

2020 NETHERLANDS INTERNATIONAL CHEF CHALLENGE



Organizer:

Netherlands Food Exchange Association



Co-organizer:

Palestine Association for Culinary Arts



Chef Association Of Garhwal (India)



Korea's Talented Person Association



World Association Of Master Chefs (Turkey)



The Future association For Professional Chefs (Israel)



Arab Chefs Federation



Chef Association Of Maharashtra (India)



Master Cuisine (PERU)



Club Mundo Culinario (Colombia)



Korea Association of Master chefs



Korea Food Coordinator Association



Knead To Inspire (Singapore)




Coco's MantouFun (Malaysia)



壹、 比賽概述

由於新冠肺炎(COVID-19)疫情蔓延，為了配合全球的防疫政策，為了守護你我健康與安全，故本屆 2020 NICC 荷蘭國際餐飲挑戰賽，改採線上形式辦理比賽。

一、 主辦單位:荷蘭美食交流協會

二、 協辦單位：巴勒斯坦烹飪藝術協會、印度 Garhwal 廚師協會、土耳其世界大廚協會塞浦路斯區域、未來專業廚師協會 (以色列)、阿拉伯廚師聯合會、印度馬哈拉施特主廚協會、烹飪大師協會 (祕魯)、世界烹飪俱樂部 (哥倫比亞)、韓國主廚協會、韓國食品協調員協會、新加坡饅頭世界、馬來西亞饅頭樂。

三、 競賽名稱：2020 荷蘭國際餐飲挑戰賽 (NICC)。

四、參與競賽國家：荷蘭、巴勒斯坦、土耳其、以色列、韓國、台灣、澳洲、祕魯、印度、阿拉伯、日本、馬來西亞、新加坡、越南.....等。

五、報名費用: 個人每項新台幣 5000 元，第二項 (含) 以後每項均為 3500 元 (含國際寄運費)
國際匯款:個人每項美金 USD185，第二項 (含) 以後每項均為 USD125 (含國際寄運費)

六、個人競賽項目分類：(A) 菜餚類展示(B)烘焙類展示 (C) 觀光伴手禮產品展示(D) 個人動態調酒類 (E) 個人動態咖啡類競賽.....等

七、比賽方式：(1)指定錄製的影片 (2) 成品照片 (3)全英文競賽產品說明等共三項資料

八、比賽表格: 請見本簡章最後一頁。

九、**競賽重要時程：**

1. 報名時間及繳交資料：即日起至 2020 年 11 月 15 日 (日) 23:59 分截止。
2. 各國評審進行線上評分:2020 年 12/5 (六) . 12/6 (日)。
3. 成績公告：2020 年 12 月 13 日(日)於大會網站公佈。
4. 獎項寄發時間:台灣及國外地區 2020 年 12 月 14 日 (一) 以各單位統一寄送。

十、**報名繳費方式及流程:**

- 1.統一採取線上報名及繳費 (線上報名網址) <https://forms.gle/H4zgxcrxHa8NEjwq8>
- 2.完成線上報名後請將 (1) 比賽表格:請見本簡章**最後一頁** (2) 匯款日期與後五碼寄至國際競賽大會信箱及詢問窗口 niccglobalculinary@gmail.com

貳、注意事項

1. 各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費。
3. 若照片及影片內容不符大會所制定之規則，大會可取消參賽資格。
4. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
5. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
6. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，**報名成功將以 E-mail 通知**。
7. 展示作品菜單須同時具備英文以利國際評審評分。
8. 勝利選手個人可分別得到金、銀、銅獎，未達得獎分數者不予授獎。
9. **請選手確保 youtube 網址在各國評審線上評分時能點開並撥放，否則將喪失其影片分數。**
10. **參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。**
11. **所有參賽作品必須為自己個人作品，不得以買賣、代工方式來參與競賽，如經發現除取消資格，參賽選手個人需負責相關後序問題。**



參、比賽細項及規範

(一) 個人菜餚類展示 (A 項)

1. 以個人為單位參賽報名。
2. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
3. 參賽展示品每道料理需為一人份，並需提供**英文版食譜及說明**以供評委審查。
4. 除了烤麵糰和油炸食物，所有展示食品均應恰當經**上膠**處理。
5. 不限中、西、日式或其他風格菜餚，但二道菜餚風格需一致性為主

A1.主菜展示二道

A2.開胃菜展示二道

A3.蔬菜類主菜展示二道

A4.餐廳料理展示二道:餐廳所販賣的料理(內容不限以餐廳菜為主)

A5.藥膳月子餐料理展示二道: (內容不限以藥膳月子餐為主)

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片 3-5 分鐘:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品（以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝）並上傳 youtube 並附上網址連結。

(2) 成品照片:5 張不同角度成品照片（需一張與選手合影）。

(3)英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準:

項目	分數	評分內容
菜單及展示台設計	0-20	* 菜單內容 * 展示主題設計及整體造型
難易度、技術性 (A1~A3) 項	0-50	* 高超的技術、精確及穩定的手藝。(A1~A3) * 呈現菜餚的細緻度。(A1~A3) * 有正確的專業搭配。(A1~A3)
實用性及技巧性 (A4~A5) 項		* 菜餚餐廳實用性及技巧性 (A4~5) * 有正確的專業搭配。(A4~5) * 必須份量正確，可於出餐營業用。(A4~5)
份量佔比及搭配專業度	0-30	* 正確的份量呈現、主副食材的佔比 * 專業度的呈現

競賽項目名稱	審查標準
A1.主菜展示二道	1. 共二盤不同內容的主菜展示(可任選肉類或海鮮為主)。 2. 需符合主菜的份量。 3.除主菜之外仍需有蔬菜、澱粉、醬汁。
A2.開胃菜展示二道	1. 共二盤不同內容的開胃菜展示(可任選肉類或海鮮為主)。 2.需符合開胃菜整體份量。
A3. 蔬菜類主菜展示二道	1.共二盤不同內容的素食主菜展示，不可有任何肉類成份。 2.需符合主菜的份量，並要有澱粉、醬汁。
A4.餐廳料理展示二道	1. 共二盤不同的料理，內容不限以餐廳菜餚為主。 2. 需注重實用性，餐廳生產的可能性及技巧性。 3.需注意份量，要符合餐廳菜餚應有份量，並以一致為原則。
A5. 藥膳月子餐展示二道	1.共二盤不同的料理，內容不限以藥膳月子餐為主。 2.需注重實用性，可生產的可能性及技巧性。 3.需注意份量，要符合餐廳菜餚應有份量，並以一致為原則。 4.二道料理均需包含藥膳材料

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

(二) 個人烘焙類展示 (B 項)

1. 以個人為單位參賽報名。
2. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
3. 參賽展示品每份需為一人份，並需提供**英文版食譜及說明**以供評委審查。
4. 必須以可食用材料來製作。

B1.杏仁膏蛋糕裝飾展示

B2.翻糖蛋糕裝飾展示

B3.韓式擠花蛋糕展示

B4.造型蛋糕展示

B5.青少年翻糖蛋糕組展示

B6.藝術麵包展展示

B7.含餡麵包展示

B8.精緻甜點展示

B9.造型馬卡龍展示

B10.糖霜餅乾展示

B11.果凍花展示

B12.造型饅頭展示

B13.造型湯圓展示

B14.糖花工藝展示

B15.巧克力 BONBON 展示

B16.拉糖工藝展示

B17.造型和菓子

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片 3-5 分鐘:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品 (以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝) 並上傳 youtube 並附上網址連結。

(2) 成品照片:5 張不同角度成品照片 (需一張與選手合影)。

(3)英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準:

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	* 產品是否符合主題性 * 整體造型完整度
創意/獨特性	0-20	* 是否具 有創意的巧思 * 產品是否具獨特性
藝術	0-30	* 視覺美觀度是否具藝術性
技巧	0-30	* 產品技巧的難易度及精細度
配色和協性	0-10	* 顏色上的搭配

競賽項目名稱	審查標準
B1.杏仁膏捏塑造型 蛋糕裝飾	1.以個人賽靜態模式進行。 2.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。 3.蛋糕所有裝飾，必須是可食用的。(支架例外) 4.蛋糕外觀材質需為杏仁膏披覆加工，內部需有 8 吋以上可食圓形蛋糕體。(可使用保麗龍代蛋糕體)
B2.翻糖蛋糕裝飾展示	1.以個人賽靜態模式進行。 2.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。 3.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子須拆開。 4.蛋糕所有裝飾，必須是可食用的，違者將取消資格(支架例外) 5.蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工，內部需有 8 吋以上可食圓形蛋糕體。(可使用保麗龍代蛋糕體)
B3.韓式擠花蛋糕展示	1. 8 寸蛋糕體不限造型。(可使用保麗龍代蛋糕體) 2. 呈現 3 種以上的花型。 3. 食用色膏調色、其他蛋糕上裝飾的配件皆須可食用。
B4. 造型蛋糕	1.以個人賽靜態模式進行。 2.作品規格為為45cmx45cm以內，高60cm以內。 3.可以保麗龍或真蛋糕為主體。 4.裝飾材料：不限，但必須是可食用的材料。 5.支撐用的配件，若不能食用，不可與食物直接接觸。

B5.青少年翻糖蛋糕組	1.年紀限制為8-16歲。 2.主題不限，以個人靜態展示。 3.作品規格長作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。 4.除了支撐物架外，其他蛋糕上裝飾的配件皆須可食用。 5.蛋糕內部可以使用保麗龍。
B6.藝術麵包展示	1.以藝術麵包為主要製作材料。 2.作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現。 3.所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。 4.作品規格為，45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。
B7.含餡麵包展示	1.含餡創意麵包 2 款，2 款需使用不同造型呈現，每款各 6 個。 2.每個麵包重 80-100g 之間。 3.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。
B8.精緻甜點展示	1.製作兩盤 10 吋西式盤飾甜點，兩款分兩盤。 2.甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自帶。 3.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。
B9.造型馬卡龍展示	1.創意造型馬卡龍 4 款，每款各 3 個。 2.馬卡龍上所有裝飾品皆須可食用，禁止使用非食用材料接著。 3.底盤最大為 40X40 平方公分以內。
B10.糖霜餅乾展示	1.烘培的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，4 款造型，每款需呈現 3 片一模一樣的圖案。 2.主題自創，需要呈現至少 4 種以上的技法。 3.餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。 4.底盤最大為 40X40 平方公分以內。
B11.果凍花展示	1.以 8 寸為主，不限型狀。 2.作品高度 6~8 公分。 3.須使用可食用顏色。 4.請使用果凍粉或洋菜粉 (不可使用蒟蒻粉)。 5.一個作品，上面不做擠花裝飾。
B12.造型饅頭展示	1.無餡創意造型饅頭四款，每款各三個。 2.每個饅頭熟麵糰重110-150g之間。 3.需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)。 4.主題造型不限，自由創意。
B13.造型湯圓展示	1.創意造型湯圓 5 款，每款各 4 個。 2.每個湯圓生麵糰重 15-30g 之間。 3.需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)。

	4.底盤最大為 40X40 平方公分以內。
B14.糖花工藝展示	1.主題自創。 2.作品規格：長 40cm x 寬40cm以內。 3.至少要有8朵以上仿真盛開的花朵並搭配陪襯綠葉，花種由參賽者自行選擇。 4.可使用任何可食用材質製作(甘佩斯、糯米紙、巧克力等皆可)，可使用鐵絲做支架，但鐵絲不可外露，花蕊、膠帶、緞帶、非食用容器是允許的。
B15.巧克力 BONBON	1.以巧克力為主要製作材料，展現工藝技巧。 2. 創意造型5款，每款各4個。 3. 主題造型不限，自由創意
B16.拉糖工藝展示	1.以糖為主要製作材料，展現工藝技巧。 2. 所有食材必須可食用，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。 3. 大小 90cm x 90cm 以內，高度 160cm 以內。
B17. 造型和菓子	1.造型和菓子 6 款，每款重 30-50g，每款各 2 個。 2.和菓子上所有裝飾品皆須可食用，禁止使用非食用材料接著。 3.底盤最大為 40X40 平方公分以內。

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

(三) 個人觀光伴手禮展示 (C 項)

- 1.商品設計製作含外包裝及食用效期，市場推廣可行性。若有版權侵權行需由參賽者自行負責。
- 2.參賽以**個人為主**，不得臨時更換指導老師。
- 3.展示品份量以展示整體協調性為主，整體感觀份量合適不宜太少。

C1. 個人觀光伴手禮展示:食品類 C2. 個人觀光伴手禮展示:非食品類

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片 3-5 分鐘:

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品 (以拍攝選手部份操作為主，可用手機拍攝) 並上傳 youtube 並附上網址連結。

(2) 成品照片:5 張不同角度成品照片 (需一張與選手合影)。

(3)英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準:

項目	分數	評分內容
創意性	0-30	* 產品原創性。 * 地方特色代表性。
推廣性	0-30	* 產品具有市場價值。 * 產品完成度。
整體設計及說明	0-20	* 產品說明完整度，由書面資料呈現。 * 展台與產品的整理協調性。
產品實用性	0-20	* 產品整體是否符合經濟實用性。

競賽項目名稱	審查標準說明
C1. 觀光伴手禮展示: (食品類)	1. 限食品類觀光伴手禮。 2. 需提供適量整體產品量展示。 3. 英文書面資料需說明產品理念及介紹。 4. 需符合創意、推廣、整體設計、食用性等因素。
C2. 觀光伴手禮展示: (非食品類)	1. 限非食品類觀光伴手禮。 2. 需提供適量整體產品量展示。 3. 英文書面資料需說明產品理念及介紹 4. 需符合創意、推廣、整體設計、實用性等因素。

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

(四) 個人動態調酒競賽展示 (D 項)

1. 此為個人動態競賽。
2. 每位選手皆為個人賽，可選擇花式調酒或傳統調酒，所有音樂須自行準備。
3. 參賽者要著正式調酒師服裝，背心或西裝皆可，男性須穿著深色長褲，女性可酌長褲或裙子。
4. 裝飾物須為天然食材，不得使用人工色素。

D1. 傳統調酒

D2. 花式調酒

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片 5 分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳 youtube 並附上網址連結。

(2) 成品照片:5 張不同角度成品照片 (需一張與選手合影)。

(3) 英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準:

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	* 產品是否符合主題性 * 整體造型完整度
創意/獨特性	0-20	* 是否具有創意的巧思 * 產品是否具獨特性
藝術與技巧	0-30	* 成品視覺美觀度是否具藝術性 * 產品技巧的難易度及精細度
專業服儀	0-30	* 是否有著正式調酒師服裝
配色和協性	0-10	* 顏色上的搭配

競賽項目名稱	審查標準說明
D. 動態調酒:	<p>1. 每人競賽時間:共 5 分鐘(製作 5 分鐘)規範如下:</p> <p>* 製作 5 分鐘: 選手須在 5 分鐘內完成操作。</p> <p>2. 自選基酒(至少 30mL)，創作 3 款雞尾酒，一款直接注入法、一款攪拌法、一款搖盪法製作，每款調酒內容物不得超過 7 種，酒杯容量沒有限制，每款調製調酒 1 杯作為展示，共三款各 1 杯。</p> <p>3. 需全程拍攝操作過程，只需拍攝競賽過程。(不拍前置及善後)</p>

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

(五) 個人動態咖啡類競賽 (E 項):

1. 此為個人動態競賽。
2. 參賽者要著正式服裝，背心或西裝皆可，男性須穿著深色長褲，女性可酌長褲或裙子。
3. 裝飾物須為天然食材，不得使用人工色素。

E1. 咖啡拉花競賽

E2. 咖啡調酒競賽

需繳交資料內容:

(1) 製作過程影片 6 分鐘.

選手需入鏡並**需全程拍攝操作過程不可剪接**，並上傳 youtube 並附上網址連結。

(2) 成品照片:5 張不同角度成品照片 (需一張與選手合影)。

(3) 英文食譜:包括配方與做法及理念說明。

評分標準:：

項目	分數	評分內容
操作專業度	0-40	* 專業的操作服裝及外型。 * 現場操作時的技巧熟練性。 * 個人操作流程時及器具整潔度和操作時安全等。
成品的外觀	0-40	* 成品的整體外觀及色澤。
時間的掌握	0-20	* 依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。

競賽項目名稱	審查標準說明
E1.咖啡拉花競賽	1.每人競賽時間:共 6 分鐘(製作 6 分鐘)規範如下: * 製作 6 分鐘: 選手須製作兩杯圖形相同之拉花拿鐵，拉花圖形不限，僅以 free pour 傾注成型手法 完成兩杯拉花拿鐵，不得以其他方式(如:雕花)完成兩杯作品，咖啡杯容量為 12 oz 以內。 2. 需全程拍攝操作過程 ，只需拍攝競賽過程。(不拍前置及善後)

E2.咖啡調酒競賽	<p>1.每人競賽時間:共 6 分鐘(製作 6 分鐘)規範如下:</p> <p>* 製作 6 分鐘: 選手須在 6 分鐘內完成操作。</p> <p>2.使用咖啡至少 30mL，創作 1 款創意雞尾酒 1 杯，內容物不得超過 7 種，酒杯容量沒有限制。</p> <p>3. 咖啡可現場製作或使用市面現成品，於資料說明咖啡品種或廠牌。</p> <p>4.調製過程無須花式或傳統調酒之表演動作。</p> <p>5. 需全程拍攝操作過程，只需拍攝競賽過程。(不拍前置及善後)</p>
-----------	--

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※本次比賽為開放空間，請參賽自行注意個人之隨身行李及貴重物品，大會不負保管責任。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

肆、獎項評分及內容：

區分	總分	備註
金牌	91 分~ 100 分	獎牌證書
銀牌	81 分~ 90 分	獎牌證書
銅牌	71 分~ 80 分	獎牌證書
未達 70 分一律不發獎牌及證書		



報名項目 (每名參賽者可多項報名)

	A1.主菜展示二道
	A2.開胃菜展示二道
	A3.蔬菜類主菜展示二道
	A4.餐廳料理展示二道
	A5.藥膳月子餐展示二道
	B1.杏仁膏蛋糕裝飾展示
	B2.翻糖蛋糕裝飾展示
	B3.韓式擠花蛋糕展示
	B4.造型蛋糕展示
	B5.青少年翻糖蛋糕組展示
	B6.藝術麵包展展示
	B7.含餡麵包展示
	B8.精緻甜點展示
	B9.造型馬卡龍展示
	B10.糖霜餅乾展示
	B11.果凍花展示
	B12.造型饅頭展示
	B13.造型湯圓展示
	B14.糖花工藝展示
	B15.巧克力 BONBON 展示
	B16.拉糖工藝展示
	B17. 造型和菓子
	C1.個人觀光伴手禮展示:食品類
	C2.個人觀光伴手禮展示:非食品類
	D1.個人傳統調酒競賽
	D2.個人花式調酒競賽
	E1.個人咖啡拉花競賽
	E2.咖啡調酒競賽

1.統一採取線上報名 <https://forms.gle/H4zgxcrxHa8NEjwq8>

2.完成線上報名後請將 1.比賽表格 2. 匯款日期與後五碼寄至大會信箱 niccglobalculinary@gmail.com

3.報名期間:即日起至報名額滿為止，額滿即不再受理。



比賽表格 Application Form (以英文填寫) (Please Fill Out In English)

選手姓名: Name:	競賽項目/ Competition Item:	比賽產品名稱/ Product Name:
材料/Ingredients:		
做法/ Cooking Methods:		
產品理念/ Product Philosophy:		

競賽作品 youtube 並附上網址連結/Please upload the video to the youtube and refer to the following website:

產品照片五張/ 5 pictures of the product:

- ★每項競賽需單獨填一張表格，多項報名需分開獨立填表。
- ★本表如不敷使用。請自行延伸表格。
- ★You need to separately fill out the form by each item; if you want to apply for more competitions, you need to separately fill out the forms.
- ★If the form is not enough for you to use, please prolong the form by yourself.