

# 103 年幸福點心創意競賽(學生組)

## 一、活動目的：

期透過創意競賽的方式，讓學生去發掘、去感受農場裡揮汗工作的農民所生產的臺灣在地好食材，再以學校所學的技藝並發揮個人創意，製作出能深刻的反映土地環境、在地人文、飲食特質的「幸福點心」。

## 二、指導單位：

經濟部工業局

## 三、活動簡介：

(一)活動名稱：103年幸福點心創意競賽(學生組)

(二)比賽主辦學校：

區域	主辦學校	聯絡人	地址	電話
北區	臺北城市科技大學 烘焙創意與經營管理學士學位學程	蕭靜雅老師	112 臺北市北投區學園路2號	02-2892-7154 分機8886
中區	弘光科技大學 食品科技系	林麗雲老師	43302 臺中市沙鹿區中棲路34號	04-2631-8652 分機5040
南區	南臺科技大學 餐旅管理系	黃旭怡老師	71005 臺南市永康區南台街1號	06-253-3131 分機4800
東區	臺灣觀光學院 廚藝管理系	黃文龍老師	974 花蓮縣壽豐鄉豐山村中興街268號	08-865-3906 分機264

(三) 比賽區域：

區域	主辦學校	包括縣市
北區	臺北城市科技大學	基隆市、臺北市、新北市、桃園縣、新竹縣、新竹市
中區	弘光科技大學	苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣、金門縣
南區	南臺科技大學	嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、澎湖縣
東區	臺灣觀光學院	宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣

(四)比賽時間與地點：

區域	主辦學校	初賽	複賽	決賽
北區	臺北城市科技大學	103/2/18(二)	103/2/24(一)	103/3/3(一)
中區	弘光科技大學	103/2/17(一)	103/2/24(一)	
南區	南臺科技大學	103/2/14(五)	103/2/21(五)	
東區	臺灣觀光學院	103/2/13(四)	103/2/20(四)	

四、參賽資格：

高中職、大專院校烘焙、餐飲、食品相關學系之在學學生。

五、報名方式：

(一)參賽者請先透過台北市糕餅商業同業公會官網：[www.bakery.org.tw](http://www.bakery.org.tw)下載

「103年幸福點心創意競賽(學生組)報名資料」(包含附件一、配方表與作品說明，附件二、參賽與作品授權同意書，附件三、學生證影本黏貼表，附件四、著作權及肖像權使用授權同意書)並填妥相關資料。

(二)參賽者填妥報名資料，在初賽時間前(以郵戳為憑)將報名資料(附件一~四)寄至所屬區域主辦學校。參賽報名資料不退還。完成報名後不得以任何理由更改參賽組別及組員。完成報名程序者須無條件配合比賽事宜，未配合者視為自動放棄資格。

六、競賽辦法：

(一)競賽為小組賽，以學生2人及指導老師1人為1組。

(二)競賽分三階段：初賽、複賽、決賽。

1. 初賽：

(1)呈現主軸：本次活動主軸係以各區「在地特色食材」研發伴手禮點心2款

為主，作品可盡情發揮創意，惟所使用材料中「在地食材」須占產品配方比重30%以上，且常溫下可保存14天以上之點心。

(2) 初賽裁判：

由北、中、南、東各區主辦學校邀請專業人士擔任初賽裁判。評審內容將依參賽者所提供之2款幸福點心作品的配方及創意說明、食材搭配與外觀美感、作品的商業價值等項目進行公平、公正之篩選。各區分別從參賽隊伍中挑選出12組進入複賽。主辦學校將個別通知入圍者。

2. 複賽：

(1) 複賽地點：北、中、南、東四區主辦學校(參照三、活動簡介)

(2) 呈現主軸：參賽者須依照通過初賽之作品於現場製作，修改部分以不超過10%為主，超過10%以上扣總分5分。

(3) 呈現方式：

參賽者現場製作通過初賽之作品2款，每款以一烤盤量為限，烤盤尺寸約43\*67公分。複賽當天所需麵粉、油脂、糖、鹽、雞蛋等由各主辦學校提供。在地食材、特殊烤模器具、全套廚師服、刀具組及其餘材料由參賽者自備。

(4) 現場提供器材:烤盤43\*67公分兩盤、單盤烤箱一層、立地式攪拌機

(大、小缸)一台、硬刮板、鋼盆大1、中2、小6、麵粉篩、包餡匙、剪刀、軟塑膠刮板、擀麵桿、電子磅秤、雪平鍋、瓦斯爐等。

(5) 比賽時間：共計150分鐘(含工作檯清潔/比賽餘20分鐘時進行第一次鈴響，餘10分鐘時進行第二次鈴響)。逾時5分鐘以內扣總分5分，10分鐘以內扣總分10分，10分鐘以上不予計分。

(6) 複賽裁判：

由各區主辦學校邀請專業人士擔任複賽裁判。評審內容將依參賽者所提供之2款「幸福點心」作品與配方說明，由創意、味道與口感、食材搭配與外觀美感、作品的商業價值等項目進行公平、公正之篩選。各區分別從參賽隊伍中挑選出3組進入決賽。

3. 決賽：

(1) 決賽地點：臺北城市科技大學飲和樓3樓

(地址：臺北市北投區學園路2號)

(2) 呈現主軸、呈現方式、現場提供器材、比賽時間與複賽相同。

(3) 決賽評審：

由決賽主辦學校邀請專業人士擔任裁判。評審內容將依參賽者所提供之2款「幸福點心」作品，由創意、味道與口感、食材搭配與外觀美感、作品的商業價值等項目進行公平、公正之評審。將從參賽隊伍中挑選出冠軍1組、亞軍2組、季軍3組、佳作6組。(若分數未達獎項門檻60分則該獎項從缺)

4. 評審標準：

評分項目	權重	說明
創意	20%	作品創意及型態平衡呈現
味道與口感	40%	獨特風味口感及整體味道
食材搭配與外觀美感	30%	食材製作技巧及外觀造型
作品的商業價值	10%	原創性及日後推廣可行性

#### 5. 獎勵：

冠軍：參賽選手每組2萬元獎學金及獎狀一紙、指導老師獎狀一紙。

亞軍：參賽選手每組1.5萬元獎學金及獎狀一紙、指導老師獎狀一紙。

季軍：參賽選手每組1萬元獎學金及獎狀一紙、指導老師獎狀一紙。

佳作：參賽選手每組5,000元獎學金及獎狀一紙、指導老師獎狀一紙。

**【凡入圍決賽者均有參加103年6月中旬赴"日本菓子專門學校"研修三天的機會(需自費)】**

附件一

配方表與作品說明

作品名稱：\_\_\_\_\_

材料名稱	百分比	重量(公克)	製作流程說明
作品照片正面圖		作品照片剖面圖	
創意說明：			

附件二

參賽與作品授權同意書

- 一、參賽者必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 二、參賽者同意無條件、無限期的授權作品及配方等，供主辦單位及贊助廠商使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳他們的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 三、參賽者應保證其所提供之作品內容均符合現行法令，並無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，應自負一切民、刑事責任。
- 四、同意以上提出的所有規則條款。

此致 比賽主辦學校：\_\_\_\_\_

參賽者簽名：\_\_\_\_\_ 參賽者簽名：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 身分證字號：\_\_\_\_\_

連絡電話：\_\_\_\_\_ 連絡電話：\_\_\_\_\_

通訊地址：\_\_\_\_\_ 通訊地址：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

※二位參賽者皆需於『參賽與作品授權同意書』簽名

附件三

學生證影本黏貼表

領隊老師及職稱	聯絡電話及手機	通訊地址及電子信箱

身分	黏貼證件影本正面	黏貼影本背面
領隊	身分證影本正面黏貼處	身分證影本背面黏貼處
參賽者 1	學生證影本正面黏貼處	學生證影本背面黏貼處
參賽者 2	學生證影本正面黏貼處	學生證影本背面黏貼處



附件四

著作權及肖像權使用授權同意書

茲就本人參與主辦學校所舉辦之「103年幸福點心創意競賽(學生組)」競賽活動文字與作品資料，本人同意以下事項：(每位參賽者均須填寫1張)

本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用。主辦學校及主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致 比賽主辦學校： \_\_\_\_\_

立書人

姓名： \_\_\_\_\_

法定代理人： \_\_\_\_\_

◎ 填寫說明：本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。

中華民國\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日