

台南應用科技大學餐飲系教師參加各類競賽評級要點

民國 100 年 11 月 16 日餐飲系教師評議委員會通過

民國 100 年 12 月 26 日餐飲系系務會議通過

民國 101 年 01 月 04 日院教評會議通過

民國 101 年 01 月 16 日校教評會議通過

- 一、台南應用科技大學餐飲系（以下簡稱本系）為鼓勵教師參加餐飲相關各類競賽，提升專業技術能力，並建立公平公正之評級制度，特訂定「台南應用科技大學餐飲系教師參加各類競賽評級要點」（以下簡稱本要點）。
- 二、本要點所評級對象，係指以本系名義親自參與競賽或作品寄送至國(內)外參賽之專任教師。
- 三、本要點的評級基準分為國際競賽與國內競賽兩大類，依其競賽水準與難度將以下各比賽分為第一等至第四等。

1. 第一等：具全球性競賽水準

1. 德國烹飪奧林匹克大賽 International Exhibition of Culinary Art (Culinary Olympics)
2. 盧森堡世界盃國際廚藝大賽 Villeroy & Boch Culinary World Cup
3. 法國樂斯福盃麵包大賽 Coupe Louis Lesaffre (International Selections for Bakery World Cup)
4. 世界甜點大賽 Coupe du Monde de la Opatisserie-The World Pastry Cup
5. 世界廚師錦標賽 WACS (World Association of Chefs Society) Global Chefs Challenge
6. 博古斯世界烹飪大賽 Bocuse d'Or (the <i>Concours mondial de la cuisine</i> , World Cooking Contest)
7. 世界餐飲盃大賽(International Catering Cup)
8. FHM 馬來西亞吉隆坡國際廚藝競賽 (FHM Culinaire Malaysia)
9. FHA 新加坡廚藝挑戰賽 (FHA Singapore Culinary Challenge)
10. HOFEX 香港國際美食大獎 (Hong Kong International Culinary Contest)
11. 世界盃調酒大賽(International Bartender Competition)
12. World Barista Championship 世界咖啡師大賽 (Specialty Coffee Association of Europe & Specialty Coffee Association of America)

2. 第二等：具洲際性競賽水準

13. 檳城廚藝爭霸賽(Penang Chefs Challenge)
14. 泰國亞洲盃烹飪賽(Asia Culinary Cup, Bangkok)
15. 中國烹飪世界大賽(China Culinary World Contest)
16. FHC 上海國際烹飪藝術比賽
17. 亞洲盃調酒大賽
18. 金爵獎國際調酒大賽

3. 第三等：政府舉辦之全國性職類競賽及未在第一及第二等之國際比賽。

4. 第四等：私人機構舉辦之全國性職類競賽。

四、參加本要點公告之各等比賽獲獎之教師，依本校「教職員工獎懲辦法」給予敘獎。

五、參加本要點公告之第一等至第二等比賽獲獎之教師，由主任簽核學校爭取獎勵金及公差假補助。

六、若教師參與未在本要點表列的國際比賽，需於比賽前備齊相關佐證資料，以供本系教師評議委員會審議及評級。

七、教師參加本要點各級比賽獲獎之成果計分方式如下：第一等及第二等比賽前3名為15分，佳作(或同等級)為8分；第三等比賽第一名為12分，第二名為10分，第三名為8分，佳作(或同等級)為6分；第四等比賽第一名為10分，第二名為8分，第三名為6分，佳作(或同等級)為4分。

八、本要點未規定事項，依相關法令規定辦理。

九、本要點經本系教師評審委員會、系務會議、院級教師評審委員會審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。