

# 2021 第五屆帕莎蒂娜正修盃全國創意烘焙大賽

一、活動主旨：為了推廣台灣各地農特產品，希望藉由全國性的西點烘焙比賽來達到推廣之效用。本次比賽以台灣各地生產之農特產品為主原料舉辦烘焙比賽，藉此提升高中職、大專學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，並希望開發出創意新西點，帶動農產品價格，讓農民能增加收益外也能受惠烘焙業者，其商品進入店鋪銷售。

二、初賽日期：110年11月5日17:00前截止收件(以郵戳為憑)

三、決賽日期：110年11月15日(星期一)

時間：08:10~08:30報到；09:00~14:00進行決賽

四、地點：正修科技大學 餐飲管理系 烘焙教室(17-0104教室)及 創客烘焙教室(29-0503教室)

主辦單位：正修科技大學餐飲管理系、帕莎蒂娜國際有限公司

協辦單位：統一企業股份有限公司、統清股份有限公司、六協廚刀捷禾貿易有限公司、十代有限公司

五、報名辦法：

(一) 競賽分高中職組及大專組，2人一組，填妥報名資料，含授權書(附件一)、報名表(附件二)及作品說明書(附件三)，請以電腦繕打並詳細撰寫，附上清晰之成品照片。

(二) 報名資料於110年11月5日(星期五)前(以郵戳為憑)以掛號寄至833 高雄市鳥松區澄清路840號正修科技大學餐飲管理系 謝仁宗老師收，同時e-mail寄至謝仁宗老師信箱[k0616@gcloud.csu.edu.tw](mailto:k0616@gcloud.csu.edu.tw)。

六、比賽方式：

第一階段：以台灣各地農產品為主原料製作的伴手禮及歐式麵包各一款，每款以烤盤一盤為限(數量不拘)。產品需有以下條件 1. 可作為禮盒與伴手禮 2. 可室溫保存 3. 保存期限需有 2 週以上 3. 要計算出成本及建議售價。參賽者須將比賽之二項產品拍成 5x7 照片(亦可以彩色列印但以不失真為原則)，並請務必謹慎詳細、準確地書寫材料、作法(表格如附件)，相關書面資料須於 110 年 11 月 5 日(星期五)前寄出(以郵戳為憑)。

主辦單位於 11 月 9 日(星期二)邀請評審團蒞校評選並於 11 月 9 日當天選出高中職組 12 組、大專組 8 組參加決賽，於 11 月 10 日以電話告知選手參加決賽並會公佈在餐飲系系網。比賽內容如有任何疑問可電洽 正修科技大學餐飲管理系 謝仁宗老師 0933626138、Line ID:6788JD。

第二階段：110年11月15日(星期一)上午08:10起在正修科技大學烘焙教室現場比賽。高中職組取金牌、銀牌、銅牌各一組及優勝、佳作各兩組。大專組取金牌、銀牌、銅牌、優勝、佳作各一組。

進入決賽者，於決賽時請準備一位組員之匯款帳戶影本，以供競賽結束後匯款得獎獎金。

七、注意事項：

(一) 材料準備：參賽選手須自己準備所寄初賽照片中之材料且需於現場製作，不可攜帶半成品(前種、老麵、液種除外)，違者以零分計算。決賽當天所呈現之產品須完全符合初賽資料之配方及照片。決賽當天麵粉及奶油由統一企業及統清公司提供。

(二) 產品設計理念說明表：參賽選手必須製作產品的設計理念陳列於成品桌，每組成品桌為90x60公分。

八、評分標準：

裁判評分：

1. 主題及創意(含展台布置)20%

2. 市場可行性 30%

3. 整體風味 20 %
4. 組織結構 20%
5. 設計理念說明表10 % (裝飾、內容需與食譜一致)

#### 九、比賽相關事務：

- (一) 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。
- (二) 選手報到時請攜帶學生證以便核對身份。
- (三) 賽前五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
- (四) 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
- (五) 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。
- (六) 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。
- (七) 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣五分。
- (八) 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備比賽所需之菜卡。
- (九) 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具（餐盤、杯具等）及個人用具、刀具等由選手自行準備。
- (十) 主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
- (十一) 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- (十二) 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
- (十三) 主辦單位提供器材清單：

名稱	數量	名稱	數量
攪拌機（1 貫）	1	剪刀	1
攪拌機（8 公升）	1	量杯	1
烤箱（一盤量）	1	量匙	1
烤盤	2	篩網	1
電熱爐	1	小鋼盆	2
打蛋器	1	大鋼盆	1
橡皮刮刀	1	塑膠盆（大）	6
塑膠刮板	1	塑膠盆（小）	6
切麵刀	1	成品框	1
雪平鍋	1	冰塊	有

#### 十、評審辦法：

##### (一) 評審項目：

- 1、比賽作品在於表達所挑選原料之特性、口味、外觀、及主題創意並重。
- 2、產品上所有的裝飾品，都必須是可食用的。

##### (二) 評分方法：

- 1、總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。
- 2、違規項目：
  - (1) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
  - (2) 逾時未完成作品（五小時內），不予計分。

(3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。

(4) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。

#### 十一、獎勵辦法：

##### 高中職組

金牌：獎金 5,000，獎盃1座、獎狀1紙、獎品 1 份。

銀牌：獎金 3,000，獎盃1座、獎狀1紙、獎品 1 份。

銅牌：獎金 2,000，獎盃1座、獎狀1紙、獎品 1 份。

優勝：得獎者每名獎狀1紙、獎品 1 份。

佳作：得獎者每名獎狀1紙、獎品 1 份。

##### 大專組

金牌：獎金 5,000，獎盃1座、獎狀1紙、獎品 1 份。

銀牌：獎金 3,000，獎盃1座、獎狀1紙、獎品 1 份。

銅牌：獎金 2,000，獎盃1座、獎狀1紙、獎品 1 份。

優勝：得獎者每名獎狀1紙、獎品 1 份。

佳作：得獎者每名獎狀1紙、獎品 1 份。

#### 十二、如因疫情影響，主辦單位有權變更競賽相關事宜。

# 2021 第五屆帕莎蒂娜正修盃全國創意烘焙大賽

## 著作權及肖像權使用授權書 (附件一)

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

立書人

姓名: \_\_\_\_\_

法定代理人(監護人): \_\_\_\_\_

中華民國\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

# 2021 第五屆帕莎蒂娜正修盃全國創意烘焙大賽-報名表 (附件二)

※第一階段繳交資料

學校名稱			學校地址				
			科系年級		指導老師		
指導老師 e-mail			指導老師 連絡電話				
通訊地址 (資料通知處)							
參賽者(1)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證字號		
	電話		傳真		手機		
	e-mail						
參賽者(2)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證字號		
	電話		傳真		手機		
	e-mail						
參賽者(1)學生證浮貼處				參賽者(2)學生證浮貼處			
備註	一、本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1、報名表一份(1) 2、產品說明表各一份(2)						

# 2021 第五屆帕莎蒂娜正修盃全國創意烘焙大賽-說明表 (附件三)

※第一階段繳交資料

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)	
產品名稱			(需詳細地、清楚地說明製作步驟)
主材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
副材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
成本	單個成本	元	(簡單描述)
	包裝完整後 成本	元	
	建議售價	元	
產品照片浮貼處 5 x 7			

# 2021 第五屆帕莎蒂娜正修盃全國創意烘焙大賽-說明表 (附件三)

※第一階段繳交資料

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)	
產品名稱			(需詳細地、清楚地說明製作步驟)
主材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
副材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
成本	單個成本	元	(簡單描述)
	包裝完整後 成本	元	
	建議售價	元	
產品照片浮貼處 5 x 7			