

出國報告（出國類別：國際性比賽）

2014 FHA Culinary Challenge 新加坡國際廚藝挑戰賽

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名：李怡君主任、賴顧賢老師、王先正老師、
陳正忠老師、屠國城老師

派赴國家：新加坡

出國期間：103 年 4 月 8 日至 4 月 13 日

報告日期：103 年 6 月 16 日

內容摘要

兩年舉辦一次的 **FHA 國際廚藝挑戰賽**(FHA Culinary Challenge ; FCC)是在新加坡展覽館舉辦的廚藝競賽，參賽國家數至少超過 13 國，是亞洲獲得世界廚師協會(WACS) 認可中最具規模的競賽，每屆皆吸引數百位來自世界各地的專業廚藝人員。國立高雄餐旅大學本次共有四個科系，六十位教職員生參賽，由本校中餐廚藝系系主任李怡君擔任總領隊，餐飲管理系賴顧賢老師、烘焙管理系王先正老師、中餐廚藝系陳正忠老師及餐飲廚藝科屠國城老師帶領學生參賽，參賽學生在半年前即展開激烈爭選及密集培育；從學生報名比賽開始，進而篩選比賽選手，就開始計畫訓練事宜，展開多元的教導與訓練，讓學生的技能更加紮實。此次參賽學生共獲 1 面金牌、7 面銀牌、8 面銅牌的殊榮，成績斐然。計畫經費 來源由教育部 103 年度獎勵大學教學卓越計畫中所編列參與國際競賽-餐旅奪標 競賽實務學習項下支應。透過參與國外廚藝比賽，期望學生能夠汲取他人所長，精進廚藝技能，擴展國際視野，教育出未來的餐飲廚藝菁英，為產業注入源源不絕的新生命，提升台灣國際競爭力。

目次

壹、	參訪目的.....	1
貳、	過程.....	2
	(一) 期程及經過.....	2
	(二) 競賽之時程、項目及成果.....	4
	(三) 競賽後之成果發表.....	7
參、	心得及建議事項.....	8
肆、	附錄：參訪照片.....	10

壹、參訪目的

本次參訪之目的為帶領學生參加新加坡廚藝挑戰賽(FHA Culinary Challenge; FCC)。FHA(Food & Hotel Asia)是每二年在新加坡展覽館中所主辦的亞洲最大的旅館及餐飲展，由新加坡展覽服務有限公司、新加坡旅館協會、新加坡廚師協會、世界廚師協會(WACS)等單位共同舉辦。其中最大的一個項目為新加坡國際廚藝競賽，每年參賽國家數至少超過 13 國，是亞洲最被認可的廚藝比賽。

新加坡廚藝挑戰賽是獲得世界廚師協會(WACS - World Association of Chef's Societies) 認可的國際性比賽，其項目、比賽規則及評審準則均以 WACS 的評審準則為依據，並由認可的國際級評判擔任本次的評審團。大賽的宗旨在於提供一個渠道，以提高各地區廚師、烘焙師以及青年廚師的廚藝水準和技能，數百位來自世界各地的餐飲人是齊聚一堂，相互切磋。廚藝挑戰賽的觀摩提供機會給行內專業人士向公眾展示其廚藝才華及服務水準，亦可吸收更多寶貴的烹調經驗並加強各地區間的行業交流。

國立高雄餐旅大學之廚藝相關科系以培育學生具備專業性、國際性、創意性為目的，本次參與競賽計畫經費來源自教育部 103 年度獎勵大學教學卓越計畫之參與國際競賽經費-餐旅奪標競賽實務學習項下支出。透過國際競賽經費之挹注，鼓勵同學參加國際廚藝比賽，訓練學生精進廚藝專業技能，並擴展國際視野，能透過各種學習、成長，投入台灣激烈的餐飲服務業，期待這些餐飲菁英為台灣餐飲事業注入源源不絕的新血，為台灣提升國際競爭力，使台灣的餐飲事業能夠不斷進步、成長，進而更加茁壯。

貳、過程

(一) 期程及經過

本次至新加坡參賽，高雄餐旅大學共有餐飲管理系、烘焙管理系、中餐廚藝系以及餐飲廚藝科(五專)共計四個科系，參與人員包含一位總領隊，負責協調所有賽事，四位指導老師，一位助理，三十一位選手，二十二位學生助理，共計派出了六十位教職員生參與此一盛會。選手的遴選是依本校學生參加國際性競賽及發明展實施要點第三點之規定辦理。從學生報名比賽開始，進而篩選比賽選手，就開始計畫訓練事宜，展開多元的教導與訓練，讓學生的技能更加紮實，每天都有密集訓練，從 102 年 10 月到 103 年 4 月，各系指導老師都安排固定時間做各項練習，期望能奪得佳績，菜色也不斷做修正。

此次新加坡廚藝挑戰賽(FHA Culinary Challenge; FCC)的賽程是在 2014 年 4 月 8 日至 11 日。由於是新加坡最大的餐旅展，因此當時段的機位及飯店皆進入飽和的階段，加上高雄餐旅大學所參與的國際廚藝競賽，需要有當地食材的選購及廚藝的前置備，因此每個科系皆有不同的出團時間。各科系出團時間及帶隊老師、助理之名單如下表一至表五所示：

表一:總領隊

日期	航班	時間	出發地點	抵達地點
APR 8	CI 300G	06:30-07:20	高雄	台北
APR 8	CI 753G	08:35-13:15	台北	新加坡
APR 13	CI 752G	10:25-15:10	新加坡	台北
總領隊:李怡君				

表二：餐飲管理系(兩位老師、一位助理、十四位選手、一位學生助理)

日期	航班	時間	出發地點	抵達地點
APR 5	CI 757G	13:45-17:50	高雄	新加坡
APR 12	CI 758G	18:55-23:20	新加坡	高雄
飯店名稱：8 ON CLAYMORE SERVICE APARTMENT 克萊莫 8 公 寓 飯店住址：8 CLAYMORE HILL SINGAPORE 229572 飯店電話：TEL:+65 6737-8388 飯店傳真：FAX:+65 6737-8688 帶隊老師: 賴顧賢、李東儒 助理: 許若玫				

表三：烘焙管理系(一位老師、七位選手、十七位學生助理)

日期	航班	時間	出發地點	抵達地點
APR 5	CI 757G	13:45-17:50	高雄	新加坡
APR 12	CI 758G	18:55-23:20	新加坡	高雄
飯店名稱：ORCHARD SCOTTS 史格士酒店式公寓. 飯店住 址：5 Anthony Road, Orchard Road, Singapore, 229954 飯店電 話：TEL:+65 649 60688 飯店傳真：FAX:+65 673 30034 帶隊老師: 王先正				

表四 中餐廚藝系(一位老師、六位選手)

日期	航班	時間	出發地點	抵達地點	備註
APR 5	CX5451	08:00-09:25	高雄	香港	選手
APR 5	CX739	11:20-15:05	香港	新加坡	選手
APR 7	CX5451	08:00-09:25	高雄	香港	老師
APR 7	CX739	11:20-15:05	香港	新加坡	老師
APR 12	CX734	16:05-20:00	新加坡	香港	選手+老師
APR 12	CX450	22:05-23:30	香港	高雄	選手+老師
飯店名稱：DORSETT SINGAPORE 新加坡帝盛酒店 飯店住 址：333 NEW BRIDGE ROAD, SINGAPORE 088765 飯店電 話：TEL:+65 6678-8333 飯店傳真：FAX:+65 6678-8308 帶隊老師: 陳正忠					

表五 餐飲廚藝科(一位老師、四位選手、四位學生助理)

日期	航班	時間	出發地點	抵達地點
APR 5	CI 757G	13:45-17:50	高雄	新加坡
APR 12	CI 758G	18:55-23:20	新加坡	高雄
飯店名稱：ORCHARD SCOTT'S 史格士酒店式公寓. 飯店住址：5 Anthony Road, Orchard Road, Singapore, 229954 飯店電話：TEL:+65 649 60688 飯店傳真：FAX:+65 673 30034 帶隊老師: 屠國城				

(二) 競賽之時程、項目及成果

新加坡廚藝挑戰賽(FHA Culinary Challenge; FCC)比賽的四天中，分為展示菜餚及現場製作，同時有個人賽及團體賽。個人比賽項目如下：

- 第一項 Dress the Cake -- 蛋糕點綴（現場）
- 第二項 One 3-Tier Wedding Cake --1 個三層結婚蛋糕
- 第三項 Pastry Showpiece -- 糕點展示品
- 第四項 Desserts -- 餐後甜點
- 第五項 Petit Fours or Pralines- - 精緻小點或是杏仁/胡桃糖果小點
- 第六項 Plated appetizers-- 開胃菜展示盤
- 第七項 3-Course Ethnic Asian Menu -- 三道亞洲風味佳餚
- 第八項 Plate Dishes -- 主菜盤展示盤
- 第九項 Brunch Plates --早午餐展示
- 第十項 Tapas / Finger Food - 酒會小點展示
- 第十一項 Hot Cooking- Two to Tango -- 現場熱炒：雙人探戈（學徒團體賽）
- 第十二項 Hot Cooking- Field and Forest -- 現場熱炒：田園風味（肉類／家禽類／野味類）
- 第十三項 Hot Cooking: Neptune' s Catch -- 現場熱炒：海鮮餐點（魚類/海鮮類）
- 第十四項 East Meets West Cuisine (Practical) --當東方遇見西方(現場熱炒)

本次高餐的選手分別參與了個人的菜餚展示、烘焙產品展示及菜餚現場製作，以及團體的夢幻團隊挑戰賽。個人賽個人參賽者在比賽指定期間的上午 7 點就可以入場準備，而其作品則於上午 9 點開始評分。所有的展示品會擺設一整天，一直到晚上 6 點撤離，最後一天的作品則是在下午 4 點撤離。現場製作項目則是在上午 8 點開始、評分。夢幻團隊挑戰賽主要是由主廚搭配兩服務人員，提

供整套的午餐，評審由技術、口味、服務三項評比打分數。各科系選手的競賽時程、項目及成果如下表六至表九所示：

表六 餐飲管理系的競賽時程、項目及成果

日期	Setting / 比賽	競賽項目	選手	得獎
Day 1 4/8(二)	08:00-14:00	夢幻團隊	莊士賢&濮友梅&吳雅君	銀牌
	07:00-08:55	Tapas/Finger Food	賴貞宇(西廚系)	銅牌
	10:30-11:30	雙人探戈	李典蓉&林惟蓉	
Day 2 4/9(三)	08:10-09:10	現場熱炒：海鮮餐點	黃伯堯	銀牌
	10:30-11:30	雙人探戈	林美言&鄧惠翎	銀牌
	14:05-15:05	現場熱炒：田園風味	謝伯欣	銅牌
Day 3 4/10(四)	07:00-08:55	糕點展示品	周小槿	
	09:20-10:20	East Meets West Cuisine	呂國維	
	10:30-11:30	當東方遇見西方	洪靖淳&李建穎	銅牌

表七 烘焙管理系的競賽時程、項目及成果

日期	Setting / 比賽	競賽項目	選手	得獎
Day 1 4/8(二)	7:00-9:00	拉糖	林佳瑩	金牌
			劉詠鍼	
			林佳毅	銀牌
		巧克力	謝宇	銅牌
Day 2 4/10(四)	7:00-9:00	糖花	姚明莊	銅牌
		糖花	楊蕙璘	銀牌
		糖花	姚淑君	銀牌
	15:00-17:00	現場蛋糕	林佳瑩	銅牌
		小型工藝	蘇湘茹	銀牌

表八 中餐廚藝系的競賽時程、項目及成果

日期	Setting／比賽	競賽項目	選手	得獎
Day 1 4/8(二)	11:45-12:45	雙人賽現烹	林宥鎡、賴宗岳	
	7:00-8:55	主菜展示	林冠廷	
	7:00-8:55	早午餐	巫宇鈞	
Day 2 4/9(三)	7:00-8:55	主菜展示	賴宗岳	
	7:00-8:55	主菜展示	林宥鎡	
	7:00-8:55	主菜展示	陳嘉翔	
Day 3 4/10(四)	7:00-8:55	開胃前菜展示	林冠廷	

表九 中餐廚藝系的競賽時程、項目及成果

日期	Setting／比賽	競賽項目	選手	得獎
Day 1 4/8(二)	7:00-9:00	亞洲風味餐冷展	邱一中	
	8:10-9:10	亞洲風味餐冷展	魏士展	銅牌
	7:00-9:00	展示菜(前菜)	卓琦哲	
	7:00-9:00	展示菜(前菜)	施捷夫	
Day 2 4/9(三)	7:00-9:00	亞洲風味餐冷展	卓琦哲	
	7:00-9:00	展示菜(主菜)	施捷夫	
Day 3 4/10(四)	7:00-8:00	East Meets West Cuisine	邱一中	
	8:10-9:10	East Meets West Cuisine	魏士展	
	15:30-16:30	現場烹調-海鮮	施捷夫	銅牌
Day 4 4/11(五)	11:40-12:40	East Meets West Cuisine	卓琦哲	

(三) 競賽後之成果發表

在 2014 年的新加坡廚藝挑戰賽中，有許多台灣的專業廚師團隊及許多技專院校(如:景文科技大學、大同技術學院、弘光科技大學、德霖技術學院、台南應用科技大學等)之相關科系皆來參與此廚藝競賽。由此可見此競賽在亞洲的地位及重要性。本次競賽中，和其他技專院校相比，高餐的選手在參賽人數及獲獎上，應該皆是居冠。在個人賽及團體賽中，共拿了一金七銀八銅，共計二十面獎牌，可說是成果豐碩。因此，團隊回國後，學校在同年四月十六日舉辦了新加坡 2014FHA 挑戰賽獲獎記者會，邀請各媒體記者蒞校共同分享學生的比賽成果。記者會之相關資訊，在學校的網頁(活力校園影音網)中，可以提供下載，網址為：<http://cmpvod.nkuht.edu.tw/media/show/id/1666>。

參、心得及建議事項

新加坡 FHA2008 國際廚藝挑戰賽為亞洲每兩年一度的重大賽事，秉直著積極參予國際競賽，提昇競爭優勢為前提，藉此提升本校師生廚藝視野，加強國際交流且落實高雄餐旅大學國際化治校理念。此次高餐選手參與國際比賽盛會成績斐然，共獲得為校爭光。

這次負責帶領同學參加新加坡比賽，同時讓自己學習到許多，從學生報名比賽開始，進而篩選比賽選手，即展開計畫訓練事宜。從觀察各選手的訓練情況，及從旁的教導與訓練，不斷地修正菜色，讓學生的技能更加紮實。由 103 年 2 月 17 日到 103 年 4 月 3 日，長時間的密集訓練，每周都安排固定時間做各項練習，期望能奪得佳績，。

由於許多同學都是第一次參賽，雖有濃厚興趣，卻也要費心引導國際比賽的許多注意事項及評分標準，選手對於自己不熟練的部分也努力的克服，同學間的合作更加有默契，為比賽奠定良好的基礎，未來更要訓練更多的種子同學，更扎實的訓練，以其有更好的成績。

這場比賽受到學校的鼎力支持與協助，提供良好的培訓環境。選手們經歷過篩選，專業基礎與動作均不錯，此次也發現，參與國際廚藝競賽已是各國餐飲廚藝教育專注的重要項目之一，以往都是歐澳國家專業選手競賽的新加坡 FHA 國際廚藝挑戰賽，今年發現韓國的團隊陣容十分堅強且擁有強大企圖心，其中來自於環國廚藝學校的遠守紀律嚴謹，且表現亮眼，獲得及多面金牌，台灣選手成績雖然也有不錯表現，但韓國及中國的急起直追，應該會是未來最大敵手，之後更應該在訓練上有所規劃，因此對於未來的訓練重點與策略，提出下列幾項建議：

1. 提升選手競爭鬥志，加強訓練的時間
2. 加強英文表達能力
3. 多參與類似職業級比賽，讓選手有事先體驗國際競賽的經驗與準備
4. 加強選手的應變能力與指導老師間的默契
5. 增加選手比賽經驗已達臨危不亂之境地
6. 加強體能訓練，每天需要定時訓練
7. 訂定時間、特定專有廚房供選手專心練習，並針對國際賽題目加強訓練

由於餐旅廚藝為國際性行業，因此透過國際性比賽增加學生拓展國際視野的機會，建立學生參賽應有的觀念與價值觀，導入廚藝文化與藝術的概念培養其國際觀，同時學習多元的飲食文化及技能來提升專業度及增廣見聞，探索更深的知識寶庫，期望學生能在專業上益求精，走向餐旅教育的新紀元。同時透過參與此次比賽，發現舉辦國際性競賽的效益極大，且在國際上除了專業性的廚藝競賽外，有愈來愈多的廚藝相關科系尋找國際競賽的舞台，許多未來希望能透過本校，積極爭取在台灣舉辦廚藝等校際間的國際競賽，除了展現台灣廚藝教育的國際化努力成果，更間接的將臺灣廚藝的嶄新意象及表現做最佳的國際行銷。

肆、附錄：參訪照片



圖一 選手出國前在校接受訓練



圖二 新加坡展覽館售票處



圖三新加坡展覽館



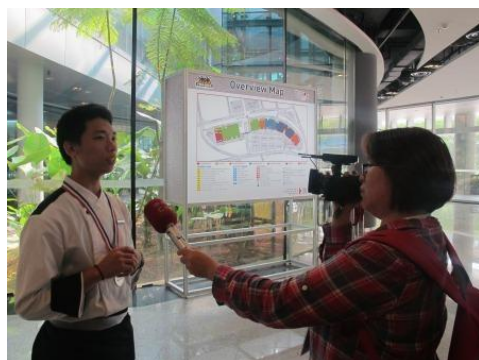
圖四 新加坡廚藝挑戰賽會場

Dream Team Challenge		SCORE BOARD	
	DREAM TEAM	COUNTRY	MEDAL
Day 1 08 April	Spirit of NUSSET National Sunning University of Hospitality and Tourism	Taiwan	Gold
	Wildlife Reserves Singapore Wildlife Reserves Singapore	Singapore	Silver
	Doubletree By Hilton KL	Malaysia	Bronze
Day 2 09 April	Team Conrad - Conrad Centennial Singapore	Singapore	Gold
	FEHA Team Germany - FEHA E.V.	Germany	Silver
	ITE CW Team - ITE College West of Hospitality	Singapore	Bronze

圖五 夢幻隊選手獲獎紀錄



圖六 夢幻隊比賽會場



圖七夢幻隊選手莊士賢接受中央社採訪



圖八 夢幻隊選手受獎



圖九 金牌選手林佳瑩接受中央社採訪



圖十 金牌選手林佳瑩受獎



圖十一 得獎紀錄之相片



圖十二 得獎學生與指導老師



圖十三 全體隊員於頒獎後合影



圖十四 回國後舉辦之成果記者會