

統一企業股份有限公司 (函)



發文地址：71001 台南市永康區中正路 301 號
本案聯絡人：麵粉部 張雅鈞
聯絡電話：06-253-6789#8183
電子信箱：yachun@mail.pec.com.tw

受文者：國立高雄應用科技大學觀光管理系暨觀光與餐旅管理研究所

發文日期：中華民國 104 年 08 月 11 日

發文字號：統總字第 1040507 號

速別：

附件：如 文

主旨：敬邀參加「2015 UniBread 烘焙王麵包大賽」，如說明，請 查照。

說明：

- 一、本公司以促進台灣烘焙文化暨烘焙技藝交流為目標，主辦「2015 UniBread 烘焙王麵包大賽」，邀請全台烘焙好手同場競技，藉此盛會來展現烘焙美食藝術。
- 二、比賽分三階段，「書面審查」於即日起至 104 年 9 月 15 日送件截止，第二階段初賽「2015 UniBread 烘焙王麵包大賽」於 104 年 10 月 6 日舉行；第三階段決賽「2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽」於 104 年 10 月 30 日舉行；冠軍選手可獲得藍帶學院烘焙中級研習資格與來回機票，或獎金新台幣 30 萬，敬邀各校共襄盛舉及派員參加。
- 三、活動辦法詳見附檔或活動網站 www.uni-flour.com.tw/2015unibread，敬請查閱。
- 四、對於比賽辦法如有任何問題請電洽統一企業麵粉事業部(06)253-6789 分機 8183 張小姐。

正本：台灣首府大學烘焙管理學系、台灣首府大學觀光餐旅學院、大葉大學餐旅管理學系、東海大學餐旅管理學系、輔仁大學餐旅管理學系、中華大學餐旅管理學系、義守大學餐旅管理學系、義守大學廚藝學系、明道大學餐旅管理學系、開南大學觀光與餐飲旅館學系、康寧大學餐飲管理學系、稻江科技暨管理學院、餐飲管理學系、銘傳大學觀光學院餐旅管理學系(桃園校區)、玄奘大學餐旅管理學系餐飲管理組、實踐大學餐飲管理學系(臺北校區)、國立暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理學系、中國文化大學生活應用科學系、國立屏東科技大學餐旅管理系、國立澎湖科技大學餐旅管理系、景文科技大學餐飲管理系、光宇學校財團法人元培醫事科技大學餐飲管理系(科)、南臺科技大學餐旅管理系、中華醫事科技大學餐旅管理系、遠東科技大學餐飲管理系(科)、大仁科技大學餐旅管理系、國立高雄餐旅大學餐旅學院、國立高雄餐旅大學餐飲管理系、國立高雄餐旅大學廚藝學院、國立高雄餐旅大學烘焙管理系、城市學校財團法人臺北城市科技大學餐飲管理系(科)、城市學校財團法人臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學士學位學程、經國管理暨健康學院餐飲廚藝系(科)、醒吾學校財團法人醒吾科技大學餐旅管理系(科)、大同技術學院旅餐飲管理系(科)、大同技術學院烘焙管理系(科)、環球學校財團法人環球科技大學餐飲廚藝系、高鳳數位內容學院餐旅事業管理系、美和學校財團法人美和科技大學餐旅管理系/科、臺灣觀光學院餐飲管理系、臺灣觀光學院廚藝管理系、國立臺東專科學校餐旅管理科、聖母醫護管理專科學校餐旅管理科、萬能學校財團法人萬能科技大學餐飲管理系、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學餐旅管理系(科)、中州學校財團法人中州科技大學餐飲廚藝系、弘光科技大學餐旅管理系、弘光科技大學食品科技系烘焙科技組、正修科技大學餐飲管理系(科)、台南家專學校財團法人台南應用科技大學生活服務產業系、德霖技術學院餐飲廚藝系(科)、高美醫護管理專科學校餐飲管理科、永達技術學院經營管理系餐飲管理組、桃園創新技術學院餐飲廚藝管理系、廣亞學校財團法人育達科技大學餐旅經營系、僑光科技大學餐飲管理系、黎明技術學院餐飲管理系、南開科技大學餐飲管理系、崑山科技大學餐飲管理及廚藝學士學位學程、中華學校財團法人中華科技大學食品科學系、中華學校財團法人中華科技大學餐飲管理系、國立高雄應用科技大學觀光管理系暨觀光與餐旅管理研究所、東方學校財團法人東方設計學院餐飲管理系、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學食品科技系

董事長 羅智先



2015 UniBread 烘焙王麵包大賽

比賽辦法

壹、 活動主旨

本活動旨在「促進台灣烘焙文化暨烘焙技藝交流」為目標，舉辦全國烘焙競賽，邀請全台烘焙店家好手同場競技，藉此盛會來展現烘焙美食藝術。

貳、 活動辦理單位

- ◆ 主辦單位：統一企業股份有限公司、統清股份有限公司
- ◆ 協辦單位：法國在台協會
- ◆ 執行單位：全人類整合行銷公司

參、 活動時程

- ◆ 即日起至9月15日止：受理選手報名
- ◆ 2015年9月22日：書面初審
- ◆ 2015年9月25日：公布入圍初賽選手
- ◆ 2015年10月6日：2015 UniBread 烘焙王麵包大賽
- ◆ 2015年10月30日：2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽暨頒獎典禮

肆、 活動地點

- ◆ 2015 UniBread 烘焙王麵包大賽地點：台北福華飯店金龍廳（臺北市仁愛路三段160號3F）
- ◆ 2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽地點：統一阪急百貨台北店夢廣場（台北市忠孝東路五段8號2F）

伍、 報名資格

- ◆ 每隊參賽選手1名
- ◆ 每1名參賽選手，限提出一組作品參賽（一組作品共包含三項比賽項目—法國長棍麵包／創意歐式麵包／甜麵包）。

陸、 報名方式

1. 報名時間：即日起至9月15日(二) 23:59
2. 報名方式：選手可採用「書面報名」或「網路線上報名」，報名時務必附上個人常用可聯絡之電子郵件地址。

| | 書面報名 | 網路線上報名 |
|-------|--|--|
| 報名表 | <p>備妥以下資料：</p> <p>(1)填寫「報名表」每人1份(格式如附件一)</p> <p>(2)三種比賽項目的「作品成分表」(含產品配方、產品照片；每項產品均需提供正面、側面、剖面三張照片，格式如附件二)。</p> <p>(3)「參賽同意書」每人1份(格式如附件三)。</p> <p>(4)以上文件紙本及電子檔光碟一片，郵寄時以油性筆在光碟上註名參賽者姓名，務必將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。</p> <p>郵寄地址：71001 台南市永康區中正路 301 號</p> <p>收件人：張雅鈞 小姐</p> <p>(5)完成報名後，主辦單位將以電子郵件回覆。</p> | <p>登入活動官網</p> <p>www.uni-flour.com.tw/2015unibread</p> <p>填寫：</p> <p>(1)線上填寫「報名表」每人1份(格式如附件一)</p> <p>(2)上傳「作品成分表」對應3項比賽項目(需含產品配方、產品照片；每項產品均需網路上傳正面、側面、剖面三張照片，格式如附件二)。</p> <p>(3)上傳「參賽同意書」每人1份(格式如附件三)</p> <p>(4)完成報名後，主辦單位將以電子郵件回覆。</p> |
| 報名截止日 | 2015年9月15日郵戳為憑。 | 2015年09月15日23:59為止 |

3. 洽詢有關比賽規定，亦可來電至執行單位：全人類公關雷小姐(02)2778-1200分機67。

柒、 比賽內容

1. 比賽項目：每一名選手製作以下三種項目

| 比賽項目 | 規則 | 完整作品 | 剖面作品 | 試吃品/試吃重量 (供評審試吃) |
|--------|--------------------------------------|------|------|--|
| 法國長棍麵包 | 成品 250g±10g；長度 55 公分，至少割 5 刀，表面不灑麵粉。 | 2 份 | 1 份 | 初賽 2 個 (1 個分切成 4 份，共 8 份) 決賽 20 個 (1 個分切成 6 份，共 120 份) |
| 創意歐式麵包 | 成品 300g±10g | 2 份 | 1 份 | 初賽 1 個 (1 個分切成 8 份，共 8 份) 決賽 12 個 (1 個分切成 10 份，共 120 份) |

| | | | | |
|-----------------------------------|---|-----|-----|---|
| 甜麵包 | 成品 80g±10g，麵糰含油 30%以上，含餡產品，且所含餡料必須在烤焙之前填裝完成，出爐後僅能做裝飾動作。 | 2 份 | 1 份 | 初賽 2 個 (1 個分切成 4 份，共 8 份) 決賽 30 個 (1 個分切成 4 份，共 120 份) |
| ※ 參賽作品須加入統一系列麵粉與統清產品至少一種 ※ | | | | |
| ※ 試吃品有餡料者，每塊需含有餡料及麵包體 ※ | | | | |
| ※ 配方、造型皆不設限，可發揮創意 ※ | | | | |

◆ 注意事項

1. 參賽作品之裝飾物必需是可食用性材料。
2. 參賽作品不得使用有版權爭議之作品(例如：小小兵、米老鼠)。
3. 送交評審之參賽作品不得有店家 logo 或名稱等相關訊息披露。
4. 若經舉發違反比賽規則，評審會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。
5. 所有參賽店家於評審團評審工作進行及成績計算之際，不得與評審委員交談以維持競賽公平。
6. 領獎選手須著廚師服或公司制服。
7. 參賽選手須依主辦單位安排配合接受媒體訪問與拍攝，選手與其參賽作品之照片肖像權，將無條件提供予主辦單位使用於公開場合之發佈權利。

2. 評審及評分

(1) 【書面審查】評審方式：

- I. 由主辦單位進行書面審查作業，會依報名基本繳交資料完整性作第一階段篩選，確認所有選手皆繳交報名表、三種比賽項目作品成份表(含正面、側面、剖面三張清晰照片)、參賽同意書，並皆需填寫完整，才符合參賽資格。
- II. 書面審查依照下列評分表進行評分，選出 30 位選手進入【2015 UniBread 烘焙王麵包大賽】。

| 評分項目 | 評分內容 | 百分比 |
|--------|-----------------|-----|
| 基本資格要求 | 符合為主 | 10 |
| 主題介紹 | 產品製作理念 | 20 |
| 配方表 | 配方合理性及對製程敘述的完整性 | 30 |
| 照片整體外觀 | 符合比賽規格說明 | 40 |
| 合計 | | 100 |

1. 書面審查結果訂於 104 年 9 月 25 日(五)於活動網頁公布入圍初賽選手名單，主辦單位亦將以電子郵件通知入圍選手。

(2) 【2015 UniBread 烘焙王麵包大賽】評審方式：

1. 比賽日期：104 年 10 月 6 日(二) 9:00-14:30。

- II. 選手報到時間：104 年 10 月 6 日(二) 8:30-9:00，所有參賽作品須於此時間送達並交給主辦單位工作人員，逾時將喪失比賽資格。
- III. 參加【2015 UniBread 烘焙王麵包大賽】之作品需與書面審查一致。
- IV. 由五位專業評審，依照下列評分表進行評分與試吃，評選出前五名，前五名入圍選手可晉級參加 10 月 30 日【2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽】爭取達人頭銜，以及取得法國藍帶學院研習機會。

| 評分項目 | 百分比 |
|------|-----|
| 組織結構 | 20 |
| 市場性 | 20 |
| 創意 | 10 |
| 外觀 | 10 |
| 風味 | 20 |
| 口感 | 20 |
| 合計 | 100 |

(3)【2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽】評審方式：

- I. 比賽日期：104 年 10 月 30 日(五) 7:00-14:30，所有選手於比賽會場進行現場烘焙。
- II. 選手報到時間：104 年 10 月 30 日(五) 6:30-7:00，
- III. 比賽的前一天，各參賽選手可以有 2 小時時間作準備，可以製作預發酵麵糰、配料，甚至主麵糰等任何比賽相關的準備工作。
- IV. 參加【2015 UniBread 烘焙王麵包大賽】之作品得與【2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽】不同，如需變更，選手需於 10 月 16 日前再提交作品成分表。
- V. 由五位專業評審依照下列評分表進行評分與試吃，選手須向評審解說作品理念與特色，評審依照主客觀角度進行評分，比賽名次會在評分結束後立即公布並進行頒獎。

| 評分項目 | 百分比 |
|-----------|-----|
| 風味 | 20 |
| 口感 | 20 |
| 組織 | 20 |
| 外觀 | 20 |
| 配方制定與製作流程 | 10 |
| 衛生清潔 | 10 |
| 合計 | 100 |

3. 爭議問題

針對爭霸賽題目及規則內容，若在競賽過程當中發現任何規則未規範之爭議問題，選手或裁判可提出討論，並由主辦單位召開臨時會議決議，在爭霸賽舉辦前，主辦單位仍保留解釋與修改題目或規範之最終權力。

捌、獎項

【2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽】

第一名可獲得獎盃 1 座、獎牌 1 個，與藍帶學院烘焙中級研習資格與來回機票，或獎金新台幣 30 萬

第二名可獲得獎盃 1 座、獎牌 1 個。

第三名可獲得獎盃 1 座、獎牌 1 個。

最佳人氣獎可獲得獎盃 1 座。

所有參賽者可獲得一面布條掛旗。

玖、2015 UniBread 烘焙王麵包爭霸賽注意事項

1. 主辦單位擁有本次比賽配方的製作權，以及比賽相關細節的版權。
2. 選手請於指定時間前至會場比賽區報到。
3. 爭霸賽選手之服裝需穿著大會提供的廚師服，儀容應力求整齊、清潔、大方展現專業廚藝人員形象，請選手一律自行穿著圍裙及廚師帽各一件，統一著黑褲子、黑鞋子及佩戴選手證，始得進出比賽場所。
4. 比賽開始 15 分鐘後，選手仍未進入挑戰賽場時，以棄權論。選手於比賽進行中，需離開比賽現場，應經評審長准許，並派評審人員陪同，離開時間不得超過 10 分鐘，比賽時間包含離開時間。
5. 選手於比賽期間需離開比賽現場時，廚師服不得外露(更換或以外套遮蔽)，未能遵守者，按情節輕重，於衛生清潔項目酌予扣分。
6. 比賽時選手發生違反規則時，經評審人員兩名共同認定後，按情節輕重，酌予扣分。
7. 選手應按已抽得之工作位置進行工具擺置，並於規定時間內，清點申請之材料，經清點無誤後簽名確認，事後不得異議。
8. 選手不得故意損壞挑戰賽場設備，如有故意、蓄意之意圖者，應負賠償責任。
9. 選手於比賽進行中，不得單獨與任何評審交談，但對評審人員之宣布或說明有疑問時，應立即於原位置舉手，經評審人員許可後，由兩名評審人員共同解答或處理，事後不得異議。
10. 在比賽過程中，禁止選手相互交談或使用行動電話及任何電子通訊工具。
11. 比賽期間遇停電、設備故障及其他意外事故，應立即舉手，通知評審長處理。
12. 參賽選手須依主辦單位安排配合接受媒體訪問與拍攝，選手及其參賽產品之照片肖像權，將無條件提供予主辦單位使用於公開場合之發布權利。
13. 冠軍選手之優勝獎項「藍帶學院烘焙中級研習資格與來回機票」，由主辦單位負擔研習學費與往返研習地點之經濟艙機票費用，當地之交通、住宿、生活費由得獎者自

行負擔；得獎者可依個人需求自行選擇在海外或台灣分校上課，但研習之時間、地點需依藍帶學院實際開課情況安排，並於 2017 年 12 月 31 前受課完畢，如無法於期限內受課完畢，則折合給予獎金 30 萬元。

14. 依中華民國稅法規定，所給付獎金、獎品之價值新台幣 20,010 元以上者需依規定填寫中獎收據並代扣 10% 稅款，外國人一律扣繳 20% 稅款。獎品價值依購入或取得成本之金額為準。
15. 主辦單位保留比賽規則修正之權利。

附件一、報名表

| | | | |
|----------------------------------|-------------|--------|-----------|
| 店家名稱(全名) | (若無則不需填寫) | 店家英文名稱 | (若無則不需填寫) |
| ※店家名稱(六個字以內) (為提供新聞資料、立牌名稱使用) | (若無則使用個人名義) | 分店數 | (若無則不需填寫) |
| ※通訊地址 | | | |
| ※電話號碼 | | ※傳真號碼 | |
| ※活動聯絡人 | | ※手機 | |
| ※電子信箱 | | | |
| <u>代表參賽師傅資料</u> | | | |
| ※選手中文／英文名字 | | | |
| ※年齡 | | ※烘焙年資 | |
| ※手機 | | ※電子信箱 | |
| ※選手經歷介紹 (比賽經歷及得獎紀錄相關介紹) | | | |
| 附註 | | | |

1. 本表不敷使用請自行增列，請店家務必與作品成分表一同繳交。
2. 個人資料收集告知說明：基於比賽之連絡目的，蒐集並使用您的個人資料（包含姓名、電話、通訊地址、電子信箱等其他足資識別該個人之資料）。對於您的個人資料，有查詢及閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理及利用、刪除等需求時，可以與本活動聯絡人連繫，我們將儘速進行處理。在未經您的同意之下，我們絕不會將您的個人資料提供予任何與本公司服務無關之第三人，或移作其他目的使用，您所提供之任何資料絕對保密，所有資料只有供本活動使用。若您不願意提供真實且正確完整的個人資料，將可能導致無法成功報名此次活動。

附件二—作品成份表 PS：請務必與報名表一同繳交，每位選手共需繳交三份作品成份表。

| 參賽項目一、法國長棍麵包 | | |
|--------------------------------|--------|----------------|
| 作品名稱： | | 成品總重量： 克 售價： 元 |
| 作品特色： (100~200字) | | |
| 主材料名稱 (依使用重量或% 由高至低依序填寫) | 重量(公克) | 製作過程及條件 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 其他材料 (依使用重量或% 由高至低依序填寫) | 重量(公克) | 注意事項： |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

參賽項目一、法國長棍麵包

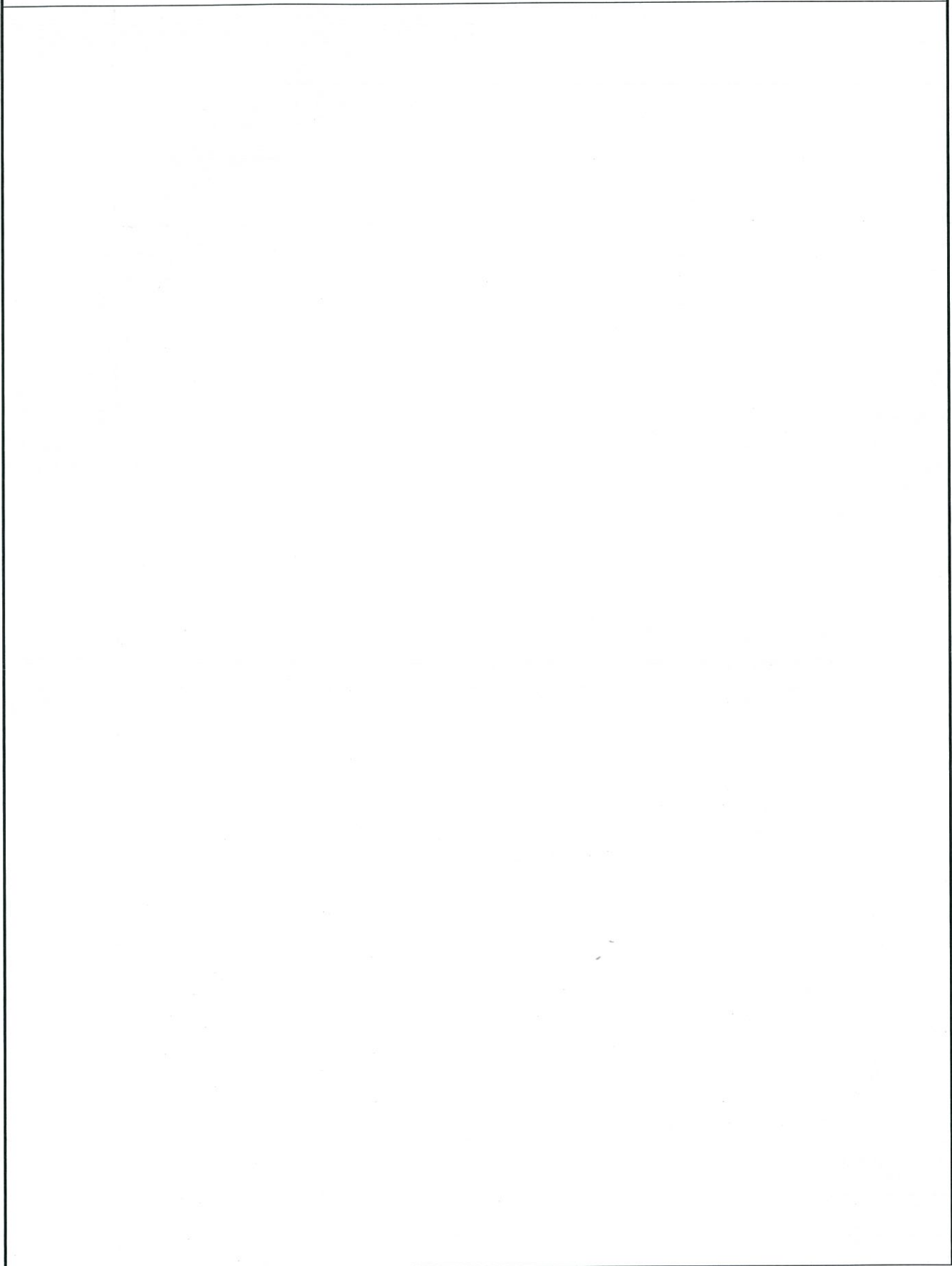
作品照片 (請貼上 正面、側面、剖面三張作品清晰照片，每張照片建議大小 1mb 以上)

參賽項目二、創意歐式麵包

| | | | |
|--------------------------------|--------|-------------|-------|
| 作品名稱： | | 成品總重量： 克 | 售價： 元 |
| 作品特色： (100~200字) | | | |
| 主材料名稱 (依使用重量或% 由高至低依序填寫) | 重量(公克) | 製作過程及條件 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 其他材料 (依使用重量或% 由高至低依序填寫) | 重量(公克) | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

參賽項目二、創意歐式麵包

作品照片 (請貼上 正面、側面、剖面三張作品清晰照片，每張照片建議大小 1mb 以上)



參賽項目三、甜麵包

| | | | |
|--------------------------------|--------|--------------|-------|
| 作品名稱： | | 成品總重量： 克 | 售價： 元 |
| 作品特色： (100~200字) | | | |
| 主材料名稱 (依使用重量或% 由高至低依序填寫) | 重量(公克) | 製作過程及條件 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 其他材料 (依使用重量或% 由高至低依序填寫) | 重量(公克) | <u>注意事項：</u> | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

參賽項目三、甜麵包

作品照片 (請貼上 正面、側面、剖面三張作品清晰照片，每張照片建議大小 1mb 以上)

【2015 UniBread 烘焙王麵包大賽】

參賽同意書

立同意書人(參賽選手)： 茲因參加【2015 UniBread 烘焙王麵包大賽】(以下簡稱比賽)，同意遵守以下約定：

- 一、立同意書人同意遵守本次比賽辦法之相關規定，並願配合主辦單位人員之指揮及接受評審團評審之結果。
- 二、立同意書人參加本次比賽所提供之作品(包括但不限於名稱、配方、造形、相片等)及其本人之肖像(以下簡稱授權標的)，同意無償授權主辦單位及主辦單位之轉授權人得不限期間、不限地區不可撤銷的永久繼續使用於所有形式之著作載體、媒體及實物製作，包括但不限於電視(無線及有線頻道)、網路、店頭、電影院、授課、講習、編輯、出版、報紙、雜誌、DM、戶外廣告、車體、燈箱、全影像媒體、全平面媒體等。但有關立同意書人姓名權、公司名稱(以下簡稱授權標的)之授權，則僅限本次比賽活動中使用。
- 三、立同意書人擔保其對本「授權標的」有授權之權利，且保證本「授權標的」並無不法侵害他人智慧財產權(包括但不限於商標權、專利權、著作權等)或其他權益之情事，否則立同意書人願賠償主辦單位因此所遭受之一切損害。

【本人(立同意書人)對本次比賽辦法已詳細審閱完畢，並同意遵守相關規定。】

此致

主辦單位：統一企業股份有限公司

統清股份有限公司

立同意書人(參賽選手)：

地址：

身分證字號：

所屬公司名稱：

(若無則不需填寫)

代表人：

地址：

中 華 民 國 年 月 日

(參賽同意書請自行列印後填寫，務必報名一同繳交，親筆簽名並附上身分證影本，影本黏貼請見下頁。)

參賽者

| |
|----------|
| 身分證影本黏貼處 |
| (正面) |
| |
| 身分證影本黏貼處 |
| (反面) |
| |