



環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

「環球廚神·國際挑戰賽 2023」· 比賽規則

1. 參賽菜式冷熱均可。
2. 參賽者嚴禁使用非食用添加劑及色素。
3. 大會建議所有得獎菜式，在獲獎後於該酒店/餐飲/會所全年供應。(以學院/餐飲協會名義參賽者除外)
4. 參賽者必須以報名時提交之菜式參賽，食譜內容必須詳細列明食材及做法，於報名截止後申請更改食譜將不獲受理。
5. 參賽者比賽先後次序，由主辦機構抽籤決定。
6. 參賽者使用煤氣或電能廚房，由執行機構抽籤決定，主辦機構對使用權擁有最終決定權，參賽者不得異議。
7. 所有「學生組」(包括個人賽及*2人賽)的選手，以及「專業廚師組」的選手都需要參加「環球廚神挑戰賽」，勝出的冠軍將會在總成績加 2%，而未能勝出的選手將不會扣減分數，亦不會影響總成績分數。(作賽時可以自備刀，並必須使用由大會提供的砧板和豆腐。)
*學生組(2人賽)只需派出其中 1 位選手參賽。
8. 登記完成後，主辦機構將向參賽者分派號碼牌，參賽者於比賽期間必須戴上號碼牌以資識別。
9. 所有參賽選手必須自行預備清潔整齊的廚服參賽(包括廚服、圍裙、廚師帽)，不得印有任何國徽國旗，違規者將取消參賽資格。
10. 於比賽場地內工作人員會核對參賽者所攜帶之材料是否與提交的食譜相符，如發現未經申報之材料，該材料將不可於比賽使用。
11. 所有比賽之參賽菜式必須有 50%或以上工序於現場製作，評審有權向違反規則的參賽者作出處分。
12. 烹調完成的菜式必須盛放於由參賽者自備的碗碟或由主辦機構所提供的標準碗碟盛載。
13. 參賽者完成烹調，須舉手向工作人員示意，然後由工作人員為菜式標籤後送交評審團評分。
14. 比賽當日，主辦機構將負責提供指定食材、標準烹調用具、器皿及調味料，其他烹製過程中所需額外之配料、汁醬、用具及器皿等，一律由參賽者自備。
15. 主辦機構將提供合理的保安設施，然而任何材料、貨物、碗碟或私人物品若有遺失或損壞，主辦機構恕不負責。
16. 參賽者及其所屬機構代表，在任何時間內均不能向評審或主辦機構負責人進行遊說活動。
17. 所有參賽食譜之版權為主辦機構全權擁有，並有機會刊登於《環球廚神·殿堂食譜》及所有有關宣傳品，參賽者不得異議。
18. 比賽期間，除大會之攝製隊及獲授權之傳媒，其他人士均不可進行錄影。
19. 所有參賽者必須遵守比賽規則，如有違反，主辦機構有權取消其參賽資格。



環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

20. 主辦機構有權取消、刪改或增補任何比賽規則。首席評判對各項評審準則的詮釋，擁有最終的決定權，參賽者不得異議。
21. 主辦機構及評審團對比賽結果擁有最終決定權，參賽者不得異議。