



# 2017 健行好棒盃餐旅技能全國公開賽

## 簡 章

- 一、活動地點：健行科技大學 (桃園市中壢區健行路 229 號)
- 二、競賽日期：2017 年 05 月 13 日 (星期六) 09:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2017 年 03 月 28 日 (二) 12:00 至 04 月 07 日 (五) 23:00  
備取遞補作業時間：2017 年 04 月 17 日 (一) 12:00 至 04 月 24 日 (一) 23:59  
※【遊程設計組】報名時間：2017 年 3 月 28 日(二)12:00~4 月 20 日(四)17:00  
(各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名)
- 四、舉辦單位：
  - (一) 指導單位：文化部、教育部
  - (二) 主辦單位：財團法人采盟文教基金會·采盟免稅店·誠盟股份有限公司
  - (三) 承辦單位：健行科技大學
  - (四) 協辦單位：BARSOUL 調酒藝術文化推廣中心、鉅翔視覺工坊、財團法人真善美文教基金會
  - (五) 贊助單位：FOLIO HAIR BEAUTY、HOLD COFFEE、中壢東區扶輪社、中壢中日大藥局、台灣菸酒股份有限公司、芳成工業股份有限公司、克菴菴咖啡、宇曜科技股份有限公司、社團法人泡盛品酒協會、開元食品工業股份有限公司、雷岳科技有限公司(依筆畫排序)

HAOBANG

# 目 錄

壹、活動宗旨.....	2
貳、報名方式與流程.....	2
參、競賽項目與報名費.....	4
肆、競賽賽程.....	5
伍、獎項及頒獎.....	6
一、獎項內容.....	6
二、成績公告及頒獎時間.....	7
陸、選手須知.....	8
柒、競賽服儀規定.....	9
捌、各項競賽規章.....	10
一、遊程設計組(高中職組).....	10
二、廚藝展示組(高中職組及大專組).....	13
三、翻糖蛋糕創意組(高中職組及大專組).....	15
四、鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組及大專組).....	16
五、托盤技能組 (高中職組及大專組).....	17
六、單人競速花式餐巾摺疊組 (高中職組).....	20
七、團體餐檯布置組 (高中職組及大專組).....	21
八、團體造型創意浴巾摺疊組 (高中職組).....	22
九、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組 (高中職組及大專組).....	23
十、傳統標準調酒組 (高中職組及大專職業組).....	25
十一、單人花式調酒組 (高中職組及大專職業組).....	27
十二、極速調酒組.....	29
十三、看台啦啦隊組 (高中職組).....	31
<b>附錄</b>	
交通資訊.....	32
參賽同意書.....	33
【傳統標準調酒組】選手酒譜.....	34
【單人花式調酒組】選手酒譜.....	35
常見 Q&A.....	36

## 壹、活動宗旨

- 一、 提昇我國觀光餐旅業專業技能水準、服務品質與國際地位，繁榮觀光餐旅相關行業，有效推廣與介紹餐旅界產品。
- 二、 培育我國餐旅服務專業人才，提昇餐飲服務、飲料調製及餐旅美學之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展。
- 三、 增進學生與餐飲從業服務人員對餐服、調酒、餐旅美學及創業創意等餐飲全方位之知識與技能。
- 四、 激發國內高中職之學生，對台灣在地之文化、人文與生活之認識，並強化學生對於全國的旅遊景點之認識，培育學生之專業知識與增進遊程規劃，促進學術實務與觀光知識與能力。

## 貳、報名方式與流程

**【網路報名】**  
3月28日~4月7日  
遊程設計組\*~4月20日

- 前往【健行科技大學餐旅管理系系網】報名。
- <http://www.hm.uch.edu.tw/>
- 各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名。

**【繳交報名費】**

- 網路報名完成後，系統將自動產生繳費資訊，請依說明進行繳費。
- ※務必於繳費截止日前完成繳費，否則視同報名失敗！

**【報名資格審核】**

- 繳費截止日報名資格審核並公告結果，請自行至報名系統內查看報名結果。



《報名完成》

**【備取作業】**  
4月17日~24日

- 因各組競賽均有名額限制，額滿後報名之隊伍均列為備取隊伍，若遇正取隊伍報名失敗，其缺額將由備取隊伍依報名時間先後順序遞補至額滿為止。
- ※備取隊伍請於遞補正取結果公告時間（下頁），自行至報名系統內查看是否已遞補為正取，並於規定時間內完成報名費繳費。

**【報名費收據】**

統一於比賽當日報到時交付，若比賽當日未到現場，請於賽後主動向主辦單位聯絡，將以郵寄方式寄發。

**【退費說明】**

大會僅受理因報名人數未達門檻而取消該組競賽之參賽隊伍辦理退費，其他隊伍於報名成功後均不得辦理退費。

※報名方面若有任何疑問，歡迎以【電子郵件】或電話諮詢【健行科技大學餐旅管理系】。

【電子郵件】[uchhm6601@gmail.com](mailto:uchhm6601@gmail.com)

【電話號碼】(03)458-1196 轉 6601（4月1日~4日適逢春假，請以電子郵件洽詢。）

**【報名、繳費及資格審核作業詳細時程】**如下：

網路報名	正取隊伍繳費截止	正取隊伍資格審查結果公告
03/28 (二) 12:00 至 04/07 (五) 23:00	04/07 (五) 23:59	04/13 (四) 17:00 前
備取隊伍遞補正取公告	遞補隊伍繳費截止	遞補隊伍資格審查結果公告
04/17 (一) 12:00 前	04/24 (一) 23:59	04/27 (四) 17:00 前

※【遊程設計組】報名時間為 3 月 28 日(二)12:00~4 月 20 日(四)17:00

HAOBANG

## 參、競賽項目與報名費

- 高中職組：全國高中職、全國五專一、二、三年級在學生，不限國籍。
- 大專組：全國大專院校生、五專四、五年級在學生，不限國籍。
- 大專職業組：全國大專院校、五專四、五年級在學生、從事餐旅行業者，不限國籍。

競賽項目	組別	組數 名額	各組 人數	報名費	各校系組數限制
01 遊程設計組	高中職組	60	至多 5 人/組	500 元	每位老師限指導 5 組
02 廚藝展示組	前菜/開胃菜 高中職組	15	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
	前菜/開胃菜 大專組	15	1 人/組	800 元	每系限 3 隊報名
	主餐 高中職組	15	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
	主餐 大專組	15	1 人/組	800 元	每系限 3 隊報名
	蔬果雕 高中職組	15	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
	蔬果雕 大專組	15	1 人/組	800 元	每系限 3 隊報名
03 翻糖蛋糕創意組	高中職組	32	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
	大專組	16	1 人/組	800 元	每系限 3 隊報名
04 鮮奶油擠花裝飾蛋糕組	高中職組	40	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
	大專組	20	1 人/組	800 元	每系限 3 隊報名
05 托盤技能組	高中職組	40	3 人/組	750 元	每科限 2 隊報名
	大專組	24	3 人/組	900 元	每系限 3 隊報名
06 單人競速花式餐巾摺疊組	高中職組	35	1 人/組	500 元	每科限 4 隊報名
07 團體餐檯布置組	高中職組	21	2 人/組	600 元	每科限 2 隊報名
	大專組	7	2 人/組	700 元	每系限 2 隊報名
08 團體造型創意浴巾摺疊組	高中職組	21	2 人/組	600 元	每科限 2 隊報名
09 精品咖啡虹吸壺萃取組	高中職組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
	大專組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
10 精品咖啡手沖萃取組	高中職組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
	大專組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
11 傳統標準調酒組	高中職組	84	1 人/組	800 元	無限制
	大專職業組	28	1 人/組	800 元	無限制
12 單人花式調酒組	高中職組	32	1 人/組	800 元	無限制
	大專職業組	12	1 人/組	800 元	無限制
13 極速調酒組	不分組	24	1 人/組	800 元	無限制
14 看台啦啦隊組	參加本屆高中職組各項競賽之科系。		1 科/組	—	每科限 1 隊報名，每隊至多 20 名成員組成為原則

## 肆、競賽賽程

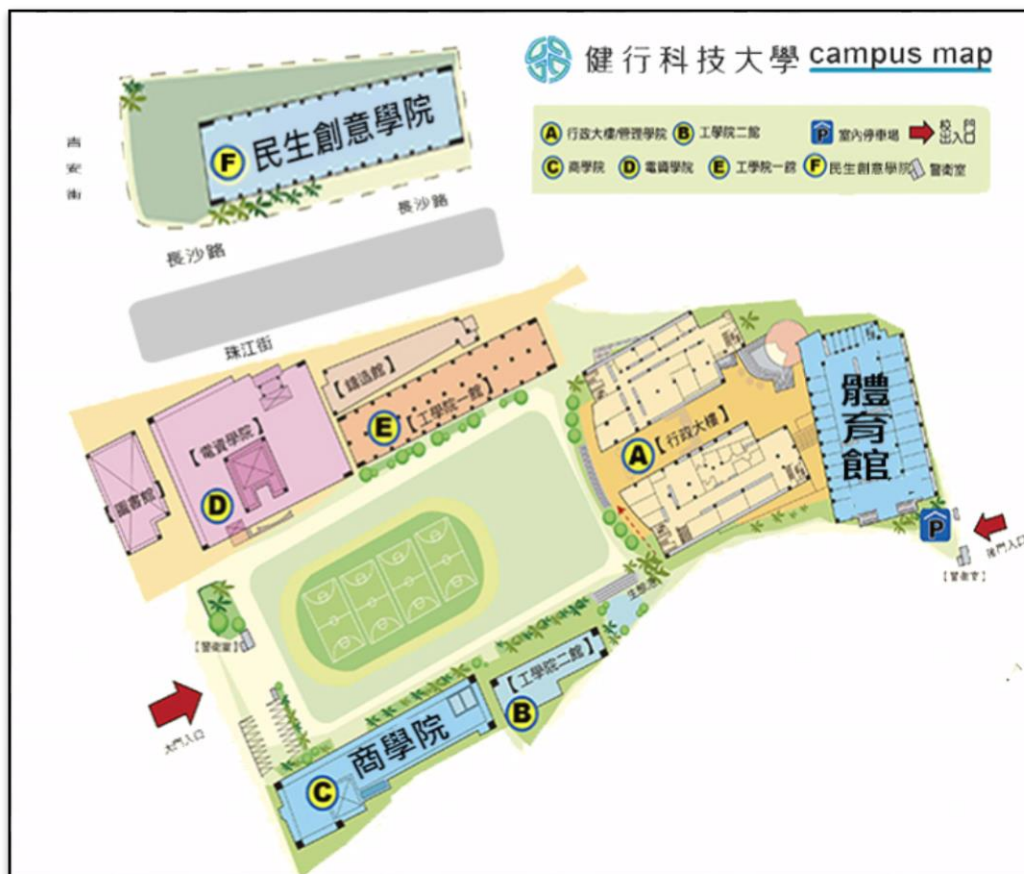
08:00		報 到 開 始										08:00				
商學院		體 育 館					民 生 創 意 學 院									
場地A		場地B	場地C			場地D	看台區	場地E	場地F	場地G	場地H					
09:00	遊程設計組	傳統標準調酒組(大專職業組)	托盤技能組(大專組)					廚藝展示組	翻糖蛋糕創意組	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組) 【初賽】	09:00					
09:30			09:30													
09:45		09:45														
10:00		傳統標準調酒組(高中職組)	托盤技能組(高中職組)			極速調酒組(POUR TEST)	啦啦隊組(高中職組)				精品咖啡手沖萃取組(高中職組) 【初賽】	10:00				
10:30			10:30													
11:15		11:15														
11:30		11:30														
12:00	撤展示作品								精品咖啡手沖萃取組(大專組) 【初賽】	12:00						
12:30	開幕式(各校選手進場)					作品展示	作品展示			12:30						
		場地B	場地C1	場地C2	場地C3	場地D	看台區	場地E	場地F	場地G	場地H					
13:00	遊程設計組	單人花式調酒組(高中職組)	團體餐檯布置組(高中職組)	極速調酒組	頒獎			作品展示	作品展示	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組)	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組&大專組) 【決賽】	13:00				
13:40			13:40													
14:15		單人花式調酒組(大專職業組)	團體餐檯布置組(大專組)								單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	撤展示作品	撤展示作品	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)	精品咖啡手沖萃取組(高中職組&大專組) 【決賽】	14:15
15:00			15:00													
16:00		撤展示作品	團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)													16:00
17:00								撤展示作品	17:00							
17:30	賦 歸										17:30					

### 【報到時間】

- 01.各組競賽開始前 90 ~ 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到！
- 02.【極速調酒組】與【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】選手已於上午賽前辦理完報到手續，下午賽前不需重複辦理報到，請直接至檢錄區進行檢錄即可。

【報到地點】各項競賽在各自競賽會場入口處辦理報到。

## 【校園圖】



### ※【便當訂購服務】

行政大樓大廳將有便當商家進駐，供參賽選手訂購便當。

## 伍、獎項及頒獎

### 一、獎項內容

- (一)冠軍：獎金 3,000 元、獎盃一座及獎狀一張
- (二)亞軍：獎金 1,500 元、獎盃一座及獎狀一張
- (三)季軍：獎金 1,000 元、獎盃一座及獎狀一張
- (四)佳作：視參賽人數增減名額，獎狀一張

備註 1：各競賽均設有以上獎項，其中「看台啦啦隊組(高中職組)」僅頒發前三名獎盃；「遊程設計組」獎項另有規定，詳見該項競賽規章。

備註 2：「精品咖啡手沖組」及「單人花式調酒組」，除上述獎項外，另有其他獎品，詳見該項競賽規章。

備註 3：依據中華民國贈與稅法規定每人單次得獎獎項市價超過新台幣 1,000 元(含)以上者，主辦單位將依法申報得獎人所得。

## 二·成績公告及頒獎時間

【成績公告地點】：各報到處及體育館入口

【頒獎地點】：體育館會場場地 C3，確切時間以現場公告為主。

- 獲獎選手請於指定頒獎時間，攜帶【身分證】至頒獎區辦理手續。逾時即放棄上台受獎權利。
- 競賽當日補領獎金、獎盃，請洽頒獎區。
- 賽後補領：獎金部分需於賽後一星期內提供領據，否則視同放棄領取獎金；獎盃部分則以郵寄方式寄至學校。

競 賽 項 目		成 績 公 告	頒 獎 時 間
上 午 場	精品咖啡虹吸壺萃取組【初賽】	12:30	-
	精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)【初賽】	12:30	-
	精品咖啡手沖萃取組(高中職組)【初賽】	12:30	-
	精品咖啡手沖萃取組(大專組)【初賽】	12:30	-
	遊程設計組(高中職組)	13:00	13:30
	托盤技能組(大專組)	13:00	
	傳統標準調酒組(大專職業組)	13:10	
	托盤技能組(高中職組)	13:20	
	看台啦啦隊組(高中職組)	13:30	14:00
	廚藝展示組	13:30	
翻糖蛋糕創意組	13:30		
傳統標準調酒組(高中職組)	13:40		
下 午 場	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)【決賽】	14:30	15:00
	精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)【決賽】	14:40	
	精品咖啡手沖萃取組(高中職組)【決賽】	15:10	16:00
	精品咖啡手沖萃取組(大專組)【決賽】	15:20	
	團體餐檯布置組(高中職組)	15:30	
	單人花式調酒組(高中職組)	15:30	
	團體餐檯布置組(大專組)	15:50	16:30
	極速調酒組	16:00	
	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組)	16:10	17:00
	單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	16:30	
	單人花式調酒組(大專職業組)	16:30	
	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)	16:50	17:30
團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)	17:15		



## 陸、選手須知

- 一、 參賽選手應於比賽前詳閱本簡章相關內容，以避免違規或操作錯誤事情發生。
- 二、 大會有權調整報名時間、名額上限人數及比賽時間等，以利活動順利進行。
- 三、 本活動如因不可抗力因素無法進行時，大會保留隨時修正、暫停或終止本活動之權利，大會保有相關活動最終解釋權及活動更改之權利。
- 四、 競賽賽程經由大會抽籤排定後，所有參賽隊伍不得有異議。
- 五、 報到
  1. 參賽人員必須依規定時間完成報到手續，報到時須提示報名證明文件【學生證】及【身分證】。
  2. 報到時間為各組競賽開始前 90 ~ 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到。
- 六、 競賽
  1. 所有比賽於報名後即不受理更改作品資料，報名時請確實研究後再行報名。
  2. 參賽選手應隨身攜帶【學生證】及【身分證】，以便查證，如發生選手資格申訴，大會有權查核該選手之參賽資格。
  3. 參賽選手應依照【報名系統】上所提列人選為準，不可現場臨時抽換隊員或替補出賽，參賽隊伍如有不符規定之選手出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該隊比賽之權利，其已賽成績不予計算。
  4. 參賽者須本誠信原則，所提出之資料須為真實、正確，若有冒用或盜用任何第三人之資料、或有任何不實、不正確之情事，大會將取消其參賽及獲獎資格並追溯獎金。
  5. 各場比賽如遇特殊情形，繼續比賽與否由評審長會同大會裁定。
  6. 賽前將舉辦【選手說明會】宣佈競賽注意事項，參賽選手務必到場。
  7. 若有違規事項，主辦單位有權將該參賽選手總成績除以二。
  8. 參賽選手需注意競賽安全，預防意外事故發生。
  9. 比賽過程應關閉所有電子通信設備，以免影響比賽秩序，否則將取消其參賽權
  10. 除參賽選手、大會工作人員、評審，其他人不允許進入競賽區域或於場外提醒、指導，經勸阻不聽，將取消該參賽隊伍之資格。
  11. 作品於大會公告得撤場前，請參賽選手勿擅自撤離，以免影響評分。
  12. 離場時，除自備用品，不得攜帶任何東西出場。
  13. 承辦單位以裁判的審核為決定權，不接受其他的評議。
  14. 競賽過程如有未盡事項，依評審長會同大會裁決辦理。
- 七、 凡違反職業道德、衛生與安全規範如下者，取消該隊之參賽資格。
  1. 冒名頂替者。
  2. 有作弊事實者。
  3. 故意毀壞競賽場地所有道具物者。
  4. 擅離或自行變換競賽場地，不聽勸告者。
  5. 未考慮比賽現場工作安全、釀成災害者。
  6. 未遵守大會規定，經勸導無效者。
  7. 有辱罵裁判人員之情形者。
  8. 以言語、行為故意影響他組競賽隊伍者。
  9. 擾亂會場秩序，經勸阻無效者。
- 八、 其他
  1. 體育館內全面禁煙，請勿吸煙、飲酒或嚼食檳榔，請選手及隨行人員務必配合。

2. 競賽區域將不開放現場練習及實地場勘。
3. 所有人員(含選手及觀摩來賓)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。細跟定義：鞋跟與地面接觸面直徑小於(含)1公分為細跟高跟鞋。
4. 主辦單位不負任何器具、材料及個人財務之保管責任，請自行注意隨身物品。
5. 本章程如有未盡事宜，得由大會修正公佈之。

## 柒、競賽服儀規定

競賽項目	競賽服儀規定
遊程設計組(高中職組)	參賽選手請自備服裝，但以不失禮儀為原則。
廚藝展示組(高中職組及大專組)	參賽選手請穿著整齊廚師工作服。
翻糖蛋糕創意組(高中職組及大專組)	參賽選手請穿著整齊廚師工作服。
鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組及大專組)	參賽選手請穿著廚師服與圍裙。 整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
托盤技能組(高中職組及大專組)	1.請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝。 2.餐廳服務基本服裝定義： (1)整齊短髮不過肩或長髮盤整成髻。 (2)領結不限顏色。 (3)背心不限顏色。 (4)黑色皮帶繫之於黑色西裝褲上。 (5)男：黑色短統襪；女：膚色絲襪。 (6)女生不限著裙裝或褲裝，以方便行進為原則。 (7)黑色全包皮鞋，建議具防滑效果。
單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	參賽選手服裝以餐飲外場服勤制服為原則。
團體餐檯布置組(高中職組及大專組)	
團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)	參賽選手請自備服裝，但以不失禮儀為原則。
精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組及大專組)	以丙級飲料調製規定之服儀為原則。
精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)	
傳統標準調酒組(高中職組及大專職業組)	參賽選手服裝應以調酒師制服為原則(背心、西裝皆可)。
單人花式調酒組(高中職組及大專職業組)	參賽選手請自備服裝，但以不失禮儀為原則。
極速調酒組	
看台啦啦隊組	

# 捌、各項競賽規章

## 一、遊程設計組(高中職組)

### 1. 參賽資格

- 全國各高中職學校在籍學生為對象，以最多5位學生為一組。
- 每組需有指導老師同意指導參賽，每組指導老師最多以2位為限。每位老師最多指導5組。
- 參賽之隊伍成員不得同一人報名兩組(含)以上。

### 2. 獎項內容

冠軍：一組、獎金1,500元及獎盃一座(每組)；獎狀(每人)

亞軍：二組、獎金1,000元及獎盃一座(每組)；獎狀(每人)

季軍：三組、獎金 500元及獎盃一座(每組)；獎狀(每人)

佳作：視參賽人數增減名額；獎狀(每人)

### 3. 競賽內容

- I. 針對全國高中職學生進行親子旅遊之遊程設計競賽為主軸，設計主題不拘，例如文化知性之旅、特色景觀之旅、美食之旅、環保生態之旅或其他主題。
- II. 遊程設計內容以3天2夜旅遊為主，整體設計以「親子遊」為主軸。可以選擇台灣的任何城市(包含台澎金馬)作為行程規劃的起始點。遊程設計內容包含：遊程規劃路線內容與特色亮點與估價單。根據上述所需之內容製作成旅遊遊程簡報檔。
- III. 設計行程內容必須涵蓋以下條件內容：
  - (1) 旅遊型態：團體旅遊
  - (2) 參加人數：行程設計人數以 20~40 人為主。
  - (3) 行程天數：3天2夜。
  - (4) 經費預算：每人不超過新台幣9,999元。
  - (5) 住宿安排：以 2~4 人房為原則，以合法經營之旅館或民宿為限。
  - (6) 交通：結合各種安全及便利之交通工具。

### 3. 評分標準

評分項目	評分比重
遊程設計之可行性	30%
遊程設計之創意	20%
遊程景點路線之連貫性及便利性	30%
旅遊行程簡報之完整性	20%

名次依成績高低排列給予獎勵。

#### 4.繳交作品格式與條件

- I. 請填寫報名表，並將填寫好的報名表含簽名或蓋章以 pdf 或 jpg 檔儲存。
- II. 106 年 5 月 13 日決賽當天以現場簡報方式進行，每組 10 分鐘。簡報內容請包含遊程規劃內容與估價單，不限 power point 檔。簡報電子檔以不超過 20 頁為製作規定。若使用 Power Point 檔，需以 2013 版本或以下儲存。
- III. 海報設計電子檔請提供直式 A1 大小格式。若使用 power point 軟體製作，版面設定為 A1 尺寸(長 84.1cm, 寬 59.4cm)，海報設計完成後儲存成 PDF 檔案。海報內容以各組發表的行程設計為主，形式不拘，可自由發揮創意。海報內若使用圖片，請自行留意解析度大小，以免造成輸出成品模糊，影響作品呈現。
- IV. 請於作品繳交期間內將上述之報名表電子檔(.pdf 或.jpg)、簡報電子檔與海報電子檔(.pdf 或.jpg)以電子郵件方式寄到 haobangib@gmail.com。
- V. 作品繳交後不得更改修正。
- VI. 當於作品繳交期限前完成上列程序規定者視為符合參加決賽資格。

對於本組競賽，若有任何問題請聯絡【健行科技大學國際企業經營系】。

Tel : 03-4581196 分機 6301。

※ 報名表 WORD 檔可至大會活動官網( <http://www.hm.uch.edu.tw>) 或國企系系網頁( <http://www.ib.uch.edu.tw>)下載。

# HAOBANG

## 報名表

### 2017 健行好棒盃遊程設計競賽

作品名稱：

參賽聯絡人(隊長)：

通訊住址：

E-mail：

聯絡電話：(日) (行動)

就讀學校：

就讀系科：

指導老師：

(請親自簽名)

同組隊員姓名	學校及年級	行動電話	Email	簽章

備註：

1. 參賽作品為本人(團隊)之原創規劃設計，且不曾對外公開發表。如有不實，願自負全部之法律責任。本人具結上述各項資料正確無誤。
2. 參賽者應尊重評審員的專業評議，對評審結果不得有異議。
3. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
4. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
5. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
6. 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

HAOBANG

中華民國 106 年 月 日

## 二．廚藝展示組(高中職組及大專組)

### (一) 競賽人數與限制：

01. 每項競賽每科/系限 3 隊報名，每隊由 1 名選手組成
02. 本組每項競賽名額：高中職組 15 隊；大專組 15 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

大會提供展示桌，長 90cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)；參賽選手需自行準備展示設置及裝飾，以及所須食材與碗盤。

### (三) 競賽內容與方式

#### 1. Appetizers 開胃前菜

**主題：【獻給母親的菜餚 For Mother' s Dishes】**

不同款的 2 種-1 熱(熱菜冷展)&1 冷(冷菜冷展)，每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。

#### 2. Main Course 主菜

**主題：【獻給母親的菜餚 For Mother' s Dishes】**

不同款的 2 種，每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。

#### 3. Fruit and Veg Art Carving 蔬果雕刻

**主題：【母親 Mother】**

以 1 個代表作呈現，內容必須皆為蔬果相關可食性材料，高達 60~120cm。

### (四) 競賽說明

1. 選手須穿著整齊廚師工作服參賽。
2. 競賽當天上午 9 點至 11 點擺設及展示，11 點至 12 點評審評分。所有展品須展示至下午 3 點，在此之前不可搬動。
3. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
4. 競賽當天需繳交食譜(無指定格式;食譜隨展檯一同呈現)，未交者扣分。
5. 由參賽者現場製作與布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的參展品。
6. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
7. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，另醬汁也要一併展示。(無須提供裁判試吃的樣品)。

8. 所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。
9. 遲到者喪失比賽資格。
10. 場地復原清潔列入評分標準中。
11. 主辦單位不負責保管個人財物。

※ 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

#### (五) 評分與審核基準

比賽項目	審查標準	分數	評分內容
1.Appetizers 開胃前菜 2.Main Course 主菜	菜單 / 味道&色彩	0-20	* 食材調配 * 廚藝應用能力 * 主副餐色香味調和
	難易度 / 獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
	實用性 / 市場性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
	製作過程專業度	0-20	* 製作方式的正確性與經濟性 * 作品展示 * 現場環境清潔度
	表現 / 飲食量	0-20	* 主題性 * 正確的比例 * 整體的平衡與協調
3.Fruit and Veg Art Carving 蔬果雕刻	主題性	0-20	* 符合主題關聯性與主題內容
	難易度	0-20	* 難易度、切雕細緻度及完成度
	獨創性	0-20	* 原創度、藝術感與創意度
	整體性	0-20	* 正確的比例、視覺美感與整體的平衡與協調以及現場清潔度
	實作性	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 以 10~15 分鐘實際測試選手參賽作品局部切(雕)工(材料與器具請選手自備)。</li> <li>● 由評審核定為原創作與否。</li> <li>● 如未參加測試或評審認定作品有所爭議或非參賽者親自創作者，扣總分或取消參賽資格。</li> </ul>

### 三．翻糖蛋糕創意組(高中職組及大專組)

#### (Fountain decoration)

(一) 競賽人數與限制：

- a. 每科/系限 3 隊報名，每隊由 1 名選手組成
- b. 本組競賽名額限制為：高中職組 32 隊；大專組 16 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽內容與說明

為靜態展示比賽，本次主題為【母親】。請選手於競賽當天攜帶事先完成之翻糖作品，自備展台佈置用品至現場佈置展示，並設置菜卡說明設計理念。每位選手的展示空間為寬 60cm\*長60cm。

(三) 作品規格：

蛋糕：寬35cm\*長35cm\*高度(加底座)70~150cm之間，不符此規格即為無效作品。為避免參賽作品因外力、天氣和溼度等因素而影響，請使用全透明壓克力保護外罩，加上黑色壓克力底座。

(四) 競賽說明

1. 競賽當天上午 9 點至 11 點擺設及展示，11 點至 12 點評審評分。所有展品須展示至下午 3 點，在此之前不可搬動。
2. 展示之參賽作品，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人或品牌資訊之裝飾，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. 評審只針對完整的參賽作品進行評分。
4. 比賽結果遵照評審評選成績發布，參賽選手不得提出任何異議。
5. 由於比賽型態為現場展示，產品需要長時間存放和長途運輸，故針對翻糖蛋糕內胚是否使用可食用材料則不做硬性要求。
6. 除了競賽展示期間，參賽者須自行妥善保管作品，大會不負責參賽作品之安全。當天競賽展示完畢，作品須自行處理完畢。

(五) 評分標準：

技術	創意	主題	配色
35%	25%	20%	20%

註：同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。



## 四·鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組及大專組)

(Whipping Cream Decaration)

### (一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系 限 3 隊報名，每隊由 1 名選手組成
02. 每場至多 8 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 20 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

#### 01. 選手自行準備

海綿或戚風的 8 吋蛋糕體，以及過程所需的抹刀、擠花嘴、擠花袋、裝飾物、8 吋金色圓底盤、抹布等相關器具。

#### 02. 大會提供

提供每位參賽選手一人一台桌上型攪拌機、轉台\*1、馬口碗\*3，另備有紅色、黃色、綠色、藍色、黑色五種色膏、500 公克不打發鮮奶油供選手取用。

### (三) 競賽內容與方式：

本次競賽主題為【五月之愛】，請選手於競賽當天攜帶菜卡放置於展示區，介紹創作品與設計理念。

### (四) 競賽說明：

01. 比賽前檢錄後準備時間約 10 分鐘。
02. 參賽選手需在 25 分鐘內完成抹面與擠花並且放上裝飾，完成成品。25 分鐘不包括前置與收拾作業。競賽之工作檯面為長 90cm×寬 60cm。
03. 包含蛋糕體整體高度不可超過 15 公分。
04. 現場競賽從打鮮奶油開始評分，至最後裝飾完成。
05. 可搭配食用裝飾物、巧克力、杏仁膏、翻糖、糖霜等。抹麵與擠花，皆以打發鮮奶油調色或原色。
06. 搭配及裝飾的部分需切合主題，列入主題評分項目，成品必須完全可食用。
07. 成品蛋糕最後呈現在 8 吋的金色蛋糕圓底盤上，選手以手端起展示成果，並禮貌性地鞠躬示意，隨後親自端至成品展示區展示，每個成品展檯空間為：45×60cm，可自行決定是否要佈置展檯。(若需使用托盤，請選手自行準備)
08. 每隊將菜卡放置展示區介紹創作作品、設計理念。
09. 除了競賽展示期間，參賽者須自行妥善保管作品，大會不負責參賽作品之安全。當天競賽展示完畢，作品須自行處理完畢。

### (五) 評分標準：

主題	技術	配色	創意	衛生
20%	30%	20%	20%	10%

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

## 五、托盤技能組 ( 高中職組及大專組 )

### (一)競賽人數與限制：

- 01.高中職組每科限 2 隊報名；大專組每系限 3 隊報名；每隊由 3 名選手組成。
- 02.每場至多 8 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

### (二)競賽所需器具：

請參賽選手自行準備服務餐巾，其他相關設備、道具均由大會提供。

- 01.服務餐巾不限材質(紙質除外)、顏色及尺寸。
- 02.服務餐巾請配掛於持托盤之手肘。
- 03.儀容與衛生說明：詳見「評分內容」之服裝與儀容之評分標準。

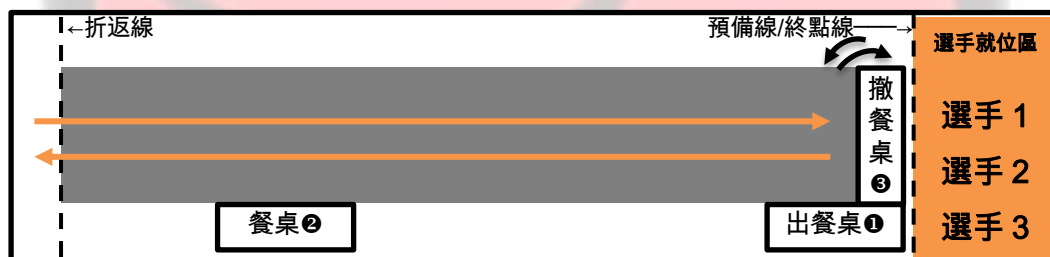
### (三)競賽內容與說明：

#### 01.送餐內容：

- (1)冷水壺(內含冷水 1500ml)× 1 壺
- (2)高腳水杯×4 杯
- (3)示意圖如右圖



#### 02.競賽路線示意圖：



( 競賽場地如上圖灰色區域所示，長 25 公尺×寬 2 公尺 )

#### 03.任務說明

去程於出餐桌①拿取托盤及送餐內容，之後將空水杯放置餐桌②指定位置，並執行倒水勤務 ( 約九分滿、270ml )，走至折返線後返回；回程將餐桌②水杯收回，放置於撤餐桌③指定位置。

### (四)競賽流程說明：

#### 01.競賽開始前：

- (1)比賽開始前 10 分鐘，請各參賽隊伍至所屬【選手等候區】準備，賽前將由大會工作人員統一帶入競賽區域。
- (2)參賽選手入場後，請至【選手就位區】就定位，等待評審長指示；請選手 1 檢查器具

有無問題(1 分鐘)。

(3)選手 3 請於右上臂貼上好棒貼紙。

## 02.競賽過程：

(1)步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。

(2)步驟二：大會司儀唱名各走道隊名。

(3)步驟三：評審長鳴槍，競賽開始。(計時開始)

(4)步驟四：參賽選手自出餐桌拿取托盤，依【送餐內容】及【工作任務】準備托物並執行任務。(請參考任務說明)

(5)步驟五：選手 1 完成所有動作後按下【叫人鈴】，選手 2 出發。選手 1 請退回預備線後之選手就位區。

(6)步驟六：選手 2 及選手 3 重複步驟四至步驟五。

(7)步驟七：選手 3 完成所有動作按下【叫人鈴】跨越【終點線】計時終了。

## 03.競賽結束：

(1)每場競賽結束後，將由大會統一集合帶離競賽區域，完成比賽之隊伍請於【選手就位區內】聽從大會指示離場，未通知離場前，請勿擅自走動或影響他人競賽。

(2)依照評分標準計分，3 名選手分數加總後則為該隊伍之成績。

## 04.托盤使用方法：

(1)托盤技巧：腰托。

(2)托盤形式：16 吋圓形托盤。

(3)托盤使用以參賽選手使用習慣為原則，不限制左手或右手。

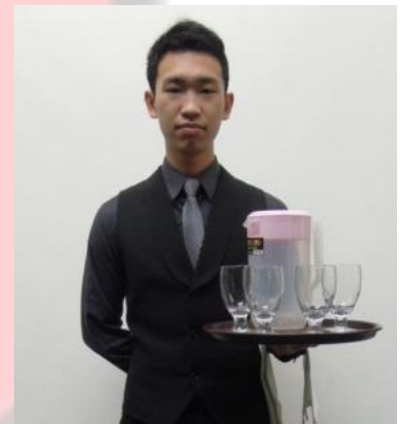
(4)托盤姿勢：

a、手掌張開置於托盤重心點。

b、杯具過重時，可以用手肘支撐。

c、托盤高度約在腰部上方，手臂與手肘呈現 90 度。

d、示意圖如右圖。



## 05.競賽過程注意事項：

(1)競賽開始前，經該區評審發現有選手提前進行之情形，整場競賽重新計時，從頭開始。

(2)競賽進行中若發生托物掉落等狀況，請繼續走完全程。大會將安排清潔人員完成場地清潔。

(3)競賽過程中，參賽選手應隨時注意其他走道選手之動向，其他走道之參賽選手若因非惡意及非故意因素影響比賽(例如旁邊參賽選手之托物摔落至自己的競賽跑道等)，競賽將持續進行，不予中斷或重新計時。

(4)敬請各位參賽選手注意競賽之安全。

## 06.凡違反下列重大違規事項，全隊總分扣 10 分：

(1)違反公平原則，評審長發令計時前提前進行(違規一次記警告乙次，違規兩次全隊總

分扣 10 分，違規三次取消該隊競賽資格)。

- (2)競賽過程身體未確實繞過折返點。
- (3)競賽過程跨越至他人競賽跑道。
- (4)非競賽時間，擅自跨越預備線。
- (5)未依照競賽流程確實完成動作。

舉例：未將托物放於指定位置即按下叫人鈴，交棒至下位選手。

(五)評分標準：

01.採【缺失扣分】：評審檢視操作過程及完成後結果，缺失處予扣分，該項分數扣完為止，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不重複紀錄扣分。

02.每隊滿分 100 分。

參賽隊伍得分=(3 位參賽選手【服裝儀態】、【上餐禮儀】、【托盤姿勢及平穩度】、【安全與衛生】、【正確性】平均得分)+(完成時間得分)。

03.名次依照得分高低排列。

04.同分參酌：參照評分項目順序：托盤姿勢及平穩度→上餐禮儀→安全與衛生→正確度→完成時間→服裝儀態。

05.若有棄權者由成績次佳者遞補參賽。

06.評分內容：

評分項目	%	說明
服裝儀態	10	依參賽者整體造型為評分標準 請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝，並配掛餐巾
上餐禮儀	15	眼神接觸、上餐專業度、專業招呼用語
托盤姿勢及平穩度	25	托盤姿勢、行進儀態/取物姿勢、行進平穩度、托物是否掉落地面
安全與衛生	20	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	托物內容之正確度、餐具擺設、水杯水量、歸位是否符合規定
完成時間	15	競賽完成之時間： 1.競賽時間計時以各跑道助理評審手中之計時器為準 2.終點設立定點攝影，做為參照依據 3.如完成時間對照表

07.時間對照表：

時間	分數(分)
≤3 分	15
3 分~3 分 20 秒	11
3 分 20 秒~3 分 40 秒	7
3 分 40 秒~4 分	3
超過 4 分 01 秒	0

## 六、 單人競速花式餐巾摺疊組 ( 高中職組 )

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每科限 4 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：35 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備餐巾與作品呈現所需之杯盤等器皿。

大會提供：

- 01.長餐檯(180×60×75 公分)一張供參賽選手使用。
- 02.白色長檯布一條(選手可自備)。

### (三) 競賽內容：計時 300 秒完成不同款式餐巾摺疊，雷同款式將不予計分。

### (四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 300 秒內完成適合擺設於餐桌或餐檯之花式餐巾。
- 02.成品必須不同款式，雷同款式將不予計分。
- 03.餐巾由選手自行準備與整燙，規格依勞委會餐服檢定之備品規定為標準，且大會不提供杯盤等器皿。

### (六) 評分標準：

成品數量	成品美觀	衛生/服裝儀容
40%	40%	20%

- 01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- 02.每隊滿分 100 分。
- 03.名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品數量、成品美觀、衛生/服裝儀容。

# HAOBANG

## 七、團體餐檯布置組（高中職組及大專組）

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科/系限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 21 隊；大專組 7 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備搭配營造氣氛之餐檯器皿、餐巾及裝飾品；

- 大會提供每隊：01.長餐檯(180×60×75 公分)一張。  
02.白色長檯布一條。(選手亦可自備)

(三) 競賽內容：大會指定主題為【LOVE】，請參賽選手以各款花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之餐檯裝飾，營造良好的餐廳氣氛。

(四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 12 分鐘內完成花式餐巾與長餐檯布置。
- 02.須符合大會指定主題。
- 03.花式餐巾折疊款式不拘，應符合業界餐檯布置之情境。
- 04.成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現，提供評審評分時進行審閱。

(五) 評分標準：

情境營造 (符合主題)	整體美感 (美觀創意)	成品設計 說明	服裝儀態 /整齊衛生	時間 掌握
35%	35%	10%	10%	10%

- 01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- 02.每隊滿分 100 分。
- 03.名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：情境營造(符合主題)、整體美感(美觀創意)、成品設計說明、服裝儀態/整齊衛生、時間掌握。

# HAOBANG

## 八、 團體造型創意浴巾摺疊組 ( 高中職組 )

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每科限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：21 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備作品操作或呈現所需等道具。

大會提供每隊長餐檯(180×60×75 公分)三張。

### (三) 競賽內容：計時 10 分鐘內完成不同款式浴巾摺疊，雷同款式將不予計分。

### (四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 10 分鐘內完成無指定主題之各式造型創意浴巾摺疊。
- 02.成品必須不同款式且適宜佈置於床鋪上，雷同款式將不予計分。
- 03.浴巾由選手自行準備與整燙，浴巾重量、顏色、大小不拘。

### (五) 評分標準：

成品數量	成品美觀	創意	衛生/服裝儀容
40%	30%	20%	10%

01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。

02.每隊滿分 100 分。

03.名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：成品數量、成品美觀、創意、衛生/服裝儀容。

# HAOBANG

## 九、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組（高中職組及大專組）

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每校限 5 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.初賽：分 3 場，每場至多 10 隊同時競賽。(視報名人數調整)  
決賽：每場 6 隊同時競賽。(由初賽各場遴選 2 名得分最高者晉級，視人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組及大專組各 30 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備：虹吸壺或手沖相關器材(如瓦斯爐、賽風濾器、攪拌棒等不限廠牌)。大會提供指定用咖啡豆、磨豆機、比賽用熱水及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張，每桌配置一台 Brewista 600ml 控溫不銹鋼電水壺。

### (三) 競賽項目：

- 01.初賽：每位選手於規定時間內使用【指定豆】完成沖煮 1 杯 250 ml 至 300ml 的咖啡。
- 02.決賽：每位選手於規定時間內使用【自選豆】完成沖煮 1 杯 250 ml 至 300 ml 的咖啡。

### (四) 競賽說明：

01.豆量與研磨：依參賽者自行決定；豆量與研磨號數不限。(現場提供磨豆機，參賽選手亦可自行攜帶)

02.評審：具 SCAA 授證 Q Grader 資格之評審群。

03.初賽：

(1)於競賽開始前以抽籤方式決定出場比賽順序。

(2)指定豆：【Kenya AA Top】

國別：Kenya 肯亞

省分：Kiambu County 奇安布省

莊園：Oaklands Estates 奧克蘭莊園

豆種：SL28 & SL34

海拔：1600-1800 公尺

處理法：100%水洗

※大會將提供半磅指定豆供選手練習，將於報名確定後統一郵寄。

※咖啡豆增購資訊將於第一階段報名資格審核後公告於活動官網。

### (3) 競賽時間：

項目	時間限制	完成項目
準備時間	3 分鐘	選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	7 分鐘	●選手需於競賽時間內完成 1 杯 250ml 至 300ml 的咖啡。 ●出杯時必須端出一杯咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。 ●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。



(4)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(5)每組初賽各場次選 2 名得分最高者，共 6 名晉級決賽。

#### 04.決賽：

(1)每位選手必須以自選豆參賽。

(2)競賽時間：

項目	限時	完成項目
準備及介紹	10 分鐘	<ul style="list-style-type: none"><li>•選手依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，介紹以一分鐘為限。</li><li>•選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。</li></ul>
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none"><li>•選手須於競賽時間內完成 1 杯 250 ml 至 300ml 的咖啡。</li><li>•出杯時必須端出一杯咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。</li><li>•提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。</li></ul>
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(3)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(4)各組依比賽總成績各自產生冠軍、亞軍、季軍及佳作數名。

(五) 評分標準：

項目	%	說明
風味評項	70	<ul style="list-style-type: none"><li>•分 8 大評項，每項 10 分，合計 70 分。</li><li>•評項：1.濕香氣 2.酸質 3.風味表現 4.甜度 5.BODY 表現 6.均衡性&amp;餘韻 7.乾淨度 8.整體表現</li></ul>
技術評項	30	<ul style="list-style-type: none"><li>•分 5 大評項，每項 6 分，合計 30 分。</li><li>•評項：<ol style="list-style-type: none"><li>1.競賽區域準備工作(桌面的配置)&amp;清潔度(比賽前/後)</li><li>2.比賽器具完善度&amp;清潔度</li><li>3.選手沖煮動作的流暢度</li><li>4.比賽細節的掌握度</li><li>5.選手整體的評價與印象</li></ol></li></ul>

01.熱咖啡每杯萃取不足 250 ml 至 300ml 之間，扣總分 1 分。

(將請被扣分之選手確認)

02.逾時扣分：逾時 30 秒內扣總分 1 分、逾時 60 秒內扣總分 2 分、逾時 60 秒以上不予評分。(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)

(六) 獎品

【精品咖啡手沖組】前三名，除獲得大會頒發獎金、獎盃及獎狀外，依名次另有由雷岳股份有限公司所提供之獎品如下：Brewista 600 溫控、Brewista Hourglass500ml 玻璃濾壺、Brewista 雙層玻璃梯型濾杯。

## 十、傳統標準調酒組（高中職組及大專職業組）

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場至多 6 隊同時競賽。(視報名人數調整)  
大專職業組：每場至多 4 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 84 隊；大專組 28 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備紙本酒譜一式三份（指定格式詳見附錄）及調酒相關材料、器具；大會提供冰桶一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個、檯布一式及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張。

### (三) 競賽內容

調製短飲料(Short Drink)3 杯，單杯容量不得少於 90ml，至多不可超過 180ml，杯具材質、外觀造型不限。

### (四) 競賽說明：

- 01.酒譜：大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式三份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)，並請於競賽當日報到時繳交。
- 02.請勿使用不易取得的素材，及明顯高價的素材。
- 03.須展示任一種調酒技法。
- 04.每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)
- 05.指定基酒如下，使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。

#### 高中職組：【OMAR 單一麥芽威士忌(波本花香)】

※ 高中職組參賽選手可以優惠價限量訂購，詳情將於第一階段報名審核作業結束後公告於活動官網。

#### 大專職業組：【泡盛酒】(不限品牌、年份、產地)

※ 大會將提供大專職業組參賽選手每人一瓶 600-720ml 的泡盛酒供選手練習，將於報名確定後統一郵寄。

- 05.裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。
- 06.短飲料的製作時間為 4 分鐘。
- 07.競賽方式：

時間限制	完成項目
1分鐘	(1)參賽選手上台 (2)佈置桌面
4分鐘	調製完成3杯相同的自創酒

- 08.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。
- 09.音樂由主辦單位提供，將公告於活動官網。
- 10.作品名稱及說明等標示物不列入評分，請選手自由準備，規格不得大於 20×10 公分。

(五) 評分標準：

- 01.命名(印象深刻、創作涵意、獨創性)。
- 02.色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- 03.味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
- 04.技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
- 05.禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。
- 06.作品市場性。
- 07.時間的正確性。



# HAOBANG

## 十一、單人花式調酒組 ( 高中職組及大專職業組 )

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場至多 4 隊同時競賽。(視報名人數調整)  
大專職業組：每場 2 隊進行競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 32 隊；大專組 12 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備紙本酒譜一式三份 ( 指定格式詳見附錄 ) 及調酒相關材料、器具；大會提供冰桶一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個及移動吧台一台。

### (三) 競賽內容：調製飲料 2 杯，杯具材質、外觀造型不限。

### (四) 競賽說明：

- 01.酒譜：大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網站下載 Word 檔，以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式三份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)，並請於競賽當日報到時繳交。
- 02.每杯材料不可超過 7 項 ( 包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物 )
- 03.本次基酒為【**OMAR 單一麥芽威士忌(波本花香)**】，使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。  
※ 單人花式調酒組參賽選手可以優惠價限量訂購，詳情將於第一階段報名審核作業結束後公告於活動官網。
- 04.裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。
- 05.飲料的製作時間為 4 分鐘。
- 06.競賽方式：

時間限制	完成項目
1分鐘	(1)參賽選手上台 (2)佈置桌面
4分鐘	調製完成2杯相同的自創酒

07.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

08.音樂：

組別	說明
高中職組	由主辦單位提供，將公告於活動官網。
大專職業組	<ul style="list-style-type: none"><li>●由選手自行準備 4 分鐘音樂，並請於 5/7(日)23:59 前以 E-mail 方式繳交 MP3 格式檔案，逾期末繳者則使用大會音樂。</li><li>●收件信箱：uchhm6601@gmail.com。</li></ul>

10. 作品名稱及說明等標示物，請選手自由準備，規格不得大於(含)20公分×10公分。(此項不列入評分)

(五) 評分標準：

- 01.命名(印象深刻、創作涵意、獨創性)。
- 02.色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- 03.味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
- 04.技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
- 05.禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。
- 06.作品市場性。
- 07.時間的正確性。

(六) 獎品

【單人花式調酒組】前三名，除獲得大會頒發獎金、獎盃及獎狀外，另有由主辦單位安排之桃園機場管制區表演機會。



# HAOBANG

## 十二、極速調酒組

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場 1 隊進行競賽。
- 03.本組競賽名額：24 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

參賽選手可自行準備慣用之酒嘴於第一階段使用，其他相關設備、器具、酒材及裝飾物等均由大會提供。活動吧台各項器具及酒材擺設方式，請至活動官網查看。

### (三) 競賽項目：

- 01.第一項目 Pour Test & Double Test 共 5 題。(現場公佈份量，動作不限)
- 02.第二項目須製作 4 款調酒+3 杯 Shot，調製順序不限。

### (四) 競賽內容說明與注意事項：

- 01.比賽桌面：國際大賽專用活動吧台。
- 02.比賽酒單：如【指定酒譜】。
- 03.比賽注重精準度、組織性、安全、衛生。超過 3 分 00 秒者淘汰。
- 04.計分方式為所有評分項目減去扣分後加總。
- 05.開始前主持人會詢問是否準備好，3-2-1-GO，按壓計時器即開始動作。
- 06.準備時雙手不可碰觸吧台上任何器具及材料。(吸管、杯具、裝飾、酒瓶方向皆不可)
- 07.上場時選手請檢查檯面及所有材料、器具等，是否妥當。(可直接提出如冰塊多寡)
- 08.選手可依個人喜好與習慣操作調製順序。
- 09.確認結束時，選手按壓計時器即時間停止計時；停止時間計時後請勿再碰觸台面。
- 10.Speed Round 所有飲品不需要冰杯。
- 11.音樂由大會提供。

### (五) 評分標準：總分 500 分

#### 01.速度、組織性：






- (1)Pour Test 一題 20 分。
- (2)Free Pour 超量與不足扣 3 分。
- (3)速度以 2 分 00 秒為基準實施加減分，少於每秒加 2 分，超過每秒扣 2 分。
- (4)各項器材使用完未放置指定位置單品項扣 5 分。
- (5)各項酒類、果汁壺使用完未放置原位單品相扣 5 分。
- (6)單杯調製程序錯誤，如：
  - a. Pour Test 份量不足或超量一題扣 20 分共 5 題。(正負 1/8 內不扣分)
  - b. 攪拌法未攪拌 5 圈以上，未依正確攪拌方法攪拌扣 20 分。
  - c. Shake 杯蓋緊後搖盪未達 3 下，冰塊未加即 Shake 扣 20 分。
  - d. Blender 成品未達冰沙狀扣 10 分。
  - e. 未按照酒譜製作、少材料、少裝飾物、誤加材料，每項扣 30 分，單杯超過兩項扣 60 分。

#### 02.安全與衛生：

- (1)灑酒一次扣 2 分一滴不算。
- (2)大範圍濺出一次扣 5 分。

- (3)比賽過程中飲料傾倒每杯扣 30 分。
- (4)完成品傾倒每杯扣 60 分。
- (5)調製過程中快速架酒材傾倒未扶正扣 10 分。
- (6)調製中任何玻璃製品破裂扣 300 分。
- (7)使用過冰塊倒回冰槽扣 10 分。
- (8)調製過程中任何酒材及器具放置或掉落冰槽扣 10 分。
- (9)杯子鏟冰扣 100 分。
- (10)過程中任何器具酒材及吧台物品掉落至地面扣 30 分。
- (11)未依正確方法使用調酒器材單項扣 15 分。

(六) 指定酒譜

項	調法	酒名	配方	杯具	成品杯具	杯數	裝飾
1	Layer	Duck Fart	1/2oz Kahlua 1/2oz Baileys 1/2oz Glenfiddich Select Cast	Shot 60ml		1	
2	Build Shot	Whiskey	1 1/2oz Glenfiddich Select Cast	Shot 60ml		2	
3	Build	John Collins	1 1/2oz Jack Daniel' s Black No7 1oz Fresh Lemon Juice 1/2oz Sugar Syrup Top with Soda Water 1 Dash Bitters	Collins 360ml		1	Lemon Slice Cherry
4	Stir	Manhattan	1 1/2oz Jack Daniel' s Black No7 1/2oz Rosso Vermouth 1 Dash Bitters	Cocktail 120ml		1	Cherry
5	Shake	New York	1 1/2oz Jack Daniel' s Black No7 1/2oz Fresh Lemon Juice 1/2oz Sugar Syrup 1/2oz Grenadine Syrup	Cocktail 192ml		1	Orange Slice
6	Blend	Whisky Julep	2oz Jack Daniel' s Black No7 2oz Fresh grapes Juice 1/2oz Mint Syrup 1/2oz Sugar Syrup	Julep cup 450ml		1	Mint sprig

HAOBANG

### 十三、看台啦啦隊組（高中職組）

- (一) 競賽人數與限制：
- 01.每科限 1 隊報名，每隊至多由 20 名成員組成。
  - 02.每隊由 1 人代表上網報名即可。
  - 03.本組競賽名額視報名人數調整。
- (二) 競賽所需器具：
- 請選手自行準備啦啦隊加油時所需一切器具；大會僅提供場地。
- (三) 競賽規範說明：
- 01.因活動場地為體育館階梯式看台，啦啦隊請勿做用力踩、踏、跳等危險動作。
  - 02.為避免干擾場內其他競賽，請勿使用哨子及電子式擴音器材等。
  - 03.加油看板或旗幟等道具，大小不得超過 180 公分高及 90 公分寬。
  - 04.為維護場館安全，不得使用拉炮或煙火等物品。
  - 05.競賽當日，各隊伍請派 1 名代表至報到處辦理報到，隊伍依大會公告之 3F 看台座位入座，並於該區進行表演。
- (四) 評分標準：
- 01.評分時間自 10:00 開始，11:30 結束，其餘時間不列入計分。
  - 02.評分由本屆所有評審委員，與競賽期間，依據各隊之加油口號、服裝儀容、道具、團隊精神等整體表現，以一人 2 票方式進行最佳隊伍票選，名次依據最終得票數決定。
  - 03.本競賽前三名可獲頒團體獎盃各乙座。

# HAOBANG



## 附錄-交通資訊

由於競賽地點位於市區，建議比賽當日採大眾運輸工具到競賽現場(中壢火車站下車後步行 5~10 分鐘)。

### 一、健行科技大學地理位置

本校位處桃園市中壢區市中心，距中壢車站約十分鐘步程，各類車輛均可到達，無論從北二高大溪交流道或中山高速公路中壢交流道，到校均只需約十分鐘，交通相當便捷。



### 二、搭火車到健行科技大學

- 本校距離中壢火車站僅約 500 公尺。
- 除一般對號車外，尚有基隆與新竹間的通勤電車，班次十分密集，約 20 分鐘便有列車行經。
- 抵達中壢車站後，請由中壢後站出站，沿健行路直行，步行約 10 分鐘便可抵達。
- 前往【民生創意學院】會場之選手，沿健行路直行，長沙路左轉向前走至吉安街 7-11 路口，左側高樓即為會場。



# 2017 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽

## 參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

此 致            健行科技大學

親筆簽名：

---

中華民國            年            月            日

備註：於競賽當日報到時現場填寫，亦可自行列印填寫完畢後帶至報到處繳交。

# HAOBANG

# 2017 健行好棒盃

## 【傳統標準調酒組】選手酒譜

選手資訊					
選手姓名		報名組別	<input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專職業組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼：
					場：
作品資訊					
作品名稱		調製方法		裝飾物	
作品意涵 (200 字以內)					
酒譜(杯)					
配方 1 中文名稱		配方 1 廠 牌		配方 1 添加 ml 數	
配方 2 中文名稱		配方 2 廠 牌		配方 2 添加 ml 數	
配方 3 中文名稱		配方 3 廠 牌		配方 3 添加 ml 數	
配方 4 中文名稱		配方 4 廠 牌		配方 4 添加 ml 數	
配方 5 中文名稱		配方 5 廠 牌		配方 5 添加 ml 數	

### 備註：

- (1) 本酒譜請以電腦繕打，**列印 A4 直式紙本酒譜一式三份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)**，並請於競賽當日報到時繳交。
- (2) 本酒譜**請填寫所需之配方添加 ml 數**。單杯容量不得少於 90ml，至多不可超過 180ml，杯具材質、外觀造型不限。每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，本次基酒為高中職組為【OMAR 威士忌(波本花香)】，大專職業組為【泡盛酒】，使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。
- (3) 本表 WORD 檔可至活動官網 <http://www.hm.uch.edu.tw> 下載。

# 2017 健行好棒盃

## 【單人花式調酒組】選手酒譜

選手資訊					
選手姓名		報名組別	<input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專職業組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼： 場：      桌：
作品資訊					
作品名稱		調製方法		裝飾物	
作品意涵 (200 字以內)					
酒譜(杯)					
配方 1 中文名稱		配方 1 廠 牌		配方 1 添加 ml 數	
配方 2 中文名稱		配方 2 廠 牌		配方 2 添加 ml 數	
配方 3 中文名稱		配方 3 廠 牌		配方 3 添加 ml 數	
配方 4 中文名稱		配方 4 廠 牌		配方 4 添加 ml 數	
配方 5 中文名稱		配方 5 廠 牌		配方 5 添加 ml 數	
配方 6 中文名稱		配方 6 廠 牌		配方 6 添加 ml 數	
配方 7 中文名稱		配方 7 廠 牌		配方 7 添加 ml 數	

### 備註：

- (1) 本酒譜請以電腦繕打，**列印 A4 直式紙本酒譜一式三份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)**，並請於競賽當日報到時繳交。
- (2) 本酒譜**請填寫所需之配方添加 ml 數**。每杯材料不可超過 7 項(包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物)，本次基酒為【OMAR 威士忌(波本花香)】，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。
- (3) 本表 WORD 檔可至活動官網 <http://www.hm.uch.edu.tw> 下載。

## 常見 Q&A

### 【報名資格】

**Q1.請問高中職(或五專一、二、三年級)學生，能否挑戰大專組競賽？**

A1.不行哦！各組均有設定參賽資格，請選手依『所屬單位』選擇參賽組別。

**Q2.請問若報名資料填錯該怎麼辦？**

A2.請至活動網頁下載『報名資料異動申請表』，填妥後請 E-mail 至

uchhm6601@gmail.com，待收到申請表後，大會將盡速召集相關委員開會審核。

申請內容與限制請參考下表：

序號	申請內容	申請限制	備註
01	修改選手姓名	限錯字者提出申請，請附身分證明文件。	若『選手姓名』(序號 01)與『選手身分證字號』(序號 02)皆誤植欲修改，視同更換選手，請申請『放棄報名資格』(序號 18)或參考『報名資格-Q4』。
02	修改選手身分證字號	限誤植者提出申請，請附身分證明文件。	
03	修改選手出生年月日	每隊限申請異動 1 次。	
04	修改選手手機號碼		
05	修改選手市內電話		
06	修改選手電子郵件		
07	修改指導老師 1 姓名		
08	修改指導老師 1 職稱		
09	修改指導老師 1 手機號碼		
10	修改指導老師 1 電子郵件		
11	修改指導老師 2 姓名		
12	修改指導老師 2 職稱		
13	修改指導老師 2 手機號碼		
14	修改指導老師 2 電子郵件		
15	修改作品名稱	無。	
16	修改作品意涵		
17	修改報名費收據買受人(抬頭)		
18	放棄報名資格		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 申請隊伍請勿進行報名費繳費。</li> <li>● 申請通過後，該隊伍即失去參賽資格。</li> <li>● 如欲重新報名，請至報名系統重新填寫報名資訊，受理報名順序以重新報名之時間為依據。</li> </ul>

### Q3.請問可以重複報名參賽嗎？

A3.同一位選手不得報名同一個競賽兩次，但非常歡迎選手報名多個不同競賽。

例如：Amy 已經與 Beatty 及 Carey 組隊報名托盤技能組(高中職組)，之後 Amy 就不可以再找 Daisy 與 Effie 組隊報名托盤技能組(高中職組)；但是 Amy 可以與 Daisy 組隊報名團體餐檯布置組(高中職組)，也可以與 Beatty 組隊報名團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)，或者自己報名鮮奶油蛋糕裝飾組(高中職組)及極速調酒組等其他競賽。

### Q4.請問若想更換選手該怎麼辦？

A4.為保障參賽選手權益，本競賽均不得更換選手。如選手因個人因素無法參賽，請該隊伍『不要進行報名費繳費』，大會將於資格審查時取消該隊正取資格，由備取隊伍依報名時間先後順序遞補。

### Q5.請問若團體競賽想更換其中一位選手怎麼辦？

A5.請參考『報名資格-Q4』。

### Q6.請問若因為重複報名，導致所報競賽項目本校/本系報名隊伍數額滿該怎麼辦？

A6.請參考『報名資格-Q2』的序號 18。

## 【托盤技能組】

### Q1.請問選手走至折返線後，是否需要原地停留幾秒？

A1.不需要，大會將於折返線處設立一個標示，選手直接繞過標示返回即可。

### Q2.請問使用托盤裝盛送餐內容時，是否有規定托盤必須在手上？

A2.有，請先將托盤上手後再將送餐內容置於托盤上。

### Q3.請問報名系統之選手資料填寫順序，是否等於選手出場順序？

A3.不等於，各隊伍可自行決定出場順序，並於競賽開始前依序排列。

## 【單人競速花式餐巾摺疊組】

### Q1.請問餐巾是否有規定材質、尺寸與顏色？

A1.質料：以棉質為主

尺寸：56cm × 56cm (±2cm)

顏色：不拘

### Q2.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A2.可以。

### Q3.請問西裝與和服算是雷同款嗎？

A3.不算雷同款。

### Q4.請問一摺帆船與三摺帆船算是雷同款嗎？

A4.算是雷同款。

Q5.請問需要戴手套嗎？

A5.由選手自行決定，無硬性規定。

### 【團體餐檯布置組】

Q1.請問一定要圍桌裙嗎？

A1.不一定要圍桌裙，切合主題即可。

Q2.請問可以使用魔鬼氈的桌裙嗎？

A2.可以。

Q3.請問有規定至少使用幾個口布嗎？

A3.沒有規定，切合主題即可。

Q4.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A4.可以。

### 【團體造型創意浴巾摺疊組】

Q1.請問餐巾是否有規定材質？

A1.以毛巾布為原則。

Q2.請問可以使用剪紙貼於作品上，使作品形象更具體化嗎？

A2.可以，選手可自由發揮。

### 【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】

Q1.請問大會提供的磨豆機廠牌及型號是？

A1.廠牌為飛馬牌；型號請參考 600N 咖啡磨豆機之相似型號。

Q2.請問大會是否會提供咖啡杯？

A2.會提供咖啡杯。但選手也可以攜帶自己慣用之咖啡杯。

Q3.請問是否需要多萃取一杯咖啡供評審聞香？

A3.不需要。選手僅需萃取一杯 250 c.c.至 300 c.c.的咖啡即可。

(若選手萃取量不足或過多，將依比例扣分。)

Q4.請問可以於競賽時間再進行磨豆嗎？

A4.依簡章規定，選手得於準備時間進行磨豆，但選手亦可於競賽時間再進行磨豆，可是競賽時間不會因此而延長。

Q5.如果沖煮的成品不理想，於競賽時間內可以重新沖煮嗎？

A5.只能沖煮一次，重新沖煮即喪失競賽資格。

Q6.請問成品端出時，只需要杯子嗎？需要附咖啡底盤、咖啡匙、糖包及奶油球嗎？

A6.只需要杯子即可。

Q7.請問比賽桌離評審桌的距離約為多少？

A7.比賽桌距評審桌約為 1~13 公尺不等，依現場抽籤位置而定，且評審於現場會四處走動，故選手無須擔心評審會沒看到自己的表現。

Q8.請問於清潔時間內，需要把所有的器具清洗乾淨嗎？還是可以下場後再清洗乾淨？

A8.選手於競賽結束後即可開始清潔，所有器具統一於清潔時間結束前清潔乾淨。

Q9.請問比賽時要自行攜帶咖啡豆嗎？

A9.指定豆由大會提供；自選豆請選手自行攜帶。

### 【傳統標準調酒組】

Q1.請問自製酒材該如何填寫酒譜？

A1.範例如下，自製酒材內容建議填寫越詳細越佳，若不宜使用，評審有專業權利禁止選手使用，如內容含非法定食品添加劑或醫療級藥物(罌粟花子等)。

[範例]

中文名稱：自製酒材-水果風味糖漿

廠牌：自製酒材

添加 C.C.數：A 牌蘋果糖漿 3c.c.、B 牌草莓糖漿 5c.c.及 C 牌奇異果糖漿 7c.c.，共計 15c.c.

Q2.請問裝飾物可以使用不可食用物嗎？

A2.可以。

Q3.請問一定要製作冷飲嗎？

A3.冷熱飲不拘，選手可自由發揮創意。

Q4.請問可以使用火嗎？

A4.可以使用卡式爐或噴槍將飲品加熱，但不可以刻意做“燃火”有引發危險之作法。

### 【單人花式調酒組】

Q1.請問自製酒材該如何填寫酒譜？

A1.範例如下，自製酒材內容建議填寫越詳細越佳，若不宜使用，評審有專業權利禁止選手使用，如內容含非法定食品添加劑或醫療級藥物(罌粟花子等)。

[範例]

中文名稱：自製酒材-水果風味糖漿

廠牌：自製酒材

添加 C.C.數：A 牌蘋果糖漿 3c.c.、B 牌草莓糖漿 5c.c.及 C 牌奇異果糖漿 7c.c.，共計



15c.c.

**Q2.請問大專職業組選手可以現場測試或更換音樂嗎？**

A2.不行，如此將會延遲比賽進行。因此，請務必於 5/7(日)23:59 前將音樂以 E-mail 方式繳交 MP3 格式檔案，寄至 uchhm6601@gmail.com，以利大會於賽前統一測試音樂，逾期未繳者則使用大會音樂。

**Q3.請問可以使用火嗎？**

A3.可以使用卡式爐或噴槍將飲品加熱，但不可以刻意燃火、噴火、拋火.....等，



# HAOBANG