

2017 國立高雄餐旅大學
『全能咖啡師』競技大賽-高職組
簡章暨競賽規則

目錄

壹、賽事簡介

- (一) 活動宗旨
- (二) 活動相關單位

貳、競賽辦法及內容

- (一) 競賽日期、時間、場地及項目
- (二) 選手資格
- (三) 報名方式與期限
- (四) 優勝獎勵
- (五) 資格喪失

參、競賽項目、規則、流程及評分方式

- (一) 咖啡拉花(拿鐵咖啡拉花競賽)
- (二) 咖啡萃取(愛樂壓競賽)
- (三) 感官辨識(聞香競賽)
- (四) 生豆篩選(瑕疵豆篩選競賽)

肆、計分及同分時項目比序

伍、其他

壹、賽事簡介

(一) 活動宗旨：

透過不同項目的咖啡競賽，提供全國高職學生一個表演、交流與經驗分享的平台，並期望透過專業技能的養成，互相觀摩與學習，進而推廣亞洲咖啡認證系統。

(二) 活動相關單位：

主辦單位：國立高雄餐旅大學國際學院

協辦單位：國立高雄餐旅大學典範科技大學辦公室、社團法人中華餐旅教育學會

贊助單位：艾暎咖啡、芒果咖啡、尚品咖啡、達文西咖啡、樂野鄒築園咖啡

貳、競賽辦法及內容

(一) 競賽日期、時間、場地及項目：

1. 競賽日期、時間：中華民國 106 年 11 月 29 日(星期三)10:20 至 16:30 (09:00 至 09:20 競賽隊伍報到、09:20 至 10:00 領隊會議)。
2. 競賽場地：國立高雄餐旅大學(高雄市小港區松和路 1 號)，行政與圖資大樓川堂、多功能活動中心 B1-展藝廳。
3. 競賽項目：咖啡拉花競賽、愛樂壓競賽、聞香競賽、瑕疵豆篩選競賽。
4. 各項目競賽時間及場地如附件一。主辦單位保留相關比賽時間、場地更動的權利。

(二) 選手資格：

全國高職學生以團隊形式報名，每隊需報名 5 人(其中 1 人為候補)，且需有一名該校老師帶隊，每人僅能角逐一個賽事項目，候補人員亦同，賽事當日請學生攜帶學生證提供大會查驗，若學生重複參賽將取消該名學生所有參加的各項賽事成績。

(三) 報名方式與期限：

1. 一律以傳真報名，依傳真順序錄取前 16 隊參賽，每校限報名一隊。傳真後，請再次來電確認是否完成報名。報名表如附件二。
2. 傳真：(07)806-8435。電話：(07)806-0505 轉 2452。
3. 備取 3 隊，凡參賽報名錄取，除不可抗拒因素外，如無故缺席者取消該校三年本賽事參賽資格。
4. 即日起開放傳真報名，報名截止日為 106 年 11 月 23 日(星期四)下午四時。

(四) 優勝獎勵：

1. 個人賽(在各項競賽中將取前三名)：
第一名(每個項目各 1 名)：禮券 2,500 元及獎狀乙紙
第二名(每個項目各 1 名)：禮券 1,500 元及獎狀乙紙
第三名(每個項目各 1 名)：禮券 1,000 元及獎狀乙紙
2. 團體賽(依照團隊競賽總積分取前三名)：
第一名(1 隊)：禮券 10,000 元及每人獎狀乙紙
第二名(1 隊)：禮券 6,000 元及每人獎狀乙紙
第三名(1 隊)：禮券 4,000 元及每人獎狀乙紙

(五) 資格喪失：各梯次選手競賽上場請依大會工作人員唱名就位，唱名三次未到者以棄權論，該隊本單項成績為零分。

參、競賽項目、規則、流程及評分方式

(一) 咖啡拉花(拿鐵咖啡拉花競賽)

1. 競賽規則：

- (1) 參賽者須於賽事規定時間 15 分鐘內(包含磨豆、打奶泡、拉花創作)以傾注成型的方式製作並呈現一杯 320cc 拿鐵咖啡拉花，並以高餐大校徽為創意發想藍圖(如圖一)。
- (2) 大會司儀於競賽時間還剩「3 分鐘、1 分鐘、30 秒」時會提醒選手。
- (3) 當大會司儀宣佈競賽時間結束時，參賽者須將作品呈現於評審桌上，之後有 5 分鐘的清潔時間，清潔時間不可再進行拉花創作，違反者本單項競賽分數以零分計算。
- (4) 大會僅提供每位參賽者全脂鮮奶 290ml 兩瓶，作品完成後拉花奶鋼內奶泡殘奶量須為 150cc 以下。殘奶量超出 150cc 者，「拿鐵咖啡拉花競賽評分表」(如附表一)的「C-打發牛奶」項目中的 d. 項次分數以零分計算。



圖一

2. 競賽流程：參賽者依領隊會議時抽取競賽順序籤號，由工作人員依序引導進場，賽事統一由大會司儀宣布開始後，計時進行咖啡拉花相關準備及賽事。
3. 評分方式：由大會聘請評審依附表一之咖啡拉花競賽評分表內容評分。
4. 本競賽可由參賽者自備拉花奶鋼及填壓器，其餘則須使用大會提供之設備及器材。

附表一：全能咖啡師-拿鐵咖啡拉花競賽評分表

賽事組別			
A- 視覺感官 50%		分數：	
		是	否
a.	拉花成品的奶泡厚度(1cm)		
b.	圖樣成分間之對比度		
c.	圖樣尺寸、位置及整體視覺		
d.	圖樣創意性		
e.	圖樣困難性與達成度		
B- 濃縮咖啡 30%		分數：	
		是	否
a.	裝粉前徹底清潔與擦乾濾器		
b.	在嵌入把手前是否有整粉動作		
c.	整粉後沒有使用填壓器敲擊把手		
d.	上把手前沖煮頭是否放水		
e.	上把手後是否立即按鍵沖煮		
f.	是否使用量杯正確萃取義式咖啡液體		
C- 打發牛奶 8%		分數：	
		是	否
a.	於發泡前放氣清理蒸氣棒(噴)		
b.	確實清潔發泡後之蒸氣棒(擦)		
c.	於發泡後再次放氣清理蒸氣棒(噴)		
d.	拉花作品完成後殘奶量須為 150cc 以下		超出 150cc
D- 衛生條件 12%		分數：	
		是	否
a.	沒有溢杯的情況		
b.	抹布正確使用(桌布、奶布、濾杯布)		
c.	工作環境整潔		
評審簽名：		總分	

(二) 咖啡萃取 (愛樂壓競賽)

1. 競賽規則：

- (1) 參賽者僅能使用大會提供的器具 (磨豆機、可顯溫度的沖煮壺、水、磅秤、容器、奶鋼)、咖啡豆 (三個種類(領隊會議時公布), 自行熟拚、每類最少 5g 為限, 總和不可超過 30g)。
- (2) 每位參賽者必須在 15 分鐘內進行準備(包含煮水、秤重、磨豆等)及以愛樂壓萃取出 150cc±20cc 咖啡液乙壺, 提供感官評審評分。
- (3) 若未依時限提供萃取咖啡液, 逾時開始起扣本賽事成績一分, 每超過每一分鐘再累扣一分, 未達每分鐘整數則以自動進位計算, 逾時 5 分鐘, 本項目競賽分數以零分計算。

2. 競賽流程：領隊會議時抽取競賽順序組別籤號 (A1~A4、B1~B4、C1~C4、D1~D4) 依序由 A~D 組開始進行、每組 4 位參賽者同時進行, 於時限內或參賽者認為已可呈送給評審時, 由工作人員轉呈感官評審據以評分。

3. 評分方式：由大會邀請感官評審進行評分, 評分標準及項目如下, 「愛樂壓競賽評分表」如附表二。

A- 風味評項 (佔 80%)：8 大項目, 每項 10 分, 合計 80 分。

- a. 乾淨度表現 (Clean cup)
- b. 口感表現 (Mouth feel)
- c. 甜度 (Sweetness)
- d. 酸質 (Acidity)
- e. 風味表現 (Flavor)
- f. 均衡度 (Balance)
- g. 餘韻 (Aftertaste)
- h. 整體表現 (Overall)

B- 技術評項 (佔 20%)：

- a. 器材使用正確性
- b. 桌面清潔
- c. 整體流暢性

C- 扣分：超過 15 分鐘呈交, 逾時一分鐘內扣本項競賽成績一分、逾時兩分鐘內扣兩分, 以此類推, 超時 5 分鐘, 本項競賽分數為零分, 扣分由大會工作人員依逾時規範逕行超時扣分。

附表二：全能咖啡師-愛樂壓競賽評分表

參賽組別		時間	
A-風味評項(80%)			
項目		分數	風味評項總分
a. 乾淨度表現(10%)			
b. 口感表現(10%)			
c. 甜度(10%)			
d. 酸質(10%)			
e. 風味表現(10%)			
f. 均衡度(10%)			
g. 餘味(10%)			
h. 整體表現(10%)			
B-技術評項(20%)			
項目		分數	技術評項總分
a. 器材使用正確性(5%)			
b. 桌面清潔整齊性(5%)			
c. 整體流暢性(10%)			
C-扣分			
總 分			
評審簽名：			

(三) 感官辨識 (聞香競賽)

1. 競賽規則：

- (1) 本此大會使用 SCENTONE 咖啡風味地圖 T100 香瓶中 TROPICAL FRUIT (熱帶水果類)、BERRY-LIKE (莓果類)、CITRUS & OTHERFRUITS (柑橘類及其他水果)、STONE FRUIT (核果類)、CEREAL & NUT (穀物及堅果類)五大類香瓶實施感官辨識賽事。
- (2) 競賽當天，會從「聞香瓶競賽答案評分表」(如附表三)上的 30 瓶聞香瓶，隨機抽取 10 瓶來當題目(每大類 2 瓶)。

2. 競賽流程：

- (1) 參賽者賽前須穿著大會提供之圍裙及手套，依領隊會議時抽取競賽順序組別籤號 A~D 組 (A1~A4、B1~B4、C1~C4、D1~D4) 由工作人員依序引導進場，賽事統一由大會司儀員宣布開始後計時進行，每組 4 位參賽者同時進行感官辨識。
- (2) 每位參賽者須逐一取桌上 10 瓶香味瓶並嗅聞，確認辨識該香瓶氣味後，於答案卷的「品名欄」上圈選符合該香瓶的答案，並在編號欄註明該香瓶之編號，每次只能嗅聞一個香瓶，嗅完後須將香瓶蓋好旋緊，才能嗅下一瓶(違反者取消本次賽事資格，該隊本單項成績以零分計算)。若參賽者完成答題，請舉手示意工作人員，由工作人員紀錄時間及收回答案卷，並請耐心等待其他參賽者完成賽事後統一由工作人員引導出場。

3. 評分方式：

- (1) 優勝：正確答題數越多者優勝，若題數相同者，再依答題時間區分勝負。
- (2) 違規說明：
 - ①本此賽事每場次賽事時間為 10 分鐘，由工作人員負責計時，10 分鐘時間截止由司儀宣布比賽結束，參賽者除確認香瓶蓋旋緊外，不得再進行聞香動作，違者本項目競賽分數以零分計算。
 - ②參賽者嗅聞香瓶後香瓶蓋未旋緊者，取消本次賽事資格，該隊本單項分數以零分計算。

附表三：全能咖啡師-聞香瓶競賽答案評分表

參賽組別		時間	
TROPICAL FRUIT (熱帶水果類)		STONE FRUIT (核果類)	
香瓶編號	品名	香瓶編號	品名
	芭樂(Guava)		西印度櫻桃(Acerola)
	芒果(Mango)		櫻桃(Cherry)
	香蕉(Banana)		黑櫻桃(Dark Cherry)
	西瓜(Water Melon)		桃子(Peach)
	鳳梨(Pineapple)		李子(Plum)
	哈密瓜(Melon)		杏仁(Apricot)
BERRY-LIKE (莓果類)		CEREAL & NUT (穀物及堅果類)	
	草莓(Strawberry)		核桃(Walnut)
	藍莓(Blueberry)		花生(Peanut)
	覆盆子(Raspberry)		開心果(Pistachio)
	蔓越莓(Cranberry)		芝麻(Sesame)
	白葡萄(White Grape)		紅豆(Red Bean)
	葡萄(Grape)		麥芽(Malt)
CITRUS & OTHERFRUITS (柑橘類及其他水果)		答對題數	
	蘆薈(Aloe)		
	檸檬(Lemon)	評審簽名	
	柳橙(Orange)		
	葡萄柚(Grapefruit)		
	梨子(Chinese Pear)		
	蘋果(Apple)		

(四) 生豆篩選 (瑕疵豆篩選競賽)

1. 競賽規則：參賽者須於 10 分鐘內篩選出生豆盒內六類瑕疵豆 (黑豆、酸豆、真菌感染豆、貝殼豆、帶殼豆、異物)，如附圖，並將各類瑕疵豆放入正確標示的瑕疵盒內。
2. 競賽流程：參賽者依領隊會議時抽取競賽順序組別籤號 A~D 組 (A1~A4、B1~B4、C1~C4、D1~D4) 由工作人員依序引導進場，賽事統一由大會司儀員宣布開始後計時進行，每組 4 位參賽者同時進行瑕疵豆篩選並將瑕疵豆放入正確的瑕疵標記盒內，若參賽者完成挑選後須將盒蓋蓋上並舉手示意工作人員，由工作人員紀錄時間及整理瑕疵盒，並請耐心等待其他參賽者完成賽事後統一由工作人員引導出場。
3. 評分方式：
 - (1) 優勝：依篩選盒數正確多者優勝，相同盒數則再依計時區分勝負。
 - (2) 評分標準：依各類瑕疵標記盒內瑕疵豆數目正確者得一分，瑕疵豆分類錯誤或短少不予於計分，答對相同題數者則依計時時間決定勝負，時間短者優勝。「瑕疵豆篩選競賽評分表」如附表四。
 - (3) 違規說明：本此賽事每場次賽事時間為 10 分鐘，由工作人員負責計時，10 分鐘時間截止由司儀宣布比賽結束，停止後參賽者不得再進行篩選動作，違者本項競賽分數以零分計算。
4. 附圖：本此大會使用之瑕疵豆照片示意圖

瑕疵豆名稱	瑕疵豆示意圖	瑕疵豆名稱	瑕疵豆示意圖
1、黑豆		2、酸豆	
3、真菌感染豆		4、異物	
5、帶殼豆		6、貝殼豆	

附表四：全能咖啡師-瑕疵豆篩選競賽評分表

序號	參賽組別	答對盒數	完成時間	備考
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

評審簽名：

肆、計分及同分時項目比序

- (一) 個人賽：各單項賽事依評分規則由評審評出優勝前三名。
- (二) 團體賽：依各單項分數累計取優勝三名，團體優勝採積分累加制由各單項競賽優勝積分累加總分，各單項第一名得 5 分，第二名得 4 分，第三名得 3 分，其餘參賽隊伍除因失格零分外得一分。若四項競賽累加總分有同分狀況，則依拿鐵咖啡拉花、愛樂壓、聞香瓶、生豆篩選順序比序，分數高者獲勝。

伍、其他

- (一) 報到時間：中華民國 106 年 11 月 29 日上午九時，於國立高雄餐旅大學第二實習大樓一樓報到，請參賽學生記得攜帶學生證，俾供確認身分。
- (二) 領隊會議：中華民國 106 年 11 月 29 日上午九時二十分，於國立高雄餐旅大學第二實習大樓一樓，召開領隊會議宣布競賽規則、介紹各項賽事評審及抽取競賽順序組別籤號。
- (三) 申訴程序：若各隊對賽事成績有所疑義，請領隊於該項目競賽成績公佈後 20 分鐘內，向大會填寫賽事申訴表，俾召集評審討論是否成案受理，若成案受理將啟動後續評審會議，經討論後公告。
- (四) 賽事限制：請各隊詳讀賽事規則有關賽事資格取消及逾時不計分等相關規定，避免賽事權益受損，並請留意網站最新消息公告。
- (五) 洽詢單位：
 - 1. 聯絡人：國際學院計畫助理劉建麟。
 - 2. 電話：(07)806-0505 轉 2452。
 - 3. 傳真：(07)806-8435
 - 4. E-mail：bossliu9527@mail.nkuht.edu.tw。
- (六) 本競賽規章如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公布之。
- (七) 本競賽相關資訊，會陸續公布於下列網址：
http://ic.nkuht.edu.tw/app/super_pages.php?ID=TCC

附件一

競賽場地及時間—分高職組、本校師生組

時間	11/29(三)		11/30(四)		
組別	高職組(16 隊)		本校師生組(12 隊)		
地點	多功能活動中心 B1-展藝廳	川堂舞台	多功能活動中心 B1-展藝廳	川堂舞台	
競賽 項目 & 時間	上午	報到 09:00-09:20		報到 08:30-08:50	
		領隊會議 09:20-10:00		領隊會議 08:50-09:10	
		咖啡拉花競賽 10:20-13:30	聞香競賽 10:20-12:00	咖啡拉花競賽 09:30-12:00	聞香競賽 09:10-10:20 瑕疵豆篩選競賽 10:50-12:00
		午餐(參賽者供餐)			
	下午	愛樂壓競賽 14:00-16:00	瑕疵豆篩選競賽 14:00-15:30		愛樂壓競賽 13:00-14:30
		計分&頒獎 16:00-16:30		計分&頒獎 15:00-15:30	

附件二

2017 國立高雄餐旅大學『全能咖啡師』競技大賽 高職組報名表

參賽學校					
帶隊老師					
職稱	姓名	手機	葷／素	E-mail	
參賽名單					
序號	學生姓名	學生證字號	性別	年齡	葷／素
1					
2					
3					
4					
候補					
注意事項： 一、參賽者請攜帶學生證俾利驗證。 二、中午有提供膳食，請帶隊老師及參賽學生(包含候補學生)務必註明葷食或素食。 三、本次賽事除咖啡拉花競賽可由參賽者自備拉花奶鋼及填壓器，其餘則須使用大會提供設備及器材，違反者將取消參賽資格。 四、若當日參賽學生仍有異動，請候補學生帶學生證提供驗證，每位學生參加一項賽事為限，違反者將取消該學生參加之所有賽事成績。					