附件一

**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

**2018 第十屆德麥大仁盃烘焙大賽**

立書人

姓名: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代理人(監護人): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

中華民國\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_日

**2018 第十屆德麥大仁盃烘焙大賽報名表 附件二**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **參賽組別編號** | (由主辦單位填寫) | |
| **報名組別** | **□ A組** 麵包製作 | 限全國各餐飲相關高中職在學之學生。 |
| **□ B組** 伴手禮 | 全國餐飲相關科系(16歲以上)在校學生及餐飲相關在職人員(限30歲以下，1988年1月1日後出生者)。 |
| **□ C組** 蛋糕裝飾 | 限全國各餐飲相關高中職在學之學生。 |
| **□ D組** 蛋糕裝飾 | 全國各餐飲相關科系之大專院校在校學生及餐飲相關在職人員(限30歲以下，1988年1月1日後出生者)。 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 報名學校  (公司)名稱 | |  | | | |
| e-mail  (報名專用) | |  | | | |
| 選手姓名(1) | |  | | 連絡電話 |  |
| 出生年月日 | |  | | 身分證字號 |  |
| 選手姓名(2) | |  | | 連絡電話 |  |
| 出生年月日 | |  | | 身分證字號 |  |
| 指導老師姓名 | |  | | 連絡電話 |  |
| 選手(1)  1吋照片黏貼處 | | 選手(2)  1吋照片黏貼處 | 選手(1) 證件黏貼處(請浮貼) | | |
| 選手(2) 證件黏貼處(請浮貼) | | |
| **注**  **意**  **事**  **項** | 1. 信箱e-mail請填寫報名寄件帳號，亦為競賽期間聯絡之信箱。 2. 報名資料為製作參賽證明及指導老師感謝狀，請務必填寫正確。 3. 報名**B組**及**D組**若為在職人員，則免填指導老師資料**。** | | | | |

**2018第十屆德麥大仁盃烘焙大賽配方表(團體組) 附件三**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **產品名稱** |  | | **參賽組別編號** | | (由主辦單位填寫) |
| **參賽組別** | **□ A組** 麵包製作 | | | **□ 歐式麵包 □ 調理麵包** | |
| **□ B組** 伴手禮 | | | **□ 常溫類塔派 □ 冷藏類塔派** | |
| **創意主題** | **重 現** | | **農產品名稱**  **(含產地)** | |  |
| **材料名稱** | **百分比(%)** | **重量(g)** | **製作過程(詳細說明)** | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**2018第十屆德麥大仁盃烘焙大賽概念成品表(團體組) 附件四**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **產品名稱** |  | | **參賽組別編號** | (由主辦單位填寫) |
| **參賽組別** | **□ A組** 麵包製作 | | **□ 歐式麵包 □ 調理麵包** | |
| **□ B組** 伴手禮 | | **□ 常溫類塔派 □ 冷藏類塔派** | |
| **創意主題** | **重 現** | | **農產品名稱**  **(含產地)** |  |
| **創作概念** |  | | | |
| **產品特色及口味呈現（簡述）** |  | | | |
| **產品照片浮貼處(整體照)** | | **產品照片浮貼處(切面照)** | | |
|  | |  | | |

**2018第十屆德麥大仁盃烘焙大賽配方概念成品表表(個人組) 附件五**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **產品名稱** |  | | **參賽組別編號** | (由主辦單位填寫) |
| **參賽組別**  蛋糕裝飾 | **□ C組 □ D組** | | **創意主題** | **重 現** |
| **材料名稱**  **( 抹面 )** | **重量(g)** | | **材料名稱**  **( 裝飾 )** | **重量(g)** |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| **創作概念** |  | | | |
| **產品特色及口味呈現（簡述）** |  | | | |
| **產品照片浮貼處(整體照1)** | | **產品照片浮貼處(整體照2)** | | |
|  | |  | | |