

出國報告（出國類別：國際競賽）

2015 FHM 馬來西亞國際廚藝挑戰賽

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：賴顧賢老師

派赴國家：馬來西亞吉隆坡

出國期間：104年9月27日至104年10月3日

報告日期：104年11月3日

內容摘要

2015 年 9 月 29 日~10 月 2 日在馬來西亞吉隆坡會議展覽中心所舉辦的「2015FHM 馬來西亞廚藝、雞尾酒與餐飲服務國際挑戰賽」，此項競賽是國際餐飲廚藝二年一次的重要賽事，今年邁入第 13 屆，是食品及飲料、酒店、餐廳、餐飲設備及廚藝競賽的國際級盛事，共吸引來自 16 個國家，約 1500 位選手參賽，由馬來西亞旅館協會、F&B 協會及世界廚師協會三方共同主辦更多元的餐飲活動盛事。

此次參加馬來西亞 FHM 廚藝挑戰賽之目的是為了因應 2016 年新加坡 FHA 廚藝挑戰賽，為了使新培訓的學生選手能有參與國際廚藝競賽的臨場經驗，於暑假期間自 104 年 7 月 1 日~104 年 9 月 26 日進行密集訓練，對於廚藝料理創作具有發展潛力的學生進行技藝及餐旅倫理培訓的工作，此次帶領學生參加馬來西亞青年廚師盃團體賽(Malaysia Junior Tiger Cup)代表臺灣參賽，現場團體競賽經驗是一項新的挑戰及嘗試。

綜上所述，本次餐飲管理系師生到馬來西亞參與廚藝挑戰賽，不僅僅參賽學生在 2015FHM 獲得漂亮優異的成績展現，亦傳承學長姊及學弟妹的參與競賽經驗，並透過現場競賽的賽後世界廚藝裁判講解，使學生獲得珍貴的廚藝料理啟發與收穫。此次帶領同學參賽種類項目較多，亦有團體賽的初賽及複賽，讓帶隊老師對於學生青年選手的培訓歷程、現場競賽與其他國家參賽團隊較勁的臨場應變能力整合，餐旅廚藝教育的觀念交流，並獲取新穎的世界潮流趨勢的觀念。

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.....	5
四、建議事項.....	6
五、附件.....	7
(一) 活動照片分享.....	7
(二) 選手獎狀.....	9

本文

一、目的

2015 年 9 月 29 日~10 月 2 日在馬來西亞吉隆坡會議展覽中心所舉辦的「2015FHM 馬來西亞廚藝、雞尾酒與餐飲服務國際挑戰賽」，此項競賽是國際餐飲廚藝二年一次的重要賽事，今年邁入第 13 屆，是食品及飲料、酒店、餐廳、餐飲設備及廚藝競賽的國際級盛事，共吸引來自 16 個國家，新加坡、印尼、馬來西亞、泰國、柬埔寨、台灣、中國大陸、德國、韓國、阿拉伯聯合大公國、瑞士、澳洲、法國、香港、澳門、義大利等隊伍參賽，約 1500 位選手參賽。此次馬來西亞吉隆坡的賽事，有別於新加坡 FHA 廚藝挑戰賽及香港國際美食大獎，由馬來西亞旅館協會、F&B 協會及世界廚師協會三方共同主辦更多元的餐飲活動盛事。

此次參加馬來西亞 FHM 廚藝挑戰賽之目的是為了因應 2016 年新加坡 FHA 廚藝挑戰賽，為了使新培訓的學生選手能有參與國際廚藝競賽的臨場經驗，餐飲管理系由日間部及進修部的學生當中，挑選二年級同學依據一年級西餐烹調課程學習狀況整體表現較佳或是大四曾經具參與國際廚藝競賽的同學，選取 15 位同學，於暑假期間自 104 年 7 月 1 日~104 年 9 月 26 日進行密集訓練，對於廚藝料理創作具有發展潛力的學生進行技藝及餐旅倫理培訓的工作，希冀藉由國際廚藝競賽的實際參與及臨場體驗，開拓學生的國際觀點視野，瞭解世界廚藝潮流趨勢脈動，而且此次帶領學生參加馬來西亞青年廚師盃團體賽(Malaysia Junior Tiger Cup)代表臺灣參賽，有別於以往僅僅參與 Hot Cooking 個人或雙人現場烹調競賽，現場團體競賽經驗及歷程是一項新的挑戰及嘗試，於 104 年 9 月 27 日帶領學生赴馬來西亞參加 2015FHM 廚藝挑戰賽。

二、活動過程

(一) 執行重點

本次廚藝競賽學生訓練，是依據 2015FHM 馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽大會規定選手參賽手冊資格，挑選截至競賽期間參賽者年齡為 25 歲(含)以下學生，挑選對於廚藝有興趣並具有創意思考的學生於暑假期間進行廚藝培訓課程。

且此次報名參賽的項目分為四種：(1)現場烹調(Hot Cooking)；(2)靜態冷展示(Display)；(3)青年廚師盃團體賽(Malaysia Junior Tiger Cup)；(4)餐飲服務(Table setting、Flambé)。

(二) 活動特色

有別於以往參加香港國際美食大獎 HOFEX 及新加坡 FHA 廚藝挑戰賽報名

現場烹調及靜態冷展示的部份，此次參賽最大的挑戰是青年廚師盃團體賽，需結合不同廚藝專長的學生，由一位經理、三位前菜及主菜廚藝及一位甜點廚師，共五位成員組成一個團隊，視比賽現場所提供的食材，當然開立設計菜單，製作三套由冷前菜、主菜及甜點的三道式套餐，是一項嶄新的挑戰，且要培養不同學生的互助默契、團隊合作，才能發揮最佳的實力展現競賽成果。

另一個部份，有學生參加餐飲服務的組別，需要進行餐具擺設及桌邊烹調，在過程中也需要很多不同的嘗試及組合，才能創造出有創意發想的成果。

本次的青年廚師盃團體賽，因需要不同專長的學生組合，因此團隊中所包含對成員，除了餐飲管理系的學生外，尚有烘焙管理、西餐廚藝系的學生，以及畢業 2 年的系友加入，組成具有參賽實力的隊武。

而現場烹調及餐飲服務的學生，則每週進行三次以上集訓練習，除了現場實際 45 分鐘的模擬競賽，即刻進行菜色檢討講評，做成下次練習的修正參考，在訓練程中，亦引導學生自行發想創意料理組合，不是一味的接受老師給的訊息或是模仿歷屆學長姊的成品。

(三) 活動績效

本次訓練學生為暑假期間，免除以往學生需利用上課的課餘時間進行練習，能全心投入廚藝競賽的訓練過程，並有更多的時間思考修正。且現場烹調的部份，在不斷的進行 45 分鐘模擬競賽端出 3 盤成品菜展現過程中，學生能自主訓練及透檢討，發揮日常累積的廚藝實力及創意，透過老師的指導與競賽經驗分享，修正過程中的缺失，期望學生能有更進階的改善及學習。

由於青年廚師盃團體賽為競賽現場拿取未經處理及未知的食材，有賴平日對於廚藝料理的敏感度及經驗累積，因此在訓練過程中，讓團體賽的五位同學，不斷的進行為時 2 小時的模擬競賽，並當下進行當天模擬賽後的檢討及修正，嘗試不同的菜色擺盤組合、調味、食物份量調整等，希望能調整達到最佳的狀態進行參賽。

透過本次廚藝訓練的過程，共挑選 15 位同學進行暑假密集培訓，參加 2015FHM 馬來西廚藝挑戰賽，學生名單如表 1：

表 1 參賽學生名單

編號	系別	學生姓名
1	西餐廚藝系	賴貞宇
2	餐飲管理系	莊士賢
3	烘焙管理系	洪佩珊
4	餐飲管理系	謝伯欣
5	餐飲管理系	周欣怡(系友)
6	餐飲管理系	張純瑜
7	餐飲管理系	蔡琬渝
8	餐飲管理系	廖翊辰
9	餐飲管理系	張志鵬
10	餐飲管理系	謝采庭
11	餐飲管理系	李東錦
12	餐飲管理系	鍾懷恩
13	餐飲管理系	陳映均
14	餐飲管理系	王雅萱
15	餐飲管理系	王伊寧

(四) 比賽成果

在學生們在經歷暑假 2 個月的校內密集訓練，由帶隊老師-職賴顧賢帶領學生赴馬來西亞吉隆坡參賽，競賽過程中與 16 個國家的廚藝好手切磋廚藝，並榮獲相當亮眼的成績，不僅學生在現場烹調各項創意廚藝競賽中獲得肯定，餐飲服務項目獲得佳績，亦在首次嘗試的青年廚師盃團體賽(Malaysia Junior Tiger Cup)的 8 個參賽國家 12 隊當中，初賽以銀牌姿態進入四強參加決賽，並在決賽中榮獲銅牌，僅略輸泰國及香港國家代表隊。此次獲獎名單如表 2 所示：

表 2 學生參與 2015FHM 廚藝挑戰賽獲得獎明細表

編號	姓名	項目		獎牌
1	鐘懷恩	Class 22 Beef	現場烹調 Hot Cooking	銀牌
2	謝采庭	Class 22 Beef		銀牌
3	王雅萱	Class 22 Duck		佳作
4	蔡琬渝	Class 21 Seafood		銀牌
5	陳映均	Class 22 Chicken		銅牌
6	廖翊辰	Class 22 Chicken		銅牌
7	張純瑜	Class 23 Salmon		銅牌
8	王伊寧	Class 33 Flambé	餐飲服務	銀牌
9	王伊寧	Class 31 Setting		佳作
10	賴貞宇(西廚系)	Class 5 Tapas	靜態冷展示	佳作
11	謝伯欣	Class 25 Malaysia junior tiger cup 初賽		銀牌
12	莊士賢			
13	賴貞宇(西廚系)			
14	洪珮珊(烘焙系)			
15	周欣怡			
16	謝伯欣	Class 25 Malaysia junior tiger cup 決賽		銅牌
17	莊士賢			
18	賴貞宇(西廚系)			
19	洪珮珊(烘焙)			
20	周欣怡			

以上獲獎名單為學生於 2015FHM 馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽的獲獎項
目：共計 5 銀 4 銅 3 佳作的獎項。

三、心得

歷年來，職為培訓餐飲管理系對於內場廚藝方面有興趣的同學，以往藉由香港 HOFEX 國際美食大獎及新加坡 FHA 廚藝挑戰賽的國際競賽舞台讓學生將所學理論課程基礎及實務上的廚藝創意技能發揮，但因 HOFEX 及 FHA 為亞洲區相當具有代表性的廚藝競賽活動，每年有太多的臺灣選手參加，受限於大會規定，報名人數受限，此次能透過馬來西亞的 FHM 讓學生有機會與校外廚藝人士進行交流切磋活動，實為很好的參賽機會。

自開始招募學生至利用暑假期間培訓學生，進行密集訓練，雖利用休假期間培訓選手過程非常艱辛，且因此次參賽，學校無編列任何經費預算可供材料費使用，所有的參賽練習食材，都需由參賽學生自行負擔支付，在比賽經費上比以往艱辛，且要額外花比時間進行培訓指導工作，但看到同學辛勤練習及為了興趣、技能展現而努力，看到學生所學有收穫，這就是為人師表最感到欣慰的事了，而在漫長的訓練過程所額外花費的體力、心力及時間都是值得的。

今年帶領學生至馬來西亞吉隆坡參賽，是職個人第八次帶領學生參與國際競賽，此次經驗與以往不同，因此舉辦的會展中心大會是由三個組織組成，而大會秘書處未將所有資源整合統一，導致在 9 月 27 日至馬來西亞吉隆坡會展中心要繳交參賽報名費時，竟因秘書處尚未準備就緒，而無法進行任何行政處理程序，因主辦單位有世界廚師協會、馬來西亞旅館協會、馬來西亞 F&B 協會，有任何關於競賽的問題，找不到單一窗口處理，或是無從問起，且在競賽活動現場場勘的時候，因為 Briefing 的時間點都有相互衝突到，也使得參賽的學生在聽解說的時候，無法分身獲取競賽當天相關應知道的訊息事項。或是因為安排時間的落差，導致參加廚藝競賽的學生與參加餐飲服務競賽的學生，需要耗費相當長的等待時間，這都是馬來西亞廚藝競賽大會需改進的部份。

本次參賽最難得的經驗為青年廚師盃團體賽，在一切都是未知的狀況下，讓學生進行現場廚藝料理創作挑戰，也順利的拿到銀牌通過初賽，進入到決賽中榮獲銅牌，僅次於泰國國家隊及香港國家隊，這是一項新的里程碑，因為在經歷過團體競賽後，能將訓練學生的過程，應用到實務教學上，讓學生能透過團隊合作的模式將觀點及技能帶回各自的到班級，透過相關的學習課程，如校內實習-宴會服務、餐廳營運課程、宴會實務課程等課程，以團隊合作默契、同儕相互學習討論，分享此次的競賽經驗及實務應用方式給班上其他同學。

而此次的馬來西亞 FHM 廚藝挑戰賽，是經由平日對於同學的紮實訓練，在廚藝競賽場上發揮及展現個人學習的效果，及團隊合作默契的培養，及學習態度的展現，獲得 5 面銀牌、4 面銅牌、3 位佳作的佳績，未來期許學生能將參與競賽的經驗傳承給未來的學弟妹，使系內的學生能相互連結及觀摩。且能做為明年

2016 年新加坡參加 FHA 廚藝挑戰賽的前哨戰，讓同學們對廚藝保持參與的熱情，及熟悉臨場競賽的氛圍訓練。

四、建議事項

由於此次赴馬來西亞參加 FHM 廚藝挑戰賽，並非學校例行性計畫案所編列的國際競賽參賽項目，因此所有的過程都相當的克難，且沒有練習材料費的經費挹注，造成參賽學生沉重的負擔。建議日後是否能在學校經費編列及流用上更為彈性，都是學生參與國際性的廚藝競賽，競賽層級也不差，是否能流用相關經費至未編列於年度計畫表列的競賽項目上，使學生有更多的機會參與廚藝競賽，而減少學生沉重的參賽經費負擔(因為赴國外參賽學生已經自行全額負擔機票、食宿費用，如在自己負擔所有練習食材費用，則將超出其能力範圍內)，且榮獲獎項時亦沒有管道獲得獎金補助，對學生來說，少了很多激勵的誘因及獎勵。

而到了當地，比賽大會統編能力又很差，工作效率很慢，每天進出比賽會場都需購買馬幣 10 元的門票入場，著實令人覺得不是一個組織完善且友善的比賽國家。但是就當做是一次的比賽經驗累積，唯一值得嘉許的是大會有規劃座位區域讓參賽選手休息，這一點是比香港 HOFEX 及新加坡 FHA 對待參賽選手們來得友善。但有些比賽項目，有可能是規劃的問題，靜態冷展示的參賽者，需於零晨 3 點鐘到會議展覽中心進行成品擺設，這是以往沒有的特殊經驗。

而另一個問題是大會規定的競賽規則，因有部份競賽項目在競賽手冊內並沒有標示清楚及指出，在比賽前一天場勘聽大會 Briefing 時才知道原來需要注意哪些事項，而且遠從臺灣赴馬來西亞參賽，不可能空運過去自己準備餐桌擺設的桌椅，這也是大會沒有考量到海外參賽者的難處。只能到現場時，拜託相關單位及飯店，詢求借用桌椅為比賽使用，這些盲點都是在參與不同國家舉辦的競賽經驗才會知道的，因此未來在參與競賽的主辦國家及比賽項目篩選，更加的慎選。

五、附件

(一) 活動照片分享



圖 1 2015 FHM 參賽師生合照



圖 2 青年廚師盃挑戰賽獲獎選手合照



圖 3 青年廚師盃挑戰賽決賽獲得銅牌師生合照



圖 4 青年廚師盃挑戰賽冷前菜(決賽)



圖 5 青年廚師盃挑戰賽熱前菜(決賽)



圖 6 青年廚師盃挑戰賽主菜(決賽)



圖 7 青年廚師盃挑戰賽甜點(決賽)

(二) 選手獎狀



圖 1 莊士賢同學青年廚師盃團體賽初賽銀牌獎狀



圖 2 洪珮珊同學青年廚師盃團體賽初賽銀牌獎狀



圖 3 賴貞宇同學青年廚師盃團體賽初賽銀牌獎狀



圖 4 謝伯欣同學青年廚師盃團體賽初賽銀牌獎狀

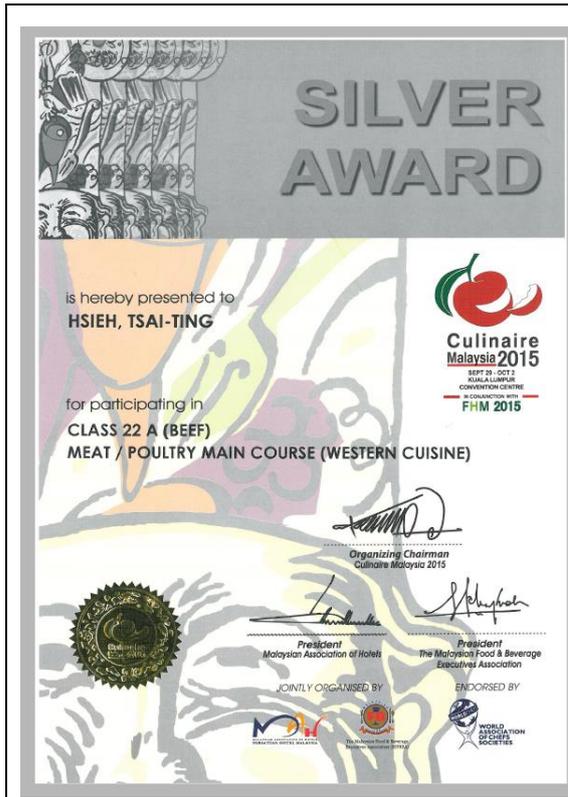


圖 5 謝采庭同學現場烹調銀牌獎狀



圖 6 鐘懷恩同學現場烹調銀牌獎狀

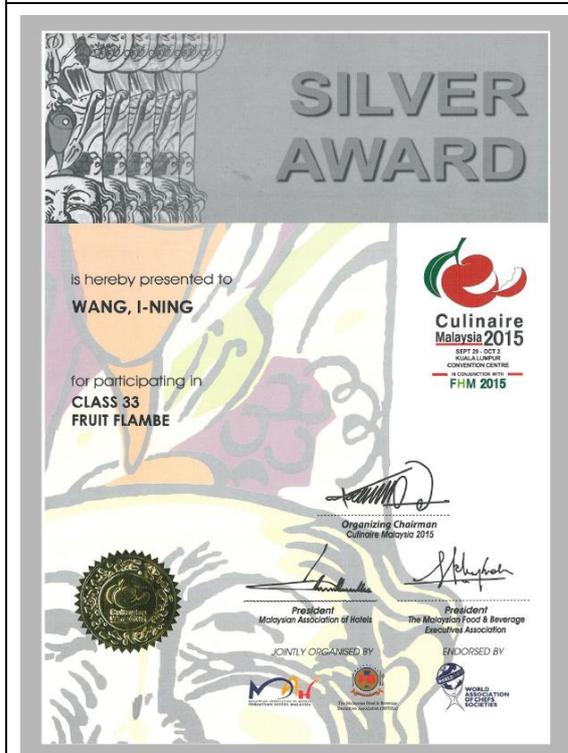


圖 7 王伊寧同學現 Flambe 銀牌獎狀



圖 8 蔡琬渝同學現場烹調銀牌獎狀

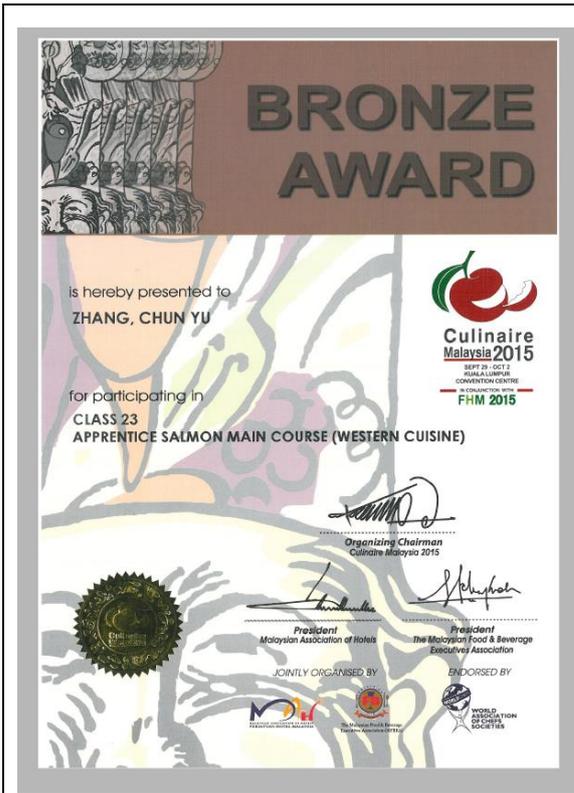


圖 9 張純瑜同學現場烹調銅牌獎狀

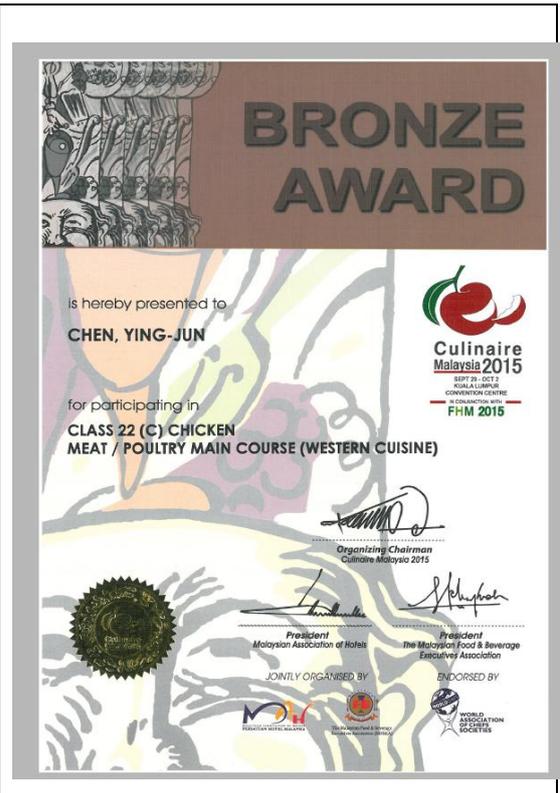


圖 10 陳映均同學現場烹調銅牌獎狀



圖 11 廖翊辰同學現場烹調銅牌獎狀



圖 12 王雅萱同學現場烹調銅牌獎狀



圖 13 王伊寧同學現 Table Setting 佳作獎狀



圖 14 賴貞宇同學靜態冷展示佳作獎狀