

高苑科技大學 行銷與流通管理系

2016 創意說菜達人秀競賽

■ 活動背景與目的：

現今美食節目當道，廚師儼然已成為大家心目中最理想的職業之一，然而為了襯托廚師所做的美味料理，許多五星級飯店甚至還專設了『說菜員』一職，透過說菜員的講解，顧客在享受每道美食的同時，也了解每道菜餚背後的意涵與典故，更能貼近廚師的心！許多菜色看起來極為平淡，但被說菜員一講解，每位顧客口水直流，迫不及待得想點來試試，這就是為餐廳最加分的行銷人，許多的餐廳老闆為了拉抬自家菜色，更因而練就了一口驚人的說菜功力。因此，各位未來的餐廳老闆，除了要有好手藝之外，你準備好要說菜了嗎？

■ 辦理單位：

1. 主辦單位：高苑科技大學 商業暨管理學院
2. 承辦單位：高苑科技大學 行銷與流通管理系

■ 競賽日期：105 年 4 月 13 日（星期三）

■ 競賽地點：高苑科技大學 行政大樓 411 教室

■ 參賽對象：

1. 以高中、職學校學生為對象，不限科系。參加學生每 3~5 人一組，每校至少需有一名指導教師，每隊再由主辦單位指派一名輔導教授。
2. 全程參與者發給 8 小時研習證書一紙。
3. 為推廣環保概念，參加者請自行攜帶環保杯。

■ 報名方式：即日起至 105 年 3 月 31 日（星期四）。請參賽選手至活動網址填寫報名資料 <http://goo.gl/forms/EMSe8m13JR>

■ 競賽內容（分兩階段進行）：

第一階段：自選菜色

參賽團隊請自備一道料理，無需提供料理實品，僅需於報名時提供料理名稱即可。可以口語闡述、肢體語言表達、圖片展現、影音多媒體製作或戲劇表演…等等任何創意的說菜方式來介紹自選菜色，每組說菜時間最多以 5 分鐘為限，於 4 分鐘時響第一次鈴，5 分鐘響第二次鈴時則需即刻停止說菜介紹。

第二階段：指定菜色

由主辦單位準備以下三十餘道不等之中西式菜餚與異國料理名稱，參賽團隊於當天至競賽現場抽籤決定指定菜色，同樣請以任何創意方式介紹該指定菜餚，每組說菜時間最多也以 5 分鐘為限，於 4 分鐘時響第一次鈴，5 分鐘響第二次鈴時則需即刻停止說菜介紹。

■ 指定菜餚題庫：

宮保雞丁、魚香茄子、五更腸旺、開陽白菜、豆酥鱈魚、客家小炒、橙汁排骨、繕魚意麵、北平烤鴨、脆皮蒜香雞、化皮烤乳豬、鳳梨蝦球、避風塘炒飯、廣州炒麵、

三杯雞、麻油雞、豬腳麵線、紅蟳米糕、薑母鴨、羊肉爐、泰式椒麻雞、日式咖哩炸豬排、白酒蛤蠣義大利麵、法式烤田螺、韓式部隊火鍋、韓式石鍋拌飯、生肝菌奶油濃湯、匈牙利牛肉湯、夏威夷比薩、義式香草烤雞、日式讚岐烏龍麵、日式親子丼、泰式酸辣湯、馬來西亞沙爹、葡式蛋塔、碳烤安格斯牛小排。

■ **競賽順序：**

將於競賽日期前三天由主辦單位抽籤決定競賽順序，並公布於系網頁 <http://www.md.kyu.edu.tw/md/index.html> 的最新消息中。

■ **評選標準：**

第一階段：自選菜色		
經典菜色背景考據程度	20%	60%
菜餚了解與設計（說菜內容創意度）	50%	
儀態表現（含服裝、台風口條、表達能力）	30%	
第二階段：指定菜色		
經典菜色背景考據程度	20%	40%
菜餚了解與設計（說菜內容創意度）	50%	
儀態表現（含服裝、台風口條、表達能力）	30%	

■ **獎項：**

最佳行銷獎一組：獎金 3000 元，獎狀一紙

最佳創意獎一組：獎金 2000 元，獎狀一紙

最佳台風獎一組：獎金 1000 元，獎狀一紙

佳作數名：各獲獎狀一紙

■ **活動流程：**

時間	活動主題	主持人
08：30～09：00	參加人員報到	工作人員
09：00～09：05	系引言人致詞	陳敏詩主任
09：05～10：00	飲食文化與人生	邵長瑛老師
10：10～12：00	第一階段：自選菜色說菜競賽	趙美雯老師
12：00～13：00	午餐	工作人員
13：00～14：00	指定菜色抽籤與第二階段賽前準備	趙美雯老師
14：10～16：00	第二階段：指定菜色說菜競賽	趙美雯老師
16：00～16：30	頒獎、講評	評審委員
16：30～	賦歸	工作人員

■ **聯絡電話：**高苑科技大學 行銷與流通管理系 07-6077777 轉 2371，蘇小姐。

■ 本次競賽，主辦單位保留變更所有比賽規則之權利，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。