

2020 第二屆中華科技大學 金華盃養生創意烘焙比賽 競賽辦法

一、比賽主旨：

為了讓餐飲和烘焙相關科系的學生，對於健康烘焙產品相關之創作，培養未來烘焙產業新尖兵，並激發學生豐富的想像力和創造力。此次烘焙比賽以農產品為主題結合養生、零負擔產品為主要題材，藉此發掘未來烘焙產業人員，增進學生的烘焙技巧及激發學生想像創造之能力，進而開發出創新之烘焙產品，並藉由烘焙比賽讓學生成為未來烘焙產業新尖兵。

二、主辦單位：中華科技大學 餐飲管理系 系學會

指導單位：中華科技大學學生事務處課外活動指導組

三、參加對象及報名資格：（每隊2名選手）

全國各地餐飲與烘焙相關科系高中職之在學學生(每校最多3隊)。

四、賽制說明：

1.資格審查

主辦單位針對報名資料審查資格完整之書面資料及e-mail電子檔至(ronald0720@cc.cust.edu.tw)。

2.參賽注意事項

請於109年04月20日(一)前完成報名(以郵戳為憑)，並於109年04月27日(一)12時，公告決賽錄取名單(取12組)、比賽時程及注意事項，公告於中華科技大學餐飲管理系Facebook專頁(<https://goo.gl/xoW3MF>)。

3.決賽日期

地點：中華科技大學餐飲管理系烘焙教室(1PB102)

日期：109年05月13日(三)

競賽時間：四個小時內製作兩種產品包含展台擺設

地址：台北市南港區研究院路三段245號

五、競賽內容：

以台灣農產品為主要食材，製作一款蛋糕及一款伴手禮(甜鹹不拘)，競賽時間為四小時，產品不得使用氫化油脂及化學膨大劑。

產品項目及相關競賽規則如下：

(一)蛋糕產品:

1. 使用台灣農產品為主，製作一款蛋糕(重量及形式不限)。
2. 成品數量以烤盤一盤為限。
3. 農產品除半成品除乾燥蔬果外，其餘皆需在現場烹調製作。
4. 農產品添加於麵糊、內餡或裝飾均可。
5. 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。

(二)伴手禮產品:

1. 使用台灣農產品為主，製作一款伴手禮 (甜鹹不拘、種類及形狀不限)。
2. 半成品除乾燥蔬果外，其餘皆需在現場烹調製作。
3. 成品數量以烤盤一盤為限。
4. 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。

六、報名方式

(一) 請使用電腦繕打報名相關附件資料(請詳細撰寫)寄至下列信箱。

- 1.附件一：授權書 2位參賽選手各需填寫一張 (2張)。
- 2.附件二：報名表 (1張)。
- 3.附件三：配方表 兩種作品各需一張 (2張)。
- 4.附件四：產品說明表，兩種作品各需一張 (2張)。
- 5.E-mail:(ronald0720@cc.cust.edu.tw)，主旨:金華盃烘焙競賽。
- 6.比賽內容如有任何疑問可電洽 中華科技大學餐飲管理系 周隆賢老師 0935024919、Line ID:anronald。

(二) 書面資料於109年04月20日(一)前(以郵戳為憑)寄出，並以掛號寄至

『台北市南港區研究院路三段245號』中華科技大學 餐飲管理系 周隆賢老師收。

(三) 評分標準：

- (1) 主題及創意(含展台布置)30%。
- (2) 整體風味 30%。
- (3) 組織結構 30%。
- (4) 食譜資料 10%。(裝飾、內容需與食譜一致)

競賽時程如下：

活動名稱	時間	競賽規範	備註
報名日期	即日起至 109年04月20日(一)	各高中職	書審資料(郵戳為憑)
資格審查	109年04月23日(四)	報名資格及 書面資料審查	未入圍恕不退件 (不通知補件)
決賽名單公布	109年04月27日(一)	公布入圍名單 另 電話通知	公告比賽時程於中華科技 大學餐飲管理系Facebook 專頁
比賽日期	109年05月13日(三)	晉級組別 現場競賽	地點： 中華科技大學餐飲管理系 烘焙教室(1PB102)

七、獎勵辦法：

冠軍：1 隊，獎金10,000元，得獎者，獎盃一座，每名獎狀1紙，獎章1面。

亞軍：1 隊，獎金5,000元，得獎者，獎盃一座，每名獎狀1紙，獎章1面。

季軍：1 隊，獎金3,000元，得獎者，獎盃一座，每名獎狀1紙，獎章1面。

佳作：3 隊，獎金 1,000元，得獎者每名獎狀1紙，獎章1面。

最佳創意獎：1 隊，獎金 500元，得獎者每名獎狀1紙，獎章1面。

市場潛力獎：1 隊，獎金 500元，得獎者每名獎狀1紙，獎章1面。

最佳展台獎：1 隊，獎金 500元，得獎者每名獎狀1紙，獎章1面。

最佳人氣獎：1 隊，獎金 500元，得獎者每名獎狀1紙，獎章1面。

入選現場競賽組別均提供參賽證明及指導老師感謝狀

捷運系統

板南線-昆陽站(1號出口) 轉公車藍25或(4號出口對面) 轉公車藍25,270。

文湖線及板南線-南港展覽館站(5號出口對面) 轉公車205, 620, 小1, 小12。

臺鐵系統

臺鐵松山火車站轉公車：205, 306(八德路)

臺鐵南港火車站轉公車：藍25, 270(忠孝東路)小12, 205(南港路)

國光客運系統

宜蘭轉運站至圓山轉運站線-南港展覽館站至5號出口對面 轉公車205, 620, 小1, 小12。

八、參賽相關事項：

- (一) 主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
- (二) 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材和財物。
- (三) 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
- (四) 比賽材料由選手自行準備。
- (五) 決賽每組展台佈置尺寸為 60cm x 50cm。

著作權及肖像權使用授權書

茲就本人參與主辦單位所舉辦之烘焙技藝競賽活動文字與作品資料，本人_____授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用。主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

2020 第二屆 中華科技大學 金華盃養生烘焙比賽

立書人

姓名: _____

法定代理人(監護人): _____

中華民國_____年_____月_____日

2020 第二屆中華科技大學 金華盃烘焙比賽報名表 (附件二)

報名學校 名稱		組別編號	(由主辦單位填寫)
指導老師		是否帶隊	<input type="checkbox"/> 參加 <input type="checkbox"/> 不參加
e-mail		連絡電話	
選手(1)姓名	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處 (需蓋該學期註冊章)	
選手(2)姓名	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處 (需蓋該學期註冊章)	
參賽學校		學校單位用印(系或科章)	
注意 事項	<p>一、請務必詳細填寫報名表，如有資料不齊全，以未完成報名程序處理。</p> <p>二、報名請務必填指導老師資料。</p> <p>三、參賽學校皆須蓋學校單位章。</p> <p>四、請帶隊老師務必勾選比賽當天是否帶隊參加，以利安排餐食。</p> <p>五、每校最多 3 組報名參賽，參賽組別編號由主辦單位填寫。</p> <p>六、若無註冊章，煩請單科系主管於學生證上加蓋職章即可。</p>		

2020 第二屆中華科技大學 金華盃養生烘焙比賽配方表 (附件三)

產品名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
產品類別	<input type="checkbox"/> 蛋糕 <input type="checkbox"/> 伴手禮		
創意主題		農產品名稱 (說明產地)	
材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作過程(詳細說明)

2020 第二屆中華科技大學 金華盃烘焙比賽產品說明表 (附件四)

產品名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
產品類別	<input type="checkbox"/> 蛋糕 <input type="checkbox"/> 伴手禮		
創意主題		農產品名稱 (請說明產地)	
創作概念			
產品特色及口味呈現(簡述)			
產品照片浮貼處(正面照)		產品照片浮貼處(切面照)	