

第三屆樽鼎盃全國餐飲大賽報名簡章

壹、緣起

喝咖啡已經成為一種文化，不同的國家地區，也已發展成為不同的咖啡文化風。近年來，喝咖啡成為一種全球盛行的風氣，從傳統講究喝咖啡為其生活與文化的歐洲(德國, 法國, 義大利……)，至 80 年代，美國西雅圖地區開始引領的精緻咖啡的風潮席捲了全美然後又到風迷了亞洲與全世界。第三屆樽鼎盃比賽內容包括中餐廚藝、西餐廚藝、中西式點心、飲料調製、餐飲服務、花式調酒組、第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽、侍酒師服務、咖啡拉花創意競賽組等餐飲相關訓練與技能，特別融入咖啡的元素，於今年盛大舉辦一場創意餐飲技能競賽，並促進與咖啡有關之發展。並透過這次活動，邀請全國大專院校、高中職學生參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，提升咖啡飲品服務品質，激發國內餐飲相關人才發揮創意，並讓餐飲界發掘食品材料烹調的無限創作空間及美味料理，讓風迷全球的咖啡不僅能喝，也能入菜。比賽中將邀請來自餐飲業及學界之公正人士擔任評審，歡迎對比賽有興趣及相關科系在校學生組隊參加。

比賽主旨：提升國內餐飲相關人才發揮創意並發掘食品材料烹調的無限創作空間。

貳、辦理單位

指導單位：中華民國國際調酒協會

主辦單位：TIFBA 中華民國國際餐飲協會

承辦單位：和春技術學院

贊助單位：



參、競賽日期：2017 年 12 月 26 日(二) 上午 8:00~下午 19:00

肆、競賽地點：和春技術學院(831 高雄市大寮區至學路 288 號)

伍、參加人員：全國各大專院校、高中職學生及有興趣之相關業界人士

陸、比賽項目：

- A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組
- B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組
- C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組
- D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組
- E. 第四屆CoCo都可無酒精創意調飲賽-職業大專組
- F. 第四屆CoCo都可無酒精創意調飲賽-高中職組
- G. 職業大專花式調酒組
- H. 高中職花式調酒組
- I. 外場托盤服務競賽組
- J. 侍酒師服務技巧競賽組
- K. 咖啡拉花創意競賽組

捌、 比賽總則

- 一、 本比賽的宗旨在於提供一個管道以提高餐飲水準與創意及分享烹調經驗，加強餐飲文化交流。
- 二、 參賽者遞交已填妥的參賽表格等同接受及同意遵守餐飲競賽的所有參賽規則。
- 三、 主辦單位有權拒絕任何不遵守規則，不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽。
- 四、 參賽者或其代表不得向餐飲競賽評審團或中心負責人進行遊說活動。
- 五、 參賽選手與報名相同，不得更換或冒名頂替，否則以棄權論。
- 六、 比賽選手於比賽前 1 小時報到，進行賽前準備及材料檢查。超過該場比賽開始時間未到者，視同棄權。
- 七、 現場報到時，請出示身份證件(或具照片之官方證件)，以利查核。
- 八、 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，且不另行通知。
- 九、 所有參賽者須於指定時間內獨立製作完成作品，未能完成作品之參賽者將不獲得分，由他人協助完成作品者將取消參賽資格。
- 十、 協會將提供適當的保安措施，然而若有任何展示品、器具或私人物品遺失或損害，協會概不負責賠償。
- 十一、主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議。
- 十二、參賽者如有違反餐飲競賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，不容異議；且當日比賽選手若有任何疑問該場評審委員有絕對裁決權。
- 十三、參賽者(或團體代表)必須參加比賽日說明會，以了解安全工具使用方式、參賽規定及比賽流程等。
- 十四、製作完之成品依照大會指示擺放(如:送展示桌及裁判桌或留置原位由工作人員處理)。
- 十五、參賽者繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。
- 十六、主辦單位有權保有比賽中所使用的烹飪方式及錄影、拍照權利。
- 十七、任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
- 十八、大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
- 二十、活動內容辦法，以『中華民國國際餐飲協會』官方 FACE BOOK 公告內容為準。
- 二十一、選手注意事項將放至本會 FACE BOOK 上，請於比賽前自行上網查詢，並請隨時注意最新動態。

中華民國國際餐飲協會

專員： 柯宜妍 小姐

電話： (07) 251-8977

地址： 高雄市新興區林森一路 163 號 5F-3

玖、 各組比賽規章：

【Super Team 超級團隊菁英賽規則】

A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組

B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組

C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組

D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組

(報名未滿 5 組則取消該組競賽)

一、 比賽隊伍：每組皆有限名額參賽，依線上報名先後順序為主，請各校踴躍參與並歡迎各校觀摩之。比賽採 5 人一組方式進行：廚藝組 2 人、點心組 1 人、餐飲桌邊服務 1 人、飲料調製 1 人，搭配進行競賽。

二、 比賽方式：

1. 各隊自由發揮創意，主題為「咖啡」。做出各式創意餐點及飲品。選手需將主題與設計概念做成文稿(約 100 字內)(中英文都要)，於繳交報名表時一併附上，製作報告表於比賽再交由評審查核，菜卡牌及菜單設計說明需於現場擺放，並列入評分要點項目。

2. 每組成品須於時間內完成，前菜一道、主菜一道、點心一道、餐前酒一道、餐後創意茶飲一道；前菜、主菜、點心每道必須製作三份，一份評審評分，一份為總評評審評分，一份為展示及餐桌服務用，每份份量一人份為主；餐前酒及餐後創意茶飲，分別必須製作 6 杯(2 杯口感評審評分，3 杯總評評分，另外 1 杯為餐服服務與展示用)。

三、 比賽時間：製作時間 60 分鐘，每組在 60 分鐘內必須同時完成廚藝組料理、點心、飲料調製；餐服則完成佈置與擺設即可，正式之餐飲服務與說菜介紹由評審示意後進行；各組善後清潔時間 15 分鐘。

四、 Super Team 超級團隊菁英賽有任何比賽問題請聯絡

負責人：陳雅婷老師

TEL:0913-380-903

五、各組比賽規則如下：

■中餐廚藝組、西餐廚藝組之共同規則

1. 主題為「咖啡」，並以咖啡入菜，做出各式創意餐點。
2. 食材選用請以天然食材為主，所有食材及擺盤裝飾物皆須是可食用性。
3. 中餐/西餐需製作料理包括「中/西餐前菜」、「中/西餐主菜」、「中式點心/西式點心」共三道料理，每道各三份，所有菜餚包含展示作品及口感試吃皆需擺盤呈現。
4. 中/西式套餐設計重點，需結合飲料調製之飲品與餐點口味上之契合性相互搭設計。
5. 選手競賽用之材料、器具、設備皆須自行準備，大會提供熱水、冰塊、工作檯、110v 電源插座至少一個。
6. 如有需要冰鎮之材料請自備收納箱並請告知工作人員協助處理，如需其他加熱設備需自備並由大會同意方可使用。如有其他特殊器具，也需經大會同意方可使用。

7. 選手可帶入比賽現場的半成品規則如下：

- *沙拉可先清洗，但不可分等分。
- *蔬菜/水果可先去皮、可分切，但不可煮好帶入。
- *中式油皮類、發麵類、西式塔(派)皮類，可先準備半成品麵團，但需現場整型製作完成。
- *魚類/海鮮/甲殼類可先清洗、去皮、去骨、可分等分，但不可煮好帶入。
- *羊肉/牛肉/雞肉/豬肉可分等分，不可醃製及煮好帶入。
- *慕斯類的製品需在比賽現場製作。
- *醬汁可事先收汁，但不可將完成調味的醬汁帶入。
- *絞肉的產品、高湯可帶入。
- *調味醬汁、沙拉醬汁需現場完成。
- *果醬、果泥、肉泥(Purée)可帶入，但需現場完成調味。
- *海棉蛋糕類可預先製作帶入，但不可分等分或塑型。

負責人：歐任權老師

TEL:0955-223-581

■飲料調製規則

1. 飲品設計重點，需結合廚藝料理、點心之餐點與飲品口味上之契合性為相互搭配設計。
2. 需做出一道融入咖啡元素之『餐前酒』與一道『餐後創意茶飲』，餐前酒與餐後創意茶飲皆需製作6杯，(2杯口感評審評分，3杯總評審評分，1杯為餐服服務與展示用)。
3. 咖啡液可於比賽前製作好，帶至比賽會場，現場不提供任何沖煮咖啡器具及設備。
4. 所有材料皆無廠牌規定，以創意設計為主，且必須符合食品安全與衛生規範。
5. 瓶子、原料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。
6. 配方材料請寫出中文全名、口味及廠牌，以利審核。
7. 不可使用食用色素。
8. 選手競賽用之材料、器具、設備皆須自行準備，大會提供熱水、冰塊、工作檯、110v 電源插座至少一個、卡式爐一組。

9. 如有需要冰鎮之材料請自備收納箱並請告知工作人員協助處理，如需加熱設備，會僅提供卡式爐一組，如需其他加熱設備需自備並由大會同意方可使用。如有其他特殊器具，也需經大會同意方可使用。
10. 配方內容請寫**單杯量**，液態性材料須以『cl』為單位，容量標準最少為0.5cl(例如：檸檬汁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)；固態性材料(如：水果、草藥，香料與蔬菜…等)必須以公克『g』為計量單位，使用量都需明確標示，清楚填寫。
11. 劍叉、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
12. 裝飾物(Garnish)必須是可食用的，**可於比賽前製作好帶至比賽會場**。必須使用可食用的水果、草本植物、葉子、食用花或蔬菜，香料也包含樹皮、果殼、果皮、小枝。
13. **現沖泡茶湯時，選手須自行測試水溫。**

◇ 飲料調製 - 餐前酒規範

1. 餐前酒配方必須含有咖啡元素，且甜性材料不得超過2cl(甜性材料如：甜的果汁、甜味強化酒精葡萄酒、甜苦艾酒、香甜酒、奶製品、果露糖漿…等)。
2. 不得使用優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
3. 不得使用氣泡類無酒精飲料。
4. 酒精含量不得少於4cl或超過7cl。

◇ 飲料調製 - 餐後創意茶飲規範

1. 餐後創意茶飲，冰、熱不拘，杯器皿不限。
2. 選手需自行確認所有器具之狀態及所有原物料是否齊全。

■ 外場桌邊服務

1. 以現場服務技巧、說菜技巧與出餐順序及流暢程度為評分要點。
2. 大會提供 IBM 長桌*1、方桌*1 與靠背椅*2，其餘所需之布巾、器具、備品、餐桌擺設…等皆須自行準備。
3. 正式之餐飲服務與說菜介紹由評審示意後方可開始，須按照餐廳之服務流程進行，2位評審即為客人，服務由帶位開始到送客結束做完整之服務與說菜介紹。
4. 餐服比賽結束後，大會將提供展示桌提供擺設，請參賽者需將該組之作品放置於展示桌提供展示，盡可能做整體立體造型擺設。

六、呈現方式：

1. 請參賽者自行設計製作菜卡牌(菜名+簡介)(中英文都要)及菜單設計，廚藝組、點心組、飲料調製組，每組每道成品皆須放置菜卡牌(展示區、各組評審區、總評審區)，放置於作品旁以供評審參閱；菜單設計須製作兩份供評審參閱。
2. 菜卡牌可採用現成的壓克力牌或是自行設計製作，範圍尺寸約 15*20 公分左右。

七、評分標準：

■中餐廚藝組、西餐廚藝組、中西式點心

正確的烹調技術及準備(20%)、衛生(15%)呈列/創新(10%)、菜餚準時出菜(5%)料理口感與口味(50%)等5項評分。

如遇選手總分數相同者，以料理口感與口味→正確的烹調技術及準備→衛生→呈列/創新等→菜餚準時出菜，高低順序排名。

■飲料調製

口感(40%)、專業性(15%)、創意性(25%)、衛生(20%)等4項評比。

如遇選手總分數相同者，以口感→專業性→創意性→衛生等高低順序排名。

■外場桌邊服務

服務技巧(25%)、餐桌的設計與美觀(25%)、餐具定位之正確性(20%)、整體比賽流暢度(30%)

如遇選手總分數相同者，以服務技巧→餐桌的設計與美觀→餐具定位之正確性→整體比賽流暢度等高低順序排名。

八、比賽限制：

- (1) 食材、器皿等相關材料及展示佈置由選手自行準備。
- (2) 選手可以自行攜帶慣用工具(現場提供 110v 電源，延長線自備)，不得攜帶爆裂物等危險物品進場，違者直接沒收，比賽完全不得異議。
- (3) 所有選手必須自行穿著標準正式服裝廚師服(上衣+長褲)、調飲服裝、餐服標準服裝(不可有贊助廠商 LOGO)、工作鞋、廚藝組及點心組需穿戴圍裙、帽子、領巾進入廚房操作，違者扣總分 5 分。
- (4) 善後作業時間 15 分鐘，必須徹底打掃工作台及周圍環境，並請在場工作人員確認無誤後方可離場，違者扣總分 5 分。
- (5) 選手在比賽進行中不得協助其他參賽者製作成品或與其他隊伍參賽者進行交談、交換食材等不公平行為，亦不可刻意干擾其他組別參賽者比賽流程，違者視情況扣分，最高可直接沒收比賽權。

Super Team 超級團隊菁英賽外場桌邊服務規則與順序

時間	步驟	餐飲桌邊服務	廚藝組	點心組	飲料調飲
5分鐘	1.	前置作業			
60分鐘	2.	餐桌 setting	餐點與點心製作	餐前開胃酒 餐後創意茶飲調製	
不計時	3.	準備出餐至 總評審室 與 餐服比賽之備餐區			
餐服不計時	4.	正式餐飲服務 與解說 (評審示意後 方可進行)	善後作業 (15分鐘)		
15分鐘	5.	善後作業			

注意事項：

1. 表格為基本的團隊工作內容與出餐順序。
2. 出餐的搭配由 Super Team 呈現出專業的餐飲服務流程，達到最佳的用餐體驗

【E. F. G. H 組 調飲組/調酒組選手共同規則說明】

E. 第四屆CoCo都可無酒精創意調飲賽-職業大專組

F. 第四屆CoCo都可無酒精創意調飲賽-高中職組

G. 職業大專花式調酒組

H. 高中職花式調酒組

選手共同規則

1. 參賽者要使用量酒的器具，Flair 需使用酒嘴調製，不必使用量酒杯。
2. 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。
3. 參賽者上台準備完成後，要等評審或TIFBA 委員會通知才可開始調製。參賽者要從調製好的玻璃杯或調酒杯杯中從左到右依序倒出。
4. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由TIFBA 協會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
5. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和飲品名稱(請勿取不當不雅名稱)，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。
6. 調製成品 3 杯供口感評審評分(杯子不限；E 和 F 組杯子由 CoCo 都可提供)。
7. 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。
8. 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，大會會準備洗滌區及切割區。
9. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，並於線上報名時註明組別，若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理。
10. 得獎者若同分數時，花式組以技能總分較高者為優勝，調飲組以口感總分較高者為優勝。
11. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
12. 選手於台上一律禁止赤腳，以免造成受傷。
13. 比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板…等。
14. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議，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。請隨時注意最新動態。
17. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；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。

※ 請勿在和春技術學院的洗手間切割果雕及丟棄果皮，會場備有垃圾桶，敬請遵守，大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。

材料共同規則

1. 配方材料請寫中文全名及廠牌，以利審核。
2. 調酒組器具杯子皆由選手自行準備，E和F組杯子由CoCo都可提供。
3. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成份。
4. 嚴禁使用優酪乳等乳酸菌飲料調配、人工染色劑、加熱材料及明火(只限於焦化糖及炙燒水果的小火炬)；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
5. 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) 任何使用的水果、草藥和蔬菜使用量都要寫很清楚，並明確的標示使用量。
6. **Decoration and Garnish 裝飾品(E和F組無需裝飾品)**
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。
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(屬使用材料的一種)。
7. 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。
8. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
9. 杯子上的裝飾物(Decoration)掉落，評審將會扣分。
10. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
11. 切割時間每次10分鐘(切3個)，依比賽順序於『切割區』切割。
12. 不可以使用食用色素。
13. 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。
14. 任何有爭議性的裝飾品都要經過TIFBA委員會同意。

【G.H組職業大專/高中職花式調酒選手共同規則說明】

1. **指定產品：DK深可可香甜酒**
2. 配方一定要包含至少1.5 CL的指定產品，不可超過4種酒精材料。
3. 配方只限於6種，包括少許、適量、滴及裝飾品(Garnish)和固體材料(例如：水果、香料)
4. 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。
5. **調製時間5分鐘，調製3大杯，指定音樂為：第21屆金爵獎花式指定曲**
6. 比賽可融入魔術技巧、特技雜耍，但不得使用火為工具。
7. 要有娛樂性及安全性，並不得於比賽中有脫衣之動作(即不得裸露)。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯、噴防滑噴霧及貼膠帶。禁止於鋼杯杯口纏繞膠帶。
8. 灌瓶過後的雪克杯禁止倒入材料，避免衛生扣分。
9. 花式選手如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶，每1瓶中至少需3cl材料(若配方為3cl以下，如2cl，則還是須裝至3cl)。

10. 酒瓶如破損，舞台清理後酒嘴不主動歸還。
11. 花式選手可在”草坪”上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
12. 花式不到 4 分 50 秒，否則將予以扣分。



※職業大專/高中職調酒組指定酒

DeKuyper 深可可香甜酒

未成年禁止飲酒

【E. F 組 職業大專/高中職第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽選手共同規則說明】

1. 以可實際製作販售的方向，設計提供以 500ml(含約五分冰塊，冰沙除外)容量調製出獨特飲品配方，**成品內不可含有任何酒精成份。**
2. **調製成品 3 杯供口感評審評分(杯子由「CoCo 都可」提供 500ml 透明塑膠杯*3)。**
3. 調製類型：Bartender Choice, 可使用自製產品，需於線上報名時寫出自製方式。
4. 比賽時間 **5 分鐘**，音樂指定曲由大會提供。
5. 服儀：參賽者須服裝整齊。
6. 若經與「CoCo 都可」協議上市販售，「CoCo 都可」將另行與配方創作人簽訂協議，以一飲品新台幣一萬元整(含稅)，作為取得配方之對價及鼓勵選手創意。
7. **需填寫製作報告書(附件 2)，請於報名時連同報名費及報名總表一同寄至本會**
8. 評分辦法

成品整體形象 35% (獨創力 25 %、視覺設計 10%)
口 感 40 %
主題呈現 10 %
商業執行性 10 %
時效掌握占 5% (每超過 10 秒扣 1 分)



※左圖為 CoCo 都可飲料杯示意圖

負責人：中華民國國際調酒協會 柯宜妍

TEL: 07-2518976

E-Mail: wuchoumei@yahoo.com.tw

I. 外場托盤服務競賽規則

- ▶ 報到作業：現場報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件)，以利查核。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，且不另行通知。
- ▶ 服裝儀容規定：請穿著正式服裝(男生穿著長褲及平底皮鞋、女生穿著裙子及高跟鞋，高跟鞋後跟高低不限)，並配掛服務巾(自行攜帶服務巾)，違反規定者拒絕參賽。

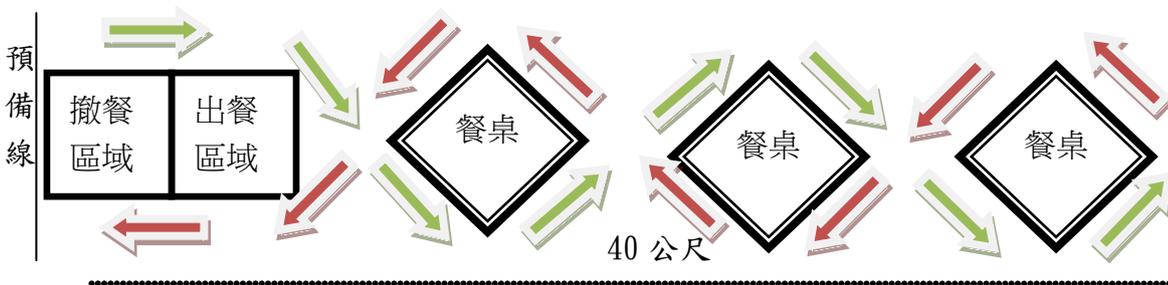
▶ 比賽內容說明：

1. 服勤技巧採取一般餐飲托盤腰托服務方式。



2. 姿勢說明：掌心及手指托持托盤行進，不可有雙手端盤情形行。(不限制左手或右手持托，以參賽者使用習慣為原則)。
3. 距離：來回共 40 公尺。
4. 托盤比賽物品：(以下物品以主辦單位現場提供為主)
 - a. 圓托盤 1 個 (直徑 36±1 cm，止滑)
 - b. 水杯 2 個(約 10 - 12 oz.，已先裝滿水)
 - c. 咖啡杯 2 組(需在預備線倒咖啡)
 - d. 可愛壺(倒完剩下的咖啡可愛壺)
 - e. 杯墊 2 個。

▶ 比賽場地示意圖：



▶ 競賽流程：

1. 選手於預備區待命。
2. 先將服務巾定位於下手臂。
3. 計時開始口令後選手 A 將可愛壺內的咖啡倒入 2 組咖啡杯組內後，將工作服務檯桌面(出餐區)上之托盤先上手，然後將分別裝有飲品的 2 個水杯、2 組咖啡杯組、杯墊 2 個及可愛壺 1 個，同時放於托盤中後，依規定路線前進。
4. 依規定路線返回，先將指定物品放回至工作服務檯(撤餐區)後，再將托盤置放於工作服務檯上指定位置。
5. A 選手將托盤上所有物品(含托盤)放回工作服務檯(撤餐區)並擺放整齊後，須按下叫人鈴，再由 B 選手接力。
6. 選手 B 接力(重複選手 A 程序)走同一路線，最後返回工作服務檯。
7. B 選手最後需將托盤上所有物品放回工作服務檯(撤餐區)並擺放整齊，按下叫人鈴，後才停止計時。

評分項目及配分比例：

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

有任何比賽問題請聯絡

負責人：鄭傑夫

TEL:0982681224

Mail: tm0052@mail.tut.edu.tw

J. 侍酒師服務技巧競賽規則

- **報到作業：**現場報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件)，以利查核。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，且不另行通知。
- **服裝儀容規定：**請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽，並配掛服務巾(自行攜帶服務巾)。裙子長短不拘(以不暴露為原則)，高跟鞋後跟高低不限，違反規定者拒絕參賽。
- **比賽內容說明：**
 1. 競賽開始前，選手聽取服務人員叫號、安排並於服務台後方等候。
 2. 本比賽有兩道關卡，第一服務台關卡為手盲測酒溫，第二服務台為侍酒競賽。
 3. 第一關卡時間為二分鐘，一分鐘盲測，一分鐘寫下答案。
 4. 三個編號的酒款分別放置 Riesling(8-10C)、Merlot(14-16C)、Cabernet Sauvignon(17-19C)，兩紅一白三種酒款，三種酒類酒溫不同，選手盲測時間一分鐘。
 5. 時間到後一分鐘的時間內請在白板區依序酒款編號寫下溫度(寫下數字即可)。
 6. 結束後由工作人員統一引導至第二關侍酒競賽。
 7. 第二關卡時間一共為二分鐘，分別進行手服勤倒酒競賽、依序使用手服勤白酒競賽(三杯)以及使用酒籃服勤紅酒(三杯)。
 8. 結束後由工作人員統一引導選手離會場。
- **評分項目及配分比例：**
 1. 服裝、儀態專業度 10%
 2. 盲測酒款與酒溫 30%
 3. 侍酒競賽 60%

有任何比賽問題請聯絡

負責人：鄭傑夫

TEL:0982681224

Mail: tm0052@mail.tut.edu.tw

K. 咖啡拉花創意競賽規則

- **比賽規則暨競賽說明：**

1. 參賽 1 人為一組。
2. 參賽者於現場於 6 分鐘內製作 2 杯咖啡，只有一次機會，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)
3. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心...等，不可使用輔助器具)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具)。
4. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
5. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙...)

- **主辦單位提供：**義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、咖啡豆、吧台設備、等。

- **評分標準：**

- (1) 6 分鐘內完成兩杯拉花拿鐵。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，以 0 分計算)
- (2) 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)、
- (3) 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)
- (4) 「指定拉花」1 杯佔總分百分之三十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之七十。

有任何比賽問題請聯絡

負責人：中華民國國際餐飲協會 柯宜妍

TEL: 07-2518977

拾. 報名辦法

報名截止日期- 2017 年 12 月 17 日

- 報名費用
1. Super Team (A/B/C/D 組)- 1000 元整。
 2. 咖啡拉花創意競賽組-500 元整。
 3. 調飲組/調酒組、外場托盤服務競賽、侍酒師服務技巧競賽組-每組 400 元整。

報名辦法- ※2017 年 12 月 17 日前請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費用』一併寄至 800 高雄市新興區林森一路 163 號 5 樓之 3(中華民國國際餐飲協會 樽鼎盃收) 即為報名成功。(以郵戳為憑)

※Super Team 超級團隊菁英賽組(A/B/C/D 組)(附件一)須線上報名後，填妥書面報名資料，將『報名總表、報名費用、書面報名資料』一併寄至本會

※第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲組(E/F)(附件二)須線上報名後，填妥書面報名資料，將『報名總表、報名費用』一併寄至本會

報名網址：

組別	報名網址
A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組	https://goo.gl/forms/BPkUGnrRZXW92xOf1
B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組	https://goo.gl/forms/qKZFZDC5TZgxs7dg2
C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組	https://goo.gl/forms/Fg8wJfuBCpiUjgMG3
D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組	https://goo.gl/forms/OpPR0oPO5PO0rwu22
E. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-職業大專組	https://goo.gl/forms/Vi2jiwb1Nj1tbCcz1
F. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-高中職組	https://goo.gl/forms/wzCkp4gWFMTyghyd2
G 職業大專花式調酒組	https://goo.gl/forms/TwD40VKwHGZtYQFg1
H. 高中職花式調酒組	https://goo.gl/forms/atptrvXxtDsN4o8k1
I. 外場托盤服務競賽組	https://goo.gl/forms/tWYbNIFjYtBVgV4t1
J. 侍酒師服務技巧競賽組	https://goo.gl/forms/Lrauqj447t1IImmh1
K. 咖啡拉花創意競賽組	https://goo.gl/forms/dhMPsbPWHNsQKZFo2

※106 年 12 月 21 日(星期四)於中華民國國際餐飲協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及選手報到時間

※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 50 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

※若需代購餐盒，於活動日前將有負責人員與帶隊老師聯繫，請務必於線上報名時確實填寫聯絡方式。

※報名情形或有任何更正事項可於 中華民國國際餐飲協會 粉絲專頁查詢

捌. 獎勵辦法

- A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組
- B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組
- C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組
- D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組

*各項分組項目取前三名頒發獎狀一紙(共 5 項)

***超級團隊獎取三名(未滿 3 組只取冠軍)**

冠軍頒發獎金 NT 3,000 元、獎盃一座與每人金牌各一面(共 5 面), 獎狀一紙(共 5 紙)。

亞軍頒發每人銀牌一面(共 5 面)、獎狀 5 紙

季軍頒發每人銅牌一面(共 5 面)、獎狀 5 紙

- E. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-職業大專組

第一名：獎金 20000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第二名：獎金 10000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第三名：獎金 6000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

- F. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-高中職組

第一名：獎金 20000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第二名：獎金 10000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第三名：獎金 6000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

- G. 職業大專花式調酒組

- H. 高中職花式調酒組

第一名：獎金 2000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第二名：獎金 1000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第三名：獎金 500 元、獎牌乙個、獎狀乙只

- I. 外場托盤服務競賽組

第一名：獎金 NT2,000 元、每人獎牌各一面(共 2 面)、獎狀一紙(共 2 紙)。

第二名：獎金 NT1,000 元、每人獎牌各一面(共 2 面)、每人獎狀一紙(共 2 紙)。

第三名：獎金 NT500 元、每人獎牌各一面(共 2 面)、每人獎狀一紙(共 2 紙)。

- J. 侍酒師服務技巧競賽組(未滿 5 組則取消該組競賽)

第一名：獎金 2000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第二名：獎金 1000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第三名：獎金 500 元、獎牌乙個、獎狀乙只

- K. 咖啡拉花創意競賽組

第一名：獎金 2000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第二名：獎金 1000 元、獎牌乙個、獎狀乙只

第三名：獎金 500 元、獎牌乙個、獎狀乙只

報名總表

* 本頁於報名時一併繳交 *

學校名稱：	學校科系：	
聯絡人：	聯絡電話：	
參賽組別	參賽總組數	
A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組	組	
B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組	組	
C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組	組	
D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組	組	
E. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-職業大專組	組	
F. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-高中職組	組	
G 職業大專花式調酒組	組	
H. 高中職花式調酒組	組	
I. 外場托盤服務競賽組	組	
J. 侍酒師服務技巧競賽組	組	
K. 咖啡拉花創意競賽組	組	
	總組數	組

第三屆樽鼎盃全國餐飲大賽

Super Team 超級團隊菁英賽報名表

編號：

(主辦單位填)

學校名稱	比賽主題(隊名)		
參賽組別	<input type="checkbox"/> A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組 <input type="checkbox"/> B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組 <input type="checkbox"/> C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組 <input type="checkbox"/> D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組		
聯絡地址	<input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/>		
電子信箱			
聯絡人			
聯絡電話		手機	
主題與設計 概念-中文	(可自行延伸至次頁)		
主題與設計 概念-英文	(可自行延伸至次頁)		

附件1.2.1 * 本頁於報名時一併繳交 *

A/C 組別：Super Team 中餐廚藝組

選手資料		
參賽組別	<input type="checkbox"/> A. Super Team 超級團隊菁英賽 <u>大專院校</u> -中餐組 <input type="checkbox"/> C. Super Team 超級團隊菁英賽 <u>高中職</u> -中餐組	
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
設計概念 (中文)		
設計概念 (英文)		

附件1.2 .2 * 本頁於開始比賽時交由評審查核 *

A/C組別：Super Team中餐廚藝組-製作報告

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
	(可自行延伸至次頁)	

附件1.3.1 * 本頁於報名時一併繳交 *

B/D 組別：Super Team 西餐廚藝組

選手資料		
參賽組別	<input type="checkbox"/> B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組 <input type="checkbox"/> D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組	
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
設計概念 (中文)		
設計概念 (英文)		

附件1.3.2 * 本頁於開始比賽時交由評審查核 *

B/D 組別：Super Team 西餐廚藝組-製作報告

選手資料		
參賽者照片	姓名： 	學校名稱：
	電話： 	行動電話：
	E-mail： 	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
(可自行延伸至次頁)		

附件1.4.1 * 本頁於報名時一併繳交 *

A/B/C/D 組別：Super Team 中/西式點心組

選手資料		
參賽組別	<input type="checkbox"/> A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組 <input type="checkbox"/> B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組 <input type="checkbox"/> C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組 <input type="checkbox"/> D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組	
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
設計概念 (中文)		
設計概念 (英文)		

附件1.4.2 * 本頁於開始比賽時交由評審查核 *

A/B/C/D 組別：Super Team 中/西式點心組-製作報告

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
	(可自行延伸至次頁)	

附件1.5.1 * 本頁於報名時一併繳交 *

A/B/C/D 組別：Super Team 飲料調製組

選手資料		
參賽組別	<input type="checkbox"/> A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組 <input type="checkbox"/> B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組 <input type="checkbox"/> C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組 <input type="checkbox"/> D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組	
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
設計概念 (中文)		
設計概念 (英文)		

附件1.5.2 * 本頁於開始比賽時交由評審查核*

A/B/C/D 組別：Super Team 飲料調製組-製作報告

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱	餐前酒	餐後創意茶飲
材 料		
製作大綱		

附件1.6 * 本頁於報名時一併繳交 *

A/B/C/D 組別：Super Team 外場桌邊服務組

選手資料	
參賽組別	<input type="checkbox"/> A. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-中餐組 <input type="checkbox"/> B. Super Team 超級團隊菁英賽大專院校-西餐組 <input type="checkbox"/> C. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-中餐組 <input type="checkbox"/> D. Super Team 超級團隊菁英賽高中職-西餐組
參賽者照片	姓名： 學校名稱：
	電話： 行動電話：
	E-mail：

附件 1.7 * 本頁於報名時一併繳交 *

E/F 組別：第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽

選手資料					
參賽組別	<input type="checkbox"/> E. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-職業大專 <input type="checkbox"/> F. 第四屆 CoCo 都可無酒精創意調飲賽-高中職				
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none; padding: 5px;">姓名：</td> <td style="width: 50%; border: none; padding: 5px;">學校名稱：</td> </tr> <tr> <td style="border: none; padding: 5px;">電話：</td> <td style="border: none; padding: 5px;">行動電話：</td> </tr> </table>	姓名：	學校名稱：	電話：	行動電話：
	姓名：	學校名稱：			
電話：	行動電話：				
作品名稱					
設計概念					
材料					
製作大綱	(可自行延伸至次頁)				

附件 2 * 本頁於報名時一併繳交 *