

出國報告（出國類別：國際競賽）

2015 年香港 HOFEX 國際美食大獎

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：賴顧賢老師、陳嘉謨老師、

陳寬定老師、廖漢雄老師

派赴國家：中國香港

出國期間：104 年 5 月 4 日至 104 年 5 月 10 日

報告日期：104 年 7 月 20 日

內容摘要

2015 年 5 月 6~9 日在香港灣仔會議展覽中心所舉辦的 HOFEX 國際美食大獎是亞洲最大型國際餐飲及酒店設備展，是餐飲界互相觀摩交流的重要場合，每二年就會在香港舉辦一次，今年邁入第 16 屆。其中包括國際美食大獎、香港年度咖啡店大獎、亞太區酒店總經理高峰會等重大活動的展演及會議活動，每年新增更多元的餐飲活動盛事。

為了因應 2015 年第 16 屆 HOFEX 的香港美食大獎，由本校餐飲管理系賴顧賢老師、中餐廚藝系陳嘉謨老師、西餐廚藝系陳寬定老師及烘焙管理系廖漢雄老師擔任校內培訓訓練及帶隊老師；參賽學生在半年前即展開激烈爭選及密集培育，參賽學生共獲 3 面金牌、8 面銀牌、14 面銅牌的殊榮，成績斐然。

綜觀此次出國參與競賽，不僅參賽學生在香港國際美食大獎有優異亮麗的成績表現，在學生的大學學習生涯及餐旅領域的視野及心境的啟發，亦獲得寶貴的啟發與收穫；此次帶領同學參考，亦讓帶隊老師對於選手訓練歷程、現場競賽的臨場應變及餐旅廚藝教育的觀念，獲取更多世界潮流趨勢的啟發與同步學習。

目次

| | |
|----------------|----|
| 壹、內容摘要..... | i |
| 貳、目次..... | ii |
| 參、本文..... | 1 |
| 一、目的..... | 1 |
| 二、活動過程..... | 1 |
| (一)執行重點..... | 1 |
| (二)活動特色..... | 1 |
| (三)活動績效..... | 2 |
| (四)比賽成果..... | 3 |
| 三、心得..... | 4 |
| 四、建議..... | 4 |
| 五、附件..... | 6 |
| (一)活動照片分享..... | 6 |

本文

一、目的

於 2015 年 5 月 6~9 日在香港灣仔會議展覽中心舉办的『第 16 屆香港 HOFEX 國際美食大獎』是餐飲業界互相觀摩交流的重要場合。而本校為提升對於廚藝創作有興趣的學生，透此次香港所舉办的廚藝競賽提升學生的國際競賽視野，讓學生選手有出國參與競賽的機會，並在學術理論與實務操作應用的結合，獲得實質的臨場經驗升，學校亦可藉此展現卓越教學成果，爾後將持續投注經費培訓優秀選手，落實學校發展文化創意以及國際化的目標；並透過此次競賽，亦可宣傳「國立高雄餐旅大學」，增加國際上的知名度與曝光度。

二、活動過程

(一)執行重點

本次選手決賽甄選依據 2015 香港 HOFEX 國際美食大獎大會所規定的選手參賽手冊所規定的資格，截至競賽期間選手年齡為 25 歲(含)以下，及 25 歲以上的組別，分為「學徒組」及「青年組」。進而挑選該組別具有潛力的選手進行培訓課程。

表 1. 參賽分組標準

| | | |
|------|-------------------------|-------------------------|
| 出生日期 | 1990 年 5 月 10 日 之後出生 | 1990 年 5 月 10 日 之前出生 |
| 組別 | 學徒組 | 青年組 |

透過香港比賽大會規則訂定的分組，挑選不同組別的選手，將針對比賽項目及評審重點，依照選手的個人特質、基礎廚藝功力及創造力，雖然在學學生都未滿 25 歲，但如果本身資質良好又具培訓潛力，亦報名挑戰青年組的競賽項目，激勵學生，以提升學生烹飪技術及廚藝的精進。

(二)活動特色

本次決賽選手包含日間部及進修部不分學制的一至四年級學生，顯示本校的教學方向，趨於外場服務、內場廚藝學習及烘焙技術的平衡取得，希冀本校的學生不僅於餐廳外場服務技術表現傑出外，亦能在內場廚藝方面發揮創意及展現。無論是一年級的新生或在校學習二年至四年的同學，只要學生本身對於廚藝競賽

具有創意，並能發揮展現其創造力，學生能找到適合個人有興趣的領域展現其能力。藉此提供系上同學一個國際性廚藝競賽平台的機會，著實為參與此活動最大的效益。

(三)活動績效

本次入選參與競賽的學生藉由平時課程的整體表現及校內實習等課程的參與，發掘學生的潛力，再透過實際進行的模擬競賽，發揮平日累積的廚藝實力及創意，從選手報到實際參與競賽至最後透過裁判講評，修正競賽過程中的缺失，期許學生個人對於往後廚藝修習的技藝能力，有更進階的改善及學習方向，於5月份至香港參與 HOFEX 國際美食大獎。本次本校學生選手代表共計挑選 42 位同學，參加 2015 香港 HOFEX 廚藝大賽。

(四)比賽成果

| 姓名 | 比賽項目 | 得獎 | 科系 |
|---------|----------------------------------|----|-----|
| 楊蕙璘 | Wedding Cake(三層結婚蛋糕) | 金牌 | 烘焙 |
| 林佳毅 | Pastry-Showpiece(拉糖工藝) | 金牌 | 烘焙 |
| 鄭聿茹 | Pastry-Showpiece(藝術麵包) | 金牌 | 烘焙 |
| 陳怡雯 | Wedding Cake(三層結婚蛋糕) | 銀牌 | 烘焙 |
| 林彥廷 | Chocolate Coffee Cake(朱古力咖啡蛋糕) | 銀牌 | 烘焙 |
| 陳威豪 | Sustainable fish-Barramundi(鱸魚) | 銀牌 | 餐管 |
| 蔡幸儒 | Sustainable fish-Grouper(石斑魚) | 銀牌 | 餐管 |
| 陳威豪 | Beef Short Ribs(牛小排) | 銀牌 | 餐管 |
| 王亭昀 | Beef Short Ribs(牛小排) | 銀牌 | 餐管 |
| 王雅萱、蔡琬渝 | Two to Tango | 銀牌 | 餐管 |
| 謝有哲 | Sustainable fish-Grouper(石斑魚) | 銀牌 | 西廚 |
| 李育薇 | Sustainable fish-Grouper(石斑魚) | 銅牌 | 餐管 |
| 蘇承泰 | Lamb Loin(羊里肌) | 銅牌 | 餐管 |
| 王雅萱 | Lamb Loin(羊里肌) | 銅牌 | 餐管 |
| 蘇珮慈、簡意鴻 | Two to Tango | 銅牌 | 餐管 |
| 林冠廷 | Plated Main Dishes(西式冷展主菜展示) | 銅牌 | 中廚 |
| 林冠廷 | Chinese-Pork-Loin(現場烹調-豬柳) | 銅牌 | 中廚 |
| 顧勝偉 | Lamb Loin(羊里肌) | 銅牌 | 西廚 |
| 顧勝偉 | Professional beef short rib(牛小排) | 銅牌 | 西廚 |
| 謝有哲、黃郁心 | Two to tango | 銅牌 | 西廚 |
| 吳定祐、洪振碩 | Two to tango | 銅牌 | 西廚 |
| 呂采芸 | Display Appetizer 開胃菜組 | 銅牌 | 廚藝科 |
| 王容 | Pastry-Showpiece(拉糖工藝) | 銅牌 | 烘焙 |
| 王宗睿 | Pastry-Showpiece(藝術麵包) | 銅牌 | 烘焙 |
| 劉詠鉞 | Pastry-Showpiece(拉糖工藝) | 銅牌 | 烘焙 |

三、心得

歷年來，為培訓本校對於廚藝及烘焙方面有興趣的同學，藉由參加香港國際美食大獎，令學生在校所學的理论課程及廚藝技能創意及才能有發揮的機會，且能在亞洲區餐旅產業年度盛會的國際舞台為台灣爭光。自始招募各同學篩選出選手，進行做密集訓練，雖然在培訓選手的過程非常艱辛，甚至要額外花比平日教學更多的時間進行培訓指導工作，但看到同學辛勤練習，為自己的興趣及技能展現而努力，當老師的此刻就覺得訓練過程這段時間所付出勞力、心力和體力是值得的。

每年臺灣的各大專院校及餐飲產業同業的廚藝選手眾多，臺灣將近有五、六百名選手想參賽，在進行報名參賽工作時，就是一個很大的問題點需要突破，因此今年香港國際美食大獎的大會，即在一月下旬在臺灣辦理了「初賽」工作，需要通過初賽的篩選機制，避免臺灣的選手參賽報名浮濫，徒增加五月份在香港四天競賽的額外負擔。而今年也因為要爭取參賽權的機會，在一月份帶領系上學生參與初賽甄選活動，參與培訓的學生都有幸能通過初賽，於5月6日~9日在香港參加HOFEX國際美食大獎，也因為之前帶隊參與國際競賽的經驗累積，與「世界廚師協會」的國際級廚藝裁判進行交流工作，獲取由世界廚師協助所訂定的國際正式廚藝競賽規則的評選標準，與趨勢脈動，才能即時更新給予培訓同學更多元的指導，並獲得諸多關於廚藝國際賽事的寶貴意見，給在校學生未來欲從事餐飲廚藝工作的方向參考。

今年的香港HOFEX國際美食大獎，同學因平日的穩紮穩打訓練，紛紛在競賽場上發揮展現個人學習效果的實力，獲得3面金牌8面銀牌14面銅牌的佳績，期許學生選手能將參與競賽的經驗傳承給未來的學弟妹，有不同年級的連結及互相觀摩學的。

四、建議事項

由於赴香港參賽的幾天前，學生即需開始準備前製作業，但礙於香港的場地廚房及設備不容易租借，且費用相當高貴等重重問題，學生們僅能在飯店狹小的客房空間內準備競賽的前製備工作，對於競賽過程中有些許不方便；而香港會議展覽中心的競賽會場亦無任何可以提供學生選手休息的地方，5月6日至9日的四天比賽的歷程，宛如一場馬拉松競賽，同學們僅能在競賽空檔於會場角落找出空間席地而坐稍做休息，準備當天的競賽場次。且由於此次香港大會的競賽項目增加，競賽場地空間分散在不同樓層的HALL 1的1A、1B、1C及HALL 3的3F，這對於參賽的學生來說，是一項體力上的大考驗，因為參賽所有的廚具鍋、碗、刀具、砧板、食材等，都是要由參賽學生自行準備，同一天有數位不同的學生參

賽，在場次的器具更換及移動上，是相當大的挑戰。競賽對於學生而言，也是體力及耐力的考驗。另一個問題是香港大會規定的競賽規則，因有部份競賽項目為新設定的競賽項目，其規則並未完全規定明確，在參賽當下透過裁判的指正，才知道原來準備工作及競賽過程需要注意的事項有哪些，這些也是要實際參與競賽才知道的。未來在參與競賽項目的篩選上，要更加的謹慎小心及注意。

國際化是餐旅產業未來發展的重要方向，加入國際餐旅相關組織團體不但有機會與國際專業從業人員交流，更有機會制定產業規範(認證)及領導產業發展，本校競賽團隊因競賽成績優異於國際間已建立一定程度之知名度，未來應更積極加入區域性國際組織，於國際產業組織發聲、發展，未來期待能將相關競賽引入國內舉辦，成就區域餐旅領導地位。

五、附件

(一) 活動照片分享



圖 1 選手現場烹調



圖 2 選手現場烹調



圖 3 選手現場烹調



圖 4 選手現場下午茶製作



圖 5 烘焙系楊蕙璘金牌



圖 6 烘焙系鄭聿茹金牌



圖 7 廚藝學院選手合影



圖 8 餐管系選手合影



圖 9 記者會際成果發表會與校長合影



圖 10 烘焙系選手合影