

# 2017 客家宴廚藝競賽簡章

## 壹、比賽目的：

現今國際推動之慢食概念，是一種態度，重新思考、認真對待人與土地、自然的關係，同時也代表著一種生活哲學，強調從過度追求速度中，重新找回平衡，同時強調在地食材、綠色減碳的飲食文化，這與客家人善用在地食材及惜物特性相符。為提升客家美食知名度與普及性，客家委員會特辦理「2017 客家宴廚藝競賽」活動，期結合國內旅館業者運用客庄食材並結合客家元素設計宴席菜色，將客家美食文化推向國際。

## 貳、主辦單位：客家委員會

## 參、承辦單位：安益國際展覽股份有限公司

## 肆、比賽對象：

以交通部觀光局登記在案之 4 星級以上（含）旅館業者為參賽對象，其中宴會廳須可容納至少 15 桌，每桌 10 位之空間。

## 伍、比賽主題：

以”客家宴”為主題，宴席是菜餚組合的藝術，禮儀的表現，與社交活動的工具，以 10 人一桌之傳統方式，呈現 10 人的十全十美，與圓桌之團圓象徵，每一道菜皆需運用在地客庄食材與客家元素，並融入客家人文精神，呈現客家菜之獨特風味與國際觀。

## 陸、活動時程：

項目	時間	備註
初賽報名	即日起 至 106 年 7 月 31 日（一）止	以郵戳為憑。
決選入圍名單 公布	106 年 8 月 11 日	於客家委員會網站 （ <a href="http://www.hakka.gov.tw">www.hakka.gov.tw</a> ）公告
入圍隊伍 繳交決賽資料	入圍名單公告後至 106 年 8 月 31 日（四）	格式於入圍後另行通知入圍隊伍
決賽 （現地評核）	入圍名單公告後，106 年 9 月初 至 10 月期間，擇平日辦理。	時間確定後另行通知。

項目	時間	備註
得獎名單公告	106 年 11 月下旬	於客家委員會網站 (www.hakka.gov.tw) 最新消息公告。
頒獎典禮	106 年 12 月初 (2017 臺灣客家產業博覽會)	1、獲獎隊伍須配合相關行銷推廣活動。 2、時間確定後另行通知。

## 柒、比賽方式

一、初賽 (書面審查): 參賽隊伍需準備以下資料:

(一)報名資料及附件: 包括報名表、食品安全衛生切結書、履行個資法第 8 條告知義務聲明、肖像權及著作權授權同意書、著作人約定書及旅館業者營業執照影本, 各 1 份。

(二)客家宴菜單: 設計正規宴席菜 10 道 (含甜鹹點心, 不含水果)。

1、主題明確, 需命名, 並說明所製作宴席之主題。

例: 祝壽、喬遷、結婚、彌月、宴客、企業聚餐等主題(須提出客家文化意涵等相關說明)。

2、一道菜 10 人份, 應標示每人平均份量 (不浪費)。

參考值: 葷菜 10 人份, 1000~1200 公克。

素菜 10 人份, 600~800 克。

甜鹹點 10 人份, 每 1 人份, 不得超過 30g~50g。

3、10 道菜順序: (1) 拼盤 (2) 羹湯 (3) 大菜 (4) 輔菜 (5) 主菜 (6) 魚 (7) 座湯 (8) 素菜 (9) 鹹點 (10) 甜點 (11) 水果。

※說明: 拼盤不拘形式, 其中, 第 4 道輔菜可搭主食, 例如: 紅蟳米糕。

4、每道菜主食材, 烹調技法、調味不得重複(嚴禁添加物), 質量比例需合理, 整套宴席菜與酒水之搭配, 需作說明。

5、每桌定價為新臺幣 (以下同) 2 萬元為原則 (不含服務費與酒水費用) 每桌食材費用以 8 千元至 1 萬元為原則, 於菜單中需標示說明。

6、參賽人員領隊 1 名, 負責相關事宜與說菜, 廚師 3 名負責菜餚製作, 服務人員 2 名, 服務流程, 行銷人員 2 名。

7、呈報初賽的參賽人員需與決賽人員相同，由主辦單位統一製作名牌，比賽時需配掛，以利評核（如有更換人員，需提前報備）。

8、製作之宴席主題，所用之食材與相關布置，需符合競賽主題、在地食材、環保概念及國際觀之創意。

例：祝壽，需有豬腳麵線，但出菜形式不拘。

結婚，需有湯圓，但出菜形式不拘。

喬遷，需有全雞，但出菜形式不拘。

9、除拼盤與甜鹹點外，其它7道：(1)羹湯(2)大菜(3)輔菜(4)主菜(5)魚(6)座湯(7)素菜，可任挑1道菜，須以公布之神秘食材入菜。

(三)推廣企劃書：(詳見附件7)

撰寫”客家宴”菜餚行銷推廣企劃，包含基本資料、營運狀況簡介、推廣方式、推動內容、時程及預期效益（須包含質化及量化效益）。企劃書須以A4紙張中文橫式撰寫，雙面印刷左側裝訂，一式3份。

二、決賽（現地評核）：

(一)初賽書面審查會議選出前10名進行現地評核，入圍隊伍請預先提供決賽菜單（可調整初賽菜單，幅度至多30%），以民眾票選之食材進行設計，並須更換其中一道菜（除鹹點及甜點外），決賽現地評核時於該旅館業者擇一宴會廳（足以容納1桌菜餚展示及評分之空間）製作及展示菜餚。

(二)本競賽獲勝隊伍，需配合主辦單位相關行銷推廣活動。

## 捌、評分標準

一、初賽：評分標準（書面審查）

項目	比重
菜餚主題明確合理	30%
客家在地食材運用與客家文化融入性	30%
獨特性與創新	20%
菜單性價比合理性	10%
商業推廣效益	10%

## 二、決賽：評分標準（現場評核）

項目	比重
前置作業，備料精準，衛生與團隊合作	15%
菜餚口味	35%
客家文化，主題明確，特色明顯	30%
說菜與服務流程	20%

## 玖、獎項內容

### 一、決賽錄取冠、亞、季軍各1案及個人獎3案：

獎項	
冠軍	獎金50萬元整，並頒發獎座乙面及獎狀乙張。
亞軍	獎金35萬元整，並頒發獎座乙面及獎狀乙張。
季軍	獎金25萬元整，並頒發獎座乙面及獎狀乙張。
最佳領隊獎	1萬元等值商品或禮券，並頒發獎狀乙張。
最佳主廚獎	
最佳原創隊	

- 二、獎金依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之10」規定，得獎者獎金為2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過2萬元，須先扣10%之稅金。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理）。

## 拾、獲獎隊伍應配合事項

- 獲獎隊伍須參與「頒獎典禮」（暫定106年12月初2017臺灣客家產業博覽會期間辦理），並於活動現場展示得獎之10道菜餚。
- 獲獎隊伍須配合參與承辦單位辦理之行銷宣傳推廣活動，如聯合餐券發行、媒體採訪等。

## 拾壹、材料費補助費

決賽材料費補助（現地評核）：入圍決賽之參賽隊伍10案，每案補助1萬元，含材料費及客家相關情境氛圍布置等所有相關費用，將於完成評核後支

付。

## 拾貳、報名方式

- 一、請於 106 年 7 月 31 日（一）前將以下資料郵寄至「110 台北市信義區基隆路一段 333 號 4 樓 408 室 安益國際展覽股份有限公司『客家宴廚藝競賽』活動小組 收」。（郵戳為憑）

### 資料格式與數量

- 附件 1.報名表（WORD 檔）1 份
- 附件 2-1.及 2-2.客家宴食譜 10 道（WORD 檔，每道菜 1 張，含每道菜照片 2 張，照片解析度 300dpi 以上）3 份
- 附件 3.食品安全衛生切結書 1 份（正本）
- 附件 4.履行個資法第 8 條告知義務聲明 1 份（正本）
- 附件 5.肖像權及著作權授權同意書 1 份（正本）
- 附件 6.著作人約定書 1 份（正本）
- 附件 7.推廣企劃書（WORD 檔）3 份
- 觀光旅館業營業執照 1 份（影本）
- 以上資料燒錄資料光碟 1 份

- 二、不論是否獲獎，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。
- 三、凡報名者，視同同意本簡章之規定。

## 拾參、注意事項

- 一、參賽隊伍應簽署附件之肖像權及著作財產權授權同意書，有關參賽作品涉及之著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規規定辦理。
- 二、各項資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發覺者，除撤銷得獎資格外，並繳銷相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消其得獎資格。
- 三、本規章如有未盡事宜，主辦單位有權修改公告之，並以主辦單位活動網站之最新公告為準。
- 四、盤飾以可食用材料為佳。
- 五、客家常用食材參考：福菜、梅干菜、客家酸菜（水鹹菜）、金桔醬、樹子（破布子）、醬冬瓜、乾豇豆（長豆乾）、豆豉、米醬、蘿蔔乾、

蘿蔔錢、高麗菜乾、香蔥、艾草、筍乾、仙草乾、紫蘇、瓠瓜乾、紅糟、老豆腐、白豆干、豆皮、芋莖、豆腐乳等。

六、客家相關情境氛圍布置或客家元素運用，可參考本會建置之客家文化元素基因庫 (<http://www.hakka.gov.tw/HAKKA%20FOOD/book2.asp>)。

#### 拾肆、活動諮詢

「2017 客家宴廚藝競賽」諮詢小組

聯絡電話：(04)2235-1766

洽詢時間：週一至週五 9:00-12:00、13:30-18:00

電子信箱：global.fandb@gmail.com

## 2017 客家宴廚藝競賽 報名專用信封

寄件人： 地址： 電話：	限時掛號  貼處 郵票
--------------------	-------------------

### 客家宴廚藝競賽 活動小組 收

台北市信義區基隆路一段 333 號 4 樓 408 室  
02-27585450\*635

#### 請檢核報名資料

- 附件 1. 2017 客家宴廚藝競賽報名總表 (WORD 檔) 1 份
- 附件 2-1.及 2-2.客家宴食譜 10 道 (WORD 檔, 每道菜 1 張, 含每道菜照片 2 張, 照片解析度 300dpi 以上) 3 份
- 附件 3.未使用違反食品安全衛生法規之原料或添加物切結書 1 份 (正本)
- 附件 4.履行個資法第 8 條告知義務聲明 1 份 (正本)
- 附件 5.肖像權及著作權授權同意書 1 份 (正本)
- 附件 6.著作人約定書 1 份 (正本)
- 附件 7.推廣企劃書 (WORD 檔) 3 份
- 觀光旅館業營業執照 1 份 (影本)
- 以上資料燒錄資料光碟 1 份

※請黏貼於 A4 信封上, 並將報名資料依序放入。

參賽編號：



## 2017 客家宴廚藝競賽 客家宴食譜表 (每道菜 1 張)

參賽隊伍名稱		參賽 編號	(由活動小組填寫)	
出菜順序	第            道			
菜餚名稱				
食材名稱	食材份量	客家元素說明 (食材、烹調方式、盛裝器皿、命名文化、創作理念等)		
				製作步驟
食材總重量：				
創作理念 (150-200 字)				

## 2017 客家宴廚藝競賽

### 客家宴照片（每道菜 1 張）

參賽隊伍名稱		參賽 編號	（由活動小組填寫）
出菜順序	第            道		
菜餚名稱			
<p>黏貼照片</p> <p>菜餚彩色照片黏貼處（3x5）第 1 張</p> <p>並於每張照片後方寫上參賽隊伍名稱及菜餚名稱</p> <p>清晰呈現菜餚內容</p>			
<p>黏貼照片</p> <p>菜餚彩色照片黏貼處（3x5）第 2 張</p> <p>並於每張照片後方寫上參賽隊伍名稱及菜餚名稱</p> <p>清晰呈現菜餚內容</p>			

## 2017 客家宴廚藝競賽 未使用違反食品安全衛生法規之原料或添加物 切結書

本單位保證參加客家委員會辦理之「2017 客家宴廚藝競賽」客家宴菜餚，不含違反食品安全衛生法規之原料或添加物等，並符合我國食品衛生標準。

特此具結，如有不實，願自行負擔全部法律責任。

此致

客家委員會

單位（蓋章）：



負責人（蓋章）：



中 華 民 國 1 0 6 年 月 日

## 2017 客家宴廚藝競賽 履行個資法第 8 條告知義務聲明

客家委員會（以下簡稱主辦單位）委託安益國際展覽股份有限公司「2017 客家宴廚藝競賽」，依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第 8 條規定，告知參賽團隊下列事項，請參賽團隊於填寫報名表時詳閱：

- 1、主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2017 客家宴廚藝競賽」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽團隊之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽團隊之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含食譜），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及承辦單位。
- 2、就主辦單位所蒐集參賽團隊之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得向主辦單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽團隊請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
- 3、參賽團隊得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽團隊請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
- 4、本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

單位（蓋章）：

負責人（蓋章）：

中 華 民 國 1 0 6 年

月

日

## 2017 客家宴廚藝競賽 肖像權及著作財產權授權同意書

本單位參與貴會辦理之「2017 客家宴廚藝競賽」，茲同意無償將提交之參賽作品「2017 客家宴廚藝競賽」食譜（以下簡稱本著作），就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予貴會利用，內容如下：

### 一、著作財產權之授權標的與範圍：

本人同意本著作之著作財產權非專屬授權貴會不限時間、地域、次數重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，貴會並得授權第三人利用。

### 二、肖像權之授權：

本人同意授權貴會及貴會指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權貴會得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。

三、本人同意不對貴會及貴會授權之第三人行使著作人格權。貴會應秉持尊重著作人之精神適時標示本人姓名，並保證不惡意污蔑、竄改其著作，本條款不影響前述著作財產權之約定。

### 四、權利擔保：

（一）本人擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他權利。貴會若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經貴會通知，本人應依據貴會要求之方式出面協助解決，並應賠償貴會因此所遭受之任何損失，包括但不限於損害賠償金及和解金。

（二）如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經本人同意之和解、調解，致貴會對該第三人負有賠償責任，本人應賠償貴會因此所遭受之一切損害。

此 致  
客家委員會

單位（蓋章）：



負責人（蓋章）：



中 華 民 國 1 0 6 年 月 日

## 2017 客家宴廚藝競賽 著作人約定書

立約人（參賽主廚）即受聘人\_\_\_\_\_（以下簡稱甲方）受聘於  
出資人 \_\_\_\_\_（觀光旅館，以下簡稱乙方），  
茲因參與客家委員會辦理之「2017 客家宴廚藝競賽」，甲方所完成之著作（詳  
如附件 2-1 至 2-2 共 10 道菜，如有利用他人著作之部分請註明），雙方約定以  
乙方為著作人，由乙方享有著作人格權及著作財產權。

受聘人（簽名）：\_\_\_\_\_（甲方）

身分證字號：

地址：

電話：

出資人（蓋章）：\_\_\_\_\_（乙方）



中 華 民 國 1 0 6 年 月 日

## 推廣企劃書建議撰寫大綱

- 一、旅館簡介（包含基本資料、營運狀況簡介、宴會廳配置、桌數及可容納人數等）
- 二、本次客家宴菜餚主題特色
- 三、旅館行銷推廣規劃（如：餐券銷售、國內外行銷推廣、客家美食節）
  - （一）推廣內容及方式
  - （二）推動時程
  - （三）預期效益（包含質化及量化效益）
- 四、旅館可整合資源
- 五、團隊介紹
- 六、主要聯絡人