

烘焙甲子園 德麥大仁盃

「2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽」競賽辦法

一、活動主旨：

為激發烘焙產業之想像力、創新力及競爭力，比賽以台灣各地生產之農產品為主要食材，且須搭配德麥公司所代理的烘焙原料舉辦之烘焙大賽，藉此提升專業烘焙人員及大專院校、高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，希望開發出創新之烘焙產品，並藉由每年定期舉辦比賽，成為烘焙專業人才發揮創意與技術的舞台，並成為烘焙甲子園地。

二、主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系



德麥食品股份有限公司



三、協辦單位：國立中壢家商



四、參加對象及報名資格：（每隊2名選手）

學生組 - 全國各餐飲相關科系之高中、高職之在學學。

社會組 - 全國各餐飲相關科系之大專院校在校學生及餐飲相關在職人員

30歲以下(1987年1月1日後出生者)。

五、賽制說明：

1. 資格審查

主辦單位針對報名資料審查資格(完整之書面資料及e-mail電子檔)。分區初賽晉級名單及參賽注意事項，於3月31日(五)公告於最新公告及FB粉絲專頁。

2. 分區預賽

依報名資料呈現之產品內容，攜帶成品至分區預賽地點進行競賽，將邀請評審進行評選。總決賽依各分區報名比例錄取決賽名單(學生組取前16組，社會組取前12組)：

北 區	南 區
地點：國立中壢家商 日期：4月6日(星期四) 地址：桃園市中壢區德育路36號	地點：大仁科技大學 日期：4月7日(星期五) 地址：屏東縣鹽埔鄉維新路20號

3. 總決賽

總決賽晉級名單於4月7日(五)中午12：00公布於相關網站並以電話通知參賽。

決賽日期：4月14日(五)；地點：大仁科技大學；地點：屏東縣鹽埔鄉維新路20號

各階段晉級名單依「競賽時程規劃」公告於下列相關網站：

※大仁科技大學餐旅管理 <http://q04.tajen.edu.tw/bin/home.php>

※德麥大仁盃烘焙大賽粉絲專頁 www.facebook.com/tmtihm2016

六、競賽內容：

1. 創意主題：VOGUE 時尚

「時尚」是潮流、是風格、是態度、也是與眾不同，相信每位選手對時尚都有不同的詮釋和想法，希望選手們發揮創意與巧思，將時尚融入創作展品之中，讓烘焙產品宛如藝術品般增添生活品味、引領產業潮流。

2. 競賽內容：

以台灣農產品為主，搭配德麥公司所代理的烘焙原料(酵母粉、奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，製作一款麵包及兩款餅乾，產品不得使用氫化油脂、小蘇打、泡打粉及化學膨大劑，相關競賽規則如下表所示：

產品項目	競賽規定
麵 包	<ol style="list-style-type: none">1. 使用台灣農產品搭配德麥公司所代理的烘焙原料，製作一款麵包(種類及形式不限)。2. 成品數量以烤盤一盤為限。3. 可攜帶麵種，農產品除乾燥蔬果外，其餘皆需在現場烹調製作(蔬果可先取量切割)。4. 農產品添加量，於麵糰、內餡或裝飾，其總使用量至少30%以上。5. 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。
伴手禮餅乾	<ol style="list-style-type: none">1. 使用台灣農產品搭配德麥公司所代理的烘焙原料，製作一款鹹餅乾及一款甜餅乾(種類及形狀不限)。2. 成品重量每片不超過25~30公克，兩款餅乾數量各30片。3. 農產品除乾燥蔬果外，其餘皆需在現場烹調製作。(蔬果可先取量切割)。4. 蔬果總使用量至少20%以上。5. 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。

七、報名方式

(一) 使用電腦繕打報名相關附件資料(請詳細撰寫)，書面資料包含：

1. 附件一：授權書 2位參賽選手各需填寫一張 (2張)
2. 附件二：報名表 (1張)
3. 附件三：配方表 三作品各需一張 (3張)
4. 附件四：概念成品表 三作品各需一張 (3張)

(二) 書面資料於106年3月27日(五)前(以郵戳為憑)並以掛號寄至『屏東縣鹽埔鄉維新路20號 大仁科技大學餐旅管理系 陳國旋老師收

(三) 電子檔(附件三及附件四共六張)e-mail寄至陳國旋老師信箱eric701210@yahoo.com.tw

※ 請自行勾選分區預賽地點，請選則「北區」或「南區」其中一區參加預賽，同一單位(學校)報名每區限報名3隊參賽。總決賽依各分區報名比例錄取決賽名單，學生組取前16組，社會組取前12組。

八、競賽時程規劃

活動名稱	時間		競賽方式	備註
報名	即日起至 3月27日(一)		學生組 大專社會組	書審資料(郵戳為憑)
資格審查	3月29日(三)		報名資格及 書面資料審查	未入圍恕不退件 (通知補件)
分區預賽 名單公布	3月31日(五) 中午12:00		公布預賽名單	公告於相關網站
分區預賽 暨研習會	北區	4月6日(四)	分區辦理 成品展評	北區：國立中壢家商
	南區	4月7日(五)		南區：大仁科技大學
總決賽 名單公布	4月8日(六) 中午12:00		依各分區比例 錄取入選名單	公告於相關網站
總決賽	4月14日(五)		晉級組別 現場競賽	地點：大仁科技大學

九、評分標準

分區預賽評分標準	
評分項目	比例
1.主題及創意	40%
2.市場可行性	30%
3.風味及組織結構	40%

總決賽評分標準	
第一部分：裁判評分項目(80%)	比例
1.主題及創意(含展台布置)	30%
2.市場可行性	20%
3.整體風味	20%
4.組織結構	20%
5.食譜資料(作品須與食譜一致)	10%
第二部分：學生品評(20%)	比例
由大仁科技大學餐旅系 烘焙學程學生做喜好程度品評	20%

十、獎勵辦法：

金牌：1 隊，獎金 20000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。

銀牌：1 隊，獎金 10000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。

銅牌：1 隊，獎金 5000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。

佳作：3 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳創意麵包獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳創意伴手禮獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

市場潛力麵包獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

市場潛力伴手禮獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳展台布置獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳人氣獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

※進入決賽每隊提供車馬補助費 1500 元。

十一、參賽有關事項：

(一) 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。

(二) 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及客人之財物。

(三) 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。

(四) 決賽當天德麥公司僅提供酵母及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)其餘材料由選手自行準備。

(五) 分區預賽及總決賽每組展台尺寸為 60cm x 60cm。

十二、德麥食品股份有限公司服務處

台北總公司 新北市五股區五權五路 31 號 電話：(02)2298-1347

宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路 191 號 電話：(03)931-5823

新竹辦事處 新竹市東南街 167 巷 53 弄 10 號 電話：(03)562-2188

台中營業所 台中市南屯區工業區 20 路 32 號 電話：(04)2359-2203

嘉義營業所 嘉義市育人路 432 號 電話：(05)236-6298

高雄營業所 高雄市三民區銀杉街 55 號 電話：(07)397-0415

台南辦事處 台南市永康區永大路一段 122 號 電話：(06)273-7250

著作權及肖像權使用授權書

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

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽

立書人

姓名: _____

法定代理人(監護人): _____

中華民國_____年_____月_____日

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽報名表

附件二

報名組別	<input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 社會組	參賽組別編號
報名區域	<input type="checkbox"/> 北 區 <input type="checkbox"/> 南 區	(由主辦單位填寫)

報名學校 (公司)名稱			
指導老師		連絡電話	
e-mail		分區賽	<input type="checkbox"/> 參加 <input type="checkbox"/> 不參加
選手(1)姓名	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處 (大學畢業或未滿 30 歲請附身分證)	
選手(2)姓名	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處 (大學畢業或未滿 30 歲請附身分證)	
注意 事項	<p>一、請務必勾選報名組別及區域，參賽組別編號由主辦單位填寫。</p> <p>二、報名社會組免填指導老師資料，但報名學生組(及大專生)，請填寫指導老師相關資料。</p> <p>三、餐飲相關之在職人員 30 歲以下即 1987 年 1 月 1 日後出生者。</p> <p>四、參賽選手皆須參加分區預賽暨研討會。</p> <p>五、請帶隊老師務必勾選是否參加分區預賽暨研討會，以利安排座位。</p> <p>六、同學(單位)每區至多 3 組報名，依線上報名順序優先選填預賽區域，同單位至多推薦 6 組參賽。</p>		

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽概念成品表 附件四

<p>產品名稱</p>		<p>參賽組別編號</p>	<p>(由主辦單位填寫)</p>
<p>產品類別</p>	<p><input type="checkbox"/> 蔬果麵包 <input type="checkbox"/> 蔬果餅乾(鹹味) <input type="checkbox"/> 蔬果餅乾(甜味)</p>		
<p>創意主題</p>	<p>VOGUE 時尚</p>	<p>農產品名稱 (含產地)</p>	
<p>創作概念</p>			
<p>產品特色及口味呈現(簡述)</p>			
<p>產品照片浮貼處(整體照)</p>		<p>產品照片浮貼處(切面照)</p>	