

# 2019 | 我是調茶師<sup>®</sup> | 飲料調製暨調茶師<sup>®</sup>技能大賽 MASTER OF TEA DRINKS



## 2019 「我是調茶師」技能大賽 台灣賽區

- 主辦單位：台灣飲料調製協會
- 協辦單位：台北海洋科技大學 餐飲管理系
- 贊助廠商：欣臨企業股份有限公司、菲士蘭台灣總公司  
承恩食品企業股份有限公司、誠芳食品股份有限公司、富春五金餐具股份有限公司、努哇克咖啡連鎖新竹總部、琥珀色咖啡室

# 2019「我是調茶師」技能大賽

(台灣賽區)

## 規則規章與報名表

### 【活動目的】

- 一、調茶師的辦理是創立在手搖茶的推廣與延伸技術知識與產業做供應鏈的配合，台灣選手與大陸或國際上的流通串連人才、連接調茶師所需的研發物料和相關器具設備的產能接軌。
- 二、提昇飲料調製之專業技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展。
- 三、培育我國吧台飲料專業人才，提升我國調茶師的技能水準、服務品質及國際地位。

### 【競賽時間與場地】

- 一、活動名稱：2019「我是調茶師」技能大賽-台灣賽區
- 二、活動時間：2019年12月7日(星期六) 08:00-17:00
- 三、活動地點：台北海洋科技大學士林校區體育館
- 四、活動地址：台北市士林區延平北路九段212號
- 五、主辦單位：台灣飲料調製協會
- 六、協辦單位：台北海洋科技大學 餐飲管理系
- 七、贊助廠商：欣臨企業股份有限公司、菲士蘭台灣總公司  
承恩食品企業股份有限公司、誠芳食品股份有限公司、富春五金餐具股份有限公司、努哇克咖啡連鎖  
新竹總部、琥珀色咖啡室

### 【報名條件】

- 一、飲料愛好者。
- 二、若代表店家或學校參賽，每一店家或連鎖店或單位，不得推薦超過2名選手報名參賽。
- 三、報名費用：新台幣捌佰元整。

報名者必須遵守選手行為規範，據實填寫報名表上的所有資料，不得造假。

### 【報名方式】

- 一、詳見比賽官網「<https://forms.gle/wYbNVx7BeDGN3K9N7>」內報名連結。
- 二、報名及匯款截止時間：2019年11月30日(星期六)下午05:00止。
- 三、採網路及E-mail報名。

報名表請於2019年11月30日下午五時前傳至：[tda17972@yahoo.com.tw](mailto:tda17972@yahoo.com.tw) 及 [jessy2001girl@gmail.com](mailto:jessy2001girl@gmail.com)，報名後務必來電確認。電話：0932169279

- 四、活動聯絡人：[黃宜涵](mailto:黃宜涵) 連絡電話:0905935698 LINE ID:0975061895  
[蔡亞宸](mailto:蔡亞宸) 連絡電話:0983341213 LINE ID:kingsley1234567890

◎報名時請一併將報名費匯款至以下帳戶以完成報名手續。

行庫：國泰世華銀行(代碼 013) 新竹分行

帳號：040-03-501235-6

帳戶：台灣飲料調製協會

◎所有資訊將以e-mail通知，e-mail帳號請務必填寫清楚，若有不清楚之處以致於收信錯誤，選手將自行負責。

<報名費匯款後務必來電與大會秘書確認，始完成報名手續>

四、競賽人數將按場地與時間安排，並以完成確認報名時間順序為準，大會將視報名情況保留調整的權利，所有報名皆採先報名先受理，額滿截止。若完成報名後無故不來，且不告知主辦單位，則禁賽一年。

### 【注意事項】

一、競賽的規則與規章，請至<http://fbm.tumt.edu.tw/bin/home.php> 下載。

二、選手需自行熟練競賽規則規章與競賽程序，不得因為個人未詳讀規則提出異議。

三、競賽時若遇颱風、地震等不可抵抗之外力因素影響，選手需配合大會時間調整或其他考量決議。

四、不得仿效曾經比賽過的茶飲作品，僅限於未發表之作品。

五、以實體競賽為主，主辦單位提供熱水、電磁爐、冰塊，其他材料及地可提供以外的器具，由選手自備。

※現場禁止使用明火爐爐具用品，及酒精精燈類用具。

【比賽賽程時間】依報名人數調整競賽場次及時間

2019年12月7日(星期六)	
時間	賽程
07:30~08:00	選手報到
08:00~08:30	開幕典禮
08:30~16:00	競賽時間
16:00~16:30	成績公布
16:30~17:00	頒獎典禮&大合照
17:00	賦歸

## 【獎項內容】

- 一、冠軍：銀質臺灣飲料調製協會二級調茶師胸章1枚、臺灣飲料調製協會二級調茶師證書、賽區冠軍證書、獎金5,000元。
- 二、亞軍：銀質臺灣飲料調製協會二級調茶師胸章1枚、臺灣飲料調製協會二級調茶師證書、賽區亞軍證書、獎金3,000元。
- 三、季軍：銀質臺灣飲料調製協會二級調茶師胸章1枚、臺灣飲料調製協會二級調茶師證書、賽區季軍證書、獎金2,000元。
- 四、佳作：獎狀。

## 【競賽內容說明】

1. 競賽中使用語言為中文。
2. 本次比賽分初賽、複賽、決賽三個階段或初賽、決賽二個階段，依實際報名人數決定競賽階段形式。
3. 選手分為兩個競賽區，每一階段比賽均採用不同的賽制及規則。選手可自備水果和加料，但必須在賽前提交主辦單位，經裁判審核通過才可在場上使用，使用時必須保證水果的安全、新鮮。
4. **初賽（主題：創意）**
  - 4.1、所有選手賽前抽籤決定所在競賽區、初賽對手和出場順序，兩兩對決勝者晉級、敗者淘汰。
  - 4.2、選手現場製作，不限任何題材以及原料，裝飾物和擺盤形式，但必須要以綠茶、紅茶為基底。
  - 4.3、每場比賽15分鐘，選手需製作2杯（裁判1杯、觀眾展示台1杯）。
  - 4.4、選手製作完成飲品講解時間為60秒，依製作完成順序講解，選手逾時淘汰。
5. **複賽（主題：奶茶或水果茶）**
  - 5.1、由裁判抽籤決定競賽區主題是奶茶或水果茶。
  - 5.2、複賽採取同競賽區選手兩兩對決，前4名選手晉級決賽。
  - 5.3、選手需按所在競賽區指定的主題製作1款飲品，必須使用到至少1種主辦單位提供的原料。
  - 5.4、每場比賽20分鐘，選手需製作3杯（裁判2杯、觀眾展示台1杯）。
  - 5.5、選手製作完成飲品講解時間為60秒，依製作完成順序講解，選手逾時淘汰。
6. **決賽（主題：鬥技）**
  - 6.1、由裁判抽籤決定競賽區主題是奶茶或水果茶。
  - 6.2、選手須使用到4種主辦單位提供的原料（其中必須使用到主辦單位提供的

1款茶原料)。

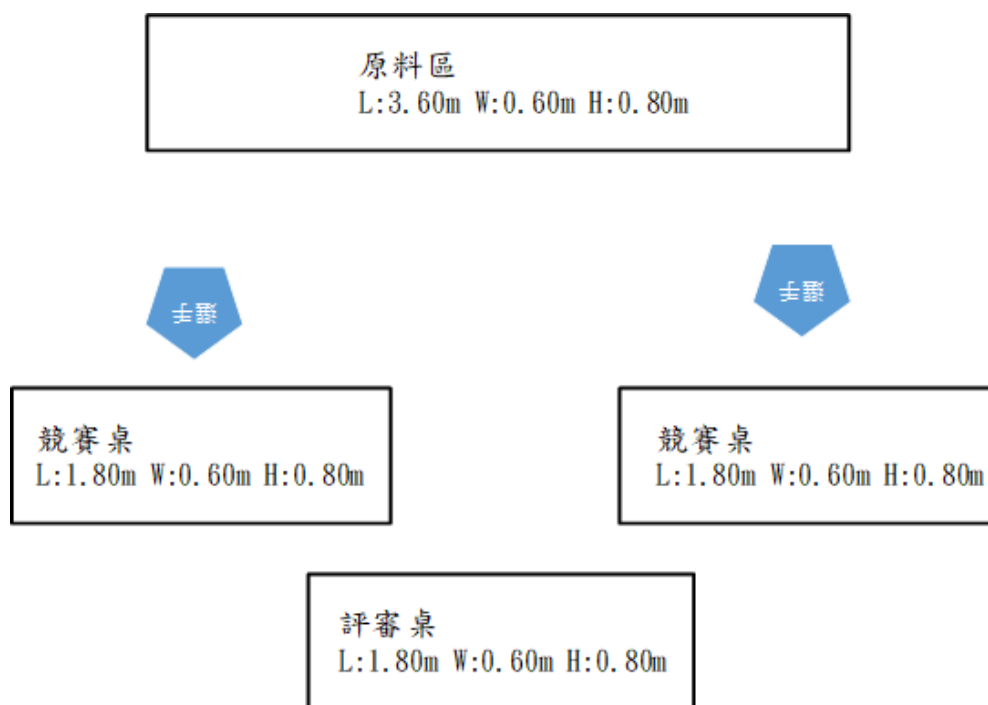
6.3、每比賽30分鐘，選手需製作6杯飲品（裁判組5杯，觀眾展示1杯）。

6.4、選手製作完成飲品講解時間為60秒，依製作完成順序講解，選手逾時淘汰。

**\*備註\*：**

1. 比賽限定原料使用，在複/決賽開賽前1小時現場揭曉原料區，每輪比賽，選手按照前一場比賽的分數高低順序依次從該原料區挑選原料。
2. 選手自備水果或加料，一律不得含有非法物質，且須在賽前提交主辦單位，經裁判審核通過才可在場上使用。
3. 選手自備材料必須能公開檢視，請參賽者攜帶原始容器/原始包裝等參賽

**【競賽場地】**



**【申訴和紀律】**

- 1、各參賽選手，在報名前須閱讀並簽署本賽事《選手參賽須知》，比賽過程中參賽選手嚴格遵守參賽須知及賽事規則。
- 2、對比賽成績存有異議，須由參賽選手本人遞交書面申訴書于比賽當日17:00 前向賽事監督申訴。

※本規程解釋權屬賽事組委會，未盡事宜另行通知。

# 2019「我是調茶師」技能大賽

## (賽制快報)

	初賽	複賽	決賽
競賽時間	15 分鐘	20 分鐘	30 分鐘
調製杯數	2 杯	3 杯	6 杯
材料限制	綠茶、紅茶為基底	綠茶、紅茶為基底	
		使用 1 種主辦單位提供的原料	4 種主辦單位提供的原料（其中必須使用到主辦單位提供的 1 款茶原料）
		複/決賽開賽前 1 小時現場揭曉原料區	
競賽主題	創意	奶茶或水果茶（裁判抽籤決定）	
備註	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 競賽時間逾時淘汰。</li> <li>2. 製作完成飲品講解時間為 60 秒，依製作完成順序講解。</li> <li>3. 選手自備水果或加料，一律不得含有非法物質，且須在賽前提交主辦單位，經裁判審核通過才可在場上使用。</li> <li>4. 選手自備材料必須能公開檢視，請參賽者攜帶原始容器/原始包裝等參賽。</li> </ol>		