

2025 天廚盃全國航空創意廚藝競賽辦法

一、競賽宗旨：鼓勵大專生與高中職學生提供航空餐飲的新創意，增進學生的專業能力與知識。

二、主辦單位：萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院、航空暨運輸服務管理系。

三、參賽名額：個人賽，額滿為止。

四、報名時間：即日起至 114 年 11 月 21 日止。

五、比賽時間：114 年 09 月 15 日起至 114 年 11 月 24 日中午 12 點整。

六、比賽地點：網路上傳 <https://reurl.cc/Y351gx>

(請在報名表單中上傳區上傳作品，請上傳一次即可)。

七、報名資格：

1.大專組：目前就讀於全國大專校院大學部之在學學生。

2.高中組：目前就讀於全國公立高中職之在學學生。

3.每隊一人參賽，並設指導老師一人，每人限報名一隊，不得重複，指導老師可重複指導多組。

4.請於報名時註明指導老師姓名，賽後將列入獎狀中，事後不得要求補列。

5.參賽作品不得為其他競賽活動已獲得名次之作品。

八、報名方式：網路報名(請在報名表單中上傳區上傳作品，可先報名但作品上傳一次即可，上傳後不再接受更換組別及內容)。

1. 本辦法得依需要隨時調整，並通知與賽各隊。

2. 每人限報一隊比賽，不得重複，違者取消資格。

九、比賽內容：

此次比賽分為二大類，1、實作創意類; 2、手繪創意類，請使用個別報名表如附件 1 及附件 2，只可報名其中一類的一組別。

1、實作創意類:

此類別比賽必須考量機上烹調的條件(僅能用烤箱)，確保菜餚、醬料等食材在經過冷藏再加熱後，仍能保留並呈現食材特色，做出色香味俱全的餐點，餐點內容可自由發揮，以作品料理內容分組，除了寫下創意發想外，請附上製作的菜單內容。

2、手繪創意類:

此類別比賽以彩色手繪航空餐及航空菜單為主題，作者仍考量機上烹調條件下適合的菜餚，以繪圖展現特色，呈現美味的餐點，餐點內容可自由發揮，以菜單上語言分組，分中文菜單組及其他語言菜單組，手繪創作媒材不限(色鉛筆、水彩、油畫、蠟筆、彩色筆、水墨...等)，不可使用 AI 創作。

3、請依個別附件內容填寫並使用附上成品照片的 WORD 檔(檔名: 萬能科技大學-航服系-實作創意類-中式料理組-王大明 或 萬能科技大學-航服系-手繪創意類-中文菜單組-王二明)，未符合格式或檔名格式，取消比賽資格，最遲須於 114 年 11 月 24 日(一)中午 12:00 前上傳至指定網站。

十、評分標準：

1、實作創意類:

共分中式料理組、西式料理組及其他料理組，3 組參賽。

2、手繪創意類:

共分**中文菜單組**、**其他語言菜單組**，2組參賽。

十一、評分標準：專業評審評分，詳細評分細節如下:

1. (1) 創意性：25%

(2) 可行性：25%

(3) 故事性：25%

(4) 整體性：25%

2.遇有同分情形時，由評審委員開會決定優勝順序。

3.本次比賽無按讚數計分，仍歡迎上網按讚給同學鼓勵。

十二、獎勵辦法：

第一名：頒發獎狀及一千元禮卷。

第二名：頒發獎狀及八百元禮卷。

第三名：頒發獎狀及五百元禮卷。

佳作：取若干名，頒發獎狀。

※正式得獎名單將於114年12月10日公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁，並於114年12月18日舉行頒獎典禮。

十三、注意事項：

1.比賽一律以網路表單報名並上傳檔案成功始取得參賽資格。

2.請務必存成單一個WORD檔案，請正確命名檔案，無檔名之檔案無法評分，並確認可以開啟，**作品量多只擇優部分**上傳臉書貼至本系FB粉絲頁

(<https://www.facebook.com/pg/VNUATSM/photos/>)展示貼出請勿催促，無另外提供報名成功證明。

3.比賽期間若經發現有舞弊行為，除取消比賽資格外，亦將函請就讀學校議處。

4.活動聯絡方式:萬能航服系 TEL：03-4515811 轉 88300

5.※參賽表格下載處：<https://reurl.cc/6dv446>

十四、競賽日程

時 程	日 期	重 點 內 容
報名期間	即日起到 114 年 11 月 21 日	活動開始 1.至指定表單完成線上報名。 2. 114 年 11 月 21 日(五)中午 12 點前報名截止。
作品上傳	報名成功後至 114 年 11 月 24 日止。	至 114 年 11 月 24 日(一)中午 12 點前作品上傳截止。
比賽時間	114 年 09 月 15 日 至 114 年 11 月 24 日止。	114 年 11 月 24 日(一)中午 12 點前比賽截止。
評 分	114 年 12 月 1 日至 114 年 12 月 5 日。	進行評分程序。
公佈得獎名單	114 年 12 月 10 日。	114 年 12 月 10 日(三)中午 12 點公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁
頒獎典禮	114 年 12 月 18 日(四)。	頒發獎狀(線上舉辦)。

十五、比賽中菜單設計範例說明，圖文須清楚，如下圖示，僅供參考。

1.航空餐菜單設計成品範例說明圖。

航空餐菜單設計成品(中文範例)	航空餐菜單設計成品 (其他語言-英文範例)
主菜 台式滷肉飯 或 海鮮義大利麵 麵包 奶油 時鮮水果盤 優格 熱點 番茄青醬堡 或 火腿起士堡 前菜 煙鴨鮮蝦蘆筍沙拉 義式油醋醬 主菜 蠔油牛肉飯 或 摩洛哥雞佐米麵 麵包 奶油 時鮮水果 布瑞乳酪 餅乾 巧克力 哈根達斯冰淇淋 咖啡 烏龍茶 紅茶 綠茶 ✎ 若本地產區下週停 向貴廷詳 ✎	Main Course Taiwanese Style Minced Pork with Steamed Rice or Seafood Pasta Bread Butter Seasonal Fresh Fruits Yogurt Snack Tomato Pesto Burger or Ham and Cheese Burger Starter Smoked Duck and Shrimp with Asparagus and Salad Balsamic Vinaigrette Main Course Beef in Oyster Sauce with Steamed Rice or Moroccan Chicken with Orzo Pasta Bread Butter Seasonal Fresh Fruits Brie Cheese Cracker Chocolate Häagen Dazs Ice Cream Coffee Oolong Tea Black Tea Green Tea ✎ We apologize if occasionally your choice of meal is not available ✎

2.航空餐彩色手繪成品範例說明圖。



天廚盃全國航空創意廚藝競賽（實作創意類參賽表）

參賽學生姓名		指導老師	
學校/科系			
參賽組別	☐ 中式料理 ☐ 西式料理 ☐ 其他料理		
料理名稱			
航空餐菜單設計： 【前菜】 【主菜】 【點心及飲品】		航空餐成品照片黏貼處：	
創意發想：			

參賽學生姓名		指導老師	
學校/科系			
參賽組別	☐ 中文菜單組 ☐ 其他語言菜單組		
料理名稱			
航空餐菜單設計： 【前菜】 【主菜】 【點心及飲品】		航空餐彩色手繪成品照片黏貼處：	
創意發想：			