



環球科技大學
TransWorld University

2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽簡章



輔導單位：環球科技大學觀光與餐飲旅館系

主辦單位：觀光與餐飲旅館系系學會

協辦單位：飲料創意社

活動時間：105 年 5 月 10 日(二)早上 8：00 至下午 17：00

活動地點：創意樓中庭(7-11 前)

活動總召：沈新貽

指導老師：柯明宗

【中華民國 105 年 4 月 05 日】

壹、活動名稱：2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽簡章

貳、活動主旨：

本校鄰近台灣著名咖啡產地古坑地區，為使地方產業與本系教學結合相關產業合作舉辦，2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽簡章，此次本校聯合飲料創意社舉辦咖啡拉花賽，藉以強化咖啡拉花技能與創造力，並促進與咖啡有關之發展、產學合作及國際交流。並透過這次活動，邀請全國大專、高職學生參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，為培養觀光與餐飲相關科系學生之技能，藉由這次的咖啡拉花比創意大比賽，能讓喜愛咖啡的學生發揮所長。

參、活動單位：

- 一、輔導單位：環球科技大學觀光與餐飲旅館系
- 二、主辦單位：環球科技大學觀光與餐飲旅館系系學會
- 三、協辦單位：飲料創意社
- 四、贊助單位：雲林古坑咖啡企業有限公司、紅果精品咖啡、東格影印、陶朱行、華廈訓評職能評鑑委員會、光泉牧場股份有限公司、森林巷 9 號咖啡、明誠燈光音響

肆、活動地點：環球科技大學創意樓中庭(7-11 前)

伍、活動時間：105 年 5 月 10 日星期二)上午 8：00-17：00

陸、活動內容：

一、比賽規章：

初賽：選手在規定的 6 分鐘內可無限制卡布杯數製作，但必須在時間內完成 2 杯且送至評審桌。

決賽：選手在規定的 4 分鐘內可無限制卡布杯數製作，但必須在時間內完成 1 杯且送至評審桌。

本賽採用初賽與決賽方式進行，決賽會挑選 8 強晉級再進行比賽分出排名。

二、規則：

1. 競賽分為，初賽時間為 6 分鐘、決賽時間為 4 分鐘。
2. 每位競賽完成後會由賽會工作人員進行清潔工作。
3. 競賽開始：由評審長宣佈比賽開始，即開始進行計時。
4. 競賽結束：每位選手於競賽時間內(競賽時間一到即應停止製作)應完成作品二杯，並放置於評審區中。
5. 初賽競賽時間內不限制每位選手所完成杯數，但僅能送出二杯成品供評審評分。
6. 決賽競賽時間內不限制每位選手所完成杯數，但僅能送出一杯成品供評審評分。
7. 須以拉花鋼杯直接注入(Free-Pour)方式製作，但不可使用其他任何輔助用品。
8. 大會提供義式半自動咖啡機(雙孔)、義式用磨豆機、填壓器、敲粉盒、義式咖啡豆及鮮奶。
9. 拉花鋼杯選手可自備一個不限制(容量)由參賽選手自備，咖啡杯僅能使用大會

所提供之咖啡杯，但自帶用具內不得事先添加任何物質，違規者以喪失比賽資格。

10. 參賽選手不可自行更換咖啡豆、自行調整磨豆機刻細度，及咖啡機之相關設定，違者以喪失比賽資格。
11. 大會工作人員分別於時間倒數結束 1 分鐘及 30 秒會廣播告知競賽選手所剩的時間。當大會宣布「時間到」時，選手應立即停止製作，違規者大會得取消其競賽資格。
12. 選手需於競賽開始前將所需器具等準備完成。
13. 賽事進行時，若競賽選手有器具及物料之問題，例如打破杯具等，均不允許暫停比賽時間。可於徵詢主審之同意後去取用備品，但不因此中斷計時。
14. 賽事進行時，如有突發狀況致影響競賽進行，評審長得依狀況暫停競賽。待排除狀況後，評審長再決定給予多少額外時間彌補該選手或重新安排比賽。
15. 選手不得在競賽時間內進行任何與競賽操作無關的行為。違規者經大會制止而仍不停止，大會可取消其競賽資格。
16. 競賽結束時，選手必須立即撤走其自行準備之器具。
17. 比賽音樂由大會負責播放，參賽選手不得提供或選擇任何私人的音樂。任何選手無法在比賽開始前 30 分鐘到達現場，將被取消參賽資格。

三、評審及評分標準：

1. 初賽：

評審將針對遞送至評審桌的作品由評審評分，依序取前八名分數較高者進入複賽。

2. 複賽：

評審將針對遞送至評審桌的作品由三位評審舉牌評分，以淘汰賽方式進行-優勝者將晉級下一場賽事。

3. 評分項目

- (1)顏色對比分布
- (2)美學外觀及平衡
- (3)圖形困難度
- (4)創意性

四、注意事項：

1. 選手於比賽當日應攜帶**學生證(參賽者以在校生為主)**提供大會核對身份，違者以棄權論。
2. 大會裁判審核權、決定權不接受其它評議，大會有權使用各選手之創作作品為教學用途，各選手並應提供原始創作，切勿抄襲，且創作權屬選手及大會所有。
3. 競賽當日在必要情況下大會有權修改競賽規則，並由評審長向選手說明。
4. 競賽選手所攜帶之器具與個人財物應自負保管責任。

5. 競賽選手須配掛大會所發之參賽證。
6. 本賽會有錄影及拍照之權利。
7. 競賽現場歡迎選手拍照，但嚴禁錄影。

五、大會提供的設備及用品：

1. 設備桌
2. 工作桌
3. 評審桌
4. 義式咖啡機 GRIMAC-TWENTY*2 台
5. 義式磨豆機 FEIMACOFFEEMILL900N
6. 粉渣盒
7. 寶馬牌 350ml 拉花鋼杯 x1&寶馬牌 600ml 拉花鋼杯 x1
8. 咖啡粉調壓器
9. 咖啡杯(tiamo15 220cc)
10. 全脂牛奶
11. 咖啡豆（阿拉比卡豆）
12. 垃圾桶
13. 托盤



六、建議自備設備及用品：

除了上述大會提供之設備，參賽者需自備比賽所需的所有用品。選手亦須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。置於選手座位、競賽舞台區的設備與用品，請選手負責看管志工、工作人員沒有提供協助保管的服務。

以下是建議選手自備的項目（此清單僅供參考，請選手自行斟酌）：

1. 拉花鋼杯 350ml 或 600ml 只能自帶一個上競賽台
2. 填壓器
3. 乾淨抹布（練習與比賽用）

七、報名流程：

1. 以 E-mail 及傳真 05-5339734 至環球科技大學-觀光與餐飲旅館系報名，報名截止日 105 年 5 月 3 日 23:00，逾期不受理。咖啡比賽報名表寄回 E-mail：

cafel7dth@gmail.com

PS:全國大專校院與高中職觀光與餐飲相關科系生。每校 4 名為原則，預計 30 名，額滿為止，不足 30 名，依各校順序平均遞補至 30 名。

2. 報名完成之後，在 3 天內如沒接到電話通知，請打電話詢問。
3. 報名諮詢：陳意晴同學 0978-072553

八、獎勵辦法：

1. 大專院校組：

第一名獎學金五千元整、獎盃乙座

第二名獎學金三千元整、獎盃乙座

第三名獎學金二千元整、獎盃乙座

佳作數名獎狀各乙張

2. 高中職組：

第一名獎學金三千元整、獎盃乙座

第二名獎學金二千元整、獎盃乙座

第三名獎學金一千元整、獎盃乙座

佳作數名獎狀各乙張

※活動當天不提供餐點，可至學校餐廳或 7-11 購買。

拾、活動特色：

本活動主要是促進同學的興趣，也提倡雲林著名咖啡文化，讓有興趣的同學有場地能展現個人技巧。

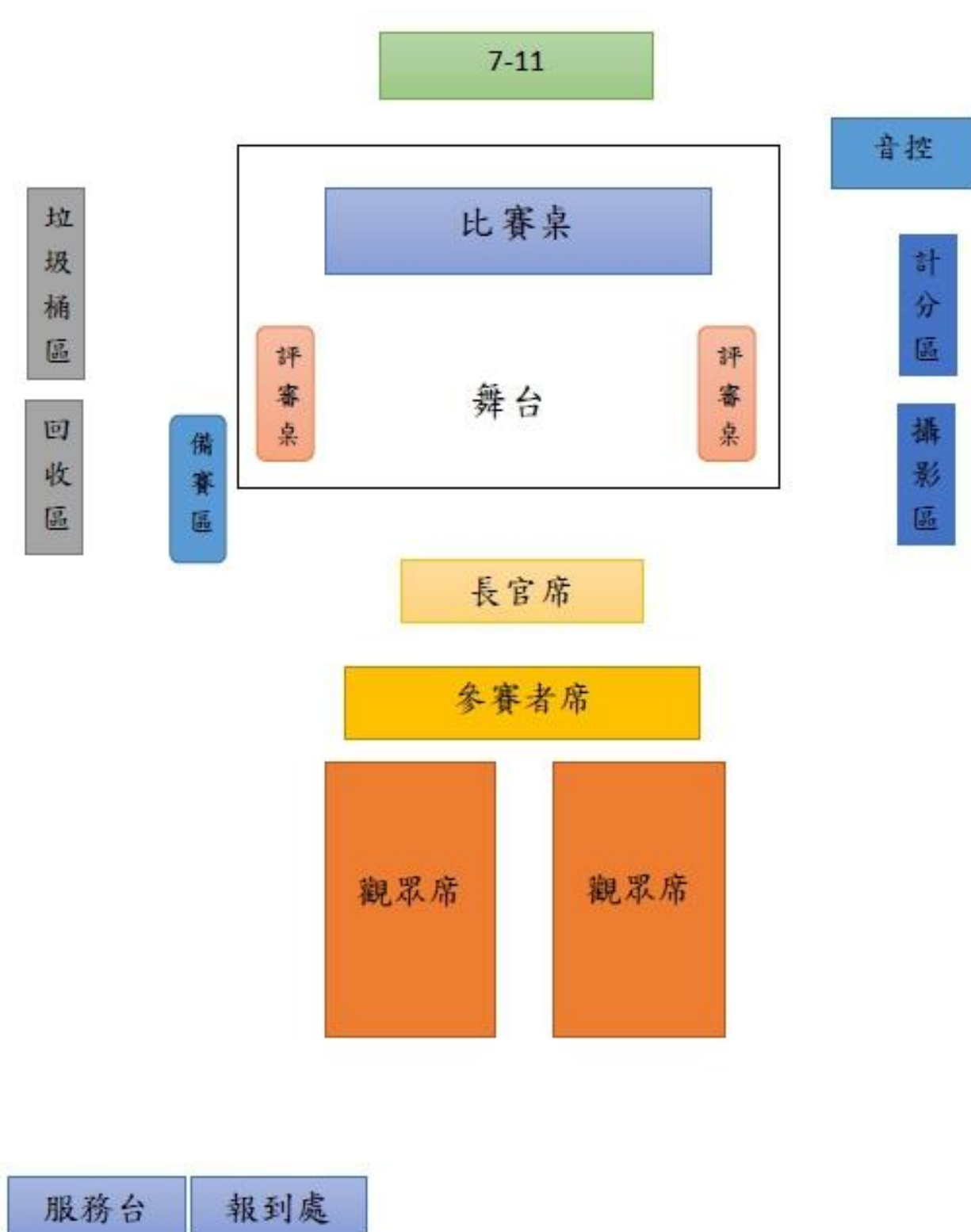
拾壹、活動效益：

活動能讓喜愛拉花的學生齊聚一堂互相切磋，從比賽當中找到別人的優點，也讓各大高中職與大專院校有個小小交流。

FB 社團:2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽



2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽活動布置圖



2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽-活動流程表

時間	內容	地點
08:00~08:30	參賽人員報到、抽籤順序	創意樓中庭 (7-11 前)
08:30~09:30	賽前說明會、長官致詞、介紹評審	創意樓中庭 (7-11 前)
09:30~12:00	上午場比賽開始	創意樓中庭 (7-11 前)
12:00~13:30	休息時刻	創意樓中庭 (7-11 前)
13:30~17:00	下午場比賽開始	創意樓中庭 (7-11 前)
17:00~18:00	頒獎	創意樓中庭 (7-11 前)

附件

2016 環球盃國際咖啡拉花創藝競賽-報名表

姓名		報名組別	大專院校組/高中職組		照片	
學號		出生日期	年 月 日			
電話	(H) : 學校 :	手機			性別	☐ 男 ☐ 女
學校名稱			指導老師			
班別	系所: 班級 : 高中科系 : 年級 :					
e-mail						
通訊地址						
備註	1. 報名截止日期:5/3(23:00)前 2. 請檢附學生證影本，連同報名表一併寄到信箱，以核對身分。 3. 學號請務必詳實填具。 4. 報名表請以 E-mail 寄到 cafe17dth@gmail.com 或傳真 05-5339734 完成報名，信件主旨:咖啡比賽報名表。 5. 報名諮詢: 陳意晴同學 0978-072553 6. 活動當天不提供餐點，可至學校餐廳或 7-11 購買。					

自行開車：

-
- Map of TransWorld University showing the route from the entrance to the dormitory area. The map includes landmarks like the entrance gate, the main building, and the dormitory area. A pink arrow indicates the route from the entrance gate, through the main building, and to the dormitory area. The map also shows the location of the university relative to the surrounding roads and landmarks.