



2024.05.04 (六)

# 加州葡萄乾2024 全國創意永續 烘焙爭霸賽

景文科技大學



報名資格: 全國各高中職、大專餐飲相關科系之在學學生，  
參賽者1人為一組【入圍決賽高中職12組、大專12組】

報名資料繳交時間: 即日起至113年04月22日(星期一) 17:00截止

初賽入圍公布: 113年04月23日 (星期二)

## 高中職組

金牌: 壹位, 獎金10000元、獎盃壹座、獎狀壹紙

銀牌: 壹位, 獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙

銅牌: 壹位, 獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙

最佳創意: 參位、獎狀壹紙

佳作: 陸位、獎狀壹紙

## 大專組

金牌: 壹位, 獎金10000元、獎盃壹座、獎狀壹紙

銀牌: 壹位, 獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙

銅牌: 壹位, 獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙

最佳創意: 參位、獎狀壹紙

佳作: 陸位、獎狀壹紙

指導單位: 教育部 (113年教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽計畫)

主辦單位:  加州葡萄乾管理委員會

報名QR CODE

LINE群組

協辦單位:  景文科技大學  觀光餐旅學院

 餐飲管理系

 酷炫西點工藝社





# 加州葡萄乾2024 全國創意永續烘焙爭霸賽

## 一、活動主旨：

促進企業與學校之教育社會責任及永續發展目標，推動加州葡萄乾作為天然零添加的優質烘焙食材的運用、創意發揮的能力及烘焙技術競賽活動，故辦理本次「加州葡萄乾2024全國創意永續烘焙爭霸賽」，藉由此次競賽，能夠培育人才了解永續的重要性並提升高中職、大專院校之學子烘焙技術，讓廣大喜愛甜點的青年們，能凝聚交流參賽，盡情揮灑熱情，展現創意與實力，帶動產學合作與永續友善環境之觀念。此外，活動也為參賽者提供了一個展示才華、交流學習的平台，將激勵更多年輕人投入到烘焙事業中，推動產業的長期發展與創新。

## 二、指導單位：

教育部（113年教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽計畫）

## 三、主辦單位：

加州葡萄乾管理委員會



#### 四、協辦單位：

景文科技大學、觀光餐旅學院、餐飲管理系、酷炫西點工藝社



#### 五、競賽日期、地點及報名資訊：

1. 報名資格:全國各高中職、大專餐飲相關科系之在學學生，

參賽者1人為一組【入圍決賽高中職12組、大專12組】

2. 報名資料繳交時間：即日起至113年04月22日(星期一) 17:00截止

3. 初賽入圍公布：113年04月23日(星期二)

4. 決賽日期：113年05月04日(星期六)

5. 決賽地點：景文科技大學

6. 活動場地:報到處〈H221〉比賽場地〈C009〉

現場展演活動〈H221〉頒獎及閉幕〈H222〉

7. 報名網站：

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfZQFL46SDsqlcUK-8glrU8e2CHLZdggkMJGjbftTZbc4epeg/viewform?usp=pp\\_url](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfZQFL46SDsqlcUK-8glrU8e2CHLZdggkMJGjbftTZbc4epeg/viewform?usp=pp_url)

8. 報名方式：※需至報名網址填寫報名資訊，並將(附件一)(附件二)以PDF檔上傳至報名表單。



#### 六、初賽評分標準：

1. 著作權及肖像權使用授權書(附件一)、製作配方表、創作理念、照片(附件二)，(附件一)(附件二)以PDF檔上傳至報名表單，以利評審審查。

2. 初賽評分占比標準如下：

| 評分項目、內容     | 百分比 |
|-------------|-----|
| 基本要求符合競賽主題  | 20  |
| 外觀及組織技術展現   | 35  |
| 創新創意市場價值    | 25  |
| 配方表及作品照片明確度 | 20  |
| 合計          | 100 |

## 七、競賽辦法：

| 靜態烘焙禮盒【高中職組】、【大專組】 |   |   |
|--------------------|---|---|
| 組類別                | 競賽規則  | 評分方式  |
| 靜態<br>中式點心禮盒       | 1. 以個人賽靜態展示之模式進行。<br>2. 比賽項目及說明：<br>(1) 需製作 2 款中式點心產品產品必需符合（糕漿類點心或油酥油皮類點心）成品每款最少各六個（成品重每個為 10~60 克以內），並另外提供 3 人份的份量給評審試吃。<br>(2) 為了提升選手食材技巧運用及創意發揮的能力，產品需加入加州葡萄乾指定食材使用，食材及裝飾物需可食用。<br>(3) 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。<br>(4) 禮盒主題自訂，展台布置需放菜卡及配方表，並展示一組完整的禮盒。<br>(5) 所有裝飾包裝不可出現任何商標、名字、名牌等店家資訊。<br>(6) 當天提供盤子，供選手擺放試吃品給評審評分。<br>(7) 未備齊成品，將不列入評分。<br>(8) 需於 50 分鐘內完成展台布置，逾時予以扣分。<br>(9) 展示區提供 60cm x45cm 之桌面與參賽者展示作品。<br>(10) 晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20% 之異動。 | 內部組織口感<br>40%<br><br>市場可行性<br>20%<br><br>操作技巧<br>25%<br><br>整體擺設<br>15% |

## 八、獎勵辦法：

高中職組：

金牌：壹位，獎金10000元、獎盃壹座、獎狀壹紙。

銀牌：壹位，獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

銅牌：壹位，獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

最佳創意：參位、獎狀壹紙。

佳作：陸位、獎狀壹紙。

大專組：

金牌：壹位，獎金10000元、獎盃壹座、獎狀壹紙。

銀牌：壹位，獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

銅牌：壹位，獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

最佳創意：參位、獎狀壹紙。

佳作：陸位、獎狀壹紙。

## 九、注意事項：

1. 每場賽程作品評分、拍攝後供民眾參觀拍照，待大會宣布名次後，由參賽選手自行撤場。
2. 參賽作品有下列情況者，主辦單位得逕予取消其資格，並自負法律責任：
  - (1) 抄襲、冒名頂替他人作品者。
  - (2) 曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品。
3. 選手應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸主辦單位所有。
4. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
5. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。

## 十、決賽當日流程：

| 流程表         |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| 時間          | 流程             | 地點        |
| 08:50-09:10 | 選手報到【需帶個人證件】   | H221      |
| 09:10-09:30 | 長官致詞           | H222      |
| 09:30-10:30 | 展台布置(高中職組及大專組) | C009      |
| 10:30-12:30 | 評審評分、現場展演活動    | C009、H221 |
| 12:30-13:30 | 開放拍照           | C009      |
| 13:30-14:20 | 進行頒獎、閉幕        | H222      |

## 十一、承辦單位聯絡資訊：

承辦人：辜韋勳老師 (0972-021009) 活動總召：黃若淳同學 (0988-162030)

# 「加州葡萄乾 2024 全國創意永續烘焙爭霸賽」

## 著作權及肖像權使用授權書(附件一)

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「加州葡萄乾 2024 全國創意永續烘焙爭霸賽」

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、影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：\_\_\_\_\_

指導老師：\_\_\_\_\_

中華民國                      年                      月                      日

「加州葡萄乾 2024 全國創意永續烘焙爭霸賽」

製作配方表(附件二)

姓名：\_\_\_\_\_

編號：由主辦單位填寫

| 作品名稱： |      |        |      |
|-------|------|--------|------|
| 序     | 材料名稱 | 重量(公克) | 作法   |
| 1     |      |        |      |
| 2     |      |        |      |
| 3     |      |        |      |
| 4     |      |        |      |
| 5     |      |        |      |
| 6     |      |        |      |
| 7     |      |        |      |
| 8     |      |        | 創意理念 |
| 9     |      |        |      |
| 10    |      |        |      |
| 11    |      |        |      |
| 12    |      |        |      |
| 13    |      |        |      |
| 14    |      |        |      |
| 合計    |      |        |      |
| 成品照片  |      |        |      |
|       |      |        |      |