

第 17 屆五洲盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

2019 亞太盃國際調酒大賽選拔賽

✚ 主辦單位：中華民國國際餐飲協會、高雄市調飲服務人員職業工會

✚ 承辦單位：和春技術學院

✚ 協辦單位：和春技術學院餐飲系及觀光系、中華民國國際調酒協會

✚ 贊助單位：

✚ 活動緣由：

五洲盃全國調酒大賽，為在台灣地區知名的調酒比賽。五洲取名至世界五大洲，取其胸懷五大洲以其各式調酒為基礎，融合創新為目標，為提升台灣調酒文化水準。調酒比賽，希望將酒類文化與知識更融入台灣一般民眾生活並提升調酒文化。托盤比賽為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。

✚ 活動目的

- ◎五洲盃全國調酒大賽調酒大賽已成為調酒選手一展長才的指標性賽事。
- ◎藉由調酒比賽目標強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。
- ◎藉由調酒活動促進技能提昇、推廣調酒藝術。
- ◎培養學生正確調酒習慣、提高學生調酒興趣，並培養專業素質、技術。
- ◎提供學生健全發展環境，並培養出國際級選手，站上國際調酒競賽舞台，為國爭光，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。

✚ 競賽日期：108 年 05 月 16 日（星期四）上午 8 時至下午 7 時

✚ 競賽地點：和春技術學院 Fortune Institute of Technology 【高雄市大寮區至學路 288 號(大發校區)】

✚ 比賽組別(指定基酒：MK 檸檬伏特加)

- 調酒比賽組別：
 1. 2019 亞太盃國際調酒大賽傳統調酒選拔
 2. 2019 亞太盃國際調酒大賽花式調酒選拔
 3. 高中職傳統調酒一年級潛力組
 4. 高中職傳統調酒二年級組
 5. 高中職傳統調酒三年級組
 6. 高中職花式調酒一年級潛力組
 7. 高中職花式調酒二年級組
 8. 高中職花式調酒三年級組
 9. 職業大專傳統調酒組
 10. 職業大專花式調酒組

- 托盤比賽組別：
 - ①高中職男子單人托盤組
 - ②高中職女子單人托盤組
- 咖啡創意組：
 - ①高中職咖啡拉花創意組
 - ②咖啡立體雕花創意組
- 英式飲品紙花裝飾創意組

2019 亞太盃國際調酒大賽-傳統調酒選拔賽

1. 指定酒為 MK 檸檬伏特加。
2. 調製類型：不限
3. 比賽時間：7 分鐘，時間內需完成前置作業及擺設
4. 比賽時間內需完成前置擺設及調製
5. 共需調製 2 大杯，1 杯展示用，另 1 杯需均分成 3 小杯供口感評審評分
- 6 不可使用自製產品
7. 材料最多可以使用 6 種，包含滴、少許。
8. 酒精成份不可超過 7CL
9. 乳製品只可使用新鮮牛奶
10. 所有的裝飾品需在表演前切割完成並且組裝完成
11. 報名網址：<https://forms.gle/CCjkV3GnMidPVfTF7>
12. 報名費用：800 元整
13. 優勝者可代表台灣參加 2019 新加坡亞太盃國際調酒大賽傳統調酒組

2019 亞太盃國際調酒大賽-花式調酒選拔賽

1. 由第 22 屆金爵獎國際調酒大賽職業花式調酒組前六名選手競賽
2. 比賽時間 5 分鐘
3. 共需調製 2 大杯，1 杯展示用，另 1 杯需均分成 3 小杯供口感評審評分
4. 材料最多可以使用 6 種，包含滴、少許。

調酒選手共同注意事項：

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 BAT 委員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 BAT 協會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
7. 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。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 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。
10. 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，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理
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. 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。
20. 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。
22. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會官網上公告。

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。

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。
3. 配方一定要包含至少 1CL 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
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』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。

Decoration and Garnish 裝飾品

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. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
5. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
6. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
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。

※ 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。

請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管。

◎高中職傳統調酒一年級潛力組

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

◎職業大專傳統調酒組

1. 指定酒為 **MK 檸檬伏特加**。
2. 調製類別：**不限**
3. **調製時間五分鐘**
4. 選手須調製**成品 3 大杯**（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物
5. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

◎職業大專花式調酒組

1. 指定產品為 **MK 檸檬伏特加**。
2. 選手須調製**成品 3 大杯**（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物
3. 5 分鐘指定曲為第 22 屆金爵獎花式音樂，由大會提供。
4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中至少 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)
5. **高中職花式調酒一年級潛力組若丟瓶三瓶以上（含三瓶）將使用大會提供塑膠瓶。**
6. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

◎英式飲品紙花裝飾創意組(未滿 10 位參賽，該組取消)

1. 對象：全國各大專院校及高中職學生
2. 製作時間 15 分鐘
3. 選手可於賽前將飲品材料裝於調製容器內或保溫瓶內，大會將提供冰塊供選手調製
4. 於製作時間內完成所有裝飾及擺設
5. 裝飾需包含一朵指定花形及一朵自創花形
6. 指定花形為**玫瑰花**，不限大小及呈現方式
7. 指定花形需為 **Decoration**，自創花形選手可自行決定為 **Decoration** 或 **Garnish**
8. 評分標準：1. 指定花形 2. 自創花形 3. 整體表現

單人托盤組

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 競賽組別：
 - *高中職女子單人托盤組：服裝須著**裙裝、高跟鞋**。
 - *高中職男子單人托盤組：服裝須著**長褲、平底鞋**。
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，一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格並追溯獎金。
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. 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。
7. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會網站上公告。
8. 比賽簡章及報名表請至 Facebook [五洲全國調酒大賽暨托盤比賽粉絲專頁](#) 逕行下載。
9. 比賽當天請依指定地點與時間準時報到。

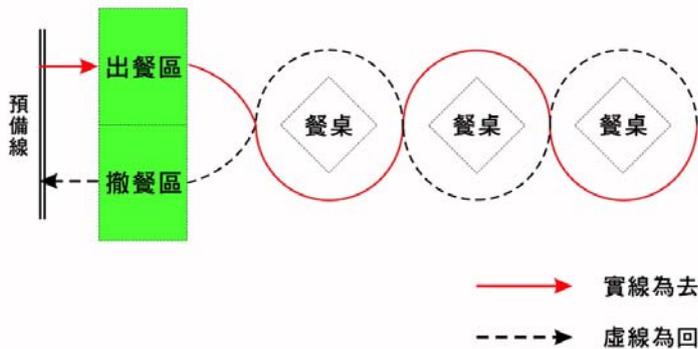
(一)競賽通則

競賽組別	女子單人托盤組、男子單人托盤組	備註
基本要求		
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)	

(二)托盤規格及品項

托盤規格	直徑 36±1cm 圓托盤
托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主)	*1 個水杯 *咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) *2 個雞尾酒杯(8 分滿)

(三) 競賽路線示意圖



(四) 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、1 組咖啡杯組及 2 個雞尾酒杯放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→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）。

(五) 評分項目及所佔配分比例：

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. 服裝及儀態 10% | 2. 安全與衛生 35% |
| 3. 托盤姿勢及平穩度 45% | 4. 完成時間 20% |

(六) 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: 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。
19. 餐具歸位不正確、擺放凌亂。
20. 水杯之水總量不符合每杯 8 分滿。
21. 完成時間越快得分越高。
22. **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。**

● **高中職咖啡拉花創意競賽組規則：**

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. 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)
4. 「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)。
5. 善後時間為 2 分鐘
6. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
7. 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、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 杯佔總分百分之三十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之七十。

● **咖啡立體雕花規則暨競賽規則：**

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. 「指定雕花」- 乙隻兔子，如圖一
「創意雕花」- 自由創作



圖一

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)。

● **主辦單位提供：**

咖啡液、專用奶、打發奶泡機(選手也可自行準備)。

● **奶泡機型號：**

IK-MF0800 ikuk 電動分離式奶泡器(容量 800ML)

✚ 獎勵方式：

◎調酒比賽獎項

1. 高中職傳統調酒一年級潛力組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
2. 高中職傳統調酒二年級組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
3. 高中職傳統調酒三年級組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
4. 高中職花式調酒一年級潛力組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
5. 高中職花式調酒二年級組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
6. 高中職花式調酒三年級組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
7. 職業大專傳統調酒組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙
8. 職業大專花式調酒組
 - 金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙
 - 銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙
 - 銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙
 - 佳作：數名，各得獎狀乙紙

9. 英式飲品紙花裝飾創意組(未滿 10 位參賽，該組取消)

金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：銅牌乙面、獎狀乙紙

佳作：數名，各得獎狀乙紙

◎托盤比賽獎項：

高中職女子單人托盤組

金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙

佳作：數名，各得獎狀乙紙

高中職男子單人托盤組

金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙

佳作：數名，各得獎狀乙紙

◎咖啡創意比賽獎項

高中職咖啡拉花創意組

金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙

佳作：數名，各得獎狀乙紙

咖啡立體雕花創意組

金牌：獎金 1000 元、金牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：獎金 1000 元、銀牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，銅牌乙面、獎狀乙紙

佳作：數名，各得獎狀乙紙

✚ 報名方式：

1. 自即日起至 **108 年 05 月 02 日 (星期四)** 止。(以郵戳為憑，逾期恕不接受！)
2. 報名費：亞太盃選拔賽-傳統調酒組：800 元/組；調酒、紙花裝飾競賽：400 元/組
托盤競賽：300 元/組；咖啡拉花、雕花競賽：500 元/組
3. 報名方式：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 高雄市林森一路 163 號 5F-3 始為報名成功！電話:07-2518976
4. 線上報名網址(若有重複報名兩個組別，請在線上報名時於“備註”欄位說明)

調酒組		網址
1	2019 亞太盃傳統調酒組選拔	https://forms.gle/CCjkV3GnMidPVfTF7
2	高中職傳統調酒一年級潛力組	https://forms.gle/CDGZ8UChfFKKctTn7
3	高中職傳統調酒二年級組	https://forms.gle/vf2sWug97w8uYj1v6
4	高中職傳統調酒三年級組	https://forms.gle/5TwrURweiu9sHu6B9
5	高中職花式調酒一年級潛力組	https://forms.gle/ymujN1jwrKQp2qU16
6	高中職花式調酒二年級組	https://forms.gle/76Nby69MHcK9m7mi9
7	高中職花式調酒三年級組	https://forms.gle/UdmtAQ7rDM5b1wtZA
8	職業大專傳統調酒組	https://forms.gle/x9f4V5XbUxUoix6w5
9	職業大專花式調酒組	https://forms.gle/9irGHD9mfuZNZxvN9
托盤組		網址
10	高中職女子單人托盤組	https://forms.gle/SRmJpRSvpXbK8nCA9
11	高中職男子單人托盤組	https://forms.gle/is2E2cEbLxBceU2i7
咖啡競賽組		網址
12	高中職咖啡拉花創意組	https://forms.gle/mMms7mq3AmXH18y99
13	咖啡立體雕花創意組	https://forms.gle/Am52aFXvpjxSqANN8
14	英式飲品紙花裝飾創意組	https://forms.gle/A92Z3tucZNTAeFhy5

5. **108 年 05 月 10 日(星期五)** 於臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。
6. 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！
7. 選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，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。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。
8. 報名情形或有更正事項，於【Facebook [五洲盃全國調酒大賽暨托盤比賽](#)】粉絲專頁查詢。

第 17 屆五洲盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

2019 亞太盃國際調酒大賽選拔賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：
帶隊老師：	帶隊老師聯絡電話：
參 賽 組 別	參 賽 總 組 數
調酒競賽組	
① 亞太盃國際調酒大賽-傳統調酒組	組
② 高中職傳統調酒一年級潛力組	組
③ 高中職傳統調酒二年級組	組
④ 高中職傳統調酒三年級組	組
⑤ 高中職花式調酒一年級潛力組	組
⑥ 高中職花式調酒二年級組	組
⑦ 高中職花式調酒三年級組	組
⑧ 職業大專傳統調酒組	組
⑨ 職業大專花式調酒組	組
托盤競賽組	
高中職女子單人托盤組	組
高中職男子單人托盤組	組
咖啡創意組	
高中職咖啡拉花創意組	組
咖啡立體雕花創意組	組
紙花裝飾創意組	
英式飲品紙花裝飾創意組	組
總共組數：	

第 17 屆五洲盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

2019 亞太盃國際調酒大賽選拔賽

◎代訂學生餐盒表			
學校名稱		聯絡人	
學校科系		電話	
數量	_____個（葷食 _____個，素食 _____個）		
實收費用	共\$_____元(\$60x _____個)		
是否開收據	<input type="checkbox"/> 是, 抬頭_____ <input type="checkbox"/> 否 【金額開\$60x _____個=\$ _____元】		
<p>備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於<u>當天中午領取</u>，再自行將款項交給廠商。（若有變動再由司儀廣播）</p> <p>代訂單餐盒表，務必於 108年05月02日前回傳訂單，以利作業</p> <p style="text-align: right;">填妥上表後請傳真：07-2710426</p>			