

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	2. 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:

- 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)。

- b. 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。
- 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、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)
- 3. 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/dt1m/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：

2023中國科技大學烘焙競賽

邀請用戶加入社群聊天！



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	
----	-----	--

d. 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。

e. 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。

附件一

中國科技大學

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			

*照片2張(含側面與剖面)

附件三

1. **2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」【配方表】**

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。

附件四

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」-細項評分表

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							