**2021 Canada International Gastronomy and Tourism Competition**



**Organizer:**

**Canada Culinary Exchange Association**

****

**Co-organizer:**

**Palestine Association for Culinary Arts**

**Chef Association Of Garhwal ( India ) C:\Users\USER\Desktop\119091712_339236350757794_6190930180374536623_n.jpg**

**Korea’s Talented Person Association** 

**Arab Chefs Federation C:\Users\USER\Desktop\ˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇ103388105_665498314318446_5121028718009313272_n.png**

**Chef Association Of Maharashtra （India）C:\Users\USER\Desktop\72353760_2304192299709494_8551225353136242688_n.png**

**Master Cuisine（PERU）C:\Users\USER\Desktop\106988439_912507339229988_5323184022856474374_n.jpg**

**Club Mundo Culinario（ Colombia）C:\Users\USER\Desktop\33333333333333333333333333333333.png**

**Korea Association of Master chefs**  **C:\Users\USER\Desktop\119144457_740247523204708_9146261318825825467_n.png**

**Korea Food Coordinator Association**



**Knead To Inspire (Singapore) C:\Users\USER\Desktop\競賽logo\新加坡\33333333.jpg**

**Sweets in love（Japan）C:\Users\USER\Desktop\競賽logo\ˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇˇ擷取.JPG**

 由於新冠肺炎(COVID-19)疫情蔓延，配合全球的防疫政策，比賽採用線上形式辦理。

1. 主辦單位:加拿大文化交流協會（CCEA）
2. 協辦單位：巴勒斯坦烹飪藝術協會、印度Garhwal廚師協會、土耳其協會、阿拉伯廚師聯合會、印度馬哈拉施特主廚協會、烹飪大師協會（祕魯）、世界烹飪俱樂部（哥倫比亞）、韓國主廚協會、韓國食品協調員協會、新加坡饅遊世界、日本戀戀甜食、比利時觀光美食協會。
3. 競賽名稱：2021加拿大國際餐飲大賽（CIGTC）。
4. 參與競賽國家：加拿大、澳洲、比利時、荷蘭、巴勒斯坦、土耳其、以色列、韓國、台灣、澳洲、祕魯、印度、阿拉伯、日本、馬來西亞、新加坡、越南……等。
5. 競賽報名費用: 個人每項新台幣5000元，第二項起（含）每項均為3500元。

國際匯款:個人每項美金USD185，第二項起（含）每項均為USD125（含國際寄運費）

1. 個人競賽項目分類：(A) 菜餚類展示(B)藝術類展示（C）烘焙類展示 (D) 觀光伴手禮產品展示(E) 動態調酒類競賽 (F) 動態咖啡類競賽（G）動態餐服客房類競賽（H）國際名廚、名師、名店申請………..等項目。
2. 國際名廚、名師、名店申請選拔費用：個人每項新台幣8500元。
3. 比賽方式： (1)指定錄製的影片 (2) 成品照片 (3)競賽英文食譜等共三項資料
4. 比賽表格: 請見本簡章最後三頁。

**十、競賽重要時程 :**

1. 報名時間及繳交資料：即日起至2021年11月29日截止。

2. 各國評審進行線上評分:2021年12月4日. 12月5日。

3. 成績公告：2021年12月8日於大會網站公佈。

4. 獎項寄發時間:台灣及國外地區 2021年12月13日以各單位統一寄送。

**十一、報名繳費方式及流程:**

1.統一採取線上報名及匯款或轉帳繳費:

中文線上報名網址 <https://forms.gle/YHiFG7V8hFgmwck88>

2.完成線上報名後請將（1）比賽表格:請填寫本簡章最後四頁（2）匯款日期與後五碼寄至

國際競賽大會信箱及詢問中英文窗口  [THCEA2015@gmail.com](mailto:%20THCEA2015@gmail.com)

**十二、**台灣授權代表處:國際競賽台灣區代辦處**（**LINE詢問窗口ID: **@430umhpr ）**

**十三、官方網站:** [**https://www.caigatc.com/**](https://www.caigatc.com/)

**INTERNATIONAL JUDGE**



**注意事項**

1. 各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費。
3. 若照片及影片內容不符大會所制定之規則，大會可取消參賽資格。
4. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
5. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
6. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以E-mail通知。
7. 展示作品菜單須同時具備英文以利國際評審評分。
8. 勝利選手個人可分別得到金、銀、銅獎，未達得獎分數者不予授獎。
9. 請選手確保youtube網址在各國評審線上評分時能點開並撥放，否則將喪失其影片分數。
10. 參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。
11. 所有參賽作品必須為自已個人作品，不得以買賣、代工方式來參與競賽，如經發現除取消資格，參賽選手個人需負責相關後序問題。

比賽細項及規範

# （一）個人菜餚類展示（A項）

1. 以個人為單位參賽報名。
2. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
3. 參賽展示作品每道料理需為單人份量，並需提供英文版食譜以供評委審查。
4. 除了烤麵糰和油炸食物，所有展示食品均應恰當經上膠處理。
5. 不限中、西、日式或其他風格菜餚。

A1.主菜展示

A2.開胃菜展示

A3.餐廳料理展示:餐廳所販賣的料理(內容不限以餐廳菜為主)

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片3分鐘（以內）:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品（以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝）並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片:3 張不同角度成品照片（其中需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 分數 | 評分內容 |
| 難易度、技術性（A1~A2）項 | 0-50 | ＊高超的技術、精確及穩定的手藝。（A1~A2）  ＊呈現菜餚的細緻度。（A1~A2）  ＊有正確的專業搭配。（A1~A2 ） |
| 實用性及技巧性（A3）項 | ＊菜餚餐廳實用性及技巧性（A3）  ＊有正確的專業搭配。（A3）  ＊必須份量正確，可於出餐營業用。（A3） |
| 份量佔比及搭配專業度 | 0-50 | ＊正確的份量呈現、主副食材的佔比  ＊專業度的呈現 |



|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準 |
| A1.主菜展示（一道） | 1.可任選肉類或海鮮或素食蔬菜為主的主菜展示 。  2. 展示一盤，但需符合主菜的份量。  3.除主菜之外仍需有蔬菜、澱粉、醬汁。 |
| A2.開胃菜展示（一道） | 1. 可任選肉類或海鮮為開胃菜展示。   2. 展示一盤，但需符合開胃菜整體份量。 |
| A3.餐廳料理展示  （一道） | 1. 內容不限以餐廳菜餚為主。 2. 需注重實用性，餐廳生產的可能性及技巧性。   3. 展示一盤，需注意份量，要符合餐廳菜餚應有份量。 |

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

賽細項及規範

# （二）個人藝術類展示（B項）

1. 以個人為單位參賽報名。
2. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
3. 參賽展示作品需提供英文版食譜以供評委審查。
4. 必須以天然材料來製作。

B1.蔬果雕刻展示

B2.中式點心展示

B3.創意醬料畫盤展示

B4.果凍花展示

B5.造型饅頭展示

B6.造型和菓子展示

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片3分鐘（以內）:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品（以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝）並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片:3 張不同角度成品照片（其中需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審查標準 | 分數 | 評分內容 |
| 主題 | 0-10 | ＊產品是否符合主題性  ＊整體造型完整度 |
| 創意/獨特性/配色和協性 | 0-30 | ＊是否具有創意的巧思  ＊產品是否具獨特性  ＊顏色上的搭配 |
| 藝術 | 0-30 | ＊視覺美觀度是否具藝術性 |
| 技巧 | 0-30 | ＊產品技巧的難易度及精細度 |



|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準 |
| B1.蔬果雕刻展示 | 1.參賽選手須運用 一種或種不同種類的蔬果進行雕刻並作一組擺設，可使用支框架。  2. 參賽主題及内容不限，必須含有色彩及含有藝術色彩的元素。  3.作品必須是由未經煮熟的食材雕刻出来，其高度不能超過 120cm。 |
| B2. 中式點心展示 | 1.主題自創。  2.只能以中式點心為主題。  3.造型中式點心二款，每款重30-50g，每款各2個。 |
| B3. 創意醬料畫盤展示 | 1.主題自創。  2. 至少使用三種以上食用醬料完成作品  3.作品為 10 吋白色圓盤 |
| B4.果凍花展示 | 1. 以10寸長方為主，尺寸長30～35公分x寬20～25公分。＊實際作品大小需在成品照用測量尺標示  2.作品高度6~8公分。  3.必須使用可食用顔色 。  4.一個作品，上面不做擠花裝飾。 |
| B5.造型饅頭展示 | 1. 無餡創意造型饅頭二款，每款各三個。  2.每個饅頭熟麵糰重110-150g之間。  3.需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)。  4.主題造型不限，自由創意。 |
| B6.造型和菓子展示 | 1.造型和菓子八款，每款各1個，其中四款重30-50g，另外四款重60~80g。  2.和菓子上所有裝飾品皆須可食用，禁止使用非食用材料。 |

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

（三）個人烘焙類展示 （C項）

1. 以個人為單位參賽報名。
2. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
3. 參賽展示品每份需為一人份，並需提供英文版食譜以供評委審查。
4. 必須以可食用材料來製作。

C1.翻糖蛋糕裝飾展示

C2.韓式擠花蛋糕展示

C3.藝術麵包展示

C4.精緻甜點展示

C5.糖霜餅乾展示

C6.糖花工藝展示

C7.巧克力BONBON展示

C8.拉糖工藝展示

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片3分鐘（以內）:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品（以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝）並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片:3 張不同角度成品照片（其中需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審查標準 | 分數 | 評分內容 |
| 主題 | 0-10 | ＊產品是否符合主題性  ＊整體造型完整度 |
| 創意/獨特性/配色和協性 | 0-30 | ＊是否具有創意的巧思  ＊產品是否具獨特性  ＊顏色上的搭配 |
| 藝術 | 0-30 | ＊視覺美觀度是否具藝術性 |
| 技巧 | 0-30 | ＊產品技巧的難易度及精細度 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準 |
| C1.翻糖蛋糕裝飾展示 | 1.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。  2.蛋糕所有裝飾，必須是可食用的，違者將取消資格(支架例外)  3.蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工，內部需有 8吋以上可食圓形蛋糕體或保麗龍代蛋糕體。 |
| C2.韓式擠花蛋糕展示 | 1. 8寸蛋糕體不限造型。(可使用保麗龍代蛋糕體)  2. 呈現3種以上的花型。  3. 食用色膏調色、其他蛋糕上裝飾的配件皆須可食用。 |
| C3.藝術麵包展示 | 1.以藝術麵包為主要製作材料 。  2.作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現 。  3.所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物， 可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。  4.作品規格為，45cm x 45cm 以內，高 60cm以內。 |
| C4. 精緻甜點展示 | 1.製作一款甜點，內容不限可日式、西式或法式。  2.需注重實用性及精緻性，餐廳生產的可能性及技巧性。  3.展示一盤，需注意份量，要符合販賣時應有份量。  4.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。 |
| C5. 糖霜餅乾展示 | 1.烘培的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，4款造型，每款需呈現3片一模一樣的圖案。  2.主題自創，需要呈現至少4種以上的技法。  3.餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。  4.底盤最大為 40X40 平方公分以內。 |
| C6.糖花工藝展示 | 1.主題自創。  2.作品規格：長 40cm x 寬40cm以內。  3.至少要有8朵以上仿真盛開的花朵並搭配陪襯綠葉，花種由參賽者自行選擇。  4.可使用任何可食用材質製作(甘佩斯、糯米紙、巧克力等皆可)，可使用鐵絲做支架，但鐵絲不可外露，花蕊、膠帶、緞帶、非食用容器是允許的。 |
| C7.巧克力BONBON | 1.以巧克力為主要製作材料 ，展現工藝技巧。  2. 創意造型5款，每款各4個。  3. 主題造型不限，自由創意 |
| C8.拉糖工藝展示 | 1.以糖為主要製作材料，展現工藝技巧。  2. 所有食材必須可食用，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。  3. 大小 90cm x 90cm 以內，高度 160cm 以內。 |

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

（四）個人觀光伴手禮設計展示（D項）

1.商品設計製作含外包裝及市場推廣可行性。若有版權侵權行需由參賽者自行負責。

2.參賽以個人為主，展示品份量以一盒量為主，整體感觀份量合適不宜太少。

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片3分鐘（以內）:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品（以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝）並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片:3 張不同角度成品照片（其中需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 分數 | 評分內容 |
| 創意性 | 0-30 | ＊產品原創性 。  ＊地方特色代表性。 |
| 推廣性 | 0-30 | ＊產品具有市場價值。  ＊產品完成度 。 |
| 整體設計及說明 | 0-20 | ＊產品說明完整度，由書面資料呈現。  ＊展台與產品的整理協調性。 |
| 產品實用性 | 0-20 | ＊產品整體是否符合經濟實用性。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| D. 觀光伴手禮展示: | 1. 不限食品類或非食品類觀光伴手禮。  2. 需提供適量整體產品量展示。  3. 英文書面資料需說明產品理念及介紹。  4. 需符合創意、推廣、整體設計等因素。 |

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

（五）個人動態調酒競賽展示（E項）

1. 此為個人傳統調酒動態競賽。

2.每位選手皆為個人賽，所有音樂須自行準備。

3.參賽者要著正式調酒師服裝，背心或西裝皆可，男性須穿著深色長褲，女性可酌長褲或裙子。

4.裝飾物須為天然食材，不得使用人工色素。

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片5分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳youtube並附上網址連結。

(2)成品照片:3 張不同角度成品照片（其中需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審查標準 | 分數 | 評分內容 |
| 主題 | 0-10 | ＊產品是否符合主題性  ＊整體造型完整度 |
| 創意/獨特性 | 0-20 | ＊是否具有創意的巧思  ＊產品是否具獨特性 |
| 藝術與技巧/配色和協性 | 0-40 | ＊成品視覺美觀度是否具藝術性  ＊產品技巧的難易度及精細度  ＊顏色上的搭配 |
| 專業服儀 | 0-30 | ＊是否有著正式調酒師服裝 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| E. 動態調酒: | 1.每人競賽時間:共5 分鐘(製作5分鐘)規範如下:  ＊製作 5分鐘: 選手須在5分鐘內完成操作。  2.自選基酒(至少30mL)，創作3款雞尾酒，一款直接注入法、一款攪拌法、一款搖盪法製作，每款調酒內容物不得超過7種，酒杯容量沒有限制，每款調製調酒 1 杯作為展示，共三款各1杯。  3. **需全程拍攝操作過程，**只需拍攝競賽過程。（不拍前置及善後） |

# （六）個人動態咖啡類競賽（F項）:

1. 此為個人動態競賽。

2.參賽者要著正式服裝，背心或西裝皆可，男性須穿著深色長褲，女性可酌長褲或裙子。

3.裝飾物須為天然食材，不得使用人工色素。

F1. 咖啡拉花競賽

F2. 咖啡調酒競賽

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片6分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片: 成品照片:3 張不同角度成品照片（其中需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準: :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 分數 | 評分內容 |
| 操作專業度 | 0-40 | ＊專業的操作服裝及外型。  ＊現場操作時的技巧熟練性。  ＊個人操作流程時及器具整潔度和操作時安全等。 |
| 成品的外觀 | 0-40 | ＊成品的整體外觀及色澤。 |
| 時間的掌握 | 0-20 | ＊依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| F1.咖啡拉花競賽 | 1.每人競賽時間:共6 分鐘(製作6分鐘)規範如下:  ＊製作 6 分鐘: 選手須製作兩杯圖形相同之拉花拿鐵，拉花圖形不限，僅以 free pour傾注成型手法 完成兩杯拉花拿鐵，不得以其他方式(如:雕花)完成兩杯作品， 咖啡杯容量為 12 oz 以內。  **2. 需全程拍攝操作過程，**只需拍攝競賽過程。（不拍前置及善後） |



|  |  |
| --- | --- |
| F2.咖啡調酒競賽 | 1.每人競賽時間:共6 分鐘(製作6分鐘)規範如下:  ＊製作 6分鐘: 選手須在6分鐘內完成操作。  2.使用咖啡至少30mL，創作1款創意雞尾酒1杯，內容物不得超過7種，酒杯容量沒有限制。  3. 咖啡可現場製作或使用市面現成品，於資料說明咖啡品種或廠牌。  4.調製過程無須花式或傳統調酒之表演動作。  **5. 需全程拍攝操作過程，**只需拍攝競賽過程。（不拍前置及善後） |

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※本次比賽為開放空間，請參賽自行注意個人之隨身行李及貴重物品，大會不負保管責任。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

（七）個人動態餐服客房類競賽（G項）

1. 此為個人動態競賽

2.參賽者要著正式服裝，背心或西裝皆可，男性須穿著深色長褲，女性可酌長褲或裙子。

G1.餐服托盤競賽 :

G2.餐服口布折疊競賽:

G3.餐桌佈置競賽:

G4.客房創意佈置競賽:

**G1.餐服托盤競賽:**

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片2分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片: 照片:3 張不同角度片（一張比賽前站定位/完成後與六杯水合影/一張行進間）。

(3)英文食譜:操作過程說明。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 分數 | 評分內容 |
| 服儀展現 | 0-10 | ＊專業的操作服裝及外型。 |
| 操作專業度 | 0-60 | ＊取拿杯子操作時的技巧熟 (水杯總容量 280 ml)  ＊倒水技巧與熟練性。(鐵壺總1600 ml)  \* 操作過程中之安全衛生及平穩度  ＊選手操作流程時行走姿勢及儀態展現。(水溢出逐次扣4分最多20分) |
| 時間的掌握 | 0-10 | ＊依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。  \*2分內完成(滿分)、＋5-10秒(扣 5分) 、＋11-15秒(扣10分)依此類推 |
| 水量 | 0-20 | \*將6杯水個別倒入量杯測量  \*每杯8分滿水量208 ml、6杯為1248 ml+-2=1250ml(滿分)  \*±5ml-10ml (扣5分) \*±11ml±15ml (扣10分)  \*±16ml-20ml (扣15分) \*±21ml -25ml (扣20分) |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| G1. 餐服托盤競賽 | 1.個人賽\_競賽時間2分鐘(含倒6杯水\_行進+量測水量)  ＊選手於出餐區倒水6杯(水杯容量1248 ml)，行走路線來回40公尺  2. 需全程拍攝操作過程，只需拍攝競賽過程。\*相機架設於長桌正前方(全程不剪接) |

**G2.餐服口布折疊競賽:**

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片6分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片: 照片:3 張不同角度片（與作品合影(正面)/作品1近拍、作品2近拍）。

(3)英文食譜:操作過程說明。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 分數 | 評分內容 |
| 服儀展現 | 0-20 | ＊專業的操作服裝及外型。 |
| 操作專業度  (每款10分計算) | 0-60 | ＊口布摺疊之熟練技巧 (一致性)  ＊口布摺疊之衛生安全。  ＊選手操作流程時儀態展現。(手法) |
| 時間的掌握 | 0-20 | ＊依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。  \*6分內完成(滿分)、+5-10秒(扣 5分) 、＋11-15秒(扣10分)依此類推 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| G2.餐服口布折疊競賽 | 1.個人賽\_競賽時間6分鐘(口布摺疊二款各3個)  ＊指定款口布 \_ 星光燦爛\*3個、西裝(平躺) \*3個  ＊選手準備55\*55口布6條  2. 需全程拍攝操作過程。  \*相機架設於長桌正前方(全程不剪接) |

**G3.餐桌佈置競賽:**

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片10分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片: 照片:4張不同角度片（與作品合影(正面)1張/俯視1張、側拍左右各1張）。

(3)英文食譜:操作理念說明。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 分數 | 評分內容 |
| 服儀展現 | 0-20 | \*專業的操作服裝及外型。  \*操作時儀態笑容展現。 |
| 操作專業度 | 0-40 | ＊口布摺疊之技巧及熟練度  ＊口布摺疊之衛生及安全。  ＊選手操作流程時儀態展現。(手法)  ＊器皿擦式專業度。 |
| 整體氛圍 | 0-40 | 1.情境營造符合主題性  2. 餐桌花佈置整體美觀  3. 佈置成本之考量  4.務實性及理念創新 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| G3.餐桌佈置競賽 | 1.個人賽\_競賽時間10分鐘。  ＊以「聖誕節」為主題，餐廳常見之花式餐巾摺疊、相關器皿（需擦式）及佈置，  搭配餐桌花佈置，於西式方餐桌(100\*100\*75公分)上，貴賓為2位，營造出良好的餐桌氣氛。  ＊選手準備55\*55口布及餐桌佈置相關器具（需擦式）及桌花材料（不限花種）。  2. 需全程拍攝操作過程。  \*相機架設於方桌正前方(全程不剪接) |

**G4.客房創意佈置競賽:**

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片10分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳youtube並附上網址連結。

(2) 成品照片: 照片:4 張不同角度片（選手與作品合影(正面)1張/側拍左右各1張/床面佈置1張）。

(3)英文食譜:操作過程及理念說明。

評分標準:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評分項目 | 分數佔比 | 評分內容 |
| 服儀展現 | 0-10 | \*選手的專業服裝、個性展現俐落熟練、準備工作專業流暢  \*操作時儀態笑容展現。 |
| 專業技術  與流程度 | 0-50 | \*專業鋪床流程、鋪床技術及衛生安全。  \*完成後的整齊度、清潔與美觀。  \*平整與舒適度 |
| 主題佈置 | 0-30 | \*美感及創新理念  \*主題佈置之成本考量  \*主題自訂 |
| 時間掌握 | 0-10 | \*選手在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內  \*全長10分鐘(單人創舖設4分鐘)(創意佈置5分鐘)（最後繞床拍攝1分鐘）。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 競賽項目名稱 | 審查標準說明 |
| G4.客房創意佈置競賽 | 1.單人賽競賽時間10分鐘，完成創意單人床舖設與主題佈置:(舖床時間佔4分鐘、佈置時間5分鐘、最後繞床拍攝1分鐘）。  ＊選手準備單人床舖設及佈置相關備品。  2. 需全程拍攝操作過程、床及選手本人，選手操作時的畫面，選手需全身入鏡。  3. 單人床相關備品尺寸:  （1）上、下墊尺寸(單人床) : 190(±10)\*110(±10) (cm)  （2）一組羽絨被套與羽絨被(適合單人床組的尺寸)。  （3）枕頭套兩個與軟、硬枕心各1個(尺寸：75-80cm×45-50cm  （4）符合床具尺寸的保潔墊與床單。  （5）鏡頭於床右側架拍(全程不剪接)需拍攝選手全身及床整體。  （6）鋪設完成後，進行佈置，剩下最後一分鐘舉起右側手機，環繞床一圈含床面佈置，左側手機按暫停並上傳連結youtube。 |

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※本次比賽為開放空間，請參賽自行注意個人之隨身行李及貴重物品，大會不負保管責任。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

**獎項評分及內容 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 區分 | 總分 | 備註 |
| 金牌 | 91分~ 100分 | 獎牌證書 |
| 銀牌 | 81分~ 90分 | 獎牌證書 |
| 銅牌 | 71分~ 80分 | 獎牌證書 |
| 未達70分一律不發獎牌及證書 |  |  |

國際名廚、名師、名店申請選拔，經過審核通過者頒發國際名廚、名師、名店獎及証書。

（示意圖）



**報名項目**（ 每名參賽者可多項報名）

|  |  |
| --- | --- |
|  | A1.主菜展示 |
|  | A2.開胃菜展示 |
|  | A3. 餐廳料理展示 |
|  | B1. 蔬果雕刻展示 |
|  | B2.中式點心展示 |
|  | B3.創意醬料畫盤展示 |
|  | B4.果凍花展示 |
|  | B5.造型饅頭展示 |
|  | B6.造型和菓子展示 |
|  | C1. 翻糖蛋糕裝飾展示 |
|  | C2. 韓式擠花蛋糕展示 |
|  | C3.藝術麵包展展示 |
|  | C4.精緻甜點展示 |
|  | C5.糖霜餅乾展示 |
|  | C6.糖花工藝展示 |
|  | C7.巧克力BONBON展示 |
|  | C8.拉糖工藝展示 |
|  | D1.觀光伴手禮設計展示 |
|  | E1.傳統調酒競賽 |
|  | F1.咖啡拉花競賽 |
|  | F2.咖啡調酒競賽 |
|  | G1.餐服托盤競賽 |
|  | G2.餐服口布折疊競賽 |
|  | G3.餐桌佈置競賽 |
|  | G4.客房創意佈置競賽 |
|  | H1.國際名廚獎申請（申請表於本簡章最後一頁） |
|  | H2.國際名師獎申請（申請表於本簡章最後一頁） |
|  | H3.國際名店獎申請（申請表於本簡章最後一頁） |

1.統一採取線上報名: <https://forms.gle/YHiFG7V8hFgmwck88>

2.完成線上報名後請將（1）比賽表格本簡章最後三頁（2） 匯款日期與後五碼寄至大會信箱

大會信箱  [THCEA2015@gmail.com](mailto:%20THCEA2015@gmail.com) **官方網站:** [**https://www.caigatc.com/**](https://www.caigatc.com/)

**比賽表格Application Form（以英文填寫）(Please Fill Out In English)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 選手姓名:  Name: | 競賽項目/ Competition Item: | 比賽產品名稱/ Product Name: |
| 材料/Ingredients: | | |
| 做法/ Cooking Methods: | | |
| 產品理念/ Product Philosophy:  競賽作品youtube並附上網址連結/Please upload the video to the youtube and refer to the following website: | | |
| 產品照片3張/ 3 pictures of the product: | | |

★每項競賽需單獨填一張表格，多項報名需分開獨立填表。

★本表如不敷使用。請自行延伸表格。

★You need to separately fill out the form by each item; if you want to apply for more competitions, you need to separately fill out the forms.

★If the form is not enough for you to use, please prolong the form by yourself.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 國際名廚、名店、名師申請選拔報名表 | | |
| 護照姓名 | （中文） | | 護照或身份証號碼 |  |
| （英文） | |
| 申請報名項目 | □名廚  □名師  □名店 | 服務單位及職稱 |  | |
| 通訊  地址 |  | | | |
| 聯絡  電話 | 手機： | | 電子  信箱 |  |
| 具體餐飲相關貢獻事蹟 | （本欄不敷使用，請延伸填用） | | | |
| 個人專業服裝獨照 |  | | | |

