**國立臺東專科學校 87週年校慶暨洛神花祭**

**《2015全國洛神花創意調飲競賽》**

**競賽辦法**

壹、 競賽目的：

 營養美味兼備的洛神花，不只賞心悅目，也可用做創意飲料調配，「創意洛神花調飲」的滋味更是好喝加倍。今年的「2015全國洛神花創意調飲競賽」，絕對是高中（職）與大專院校同學們一展實力、揮灑創意的好機會。2015年的洛神花創意調飲競賽，希望在健康養生的前提下，將本校園藝科所種植的洛神花配合比賽限定食材，調製出營養美味的創意洛神花飲品。本年度全國洛神花創意調飲競賽分為：高中職（含五專1-3年級）及大專兩組(含大學、二專及五專4-5年級)，分別辦理初賽（書審）、決賽（現場實作）2階段。

貮、競賽辦法

一、參賽資格：

1.為期公平性，本次競賽分高中（職）（含五專 1~3 年級之在校學生） 及大專（大學、二專及五專 4～5 年級之在校學生）兩組分別競賽。

2.報名費:200元，請以匯票方式，抬頭務必寫明「**國立臺東專科學校**」，寄送至95045臺東市正氣北路911號，餐旅管理科收，並註明參加2015全國洛神花創意調飲競賽。

二、競賽規則：

（一）競賽需使用落神花材料，且比賽的洛神花創意飲調用量皆須占成

 品量25%以上。

（二）競賽分為初賽（書審）、決賽（現場實作）2階段。

1.初賽：

(1)以書面資料評分，免實際競賽（書審通過後，再以該作品參加決賽）。

2.決賽：

(1)初賽晉級者，即可參加創意洛神花調飲決賽。

(2)洛神花創意調飲競賽：食材指定為洛神花為主，不限單一食材（可混合1種以上）；其他調味或輔以視覺效果之搭配性材料，請逐項標示清楚。

(3)大專組可使用酒精類飲料，高中（職）（含五專 1~3 年級之在校學生）禁止使用酒精類飲料。

(4)主辦單位只提供新鮮洛神花和洛神花果醬汁(台東佳興食品廠所出產)二種，其他飲品材料及所有參賽所需器具請自備。

三、競賽流程說明如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 時間、地點 |  相關規定 |
| 初審 | 書面審查收件截止日期：104年10月30日（星期五）公布晉級決賽名單日期：103 年 11月 4 日（星期三）於本校首頁及餐旅管理科首頁 | 1.參賽資格：全國高中（職）及大專院校在校學生。2.主食材規定：洛神花。3.最多各組取20名為限。 |
| 決賽 | 日期：104 年 11 月 7 日（星期六） 報到時間：12:00~13:00地點：誠樸校區(新校區)行政大樓川堂 | 1.參賽資格：決賽晉級者。2.主食材規定：洛神花。 |
| 備註：主辦單位得視報名狀況，調整（併）初賽組別，評審團亦得視參賽學生參加隊伍數及表現狀況，調整晉級隊伍數或增（減）額錄取隊伍數。 |

3 –

四、評分方式：

初賽各組最高取20名，參加決賽。

初賽(書審)：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 飲品專業度 | 書面 | 主題 |
| 所占比例 | 40％ | 40％ | 20％ |
| 評分 標準 | (1)技術性50％(2)商品化可行性30％ (3)外觀20％  | (1)材料特性發揮50％ (2)製作材料說明及單位呈現之完整性25％ (3)製作步驟之可操作性25％  | (1)創意發想40％(2)符合主題40％(3)飲品與背品裝飾之搭配性20％  |

決賽：含飲品專業度 40％、操作技術性 40％、書面資料20%

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 飲品專業度 | 技術操作 | 書面資料 |
| 所占比例 | 40％ | 40％ | 20％ |
| 評分 標準 | (1)口感30％(2)飲品與杯皿裝飾  之搭配性30％(3)商品化可行性  30％ (4)外觀10％ | (1)時間掌控與流暢40％(2)操作安全性20％(3)清潔衛生與份量  20％(4)服儀與台風20％ | (1)創意發想符合主題50％(2)內容完整性30％(3)材料特性發揮20％ |

五、其他說明：

（一）參賽選手務請至[www.ntc.edu.tw](http://www.ntc.edu.tw)國立臺東專科學校首頁，或<http://hospitality.ntc.edu.tw>餐旅科首頁下載簡章與報名表，以免遺落細節規定。

（二）報到時間：決賽，均於12:00~13：00至決賽地點報到。報到時每位參與學生須出示學生證或足以證明學生身分之證件，以便查驗。報到後即抽競賽順序籤，逾時視同放棄。已報到之隊伍，在競賽時間開始後遲到10分鐘以上者，以棄權論。

（三）決賽調飲所需杯數：

（1）決賽：1 展示杯、4試飲杯。

用途：展示 1大杯（供主辦單位拍照存檔 用）、評審試飲 4小杯（請選手自行攪拌、盛裝於展示檯上，供評審品嚐、評分）。

（四）展示規定：

（1）餐盤器具依參賽作品需要，由選手自備，但不得出現可

辨識參賽單位之名稱、符號等標記，並依照指示分別送至展檯。

（2）調製飲品之材料及裝飾物以可供食用為原則。

（3）大會所提供之展台大小為 60cm X 60cm，供參賽者進行作品擺設之用。

（4）參賽者在展檯上附上飲品解說卡或小立牌，提供食材或創意發想之必要說明，以增強飲品價值，爭取評審之認同。

（5）參賽者服裝、解說資訊等，不得出現足以辨識其身分之相關標記。

（五）主辦單位得調整競賽時間及地點等未盡事宜。

參、 獎勵項目：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 組別賽別 | 大專組 | 高中（職）組 | 獎項 |
| 決 賽 | 冠軍1 名 亞軍1名 季軍1 名 佳作6 名 | 冠軍1 名 亞軍1名 季軍1 名 佳作6 名 | 決賽隊伍，每位參賽學生及指導老師皆可獲國立臺東專科學校頒發 之獎狀乙張。獎座及獎金如 下：◎冠軍獎金 3,000元或等值禮券、獎盃乙座◎亞軍獎金 2,000 元或等值禮券獎盃乙座◎季軍獎金 1,000 元或等值禮券獎盃乙座； 指導老師頒感謝狀乙張指導老師獎勵金 2,000 元。 |

備註：

 1.比賽結束後公告得獎名次，頒獎時間於11月11日(校慶日)。

 2.表現優良者於本校11月11日在頒獎時義務表演調飲

(依比賽流程)。

 3.佳作者頒獎狀乙張；凡參賽者均給予參賽證明乙張。

肆、報名方式：

一、報名方式：採取網路或書面報名(網址及地址另行公佈於網站)

二、截止日期：104年10月30日（星期五）止（以信箱收件時間算）。

三、報名成功者，會以e-mail通知參賽隊伍，於10月30日（星期五）

 未收到通知者，請與主辦單位聯繫。

四、主作與活動需求切結書，請於比賽當天帶至現場繳交。

伍、其他事項

一、競賽作品之著作權委為國立臺東專科學校餐旅管理科所有。

二、主辦單位將發行得獎作品專輯，入選者須配合拍照及相關製作文字說明等。

三、曾參加其他相關活動之食譜、作品者不得重複參賽，倘遭主辦單位

發現，將撤銷資格並追回獎金與獎狀。智慧財產權等相關法律責任

由參賽者自負。

四、參賽者需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。

五、所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並

不得使用危害人體健康的食材飲料。

六、競賽食材儘量以現場製作為佳，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。

七、當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。

八、主辦單位概不負責保管競賽者所攜帶之器具與個人之財物。

九、參賽選手和各階段飲品須與報名表/製作材料及步驟表相同，不得更

換，違反者以棄權論。

十、請選手穿著自備調飲服裝參賽。

十一、其他未盡事宜細項，將公告於國立臺東專校餐旅科網站。

十二、相關諮詢專線：（089）238734 、0932-840599鄒老師

 0910-576666陳老師

指導單位：教育部

主辦單位：國立臺東專科學校 餐旅管理科

 協辦單位：臺北市調酒協會、佳興食品廠

中華民國104年10月20日