



『2011 創意冰品大賽』

競賽規則

一、競賽主旨：

台灣的夏季火傘高張、暑氣逼人，各種消暑產品需求大增，也連帶提升創意冰品的發展空間。本競賽藉由提供發揮創意的舞台，舉辦精采的創意冰品校際競賽，提昇餐旅相關科系學生對夏日冰品的創作與興趣。

二、主辦單位：明新科技大學旅館事業管理系

三、指導單位：教育部技職司

四、贊助單位：九十九學年度技專校院與高職（含綜高）建立策略聯盟計畫— 「旅館接班人」專題競賽與產學交流計畫教學

五、競賽時間：100 年 5 月 18 日（星期三）上午 9 點開始

六、競賽地點：明新科技大學旅館事業管理系 廚藝教室

七、參賽資格：桃竹苗地區高中職及全國大專校院餐旅相關科系學校學生

八、組隊方式：分為冰沙類及刨冰類兩大類，每組以 2 人為限。

九、報名截止：100 年 5 月 9 日（星期一），郵戳為憑，大專組及高中組各接受 20 組報名。

十、競賽項目說明：

1、創意冰品製作：

（1）冰品製作分為冰沙類及刨冰類兩大類，參賽者以適合冰品的食材為主材料，製作出具有創意及美學特色之創意冰品。

（2）競賽時需製作四份一人份之冰品，一份供評鑑、拍攝及參賽人員觀摩用，另一份供三位評審人員試嚐品評。

2、競賽規則：

（1）參賽組別於報到時抽籤決定比賽順序，每梯次由 10 組同時比賽。

（2）各組需於 45 分鐘內需完成冰品四份及產品擺設，供評審人員試嚐評分用，冰沙類及刨冰類均為一致的評分標準。

（3）主辦單位提供現場設備有：刨（削）冰機（Hatsuyuki HC-27）、冰沙機（Vita-Mix VM01001B 或 BM10121）、快速爐及瓦斯、工作檯 3 尺 X 6 尺、成品展示檯（長×寬×高：60cm×40cm×30cm）、及料理用蒸餾水。

（4）主辦單位統一提供冰塊，參賽者須攜帶清洗乾淨之所需材料或半成品之配料入場。

(5) 各組須自備盤皿、烹調器皿及相關調味料，及自備裝飾展示檯面的各項用品或材料，並須自行準備「成品說明表」名牌（可包含參賽者姓名、成品主題及說明，但不得顯示就讀學校科系名稱）。

3、評分標準：

材料運用與推廣性（含不浪費材料）	創意性	美感度	服儀及衛生清潔
40%	30%	20%	10%

十一、競賽服儀：請參賽人員著標準廚師服裝（比照丙檢術科測試服裝規定）。

十二、競賽獎勵：

大專組及高中職組各取下列獎次：

冠 軍	亞 軍	季 軍	最佳創意獎	入圍獎
獎狀及獎金 5000 元	獎狀及獎金 3000 元	獎狀及獎金 2000 元	獎狀及獎金 500 元	獎狀

十三、報名辦法

1. 使用附件報名表（亦可至本系網頁下載 www.must.edu.tw → 學術單位 → 旅館事業管理系），填寫及浮貼照片後郵寄至：

304 新竹縣新豐鄉新興路一號 明新科技大學旅館事業管理系（請註明「2011 創意冰品大賽報名」）

當天之競賽議程將於競賽日前一週（100 年 5 月 11 日）公布於本系網頁。

2. 報名截止日：100 年 5 月 9 日（郵戳為憑），缺件不予受理。大專組及高中組各接受 20 組報名。
3. 本系將於 5 月 11 日前以電子郵件及電話確認報名，亦可來電查詢報名進度。請電 03-5593142 #3751 劉小姐或#3758 連老師或#3777 蔡老師。亦歡迎郵電洽詢 martin@must.edu.tw

附件：競賽報名表

『2011 創意冰品大賽』 競賽報名表						浮貼參賽者照片	
隊長姓名						浮貼參賽者照片	
隊員姓名							
學校/科系名稱							
身分證字號		隊長		性 別			
		隊員					
通訊地址		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
聯絡電話		家：			傳真：		
		手機：					
電子郵件信箱							
創意冰品介紹		冰品類別 <input type="checkbox"/> 冰沙類 <input type="checkbox"/> 刨冰類					
		創意冰品名稱：					
		主材料：					
		配料：					
		作法略述：					
請蓋系章或校章							