

出國報告（出國類別：考察）

2017 T U C C 泰國極限挑戰賽

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：賴顧賢老師 副教授級專技人員

派赴國家：泰國

出國期間：106年05月31日至106年06月05日

報告日期：106年07月05日

內容摘要

2017 年 05 月 31 日至 06 月 04 日在泰國舉辦的『2017 年第六屆 TUCC 泰國極限廚師挑戰賽』是泰國國際貿易促進局(DITP)及世界廚師協會(WACS - World Association of Chef's Societies)認可的國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，每年舉辦一次，比賽項目包括中、西式熱菜、冷展、烘焙、團體下午茶等，共有 23 競賽項目，今年參賽國家包括台灣、韓國、新加坡、中國、馬來西亞、印尼、泰國等 15 個國家，共計超過千位選手參賽，競爭激烈，其中最重要的競賽項目分別為最佳亞洲廚師、最佳青年亞洲廚師競賽及最佳亞洲烘焙廚師競賽之預賽，每個國家可以推薦一位以上之廚師代表國家參加預賽，得到最高榮譽之廚師就可代表國家前往馬來西亞吉隆坡參加決賽，值得一提每個競賽只會挑選一位最高分廚師，代表亞洲參加全球廚師挑戰之決賽，是廚藝競賽最具挑戰性之競賽。而餐飲管理系為了提升系上學生對於廚藝競賽創作有興趣的學生，特地經過挑選選擇一位學生代表台灣與學校前往泰國角逐最佳年輕亞洲廚師競賽，並提高學生之不同國際視野，且更提升學生廚藝技能。

為因應這次國際廚藝競賽活動，針對最佳亞洲青年廚師競賽，本系是由大四曾經參與過國際廚藝競賽的同學，且年齡也符合規定，篩選 1 位進入密集培訓階段。針對現場熱烹-個人賽部分，本系初賽甄選 20 位系上選手，進行培訓工作，最後篩選 18 位進入密集培訓階段，預計於 106 年 5 月赴泰國參加 2017 TUCC 泰國極限廚師挑戰賽。

綜觀此次的出國比賽，不但學生在國際廚藝競賽表現出亮麗的成績，此次帶領同學參賽最佳青年亞洲廚師競賽之項目非常具有挑戰性，需在 7 個國家共 10 位選手脫穎而出是非常困難，雖然無法代表亞洲前往參加決賽，但此次比賽的經驗，卻讓帶隊老師對於培訓青年廚師的歷程、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，且在視野、心靈上也收穫滿滿，也讓帶隊老師在選手訓練、教育及觀念上獲得了許多新的啟示。

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	2
三、心得	6
四、建議	7
五、附件	8
(一)活動照片及選手獎狀分享	8

本文

一、目的

2017 年 05 月 31 日至 06 月 04 日在泰國舉辦的『2017 年第六屆 TUCC 泰國極限廚師挑戰賽』是泰國國際貿易促進局(DITP)及世界廚師協會(WACS - World Association of Chef's Societies) 認可的國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流之重要場合，每年舉辦一次，比賽項目包括中、西式熱菜、冷展、烘焙、團體下午茶等，共有 23 競賽項目，今年參賽國家包括台灣、韓國、新加坡、中國、馬來西亞、印尼、泰國等 15 個國家，共計超過千位選手參賽，競爭激烈，其中最重要的競賽項目分別為最佳亞洲廚師、最佳青年亞洲廚師競賽及最佳亞洲烘焙廚師競賽之預賽，此競賽由每個國家推薦一位以上之廚師代表國家參加預賽，得到最高榮譽之廚師就可代表國家前往馬來西亞吉隆坡參加決賽，值得一提每個競賽只會挑選一位最高分廚師，代表亞洲參加全球廚師挑戰之決賽，是廚藝競賽最具挑戰性之競賽。

此次參加 TUCC 泰國廚藝挑戰賽之目的是為了培訓學生選手參與最佳亞洲青年廚師競賽，本系是由大四曾經參與過國際廚藝競賽的同學，且年齡也符合規定，篩選 1 位進入密集培訓階段，而且此次帶領學生代表臺灣參賽最佳亞洲青年廚師競賽，有別於以往僅僅參與 **Hot Cooking** 個人或雙人現場烹調競賽，最佳亞洲青年廚師競賽經驗及歷程是一項新的挑戰及嘗試。

二、活動過程

(一) 執行重點

本次選手決賽依據選手們的資質訂定競賽的項目，所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，加以培訓，以提升烹飪技術及廚藝的精進。

此次報名參賽項目分別為兩種：(1)最佳亞洲青年廚師競賽(Asia's 'Young Chef of the Year')；(2)現場烹調(Hot Cooking)。

(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最佳亞洲青年廚師競賽，選手年紀需在 25 歲以下，以便在 2019 年獲得亞洲區 Bocuse d'Or Lyon 的參賽資格，且須成為台灣廚藝美食協會之協會會員，由該協會推派為台灣代表，才有資格參加廚藝競賽之預賽。此競賽選手需要再兩小時內準備三人份三道菜的菜單，開胃菜必須在 75 分鐘(1 小時 15 分鐘) 出菜，接續 30 分鐘後出主菜，最後在 15 分後出甜點，如果未依規定出菜，將被扣分，因此，選手須具備高抗壓能力及高廚藝技能，才能在短時間一個人完成所有菜色，是個非常具有挑戰性及嶄新之廚藝競賽，且更可榮獲更高榮耀之成果。

(三) 活動績效

本次入選競賽的學生，利用上課課餘的時間進行練習，且藉由平時西餐烹調課程、餐廳營運等課程參與，發掘學生潛力，且透過卓越計畫舉辦模擬賽之活動，邀請兩位國際級評審，第一位為香港上海迪士尼行政主廚 Mak kam kui 且為世界廚師協會認定為 A 級裁判，另一位上海迪士尼副主廚 Tse Nam Yung 為世界廚師協會認定為 B 級裁判，擔任此模擬賽之活動評審，讓選手實際參與競賽至最後透過國際裁判講評，修正在模擬競賽過程中的缺失，歷經國際裁判的洗禮及講評，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，更能發揮所長的去面對競賽。

本次決賽選手甄選共計挑選 17 位選手進入培訓，參加 TUCC 泰國極限廚師挑戰賽，入選名單如下：

表 1.通過決賽選手名單

編號	班級	姓名	比賽項目
1	四技四 B	陳伊璿	最佳亞洲青年廚師
2	四技一 A	林旆仔	現場烹調
3	日四技一 A	盧冠霖	現場烹調
4	日四技一 B	邱明鳳	現場烹調
5	日四技一 B	黃新娜	現場烹調
6	日四技二 A	王榮鑽	現場烹調
7	日四技二 A	楊宗穎	現場烹調
8	進四技一 A	進四技一 A	現場烹調
9	進四技一 A	林羿芸	現場烹調
10	進四技一 A	范安	現場烹調
11	進四技一 A	陳汶軒	現場烹調
12	進四技一 A	楊鑽哲	現場烹調
13	進四技二 A	李宜庭	現場烹調
14	日二技一 A	王鎮維	現場烹調
15	日二技一 A	聶韻庭	現場烹調
16	日二技一 A	黃映璇	現場烹調
17	進二技一 A	汪奕扉	現場烹調

(四) 比賽成果

選手們在歷經幾個月的密集訓練，由帶隊老師帶領選手赴泰國比賽，過程中與各國國家廚藝好手角逐後，得到了相當亮眼的成績，值得一提的是因本次第一次參加最佳亞洲青年廚師之選手，需與 7 個國家、共 10 位參賽者代表爭奪最高榮譽，獲得最

高榮譽(名額只有一位)將代表亞洲參加 2018 世界廚師年會挑戰賽，此次推派的學生，雖然沒有獲得最高榮譽，但她沉穩的表現讓裁判也相當賞識，獲得銀牌。在現場烹調比賽方面，都得到非常好的成績，因此，本校選手不僅在各項創意廚藝比賽中獲得肯定，也為學校提升了知名度。

表 2. 選手廚藝競賽得獎細項

班級	姓名	比賽組別	獎項
四技四 B	陳伊璿	最佳亞洲青年廚師	銀牌
進四技二 A	李宜庭	現場烹調-海鮮	銅牌
四技一 A	林旆仔	現場烹調-鴨肉	銀牌
進四技一 A	陳汶軒	現場烹調-海鮮	銅牌
進四技一 A	林羿芸	現場烹調-海鮮	銅牌
日四技二 A	楊宗穎	現場烹調-豬雞	銀牌
日四技一 B	邱明鳳	現場烹調-豬雞	銅牌
進二技一 A	汪奕扉	現場烹調-豬雞	銅牌
日二技一 A	王鎮維	現場烹調-豬雞	銅牌
四技一 A	盧冠霖	現場烹調-羊肉	銀牌
日二技一 A	聶韻庭	現場烹調-pasta	銅牌
進四技一 A	林羿芸	現場烹調-pasta	銅牌
進四技一 A	楊鑛哲	現場烹調-pasta	銅牌
日二技一 A	王鎮維	現場烹調-pasta	銅牌
四技一 A	林旆仔	現場烹調-pasta	銀牌
進四技一 A	范安	現場烹調-pasta	銀牌
進四技一 A	何宥宏	現場烹調-pasta	銀牌

以上名單為選手於 TUCC 泰國極限廚師挑戰賽最佳亞洲青年廚師及現場烹調獲獎項目：共計 8 銀 9 銅。

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，且廚藝競賽大都以個人現場烹調為主，此次能透過泰國的 TUCC 讓學生有機會與校外廚藝人士進行交流切磋活動，且有嶄新具有挑戰性之競賽項目，實為很好的參賽機會。

自開始招募學生至利用課餘期間培訓學生，進行密集性之訓練，雖利用休假期間

培訓選手過程非常艱辛，且因此次參賽，學校編列經費預算太少，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。

本次帶領學生至泰國參賽，是職個人第十二次帶領學生參加國際廚藝競賽，有別以往不同是最佳亞洲青年廚師之預賽，此競賽是職人前往泰國的最高目標，在培訓選手過程中，卻發生選手因為無法突破壓力，導致無法發揮她原有實力，看到選手一直在原地打轉且退步，讓職個人感到身心疲憊，職個人在沉澱後，重新調整選手訓練之過程，很欣慰的是雖然在比賽的過程有發生許多小瑕疵，但還好選手順利的完成比賽，雖然沒有得到最高榮譽，但慶幸的事選手在最後一刻完成了這場比賽且獲得銀牌，職個人常與學生分享比賽是要學習競賽過程之點滴，看到許多選手在這競賽過程中學習到了合作、學習及技能，我想這就是為人師表感到欣慰的事了，且在漫長的訓練過程所額外花費的體力、心力及時間都是相當值得的。

而此次泰國比賽會場不管在比賽時間的安排、場地及設備上，都可感覺到大會的用心安排，讓選手們都能很順利的完成比賽，唯較為可惜的是，比賽出入口只有單一一一個且也太過於小，導致選手們要進入比賽會場時都需與其他選手推擠爭出入口。另外泰國是一個非常容易塞車的國家，此次住的飯店離會場要 40 分，但若遇到塞車需耗費 2 小時以上才可抵達會場，這對選手的體力都是一大挑戰，建議若往後要前往泰國比賽，住在會場附近的飯店最佳，也避免因為車程而延誤比賽。

今年的選手們在經過校內嚴格訓練，及模擬競賽訓練後，在泰國比賽表現非常穩扎穩打，紛紛的競賽場上發揮個人學習效果的實力，獲得相當不錯的佳績，可惜有幾位學生實力非常佳，但太過緊張而導致結果不佳，這也是接下來訓練選手的主要重點之一，同時也要感謝外界各單位對我們的幫助，因為有這麼多人的關心與支持，我們將更加努力，精益求精，期盼未來能在餐旅產業中培育出更多優秀的人才。

四、建議事項

由於此次赴泰國參加廚藝挑戰賽，在編列計畫時是有將此競賽納入，但給予經費結果卻因為不管幾個比賽都是相同預算，導致此次的預算需同時提供三個競賽使用，因此所有的過程都相當的克難，且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，且台灣現今太多學校及單位都是比賽個人現場烹調為主，泰國此次競賽有個特殊之比賽，更能帶來不同的目標及榮譽，建議為使學生有更多的機會參與廚藝競賽提升學生專業廚藝能力，需要讓學生更加廣闊見識各國好手的實力，才會明白自己需修訂的缺點，更激發學生的鬥志心，期待學校能以給予選手培訓的經費補助方面之實際行動及具體的辦法來支持學生多參與國際競賽，以維持本校技職教育的龍頭榜樣。

五、附件

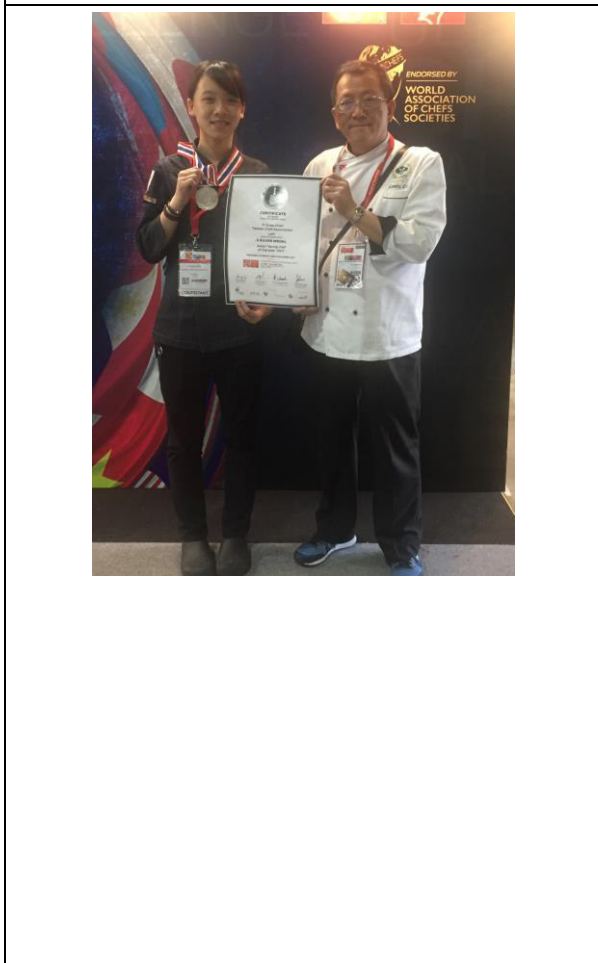
(一)活動照片分享



比賽合照



與主席 Willment Leong 合照



比賽選手-陳伊璿 獲得銀牌



作品：最佳亞洲年輕廚師



比賽選手-盧冠霖 獲得銀牌



作品：現場烹調-羊肉



比賽選手-楊宗穎 獲得銀牌



作品：現場烹調-豬雞



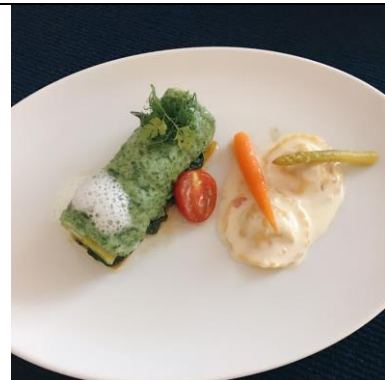
比賽選手-林旆仔 獲得銀牌



作品：現場烹調-鴨肉



比賽選手-林旆仔 獲得銀牌



作品：現場烹調-義大利麵



比賽選手-王鎮維 獲得銅牌



作品：展示-主菜



比賽選手-林羿芸 銅牌



作品：現場烹調-海鮮



比賽選手-陳汶軒 獲得銅牌



作品：現場烹調-海鮮



比賽選手-邱明鳳 獲得銅牌



作品：現場烹調-豬雞

	
<p>比賽選手-李宜庭 獲得銅牌</p>	<p>作品：現場烹調-海鮮</p>
	
<p>比賽選手-何宥宏 獲得銀牌</p>	<p>作品：現場烹調-義大利麵</p>
	
<p>比賽選手-王鎮維 獲得銅牌</p>	<p>作品：現場烹調-義大利麵</p>
	
<p>比賽選手-汪奕扉 獲得銅牌</p>	<p>作品：現場烹調-豬雞</p>



比賽選手-范安 獲得銀牌



作品：現場烹調-義大利麵



比賽選手-楊鑽哲 獲得銅牌



作品：現場烹調-義大利麵



比賽選手-聶韻庭 獲得銅牌



作品：現場烹調-義大利麵



比賽選手-林羿芸 獲得銅牌



作品：現場烹調-義大利麵