



嘉南藥理大學 再攀高峰

勇奪2010「第四屆餐廚達人賽」冠軍

蔡忠志同學更獲頒「餐廚達人特別獎」

一年一度餐飲界獎金最高、競爭最激烈、參賽隊伍及人數最多之2010 餐飲界奧斯卡「遠東餐廚達人賽」日前（10月23日）於台北開平餐飲學校舉行，嘉南藥理科技大學繼二週前晉級決賽後，再度與10支菁英隊伍激烈交戰纏鬥後，不負眾望勇奪冠軍，為校爭光。

此全國青年學子校際間規模最盛大之廚藝競賽今年邁入第四屆，係由遠東集團贊助舉辦，本屆計有來自全國44隊報名之220位年輕好手齊聚一堂參與初賽，該校於第一輪初賽晉級前十強後，再次經過另一關激烈決賽，取得冠軍優秀成績。

該校「餐旅管理系」王瑞顯主任表示本屆賽事以「花·食尚」為主題，每組參賽隊伍需製作湯、前菜-非沙拉、主菜等「三道菜」；決賽前菜指定製作Fingerfood，並需加做一道「非酒精飲料」，共四道。作品在食材、料理外觀，或故事整體須與主題呼應。每一道菜的烹調、刀工與擺盤表現如平常之演練，出菜時間掌握精確、服務到位，是獲勝關鍵。

除「內場廚藝」與「外場服務」並重之競賽外，並於賽事之中加入「食材採買」計分項目。參與決賽之三名內場廚藝選手攜帶、且必須在4,000元金額之成本計算與購物時間之精準掌握，針對競賽訂定之主題進行食材採購。於短暫之有限時間內需立即判定搭配烹調主題需選購之食材，且必須精準掌握採購金額之成本計算與購物時間，過程更增添比賽之困難度，然更可評比出選手除了應有之「烹調實力」外，並瞭解選手針對食材採買與成本控制能力，可完整評分出具備優秀餐廚達人應有之整體能力。

參賽選手每一支隊伍由五位成員組成，嘉南大學內場主廚蔡忠志、陳光閔、賴奕丞同學負責內場廚藝，專攻食材的料理，除了對本身採買之食材種類、特性與數量有所瞭解外，並在烹調技巧上不斷構思，發揮絕佳創意與巧思，於2小時內烹調出湯品、前菜、主菜各5人份之四道料理決勝負，並搭配外場服務人員陳柏丞、施佳仔同學展現出專業的餐服技巧，除需瞭解每道料理之食材與製作程序、餐桌擺設外，並需詳細為客人講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切服務顧客完成完美之外場餐飲服務。該團隊經過多次反覆臨場磨練，內外場相互配合演練，培養出團隊默契，展現十足自信，獲得佳績，頗為難得。

蔡忠志同學四年連續帶領學弟妹參賽，第一屆比賽獲季軍，第三屆比賽獲亞軍，歷經八八與莫拉克水災，今年帶著全校師生的期望參賽，每年皆以「超越自我」精神勉勵隊友參賽，終不負眾望於畢業前摘下寶座，個人並獲頒「餐



嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 陳慧卿
電話：(06) 2665674 2664911-1003
行動：0952-058989
E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

廚達人特別獎」。本屆競賽總獎額冠軍三十萬元、亞軍十萬元、季軍伍萬元，冠軍隊伍將於一年內由遠東香格里拉飯店安排至中國廣州香格里拉學院免費進行研習一個月。相關訊息請洽該校餐旅系系主任王瑞顯教授，電話：06-2664911轉3601

圖說：嘉南藥理科技大學勇奪餐廚達人冠軍榮獲獎金30 萬元

