

2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽
2019 HWU Youth Innovation Challenge For Fondant Cake
報名簡章

- 一、活動主旨：為發掘和培養未來餐飲菁英，讓學生能提升個人的軟實力、硬實力及巧實力。能夠從活動中提升自己的團隊互助溝通能力，同時具備思考解決問題的能力，更進一步發揮自我創意，並發揮其實作才能，特辦理「2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽」，藉由此項競賽培養出同時擁有專業技術與創新技藝之優秀烘焙人才。
- 二、指導單位：教育部
- 三、主辦單位：醒吾科技大學 觀光餐旅學院 餐旅管理系
- 四、比賽時間：2019 年 01 月 26 日(星期六)。
- 五、比賽地點：醒吾科技大學 (新北市林口區粉寮路一段 101 號)
- 六、競賽地點：醒吾科技大學 餐旅管理系 國際廚藝學院 (生活大樓)
- 七、比賽主題：四季(請選手依此主題發揮創意去做作品呈現)
- 八、比賽組別/比賽項目/名額：

比賽組別	比賽項目	參加名額
翻糖藝術蛋糕	動態競賽	24 組
蛋糕創意裝飾	靜態競賽 糖花或翻糖藝術工藝	36 組

- 九、參賽資格：全國高中職餐飲相關科系之在學學生(需出示學生證及身分證)，參賽者一組限 1 名。
- 十、報名期限：自即日起至 2018 年 12 月 31 日(星期一 18:00)截止，若參加名額額滿則提前截止報名時間。
- 十一、報名方式：以網路報名方式辦理(不接受現場報名)
 1. 請上醒吾科技大學餐旅管理系 <http://dhm.hwu.edu.tw/bin/home.php> 下載【2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽簡章】將填寫完成之報名表，以網路報名為主，將報名表寄至 E-mail:h056@mail.hwu.edu.tw，並電話告知 TEL：(02)2601-5310 轉 2488 吳助理確認完成後，才算完成報名程序。並於 2019 年 1 月 2 日於餐旅管理系網站公布參賽名單(提前額滿則提前公告)。
 2. 除了得名次的選手大會將提供獎金以外，所有報名選手及一位指導老師比賽當天均會提供精美禮品一份。

十二、 競賽項目及規定：

(一) 翻糖藝術蛋糕技能競賽-動態競賽

選手需要安照本次的主題『四季』發揮創意，將主題展現於作品中，細節如下：

1. 為動態現場比賽，每組限 1 人參賽，作品需由個人獨立完成。

2. 作品展台:長 60cm x 寬 60cm 高度不限制,若長寬超過指定規格,則僅作為展示,該作品將不予計分。(展台內參賽者可視個人需求設置)
3. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切並披覆完成帶入會場),其餘裝飾部份,除支架外,必須是可食用的,否則將予以扣分,比賽時間 120 分鐘。
4. 蛋糕外觀材質須為翻糖披覆加工,材料自備(作品請以翻糖、塑糖、蕾絲糖、甘佩斯、糖霜等為材料,可事先調色完畢),僅能帶入調色原料,所有半成品不得攜入,如攜入半成品將由評審判斷予以扣分。
5. 現場一切製作蛋糕等相關器具、食材,廚師服圍裙等請選手自行準備。
6. 競賽前將由評審說明競賽規則,如有任何不了解可於現場提出。

(二) 蛋糕創意裝飾技能競賽-靜態競賽

選手需要安照本次的主題『四季』發揮創意,將主題展現於,糖花或翻糖藝術工藝的作品中

1. 以個人賽靜態模式進行,組裝時間為一小時。
2. 作品展台:寬 60cm x 長 60cm 高度不限制
※若超過指定規格,則僅作展示,不予以計分。
3. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切帶入會場),其餘裝飾部份,除支架外,必須是可食用的,否則將予以扣分。
4. 產品組裝時間結束後,選手需留在作品旁,待評審到達時介紹作品理念,介紹內容包含在評分項目內。
5. 競賽前將由評審說明競賽規則,如有任何不了解可於現場提出。

十三、 比賽規則

1. 參賽者應於指定時間內報到,進行賽前準備及比賽材料檢查,並持大會所發的選手識別證進出會場。超過規定報到時間,大會將有權取消其參賽資格。
2. 作品完成須作展台佈置,並自行設計作品主題介紹立牌,未準時完成佈置,不予計分。
3. 為保持評選過程之公正性,評審有權以手觸碰作品,微破壞或手捏作品,以作為評選方式之一。

4. 參賽選手須穿著完整廚師制服(包括圍裙、帽子、包頭鞋，需自備)，並配戴選手證進場參賽，未配掛選手證之人員禁止進入選手休息室，非比賽用器具，請放於選手休息室，勿帶入競賽區。
5. 若發現有模仿或類似，不論國內外、比賽或關係業界雜誌…等曾經發表過的作品，將「不列入評審對象」，如為獲獎者，後經檢舉查證屬實者，須繳回獎金及獎狀。
6. 展示之參賽作品及作品主題介紹立牌，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人姓名、特徵或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。
7. 作品尺寸若超過規定範圍，將不予以評分，僅供展示。
8. 比賽結果遵照評審評選成績發佈，參賽選手不得提出任何異議。
9. 參賽者請於活動當天下午 18:00 至 18:30 取回其參賽作品，如未於指定時間內取回，則視為放棄，主辦單位將自行安排清除作品而不另行通知。
10. 比賽時禁止帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。
11. 主辦方將提供 60*60(單位:cm)桌子給予靜態賽事選手展示作品。
12. 比賽過程中，指導老師不得進入競賽區域，有影響比賽之情形將請其離開比賽會場。

十四、 比賽流程

當天比賽流程（動態）				
日期	活動	時間	備註	
1 月 26 日	選手報到	8:00~8:30	國際廚藝學院(外)	
	評審解說	8:40~9:00	國際廚藝學院(內)	
	第一場動態比賽	9:00~11:00	國際廚藝學院(內)	
	評審評分	11:00~12:00	國際廚藝學院(外)	
	參觀時間	12:10 以後開放參觀	國際廚藝學院(外)	
	中場休息			
	第二場動態選手準備	13:00	國際廚藝學院(內)	
	評審解說	13:00~13:20	國際廚藝學院(內)	
	第二場動態比賽	13:20~15:20	國際廚藝學院(內)	
	評審評分	15:20~16:00	國際廚藝學院(外)	
	參觀時間	16:00 以後開放參觀	國際廚藝學院(外)	
	頒獎	17:00~18:00	國際廚藝學院(外)	
	選手作品帶回、撤場	18:00~18:30	國際廚藝學院(外)	

當天比賽流程（靜態）				
日期	活動	時間	備註	
1 月 26 日	選手報到	8:00~8:30	國際廚藝學院(外)	
	糖花或翻糖藝術工藝靜態展	8:40~9:40	國際廚藝學院(外)	
	選手介紹作品	10:00~11:00	國際廚藝學院(外)	
	評審評分			
	參觀選手作品	11:30 以後開放參觀	國際廚藝學院(外)	
	中場休息			
	頒獎	17:00~18:00	國際廚藝學院(外)	
	選手作品帶回、撤場	18:00~18:30	國際廚藝學院(外)	

四、評審方式及標準：

(一) 評分標準：

比賽組別	比賽項目	評分標準
翻糖藝術 蛋糕	動態競賽	技術 30%、創意 20%、主題 20%、配色 20%、衛生 10%。
蛋糕創意 裝飾	靜態競賽 糖花或翻糖藝術工藝	技術 35%、創意 20%、主題 20%、配色 15%、介紹作品 10%。

五、獎勵獎金

比賽組別	比賽項目	獎金				
		金牌	銀牌	銅牌	佳作	優勝
翻糖藝術 蛋糕	現場動態	10,000	6,000	3,000	1,000	500
蛋糕創意 裝飾	靜態競賽 糖花或翻糖藝術工藝	6,000	4,000	2,000	1,000	500

注意事項：

1. 比賽中所有攝錄影像及相關參賽者創意內容，主辦單位有使用之權利。
2. 依中華民國稅法規定，競賽之獎金，領取人須負擔 10%之所得稅。
3. 主辦單位在必要情況下保留所有修改比賽規則之權利，但須於賽前由總裁判長向參賽者說明，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。

醒吾校園地圖



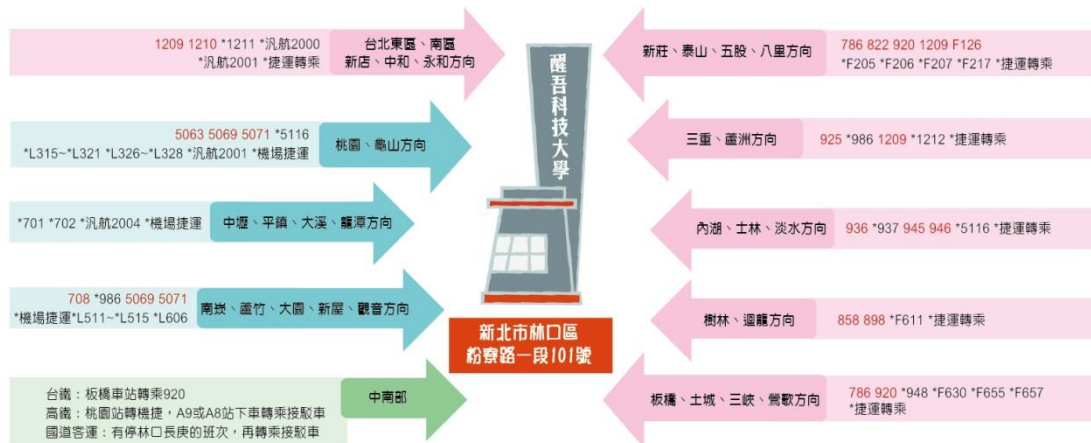
地理位置



公車資訊 詳細的公車資訊，請參考本校官網首頁/認識醒吾/交通資訊。

- ◆ 紅色字體：表示該路線公車有經醒吾科技大學站
- ◆ * 標示者：表示停靠林口長庚醫院站，下車後均可搭本校免費接駁車或其他路線公車至本校。
新北市、桃園市有部分區公所提供免費市民公車至林口長庚醫院，請參考各區公所公車資訊。

醒吾科大
交通資訊官網



2019 醒吾盃全國高中職翻糖工藝爭霸賽

報名表

報名日期： 年 月 日

姓名：	身份證字號：
學校 / 科系： <small>※與學生證資料相同</small>	出生年月日：民國 年 月 日
聯絡地址：	E-mail：
緊急聯絡人電話：	聯絡電話：
參 賽 項 目	<input type="checkbox"/> 糖花或翻糖藝術工藝 (靜態) <input type="checkbox"/> 翻糖藝術蛋糕(動態)
指導老師：	
當天提供午餐	學生： <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素 指導老師： <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
繳交證件：身分證及學生證 (各影印 1 份，影本請清晰，以利便識)	
身分證(正面)	身分證(反面)
學生證 (正面)	學生證 (反面)
參賽者簽名：	