

2016創意魔豆烘焙大賽 (蛋糕餅乾、創意麵包)

比賽手冊

指導單位：行政院農業委員會

主辦單位：百賢農產

協辦單位：醒吾科技大學 餐旅管理系

僑泰興(嘉禾麵粉)

穀保家商 餐飲管理科

成功工商 餐飲管理科

育達高職 餐飲管理科

中華民國 105 年 10 月 5 日

創意魔豆烘焙大賽

「傑克與魔豆再次相遇」

目 錄

一、宗旨：
二、指導單位：行政院農業委員會
三、比賽時間：
四、比賽地點：
五、參加對象：
六、比賽項目與競賽規則：
七、報名方式：
八、競賽獎項
九、初賽評審方式：
十、初賽繳交資料
十一、決賽前繳交文件
十二、決賽說明會：
十三、選手自備材料及工具報到準備
十四、決賽：
十五、決賽時程
十六、評分說明
十七、成果發表：
十八、評審須知
十九、決賽選手須知
二十、工作態度與衛生習慣
二十一、自備材料、工具檢查辦法
二十二、決賽提供工具表
二十三、決賽提供共用設備表
附件 繳交資料
附件一、選手基本資料表
附件二、比賽企劃書
附件三、靜態創意麵包組及動態西點蛋糕餅乾組的自由創作產品 配方表(含照片)
附件四、製作完成之產品整體擺飾照片
附件五、決賽選手自備材料及器具表
附件六、2016 創意魔豆烘焙大賽比賽同意書

2016 創意魔豆烘焙大賽

「傑克與魔豆再次相遇」

一、 宗旨：

傑克與魔豆是一則著名的英國童話故事。也是大家小時候耳熟能詳的故事，故事裡傑克擁有神奇的魔豆，讓他生活中遇到了奇遇，正因為這樣傳奇的童話故事，讓人們嚮往著綺麗的夢想。台灣這美麗的寶島某個角落裡也有魔豆的存在，這是一群默默辛苦耕作的農夫們，將這樣的魔豆，也就是大豆銷售到日本，在日本獲得青睞及廣泛的推廣，經過訪察，發現國人並非不愛吃大豆，而是未吃過品質佳、口感好的產品，大部份國人知道日本人對大豆的營養評價高，卻不知台灣出產的大豆是既鮮甜又味美的最佳食品。

近年台灣本土食安風暴一件件爆發，讓國人對於飲食習性開始注重，使得台灣不斷精進的烘焙餐飲美食產業製作食品業者對於選購食材更為重視，讓消費者買得安心、吃得安心。在國際間台灣的烘焙產業具有頗高的知名度。

今年行政院農業委員會補助本單位協助辦理「2016創意魔豆烘焙大賽」，利用有百賢農產大豆作基底，製作軟式歐式麵包、創意蛋糕捲及手工餅乾，提供參賽選手交流與成長平台，給予熱愛烘焙者運用多元與在地食材的搭配，發揮自由創意空間，設計出大豆的烘焙產品。當大豆與麵包、蛋糕及餅乾結合時，會有意想不到的完美組合。歡迎國內烘焙好手一起激發無限想像，將您精美創意的餐飲烘焙成品呈現在國人面前。

二、指導單位

指導單位：行政院農業委員會農糧署

主辦單位：百賢農產、台南市龍崎區農會

三、比賽時間：

報名時間：即日起至 11 月 10 日止

初賽日期：105 年 11 月 18 日

初審公布：105 年 11 月 21 日

決賽：105 年 12 月 3 日

頒獎典禮暨成果發表：105 年 12 月 3 日

四、比賽地點：

醒吾科技大學 餐旅管理系

24452 新北市林口區粉寮路 1 段 101 號(餐旅管理系)觀餐大樓一樓

五、參賽對象(資格)：

為了公平性，競賽分高中組(職)(含五專一~四年級在校學生15~18歲)每隊參賽人數最多2名。

大專社會組(社會人士與大學及五專五年級在校學生18~25歲)

每隊參賽人數最多2名。

六、比賽項目與競賽規則：

1. 靜態麵包組

- (1). 麵包製作：一款軟式歐包、兩款傳統甜麵包
- (2). 每樣產品形狀：不拘
- (3). 每份成品重量：軟式歐式麵包150g~200g、傳統甜麵包50g~100g
- (4). 產品擺設：每款產品試吃數量3個，擺設數量2個，共5個，擺設需參賽者製作菜卡，菜卡內容需有作品理念及作品擺設，並且作拍攝影片(每道產品為2分鐘，共製作3個影片)

2. 動態西點蛋糕組

- (1). 西點蛋糕製作：一款蛋糕瑞士捲、兩款手工餅乾
- (2). 每樣產品形狀：蛋糕瑞士捲數量一條尺寸:長18cm 寬不限
高7cm、其餘蛋糕體繳回，餅乾成品重量約15-25g
- (3). 每份成品重量：瑞士蛋糕捲限麵糊重1000g~1500g
手工餅乾麵團限重500g
- (4). 產品擺設：瑞士蛋糕捲製作一條，另一半蛋糕體繳回、手工餅乾長.寬.高自行設定不拘，擺設需製作產品說明卡，產品說明卡內容需有產品理念及產品擺設(形式不拘)

3. 比賽產品規定：主材料需使用有指定農產品(台灣國產大豆-黃豆.黑豆.毛豆.茶豆)，且佔材料總重15~20%(含)以上。

雜糧-地瓜. 芋頭. 紅豆. 綠豆. 白芝麻. 黑芝麻. 薏仁. 燕麥. 花生...等產品，且佔總材料總重5~10%(含)以上。

七、報名方式:

1. 報名時間：即日起至 11 月 10 日止。
2. 報名方式：一律採電子郵件 (E-mail) 報名，請先填寫報名表 (附件一)，寄至 aaaaapei@yahoo.com.tw 盧同學
或 092022@mail.hwu.edu.tw 蔡同學
- 3 完成報名後，主辦單位將以 e-mail 回覆並告知比賽編號。
4. 初賽繳交文件：
 - (1)請郵寄光碟一片至主辦單位，光碟內容需含以下資料：
 - 附件一、報名選手基本資料表 (含個人資料提供同意書)
 - 附件二、比賽企劃書(含封面、目錄、產品主題名稱及介紹、經費概算)
 - 附件三、分比賽項目靜態麵包組，動態西點蛋糕組的自由創作產品，產品配方表(含照片)，共三份
 - 附件四、搭配(台灣國產大豆-黃豆. 黑豆. 毛豆. 茶豆)，且佔材料總重15~20%(含)以上。雜糧-地瓜. 芋頭. 紅豆. 綠豆. 白芝麻. 黑芝麻. 薏仁. 燕麥. 花生...等產品，且佔總材料總重5~10%(含)以上。(含照片)，共1份
 - 附件五、整體產品設計照片，共 1 份
 - 附件六、比賽同意書，共 1 份
 - (2)郵寄時以油性筆在光碟上註名參賽者姓名，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行。特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。
 - (3)比賽同意書及個人資料提供同意書請自行列印填寫，簽名後連同光碟資料一併寄回本單位。
5. 初賽郵寄交件截止日：105 年 11 月 17 日(以郵戳為憑)
郵寄地址：24452 新北市林口區粉寮路 1 段 101 號(餐旅管理系)
收件人：2016 創意魔豆烘焙大賽

6. 聯絡窗口：財團法人醒吾科技大學餐旅管理系
聯絡人姓名：盧同學或蔡同學
電話：02-26015310 轉 2484
電子信箱：aaaaapei@yahoo.com.tw 盧同學
092022@ mail.hwu.edu.tw 蔡同學

八、競賽獎項(材料補助):

- 第一名 1 位：獎狀及獎牌 1 面.獎金 8000 元
第二名 1 位：獎狀及獎牌 1 面.獎金 5000 元
第三名 1 位：獎狀及獎牌 1 面.獎金 3000 元
佳 作 3 位：獎狀及獎牌 1 面.獎金 1200 元

得獎第一名選手須參加推廣活動(知名店家一日主廚，出席補助費新台幣 2000 元)

九、初賽評審方式:

- 1.初賽結果公佈日期：105 年 11 月 21 日，靜態麵包組選出(高中職組-- 6 組.大專社會組-- 6 組) 共 12 組進入決賽；動態西點組選出(高中職組-- 6 組.大專社會組-- 6 組) 共 12 組進入決賽。
- 2.公佈方式：以 E-mail 通知及本單位網頁公告
3. 初審評分方式及標準：
 - (1)由主辦單位進行書面審查作業，依照下列評分表進行評分，審查結果，依總成績靜態麵包組選出(高中職組-- 6 組.大專社會組-- 6 組) 共 12 組進入決賽；動態西點組選出(高中職組-- 6 組.大專社會組-- 6 組) 共 12 組進入決賽。

(2)評分標準

評分項目	百分比	評分內容
主題介紹	30	產品製作理念
配方表	30	配方合理性及完整性
照片整體外觀	30	符合比賽規格說明
基本資格要求	10	符合為主
合計	100	

十、初賽繳交資料

附件 初賽繳交資料

附件一、報名選手基本資料表(含個人資料提供同意書，同意書請提供書面資料)

附件二、比賽企劃書(含封面、目錄、產品主題名稱及介紹、經費概要--成本)

附件三、靜態創意麵包組，動態西點餅乾蛋糕組的自由創作產品，產品配方表(含照片正面、側面、剖面)，共三份

附件四、整體產品設計照片(含照片正面、側面)，共 1 份

十一、決賽前繳交文件

- 1.入圍決賽之選手於初審結束後一週內將會收到決賽報到通知及比賽手冊。
- 2.決賽產品配方應與初賽送件相符，若需修改，唯修改幅度應低於20%。決賽前一週之後一律不得修改配方。
- 3.請於 105 年 11 月 17 日前提交決賽相關文件光碟資料，相關文件請參考附件。
- 4.郵寄文件截止日：105 年 11 月 17 日(以郵戳為憑)
郵寄地址：24452 新北市林口區粉寮路 1 段 101 號(餐旅管理系)
收件人：2016 創意魔豆烘焙大賽
- 5.聯絡窗口：財團法人醒吾科技大學餐旅管理系

聯絡人姓名： 盧同學或 蔡同學

電話：02-26015310 轉 2484

電子信箱： aaaaapei@yahoo.com.tw 盧同學

092022@ mail.hwu.edu.tw 蔡同學

十二、決賽說明會：

時間:105 年 11 月 25 日(星期五) 下午 2 點

地點:醒吾科技大學觀餐大樓一樓

入圍決賽選手，辦理決賽說明會。

- (1)現場進行決賽組別抽籤，於抽籤完畢後直接發送比賽通知。
- (2)決賽注意事項說明，以及比賽現場設備介紹。
- (3)特殊器具及模具，選手可事先提出。
- (4)主材料大豆，副材料雜糧，選手須自行準備。

十三、選手自備材料及工具報到準備

- 1.日期:105年12月3日(星期六) 上午場 0830
- 2.地點:醒吾科技大學觀餐大樓一樓廚藝示範教室及烘焙教室
- 3.選手自備材料送達會場
- 4.選手自備器具送達會場
- 5.準備開幕典禮

十四、決賽:

- 1.決賽日期:

105年12月3日(星期六) 08:30~16:30

- 2.決賽報到注意事項

(1)選手於比賽期間應遵守規則及服從評審之判決。

(2)選手於決賽報到時應攜帶物品如下:

- A.決賽通知單。
- B.學生證、國民身份證或可證明身份之文件。
- C.「決賽用自備材料及器具表」及自備材料及器具。

(3)選手報到手續如下:

- A.現場報到及簽到
- B.繳驗學生證、國民身份證或可證明身份之文件，核可後簽到。
- C.領取選手證或相關資料。

(4)熟悉場地及準備事項:

- A.至指定位置陳列自備材料及器具受驗。
- B.檢查場地、機具及設備，確認無誤後簽名，事後不得提出異議，確認時如有疑慮請立刻提出。

十五、決賽時程

1. 決賽賽程表

動態組蛋糕競賽日期：105年12月3日(星期六)

時間(第一梯) 第一組至第六組	時間(第二梯) 第七組至第十二組	賽程內容
08:30~09:00	10:00~10:30	選手報到
09:00~09:30	10:30~11:00	選手準備、檢查材料器具及賽前說明
09:30~13:30	11:00~15:00	選手比賽(含擺飾)4小時
13:30~14:30	15:00~16:00	評審評分、統計分數
16:00~17:00		頒獎儀式

※品嚐評分繳交數量：各品項每款5個；其中每款2個產品進行整體擺飾，另外3個放置指定盛放盤由評審品評。

※靜態、動態組整體擺飾於個人工作枱之一半(90*60公分)位置進行擺飾，評審品評產品時，非相關人等(選手及指導老師)。

※選手於指定時間未繳交產品，供評審評分，以延時完成扣分。

靜態組麵包競賽日期：105年12月3日(星期六)

時間(第一梯) 第一組至第六組	時間(第二梯) 第七組至第十二組	賽程內容
11:30~12:00	12:00~12:30	選手報到
12:00~12:30	12:30~13:00	現場擺飾時間
12:30~13:00	13:00~13:30	評審時間
13:00~14:00	13:30~14:30	餐訪時間、評審評分、統計分數
16:00~17:00		頒獎儀式

十六、評分說明

1. 評審方式：

(1) 由主辦單位邀集 5 位相關專業人員，進行評分。

(2) 評分標準，分成產品、及整體設計三種項目。

一、靜態組產品(含歐式軟歐包、甜麵包自由創作三種)(佔三種項目之 50%)		
評分項目	比例	評分內容
創意及商品化	30%	產品原創性、主題的符合及日後推廣的可行性
風味	20%	使用適當調味料以展現整體的味道
組織及口感	15%	組織符合產品特色，口感適切
外觀整體性	15%	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設
產品規格標準	10%	符合題意
衛生安全	10%	製作過程之衛生及用料符合食品安全
二、 產品整體設計 (佔三種項目之 50%)		
評分項目	比例	評分內容
特色	30%	展現在地特色及意象
製作	30%	量產製作、市場性、成本等可行性
美感	20%	造型、比例、圖形應用之適當性及悅目性
創新	20%	創意發想、使用技術、功能性或材質原創性
一、動態組產品(含瑞士蛋糕捲、手工餅乾自由創作三種) (佔三種項目之 50%)		
評分項目	比例	評分內容
創意及商品化	30%	產品原創性、主題的符合及日後推廣的可行性
風味	20%	使用適當調味料以展現整體的味道
組織及口感	15%	組織符合產品特色，口感適切
外觀整體性	15%	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設
產品規格標準	10%	符合題意
衛生安全	10%	製作過程之衛生及用料符合食品安全
三、 產品整體設計 (佔三種項目之 50%)		
評分項目	比例	評分內容
特色	30%	展現在地特色及意象
製作	30%	量產製作、市場性、成本等可行性
美感	20%	造型、比例、圖形應用之適當性及悅目性
創新	20%	創意發想、使用技術、功能性或材質原創性

(3) 注意事項

- A. 參賽隊伍或選手加總計分相同時，以評分項目順序之分數高者優先。
- B. 若分數未達獎項門檻 60 分則該獎項從缺。
- C. 參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述不法情事者，除取消其得獎資格、追回獎金及獎品，得獎缺額之遞補與否由評審團與主辦單位共同協議之。

2. 評分說明

- (1)本比賽每項產品滿分為 100 分，採級距(1-10)得分方式評分，評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。

級距	內容
10	完美
9	很好
8	好
7	普通好
6	稍好
5	一般
4	差
3	不滿意
2	很差
1	無價值

- (2)每道成品評分之分數，若評審間評分差距超過 4 分以上(不含 4 分)，則須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。
- (3)參賽隊伍或選手加總計分相同時，以評分項目順序之分數高者優先。
- (4)凡產品遲交者將扣該項產品總分 5 分。
- (5)選手攜帶自備器具表核准外之其他器具，或未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。
- (6)其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。

十七、成果發表

1.時間：另訂。

2.地點：另訂。

3.辦理情形：主辦單位補助得獎第一名選手須參加推廣活動(知名店家一日主廚，出席補助費新台幣 2000 元)配合本活動辦理參加試吃成果發表會，將比賽作

品推廣於國人。

十八、評審須知

- 1.評審應依大會規定時間報到，並參加評審會議及競賽前講習說明會議，否則不得參與評審監評工作。競賽期間評審每日應於競賽開始前半小時到達競賽場，並不得中途離席，違反者其所評之全部評分不予採計。
- 2.選手到達競賽場時，評審長或由其指派之評審，應按規定核對選手資料及選手自備器具，非選手自備器具表所規定之器具，不得攜帶進入競賽場。競賽時，評審應接受評審長指揮，依據大會競賽規則監督競賽之進行。
- 3.選手名冊等資料務必請詳實校對，如有誤繕或漏列，請儘速通知大會工作人員更正。
- 4.競賽前應由評審長公開宣布所發放之資料及材料，並要求各選手清點無誤、簽名確認後再開始競賽，事後不再受理異議。
- 5.競賽時間如需延長時，應在賽程進行一半之前向選手公開宣布，不得於競賽終止前臨時宣布。
- 6.競賽進行中，需立即評分之項目，應即隨時評定。評分項目中同時有主觀評分項目及客觀評分項目時，應先評主觀評分項目，再評客觀評分項目，各評審均應於評分表上簽名（如有更改者亦同）。
- 7.競賽開始前評分標準表得先發給選手，俾讓選手預先瞭解評分重點。
- 8.評審於進行主觀評分部分之評分時，應迴避對其提名單位的選手給予評分。
- 9.評分時，請儘可能於封閉之場所進行，除評審及大會必須之工作人員外，應一律不准進場。
- 10.評審長應督導評審於競賽期間全程嚴格執行對選手作業之監督，並不得單獨與選手接觸、交談或私自碰觸選手作品，如經勸阻無效或情節重大者，經全體評審過半數同意後，得要求其出場。

- 11.評審人員不得期約、要求、收受與執行有利害關係者之餽贈財物、飲宴應酬、請託關說或其他不正利益，如有違反，大會可解除其評審資格，絕無異議。
- 12.競賽結束，各選手成品不論有無功能或是否完成，均應給予評分，並排列名次。應予扣分之事項、同一事項，其扣分標準應一致，以符公平。
- 13.選手成績表請依選手名冊所載編號依序填列。
- 14.競賽成績經評審長及評審評定，經全體評審確認無誤後，應在競賽成績表上簽名，連同原始評分表、優缺點建議表、優勝選手成品說明表及選手名冊等資料，由評審長於規定時間前送交大會工作人員登錄造冊。競賽成績既經送交大會後，評審不得再提異議。
- 15.若有爭議，評審會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。

十九、決賽選手須知

(一) 須知內容

1. 參加決賽之選手需穿著整齊服裝參賽。白色工作服、黑色或白色工作長褲、穿著包鞋、主廚帽、圍裙（白色工作服上可有校名或公司標誌 Logo，不可有廠商標誌 Logo）。
2. 比賽當天，參賽隊員必須在 4 小時決賽內完成全部產品含擺飾。超過時間者，立即停止比賽。另額外加 30 分鐘為清潔時間。
3. 參賽選手需保持個人和比賽場地的整潔衛生及操作過程中的衛生規範，並列入衛生安全評分項目。工作態度與衛生習慣。
4. 若發生浪費或損毀材料或任何物品時，最高可扣總分的 30%。
5. 比賽提供冷藏及冷凍設備，選手可於決賽當天放置材料於會場，大會不負保管責任，選手須於外包裝註明編號及姓名。
6. 選手於比賽規定之時間攜帶身份證件辦理報到。
7. 每場次由評審，依單項分數比例計算加總。
8. 決賽之資料整理部份列入評分項。資料內容包含下列表單 1-4 項。

(二) 決賽資料繳交寄回之文件如下：

1. 報名選手基本資料表(附件一)
2. 比賽企劃書(含封面、自我介紹、產品主題名稱、經費概算-成本) (附件二)
3. 靜態創意麵包組、動態西點餅乾蛋糕組的組別創意產品三種產品配方表(含照片)，共三份 (附件三)
4. 產品整體設計照片，共1份 (附件四)
5. 決賽選手自備材料及器具表，共1份 (附件五)
6. 2016創意魔豆烘焙大賽比賽同意書(附件六)

上述文件需在 105 年 11 月 25 日（星期五）說明會時給主辦單位(內容包括上述文件第 1. 2. 3. 4. 5. 6 項)給主辦單位審查及準備。

(三) 其他

1. 非主辦單位提供比賽之材料，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先填寫自備材料申請單，送主辦單位審核通過方可攜帶進場。

二十、工作態度與衛生習慣

工作態度與衛生習慣扣分依據

1. 工作前未洗手、工作中用手擦汗或用手碰觸各項不潔之衛生動作（含上洗手間返回崗位）。
2. 身上有飾物露出(有掩飾不扣分；耳環、項鍊、手鐲、戒指等其他，需註明)。
3. 頭髮或鬍鬚外露、指甲過長或上色。
4. 工作態度不良(需註明原因)。
5. 與評審或工作人員及其他組隊相互交談。
6. 未帶識別證。
7. 工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。
8. 穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。
9. 賽場內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)。
10. 手部有傷口未包紮或未戴手套。
11. 未檢視用具及清洗用具。
12. 器具、原料或成品直接接觸地面。
13. 工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。
14. 不愛惜機具設備，浪費瓦斯、故意製造噪音。
15. 共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。
16. 浪費食材、廢棄物未分類存放。
17. 工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。
18. 工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。
19. 成品裝框或盛盤時未注意衛生（包含未戴手套）。
20. 離場時，工作區、器具或機械未清潔。

二十一、自備材料、工具檢查辦法

1. 選手自備工具、材料：即比賽時除大會所提供的設備、工具、材料外，大會容許選手帶入會場比賽的工具、材料。
2. 選手自備工具、材料須在大會規定時間內送繳大會審查，經大會審查通過後，始得帶入會場比賽。
3. 選手自備工具、材料經大會審查通過後，未經大會審查通過之工具、材料，選手不得帶入會場比賽。
4. 比賽前在大會規定準備時間內，須將【自備工具、材料申請單】（附錄五）置於桌上，與自備工具、材料接受大會指定評審檢查。
5. 負責檢查選手自備工具、材料之大會評審，須先將大會提供之選手【自備工具、材料申請單】與選手提出之【自備工具、材料申請單】核對無誤後，才得以進行檢查，未經大會審查通過之工具、材料，選手不得帶入會場比賽。
6. 負責檢查選手自備工具、材料之大會評審，檢查完畢時，須在大會提供之選手【自備工具、材料申請單】上簽名後送回大會，選手經檢查完畢始得進行準備工作。
7. 選手自備材料可預先秤好帶至會場，材料僅可標示一般名稱標示（如玉米粉、奶油等）；不得以商品名或廠商名稱標示。
8. 選手帶入的自備工具、材料經檢查後，僅可帶出不可再帶入。
9. 本辦法未盡事宜，請參照當時大會評審長補充說明辦理。

二十二、決賽提供工具表

2016創意魔豆烘焙大賽

決賽提供工具表

項次	工具	數量	備註
1.	工作桌	1 張	附水槽
2.	電子秤	1 台	3kg, 靈敏度 1g
3.	出爐台車	1 台	
4.	產品框	4 個	60×40 cm
5.	烤盤	8 張	4 張 45×65 cm 4 張 40×60 cm
6.	麵粉篩	1 個	
7.	長麵棍	1 支	60cm
8.	長尺	1 支	60cm
9.	西點刀	1 把	
10.	鋸刀	1 把	
11.	水果刀	1 把	
12.	剪刀	1 把	
13.	橡皮刮刀	2 支	
14.	球狀拌打器	2 支	
15.	木匙	1 支	
16.	大湯匙	1 支	
17.	切麵刀	1 片	
18.	溫度計	1 支	0~200℃
19.	量匙組	1 組	
20.	派車輪刀	1 支	
21.	不銹鋼盆	11 個	大×1 個(25cm)、中×2 個(20cm)、小×8 個(18cm)
22.	塑膠碟	2 個	
23.	塑膠量杯	1 個	1000ml
24.	金屬量杯	2 個	2CUP、1CUP 各 1
25.	單柄鋁鍋	1 支	
26.	麵粉刷	1 支	
27.	蛋水刷	1 支	
28.	噴水器	1 支	
29.	開罐器	1 支	共用
30.	耐熱手套(厚)	2 雙	
31.	抹布	3 條	

二十三、決賽提供共用設備表

2016創意魔豆烘焙大賽

決賽提供共用設備表

項次	設備名稱	數量	備註
1.	冷藏冰箱	1 台	每組 1 層(可用空間 40*60cm, 高 12cm)
2.	冷凍冰箱	1 台	每組 1 層(可用空間 40*60cm, 高 12cm)
3.	急速冷凍冰箱	1 台	每組 1 盤(20*30cm, 高 11cm)
4.	瓦斯爐	13 台	每組 1 台
5.	烤箱	1 台	每組 1 層
6.	直立式攪拌機,	1 台	每人 1 台, 含 12 公升、20 公升攪拌缸及各缸適用拌打器 3 件
7.	製冰機	1 台	共用

決賽繳交資料

附件一、報名選手基本資料表(含個人資料提供同意書(同意書請提供書面))
附件二、比賽企劃書(含封面、目錄、產品主題名稱及介紹、經費概算-成本)
附件三、靜態創意麵包組或動態西點餅乾蛋糕組的自由創作產品三種產品配方表(含照片正面、側面、剖面)，共三份
附件四、產品整體設計照片，共1份
附件五、決賽選手自備材料及器具表(決賽用)
附件六、2016創意魔豆烘焙大賽比賽同意書

***附件三、附件四若有修改，在105年11月25日決賽說明會當天繳交。**

附件一、選手基本資料表

2016創意魔豆烘焙大賽

※因『個人資料保護法』規定，煩請同時填寫「個人資料提供同意書」並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

編號： (主辦單位填)

姓名		性別	出生日期		(相片黏貼處)		
			年 月 日				
身份證字號							
聯絡地址	□□□						
電子信箱							
聯絡電話	()	手機					
電話	()	傳真					
現在服務單位	單位						
	職務		年資	年			
最高學歷	校名		科系				畢業日期
工作經歷							
推 薦 單 位							
單位全名						(蓋推薦單位章)	
推薦人							
地 址	()						
電 話	()	手機					
電子信箱							
各項審查與比賽紀錄							
審核結果	選手自我點檢	<input type="checkbox"/> 報名表 <input type="checkbox"/> 個人資料提供同意書 <input type="checkbox"/> 選手自我介紹及產品主題介紹 <input type="checkbox"/> 比賽配方表共五份 <input type="checkbox"/> 作品照片及介紹共七份 <input type="checkbox"/> 比賽同意書(含身分證影本)				<input type="checkbox"/> 主 <input type="checkbox"/> 辦 <input type="checkbox"/> 單 <input type="checkbox"/> 位 <input type="checkbox"/> 檢 <input type="checkbox"/> 核	

可以影印

個人資料提供同意書

您參加「**2016 創意魔豆烘焙大賽**」所填寫之個人資料（包括：姓名、任職單位、職稱、電子郵件、聯絡方式……等），將由財團法人醒吾科技大學（以下稱「醒吾科技大學餐旅管理系」）進行蒐集、處理及利用。醒吾科大所僅於處理相關參加、通知以及後續醒吾科大所舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由醒吾科技大學所永久保留，惟您得隨時通知醒吾餐旅管理系所刪除該等個人資料。醒吾餐旅管理系所將依個資法規定保護您的個人資料。若您同意醒吾所對您發送醒吾餐旅管理系所活動訊息或其他行銷資料，您得隨時取消訂閱。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請 24452 新北市林口區粉寮路 1 段 101 號

我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束（請打勾）

醒吾科技大學 餐旅管理系

立書人： (請本人簽名或蓋章)

醒吾科技大學 餐旅管理系所個人資料保護申訴電話：

中 華 民 國 年 月 日

附件二、比賽企畫書

封面格式範例

2016 創意魔豆烘焙大賽

企劃書

作品名稱：XXXXXXXX

作品合照

參賽單位/學校：

參賽選手姓名：

指導單位：行政院農業委員會農糧署

主辦單位：百賢農產、台南市龍崎區農會

協辦單位：醒吾科技大學 餐旅管理系

僑泰興(嘉禾麵粉) 穀保家商 餐飲管理科

育達高職 餐飲管理科 成功工商 餐飲管理科

中 華 民 國 年 月 日

2016創意魔豆烘焙大賽

比賽企劃書

目錄

一、自我介紹.....	頁
二、產品主題名稱及介紹.....	頁
三、經費概算.....	頁

2016創意魔豆烘焙大賽

比賽企劃書

(以下格式設定：字體：標楷體；14 號字；前後段距離：0；取消勾選”文字格線被設定時，貼齊格線”)

一、自我介紹

姓名：_____

自我介紹：(最多 200 個字)

<p>自我介紹：(最多 200 個字)</p>

二、比賽主題名稱及介紹

比賽主題名稱	
比賽主題介紹： 請將取材、作品創意、特色及故事做介紹（最多 500 個字）	

附件三、靜態創意麵包組產品配方表(含照片)

靜態麵包組軟式歐式麵包產品配方表

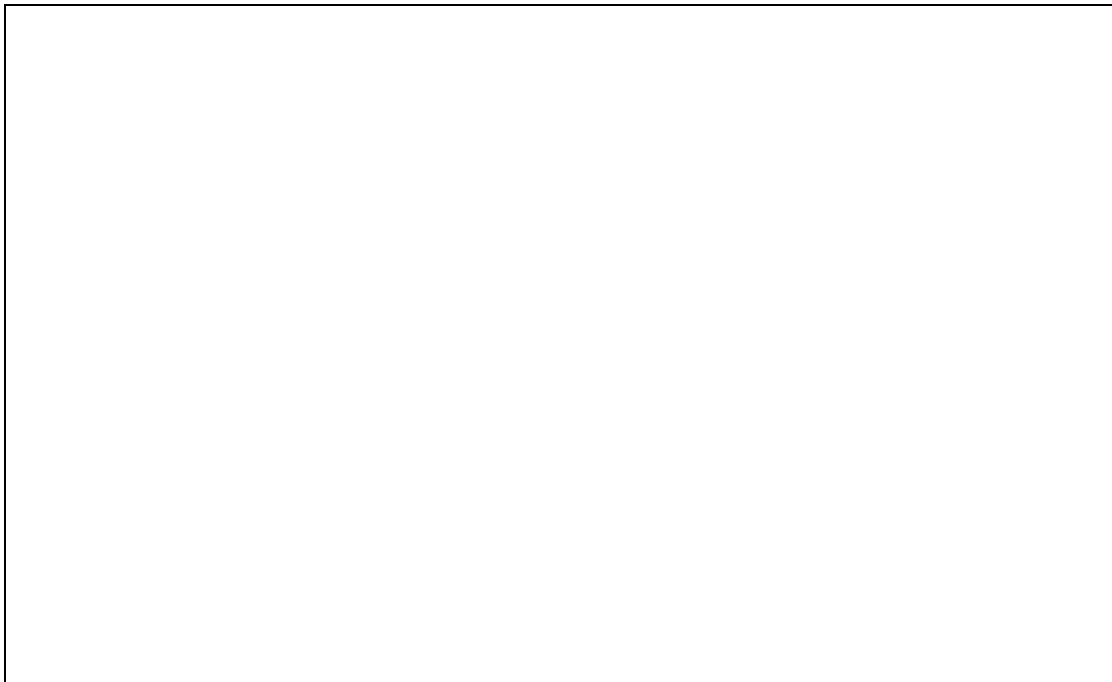
選手姓名：		產品名稱	
-------	--	------	--

註：鮮奶含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

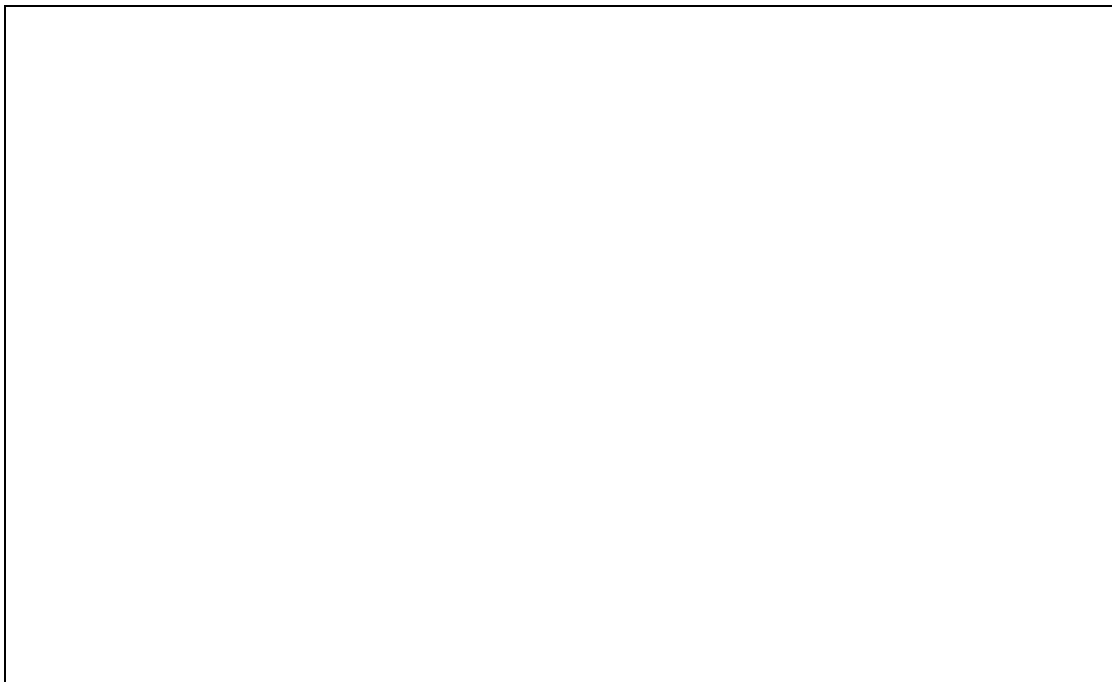
材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
合計			

靜態創意麵包組軟式歐式麵包產品照片

產品正面



產品剖面



創意理念：100字以內

Blank space for writing the creative concept, limited to 100 characters.

靜態創意麵包組甜麵包(1)產品配方表

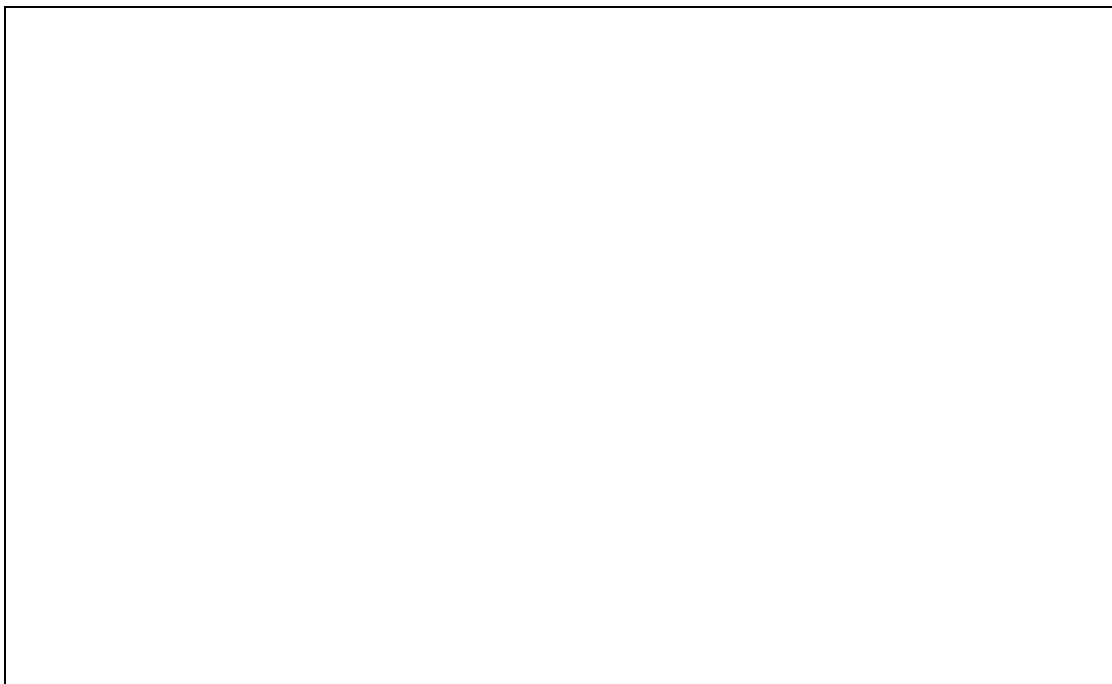
選手姓名：		產品名稱	
-------	--	------	--

註：鮮奶含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

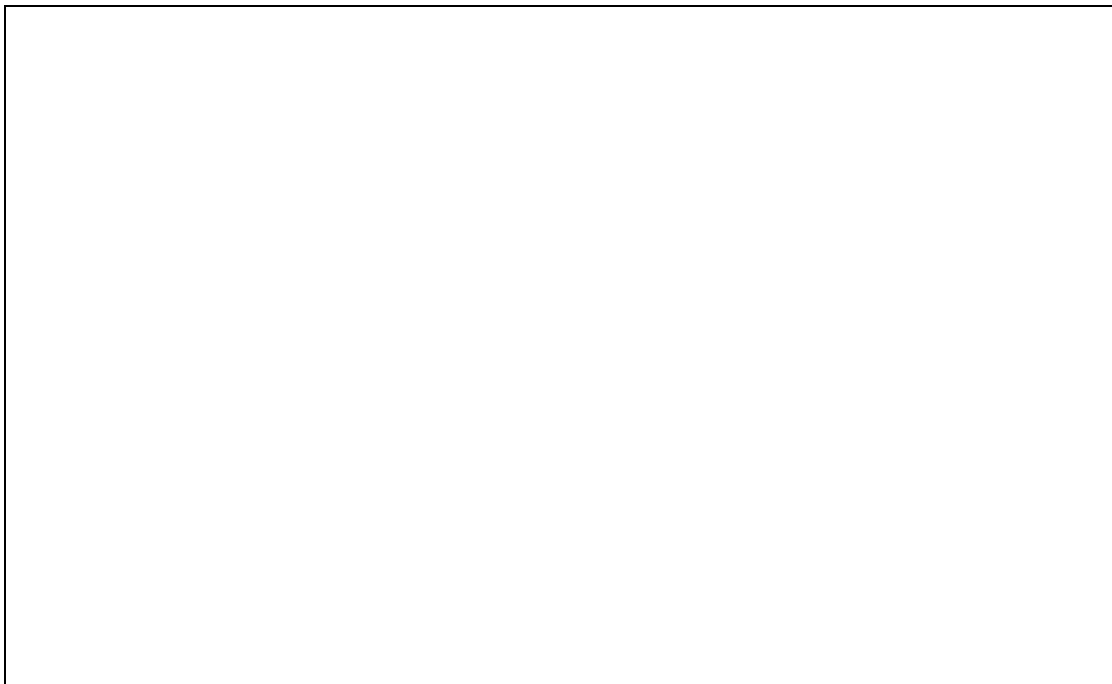
材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製 作 方 法 與 條 件
合計			

靜態創意麵包組甜麵包(1)產品照片

產品正面



產品剖面



創意理念：100字以內

Blank space for writing the creative concept, limited to 100 characters.

靜態創意麵包組甜麵包(2)產品配方表

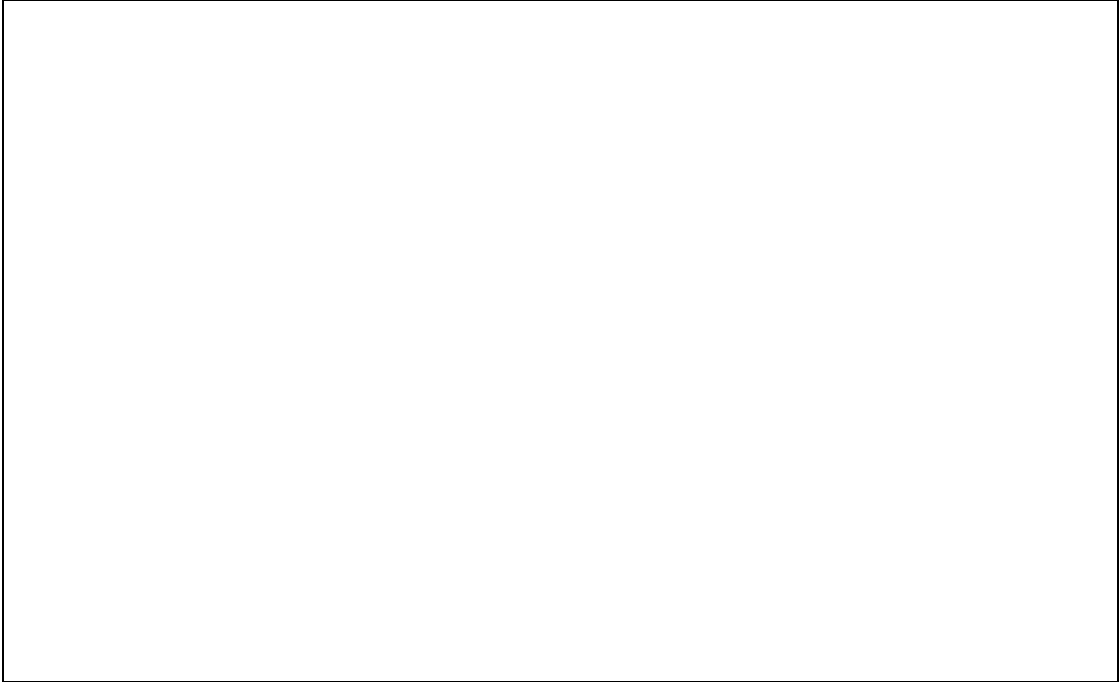
選手姓名：		產品名稱	
-------	--	------	--

註：鮮奶含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

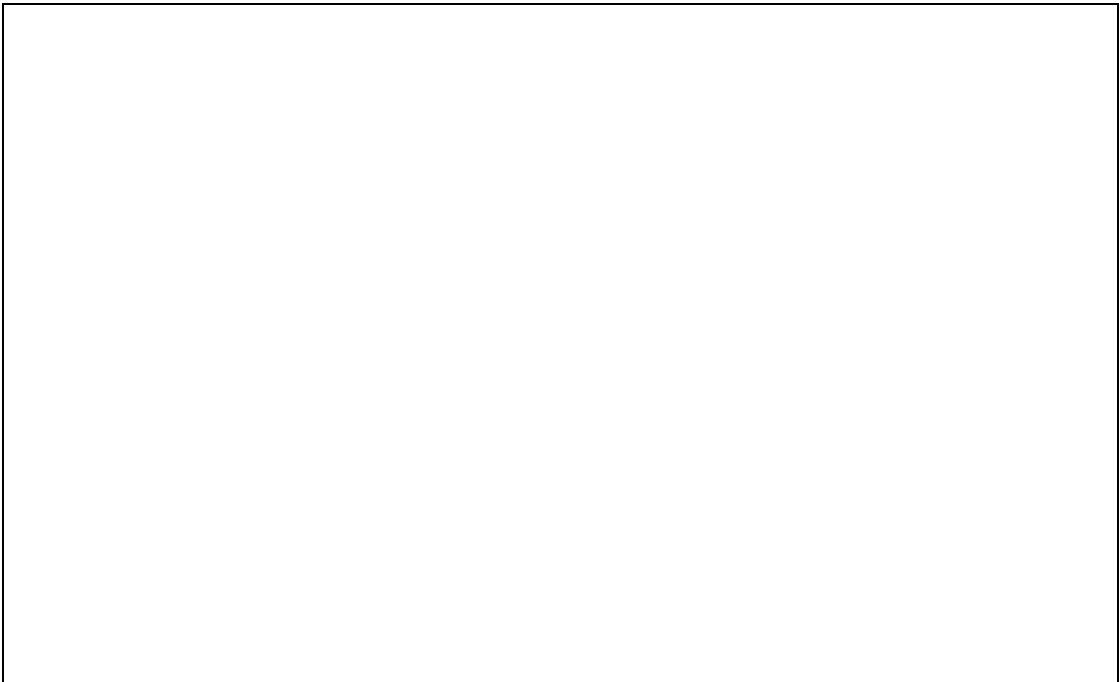
材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製 作 方 法 與 條 件
合計			

靜態創意麵包組甜麵包(2)產品照片

產品正面



產品剖面



創意理念：100字以內

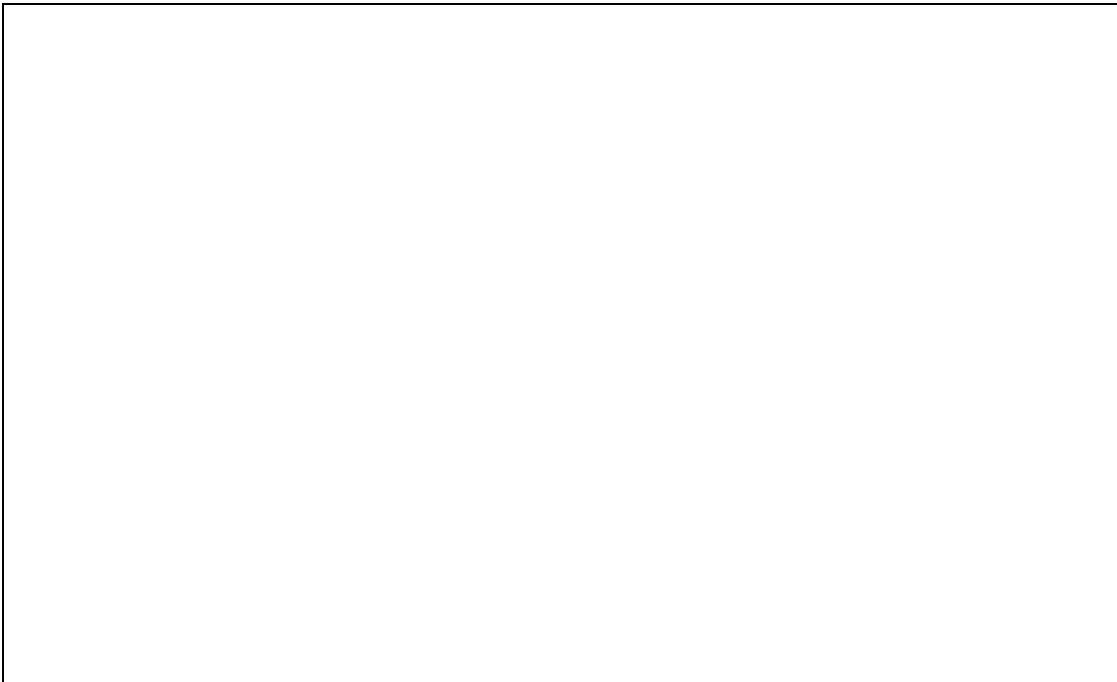
Blank space for writing the creative concept, limited to 100 characters.

動態西點餅乾蛋糕組瑞士捲產品照片：

產品正面



產品剖面



創意理念：100字以內

Blank space for writing the creative concept, limited to 100 characters.

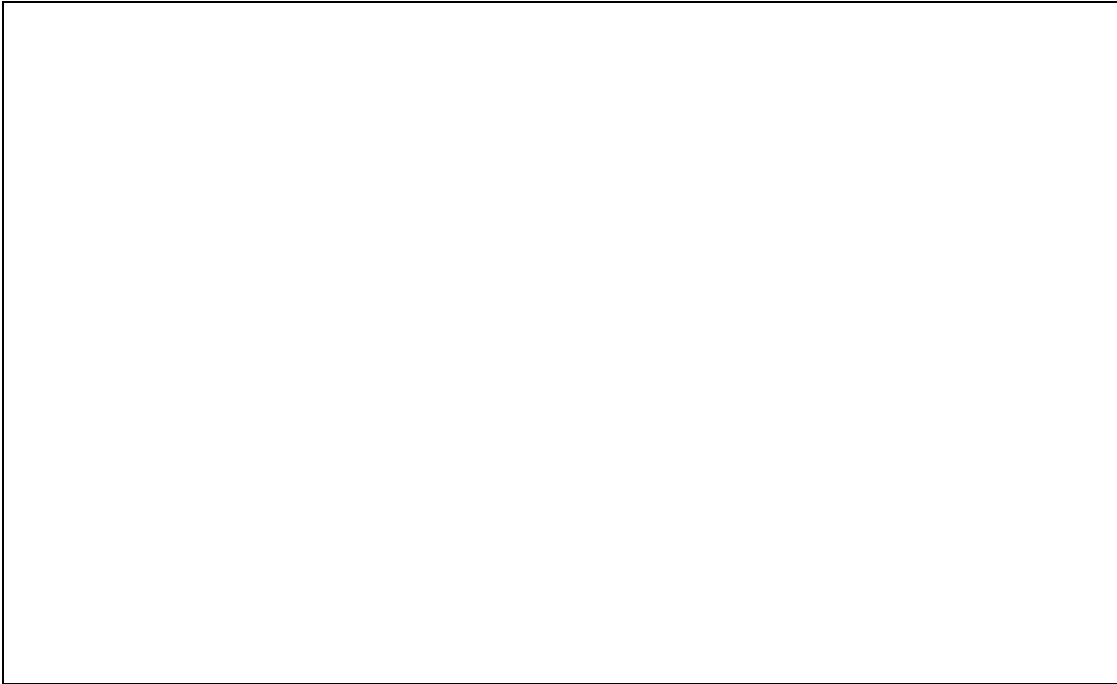
動態西點餅乾蛋糕組手工餅乾(1)產品配方表

選手姓名：		產品名稱	
-------	--	------	--

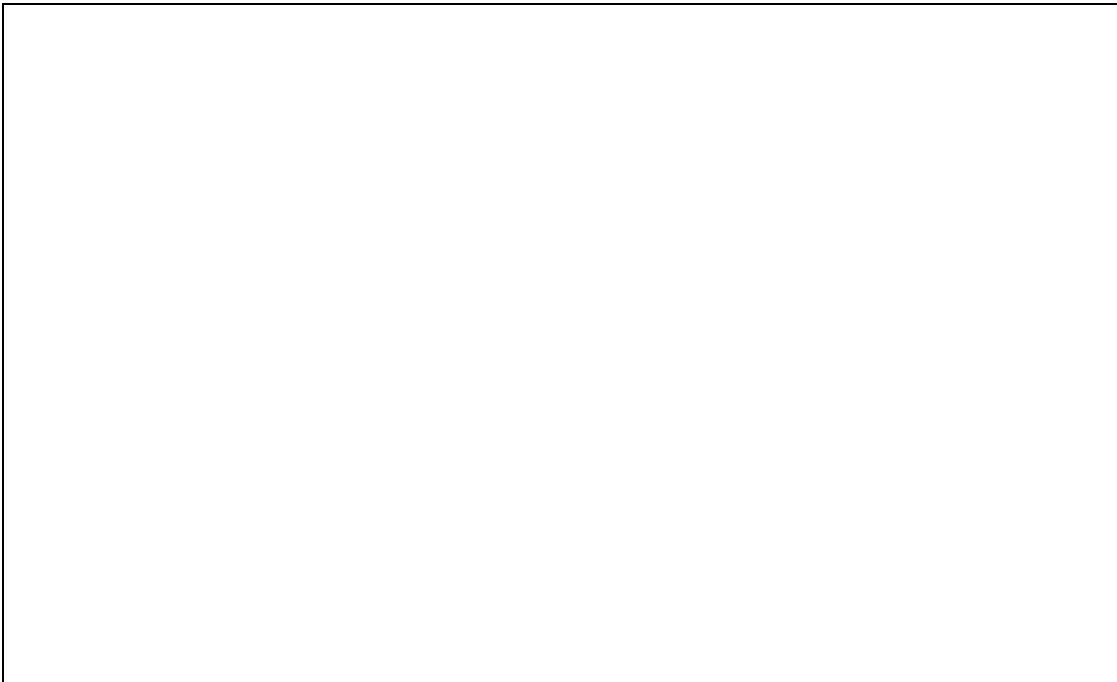
註：鮮奶含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製 作 方 法 與 條 件
合計			

動態西點餅乾蛋糕組手工餅乾(2)產品照片：
產品正面



產品剖面



創意理念：100字以內

Blank space for writing the creative concept, limited to 100 characters.

附件四、製作完成之靜態創意麵包組 動態西點餅乾蛋糕組體

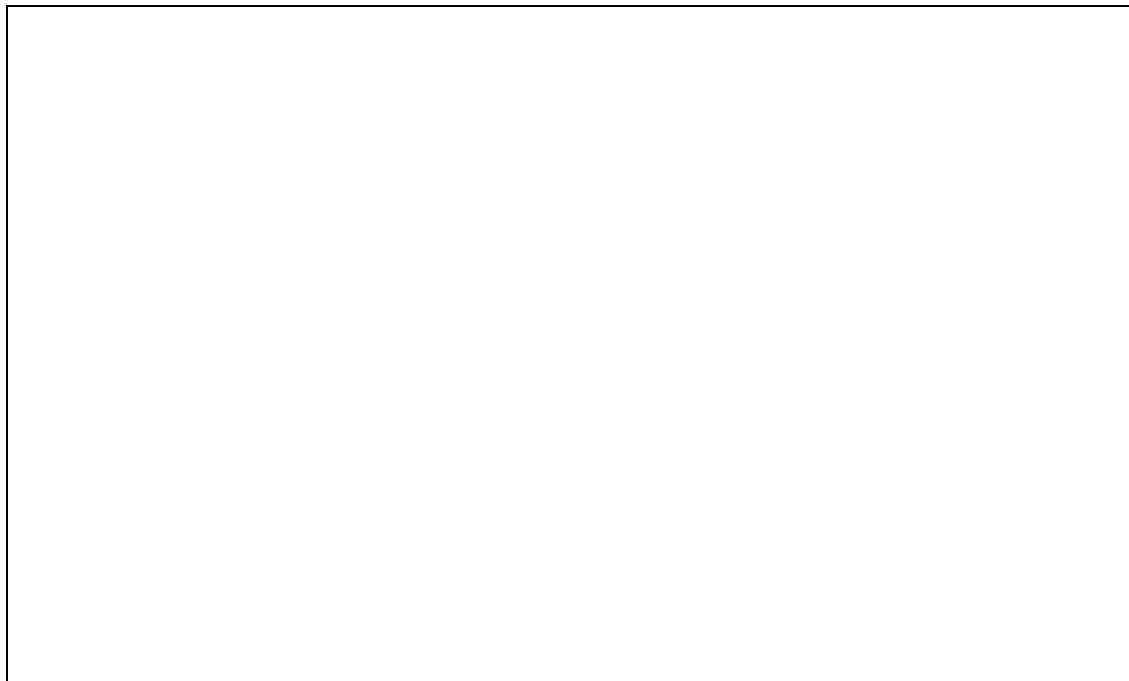
製作完成之靜態創意麵包組.

動態西點餅乾蛋糕組整體擺飾照片(請自行刪減文字)

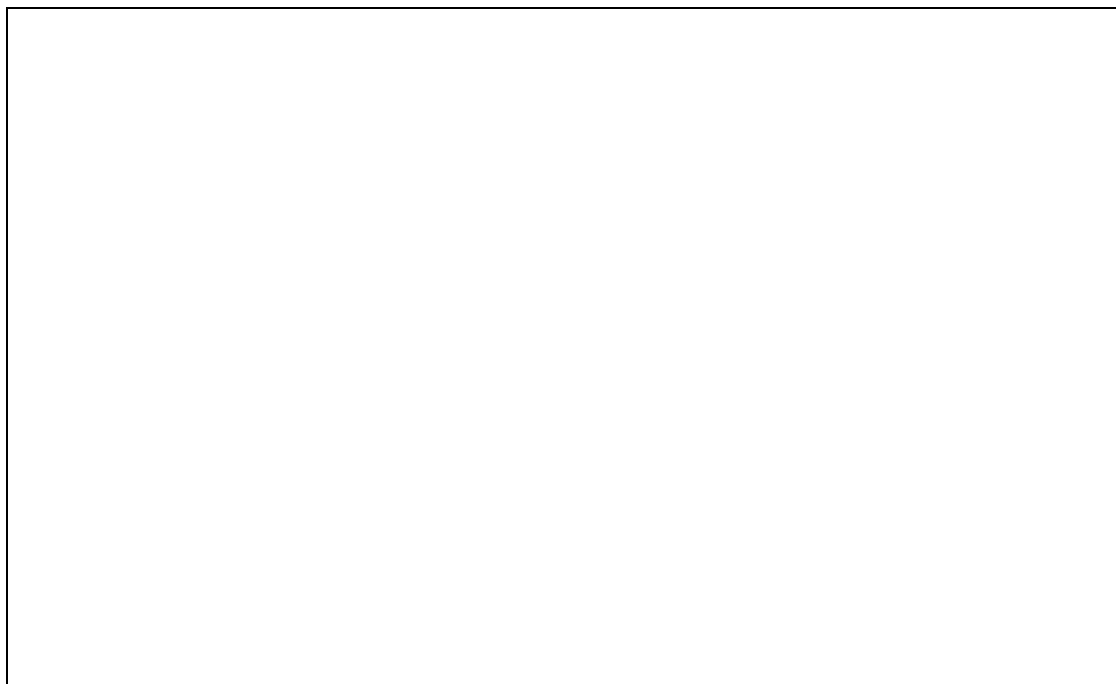
須提供二張不同角度照片

選手姓名		完整作品 題目	
------	--	------------	--

產品整體照片第一張



產品整體照片第二張



附件六、比賽同意書

2016創意魔豆烘焙大賽 比賽同意書

姓名：

- 一、參賽選手必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 二、參賽選手同意無條件，無限期的提供產品配方與造型供主辦單位使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳他們的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 三、得獎選手同意配合主辦單位辦理之推廣活動。
- 四、參賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

財團法人醒吾科技大學餐旅管理系

公司(學校)：

簽署人：

公司章：

選手簽名：

日期：

身分證正反面影本(請浮貼)

