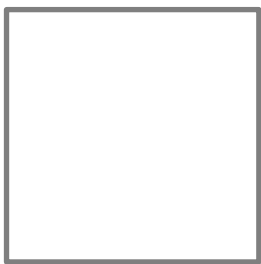


台南市仁德區二仁路一段60號 (06)266-0172

嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授 收

寄件地址：  
寄件人：  
電話：



# 2020 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 報名表

參賽者 1		性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
		身分證字號		
聯絡電話		手機		
聯絡地址	□□□			
電子信箱				
學校單位			科系/年級	
服務單位			職稱	
參賽者 2		性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
		身分證字號		
聯絡電話		手機		
聯絡地址	□□□			
電子信箱				
學校單位			科系/年級	
服務單位			職稱	
推薦單位全名			電話	
地址				
帶隊老師 指導教練			手機	
服務單位			職稱	

身分	影本正面	影本反面
參賽者 1	身分證 正面黏貼處	身分證 反面黏貼處
參賽者 2	身分證 正面黏貼處	身分證 反面黏貼處
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)		
審核結果	<input type="checkbox"/> 報名資格 <input type="checkbox"/> 身分證影本 <input type="checkbox"/> 照片 <input type="checkbox"/> 其他資料	初審
		年 月 日
		(1)主辦單位 (2)評審委員
		備註

\*參賽者可先繳交報名表，待確認後，大會將指定麵粉寄送給各校選手指導老師收，參賽者於時間內繳交相關參賽資料

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙老師收)

電話：06-2660172

傳真：06-3661599

# 2020 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 初賽作品報告表

選手姓名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ 產品名稱：\_\_\_\_\_

☐大專社會組 ☐高中職組

產品照片黏貼處 4x6(一張)

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸；每樣產品填寫一份)

# 2020 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 同意書

立書人(隊員)：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

競賽組別：☐大專社會組 ☐高中職組

- 一、 參賽選手等為參加嘉南藥理大學(下稱主辦單位)所辦理之「2020 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，茲切結所提創意理念與作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。
- 二、 參賽選手必須遵守競賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 三、 參賽選手同意無條件、無限期授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用，承辦單位就該著作全部享有完整之出版權。
- 四、 競賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

承辦單位 嘉南藥理大學

學校名稱：

代表人簽(章)：

學校簽(章)：

立書人簽(章)：

日期：109 年      月      日