

行政院及所屬各機關出國報告
(出國類別： 比 賽)

2006 第八屆上海國際烹飪藝術比賽

服務機關：國立高雄餐旅學院

姓名職稱：廖漢雄、烘焙管理系專任助理教授

派赴國家：中國-上海

出國期間：民國 95 年 11 月 29 日至民國 95 年 12 月 03 日

報告日期：民國 96 年 01 月 30 日

行政院及所屬各機關出國報告提要

出國報告名稱：獎勵大學教學卓越計畫-國際競賽學程-2006 第八屆上海國際烹飪藝術比賽

頁數： 含附件：是否

出國計畫主辦機關：國立高雄餐旅學院

聯絡人：蘇恆安

電話：07-8060505 轉 2300

出國人員：

姓名	服務機關	單位	職稱	電話
廖漢雄	國立高雄餐旅學院	烘焙管理系	專技助理教授	07-806-0505

出國類別：1 考察 2 進修 3 研究 4 實習 5 其他

出國期間：95/11/29~95/12/03

出國地區：中國上海

報告日期：96/01/30

摘要：

打造台灣技能好手 2007 前進日本

國際技能競賽（WorldSkills Competition）於 1950 年由西班牙發起舉辦，迄今已有 55 年的歷史。該國際組織之宗旨在藉由國際技能競賽及研討會等活動，增進各國技術青年相互觀摩切磋，加強國際間技能資訊與經驗交流，進而提升各國技術水準。

第 39 屆國際技能競賽（39th WorldSkills Competition）訂於 96 年 11 月 8 日至 22 日在日本靜岡舉行，我國預定選派 40 位選手參加 36 項職類競賽。而烘焙食品之比賽有西點製作、麵包製作兩大職類，本校烘焙管理系為培養具競爭力之優秀選手參賽，本系在校內先行舉辦初賽，選出 6 位學生，再由廖漢雄老師規劃辦理培訓、並帶隊參賽事宜，藉由觀摩及實地參加上海國際競賽經驗，累積參賽實力，打造台灣烘焙技能好手，期創台灣佳績！

目錄

壹、出國報告摘要.....	2
貳、本文.....	4
一、目的.....	4
二、參賽過程.....	4
三、參賽心得.....	7
四、建議.....	7
參、出國報告預算表.....	9
肆、附件(一).....	10
附件(二).....	19

一、目的

1. 藉由參加 2006 第八屆上海國際烹飪藝術比賽，推廣臺灣烘焙飲食文化，並儲備、培訓國內烘焙選手，代表國家參加 2007 國際烘焙食品職類技能競賽。
2. 增進本校學生對於烘焙食品專業知識與技能之了解與互動。
3. 返國後希望能提供國內烘焙學子更詳細參賽參考。

二、參賽過程

一、國內:本校烘焙管理系，于民國 95 年 10 月 06 日，先於學校校園資訊網 - 最新公告，貼出參加 2006 第八屆上海國際烹飪藝術比賽之初賽日期及競賽項目。並於 10 月 27 日於烘焙教室，由烘焙管理系蘇恆安主任主持，並邀請校內、外教師（大仁技術學院:劉文德老師，中山工商:林和明老師、高雄餐旅學院:蔡銘、陳嘉謨、廖漢雄共五位老師）進行評分(附件一)。參賽同學共有 28 位，競賽時間 4 小時，競賽結果，選出 1. 麵包製作比賽:王鵬傑、武子靖同學。2. 三層結婚蛋糕:莊惠月、羅昕文同學。3. 糖藝展示:洪孟巽同學。4. 四盤甜點盤飾:簡裕民同學。共七位同學參加(外加劉美好同學，自行繳費，一同前往)。

二、上海:民國95年11月29日早上05:30，於學校集合，專車送達小港國際機場，搭乘港龍航空啟程，經香港轉機上海，於當日下午16:00抵達浦東新國際烹飪比賽會場，完成報到，次日即開始進行為期三日之競賽(競賽規則如附件二)。烘焙得獎選手整理如下:

麵包製作比賽



得獎同學：武子靖同學(銅牌)

三層結婚蛋糕



得獎同學：劉美好同學(銅牌)

三層結婚蛋糕



得獎同學：莊惠月同學(銅牌)

三層結婚蛋糕



羅昕文同學(銀牌)

三、參賽心得：



第八屆FHC上海國際烹飪藝術比賽於2006年11月30-12月2日，在上海浦東新國際展覽中心舉行。上海市烹飪協會已連續成功舉辦了七屆的FHC烹飪藝術大賽大力支持並主辦本屆大賽，得到了上海市政府相關部門的肯定並獲得權威賽事的認可。

此次烘焙系師生，第一次參加由大陸(上海)舉辦之國際美食展，過程中之體認整理如下：

1. 比賽之學生，需做一切準備工作→熟悉比賽場地環境，額外的材料經費
2. 對大會需做充分溝通及輔導準備工作→讓學生清楚的了解比賽規則內容
3. 提早作業，確定參賽人選→獎勵及配套措施要做好
4. 隨行教師應與學生，提前前往比賽場地→以免裝載作品受損，可作最後之準備，並使身心得到適度休息，以獲佳績。
5. 後續發展及相關拓展工作→雙向交流做好準備，以延續人材之培訓。

四、建議



產業界：我們看到臺灣的烘焙水準在業界的共同努力下，已有不錯之評價，但我們也要注意東南亞一些國家條烘焙水準亦不斷的提昇、他們對於國際性的烘焙事務都有國外原料商協助參與和了解，反觀國內只能在少數進口原料廠商及糕餅商業同業公會的安排下，才有機會參與。如能整合烘焙業界，組成菁英團隊，實需一個固定專職機構，定期、有計劃的和國內外同業聯繫，獲得最新資訊。當然每次的國內、外競賽過程，每個得獎作品如能彙整出版，或是製成光碟，對烘焙從業人員資訊取得是最快速的方法。

政府:政府的肯定與支持，是最重要的成功因素，如法國烘焙最高榮譽(M.O.F)，由法國總理親自頒獎，此榮譽是法國烘焙人員追求之至高榮譽，得獎者除本身受到肯定之外，其在業界之輩份也無人能出其右。又大多數國際競賽多需長時間的準備，如是三年一次的大賽，準備練習模擬更需長達兩年，選手除了烘焙技能，也要有創意、困難度、藝術美感等文化素養之培養。值此政府的支持是否適時及足夠，是否視同「國手」培訓，也能有國手級獎勵措施。且同時政府也應認同每次在國內舉辦國際大賽，各國媒體的報導也可藉出塑造及輸出「全球品牌，臺灣烘焙」的形象效應。

學界:臺灣技職教育在政府悉心規劃下成果斐然，在國際上久享盛譽，技職學校的學生參加國際技能競賽(International Vocational Training Organization(IVTO) WorldSkill Competition) 頻獲大獎，但多偏重於理工職類。烘焙食品職類自 1999 年列為表演賽，而自 2001 年起烘焙食品職類 32 Confectioner (Pastry cook) 列為正式比賽，並在第卅六屆，取得優勝獎。學界在擔任培育烘焙人材的同時，也需與外國相關學校互動，聘請國外師資，互相交流研習，增加教學深度與內容，以獲得新知識及新技術。並與業界保持緊密之互動，提供平臺，發表或展演新的烘焙技術及經營理念，以達到薪火相傳，供應人材綿綿不絕之角色。

95 年度獎勵大學教學卓越計畫經費明細表
5-3 國際競賽學程

申請單位： 國立高雄餐旅學院						
計畫期限： 年 月 日至 年 月 日						
計畫經費總額： 400,000 元，核定補助金額： 400,000 元，自籌款： 元						
經費項目		計畫經費明細				備註
		單價(元)	數量	總價(元)	說明	
人事費	集訓加班費	3,000	8	24,000	1. 西廚系教師指導加班費 2. 4次週末(8天)	1. 中廚系、烘焙系參加第八屆上海國際烹飪藝術大賽(95.11.30-12.2) 2. 西廚系參加2007香港國際美食大賽(96.5.13-16)
	小計	24,000				
	國外差旅費	240,000	1	240,000	中廚系：98,000；烘焙系：98,000；西廚系：44,000	
業務費	材料費	120,000	1	120,000	中廚系：30,000；烘焙系：30,000；西廚系：60,000	1. 中廚系領隊老師1名，參賽學生7名 2. 烘焙系領隊老師1名，參賽學生6名 3. 西廚系領隊老師2名，參賽學生14名
	小計	360,000				
	雜支	16,000	1	16,000	三系均分為原則	
	小計	16,000				
雜支	經常門合計	400,000				
	資本門合計					
	總計					
承辦單位	會計單位	機關長官或負責人				

註：請於本表填列 95 年度計畫經費明細，如項目較多請自行增列。

附件一

第（一）屆高餐杯-烘焙食品職類技能競賽

- 主旨：1. 辦理 2006 全校性烘焙食品職類技能競賽，推廣烘焙飲食文化，並選拔各單項前三名代表本校參加 2007 國際烘焙食品職類技能競賽。
2. 增進本校學生對於烘焙食品專業知識與技能之了解與互動。

報名時間：另定

比賽地點：實習大樓三樓實習教室

參賽資格：本校學生皆可報名參加

比賽項目：烘焙食品職類（如附件）

比賽時間：另定

報名方式：本人至烘焙管理系(助理綏玲小姐)，並繳交報名費。

報名費用：伍佰元整，(賽後退還)。

比賽行程：分二梯次(1):
(2):

獎勵辦法：	1. 冠軍	獎金 3000 元	榮譽獎狀乙張及禮物乙份(值 1000 元)
	2. 亞軍	獎金 2000 元	榮譽獎狀乙張及禮物乙份(值 800 元)
	3. 季軍	獎金 1000 元	榮譽獎狀乙張及禮物乙份(值 500 元)
	4. 優勝		榮譽獎狀乙張及禮物乙份
	5. 佳作		榮譽獎狀乙張及禮物乙份

※附註：詳細參賽內容請至報名處詢問。

參賽人員須知

一、本須知於比賽前供參賽者先行閱讀，俾使其瞭解比賽之相關規定及應注意遵定事項。

二、一般規定：

- (一) 參賽者應依照排定之日期、時間及地點準時參加比賽。
- (二) 測驗前 15 分鐘於指定場所列隊集合，聆聽評審老師宣布有關安全注意事項及介紹測驗場環境。
- (三) 測驗前 10 分鐘參賽者由評審老師帶領進入考場後，即核對測驗位置及點檢工具及材料，如有缺失，應立即調換，逾時則不予處理。
- (四) 當監考老師宣布測驗開始後，參賽者才能開始操作。
- (五) 測驗開始逾 15 分鐘遲到，或測驗進行中未經評審老師許可而擅自離開比賽場地，均不得進場應參加比賽。
- (六) 參賽者於比賽進行中有特殊原因，經評審老師許可而離開比賽場地者，不得以任何理由藉故要求延長比賽時間。
- (七) 比賽使用之材料由參賽者自行攜帶。
- (八) 比賽場地內所供應之設備、工具應小心使用，如因使用不當而損壞者；予以扣分，故意毀壞者，以「退出比賽」論，且兩者皆需照價賠償。
- (九) 因誤作或施做不當損壞材料，造成缺料情形者，不予補充材料，且不得向他人商借材料，一經發現即取消比賽資格。
- (十) 選手應使用自行攜帶工具，如向他人借用時，則予以扣分。
- (十一) 比賽中進行中，應隨時注意安全，保持環境整潔衛生。
- (十二) 與比賽有關之參考資料或材料均可攜入考場使用。
- (十三) 凡不遵守比賽規定，經勸導無效者，概以取消比賽資格論。

三、比賽程序說明：

本次比賽時間(如附件)，必須於規定時間內完成作品以供評分，參賽者應妥善計劃時間、掌握進度，茲略說明如下：

- (一) 取用材料：除主辦單位所提供個人基本物料之外，可依個人製作成品項目，攜帶所須之材料。
- (二) 製作成品：參賽者除注意作品完成之正確性外，需注意衛生安全。作品重做者不予評分。
- (三) 成品繳交：比賽時間內完成製作，經核對碼後，即將成品放置於指定評分檯上，結束時尚未完成者，則不受理繳交作品
- (四) 機具設備點交：將機具設備擦拭乾淨並排列整齊後，點交給服務人員。
- (五) 場地清理：將比賽位置及周圍地上之殘料等雜物清理，裝入垃圾桶內。
- (六) 離開考場：完成上述過程後，參賽者應即離開比賽場地。

第（一）屆高餐杯-烘焙食品職類技能競賽試題

第一天

試題 1. Small Cakes / Petites Fours 酒會小點心製作 [20 分]
製作 4 種不同的酒會小點心，每種 6 個。

備註：1. 大會提供 40cm*60cm 底盤一個，成品陳列其上供裁判評分。
2. 成品將切開以利裁判評分。

=====

試題 2. Mazipan 杏仁膏雕塑 [15 分]
利用 Mazipan 製作 4 種不同造型，同種造型 2 個，共 8 個作品。每個重量
需在規定重量 100g 以內，不可使用模型製作，不可使用 Mazipan 以外的
材料。

備註：Mazipan 由大會提供，食用色素可自備。

=====

※此二項目產品須在六小時內完成，時間由選手自由分配。

第（一）屆高餐杯-烘焙食品職類技能競賽試題

第二天

試題 3. Three Tiered Cake 三層蛋糕製作 [45 分]

製作並裝飾直徑大小為 17cm，24cm 及 31cm 的圓型蛋糕各一個，由小至大陳列於三層蛋糕架上，裝飾主題不限，限用可食性裝飾材料，三層蛋糕架，蛋糕體及常用裝飾材料（如奶油、鮮奶油、巧克力、杏仁膏等）由競賽場提供，選手可自備特殊材料器具但限現場製作，並經裁判長認可後方可使用。

備註：蛋糕體為麵糊類白奶油蛋糕，由競賽場提供。

=====

試題 4. Chocolate 巧克力製作 [20 分]

製作 4 種不同的手工巧克力，每種 6 個，共 24 個，利用模型製作的巧克力不得超過 2 種。

- 備註：1. 大會提供三種調溫型巧克力磚（黑、白、牛奶），選手不得自備。
2. 選手可自備特殊器具，但限現場製作，並經裁判長認可後才得使用。
3. 成品將切開以利裁判評分。

=====

※此二項目產品須在八小時內完成，時間由選手自由分配。

選手自備工具表（一人份）

職類：烘焙食品

共二頁第一頁

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	梯型刮刀		支	1	
2	三角型刮刀		支	1	
3	杏仁膏工具組	6支	組	1	
4	切麵刀		支	1	
5	擠花袋	3-40	組	1	
6	剪刀		支	1	
7	輪刀	平面	支	1	
8	輪刀	齒型	支	1	
9	巧克力工具組	三叉	支	1	
10	巧克力工具組	四叉	支	1	
11	巧克力工具組	圓型	支	1	
12	溫度計	10~200℃	支	1	
13	刀具	小	支	1	
14	刀具	大	支	1	
15	麵包刀		支	1	
16	抹刀	中	支	1	
17	抹刀	小	支	1	
18	橡皮刮刀	中	支	1	
19	攪拌杓	耐熱	支	1	

第（一）屆高餐杯-烘焙食品職類技能競賽評分表

評 分 標 準 表

共三頁第一頁

職 類		競 賽 日 期	年 月 日
選 手 姓 名		選 手 編 號	
測 驗 時 數		裁 判 長	
實 得 總 分		(簽 名)	

一、分數分配：

項 次	主要評審項目	分數分配	實得分數	備 註
1	Small Cakes/Petites Fours 酒會小點心	20		
2	Mazipan 杏仁膏	15		
3	Three Tiered Cake 三層蛋糕	45		
4	Chocolate 巧克力製作	20		
實 得 總 分		100		

第（一）屆高餐杯-烘焙食品職類技能競賽評分表

選手姓名：_____

競賽日期：_____年_____月_____日

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Total /5	特殊事項 摘要記載
		實得分數													
酒會小點心製作(20)	Small cake/petites fours 整體外觀呈現(35)	0	3.5	7	10.5	14	17.5	21	24.5	28	31.5	35			
	Texture 內部組織(15)	0	1.5	3	4.5	6	7.5	9	10.5	12	13.5	15			
	Taste 口感風味(30)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30			
	Finishing Decoration 裝飾技巧(15)	0	1.5	3	4.5	6	7.5	9	10.5	12	13.5	15			
	Hygiene 安全與衛生(5)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			
產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Total /6	特殊事項 摘要記載
杏仁膏雕塑(15)	Modeling Skills 整型技巧(20)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
	Weight 重量(30)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30			
	Uniformity 一致性(15)	0	1.5	3	4.5	6	7.5	9	10.5	12	13.5	15			
	Proportion 大小比例(10)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	General Appearance 整體外觀呈現(10)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	Hygiene 安全與衛生(5)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			

裁判簽章：_____

第（一）屆高餐杯-烘焙食品職類技能競賽評分表

選手姓名：_____

競賽日期：_____年____月____日

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Total /3	特殊事項 摘要記載
		實得分數													
三層蛋糕製作(45) Three Tiered Cake	Finishing Decoration /Degree of Difficulty 裝飾技巧/困難度(45)	0	4.5	9	13.5	18	22.5	27	31.5	36	40.5	45			
	General Appearance 整體外觀(45)	0	4.5	9	13.5	18	22.5	27	31.5	36	40.5	45			
	Suitability /Creativity 主題適切性/創意(45)	0	4.5	9	13.5	18	22.5	27	31.5	36	40.5	45			
產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Total /6	特殊事項 摘要記載
巧克力製作(20) Chocolate	Tempering/Shine 調溫技巧/光亮度(35)	0	3.5	7	10.5	14	17.5	21	24.5	28	31.5	35			
	Moulding 整型技巧(15)	0	1.5	3	4.5	6	7.5	9	10.5	12	13.5	15			
	Filling Technique 內餡製作技巧(20)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
	Taste/Flavour 口感、風味(30)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30			
	General Appearance 整體外觀呈現(15)	0	1.5	3	4.5	6	7.5	9	10.5	12	13.5	15			
	Hygiene 安全衛生(5)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			

裁判簽章：_____

附件二、上海國際烹飪藝術大賽規則

General Competition Rules and Regulations

Failure to comply with these rules will result in disqualification of the contestant

General Rules and Regulations:

Please read carefully. Failure to comply with these rules and regulations will result in disqualification.

- 1) The judges' decisions on all matters are final.
- 2) Competitions are open to chefs of all nationalities.
- 3) Contestants must ensure that no name/logo of his or her organisation is visible to the judges during judging. He/she may include logos or name cards when judging is completed.
- 4) In case of cancellation of participation due to unforeseen circumstances, the organiser should be notified immediately.
- 5) The organiser will not be held responsible for any damage to or loss of exhibits, equipment or utensils of the contestant.
- 6) Contestants are to be present at their competition area before closing time to prepare for removal of their exhibits and utensils.
- 7) The organiser reserve the rights to rescind, modify or add on to any of the rules and regulations.

Confirmation:

Upon confirmation, the contestant will receive an envelope containing the following:

- 1) Confirmation letter of the accepted entry.
- 2) Competition programme and timetable.
- 3) Two Recipe Cards for each entry. The recipe for your entry must be filled in on the inside of only ONE of the Recipe Cards and handed in when you register for the competition as detailed below. The second card can be used in the event of errors. Note all recipes should be clearly printed (hand written allowed) in English & Chinese. Do NOT print the name of your hotel or organisation on the Recipe Card.
- 4) Invoice for entries. A charge of RMB 100 per category entered will be made to each contestant. This must be paid one month before the competition. Payment may be made in cash or by TT to the account of China International Exhibitions Ltd. **Details can be found in page 6 .**

比賽總規則和條例

若有任何違反行爲,將被取消比賽資格

總則和條例:

參賽者請仔細閱讀本比賽規則和條例,若有任何違反行爲, 將被取消比賽資格。

- 1) 裁判評定為最終決定, 參賽者不得提出異議。
- 2) 比賽面向各國廚師,不論其國籍,均可參賽。
- 3) 參賽選手必須確保在裁判評判過程中不得出現含有其所屬單位的名稱或標誌和圖案, 評判結束後可擺放上述圖案和文字。
- 4) 參賽選手由於不可預見的情況而須取消比賽, 應立即通知主辦單位。
- 5) 主辦單位對選手的用具、參賽作品和設備的損壞和損失概不負責。
- 6) 參賽選手應在閉館時間以前在比賽現場, 以便準備撤離展品和用具。
- 7) 主辦單位保留對本規則和條例取消、更改或補充的權利。

報名確認:

報名一經確認，參賽者將收到以下資料：

- 1) 報名確認信。
- 2) 比賽程式及時間表。
- 3) 每項比賽二份菜譜卡。參加比賽的菜譜卡必須按照以下細則，在註冊登記參加比賽時，填妥其中的一張交入。第二張菜譜卡在第一張填錯時備用。請注意：所有菜譜卡,都須以中英文形式列印清楚（手工填寫也行）。請不要在菜譜卡上列印所屬單位或飯店的名稱。
- 4) 參賽費用。每項比賽參賽費 100 元人民幣,參賽者須在比賽前一個月交入。
可付現金或電匯至華漢國際會議展覽（上海）有限公司的帳戶。
有關交費事項請參見六頁。

Registration:

All contestants must be registered with the Secretariat between 28-29 November (9:00am – 4:00pm), at the Registration Counter of FHC 2006 at SNIEC (Shanghai New International Exhibition Center), No. 2345 Longyang Road.

Contestants who register for more than one class need to register with the Secretariat only once.

Upon registration, the contestant must show their completed Recipe Card. Please note that a one point penalty will be made if contestants fail to hand in completed Recipe cards.

At Registration contestants will receive the following:

- 1) Contestant badge identified by competition classes. This badge must be worn at all times during the competition.
- 2) A Recipe Card with the name of the contestant's hotel, restaurant, or company. This Recipe Card can only be displayed alongside your entry after judging is completed.

Uniform:

Contestant should wear standard cook uniform with no badges or signs identifying his hotel or organisation. Only the Official Contestant's badges issued by the organisers with your competitor number will be allowed.

Judges:

Contestants and helpers should refrain from talking to the judges either before or during the judging on the day of the competition.

Time Table:

All contestants must comply with the time indicated on the timetable. Failure to show up on time at the beginning of their class will automatically disqualify the contestant.

Set Up Completion:

Before leaving the competition area, contestants must ensure that they have their contestant badge and the Recipe Card (without organisation name) is properly set up.

Judging Sessions:

Contestants are not allowed to enter the competition area during the judging sessions.

Clearing:

- a. As many competition exhibits as possible will be left on display after the competition is over for viewing by visitors. As space is limited, preference will be given to displays which are awarded medals.
- b. Damaged exhibits are to be cleared away by contestants at the end of the day after 16:00 hours.
- c. The organiser reserved the right to dispose of any exhibit after the judging has been completed without prior notice to the contestant.

註冊登記:

參賽者須於 2005 年 11 月 28 - 29 日 (上午 9:00~下午 4:00), 至上海浦東新國際博覽中心 FHC 2006 登記處登記。

一名選手只需登記一次。

登記時, 參賽者須出示填妥的菜譜卡。如果參賽者沒有遞交填好的菜譜卡將被扣掉一分。登記時, 參賽者將收到下列物品:

- 1) 按比賽專案區分的參賽者胸卡, 參賽者須在比賽全過程中佩帶胸卡。
- 2) 印有參賽單位名稱的一份菜譜卡, 只能在裁判評定結束後擺放到參賽作品旁。

比賽制服:

參賽者須穿著標準廚師制服並佩戴好參賽胸卡, 制服不含任何可能暗示參賽選手所屬單位的標誌、圖案和文字, 只許顯示胸卡編號。

裁判:

參賽者及其協助者在比賽當天, 無論是評判前或評判期間不可與裁判交談。

時間表:

所有參賽者應根據規定的時間參加比賽。若未能按時參加比賽, 該選手將被自動取消比賽資格。

參賽作品放置:

在參賽者完成作品離開展臺之前, 應將胸卡及不帶有參賽者所屬單位名稱的菜譜卡正確地擺放在作品前。

評比期間:

在裁判評判期間, 參賽者不得進入比賽區域。

賽後清理:

- 1) 裁判評判後, 所有參賽作品將繼續陳列以供觀眾參觀。由於場地有限, 將優先展放比賽獲獎的作品。
- 2) 損壞的參賽作品由參賽者在比賽結束當天 16:00 以後清理。
- 3) 主辦單位在評判結束後保留對參賽作品的處置權, 恕不事先通知參賽者。

PAYMENT TO BE MADE:

In Cash :

Delivery to China International Exhibitions Ltd

Room 2402, Singular Mansion, No. 318-322 Xian Xia Road, Shanghai 200336, China

Tel: 021-62095209 Fax: 021-62095210

E-mail: Ken@chinaallworld.com

Attention: Ken Cui

To Bank :

Basic Account

Bank : Bank of China, Shanghai Hong Qiao Sub-branch

Account No. : 044175-8300-11206808091001 (RMB Only)

Company Name : China International Exhibitions Ltd

For any payments made direct to bank, please send notification of this payment to Ken Cui, Competition Committee Secretary, Fax : 021-62095210.

參賽費用:

參賽費用可用以下兩種方式彙出：

現金：直接寄至華漢國際會展諮詢服務（上海）有限公司，崔海健收。

上海市長寧區仙霞路 318-322 號鑫達大廈 2402 室。郵遞區號：200336

Tel:021-62095209

Fax:021-62095210

Email: Ken@chinaallworld.com

銀行：開戶銀行：中國銀行上海市長寧支行

帳號：044175-8300-11206808091001（人民幣）

公司名稱：華漢國際會議展覽（上海）有限公司

通過銀行付款的參賽單位，請將付款通知傳真至 021-62025210，崔海健先生收。

JUDGING CRITERIA

評判標準

Class 1

Bread Competition

All breads must be edible. Total possible points: 40 (no half points will be given)

Maximum points per exhibit is 40 composed as follows:

Taste 0-15 points

Crumb softness, flavour, smell, colour of crumb, eating characteristics

Technique used and Degree of Difficulty 0-15 points

Crust thickness, crumb structure, flakiness, crust colour.

Display 0-4 points

Table arrangement, product size, colour combinations.

Presentation of Danish, Croissant and free style breads, 0-6 points

Creativity, colour and flavour combinations, techniques used.

賽題 1

麵包製作比賽（作品展示）

所有的麵包必須可以食用。最高得分 40 分（無 0.5 分計分），具體由以下各部分組成：

口感： 0-15 分

用於評判麵包內部的鬆軟度、風味、香味和口感；

技術與難度係數： 0-15 分

用於評判面包皮的厚度、松脆度、麵包內部的結構以及面包皮的顏色；

展示： 0-4 分

用於評判桌面佈置，作品的尺寸、顏色的搭配；

Danish, Croissant 或自主風格麵包的展示： 0-6 分

用於評判創意、顏色和風味搭配，以及技術的運用。

0-15 points

Creativity, texture, harmony of ingredients used.

Technique and Degree of Difficulty:

0-15 points

This is judged by the artistry, competence and expert work involved in the execution or preparation of exhibit.

Presentation and General Impression:

0-10 points

Depending on material used, the finished exhibit must present a good impression based on ethical and aesthetic

賽題 2 三層婚禮蛋糕（西式）

婚禮蛋糕可用代替品製作。

參賽者須提供一個直徑為 15cm，與參賽作品風格相同的蛋糕供裁判品嚐後評判。

參賽作品最高得分 40 分（無 0.5 分計分）具體由以下各部分組成：

口感： 0-15 分

用於評判創造性、紋理結構、所用原料的和諧性。

技術與難度係數： 0-15 分

用於評判製作和準備參賽作品包含的藝術性，能力和專業技術。

外觀展示和總體印象： 0-10 分

根據所用原料，完成後的作品須體現文化內涵和藝術美感。

Competition Rules and Regulations 比賽規則和條例

Class 2

Three Tier Wedding Cake

- 1) Entries have to be three tiers with all tiers to incorporate a wedding design. The main 3-tier cake will not be tasted, but a 15cm diameter cake of the same design as the main cake must be provided for tasting.
- 2) The cake is to be entirely decorated by hand. All decorations except pillars must be edible. Wires or metal frames are not allowed for support. Points will be deducted if they are used.
- 3) The provided table space for display is 90cm x 150cm.
- 4) Judges will taste the 15cm cake only.

賽題 2

三層婚禮蛋糕

- 1) 參賽作品需符合以下要求：蛋糕需製作成三層，共同構成婚禮主題。主三層蛋糕將不會被裁判品嘗，但參賽選手須提供一個直徑為 15cm，與參賽作品風格與風味相同的蛋糕供裁判品嘗後評判。
- 2) 整個蛋糕裝飾需由手工完成。餅柱外其他點綴裝飾物均可食用。不允許使用金屬線或金屬框架作支撐，如違反，將被處以扣分。
- 3) 展臺尺寸為 90cm x 90cm。
- 4) 裁判將只品嘗直徑為 15cm 的獨立小蛋糕。

JUDGING CRITERIA

評判標準

Class 3

Sugar Showpiece

Total possible points: 40 (no half points will be given), Breakdown of the points are as follows:

Theme:	0-10 points
The theme should be creative and original.	
Correlation between the theme and the showpiece	0-5 points
Technique and Degree of Difficulty	0-10 points
Overall look and Feel:	0-15 points
Overall coordination, quality of pastillage, work of sugar, artistic expression, use of colour	

賽題 3

糖藝展示

參賽作品最高得分 40 分（無 0.5 分計分）具體由以下各部分組成：

主題的表達:	0-10 分
主題明確；富含創造精神。	
主題與展示作品之間的聯繫程度	0-5 分
技術和難度	0-10 分
整體感:	0-15 分
每個部分的搭配和支撐；糖霜花飾的質量； 糖的做工；藝術性；色彩的運用。	

Competition Rules and Regulations 比賽規則和條例

Class 3 Sugar Showpiece

- 1) The showpiece can only be made with sugar. False underprops are forbidden. Competitors can use ISOMALT, PASTILLAGE or PRESSED SUGAR.
- 2) Exhibits can only be made with sugar. Silicon gel and gluewater are forbidden.
- 3) Maximum exhibit size of: 120cm(H)×80cm(L)×60cm(W)
- 4) Table space allotted: 90cm x 90cm.

賽題 3 糖藝展示

作品全部由糖製作，不能有其他人工支撐物體，可以使用異麥芽酮糖醇代替糖、糖霜花飾和壓制糖。

作品的全部粘合部分必須由糖完成，不可使用矽膠或其他膠水粘合。

整個作品尺寸為 120cm(高)×80cm(長)×60cm(寬)

展臺尺寸為 90cm×90cm

JUDGING CRITERIA

評判標準

Class 4 'ICAM' Chocolate Showpiece and Pralines (Live)

Total possible points: 100 (no half points will be given)

Theme	0-10 points
Correlation between the theme and the showpiece	0-5 points
Technical skills: Overall look and Feel, delicacy	0-10 points
Artistic expression:	0-15 points
Use of colour, evaluating points (shape, thickness, size, quality), consistency, technics level of connection point	
Mise-en-place and Orderly Working Area	0-20 points

Chocolate Bonbons

Every competitor must make 2 kinds of Bonbons (mould).

Taste and shape depends on every competitor.

Every competitor must prepare 24 Bonbons (12 granules every species)

Competition committee would provide dishes.

Every Bonbon's weight is between 8 grams to 12 grams.

- **Presentation: brightness degree** 0-5 分
- **According with space requirement** 0-10 分
- **Taste** 0-15 分
- **Degree of Difficulty** 0-10 分

賽題 4

‘宜可’ 巧克力裝飾展示（現場）

總計：100 分（無 0.5 分計分）

評分標準如下：

- **主題的表達** 0-10 分
- **主題與作品的聯繫程度** 0-5 分
- **製作工藝**: 整體感，精緻度 0-10 分
- **藝術性**: 色彩運用，各部件評分（形狀，厚度，尺寸，質地） 0-15 分
主體的連貫性，連接點的工藝水平
- **準備工作和工作區的清潔** 0-20 分

巧克力（模具）

每個隊必須製作二種口味的巧克力（模具）

口味和形狀由參賽隊員自行決定

每隊要準備 24 個巧克力（每種 12 粒）

組委會提供盤子

每個巧克力的重量要求 8 克到 12 克之間

- **外觀：光亮度** 0-5 分
- **是否達到尺寸要求** 0-10 分
- **口感平衡度** 0-15 分
- **難度係數** 0-10 分

Competition Rules and Regulations 比賽規則和條例

Class 4

'ICAM' Cup Chocolate Showpiece and Pralines (Live)

- 1) Exhibits must be made of chocolates or cocoa butters. Underprops and decoration must be edible.
- 2) Mise-en-place is permitted.
- 3) All parts of exhibits must be finished on site.
- 4) Competitors can use edible pigment and coolant. Decoration can't depend on sugar.
- 5) Maximum exhibit size of: 120cm(H)×80cm(L)×60cm(W); Table space allotted: 90cm x 90cm
- 6) Time allowed: 6 hours.
- 7) 2 partners every team
- 8) All participants Must use ICAM Brand Dark, Milk and White Chocolate Drops
- 9) Organizer will provide Marble Table Size H75cm x L120cm x 60cm
- 10) Each Table with one Chocolate Melting Machine 6Lt Size sponsor by ICAM
- 11) If Fruit Puree and Whipping Cream is necessary, it will be La Fruitiere Brand Fruit Puree and MUH 35.1% Fat Whipping Cream

賽題 4 '宜可' 巧克力裝飾展示（現場）

作品必須由巧克力或可可脂產品構成，支撐和裝飾不得使用不可食用的原料；

整個作品的組裝工作在廚房完成，不得在展臺上進行，如有損壞需要搬回廚房修補完成再移至展臺；

所有的部件都是現場比賽完成；

使用可食用色素，可以使用冷凍劑，禁止使用糖來裝飾；

作品尺寸為 120cm(高)×80cm(長)×60cm(寬)；展示區尺寸為 90cm×90cm

比賽時間為 6 小時

每個參賽隊 2 名成員

所有參加比賽的人員必須使用義大利 '宜可' 品牌 黑，牛奶和白巧克力

主辦方將提供尺寸為 75cm(高) x 120cm(長) x 60cm(寬)

主辦方提供一台 6 升大小的巧克力融化爐

在比賽中如果使用水果果茸或者奶油，須使用主辦方指定拉夫特果茸和牧牌淡奶油



Class 5

Plated Dessert – 4 plates (Display)

To prepare and display 4 different desserts, each for one portion of an A la Carte service.

All dessert are to be presented cold.

One of the desserts must be produced as duplicate, without aspic glazing, for judges' tasting

Table space allotted is 90cm x 150cm

賽題 5

甜點裝盤-4 盤（陳列）

準備 4 種不同的甜品供展示，每一種都需準備以供隨點隨到。

展示的甜品應該是冷卻的。

每種甜品必須提供相應的若干份，並不能含有肉凍，以供裁判品嘗。

展示的空間: 90cm x 150cm

JUDGING CRITERIA

評判標準

Class 6

Cake Decoration (Chocolate)(Display)

Total possible points: 40 (no half points will be given)

Composition	0-5 points
Creativity	0-5 points
Correct preparation	0-10 points
Service practicality	0-5 points
Taste	0-15 points

賽題 6

巧克力蛋糕裝飾比賽（現場）

總計：40 分（無 0.5 分計分）

評分標準如下：

整體搭配	0-5 分
創意	0-5 分
規範製作	0-10 分
實用性	0-5 分
品味和口感	0-15 分

Competition Rules and Regulations 比賽規則和條例

Class 6

Cake Decoration (Display)(Chocolate)

Entries to be one single layer cake of any design or shape to a size Min. 20cm & Max. 30cm diameter.

Contestants to prepare in advance the cake base and do all decoration at the competition. The cake is to be entirely decorated by hand. All decorations and ingredients must be edible.

One slice of cake must be cut from the single layer cake and presented for tasting by judges.

Time allowed: 90 minutes.

賽題 6

蛋糕裝飾比賽（展評）（巧克力）

參賽作品需符合以下要求：蛋糕只需製作成一層，款式自選；蛋糕直徑最小 20cm 最大 30cm。

選手需提前準備蛋糕底座。整個蛋糕裝飾需在比賽中完成。蛋糕需全部由手工裝飾而成。所有裝飾物及原料必須都可食用。

選手需從完成的蛋糕裝飾作品上切下一片供裁判品嘗評分。

比賽時間為 60 分鐘。

Prizes, Awards & Certificates

獎品，獎牌&證書

Certificate of Participation

Team and individual competitors who complete any of the classes they register for will each receive a Certificate of Participation.

Lodging Points for Medals

Gold with Distinction	40 points
Gold	36-39 points
Silver	32-35 points
Bronze	28-31 points

獎項和證書

參賽證書獎

凡參加報名專案比賽的參賽選手和參賽團體都將獲得參賽證書獎。

獎項得分分配

40 分	傑出金獎
36-39 分	金獎
32-35 分	銀獎
28-31 分	銅獎