



2018 健行好棒盃餐旅技能全國公開賽

簡 章

- 一、活動地點：健行科技大學 (桃園市中壢區健行路 229 號/衡陽街 95 號)
- 二、競賽日期：2018 年 05 月 11、12 日 (星期五、六) 09:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2018 年 03 月 27 日 (二) 12:00 至 04 月 06 日 (五) 23:00
備取遞補作業時間：2018 年 04 月 16 日 (一) 12:00 至 04 月 23 日 (一) 23:59
※菜單平面設計組報名時間：即日起至 5 月 1 日
※遊程設計報名時間：3 月 27 日至 4 月 10 日
(各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名)

四、舉辦單位：

- (一) 指導單位：文化部、教育部
- (二) 主辦單位：財團法人采盟文教基金會·采盟免稅店·誠盟股份有限公司
- (三) 承辦單位：健行科技大學
- (四) 協辦單位：BARSOUL 調酒藝術文化推廣中心、鉅翔視覺工坊
- (五) 贊助單位：ASIA FOOD & BEVERAGE ASSOCIATION、FOLIO HAIR BEAUTY、HOLD COFFEE、中壢東區扶輪社、水芙蓉堂本草科技有限公司、中壢中日大藥局、古華花園大飯店、台灣菸酒股份有限公司、芳成工業股份有限公司、宇曜科技股份有限公司、社團法人泡盛品酒協會、南山人壽股份有限公司上元創通訊處、展邑科技有限公司、雷岳科技有限公司(依筆畫排序)

目 錄

壹、活動宗旨	2
貳、競賽項目與報名費	3
參、報名方式與流程	5
肆、競賽賽程	8
伍、獎項及頒獎	11
一、獎項內容	11
二、成績公告及頒獎時間	12
陸、選手須知	14
柒、競賽服儀規定	16
捌、各項競賽規章	17
一、菜單平面設計(高中職組)	17
二、新零售大賽(高中職組)	18
三、創意時尚美甲暨飲食美學技能技藝組(高中職組)	19
四、遊程設計組(高中職組)	21
五、水果切盤組(高中職組)	24
六、廚藝展示組(高中職組及大專組)	25
七、糕點裝飾展示組(高中職組及大專組)	27
八、鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組及大專組)	28
九、托盤技能組 (高中職組及大專組)	29
十、單人競速花式餐巾摺疊組 (高中職組)	33
十一、團體餐檯布置組 (高中職組及大專組)	34
十二、客房布置組 (高中職組/大專組)	35
十三、咖啡拉花組(高中職組及大專組)	38
十四、咖啡立體雕花組(高中職組及大專組)	39
十五、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組 (高中職組及大專組)	41
十六、傳統標準調酒組 (高中職組及大專職業組)	44
十七、單人花式調酒組 (高中職組)	46
十八、極速調酒組	48
十九、單人花式調酒擂台賽(高中職組及大專職業組)	50
附錄	51
交通資訊	51
參賽同意書	52
2018 健行好棒盃 【傳統標準調酒組】選手酒譜	53
2018 健行好棒盃 【單人花式調酒組】選手酒譜	54

壹、 活動宗旨

1. 提昇我國觀光餐旅業專業技能水準、服務品質與國際地位，繁榮觀光餐旅相關行業，有效推廣與介紹餐旅界產品。
2. 培育我國餐旅服務專業人才，提昇餐飲服務、飲料調製及餐旅美學之技能水準，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。
3. 增進學生與餐旅從業服務人員對廚藝烘焙製備、咖啡調酒、餐服、餐旅美學等餐旅全方位之知識與技能。
4. 激發國內高中職之學生，對台灣在地之文化、人文與生活之認識，並強化學生對於全國的旅遊景點之認識，培育學生之專業知識與增進遊程規劃，促進學術實務與觀光知識與能力。



HAOBANG

貳、競賽項目與報名費

- 高中職組：全國高中職、全國五專一、二、三年級在學生，不限國籍。
- 大專組：全國大專院校生、五專四、五年級在學生，不限國籍。
- 大專職業組：全國大專院校、五專四、五年級在學生、從事餐旅行業者，不限國籍。

競賽項目		組別	組數 名額	各組 人數	報名費	各校系組數限制	
A 群	01	菜單平面設計組	高中職組	60	1人/組	無	無限制
	02	新零售大賽	高中職組	不限	4~6人/組	無	無限制
	03	遊程設計組	高中職組	30	至多5人/組	無	每位老師限指導 5組
	04	創意時尚美甲暨飲 食美學組	美食指甲彩繪/ 高中職組 5/11	50	1人/組	無	每校限15組
			3D立體凝膠美指 設計組/高中職組	50	1人/組	無	每校限15組
			創意3D彩繪美甲 設計組/高中職組	50	1人/組	無	每校限15組
靜態平面彩繪/ 高中職組 5/11			50	1人/組	無	每校限15組	
		靜態立體雕塑組/ 高中職組	50	1人/組	無	每校限15組	
B 群	05	水果切盤組	高中職組	30	1人/組	800元	無限制
	06	廚藝展示組	前菜/開胃菜 高中職組	15	1人/組	800元	無限制
			前菜/開胃菜 大專組	15	1人/組	800元	無限制
			主餐/高中職組	15	1人/組	800元	無限制
			主餐/大專組	15	1人/組	800元	無限制
			蔬果雕/高中職組	15	1人/組	800元	無限制
			蔬果雕/大專組	15	1人/組	800元	無限制
C 群	07	糕點裝飾展示組 (翻糖/杏仁膏/巧克力工 藝/麵包工藝)	高中職組	32	1人/組	800元	每科限3隊報名
			大專組	16	1人/組	800元	每系限3隊報名
	08	鮮奶油擠花裝飾蛋 糕組	高中職組	40	1人/組	800元	每科限3隊報名
			大專組	20	1人/組	800元	每系限3隊報名

競賽項目		組別	組數 名額	各組 人數	報名費	各校系組數限制
D 群	09 托盤技能組	高中職組	40	3 人/組	750 元	每科限 2 隊報名
		大專組	24	3 人/組	900 元	每系限 3 隊報名
	10 單人競速花式餐巾摺疊組	高中職組	35	1 人/組	500 元	每科限 4 隊報名
	11 團體餐檯布置組	高中職組	21	2 人/組	600 元	每科限 2 隊報名
		大專組	7	2 人/組	700 元	每系限 2 隊報名
	12 客房創意佈置組	高中職組	21	2 人/組	500 元	每科限 2 隊報名
大專組		21	2 人/組	500 元	每系限 2 隊報名	
E 群	13 咖啡拉花組	高中職組 5/11	40	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
		大專組 5/11	40	1 人/組	800 元	每校限 3 隊報名
	14 咖啡立體雕花組	高中職組 5/11	32	1 人/組	800 元	無限制
		大專組 5/11	32	1 人/組	800 元	無限制
	15 精品咖啡虹吸壺萃取組	高中職組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
		大專組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
	16 精品咖啡手沖萃取組	高中職組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
		大專組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
F 群	17 傳統標準調酒組	高中職組	84	1 人/組	800 元	每科限 2 隊報名
		大專職業組	28	1 人/組	800 元	每系限 2 隊報名
	18 單人花式調酒組	高中職組	32	1 人/組	800 元	每科限 2 隊報名
	19 極速調酒組	不分組	24	1 人/組	800 元	無限制
	20 單人花式調酒擂台賽	高中職組	8	1 人/組	300 元	無限制
大專職業組		8	1 人/組	500 元	無限制	

參、報名方式與流程

【網路報名】

3月27日~4月6日

※菜單平面設計組即日起~5月1日

※遊程設計組3月27日至4月10日

- 前往【健行科技大學餐旅管理系系網】報名。
- <http://www.hm.uch.edu.tw/>
- 各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名。

【繳交報名費】

04/06 23:59截止

- 網路報名完成後，系統將自動產生繳費資訊，請依說明進行繳費。
- ※務必於繳費截止日前完成繳費，否則視同報名失敗！

【報名資格審核】

- 繳費截止日報名資格審核並公告結果，請自行至報名系統內查看報名結果。



《報名完成》

【備取作業】

4月16日~23日

- 因各組競賽均有名額限制，額滿後報名之隊伍均列為備取隊伍，若遇正取隊伍報名失敗，其缺額將由備取隊伍依報名時間先後順序遞補至額滿為止。
- ※備取隊伍請於遞補正取結果公告時間（下頁），自行至報名系統內查看是否已遞補為正取，並於規定時間內完成報名費繳費。

【報名系統填寫項目】

- 01.所有參賽者姓名、所屬單位或學校科系
 - 02.隊長身份證字號、電子郵件帳號及聯絡電話
 - 03.指導老師姓名、電子郵件帳號及聯絡電話
 - 04.其他：調酒組需填寫作品理念，可在指定時間內上線修改。
- ※ 若有異動，將另公告在活動官網。

【個人報名組數限制】

個人最多報名兩組，若超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。主辦單位將盡力協調參加兩組之選手比賽時間，但現場仍有可能競賽時間延誤等因素使得選手來不及參賽，若有此情況無法辦理報名費退費，請審慎報名。

【報名費收據】

統一於比賽當日報到時交付，若比賽當日未到現場，請於賽後主動向主辦單位聯絡，將以郵寄方式寄發。

【退費說明】

大會僅受理因報名人數未達門檻而取消該組競賽之參賽隊伍辦理退費，其他隊伍於報名成功後均不得辦理退費。

※報名方面若有任何疑問，請先查閱常見 Q&A，若還有進一步疑問，歡迎以【電子郵件】、掃描左側 QR Code 加入【2018 好棒盃 Q&A】或來電諮詢。



【電子郵件】haobangcup@gmail.com

【電話號碼】(03)458-1196 轉 6601 或 6618

(4月4日~6日適逢春假，請以其他方式洽詢。)

【報名、繳費及資格審核作業詳細時程】如下：

網路報名	正取隊伍繳費截止	正取隊伍資格審查結果公告
03/27 (二) 12:00 至 04/06 (五) 23:00	04/06 (五) 23:59	04/12 (四) 17:00 前
備取隊伍遞補正取公告	遞補隊伍繳費截止	遞補隊伍資格審查結果公告
04/16 (一) 12:00 前	04/23 (一) 23:59	04/26 (四) 17:00 前

※【菜單平面設計組】報名時間：即日起~5月1日(五)

※【遊程設計組】3月27日(二)至4月10日(二)

【報名】常見 Q&A

Q1.請問高中職(或五專一、二、三年級)學生，能否挑戰大專組競賽？

A1.不行哦！各組均有設定參賽資格，請選手依『所屬單位』選擇參賽組別。

Q2.請問我們這組組員有五專五年級學生 1 名，三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？

A2.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組。

Q3.請問可以重複報名參賽嗎？

A3.同一位選手不得報名同一個競賽兩次，同一位選手最多報名兩組不同競賽。

例如：Amy 已經與 Beatty 及 Carey 組隊報名托盤技能組(高中職組)，之後 Amy 就不可以
再找 Daisy 與 Effie 組隊報名托盤技能組(高中職組)；但是 Amy 可以與 Daisy 組隊報名團
體餐檯布置組(高中職組)或其他競賽。

Q4.我多才多藝，可以報三組競賽嗎？

A4：個人最多報名兩組，若超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。主辦單位將盡力
協調參加兩組之選手比賽時間，但現場仍有可能競賽時間延誤等因素使得選手來不及參
賽，若有此情況無法辦理報名費退費，請審慎報名。

Q5.已報名成功，可以更換選手嗎？

A5.為保障參賽選手權益，本競賽個人組於報名成功後不得更換選手。如選手因個人因素無法參賽，請該隊伍『不要進行報名費繳費』，大會將於資格審查時取消該隊正取資格，由備取隊伍依報名時間先後順序遞補。

Q6.請問若團體競賽因某一位選手受傷，想更換選手怎麼辦？

A6.若因不可抗拒之因素（如受傷、疾病、休退學等），導致團體組其中一位選手無法參賽，請提出相關證明，寄至 haobangcup@gmail.com，大會將盡速召集相關委員開會審核。

Q7.請問若報名資料填錯該怎麼辦？

A7.參考下表辦理。序號 01、02 請將身分證明文件 E-mail 至 haobangcup@gmail.com，審核無誤即可更改。

申請內容與限制請參考下表：

序號	申請內容	申請限制	備註
01	修改選手姓名	限錯字者提出申請，請附身分證明文件。	若『選手姓名』(序號 01)與『選手身分證字號』(序號 02)皆誤植欲修改，視同更換選手，請申請『放棄報名資格』(序號 16)或參考『報名資格-Q4』。
02	修改選手身分證字號	限誤植者提出申請，請附身分證明文件。	
03	修改選手出生年月日	4月27日(五)23:59前 至報名系統自行修改	
04	修改選手手機號碼		
05	修改選手市內電話		
06	修改選手電子郵件		
07	修改指導老師 1 姓名		
08	修改指導老師 1 職稱		
09	修改指導老師 1 手機號碼		
10	修改指導老師 1 電子郵件		
11	修改指導老師 2 姓名		
12	修改指導老師 2 職稱		
13	修改指導老師 2 手機號碼		
14	修改指導老師 2 電子郵件		
15	修改報名費收據買受人(抬頭)		
16	放棄報名資格	無。	<ul style="list-style-type: none"> ● 申請隊伍請勿進行報名費繳費。 ● 申請通過後，該隊伍即失去參賽資格。 ● 如欲重新報名，請至報名系統重新填寫報名資訊，受理報名順序以重新報名之時間為依據。

Q8.請問若因為重複報名，導致所報競賽項目本校/本系報名隊伍數額滿該怎麼辦？

A8.請參考『報名資格-Q2』的序號 16。

肆、競賽賽程

【報到時間】

01. 各組競賽開始前 90 ~ 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到！
02. 請攜帶【學生證】或【身分證】(職業組)以便查核身份，並現場繳交參賽同意書(見附錄)。
03. 【極速調酒組】選手及【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】複賽選手已於上午賽前辦理完報到手續，下午賽前不需重複辦理報到，請直接至檢錄區進行檢錄即可。

【報到地點】各項競賽在各自競賽會場入口處辦理報到。

【便當訊息】報到服務台提供便當商家資訊，請參賽選手自行訂購便當。

5月11日競賽賽程與場地

08:00	報到開始		
	行政大樓	民生創意學院	
	A-3	4F	5F
09:00	創意時尚美甲組 (高中職組)	咖啡拉花組 (高中職組)	
11:00		咖啡立體雕花組 (高中職組)	
12:30	中午休息		
13:30			咖啡拉花組 (大專組)
15:30			咖啡立體雕花組 (大專組)
17:00	賦 歸		

5月12日競賽賽程與場地-1

08:00	報 到 開 始							08:00	
	行政大樓			商學院	體 育 館				
	A-1	A-2	A-3	B	C	D	E		
09:00	菜單平面設計組	新零售大賽	創意時尚美甲組	遊程設計組	傳統標準調酒組(高中職組)	托盤技能組(大專組)		09:00	
10:00						托盤技能組(高中職組)			極速調酒組(POUR TEST)
12:00					撤展示作品			12:00	
12:30					開幕式(各校選手進場)			12:30	
					C	D-1	D-2	D3	E
13:00					傳統標準調酒組(大專職業組)	團體餐檯布置組(高中職組)	極速調酒組	頒獎	13:00
14:00					單人花式調酒組(高中職組)	團體餐檯布置組(大專組)			14:00
14:15						單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)			14:15
15:00					撤展示作品			15:00	
16:00					單人花式調酒擂台賽(高中職組)			16:00	
17:00					單人花式調酒擂台賽(大專職業組)			17:00	
18:00	賦 歸							18:00	

HAOBANG

5月12日競賽賽程與場地-2

08:00	民生創意學院						08:00
	報 到						
	1F	3F	4F	4F	5F	10F	
09:00	廚藝展示組		精品咖啡虹吸壺 萃取組(高中職 組)【初賽】	水果切盤組 (高中職組)	糕點裝飾展 示組	客房布置組 (大專組)	09:00
09:45			精品咖啡虹吸壺 萃取組(大專組) 【初賽】				09:45
10:30			精品咖啡手沖萃 取組(高中職組) 【初賽】				10:30
11:15			精品咖啡手沖萃 取組(大專組) 【初賽】				11:15
12:00	作品展示				作品展示		12:00
12:30							12:30
	1F	3F	4F	4F	5F	10F	
13:00	作品展示	鮮奶油擠花 裝飾蛋糕組 (高中職組)	精品咖啡虹吸壺 萃取組(高中職組 &大專組)【決 賽】		作品展示		13:00
14:00			精品咖啡手沖萃 取組(高中職組& 大專組)【決賽】				14:00
15:00	撤展示作品	鮮奶油擠花 裝飾蛋糕組 (大專組)			撤展示作品		15:00
16:00							16:00
17:00		撤展示作品					17:00
17:30	賦歸						17:30

【校園圖】



伍、獎項及頒獎

一、獎項內容

「A 群」及「F 群 單人花式調酒擂台賽」競賽獎項另有規定，詳見該項競賽規章。其他各競賽均設有以下獎項。

- (一) 冠軍：獎金 3,000 元、獎盃一座及獎狀一張
- (二) 亞軍：獎金 1,500 元、獎盃一座及獎狀一張
- (三) 季軍：獎金 1,000 元、獎盃一座及獎狀一張
- (四) 佳作：視參賽人數增減名額，獎狀一張

備註 1：除上述獎項外，部分組別另有其他獎品，詳見該項競賽規章。

備註 2：依據中華民國贈與稅法規定每人單次得獎獎項市價超過新台幣 1,000 元（含）以上者，主辦單位將依法申報得獎人所得。

二·成績公告及頒獎時間

【成績公告地點】：各報到處及體育館入口

【頒獎地點】：5月12日體育館會場場地D3，確切時間以現場公告為主。

- 前三名獲獎選手請於指定頒獎時間，攜帶【身分證】至頒獎區辦理手續。逾時即放棄上台受獎權利。
- 競賽當日補領獎金、獎盃，請洽頒獎區。
- 賽後補領：獎金部分需於賽後一星期內提供領據，否則視同放棄領取獎金；獎盃部分則以郵寄方式寄至學校。

競 賽 項 目		成績公告	頒獎時間
5/11	咖啡拉花組(高中職組)	13:00	5/12 13:00
	咖啡立體雕花組(高中職組)	13:30	
	咖啡拉花組(大專組)	17:00	
	咖啡立體雕花組(大專組)	17:30	
5/12 上 午 場	精品咖啡虹吸壺萃取組【初賽結果】	12:30	-
	精品咖啡手沖萃取組【初賽結果】	12:30	-
	遊程設計組(高中職組)	13:00	13:30
	托盤技能組(大專組)	13:00	
	客房布置組(大專組)	13:00	
	傳統標準調酒組(高中職組)	13:30	14:00
	水果切盤組(高中職組)	13:30	
	創意時尚美甲暨飲食美學組(高中職組)	14:00	14:30
	托盤技能組(高中職組)	14:00	
	客房布置組(高中職組)	14:00	
	廚藝展示組(高中職組及大專組)	14:30	15:00
	糕點裝飾展示組(高中職組及大專組)	14:30	

競 賽 項 目		成 績 公 告	頒 獎 時 間
5/12 下 午 場	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)	15:00	15:30
	精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)	15:00	
	傳統標準調酒組(大專職業組)	15:00	
	精品咖啡手沖萃取組(高中職組)	15:30	16:00
	團體餐檯布置組(高中職組)	15:30	
	精品咖啡手沖萃取組(大專組)	16:00	16:30
	團體餐檯布置組(大專組)	16:00	
	極速調酒組	16:00	
	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組)	16:30	17:00
	單人花式調酒組(高中職組)	16:30	
	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)	17:00	17:30
	單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	17:00	
	單人花式調酒擂台賽 (高中職組及大專職業組)		現場



HAOBANG

陸、選手須知

- 一、 參賽選手應於比賽前詳閱本簡章相關內容，以避免違規或操作錯誤事情發生。
- 二、 大會有權調整報名時間、名額上限人數及比賽時間等，以利活動順利進行。
- 三、 本活動如因不可抗力因素無法進行時，大會保留隨時修正、暫停或終止本活動之權利，大會保有相關活動最終解釋權及活動更改之權利。
- 四、 競賽賽程經由大會抽籤排定後，所有參賽隊伍不得有異議。
- 五、 報到
 1. 參賽人員必須依規定時間完成報到手續，報到時須提示報名證明文件【學生證】或【身分證】。
 2. 報到時間為各組競賽開始前 90 ~ 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到。
- 六、 競賽
 1. 所有比賽於報名後即不受理更改作品資料，報名時請確實研究後再行報名。
 2. 參賽選手應隨身攜帶【學生證】或【身分證】，以便查證，如發生選手資格申訴，大會有權查核該選手之參賽資格。前三名獲獎選手須提示【身份證】，以核對領據上身份證字號。
 3. 參賽選手應依照【報名系統】上所提列人選為準，不可現場臨時抽換隊員或替補出賽，參賽隊伍如有不符規定之選手出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該隊比賽之權利，其已賽成績不予計算。
 4. 參賽者須本誠信原則，所提出之資料須為真實、正確，若有冒用或盜用任何第三人之資料、或有任何不實、不正確之情事，大會將取消其參賽及獲獎資格並追溯獎金。
 5. 各場比賽如遇特殊情形，繼續比賽與否由評審長會同大會裁定。
 6. 賽前將舉辦【選手說明會】宣佈競賽注意事項，參賽選手務必到場。
 7. 若有違規事項，主辦單位有權將該參賽選手總成績除以二。
 8. 參賽選手需注意競賽安全，預防意外事故發生。
 9. 比賽過程應關閉所有電子通信設備，以免影響比賽秩序，否則將取消其參賽權
 10. 除參賽選手、大會工作人員、評審，其他人不允許進入競賽區域或於場外提醒、指導，經勸阻不聽，將取消該參賽隊伍之資格。
 11. 作品於大會公告得撤場前，請參賽選手勿擅自撤離，以免影響評分。
 12. 離場時，除自備用品，不得攜帶任何東西出場。
 13. 承辦單位以評審團的審核為決定權，不接受其他評議。
 14. 主辦/承辦單位依評審團評分結果公告得獎名單，無權公開競賽成績或提供成績查閱。
 15. 競賽過程如有未盡事項，依評審長會同大會裁決辦理。
- 七、 凡違反職業道德、衛生與安全規範如下者，取消該隊之參賽資格。
 1. 冒名頂替者。
 2. 有作弊事實者。
 3. 故意毀壞競賽場地所有道具物者。
 4. 擅離或自行變換競賽場地，不聽勸告者。
 5. 未考慮比賽現場工作安全、釀成災害者。

6. 未遵守大會規定，經勸導無效者。
7. 有辱罵裁判人員之情形者。
8. 以言語、行為故意影響他組競賽隊伍者。
9. 擾亂會場秩序，經勸阻無效者。

八、其他

1. 體育館內全面禁煙，請勿吸煙、飲酒或嚼食檳榔，請選手及隨行人員務必配合。
2. 競賽區域將不開放現場練習及實地場勘。
3. 所有人員(含選手及觀摩來賓)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。細跟定義：鞋跟與地面接觸面直徑小於(含)1公分為細跟高跟鞋。
4. 主辦單位不負任何器具、材料及個人財務之保管責任，請自行注意隨身物品。
5. 本章程如有未盡事宜，得由大會修正公佈之。



HAOBANG

柒、競賽服儀規定

競賽項目		競賽服儀規定
01	菜單平面設計組 (高中職組)	參賽選手請自備服裝，但得不失禮儀為原則。
02	新零售大賽 (高中職組)	
03	創意時尚美甲暨飲食美學組 (高中職組)	
04	遊程設計組 (高中職組)	
05	水果切盤組 (高中職組)	參賽選手請穿著整齊廚師工作服。
06	廚藝展示組(高中職組及大專組)	
07	糕點裝飾創意組(高中職組及大專組)	參賽選手請穿著廚師服與圍裙。 整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
08	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組及大專組)	
09	托盤技能組 (高中職組及大專組)	1.請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝。 2.餐廳服務基本服裝定義： (1)整齊短髮不過肩或長髮盤整成髻。 (2)領結不限顏色。 (3)背心不限顏色。 (4)黑色皮帶繫之於黑色西裝褲上。 (5)男：黑色短統襪；女：膚色絲襪。 (6)女生不限著裙裝或褲裝，以方便行進為原則。 (7)黑色全包皮鞋，建議具防滑效果。
10	單人競速花式餐巾摺疊組 (高中職組)	參賽選手服裝以餐飲外場服勤制服為原則。
11	團體餐檯布置組 (高中職組及大專組)	
12	客房創意佈置組 (高中職組及大專組)	請著學校統一制服並配掛名牌(自備)
13	咖啡拉花組 (高中職組及大專組)	參賽選手服裝應以咖啡師制服為原則(圍裙、背心皆可)。
14	咖啡立體雕花組 (高中職組及大專組)	
15	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組及大專組)	以丙級飲料調製規定之服儀或合宜的咖啡師服儀為原則。
16	精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)	
17	傳統標準調酒組(高中職組及大專職業組)	參賽選手服裝應以調酒師制服為原則(背心、西裝皆可)。
18	單人花式調酒組(高中職組)	參賽選手請自備服裝，但得不失禮儀為原則。
19	極速調酒組	
20	單人花式調酒擂台賽(高中職組及大專組)	

捌、各項競賽規章

一、菜單平面設計(高中職組)

(一)參賽作品

徵求餐飲業創新與新穎的菜單/飲料單/餐飲單設計之原創作品

(二)參賽資格

- 01.限高中職在學學生
- 02.參加作品不得抄襲，並應為參賽者原創作品
- 03.每件作品限定為一位參賽學生

(三)參賽方式

- 01.初賽: 請於收件截止日前將電子檔至報名網站上傳繳交進行初審，優異之作品將被邀請進入複賽
- 02.複賽: 進入複賽作品之參賽學生至指定競賽現場說明設計理念

(四)收件截止日

自即日起至 107 年 5 月 1 日為止，請至報名系統填寫參賽者資料並且上傳參賽作品。

報名網址：

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeULNOTd7oRW9T4qPo7AMIOWINVUbyYPNny3ZBMzApfrz-0sRQ/viewform>

(五)複賽日期

複賽於 107 年 5 月 12 日(六)上午於健行科技大學舉辦。

(六)評分標準

本競賽以依創意概念(40%)、主題契合(20%)、視覺傳達(40%)之原則進行評審，本競賽擇優錄取前三名、佳作以及入選數名，並且發予獎金與獎狀以資鼓勵。

HAOBANG

二、新零售大賽(高中職組)

(一)參加對象與參賽資格

01. 全國高中職學生組隊參加。
02. 每隊4-10位學生，一名指導老師，每組員只能屬於一個隊伍。
03. 隊伍需有統一聯絡窗口與主辦單位聯繫。
04. 參賽隊伍每位隊員，均須加入2018新零售大賽 line@



(二)競賽辦法

01. 報名時間：2018年3月1日至3月15日止，採取線上報名
報名網址：<https://goo.gl/forms/ZGQFEjvT0HBKuu4g2>
02. 競賽地點：採取線上競賽，以健行指定平台為競賽平台。
03. 競賽時間：2018年3月20日至4月30日止
04. 商店開設：各隊伍報名完成，將以各組隊名開設網店並媒合商品。
05. 競賽方式與評分標準：
 - (1)行銷執行成果報告書(競賽期間的紀錄報告，包含照片、行銷方法策略等，如開設粉絲團)，占40%
 - (2)商品攝影與商店布置，占40%
 - (3)經營營業額，占20%
 - (4)全程參與競賽、未中途放棄，於競賽結束後均將獲頒「挑戰完成獎」
06. 獎金：
 - (1)冠軍一名，頒發獎狀與獎金10,000元整或等值禮券
 - (2)亞軍一名，頒發獎狀與獎金5,000元整或等值禮券
 - (3)季軍一名，頒發獎狀與獎金2,000元整或等值禮券
 - (4)佳作六名，頒發獎狀與獎金500元整或等值禮券
07. 參與學生可參加主辦單位開授之數位行銷、商品企劃、平台操作技巧等課程，經審核通過，主辦單位將頒予微學分證明。

(三)成果發表暨頒獎典禮

01. 決賽、頒獎日期：2018年5月12日。
02. 決賽、頒獎地點：健行科技大學。

※如有相關競賽問題，請與 03-4581196#7501 李小姐連絡
或 Email 至 ecd@uch.edu.tw

HAOBANG

三、創意時尚美甲暨飲食美學技能技藝組(高中職組)

比賽內容：以美甲藝術結合飲食美學展現創意作品。

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每隊由 1 名選手組成
- 02.本組每項競賽名額：高中職組 50 隊。(視報名情形調整)
- 03.每一所學校最多派 15 名選手參加。

(二) 競賽內容與主題

- 01.以美甲藝術結合飲食美學展現創意作品。
- 02.主題以美食或甜點為主。
- 03.長甲 5 片甲片(動態組甲片由主辦單位提供)。

(三) 競賽項目與內容

1. 美食指甲彩繪組 (競賽日期：5/11)

- (1)限用彩繪顏料或凝膠，甲面底色須以漸層方式呈現(2 以上)，技巧材質不限(噴槍、拓印、甲油皆可)，不得有裝飾，需平面。
- (2)漸層上必須搭配彩繪才算完成，彩繪只能以手繪方式參賽，不可使用貼紙、亮片等。
- (3)凝膠彩繪圖案不可遮住顏色漸層相接部分，彩繪面積不能超過甲面 2/3 以上。必須使用上層凝膠或亮光油才算完成。
- (4)評分標準：

主題明確性	整體性	創意設計	顏色接點	乾淨度	色彩搭配
20%	20%	20%	10%	15%	15%

2. 靜態平面彩繪 (競賽日期：5/11)

靜態立體雕塑組(競賽日期：5/12)

◎靜態作品若已參加過其他競賽，不論得獎與否，經查屬實，一律取消參賽資格。

- (1)作品須事前完成帶至現場評分，甲片要黏貼放在黑色紙卡(約為名片大小)上。甲片掉落則不予評分。
- (2)甲片選手自行準備，大小長短不可超出紙卡須橫向排列，甲片須分開不可黏在一起，違者取消資格。
- (3)紙卡正面不可做任何圖案或文字書寫或裝飾，底部背面請註記選手姓名，違者以零分計算。
- (4)為方便貼評分號碼，紙卡請一律橫向擺放(參考圖示)。
- (5)紙卡由選手自行準備(不限任何材質)，長寬不要大於 10*6cm。

(6)參賽者作品應於比賽當日 9:00 前繳交擺放，超過時間繳交者一律無法參賽。

(7)參賽者請於 11:00~12:00 憑參賽證領回作品。當場未領回者不予退還。

※靜態平面彩繪:可使用壓克力顏料或凝膠色膠。

※靜態立體雕塑組：可用水晶粉或雕花膠；作品總高度不可高於甲片 1cm，寬度不可超出 1cm。

評分標準：

靜態平面 彩繪組	主題明確性	整體性	創意設計	顏色接點	乾淨度	色彩搭配
配分比	20%	20%	20%	10%	15%	15%
靜態立體 雕塑組	主題呈現	乾淨度	排鑽及立體 雕塑技巧	整體性	色彩搭配	
配分比	20%	15%	30%	20%	15%	

3.3D 立體凝膠美指設計/高中職組

(1)限用凝膠材料，以**立體雕塑**為主，需以整體甲面為 2/3 為主。

(2)甲面必需上底色，底色不限任何材質技法。

(3)底色除了色彩外，搭配彩繪、立體雕塑。

(4)只可搭配鑽飾，高度不得超過 1 公分；鑽飾面積不得超過甲面 1/2。

(5)評分標準：

主題呈現	乾淨度	鑽飾及立體雕 塑技巧	整體性	色彩搭配
20%	15%	30%	20%	15%

4.創意 3D 彩繪美甲設計組/高中職組

(1)不受限美食與甜點主題，可自由發揮主題。

(2)甲面可自行選擇是否上底色，底色不限任何材質技巧。

(3)不限材料貼鑽飾、金屬片、模型版、貼紙(任何貼紙均可使用或使用彩繪等貼紙技巧，如星空貼、蕾絲貼等)。必須使用上層凝膠或亮光油才算完成。

(4)評分標準：

主題呈現	乾淨度	設計素材排列 設計技巧	表面平整度	整體色彩
20%	15%	30%	15%	20%

四、遊程設計組(高中職組)

1. 參賽資格

- 全國各高中職學校在籍學生為對象，以最多5位學生為一組。
- 每組需有指導老師同意指導參賽，每組指導老師最多以2位為限。每位老師最多指導5組。
- 參賽之隊伍成員不得同一人報名兩組(含)以上。

2. 獎項內容

- 冠軍：一組、獎盃一座(每組)；獎狀(每人)
- 亞軍：二組、獎盃一座(每組)；獎狀(每人)
- 季軍：三組、獎盃一座(每組)；獎狀(每人)
- 佳作：視參賽人數增減名額；獎狀(每人)

3. 競賽內容

- I. 針對全國高中職學生進行親子旅遊之遊程設計競賽為主軸，設計主題不拘，例如文化知性之旅、特色景觀之旅、美食之旅、環保生態之旅或其他主題。
- II. 遊程設計內容以3天2夜旅遊為主，整體設計以「**團體旅遊**」為主軸。可以選擇台灣的任何城市(包含台澎金馬)作為行程規劃的起始點。遊程設計內容包含：遊程規劃路線內容與特色亮點與估價單。根據上述所需之內容製作成旅遊遊程簡報檔。
- III. 設計行程內容必須涵蓋以下條件內容：
 - (1) 旅遊型態: 團體旅遊
 - (2) 參加人數：行程設計人數以 20~40 人為主。
 - (3) 行程天數：3 天 2 夜。
 - (4) 經費預算：每人不超過新台幣9,999 元。
 - (5) 住宿安排：以 2~4 人房為原則，以合法經營之旅館或民宿為限。
 - (6) 交通：結合各種安全及便利之交通工具。

3. 評分標準

評分項目	評分比重
遊程設計之可行性	30%
遊程設計之創意	20%
遊程景點路線之連貫性及便利性	30%
旅遊行程簡報之完整性	20%

名次依成績高低排列給予獎勵。

4.繳交作品格式與條件

- I. 107 年 5 月 12 日決賽當天以現場簡報方式進行，每組 10 分鐘。簡報內容請包含遊程規劃內容與估價單，不限 power point 檔。簡報電子檔以不超過 20 頁為製作規定。若使用 Power Point 檔，需以 2013 版本或以下儲存。
- II. 海報設計電子檔請提供直式 A1 大小格式。若使用 power point 軟體製作，版面設定為 A1 尺寸(長 84.1cm, 寬 59.4cm)，海報設計完成後請自行印出並於活動當天帶到現場張貼。海報內容以各組發表的行程設計為主，形式不拘，可自由發揮創意。海報內若使用圖片，請自行留意解析度大小，以免造成輸出成品模糊，影響作品呈現。
- III. 請填寫報名表，並將填寫好的報名表含簽名或蓋章以 pdf 或 jpg 檔儲存。
- IV. 請於作品繳交期間內(4/23 17:00 止)將上述之報名表電子檔(.pdf 或.jpg)與簡報電子檔以電子郵件方式寄到 haobangib@gmail.com。
- V. 作品繳交後不得更改修正。
- VI. 當於作品繳交期限前完成上列程序規定者視為符合參加決賽資格。

若有任何問題請聯絡【健行科技大學國際企業經營系】。Tel : 03-4581196 分機 6301。

或參考國企系網頁(<http://www.ib.uich.edu.tw>)好棒盃遊程競賽專區。

您也可以掃描加入以下所提供的 Line 帳號:2018 好棒盃遊程競賽 Q & A 專區詢問。



HAOBANG

報名表

2018 健行好棒盃遊程設計競賽

作品名稱：

參賽聯絡人(隊長)：

通訊住址：

E-mail：

聯絡電話：(日) (行動)

就讀學校：

就讀系科：

指導老師：
(請親自簽名)

同組隊員姓名	學校及年級	行動電話	Email	簽章

備註：

1. 參賽作品為本人(團隊)之原創規劃設計，且不曾對外公開發表。如有不實，願自負全部之法律責任。本人具結上述各項資料正確無誤。
2. 參賽者應尊重評審員的專業評議，對評審結果不得有異議。
3. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
4. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
5. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
6. 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

中華民國 107 年 月 日

HAOBANG

五．水果切盤組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每隊由 1 名選手組成
02. 本組每項競賽名額：高中職組 30 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具與材料：

01. 請選手自備刀具、盤子及非水果類裝飾物等，盤子大小、數量及材質無限制。
02. 大會提供
工作臺1張(180*60CM)，砧板1張，抹布2張。
食材：柳丁2顆，蘋果2顆，奇異果2顆，芭樂1顆，葡萄20顆

(三) 競賽方式：

01. 參賽選手將在20分鐘內完成水果切盤。
02. 選手必須使用主辦單位所提供的水果完成作品，主題不限，由選手自由發揮。
03. 比賽前清洗時間10分鐘，只可以清洗食材，不能進行任何有關食物的準備工作。所有去皮，切割，剪裁等工作，必須於比賽正式開始後進行。
04. 可攜帶非水果類裝飾物配件入場，但不可超過主體。

(四) 評審內容：

清潔衛生	刀工運用能力	切雕專業技術	拼盤組合技術	服儀態度	時間
20%	20%	20%	20%	10%	10%

若遇同分時，則以刀工、衛生分數高低順序排名。

HAOBANG

六· 廚藝展示組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每隊由 1 名選手組成
02. 本組每項競賽名額：高中職組 15 隊；大專組 15 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

大會提供展示桌，長 90cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)；參賽選手需自行準備展示設置及裝飾，以及所須食材與碗盤。

(三) 競賽內容與方式

1. Appetizers 開胃前菜

主題：【溫暖 Warm】

不同款的 2 種-1 熱(熱菜冷展)&1 冷(冷菜冷展)，每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。

展示範圍：長 60cm×寬 60cm

2. Main Course 主菜

主題：【溫暖 Warm】

不同款的 2 種，每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。展示範圍：長 60cm×寬 60cm

3. Fruit and Veg Art Carving 蔬果雕刻

主題：【夏天 Summer】

以 1 個代表作呈現，內容必須皆為蔬果相關可食性材料，高達 20~60cm。作品為單 1 件或數件組合而成。展示範圍：長 60cm×寬 60cm

(四) 競賽說明

01. 選手須穿著整齊廚師工作服參賽。
02. 競賽當天上午 9 點至 11 點擺設及展示，11 點至 12 點評審評分。所有展品須展示至下午 3 點，在此之前不可搬動。
03. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
04. 競賽當天需繳交食譜(無指定格式;食譜隨展檯一同呈現)，未交者扣分。
05. 由參賽者現場製作與布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的參展品。
06. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。

07. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，另醬汁也要一併展示。（無須提供裁判試吃的樣品）。
08. 所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。
09. 遲到者喪失比賽資格。
10. 場地復原清潔列入評分標準中。
11. 主辦單位不負責保管個人財物。
- ※ 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

(五) 評分與審核基準

比賽項目	審查標準	分數	評分內容
1.Appetizers 開胃前菜 2.Main Course 主菜	菜單 / 味道&色彩	0-20	* 食材調配 * 廚藝應用能力 * 主副餐色香味調和
	難易度 / 獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
	實用性 / 市場性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
	製作過程專業度	0-20	* 製作方式的正確性與經濟性 * 作品展示 * 現場環境清潔度
	表現 / 飲食量	0-20	* 主題性 * 正確的比例 * 整體的平衡與協調
3.Fruit and Veg Art Carving 蔬果雕刻	主題性	0-20	* 符合主題關聯性與主題內容
	難易度	0-20	* 難易度、切雕細緻度及完成度
	獨創性	0-20	* 原創度、藝術感與創意度
	整體性	0-20	* 正確的比例、視覺美感與整體的平衡與協調以及現場清潔度
	實作性	0-20	<ul style="list-style-type: none"> ● 以 10~15 分鐘實際測試選手參賽作品局部切(雕)工(材料與器具請選手自備)。 ● 由評審核定為原創作與否。 ● 如未參加測試或評審認定作品有所爭議或非參賽者親自創作者，扣總分或取消參賽資格。

七．糕點裝飾展示組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- a. 每科/系限 3 隊報名，每隊由 1 名選手組成
- b. 本組競賽名額限制為：高中職組 32 隊；大專組 16 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽內容與說明

- a. 為靜態展示比賽，本次主題【五月】。
- b. 參賽者可選擇以下其中一款項作為參賽展示。
1. 翻糖 2.杏仁膏 3.巧克力工藝 4.麵包工藝。
- c. 作品不可使用支架，鐵線或模具。蛋糕內胚是否使用可食用材料則不做硬性要求。
- d. 請選手於競賽當天攜帶事先完成之作品，自備展台佈置用品至現場佈置展示，並設置菜卡說明設計理念。每位選手的展示空間為寬60cm*長60cm。

(三) 作品規格：

作品高度不得低於 30 公分，底座尺寸不可超過 60cm*60cm。不符此規格即為無效作品。為避免參賽作品因外力、天氣和溼度等因素而影響，可使用全透明壓克力保護外罩。

(四) 競賽說明

1. 競賽當天上午 9 點至 11 點擺設及展示，11 點至 12 點評審評分。所有展品須展示至下午 3 點，在此之前不可搬動。
2. 展示之參賽作品，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。(評分完成後,方可擺放)
3. 評審只針對完整的參賽作品進行評分。
4. 比賽結果遵照評審評選成績發布，參賽選手不得提出任何異議。
5. 除了競賽展示期間，參賽者須自行妥善保管作品，大會不負責參賽作品之安全。當天競賽展示完畢，作品須自行處理完畢。

(五) 評分標準：

技巧和難度	外觀及整體表現	主題	配色
35%	25%	20%	20%

註：同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。

(六) 獎項

糕點裝飾展示組【高中職組】第一名選手，將獲得今年10月14日、15日在韓國舉辦的「2018 World Food Trend Fair」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿·膳食·免報名費)。

八·鮮奶油擠花裝飾蛋糕組 (高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系 限 3 隊報名，每隊由 1 名選手組成
02. 每場至多 12 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 20 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

01. 選手自行準備：海綿或戚風的 8 吋蛋糕體，以及過程所需的抹刀、擠花嘴、擠花袋、裝飾物、8 吋金色圓底盤、抹布等相關器具。
02. 大會提供：提供每位參賽選手一人一台桌上型攪拌機、轉台*1、馬口碗*4，另備有紅色、黃色、綠色、藍色、黑色五種色膏、500 公克不打發鮮奶油供選手取用。

(三) 競賽內容與方式：

本次競賽主題為【愛】，請選手於競賽當天攜帶菜卡放置於展示區，介紹創作品與設計理念。

(四) 競賽說明：

01. 比賽前檢錄後準備時間約 10 分鐘(包含打鮮奶油與調色)。
02. 參賽選手需在 20 分鐘內完成抹面與擠花並且放上裝飾，完成成品。20 分鐘不包括前置與收拾作業。競賽之工作檯面為長 90cm×寬 85cm。
03. 包含蛋糕體整體高度不可超過 15 公分。
04. 現場競賽從打鮮奶油開始評分，至最後裝飾完成。
05. 可搭配食用裝飾物、巧克力、杏仁膏、翻糖、糖霜等。抹麵與擠花，皆以打發鮮奶油調色或原色。
06. 搭配及裝飾的部分需切合主題，列入主題評分項目，成品必須完全可食用。
07. 成品蛋糕最後呈現在 8 吋的金色蛋糕圓底盤上，選手以手端起展示成果，並禮貌性地鞠躬示意，隨後親自端至成品展示區展示，每個成品展檯空間為：45×60cm，可自行決定是否要佈置展檯。(若需使用托盤，請選手自行準備)
08. 每隊將菜卡放置展示區介紹創作作品、設計理念。
09. 除了競賽展示期間，參賽者須自行妥善保管作品，大會不負責參賽作品之安全。當天競賽展示完畢，作品須自行處理完畢。

(五) 評分標準：

主題	技術	配色	創意	衛生
20%	30%	20%	20%	10%

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

(六) 獎項

鮮奶油擠花裝飾蛋糕組【高中職組】第一名選手，將獲得今年10月14日、15日在韓國舉辦的「2018 World Food Trend Fair」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿·膳食·免報名費)。

九、托盤技能組 (高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 高中職組每科限 2 隊報名；大專組每系限 3 隊報名；每隊由 3 名選手組成。
02. 每場至多 8 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請參賽選手自行準備服務餐巾，其他相關設備、道具均由大會提供。

01. 服務餐巾不限材質(紙質除外)、顏色及尺寸。
02. 服務餐巾請配掛於持托盤之手肘。
03. 儀容與衛生說明：詳見「評分內容」之服裝與儀容之評分標準。

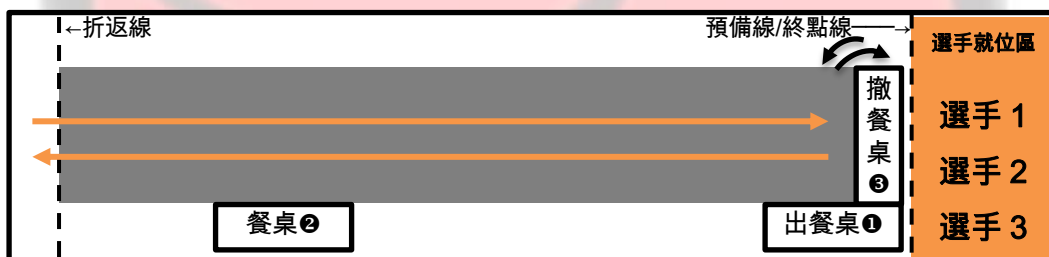
(三) 競賽內容與說明：

01. 送餐內容：

- (1) 冷水壺(內含冷水 1500ml)× 1 壺
- (2) 高腳水杯×4 杯
- (3) 示意圖如右圖



02. 競賽路線示意圖：



(競賽場地如上圖灰色區域所示，長 25 公尺×寬 2 公尺)

03. 任務說明

去程於出餐桌①拿取托盤及送餐內容，之後將空水杯放置餐桌②指定位置，並執行倒水勤務 (約九分滿、270ml)，走至折返線後返回；回程將餐桌②水杯收回，放置於撤餐桌③指定位置。

(四) 競賽流程說明：

01. 競賽開始前：

- (1) 比賽開始前 10 分鐘，請各參賽隊伍至所屬【選手等候區】準備，賽前將由大會工作人員統一帶入競賽區域。
- (2) 參賽選手入場後，請至【選手就位區】就定位，等待評審長指示；請選手 1 檢查器具

有無問題(1 分鐘)。

(3)選手 3 請於右上臂貼上好棒貼紙。

02.競賽過程：

(1)步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。

(2)步驟二：大會司儀唱名各走道隊名。

(3)步驟三：評審長鳴槍，競賽開始。(計時開始)

(4)步驟四：參賽選手自出餐桌拿取托盤，依【送餐內容】及【工作任務】準備托物並執行任務。(請參考任務說明)

(5)步驟五：選手 1 完成所有動作後按下【叫人鈴】，選手 2 出發。選手 1 請退回預備線後之選手就位區。

(6)步驟六：選手 2 及選手 3 重複步驟四至步驟五。

(7)步驟七：選手 3 完成所有動作按下【叫人鈴】跨越【終點線】計時終了。

03.競賽結束：

(1)每場競賽結束後，將由大會統一集合帶離競賽區域，完成比賽之隊伍請於【選手就位區內】聽從大會指示離場，未通知離場前，請勿擅自走動或影響他人競賽。

(2)依照評分標準計分，3 名選手分數加總後則為該隊伍之成績。

04.托盤使用方法：

(1)托盤技巧：腰托。

(2)托盤形式：16 吋圓形托盤。

(3)托盤使用以參賽選手使用習慣為原則，不限制左手或右手。

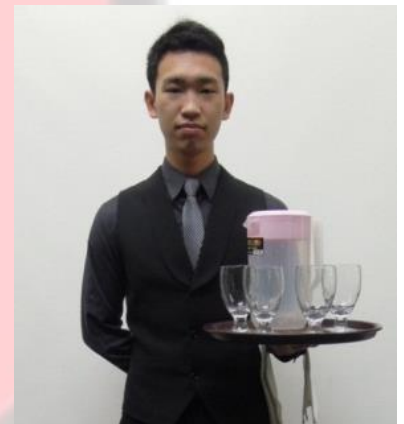
(4)托盤姿勢：

a、手掌張開置於托盤重心點。

b、杯具過重時，可以用手肘支撐。

c、托盤高度約在腰部上方，手臂與手肘呈現 90 度。

d、示意圖如右圖。



05.競賽過程注意事項：

(1)競賽開始前，經該區評審發現有選手提前進行之情形，整場競賽重新計時，從頭開始。

(2)競賽進行中若發生托物掉落等狀況，請繼續走完全程。大會將安排清潔人員完成場地清潔。

(3)競賽過程中，參賽選手應隨時注意其他走道選手之動向，其他走道之參賽選手若因非惡意及非故意因素影響比賽(例如旁邊參賽選手之托物摔落至自己的競賽跑道等)，競賽將持續進行，不予中斷或重新計時。

(4)敬請各位參賽選手注意競賽之安全。

06.凡違反下列重大違規事項，全隊總分扣 10 分：

(1)違反公平原則，評審長發令計時前提前進行(違規一次記警告乙次，違規兩次全隊總

分扣 10 分，違規三次取消該隊競賽資格)。

- (2)競賽過程身體未確實繞過折返點。
- (3)競賽過程跨越至他人競賽跑道。
- (4)非競賽時間，擅自跨越預備線。
- (5)未依照競賽流程確實完成動作。

舉例：未將托物放於指定位置即按下叫人鈴，交棒至下位選手。

(五)評分標準：

01.採【缺失扣分】：評審檢視操作過程及完成後結果，缺失處予扣分，該項分數扣完為止，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不重複紀錄扣分。

02.每隊滿分 100 分。

參賽隊伍得分=(3 位參賽選手【服裝儀態】、【上餐禮儀】、【托盤姿勢及平穩度】、【安全與衛生】、【正確性】平均得分)+(完成時間得分)。

03.名次依照得分高低排列。

04.同分參酌：參照評分項目順序：托盤姿勢及平穩度→上餐禮儀→安全與衛生→正確度→完成時間→服裝儀態。

05.若有棄權者由成績次佳者遞補。

06.評分內容：

評分項目	%	說明
服裝儀態	10	依參賽者整體造型為評分標準 請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝，並配掛餐巾
上餐禮儀	15	眼神接觸、上餐專業度、專業招呼用語
托盤姿勢及平穩度	25	托盤姿勢、行進儀態/取物姿勢、行進平穩度、托物是否掉落地面
安全與衛生	20	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	托物內容之正確度、餐具擺設、水杯水量、歸位是否符合規定
完成時間	15	競賽完成之時間： 1.競賽時間計時以各跑道助理評審手中之計時器為準 2.終點設立定點攝影，做為參照依據 3.如完成時間對照表

07.時間對照表：

時 間	分 數(分)
≤3 分	15
3 分~3 分 20 秒	11
3 分 20 秒~3 分 40 秒	7
3 分 40 秒~4 分	3
超過 4 分 01 秒	0

【托盤技能組】常見 Q&A

Q1.請問選手走至折返線後，是否需要原地停留幾秒？

A1.不需要，大會將於折返線處設立一個標示，選手直接繞過標示返回即可。

Q2.請問使用托盤裝盛送餐內容時，是否有規定托盤必須在手上？

A2.有，請先將托盤上手後再將送餐內容置於托盤上。

Q3.請問報名系統之選手資料填寫順序，是否等於選手出場順序？

A3.不等於，各隊伍可自行決定出場順序，並於競賽開始前依序排列。

Q4.請問想更換其中一位選手怎麼辦？

A4.若某位選手因不可抗拒之因素（如受傷、疾病、休退學等）無法參賽，請提出相關證明，寄至 haobangcup@gmail.com，大會將盡速召集相關委員開會審核。

Q5.請問我們這組組員有五專五年級學生 1 名，三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？

A5.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組



HAOBANG

十、單人競速花式餐巾摺疊組（高中職組）

（一）競賽人數與限制：

- 01.每科限 4 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：35 隊。(視報名情形調整)

（二）競賽所需器具：

請選手自行準備餐巾與作品呈現所需之杯盤等器皿。

大會提供：

- 01.長餐檯(180×60×75 公分)一張供參賽選手使用。
- 02.白色長檯布一條(選手可自備)。

（三）競賽內容：計時 300 秒完成不同款式餐巾摺疊，雷同款式將不予計分。

（四）競賽說明：

- 01.參賽選手須在 300 秒內完成適合擺設於餐桌或餐檯之花式餐巾。
- 02.成品必須不同款式，雷同款式將不予計分。
- 03.餐巾由選手自行準備與整燙，規格依勞委會餐服檢定之備品規定為標準，且大會不提供杯盤等器皿。

（五）評分標準：

成品數量	成品美觀	衛生/服裝儀容
40%	40%	20%

- 01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- 02.每隊滿分 100 分。
- 03.名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品數量、成品美觀、衛生/服裝儀容。

【單人競速花式餐巾摺疊組】常先 Q&A

Q1.請問餐巾是否有規定材質、尺寸與顏色？

A1.質料：以棉質為主 尺寸：56cm × 56cm (±2cm) 顏色：不拘

Q2.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A2.可以。

Q3.請問西裝與和服算是雷同款嗎？

A3.不算雷同款。

Q4.請問一摺帆船與三摺帆船算是雷同款嗎？

A4.算是雷同款。

Q5.請問需要戴手套嗎？

A5.由選手自行決定，無硬性規定。

十一、團體餐檯布置組（高中職組及大專組）

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科/系限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 21 隊；大專組 7 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備搭配營造氣氛之餐檯器皿、餐巾及裝飾品；

- 大會提供每隊：01.長餐檯(180×60×75 公分)一張。
02.白色長檯布一條。(選手亦可自備)

(三) 競賽內容：大會指定主題為【幸福】，請參賽選手以各款花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之餐檯裝飾，營造良好的餐廳氣氛。

(四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 12 分鐘內完成花式餐巾與長餐檯布置。
- 02.須符合大會指定主題。
- 03.花式餐巾折疊款式不拘，應符合業界餐檯布置之情境。
- 04.成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現，提供評審評分時進行審閱。

(五) 評分標準：

情境營造 (符合主題)	整體美感 (美觀創意)	成品設計 說明	服裝儀態 /整齊衛生	時間 掌握
35%	35%	10%	10%	10%

- 01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- 02.每隊滿分 100 分。
- 03.名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：情境營造(符合主題)、整體美感(美觀創意)、成品設計說明、服裝儀態/整齊衛生、時間掌握。

【團體餐檯布置組】常見 Q&A

Q1.請問一定要圍桌裙嗎？

A1.不一定要圍桌裙，切合主題即可。

Q2.請問可以使用魔鬼氈的桌裙嗎？

A2.可以。

Q3.請問有規定至少使用幾個口布嗎？

A3.沒有規定，切合主題即可。

Q4.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A4.可以。

十二、客房布置組 (高中職組/大專組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
02. 每場至多 3 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 21 隊；大專組 21 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備搭配營造氣氛之佈置器具及裝飾品；

大會提供每隊：01. 標準雙人房一間，如圖所示。

02. 旅館客房完整設備及傢俱。

報名審核作業完成後，即辦理抽籤決定各參賽者競賽房號，並公告結果於官網。

報名成功者可 EMAIL 或 LINE 預約參觀競賽場地。

預約參觀日期：4 月 23 日(一)至 4 月 27 日(五)10:00-16:00

(三) 競賽內容：

大會指定主題為【**母親節**】，請參賽選手以各款自備之佈置器具及裝飾品，搭配客房格調、色系、材質...等，營造舒適且兼具驚喜感的客房氣氛。

(四) 競賽說明：

01. 參賽選手須在 5 分鐘內完成客房布置。
02. 須符合大會指定主題。
03. 客房布置用品及款式不拘，應符合一般旅館客房布置之情境。
04. 成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現，提供評審評分時進行審閱。
05. 布置以不破壞原客房設施設備為原則，不得上膠、釘釘子。
06. 客房門及廁所不須布置。

比賽流程如下：

競賽前準備	比賽實際操作	評審評分	換場整理
1 分鐘	5 分鐘	3 分鐘	2 分鐘







(五) 評分標準：

情境營造 (符合主題)	整體美感 (美觀創意)	成品設計說明	驚喜感	時間 掌握
35%	35%	10%	10%	10%

01. 採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。

02.每隊滿分 100 分。

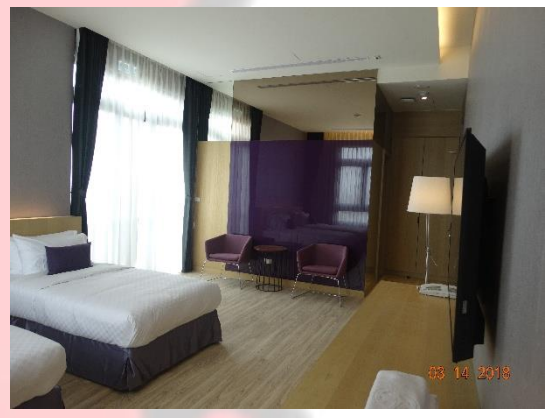
03.名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：情境營造(符合主題)、整體美感(美觀創意)、成品設計說明、服裝儀態/整齊衛生、時間掌握。

房號	競賽客房實景	
1002 號房		
1003 號房		
1003 號房		

HAOBANG



1005 號房



【客房布置組】常見 Q&A

Q1.請問布置物品的價格有限制嗎？

A1.沒有限制金額，切合主題且符合旅館的成本考量邏輯即可。

Q2.請問可以在牆面或傢俱上使用釘子以穩固布置物品嗎？

A2.任何具破壞性的布置均不予施作，包括小圖釘、噴漆...等，須完整保留既有之客房設施設備。

Q3.請問有規定至少使用幾項布置或裝飾物品嗎？

A3.沒有規定，切合主題即可。

HAOBANG

十三、咖啡拉花組(高中職組及大專組)

(一)競賽說明：

- 1.每組以 1 人為限，每科系最多報名 3 組。
- 2.參賽者於現場於五分鐘內製作 2 杯相同圖案之「創意拉花拿鐵」。
(若時間到而未完成成品或完成成品未置於成品區，則該成品不予計分)
- 3.參賽選手需以直接注入(free pour)方式製作「創意拉花拿鐵」，拉花圖形不限，不可使用輔助器具，若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(free pour 以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
- 4.參賽者須自備兩杯相同大小之咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、圓湯匙...)，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。
- 5.現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 4 組選手 2 台機器同時進行競賽，將由電腦抽籤決定位置。
- 6.主辦單位提供：義式咖啡機組兩台、磨豆機四台、咖啡豆、鮮奶每人 600ml(鮮奶沒打好不可要求增加奶量)、填壓器四個、填壓墊四個、托盤等。(鮮奶廠牌，將於 4 月底公告於活動官網。)

(二)評分標準:

項目	評分百分比
專業態度、操作流程與清潔	10%
兩杯相似度	15%
顏色對比	15%
圖形創意	15%
圖形難易	15%
圖形美感	15%
圖形置中	15%
合計	100%

(三)獎項

咖啡拉花組【高中職組】第一名選手將獲得今年10月14日、15日在韓國舉辦的「2018 World Food Trend Fair」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿·膳食·免報名費)。

【咖啡拉花組】常見 Q&A

Q1.請問大會提供的咖啡機廠牌及型號是？

A1.咖啡機廠牌型號：義大利【Rancilio】EPOCA E2 2GR Clever 雙孔半自動咖啡機。

Q2.請問濃縮咖啡萃取方式是否有規定？

A2.無。可萃取單份濃縮咖啡 single 或雙份濃縮咖啡 double 或短萃取濃縮咖啡 ristretto。

Q3.請問牛奶是否可先倒入鋼杯？

A3.不可。5 分鐘調製開始時才能倒入鋼杯。

十四、咖啡立體雕花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽說明：

- 1.每組以 1 人為限，每校人數不限。
- 2.參賽者於現場於七分鐘內製作 1 杯「立體雕花熱拿鐵咖啡」，拿鐵上放奶泡至少呈現兩種不同之立體動物或卡通圖案。(若時間到而未完成成品或完成成品未置於成品區，則該成品不予計分)
- 3.參賽選手須製作熱拿鐵一杯，可使用任何輔助器具、可自備奶泡機(電壓限 110V)、奶泡壺，可使用食用色素、糖漿、可可粉、抹茶粉、各種口味之醬料(不可含果粒)或果露來雕畫圖形或增加色澤美感，但切勿過度使用影響拿鐵咖啡整體風味。
4. 參賽者須自備一個咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、圓湯匙、咖啡匙、盛裝醬料之瓶罐...等)，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。
- 5.現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 6 組選手 2 台機器同時進行競賽。
- 6.選手可於競賽開始後七分鐘之任何時間內萃取咖啡或製作奶泡。競賽前會提供 3 分鐘準備工作台之材料、醬料...等(不含濃縮咖啡與奶泡)。選手若完成成品請將成品置於成品區即完成競賽，若競賽時間七分鐘到，尚未將成品置於成品區，則不論成品是否完成皆無分數。
- 7.主辦單位提供：義式咖啡機組兩台、磨豆機四台、咖啡豆、鮮奶每人 600ml(鮮奶沒打好不可要求增加奶量)、填壓器四個、填壓墊四個、托盤等。(鮮奶廠牌，將於 4 月底公告於活動官網。)

(二) 評分標準:

項目	評分百分比
專業態度、操作流程與清潔	10%
圖案造型設計與創意度	20%
雕花細緻度與圖形難易	20%
整體美感	30%
奶泡細緻度	20%
合計	100%

【咖啡拉花組】常見 Q&A

Q1.請問大會提供的咖啡機廠牌及型號是？

A1.咖啡機廠牌型號：義大利【Rancilio】EPOCA E2 2GR Clever 雙孔半自動咖啡機。

Q2.請問成品完成後，善後時間幾分鐘？

A2. 三分鐘。成品需留在成品區展示與評分，非經允許請勿撤離。僅須取托盤將自己的工作檯上所有的器皿及材料全部撤離，桌面擦拭乾淨，以利下一場次競賽順利進行，競賽教室隔壁有茶水間及廁所可供清洗器皿。

Q3.請問競賽準備時間，牛奶是否可先倒入鋼杯、奶泡機或奶泡壺內？

A3.不可。7 分鐘調製開始時才能倒入鋼杯、奶泡機或奶泡壺內。

Q4.請問可否作冰咖啡拿鐵？

A4.不可。此次競賽以熱拿鐵咖啡立體雕花為主題。

Q5.請問立體雕花成品中只作了一個招財貓，及另一之為 Kitty 貓是否合乎競賽規定？

A5.不符合。除非再另作一隻其他種動物或卡通人物(如:狗、兔、皮卡丘、維尼熊...等)即可。

Q6.請問立體雕花裝飾使用的食用色素、糖漿、可可粉、抹茶粉、各種口味之醬料或果露可否在準備工作台 3 分鐘之前先稀釋或調色或作相關之處理？

A6.不能。但可於準備工作台 3 分鐘或調製 7 分鐘內處理皆可。

Q7.請問一杯拿鐵上方作了 8 種動物的立體雕花是否合乎規定？

A6.符合。兩種即合乎規定(含以上)，但須注意時間掌握及整體美觀，請詳閱評分標準。

HAOBANG

十五、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組 (高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每校限 5 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.初賽：分 3 場，每場至多 10 隊同時競賽。(視報名人數調整)
決賽：每場 6 隊同時競賽。(由初賽各場遴選 2 名得分最高者晉級，視人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組及大專組各 30 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備：虹吸壺或手沖相關器材(如瓦斯爐、賽風濾器、攪拌棒等不限廠牌)。

大會提供：指定用咖啡豆、磨豆機、比賽用熱水及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張
每桌配置一台 Brewista 控溫不銹鋼水壺及咖啡玻璃壺一只。

(三) 競賽項目：

- 01.初賽：每位選手於規定時間內使用【指定豆】完成沖煮 1 壺 250 ml 至 300ml 的咖啡。
- 02.決賽：每位選手於規定時間內使用【自選豆】完成沖煮 1 壺 250 ml 至 300 ml 的咖啡。

(四) 競賽說明：

- 01.豆量與研磨：由參賽者自行決定；豆量與研磨號數不限。(現場提供平刀及鬼齒兩種磨豆機，參賽選手亦可自行攜帶)
- 02.評審：具 SCAA 授證 Q Grader 資格之評審群。
- 03.初賽：
 - (1)於競賽開始前以抽籤方式決定出場比賽順序。
 - (2)指定豆：Costa Rica Tarrazu Pastora SHB
哥斯大黎加 塔拉珠產區 牧童莊園 SHB #152 批次
水份 11.0 密度 928

※大會將提供半磅指定豆供選手練習，將於報名審核通過後統一郵寄。

※咖啡豆增購資訊將於第一階段報名資格審核後公告於活動官網。

(3) 競賽時間：

項目	時間限制	完成項目
準備時間	3 分鐘	選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none"> ●選手需於競賽時間內完成 1 壺 250ml 至 300ml 的咖啡。 ●完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。 ●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(4)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(5)每組初賽各場次選 2 名得分最高者，共 6 名晉級決賽。

※12:30 前公告複賽選手名單，複賽選手須於 12:50 至競賽會場檢錄。

04.決賽：

(1)每位選手必須以自選豆參賽。

(2)競賽時間：

項目	限時	完成項目
準備及介紹	10 分鐘	<ul style="list-style-type: none"> ●選手依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，介紹以一分鐘為限。 ●選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none"> ●選手須於競賽時間內完成 1 壺 250 ml 至 300ml 的咖啡。 ●完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。 ●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(3)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(4)各組依比賽總成績各自產生冠軍、亞軍、季軍及佳作數名。

(五)評分標準：

項目	%	說明
風味評項	80	<ul style="list-style-type: none"> ●分 8 大評項，合計 80 分。 ●評項：1.濕香氣 2.酸質 3.風味表現 4.甜度 5.BODY 表現 6.均衡性&餘韻 7.乾淨度 8.整體表現
技術評項	20	<ul style="list-style-type: none"> ●分 5 大評項，合計 20 分。 ●評項： <ol style="list-style-type: none"> 1.競賽區域準備工作(桌面的配置)&清潔度(比賽前/後) 2.比賽器具完善度&清潔度 3.選手沖煮動作的流暢度 4.比賽細節的掌握度 5.選手整體的評價與印象

1.熱咖啡每壺萃取不足 250 ml 至 300ml 之間，扣總分 1 分。

2.逾時扣分：逾時 30 秒內扣總分 1 分、逾時 60 秒內扣總分 2 分、逾時 60 秒以上不予評分。(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)

(六)獎品

【精品咖啡手沖組】前三名，除獲得大會頒發獎金、獎盃及獎狀外，依名次另有由雷岳股份有限公司所提供之獎品如下：Brewista 1.0 鏡面溫控壺、Brewista 八杯沙漏濾壺、Brewista 雙層玻璃梯型濾杯。

【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】常見 Q&A

Q1.請問可以自備競賽用水嗎？

A1.可以的。

Q2.請問大會是否會提供咖啡杯？

A2.選手可以攜帶自己慣用之咖啡杯及沖煮器具，但比賽會場提供咖啡玻璃壺供選手盛裝咖啡，完成後以咖啡壺送出，咖啡液將倒入會場準備的杯具並計量，然後由評審進行杯測評分。

Q3.請問是否需要多萃取一杯咖啡供評審聞香？

A3.不需要。選手僅需萃取一杯 250 c.c.至 300 c.c.的咖啡即可。
(若選手萃取量不足或過多，將依比例扣分。)

Q4.請問可以於競賽時間再進行磨豆嗎？

A4.依簡章規定，選手得於準備時間進行磨豆，但選手亦可於競賽時間再進行磨豆，可是競賽時間不會因此而延長。

Q5.如果沖煮的成品不理想，於競賽時間內可以重新沖煮嗎？

A5.只能沖煮一次，重新沖煮即喪失競賽資格。

Q6.請問成品端出時，只需要杯子嗎？需要附咖啡底盤、咖啡匙、糖包及奶油球嗎？

A6.依規定以桌上準備的咖啡玻璃壺送出咖啡即可，其他裝飾品項並不予計分。

Q7.請問比賽桌離評審桌的距離約為多少？

A7.比賽桌距評審桌約為 1~13 公尺不等，依現場抽籤位置而定，且評審於現場會四處走動，故選手無須擔心評審會沒看到自己的表現。

Q8.請問於清潔時間內，需要把所有的器具清洗乾淨嗎？還是可以下場後再清洗乾淨？

A8.選手於競賽結束後即可開始清潔，所有器具統一於清潔時間結束前清潔乾淨。

Q9.請問比賽時要自行攜帶咖啡豆嗎？

A9.指定豆由大會提供；自選豆請選手自行攜帶。

Q 10:電水壺溫度是否有顯示

A10：電水壺溫度有顯示

Q11：磨豆機是否為每位選手配置一台，磨豆機是否有經過清潔和校正？

A11：磨豆機兩台十人共用，磨豆機有清潔無校正。

Q12：是否有提供磅秤

A12：有提供磅秤

十六、傳統標準調酒組 (高中職組及大專職業組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科系限報名 2 隊，每隊由 1 名選手組成。
02. 高中職組：每場至多 6 隊同時競賽。(視報名人數調整)
大專職業組：每場至多 4 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 84 隊；大專組 28 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備調酒相關材料、器具；大會提供冰桶一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個、檯布一式及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張。

(三) 競賽內容

調製短飲料(Short Drink)3 杯，單杯容量不得少於 90ml，至多不可超過 180ml，杯具材質、外觀造型不限。

(四) 競賽說明：

01. 酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】。

競賽當日檢錄時繳交酒譜 A4 直式紙本一式四份。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)。

02. 每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，請勿使用不易取得的素材，及明顯高價的素材。

03. 指定基酒如下，使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。

●高中職組：【OMAR 單一麥芽威士忌(波本花香)】

※ 高中職組參賽選手可以優惠價限量訂購。報名審核作業結束後，將寄發優惠卷至所屬學校科系。

●大專職業組：下列泡盛酒中之任一款

(有) 比嘉酒造①殘波 premium30 度(殘波プレミアム)

②殘波(黑)泡盛 30 度(殘波ブラック)

③殘波(白)泡盛 25 度(殘波ホワイト)

(株)久米島の久米仙

④久米仙 棕 泡盛 30 度(久米島の久米仙ブラウン)

⑤久米仙 黑 5 年 泡盛古酒 40 度(久米島の久米仙ブラック 5 年古酒)

※購買通路參考：

(1) 友士股份有限公司 <http://www.use.com.tw/products/food/shochu/>

(2) 529 品酒網, <http://www.529.com.tw>

04. 裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。

05. 短飲料的製作時間為 4 分鐘，須展示任一種調酒技法。

06. 音樂由主辦單位提供，將公告於活動官網。

07. 競賽方式：

時間限制	完成項目
1分鐘	(1)參賽選手上台 (2)佈置桌面
4分鐘	調製完成3杯相同的自創酒

08. 作品名稱及說明等標示物不列入評分，請選手自由準備，規格不得大於 20×10 公分。

(五) 評分標準：

01. 命名(印象深刻、創作涵意、獨創性)。
02. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
03. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
04. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
05. 禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。
06. 作品市場性。
07. 時間的正確性。
08. 若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

(六) 獎項

傳統標準調酒組【高中職組】第一名選手將獲得今年10月14日、15日在韓國舉辦的「2018 World Food Trend Fair」(Asia Food & Beverage Association主辦)參賽資格，並享有落地招待(供住宿、膳食、免報名費)。

【傳統標準調酒組】常見 Q&A

Q1. 請問自製酒材該如何填寫酒譜？

A1. 範例如下，自製酒材內容建議填寫越詳細越佳，若不宜使用，評審有專業權利禁止選手使用，如內容含非法定食品添加劑或醫療級藥物(罌粟花子等)。

[範例]

中文名稱：自製酒材-水果風味糖漿

廠牌：自製酒材

添加 C.C.數：A 牌蘋果糖漿 3c.c.、B 牌草莓糖漿 5c.c.及 C 牌奇異果糖漿 7c.c.，共計 15c.c.

Q2. 請問裝飾物可以使用不可食用物嗎？

A2. 可以。

Q3. 請問一定要製作冷飲嗎？

A3. 冷熱飲不拘，選手可自由發揮創意。

Q4. 請問可以使用火嗎？

A4. 可以使用卡式爐或噴槍將飲品加熱，但不可以刻意做“燃火”有引發危險之作法。

Q5. 傳統調酒組的量是杯具需要 90ml~180ml，還是酒量需要 90ml~180ml？

A5. 是“酒量需要 90ml~180ml”

十七、單人花式調酒組 (高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科系限報名 2 隊，每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場至多 4 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 32 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備調酒相關材料、器具；大會提供冰桶一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個及移動吧台一台。

(三) 競賽內容：調製飲料 2 杯，杯具材質、外觀造型不限。

(四) 競賽說明：

01.酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】。

競賽當日檢錄時繳交酒譜 A4 直式紙本一式四份。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)。

02.每杯材料不可超過 7 項 (包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物)

03.本次基酒為【OMAR 單一麥芽威士忌(波本花香)】，使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。

※ 單人花式調酒組參賽選手可以優惠價限量訂購。報名審核作業結束後，將寄發優惠卷至所屬學校科系。

04.裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。

05.飲料的製作時間為 4 分鐘。

06.音樂：由主辦單位提供，將公告於活動官網。

07.競賽方式：

時間限制	完成項目
1分鐘	(1)參賽選手上台 (2)佈置桌面
4分鐘	調製完成2杯相同的自創酒

08.作品名稱及說明等標示物，請選手自由準備，規格不得大於(含)20 公分×10 公分。(此項不列入評分)

(五) 評分標準：

- 01.命名(印象深刻、創作涵意、獨創性)。
- 02.色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- 03.味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
- 04.技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。

- 05.禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。
- 06.作品市場性。
- 07.時間的正確性。
- 08.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

(六) 獎項

【單人花式調酒組高中職組】前三名選手，除獲得大會頒發獎金、獎盃及獎狀外，另有由主辦單位安排之桃園機場管制區表演機會。

【單人花式調酒組】常見 Q&A

Q1.請問自製酒材該如何填寫酒譜？

A1.範例如下，自製酒材內容建議填寫越詳細越佳，若不宜使用，評審有專業權利禁止選手使用，如內容含非法定食品添加劑或醫療級藥物(罌粟花子等)。

[範例]

中文名稱：自製酒材-水果風味糖漿

廠牌：自製酒材

添加 C.C.數：A 牌蘋果糖漿 3c.c.、B 牌草莓糖漿 5c.c.及 C 牌奇異果糖漿 7c.c.，共計 15c.c.

Q2.請問可以使用火嗎？

A2.可以使用卡式爐或噴槍將飲品加熱，但不可以刻意燃火、噴火、拋火.....等，

HAOBANG

十八、極速調酒組

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場 1 隊進行競賽。
- 03.本組競賽名額：24 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

參賽選手可自行準備慣用之酒嘴於第一階段使用，其他相關設備、器具、酒材及裝飾物等均由大會提供。活動吧台各項器具及酒材擺設方式，請至活動官網查看。

(三) 競賽項目：

- 01.第一項目 Pour Test & Double Test 共 5 題。(現場公佈份量，動作不限)
- 02.第二項目須製作 4 款調酒+3 杯 Shot，調製順序不限。

(四) 競賽內容說明與注意事項：

- 01.比賽桌面：國際大賽專用活動吧台。
- 02.比賽酒單：如【指定酒譜】。
- 03.比賽注重精準度、組織性、安全、衛生。超過 3 分 00 秒者淘汰。
- 04.計分方式為所有評分項目減去扣分後加總。
- 05.開始前主持人會詢問是否準備好，3-2-1-GO，按壓計時器即開始動作。
- 06.準備時雙手不可碰觸吧台上任何器具及材料。(吸管、杯具、裝飾、酒瓶方向皆不可)
- 07.上場時選手請檢查檯面及所有材料、器具等，是否妥當。(可直接提出如冰塊多寡)
- 08.選手可依個人喜好與習慣操作調製順序。
- 09.確認結束時，選手按壓計時器即時間停止計時；停止時間計時後請勿再碰觸台面。
- 10.Speed Round 所有飲品不需要冰杯。
- 11.音樂由大會提供。

(五) 評分標準：總分 500 分

01.速度、組織性：







- (1)Pour Test 一題 20 分。
- (2)Free Pour 超量與不足扣 3 分。
- (3)速度以 2 分 00 秒為基準實施加減分，少於每秒加 2 分，超過每秒扣 2 分。
- (4)各項器材使用完未放置指定位置單品項扣 5 分。
- (5)各項酒類、果汁壺使用完未放置原位單品相扣 5 分。
- (6)單杯調製程序錯誤，如：
 - a. Pour Test 份量不足或超量一題扣 20 分共 5 題。(正負 1/8 內不扣分)
 - b. 攪拌法未攪拌 5 圈以上，未依正確攪拌方法攪拌扣 20 分。
 - c. Shake 杯蓋緊後搖盪未達 3 下，冰塊未加即 Shake 扣 20 分。
 - d. Blender 成品未達冰沙狀扣 10 分。
 - e. 未按照酒譜製作、少材料、少裝飾物、誤加材料，每項扣 30 分，單杯超過兩項扣 60 分。

02.安全與衛生：

- (1)灑酒一次扣 2 分一滴不算。
- (2)大範圍濺出一次扣 5 分。

- (3)比賽過程中飲料傾倒每杯扣 30 分。
 (4)完成品傾倒每杯扣 60 分。
 (5)調製過程中快速架酒材傾倒未扶正扣 10 分。
 (6)調製中任何玻璃製品破裂扣 300 分。
 (7)使用過冰塊倒回冰槽扣 10 分。
 (8)調製過程中任何酒材及器具放置或掉落冰槽扣 10 分。
 (9)杯子鏟冰扣 100 分。
 (10)過程中任何器具酒材及吧台物品掉落至地面扣 30 分。
 (11)未依正確方法使用調酒器材單項扣 15 分。

(六) 指定酒譜

項	調法	酒名	配方	杯具	成品杯具	杯數	裝飾
1	Layer	Duck Fart	1/2oz Kahlua 1/2oz Baileys 1/2oz Glenfiddich Select Cast	Shot 60ml		1	
2	Build Shot	Whiskey	1 1/2oz Glenfiddich Select Cast	Shot 60ml		2	
3	Build	John Collins	1 1/2oz Jack Daniel' s Black No7 1oz Fresh Lemon Juice 1/2oz Sugar Syrup Top with Soda Water 1 Dash Bitters	Collins 360ml		1	Lemon Slice Cherry
4	Stir	Manhattan	1 1/2oz Jack Daniel' s Black No7 1/2oz Rosso Vermouth 1 Dash Bitters	Cocktail 120ml		1	Cherry
5	Shake	New York	1 1/2oz Jack Daniel' s Black No7 1/2oz Fresh Lemon Juice 1/2oz Sugar Syrup 1/2oz Grenadine Syrup	Cocktail 192ml		1	Orange Slice
6	Blend	Whisky Julep	2oz Jack Daniel' s Black No7 2oz Fresh grapes Juice 1/2oz Mint Syrup 1/2oz Sugar Syrup	Julep cup 450ml		1	Mint sprig

HAOBANG

十九、單人花式調調擂台賽(高中職組及大專職業組)

(一)競賽人數與限制：

- 01.每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場 2 隊進行競賽。
- 03.本組競賽名額：8 隊。(視報名情形調整)
- 04.本項競賽僅有冠軍可獲頒獎盃及獎金。

(二)競賽所需器具：

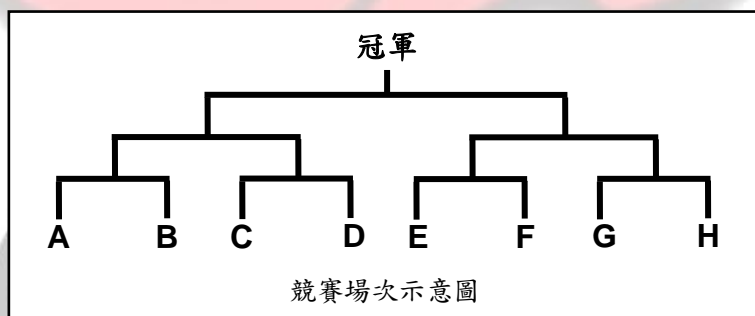
- 01.於競賽所使用之器具請選手自行準備，但不可使用練習瓶、食品或做噴火動作。招式內容不限瓶子與鋼杯的數量，以正規吧台使用器具為主。
- 02.音樂由大會準備。(以重節奏音樂為主)
- 03.請選手在報名時輸入自我介紹文(至多五句)，以供競賽當天司儀介紹選手出場時用。
- 04.請選手自備 4×6 個人照片於競賽當日報到時繳交。

(三)競賽內容：

01. 每場競賽由兩位選手交錯出招進行比賽。
02. 每位選手於一場競賽內需出兩招花式調酒技巧，一招限 10 秒鐘，如出招失敗可有一次機會重新出招。(每次出招有兩次機會，須在 30 秒內完成)
03. 擂台賽採淘汰制，評審於選手兩次出招完畢後舉牌評分，票數較高者晉級，較低者淘汰。如選手持續獲勝晉級，預計最多參與 3 場競賽，請參賽選手自行斟酌花式調酒招式技巧。

(四)競賽流程：

01. 賽前說明及選手抽籤。
02. A 選手出第一招。
03. B 選手出第一招。
04. A 選手出第二招。
05. B 選手出第二招。
06. 評審舉牌，獲得票數較高者勝出，較低者淘汰。
07. 勝出者參與下一場競賽。



(五)評分方式：

01. 技巧之印象深刻度、獨創性、難度、流暢性、多樣性及熟練度。
02. 瓶子、器具的使用。
03. 娛樂互動。

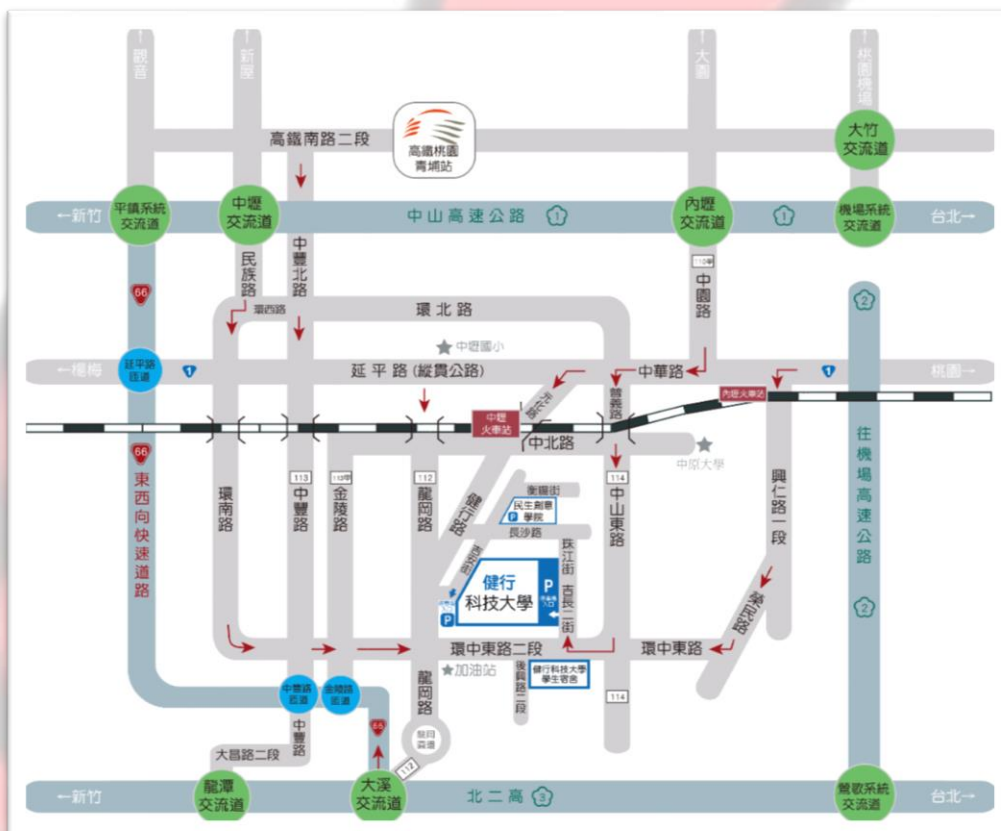
附錄

交通資訊

由於競賽地點位於市區，建議比賽當日採大眾運輸工具到競賽現場(中壢火車站下車後步行 5~10 分鐘)。

一、健行科技大學地理位置

本校位處桃園市中壢區市中心，距中壢車站約十分鐘步程，各類車輛均可到達，無論從北二高大溪交流道或中山高速公路中壢交流道，到校均只需約十分鐘。



二、搭火車到健行科技大學

- 本校距離中壢火車站僅約 500 公尺。
- 除一般對號車外，尚有基隆與新竹間的通勤電車，班次十分密集，約 20 分鐘便有列車行經。
- 抵達中壢車站後，請由中壢後站出站，沿健行路直行，步行約 10 分鐘便可抵達。
- 前往【民生創意學院】會場之選手，沿健行路直行，看到聯邦銀行(長沙路)左轉向前走至吉安街 7-11 路口，左側高樓即為會場。



2018 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽

參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

此 致 健行好棒盃執行委員會

親筆簽名：

中華民國 107 年 月 日

備註：於競賽當日報到時現場填寫，亦可自行列印填寫完畢後帶至報到處繳交。

HAOBANG

2018 健行好棒盃

【傳統標準調酒組】選手酒譜

選手資訊					
選手姓名		報名組別	<input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專職業組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼： 場： 桌：
作品資訊					
作品名稱		調製方法		裝飾物	
作品意涵 (200 字以內)					
酒譜(杯)					
配方 1 中文名稱		配方 1 廠 牌		配方 1 添加 ml 數	
配方 2 中文名稱		配方 2 廠 牌		配方 2 添加 ml 數	
配方 3 中文名稱		配方 3 廠 牌		配方 3 添加 ml 數	
配方 4 中文名稱		配方 4 廠 牌		配方 4 添加 ml 數	
配方 5 中文名稱		配方 5 廠 牌		配方 5 添加 ml 數	

備註：

- (1) 本酒譜請以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式四份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)，並請於競賽當日報到時繳交。
- (2) 本酒譜請填寫所需之配方添加 ml 數。單杯容量不得少於 90ml，至多不可超過 180ml，杯具材質、外觀造型不限。每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，本次基酒為高中職組為【OMAR 威士忌(波本花香)】，大專職業組為指定【泡盛酒】，使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。
- (3) 本表 WORD 檔可至活動官網 <http://www.hm.uch.edu.tw> 下載。

2018 健行好棒盃

【單人花式調酒組】選手酒譜

選手資訊					
選手姓名		報名組別	高中職組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼： 場： 桌：
作品資訊					
作品名稱		調製方法		裝飾物	
作品意涵 (200 字以內)					
酒譜(杯)					
配方 1 中文名稱		配方 1 廠 牌		配方 1 添加 ml 數	
配方 2 中文名稱		配方 2 廠 牌		配方 2 添加 ml 數	
配方 3 中文名稱		配方 3 廠 牌		配方 3 添加 ml 數	
配方 4 中文名稱		配方 4 廠 牌		配方 4 添加 ml 數	
配方 5 中文名稱		配方 5 廠 牌		配方 5 添加 ml 數	
配方 6 中文名稱		配方 6 廠 牌		配方 6 添加 ml 數	
配方 7 中文名稱		配方 7 廠 牌		配方 7 添加 ml 數	

備註：

- (1) 本酒譜請以電腦繕打，**列印 A4 直式紙本酒譜一式四份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)**，並請於競賽當日報到時繳交。
- (2) 本酒譜**請填寫所需之配方添加 ml 數**。每杯材料不可超過 7 項(包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物)，本次基酒為【OMAR 威士忌(波本花香)】，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。
- (3) 本表 WORD 檔可至活動官網 <http://www.hm.uch.edu.tw> 下載。