

2019「ICIF 城市盃」國際烘焙創新創意技藝競賽

一、活動宗旨：

鼓勵高中職餐飲相關科系學生及各大專院校餐飲烘焙科系學生及相關餐飲烘焙等相關從事人員，對義大利飲食及創意、創新烘焙製作有想法、有熱忱者，透過相互比賽與觀摩模式，激發創意、創新及健康飲食概念，增進學生對義大利廚藝及餐旅美學創新創意等餐飲，提升餐飲烘焙全方位之知識與技能，培育具有國際觀之烘焙專業人才。

二、報名資格：

高中職組：餐飲科、觀光科、烘焙食品加工科等相關科系在學學生，以系科為單位統一推薦報名。

大專職業組：年滿 18 歲至 35 歲，全國大專校院觀光餐飲烘焙相關科系之在校學生，以及具備餐飲烘焙相關行業工作經驗之專業人士。

三、主辦單位：

四、ICIF 義大利廚藝學院

臺北城市大學-烘焙管理學程

五、協辦單位：

德麥食品股份有限公司，台灣麥斯馬汀股份有限公司，麥之田食品，Riso Gallo，Agnesi，戀義國際股份有限公司

六、活動日期：

報名日期：

即日起至 2019 年 3 月 8 日 報名截止,採網路報名。

決賽通知：

2019 年 3 月 15 日(星期五) (電子郵件通知及城市大學烘焙管理學程網站公告)

決賽日期：

2019 年 3 月 28 日(星期四)

決賽地點：

臺北城市大學飲和樓 2 樓 烘焙專業教室


上午場：高中職組-現場創意鮮奶油蛋糕裝飾與創意義大利點心製作


下午場：大專職業組-現場義式盤飾點心

七、報名資訊：

1. 報名表請至 **臺北城市大學 烘焙管理學程官網** <http://www.fbm.tpcu.edu.tw/> 下載**2019「ICIF城市盃」國際烘焙創新創意技藝競賽**簡章。
參賽報名資料恕不退還，完成報名後，不得更改參賽組別，未配合者視為自動放棄資格。
2. 報名方式：
請參賽者填妥**報名表（表一、二）及參賽同意書****掃描成一個檔**後(可轉 PDF 檔)
採 Mail 方式報名：q8886@tpcu.edu.tw
3. 聯絡人：詹絮婷小姐 電話：02-28927154 轉 8885 傳真：02-2897-3068

八、比賽資訊：

1. 初賽
高中職組：書面審查(配方+製作流程+產品照)
大專職業組：書面審查(配方+製作流程+產品照)、拍攝 2 分鐘內製作盤飾點心過程影片及設計理念介紹，並上傳 YOUTUBE 平台。
 進入複賽會以電子郵件以及臺北城市科技大學烘焙學程網頁上公告，並致電通知選手。
2. 決賽
高中職組：現場創意鮮奶油蛋糕裝飾與創意義大利點心製作(2 人/組，共 12 組)
大專職業組：現場義式盤飾點心(1 人/組，共 12 組)
3. 一校系限報名一組。
4. 裁判組：由 ICIF 義大利廚藝學院及餐飲烘焙業專業人士組成。
依評審分數高低，高中職組錄取 12 組、大專職業組錄取 12 名/組參賽選手進入決賽。
以提供完整資歷者優先。
5. 沒通過初選的報名者，將不另行通知。
6. 報名費
高中職組- NT\$500/組
大專職業組- NT\$1000/組

-  初審通過後，進入決賽者於 **3/25(五)下午五點前**將報名費匯入(ATM 轉帳或是匯款等)下列指定帳號並將轉帳證明單上註明參加組別、學校及姓名，傳真至 02-2897-3068 或拍照、掃描至 q8886@tpcu.edu.tw 並來電確認。

帳號：郵局(700) 0002461-0082689 北台灣科學技術學院餐旅服務社

(一) 高中職組-現場創意鮮奶油蛋糕裝飾與創意義大利點心製作說明：

1. 參賽隊伍以 **2 人/組** 單位。
2. 競賽時間 180 分鐘 (3 小時)。
3. **創意鮮奶油蛋糕裝飾**

製作每個麵糊重 500 公克 8 吋圓形原味戚風蛋糕 2 個，配方自訂。

材料—金鑽鮮奶油、鑽石牌低筋麵粉、上白糖、果乾、果醬等。

取 1 個戚風蛋糕體裝飾以『義大利美食』為主題的創意鮮奶油蛋糕，並具創新創意價值。蛋糕體須以鮮奶油裝飾，並以創意自行加以巧克力、杏仁膏、翻糖等裝飾；另一個蛋糕留作裁判區展示及試吃評分。(試吃蛋糕不需要夾餡)

創意義大利點心

可自由取材及創作、大小形式不拘，需以義大利點心類為主(請參考附件四：義大利點心)，並在競賽時間內完成。

製作數量需製作為 12 個(需裁判展示 1 個、試吃 5 個，其它 6 個為展示台展示)敬請酌量配方份量，請勿使用過量，如果剩餘太多將給予扣分。

4. 需在時間內填寫完成「製作報告表」及清潔工作。「**製作報告表**」->當天會發
5. 競賽材料除指定材料外，選手可自備，可於賽前秤量後帶至會場含裝飾材料。
6. 大會現場提供各選手植物性鮮奶油、低筋麵粉、上白糖、奶油及蛋使用，其餘特殊材料請選手自行攜帶。
7. 裝飾用之色素，皆須為食用色素；裝飾用之杏仁膏、巧克力、翻糖等皆須現場製作(可事先染色)，不可攜帶已完成之裝飾物、配件。
8. 設備場地：烘焙乙丙級考場配置，特殊設備及工具請自行準備。
9. 初賽需繳交作品照片及創作理念，以便審核。
10. 評分標準：產品依 創意 30%、技巧 40%、組織 20%、衛生 10% (成績需兩者作品加起來之總和為主)
11. 需展示，每組將提供 90*60cm 面積擺設(兩組/一張 IBM 桌)，情境佈置由選手自行攜帶。
12. 入選決賽者，比賽作品可修改外觀及內容 20%左右。
(若超出此範圍者或比較初選作品差異太大者，將由裁判小組討論後決議扣分比重。)
13. 競賽如有任何問題，以裁判會議為主。

(二) 大專職業組-現場義式盤飾點心製作說明：

1. 參賽隊伍以 **1 人/組** 單位。
2. 時間 180 分鐘 (3 小時)。
3. 製作盤飾點心共四盤，使用不同種類及技巧運用分別各兩盤盤飾點心，配方自訂，需依主題「義大利美食」製作，並依現場指定神秘材料(台灣在地食材)與主題搭配呈現。神秘材料呈現方式由個人自訂。但需填寫在製作報告表上告知。否則將給予扣分。
4. 需在時間內填寫完成「製作報告表」及清潔工作。「製作報告表」->當天會發
5. 競賽材料除指定材料外，選手可自行準備，可於賽前秤量後帶至比賽會場，但不可攜帶半成品，所有製作及組合皆需現場完成。(攜帶半成品將給予扣分，依裁判會議為主)
6. 大會現場提供各選手植物性鮮奶油、低筋麵粉、上白糖、奶油、翻糖、榛果醬、巧克力使用，其餘特殊材料請選手自行攜帶。
7. 裝飾用之色素，皆須為食用色素，裝飾用之杏仁膏、巧克力、翻糖等皆須現場製作，不可攜帶已完成之裝飾物、配件。
8. 設備場地：烘焙乙丙級考場配置，特殊設備及工具請自行準備。
9. 初賽需繳交書面作品照片及創作理念。並拍攝 2 分鐘內影片並上傳 **YouTube**(檔名: **2019「ICIF 城市盃」國際烘焙創新創意技藝競賽-參賽者-李 XX**)並填寫網址於報名表中。提供網址給與主辦單位，以便審核。如未照檔名填寫上傳者視同放棄。
10. 評分標準：創意 30%、技巧 40%、組織 20%、衛生 10%
11. 需展示，每組將提供 90*60cm 面積擺設(兩組/一張 IBM 桌)，情境佈置由選手自行攜帶。
12. 入選決賽者，比賽作品可修改外觀及內容 20%左右。
(若超出此範圍者或比較初選作品差異太大者，將由裁判小組討論後決議扣分比重。)
13. 競賽如有任何問題，以裁判會議為主。

八、獎勵項目

高中職組-「現場創意鮮奶油蛋糕裝飾與創意義大利點心製作」獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
ICIF 城市盃-金獎	1 組	獎金新台幣\$12,000 元整及 <u>ICIF 廚藝學院課程學習獎金</u> 歐元\$1,600 元(約新台幣\$58,000 元)	獎盃 1 座 獎狀 1 只 獎品一份
ICIF 城市盃-銀獎	1 組	獎金新台幣\$8,000 元整及 <u>ICIF 廚藝學院課程學習獎金</u> 歐元\$800 元(約新台幣\$29,000 元)	
ICIF 城市盃-銅獎	4 組	獎金新台幣\$5,000 元	
ICIF 城市盃-優勝	6 組	獎金新台幣\$2,000 元	獎狀 1 只
ICIF 城市盃-最佳社群網路人氣獎:由主辦單位提供禮物一份			
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

大專職業組-「現場義式盤飾點心」獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎勵	獎項及獎品
ICIF 城市盃-金獎	1 組	獎金新台幣\$6,000 元及 <u>ICIF 廚藝學院廚藝課程研習獎學金</u> 歐元\$5,950 元 (約新台幣\$226,000)	獎盃 1 座 獎狀 1 只 獎品一份
ICIF 城市盃-銀獎	1 組	獎金新台幣\$4,000 元及 <u>ICIF 廚藝學院課程學習獎金</u> 歐元\$800 元(約新台幣\$29,000 元)	
ICIF 城市盃-銅獎	4 組	獎金新台幣\$2,500 元及 <u>ICIF 廚藝學院課程學習獎金</u> 歐元\$400 元(約新台幣\$14,500 元)	
ICIF 城市盃-優勝	6 組	獎金新台幣\$1,000 元	獎狀 1 只
ICIF 城市盃-最佳社群網路人氣獎: 由主辦單位提供禮物一份			
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

得獎選手請參考附件一(ICIF 課程研習獎學金使用規範及說明)

九、決賽活動日程表

2019「ICIF 城市盃」國際烘焙技藝競賽活動日程表

時 間	活動內容	地 點
08：00~08：30	選手報到	飲和樓 2F
08：40	開幕式	飲和樓 2 樓 201 飲調專業教室
08：55~09：00	前往競賽場地	
09：10~12：10	分組競賽-高中職組	高中職組 - 「現場創意鮮奶油蛋糕裝飾與創意義大利點心製作」 比賽地點：飲和樓 2 樓 202 烘焙專業教室 **指導老師休息室—飲和樓 2 樓 201 飲調專業教室
12：00~13：00	選手休息用餐	
13：00~15：00	~交流活動~ 巧克力工藝展演	飲和樓 2 樓 203 巧克力教室
12：00~13：00	選手報到	飲和樓 2F
13：00~16：00	分組競賽-大專職業組	大專職業組-「現場義式盤飾點心」 比賽地點：飲和樓 2 樓 202 烘焙專業教室
16：30~17：00	高中職/大專職業 頒獎 閉幕式	機器人博物館 1 樓 視聽教室 頒獎
17：00~17：30	留影	
17：30~18：00	賦歸	
(比賽時間為預排時間，如有更動調整，依現場及裁判長為主)		

2019「ICIF 城市盃」國際烘焙創新創意技藝競賽報名表(一)

基本資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 高中職組-現場創意鮮奶油蛋糕裝飾與創意義大利點心製作 <input type="checkbox"/> 大專職業組-現場義式盤飾點心		
學校名稱		科系	
指導老師		指導老師 電子信箱	
指導老師 電話		指導老師 手機	
選手基本資料			
中文姓名 (一)		性別	
出生日期		手機	
電子信箱			
中文姓名 (二)		性別	
出生日期		手機	
電子信箱			
YouTube 網址			
檔名	<u>2019「ICIF 城市盃」國際烘焙創新創意技藝競賽-參賽者-〇〇〇</u>		

身分證(一)

正面

反面

學生證(一)

正面

反面

身分證(二)

正面

反面

學生證(二)

正面

反面

2019「ICIF 城市盃」國際烘焙創新創意技藝競賽參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先審議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 所有參選作品於決賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

此 致 臺北城市科技大學

立同意書人 1：

【親筆簽名】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 2：

【親筆簽名】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國 108 年 月 日

附件一：ICIF 課程研習獎學金使用辦法

1. 大專職業組獎項

冠軍乙名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 5,950 歐元之課程研習獎學金。本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎勵開放得獎人主動申請（詳情請洽主辦單位）。

亞軍乙名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 800 歐元獎學金。本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程/ 義式甜點課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎勵開放得獎人主動申請（詳情請洽主辦單位）。

季軍 4 名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 400 歐元獎學金。本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程/ 義式甜點課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎勵開放得獎人主動申請（詳情請洽主辦單位）。

2. 高中職組獎項：

冠軍乙名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 800 歐元獎學金。本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程/ 義式甜點課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎勵開放得獎人主動申請（詳情請洽主辦單位）。

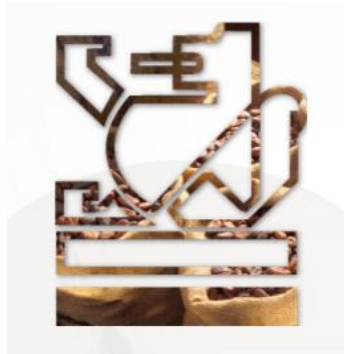
亞軍乙名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 400 歐元獎學金。本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程/ 義式甜點課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎勵開放得獎人主動申請（詳情請洽主辦單位）。

得獎人海外研習須知：

- ✧ 海外研習需於兩年內完成，並由「ICIF 義大利廚藝學院台灣辦事處」協助安排時間，因每年研習梯次有限，若無法配合梯次時間，則視同自願放棄。
- ✧ 海外研習期間需配合主辦單位要求，記錄研習過程，回國後提供研習心得簡報及照片光碟，作為活動紀錄。
- ✧ 海外研習對象限年滿 18 歲之成年人，需出具身份證明文件，未成年者恕無法享有海外研習機會。
- ✧ 若因在職無法前往研習者，視同自願放棄海外研習機會。
- ✧ 主辦單位發放之「課程研習獎學金」（不含機票、保險、簽證、居留申請、零用金等相關費用）
- ✧ 主辦單位將保留活動變更之最終權利。

附件二：競賽指定材料、贊助廠商

贊助廠商：德麥食品股份有限公司



德紐磅裝無鹽奶油



ERH02

金圓金鑽石脂肪抹醬



附件三：競賽指定材料、贊助廠商

贊助廠商：台灣麥斯馬汀有限公司



翻糖系列



榛果系列



果餡系列



巧克力系列

附件三：競賽指定材料、贊助廠商



番茄乾



鳳梨乾



洛神花乾



茂谷椪柑乾



台灣蝶豆花

附件四：義大利點心參考

FOR THE PASTRY CONTEST

- Bavarian rice with black cherries (traditional)
- Yogurt Bavarian with vanilla and strawberries (Modern-creative)
- Chocolate and pear cake (traditional)
- Castagnaccio (Chestnut cake) - (traditional)
- The Neapolitan Pastiera cake (traditional)
- Hazelnut cake with warm Moscato zabaione (traditional)
- Tiramisù (traditional)
- Lady's kisses (traditional)
- Brutti ma buoni (Ugly but good cookies) - (traditional)
- Bonet – Chocolate Pudding from Piedmont (traditional)
- Panna cotta with caramelized pears and extra virgin olive oil shortcrust pastry (Modern-creative)
- Pistachio Cylinder with chocolate cream (traditional but revisited in a creative way)
- Dark chocolate flan with pears and ginger (Modern-creative)
- Cigar dark chocolate with orange mousse filling with citrus sauce (Modern-creative)
- Fried Bomboloni stuffed with custard (traditional)
- Sicilian Cannoli (traditional)
- Gianduja chocolate mousse with “Meliga” (with corn flour) biscuits crumble and mulled wine (vin brulé) pear sauce (Modern-creative)
- Tartlet with citrus fruits and Italian meringue (traditional the ingredients but revisited in a creative way)
- Cream puffs with chocolate cream and cardamom (Modern-creative)



圖片僅供參考