

課

檔 號：STA0502
保存年限：5

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署 函

地址：72042臺南市官田區工業路40號
承辦人：黃小芸
電話：(06)6985945#1136
傳真：06-6990906
電子信箱：hsy@wda.gov.tw

受文者：國立暨南國際大學 第二層決行

擬：陳閱後公告周知，文存。

發文日期：中華民國105年4月8日
發文字號：南分署自字第1051500317號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽介紹與相關附件(1500317A00_ATTCH1.docx、1500317A00_ATTCH2.docx)

學務處課外活動組張庭瑜
課外活動組組員

秘書侯東成

學務處課外活動組張庭瑜
課外活動組組員

教授兼學生事務長吳明烈

代為
決行

主旨：敬邀各界參加「2016全國中式麵食創意競賽」並協助廣宣，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、歡迎貴校學子參加旨揭競賽，交流烘焙餐飲相關技能，促進飲食創意加值，為既有餐飲產業升級並拔擢業界所需人才。
- 二、本競賽於105年5月14日(週六)與5月15日(週日)2日假台灣首府學校財團法人台灣首府大學致毅樓分組進行，第1日為高中職組競賽、第2日為大專及社會組競賽，皆安排有免費交通接駁服務。
- 三、本競賽各組皆設有前三名各1名及佳作各3名獎項，高中職組另設有奇美食品特別獎1名，獎額新台幣1萬元，競賽辦法請參閱相關附件，惠請貴校協助推廣賽訊。
- 四、本競賽報名至105年4月26日止，相關活動訊息未盡之處，請依活動網頁公告為準(網址<http://www.tsu.edu.tw/~information/2016CPCC/info.html>)。

正本：全國大專院校與高中職學校

副本：台灣首府學校財團法人台灣首府大學、本分署自辦訓練科

2016-04-08
09:48:15



裝

訂



線

「2016 全國中式麵食創意競賽」

一、活動緣起：為發揚中式麵食以及鼓勵創新研發，並提升青年學子及相關從業人員技能水準，特舉辦中式麵食創意競賽，期能展現傳統麵食的多元豐富性與創新性，藉以推動相關產業發展。

二、指導單位：勞動部勞動力發展署

三、主辦單位：勞動部勞動力發展署雲嘉南分署

四、承辦單位：台灣首府學校財團法人台灣首府大學

五、贊助單位：統一企業股份有限公司、奇美食品股份有限公司

六、比賽地點：台灣首府大學致毅樓（臺南市麻豆區南勢里 168 號）

七、比賽方式：高中職組：現為高中職學生身分者，每隊 3-4 人。

大專及社會組：現為大專院校學生或社會人士身分者，每隊 3-4 人。

八、比賽日期：比賽日期為 105 年 5 月 14 日(六)與 15 日(日)2 日，相關的重要日期如下表。

2016 全國中式麵食創意競賽行程表

日期	內容	說明
105 年 3 月 15 日起	比賽辦法公告	雲嘉南分署最新消息區及台灣首府大學網站「台首大快訊」
105 年 4 月 26 日前	選手繳交完整資料(報名表、配方表以及保證金) 完成通訊報名	請以通訊報名(詳十二、報名方式)向台灣首府大學進行報名
105 年 5 月 1 日	公布參賽隊伍	公布於台灣首府大學網站「台首大快訊」
105 年 5 月 14 日	舉行高中職組競賽	地點：台首大致毅樓
105 年 5 月 15 日	舉行大專及社會組競賽	地點：台首大致毅樓

九、比賽相關規定

1. 凡參加比賽的隊伍，參加人數須 3-4 人。不同學校的學生可跨校組隊報名參賽。出場參賽選手不可冒名頂替；若有此情事者，一經查出，即取消參賽資格。
2. 比賽實作時間為 3 小時，選手進入比賽場地須著廚服、廚帽、圍裙、長褲，並提示身分驗證證件供驗證，凡逾時 30 分鐘不到者，即以自行棄權論處。

- 3.主辦單位提供的設備以及材料如附件 1 與附件 2 所示，參賽隊伍須於報名時同時繳交配方表(所需材料須包含損耗)(附件 3)，以利承辦單位安排材料，材料配方的總重量不得超過 2000 克，完成之成品以置於主辦單位提供的圓形瓷盤(直徑 10 吋)為限。參賽隊伍若攜帶主辦單位無提供之設備與材料，須經現場裁判檢驗合格後，方可攜入比賽場地。
- 4.比賽時，各參賽隊伍僅限參賽選手下場比賽，其餘的選手、指導老師、家長、來賓等，可至主辦單位提供的休息室休息，未得允許，不得進入比賽區。
- 5.所有參賽者應遵守各項細則之規定及裁判之判決；對裁判之判決如有異議，限於比賽現場向所屬比賽項目的裁判提出，由裁判當場裁決。本大賽不接受比賽結束以後之異議。
- 6.本辦法由大會統一解釋相關規定，如未能遵守，請勿報名參賽。參賽者對本辦法及比賽規則如有疑問，請於 105 年 5 月 1 日前以書面(或電子郵件)向承辦單位提出，逾期不予受理。
- 7.凡報名參賽者均須填寫授權書(附件 5)，並視為認同本比賽活動一切規定，如有未盡事宜，除依法律相關規定外，得另行公佈補充之。
- 8.因應競賽崗位有限，如報名組數爆滿，將依賽前提供之配方表擇優進入參賽，參賽隊伍 4 月 27 日公告於承辦單位網站首頁「台首大快訊」區。各組賽程分上下午場次，競賽時間如下表所示：

場次	時間	活動內容	地點
上午場	07:20~07:50	上午場參賽人員報到	致毅樓中庭
	08:00~11:00	實做比賽	致毅樓/TB107 致毅樓/BB02
	11:00~12:00	換場時間	
下午場	12:20~12:50	下午場參賽人員報到	致毅樓中庭
	13:00~16:00	實做比賽	致毅樓/TB107 致毅樓/BB02
	16:00~16:30	裁判會議	致毅樓 TB104
	16:30~17:00	頒獎典禮	致毅樓 TB103

十、評審標準：

「高中職組」與「大專及社會組」評審標準

評分項目	比重	說明
創意與實用	30%	產品原創性、份量大小及推廣的可行性與實用性
口 感	30%	產品的調味、整體口感
菜餚觀感	20%	合理的造型外觀、正確的操作、操作技術
衛生安全	20%	在製作食品時，應注意到衛生手法及食品安全
總分	100%	

十一、優勝獎勵：

「高中職組」-錄取前3名以及佳作3名

奇美食品特別獎1名：獎金壹萬元整+獎狀

冠軍1名：8千元等值提貨券+獎狀

亞軍1名：6千元等值提貨券+獎狀

季軍1名：4千元等值提貨券+獎狀

佳作3名：1千元等值提貨券+獎狀

「大專及社會組」-錄取前3名以及佳作3名

冠軍1名：8千元等值提貨券+獎狀

亞軍1名：6千元等值提貨券+獎狀

季軍1名：4千元等值提貨券+獎狀

佳作3名：1千元等值提貨券+獎狀

1. 各組得獎隊伍以評分標準總分排名敘獎，獲佳作以上獎項的各組參賽者每人均頒發獎狀1張。獎狀於賽後2週內寄至所屬學校(高中職組)或個人通訊地址(大專及社會組)
2. 成績相同者並列名次，不另外加賽；本大賽依參賽作品各項評分標準由裁判進行評分，總分得分需為70分以上，方可列為佳作以上獎項。

十二、報名方式：請見台灣首府大學烘焙管理學系網頁公告說明，一律採通訊報名，報名表下載網址 <http://btm.tsu.edu.tw/bin/home.php>，並請注意以下說明

1. 報名：報名日期自即日起至民國 105 年 4 月 26 日止（郵戳日期為憑），請依照身分別選擇報名組別，完成報名表(附件 4) (高中職組請附上學生證影本)與配方表(附件 3)之填寫。
2. 報名時須繳付保證金新台幣 500 元/隊(請購買郵政匯票，匯票受款人：「台灣首府大學」，
匯票抬頭名稱務必完整正確)，連同檢附報名表與配方表以掛號方式寄至「721 臺南市麻豆區南勢里 168 號 台灣首府大學烘焙管理學系 收」完成報名。比賽結束後請洽大會服務台退還保證金，若未出賽者將沒收保證金。

十三、競賽聯絡窗口：

台灣首府大學烘焙管理學系 譚君儀小姐 06-5718888 轉 882

電子郵件：kerotam@mail.tsu.edu.tw

十四、本辦法及各比賽項目之比賽規則若有更新版，本將公布於承辦單位網站(<http://btm.tsu.edu.tw/bin/home.php>)，不另行以其他方式通知。

十五、交通指引：

1. 接駁車服務：搭乘火車者，請於隆田火車站下車(區間車、復興號及莒光號)，接駁車接送時間如下：

07:10 隆田火車站 → 台灣首府大學

11:40 台灣首府大學 → 隆田火車站

12:00 隆田火車站 → 台灣首府大學

17:00 台灣首府大學 → 隆田火車站

2. 自行開車者：

(1)國道一號(中山高)，299K 轉下營系統交流道，再接台 84 線往玉井方向，下 17K 下營交流道至本校約 3 分鐘時程。(建議路線)



- (2)國道一號(中山高)，303K 麻豆交流道下來，往麻豆市區方向，第一個叉路左轉，沿縣道 176 號(新生北路)繞市區外環，過麻豆代天府右轉，直走至右邊可見台糖加油站後，第二個紅綠燈左轉，即到本校，下交流道至本校約 5 分鐘時程(沿途皆有指標)。
- (3)國道一號(中山高)，303K 麻豆交流道下來，往麻豆市區方向，直行穿越麻豆市區(中山路、興中路)，行經 7-11 便利商店後，見 Y 字型叉路再轉往左前方，經過麻豆區公所、曾文農工，直走至右邊可見台糖加油站後，第二個紅綠燈左轉，即到本校，下交流道至本校約 5 分鐘時程(沿途皆有指標)。
- (4)國道三號(南二高)，334k 轉官田系統交流道，再接台 84 線往下營北門方向，下 17K 下營交流道至本校約 3 分鐘時程。(建議路線)
- (5)國道三號(南二高)，334k 官田玉井交流道下來，往隆田方向，再接縣道 176 號往麻豆方向，依指標蒞臨本校。下交流道至本校約 20 分鐘時程。
- (6)國道三號(南二高)，329k 烏山頭交流道下來接縣道 171 直走，至成功路右轉接縣道 176 號往麻豆方向，依指標蒞臨本校。下交流道至本校約 20 分鐘時程。

十六、預期效益：

希透過本競賽，引領青年學習中式麵食專業技能，增進社會各界及青年學子對本分署之認識，有效提高能見度與形象。同時亦鼓勵社會各界與青年學子勇於創新研發中式麵食，展現理論與實務與技能之整合能力，進而突破傳統麵食的框架，促使麵食糕餅相關產業更臻多元豐富與創新，並發揚本技能之技藝精神。



附件 1 設備提供表

「2016 全國中式麵食創意競賽」設備提供表

專業設備（每組/份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量 (單組機台)	數量 (12 組機台)	備 註
1	圓形空心壓模	不鏽鋼，內徑6、7、8、9公分4種，高1.5 公分左右	組	1	12	
2	剪刀	不鏽鋼小剪刀	個	1	12	
3	小尖刀	不鏽鋼，刀刃12CM 左右，尖利	支	1	12	
4	月餅模	木製表面可用塗覆處理，直徑約6CM×高2.5CM，容積93±5 公克(約2.5 兩)	支	1	12	
5	鳳梨酥模	鋁或不鏽鋼，長5 公分×寬3.5公分×高1.5 公分	個	30	360	長方型
6	炒鍋	附炒尺	個	1	12	須於附件 3 所需工具欄 註明方可提 供
7	中點桿麵棍	單柄	個	1	12	
8	扎洞器	塑膠，不鏽鋼，直徑8±1CM，至少可扎20 洞或以上	個	1	12	老婆餅用
9	叉子	不鏽鋼，長柄叉子(吃西餐用之叉子)	支	1	12	咖哩餃用
10	龍鳳喜餅模	木製，表面可用塗覆處理，直徑約14CM×高約2.5CM，容積為12 兩(450 公克)	支	1	12	龍鳳喜餅用

8/14

附件 2 提供材料表

「2016 全國中式麵食創意競賽」提供材料表

中式麵食-酥油皮、糕漿皮類乙、丙級材料

粉類材料	油類材料	堅果類	液態材料	豆餡材料	生鮮材料
高粉	豬油	核桃	鹼水	烏豆沙	蒜頭
中粉	酥油	南瓜子	中式麥芽糖	白豆沙	洋蔥
低粉	白油	冬瓜條	中點轉化糖漿	綠豆沙	油蔥酥
糖粉	奶油	桔餅	蛋黃液	鳳梨醬	絞碎豬肉
奶粉	花生油	葡萄乾	全蛋		
泡打粉	沙拉油	白芝麻	醬油		
小蘇打粉		黑芝麻			
碳酸氫氨					
黑芝麻粉					
咖哩粉					
太白粉					
白胡椒粉					
花椒粉					
椰子粉					
糕仔粉					
鹽					
細砂糖					



9/14

附件 3 製作配方表

「2016 全國中式麵食創意競賽」製作配方表

組別班號：(主辦單位填寫)

作品名稱：

數 量：

所需工具：

原料名稱	百分比	重量 (g)	烤 箱 溫 度	上火：	烘 烤 時 間	
				下火：		
製 作 流 程						
			可簡易說明製作流程，並附上照片。			

註：1. 所需材料須包含損耗。2. 如需使用簡易爐，請在本表所需工具欄特別註明。

10/14

附件 4 報名表

「2016 全國中式麵食創意競賽」報名表

報名組別：☐高中職組

☐大專及社會組

組別編號：

(執行單位填寫)

作品名稱						
隊員資料	序號	姓名	身份證字號	性別	出生年月日 yy/mm/dd	就讀/畢業學校 (在學學生請填寫)
	1					
	2					
	3					
	4					
聯絡人 1 姓名：			手機號碼：		E-Mail:	
聯絡人 2 姓名：			手機號碼：		E-Mail:	
學生證/身分證正面影本 (所有隊員之影本以層次方式浮貼) 高中職組請貼學生證 大專及社會組請貼身分證				學生證/身分證反面影本 (所有隊員之影本以層次方式浮貼) 高中職組請貼學生證 大專及社會組請貼身分證		
是否需要隆田火車站↔ 台灣首府大學交通車接送 ☐ 需要 ☐ 不需要						
各項審查紀錄 (本欄由主辦單位登錄用)						
審核結果	審查項目				審查人簽名	
	報名資格： ☐ 合格 ☐ 不合格					
	身份證影本： ☐ 合格 ☐ 不合格					
	配方表： ☐ 合格 ☐ 不合格					
	保證金： ☐ 合格 ☐ 不合格					
授權書(所有參賽者均須填寫)：						
☐ 合格 ☐ 不合格						

備註：*可請先以 e-mail 或電話確認是否完成報名。*手機號碼務必填寫，以利後續通知。

聯絡人：譚君儀小姐 06-5718888轉882 E-Mail: kerotam@mail.tsu.edu.tw

11/14

2016 全國中式麵食創意競賽

著作權授權書
(每張授權書限填 1 人)

一、 授權內容：

立書人同意授權【2016 全國中式麵食創意競賽】之主辦、協辦單位以下著作
【作品名稱】

所有參賽者之作品照片及食譜無償授權主、協辦單位，供重製、出版或於本活動
相關之一切活動中發表。主、協辦單位並擁有將該參賽作品編製成任何形式的專
輯、宣傳品或食譜等權利，以做推廣或出版使用。

二、 著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著
作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第
三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

立書人姓名：

身分證字號：

立書人簽章：

法定代理人：

(立書人若為二十歲以下，須得法定代理人之同意，若超過二十歲，可免填法定代理人。)

中 華 民 國 1 0 5 年 月 日

附件 6 裁判評分表

作品名稱：_____ 組別編號：_____

評審標準	創意與實用	口感	菜餚觀感	衛生安全	總分
比重	30%	30%	20%	20%	100%
得分					

評分扣分項目：

(一) 創意與實用以及口感

項目	評分內容	扣分		
		4	2	0
1.	產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致			
2.	外型完整不可破損或破爛			
3.	底部不可焦黑(焦苦味)為未烤熟或嚴重沾粉未烤熟或嚴重沾粉			
4.	切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次			
5.	表面不可含手粉			
6.	其他(需註明原因)			

(二) 菜餚觀感

項目	評分內容	扣分		
		3	2	0
1.	產品製作重量或數量預達標準			
2.	超過時限產品未交無法評分(上列在報告表上需有考生簽註姓名與時間)			
3.	選用材料重量不可超出所定之數量範圍			
4.	其他(需註明原因)			

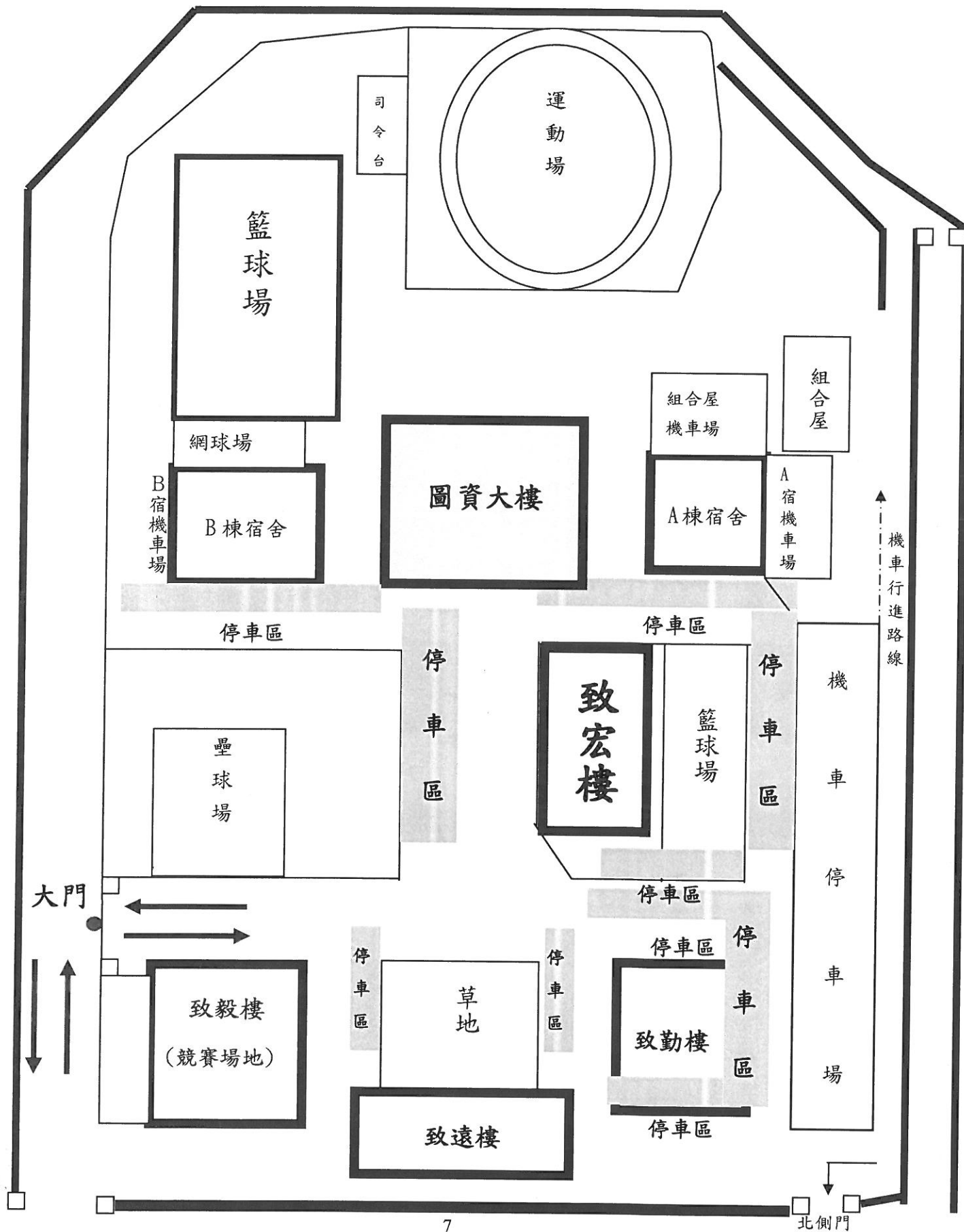
(三) 衛生安全

項目	評分內容	扣分		
		2	1	0
1.	考場內嚼口香糖，隨地吐痰，擦鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)			
2.	手部有傷口未包紮未戴手套或頭髮或鬍鬚外露，指甲過長或上色			
3.	工作衣，工作褲或圍裙不乾淨			
4.	將盛裝原料或產品之容器放地上			
5.	工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕，離場時，工作區器具未清潔			

裁判簽名：_____

附件 7 車輛停放規劃圖

台灣首府大學「2016 中式麵食創意競賽」汽車停放規劃圖



14/14

