

## 萬能學校財團法人萬能科技大學 函

地址：320313桃園市中壢區萬能路1號  
聯絡人：劉怡吟  
電子信箱：yiyin@vnu.edu.tw  
聯絡電話：(03)4515811分機88300  
傳真電話：(03)4513786

受文者：屏東縣立枋寮高級中學

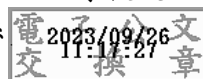
發文日期：中華民國112年9月26日  
發文字號：萬教字第1120000714號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：如說明五 (1121200742\_1\_2023天廚盃全競賽辦法.odt)

主旨：本校航空暨運輸服務管理系辦理2023天廚盃全國航空創意廚藝競賽，敬邀貴校師生參賽，請查照。

說明：

- 一、為鼓勵大專生與高中職學生提供航空餐飲新創意，並增進學生專業能力與創意發想之競賽。
- 二、競賽資訊如后：
  - (一)競賽期間：即日起至112年11月17日止。
  - (二)得獎名單公佈：112年12月8日(五)。
  - (三)頒獎典禮舉行：112年12月21日(四)。
- 三、聯絡方式：03-4515811轉88300，本校航空暨運輸服務管理系辦公室。
- 四、競賽一律以網路報名：<https://reurl.cc/ZyQnaQ>。
- 五、相關競賽實施辦法及訊息請參閱附件。

正本：全國高級中等學校、各公私立大專校院  
副本：本校航空暨運輸服務管理系



# 2023 天廚盃全國航空創意廚藝競賽辦法

一、競賽宗旨：鼓勵大專生與高中職學生提供航空餐飲的新創意，增進學生的專業能力與知識。

二、主辦單位：萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院、航空暨運輸服務管理系。

三、參賽名額：個人賽，額滿為止。

四、報名時間：即日起至112年11月17日止。

五、比賽時間：112年09月18日起至112年11月22日中午12點整。

六、比賽地點：網路上傳(請在報名表單中上傳區上傳作品，可再次登入上傳)。

七、報名資格：

1.大專組：目前就讀於全國大專校院大學部之在學學生。

2.高中組：目前就讀於全國公私立高中職之在學學生。

3.每隊一人參賽，並設指導老師一人，每人限報名一隊，不得重複，指導老師可重複指導多組。

4.請於報名時註明指導老師姓名，賽後將列入獎狀或參賽證明中，事後不得要求補列。

5.參賽作品不得為其他競賽活動已獲得名次之作品。

八、報名方式：網路報名(請在報名表單中上傳區上傳作品，可再次登入上傳，但須再次填寫完整資料)。

1.本辦法得依需要隨時調整，並通知與賽各隊。

2.每人限報一隊比賽，不得重複，違者取消資格。

九、比賽內容：

此次比賽分為二大類，1、實作創意類；2、手繪創意類，請使用個別報名表如附件1及附件2，只可報名其中一類的一組別。

1、實作創意類：

此類別比賽必須考量機上烹調的條件(僅能用烤箱)，確保菜餚、醬料等食材在經

過冷藏再加熱後，仍能保留並呈現食材特色，做出色香味俱全的餐點，餐點內容可自由發揮，以作品料理內容分組，除了寫下創意發想外，此次增加菜單設計欄位，請附上製作的菜單內容。

## 2、手繪創意類:

此類別比賽以彩色手繪航空餐及航空菜單為主題，作者仍考量機上烹調條件下適合的菜餚，以繪圖展現特色，呈現美味的餐點，餐點內容可自由發揮，以菜單上語言分組，分中文菜單組及其他語言菜單組，手繪創作媒材不限（色鉛筆、水彩、油畫、蠟筆、彩色筆、水墨…等）。

3、請依個別附件內容填寫並使用附上成品照片的 WORD 檔(檔名: 萬能科技大學-航服系-實作創意類-中式料理組-王大明 或 萬能科技大學-航服系-手繪創意類-中文菜單組-王大明)，最遲須於 112 年 11 月 20 日(一)中午 12:00 前上傳至指定網站。

## 十、評分標準：

### 1、實作創意類:

共分中式料理組、西式料理組、日式料理組及其他料理組，4 組參賽。

### 2、手繪創意類:

共分中文菜單組、其他語言菜單組，2 組參賽。

## 十一、評分標準：專業評審評分，詳細評分細節如下:

1. (1) 創意性：25%

(2) 可行性：25%

(3) 故事性：25%

(4) 整體性：25%

2. 遇有同分情形時，由評審委員開會決定優勝順序。

3. 本次比賽無按讚數計分，仍歡迎上網按讚給同學鼓勵。

## 十二、獎勵辦法：

第一名：頒發獎狀及一千元禮卷。

第二名：頒發獎狀及八百元禮卷。

第三名：頒發獎狀及五百元禮卷。

佳作：取若干名，頒發獎狀。

※正式得獎名單將於 112 年 12 月 08 日公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁，並於 112 年 12 月 21 日舉行頒獎典禮。

## 十三、注意事項：

1. 比賽一律以網路表單報名並上傳檔案成功始取得參賽資格。

2. 請務必存成單一個 WORD 檔案，格式如參賽表格下載(<https://reurl.cc/NR2A8Q>)，

上傳成功後至本系 FB 粉絲頁展示，並供讀者按讚

(<https://www.facebook.com/pg/VNUATSM/photos/>)。

- 3.比賽期間若經發現有舞弊行為，除取消比賽資格外，亦將函請就讀學校議處。
- 4.活動聯絡方式:萬能航服系 TEL：03-4515811 轉 88300
- 5.※參賽表格下載處：<https://reurl.cc/NR2A8Q>

#### 十四、競賽日程

時 程	日 期	重 點 內 容
報名期間	即日起到 112 年 11 月 17 日	活動開始  1.至指定表單完成線上報名。  2. 112 年 11 月 17 日(五)中午 12 點前報名截止。
作品上傳	報名成功後至 112 年 11 月 20 日止。	至 112 年 11 月 20 日(一)中午 12 點前作品上傳截止。
比賽時間	112 年 09 月 17 日 至 112 年 11 月 22 日止。	112 年 11 月 22 日(三)中午 12 點前比賽截止。
評 分	112 年 11 月 27 日至 112 年 12 月 01 日。	進行評分程序。
公佈得獎名單	112 年 12 月 08 日。	112 年 12 月 08 日(五)中午 12 點公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁
頒獎典禮	112 年 12 月 21 日(四)。	頒發獎狀及禮卷。

十五、比賽中菜單設計範例說明，圖文須清楚，如下圖示，僅供參考。

1.航空餐菜單設計成品範例說明圖。

航空餐菜單設計成品(中文範例)	航空餐菜單設計成品 (其他語言-英文範例)
<p style="text-align: center;">✿ 主菜</p> <p style="text-align: center;">台式紅燒蹄膀 或 海鮮義大利麵</p> <p style="text-align: center;">麵包 奶油 時鮮水果盤 優格</p> <p style="text-align: center;">甜點</p> <p style="text-align: center;">番茄青醬堡 或 火腿起士堡</p> <hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/> <p style="text-align: center;">前菜</p> <p style="text-align: center;">煙燻鮮蝦蘆筍沙拉 義式油醋醬</p> <p style="text-align: center;">✿ 主菜</p> <p style="text-align: center;">蠔油牛肉飯 或 摩洛哥雞佐米麵</p> <p style="text-align: center;">麵包 奶油 時鮮水果 布瑞乳酪 餅乾 巧克力</p> <p style="text-align: center;">哈根達斯冰淇淋</p> <p style="text-align: center;">咖啡 烏龍茶 紅茶 綠茶</p> <p style="text-align: center;">✿ 訂位及服務專線 ✿ ✿ 訂位及服務 ✿</p>	<p style="text-align: center;">✿ Main Course</p> <p style="text-align: center;">Taiwanese Style Minced Pork with Steamed Rice or Seafood Pasta</p> <p style="text-align: center;">Bread Butter Seasonal Fresh Fruits Yogurt</p> <p style="text-align: center;">Snack</p> <p style="text-align: center;">Tomato Pesto Burger or Ham and Cheese Burger</p> <hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/> <p style="text-align: center;">Starter</p> <p style="text-align: center;">Smoked Duck and Shrimp with Asparagus and Salad Balsamic Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">✿ Main Course</p> <p style="text-align: center;">Beef in Oyster Sauce with Steamed Rice or Moroccan Chicken with Orzo Pasta</p> <p style="text-align: center;">Bread Butter Seasonal Fresh Fruits Brie Cheese Cracker Chocolate</p> <p style="text-align: center;">Häagen Dazs Ice Cream</p> <p style="text-align: center;">Coffee Oolong Tea Black Tea Green Tea</p> <p style="text-align: center;">✿ We apologize if occasionally your choice of meal is not available ✿</p>

2.航空餐彩色手繪成品範例說明圖。



附件 1

### 天廚盃全國航空創意廚藝競賽 (實作創意類參賽表)

參賽學生姓名		指導老師	
學校/科系			
參賽組別	<input type="checkbox"/> 中式料理 <input type="checkbox"/> 西式料理 <input type="checkbox"/> 日式料理 <input type="checkbox"/> 其他料理		
料理名稱			
航空餐菜單設計：  【前菜】  【主菜】  【點心及飲品】	創意發想：		

航空餐成品照片黏貼處：

附件 2

天廚盃全國航空創意廚藝競賽 (手繪創意類參賽表)

學生姓名		指導老師	
校/科系			
參賽組別	<input type="checkbox"/> 中文菜單組 <input type="checkbox"/> 其他語言菜單組		
料理名稱			

航空餐菜單設計：

【前菜】

【主菜】

【點心及飲品】

創意發想：

2.航空餐彩色手繪成品照片黏貼處：