

2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽

簡章與報名 → 線上登錄網址: <https://goo.gl/fKqsnG>

日期:2018/09/29(週六).

時間:08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點:圓山大飯店. 臺北市中山區中山北路四段一號

報名費:a.高職組:800 元 b.大專組:1200 元 c. 社會組 3000 元 d.專業組 3000 元

有疑問請洽:陳老師 chinglu168@yahoo.com.tw 0913413513

分組	競賽規則	評分標準
養生創意 果凍花	(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組. 1.選手現場製作一個果凍體作品(可帶透明果凍體或現場灌模製作)限制大小 8-12 吋, 形狀 :方型. 圓形..梅花型..心型..不設限。 2.主題{自行設定}, 事前製作作品創意發想.創意理念.造型內容描述說明, <u>限制 2 個半小時完成。</u> 3.製作的原料 <u>一律用天然蔬菜或水果</u> , 經發現查獲不列入前 3 名。 4.請穿著廚師正式服裝參與競賽以表正式比賽。 3.上面不做擠花裝飾。	計分: 果凍透明度 30% 設計說明意涵 10% 藝術感 10% 立體感 20% 花型 20% 顏色 10% 每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名
養生 果凍花 花卉造型	(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組. 1.選手現場製作一個果凍體作品(可帶透明果凍體或現場灌模製作)限制大小 8-12 吋, 形狀 :方型. 圓形..梅花型..心型..不設限。 2.主題設定{花卉}, 事前製作作品創意發想.創意理念.造型內容描述說明(作品花的名稱.整體意涵), <u>限制 2 個半小時完成。</u> 3.製作的原料 <u>一律用天然蔬菜或水果</u> , 經發現查獲不列入前 3 名。 4.請穿著廚師正式服裝參與競賽以表正式比賽。 3.上面不做擠花裝飾。	計分: 果凍透明度 30% 設計說明意涵 10% 藝術感 10% 立體感 20% 花型 20% 顏色 10% 每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名