

2015可可甲子園-巧克力盃巧克力創意競賽

一、活動主旨：

為推廣屏東巧克力，透過學生之想像力、創新力及競爭力，經由競賽活動將屏東巧克力相關知識向下紮根，並推廣巧克力相關知識，提高屏東可可知名度與促進地方經濟發展，比賽必須使用屏東可可製品(巧克力膏、可可豆原粒、可可豆碎粒、黑巧)，藉此提升大專院校、高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，開發出創新之烘焙產品。

二、指導單位：客家委員會

主辦單位：屏東縣政府

承辦單位：大仁科技大學

三、參加對象及報名資格：

可可吐司組- 限全國高中職學生。

可可點心組-不分組，全國大專院校及高中職學生。

四、競賽時程規劃

活動名稱	時 間	競賽方式
報 名	即日起至 11月18日(三)止	通信及 e-mail 報名(郵戳為憑)
屏東可可 說 明 會	10月30日(五)	大仁科技大學 米其林大樓 1F 廚藝示範教室
書面審查	11月23 - 27日	書面資料審查 恕不退件
決賽名單公佈	11月30日(一) 上午12:00	大仁科技大學 餐旅系最新公告
決 賽	12月7日(一)	大仁科技大學 米其林大樓 1F 第二烘焙教室

五、報名方式

參賽者2人一組，填妥報名資料，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，同時以e-mail寄至信箱 eric701210@yahoo.com.tw，聯絡電話08-7624002轉3829；手機0912-533663

六、競賽內容及賽制說明：

(一) 競賽內容：

組 別	參賽對象	競賽內容
可可吐司組	學 生 組 (限高中職)	製作兩款吐司麵包(5 小時) 1. 可可吐司-12 兩帶蓋可可吐司 4 條。 2. 創意可可吐司- 需添加屏東在地水果， 不限大小及型式。
可可點心組	學生不分組	製作可可餅乾及巧克力蛋糕各一款(3 小時) 1. 可可餅乾-不限大小及型式，共 30 片。 2. 創意巧克力蛋糕-需添加屏東在地水果， 不限大小及型式。

(二) 賽制說明：

本賽制經由資格及書面審查後，分別錄取16組進行決賽，總決賽晉級名單於11月30日(一)早上12：00公布於大仁科技大學餐旅管理系網站最新公告並以電話通知參賽。

七、參賽有關事項：

- (一)決賽由承辦單位提供屏東可可製品(巧克力膏、可可豆原粒、可可豆碎粒、黑巧)，私自攜帶巧克力相關原料參加競賽不予計分。
- (二)創意可可吐司及創意巧克力蛋糕需添加屏東在地水果製成。
- (三)競賽所需模具請參賽者自備，創意可可土司及創意巧克力蛋糕不限大小形式，但數量需足夠提供於展台布置及 8 人份評審評分。
- (四)可可豆說明會迎報名參加，對屏東可可特性及樣品說明，報名表詳如附件一。
- (五)報名請檢附（附件二～五）
- (六)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。
- (七)主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。

八、評分標準：

(一) 初賽(書面審查)：

- 1.客家意象 30 %
- 2.主題及作品理念 30 %
- 3.市場可行性 20 %
- 4.創意表現及作品結構 20 %

(二) 決賽

1. 整體造型(含展台布置)30%
2. 作品整體風味(市場可行性)30%
3. 食譜資料(裝飾、內容須與食譜一致)20%
4. 臨場表現 20%

九、獎勵辦法：

特優 1 隊，獎金 15000 元

優等 1 隊，獎金 10000 元

甲等 1 隊，獎金 5000 元

優勝及佳作各 3 隊

最佳創意獎、市場潛力獎、最佳展台布置獎各 1 隊

以上得獎者各頒獎盃 1 座及獎狀 1 紙

◆ 進入決賽每隊提供車馬補助費 1200 元。

2015可可甲子園-巧克盃巧克力創意競賽決賽議程表

時間：104年12月7日 地點：大仁科技大學

時間	活動項目	地 點	備 註
07:50 08:20	報 到	各競賽場地 創意可可吐司-米其林大樓 J102 第二烘焙教室 創意可可點心-史懷哲大樓 RB11 第一烘焙教室	報到抽籤
08:30 09:00	開 幕	米其林大樓 J101 示範教室	全體參賽者皆須參加
09:00 15:30	分組競賽	各競賽場地 創意可可吐司-J102 第二烘焙教室 創意可可點心-RB11 第一烘焙教室	含競賽說明 遲到 15 分鐘後 不得參與比賽
15:30 16:00	環境整潔	各競賽場地	裁判評分
16:00 16:30	頒獎典禮 暨成果展示	米其林大樓 J102 示範教室	
16:30 	閉幕/賦歸	-	-

◎ 校區平面指示圖

