

第二屆 Maker Chef 3D 設計廚藝公開比賽 2018

(一) 比賽規則：

1. 本節目主辦機構 WEWALab (下稱“主辦單位”) 有權拒絕任何不遵守或不符合比賽規則內各項內容的人士比賽。
2. 比賽成品如未能達到一定水準，主辦單位有權取消頒發任何證書或獎項。
3. 未經主辦單位許可，參賽者不能向評判團及負責人進行游說活動。
4. 三個比賽組別:「小學組」、「中學組」及「大專及公開組」。不限年齡。公開組可以個人名義或機構名義參加比賽。
5. 初賽及總決賽當日，每參賽組只可派三位已登記的參賽者出賽，而兩次賽事必須為同一人。如因決賽當日有事不能出席，需要安排另一人補上，必須預先獲主辦機構批准。
6. 不論是在前哨會、熱身賽、初賽或總決賽當日，任何私人物品若有遺失或損壞，大會的任何單位概不負責。
7. 主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則。首席評審員對各項規則擁有絕對的詮釋權，參賽者不得異議。
8. 主辦單位及評審團對比賽結果擁有最後決定權，參賽者不得異議。
9. 各參賽隊伍需於比賽前預先把 3D 繪圖設計完成(以“.stl”檔案格式儲存)。初賽參加隊伍: 於 **2018 年 5 月 21 日 (星期一)** 前以電郵方式 (maker@wewalab.com) 交給主辦單位; 入圍總決賽隊伍: 於 **2018 年 6 月 25 日 (星期一)** 前以電郵方式 (maker@wewalab.com) 交給主辦單位。於比賽當日，各參賽隊伍必須攜帶手提電腦以備作更改 3D 繪圖設計之用。所有食材必須由參賽組別自攜，惟不可預先烹調製作。參賽隊伍可自由選擇自攜配料，但必須事先向主辦單位上報清單，由特定專業人士協助檢查清單，經主辦單位批准後方可使用，參賽者不得異議。一般情況下，參賽隊伍不會獲發額外物資，評審團有最終決定權作扣分或把其參賽資格取消。
10. 於所有賽事當日，主辦單位會安排參賽隊伍事先選好的餐具，及放置於台上供參賽者使用。
11. 主辦單位將提供基本廚具，歡迎參賽隊伍自行攜帶所需烹調用具。如需攜帶需要預先申報，經主辦單位批准後方可使用，該用具亦不能作為上菜餐具。
12. 主辦單位將於熱身賽前於香港生產力促進局(HKPC)的知創空間(INNO SPACE)舉行**前哨會**，定日期為 **2018 年 3 月 3 日 (星期六) & 3 月 17 日 (星期六)**，分別為下午 2 時 30 分至 6 時正及上午 9 時 30 分至下午 1 時正。各參賽隊伍必須出席，可選一場。同時，主辦單位會安排參觀比賽場地，及講解其他有關資料。
13. 主辦單位將於初賽日期前舉行**熱身賽**，地點定於香港生產力促進局的知創空間，
小學組
定日期為 **2018 年 4 月 14 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。
中學組
定日期為 **2018 年 4 月 21 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。
大專組及公開組
定日期為 **2018 年 4 月 28 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。
最後熱身賽 (任何組別)

定日期為 **2018 年 5 月 2 日 (星期三)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。

14. 主辦單位將於總決賽日期前舉行**初賽**，地點定於香港生產力促進局的知創空間，

小學組

定日期為 **2018 年 5 月 12 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。

中學組

定日期為 **2018 年 5 月 19 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。

大專組及公開組

定日期為 **2018 年 5 月 26 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 6 時正。

15. 主辦單位將為入圍隊伍舉行**總決賽**，地點定於香港理工大學賽馬會創新樓平台 創新展廊展覽館 D，

小學組

定日期為 **2018 年 7 月 7 日 (星期六)**，上午 9 時 30 分至下午 1 時正 30 分。

中學組

定日期為 **2018 年 7 月 7 日 (星期六)**，下午 2 時至下午 6 時正。

大專組及公開組

定日期為 **2018 年 7 月 8 日 (星期日)**，上午 9 時 30 分至下午 1 時正 30 分。

(二) 比賽細則：

3D 圖設計	- 各參賽隊伍需於比賽前預先把 3D 繪圖設計完成，以 “.stl”檔案格式儲存。 - 下載由 XYZ 提供的 Foodware 軟件。 - 利用軟件把檔案格式輸出為 “.3wf”。
3D 食物打印機使用	- 打印時間長短視乎打印物件的大小 [打印一底約 30 鐘]。 - 每件成品不建議太高，如太厚於加工烘焙時，會出現外濃內不熟的情況。 - 3D 食物打印機有別於一般 3D 打印機，沒有任何支持點。 [原理：不能打印倒金字塔] - 注意圖案的仔細位，要留意高度，焗出來才會明顯。 - 把 3D 設計圖畫完後，複製幾件一齊打印，要注意每個圖案的空隙大小。 - 打印尺寸: 150(D) x 200(W) x 150(H) mm - 打印噴頭尺寸為 1mm, 2mm, 4mm，請確保食材於打印時能擠出噴頭，並不合任何粗粒狀物料。打印時只能設定一種尺寸的噴頭。
參賽菜式	- 曲奇餅 - 所有食材由參加者自備、創作、設計及烹調一款菜式。 - 參賽者必須按主辦單位指定的食材設計菜式，並於報名表格內清楚列明食菜譜內容包括食材及調味料分量，一經遞交後，任何更改將不獲受理。 - 曲奇餅部份必須由 3D 打印機打印出來。 - 碟上的整體食材，3D 打印部份必須佔一半以上(>50%)。 - 副食材 (如雪糕、聰明豆) 只能作襯托或帶出主菜口味之用，其比例並

	不可超主菜一半。															
遞交辦法	請在下列時間內到以下網址報名 TBC <u>截止報名日期：2018 年 3 月 1 日 (星期四) 下午 5:00 前</u> <table><tr><td>名額</td><td>初賽</td><td>決賽</td></tr><tr><td>小學組</td><td>20 隊</td><td>7 隊</td></tr><tr><td>中學組</td><td>20 隊</td><td>7 隊</td></tr><tr><td>大專&公開組</td><td>20 隊</td><td>7 隊</td></tr><tr><td colspan="2">Total 60 隊</td><td>21 隊</td></tr></table>	名額	初賽	決賽	小學組	20 隊	7 隊	中學組	20 隊	7 隊	大專&公開組	20 隊	7 隊	Total 60 隊		21 隊
名額	初賽	決賽														
小學組	20 隊	7 隊														
中學組	20 隊	7 隊														
大專&公開組	20 隊	7 隊														
Total 60 隊		21 隊														
上菜形式和份量	< 2 份> 1 人份量，一份供評審團試味，一份供展示用，以 2 碟形式上菜。															
比賽時間	- 3 小時															
評審安排	審美及試味安排按完成先後次序供評判團品嚐，如果於 3 小時後完成的隊伍會被扣分。(若因機件故障而超時，即不計算在內)															

(三) 評審準則：

評分基準 (總分為 100 分)	50% 設計及創意 50% 食材及味道
	設計及創意 - 主題概念 - 3D 打印比例 - 細緻度 - 技巧 - 設計意念 - 創意 食材及味道 - 味道 - 衛生 - 溝通技巧及專業形象 - 配搭 - 外觀 - 創意

違例扣分方法：

現場監理員負責監理參賽者的現場操作，若發現有下列違規者，將按主辦單位標準於總平均分內扣分：

1. 參賽者衣履不整潔、違反個人、場地和操作的安全及衛生標準、不適當使用器皿、違反個

人操守及擅離場地等。

2. 操作過程不按時或超過規定時間將被扣分；每超時 5 分鐘扣 10 分。若因機件故障而超時，即不計算在內。
3. 食物生熟不分，工具、工位不整潔，將被扣分。
4. 違反比賽規定，擅自攜帶未經批准的材料或上菜餐具進場者，評審團有最終決定權把其參賽資格取消。
5. 挪用他人設計或材料；情況嚴重者將被取消資格。
6. 準備工作只可在指定時間與工作範圍內進行，其餘一概不予接受，違例者其參賽資格將會被取消。
7. 除大會工作人員外，任何旁觀者如作出提醒或指導，將被扣分，情況嚴重者將被取消資格。
9. 參賽者不可過度喧嘩及粗言穢語。
10. 其他現場操作過失、不顧及環保和不適當地處理廚餘等及違反比賽規則，將由現場監理員負責記錄，由首席評審員裁定予以扣分；嚴重違規者將被取消資格。

第二屆 Maker Chef 3D 設計廚藝公開比賽

Official Platform

Maker Faire HK x Make Big

Organizer

PolyU Design

Program Organizer:

WEWALab

Program Co-Organizers:

HKT education

HKPC

Program Supporting Partner:

IngDan

HK3DPA

Uniform Power

XYZprinting

WECL

Midas

Hong Kong Culinary Academy

Fook Lam Moon Group

Program Venue Support:

Olympian City

d cafe

V.20171109