**客家委員會**

**客食國際新星甄選須知**

1. **說明**

客家委員會（以下簡稱本會）為推廣客食Ha-Food，將甄選代表客家飲食參與國際廚藝賽事之人才，並提供精準且系統性的培訓課程，深入講解客家料理的傳統技法及創新應用，鼓勵在學廚藝人才或業界廚師參加，發揮自身創意及熱情，將客家飲食躍上國際，以提升客食國際影響力。

1. **辦理單位**

主辦單位：客家委員會

執行單位：財團法人商業發展研究院

1. **報名資格**
2. 具有中華民國國籍者
3. 從事餐飲之廚師（須檢附餐飲相關證照影本及在職證明）
4. 現就讀餐飲相關科系之在學學生（須檢附學生證）
5. **應備文件**
6. 申請表（附件1）
7. 計畫書（附件2）
8. 切結書（附件3）
9. 身分證正反面影本或其他足資證明具有中華民國國籍之文件
10. **甄選名額及培育資源**
11. 原則以甄選 5 人為限，正取5位，備取5位（原則錄取正備取各3名現職餐飲廚師及2名在學學生）
12. 提供正取者賽事培育資源，包含菜單設計、擺盤技巧等實作訓練及機票、住宿、保險等參賽相關費用。於各賽事中獲金、銀及銅牌者將提供 2 萬元、1 萬元及 5 千元獎金。
13. **報名方式**

自公告日起至 113 年 12 月 31 日下午 5 點止，備妥應備文件並以電子郵件方式寄至**客食國際新星甄選工作小組**。

* 電子郵件：[maggiewang@cdri.org.tw](mailto:maggiewang@cdri.org.tw)
* 信件標題：客食國際新星甄選\_(報名者姓名)

1. **審查說明**
2. **資格初審**：由工作小組進行初審，不符者將通知申請補件，補件期限以 3 個工作天為原則。資格初審通過者得以進入書面複審階段。

|  |  |
| --- | --- |
| 審查項目 | 審查內容 |
| 申請資格 | * 具中華民國國籍 * 從事餐飲之廚師（是否檢附餐飲相關證照影本及在職證明） * 具在學學生身分者（是否檢附學生證） |
| 應備文件  完整性 | * 申請表填寫完整性 * 計畫書填寫完整性 * 切結書是否簽署 * 身分證正反面影本或其他足資證明具有中華民國國籍之文件 |

1. **書面複審**：由熟悉國際廚藝賽事制度，且具有參賽或帶隊參賽經驗之專家學者擔任評審委員，並組成評審小組。由評審小組進行書面審查及討論，原則將依審查結果擇優20名進入術科測驗。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審查項目 | 審查內容 | 配分 |
| 參賽動機 | 參與國際賽事的動機是否清晰且具熱忱；對臺灣客家飲食文化的認識程度 | 10% |
| 內容設計 | 參賽內容規劃是否具有創新性與可行性、客家飲食文化的精髓與特色 | 40% |
| 獲獎潛力 | 國際競賽中獲獎的潛力，包括市場需求、技術表現及對評審口味的吸引力等因素 | 40% |
| 加分項目 | 曾參與國際廚藝競賽並獲獎 | 10% |

1. **術科測驗：**於測驗中料理實作，邀集本會長官、評審小組代表及客食諮詢委員進行品評，並於結束後進行討論及評分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **評分項目** | **審查內容** | **配分** |
| 傳統風味 | 客家食材應用及展現能力 | 50% |
| 烹調技巧 | 料理烹煮之技巧 | 25% |
| 創意程度 | 料理創意性、料理特色展現 | 15% |
| 成品擺盤 | 料理擺盤和諧性、美感（裝飾品須可食用） | 5% |
| 加分項目 | 食材使用衛生、環境整潔等 | 5% |

1. **審查結果**：依據最終評分決議 5 名正取及 5 名備取（原則為正備取各3名現職餐飲廚師及2名在學學生），並經本會核定後公告，進行後續客食國際新星培訓及參賽等事宜。
2. **期程規劃**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項目** | **內容** | **期程** |
| 甄選報名 | 備妥應備文件以電子郵件方式報名 | 自公告日起至  113 年12月 31 日 下午 5 點止 |
| 資格初審 | 工作小組確認申請資格及資料完整性 | 114 年 1 月 2 日前 |
| 書面審查 | 評審小組進行書面審查 | 114 年 1 月 20 日前 |
| 術科測驗 | 進行料理實作，邀集本會長官、評審小組代表及客食諮詢委員進行料理品評 |
| 核定公告 | 獲選者經本會核定後實施 | 114 年 2 月中旬 |
| 培訓工作坊 | 辦理客食人才培訓工作坊兩場次  （每場次預計培訓五周，每周一日） | 114年3月起  （暫定） |
| 參與國際賽事 | 於期程內前往參與國際賽事 | 115年7月31日前 |

1. **權利、義務及其他**
2. 經核定之正取人選，由本會支應國際賽事人才培訓工作坊、國際賽事報名作業、參賽期間交通、食宿及保險等相關費用（不含個人行動所衍生之費用），非不可抗力因素中途退出者，未來不得參與本會人才培訓或相關活動。
3. 配合參與及出席國際賽事人才培訓工作坊、國際賽事或相關宣傳活動，並提供本會國際賽事報名辦理相關作業及文件。
4. 本須知內容依主辦機關解釋為準，主辦單位及執行單位皆保有最終解釋、修改及補充（包括活動之任何異動、更新、修改）之權利，並以最新公告為依據。任何有關爭議均依中華民國法律處理，並以臺灣臺北地方法院為第一審管轄法院。
5. **聯絡方式**
6. 單位：客食國際新星甄選工作小組
7. 電子郵件：[maggiewang@cdri.org.tw](mailto:maggiewang@cdri.org.tw)
8. 電話：07-2223999#135王小姐、133李小姐、112程先生

附件1

**客家委員會**

**客食國際新星甄選申請表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **個人資料** | | | | | | | | | | | |
| 姓名 |  | | | | | | | | | 相片  （二吋半身脫帽正面彩色相片一張） | |
| 生理性別 | □男 □女 | | 生日 | / / | | | | | |
| 戶籍地址 |  | | | | | | | | |
| 通訊地址 |  | | | | | | | | |
| 聯絡電話 |  | | | E-mail | | |  | | | | |
| 客籍身分 | □是 □否 | | | 客語能力認證 | | | □有（請檢附相關證明）  □無 | | | | |
| **學歷（可自行增列）**（具學生身分者請檢附學生證影本） | | | | | | | | | | | |
| 學校名稱 | | 系所 | | | 教育程度 | | | 在學起訖 | | | 最高學歷 |
|  | |  | | |  | | |  | | | □是、□否 |
|  | |  | | |  | | |  | | | □是、□否 |
| **重要經歷（可自行增列）** | | | | | | | | | | | |
| 服務單位 | | | 職稱 | | | 起迄年月 | | | 職務簡述 | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
| **國內外廚藝賽事經驗（可自行增列）** | | | | | | | | | | | |
| 國內/外 | | | 賽事名稱 | | | 參賽年份 | | | 備註 | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
| **餐飲相關證照（可自行增列）**（請檢附影本證明） | | | | | | | | | | | |
| 證照名稱 | | | 級別 | | | 編號 | | | 發證單位 | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |

附件2

**客家委員會**

**客食國際新星甄選計畫書**

|  |  |
| --- | --- |
| 基本資料 | |
| 擅長菜色 |  |
| 申請動機 | * 申請動機 * 對客家飲食文化的了解 |
| 參賽料理規劃與設計 | |
| 餐點內容規劃 | (請說明使用那些客家核心食材[[1]](#footnote-2)、烹調步驟與方法) |
| 餐點創作理念 | (請說明餐點創作與設計理念) |
| 餐點創新亮點 | (請說明餐點之創新亮點) |

附件3

**客家委員會**

**客食國際新星培訓切結書**

本人 （報名者姓名） 同意於獲客家委員會核定本人入選「客食國際新星甄選」後，確實參與培訓並完成國際賽事，若非因不可抗力因素中途退出，未來不得參與客家委員會人才培訓或相關活動，本人絕無異議。

此致

客家委員會

立書人：

身分證字號：

地址：

中華民國 年 月 日

1. 客家核心食材參考：https://romantichakka.com/explore/articles?a=67 [↑](#footnote-ref-2)