

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

壹、目的：本活動以充滿神秘與驚奇的『萬聖節』為主題，舉辦正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽，誠摯邀請全台高中職餐旅相關科系，通過巧妙的蛋糕裝飾展現萬聖節的獨特魅力，激發無限的創意靈感。我們期待參賽者運用色彩斑斕的糖霜、獨特的造型設計以及充滿幻想的裝飾，打造令人驚嘆的萬聖節蛋糕。只要你擁有創意與熱情，這裡就是你的夢幻舞台！

貳、主辦單位：正修學校財團法人正修科技大學餐飲管理系

參、指導單位：教育部、正修學校財團法人正修科技大學

肆、參賽對象：高中職餐旅相關科系

伍、初賽日期：113年10月17日(星期四)23:59前送出Google 表單

陸、決賽日期：113年10月31日(星期四)

時間：08:00~16:00(08:00~08:30 報到)

地點：正修科技大學 餐飲管理系 (高雄市烏松區澄清路 840 號)

教室：烘焙教室 (17-0104 教室)

柒、報名辦法：採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽以書面作品審查，遴選 12 組晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。

(一) 報名資格

參賽者以全台高中職餐旅相關科系組隊報名，2 人一組。若經查核與參賽資格不符者，主辦單位得取消其參賽權。

(二) 報名資料於 113 年 10 月 17 日 (星期四) 23:59 前填妥 Google 表單，含上傳授權同意書(附件一)、個資收集告知事項(附件二)及學生證正反面。



競賽報名 GOOGLE 表單

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

捌、競賽方式

競賽主題：以萬聖節為主題的創意蛋糕裝飾，以三個八吋蛋糕為基底，裝飾材料可以用翻糖、巧克力、鮮奶油等可食用性裝飾品，設計一款符合萬聖節節慶的一個裝飾蛋糕。尺寸大小長*寬 50 公分內、高 60 公分內。

一、初賽

1. 競賽規範：

- (1) 參賽者須將產品設計之理念及使用材料填寫清楚。
- (2) 資料於 113 年 10 月 17 日（星期四）23:59 前填妥 Google 表單。※比賽作品上傳(以彩色且以不失真為原則)。
- (3) 主辦單位於 113 年 10 月 18 日（星期五）遴選 12 組晉級決賽，以電話通知晉級選手並公佈在餐飲管理系系網 <https://fbm.csu.edu.tw/>。
- (4) 比賽內容如有任何問題可電洽 正修科技大學餐飲管理系系辦公室 07-7358800 轉 2452。

2. 初賽成績採計方式：

項目	評分分類	百分比
設計理念	設計理念之主題性	40 %
	設計理念之創意度	30 %
使用材料	材料之挑選搭配	30 %

二、決賽

1. 競賽規範

- (1) 參賽選手須自行準備三個八吋蛋糕及所寄初賽照片中之材料且需於現場裝飾，不可攜帶半成品，違者以零分計算。所呈現之產品須完全符合初賽資料之配方及照片。
- (2) 參賽選手須製作產品設計理念說明表陳列於成品桌，每組成品桌為 90x60 公分，展示區現場不提供電源。
- (3) 展台解說：現場解說展示作品之理念，每組競賽時間為 3 分鐘。

2. 決賽成績採計方式：

項目	評分分類	百分比
現場實作	主題性	30 %
	技巧難度	20 %
展台布置	作品理念	15%
	產品設計理念說明表	15 %
	創意度	20 %
展台解說	解說、服裝造型	加分

註：

- (1) 結算總成績以總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績，採計取至小數點下二位，後於決賽當日公布成績並進行頒獎。
- (2) 違規項目：夾帶成品或半成品進場等，不予計分。逾時未完成作品，不予計分。請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

玖、 競賽注意事項：

1. 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。
2. 選手報到時請攜帶學生證以便核對身份。
3. 賽前五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
4. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
5. 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。
6. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。
7. 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣五分。
8. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備比賽所需之菜卡。
9. 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具（餐盤、杯具等）及個人用具、刀具等由選手自行準備。
10. 主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
11. 參賽者參與本活動之同時，即同意本活動之活動辦法、相關注意事項及規範。如有違反，主辦單位得取消其參與活動資格或得獎資格，若因此而造成主辦單位損失，並應負損害賠償之責。
12. 參加者保證所有填寫或提出之資料均為真實正確，且未冒用或利用任何第三人之資料。如有不實或不正確之情事，將被取消參加或得獎資格。如因此致主辦單位無法通知參加者得獎訊息時，主辦單位不負責任，且如有損害於主辦單位或其他任何第三人時，參加者應負一切相關責任。
13. 參賽作品必須為原創，嚴禁涉及色情、暴力、毀謗、人身攻擊、宗教議題、政治議題及不雅作品之內容，如發現違反中華民國相關法令規定或涉及仿冒、盜用他人作品之情事，經他人檢舉查證後，主辦單位得立即取消該作品之參賽資格，若得獎者已領取獎項，應將所領取之獎項，無條件繳回主辦單位。參賽者如有違反著作權之法律責任由參加者自行負責，並承擔主辦單位之一切損失，主辦單位不負任何法律責任。
14. 得獎作品之著作權歸「正修科技大學」，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利，均不另予通知及致酬。
15. 得獎者應於主辦單位通知期限內，填妥依主辦單位要求之領獎文件後領取獎項，逾期則視為棄權，不再補發。領獎者所提供之身分證明文件如與得獎者資料不符時，主辦單位得要求得獎者提出相關證明文件，若無證明文件或文件內容不符，主辦單位得取消其得獎資格。

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

16. 依中華民國稅法規定，獎項金額若超過新台幣 1,000 元，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據、個人銀行或郵局帳號及身分證影本方可領獎；若獎項金額超過新台幣20,000 元，需另先繳納 10% 稅額。若不願意配合，則視為自動放棄得獎權利，不具得獎資格。
17. 如本活動因不可抗力之原因(如：COVID-19 疫情、颱風…等)無法執行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或暫停本活動。參與活動者不得提出任何異議或要求。
18. 如有任何因電腦、網路、電話、技術或不可歸責於主辦單位之事由，而使參加者所寄出或登錄之資料有遲延、遺失、錯誤、無法辨識或毀損之情況時，主辦單位不負任何法律責任，任何損失均與主辦單位無關。
19. 主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利。
20. 本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由承辦單位隨時修正並公佈之。
21. 參加者同意主辦單位得提供相關宣導訊息或其他活動訊息寄至報名表填寫之電子信箱。
22. 活動當日下午舉辦一場精采演講。報名參加者發給研習時數。
23. 主辦單位提供器材清單：

名稱	數量	名稱	數量
攪拌機 (1 貫)	1	剪刀	1
攪拌機 (8 公升)	1	量杯	1
烤箱 (一盤量)	1	量匙	1
烤盤	2	篩網	1
電磁爐	1	小鋼盆	2
打蛋器	1	大鋼盆	1
橡皮刮刀	1	塑膠盆 (大)	6
塑膠刮板	1	塑膠盆 (小)	6
切麵刀	1	成品框	1
蛋糕轉台	1	冰塊	有

壹拾、 競賽獎勵：

初賽：入圍決賽隊伍每隊頒發入圍獎金1,000元

決賽：

第一名：獎金10,000元，獎盃及獎狀

第二名：獎金 8,000元，獎盃及獎狀

第三名：獎金 5,000元，獎盃及獎狀

優 勝：獎狀

佳 作：獎狀

註：若參加組數未達預估錄取數 3 倍，主辦單位有權調整不足額錄取之審核權。

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

日程表

時間	內容	地點
08：00~08：30	選手報到	17-0101
08：30~08：55	開幕儀式	17-0405
09：00~09：10	賽前說明	17-0104
09：10~11：40 (2 小時 30 分)	現場製作	17-0104
	展台布置	17-0405
11：50~12：30 (40 分)	展台解說	17-0405
12：30~13：30	午餐	17-0303
13：30~15：00	研習活動	17-0104
15：10~16：00	頒獎典禮+閉幕式	17-0405

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

附件一

授權同意書

茲同意主辦單位將本人參加「『萬』有『飲』力-2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習」活動之過程與作品，以紙本或電子形式儲存、製作與利用(例如實作過程、作品錄製、作品理念所使用之資料檔案)；本活動中所拍攝有關文字、相片及消像，均可在官方網站及相關刊物使用，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利，均不另予通知及致酬。主辦單位享有完整著作之著作權。

請二位參賽者詳閱「授權同意書」後於簽名，以表示同意「授權同意書」之內容。

此致

正修科技大學

參賽者 1 簽名處	參賽者 2 簽名處
--------------	--------------

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

附件二

個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

※填寫、寄出本競賽活動表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由正修科技大學(簡稱本單位)，辦理「『萬』有『飲』力-2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習」(以下簡稱本活動)，並由本單位蒐集個人資料。
2. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、身分證字號、生日、電話、電子信箱)等。
3. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
4. 個人資料利用之對象及方式：由本單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
5. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本單位收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

請二位參賽者詳閱「個資蒐集告知事項」後於簽名，以表示同意「個資蒐集告知事項」之內容。

參賽者 1 簽名處	參賽者 2 簽名處
------------------	------------------

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

附件三

交通指引



正修科技大學交通位置圖

高雄市鳥松區澄清路840號 電話：07-7358800 傳真：7315367



註：中山高速公路南下九如交流道禁止直接左轉九如路，須直行經過引道再接回九如路。

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

國道 1 號南下：

1. 下九如交流道左轉（需經迴轉道）九如路直行，至陽明路左轉續行至覺民路右轉，循覺民路至澄清路左轉直行即可抵達。
2. 下中正交流道左轉中正路直行，至澄清路左轉直行即可抵達。

國道 1 號北上：

1. 下三多交流道右轉三多路直行，至澄清路左轉直行即可抵達。
2. 下中正交流道右轉中正路直行，至澄清路左轉直行即可抵達。

國道 3 號南下：

國道 10 號往高雄端（西），下仁武交流道直行，至鳳仁路左轉直行，至大埤路右轉直行即可抵達。
接國道 10 號往高雄端（西），至鼎金系統交流道接國道 1 號，按本校國道 1 號南下指引說明即可抵達。

國道 3 號北上：

接國道 10 號往高雄端（西），下仁武交流道直行，至鳳仁路左轉直行，至大埤路右轉直行即可抵達。
接國道 10 號往高雄端（西），至鼎金系統交流道接國道 1 號，按本校國道 1 號南下指引說明即可抵達。

省道台 1 線：

經由高雄市民族路接九如路（東）直行，至陽明路左轉續行至覺民路右轉，循覺民路至澄清路左轉直行即可抵達。

台 88 線東西向快速道路：

西向接國道 1 號北上續行，下三多交流道或中正交流道後右轉直行，至澄清路左轉直行即可抵達。

高鐵左營站：

1. 往台鐵車站轉乘火車（或由 2 號出口轉乘高雄捷運）至台鐵高雄站，於高雄火車站前站出口搭乘高雄市公車 60 號、高雄客運 60 號抵大華村(正修科大)站下車。
2. 由 3、4、5 號出口轉搭計程車,至本校約 20 分鐘。

台鐵高雄站：

1. 前站出口搭乘高雄市公車 60 號、高雄客運 60 號抵大華村(正修科大)站下車。
2. 後站出口搭乘計程車至本校約 15 分鐘。

高市公車抵達本校路線：

60、70、217、紅 30、橘 7A。

高雄客運抵達本校路線：

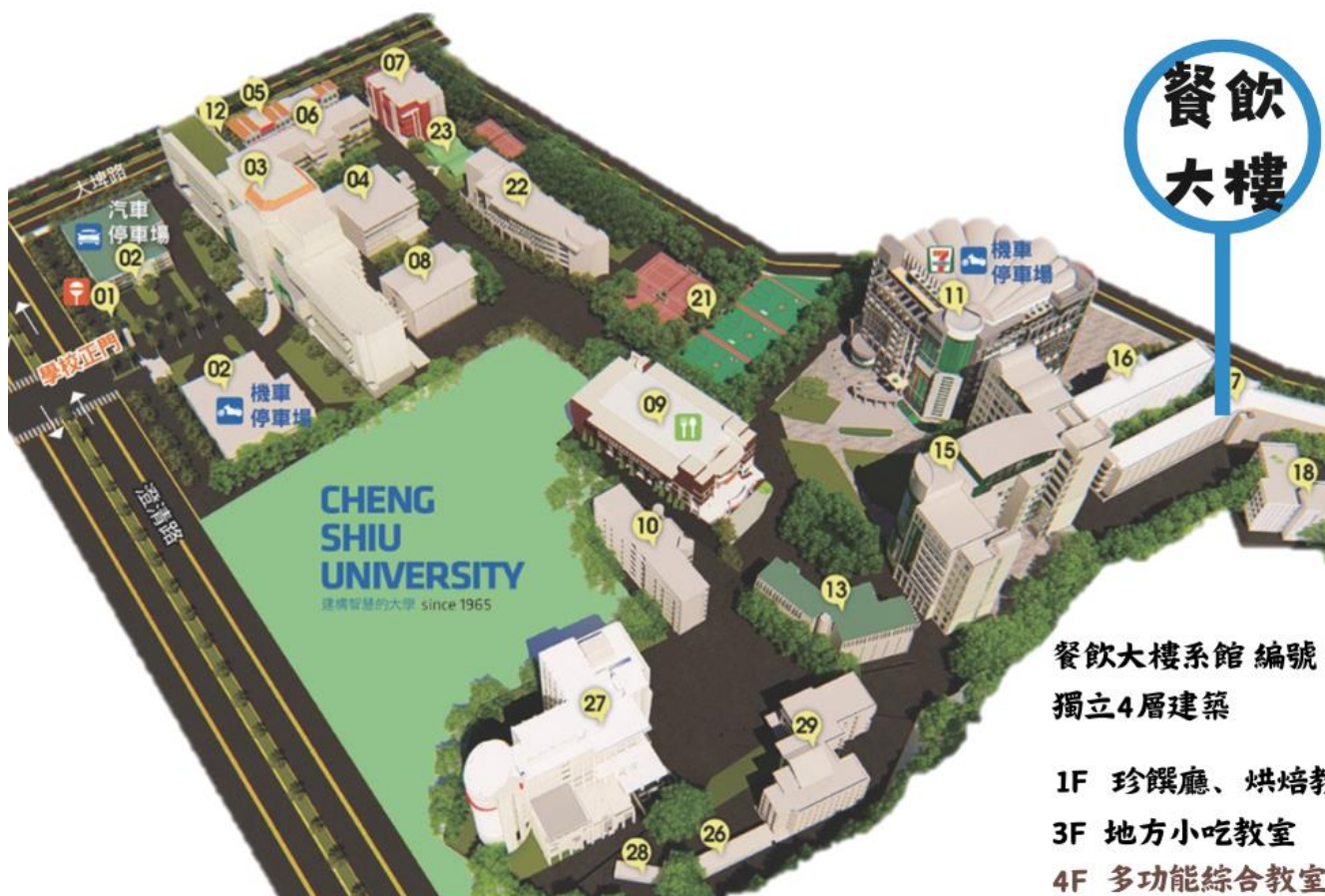
60、8006、8008、8009、8021、8041、8048、8049、橘 12。

『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

附件四

競賽會場



『萬』有『飲』力

2024 正修盃全國創意萬聖節蛋糕裝飾大賽暨研習

附件五

Google 表單內容

隊伍名稱	
學校名稱	
參賽者 1(隊長)	參賽者姓名
	科系年級
	參賽者手機(通訊聯絡用)
	參賽者 E-mail (通訊聯絡用)
	參賽者 LINE ID (通訊聯絡用)
	用餐習慣
	學生證
參賽者 2	參賽者姓名
	科系年級
	參賽者手機(通訊聯絡用)
	參賽者 E-mail (通訊聯絡用)
	參賽者 LINE ID (通訊聯絡用)
	用餐習慣
	學生證
同意書上傳處	附件一 授權同意書
	附件二 個資蒐集告知事項
指導教師資訊	用餐習慣
	教師姓名
	聯絡方式
作品說明書	產品名稱
	主材料
	副材料
	製作過程
	作品特色
	產品照片