

中國科技大學新竹校區

2022-全國創意烘焙競賽-「永續炭元素蛋糕」競賽辦法

- 一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 57 周年，特舉辦 2022-全國創意烘焙競賽-「永續炭元素烘焙競賽」；希望藉由本競賽活動，邀請高中職與大專院校組隊參賽，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；
分大專組與高中職組。
- 六、活動日期：
報名日期：即日起至 111 年 10 月 28 日(五)截止
初審公布：111 年 11 月 1 日(二)本系網頁公告
決賽日期：111 年 11 月 19 日(星期六)
- 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 1 人，依報名簡章規定辦理。
- 九、比賽產品：
初賽(書審)產品：「永續炭元素蛋糕」-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	「永續炭元素蛋糕」： 1. 需現場製作「永續炭元素蛋糕」20份，每個重量(烤後淨重)50公克-120公克。造型不拘，可以任何形式展現。 2. 產品需有「永續炭元素」如食用級「竹炭粉」、「木炭粉」。特殊餡料可事先準備。 3. 須作展台布置，擺設永續炭元素蛋糕10份。需有產品主題介紹說明。 4. 評審試吃10份。

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，現場提供食用級竹炭粉、高筋麵粉、低筋麵粉、細砂糖、糖粉、全蛋、鈕扣巧克力、動物鮮奶油、…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111年10月28日(五)截止。
2. 報名方式：報名參賽者於即日起以電子郵件寄送報名資料，包含報名表(附件一)、產品主題創意設計說明與照片(附件二)、配方表(附件三)共3項，進入初賽。(檔案可於本校觀管系網頁下載)
3. 報名文件以數位檔案傳至指定信箱：c.goldseal@cute.edu.tw，主旨載明”2022年全國創意烘焙競賽-「永續炭元素蛋糕」/選手學校/選手姓名”。
4. 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/dtln/index.html>。
5. 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311

Email：c.goldseal@cute.edu.tw

Line ID：[jj0935982311](https://www.line.me/tw/jj0935982311)

十二、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公布日期：111年11月1日(二)。

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	30	符合主題
主題說明	30	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，分 2 組各選出 12 隊進入決賽。

十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：111 年 11 月 19 日(星期六)

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	25	主題造型創意、產品設計之原創性與 創意、擺設與現場布置
產品質感與試吃	60	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
08：30～09：00	選手報到並分配(工作崗位)	● 專業教室外
09：00～11：00	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：00～11：30	評審時間	● 評審
12：20～12：50	頒獎典禮(第一組)	● 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
13：30～15：30	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
15：30～16：00	評審時間	● 評審
16：15～16：45	頒獎典禮(第二組)	● 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 3 名、佳作 6 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 3 名、佳作 6 名；獎狀 1 紙。

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

十六、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。

2022-全國創意烘焙競賽--「永續炭元素蛋糕」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：

2022-全國創意烘焙競賽-「永續炭元素蛋糕」
-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)

選手姓名：1. _____

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。