

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽辦法

一、活動宗旨：

- 以專業知能為底蘊，以「野生創客」的精神創出 100%台灣小麥的獨特風韻
- 感性與理性的創藝交流
- 以「友善環境」與「野生創客」的理念推動台灣在地食農教育
- 創發本土小麥在「烘焙類」與「麵食類」應用中的嶄新一頁！

回顧 2016 年起，我們舉辦首屆台灣小麥「野創盃」創藝烘焙競賽，迄今歷時 4 年，獲得全國各大專院校、高中職同學們的熱烈迴響，超過 200 隊以上學生熱情報名參賽，開創台灣烘焙競賽的高峰。藉由指導教師與學生選手在烘焙領域上的互動交流，豐富技藝經驗，以專業知識及技能引領學生為創意發想並付諸實踐，培養學生全方位的烘焙專業能力，厚植儲備台灣食糧教育薪傳永續進步的動能。

今年 2020 年我們將冠以「育秀盃」的名稱再出發，在原來各大專院校、高中職同學之外，擴大參與層面，並首次邀請烘焙職人們，一起以原創的精神，挑戰創藝的巔峰，竭誠邀請妳（你）報名充滿自造、原創、活力的烘焙創藝大賽！

二、主辦單位：財團法人育秀教育基金會、喜願行、聯華製粉股份有限公司

三、協辦單位：全國教師工會總聯合會

四、承辦單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

五、競賽類別：分為職業組、大專院校組、高中職組共有 3 種參賽組別。

六、參加對象：凡具中華民國學生證及身分證者均可依參賽類組以公司或公民營機構或學校為推薦單位報名參賽，若經查核與參賽資格不符者，主辦單位保留取消參賽權。

七、競賽期程：

- (1)報名期間：即日起至 2020 年 08 月 28 日寄送報名表。
- (2)寄送材料：資格審查後主辦單位寄送指定材料給與選手試作。
- (3)繳送書審作品：2020 年 08 月 28 日至 2020 年 9 月 28 日（文件審查及補件）
- (4)晉級公佈：2020 年 09 月 30 日（公佈晉級名單，於各參賽組選出 5 位進入決賽）
- (5)寄送材料：資格審查後主辦單位依決賽名單再寄送指定材料給與選手練習。
- (6)決賽前置：2020 年 11 月 13 日週五（決賽選手報到、前置作業，共度選手之夜）
- (7)決賽實作：2020 年 11 月 14 日週六（當日評選並頒獎）

八、決賽地點：財團法人中華穀類食品工業技術研究所。

九、競賽制度：為個人賽制，各參賽選手依報名規定辦理送件報名。

十、競賽方式：

(一)採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽以書面作品審查，分別遴選出職業組、大專院校組、高中職組等各 5 位，共計 15 位優勝晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。

(二)競賽辦法：

1、第一階段初賽辦法：

(1)作品項目和規範：

第 1 款 台式軟歐麵包：

製作每個麵糰重量 200 公克，台式軟歐麵包數量 8 個。配方材料中需自行選用本競賽指定之 7 種雜糧至少使用 2 種以上，用量不拘。(指定雜糧為薏仁粉、苦蕎粉、米穀粉、黑豆粉、黑芝麻、白芝麻、紅藜等 7 種。)

第 2 款 台式甜麵包：

製作每個麵糰重量 60 公克，台式甜麵包數量 16 個。上述重量規範不包括餡料重量，其餡料部分可於烤焙前包入或烤焙後組合。配方材料中需自行選用本競賽指定之 7 種雜糧至少使用 2 種以上，用量不拘。(指定雜糧為薏仁粉、苦蕎粉、米穀粉、黑豆粉、黑芝麻、白芝麻、紅藜等 7 種。)

第 3 款 創意小西餅：

製作每個產品重量 20 公克以內，數量 40 個，產品可夾餡或披覆，製作完成總重量(含餡及披覆)需在規定重量內。配方材料中需自行選用本競賽指定之 7 種雜糧至少使用 2 種以上，用量不拘。(指定雜糧為薏仁粉、苦蕎粉、米穀粉、黑豆粉、黑芝麻、白芝麻、紅藜等 7 種。)

(2)初賽評分標準，作品內容共 2 種麵包及 1 種小西餅合計 3 種成品，配方中麵粉需完全使用指定台灣本土小麥麵粉(聯華新高山系列、水手牌台灣小麥風味粉、喜願白海豚麵粉與喜願全麥粉、喜願低筋粉)，搭配在地農產素材，創作理念須符合野創概念，商品須具有商業應用價值，以利未來推廣之需。

(3)作品相片需有照片 3 張(包含正面/側面/剖面共 3 種角度)，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。

(4)評分標準以公告為主，結果以評審宣布為標準，參賽者皆須服從評審之判決。

(5). 報名程序

參賽者 1 人為一隊，職業組以公司或機構為推薦單位，大專院校組、高中職組以學校為推薦單位報名參賽。報名表如(附件一)，報名受理日期至 2020 年 8 月 28 日截止。

郵件報名表請寄至以下地址：

249 新北市八里區中山路三段 225 號

中華穀類食品工業技術研究所「育秀盃」 收

電話: 02-26101010 分機 270

*報名完成核可確認後，即由主辦單位提供指定材料寄送各選手收。

(6)初賽繳送書審作品

初賽採書面作品遴選，請各參賽選手請以本辦法第 18 頁”文件檢核表” 備齊確認後，於 2020 年 9 月 28 日前寄送。文件項目如下：

1. 報名表(格式如附件一請依身分別填寫)
 2. 作品相片與配方表(格式如附件二)
 3. 原創切結書(格式如附件三)
 4. 著作權及肖像權使用授權書(格式如附件四)
 5. 作品相片電子檔光碟(郵寄時以油性筆在光碟上註名參賽者姓名，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行。特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。)
- 以上文件紙本及電子檔光碟一片等共五項於指定時間內寄交主辦單位。
*學生組參賽選手繳送書審作品後，經審核齊備無誤後，主辦方核發參賽選手參賽證明及指導老師指導證明。

(7)初賽成績於 2020 年 09 月 30 日以主辦與承辦單位網站公布入選晉級決賽名單。

2、第二階段決賽辦法

- (1)晉級決賽之參賽隊，主辦單位依晉級選手名單，再次寄送指定材料以供練習。
- (2)決賽參賽隊於 2020 年 11 月 13 日(五)，攜帶決賽通知單依指定時間內進行報到手續並抽籤決定崗位，進行前置工作。
- (3)所有入圍決賽者主辦單位補助台中(含)以北及宜蘭地區每參賽者新台幣 2,000 元整，惟台中(不含)以南及花蓮、台東等地區補助為每參賽者新台幣 4,000 元，本款項決賽報到後由選手具名簽領。
- (4)參賽者需於 5 小時內現場製作完成:含麵包 2 種及創意小西餅 1 種及產品陳列。
- (5)產品造型不拘，限制規格範圍以內都可。成品取各 4 個供評審試吃，展示不同成品可自行運用自備器皿，並佈置於大會指定展示桌面接受評分，決賽當天製作主題需與競賽主題符合，如逾時未完成不予計分。
- (6)除丙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽者需使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。
- (7)晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有 30%內之異動，有調整者於決賽時自備紙本配方表於決賽現場送交審核。
- (8)評審團將由主辦單位邀集專業評審 3 位共同組成。
- (9)由評審團依成品及評分標準，評選出職業組、大專院校組、高中職組各取前 3 名及優勝 2 名，評審於賽後針對選手成品創藝及技巧進行講解。

十一、參賽注意事項

- (一)參賽對象必須以公司或公民營機構或學校為推薦單位報名參賽。
- (二)競賽作品中原料麵粉應完全使用台灣小麥麵粉(聯華新高山系列、水手牌台灣小麥風味粉、喜願白海豚麵粉與喜願全麥粉、喜願低筋粉),並且須以純手工揉製麵糰而成。
- (三)主(協)辦單位網頁將公布歷年獲獎前三名次參賽作品圖片供參考,已出現過作品製作創意,請本年度(2020)選手創作時注意迴避勿重複。

十二、初賽評分標準：

- (一)由主辦單位邀請專業評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。
- (二)書面審查結果依照參賽組總成績排序，選出職業組、大專院校組、高中職組各 5 位，及各 2 位備取晉級決賽。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10	符合競賽主題
外觀及組織	50	技術展現
創意創新度	30	設計創意、造型
配方書審	10	配方表明確並符合主題要求
合計	100	

十三、決賽評審方式：

- (一)由主辦單位邀集 3 位專業人士擔任評審，現場進行評分。
- (二)評分標準：

評分項目	百分比	評分內容
配方設計與創意	20	符合設計之原創性與理念
口感、風味	40	口感與風味
操作技巧	15	操作方法及技巧
衛生安全	10	操作衛生及食材利用率
佈置主題契合度與作品說明	15	作品擺設與現場佈置、參賽者依序向評審團說明設計理念與作品特色(2 分鐘)。
合計	100	

十四、決賽暨頒獎典禮流程：

- (一)決賽期程：包含決賽前置 11 月 13 日週五(40 分鐘)，決賽實作 11 月 14 日週六(5 小時)。

(二)決賽時參賽者需於規定時間內完成作品製作，並依指定時間送交試吃品，且需於指定桌面區域內完成陳列以接受評分，所有陳列佈置容器與配件由選手自行準備，並在規定時間內完成受評。

(三)決賽前置日流程：選手報到及競賽前置作業

所有參賽隊		
時 間	活 動	備 註
16：00～16：40	選手報到 崗位抽籤 賽程說明	報到處
17：00～17：20	場地設備說明、材料器具確認及賽前檢查。	實習工廠
17：20～18：00	前置時間。(得操作任何與產品有關作業)	實習工廠
18：10～19：20	選手之夜大會晚宴。	晚宴會場
19：30～19：50	選手住宿。	主辦單位安排

(四)決賽日流程

所有參賽隊		
時 間	活 動	備 註
07：00～07：40	選手早餐。	主辦單位安排
08：30～08：40 08：40～09：00	選手進賽場報到後就位 賽程說明。	實習工廠
09：00～14：00	競賽實作時間 試吃品送繳時間表 1. 13:00 創意小西餅 2. 13:30 台式軟歐 3. 14:00 台式甜麵包 4. 14:00 前完成作品擺設與現場佈置。	實習工廠
14：00～14：40	選手作品說明。	實習工廠
14：40～15：00	評審時間	實習工廠
15：10～15：50	成績統計時間 / 選手觀摩 / 場地還原	實習工廠
16：00～16：50	頒獎典禮(職業組、大專組、高中職組)	頒獎會場

十五、決賽獎項：

(一)職業組：

1. 金牌：1 位，獎金新台幣 15,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1 位，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1 位，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2 位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

(二)大專院校組：

1. 金牌：1 位，獎金新台幣 15,000 元獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1 位，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1 位，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2 位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

(三)高中職組：

1. 金牌：1 位，獎金新台幣 15,000 元獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1 位，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1 位，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2 位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

十六、決賽規則：

- (一)決賽當日使用原物料，比賽現場僅提供聯華新高山系列、水手牌台灣小麥風味粉、喜願白海豚麵粉與喜願全麥粉、喜願低筋粉、薏仁粉、苦蕎粉、米穀粉、黑豆粉、黑芝麻、白芝麻、紅藜，其餘材料皆由選手自行準備。
- (二)成品中使用之預發酵麵種及內餡得先行預製，惟須於配方表中說明成份與做法。
- (三)主辦單位場地提供丙級術科所需之器具供選手使用。有特殊器具及模型需求者請自行攜帶並檢具清單，並且於決賽當天接受評審核對檢查後使用。
- (四)選手報到請攜帶決賽通知單及身份證，以便核對身分。
- (五)選手請於規定時間內報到進場，競賽開始後 20 分鐘未到場選手，視同放棄參賽資格。
- (六)競賽過程須全程穿著潔淨標準廚師服裝、帽子，選手有責任在賽程中保持設備及環境整潔與衛生。在競賽結束後有責任清潔，並將場地恢復，經工作人員檢查後始可離場。
- (七)所有參賽選手均同意繳送文件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。
- (八)競賽期間任何疑義發生時，由評審長召開評審會議作成處分決議後，告知所有選手，本競賽評審會議對比賽規則及結果擁有最高解釋及裁決權，不接受其他的評議。
- (九)競賽期間，所有選手除經評審長同意，不得單獨與任何人交談、交換材料、使用電子裝備進行通訊、錄影、錄音等。
- (十)競賽期間遇空襲、停電、設備故障等重大意外事故，選手應聽從評審長指示。
- (十一)評審依評分標準以公開方式進行評分，所有評分加總後計算成績。
- (十二)競賽時間結束時，選手應即停止工作，違反者按其情節酌量扣分。
- (十三)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。
- (十四)主辦單位保有競賽中錄影及拍照之相關權利，拍攝照片及影片歸屬主辦單位所有。
- (十五)獲獎選手須配合參加本競賽後續相關活動之各項推廣宣傳活動，主辦單位將通知實際執行期程以及內容。
- (十六)主辦單位及承辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽，惟主辦

單位保留調整選擇之權利。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽報名表			
推薦公司 /機構		推薦 單位 用 印	(印信)
部門			
推薦負責人/主管 姓名	職稱	聯絡電話	
參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)

	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
參賽者身 分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽報名表			
推薦學校全稱		推薦學校用印	(印信)
推薦系所全稱			
指導老師姓名	聯絡電話	電子信箱	
參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)

	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
指導老師 身分證 影本	身分證影本正面粘貼處	身分證影本背面粘貼處
參賽者身 分證影本	身分證影本正面粘貼處	身分證影本背面粘貼處

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽報名表			
推薦學校全稱		推薦學校用印	(印信)
推薦科別全稱			
指導老師姓名	聯絡電話	電子信箱	
參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)

	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
指導老師 身分證 影本	身分證影本正面粘貼處	身分證影本背面粘貼處
參賽者身 分證影本	身分證影本正面粘貼處	身分證影本背面粘貼處

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

◎ 參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	○ 職 ○ 大 ○ 高 (請自行勾選)
姓名	
作品 相片： 第 1 款 台式軟 歐麵包	作品相片需 3 個角度(包含正面/側面/剖面 3 種角度)照片 3 張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。 。 作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

◎ 參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	○ 職 ○ 大 ○ 高 (請自行勾選)
姓名	
作品 相片： 第 2 款 台式甜 麵包	作品相片需 3 個角度(包含正面/側面/剖面 3 種角度)照片 3 張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。 作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

◎ 參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	☐ 職 ☐ 大 ☐ 高 (請自行勾選)
姓名	
作品 相片： 第 3 款 創意小 西餅	作品相片需 3 個角度(包含正面/側面/剖面 3 種角度)照片 3 張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。 作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

【台式軟歐麵包配方表】 ☐ 職 ☐ 大 ☐ 高（請自行勾選）

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法

參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

【台式甜麵包配方表】

○ 職 ○ 大 ○ 高 (請自行勾選)

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法

參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

【創意小西餅配方表】 ☐ 職 ☐ 大 ☐ 高（請自行勾選）

姓 名 _____ 作品名稱 _____

創意由來		
材料名稱	重量 (g)	製作方法

參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽

原創切結書

立書人: _____

立書人等為參加喜願行、聯華製粉食品股份有限公司(下稱「主辦單位」)所主辦之 2020 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

- 一、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。

此致

財團法人育秀教育基金會、喜願行、聯華製粉食品股份有限公司、
全國教師工會總聯合會、財團法人中華穀類食品工業技術研究所

立書人簽章: _____

中 華 民 國 年 月 日

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽 著作權及肖像權使用授權書

立書人：_____

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，可在主辦單位「及承辦單位」網站及相關刊物「無償」使用。主辦單位「及承辦單位」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

財團法人育秀教育基金會、喜願行、聯華製粉食品股份有限公司、
全國教師工會總聯合會、財團法人中華穀類食品工業技術研究所

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。

「育秀盃」台灣小麥麵粉烘焙競賽文件檢核表

參賽繳送書審作品要寄送前，請再次確認以下相關資料是否準備完成，並將本表單放置所有文件最上方，以便審查人員確認。

選手姓名：_____

推薦單位：_____

聯絡人：_____

聯絡電話：_____

※文件擺放順序如下：

項目	是否完成	說明
1.檢核表	☐ 完成	
2.報名表(附件一)	☐ 完成	依身分別填寫 1 張
3.作品相片(附件二之 1.2.3)	☐ 完成	共 3 張
4.作品配方表(附件二之 4.5.6)	☐ 完成	共 3 張
5.原創切結書(附件三)	☐ 完成	1 張
6.著作權及肖像權使用授權書 (附件四)	☐ 完成	1 張
7.電子檔光碟片	☐ 完成	所有產品相片各 3 個角度



財團法人育秀教育基金會

LH 聯華製粉食品

育秀盃 台灣小麥麵粉 烘焙競賽

