

# 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)	晉級組別 現場競賽	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)	晉級組別 現場競賽	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](mailto: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>		





