

2026加州葡萄乾全國創意 永續烘焙爭霸賽

一、本次「2026加州葡萄乾全國創意永續烘焙爭霸賽」旨在促進企業與學校在教育社會責任及永續發展目標（SDGs）方面的合作，特別是結合了SDGs第2項「零飢餓」和第15項「陸地生態」，鼓勵參賽者關注食材的選擇與應用，並推動可持續發展的烘焙技術。活動倡議以天然、零添加的加州葡萄乾為烘焙主要食材，並結合本土多樣性植物和在地食材的運用，讓學子在創意發揮的同時，也能學習如何維護本土獨特的生態與自然資源，從而實現永續發展。

藉由本次競賽，我們期望能提升高中職、大專院校學子的烘焙技術與創新能力，讓他們在競賽中不僅挑戰自我，也能深入理解永續的概念，將台灣本土食材與加州葡萄乾相結合，開創新的烘焙可能性，並推動產學合作，促進產業發展與創新。

此外，活動還提供了展示才華的舞台，讓參賽者透過這個平台，與同行交流學習，將永續友善環境的理念帶入實際的創作中，鼓勵更多青年投身烘焙事業，同時為台灣的在地食材及生物多樣性貢獻力量，打造未來更為永續的產業環境。

二、指導單位：

教育部（115年教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽計畫）

三、主辦單位：

景文科技大學、加州葡萄乾管理委員會



四、承辦單位：

觀光餐旅學院、餐飲管理系、酷炫西點工藝社



五、競賽日期、地點及報名資訊：

1. 報名資格:全國各高中職、大專餐飲相關科系之在學學生，
參賽者1人為一組。
2. 報名資料繳交時間：即日起至115年05月08日(星期五) 17:00截止
3. 初賽入圍公布：115年05月11日(星期一)
4. 決賽日期：115年05月16日(星期六)
5. 決賽地點：景文科技大學
6. 活動場地:報到處〈H221〉比賽場地〈C009〉頒獎及閉幕〈H222〉
7. 報名網站：<https://forms.gle/boLiXU98GoFvPnDk7>
8. 報名方式：※需至報名網址填寫報名資訊，並將(附件一)(附件二)以PDF檔上傳至報名表單。



六、初賽評分標準：

1. 著作權及肖像權使用授權書(附件一)、製作配方表、創作理念、照片(附件二)，(附件一)(附件二)以PDF檔上傳至報名表單，以利評審審查。
2. 初賽評分占比標準如下：

評分項目、內容	百分比
基本要求符合競賽主題	20
外觀及組織技術展現	35
永續概念	10
創新創意市場價值	15
配方表(請註明食材來源)及 作品照片明確度	20
合計	100

七、競賽辦法：

靜態烘焙禮盒【高中職組】、【大專組】		
組類別	競賽規則	評分方式
靜態 中式點心禮盒	1. 以個人賽靜態展示之模式進行。 2. 比賽項目及說明： (1) 需製作 2 款中式點心產品產品必需符合（糕漿類點心或油酥油皮類點心）成品每款最少各六個（成品重每個為 10~60 克以內），並另外提供 3 人份的份量給評審試吃。 (2) 為了提升選手食材技巧運用及創意發揮的能力，產品需加入 20%加州葡萄乾指定食材使用，不得加入其他品牌果乾。 (3) 評分標準以公告為主，結果以裁判宣布為標準，參賽者皆需服從裁判之判決。 (4) 禮盒請不要過分包裝並採用環保材質，禮盒主題自訂，展台布置需放菜卡及配方表，並展示一組完整的禮盒。 (5) 所有裝飾包裝不可出現任何商標、名字、名牌等店家資訊。 (6) 當天提供試吃盤子，供選手擺放試吃品給評審評分。 (7) 未備齊成品，將不列入評分。 (8) 需於 50 分鐘內完成展台布置，逾時予以扣分。 (9) 展示區提供 60cm x45cm 之桌面與參賽者展示作品。 (10) 晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20%之異動。	內部組織口感 40% 市場可行性 20% 操作技巧 25% 整體擺設 15%

八、獎勵辦法：

高中職組：

金牌：獎金10000元、獎盃壹座、獎狀。

銀牌：獎金5000元、獎盃壹座、獎狀。

銅牌：獎金3000元、獎盃壹座、獎狀。

最佳創意：獎狀、獎牌壹面。

最佳風味：獎狀、獎牌壹面。

佳作：獎狀壹紙。

大專組：

金牌：獎金10000元、獎牌壹面、獎狀。

銀牌：獎金5000元、獎牌壹面、獎狀。

銅牌：獎金3000元、獎牌壹面、獎狀。

最佳創意：獎狀、獎牌壹面。

最佳風味：獎狀、獎牌壹面。

佳作：獎狀。

九、注意事項：

1. 每場賽程作品評分、拍攝後供民眾參觀拍照，待大會宣布名次後，由參賽選手自行撤場。
2. 參賽作品有下列情況者，主辦單位得逕予取消其資格，並自負法律責任：
 - (1)抄襲、冒名頂替他人作品者。
 - (2)曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品。
3. 選手應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸主辦單位所有。
4. 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。
5. 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。

十、決賽當日流程：

流程表		
時間	流程	地點
08:50-09:10	選手報到【需帶個人證件】	H221
09:10-09:30	長官致詞	H222
09:30-10:30	展台布置(高中職組及大專組)	C009 C001
10:30-12:00	評審評分	C009
12:00-13:00	開放拍照、試吃	C009
13:00-14:00	國際名廚講座（吳寶春師傅）	C009 C001
14:00-15:00	進行頒獎、閉幕	H222

十一、承辦單位聯絡資訊：

承辦人：辜韋勳老師（0972-021009）

活動總召：吳承翰同學（0905-250876）

「2026 加州葡萄乾全國創意永續烘焙爭霸賽」

著作權及肖像權使用授權書(附件一)

編號：由主辦單位填寫

立書人(以下含指導老師)_____與_____參與 本次主辦
單位所舉辦之「2026 加州葡萄乾全國創意永續烘焙爭霸賽」

本人同意以下事項：

本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片、影片及肖像及作品
成果發表等，均可在官方網站及相關刊物等公開使用，主辦單位就該著
作全部享有完整之著作權及肖像權使用。

※備註：立書人了解並同意上述所意授權。

此致：

立書人(姓名)：

(簽章)

立書人身分證：

法定代理人(未成年人應有法定代理人同意)：

(簽章)

法定代理人身分證字號：

電話：

地址：

指導老師：

(簽章)

中華民國

年

月

日

「2026 加州葡萄乾全國創意永續烘焙爭霸賽」

製作配方表(附件二)

姓名：_____

編號：由主辦單位填寫

作品名稱：			
序	材料名稱	重量(公克)	作法
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			創意理念
9			
10			
11			
12			
13			
14			
合計			
成品照片			