

第四屆玉山竹葉青盃全國咖啡拉花創藝大賽簡章

一、活動宗旨：

為培育我國咖啡專業服務人才，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，提升咖啡飲品服務品質。

二、活動目的：

1. 鼓勵餐飲觀光相關科系學生，設計具有創意、營養價值、整體風味之咖啡飲品。
2. 提供咖啡創作舞台，相互觀摩交流，強調理論與實務的整合，積極提升咖啡飲品之專業調製技能水準。

三、活動時間：

105 年 11 月 12 日(星期六)早上 10:00~下午 19:00

四、指導單位：

台灣菸酒股份有限公司

五、主辦單位：

台灣菸酒股份有限公司嘉義酒廠、中華民國國際調酒協會

六、協辦單位：

嘉義市東吳高級工業家事職業學校、台南市餐旅教育協會
高雄市調飲服務人員職業工會、中華民國國際餐飲協會

七、贊助單位： 台南尚品咖啡食品公司

八、活動對象：

歡迎有興趣在校學生、社會人士踴躍報名。

九、報名時間：

即日起至 105 年 10 月 30 日止。

十、活動地點：

嘉義酒廠玉山高粱酒文化園區(嘉義縣民雄鄉福樂村中山路 3 號)

十一、報名費用：一人\$500 元

十二、報名方式：

請於線上報名完成後請將『報名總表、報名費及配方所有權同意書』一併寄至 800 高雄市新興區林森一路 163 號 5 樓之 3(請於 10/30 號前寄出，以郵戳為憑)

十三、報名網址：<https://goo.gl/forms/r5M1Next2pLDVxW23>

*105 年 11 月 03 日(星期四)於竹葉青盃全國調酒大賽臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。

*報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

*選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費 50 元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。

*報名情形或有更正事項可於 竹葉青盃全國調酒大賽 | Facebook 查詢。

十四、比賽規則暨競賽說明：

1. 參賽 1 人為一組。
2. 參賽者於現場於 5 分鐘內製作 2 杯咖啡，分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
3. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心...等，不可使用輔助器具)，「創意拉花」圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具)。
4. 每位選手提供 30*60 展示桌，比賽成品置於展台上。
5. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙...)。
6. 主辦單位提供：尚品咖啡豆(經典系列中深焙)、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、咖啡豆、吧台設備、等。
7. 評分標準：
 - (1)5 分鐘內完成兩杯拉花拿鐵。分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分，以 0 分計算)
 - (2)感官評分項目：奶泡質地之品質(20 分)、圖樣成分間之對比度(20 分)、圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度(20 分)、圖樣困難度(20 分)、圖樣創意性(20 分)、
 - (3)技術評分項目：濃縮咖啡(30 分)、打發牛奶(20 分)、衛生條件(30 分)、整體演出(20 分)

◎比賽獎項

- 冠軍：摩卡壺一隻、義式咖啡豆 3 磅、獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙
- 亞軍：摩卡壺一隻、義式咖啡豆 1 磅、獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙
- 季軍：摩卡壺一隻、獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙
- 佳作：數名，各得獎狀乙紙

2016 第四屆竹葉青盃咖啡拉花創藝競賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：	
聯絡人：	電話：	
組別名稱		組數
咖啡拉花創藝競賽		組

請務必填寫連同報名費一同寄至協會，謝謝！

代訂學生餐盒表

單位		聯絡人	
		電話	
數量	葷____個，素____個	實收費用	元（每個 60 元）
收據	☐ 是，抬頭_____ ☐ 否 【60 元* 個】		
備註：代訂購學生便當，本會不代收便當費。 <u>當天請 12 點至報到處領取</u> 再自行將款項直接交給廠商。（地點若有變動將由司儀廣播） 請連同報名總表於截止日前一併寄至協會，謝謝！（逾期不受理）			

配方所有權同意書

每位參賽者酒譜版權屬於台灣菸酒公司所有，不得再於其他比賽中使用。

編號	參賽組別	參賽者簽名 (請務必親自簽名)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		