

# 2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽

## 2019 HWU Youth Innovation Challenge For Fondant Cake

### 報名簡章

- 一、活動主旨：為發掘和培養未來餐飲菁英，讓學生能提升個人的軟實力、硬實力及巧實力。能夠從活動中提升自己的團隊互助溝通能力，同時具備思考解決問題的能力，更進一步發揮自我創意，並發揮其實作才能，特辦理「2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽」，藉由此項競賽培養出同時擁有專業技術與創新技藝之優秀烘焙人才。
- 二、指導單位：教育部
- 三、主辦單位：醒吾科技大學 觀光餐旅學院 餐旅管理系
- 四、比賽時間：2019 年 01 月 26 日(星期六)。
- 五、比賽地點：醒吾科技大學 (新北市林口區粉寮路一段 101 號)
- 六、競賽地點：醒吾科技大學 餐旅管理系 國際廚藝學院 (生活大樓)
- 七、比賽主題：四季(請選手依此主題發揮創意去做作品呈現)
- 八、比賽組別/比賽項目/名額：

比賽組別	比賽項目	參加名額
翻糖藝術蛋糕	動態競賽	24 組
蛋糕創意裝飾	靜態競賽 糖花或翻糖藝術工藝	36 組

- 九、參賽資格：全國高中職餐飲相關科系之在學學生(需出示學生證及身分證)，參賽者一組限 1 名。
- 十、報名期限：自即日起至 2018 年 12 月 31 日(星期一 18:00)截止，若參加名額額滿則提前截止報名時間。
- 十一、報名方式：以網路報名方式辦理(不接受現場報名)
  1. 請上醒吾科技大學餐旅管理系 <http://dhm.hwu.edu.tw/bin/home.php> 下載【2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽簡章】將填寫完成之報名表，以網路報名為主，將報名表寄至 E-mail:h056@mail.hwu.edu.tw，並電話告知 TEL：(02)2601-5310 轉 2488 吳助理確認完成後，才算完成報名程序。並於 2019 年 1 月 2 日於餐旅管理系網站公布參賽名單(提前額滿則提前公告)。
  2. 除了得名次的選手大會將提供獎金以外，所有報名選手及一位指導老師比賽當天均會提供精美禮品一份。

#### 十二、競賽項目及規定：

##### (一) 翻糖藝術蛋糕技能競賽-動態競賽

選手需要安照本次的主題『四季』發揮創意，將主題展現於作品中，細節如下：

1. 為動態現場比賽，每組限 1 人參賽，作品需由個人獨立完成。

2. 作品展台:長 60cm x 寬 60cm 高度不限制,若長寬超過指定規格,則僅作為展示,該作品將不予計分。(展台內參賽者可視個人需求設置)
3. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切並披覆完成帶入會場),其餘裝飾部份,除支架外,必須是可食用的,否則將予以扣分,比賽時間 120 分鐘。
4. 蛋糕外觀材質須為翻糖披覆加工,材料自備(作品請以翻糖、塑糖、蕾絲糖、甘佩斯、糖霜等為材料,可事先調色完畢),僅能帶入調色原料,所有半成品不得攜入,如攜入半成品將由評審判斷予以扣分。
5. 現場一切製作蛋糕等相關器具、食材,廚師服圍裙等請選手自行準備。
6. 競賽前將由評審說明競賽規則,如有任何不了解可於現場提出。

## (二) 蛋糕創意裝飾技能競賽-靜態競賽

選手需要安照本次的主題『四季』發揮創意,將主題展現於,糖花或翻糖藝術工藝的作品中

1. 以個人賽靜態模式進行,組裝時間為一小時。
2. 作品展台:寬 60cm x 長 60cm 高度不限制  
※若超過指定規格,則僅作展示,不予以計分。
3. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切帶入會場),其餘裝飾部份,除支架外,必須是可食用的,否則將予以扣分。
4. 產品組裝時間結束後,選手需留在作品旁,待評審到達時介紹作品理念,介紹內容包含在評分項目內。
5. 競賽前將由評審說明競賽規則,如有任何不了解可於現場提出。

## 十三、 比賽規則

1. 參賽者應於指定時間內報到,進行賽前準備及比賽材料檢查,並持大會所發的選手識別證進出會場。超過規定報到時間,大會將有權取消其參賽資格。
2. 作品完成須作展台佈置,並自行設計作品主題介紹立牌,未準時完成佈置,不予計分。
3. 為保持評選過程之公正性,評審有權以手觸碰作品,微破壞或手捏作品,以作為評選方式之一。

4. 參賽選手須穿著完整廚師制服(包括圍裙、帽子、包頭鞋，需自備)，並配戴選手證進場參賽，未配掛選手證之人員禁止進入選手休息室，非比賽用器具，請放於選手休息室，勿帶入競賽區。
5. 若發現有模仿或類似，不論國內外、比賽或關係業界雜誌…等曾經發表過的作品，將「不列入評審對象」，如為獲獎者，後經檢舉查證屬實者，須繳回獎金及獎狀。
6. 展示之參賽作品及作品主題介紹立牌，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人姓名、特徵或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。
7. 作品尺寸若超過規定範圍，將不予以評分，僅供展示。
8. 比賽結果遵照評審評選成績發佈，參賽選手不得提出任何異議。
9. 參賽者請於活動當天下午 18:00 至 18:30 取回其參賽作品，如未於指定時間內取回，則視為放棄，主辦單位將自行安排清除作品而不另行通知。
10. 比賽時禁止帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。
11. 主辦方將提供 60\*60(單位:cm)桌子給予靜態賽事選手展示作品。
12. 比賽過程中，指導老師不得進入競賽區域，有影響比賽之情形將請其離開比賽會場。

#### 十四、 比賽流程

當天比賽流程（動態）			
日期	活動	時間	備註
1 月 26 日	選手報到	8:00~8:30	國際廚藝學院(外)
	評審解說	8:40~9:00	國際廚藝學院(內)
	第一場動態比賽	9:00~11:00	國際廚藝學院(內)
	評審評分	11:00~12:00	國際廚藝學院(外)
	參觀時間	12:10 以後開放參觀	國際廚藝學院(外)
	中場休息		
	第二場動態選手準備	13:00	國際廚藝學院(內)
	評審解說	13:00~13:20	國際廚藝學院(內)
	第二場動態比賽	13:20~15:20	國際廚藝學院(內)
	評審評分	15:20~16:00	國際廚藝學院(外)
	參觀時間	16:00 以後開放參觀	國際廚藝學院(外)
	頒獎	17:00~18:00	國際廚藝學院(外)
	選手作品帶回、撤場	18:00~18:30	國際廚藝學院(外)

當天比賽流程（靜態）			
日期	活動	時間	備註
1 月 26 日	選手報到	8:00~8:30	國際廚藝學院(外)
	糖花或翻糖藝術工藝靜態展	8:40~9:40	國際廚藝學院(外)
	選手介紹作品	10:00~11:00	國際廚藝學院(外)
	評審評分		
	參觀選手作品	11:30 以後開放參觀	國際廚藝學院(外)
	中場休息		
	頒獎	17:00~18:00	國際廚藝學院(外)
	選手作品帶回、撤場	18:00~18:30	國際廚藝學院(外)

#### 四、評審方式及標準：

##### (一) 評分標準：

比賽組別	比賽項目	評分標準
翻糖藝術 蛋糕	動態競賽	技術 30%、創意 20%、主題 20%、配色 20%、衛生 10%。
蛋糕創意 裝飾	靜態競賽 糖花或翻糖藝術工藝	技術 35%、創意 20%、主題 20%、配色 15%、介紹作品 10%。

#### 五、獎勵獎金

比賽組別	比賽項目	獎金				
		金牌	銀牌	銅牌	佳作	優勝
翻糖藝術 蛋糕	現場動態	10,000	6,000	3,000	1,000	500
蛋糕創意 裝飾	靜態競賽 糖花或翻糖藝術工藝	6,000	4,000	2,000	1,000	500

#### 注意事項：

1. 比賽中所有攝錄影像及相關參賽者創意內容，主辦單位有使用之權利。
2. 依中華民國稅法規定，競賽之獎金，領取人須負擔 10%之所得稅。
3. 主辦單位在必要情況下保留所有修改比賽規則之權利，但須於賽前由總裁判長向參賽者說明，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。

醒吾校園地圖



# 地理位置

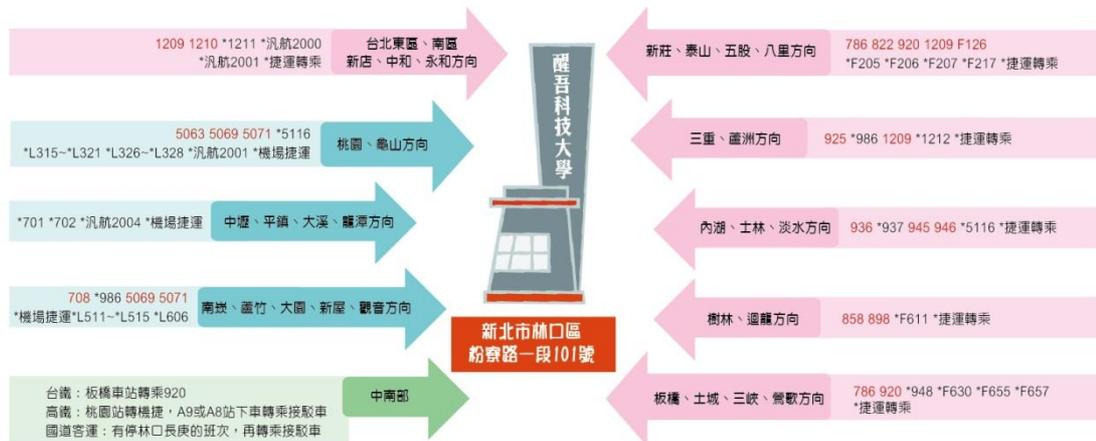


## 公車資訊

詳細的公車資訊，請參考本校官網首頁/認識醒吾/交通資訊。

- ◆ 紅色字體：表示該路線公車有經醒吾科技大學站
- ◆ \* 標示者：表示停靠林口長庚醫院站，下車後均可搭本校免費接駁車或其他路線公車至本校。  
新北市、桃園市有部分區公所提供免費市民公車至林口長庚醫院，請參考各區公所公車資訊。

醒吾科大  
交通資訊官網



# 2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽

## 報名表

報名日期： 年 月 日

姓名：	身份證字號：
學校 / 科系： <small>※與學生證資料相同</small>	出生年月日：民國 年 月 日
聯絡地址：	E-mail：
緊急聯絡人電話：	聯絡電話：
參 賽 項 目	<input type="checkbox"/> 糖花或翻糖藝術工藝 (靜態) <input type="checkbox"/> 翻糖藝術蛋糕(動態)
指導老師：	
當天提供午餐	學生： <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素 指導老師： <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
繳交證件：身分證及學生證 (各影印 1 份，影本請清晰，以利便識)	
身分證(正面)	身分證(反面)
學生證 (正面)	學生證 (反面)
參賽者簽名：	