

第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」活動辦法

壹、計畫目的：

- 一、本著推廣由行政院農業委員會推動之國產優良農產品—CAS 優良肉品，藉此次機會宣導如何選購台灣健康好食材，同時將 CAS 優良肉品特色與選購透過競賽方式讓參賽者實際體驗，加深我國消費者對於優良肉品支持與選購。
- 二、本次競賽以 CAS 優良肉品為原料，邀請全國高中職、大專院校學生進行 CAS 國產肉品之應用與料理創新，開發設計符合永續概念的健康料理，搭配其它新鮮在地食材，減少碳足跡，友善愛地球，讓環保綠能拓展到美食領域，實踐在地永續綠色食農教育，料理出精緻又營養之饗宴。

貳、計畫內容：

一、比賽方式：

- (一) 參賽資格：就讀全台(含台澎金馬)高中職、大專院校對於「CAS 肉品」創意料理有興趣之學生進行 CAS 肉品應用與料理創新。
- (二) 主題：**永續概念的健康料理**
參賽者發揮創意研發精神，讓環保綠能拓展到美食領域，開發符合永續概念的健康料理，搭配其它新鮮在地食材，減少碳足跡，友善愛地球，實踐在地永續綠色食農教育。
- (三) 本賽制分成高中職組及大專院校組競賽，各組賽程均分二階段進行，第一階段(初賽)採書面評審，第二階段(決賽)採現場料理，決賽時間預定於 111 年 11 月 19 日(星期六)(暫定)辦理。

二、比賽規則：

- (一) 本次賽制分成「高中職組」及「大專院校組」，請參賽者依組別組隊報名。
- (二) 每三人一隊，其中二人負責烹調實作(烹調實作組)，另一人負責產品簡報(簡報說菜組)。
- (三) 請各隊以 CAS 肉品為主要食材，發揮創意研發「**永續概念的健康料理**」之豬肉菜餚、雞肉菜餚各 1 道。每道菜餚使用 CAS 肉品入菜含量需占比 50%以上。
- (四) 本比賽分為二階段進行：
第一階段(初賽)：
 1. 採線上報名書面評審，需於 111 年 10 月 21 日(星期五)**23 時 30 分**前繳交參賽資料才算報名成功：
 - (1) 至本活動線上報名網頁 <https://reurl.cc/O4YDp7>，下載報名表(附件一~附件四)及 2 道創意菜餚食譜表格(附件五~附件七)，填妥後以掃描檔或電子檔上傳。
附件一：請檢附 3 位參賽者及 1 位指導老師個人資料。
附件二：請檢附 3 位參賽者學生證正反面影本。

附件三：請檢附 3 位參賽者之授權同意書各乙份。

(若選手未滿 20 歲需請家長或法定代理人簽名同意。)

附件四：請 3 位參賽者及指導老師詳閱後，於附件一備註欄第七點簽名。

附件五：請填寫第一道自訂菜餚(CAS 雞肉)之標準食譜，包含設計特色、標準配方、製作方法及個人營養分析等。

附件六：請填寫第二道自訂菜餚(CAS 豬肉)之標準食譜，包含設計特色、標準配方、製作方法及個人營養分析等。

附件七：檢附上述二道菜餚及所購買之 CAS 肉品食材照片。

- (2) 前述報名資料亦可以電子郵件寄至 batmanintaiwan@gmail.com 或透過本競賽網路社團--Facebook「第四屆 CAS 肉品廚藝競賽」粉絲專頁或 line 社群「第四屆 CAS 肉品廚藝競賽」線上繳交。
 - (3) 相關資料若有不全者，由承辦單位通知限期補正，逾期不補正者，應不予受理報名。補正資料以一次為限。
2. 初賽得選出成績優良之高中職組及大專院校組各 12 隊入圍參加決賽，由國立高雄餐旅大學將初賽審核結果通知各隊隊長。於 111 年 10 月 27 日(星期四)在「國立高雄餐旅大學中餐廚藝系(<https://cca.nkuht.edu.tw/>)\最新消息」、「中央畜產會官網(<https://www.naif.org.tw>)\特別企劃」、本競賽網路社團及 line 社群等公告入圍決賽之隊伍。
 3. 接獲決賽通知之隊長應回覆決賽參加意願，並於接獲決賽通知日起至 111 年 11 月 14 日(星期一)晚間 23 時前繳交簡報說菜組之簡報電子檔及 3 名隊員身分證正反面影本，方完成決賽報名程序，逾時視同棄權不受理。
 4. CAS 肉品相關資訊請參考網址：<https://reurl.cc/244v3n>

第二階段(決賽)：

1. 本次高中職組及大專院校組決賽同時進行，請參加決賽選手於 111 年 11 月 19 日(星期六)上午 8 時 30 分至 9 時整赴國立高雄餐旅大學第二實習大樓 1 樓報到。
2. 第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」假國立高雄餐旅大學第二實習大樓 D503、D504、D507 實習教室(實作區)及第二實習大樓 1 樓展示區(展場區及簡報區)辦理。
3. 每隊分二組同時進行，分組作業如下：
 - (1) 烹調實作組(每隊 2 人)：每組於 150 分鐘內創作三道菜餚及布置展台，第一道自訂菜類(CAS 雞肉)、第二道自訂菜類(CAS 豬肉)、第三道現場菜(由主辦單位提供 CAS 肉品及非 CAS 肉品，選手應會辨識並應用正確 CAS 肉品於現場烹調)以供評分。三道菜餚分別製作 3 人份，展示菜每道菜以 1 人份為主(可提供現場攝影)，另 1 人份供烹調實作組評審試吃評分，餘 1 人份請專業攝影存

檔。

- (2) **簡報說菜組(每隊 1 人)**：決賽日現場抽籤決定序號，依序簡報 6 分鐘，內容得包含各隊第一道自訂菜類(CAS 雞肉)、第二道自訂菜類(CAS 豬肉)介紹，結合友善地球、環保綠能等永續概念及 CAS 驗證理念等 CAS 肉品菜餚資訊，透過說菜方式吸引消費者點餐與認同。
4. 由主辦單位提供第三道現場菜主食材(CAS 肉品)，該道菜餚之其餘副食材、配料、調味品、器皿、桌面擺設檯布、菜卡、裝飾品等皆由各隊選手自行準備(包括評審品嚐及展台呈現的餐盤)。每隊自行準備的食材生熟不拘，亦可攜入半成品，但不可用成品(評審賽前檢驗，違規扣分)。前兩道菜餚必須符合各隊繳交之菜餚設計表格及表單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、餐盤、菜餚樣式及擺放。
5. 主辦單位於展場區提供每組展檯桌規格為 60 cm × 90 cm。
6. 菜餚創意應具「永續概念的健康料理」訴求，使用材料不得違反食品安全使用規範，避免華而不實，裝飾料應可食用。

三、 評分及成績採計方式：

(一) 第一階段(初賽)：

	評分項目	占比	說明
書 面 審 查	菜餚設計與 可行性	60%	1. 包含 CAS 雞肉及豬肉各一道菜餚之設計理念、製作作法、標準食譜、照片、營養成分分析(熱量計算，包含醣類、蛋白質、脂肪)。使用 CAS 肉品入菜含量需占比 50%以上。 2. 菜餚創意應具「永續概念的健康料理」訴求，使用材料不得違反食品安全使用規範，不得宣稱具有療效功能。 3. 實際料理之可行性。
	產品呈現藝 術	20%	照片要同時呈現菜餚內所使用的 CAS 肉品產品資訊，避免華而不實，裝飾料應可食用。
	CAS 肉品相 關資料描述	20%	1. CAS 肉品入菜含量占比符合規定。 2. CAS 肉品採買來源。 3. CAS 優良肉品簡介之完整性。

(二) 第二階段(決賽)：

	評分項目	占比	說明
烹 調 實	菜餚適口性 及份量	30%	包含 CAS 雞肉及豬肉共三道菜餚之設計理念、競賽現場製作菜餚展現、產品口味、香味及內容等。且自訂菜餚應與初賽

作			書面資料內容一致。
	菜餚整體觀感與美感	30%	競賽現場製作流程與烹調手法廚藝技術展現，包含刀工、火候、外觀及現場說菜。
	創意性	20%	菜餚創意應具「永續概念的健康料理」訴求，使用材料不得違反食品安全使用規範，不得宣稱具有療效功能。
	烹調過程、善後及展檯整體環境評估	20%	廚師儀態、衛生安全、善後清潔、展檯佈置，避免華而不實，裝飾材料應可食用。
簡報說菜組	CAS 優良肉品入菜理念	40%	以 CAS 優良肉品為主食材，解說本次參賽作品之菜餚設計理念及特色。應具「永續概念的健康料理」訴求，使用材料得遵守食品安全使用規範，不得宣稱具有療效功能，能說明 CAS 優良肉品概念及相關描述。
	作品呈現藝術	30%	1. 投影片品質、照片拍攝技巧、後製剪輯、創意、美術設計。 2. 得呈現菜餚中所使用之 CAS 肉品採買來源。
	其它現場表現	30%	報告者演說流暢性、講述口條、表演、感染力。

(三) 決賽總成績計算：

項目	決賽總分占比
第一階段(初賽)成績	15%
第二階段(決賽)烹調實作組成績 (CAS 雞肉 20%、CAS 豬肉 20%、現場菜 25%)	65%
第二階段(決賽)簡報說菜組成績	20%

上述各項成績及總成績皆採計取至小數點二位。

四、獎項、獎金與成果報告

(一) 本競賽活動總獎金共計頒發新台幣貳拾萬四仟元整。

大專院校組

第一名：肆萬貳仟元、獎狀及獎盃。

第二名：貳萬壹仟元、獎狀及獎盃

第三名：壹萬貳仟元、獎狀及獎盃。

佳作五名：各隊肆仟八佰元、獎狀。

入圍獎四名：各隊參仟元、獎狀。

入圍隊伍指導老師均頒贈感謝狀。

高中高職組

第一名：參萬元、獎狀及獎盃。

第二名：壹萬八仟元、獎狀及獎盃

第三名：玖仟元、獎狀及獎盃。

佳作五名：各隊肆仟八百元、獎狀。

入圍獎四名：各隊參仟元、獎狀。

入圍隊伍指導老師均頒贈感謝狀。

此外，依據選手競賽成績級別，額外頒發獎牌表揚。

(1) 金牌：總成績達 90-100 分

(2) 銀牌：總成績達 80-89 分

(3) 銅牌：總成績達 70-79 分

- (二) 獎金部分由主辦單位中央畜產會撥款 204,000 元於決賽現場頒發予得獎隊伍。
- (三) 本計畫所完成之計畫報告成果(含決賽作品等)之版權歸財團法人中央畜產會與國立高雄餐旅大學共有。
- (四) 廚藝競賽完成後，將得獎的成品內容，依國立高雄餐旅大學標準食譜編列成冊及製作電子檔光碟結案。

五、注意事項

- (一) 參賽者參與本活動之同時，即同意本活動之活動辦法、相關注意事項及規範。如有違反，主辦單位得取消其參與活動資格或得獎資格，若因此而造成主辦單位損失，並應負損害賠償之責。
- (二) 參加者保證所有填寫或提出之資料均為真實且正確，且未冒用或利用任何第三人之資料。如有不實或不正確之情事，將被取消參加或得獎資格。如因此致主辦單位無法通知參加者得獎訊息時，主辦單位不負責任，且如有損害於主辦單位或其他任何第三人時，參加者應負一切相關責任。
- (三) 參賽作品必須為原創，嚴禁涉及色情、暴力、毀謗、人身攻擊、宗教議題、政治議題及不雅作品之內容，如發現違反中華民國相關法令規定或涉及仿冒、盜用他人作品之情事，經他人檢舉查證後，主辦單位得立即取消該作品之參賽資格，若得獎者已領取獎項，應將所領取之獎項，無條件繳回主辦單位。參賽者如有違反著作權之法律責任由參加者自行負責，並承擔主辦單位之一切損失，主辦單位不負任何法律責任。
- (四) 得獎作品之著作權歸「財團法人中央畜產會」與「國立高雄餐旅大學」共有，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利，均不另予通知及致酬。
- (五) 得獎者應於主辦單位通知期限內，填妥依主辦單位要求之領獎文件後領取獎項，逾期則視為棄權，不再補發。領獎者所提供之身分證明文件如與得獎者資料不符時，主辦單位得要求得獎者提出相關證明文件，若無證明文件或文件內容不符，主辦單位得取消其得獎資格。
- (六) 得獎者或團隊代表應配合主辦單位邀請拍攝宣傳片以利推廣 CAS 肉品。
- (七) 依中華民國稅法規定，獎項金額若超過新台幣 1,000 元，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據、

個人銀行或郵局帳號及身分證影本方可領獎；若獎項金額超過新台幣 20,000 元，必須代扣 10% 中獎獎金稅額。若不願意配合，則視為自動放棄得獎權利，不具得獎資格。

- (八) 如本活動因不可抗力之原因(如：COVID-19 疫情)無法執行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或暫停本活動。參與活動者不得提出任何異議或要求。
- (九) 如有任何因電腦、網路、電話、技術或不可歸責於主辦單位之事由，而使參加者所寄出或登錄之資料有遲延、遺失、錯誤、無法辨識或毀損之情況時，主辦單位不負任何法律責任，任何損失均與主辦單位無關。
- (十) 主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，所有變更以「國立高雄餐旅大學中餐廚藝系(<https://reurl.cc/D1154E>)\最新消息」公告為準。承辦單位得提供相關宣導訊息至報名表填寫之電子信箱或透過本活動專屬之網路社團 Facebook「第四屆 CAS 肉品廚藝競賽」粉絲專頁、或 line 社群「第四屆 CAS 肉品廚藝競賽」公告。
- (十一) 參加者同意承辦單位得提供相關宣導訊息或其他活動訊息寄至報名表填寫之電子信箱。

第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」一報名表

學校名稱				學校地址：	
科系年級				隊伍名稱：	
指導老師 (必填, 通訊聯絡用)	姓名		手機	學校電話/分機	
	E-mail				
指導老師 通訊地址					
參賽者 1 (隊長)	姓名	身分證字號 /出生年月日		手機 (必填, 通訊聯絡用)	
隊長 E-mail 及 Line ID (必填, 通訊聯絡用)	E-mail :		Line ID :		
參賽者 2 (隊員)	姓名	身分證字號 /出生年月日		手機 (必填, 通訊聯絡用)	
參賽者 3 (隊員)	姓名	身分證字號 /出生年月日		手機 (必填, 通訊聯絡用)	
備註	<p>一、本競賽活動報名受理完成後，即不得更換參賽者。</p> <p>二、請至本活動線上報名系統網頁線上填寫繳交文件資料。</p> <p>三、報名表、授權同意書、菜餚表格、及照片表單(附件一至七)透過本活動專屬之網路社團 Facebook「第四屆 CAS 肉品廚藝競賽」粉絲專頁、或 Line 社群「第四屆 CAS 肉品廚藝競賽」線上繳交。</p> <p>四、相關資料若有不全者，由承辦單位通知限期補正，逾期未補正者，應不予受理報名，補正資料以一次為限。</p> <p>五、以上書面資料請於 111 年 10 月 21 日(星期五)晚上 12 點前繳交完成，才算報名成功。</p> <p>六、初賽書面審查結果將由國立高雄餐旅大學寄出電子郵件通知各隊隊長。</p> <p>七、本人 <u> </u> 請 3 位參賽者及指導老師閱讀個資蒐集告知事項後簽名 <u> </u> 已詳閱並同意「個資蒐集告知事項」之內容。(請 3 位選手及指導老師於上列欄位簽名)</p>				

第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」一報名表

請檢附參賽者學生證正反面影本

學校名稱：	
隊伍名稱：	
隊長(正面)	隊長(反面)
隊員 1(正面)	隊員 1(反面)
隊員 2(正面)	隊員 2(反面)

註：請以轉貼方式貼上完整資料。

授權同意書

茲同意主辦單位將本人於參加第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」活動之過程與作品，以紙本或電子形式儲存、製作與利用（例如烹調實作過程及作品影音錄製、或簡報說菜報告所使用之資料檔案）；本活動所完成之報告成果(含參加競賽甄選活動作品等)之版權歸財團法人中央畜產會與國立高雄餐旅大學共有，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利，均不另予通知及致酬。

此致

財團法人中央畜產會
國立高雄餐旅大學

立授權書人（簽名及蓋章）	身分證字號
參賽者：	
家長：	

註：授權同意書每位選手繳交一份，若選手未滿 20 歲需請家長或法定代理人簽名同意。

指導老師簽名：

附件、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

※填寫、寄出本競賽活動表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由財團法人中央畜產會(以下簡稱本會)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第四屆 CAS 肉品廚藝競賽 (以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類 (辨識個人者中之姓名、身分證字號、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位) 等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
5. 個人資料利用之地區：本會營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本會、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充/更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本會收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本會、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本會、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」—表格 「CAS 雞肉菜餚設計」

CAS 雞肉菜餚名稱：					
學校單位		隊伍名稱			
參賽者姓名					
菜餚設計特色(200-300 字)					
配方表(一人份)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
營養成分分析(一人份)		醣類(公克)	蛋白質(公克)	脂肪(公克)	總熱量(大卡)

第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」—表格

「CAS 豬肉菜餚設計」

CAS 豬肉菜餚名稱：					
學校單位		隊伍名稱			
參賽者姓名					
菜餚設計特色(200-300 字)					
配方表(一人份)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
營養成分分析(一人份)		醣類(公克)	蛋白質(公克)	脂肪(公克)	總熱量(大卡)

第四屆「CAS 肉品廚藝競賽」—照片表單 「CAS 肉品菜餚設計」

CAS 雞肉菜餚名稱：		CAS 豬肉菜餚名稱：		
CAS 肉品採買來源：				
學校單位		隊伍名稱		
參賽者姓名				
雞肉菜餚照片		豬肉菜餚照片		
整體照片(要同時呈現兩道菜餚及呈現所購買之 CAS 食材)				

◆ 所提供之照片應合版面並清晰明亮，以利審查！