

【2023烘焙王多元技藝競賽】

報名簡章

一、 指導單位：臺北市政府勞動局

二、 主辦單位：臺北市糕餅業職業工會

三、 贊助單位：永誠工業股份有限公司、台灣茶食有限公司、麥之田食品、峻鼎食品(19號奶油)

四、 活動目的：為推廣技能訓練結合臺灣烘焙食品製作業者開發之在地食材，藉由競賽的方式，提供參賽者以指定的食材，運用在常溫蛋糕、蛋奶素麵包、伴手禮等產品中，激發參賽者的創新設計與巧思，提升產品風味並呈現具有在地食材特色之產品，透過專業評委評選出內外兼具及富有商品價值之作品。鼓勵相關從業人員參與，期使參賽者烘焙技能提升，並促進烘焙產業之發展。

五、 競賽對象：有興趣運用臺灣在地食材於烘焙產品者，組隊參加。

六、 競賽期程：

(一) 報名期間：即日起至112年5月10日 (二)

★繳費完成後，請選手(每隊至少1位)於112年5月19日早上08：30至本會參加賽前說明暨競賽指定材料特性說明會並領取材料，供選手產品設計研發使用。(地點：臺北市糕餅業職業工會/台北市中山區龍江路96號3樓)

★比賽產品皆要加入【競賽指定材料¹】，材料比例不受限。

(二) 初賽書審截止日期：112年6月20日(二)前以書面資料掛號快遞郵寄(以郵戳為憑)，並同步寄送電子檔至指定信箱：taipeibarkey@gmail.com。

(三) 晉級公佈：112年6月27日(二)(公佈晉級名單依書面資料成績，決選出10組隊伍，並於本會網頁公告)。

(四) 決賽日期：112年07月29日 (六)

註1

廠 商	材料名稱	重 量
永誠工業股份有限公司 http://www.mrbaker.com.tw/fir_cla.asp?pro_claid=184&flag=1	發酵麥麩(細)	1Kg
	白玫瑰即溶乾酵母	500g
台灣茶食有限公司 https://www.twincn.com/82821954	鐵觀音 A 級茶粉	100g
	包種茶粉	100g
	紅烏龍茶粉	100g
麥之田食品 https://zh-tw.facebook.com/mzt.com.tw/	草莓酥餡	1Kg
	香蕉酥餡	1Kg
	嬌滴滴草莓顆粒醬	1Kg
	桑葚果醬	1Kg
	紫米餡	1Kg
	香根蘿蔔餡	1Kg
	日式紅豆餡(麵包餡用)	1Kg
	餅用紅豆餡	1Kg
峻鼎食品(19 號奶油) https://www.19butter.com/	19 號軟質乳酪	1Kg
	19 號無鹽發酵奶油	3Kg
	19 號澄清無水奶油	900g

七、 競賽地點：台北城市科技大學 (台北市北投區學園路2號) /飲和樓2樓
202烘焙教室

八、 競賽辦法：

(一) 初賽

1. 種類及規範

種 類	規 範
常溫蛋糕類	1 款麵糊重 450-550g/個
蛋奶素麵包類	1 款 12 兩吐司麵糰 450-600g/條
	1 款包餡麵包生重 90-110g/個 (含內餡)
伴手禮類	1 款 30-60g/個 禮盒 6-8 入/盒

2. 初賽評分標準

- (1) 每項作品相片需有照片3張(包含正面/側面/剖面共3種角度)，除了紙本印出黏貼外，需附上電子檔送審，以利評審審查。
- (2) 評分占比如下，分數結果以評審宣布為標準，參賽者皆須服從評審之判決。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求符合競賽主題	20	符合競賽規定
外觀及組織	35	技術展現
創新創意	25	設計創意、造型
配方書審	20	配方表明確並符合規定要求

3. 報名程序

- (1) 參賽者4人為一隊 (領隊1人、隊員3人) 。
- (2) 繳交報名費3,000元
銀行：第一銀行 (城東分行)
帳號：144-100-11437
戶名：台北市糕餅業職業工會
- (3) 報名表 (附件一) ，受理報名日期至112年5月10日截止。

書審紙本資料請郵寄至以下地址：

104107 台北市中山區龍江路 96 號 3 樓

台北市糕餅業職業工會 收

電話：02-25078472

電子信箱：taipeibarkey@gmail.com

4.初賽繳送書審作品：

初賽採書面企畫書遴選，請各參賽選手以本辦法“文件檢核表”備齊確認後，於即日起至112年06月20日前寄出書面作品資料以及電子郵件寄出所有產品相片各3個角度檔案，word 及 PDF 檔案，報名文件以數位檔傳至指定信箱：

taipeibarkey@gmail.com” 2023烘焙王多元技藝競賽-選手姓名○○○

文件項目如下：

- (1) 比賽企劃書報名表(格式如附件一請依身分別填寫)
- (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

(二) 決賽

1. 參賽者需於6小時內現場製作完成以下類別

類別	規格	數量
常溫蛋糕類	1 款麵糊重 450-550g/個	5
蛋奶素麵包類	1 款 12 兩吐司麵糰 450-600g/條	5
	1 款包餡麵包生重 90-110g/個 (含內餡)	30
伴手禮類	1 款 30-60g/個 禮盒 6-8 入/盒	40

2. 成品擺設，常溫蛋糕類取2個展示（1個完整陳列、1個切片）；吐司取3條展示（2條完整陳列、一條切片片數不拘）；包餡麵包取4個展示（3個完整陳列、一個切剖面；伴手禮1個禮盒（6入或8入）、6個單顆包裝、6個裸露、2個切剖面。展示器具自備，並佈置於大會指定展示桌面接受評分。其餘產品一併繳交成品室供評審試吃。

3. 晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有30%內之異動，有調整者於決賽日期前1個禮拜傳送電子檔到大會電子信箱並於決賽現場印出送交審核。
4. 除丙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽者需使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。
5. 由評審團依成品及評分標準，取前3名及佳作7名，評審於賽後針對選手成品創藝及技巧進行講解。評分標準如下：

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	35	操作方法及技巧
衛生安全	10	操作衛生及食材利用率
佈置與作品介紹	10	現場陳列佈置及作品特色說明(每人3分鐘)。
合計	100	

- (1) 晉級決賽之參賽者，主辦單位依晉級選手名單，再次寄送指定材料以供練習。
- (2) 決賽參賽隊於112年7月29日(六)，攜帶決賽通知單及身分證依指定時間內進行報到手續並抽籤決定崗位，進行前置工作。
- (3) 參賽者需於6小時內現場製作完成:含常溫蛋糕類1款及蛋奶素麵包2款及伴手禮1款及產品陳列。
- (4) 產品需與初賽符合，展示不同成品可運用自備器皿，並佈置於大會指定展示桌面接受評分，如逾時未完成不予計分。
- (5) 除丙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽者需使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供，決賽時選手攜帶紙本【自備材料及工具表】(如附件五)於決賽現場送交審核，嚴格禁止攜帶半成品，如違反規定，扣操作技巧20分。

- (6) 晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有30%內之異動，決賽時選手自備紙本配方表於決賽現場送交審核。

九、 參賽流程

時間	活動	備註
08:00-08:30	參賽人員報到 (工作服著裝完整)	飲和樓 2 樓 204 烘焙示範教室
08:30-08:45	賽程說明	
08:45-09:00	參賽人員檢查料工具/賽前說明/抽組別	飲和樓 2 樓 202 烘焙教室
09:00-15:00	競賽內容/麵包 蛋糕 伴手禮/佈置	
15:00-16:00	評審評分	
16:00-17:00	整理會場	
17:00-20:30	頒獎/餐敘	

十、 競賽規則

- (一) 參賽人員參加比賽時，服裝須著全套廚師服且力求整齊清潔，並將選手證佩戴於上衣左上方，始得進出競賽場所。
- (二) 比賽開始 15 分鐘後，參賽人員仍未進入比賽場時，以棄權論。參賽人員不得冒名頂替，處以作弊論。
- (三) 參賽人員進入比賽場，除規定以外之材料，違反者經全體評審過半數之認定，其成績以零分計算。
- (四) 參賽人員應於規定場地、時間內，熟悉大會提供分配使用之設備，經清點無誤後開始比賽。對於設備及器具如有疑義，應立即請評審長處理，事後不得異議。
- (五) 參賽人員入場後，應按指定之工作位置，對號就位，並經評審長宣布開始檢查設備、材料後，始得作各項檢查。檢查如有疑義，應立即請評審長處理，事後不得異議。
- (六) 參賽人員不得故意損壞比賽場設備，如有故意、蓄意之意圖，情節重大者，應負賠償責任。

- (七) 參賽人員於比賽進行中，不得與任何評審單獨交談。但對評審人員之宣布、說明或有疑問及其他疑義時，應立即於原位置舉手，經評審人員許可後，由2名評審人員共同解答或處理，事後不得異議。
- (八) 比賽時，參賽人員發生違反競賽規則時，經評審人員2名共同認定後，按其情節輕重，酌予扣分。
- (九) 參賽人員於比賽進行中，須離開比賽場時，應經評審長准許，並派工作人員陪同。離開時間不得超過 10分鐘，並不得扣除離開時間。
- (十) 比賽時間截止時，參賽人員應即停止工作。
- (十一) 在比賽過程中，禁止參賽人員相互交談或使用行動電話，違反者按其情節酌予扣分。
- (十二) 參賽人員在比賽過程中，整理自帶裝備、工具等時間，不得扣除。
- (十三) 比賽時遇空襲、停電、設備故障及其他意外事故，選手應聽候評審長處理。
- (十四) 選手於比賽完畢時，將其三項成果作品擺飾完成後，送至展示區接受評分，並將大會提供之工具及設備整理交場地負責人清點後，始可離場。
- (十五) 參賽選手對比賽成績如有異議，應於成績公佈後1小時內，以書面提出，由大會針對所提事項，召集評審委員處理。
- (十六) 選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供主辦單位做為宣傳。
- (十七) 倘若對比賽條文有爭議，或是條文未敘述的問題，將提交評審長，由評審長召集評審委員開會做最後決定。

十一、獎項

金牌：1隊，獎金 30,000元。獎盃4個

銀牌：1隊，獎金20,000元。獎盃4個

銅牌：1隊，獎金 10,000元。獎盃4個

佳作：7隊，獎金5,000 元。獎牌28個

2023 烘焙王多元技藝競賽報名表			
單位名稱		隊 名	
指導老師		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手 機	
通訊地址			
領隊姓名		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手 機	
通訊地址			
隊員基本資料			
參賽者姓名		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手 機	
通訊地址			
參賽者姓名		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手 機	
通訊地址			
參賽者姓名		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手 機	
通訊地址			

2023 烘焙王多元技藝競賽報名表

	身份證影本正面	身份證影本反面
參賽者 1		
參賽者 2		
參賽者 3		
參賽者 4		

2023烘焙王多元技藝競賽

【常溫蛋糕】

★參賽者 必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁

隊名	作品照片
正面 6cm×9 cm	
側面 6cm×9 cm	
剖面 6cm×9 cm	

作品相片需3個角度（包含正面/側面/剖面3種角度）照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2023烘焙王多元技藝競賽_選手姓名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2023烘焙王多元技藝競賽

【蛋奶素麵包_吐司】

★參賽者 必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁

隊名	作品照片
正面 6cm×9 cm	
側面 6cm×9 cm	
剖面 6cm×9 cm	

作品相片需3個角度（包含正面/側面/剖面3種角度）照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔
指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2023烘焙王多元技藝競賽_選手姓名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2023烘焙王多元技藝競賽

【蛋奶素麵包_包餡麵包】

★參賽者 必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁

隊名	作品照片
正面 6cm×9 cm	
側面 6cm×9 cm	
剖面 6cm×9 cm	

作品相片需3個角度（包含正面/側面/剖面3種角度）照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2023烘焙王多元技藝競賽_選手姓名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2023烘焙王多元技藝競賽

【伴手禮】

★參賽者 必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁

隊名	作品照片
正面 6cm×9 cm	
側面 6cm×9 cm	
剖面 6cm×9 cm	

作品相片需3個角度（包含正面/側面/剖面3種角度）照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔
指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2023烘焙王多元技藝競賽_選手姓名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2023烘焙王多元技藝競賽

【常溫蛋糕類產品配方表】

隊名：_____ 作品名稱：_____

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件 (*餡料也需填寫配方及製作方法)
			(建議使用電腦打字印出)

2023烘焙王多元技藝競賽

【蛋奶素麵包類產品_吐司配方表】

隊名：_____ 作品名稱：_____

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件 (*餡料也需填寫配方及製作方法)
			(建議使用電腦打字印出)

2023烘焙王多元技藝競賽

【蛋奶素麵包類產品_包餡麵包配方表】

隊名：_____ 作品名稱：_____

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件 (*餡料也需填寫配方及製作方法)
			(建議使用電腦打字印出)

2023 烘焙王多元技藝競賽

【伴手禮類產品配方表】

隊名：_____ 作品名稱：_____

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件 (*餡料也需填寫配方及製作方法)
			(建議使用電腦打字印出)

附件三之1:個人資料提供同意書(需每位參賽者填寫1張)

個人資料提供同意書

本同意書說明 2023 烘焙王多元技藝競賽（以下簡稱本賽會）將如何處理本賽會表單所蒐集到的個人資料。當您簽署本同意書時，表示您已閱讀、瞭解並同意接受本同意書之所有內容及其後修改變更規定。若您未滿二十歲，應於您的法定代理人閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容，並遵守以下所有規範。

一.基本資料之蒐集、更新及保管

- 1.本賽會依據中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範下蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 2.請於報名參賽時提供您本人正確、最新及完整的個人資料。
- 3.本賽會因執行業務所蒐集您的個人資料包括姓名、電話、傳真、電子信箱、地址等。
- 4.若您的個人資料有任何異動，請主動向本賽會申請更正，使其保持正確、最新及完整。
- 5.若您提供錯誤、不實、過時或不完整或具誤導性的資料，您將損失相關權益。
- 6.您可依中華民國「個人資料保護法」，就您的個人資料行使以下權利：

(1)請求查詢或閱覽。(2)製給複製本。(3)請求補充或更正。(4)請求停止蒐集、處理及利用。(5)請求刪除。但因本賽會執行職務或業務所必須者，本賽會得拒絕之。若您欲執行上述權利時，請參考本賽會個人資料保護聯絡窗口聯絡方式與本賽會連繫；因您行使上述權利，而導致權益受損時，本賽會將不負相關賠償責任。

二.蒐集個人資料之目的

- 1.本賽會為執行競賽及訓練推廣目的需蒐集您的個人資料。
- 2.當您的個人資料使用方式與當初本賽會蒐集的目的不同時，我們在使用前先徵求您的書面同意，您可以拒絕向本賽會提供個人資料，但您可能因此喪失您的權益。

三.基本資料之保密

您的個人資料受到中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範保護及規範。本賽會如違反「個人資料保護法」規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者，致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者，本賽會將於查明後以電話、信函、電子郵件或網站公告等方法，擇適當方式通知您。

四.同意書之效力

- 1.當您勾選「我同意」並簽署本同意書時，即表示您已閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容，您如違反下列條款時，本賽會得隨時終止對您所提供之所有權益或服務。
- 2.本賽會保留隨時修改本同意書規範之權利，本院將於修改規範時，於本賽會承辦單位網頁(站)公告修改之事實，不另作個別通知。如果您不同意修改的內容，請立即與本賽會窗口聯繫。否則將視為您已同意並接受本同意書該等增訂或修改內容之拘束。
- 3.您自本同意書取得的任何建議或資訊，無論是書面或口頭形式，除非本同意書條款有明確規定，均不構成本同意條款以外之任何保證。

五、準據法與管轄法院

本同意書之解釋與適用，以及本同意書有關之爭議，均應依照中華民國法律予以處理，並以臺灣臺北地方法院為管轄法院。

我已閱讀並接受上述同意書內容

選手簽名(請親簽)_____112年 月 日

2023 烘焙王多元技藝競賽

原創切結書

立書人：_____

立書人為參加由主辦單位：臺北市政府勞動局、承辦單位：台北市糕餅業職業工會舉辦之2023 烘焙王多元技藝競賽。

- 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

臺北市政府勞動局、臺北市糕餅業職業工會

立書人簽章：_____

中 華 民 國 年 月 日

2023 烘焙王多元技藝競賽

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

臺北市政府勞動局、臺北市糕餅業職業工會

立書人

姓 名：_____

中 華 民 國 年 月 日

2023 烘焙王多元技藝競賽

文件檢核表

參賽繳送書審作品要寄送前，請再次確認以下相關資料是否準備完成，並將本表單放置所有文件最上方，以便審查人員確認。

選手姓名	
推薦單位	
聯絡人	
聯絡電話	

★文件擺放順序如下：

項目	是否完成	說明
1.檢核表	<input type="checkbox"/> 完成	
2.報名表(附件一)	<input type="checkbox"/> 完成	共_____張
3.作品相門(附件二)	<input type="checkbox"/> 完成	共_____張
4.作品配方表(附件二)	<input type="checkbox"/> 完成	共_____張
5.原創切結書、個人資料 提供同意書(附件三)	<input type="checkbox"/> 完成	2 張
6.著作權及肖像權使用授 權書(附件四)	<input type="checkbox"/> 完成	1 張
7.電子檔寄出	<input type="checkbox"/> 完成	所有產品相門各 3 個角度 及 word 及 PDF 檔案

