弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽簡章

一、活動名稱：弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽
二、主辦單位：洽發企業股份有限公司、美國小麥協會、弘光科技大學民生創新學院
　　承辦單位：弘光科技大學食品科技系
三、麵粉提供：洽發三代全粒粉、洽發鷹彩虹高筋麵粉

四、活動宗旨：

本計畫聯合「洽發企業股份有限公司」、「美國小麥協會」及「弘光科技大學」，促進企業與學校之教育社會責任，由弘光科技大學食品科技系承辦「洽發美麥」烘焙競賽，推動創新實作及烘焙技術競賽活動，期望透過競賽方式，以提升高中職、大專院校之學子烘焙技術，並激發出創意火花，進而帶動產學與社會創意及創新之能量持續蔓延發熱。

五、競賽類別對象：高中職組以參賽者 2 人為一隊。大專、社會組以參賽者 1 人為一隊。

六、**競賽期程：**

(1)報名期間:即日起至 110 年 03 月 29 日(星期一)寄送報名表。
(2)繳送書審資料:110 年 03 月 29 日(星期一)
(3)晉級公佈: 110 年 03 月 31 日(星期三)(公佈晉級名單依書面資料成績，決選出 12 組隊伍，並於本校食品科技系網頁公告)
(4)決賽日期: 110 年 04 月 25 日(星期日)

七、競賽辦法：

壹、第一階段初賽辦法:

本次競賽使用之麵粉為美國優質硬紅麥、硬白麥，結合洽發麵粉廠以超細研磨製程技術，研發出三代全粒粉及洽發鷹彩虹高筋麵粉，藉此促進麵粉產業升級，提升烘培之技術交流。

(一)產品項目和規範：

■ **第 1 款 帶蓋全麥吐司(12 兩)：**
(1) 製作麵糰重量不限，但配方須標示麵糰重。
(2) 洽發三代全麥粉需占總重 51%(含)以上。
(3) 可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

■ **第 2 款 創意甜麵包(甜) 、(鹹)各一款：**
(1) 製作麵糰重量 60 公克，不包括餡料重。餡料比例不限，但需標示比例重量，餡料可於烤焙前包入或烤焙後組合。
(2) 洽發鷹彩虹高筋麵粉需占總重 15%(含)以上。
(3) 可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

■ **第 3 款 創意貝果：**
(1) 製作麵糰重量 100 公克，不包括餡料重。餡料比例不限，但需標示比例重量，餡料可於烤焙前包入或烤焙後組合。
(2) 口味、內餡及外表裝飾無設限。
(3) 洽發鷹彩虹高筋麵粉需占總重 15%(含)以上。
(4) 可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

■ **初賽評分標準：**

(1) 每項作品相片需有照片 3 張(包含正面/側面/剖面共 3 種角度)，除了紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。

(2) 評分占比如下，分數結果以評審宣布為標準，參賽者皆須服從評審之判決。

評分項目、內容	百分比
基本要求符合競賽主題	10
外觀及組織技術展現	50
創新創意市場價值	30
配方書審、配方表明確並符合主題要求	10
合計	100

(二)報名程序:

(1) 高中職組以學校為推薦單位報名參賽，參賽者 2 人為一隊。大專、社會組以個人或單位報名和學校為推薦單位報名參賽，參賽者 1 人為一隊。

報名表如**(附件一)**，報名受理日期至 110 年 03 月 29 日截止。郵件報名表請寄至以下地址：433 台中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號，弘光科技大學食品科技系**「弘光盃「洽發美麥」」** 收，電話: 04-26318652 分機 5001。

(2)初賽繳送書審作品

初賽採書面作品遴選，請各參賽選手請以本辦法第 17 頁”文件檢核表”備齊確認後，於 110 年 03 月 29 日前寄送。文件項目如下:

1. 報名表(格式如附件一請依身分別填寫)
2. 作品相片與配方表(格式如附件二)
3. 原創切結書(格式如附件三)
4. 著作權及肖像權使用授權書(格式如附件四)
5. 作品相片電子檔光碟(郵寄時以油性筆在光碟上註名參賽者姓名，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行。特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。)

貳、第二階段決賽辦法:

(1)參賽者需於 5 小時內現場製作完成:含吐司 4 條、麵包 2 款甜鹹各 10 個及貝果 10 個並產品陳列。

(2)成品擺設，吐司 1 條及剖面 1 條、麵包甜鹹成品各 2 個及剖面各 1 個、貝果成品 2 個及剖面各 1 個。。展示器具自備，並佈置於大會指定展示桌面接受評分。其餘產品一併繳交成品室供評審試吃用。

(3) 晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有 30%內之異動，有調整者於決賽時自備紙本配方表於決賽現場送交審核。

(4) 除丙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽者需使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。

(5)由評審團依成品及評分標準，評選大專、社會組及高中職組各取前 3 名及優勝 2 名，評審於賽後針對選手成品創藝及技巧進行講解。評分標準如下：

評分項目	項目	百分比
整體風味組織	整體口味、口感	30
內餡協調性	麵包內餡搭配比例與協調性	30
外觀整體性	外觀是否完整一致及色澤勻稱豐潤	20
操作技術與環境衛生	操作技巧及個人環境衛生(生麵糰與內餡剩餘重量不得多於總量 5%)	20
合計		100

參、決賽流程：

時　間	活　　動	備　註
08：00 ~ 08：30	選手報到。	弘光科技大學食品技藝大樓 F405
08：30 ~ 09：00	選手進賽場報到後就位 賽程說明。	食品技藝大樓 F405＆F407
09：00 ~ 14：00	競賽實作時間	
14：00	14:00 前完成作品擺設與現場佈置。	
14：00 ~ 15：00	評審時間及成績統計時間，選手場地回復	
15：00 ~ 15：20	選手觀摩	
15：20 ~ 16：00	頒獎典禮(大專、社會組、高中職組)	頒獎會場

肆、決賽獎項：

(1)大專、社會組：

1. 金牌：1 位，獎金新台幣 12,000 元獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1 位，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1 位，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2 位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

(2)高中職組：

1. 金牌：1 位，獎金新台幣 12,000 元獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1 位，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1 位，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2 位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

附件一：高中職組報名表

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽報名表

推薦學校全稱		推薦學校用印	（印信）
推薦科別全稱			

指導老師姓名	聯絡電話	電子信箱

參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)

	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
指導老師身分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處
參賽者身分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處
參賽者身分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處

附件一：大專、社會組報名表

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽報名表

推薦學校全稱		推薦學校用印	（印信）
推薦系所全稱			

指導老師姓名	聯絡電話	電子信箱

參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)

	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
指導老師身分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處
參賽者身分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽報名表

推薦公司/機構/個人		推薦單位用印	（印信）
部門			

推薦負責人/主管姓名	職稱	聯絡電話

參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)

	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
參賽者身分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處

附件二:作品相片與配方表

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

⊙參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	□大專、社會組　□高中職組	姓名	
作品相片帶蓋全麥吐司(12兩)	作品相片需3個角度(包含正面/側面/剖面3種角度)照片3張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。 作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。		

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

⊙參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

<table>
<tr><td>組別</td><td>□大專、社會組　□高中職組</td><td>姓名</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">作品相片創意甜麵包(甜)</td><td colspan="3">作品相片需 3 個角度(包含正面/側面/剖面 3 種角度)照片 3 張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

⊙參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

<table>
<tr><td>組別</td><td>□大專、社會組　□高中職組</td><td>姓名</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">作品相片創意甜麵包(鹹)</td><td colspan="3">作品相片需 3 個角度(包含正面/側面/剖面 3 種角度)照片 3 張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

⊙參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

<table>
<tr><td>組別</td><td>□大專、社會組　□高中職組</td><td>姓名</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">作品相片創意貝果</td><td colspan="3">作品相片需 3 個角度(包含正面/側面/剖面 3 種角度)照片 3 張，除紙本印出黏貼外，需附上電子檔光碟送審，以利評審審查。

作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

【帶蓋全麥吐司(12 兩)配方表】 □大專、社會組 □高中職組

姓　　名 _____　　作品名稱 _____

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

【創意甜麵包(甜)配方表】 □大專、社會組 □高中職組

姓　　名 _____　　作品名稱 _____

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

【創意甜麵包(鹹)配方表】 □大專、社會組 □高中職組

姓　　名 _____　　作品名稱 _____

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

【創意貝果配方表】 □大專、社會組 □高中職組

姓　　名 _____　　作品名稱 _____

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法

附件三:原創切結書（需每位參賽者填寫 1 張）

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

原創切結書

立書人：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

立書人等為參加洽發企業股份有限公司、美國小麥協會、弘光科技大學民生創新學院、弘光科技大學食品科技系

(下稱「主辦單位」)所主辦之弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

一、 茲切結所提之參賽創新作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。

二、 日後若經查明立書人等之參賽作品確係部份或全部抄襲他人，立書人等之參賽資格，所獲頒之獎金資格應立即取銷。並立即將所領取之獎金歸還主辦單位。

三、 若因立書人等抄襲他人創意而致主辦單位須向第三人賠償或導致其他損失，立書人等應負賠償主辦單位之責。

四、 立書人等保證擁有或有權使用其所創作之「參賽作品」之智慧財產權並保證所創作之「參賽作品」不侵害任何人之智慧財產權。

此致

洽發企業股份有限公司、美國小麥協會、弘光科技大學民生創新學院、弘光科技大學食品科技系

立書人簽章：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

中　　華　　民　　國　　年　　月　　日

附件四:授權書(每位參賽者填寫 1 張)

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

著作權及肖像權使用授權書

立書人：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

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，本人同意以下事項：

本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在主辦單位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

洽發企業股份有限公司、美國小麥協會、弘光科技大學民生創新學院、弘光科技大學食品科技系

立書人

姓名: _____

法定代理人: _____

中華民國_____年_____ 月_____

◎ 填寫說明: 本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

文件檢核表

參賽繳送書審作品要寄送前，請再次確認以下相關資料是否準備完成，並將本表單放置所有文件最上方，以便審查人員確認。

選 手 姓 名 ：_____
推 薦 單 位 ：_____
聯 絡 人 ：_____
聯 絡 電 話 ：_____

※文件擺放順序如下：

項目	是否完成	說明
1.檢核表	☐完成	
2.報名表(附件一)	☐完成	共_____張
3.作品相片(附件二)	☐完成	共_____張
4.作品配方表(附件二)	☐完成	共_____張
5.原創切結書(附件三)	☐完成	1 張
6.著作權及肖像權使用授權書(附件四)	☐完成	1 張
7.電子檔光碟片	☐完成	所有產品相片各 3 個角度及 word 或 PDF 檔案

附件五:自備材料申請表

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

自備材料申請表

	名稱	重量	規格
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

附件七:自備器具申請表

弘光盃「洽發美麥」全國全粒粉創意烘焙競賽

自備器具申請表

	名稱	數量	規格
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			