

中國科技大學新竹校區

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」競賽辦法

- 一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 54 周年，特舉辦 2019-全國創意烘焙競賽 -「創意戚風蛋糕捲」；希望藉由本競賽活動，邀請高中職與大專院校暨社會人士組隊參賽，提升學生選手研發學習參與及競爭精神，以達專業烘焙創意發展之目標。
- 二、主辦單位：中國科技大學 管理學院 觀光與休閒事業管理系
南僑油脂事業股份有限公司
- 三、協辦單位：觀光與休閒健康活動管理中心
- 四、承辦單位：PCG 達人烘焙社
- 五、參加對象：各大專院校及公私立高中與高職學校學生；
分大專社會組與高中職組。
- 六、活動日期：
報名日期：即日起至 108 年 10 月 18 日(五)截止
初審公布：108 年 10 月 25 日(五)本系網頁公告
決賽日期：108 年 11 月 17 日(星期日)
- 七、比賽地點：中國科技大學新竹校區
303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號 健心館 202 烘焙專業教室
- 八、參賽方式：每隊 2 人，依報名簡章規定辦理。
- 九、比賽產品：
初賽(書審)產品：「創意戚風蛋糕捲」-主題自訂
決賽產品：如上。

十、產品規格

組別	比賽產品規格
產品說明	<p>創意戚風蛋糕捲：需現場製作創意戚風蛋糕捲 4 條。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 一盤戚風蛋糕麵糊重量為 1500-1800 公克，烤好後，對切成 2 份，捲成 2 條蛋糕捲，再各切成 2 條共 4 條。2. 產品內容(或內餡)需含寶島農產或水果，比例不拘。3. 展台布置，擺設創意戚風蛋糕捲 3 條，其中一條需切成片狀(每片寬約 3 公分左右)，需有產品介紹說明。4. 評審試吃產品一條，請切成約寬 3 公分片狀。

注意事項：

- a. 決賽產品須作展台布置，擺飾在 90 x 60 公分長方桌(主辦單位提供)上陳列，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。
- b. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供細砂糖、鹽、高筋麵粉、低筋麵粉、糖粉、全蛋、泡打粉、小蘇打粉等烘焙材料。**南僑油脂事業(股)公司提供烘焙用油脂。**其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
- c. 主辦單位場地為國家乙丙級烘焙術科考場，提供乙丙級術科檢定所需之器具供選手使用。〔註〕有特殊器具需求或疑問者，請電洽聯絡人。

十一、報名方式：

1. 初賽報名時間：即日起至 10 月 18 日(五)截止)(以郵戳為憑)。
2. 報名方式：請填寫報名表一份及詳細內容說明表一份，每份說明表 4X6 照片 1 張(可用電子檔照片)，請將書面資料郵寄至 303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號，中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系收。報名表及活動相關事宜可於中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系網頁下載查詢 <http://ccnt1.cute.edu.tw/dt/m/index.html>。
3. 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311

Email：c.goldseal@gmail.com

十二、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公布日期：108 年 10 月 25 日 (五)。
- 2.公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本校觀管系網頁公布。

3.初賽評分標準：

(1)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10	符合主題
主題說明	50	產品製作理念與配方表
照片整體外觀 *照片2張(含側面與剖面)	40	符合比賽規格說明
合計	100	

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，各組選出15隊進入決賽。

十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：108年11月17日(星期日)

2. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集3位業界糕點專家擔任評審，進行評分。

(2)評分標準 **正式比賽作品內容須與書審資料一致。

評分項目	百分比	評分內容
主題外觀造型創意與 展台布置	35	主題造型創意、產品設計之原創性與 創意、擺設與現場布置
試吃口感	50	產品質感與風味
操作技巧/衛生	15	操作方法及技巧與衛生
合計	100	

十四、比賽流程暨頒獎典禮：

上午場：高中職組		
時間	活動	備註
08:00~08:30	選手報到並分配(工作崗位)	● 專業教室外
08:30~11:15	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11:15~11:45	評審時間	● 評審
12:30~13:00	頒獎典禮(高中職組)	● 國際會議廳(健心館)

下午場：大專組		
時 間	活 動	備 註
13：00～13：30	選手報到並分配(工作崗位)	● 專業教室外
13：30～16：15	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
16：15～16：30	評審時間	● 評審
17：00～17：30	頒獎典禮(大專組)	● 國際會議廳(健心館)

十五、決賽獎項：

高中職組：

1. 金牌：1名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 銀牌：1名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 銅牌：1名，獎金 NT\$ 2,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 5 名、佳作 7 名；獎狀 1 紙。

大專暨社會組：

1. 金牌：1名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 銀牌：1名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 銅牌：1名，獎金 NT\$ 2,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 5 名、佳作 7 名；獎狀 1 紙。

**競賽獎金參加決賽之選手需準備身分證正本與影本，獲獎之選手須繳交身分證影本，以利獎金之簽領作業。

十六、評分表：

◆ 請詳附件三、四

十七、其他：

1. 參賽作品成品規格大小，請依作品規範及完成數量。
2. 本次競賽獎金需依法課稅，主辦單位可使用選手肖像權與著作權。
3. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。

中國科技大學

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」報名表

學 校			
科 系 / 年 級			
姓 名			
出生年月日	民國 年 月 日	身分證編號	
戶籍地址 (同身分證)			
聯 絡 電 話	家/	手機/	
e - m a i l			
指 導 老 師	手機/		
作 品 主 題			
參賽者 身分證影本 正面 浮貼處		參賽者 身分證影本 反面 浮貼處	
學生證影本 正面		學生證影本 反面	

報名日期：____年____月____日

參賽者簽名：

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」
-產品主題創意設計說明與照片

創意產品名稱：_____

設計理念說明

照片

*照片 2 張(含側面與剖面)

(可用電子檔)

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」【配方表】

選手姓名：1. _____ 2. _____

產品名稱： _____ 製作數量： _____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
照片：			

請自行影印。

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」-細項評分表

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	主題創意 與展台布 置 35%	產品風味 試吃口感 50%	操作技巧 與衛生 15%。	總分	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
	評審長簽名						

*滿分以 100 分計。

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」-評分彙總表

附件五

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	評審一	評審二	評審三	總分	名次	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
	評審長簽名							