

檔 號：57825 29
保存年限：3

遠東科技大學 函

地址：臺南市新市區中華路49號
聯絡人：李尚穗
聯絡電話：(06)597-9566*7629
傳 真：(06)597-7006

第 1 層 決 行

受文者：國立暨南國際大學

擬：陳閱後公告周知，文存。

發文日期：中華民國103年06月03日

發文字號：遠大昌餐旅院(餐管系)字第1030003154號

學務處 許宏斌

王 劉 洗 南

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(芒果創意競賽簡章.DOC，共1個電子檔案)

主旨：檢送本校承辦臺南市政府與台南市農會主辦之『2014第二屆臺南國際芒果節夏日紅寶石-芒果創意競賽』相關資料，請惠予公告並邀請 貴校學生踴躍報名參加 請 查照。

學務處 侯慶成

說明：

教授兼 吳明烈

代 決 學生事務處

- 一、競賽時間：103年6/28(六)、6/29(日)、7/5(六)、7/6(日)
- 二、競賽地點：台南市走馬瀨農場蘭花會館一樓。
- 三、報名日期：即日起至6月中旬(請參閱競賽簡章)。
- 四、隨函檢附競賽辦法乙份，競賽相關資訊請上本校餐飲管理系網頁<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>。

正本：公私立大專校院

副本：

103/06/03
13:44:06

校長 王元仁

103年6月3日暨收文總字第(030001703)號



2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果蛋糕裝飾競賽簡章

一、活動目的：

在南部的夏季水果中，盛產的芒果兼具色香味的特質，不論是內銷或外銷都深得消費者得喜愛。蛋糕是大家喜愛的甜點，近年來烘焙業者在蛋糕的裝飾上也費盡心思求新求變，各種蛋糕材料的運用也不斷推陳出新，做出創意的蛋糕藝術。讓消費者能享受蛋糕的口感外，也能欣賞烘焙達人的藝術作品。本活動芒果蛋糕裝飾競賽，在於讓烘焙選手能利用芒果為裝飾材料，將芒果與蛋糕結合，運用專業的技術與創意的點子賦於芒果蛋糕創新的藝術價值與口感。

因此，希望透過本活動由芒果蛋糕裝飾競賽創造芒果農產品與芒果蛋糕經濟價值，達到雙贏的局面。主軸希望能將台南縣愛文芒果的美味與知名度進一步提昇，藉由結合台南在地有特色的糕餅業者製作芒果糕點，芒果成為盛夏的糕點材料來源。期能行銷在地農產品，並增進地方與學校的活動交流，藉由技藝競賽活動，提供學生多元展現的舞台，共創芒果農產品與芒果糕點的價值。

二、活動相關單位：

指導單位：行政院農業委員會

主辦單位：臺南市政府、台南市農會

承辦單位：遠東科技大學餐旅休閒學院餐飲管理系

三、活動名稱：2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果蛋糕裝飾競賽

四、活動對象：全國各高中職及大專院校學生

五、活動時間：103 年 6 月 28 日(六)

六、活動地點：走馬瀨農場-蘭花會館一樓

地址：74250 台南市大內區二溪里 60 號（參考附件 5 地理位置）

七、報名辦法：

- (一) 凡全國各高中職及大專院校學生對此活動有興趣之學生皆可報名參加，競賽辦法請參考遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息
(<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)
- (二) 每組選手一名，採個人競賽。
- (三) 報名方法：一律採 E-mail 報名，請在 103 年 06 月 16 日(星期一) 18:00 前

需將報名表、作品照片（附件 1、2、3）等之電子檔寄至報名活動電子信箱：fbm5979566@gmail.com。

※上述二項資料完成後，待承辦單位收到完整之書面資料及電子檔後，以原 E-mail信箱回信確認，才算完成報名。

連絡電話：(06)5979566轉5440 聯絡人：謝希瑩老師

（四）初選競賽內容：以大台南之愛文芒果為主要裝飾物，全數材料自備，可結合其它食品素材，以圓型實體蛋糕（8 吋）為裝飾主體。整體呈現以不超過展示區 60cmx60cm 之空間。初選作品由評審依參賽者之照片評分，選出 32 組，進入決賽。入選決賽名單於 103 年 6 月 23 日（星期一）18：00 公佈於遠東科技大學遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息(<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)，且另行以電話通知入選之決賽者，若通知後不克參加決賽，則視同棄權，由備選者依序遞補。（參賽者每組有三張走馬瀨農場入門票，以決賽公告之名單為入場依據。附件 4 之授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處才算完成報到。）

八、競賽內容：

（一）採初賽與決賽兩階段競賽方式；初賽採書面作品遴選前 32 名優勝者晉級決賽，以現場裝飾蛋糕方式進行。

（二）決賽：103 年 6 月 28 日（六），主辦單位提供愛文芒果兩顆（一顆約 300g）為主要裝飾材料，自備 8 吋實體蛋糕及其他材料其它食品素材，創作為芒果蛋糕裝飾作品。整體呈現以不超過展示區 60cmx60cm 之空間，1/3 會議長桌為一名參賽者作品之展示區，每一會議長桌可供三位參賽者展示，請留意作品勿超出展示之空間距離。

九、競賽相關事務

（一）比賽程序

- 1、全部參賽選手請於公告時間 8:00~8:30 內報到，報到時請出示學生證，進行賽前準備。9:00~9:20 進行展示區裝飾（所有選手均需要參與展示區裝飾）。
- 2、由評審宣佈比賽開始（遲到者不得進場），並開始進行計時。
- 3、競賽結束前十分鐘，提示比賽結束時間。
- 4、由評審宣布比賽結束，逾時未完成的作品不予計分，並立即停止動作。
- 5、停止計時後，請參賽選手撤出自備用品，未清潔完全者由成績中扣五分。

（二）競賽規則

- 1、參賽選手需自備比賽所需之成品名稱卡、材料（芒果由主辦單位提供每組 2 顆）及器皿。

- 2、主辦單位僅提供基本設備，選手可自備相關器具及其他個人用具。
- 3、選手須於規定時間 60 分鐘內完成作品（成品製作與展台布置），逾時不予記分。

十、大會提供設備

| 名稱 | 數量 | 名稱 | 數量 |
|------|--------|---------------------|-----------|
| 飲水機 | 1台(共用) | 會議長桌作為工作檯 | 1 |
| 洗滌用水 | 一桶 | 作品展示檯 60cmx 60cm | 1/3 張會議長桌 |
| 垃圾桶 | 一個 | 裝廢水水桶 | 一個 |
| 電源插座 | 一個 | 砧板 | 一個 |

特殊器具、抹布及紙巾等請參賽者自行準備。本次競賽不提供冷藏設備，請參賽者斟酌所使用材料之選用及保鮮方式。

十一、評審辦法

（一）評審項目：

- 1、競賽作品在於表達蛋糕裝飾之創作、芒果食材之運用及合乎衛生。
- 2、所有裝飾品都必須是可食用的。
- 3、成品必須以不礙食用者健康為主。
- 4、不得攜帶半成品進場比賽。

（二）評分標準：創意與主題性30%、技巧及難度30%、食材運用搭配20%、市場可行性10%、衛生安全10%。

（三）違規項目：

- （1）逾時未完成作品，不予計分。
- （2）請工作人員幫忙製作之行為，作品不予計分。

（四）評審委員：

邀請專業評審共3位擔任評審。

十二、獎項：名次如下

- （一）第一名：一名，獎金8000元，獎狀一只。
- （二）第二名：一名，獎金5000元，獎狀一只。
- （三）第三名：一名，獎金3000元，獎狀一只。
- （四）第四名：二名，獎狀一只。
- （五）第五名：二名，獎狀一只。
- （六）第六名：二名，獎狀一只。
- （七）佳作：若干，獎狀一只。

十三、參賽有關事項

- 1、指導參賽教師均獲指導證明，參賽學生亦有參賽證明。

- 2、承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等保留全部權利。(請參考附件4著作權及肖像權使用授權書)
- 3、參賽選手服裝應以合乎衛生與禮儀為原則。
- 4、承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 5、承辦單位在必要情況下有權修改競賽規則。
- 6、前三名作品需由主辦單位保留展示

十五、競賽流程

| 項目、地點 時間 | 103年6月28日 星期六走馬瀨農場蘭花會館一樓 | |
|-------------|--------------------------|------|
| 7:30-8:00 | 評審會議 | 報到處 |
| 8:00~8:30 | 選手報到 | 競賽場地 |
| 8:30-9:00 | 開幕典禮及賽程說明 | 競賽場地 |
| 9:00~9:20 | 展示區裝飾(所有選手均需要參與展示區裝飾) | 競賽場地 |
| 9:30~10:30 | 第一場競賽(8組) | 競賽場地 |
| 10:50~11:50 | 第二場競賽(8組) | 競賽場地 |
| 11:50-13:00 | 休息 | 園區 |
| 13:00~14:00 | 第三場競賽(8組) | 競賽場地 |
| 14:20~15:20 | 第四場競賽(8組) | 競賽場地 |
| 15:20-15:40 | 交流時間/核算成績 | 競賽場地 |
| 15:40 | 頒獎 | 競賽場地 |

附件1:

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果蛋糕裝飾競賽報名表

| | |
|-------------|----------------|
| 參賽者姓名 | |
| 就讀學校與科系 | |
| 連絡電話 | |
| email信箱 | |
| 指導老師姓名 | |
| 指導老師聯絡電話 | 學校電話： 手機號碼： |
| 指導老師email信箱 | |
| 學校地址（含郵遞區號） | |

學校地址請填寫正確，以利寄送參賽證明與獎狀給指導老師

報名活動電子信箱：fbm5979566@gmail.com

附件 2:

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果蛋糕裝飾競賽作品說明

| | | | |
|---------------------------|--|------|--|
| 學校 | | 年級科系 | |
| 姓名 | | 性別 | |
| 作品名稱 | | | |
| 創意由來 與 設計說明 | | | |

報名活動電子信箱：fbm5979566@gmail.com

附件3:

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果蛋糕裝飾競賽

製作過程及成品照片

| | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <p>蛋糕創意裝飾製作過程照片1 (參賽者需入鏡)</p> <p>(照片黏貼處)</p> | <p>蛋糕創意裝飾製作過程照片2 (參賽者需入鏡)</p> <p>(照片黏貼處)</p> |
| <p>成品照片(正面)</p> <p>(照片黏貼處)</p> | <p>成品照片(側面)</p> <p>(照片黏貼處)</p> |

附件 4:

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果蛋糕裝飾競賽

著作權及肖像權使用授權書

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 臺南市政府

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。

* 此授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處。

附件 5

走馬瀨農場地理位置，交通方式請至其官網查詢

<http://www.farm.com.tw/index.php>



2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意飲調競賽簡章

一、活動目的：

1. 本次活動希望能將台南縣各種芒果的美味與知名度進一步提昇，利用以玉井生產之芒果所製作出來的芒果醋為基底，創作出富含特色的飲品，跳脫一般消費者對芒果飲品的既定印象，並期能進一步推廣，擴充消費者對芒果飲品的選項，增進農民的收益。
2. 藉由競賽活動提高學生學習成就及興趣，參與競賽中可提升飲品調製的技能與專業知識。
3. 促進產、官、學界之交流。

二、活動相關單位：

- 指導單位：行政院農業委員會
主辦單位：臺南市政府、台南市農會
承辦單位：遠東科技大學餐旅休閒學院餐飲管理系

三、活動名稱：2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意飲調競賽

四、指定基礎飲品：太潤生技股份有限公司所生產的花果萃釀-芒果果醋。

五、活動對象：全國各高中職及大專院校學生

六、活動時間：103 年 6 月 29 日（日）

七、活動地點：走馬瀨農場-蘭花會館一樓(台南市大內區二溪里唎子瓦 60 號) 走馬瀨農場地理位置如附表 4。

八、報名辦法：

- (一) 凡全國各高中職及大專院校學生對此活動有興趣之學生皆可報名參加，競賽辦法請參考遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息
(<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)
- (二) 每組選手 1-2 名，可為團體或個人競賽。
- (三) 報名方法：一律採 E-mail 報名，請在 103 年 06 月 18 日(星期三) 18:00 需將報名表(附件 1)之電子檔寄至報名活動信箱:fbm5979566@gmail.com

※上述報名資料完成後，待承辦單位收到完整之書面資料及電子檔後，以原 E-mail 信箱回信確認，才算完成報名。

(四) 參賽者每組有三張走馬瀨農場入門票，以決賽公告之名單為入場依據。

附件2之授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處才算完成報到。

(五) 創意飲調競賽聯絡人：李尚穗老師 連絡電話：(06)5979566轉7629

九、競賽內容：

(一) 競賽內容以傳統調酒或創意調酒形式呈現。

(二) 參賽名單排序於 103 年 06 月 23 日 (星期一) 18:00 公佈於遠東科技大學遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息(<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)。

(三) 比賽基礎飲料一律使用太潤生技股份有限公司產品花果萃釀-芒果果醋(附表 3)，遠東科技大學聯合行銷中心有銷售，服務專線 06-5977791。另有其他展售地點請參閱附表 3。

(四) 參與競賽之選手須於比賽前30分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生證並繳交授權書，比賽時配帶大會發給的名牌。

(五) 比賽時間為 5 分鐘，超過 5 分鐘及不到 4 分 40 秒，均予以扣分；競賽結束前 30 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。

(六) 各組選手需於 5 分鐘內調製出 1 大杯 3 小杯(1 杯展示用，3 杯供評審)的飲料，未依規定將嚴重扣分。飲品不限餐前、餐後及長飲調酒。

(七) 選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台 3 隊，參賽選手須帶自己的材料、器具及裝飾物。賽後，請勿帶走大會提供的芒果醋，桌上的場地將由服務同學清理乾淨，以供下組選手使用。

(八) 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。

(九) 調配料如茶、咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。

(十) 將數種飲料成份混和權充為一種原料或自製的原料不得使用。

(十一) 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前於現場專區自行切割完成。

(十二)除芒果醋外，比賽之其他基酒、糖漿、配料、酒嘴、杯皿及調酒棒、吸管等一律由參賽者自備。

(十三)參賽之杯子請參賽者自行貼上姓名標籤，評分後請記得領回，大會不負保管責任。

(十四)比賽為一次定勝負，成績總分最高者為優勝；同分者以技能、口感排序，最高者為優勝。

(十五)大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響。各選手比賽酒創作權屬大會所有。

(十六)比賽進行中歡迎各界照相與攝影，唯以不影響比賽進行為原則。

十、大會提供設備

每組設備器材清單（操作區每組一張長桌60cm×180cm）

| 名稱 | 數量 | 名稱 | 數量 |
|-----|----|----|----|
| 冰桶 | 1個 | 水桶 | 一個 |
| 冰鏟 | 1支 | 冰塊 | |
| 垃圾桶 | 一個 | | |

十一、評審辦法

(一) 評審委員：

邀請專業評審共3位擔任評審。

(二) 競賽流程(三組同時上台)

| | |
|--------------|--------------------|
| 上台有 50 秒佈置桌面 | 參賽選手自行準備上台 |
| 五分鐘 | 調製完成 1 大杯 3 小杯相同調酒 |

(三) 評分標準：

- 1、 口感(30%)：成品、主題材料之使用、份量、整體接受性。
- 2、 專業(30%)：禮儀、正確使用器具、調酒技巧、安全衛生、杯飾。
- 3、 主題性(20%)：主題之創新與呈現、演出服裝的適切性。
- 4、 時間與儀態(20%)：時間控制、態度、自信、儀態等。

十二、獎項：名次如下

- (一) 第一名：一名，獎金8000元，獎狀一只。
- (二) 第二名：一名，獎金5000元，獎狀一只。
- (三) 第三名：一名，獎金3000元，獎狀一只。
- (四) 第四名：二名，獎狀一只。
- (五) 第五名：二名，獎狀一只。
- (六) 第六名：二名，獎狀一只。
- (七) 佳作：若干，獎狀一只。

十三、參賽有關事項

- 1、 指導參賽教師均獲指導證明，參賽學生亦有參賽證明。
- 2、 承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，請參考附件2著作權及肖像權使用授權書。
- 3、承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 4、承辦單位在必要情況下有權修改競賽規則。

十五、競賽流程

| 項目、地點 時間 | 103年06月29日 星期日 走馬瀨農場-蘭花會館一樓 | |
|-------------|--------------------------------|-----------|
| 08：30 | 開始受理報到、編號、 著裝、製作裝飾物 | 報到處/裝飾物專區 |
| 09：10-12：00 | 上午場競賽/評分 (每場3組) | 競賽場地 |
| 12：00-13：00 | 交流時間/午餐 | 競賽場地 |
| 13：00-15：00 | 下午場競賽/評分 (每場3組) | 競賽場地 |
| 15：30~16：00 | 交流時間/核算成績 | 競賽場地 |
| 16：00 | 頒獎 | 競賽場地 |

附件1

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意飲調競賽報名表

編號_____ (由承辦單位填寫)

| | | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|----|
| 參賽者姓名 | | |
| 就讀學校與年級科系 | | |
| 連絡電話 | | |
| e-mail信箱 | | |
| 指導老師姓名 | | |
| 指導老師聯絡電話 | 學校電話： | |
| | 手機號碼： | |
| 指導老師e-mail信箱 | | |
| 學校地址(含郵遞區號) | | |
| 飲品名稱 | | |
| 作品創意與特色 | | |
| 酒單單杯內容：(以6種材料為上限)，並註明廠牌。 | (填寫內容為單杯酒之材料、份量，請以 ml 為計算單位) 1. 2. 3. 4. 5. 6. | |
| 裝飾物(Garnish) | | 杯子 |

學校地址請填寫正確，以利寄送參賽證明與獎狀給指導老師

電子檔寄至報名活動信箱：fbm5979566@gmail.com

附件2

2014 第二屆臺南國際芒果節
夏日紅寶石－芒果創意飲調競賽
著作權及肖像權使用授權書

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 臺南市政府

立書人

姓名:1. _____ 2. _____

法定代理人:1. _____ 2. _____

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。

*此授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處。

附件3

太潤生技股份有限公司之花果萃釀-芒果果醋 (遠東科技大學研發生產)

- 1.採用上等天然素材，並以古法純釀與專利科技-超臨界低溫萃取技術進行陳化。去除素材中的苦澀味，保留素材的營養及香氣，風味口感絕佳，香醇順口，喝完杯底留香。
- 2.成份:愛文芒果、純釀造米醋、果糖、果寡糖
- 3.使用方法: 食用前請先搖晃、建議稀釋3~5倍，依個人喜好調配，加入冰塊風味更佳。溫水稀釋亦可。
- 4.本產品係天然水果發酵調製而成，有沉澱物屬自然現象，請安心享用



本產品榮獲：

- 2006年 第34屆 瑞士日內瓦國際發明展 銀牌獎。
- 2008年 第19屆 馬來西亞ITEX 國際發明展 金牌獎。
- 2009年 韓國國際婦女發明展 銀牌獎-水果醋的新製造技術



芒果果醋展售據點

| 公司名稱 | 電話 | 地址 |
|-------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
| ● 宜伽健康美妍工坊 | 03-2205811 | 桃園市宏昌六街 140 號 |
| ● 皇家食品 有限公司 | 07-7107260 | 高雄市鳳山區鎮北北巷 16-84 號 |
| ● 奇美 - 綠水樹谷活力館 | 06-5889989 | 744 台南市新市區樹谷園區紫棟路 22 號 |
| ● 楊媽媽菓子工坊 | 06-687-1929 | 台南市後壁區後壁村 99 號 |
| ● 百益源有機蔬果食品中心 | 06-2341206 06-2341207 | 台南市東寧路 226-2 號 |
| ● 南元農場 | 06-6990726 | 台南市柳營區果毅村南湖 25 號 |
| ● 東成會館 | 06-5801919 | 台南市新化區中興路 293 號 |
| ● 富揚行 | 05-2775133 05-2787050 | 嘉義市大雅路二段 580 號 |
| ● 遠東科技大學 - 創發技研中心展售據點 (太潤生技股份有限公司展售據點) | 06-5979566 # 7899 | 台南市新市區中華路 49 號 |
| ● 新化瓜瓜園 | 06-5900000 | 台南市新化區中山路 242 號 |
| ● 惠懋斯全球公司有限公司 | 0912-672713 | 台南市建平八街 551 號 21F 之 2 |

17/33

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意果雕競賽簡章

一、活動目的

國產芒果色澤鮮豔，香氣芬芳，口感極佳，極具國際競爭力，為我國重要外銷果品之一。臺南市政府近年極力於國內外行銷芒果、並辦理多項活動以推廣芒果之利用。

果雕競賽在國內外已是餐飲廚藝競賽之重要項目，但目前鮮少選手以芒果為題材，主要原因為芒果籽大纖維多。為能推廣芒果之利用性、發揚蔬果雕技能，鼓勵國內青年學子藉著競賽的方式，並以果雕技能呈現芒果利用的另一種視覺饗宴，並藉相互切磋與觀摩，提高果雕技術的技能水準。

二、活動相關單位

指導單位：行政院農業委員會

主辦單位：臺南市政府、台南市農會

承辦單位：遠東科技大學餐旅休閒學院餐飲管理系

一、活動名稱

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意果雕競賽

四、活動對象

全國各高中職及大專院校學生

五、活動時間

103年7月5日（六）

六、活動地點

台南市走馬瀨農場-蘭花會館一樓 地址：74250 台南市大內 區二溪里 60 號

七、報名辦法

(一)凡對本競賽有興趣之高中職與大專校院餐飲相關科學生皆可報名參加，競賽辦法與報名表請參考遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息 (<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)。

(二)每組選手一名。

(三)一律採 E-mail 報名，請在 103 年 06 月 23 日(星期一) 18:00 前需將報名表、作品照片與說明表(附件 1、2)等之電子檔寄至活動收件電子信箱：

fbm5979566@gmail.com。

※上述二項資料完成後，待承辦單位收到完整之書面資料及電子檔後，以原 E-mail 信箱回信確認，才算完成報名。

連絡電話：(06)5979566 轉 7695(王小姐) 或 7698(吳老師)

(四) 初選競賽內容請以大台南之愛文芒果為主食材之創意果雕為主題，承辦單位於競賽當日提供 4 顆愛文芒果（一顆約 300g）、2 顆金煌。初選作品由評審依參賽者之說明與照片評分，選出 32 組，進入決賽。入選決賽名單於 103 年 06 月 27 日（星期五）18：00 公佈於遠東科技大學遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息(<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)，且另行以電話通知入選之決賽者，若通知後不克參加決賽，則視同棄權，由備選者依序遞補。（參賽者每組有三張走馬瀨農場入門票，以決賽公告之名單為入場依據。附件 3 之授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處才算完成報到。）

八、競賽內容：

本次競賽為現場果雕及展示，競賽場地為台南市走馬瀨農場-蘭花會館一樓。

(1)現場果雕

1. 現場果雕內容：自由選擇 a.人物 b.飛禽 c.走獸 d.水中生物 e.花卉 等。
2. 限時 60 分鐘。
3. 提供二種不同芒果：4 顆愛文、2 顆金煌。
4. 除大會提供之二種芒果中，參賽者最多得使用二種農產品搭配，其他自行搭配不得超過整體作品之 30%。
5. 自備雕刻工具、砧板、作品說明卡(不得出現校名及姓名)。清洗用具由承辦單位提供。操作區每組一張長桌 60cm×180cm
6. 評分標準：

| | |
|------------------|------|
| 外觀與整體技巧與難度 | 30 分 |
| 正確之比例與色澤之搭配(含展示) | 20 分 |
| 創意 | 20 分 |
| 準備工作與工作環境整潔 | 20 分 |
| 食材合理之運用不浪費 | 10 分 |

(2)展示蔬果雕

1. 展台規格：長 60cm 寬 60cm，不提供台布。完成作品須與報名表照片之相似度至少 90%。
2. 評分完成後，參賽者可放置姓名或所屬單位之標示於作品旁。
3. 參賽器具需自行負責，如有丟失或毀損大會概不負責。

4.展示作品放至 17:00 活動結束，始可清理。

(3)獎項說明

- 1.第一名 1 名：獎金 8,000 元、獎狀 1 只。
- 2.第二名 1 名：獎金 5,000 元、獎狀 1 只。
- 3.第三名 1 名：獎金 3,000 元、獎狀 1 只。
- 4.第四名 2 名，獎狀 1 只。
- 5.第五名 2 名，獎狀 1 只。
- 6.第六名 2 名，獎狀 1 只。
- 7.佳作若干名，獎狀 1 只。

指導參賽教師均獲指導證明，參賽學生亦有參賽證明。

九、競賽注意事項：

- 1.參與競賽之選手須於比賽前 30 分鐘，請攜帶學生證以便核對身分，比賽時配帶大會發給的名牌。
- 2.參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則，請勿穿著校服。
- 3.不得使用已雕刻半成品。
- 4.比賽時間為 60 分鐘(含展示佈置)，時間內未完成所有工作(含善後清潔)者不計分。
- 5.比賽成績總分最高者為優勝；同分者依評分標準順序排序。
- 6.主辦單位保有比賽中錄影及拍照之相關權利，拍攝照片及影片歸屬大會所有(請填附件 3 著作權及肖像權使用授權書)。

十、活動流程：

| 項目、地點 時間 | 103年7月5日 星期六 台南市大內區二溪里60號 走馬瀨農場-蘭花會館一樓 | |
|-------------|----------------------------------------------|------|
| 09：00~09：30 | 上午場報到、編號、著裝、 競賽規則講解 | 報到處 |
| 09：40~10：40 | 第一場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 10：50~11：50 | 第二場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 12：00~12：30 | 場地整理 | 競賽場地 |
| 13：00~13：30 | 下午場報到、編號、著裝、 競賽規則講解 | 報到處 |
| 13：40~14：40 | 第三場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 14：50~15：50 | 第四場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 15：50~16：00 | 場地整理 | 競賽場地 |
| 16：00~16：30 | 交流時間/核算成績 | 競賽場地 |
| 16：30 | 頒獎 | 競賽場地 |

附件 1

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石—芒果創意果雕競賽報名表

| | |
|-------------|----------------|
| 參賽者姓名 | |
| 就讀學校與年級科系 | |
| 連絡電話 | |
| email信箱 | |
| 指導老師姓名 | |
| 指導老師聯絡電話 | 學校電話： 手機號碼： |
| 指導老師email信箱 | |
| 學校地址（含郵遞區號） | |

學校地址請填寫正確，以利寄送參賽證明與獎狀給指導老師

活動收件電子信箱：fbm5979566@gmail.com



附件2

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意果雕競賽

作品說明

編號_____ (由承辦單位填寫)

| | | | |
|----------------|--|------|--|
| 學校 | | 年級科系 | |
| 姓名 | | 性別 | |
| 作品名稱 | | | |
| 創意由來、 設計說明 | | | |
| 成品照片 (至少2張) | | | |



附件 3

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意果雕競賽

著作權及肖像權使用授權書

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 臺南市政府

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。

* 此授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處。

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石—芒果創意冰品競賽簡章

一、活動目的：愛文芒果在盛夏水果中的盛產與香甜的口感是備受肯定的與期待的，如何運用愛文芒果香甜的特質，做出多元性的夏日冰品，打破大眾對愛文芒果是農產品只能外銷和當飯後水果的刻板印象，提升愛文芒果的多變性，讓大人小孩都喜歡，擴大其多彩多姿的口感，參賽者自行設計以愛文芒果為主軸的冰品，不限食材與製作方式，但作品需呈現出與芒果相關聯之冰品特色。藉由本次活動期能促進地方風味美食之行銷、增進地方與學校感情之交流，特舉辦本活動。

二、活動相關單位：

指導單位：行政院農業委員會

主辦單位：臺南市政府、台南市農會

承辦單位：遠東科技大學餐旅休閒學院餐飲管理系

三、活動名稱：2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石—芒果創意冰品競賽

四、活動對象：全國各高中職及大專院校學生

五、活動時間：103 年 7 月 6 日（日）

六、活動地點：走馬瀨農場-蘭花會館一樓

地址：74250 台南市大內區二溪里 60 號（參考附件 4 地理位置）

七、報名辦法：

（一）凡全國各高中職及大專院校學生對此活動有興趣之學生皆可報名參加，競賽辦法請參考遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息

(<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)

（二）每組選手一名，採個人競賽。

（三）報名方法：一律採 E-mail 報名，請在 103 年 06 月 25 日(星期三) 18:00 前將報名表、作品照片與配方表（如附件 1、2）等之電子檔寄至報名活動信箱：fbm5979566@gmail.com。

※上述二項資料完成後，待承辦單位收到完整之電子檔資料後，以原 E-mail 信箱回信確認，才算完成報名。

連絡電話：(06)5979566轉7697 聯絡人：許淑芳老師

（四）初選競賽內容請以大台南之愛文芒果為主食材之創意冰品為主題，承辦單位於競賽當日提供 3 顆愛文芒果（一顆約 300g）。初選作品由評審依參

賽者之配方與照片評分，選出 40 組，進入決賽。入選決賽名單於 103 年 06 月 30 日（星期一）18：00 公佈於遠東科技大學餐飲管理系網頁最新消息 (<http://www.feu.edu.tw/edu/fbm/>)，且另行以電話通知入選之決賽者，若通知後不克參加決賽，則視同棄權，由備選者依序遞補。（附件 3 之授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處才算完成報到。參賽者每組有三張走馬瀨農場入門票，以決賽公告之名單為入場依據。）

八、競賽內容：

- (一) 競賽內容以愛文芒果為主題，愛文芒果由大會提供，每組 3 顆（300g/顆），整體口感必須呈現出以愛文芒果為主題之關聯的作品。
- (二) 1、參賽選手須於 50 分鐘內製作完成一道芒果冰品大小相同 5 分（2 份展示及 3 份評審用）芒果創意冰品之作品，裝飾物請於賽前製作，競賽時間開始 20 分鐘後即可送出成品展示與評審試吃評分，完成作品須與配方表之照片相似度至少 90%。
- 2、作品展示：賽中於指定場地（作品展示檯 60cm×60cm，不提供台布）擺設二份之芒果冰品展示，並搭配其芒果主題及整體設計。參賽選手須自行在比賽時間內（50 分鐘）製作成品與佈置展示台，將成品放置展示台，以供評審評分，並供場內觀眾參觀。

九、競賽相關事務

(一) 比賽程序

- 1、參賽選手請於公告時間內報到，報到時請出示學生證，進行賽前準備。
- 2、由評審宣佈比賽開始（遲到者不得進場），並開始進行計時。
- 3、競賽結束前十分鐘，提示比賽結束時間。
- 4、由評審宣布比賽結束，逾時未完成的作品不予計分，並立即停止動作。
- 5、停止計時後，請參賽選手撤出自備用品，未清潔完全者由成績中扣分。

(二) 競賽規則

- 1、參賽選手需自備比賽所需之成品名稱卡、材料以及器皿。
- 2、主辦單位僅提供基本器具，選手可自備相關器具及其他個人用具。
- 3、選手須於規定時間 50 分鐘內完成作品（成品製作、展台布置與善後清潔），逾時不予記分。

十、大會提供設備

每組設備器材清單（操作區每組一張長桌60cm×180cm）

| 名稱 | 數量 | 名稱 | 數量 |
|-----------------|----|----|----|
| 冰砂機 | 一台 | 抹布 | 一條 |
| 作品展示檯 60cm×60cm | 一張 | 砧版 | 一張 |
| 垃圾桶 | 一個 | 水桶 | 一個 |
| 冰塊 | | | |

*刨冰機（2台）由大會提供共用，調味料、杯器皿及模具等由參賽者自行準備。

十一、評審辦法

（一）評審項目：

- 1、競賽作品在於表達食物之口感、外觀、衛生，以美味與創意並重。
- 2、所有冰品上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
- 3、成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物等。

（二）評分標準：口感(30分)、創意(30分)、整體造型(20分)、衛生(20分)。

（三）違規項目：

- （1）逾時未完成作品，不予計分。
- （2）請工作人員幫忙製作之行為，作品不予計分。
- （3）作品若使用違禁調味品或化學添加物等，則取消比賽資格。

（四）評審委員：

邀請專業評審共3位擔任評審。

十二、獎項：名次如下

- （一）第一名：一名，獎金8000元，獎狀一只。
- （二）第二名：一名，獎金5000元，獎狀一只。
- （三）第三名：一名，獎金3000元，獎狀一只。
- （四）第四名：二名，獎狀一只。
- （五）第五名：二名，獎狀一只。
- （六）第六名：二名，獎狀一只。
- （七）佳作：若干，獎狀一只。

十三、參賽有關事項

- 1、指導參賽教師均獲指導證明，參賽學生亦有參賽證明。
- 2、承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等保留全部權利。（請參考附件3著作權及肖像權使用授權書）
- 3、參賽選手服裝應以合乎衛生與禮儀為原則。

4、承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

5、承辦單位在必要情況下有權修改競賽規則。

十五、競賽流程

| 項目、地點 時間 | 103年07月06日 星期日 走馬瀨農場-蘭花會館一樓 | |
|-------------|--------------------------------|------|
| 09:00~09:30 | 上午場報到、編號、著裝、 競賽規則講解 | 報到處 |
| 09:40~10:30 | 第一場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 10:40~11:30 | 第二場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 11:30~12:30 | 場地整理 | 競賽場地 |
| 12:00~12:30 | 下午場報到、編號、著裝、 競賽規則講解 | 報到處 |
| 12:40~13:30 | 第三場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 13:40~14:30 | 第四場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 14:40~15:30 | 第五場/評分(每場8組) | 競賽場地 |
| 15:30~16:00 | 交流時間/核算成績 | 競賽場地 |
| 16:00 | 頒獎 | 競賽場地 |

附件1

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意冰品競賽報名表

| | |
|-------------|----------------|
| 參賽者姓名 | |
| 就讀學校與年級科系 | |
| 連絡電話 | |
| email信箱 | |
| 指導老師姓名 | |
| 指導老師聯絡電話 | 學校電話： 手機號碼： |
| 指導老師email信箱 | |
| 學校地址（含郵遞區號） | |

學校地址請填寫正確，以利寄送參賽證明與獎狀給指導老師

電子檔寄至報名活動信箱：fbm5979566@gmail.com

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意冰品競賽配方表

編號_____ (由承辦單位填寫)

| | | | | | |
|------------------|----|-----|----|------|--|
| 參賽者姓名： | | | | | |
| 作品名稱： | | | | | |
| 材料 | | | | 製作過程 | |
| 品項 | 重量 | 品項 | 重量 | | |
| 1. | | 8. | | | |
| 2. | | 9. | | | |
| 3. | | 10. | | | |
| 4. | | 11. | | | |
| 5. | | 12. | | | |
| 6. | | 13. | | | |
| 7. | | 14. | | | |
| 作品創意與特色 | | | | | |
| | | | | | |
| 成品照片黏貼處 (至少 2 張) | | | | | |
| | | | | | |

附件3

2014 第二屆臺南國際芒果節

夏日紅寶石－芒果創意冰品競賽

著作權及肖像權使用授權書

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 臺南市政府

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。

*此授權書請簽名，並於報到時繳交至報到處。

附件 4

走馬瀨農場地理位置，交通方式請至其官網查詢

<http://www.farm.com.tw/index.php>

