

重複來文(原始收文序號:1022002781,日期:102-04-11 08:46:17)

檔 號: STA059P
保存年限: 3年

大仁科技大學 函

地址：屏東縣鹽埔鄉維新路20號
聯絡人：餐旅管理系陳啟仁
電子信箱：
：chencj@mail.tajen.edu.tw
聯絡電話：0920781607
傳真電話：(08)7623924

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國102年4月10日
發文字號：屏仁旅字第1020000434號
速別：最速件
密等及解密條件或保密期限：
附件：蔬果麵包比賽辦法（第五屆.DOC，共1個電子檔案）

主旨：敬邀參加「第五屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽」，請共襄盛舉及派員參加。

說明：

- 一、本校餐旅管理系與德麥公司主辦「第五屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽」，進行方式分兩階段，第一階段102年4月18日初賽報名送件截止（書面審查）；第二階段102年4月25日（高中職組）及102年4月26日（大專組）於本校烘焙教室舉行決賽，敬邀共同參與。
- 二、本次比賽以台灣各地生產之蔬果產品為主題搭配德麥公司所代理的烘焙原料酵母粉及乳製品舉辦麵包大賽，藉此提升大專院校及高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，進而開發出創意新麵包。
- 三、活動辦法詳見附檔或本校餐旅管理系網站，敬請查閱。

正本：公私立大專校院

副本：

102/04/31
08:57:00

校長 王 駿 發

第二層決行

擬陳閱后上傳文件公告系統周知，文存查。

學務處 侯東成
秘書

教授 吳明利
102

代為
決行

組長 劉洗甫

102年4月11日暨收文總字第(020003944)





第五屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽

一、活動主旨：為了推廣台灣的在地蔬果產品，希望藉由全國性的烘焙比賽來達到推廣之效用。本次比賽以台灣各地生產之蔬果產品為主題搭配德麥公司所代理的烘焙原料酵母粉及乳製品舉辦麵包大賽，藉此提升大專院校及高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，並希望開發出創意新麵包，帶動農產品價格，讓農民能增加收益。

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、日期：102年4月25日(高中職組)；102年4月26日(大專組)

四、時間：08:10~08:40報到；09:00~15:00進行決賽

五、地點：大仁科技大學 餐飲管理系 烘焙教室 (RB11教室)

六、報名辦法：

(一) 大專院校及高中職學生，皆可報名參加。

(二) 每隊選手2名。

七、比賽方式：

第一階段：參賽者2人一組，以德麥公司所代理的酵母粉為原料製作出以台灣蔬果產品為主的兩種麵包(歐式麵包及調理麵包各一種)每種以烤盤一盤為限(數量不拘)。參賽者須將比賽之二項產品拍成5x7照片並詳細、準確地書寫麵包材料、蔬果產地、作法，請務必謹慎詳細撰寫(表格如附件)，麵包照片及說明書須於102年4月18日(四)前(以郵戳為憑)以掛號寄至『屏東縣鹽埔鄉新二村維新路20號 大仁科技大學餐旅管理系 謝仁宗老師收』；同時以e-mail寄至謝仁宗老師信箱 hippo_sir@yahoo.com.tw。主辦單位於4月22日(一)邀請評審團蒞校評選並於4月22日(一)當天選出參加決賽大專12組；高中職12組，於4月22日(一)由大仁科技大學餐旅系公告在餐旅系系網並電話告知選手參加決賽。比賽內容如有任何疑問可電洽大仁科技大學 餐旅系 謝仁宗老師 0933626138。

第二階段：102年4月25日(高中職組)；101年4月26日(大專組)上午08:10起在大仁科技大學現場比賽，各產生金牌、銀牌、銅牌及優勝三名、佳作三名。

八、評選方式：

(一) 初選評選方式：由評選團依參賽者所敘寫之配方內容及照片評選出前12組。

(二) 決賽評選：決賽者於6個小時完成二種麵包(決賽使用的酵母粉及乳製品由德麥公司提供)。

九、注意事項：

(一) 材料準備：參賽選手須自己準備所寄初賽照片中之材料(德麥原料由主辦單位提供)，可攜帶麵種、其餘全需於現場製作，違者以零分計算。決賽當

天所呈現之麵包須完全符合配方中所敘寫及照片中所呈現的材料一樣。

(二) 麵包設計理念說明表：參賽選手必須製作所寄照片中產品的設計理念說明表陳列於餐桌上，說明表的內容與設計將進行評分。

十、評分標準：

- (一) 主題及創意 40%
- (二) 市場可行性 20%
- (三) 衛生 10%
- (四) 品評 20% (由餐旅系學生來品評)
- (五) 食譜資料 10% (裝飾、內容需與初審食譜一致)

十一、比賽相關事務：

- (一) 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。
- (二) 選手報到時請攜帶決賽通知單及學生證以便核對身份。
- (三) 賽前五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
- (四) 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
- (五) 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。
- (六) 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。
- (七) 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。
- (八) 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備比賽所需之菜卡。
- (九) 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具(餐盤、杯具等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。
- (十) 主辦單位提供器材清單：

名稱	數量	名稱	數量
攪拌機(1貫)	1	剪刀	1
烤箱(一盤量)	1	量杯	1
烤盤	2	量匙	1
卡式爐	1	篩網	1
砧板	1	小鋼盆	2
打蛋器	1	塑膠碟	3
橡皮刮刀	1	大鋼盆	1
塑膠刮板	1	塑膠盆(小)	2
切麵刀	1	塑膠盤	2
雪平鍋	1	冰塊	有

十一、評審辦法：

(一) 評審項目：

- 1、比賽作品麵包在於，表達所挑選原料之特性、口味、外觀、及主題創意並重。

2、所有麵包上的裝飾品，都必須是可食用的。

(二) 評分方法：

1、總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。

2、違規項目：

(1) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。

(2) 逾時未完成作品(6小時內)，不予計分。

(3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。

(4) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。

十二、獎勵辦法：

金牌：1隊，獎金 5000 元，參加者每名獎牌 1 只、獎狀 1 紙。

銀牌：1隊，獎金 3000 元，參加者每名獎牌 1 只、獎狀 1 紙。

銅牌：1隊，獎金 1500 元，參加者每名獎牌 1 只、獎狀 1 紙。

優勝：3隊參加者每名獎狀 1 紙。

佳作：3隊參加者每名獎狀 1 紙。

進入決賽每隊提供車馬補助費 3600 元。

十三、參賽有關事項

1、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。

2、主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及客人之財物。

3、主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。

4、決賽當天德麥公司僅提供酵母其餘材料由選手自行準備。

十四、德麥食品股份有限公司服務處

台北總公司 248 新北市五股區五權五路 31 號

電話：(02)2298-1347

宜蘭辦事處 260 宜蘭縣宜蘭市民權新路 191 號

電話：(03)931-5823

新竹辦事處 300 新竹市東南街 167 巷 53 弄 10 號

電話：(03)562-2188

台中營業所 407 台中市西屯區黎明路二段 793 號

電話：(04)2252-7703

嘉義營業所 606 嘉義市育仁路 432 號

電話：(05)236-6298

高雄營業所 807 高雄市三民區銀杉街 55 號

電話：(07)397-0415

第五屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽-報名表 (1)

※第一階段繳交資料

學校名稱			學校地址				
			科系年級		指導老師		
通訊地址 (資料通知處)							
參賽者(1)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字號		
	電話		傳真		手機		
	E-mail						
參賽者(2)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字號		
	電話		傳真		手機		
	E-mail						
參賽者(1)學生證浮貼處				參賽者(2)學生證浮貼處			
備註	一、本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1、報名表一份(1) 2、麵包說明表各一份(2) 二、第二階段繳交檢附文件資料如下： 1、麵包說明表一份						



第五屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽-說明表(2)

※第一階段繳交資料

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)	
麵包名稱			(需詳細地、清楚地說明製作步驟)
主材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
副材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
口味呈現		製作過程	麵包特色 (簡單描述)
麵包照片浮貼處 5 x 7			

