

203

基隆市中山區復興路三三六號(德育)

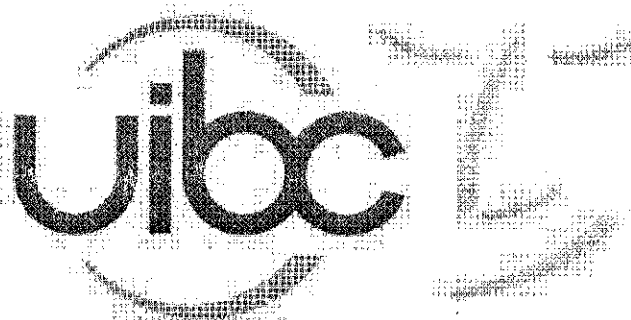
處理日期

114/10/27

經國管理暨健康學院餐旅管理系

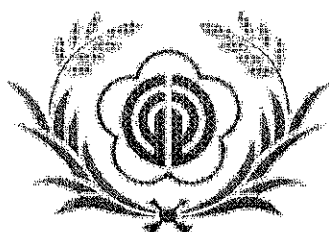
君啟

郵件編號： 1014013-321-353976253



2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽 台灣代表選拔辦法

主辦單位：台北市糕餅商業同業公會



目錄

一、UIBC 世界盃青年西點暨麵包大賽緣起	3
二、2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽選拔辦法	3
(一) 評選團組成	
(二) 選手選拔	
(三) 參賽選手權利義務與規範	
三、附件	8
附件 3.1、青年麵包大賽參賽選手及教練資料表	
附件 3.2、青年麵包大賽書面審查-工藝品作品(過往作品)	
附件 3.3、產品配方製作報告表	

一、UIBC 世界盃青年西點暨麵包大賽緣起

UIBC 世界盃青年西點暨麵包大賽是全球烘焙很重要的青年賽事，源起於歐洲國際烘焙師聯盟 UIB 與國際甜點師聯盟 UIPCG 組織於 2014 年合併成為國際烘焙暨甜點師聯盟 UIBC 組織後，台北市糕餅商業同業公會有幸於同年台北國際烘焙暨設備展承辦聯盟合併後第一次青年西點大賽決賽，獲得廣大的迴響。歷經多年持續努力台灣於 2023 年台北國際烘焙暨設備展舉辦之 UIBC 世界盃青年西點暨麵包大賽奪得雙冠軍，現在 2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽即將再次舉辦，誠摯邀請各界青年烘焙菁英參與台灣代表選拔，為國爭光。

二、2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽選拔辦法

(一) 評審團組成

邀請國際級麵包大賽選手及業界知名師傅與教授擔任評選委員

(二) 選手選拔

1、參賽資格

- (1) 中華民國籍，具備曾參加我國舉辦之全國(級)烘焙技能競賽或國際烘焙或國外烘焙競賽之經驗參賽選手，參賽選手於 2026 年度之實歲年齡於 25 歲以下(民國 90 年 1 月 1 日後出生)。

2、報名方式：

- (1) 青年麵包大賽參賽：選手二人及教練組隊
- (2) 報名：資料紙本以掛號寄送(以郵戳為憑)，截止日：2025 年 11 月 11 日(二)前，並同時 E-mail 寄送 PDF 檔(截止日與紙本相同)，若有短缺者未補齊，視為放棄報名資格。
- (3) 報名資料：
 - 參賽選手及教練資料表：1 份(附件一)。
 - 書面審查資料表：1 份(附件二)。

相關表格可上台北市糕餅商業同業公會網站 <http://www.bakery.org.tw/> 下載。紙本報名資料寄至「11494 台北市內湖區瑞湖街 178 巷 21 號 3 樓/台北市糕餅商業同業公會收」。電話：02-2882-5741，E-mail: office@bakery.org.tw (收到 E-mail 回信表示寄件成功)

3、書面審查：

- (1) 書審時間：2025 年 11 月 17 日

4、台灣代表選拔：

(1)評選時間：2025 年 12 月 01 日

(2)評選地點：待後公布

(3)評選內容：參賽選手須準備試吃作品及配方製作報告書，列入評分〔5 分〕。

試題一、甜(布里歐)麵包**[15 分]**

一、製作 8 個傳統式僧侶頭(一種形狀，不包餡)成品(45±5g)

二、辮子麵包(三種編法：6 辮、7 辮、(8 辮-challah)花球型，一種編法各 1 個)成品重量(300g-320g)。

【備註】

1. 上述三款產品使用一種布里歐麵糰製作，麵糰耗損 5%以下。
2. 麵糰配方(奶油:麵粉=30:100)。

試題二、裹油(丹麥)類麵包**[20 分]**

一、使用同一種麵糰製作以下兩種產品

1. 製作 12 個產品，(三種形狀、三種內餡)各 4 個之裹油(丹麥)類麵包成品(75g-80g)
2. 製作 12 個產品，(一種形狀、傳統式)不包餡之裹油(丹麥)類麵包成品(75-80g)。

【備註】

1. 包(含)餡、不包餡之裹油類麵包，為同一麵糰，麵糰耗損 5%以下。
2. 包(含)餡、不包餡之傳統式裹油類麵包，樣式不可相同。
3. 餡料需現場調製，選手自備製作餡料之所需材料。餡料需與麵糰一起烤焙。
4. 裹油(丹麥)類麵包之裹入油，需使用丹麥麵包之無鹽片狀奶油。否則不予記分。
5. 烤焙後麵包成品表面可做裝飾，唯不得超過麵包成品整體之 10%。

試題三、酸裸麥麵包：

一、製作 4 個圓型或 cobb 型的麵包，一種造型各 2 個，成品重(800 g ±25g) [18 分]

【備註】

1. 表面裝飾麵粉即可，勿切割或造型設計。
2. 限用選手培養之天然酸(老麵)種 200g，其餘可使用商業酵母醱酵。
3. 配方原料：裸麥粉、水、鹽巴、(上述 2 點)酵母四種材料。

試題四、歐式麵包：
[20 分]

一、製作 6 個產品。一種麵糰。(三種形狀, 一種形狀各 2 個)大歐式麵包, 成品 (250-270g)。選手需添加自製麵種。

二、下列使用同一種麵糰：

1. 製作 5 條, (一種形狀, 表面割 5 個刀口)傳統長棍型 Baguette 麵包, 長度 (55±2cm), 成品(280±10g)。
2. 製作 6 條, (三種形狀, 一種形狀各 2 條)造型變化之長條形麵包長度(50±5cm), 成品(300±10g), 表面裝飾限用麵粉或穀物。

【備註】

1. 長棍型 Baguette、造型變化長條形麵包, 兩者相同麵糰, 麵糰耗損 5%以下。
2. 產品不可包餡, 表面可做裝飾, 唯不得超過麵包成品整體重量之 5%。

試題五、藝術麵包
[22 分]

1. 題目：AI 機器人
2. 規格：藝術麵包成品(長 x 寬 x 高)需於規定(45 公分±3)x(45 公分±3)x(65 公分±3) 之立體空間範圍內。

【備註】

1. 特別規定:發酵麵糰需佔成品(30%)以上。
2. 所有使用的材料(包括支撐), 必須為食用材料
3. 作品陳列在大會提供之產品桌上, 必須為立體組合。
4. 本作品於競賽時間結束時, 仍需站立 60 分鐘供評審評分, 如 60 分鐘前, 倒下受損依不良品計分。

4、報到時需繳交指定試吃作品及配方製作報告書。

5、評選流程：

類別	時間	項目
麵包大賽 (25/12/01)	09:30-10:00	選手報到(繳交試吃作品)
	10:00-11:00	選手參賽作品佈置
	11:00-12:30	作品現場公開展示
	11:00-12:00	評選委員試吃與評分
	12:30	公布成績

6、評選標準：

(1)麵包大賽試吃評分項目：

	評分項目	項目	分數占比
1	創意概念	作品原創性	25%
2	整體風味	整體口味、麵包口感 及內餡搭配	25%
3	外觀裝飾	外觀細節是否完整	20%
4	烘焙技術 組織結構	含剖面均勻度	20%
5	配方簿-說明 介紹	創作概念、 技術說明完整程度	10%
滿分			100%

總分如遇分數相同者，將依照創意概念>整體風味>烘焙技術之分數高低決定名次。

(2)工藝品作品評分項目：

	評分項目	項目	分數占單項 題目之比例
1	配方簿-創作 理念、符合 主題	作品原創性	40%
2	整體呈現-外 觀結構	作品結構、零件外觀、零 件數量	20%
3	工藝技術困 難度	技術難度	40%
滿分			100%

7、注意事項

(2)參賽作品不得使用有版權爭議之作品。(例如：海綿寶寶、凱蒂貓等)

(3)若經舉發違反比賽規則，評選會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。

(4)選手於評選團評分進行及成績計算時，不得與評選委員交談以維競賽公平。

(三)、參賽選手權利義務與規範

1. 選手權利

(1)參加於 2026 年台北國際烘焙暨設備展所舉辦之 UIBC 世界盃青年麵包大賽

2. 選手義務

(1)如於 2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽獲獎則須配合主辦單位舉辦至少一場回饋講習示範會。

三、附件

附件 3.1、參賽選手資料表及教練資料表(1/3)

2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽 台灣代表遴選

青年麵包大賽 參賽選手 1

參賽選手姓名： _____

生日： _____

性別： _____

國籍： _____

通訊地址： _____

電話： _____

EMAIL： _____

參賽選手
穿著
廚師服照片

遴選參加同意事項

- 參賽選手須合法取得作品內容，如涉著作權、肖像權等糾紛，參賽選手須自行排除，概與主辦單位無關，經查有前述情事者，一律取消資格，參賽資格則評選排序後位者遞補。
- 主辦單位對於參賽作品有使用及宣傳權利，不另致酬。

同意人：

參賽選手：(簽章)

法定代理人：(簽章)

**個人訓練經歷**

年份	訓練單位 與 證書
[_____]	[_____]
[_____]	[_____]
[_____]	[_____]

個人參賽經歷(請檢附獎狀或是參賽證明)

年份	競賽名稱	獎項
[_____]	[_____]	[_____]
[_____]	[_____]	[_____]
[_____]	[_____]	[_____]

參賽原因與動機

過往 作品 照片

附件 3.1、參賽選手資料表及教練資料(2/3)

2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽 台灣代表遴選

青年麵包大賽 參賽選手 2

參賽選手姓名： _____

生日： _____

性別： _____

國籍： _____

通訊地址： _____

電話： _____

EMAIL： _____

參賽選手
穿著
廚師服照片

遴選參加同意事項

- 參賽選手須合法取得作品內容，如涉著作權、肖像權等糾紛，參賽選手須自行排除，概與主辦單位無關，經查有前述情事者，一律取消資格，參賽資格則評選排序後位者遞補。
- 主辦單位對於參賽作品有使用及宣傳權利，不另致酬。

同意人：

參賽選手：(簽章)

法定代理人：(簽章)

**個人訓練經歷****年份**

[_____]

訓練單位 與 證書

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

個人參賽經歷(請檢附獎狀或是參賽證明)**年份**

[_____]

競賽名稱

[_____]

獎項

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

參賽原因與動機

過往 作品 照片

附件 3.1、參賽選手資料表及教練資料表(3/3)

2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽

台灣代表遴選

青年麵包大賽 參賽選手 指導教練

指導教練姓名： _____

生日： _____

性別： _____

國籍： _____

通訊地址： _____

電話： _____

EMAIL： _____

服務單位： _____

服務地址： _____

指導教練

穿著

廚師服照片

個人訓練經歷

年份

訓練單位 與 證書

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

個人參賽經歷

年份

競賽名稱

獎項

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

[_____]

附件 3.2、書面審查-工藝品作品(過往作品)

2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽 台灣代表遴選
書面審查-工藝品作品

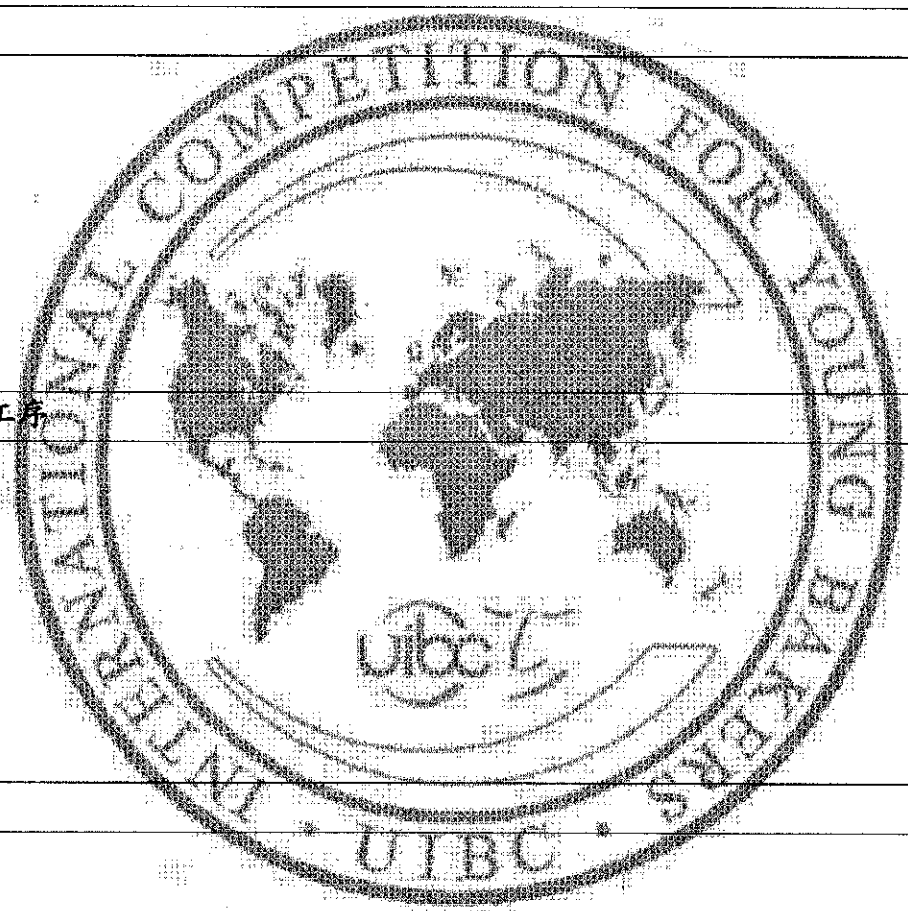
參賽選手: _____

作品名稱:

創作概念

使用原料及操作工序

作品照片含細部



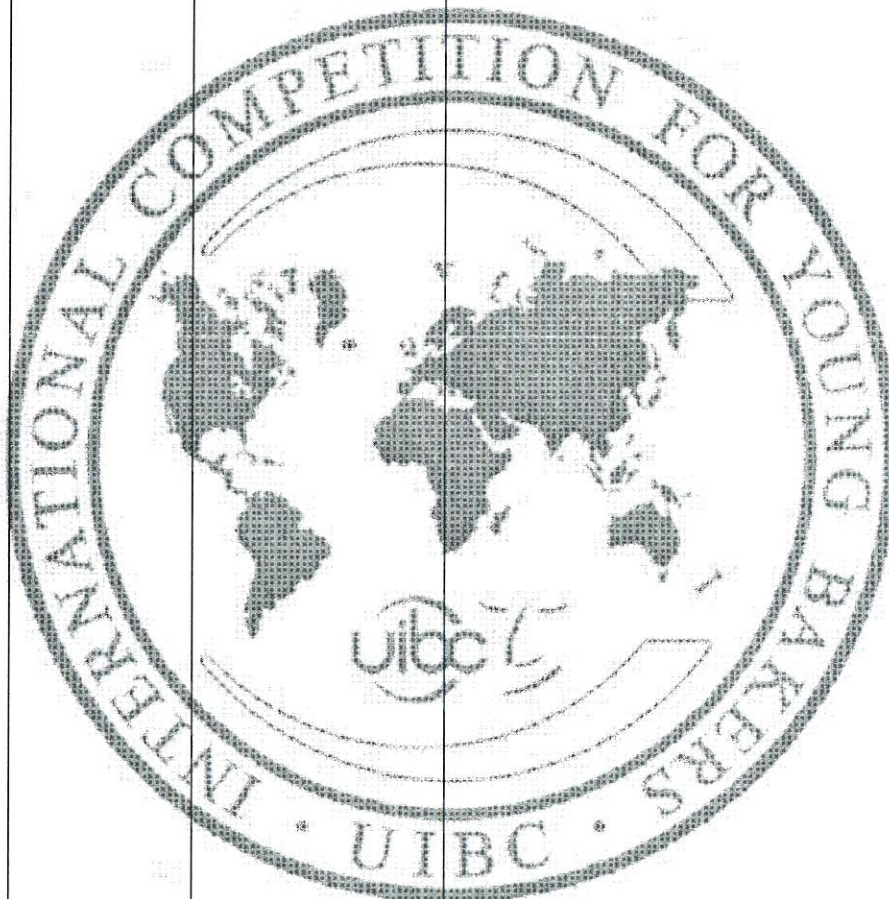
附件 3.3、產品配方製作報告表

2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽

產品配方製作報告表

選手姓名：_____ 選手編號：_____

產品名稱：_____

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件
			

PS:標準格式，請依照需要自行編輯影印