

# 烘焙甲子園 德麥大仁盃

## 「2018第十屆德麥大仁盃烘焙大賽」競賽辦法

### 壹、活動主旨：

為激發烘焙產業之想像力、創新力及競爭力，比賽以台灣各地生產之農產品為主要食材，且須搭配德麥公司所代理的烘焙原料舉辦之烘焙大賽，藉此提升專業烘焙人員及大專院校、高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，希望開發出創新之烘焙產品，並藉由每年定期舉辦比賽，成為烘焙專業人才發揮創意與技術的舞台，並成為烘焙甲子園地。

貳、主辦單位：德麥食品股份有限公司



協辦單位：大仁科技大學餐旅管理系

### 參、賽制說明：

#### 一、書面審查

主辦單位針對報名資料審查資格(完整之書面資料及e-mail電子檔)，初賽由評選團依參賽者所敘寫之配方內容及照片評選出決賽參賽組別。

#### 二、晉級決賽

決賽晉級名單於4月9日(一)中午12:00公布於相關網站並以電話通知參賽。

決賽日期：4月13日(五)

競賽地點：大仁科技大學(屏東縣鹽埔鄉維新路20號)

### 肆、競賽時程規劃：

活動名稱	時間	競賽方式	備註
報名	即日起至 3月28日(三)	書審資料及 e-mail 電子檔	以郵戳為憑 (通知補件)
初賽書面審查	4月2日(一)	報名資格及 書面資料審查	
決賽名單公布	4月9日(一) 中午12:00		公告於相關網站
現場決賽	4月13日(五)	現場競賽	地點：大仁科技大學

#### 競賽資訊相關網站

※ 大仁科技大學餐旅管理 <http://q04.tajen.edu.tw/bin/home.php>

※ 德麥大仁盃烘焙大賽粉絲專頁 [www.facebook.com/tmtihm2016](http://www.facebook.com/tmtihm2016)

## 伍、各項競賽項目及報名資格

組別	競賽項目	參賽人數	報名對象及資格
A組	麵包製作	團體賽 (2人)	限全國各餐飲相關高中職在學之學生。
B組	伴手禮	團體賽 (2人)	全國餐飲相關科系(16歲以上)在校學生及餐飲相關在職人員(限30歲以下,1988年1月1日後出生者)。
C組	蛋糕裝飾組	個人賽 (1人)	限全國各餐飲相關高中職在學之學生。
D組	蛋糕裝飾組	個人賽 (1人)	全國各餐飲相關科系之大專院校在校學生及餐飲相關在職人員(限30歲以下,1988年1月1日後出生者)。

## 陸、報名方式

- 一、使用電腦繕打報名相關附件資料(請詳細撰寫初賽書審資料)。請至大仁科技大學餐旅管理系最新消息下載Word報名表 <http://q04.tajen.edu.tw/bin/home.php>
- 二、請依各組參賽書面資料,於107年3月28日(三)前(以郵戳為憑)並以掛號寄至『屏東縣鹽埔鄉維新路20號 大仁科技大學餐旅管理系 陳國旋老師收。連絡電話:(08)7624002 轉3847
- 三、電子檔e-mail寄至陳國旋老師信箱[eric701210@yahoo.com.tw](mailto:eric701210@yahoo.com.tw)

報名方式/組別	團體組 (A組、B組)	個人組 (C組、D組)
書面資料 掛號寄出	附件一：授權書 附件二：報名表 附件三：配方表 附件四：概念成品表	附件一：授權書 附件二：報名表 附件五：配方概念成品表
電子檔資料 e-mail至信箱	附件三：配方表 附件四：概念成品表	附件五：配方概念成品表

## 柒、競賽內容：

- 一、創意主題：重現。

懷念的味道、熟悉的氣味、深刻的記憶、驕傲的時刻…點滴累積而成有溫度的幸福與美好的生活。在此,將「重現」生命中的經典時刻,相信每位選手都有不同的詮釋和想法,希望選手們發揮創意與巧思,讓烘焙產品宛如藝術品般重現、引領產業潮流,穿越時光隧道回到動人的瞬間,握住一把春泥,滋養下一段生命旅程!

二、各組競賽內容：

組別	競賽項目	競賽時間	競賽規定	決賽組數
A 組	麵包製作	5 小時	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 需使用台灣農產品(蔬果)搭配德麥公司所代理的烘焙原料(酵母粉、奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，製作兩款麵包(歐式麵包及調理麵包各一種)，種類及形式不限。</li> <li>2. 每款成品數量以烤盤一盤為限。</li> <li>3. 可攜帶麵種以及乾燥蔬果農產品之果乾。</li> <li>4. 其餘皆需在現場烹調製作(蔬果可先取量切割)。</li> </ol>	16組
B 組	伴手禮	3 小時	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用台灣農產品(蔬果)搭配德麥公司所代理的烘焙原料(奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，製作<b>兩款</b>塔派類點心，至少一款為常溫伴手禮，其種類及形狀不限。</li> <li>2. 農產品除乾燥蔬果外，其餘皆需在現場烹調製作(蔬果可先取量切割)。</li> <li>3. <u>不得使用氫化油脂、小蘇打、泡打粉及化學膨大劑。</u></li> </ol>	16組
C 組	蛋糕裝飾組	40 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 需使用鮮奶油為蛋糕抹面，結合創意主題「重現」為發想，設計一款鮮奶油蛋糕裝飾，歡慶德麥大仁盃第十屆生日。</li> <li>2. 選手自行準備海綿或戚風蛋糕體，攜帶至比賽現場使用。</li> <li>3. 現場除提供每位選手400cc鮮奶油外(亦可自行攜帶)，其餘裝飾材料請選手自備。</li> <li>4. 所有裝飾物皆須現場製作，不可攜帶半成品，且整體全為可食用之材料。</li> <li>5. 需自備10吋以內之底盤承裝成品。</li> </ol>	-
D 組	蛋糕裝飾組			

※ 各項競賽禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。

## 捌、評分標準

### 一、團體賽(A組麵包製作及B組伴手禮)

書面審查評分標準	
評分項目	比例
1.主題及創意	40 %
2.市場可行性	30 %
3.組織結構	40 %
4.書面資料完整度	40 %

決賽評分標準	
第一部分：裁判評分項目(80%)	比例
1.主題及創意(含展台布置)	25 %
2.組織及風味	25 %
3.市場可行性	20 %
4.衛生管理	10 %
5.食譜資料(未與決賽成品一致此項以0分計)	20 %
第二部分：學生品評(20%)	-
由大仁科技大學餐旅系 烘焙學程學生做喜好程度品評	100 %

### 二、個人賽(C組、D組蛋糕裝飾)

蛋糕裝飾評分標準	
評分項目	比例
1.主題及創意	30 %
2.操作技術	20 %
3.市場可行性	20 %
4.整體裝飾(配色平衡感)	20 %
5.衛生管理	10 %

### 玖、獎勵辦法：

獎項/組別	團體組	個人組
金牌	1隊，獎金 <u>壹萬伍仟元</u> 整，獎盃乙座，獎狀每人乙紙。	1名，獎金 <u>參仟元</u> 整，獎牌乙面，獎狀乙紙。
銀牌	1隊，獎金 <u>壹萬元</u> 整，獎盃乙座，獎狀每人乙紙。	1名，獎金 <u>貳仟元</u> 整，獎牌乙面，獎狀乙紙。
銅牌	1隊，獎金 <u>伍仟元</u> 整，獎盃乙座，獎狀每人乙紙。	1名，獎金 <u>壹仟元</u> 整，獎牌乙面，獎狀乙紙。
優勝	3隊，每人獎牌乙面，獎狀乙紙。	3名，獎牌乙面，獎狀乙紙。
佳作	3隊，每人獎牌乙面，獎狀乙紙。	3名，獎牌乙面，獎狀乙紙。
最佳創意獎	1隊，每人獎狀乙紙。	
最佳潛力獎	1隊，每人獎狀乙紙。	
最佳人氣獎	1隊，每人獎狀乙紙。	
最佳展台布置獎	1隊，每人獎狀乙紙。	
材料補助費	決賽隊伍每隊壹仟元整	決賽每人百伍佰元整
※ 材料補助費(抬頭：大仁科技大學；統編：91001507) 需有本校抬頭統編發票，於決賽當天完成競賽後統一發放，發票不符合規定及未攜帶發票者恕不補發材料補助費。 ※ 主辦單位依參賽狀況，有調整決賽獎項之權利。		

拾、參賽有關事項：

- 一、主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
- 二、主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 三、主辦單位在必要情況下，有權修改比賽規則之權利。
- 四、決賽當天德麥公司僅提供酵母及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)其餘材料由選手自行準備。
- 五、決賽展台尺寸為 60cm x 60cm。
- 六、材料補助費需有本校抬頭統編發票，於決賽當天完成競賽後統一發放，發票不符合規定及未攜帶發票者恕不補發材料補助費。 (抬頭：大仁科技大學；統編：91001507)

拾壹、德麥食品股份有限公司服務處

台北總公司	新北市五股區五權五路 31 號	電話：(02)2298-1347
宜蘭辦事處	宜蘭縣宜蘭市民權新路 191 號	電話：(03)931-5823
新竹辦事處	新竹市東南街 167 巷 53 弄 10 號	電話：(03)562-2188
台中營業所	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	電話：(04)2359-2203
嘉義營業所	嘉義市育人路 432 號	電話：(05)236-6298
高雄營業所	高雄市三民區銀杉街 55 號	電話：(07)397-0415
台南辦事處	台南市永康區永大路一段 122 號	電話：(06)273-7250