

2022 台灣創意飲品調製美學競賽

簡章

競賽時間	111 年 12 月 20 日 星期二 上午 10:00 至下午 16:00
報名時間	即日起至 111 年 12 月 14 日星期三 下午 5:00 止
競賽內容	1. 創意飲品無酒精飲品一杯 2. 創意飲品有酒精飲品一杯 3. 主題餐桌佈置
競賽地點	國防部 ROTC 專業大學南亞技術學院 -觀餐大樓 404 教室
參賽對象	高中職、技專院校
	二人一組

2022 台灣創意飲品調製美學競賽

報名簡章

【活動目的】

- 一、 提升調酒之技能水準，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。
- 二、 提供學生相互交流的競賽平台，增進學生專業技術能力。
- 三、 培育調酒專業人才，提升調酒師的技能水準、服務品質。

【活動說明】

- 一、 活動名稱：2022 台灣創意飲品調製美學競賽(以聖誕節為主題)
- 二、 活動日期與時間：2022 年 12 月 20 日(星期二)10：00-16：00。
- 三、 活動地點：國防部 ROTC 專業大學南亞技術學院-餐旅大樓 404 教室
- 四、 電話：03-4361070#2123 或 9628，0972-602-233 馬木蘭 老師
- 五、 活動地址：桃園市中壢區中山東路三段 414 號

【承辦單位】

- 一、 主辦單位：南亞技術學院休閒與餐旅管理系
- 二、 協辦單位：南亞技術學院學生會、餐旅管理系學會、午後食光社

【活動對象】

全國各高中職暨大專院校在學學生（含研究生與外籍生）

【參賽資格】

- 一、 有在學證明之學生。
- 二、 全國大專院校學生有興趣者。
- 三、 全國高中職校學生有興趣者。

【參賽須知】

參賽團隊由 2 名同學(含隊長，不含指導老師)組成，可跨科系或跨校組隊，每位參賽同學限報一隊，不得重複組隊報名，違者取消參賽資格，完成報名後，競賽過程中不得臨時更換指導老師及組員。

【報名方式】

- 一、 報名方式：一律採用 google 表單方式報名，報名連結請掃 QRcord。
(<https://forms.gle/kWrWeAwXvDjV2E91A>)。
- 二、 報名截止日：即日起至 111 年 12 月 14 日截止(以送出表單時間為憑)。
- 三、 聯絡人：馬木蘭 老師 (03-4361070#2123 或 9628，0972-602-233)



【競賽服儀規定】

- 一、 參賽選手服裝應以調酒師制服為原則（背心、西裝皆可）。
- 二、 頭髮：梳理整齊，髮長觸及衣領或過肩者須至少綁成馬尾，額前頭髮不得蓋住眼睛。
- 三、 顏面：應配戴口罩，不蓄鬍鬚，不可配戴飾品（例如：耳環、項鍊、戒指…等）
- 四、 領結或領帶：依據自選西裝、背心配戴，不限樣式及顏色。
- 五、 手：不得留長指甲（超出指肉者謂之）、不著指甲油；雙手潔淨，不戴飾物（含手錶），辦理單位及監評人員請協助及輔導參賽者，於報到時先提供潤滑油協助取下手鐲並提醒針對不可拆除之手鐲，應全程配戴乳膠手套。
- 六、 白襯衫：長袖（不可捲、摺）並以扣子扣住領口及袖口，長度至手腕。
- 七、 背心或西裝外套：一律以深黑色、深藍色。
- 八、 長褲：一律深黑色、深藍色，有褲耳者需繫皮帶，褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。
- 九、 襪子：著黑色襪子，襪子長度須超過腳踝。
- 十、 鞋子：深色鞋子即可。

【活動預定日程表】

項次	時程	內容	備註
1	09：30~10：00	活動準備	工作人員集合準備
2	10：00~10：30	報到時間(30min)	更衣、上廁所
3	10：30~10：50	致詞(20min)	
4	10：50~11：10	第一輪賽前準備時間(20min)	
5	11：10~11：50	第一輪比賽(40min)	20min 製作時間(含布置) 10min 評鑑 10min 收拾
6	11：50~12：10	第二輪賽前準備時間(20min)	
7	12：10~12：50	第二輪比賽(40min)	20min 製作時間(含布置) 10min 評鑑 10min 收拾
8	12：50~13：10	第三輪賽前準備時間(20min)	
9	13：10~13：50	第三輪比賽(40min)	20min 製作時間(含布置) 10min 評鑑 10min 收拾
10	13：50~14：10	第四輪賽前準備時間(20min)	
11	14：10~14：50	第四輪比賽(40min)	20min 製作時間(含布置) 10min 評鑑 10min 收拾
12	15：00~15：20	頒獎(20min)	頒發獎狀及講評
13	15：20~15：30	拍照(10min)	
14	16：00	活動結束	
15	16：00~16：30	場地復原(30min)	工作人員場復

【獎項內容】

- 金牌獎：獎牌每組乙枚，獎狀每人乙紙。
- 銀牌獎：獎牌每組乙枚，獎狀每人乙紙。
- 銅牌獎：獎牌每組乙枚，獎狀每人乙紙。
- 佳作獎：獎狀每人乙紙。
- 指導老師，致贈感謝狀乙紙。

【參賽規則】

- 一、 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，如有不實之資料與不正確之情形發生，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
- 二、 報到時請出示身份證件或學生證(或具照片之官方證件)，以利查核。
- 三、 本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，並另行通知。
- 四、 比賽相關事項若有任何變動，並另行通知。
- 五、 比賽簡章及報名表另行通知。
- 六、 比賽當天請依指定地點與時間準時報到。
- 七、 競賽時參賽選手及隨行人員務必遵守，請勿於競賽現場吸菸、飲食、嚼食口香糖及檳榔者，若違反者將取消其參賽資格。
- 八、 參賽選手需注意競賽安全，預防意外事故發生。
- 九、 參賽選手應依照報名表所提列人選為準，不可現場臨時抽換隊員或替補出賽，參賽人員如有不符規定之選手出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該員比賽之權利，其比賽成績不予計算。
- 十、 參賽者遲到 10 分鐘以上未依時間報到者以棄權論。報到後可離開會場，請於出賽前 10 分鐘至競賽選手準備區等候，若經大會於賽前點名 3 次未到以棄權論。
- 十一、 參賽選手應隨身攜帶「學生證」及「身分證明文件」，以便查證，如發生選手資格申訴，大會有權查詢該選手之參賽資格。
- 十二、 競賽區域將不開放現場練習、實地場勘，以免影響活動進行。
- 十三、 除參賽選手、大會工作人員、評審外，其他人員不允許進入競賽區域，亦不可於場外提醒或指導學生，經勸阻不聽，將取消該參賽者之資格。
- 十四、 會場器具與機具，不得攜帶任何東西出場。
- 十五、 本章程如有未盡事宜者，得由主辦單位修正，並另行通知。

競賽名稱	競賽規則	評分標準
創意飲品調製美學 【競賽內容】 1. 創意飲品無酒精飲品一杯 2. 創意飲品有酒精飲品一杯 3. 主題餐桌佈置	一次 7 組上場，大會有權視實際報名人數與場地進行調整音樂大會當天提供， 【注意事項】： 1. <創意飲品> (1). 大會提供：冰塊、小冰桶、廢水桶、IBM 桌。 (2). 其餘材料及器材(如冰鏟、冰夾、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。 2. <主題餐桌佈置> (1). 大會提供：IBM 桌一張(調製及陳列佈置物) 方桌一張(100 x100 x 高 80) 白台布一條(150 x150) (2). 12 吋瓷盤 x2 其餘材料、佈置物品、口布及器材	作品口感 30% 主題表現 30% 調製技術 20% 衛生安全 10% 服裝儀容 10%

3. 飲品需含

- (1). 茶湯 30ml 以上，基酒 30ml 以上，總材料不得超過 7 種。
- (2). 茶湯不限。
- (3). 調製方式不限。
- (4). 杯子容器不限。
- (5). 無須花式或傳統調酒動作。

4. 所有原物料進場前，需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。

5. 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。

6. 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。

7. 需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。

【競賽項目】：10 分鐘製作二杯創意飲品及主題佈置。

- 有酒精類:基酒材料限定琴酒，品牌不限，唯須每瓶一般市面銷售市價在 700 元內。
- 無酒精類:以茶創意調製，紅茶、綠不限定，唯須呈現原包裝。
- 其他材料亦不限品牌，選手可自行選擇。
- 主題佈置須符合報名表設定主題呈現



【其他相關事項】

- 一、 參賽人員必須於當日 10:00 至 10:30 完成報到手續，報到時需攜帶報名證明文件（學生證、身份證）。
- 二、 參賽選手，競賽作品權屬主辦單位所有。
- 三、 主辦單位擁有所有參與競賽創作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位享有優先協議權。
- 四、 承辦單位以裁判的審核為決定權，不接受其他的評議。（如有疑問，煩請帶隊老師洽承辦單位主審處理）。
- 五、 如需觀摩比賽，請事先與承辦單位聯絡，以便安排座位。
- 六、 承辦單位競賽期間開放拍照（不得使用閃光燈）、錄影，但以不影響選手比賽為原則。
- 七、 所有比賽於報名截止日即不受理更改配方，報名時請確實研究後確定配方。
- 八、 以上競賽規則若有違規者，主辦單位有權將該參賽選手總成績除以二。
- 九、 所有人員（含選手及觀摩來賓）嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。
- 十、 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。
- 十一、 比賽場地於國防部 ROTC 專業大學南亞技術學院-觀餐大樓四樓（Q404 教室）