

2024 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽

壹、活動主旨

農業是民生的根本，但在農業的現場有許多市場上不合用，但品質沒有問題的「格外品」通常的命運就是被丟棄或做肥料。

龍華科技大學以大學社會責任與環境永續發展為核心攜手綠色餐飲指南，以台灣農產品與地酒為主題，舉辦「2024地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽」，鼓勵參賽者以台灣農產品、格外品，及其製作的相關產品，例如：果汁、果醬及酒等，進行飲品調製。

本競賽鼓勵參賽者的發揮想像力，在學校習得專業技巧的同時，輔以飲食素養，進行有意識的消費，選用地食食材、格外品等，降低食物里程與農廢，透過技術與創意，增加農產品的可用範圍與變化，讓農民辛苦耕耘的成果及來自山海溪流的美好物產，透過技術與創意，變身為高品質的餐飲服務內容！

◎宣導惜食惜福及綠色餐飲的飲食觀。

◎提昇餐飲業的專業形象與服務品質。

◎培養正確調飲與服務的衛生與習慣，建立專業素養與技能。

◎培養國際級選手，為國爭光，提升台灣地酒之國際能見度。

◎推廣理性飲酒，未滿十八歲禁止飲酒，喝酒不開車、開車不喝酒。

貳、辦理單位

一、主辦單位：中華民國永續飲食推廣協會、龍華科技大學觀光休閒系、恆器製酒

二、輔導單位：農業部農糧署東區分署

三、合作單位：台北市政府客家事務委員會、財團法人台北市客家文化基金會、社團法人台北市文化探索協會、水花園有機農學市集、綠色餐飲指南、綠媒體

四、贊助單位：High Tea 佈橙股份有限公司、陶朱行-白堊紀洋行

參、競賽資訊

一、競賽日期：2024年12月8日 星期日 上午08:00-18:30

二、報名期間：即日起至2024年11月25日(一)23:59止(主辦單位擁有更改內容之權限)。

三、競賽地點：臺北市客家文化主題公園 (臺北市中正區汀州路三段2號)。

四、參賽資格：大學(專)院校、高中職學生，含國際學生。

(一) 高中職組：高中職及五專一至三年級在學學生。

(二) 大專組：大專院校大學部或五專四年級以上，年滿18歲以上之在學學生。

(三) 報名需附113-1學期有註冊章之學生證正反面影本或在學證明，不限國籍

(非本國籍學生需檢附有效之居留證)。

(四) 使用語言為台灣官方語言。

五、競賽組別：

(一) 高中職創意調飲組(無酒精)

(二) 高中職「永續綠餐 X 客家餐桌」口布創意組

(三) 高中職托盤競賽組

(四) 大專院校創意調酒組，年滿18歲之在校生，不得為現任職於酒吧、餐酒館等夜間通路之吧檯調酒師正職(全職)工作者。

(五) 大專院校托盤競賽組

肆、活動流程(主辦會依報名人數，調整各組競賽時間，詳見11/25公告)

08:00-09:00 領隊與裁判會議

09:00-09:30 高中職選手報到

09:40-09:50 評審長說明高中職組競賽規程

10:00-12:00 高中職組競賽

11:30 大專組報到

12:00-12:50 競賽開幕式暨高中職組頒獎典禮

12:50-13:00 評審長說明大專組競賽規程

13:00-16:00 大專組競賽

16:00-17:00 大專組頒獎典禮

17:00-18:30 合影與選手交流

伍、各組競賽規範及評分標準

一、高中職創意調飲組(無酒精)

飲品調製以天然、健康、零化學添加為主，開發優質創意之大眾化飲品。建議選用國產友善、有機蔬果。

(一) 選手報到後，請自行掌握時間，前往展台區進行布置，成品結合展台，展現「綠色餐飲、生態永續」之創作理念，展台之長、寬、以30公分為限。

(二) 參賽使用之冰塊、冰桶由主辦單位準備，其他配料、器具、冰鏟、冰夾等一律請選手自備。舞台上如須用電，請於報名表上標註。

(三) 參賽選手服裝可以搭配調飲主題，以符合善良風俗、合乎禮儀為原則。穿著拖鞋、衣不蔽體者，大會得要求選手退出競賽。

- (四) 選手依編號順序攜帶自己的器具及裝飾物上場。比賽期間背景音樂隨機播放。
- (五) 每位選手準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後處理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘 (可由同伴協助)，合計10分鐘。競賽結束前一分鐘、10 秒分別提示比賽結束時間。
- (六) 共需調製四杯，一杯展示用，三杯小杯提供予評審 (至少60ml)，每杯皆需裝飾物。
- (七) 配方材料不可超過 6 種。不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香料之化工糖漿、奶精粉及明火 (僅限於焦化糖及水果的小火炬)。
- (八) 如有使用有機友善食材，水果、藥草和蔬菜來源要標示清楚，請附上包裝及收據或發票。『自製材料』之糖漿、發酵類製品等，須裝於無標籤透明玻璃瓶，並於報名表註明製作方式與食材來源 (不得為多種材料調製之半成品，例如紫蘇綠茶、洛神咖啡等)。
- (九) 線上報名時，請清楚標示各項內容之『成份』、『廠牌』、『容量』，配方內容請寫單杯份量，須以『ml』為單位，容量標準最少為5 ml (例如：柳橙汁25 ml)，低於5 ml則寫少許、dash等。若配方不符大會將不另行通知，直接扣總分10分。
- (十) 各選手比賽內容應為原始創作，切勿抄襲，一旦發現抄襲，主辦單位得要求選手退出競賽。評分項目及分配比例：
- (十一) 儀態及台風10%、安全與衛生20%、調製技巧20%、風味口感20%、創作理念 20%、時間掌控 10%

二、高中職「永續綠餐 X 客家餐桌」口布創意組

- (一) 主辦單位提供一張工作檯 (180cm×60cm×75cm)、1個 750 ml酒瓶。
- (二) 選手需自備口布、檯布、杯子等器具。
- (三) 創意餐桌布置以「永續綠餐 X 客家餐桌」為主題，共需完成 9 款造型，其中一款口布需與地瓜酒酒瓶結合。
- (四) 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
- (五) 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
- (六) 競賽流程：

準備時間 5 分鐘 (將需使用的布巾、器具、杯子放置桌上)

競賽時間 15 分鐘，共需完成 9 款口布與主題呈現

評審評分

(七) 評分項目及分配比例

評分項目	分數佔比	評分內容
專業	40%	1. 衛生安全 2. 服裝儀容 3. 摺疊技巧 4. 操作流程熟練性
創意	20%	1. 具創意巧思 2. 具獨特性
情境	40%	1. 符合主題 2. 情境營造 3. 整體美觀 4. 實用

三、高中職托盤競賽組

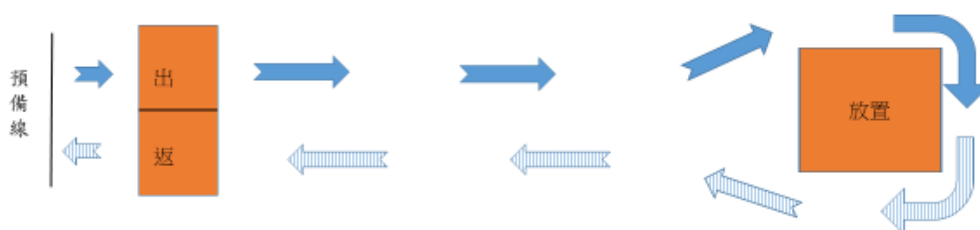
(一) 服裝、儀容要求依國家檢定標準。女生著深色裙裝或長褲、黑色跟鞋，男生著深色長褲、黑色皮鞋。

(二) 競賽所需之用具由主辦單位提供。

(三) 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、行進時需抬頭挺胸。

(四) 競賽流程 預備線待命 → 聽開始口令後將出餐區之托盤先上手 → 取四個水杯注水至八分滿 → 將四個水杯放上托盤 → 前進至餐桌區 → 將水杯置於應放置之位置 → 將桌上之餐盤收回 → 返回預備線位置站好 → 按鈴 完成 → 待同場次選手完成後，統一由工作人員指引離開。

(五) 競賽距離：來回共20公尺，路線示意圖（依主辦單位現場實際擺設為主）



(六) 評分項目及分配比例

服裝及儀態 10%、安全與衛生 30%、托盤姿勢及平穩度 40%、時間掌控 20%

四、大專院校創意調酒組

飲品調製以恆器製酒 40 度或 60 度「地瓜酒」為基酒，建議選用國產友善、有機蔬果，調製天然、健康、零化學添加，健康、美味與創意兼備之調飲。

- (一) 選手報到後，請自行掌握時間，前往展台區進行布置，成品結合展台，展現「綠色餐飲、生態永續」之創作理念，展台之長、寬、以30公分為限。
- (二) 參賽之指定基酒、冰塊、冰桶由主辦單位提供，其他配料、器具、酒嘴、冰鏟、冰夾等由選手自備。舞台上如須用電，請於報名表上標註。
- (三) 參賽選手服裝可以搭配調飲主題，以符合善良風俗、合乎禮儀為原則。穿著拖鞋、衣不蔽體者，大會得要求選手退出競賽。
- (四) 選手依編號順序攜帶自己的器具及裝飾物上場。比賽期間背景音樂隨機播放。
- (五) 每位選手準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後處理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘 (可由同伴協助)，合計10分鐘。競賽結束前一分鐘、10 秒分別提示比賽結束時間。
- (六) 共需調製四杯，一杯展示用，三杯小杯提供予評審 (至少60ml)，每杯皆需裝飾物。
- (七) 配方材料不可超過 6 種，比賽指定之基酒至少30ml。不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香料之化工糖漿、奶精粉及明火 (僅限於焦糖及水果的小火炬)。
- (八) 如有使用有機友善食材，水果、藥草和蔬菜來源要標示清楚，請附上包裝及收據或發票。『自製材料』之苦精、糖漿、發酵類製品等，須裝於無標籤透明玻璃瓶，並於報名表註明製作方式與食材來源 (不得為多種材料調製之半成品，例如紫蘇綠茶、洛神咖啡等)。
- (九) 線上報名時，請清楚標示各項內容之『成份』、『廠牌』、『容量』，配方內容請寫單杯份量，須以『ml』為單位，容量標準最少為5 ml (例如：柳橙汁25 ml)，低於5 ml則寫少許、dash等。若配方不符大會將不另行通知，直接扣總分10分。
- (十) 各選手比賽內容應為原始創作，切勿抄襲，一旦發現抄襲，主辦單位得要求選手退出競賽。

(十一) 評分項目及分配比例：

儀態及台風 10%、安全與衛生 20%、調製技巧 20%、風味口感 20%、創作理念 20%、時間掌控 10%

五、大專托盤競賽組

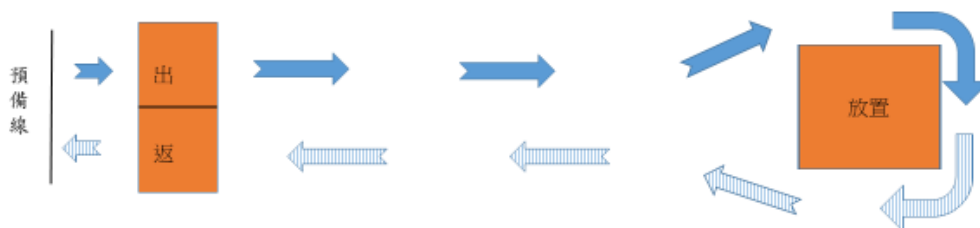
(一)服裝、儀容要求依國家檢定標準。女生著深色裙裝或長褲、黑色跟鞋，男生著深色長褲、黑色皮鞋。

(二)競賽所需之用具由主辦單位提供。

(三)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、行進時需抬頭挺胸。

(四)競賽流程 預備線待命 → 聽開始口令後將出餐區之托盤先上手 → 取兩個水杯注水至八分滿、兩個紅酒杯、兩個香檳杯於托盤上 → 將三種杯子置於應放置之位置 → 將桌上之餐盤收回 → 返回預備線位置站好 → 按鈴 完成 → 待同場次選手完成後，統一由工作人員指引離開。

(五)競賽距離：來回共20公尺，路線示意圖（依主辦單位現場實際擺設為主）



(六)評分項目及分配比例

服裝及儀態 10%、安全與衛生 30%、托盤姿勢及平穩度 40%、時間掌控 20%

陸、參賽選手注意事項：

一、專業與環境

(一)參賽地點為公共場所，場地同時有其他活動進行，請選手與參與人員共同遵守場地規範，展現公民素養，維護場地整潔。

(二)本活動提倡環保，請自備水杯、餐具，垃圾及廚餘請自行帶離，共同維護環境整潔。

(三)選手報名不限組數，報名多組者，請於線上報名時註明同時報名之組別。

(四)主辦單位有權拒絕參賽者不當或不雅之飲調名稱或配方，配方不符大會規定者亦不得的參賽，報名時務必檢查清楚再送出。

- (五)選手注意事項將置至龍華科技大學觀光休閒系官網，請於比賽前自行上網查詢。
- (六)請勿在比賽會場及園區內之洗手間、飲水機清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
- (七)選手之個人用品、貴重物品請自行保管，主辦單位不負保管責任。
- (八)參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位一切比賽規則並尊重評分結果。
- (九)如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或刪除規則之權利。

二、裝飾物製作說明 (非評分項目，但必須在15分鐘內完成)：

- (一)裝飾物準備時間為15分鐘，需完成4個裝飾物，裝飾物切割及善後。
- (二)裝飾物的準備切割工作都在準備區進行切割，不可以事先固定或組裝。
- (三)裝飾物意在美化飲料，增強飲料的視覺呈現，且必需是可食用或屬於可食用食物之部份 (例如：果皮、水果、蔬菜、根、草本植物、食用花卉)。
- (四)裝飾物不算在酒譜的六種材料。
- (五)裝飾物除叉子、夾子或木枝，必須是完全純天然食品，所有裝飾物的材料都要列在報名表配方上。
- (六)飲品中所使用的吸管都必需是可分解或可重複使用的，而不是一次性使用的塑料品。
- (七)任何有爭議性的飲品、裝飾物或技術等，皆須經過大會評審決議後裁定。

柒、獎勵方式

一、分數與獎項

金牌.....	90~100 分
銀牌.....	80~89 分
銅牌.....	70~79 分
優勝.....	60~69 分
60 分以下不敘獎	

二、獎勵內容

- (一) 高中職創意調飲組 (無酒精)

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銀牌：獎金NT\$ 1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(二) 高中職「永續綠餐 X 客家餐桌」口布創意組

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銀牌：獎金NT\$1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(三) 高中職托盤競賽組

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銀牌：獎金NT\$1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(四) 大專院校托盤競賽組

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銀牌：獎金NT\$ 1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(五) 大專院校創意調酒組

金牌：獎金NT\$ 3,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銀牌：獎金NT\$2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張
銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

柒、報名方式

本競賽鼓勵參賽者發揮「永續綠餐、惜食惜福」之精神，競賽免報名費。

一、請於報名表單提供相關證明：

(一)高中職組：

1. 具照片之官方證件(
2. 蓋有本學期註冊章之學生證 (或可以確認學生年級之學校證明)，並請選手於賽事報到時主動出示，以利查核。

(二)大專院校組：

1. 年滿18歲具照片之官方證件
2. 蓋有本學期註冊章之學生證 (或可以確認學生年級之學校證明)。

(三)國際學生除上述資料外，請檢附護照及有效居留證之影本。

二、報名方式，即日起至2024年11月25日(一)23:59前，請於下方各組線上報名後，將『報名表、參賽配方、同意書』Email至 denmadk2017@gmail.com，以收件單位日期時間為憑。

報名組別	報名連結
1. 高中職創意調飲組 (無酒精)	https://forms.gle/4fqLvXHn2fiAX35HA
2. 高中職「永續綠餐 X 客家餐桌」口布創意組	https://forms.gle/fF6MkJ2e3Co4fEXBA
3. 高中職托盤競賽組	https://forms.gle/s85Li5ZZM4HwHa2UA
4. 大專院校創意調酒組	https://forms.gle/TRUiNhXQbsNGaQ947
5. 大專院校托盤競賽組	https://forms.gle/vva6aRFR3BMPrBm69

三、2024年11月29日(五)於龍華科技大學觀光休閒系官網
<https://sl.lhu.edu.tw/index.php?Lang=zh-tw> 公告賽程。

四、購買指定基酒：請洽恆器製酒官方 LINE「@hcdistillery」，恆器製酒提供指導老師及選手練習優惠價，請於訊息中註明參加「2024 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽」，指導老師購買請附教師識別證，學生購買請檢附在學證明或學生證，以茲證明年滿 18 歲，並寫明寄送地址、收貨人姓名、手機號碼。

五、報名聯絡人：龍華科技大學 觀光休閒系 何鈺櫻老師，
聯絡電話：02 8209 3211 分機3953

2024 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽 報名表

姓 名（中）		姓 名（英）	
Line ID		性別	
電子信箱		手機	
通訊地址			
參加組別	☐ 高中職創意調飲組（無酒精） ☐ 高中職「永續綠餐X客家餐桌」 口布創意組 ☐ 高中職托盤競賽組	☐ 大專院校創意調酒組 ☐ 大專院校托盤競賽組	
學校名稱/科系：			
指導老師：			
請附學生證及有註冊章之影本：			
請附有照片之身分證件，外籍生檢附護照及有效居留證之影本：			
☐ 本人已熟練競賽規則規章，不因個人未詳讀規則提出異議。 填表日期： 年 月 日 選手簽名：			

表格不夠者請自行延伸

禁止酒駕  酒後找代駕 平安送到家

2024 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽
參賽配方

姓 名			
參 賽 組 別	☐ 高中職創意調飲組 (無酒精)	☐ 大專院校創意調酒組	
配方 (單杯量)		創作理念	
中文名稱：_____ 英文名稱：_____ 調製方法：_____ 裝飾物：_____ 杯具：_____			
材料表			
名稱	份量 (ml)	品牌 (無則免填)	來源
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
備註：			

2024 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽 選手同意書

本人_____參加2024地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽，
茲同意下列內容：

一、本人於報名前均已詳閱並清楚瞭解本活動所制訂之各項簡章內容、競賽公告、規則、評分標準、獎勵方式及本同意書之內容。本人如有任何違反上開規定之情事，主辦方有權取消本人參賽資格；如已獲獎，主辦方得取消本人之獲獎資格、追回獎牌或獎狀等相關獎勵。

二、本人保證本人所填報之報名表及參賽資料等相關資料，絕無抄襲或仿冒，如有任何侵害他人智慧財產權或其他權利之情事，概由本人自負一切法律責任。本人參加本活動之作品歸屬權及智慧財產權、肖像權仍屬本人所有；本人同意作品及肖像由主辦方運用作為展覽、攝影、刊登、數位化及出版品等宣傳推廣及非營利用途。

三、本人同意主辦方保有終止、修改及取消本活動之權利，本活動之相關資訊概以官方網站之最新公告為準，本人絕無異議。

四、本人保證全程參與主辦方所規劃之活動，詳閱參賽規則，如因個人因素造成之失誤，同意主辦方得逕行取消本人之參賽資格，本人絕無異議。

五、本人知悉並同意，若未於規定時間內完整提供主辦單位所要求之相關資料時，主辦方有權取消本人之參賽資格。

立同意書人 (未滿 18 歲者請由監護人填寫)：

身分證字號：

連絡電話：

聯絡地址：

立同意書人與參賽選手之關係：

中 華 民 國

年

月

日