

2023第二屆家樂福 IN LOVE CAFÉ 全國咖啡大賽報名簡章

■ 主辦單位：家福股份有限公司

■ 協辦單位：農業部農糧署(邀請中)

■ 贊助單位：統一企業股份有限公司、盛幃有限公司、致沅貿易股份有限公司、高聖泰國際企業有限公司

■ 承辦單位：予躍視覺有限公司

■ 競賽目的：

為推廣台灣種植之在地咖啡豆並發揚咖啡技能價值觀念，藉由競賽方式提供參賽者相互交流平台，促進咖啡技能提升及台灣咖啡產業發展。本賽事透過熱門之手沖咖啡與創意咖啡調飲做為競賽標的，鼓勵青年學子參與，吸引大眾目光及興趣，並藉此向社會大眾宣導及展現技職教育與訓練的價值。期許能將參賽者的視野及技能提升至國際水準，達到產官學合作、業界交流，促進台灣咖啡產業發展之目的。

■ 競賽日期：（按日期先後順序排列）

南區初賽 112年10月7日（星期六）：國立高雄餐旅大學

中區初賽 112年10月14日（星期六）：弘光科技大學

北區初賽 112年10月21日（星期六）：景文科技大學

決賽 112年10月22日（星期日）：景文科技大學

■ 競賽地點：

北區初賽 景文科技大學 新北市新店區安忠路99號

中區初賽 弘光科技大學 台中市沙鹿區台灣大道六段1018號

南區初賽 國立高雄餐旅大學 高雄市小港區松和路1號

決賽 景文科技大學 新北市新店區安忠路99號

■ 北、中、南區初賽 競賽組別/名額

型態	種類	對象	人數	競賽時間
動態競賽	手沖咖啡	18歲（含）以上大專餐旅相關科系在學學生	24	全天
	創意咖啡冷飲	18歲（含）以上大專餐旅相關科系在學學生	24	

■ 決賽 競賽組別/名額

型態	種類	對象	人數	競賽時間
動態競賽	手沖咖啡	18歲（含）以上大專餐旅相關科系在學學生	24	全天
	創意咖啡冷飲	18歲（含）以上大專餐旅相關科系在學學生	24	

■ 參賽資格：

大專餐旅相關科系(旅館、休閒、觀光、餐飲)，年滿 18歲之在校學生，需出示學生證及身分證。

■ 報名規定：

- 一、免費參賽，選手可跨區報名，但每人限報名一個初賽區域。一人可同時報名「手沖」與「創意」兩項競賽，惟決賽遇競賽時程撞場時主辦單位不負責協調調度。每項競賽各校報名人數以正取4名、備取2名為限。
- 二、報名方式：一律採線上報名，報名需檢附：
 - (一)手沖咖啡：報名表(如附件一)、授權同意書(如附件三)
 - (二)創意咖啡冷飲：先交 報名表(如附件一)、授權同意書(如附件三)，後補 配方表(附件二)。
 - (三)網路票選人氣王：報名時同步上傳催票影片 Youtube連結，活動結束得票最高者即為人氣王。影片內容需有：報名者自我介紹、滿意作品秀等催票之動態畫面(以照片串接亦可)，並 #家樂福、#INLOVECAFE等關鍵字，未符合要求者不予參加。
- 三、報名期限：112年9月22日(星期五) 18:00 前至**官網 <https://inlovecafecompetition.carrefour.com.tw>**完整填寫「報名表」與「授權同意書」並上傳以利審查。報名「創意咖啡冷飲」選手之「配方表」可後補，最晚需於10/2(一) 18:00 前透過官網填寫完整並上傳，逾時未交視同放棄，競賽資格由候補者遞補。
- 四、確認報名成功：上傳報名表三日內工作人員會以mail回覆，確認報名成功者回覆以「報名編號」，候補名額回覆以「報名編號(候補)」。若報名資料填寫或繳交不齊全，以mail 或電話通知後二日內無回應即視同放棄競賽資格，並由候補名額依「報名編號(候補)」依序遞補。各區初賽最終名單 9/25(星期一) 12:00於官網公布。
- 五、練習用指定豆請選手逕至大會公佈之門市領取，每人 1包。(手沖：屏東巴魯那莊園咖啡豆水洗 2022 COFFEEREVIEW 92分 225g/包、創意：inLove Café Cophi TW258 咖啡豆 450g/包)

■ 手沖咖啡競賽說明：

一、初賽規範

- 1-1. 選手出賽編號由大會隨機抽籤排出，採一輪 3 位上場進行比賽，每位選手一張操作桌。
- 1-2. 使用大會指定咖啡豆：IN LOVE Café 屏東巴魯那莊園咖啡豆水洗（2022 COFFEEREVIEW 92分）。
- 1-3. 競賽完成時選手須出 1壺咖啡，萃取量250g至300g，不足或超過將不予以計分。比賽超時即失格，亦不予計分。
- 1-4. 由3名評審依感官進行評比，每輪選出一位選手進入決賽。
- 1-5. 比賽當天大會提供指定咖啡豆、熱水(波爾水)，其他所需器具及材料請自備，比賽現場提供 2孔 110 V電壓之插座，不可使用自備延長線，避免跳電每位選手「限用1支定溫壺」。

二、初賽流程

項目	時間限制	完成項目
準備	2分鐘	各項設備檢查。
競賽	5分鐘	每位選手使用指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250g至300g的咖啡液，選手進行沖煮時不須進行展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」。
善後	1分鐘	選手送出成品後，需等待指示才可進行清潔。
評審 評分		

三、決賽規範：

- 1-1. 選手出賽編號由大會隨機抽籤排出，採一次一位選手上場進行比賽，每位選手一張操作桌。
- 1-2. 使用大會指定咖啡豆：IN LOVE Café 屏東巴魯那莊園咖啡豆水洗（2022 COFFEEREVIEW 92分）。
- 1-3. 競賽完成時選手須出 2壺咖啡，每壺萃取量250g至300g，不足或超過將不予以計分。比賽超時即失格，亦不予計分。
- 1-4. 由 4名評審依品評項目進行評比，依選手總分高低排名。
- 1-5. 比賽當天大會提供指定咖啡豆、熱水(波爾水)，其他所需器具及材料請自備，比賽現場提供 2孔 110 V電壓之插座，不可使用自備延長線，避免跳電每位選手「限用1支定溫壺」。

四、決賽流程：

決賽		
項目	時間限制	完成項目
準備	3分鐘	前置可調整磨豆機刻度並進行磨豆、煮水、燙濾紙。
競賽	7分鐘	每位選手使用指定咖啡豆進行沖煮，完成2壺參數相同，每壺萃取量250g至300g的咖啡液，在沖煮時需進行展演解說，沖煮完畢必須服務評審品評兩壺咖啡，展演結束向工作人員喊「Time」或「完成」。
善後	2分鐘	選手競賽完成後需等待指示後才可行進行清潔。
評審 評分		

五、評分標準

初賽：三位評審品評，每輪勝出者可進入決賽。決賽：四位評審，總分為四位評審之分數加總，名次以總分排名。

品評項目（100分）				
風味	餘韻	酸質	醇厚程度	整體表現
20%	20%	20%	20%	20%

六、時間提醒：

- 1.報時：結束前2分鐘、1分鐘、30秒、5,4,3,2,1時間到。
- 2.逾時：逾時即失格不予計分。

七、獎項內容：

- 冠軍：獎金30,000元、獎盃
亞軍：獎金20,000元、獎盃
季軍：獎金15,000元、獎盃
優選：獎狀乙張(入選決賽選手皆有)
網路票選人氣王：家樂福禮券10,000元、獎盃

■ 創意咖啡冷飲競賽說明

一、初賽、決賽規範

- 1-1. 主題：選手必須使用至少 1種 台灣農產（例如蔬果、穀物、乳品等，新鮮或加工製品不限）、結合創意，調製出商業價值高、符合國人口味、口感喜好之咖啡飲品。
- 1-2. 指定食材：必須使用大會指定inLove Café Cophi TW258 咖啡豆現場萃取，萃取方式不限。
- 1-3. 創意咖啡冷飲須適合飲用且符合食用安全。可使用除了禁止項目以外的任何材料，禁止項目包含：酒精、酒類萃取物、酒類副產品以及非法物質，若違反此規定，評分表所有評分項目皆為零分。
- 1-4. 配方表內容請寫單杯量，須以『g』為單位，低於 5g 可寫少許、dash…等。配方中如有果汁、糖水、茶等，必須裝入沒有標籤的空瓶或公杯中並標示。若有自製材料需於配方表上填寫製作方式，果雕與裝飾品皆須為可食用，且需於賽前切割完成。
- 1-5. 嚴禁使用人工染色劑、禁止使用明火，允許噴槍操作（點燃需在3秒內熄滅，次數不得超過5次）。
- 1-6. 比賽時間 7 分鐘（不含前置與善後），須於時間內調製完成 4 杯飲品：1杯展示拍攝用（單杯量16 oz）選手可依作品主題自選展示杯具，但不得使用塑膠製品。3 杯試飲用（每杯需足5oz，可不含杯飾），試飲紙杯由大會統一提供。
- 1-7. 選手參賽當天大會提供指定咖啡豆、冰塊、冰桶、熱水、評審試飲紙杯，其他所需器具及材料請自備，比賽現場僅提供 2孔 110 V電壓之插座，為免跳電每位選手「限用1支定溫壺」。
- 1-8. 製作創意咖啡所使用的全部材料必須可提供公開檢視，請選手於報名時提供所有材料的品牌與成分等資料以供主審檢視評估。若選手於評審認為需要時卻無法提供相關資料給評審檢視時，則此創意咖啡的「所有評分項目」皆以零分計算。
- 1-9. 參賽者著正常服裝，不可過於裸露或任何違反社會禮儀之服裝。（服裝上不可有校名/校徽）
- 1-10. 初賽選手出賽編號由大會隨機抽籤排出，競賽過程不需口頭作品介紹，按評分結果取各區前8強進入決賽。
- 1-11. 決賽：選手出賽編號由大會隨機抽籤排出。採一輪 1 位上場進行比賽，選手需在時間內完成作品後，進行1分鐘之作品介紹。
- 1-12. 初賽、決賽配方表需一致。

二、競賽流程

初賽		
項目	總時間	選手完成項目
前置	1分鐘	將材料和裝飾物備妥(前置可有一位小幫手協助)
競賽	7分鐘	完成4杯作品（不需作品介紹）： 1杯 展示用 3杯 試飲（評審評分用） 操作結束向工作人員喊「Time」或「完成」。
善後	2分鐘	個人物品帶走即可離場
評審評分	3分鐘	在休息室等候最後成績

決賽		
項目	總時間	選手完成項目
前置	1分鐘	將材料和裝飾物備妥(前置可有一位小幫手協助)
競賽	7分鐘	完成4杯作品 1杯 展示用 3杯 試飲（評審評分用） 操作結束向工作人員喊「Time」或「完成」。
作品介紹	1分鐘	產品簡介、品飲方式等
善後	2分鐘	個人物品帶走即可離場
評審評分	3分鐘	在休息室等候最後成績

三、評分標準

初賽、決賽皆由三位評審依照下列項目評選給分。

項目（若有同分狀況以風味口感、主題呈現等順序排名）	總計100%
風味口感（整體風味、口感、協調性）	35%
市場性（可複製性、食材取得便利性）	20%
在地食材運用	20%
整體觀感與創意（裝飾物、杯具等）	15%
專業技術與儀態（含衛生、服儀）	10%

四、時間提醒：

- 1.報時：剩下1分鐘、30秒、5,4,3,2,1時間到，逾時開始。
- 2.逾時：超時1-30秒內扣總分5分，31秒不予計分失格。

五、獎項內容：

- 冠軍：獎金30,000元、獎盃
- 亞軍：獎金20,000元、獎盃
- 季軍：獎金15,000元、獎盃
- 優選：獎狀乙張(入選決賽選手皆有)
- 網路票選人氣王：家樂福禮券10,000元、獎盃

■ 初賽日流程

暫定如下，視現場賽程進行調整時間。

時間	手沖咖啡	地點（教室）	創意咖啡	地點（教室）
09:00-09:30	參賽者報到 抽籤	北：H222階梯教室 中：LB103品酒教室 南：C601 調酒教室		
09:31-10:00	競賽說明 場地說明 前置作業	北：飲調教室 中：LB10402餐飲服務教室 南：C601 調酒教室		
10:01-12:00	比賽進行	北：飲調教室 中：LB10401飲料調製教室 南：C601 調酒教室		
12:01-12:15	計分與成績 公布	同報到抽籤處		
12:16-12:45	午間休息			
12:46-13:15			參賽者報到 抽籤	北：H222階梯教室 中：LB103品酒教室 南：C601 調酒教室
13:16-13:45			競賽說明 場地說明 前置作業	北：飲調教室 中：LB10402餐飲服務教室 南：C601 調酒教室
13:46-15:45			比賽進行	北：飲調教室 中：LB10401飲料調製教室 南：C601 調酒教室
15:46-16:15			計分與成績 公布	同報到抽籤處

■ 決賽日流程

暫定如下，視現場賽程進行調整時間。

時間	手沖咖啡	地點 (教室)	創意咖啡	地點 (教室)
08:00-08:30	參賽者報到	H222階梯教室	參賽者報到	H222階梯教室
08:30-09:00	競賽說明、 抽籤	宴會廳	競賽說明、 抽籤	飲調教室
09:00-12:00	上半場比賽 1-12號	宴會廳	上半場比賽 1-12號	飲調教室
12:00-12:30	中場休息			
12:31-15:30	下半場比賽 13-24號	宴會廳	下半場比賽 13-24號	飲調教室
15:31-16:00	成績結算	宴會廳	成績結算	飲調教室
16:01-16:30	評審講評	H222階梯教室	評審講評	H222階梯教室
16:31-16:45	成績公布	H222階梯教室	成績公布	H222階梯教室

■ 選手注意事項：

- 一、依主辦單位抽籤排定競賽順序。
- 二、請該場次競賽選手開始前10分鐘至比賽場地外準備，若於競賽開始前未出席即為失格。
- 三、初賽選手應保持安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判失去比賽資格。
- 四、報名成功卻無故未出席比賽之選手，大會將酌收練習用咖啡豆之工本費。如欲自費加購練習豆（屏東巴魯那莊園咖啡豆：售價600元/225g），請於10/1前向主辦單位提出需求。
- 五、貴重物品請自行保管，大會不予以保管之責任。
- 六、本大會保有權力修改簡章，本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位修正後於比賽官網與LINE群公布之更新。
- 七、本競賽辦法及相關規範如有疑慮，歡迎加入主辦單位官方line群組詢問。



■ 附件一：報名表格式 (採線上報名/填寫)

2023 第二屆家樂福 IN LOVE CAFÉ 全國咖啡大賽				
				報名日期: 年 月 日
初賽報名區別： <input type="checkbox"/> 北區 <input type="checkbox"/> 中區 <input type="checkbox"/> 南區				
姓名：		身分證字號:		
出生年月日：		地址：		
E-mail：		聯絡電話：		
緊急聯絡人/聯絡電話：				
競 賽 項 目 勾 選	<input type="checkbox"/> 手沖咖啡	學校：	科系：	指導老師：（非必填）
	<input type="checkbox"/> 創意咖啡 冷飲	學校：	科系：	指導老師：（非必填）
其他需求：				
繳交證件：學生證				
正面			反面	
審核結果：				

■ 附件二：創意咖啡冷飲 配方表

選手資料		選手序號	
姓名		性別	
連絡電話		手機	
學校		科系名稱	
指導老師 (非必填)			
主題名稱			
配方表 (單杯 量:16oz)	內容物	份量：g	品牌
		(表格不敷使用請 自行增加)	
裝飾物/杯飾			
創作理念與 調製方式敘述			

■ 附件三：切結暨授權同意書

2023 第二屆家樂福 IN LOVE CAFÉ 全國咖啡大賽 切結暨授權同意書

- 參賽者姓名：_____
- 參賽項目（勾選）：手沖咖啡 創意咖啡冷飲

- 一、參賽單位必須遵守競賽規則，配合及接受執行單位人員及評審團的安排。
- 二、參賽作品所提供之食材、配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本活動簡章之規定，並且無侵害他人著作權或其他權
- 三、參賽者依規定時間內完成競賽項目；並符合本報名簡章，倘若有其不合格，將取消得獎資格。
- 四、參賽者同意本簡章所有規範及上述規則條款，如有違反，願自負一切民、刑事責任，並取消全部得獎資格之外，並追回所有獎金及獎狀。
- 五、參賽者同意其參賽作品授權 貴公司及本案之主辦單位下列事項：
 - 1.同意無償授權不限時間、地域、次數重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布、出版、以及推廣宣導等用途，且可將圖稿安排於媒體發表、商品販售、成冊出版及自行再版，均不另計版稅及稿費，得獎者亦不另行索取費用，並同意貴公司得授權第三人利用。
 - 2.同意無償授權使用參賽作品資訊，並可於主辦單位相關之行銷活動、相關展覽中，公開進行相關之宣傳行銷活動。
 - 3.同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於競賽及頒獎活動時安排攝、錄影，並授權貴公司得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中參賽者之肖像及聲音。

此致

主辦單位

參賽者簽章：

中華民國

年

月

日