

2017HWAI 全國校園盃咖啡拉花競賽簡章

壹、活動宗旨：

2017 年舉行第二屆 HWAI 全國咖啡拉花競賽，提供全國餐飲、觀光相關科系學生表演與技術的交流平台，透過此競賽期許學生相互觀摩學習與專業技能之養成，進一步推廣台灣精品咖啡之文化，並促進觀光餐飲發展與產官學合作之交流。

貳、活動目的：

1. 促進全國餐飲、觀光相關科系學生表演與技術的交流。
2. 提升學生咖啡飲品之製作技巧與專業知識。
3. 藉由競賽提升學生之學習興趣及自我成就與專業技能、知識之養成。
4. 促進觀光餐飲發展與產官學合作之交流。

參、活動辦理單位：

主辦單位：中華醫事科技大學 民生與科技學院 餐旅管理系

協辦單位：台南餐旅教育協會、尚品咖啡食品有限公司、味全食品工業股份有限公司

肆、指定咖啡：拉花拿鐵(Latte art)

伍、競賽辦法與內容：

一、期程：中華民國 106 年 4 月 21 日（星期五）08：20 至 18：00，請依照競賽組別，於競賽開始前 30 分鐘報到，並請攜帶學生證或身分證等證明文件。

1. 高中職競賽時間：4 月 21 日（星期五），08：20 至 18：00

二、競賽地點：中華醫事科技大學，K 棟民生科技大樓 8 樓飲料製備教室

三、參賽對象：全國高中職在校學生

1. 名額：高中職組 60 人，每校限 2 人（若各校報名人數超過 2 人時，則按報名時間先後列為備取；若每組報名人數不足，大會有權利調整各組人數）。
2. 報名時，請於報名表附上兩張由本人以傾注成型(Free Pour)方式，製作的不同圖案之拉花拿鐵照片，照片為初選評比項目，入選名單於 4 月 10 號公告並通知。

四、獎勵方式：大專校院組與高中職組各獎項如下【若每組報名人數不足，大會有權利決定獎項數量】：

高中職組：

第一名 1 名：獎金 5,000 元、獎盃 1 座、摩卡壺 1 支、貝納頌咖啡禮盒 1 盒、獎狀 1 只。

第二名 1 名：獎金 3,000 元、獎盃 1 座、摩卡壺 1 支、貝納頌咖啡禮盒 1 盒、獎狀 1 只。

第三名 1 名：獎金 2,000 元、獎盃 1 座、貝納頌咖啡禮盒 1 盒、獎狀 1 只。

第四名 1 名：獎金 1,000 元、獎牌 1 面、獎狀 1 只。

第五名 1 名：獎金 1,000 元、獎牌 1 面、獎狀 1 只。

第六名 1 名：獎金 1,000 元、獎牌 1 面、獎狀 1 只。

優勝與佳作若干名：獎狀 1 只。

五、報名日期：即日起至 4 月 5 日 (星期三) 中午 12:00 止

六、報名方式：填寫報名表 (附件一)，一律採 E-mail 報名，請同時寄至下列聯絡人信箱：王樺勅老師 1106yahsuan@gmail.com

(O)：(06)267-4567#759、(MP)：0929-008-880

七、競賽注意事項：

1. 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序 (賽前 1 週於網站公佈)。
2. 競賽當日依競賽組別，於競賽開始前 30 分鐘完成報到，逾時報到即刻取消競賽資格。
3. 每組競賽時間 6 分鐘，一場次有 2 組選手 2 台機器進行競賽。
4. 限以大會提供之材料，以傾注成型(Free Pour)方式，製作拉花拿鐵二杯。參賽選手若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
5. 競賽時需使用的所有杯器具及抹布請自備。
6. 選手報到時，請攜帶學生證或身分證以便核對身分。
7. 現場提供之咖啡機尚品咖啡食品公司、磨豆機為 TIAMO 贊助使用 (機種型號請參閱附件一，請勿自行調整刻度)
8. 每位選手競賽時間共 6 分鐘，逾時則算失格。
9. 評分標準：
 - a. 兩杯相同大小杯子(5oz~12oz)，6 分鐘內完成兩杯相同圖案的拉花拿鐵。
 - b. 評分項目：難度(10%)、對稱度 (10%)、完成度(20%)、美感 (20%)、黃金圈(10%)、奶泡質地(10%)、對比度(20%)
10. 材料：競賽指定咖啡豆(尚品咖啡食品有限公司贊助)，競賽使用味泉鮮乳(味全食品工業股份有限公司)。
11. 本競賽規章請見中華醫事科技大學院餐旅管理系網址：
12. 選手如欲購買競賽指定咖啡豆，「義式基礎配方咖啡豆」，請至尚品咖啡食品有限公司購買，總公司地址：台南市南區南門路 341 號，電話：06-2153100，網址 <http://www.sanpin.com.tw>。
如欲購買指定鮮奶請至，味全公司，公司地址:台南市北區文成路 647 號，電話:06-3582615

陸、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公告之。

柒、活動當日下午特別邀請芒果咖啡共同創辦人王琴理老師進行專題演講，講題：**台灣咖啡產業與人才的市場脈動**，請各高中職帶隊老師於報名表上填寫，報名參加者發給研習時數。

比賽流程：

賽前 30 分鐘選手報到完成 ↓ 主審說明比賽注意事項 ↓ 開始比賽	
第一組(位) 準備(3 分鐘)	第二組(位) 準備(3 分鐘)
比賽(6 分鐘)	比賽(6 分鐘)
清潔(1 分鐘)	清潔(1 分鐘)
第三組(位) 準備(3 分鐘)	第四組(位) 準備(3 分鐘)
比賽(6 分鐘)	比賽(6 分鐘)
清潔(1 分鐘)	清潔(1 分鐘)

以下依此類推

附件(一)：2017 HWA1 全國校園盃咖啡拉花大賽使用機器

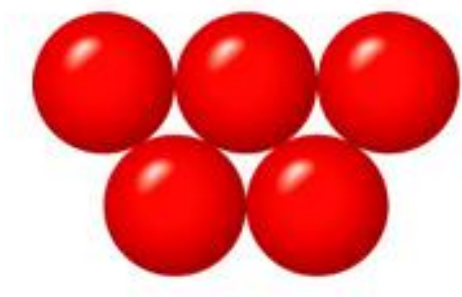
Sanremo ZOE SED Espresso 咖啡機



Fiorenzato F83 E XGR 營業用磨豆機



鮮奶贊助商:味全食品工業股份有限公司



獎品贊助:貝納頌

貝納頌

Bernachon Coffee

極品咖啡中的極品



咖啡豆贊助商:尚品



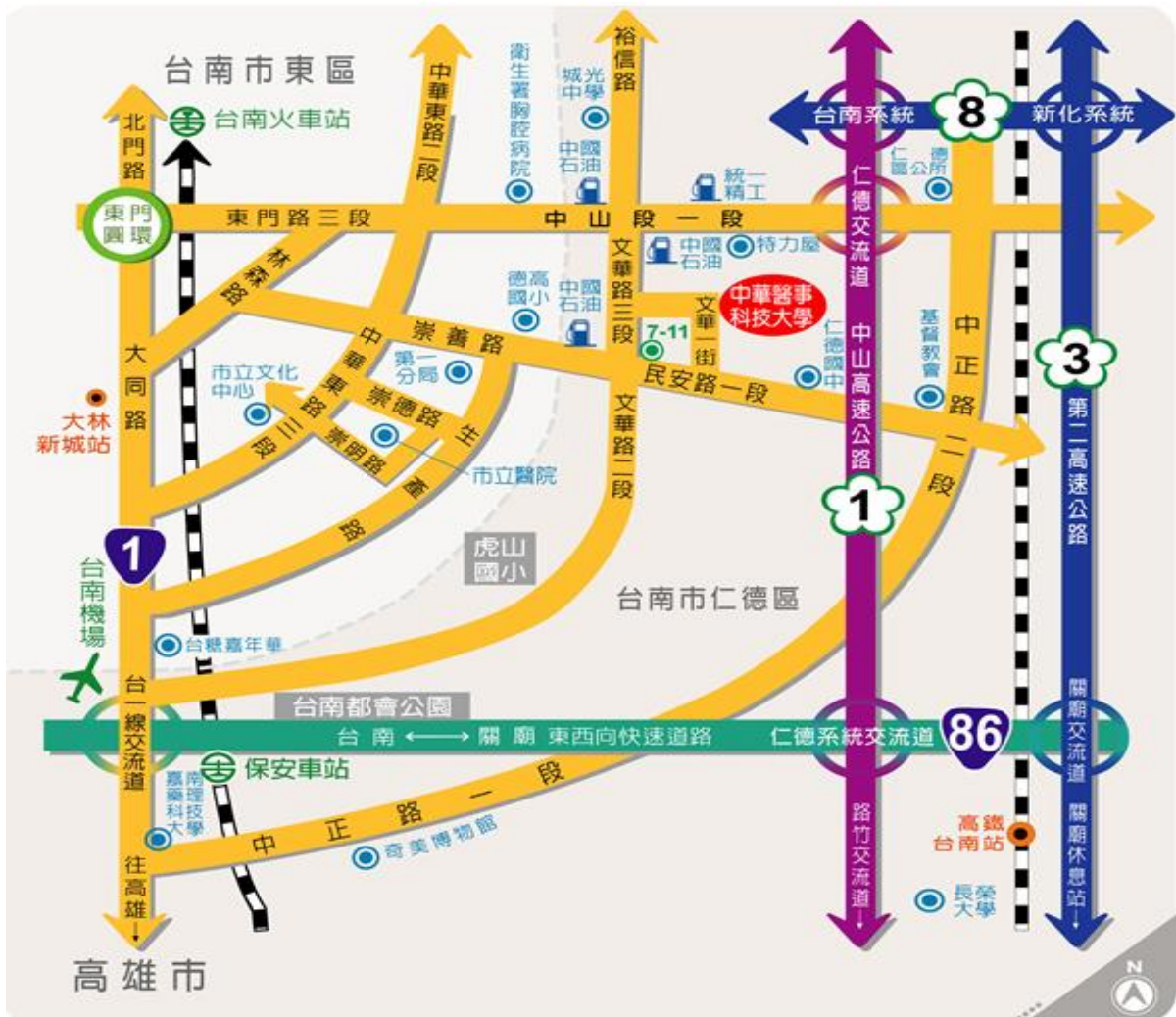
附件(二)：2017 HWAI 全國校園盃咖啡拉花大賽報名表

學校			
姓名		組 別	<input type="checkbox"/> 高中職組
科系			
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	生日	年 月 日
電話		E-mail	
通訊地址			
指導老師姓名		指導老師電話	
芒果咖啡研習	<input type="checkbox"/> 參加 <input type="checkbox"/> 不參加		
指導老師E-mail			
學生證正、 反面			
拉花照片 兩張			

※選手與指導老師姓名請填寫正確，以利大會製作學生之參賽證明與指導老師之指導證明。

中華醫事科技大學交通地圖

學校地址：台南市仁德區文華一街 89 號



自行開車：

- 由仁德交流道：下仁德交流道，走中山路往臺南市東區方向，中山路與文華路口左轉後，於文華路與文華一街左轉，即可抵達。
- 由臺南市區：由臺南市東區崇善路經仁德區民安路，民安路與文華路口左轉後，於文華路與文華一街左轉，即可抵達。

高鐵：於高鐵台南站下車，轉搭計程車抵達華醫。若搭乘高鐵所提供之接駁車請搭乘[高鐵台南站-奇美醫院]路線，於仁德交流道下車，轉搭計程車或步行(約 2.3 公里)抵達華醫。

台鐵：台南車站：於台南車站下車，轉搭公車抵達華醫。

保安車站：於保安車站下車，轉搭計程車抵達華醫。

網站：

<http://www.hwai.edu.tw/cc/portal/portalhome.asp?menu=1&page=1042>

中華醫事科技大學地圖 - 競賽場地



競賽地點：中華醫事科技大學

K棟民生科技大樓 8樓飲料製備教室

附件三

專題演講:台灣咖啡產業與人才的市場脈動

- 一、參加對象:帶隊高中職老師
- 二、辦理日期:2017年4月20日
- 三、時間:13:00~16:00
- 四、地點:民生科技大樓 K棟 908 飲調教室
- 五、報名專線:0929008880 聯絡人:王樺勅
- 六、報名截止日期:2017年04月05日(三)

講者介紹：

一、講師：王琴理

二、工作經歷：2004年7月—2017年至今14年年資

三、現職：咖啡吧台教育訓練、咖啡吧台創業規劃輔導以及咖啡課程專業講師

四、比賽經歷：

2008年全國花式咖啡競賽季軍

2009年咖啡大師咖啡競賽全國第五名

2009年全國花式咖啡競賽季軍

2015年全國花式咖啡競賽亞軍

五、專業證照：

醫事檢驗師高等考試及格證照

調酒師執照丙級

中華民國台灣咖啡協會義式專業咖啡師認-乙級

六、相關經歷：

2004 芒果咖啡館創辦人

2004-2016 芒果咖啡館-咖啡吧台教育訓練訓練長

2005 蔞桐-Mango Home 創辦人

2005 Mango Library 創辦人



2006 偶戲節期間受邀進駐於虎尾布袋戲館經營咖啡館

2007-2012 年 雲林縣政府 OT 案 經營斗六柚子館 Mango park

2008 參加全國花式咖啡競賽 全國第五名

2012-2016 世界盃咖啡大師賽事專任主持人

2013 年 在雲林縣文化中心一樓 開立 Mango art

2014 雲林農業博覽會期間 受邀進駐 時尚舞台區 設立咖啡館

2014-2016 Mango art 文化講堂專任講師

2014 二月 受邀荊桐鄉農會 進駐 荊桐花海 設立咖啡櫃

2014 勞動部勞動力發展署-產業人才投資方案-上半年手工調製咖啡班-專任講師

2014 勞動部勞動力發展署-產業人才投資方案-下半年義式拉花調製咖啡班-專任講師

2015 年 一月改造荊桐戲院-芒果戲棚咖咖啡教室 Mango stage

2015 年芒果戲棚咖咖啡教室 Mango stage 咖啡烘焙及課程專任講師

2015 勞動部勞動力發展署產業人才投資方案-上半年手工調製咖啡班-專任講師

2015 勞動部勞動力發展署雲嘉南分署-年度就業促進研習服務勞務計畫-研習活動講師

2015 年 四月成立咖啡烘焙廠 Mango Roasteria 並擔任首席咖啡烘焙師

2015 社團法人雲林縣兒童福利發展協會-青少年職涯探索營-研習活動講師

2015 勞動部勞動力發展署-產業人才投資方案-下半年義式拉花調製咖啡班-專任講師

2016 南開科技大學企管系 專任咖啡講師

2016 4 月 台南就業促進研習活動講師

2016 年 十月在霧峰亞州大學現代美術館一樓開立 Mango Modern

2016 台南就業服務站-就業促進研習課程-研習活動講師◆2016 魚池鄉台灣咖啡 12+1 強冠軍生豆評鑑邀請賽 評審 & 活動代言人

2016 勞動部勞動力發展署-產業人才投資方案-上半年-手工調製咖啡班-專任講師

2016 勞動部勞動力發展署-產業人才投資方案-上半年-義式咖啡吧台調製實作初

階班-專任講師

2016 勞動部勞動力發展署-產業人才投資方案-下半年-咖啡的種植採收與後製咖啡班-專任講師

2016 10 月 亞州大學現代美術館 專任講師-芒果咖啡的創意與創業史

2016 TISCA ROASRER &BARISTA CUP HPNORARY CERTIFICATE 榮譽講師