

『2018 第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽』簡章

一、活動宗旨及目的

● 宗旨

近年來咖啡在台灣已成顯學，人手一杯蔚為時尚風潮，更喝出百億商機，也順勢拉高咖啡飲品的調製技術，形塑台灣咖啡文化，藉由【2018第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽】的舉辦，提供學生與業者交流的平台，相互觀摩學習，期能將學生視野及技能提升至國際水準，達到產學合作、國際交流促進咖啡產業的發展。

● 目的

1. 促進全國大專院校、高中職餐飲相關科系校際之師生互動與交流
2. 導入提升咖啡調飲技術及專業知識的國際課程，接軌國際。
3. 透過產學合作提供多方交流之平台，創新具特色及商業價值之咖啡飲品。
4. 活絡咖啡產業發展，提供學生就業學習之面向。

二、辦理單位

主辦單位：莫凡彼餐飲集團

協辦單位：南投縣咖啡產業發展協會

承辦單位：南開科技大學休閒事業管理系

南開科技大學-USR-南投好咖分享-國姓咖啡產業加值休閒旅宿商品

三、參加對象

● 全國各大專院校及高中職在學學生（含外籍生）

1. 名額：大專校院組24人，高中職組72人，每校限3人（若各校報名人數超過3人時，則按報名時間先後列為備取；若每校報名人數不足，大會有權利調整各校人數）。
2. 報名時，須提供一段由本人以傾注成型(Free Pour)方式，製作2個不同圖案之拉花拿鐵的短片。上傳至 youtube 並於標題加入【2018 第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽/學校及科系名稱/參賽者姓名】字樣（範例：2018 第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽/南開科大休閒系/王大明），並於主辦單位之臉書【2018 第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽】粉絲專頁將 youtube 影片連結。
3. 報名表附件中需有正、反面身分證及學生證檔案影本；匯票正本。

四、競賽辦法及內容

（一）競賽日期：2018 年 10 月 24 日（三）8：00～17：00

（二）競賽地點：南開科技大學 宿舍大樓 B1 旅館專業職能調飲教室

(三) 獎勵方式：

● 個人高中職組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

最佳人氣獎：獎金 NT\$ 2,000 元、獎狀 1 紙。

佳作若干名：獎狀每人 1 紙。

指導老師每人獎狀 1 紙。

● 個人大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

最佳人氣獎：獎金 NT\$ 2,000 元、獎狀 1 紙。

佳作若干名：獎狀每人 1 紙。。

指導老師每人獎狀 1 紙。

● 團體高中職組：

咖啡拉花名校獎：獎金及莫凡彼餐飲抵用卷各 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

● 團體大專院校組：

咖啡拉花名校獎：獎金及莫凡彼餐飲抵用卷各 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

● 莫凡彼獨家贊助獎：

參加獎：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$200 元/每位學生

(四) 報名方式：

● 報名時間：即日起至 2018年10月12日（五）17：00截止。10月19日(五)公布比賽序號

● 報名費用：每一隊伍500元整，請至郵局購買郵政匯票(匯票抬頭：南開科技大學)

● 報名方式

1. 採e-mail將報名表(附件一)寄至solomon@nkut.edu.tw即完成線上報名，工作人員亦會回覆報名完成通知，並請參賽者將紙本報名表及匯票寄送至【南開科技大學休閒事業管理系】收，完成正式報名完整手續。

2. 聯絡方式

聯絡人：南開科技大學休閒事業管理系林柏宏老師

e-mail：solomon@nkut.edu.tw

電話：(049) 2563489 分機 2914 或 049-2563489 轉2913，休閒系辦公室

手機：0920-853-511

(五) 網路集氣、按讚加分

- 完成線上報名後，參賽者之參賽短片放置主辦單位之臉書「2018第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽」粉絲專頁，開放網友瀏覽按讚並作為最佳人氣獎加分，每滿100人即可加計1分，依此類推、最高可加至35分。

五、競賽規則及注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序（10月19日公佈）。
2. 參賽選手請於10月24日（星期三）競賽日上午8:00至8:30報到，上午8:30至9:00競賽規則說明，9:00至18:00競賽。
3. 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至報到處預備。
4. 每人競賽時間5分鐘（含準備、製作、善後），一場次有4組選手4台機器分開進行競賽。
 - (1) 準備：試萃咖啡1次為限，試打奶泡1次為限。
 - (2) 製作：製作2杯圖案相同的拉花拿鐵供評審評分。
 - (3) 善後與清潔：將設備、工作檯面清潔乾淨並將使用過大會提供的器皿歸位。成品咖啡杯由工作人員善後。
5. 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。參賽選手若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
6. 競賽時需使用的所有器具請自備。
7. 選手報到時，請攜帶學生證或身分證以便核對身分及完成報到手續。
8. 現場提供之咖啡機(型號：LASPAZIALE S2、GINO GCM 322雙孔咖啡機)與磨豆機(型號：飛馬牌 900N)，請勿自行調整刻度。
9. 比賽評分標準：
 - (1) 兩杯相同大小杯子(5oz~16oz)，5分鐘內完成兩杯相同圖樣的拉花拿鐵，將成品放置於指定區域內。
 - (2) 評分項目：兩杯飲料圖樣一致性、奶泡質地之品質、圖樣之創意性、圖樣困難性與達成度、專業演出共5項進行評分
10. 團體組競賽規則：以校為單位，三位選手得分成績加總，做為該校最後競賽成績。(不足三位參賽選手的學校恕無法參加團體競賽)
11. 材料：競賽指定咖啡豆為「阿拉比卡」(莫凡彼咖啡贊助)；牛奶品牌比賽前1個月公告。
12. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：
<http://leisure.nkut.edu.tw/main.php>

六、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公布之。

『2018 第三屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽』
報名表

4

學生證正面 (實 貼)	學生證反面 (實 貼)
身分證正面 (實 貼)	身分證反面 (實 貼)
匯票影本憑證 (浮 貼)	