

中國科技大學 函

地址：(臺北校區)臺北市文山區興隆路三段56號／(新竹校區)新竹縣湖口鄉中山路三段530號

聯絡人：觀光與休閒事業管理系(張金印)

電子信箱：c.goldseal@cute.edu.tw

聯絡電話：(03)6991111#1553

傳真電話：(03)6991111#1282

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年9月1日

發文字號：中科大觀管字第1140008533號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如附 (1141200818_1_2025競賽辦法.odt)

主旨：檢送本校辦理「2025-全國創意烘焙競賽-「圓滿」競賽」
辦法(含報名表及相關表件)，敬邀大專校院與高中職學生
踴躍報名參加，時程如說明，請查照。

說明：

一、旨揭競賽相關時程如下：

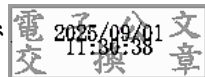
(一)報名日期：即日起至114年10月24日(五)截止。

(二)初審公布：114年11月03日(一)公布於本校觀光與休閒事業管理系網頁 <https://dtlm.gm.cute.edu.tw>。

二、決賽日期：114年11月16日(日)，請詳閱競賽辦法，亦可至
本校觀光與休閒事業管理系網頁下載相關表件。

正本：各公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：本校觀管系



校長 陳振遠

中國科技大學新竹校區

2025-全國創意烘焙競賽-「圓滿」競賽辦法

一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 60 周年，特舉辦 2025-全國創意烘焙競賽 -

主題「圓滿」；希望藉由本競賽活動，多利用在地食材以減少碳足跡，鏈

結 ESG 永續減碳觀念，邀請高中職與大專院校組隊參賽，提升學生選手研發

學習及競爭精神，以達專業烘焙創意發展之目標。

二、主辦單位：中國科技大學 管理學院 觀光與休閒事業管理系

三、承辦單位：觀管系 PCG 達人烘焙社

四、參加對象：各大專院校及公私立高中與高職學校學生；

分大專組與高中職組。

五、競賽項目：

1. 靜態展示組：堅果塔
2. 動態現場製作組：巴斯克

六、競賽期程：

報名日期：即日起至 114 年 10 月 24 日（五）截止

初審公布：114 年 11 月 3 日(一)本系網頁公告

決賽日期：114 年 11 月 16 日(星期日)

七、比賽地點：中國科技大學新竹校區

303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號 健心館 202 烘焙專業教室

八、參賽方式：每隊 1 人，依報名簡章規定辦理。

九、 產品規格

組別	1. 靜態展示組：堅果塔
規格說明	1. 需提供兩組內容相同的作品各6份：形狀不限，成品直徑12公分以下。 **一組展示作品/ 一組試吃作品 2. 展示作品不需任何包裝，呈現在蛋糕盤上，蛋糕盤請自備。 3. 準備主題說明 A4 小海報，旁邊需準備產品配方表。 4. 試吃作品由主辦單位提供蛋糕盤。

組別	2. 動態現場製作組：巴斯克
規格說明	1. 需現場製作巴斯克3個，造型不拘。 2. 須以台灣農產品為創意主角，內餡可事先準備。 3. 展台布置，擺設巴斯克2個(其中1個需切開，1開6)。需有產品介紹說明。 4. 評審試吃1個(1開12)。

十、 注意事項：

- a. 決賽產品須作展台布置，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。展示桌”堅果塔”為 60 x 60 公分，”巴斯克”為 90x60 公分(主辦單位提供)。

- b. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供安佳無鹽奶油、高筋麵粉、低筋麵粉、細砂糖、糖粉、精鹽、全蛋、動物鮮奶油、卡夫乳酪起士...等烘焙材料。其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
- c. 主辦單位場地為國家乙丙級烘焙術科考場，提供乙丙級術科檢定所需之器具供選手使用。〔註〕有特殊器具需求或疑問者，請電洽聯絡人。

十一、報名方式：

- 1. 初賽報名時間：即日起至 114 年 10 月 24 日(五)截止。
- 2. 報名方式：報名參賽者於即日起以電子郵件寄送報名資料，包含報名表(附件一)、產品主題創意設計說明與照片(附件二)、配方表(附件三)共 3 項，進入初賽。(電子檔案可於本校觀管系網頁下載)
- 3. 報名文件以數位檔案(pdf)傳至指定信箱：**c.goldseal@gmail.com**，主旨載明”2025 年全國創意烘焙競賽-「圓滿」/選手學校/選手姓名”。

十二、活動資訊：

- 1. 報名表及活動相關事宜可於中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系網頁下載查詢 <https://dtlm.gm.cute.edu.tw>。
- 2. 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1553、0935-982-311

Email：c.goldseal@gmail.com

2025中科大-烘焙競賽(圓滿)

*完成報名選手請加入 Line 社群：



十三、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公布日期：114 年 11 月 3 日 (一)。
- 2.公布方式：以E-mail 通知入圍隊伍及進入決賽隊伍並在本校觀管系網頁公布。
- 3.初賽評分標準：

(1)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	30	符合主題設計
主題說明	30	產品製作理念與配方表
照片整體外觀	40	符合比賽規格說明
*照片 2 張(含側面與剖面)		
合計	100	

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，各組各選出 6 隊進入決賽。

十四、決賽評審方式：

1. 決賽日期：114 年 11 月 16 日(星期日)
2. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集 3 位業界糕點專家擔任評審，進行評分。

(2)評分標準 **正式比賽作品內容須與書審資料一致。

評分項目	百分比	評分內容
主題外觀造型創意與 展台布置	25	主題造型創意、產品設計之原創性與 創意、擺設與現場布置
產品質感與試吃	60	產品質感與風味
操作技巧/衛生	15	操作方法及技巧與衛生
合計	100	

十五、決賽流程暨頒獎典禮：

*高中職組/大專組同時同場域進行比賽

競賽項目 1. 動態現場製作組：巴斯克		
時 間	活 動 流 程	備 註
08：30～09：00	選手報到並作展台布置	● 專業教室外
09：00～11：00	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：00～11：45	評審時間	● 評審
13：00～13：30	頒獎典禮	● 國際會議廳(健心館)
競賽項目 2. 靜態展示組：堅果塔		
時 間	活 動 流 程	備 註
09：00～09：30	選手報到並展示作品	● 專業教室外
10：00～10：45	評審時間	● 評審
13：00～13：30	頒獎典禮	● 國際會議廳(健心館)

十六、決賽獎項：

1. 金牌：90-100 分。
2. 銀牌：80-90 分。
3. 銅牌：70-80 分。
4. 佳作：所有入圍未進決賽者。

十七、其他：

1. 參賽作品成品規格大小，請依作品規範及完成數量。
2. 本次競賽主辦單位可使用選手肖像權與著作權。
3. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。

附件一

中國科技大學

2025-全國創意烘焙競賽--「圓滿」報名表

學校	
科系/年級	
姓名	

出生年月日	民國 年 月 日	身分證編號	
地址			
聯絡電話	家/ 手機/		
e-mail			
指導老師	手機/		
作品主題			
參賽者 身分證影本 正面 浮貼處		參賽者 身分證影本 反面 浮貼處	
學生證影本 正面		學生證影本 反面	

報名日期：__年__月__日 參賽者簽名：

附件二

2025-全國創意烘焙競賽--「圓滿」

-產品主題創意設計說明與照片

☐ 靜態展示組：堅果塔/ ☐ 動態現場製作組：巴斯克

創意產品名稱：

設計理念說明
照片
*照片 2 張(含側面與剖面)

附件三

2025-全國創意烘焙競賽--「圓滿」【配方表】

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
照片：			

請自行影印。

2025-全國創意烘焙競賽--「圓滿」-細項評分表

☐ 靜態展示組：堅果塔/ ☐ 動態現場製作組：巴斯克

崗位	決賽者姓名	作品名稱	主題創意 與展台布置 25%	產品質感 與風味 60%	操作技巧 與衛生 15%。	總分	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
	評審長簽名						

*滿分以 100 分計。

2025-全國創意烘焙競賽--「圓滿」-評分彙總表

☐靜態展示組：堅果塔/ ☐動態現場製作組：巴斯克

崗位	決賽者姓名	作品名稱	評審一	評審二	評審三	總分	名次	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
	評審長簽名							