

# 崑山盃全國商業技藝-烘焙模擬賽

## 一、活動目的

崑山盃全國商業技藝-烘焙模擬賽邀請高中職學生以校為單位參加，藉由此競賽活動拓展學生們觀摩學習與交流的機會，激發學生更多研發和創意能力，除了提升自我烘焙專業能力外亦能同時互相學習交流。

## 二、辦理單位

主辦單位:崑山科技大學 餐飲管理及廚藝系

協辦單位:崑山科技大學 餐飲管理及廚藝系學會、樂 FUN 烘焙社、國際糖藝術社

## 三、參加對象

邀請全國高中、職三年級之在學青年，以校為單位，每校限 1 人報名，限額 24 校。

## 四、競賽日期及地點

(一) 競賽日期:2022 年 11 月 12 日(六)09:00~18:00

(二) 競賽地點:民生應用學院二館 4 樓 H2405 烘焙暨中式米麵食實習教室

(三) 報到地點:民生應用學院一館 3 樓 H1302 飲料調製實習教室

## 五、報名競賽相關注意事項

(一) 報名時間:即日起至 2022 年 9 月 30 日(五)17:00 截止。

(二) 報名表單網址: <https://forms.gle/XayAjlvonzr7SmfQ8>

備註 1:本表單由教師填，經主辦方確認資料無誤，將以信箱通知報名完成。

備註 2:當日中午會提供選手及指導老師便當，並於比賽報到時確認數量。

備註 3:若自行開車請於表單內填寫車牌號碼、駕駛人姓名及連絡電話。

(三) 報名費用:新臺幣 500 元

(四) 匯款帳戶:

銀行:臺灣土地銀行永康分行

戶名:崑山科技大學

帳號:031005634558

※匯款完成請拍照並於填寫線上報名表時一併上傳

## 六、競賽規章規則與注意事項

(一) 選手上場次序與工作檯順序由主辦單位抽籤安排(11月1日群組公佈)。

(二) 選手報到時間及日程表:

1. 上午場:請於11月12日(六)比賽當日上午08:00~08:30報到

報到地點:本校餐飲系飲料調製實習教室 H1302

選手休息室:民生應用學院一館3樓(H1304)葡萄酒品評教室

2. 下午場:請於11月12日(六)比賽當日上午10:00~10:30報到

報到地點:本校餐飲系飲料調製實習教室 H1302

選手休息室:民生應用學院一館3樓(H1304)葡萄酒品評教室

3. 烘焙模擬賽日程表

	上午場活動時程	地點/備註
選手報到	08:00-08:30	H1302 飲料調製實習教室
場地介紹及試題說明	08:30~09:00	H2405 烘焙暨中式米麵食實習教室
正式比賽(3小時)	09:00~12:00	
第一場作品分享	12:00~12:30	H2303 西餐烹飪實習教室
午餐休息	12:30~14:00	H1302 飲料調製實習教室
導覽	14:00~15:00	餐飲系各專業教室
第二場作品分享	16:00~16:30	H2303 西餐烹飪實習教室
閉幕儀式/長官致詞 各校心得分享交流	16:30-17:30	H1302 飲料調製實習教室
歡送賦歸		
	下午場活動時程	地點/備註
選手報到	10:00~10:30	H1302 飲料調製實習教室
導覽	10:30~11:30	餐飲系各專業教室 (說明西餐教室成品區)
午餐休息	11:30~12:30	H1302 飲料調製實習教室
場地介紹及試題說明	12:30~13:00	H2405 烘焙暨中式米麵食實習教室
正式比賽(3小時)	13:00~16:00	
第二場作品分享	16:00~16:30	H2303 西餐烹飪實習教室
閉幕儀式/長官致詞 各校心得分享與交流	16:30-17:30	H1302 飲料調製實習教室
歡送賦歸		

(三) 競賽內容：

1. 指定題：以丙級西點蛋糕為架構之產品一種。
2. 創意產品製作題：由命題委員命製一題。
3. 場地機具設備材料以 111 年度商業類科技藝競賽公告的模擬試題為主

(四) 烘焙食品材料、工具需求參考表：

1. 參加比賽人員報到時請穿著校服，及攜帶筆（黑、藍色）及證件報到，並自備計算機與文具用品。
2. 參賽者可自備工具入場並接受監評人員檢查，但「模具、矽膠模和現成的模具不可攜帶進入比賽場地」。食用色素可以攜入試場，但金粉與銀粉不能攜入。
3. 比賽產品配方需自備配方百分比。
4. 比賽依規定除自備工具、材料外，其餘使用考場提供之材料與工具製作。
5. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽
6. 【C】自備工具、材料需經檢查後方可攜帶進場使用。
7. 考試時間為三小時含清潔工作與填寫完成由考場提供之「製作報告表」。請先於工作崗位上完成作品之拍照後，自行端出考場，至產品室。

【A】材料以 111 年度商業類技藝競賽公告為主。

【B】特殊工具(每人份)

8 吋圓烤模(固定式)	6 個
長方形烤模	4 個
7 吋派盤	4 個
耐烤布丁杯	18 個
雪平鍋	1 個
木鏟	1 支
白報紙	6 張全開
轉台	1 台
抹刀	1 支(直約 25cm)
擠花袋	1 個(14 吋~16 吋)

## 【C】選手自備工具、材料

1. 杏仁膏工具 1 套
2. 巧克力刮刀 2支
3. 花嘴組 一組
4. 色素（粉狀、膏狀及液狀自選）
5. 投影片紙 1張
6. 美工刀 1把
7. 尺（30cm）
8. 特殊器具及工具經由審查後才能帶入比賽

※一般工具及設備以丙級技能檢定考場配備

※不能帶模型(如:矽膠模)及半成品。

## 七、獎勵辦法：

冠軍:兩場次各 1 名，獎金 1500 元及獎狀乙張

亞軍:兩場次各 1 名，獎金 1000 元及獎狀乙張

季軍:兩場次各 1 名，獎金 500 元及獎狀乙張

佳作:兩場次各 9 名，獎狀乙張

凡參加者均頒發指導老師獎狀乙張

## 八、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



# 九、校內地圖

