

# 「2018景文盃創新台式麵包爭霸賽」

## 全國高中職組『正港台灣味的創意麵包』競賽辦法

### 一、活動主旨：

『正港台灣味的創意麵包』比賽，應以台灣製造農特產與麵粉為主要食材，選手必須自製餡料，將其餡料攪拌、包入或披覆外表等均可，再發揮麵包製作創意擀捲整型等過程，比賽作品必須是經由烘烤完成的麵包，所有運用之原料都要是可食性，並符合食品衛生規範。

二、主辦單位：景文科技大學觀光餐旅學院 餐飲管理系

三、贊助單位：台灣大食品股份有限公司、嘉崧企業有限公司、  
上優文化事業有限公司

四、報名資格：全國各高中、高職校餐飲相關科之在學學生

### 五、競賽日期：

報名期間：即日起至107年03月04日(日)截止(以郵戳為憑)

書審期間：107年03月05日(一)至 107年03月08日(四)

初賽公佈：107年03月12日(一)(公佈進入決賽/12組)

決賽日期：107年03月24日(六)(當日決賽審評後頒獎)

六、比賽地點：景文科技大學餐飲管理系(H棟一樓烘焙教室)

七、參加人數：每隊兩名選手/不含指導老師，每校至多2組/4人為限

八、競賽方式：採初賽與決賽兩階段方式，本競賽需郵寄紙本報名表與寄送電子檔後經主辦單位資格審查，確認競賽年齡及資格後，初賽採書面作品遴選12組，晉級決賽以現場製作方式進行。

### 九、競賽辦法

#### 1. 第一階段初賽辦法：

##### (1)報名初賽繳件

- 報名費：每組400元(恕無退費)郵局劃撥 財團法人景文科技大學 19945611
- 電子檔(附件一、附件二、附件三、附件四)請再e-mail寄至 just.bread0324@gmail.com 陳文正 老師收
- 參賽者兩人為一組，以校為報名單位，初賽採書面作品遴選，授權書(附件一)1張、報名表(附件二)1張、作品照片創意說明表(附件三)1張、配方表(附

件四)2張，於即日起至107年03月04日(日)截止收件(以郵戳為憑)，  
請寄至：  
231新北市新店區安忠路99號  
景文科技大學 餐飲管理系  
陳文正 老師收  
電話:02-82122000#6545

初賽名單於107年03月12日(一)公佈於  
景文科技大學餐旅管理系網站<http://fooddep.just.edu.tw/bin/home.php>

1. 初賽評分標準，作品須以正港台灣味的創意麵包為題材，使用台灣生產麵粉為主要麵糰製作的材料，並搭配兩項以上的地方農特產為餡料，將其披覆或裹入、包入麵糰，再發揮麵包製作創意擀捲整型等過程，經由烘烤完成的麵包為競賽作品。
2. 為了提升選手製作技術及創意發揮能力，請勿以市售台式麵包樣式如法炮製，製作時改變麵包造型並強化豐富內餡及口感，用心製作出色、味、美的創意麵包，才符合正港台灣味的創意麵包之題意。
3. 作品照片內容須包含台式麵包 20 個(一款甜口味/10 個、一款鹹口味/10 個)。
4. 作品照片需四個角度四張，除黏貼外，請隨電子檔附上，以利裁判審查。
5. 評分標準以公告為主，結果以裁判宣布為標準，參賽者皆需服從裁判之判決。

## 2. 第二階段決賽辦法

1. 晉級決賽之隊伍請於 107 年 03 月 24 日(六)攜帶有效證件依指定時間內進行報到手續。
2. 參賽者需於 4 小時內現場製作完成:台式麵包 20 個(一款甜口味/10 個、一款鹹口味/10 個)。
3. 麵包造型不拘，限制規格範圍內都可。成品各取 3 個供評審試吃，展示兩款不同麵包可自行運用自備器皿，並展示布置於大會提供 60cm x 60cm 展示平台評分，逾時不予計分。
4. 晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20%之異動。
5. 評審團將由專家、學(業)界評審三位共同組成。
6. 由評審團依成品及評分標準評選前三名以及最佳團隊敬業獎、最佳創意風味獎、最佳展台佈置獎及佳作 6 名。評審並於賽後針對成品進行評選講解。

## 十、參賽說明

1. 比賽禁止使用半成品參賽，違者不予計分。
2. 禁止使用違法之食品添加物(色素、香精、化學膨大劑等)違者取消競賽資格。
3. 以台灣地方特色農產品為主食材，農產品添加量於麵糰、內餡或裝飾，其總使用量至少 30%以上。
4. 可自行攜帶中種麵種、老麵種、天然酵母麵種添加、添加比率不得超出主麵糰重量比率 20%以上。
5. 麵糰數量 20 個，麵糰重量需 60 公克，餡料重量需 30 公克。
6. 麵糰均分數量，添加兩款不同餡料，一款甜口味一款鹹口味餡料，餡料需在比賽現場製作後添加。
7. 產品需經由現場製作經由攪拌、包餡、整形、發酵、烤焙完成。
8. 製作產品時有違衛生規範及發酵不足、烤焙不熟或逾時等均由評審認定為主，予以適當紀錄並減少得分。
9. 選手需自行先準備產品主題標示名稱、配方重量百分表並記錄製作過程內容及展桌布置所有陳列容器道具等。
10. 決賽作品所使用基本原物料，大會現場提供高筋麵粉、低筋麵粉、新鮮酵母、速發酵母、細砂糖、鹽、雞蛋、奶油、酥油。其餘調理用之餡料等烘焙材料，皆由選手自行準備。

## 十一、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。
2. 書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出12組進入決賽。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10 %	符合主題
主題說明	30 %	作品設計理念與配方表
創意創新	30 %	操作、造型、配方
報名資料呈現	10 %	完整而滿足初賽裁判準度
市場可行性	20 %	產品販售價值
合計	100 %	以得分合計入圍決賽

※初賽錄取名額為：入圍決賽取前12組

## 十二、決賽評分標準

評分項目	百分比	評分內容
布置主題、作品創意與主題性	10 %	產品擺設與現場布置
成品重量、配方設計	30 %	符合設計之原創性與理念
品評口感、風味	30 %	質感與風味
團隊合作	10 %	成員相互支援協同度
市場可行性	10 %	產品販售價值
操作技巧/衛生安全及食材利用率	10 %	操作方法及技巧與衛生
合計	100 %	以得分合計排列得獎名次

## 十三、107年03月24日決賽流程暨頒獎典禮

時 間	競 賽 程 序	備 註
09：00 - 09：30	來賓、選手報到並抽籤(工作崗位)	H棟二樓報到處
09：30 - 09：50	來賓致詞	H棟二樓休息室
09：50 - 10：20	賽程說明、材料器具確認及賽前準備	● 烘焙教室
10：20 - 14：20	選手競技操作比賽時間	● 烘焙教室
14：20 - 15：00	綜合討論/評審時間	評審室
15：00 - 15：30	頒獎典禮	H棟二樓休息室
15：30	賦歸	

## 十四、獎勵辦法

金獎：壹隊，獎金10000元，得獎者每名獎盃壹座，獎牌壹面，獎狀壹紙，獎品壹份。

銀獎：壹隊，獎金 8000元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：壹隊，獎金 5000元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳團隊敬業獎：壹隊，獎金 2000元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳創意風味獎：壹隊，獎金 2000元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳展台佈置獎：壹隊，獎金 2000元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：陸隊，得獎者每名獎狀壹紙。

(參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹張)

## **十五、其他**

1. 主辦單位可因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。
2. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

### **注意事項：**

- 一、產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。
- 二、比賽過程須全程穿著準廚師服裝、帽子與圍裙。
- 三、選手請於規定時間內報到，於競賽開始後20分鐘未到選手，視同放棄。
- 四、選手報到請攜帶有效學生證，以便核對身分。
- 五、主辦單位場地提供丙級術科檢定所需之器具供選手使用。有特殊器具及模型需求者請自行準備，可於入選決賽後於主辦單位確認提出申請並且由當天評審檢查無誤。
- 六、本人聲明報名表內所填資料全屬真實，如有虛假，願將得獎時獲頒競賽獎金、獎牌及獎狀繳回外，願負其他法律相關連帶責任。

東北 4

往臺北

大坪林站

捷運新店線

七張站

新店區公所站

往木柵

3

往臺北

十四張站

環河快速道路

中安大橋

陽光橋

新店溪

碧潭大橋

往中和

新北環快

安和路

陽光運動園區

安坑交流道

南下

31K

北上

安和路

安康路一段

碧潭路

吊橋

新店溪

往中和

3

安康高中

及人中學

中安快速道路(祥和路)

南勢角山

安康派出所

安康路二段

安志路

安一路

景文科技大學

耕莘醫院

塗潭山

連觀國中

安祥路

安祥路

往三峽

華城路

華潭街

青山路

永業路

和美山

新店溪

圖例

- 國道三號
- 快速道路
- 捷運新店線
- 平面道路
- 鄰近相關道路
- 新店溪

\*新店線：「新店區公所站」轉乘新店客運綠 10 或 F701 安康線直達本校。

\*搭乘公車：請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校接駁車來校。

\*新店客運：綠 10、F701、643、648、906、909、935、綠 7、綠 8、綠 15、綠 10 及新北市  
士 F701 安康線免費公車可直達景文科技大學校門前。

\*臺北客運：624、779、綠 1、棕 7

\*指南客運：897(直達校門前)、202、248、905、橘 1、橘 9      \*大南客運：839

**※自行開車：**

\*【國道 3 號 31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，  
繼續行駛約 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

\*【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行 5  
分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

\*【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）繼續行駛 5 分鐘，  
遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

\*【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行，遇安康路左轉行駛約 100 公尺，見高架  
橋再右轉順匝道上安一路，繼續行駛 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

\*【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。

# 「2018 景文盃創新台式麵包爭霸賽」(附件一)

## 著作權及肖像權使用授權書

編號： 由主辦單位填寫

立書人(以下含指導老師)\_\_\_\_\_與\_\_\_\_\_參與 本次主辦單位所舉辦之「2018 景文盃創新台式麵包爭霸賽」競賽活動文字與作品資料，本人同意以下事項：

本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像及作品成果發表等，均可在官方網站及相關刊物使用，主辦單位就該著作全部享有完整之著作權及肖像權使用。

※備註：立書人了解並同意上述所意授權。

此致：

立書人(姓名)：\_\_\_\_\_ 法定代理人：\_\_\_\_\_  
身分證字號：\_\_\_\_\_  
地址：\_\_\_\_\_

立書人(姓名)：\_\_\_\_\_ 法定代理人：\_\_\_\_\_  
身分證字號：\_\_\_\_\_  
地址：\_\_\_\_\_

指導老師：\_\_\_\_\_

中華民國\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

# 「2018 景文盃創新台式麵包爭霸賽」報名表(附件二)

編號： 由主辦單位填寫

學 校			
隊員 1 姓名		系科/年級	
生 日	年    月    日	身份證字號	
身分證正面影本浮貼		身分證背面影本浮貼	
學生證正面影本浮貼 (需蓋有 106-2 註冊章)		學生證背面影本浮貼	
隊員 2 姓名		系科/年級	
生 日	年    月    日	身份證字號	
身分證正面影本浮貼		身分證背面影本	
學生證正面影本浮貼 (需蓋有 106-2 註冊章)		學生證背面影本浮貼	
指導老師			
聯絡電話		電子信箱	
午餐	葷食          位/素食          位		



「2018 景文盃創新台式麵包爭霸賽」

(附件三)

作品名稱創意說明表

編號： 由主辦單位填寫

校名		姓名	
作品名稱 創意說明 (甜口味)			
作品 相片	照片四張請浮貼		
作品名稱 創意說明 (鹹口味)			
作 品 相 片	照片四張請浮貼		

# 「2018景文盃創新台式麵包爭霸賽」製作配方表(附件四)

姓名：\_\_\_\_\_

編號：\_\_\_\_\_ 由主辦單位填寫

作品名稱(甜口味)			
材料名稱	百分比%	重量(公克)	作法
合計			

「2018景文盃創新台式麵包爭霸賽」製作配方表(附件四)

姓名：\_\_\_\_\_

編號：\_\_\_\_\_ 由主辦單位填寫

作品名稱(鹹口味)			
材料名稱	百分比%	重量(公克)	作法
合計			