



# 2017 西班牙國際藝術大賽

2017 Spain International ART Competition

## 餐飲類挑戰賽

### 壹、比賽概述

「西班牙國際藝術大賽-國際時尚餐飲與美容彩妝大賽」乃西班牙與國際間諸多專業單位共同舉辦之「國際藝術大賽」，其結合西班牙以及各國餐飲與時尚美容藝術，並透過國際間在地特色食材之運用，以及彩妝美容造型技術手法展現，設計出適合餐飲業者與美容彩妝業者的創意美食與美容彩妝產品，並實際應用於日常生活諸多場合。此外，藉此國際藝術大賽活動的呈現與交流，將西班牙以及國際間的料理文化、特有風味與時尚彩妝做結合，讓專業餐飲廚藝與美容各界人士聚集一堂，共襄盛舉，讓世界各地餐飲廚藝師傅和彩妝美容師們大展頂尖藝術於專業舞臺。

一、競賽日期：2017/8/5 - 2017/8/7

二、參訪日期：2017/8/2 - 2017/8/10

三、競賽地點：Hotel Nuevo Boston, Madrid

四、台灣區業務代表：

■健行科技大學

◆餐飲類：餐旅管理系 Department of Hospitality Management

◆美容彩妝類：企管系時尚管理組 Department of Business Administration

【Program of Fashion Management】

五、主辦單位：

- 西班牙台灣青商會 Cámara de Comercio de jóvenes de Taiwán
- 巴西烹飪協會 Brazil Cuisine Association
- 加拿大烹飪交流協會 Canada Culinary Exchange Association
- 韓國東亞細亞教育文化院 East-Asia Education Cultural Center of Korea
- 社團法人韓國調理協會 The Korean Cooks Federation
- 社團法人國際美容家總聯合會 The International Federation of Beauty Culturist
- 國際文化交流協會 International Cultural Exchange Association

六、協辦單位：

- 高雄市新娘秘書發展協會 Kaohsiung City Bride Secretary Development Association

七、台灣區報名單位： ■ 宥星創意行銷有限公司



## 貳、報名資訊

一、**競賽項目**：個人烹飪賽、團體烹飪競賽等兩項目。

二、敬請詳閱本活動簡章內容，報名後所有參賽者視同同意大會與本活動簡章之一切規定。

三、參賽者於確認報名手續完成後，將由大會發予通行證，參賽者與工作人員皆必須憑證入場，該證不得轉讓。

四、參賽選手皆需著專業服裝。

五、**活動費用**：每人每項共計新台幣85,000元整。

★ 包含：住宿、餐費、翻譯、交通、當地參訪、廚房租借與美容選手準備房間使用、領隊等費用、保險費、來回機票。

★ 不含：報名費、材料費。

★ **競賽報名費**：依各選手參賽項目計，每人每項新台幣3,800元整。

六、**材料**：各參賽選手自行於西班牙準備(不得帶肉品、生鮮、水果…等生鮮食材，加工製品必須以真空包裝或者是罐裝完全封閉的狀態托運)。

### 七、報名方式

(1) 統一採取 email 報名方式，僅接受本簡章 WORD 格式報名表電子檔案(請張貼照片、確認參賽項目與個人資料是否填寫正確)，個人資料填寫錯誤導致證書有誤者，請洽主辦發證單位確認。

(2) 報名期間：即日起至 **2017年6月30日止**，逾期不受理。

(3) 先完成繳費後，將繳費證明附於報名表內，始可寄送報名表完成報名，由受理窗口核對無誤後通知。

(4) 退費方式：

- 2017年7月5日前欲取消報名與退費者，一律扣除選手個人或單位30%團費(已給付賽事部分訂金支出)後退還。
- 2017年7月6日後至2017年7月30日欲取消報名與退費者，一律扣除選手個人或單位80%團費(已給付賽事所有訂金支出)後退還。
- 2017年7月31日後無法參賽者，選手個人或單位團費全額扣除(已給付賽事所有費用支出)。

### (5) 報名聯絡資訊：

- 臺灣區報名單位：宥星創意行銷有限公司
- 承辦人：郭先生
- 連絡電話：0908662931

■ **Email**：ty\_kuo@unistar-creative.com (檔名範例:健行科技大學 黃經典)



### 【匯款資訊】

銀行戶名：宥星創意行銷有限公司

匯款銀行：聯邦銀行大竹分行 銀行代號：803

匯款帳號：08210-0016385

\* 匯款後，須將「報名表電子檔」寄至報名單位，才算完成報名手續。

## 參、參賽規則

### 比賽細項及規範

#### ● 個人賽個人賽與團體賽

1. 以個人或團體服務單位做報名，個人組可報名參加會內所有比賽項目，參賽者需穿著標準競賽服裝，不得穿著內衣、拖鞋等。
2. 早上 9 點至 11 點擺設及展示，參賽者可在限定時間擺放內展示作品，若超出擺放展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示，遲到者喪失比賽資格，11 點至 12 點評分，所有展品公告結束前不可移動。
3. 展示桌為長 90cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)，若展品不符規則或超過大會所提供之空間，大會可取消其參賽資格，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 大會人員在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經大會許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展品
5. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設，展示作品菜卡及菜單須同時**具備英文**以利國際評審評分。
6. 指定日期(參賽當日)前繳交指定表格及食譜，遲交或未繳交者扣分，評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
7. 若參展品被判定有損大會形象者，大會保有要求改正或撤除的權利。
8. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，參賽者需自行準備食材及碗盤。。(不須提供裁判試吃的樣品)
9. 主辦單位不負責保管個人財物，場地復原清潔列入評分標準中，比賽結束後，垃圾需集中處理於垃圾區內。
10. 所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。

## 2017 Spain International ART Competition



11. **已完成報名之比賽項目，不得更改，無故缺席者，視同放棄比賽資格，恕不提供退費；**若有不可抗拒之因素，可向大會提出書面說明。
  12. 獲獎之參賽者或其代表，請穿著正式廚師服裝出席頒獎典禮。
  13. 如有違反競賽規則，造成其他參賽者權益受損之情事，展品不得接受裁判評分，惟經大會同意，仍可參加展覽。
  14. 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。
  15. 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。
  16. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之 WORD 電子檔，不接受紙本郵寄、圖片檔或 PDF...等非標準形式之報名。
  17. 勝利之隊伍或選手個人可分別得到金、銀、銅獎及佳作，未達得獎分數者不予授獎。
- 本規則請於報名前詳閱，報名後視同同意本賽事規則。**
18. 競賽場地如因故有所調整，將另行通知參賽者。
  19. **如違反規則將取消參賽資格。**





## (一)、Display 展示類:

### 個人展示

- A. **Appetizers 開胃前菜** (不同款的 2 種-1 熱&1 冷、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- B. **Main Course 主菜** (不同款的 2 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- C. **Vegetarian Main Course 蔬菜主菜** (不同款的 2 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁和裝飾，不得使用卵類及乳製品，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- D. **Finger Food 餐前小食** (不同款的 2 種、每種至少展示 2 份以上、每份以 15~25 公克為標準，每種不限 1 盤、可獨立或組合一起展示)
- E. **Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻** (以 1 個代表作呈現，內容必須皆為蔬果相關可食性材料，高達 20cm 以上)
- F. **Pastry Art Showpiece 點心藝術** (以 1 個代表作呈現，內容必須皆為任何點心(麵包、拉糖、巧克力、杏仁膏裝飾蛋糕、三層婚禮蛋糕、麵點)以及可食性材料，高達 20cm 以上)

### 團體展示(2 人團體組)

- G. **Appetizers 開胃前菜** (不同款的 4 種-2 熱&2 冷、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- H. **Main Course 主菜** (不同款的 4 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- I. **Vegetarian Main Course 蔬菜主菜** (不同款的 4 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁和裝飾，不得使用卵類及乳製品，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- J. **Finger Food 餐前小食** (不同款的 4 種、每種至少展示 2 份以上、每份以 15~25 公克為標準，每種不限 1 盤、可獨立或組合一起展示)
- K. **Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻** (2 個以上或以組合方式呈現之作品，內容必須皆為蔬果相關可食性材料，高達 30cm 以上)
- L. **Pastry Art Showpiece 點心藝術** (2 個以上或以組合方式呈現之作品，內容必須皆為任何點心(麵包、拉糖、巧克力、杏仁膏裝飾蛋糕、三層婚禮蛋糕、麵點)以及可食性材料，高達 30cm 以上)



**M. Set Menu(Combo Dishes)套餐** (以冷前菜、熱前菜、湯、主菜、甜點共 5 種組成、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁和裝飾，以冷菜冷展與熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)

#### - 評分和審核基準

審查標準	分數	評分內容
菜單／味道&色彩	0-20	* 食材調配 * 廚藝應用能力 * 主副餐色香味調和
難易度／獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
實用性／市場性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
製作過程專業度	0-20	* 製作方式的正確性與經濟性 * 作品展示
表現／飲食量	0-20	* 正確的比例 * 整體的平衡與協調

#### (二)、現場製作類/雕刻：

#### N. Fruit And Veg Art Live Carving 現場蔬果雕刻

##### - 比賽指南

\* 提供 1 人 1m 的展示空間，在提供的場地展示參加者的作品。

(按現場的情況，展示空間會有變動)

##### - 比賽時間

\* 比賽時間共計 1.5 小時，參加者得在比賽時間以內 1 個人完成自己的作品及展示。

比賽時間: 9:30 起 (比賽時間按現場情況會有變動)。

\* 桌子的寬度約 60cm。

##### - 比賽詳細事項

\* 要求 1.5 小時以內完成 1 個作品，作品材料以瓜果類(紅蘿蔔、西瓜、南瓜、哈密瓜...) 為主，主題不限。

\* 跟自己的作品有關的一些用具都要自己準備好。

\* 素材應該是自然狀態，不允許事先雕刻。

\* 為了裝飾的用途，允許用 20% 的其他素材，但是這些不算是審核物件。

\* 參加者該準備好自己作品的說明。

\* 烹調服裝不限，但必須得穿烹調服、烹調帽、圍裙、棉手套。

\* 1.5 小時的比賽之後，作品的展示進行到下午 13 點。



**- 評分和審核基準**

- \*作品展示的適合性【 20 分 】
- \*表現/全體上的美感【 40 分 】
- \*技術/難度【 40 分 】

**(三)、現場製作類/飲調競賽：**

**0. Classic Cocktail 傳統酒雞尾酒比賽：**

(以西班牙葡萄酒或本次大會贊助酒為基酒)

**P. New Classic Cocktail 創作雞尾酒比賽：**

(Whiskey、Brandy、Rum、Gin、Vodka、Tequila 6 種基酒選 1)

**1) 比賽指南**

- 雞尾酒配方參賽者須在參賽當天繳交，以日文(或英文)寫出雞尾酒配方及說明，並列印出兩份配方表提供評審委員參考。
- 參賽選手以個人為一組。
- 可以接受 1 人報名兩種，需繳交兩種費用。
- 比賽當天，參賽者如果沒有備齊自己需要的用具，主辦單位也不另外提供。
- 所有參賽者賽後，必須準備給評審委員說明的名牌。

**2) 雞尾酒大賽詳細事項**

- 主辦單位準備物品：冰塊、冰桶、夾子。
- 參賽者自備：製作主材料和副材料使用的器具。
- 雞尾酒準備兩杯，準備時間 2 分鐘、製作時間 5 分鐘，審核和整理 5 分鐘。  
(完成的雞尾酒分別為審查用以及評審委員用)
- 比賽期間為 10:00~15:00 (比賽時間按現場情況會有變動)
- 製作方法由 Shaking, Floating, Building, Stirring, Blending 中自由選擇一項。
- 可以使用食用裝飾物，可事前準備。
- 材料的數目總共不得大於 7 種。(裝飾品只允許一種)。
- 比賽當中所有的參賽作品禁止暴露校名，參賽者禁止穿校服或露出學校 logo。
- 根據法則需著調酒師服裝。

**3) 比賽扣分規則**

- 若超過時間，則以以下作為扣分基準
- 經過 5 分鐘後，1~30 秒以內完成：總分扣 10 分
- 經過 5 分鐘後，31~60 秒以內完成：總分扣 20 分
- 經過 5 分鐘後，超過 61 秒以上完成：總分扣 30 分

**4) 評分和審核基準**

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	1~20 分	服裝. 頭髮. 手. 指甲等衛生狀況、各式器具的整潔度、調酒杯的整潔度
製作過程與專業度	1~20 分	材料與配方的正確性、製作方法的合適度、是否符合時代潮流
雞尾酒味道	1~20 分	主. 副材料的搭配是否恰當以及口感



創造力及產品可行性	1~20 分	獨特性以及行銷
整體協調性與主題形象	1~20 分	整體性和 Decoration 以及主題的協調度

-獎項及內容

區分	總分	備註
特金	100分	獎牌證書
金牌	90分~ 99分	獎牌證書
銀牌	80分~ 89分	獎牌證書
銅牌	70分~ 79分	獎牌證書
佳作	60分~69分	證書





## 2017 西班牙國際藝術大賽-國際料理大賽報名表【個人賽】

中&英文姓名		護照號碼	
單位名稱		部門	
單位地址		推薦人	
電話	單位	手機號碼	
	住家	E-mail	
指導老師			參賽選手大頭照 請以圖檔貼於此處
退款用帳戶	帳戶名稱： 匯款銀行： 局號(代號)： 匯款帳號：		

■請於報名項目打V

Display 展示類	
	A. Appetizers 開胃前菜
	B. Main Course 主菜
	C. Vegetarian Main Course 蔬菜主菜
	D. Finger Food 餐前小食
	E. Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻
	F. Pastry Art Showpiece 點心藝術
Filed Fabrication 現場製作	
	N. Fruit And Veg Art Live Carving 現場蔬果雕刻
	O. Classic Cocktail 傳統酒雞尾酒比賽
	P. New Classic Cocktail 創作雞尾酒比賽

■ 注意事項：報名前請詳閱比賽規則，完成報名後所有參賽者視同同意大會與本活動簡章之一切規定，會後結果不得提出異議或上訴。請將報名資料寄至：(檔名範例為:太陽光餐廳 王帥哥)

報名表與匯款證明，請以掃描方式寄至信箱， 承辦人將與你確認，如未收到通知，請自行 e-mail 告知。  承辦人：郭先生      聯絡電話：0908-662931 Email: ty_kuo@unistar-creative.com	僅在此賽事中使用 匯款日期： 金額： 匯款銀行名稱： 銀行帳號後 6 碼：
---	---



## 2017 西班牙國際藝術大賽-國際料理大賽報名表【團體賽】

單位名稱		科系名稱	
單位地址		推薦人	
指導老師		職稱	
聯絡電話		傳真	
手機號碼		E-mail	
退款用帳戶	帳戶名稱：匯款銀行： 局號(代號)：匯款帳號：		

■ 選手名單

隊員	姓名	護照號碼	手機號碼	參賽選手大頭照
領隊				請以圖檔貼於此處
隊員				請以圖檔貼於此處
隊員				請以圖檔貼於此處

■ 請於報名項目打 V

Display 展示類	
	G. Appetizers 開胃前菜
	H. Main Course 主菜
	I. Vegetarian Main Course 蔬菜主菜
	J. Finger Food 餐前小食
	K. Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻
	L. Pastry Art Showpiece 點心藝術
	M. Set Menu(Combo Dishes) 套餐

※報名前請詳閱比賽規則，會後結果不得提出異議或上訴。

資料請寄：(檔名範例為:健行科技大學 黃經典)

報名表與匯款證明，請以掃描方式寄至信箱，承辦人將與您確認，如未收到通知，請自行 e-mail 告知。	僅在此賽事中使用 匯款日期： 金額： 匯款銀行名稱： 銀行帳號後 6 碼：
承辦人：郭先生      聯絡電話：0908-662931 Email: ty_kuo@unistar-creative.com	



# 2017 西班牙國際藝術大賽

## 2017 Spain International ART Competition

### 參賽同意授權書

參賽者同意授權內容如下，

- 一、參賽者應尊重所有評審委員之評判結果，對評審內容不得有異議。
- 二、所有參賽者作品之智慧財產權、著作權以及專利所有權等，同意授與本主辦單位優先所有權。
- 三、主辦單位對於所有參賽者作品保有公開發表使用、重製以及保有修改之權利。
- 四、所有參賽者作品以及相關文件資料恕不另退還。
- 五、所有參賽作品請勿抄襲或已於相關公開場合之活動發表，若日後經查明立書人等之相關作品確實抄襲或一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
- 六、本次競賽大會主辦單位保有終有最終評判權與解釋權，參賽選手不得異議。

此致

西班牙台灣青商會 Cámara de Comercio de jóvenes de Taiwán

巴西烹飪協會 Brazil Cuisine Association

加拿大烹飪交流協會 Canada Culinary Exchange Association

韓國東亞細亞教育文化院 East-Asia Education Cultural Center of Korea

社團法人韓國調理協會 The Korean Cooks Federation

社團法人國際美容家總聯合會 The International Federation of Beauty Culturist

國際文化交流協會 International Cultural Exchange Association

親筆簽名及蓋章： \_\_\_\_\_

中華民國      年      月      日



## Standard Recipe

作品名稱							比賽項目			
作品圖片							使用餐具(詳細記載)			
							烹飪時間		分	
							料理主題概要			
材料	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位	
料理方法										