

2019 新北健康三寶-

金山甘藷節

新北市第二屆金山甘藷

創意烘焙競賽

報名簡章

主辦單位：新北市政府

承辦單位：金山區公所

# 2019 新北健康三寶-金山甘藷節

## 新北市第二屆金山甘藷創意烘焙競賽章則

### 一、比賽主旨：

金山甘藷乃為金山特色及地標象徵，因金山地區土壤為是北海岸的火山地質，受陽明山系清泉灌溉，所以質地特別細膩口感也非常好，含有豐富的維生素 A、B、B2、C 與礦物質中的鐵、鈣質、長纖維等各種營養素，金山甘藷為台農 57 及 66 最為著名。藉由甘藷推廣活動以甘藷為主題，結合學生烘焙技能及想像創造力，進而開發創新的甘藷烘焙產品。

### 二、報名參賽對象：

以北北基餐飲與烘焙相關科系高中職及大專院校之在校學生(每校限制 2 組，1 組 3 人為限)。

### 三、競賽日期：

報名時間：108 年 7 月 1 日-7 月 22 日

書審資料：108 年 7 月 24 日-7 月 29 日(評審審查階段)

決賽公佈：108 年 7 月 30 日(於官網公佈進入決賽名單 10 組)

決賽日期：108 年 8 月 5 日〈一〉

### 四、決賽地點：

舊金山總督溫泉(新北市金山區民生路 196 號 2 樓)

### 五、競賽辦法：

以本區台農 57 及 66 號甘藷為主要食材，製作一款軟歐麵包產品、一款中式麵包產品〈每款經濟價值 100 內〉，以靜態展方式評比。

## 1. 初賽賽制：

書面審查制，報名者於本所官網下載報名表格，依報名指定時間內寄達本所，逾期或資料不足者視為未報名或棄權，將進行書面資料審查遴選 10 名優勝者晉級決賽(晉級隊伍補助材料費 1000 元/組)。

### ※初賽評分標準：

評分項目	評分比例	評分說明
創意與主題呈現度	60%	作品創意與金山文化結合
金山在地食材運用程度	20%	在地食才使用比例
商品化及量化生產可行性	20%	作品未來成為市場經濟效應的可行性

## 2. 決賽賽制：

決賽以靜態展示成品為主，每組將於場內佈置主題呈現方式，每組以 5 分鐘向評審說明製作過程及理念，製作影片不可以剪輯需從頭開始拍攝，評審將依據參賽者製作說明及製作影片作為評比項目之一。

### ※決賽評分標準：

評分項目	評分比例
口感及技巧	30%
經濟性及商業可行性	20%
創意與主題呈現度(含展示佈置)	20%
金山在地食材運用	20%
衛生安全及品管	10%

## 六、獎勵辦法：

將於決賽當天公佈名次，於 108 年 8 月 17 日〈六〉2019 新北健康三寶-金山甘藷節主活動現場頒發獎項及獎金。

第一名：獎金 8000 元，獎狀 1 張

第二名：獎金 6000 元，獎狀 1 張

第三名：獎金 4000 元，獎狀 1 張

佳作 2 名：獎金各 2000 元

## 七、決賽日程表

時間	期程	備註
8：30-9：00	晉級隊伍報到	檢驗身分證、領取號碼牌。(逾時未報到者視為棄權)
9：00-10：00	產品展示及會場佈置	晉賽隊伍入會場擺設佈置成品。
10：00-14：00	評審	晉賽隊伍將有五分鐘時間介紹說明，評審依試吃、佈置等等項目一一評比。
14：30-15：00	公布得獎名單及拍照	將公布名次後拍照，獎項頒發由 8 月 17 日主會場活動上頒發。

八、評審評分表內容：

1. 初審評分表：

2019 新北健康三寶-金山甘藷節						
新北市第二屆金山甘藷創意烘焙競賽初審評分表						
評分項目	評分比例	報名參賽隊伍				
		第一組	第二組	第三組	第四組	第五組
主題呈現	30%					
創意度	30%					
金山在地食材運用	20%					
商品化及量化生產 可行性	20%					
總計分數	100%					

評審簽章：\_\_\_\_\_

## 2. 決賽審查表

2019 新北健康三寶-金山甘藷節						
新北市第二屆金山甘藷創意烘焙競賽決賽評分表						
評分項目	評分比例	報名參賽隊伍				
		第一組	第二組	第三組	第四組	第五組
口感	15%					
技巧	15%					
商品化及量化生產可行性	20%					
創意度與主題呈現度(含佈置)	20%					
金山在地食材運用	20%					
衛生安全及評管	10%					
總計分數	100%					

評審簽章：\_\_\_\_\_