

## 2019 第 15 屆龜甲萬盃國際烹飪大賽—學生組決賽 議程表

日期：108 年 3 月 30 日（星期六）上午 7：30-16：00

地點：國立高雄餐旅大學第一、二實習大樓(高雄市小港區松和路 1 號)

時間		主 題	地點	備註
06：50		工作人員報到、預備	院辦集合	
07：30-08：00	30 分	選手報到	第二實習大樓 1F 綜合會議室	
08：00-08：30	30 分	餐桌佈置說明及佈置	第二實習大樓 1F 綜合會議室	展場不提供電源
08：30-08：45	15 分	比賽說明	第二實習大樓 5F 示範教室(D503)	
08：45-09：00	15 分	場地認識與器具調味料清點	大專組-第一實習大樓 5F C502 教室 高中組-第二實習大樓 5F D504、D507 教室	
09：00-10：00	60 分	比賽開始	大專組-第一實習大樓 5F C502 教室 高中組-第二實習大樓 5F D504、D507 教室	1.完成後送 1 份至朱雀廳評審室供拍照、評審 2.等 3 道菜餚皆完成才送 1 樓餐桌
10：00-10：15	15 分	中場休息		
10：15-10：30	15 分	第二階段菜餚材料說明	第二實習大樓 5F 示範教室(D503)	
10：30-11：40	70 分	比賽開始—70 分鐘內完成神秘箱指定菜 1 道製作	大專組-第一實習大樓 5F C502 教室 高中組-第二實習大樓 5F D504、D507 教室	1.每完成 1 道菜即送 1 人份至朱雀廳，拍照品評 2.等全部菜餚完成後再將 3 道菜送 1 樓餐桌
11：40-11：50	10 分	送菜至 1F 餐桌		
11：50-12：10	20 分	1.1 樓開放民眾拍照 2.選手進行廚房善後清潔	第二實習大樓 1F 綜合會議室、 C502、D504、D507	5F 評審評分
12：10-13：10	60 分	1.評審至 1 樓進行餐桌評分 2.選手至 1 樓說菜	第二實習大樓 1F 綜合會議室	1.評審員 1 名 2.各組選手 2 名
13：10-14：10	60 分	1.評審評分計算，排列名次 2.選手持續善後清潔	第二實習大樓 1F 綜合會議室、 C502、D504、D507	廚房及餐桌 善後清潔
14：10-15：10	60 分	頒獎&閉幕	第二實習大樓 1F 綜合會議室	
15：10-15：40	30 分	撤場、清潔整理&賦歸	第二實習大樓 1F 綜合會議室 一實朱雀廳、C502	

