

崇右學校財團法人崇右影藝科技大學 函

地址：基隆市義七路40號
聯絡人：林寶玉
電子信箱：paoyu@cufa.edu.tw
聯絡電話：(02)24237785轉546
傳真電話：(02)

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國108年8月13日
發文字號：崇右觀光字第1080005759號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：金鳶盃廟宇文化創意烘焙競賽 (1081200364_1_廟宇文化創意烘焙競賽.docx)

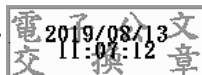
主旨：本校觀光旅遊管理系辦理『金鳶盃廟宇文化創意烘焙競賽』敬請貴校學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、活動宗旨：藉由此競賽活動拓展學生觀摩與探討學習的機會，以激發學生創意和藝術能力，除了提升烘焙專業能力與藝術氣息外亦能同時增進競爭力。
- 二、參加對象：全國各大專院校及公私立高中與高職學校學生。
- 三、初賽報名時間：即日起至108年10月4日(五) 23:59止。
- 四、初賽入圍選手名單公佈日期：108年10月9日(星期三)下午3:00公告於本校觀光旅遊管理系網站。
- 五、決賽時間：108年11月8日(星期五)8:00-16:30。
- 六、決賽地點：本校生活二館C105崇右創意烘焙坊。
- 七、活動洽詢：觀光旅遊管理系鄭自盛老師0972922932。

正本：各公私立高級職業學校、各公私立高級中學、各公私立大專校院

副本：本校觀光旅遊管理系



崇右學校財團法人崇右影藝科技大學校長 俞維昇



裝

訂

線



108 年技專校院高教深耕計畫

金鷺盃廟宇文化創意烘焙競賽

壹、活動宗旨：

金鷺盃廟宇文化創意烘焙競賽活動邀請全國高中職與大專院校學生組隊參加，藉由此競賽活動拓展學生觀摩與探討學習的機會，以激發學生創意和藝術能力，除了提升烘焙專業能力與藝術氣息外亦能同時增進競爭力。

貳、辦理單位：

指導單位：教育部技職司

主辦單位：崇右影藝科技大學觀光旅遊管理系

參、參加對象：

全國各大專院校及公私立高中與高職學校學生。

肆、競賽時間與報名方式

一、初賽

- 報名時間：報名表收件即日起至 108 年 10 月 04 日(星期五)23:59 止
- 報名方式：學生自行組隊參加(2 人一組)，請一律填寫報名表(附件一)，並以電子檔(附件二)提供比賽麵包配方內含烘焙配方，主題說明，製作方式，產品照片等。於 10/4(五)前將附件一與附件二，一併寄至 Email：sheng@cufa.edu.tw 進行初審。
- 入圍選手名單公佈日期：108 年 10 月 9 日(星期三)下午 3:00 公告於崇右影藝科技大學 [觀光旅遊管理系](http://ttm.cufa.edu.tw/p/412-1012-96.php) 網站
<http://ttm.cufa.edu.tw/p/412-1012-96.php>
聯絡人：崇右影藝科技大學觀光旅遊管理系陳永信老師、鄭自盛老師
林寶玉小姐 電話：(02) 24237785 分機 546 觀光系辦公室

二、 決賽

- 決賽時間：108 年 11 月 8 日(星期五) 8:00-16:30
- 決賽地點：觀光旅遊管理系生活二館 C105 崇右創意烘焙坊
- 比賽時間：08:20 選手報到，09:00 比賽開始，比賽製作時間 6 小時
 - 製作產品：藝術麵包一座
 - 創意麵包一項
- 題目：1. 廟宇文化藝術麵包一座
底座長 50cm、寬 50cm、高 70cm
自製藝術麵包支架及配件至現場組裝
部分小零件可至現場烘焙
2. 用麵粉 1500g 製作 1 款特色創意麵包
成品重量 250g，每個成品重量±10g 每種至少 8 個。
- 比賽提供指定原料：
T55 法國麵粉，水手高粉，高糖乾酵母，低糖乾酵母，糖，岩鹽，牛奶，
奶油，橄欖油，葡萄乾，核桃，巧克力，起士丁，蔓越莓，奶粉，拉糖
用珍珠糖

比賽提供指定設備工具：
烤箱 1 層 2 盤，麵糰攪拌機，麵糰發酵箱，塑膠箱，水量杯，大鋼盆，
小鋼盆，打蛋器，桿麵棍，鐵盤，木板，帆布，剪刀，切面刀，磅秤，
包餡匙
- 選手可自備其他的原料，工具，模具，用於製作比賽產品；請填妥比賽自
備原料工具申請表(附件三)，於比賽當天提出申請備查，嚴禁使用化學
香料，改良劑，危險工器具

伍、 競賽規則與評分標準

一、初審評分標準：

配方完整度 30%(烘焙百分比)
主題創意說明 30% (產品主題說明)
藝術麵包 40% (原創性)

二、決賽評分標準：

造型創意 30% (主題造型與擺設)
技術性(藝術麵包) 20%
數量。重量 10%
整體口感風味 20%
整潔衛生 10%
市場可行性 10%

陸、獎勵辦法：

- 一、冠軍:1 隊，獎金 5000 元及獎狀一紙
- 二、亞軍:1 隊，獎金 3000 元及獎狀一紙
- 三、季軍:1 隊，獎金 2000 元及獎狀一紙

凡參加者均頒發參賽證書乙張

參加決賽之選手需準備身分證正本與影本以及存摺封面影本，以利獎金簽領作業。

柒、注意事項：

- 如有未盡事宜，主辦單位保留、修改、終止、變更活動內容細節之權利，且不另行通知。
- 本活動一切更動將以活動網頁公告為主

附件一

金鷺盃廟宇文化創意烘焙競賽報名表

校名			
系科班級			
學號	姓名	聯絡電話/ email	
作品主題			
作品說明 (創作理念、...)			

附件二

品名：

麵包配方	%	g		成品照片
總重：				
一、攪拌方式：				
二、麵糰溫度：				
三、基本醱酵：				
四、最後醱酵：				
五、烤焙溫度：				

製作程序：

- 數量：
- 重量：
- 裝飾：
- 主題說明：

餡料配方	g	
合計		

附件三

選手自備原料工具申請單(格數不夠自行增加)

品名	重量 g	數量	

交通資訊

火車：基隆火車站下車，轉搭乘信義國中線（201）、深美國小線（202）或深澳坑線（203）公車，可於崇右影藝科技大學站下車。

客運：可搭國光客運北基線至基隆，再轉搭公車或計程車至崇右影藝科技大學下車。

市府轉運站：可搭大都會客運 2088 快捷公車來崇右（尖峰時間 5~12 分一班），台北來校可在愛九路口下車。回臺北可在義七路口上車。步行到校僅需五分鐘時間。

自行開車者：出大業隧道，東岸高架橋出口，經市立文化中心後，右轉信二路，再直走至壽山路左轉上山，即可依照指標到達崇右影藝科技大學（市區道路皆為單行道，本校在風景優美的中正公園內）。

※為方便駕駛，請將導航系統設定由壽山路進入

