**2016弘光嘉崧盃全國菁英拉糖競賽**

**簡 章**

1. **目的**

從一個簡單的糖透過高溫淬煉，在拉糖達人運用鬼斧神工般的精湛手法，加上巧奪天工的技巧，得以將拉糖工藝展現得淋漓盡致。嘉崧企業有限公司長期以來致力於推廣拉糖工藝藝術，今年特別與弘光科技大學合作，舉辦「弘光嘉崧盃全國菁英拉糖競賽」，主題為自由發揮，希望藉由舉辦拉糖競賽來激發選手們的想像力、思考力以及創新能力，進而提升臺灣拉糖工藝技術與國際競爭力。

1. **主辦單位：嘉崧企業有限公司**
2. **執行單位：弘光科技大學 餐旅管理系&食品科技系**
3. **參賽對像: 對拉糖工藝有興趣者皆可參加**
4. **報名方式: 以報名單位提名，需蓋單位章(詳情請參閱競賽辦法)**
5. **競賽時間:**
6. 初賽(書審):104年12月16日(三)
7. 決賽(現場):105年 1月 4 日(一)
8. **競賽地點:** 弘光科技大學食品科技大樓(F303教室)
9. **競賽方式:**
10. **競賽方式:**
11. 採初賽與決賽兩階段競賽方式；初賽採書面作品遴選前12名優勝者晉級決賽，決賽以現場製作方式比賽。
12. 作品主題：自由發揮。
13. 作品規格：寬50㎝（正面）× 長50㎝ × 高度80cm以上。
14. 製作材料需完全為可食用素材，作品不可使用支架、鐵線。
15. **競賽獎金**
16. **獲獎參賽者獎勵獎金**
    1. 冠軍一名：獎金五萬元及獎牌、獎狀一只
    2. 亞軍一名：獎金三萬元及獎牌、獎狀一只
    3. 季軍一名：獎金一萬元及獎牌、獎狀一只
    4. 佳作兩名 : 獎金五仟元及獎狀一只
17. **競賽辦法:**
    1. **第一階段初賽辦法:**
18. 參賽者以個人為一組，以報名單位提名。報名表(需含完整配方表)及著作權及肖像權使用授權書及照片圖檔(附件)，於104年12月10日（週四）前寄達，寄至「433臺中市沙鹿區臺灣大道六段1018號，弘光科技大學食品科技系，王俊勝收」。
19. 初賽成績於104年12月21日（週一）在弘光科技大學網站最新消息公告。
20. 作品主題為***『自由發揮』***
21. 評分標準:主題呈現與說明20%、整體外觀與創意30%、難度與技巧50%。
    1. **第二階段決賽辦法**
22. 晉級決賽之參賽者請於105/01/04競賽日早上，攜帶決賽通知單及身分證明文件依指定時間內進行報到手續。
23. 決賽入圍者補助每位參賽者2,000元出席費。
24. 參賽者需於6小時內現場完成製作，並展示於操作區工作台上，**決賽當天製作主題需與初賽競賽主題相同**，若有調整，不得超過30%，逾時不予計分。
25. 所有材料及器具由選手自備，包含煮好之糖片(可事先著色)。
26. 所有裝飾用配件皆需現場製作，不得攜帶半成品，包含灌模，違規者將不予計分。
27. 評分標準 :主題呈現20%、整體外觀與創意30%、難度與技巧50%
28. 評審團由主辦單位特聘***2015里昂世界盃冠軍Mr.Emmanuele Forcone***擔任評審長及業界及學界共5位評審組成。
29. 評審團依成品及評分標準，評選出前3名及佳作2名。
30. **注意事項:**
31. 參賽者必須為推薦單位報名參賽。
32. 產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。
33. 報名表所有資料須以電腦繕打並填寫完整(簽名處請自行簽名)，。
34. 報名表及作品集請於指定截止時間前掛號郵寄至

***433臺中市沙鹿區臺灣大道六段1018號，***

***弘光科技大學 餐旅管理系 吳朝福 教授 收。***

***或 弘光科技大學 食品科技所 王俊勝 助理 收。(04)2631-8652#5050***

1. 比賽過程須全程穿著標準廚師服裝、帽子與圍裙。
2. 選手請於規定時間內報到，於競賽開始後15分未到選手，視同放棄。
3. 選手報到請攜帶決賽通知單及身份證，以便核對身分。
4. 主辦單位僅提供參賽者每組壓克力底座(60cm x 60cm)×1、220V電源插座×1、110V電源插座×1，其餘所需器具、材料由參賽選手自行準備。
5. 以不公開參賽者姓名之方式進行評分，評審依評分標準加總後計算成績。
6. 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，亦願負其他法律相關連帶責任。
7. 獎金二萬元台幣以上，須依所得稅法預扣10%。
8. 裁判對作品有提出評論及依競賽現場狀況得以有權修改競賽規章之裁決權。
9. 當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。
10. 評審的審核權、決定權，不接受其他的評議。
11. 以不公開參賽者姓名之方式進行評分，評審依評分標準加總後計算成績。
12. 主辦單位概不負責保管參賽者所攜帶之器具與個人之財物。
13. 主辦單位保有比賽中錄影及拍照之相關權利，拍攝照片及影片歸屬大會所有。
14. 各組在競賽結束後30分鐘清潔，將場地恢復，經工作人員檢查後始可離場。
15. **決賽競賽流程表**

決賽(現場):105年 1月 4 日(一) 地點：弘光科技大學

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時 間 | 內 容 | 備 註 |
| 7:50-8:10 | 參賽者報到時間 |  |
| 8:10-8:30 | 賽前準備 |  |
| 8:30~8:50 | 賽程說明 |  |
| 8:50~9:00 | 評審材料器具檢查 |  |
| 9:00~12:00 | 競賽時間 | 第一階段競賽時間(3小時) |
| 12:00~12:30 | 午餐時間 | 競賽暫停 |
| 12:30~15:30 | 競賽時間 | 第二階段競賽時間(3小時) |
| 15:30~16:00 | 清潔時間 | 選手撤場 |
| 16:00-16:30 | 技術交流餐會 | 國際會議廳小會議室LB207 |

1. **弘光科技大學現場場地配置**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 報到處 | 競賽現場 | 頒獎典禮 |
| 食品科技大樓  F棟3樓301教室 | 食品科技大樓  F棟303教室 | 國際會議廳小會議室  L棟B207 |

1. **競賽活動相關諮詢:**

弘光科技大學 食品科技系-王俊勝 助理 [a222288882000@yahoo.com.tw](mailto:a222288882000@yahoo.com.tw)

連絡電話 (04)2631-8652#5050

Facebook: **2016弘光嘉崧盃全國拉糖競賽**

[**https://www.facebook.com/groups/1512781589039874/**](https://www.facebook.com/groups/1512781589039874/)

附件一:

**2016弘光嘉崧盃全國菁英拉糖競賽報名表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 單位 /學校 |  | 職稱/年級科系 |  |
| 姓名 |  | 性 別 | □男 □女 |
| 生日 | 年 月 日 | 身份證字號 |  |
| 連絡電話 |  | E-mail |  |
| 通訊地址 |  | | |
| 作品名稱 |  | | |
| 創意  由來  說明 |  | | |
| 作品  相片 | （照片黏貼處4×6） | | |

附件二:

**2016弘光嘉崧盃全國菁英拉糖競賽切結書**

立書人：

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. 立書人為參加嘉崧企業有限公司 (下稱「主辦單位」)所主辦之2016弘光嘉崧盃全國菁英拉糖競賽，茲切結所提之參賽創新作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。
2. 日後若經查明立書人等之參賽作品確係部份或全部抄襲他人，立書人等之參賽資格，所獲頒之獎金資格應立即取銷，並立即將所領取之獎金歸還主辦單位。
3. 若因立書人等抄襲他人創意而致主辦單位須向第三人賠償或導致其他損失，立書人等應負賠償主辦單位之責。
4. 立書人等保證擁有或有權使用其所創作之「參賽作品」之智慧財產權並保證所創作之「參賽作品」不侵害任何人之智慧財產權。
5. 若因立書人等之參賽創新作品侵害他人之智慧財產權而導致第三人得以對主辦單位求償或主辦單位之權益因而受損，立書人願負一切賠償責任。

此致

立書人簽章：

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

中華民國 年 月 日

附件三

**2016弘光嘉崧盃全國菁英拉糖競賽**

**著作權及肖像權使用授權書**

茲本人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

參與主辦單位所舉辦之2016弘光嘉崧盃全國菁英拉糖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，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 嘉崧企業有限公司

立書人

姓名: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代理人: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

中華民國\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 月\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_日

◎ 填寫說明: 本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。