

## 2018【技「糕」一籌 新北稱霸】新北市技能競賽報名簡章

■指導單位:新北市政府

■主辦單位:新北市政府勞工局

新北市政府職業訓練中心

■比賽目的:為能發揚技能價值觀念,鼓勵青年參加職業教育與職業訓練,藉著競賽的方式,促進社會的重視,激起大眾的興趣,並呈現技能引領就業的成效,相互切磋與觀摩,提高技能水準。

■比賽時間:2018年5月19日(星期六)。

■比賽地點:新北市三重區綜合體育館(新北市三重區新北大道1段2號)

■比賽主題:印象新北(請參考附件一)

■比賽組別/名額:

比賽組別	比賽項目		參加名額	比賽時間
翻糖藝術蛋糕	現場動態		不分組 50 名	上午
蛋糕創意裝飾	靜態競賽	A. 拉糖藝術工藝	學生組共 45 名 社會組共 45 名	上午
		B. 巧克力工藝		
		C. 糖花藝術工藝		
	動態競賽	D. 奶油蛋糕裝飾	學生組 35 名 社會組 35 名	下午

■參賽資格:

1. 社會組:限18歲以上未在學之人士,需出示身分證。
2. 學生組:限高中、職(含)以上之在校學生,需出示學生證及身分證。

■參賽規定:

1. 免費參賽。
2. 每一比賽項目,每位參賽者提供材料補助費2,000元,如報名二項比賽,則補助4,000元,以此類推。
3. 報名最後截止日為2018年4月30日(星期一),依各組別之最高限額數接受報名,額滿為止。

■報名方式:電子通訊報名(不接受現場報名)

1. 請上新北勞動雲 <https://ilabor.ntpc.gov.tw/> 下載-

【2018『技糕一籌 新北稱霸』新北市技能競賽報名簡章】

2. 將填寫完成之報名表,郵寄或傳真至新北市政府職業訓練中心。

郵寄地址:22041 新北市板橋區縣民大道2段7號5樓

新北市政府職業訓練中心 收

傳真：(02)89692139/諮詢電話(02)89692150 分機 2126

3. 亦可至官方網站下載比賽簡章或進行線上報名。

官方網站：[www.ntpc-cakecompetition.com](http://www.ntpc-cakecompetition.com)

## 一、競賽項目及規定：

### (一) 翻糖藝術蛋糕技能競賽

1. 為動態現場比賽，每組限 1 人參加，作品需由個人獨立完成。
2. 透明展示箱規格：長 45cm x 寬 45cm x 高度 60cm，若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切帶入會場)，其餘裝飾部份，除支架外，必須是可食用的，否則將扣除分數，比賽時間 120 分鐘。
4. 蛋糕外觀材質須為翻糖披覆加工，材料自備(作品請以翻糖、塑糖、蕾絲糖、甘佩斯、糖霜等為材料，可事先調色完畢)，所有半成品不得攜入。
5. 參賽作品應置於透明展示箱內，底座及壓克力罩請自行準備。且展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可依作品狀況將展示箱拆開審視。

### (二) 蛋糕創意裝飾技能競賽

#### ■ 靜態競賽

#### A. 拉糖藝術工藝

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 透明展示箱規格：長 30cm x 寬 30cm x 高度 50cm，若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 作品的 70% 以上須為拉糖所構成，非拉糖配件(糖板)不可超過作品之 30%。(亦可以全部以拉糖製作)
4. 參賽作品應置於透明展示箱內，底座及壓克力罩請自行準備，展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可依作品狀況將展示箱拆開審視。
5. 透明展示箱內可放置乾燥劑，惟乾燥劑不可外露。
6. 作品不可使用增亮劑，經發現，則不予評分，僅作展示。

#### B. 巧克力工藝

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 透明展示箱規格：長 50cm x 寬 50cm x 高度 80-125cm，若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 作品可使用調溫巧克力、非調溫巧克力及可塑巧克力。

4. 參賽作品應置於透明展示箱內，底座及壓克力罩請自行準備。且展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可依作品狀況將展示箱拆開審視。

### C. 糖花藝術工藝

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 透明展示箱規格：職業組：寬 45cm x 長 45cm x 高 60cm。  
學生組：寬 45cm x 長 45cm x 高 60cm。  
若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 參賽作品應置於透明展示箱內，底座及壓克力罩請自行準備，展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可依作品狀況將展示箱拆開審視。
4. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切帶入會場)，其餘裝飾部份，除支架外，必須是可食用的，否則將扣除分數。

## ■ 動態競賽

### D. 奶油蛋糕裝飾

1. 為動態現場比賽，每組限 1 人參加，作品需由個人獨立完成。
2. 請以海綿蛋糕為基體(8 吋，不需夾餡)，現場使用奶油霜抹面覆蓋，可以杏仁膏、巧克力、拉糖、水果... 裝飾，蛋糕最後呈現在 8 吋的金色蛋糕圓底盤上(請自行準備)，比賽時間 60 分鐘
3. 奶油裝飾不得少於 60 %，杏仁膏、拉糖可預先完成染色，可使用免調溫巧克力，惟所有裝飾用配件皆須現場製作，不可使用半成品，違規者將不予計分。
4. 蛋糕體、奶油霜及相關裝飾食材染料，請自行準備，須皆為可食用。
5. 現場所使用的抹刀、轉台、8 吋金色圓底盤、電磁爐... 等一切製作蛋糕等相關器具，請選手自行準備。

## 二、比賽規則

1. 參賽者應於指定時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查，並持大會所發的選手識別證進出會場。超過規定報到時間，大會將有權取消其參賽資格。
2. 作品完成須作展台布置，並自行設計作品主題介紹立牌(A5 大小)，未準時完成布置，不予計分。
3. 各類別賽事報到時間以及展台規格大小，將統一於活動官方網站公告，請密切留意，不另予以各別通知。

4. 為保持評選過程中公正性，評審有權以手觸碰作品，微破壞或手捏作品，以作為評選方式之一。
5. 動態競賽選手於賽前 15 分鐘就比賽位置，聆聽評審說明比賽注意事項。
6. 第一聲(哨)聲，表示比賽開始，結束前 10 分鐘，會提示結束時間；第二聲(哨)聲，表示比賽結束，所有製作動作必須立刻停止，並立即清理比賽現場和撤出選手自備之所有用品。
7. 為了專業形象，參賽選手須穿著廚師制服(須自備)，並配戴選手證進場參賽，未配掛選手證禁止進入選手休息室，非比賽用器具，請放於選手休息室，勿帶入競賽區
8. 若發現有模仿或類似，不論國內外、比賽或關係業界雜誌…等曾經發表過的作品，將「不列入評審對象」，如為獲獎者，後經檢舉查證屬實者，須繳回獎金及獎狀。
9. 展示之參賽作品及作品主題介紹立牌，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人姓名、特徵或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。
10. 如需使用電源，請於報名表中勾選，未勾選者，一律視為不使用電源，不另事後接受電源之申請。
11. 作品尺寸若超過規定範圍，將不予以評分，僅供展示。
12. 比賽結果遵照評審評選成績發佈，參賽選手不得提出任何異議。
13. 參賽者請於活動當天下午 5:30 至 6:00 取回其參賽作品，如未於指定時間內取回，則視為放棄，主辦單位將自行安排清除作品而不另行通知。
14. 比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。

### 三、評審方式及標準：

#### (一) 評分標準：

比賽組別	比賽項目		評分標準
翻糖藝術蛋糕	動態競賽		技術 30%、創意 20%、主題 20%、配色 20%、衛生 10%。
蛋糕創意裝飾	靜態競賽	A. 拉糖藝術工藝	技術 35%、創意 20%、主題 20%、配色 25%。
		B. 巧克力工藝	
		C. 糖花藝術工藝	
	動態競賽	D. 奶油蛋糕裝飾	技術 30%、創意 20%、主題 20%、配色 20%、衛生 10%。

#### (二) 成績公告

1. 蛋糕創意裝飾靜態組(含學生組、社會組) 成績將於 13:00 公佈
2. 蛋糕創意裝飾動態組(含學生組、社會組)成績於所有競賽結束後一起公佈
3. 翻糖藝術蛋糕競賽(不分組)成績於所有競賽結束後一起公佈
4. 各組獎金獎牌統一於 17:00 頒獎典禮頒發。

### 四、獎勵

比賽組別	比賽項目		獎金			
			金牌	銀牌	銅牌	
翻糖藝術蛋糕	現場動態(不分組)		18,000	12,000	8,000	
蛋糕創意裝飾	靜態競賽	A. 拉糖藝術工藝	社會組	15,000	10,000	8,000
			學生組	10,000	8,000	5,000
		B. 巧克力工藝	社會組	15,000	10,000	8,000
			學生組	10,000	8,000	5,000
		C. 糖花藝術工藝	社會組	12,000	8,000	6,000
			學生組	10,000	6,000	3,000
	動態競賽	D. 奶油蛋糕裝飾	社會組	16,000	12,000	8,000
			學生組	10,000	8,000	5,000

#### (一) 積分競賽獎項：以個人總平均分數給獎，依分數等級頒發獎狀及獎牌。

1. 金牌獎：90~100 分。
2. 銀牌獎：80~89 分。
3. 銅牌獎：70~79 分。

#### (二) 拉糖、巧克力、糖花競賽，社會與學生組，各取佳作數名(名額依活動當日評審

團決定為準)，頒發獎狀予以獎勵。

■注意事項：

1. 比賽中所有攝錄影像及相關參賽者創意內容，主辦單位有使用之權利。
2. 依中華民國稅法規定，競賽之獎金，領取人須負擔 10%之所得稅。
3. 主辦單位在必要情況下保留所有修改比賽規則之權利，但須於賽前由總裁判長向參賽隊伍說明，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。

## 附件一 【技「糕」一籌 新北稱霸】新北市技能競賽比賽主題參考

參賽者得任選新北市內具地方特色之景點作為此次比賽主題，透過巧思、創意、裝飾及個人卓越的烘焙技巧，打造出屬於新北市的藝術蛋糕，以全新視角詮釋新北市風貌，同時滿足視覺與味覺上的雙重饗宴。

■ 參考主題(僅供參考，選手可自行發揮創意)：

10 大新北之最： 全台唯一綠石槽-石門老梅 新北最大百年梯田-石門嵩山 新北最甜心水池-三芝田心 新北最大土地公-中和烘爐地 新北最大湖-汐止金龍湖 新北最老樹-新店九丁榕 全台唯一人力擺渡-新店渡渡口 全台最老郵筒-平溪郵局郵筒 全台最大簾幕式瀑布-平溪十分 新北最老戲院-瑞芳昇平戲院	春季節慶活動： 新北市平溪天燈節 野柳神明淨港文化祭 新北市櫻花季 新北市萬金石馬拉松
	夏季節慶活動： 媽祖文化節 新北市潑水節 新北市桐花季 福隆國際沙雕藝術季 新北市國際鼓藝節 新北市三峽藍染節
	秋季節慶活動： 新北市貢寮國際海洋音樂祭 新北市兒童藝術節 新北市北海岸國際風箏節
	冬季節慶活動： 新北市淡水環境藝術節 泰山獅王文化節 新北市溫泉美食節

更多活動節慶請參考

■ 新北市觀光旅遊網：

<https://tour.ntpc.gov.tw/zh-tw/>

■ 新北市文化局藝文推廣科：

<http://www.culture.ntpc.gov.tw/xmdoc?xsmsid=0G244579145605202263>

## 2018【技「糕」一籌 新北稱霸】新北市技能競賽報名簡章

學生組 報名表

報名日期： 年 月 日

姓名：		身份證字號：		
學校/科系：		出生年月日：		
地址：		E-mail：		
緊急聯絡人/聯絡電話：		聯絡電話：		
參賽項目	<input type="checkbox"/> 翻糖藝術蛋糕(不分組，現場動態)		作品名稱：	
	蛋糕創意裝飾競賽	<input type="checkbox"/> 拉糖藝術工藝(靜態)		作品名稱：
		<input type="checkbox"/> 巧克力工藝(靜態)		作品名稱：
		<input type="checkbox"/> 糖花藝術工藝(靜態)		作品名稱：
		<input type="checkbox"/> 奶油蛋糕裝飾(動態)		作品名稱：
		是否需主辦方提供用電： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
指導老師：				
繳交證件：學生組：學生證及身分證（各影印本 1 份，影本請清晰，以利便識）				
正面		反面		
蛋糕創意裝飾競賽參賽者簽名：		翻糖藝術蛋糕參賽者簽名：		
審核結果：				

**2018【技「糕」一籌 新北稱霸】新北市技能競賽報名簡章**

社會組 報名表

報名日期： 年 月 日

服務單位名稱：

姓名：

身分證字號：

出生年月日：

地址：

E-mail：

聯絡電話：

緊急聯絡人/聯絡電話：

參賽項目	<input type="checkbox"/> 翻糖藝術蛋糕(不分組，現場動態)	作品名稱：	
	蛋糕創意裝飾競賽	<input type="checkbox"/> 拉糖藝術工藝(靜態)	作品名稱：
		<input type="checkbox"/> 巧克力工藝(靜態)	作品名稱：
		<input type="checkbox"/> 糖花藝術工藝(靜態)	作品名稱：
		<input type="checkbox"/> 奶油蛋糕裝飾(動態)	作品名稱：
		是否需主辦方提供用電： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

繳交證件：社會組：身分證（影印本 1 份）

正面	反面
----	----

蛋糕創意裝飾競賽參賽者簽名：

翻糖藝術蛋糕參賽者簽名：

審核結果：