

烘焙甲子園 德麥大仁盃

「2015 第七屆德麥大仁盃烘焙大賽」競賽辦法

一、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蔬果產品為主要食材，且須搭配德麥公司所代理的烘焙原料酵母粉及乳製品（包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司）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。

二、主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系、德麥食品股份有限公司

三、創意主題：融合

四、參加對象及報名資格：

學生組 - 全國各餐飲相關科系之高中、高職之在學學生。

大專社會組-全國各餐飲相關科系之大專院校在校學生及餐飲相關之在職人員30歲以下(1985年1月1日後出生者)。

五、競賽時程規劃

| 活動名稱 | 時間 | 競賽方式 | 備註 |
|--------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| 報名 | 即日起至 4月10日(五)止 | 學生組 大專社會組 | 通信及 e-mail 報名 (郵戳為憑) |
| 書面審查 | 4月13-15日 | 報名資格及 書面資料審查 | 不合格者恕不退件 |
| 分區預賽 名單公布 | 4月17日(五) 上午10:00 | 公布入選名單 | 公布於大仁科技大 學餐旅系最新公告 |
| 分區預賽 | 北區 | 4月29日(三) | 德麥服務處 北區 - 台北總公司 南區 - 高雄營業所 |
| | 南區 | 5月01日(五) | |
| 總決賽 名單公布 | 5月4日(一) 上午10:00 | 公布入選名單 | 公布於大仁科技大 學餐旅系最新公告 |
| 總決賽 | 學生組 | 5月14日(四) | 大仁科技大學 烘焙教室 (RB11教室) |
| | 社會 大專組 | 5月15日(五) | |

六、報名方式

- (一) 參賽者2人一組，填妥報名資料，含授權書(附件一)、報名表(附件二)及作品說明書(附件三~五)，請以電腦繕打並詳細撰寫，附上清晰之成品照片。
- (二) 報名請自行選擇「北區」或「南區」參賽，但同一單位(學校)推薦報名，每區至多可報名2隊參賽。
- (三) 報名資料於104年4月10日(五)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
- (四) 同時e-mail寄至陳國旋老師信箱 tjhmthemag2015@yahoo.com.tw

七、競賽內容及賽制說明：

(一) 競賽內容：

以台灣在地蔬果為主，搭配德麥公司所代理的烘焙原料酵母粉及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，以「融合」為主題，製作出三項烘焙產品：

1. 調理麵包：製作一款「調理麵包」，成品以烤盤一盤為限(數量不拘)。
2. 歐式麵包：製作一款「歐式麵包」，成品以烤盤一盤為限(數量不拘)。
3. 常溫伴手禮：製作一種「蛋糕」為常溫伴手禮，成品以烤盤一盤為限(數量不拘)。

(二) 賽制說明：本賽制分為書面審查、分區預賽及總決賽，各階段晉級名單依「競賽時程規劃」公告於下列相關網站：

大仁科技大學餐旅管理系 <http://q04.tajen.edu.tw/bin/home.php>
德麥食品股份有限公司 <http://www.tehmag.com.tw/>

1. 書面審查

主辦單位針對報名資格審查及報名資料審查(含完整之書面資料及e-mail電子檔)。分區初賽晉級名單及參賽注意事項，於4月17日(五)早上10點公布於大仁科技大學餐旅系最新公告網站。

2. 分區預賽

針對報名資料中所呈現之產品內容，攜帶製作完成調理麵包(附件三)及常溫蛋糕伴手禮(附件五)，至指定分區預賽地點進行競賽，將邀請評審團進行評選，北區及南區將各選出6組進行總決賽：

- (1)北區：4月29日(三)，德麥食品股份有限公司台北總公司
新北市五股區五權七路13號7樓
- (2)南區：5月01日(五)，德麥食品股份有限公司高雄營業所
高雄市三民區銀杉街55號
- (3)總決賽晉級名單於5月4日(一)早上10：00公布於相關網站並以電話通知參賽。

4. 總決賽：

針對報名資料中所呈現之產品內容，於5個小時進行實際成品製作，完成歐式麵包(附件四)及常溫蛋糕伴手禮(附件五)，需使用酵母粉及乳製品由德麥公司提供，主辦單位將邀請評審團評選：

- (1)總決賽日期：高中職組：104年5月14日(四)
大專社會組：104年5月15日(五)
- (2)時間及地點：上午08：10於大仁科技大學RB-11烘焙教室現場比賽

八、評分標準：

(一) 分區預賽：

- 1.主題及創意 40%
- 2.市場可行性 30%
- 3.風味及組織結構 40%

(二) 總決賽

- 1.裁判評分：佔總分的 80%
 - (1)主題及創意(含展台布置)30%
 - (2)市場可行性 20%
 - (3)整體風味 20%
 - (4)組織結構 20%
 - (5)食譜資料 10% (裝飾、內容需與食譜一致)
- 2.學生評分：佔總分的 20% ，由本校餐旅系學生品評

九、獎勵辦法：

金牌：1 隊，獎金 15000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。

銀牌：1 隊，獎金 10000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。

銅牌：1 隊，獎金 5000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。

佳作：3 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳創意麵包獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳創意伴手禮獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

市場潛力麵包獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

市場潛力伴手禮獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳展台布置獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

最佳創意麵包獎：1 隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

- ◆ 進入決賽每隊提供車馬補助費 2000 元。
- ◆ 取得決賽資格之選手可優先列為德麥公司未來員工之資格考量。
- ◆ 金牌、銀牌、銅牌選手，可到德麥公司見習三個月。

十、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客人之財物。
- (三)主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
- (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。

十一、德麥食品股份有限公司服務處

| | | |
|-------|----------------------------|------------------|
| 台北總公司 | 248 新北市五股區五權七路 13 號 7 樓 | 電話：(02)2298-1347 |
| 宜蘭辦事處 | 260 宜蘭縣宜蘭市民權新路 191 號 | 電話：(03)931-5823 |
| 新竹辦事處 | 300 新竹市東南街 167 巷 53 弄 10 號 | 電話：(03)562-2188 |
| 台中營業所 | 407 台中市西屯區黎明路二段 793 號 | 電話：(04)2252-7703 |
| 嘉義營業所 | 606 嘉義市育人路 432 號 | 電話：(05)236-6298 |
| 高雄營業所 | 807 高雄市三民區銀杉街 55 號 | 電話：(07)397-0415 |

「2015 第七屆德麥大仁盃烘焙大賽」分區預賽暨研習活動

一、活動目的：藉由競賽研習活動，提供烘焙新訊分享及技術交流機會，並藉由提升台灣烘焙產業競爭力。

二、主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系、德麥食品股份有限公司

三、研習對象：參賽選手及帶隊老師

四、時間及地點：

| 分區預賽 | 時間 | 地點 | 地址 |
|------|----------|---------|-----------------|
| 北區 | 4月29日(三) | 德麥台北總公司 | 新北市五股區五權七路13號7樓 |
| 南區 | 5月01日(五) | 德麥高雄營業所 | 高雄市三民區銀杉街55號 |

五、競賽及研習活動議程

| 時間 | 活動/講者 | 主持人 |
|---------------|--|-------------------|
| 11:30 - 12:00 | 報到 | |
| 12:00 - 12:20 | 分區預賽 | 大仁科技大學 陳國旋助理教授 |
| 12:20 - 13:40 | 開幕歡迎致詞 北區：德麥食品股份有限公司 吳文欽總經理 大仁科技大學餐旅管理系 郭欣易副主任 南區：德麥食品股份有限公司 吳永欽經理 大仁科技大學餐旅管理系 郭朝坤主任 | |
| 13:40 - 15:30 | 麵糰進化論 講者：顏志偉師父(德麥烘焙技師) | |
| 15:30 - 15:40 | 休息時間 | |
| 15:40 - 16:00 | 競賽成品解說及綜合討論 講者：分區預賽裁判長 | 大仁科技大學 陳國旋助理教授 |
| 16:00 - | 賦歸 | |

主辦單位



大仁科技大學餐旅管理系
德麥食品股份有限公司



著作權及肖像權使用授權書

茲就本人參與主辦單位所舉辦之競賽活動文字與作品資料，本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用。主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

2015 第七屆德麥大仁盃烘焙大賽

立書人

姓名: _____

法定代理人(監護人): _____

中華民國_____年_____月_____日

2015 第七屆德麥大仁盃烘焙大賽報名表

| | | |
|------|---|-----------|
| 報名組別 | <input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 大專社會組 | 參賽組別編號 |
| 報名區域 | <input type="checkbox"/> 北 區 <input type="checkbox"/> 南 區 | (由主辦單位填寫) |

| | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 推薦學校 (公司)名稱 | | | |
| 通訊地址 (資料通知處) | | | |
| 指導老師 | | 連絡電話 | |
| e-mail | | 分區賽 | <input type="checkbox"/> 參加 <input type="checkbox"/> 不參加 |
| 參賽選手(1) | | 連絡電話 | |
| e-mail | | 分區賽 | <input checked="" type="checkbox"/> 參加 <input type="checkbox"/> 不參加 |
| 參賽選手(2) | | 連絡電話 | |
| e-mail | | 分區賽 | <input checked="" type="checkbox"/> 參加 <input type="checkbox"/> 不參加 |
| 參賽選手(1) 1 吋照片黏貼處 | 參賽選手(2) 1 吋照片黏貼處 | 推薦學校科系(公司)印鑑 | |
| | | | |
| 參賽選手(1)學生證浮貼處 (大學畢業或未滿 30 歲請附身分證) | | 參賽選手(2)學生證浮貼處 (大學畢業或未滿 30 歲請附身分證) | |
| 注意 事項 | <p>一、請務必勾選報名組別及區域，參賽組別編號由主辦單位填寫。</p> <p>二、報名社會組免填指導老師資料，但報名學生組(及大專生)，請填寫指導老師相關資料。</p> <p>三、餐飲相關之在職人員 30 歲以下即 1985 年 1 月 1 日後出生者。</p> <p>四、請帶隊老師務必勾選是否參加分區預賽暨研討會，以利安排座位。</p> <p>五、推薦學校(單位)北區及南區各區可推薦 2 組報名，同單位至多推薦 4 組參賽。</p> | | |

