

2017 馬來西亞吉隆坡廚藝餐飲競賽

比賽項目

個人冷展類

- C1 開胃菜展示
- C2 主菜展示
- C3 自助餐盤展示
- C4 馬來西亞風味餐五道菜展示
- C5 手指小食展示
- C6 現代中餐四道菜套餐展示
- C7 西式五道菜套餐展示
- C8 學徒組西餐四道菜套餐展示

烘焙甜品展示

- C9 創意盤式甜品展示
- C10 法式精緻小點展示
- C11 自製特色 4 層蛋糕
- C12 優雅時尚結婚蛋糕
- C13 烘焙藝術展示
- C14 現場製作蛋糕裝飾

馬來西亞全球廚師挑戰賽(限馬來西亞公民報名)

- C15 馬來西亞全球廚師挑戰賽
- C16 馬來西亞全球烘焙廚師挑戰賽

創意藝術

- C17 自助餐檯展示品
- C18 個人冰雕
- C19 現場蔬果雕個人賽

屠夫刀工賽

C20 屠宰挑戰賽

現場熱烹

C21 西式魚肉或海鮮主菜

C22 西式肉類或家禽主菜

C23 西式學徒鮭魚主菜

C24 馬來風味佳餚

團隊挑戰賽

C25 青年廚師老虎盃美食挑戰賽

C26 澳洲肉協金牛盃烹飪挑戰賽

C27 馬來西亞傳統惹娘菜餚

C28 團隊冰雕挑戰賽

C29 團隊水果雕挑戰賽

C30 餐飲挑戰賽

餐飲服務

C31 餐桌擺設

C32 花式調酒師大賽

C33 火焰水果挑戰賽

C34 咖啡師比賽

C35 咖啡拉花藝術賽

調酒師公開賽

C36 雞尾酒大賽

C37 非酒精雞尾酒大賽

比賽地點

馬來西亞吉隆坡會議中心

比賽日期

2017 年 09 月 26 日至 09 月 29 日

會場開放時間

展示類：凌晨 03:00 展示類選手可入場準備，07:00 作品開始評分

現場熱烹：每日早上 07:00 開始

選手吊牌不可轉讓給他人使用

繳交報名表時，需繳交報名費，報名才算成功。繳交報名費用時，需提供轉帳帳號後五碼。

協會報名截止日期為 106 年 06 月 30 日

報名費用恕不退回。

個人冷展類 一項台幣 1400 元

(每個項目每一個單位限三個名額)

- C1 開胃菜展示
- C2 主菜展示
- C3 自助餐盤展示
- C4 馬來西亞風味餐五道菜展示
- C5 手指小食展示
- C6 現代中餐四道菜套餐展示
- C7 西式五道菜套餐展示
- C8 學徒組西餐四道菜套餐展示

烘焙甜品展示 一項台幣 1400 元

(每個項目每一個單位限三個名額)

- C9 創意盤式甜品展示
- C10 法式精緻小點展示
- C11 自製特色 4 層蛋糕
- C12 優雅時尚結婚蛋糕
- C13 烘焙藝術展示
- C14 現場製作蛋糕裝飾

馬來西亞全球廚師挑戰賽 (限馬來西亞公民報名)

(每一項一個單位限一個名額)

- C15 馬來西亞全球廚師挑戰賽
- C16 馬來西亞全球烘焙廚師挑戰賽

創意藝術 一項台幣 1400 元

(每個項目每一個單位限三個名額)

- C17 自助餐檯展示品
- C18 個人冰雕
- C19 現場蔬果雕個人賽

屠夫刀工賽 一項台幣 2300 元

(一個單位限兩個名額)

- C20 屠宰挑戰賽

現場熱烹 一個項目台幣 1900 元

(此類別每一個單位限三個名額)

- C21 西式魚肉或海鮮主菜
- C22 西式肉類或家禽主菜
- C23 西式學徒鮭魚主菜
- C24 馬來風味佳餚

團隊挑戰賽

C25-C26 台幣 7550 元 C27-C29 台幣 4550 元 C30 台幣 6100 元

(每一項一個單位限一個名額)

- C25 青年廚師老虎盃美食挑戰賽
- C26 澳洲肉協金牛盃烹飪挑戰賽
- C27 馬來西亞傳統惹娘菜餚
- C28 團隊冰雕挑戰賽
- C29 團隊水果雕挑戰賽
- C30 餐飲挑戰賽

餐飲服務 每一項目台幣 1550 元

(每一項目一個單位兩個名額)

- C31 餐桌擺設
- C32 花式調酒師大賽
- C33 火焰水果挑戰賽
- C34 咖啡師比賽
- C35 咖啡拉花藝術賽

調酒師公開賽 每一項目台幣 1550 元

(每一項目一個單位兩個名額)

- C36 雞尾酒大賽
- C37 非酒精雞尾酒大賽

個人賽注意事項

- 熱菜類為非常搶手之項目，通常在報名截止前額滿，請盡快完成
即確定報名。

個人冷展類

C1 開胃菜展示

- 呈現四盤不同的前菜，兩冷兩熱，每盤為一人份，適合在餐廳單點服務使用。

C2 主菜展示

- 四盤不同的熱菜展示，每盤為主菜，必須搭配適合的蔬菜及澱粉和裝飾。

C3 自助餐盤展示

- 呈現一盤肉盤及一盤海鮮，每盤為六人份，適合在餐廳的自助餐檯使用，需搭配適當的配菜及醬汁。

C4 馬來西亞風味餐五道菜展示

- 一盤魚肉、一盤牛肉、一盤羊肉、一盤雞肉、一份米飯，六人份食用，需搭配相對的裝飾、配菜，需適合現代飲食健康概念。

C5 手指小食展示

- 六種不同的手指小食，三冷三熱，每種六件，共 36 件，需呈現一組 3 冷 3 熱，不需上膠，給裁判試吃。

C6 現代中餐四道菜套餐展示

- 需製作一人份現代中餐四道菜套餐，需搭配適合的裝飾物，必須呈現海鮮前菜、蔬菜湯、家禽主菜搭配蔬菜以及麵或飯、自創中式甜點。

C7 西式五道菜套餐展示

- 一人份西式五道菜套餐展示，需呈現海鮮前菜、澄清高湯、野味熱開胃菜、肉類或家禽主菜、自創甜點。

C8 學徒組西餐四道菜套餐展示

- 一人份四道菜西式套餐展示，需呈現海鮮前菜、澄清高湯、肉類或家禽主菜、自創甜點。

評分標準：

整體即構呈現、細膩度、細節、成品外觀、比例對稱 25 分

正確的專業技能及技巧，必須精準一致性 25 分

展示呈現及創新 25 分

呈現必須有結構、有組織性，且優雅，必須讓人覺得開胃及使用適當工具

服務正確的數量或盤數 25 分

可實用用，可量化，運輸時可確保穩定。

烘焙甜品展示

C9 創意盤式甜品展示

- 呈現四盤不同的甜品，一盤需冷熱甜點合併、一盤純素不可以含蛋及脂肪、一盤自創、一盤玻璃杯甜點創作。適合在單點使用，必須符合現代飲食健康。展示物可呈現，但不列入評分。

評分標準：

組合搭配 10 分

成分和配菜必須協調，數量必須正確，有正確的味道，及顏色搭配。

難度及創造力 10 分

主要為藝術作品評分，同時也對難易度、細膩度做評分。

擺盤及創新 20 分

呈現必須有結構、有組織性，且優雅，必須讓人覺得開胃及使用適當工具。

正確的專業準備 30 分

正確的準備現代烘焙業者使用。

實用性及服務 30 分

在日常生活上易於服務，及其產品是整潔令人愉悅的呈現方式擺盤。

C10 法式精緻小點展示

- 六種一口大小，六種不同口味的法式甜點，共 36 件
- 每一件重量需為 8-12 公克，適合現代飲食適用，不可使用公版模型，可有展示作品與您的作品共同呈現，會一併列入評分。需另外製作一組 6 件，供裁判試吃。

C11 自製特色 4 款蛋糕

- 呈現四種不同類蛋糕，適合現代飲食概念，蛋糕呈現方式為自由發揮，一模必須供 10-12 人食用的蛋糕(不需切)，及 3 款小蛋糕。
- 另外 3 款小蛋糕每款蛋糕需切 3 塊，每塊重量 60-80 公克，可有藝術展品，但不列入評分。

評分標準：

種類必須呈現正確的數量即要求 10 分

展示及整體印象，必須相輔相成 20 分

正確的準備製作方式及命名 20 分

菜餚的名稱需符合作品，正確的基礎準備。

實用性及服務 20 分

在日常生活上易於服務，及其產品是整潔令人愉悅的呈現方式擺盤。

口味及質地 30 分

從營養的角度來看需均衡，味道及口味符合現代飲食標準

C12 優雅時尚結婚蛋糕

- 三層時尚結婚蛋糕需符合且融入結婚設計，符合現代或有主題性，三層蛋糕中需有一層是可食用性的，需切開最底層蛋糕，供裁判檢查試吃，作品高度不可高於 150 公分(1.5 米)。
- 蛋糕必須完全手工裝飾，除柱子以外，其餘裝飾品都必須可食用，如蛋白糖霜或糖花工藝，允許使用其他的適當材料，不可以使用鐵線、膠水、蕾絲或其他不可食用裝飾，結婚蛋糕需展示到比賽最後一天才可以將作品帶回。

C13 烘焙藝術展示

A 巧克力

B 杏仁膏

C 拉糖

D 麵團

E 翻糖

不可以使用任何支架、框架及模具，也不可以使用任何膠水或鐵線，沒有高度限制，需展示到比賽最後一天才可以將作品帶回。

評分標準：

作品適合與其他食物擺設及相輔相成，如自助餐檯上 **20 分**

整體印象及作品呈現 40 分

根據所適用的材料，完成的作品，必須呈現出美觀及印象分，請遵守道德倫理原則。

技巧及困難度 40 分

參與此項作品比賽，藝術成分須有一定難度及您的呈現和專業能力。

C14 現場蛋糕裝飾製作

- 選手有 2 小時的時間來裝飾一個直徑 30 公分或 30*30 正方形蛋糕，選手需自行提供蛋糕，所有的裝飾成分都需現場混和或調和，糖可以預煮，但不可以定型，糖漿是允許的，巧克力或糖花的原材料可事先準備，但不可定型，杏仁膏、翻糖可混色但不能定型、壓模。沒有高度限制。
- 蛋糕體可以有內餡或是沒有內餡，每個選手限帶一模大會指定尺寸未裝飾蛋糕體進場，所有食材其器皿都需製備，現場不提供冷藏或冷凍設備。任何食材或器具禁止放在地上，大會只會提供 2 個 240V 插座。

評分標準：

蛋糕準備及工作台整潔 10 分

有計畫性安排流程，工作檯保持整潔

整體印象及作品呈現 40 分

根據所適用的材料，完成的作品，必須呈現出美觀及印象分，請遵守道德倫理原則。

技巧及困難度 50 分

參與此項作品比賽，藝術成分須有一定難度及您的呈現和專業能力。

馬來西亞全球廚師挑戰賽(限馬來西亞公民報名)

C15 馬來西亞全球廚師挑戰賽

C16 馬來西亞全球烘焙廚師挑戰賽

創意藝術

C17 自助餐檯展示品

- 例如牛油藝術雕，黏土、紙黏土雕刻，可允需框架但不可露出，嚴格規定作品內不可以使用保麗龍、海綿、鋁箔、網。
- 金屬板和鐵焊架可使用但不可露出。
- 最大作品高度為 150 公分，展示品必須展示到比賽最後一天。

評分標準：

創造力、獨特性 10 分

細節 10 分

設計構圖 20 分

藝術印象 20 分

作品技術及技能困難度 40 分

C18 個人冰雕

- 在 60 分鐘內，完成 1 塊 120 公分*50 公分*30 公分的冰塊，不可更換冰塊，選手應呈現兩種不同的雕工技巧，所有工具必須由選手自行提供。
- 允許使用乾冰、瓦斯罐焊接，允許使用電動工具，大會會提供 240V 插座 1 個，但延長線需由選手自備。
- 不允許將作品染色，為了讓評審完成評分，您的作品必須要能保持站立至少 30 分鐘。
- 每位選手有責任自己、他人及公眾的安全，參賽者也必須負責雕塑品的安全，此項競賽主委有權保留或移除認為作品會危及大眾安全的疑慮。(如堆疊太高...等)。

評分標準：

技術能力、困難度 10 分

細節 10 分

作品外觀 10 分

作品結構 10 分

設計構圖 (含比例及對稱) 10 分

設計組成 10 分

藝術品印象分數 15 分

創作 25 分

C19 現場蔬果雕個人賽

- 選擇其中一種在 90 分鐘完成
- A 人物 使用芋頭及蘿蔔 人像雕刻：

基本準備工作如，事先將芋頭組合再一起，但不可做雕刻的動作。

競賽期間禁止使用膠水及大頭針，底座 30 平方公分的基底，可完整帶入，可在賽前 15 分鐘前做裝飾台的準備工作，參賽者的工作檯為 180*90 公分長方桌，其他裝飾物可在最終，增加放在展示桌上。

- B 花卉(主題百花爭艷..百花齊放...)：

至少使用 4 種水果以花卉為主題，雕刻的面積必須超過水果的 50%，否則不予計分，至少要有 4 種不同的花藝設計雕功，禁止預切或雕刻。

禁賽期間禁止使用膠水及大頭針，其他裝飾品可增加在展台的桌上，允許使用支撐雕刻作品的支架展台，可在比賽前 15 分鐘做準備，參賽者工作台為 180*90 公分長方桌。

選手可使用下列蔬果：**西瓜、哈密瓜、木瓜、蘿蔔**。不許使用任何黏著劑，展台大小會以大會提供空間而定，展品必須適合擺放於自助餐桌上當裝飾

- 此項目最高分者，將榮獲一座水晶獎盃。報名此項目選手必須告知選項 A 或 B，**一但報名成功將不可更換**。

評分標準：

作品適合擺設在自助餐桌上，因此設計必須與自助餐檯想輔相成 **20 分**

作品介紹及整體印象 **30 分**

根據所使用的材料，完整的展出，基於美學及道德原則而呈現出良好藝術品。

技巧及困難度 **50 分**

參與此項作品比賽，藝術成分須有一定難度及您的呈現和專業能力

屠夫刀工賽

C20 屠宰挑戰賽

- 參賽者本身必須是屠宰廚師，且至少 3 年以上經驗，基本重點，選手必須有一定食品安全及食品衛生的認知、即知道如何正確使用刀具。
- 參賽者必須自行提供刀具、磨石刀、不鏽鋼圍裙，大會會提供制服及圍裙，必須穿著。
- 私人物品禁止帶入比賽會場，除了刀具以外，標籤必須由選手自行提供，大會會提供安全法合約，如果發生任何問題。
- 大會保留修改任何條規以及比賽時間的權利。

比賽需求：

- 90 分鐘內參賽者分解完成及正確的標籤
- 參賽者必須正確分解牛及羊，大會要求的規格及部位，適合現在商店販賣、使用。
- 衛生以及安全非常重要，這點裁判會嚴格審查。
- 辛香料會由大會提供，可加入您分切的肉類，提供賣相及賣點。

評分標準：

創新及產品增值 10 分

適合用於餐飲服務 10 分

整齊及清潔的肉與筋分離 10 分

準時完成 10 分

乾淨的刀具、乾淨的環境、正確使用刀具、整體衛生 20 分

前製備分解羊肉及牛肉切片時，正確的分割 20 分

將浪費最小化 20 分

現場熱烹

注意事項

- 選手只能報一個項目，請注意 **C23** 選手必須是青年廚師，不可超過 **25** 歲。
- 所有選手必須穿全白的廚服參加比賽，大會會提供四口爐、水槽、烤箱及公用的冰箱、工作台。
- 所有烹調器具、食材必須由選手自行攜帶，如果有任何損壞或遺失，大會不負任何責任，所有盤子均由選手自行準備，直徑不可超過 **32** 公分。
- 必須準備英文食譜及比賽時要秀出，馬來西亞為回教國家，所有烹調食材、醬料，**禁止使用任何豬肉產品**。

熱菜廚房規定前製備注意事項

- 沙拉可以事前清洗，但不可分份。
- 蔬菜及水果可去皮切，但不可細切，不能烹煮。
- 麵條及麵糰可帶入，但不可以烹煮。
- 魚、海鮮、甲殼類可清潔去鱗，取菲力，但不可分份及烹煮。
- 肉類及家禽可分切，但不可烹煮。
- 慕斯類必須於現場製作，絞肉可帶入。
- 預先醃製蛋白質是允許的。
- 醬汁可濃縮，但必須現場完成及不可事先調味。
- 高湯可帶入。
- 沙拉調味醬汁必須現場製作。
- 果泥可帶入，但不可直接使用，必須加工。
- 海綿蛋糕體可事先備好，但不可切割。

C21 西式魚肉或海鮮主菜

- 在 **45** 分鐘內需準備 **2** 盤西式烹調。
- A 鱈魚 B 海鮮，鱈魚及海鮮的重量需在 **120** 公克，必須搭配相對的澱粉、蔬菜、醬汁、裝飾物。
- 此項目選手只能勾選一項，一但選擇，將不可更改。

C22 西式肉類或家禽主菜

- **45** 分鐘內需準備 **2** 盤西式烹調。
- A 牛肉 B 羊肉 C 雞肉 D 鴨肉，重量需在 **120** 公克，必須搭配相對的澱粉、蔬菜、醬汁、裝飾物。

- 此項目選手只能勾選一項，一但選擇，將不可更改。

C23 西式學徒鮭魚主菜

- 45 分鐘內需準備 2 盤西式烹調。
- 重量需在 120 公克，必須搭配相對的澱粉、蔬菜、醬汁、裝飾物。
- 選手必須是青年廚師，不可超過 25 歲。

C24 馬來風味佳餚

- 參賽者必須在 1 小時內完成 2 套傳統家庭式套餐
- 60 公克海鮮、120 公克肉類、80 公克蔬菜、60 公克飯類，每套為 6 人份。
- 選手可事先將香料混和好，傳統裝飾及擺飾需以食物相輔相成。

評分標準

整潔度 10 分

有計畫的安排工作流程及乾淨的擺放食材，正確利用比賽時間及準時完成，在完成比賽後有將廚房整理乾淨，這點非常重要，廚房助理會回報給裁判。

展示及創新 10 分

乾淨的擺盤、省時省力、沒有使用任何非食材，擺盤確保外觀及讓人覺得是開胃的。

正確的專業準備及烹調技術 30 分

正確準備食物及注意衛生，前製備必須是實用性的，所有的配料、澱粉、蔬菜，必須採用正確的烹調技巧及技能上的展示及和廚房的組織能力。

味道 50 分

應保存食物本身的味道，必須要有適當的調味及烹調，在味道品質和顏色上面，菜餚應符合現代的營養價值標準。

團隊挑戰賽

注意事項

- C-25~C30 一個單位只能報名一次，青年組類別 C25，所有選手不可超過 25 歲。
- 所有熱菜比賽均由早上 7 點開始到晚上 7 點，除了最後一天活動會提前結束，將由大會現場通知，比賽時，選手不可秀出任何單位及 LOGO。
- 大會會盡量安排所有廚房設備一致性，大會會提供四口爐、傳統烤箱、水槽、工作台及共用冰箱，更多訊息大會將會在比賽前進行通知，選手須自行自備盤子，直徑不可 32 公分。
- 大會不會提供任何小型設備，均由選手自行攜帶及保管，電壓均為 220~240 瓦，使用電器時需自行斟酌電壓，大會不付任何責任及遺失的賠償。
- 所有選手需準備食譜，比賽前 30 分鐘前需在廚房外等候。
- 競賽委員小組，保留任何修改比賽時間的權力。

C25 青年廚師老虎盃美食挑戰賽

- 此類別是針對當今餐飲行業對現代美食和精緻化的要求，透過比賽設定一個新的基準，由年輕廚師團隊來發揮創新及創造力，不僅包含冷菜製作，還包刮現代烹調應該要展現出的技能、知識及口味而呈現出團隊合作得精神。
- 此項目開放給餐飲學院、專業廚師或學徒，團隊的每位成員年齡必須在年齡 25 歲以下，每個團隊需包含四位廚師及一位隊經理，隊經理只能在出菜口喊菜，所有菜餚需全部都在比賽廚房做準備，三道式套餐，使用的食材至少有兩種為亞洲香料或辛香料。
- 團隊必須在 2 小時內準備三套套餐，一套套餐提供展示及拍照使用，另外兩套為裁判試吃用。
- 第一輪預賽，所有食材含醬汁均由大會提供。
- 第一輪預賽需準備海鮮前菜、牛肉主菜、甜點。
- 決賽時，所有食材將當天公告，需製作前菜、主菜及甜點。

比賽時間：

裁判賽前講解 10 鐘

食譜及菜單撰寫 30 分鐘

現場烹飪及裁判品嚐 120 分鐘

- 比賽開始後在 1 小時 20 分鐘要開始出前菜，1 小時 40 分鐘出主菜，比賽 2 小時結束前需出完甜點。

評分標準：

服務 5 分

前置備流程 10 分

清楚整潔安排食材、乾淨的工作環境、正確安排工作位置、乾淨的廚服、正確的工作技巧、順暢的流程及時間分配。

擺盤及創新：10 分

主食材和配料、配菜需相輔相成，呈現獨特的創意及簡單的組合

正確及專業的準備：25 分

衛生、工作技能及技術、廚房組織

口味：50 分

菜餚需有適當的味道及調味，呈現的質感需具備原有的風味及顏色，並符合當今營養價值的標準。

- 如果有任何違規的行為將扣除總分 5 分，例如使用禁止的調味品或是走私任何半成品，未完成的菜餚將不會得到任何分數，參賽者聽到比賽結束響起的哨聲後需停止任何動作。

C26 澳洲肉協金牛盃烹飪挑戰賽

C27 馬來西亞傳統惹娘菜餚

C28 團隊冰雕挑戰賽

注意事項

- 兩人為一組，比賽時間 120 分鐘，大會提供 3 塊 120X50X30 公分的冰塊，若有任何破損不得更換，至少展現出兩種不同的工法，選手必須自行準備所有會使用到的工具含電鑽及電鋸。
- 可使用乾冰作為黏著劑，大會會提供 1 個 220 瓦的插座，可自行攜帶延長線，不可使用任何人工色素。
- 為了讓裁判能夠完整評分，需讓作品能夠站力至少 30 分鐘。
- 安全法則，所有的參賽選手須負責自行安全及其他選手和觀眾們的安全。
- 所有選手須自行負責作品的安全性，如果危急到選手或觀眾，大會有權力移除任何作品。

評分標準：

技術能力：

困難度 10 分

作品細節 10 分

成品外觀 10 分

結構 10 分

設計構圖：

作品比例及對稱 10 分

作品組成及設計 10 分

藝術映像 15 分

創造力 25 分

C29 團隊水果雕挑戰賽

注意事項

- 兩人為一組，比賽時間 90 分鐘，需完成 8 顆水果，每顆都需顆超過總面積的 50%，主題為百花盛開，至少要有四種不同的花雕設計，例如玫瑰花、薔薇花、杜鵑花、百合花、向日葵等等。
- 不可事先切割，不可使用任何黏著劑及針頭、鐵絲、竹籤 (禁止使用)。
- 其他裝飾品可以擺放在展示桌上，展示桌為 90X90，參賽者工作台為 180X90 公分，支撐展示品的基座是被允許的，可在賽前 15 分鐘準備。
- 至少要使用到西瓜、木瓜、哈密瓜，可使用紅蘿蔔來配色，不可納入其中一樣主體，作品必須適合在自助餐檯展示使用。
- 此項目最高分將榮獲最佳團隊花卉水果雕刻講座。

評分表準：

適合在自助餐檯座展示 20 分

作品整體映像：30 分

根據所使用的食材完成的作品，必須基於美學及道德原則，展現出良好的印象作品。

作品技術困難度 50 分

依據選手所呈現的作品藝術性、整體的執行力及最後的展示。

C30 餐飲挑戰賽

餐飲服務

C31 餐桌擺設

- 此項目是希望參賽者能夠善用知識及技能在餐飲服務上展現出下列兩個主題：
主題一 禪 (早上)
主題二 當代亞州藝術 (下午)
- 此項目限制一個單位兩名，可以是學生或是服務生的身份，可來自飯店業、餐廳、廚藝學院、航空公司等，以下身分講師、教授、教練、經理不可報名參加比賽。

比賽需求：

- 需擺設四人份，桌面上需有四道菜的餐具擺設，每一張桌子需要有一個展示主體，表現出你的主題，主體高度不可以超過 23 公分。
- 需自行設計菜單，必須呈現在餐桌上。
- 比賽開始時需先更換髒的檯布，任何有關此項目的動作都會被評分，例如摺口布。

比賽時間：

第一場

賽前會議 09:15

前置作業 09:30

正式比賽 10:00~11:00

撤場時間 12:00

第二場

賽前會議 12:15

前置作業 12:30

正式比賽 13:00~14:00

撤場時間 15:00

注意事項

- 需自行攜帶四人座餐桌及四張椅子、展示主體，所有器具及器皿、餐具。
- 第一場比賽選手需在早上 08:30 將所有比賽須用到的東西搬運至比賽現場。
- 第二場比賽選手需在早上 12:00 將所有比賽須用到的東西搬運至比賽現場。
- 大會會提供一張 180x60 公分的工作檯，此工作檯需將別上桌裙。
- 可以有助手協助搬運到前置備區，也可協助撤場。
- 不符合主題者，將不被納入評分。
- 菜單上不得使用任何豬肉產品及不可使用非清真認證食品。
- 比賽時不得與圍觀者有任何的交流及對談，也不可以使用手機。
- 裁判的決定是最後的結論。
- 服裝儀容、衛生、個人整潔將列入評分，單位 logo 在比賽期間不可秀出。
- 競賽委員小組，有保留任何修改比賽時間的權力。
- 選手須在比賽前 30 分鐘完成報到，若未在規定時間報到將被取消資格。
- 此項目有特優金獎，將在閉幕晚宴上公布，所有金牌得主將自動入圍角逐此獎項，若有兩名特優金獎分數同分，將由菜單設計得分較高者榮獲此獎項，只會有一名特優金獎得主。

評分表準：

餐桌擺設 10 分

菜單知識 20 分

前置作業 10 分

服裝儀容 10 分

時間掌控及速度 10 分

衛生安全 10 分

主體展示 5 分

更換檯布 5 分

主題 5 分

團結合作及最終呈現 5 分

C32 花式調酒師大賽

- 此項目希望參賽選手能充分了解技術、技巧及調酒知識。
- 此項限制一個單位只能有兩名參賽，可以是學生或是服務生的身份，可來自飯店業、餐廳、廚藝學院、航空公司等，以下身分講師、教授、教練、經理不可報名參加比賽。

比賽規定：

- 比賽選手須準備一款飲品，由選手自行發揮，酒單及照片需在 8/1 號前繳交，沒有限制材料的數量，每一個搖杯的酒精容量需要有 3cl(30ml)，果汁及糖漿必須要使用。
- 一杯雞尾酒的容量不得少於 7cl(70ml)。
- 所有的基酒及利口酒，必須在馬來西亞境內可採買到的。
- 所有的乳製品、牛奶及鮮奶油禁止使用。
- 需準備兩份，一份為展示用，另一份需分成三小杯，給評審評分。
- 所有酒單上註明的容量需以 CL 為主。
- 比賽時間為 5 分鐘。

比賽時間：

賽前說明 13:00

前置作業 13:30

比賽開始 14:00

注意事項

- 每位選手上台比賽時間為 5 分鐘，評審發問時間 5 分鐘，18:30 需撤離作品。
- 所有選手及食材、器皿必須在 12 點前到舞台後方集合。
- 裁判的決定是最後的結論。
- 服裝儀容、衛生、個人整潔將列入評分，單位 logo 在比賽期間不可秀出。
- 競賽委員小組，有保留任何修改比賽時間的權力。
- 選手須在比賽前 30 分鐘完成報到，若未在規定時間報到將被取消資格。
- 大會將提供一張比賽桌及兩個 240 瓦的插座。
- 選手須自行準備所有的食材、器具及器皿。
- 此項目有特優金獎，將在閉幕晚宴上公布，所有金牌得主將自動入圍角逐此獎項，若有兩名特優金獎分數同分，將由作品外觀及口味、香氣得分較高者榮獲此獎項，只會有一名特優金獎得主。

- 可以有助手協助搬運到前置備區，也可協助撤場。
- 大會有準備選手休息區、器皿放置處及食材保冰的地方(若有任何物品遺失大會基不付任何責任及賠償)。

評分標準：總分 250 分

服裝儀容 20 分

觀眾互動 20 分

原創性 20 分

整體整潔度 15 分

動作流暢性 20 分

動作困難度 20 分

音樂結合 20 分

創意性 20 分

丟瓶子數量多寡 20 分

表演順暢度 15 分

舞台掌控 15 分

分配酒量一致性 15 分

自信 15 分

吸引力 15 分

C33 火焰水果挑戰賽

- 此項目限制一個單位只能有兩名參賽，可以是學生或是服務生的身份，可來自飯店業、餐廳、廚藝學院、航空公司等，以下身分講師、教授、教練、經理不可報名參加比賽。

比賽規定：

- 選手須自行設計菜單，至少使用兩種水果(不可超過三種)，結合甜點，食譜及照片需在 8/1 號前繳交。
- 必須在此比賽展現出高蹺的技巧，建議使用銅鍋比賽。
- 裁判賽前講解完後可進行水果前置備。
- 除了醬汁及果泥以外，其他的作業都需在舞台上完成，在 10 分鐘內需準備兩份，一份為展示，另一份為試吃。
- 所有食譜上註明的容量需以 CL 為主。

比賽時間：

賽前說明 08:30

前置作業 09:15~09:45

比賽時間 10:00

注意事項

- 每位選手有 10 分鐘的比賽時間，評審發問時間 5 分鐘，12 點需撤離作品。
- 所有選手及食材、器皿必須在比賽前 1 小時搬運到前置備區。
- 大會有準備選手休息區、器皿放置處及食材保冰的地方(若有任何物品遺失大會概不付任何責任及賠償)。
- 服裝儀容、衛生、個人整潔將列入評分，單位 logo 在比賽期間不可秀出。
- 大會將提供 一張比賽桌及兩個 240 瓦的插座。
- 選手須自行準備所有的食材、器具及器皿。
- 可以有助手協助搬運到前置備區，也可協助撤場。
- 競賽委員小組，有保留任何修改比賽時間的權力。
- 選手須在比賽前 30 分鐘完成報到，若未在規定時間報到將被取消資格。
- 比賽時不得與圍觀者有任何的交流及對談，也不可以使用手機。
- 每一天兩位最高參賽者將進入最後一天決賽，得分最高者將贏得此項目的最佳菁英獎項，若有兩名選手分數同分，將由技巧得分最高者獲勝，只會有一名最佳菁英獎得主。

評分標準：

火焰桌邊烹調技巧 15 分

焦糖技術 20 分

口味 10 分

菜單創意 10 分

符合食譜上的容量 10 分

正確的流程 5 分

安全與衛生 5 分

工作檯擺設 5 分

命名 5 分

速度 5 分

儀容 5 分

組織 5 分

C34 咖啡師比賽

C35 咖啡拉花藝術賽

調酒師公開賽

- 此項目限制一個單位只能有兩名參賽，可以是學生或是服務生的身份，可來自飯店業、餐廳、廚藝學院、航空公司等，以下身分講師、教授、教練、經理不可報名參加比賽。

C36 雞尾酒大賽

比賽規定：

- 此項目分為兩個階段，階段一參賽者需自創長飲飲品，並使用搖盪法製作；階段二參賽者需自創短飲飲品，並使用壓榨法製作，所有選手需準備三份彩色酒單(需附上照片)，一份展示用，酒單及照片需在 8/1 號繳交。
- 此比賽項目之酒單，大會可自行運用。
- 需遵守第一階段及第二階段的調酒法去完成置備，每一種作品食材不可以超過六種(包含水果及香料在內)。
- 一杯液體的容量不得少於 7cl(70ml)。
- 所有的基酒及利口酒，必須在馬來西亞境內可採買到的。
- 所有的乳製品、牛奶及鮮奶油禁止使用。
- 需準備兩份，一份為展示用，另一份需分成三小杯，給評審評分。
- 所有酒單上註明的容量需以 CL 為主。
- 裝飾物只能在舞台後方準備好，裝飾必須要簡單及可食用性的，要使用在任何吧台都可以找到的食材做為裝飾物。
- 裝飾物需在比賽時才可掛於杯口，不可以事先掛在杯上。
- 比賽時才可進行冰杯動作。
- 不可使用非清真認證食品。

比賽時間：

9/26~9/28

賽前說明 14:00

前置作業 14:15

比賽開始 14:45

- 每位選手上台比賽時間為 5 分鐘，評審發問時間 5 分鐘，15:45 需撤離作品。

9/29

賽前說明 11:15

前置作業 11:30

比賽開始 12:00

- 每位選手上台比賽時間為 5 分鐘，評審發問時間 5 分鐘，12:45 需撤離作品。

注意事項

- 所有選手及食材、器皿必須在比賽前一小時搬運到前置備區。
- 大會有準備選手休息區、器皿放置處及食材保冰的地方(若有任何物品遺失大會基不付任何責任及賠償)。
- 服裝儀容、衛生、個人整潔將列入評分，單位 logo 在比賽期間不可秀出。
- 選手須自行準備所有的食材、器具及器皿。
- 裁判的決定是最後的結論。
- 競賽委員小組，有保留任何修改比賽時間的權力。
- 大會將提供 一張比賽桌及兩個 240 瓦的插座。
- 選手需自備音樂 CD，CD 上請表示姓名、選手編號及歌名，也可將音樂存至隨身碟，大會無法協助測試音樂。
- 可以有助手協助搬運到前置備區，也可協助撤場。
- 每一天兩位最高參賽者將進入最後一天決賽，得分最高者將贏得此項目的最佳菁英獎項，若有兩名選手分數同分，將由作品呈現、味道及氣味得分最高者獲勝，只會有一名最佳菁英獎得主。

C37 非酒精雞尾酒大賽

比賽規定：

- 此項目分為兩個階段，階段一參賽者需自創長飲飲品，並使用搖盪法製作；階段二參賽者需自創短飲飲品，並使用壓榨法製作，所有選手需準備三份彩色酒單(需附上照片)，一份展示用，酒單及照片需在 8/1 號繳交。
- 此比賽項目之酒單，大會可自行運用。
- 需遵守第一階段及第二階段的調酒法去完成置備，每一種作品食材不可以超過六種(包含水果及香料在內)。
- 一杯液體的容量不得少於 7cl(70ml)。
- 所有的基酒及利口酒，必須在馬來西亞境內可採買到的。
- 所有的乳製品、牛奶及鮮奶油禁止使用。
- 需準備兩份，一份為展示用，另一份需分成三小杯，給評審評分。

- 所有酒單上註明的容量需以 CL 為主。
- 裝飾物只能在舞台後方事先準備好，裝飾必須要簡單及可食用性的，要使用在任何吧台都可以找到的食材做為裝飾物。
- 裝飾物需在比賽時才可掛於杯口，不可以事先掛在杯上。
- 比賽時才可進行冰杯動作。
- 不可使用非清真認證食品。

比賽時間：

賽前說明 07:00

前置作業 07:30

比賽開始 08:00

每位選手上台比賽時間為 5 分鐘，評審發問時間 5 分鐘，11:45 需撤離作品。

注意事項

- 服裝儀容、衛生、個人整潔將列入評分，單位 logo 在比賽期間不可秀出。
 - 大會將提供 一張比賽桌及兩個 240 瓦的插座。
 - 所有選手及食材、器皿必須在 06:30 前搬運到前置備區。
 - 選手須自行準備所有的食材、器具及器皿。
 - 比賽時不得與圍觀者有任何的交流及對談，也不可以使用手機。
 - 裁判的決定是最後的結論。
 - 競賽委員小組，有保留任何修改比賽時間的權力。
 - 選手需自備音樂 CD，CD 上請表示姓名、選手編號及歌名，也可將音樂存至隨身碟，大會無法協助測試音樂。
 - 可以有助手協助搬運到前置備區，也可協助撤場。
 - 每一天兩位最高參賽者將進入最後一天決賽，得分最高者將贏得此項目的最佳菁英獎項，若有兩名選手分數同分，將由作品呈現、味道及氣味得分最高者獲勝，只會有一名最佳菁英獎得主。
-
- **只有馬來西亞國籍及國民可以角逐最佳傑出優勝獎(Most Outstanding F&B Personnel)**
 - **馬來西亞為回教徒國家，千萬不可以使用任何豬肉的产品，例如火腿、培根、豬網油、熱狗、香腸等食品。**