

2018 第十屆德麥盃烘焙大賽 決賽注意事項

1. 決賽報名表(附件一)及材料申請表請於4/10(二)中午十二點前 e-mail 寄至陳國旋老師信箱，完成決賽報名手續，逾時以棄權論，並由備取組別遞補。
2. 決賽選手請於當日早上 7:30 辦理報到，競賽議程表如附件三，A 組麵包製作及 C、D 組蛋糕裝飾組，請至米其林大樓(J106 第二烘焙教室)辦理報到抽籤，B 組伴手禮(塔派點心)請至史懷哲大樓 (RB11 第一烘焙教室) 辦理報到抽籤，報到時請攜帶學生證或身分證以便核對身份，報到完成進行抽籤準備比賽，未依時間報到者，由主辦單位代抽組別，比賽開使後遲到十五鐘以上以自動棄權論，選手不得有任何異議。
3. 決賽不得使用任何半成品(包含裝飾物)，經查獲攜帶半成品參賽者，決賽成績不予計分。
A 組可攜帶麵種，內餡部分除乾燥果乾外，其餘全需在現場製作(可先取量切割，但須現場製作)；
B 組塔派皮可先製作，但不可預先桿壓成型，內餡部分除乾燥果乾外，其餘全需在現場製作(可先取量切割，但須現場製作)
C 組、D 組自備蛋糕體，大小形式不限，造型可先裁切。
4. **成品需與說明表一致，否則成品不予計分。**
5. 決賽當天主辦單位提供德麥公司部分材料(亦可自行準備)，包含酵母粉及乳製品(奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，請於決賽報名表中提出申請，未申請參賽者請自行攜帶，此外，比賽現場不提供其他材料，請參賽者自備所需材料(可先秤量好)。
6. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽(不得有識別標誌)。
7. 前一日有需住宿協助的參賽者，本校有實習旅館或代訂市區旅館服務。(請洽 0925-003072 林老師)。
8. 德麥大仁盃決賽器具清單，主辦單位僅提供清單內基本器具，其他相關器具(餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等，如不足則由選手自行準備。

A 組麵包製作 米其林大樓 (J106 第二烘焙教室)				B 組伴手禮(塔派製作) 史懷哲大樓 (RB11 第一烘焙教室)			
量杯	1	砧板 (8 個)	共用	量杯	1	砧板 (6 個)	共用
烤盤	2	麵包刀 (8 支)	共用	烤盤	2	麵包刀 (6 支)	共用
量匙	1	牛刀 (支)	共用	量匙	1	牛刀 (6 支)	共用
篩網	1	電熱爐	1	篩網	1	卡式爐	1
8 吋派盤	2	雪平鍋	共用	塑膠盤	5	雪平鍋	1
9 吋派盤	3	插座 (110 V)	共用	塑膠盆	5	插座 (110 V)	1
鋼盆	3	冷凍庫 (1 台)	1	鋼盆	3	冷凍庫 (1 台)	一層
打蛋器	1	冷藏庫 (1 台)	1	打蛋器	1	冷藏庫 (1 台)	共用
擀麵棍(30CM)	1	攪拌機-大小鋼 (1 貫)	1	擀麵棍(30CM)	1	攪拌機-含大小鋼(1 貫)	1
塑膠刮板	1	桌上型攪拌機 (5L)	1	塑膠刮板	1	烤箱 (無蒸氣)	1
木匙	1	蒸氣石板烤箱	1	木匙	1	桌上型攪拌機(2 台)	共用
切麵刀	1	電子磅秤(公秤 4 台)	共用	切麵刀	1	電子磅秤(公秤 4 台)	共用
		往復式壓麵機 (2 台)	共用			往復式壓麵機 (1 台)	共用
C 組、D 組蛋糕裝飾 米其林大樓 (J102 裝飾工藝教室)							
7 吋派盤	5	桌上型攪拌機	1				
鋼盆	3	雪平鍋	共用				
打蛋器	1	砧板	共用				
擀麵棍(30CM)	1	小尖刀	共用				
刮板	1	牛刀	共用				
刮刀	1	微波爐	共用				
不鏽鋼轉台	1	電熱爐、卡式爐	共用				

※請自行攜帶方便合用之磅秤，會場僅提供 4 台公共材料區的公秤。

※若使用電器較多參賽者，請攜帶延長線。

※如有任何問題請洽餐旅管理系陳國旋老師，電話：(08)762-4002 轉 3847 或 0912-533663。

9. 決賽成品繳交方式:(請參賽選手依規定範圍內做展台佈置，勿影響其他參賽選手權利)

產品項目	分配項目	分配數量	備註
A組 麵包製作	展台佈置數量	每款成品至少2個以上展示	60cm x 60cm 展示器具及佈置自備
	評審品評數量	8人份 (切割約2口大小)	長方瓷盤(35cm x 15cm) 2個
	學生品評數量	10人份 (切割約2口大小)	塑膠托盤(40cm x 30cm) 1個 2項成品共同盛裝
B組 伴手禮塔派製作	展台佈置數量	每款成品至少3個以上展示	60cm x 60cm (三項成品共同展示) 展示器具及盤子自備
	評審品評數量	8人份 (切割約2口大小)	長方瓷盤(35cm x 15cm) 2個
	學生品評數量	10人份 (切割約2口大小)	塑膠托盤(40cm x 30cm) 1個 2項成品共同盛裝
C組 D組 蛋糕裝飾	成品評分	1個	自備10吋(26公分)以下 之盛裝器皿或銀盤

說明：

1. 請選手自備展台之裝飾及器具。
2. 評審品評盤子由大會提供(麵包長方盤、兩款餅乾分別盛裝於7吋圓盤內)。

二、獎勵辦法：

獎項/組別	團體組	個人組
金牌	1隊，獎金 壹萬伍仟元 整 獎盃乙座，獎狀每人乙紙。	1名，獎金 參仟元 整 獎牌乙面，獎狀乙紙。
銀牌	1隊，獎金 壹萬元 整 獎盃乙座，獎狀每人乙紙。	1名，獎金 貳仟元 整 獎牌乙面，獎狀乙紙。
銅牌	1隊，獎金 伍仟元 整 獎盃乙座，獎狀每人乙紙。	1名，獎金 壹仟元 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。	
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
<p>※ 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，<u>發票不符合規定及未攜帶發票者恕不補發材料補助費。</u></p> <p>※ 主辦單位依參賽狀況，有調整決賽獎項之權利。</p>		

2018 第十屆德麥盃烘焙大賽決賽報名表

附件一

報名學校 (公司)名稱				參賽 組別	<input type="checkbox"/> A組麵包製作 <input type="checkbox"/> B組伴手禮 <input type="checkbox"/> C、D組蛋糕裝飾
指導老師		連絡 電話		是否參 加決賽	<input type="checkbox"/> 參加決賽 <input type="checkbox"/> 不參加決賽
帶隊老師		連絡 電話		是否參 加決賽	<input type="checkbox"/> 參加決賽
創意主題	重 現				
參賽者(1)1吋電子檔	姓名		生日		身份證 字 號
	連絡 電話		e-mail		
參賽者(2)1吋 電子檔	姓名		生日		身分證 字 號
	連絡 電話		e-mail		
<p>德麥材料申請：(請依照報名配方表填寫量統計總用量)。</p> <p>德麥提供酵母粉及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，材料品項請參考附件。</p>					
次項	材料名稱	重量(g)	次項	材料名稱	重量(g)
例如	美國 NBA 奶油起士	300 g	05		
01			06		
02			07		
03			08		
04			09		
其他需求說明：(器具或設備)					
<p>注意事項：</p> <p>1. 請參賽隊伍確認指導老師是否參加決賽，若無帶隊老師則不需填寫。</p> <p>2. 本報名表請於4/10(二)中午十二點前 e-mail 寄至陳國旋老師信箱 eric701210@yahoo.com.tw， 收件後於4/11(三)下午五點前，以回信或電話方式確認材料及設備申請數量。</p> <p>3. 住宿服務：實習旅館或代訂市區旅館服務 <input type="checkbox"/>不需要 <input type="checkbox"/>需要(請洽 0925-003072 林老師)</p>					

德麥食品原料品項名稱表

次項	品項名稱
酵母類	
1	伯爵牌速發乾酵母(棕)
2	伯爵牌速發乾酵母(藍)
奶油/奶粉類	
4	德紐磅裝無鹽奶油
5	飛雪金磚奶油
6	飛雪片狀奶油
7	諾曼第發酵片狀奶油
8	路易十四片狀無鹽奶油
9	諾曼第發酵無水奶油
10	無尾熊頂級酥油
11	德紐全脂奶粉
鮮奶油類	
12	法國 LV 動物鮮奶油
乳酪類	
13	NBA 奶油乳酪
14	紅人奶油乳酪
15	袋鼠奶油乳酪
16	洋基 184 起士片
18	切打起士
19	帕瑪森起士粉
20	(雙色)天然披薩絲

2018 第十屆德麥盃烘焙大賽決賽議程表

時間	活動項目	競賽地點	備註
07:30	報到抽籤 (分組競賽場地)	米其林大樓 (J106 第二烘焙教室)	A組 麵包製作 C組及D組 蛋糕裝飾 (8:20 前完成抽籤報到)
		史懷哲大樓 (RB11 第一烘焙教室)	B組 伴手禮塔派點心製作 (7:50 前完成抽籤報到)
08:30 09:00	開幕	米其林大樓 2樓 (J202 繆思餐廳)	伴手禮第一場競賽選手 不用參加開幕
09:00 14:20	分組競賽 (各競賽場地)	史懷哲大樓 RB11	B組 伴手禮第一場 08:00-11:00 B組 伴手禮第二場 11:20-14:20
		米其林大樓 J104	C組 D組 蛋糕裝飾 09:00-12:00
		米其林大樓 J105	A組 麵包製作 9:20-14:20
14:20 14:40	展台布置	米其林大樓 JB01 餐服教室	B組 伴手禮第一場 14:00-14:20 A組 麵包製作 14:20-14:40 B組 伴手禮第二場 14:30-14:50
14:40 15:30	環境整潔	各競賽場地	評審評分 學生品評
15:30 16:30	頒獎典禮 暨成果展示	米其林大樓	頒獎典禮(J202 繆思餐廳) 成果展示(JB01 餐服教室)
16:30 	閉幕/賦歸		

比賽時間：107年04月13日 星期五

比賽地點：大仁科技大學米其林大樓J106第二烘焙教室
史懷哲大樓RB11第一烘焙教室

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



伴手禮組報到路線



麵包、蛋糕裝飾組報到路



◎ 校區平面指示圖

往長治交流道

台27省道

來賓汽車停車場

出入口

大仁科技大學
校門口

校園服務室

往屏東市

汽車臨時停車場



往鹽埔

台27省道

第一側門

機車入口

伴手禮組報到路線

開車通過校門口，沿著圍牆往下開，經過第一側門，至第二停車場右轉，持續沿圍牆向下開，至第二側門進入停車場，即到達史懷哲大樓後方。

U 達文西大樓
藥學暨健康學院

C 學生活動中心
(大禮堂)

A 行政大樓
圖書資訊館

B 中能心源

I 彼得杜拉克大樓
資訊與管理學院

喜多廊

第一機車停車場

第二機車停車場

烤肉區

E 南丁格爾大樓

F 弗萊明大樓

萊爾富

G 達爾文大樓

H 諾貝爾大樓

O 宿舍第二學生

小公園

RB11 史懷哲大樓
第一烘焙教室

R 史懷哲大樓
人文暨社會學院

第二側門

大仁東街

J106 米其林大樓
第二烘焙教室

K 體育館

壘球場

P 學生餐廳
7-11

S 佳鶴屋 第一學生宿舍
休閒暨餐旅學院

汽車停車場

大型巴士停車場

L 看台

M 司令台

N 看台

田徑場

籃球場

網球場

射箭場

Q 美麗新世界
休閒學院

T 鶴之湯 SPA 館

第三側門