桃園市第二專長發展協會

桃園市 2019 第三屆國際青年創意美學競賽暨交流座談會

Taoyuan City 2019 The Third International Creative Aesthetics Competition and Workship

競 賽 簡 章

指 導 單 位：桃園市政府、桃園市政府青年事務局
桃園市政府教育局

主 辦 單 位：桃園市第二專長發展協會

協 辦 單 位：桃園市雙軌教育訓練發展協會
台灣省女子美容商業同業公會聯合會
全國各國高中職、大專院校
全國各公（工）協會、補習班

講 座 日 期：108 年 10 月 14 日(星期一) 13:00-16:30
(青年創業/就業交流座談會)

競 賽 日 期：108 年 10 月 15 日(星期二) 07:30-17:00

競 賽 地 點：住都大飯店 A 棟 3F 宴會廳
(330 桃園市桃園區桃鶯路 398 號)

桃園市 2019 第三屆

國際青年創意美學競賽暨交流座談會

Taoyuan City 2019 The Third International Creative Aesthetics Competition and Workship

一、 活動主題

(一)促進國際青年及學生交流，建立創意產業交流平台

藉由國際文創競賽，吸引國際技術與人才，帶動台灣青年文創人才交流與研發技術的提升。去年第一次招募國際性選手，參賽中 132 位為國際選手，占總選手 0.06％，期望今年度可以擴大招募，吸引更多國際產業人才，發展台灣文創產業與國際合作的機會，促進國際市場拓展與流通，擴大台灣文化創意產業的國際能見度，建立臺灣與國際業界交流與對談的可能性。

(二)建立產學合作基礎，讓青年及學生與產業接軌

汲取文學、美術、音樂、戲劇等各類跨界文化美學元素，融合為蘊含藝術原創精神與實用功能的文創作品，並促成與設計、時尚、創意生活、餐飲、美容美髮等跨界產業整合，藉由競賽發表作品，讓學生見習業界所長、業界發掘後起之秀，帶動整體產業藝文創意化風潮，促進產學交流合作、創業及學習平台，發展「文化創意經濟」。同時，邀請本市青年創業家進行案例分享，並於活動競賽當天提供攤位諮詢服務，提升青年產業認知度。

(三)鼓勵青年及學生學習第二專長，培養多元發展興趣

藉由協會每年度辦理之國際青年創意美學競賽活動，鼓勵青年學習第二專長，培養專業技能，提升青年未來就業機會，將邀請高中職、大專院校至競賽會場作校外觀摩參訪，發展多元興趣。此外，協會將彙整國內文創產業資訊並於協會官網露出，提供各項產業技術培訓資訊，並串動協會官方ＦＢ粉絲團定期發佈產業消息，培育文創產業人才媒合與輸出，促進文化創意產業人才資源應用。

(四)藝術與公益兼具，提升青年及學生活動社會高度

藉由參與競賽作品之準備，激勵創意思考的能力，提升藝術與設計創作的水準，並且透過參賽作品之觀摩學習，擴展國際視野以提昇專業的人力素質，進而提升產業價值與個人競爭力。同時，為培養青年及學生熱心公益，提升青年活動高度，亦邀請往年競賽得獎的青年，藉由本會辦理的公益活動如義剪、愛心午餐供給等，希望選手能運用自有的專業技能回饋社會。

二、 活動內容

(一)指導單位：桃園市政府、桃園市政府青年事務局、桃園市政府教育局

(二)主辦單位：桃園市第二專長發展協會

(三)協辦單位：

桃園市雙軌教育訓練發展協會、台灣省女子美容商業同業公會聯合會、全國各公(工)協會、參與之補習班、朵琳娜美學館、美麗智慧 SPA 館、波菲爾髮型美容連鎖集團、桃園市住都大飯店及各高中、高職、大專院校。

(四)日期：

108 年 10 月 14 日(一)下午 13 時 00 分至 16 時 30 分(交流座談會)

108 年 10 月 15 日(二)上午 07 時 30 分至 17 時 00 分(競賽)

(五)地點：桃園市住都大飯店 A 棟 3 樓宴會廳

三、 競賽活動辦法

桃園市 2019 第三屆國際青年創意美學競賽

Taoyuan City 2019 the Third International Creative Aesthetics Competition Groups

美容美髮－A 組(Group A)	工藝妝飾－B 組(Group B)	餐飲烘焙－C 組(Group C)
1A.複合式創意藝術造型美甲組	1A.蝶谷巴特拼貼組	1.西式盤飾甜點組
1B.複合式藝術造型美甲組	1B.藝術蝶谷巴特拼貼組	2.創意盤飾甜點組
1C.凝膠指甲藝術混搭組	1C.創意蝶谷巴特拼貼組	3.台式麵包創意 A 組
1D.新娘造型美甲組	2.創意芭比整體造型組	3.台式麵包創意 B 組
1E.時尚藝術造型美甲組	3.木器彩繪創作藝術組	4.歐式麵包藝術組
1F.美甲創意混搭設計組	4.複合式藝術捧花 A 組	5.藝術翻糖展示組
2.華麗新娘紙圖 A 組	4.複合式藝術捧花 B 組	6.創意料理烹飪主菜 A 組
2.華麗新娘紙圖 B 組	5.影視造型配飾設計組	6.創意料理烹飪主菜 B 組
2.華麗新娘紙圖 C 組	6.創意商品設計組	6.創意料理烹飪主菜 C 組
2.華麗新娘紙圖 D 組	7.客家花布手作組	7.創意料理精緻開胃菜 A 組
3.時尚服裝設計圖 A 組	8.黏土創作-平面浮雕組	7.創意料理精緻開胃菜 B 組
3.時尚服裝設計圖 B 組	9.無人載具創意設計概念組	7.創意料理精緻開胃菜 C 組
4.創意彩妝畫 A 組	10.創意 3C 產品概念設計組	8.烘焙藝術展示組
4.創意彩妝畫 B 組	11.航空微電影金馬獎組	9.韓式擠花裝飾蛋糕組
4.創意彩妝畫 C 組	12A.創意造型黏土蛋糕組	10.燕菜藝術蛋糕組
5.特效彩妝組	12B.創意黏土蛋糕組	11.杏仁膏裝飾蛋糕組
6A.靜態繡眉組	12C.藝術黏土蛋糕組	12.創意藝術馬卡龍組
6B.靜態霧眉組	13.創藝彩繪設計組	13.創意仿真造型酥皮組
6C.靜態霧眉高手組	14.婚紗店櫥窗設計組	14.造型創意饅頭組
6D.靜態手工輕氧霧眉組	15.幸福創意達人空間設計組	15.和菓子造型藝術組
6E.立體霧眉組	16.創意拼豆 A 組	16A.糖霜餅乾靜態組
7.靜態內眼線組	16.創意拼豆 B 組	16B.糖霜餅乾特教靜態組
8.靜態美唇組	17.彩繪曼陀羅 A 組	17.創意醬料盤飾組
9.創意宴會髮型設計組	17.彩繪曼陀羅 B 組	18A.藝術果凍花靜態組
10.創意剪髮 A 組	18.文創中國結組	18B.創意果凍花靜態組
10.創意剪髮 B 組		18C.果凍花學生組
11.扇型冷燙捲髮 A 組		18D.花藝果凍花組
11.扇型冷燙捲髮 B 組		18E.基礎創意果凍花組
12.標準冷燙捲髮 A 組		19.藝術果凍花靜態特教 A 組
12.標準冷燙捲髮 B 組		19.藝術果凍花靜態特教 B 組
13A.實用白紗新娘動態組(完成組)		20A.天然創意果凍花組
13B.實用清新白紗新娘動態組(完成組)		20B.天然藝術立體果凍花組
14.cosplay 創意動態組(完成組)		20C.天然美術立體果凍花組
15.美睫師 3D 設計組		20D.天然藝術果凍花組
16.美睫一接一創意組		20E.創意花藝立體天然果凍花組
		20F.花卉藝術果凍花組
		20G.創意藝術果凍花組
		21.擠花雙層蛋糕動態組
		22.咖啡拉花動態組
		23.飲品雕花動態 A 組
		23.飲品雕花動態 B 組
		24.手沖咖啡動態組
		25.葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤動態組
		26.葡萄酒 Sommelier 品評技能動態組
		27.創意調飲比賽~酒精動態組

（一）競賽項目類別

競賽項目總共分為三大類別，A 組美容美髮 16 組；B 組工藝妝飾 18 組；C 組餐飲烘焙 27 組，共 61 組。傑出表揚類分為傑出國際碩學講師、傑出名店名師兩種。

（二）報名資格

競賽組

對創意美學競賽項目有興趣之青年及各大專院校、高中職校相關科系在學學生；另有身心障礙之青年可持證明參與競賽。

傑出表揚類

傑出國際碩學講師：
1. 取得各類丙級證照者
2. 具有高中職或同等學歷傑出人才者
3. 從事本業三年以上有教學或講師經驗者

傑出名店名師：
1. 取得各類丙級證照者
2. 具有高中職或同等學歷傑出人才者
3. 從事本業一年以上有教育傳承經驗者

（三）活動報名機制及收費

1. 採全網路報名：請於繳費後掃描 QR CODE 或至下列網址報名。

選手競賽報名：https://www.beclass.com/rid=22415955d01e41b663ce

傑出表揚報名：https://www.beclass.com/rid=22415955d02150e00f81

選手競賽報名 QR CODE

傑出表揚報名 QR CODE

2. 報名日期：即日起至 108 年 08 月 31 日止(延至 09/15)。

3. 報名費用(※桃園市身心障礙者免報名費；桃園市國、高中職學生因教育局補助亦免報名費)

(A)A-C 組報名費$1,500，持學生證報名$1,000。

(B)傑出國際碩學講師報名費$15,000。

(C)傑出名店名師報名費$8,000。

※匯款帳戶：中國信託北桃園分行 864540238633

戶名：桃園市第二專長發展協會

※競賽計畫及場地已定，如遇不可抗拒之天災並經政府公佈休假，本會保有競賽延期舉行之權利，參賽者不得要求退費。

4.報名項目諮詢電話：

(A)A 組執行長李秀雯老師，電話：0988520337。

(B) B 組執行長陳品蒨老師，電話：0919942083。

(C) C 組執行長葉步欽老師，電話：0932126111。

（四）獎勵

競賽組

1. A、B 組均設冠、亞、季軍及佳作獎，冠、亞、季軍得獎者頒發獎盃乙座、獎狀乙紙，佳作得獎者頒發獎狀乙紙。
2. C 組設金、銀、銅牌及佳作獎，金、銀、銅得獎者頒發獎牌乙面、獎狀乙紙，佳作得獎者頒發獎狀乙紙。
3. 各組前三名獲獎者學生之指導老師，發指導獎狀乙紙（以作品繳交時，報名資料上指導老師名單為準。）
4. 參賽者同時報名三組以上者頒發菁英獎，獎盃乙座。
5. 外籍選手憑證明獲頒金質獎，獎盃乙座。

傑出表揚類

1. 傑出國際碩學講師頒發國際碩學講師資格證書乙張及國際碩學講師獎盃乙座。
2. 傑出名店名師頒發名店名師證書乙張及名店名師獎盃乙座。

四、 評分方式評選作業

（一）各組參賽選手若不遵守指示將根據監察所採行之扣分表扣分。

（二）靜態組作品須於**<u>競賽前完成</u>**，並請選手於競賽當天自行保護並放入評分區。

（三）A、B 組分數最高 30 分，最低 21 分。

（四）C 組分數：金－90~100 分、銀－80~89 分、銅－70~79 分、佳作－60~69 分，競賽規則及評選委員評分比例如下表：

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
1A.複合式創意藝術造型美甲組 1B.複合式藝術造型美甲組	1.製作 10 片藝術甲片 2.以藝術造型為主，主題自由發揮。 3.可使用貼紙、鑽飾、亮片、蕾絲..等不限材質。 4.展示尺寸以 A4 底板為限（也可小於 A4 大小底板），周邊裝飾不可遮住甲片。	整體搭配 60% 色彩 10% 創意 10% 技巧 10% 乾淨度 10%
1C.凝膠指甲藝術混搭組	1.10 支長甲片、大小不拘、主題不限、自由發揮。 2.可使用亮片、鑽飾、鉚釘...等素材。 3.周邊設計不超過 A4 大小。	彩繪細緻度 20% 色彩 20% 創意度 20% 整體美感 40%
1D.新娘造型美甲組	1.以新娘底圖造型設計為主 2.短甲片 10 片，可使用壓克力顏料/凝膠/鑽飾完成。 3.加框，但不可超過 A4。	構圖創意 30% 妝飾技巧 30% 繪圖技巧 40%
1E.時尚藝術造型美甲組	1.製作 10 片藝術甲片 2.以藝術造型為主，主題自由發揮。 3.可使用貼紙、鑽飾、亮片、蕾絲..等不限材質。 4.展示尺寸以 A4 底板為限(也可小於 A4 大小底板)，周邊裝飾不可遮住甲片。	整體搭配 60% 色彩 10% 創意 10% 技巧 10% 乾淨度 10%
1F.美甲創意混搭設計組	1.無主題限制請用盒子將作品裝上 2.作品上不得有任何姓名和記號 3.甲片形狀可使用圓形 4.限定使用0-4號甲片共計5 片 5.不可自行製作假片(限定使用市售甲片) 6.每片甲片不可連接再一起 7.可任意使用貼鑽異素材彩繪進行混搭	原創性 25% 色彩 10% 視覺 10% 組合 10% 精細度 10% 技巧 10% 整體完成度 25%
2.華麗新娘紙圖 A 組 2.華麗新娘紙圖 B 組 2.華麗新娘紙圖 C 組 2.華麗新娘紙圖 D 組	1.以美容乙級檢定內容華麗新娘為主。 2.不可彩繪，不可貼鑽。 3.請至大會官網 tyseda.org.tw 下載圖紙。	顏色搭配性 40% 整體外觀 30% 乾淨度 30

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
3.時尚服裝設計圖 A 組	1.以 A4 尺寸，10 頭身比例，流行時裝設計為原則。 2.繪畫工具材料不限。 3.不能使用模版與描圖方式繪製，以純手繪為主。	人身比例 20% 整體設計 50% 著色 20% 紙圖乾淨度 10%
3.時尚服裝設計圖 B 組		
4.創意彩妝畫 A 組	1.以 A4 尺寸為主。 2.彩妝自由發揮設計，不需畫髮型。 3.不做週邊設計 4.以大會提供紙圖為主，請至大會官網 tyseda.org.tw 下載圖紙。	色彩飽和度 30% 整體設計感 50% 紙圖乾淨度 20%
4.創意彩妝畫 B 組		
4.創意彩妝畫 C 組		
5.特效彩妝組	1.繳交實作攝影作品，作品可用多位模特兒展現。 2.以 2 張尺寸 4x6 成品照片黏貼固定於 A4 大小硬紙板參賽。	整體外觀 30% 技巧 30% 創意 40%
6A.靜態繡眉組	1.飄眉作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊的眉毛。 3.手工飄眉可加霧。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 20% 線條 20% 整體美感 40%
6B.靜態霧眉組	1.霧眉作品請呈現於全臉譜假皮上。 2.需呈現左右兩邊的眉毛。 3.純霧沒有線條。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 40% 整體美感 40%
6C.靜態霧眉高手組	1.假皮上不得有任何記號。 2.假皮由選手準備不得超過長15x12cm 3.限定只能使用霧眉技巧線條眉不予計分 4.眉毛不得低於5cm 以下 5.限定只能使用咖啡色色料 6.作品請使用透明文件夾。	形狀對稱 (長度、寬度、高度) 30% 顏色均勻度 10% 整體完整度 20% 留色度 10% 作品乾淨度 10% 立體漸層度 20%
6D.靜態手工輕氧霧眉組	1.霧眉作品請呈現於全臉譜假皮上。 2.需呈現左右兩邊的眉毛。 3.純霧沒有線條。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 40% 整體美感 40%
6E.立體霧眉組	1.霧眉作品請呈現於全臉譜假皮上。 2.需呈現左右兩邊的眉毛。 3.純霧沒有線條。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 40% 整體美感 40%
7.靜態內眼線組	1.眼線作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊對襯的眼線。 3.手工線條粗細一致呈獻美感。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 20% 線條 20% 整體美感 40%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
8.靜態美唇組	1.唇部作品請呈現於空白皮上。 2.需呈現左右兩邊對襯的唇型。 3.假皮需乾淨不可髒污。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 20% 線條 20% 整體美感 40%
9.創意宴會髮型設計組	1.自備假人頭，髮色不限可染髮。 2.髮片、飾品不得超過髮型面積 1/3。 3.臉部可化妝，肩頸可以搭配造型。 4.參賽作品正面不得有個人名字與標記。	創意技巧 30% 整體造型 30% 線條流暢 20% 設計理念 20%
10.創意剪髮 A 組 10.創意剪髮 B 組	1.不限男女頭型，剪髮不限長、短。 2.可染、燙。 3.以創意為主。 4.整體感具潮流。	設計技巧 30% 創作性 20% 潮流實用性 20% 整體感 30%
11.扇型冷燙捲髮 A 組 11.扇型冷燙捲髮 B 組	1.自備假人頭，不可染髮。 2.限用藍色、綠色、紫色冷燙捲。 3.捲數至少 60 捲以上。 4.橡皮筋一律用紅色，冷燙紙一律用白色。 5.丙級扇型冷燙排列。 6.參賽作品不得有個人名字與標記。	整體美觀 40% 亮度 30% 排列技巧 30%
12.標準冷燙捲髮 A 組 12.標準冷燙捲髮 B 組	1.自備假人頭，不可染髮。 2.限用藍色、綠色、紫色冷燙捲。 3.捲數至少 60 捲以上。 4.橡皮筋一律用紅色，冷燙紙一律用白色。 5.丙級標準冷燙排列。 6.參賽作品不得有個人名字與標記。	整體美觀 40% 亮度 30% 排列技巧 30%
13A.實用白紗新娘動態組 (完成組) 13B.實用清新白紗新娘動態組 (完成組)	1.髮妝、整體造型事先完成。 2.此競賽以彩妝技巧為主，不得彩繪，髮飾及其它媒材不得超過髮型面積 1/3 以上，可不帶頭紗。 3.所著之高跟鞋低於 10cm 以下。 4.以實用商業新娘為主。 5.上台展演評分走秀需著白紗上台，無法配合上台展演評分者，將取消得獎資格。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
14.cosplay 創意動態組 (完成組)	1.創意 Cosplay 角色主題性整體造型為主 2.服飾及配件，融入扮演的角色 3.不限東、西方角色類型，例:ACG、布袋戲、電影..等皆可 4.參賽者彩妝、髮型、配飾整體事先完成後,上台走秀評分 5.比賽當日請自備 4*6 角色照片於 MD 身上，以供評審參考。 6.角色選定，希望能夠以《能完整表現彩妝技巧難度及造型技巧難度》為佳	主題技 20% 彩妝技巧 20% 創作性 20% 整體性 40%
15.美睫師 3D 設計組	1.參賽者自行準備盒子(盒子不列入計分標準) 2.盒子上不得作任何記號 3.睫毛要黏貼在單付睫毛盒上 4.睫毛以及收納盒內不做任何裝飾或布置 5.嫁接技法不限可1接1 6.睫毛禁止使用扁毛.不限顏色及長度	創意 25% 接點正確 10% 沾膠均勻度 10% 對稱 10% 睫毛密合度 10% 沾黏 10% 整體美感 25%
16.美睫一接一創意組	1.參賽者自行準備盒子(盒子不列入計分標準) 2.盒子上不得作任何記號 3.睫毛要黏貼在單付睫毛盒上 4.睫毛以及盒內不做任何裝飾或布置 5.嫁接技法限使用1 接1 6.睫毛禁止使用扁毛不限顏色及長度	創意 25% 接點正確 10% 沾膠均勻度 10% 對稱 10% 睫毛密合度 10% 沾黏 10% 整體美感 25%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1A.蝶谷巴特拼貼組	1.不限素材創作。 2.使用尺寸 45cm*45cm 單面創作即可。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
1B.藝術蝶谷巴特拼貼組		
1C.創意蝶谷巴特拼貼組		
2.創意芭比整體造型組	1.可根據主題加以裝飾,作品不限材料所構成。 2.芭比必須固定站立為評分標準。 3.高度不限,整體作品不可超過寬 40cm。	創新 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%
3.木器彩繪創作藝術組	1.立體作品尺寸長寬高各不超過 30CM。 2.須為純木質，或以木質結構為主之複合媒材作品。 3.一定需要有彩繪元素，否則扣分。	創意表現 40% 造型性 30% 技巧性 30%
4.複合式藝術捧花 A 組	1.不限素材為主體做藝術捧花設計。 2.主題自由發揮，裝飾材質不限。如鑽飾、亮片、蕾絲等等。	整體搭配 60% 技巧 20% 色彩 10% 創意 10%
4.複合式藝術捧花 B 組		
5.影視造型配飾設計組	1.以影視造型主題設計其搭配的髮型飾品。 2.裝飾材質不限，但須明確表現主題，如日式、古裝等。 3.展示尺寸以 A4 底板為限,並未其做整體感的裝飾。	整體搭配 60% 技巧 20% 創意 20%
6.創意商品設計組	1.作品須於競賽前完成，選手須自行保護放入評分區。 2.作品須附上主題名稱及設計理念說明，長 10cm x 寬 20cm。 3.曾參加其他競賽得獎作品，不得參賽。	創意設計 50% 作品完整度 40% 整體外觀 10%
7.客家花布手作組	1.作品以 40x40 公分以內為限。 2.作品自由發揮設計。	原創性 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%
8.黏土創作-平面浮雕組	1.以黏土為主, 可搭配其他媒材。 2.要有邊框或表框。 3.平面規格尺寸為 80cm × 60cm 以內。 4.上色顏料不拘。	主題創意 40% 技巧 30% 色彩協調 30%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
9.無人載具創意設計概念組	1.設計概念以新型飛行器及相關作品均可參加。2.參加本組作品需檢附下列資料:(1)海報一張(尺寸為 A0 格式無限制，自行列印後帶到會場張貼)。(2)參賽作品書面資料尺寸為 A4 格式無限制，6-10 頁內，PPT 簡報檔案。 3.每組指導老師最多 2 位，學生最多 2 位，可跨校組隊。 4.智慧財產權與著作權，應說明屬各隊所有，比賽單位僅有比賽業務上所需之使用權，參賽者及其作品亦應不得侵犯他人智慧財產權，如發生智慧財產權糾紛，後果由參賽者自負，比賽單位不負相關法律責任。	設計概念 30% 原創新獨特性 30% 書面或影片資料 20% 整體外觀或造型 20%
10.創意 3C 產品概念設計組	1.創意設計相關作品均可參加。 2.參加本組作品需檢附下列資料:(1)海報一張(尺寸為 A0 格式無限制，自行列印後帶到會場張貼)。(2)參賽作品書面資料尺寸為 A4 格式無限制，10 頁內，PPT 簡報檔案。 3.每組指導老師最多 2 位，學生最多 2 位，可跨校組隊。 4.智慧財產權與著作權，應說明屬各隊所有，比賽單位僅有比賽業務上所需之使用權，參賽者及其作品亦應不得侵犯他人智慧財產權，如發生智慧財產權糾紛，後果由參賽者自負，比賽單位不負相關法律責任。	創意設計 30% 原創新獨特性 30% 書面或影片資料 20% 整體外觀或造型 20%
11.航空微電影金馬獎組	1.帶有航空題材的影片 2.影片 30 秒-60 秒 3.沒有字幕與旁白 4.要有背景音樂	標題 10% 故事性 10% 評審問答 30% 編輯 10% 網路分享總次數 40% (統計自上傳起至賽前 1 天 12：00 時止，平均次/天)

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
12A.創意造型黏土蛋糕組	1.以個人賽靜態模式進行。 2.作品規格為 長 60cm x 寬 45cm x 高 60cm 內。 3.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。 4.黏土蛋糕不限任何素材製作。 5.蛋糕外觀材質需為黏土披覆加工，四寸以上之保麗龍蛋糕體或其他材質亦可，形狀不限。 6.展示桌大小 60cmx45cm。 7.需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧 20% 配色 20%
12B.創意黏土蛋糕組		
12C.藝術黏土蛋糕組		
13.創藝彩繪設計組	1.立體作品尺寸 A3 大小。 2.不限材質。 3.一定需要有彩繪元素，否則扣分。	創意表現 40% 造型性 30% 技巧性 30%
14.婚紗店櫥窗設計組	1.以個人賽靜態模式進行。 2.製作模型 1:10 彩色立體模型一件，實際施作櫥窗尺寸為寬 400 公分,高 250 公分,深 130 公分，模型製作勿用易碎材質或液體材質表現(但實體施作時，不排除液體或流體材質及玻璃等材質)。 3.彩色圖稿貼於 A3 橫式硬紙板一份。	美學創意 50% 設計理念 20% 造型特色 30%
15.幸福創意達人 空間設計組	1.個人賽靜態模型進行 2.製作 1:20～1:30 彩色立體模型，模型需控制在 60*50*30cm 之內，須貼附材質。 3.模型內容須符合幸福創意主題風格，各項空求必須符合基本尺度之需求。	美學創意及特色 35% 模型表現 40% 設計理念 25%
16.創意拼豆 A 組	1.作品尺寸 5X5 公分（含）以上，高度不限。 2.作品須有三個顏色（含）以上。	造型創意 40 顏色使用 30 作品完整性 30
16.創意拼豆 B 組		
17.彩繪曼陀羅 A 組	1.作品 A4 以上大小。 2.使用色彩六種以上。 3.素材不限。 4.可使用曼陀羅繪本。 5.需使用透明袋裝。	色彩運用 40% 創意 30% 完成度 30%
17.彩繪曼陀羅 B 組		
18.文創中國結組	1.作品尺寸不限。 2.須有中國結元素。	作品設計 30% 製作技巧 40% 創意 30%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1.西式盤飾甜點組	1.以個人賽靜態模式製作兩盤 10 吋西式盤飾甜點，兩款分兩盤。 2.需展台布置、主題說明、食譜及製作流程表。 3.需自備試吃小盤、放上兩款甜點主體給評審品評。 4.展示桌大小為 45cm x45cm。 5.甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章。 6.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
2.創意盤飾甜點組		
3.台式麵包創意 A 組	1.以個人做參賽報名。 2.外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章 3.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。 4.每盤 6 人份、4 種產品、每種 6 件共呈現 24 件。 5.每件作品約在 60-150 公克。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
3.台式麵包創意 B 組		
4.歐式麵包藝術組		
5.藝術翻糖展示組	1.以個人賽靜態模式進行。 2.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。 3.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。 4.蛋糕是由手工完全裝飾，所有的裝飾與支架例外，必須是可食用的，將扣除違規。 5.蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工，內部需有 8 吋以上可食蛋糕體(或保麗龍蛋糕體)。 6.展示桌大小為 45cm x45cm。 7.需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧 30% 配色 10%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
6.創意料理烹飪主菜 A 組 6.創意料理烹飪主菜 B 組 6.創意料理烹飪主菜 C 組 7.創意料理精緻開胃菜 A 組 7.創意料理精緻開胃菜 B 組 7.創意料理精緻開胃菜 C 組	1.以個人做參賽報名(料理無國界，中、西式及異國料理皆可)。 2.展示桌大小為 60cm x60 cm，需自行準備展示設置及裝飾。 3.可由助理協助，但僅限於幫助擺設展品。 4.比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。 5.評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。 6.除特別要求外，參賽展示品每道料理需為六人份，另醬汁也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅乾類) 7.作品必須附上設計說明卡，長 10cm x 寬 20cm。(需另附食譜，不限規格。) 8.主辦單位不負責保管個人財物。 9.需自行準備食材及碗盤。 10.場地復原清潔列入評分標準中。 11.所有展品皆以可食用的食材製作。 12.直接攜帶作品至現場，在大會未允許前不可移動參展品。	**食譜／創意想法 30%** ＊食材調配 ＊主副餐色香味調和 ＊廚藝應用能力 **難易度／獨創性 10%** ＊藝術性 ＊難易度及完成度 **實用性 30%** ＊符合現代生活、操作比便利性 ＊視覺美觀度 **料理過程專業度 20%** ＊料理方式的正確性與經濟性 ＊菜色展示 **衛生／服裝表現／飲食量 10%** ＊正確的盛盤比例

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
8.烘焙藝術展示組	1.以巧克力／拉糖／藝術麵包／捏麵人選擇其中一項為主要製作材料 2.作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現 3.所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。 4.展示桌大小為 60cm x90cm 高度需 50 cm 以上。 5.不相同種類工藝不作為評分比較 6.賽前組裝準備時間為 60 分鐘，指定時間到選手一律離開競賽桌位 7.評審可適當檢視選手作品內容及材質 8.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
9.韓式擠花裝飾蛋糕組	1.成品:6 吋擠花裝飾蛋糕。 2.擠花花型（至少 5 種以上）不包含花苞，花蕾，葉片裝飾技法。 3.奶油霜狀態（不可融化）或是豆沙狀態（不可龜裂） 4.蛋糕抹面乾淨度（直角抹面）。 5.蛋糕夾層（至少要有一層夾餡）。 6.蛋糕高度至少 15cm 高。 7.蛋糕形狀不限制，（正方形，圓形，心型）。 8.特殊立體造型(藤籃，帽子，花盆等等。 9.需使用真蛋糕，不可使用保麗龍蛋糕。	蛋糕組合整體感 30% 擠花裝飾配色 20% 擠花花型 20% 奶油霜狀態 5% 蛋糕抹面乾淨度 10% 蛋糕夾層 5% 蛋糕高度 5% 特殊立體造型 5%
10.燕菜藝術蛋糕組	1.蛋糕的主題是創意燕菜蛋糕。 2.展示蛋糕的蛋糕板或盤子的尺寸限制為最大 14 吋大小。 3.所使用之顏色為可用食用色素。 4.裁判將成品切一小塊試吃。 5.選手自備設計說明卡，長 10cm x 寬 20cm。 6.選手需帶至現場組裝，必須在比賽前 30 分鐘離場。	創意與概念 20% 展示與外觀 20% 顏色 20% 難度 20% 味道和質感 20%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
11.杏仁膏裝飾蛋糕組	1.蛋糕體用杏仁膏包裹，用杏仁膏裝飾蛋糕，完成作品展現。 2.半徑 21 公分（3 號）以內，蛋糕體高度 5～6 公分，整體高度沒有限制。 3.內容必須皆為相關可食性材料，不得使用接着劑等其他一切材料。	創意及藝術性 30% 技巧性 30% 色彩性 20% 主題及完成度 20%
12.創意藝術馬卡龍組	1.製作 4 種創意性馬卡龍，每種 1 個以上展示。 2.夾 4 種不同餡料。 3.大小與造型自由發揮，展示主題自由選擇。 4.需附上創作理念及中文配方表(尺寸長 10cm x 寬 20cm)。	創意及藝術性 30% 技巧性 30% 色彩性 20% 主題及完成度 20%
13.創意仿真造型酥皮組	1.製作 4 種造型酥皮，每種 1 個以上展示。 2.重量不限，大小造型自由發揮。 3.以個人賽靜態展示。 4.需附上創作理念及中文配方表(尺寸長 10cm x 寬 20cm)。 5.需自行準備展示設置及裝飾	創意及藝術性 30% 技巧性 30% 色彩性 20% 主題及完成度 20%
14.造型創意饅頭組	1.製作 4 款造型饅頭，大小與造型自由發揮。 2.展示主題需創意性與美觀性為主。 3.需附上創作理念(尺寸長 10cm x 寬 20cm)及裝飾	創意及藝術性 30% 技巧性 30% 色彩性 20% 主題及完成度 20%
15.和菓子造型藝術組	1.製作 4 款造型菓子，每種 1 個以上呈現。 2.重量不限，大小造型自由發揮力。 3.展示主題自由選擇。 4.需附上創作理念及配方表(尺寸長 10cm x 寬 20cm)。 5.需自行準備展示設置及裝飾。	創意及藝術性 30% 技巧性 30% 色彩性 20% 主題及完成度 20%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
16A.糖霜餅乾靜態組 16B.糖霜餅乾特教靜態組	1.參賽餅乾數量：8 片 2.主題：自訂，但 8 片需是同系列主題 3.餅乾尺寸：單片最大不得大於 15*15cm 或小於 4*4cm 4.立體或平面皆可 5.展示尺寸：不得超過 40cm x 40cm x 高 60cm(包括展示道具) 6.餅乾基底不能使用其他可食用媒材代替 ex：翻糖仿餅乾 7.參賽作品由參賽者獨自完成，不能使用商店購買的商品 8.參賽作品必須為第一次曝光，參賽者必須保持其參賽作品的匿名性，直到評審完成為止 （即參賽者不能在社交媒體上顯示參賽作品） 9.餅乾競賽展示時可直立或傾斜，不可重疊或遮蓋，必須清楚展示所有細節 10.餅乾所有裝飾品都必須是 100%可食用的，可部分使用其他可食用裝飾材料，如翻糖、巧克力、威化紙、愛素糖...等等可食用材料，但不能使用超過 30% ex：不能讓「糖霜餅乾」偏離主題變成「翻糖餅乾」 可使用道具輔助增加展示效果，但展示道具不列入評分 11.比賽餅乾展時不可使用盒子或袋子包裝	原創性及創意 25% 技巧性 25% (包含糖霜亮度、顏色飽和度及是否暈染、糖霜狀態穩定性、整潔度....等等) 技巧難易度及複雜度 25% 整體感 25% (是否 8 片都有呼應同一主題無偏題及展示整體效果)
17.創意醬料盤飾組	1.以液態食用醬料完成作品，內容不包含與固形物的結合創作 2.作品將在 21x21 公分素面白色圓、方盤內做呈現 3.作品內容食用色素之比例不得超過 50%，作品呈現實須標明使用之內容物 4.醬料畫中因場地環境產生之問題亦將列入評分中	搭配 25% 難度 15% 技術 20% 創意 30% 效益 10%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
18A.藝術果凍花靜態組	1.果凍容器尺寸統一 8 吋圓形(由果凍粉製作)。 2.比賽所使用的顏色可使用食用色素。 3.作品上不做任何擠花跟裝飾。 4.選手可準備好一個可擺放 8 吋成品的擺設。	果凍透明度 30% 花型 30% 顏色 10% 立體感 20% 藝術感(設計感)10%
18B.創意果凍花靜態組		
18C.果凍花學生組		
18D.花藝果凍花組		
18E.基礎創意果凍花組		
19.藝術果凍花 靜態特教 A 組		
19.藝術果凍花 靜態特教 B 組		
20A.天然創意果凍花組	1.果凍上面不作裝飾。 2.果凍規格 8 吋圓形或 12 吋方型，(限用天然蔬果做顏色，不可使用人工色素)，(使用人工色素不計分)。 3.可使用蒟蒻凍粉，jelly 果凍粉。 4.主題介紹立牌大小 a4 以內規格，不作場佈。 5.果凍花下面不可以有吊飾。	透明度 20% 構圖 10% 配色 20% 技術難度 20% 立體感 20% 配合主題 10%
20B.天然藝術 立體果凍花組		
20C.天然美術 立體果凍花組		
20D.天然藝術 果凍花組		
20E.創意花藝立體 天然果凍花組		
20F.花卉藝術果凍花組		
20G.創意藝術果凍花組		

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
21.擠花雙層 蛋糕動態組 比賽時間：60 分鐘	1.作品規格 40cm x 40cm 以內，高 60cm 以內。 2.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。 3.現場備 110V 插座(選手區)。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
22.咖啡拉花動態組 比賽時間：8 分鐘	1.選手競賽前 30 分鐘完成報到。 2.每場次競賽時間8分鐘(準備2分鐘，比賽5分鐘，清潔1分鐘)。 3.限以大會提供之材料(咖啡機型：GEE 半自動咖啡機升級版；指定牛奶：紐麥福保久乳)，以傾注成型 Free Pour 方式，製作拉花拿鐵二杯。 ***若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，所有評分項目皆以零分計算。 4.請自備競賽時需使用的所有拉花鋼杯與成品咖啡器具。 5.時間內完成兩杯(6oz~12oz)相同圖案的拉花拿鐵，逾時則算失格。	圖形20% 顏色20% 創意20% 衛生20% 專業態度20%
23.飲品雕花動態 A 組 比賽時間：30 分鐘	1.競賽內容:冰紅茶拿鐵。 2. 30分鐘內完成1杯藝術雕花圖案。 3.競賽時需使用的所有器具請備。**所有食材與色素皆可食用**，可自行準備打發奶泡機，自由創意發揮立體或平面雕花方式，製作1杯。作品一律現場製作，事前製作則以零分計算。 4.大會提供冰紅茶飲料，請勿自行取用，作品完成舉手報好**(逾時30秒/扣1分採累計制)**，立即給予拍照存檔紀錄，	圖形20% 顏色20% 創意20% 衛生20% 專業態度20%
23.飲品雕花動態 B 組 比賽時間：30 分鐘		

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
24.手沖咖啡動態組 比賽時間：20 分鐘	一.初賽：於競賽開始前抽比賽順序。指定豆：**水洗耶加雪菲柯契爾 G1**，烘焙度 City Roast。 二.競賽所需器具：請選手自行準備：手沖相關器材(如手沖壺、瓦斯爐、加熱保溫器材等)。大會提供指定用咖啡豆、磨豆機、比賽用熱水及 IBM 桌一張，配置110V的插座一個。 三.競賽項目： 1.初賽：每位選手於規定時間10分鐘內使用【**指定豆**】完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C.的咖啡。 2.決賽：每位選手於規定時間10分鐘內使用【**自選豆**】完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C.的咖啡。 3.競賽時間內選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，準備器材與熱杯工作。出杯時須端出一杯咖啡，如果萃取量不足或過多，依比例扣分。 4.晉級決賽：選手必須以**自選豆**參賽。依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，以一分鐘為限。 5.計時方式：選手完成必須舉手「**報好**」，才會停止計時。	**風味評項 70 %** 七大評項 每項10% 酸質 甜度 均衡性 乾淨度 濕香氣 風味表現 BODY 表現 **技術評項 30 %** 五大評項 每項6% 完善度 清潔度 流暢度 掌握度 專業度
25.葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤動態組 比賽時間： 一次 2 人上場， 10 分鐘(含換場)	1.請務必穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。 2.競賽以口試可使用中、英、日、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有 8 分鐘完成。 3.*紅葡萄酒侍酒服務：迎賓、酒杯服勤、秀酒、開瓶、過瓶、醒酒、侍酒服務、侍酒禮儀…等。 4.*禮貌與儀態：為男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒禮儀與人員儀態笑容。 5.選手自備器具:標準侍酒刀、服務巾(白)。 6.大會提供器具:2 紅酒杯、醒酒器、IBM 會議長桌等。	流暢動作 30% 酒款介紹 20% 臨場問答 20% 衛生安全 20% 專業服儀 10%
26.葡萄酒 Sommelier 品評技能動態組 比賽時間： 一次 8 人上場， 13 分鐘(含換場)	1.競賽內容:葡萄酒單一葡萄品種酒款。 2.器具:每人 1 紅酒杯/1 白酒杯/1 水杯/每 1 人一個吐酒紙杯。 3.預計三種白葡萄品種: Sauvignon Blanc、Pinot Gris、Chardonnay。 預計三種紅葡萄品種: Cabernet Sauvignon、Shiraz、Merlot。 4.新世界紅白共 6 款葡萄品種，其中挑選出 1 款紅葡萄酒與 1 款白葡萄酒進行品評 (Deductive tasting)。 5.題目:白紅酒品評勾選題 60%。知識筆試單選題:40%。	白紅酒品評勾選題: 視覺/嗅覺/味覺問題 60% 知識筆試單選題 40%.

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
27.創意調飲比賽~酒精動態組 比賽時間 5 分鐘： 一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)	1、大會提供： 冷水、熱水、冰塊、小冰桶、廢水桶、工作檯、展示檯。 2.指定基酒等材料及器具（如吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具、評審試飲杯等所需使用之材料與器皿），則由選手自備。 3、參賽者請穿著自備調飲服裝參賽。在展檯上附飲品解說卡或小立牌，提供食材或創意發想之必要說明，以增強飲品價值。 4、以指定酒自行創意調製作品(傳統調酒流程/大會統一之音樂)，展示共 2 杯一樣(長短飲不限)。 5、所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。 6、競賽食材以現場製作佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。 7、參賽選手須與報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。 8、需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。 **指定使用基酒 The illusionist Dry Gin(世界之最:德國幻術師頂級琴酒) 	動作技能 30% 作品口感 30% 創意說明 20% 衛生安全 10% 禮貌儀態 10%

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，以本屆評審團最後修正之公告為準。

五、 選手競賽規則

1. 參賽選手請依規定時間報到，超過比賽時間未到者視同棄權。經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。
2. 靜態作品請參賽選手於報到時放置作品區。
3. 為維持比賽場地的秩序，各項競賽開始後，作品區只開放評審入內。
4. 參加競賽之學生，不得穿著或配帶任何足以辨識學校之服裝或符號參賽，違者取消參賽資格。
5. 參賽需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。

六、 競賽流程(暫定)

活動主題：國際青年創意美學競賽 活動日期：2019/10/15 活動流程：		
時間	內容	備註
07:30-08:30	競賽選手、評審報到	準備成果發表攤位場地
08:30-08:40	評審及選手宣誓	
08:40-09:00	評審及監察會議	競賽方式、評分標準再次確認 靜態組選手擺放作品至 9:30
9:00-10:20	C 組動態組競賽	靜態組評分
10:20-10:25	主持人 開場引言	開幕式
10:25-10:30	理事長&貴賓 致詞	
10:30-10:50	市長致詞	◎市長橋段安排◎ 1.市長致詞 2 .合影(競賽巡禮)
10:50-11:00	頒獎合影	
11:00-14:00	動態組競賽、靜態組各項競賽評分	實用新娘白紗完成組競賽走秀評分
14:00-15:00	碩學講師、名店名師頒獎	動態、靜態組優勝名單整理
15:00-16:30	競賽各組頒獎典禮	
16:30-17:00	大合照留念	

(如有修改以當天公告為準)

住都大飯店 交通資訊

自行開車

1. 國道一號:於桃園支線下->往桃園/鶯歌方向駛->至八德/鶯歌交流道下左轉->往福德一路到底->左轉->桃園方向駛->大約 500 公尺->中油加油站旁。
2. 國道三號:下八德/鶯歌交流道下左轉->往福德一路到底->左轉->桃園方向駛->大約 500 公尺->中油加油站旁。

桃園客運

桃園往三峽方向 5005 號公車,每隔 10~20 分發一班車在大智路口站牌下(站牌在飯店門口),(乘車地點在後火車站)

火車

台北->桃園火車站下車(可再轉搭計程車或公車到飯店),計程車大約 10~15 分鐘左右