



2025原住民創意烘焙



城市烘焙菁英盃創意產品挑戰賽

一、活動主旨：

本競賽活動，邀請全國高中職之餐飲食品相關科系的在校學生，透過原住民烘焙競賽，展現原住民族群的飲食文化內涵與特色，同時，以利用在地食材以減少碳足跡，鏈結 ESG永續觀念融入創意。希望藉由活動，增進原住民族社群的互動與飲食智慧和價值，提升學生選手研發學習及競爭精神，以傳承並推廣原住民飲食文化的精髓及永續價值理念。

二、指導單位：

教育部、原住民族委員會

三、主辦單位：

臺北城市科技大學 原住民族學生資源中心

臺北城市科技大學 烘焙學程

四、協辦單位：

臺北城市科技大學 課外活動組、原住民樂舞文化社

五、贊助單位：（依筆畫）

水灣企業、利升食品、尚妍企業、德麥食品公司、饗賓餐飲集團

六、報名時間：

即日起至114年4月11日(五)止

七、報名對象：

全國各高中職之餐旅食品相關科系之在學學生

八、報名方式：

1.填寫 QR code報名表單

2.參賽報名表(附件一~三)



QR code報名表

(附件一~三報名資料請上傳至 tpcuyanmin@gmail.com)

九、 聯絡資訊：

臺北城市科技大學原資中心 鄭小姐 E-mail：yc.cheng@tpcu.edu.tw

電話：02-28927154 轉2600 傳真：02-28929203

十、 競賽時間：

現場競賽 114年4月18日(五)

十一、 競賽地點：

臺北城市科技大學 台北市北投區學園路2號

靜態競賽地點：飲和樓2樓201飲調教室

動態競賽地點：飲和樓2樓202烘焙專業教室

十二、 競賽項目：(每組參賽者2人)

動態項目	靜態項目
1. 創意蛋糕裝飾組	1. 創意餅乾伴手禮 2. 創意麵包組

十三、 競賽內容：

1. 動態及靜態競賽作品內容以原鄉部落設計為主題，參賽作品的材料最少需含有其中一項：馬告、刺蔥粉、山肉桂粉。
2. 創意競賽材料由參賽者自行準備，現場不提供。
3. 材料種類不限，可搭配在地農產素材，創作理念須為原創，且商品應具有商業應用價值，以利未來推廣之需。

十四、 獎勵辦法: (依比賽組項，分別選出)：

1.動態組(創意蛋糕裝飾組)：

獎 項	單 位	說 明
金牌	1隊	獎金新台幣10,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座、廠商贊助禮品。
銀牌	1隊	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座、廠商贊助禮品。
銅牌	1隊	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座、廠商贊助禮品。
優勝	3隊	獎狀壹紙、掛牌壹面、廠商贊助禮品。
創意	1隊	獎狀壹紙、掛牌壹面、廠商贊助禮品。
人氣	1隊	獎狀壹紙、掛牌壹面、廠商贊助禮品。
佳作	數隊	獎狀壹紙。

2.靜態組獎項(創意餅乾伴手禮組、創意麵包組)：

獎 項	單 位	說 明
金牌	1隊	獎金新台幣6,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座、廠商贊助禮品。
銀牌	1隊	獎金新台幣4,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座、廠商贊助禮品。
銅牌	1隊	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座、廠商贊助禮品。
優勝	3隊	獎狀壹紙、掛牌壹面、廠商贊助禮品。
創意	1隊	獎狀壹紙、廠商贊助禮品。
人氣	1隊	獎狀壹紙、廠商贊助禮品。
佳作	數隊	獎狀壹紙。

十五、競賽暨頒獎典禮流程：

1. 競賽時，參賽者需於規定時間內完成作品製作/展示，且需於指定桌面區域內完成陳列以接受評分，所有陳列布置容器與配件由選手自行準備，並在規定時間內完成受評。
2. 競賽當日流程

參 賽 選 手		
時 間	活 動	地 點
0900-0930	選手報到	財經大樓 2F
0930-0950	開幕典禮(長官致詞)	國際會議中心(財經2F)
0950-1000	1.選手進入賽場就位 2.賽程說明	靜態場地：飲和樓201教室 動態場地：飲和樓202教室
1000-1230	1.動態選手競賽、評審時間	飲和樓202烘焙專業教室
	2.靜態展台布置及作品說明、評審時間	國際會議中心(財經2F)
	3.現場專業烘焙展演活動	飲和樓204示範教室
1230-1400	1.午餐時間/成績統計時間/選手觀摩	選手休息室：財經202教室
	2.競賽主題展演活動	飲和樓204示範教室
1400-1500	頒獎典禮/閉幕	國際會議中心(財經2F)

十六、競賽組別及評分項目：

動態競賽		
組別	競賽說明	評分項目
創意蛋糕裝飾組	- 創意蛋糕裝飾，作品需由個人獨立於60分鐘內完成，裝飾永續意象8吋蛋糕。 - 參賽作品的材料最少需含有其中一項：馬告、刺蔥粉、山肉桂粉。 - 所有裝飾材料需由參賽者自備，裝飾產品需現場製作，不可攜帶半成品。 - 裝飾材料可預先染色，可使用奶油霜、動物性鮮奶油、脂肪抹醬、翻糖或巧克力。 - 蛋糕體可以事先裁剪完成。 - 現場只提供桌上型攪拌機，選手使用到的器具請自行攜帶。 - 選手自行準備適合蛋糕成品的底盤或盤子。 - 需展台布置、主題說明、製作表及附上創意理念。	主題明確20% 創意巧思30% 產品技巧30% 視覺美觀20%

靜態競賽		
組別	競賽說明	評分項目
餅乾伴手禮組	- 創意餅乾必須製作3款造型以上造型。 - 參賽作品的材料最少需含有其中一項：馬告、刺蔥粉、山肉桂粉。 - 主題以永續發揮，需要呈現至少3種以上的技法。 - 完成2份伴手禮成品。 - 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。 - 伴手禮包材及形狀不拘，請自行設計備好。 - 展示桌90 cm x 60 cm。 - 需展台布置、主題說明、製作表及附上創意理念。 - 外裝飾品、檯布、擺設布置，均由選手自行準備。	主題明確20% 創意巧思30% 產品技巧30% 視覺美觀20%
創意麵包組	- 創意麵包必須製作3款創意，每款5件，共呈現15件；每件作品約在60-180公克。 - 參賽作品的材料最少需含有其中一項：馬告、刺蔥粉、山肉桂粉。 - 需要呈現至少3種以上的技法。 - 麵包上的裝飾與顏色必須是可食性材料。 - 展示桌90 cm x 60 cm。 - 需展台布置、主題說明、製作表及附上創意理念。 - 外裝飾品、檯布、擺設布置，均由選手自行準備。	主題明確20% 創意巧思30% 產品技巧30% 視覺美觀20%

※ 相關競賽說明與評分結果，由大會裁判最終審核權與決定權，不接受其他評議。

十七、注意事項：

1. 凡參賽者，視為同意並遵守本簡章各項規定，主辦單位對簡章有解釋及變更等權利；所有參賽表件視為本簡章之一部分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，無故缺席者或競賽開始後20分鐘未到場選手，視同放棄比賽資格。
3. 主辦單位為教育、研究及推廣目的，對參賽作品有公開展示權、編輯權、重製權、散佈權、公開口述權、公開演出權、公開上映權、公開播送權、公開傳輸權、電子書、登載網路、相關文宣出版品發行及販售等使用之權利，且不限地域、時間、媒體、型式、次數、內容與方法之使用，亦得依著作財產權之規定，授權作品圖檔供藝術相關研究者文（圖）稿撰述之引用，參賽者不得對主辦單位行使著作人格權與異議。
4. 有下列情形者，經查屬實，取消其參賽資格；已獲獎者，取消其獲獎資格，追繳所獲獎金、獎狀等，並賠償相關費用：
 - 甲、抄襲、冒名頂替他人作品者。
 - 乙、作品所有權非屬參賽者本人者，如遇爭議，由參賽者負責。
 - 丙、違反他人著作權、智慧財產權或其他法律相關規定者。
 - 丁、該作品曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品（不含入選者）。
 - 戊、不願接受主辦單位展出或放棄得獎獎項者。
5. 評分時作品請勿露出學校 Logo 或學校名稱。
6. 參賽者可在限定時間內展示作品，若超出展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示。
7. 若展品不符規則或超過大會所提供之空間，主辦單位可取消其參賽資格。
8. 主辦單位概不負責保管參賽者所攜帶之器具與個人之財物。
9. 主辦單位在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經主辦單位許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展作品。
10. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。
11. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之電子檔，不接受紙本郵寄。

12. 比賽會場於規定時間開放，比賽結束後，由參賽選手自行撤場，並將垃圾集中於處理區內。
13. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
14. 主辦單位及承辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽，惟主辦單位保留調整選擇之權利。

十八、交通資訊：

開車：從台北市區往士林方向，直行承德路左轉接大度路至底，接中央北路四段，左轉至學園路至底即可抵達，請由學校後門進入，右邊為停車場。

捷運：搭至捷運關渡站，從捷運關渡站一號出口出站，搭乘紅55(校前門)或紅35(校後門)，即可抵達本校。

