

2025 弘光盃全國創意烘焙競賽簡章 (大專社會組)

一、活動名稱：弘光盃全國創意烘焙競賽

二、主辦單位：弘光科技大學國際餐旅學院

承辦單位：弘光科技大學食品科技系

三、贊助單位：美國小麥協會、聯華製粉食品股份有限公司、

台灣億滋股份有限公司、三能食品器具股份有限公司

四、活動宗旨：

本計畫聯合「美國小麥協會」、「聯華製粉食品股份有限公司」、「台灣億滋股份有限公司」及「三能食品器具股份有限公司」促進企業與學校之教育社會責任及永續發展目標(ESG.環境保護 Environmental、社會責任 Social、公司治理 Governance)，由弘光科技大學食品科技系承辦「2025弘光盃全國創意烘焙競賽」，推動創新實作及烘焙技術競賽活動，期望透過競賽方式，人才培育以提升高中職、大專院校之學子烘焙技術，並激發出創意火花，進而帶動產學與社會創意及創新之能量持續蔓延發熱。

五、競賽類別對象：

(1) 大專、社會組以參賽者1人為一隊。

六、競賽期程：

(1)報名期間:即日起至**114年04月08日(星期二)**

(2)初賽繳送書審資料:**114年04月08日(星期二)**前以書面資料掛號快遞郵寄(以戳為憑)，並同步寄送電子檔指定信箱:hkudofst@gmail.com。

(2) 晉級公佈: **114年04月11日(星期五)**

(公佈晉級名單依書面資料成績依序排列，並於本系食品科技系網頁公告)

(4) 決賽日期: **114年05月04日(星期日)**

七、決賽獎項：

(1) 大專、社會組：

1. 金牌：1位，獎金新台幣10,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1位，獎金新台幣 8,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1位，獎金新台幣 5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2位，獎金新台幣 1,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。

八、競賽辦法：

壹、第一階段初賽辦法：

(一) **大專、社會組**產品項目和規範：

■ 第1款 **不帶蓋皇后吐司-4條**：SN2052 (196*106*110mm)

- (1) 麵團不可包餡，麵團生重不限，但配方須標示麵團重。
- (2) 聯華無添加水手高筋麵粉需占配方100%(含)以上。
- (3) 配方百分比砂糖、油脂、蛋類不得低於烘焙百分比10%以下
- (4) 選手可攜帶預發酵麵種，酵種內不可有砂糖、雞蛋、乳製品、油脂等柔性材料。
- (5) 比賽指定模具：SN2052，決賽當天由本賽會提供模具使用。



■ 第2款 **創意造型乳酪麵包-15顆**：

- (1) 麵糰生重60~80公克，不包含餡料重。
- (2) 內餡須以菲力乳酪為創意發想，重量比例不設限，但需標示比例重量，烤焙後可裝飾。
- (3) 選手可攜帶預發酵麵種，酵種內不可有砂糖、雞蛋、乳製品、油脂等柔性材料。



■ 第3款 **ESG 在地創意歐式麵包-8顆**：

- (1) 麵糰生重300公克，製作8顆。
- (2) 配方百分比使用1種(含)以上降低食物旅程在地農產品(台灣本地產蔬果)亦可自行添加國外堅果。
- (3) 選手可攜帶預發酵麵種，酵種內不可有砂糖、雞蛋、乳製品、油脂等柔性材料。
- (4) 總配方砂糖及油脂不得超過百分比3%以上。
- (5) 必需使用入爐架入爐烤焙，不得使用烤盤入爐(高中組除外)
- (6) ESG 產品特色使用當地食材，進而響應環保降低食物旅程減少碳足跡。

■ 初賽評分標準：

- (1) 每項作品相片需有照片3張(包含正面/側面/剖面共3種角度)，除了紙本印出黏貼外，需附上電子檔送審，以利評審審查。
- (2) 評分占比如下，分數結果以評審宣布為標準，參賽者皆須服從評審之判決。

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
創新創意市場價值	25
配方書審、配方表明確並符合主題要求 (企劃書製作需膠裝或裝訂)	20
合計	100

(二)報名程序：

- (1) 大專、社會組以個人或單位報名和學校為推薦單位報名參賽，參賽者1人為一隊。
- (2) 報名表如(附件一)，報名受理日期至114年04月08日截止。
書審郵件報名表請寄至以下地址：建議直接裁剪貼上寄出

433 台中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號

弘光科技大學食品科技系「弘光盃」收

電話: 04-26318652 分機 5001

競賽電子郵件-Email : hkudofst@gmail.com

(二)初賽繳送書審作品:

初賽採書面企畫書遴選，請各參賽選手請以本辦法”文件檢核表”備齊確認後，於即日起至114年04月08日前寄出書面作品資料以及電子郵件寄出所有產品相片各3個角度檔案，word 及 PDF 檔案，報名文件以數位檔傳案至指定信箱：hkudofst@gmail.com，

主旨載明” 2025年弘光盃全國創意烘焙競賽-選手姓名◎◎◎”

文件項目如下:

- 1.比賽企劃書報名表(格式如附件一請依身分別填寫)
- 2.作品相片與配方表(格式如附件二)
- 3.原創切結書(格式如附件三)
- 4.著作權及肖像權使用授權書(格式如附件四)
- 5.作品相片電子檔

貳、第二階段決賽辦法:

- (1) 參賽者需於5小時內現場製作完成所有產品並陳列。
- (2) **成品擺設大專:** 吐司1條及剖面1條、創意造型乳酪麵包2個及剖面1個、ESG 在地創意歐式麵包2個及剖面1個。
- (3) 展示器具自備，並佈置於大會指定展示桌面(70公分*70公分)接受評分。其餘各3項產品選手**各切六等分一**併繳交成品室供評審試吃用。
- (4) 晉級決賽之作品需與初賽相同，惟允許配方有**30%內之異動**，有調整者於決賽日期前1個禮拜傳送電子檔到大會電子信箱並於決賽現場印出送交審核。
- (5) 除乙級烘焙技能檢定術科場地所規定之器具外，參賽者需使用之特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。
- (6) 由評審團依成品及評分標準，評選大專、社會組取前3名及優勝2名，評審於賽後針對選手成品創藝及技巧進行講解。評分標準如下：

評分項目	項目	百分比
整體風味組織	整體口味、口感	30
內餡協調性	麵包內餡搭配比例與協調性與符合市場性	30
外觀整體及富市場性	外觀是否完整一致及色澤勻稱豐潤	20
操作技術與環境衛生	操作技巧及個人環境衛生(生麵糰與內餡剩餘重量不得多於總量5%)	20
合計		100

參、決賽流程：

時間	活動	備註
07：30～08：00	選手報到。	弘光科技大學食品技藝大樓 F405
08：00～08：30	選手進賽場報到後就位 賽程說明。	食品技藝大樓 F405 & F407
08：30～13：30	競賽實作時間5小時	
13：30～14:00	完成作品擺設與現場佈置。	
14：00～14：30	評審時間及成績統計時間，選手場地回復	
14：30～15：00	選手用膳	
15：00～16：00	頒獎典禮 (地點:Q棟宿舍一樓)	
16：00～16：20	選手產品觀摩 (地點:F406)	

2025弘光盃全國創意烘焙競賽 企劃書

作品名稱：

(作品名稱及作品合照)

(企劃書製作需膠裝或裝訂)

報名文件以數位檔傳案至指定信箱：hkudofst@gmail.com

主旨載明”2025年弘光盃全國創意烘焙競賽-選手姓名◎◎◎”

*列印貼照片記得要把我刪掉喔~

參賽選手姓名：

參賽學校/單位：

主辦單位：弘光科技大學國際餐旅學院

承辦單位：弘光科技大學食品科技系

贊助單位：美國小麥協會、聯華製粉食品股份有限公司、

台灣億滋股份有限公司、三能食品器具股份有限公司

中 華 民 國 1 1 4 年 月 日

附件一：大專、社會組報名表

2025弘光盃全國創意烘焙競賽報名表			
推薦學校全稱		推薦學校用印	(印信)
推薦系所全稱			
指導老師姓名	聯絡電話	電子信箱	
		(建議使用電腦打字印出避免誤判)	
參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)
	(建議使用電腦打字印出避免誤判)		(建議使用電腦打字印出避免誤判)
	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面	
指導老師身分證影本	身分證影本正面粘貼處	身分證影本背面粘貼處	
參賽者身分證影本	身分證影本正面粘貼處	身分證影本背面粘貼處	

2025弘光盃全國創意烘焙競賽報名表

推薦公司 /機構/個人		推薦 單位 用印	(印信)	
部門				
推薦人姓名	聯絡電話	電子信箱		
		(建議使用電腦打字印出避免誤判)		
參賽者姓名	通訊地址(必填)	聯絡電話(必填)	電子信箱(必填)	
	(建議使用電腦打字印出避免誤判)		(建議使用電腦打字印出避免誤判)	
	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面		
參賽者身 分證影本	身份證影本正面粘貼處	身份證影本背面粘貼處		

附件二:作品相片與配方表

2025弘光盃全國創意烘焙競賽

◎參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	■大專、社會組	姓名	
作品相片不帶蓋皇后吐司-4條	<p>作品相片需3個角度(包含正面/側面/剖面3種角度)照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔指定信箱: hkudofst@gmail.com，以利評審審查。</p> <p>主旨載明” <u>2025年弘光盃全國創意烘焙競賽-選手姓名◎◎◎</u>”</p> <p>作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</p>		

2025弘光盃全國創意烘焙競賽

◎參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	■大專、社會組	姓名	
作品相片 ESG 在地創 意歐式麵包 -8顆	<p>作品相片需3個角度(包含正面/側面/剖面3種角度)照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔指定信箱: hkudofst@gmail.com，以利評審審查。</p> <p>主旨載明” <u>2025年弘光盃全國創意烘焙競賽-選手姓名◎◎◎◎</u>”</p> <p>作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</p>		

2025弘光盃全國創意烘焙競賽

◎參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

組別	■大專、社會組	姓名	
作品相片 創意造型 乳酪麵包- 15顆	<p>作品相片需3個角度(包含正面/側面/剖面3種角度)照片3張，除紙本印出黏貼外，並同步寄送電子檔指定信箱：hkudofst@gmail.com，以利評審審查。</p> <p>主旨載明” 2025年弘光盃全國創意烘焙競賽-選手姓名◎◎◎”</p> <p>作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。</p>		

2025弘光盃全國創意烘焙競賽

【創意皇后吐司-配方表】 ■大專、社會組

姓 名 _____ 作品名稱 _____

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
			(建議使用電腦打字印出避免誤判)

個人資料提供同意書

本同意書說明 弘光盃全國創意烘焙競賽(以下簡稱本賽會)將如何處理本賽會表單所蒐集到的個人資料。當您簽署本同意書時,表示您已閱讀、瞭解並同意接受本同意書之所有內容及其後修改變更規定。若您未滿二十歲,應於您的法定代理人閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容,並遵守以下所有規範。

一.基本資料之蒐集、更新及保管

- 1.本賽會依據中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範下蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 2.請於報名參賽時提供您本人正確、最新及完整的個人資料。
- 3.本賽會因執行業務所蒐集您的個人資料包括姓名、電話、傳真、電子信箱、地址等。
- 4.若您的個人資料有任何異動,請主動向本賽會申請更正,使其保持正確、最新及完整。
- 5.若您提供錯誤、不實、過時或不完整或具誤導性的資料,您將損失相關權益。
- 6.您可依中華民國「個人資料保護法」,就您的個人資料行使以下權利:
(1)請求查詢或閱覽。(2)製給複製本。(3)請求補充或更正。(4)請求停止蒐集、處理及利用。(5)請求刪除。但因本賽會執行職務或業務所必須者,本賽會得拒絕之。若您欲執行上述權利時,請參考本賽會個人資料保護聯絡窗口聯絡方式與本賽會連繫;因您行使上述權利,而導致權益受損時,本賽會將不負相關賠償責任。

二.蒐集個人資料之目的

- 1.本賽會為執行競賽及訓練推廣目的需蒐集您的個人資料。
- 2.當您的個人資料使用方式與當初本賽會蒐集的目的不同時,我們會在使用前先徵求您的書面同意,您可以拒絕向本賽會提供個人資料,但您可能因此喪失您的權益。

三.基本資料之保密

您的個人資料受到中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範保護及規範。本賽會如違反「個人資料保護法」規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者,致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者,本賽會將於查明後以電話、信函、電子郵件或網站公告等方法,擇適當方式通知您。

四.同意書之效力

- 1.當您勾選「我同意」並簽署本同意書時,即表示您已閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容,您如違反下列條款時,本賽會得隨時終止對您所提供之所有權益或服務。
- 2.本賽會保留隨時修改本同意書規範之權利,本院將於修改規範時,於本賽會承辦單位網頁(站)公告修改之事實,不另作個別通知。如果您不同意修改的內容,請立即與本賽會窗口聯繫。否則將視為您已同意並接受本同意書該等增訂或修改內容之拘束。
- 3.您自本同意書取得的任何建議或資訊,無論是書面或口頭形式,除非本同意書條款有明確規定,均不構成本同意條款以外之任何保證。

四、準據法與管轄法院

本同意書之解釋與適用,以及本同意書有關之爭議,均應依照中華民國法律予以處理,並以臺灣臺北地方法院為管轄法院。

我已閱讀並接受上述同意書內容

選手簽名(請親簽)_____ 114年 月 日

附件三之2:原創切結書 (需每位參賽者填寫1張)

弘光盃 全國創意烘焙競賽

原創切結書

立書人：_____

立書人等為參加美國小麥協會、聯華製粉食品股份有限公司、弘光科技大學國際餐旅學院、弘光科技大學食品科技系、三能器具食品器具股份有限公司、台灣億滋股份有限公司

(下稱「主辦單位」)所主辦之弘光盃全國創意烘焙競賽

- 一、茲切結所提之參賽創新作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。
- 二、日後若經查明立書人等之參賽作品確係部份或全部抄襲他人，立書人等之參賽資格，所獲頒之獎金資格應立即取銷。並立即將所領取之獎金歸還主辦單位。
- 三、若因立書人等抄襲他人創意而致主辦單位須向第三人賠償或導致其他損失，立書人等應負賠償主辦單位之責。
- 四、立書人等保證擁有或有權使用其所創作之「參賽作品」之智慧財產權並保證所創作之「參賽作品」不侵害任何人之智慧財產權。

此致

弘光科技大學國際餐旅學院、弘光科技大學食品科技系、美國小麥協會、

洽發企業股份有限公司、三能器具食品器具股份有限公司、台灣億滋股份有限公司

立書人簽章：_____

中 華 民 國 114 年 月 日

附件四:授權書(每位參賽者填寫1張)

弘光盃 全國創意烘焙競賽 著作權及肖像權使用授權書

立書人：_____

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、相片及肖像，均可在主辦單位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

弘光科技大學國際餐旅學院、弘光科技大學食品科技系、美國小麥協會、洽發企業股份有限公司、三能器具食品器具股份有限公司、台灣億滋股份有限公司

立書人

姓 名：_____

法定代理人：_____

*填寫說明：本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。

中 華 民 國 114 年 月 日

2025弘光盃全國創意烘焙競賽

文件檢核表

參賽繳送書審作品要寄送前，請再次確認以下相關資料是否準備完成，並將本表單放置所有文件最上方，以便審查人員確認。

選手姓名：	
推薦單位：	
聯絡人：	
聯絡電話：	

※文件擺放順序如下：

項目	是否完成	說明
1.檢核表	<input type="checkbox"/> 完成	
2.報名表(附件一)	<input type="checkbox"/> 完成	共____張
3.作品相片(附件二)	<input type="checkbox"/> 完成	共____張
4.作品配方表(附件二)	<input type="checkbox"/> 完成	共____張
5.原創切結書、個人資料提供同意書(附件三)	<input type="checkbox"/> 完成	2張
6.著作權及肖像權使用授權書(附件四)	<input type="checkbox"/> 完成	1張
7.電子檔寄出	<input type="checkbox"/> 完成	所有產品相片各3個角度及 word 及 PDF 檔案

附件五：自備材料申請表

弘光盃全國創意烘焙競賽

自備材料申請表

	名稱	重量	規格
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

附件七：自備器具申請表

弘光盃全國創意烘焙競賽

自備器具申請表

	名稱	數量	規格
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

附件八：場地器具表

弘光盃全國創意烘焙競賽

場地設備準備表

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註(租借來源建議)
1	大理石工作		臺	1	每組一臺
2	單口水槽		臺	1	每組一臺
3	鋁合金台車	16或18層	臺	1	每組一層
4	攪拌機		臺	1	每組一臺
5	烤爐	中部電機(蒸氣、石板烤爐)	層	1	每組一臺
6	基本醱酵箱		台	2	每組二層
7	最後醱酵箱		台	2	每組二層
8	冷凍冰箱		台	1	每組一層
9	冷藏冰箱		台	1	每組一層
10	不沾烤盤(烤箱用)		個	2	
11	冰箱烤盤(冰箱用)		個	2	
12	深烤盤(模具用)		個	2	
13	磅秤		臺	1	
14	成品架		個	2	產品框
15					
16					

附件八：場地器具表

弘光盃全國創意烘焙競賽

場地設備準備表

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註(租借來源建議)
17	鋼盆			4	
18	打蛋器			2	
19	塑膠切麵刀(大,小)			各1	
20	鐵製切麵刀			1	
21	鐵製L型切麵刀			1	
22	剪刀			1	
23	水果刀			1	
24	長柄刮刀(大,小)			各1	
25	軟刮板,橘軟刮板			各1	
26	鐵盤(大,中,小)			9	
27	小紅盤(中,小)			6	
28	白鐵小口碗			3	
29	量杯,小量杯			各1	
30	塑膠盆(大)			2	
31	篩網			1	
32	擀麵棍,鐵尺(60cm)			各1	

附件八：場地器具表

弘光盃全國創意烘焙競賽

場地設備準備表

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註(租借來源建議)
33	擀麵棍(30cm)			1	
34	瓦斯爐			1	
35	牛刀，鋸齒刀			各1	
36	毛刷			1	
37	砧板			1	
38	出爐手套			1雙	每組1套
39	壓麵機			4	(共用)
40	雪平鍋			1	
41	拖把(乾、棉質長條狀)				整理(蒸汽烤箱爐內使用)
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					