2021 客萊斯麥美和盃烘焙大賽

競賽辦法

壹、 活動目的

近來國民飲食水準逐漸提升，食安問題卻是層出不窮，讓國人開始注重飲食習性，使得台灣不斷精進的烘焙餐飲美食產業製作食品業者對於選購食材更為重視，讓消費者買得安心、吃得安心。此競賽為推廣屏東的在地食材，透過大專院校及高中職學生的烘焙技巧及激發學生之想像力、創新力及競爭力，開發出創新又兼具營養與美觀之烘焙產品。

貳、 辦理單位

主辦單位： 美和科技大學食品營養系

客萊斯麥觀光烘焙食品廠

參、 參賽對象與報名資格

1. 各大專院校及公私立高中與高職學校學生；分大專院校組與高中職組。
2. 每組限3名參賽選手，並指定1名參賽選手為隊長。
3. 不限烘焙相關科系，每組須搭配1名指導老師。
4. 初賽後將選出6組正取進入決賽，2組備取(正取選手如放棄參賽，遞補參加決賽) 。
5. 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換。

肆、 競賽資訊

報名日期：即日起至 110 年 5月 12 日(三)截止

初審公布：110 年 5 月 19 日(三)本系網頁公告

決賽日期：110 年 5 月 26 日(星期三)

決賽地點：美和科技大學南校區SC704烘焙實習暨乙、丙檢定教室

伍、 報名方式

一、報名資料：

1. 著作權及肖像權使用授權書(附件一)
2. 報名表單(附件二)
3. 參賽切結書(附件三)
4. 說明表(附件四)

二、報名資料寄送方式：

1. 一律採電子郵件(E-mail)報名，參賽者請填寫大會規定之制式表格並轉檔成(.pdf)檔經電子郵件，傳至 x00011272@meiho.edu.tw 大會活動小組。
2. 信件主旨請註明「2021客萊斯麥美和盃烘焙大賽報名 - (校名) - (參賽者聯絡人姓名)」。

三、由主辦單位確認報名表後，將以E-mail告知報名成功。如果於報名後2天仍未收到主辦單位回覆，大會活動小組(08-7799821#8361)聯繫確認。

四、本活動不接受現場報名、傳真及郵局投遞收件。

五、報名截止時間：民國 110 年 5 月 12 日(星期三)下午四點止，逾期恕不受理。

陸、 競賽方式

一、採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽以書面作品審查，分別遴選出大專院校組、高中職組等各 6 組優勝晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。

二、競賽辦法

◆ 第一階段初賽辦法：

1. 確認研發主題，檢附研發作品照片，於 110 年 5 月 12 日前E-mail至本校食品營養系(x00011272@meiho.edu.tw)，競賽隊伍於 110 年 5 月 19 日，公佈於本校食品營養系網站，並同時以電話通知各選手。(食品營養系網站：https://goo.gl/iPL5ZH)
2. 競賽項目：麵包、吐司，作品相片需有照片 3 張(包含正面/側面/剖面共 3 種角度)。
3. 評分標準以公告為主，結果以評審宣布為標準，參賽者皆須服從評審之判決。
4. 初賽繳送書審作品，於 110 年 5 月 12 日前E-mail至大會活動小組。文件項目如下：
   (1) 著作權及肖像權使用授權書(附件一)
   (2) 報名表單(附件二)
   (3) 參賽切結書(附件三)

(4) 說明表(附件四)

5. 初賽成績於 110 年 5 月 19 日以主辦單位網站公布入選晉級決賽名單。

◆ 第二階段決賽辦法

1. 決賽參賽隊於 110 年 5 月 26 日(三)，攜帶決賽通知單依指定時間內進行報到，進行競賽前準備及競賽材料檢查，報到時請攜帶學生證以便核對身份。
2. 競賽過程須全程穿著潔淨標準廚師服裝、帽子，選手有責任在賽程中保持設備及環境整潔與衛生。在競賽結束後有責任清潔，並將場地恢復，經工作人員檢查後始可離場。
3. 賽前十五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明競賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
4. 第一聲鑼哨響，由評審宣布競賽開始，並開始進行計時，競賽結束前三十分鐘，將再次一聲鑼哨提示競賽結束時間，連續兩聲鑼哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作停止。
5. 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣五分。
6. 參賽者需於 6 小時內現場製作完成：含麵包 1 種、吐司 1 種及產品陳列。
7. 產品造型不拘，成品取各 4 個供評審試吃，展示不同成品可自行運用自備器皿，並佈置於大會指定展示桌面接受評分，決賽當天製作主題需與競賽主題符合，如逾時未完成不予計分。
8. 除丙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽者需使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。
9. 晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有 30%內之異動，有調整者於決賽時自備紙本配方表於決賽現場送交審核。
10. 評審團將由主辦單位邀集專業評審 3 位共同組成。
11. 由評審團依成品及評分標準，評選出大專院校組、高中職組各取前 3 名，評審於賽後針對選手成品創藝及技巧進行講解。
12. 主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
13. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
14. 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。

◆ 初賽評分標準

1. 由主辦單位邀請專業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組總成績排序，選出大專院校組、高中職組各 6 組，及各 2 組備取晉級決賽。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10	符合競賽主題
外觀及組織	50	技術展現
創意創新度	30	設計創意、造型
配方書審	10	配方表明確並符合主題要求
合計	100	

◆ 決賽評分標準

1. 由主辦單位邀集 3 位專業人士擔任評審，現場進行評分。
2. 評分標準：

評分項目	百分比	評分內容
主題及作品理念	20	符合設計之原創性與理念
風味與口感	40	現整體風味、產品組織口感
衛生觀念	10	操作衛生
佈置主題契合度與作品說明	15	作品擺設與現場佈置、參賽者依序向評審團說明設計理念與作品特色(2 分鐘)。
實用推廣性	15	實用推廣性
合計	100	

※評分注意事項

1. 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。
2. 採用全數評審的成績，總計後平均，得出競賽作品成績。
3. 違規扣分：將於評審成績完成平均後扣分，每一違規項目扣5分。
4. 違規項目：
   (1) 遲到、作品不可使用違禁調味品或化學添加物。
   (2) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
   (3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
5. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。
6. 參賽選手需保持個人和比賽場地的整潔衛生及操作過程中的衛生規範，並列入衛生安全評分項目。

7. 決賽時參賽者需於規定時間內完成作品製作，並依指定時間送交試吃品，且需於指定桌面區域 內完成陳列以接受評分，所有陳列佈置容器與配件由選手自行準備，並在規定時間內完成受評。

柒、 注意事項：

1. 請確實填寫個人基本資料，若不符合資格者，本單位有權取消該參賽者之參賽資格，煩請參賽者特別留意。
2. 研發作品在於表達食物之味、美、形、潔，與務實並重。
3. 材料準備：統一由承辦單位提供材料，故需於報名表填寫完整材料，不可攜帶半成品，違者以零分計算。競賽當天所呈現之產品須完全符合配方中所敘寫及照片中所呈現。
4. 成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物，不可浪費食物。
5. 主辦單位場地提供丙級術科所需之器具供選手使用。有特殊器具及模型需求者請自行攜帶並檢具清單，並且於決賽當天接受評審核對檢查後使用。
6. 所有參賽選手均同意繳送文件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，亦願負其他法律相關連帶責任。
7. 參賽人需擔保其料理之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
8. 參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述不法情事者，除取消其得獎資格、追回獎金及獎品，得獎缺額之遞補與否由評審團與主辦單位共同協議之。
9. 評審委員
   (1) 評審委員請於賽前30分鐘報到，並檢查競賽材料及會議評審事宜。
   (2) 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
   (3) 成績表上修改處請簽名確認。
   (4) 成績公佈：競賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。
10. 相關章程
   (1) 本校對競賽中所使用的烹飪方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
   (2) 主辦單位概不保管競賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
   (3) 主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
   (4) 如有未盡事項，一切遵照大會宣佈。
11. 參賽選手資格或有關競賽之抗議事宜，應詳細申述抗議理由，於成績公佈後15分鐘內提出，逾時不於受理。

12. 參賽選手請尊重評審委員會之審查結果，如有違法或不符規章事項者，不得有任何異議。
13. 上述未盡事宜，本公司保留調整活動之權利，並有權對本競賽所有事宜作出解釋或裁決。

捌、 競賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	報名時間	即日起報名至 110 年 5 月 12 日 16:00 前	■ 110 年 5 月 12 日 16:00 前完成報名。
2.	賽程公佈	110 年 5 月 19 日 16:00 前	■ 將公佈於美和科技大學食品營養系網頁最新消息。
3.	決賽	110 年 5 月 26 日 9:00-15:00	■ 競賽地點：美和科技大學南校區 SC704 烘焙實習暨乙、丙檢定教室 地址：屏東縣內埔鄉美和村屏光路23號 地圖：詳見附件五

※美和科技大學食品營養系網頁 https://goo.gl/iPL5ZH。

玖、 獎勵

第一名：獎金15,000元整、獎狀乙紙、獎牌壹面。
第二名：獎金8,000元整、獎狀乙紙、獎牌壹面。
第三名：獎金5,000元整、獎狀乙紙、獎牌壹面。
※本大會保有獎項名額調整之權利。

壹拾、競賽流程(110/5/26)

時間	活動內容	地點
8：00~8：30	競賽選手報到、器具和食材檢查	報到處
8：30~8：40	開幕/長官介紹致詞	美和科技大學南校區 SC704烘焙實習 暨乙、丙檢定教室
8：40~9：00	規則解說	
9：00~15：00	選手比賽時間（含擺飾）	
15：00~15：40	選手作品說明	
15：40~16：00	評審時間	
16：00~16：30	公佈得獎及頒獎	

著作權及肖像權使用授權書 (附件一)

茲就本人參與主辦單位所舉辦之競賽活動文字與作品資料，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

美和科技大學食品營養系、客萊斯麥觀光烘焙食品廠

2021 客萊斯麥美和盃烘焙大賽

立書人

姓名：_____

姓名：_____

姓名：_____

中　　華　　民　　國_____年_____月_____日

報名表單 (附件二)

<table>
<tr><td>學校</td><td colspan="4"></td><td>隊伍名稱</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">指導老師
(聯絡人)</td><td>姓名</td><td></td><td>性別</td><td></td><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>E-mail</td><td colspan="3"></td><td>連絡電話</td><td></td></tr>
<tr><td>聯絡地址</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">競賽當天是否開車前往</td><td colspan="4">□否□是，車牌號碼：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">參賽者(隊長)</td><td>姓名</td><td></td><td>性別</td><td></td><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>出生日期</td><td colspan="3"></td><td>連絡電話</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">參賽者(隊員)</td><td>姓名</td><td></td><td>性別</td><td></td><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>出生日期</td><td colspan="3"></td><td>連絡電話</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">參賽者(隊員)</td><td>姓名</td><td></td><td>性別</td><td></td><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>出生日期</td><td colspan="3"></td><td>連絡電話</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">活動當日免費供應餐點</td><td colspan="3">葷：　　素：　　請填數量</td><td></td><td></td></tr>
</table>

參賽切結書 (附件三)

2021客萊斯麥美和盃烘焙大賽

本隊伍＿＿＿＿＿＿＿＿、＿＿＿＿＿＿＿＿、＿＿＿＿＿＿＿＿報名參加美和科技大學主辦之「2021客萊斯麥美和盃烘焙大賽」，保證已確實瞭解競賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 擔保其參賽作品之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
4. 所有參賽作品著作人同意永久授權長庚科技大學在非營利範圍內，利用其著作財產權並得以公開發表。
5. 所有參賽作品於競賽結果之後，請勿參與其他公開場合之料理競賽活動，日後若經查明「立書人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失得獎資格，不得異議。
6. 以上個人資料，皆用於競賽行政作業，並遵守個資法相關規定。

謹此聲明

此致

美和科技大學食品營養系、客萊斯麥觀光烘焙食品廠

立書人簽章：＿＿＿＿＿＿＿＿

立書人簽章：＿＿＿＿＿＿＿＿

立書人簽章：＿＿＿＿＿＿＿＿

中　　華　　民　　國＿＿＿＿＿＿＿年＿＿＿＿＿＿＿＿＿月＿＿＿＿＿＿＿＿＿日

說明表 (附件四)

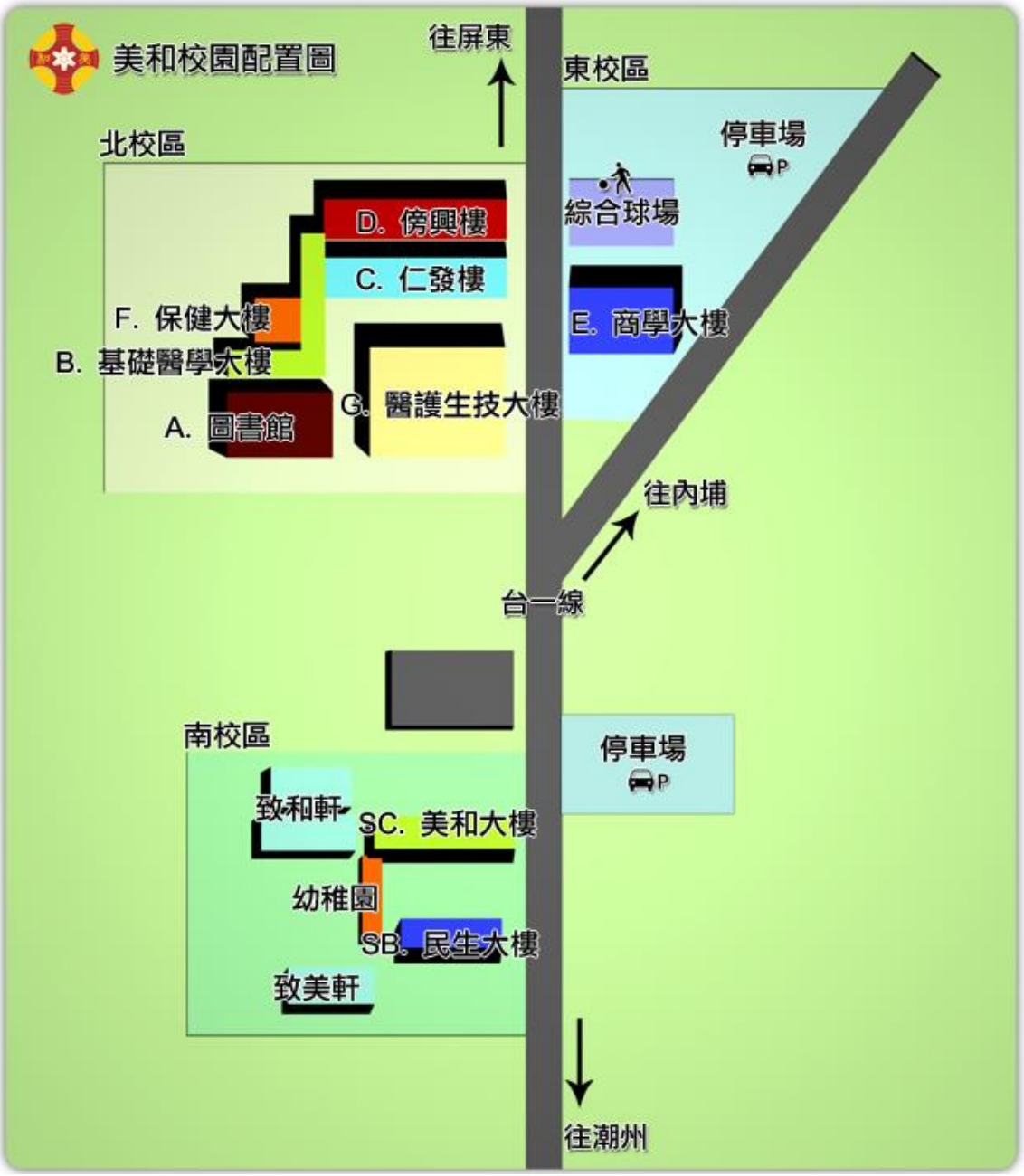
隊伍名稱：_____

<table>
<tr><td colspan="2">產品名稱</td><td colspan="2"></td><td rowspan="12">製作過程</td><td rowspan="12">(需詳細地、清楚地說明製作步驟)</td></tr>
<tr><td colspan="3">材料名稱</td><td>重量(g)</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">成本</td><td>單個成本</td><td colspan="2">元</td><td rowspan="3">產品特色</td><td rowspan="3">(簡單描述)</td></tr>
<tr><td>包裝完整後成本</td><td colspan="2">元</td></tr>
<tr><td>建議售價</td><td colspan="2">元</td></tr>
</table>

產品照片浮貼處

參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

地圖 (附件五)



※競賽地點於本校南校區SC704烘焙實習暨乙、丙檢定教室。

※愛車請停放於南校區停車場。

※決賽當天將有引導人員於南校區校門口指引方向。