

中國科技大學-創意烘焙競賽辦法

「2014-關西仙草創意蛋糕捲」

一、活動宗旨：為提倡關西特色產品-仙草，特與裕大生技公司合辦創意烘焙競賽-「關西仙草創意蛋糕烘焙競賽」。新竹縣關西鎮為目前全台灣仙草種植面積及產量皆最大的鄉鎮，占總產量之 80%，其品質好、香味濃厚、膠質含量高，各地做成仙草的原料幾乎皆來自於此，因此關西有「仙草的故鄉」之稱號。裕大農業生技股份有限公司為發展地方農產特色，除了設立仙草工廠，生產優質仙草產品外，特別結合產、學合作的方式，透過本校多元特色文化氛圍，共同舉辦仙草主題烘焙競賽，提升青年學子想像力、創造力，發展出仙草具地方特色的創新基礎，希望藉由本競賽活動，提升學生研發學習參與及競爭精神，以達健康餐飲發展之目標。

二、主辦單位：觀光與休閒事業管理系

裕大農業生技股份有限公司

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/創新活動企劃社

五、參加對象：公私立高中職組與本校大專組。

六、比賽辦法：分「初賽」與「決賽」二階段競賽。「初賽」採書審方式進行(請詳初賽規範)；「決賽」採實際操作方式進行。

七、活動日期：

報名日期：(一)、參賽報名表階段(附件一)；即日起至 10 月 17 日(五)截止。

(二)、初賽書審報名階段(附件二、三)；10 月 17 日起至 11 月 7 日(五)截止。

初審公布：103 年 11 月 14 日(五)本系網頁公告

決賽日期：103 年 11 月 28 日(五)

八、比賽地點：中國科技大學新竹校區

九、參賽方式：每隊 1 人，依報名簡章規定辦理。

十、比賽產品：

初賽(書審)產品：創意仙草蛋糕捲(瑞士捲)。

決賽產品：如上。

十一、產品規格

組別	比賽產品規格
產品說明	創意仙草蛋糕捲(瑞士捲)。 (1)麵糊重約 2000 公克 (2)餡料及蛋糕需有關西仙草原汁 (3)切成長 15-18 公分 x 4 條 (4)裝飾自訂

注意事項：

- 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。
- 決賽作品所使用基本原物料，由主辦單位供應，裝飾品與特殊材料由參賽者自備。

十二、報名方式：

- 參賽報名表階段；即日起至 10 月 17 日(五)截止。(備註：主辦單位於收到報名資料後一周內，將提供練習用材料-裕大生技公司之”仙草原汁”，參賽報名者可至本校(新竹校區)觀光與休閒事業管理系領取。或付郵資代辦費現金 100 元於報名信封內，由主辦單位寄出。
- 初賽書審報名階段；10 月 17 日起至 11 月 7 日(五)截止。初賽報名時間：即日起至 10 月 24 日(五)截止)(以郵戳為憑)。
- 報名方式：請填寫報名表一份(階段一)及詳細內容說明表一份(階段二)，每份說明表 4X6 照片 1 張(可用電子檔)，請將書面資料郵寄至 303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號，中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系收。並以電子郵件寄給本活動聯絡人。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/dt1m/index.html>。

4. 聯絡人：張金印老師 電話：(03)6991111#1318、0935-982-311

Email：c.goldseal@gmail.com

十三、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公布日期：103 年 11 月 14(五)。
- 2.公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本系網頁公布。
- 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	10	符合主題
主題說明	40	產品製作理念
照片整體外觀	50	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，選出高中職組與大專組各 15 隊進入決賽。

十四、決賽評審方式：

1. 決賽日期：103 年 11 月 28 日(五)；比賽時間：3 小時。

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
主題外觀與展台布置	35	造型外觀、產品擺設與現場布置
造型創意	25	設計之原創性與創意
試吃口感	25	蛋糕質感與風味
操作技巧/衛生	15	操作方法及技巧與衛生
合計	100	

十五、比賽流程暨頒獎典禮：

上午場：高中職組		
時 間	活 動	備 註
08：00～08：30	選手報到並抽籤(工作崗位)	● 專業教室外
08：30～11：30	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：30～11：50	評審時間	● 評審
12：00	頒獎典禮	● 頒獎者&得獎者
下午場：大專組		
時 間	活 動	備 註
13：00～13：30	選手報到並抽籤(工作崗位)	● 專業教室外
13：30～16：30	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
16：30～16：50	評審時間	● 評審
17：00	頒獎典禮	● 頒獎者&得獎者

十六、決賽獎項：

高中職組：

1. 一等獎：一名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 二等獎：二名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 三等獎：三名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 3 名、佳作 4 名；獎狀 1 紙。

大專組：

1. 一等獎：一名，獎金(禮券)NT\$ 10,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 二等獎：二名，獎金(禮券)NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 三等獎：三名，獎金(禮券)NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 3 名、佳作 4 名；獎狀 1 紙。

十七、評分表：

◆ 請詳附件四、五

十八、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. 本次競賽獎金需依法課稅，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-新竹校區

2014-關西仙草創意蛋糕烘焙競賽 報名表

學 校			
科 系 / 年 級			
姓 名		指 導 老 師	
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			
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：

2014-關西仙草創意蛋糕烘焙競賽

產品創意設計說明與照片

創意產品名稱：_____

設計理念說明

照片

2014-關西仙草創意蛋糕烘焙競賽-細項評分表

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	主題外觀 與展台布 置 35%	造型創意 25%	試吃口感 25%	操作技巧 與衛生 15%。	總分	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
	評審長簽名							

*滿分以 100 分計。

2014-關西仙草創意蛋糕烘焙競賽-評分彙總表

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								
13								
14								
15								
	評審長簽名							