

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

注意事項

一、本須知於比賽前供參賽者先行閱讀，俾使其瞭解比賽之相關規定及應注意遵守事項。

二、一般規定：

(一) 參賽者應依照排定之日期、時間及地點準時著廚服參加比賽。

註 1. 廚帽以廚師帽為佳，如是運動帽則內戴網帽為宜。

(二) 比賽前聆聽評審老師宣布有關安全注意事項及介紹測驗場環境。

(三) 比賽前由主辦方帶領參賽者進入考場後，即核對測驗位置及點檢工具及材料，如有缺失，應立即調換，逾時則不予處理。

(四) 當評審老師宣布比賽開始後，參賽者才能開始操作。

(五) 比賽開始逾 15 分鐘遲到，或比賽進行中未經評審老師許可而擅自離開比賽場地，均不得進場參加比賽。

(六) 參賽者於比賽進行中有特殊原因，經評審老師許可而離開比賽場地者，不得以任何理由藉故要求延長比賽時間。

(七) 除比賽承辦單位供應之比賽使用材料之外，選手之自備材料，需填寫選手自備材料表，經大會裁判認可，始得帶入會場。

(八) 除比賽承辦單位供應之比賽使用器材之外，選手使用自備器材，需填寫選手自備工具表，經大會裁判認可，始得帶入會場。

(九) 比賽場地內所供應之設備、工具應小心使用，如因使用不當而損壞者；予以扣分，故意毀壞者，以「退出比賽」論，且兩者皆需照價賠償。

(十) 因誤作或施做不當損壞材料，造成缺料情形者，不予補充材料，且不得向他人商借材料，一經發現即取消比賽資格。

(十一) 比賽中進行中，應隨時注意安全，保持環境整潔衛生。

(十二) 比賽中，個人物品(如手機、相機)不得攜入會場。

(十三) 凡不遵守比賽規定，經勸導無效者，概以取消比賽資格論。

【續下頁】

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽 注意事項

三、比賽程序說明：

本次比賽:參賽者(二人一組)，於同一個競賽場地實作，競賽時間兩天分別為 7 及 4 小時整，依據裁判團評審後之配方，在相關規定之材料、時間及場地設備，製作具有口感、外觀、技能困難度、創意暨整體一致性之產品。項目包括:吐司、甜麵包、派、三明治及調理麵包（須融入異國特色料理）。必須於規定時間內完成作品以供評分，參賽者應妥善計劃時間、掌握進度，茲略說明如后：

1. 選手制定之 ” 配方製作報告表”，需在第一天報到，即繳交予大會裁判長。
2. 競賽兩天，共計 11 小時(不含清潔時間)。選手可自行安排工作流程。唯各式產品須在規定時間內完成，呈放於評分室展示台上。選手並與產品拍照後始得離開。
3. 比賽時間到時選手應停止動作，離開工作台。逾時扣總分(1 分鐘一分)。
4. 剩餘麵糰超過題意之要求，扣該單項總分 10%。
5. 包餡吐司、包餡甜麵包、派、三明治調理麵包之內餡，需現場調製（食材賽前僅可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為）。
6. 第二天的餡料亦可在第一天賽程中進行前置。
7. 選手於競賽場地不得交談，如遇場地、材料、.. 之問題，皆以舉手請示裁判認可。
13. 本賽事材料表所列之公用材料，選手不得自行備料並預先量秤攜帶入場，以維公平。違者交由裁判會議決議(視情節輕重)，扣抵該選手之比賽時間或總成績分數。
14. 本賽事之競賽試題、題意說明、場地材料、設備及選手相關須知規定，以崑山科技大學餐飲管理及廚藝系網站公佈為準，選手需自行下載，賽場不提供紙本。