

2019 年 第一屆 原味達人料理爭霸賽

報名簡章

壹、活動目的

「2019 部落餐桌節」系列活動-原味達人料理爭霸賽，期望藉由料理競賽推廣原住民族食材，增加餐飲科系背景的學生、專業主廚、家庭主婦及喜愛料理的民眾，對原住民族食材的認識及運用，並發揮創意與專業知識端出別有一番風味的料理。期望未來不管是在日常家庭料理還是飯店餐廳內，都能因原住民族食材使菜色更豐富，或是發現新的美味秘方。獲獎的參賽選手，主辦單位將頒發獎金、獎盃、獎狀及參賽證明。

貳、活動單位

主辦單位：原住民族委員會

執行單位：悅暉行銷顧問有限公司

參、比賽主題

利用原住民族食材設計並製作創意料理，每一道料理須至少使用以下一種原住民族食材，如：小米、紅藜、樹豆、樹薯、馬告(山胡椒)、洛神、土肉桂、木鱉果、刺蔥、飛魚、椴木香菇、假酸漿葉、茶葉、落蕎、大頭根、龍鬚、龍葵、秋葵、野萵、輪胎苦瓜、黃藤、箭筍、山當歸。

肆、報名時間：即日起至 2019 年 7 月 10 日 (三) 止

伍、報名方式(二擇一)

- 一、 填寫參賽報名表E-mail至 Ellen.wu@hiifly.com (吳小姐)
- 二、 填寫並掛號寄送紙本報名表至 100 台北市中正區重慶南路一段10號10樓之六 悅暉行銷 吳小姐收 (依郵戳時間為憑)

陸、比賽內容

一、 比賽資格：

- (一) 學生組：2 人一隊，就讀國內之高中職、大專院校之在學學生，且**各隊至少一位參賽者須具原住民身分**。

(二) 公開組：以個人賽方式進行，至少有任一餐飲相關之丙級證照(中餐烹調、中式米食加工、中式麵食加工、西餐烹調、烘焙食品、飲料調製、調酒、餐旅服務等)，且**具原住民身分**。學生不可跨報公開組。

二、 比賽時程：

| 項目 | 日期 | 備註 |
|----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 報名期間 | 即日起~ 2019年7月10日(三) | <ul style="list-style-type: none"> ● 電子郵件報名成功後，以工作小組回信為憑，若3日內未收到報名成功之信件回覆，請主動來信或來電與收件單位確認。 ● 紙本寄送者若於一周內未接獲電話告知報名成功，請主動來電與收件單位確認。 |
| 初賽-書面審查 | 2019年7月25日(四)公布於看見·太陽臉書粉絲專頁 | <ul style="list-style-type: none"> ● 入選複賽者將以電話及信件通知，並需於3天內匯款保證金1000元。 ● 若未於時間內匯款，將取消資格，並依成績高低遞補其他隊伍。 ● 未入選複賽之隊伍不另行通知。 |
| 複賽-自選料理賽 | 2019年8月10日(六) | 學生組 報到時間 8:30-9:00 公開組 報到時間 10:30-11:00 |
| 決賽-指定料理賽 | 2019年8月10日(六) | 決賽名單於 13:50 公布 比賽時間 14:10-16:30 |

三、 比賽方式：

【初賽-書面審查】

1. 比賽方式

- (1). **各隊繳交報名表、兩吋照片一張、料理食譜兩份等附件資料，公開組須提供丙級證照影本**，報名簡章製作表上需詳細書寫隊伍名稱(學生組)、作品名稱、材料名稱、食材分量、調味料名稱及份量、製作步驟、創作理念及菜餚圖檔，詳填報名表後於**7/10(三)前完成報名**。
- (2). 由主辦單位邀請專業餐飲主廚組成評審團進行審查
- (3). 評審團將依照報名時提交的「菜餚名稱」、「烹調食譜」進行評分

2. 入圍隊數

- (1). 學生組：依照成績高低錄取前 10 組
- (2). 公開組：依照成績高低錄取前 10 組

3. 注意事項

- (1). 接獲入選複賽並確認參加後，若在繳納保證金後退賽，保證金不予退還。
- (2). 入選複賽的參賽隊伍若複賽不克前來者，應於 7 月 29 日(一)前告知主辦單位，以利進行遞補程序。
- (3). 每位參賽者須提供身分證正反面影本 1 份；另學生組須提供學生證正反面影本 1 份或由學校開立之在學證明 1 份；公開組須提供丙級證照影本 1 份。
- (4). 完成報名後，學生組不得以任何理由更換參賽組別及隊員。
- (5). 每人限報一隊，不得重複參賽。
- (6). 入圍參賽者將以電話及電子郵件通知入圍參賽者。

【複賽-自選料理賽】

1. 比賽方式

- (1). 時間：2019 年 8 月 10 日 (六)
- (2). 地點：FooShion Sky Festival 台北市信義區松壽路 12 號(ATT 4 FUN RF 空中盛宴)
- (3). 規則：參賽隊伍現場烹飪，於時限內呈現成品於評審評選。
 - A. 參賽者須完全按照書審提交的食譜，在 60 分鐘內完成兩道菜，皆為乙式兩份的料理 (一份評審試吃 1 人份、一份陳列展示 3 人份)，**食材及現場為提供之設備需由參賽者自行準備**，若完成的料理和初賽書審提交的不同，則以棄權論，違規

選手不得有異議。

- B. 複賽共有 4 次吹哨及廣播：開始時、30 分時、40 分可出菜時及比賽結束 60 分時。比賽結束時即禁止出菜至評審室。
- C. 所有原物料於比賽開始前，須經主辦單位檢查驗證，並與書審資料相符，且不得危害人體健康並符合台灣食品衛生標準，違者將取消比賽資格。
- D. 參賽者所準備之食材可於現場準備時間先做前置作業，例如：肉類海鮮醃製、熬煮高湯，但不可有任何組裝成形行為及列入評分項目之行為(如：刀工等)，違者酌予扣分。如有特殊狀況需攜帶其他半成品，需於報名表之食譜上特別註明。
- E. 承上一項目，因場地限制，現場僅有一座洗手台，故比賽當日使用的食材需事先清洗、去皮，參賽者若因等待使用洗手台而損失製作時間，不得要求延長比賽時間。
- F. 參賽者請自備盛裝料理之餐盤器皿，及料理成品所需之周邊佈置物，並且需於盤子底部貼上姓名，以免參賽者盤子彼此誤用、誤收，大會將不負責用具之保管責任。各隊伍佈置空間為 40cm*60cm。
- G. 可自行攜帶主辦單位沒有提供之調味料，但須在現場調配，不可事先調配好。
- H. 比賽食材必須現場準備，不可攜帶成品、半成品進入比賽場地。
- I. 賽後料理台清潔及復原包含在比賽項目裡，參賽者需於比賽結束後 20 分鐘內將場地復原乾淨，若未復原將進行扣分。
- J. 參賽選手須著標準廚師服裝及廚帽並自備餐盤及器具，另需自行製作菜名立牌及內容解說，以整體呈現，並公開於評審場地以利評審作業。
- K. 競賽服裝：請穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、口罩褲子和廚鞋內含黑襪；學校 LOGO 圖像得露出，未穿著者標準廚服不得進場比賽。
- L. 複賽及決賽均需攜帶**身分證、學生證**於服務台核對選手資料，完成報到後進行賽前準備及比賽材料檢查。
- M. 各組參賽隊伍可獲得主辦單位提供之食材補助費壹仟元(主辦單位於複賽結束後，確認器材設備正常，將在複賽成績公布後連同保證金一起退回給未晉級隊伍代表)。
- N. **因場地空間限制，將不開放親友民眾進入會場觀賽，比賽當天將進行現場直播，請多加利用。**

2. 入圍隊數

- (1). 學生組：依照成績高低錄取前 3 組進入決賽
- (2). 公開組：依照成績高低錄取前 3 組進入決賽

【決賽-指定料理賽】

1. 比賽方式

- (1). 時間：2019 年 8 月 10 日 (六)
- (2). 地點：FooShion Sky Festival 台北市信義區松壽路 12 號(ATT 4 FUN RF 空中盛宴)
- (3). 規則：
 - A. 決賽選手報到完畢後，揭曉黑盒子食材，共有 30 分鐘的預備時間，包含撰寫食譜及菜名，30 分時哨音響起，開始正式比賽 60 分鐘，包含料理與擺盤，比賽時間共 90 分鐘。
 - B. 比賽共有 5 次吹哨及廣播：預備時間開始時、正式比賽開始時、30 分時、40 分可出菜時及比賽結束 60 分時，比賽結束時即禁止出菜至評審室。
 - C. 參賽者須運用大會「現場公布」之食材料理，**由大會提供所有決賽食材及調味料，參賽者不可使用自備食材、香料及調味料，僅可使用自己的刀具及盤子**，並於時間內完成食譜撰寫、菜名設計及料理與擺盤。
 - D. 決賽製作一道菜，一式兩份(一份評審試吃 1 人份，一份陳列展示 3 人份)，並於評審評比時進行五分鐘以內的說菜(創意理念等)。
 - E. 菜色名稱設計 - 大會提供立牌用紙寫下菜餚名稱。
 - F. 決賽參賽選手需與初賽相同，不得更換，否則以棄權論。競賽服裝：請穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、褲子和廚鞋內含黑襪；學校 LOGO 圖像得露出，未穿著者標準廚服不得進場比賽。
 - G. 比賽選手於大會指定報到時間內完成報到，超過該場比賽開始時間未到者，視同棄權。
 - H. 參賽者可使用自備盛裝料理之餐盤器皿或大會準備之餐盤器皿。
 - I. 可自行攜帶主辦單位沒有提供之調味料，但須在現場調配，不可事先調配好。
 - J. 獲晉級決賽之選手，決賽時所製作之菜餚不得與複賽重複。
 - K. 當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。
 - L. 複賽及決賽均需攜帶**身分證、學生證**於服務台核對選手資料，完成報到後進行賽

前準備及比賽材料檢查。

M. 主辦單位於頒獎典禮結束後，確認器材設備正常，將複賽食材補助費連同保證金一起退回給隊伍代表。

N. 因場地空間限制，將不開放親友民眾進入會場觀賽，比賽當天將進行現場直播，請多加利用。

四、 評審辦法：

(一) 評審項目：

1. 比賽作品須表達主題菜餚之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
2. 不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料等)。

(二) 評分標準：

1. 書面審查

| 評分標準 | 比例 |
|---------------|-----|
| 1.原住民族食材選擇與運用 | 30% |
| 2.食譜設計及創意度 | 40% |
| 3.成品外觀 | 20% |
| 4.資料齊全 | 10% |

2.複賽-自選料理賽

| 評分標準 | 比例 |
|-------------|-----|
| 1. 菜餚設計(口味) | 30% |
| 2.食材選擇與使用 | 20% |
| 3.刀工/火候 | 20% |
| 4.整體創意 | 15% |
| 5.擺盤 | 15% |

3.決賽-指定料理賽

| 評分標準 | 比例 |
|---------|-----|
| 1.味道表現 | 30% |
| 2.整體創意 | 25% |
| 3.刀工/火候 | 20% |
| 4.擺盤 | 15% |
| 5.口條、台風 | 10% |

(三) 評審評分

1. 評審依評分標準進行評分，分數加總除以評審人數，即為該組選手所得之平均分數。
若有同分情形則由評審長做最後裁決，參賽者不得有異議。
2. 遲到、使用違禁添加物視為違規項目，每一違規項目將扣平均分數 5 分。
3. 逾時未完成的菜餚作品即不計分，並立即停止動作。
4. 評審評分秉持公正、公平原則，選手切勿於比賽限時期間與評審交談。

(四) 成績公佈

1. 於現場公布原味達人複賽及決賽成績及頒發獎盃及獎狀。

柒、獎項說明

一、【原味達人爭霸賽學生組】

| 組別 | 項目 | 獎金 | 獎勵 |
|-----|----|-------------|---------------|
| 學生組 | 冠軍 | 獎金 20,000 元 | 獎盃 1 座 獎狀 2 張 |
| | 亞軍 | 獎金 15,000 元 | 獎盃 1 座 獎狀 2 張 |
| | 季軍 | 獎金 10,000 元 | 獎盃 1 座 獎狀 2 張 |

二、【原味達人爭霸賽公開組】

| 組別 | 項目 | 獎金 | 獎勵 |
|-----|----|-------------|---------------|
| 公開組 | 冠軍 | 獎金 30,000 元 | 獎盃 1 座 獎狀 1 張 |
| | 亞軍 | 獎金 20,000 元 | 獎盃 1 座 獎狀 1 張 |
| | 季軍 | 獎金 10,000 元 | 獎盃 1 座 獎狀 1 張 |

*公開組優勝前三名需配合本會出國參加廚藝交流活動(國家地點待本會確定後公告)

- 依中華民國所得稅法規定，得獎獎品或獎金金額在新台幣\$20,000 元及其以上，得獎者必須依規定扣繳 10%中獎所得稅額，始得領獎；中獎人如為外籍(即在中華民國境內居住未達 183 天之本國人及外國人)改依規定扣繳 20%稅率。
- 依中華民國稅法規定，獎項金額若超過新台幣\$2,000 元，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據方可領獎。如未配合者，則視為自動棄權，不具得獎資格。

捌、入圍決賽隊伍應配合事項

- 需配合活動現場頒獎及行銷宣傳活動，如媒體採訪等。
- 公開組優勝前三名需配合本會出國參加廚藝交流活動(國家地點待本會確定後公告)。

玖、其他事項

- 大會提供料理設備：其他比賽設備、調味品，請參賽選手自備。

| 名稱 | 數量 | 名稱 | 數量 | 名稱 | 數量 |
|------------------|-----|------------------|-----|----------------|---------|
| 工作檯 75cm*70cm | 1 組 | 電磁爐 30cm*52cm | 2 組 | 平底鍋 直徑 24cm | 1 個 |
| 烤箱 | 1 組 | 紙巾及抹布 | 1 份 | 玻璃碗 8.5cm | 3 個 |
| 砧板 45cm*30cm | 1 個 | 配菜盤 60cm*30cm | 1 個 | 垃圾桶 | 4 個(共用) |
| 插座 110V | 2 個 | 清潔食材用水 | | | |
| 共用調味品名稱 | 數量 | 調味品名稱 | 數量 | 調味品名稱 | 數量 |
| 沙拉油 | 些許 | 香油 | 些許 | 鹽巴 | 些許 |

| | | | | | |
|-----|----|-----|----|---|----|
| 胡椒粉 | 些許 | 味素 | 些許 | 糖 | 些許 |
| 太白粉 | 些許 | 地瓜粉 | 些許 | | |

備註：1.器具準備將依現場為主。

2.若有用電設備或其他用具需求者，需於報名表提出申請(各組僅提供兩個插座使用用電設備)，現場禁止使用未提出申請之品項。

3.其他需求如延長線及額外需求(如冰塊)...等，參賽選手需自備。

拾、複賽及決賽當日流程

| 時間 | 活動流程 | 參與對象 |
|-------------|--------------------------|-------------|
| 08:30-09:00 | 學生組報到時間 | 學生組複賽選手 |
| 09:00-10:50 | 學生組複賽 | 學生組複賽選手 |
| 10:30-11:00 | 公開組報到時間 | 公開組複賽選手 |
| 11:00-12:40 | 公開組複賽 | 公開組複賽選手 |
| 12:40-14:10 | 原味探索工坊與午餐交流 (公布入圍決賽者) | 學生組及公開組複賽選手 |
| 14:10-16:30 | 學生組及公開組決賽 | 學生組及公開組決賽選手 |
| 16:30-16:55 | 頒獎典禮 | 學生組及公開組決賽選手 |

權利與義務

1. 報名參賽選手於報名本活動時，即同意接受本活動辦法與注意事項之規範，如有違反，主辦單位有權取消其參加或得獎資格。
2. 主辦單位擁有所有報名參賽選手比賽中所使用的烹調方式、配方及本活動之影音、照片等相關紀錄版權及使用權之全部權利。
3. 主辦單位擁有活動變更之權利。
4. 主辦單位不負參賽選手個人財物之保管責任，請參賽者務必自行保管。

活動相關問題請洽：

2019第一屆原味達人料理爭霸賽 小組

吳小姐 02-5569-0866#21

Ellen.wu@hiifly.com

附件一.A

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽

學生組報名表

| | | |
|---------------------------------------|---------|-------|
| 組別名稱： 學生姓名： 學校及學科(系)： | | 照片浮貼處 |
| 身分證字號： | 出生年月日： | |
| 手機： | E-mail： | |
| 地址： | | |
| 緊急聯絡人： | | 手機： |
| 身分證正反面影本 | | |
| (Blank space for ID card photocopies) | | |

學生證正反面影本(或在學證明)

說明：

- 報名期間：即日起至2019年7月10日(三)截止。
- 報名方式：
 1. 填寫參賽報名表E-mail至 Ellen.wu@hiifly.com (吳小姐)
 2. 填寫並寄送紙本報名表至 100 台北市中正區重慶南路一段10號10樓之六 悅暉行銷 吳小姐收
- 每位參賽者皆需填寫個人資料。
- 參賽者可自行選定主副食材，於2019年7月10日(三)前E-mail或提交決賽參賽作品「菜餚名稱」與「烹調食譜」(請參見下一頁表單)。
- 務必於信件中(電子郵件及紙本皆須)附件一張兩吋照片，以利製作選手證。



附件一.B

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽

公開組報名表

| | | |
|----------|---------|-------|
| 從業單位： | | 照片浮貼處 |
| 職稱： | | |
| 廚師姓名： | | |
| 身分證字號： | 出生年月日： | |
| 手機： | E-mail： | |
| 地址： | | |
| 緊急聯絡人： | | 手機： |
| 身分證正反面影本 | | |
| | | |

餐飲相關丙級證書正反面影本

說明：

- **報名期間**：即日起至2019年7月10日(三)截止。
- **報名方式**：
 1. 填寫參賽報名表E-mail至 Ellen.wu@hiifly.com (吳小姐)
 2. 填寫並寄送紙本報名表至 100 台北市中正區重慶南路一段10號10樓之六 悅暉行銷 吳小姐收
- 參賽者可自行選定主副食材，於**2019年7月10日(三)前**E-mail或提交決賽參賽作品「**菜餚名稱**」與「**烹調食譜**」(請參見下一頁表單)。
- 務必於信件中(電子郵件及紙本皆須)**附件一張兩吋照片**，以利製作選手證。

附件二. A

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽

學生組參賽選手比賽菜餚名稱及食譜

| | | | |
|------------------------------------------|----|-----------|-------|
| 組別名稱： | | 學校及學科(系)： | |
| 姓名： | | | |
| 菜餚(一)名稱： | | | |
| | | 材料 | 用量 |
| 主材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| | 5. | | |
| 副材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 調味料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 盤飾 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| 設備申請 (若未申請 自備用具· 現場禁止使 用該用具) | 1. | | 伏特 安培 |
| | 2. | | 伏特 安培 |
| | 3. | | |
| | 4. | | |

製作方法/食譜 (請依步驟順序填寫)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

創意理念 (200 字以內)請簡略介紹參賽食譜特別之處

5×7 料理照片貼於下方

參賽者簽名：_____ (請親簽並掃描回傳)

說明：

- 參賽者須以自行選定之主副食材，於2019年7月10日(三)前E-mail或寄送紙本提交 2019原味達人-學生組參賽作品「菜餚名稱」與「烹調食譜」。
- 活動相關問題請洽：

2019第一屆原味達人料理爭霸賽

吳小姐 02-5569-0866#21

Ellen.wu@hiifly.com

附件二. A

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽

學生組參賽選手比賽菜餚名稱及食譜

| | | | |
|------------------------------------------|----|-----------|-------|
| 組別名稱： | | 學校及學科(系)： | |
| 姓名： | | | |
| 菜餚(二)名稱： | | | |
| | | 材料 | 用量 |
| 主材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| | 5. | | |
| 副材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 調味料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 盤飾 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| 設備申請 (若未申請 自備用具· 現場禁止使 用該用具) | 1. | | 伏特 安培 |
| | 2. | | 伏特 安培 |
| | 3. | | |
| | 4. | | |

製作方法/食譜 (請依步驟順序填寫)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

創意理念 (200 字以內)請簡略介紹參賽食譜特別之處

5×7 料理照片貼於下方

參賽者簽名：_____ (請親簽並掃描回傳)

說明：

- 參賽者須以自行選定之主副食材，於2019年7月10日(三)前E-mail或寄送紙本提交 2019原味達人-學生組參賽作品「菜餚名稱」與「烹調食譜」。
- 活動相關問題請洽：

2019第一屆原味達人料理爭霸賽

吳小姐 02-5569-0866#21

Ellen.wu@hiifly.com

附件二.B

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽 公開組參賽選手比賽菜餚名稱及食譜

| | | | |
|------------------------------------------|----|-----|-------|
| 單位名稱： | | 職稱： | |
| 姓名： | | | |
| 菜餚(一)名稱： | | | |
| | | 材料 | 用量 |
| 主材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| | 5. | | |
| 副材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 調味料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 盤飾 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| 設備申請 (若未申請 自備用具， 現場禁止使 用該用具) | 1. | | 伏特 安培 |
| | 2. | | 伏特 安培 |
| | 3. | | |
| | 4. | | |

製作方法/食譜 (請依步驟順序填寫)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

創意理念 (200 字以內)請簡略介紹參賽食譜特別之處

5×7 料理照片浮貼於下

參賽者簽名：_____ (請親簽並掃描回傳)

說明：

- 參賽者須以自行選定之主副食材，於2019年7月10日(三)前E-mail或寄送紙本提交 2019原味達人-公開組參賽作品「菜餚名稱」與「烹調食譜」。

- 活動相關問題請洽：

2019第一屆原味達人料理爭霸賽

吳小姐 02-5569-0866#21

Ellen.wu@hiifly.com

附件二.B

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽 公開組參賽選手比賽菜餚名稱及食譜

| | | | |
|------------------------------------------|----|-----|-------|
| 單位名稱： | | 職稱： | |
| 姓名： | | | |
| 菜餚(二)名稱： | | | |
| | | 材料 | 用量 |
| 主材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| | 5. | | |
| 副材料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 調味料 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| | 4. | | |
| 盤飾 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | 3. | | |
| 設備申請 (若未申請 自備用具， 現場禁止使 用該用具) | 1. | | 伏特 安培 |
| | 2. | | 伏特 安培 |
| | 3. | | |
| | 4. | | |

| | |
|------------------------------------|--|
| 製作方法/食譜 (請依步驟順序填寫) | |
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |
| 6. | |
| 7. | |
| 創意理念 (200 字以內)請簡略介紹參賽食譜特別之處 | |
| | |
| 5×7 料理照片浮貼於下 | |
| | |

參賽者簽名： _____ (請親簽並掃描回傳)

說明：

- 參賽者須以自行選定之主副食材，於2019年7月10日(三)前E-mail或寄送紙本提交 2019原味達人-公開組參賽作品「菜餚名稱」與「烹調食譜」。

- **活動相關問題請洽：**

2019第一屆原味達人料理爭霸賽

吳小姐 02-5569-0866#21

Ellen.wu@hiifly.com

附件三

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽

著作財產權授權同意書

一、 授權內容：

立書人同意授權原住民族委員會（以下簡稱本會）主辦之
2019 第一屆原味達人料理爭霸賽將得獎之【著作/菜餚名稱(兩道)】
_____之作品照片及食譜無償授權本會進行宣
傳、重製、修改、出版、展覽等權利及公開使用之各項相關權利，不另支付日後使
用酬勞或權利金；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後
若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人（隊）願負法律之責任，
並退回獎金、獎盃、徽章、或獎狀。

二、著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作
係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人
之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

特立此書，以茲證明

立書人姓名（請親簽並掃描回傳）

身分證字號：

通訊電話：

電子信箱：

通訊地址：

中華民國 年 月 日

附件四

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽 提供個人資料同意書

您好：為了保障您的權益，請務必詳細的閱讀本個資同意書之各項同意內容。

1. 原住民族委員會(以下簡稱本會)為聯繫及辦理本標章等相關業務之需求，必須取得您的個人資料，在個人資料保護法及相關法令之規定下，本會將依法蒐集、處理及利用您的個人資料。
2. 本次蒐集與使用您的個人資料如報名表單內文所列，含姓名、職稱、聯絡電話、聯絡手機、傳真電話、電子信箱等或其他得以直接或間接識別您個人之資料，此資料受本會保全維護，並僅限於公務使用。
3. 您同意本會以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行連絡、並提供您本會相關業務資訊以及其他隱私權保護政策規範之使用方式。
4. 您可依個人資料保護法第3條規定，就您的個人資料向本會(1)請求查詢或閱覽、(2)製給複製本、(3)請求補充或更正、(4)請求停止蒐集、處理及利用或(5)請求刪除。但因(1)妨害國家安全、外交及軍事機密、整體經濟利益或其他國家重大利益、(2)妨害公務機關執行法定職務、(3)妨害本會或第三人之重大利益，本會得拒絕之。
5. 您可自由選擇是否提供本會您的個人資料，但若您所提供之個人資料，經檢舉或本會發現不足以確認您的身分真實性或其他個人資料冒用、盜用、資料不實等情形，本會有權終止您應享之權利。
6. 個人資料蒐集之特定目的消失或期限屆滿時，本會將主動或依當事人之請求，刪除、停止處理或利用該個人資料。但因執行職務或業務所必須或經當事人書面同意者，不在此限。
7. 本會如違反個人資料保護法規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者，致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者，應查明後，以電話或信函或電子郵件或網站公告等方法中，擇其適當方式通知您。
8. 您瞭解此一同意符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本會蒐集、處理及利用您的個人資料之效果。
9. 當您親自簽章完成後，即視為您已詳閱並了解本同意書的內容，且同意遵守所有事項，謝謝。

我已閱讀並接受上述同意書內容 (請打勾)

立同意書人：(請親簽並掃描回傳)

立同意書日期：中華民國 年 月 日

***學生組兩位選手皆須填寫此提供個人資料同意書**

附件五

2019 第一屆原味達人料理爭霸賽

參賽切結書

(以下簡稱本參賽者)參加「2019 第一屆原味達人料理爭霸賽」，為保證料理食材之食品安全，以及維護本次活動展出形象，特此切結保證本參賽者遵守食品安全衛生相關法規，使用之產品中不含違反食品安全衛生法規之原料或添加物等，並符合台灣食品衛生標準。

本參賽者如於事前備料、料理期間之食材產品違反前述規定，或未配合貴會相關指示辦理時，同意承諾願自行負擔全部法律責任，並無條件接受貴會依規定所為之處理，同意立即取消參賽資格。同時本參賽者亦保證貴會免於受到因此所衍生之任何民事、刑事追訴；且因可歸責於本參賽者之情事致貴會或第三人有所損害，應無條件賠償貴會或第三人所遭受各種損失，包括但不限於金錢、物質及時間、精神之所有損失，本參賽者絕無異議。本參賽者亦同意貴會未來辦理國內外各項推廣活動時，對本參賽者保有參展與否之選擇權利。

本參賽者一旦接獲入選複賽並確認參加後，若在繳納保證金後退賽，保證金不予退還。

此致

原住民族委員會

立書人姓名 (請親簽並掃描回傳):

身分證字號 :

通訊電話 :

電子信箱 :

通訊地址 :

中華民國 年 月 日

*學生組兩位選手皆須填寫此參賽切結書