

100年激讚青年技能大賽報名簡章

壹、目的：

近年來台灣設計人才光芒逐漸於世界展露頭角，產業也朝創意設計之路邁進，不斷找尋年輕的研發設計人才，為提升創新、研發、設計風氣，鼓勵培養更多創新、研發、設計人才為各產業領域注入新血，因此，此次比賽以青年為對象，除了激發年輕族群對於創新、研發、設計的認識及敏銳度，更可促進創新、研發、設計業界技術的提升與相互間經驗的交流。

貳、辦理單位：

指導單位：行政院勞工委員會

主辦單位：行政院勞工委員會職業訓練局中區職業訓練中心

承辦單位：弘光科技大學

參、報名有關事項：

一、報名資格：

具有中華民國國籍，且於民國70年11月1日後至民國85年10月31日前出生者，皆可報名參加。

二、報名日期：

即日起至100年10月30日17:00止，以電郵、郵寄或專人送達收件地點：台中市中棲路34號弘光科技大學推廣教育中心L103辦公室，逾期不受理。

三、報名手續：

(一)填妥報名表，並注意下列事項：

1. 附最近6個月內1吋半身脫帽照片2張(如採通信報名請黏貼於報名表上，並於照片背後註明參加職類與姓名)。

2. 附國民身分證影本(如採通信報名請黏貼於報名表上)。

(二)本競賽分為初、決賽進行，請詳閱各職類競賽方式(附件1)，並依各職類規定提供相關佐證照片及資料(附件2~附件5)，以維護參賽權益。

四、報名方式：

(一)通信報名：請將報名表及相關文件以掛號郵寄『弘光科技大學-推廣教育中心』收(郵遞區號：43302，地址：臺中市沙鹿區中棲路34號，聯絡電話：04-2618652分機6152、6153、6156)辦理報名。

(二)Email報名：請將報名表及相關文件以電子郵件寄至cont@sunrise.hk.edu.tw，信件標題請註明：「100年激讚青年技能大賽—(競賽職類名稱)報名」並與承辦單位電話(04-2618652分機6152、6153、6156)連繫確認完成報名。

(三)現場報名：請將報名表及相關文件送至「弘光科技大學-推廣教育中心」辦理報名。

(四)簡章及報名表請逕自向網站www.cvtc.gov.tw或ndu.hk.edu.tw下載使用。

(五)報名表經承辦單位審核後，資料不齊全或不合格者，不予受理。

(六)報名繳交資料，由本競賽留存備查，複賽錄取與否概不退還。

肆、競賽日期、地點：

一、日期：

(一)初賽審查：100年10月31日~100年11月1日。

(二)初賽公告：100年11月4日。

(三)決賽：100年11月12日(預訂07:00~17:00)包括競賽評分及舉行閉幕頒獎典禮。

*部分職類開放於100年11月11日參觀場地，詳細時間於初賽成績公告時一併公告。

二、地點：弘光科技大學(地址：43302臺中市沙鹿區中棲路34號)

伍、競賽職類及方式(如附件1)：

陸、獎勵：

每1職類取前5名優勝選手，獎勵如下：

(一)第1名：新台幣12,000元(獎金新台幣6000元及等值6000元獎品)及獎牌乙座。

(二)第2名：新台幣8,000元(獎金新臺幣3000元及等值5000元獎品)及獎狀乙張。

(三)第3名：新台幣5,000元(獎金新臺幣2000元及等值3000元獎品)及獎狀乙張。

(四)佳作(2名)：新台幣3,000元(獎金新臺幣1000元及等值2000元獎品)及獎狀乙張。

柒、注意事項：

- 一、參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述情形者，除取消其得獎資格、追繳獎金及獎品外，法律責任由獲獎者自負，並由次優作品遞補。
- 二、參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。
- 三、凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。

附件1 各職類競賽規範

競賽職類名稱	競賽規範
餐飲類 創意中餐烹調	<p>《主題》採二人一組，以<u>中菜西吃(以中菜百年傳承，從台灣邁向國際之意涵)</u>為主題，使用統一提供之設備器具與材料，限時90分鐘製作二道菜，包括指定菜與創意菜，每道菜餚須製作2盤（每盤一人份）共4盤。</p> <p>一、初賽採書面審查，書面資料須包含以下資料：</p> <p>（一）選手報名表(如附件2)；</p> <p>（二）簡述作品設計理念(如附件3)；</p> <p>（三）配方制定表(如附件3)；</p> <p>（四）作品照片，請依比賽規定提供(如附件3)。</p> <p>初賽評分標準：創作理念(30%)、食材運用(40%)、整體感(30%)，最後由評審遴選出 12組選手進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽採90分鐘限時製作(作品不得與初賽所提供之照片差異性超過20%)，主要食材(鱸魚、光雞)、基本調味料、基本設備器具由大會提供(請參考職類報名表後附件)，其他材料或特殊器具選手可自備，不可攜帶半成品及成品，所有食材需現場製備。</p> <p>三、指定菜為松鼠鱸魚料理，創意菜為雞肉料理，基本高湯可攜入。選手自行攜帶之材料，可事前清洗去皮、但不可切割烹調。</p> <p>四、決賽每組補助材料費500元，需由選手代表本人簽收。</p> <p>五、參賽隊伍需自備作品盛盤器皿及展台(展台可於事前佈置，但不予計分)。</p> <p>六、決賽評分標準：創意(30%)、衛生(10%)、口味(25%)、技巧(20%)、整體感(15%)</p>
創意西餐烹調	<p>《主題》採二人一組，以<u>夢想</u>為主題，使用統一提供之設備器具與材料，限時製作二道菜，<u>創意開胃前菜(鱸魚800公克，冷、熱皆可)</u>與<u>主菜(光雞1200公克)</u>，每道菜餚須製作2盤（每盤一人份）共4盤。不可食用食材不得放入。</p> <p>一、初賽採書面審查，書面資料須包含以下資料：</p> <p>（一）選手報名表(如附件2)；</p> <p>（二）簡述作品設計理念(如附件3)；</p> <p>（三）配方制定表(如附件3)；</p> <p>（四）作品照片，請依比賽規定提供(如附件3)。</p> <p>初賽評分標準：創作理念(30%)、食材運用(40%)、整體感(30%)，最後由評審遴選出 12組選手進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽採120分鐘限時製作(作品不得與初賽所提供之照片差異性超過20%)，主要食材、基本調味料、基本設備器具由大會提供(請參考職類報名表後附件)，其他材料或特殊器具選手可自備，不可攜帶半成品及成品，所有食材需現場製備。</p> <p>三、前菜為鱸魚料理，主菜為雞肉料理，基本高湯可攜入。選手自行攜帶之材料，可事前清洗去皮、但不可切割烹調。</p> <p>四、決賽每組補助材料費500元，需由選手代表本人簽收。</p> <p>五、參賽隊伍需自備作品盛盤器皿及展台(展台可於事前佈置，但不予計分)。</p>

競賽職類名稱	競賽規範
	六、決賽評分標準：創意(30%)、衛生(10%)、口味(25%)、技巧(20%)、整體感(15%)
生日蛋糕裝飾	<p>《主題》採個人賽，以<u>中區職業訓練中心35週年慶</u>為主題，使用統一提供之<u>十吋蛋糕(單層約5cm)、鮮奶油裝飾</u>。</p> <p>一、初賽採書面審查，書面資料須包含以下資料： (一) 選手報名表(如附件2)； (二) 簡述作品設計理念(如附件3)； (三) 作品照片，請依比賽規定提供(如附件3)。 初賽評分標準：創作理念(30%)、食材運用(40%)、整體感(30%)，最後由評審遴選出 12組選手 進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽採120分鐘限時製作(作品不得與初賽所提供之照片差異性超過20%)，大會統一提供蛋糕體、鮮奶油、食用色素及基本設備器具等(請參考職類報名表後附件)。</p> <p>三、蛋糕轉台、特殊器具、材料選手需自行攜帶(杏仁膏可先配色)，但不可攜帶半成品、成品。</p> <p>四、裝飾品不可使用拉糖、吹糖、淋糖，可使用巧克力、杏仁膏、水果，選手可依自創性分配比例，但以合理美觀、符合題意為主。</p> <p>五、決賽每組補助材料費300元，需由選手本人簽收。</p> <p>六、評分標準：創意(25%)、造型(20%)、技巧(30%)、衛生(5%)、整體感(20%)</p>
創意調飲	<p>《主題》採個人賽，以<u>夢想</u>為主題，競賽項目包括創意冷飲(主材料限使用台灣茶品)及傳統調飲(配方由大會提供，只評技術分數)</p> <p>一、初賽採書面審查，以創意冷飲(主材料限使用台灣茶品)為主，書面資料須包含以下資料： (一) 選手報名表(如附件2)； (二) 簡述作品設計理念(如附件3)； (三) 配方制定表(如附件3)； (四) 作品照片，請依比賽規定提供。 初賽評分標準：創作理念(30%)、食材運用(40%)、整體感(30%)，最後由評審遴選出 12組選手進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽項目為1. 傳統調飲3杯(配方由大會提供，只評技術分數). 2. 創意冷飲3杯(同初賽作品：台灣茶品製作30分鐘含杯飾製作)(作品不得與初賽所提供之照片差異性超過20%)。 (一) 決賽參賽者須服裝整齊 (二) 傳統調飲5分鐘，音樂大會指定，調製3杯(配方由大會提供，只評技術分數)，每場2人共計六場，參賽器具(口布、波士頓雪克杯、隔冰器、冰夾、量酒器)由選手自備(除雞尾酒杯、冰桶、冰鏟、酒嘴外) (三) 創意冷飲3杯(同初賽作品：台灣茶品製作30分鐘含杯飾製作) (四) 創意冷飲調製 3 杯相同成品，1 杯作展示用，2 杯供評審評分</p>

競賽職類名稱	競賽規範
	<p>(五) 創意冷飲:成品杯、材料、水果切割刀、菜卡兩張、餐巾紙一律由選手自備，其他器具設備限使用大會提供，選手不得自備(請參考職類報名表後附件)。</p> <p>(六) 現場提供60cm*60cm展示空間，選手可於事前自行佈置，不列入評分。</p> <p>(七) 創意冷飲材料需自備6人份(3人份決賽使用、3人份頒獎典禮使用)。</p> <p>三、決賽每組補助材料費300元，需由選手本人簽收。</p> <p>四、決賽評分標準：1. 傳統調飲:儀態(10%)、調配技術(25%)、時間控制(25%)、成品製作過程(40%)，2. 創意冷飲:創意(20%)、技巧(20%)、口感(30%)、衛生(10%)、整體感(20%)</p>
文化創意類	<p>《主題》採個人賽，請針對下列三項主題擇一，設計相關的宣導標語，標語以兩句為原則，每句以4~10字為原則，能押韻尤佳。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 中區職業訓練中心35週年慶 • 2012龍年燈會 • 勞動力發展署中彰投分署(備註：分署服務包含就業服務、職業訓練兩區塊。請參閱網址:www.cvtc.gov.tw) <p>一、繳交文件與規格：</p> <p>(一) <u>選手報名表(如附件2)</u></p> <p>(二) <u>文創類(如附表4-1)</u></p> <p>(三) <u>檔案光碟1份：文創類(如附表4-1)Word檔</u>；光碟表面請標示參賽者姓名，光碟內檔案名稱請以參賽者姓名標示，例如：林小明(Slogan).doc。</p> <p>二、評選方式：</p> <p>標語創意30%、簡潔流暢30%、切合主題40%。</p> <p>三、參賽注意事項：</p> <p>(一) 文創類個人參賽作品數量不限，前三名及佳作不得重複得獎。</p> <p>(二) 參賽作品，無論得獎與否，恕不退件，送件時請參賽作者自留備份。</p> <p>(三) 參賽作品須為本人之創作，不得抄襲，如經檢舉，除追回獎牌、獎金外，相關刑責由參賽者自行負擔。</p>
海報設計 Logo設計	<p>《主題》採個人賽，請針對下列三項主題擇一設計</p> <ul style="list-style-type: none"> • 中區職業訓練中心35週年慶 • 2012龍年燈會 • 勞動力發展署中彰投分署(備註：分署服務包含就業服務、職業訓練兩區塊。請參閱網址:www.cvtc.gov.tw) <p>一、繳交文件與規格：</p> <p>(一)海報設計：</p> <p>1. <u>選手報名表(如附件2)</u></p> <p>2. <u>將海報作品彩色輸出成A4大小並裱褙於A4黑色裱版，並於裱版後方黏貼文創</u></p>

競賽職類名稱	競賽規範
	<p>類(如附表4-2) (須含圖稿、設計理念)。</p> <p>3. 將Logo設計彩色列印後裱褙於A4黑色裱版，並於裱版後方黏貼文創類(如附表4-2) (須含圖稿、設計理念)。</p> <p>3. <u>檔案光碟1份</u>：內包含(1)設計原始檔、(2)JPEG圖檔、(3)文創類附表Word檔；光碟表面請標示參賽者姓名，光碟內各檔案名稱請以參賽者姓名標示，例如：林小明(海報).ai、林小明(海報).jpg、林小明(海報附表4-2).doc、林小明(LOGO).ai、林小明(LOGO).jpg、林小明(Logo附表4-2).doc。</p> <p>4. 海報電子檔案格式：請設計對開尺寸(54.5cmX78.7cm)之海報，作圖軟體不限，檔案解析度300dpi，並用印刷標準色CMYK色彩。</p> <p>5. Logo電子檔案格式：請設計10cmx10cm之圖樣，作圖軟體不限，檔案解析度300dpi，並用印刷標準色CMYK色彩。</p> <p>二、評選方式： 設計理念與主題契合性40%、創意性20%、設計性20%、美感20%。</p> <p>三、參賽注意事項： (一) 文創類個人參賽作品數量不限，前三名及佳作不得重複得獎。 (二) 參賽作品，無論得獎與否，恕不退件，送件時請參賽作者自留備份。 (三) 參賽作品須為本人之創作，不得抄襲，如經檢舉，除追回獎牌、獎金外，相關刑責由參賽者自行負擔。</p>
邀請卡設計	<p>《主題》採個人賽，請針對下列兩項主題擇一設計</p> <ul style="list-style-type: none"> • 中區職業訓練中心35週年慶 • 2012龍年燈會 <p>一、繳交文件與規格：</p> <p>(一) <u>選手報名表(如附件2)</u></p> <p>(二) 將邀請卡作品彩色輸出1:1大小並裱褙於A4黑色裱版，並於裱版後方黏貼文創類(如附表4-2) (須含圖稿、設計理念)。</p> <p>(三) <u>檔案光碟1份</u>：內包含(1)設計原始檔、(2)JPEG圖檔、(3)文創類附表Word檔；光碟表面請標示參賽者姓名，光碟內各檔案名稱請以參賽者姓名標示，例如：林小明(邀請卡).ai、林小明(邀請卡).jpg、林小明(附表4-2).doc。</p> <p>(四) 電子檔案格式：請設計邀請卡圖樣(格式與尺寸自訂)，作圖軟體不限，檔案解析度設定300dpi，並用印刷標準色(CMYK)色彩標示。</p> <p>二、評選方式： 設計理念與主題契合性40%、創意性20%、設計性20%、美感20%。</p> <p>三、參賽注意事項： (一) 文創類個人參賽作品數量不限，前三名及佳作不得重複得獎。 (二) 參賽作品，無論得獎與否，恕不退件，送件時請參賽作者自留備份。</p>

競賽職類名稱	競賽規範
<p>吉祥物設計</p>	<p>(三) 參賽作品須為本人之創作，不得抄襲，如經檢舉，除追回獎牌、獎金外，相關刑責由參賽者自行負擔。</p> <p>《主題》採個人賽，請針對下列兩項主題擇一設計</p> <ul style="list-style-type: none"> • 中區職業訓練中心35週年慶 • 2012龍年燈會 <p>一、繳交文件與規格：</p> <p>(一) <u>選手報名表(如附件2)</u></p> <p>(二) <u>文創類(如附表4-2)(須含設計圖稿、設計理念，註明未來可應用尺寸)</u>，成品輸出後裱裱於A4黑色裱版。</p> <p>(三) <u>檔案光碟1份</u>：內包含(1)設計原始檔、(2)JPEG圖檔、(3)文創類附表Word檔；光碟表面請標示參賽者姓名，光碟內各檔案名稱請以參賽者姓名標示，例如：林小明(吉祥物).ai、林小明(吉祥物).jpg、林小明(附表4-2).doc。</p> <p>(四) 圖稿格式：繪圖方式及作圖軟體不限(格式尺寸不限)，檔案解析度設定300dpi，並用印刷標準色(CMYK)色彩標示。</p> <p>二、評選方式：</p> <p>設計理念與主題契合性40%、創意性20%、設計性20%、美感20%。</p> <p>三、參賽注意事項：</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 文創類個人參賽作品數量不限，前三名及佳作不得重複得獎。 (二) 參賽作品，無論得獎與否，恕不退件，送件時請參賽作者自留備份。 (三) 參賽作品須為本人之創作，不得抄襲，如經檢舉，除追回獎牌、獎金外，相關刑責由參賽者自行負擔。
<p>美容美髮類</p> <p>新娘造型設計</p>	<p>《主題》採個人賽，比賽以新娘晚宴妝-夢想為主題，呈現模特兒整體造型風格。</p> <p>一、初賽採書面審查，書面資料須包含以下資料：</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 選手報名表(如附件2)； (二) 簡述作品設計理念(如附件5)； (三) 作品照片，請依比賽規定提供(如附件5)。 <p>初賽評分標準：創意(40%)、整體(30%)、實用(30%)，最後由評審依照報名人數及作品程度遴選出 12組~20組選手進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽採30分鐘內完成模特兒彩妝。</p> <p>三、評分標準：技巧(50%)、創意(25%)、實用(25%)</p> <p>四、決賽注意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 選手自行準備模特兒(需與初賽照片同一人)、配飾用品、晚宴服飾等，決賽選手每組補助服裝租借費500元，需由選手本人簽收。 (二) 競賽時間30分鐘內完成模特兒彩妝(彩妝須與髮型、服裝等整體造型契合)。 (三) 比賽前請先完成模特兒之髮型、配飾、服裝之設計，但臉部須保持素顏狀

競賽職類名稱	競賽規範
	<p>態，不得有任何化妝痕跡，違者以棄權論。</p> <p>(四)髮型可做燙染設計、服裝以新娘晚宴服為主體。</p> <p>(五)裝戴髮片、飾品、假髮不得超過髮型面積1/3以上比例。</p> <p>(六)作品必須符合主題、規則。</p> <p>(七)第一、二、三名及佳作得主及模特兒，必須配合頒獎典禮進行現場造型表演及模特兒走秀表演，惟不列入選手成績。</p> <p>(八)決賽選手請著白色上衣。</p>
長髮造型創作	<p>《主題》採<u>個人賽</u>，比賽以<u>夢想</u>為主題，以20吋長髮假人頭為設計物自由創作。</p> <p>一、初賽採書面審查，書面資料須包含以下資料：</p> <p>(一)選手報名表(如附件2)；</p> <p>(二)簡述作品設計理念(如附件5)；</p> <p>(三)作品照片，請依比賽規定提供(如附件5)。</p> <p>初賽評分標準：創意(40%)、整體(30%)、實用(30%)，最後由評審依照報名人數及作品程度遴選出 <u>12組~20組選手</u>進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽採30分鐘內完成長髮造型設計。</p> <p>三、評分標準：技巧(50%)、創意(25%)、實用(25%)</p> <p>四、決賽注意事項</p> <p>(一)選手現場整體造型(選手自備假人頭、配飾品)，配飾品不得超過髮型面積1/3以上比例。</p> <p>(二)假人頭髮色及彩妝請事先處理。</p> <p>(三)決賽選手請著白色上衣。</p>
標準冷燙	<p>《主題》採<u>個人賽</u>，比賽為<u>國際標準冷燙</u>。</p> <p>一、初賽採書面審查，書面資料須包含以下資料：</p> <p>(一)選手報名表(如附件2)；</p> <p>(二)作品照片，請依比賽規定提供(如附件5)。</p> <p>初賽評分標準：整體外觀(50%)、捲子排列(50%)，最後由評審依照報名人數及作品程度遴選出 <u>12組~20組選手</u>進入決賽，如有棄權者則以次高者替補。</p> <p>二、決賽採30分鐘內完成標準冷燙。</p> <p>三、評分標準：</p> <p>(一)捲數不足65捲不予計分</p> <p>(二)假頭上不得事先分區、搭配任何飾品、上妝或做任何記號，違者不予計分。</p> <p>(三)作品若不符合規則不予計分。</p> <p>(四)整體外觀(50%)、捲子排列(25%)、光澤度(25%)。</p> <p>四、決賽注意事項</p> <p>(一)分區及捲髮共限時30分鐘，分區不限10區。</p> <p>(二)捲髮：捲棒65捲以上</p> <p>1. 使用大小不同七種顏色捲棒(如粉紅色、膚色、藍色、綠色、紫色、白色、黃色)，依序完成65捲以上。髮片底盤配合捲棒長度、直徑。</p>

競賽職類名稱	競賽規範
	<p>2. 依捲髮角度分布持髮再捲髮，髮片由髮根梳至髮尾，捲好的表面要光滑。</p> <p>3. 髮尾不可集中重疊、歪斜或受折。</p> <p>4. 捲髮張力及髮片兩端的鬆緊度應均勻。</p> <p>5. 捲髮進行中A、B、C各區始終保持其角度。</p> <p>6. 大小捲棒應配列適當，做左右邊對稱，整體美觀。</p> <p>7. 時間到不得繼續操作，接受評分，未完成者依規定扣分。</p> <p>(三) 成品不符合分區或捲髮試題者，各該項不予計分。</p> <p>(四) 採用紅色橡皮筋，白色冷燙紙。</p> <p>(五) 決賽選手請著白色上衣。</p>

100 年激讚青年技能大賽 選手報名表

- ※附註：**1. 報名創意中、西餐烹調職類，請於下列空格處填寫其餘同組選手姓名：_____。並將同組選手報名表一併裝訂。
 2. 除報名表外，選手請依各職類競賽規定提供作品佐證資料(附件二)，未提供者則以資格不符計。
 3. 居住改制後新北市、台北市、台中市、台南市、高雄市選手、請依新行政區域規劃填寫地址。
 4. 未來競賽訊息將採透過電子信箱或簡訊發送，請務必填寫電子信箱及手機欄位。

【選手切結】：(1)本參賽作品未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品。本人同意經查證報名資格不符合、填寫不實時或有剽竊他人作品行為時，主辦單位可取消參賽資格！
 (2) 選手授權於主辦單位無限制免費使用選手在競賽中的作品 參賽選手簽名：_____

職類			選手號碼	(由承辦單位填寫)		貼照片處 1吋半身 2張
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	膳食調查	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	
出生年月日	民國 年 月 日	電子信箱				
身分證字號						
戶籍地址 (同身分證)	□□□□□	縣市 段	市鄉區鎮 巷	弄	號	村里 路街 (請依新行政區域規劃填寫地址)
現在通信地 址及電話 (請詳填)	□□□□□	縣市 段	市鄉區鎮 巷	弄	號	村里 路街 (請依新行政區域規劃填寫地址)
最高學歷	學 校 名 稱		科 別		畢 業 / 肄 業	
					畢 業	
服務單位 及現職			擔 任 工 作		起 迄 日 期	
選手國民身份證影本黏貼處，或其他可證明中華民國國籍之證明文件影本(如護照、國籍證明書、父母一方具有我國國籍證明及本人出生證明等)						
國民身份證影本正面			國民身份證影本反面			

審核紀錄(選手勿填)

審 核 結 果	資 格 審 核	審 核 人 員
<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 年齡不符 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 資料不齊	初核 簽章	覆核 簽章

附件3 餐飲類報名檢附資料

100年激讚青年技能大賽-餐飲類【表3】

參賽者編號 (本欄由主辦單位填寫)	<input type="checkbox"/> 創意中餐烹調 <input type="checkbox"/> 創意西餐烹調 <input type="checkbox"/> 生日蛋糕裝飾 <input type="checkbox"/> 創意調飲
作品名稱	
創作理念	
材料及配方	
製作過程	
<p style="text-align: center;">(4x6作品相片黏貼處)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 請附不同角度之彩色照片2張 	

填表說明：本表格若不敷使用請自行複印或增列欄位填寫。

附件3-1.1 創意中餐烹調提供設備器具表

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1.	瓦斯爐	快速爐/單口爐	台	1	各一
2.	工作台	包括洗水槽	台	1	
3.	磅秤		台	1	
4.	炒鍋		個	2	
5.	量杯		個	1	
6.	量匙		套	1	
7.	配菜盤	不銹鋼	個	8	
8.	刮鱗器		支	1	
9.	蒸籠		組	1	
10.	桿麵棍		支	1	
11.	點火槍		支	1	
12.	漏杓	13吋	支	1	
13.	削皮刀		支	1	
14.	鍋刷	家庭用、圓形鍋刷各一	支	2	
15.	加蓋湯鍋		個	1	
16.	剪刀		支	1	
17.	油炸長筷		雙	1	
18.	不鏽鋼盆	11" 2個, 12" 2個	個	4	
19.	砧板	生、熟食用	塊	2	
20.	沙拉脫	兩人共用一瓶	瓶	1/2	
21.	菜瓜布		塊	1	
22.	抹布		條	2	
23.	湯杓	一般用	支	1	
24.	細濾油網	直徑 30cm	支	1	
25.	垃圾袋		個	1	
26.	垃圾桶	每組	個	1	

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
(共用設備器具表)					
1.	果汁機		台	2	
2.	開罐器		支	2	
3.	時鐘	兩個時間核對一樣	個	2	
4.	廢油鍋		個	2	
5.	保鮮膜		捲	2	
6.	錫箔紙		捲	2	
7.	垃圾桶		個	3	大

附件3-1.2 創意中餐烹調提供材料表(每組)

項次	材料名稱	單位	數量	備註
1	鱸魚(不刮鱗、不開肚)	尾	1	尾/800g
2	光雞	隻	1	隻/2斤
(調味料)				
1	番茄醬	瓶	1	
2	工研白醋	瓶	1	
3	沙拉油	瓶	1	1公升
4	白胡椒粉	罐	1	
5	醬油	瓶	1	
6	麵粉			200g
7	料理米酒	瓶	1	
8	鹽	包	1	1公斤
9	糖	包	1	1公斤
10	香油	瓶	1	

附件 3-2.1 創意西餐烹調提供設備器具表

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	燴(煮)鍋	28cm	個	1	
2	調味醬煮鍋		個	2	
3	麵粉篩		個	1	
4	平底鍋		個	2	
5	鋼盆		個	3	
6	馬口碗		個	2	
7	洗菜過濾網盆		個	1	
8	內鍋		個	1	
9	烤盤		個	1	
10	圓形配盤		個	5	
11	保鮮盒	中型 2 個、小型 2 個	個	4	
12	打蛋器		支	1	
13	小湯匙		支	4	
14	叉子		支	1	
15	點火槍		支	1	
16	量杯		個	1	
17	量匙		支	1	
18	肉叉		支	1	
19	sauce 盅		個	4	
20	刮鱗器		支	1	
21	湯杓		支	1	
22	開罐器		支	1	
23	夾子		支	1	
24	漏杓		支	1	
25	三角過濾網		支	1	
26	橡皮刮刀		支	1	
27	隔熱手套		雙	1	

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
28	麵疙瘩網		支	1	
29	帶柄濾網		支	1	
30	煎鏟		支	1	
31	木杓		支	1	
32	剪刀		支	1	
33	保鮮膜		捲	1	
34	錫箔紙		捲	1	

附件3-2.2 創意西餐烹調提供材料表(每組)

項次	材料名稱	單位	數量	備註
1	鱸魚(不刮鱗、不開肚)	尾	1	尾/800g
2	光雞	隻	1	隻/2斤
(公用調味料)				
1	沙拉油	瓶	3	1公升
2	白胡椒粉	罐	1	600克
3	鹽	包	1	1公斤
4	糖	包	1	1公斤
5	麵粉	包	1	1公斤
6	番茄醬	瓶	1	
7	紅葡萄酒	瓶	1	
8	白葡萄酒	瓶	1	

附件3-3.1 生日蛋糕裝飾提供設備器具表

項目	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作檯	(附大理石板)長×寬×高=約180×90×80cm, 附水槽	台	12	1台/人
2	攪拌機	一貫(20Q及10Q攪拌缸)	組	12	1組/人
3	桌上型攪拌機		台	12	1台/人
4	電烤爐雙層單盤	3kw 上下火溫度控制	台	12	2層單盤/人
5	產品框	不鏽鋼或框(約70×45×4cm)	個	24	2個/人
6	平烤盤	44×65.5cm	個	48	4個/人
7	冷卻架	180×90×80cm	台	12	1台/人
8	瓦斯爐	攜帶式	座	12	1人1座
9	磅稱	彈簧	台	12	1人1座
10	磅稱	電子式	台	12	1台/人
11	磅稱	3kg 精確度 1g	台	12	1台/人
12	溫度計	0~100℃	支	12	1支/人
13	塑膠方或圓盆	供選手秤量材料用約10公分至20公分直徑或長寬	個	24	2個/人
14	原料稱量容器	直徑 20cm	個	48	4個/人
15	原料稱量容器	直徑 10cm	個	48	4個/人
16	量杯	240cc	個	12	1個/人
17	麵粉篩	20~40目, 直徑 20cm 左右	個	12	1個/人
18	切麵刀	不鏽鋼	把	12	1把/人
19	刮板	塑膠及橡皮	個	12	1個/人
20	桿麵棍	長 60cm	支	12	1支/人
21	桿麵棍	長 30cm	支	12	1支/人
22	打蛋器	不鏽鋼中或大型	支	12	1支/人
23	不鏽鋼盆	大、中、小	個	36	各1個/人
24	西點刀	長 30cm	把	12	1把/人
25	車輪刀	一般	把	12	1把/人
26	鋸刀	長 30cm	把	12	1把/人

27	小水果刀	長 10cm	把	12	1 把／人
28	大湯匙	不鏽鋼	把	12	1 把／人
29	木匙	長 30cm	支	12	1 支／人
30	量尺	長 60cm，精確度 1cm	支	12	1 支／人
31	小蛋刷		支	12	1 支／人
32	噴水器		個	12	1 個／人
33	擠花袋	16 inch	個	12	1 個／人
34	麵掃帚	麵糰除粉刷	把	12	1 把／人
35	砧板	45×30×2cm	塊	12	1 塊／人
36	蛋糕底盤厚紙片	10 吋	片	36	4 片／人
37	白色瓷盤	10 吋(供裝蛋糕評分用)	個	12	1 個／人
38	銀盤	長方形或圓形供裝飾蛋糕擺放	個	12	1 個／人
39	白或黑色壓克力板	至少 60 公分長 X60 公分寬 表面平坦，厚約 1-1.5 公分 (供巧克力展示作品用)	個	12	1 個／人
40	剪刀	尖嘴	支	12	1 支／人
41	出爐手套	棉製，防熱	雙	12	1 雙／人
42	單柄深鍋	銅製或不鏽鋼製直徑 20cm×10cm 深	把	24	2 把／人
43	抹布	棉製	條	24	2 條／人
44	垃圾桶	中型	個	12	1 個／人
45	不鏽鋼網架		個	12	1 個／人

(共用設備器具表)

1	冷藏冰箱	7°C 以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用
2	冷凍冰箱	-18°C 以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少 有 8 公分高	台	1	共用
3	備用冷藏冰箱	7°C 以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用

4	備用冷凍冰箱	-18°C 以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少 有 8 公分高	台	1	共用
5	急速冷凍庫	-18~-35°C，可容納 40×60cm×12 盤以上，每 層間至少有 8 公分高	台	1	共用
6	製冰機		台	1	共用
7	滅火器		支	2	共用
8	急救箱		個	1	共用
9	垃圾桶	大型(垃圾分類用)	個	3	共用
10	壓麵機	往復式	台	1	共用
11	時鐘	教室前後各 1	座	2	共用
12	室內溫溼度計		個	1	共用
13	膠膜		捲	3	共用
14	鋁箔紙		捲	3	共用
15	白色烤盤紙		張	80	共用
16	220V 供電插座		座	1	1 座／人

附件3-3.2 生日蛋糕裝飾提供材料表(每組)

項次	材料名稱	單位	數量	備註
1	十吋蛋糕	個	1	單層約 5cm
2	鮮奶油	公升	1	

附件3-4.1 創意調飲提供設備器具表

項次	機具或設備名稱	規 格	單位	數量	備 註
1.	長方會議桌	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳	張	24	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳
2.	座椅	高度 45cm-50cm	張	18	高度 (選手 12、監評人員 3 或工作人員 3)
3.	檯布(含桌裙)	270cmx150cm	條	8	270cmx150cm (共用材料 桌 4、監評 1、成品 3 用)
4.	公杯	250~300ml 帶嘴，玻 璃或壓克力材質；可 耐溫 80°C	個	36	帶嘴/36 個入一杯框 每位選手限使用 3 個
5.	古 典 杯 (Old Fashioned)	240~260ml	個	24	24 個入一個杯框；放置 乾燥材料用 每位選手限使用 2 個
6.	雞尾酒杯 (Cocktail)	120ml	個	42	36 個入一個杯框 每位選手限使用 3 個
7.	沖茶器	二人份	個	24	每位選手限使用 1 個
8.	圓盤 (Side Plate)	直徑 15-18cm	個	36	每位選手限使用 3 個
9.	玻璃瓶	750ml	個	10	
10.	酒嘴 (Pourer)	不鏽鋼製、內徑 0.6~0.7 cm、長 10~12 cm	個	10	
11.	砧板	45cmx30cmx1cm、塑 膠	片	12	每位選手限使用 1 個 須附砧板架 2 座
12.	雪平鍋	直徑 16~18cm	組	12	每位選手限使用 1 個
13.	壓汁器	塑膠	個	12	每位選手限使用 1 個
14.	榨汁器	不銹鋼	支	12	每位選手限使用 1 個
15.	搖酒器(Shaker)	350ml 或 530ml	個	12	每位選手限使用 1 個 <u>可使用自備波士頓雪 克杯及隔冰器</u>
16.	吧叉匙		支	12	每位選手限使用 1 個
17.	奶泡壺 (Milk Pot)	600~800ml	個	12	
18.	圓湯匙	不銹鋼、16~19 cm	支	12	
19.	圓托盤	直徑 35cm、止滑	個	12	每位選手限使用 1 個
20.	水桶	50 公升以上、塑膠	個	12	
21.	冰桶(附冰鏟)	至少 2 公升以上	個	12	需尺寸協調
22.	垃圾桶	10~15 公升、塑膠	個	12	與垃圾袋配合使用

23.	廚餘桶	1-2 公升、塑膠	個	12	
24.	海棉刷	長柄	支	12	每位選手限使用 1 個
25.	沖壺	600~1000ml、不銹鋼	個	12	每位選手限使用 1 個
26.	開罐器	有壓孔功能、簡單型	支	2	
27.	儲冰槽	25 公斤容量、塑膠材質加蓋	個	2	
28.	冰鏟	緊鄰儲冰槽並衛生放置	支	2	
29.	開飲機	10 公升以上，水溫開滾後保持 90°C 以上	台	2	
30.	抹布	毛巾料 (20 兩/一打) 或棉紗；63x30 cm/30x30 cm	條	12	
31.	冰塊	2 cmx 2 cm	公斤	100	
32.	吸管	可彎式、100 支/包	包	1	配合可林杯使用
33.	調酒棒	60 支/包	包	1	
34.	粗吸管	粗管、40~50 支/包	包	1	
35.	杯墊	100 個/盒	盒	1	
36.	櫻桃叉	100 支/包	包	1	
37.	垃圾袋	配合 10~15 公升垃圾桶使用	個	12	
38.	礦泉水	配於長方會議桌上、每箱 5 加侖附出水控制開關	箱	12	

附件4 文化創意類報名檢附資料

【附表 4-1 Slogan 創作報名表】100 年激讚青年技能大賽-文化創意類

參賽者編號	(本欄由主辦單位填寫)	主題	<input type="checkbox"/> 中區職業訓練中心35週年慶 <input type="checkbox"/> 2012龍年燈會 <input type="checkbox"/> 勞動力發展署中彰投分署
Slogan 創作			
創作理念說明 (200 字以內)			

備註：本人已詳閱徵選活動辦法，並同意遵守各項規定。

【附表 4-2】100 年激讚青年技能大賽-文化創意類

參賽者編號	(本欄由主辦單位填寫)	主題	<input type="checkbox"/> 中區職業訓練中心35週年慶 <input type="checkbox"/> 2012龍年燈會 <input type="checkbox"/> 勞動力發展署中彰投分署(此主題僅針對海報、logo 設計類)
報名職類	<input type="checkbox"/> 海報、Logo 設計 <input type="checkbox"/> 邀請卡設計 <input type="checkbox"/> 吉祥物設計		
<p>【設計圖稿】 請將設計圖樣 JPEG 圖檔插入於此欄 並以彩色列頁輸出</p> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p>【設計概念】 (200 字以內說明)</p>			

備註：本人已詳閱徵選活動辦法，並同意遵守各項規定。

<p>參賽者編號</p>	<p>(本欄由主辦單位填寫)</p>	<p><input type="checkbox"/> 新娘造型設計 <input type="checkbox"/> 長髮造型創作 <input type="checkbox"/> 標準冷燙(無須填寫作品名稱及創作理念)</p>
<p>作品名稱</p>		
<p>創作理念</p>		
<p style="text-align: center;">(4x6作品彩色相片黏貼處)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 新娘造型設計-提供幫模特兒化妝頸部以上部分造型前、造型後照片各四張(前面、左側面、右側面、後面)，背景需為淺色，共八張照片。 ● 長髮造型創作-提供假人頭造型後照片各四張(前面、左側面、右側面、後面)，背景需為淺色，共四張照片。 ● 標準冷燙-提供假人頭冷燙後照片各四張(前面、左側面、右側面、後面)，背景需為淺色，共四張照片。 		

填表說明：本表格若不敷使用請自行複印或增列欄位填寫。

1 0 0 年 激 讚 青 年 技 能 大 賽 通 信 報 名 信 封

寄件人

參賽職類：_____

姓名：_____ 聯繫電話：_____

地址：_____ (請依新行政區域規劃填寫地址)

請寄掛號

收件人

43302 臺中市沙鹿區中棲路 34 號

弘光科技大學 推廣教育中心

收

繳交表件(請再次檢核報名資料是否齊備，並依序放置)

報名表 1吋半身照片 身分證影本 各職類競賽規定之佐證資料

若報名創意中、西餐烹調，請檢附同組組員報名表

《競賽連絡資訊》

主辦單位:行政院勞工委員會職業訓練局中區訓練中心

地址:台中市40767工業區一路100號

網址:<http://www.cvtc.gov.tw/>

服務電話:04-23592181 分機 513(技術服務課)

傳真電話:04-23590893

承辦單位:弘光科技大學

地址:台中市43302沙鹿區中棲路34號

網址: <http://www.hk.edu.tw/>

專線電話:04-26324907

服務電話:04-26318652 分機 6152、6153、6156

傳真電話:04-26319280

Email:cont@sunrise.hk.edu.tw