

2025屏東風味巧克力調溫創意競賽簡章及報名表

為推廣屏東可可與巧克力以及台灣在地別具特色風味的食材，屏東縣政府特別舉辦『2025屏東風味巧克力調溫創意競賽』，邀請全國所有巧克力調溫高手報名競賽，展現巧克力的工藝，讓參賽者發揮創意，透過良性競爭、交流與切磋技藝，讓結合屏東的巧克力及台灣獨特的食材後，美味更升級。

一、活動說明

1. 活動目的：

讓屏東巧克力及台灣具有特色的食材，透過競賽，媒體曝光、民眾參與等宣傳方式，推動由屏東的可可豆所製作而成的美味巧克力，藉由競賽評選讓更多優質品牌被看見，透過競賽，結合屏東巧克力及台灣在地農產品、成果發表，讓市民及國內外觀光客都能認識台灣風味食材及屏東獨一無二世界級的美味巧克力。

2. 主辦單位：屏東縣政府客家事務處

3. 執行單位：台灣可可與巧克力產業協會（TICCA）

二、活動方式

1. 參賽資格：凡具有商業登記、公司登記、營業登記證明文件、合法攤販證之品牌巧克力或就讀台灣大專院校餐飲科在學學生（含研究所）。

2. 參賽資格限制

（1）採現場巧克力調溫大賽的競賽方式進行比賽，現場製作300～600g（含台灣特色食材，依模具重量不同）的巧克力。

（2）參賽者使用可溯源的屏東巧克力與台灣在地食材製作成完善包裝（袋裝、瓶裝…），不可裸裝並經食品檢驗合格之產品結合，調溫方式限隔水加熱調溫法及大理石調溫法兩種，限定以可溯源的屏東可可豆所製作的可可膏或白巧克力調溫。（經主辦單位查核非屏東可可，立即取消參賽及得獎資格）。備註：個人需攜帶自己的調溫工具。

（3）報名上限為20組。

三、賽制

1. 本賽事為第一階段資格書面審查，第二階段專業委員評審。

2. 獎項：經專業委員評審，成績分別以金牌、銀牌及銅牌獎，獎狀乙只及獎金方式頒獎，另頒佳作1～3名，頒以獎狀乙只。

金牌：1名，獎金新台幣10,000元

銀牌：1名，獎金新台幣6,000元

銅牌：1名，獎金新台幣3,000元

佳作：1~3名，獎狀乙只 ※得獎數量視報名組數彈性調整

3. 比賽時所使用之巧克力，以可溯源的屏東可可豆所製作的可可膏或白巧克力為主，須填寫巧克力供應來源資料。
4. 參賽者的巧克力模請參賽者自行準備，模具須為素面，不得有圖樣及可識別的標誌，每獨立單片巧克力重量需在30g~60g。

四、報名程序

1. 報名期限：即日起至114年5月5日（一）23:59止。
2. 報名方法：
 - （1）請上台灣可可與巧克力產業協會FB官方粉絲專頁連結下載填寫「2025屏東風味巧克力調溫創意競賽報名表」
 - （2）完整填寫所有事項與備妥相關文件並以郵寄或親送至台灣可可與巧克力產業協會完成報名。（協會地址：屏東縣長治鄉復興路11號）
 - （3）將以收件日期與時間作為報名登記依據。
3. 比賽地點：美和科技大學-美和大樓7樓，餐旅管理系烘焙教室
7F(SC704)
地址：91202 屏東縣內埔鄉學人路 321 號(近南校區入口)
4. 活動專線：專案小組 08-7350020 鄭小姐
電子郵件：ticcacococa@gmail.com

五、參賽費用

1. 保證金1,500元/組。競賽期間無缺席、中途退出、破壞公物者，待活動結束及場地清潔復原，由工作人員查核確認並簽退。保證金將於6月3日前退回各參賽者提供之退款帳號。請於5月14日（四）前繳交保證金並Email存摺封面影本寄至活動信箱：ticcacococa@gmail.com
2. 入選選手請於5月12日（一）名單公布後，於5月14日（三）前繳交保證金，以確認完成報名。
3. 如有逾期或其他因素導致無法完成相關程序，則由候補參賽者進行參賽。
4. 匯款資訊：
戶名：台灣可可與巧克力產業協會 張翠蘭
銀行帳戶：萬丹郵局（郵局代號：700）
匯款帳號：0071304-0745814

六、活動時程

2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽時程表		
1	4/26(六)	競賽說明會
2	即日起至 5/5(一)	報名時間
3	5/6(二)~5/10(六)	資格書面審查(報名參賽者資料)
4	5/12(一)	公布參賽者名單(於台灣可可與巧克力產業協會 FB 官方粉絲專頁)
5	5/12(一)~5/14(三)	參賽者保證金繳交
6	5/24(六)	2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽日 (選手參加)
7	5/25(日)	2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽-評選日 (選手無需參加)
8	6/3(二)	保證金退回
9	6/6(五)	競賽公布成績
10	8/23(六)	頒獎典禮(屏東巧克力節)

1. 第一階段：書面評選規則

(1) 參與評選之店家需於報名截止日前繳交報名所需檢附之相關資料：

甲、申請表一式1份

乙、參賽者填寫商業登記、公司登記、營業登記證明文件或合法攤販資料及參賽者身分證影本1份；或學生證影本（正反面）。

丙、繳交巧克力供應來源資料並繳交購買憑證（發票或蓋店家大小章收據）。

丁、填寫台灣食材品牌及食材名稱，並繳交購買憑證（發票或蓋店家大小章收據）。

(2) 資格書面審查階段：

甲、書面審查由執行單位組成 3 人小組，依資料完整性及資格符合進行書面審查，審查通過者即可進入下一階段。

乙、進入評選參賽者將以電話或簡訊通知店家，並於台灣可可與巧克力產業協會FB官方粉絲專頁公佈。

2. 第二階段：由專業委員評審

(1) 經報名及第一階段審查合格，並收到回覆之參賽者。

(2) 以巧克力調溫的競賽方式進行，採評選評分，比賽全程共4小時，比

賽計時開始後，120分鐘後始得繳交參賽作品，不可提早繳交，全程公開觀摩並錄影，詳細評選方式如下說明。

七、評選說明-比賽辦法

1. 比賽當日所使用之巧克力需與報名表上所載相同，且使用台灣在地食材製作成完善包裝（袋裝、瓶裝…）並經食品檢驗合格之產品，規定如下：
 - （1）可溯源的屏東巧克力皆由參賽者自行準備，台灣特色風味食材以未拆封的原包裝為限，不可攜帶成品或半成品，亦不可攜帶事先人工處理過之成品入場（包括分切、煮..等），亦不可事先製作成品，違者將以棄權論。
 - （2）限定僅能以可溯源屏東黑巧克力或白巧克力參賽調溫。
2. 參賽者需自行攜帶巧克力模具。（模具須為素面，不得有圖樣及可識別的標誌，每獨立單片巧克力重量需在30g~60g。）
3. 參賽者需自行攜帶烹煮爐具和工具。
4. 參賽者需遵守西餐丙級考照之衛生規定，需著廚師服(不可有店家logo或店名之圖、字樣)、帽子(不可有店家 logo或店名之圖、字樣)、手套、口罩等，服裝須一致。比賽為個人賽機制，每位參賽者至多得攜帶一位助手協助，唯助手不得參與巧克力調溫。參賽選手及助手須貼有競賽組別號碼背貼，方能進出競賽及展示場地。
5. 參賽者者必須在賽後將比賽環境完成清理、場地復原，工作台的环境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。
6. 比賽時可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作。比賽時不得吸菸或嚼食檳榔，且不得攜帶違禁品及保育類動植物。
7. 壓力鍋為相對危險之烹煮工具，為安全考量本次競賽禁止使用。
8. 參賽者需在比賽終了前，繳交12片風味巧克力，作為評審評分及頒獎時提供媒體拍攝使用，不論得獎與否，不會退回給參賽者。
9. 競賽提供設備清單如下：(依賽前說明會公告為準)

品 項	數 量	備 註
工作台(長桌)	1	180cm x60cm
大理石工作台	1	30cm x40cm
火爐台	1	卡式爐
瓦斯供應	1	瓶裝瓦斯x2
電力（不得延伸插座,需先提交電器使用）	1	110V/15A
瓶裝水(1L)	2	瓶
水源供應(公共洗滌區)	1	共用一式
垃圾桶(一般垃圾、回收圾垃、廚餘、)	1	共用一式

- 競賽評鑑用巧克力參賽者需自備模具。
- 未列器材一律由各參賽者自備(如巧克力盆、砧板、鍋具、攪拌器、刮刀、測溫槍、機花袋、刀具..等等)。
- 其他設備依現場提供項目為準，如有特殊烹調器具，請自備，並須事先告知大會器具規格，且不可影響他人參賽工作範圍，並獲同意始可使用。

- 競賽評鑑用巧克力只能使用素面、每獨立單片巧克力需在30g~60g重量，無任何圖樣或LOGO之模具。
- 未列器材一律由各參賽者自備(如巧克力盆、砧板、鍋具、攪拌器、刮刀、測溫槍、機花袋、刀具..等等)。
- 其他設備依現場提供項目為準，如有特殊烹調器具，請自備，並須事先告知大會器具規格，且不可影響他人參賽工作範圍，並獲同意始可使用。

八、評分項目

評分項目	說明	權重
可可膏	巧克力品質	30%
技術	調溫適當，巧克力結晶優良	30%
比例	(1)食材選用及各種材料之合理比例程度 (2)用量、用料比例是否合理得宜 (3)風味巧克力整體搭配是否合理得宜	20%
外觀及創意	(1)新鮮感 (2)接受度 (3)食材搭配創意 (4)外觀是否具食慾感	10%
衛生	(1)烹調時是否有注意環境及使用烹飪器具清潔衛生 (2)適材適用是否符合食品安全規範 (3)食材耗損比例需小於所攜帶的可可膏總重的 10%	10%

※評選評分採用全數評審的成績，總計後計算平均分數，得出比賽作品成績。
參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

九、權利歸屬與爭議處理

1. 凡參與評選之參賽者，需配合評選活動在店內或學校擺放相關文宣品，且配合出席本次相關活動。
2. 於不違背推廣本項競賽活動宗旨下，參賽者同意主辦單位得將參賽作品予以公開發表、重製、改作、散布、發行、公開展示、宣傳、攝影出版等使用權利，作非商業用途之實施，且參賽者不得對於上述實施要求任何形式之報償。
3. 得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，主辦單位有權取消競賽得獎資格，並追回得獎獎盃/狀/金等全部獎項。
4. 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，於現場向主辦單位或評審立即舉發並檢附相關證明，若檢舉經證實，即可按本辦法相關規定辦理。
5. 獲選之店家若未配合上述條款者，將取消得獎資格。
6. 對於評選店家因未詳讀或不了解規則規章而提出的異議，主辦單位有權不做任何回應。
7. 得獎者應協助賽後宣傳，在2025屏東巧克力節及2025臺灣國際咖啡展製作並提供得獎巧克力宣傳屏東優質巧克力。
8. 本活動報名者之個人資料依據「個人資料保護法」及相關規定辦理，所蒐集的個人資料僅限於本比賽行政流程等相關作業使用，除非經當事人同意，不會將個人資料作他使用。參賽者可依據個人資料保護法行使以下權利：(1)查詢或請求閱覽。(2)請求製給複製本。(3)請求補充或更正。(4)請求停止蒐集、處理及利用。(5)請求刪除。若有上述需求，請與本協會聯繫，於填妥當事人權利行使申請書後，本公司將依法進行回覆。另依個人資料保護法第14條規定，查詢或請求閱覽個人資料或製給複製本者，得酌收必要成本費用。
9. 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

十、賽事評審團介紹

編號	姓名	學 經 歷
1	張志宏	1. 台中長榮桂冠酒店點心坊主廚，2000-2020 2. 國立中興大學食品暨生物科技系研究所畢業，2020 3. 中華美食展職業組國際賽銀牌，2006 4. 全國技能競賽國家級裁判，2005 5. 法國雷諾烘焙學校進修，1999 6. 中華民國飯店協會優良廚師獎，1998 7. 台北西華飯店一級廚師，1992
2	廖漢雄	1. 國立高雄餐旅大學烘焙管理系 教授(級) 2. 勞動部 全國技能競賽 麵包製作職類 裁判長 3. 勞動部 技職達人賽 中式糕餅職類 裁判長 4. 樹德科技大學 經營管理研究所碩士。
3	喻天福	1. 美和科技大學餐旅管理系助理教授 2. Academy Of Chocolate比賽獲1金4銅，2024 3. Academy Of Chocolate比賽獲2銀5銅，2023 4. Academy Of Chocolate比賽獲3銀2銅，2022 5. International Chocolate Awards World Craft Drinking Chocolate Competition 比賽獲1金、4銀、1銅、1特別獎項，2024 6. International Chocolate Awards World Drinking Chocolate Competition比賽獲1銀獎項，2022 7. International Chocolate Awards Asia-Pacific Bean-to-Bar and Chocolatier Competition 比賽獲1銅，2020
4	林欣宜	1. 巴黎兩隻貓甜點咖啡店負責人 2. ICIF(Italian Culinary Institute For Foreigners)Short Course結業，2020 3. 13期生態廚師，2024 4. 台灣可可豆質量與風味品評競賽暨CoEx徵選感官評審，2020~2024 5. ICA (International Chocolate Award) Asia-Pacific 評審，2018~2019 6. The International Institute of Chocolate and Cacao Tasting Certificate in Chocolate Tasting Level 1&2巧克力品鑑師證照

2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽報名表

報名序號	主辦單位填寫	競賽編碼	主辦單位填寫
參賽者姓名		生日	民國____年____月____日
聯絡地址			
聯絡電話		手機號碼	
電子信箱			
商業登記名稱		職稱	
營業登記名稱 (品牌名稱)		統一編號	
公司地址			
公司電話			
就讀學校名稱 (含科系年級)	在校生填寫		
身分證／學生證正面		店章(大小章)／學生證反面	

屏東巧克力品牌		
使用巧克力	☐ 可可膏____%	☐ 白巧克力____%
台灣風味食材品牌		
食材名稱		
請勾選競賽時使用的調溫方式 (擇一參加)	☐ 隔水加熱調溫法	☐ 大理石調溫法
競賽時台灣食材處理是否需要烹調加熱	☐ 是，需加熱	☐ 否，無需加熱
巧克力購買憑證（發票／收據）		台灣食材購買憑證（發票／收據）
報名無法出示證明者，說明材料來源規劃，賽前 7 日提出相關佐證證明。		
自種可提供生產農園相關證明文件。		食材採購若為一級生鮮食材，可先說明賽前補上農民收據。 食材若為自產且初級加工，請說明衛生安全作業，以照片和農場文件證明。
報名者簽名欄		

蒐集個人資料告知事項

台灣可可與巧克力產業協會為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予於本會前，依法告知下列事項：

一、蒐集目的及個人資料之類別

為辦理「2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽」之參賽資訊等目的而獲取您下列個人資料類別：姓名、聯絡方式（例如：電話號碼、職稱、E-mail、居住地址或工作地址）、或其他得以直接或間接識別您個人之資料。

二、個人資料之利用期間、地區、對象及方式

您的個人資料僅提供於中華民國領域內，依誠實及信用方法，在不逾越前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的之消失為止。

三、當事人權利

您可依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本會行使下列權利：

1. 查詢或請求閱覽。
2. 請求製給複製本。
3. 請求補充或更正。
4. 請求停止蒐集、處理及利用。
5. 請求刪除。

四、蒐集方式

報名系統、紙本蒐集或其他方式（如個人領據）

五、不提供對您權益之影響

您可以自由選擇是否提供您的個人資料，若所提供之個人資料不足以確認您身分真實性或不提供等情形，本會將無法提供與蒐集目的有關之服務。

六、個人資料之同意提供

1. 本人已充分知悉 貴協會上述告知事項。
2. 本人同意 貴協會蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。

七、聯絡方式

若有任何問題或權利行使，煩請聯繫窗口，將儘速為您處理：

活動專線：2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽專案小組

08-7350020 鄭小姐

電子郵件：ticcacococa@gmail.com

2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽

參賽切結書

本人_____同意參加「2025 屏東風味巧克力調溫創意競賽」，並

同意以下規範：

- 一、本人填寫之屏東巧克力來源皆為屬實，若經發現非屏東的巧克力，本人立即退賽，絕無異議。
- 二、本人填寫之台灣食材來源皆為屬實，若經發現非真，本人立即退賽，絕無異議。
- 三、本人參賽若得獎，會協助賽後宣傳，在2025屏東巧克力節及2025臺灣國際咖啡展製作並提供得獎巧克力宣傳屏東優質巧克力。
- 四、本人個人資料，同意作為舉辦本次比賽及賽後宣傳之使用。

立切結書人：

（簽名或蓋章）

身分證字號：

住 址：

電 話：

中 華 民 國

年

月

日