

「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」

競賽簡章

- 活動主旨：景文科技大學觀光餐旅學院餐飲管理系於 108 學年度增設烘焙組，為了提升各大專院校及高中職校之餐飲相關科系的在校學生，對烘焙甜點的認知與實務，並激發創意，故辦理本次「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」，藉由此次活動，讓廣大喜愛甜點的青年們，盡情揮灑熱情，展現實力，做出精緻又美味的烘焙甜點。
- 主辦單位：景文科技大學觀光餐旅學院 餐飲管理系
- 贊助單位：德麥食品股份有限公司、台灣大食品股份有限公司、嘉崧企業有限公司、萬記貿易有限公司、
蘿漾手作藝術工坊、全球餐飲發展有限公司、大福國際商貿有限公司、
三能食品器具股份有限公司、Robot Coupe、台灣雀巢股份有限公司、
上優事業股份有限公司、聯華製粉食品股份有限公司、
新加坡永紐股份有限公司台灣分公司。
- 報名資格：全國各大專院校及高中職校餐飲相關科系之在學學生。
- 競賽日期：
報名期間：即日起至 110 年 09 月 30 日(四) 截止
作品繳交時間：於 110 年 10 月 15 日(五)17:00 截止
成績公告：110 年 10 月 22 日(五) 16:00 時
 - 公佈於：景文科技大學餐飲管理系網站
<http://fooddep.just.edu.tw/bin/home.php>
 - 比賽項目
 - 盤飾甜點展示(十吋盤飾甜點一盤)。
 - 杏仁膏蛋糕裝飾展示。
 - 翻糖蛋糕裝飾展示。
- 競賽辦法：繳交(1)指定錄製影片(2)成品照數張
- 報名方式：
 - 本競賽需以 Google 表單填寫後，經主辦單位資格審查，確認競賽年齡及資格。
 - Google 表單連結網址：<https://forms.gle/iasZUaV1dSy6YZvv5>
- 活動協助：
景文科技大學 BVT 烘焙菁英選手隊、景文科技大學 CBC 創意烘焙社

- 如對簡章內容有疑問請撥打：

0921-295879 陳文正老師

0911-866738 楊永富老師

0981-707141 總召陳蕾

餐飲管理系

系辦電話:(02)8212-2000#2655

- 評分標準：

- 盤飾甜點(大專組及高中職組)：

- 為了提升選手製作技術及創意發揮能力，請勿以市售甜點樣式如法炮製，製作時改變甜點造型並強化豐富內餡及口感，用心製作出色、香、味、美的創意盤式甜點。
- 作品須以需以 10 吋盤子(約 30 公分)盛裝，照片要有正面照一張、俯視照一張、剖面照一張、特寫照兩張(可有細節展示或飾片配件圖)，共五張，和三分鐘製作過程影片剪輯、一分鐘作品介紹解說(皆需有選手入鏡)。
- 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。

- 杏仁膏蛋糕裝飾展示及翻糖蛋糕裝飾展示(高中職組)：

- 必須以可食用材料來製作。
- 作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內
- 照片要有正面照一張、背面照一張、俯視照一張、特寫照三張(可有細節展示或配件圖)，共六張，和三分鐘製作過程影片剪輯、一分鐘作品介紹解說(皆需有選手入鏡)。
- 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。

- 評分標準：

- 由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

- 盤飾甜點展示：

評分項目	百分比	評分內容
操作技巧	15 %	操作方法
作品創意與主題 (含配方表及說明)	25 %	作品設計擺設
作品外觀設計及組織	50 %	作品外觀質感與內部層次
市場可行性	10 %	作品實務推出
合計	100 %	以總分合計排列得獎名次。

• 杏仁膏蛋糕裝飾展示及翻糖蛋糕裝飾展示

項目	百分比	評分內容
主題性	10 %	產品是否符合主題性 整體造型完整度
創意/獨特性	20 %	是否具 有創意的巧思 產品是否具獨特性
藝術性	30 %	視覺美觀度是否具藝術性
技巧性	30 %	產品技巧的難易度
配色協調性	10 %	顏色上的搭配
合計	100 %	以總分合計排列得獎名次。

獎勵辦法：

• 盤飾甜點展示(大專組及高中職組)：

金獎：壹名，獎金 3000 元，得獎者獎牌壹面、獎狀壹紙。

銀獎：貳名，獎金 2000 元，得獎者獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：參名，獎金 1000 元，得獎者獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：數名，得獎者每名獎狀壹紙。。

最佳創意設計獎：壹名，得獎者獎狀壹紙。

(參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙)

• 杏仁膏蛋糕裝飾展示及翻糖蛋糕裝飾展示(高中職組)：

金獎：壹名，獎金 3000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銀獎：貳名，獎金 2000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：參名，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：數名，得獎者每名獎狀壹紙。

最佳創意設計獎：壹名，得獎者獎狀壹紙。

(參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙)

• 注意事項：

- 產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。

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，願負其他法律相關連帶責任。

「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」(附件一)
著作權及肖像權使用授權書

編號: 由主辦單位填寫

立書人(以下含指導老師)_____參與 本次主辦單位所舉辦之
「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」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

「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」(附件二)
報名表

編號：__由主辦單位填寫

學校			
學生姓名		系科別/年級	
生日	年 月 日	身分證字號	
學生電話		學生電子信箱	
身分證正面影本浮貼		身分證背面影本浮貼	
學生證正面影本浮貼		學生證背面影本浮貼	
比賽組別	<input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專組		
報名項目	<input type="checkbox"/> 盤飾甜點展示 <input type="checkbox"/> 杏仁膏蛋糕裝飾展示(僅限高中職組) <input type="checkbox"/> 翻糖蛋糕裝飾展示(僅限高中職組)		
指導老師			
指導老師 聯絡電話		指導老師 電子信箱	

「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」(附件三)

作品名稱創意說明表

編號：__由主辦單位填寫

校名		姓名	
報名項目	<input type="checkbox"/> 盤飾甜點展示 <input type="checkbox"/> 杏仁膏蛋糕裝飾展示 <input type="checkbox"/> 翻糖蛋糕裝飾展示		
作品名稱 創意說明			
作品相片			
作品名稱 創意說明			
作品相片			

- 表格不足請自行延伸

「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」(附件四)

盤飾甜點製作配方表

姓名：_____

編號：__由主辦單位填寫

作品名稱			
材料名稱	百分比%	重量(公克)	作法
合計			

- 表格不足請自行延伸

「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」(附件五)

靜態展示著作權及肖像權使用授權書

編號： 由主辦單位填寫

立書人(以下含指導老師) 參與 本次主辦單位所舉辦之
「2021 第三屆 JUST 景大盃線上全國烘焙甜點爭霸賽」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