

103 年幸福點心創意競賽辦法(職業組)

一、活動目的：

期透過創意競賽的方式，去發掘、去感受農場裡揮汗工作的農民所生產的台灣在地好食材，再以個人技藝及創意，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、活動指導單位：

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(職業組)

(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	11202 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	97448 花蓮縣壽豐鄉豐山村中興街268號	08-865-3906 分機264

(三)比賽區域劃分：

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)	103/2/22(六)	

四、參賽資格：

1. 中華民國各級糕餅商業同業公會之會員。
2. 有營利事業登記證，且對民眾公開販售產品者。

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下載「103

年幸福點心創意競賽(職業組)報名資料」(包含附件一、報名表及附件二、配方表與作品說明)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(附件一~二)

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人員。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)競賽為個人賽。競賽分三階段：初賽、複賽、全國決賽。

1. 初賽：

(1) 呈現主軸：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。各區主辦學校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。

(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%為限，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。各區分別從參賽者中挑選出3人進入決賽。

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。將從參賽者中挑選出冠軍1人、亞軍2人、季軍3人、佳作6人。(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：參賽者頒給3萬元獎金及獎牌一面。

亞軍：參賽者每人頒給2萬元獎金及獎牌一面。

季軍：參賽者每人頒給1萬元獎金及獎牌一面。

佳作：參賽者每人頒給5,000元獎金及獎牌一面。

七、附件：

附件一、103年幸福點心創意競賽(職業組)報名表

附件二、配方表與作品說明

附件一

103 年幸福點心創意競賽(職業組)報名表

「※」為必填項目

※公司名稱(全名)			
※店家名稱(全名)			
※公司或店家地址			
※參賽人員姓名		身分證號碼	
※電話號碼		傳真號碼	
※活動聯絡人		※手機	
電子信箱			
店家得獎紀錄			

- ◆ 參賽店家及參賽者須合法取得作品內容，如涉著作權、肖像權等糾紛，參賽店家須自行排除，概與主辦學校無關，經查有前述情事者，一律取消資格，得獎作品則由主辦學校追回該獎項，獎位不予遞補。
- ◆ 參賽店家及參賽者同意在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在主辦學校及主辦單位官方網站及相關刊物使用，不另致酬。
- ◆ 參賽者同意遵守比賽規則，配合主辦學校人員及評審團的安排。參賽者並應備妥相關證件，以供主辦學校人員確認。

參賽者： (簽章) 日期：

公司(店家)代表： (簽章) 日期：

法定代理人： (簽章) 日期：

* 參賽者若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。

附件二

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：			