

檔 號：
保存年限：STA 059P
3年

弘光科技大學 函

地址：433臺中市沙鹿區中棲路
34號

聯絡人：沈玉芳

電子信箱

：evelyn@sunrise.hk.edu.tw

聯絡電話：(04)2631-8652轉5101

傳真電話：(04)2652-9611

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年7月24日

發文字號：弘大餐旅字第1010010027號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2012 弘光盃全國拉糖工藝競賽簡章（1841附件.DOC，共1個電子檔案）

主旨：檢送本校與嘉崧企業有限公司共同舉辦全國性競賽-「

2012 弘光盃全國拉糖工藝競賽」之競賽辦法，歡迎貴校
協助宣導並鼓勵學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、競賽方式分初賽及決賽，詳細競賽內容請參照競賽辦法。
- 二、欲報名競賽者，請於101年8月25日（週六）前將報名表檢附相關資料後，以掛號(郵戳為憑)，寄至「43302臺中市沙鹿區中棲路34號，弘光科技大學餐旅管理系，許素鈴老師收。
- 三、敬請相關教師鼓勵學生踴躍參加並加以指導。

正本：公私立大專校院、各國立高級職業學校、各私立高級職業學校、各國立高級中學、各私立高級中學

副本：嘉崧企業有限公司、本校餐旅管理系、本校食品科技系

101/07/24
16:23:49

第二層決行

公告周知-文有查

組長劉洸甫

代為
決行教授兼
學務長李亞君

2012 弘光盃全國拉糖工藝競賽簡章

壹、目的

簡單的糖透過高溫淬煉，在拉糖達人運用鬼斧神工般的精湛手法，加上巧奪天工的技巧，得以將拉糖工藝展現得淋漓盡致。嘉崧企業有限公司長期以來致力於推廣拉糖工藝藝術，今年特別與弘光科技大學合作，以臺灣之美為主題，舉辦「弘光盃全國拉糖工藝競賽」，希望藉由競賽的舉辦激發選手們的想像力、思考力以及創新能力，進而提升臺灣拉糖工藝技術與國際競爭力。

貳、主辦單位：弘光科技大學

參、協辦單位：嘉崧企業有限公司

肆、執行單位：弘光科技大學餐旅管理系

伍、參賽對像：不限；歡迎烘焙相關產業好手及學生踴躍報名參加。

陸、報名方式：初賽郵寄作品進行書審(詳情請參閱競賽辦法)

柒、競賽時間：

一、初賽(書審):101年8月25日(週六)

二、決賽(現場):101年9月15日(週六)

捌、競賽地點：弘光科技大學食品科技大樓(F303教室)

玖、競賽方式：

一、採初賽與決賽兩皆段競賽方式；初賽採書面作品遴選前12名優勝者晉級決賽，決賽以現場製作方式比賽。

二、作品主題：臺灣之美。

三、作品規格：寬50cm(正面)×長50cm×高度不限。

四、製作材料需完全為可食用素材，作品不可使用支架、鐵線。

壹拾、競賽獎金

一、冠軍一名：獎金伍萬元及獎盃、獎狀一只

二、亞軍一名：獎金貳萬伍仟及獎盃、獎狀一只

三、季軍一名：獎金壹萬元及獎盃、獎狀一只



四、 佳作二名：獎金伍仟元及獎牌、獎狀一只

五、 最具潛力特別獎：獎金伍仟元及獎狀一只

壹拾壹、 競賽辦法：

一、 第一階段初賽辦法：

(一)、 填寫報名表及著作權及肖像權使用授權書(如附件)，於 101 年 8 月 25 日(週六)前以掛號(郵戳為憑)，寄至「臺中市沙鹿區中棲路 34 號，弘光科技大學餐旅管理系，許素鈴老師 收」。經由評審進行書面作品評分後，承辦單位將於 9 月 5 日(週三)前在弘光科技大學網站最新消息公告，並由弘光科技大學寄發晉級決賽通知書給晉級者。

(二)、 初賽作品：主題為臺灣之美。

(三)、 評分標準：主題呈現與說明 25%、整體外觀與創意 30%、難度與技巧 50%

二、 第二階段決賽辦法

(一)、 晉級決賽之參賽者請於 101 年 9 月 15 日(週六)，攜帶決賽通知單依指定時間內進行報到。

(二)、 參賽者需於 6 小時內現場完成製作，並展示於操作區工作台上，決賽當天製作主題需與初賽競賽主題相同，逾時不予計分。

(三)、 所有材料及器具由選手自備，包含煮好之糖片(可事先著色)。

(四)、 所有裝飾用配件皆需現場製作，不得攜帶半成品，包含灌模，違規者將不予計分。

(四)、 評分標準：主題呈現 25%、整體外觀與創意 30%、難度與技巧 50%

(五)、 評審團由主辦單位遴聘業界及學界共 5 位專家組成。

(六)、 評審團依成品及評分標準，評選出前 3 名及佳作 2 名和最具潛力特別獎 1 名。

壹拾貳、 決賽須知：



- 一、 作品主題：臺灣之美。
- 二、 作品規格：尺寸寬 50 cm (正面) × 長 50 cm × 高度不限。
- 三、 製作材料需完全為可食用素材，作品不可使用支架、鐵線。
- 四、 主辦單位僅提供參賽者每組壓克力底座(60cm x 60cm)×1、220V 電源插座 x1、110V 電源插座x1，其餘所需器具、材料由參賽選手自行準備。
- 五、 比賽過程須全程穿著標準廚師服裝、帽子與圍裙。
- 六、 選手需於規定時間內報到，於競賽開始後 15 分未報到選手，視同放棄。
- 七、 選手報到請攜帶決賽通知單及身分證以便核對身分。
- 八、 在競賽結束後每人有 30 分鐘清潔時間，需將場地恢復，並經工作人員檢查後始可離場，如未依規定，扣總分 10 分。

壹拾參、 注意事項：

- 一、 產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。
- 二、 報名表資料須填寫完整，否則視同報名程序失敗。
- 三、 報名表請於指定截止時間前以掛號郵寄，逾時不候。
- 四、 本人聲明本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及獎盃或獎狀繳回外，亦願負其他法律相關聯帶責任。
- 五、 獎金須依所得稅法預扣 15%。
- 六、 評審團對作品有提出評論及依競賽現場狀況得以有權修改競賽規章之裁決權。
- 七、 當日比賽選手若有任何疑問，該場評審團有絕對裁決權。
- 八、 評審的審核權、決定權，不接受其他的評議。
- 九、 以不公開參賽者姓名之方式進行評分，評審依評分標準加總後計算成績。
- 十、 主辦單位概不負責保管參賽者所攜帶之器具與個人之財物。
- 十一、 主辦單位保有比賽拍照及錄影之相關權利，拍攝照片及影片歸屬大會所有。

壹拾肆、 決賽流程表(依決賽當日公告為基準) 日期：101 年 9 月 15 日



時 間	內 容	備 註
7:50-8:10	參賽者報到時間	
8:10-8:30	賽前準備	
8:30-8:50	賽程說明	
8:50-9:00	評審材料器具檢查	
9:00-12:00	競賽時間	第一階段競賽時間(3 小時)
12:00-12:30	午餐時間	競賽暫停
12:30-15:30	競賽時間	第二階段競賽時間(3 小時)
15:30-16:00	清潔時間	選手撤場
16:00-16:30	技術交流餐會	國際會議廳小會議室 LB207
16:30-17:00	頒獎典禮	國際會議廳小會議室 LB207

壹拾伍、 弘光科技大學現場場地配置

報到處	競賽現場	頒獎典禮
食品科技大樓 F 棟 3 樓 301 教室	食品科技大樓 F 棟 303 教室	國際會議廳小會議室 L 棟 B207

壹拾陸、 競賽活動相關諮詢：

弘光科技大學 餐旅管理系-許素鈴老師 hsuelin06@gmail.com

壹拾柒、 競賽活動報名簡章下載：[競賽活動及成果](#)(按下 CTRL 鍵並按一下以追蹤連結)



附件一：

2012 弘光盃全國拉糖工藝競賽報名表

編號： (主辦單位填寫)

單位 / 學校		職稱/科系年級	
姓名		性別	☐ 男 ☐ 女
生日	年 月 日	身份證字號	
連絡電話		E-mail	
通訊地址			
作品名稱			
創意 由來 說明			
作品 相片	(照片黏貼處 4x6)		



附件二：

2012 弘光盃全國拉糖工藝競賽切結書

立書人：

- 一、立書人為參加嘉崧企業有限公司（下稱「主辦單位」）所主辦之 2012 弘光盃拉糖工藝競賽，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。
- 五、若因立書人等之參賽創新作品侵害他人之智慧財產權而導致第三人得以對主辦單位求償或主辦單位之權益因而受損，立書人願負一切賠償責任。

此致

立書人簽章：

中華民國

年

月

日



附件三

2012 弘光盃全國拉糖工藝競賽 著作權及肖像權使用授權書

茲本人_____

參與主辦單位所舉辦之弘光盃拉糖工藝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 嘉崧企業有限公司

立書人

姓名：_____

法定代理人：_____

中華民國_____年_____月_____日

◎ 填寫說明：本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。



