

中國科技大學新竹校區

2020-全國創意烘焙競賽-「經典馬卡龍」競賽辦法

- 一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 55 周年，特舉辦 2020-全國創意烘焙競賽-「**經典馬卡龍**」；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；
分大專社會組與高中職組。
- 六、活動日期：
報名日期：即日起至 109 年 10 月 23 日(五)截止
初審公布：109 年 10 月 30 日(五)本系網頁公告
決賽日期：109 年 11 月 21 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 2 人，依報名簡章規定辦理。
- 九、比賽產品：
初賽(書審)產品：「**經典馬卡龍**」-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	<p>經典馬卡龍：需現場製作馬卡龍。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 以法式或義式蛋白霜作法製作。2. 需製作 3 種顏色馬卡龍各 30 個(殼)，圓形直徑 4 公分±1 公分。組合成 3 款馬卡龍各 15 顆(兩片殼夾內餡)。3. 展台布置，擺設經典馬卡龍 3 款各 10 顆。需有產品介紹說明。4. 評審試吃馬卡龍 3 款各 5 顆。

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，現場提供細砂糖、糖粉、全蛋、杏仁粉、色素等烘焙材料。**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 10 月 23 日(五)截止)(以郵戳為憑)。
2. 報名方式：請填寫報名表一份及詳細內容說明表一份，每份說明表 4X6 照片 1 張(可用電子檔照片)，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。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>。
3. 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311
Email：c.goldseal@gmail.com
Line ID：jj0935982311

十二、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公布日期：109 年 10 月 30 日 (五)。
- 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，各組選出 15 隊進入決賽。

十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：109 年 11 月 21 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
08：00～08：30	選手報到並分配(工作崗位)	● 專業教室外
08：30～11：15	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：15～11：45	評審時間	● 評審
12：30～13：00	頒獎典禮(高中職組)	● 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
13：30～16：15	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
16：15～16：30	評審時間	● 評審
17：00～17：30	頒獎典禮(大專組)	● 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 5 名、佳作 7 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 5 名、佳作 7 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、評分表：

◆ 請詳附件三、四

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

2020-全國創意烘焙競賽-「經典馬卡龍」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：

2020-全國創意烘焙競賽-「經典馬卡龍」
-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)

(可用電子檔)

2020-全國創意烘焙競賽-「經典馬卡龍」-細項評分表

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							
13							
14							
15							
	評審長簽名						

*滿分以 100 分計。

2020-全國創意烘焙競賽-「經典馬卡龍」-評分彙總表

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								
13								
14								
15								
	評審長簽名							