

【2024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、 活動目的：為推廣環保意識，使用在地食材，透過烘焙技藝的手法，運用在常溫蛋糕類、麵包類、伴手禮類等產品中，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，並促進烘焙產業之減少碳排，共同為地球環境盡一份心力。

四、 競賽對象：能運用在地食材參與減碳行動與烘焙產品者，組隊參加。

五、 競賽期程：

(一) 報名期間：即日起至113年05月31日 (五)

(二) 初賽書審截止日期：113年06月30日(日)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：113年07月08日 (一) [公佈晉級名單依書面資料成績，決選出20隊(2人1組)，並於本會網頁公告]。

(四) 決賽日期：113年07月31日 (三)

六、 決賽地點：歐華酒店 (台北市中山區林森北路646號)

七、 競賽辦法：

(一) 初賽

1. 種類及規格

種類	規格
常溫蛋糕類 二款	大：成品重 500g±50g (含裝飾、內餡)
	小：成品重 60g±30g (含裝飾、內餡)
麵包類 二款	大：成品重 300g±50g (含裝飾、內餡)
	小：成品重 100g±30g (含裝飾、內餡)
伴手禮類 二款	成品重 50g±20g (含裝飾、內餡)

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)，附上電子檔送審(或紙本印出黏貼)，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
在地食材使用率	25	每個品項佔食材總重 50%以上
外觀及組織	25	技術展現
創新創意	30	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2人為1隊。

(2) 繳交報名費2,000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113年05月31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113年06月30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” 2024烘焙王多元技藝競賽-隊名

○○○

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、配方表、在地食材廠商及產地明細表(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)

(二) 決賽

1. 參賽者以靜態展示以下種類

種類	規格	數量	展示
常溫蛋糕類 二款	大：成品重 500g±50g (含裝飾、內餡)	4 個	2 個展示 1 個完整 1 個切片
	小：成品重 60g±30g (含裝飾、內餡)	20 個	4 個展示 3 個完整 3 個切片
麵包類 二款	大：成品重 300g±50g (含裝飾、內餡)	6 個	2 個展示 1 個完整 1 個切片
	小：成品重 100g±30g (含裝飾、內餡)	20 個	3 個展示 2 個完整 1 個切片
伴手禮類 二款	成品重 50g±20g (含裝飾、內餡)	2 個品項 各 30 個	2 款各 4 個展示 各 3 個完整 各 3 個切片

於報到時，繳交成品並清點數量與秤重，將競賽產品展示數量及自備展示器具於大會指定展示桌面(90cm×76 cm)佈置並接受評分。餘產品一併繳交供評審試吃。

2. 晉級決賽之作品，若有微調整者於113年07月24日(三)前傳送電子檔到大會電子信箱並於決賽現場印出送交審核。

3. 由評審團依成品及評分標準，取前3名及佳作9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
外觀創意設計	30	符合設計之原創性與理念
口感、風味	35	口感與風味
配方設計	20	在地食材使用率：每個品項佔食材總重50%
佈置與作品介紹	15	現場陳列佈置及作品特色說明卡
合計	100	

- (1) 決賽參賽隊於113年07月31日(三)，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。
- (2) 參賽者需於50分鐘內現場佈置擺設完成:含常溫蛋糕類2款及麵包類2款及伴手禮類2款等產品陳列。
- (3) 產品展示可運用自備器皿，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。
- (4) 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。

八、 參賽流程

時間	活動	備註
12:30-13:00	參賽人員報到 (工作服著裝完整)	
13:00-14:00	確認成品重量及清點數量	
14:00-14:50	成品佈置	
14:50-16:10	評審評分	
16:10-17:00	整理會場	
17:00-18:00	場地佈置	
18:00-20:30	頒獎/餐敘	

九、 競賽規則

- (一) 參賽人員參加比賽時，服裝需著全套廚師服且力求整齊清潔，並配戴選手證，始得進出競賽場所。
- (二) 參賽人員最後報到時間為下午1時30分，逾時以棄權論。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。
- (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。

十一、獎項

金牌：1隊，獎金 36,000元。獎盃2個

銀牌：1隊，獎金20,000元。獎盃2個

銅牌：1隊，獎金 12,000元。獎盃2個

佳作：9隊，獎金3,000 元。獎牌18個

附件一之1

2024 烘焙王多元技藝競賽報名表			
隊 名			
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			

附件一之2

2024 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		
參賽者		

2024烘焙王多元技藝競賽

【常溫蛋糕類】

★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，附上電子檔送審(或紙本印出黏貼)。

指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2024烘焙王多元技藝競賽_隊名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2024烘焙王多元技藝競賽

【麵包類】

★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，附上電子檔送審(或紙本印出黏貼)。

指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2024烘焙王多元技藝競賽_隊名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2024烘焙王多元技藝競賽

【伴手禮類】

★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，附上電子檔送審(或紙本印出黏貼)。

指定信箱：taipeibarkey@gmail.com，以利評審審查。

主旨載明【2024烘焙王多元技藝競賽_隊名○○○】

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數

2024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(g)	使用在食 材勾選處	製作方法與條件 <small>(*餡料也需填寫配方及製作方法)</small>
				(建議使用電腦打字印出)
在地食材				

2024烘焙王多元技藝競賽

【麵包類產品配方表】

隊名：_____

作品名稱：_____

原料名稱	百分比(%)	重量(g)	使用在食 材勾選處	製作方法與條件 <small>(*餡料也需填寫配方及製作方法)</small>
				(建議使用電腦打字印出)
在地食材				

2024 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(g)	使用在食 材勾選處	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)
在地食材				

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 2024 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聯繫；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，我們會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)_____113年 月 日

2024 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2024 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

2024 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

2024 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.作品相片(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