【2020 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、勞動部勞動力發展署

■**主辦單位:**新北市政府勞工局、新北市政府職業訓練中心

■**競賽目的：**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。

■**競賽時間：**109 年 3 月 21 日（星期六）。

■**競賽地點：**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）

■**競賽項目/組別/名額：**

競賽項目		競賽組別	名額	競賽時間
翻糖蛋糕競賽		靜態展示組	30	上午
		動態競賽組	20	上午
蛋糕創意裝飾	動態 奶油蛋糕裝飾競賽	高中(職)組	40	上午
		大專組	30	下午
		社會組	30	下午
	動態 盤飾蛋糕甜點	不分組	20	上午
	動態 果凍雕花	不分組	20	上午
	靜態 糖花藝術	高中(職)組	30	上午
		大專組		
		社會組		
	靜態 杏仁膏藝術工藝	高中(職)組	30	上午
		大專組		
		社會組		

備註：每項目名額將會依照實際報名人數略有調整之，實際參賽人數請依大會現場公告為主。

■**參賽資格：**

1. 曾獲 2019 技糕一籌新北稱霸新北市技能競賽冠軍者，禁止報名該項目，但可報名其他項目或者更高級別的賽事。
2. 社會組：年滿 15 歲，未在學之人士，需出示身分證。
3. 學生高中組：限目前就讀高中、職(含)之在校學生，需出示學生證及身分證。
4. 學生大專組：限目前就讀大專院校(含專四、專五)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. 每一競賽項目，每位參賽者提供材料補助費 2,000 元，如報名二項競賽，則補助 4,000 元，以此類推。
3. 報名最後截止日為 109 年 3 月 6 日(星期五)，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-
   【『2020 技糕一籌 新北稱霸』新北市技能競賽報名簡章】
2. **線上報名(推薦)：**至官方網站下載競賽簡章或進行線上報名。
   官方網站：www.ntpc-cakecompetition.com
   線上報名：請掃描右側 QR code
3. **紙本報名：**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：23671 新北市土城區金城路一段 101 號 6 樓(土城區公所 6 樓)
   新北市政府職業訓練中心　收
   電話：02- 89692150 分機 301 與 307
   傳真：02- 89692139

一、 競賽項目及規定：

- 翻糖蛋糕競賽：

（一）靜態展示組：

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 作品規格：寬 45cm x 長 45cm x 高度不限。若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 選手可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審時視狀況需將展示箱拆開審視。
4. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代，其餘裝飾部份，除支架外，必須是可食用的，否則將扣除分數。

（二）動態競賽組：

1. 為動態現場競賽，每組限 1 人參加，作品需由個人獨立完成。
2. 作品大小：長 45cm x 寬 45cm x 高度不限，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，得事先裁切並披覆完成帶入會場，但不可有刷色、噴色或其他半成品於披覆體外先行完成，其餘裝飾部份，除支架外，必須是可食用的，否則將扣除分數，競賽時間 90 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. 現場一切製作蛋糕等相關器具，請選手自行準備。
6. 選手可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審時視狀況需將展示箱拆開審視。

➢ 蛋糕創意裝飾：

（三）奶油蛋糕裝飾競賽(高中、大專組)

1. 為動態現場競賽,製作單層蛋糕,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(鮮奶油或奶油霜)抹面覆蓋,奶油(鮮奶油或奶油霜)裝飾不得少於 70 %,可以用巧克力、水果...裝飾，可使用免調溫巧克力，蛋糕最後呈現在 8 吋的金色蛋糕圓底盤上(請自行準備)，競賽時間 60 分鐘。
3. 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(鮮奶油或奶油霜)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…等一切製作蛋糕等相關器具，請選手自行準備。
6. 選手可依個人狀況事先準備染色奶油(鮮奶油或奶油霜)。

（四）奶油蛋糕裝飾競賽(社會組)

1. 為動態現場競賽,製作雙層蛋糕,每組限 1 人參加,作品需由個人獨立完成。
2. 底層請以海綿蛋糕為基體(10 吋，不需夾餡)，第二層亦同，但尺寸可依個人需求選擇 8 吋或 6 吋蛋糕基體，蛋糕高度不限。
3. 現場使用奶油(鮮奶油或奶油霜)抹面覆蓋，奶油(鮮奶油或奶油霜)裝飾不得少於 70 %，可以用巧克力、水果...裝飾，可使用免調溫巧克力，蛋糕最後呈現在金色蛋糕圓底盤上(請自行準備)，競賽時間 90 分鐘。
4. 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。
5. 蛋糕體、奶油(鮮奶油或奶油霜)及相關裝飾食材染料，請自行準備，須皆為可食用，但雙層用支架可為不可食用之材質。
6. 現場所使用的抹刀、轉台、金色圓底盤…等一切製作蛋糕等相關器具，請選手自行準備。
7. 選手可依個人狀況事先準備染色奶油(鮮奶油或奶油霜)。

（五）果凍雕花

1. 以個人賽動態賽模式進行。
2. 一律使用 8 吋果凍體，高度不得低於 5 公分以下，形狀 :方型、圓形、梅花型、心型、不設限。
3. 每組作品至少需要三朵以上之雕花，搭配其他兩種類型以上之型飾，且不需於果凍體外有不可食的裝飾物。
4. 製作的顏料用天然蔬菜或水果調色、人工色素亦可，上面不做擠花裝飾。若有違規，作品不列入計分僅作展示。
5. 所有雕花器具由選手自行準備，果凍體可事先完成。
6. 完成後，移動至指定區域展示。

（六）盤飾蛋糕甜點

1. 以個人動態賽模式進行，現場完成作品。
2. 所有裝飾用配件可用半成品，需要現場完成組裝，不得事前完成擺設。
3. 組裝時間為 50 分鐘內需完成，並將作品放置於指定展桌上，逾時予以扣分。
4. 作品為兩式各兩盤，每盤以一人份為主，盤體需一致，每盤需搭配不同的款式的糕點及不同的擺盤樣式，每式中，一盤為評審試吃(三位評審)，另一盤為展示用。
5. 作業區即是展示區，完成作品後原地展示，並不得放置任何物品於展示區及桌面下方，違者將會扣分。
6. 作品規格：整體擺盤桌 90cm*60cm，使用盤具樣式、尺寸、高度不限，需要自備，若超過指定空間規格，則僅作成品展示，不予以計分。
7. 盤上糕點與醬料擺設，需一律為可食性食材(拉糖、巧克力、杏仁膏、翻糖…等皆可)，若查非可食將扣除技術全部分數。
8. 展示用之展架、抬布、燈光及佈置品皆由選手自行決定準備，各展示桌可提供插座電源。
9. 組裝時現場不得有如瓦斯爐等明火及高耗能的微波爐使用，但電磁爐不限。
10. 現場所使用的抹刀、轉台、擠花袋…等，一切製作蛋糕等相關器具，請選手自行準備。

（七）糖花藝術

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 作品規格：寬 45cm x 長 45cm x 高度不限。若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 選手可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審時視狀況需將展示箱拆開審視。
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。

（八）杏仁膏藝術工藝

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 作品規格為直徑寬 45cm x 長 45cm x 高度不限。若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 選手可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審時視狀況需將展示箱拆開審視。
4. 蛋糕體可選海綿蛋糕、水果蛋糕、奶油蛋糕任一種，需可食用，蛋糕體基座的高度自由。
5. 全體務必全為杏仁膏，不可翻糖披覆、保麗龍、塑膠、牙籤、鐵絲，違規將不予評分(★★審查時會使用竹籤來測試，若是有不能插入的狀況，將不列入評審對象。)
6. 使用杏仁膏覆蓋，以杏仁膏修飾，必須加入裱花花飾、拉線條，除了可以用粉糖、酒來調節杏仁膏的硬度外，不可添加其他材料（不可以使用二酸），亦不得使用其他的材料(★★不可以使用翻糖或義大利麵、蕎麥麵等乾麵條)。
7. 作品成品需呈現在金(銀)色蛋糕底盤上，請選手自行準備。

二、 競賽規則

1. 參賽者應於指定時間內報到，進行賽前準備及競賽材料檢查，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 分鐘就競賽位置，聆聽評審說明競賽注意事項。
6. 第一聲(哨)聲，表示競賽開始，結束前 10 分鐘，會提示結束時間；第二聲(哨)聲，表示競賽結束，所有製作動作必須立刻停止，並立即清理競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，非競賽用器具，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、競賽或關係業界雜誌…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. **參賽之作品，若經主辦單位判斷嚴重不符合規定者，或明顯採用現成蛋糕，將不於展示，並取消該選手之補助金。**
10. 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。
11. 如需使用電源,請於報名表中勾選,並註明用電設備及瓦特(W)數,未勾選者，一律視為不使用電源，現場亦不提供電源使用，本賽事僅提供 110V 的電力。
12. 作品尺寸若超過規定範圍，將不予以評分，僅供展示。
13. 競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。
14. 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。
15. 競賽時禁帶手錶、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。
16. 所有靜態競賽及動態競賽完成後，須保持桌面上及桌面下之清潔，各式容器不得擺放於競賽區域內(包含桌檯下)，區域整潔也將列入評分考量。
17. 依照競賽項目不同，主辦單位將規劃不同的展示區，除盤式點心展示區為 90*60(單位:cm)外，其他項目為 60*60(單位:cm)面桌予靜態賽事選手展示作品。

三、 評審方式及標準：

（一）評分標準：

競賽項目	競賽組別	評分標準
翻糖蛋糕技能競賽	靜態展示組	技術 45%、創意 30%、配色 25%。
	動態競賽組	技術 40%、創意 30%、配色 20%、衛生 10%。
蛋糕創意裝飾	動態 奶油蛋糕裝飾競賽	技術 40%、創意 30%、配色 20%、衛生 10%。
	動態 盤飾蛋糕甜點	口味 35%、展台布置 30%、創意 25%、衛生 10%。
	動態果凍雕花	技術 40%、創意 30%、配色 20%、衛生 10%。
	靜態糖花藝術	技術 45%、創意 30%、配色 25%。
	靜態杏仁膏藝術工藝	技術 45%、創意 30%、配色 25%。

（二）成績公告

1. 翻糖蛋糕技能競賽(含學生組、社會組)成績於所有競賽結束後一起公佈
2. 蛋糕創意裝飾藝術(含學生組、社會組)成績於所有競賽結束後一起公佈
3. 各組獎金獎牌統一於 17:00 頒獎典禮頒發。

四、 獎勵

（一）積分競賽獎項：以所有評審給分加總後，平均分數給獎，依分數等級頒發獎狀及獎牌(獎金另算)。

1. 金牌：總積分達 90 分(含)以上，頒發金牌及獎狀予以獎勵。
2. 銀牌：總積分達 85 分(含)以上未達 90 分，頒發銀牌及獎狀予以獎勵。
3. 銅牌：總積分達 80 分(含)以上未達 85 分，頒發銅牌及獎狀予以獎勵。
4. 佳作：總積分達 70 分(含)以上未達 80 分，頒發佳作獎狀予以獎勵。
5. 主辦單位保有最後調整權，將依據最後報名參賽人數做進行獎牌比例調整，依主辦單位最後之公告為準。

（二）所有項目分數達 80 分以上時，根據不同項目，依照名次取前幾名另頒發獎金，超過第三名後，皆採用第三名獎金金額。但考量競賽品質，若該項目評分皆未達 80 分時，則取消該項目競賽獎金。

1. 所有項目積分最高前三名者，另頒發獎金。
2. 主辦單位保有最後調整權，將依據最後報名參賽人數做進行得獎比例調整，

依主辦單位最後之公告為準。

（三）獎金分配表： 總獎金 601,000 元整

競賽項目		競賽組別	獎金		
			第一名	第二名	第三名
翻糖蛋糕技能競賽		靜態展示組	30,000*1 名	20,000*2 名	15,000*3 名
		動態競賽組	25,000*1 名	15,000*2 名	10,000*2 名
蛋糕創意裝飾	動態奶油蛋糕裝飾競賽	高中組	10,000*1 名	8,000*2 名	5,000*4 名
		大專組	10,000*1 名	8,000*2 名	5,000*3 名
		社會組	12,000*1 名	10,000*2 名	6,000*3 名
	動態盤飾蛋糕甜點	不分組	15,000*1 名	10,000*1 名	8,000*2 名
	動態果凍雕花	不分組	15,000*1 名	10,000*1 名	8,000*2 名
	靜態糖花藝術	高中組	15,000*1 名	10,000*1 名	5,000*1 名
		大專組	15,000*1 名	10,000*1 名	5,000*1 名
		社會組	18,000*1 名	10,000*1 名	8,000*1 名
	靜態杏仁膏藝術工藝	高中組	15,000*1 名	10,000*1 名	5,000*1 名
		大專組	15,000*1 名	10,000*1 名	5,000*1 名
		社會組	18,000*1 名	10,000*1 名	8,000*1 名

備註：

1.此表為目前預估的獎金配額，最終將依各組報名組數之比例調整獎金人數。

2.本競賽採積分賽制，所有項目分數達 80 分以上時，將根據不同項目依照名次取前幾名另頒發獎金。

超過第三名後，皆採用第三名獎金金額。但考量競賽品質，若該項目評分皆未達 80 分時，則取消該項目競賽獎金。

■注意事項：

1.競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競賽規則之權利，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。

【2020 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

<table>
<tr><td colspan="3">姓名：</td><td colspan="3">身分證字號:</td></tr>
<tr><td colspan="3">學校/科系：</td><td colspan="3">出生年月日：</td></tr>
<tr><td colspan="3">地址：</td><td colspan="3">E-mail：</td></tr>
<tr><td colspan="3">緊急聯絡人/聯絡電話：</td><td colspan="3">聯絡電話：</td></tr>
<tr><td rowspan="7">參賽項目</td><td rowspan="2">翻糖蛋糕競賽</td><td>□靜態展示組</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□動態競賽組</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td rowspan="5">蛋糕創意裝飾藝術</td><td>□奶油蛋糕裝飾競賽
(□大專組 □高中組)</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□盤飾蛋糕甜點</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□果凍雕花</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□糖花藝術
(□大專組 □高中組)</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□杏仁膏藝術工藝
(□大專組 □高中組)</td><td colspan="3">作品名稱：</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否需要用電：□ 是 □ 否</td><td colspan="2">用電設備：□ 攪拌機
□ 其他_____</td><td>設備瓦數：_____W</td></tr>
<tr><td colspan="6">指導老師：</td></tr>
<tr><td colspan="6">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）</td></tr>
<tr><td colspan="3">正面</td><td colspan="3">反面</td></tr>
<tr><td colspan="3">動態競賽組參賽者簽名：</td><td colspan="3">靜態競賽組參賽者簽名：</td></tr>
<tr><td colspan="6">審核結果：</td></tr>
</table>

【2020 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

<table>
<tr><td colspan="4">服務單位名稱:</td></tr>
<tr><td colspan="3">姓名：</td><td>身分證字號:</td></tr>
<tr><td colspan="3">出生年月日：</td><td>地址：</td></tr>
<tr><td colspan="3">E-mail：</td><td>聯絡電話：</td></tr>
<tr><td colspan="4">緊急聯絡人/聯絡電話：</td></tr>
<tr><td rowspan="7">參賽項目</td><td rowspan="2">翻糖蛋糕技能競賽</td><td>□靜態展示組</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□動態競賽組</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td rowspan="5">蛋糕創意裝飾藝術</td><td>□奶油蛋糕裝飾競賽</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□盤飾蛋糕甜點</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□果凍雕花</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□糖花藝術</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□杏仁膏藝術工藝</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否需要用電：□ 是 □ 否</td><td>用電設備：□ 攪拌機
□ 其他_____</td><td>設備瓦數：_____W</td></tr>
<tr><td colspan="4">繳交證件：社會組：身分證（影印本 1 份）</td></tr>
<tr><td colspan="2">正面</td><td colspan="2">反面</td></tr>
<tr><td colspan="2">動態競賽組參賽者簽名：</td><td colspan="2">靜態競賽組參賽者簽名：</td></tr>
<tr><td colspan="4">審核結果：</td></tr>
</table>