

檔 號：5780502
保存年限：5

弘光科技大學 函

地址：433臺中市沙鹿區臺灣大道六段1018號
聯絡人：沈玉芳
電子信箱：
: evelyn@sunrise.hk.edu.tw
聯絡電話：(04)2631-8652轉5107
傳真電話：(04)2652-9611

受文者：國立暨南國際大學

第 層 決 行

發文日期：中華民國104年10月26日

發文字號：弘大餐旅字第1040016336號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：簡章(1041202915_1_ATTCH1.DOCX, 共1個電子檔案)

擬：陳閱後公告周知，文存。

學務處 侯東成

104.10.28

秘書 許宏斌

秘書 許宏斌

104.10.28 侯東成

代為 決行

主旨：檢送本校餐旅管理系與美食達人股份有限公司合辦「2015美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽」簡章，惠請貴校公告並鼓勵所屬學生參加，請查照。

說明：

- 一、本次活動希望藉由舉辦「弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽」，激發學生想像力、思考力以及創新能力，進而提升臺灣蛋糕裝飾技術與國際競爭力。
- 二、報名相關資訊如下：
 - (一)欲報名本次競賽活動者，須同時完成網路及書面報名。
 - (二)報名截止日：104年11月30日(星期一)。
 - (三)初賽(書審)：104年12月10日(星期四)。
 - (四)決賽時間另行公告日期。
 - (五)其他相關訊息請參閱「2015美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽簡章」，最新訊息並同步公告於弘光科技大學餐旅管理系網站<http://rhk.hk.edu.tw/main.php>。
- 三、如有其他相關疑問，請洽詢餐旅管理系裴志偉助理教授E-mail:n9113741@hk.edu.com或吳朝福教授cheftomwu@yahoo.com.tw。

正本：公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校

副本：本校餐旅管理系



104/10/26
09:17:27

裝

訂



2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽

簡章

壹、目的

近年來臺灣美食在觀光產業中引領風騷，美食不只能挑逗人們的味蕾，利用簡單裝飾與巧奪天工的技巧，更能襯托出其中的價值與藝術之美。美食達人股份有限公司長期以來致力於蛋糕工藝的推廣不遺餘力，今年特別與弘光科技大學合作提供競技舞台，希望藉由舉辦「弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽」激發學生想像力、思考力以及創新能力，進而提升臺灣蛋糕裝飾技術與國際競爭力。

貳、主辦單位：美食達人股份有限公司

參、協辦單位：弘光科技大學

肆、執行單位：弘光科技大學餐旅管理系

伍、參賽對像：限全國高中職及大專院校在校學生

陸、報名方式：以校為報名單位，每校限定 3 名(詳情請參閱競賽辦法)

柒、競賽時間：

一、初賽(書審):104 年 12 月 10 日(四)。

二、決賽(現場):日期另行通知

捌、競賽地點：弘光科技大學食品科技大樓(F407 及 F303 教室)

玖、競賽方式：

採初賽與決賽兩階段競賽方式；初賽採書面作品遴選前 12 名優勝者晉級決賽現場製作方式進行。

壹拾、競賽獎金

一、獲獎參賽者獎勵獎金

- (一)、冠軍一名：獎金參萬元及獎牌、獎狀一只
- (二)、亞軍一名：獎金貳萬元及獎牌、獎狀一只
- (三)、季軍一名：獎金壹萬元及獎牌、獎狀一只
- (四)、佳作兩名：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)、參賽者 1 人為一組，以校為報名單位，每校以推薦 3 位為限。報名表(需含完整配方表)及著作權及肖像權使用授權書及照片圖檔(附件)，於 104 年 11 月 30 日(一)前以掛號(郵戳為憑)，寄至「433 臺中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號，弘光科技大學餐旅管理系，裴志偉老師收」。每位參賽者亦須完成至報名系統填寫報名，同時完成系統及書面報名，始得報名成功。
報名系統網址：
https://docs.google.com/a/hk.edu.tw/forms/d/1tFLcDktjS659ElffL6T4NGNukjOaRw9k_Q1Q601L2ak/viewform
- (二)、初賽成績於 104 年 12 月 15 日(週二)在弘光科技大學網站最新消息公告。
- (三)、初賽評分標準，作品需以母親節為主題，以鮮奶油和慕斯為主要元素，結合其它食品素材，創作母親節蛋糕，商品須具有商業價值，以利未來推廣之需。
- (四)、作品照片內容須含八吋規格鮮奶油蛋糕裝飾及慕斯蛋糕各 1 個。
- (五)、評分比率為作品創意與主題性 50%、技巧及難度 30%、市場可行性 20%。

二、第二階段決賽辦法

- (一)、晉級決賽之參賽者請於日期另行通知，攜帶決賽通知單依指定時間內進行報到手續。
- (二)、決賽入圍者補助每位參賽者 2,000 元出席費。
- (三)、參賽者需於 6 小時內現場製作完成八吋圓形規格鮮奶油蛋糕裝飾和慕斯蛋糕裝飾(慕斯蛋糕造型不拘，唯限八吋規格範圍內)各二個，展示鮮奶油蛋糕及慕斯蛋糕須完整裝飾，並展示佈置於大會提供展示平台評分，評審試吃之鮮奶油蛋糕及慕斯蛋糕，可不須裝飾，決賽當天製作主題需與競賽主題相同，逾時不予計分。
- (四)、由主辦單位提供每位參賽者攪拌器 1 組、110V 電源插座 1 孔，鮮奶油主原料統一由大會提供 1 瓶鮮奶油(1000ml)。
- (五)、特殊器具、八吋圓形蛋糕體、鮮奶油蛋糕體夾餡、慕斯夾層或圍邊(限蛋糕體烤焙類)及材料，其他例如：鋼盆、抹刀、轉台、花嘴、擠花袋、色膏組…等，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。
- (六)、晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20%-30%之異動。
- (七)、評分標準：口感 40%、技巧及難度 20%、市場可行性 20%、作品創意與主題性 10%、衛生安全及食材利用率 10%。
- (八)、評審團將由業界評審 4 位共同組成。
- (九)、由評審團依成品及評分標準，評選出前 3 名及佳作 2 名，評審並於賽後針對成品進行評選講解。

(十)、鮮奶油裝飾不得少於 60% ，所有裝飾用配件皆需現場製作，違規者將不予計分。

壹拾貳、注意事項：

- 一、參賽對象必須以校為推薦單位報名參賽，每校限報 3 名，參賽者須為全職在校學生。
- 二、產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。
- 三、報名表所有資料須以電腦繕打並填寫完整(簽名處請自行簽名)，並於報名系統填寫基本資料，否則視同報名程序失敗。
- 四、報名表及作品集請於指定截止時間前掛號郵寄至 433 臺中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號，弘光科技大學餐旅管理系，裴志偉老師 收。
- 五、比賽過程須全程穿著標準廚師服裝、帽子與圍裙。
- 六、選手請於規定時間內報到，於競賽開始後 20 分未到選手，視同放棄。
- 七、選手報到請攜帶決賽通知單及學生證，以便核對身分。
- 八、本人聲明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、獎牌及獎狀繳回外，亦願負其他法律相關連帶責任。
- 九、獎金二萬元台幣以上，須依所得稅法預扣 10%。
- 十、裁判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。
- 十一、當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。
- 十二、評審的審核權、決定權，不接受其他的評議。
- 十三、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。
- 十四、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。
- 十五、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。
- 十六、各組在競賽結束後 30 分鐘清潔，將場地恢復，經工作人員檢查後始可離場。

壹拾參、決賽競賽流程表

時間	內容	地點
08:00~08:10	裁判會議	食品科技大樓
08:00~08:10	參賽者報到時間	食品科技大樓
08:10~08:30	賽程說明、材料器具確認及賽前準備	食品科技大樓
08:30~11:30	上午競賽時間	食品科技大樓
11:30~12:00	中餐休息時間	食品科技大樓
12:00~15:00	下午競賽時間	食品科技大樓
15:00~15:30	善後時間、技術交流時間	食品科技大樓
15:00~16:30	評分時間	食品科技大樓
16:30~	頒獎典禮	LB2 小會議廳

壹拾肆、弘光科技大學現場場地配置

報到處	01-12 號 競賽現場
食品科技大樓 F 棟 4 樓	食品科技大樓 F 棟 4 樓

壹拾伍、競賽活動相關諮詢:

弘光科技大學 餐旅管理系-裴志偉老師 n9113741@hk.edu.com

弘光科技大學 餐旅管理系-吳朝福老師 chef.tomwu@yahoo.com.tw

Facebook: 2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽

附件一:(以校為單位填寫 1 張，每校至多可推薦 3 人參賽)

2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽				
推薦學校 全名			推薦學校 用印	(印信)
推薦系所 全名				
推薦領隊及職稱	聯絡電話及手機		通訊地址及電子信箱	
推薦序號	姓名	科系(所)	聯絡電話	電子信箱
參賽者 1				
指導老師				
參賽者 2				
指導老師				
參賽者 3				
指導老師				

附件二(以校為單位填寫 1 張)

身份	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
領隊	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處
參賽者 1	學生證影本正面粘貼處	學生證影本背面粘貼處
參賽者 2	學生證影本正面粘貼處	學生證影本背面粘貼處
參賽者 3	學生證影本正面粘貼處	學生證影本背面粘貼處



附件三:(每位參賽者填寫 1 張報名表;1 張鮮奶油蛋糕配方表及 1 張慕斯蛋糕配方表)

2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽報名表

◎參賽者必須同時完成書面及系統報名。

學校		系科年級	
姓名		性別	☐ 男 ☐ 女
生日	年 月 日	身份證字號	
聯絡電話		電子信箱	
作品相片： 鮮奶油蛋糕 作品名稱：	作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。		
作品相片： 慕斯蛋糕 作品名稱：			
作品相片： 慕斯蛋糕 作品名稱：	作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。		

請檢查是否已完成系統報名？ ☐是 ☐否

https://docs.google.com/a/hk.edu.tw/forms/d/1tFLcDktjS659E1ffL6T4NGNukj0aRw9k_Q1Q601L2ak/viewform

2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽

【鮮奶油蛋糕配方表】

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法



2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽

【慕斯蛋糕配方表】

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法

附件四：(每位參賽者填寫 1 張)

2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽

未抄襲切結書

立書人：_____

- 一、立書人等為參加美食達人股份有限公司(下稱「主辦單位」)所主辦之 2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽，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，立書人等願負一切賠償責任。

此致 美食達人股份有限公司

立書人簽章：_____

中華民國

年

月

日

附件五:(每位參賽者填寫 1 張)

2015 美食達人-弘光盃母親節蛋糕廚藝競賽

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 美食達人股份有限公司

立書人

姓名：_____

法定代理人：_____

中華民國_____年_____月_____

◎ 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。

