中國科技大學新竹校區

2023-全國創意烘焙競賽-「永續元素」競賽辦法

1. **活動宗旨：**為慶祝中國科技大學創校58周年，特舉辦2023-全國創意烘焙競賽 -「永續元素」；希望藉由本競賽活動，多利用在地食材以減少碳足跡，鏈結ESG永續減碳觀念，邀請高中職與大專院校組隊參賽，提升學生選手研發學習及競爭精神，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

如實製粉有限公司

**三、承辦單位：**觀管系PCG達人烘焙社

**四、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**。

**五、競賽項目：**

1. **靜態展示組：國王派**
2. **動態現場製作組：米蛋糕地瓜捲**

**六、競賽期程：**

報名日期（國王派）：即日起至112年10月27日（五）截止

報名日期（米蛋糕）：即日起至112年10月6日（階段一）/10月31日（階段二）截止

初審公布：112年11月3日(五)本系網頁公告

**決賽日期：112年11月19日(星期日)**

**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、產品規格**

|  |  |
| --- | --- |
| **組別** | 1. **靜態展示組：國王派** |
| **產**  **品**  **規**  **格**  **說**  **明** | 1. 需提供兩組內容相同的8吋作品：形狀不限 ，成品範圍約18-22公分。 　　\*\*一組展示作品/ 一組試吃作品 2. 必須使用千層派皮來製作，作品表面需有刻劃紋路，圖形可自由發想。 3. 需自備一個皇冠擺飾，國王派內無需放置瓷偶。 4. 內餡以台灣瓜果餡為主，可搭配其他配料(果醬/堅果/果乾類……) 5. 作品需呈現在直徑20公分以上，金色蛋糕圓紙盤上，圓形紙盤請自備。 |

|  |  |
| --- | --- |
| **組別** | 1. **動態現場製作組：米蛋糕地瓜捲** |
| **產**  **品**  **規**  **格**  **說**  **明** | 1. 一盤戚風蛋糕麵糊重量為1800±100公克，烤好後，對切成2份，加入地瓜內餡捲成2條蛋糕捲，再各切成2條共4條。 2. 產品配方需使用米穀粉替代麵粉，米穀粉由(如實製粉有限公司)提供。 3. 產品內餡建議以台農57號黃金地瓜為主，可添加任何寶島水果，比例不拘。 4. 展台布置，擺設創意戚風蛋糕捲3條，其中一條需切成片狀(每片寬約3公分左右)，需有產品介紹說明。 5. 評審試吃產品一條，請切成約寬3公分片狀。 6. 內餡可以事先製作好帶進會場，蛋糕體需現場製作烘烤。 |

**注意事項:**

1. 決賽產品須作展台布置，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。展示桌**”國王派”**為60 x 60公分，”**米蛋糕地瓜捲”**為90x60公分(主辦單位提供)。
2. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供米穀粉、細砂糖、糖粉、全蛋、鈕扣巧克力、動物鮮奶油、…等烘焙材料。其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
3. 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、報名方式：1. 國王派**

1. 初賽報名時間：即日起至112年10月27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)

1. 報名文件以數位檔案(pdf)傳至指定信箱：**c.goldseal@cute.edu.tw**，主旨載明”2023年全國創意烘焙競賽-「永續元素」/選手學校/選手姓名”。

**十一、報名方式：2. 米蛋糕地瓜捲**

1. 初賽第一階段報名時間：即日起至112年10月6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)，進入第一階段。主辦單位將寄發練習用**米穀粉**給選手練習試作。
3. 初賽第二階段報名時間：至112年10月31日(三)截止。
4. 報名方式：報名參賽者於即日起以**電子郵件寄送報名資料**，包含練習完成之產品主題創意設計說明與照片(附件二)、配方表(附件三)共2項。(檔案可於本校觀管系網頁下載)
5. 報名文件以數位檔案(pdf)傳至指定信箱：**c.goldseal@cute.edu.tw**，主旨載明”2023年全國創意烘焙競賽-「永續元素」/選手學校/選手姓名”。

**十二、活動資訊：**

1. 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/dtlm/index.html。
2. 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311

Email：c.goldseal@cute.edu.tw

\*完成報名選手請加入Line 社群：

一張含有 文字, 螢幕擷取畫面, 字型, 圖形 的圖片

自動產生的描述

**十三、初賽評審方式：**

1.初賽結果公布日期：112年11月3日 (五)。

2.公布方式：以E-mail通知入圍隊伍及進入決賽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 | 符合主題設計 |
| 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，各組各選出6隊進入決賽。

**十四、決賽評審方式：**

1. 決賽日期：112年11月19日(星期日)

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 |  |

# 十五、決賽流程暨頒獎典禮：

**\*高中職組/大專組同時同場域進行比賽**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **競賽項目1. 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲** | | |
| 時 間 | 活 動 流 程 | 備 註 |
| 08：30 ~ 09：00 | 選手報到並作展台布置 | * 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 ~ 11：45 | 評審時間 | * 評審 |
| 13：00 ~ 13：30 | 頒獎典禮 | * 國際會議廳(健心館) |
| **競賽項目2. 靜態展示組：國王派** | | |
| 時 間 | 活 動 流 程 | 備 註 |
| 09：00 ~ 09：30 | 選手報到並展示作品 | * 專業教室外 |
| 10：00 ~10：45 | 評審時間 | * 評審 |
| 13：00~ 13：30 | 頒獎典禮 | * 國際會議廳(健心館) |

**十六、決賽獎項：**

1. 金牌：90-100分。
2. 銀牌：85-95分。
3. 銅牌：80-85分。
4. 佳作：所有入圍未進決賽者。

# 十七、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。

**中國科技大學**

附件一

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」 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 | |  |
| 地址 |  | | | |
| 聯絡電話 | 家/ 手機/ | | | |
| e-mail |  | | | |
| 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：

附件二

**2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」**

-產品主題創意設計說明與照片

靜態展示組：國王派/ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

**創意產品名稱：**

|  |
| --- |
| 設計理念說明 |
|  |
| **照片** |
| **\*照片2張(含側面與剖面)** |

## 2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」 【配方表】

附件三

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。

**2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」-細項評分表**

附件四

靜態展示組：國王派/ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 崗位 | 決賽者  姓名 | 作品名稱 | 主題創意與展台布置25% | 產品質感與風味  60% | 操作技巧與衛生  15%。 | 總分 | 備註 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 評審長簽名 | |  |  |  |  |  |

\*滿分以100分計。

**2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」 -評分彙總表**

靜態展示組：國王派/ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

附件五

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 崗位 | 決賽者  姓名 | 作品名稱 | 評審一 | 評審二 | 評審三 | 總分 | 名次 | 備註 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 評審長簽名 | |  | | | | | |