2025

新北市技能競賽

NEW TAIPEI CITY
LATTE ART & CAKE CONTEST

咖啡拉花

蛋糕裝飾

翻糖蛋糕

藝術麵包

總獎金

800,000

4.26 (六) 09:00-17:30

三重綜合體育館

競賽組別

高中(職)組、大專組、社會組

報名日期

即日起至3月17日(一)
17:00截止(名額有限，額滿為止)

活動官網 線上報名 新北勞動雲

由就業安定基金補助

指導單位: 新北市政府 New Taipei City Government 勞動部勞動力發展署 WORKFORCE DEVELOPMENT AGENCY MINISTRY OF LABOR

主辦單位: 新北市政府勞工局 Labor Affairs Department, New Taipei City Government 新北市政府職業訓練中心 Vocational Training Center, New Taipei City Government

新北勞動雲

廣告

【2025 新北市技能競賽】

報名簡章

- 指導單位：新北市政府、勞動部勞動力發展署
- 主辦單位：新北市政府勞工局、新北市政府職業訓練中心
- 競賽目的：為能發揚技能價值觀念，推廣職業技能訓練，藉由競賽的方式提供參賽者相互交流的平台，促進技能提升及產業發展。透過熱門的蛋糕創意裝飾、藝術麵包及咖啡拉花做為競賽標的，鼓勵青年學子及相關從業人員參與，吸引大眾的目光及興趣，並藉此向社會大眾宣導及展現技職教育與職業訓練的價值。期能將參賽者視野及技能提升至國際水準，達到產學合作、業界交流促進烘焙及咖啡產業的發展。
- 競賽時間：114 年 4 月 26 日（星期六）
- 競賽地點：新北市三重區綜合體育館（新北市三重區新北大道一段 2 號）
- 競賽組別/名額：

型態	種類	對象	組數	競賽時間
靜態競賽	翻糖蛋糕	不分組	30	上午
	藝術麵包	不分組	10	
動態競賽	翻糖蛋糕	不分組	30	
	奶油蛋糕 創意裝飾	高中(職)組	30	上午
		大專組	30	下午
		社會組	30	上午
	咖啡拉花	高中(職)組	24	全天
		大專組	24	
		社會組	30	

備註：每項目名額將會依照實際報名人數略有調整之，實際參賽人數，請依大會現場公告為主。

- **參賽資格：**
  1. 社會組：年滿 15 歲，需出示身分證。
  2. 學生高中(職)組：限目前就讀高中、高職之在校學生，需出示學生證及身分證。
  3. 學生大專組：限目前就讀大專院校(含專四、專五)之在校學生，需出示學生證及身分證。

■ **報名規定：**

1. **免費參賽。**
2. **材料補助費：翻糖蛋糕(靜態及動態)及藝術麵包，每組補助 3,000 元。奶油蛋糕創意裝飾競賽，每組補助 2,000 元。若 2 項皆參加則補助金為累計。咖啡拉花競賽組無補助材料費。**
3. 報名方式：**採線上預約報名**，當日不接受現場報名。
   競賽報名網址: https://www.beclass.com/rid=294fdfc677e72087ad5a
4. 報名截止日為 114 年 3 月 17 日(星期一)，依大會官網公告，額滿為止。
5. 有關競賽相關問題，請逕洽新北技能競賽活動小組(電話：02-29230887) 亦或是來信：uk.md168info@gmail.com 詢問)。

■ **競賽項目與規則：**

A.翻糖蛋糕技能競賽:

一、 靜態展示組：

1. 以個人賽靜態模式進行。
2. 作品規格：寬 45cm*長 45cm 以內，高度不得低於 60cm，不得高於 120cm，高度不含壓克力底座，若超過指定規格，則僅作展示，不予以計分。
3. 展示區提供 60cm*90cm 之桌面予靜態賽事參賽者展示作品。
4. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代(得事先裁切帶入會場)，其餘裝飾部份，除支架、鐵絲外，皆必須是可食用的(黏著劑也需為可食用)，若不符合規定，評審有權予以扣分。
5. 參賽者可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可視狀況需將展示箱拆開審視。
6. 競賽日上午 9:00 前報到，並於 10:00 前完成展台布置及作品主題標示，擺飾完成後於現場展示，若未準時完成布置，視同棄權。

二、 動態競賽組：

1. 為動態現場競賽，每組限 1 人參加，作品需由個人獨立完成。
2. 競賽時間 **120 分鐘**。
3. 作品大小：蛋糕體形狀不限，長和寬(或直徑)不得小於 20cm，高度不得低於 35cm，若不符合規定規格，則僅作展示，不予以計分。
4. 大會提供 60cm*90cm 之桌面進行競賽與展示。

5. 蛋糕內部可以保麗龍材料替代，可事先裁切完成帶入會場，但不可先有刷色、噴色或其他半成品於披覆體外完成，其餘裝飾部份，除支架、鐵絲外(不得外露)，皆必須是可食用的(黏著劑也需為可食用)，比賽作品的糖團可提前染色，但不得提早披覆於蛋糕上，若不符合規定，評審有權予以扣分。
6. 蛋糕外觀材質須為翻糖，材料自備(作品請以翻糖、塑糖、蕾絲糖、甘佩斯、糖霜、糖珠、糯米紙、米紙、威化紙、愛速糖等為材料)，可事先調色完畢，其餘皆須於現場製作，蛋糕體不得提早披覆，不得製作成半成品，且所有半成品不得攜入，違著不予以計分。
7. 現場一切製作蛋糕等相關器具，請選手自行準備。
8. 參賽者須穿著整齊、乾淨之廚師衣帽制服(須自備)。
9. 選手可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可視狀況需將展示箱拆開審視。

B.奶油蛋糕創意裝飾技能競賽:

1. 以個人賽動態模式進行，作品需由個人獨立完成。
2. 競賽時間 **60 分鐘。**
3. 製作 **8 吋單層蛋糕**（雙層以上不予計分）
4. 請以海綿蛋糕為基體，可不需夾餡，現場使用奶油(鮮奶油或奶油霜)抹面覆蓋，奶油(鮮奶油或奶油霜)裝飾不得少於 70%，可以用巧克力、水果...裝飾(皆為可食用性)，可使用免調溫巧克力，蛋糕最後呈現在金色蛋糕圓底盤上(請自行準備)。
5. 蛋糕體、奶油(鮮奶油或奶油霜、動物性及植物性奶油皆可)及相關裝飾食材染料，請自行準備，**須皆為可食用**。參賽者可依個人狀況事先準備打好之奶油，而鮮奶油或奶油霜之染色、所有裝飾用配件皆須現場製作，**不可使用半成品。**
6. 大會提供 60cm*90cm 之桌面進行競賽與展示。
7. 參賽者須穿著整齊、乾淨之廚師衣帽制服(須自備)。
8. 交件方式:參賽者必須在競賽時間內完成作品，並移出轉台放置於紙盤、托盤等展示，可自行設計作品主題介紹立牌等展台布置，以利評分，未準時完成布置，評審有權予以扣分。
9. 現場所使用的抹刀、轉台、圓底盤...等一切製作蛋糕等相關器具，請參賽者自行準備。
10. 第一聲「哨」聲，表示競賽開始，現場不定時報時提醒參賽者提示結束時

間；第二聲「哨」聲，表示競賽結束，所有製作動作必須立刻停止，並立即清理競賽現場和撤出參賽者自備之所有用品。

11. 為保持評選過程中公正性，評審有權以手觸碰作品，微破壞或手捏作品以作為評選方式之一。
12. 參賽之作品，若經主辦單位判斷嚴重不符合規定者，或明顯採用現成蛋糕，將不予展示，並取消該參賽者之補助金。

C.藝術麵包技能競賽:

1. 以個人靜態模式進行。
2. 尺寸高度不得低於 60cm 以下，長*寬 90cm 以內。
3. 藝術麵包材料必須是可食用的(任何非食用材料、黏著劑、色料等，皆不能使用)；禁止使用糖霜(糖與蛋白的混和物)；可使用支架。
4. 藝術麵包色彩以麵包應有的顏色為主，可運用技巧或食材(可可粉、咖啡液、堅果穀物等)來進行麵糰顏色之層次變化，若不符合規定，評審有權予以扣分。
5. 參賽者可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。但展示箱必須是可拆開的，不可密封，評審可視狀況需將展示箱拆開審視。
6. 競賽日上午 9:00 前報到，並於 10:00 前完成展台布置及作品主題標示，擺飾完成後於現場展示，若未準時完成布置，視同棄權。

D.咖啡拉花技能競賽:

1. 競賽時間：**高中(職)組 3 分鐘、大專組 3 分鐘、社會組 3 分鐘**。
2. 製作一杯拉花拿鐵(以傾注成型方式完成)，若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
3. 參賽者在競賽時間內，可自行斟酌製作多杯飲品，但必須選擇僅一杯成品放置於大會規定的評分位置。
4. 準備時間：1 分鐘。(測試磨豆機、咖啡機及蒸氣大小等，不得試萃濃縮咖啡)
5. 參賽者必須使用大會提供的設備，不允許自備機器設備及調整或重新設定大會所提供的機器設備，否則不予計分。
6. 開放參賽者可自備拿鐵杯，使用自己習慣的拿鐵杯，做出更多拉花圖樣。

（拿鐵杯限300ml，亦可以使用大會提供之拿鐵杯）

7. 大會提供的設備，如下所列:
   1） **義式咖啡機**（指定使用「LA MARZOCCO GB5 半自動咖啡機」）
   2） **義式磨豆機**（指定使用「SANREMO SR64 定量磨豆機」）
   3） **填壓器**
   4） **粉渣盒**
   5） **咖啡豆** （指定使用-開元食品「璞珞珈琲／經典杏仁黑可可」）
   6） **全脂鮮奶**（指定使用-開元食品「戀職人鮮奶」）
   7） **拿鐵杯**（使用 Loveramics 300ml）
   8） **送呈咖啡用托盤**
   9） **清潔工具**（桌面、磨豆機刷具等）
   10）**乾淨抹布**（練習與競賽用）
   11）**垃圾桶**
8. 參賽者可自備項目：拉花鋼杯、盎司杯、磅秤等個人所需的特殊器皿(此清單僅供參考，請自行斟酌)。
9. 本賽事共有五位評審，每位評審共有 5 票，針對「整體視覺感受」、「困難性與達成度」、「成分元素間之對比度」進行投票。
10. 由現場工作人員計時，第一次按鈴一聲，表示競賽開始；第二次按鈴聲二聲，表示競賽結束，競賽結束前 1 分鐘，由現場工作人員報時提醒。
11. 交杯方式:競賽時間結束前參賽者需自行將完成之作品置於評分台上，逾時將不予評分(大會有提供托盤，但可視個人習慣進行交杯，不使用托盤)。放置完成後即可進行清理競賽現場和撤出參賽者自備之用品。
12. 參賽者需注意清潔衛生(例如：擦食具為白色布、擦咖啡機把手為咖啡色布、擦桌面為其他顏色布，不可交叉使用)，如有不當使用，則於總分扣 2 分。
13. 參賽者須穿著廚師圍裙及整齊、乾淨之服裝(自備)。
14. 參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

■ <u>統一規則事項(重要)</u>

1. 參賽者應於指定時間內報到，進行賽前準備及競賽材料檢查，並持大會所發的參賽者識別證進出會場。超過規定報到時間 15 分鐘，大會有權取消其參賽資格。
2. 展示之參賽作品及作品主題介紹立牌，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人

姓名、特徵或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。

3. 參賽者於賽前就競賽位置，聆聽評審說明競賽注意事項。
4. 參賽者不得穿涼鞋、拖鞋，並須配戴參賽證進場，未配掛參賽證者者禁止進入參賽者休息室，非競賽用器具，請放置於參賽者休息室，勿帶入競賽區。
5. 競賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。
6. 如需使用電源，請於報名表中勾選，並註明用電設備及瓦特(W)數，本賽事僅提供 110 伏特插座規格，未勾選者，一律視為不使用，現場亦不提供其他電源。
7. 所有靜態競賽及動態競賽完成後，須保持桌面上及桌面下之清潔，各式容器不得擺放於競賽區域內(包含桌檯下)，區域整潔也列入評分考量。
8. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為前提。
9. 競賽中所有攝錄影像及相關參賽者創意內容，主辦單位有使用之權利。
10. 依中華民國稅法規定，競賽之獎金，領取人如為中華民國境內居住之個人，給付額超過 20,000 元以上即需扣繳 10%所得稅。領取人如為非中華民國境內居住之個人，扣繳率為 20%，而且不論金額多少均須扣繳稅款及開立扣繳憑單，並於給付日起 10 日內向主管稽徵機關申報。
11. 競賽結果遵照評審評選成績發佈，參賽者不得提出任何異議。
12. 烘焙競賽類若發現有模仿或類似國內外競賽或相關業界雜誌...等曾經發表過的作品，將「不列入評分」，如獲獎後經檢舉查證屬實者，須繳回獎金及獎狀。
13. 烘焙競賽參賽者請於活動當天下午頒獎典禮後 30 分鐘內取回參賽作品，如未於時間內取回，則視為放棄，主辦單位將自行安排清除作品而不另行通知。
14. 凡經報名參賽即視為瞭解並同意本活動簡章所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保留修改之權利，並有權保有競賽過程錄影、拍照及將競賽過程影音剪輯露出之權利。
15. 主辦單位在必要情況下，保留所有修改競賽規則之權利，但須於賽前由總裁判長向參賽隊伍說明，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。
16. 本競賽如有未盡事宜，主辦單位得隨時修正公布。將統一於活動官方網站公告，請密切留意，不另行各別通知。

■ **獎項/獎勵**

1. 凡報名本競賽者，皆可獲得參賽證明。
2. 總獎金 80 萬元。
3. 獎金分配如下，另設有最佳精神獎(獎金 5,000 元 1 名)。

競賽項目	組別	冠軍 (各 1 名)	亞軍 (各 1 名)	季軍 (各 1 名)	優等 (各 5 名)
翻糖蛋糕	靜態不分組	4 萬元	3 萬元	2 萬元	5 仟元
	動態不分組	3 萬元	2 萬元	1 萬元	5 仟元
藝術麵包	靜態不分組	4 萬元	3 萬元	2 萬元	-
奶油 蛋糕裝飾	高中(職)組	3 萬元	2 萬元	1 萬元	5 仟元
	大專組	3 萬元	2 萬元	1 萬元	5 仟元
	社會組	3 萬元	2 萬元	1 萬元	5 仟元
競賽項目	**組別**	**冠軍 (各 1 名)**	**亞軍 (各 1 名)**	**季軍 (各 2 名)**	**優等 (各 4 名)**
咖啡拉花	高中(職)組	2 萬 5 仟元	1 萬 5 仟元	1 萬元	5 仟元
	大專組	2 萬 5 仟元	1 萬 5 仟元	1 萬元	5 仟元
	社會組	3 萬元	2 萬元	1 萬元	5 仟元

■ 備註：

1）烘焙成績於所有競賽結束後一起公佈。

2）考量競賽品質，評審有權取消、調整該項目競賽名額及獎金。

3）主辦單位保有最後調整權，將依據最後報名參賽人數進行得獎比例調整，依主辦單位最後之公告為準。

4）各組獎金獎牌統一於 16:30 頒獎典禮頒發(此時間視現場進行調整)。

■ 賽制評審說明：

1. 評分標準：

比賽組別	比賽項目	評分標準
靜態展示競賽	翻糖蛋糕	技術 40%、創意 35%、配色 25%
	藝術麵包	展示與創新 30%、正確的專業準備 30%、技能技巧 30%、服務衛生 10%
動態競賽	翻糖蛋糕	技術 40%、創意 30%、配色 20%、衛生 10%
	奶油蛋糕裝飾	
	咖啡拉花	● 整體視覺感受(2 票) ● 困難性與達成度(2 票) ● 成分元素間之對比度(1 票)

2. 翻糖蛋糕、藝術麵包、奶油蛋糕裝飾競賽:

採「**積分競賽制**」：以所有評審給分加總後，平均分數給獎，依分數等級頒發獎狀及獎牌。

1) 金牌：總分達 90 分(含)以上，頒發金牌及獎狀予以獎勵。

2) 銀牌：總分達 85 分(含)以上未達 90 分，頒發銀牌及獎狀予以獎勵。

3) 銅牌：總分達 80 分(含)以上未達 85 分，頒發銅牌及獎狀予以獎勵。

4) 佳作：總分達 75 分(含)以上未達 80 分，頒發佳作獎狀予以獎勵。

備註:金牌未必為第 1 名(例如：若有 3 位金牌，即依分數高低排序，第 1 位為冠軍、第 2 位為亞軍、第 3 位為季軍)，故銀牌或銅牌不一定有獎金。

3. 咖啡拉花競賽：

1) 咖啡拉花採獨立的「**一對一 PK 晉級競賽制**」。

2) 咖啡評分標準說明：

- 整體視覺感受：評審依據個人對此杯飲品的整體視覺感受給予評分。應考慮作品的創意性，是否具充分展現極致拉花技藝且兼具美感的原創設計。本競賽注重參賽者不但能夠充分發揮基本拉花技巧，還可以提升至更高境界的圖樣展現，或是與其他技藝充分結合後的卓越表現。此部分的評分，評審會以一般顧客觀點進行考量。
- 困難性與達成度：製作困難度越高的圖樣且成功完成，得票數越多。如果參賽者嚐試一個困難度高的圖樣，但卻沒有成功達成，則得票數較少。

- 成分元素間之對比度：飲品表面的顏色與乾淨純白的奶泡之間呈現鮮明的顏色對比，將可獲得多票。避免表面飲品顏色混濁或模糊。評審會考量參賽者因該圖形的設計會導致 crema 與奶泡混合或產生些微模糊的情況，但不符合圖形設計導致 crema 與由牛奶顏色混濁或模糊則會影響得票數。

■ 決賽日流程

- 暫定如下，視現場賽程進行調整時間。
- 「舞台區」規劃：開幕典禮 10:30，並有大師分享、藝文表演等。

<table>
<tr><td></td><td>時間/流程</td><td colspan="6">4 月 26 日(六)</td></tr>
<tr><td>時段</td><td>時間</td><td>分</td><td>競賽區 1
翻糖蛋糕</td><td>競賽區 2
藝術麵包</td><td>競賽區 3
奶油蛋糕裝飾</td><td>競賽區 4
咖啡拉花</td><td>舞台區</td></tr>
<tr><td rowspan="12">上午時段</td><td>08:30-09:00</td><td>30</td><td>靜態/動態
組報到</td><td>參賽者
報到</td><td></td><td>參賽者
說明、抽籤</td><td></td></tr>
<tr><td>09:00-09:30</td><td>30</td><td rowspan="2">靜態組
組裝、布置</td><td rowspan="2">組裝、布置</td><td>高中（職）組/
社會組 報到</td><td rowspan="5">第 1 輪比賽
【高中（職）
組→大專組
→社會組】</td><td rowspan="2">彩排</td></tr>
<tr><td>09:30-10:00</td><td>30</td><td>競賽說明</td></tr>
<tr><td>10:00-10:30</td><td>30</td><td>動態組
競賽說明</td><td rowspan="3">評審評分</td><td rowspan="2">高中（職）組/
社會組 競賽</td><td></td></tr>
<tr><td>10:30-11:00</td><td>30</td><td rowspan="4">10:20-12:20
翻糖動態
組比賽
(120 分)</td><td>開幕典禮</td></tr>
<tr><td>11:00-11:30</td><td>30</td><td rowspan="2">評審評分</td><td></td></tr>
<tr><td>11:30-12:00</td><td>30</td><td rowspan="6">展示</td><td rowspan="2">換場</td><td>大師開講</td></tr>
<tr><td>12:00-12:30</td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>12:30-13:00</td><td>30</td><td rowspan="8">展示</td><td rowspan="2">展示</td><td>參賽者集合</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">下午時段</td><td>13:00-13:30</td><td>30</td><td>大專組報到</td><td rowspan="8">第 2 輪競賽
依序往上晉級
【高中（職）
組→大專組
→社會組】</td><td></td></tr>
<tr><td>13:30-14:00</td><td>30</td><td>競賽說明</td><td>大師開講</td></tr>
<tr><td>14:00-14:30</td><td>30</td><td rowspan="2">大專組競賽</td><td></td></tr>
<tr><td>14:30-15:00</td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td>15:00-15:30</td><td>30</td><td>評審評分</td><td>大師開講</td></tr>
<tr><td>15:30-16:00</td><td>30</td><td rowspan="2">展示</td><td></td></tr>
<tr><td>16:00-16:30</td><td>30</td><td>藝文表演</td></tr>
<tr><td>16:30-17:00</td><td>30</td><td colspan="6">頒獎儀式</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="4">【2025 新北市技能競賽】報名表
報名日期:　　年　　月　　日</td></tr>
<tr><td colspan="3">姓名：</td><td>身分證字號:</td></tr>
<tr><td colspan="3">出生年月日：</td><td>地址：</td></tr>
<tr><td colspan="3">E-mail：</td><td>聯絡電話：</td></tr>
<tr><td colspan="4">緊急聯絡人/聯絡電話：</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否曾為新北市職訓學員：□是，學年度：　　課程名稱：</td></tr>
<tr><td rowspan="9">競賽項目</td><td rowspan="2">翻糖蛋糕</td><td>□靜態展示組</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□動態競賽組
學校/科系：
指導老師：</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>藝術麵包</td><td>□靜態展示組</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td rowspan="3">奶油蛋糕
創意裝飾</td><td>□高中(職)組
學校/科系：
指導老師：</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□大專組
學校/科系：
指導老師：</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td>□社會組
服務單位名稱：</td><td>作品名稱：</td></tr>
<tr><td rowspan="3">咖啡拉花</td><td>□高中(職)組
學校/科系：</td><td></td></tr>
<tr><td>□大專組/
學校/科系：</td><td></td></tr>
<tr><td>□社會組
服務單位名稱：</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">其他</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否需要用電：
□ 是 □ 否</td><td>用電設備：
□ 攪拌機
□ 其他 _____</td><td>設備瓦數：__W</td></tr>
<tr><td colspan="4">繳交證件：學生組-學生證及身分證、社會組-身分證</td></tr>
<tr><td colspan="2">正面</td><td colspan="2">反面</td></tr>
<tr><td colspan="4">審核結果：</td></tr>
</table>

2025 新北市技能競賽 參賽切結暨授權同意書

- **參賽者姓名：_____**
- **參賽項目：** □**翻糖蛋糕(靜態組)** □**翻糖蛋糕(動態組)** □**藝術麵包(靜態組)**
  □**奶油蛋糕創意裝飾** □**咖啡拉花**
- **參賽組別：** □**高中組** □**大專組** □**社會組(翻糖蛋糕及藝術麵包無須勾選)**

一、參賽單位必須遵守競賽規則，配合及接受執行單位人員及評審團的安排。

二、參賽作品所提供之食材、配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本活動簡章之規定，並且無侵害他人著作權或其他權。

三、參賽者依規定時間內完成競賽項目；並符合本報名簡章，倘若有其不合格，將取消得獎資格。

四、參賽者同意本簡章所有規範及上述規則條款，如有違反，願自負一切民、刑事責任，除取消全部得獎資格之外，並追回所有獎金、獎座及獎狀。

五、參賽者同意授權其參賽料理授權貴公司及本案之主辦單位下列事項：

(一)同意無償授權不限時間、地域、次數重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布、出版、以及推廣宣導等用途，且可將圖稿安排於媒體發表、商品販售、成冊出版及自行再版，均不另計版稅及稿費，得獎者亦不另行索取費用，並同意主辦單位及本活動承攬公司得授權第三人利用。

(二)同意無償授權使用參賽作品資訊，並可於主辦單位相關之行銷活動、相關展覽中，公開進行相關之宣傳行銷活動。

(三)同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於競賽及頒獎活動時孜拍攝、錄影，並授權貴公司得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中參賽者之肖像及聲音。

六、參賽者同意其參賽作品如經主辦單位公告為得獎者時，參賽單位即同意無償、授權主辦單位指定之相關烘焙、咖啡業者及便利商店業者等製作、量產。並不得要求量產上市銷售之任何技術授權費、銷售利潤或其他任何延伸項目之金錢或其他有價證券。

此致

主辦單位 新北市政府勞工局、新北市政府職業訓練中心

本活動承攬公司 現代視覺管理顧問(股)公司

參賽者簽章： **(蓋個人章)**

中華民國 年 月 日