

2015 巧克盃巧克力創意競賽決賽注意事項公告

1. 決賽選手請於當日早上 7:50 ~ 8:10 辦理報到，報到時請攜帶學生證(或在學證明+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。
2. 可攜帶麵種，內餡除乾燥蔬果乾外，其餘全需在現場製作(蔬果可先取量切割，但須現場製作)，違者以零分計算。
3. 決賽必須使用主辦單位所提供的屏東可可製品包含巧克力膏、可可豆原粒、可可豆碎粒、黑殼(皮)，靜止攜帶任何可可製品，其餘材料請參賽者自備(可先秤量好)，決賽製作成品需與說明表一致，否則不予計分
4. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽(不得有識別標誌)。
5. 主辦單位僅提供清單內基本器具，其他各項所需之食材、相關器具(餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。
6. 決賽成品繳交方式

	展台佈置數量	品評數量
	桌面 60cm X 60cm	長方瓷 35cm x 15cm
可可吐司組	1. 帶蓋吐司 2 條	1. 帶蓋吐司 2 條
	2. 創意吐司不限數量	2. 創意吐司不限數量
可可點心組	1. 餅乾 20 片	1. 餅乾 10 片
	2. 蛋糕不限數量	2. 蛋糕不限數量

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。

7. 有需住宿協助的參賽者，本校有實習旅館可供住宿(雙人房約 800 元)，訂房請洽 0925-003072 林老師。

器材清單

組別	可可吐司組	可可點心組
器具內容	攪拌機（1 貫）1 桌上型攪拌機（5L）1 烤箱（一盤量）1 量杯 1 烤盤 1 量匙 1 篩網 1 8 吋派盤 2 8 吋派盤 2 鋼盆 3 打蛋器 1 擀麵棍 1 橡皮刮刀 1 塑膠刮板 1 木匙 1 切麵刀 1 電磁爐 1 雪平鍋 1 冷凍庫 1 層 冷藏庫共用 插座（110 V）1	攪拌機（1 貫）1 桌上型攪拌機（5L）1 烤箱（一盤量）1 量杯 1 烤盤 1 量匙 1 篩網 1 塑膠盤 5 塑膠盆 5 鋼盆 3 打蛋器 1 擀麵棍 1 橡皮刮刀 1 塑膠刮板 1 木匙 1 切麵刀 1 卡式爐 1 雪平鍋 1 冷凍庫 1 層 冷藏庫共用 插座（110 V）1

如有任何問題請電聯大仁科技大學餐旅管理系陳國旋老師，電話：(08) 762-4002 轉 3847

2015 可可甲子園-巧克盃巧克力創意競賽

時間 104 年 12 月 07 日 07:50-17:00 地點:大仁科技大學 米其林大樓

時間	活動項目	競賽地點	場外活動
07:50 08:20	報到抽籤	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)	點心組抽籤後，單號組於 RB11 預 備競賽 08:30 開始比賽，雙號組 於會場參加開幕
08:20 	點心組競賽 開始	創意可可點心-史懷哲大樓 單號組開始比賽 (RB11 第一烘焙教室)	競賽說明及材料檢查
09:00 09:25	開 幕	米其林大樓(J101 示範教室)	
09:00 15:00	分組競賽	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)	0930 廠商進駐 (三間原料供應商及數家可 可小農進駐)
15:00 16:00	環境整潔	評審作品評分	花式飲調表演 長治客家樂舞團 可可產品介紹
16:00 16:30	頒獎典禮 暨成果展 示	米其林大樓(J102 示範教 室)	縣長及貴賓們 蒞臨會場致詞及頒獎 頒發感謝狀 (原料廠商及攤商家)
16:30 	閉幕/賦歸		

◎ 校區平面指示圖

