

①

出國報告（出國類別:廚藝競賽）

②

第 14 屆中國(上海)國際廚藝競賽

③

服務機關：國立高雄餐旅大學烘焙管理系

姓名職稱：王先正(講師級專業技術人員)

競賽主辦國家：中國大陸

出國期間：101.11.10 至 11.17

報告日期：102.4.24

一.摘要:

本屆(14 屆)上海國際食品餐飲展共有 11 個展區，是全中國規模最大最專業的食品展，除了展覽，大會還籌辦一系列活動和比賽，而今年國際美食大獎反應更是熱烈，因為是第一次獲得世界廚師協會認證。有中西菜、甜點、專業 showpiece、及三層結婚蛋糕等，還有現場個人和國家隊的競賽，而烘焙系亦選派 4 位學生由王先正老師指導及帶隊參與專業糕點 showpiece、麵包製作、下午茶甜點競賽等三項比賽共獲得一銀一銅的佳績。

二.目次:

一. 摘要.....	P2.
二. 目次.....	P3
三. 本文	
(一)目的、(二)過程.....	P4
四.競賽成績.....	P5
五.參賽心得.....	P6
六.建議事項.....	P7

三.本文

(一)目的:

- 1.藉由參加 2012FHC 上海國際廚藝競賽，提昇臺灣烘焙飲食文化及技藝，並儲備、培訓國內烘焙選手，代表國家參加國際級烘焙食品職類技能競賽。
- 2.增進本校學生對於中國大陸烘焙食品專業知識與技能之了解與互動。
- 3.返國後提供本校師生更詳細參賽參考資料圖片,增加國際區域視野。

(二)過程:

1.於民國101年9月21日正式展開甄選作業,採自由方式報名,但必須繳交相關作品或之前參賽相關照片,由烘焙系副教授黃士禮,講師級技術教師王先正,加拿大漢堡大學交換教師司道格主廚共同遴選,共選出烘焙系學生4位,參加此次的比賽。

2.① 專業糕點展示(pastry showpiece)選手有:烘二A顏志全

②麵包擺設(bread)選手有:烘四A陳雅棋

③下午茶甜點製作(The high tea desserts)選手有:烘四 A 高瑞璞、烘二 A 林彥廷
共四位同學獲選參加此次競賽。

3.競賽時間:11/14—11/16為期三天,但因需前製備以及配合直航航班,故提早(11/10)出發,11/17 返國。

四.競賽成績:

①糕點裝飾擺設(pastry professional showpiece)



銀牌選手:烘二 A 顏志全同學

③下午茶甜點製作(The high tea desserts)



銅牌選手:烘二 A 林彥廷同學

參賽花絮:



帶隊老師與烘焙選手及助手

四.參賽心得:

2012年上海FHC國際廚藝競賽,於11/14—11/16日在上海浦東展覽中心盛大舉行,這是一個獲得世界廚師協會(world association of chef's societies)認可的比賽,並派出國際級裁判出任大賽評審,先正有幸獲得烘焙系師長們的重託,帶領我們烘焙系的選手,浩浩蕩蕩闖蕩長三角,終於不虛此行,稍有些許成績,但整體而言還是差臨門一腳,獎項與金牌擦肩而過,故有以下體會:

- 1.參與比賽的學生:
 - ①必須要提前半年至一年準備,把每項基本功做到最好。
 - ②多去接觸收集與參賽項目相關的人、事、地、物。
 - ③充分了解比賽規則,心無旁騖,專心一致,目標明確。
 - ④前製備工作需提早進行,切記勿過度緊張,忙中疏漏。
 - ⑤行李道具食材等盡量簡化,到當地皆可買到。
 - ⑥隨行作品必須做好最萬全的防護措施,及充分了解當時航空規定,尤其是針對手提行李。

- 2.對帶隊老師:
 - ①提早作業,嚴格把關,確定參賽人選。
 - ②建立在當地相關人脈資源,可適時獲得幫助。
 - ③後續發展及相關拓展工作關係的建立。

五.建議事項:

此次上海競賽之旅,發現了,赫然發現我們鄰國的餐旅學校也開始欣然崛起,獎牌數不容小覷,雖然他們獲獎還是較集中在 25 歲以下青年組的上面,但實力的培養並非一夕,所以建議如有可能將訓練經費再撥充裕一點,讓我們的學生有機會與亞洲一流的國際主廚(並具有國際裁判身分者)來校做最直接的互動,讓高餐優勢能夠繼續延續傳承下去。

隨著世界地球村的逐漸成形,廚藝及糕點的比賽也是越來越多元了,綜觀亞洲目前有香港的 HOFEX 及新加坡的 FHA 亞洲杯的廚藝競賽每年輪流作莊,外加世界第一人口大國大陸 FHC 的參一腳,讓許多餐飲人才有發光發熱的舞台,希望我們政府和學校能夠爭取到更多國際級或歐洲盃等更多元文化的比賽,使我們的學生選手能有更大空間來揮灑自己的才能。

另一個令我感觸較深的議題是,此次上海國際廚藝競賽,別組不談我相信光是屬於糕點項目的比賽,我們台灣選手就占了一半以上,從台灣風塵僕僕的趕來!所以不禁要問台灣難道沒有一個屬於國際級的舞台熱我們這些選手發光發熱嗎?我相信就算有也是曇花一現,首先如在參賽心得中開頭就有提及”獲得世界廚師協會(world association of chef’s societies)認可的比賽,並派出國際級裁判出任大賽評審”這是一件相當重要的一件事情,而中國大陸雖是會員國但他們也是努力爭取了 14 年才爭取到獲得世廚的認證希望我們台灣(R.O.C.),號稱擁有最多元美食的國家不要被”矮化”甚至被”遺忘”,雖然這需要靠著民間組織的交流,但也需要政府給予一些關愛的眼神及大力支持,希望有朝一日我們也能得到其他亞洲及世界的認可,舉辦個國際美食大獎賽吧!