

桃園市第二專長發展協會
桃園市 2018 第二屆國際青年
創意美學競賽暨交流發表會

Taoyuan City 2018 The Second International
Creative Aesthetics Competition and Workshop

競 賽 簡 章

指 導 單 位：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

承 辦 單 位：桃園市雙軌教育訓練發展協會

協 辦 單 位：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

全國各工會、聯合會、協會

競 賽 日 期：107 年 5 月 29 日(星期二) 09:00-17:00

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)

競 賽 電 話：886-3-3766177#8868



桃園市 2018 第二屆

國際青年創意美學競賽暨交流發表會

Taoyuan City 2018 The Second International Creative Aesthetics
Competition and Workshop

一、活動主題

桃園市第二專長發展協會擬於桃園市辦理「桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽暨交流發表會」活動，並邀請韓國、日本、香港、新加坡及馬來西亞等國參與，為國際學術界與產業界共同提供一個美學與創意設計交流的平台，同時提升未來台灣發展文化創意產業之競爭力。

競賽作品以表達創作者的內在思想及獨特風格為目的，由不同的工種發揮文創精神融入作品理念，透過技巧的呈現展現作品之創意與美感藝術，整合所學專長並加入美學造型之概念，發展出兼具文化、科技與美學造型並重之文創工藝與造型設計藝術創作品。競賽項目種類繁多，融合生活藝術與美學理念，並應用於美容美髮、美甲美睫、造型配飾、彩繪創作、有機蔬果、蛋糕點心烹飪、手工藝品與飛行器設計創作等。

文創美學以整體彩妝造型與生活創意設計為主，中西餐廚藝以餐飲技術與烘焙專業技能為主。作品表現個人巧思，考量形、色、材質、結構等視覺效果，設計作品結合實用性、美觀性、故事內容，使作品具有設計感及收藏性，除了精湛的技術展現外更可感受到創作者對作品所賦予的獨特生命力。

二、活動內容

- (一) 指導單位：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) 承辦單位：桃園市雙軌教育訓練發展協會
- (四) 協辦單位：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
全國各工會、聯合會、協會
- (五) 競賽日期：民國 107 年 5 月 29 日（星期二） 09:00-17:00
- (六) 競賽地點：住都大飯店 A 棟 3F 宴會廳（桃園市桃園區桃鶯路 398 號）
- (七) 競賽電話：03-3766177

三、 競賽活動辦法

(一) 競賽項目類別

Taoyuan City 2018 The Second International Creative Aesthetics Competition Groups		
美容美髮—A 組(Group A)	工藝裝飾—B 組(Group B)	西點蛋糕—C 組(Group C)
1. 時尚新娘甲片設計組 Fashion bride nail design 2. 指甲彩繪組(靜態盒子) Flat Nail Art(Display in box) 3. 3D 粉雕組(靜態盒子) 3D Nail Art (Display in box) 4. 複合式藝術造型美甲組 Composite art modeling nail 5. 華麗新娘紙圖組 Gorgeous bride paper figure 6. 時尚服裝設計圖組 Fashion paper design 7. 創意彩妝畫組 Creative make-up painting 8. 藝術彩妝設計組 Art make-up design 9. 特效彩妝組 Special Effects Make-up 10. 時尚美睫設計 Fashion eyelash design 11. 創意彩睫組 Eyelashes Creative design (using mannequin) 12. 華麗接睫組 Eyelashes extension (using mannequin) 13. 靜態紋繡眉組 Semi-Permanent Make up-Eyebrow 14. 時尚梳化造型設計-公仔頭 Fashion styling design (using mannequin) 15. 芭比娃娃設計組 Barbie design 16. 創意染髮組 Creative hair coloring 17. 創意宴會髮型設計組 Creative banquet hairstyle design 18. 創意剪髮組 Creative Hair Cut and Style 19. 流行時尚染髮組 Fashion hair coloring 20. 扇型冷燙捲髮組 Fan cold curls 21. 標準冷燙捲髮組 Standard cold curls 動態組(Dynamic group) 22. 男子平頭設計動態組 Men's flat hairstyle design 23. 男子時尚髮型設計動態組 Men's fashion hairstyle design 24. 實用白紗新娘組 Practical White Yarn Bride Design 25. 實用晚宴新娘組 Practical Dinner Bride Design 26. 中式新娘組 Chinese Bride Design 27. 文創彩繪組 Coloured Drawing 28. 彩繪美甲組 Painted Nail 29. 流行時尚整體造型組 Fashionable Overall Image Design	1. 蝶谷巴特拼貼組 Decoupage design 2. 蝶谷巴特創意拼貼組 Creative decoupage design 3. 創意芭比整體造型 Creative Barbie overall shape design 4. 清純芭比整體造型 Pure barbie overall shape design 5. 藝術晶鑽串珠組 Art beaded beads design 6. 木器彩繪創作藝術組 Wood painting creative art design 7. 複合式藝術捧花組 Composite art bouquet design 8. 影視造型配飾設計 Television modeling accessories design 9. 影視配飾造型設計 Television accessories modeling design 10. 飛行創意動態設計組 Flight creative dynamic design 11. 飛行創意設計概念組 Flight creative design concept 12. 創意商品設計組 Creative product design 13. 藝術珠寶捧花組 Art jewelry bouquet design 14. 客家花布手作組 Hakka cloth hand-made 動態組(Dynamic group) 15. Cosplay 飾品創作組 Cosplay jewelry creation 有機蔬果—D 組(Group D) 1. 有機蔬菜組 Organic Vegetable 2. 有機水果組 Organic Fruit 3. 安全蔬菜組 Safe Vegetable 4. 安全水果組 Safe Fruit	1. 西式盤飾甜點組 Delicate desserts 2. 台式麵包創意組 Creative Taiwanese bread 3. 歐式麵包藝術組 The art of European bread 4. 創意果凍花 Creative floral jelly cake 5. 翻糖蛋糕裝飾展示 A 組 Fondant cake decoration A 6. 翻糖蛋糕裝飾展示 B 組 Fondant cake decoration B 7. 翻糖蛋糕裝飾展示 C 組 Fondant cake decoration C 8. 杏仁膏捏塑造型蛋糕裝飾組 Almond paste shape modeling cake decoration 9. 婚禮蛋糕三層組 Three layer wedding cream cake 10. 中式創意烹飪組 Chinese creative cooking 11. 精緻開胃菜組 Fine appetizer 12. 創意藝術果雕組 Creative art fruit carving 13. 烘焙藝術展示組(巧克力/拉糖/藝術麵包/捏麵人) Baking art exhibition 14. 韓式擠花裝飾蛋糕組 Korean crowded flower decorating cake 動態組(Dynamic group) 15. 擠花雙層蛋糕組 Crowded flowers double cake 16. 果雕創作組(個人) Fruit carving creation(Personal) 17. 果雕創作組(團體) Fruit carving creation(Group) 18. 咖啡拉花 Coffee Art 19. 飲品雕花 Etching 20. 手沖咖啡 Coffee Brewing 21. 葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤 Sommelier service skills 22. 葡萄酒 Sommelier 品評技能 Sommelier evaluation skills 23. 台灣創意調飲比賽~酒精組 Taiwan New Classic Cocktail 傑出表揚類—E 組(Group E) 1. 傑出國際碩學講師 Outstanding International Master Lecturer 2. 傑出名店名師 Outstanding Famous Designer 3. 顧問 Consultant

(二) 報名資格

競賽組

對文創設計競賽有興趣之社會人士及各大專院校、高中職校相關科系在學學生。

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) 報名方式及費用

1. 網路報名：報名表(附於末頁)可至協會官網 <http://tyseda.org.tw/> 下載填妥後 mail 至 sps104513@gmail.com 或郵寄至桃園市桃園區莊二街 22 號
2. 電話報名：03-3172655 莊小姐
3. 報名日期：即日起至 107 年 4 月 20 日止
4. 報名費用：

組別名稱	費用
競賽 A~D 組	\$1,500 (持學生證 \$1,000)
傑出國際碩學講師	\$15,000
傑出名店名師	\$8,000
顧問	\$5,000

5. 匯款帳號：中國信託 北桃園分行 **864540238633**
戶名：桃園市第二專長發展協會

※報名費用請以匯款、郵寄或親至本會完成繳費報名

※完成匯款後，請將匯款單據拍照 mail 至協會信箱

(四) 其他注意事項

1. 每場賽程作品於評分、拍攝後供民眾參觀拍照，待大會宣布名次後，由參賽選手自行撤場。
2. 參賽作品有下列情況者，主辦單位得逕予取消其資格，並自負法律責任：
 - (1) 抄襲、臨摹、冒名頂替他人作品者。
 - (2) 曾在公開徵件美展、比賽中得獎、發表展覽過之作品。
3. 選手應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸主辦單位所有。
4. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
5. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。
6. 若有未盡事宜，以競賽大會當天公佈為主。

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、D 組均設金、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. 各組學生獲獎者之指導老師，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. 比賽三項者，給予菁英獎盃一座

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. 名店名師頒發名店名師證書乙張及名店名師獎盃乙座。
3. 顧問頒發獎牌乙枚及感謝狀乙紙。

五、 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) 靜態組作品須於競賽前完成，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、D 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
1.時尚新娘甲片設計組	1.造型以新娘為主，作品與相框內照片主題相符。 2.須以二種以上技巧與媒材創新使用的呈現。 3.置入相框內大小不可超過 A4。 4.周邊裝飾不可遮住甲片。 5.長甲片 10 片。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
2.指甲彩繪組(靜態盒子)	1.放入 10.5*18.5*4.5cm 透明盒中。 2.盒蓋可蓋上且不可黏死。 3.水晶鑽、串珠專業美甲配件可使用。 4.容器可根據主題加以裝飾。 5.作品由 10 片長甲片所構成，甲片必須固定於容器內。 6.作品僅可使用壓克力顏料或凝膠彩繪完成。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
3.3D 粉雕組(靜態盒子)	1.放入 10.5*18.5*4.5cm 透明盒中。 2.盒蓋可蓋上且不可黏死。 3.盒內可用粉雕材料根據主題加以裝飾。 4.作品由 10 片長甲片所構成，甲片必須固定盒內。 5.此項競賽旨在展現粉雕技巧，僅可使用粉雕、水晶材料，禁止使用模板，指甲表面可使用 UV 或一般的表層指甲油增加光澤效果。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
4.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，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%
5.華麗新娘紙圖組	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.作品放入 A4 框中。	顏色搭配性 40% 整體外觀 30% 乾淨度 30
6.時尚服裝設計圖組	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%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
7.創意彩妝畫組	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。	色彩飽和度 30% 整體設計感 50% 紙圖乾淨度 20%
8.藝術彩妝設計組	1.繳交實作攝影作品。 2.以 2 張尺寸 4x6 成品照片黏貼固定於 A4 大小硬紙板參賽。	技巧 30% 創意占 40% 線條流暢 30%
9.特效彩妝組	1.繳交實作攝影作品。 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%
10.創意美睫設計組	1.作品僅可使用假人頭接睫專用頭完成。 2.專業假人頭不可根據主題加以裝飾。 3.作品由 600-900 根假睫毛所構成，可自由發揮。 4.睫毛必須固定於假人頭眼睛部份位子內。 5.比賽當天作品掉落大會不負責。	原創性 30% 整體外觀 30% 技術性 40%
11.創意彩睫組	1.作品僅可使用假人頭接睫專用頭完成。 2.作品由 600-900 根假睫毛所構成，可自由發揮。 3.睫毛必須固定於假人頭眼睛部份位子內。 4.比賽當天作品掉落大會不負責。	原創性 30% 整體外觀 30% 技術性 40%
12.華麗接睫組	1.作品僅可使用假人頭接睫專用頭完成。 2.專業假人頭不可根據主題加以裝飾。 3.作品由 600-900 根假睫毛所構成，可自由發揮。 4.睫毛必須固定於假人頭眼睛部份位子內。 5.比賽當天作品掉落大會不負責。	原創性 30% 整體外觀 30% 技術性 40%
13.靜態紋繡眉組	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。	色澤 20% 眉型 20% 線條 20% 整體美感 40%
14.時尚梳化造型設計-公仔頭組	符合時尚髮型造型風格主題之設計，包含彩妝之搭配，以公仔頭展示，以貼近時尚流行趨勢為主軸。	設計技巧 35% 創作性 30% 整體美感 35%
15.芭比娃娃設計組	1.可根據主題加以裝,作品不限材料所構成。 2.芭比必須固定站立為評分標準。 3.高度不可超過 40 公分。	創新 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%
16.創意染髮組	1.髮質：髮片光澤度與滑順感。 2.設計：髮色與髮片協調合宜。 3.整體：髮色，髮型，配飾造型搭配合。	設計技巧 30% 漸層展現 40% 乾淨度 30%
17.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%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
18.創意剪髮組	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%
19.流行時尚染髮組	1.髮質：髮片光澤度與滑順感。 2.設計：髮色與髮片協調合宜。 3.整體：髮色，髮型，配飾造型搭配合。	設計技巧 30% 漸層展現 40% 乾淨度 30%
20.扇型冷燙捲髮組	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 65 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%
21.標準冷燙捲髮組	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 65 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%
22.男子時尚髮型 設計動態組 比賽時間：30 分鐘	1.使用男子真髮假人頭及桌上型腳架，由選手自備。 2.競賽開始前，參賽髮型頭髮全部往後梳直，參賽選手可自行決定乾髮或濕髮狀態進行比賽。 3.剪髮：現場不提供剪髮(必須事先剪好及頭髮顏色不可超過三種顏色以上，且須彩染完成。) 4.頭髮長度：頂部髮長不得短於 5 公分，兩側及週邊髮緣髮長不得短於 3 公分，鬢角除外。 5.造型工具：所有造型工具均可使用，但禁止使用噴霧式染髮劑。 6.使用男子真髮假人頭及桌上型腳架，由選手自備。 7.競賽開始前，參賽髮型頭髮全部往後梳直，參賽選手可自行決定乾髮或濕髮狀態進行比賽。 8.剪髮：現場不提供剪髮(必須事先剪好及頭髮顏色不可超過三種顏色以上，且須彩染完成。) 9.頭髮長度：頂部髮長不得短於 5 公分，兩側及週邊髮緣髮長不得短於 3 公分，鬢角除外。 10.造型工具：所有造型工具均可使用，但禁止使用噴霧式染髮劑。	創意獨特性 30% 輪廓外型與染髮色彩效果和諧度 30% 紋理線條 40%
23.男子平頭設計動態組 比賽時間：30 分鐘	1.使用男子真髮假人頭及桌上型腳架，由選手自備。 2.競賽開始前，參賽髮型頭髮全部往後梳直，參賽選手可自行決定乾髮或濕髮狀態進行比賽。 3.剪髮：剪髮為現場操作(假人頭不得染色。) 4.頭髮長度：頂部髮長不得短於 3 公分，兩側及週邊髮緣髮長不得短於 1 公分，平頭角度連接處須有 90 度連接完成。 5.造型工具：可用梳子吹整完成作品。	符合長度標準 30% 輪廓角度 30% 平整俐落 40%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
24.實用白紗新娘動態組 比賽時間：60 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、白紗禮服等請自備；競賽時選手請戴口罩，模特兒需圍白圍巾，禮服可先穿戴。 3.模特兒需素顏，頸部以上不得事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等；不可使用噴霧槍。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及禮服的穿戴。 5.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（飾品限高 30cm 以下，兩側限寬左右各 20cm 以下），可不帶頭紗。 6.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作；作品需符合主題、規則，違者不予計分。 7.曾參加其他競賽得獎作品不得參賽，違者取消得獎資格。 8.第二階段走秀需著白紗上台，每人約 2 分鐘台步時間，無法配合此部分演出者，將取消得獎資格。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%
25.實用晚宴新娘動態組 比賽時間：60 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、造型服飾等請自備；競賽時選手請戴口罩，模特兒需圍白圍巾。 3.模特兒需素顏，除頸部以下外不得事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及服飾等的穿戴；不可使用噴霧槍。 5.需提出主題、創意理念等文字敘述（現場不得更改），規格見附件。 6.此競賽以創意為主，彩繪及相關飾品不設限。 7.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作；作品需符合主題、規則，違者不予計分。 8.曾參加其他競賽得獎作品不得參賽，違者取消得獎資格。 9.第二階段走秀需著造型服飾上台，每人約 2 分鐘台步時間，無法配合此部分演出者，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
26.中式新娘動態組 比賽時間：60 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、禮服等請自備；競賽時選手請戴口罩，模特兒需圍白圍巾，禮服可先穿戴。 3.模特兒需素顏，頸部以上不得事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等；不可使用噴霧槍。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及禮服的穿戴。 5.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（飾品限高 30cm 以下，兩側限寬左右各 20cm 以下），可不帶頭紗。 6.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作；作品需符合主題、規則，違者不予計分。 7.曾參加其他競賽得獎作品不得參賽，違者取消得獎資格。 8.第二階段走秀需著禮服上台，每人約 2 分鐘台步時間，無法配合此部分演出者，將取消得獎資格。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%
27.文創彩繪動態組 比賽時間：30 分鐘	1.符合文創主題之設計。 2.選手必須手繪完成作品，彩繪顏料及用具等請自備(現場不提供水杯)，禁止使用貼紙、金銀線、彩鑽或其他物品。 3.不得攜帶相關圖案、型版、原始設計圖、參考資料等入場。 4.作品須符合競賽規則，違者不予計分。	技巧 30% 創意設計 40% 乾淨度 30%
28.彩繪美甲動態組 比賽時間：30 分鐘	1.競賽用長甲片(約 3.4cm~4.5cm)大會提供，完成後作品需留置大會處理，不得帶走。 2.選手必須手繪完成作品，彩繪顏料及用具等請自備(現場不提供水杯)，禁止使用貼紙、金銀線、彩鑽或其他物品。 3.完成作品須黏貼於卡紙上評分，泡棉膠、黑卡紙由主辦單位提供，不得在黑卡紙上做任何圖案及裝飾。 4.不可使用電鑽或噴槍之用具。 5.不得攜帶相關圖案、型版、原始設計圖、參考資料等入場。 6.作品須符合競賽規則，違者不予計分。	顏色搭配性 40% 整體外觀 30% 乾淨度 30
29.流行時尚整體 造型動態組 比賽時間：50 分鐘	1. 本競賽項目不供電。 2. 工具材料、女性模特兒、流行時裝等請自備；競賽時選手請戴口罩，模特兒需圍白圍巾，服裝、飾品可先穿戴。 3. 模特兒需素顏，頸部以上請事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等。 4. 模特兒可事先做好髮型、飾品及時裝的穿戴。 5. 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（飾品限高 5cm 以下，兩側限寬左右各 5cm 以下）。 6. 模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作及提醒；作品需符合時裝主題、規則，違者不予計分。 7. 主題以時下流行彩妝為主。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1.蝶谷巴特拼貼組	1.原創包包請自行準備。 2.可使用 45cm*45cm 內的帆布包單面創作即可。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
2.蝶谷巴特創意拼貼組	1.原創包包請自行準備。 2.可使用 45cm*45cm 內的帆布包單面創作即可。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
3.創意芭比整體造型	1.可根據主題加以裝,作品不限材料所構成。 2.芭比必須固定站立為評分標準。	創新 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%
4.清純芭比整體造型	1.可根據主題加以裝飾,作品不限材料所構成。 2.高度不可超過 40 公分。 3.芭比必須固定站立為評分標準。	創新 30% 顏色搭配 30% 整體外觀 40%
5.藝術晶鑽串珠組	1.須以華麗、精緻實用為主(不限顏色)。 2.可添加飾品配件,限用「串珠材料」為素材,違者不記分。 3.作品須具創意及設計性、整體性、精緻性,色彩搭配得宜。 4.參賽作品正面不得有個人名字與標記。	設計技巧 30% 色彩協調 20% 創意實用 20% 創意造型 30%
6.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。	創意表現 40% 造型性 30% 實用性 30%
7.複合式藝術捧花組	1.以緞帶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。	整體搭配 60% 技巧 20% 色彩 10% 創意 10%
8.影視造型配飾設計	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%
9.影視配飾造型設計	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%
10.飛行創意動態設計組	1.不限制樣式,一切能體現原始創新和集成創新之作品均可及有關飛行器之作品均可參賽(如定翼機、多軸機、旋翼機、驅鳥裝置等)。 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,自行列印後帶至會場張貼)。 (2)試飛影片之電子檔案(報到賽前繳交,三分鐘內),無提供影片之作品,請用 PPT 簡報檔案。 3.每組指導老師最多三位,學生最多六位,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 20% 原創新獨特性 20% 製作技巧 20% 書面或影片資料 20% 整體外觀或造型 20%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
11.飛行創意設計概念組	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，10 頁內，PPT 簡報檔案。 3.每組指導老師最多 3 位，學生最多 6 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 20% 原創新獨特性 20% 製作技巧 20% 書面或影片資料 20% 整體外觀或造型 20%
12.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 50 字以內主題設計概念說明。 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%
13.藝術珠寶捧花組	1.以婚禮適用為主。 2.作品規格:總高度 30cm 含握把 x 花體面積 20cmx20cm 以內)。 3.材料規範以珠寶、乾燥類花組、鮮花、緞帶等相關異材質。 4.不可使用保麗龍球當基底，違者不計分。 5.不限花種，參賽者須於賽前完成作品。 6.參賽作品正面不得有個人名字與標記。 7.依據型、配色、精緻度、創意、實用性評分。	創作意涵 30% 捧花設計 30% 整體藝術 40%
14.客家花布手作組	1.作品以 40x40 公分以內為限。 2.手縫創作包包自由發揮設計。	原創性 30% 藝術創意 30% 手縫工藝及整體外觀 40%
15.Cosplay 飾品創作動態組 比賽時間：60 分鐘	1.飾品創作以 ACG 作品角色為延伸發想，作品與主題相符。 2.不限媒材，飾品數量三種以內。 3.外盒使用透明大小 A4 以內的盒子，不限形狀。 4.自由裝飾周邊背景予以襯托作品，不可搶過主角飾品。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1.西式盤飾甜點	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.台式麵包創意組	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。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
3.歐式麵包藝術組	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 6-14 公克。	
4.創意果凍花	1.8x8 吋方型，圓形，梅花型，心型，高度 6-8cm。 2.一個作品。 3.顏色調配請用天然疏果泥來當顏色使用。 4.上面不做擠花裝飾。 5.請使用果凍粉或洋菜粉(不用蒟蒻粉)。	果凍透明度 30% 花型 30% 顏色 10% 立體感 20% 藝術感(設計感)10%
5.翻糖蛋糕裝飾展示 A 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。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧 30% 配色 10%
6.翻糖蛋糕裝飾展示 B 組	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。	
7.翻糖蛋糕裝飾展示 C 組	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。 6.可使用保麗龍蛋糕體 7.展示桌大小為 45cm x45cm。 8.需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。	

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
8.杏仁膏捏塑造型蛋糕裝飾	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.蛋糕外觀材質需為杏仁膏披覆加工，內部需有 8 吋以上可食蛋糕體。 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%
9.婚禮三層蛋糕組	1.蛋糕體請自行準備，三層可使用保麗龍為蛋糕主體，單需準備一小塊提供給評審品評。 2.可用奶油霜飾擠花或翻糖披覆、拉線或擠花、人偶捏塑搭配方式製作 3.蛋糕體上面除了翻糖糖花可用細條支架支撐(支架不得外露)其餘不得使用非可食性物品填充在蛋糕裝飾上。 4.可使用食用色素調色不得使用工業用化學藥劑調色 5.展桌長寬 60cm x90cm 高度需 50 cm 以上 6.需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源 7.不相同類別技巧呈現不作為評分比較 8.以個人賽靜態模式進行	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
10.中式創意烹飪組	1.以個人做參賽報名。 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)	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
11.精緻開胃菜組	7.作品必須附上 B5 規格說明主題名稱及 50 字以內主題設計概念。(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。	
12.創意藝術果雕組	1.細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇，色彩的和諧(包括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。 2.作品需給人的好的印象；原創及有創意的，並能展現出創新的雕刻技術，可用於宴會上。 3.高超的結構技術、運用及手藝，精確的手工，正確的組合及精細的接駁。 4.蔬菜與水果的比例為蔬菜 50%、水果 50%。	設計及搭配 30% 創意及原創性 20% 技巧與難度 30% 展台設計 20%
13.烘焙藝術展示類 巧克力／拉糖／藝術 麵包／捏麵人	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%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
14.韓式擠花裝飾蛋糕組(臺灣組)	1.臺灣組成品:6 吋擠花裝飾蛋糕 2.國際組成品:8 吋擠花裝飾蛋糕，6 個擠花杯子蛋糕	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%
14.韓式擠花裝飾蛋糕組(國際組)	3.擠花花型（至少 5 種以上）不包含花苞，花蕾，葉片裝飾技法 4.奶油霜狀態（不可融化）或是豆沙狀態（不可龜裂） 5.蛋糕抹面乾淨度（直角抹面） 6.蛋糕夾層（至少要有一層夾餡） 7.蛋糕高度至少 15cm 高 8.蛋糕形狀不限制，（正方形，圓形，心型） 9.特殊立體造型(藤籃，帽子，花盆等等) 10.需使用真蛋糕，不可使用保麗龍蛋糕	
15.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%
16.果雕創作動態組 (個人) 比賽時間：90 分鐘	1.至少要使用 4 種以上不同水果與蔬菜。 2.沒有主題設定,自由創作設定主題。 3..細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇，色彩的和諧(包括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。 4.蔬菜與水果的比例為蔬菜 50%、水果 50%。	技巧與難度 20% 高超的結構技術、運用及手藝 作品成果 30% 平衡，尺度，比例和適宜 作品的涉及 20% 呈現作品能力和作品展覽的執行與分配專業 精細整體乾淨表現 20% 判斷是基於最大到最小的細節與作品品質和執行技巧並根據所使用的材料，成品展品必須出示基於審美和道德原則的好印象 舞台擺放藝術 10%
17.果雕創作動態組 (團體) 比賽時間:120 分鐘	1. 細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇，色彩的和諧(包括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。 2.120 分鐘內完成組裝和雕刻。 3.至少要使用 4 種以上不同水果與蔬菜。 4.適合大型宴會使用，可以是自助餐台上的主體擺示，或婚禮，廟會上使用之作品 5.沒有主題設定,自由創作設定主題 6.蔬菜與水果的比例為蔬菜 50%、水果 50%	

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
18.咖啡拉花動態組	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，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%
19.飲品雕花動態組 比賽時間：50 分鐘	1.競賽內容:冰紅茶拿鐵。 2. 50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。 <u>所有食材與色素皆可食用</u> ，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%
20.手沖咖啡動態組	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

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
21.葡萄酒 Sommelier 侍酒服 勤動態組	1.請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。 2.競賽以口試可使用中、英、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有 6 分鐘完成，並回答評審相關問題*。 3.*紅葡萄酒侍酒服務：開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、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。 6.大會提供器具:各款酒杯、醒酒器、IBM 服務桌等。	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%
22.葡萄酒 Sommelier 品評技 能動態組	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、Riesling、Chardonnay。 預計三種紅葡萄品種: Cabernet Sauvignon、Black Queen、Merlot。 4.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%。
23.台灣創意調飲比 賽~酒精動態組	1、大會提供： 冷水、熱水、冰塊、小冰桶、塑膠供水桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、展檯。 2.其餘材料及器具（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、以台灣國產酒自行創意調製作品(傳統調酒流程/音樂自備)，展示 2 大杯(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。	動作技能 30% 作品口感 30% 創意構思 20% 衛生安全 10% 禮貌儀態 10%

D 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1.有機蔬菜組	1.綠梗-青江菜，展示尺寸 8cm~15cm 以內。 2.契白-小白菜，展示尺寸 20cm~30cm 以內。 3.大會提供 60cm 圓盤。 4.附檢驗證明、出產身分與履歷。	外型色澤 30% 內在紋路 30% 履歷 40%
2.有機水果組	1.當季水果-芭樂，展示尺寸 10cm~20cm 以內。 2.當季水果-白火龍果，展示尺寸 10cm~20cm 以內。 3.當季水果-金鑽鳳梨，展示尺寸 20cm~40cm 以內。 4.大會提供 60cm 圓盤。 5.附檢驗證明、出產身分與履歷。	外型色澤 30% 內在紋路 30% 履歷 20% 口感 20%
3.安全蔬菜組	1.初秋高麗菜，展示尺寸 20cm~30cm 以內。 2.當季包心白菜，展示尺寸 15cm~20cm 以內。 3.大會提供 60cm 圓盤。 4.附檢驗證明、出產身分與履歷。	外型色澤 30% 內在紋路 30% 履歷 40%
4.安全水果組	1.當季五月桃，展示尺寸 10cm~15cm 以內。 2.新興水梨，展示尺寸 15cm~20cm 以內。 3.大會提供 60cm 圓盤。 4.附檢驗證明、出產身分與履歷。	外型色澤 30% 內在紋路 30% 履歷 20% 口感 20%

※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。

六、 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。

七、 競賽流程(暫定)

(如有修改以當天公告為準)

時間	流程	
09:00-09:30	評審報到(9:30~10:00 評審會議)	
10:00-11:30	國際論壇交流(預定邀請 3 組國內外專家進行專題發表)	
11:30-12:00	選手報到 (請選手提早 15 分到)	
13:00-13:10	貴賓接待	
13:10-13:30	開幕式	主持人開場
		理事長&貴賓致詞
		評審宣誓
		選手宣誓
13:30-14:00	動態組比賽、靜態組作品評分	
14:00-14:30	碩學講師/名店名師/顧問頒獎	
14:30-15:00	現場活動表演	
15:00-16:30	頒獎典禮	
16:30-17:00	合照留念	
17:00-20:30	敬邀與會貴賓及評審至餐會交流	

八、 競賽報名表



桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽報名表

姓名	出生日期		性別		
身分證字號			就讀學校&科系		
通訊地址			電話		
			MAIL		
本人參加	組別 代號	<input type="checkbox"/> A 組 <input type="checkbox"/> C 組 <input type="checkbox"/> B 組 <input type="checkbox"/> D 組	項目編號&名稱		
			作品名稱		
			指導老師		
美容美髮-A 組			工藝裝飾-B 組		西點蛋糕-C 組
1.時尚新娘甲片設計組 2.指甲彩繪組(靜態盒子) 3.3D 粉雕組(靜態盒子) 4.複合式藝術造型美甲組 5.華麗新娘紙圈組 6.時尚服裝設計圖組 7.創意彩妝畫組 8.藝術彩妝設計組 9.特效彩妝組 10.時尚美睫設計 11.創意彩睫組 12.華麗接睫組 13.靜態紋繡眉組 14.時尚梳化造型設計-公仔頭 15.芭比娃娃設計組 16.創意染髮組 17.創意宴會髮型設計組 18.創意剪髮組 19.流行時尚染髮組 20.扁型冷燙捲髮組 21.標準冷燙捲髮組 22.男子平頭設計組(動態組) 23.男子時尚髮型設計組(動態組)			1.螺谷巴特拼貼組 2.螺谷巴特創意拼貼組 3.創意芭比整體造型 4.清純芭比整體造型 5.藝術晶鑽串珠組 6.木器彩繪創作藝術組 7.複合式藝術捧花組 8.影視造型配飾設計 9.影視配飾造型設計 10.飛行創意動態設計組 11.飛行創意設計概念組 12.創意商品設計組 13.藝術珠寶捧花組 14.客家花布手作組 15.Cosplay 飾品創作組(動態組) 24.實用白紗新娘組(動態組) 25.實用晚宴新娘組(動態組) 26.中式新娘組(動態組) 27.文創彩繪組(動態組) 28.彩繪美甲組(動態組) 29.流行時尚整體造型組(動態組)		1.西式盤飾甜點組 2.台式麵包創意組 3.歐式麵包藝術組 4.創意果凍花 5.翻糖蛋糕裝飾展示 A 組 6.翻糖蛋糕裝飾展示 B 組 7.翻糖蛋糕裝飾展示 C 組 8.杏仁膏捏塑造型蛋糕裝飾組 9.婚禮蛋糕三層組 10.中式創意烹飪組 11.精緻開胃菜組 12.創意藝術果雕組 13.烘焙藝術展示組 (巧克力/拉糖/藝術麵包/捏麵人) 14.韓式擠花裝飾蛋糕組 15.擠花雙層蛋糕組(動態組) 16.果雕創作組(個人動態組) 17.果雕創作組(團體動態組) 18.咖啡拉花(動態組) 19.飲品雕花(動態組) 20.手沖咖啡(動態組) 21.葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤(動態組) 22.葡萄酒 Sommelier 品評技能(動態組) 23.台灣創意調飲比賽-酒精組(動態組)
					有機蔬果-D 組
					1.有機蔬菜組 2.有機水果組 3.安全蔬菜組 4.安全水果組
學生證或身份證浮貼處(正面)			學生證或身份證浮貼處(反面)		
1.A、B 組設冠、亞、季軍及佳作獎 一冠亞季軍得獎者頒發獎盃乙座、獎狀乙紙 一佳作得獎者頒發獎狀乙紙 2.C、D 組設金、銀、銅牌及佳作獎 一金銀銅得獎者頒發獎牌乙面、獎狀乙紙 一佳作得獎者頒發獎狀乙紙 3.各組學生獲獎者之指導老師，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.比賽三項者，給予菁英獎盃一座 5.每組參賽者最少 10 人，最多 30 人			指導單位：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 承辦單位：桃園市雙軌教育訓練發展協會 協辦單位：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 全國各工會、聯合會、協會 競賽日期：107 年 5 月 29 日(星期二) 09:00-17:00 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)		

★報名截止日期:107/04/30

★報名表請填妥寄至 sps104513@gmail.com 信箱

★報名電話：03-3172655 莊小姐



桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽

傑出國際碩學講師、傑出名店名師、顧問報名表

姓名		出生日期		性別		相片黏貼處
身分證字號		畢業學校/科系				
通訊地址				電話		
本人參加	組別代號	E 組	組別名稱	<input type="checkbox"/> 傑出國際碩學講師 <input type="checkbox"/> 傑出名店名師 <input type="checkbox"/> 顧問		
經歷						
傑出表揚類—E 組						
1.傑出國際碩學講師		2.傑出名店名師		3.顧問		
報名費 \$15,000		報名費 \$8,000		報名費 \$5,000		
*獎勵： 一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。 一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。 一顧問頒發獎牌乙枚及感謝狀乙張。 *報名方式： 電話：03-3172655 莊小姐 (可將報名表填妥寄至 sps104513@gmail.com 信箱完成報名作業) 匯款帳戶：桃園市第二專長發展協會 匯款帳號：864540238633 (中國信託北桃園分行)				指導單位：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 承辦單位：桃園市雙軌教育訓練發展協會 協辦單位：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 競賽日期：107 年 5 月 29 日(星期二) 09:00-17:00 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)		

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。