

105 幸福點心創意競賽

競賽日程表

- 一、 報到地點：南臺科技大學 餐旅管理系 T 棟 402 階梯教室
- 二、 比賽地點：南臺科技大學 餐旅管理系 T 棟 503 烘焙教室
- 三、 成品擺設地點：南臺科技大學 餐旅管理系 T 棟 409 宴會廳
- 四、 比賽時間表：105 年 6 月 3 日(五) 8:50~16:30

場次	項目	時間	備註	地點
第一場 學生組	報到	8:50~9:10		T402
	賽前準備	9:10~9:30	講解、熟悉場地、自備工具定位	T503
	成品展示區佈置	9:10~12:20	成品展示區預先佈置	T409
	幸福點心產品製作	9:30~12:00	製作每項產品 20 個。(不需包裝) (一大盤展示用擺 15 個， 一小盤 5 個試吃評分)	T503
	幸福點心產品展示	12:00~12:20	請將作品移動至 T409	T409
	選手用餐及休息	12:20~13:30	請上午場參賽選手至休息區用餐， 並請留至下午場頒獎典禮	T402
第二場 職業組	報到及用餐	11:30~12:00		T402
	賽前準備	12:10~12:30	講解、熟悉場地、自備工具定位	T503
	成品展示區佈置	12:10~15:00	成品展示區預先佈置	T409
	幸福點心產品製作	12:30~15:00	製作每項產品 20 個。(不需包裝) (一大盤展示用擺 15 個， 一小盤 5 個試吃評分)	T503
	幸福點心產品展示	15:00~15:20	請將作品移動至 T409	T409
	評審評分及講評	15:20~15:50	請所有參賽者移動至 T409	T409
	公告得獎名單與頒獎 長官與來賓致詞 與得獎者合影	16:00~16:30		T409

五、複賽相關規定

1. 餡料可於賽前自行製備，並攜帶至複賽中製作成品。
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：
 - A. 參賽者現場製作通過初賽之 3 款作品挑選 2 款進行現場實作，每款以一烤盤量為限，烤盤尺寸約 43*67 公分。
 - B. 複賽當天所需麵粉、油脂、糖、鹽、雞蛋等由主辦學校提供，其餘材料請參賽者自行準備。
 - C. 展台布置:主辦單位提供長桌 1 張(約 60*90cm)、2 個白色瓷盤，其餘佈置物品參賽者可自行攜帶。
 - D. 競賽食材、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：
 - A. 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。

六、複賽交通資訊：



行駛高速公路

永康交流道：下往台南市區→台1省道→中正南路左轉→**正南一街**→南臺科技大學

仁德交流道：下往台南市區→東門路→中華路右轉→奇美醫院→中正南路右轉→**正南一街**→南臺科技大學

開車訪客：請由中正南路→正南一街→進入南臺科技大學→T棟4樓

搭乘火車

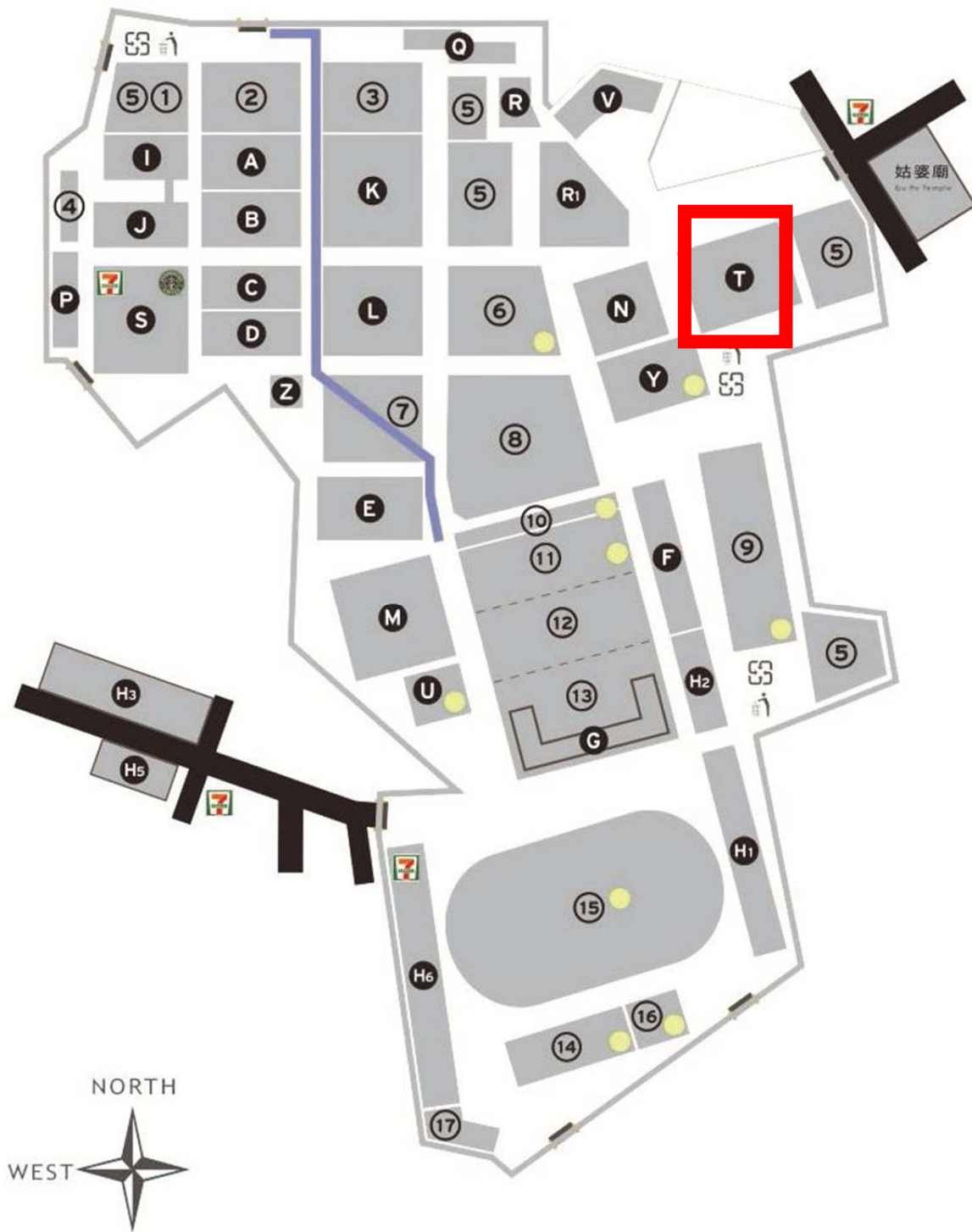
台南火車站：由台南火車站可搭5號公車至奇美醫院站(中華路)或南臺科技大學站(中正南路)下車，步行至南臺科技大學→T棟4樓。

大橋火車站：搭火車至大橋火車站，越過永康陸橋步行約5分鐘至南臺科技大學→T棟4樓。

搭乘公車、客運

搭統聯客運往新營、台南：下永康交流道後，在六甲頂站下車，步行至南臺科技大學→T棟4樓。

- 進入本校後請前往至T棟大樓4樓402西餐教室



校外來賓臨時通行證

活動名稱：105 年幸福點心創意競賽

活動日期：105 年 6 月 3 日星期五

活動時間：8:50~16:30

活動地點：T402 階梯教室、503 烘焙教室

辦理單位：南臺科技大學 餐旅管理系



行駛高速公路

永康交流道：下往台南市區→台1省道→中正南路左轉→正南一街→南臺科技大學

仁德交流道：下往台南市區→東門路→中華路右轉→奇美醫院→中正南路右轉→正南一街→南臺科技大學

開車訪客：請由中正南路→正南一街→進入南臺科技大學→T棟4樓

七、決賽訊息：

時間：學生組 07/09 (六)、職業組 07/10 (日)

地點：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

頒獎需知：8月5日於台灣美食展進行頒獎典禮。