

「2021 第三屆 JUST 景大盃全國創意盤飾甜點爭霸賽」

競賽規範

一、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，為了提升各高中職校之餐飲相關科系的在校學生，對烘焙盤飾甜點的認知與實務，並激發創意，故辦理本次「2021 第三屆 JUST 景大盃全國創意盤飾甜點爭霸賽」，藉由此次活動，讓廣大喜愛甜點的青年們，能凝聚默契組隊參賽，盡情揮灑熱情，展現實力，做出精緻又美味的盤飾甜點。

二、翻糖藝術講座(附錄一)

三、主辦單位：景文科技大學觀光餐旅學院 餐飲管理系

四、贊助單位：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。

五、報名資格：全國各高中職校與大專院校餐飲相關科系之在學學生。

六、競賽日期：

報名期間：即日起至 110 年 05 月 02 日(日)截止

書審期間：110 年 05 月 03 日(一)至 110 年 05 月 05 日(三)

公佈入圍名單：110 年 05 月 06 日(四) (公佈進入決賽)

➤ 公佈於：景文科技大學餐飲管理系網站

<http://fooddep.just.edu.tw/bin/home.php>

決賽日期：110 年 05 月 22 日(六) (當日決賽審評後頒獎)

七、比賽地點：

景文科技大學餐飲管理系 C009 烘焙研發培訓中心 (C 棟一樓烘焙教室)、
第二餐廳(H 棟 1 樓)

八、參加人數：

A. 雙人盤飾甜點現場製作及展示：

每隊兩名選手，每校限定 2 組/4 人報名參賽，決賽以實際參賽作品為主。

B. 個人烘焙靜態展示：

(B1) 杏仁膏蛋糕裝飾展示 (B2) 翻糖蛋糕裝飾展示，決賽以實際參賽作品為主。

九、競賽方式：

初賽與決賽兩階段方式，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後；最終入圍 雙人盤飾甜點遴選高中職組(共 24 組)、大專院校組(共 12 組)及個人烘焙靜態展示高中職組、大專院校組(不限組數)，晉級決賽之雙人盤式甜點將以現場計時 2 小時製作方式進行，靜態展示決賽則以當天自行擺設展台的方式進行。

十、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

十一、競賽辦法：

1. 第一階段初賽辦法：

※ 報名初賽繳件：

- 報名費：每組 \$1000 元，恕無退費
郵局劃撥：財團法人景文科技大學 19945611
- 雙人盤飾甜點現場製作及展示，參賽者兩人為一組，以校為報名單位，每校限 2 隊，初賽採 Google 表單填寫遴選，授權書(附件一)1 張、報名表(附件二)1 張、作品照片創意說明表(附件三)1 張、配方表(附件四)2 張，於即日起至 110 年 05 月 02 日(日)截止報名。
- 個人烘焙靜態展示，以校為報名單位，初賽採 Google 表單填寫遴選，授權書(附件五)1 張、報名表(附件六)1 張，於即日起至 110 年 05 月 02 日(日)截止報名。
- Google 表單連結網址：<https://forms.gle/HrPSpGaF1J5EuqjV6>

※ 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

0972-156047 陳淑婉總召

餐飲管理系

系辦電話:(02)8212-2000#2655

※ 初審評分標準：

A. 雙人盤飾甜點現場製作及展示：

- (1) 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。
- (2) 作品照片內容須包含兩款盤式甜點（共 2 款，每款 2 盤合計四盤）。
- (3) 作品照片需四個角度四張，請隨電子檔附上，以利裁判審查。
- (4) 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。

B. 個人烘焙靜態展示：(B1) 杏仁膏蛋糕裝飾展示 (B2) 翻糖蛋糕裝飾展示

- (1) 必須以可食用材料來製作。
- (2) 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。

2. 第二階段決賽辦法：

A. 雙人盤飾甜點現場製作及展示：

- (1) 晉級決賽之隊伍請於 110 年 05 月 22 日(六)攜帶有效證件依指定時間內進行報到手續。
- (2) 參賽者需於 2 小時內現場製作完成：4 盤盤式甜點（分 2 款，每款 2 盤）。
- (3) 甜點造型不拘，每盤限定一人份為宜，限制規格範圍內都可。
- (4) 進場時評審及現場人員需檢視選手之物料，不得攜帶半成品或成品參賽，大會有權將違規物品扣留，禁止選手攜入會場，待競賽完歸還。
- (5) 成品每款一盤供評審試吃，展示兩款不同盤式甜點須以自備之 10 吋盤子(約 30 公分)盛裝，並展示布置於大會提供 60cm x 60cm 展示平台評分，逾時予以扣分。
- (6) 晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20%之異動。
- (7) 評審團將由專家、學(業)界評審五位以上共同組成。
- (8) 由評審團依成品及評分標準進行評選。評審並於賽後針對成品做評選講評。
- (9) 決賽入圍者因事無法出席者視為棄權，不得由他隊替補參賽或他人替補出賽。

B. 個人烘焙靜態展示：(B1) 杏仁膏蛋糕裝飾展示 (B2) 翻糖蛋糕裝飾展示

- (1) 以個人賽靜態模式進行，請於 110 年 05 月 22 日(六)攜帶有效證件依指定時間內進行報到手續。
- (2) 作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內
- (3) 作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子須拆開。
- (4) 蛋糕所有的裝飾，必須是可食用的，違者將取消資格(但支架不可外漏)。
- (5) 蛋糕外觀材質需為杏仁膏、翻糖披覆加工，內部需有一層可食蛋糕體，形狀不拘。
- (6) 需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。

十二、盤飾決賽參賽說明：

1. 進入現場前會檢視物料器具、比賽禁止使用半成品或成品參賽，一律只能攜帶物料入場，違者不予計分。
2. 作品須使用一切需可食用之食材，作品可使用食用色素及果泥、果醬、及食用金箔粉等相關。
3. 作品需製作兩款四盤(兩盤不同款給評審品評評分、另兩盤提供場外佈置展示)經由現場製作烤焙完成，每盤內需有一份可食性主題糕點或慕斯，兩款口味不可類同，除了主體蛋糕外還需搭配可食性材料及醬料作裝飾。
4. 製作產品時有違反衛生規範及烤焙不熟或逾時等均由評審認定為主，予以適當記錄並減少得分。
5. 選手需自行先準備 10 吋盤子(約 30 公分)四盤，大會提供貼紙給選手自行張貼編組號碼、產品主題標示名稱、配方重量百分表並記錄製作過程內容及展桌布置所有陳列容器道具等。
6. 參賽者需著乾淨整齊之廚服、廚褲、全覆式廚鞋及廚帽(長辨頭髮不得外漏)圍裙等參賽，若未按規定參賽，將由評審扣除衛生分數。
7. 每隊需自行準備展台布置道具與兩款甜點菜卡食譜(附件四)及主題說明，並不得超過大會設定桌位隊別尺寸界線。
8. 比賽會場僅提供烘焙丙級證照術科檢定之相關設備器具，其餘器具由選手自行攜帶。
9. 會場提供 110v 及 220v 插座電源各一座，微波爐賽場共用一台，要使用桌上型攪拌機或均質機等機具請自行準備。

十三、初審評分標準：

A. 雙人盤飾甜點現場製作及展示：

(1)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出高中職組 24 組進入決賽。

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 %	作品設計理念與配方表
創意創新	30 %	操作、造型、配方
報名資料呈現	10 %	完整而滿足初賽裁判準度
市場可行性	20 %	產品販售價值
合計	100 %	以得分合計入圍決賽

B. 個人烘焙靜態展示：(B1) 杏仁膏蛋糕裝飾展示 (B2) 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

十四、決賽評分標準：

A. 雙人盤飾甜點現場製作及展示：

評分項目	百分比	評分內容
操作技巧/衛生安全	15 %	操作方法及技巧與衛生
作品創意與主題 (含配方表及說明)	15 %	作品設計擺設與現場佈置
作品外觀設計及內部組織口感	50 %	作品外觀質感與內部層次風味
團隊合作精神	10 %	成員相互支援協同度
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，同分者以「作品外觀設計及內部組織口感」該項成績為高低分依據。

B. 個人烘焙靜態展示：(B1) 杏仁膏蛋糕裝飾展示 (B2) 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

十五、110 年 05 月 22 日決賽流程暨頒獎典禮：

	時 間	競 賽 程 序	備 註
開 場	08：00 - 09：00	選手報到、評審報到	H棟一樓報到處
	09：00 - 09：30	校長與來賓們致詞	H222 教室
靜 態	09：50 - 10：00	個人烘焙靜態展示場地說明、 材料器具確認及賽前準備	H101 前
	10：00 - 11：00	個人烘焙靜態展示擺設	H101 前
	11：00 - 11：30	個人烘焙靜態展示評分	H101 前
動 態	09：40 - 09：50	動態場地說明、 材料器具確認及賽前準備	烘焙研發培訓中心
	09：50 - 11：50	動態選手競技操作比賽時間 (大專院校組 1~12 組)	烘焙研發培訓中心
	11：50 - 12：00	動態選手競技善後 (大專院校組 1~12 組)	烘焙研發培訓中心
	12：00 - 12：10	動態場地說明、 材料器具確認及賽前準備	烘焙研發培訓中心
	12：10 - 14：10	動態選手競技操作比賽時間 (高中職組 1~12 組)	烘焙研發培訓中心
	14：10 - 14：20	動態選手競技善後 (高中職組 1~12 組)	烘焙研發培訓中心
	14：20 - 14：30	動態場地說明、材料器具確認及賽前 準備	烘焙研發培訓中心
	14：30 - 16：30	動態選手競技操作比賽時間 (高中職組 13~24 組)	烘焙研發培訓中心
	16：30 - 16：40	動態選手競技善後 (高中職組 13~24 組)	烘焙研發培訓中心
終 場	16：40 - 17：10	開放攝影時間	烘焙研發培訓中心 H101 前
	17：10 - 17：40	評審講評	H222 教室
	17：40 - 18：30	頒獎典禮	H222 教室
	18：30	賦歸	

※選手及指導老師休息區：H303、H304、H331、H332 教室

獎勵辦法：

※ 雙人盤飾甜點現場製作及展示(大專院校組)：

金獎：壹隊，獎金 5000 元，得獎者每隊獎盃壹座，獎牌、獎狀。

銀獎：壹隊，獎金 3000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：壹隊，獎金 2000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳團隊敬業獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳創意風味獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：每名獎狀壹紙

決賽參賽者：台灣大食品麵粉一包（試用組）

（參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙）

※ 雙人盤飾甜點現場製作及展示(高中職組)：

金獎：壹隊，獎金 5000 元，得獎者每隊獎盃壹座，獎牌、獎狀。

銀獎：壹隊，獎金 3000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：貳隊，獎金 2000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳團隊敬業獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳創意風味獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳展台佈置獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：每名獎狀壹紙

決賽參賽者：台灣大食品麵粉一包（試用組）

（參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙）

※ 個人烘焙靜態展示(大專院校組)：

金獎：壹隊，獎金 5000 元，得獎者每隊獎盃壹座，獎牌、獎狀。

銀獎：壹隊，獎金 3000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：壹隊，獎金 2000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳展台佈置獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳主題創作獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：每名獎狀壹紙

決賽參賽者：台灣大食品麵粉一包（試用組）

（參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙）

※ 個人烘焙靜態展示(高中職組)：

金獎：壹隊，獎金 5000 元，得獎者每隊獎盃壹座，獎牌、獎狀。

銀獎：壹隊，獎金 3000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

銅獎：壹隊，獎金 2000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳展台佈置獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

最佳主題創作獎：壹隊，獎金 1000 元，得獎者每名獎牌壹面，獎狀壹紙。

佳作：每名獎狀壹紙

決賽參賽者：台灣大食品麵粉一包（試用組）

（參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙）

十六、其他：

1. 主辦單位可因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。
2. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
3. 因比賽場地安全考量，會場嚴禁未滿 12 歲以下兒童進入。

十七、注意事項：

1. 產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。
2. 比賽過程須全程穿著廚師服裝、帽子與圍裙。
3. 選手請於規定時間內報到，於競賽開始後 20 分鐘未到選手，視同放棄。
4. 選手報到請攜帶有效學生證或身分證，以便核對身分。
5. 主辦單位場地提供丙級術科檢定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，可於入選決賽後於主辦單位確認提出申請並且由當天評審檢查無誤。
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，願負其他法律相關連帶責任。
7. 因防疫情需求，請需全程戴口罩，報到時需測量體溫並酒精消毒。
8. 若疫情中央規範需求，舉辦單位有權更改為採作品攝影及拍照通訊方式，以評比方式進行或延後擇期再辦理。

十八、大會提供的基本物料：

1. 高筋麵粉
2. 低筋麵粉
3. 安佳奶油
4. 安佳動物鮮奶油
5. 奶粉

十九、景文科技大學交通方式：



※搭乘捷運：

*綠線：「新店區公所站」轉乘新店客運線 10 直達本校。

*橘線：「板橋站」、「景安站」轉乘指南客運 897 直達本校。

※搭乘公車：請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校接駁車來校。

*新店客運：綠 10(直達校門)、643、648、906、909、935、綠 7、綠 8、綠 15。

*臺北客運：624、779、綠 1、棕 7。

*指南客運：897(直達校門)、202、248、905、橘 1、橘 9。

*大南客運：839

※自行開車：

*【國道 3 號 31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

*【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

*【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）繼續行駛 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

*【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行接安捷路，至安一路再右轉，遇安忠路左轉到達本校。

*【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。

翻糖藝術講座(附錄一)

講師	講師簡歷
 <p style="text-align: center;">莊淑媚老師</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 蘿漾手作藝術坊/設計總監 ➤ 台灣蛋糕協會/教育委員 ➤ 台灣蛋糕協會/理事兼評審 ➤ 馬來西亞蛋糕裝飾比賽/評審 ➤ 英國 PME 蛋糕裝飾認證講師 ➤ 香港結婚蛋糕裝飾大賽/評審 ➤ 美國 Wilton 蛋糕裝飾認證講師
<p style="text-align: center;">時間/地點</p>	<p style="text-align: center;">13:00-15:00 / C105(果雕藝術教室)</p>
<p>講座內容</p>	
<p style="text-align: center;">玩偶捏塑</p>	

※報名方式由當日現場報名

※人數上限為 20 人

「2021 第三屆景大盃 JUST 全國創意盤式甜點爭霸賽」(附件三)

盤飾作品名稱創意說明表

編號： 由主辦單位填寫

校名		姓名	
作品名稱 創意說明			
作品相片	照片四張請浮貼		
作品名稱 創意說明			
作品相片	照片四張請浮貼		

「2021 第三屆景大盃 JUST 全國創意盤式甜點爭霸賽」

盤飾製作配方表 (附件四)

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 第三屆景大盃 JUST 全國創意盤式甜點爭霸賽」

盤飾製作配方表(附件四)

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 第三屆景大盃 JUST 全國創意盤式甜點爭霸賽」(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 第三屆景大盃 JUST 全國創意盤式甜點爭霸賽」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

