



2020 年 第二屆 原味達人料理爭霸賽

報名簡章

壹、宗旨

「2020 部落餐桌節」系列活動-原味達人料理爭霸賽，期望藉由料理競賽推廣原住民族食材，增加餐飲科系背景的學生、專業主廚、家庭主婦及喜愛料理的民眾，對原住民族食材的認識及運用，並發揮創意與專業知識端出別有一番風味的料理。期望未來不管是在日常家庭料理還是飯店餐廳內，都能因原住民族食材使菜色更豐富，或是發現新的美味秘方。

貳、活動單位

主辦單位：原住民族委員會

執行單位：悅暉行銷顧問有限公司

參、比賽主題

利用原住民族食材設計並製作創意料理，每一道料理須至少使用以下三種原住民族食材，如：小米、紅藜、樹豆、樹薯、馬告(山胡椒)、洛神、土肉桂、木鱉果、刺蔥、飛魚、椴木香菇、假酸漿葉、茶葉、蒨蒿、大頭根、龍鬚、龍葵、秋葵、野萵、輪胎苦瓜、黃藤、箭筍、山當歸。

肆、報名時間：即日起至 2020 年 10 月 8 日 (四) 止。(郵戳為憑)

報名相關辦法請至以下網站下載：

- 原住民族委員會官網：<https://www.cip.gov.tw/portal/index.html>
- 【看見·太陽】官網：<https://www.explorethesun.tw/>
- 【看見·太陽】粉絲專頁：<https://www.facebook.com/explorethesun/>

伍、報名方式(二擇一)

報名方式		需檢附資料	備註
一、E-mail 報名	填寫報名資料、上傳食譜、照片等完成報名。 主旨：參賽學校 / 從業單位 + 【第二屆原味達人料理】活動小組 收	1.報名表 2.料理配方表 3.著作財產權授權同意書 4.書面審查表 5.專用信封封面	E-mail 至 Rae.Tseng@hiifly.com (曾小姐) 電子郵件報名成功後，以工作小組回信為憑，若 3 日內未收到報名成功之信件回覆，請主動來信或來電與收件單位確認。
二、書面報名	掛號郵寄 【第二屆原味達人料理】活動小組收	6.電子檔光碟 1 份 (需含以上 1.2 兩項表單 word 檔及成品照每張檔案大小 1MB 以上 jpg 檔)	1.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」張貼於牛皮紙袋封面。 2.請於光碟上註明參賽隊名及作品名稱以便識別。 3.掛號郵寄以郵戳為憑；親自送件以 10 月 08 日 18:00 為截止收件期限，如委託轉交未在期限內送至活動小組辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。 4.紙本寄送者若於一周內未接獲電話告知報名成功，請主動來電與收件單位確認。

報名諮詢專線：02-5569-0866分機20 曾小姐

陸、比賽內容

一、比賽資格：

- (一) 學生組：2 人一隊方式進行，25 歲以下就讀國內之高中職、大專院校學生(含應屆畢業生)，且各隊至少一位參賽者須具原住民身分。
- (二) 公開組：以個人賽方式進行，須具原住民身分。學生不可跨報公開組。

二、 比賽期程：

項目	日期	內容
報名期間	即日起~2020年10月8日(四)	採郵寄、親送或電子郵件報名方式
初賽-書面審查	2020年10月12日-10月16日	學生組：錄取16組進入複賽 公開組：錄取16組進入複賽 2020年10月29日(四)公布於【看見·太陽】臉書粉絲專頁
複賽-自選料理賽	2020年11月28日(六)	學生組：選前8名進入決賽 公開組：選前8名進入決賽
決賽-指定料理賽	2020年11月28日(六)	將於當天下午公布名單並進行決賽

三、 比賽方式：

【初賽-書面審查】

1. 比賽方式

- (1). 各隊繳交報名表、兩吋照片一張、料理配方表等附件資料，報名簡章製作表上需詳細書寫隊伍名稱、作品名稱、材料名稱、食材分量、調味料名稱及份量、製作步驟、創作理念及菜餚圖檔，詳填報名表後於**10/8(四)前完成報名**。
- (2). 由主辦單位邀請專業餐飲主廚組成評審團進行審查。
- (3). 評審團將依照報名時提交的「料理配方表」進行評分

2. 入圍隊數

- (1). 學生組：依照成績高低錄取前16組
- (2). 公開組：依照成績高低錄取前16組

3. 書面審查標準：

學生組	公開組
1道料理，料理方式不均，為自選菜，需至少使用三種指定臺灣原住民族食材。 ※每道菜份量為6人品嚐之份量	1道料理，料理方式不均，為自選菜，需至少使用三種指定臺灣原住民族食材。 ※每道菜份量為6人品嚐之份量

- (1). 第一階段：主辦單位篩選，參賽資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整、主題不符者、照片內容不符，無法進入第二階段。
- (2). 第二階段：需通過第一階段後，由專業評審依據料理配方表進行評分。(此階段參賽者相關資料皆會保密)

4. 注意事項

- (1). 接獲入選複賽將以電話及信件通知，並需於 3 天內匯款保證金壹仟元整，若未於時間內匯款，將取消資格，並依成績高低遞補其他隊伍；若在繳納保證金後退賽，保證金不予退還。
- (2). 未入選複賽之隊伍不另行通知。
- (3). 入選複賽的參賽隊伍若複賽不克前來者，應於 11 月 6 日(五)前告知主辦單位，以利進行遞補程序。
- (4). 每位參賽者須提供身分證正反面影本 1 份；另學生組須提供學生證正反面影本 1 份或由學校開立之在學證明 1 份。
- (5). 每人限報一隊，不得重複參賽。
- (6). 書面資料資格審查通過者，將於 10/29 前公布至【看見·太陽】臉書粉絲專頁；通過書面審查者，將無條件配合複賽、決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，不得要求大會做任何補償，因身體不適或特殊事故無法參加比賽時，須檢具相關證明文件提出書面申請。
- (7). 通過書面審查入圍者，並全程參加完複賽者，除大會提供項目外，各組參賽隊伍可獲得主辦單位提供之食材補助費壹仟元整(主辦單位於複賽結束後，確認器材設備正常，將在複賽成績公布後連同保證金一起退回給未晉級隊伍代表)，參與比賽者交通、住宿需自行負擔，主辦單位不提供相關補助。

【複賽-自選料理賽】

1. 參賽資格：經書面資格審查通過者即可參加複賽。
2. 比賽方式：
 - (1). 時間：2020 年 11 月 28 日 (六)
 - (2). 地點：開平餐飲學校台北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號。
 - (3). 規則：參賽隊伍現場烹飪，於時限內呈現成品於評審評選。
 - A. 參賽者須完全按照書審提交的食譜，在 50 分鐘內完成一道菜，為乙式兩份的料理(一份評審試吃 1 人份、一份陳列展示 6 人份)，**食材需由參賽者自行準備**，若完成的料理和初賽書審提交的不同，則以棄權論，違規選手不得有異議。
 - B. 參賽者需於賽前說明會前完成報到，進行賽前準備及比賽食材檢查。
 - C. 參賽者工作台的環境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。
 - D. 參賽者需於賽前參加賽前說明會，遲到之參賽者將由平均分數中扣除 5 分。
 - E. 第一聲鐘(哨)聲，表示比賽開始。各組比賽時間剩 30 分鐘，按鈴一聲提醒，如已完

成作品者即可出菜供評審評分；比賽剩 10 分鐘，按鈴二聲提醒；比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。

- F. 出菜時間：比賽時間一共 50 分鐘，開始 40 鐘後可出菜。
- G. 比賽時間內，需完成品製作、出菜、展示、環境清潔復原等。
- H. 每道料理於時間內需完成兩盤，1 盤展示品(6 人份)及 1 盤為評審試吃品。
- I. 所有原物料於比賽開始前，須經主辦單位檢查驗證，並與書審資料相符，且不得危害人體健康並符合臺灣食品衛生標準，違者將取消比賽資格。
- J. 參賽者請自備盛裝料理之餐盤器皿，及料理成品所需之周邊佈置物，並且需於盤子底部貼上姓名，以免參賽者盤子彼此誤用、誤收，大會將不負責用具之保管責任。各隊伍佈置空間為 40cm*60cm。
- K. 可自行攜帶主辦單位沒有提供之調味料，但須在現場調配，不可事先調配好。
- L. 比賽食材須於現場準備，不可攜帶成品或半成品，亦不可攜帶事先人工處理過之成品入場，亦不可事先雕刻成品。
- M. 食材於賽前可清潔處理，但不可切割、醃製、烹煮。
- N. 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)。
- O. 參賽選手須著標準廚師服裝及廚帽並自備餐盤及器具，另需自行製作菜名立牌及內容解說，以整體呈現，並公開於評審場地以利評審作業。
- P. 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。
- Q. 競賽服裝：請穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、口罩褲子和廚鞋內含黑襪；學校 LOGO 圖像不得露出，未穿著者標準廚服不得進場比賽。
- R. 複賽及決賽均需攜帶**身分證、學生證**於服務台核對選手資料，完成報到後進行賽前準備及比賽材料檢查。
- S. 各組參賽隊伍可獲得主辦單位提供之食材補助費壹仟元整(主辦單位於複賽結束後，確認器材設備正常，將在複賽成績公布後連同保證金一起退回給未晉級隊伍代表)。
- T. 因場地空間限制，將不開放親友民眾進入會場觀賽，比賽當天將進行現場直播，請多加利用。

U. **複賽、決賽賽制活動因應新冠病毒防疫措施如下：**

參賽報到配合入場檢查 3 動作->戴口罩>量額溫>攤雙手(噴灑 75%酒精消毒)

一、針對政府提出公眾集會風險評估，主辦單位進行【嚴格把關】

(一)【事先掌握人員資訊】

- 1. 參賽選手於報名表填寫基本資料及近 1 個月是否有出國史。
- 2. 為落實自主健康防護，要求參賽者及相關人員需事前自主管理健康。

(二)【活動空間通風換氣狀況】

- 1. 活動區域範圍共為三個空間，提高人流活動空間，避免擁擠。
- 2. 活動參與人數進行控管，以確保比賽品質及安全。

3. 加速入場流程以減少滯留時間。

(三)【活動參賽者之間的距離】

1. 活動期間，每位參賽者之間的距離會盡量保持在 1 公尺左右。

(四)【活動期間參賽者為固定位置】

1. 活動期間，選手休息區位置皆為按編號入座，隨時掌握人流狀況。

(五)【活動持續時間】

1. 預計從早上 08:00 進行至下午 17:00，共 9 小時。

(六)【活動期間將落實手部衛生及配戴口罩政策】

1. 食安相關工作人員（配戴醫療用乳膠手套）及參賽者、評審、貴賓一律遵守 SOP 三階段檢查，佩戴口罩、量測體溫及使用 75%酒精清潔手部。

2. 為達到防疫安全措施，現場參與人員除參賽者(學生組指導老師一名)、評審、主辦單位主要工作人員外，其餘一律謝絕參與活動。

3. 於主出入口報到處設置『酒精消毒站』、『額溫測量站』；另外於比賽場地、選手休息室及評審休息室皆設置『酒精消毒站』。

4. 活動現場不定時會有工作人員為現場人員提供 75%酒精供清潔手部。

5. 額溫達 37.5 度者，主辦單位有權取消其參加資格。

三、如發現疑似個案應變機制如下：

1. 安排疑似個案暫時隔離或安置在單獨空間，以利後續安排後送。

2. 通報防疫中心及醫院，後送附近相關醫院。

3. 現場活動依狀況，主辦單位有權取消或延期活動之資格。

【參賽者若有身體不適、或近期曾出國者請自主隔離，這是為了保護自己也保護別人！】

3. 入圍隊數

(1). 學生組：依照成績高低錄取前 8 組進入決賽

(2). 公開組：依照成績高低錄取前 8 組進入決賽

【決賽-指定料理賽】

1. 參賽資格：經複賽評選後入圍者即可進入決賽。

2. 比賽方式

(1). 時間：2020 年 11 月 28 日 (六)

(2). 地點：開平餐飲學校台北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

(3). 規則：

A. 以黑盒子方式進行比賽，由主辦單位提供所有食材，總決賽現場公布現場提供之指定食材，料理需使用至少 70%以上指定食材進行料理創作。

B. 決賽選手報到完畢後，揭曉黑盒子食材，共有 30 分鐘的預備時間，包含撰寫食譜及菜名，30 分時哨音響起，開始正式比賽 60 分鐘，包含料理與擺盤，比賽時間共 90 分鐘。

- C. 比賽共有 5 次吹哨及廣播：預備時間開始時、正式比賽開始時、30 分時、40 分可出菜時及比賽結束 60 分時，比賽結束時即禁止出菜至評審室。
- D. 參賽者須運用大會「現場公布」之食材料理，由大會提供所有決賽食材及調味料，參賽者不可使用自備食材、香料及調味料，僅可使用自己的刀具及盤子，並於時間內完成食譜撰寫、菜名設計及料理與擺盤。
- E. 決賽製作一道菜，一式兩份(一份評審試吃 1 人份，一份陳列展示 3 人份)，並於評審評比時進行五分鐘以內的說菜(創意理念等)。
- F. 菜色名稱設計 - 大會提供立牌用紙寫下菜餚名稱。
- G. 決賽參賽選手需與初賽相同，不得更換，否則以棄權論。競賽服裝：請穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、褲子和廚鞋內含黑襪；學校 LOGO 圖像不得露出，未穿著者標準廚服不得進場比賽。
- H. 比賽選手於大會指定報到時間內完成報到，超過該場比賽開始時間未到者，視同棄權。
- I. 參賽者可使用自備盛裝料理之餐盤器皿或大會準備之餐盤器皿。
- J. 可自行攜帶主辦單位沒有提供之調味料，但須在現場調配，不可事先調配好。
- K. 獲晉級決賽之選手，決賽時所製作之菜餚不得與複賽重複。
- L. 當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。
- M. 複賽及決賽均需攜帶身分證、學生證於服務台核對選手資料，完成報到後進行賽前準備及比賽材料檢查。
- N. 因場地空間限制，將不開放親友民眾進入會場觀賽，比賽當天將進行現場直播。

四、 評審辦法：

(一) 評審項目：

1. 比賽作品須表達主題菜餚之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
2. 不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料等)。

(二) 評分標準：

1. 書面審查

評分標準	比例
1.原住民族食材選擇與運用	30%
2.食譜設計及創意度	40%
3.成品外觀	20%
4.資料齊全	10%

2.複賽-自選料理賽

評分標準	比例
1. 菜餚設計(口味)	30%
2. 食材選擇與使用	20%
3. 刀工	15%
4. 整體創意	15%
5. 過程衛生	20%

3.決賽-指定料理賽

評分標準	比例
1. 味道表現	25%
2. 整體創意	20%
3. 刀工	15%
4. 過程衛生	10%
5. 料理說明與食譜撰寫	10%
6. 是否具有市場推廣性	20%

本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，展台佈置不列入評分，且放上盤子內皆需為可食用食材。

(三) 評審評分

1. 評審依評分標準進行評分，分數加總除以評審人數，即為該組選手所得之平均分數。若有同分情形則由評審長做最後裁決，參賽者不得有異議。
2. 遲到、使用違禁添加物視為違規項目，每一違規項目將扣平均分數 5 分。
3. 逾時未完成的菜餚作品即不計分，並立即停止動作。
4. 評審評分秉持公正、公平原則，選手切勿於比賽限時期間與評審交談。

(四) 成績公佈

於現場公布原味達人複賽及決賽成績及頒發獎盃、獎牌及獎狀。

柒、獎項說明

一、【原味達人爭霸賽學生組】

組別	項目	獎金	獎勵
學生組	冠軍	獎金 20,000 元	獎盃 1 座、獎狀 1 紙、獎牌 1 個
	亞軍	獎金 15,000 元	獎盃 1 座、獎狀 1 紙、獎牌 1 個
	季軍	獎金 10,000 元	獎盃 1 座、獎狀 1 紙、獎牌 1 個
	優勝 2 名	獎金 4,000 元	獎狀 1 紙
※另提供得獎隊伍之指導老師感謝狀一紙。			

二、【原味達人爭霸賽公開組】

組別	項目	獎金	獎勵
公開組	冠軍	獎金 30,000 元	獎盃 1 座、獎狀 1 紙、獎牌 1 個
	亞軍	獎金 20,000 元	獎盃 1 座、獎狀 1 紙、獎牌 1 個
	季軍	獎金 10,000 元	獎盃 1 座、獎狀 1 紙、獎牌 1 個
	優勝 2 名	獎金 4,000 元	獎狀 1 紙

- 以上獎項如未達評選標準，得以從缺。
 - 決賽作品需授權予原住民族委員會。
 - 入圍複賽者，主辦單位提供入圍證書做為獎勵。
1. 依中華民國所得稅法規定，得獎獎品或獎金金額在新台幣\$20,000 元及其以上，得獎者必須依規定扣繳 10%中獎所得稅額，始得領獎；中獎人如為外籍(即在中華民國境內居住未達 183 天之本國人及外國人)改依規定扣繳 20%稅率。
 2. 依中華民國稅法規定，獎項金額若超過新台幣\$2,000 元，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據方可領獎。如未配合者，則視為自動棄權，不具得獎資格。

捌、入圍決賽隊伍應配合事項

需配合活動現場頒獎及行銷宣傳活動，如媒體採訪等。

玖、其他事項

大會提供每組設備器材之清單(學生組、公開組皆同)

大會僅提供基本爐具、廚具、基本調味料(沙拉油、鹽、白糖、白胡椒粉、香油、味素、太白粉、地瓜粉、醬油)，不敷使用之器材皆可自行攜帶，唯爐具不可攜帶。為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出申請備註，否則現場一律不得攜帶。

項目	數量	項目	數量
西式四口爐	1 台	炒杓	1 個
中式炒爐	1 台	強力夾	2 只
四口爐烤箱	1 台	打蛋器	1 只
鋼盆	3 個	木鏟	1 只
馬口碗	6 個	漏杓	1 只
圓形配菜盤	6 個	砧板架	1 個
烤盤	1 個	白色砧板	1 個
SAUCE 鍋(26cm)	1 個	藍色砧板	1 個
不鏽鋼平底炒鍋	1 個	紅色砧板	1 個
中式炒鍋	1 個	綠色砧板	1 個

最終清單與書面審查結果一同公布。

廚具及餐具：除上述器材外，餐盤、湯匙、筷子、點火槍、清潔用品、廚房紙巾等皆須自備(評審試吃之餐具不得有個人姓名、學校等相關可辨別身分之記號)。

拾、複賽及決賽當日流程

時間	活動流程	參與對象
08:30-09:00	學生組報到時間	學生組複賽選手
09:00-09:20	學生組賽前說明會	學生組複賽選手
09:20-10:20	學生組複賽	學生組複賽選手
10:30-11:00	公開組報到時間	公開組複賽選手
11:00-11:20	公開組賽前說明會	公開組複賽選手
11:30-12:20	公開組複賽	公開組複賽選手
13:00-13:30	原味探索工坊與午餐交流 (公布入圍決賽者)	學生組及公開組複賽選手
14:00-15:30	學生組及公開組決賽	學生組及公開組決賽選手
16:00-	頒獎典禮	學生組及公開組決賽選手

權利與義務

1. 報名參賽選手於報名本活動時，即同意接受本活動辦法與注意事項之規範，如有違反，主辦單位有權取消其參加或得獎資格。
2. 主辦單位擁有所有報名參賽選手比賽中所使用的烹調方式、配方及本活動之影音、照片等相關紀錄版權及使用權之全部權利。
3. 主辦單位擁有活動變更之權利。
4. 主辦單位不負參賽選手個人財物之保管責任，請參賽者務必自行保管。
5. 入圍作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負法律責任；一經法院判決敗訴確定者，取消其入選資格

-以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利。-

活動相關問題請洽：2020第二屆原味達人料理爭霸賽 活動小組

聯絡人：悅暉行銷-曾小姐

電話：02-5569-0866#20

電子郵件：[Rae.Tseng @hiifly.com](mailto:Rae.Tseng@hiifly.com)

附件一.A

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽報名表【學生組】

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

參賽單位：		隊名：	學校及學科(系)：
聯絡人：		聯絡電話：	E-mail：
地址：			
指導老師：		手機：	
姓名：		出生日期:民國 年 月 日	身分證字號：
隊長 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介及近一個月出國史：		
姓名：		出生日期:民國 年 月 日	身分證字號：
隊員 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介及近一個月出國史：		
參賽者(1) 身分證影本 正、反面 浮貼處 未檢附者視同資格不符		參賽者(1) 學生證影本 正、反面 浮貼處 未檢附者視同資格不符	
參賽者(2) 身分證影本 正、反面 浮貼處 未檢附者視同資格不符		參賽者(2) 學生證影本 正、反面 浮貼處 未檢附者視同資格不符	

(※如表單空間不足，請自行影印使用)

附件一.B

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽報名表【公開組】

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

從業單位/職稱：	姓名：	照片浮貼處
身分證字號：	出生年月日：	
手機：	學校及學科(系)：	
E-mail：		
地址：		
緊急聯絡人：	手機：	
<p>參賽者個人經歷簡介及近一個月出國史： (例：2019 第一屆原味達人料理爭霸賽 第一名)</p>		
<p>參賽者 身分證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>		

(※如表單空間不足，請自行影印使用)

附件二. A

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽 料理配方表

學生組 公開組

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

創作者：		
料理名稱		
材料及份量 (品項/用量)	調味料 (品項/用量)	臺灣原住民食材 (品項/用量)
作 法	作品創作理念	
料 理 照 片		
<p>※食譜照片傳送方式：</p> <p>(1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 1MB 以上)。</p> <p>※參賽者須以「臺灣原住民族食材」入菜，將比賽的菜餚拍成照片，不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)</p>		

※需完整檢附所有參賽料理菜單，請按表格項目填寫。如表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

參賽者簽名：_____ (請親簽並掃描回傳)



附件三

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽 著作財產權授權同意書

立契約人_____ (以下簡稱甲方) 參與原住民族委員會 (以下簡稱本會) 主辦之 2020 第二屆原味達人料理爭霸賽，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方使用，約定條件如下：

1. 授權標的與範圍：

(1) 授權地域：全球

(2) 甲方於本契約有效期間，將其享有著作財產權之參賽作品_____ (以下稱本著作) 授權本會進行宣傳、重製、編輯、出版、展覽及公開使用之各項相關權利，本會並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利，不另支付日後使用酬勞或權利金；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人 (隊) 願負法律之責任，並退回獎金、獎盃、徽章、或獎狀。

2. 授權期間：自民國 109 年 8 月 6 日起，至民國 110 年 12 月 31 日止。

3. 權利擔保：

(1) 甲方擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。

(2) 本會如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知甲方。甲方有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經甲方同意之和解、調解，致本會對該第三人負有賠償責任，甲方應賠償乙方因此所遭受之一切損害。

(3) 本會得將本契約或本契約第一條之標的讓與或再授權第三人。

此 致 原住民族委員會 特立此書，以茲證明

立同意書人姓名：

【請親簽並掃描回傳】

身分證字號：

通訊電話：

通訊地址：

中 華 民 國

年

月

日

附件四

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽 提供個人資料同意書

您好：為了保障您的權益，請務必詳細的閱讀本個資同意書之各項同意內容。

1. 原住民族委員會（以下簡稱本會）為聯繫及辦理本標章等相關業務之需求，必須取得您的個人資料，在個人資料保護法及相關法令之規定下，本會將依法蒐集、處理及利用您的個人資料。
2. 本次蒐集與使用您的個人資料如報名表單內文所列，含姓名、職稱、聯絡電話、聯絡手機、傳真電話、電子信箱等或其他得以直接或間接識別您個人之資料，此資料受本會保全維護，並僅限於公務使用。
3. 您同意本會以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行連絡、並提供您本會相關業務資訊以及其他隱私權保護政策規範之使用方式。
4. 您可依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本會（1）請求查詢或閱覽、（2）製給複製本、（3）請求補充或更正、（4）請求停止蒐集、處理及利用或（5）請求刪除。但因（1）妨害國家安全、外交及軍事機密、整體經濟利益或其他國家重大利益、（2）妨害公務機關執行法定職務、（3）妨害本會或第三人之重大利益，本會得拒絕之。
5. 您可自由選擇是否提供本會您的個人資料，但若您所提供之個人資料，經檢舉或本會發現不足以確認您的身分真實性或其他個人資料冒用、盜用、資料不實等情形，本會有權終止您應享之權利。
6. 個人資料蒐集之特定目的消失或期限屆滿時，本會將主動或依當事人之請求，刪除、停止處理或利用該個人資料。但因執行職務或業務所必須或經當事人書面同意者，不在此限。
7. 本會如違反個人資料保護法規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者，致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者，應查明後，以電話或信函或電子郵件或網站公告等方法中，擇其適當方式通知您。
8. 您瞭解此一同意符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本會蒐集、處理及利用您的個人資料之效果。
9. 當您親自簽章完成後，即視為您已詳閱並了解本同意書的內容，且同意遵守所有事項，謝謝。

我已閱讀並接受上述同意書內容（請打勾）

立同意書人（請親簽並掃描回傳）：

立同意書日期：中華民國 年 月 日

*學生組兩位選手皆須填寫此提供個人資料同意書

附件六

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽 書面審查表

一、本人參加「2020 第二屆原味達人料理爭霸賽」之競賽，茲同意以下：

項次	同意事項	是	否
1	已完全閱讀本活動辦法之詳細內容		
2	報名時可先提供完整食譜供書審參考		
3	比賽現場位置以抽籤方式決定		
4	可自行攜帶現場沒有提供之器具		
5	初賽所攜帶之食材皆必須為生鮮食品，不得攜帶成品或半成品。		
6	所得之所有獎品不得兌換為現金		
7	得獎後接受將參賽者姓名、參賽食譜公開放於活動宣傳品		
8	得獎後一年內如有新聞採訪或公開訪問、表演，願意配合接受主、承辦單位安排通告，不得任意推辭		
9	得獎後一年內需配合以本活動得獎者身份代言本會活動，由承辦單位代為洽談安排，不得任意推辭		
10	比賽場地如有異動場地皆可配合		
11	比賽時間如有異動，願意接受協調		

註：本表為所有可能發生之情況推演，若參賽者不同意者請確實勾選，以利狀況發生時主辦單位可迅速處理協調。

二、本人欲參加「原味達人料理爭霸賽」之競賽，並具備以下資格 (可複選):

項次	資格	是	否
1	具備 _____ 餐廚師執照 _____ 級		
2	其他 _____		

註：本表為資格審查及媒體宣傳時之參考資料，請誠實填寫，如有造假之情事，將取消資格，於賽後發現者將取消獎項。

參賽者簽章：_____ 日期：_____年_____月_____日

附件七

2020 第二屆原味達人料理爭霸賽 專用信封封面

收件日期至2020年10月8日18:00 (以郵戳為憑)

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

100台北市中正區重慶南路一段10號10樓之6

「2020第二屆原味達人料理爭霸賽」活動小組 收

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。	注意事項
<p>報名組別：<input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 公開組</p> <p><input type="checkbox"/> 【2020第二屆原味達人料理爭霸賽】報名表1份</p> <p><input type="checkbox"/> 自選菜料理配方表1份</p> <p><input type="checkbox"/> 著作財產權授權同意書1份</p> <p><input type="checkbox"/> 書面審查表1份</p> <p><input type="checkbox"/> 電子檔光碟(需含報名表、料理配方表之word及成品照jpg檔)</p> <p><input type="checkbox"/> 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守比賽各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。</p> <p>簽名：_____</p> <p>中華民國 109年 __ 月 __ 日</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 報名資料需於10/8 18:00前親送或掛號郵寄至主辦單位，以郵戳為憑。 2. 本封袋請以掛號郵件寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。 3. 電子郵件報名完成者不需採用書面報名，收件至10/8當日18:00，建議採用電子郵件報名。
<p>上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。</p>	