

檔 號：
保存年限：

中國科技大學 函

地址：(臺北校區)臺北市文山區興隆路三段56號／(新竹校區)新竹縣湖口鄉中山路三段530號

聯絡人：范梅英

電子信箱：c.goldseal@cute.edu.tw

聯絡電話：0935-982-311

傳真電話：(02)29313992



受文者：屏東縣立枋寮高級中學

發文日期：中華民國113年9月11日

發文字號：中科大觀管字第1130008732號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：辦法 (1131200726_1_2024全國創意烘焙競賽-感謝.pdf)

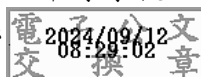
主旨：檢送本校觀光與休閒事業管理系辦理2024-全國創意烘焙競賽-「感謝」競賽，敬邀大專校院及高中職學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本競賽決賽訂於民國113年11月16日(星期六)舉行。
- 二、舉辦地點：本校新竹校區健心館202專業烘焙教室。
- 三、相關競賽說明及比賽訊息，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
- 四、本活動重要時程如下：
 - (一)參賽報名稿截止日期：即日起至113年10月25日(五)截止。
 - (二)初審公布日期：113年11月1日(五)本系網頁公告。
 - (三)決賽日期：113年11月16日(星期六)。

正本：各公私立技專校院、全國高級中等學校

副本：本校觀光與休閒事業管理系



校長 陳振遠



裝

訂

線



中國科技大學新竹校區

2024-全國創意烘焙競賽-「感謝」競賽辦法

一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 59 周年，特舉辦 2024-全國創意烘焙競賽 -主題「感謝」；希望藉由本競賽活動，多利用在地食材以減少碳足跡，鏈結 ESG 永續減碳觀念，邀請高中職與大專院校組隊參賽，提升學生選手研發學習及競爭精神，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

三、承辦單位：觀管系 PCG 達人烘焙社

四、參加對象：各大專院校及公私立高中與高職學校學生；
分大專組與高中職組。

五、競賽項目：

1. 靜態展示組：水果磅蛋糕
2. 動態現場製作組：蛋黃酥

六、競賽期程：

報名日期：即日起至 113 年 10 月 25 日（五）截止

初審公布：113 年 11 月 1 日(五)本系網頁公告

決賽日期：113 年 11 月 16 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 1 人，依報名簡章規定辦理。

九、產品規格

組別	1. 靜態展示組：水果磅蛋糕
規格說明	<ol style="list-style-type: none">1. 需提供兩組內容相同的作品各四份：形狀不限，成品重量範圍約 120-220 公克。 **一組展示作品/ 一組試吃作品2. 磅蛋糕須加入台灣水果，可搭配其他配料(如堅果/香料...等)。3. 展示作品不需任何包裝，呈現在蛋糕盤上，蛋糕盤請自備。展示作品須準備主題說明 A4 小海報，旁邊需準備產品配方表。4. 試吃作品由主辦單位提供蛋糕盤。

組別	2. 動態現場製作組：蛋黃酥
規格說明	<ol style="list-style-type: none">1. 需現場製作蛋黃酥 20 個，造型不拘。2. 內餡可事先準備。3. 展台布置，擺設蛋黃酥 10 顆。需有產品介紹說明。4. 評審試吃 10 顆。

十、注意事項：

- a. 決賽產品須作展台布置，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。展示桌”水果磅蛋糕”為 60 x 60 公分，”蛋黃酥”為 90x60 公分(主辦單位提供)。
- b. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供奶油、豬油、高筋麵粉、低筋麵粉、細砂糖、糖粉、精鹽、全蛋、鈕扣巧克力、動物鮮奶油、...等烘焙材料。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 113 年 10 月 25 日(五)截止)。
2. 報名方式：報名參賽者於即日起以電子郵件寄送報名資料，包含報名表(附件一)、產品主題創意設計說明與照片(附件二)、配方表(附件三)共 3 項，進入初賽。(檔案可於本校觀管系網頁下載)
3. 報名文件以數位檔案(pdf)傳至指定信箱：**c.goldseal@cute.edu.tw**，主旨載明”2024 年全國創意烘焙競賽-「感謝」/選手學校/選手姓名”。

十二、活動資訊：

1. 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/dt/m/index.html>。
2. 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311

Email：c.goldseal@cute.edu.tw

*完成報名選手請加入 Line 社群：

2024中國科技大學烘焙競賽
邀請用戶加入社群聊天！



十三、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公布日期：113 年 11 月 1 日 (五)。
- 2.公布方式：以 E-mail 通知入圍隊伍及進入決賽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	符合主題設計
主題說明	30	產品製作理念與配方表
照片整體外觀	40	符合比賽規格說明

*照片 2 張(含側面與剖面)		
合計	100	

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，各組各選出 6 隊進入決賽。

十四、決賽評審方式：

1. 決賽日期：113 年 11 月 16 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	

十五、決賽流程暨頒獎典禮：

***高中職組/大專組同時同場域進行比賽**

競賽項目 1. 動態現場製作組：蛋黃酥		
時間	活動流程	備註
08：30～09：00	選手報到並作展台布置	● 專業教室外
09：00～11：00	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：00～11：45	評審時間	● 評審
13：00～13：30	頒獎典禮	● 國際會議廳(健心館)

競賽項目 2. 靜態展示組：水果磅蛋糕		
時間	活動流程	備註
09：00～09：30	選手報到並展示作品	● 專業教室外
10：00～10：45	評審時間	● 評審
13：00～13：30	頒獎典禮	● 國際會議廳(健心館)

十六、決賽獎項：

1. 金牌：90-100 分。
2. 銀牌：85-95 分。
3. 銅牌：80-85 分。
4. 佳作：所有入圍未進決賽者。

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。

2024-全國創意烘焙競賽--「感謝」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	
地址			
聯絡電話	家/	手機/	
e-mail			
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：

2024-全國創意烘焙競賽--「感謝」

-產品主題創意設計說明與照片

靜態展示組：水果磅蛋糕/ 動態現場製作組：蛋黃酥

創意產品名稱：

設計理念說明

照片

*照片 2 張(含側面與剖面)

2024-全國創意烘焙競賽--「感謝」-細項評分表

靜態展示組：水果磅蛋糕/ 動態現場製作組：蛋黃酥

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							
	評審長簽名						

*滿分以 100 分計。

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」-評分彙總表

靜態展示組：國王派/ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

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								
	評審長簽名							