

KP JUNIOR CHEFS CUP

第25屆

開平餐飲主廚盃

食當季食在地 地球永續

臺北市開平餐飲學校希望藉由餐飲競賽形式，邀請國中的孩子透過實作，親身接觸豐富多彩的餐飲世界。本次主題為「食當季食在地 地球永續」，「如何吃得更環保、更健康」成為很重要議題，身為餐飲人，除了將餐飲實踐於料理給更多人，且要具備熟悉及愛惜食材知能，透過探索食材且依主題進而發揮創意做菜理念，以料理展現自我、創造未來無限可能。



競賽項目

中式：炒飯(32組) 西式：義大利麵(32組) 烘焙：蛋糕裝飾(24組)



競賽內容說明

比賽日期：112年11月16日(四)

比賽地點：臺北市開平餐飲學校

臺北市大安區復興南路二段148巷24號

報名時間：即日起至112年10月31日(二)23:59時截止收件

組隊方式：校園雙人組-兩人皆須為國中生

報名方式：透過開平餐飲學校官網「開平主廚盃」專區
通訊報名-至各國中輔導室索取線上報名表



▲ 立即報名 ▲



▲ 瞭解更多 ▲

指導單位 |



臺北市府教育局
DEPARTMENT OF EDUCATION
TAIPEI CITY GOVERNMENT

主辦單位 |



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

賽務聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106臺北市大安區復興南路二段148巷24號 主廚盃電子信箱：chefcup@kpvs.tp.edu.tw