



2019 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽

簡 章

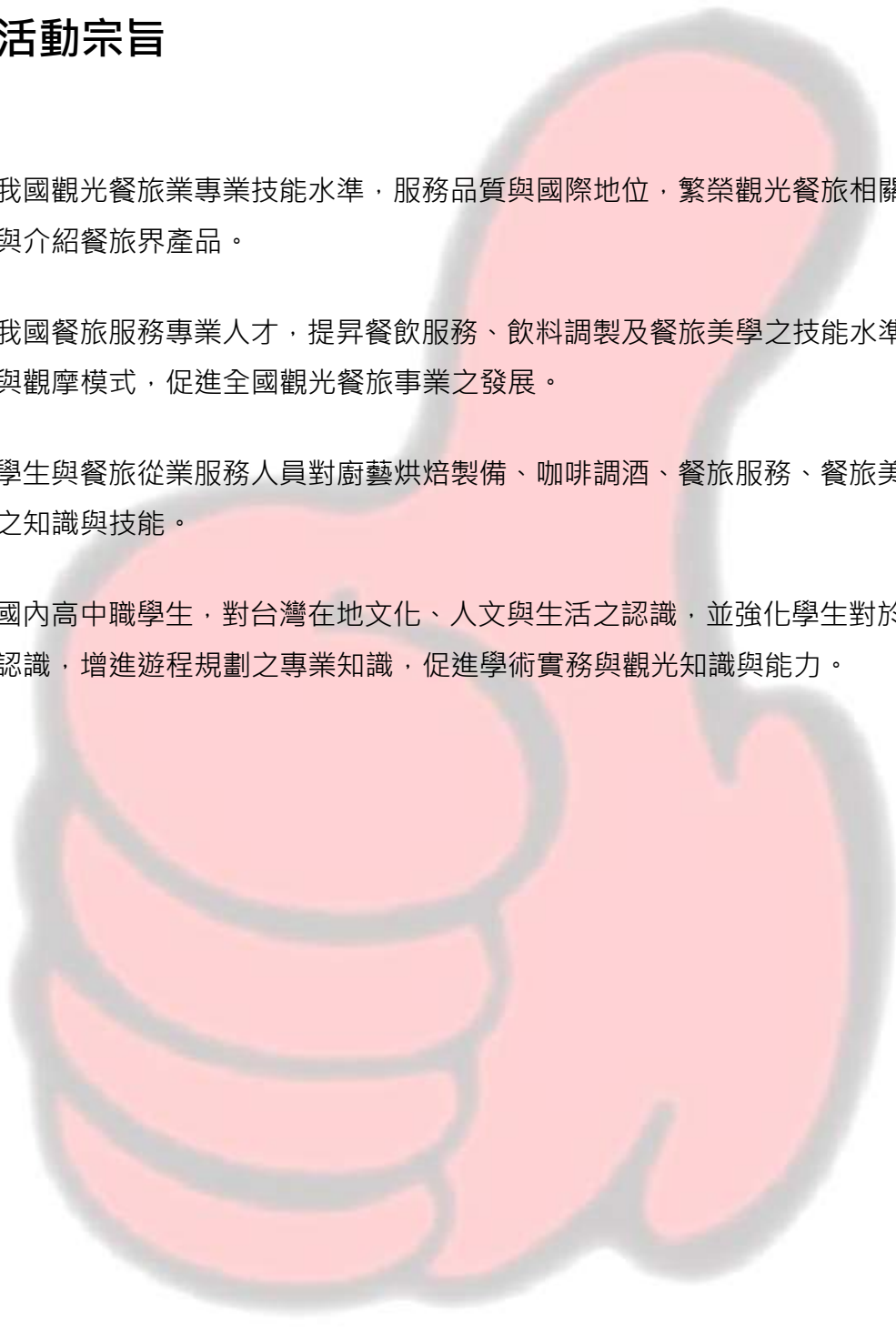
- 一、活動地點：健行科技大學 (桃園市中壢區健行路 229 號/衡陽街 95 號)
- 二、競賽日期：2019 年 05 月 10、11 日 (星期五、六) 09:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2019 年 03 月 26 日 (二) 12:00 至 04 月 05 日 (五) 23:00
備取遞補作業時間：2019 年 04 月 15 日 (一) 12:00 至 04 月 22 日 (一) 23:59
※餐飲海報設計組報名時間：即日起至 5 月 1 日
(各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名)
- 四、舉辦單位：
 - (一)指導單位：文化部、教育部
 - (二)主辦單位：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、中華研究發展服務有限公司
法國 Chambre de Metiers et de l'Artisanat du Finistere
香港 Aymer Exchanges Ltd.、韓國 Asia Food & Beverage Association
 - (五)贊助單位：amba 意舍酒店、Folio Hair Beauty、Gontran Cherrier 法式烘焙
Hold COFFEE、W TAIPEI、中壢東區扶輪社、水芙蓉堂本草科技有限公司、中壢中日大藥局、台北華國大飯店、古華花園飯店、台灣菸酒股份有限公司、台灣碧思凱美學概念館、芳成工業股份有限公司、宇曜科技股份有限公司、品皇咖啡、南山人壽保險股份有限公司元創通訊處、南方莊園度假飯店、財團法人觀音根滿社會福利慈善事業基金會、根滿府食品股份有限公司、展邑科技有限公司、新竹國賓大飯店、新竹豐邑喜來登大飯店、揚昇高爾夫鄉村俱樂部、雷岳科技有限公司(依筆畫排序排列)

目 錄

壹、活動宗旨.....	2
貳、競賽項目與報名費.....	3
參、報名方式與流程.....	5
肆、競賽賽程.....	7
伍、獎項及頒獎.....	11
一、獎項內容.....	11
二、成績公告及頒獎時間.....	12
陸、選手須知.....	14
柒、競賽服儀規定.....	16
捌、各項競賽規章.....	17
一、餐飲海報設計(高中職組).....	17
二、遊程設計組(高中職組).....	18
三、美甲美食彩繪靜態組(高中職組).....	21
四、3D 創意美甲美食靜態組(高中職組).....	22
五、餐飲多媒材飾品設計靜態組(高中職組).....	23
六、水果切盤組(高中職組).....	24
七、廚藝展示組(高中職組及大專組).....	25
八、糕點裝飾展示組(高中職組及大專組).....	27
九、鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組及大專組).....	28
十、法式烘焙甜點組 (高中職組及大專職業組).....	29
十一、托盤技能組 (高中職組及大專組).....	32
十二、單人競速花式餐巾摺疊組 (高中職組).....	36
十三、團體餐檯佈置組 (高中職組及大專組).....	37
十四、客房佈置組 (高中職組/大專組).....	38
十五、咖啡拉花組(高中職組及大專組).....	41
十六、咖啡飲品立體雕花組(高中職組及大專組).....	42
十七、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組 (高中職組及大專組).....	44
十八、傳統標準調酒組 (高中職組及大專職業組).....	47
十九、單人花式調酒組 (高中職組&大專職業組).....	49
二十、極速調酒組.....	51
附錄.....	53
交通資訊.....	53
2019 健行好棒盃 【傳統標準調酒組】選手酒譜.....	54

壹、 活動宗旨

1. 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。
2. 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，促進全國觀光餐旅事業之發展。
3. 增進學生與餐旅從業服務人員對廚藝烘焙製備、咖啡調酒、餐旅服務、餐旅美學等餐旅全方位之知識與技能。
4. 激發國內高中職學生，對台灣在地文化、人文與生活之認識，並強化學生對於全國旅遊景點之認識，增進遊程規劃之專業知識，促進學術實務與觀光知識與能力。



HAOBANG

貳、競賽項目與報名費

- 高中職組：全國高中職生、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：全國大專院校生、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
A 群	01	餐飲海報設計組	高中職組	60	1 人/組	無	無限制
	02	遊程設計組	高中職組	30	至多 5 人/組	無	每位老師 限指導 5 組
	03	美甲美食彩繪 靜態組	高中職組	30	1 人/組	無	每校限 10 隊報名
	04	3D 創意美甲美食 靜態組	高中職組	30	1 人/組	無	每校限 10 隊報名
	05	餐飲多媒材飾品設 計靜態組 <i>(NEW)</i>	高中職組	36	1 人/組	無	每校限 12 隊報名 每組參賽件數不限
B 群	06	水果切盤組	高中職組	30	1 人/組	800 元	無限制
	07	廚藝展示組	前菜/開胃菜 高中職組	15	1 人/組	800 元	無限制
			前菜/開胃菜 大專組	15	1 人/組	800 元	無限制
			主餐/高中職組	15	1 人/組	800 元	無限制
			主餐/大專組	15	1 人/組	800 元	無限制
			蔬果雕/高中職組	15	1 人/組	800 元	無限制
			蔬果雕/大專組	15	1 人/組	800 元	無限制
C 群	08	糕點裝飾展示組 (翻糖/杏仁膏/巧克力 工藝/麵包工藝)	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	
	09	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
	10	法式烘焙甜點組 <i>5/10 (new)</i>	高中職組	24	1 人/組	800 元	無限制
			大專組職業組	24	1 人/組	800 元	無限制

競賽項目			組別	組數 名額	各組 人數	報名費	各校系組數限制
D 群	11	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
	12	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
	13	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
	14	客房創意佈置組	高中職組	21	2 人/組	500 元	每科限 2 隊報名
			大專組	21	2 人/組	500 元	每系限 2 隊報名
	E 群	15	咖啡拉花組(5/10)	高中職組	40	1 人/組	800 元
大專組				40	1 人/組	800 元	每校限 3 隊報名
16		咖啡飲品 立體雕花組(5/10)	高中職組	32	1 人/組	800 元	無限制
			大專組	32	1 人/組	800 元	無限制
17		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
18		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
F 群	19	傳統標準調酒組	高中職組	60	1 人/組	800 元	每科限 2 隊報名
			大專職業組	28	1 人/組	800 元	每系限 2 隊報名
	20	單人花式調酒組	高中職組	30	1 人/組	800 元	每科限 2 隊報名
			大專職業組	16	1 人/組	800 元	每科限 2 隊報名
	21	極速調酒組	不分組	24	1 人/組	800 元	無限制

HAOBANG

參、報名方式與流程

【網路報名】

3月26日~4月5日

※餐飲海報設計組：即日起~5月1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】

04/05 23:59截止

- 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。(※一組產生一個匯款編號)
- ※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15日~22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。

【報名系統填寫項目】

00.同意「參賽者同意事項」：

- 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。
- 所有參賽作品及相關資料恕不退還。
- 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。
- 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。
- 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。

01.所有參賽者姓名、所屬單位或學校科系

02.隊長身份證字號、電子郵件帳號及聯絡電話

03.指導老師姓名、電子郵件帳號及聯絡電話(可不填，但若無資料將無法製作指導證明書)

04.其他：調酒組需填寫作品理念，可在指定時間內上線修改。

※ 若有異動，將另行公告在活動官網。

【個人報名組數限制】

個人最多報名兩組，若超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。報名兩組競賽者，主辦單位將盡力協調選手在各組的比賽時間，但仍有可能競賽時間延誤等因素使得選手來不及參賽，若有此情況 無法辦理報名費退費，故請審慎報名。

【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，請先查閱本頁**常見 Q&A**，若還有進一步疑問，歡迎以【電子郵件】、【掃描右側 QR Code】加入【健行好棒盃參賽選手服務及 Q&A】
(<https://line.me/R/ti/g/V4XbwJCEdv>)或來電諮詢。

【電子郵件】haobangcup@gmail.com

【電話號碼】(03)458-1196 轉 6601 或 6618

08:00~20:00

(4月3~7日本校適逢春假，請以其他方式洽詢。)



【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
03/26(二) 12:00 至 04/05 (五) 23:00	04/05 (五) 23:59	04/11 (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
04/15 (一) 12:00 前	04/22 (一) 23:59	04/25 (四) 17:00 前

※【餐飲海報設計組】報名時間：即日起~5月1日(五)

【報名】常見 Q&A

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.請問我們這組組員有五專五年級學生 1 名，三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？

A2.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組。

Q3.請問可以重複報名參賽嗎？

A3.同一位選手同一競賽只能報名一組，同一位選手最多報名兩組不同競賽。

例如：A 已經與 B 及 C 組隊報名托盤技能組(高中職組)，之後 A 就不能和 D 與 E 組隊報名托盤技能組(高中職組)；但是 A 可與 D 可組隊報名團體餐檯布置組(高中職組)或其他競賽。

Q4.我多才多藝，可以報三組競賽嗎？

A4：**個人最多報名兩組**，若超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。主辦單位將盡力協調參加兩組之選手比賽時間，但現場仍有可能競賽時間延誤等因素使得選手來不及參賽，若有此情況**無法辦理報名費退費**，請審慎報名。

Q5.已報名成功，可以更換選手嗎？

A5.為保障參賽選手權益，本競賽個人組於報名成功後不得更換選手。如選手因個人因素無法參賽，請該隊伍『不要繳交報名費』，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。

Q6.請問若團體競賽因某一位選手受傷，想更換選手怎麼辦？

A6.若因不可抗拒之因素（如受傷、疾病、休退學等），導致團體組其中一位選手無法參賽，請提出相關證明，寄至 haobangcup@gmail.com，大會將盡速召集相關委員開會審核。

Q7.請問若報名資料填錯該怎麼辦？

A7.參考下表辦理。

更改報名資料之流程與限制

序號	申請內容	更改流程與限制
01	修改選手姓名(限錯字)	請下載『報名資料異動申請表』(官網下載)，填妥並附身分證明文件後，寄至以下電子郵件帳號 haobangcup@gmail.com ，待收到申請表後，大會將盡速召集相關委員開會審核。
02	修改選手身分證字號(限誤植)	
03	修改選手資料 (出生年月日、手機號碼、市內電話、電子郵件)	4月26日(五)23:59前 登錄報名系統自行修改
04	修改指導老師資料 (姓名、職稱、手機號碼、電子郵件)	
05	修改報名費收據買受人(抬頭)	
06	修改調酒組作品理念	
07	放棄報名資格	● 請勿繳交報名費。未在規定時間內繳交報名費，即視為放棄報名資格。 ● 已繳費者無法事後辦理退費。

Q8.已確實匯款，但報名系統顯示「尚未收到報名費」該怎麼辦？

Q8:請填寫「繳費狀況查詢申請書」(官網下載)，填妥後寄至 haobangcup@gmail.com，待收到申請表後，大會將盡速為您查詢。

肆、競賽賽程

【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. 請隊長提示【學生證】或【身份證】(職業組)，領取參賽證明、收據、臂章或背章。

※檢錄時會查驗身份證明，請所有參賽者攜帶【學生證】或【身份證】(職業組)參賽。

※調酒組作品酒譜請在競賽檢錄區繳交。

03.【極速調酒組】選手及【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】複賽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】各競賽會場入口處

【便當訊息】報到服務台提供附近便當商家資訊，請參賽選手自行訂購便當。

5月10日競賽賽程與場地

07:00	報到開始		07:00
	民生創意學院		
	3F	5F	
08:00	法式烘焙甜點組 (高中職組)		08:00
09:00		咖啡拉花組 (高中職組)	09:00
11:00		咖啡飲品立體雕 花組(高中職組)	11:00
12:30	法式烘焙甜點組 (大專職業組)	中午休息	12:30
13:30		咖啡拉花組 (大專組)	13:30
15:30		咖啡飲品立體雕 花組(大專組)	15:30
17:00			17:00
18:00	賦 歸		18:00

5月 11日競賽賽程與場地-1

08:00	報到開始						08:00		
	商學院	行政大樓		體 育 館					
	A	B-1	B-2	C	D	E			
09:00	遊程設計組	餐飲海報設計組	美甲美食彩繪組/ 3D創意美甲美食靜態組/ 餐飲多媒材飾品設計組	傳統標準調酒組 (大專職業組)	托盤技能組 (大專組)		09:00		
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)	10:00		
12:00				撤展示作品			12:00		
12:30				開幕式 (各校選手進場)				12:30	
				C	D-1	D-2	D3	E	
13:00				單人花式調酒組 (高中職組)	團體餐檯佈置組(大專組)	極速調酒組			13:00
13:30					團體餐檯佈置組(高中職組)				13:30
13:45								13:45	
15:00				單人花式調酒組 (大專職業組)	單人競速花式餐巾摺疊組 (高中職組)		頒獎		15:00
16:00									
17:00	撤展示作品 & 賦歸						17:00		

HAOBANG

5月 11日競賽賽程與場地-2

08:00	民生創意學院					08:00
	報 到					
	1F	3F	4F	4F	10F	
09:00	廚藝展示組	糕點裝飾展示組	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)【初賽】			09:00
09:45			精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)【初賽】			09:45
10:30			精品咖啡手沖萃取組(高中職組)【初賽】			10:30
11:15			精品咖啡手沖萃取組(大專組)【初賽】			11:15
12:00	參加開幕式(體育館)					12:00
12:30						12:30
	1F	3F	4F	4F	10F	
13:15	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】	水果切盤組(高中職組)	客房佈置組(高中職組)	13:15
14:15			精品咖啡手沖萃取組(高中職組&大專組)【決賽】			14:15
15:15	撤展示作品	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)			客房佈置組(大專組)	14:45
16:00			撤展示作品			15:15
				撤展示作品		16:00
18:00	賦歸					18:00

【校園圖】



伍、獎項及頒獎

一、獎項內容

「A 群」競賽獎項另有規定，詳見該項競賽規章。其他各競賽均設有以下獎項。

- (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：除上述獎項外，部分組別另有其他獎品，詳見該項競賽規章。

備註 2：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】：5月11日體育館會場場地D3，確切時間以現場公告為主。

- 前三名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
5/10	咖啡拉花組(高中職組)	17:30	5/10 18:00
	咖啡飲品立體雕花組(高中職組)		
	咖啡拉花組(大專組)		
	咖啡飲品立體雕花組(大專組)		
	法式烘焙甜點組(高中職組)	16:00	5/11 12:45
	法式烘焙甜點組(大專職業組)	19:00	
5/11 上 午 場	精品咖啡虹吸壺萃取組【初賽結果】	12:30	-
	精品咖啡手沖萃取組【初賽結果】		
	遊程設計組(高中職組)	13:00	13:30
	餐飲海報設計組(高中職組)		
	托盤技能組(大專組)		
	傳統標準調酒組(大專職業組)		
	美甲美食彩繪靜態組/3D 創意美甲美食靜態組 /餐飲多媒材飾品設計靜態組(高中職組)	13:30	14:00
	傳統標準調酒組(高中職組)	14:00	14:30
	托盤技能組(高中職組)		
	廚藝展示組(高中職組及大專組)	14:30	15:00
	糕點裝飾展示組(高中職組及大專組)		

競 賽 項 目		成 績 公 告		頒 獎 時 間	
5/11 下 午 場	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)	15:00	15:30		
	精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)				
	團體餐檯布置組(大專組)	15:30	16:00		
	客房布置組(高中職組)				
	單人花式調酒組(高中職組)				
	精品咖啡手沖萃取組(高中職組)	16:00	16:30		
	精品咖啡手沖萃取組(大專組)				
	水果切盤組(高中職組)				
	團體餐檯佈置組(高中職組)				
	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組)				
	極速調酒組	16:30	17:00		
	單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	17:00	17:30		
	單人花式調酒組(大專職業組)				
	客房佈置組(高中職組)				
鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)	18:30	19:00			

HAOBANG

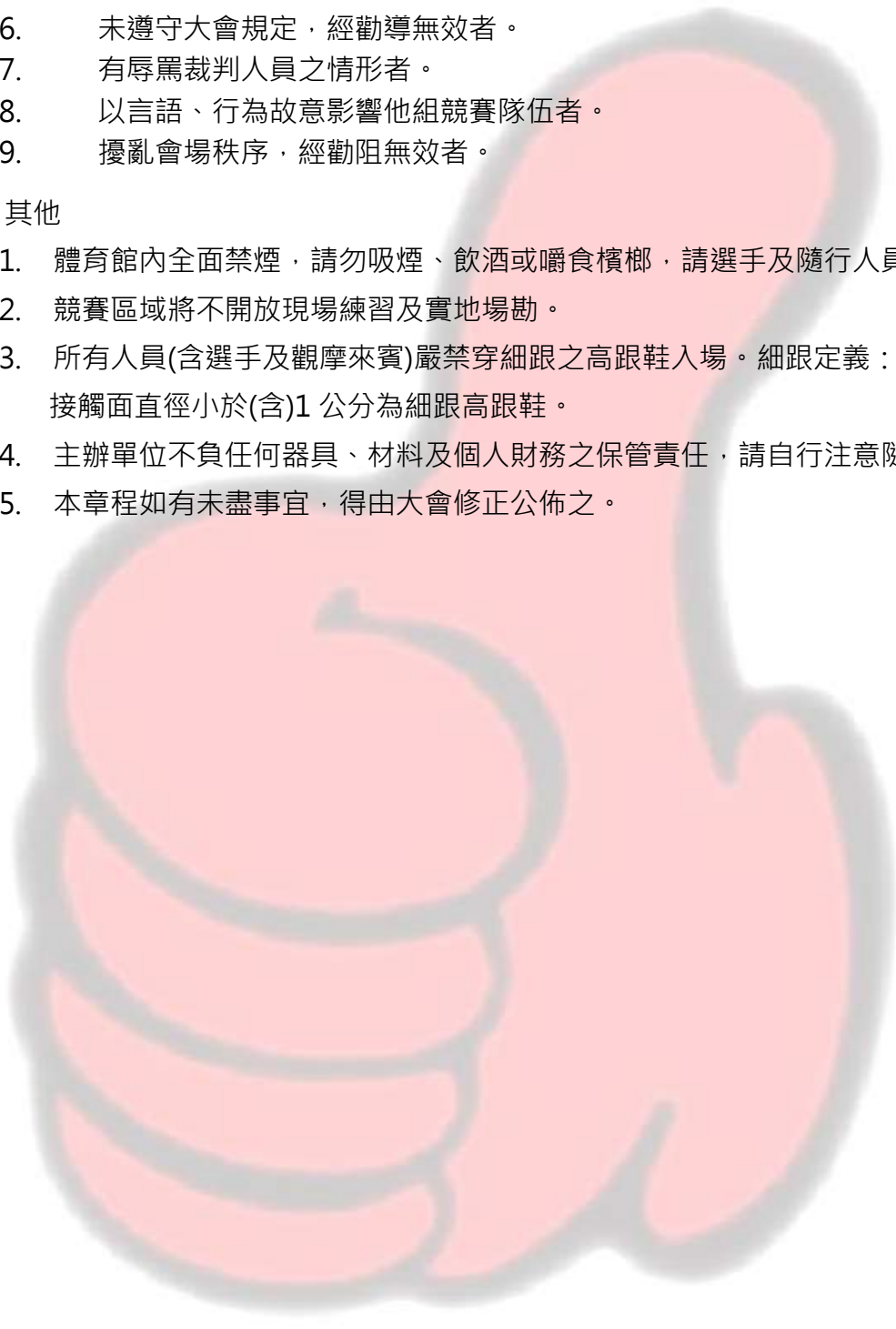
陸、選手須知

- 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。
- 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】或【身分證】(大專職業組)。
 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】或【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。前三名獲獎選手須提示【身分證】，以核對領據上身份證字號。
 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. 承辦單位以評審團的審核為決定權，不接受其他評議。
 14. 主辦/承辦單位依評審團評分結果公告得獎名單，無權公開競賽成績或提供成績查閱。
 15. 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。



HAOBANG

柒、競賽服儀規定

競賽項目		競賽服儀規定
01	餐飲海報設計組 (高中職組)	參賽選手請自備服裝，但得不失禮儀為原則。
02	遊程設計組 (高中職組)	
03	美甲美食彩繪組(高中職組)	
04	3D 創意美甲美食靜態組(高中職組)	
05	餐飲多媒材飾品設計組(高中職組)	
06	水果切盤組 (高中職組)	參賽選手請穿著整齊廚師工作服。
07	廚藝展示組(高中職組及大專組)	
08	糕點裝飾創意組(高中職組及大專組)	
09	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。
10	法式烘焙甜點組(高中職組及大專職業組)	
11	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。
12	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。
13	團體餐檯布置組 (高中職組及大專組)	
14	客房創意佈置組 (高中職組及大專組)	請著學校統一制服並配掛名牌(自備)
15	咖啡拉花組 (高中職組及大專組)	參賽選手服裝應以咖啡師制服為原則(圍裙、背心皆可)。
16	咖啡飲品立體雕花組 (高中職組及大專組)	
17	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或合宜的咖啡師服儀為原則。
18	精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)	
19	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)。
20	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，但得不失禮儀為原則。
21	極速調酒組	

捌、各項競賽規章

一、餐飲海報設計(高中職組)

(一)參賽作品

徵求餐飲業創新與新穎的餐廳、菜單、飲料之原創海報設計作品

(二)參賽資格

- 01.限高中職在學學生
- 02.參加作品不得抄襲，並為參賽者原創作品
- 03.每件作品限定為一位參賽學生

(三)參賽方式

- 01.初賽: 請於收件截止日前，將電子檔至報名網站，上傳繳交進行初審，優異之作品將被邀請進入複賽。
- 02.複賽: 進入複賽之參賽學生，請至指定競賽現場，說明設計理念。

(四)收件截止日

自即日起至 108 年 5 月 1 日為止，請至報名系統填寫參賽者資料，並且上傳參賽作品。

報名網址：<https://reurl.cc/4om9D>

(五)複賽日期

複賽於 108 年 5 月 11 日(六)上午於健行科技大學舉辦。

(六)評分標準

本競賽以依創意概念(40%)、主題契合(20%)、視覺傳達(40%)之原則進行評審，本競賽擇優錄取前三名以及佳作數名，並且發予獎金與獎狀，以資鼓勵。

- (一)冠軍：獎金 3,000 元及獎狀一張
- (二)亞軍：獎金 2,000 元及獎狀一張
- (三)季軍：獎金 1,000 元及獎狀一張
- (四)佳作：獎狀一張

※ 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。

※ 如有相關競賽問題，請與 03-4581196#7301 廖小姐連絡，或 Email 至 im@uch.edu.tw

HAOBANG

二、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、獎盃一座(每組)；獎狀(每人)
- 亞軍：二組、獎盃一座(每組)；獎狀(每人)
- 季軍：三組、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

- 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。
- 遊程設計內容以3 天 2 夜旅遊為主，整體設計以「**團體旅遊**」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。
- 設計行程內容必須涵蓋以下條件內容：
 - 旅遊型態：團體旅遊
 - 參加人數：行程設計人數以 20~40 人為主。
 - 行程天數：3 天 2 夜。
 - 經費預算：每人不超過新台幣9,999 元。
 - 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。
 - 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. 108 年 5 月 11 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。
- II. 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)，海報設計完成後請自行印出並於活動當天帶到現場張貼。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。
- III. 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。
- IV. 請於作品繳交期間內(4/22 17:00 止)將上述之報名表電子檔(.pdf 或.jpg)與簡報電子檔以電子郵件方式寄到 haobangib2019@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。

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。

或參考國企系網頁(<http://www.ib.uch.edu.tw>)好棒盃遊程競賽專區。

您也可以掃描加入以下所提供的 Line 帳號【2019 好棒盃遊程競賽 Q & A 專區】詢問。



HAOBANG

報名表

2019 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。

中華民國 108 年 月 日

HAOBANG

三、美甲美食彩繪靜態組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

01.每校報名限數 10 組。(一、二、三年級皆可，1 人/組)

02.本組競賽名額：30 組，視報名情形調整。

(二) 競賽內容與主題

01.限壓克力指甲彩繪或凝膠彩繪顏料。

02.自備甲片，以 3 號甲片為限，需五片呈現主題。

(三) 競賽內容

主要以美甲藝術結合飲食美學做出成品而展現指甲彩繪設計繪畫藝術。

(四) 競賽說明

01. 彩繪顏料或凝膠，甲面需上底色以單色或漸層方式不拘，技巧材質不限，不得有裝飾，需平面。

02. 彩繪只能以手繪方式參賽，不可使用貼紙、亮片等。

03. 必須使用上層凝膠或亮光油才算完成。

04. 作品須事前完成帶至現場評分，甲片要黏貼放在黑色紙卡(約為名片大小)上。甲片掉落則不予評分，長寬不要大於 8.5*5cm(約為名片大小)。

(五) 評分標準：

主題明確性	成品美觀性	整體性	色彩搭配
20%	40%	20%	20%

※同分者，則依上列評分項目依序比分

(六) 獎項

本競賽擇優錄取前三名以及佳作數名，獎項如下。

1. 冠軍：獎金 1,500 元及獎盃一座及獎狀一張
2. 亞軍：獎金 1,000 元及獎盃一座及獎狀一張
3. 季軍：獎金 500 元及獎盃一座獎狀一張
4. 佳作：佳作 3 名，頒予獎狀及獎品
5. 所有參賽者皆頒予參賽證明

本組頒獎時間：5/11(六) 14:00

頒獎地點：體育館

四、3D 創意美甲美食靜態組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每校報名限數 10 組。(一、二、三年級皆可，1 人/組)
- 02.本組競賽名額：30 組，視報名情形調整。

(二)競賽所需器具

- 01.不限粉雕或立體雕花膠、雕塑土。
- 02.自備甲片，甲片長度不限，需五片呈現主題。

(三)競賽內容

主要以美甲藝術結合飲食與甜點做出成品，而展現指甲創意 3D 立體設計。

(四)競賽說明

01. 限美食與甜點主題，發揮主題，搭配彩繪、立體雕塑。
02. 以立體雕塑為主，需以整體甲面為 2/1 為主。
03. 不限材料貼鑽飾、金屬片、模型版、貼紙(任何貼紙均可使用或使用彩繪等貼紙技巧，如星空貼、蕾絲貼等)。
04. 只可搭配鑽飾，高度不得超過 1 公分；鑽飾面積不得超過甲面 1/2。

(五)評分標準：

主題呈現	成品美觀	鑽飾及立體雕塑技巧	整體性
20%	30%	30%	20%

※同分者，則依上列評分項目依序比

(六)獎項

本競賽擇優錄取前三名以及佳作數名，獎項如下。

1. 冠軍：獎金 1,500 元及獎盃一座及獎狀一張
2. 亞軍：獎金 1,000 元及獎盃一座及獎狀一張
3. 季軍：獎金 500 元及獎盃一座獎狀一張
4. 佳作：佳作 3 名，頒予獎狀及獎品
5. 所有參賽者皆頒予參賽證明

本組頒獎時間：5/11(六) 14:00

頒獎地點：體育館

五、餐飲多媒材飾品設計靜態組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每校報名限數 12 組。(一、二、三年級皆可，1 人/組)
- 02.本組競賽名額：36 組，視報名情形調整參賽組數。
- 03.每組參賽件數不限。

(二)競賽所需器具：不限

(三)競賽內容

- 01.為靜態展示比賽，本次主題【婚禮餐桌或佈置設計或服務人員飾品配件】。
- 02.參賽者可選擇以下其中一款項作為參賽展示。
 - (1)婚禮小物
 - (2)服務人員飾品配件
 - (3)新娘飾品設計
 - (4)婚禮場所布置。
- 03.作品以多媒材設計，作品規格物超過展示區規格。
- 04.請選手於競賽當天攜帶事先完成之作品，自備展台佈置用品至現場佈置展示，。每位選手的展示空間為寬 30cm*長 30cm。

(四)競賽說明

- 01.為避免參賽作品因外力、天氣和溼度等因素而影響，可使用適合的飾品盒保護。
- 02.需再放置展示區介紹創作作品、設計理念。

(五)評分標準：

設計技巧	整體美觀性	明確主題	配色
30%	30%	20%	20%

※同分者，則依上列評分項目依序比

(六)獎項

本競賽擇優錄取前三名以及佳作數名，獎項如下。

1. 冠軍：獎金 1,500 元及獎盃一座及獎狀一張
2. 亞軍：獎金 1,000 元及獎盃一座及獎狀一張
3. 季軍：獎金 500 元及獎盃一座獎狀一張
4. 佳作：佳作 3 名，頒予獎狀及獎品
5. 所有參賽者皆頒予參賽證明

本組頒獎時間：5/11(六) 14:00 頒獎地點：體育館

【本組諮詢方式】健行科技大學 企業管理系 時尚產業管理組

聯絡人：江小姐 電話：03-4581196 #7101

企管系網頁【2019 好棒盃美甲美食暨餐飲專區】<https://reurl.cc/2Ea4n>

您也可掃描加入右側提供的 LINE 帳號：【2019 好棒盃美甲美食暨餐飲 Q&A 專區】詢問。



六．水果切盤組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每隊由 1 名選手組成
02. 本組每項競賽名額：高中職組 30 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具與材料：

01. 請選手自備刀具、盤子及非水果類裝飾物等，盤子大小、數量及材質無限制。
02. 大會提供
工作臺1張(180*60CM)，砧板1張，抹布2張。
食材：柳丁2顆，蘋果2顆，奇異果2顆，芭樂1顆，葡萄20顆
(葡萄黑色，奇異果綠色，芭樂一般的，蘋果紅色)

(三) 競賽方式：

01. 參賽選手將在20分鐘內完成水果切盤2盤。
02. 選手必須使用主辦單位所提供的水果完成作品，主題不限，由選手自由發揮。
03. 比賽前清洗時間10分鐘，只可以清洗食材，不能進行任何有關食物的準備工作。所有去皮，切割，剪裁等工作，必須於比賽正式開始後進行。
04. 可攜帶非水果類裝飾物配件入場，但不可超過主體。

(四) 評審內容：

清潔衛生	刀工運用能力	切雕專業技術	拼盤組合技術	服儀態度	時間
20%	20%	20%	20%	10%	10%

※若遇同分時，則以刀工、衛生分數高低順序排名。

【水果切盤組】常見 Q&A

Q1：水果切盤是否有規定多少人份？

A1：無規定。

HAOBANG

七．廚藝展示組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 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：【繽紛 Colorful】

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。

展示範圍：長 60cm×寬 60cm

2. Main Course 主菜

主題：【豐富 Richness】

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。展示範圍：長 60cm×寬 60cm

3. Fruit and Veg Art Carving 蔬果雕刻

主題：【時尚 Fashion】

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 20~60cm。作品為單 1 件或數件組合而成。展示範圍：長 60cm×寬 60cm

(四) 競賽說明

01. 選手須穿著整齊廚師工作服參賽。
02. 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。
03. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
04. 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。
05. 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。
06. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
07. 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)。

08. 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。
09. 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	● 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)。 ● 由評審核定為原創作與否。 ● 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。

【廚藝展示組】常見 Q&A

Q1:冷展是否要上膠?

A1:冷展需要上膠，建議選手應事先充份完成作品上膠與準備。

八．糕點裝飾展示組(高中職組及大專組)

(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

- a. 為靜態展示比賽，本次主題選手自訂。
- b. 參賽者可選擇以下其中一款項作為參賽展示。
1. 翻糖 2.杏仁膏 3.巧克力工藝 4.麵包工藝。
- c. 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，故針對內胚或支架是否使用可食用材料則不做硬性要求。
- d. 請選手於競賽當天攜帶事先完成之作品，自備展台佈置用品至現場佈置展示，並設置葉卡說明做法與設計理念。每位選手的展示空間為寬60cm*長60cm。

(三) 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。(評分完成後,方可擺放)
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. 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。

(四) 評分標準：

技巧和難度	外觀及整體表現	主題	配色
35%	25%	20%	20%

※ 同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。

(五) 獎項

糕點裝飾展示組【高中職組】第一名選手，將獲得今年10月8日、9日在韓國舉辦的「2019 AFA WORLD CULINARY COMPETITION(2019 AFA韓國世界廚藝大賽)」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿・膳食・免報名費)。

九．鮮奶油擠花裝飾蛋糕組（高中職組及大專組）

（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 12 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：海綿或戚風蛋糕體，以及過程所需的抹刀、擠花嘴、擠花袋、蛋糕底盤、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*4，另備有紅色、黃色、綠色、藍色、黑色五種色膏、600 公克不打發鮮奶油供選手取用。

（三）競賽內容與方式：

本次競賽主題選手自訂，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(包含打鮮奶油與調色)。
02. 參賽選手需在 30 分鐘內完成抹面與擠花等裝飾，完成成品。30 分鐘不包括前置與收拾作業。競賽之工作檯面為長 90cm×寬 85cm。
03. 包含蛋糕體整體高度不可超過 20 公分。
04. 現場競賽從打鮮奶油開始評分，至最後裝飾完成。
05. 抹麵與擠花等裝飾，皆以打發鮮奶油調色或原色完成。
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。

（六）獎項

鮮奶油擠花裝飾蛋糕組【高中職組】第一名選手，將獲得今年10月8日、9日在韓國舉辦的「2019 AFA WORLD CULINARY COMPETITION(2019 AFA韓國世界廚藝大賽)」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿、膳食、免報名費)。

十．法式烘焙甜點組 (高中職組及大專職業組)

【研習營訊息】

為使有興趣參加競賽的選手了解產品製作流程，大會於 3 月 17 日(日)舉辦選手研習營。有意願報名研習活動者，請至活動官網報名

(<http://www.hm.uch.edu.tw>)報名。



(一) 競賽人數與限制：

01. 每隊由 1 名選手組成。
02. 每場至多 12 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 24 隊；大專職業組 24 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

01. 選手自行準備

作品所需材料，1 個計時器、1 個溫度計、擠花嘴、請自行準備展台及展示容器。

02. 大會提供如下

單爐烤箱、發酵室、小型攪拌機 (容量 3 升-限巴黎-布雷斯使用)、冷藏和冷凍冰箱、電子秤、烤盤、涼架、不銹鋼碗(用於稱重和混合)、1 個擀麵杖、1 個大刀、1 個小刀、1 個麵粉刷、1 個刷子、1 個麵團切刀、60cm 尺、量杯、打蛋器、塑膠刮勺、塑膠刮刀、烘焙紙、保鮮膜、拋棄式手套、塑膠袋。

03. 指定材料

麵粉 T45 麵粉 紅色標籤 Bagatelle、分層奶油片(參考品牌：總統牌、依思尼、安佳、法國鐵塔) ※麵粉代購訊息，待報名開始後公告於官網。



圖 1 《麵粉圖片》



圖 2 《分層奶油片圖片》

(三) 競賽內容與方式：

01.製作 16 個《奶油可頌》，可頌成品如 圖 3，每個麵糰重 72 ± 2 公克。

02.製作 12 個《巴黎-布雷斯特》，須遵守巴黎-布雷斯特的傳統形狀-圓形

※ 《慕斯奶油餡》可根據參賽者的選擇進行調味。



圖 3 《可頌》



圖 4 《巴黎-布雷斯特》

(四)競賽說明：

01. 賽前準備

●可頌：參賽者將在前一天準備好發酵麵團，當天在比賽現場做裹油、摺疊、烘焙至完成作品

●巴黎-布雷斯特：慕斯奶油餡可以在前一天準備好。

02.參賽者將有 4 個小時製作比賽項目(包括展示及清潔)。

03.成品完成後請將成品送至展示區

(五)評分標準：根據以下專業技術標準和成品進行評審

可頌(純奶油)16 個				
揉麵	摺疊	裁切	烤前準備	烘烤
10%	10%	10%	10%	10%
成品外觀 (顏色、形狀、層次、味道)		遵守比賽規則要求	作業流程管理及衛生	
30%		10%	10%	

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

巴黎-布雷斯特新 12 個

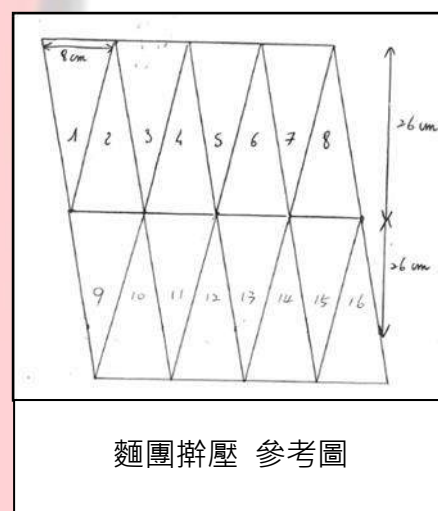
泡芙餅體	慕斯奶油餡	創意	烘烤 (規律及質地)	外觀及味道	作業流程管理及衛生
20%	20%	15%	15%	20%	10%

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

(六) 參考配方

【經典奶油可頌】 參考配方	
成份	量
麵粉	500 克
牛奶	250 克
鹽	10 克
酵母	25 克
糖	50 克
奶油	50 克
老麵麵糰	100 克
分層奶油	250 克
蛋黃	1 piece

【老麵麵糰】 參考配方	
原料	量
麵糰製作	
麵粉	115 克
水	85 克
酵母	2.5 克
鹽	2.5 克



(七) 獎項

獎牌與獎狀，將由法國布列塔尼大區菲尼斯泰爾省工藝商會會長及秘書長來台頒發。

HAOBANG

十一、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。

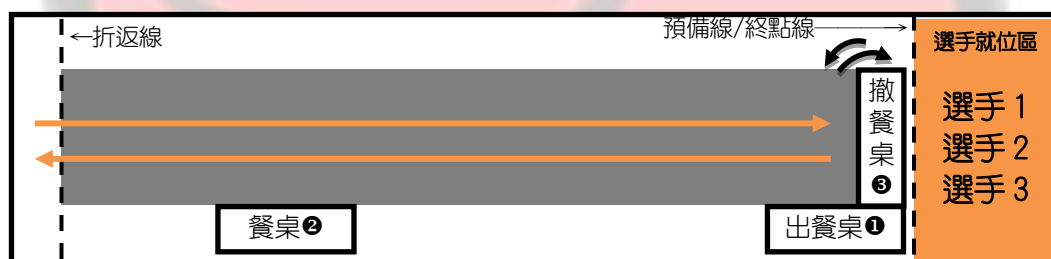
(三)競賽內容與說明：

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【選手檢錄區】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，等待指示；請選手 1 檢查器具有無問

題(1 分鐘)。

02.競賽過程：

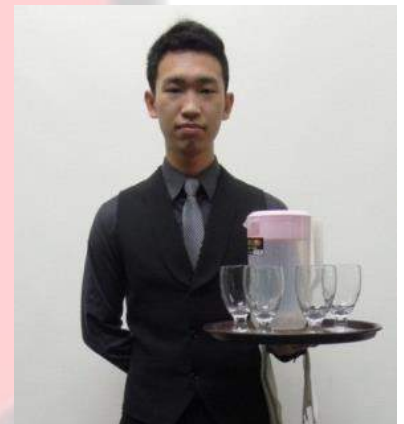
- (1)步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。
- (2)步驟二：大會司儀唱名各走道隊名。
- (3)步驟三：鳴槍，競賽開始。(計時開始)
- (4)步驟四：參賽選手自出餐桌拿取托盤，依【送餐內容】及【工作任務】準備托物並執行任務。(請參考任務說明)
- (5)步驟五：選手 1 完成所有動作後按下【叫人鈴】，選手 2 出發。選手 1 請退回預備線後之選手就位區。
- (6)步驟六：選手 2 及選手 3 重複步驟四至步驟五。
- (7)步驟七：選手 3 完成所有動作按下【叫人鈴】跨越【終點線】計時終了。

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，鳴槍前提前進行（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。

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

【托盤技能組】常見 Q&A

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。

Q4.請問想更換其中一位選手怎麼辦？

A4.若某位選手因不可抗拒之因素（如受傷、疾病、休退學等）無法參賽，請提出相關證明，寄至 haobangcup@gmail.com，大會將盡速召集相關委員開會審核。

Q5.請問我們這組組員有五專五年級學生 1 名，三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？

A5.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組。



HAOBANG

十二、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且不得有折痕，其規格依勞委會餐服檢定之備品規定為標準；大會不提供杯盤等器皿。

（五）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。

【單人競速花式餐巾摺疊組】常先 Q&A

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，大會無規定。

十三、團體餐檯佈置組（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【歡樂】，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且應符合業界餐檯布置之情境。
- 03.花式餐巾至少需有 10 種以上不同折疊款式。
- 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。

【團體餐檯佈置組】常見 Q&A

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.有，至少 10 款不同之折疊餐巾。

Q4.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A4.可以。

十四、客房佈置組（高中職組/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 3 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 21 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佈置器具及裝飾品；

大會提供每隊：01.標準雙人房一間，如圖所示。

02.旅館客房完整設備及傢俱。

報名審核作業完成後，即辦理抽籤決定各參賽者競賽房號，並公告結果於官網。

報名成功者可 EMAIL 或 LINE 預約參觀競賽場地。

預約參觀日期：4 月 22 日(一)至 4 月 26(五)10:00-16:00

(三) 競賽內容：

大會指定主題為【幸福】，請參賽選手以各款自備之佈置器具及裝飾品，搭配客房格調、色系、材質...等，營造舒適且兼具驚喜感的客房氣氛。

(四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 5 分鐘內完成客房布置。
- 02.須符合大會指定主題。
- 03.客房佈置用品及款式不拘，應符合一般旅館客房佈置之情境。
- 04.成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現，共三份提供評審評分時進行審閱。
- 05.佈置以不破壞原客房設施設備為原則，不得上膠、釘釘子。
06. 客房門及廁所不須布置。

比賽流程如下：

競賽前準備	比賽實際操作	評審評分	換場整理
1 分鐘	5 分鐘	3 分鐘	2 分鐘

(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	驚喜感	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、驚喜感、時間掌握。

房號	競賽客房實景	
1002 號房		
1003 號房		
		

HAOBANG

1005 號房



【客房佈置組】常見 Q&A

Q1.請問佈置物品的價格有限制嗎？

A1.沒有限制金額，切合主題且符合旅館的成本考量邏輯即可。

Q2.請問可以在牆面或傢俱上使用釘子以穩固佈置物品嗎？

A2.任何具破壞性的布置均不予施作，包括小圖釘、噴漆...等，須完整保留既有之客房設施設備。

Q3.請問有規定至少使用幾項佈置或裝飾物品嗎？

A3.沒有規定，切合主題即可。

Q4. 請問有利用客房電視播放音效或影片嗎？

A4. 可使用客房電視進行影像或音效播放 (請留意時間設定)。

HAOBANG

十五、咖啡拉花組(高中職組及大專組)

(一)競賽說明：

- 1.每組以 1 人為限，每科系最多報名 3 組。
- 2.參賽者於現場於三分鐘內製作 1 杯「創意拉花拿鐵」。在時間內可作兩杯，但只能取一杯置成品區評分(若時間到而未完成成品或完成成品未置於成品區，則該成品不予計分)
- 3.參賽選手需以直接注入(free pour)方式製作「創意拉花拿鐵」，拉花圖形不限，不可使用輔助器具，若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(free pour 以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
- 4.參賽者須自備咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、圓湯匙...)，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。
- 5.現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 2 組選手 2 台機器同時進行競賽，將由電腦抽籤決定位置。
- 6.主辦單位提供：義式咖啡機組兩台、磨豆機兩台、咖啡豆、鮮奶、填壓器兩個、填壓墊兩個、托盤等。(鮮奶廠牌，將於 4 月初公告於活動官網。)

(二)評分標準：

項目	評分百分比
專業態度、操作流程與清潔、殘奶	10%
顏色對比/乾淨	15%
圖形創意/難易	15%
圖形美感	15%
圖形置中/對稱	15%
奶泡細緻/容量/溫度	15%
圖形完整	15%
合 計	100%

(三)獎項

咖啡拉花組【高中職組】第一名選手，將獲得今年10月8日、9日在韓國舉辦的「2019 AFA WORLD CULINARY COMPETITION(2019 AFA韓國世界廚藝大賽)」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿・膳食，免報名費)。

【咖啡拉花組】常見 Q&A

Q1.請問大會提供的咖啡機廠牌及型號是？

A1.咖啡機廠牌型號：義大利【Rancilio】EPOCA E2 2GR Clever 雙孔半自動咖啡機。

Q2.請問濃縮咖啡萃取方式是否有規定？

A2.無。可萃取單份濃縮咖啡 single 或雙份濃縮咖啡 double 或短萃取濃縮咖啡 ristretto。

Q3.請問牛奶是否可先倒入鋼杯？

A3.不可。3 分鐘調製開始時才能倒入鋼杯。

十六、咖啡飲品立體雕花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽說明：

- 1.每組以 1 人為限，每校人數不限。
- 2.參賽者於現場於 **20 分鐘**內製作 1 杯「飲品立體雕花」，拿鐵上放奶泡至少呈現兩個以上(含兩個)立體動物或卡通圖案。(若時間到而未完成成品或完成成品未置於成品區，則該成品不予計分)
- 3.參賽選手須製作熱拿鐵一杯，可使用任何輔助器具、可自備奶泡機(電壓限 110V)、奶泡壺，可使用食用色素、糖漿、粉類、各種口味之醬料(不可含果粒)或果露來雕畫圖形或增加色澤美感，但切勿過度使用影響拿鐵咖啡整體風味。
4. 參賽者須自備一個咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、圓湯匙、咖啡匙、盛裝醬料之瓶罐...等)，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。
- 5.現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 8 組選手共用 2 台機器同時進行競賽。
- 6.選手可於競賽開始後 20 分鐘之任何時間內萃取咖啡或製作奶泡，競賽現場有提供溫熱紅茶供競賽選手使用。競賽前會提供 2 分鐘準備工作台之材料、醬料、杯器皿...等(不含作咖啡與奶泡)。選手若完成成品請將成品置於成品區即完成競賽，若競賽時間到，尚未將成品置於成品區，則不論成品是否完成皆無分數。
- 7.主辦單位提供：義式咖啡機組兩台、磨豆機兩台、咖啡豆、鮮奶、填壓器兩個、填壓墊兩個、托盤等、**電動奶泡壺一人一台，廠牌：Princess**。(鮮奶廠牌，將於 4 月初公告於活動官網。另電動奶泡壺若有慣用廠牌，亦可自行攜帶)

(二)評分標準:

項目	評分百分比
專業態度、操作流程與清潔	10%
圖案造型設計與創意度	20%
雕花細緻度與圖形難易	20%
整體美感	30%
奶泡細緻度	20%
合計	100%

【立體雕花組】常見 Q&A

Q1.請問大會提供的咖啡機廠牌及型號是？

A1.咖啡機廠牌型號：義大利【Rancilio】EPOCA E2 2GR Clever 雙孔半自動咖啡機。

Q2.請問成品完成後，善後時間幾分鐘？

A2.沒規定。**成品完成即可開始整理收拾**，成品需留在成品區展示與評分，非經允許請勿撤離。
僅須取托盤將自己的工作檯上所有的器皿及材料全部撤離，桌面擦拭乾淨，以利下一場次競賽順利進行，競賽教室隔壁有茶水間及廁所可供清洗器皿。

Q3.請問競賽準備時間，牛奶是否可先倒入鋼杯、奶泡機或奶泡壺內？

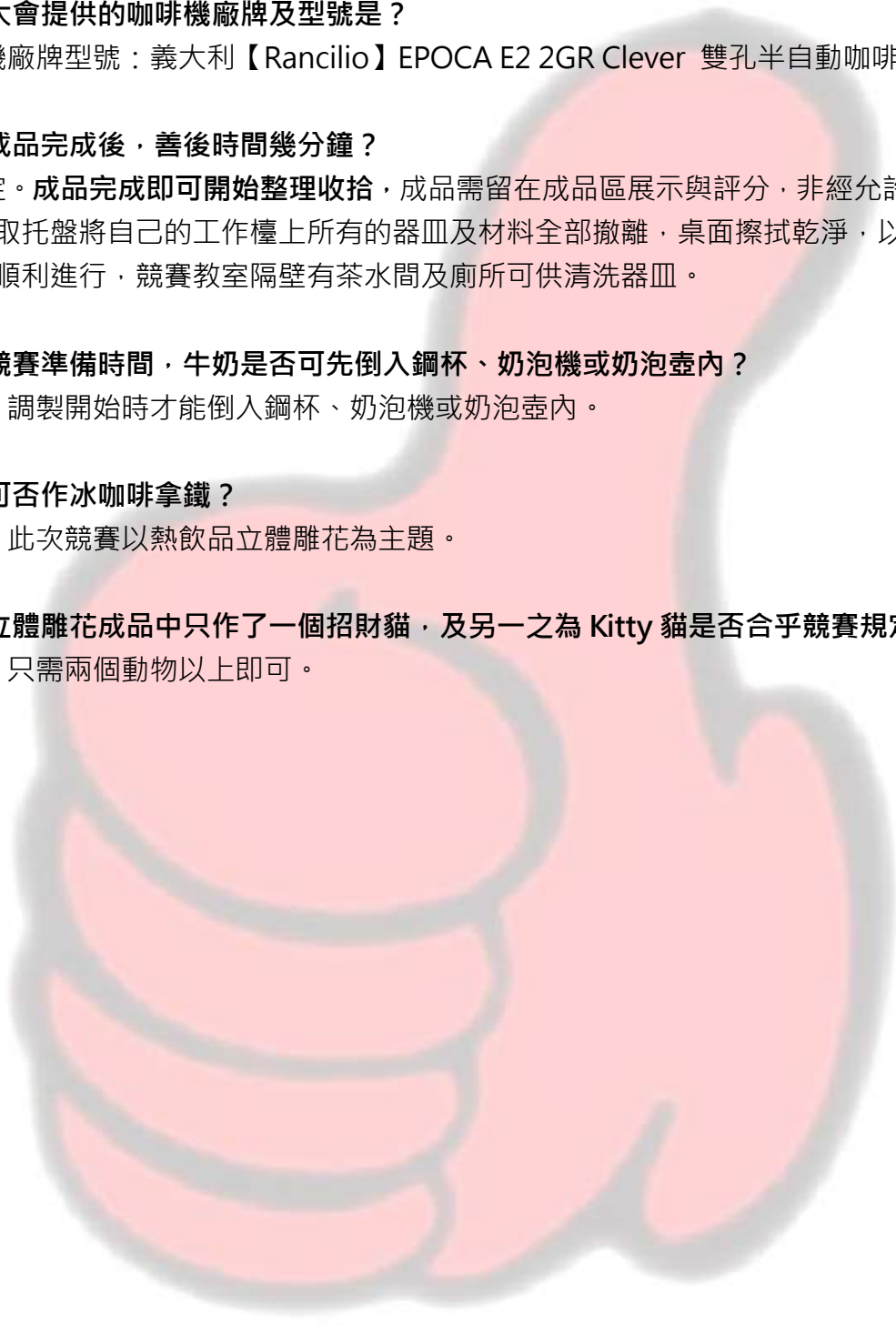
A3.不可。調製開始時才能倒入鋼杯、奶泡機或奶泡壺內。

Q4.請問可否作冰咖啡拿鐵？

A4.不可。此次競賽以熱飲品立體雕花為主題。

Q5.請問立體雕花成品中只作了一個招財貓，及另一之為 Kitty 貓是否合乎競賽規定？

A5.符合。只需兩個動物以上即可。



HAOBANG

十七、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 控溫不銹鋼水壺及咖啡玻璃壺一只。

(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 壺 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 壺 250 ml 至 300 ml 的咖啡。

(四) 競賽說明：

- 01.豆量與研磨：由參賽者自行決定；豆量與研磨號數不限。(現場提供平刀及鬼齒兩種磨豆機，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：Ethiopia Washed Yirgacheffe Aramo G1
衣索比亞 水洗耶珈雪菲 阿若默處理廠 G1

※大會將提供半磅指定豆供選手練習，將於報名審核通過後統一郵寄。

※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 壺 250ml 至 300ml 的咖啡。 ●完成時必須端出一壺咖啡，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。

※12:30 前公告複賽選手名單，複賽選手須於 12:50 至競賽會場檢錄。

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	●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。 ●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	●選手須於競賽時間內完成 1 壺 250 ml 至 300ml 的咖啡。 ●完成時必須端出一壺咖啡，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。

(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	80	●分 8 大評項，合計 80 分。 ●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&餘韻 7.乾淨度 8.整體表現
技術評項	20	●分 5 大評項，合計 20 分。 ●評項： 1.競賽區域準備工作(桌面的配置)&清潔度(比賽前/後) 2.比賽器具完善度&清潔度 3.選手沖煮動作的流暢度 4.比賽細節的掌握度 5.選手整體的評價與印象

1.熱咖啡每壺萃取不足 250 ml 至 300ml 之間，扣總分 1 分。

2.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

1.【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 1.0 鏡面不銹鋼溫控壺、Brewista 鏡面不銹

鋼手沖壺、Brewista 雙層玻璃濾杯。

- 2.【精品咖啡手沖組】高中職組第一名選手，將獲得今年 10 月 8 日、9 日在韓國舉辦的「2019 AFA WORLD CULINARY COMPETITION(2019 AFA 韓國世界廚藝大賽)」(Asia Food & Beverage Association 主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿・膳食・免報名費)。

【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】常見 Q&A

Q1.請問可以自備競賽用水嗎？

A1.可以的。

Q2.請問大會是否會提供咖啡杯？

A2.選手可攜帶自己慣用之咖啡杯及沖煮器具，但比賽會場提供咖啡玻璃壺供選手盛裝咖啡，完成後以咖啡壺送出，咖啡液將倒入會場準備的杯具並計量，然後由評審進行杯測評分。

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.依規定以桌上準備的咖啡玻璃壺送出咖啡即可，其他裝飾品項並不予計分。

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。

Q 10:電水壺溫度是否有顯示

A10：電水壺溫度有顯示

Q11：磨豆機是否為每位選手配置一台，磨豆機是否有經過清潔和校正？

A11：磨豆機兩台十人共用，磨豆機有清潔無校正。

Q12：是否有提供磅秤

A12：有提供磅秤

十八、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.每科系限報名 2 隊，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 60 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四份於選手檢錄時當場繳交(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：報名時請先填寫【作品內涵】。

競賽當日檢錄時繳交酒譜 A4 直式紙本一式四份。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格)。

- 02.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)，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.指定基酒三月底公告於活動官網，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。
- 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。(上、下台佈置桌面 1 分鐘可攜帶一位助手協助)。
- 07.音樂由主辦單位提供，並公告於活動官網。
- 08.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
- 09.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

(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。
- 08.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

【傳統標準調酒組】常見 Q&A

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。

Q5.傳統調酒組的量是杯具需要 90ml~180ml，還是酒量需要 90ml~180ml?

A5.是"酒量需要 90ml~180ml"

HAOBANG

十九、單人花式調酒組（高中職組&大專職業組）

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科系限報名 2 隊，每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場至多 3 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 30 隊；大專職業組 16 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，選手檢錄時當場繳交（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：報名時請先填寫【作品內涵】。
競賽當日檢錄時繳交酒譜 A4 直式紙本一式四份。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格)。
- 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.本次指定基酒三月底公告於活動官網，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。
- 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。(上、下台佈置桌面 1 分鐘，可攜帶一位助手協助)
- 06.音樂：由主辦單位提供，將公告於活動官網。
- 07.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)
- 08.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

(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。
- 08. 若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

【單人花式調酒組】常見 Q&A

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]

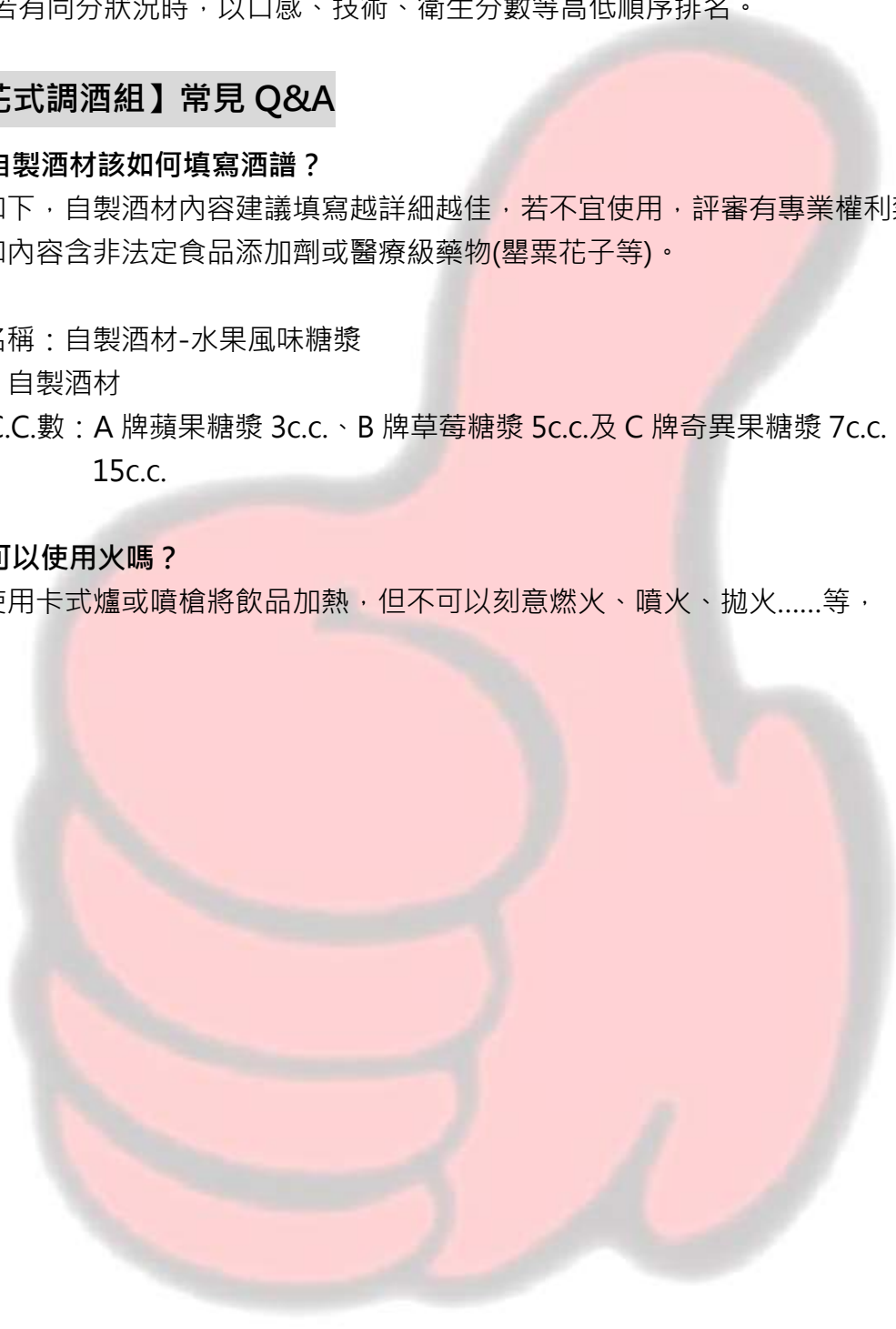
中文名稱：自製酒材-水果風味糖漿

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.請問可以使用火嗎？

A2.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

二十、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 5 款調酒+1 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	裝飾物	杯數
1	Pour	Tequila shot	1 oz Tequila	1 oz shot		Lemon Slice	1
2	Stir	Extra Dry Martini	2 oz Gin 1 Dash Dry Vermouth	3oz Martini Glass		1 Olive	1
3	Shake	Sex on the Beach	1 oz Vodka 3/4 oz Peach Liqueur 3 oz Cranberry Juice 1 oz Pineapple Juice	12 oz Collins Glass		1 Cherry long straw	1
4	Blend	Frozen Margarita	1 oz Tequila 1/2 oz Triple sec 1 oz Lime Juice 1/2 oz S&S	7 oz Margarita Glass		Lemon Slice Salty Rim Big straw	1
5	Shake	Long Island Ice Tea	1/3 oz Vodka 1/3 oz Gin 1/3 oz Rum 1/3 oz Tequila 1/3 oz Triple Sec 1/2 oz S&S Top with Coke	12 oz Collins Glass		Lemon wedge squeeze long straw	1

6	Build	Vodka Lime	1 1/2 oz Vodka 1 1/2 oz Lime juice	8 oz Rocks Glass		Lemon Slice Salty Rim	1
---	-------	------------	---------------------------------------	------------------------	---	--------------------------	---

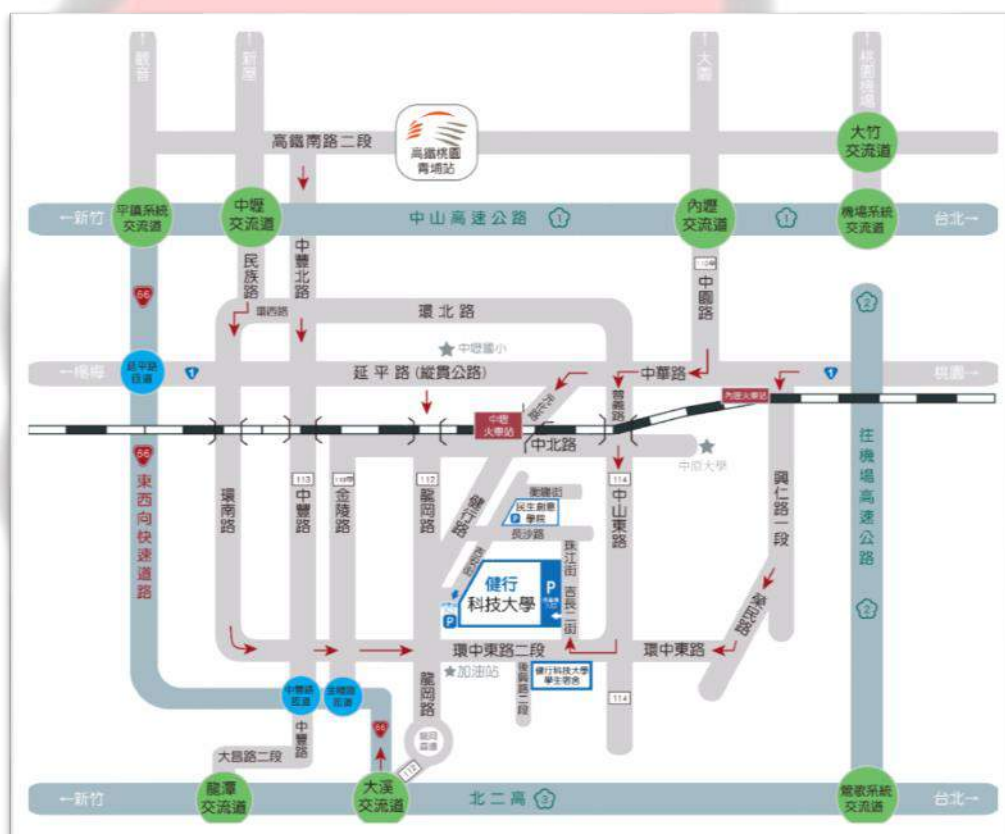
附錄

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。



二、搭火車到健行科技大學

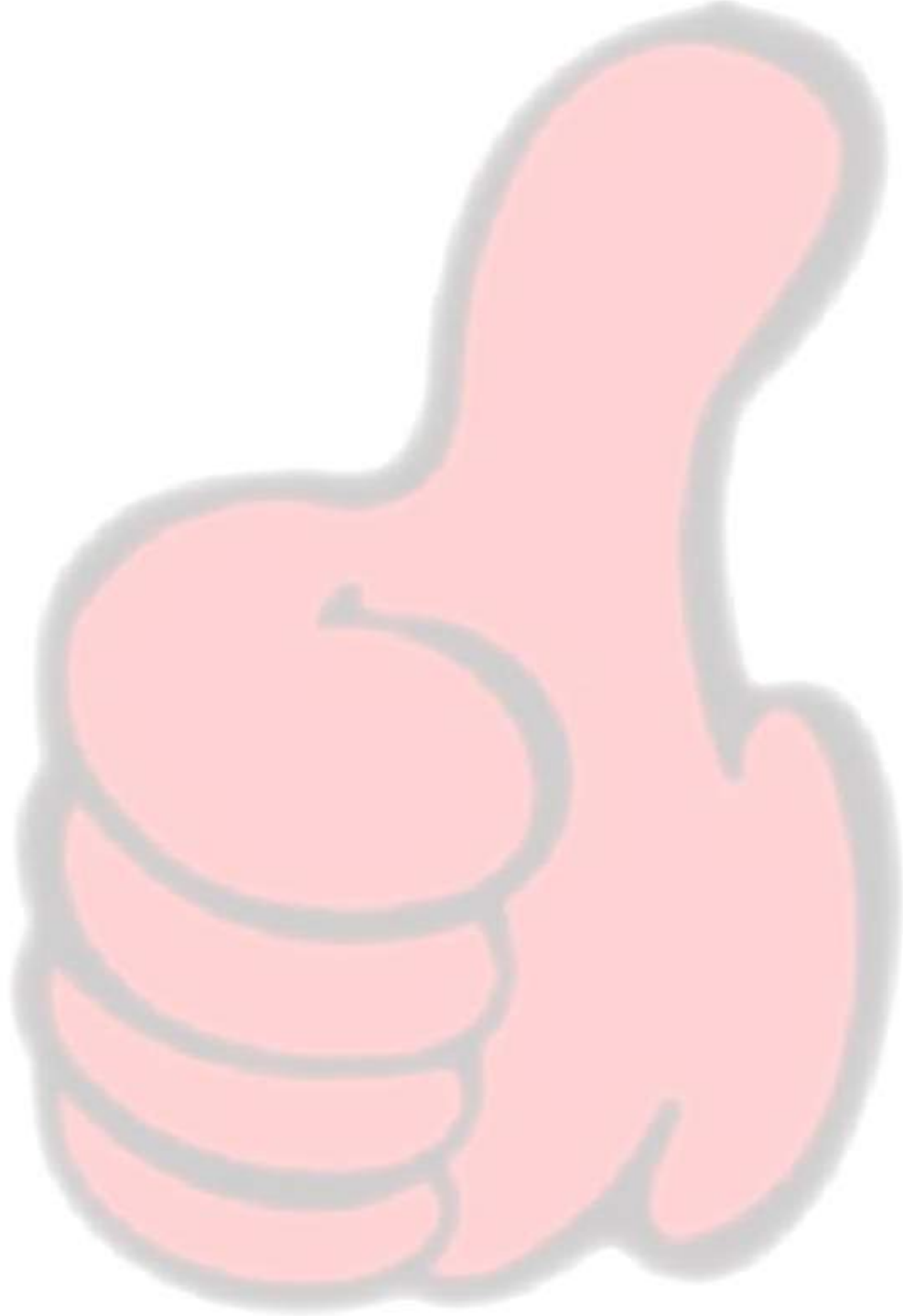
- 本校距離中壢火車站僅約 500 公尺。
- 除一般對號車外，尚有基隆與新竹間的通勤電車，班次十分密集，約 20 分鐘便有列車行經。
- 抵達中壢車站後，請由中壢後站出



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，看到聯邦銀行 (長沙路)左轉向前走至吉安街 7-11 路口，左側高樓即為會場。



HAOBANG

2019 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	☐ 高中職組 ☐ 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	

備註：

- (1) 本酒譜請以電腦繕打，**列印 A4 直式紙本酒譜一式四份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格)**，並請於競賽當日**檢錄**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)，指定基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。

2019 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	☐ 高中職組 ☐ 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 直式紙本酒譜一式四份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格)**，並請於競賽當日**檢錄**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)，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。