

## 景文科技大學 函

地址：231055新北市新店區安忠路99號  
聯絡人：許景華  
電話：02-82122000 分機2650  
電子郵件：chhsuwing@just.edu.tw

受文者：屏東縣立東港高級中學

發文日期：中華民國114年2月26日

發文字號：景大鵬餐飲字第1140001643號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明 (1144SIG3P000003\_1140001643\_114D2000106-01. pdf、  
1144SIG3P000003\_1140001643\_114D2000107-01. png)

主旨：檢送本校餐飲管理系舉辦「2025全國創意永續烘焙爭霸賽」，敬請惠予公告周知，並鼓勵貴校餐飲相關科系學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、希望藉由此次競賽，能夠培育人才了解永續的重要性，並提升高中職、大專院校之學子烘焙技術，讓廣大喜愛甜點的青年們，能凝聚交流參賽，盡情揮灑熱情，展現創意與實力，帶動產學合作與永續友善環境之觀念。

二、競賽資訊如下：

(一)報名日期：即日起至114年5月1日(星期四)17:00截止。

(二)報名網址：<https://forms.gle/boLiXU98GoFvPnDk7>

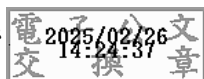
(三)決賽日期：114年5月10日(星期六)。

(四)決賽地點：景文科技大學

三、檢附競賽簡章規範及海報電子檔各1份。

正本：公私立大專校院、全國高級中等學校(含高職)

副本：本校餐飲系

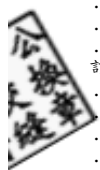


校長黃榮鵬

裝

訂

線



# 2025全國創意永續烘焙爭霸賽

一、本次「2025全國創意永續烘焙爭霸賽」旨在促進企業與學校在教育社會責任及永續發展目標（SDGs）方面的合作，特別是結合了SDGs第2項「零飢餓」和第15項「陸地生態」，鼓勵參賽者關注食材的選擇與應用，並推動可持續發展的烘焙技術。活動倡議以天然、零添加的加州葡萄乾為烘焙主要食材，並結合本土多樣性植物和在地食材的運用，讓學子在創意發揮的同時，也能學習如何維護本土獨特的生態與自然資源，從而實現永續發展。

藉由本次競賽，我們期望能提升高中職、大專院校學子的烘焙技術與創新能力，讓他們在競賽中不僅挑戰自我，也能深入理解永續的概念，將台灣本土食材與加州葡萄乾相結合，開創新的烘焙可能性，並推動產學合作，促進產業發展與創新。

此外，活動還提供了展示才華的舞台，讓參賽者透過這個平台，與同行交流學習，將永續友善環境的理念帶入實際的創作中，鼓勵更多青年投身烘焙事業，同時為台灣的在地食材及生物多樣性貢獻力量，打造未來更為永續的產業環境。

## 二、指導單位：

教育部（114年教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽計畫）

## 三、主辦單位：

景文科技大學、加州葡萄乾管理委員會



#### 四、承辦單位：

觀光餐旅學院、餐飲管理系、酷炫西點工藝社



#### 五、競賽日期、地點及報名資訊：

1. 報名資格:全國各高中職、大專餐飲相關科系之在學學生，  
參賽者1人為一組【入圍決賽高中職12組、大專12組】
2. 報名資料繳交時間：即日起至114年05月01日(星期四) 17:00截止
3. 初賽入圍公布：114年05月02日(星期五)
4. 決賽日期：114年05月10日(星期六)
5. 決賽地點：景文科技大學
6. 活動場地:報到處〈H221〉比賽場地〈C009〉頒獎及閉幕〈H222〉
7. 報名網站：<https://forms.gle/boLiXU98GoFvPnDk7>
8. 報名方式：※需至報名網址填寫報名資訊，並將(附件一)(附件二)以PDF檔上傳至報名表單。

#### 六、初賽評分標準：

1. 著作權及肖像權使用授權書(附件一)、製作配方表、創作理念、照片(附件二)，(附件一)(附件二)以PDF檔上傳至報名表單，以利評審審查。
2. 初賽評分占比標準如下：

評分項目、內容	百分比
基本要求符合競賽主題	20
外觀及組織技術展現	35
永續概念	10
創新創意市場價值	15
配方表(請註明食材來源)及 作品照片明確度	20
合計	100

## 七、競賽辦法：

靜態烘焙禮盒【高中職組】、【大專組】		
組類別	競賽規則	評分方式
靜態 中式點心禮盒	1. 以個人賽靜態展示之模式進行。 2. 比賽項目及說明： (1) 需製作 2 款中式點心產品，產品必需符合（糕漿類點心或油酥油皮類點心）成品每款最少各六個（成品重每個為 10~60 克以內），並另外提供 3 人份的份量給評審試吃。 (2) 為了提升選手食材技巧運用及創意發揮的能力，產品需加入 20% 加州葡萄乾指定食材使用，在地食材及裝飾物需可食用。 (3) 評分標準以公告為主，結果以裁判宣布為標準，參賽者皆需服從裁判之判決。 (4) 禮盒請不要過分包裝並採用環保材質，禮盒主題自訂，展台布置需放菜卡及配方表，並展示一組完整的禮盒。 (5) 所有裝飾包裝不可出現任何商標、名字、名牌等店家資訊。 (6) 當天提供試吃盤子，供選手擺放試吃品給評審評分。 (7) 未備齊成品，將不列入評分。 (8) 需於 50 分鐘內完成展台布置，逾時予以扣分。 (9) 展示區提供 60cm x45cm 之桌面與參賽者展示作品。 (10) 晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20% 之異動。	內部組織口感 40%  市場可行性 20%  操作技巧 25%  整體擺設 15%

## 八、獎勵辦法：

高中職組：

金牌：壹位，獎金10000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

銀牌：壹位，獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

銅牌：壹位，獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

最佳創意：參位、獎狀壹紙。

佳作：陸位、獎狀壹紙。

大專組：

金牌：壹位，獎金10000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

銀牌：壹位，獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

銅牌：壹位，獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。

最佳創意：參位、獎狀壹紙。

佳作：陸位、獎狀壹紙。

## 九、注意事項：

1. 每場賽程作品評分、拍攝後供民眾參觀拍照，待大會宣布名次後，由參賽選手自行撤場。
2. 參賽作品有下列情況者，主辦單位得逕予取消其資格，並自負法律責任：
  - (1)抄襲、冒名頂替他人作品者。
  - (2)曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品。
3. 選手應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸主辦單位所有。
4. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
5. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。

## 十、決賽當日流程：

流程表		
時間	流程	地點
08:50-09:10	選手報到【需帶個人證件】	H221
09:10-09:30	長官致詞	H222
09:30-10:30	展台布置(高中職組及大專組)	C009
10:30-12:00	評審評分	C009
12:00-13:00	開放拍照	C009
13:00-13:40	進行頒獎、閉幕	H222

## 十一、承辦單位聯絡資訊：

承辦人：辜韋勳老師 (0972-021009)

活動總召：王庭軒同學 (0908-707079)

# 「2025 全國創意永續烘焙爭霸賽」

## 著作權及肖像權使用授權書(附件一)

編號：由主辦單位填寫

立書人(以下含指導老師)\_\_\_\_\_與\_\_\_\_\_參與 本次主辦  
單位所舉辦之「2025 全國創意永續烘焙爭霸賽」

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、影片及肖像及作品  
成果發表等，均可在官方網站及相關刊物使用，主辦單位就該著作全部  
享有完整之著作權及肖像權使用。

※備註：立書人了解並同意上述所意授權。

此致：

立書人(姓名)：\_\_\_\_\_

法定代理人：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

指導老師：\_\_\_\_\_

中華民國                      年                      月                      日

# 「2025 全國創意永續烘焙爭霸賽」

## 製作配方表(附件二)

姓名：\_\_\_\_\_

編號：由主辦單位填寫

作品名稱：			
序	材料名稱	重量(公克)	作法
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			創意理念
9			
10			
11			
12			
13			
14			
合計			
成品照片			



114年05月10日

# 全國創意永續

# 烘焙爭霸賽



**報名資格：** 全國各高中職、大專院校餐飲相關科系之在學學生，參賽者1人為一組。

### 高中職組：

- 金牌：壹位，獎金10000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。
- 銀牌：壹位，獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。
- 銅牌：壹位，獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。
- 最佳創意：參位、獎狀壹紙。
- 佳作：陸位、獎狀壹紙。

### 大專組：

- 金牌：壹位，獎金10000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。
- 銀牌：壹位，獎金5000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。
- 銅牌：壹位，獎金3000元、獎牌壹面、獎狀壹紙。
- 最佳創意：參位、獎狀壹紙。
- 佳作：陸位、獎狀壹紙。

名資料繳交時間即日起至114年05月01日(星期四) 17:00截止

**指導單位：** 教育部（114年教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽計畫）

**主辦單位：**



景文科技大學



加州葡萄乾管理委員會

LINE 群組

報名表單



**協辦單位：**



觀光餐旅學院



餐飲管理系



酷炫西點工藝社