

一、 崑山科技大學與吳寶春食品股份有限公司、

台灣 Panasonic 集團、莎士比亞烘焙坊共同合辦活動名稱：

第一屆「吳寶春盃」 國際烘焙新秀技藝競賽

二、 活動目的：烘焙技藝傳承與創新

「吳寶春烘焙學院」是吳寶春師傅與崑山科技大學合作培育優秀烘焙人才，作為烘焙技藝薪火相傳及持續推動烘焙產業發展與精進而設立。

為了吸引薪薪學子參與烘焙產業培育與傳承，特地邀請王鵬傑及謝忠祐兩位世界級師傅與崑山科技大學共同合辦，第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽。

以新世代麵包技藝發展為主，讓莘莘學子用寶春師傅所提倡的用「麵包閱讀世界」角度，將世界各國特色料理搭配台灣在地食材融入創新麵包製作技術，孕育出有別於傳統的新風味。

此次更與台灣 Panasonic 集團共同合辦，由「吳寶春盃」麵包料理競賽結合高科技廚具，讓學生選手能運用多功能廚房設備節省人力操作技能與時間，並學習如何進階成現代化 AI 廚師，開發更多創意理念。

希望藉由此次競賽，讓更多新世代的優秀人才，有志一同為烘焙產業持續推動與傳承及創新，由寶春師傅提倡用「麵包閱讀世界」深植學子心中，更使 Panasonic 集團所提倡之「圖謀社會生活的改善與提高、以期貢獻世界文化生活的進展」為競賽目的，期盼與美麗的台灣這片土地所孕育出農特產品，融合展現出更具有國際特色與現代化創意麵包技藝與風貌。

讓我們一起用烘焙新世代的角度，讓世界看到台灣的烘焙新「視」界。

三、 主辦與協辦單位：

主辦單位：吳寶春食品股份有限公司、吳寶春烘焙學院、

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

協辦單位：台灣 Panasonic 集團、莎士比亞烘焙坊、

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會

四、 參加對象：

全國各高中職在學學生（含境外學生）未滿 24 歲者。

五、 活動報名時間：

即日起（以兩人一組報名方式）～2025 年 3 月 10 日 17:00 前將書面資料以掛號快遞郵寄（以郵戳為憑），並寄一份電子檔

（主旨：「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽+校名 / 檔名：校名+ 隊伍名稱）至 T103000003@g.ksu.edu.tw 信箱

六、 決賽時間及競賽地點：

決賽時間：2025 年 4 月 11-12 日

競賽地點：崑山科技大學(台南市永康區崑大路 195 號)

民生應用學院二館 4 樓 H2405 (烘焙暨中式米麵食實習教室)

民生應用學院二館 3 樓 H2303 (西餐烹調實習教室)

七、 競賽辦法：

(一)活動詳情請至：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系首頁下載

餐飲管理及廚藝系網站：<https://web.ksu.edu.tw/DTCHCMD/bulletin/>

(二) (詳情請見附表 1 競賽試題及說明及附表 2 競賽注意事項)

試題一 吐司 ※下列使用兩種麵糰 (決賽第一天完成)

1. 帶蓋吐司(不包餡)四條，成品熟重 $550 \pm 10\text{g}$ ，成品用於第二天三明治。
2. 不帶蓋包餡吐司(包餡：甜鹹自訂)三條，麵團生重(含餡料) $600 \pm 10\text{g}$ 。

※不帶蓋包餡吐司整形完，後發前需經過評審確認重量

※製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

試題二 甜麵包 ※下列使用一種麵糰 (決賽第一天完成)

1. 不包餡甜麵包 製作 12 個產品，1 種麵糰，成品熟重 $70 \pm 5\text{g}$ ，成品用於第二天調理麵包運用。
2. 包餡甜麵包 (甜鹹自訂)製作 10 個產品，1 種麵糰，麵團生重(含餡料) $100 \pm 5\text{g}$ 。

※包餡甜麵包整形完，後發前需經過評審確認重量

※製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

試題三 派 (決賽第一天前置，第二天完成)

1. 限用 7 吋菊花派盤，製作 2 種口味(1 甜 1 鹹)各 2 個，派皮麵團生重 200-250g。

※製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

試題四 夾層三明治、調理麵包 (需融入異國特色料理) (決賽第一天前置，第二天完成)

1. 取帶蓋吐司 2 條(不包餡)，製作成具異國特色之夾層三明治，甜鹹各 4 個(2 個展示、2 個供評審試吃)
2. 取不包餡甜麵包 8 顆，製作成具異國特色之調理麵包，甜鹹各 4 個(2 個展示、2 個供評審試吃)

※三明治餡料不可與包餡吐司及包餡甜麵包之包餡料重複

※製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

※主辦單位有器具設備及部分材料供決賽使用，選手可自行運用。

(詳情請見附表 3 場地基本材料及設備表)

※除主辦單位提供原料器具外，請填寫選手材料自備檢查清單與選手自備工具檢查清單

※不可使用預拌粉或半成品之食材或原料

(三)初賽報名繳交：(書面審查)

1. 報名表需含以下資料：

- (1)隊伍名稱、學生證及身分證影本各一份，如附件一。
- (2)初賽報名費 100 元，匯款資訊如附件二。
- (3)參賽同意書一份，如附件三。
- (4)配方製作報告表（含創意理念、成品照片），須詳細填寫食材名稱，
四張配方製作報告表各一份，如附件四。

2. 參賽者必須於 2025 年 3 月 10 日 17:00 前將作品以掛號郵寄（以郵戳為憑）至台南市永康區崑大路 195 號 科技大學餐飲管理及廚藝系 陳永富老師收」並寄一份電子檔 至 T103000003@g.KSU.edu.tw 信箱。

3. 填寫初賽報名表單。

表單網址：<https://forms.gle/lcW7bDwhAudyJwNXA>

備註 1:本表單由教師填寫，務必填寫“可連絡”之資訊，避免決賽入圍無從通知。

4. 書面審查將錄取 12 組 進入決賽。

(四)決賽：(採現場製作)

1. 將由主辦單位於 2025 年 3 月 20 日電話與電子信件通知入圍決賽 12 組與候補，
並寄發主辦單位提供之基本材料表、設備表、競賽流程表、決賽相關辦法與時間地點。
2. 請入圍選手須於 3 月 24 日前匯款 500 元決賽報名費(如逾期視同放棄，由候補組別補上)，
及填寫確認表單。
3. 2025 年 3 月 28 日於崑山科技大學餐飲管理及廚藝系官網公布入圍 12 組，
並於 2025 年 4 月 11 日-12 日(分兩天進行決賽)，於 4 月 11 日當天以抽籤方式決定(場地)
位置。請先自行填寫選手自備工具材料申請表（如附件五、六），決賽當天由評審審查通過
方可使用。
4. 競賽日程/時間：
4 月 11 日 第一天 7 小時競賽(不含前置、場地說明、善後)，
4 月 12 日 第二天 早上 4 小時競賽（不含前置、場地說明、善後），下午頒獎。

(五)評審標準:(詳情請見附表 4 評分標準表)

客觀分數	題意要求	配方制定表	產品數量	產品重量	總分
50%	20	10	10	10	50

主觀分數	技藝展現	外觀、一致性 及商品價值	內部組織、 口味(內餡)	技術困難度	態度、衛生、 操作安全	總分
50%	30%	20%	20%	20%	10%	100

(六)優勝獎勵:

1. **冠軍**: 學生獲贈獎金 10 萬元、獎盃乙只及獎狀乙張, 指導老師獎狀乙張
2. **亞軍**: 學生獲贈獎金 5 萬元、獎盃乙只及獎狀乙張, 指導老師獎狀乙張
3. **季軍**: 學生獲贈獎金 2 萬元獎盃乙只及獎狀乙張, 指導老師獎狀乙張
4. **佳作**: 3 名各獲贈獎金 5000 元及獎狀乙張, 指導老師獲贈獎狀乙張
5. **最佳創意獎**: 3 名獲贈獎金 2000 元獎狀乙張, 指導老師獲贈獎狀乙張
6. **最佳人氣獎**: 3 名獲贈獎金 2000 元獎狀乙張, 指導老師獲贈獎狀乙張

※選手須填寫「參賽同意書」並配合提供作品詳細資料。

※作品不論採用與否均不予退件, 如有需要請先備份留存。

※冠、亞、季軍並且可同時獲得崑山科大餐飲管理及廚藝系入學獎金,

※入大學後可以優先進吳寶春食品股份有限公司參與實習、畢業就業。

※另外感謝各位老師選手的支持與參與。

Panasonic 集團感謝各位辛勤勞苦的指導老師，

除了贊助競賽機具設備外，另特頒以下獎品致贈

名次	獎品照片	名稱	數量
冠軍 指導選手老師		蒸烘烤微波爐 NN-BS807 定價 NT\$24900	 1 台
亞軍 指導選手老師		31L 蒸氣烘烤爐 NU-SC280W 定價 NT\$16900	 1 台
季軍 指導選手老師		1 斤製麵包機 SD-BMT1000T 定價 NT\$7690	 1 台

佳作 指導選手老師		4 人份全自動美式 咖啡機 NC-R601 定價 NT\$3990	3 台
最佳創意獎 指導選手老師 、 最佳人氣獎 指導選手老師		600mL 隨行杯果 汁機 MX-XPT103 定價 NT\$1590	6 台

※依中華民國稅法規定，所給付獎金、獎品之價值新台幣 20,000 元以上者需依規定填寫中獎收據並代扣 10% 稅款，外國人一律扣繳 20% 稅款。若不願意配合，則視為自動棄權，不具得獎資格。

(七)交通資訊：

● 搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校

● 自行開車：

1. 台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→崑大路→抵達本校
2. 台南以南地區：國 1 北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復興路→直行崑大路約 200 公尺→抵達本校
3. 台南以北地區：國 1 南下下大灣交流道(324 公里處)→靠左行駛過 1 紅綠燈→行駛迴車道後靠右→右轉復興路→直行崑大路約 200 公尺→抵達本校

● 搭乘公車：

1. 台南火車站→搭乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校
2. 永康火車站→搭乘 20 號公車→抵達本校



(八)校內地圖



【 第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽 】

隊伍名稱:	參賽學生:
-------	-------

學生證 1 正反面影印	
正面黏貼處	反面黏貼處

學生證 2 正反面影印	
正面黏貼處	反面黏貼處

【 第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽 】

身分證 1 正反面影印(請自行將身分證末三碼塗掉)

正面黏貼處

反面黏貼處

身分證 2 正反面影印(請自行將身分證末三碼塗掉)

正面黏貼處

反面黏貼處

【 第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽 】

匯款資訊

匯款銀行:土地銀行 (005)

分行:永康分行(0315)

戶名:崑山科技大學

帳號:031-005-634558

初賽-100 元匯款證明:影印貼上，如手機匯款請截圖並列印貼上

匯款證明黏貼處

帳戶後五碼:_____

匯款日期:_____年_____月_____日

【第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽】

參賽同意書

立同意書人（參賽選手）：

茲因參加吳寶春食品股份有限公司、吳寶春烘焙學院、崑山科技大學餐飲管理及廚藝系（以下合稱主辦單位）

所辦之【第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽】（以下簡稱比賽），同意遵守以下約定：

- 一、立同意書人同意遵守本次比賽辦法之相關規定，並願配合執行單位人員之指揮及接受評審團評審之結果。
- 二、立同意書人同意參加比賽，並將參賽所創作之作品（包括但不限於產品名稱、產品製作報告書、創意理念、配方、造形、參賽產品相片等），其著作財產權全部轉讓予主辦單位，由主辦單位享有全部之著作財產權；另亦同意將立同意書人於比賽中所拍攝照片或影片之肖像、姓名等權利無償授權主辦單位及主辦單位轉授權之人得不限期間、不限地區、不可撤銷的永久繼續使用於所有形式之著作載體、媒體及實物製作，包括但不限於電視（無線及有線頻道）、網路、店頭、電影院、授課、講習、編輯、出版、報紙、雜誌、DM、戶外廣告、車體、燈箱、全影像媒體、全平面媒體等。
- 三、立同意書人擔保所創作之作品並無不法侵害他人智慧財產權（包括但不限於商標權、專利權、著作權等）或其他權益之情事，否則立同意書人願賠償主辦單位因此所遭受之一切損害。

【本人(立同意書人)對本次比賽辦法已詳細審閱完畢，並同意遵守相關規定。】

此致 主辦單位：吳寶春食品股份有限公司、吳寶春烘焙學院、
崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

立同意書人（姓名）：

身分證字號：

地址：

法定代理人：

指導老師：

◎立同意書人若未滿二十歲，須得法定代理人之同意

◎參賽同意書請自行列印後填寫，並親筆簽名，務必報名一同繳交

中 華 民 國 年 月 日

【第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽】

編號	(主辦單位填寫)		
比賽項目 一	吐司		
參賽學校		科系	
指導老師		參賽隊伍名稱	
創意理念			
原料	百分比	重量(公克)	製作程序及條件
			照片黏貼處

※注意事項：1. 請詳實把名稱、配方填入此表，表格不敷使用可自行增加頁數

【第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽】

編號	(主辦單位填寫)		
比賽項目 二	甜麵包		
參賽學校		科系	
指導老師		參賽隊伍名稱	
創意理念			
原料	百分比	重量(公克)	製作程序及條件
			照片黏貼處

※注意事項：1. 請詳實把名稱、配方填入此表，表格不敷使用可自行增加頁數

【第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽】

編號	(主辦單位填寫)		
比賽項目 三	派		
參賽學校		科系	
指導老師		參賽隊伍名稱	
創意理念			
原料	百分比	重量(公克)	製作程序及條件
			照片黏貼處

※注意事項：1. 請詳實把名稱、配方填入此表，表格不敷使用可自行增加頁數

【第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽】

編號	(主辦單位填寫)		
比賽項目 四	三明治、調理麵包		
參賽學校		科系	
指導老師		參賽隊伍名稱	
創意理念			
原料	百分比	重量(公克)	製作程序及條件
			照片黏貼處

※注意事項：1. 請詳實把名稱、配方填入此表，表格不敷使用可自行增加頁數

選手自備工具檢查清單

編號：(由主辦單位填寫)

參賽隊伍名稱：

項次	工具名稱	數量	備註
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

評審：

日期：

- ※注意事項：1. 請詳實把名稱、數量填入此表，表格不敷使用可自行增加頁數。
2. 比賽前評審依此表檢查與選手確認無誤、經簽名後，選手始得開始競賽。

選手材料自備檢查清單

編號：(由主辦單位填寫)

參賽隊伍名稱：

項次	工具名稱	數量	備註
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

評審：

日期：

- ※注意事項：1. 請詳實把名稱、數量填入此表，表格不敷使用可自行增加頁數。
2. 比賽前評審依此表檢查與選手確認無誤、經簽名後，選手始得開始競賽。