

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽 全國大專院校與高中職組創藝烘焙競賽辦法

一、活動宗旨：

喜願行於 2007 年開啟民間自主契作台灣小麥的先河，更於 2011 年 10 月起與聯華實業股份有限公司、全國教師工會總聯合會（全教總）等團體合作，在全國各中小學推動「麥田見學」為台灣雜糧的食農教育立下新頁。及至 2013 深化年「咱糧學堂」，加大「親農」、「尊農」、「愛農」的力度，2017 年在全國已發展至 500 多所學校參加，累計歷年來影響學校師生達數萬人計，在台灣糧食教育中注入一股堅實的動能。

喜願行為促使「咱糧學堂」的理念，選在全台高中職與大專院校的技職體系萌芽，喜願行(喜願小麥契作農友團)與聯華實業股份有限公司連袂邀請財團法人中華穀類食品工業技術研究所、全國教師工會總聯合會協力辦理「台灣小麥麵粉創藝應用競賽計畫」，透過年輕新世代創新創意的翻轉思維，讓台灣小麥的運用更加多元繽紛與活力！

2016 年我們舉辦首屆台灣小麥「野創盃」烘焙創藝烘焙競賽，獲得全國各大專院校、高中職同學們的熱烈迴響，有 11 所大專院校、27 所高中職校共 110 隊報名，開創台灣烘焙競賽的高峰。

2018 年有 20 所大專院校、11 所高中職校共 30 隊選手報名參賽，藉由指導教師與學生選手在烘焙領域上的互動交流，豐富技藝經驗，以專業知識及技能引領學生創意發想為並付諸實踐，培養學生全方位的烘焙專業能力，厚植儲備台灣糧食教育薪傳永續進步的動能。

今年(2019)我們「野創盃」將再以原創的精神與嶄新的命題，挑戰全國各大專院校、高中職同學們的「烘焙魂」，竭誠邀請妳（你）組隊報名充滿自造、原創、活力的烘焙創藝大賽！

● 關於「野創盃」—找尋野生創客

「野創盃」或可化約解讀為「野生創客」，而「野」字則是一種心靈狀態，代表著「不受束縛」、「接近原初」、「簡單粗放」、「自由活潑」的精神。而「創」字則取自「創客」(Makers，另有譯自造者)；「創客運動」(Maker Movement)是近幾年在趨勢潮流中最被熱烈討論的一詞，也被視為開啟未來創新的重要關鍵，並逐漸從工業滲透到藝術、文化、教育等各個領域。

「Maker」的魅力除了從過往的「自己動手做」(DIY)，更演化到今日的「與他人一起共創」(DIWO)，且不同於由工廠大量製造的標準模組，而是以社群集體的創意創

新力，企圖翻轉僵化的規制。

而在教育現場也從過去單向純粹「想像」的學習模式，欠缺「實作」的學習課程，到今日以創意創新成為競爭主流，完全翻轉了傳統觀念。2012年趨勢大師安德森(Chris Anderson)在《自造者時代》(Makers)一書中更直言：「自造者將掀起第三次工業革命，改變世界。」

主辦單位期以「野創」的精神為主軸，找尋年輕充滿活力的「野生創客」，創發本土小麥在「烘焙類」、「麵食類」應用中的嶄新一頁！

● 這是一場「四度空間」(力度、速度、溫度、軟度)中，感性與理性的創藝交流「野創盃」有別於坊間各種烘焙競賽，報名參賽者均會獲得喜願行免費提供一以「友善環境」(不使用除草劑、化學農藥、化肥、不毒鳥)種植的台灣小麥，由聯華麵粉所碾製的喜願白海豚麵粉與喜願全麥麵粉、新高山台灣小麥麵粉(100%無配粉)，且須以純粹手做的力度完成基本麵糰，參賽者必須重新學會如何施力？學習時間等待？如何感覺麵糰的溫度？如何理解麵糰應力鬆弛後的柔軟？從而以專業知能為底蘊，以「野生創客」的精神，創發出100%台灣小麥粉的獨特風韻。

我們會持續以「友善環境」與「野生創客」的理念，推動台灣在地食農教育，更期待透過在技職教育師生們的共同參與，讓台灣在地農糧能有更多展現的機會與空間。

二、主辦單位：喜願行、聯華實業股份有限公司

三、協辦單位：全國教師工會總聯合會

四、贊助單位：財團法人育秀教育基金會

五、承辦單位：中華穀類食品工業技術研究所

六、參加對象：各大專院校及公立私立高中職在校學生，分大專組與高中職組。

七、競賽日期：

報名期間：2019年3月19日至2019年6月10日(資格審查後依序寄送指定材料)

書審作品：2019年6月11日至2019年6月21日(文件審查)

決賽公佈：2019年6月28日(公佈晉級決賽名單/高中職8組、大專院校7組)

決賽前置：2019年8月23日週五(決賽選手報到共度野創盃選手之夜)

決賽實作：2019年8月24日週六(當日評選並頒獎)

八、決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所

九、競賽制度：為團體賽制，每組選手2人(不含指導老師)，每學校以推薦3組為上限，各參賽組依報名規定辦理送件報名。

十、競賽方式：

(一)、採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽採書面作品審查，分別遴選出高中(職)

組8組及大專院校組7組，共計15組優勝組晉級決賽，決賽以現場製作方

式進行。

(二)、競賽辦法：

1、第一階段初賽辦法：

(1). 報名程序

參賽者 2 人為一組，以校為推薦單位報名參賽，每學校以推薦 3 組為上限。報名表如(附件一)，報名受理日期於 2019 年 3 月 19 日起至 2019 年 6 月 10 日截止。(以收件郵戳為憑)。郵件報名表請寄至以下地址：

249 新北市八里區中山路三段 225 號

中華穀類食品工業技術研究所「野創盃」收

電話: 02-26101010 分機 270

聯絡人電子郵件 Email: amy.lin@cgprdi.org.tw

*報名完成核可確認後，即由喜願行提供指定麵粉寄送至各校選手組指導老師收。

(2). 初賽繳件

初賽採書面作品遴選，請各參賽組備齊下列文件及光碟片：

1. 報名表(格式如附件一共 2 頁)
2. 作品相片與配方表(格式如附件二)
3. 原創切結書(格式如附件三)
4. 著作權及肖像權使用授權書(格式如附件四)
5. 作品相片電子檔光碟(郵寄時以油性筆在光碟上註名參賽者姓名，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行。特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。)

以上文件紙本及電子檔光碟一片等共五項於指定時間內寄交主辦單位。

，報名受理日期於 2019 年 3 月 19 日起至 2019 年 6 月 10 日止 (以收件郵戳為憑)。

參賽選手繳件後，經審核齊備無誤後，主辦方核發參賽選手參賽證明及指導老師指導證明。

(3)初賽成績於 2019 年 6 月 28 日以主辦與承辦單位網站公布入選晉級決賽名單。

A. 初賽評分標準，作品需以台灣小麥為素材，以台式軟歐麵包和台式甜麵包為主，結合台灣本土農產素材，創作理念符合野創概念，商品須具有商業應用價值，以利未來推廣之需。(備註:其台式軟歐麵包麵糰材料中需自行選用本競賽指定之 4 種雜糧粉至少 2 種以上，用量不拘。指定雜糧粉為薏仁粉、苦蕎粉、米穀粉、黑豆粉等 4 種。)

B. 作品內容共 4 種麵包成品，作品項目和規範：

第 1 款 台式軟歐麵包：

完成大軟歐麵糰重量 150 公克數量 4 個，小軟歐麵糰重量 40 公克數量 12 個。軟歐麵包麵糰材料中需自行選用本競賽指定之 4 種雜糧粉至少 2 種以上，用量不拘。指定雜糧粉為薏仁粉、苦蕎粉、米穀粉、黑豆粉等 4 種。)

第 2 款 台式甜麵包：

完成甜味麵糰重量 50 公克數量 12 個，鹹味麵糰重量 50 公克數量 12 個。

上述重量規範不包括餡料重量，其餡料部分可於烤焙前包入或烤焙後調理。

C. 作品相片需四個角度照片 4 張(電子檔每張 4M 以上)，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。

D. 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。

2、第二階段決賽辦法

- (1)、晉級決賽之參賽組，喜願行將會依選手申請需求，再次寄送指定材料以供練習。
- (2)、決賽參賽隊伍於 2019 年 8 月 23 日(五)，攜帶決賽通知單依指定時間內進行報到手續並抽籤決定崗位。
- (3)、決賽入圍者主辦單位補助每參賽組新台幣 2,000 元出席費，惟花蓮及台東 2 地區補助為每參賽組新台幣 4,000 元，本款項決賽報到後由選手具名簽領。
- (4)、參賽者需於 6 小時內現場製作完成：麵包 4 種(軟歐麵包：大軟歐 150 公克數量 4 個、小軟歐 40 公克數量 12 個；甜麵包：甜味 50 公克數量 12 個、鹹味 50 公克數量 12 個)。
- (5)、麵包造型不拘，限制規格範圍以內都可。成品取各二個供評審試吃之，展示四種不同麵包可自行運用自備器皿，並佈置於大會提供展示桌面受評，決賽當天製作主題需與競賽主題相同，逾時完成不予計分。
- (6)、由主辦單位提供每參賽組所指定之麵粉原料統一由喜願行及聯華實業提供。
- (7)、除丙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽組擬使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽組自行準備，主辦單位不另外提供。
- (8)、晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有 20%-30%之異動。
- (9)、評審團將由專家、業界評審 3 位共同組成。
- (10)、由評審團依成品及評分標準，評選出高中(職)組成績前 3 名及優勝 5 名、大專組前 3 名及優勝 4 名之參賽組別，評審並於賽後針對成品進行評選講解。

十一、參賽說明

- (一)、作品中原料麵粉應完全使用台灣小麥麵粉(喜願白海豚麵粉與喜願全麥粉、新高山麵粉)，並且須以純手工揉製麵糰而成後進入發酵。
- (二)、初賽作品必須繳交原料之配方表及製作流程、成品相片。
- (三)、決賽作品所使用基本原物料，現場提供喜願全麥粉、喜願白海豚中筋麵粉、新高山麵粉。其餘材料：如酵母、細砂糖、鹽、糖粉、全蛋或調理用之餡料等烘焙材料，皆由選手自行準備。

注意事項：1. 主辦單位場地為國家丙級烘焙術科檢定考場，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準備，可於入選決賽後向主辦單位提出申請，並且於決賽當天接受評審核對檢查後使用。

2. 主(協)辦單位網頁將公布歷年獲獎前三名次參賽作品圖片供參考，已出現過作品製作創意，請本年度(2019)選手創作時注意迴避勿重複。
3. 獲獎選手本人須配合參加本競賽後續相關活動之各項宣傳活動，主辦單位將通知實際執行期程以及內容。

十三、初賽評分標準：

- (一)、由主辦單位邀請評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。
- (二)、書面審查結果依照參賽組總成績排序，選出高中(職)組 8 組、大專院校組 7 組晉級決賽。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10	符合主題
主題說明	30	作品設計理念
創意創新	50	操作、造型
配方書審	10	配方表符合主題呈現
合計	100	

十四、決賽評審方式：

- (一)、決賽日期：2019 年 8 月 24 日(星期六)。
- (二)、決賽當天參賽組需於規定時間內完成作品製作，並依規定送交試吃品，且需於指定 60 公分*90 公分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。
- (三)、評審方式：

- (1)由主辦單位邀集 3 位業界專家擔任評審，進行評分。
- (2)評分標準：

評分項目	百分比	評分內容
配方設計與創意	20	符合設計之原創性與理念
口感、風味	30	口感與風味
操作技巧	15	操作方法及技巧
團隊合作	10	成員相互支援協同度
衛生安全	10	操作衛生及食材利用率
佈置主題契合度 與作品說明	15	作品擺設與現場佈置、各組派代表向評審說明設計理念與作品特色(3-5 分鐘)。
合計	100	

十五、競賽流程暨頒獎典禮：

高中職組(1~8 組) 大專組(9~15 組)		
時 間	活 動	備 註
08：30～08：40 08：40～09：00	選手報到 賽程說明、材料器具確認及賽前準備。	實習工廠
09：00～15：00	競賽實作時間，含試吃品送繳及作品擺設與現場佈置。試吃品送繳時間表 1. 13:30 台式甜麵包甜味 2. 13:50 台式甜麵包鹹味 3. 14:10 台式小軟歐 4. 14:30 台式大軟歐 作品擺設與現場佈置。	實習工廠
15：00～16：00	選手作品說明。 評審時間	實習工廠
16：30～17：00	頒獎典禮(高中職組、大專組)	示範教室

十六、決賽獎項：

高中職組：

1. 野創金牌：一組，獎金新台幣 15,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 野創銀牌：一組，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 野創銅牌：一組，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：五組，獎狀壹紙、獎牌壹面、紀念禮品一份。

大專組：

1. 野創金牌：一組，獎金新台幣 20,000 元獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 野創銀牌：一組，獎金新台幣 10,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 野創銅牌：一組，獎金新台幣 6,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
5. 優勝：四組，獎狀壹紙、獎牌壹面、紀念禮品一份。

十七、競賽規則：

- 一、參賽對象必須以校為推薦單位報名參賽，每學校以推薦 3 組為上限，參賽者須為全職在校學生。
- 二、產品需為原創性設計，不得仿冒或侵害他人智慧財產權；主辦單位及承辦單位可使用選手肖像權與著作權。
- 三、競賽過程須全程穿著潔淨標準廚師服裝、帽子與圍裙。
- 四、選手報到請攜帶決賽通知單及學生證，以便核對身分。
- 五、選手請於規定時間內報到進場，於競賽開始後 20 分鐘未到場選手，視同放棄。
- 六、所有參賽選手均同意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。
- 七、競賽期間任何疑義發生時，由評審長召開評審會議作成處分決議後，告知所有選手，評審會議對比賽規則及結果擁有最高解釋及裁決權，不接受其他的評議。
- 八、競賽期間，所有選手除經評審長同意，不得單獨與任何人交談、交換材料、使用電子裝備進行通訊、錄影、錄音等。

- 九、 競賽期間遇空襲、停電、設備故障等重大意外事故，選手應聽從評審長指示。
- 十、 、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。
- 十一、 競賽時間結束時，選手應即停止工作，違反者按其情節酌量扣分。
- 十二、 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。
- 十三、 主辦單位保有競賽中錄影及拍照之相關權利，拍攝照片及影片歸屬主辦單位所有。
- 十四、 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。
- 十五、 主辦單位及承辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽，惟主辦單位保留調整選擇之權利。

附件一:報名表(以校為單位填寫1張,每校至多可推薦3組參賽)

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽				
推薦學校全名			推薦學校 用印	(印信)
推薦系所全名				
推薦領隊及職稱	聯絡電話及手機		通訊地址及電子信箱	
推薦序號	姓名	科系(所)	聯絡電話	電子信箱
【第1組】				
參賽者 1-1				
參賽者 1-1				
指導老師				
【第2組】				
參賽者 2-1				
參賽者 2-2				
指導老師				
【第3組】				
參賽者 3-1				
參賽者 3-2				
指導老師				

*組號請由校方指定

附件一之1(以組為單位個別填寫1張)

身份	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
指導 老師 (組號)	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處
參賽者 (組號-1)	學生證影本正面粘貼處	學生證影本背面粘貼處
參賽者 (組號-2)	學生證影本正面粘貼處	學生證影本正背面粘貼處

*組號請由校方指定

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

◎參賽者必須完成書面資料填入。

學校		系科年級	
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
生日	年 月 日	身份證字號	
聯絡電話		電子信箱	
<p>作品相片： 軟歐(大.小) 作品名稱：</p>	<p>作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</p>		
<p>作品相片： 甜麵包(甜.鹹) 作品名稱：</p>	<p>作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</p>		

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

【台式軟歐麵包配方表】

高中職組 大專組

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

【台式甜麵包配方表】

高中職組 大專組

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法

附件三:原創切結書 (需每位參賽者填寫 1 張)

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

原創切結書

立書人：_____

立書人等為參加喜願行、聯華實業股份有限公司(下稱「主辦單位」)所主辦之 2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

- 一、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。
- 二、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。
- 三、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。
- 四、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。

此致

喜願行、聯華實業股份有限公司、全國教師工會總聯合會、財團法人育秀教育基金會、
中華穀類食品工業技術研究所

立書人簽章：_____

中 華 民 國 年 月 日

附件四:授權書(每位參賽者填寫1張)

2019 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

著作權及肖像權使用授權書

立書人：_____

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，均可在主辦單位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

喜願行、聯華實業股份有限公司、全國教師工會總聯合會、財團法人育秀教育基金會、
中華穀類食品工業技術研究所

立書人

姓名：_____

法定代理人：_____

中華民國_____年_____月_____

◎ 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。