



2026城市盃



CITY STAR 城市餐旅之星挑戰賽

一、活動主旨：

本競賽活動，結合本校餐飲事業系、觀光事業系及烘焙學程，打造以原住民族文化為主題之全國性餐旅競賽，邀請全國高中職學生共同參與。

本競賽鼓勵參賽者融合餐飲製作、烘焙創意與觀光服務專業，結合原住民族文化元素與在地特色，展現專業實作能力與創新表現。

透過競賽交流與實務挑戰，期望引導學生探索餐旅產業職涯方向，提升專業技能與團隊合作能力，培育兼具文化素養與實務能力之城市餐旅新星。

二、指導單位：

教育部、原住民族委員會

三、主辦單位：

臺北城市科技大學 原住民族學生資源中心

臺北城市科技大學 餐飲事業系

臺北城市科技大學 觀光事業系

臺北城市科技大學 烘焙學程

四、協辦單位：

臺北城市科技大學 課外活動組、原住民樂舞文化社

五、贊助單位：（依筆畫）

分享旅行社、中部電機、巧舜企業有限公司、台灣國際年輕廚師協會、好時
HERSHEY'S、利生食品有限公司、美國國家旅遊局、欣臨企業股份有限公司、
統一麵粉、統清油脂、開元食品工業股份有限公司、德麥食品股份有限公司、饗
賓餐旅事業股份有限公司

六、報名時間：

即日起至115年10月3日(六)止

七、報名對象：

全國各高中職之在學學生。

八、報名方式：

1.填寫 QR code 報名表單



2.請將附件表格填完完畢後寄至tpcuyuanmin@gmail.com

3. 導覽解說影片設計組請將影片連結網址寄至tpcuyuanmin@gmail.com

(檔名請備註學生姓名)

九、聯絡資訊：

臺北城市科技大學原資中心 鄭小姐 E-mail：yc.cheng@tpcu.edu.tw

電話：02-28927154 轉2600

十、競賽時間：

現場競賽 115年10月17日(六)

十一、競賽地點：

台北城市科技大學 台北市北投區學園路2號

競賽地點：圖資大樓2樓藝文中心(導覽解說影片設計組請至10樓旅運服務教室
競賽)

十二、競賽項目：

動態項目	靜態項目
A1. 導覽解說影片設計組-中文組(一組二人)	B1. 原住民果醬畫盤藝術展示(一組一人)
A2. 創意蛋糕裝飾組(一組一人)	B2. 原住民果凍花藝術展示(一組一人)
	B3. 原住民伴手禮設計組(一組二人)
	B4. 翻糖蛋糕裝飾組(一組一人)
	B5. 原住民手指小食展示(一組二人)

十三、獎勵辦法(動態項目):

A1. 導覽解說影片設計組(中文組)

獎項	單位	說明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

A2. 創意蛋糕裝飾組

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

2.靜態項目

B1.原住民果醬畫盤藝術展示

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B2. 原住民果凍花藝術展示

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B3. 原住民伴手禮設計組

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B4. 翻糖蛋糕裝飾組

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B5. 原住民手指小食展示

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

十四、競賽組別及評分項目：

動態競賽		
組別	競賽說明	評分項目
A1導覽解說 影片設計組	- 影片需自行拍攝、一組二人，以原鄉地點為限、影片長度2-3分鐘，相片、配樂及影片使用請注意版權，若有引用他人作品內容請註明出處，若有侵權行為參賽者自行負責。 - 檔案格式：MP4 / AVI / MOV，最低解析度：1280 × 960。 - 影片長度 2-3分鐘，如有違反者，不足或超過每 5 秒，扣總成績 3分，以此類推。 參賽影片需上傳至 youtube 平台，並將影片點選為不公開影片，檔名請備註學生姓名，將影片連結網址寄至 tpcuyuanmin@gmail.com。 - 競賽當日依檔案內容播放，當日不得修改更換，參賽隊伍以現場播放作品方式進行發表並接受評審2分鐘提問	創意性30% 可看性30% 完整性20% 委員答詢20%
A2創意蛋糕	現場創意蛋糕裝飾競賽，一組一人，作品需由個人獨立完成，競賽時間為120分鐘。	主題明確20% 創意巧思30%

裝飾組	- 競賽作品主題以原鄉部落設計為主題，參賽作品的材料需含有原民特色食材，如：馬告、刺蔥粉、山肉桂粉....等，必要時評審有權切開確認。 - 所有裝飾材料必須是可被食用，並在現場操作完成，可使用奶油霜、動物鮮奶油、脂肪抹醬、杏仁膏、翻糖或巧克力，皆可事前打發及預先染色，但不能塑型打模。 - 主辦單位提供每組參賽選手打發植物鮮奶油(脂肪抹醬)約500g，選手可選擇使用。 - 創意競賽材料及使用器具皆由參賽者自行準備，包含成品底盤或盤子，現場不提供。 - 裝飾品需現場製作，不可攜帶半成品。 - 材料種類不限，可搭配在地農產素材，創作理念須為原創，且商品應具有商業應用價值，以利未來推廣之需。 - 成品無高度限制，惟蛋糕基底需為圓型(直徑8英吋)或方型(20公分正方)之單層蛋糕體，蛋糕體可事先裁剪完成。 - 需展台布置，每組需有製作表、主題說明及創意理念之A4立牌。評分時參賽者須於現場分享創作理念約3分鐘。 - 主辦單位提供展示桌面及工作空間W90cm×H60cm一式及椅子一張，及另提供一張W120×H90工作桌，兩人一張，供參賽者使用。 - 現場不提供任何冷藏設備。	產品技巧 30% 視覺美觀20%
------------	--	---------------------

靜態競賽		
組別	競賽說明	評分項目
B1原住民果醬畫盤藝術展示	一組一人。 - 作品須以單一展示盤完成整體構圖。 - 建議盤徑 28–32 公分，盤型不限。 - 創作媒材須為可食性材料，如：果醬、果泥、果膠、醬料、天然色粉等。 - 不得使用貼紙、轉印、模板印刷或半成品圖樣。	原住民文化詮釋與主題深度 35% 構圖設計與藝術美感30% 醬料技法與層次表現15%

	- 盤面須保持整潔，構圖清楚，色彩自然協調。 - 作品須附說明卡（作品名稱、創作理念、原住民文化意涵或圖像來源）。 - 本類競賽為靜態藝術展示，不進行現場製作、加熱或組裝。 - 參賽者須於大會公告之指定時間內完成作品陳列，未於時間內完成者，評審得依情況酌予扣分。 - 所有創作材料須為可食性材料，不得使用不可食或非食品之裝飾物。 - 展示作品與展台布置不得露出任何可辨識之學校、品牌、個人姓名或標誌。 - 參賽作品須為原創，不得抄襲或曾於其他公開競賽中得獎。 - 評審得視需要近距離檢視作品，參賽者不得異議。	整體完成度與盤面整潔10% 展台布置與整體呈現10%
B2原住民果凍花藝術展示	一組一人。 - 作品須以透明或半透明果凍為主要媒材，呈現立體花卉或文化意象。 - 展示形式不限，惟須適合靜態展示並結構穩定。 - 創作內容須融入原住民族文化元素（自然植物、族群色彩、生命循環、土地概念等）。 - 所有色彩須為可食性來源，不得使用不可食染料。 - 作品須層次清楚、結構完整，不得影響展示安全。 - 作品須附說明卡（內容同 B1 規範）。 - 本類競賽為靜態藝術展示，不進行現場製作、加熱或組裝。 - 參賽者須於大會公告之指定時間內完成作品陳列，未於時間內完成者，評審得依情況酌予扣分。 - 所有創作材料須為可食性材料，不得使用不可食或非食品之裝飾物。 - 展示作品與展台布置不得露出任何可辨識之學	原住民文化意象與主題表現35% 立體結構與藝術美感30% 果凍技法與層次運用15% 整體完成度與穩定度10% 展台布置與整體呈現10%

	校、品牌、個人姓名或標誌。 - 參賽作品須為原創，不得抄襲或曾於其他公開競賽中得獎。 - 評審得視需要近距離檢視作品，參賽者不得異議。	
B3原住民伴手禮設計組	一組二人。 - 每組繳交1000字以內作品簡介及創作理念並載明市場推廣評估，作品照片3-5張，不論是否入選，參賽資料不予退回，請參賽者自行備份存檔。 - 現場提供一張 W120×H90工作桌，兩隊一張，供參賽者使用，審查委員至每組攤位評分，每組準備2分鐘產品口頭介紹及委員 Q&A。	創意性40% 市場性40% 委員答詢20%
B4翻糖蛋糕裝飾組	- 翻糖蛋糕裝飾組，作品主題以原鄉部落設計為主題，一組一人，作品需由個人獨立完成，競賽時間為 60分鐘。 - 成品不得低於25cm，無高度限制，蛋糕基底需為圓型(直徑8英吋)或方型(20公分正方)之單層蛋糕體，若未能達到指定規格，則僅作展示，不予以計分。 - 展示區提供W90cm×H60cm之桌面予靜態賽事參賽者展示作品。 - 可使用支架、鐵絲但不得外露，其餘材料皆必須是可食用的(黏著劑也需為可食用)，若不符合規定，評審有權予以扣分。 - 參賽者可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。比賽開始須將壓克力罩打開，以利評審審視評分。 - 需展台佈置，每組需有製作表、主題說明及創意理念之A4立牌。評分時參賽者須於現場分享創作理念約3分鐘。	主題明確20% 創意巧思30% 產品技巧 30% 視覺美觀20%

B5原住民手指小食展示	• 一組二人。 • 須提供 4 款不同設計之手指小食。 • 每款 4 件成品，共計 16 件。 • 每件作品須為一口食用大小，建議重量 10–20 克。 • 作品形式不限（冷食或可冷展之熟成料理皆可），惟須適合靜態展示。 • 另須準備 評審檢視盤 1 盤（4 件完整成品），獨立擺放供評審檢視。 • 作品須以原住民族飲食文化、生活智慧或文化意象為創作核心。 • 至少運用 1 項原住民族代表性食材或風味元素（如：小米、樹豆、馬告、刺蔥、山肉桂、飛魚等）。 • 作品須展現對食材來源、文化背景與使用方式之理解與尊重。 • 本類競賽為靜態冷展展示，不進行現場烹調、加熱或即時製作。 • 參賽者須於大會公告之指定時間內完成報到與展台陳列，未於規定時間內完成者，評審得依情況酌予扣分。 • 所有展示作品須完成後進行固定展示（上膠），以確保展示穩定與安全。 • 展示空間由主辦單位統一提供，每位參賽者一座展台，尺寸約 W60 × D90 公分。 • 展台布置可自行設計，並列入評分，惟不得影響他人展示或動線。 • 展示作品與展台布置不得露出任何可辨識之學校、品牌、個人姓名或標誌。 • 參賽作品須為原創，不得抄襲或曾於其他公開競賽中得獎。 • 評審得視需要近距離檢視或局部檢測作品，參賽者不得異議。	原住民文化內涵與食材運用 35% 創意與整體概念 25% 技法表現與完成度 20% 視覺美感與整體一致性 10% 展台布置與整體呈現 10%
---------------------------	---	---

※ 相關競賽說明與評分結果，由大會裁判最終審核權與決定權，不接受其他評議。

十五、注意事項：

1. 凡參賽者，視為同意並遵守本簡章各項規定，主辦單位對簡章有解釋及變更等權利；所有參賽表件視為本簡章之一部分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，無故缺席者或競賽開始後20分鐘未到場選手，視同放棄比賽資格。
3. 主辦單位為教育、研究及推廣目的，對參賽作品有公開展示權、編輯權、重製權、散佈權、公開口述權、公開演出權、公開上映權、公開播送權、公開傳輸權、電子書、登載網路、相關文宣出版品發行及販售等使用之權利，且不限地域、時間、媒體、型式、次數、內容與方法之使用，亦得依著作財產權之規定，授權作品圖檔供藝術相關研究者文（圖）稿撰述之引用，參賽者不得對主辦單位行使著作人格權與異議。
4. 有下列情形者，經查屬實，取消其參賽資格；已獲獎者，取消其獲獎資格，追繳所獲獎金、獎狀等，並賠償相關費用：

甲、抄襲、冒名頂替他人作品者。

乙、作品所有權非屬參賽者本人者，如遇爭議，由參賽者負責。

丙、違反他人著作權、智慧財產權或其他法律相關規定者。

丁、該作品曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品（不含入選者）。

戊、不願接受主辦單位展出或放棄得獎獎項者。
5. 評分時作品請勿露出學校 Logo 或學校名稱。
6. 參賽者可在限定時間內展示作品，若超出展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示。
7. 若展品不符規則或超過大會所提供之空間，主辦單位可取消其參賽資格。
8. 主辦單位概不負責保管參賽者所攜帶之器具與個人之財物。
9. 主辦單位在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經主辦單位許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展作品。
10. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。
11. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之電子檔，不接受紙本郵寄。
12. 比賽會場於規定時間開放，比賽結束後，由參賽選手自行撤場，並將垃圾集中於處理區

內。

13. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
14. 主辦單位及承辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽，惟主辦單位保留調整選擇之權利。

十六、交通資訊：

開車：從台北市區往士林方向，直行承德路左轉接大度路至底，接中央北路四段，左轉至學園路至底即可抵達，請由學校後門進入，右邊為停車場。

捷運：搭至捷運關渡站，從捷運關渡站一號出口出站，搭乘紅55(校前門)或紅35(校後門)，即可抵達本校。

