

2025 修平盃全國餐飲大賽

活動目的

- ◎藉由餐飲賽事引領國內飲品趨勢潮流，促進台灣美食觀光事業發展。
- ◎培養學生正確調飲技術及餐飲專業服務，提升餐飲服務專業素質。
- ◎提供學生健全觀光產業發展環境，並培養出優質選手，個人志業更上一層樓。
- ◎提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧。
- ◎提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。

主辦單位：修平科技大學觀光與創意學院、中華民國國際調酒協會

承辦單位：觀光與遊憩管理系

協辦單位：數位媒體設計系、應用日語系、中華民國國際餐飲協會

贊助單位： 

競賽日期：114 年 04 月 10 日（星期四）

競賽地點：修平科技大學崇禮堂（台中市大里區工業路 11 號）

參加人員：全國各大專院校、高中職學生及對餐飲有興趣者

比賽組別：

- 職業花式調酒組
- 高中職無酒精傳統調飲組
- 高中職無酒精花式調飲組
- 高中職咖啡拉花創意組
- 高中職手沖咖啡競賽組
- 高中職托盤競賽組
- 高中職中式水花切割競賽組
- 高中職咖啡立體雕花創意組
- 高中職中式白酒知識組
- 高中職口布摺疊創意組
- 高中職糖霜餅乾靜態展示組
- 高中職主菜靜態展示組

調酒/調飲選手共同注意事項：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，則還是需裝至 3cl)
4. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
5. 參賽者上台準備完成後，要等評審或大會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
6. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
7. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
8. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但若大會流程導致時間衝突到，則須告知現場工作人員處理。
9. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
10. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
11. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
14. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。
15. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。
16. 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
17. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
18. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
19. 大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為 110V。

調酒/調飲選手材料共同規則：

1. 競賽類型為：Bartender Choice
2. 不可超過 4 種酒精材料(職業花式調酒組)。
3. 配方一定要包含至少 3CL 的指定產品。
4. 可使用自製產品，需於線上報名時填寫製作方式，單杯自製產品不可超過 3CL。
5. 配方要包含至少 4 CL 的酒精成分，但不可超過 7 CL 的酒精成分(職業花式調酒組)
6. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
7. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
8. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾 (Decoration) 掉落，口感評審將會扣分。

9. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
10. 可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
11. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash...等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
12. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
13. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
14. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
15. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』
16. 若配方不符大會將不另行通知，將扣口感分數 15 分。

Decoration and Garnish 裝飾品說明：

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖...等。
3. 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
5. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
6. 不可以使用食用色素。
7. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
8. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
9. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

各組競賽規則

(1) 職業花式調酒組

1. 指定產品為：**JT 荔枝香甜酒**
2. 共調製 4 大杯，1 杯展示，3 杯皆供口感評審評分(杯子不限)份量須平均。
3. 4 大杯皆需裝飾物。
4. 比賽時間 5 分鐘，音樂為自選曲。
5. 自選曲於 4/7 前寄至本會信箱，主旨：修平盃-參賽者姓名
6. 信箱：wuchoumei@yahoo.com.tw
7. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3CL(即 30c.c)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
8. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。



(2) 高中職無酒精傳統調飲組

1. 指定產品為：**就是零白葡萄醇釀氣泡飲. 零酒精白葡萄酒**
2. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-**MONIN**
3. 共調製 4 大杯，1 杯展示，3 杯皆供口感評審評分(杯子不限)份量須平均。
4. 4 大杯皆需裝飾物。
5. 比賽時間 5 分鐘。
6. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

(3) 高中職無酒精花式調飲組

1. 指定產品為：**就是零白葡萄醇釀氣泡飲. 零酒精白葡萄酒**
2. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-**MONIN**
3. 共調製 4 大杯，1 杯展示，3 杯皆供口感評審評分(杯子不限)份量須平均。
4. 4 大杯皆需裝飾物。
5. 比賽時間 5 分鐘，指定曲為第 22 屆金爵獎指定音樂。
6. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3CL(即 30c.c)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
7. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。



(4) 高中職咖啡拉花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置及試粹。
3. 前置時間時，選手需把創意拉花圖形照片放在桌前。
4. 參賽者於現場於 6 分鐘內製作 2 杯咖啡，分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。
(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
5. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心...等，需使用濃縮咖啡杯 60-90ml，不可使用輔助器具)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，杯子容量限 180-300ml 不可使用輔助具)
6. 善後時間為 2 分鐘
7. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
8. 參賽者自行準備比賽咖啡杯、器具
(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤)。

主辦單位提供：

義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、吧台設備、等。

評分標準：

1. 感官評分項目：奶泡質地之品質(20 分)、圖樣成分間之對比度(20 分)、圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度(20 分)、圖樣困難度(20 分)、圖樣創意性(20 分)
2. 技術評分項目：濃縮咖啡(30 分)、打發牛奶(20 分)、衛生條件(30 分)、整體演出(20 分)
3. 「指定拉花」1 杯佔總分百分之四十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之六十。

(5) 高中職手沖咖啡競賽組

1. 每位參賽者個人為一組。

2. 比賽時間規劃

- 前置準備時間：3 分鐘

- 沖煮時間：5 分鐘

- 善後整理時間：3 分鐘

3. 評分標準

- 風味：20%

- 酸質：20%

- 醇厚程度：20%

- 平衡性：20%

- 整體表現（含衛生）：20%

4. 比賽規則詳述

- 沖煮行為規範

參賽者需在沖煮過程中盡可能保持安靜。若裁判認為參賽者行為影響評審或展示，將被判失格。

- 沖煮與作品提交

必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺 250ml 咖啡。

沖煮結束後，參賽者應向工作人員報告“完成”，隨後作品將被放置於評審台前等待評審評分。

- 沖煮桌規格：尺寸為長 180cmx寬 60cmx高 75cm。

- 禁止添加物

嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

- 指定咖啡豆與用水

咖啡豆供應商：五洲商行，電話：07-2612255，Line ID：@tuk0052u。

指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞

- 產區：哈瑪(Hama Village)，科契爾(Kochere)

- 海拔：2100 公尺

- 處理方式：水洗

- 等級：G1

- 品種：原生種(Heirloom)

- 風味描述：花香、水蜜桃、甜橙、萊姆，果汁感，酸質圓潤，乾淨細緻

- 指定用水：波爾天然水。

- 沖煮台上準備器具

波爾天然水（1 份）

指定咖啡豆（1 份）

- 比賽器具與服裝要求

器具自備

參賽者需自備比賽所需器具。

現場提供 2 孔 110V 電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。

- 服裝要求

參賽者需自備整潔、乾淨的比賽服裝。

- 其他注意事項

參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

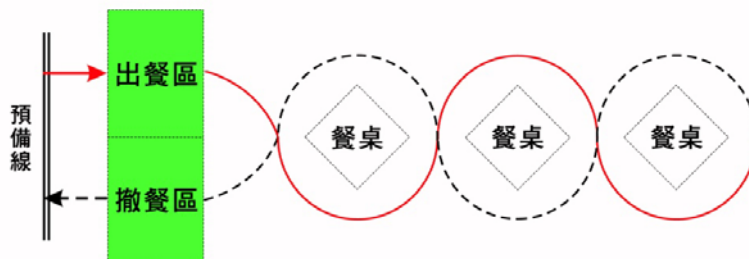
(6) 高中職托盤競賽組

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 服裝須著**長褲、平底鞋**。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
4. 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或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。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
6. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

(一) 競賽通則

競賽組別 基本要求	高中職單人托盤組	備註
服裝、儀容要求	依 國家檢定標準 (並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 腰托(示意圖)	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(二) 托盤規格及品項

1. 咖啡杯組*2(8分滿)
2. 4oz 雞尾酒杯*2 杯(8分滿)
3. 1 個水杯

——→ 實線為去
- - - -> 虛線為回

(三)競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入 1 個水杯 8 分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、2 個雞尾酒杯及 2 組咖啡杯放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15 公尺）。

(四)評分項目及所佔配分比例

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 30%
3. 托盤姿勢及平穩度 40%
4. 完成時間 10%

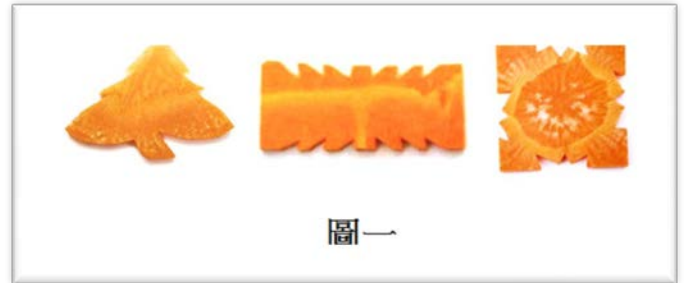
(五)評分注意要點：

1. 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
2. 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
3. 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
4. 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
5. 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
6. 取杯具時手碰觸杯緣。
7. 備品過程中未能保持安靜。
8. 備餐過程餐具、物品掉落地面。
9. 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
10. 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
11. 步伐不穩健，以跑步方式行進。
12. 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
13. 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
14. 托物於行進間掉落托盤或地面。
15. 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
16. 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
17. 與旁邊障礙物發生碰撞。
18. 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
20. 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿

托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

(7) 高中職中餐水花切割競賽組

1. 大會提供：工作桌(IBM 桌，一桌 2 位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
2. 選手需自備：展示盤(形狀不限，長寬、直徑不得超過 31 公分)、刀子、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等器具….
3. 每位選手需完成 3 款大會指定圖形(如圖一)及 1 款自創圖形，每款各切 6 片，每片厚度 0.3 公分，每片最長邊不得超過 6 公分
4. 選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
5. 不可使用切割過的半成品，違者取消資格
6. 切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
7. 競賽時間為 30 分鐘，包含整理善後。
8. 完成後需將展示盤自行端至展示區。
9. 展示區為 A3(A4 大小*2)。
10. 若超過時間則扣總分，超過 1 分鐘內扣總分 5 分；超過 2 分鐘內扣總分 10 分以此類推。
11. 評分項目：1 服儀及衛生 15%、2 刀工 45%、3 創意 30%、4 整體展示 10%



(8) 高中職咖啡立體雕花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
 2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
 3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花，(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
 4. 兩款造型皆為自創圖形
 5. 裝飾用品皆需為可食用的。
 6. 善後時間為 2 分鐘
 7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
 8. 評分標準：整體展示 10%、色彩豐富度 10%、位置比例 15%、原型相似程度 10%、立體感 10%、奶泡質地 15%、技術困難度 20%、整潔衛生 10%
- 主辦單位提供：
咖啡液、專用奶

(9) 高中職中式白酒知識組

1. 參加對象：對中式白酒有興趣之高中職學生皆可參加
2. 此競賽共分為2階段，筆試、說酒
3. 筆試考試方式：共25題選擇題，每題4分，100%大會提供題庫。
4. 題庫連結：

<https://drive.google.com/drive/folders/1WD5H0LCBPjGvAxiZKBmRBwLrmwPkLv?usp=sharing>

5. 說酒競賽：提供四款金門酒廠出產品項，主辦單位現場抽出1款，選手需介紹此款酒特色，時間限時2分鐘。
6. 說酒評分標準：說酒內容50%、口條30%、台風20%
7. 2階段分數比例：筆試50%、說酒50%
8. 四款酒類分別為：

一、58度金門高粱酒	二、46度戰酒黑金龍
 	 
三、58度金門高粱酒原釀21	四、56度陳年金門高粱酒
 	 

(10) 高中職口布摺疊創意組

1. 主辦單位提供工作檯(180cm×60cm×75cm)、58度金門高粱600ML 一瓶
 2. 選手需自備口布、檯布、桌裙、紙箱(郵局3號箱，尺寸：39.5×27.5×23 (cm))
 3. 工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
 4. 競賽開始前抽出4款指定口布(1款與杯子結合口布、3款觀賞用口布)
 5. 選手共需完成9個造型口布，指定口布4款每款需摺2個，1款創意口布(需與58度金門高粱結合)
 6. 需以『圍鋪』方式將紙箱包覆，並將創意口布放置紙箱上。
 7. 可自行佈置紙箱主題，需在紙箱旁以立牌說明創作構想。
 8. 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
 9. 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
 10. 評分標準：桌面與紙箱佈置平整度10%、指定口布準確度20%、口布摺疊熟練度20%、口布難易度10%、整體美觀30%、安全衛生10%
 11. 競賽流程：
 - 大會抽出4款指定口布
 - 準備時間1分鐘
 - 第一階段：時間10分鐘，工作檯鋪設(可不戴手套)
 - 第二階段：時間15分鐘，共需完成9款口布、紙箱圍鋪、主題呈現(需戴手套)
 - 評審評分
- 指定口布圖示：



(11) 高中職糖霜餅乾靜態展示組

1. 現場操作時間 60 分鐘，可現場修飾調整作品。
2. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服。
3. 烘焙的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，餅乾大小為 7x7 公分以內形狀不拘，四款造型(需環繞共同主題)，每款需呈現三片一模一樣的圖案。
4. 主題自創，但須符合永續餐飲為主旨。
5. 只能一名參賽者獨立完成。
6. 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
7. 自備展台布置用品及菜卡牌，展示桌為 IBM 桌;1 桌供 2 位參賽學生展示使用，一位參賽學生展示空間為寬度 90cm x 深度 45 cm。
8. 請將創作理念及糖霜餅乾繪製過程相片(最少 4 張)，編輯成 A4 大小文案並一同放置於展示區，供評審審閱。
9. 評分標準
 - ▶ **主題 10%**
產品是否符合主題性、主題設計完整性
 - ▶ **創意/市場性 20%**
是否具有創意的巧思、產品市場接受度或是商業亮點性
 - ▶ **藝術/配色和協性 30%**
視覺美觀度是否藝術性與顏色上的搭配
 - ▶ **技巧 30%**
產品技巧的難易度及精細度
 - ▶ **展示台設計 10%**
展示主題設計及整體造型協和性

(12) 高中職主菜靜態展示組

1. 競賽以冷展方式進行 Cold Display Category，並以永續為主題，設計包含前菜、主菜的兩道套餐菜餚。不分中西式採以無國界料理作為料理依據。
2. 每組比賽需提供詳細食譜包含食材清單、份量、作法及創意發想、永續理念，並附上菜餚照片（需與比賽現場展示料理一致）。
3. 每道展示料理需呈現在一個單獨的盤子上。
4. 展示所分配的桌面空間:寬度 90cm x 深度 45 cm。
5. 菜餚規定：
前菜：須使用當地當季蔬果及永續食材。
主菜：須結合永續食材及健康取向，突出永續烹飪理念，並以低糖、低脂、高纖為原則，強調環保及健康
6. 展示區需備食譜及說明牌(不限材質以永續為原則)，文字需清楚，大小不得超過 20cm x 20cm。
7. 競賽時間:1 小時
8. **現場製作方式及規範**
 - (1) 現場組裝所設計的參賽菜餚，並展示其永續理念說明牌。
 - (2) 所有食材須由參賽選手自行準備，不得使用任何加工食品及非永續來源的食材，大會及評審有權判定是否違規扣分，不得異議。
 - (3) 現場不提供爐具不得有明火，選手可攜帶已經烹調好之菜餚料理至現場裝盤組裝。
 - (4) 參賽者須提供自己的菜餚瓷器（無 Logo）。
 - (5) 參賽者可以佈置展台。
 - (6) 菜餚可自行決定是否上膠。
9. **評分標準**
 - (1). 永續主題與創意（30%）
 - (2). 食材的應用性與搭配（20%）
 - (3). 現場配方說明與食譜完整性（20%）
 - (4). 菜餚整體觀感（10%）
 - (5). 操作流程符合衛生（10%）
 - (6). 菜餚展示佈置（10%）

獎勵方式

各組若報名人數未達五組則該組取消競賽

1. 職業花式調酒組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

2. 高中職無酒精傳統調飲組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

3. 高中職無酒精花式調飲組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

4. 高中職咖啡拉花創意組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

5. 高中職手沖咖啡競賽組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

6. 高中職托盤競賽組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

7. 高中職中式水花切割競賽組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

8. 高中職咖啡立體雕花創意組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

9. 高中職中式白酒知識組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

10. 高中職口布摺疊創意組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

11. 高中職糖霜餅乾靜態展示組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

12. 高中職主菜靜態展示組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$ 1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

報名方式：

※自即日起至 114 年 03 月 28 日（星期五）止。（逾期恕不接受）（恕不更改配方）

※報名費：\$500/組

※報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表』寄至

800 高雄市新興區林森一路 163 號 2 樓之 5 修平盃收 即為報名成功

（請於 114 年 03 月 28 日前寄出，以郵戳為憑）

※線上報名時，請依調製順序填入配方

參賽組別	線上報名網址
職業花式調酒組	https://forms.gle/UWgGMfliBofqTmo9A
高中職無酒精傳統調飲組	
高中職無酒精花式調飲組	
高中職咖啡拉花創意組	https://forms.gle/yeDV4nQspaxMGMmP6
高中職手沖咖啡競賽組	
高中職托盤競賽組	
高中職中式水花切割競賽組	
高中職咖啡立體雕花創意組	
高中職中式白酒知識組	
高中職口布摺疊創意組	
高中職糖霜餅乾靜態展示組	
高中職主菜靜態展示組	

※114 年 04 月 02 日（星期三）於 **調酒協會粉絲專頁** 公告報名學校組別人數及選手報到時間

※線上報名完成後可來電確認是否報名成功 07-2518976

※報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

※選手報名時請確認姓名級組別是否正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證

明，每張酌收工本費 100 元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發

※報名情形或有任何更正事項可於 **調酒協會粉絲專頁** 查詢

2025 修平盃全國餐飲大賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：		
聯 絡 人：	聯絡電話：		
參 賽 組 別			參賽總組數
職業花式調酒組			組
高中職無酒精傳統調飲組			組
高中職無酒精花式調飲組			組
高中職咖啡拉花創意組			組
高中職手沖咖啡競賽組			組
高中職托盤競賽組			組
高中職中式水花切割競賽組			組
高中職咖啡立體雕花創意組			組
高中職中式白酒知識組			組
高中職口布摺疊創意組			組
高中職糖霜餅乾靜態展示組			組
高中職主菜靜態展示組			組

◎代訂學生餐盒表

學校名稱			
聯絡人		電話	
數量	_____ 個（葷食 _____ 個，素食 _____ 個）		
備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於<u>當天中午至報到處領取</u>，再行將款項交給廠商。（若有變動再由司儀廣播） <u>便當一個 90 元</u>			