

# 2020舊振南第二屆漢餅新星選拔賽

## 比賽辦法

### 一、競賽主旨:

舊振南秉持「喜悅與信任」的品牌精神，以手作精緻的漢餅糕點，傳遞漢餅文化的底蘊。為將臺灣漢餅文化向下扎根，希望能讓年輕族群重新認識傳統漢餅之美，舊振南將透過漢餅烘焙新星選拔賽激發各路好手發揮創意，運用台灣豐富的在地食材與傳統漢餅做結合，培養與提升烘焙相關科系學生的技術能力，將所學與實務結合，為台灣烘焙界找出下一位明日之星。

### 二、主辦單位:舊振南漢餅文化館

### 三、執行單位:樹德科技大學餐旅與烘焙管理系

### 四、參賽對象與報名資格：

1. 每組限2名參賽選手(其中一名選手需是大專院校或研究所在學學生)，並指定1名選手作為主要聯絡人
2. 不限同校、不限烘焙相關科系，每組須搭配一名指導老師
3. 初賽後將遴選出8組正取進入決賽，2組備取(正取選手如有放棄參賽，遞補參加決賽)
4. 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換

### 五、報名方式:

1. 參賽組別填妥附件相關表格，以電子郵件方式於109年4月10日(五)18:00前寄至主辦單位信箱(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單<https://goo.gl/1xqwEw>，主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
2. 寄件標題請註明【2020 漢餅烘焙新星選拔賽—(校名)—(參賽者聯絡人姓名)】。

### 六、競賽內容說明：

1. 主題：  
「圓滿愛戀」 - 想與情人一起共享的漢餅下午茶

依據主題創意發想一式三款中式下午茶糕點，將傳統漢餅改良為年輕人喜愛的中式下午茶糕點。

## 2.說明：

- (1) 需使用台灣在地食材，以蛋奶素為主，常溫保存期限至少7天（不含裝飾食材）。
- (2) 成品主體重量介於20-50公克之間，一款數量8顆（即三款24顆，6顆評審試吃，2顆展台陳列；展台長寬140cm\*60cm），需展台佈置。

## 七、競賽時程:

流程	日期	備註
報名收件期間	即日起至2020年4月10日(五)18:00止	電子郵件 寄至 主辦單位信箱 <a href="mailto:jznpastryhouse@jzn.com.tw">jznpastryhouse@jzn.com.tw</a>
決賽名單公布	2020年4月16日(四)	公告8組進決賽(及備取2組)，將選8組進入決賽，以電話及e-mail各別通知，未入圍恕不退件、亦不通知補件。將公告於舊振南官方網站。
決賽日期	2020年5月2日(六)	地點：舊振南漢餅文化館

※備註：報名截止前，主辦單位保留各項時程修正與增訂之權力。

## 八、獎勵辦法：

### (1)獎金

獎項	名額	獎勵
漢餅創意金星	1組	獎金50,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座
漢餅創意銀星	1組	獎金30,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座
漢餅創意銅星	1組	獎金10,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座

漢餅新秀獎	5組	獎金5,000 不分名次/獎狀各乙紙
-------	----	-----------------------

## (2)金星福利

漢餅創意金星得獎組別之作品將有機會成為舊振南漢餅文化館、台南旗艦店及台北晶華門市下午茶套餐。若後續作品成功商品化者，將進一步發展成手作體驗課程內容，由得獎學生擔任一日漢餅大使，於上述三個門市進行客座教學，並於媒體新聞發稿露出提及得獎者及作品相關資訊。

**九、評審委員：**初審及決賽均聘請業界專家學者擔任評審委員。

## **十、參賽相關事項：**

1. 比賽過程中，主辦單位保有參賽團隊製作方式及所拍攝或錄影之影像照片使用之權利。
2. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材和財物。
3. 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
4. 比賽所有食材、原物料由選手自行準備。
5. 比賽入圍者的作品，著作權歸主辦單位所有。
6. 決賽展示桌尺寸為140cm\*60cm，以呈現下午茶陳列擺設為主。
7. 競賽相關資訊同步於Facebook社團【**2020舊振南第二屆漢餅新星選拔賽**】公告，敬請參賽者踴躍加入。

# 2020舊振南第二屆漢餅新星選拔賽

## 決賽時程說明

### 一、決賽賽程表

- 日期: 2020年5月2日(六)
- 地點: 舊振南漢餅文化館(高雄市大寮區捷西路298號)

時間	賽程內容
9:00-9:30	評審與選手報到及準備
9:30-10:00	材料檢查與賽前說明
10:00-13:30	選手比賽時間(含擺飾) 3.5hr
13:30-14:30	選手清理時間與用餐 評審試吃品評
14:30-14:50	展示桌產品解說評審評分
14:50-15:20	評審講評、公佈比賽成績、頒獎
15:20-16:00	自由參觀
16:00	賦歸

- 10:00~13:30 選手比賽(含擺飾)流程

品嚐、評分、成品繳交時程及品項表	
繳交時間	繳交產品項目說明
13:00-13:30	「圓滿愛戀」 創意中式下午茶糕點一式三款 (即三款24顆, 6顆評審試吃, 2顆展台陳列: 140cm*60cm, 需展台佈置)。

- 擺盤包含產品擺飾/包裝、產品名稱與說明立牌
- 各隊選手需於指定時間繳交各品項六份供評審評分, 逾時依評分標準扣分。
- 決賽與初賽資料誤差不得超過10%。

## 二、決賽產品評分依據

1. 由主辦單位邀集業界及學界專家進行評分。
2. 評分標準：一式三款，三款皆需以下方標準進行評分，以三款總分合計高低作為得獎依據。

評分項目	百分比	評分內容
風味與口感	30	適當加工調理組合，以展現整體風味、產品組織口感之呈現。
創意性與商品價值	25	產品的原創性及推廣價值。
外觀與展台設計	15	產品外型與展台整體設計。
主題切合度	10	作品符合「圓滿愛戀」之主題。
衛生安全	10	製作過程之衛生及使用材料符合食品安全。
書面資料	10	符合比賽規定標準要求。
合計	100	各項分數加總。

3. 依「評分標準」評分項目的評分內容採1-10級得分，如下表所示：

級距	內容
10	完美
9	很好
8	好
7	普通好
6	稍好
5	一般
4	差
3	不滿意
2	很差
1	無價值

### 三、 評分方式說明：

1. 此次比賽每項產品滿分為100分，採級距(1-10)得分方式評分，評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。
2. 凡遲到或未全隊參加比賽當日賽前說明會者將扣總分5分。
3. 成品未於指定時間內繳交，遲交5分鐘扣總分2分，以此類推。
4. 選手於評審評分時，需指派代表協助介紹與說明產品理念。
5. 成品評分之分數，若評審間評分差距超過5分以上(不含5分)，則須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。
6. 如遇選手三款總分相同時，排名順序以風味與口感項目之三款總分高者優先、其次為創意性與商品價值三款之總得分。
7. 未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。
8. 如有其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。