



2025 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽

簡章

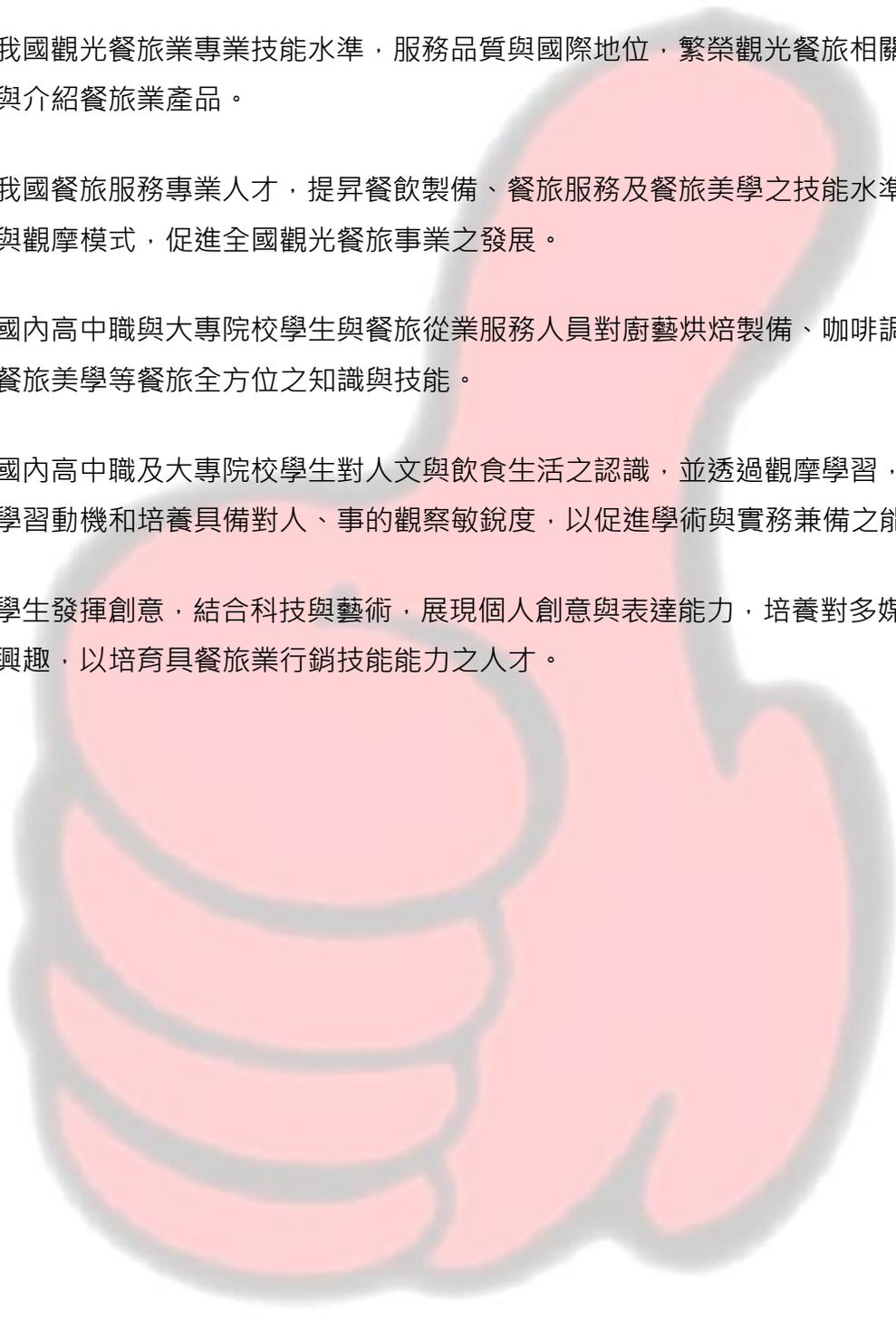
- 一、活動地點：健行科技大學(桃園市中壢區健行路 229 號/衡陽街 93 號)
- 二、競賽日期：2025 年 05 月 16、17 日(星期五、六)08:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2025 年 03 月 24 日(星期一)12:00 至 04 月 07 日(星期一)23:00
備取遞補作業時間：2025 年 04 月 14 日(星期一)12:00 至 04 月 21 日(星期一)23:00
 - ※「餐飲海報設計組」、「AI 旅途繪影組」報名時間即日起至 05 月 02 日(星期五)
 - ※「短影音數媒大賽」報名至 05 月 04 日(星期日)
 - ※各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名
- 四、舉辦單位：
 - (一)指導單位：教育部
 - (二)主辦單位：財團法人采盟文教基金會·采盟股份有限公司·誠盟股份有限公司
 - (三)承辦單位：健行科技大學
 - (四)協辦單位：ICIF 義大利國際廚藝學院 Italian Culinary Institute for Foreigners、艾敏交流有限公司、法國布列塔尼工藝商會 La chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne、戀義國際股份有限公司
 - (五)贊助單位：Windsor Hotel Taichung 裕元花園酒店、大溪笠復威斯汀度假飯店、大福國際商貿股份有限公司、永泰昌製服有限公司、台北遠東香格里拉、禾松食品生技有限公司、巧舜企業有限公司、古華花園飯店、台樹股份有限公司、台灣大食品股份有限公司、台灣廣廈有聲圖書有限公司、金車大塚股份有限公司、晟正信國際有限公司、祖厝咖啡、高慶泉股份有限公司、曼時歐陸食材股份有限公司、新思餐飲創意工作室、德麥食品股份有限公司、齊志股份有限公司、誠芳股份有限公司(按筆畫順序排列)

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.....	4
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.....	11
陸、選手須知.....	13
柒、競賽服儀規定.....	15
捌、各項競賽規章.....	16
一、餐飲海報設計組(高中職組).....	16
二、AI 旅途繪影：ChatGPT 創意競賽(高中職組).....	18
三、這片子有梗：60 秒短影音數媒大賽(高中職組).....	20
四、西式烹調組(高中職組及大專職業組).....	22
五、南洋料理組(高中職組及大專職業組).....	24
六、水果切盤組(高中職組).....	26
七、廚藝展示組(高中職組及大專組).....	27
八、巧克力主題蛋糕展示組(高中職組及大專組).....	29
九、法式烘焙甜點組 (高中職組及大專職業組).....	31
十、單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組).....	34
十一、展示桌圍鋪及餐具擺設組(高中職組及大專組).....	35
十二、競速鋪床組(高中職組及大專組).....	37
十三、年輕侍酒師組 (高中職組及大專組).....	41
十四、咖啡拉花組(高中職組及大專組).....	44
十五、飲品立體雕花組(高中職組及大專組).....	47
十六、精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組).....	49
十七、傳統標準調酒組(高中職組及大專組).....	53
附錄 交通資訊.....	58

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業產品。
2. 培育我國餐旅服務專業人才，提昇餐飲製備、餐旅服務及餐旅美學之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進全國觀光餐旅事業之發展。
3. 增進國內高中職與大專院校學生與餐旅從業服務人員對廚藝烘焙製備、咖啡調酒、餐旅服務、餐旅美學等餐旅全方位之知識與技能。
4. 激發國內高中職及大專院校學生對人文與飲食生活之認識，並透過觀摩學習，鼓勵並提升學生學習動機和培養具備對人、事的觀察敏銳度，以促進學術與實務兼備之能力。
5. 鼓勵學生發揮創意，結合科技與藝術，展現個人創意與表達能力，培養對多媒體製作及設計的興趣，以培育具餐旅業行銷技能能力之人才。



HAOBANG

貳、競賽項目與報名費

- 高中職組：全國高中職生、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：全國大專院校生、五專四、五年級在學生、從事餐旅行業者，不限國籍。

類別	競賽項目	組別	舉辦日期	報名費	名額	各組人數	各校系限額
行政	01. 餐飲海報設計組	高中職組	5月17日週六	0元	30	1人/組	無限制
	02. AI 旅途繪影: ChatGPT 創意競賽 New	高中職組	5月17日週六	0元	40	1人/組	無限制
	03. 這片子有梗: 60秒短影音數媒大賽 New	高中職組	5月17日週六	0元	—	最多7人/組	無限制
廚藝組	04. 西式烹調組 New	高中職組	5月16日週五	800元	20	2人/組	無限制
		大專職業組	5月16日週五	800元	20	2人/組	無限制
	05. 南洋料理組 New	高中職組	5月17日週六	800元	20	2人/組	無限制
		大專職業組	5月17日週六	800元	20	2人/組	無限制
	06. 水果切盤組	高中職組	5月16日週五	800元	30	1人/組	無限制
	07. 廚藝展示組	高中職組	5月17日週六	800元	20	1人/組	無限制
大專組		5月17日週六	800元	20	1人/組	無限制	
烘焙組	08. 巧克力主題蛋糕展示組	高中職組	5月16日週五	800元	40	1人/組	無限制
		大專組	5月16日週五	800元	30	1人/組	無限制
	09. 法式烘焙甜點組	高中職組	5月17日週六	800元	24	2人/組	無限制
大專職業組		5月17日週六	800元	12	2人/組	無限制	
餐旅服務組	10. 年輕侍酒師組	高中職組	5月17日週六	800元	20	1人/組	無限制
		大專組	5月17日週六	1200元	16	1人/組	無限制
	11. 單人競速花式餐巾摺疊組	高中職組	5月17日週六	500元	35	1人/組	每科限5隊報名
	12. 展示桌圍鋪與餐具擺設組 NEW	高中職組	5月17日週六	500元	25	1人/組	每科限5隊報名
		大專組	5月17日週六	500元	15	1人/組	每系限3隊報名
13. 競速鋪床組	高中職組	5月17日週六	600元	36	1人/組	無限制	
	大專組	5月17日週六	600元	18	1人/組	無限制	
飲料組	14. 精品咖啡手沖萃取組	高中職組	5月16日週五	800元	32	1人/組	每校限4隊報名
		大專組	5月16日週五	800元	32	1人/組	每校限4隊報名
	15. 咖啡拉花組	高中職組	5月17日週六	800元	36	1人/組	無限制
		大專組	5月17日週六	800元	36	1人/組	無限制
	16. 飲品立體雕花組	高中職組	5月17日週六	600元	24	1人/組	無限制
		大專組	5月17日週六	600元	24	1人/組	無限制
	17. 傳統標準調酒組	高中職組	5月16日週五	800元	54	1人/組	每校限6隊報名
大專組		5月16日週五	800元	24	1人/組	每系限2隊報名	

參、報名方式與流程

【網路報名】

03月24日~04月07日

※餐飲海報設計組/AI旅途繪影組：
5月2日截止；短影音組5月4日截止

- 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月07日 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。(一組產生一個匯款編號)
- ※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】

- 繳費截止後審查報名資格並公告結果，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14日~21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】

00. 同意「參賽者同意事項」

- A. 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。
- B. 除展示組及佈置組自行攜帶之材料外，所有參賽作品及相關資料恕不退還。
- C. 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。
- D. 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。
- E. 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。

01. 所有參賽者姓名、所屬單位或學校科系(必填)

02. 隊長身份證字號、電子郵件帳號及聯絡電話(必填)

03. 指導老師姓名、電子郵件帳號及聯絡電話(選填，但若無資料將無法製作指導證明書)

04.其他：

A.調酒組需填寫作品內涵，可在指定時間內(05月04日前)登錄報名系統修改。

B.收據抬頭

※若有異動，將另行公告在活動官網。

【個人報名組數限制】

個人同日最多報名兩組，若同日超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。報名兩組競賽者，主辦單位將盡力協調選手在各組的比賽時間，但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，故請審慎報名。

【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，請先查閱本頁常見 Q&A，若還有進一步疑問，歡迎以【電子郵件】、【掃描右側 QR Code】加入【健行好棒盃選手服務】LINE 社群 (<https://reurl.cc/e9p0rQ>) 或來電諮詢。

【電子郵件】haobangcup@gmail.com

【電話號碼】(03)458-1196 轉 6601、6618

週一~週五 08:00~20:00

※4/3~4/6 適逢清明連假，請以 EMAIL 或社群諮詢



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
03/24(一)12:00 至 04/07(五)23:00	04/07(一)23:59	04/11(五)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
04/14(一)12:00 前	04/21(一)23:59	04/24(四)17:00 前

※【餐飲海報設計組】【AI 旅途繪影組】即日起至 5 月 2 日(三)

※【短影音數媒大賽】報名至 5 月 4 日(日)

【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三年級學生 1 名，大學三年級 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.同一位選手同一競賽只能報名一組，同一位選手同日最多報名兩組不同競賽。

例如：Amy 已經與 Bill 組隊報名西式烹調組(高中職組)，之後 Amy 就不能和 Cindy 組隊報名西式烹調組(高中職組)；但是 Amy 可與 Din 組隊報名南洋料理組(高中職組)或其他競賽。

Q4.我多才多藝，可以報三組競賽嗎？

A4：**同日個人最多報名兩組**。若同日超過兩組，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『不要繳交報名費』，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？

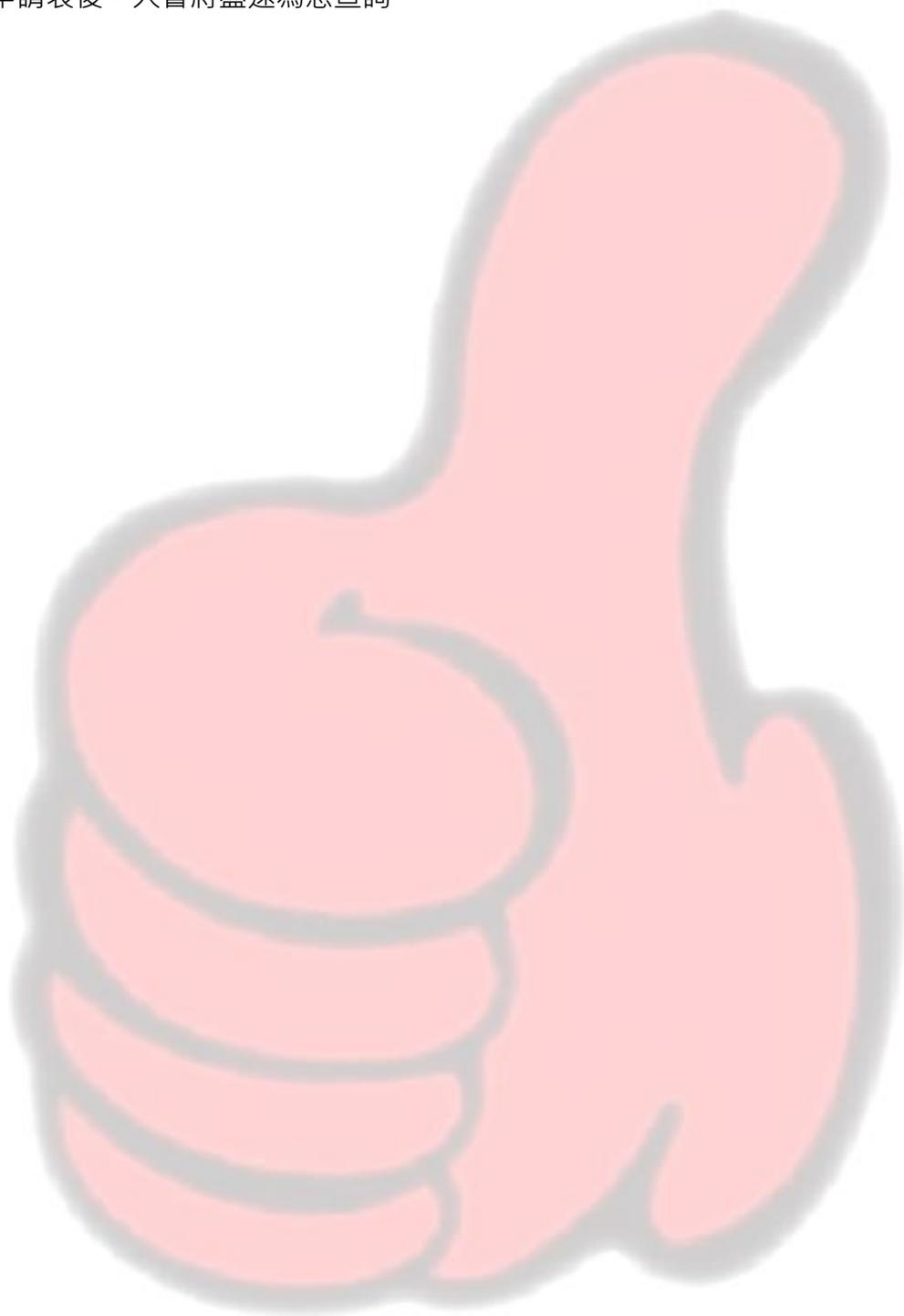
A7.請參考下表辦理。

更改報名資料之流程與限制

序號	申請內容	更改流程與限制
01	修改選手姓名(限錯字)	請下載『報名資料異動申請表』(官網下載)，填妥並附身分證明文件後，寄至以下電子郵件帳號 haobangcup@gmail.com ，待收到申請表後，大會將盡速召集相關委員開會審核。
02	修改選手身分證字號(限誤植)	
03	修改選手資料 (出生年月日、手機號碼、市內電話、電子郵件)	05 月 04 日(日)23:59 前 登錄【報名系統】自行修改
04	修改指導老師資料 (姓名、職稱、手機號碼、電子郵件)	
05	修改報名費收據買受人(抬頭)	
06	修改調酒組作品內涵	
07	放棄報名資格	<ul style="list-style-type: none">● 未在規定時間內繳交報名費，即視為放棄報名資格。● 已繳費者無法事後辦理退費。

Q8.已確實匯款，但報名系統顯示「尚未收到報名費」該怎麼辦?

Q8:請填寫「繳費狀況查詢申請書」(官網下載)，填妥後寄至 haobangcup@gmail.com，待收到申請表後，大會將盡速為您查詢。



HAOBANG

肆、競賽賽程

【報到時間與地點】

00. 競賽一週前將公告選手編號於官網，報到時請告知選手編號，以加快報到時間。
選手編號原則上為選手比賽順序。
01. 各組競賽開始 60~30 分鐘前，請至各競賽會場入口處完成報到。
02. 請隊長提示【學生證】或【身分證】(職業組)，領取參賽證明、收據、臂章。
※檢錄時會查驗身份證明，請所有參賽者攜帶【學生證】或【身分證】(職業組)參賽。
※調酒組作品酒譜請在競賽檢錄區繳交。
03. 【精品咖啡手沖萃取組】【年輕侍酒師組】決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。

【2025健行好棒盃】

05月16日(五)競賽賽程與場地(中壢區衡陽街93號)

08:00	民生與設計學院(1樓大廳報到)					08:00
	2F	4F	4F	5F	11F	
09:00	西式烹調組 【高中職組】	水果切盤組 【高中職組】	精品咖啡 手沖萃取組 (高中職組) 【初賽】	巧克力 主題蛋糕組	傳統標準 調酒組 【高中職組】	09:00
10:45			精品咖啡 手沖萃取組 【大專組】 初賽			10:45
12:00						12:00
12:30		撤展示作品				12:30
13:00	西式烹調組 【大專職業組】		精品咖啡 手沖萃取組 【高中職組】 【大專組】 決賽	巧克力 主題蛋糕組	傳統標準 調酒組 【大專組】	13:00
14:00						
15:00			撤展示作品			15:00
15:30						15:30
16:00						16:00
賦 歸						

※各組檢錄、說明會、競賽、評分等時間，請詳閱各競賽簡章

【2025健行好棒盃】

05月17日(六)競賽賽程與場地-民生與設計學院(中壢區衡陽街93號)

07:15		民生與設計學院(L棟 · 1樓大廳報到)							07:15		
		1F	2F	2F	3F	4F	5F	7F	11F		
08:00										08:00	
08:30										08:30	
09:00										09:00	
10:00	廚藝 展示組	南洋 料理組 【高中職組】	競速 鋪床組 【大專組】	法式烘焙 甜點組 【高中職A組】	咖啡 拉花組 【大專組】	飲品立體 雕花組 【大專組】	年輕 侍酒師組 【高中職組】 初賽	展示桌 圍鋪與餐具 擺設組 【高中職組】		10:00	
11:00							年輕 侍酒師組 【大專組】 初賽			11:00	
11:30										11:30	
12:00										12:00	
12:30										12:30	
13:00		南洋 料理組 【大專職業組】	競速 鋪床組 【高中職組】	法式烘焙 甜點組 【大專職業組】	咖啡 拉花組 【高中職組】	飲品立體 雕花組 【高中職組】	年輕侍酒師組 【高中職組】 決賽	展示桌 圍鋪與餐具 擺設組 【大專組】	單人競速 花式餐巾 摺疊組 【高中職組】	13:00	
13:30	作品展示						年輕 侍酒師組 【大專組】			13:30	
14:30										14:30	
15:00	撤展示作品									15:00	
15:30										15:30	
16:00										16:00	
16:30										16:30	
17:00										17:00	
17:30										17:30	
18:00	賦 歸									18:00	

※各組檢錄、說明會、競賽、評分等時間，請詳閱各競賽簡章

【2025健行好棒盃】

05月17日(六)競賽賽程與場地-校本部(中壢區健行路229號)

08:00	行政大樓(A棟)		商學院(C棟)		08:00
	A440	CB105	C404		
09:00	餐飲海報設計組 【高中職組】 A440	法式烘焙甜點B 組【高中職組】	AI旅途繪影組 【高中職組】		09:00
10:00					10:00
12:00	撤展示作品				12:00
12:30					12:30
13:30	賦 歸				13:30

※各組檢錄、說明會、競賽、評分等時間，請詳閱各競賽簡章

【校園圖】



伍、獎項及頒獎

一、獎項內容

「序號 01 餐飲海報設計組」、「AI 旅途繪影：ChatGPT 創意競賽」、「序號 03 這片子有梗:60 秒短影音數媒大賽」獎項另有規定，詳見該項競賽規章。其他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：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

- 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。

【5月16日(五)】確切時間以現場公告為主

競賽項目	成績公告	頒獎時間	公告/頒獎地點
水果切盤組【高中職組】	11:30	12:00	民生與設計學院 1樓
西式烹調組【高中職組】	12:00	12:30	
精品咖啡手沖萃取組【決賽名單】	12:30	—	
傳統標準調酒組【大專組】	13:00	13:30	
主題蛋糕展示組【高中職組】	15:15	15:45	
主題蛋糕展示組【大專組】	15:15	15:45	
西式烹調組【大專職業組】	15:30	16:00	
精品咖啡手沖萃取組【高中職組】	16:00	16:30	
精品咖啡手沖萃取組【大專組】	16:30	17:00	
傳統標準調酒組【高中職組】	17:00	17:30	

【5月17日(六)】確切時間以現場公告為主

競賽項目	成績公告	頒獎時間	公告/頒獎地點
南洋料理組【高中職組】	12:00	12:30	民生與設計學院 1樓
咖啡拉花組【大專組】	12:30	13:00	
年輕侍酒師組【決賽名單】	12:45	—	
餐飲海報設計組【高中職組】	13:00	13:10	A440
AI 旅途繪影【高中職組】	13:00	13:10	C404
競速鋪床組【大專組】	13:00	13:30	民生與設計學院 1樓
廚藝展示組【高中職組】	13:15	13:45	
廚藝展示組【大專組】	13:15	13:45	
飲品立體雕花組【大專組】	13:30	14:00	
法式烘焙甜點組【高中職組】	13:45	14:15	
年輕侍酒師組【高中職組】	14:30	15:00	
年輕侍酒師組【大專組】	15:30	16:00	
咖啡拉花組【高中職組】	15:45	16:15	
南洋料理組【大專職業組】	15:45	16:15	
單人競速花式餐巾摺疊組 【高中職組】	16:00	16:30	
競速鋪床組【高中職組】	16:30	17:00	
飲品立體雕花組【高中職組】	17:15	17:30	
法式烘焙甜點組【大專職業組】	17:45	18:00	

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。
- 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、 主辦及指導單位擁有該參賽過程(如照片、影片)製成任何形式的專輯、宣傳品等權利，以做為推廣訓練使用。
- 五、 競賽賽程經由大會抽籤排定後，所有參賽隊伍不得有異議。
- 六、 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】(大專職業組)。
 2. 報到時間為各組競賽開始 60~30 分鐘前，請務必於該時段內完成報到。

七、 競賽

參加者於參加本活動之同時，即同意接受本活動辦法與規範。若違反主辦單位之參賽規定並查證屬實，主辦單位有權取消參賽者比賽資格；若在比賽後經舉發並查證屬實，將取消其得獎資格，主辦單位可要求其退回獎牌或其他獎勵辦法所衍生之費用。

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回獎金。
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之前，請參賽選手勿擅自撤離，以免影響評分。
12. 離場時，除自備用品外，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。

八、凡違反以下職業道德、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、釀成災患者。
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。

九、其他

1. 競賽日若遇疫情蔓延，本活動將依照中央疫情中心及桃園市政府公告辦理。
2. 校園內全面禁煙，請勿吸煙、飲酒或嚼食檳榔，請選手及隨行人員務必配合。
3. 除有公告外，競賽區域將不開放現場練習及實地場勘。
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	餐飲海報設計組	請自備服裝，以不失禮儀為原則。
02	AI 旅途繪影：ChatGPT 創意競賽	
03	這片子有梗：60 秒短影音數媒大賽	
04	西式烹調組	請穿著廚師服與圍裙。 整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
05	南洋料理組	
06	水果切盤組	
07	廚藝展示組	
08	巧克力主題蛋糕展示組	
09	法式烘焙甜點組	
10	年輕侍酒師組	請穿著侍酒師標準正式服裝
11	單人競速花式餐巾摺疊組	以餐飲外場服勤制服為原則。
12	展示桌圍鋪與餐具擺設組	依餐服丙級檢定服儀規定，女生亦著長褲、黑襪。
13	競速鋪床組	服裝無限制，以整齊清潔為宜。
14	咖啡拉花組	應以咖啡師制服為原則(圍裙、背心皆可)。
15	飲品立體雕花組	
16	精品咖啡手沖萃取組	以丙級飲料調製規定之服儀或合宜的咖啡師服儀為原則。
17	傳統標準調酒組	應以調酒師制服為原則(背心、西裝皆可)。

HAOBANG

捌、各項競賽規章

一、餐飲海報設計組(高中職組)

(一)辦理單位：健行科技大學資訊管理系

(二)宗旨

健行科技大學資訊管理系以培育專業資訊管理人才為目標，藉由本競賽鼓勵高中職學生運用繪圖軟體完成設計作品，在過程中實際體驗多媒體資訊應用，啟發學習動機探索生涯潛能及未來發展方向。

(三)參賽作品

徵求餐飲業有關的餐廳、菜單、餐點、飲料...等宣傳或促銷之原創設計海報

(四)參賽資格

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

(五)參賽方式

- 01.初賽: 請於收件截止日前，將參賽作品電子檔 (jpg 或 pdf 格式) 上傳至報名系統，進行初審，優異作品將被邀請進入決賽。
- 02.決賽: 進入決賽之參賽學生，請於決賽當天，至指定競賽現場，說明設計理念。

(六)收件截止日

自即日起至 114 年 5 月 2 日星期五(含)截止，請至報名系統填寫參賽者資料，並上傳參賽作品。報名連結：<https://reurl.cc/oye0V5>

5 月 9 日(五)於健行科技大學資訊管理系網頁公佈進入決賽作品名單，並 Email 通知決賽學生。

(七)複賽日期

決賽於 114 年 5 月 17 日(六)上午，在健行科技大學行政大樓四樓 A440 教室舉辦。

(八)評分標準

本競賽依創意概念(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以及佳作數名，並且頒發獎狀與獎金，以資鼓勵。

- 01.冠軍：1 名、頒給獎狀及獎金 3,000 元。
- 02.亞軍：1 名、頒給獎狀及獎金 2,000 元。
- 03.季軍：1 名、頒給獎狀及獎金 1,000 元。
- 04.佳作：數名、頒給獎狀及獎品。

(九)作品繳交方式與規格

- 01.單張作品，格式以 jpg 或 pdf 檔案上傳投稿繳交。
- 02.繳件檔案大小不超過 10MB，解析度 300dpi，RGB 色彩，單張尺寸 A3，直橫不拘。
- 03.決賽當日未到場者，僅依初賽繳交單張尺寸 A3 作品參賽。
- 04.發表議程及其他未定事項，另行公告之。

※ 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。

※ 如有相關競賽問題，請與 03-4581196#7301 蔡老師連絡，或 Email 至 im@uch.edu.tw



HAOBANG

二、AI 旅途繪影：ChatGPT 創意競賽(高中職組)

(一)辦理單位：健行科技大學國際企業經營系「航空行銷組、觀光休閒組」。

(二)宗旨

此活動旨在結合人工智慧與觀光旅遊，透過創意競賽的形式，培養學生的創新能力與對家鄉的認同感，同時推廣台灣豐富的旅遊資源。

(三)活動目的：

- 01.培養學生對人工智慧技術的興趣，特別是 ChatGPT 在圖像生成方面的應用。
- 02.提升學生的創意思維與設計能力，鼓勵其將科技融入觀光旅遊領域。
- 03.促進學生對台灣各地觀光景點的了解，激發其探索與宣傳家鄉美景的熱情。

(四)參賽資格

- 01.凡目前為高一至高三之高中職學生均可報名參加。
- 02.參賽同學以個人為參賽單位，每位同學可備註一名指導老師(選項)。
- 03.參賽者將獲得參賽證明；指導老師將獲頒指導證明。



(五)報名方式及競賽時程

01.報名方式

線上報名(免收報名費)：<https://forms.gle/KvokrCvguNp5WGTj9>

02.競賽時程：茲將報名日期及相關時程說明於下。

日期	內容
114 年 03 月 24 日(一)	開始報名 (以 google 表單進行報名)
114 年 05 月 02 日(五)	報名截止
114 年 05 月 17 日(六)	當天競賽
114 年 05 月 17 日(六)	頒布得獎名單

※主辦單位保有變更競賽時程的權力，並與予公告。

※因名額有限，參賽者是否獲得參賽資格，以收到競賽單位參賽通知為準。

03.比賽日期

競賽時間於 114 年 5 月 17 日(六)上午，在健行科技大學商學院大樓四樓 C404 教室舉辦。

※詳細賽程時間預計 5 月 10 日公告，請見 <https://www.ib.uch.edu.tw/>

(六)獎項內容

競賽結果	第一名：取一名，獎項為獎金 3000 元及獎狀乙幀。
	第二名：取二名，獎項為獎金 2000 元及獎狀乙幀。
	第三名：取三名，獎項為獎金 1000 元及獎狀乙幀。
	佳 作：視參賽人數增減名額，獎項為獎狀乙幀。

★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

(七)競賽規則及評審重點

01.競賽規則：

A.作品要求：

- 每人需提交 1 張由 ChatGPT 生成的台灣觀光景點圖片。
- 每張圖片需附上 20 字以內的說明，介紹景點特色與創作理念。
- 作品需為原創，未曾公開發表或參加其他比賽。

B.提交方式：

將作品以電子檔形式上傳至指定平台，格式為 JPEG 或 PNG，解析度不低於 300 dpi。每張圖片檔案大小不超過 5 MB。作品需於繳交期限前完成上列程序規定者視為符合當天參賽資格。

02.評分重點：

- 創意性(40%)：作品構思新穎，能展現獨特的視角與創意。
- 主題契合度(35%)：作品與台灣觀光景點主題貼合，能有效傳達景點特色。
- 文字說明(25%)：說明文字清晰、有吸引力，能增強作品的表達效果。

03.版權說明：

- 參賽者需保證作品不侵犯第三方的著作權、商標權或其他合法權益。如有侵權，參賽者需自行承擔法律責任，主辦單位不負任何連帶責任。
- 參賽者應尊重評審員的專業評議，對評審結果不得有異議。
- 所有參賽作品及相關資料恕不退件。參賽作品之著作權、智慧財產權等相關事宜，主辦單位有優先協議權。得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位擁有作品的展示、出版、宣傳權利、有權重製及保有修改之權，無需另行支付報酬。

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。或參考國際企業經營系網頁(<http://www.ib.uch.edu.tw>) AI 旅途繪影：ChatGPT 創意競賽。

Email: ib@gapps.uch.edu.tw

三、這片子有梗：60 秒短影音數媒大賽(高中職組)

(一)辦理單位：健行科技大學數位多媒體設計系

(二)活動宗旨

為鼓勵高中職學生發揮創意，結合科技與藝術，透過60秒短影音的形式展現個人創意與表達能力，培養對多媒體製作的興趣與技能，激發學生對數位內容創作的熱情與潛能。

(三)活動目的

01. 激發學生創意思維，提升對「好棒盃」相關活動產業的短影音製作能力。
02. 結合全球短影音趨勢，強化學生多媒體技術應用，展現自我創意影像。

(四)參賽資格

01. 限高中職在學學生參加。
02. 每位參賽者最多可提交3件作品，可個人或團隊報名，團隊成員最多7人。

(五)競賽主題

01. 主題「這片子有梗：60秒短影音數媒大賽」
02. 鼓勵多元創意表現形式，主題聚焦於「美食」、「餐旅」、「休閒」，內容可包括道地美食、私房料理、美食地圖、地區美景、好吃好玩資訊等。同時歡迎參加「好棒盃」活動當天的即時短影音創作。
03. 無論是實體拍攝、AI生成、動畫製作或影片剪輯，皆可自由發揮，天馬行空展現獨特創意。作品需以影片格式輸出，展現多媒體的創意美學。

(六)作品規格

01. 影片長度：限制60秒以內(含片頭片尾)，可以橫拍或直拍。
02. 影片格式：MP4，MOV格式，解析度至少1080p(1920x1080)。
03. 須上傳到Youtube後，再將網址貼於參賽表格。

(七)報名方式與時程

01. 報名方式：請至活動官網填寫報名表，並上傳作品檔案。
報名連結：活動公布於 <https://www.dmd.uch.edu.tw/>
報名費用：免費。

02. 競賽時程：

- 作品繳交截止：2025年5月4日（日）
初審結果公告：2025年5月9日（五）
決賽暨頒獎典禮：2025年5月17日（六）

(八)評審標準

- 01.創意性(40%)：作品構思新穎，展現獨特創意。
- 02.主題契合度(30%)：作品內容與競賽主題相關。
- 03.技術表現(20%)：影片拍攝、剪輯、後製等技術水準。
- 04.感染力(10%)：作品能否引發觀眾共鳴或思考。

(九)獎項設置

- 01.金獎（1名），獎金3,000元及獎狀。
- 02.銀獎（1名），獎金2,000元及獎狀。
- 03.銅獎（1名），獎金1,000元及獎狀。
- 04.特優（2名），獎金500元及獎狀。
- 05.佳作（5名），獎金200元及獎狀。
- 06.好棒盃快拍影像特別獎（5名）：獎金500元及獎狀。

※依據中華民國贈與稅法規定，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。

(十)注意事項

- 01.參賽作品禁止抄襲或侵犯他人智慧財產權，違者取消參賽資格。
- 02.主辦單位有權使用參賽作品進行宣傳、展示及出版，無需另行支付報酬。
- 03.得獎作品之著作權歸主辦單位所有，主辦單位保有修改、重製及公開展示之權利。
- 04.如有未盡事宜，主辦單位保留修改活動內容之權利，並於活動官網公告。

(十一)聯絡資訊

若有任何問題，請聯繫：

- 聯絡人：健行科技大學數位多媒體設計系 邱俊欽老師
- 電話：0932-170-222
- Line ID：needpdf
- Email：needart@uch.edu.tw
- 活動官網：<https://www.dmd.uch.edu.tw/>

「這片子有梗：60秒短影音數媒大賽」期待您的參與，看2025年影音，有什麼梗！

HAOBANG

四、西式烹調組(高中職組及大專職業組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系不限組數報名，每隊由 2 名選手組成
02. 每場至多 12 隊同時競賽。
03. 本組競賽名額：高中職組 12 隊；大專職業組 12 隊。

(二) 競賽所需器具：

- 01.大會提供展示桌，長 45cm x 寬 40cm(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。
- 02.競賽主辦單位現場提供之器材參考如下表，若不敷參賽者使用者，請自行攜帶。

編號	器材名稱	編號	器材名稱	編號	器材名稱
01	西餐4口爐檯(瓦斯母火)&抽油煙機	02	嵌入式電磁爐1式(2口)	03	明火烤箱(2組共用1台)
04	工作臺水槽1式(含過濾水龍頭&冷熱水龍頭&洗碗精&菜瓜布&鋼絲刷)	05	砧板X4(綠、紅、藍、白)	06	層架工作台1式
07	抹布4條~ 白色X2 黃色X2	08	西餐醬煮鍋X4、不鏽鋼平底鍋X2、中式炒鍋X1、大雙耳湯鍋X1、小雙耳湯鍋X1	09	配料皿(不鏽鋼露盆x1、打蛋盆x3、中配菜盤x3、小配菜盤x3、中馬碗x3、小馬碗x3)
10	刀架(27cm西餐刀x1、拍肉器X1、打蛋器X1)	11	器具盤(湯勺X1、平煎鏟X1、小湯匙X1、去鱗器X1、短夾X1、長夾X1、240g量杯X1、削皮刀X1)	12	其他:三角過濾器X1、漏勺X1、不鏽鋼4面刨絲器X1、醬汁盅X2
13	蒸烤箱X3(全參賽者共用)	14	冰箱&冷凍(參賽者依照現場需求由工作人員協助使用)	15	製冰機X1 (全參賽者共用)

(三) 競賽內容與方式

選手必須完成烹調 2 款西式料理，1 款前菜(Apptizer)與 1 款主菜(Main Course)，每款各 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)，每盤 1 人份。

01. 前菜(Apptizer)

以冷前菜或熱前菜方式呈現，共 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)，每盤 1 人份，佐以肉類或海鮮、蔬菜、香料、烹調用酒...等自選合宜食材搭配烹調，包含前菜主體與合宜配菜、裝飾、醬汁...等內容，份量適當，以西式風味前菜搭配適當器皿、盤飾、配色呈現。

02.主菜(Main Course):

以西式主菜方式呈現，共 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)，每盤 1 人份，佐以肉類或海鮮、蔬菜、香料、烹調用酒...等自選合宜食材搭配烹調，包含主菜主體與合宜蔬菜配菜、澱粉配菜、裝飾、醬汁...等內容，份量適當，以西式風味主菜搭配適當器皿、盤飾、配色呈現。

(四)競賽方式說明:

01. 競賽當天選手須穿著整齊廚師工作服，且依照賽程表(報名截止後依照實際參賽人數制定賽程表)參賽，每一場次競賽計時開始時遲到或未到期者喪失比賽資格，不予計分。
02. 食譜(無指定格式)連同提供評審評分菜餚一起呈現，未交食譜者扣該道菜餚料理成績 5%。
03. 每道前菜與主菜料理作品滿分為 50 分(個別計分)，總分 100 分(前菜 50%，主菜 50%)。
04. 競賽中所有使用之各項食材可以先洗滌與切割，麵糰或高湯亦可事先準備，但是不得事先加熱烹調與調味。
05. 競賽中所有使用之食材必須為可食性以及符合食品法規，使用不符規定食材者由專業評審團隊註明原因並且不給予該道西式料理計分。
06. 展台由參賽者現場布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的作品。
07. 競賽時間(包含菜餚烹調製作與展台佈置)共 60 分鐘，60 分鐘內未完成出菜而逾時者不計分。
08. 善後清潔與場地復原 10 分鐘，包含在衛生安全評分內，未完成清潔者由評審依照現場情況扣分。

※ 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

(五) 評分標準:

評分項目	分數比例	評分重點
烹調技巧	30%	食材運用·烹調手法·取量
味道	30%	風味·調味·口感
創新與實用	20%	創作性·價值感·符合市場需求
衛生安全	10%	依食品製作安全規則·善後清潔·場地復原
整體美感	10%	桌卡·展示台·成品美感

(六) 獎項內容:

除可獲得第 11 頁大會獎項之外，廚藝展示組另有以下獎項。

【高中職組】、【大專組】冠、亞、季軍，將各獲得贊助商所提供之獎品。

五、南洋料理組(高中職組及大專職業組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系不限組數報名，每隊由 2 名選手組成
02. 每場至多 12 隊同時競賽。
03. 本組競賽名額：高中職組 12 隊；大專職業組 12 隊。

(二) 競賽所需器具：

- 01.大會提供展示桌，長 45cm x 寬 40cm(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。
- 02.競賽主辦單位現場提供之器材參考如下表，**若不敷參賽者使用者，請自行攜帶。**

編號	器材名稱	編號	器材名稱	編號	器材名稱
01	西餐4口爐檯(瓦斯母火)&抽油煙機	02	嵌入式電磁爐1式(2口)	03	明火烤箱(2組共用1台)
04	工作臺水槽1式(含過濾水龍頭&冷熱水龍頭&洗碗精&菜瓜布&鋼絲刷)	05	砧板X4(綠、紅、藍、白)	06	層架工作台1式
07	抹布4條~ 白色X2 黃色X2	08	西餐醬煮鍋X4、不鏽鋼平底鍋X2、中式炒鍋X1、大雙耳湯鍋X1、小雙耳湯鍋X1	09	配料皿(不鏽鋼露盆x1、打蛋盆x3、中配菜盤x3、小配菜盤x3、中馬碗x3、小馬碗x3)
10	刀架(27cm西餐刀x1、拍肉器X1、打蛋器X1)	11	器具盤(湯勺X1、平煎鏟X1、小湯匙X1、去鱗器X1、短夾X1、長夾X1、240g量杯X1、削皮刀X1)	12	其他:三角過濾器X1、漏勺X1、不鏽鋼4面刨絲器X1、醬汁盅X2
13	蒸烤箱X3(全參賽者共用)	14	冰箱&冷凍(參賽者依照現場需求由工作人員協助使用)	15	製冰機X1 (全參賽者共用)

(三) 競賽內容與方式

01. 選手必須使用南洋國家地區烹調方式與食材，可搭配臺灣本地或其他區域適合食材，烹調 **2 款**南洋菜餚，可以前菜、主菜、小吃...等方式呈現。
02. **每款各 2 盤**(1 盤評審評分、1 盤展示)，每盤 1 人份，佐以肉類或海鮮、蔬菜、香料、烹調用酒...等自選合宜食材搭配烹調，包含主體與合宜配菜、裝飾、醬汁...等內容，份量適當，以南洋風味菜餚搭配適當器皿、盤飾、配色呈現。

(四) 競賽方式說明:

01. 競賽當天選手須穿著整齊廚師工作服，且依照賽程表(報名截止後依照實際參賽人數制定賽程表)參賽，每一場次競賽計時開始時遲到或未到者喪失比賽資格，不予計分。

02. 食譜(無指定格式)連同提供評審評分菜餚一起呈現，未交食譜者扣該道南洋料理成績 5%。
03. 每道南洋料理作品滿分為 50 分(個別計分)，總分 100 分(南洋料理 1~50%，南洋料理 2~50%)。
04. 競賽中所有使用之各項食材可以先洗滌與切割，麵糰或高湯亦可事先準備，但是不得事先加熱烹調與調味。
05. 競賽中所有使用之食材必須為可食性以及符合食品法規，使用不符規定食材者由專業評審團隊註明原因並且不給予該道南洋料理計分。
06. 展台由參賽者現場布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的作品。
07. 競賽時間(包含菜餚烹調製作與展台佈置)共 60 分鐘，60 分鐘內未完成出菜而逾時者不計分。
08. 善後清潔與場地復原 10 分鐘，包含在衛生安全評分內，未完成清潔者由評審依照現場情況扣分。

※ 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

(五) 評分標準:

評分項目	分數比例	評分重點
烹調技巧	30%	食材運用·烹調手法·取量
味道	30%	風味·調味·口感
創新與實用	20%	創作性·價值感·符合市場需求
衛生安全	10%	依食品製作安全規則·善後清潔·場地復原
整體美感	10%	桌卡·展示台·成品美感

(六) 獎項內容:

除可獲得第 11 頁大會獎項之外，廚藝展示組另有以下獎項。

【高中職組】、【大專組】冠、亞、季軍，將各獲得贊助商所提供之獎品。

HAOBANG

六、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.每場至多 12 隊同時競賽。(視報名情形調整)
- 03.本組競賽名額：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、盤子及裝飾物等。
- 02.大會提供每位參賽者以下器具與材料。
 - (1)工作臺1張(180*60CM)·砧板1張·抹布2張。
 - (2)食材：鳳梨1顆、柳丁1顆、蘋果1顆·奇異果1顆、香蕉1根、小蕃茄4顆。
(蘋果紅色；奇異果綠色)

(三) 競賽方式：

- 01.參賽選手需在30分鐘內完成水果切盤。
- 02.選手將成品擺設1盤，主題不限，由選手自由發揮。
- 03.選手必須使用主辦單位所提供的水果完成作品。
- 04.比賽前只可以清洗食材，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。
- 05.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。

【水果切盤組】常見 Q&A

Q1：水果切盤是否有規定多少人份？

A1：無規定。

HAOBANG

七、廚藝展示組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科/系不限組數報名，每隊由 1 名選手組成
- 02.本組每項競賽名額：高中職組 20 隊；大專組 20 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

大會提供展示桌，長 60cm 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

- 01.不同款的 2 種菜餚(形式不限)-熱菜冷展或冷菜冷展，每種 1 人份、每種 1 盤。
- 02.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。
- 03.內容物參考:主體、配菜裝飾或醬汁，澱粉配菜、蔬菜配菜等內容。
- 04.內容物均必須上食用膠(油炸物與烘烤麵點除外)
- 05.展示範圍：長 60cm×寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)。

(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 9:00 至 11:00 擺設及展示，11:00 至 12:00 評審評分。所有展品須展示至下午 3:00，在此之前不可移動作品。
- 03.可於比賽當天由助理協助設置競賽展品，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)，未繳交者扣分。
- 05.由參賽者現場展出作品與佈置，(作品事先完成在現場擺設，※建議作品勿現場製作,以免來不及)，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，參賽者與作品不得揭露其校名、單位名稱或 LOGO。
- 07.除特別要求外，參賽展示品每道需為一人份，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。
- 10.參賽者場地復原與清潔列入評分標準中。
- 11.主辦單位不負責保管個人財物，敬請個人妥善保管。

※ 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
廚藝展示組	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 * 正確的菜餚內容比例 * 整體的平衡與協調

※若有同分狀況時，以菜單味道/色彩、難易度/獨創性、實用性/市場性、製作過程專業度分數等高低順序排名。

(六) 獎項內容

除可獲得第 11 頁大會獎項之外，廚藝展示組另有以下獎項。

【高中職組】、【大專組】冠、亞、季軍，將各獲得贊助商所提供之獎品。

HAOBANG

八、巧克力主題蛋糕展示組(高中職組及大專組)



(一)競賽人數與限制：

01. 每科/系無限制報名人數，每隊由 1名選手組成。
02. 本組競賽名額限制為：高中職組 40 隊；大專組 30 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽內容與說明

01. 為靜態展示比賽，本次主題為【巧克力】。
02. 參賽者以巧克力蛋糕作為參賽展示，須包含以下三項成品。(須注意03.事項)
 - (1)1個大蛋糕為原則(例如：6吋或長條蛋糕)，常溫或冷藏無限制。
 - (2)1種常溫小蛋糕(例如：瑪德蓮或費南雪等之類)
 - (3)1種餅乾(例如：沙布列或布列塔尼或曲奇等之類)

指定材料：上述作品需使用【巧克力】，依配方比例佔整體20%以上
03. 由於比賽型態為現場展示，產品需要長時間存放和長途運輸，故針對產品呈現需要自行衡量保溫狀況。
04. 請選手於競賽當天攜帶事先完成之作品兩件。
 - 第一件，完整作品，展示用
 - 第二件，無須裝飾，評審試吃用，參賽選手需自備容器繳交（紙盒為佳）。
05. 選手需於檢錄時繳交配方表比例與作法3份，A4大小，格式不拘。
06. 請自備展台佈置用品至現場佈置展示，並設置菜卡說明做法與設計理念。
每位選手的展示空間為寬30cm*長30cm。

(三)競賽說明

01. 競賽當天流程如下：
 - 檢錄：上午 10：00~ 10：30
 - 擺設：上午 10：30~ 12：00
 - 評分：上午 13：00~ 14：30

所有展品須展示到下午 3:00，在此之前不可搬動。
02. 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)。
03. 評審只針對完整的參賽作品外觀和試吃主體蛋糕進行評分。
04. 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。
05. 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。

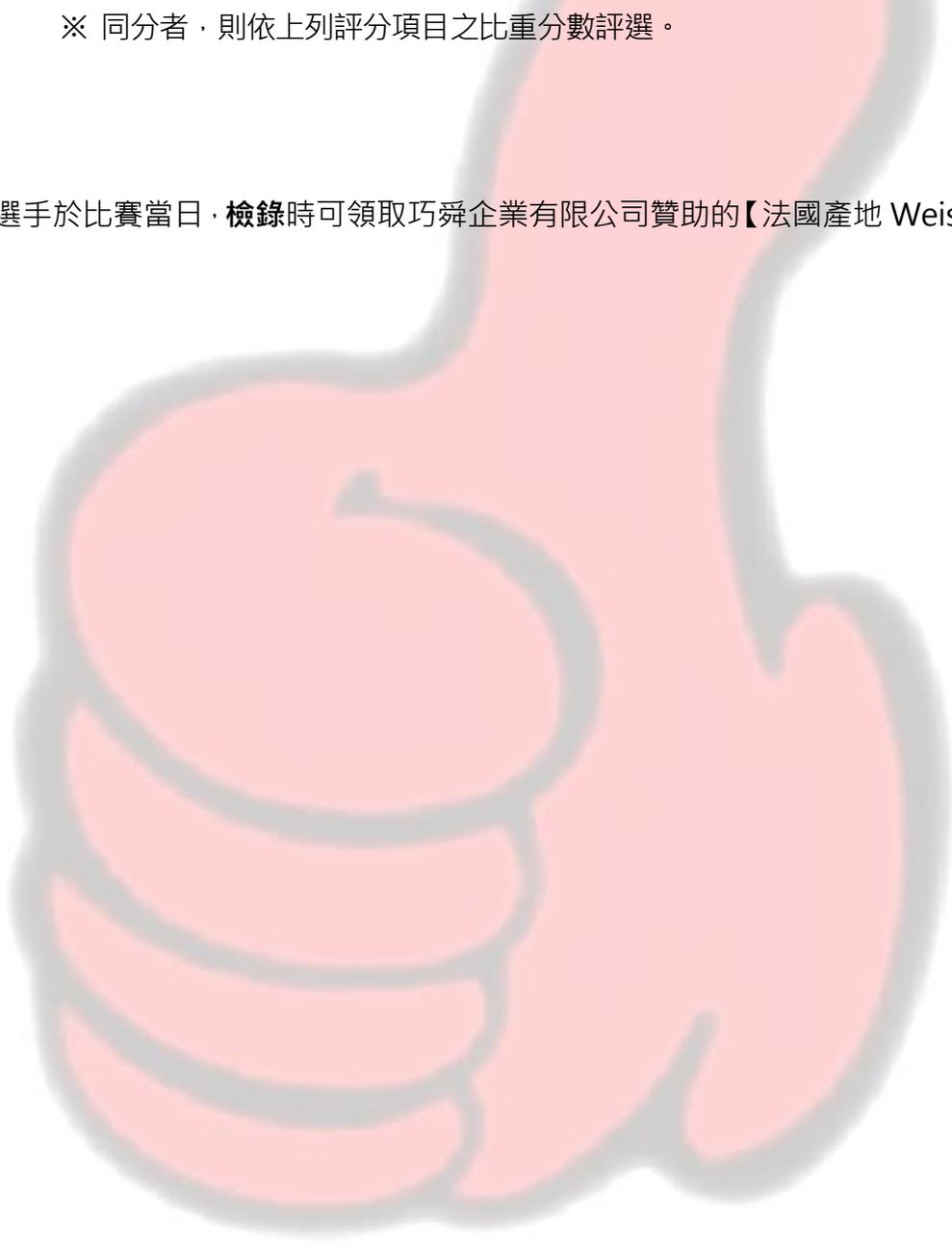
(四) 評分標準

技巧和難度 (產品技術性)	外觀及整體表現 (主題)	味道及口感層次 (創意性)	商業可行性 (大眾喜愛、成本控制)
25%	35%	30%	10%

※ 同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。

(五) 贈品

每位選手於比賽當日，檢錄時可領取巧舜企業有限公司贊助的【法國產地 Weiss 巧克力】。



HAOBANG

九、法式烘焙甜點組 (高中職組及大專職業組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系不限組數報名，每隊由 2 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 24 隊；大專職業組 12 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽內容與說明：

比賽規則：

01. 競賽時間 4 小時，製作兩項產品，並包括布置好展台及清潔。展示範圍:長 90 公分*寬 90 公分，全部作品都要上展台。
02. 現場製作 16 個《奶油可頌》
 - (1)每個麵糰重 70±5 公克，整形後、發酵前須由評審確認重量並記錄。
 - (2)成品組織須有明顯層次，外表須有完整的三層或以上，如圖 1。
 - (3)麵團 1000g、無鹽發酵奶油片 250g，由主辦單位現場發送(德麥食品股份有限公司贊助)。
03. 現場製作 12 個《巴黎-布雷斯特的》
 - (1)須遵守巴黎-布雷斯特的傳統形狀-圓形
 - (2)泡芙餅體直徑 8±2 公分；高 3 公分以上。取 10 個填入慕斯奶油餡料，如圖 2。10 個完成品+2 個餅體須全部送至展示區。
※ 《慕斯奶油餡》可根據參賽者的選擇進行調味。



圖 1 《可頌》



圖 2 《巴黎-布雷斯特的》

(三) 競賽所需材料及器具：

01. 作品所需材料：

- (1) 可頌：比賽現場當天裹油、摺疊、發酵、烤焙至完成作品。可機器壓延或手擀。競賽所需麵團、無鹽發酵奶油片由主辦單位提供，在現場發送。
- (2) 巴黎-布雷斯特的：材料可自行秤好帶至會場，泡芙餅體與餡料全程現場製作。現場會提供【EU 藍帶低筋 1 號】供選手使用。

02. 器具

- (1) 選手自行準備：計時器、溫度計、擠花嘴、擠花袋、請自行準備展台及展示容器。

(2)大會提供之器具

a.丹麥機兩台(共用)

b.提供每組選手:

桌上型小攪拌機 (容量 3 公升-限巴黎-布雷斯特使用)、電子秤、烤盤*3、涼架*1、不銹鋼碗*8(用於秤材料和混合)、擀麵杖 60 公分*1、擀麵杖 30 公分*1、牛刀*1、小刀*1、麵粉刷*1、刷子*1、切麵刀*1、60cm 鐵尺*1、量杯*1、打蛋器*1、塑膠刮板*2、塑膠刮刀*1、烘焙紙*2、保鮮膜、塑膠袋。

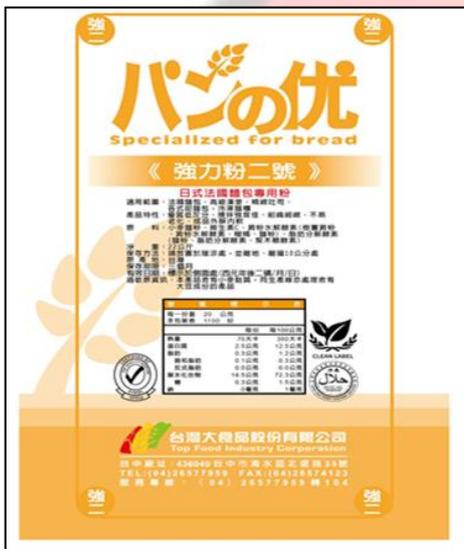
03.指定材料

(1)台灣大食品股份有限公司-台灣大麵粉【日式強力粉 2 號 日式法國麵包專用粉】

【EU 藍帶低筋 1 號】如圖 3。

※ 麵粉由【台灣大食品股份有限公司】贊助；大會將於各階段報名結束後，統一郵寄練習用麵粉至每隊選手所屬科系系辦公室，以供練習使用。

(2)分層奶油片【法國 Grand Femage 無鹽發酵奶油片】如圖 4。



法國 Grand Femage 無鹽發酵奶油片

圖 3 《麵粉圖片》

圖 4 《發酵奶油片圖片》

(四)評分標準

根據以下專業技術標準和成品進行評審。

可頌(純奶油)16 個			
摺疊	裁切	烤前準備	烘烤
15%	10%	10%	15%
成品外觀 (顏色、形狀、層次、味道)	遵守比賽規則要求	作業流程管理及衛生	
30%	10%	10%	

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

巴黎-布雷斯 12 個

泡芙餅體	慕斯奶油餡	創意	烘烤 (規律及質地)	外觀及味道	作業流程管理及衛生
20%	20%	15%	15%	20%	10%

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

【主辦單位提供之麵團 配方與做法】如下表，供選手參考

編號	材料名稱	材料重量	做 法
01	法國粉	350	麵糰攪拌好，用袋子直接包好壓平，放入冷藏冰箱內低溫發酵。隔天再壓平，放入急凍冰箱內，凍至適合的軟硬度，即可裹油。
02	細砂糖	30	
03	塩	10	
04	酵母	7.5	
05	麥芽精	2.5	
06	六倍奶	50	
07	冰水	75	
08	液種	300	
09	奶油	25	
10	法國老麵	170	
	總計	1020	
11	發酵奶油片	250	

【法國老麵】

編號	材料名稱	材料重量	做 法
01	法國粉	250	攪拌至光滑 終溫 24°C 基礎發酵 3 小時 排氣放入 5°C 冷藏備用
02	塩	5	
03	麥芽精	1.25	
04	低糖酵母	1.25	
05	冰水	175	

【液體酵種】

編號	材料名稱	材料重量	做 法
01	法國粉	150	配方中水和麵粉 1:1 混合，加入 0.5% 的乾酵母混合，攪拌成糊狀液種，室溫發酵 1-2 小時，再放入冷藏發酵隔夜後使用。
02	水	150	
03	低糖酵母	0.5	

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 5 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)二張，供參賽選手操作及展示使用，兩張長桌選手可在【比賽崗位內 220*220 公分】自行選擇擺設方式，如兩張合併或 L 型等。
- 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.口布折疊方法及步驟順序 90%相同，皆視為雷同款式將不予計分。
- 03.餐巾由選手自行準備與整燙且不得有折痕，其規格依勞委會餐服檢定之備品規定為標準；大會不提供杯盤等器皿。
- 04.檯布不列入評分項目內。

(五) 評分標準

成品數量	成品美觀	服儀/衛生
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、服裝/衛生。

【單人競速花式餐巾摺疊組】常見 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.請問需要戴手套嗎？

A5.由選手自行決定，大會無規定。

Q4.請問餐巾摺疊組的成品展示，能否帶紙箱或是小型層架去作成品的擺設呢？

A4:可以。

十一、展示桌圍鋪及餐具擺設組(高中職組及大專組)

(一)競賽人數與限制

- 01.高中職組每科限 5 隊報名；大專組每系限 3 隊報名；每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場至多 6 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 25 隊；大專組 15 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽所需器具

請參賽選手自行準備口布。

其他相關設備、道具均由大會提供。

- 01.請選手自行準備口布，以棉質為主，可上漿、不可燙線；尺寸：56cm × 56cm (±2cm)，除白色以外的顏色。
- 02.長桌(180×60×75 公分)二張，由主辦單位架設完成，供參賽選手操作準備及展示使用。
- 03.長檯布一條、桌裙一條(500×70 公分)、白色服務餐巾一條、圓托盤一個。
- 04.餐具器皿：包含碗、盤、刀、叉、匙、筷、杯(依菜單內容需求取用)。
- 05.圖釘、大頭針。

(三)競賽內容

選手須完成展示桌檯布鋪設與四面別製桌裙，並在圍鋪完成的展示桌中央，依公告的菜單內容與口布款式擺設一套正確的餐具器皿。

01.菜單內容

- (1)餐前麵包
- (2)酪梨鮮蝦沙拉
- (3)義式蔬菜湯
- (4)香煎紅鯛魚
- (5)乳酪蛋糕
- (6)白葡萄酒

02.口布款式：濟公帽

(四)競賽說明

01.前置準備 3 分鐘

- (1)將自行準備的口布先放在選手準備桌；檢查檯布、桌裙，以及展示桌穩定度。
- (2)依公布的菜單內容至公共材料區取用需要的餐具器皿，放置在選手準備桌；請選手先將服務餐巾鋪在圓托盤上再拿取餐具器皿。
※選手準備桌會準備一張菜單題卡提示選手，但不可攜帶至公共材料區及展示桌，若需
要可在時間內回選手準備桌參考。
- (3)評審進行服儀、安全、餐具器皿齊全度的評分。

02.競賽流程 12 分鐘：依大會宣布競賽開始，即開始計時，請依以下順序進行。

(1)展示桌圍鋪

請依大會提供之長檯布正面鋪設，以圖釘固定桌子四角。利用大頭針將桌裙整齊圍繞展示桌的四面，須全部別製完成，大頭針間隔約 15-20 公分。

(2)口布摺疊

請在衛生安全原則下，於展示桌摺疊濟公帽款式。摺疊完成的口布先放在展示桌一側，待餐具擺設完成後，直接拿取放於展示盤。

(3) 餐具擺設

在圍鋪完成的展示桌中央，以展示盤定位，並依公告菜單內容來正確擺設餐具器皿與口布。選手途中若有需求，可自行至選手準備桌參閱菜單題卡。

(4)所有內容完成後，請選手舉手報告完成，即停止計時。未完成檯布與桌裙圍鋪視同淘汰，不予進行評分。

(5)評審進行評分。

03.競賽結束

(1)評審評分完成後，請依大會指示，將餐具器皿、服務餐巾、圓托盤歸位回公共材料區。

(2)將鋪設使用的大頭針與圖釘拆卸置於盒中，桌裙和長檯布摺疊整齊放置於選手準備桌。

(五)評分標準

檯布圍鋪美觀度	餐具擺設正確度	餐具齊全度	時間	服儀/安全
40%	20%	15%	15%	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，則參酌項目依序為：**檯布圍鋪美觀度**→**餐具擺設正確度**→**餐具齊全度**→**時間**→**服儀/安全**。

【展示桌圍鋪與餐具擺設組】常見 Q&A

Q1.請問選手是否需要進行洗手的動作？

A1.不須進行洗手動作。

Q2.請問餐具需要擦拭嗎？

A2.餐具器皿不須擦拭。

Q3.請問餐具擺設需要擺設水杯、胡椒鹽罐跟麵包籃嗎？

A3.需要擺設水杯，但不用擺設胡椒鹽罐跟麵包籃(現場無提供麵包)。

Q4.請問需要定位餐椅嗎？

A4.不須擺設餐椅，僅需於展示桌中央以展示盤定位，依菜單題卡內容放置一套餐具器皿及口布。

Q5.請問口布是否有規定材質、尺寸與顏色？

A5.質料：以棉質為主，可上漿、不可燙線；尺寸：56cm × 56cm (±2cm)；顏色：不拘，除了白色以外。

十二、競速鋪床組(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.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 36 隊；大專組 18 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽所需器具：

- 01.大會提供每隊：
 - (1) 實習客房標準單人床一張，如下圖「競速鋪床標準示意圖」所示。
 - (2) 標準單人羽絨被一條 + 被套一條
 - (3) 標準羽絨枕二個 (1200 公克一個 + 1000 公克一個) + 枕套二條
 - (4) 計時器一個
02. 報名成功者可 EMAIL 或 LINE 社群預約參觀競賽場地。
03. 預約參觀日期：04 月 28 日(一)至 05 月 01(四)10:00-16:00

(三)競賽內容：

- 01.參賽選手單人負責獨立鋪設單人床一張，必須完整鋪設單人床單一條、單人羽絨被一條、羽絨枕二個。尺寸如下：
 - 床：110*190*57 cm (寬*長*高)
 - 床單：220*290 cm (寬*長)
 - 被套：180*220 cm (寬*長)
 - 枕套：信封式 48*75 cm (寬*長)
 - 枕頭：45*72 cm (寬*長)，共二顆，尺寸一樣，但重量不同，硬枕為 1.2kg, 軟枕為 1.0kg

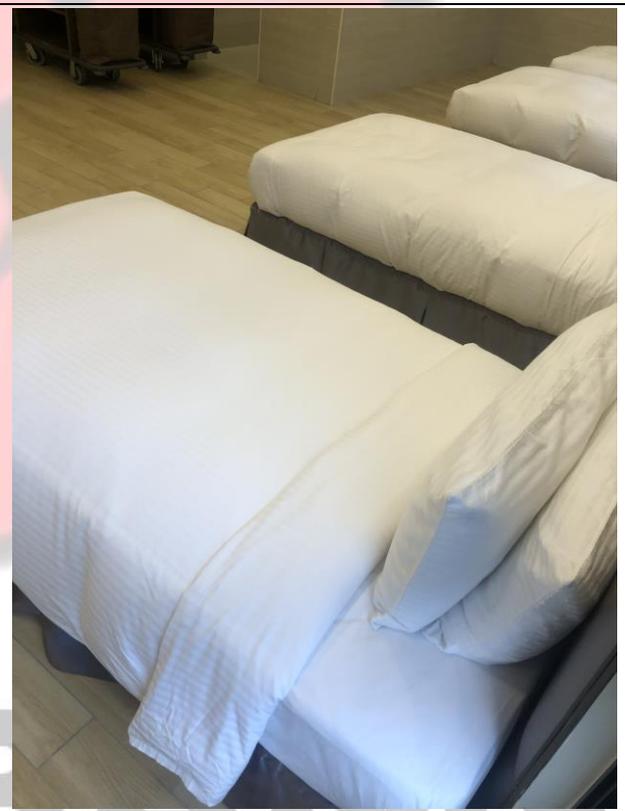
※競賽時保潔墊不需要鋪，已直接鋪設在床墊上

- 02.鋪設時間採大會提供之計時器計時。
- 03.鋪設成品如下「競速鋪床標準示意圖」所示。

(四)競賽說明：

- 01.競賽預備時間一分鐘，競賽選手進入抽籤後排定之競賽床位進行場地觀察。
- 02.競速鋪床參賽選手在宣布比賽開始時，須自行先按下計時器之後方得以進行鋪床，且在完成鋪設後，回到準備桌上取得計時器後按下停止計時。單人床鋪設樣式以競賽實景圖內之展示為標準。
- 03.競速鋪床未能按下計時器計時，而開始進行鋪床者，以棄權論。
- 04.競速鋪床完成後未能按下計時器停止計時者，以最終按下停止之時間為其競賽時間計算。
- 05.競賽時間 5 分鐘，若已達 5 分鐘而未完成競賽，以淘汰論，不予進行評分。
- 06.競賽評分方式請參照第六項評分標準。
- 07.服裝參賽者自備，唯需符合整潔、旅館專業之形象。

競速鋪床標準示意圖





(五)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	5 分鐘	4 分鐘

(六)評分標準：

競速時間	鋪床品質
70%	30%

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：競速時間、鋪床品質。

【競速鋪床組】常見 Q&A

Q1.請問可使用自己的布巾嗎？

A1.不得使用自己的布巾。必須統一使用大會提供之布巾進行競賽。

Q2.請問可以找人協助計時嗎？

A2.不可。競賽場地內僅准予當梯次之競賽選手、評審、工作人員進入，任何違反競賽規者將取消競賽資格。

Q3.請問要鋪床罩嗎？

A3.不需鋪床罩或其它裝飾品，僅鋪設床單、羽絨被及枕頭即可。

Q4.請問鋪床時可移動床組或其他傢具嗎？

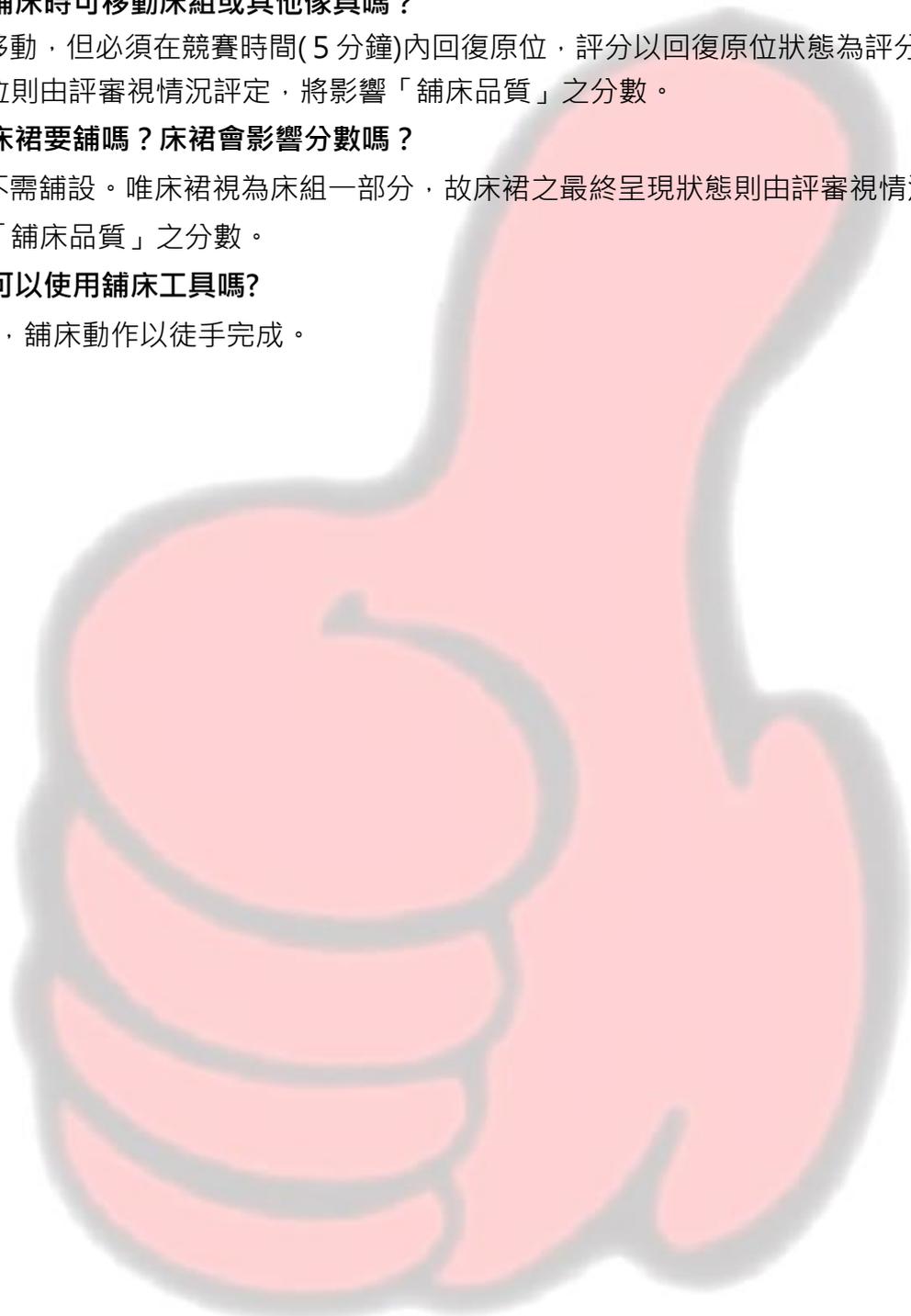
A4.可以移動，但必須在競賽時間(5分鐘)內回復原位，評分以回復原位狀態為評分標準，未回復原位則由評審視情況評定，將影響「鋪床品質」之分數。

Q4.請問床裙要鋪嗎？床裙會影響分數嗎？

A4.床裙不需鋪設。唯床裙視為床組一部分，故床裙之最終呈現狀態則由評審視情況評定，將影響「鋪床品質」之分數。

Q5.請問可以使用鋪床工具嗎？

A5. 不可，鋪床動作以徒手完成。



HAOBANG

十三、年輕侍酒師組（高中職組及大專組）

（一）競賽人數與限制：

- 01.高中職組：無限制。每場至多 2 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 02 大專組：無限制。每場至多 2 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 20 隊；大專組 16 隊。(視報名情形調整)

（二）競賽所需器具：

01.選手自備

請選手須準備侍酒師標準正式服裝。

選手須自備侍酒刀及服務巾三條（醒酒器下墊一條、倒酒時一條、手上服務巾）、打火機。比賽用的紅葡萄酒及氣泡酒以當天比賽評審告知及介紹。

02.大會提供相關比賽桌椅、相關杯器皿如下。

- (1) 杯具：葡萄酒杯、試酒杯。
- (2) 餐巾紙：用來擦拭瓶口和墊在軟木塞的盤子上
- (3) 盤子：用於放置軟木塞使用
- (4) 試酒杯：侍酒師品酒使用
- (5) 換瓶用品：醒酒器、蠟燭與燭台
- (6) 冰桶：放置氣泡酒使用
- (7) 托盤：服務使用

（三）競賽內容與說明

競賽分為初賽及決賽，每位選手須先參加初賽。

初賽項目：紅葡萄酒侍酒師服務，服務四位賓客。

高中職組取前四名、大專組取前四名進入決賽。

高中職組決賽項目：氣泡酒開瓶及倒酒服務，無須服務客人。

大專組決賽項目：學科測試，以及氣泡酒侍酒服務，服務四位賓客。

●參考書籍：「葡萄酒侍酒師」洪昌維 編著（全華圖書）

01.高中職組

(1)初賽競賽

- a.紅葡萄酒侍酒服務：含開瓶、醒酒、倒酒及侍酒服務，計時 6 分鐘。不用水杯服勤。
- b.標準侍酒禮儀，以男女賓客服勤間之服務動作及侍酒禮儀與儀態為主。

(2)決賽競賽

- a.以氣泡酒開瓶後，整瓶氣泡酒需平均倒入 8 杯高腳香檳杯，計時 6 分鐘。

02.大專組

(1)初賽競賽

- a.紅葡萄酒侍酒服務:含開瓶、醒酒、倒酒及侍酒服務，計時 6 分鐘。不用水杯服勤。

b.標準侍酒禮儀，以男女賓客服勤間之服務動作及侍酒禮儀與儀態為主。

(2)決賽競賽

a. 葡萄酒學科測試，佔成績 30%，計時 10 分鐘。

氣泡酒侍酒服務及服勤，佔成績 70%，計時 6 分鐘。

b.標準侍酒禮儀，以男女賓客服勤間之服務動作及侍酒禮儀與儀態為主。

(四)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.滿分 100 分。

成績= (【服裝儀態】、【侍酒禮儀】、【服勤】、【安全與衛生】、【正確度】) 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：服勤→侍酒禮儀→正確度→安全與衛生→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	百分比	說明
服裝儀態	5	依參賽者侍酒師造型為評分標準，並配掛餐巾
侍酒禮儀	20	眼神接觸、侍酒專業度、專業招呼用語
服勤	40	倒酒姿勢、行進儀態/主客倒酒順序、物品是否掉落地面、酒體是否滴在桌上/醒酒器使用
安全與衛生	10	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	服勤內容之正確度、酒杯酒量、歸位是否符合規定
完成時間	10	競賽完成之時間： 1.競賽時間計時以助理評審手中之計時器為準 2.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)
≤6 分	10
6 分~6 分 20 秒	8
6 分 20 秒~6 分 40 秒	6
6 分 40 秒~7 分	4
超過 7 分 01 秒	0

活動時間參考	05 月 17 日 【年輕侍酒師組】 競賽流程
08:30-09:00	【高中職組】與【大專組】選手報到&檢錄
09:00-09:30	裁判講習之前賽前說明與 BRIEFING
09:30-10:40	【高中職組】初賽-每一梯 2 位選手
10:45-12:15	【大專組】初賽-每一梯 2 位選手
12:15 ~13:00	中場休息 + 下午場次場地佈置
12 : 45	公佈決賽名單：高中職組取 4 位、大專組取 4 位
13:15-13:30	【高中職組】決賽-氣泡酒決賽-4 位同時競賽
13:30-13:45	【大專組】決賽-學科測試-4 位同時測試
13:50-14:50	【大專組】決賽-氣泡酒侍酒服務-每一梯 1 位選手
15 : 30	成績公佈
16 : 00	頒獎

【年輕侍酒師組】常見 Q&A

Q1.請問侍酒比賽工作台佈置含在比賽 6 分鐘內嗎？

A1 是的，一開始比賽時請先向客人打招呼後，開始拿公區物品，選手的服務桌開始時都是無任何物品。

Q2.請問公共區域的器皿是與其他選手共用嗎？

A2 比賽前所有物品會擺放在兩組公區的準備桌上，供每位選手使用，比賽前可以檢查公區物品，每位選手自己有一張選手服務桌。

Q3.請問比賽指定紅酒及氣泡酒會置於公共區域嗎？

A3 初賽的紅酒及決賽的氣泡酒都會置於公共區域。競賽當日才會提供競賽用酒之相關資訊。紅酒會以軟木塞方式提供。

HAOBANG

十四、咖啡拉花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科/系不限組數報名，每隊由 1 名選手組成
- 02.本組每項競賽名額：高中職組及大專組各 36 隊。(視報名情形調整)
- 03.以選手編號為出場順序(選手編號於賽前一週公告於官網)

(二) 競賽所需器具：

- 01.參賽者自備
咖啡杯(限 240ml~360ml)、拉花鋼杯，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。
- 02.主辦單位提供
義式咖啡機組兩台、磨豆機兩台、咖啡豆、牛奶、填壓器兩個、填壓墊兩個、托盤、抹布等。
- 03.現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 2 組選手 2 台機器同時進行競賽。

(三) 競賽說明

- 01.參賽者於現場於三分鐘內製作 1 杯「創意拉花拿鐵」。在時間內可作兩杯，但只能取一杯置成品區評分。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，未完成成品或完成成品未放置於評審桌面之成品區，則該成品不予計分。
- 02.參賽選手需以直接注入(free pour)方式製作「創意拿鐵拉花」，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。
- 03.競賽流程
30 秒準備→3 分鐘拉花→30 秒善後清潔手把。
 - 準備時間可放水測試咖啡機沖煮頭，可試排蒸氣，若機器運轉異常當場提出，由現場工作人員協助排除問題。
 - 若提早拉完可提早做清潔工作，現場也會有工作人員協助善後與清潔環境。
- 04.其他重要規定：參賽者須彩色或黑白列印要拉花的圖型，供評審參考，以利穩定性評分。
- 05.若參賽總人數不足，主辦單位有權調整或增加各校參賽組數。

06.【拉花賽指定豆】祖厝咖啡 三合院配方】

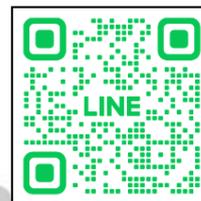
【賽豆購買方式】加入 Line@官方帳號 【<https://lin.ee/9fqZNOB>】

※ 請選手提前訂購，烘焙寄送需 3-5 個工作天。

07.【拉花指定牛奶】誠芳股份有限公司(食伯樂)愛牧牛奶

購買請洽【新思餐飲創意工作室】官方 LINE。

- ◆ 規格：1000ML/瓶(每次訂貨為 20/40/60 瓶...始可成箱寄送)
- ◆ 原價：NT\$95 【好棒盃選手特價】NT\$70
- ◆ 運費：NT\$200/每 20 瓶



(四)評分標準:

評分標準包括專業態度與技術評分及感官評分。

01. 專業態度與技術評分：

採總分扣分制，以下 14 項目中若未達成者，一項扣總分兩分。例如:感官分數總分為 100 分，專業態度與技術評分扣分兩個項目，則 100 分減 4 分，最後成績為 96 分。

項 目	細 項
專業態度	1 服裝儀容整齊清潔 2 頭髮整齊，指甲乾淨，指甲不超過指肉 3 成品給評審時是否注意禮節 4 給評審之成品杯器皿乾淨度 5 抹布正確使用，無交錯使用
濃縮萃取過程	6 填粉前，過濾器徹底擦乾與清潔 7 咖啡粉填壓作業的正確度 8 咖啡把手卡上前，是否有放水 9 把手卡上前，是否有拭粉 10 咖啡把手卡上後，是否立即萃取咖啡
奶泡操作過程	11 蒸氣棒使用前是否放氣 12 蒸氣棒使用後是否放氣 13 蒸氣棒使用後是否以抹布確實清潔乾淨(含蒸氣噴嘴)
善後作業	14 咖啡手把清潔擦乾

02. 感官評分，項目如下：

項 目	評分百分比	細 項
顏色對比(含乾淨度)	20%	顏色對比:0-10 分
		乾淨度:0-10 分
圖形穩定 (須備拉花圖片供評審比較)	20%	圖形穩定:0-20 分 (未提供照片此分數為 0)
整體美感 (含圖形位置與均衡感)	20%	整體美感:0-10 分
		圖形位置與均衡感:0-10 分
圖形難易與完成度	20%	圖形難易:0-10 分
		完成度:0-10 分
圖形創意與奶泡品質	20%	創意度:0-10 分
		奶泡品質: 0-10 分

※如遇同分，參酌依序為圖形美感、圖形難易、顏色對比/乾淨、圖形穩定、奶泡細緻。

※選手於比賽過程若有任何疑問，隨時告知現場工作人員進行確認，若選手當下無提出疑義，則比賽正常進行，賽後不得要求任何已確定比賽結果之程序更改。

【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？

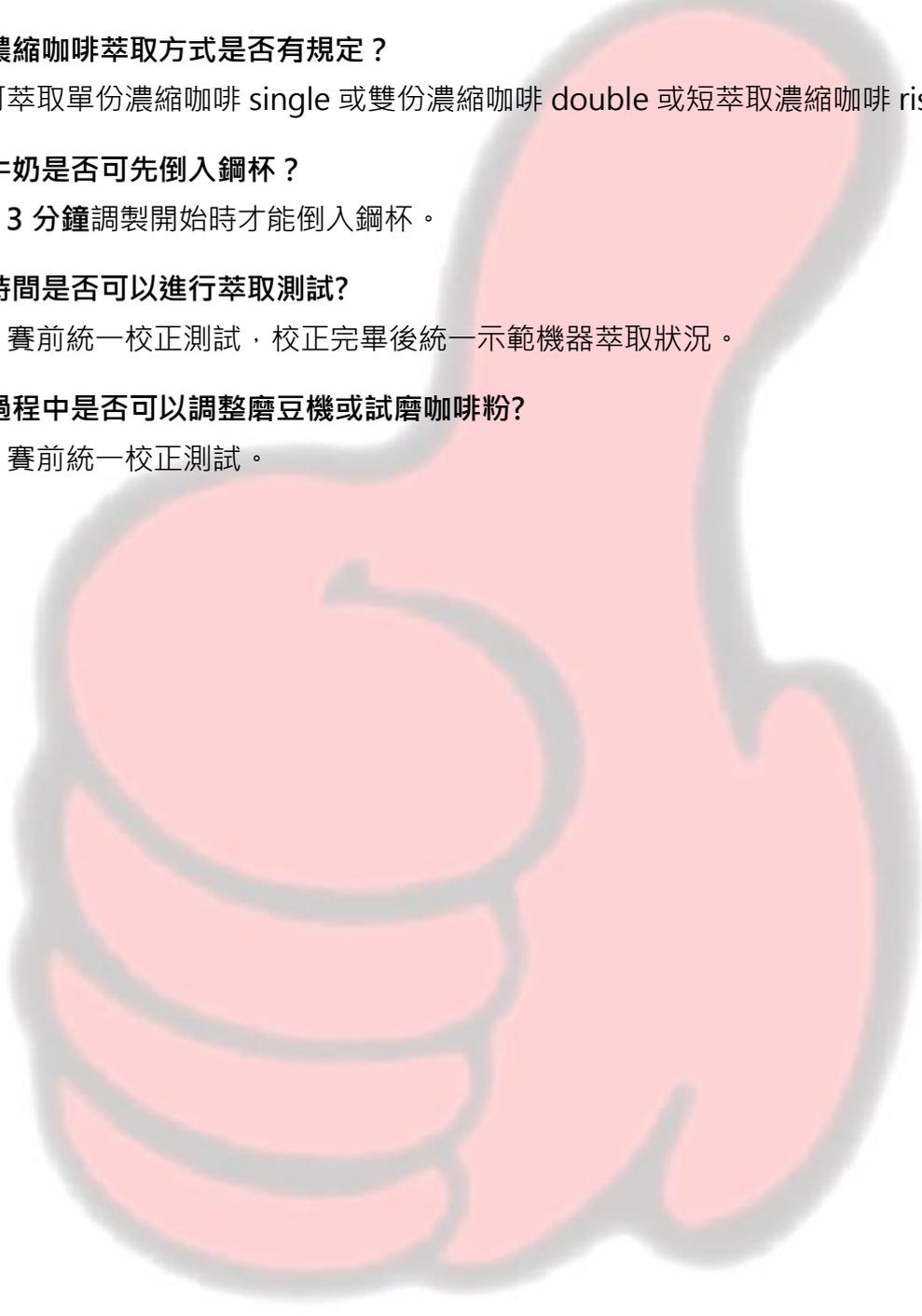
A3.不可。3 分鐘調製開始時才能倒入鋼杯。

Q4:準備時間是否可以進行萃取測試？

A4:不可。賽前統一校正測試，校正完畢後統一示範機器萃取狀況。

Q5:比賽過程中是否可以調整磨豆機或試磨咖啡粉？

A5:不可。賽前統一校正測試。



HAOBANG

十五、飲品立體雕花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每組以 1 人為限，每校人數不限。
- 02.本組每項競賽名額：高中職組及大專組各 24 隊。(視報名情形調整)
- 03.以選手編號為出場順序(選手編號於賽前一週公告於官網)。

(二) 競賽所需器具與材料：

01.主辦單位提供之設備器具與材料

牛奶、托盤、紅茶基底等。

02.參賽者須自備之物品

電動奶泡壺、杯子(容量不限)、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。

03. 可使用任何輔助器具，請自備奶泡機(電壓限 110V)、奶泡壺，可使用食用色素、色膏、糖漿、各種口味之醬料或果露來雕畫圖形或增加色澤美感，但切勿過度使用影響飲品整體風味。

※注意事項

- 打奶泡時，不可在牛奶中加入任何添加物(含粉末類)，若發現加入牛奶以外之產品打發奶泡，則技術分數為零分。
- 請勿同時在同一插座上使用兩台電動奶泡壺，恐有跳電之風險，若因跳電影響操作，將自行承擔責任。

(三) 競賽說明：

01.前置時間 5 分鐘

可準備工作台之材料、醬料、杯器皿及紅茶基底...等(不含作奶泡)。

02.競賽時間 25 分鐘：含製作及成品展示。

(1)時間內製作 1 杯「飲品立體雕花」

製作立體雕花的主題不限，不論動物、花朵、物品...等皆可。

(2)完成成品後，請將成品置於成品區，即完成競賽。

(3)若時間到，未完成成品或完成成品未置於成品區，則該成品不予計分。

03.【指定牛奶】 誠芳股份有限公司(食伯樂)愛牧牛奶

購買請洽【新思餐飲創意工作室】官方 LINE。

- ◆ 規格：1000ML/瓶(每次訂貨為 20/40/60 瓶...始可成箱寄送)
- ◆ 原價：NT\$95 好棒盃選手特價：NT\$70
- ◆ 運費：NT\$200/每 20 瓶



(四)評分方式

項 目	評分百分比
技術熟練度與產品使用正確性	20%
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	20%
奶泡細緻度與色素是否過度使用	20%
合 計	100%

※如遇同分，參酌依序為：技術熟練與正確、圖案造型設計、圖形難易、整體美感、奶泡細緻。

※選手於比賽過程若有任何疑問隨時告知現場工作人員進行確認，若選手當下無提出疑義，則比賽正常進行，賽後不得要求任何已確定比賽結果之程序更改。

【立體雕花組】常見 Q&A

Q1.請問成品完成後，善後時間幾分鐘？

A1.沒有規定。成品完成即可開始整理收拾，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。

Q2.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？

A2.不可。調製 25 分鐘開始時才能倒入奶泡機或奶泡壺內。

Q3.可製作展台否？

A3.沒有規定，可自行決定是否須要。但不列入評分項。

Q4.食用色素是否過度使用的定義？

A4.色素用量超過整體奶泡總面積二分之一以上為過量。

HAOBANG

十六、精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

01.每校限 4 隊報名，每隊由 1 名選手組成。

以選手編號為出場順序(選手編號於賽前一週公告於官網)

02.初賽：分 4 場，每場至多 8 隊同時競賽。(視報名人數調整)

決賽：每場 4~8 隊同時競賽。由初賽各場遴選 2 名得分最高者晉級。

03.本組競賽名額：高中職及大專組各 32 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備：手沖相關器材(如磅秤、手沖壺...等不限廠牌)。

大會提供：公共區域提供指定用咖啡豆、磨豆機及磅秤。

IBM 桌(180×60×75 公分)一張，以及比賽用熱水(參賽選手不可自行攜帶)供選手使用。每桌提供一個 110v 插座(沒有提供 220v 插座)，配置咖啡玻璃壺一只。

(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，但領取咖啡豆時取用請勿過度取量，以免造成浪費及扣分。(現場提供小富士 R-220 鬼齒磨豆機，參賽選手亦可自行攜帶磨豆機，限 110V)

※同插座請勿同時使用磨豆機及溫控壺以免有跳電之狀況。

02.評審：具 SCAA 授證 Q Grader 資格之評審群或業界知名咖啡專業人士。

03.初賽：

(1)以選手編號為出場順序。

(2)初賽指定豆：【衣索比亞 耶加雪菲 孔加】

【賽豆購買方式】加入 Line@官方帳號 【<https://lin.ee/9fqZNOb>】

※ 請選手提前訂購，烘焙寄送需 3-5 個工作天

(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，並準備器材與煮熱水工作。
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，則失去入決賽資格。●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	1 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) 選手於比賽過程若有任何疑問，隨時告知現場工作人員進行確認，若選手當下無提出疑義，則比賽正常進行，賽後不得要求任何已確定比賽結果之程序更改。

03. 決賽

- (1) 每組初賽各場次得分最高之 2 名晉級決賽。
- (2) 預計競賽當日 12 點 30 分前公告決賽選手名單，決賽選手須於 12 點 50 分至競賽會場檢錄。
- (3) 每位選手必須以自選豆參賽。
- (4) 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"> • 所有決賽選手同時進行沖煮，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，則失去前三名資格。 • 提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	1 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。

- (5) 計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。
- (6) 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	佔比 (%)	說明
風味評分 (初賽&決賽)	80	<ul style="list-style-type: none"> • 分 8 大評項，合計 80 分。 ①濕香氣 ②酸質 ③風味表現 ④甜度 ⑤BODY 表現 ⑥均衡性&餘韻 ⑦乾淨度 ⑧整體表現
技術評分 (決賽)	10	<ul style="list-style-type: none"> • 分 5 大評項，合計 10 分。 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

- 01.初賽領取咖啡豆時不得過度取量，過度取量定義：假設選手預計使用 20 克咖啡豆沖煮咖啡，則至公共區取量時總量不得超過 40 克，若超過則扣初賽總分兩分。
- 02.熱咖啡每壺萃取不足 250 ml 至 300ml 之間，初賽則失去晉級決賽資格，決賽則失去前三名資格。
- 03.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)
- 04.如遇同分，則依風味評項的整體表現、乾淨度、均衡性&餘韻依序比。

【精品咖啡手沖萃取組】常見 Q&A

Q1.請問可以自備競賽用水嗎？

A1.不可以，只能使用現場提供之波爾水。

Q2.請問大會是否會提供咖啡杯？

A2.選手請自行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。

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，其他杯器皿及裝飾品項不列入評分。

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。

Q10: 是否有提供定溫手沖壺？

A10：選手須自備，限 110V。

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？

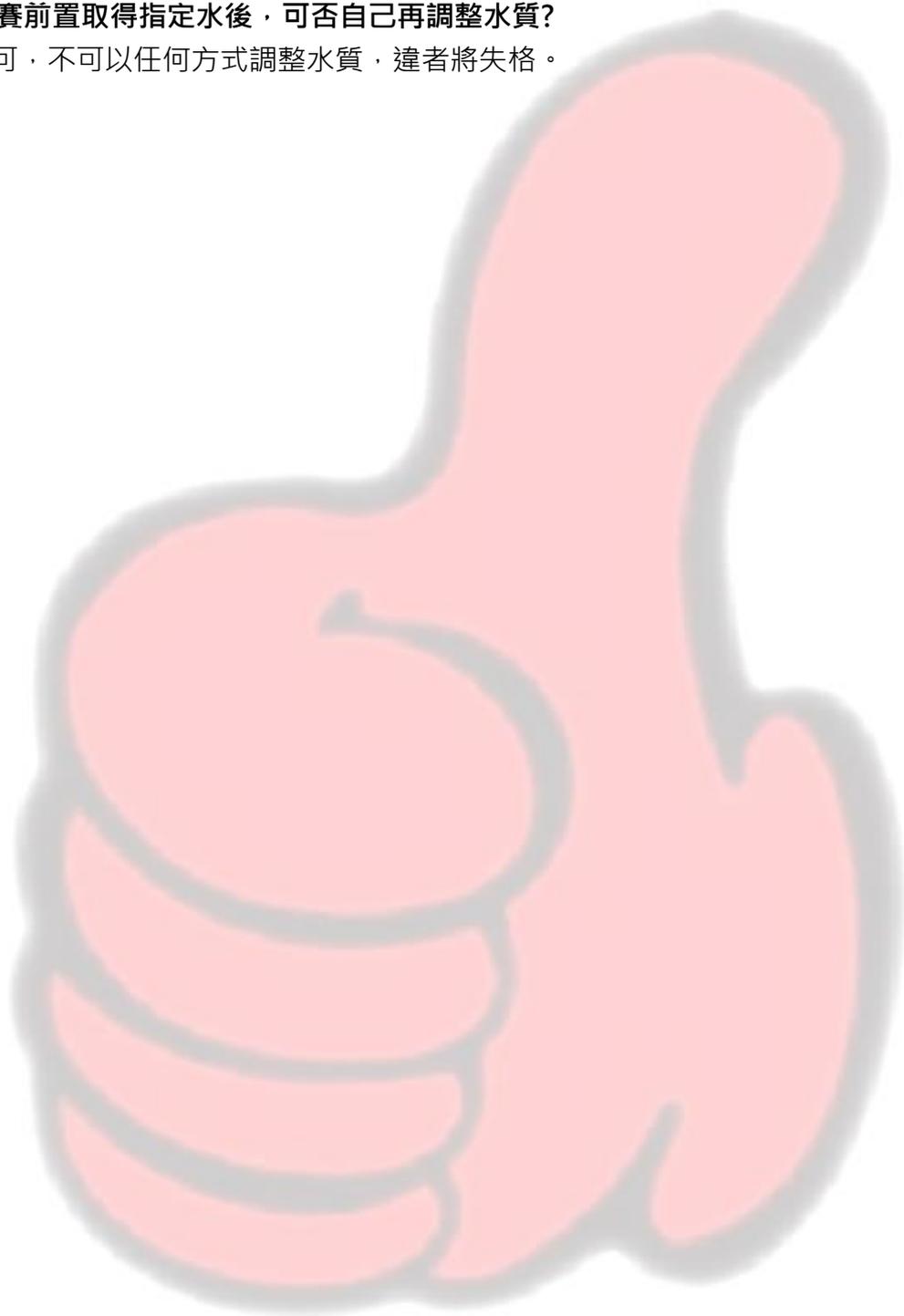
A11：磨豆機四台八至十人共用，磨豆機有清潔無校正。

Q12：沖煮完可否自己先行試喝再送出？

A12：可，但自行酌量試飲，以免量不足而失格。

Q13：競賽前置取得指定水後，可否自己再調整水質？

A13：不可，不可以任何方式調整水質，違者將失格。



HAOBANG

十七、傳統標準調酒組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.高中職組每校限報名 6 隊，大專組每系限 2 隊參賽，每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場 3~4 隊同時競賽。(視報名人數調整)
大專組：每場至多 2~3 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 54 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備紙本酒譜一式四份於選手檢錄時當場繳交(指定格式詳見 57 頁)及自備調酒相關材料、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) 競賽內容與說明

01. 競賽內容

調製 3 杯，單杯容量不得少於 90ml，杯具材質、外觀造型不限。須於規定時間內調製出三杯相同容量、口味一致的調酒。

02. 競賽說明：

- (1)酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】(5 月 4 日 23 時 59 分前可登錄報名系統修改)。
競賽當日檢錄時繳交酒譜【A4 直式紙本一式四份】。
 - 請以電腦繕打後列印。不接受手寫方式，彩色、黑白列印不拘。大會指定酒譜格式如第 57 頁，請至競賽活動官網下載 Word 檔
 - 請勿任意更改檔案格式之設計，酒譜美觀不列入評分。
 - 如選手繳交之比賽酒譜內容錯誤，繳交後恕不再接受更正，評審之評分結果請自行承擔。
 - 未依規定繳交酒譜者，將喪失比賽資格。
- (4) 每杯材料不可超過 6 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，材料請以原始材料，不可先混和調製。嚴禁選手使用自行調和之綜合性果汁或將若干成分混合填充為一種原料。
- (3) 請製作 30*30CM 內展示台展示成品(展台請放置一杯成品為展示用)。展台佈置可事先放置在展示台區，比賽結束時，工作人員會將兩杯成品送至評審區，一杯送至展台區，並與選手確認擺設呈現位置。上午大專組比賽期間可以先行佈置，最慢於自身選手比賽完前佈置完畢，撤除時間依照大會公告；下午高中組比賽預計擺設時間為開幕儀式結束後始得進行佈置，最慢於自身選手比賽完前佈置完畢，撤除時間依照大會公告。
- (4)指定基酒：伏特加極品洋可夫 700ml Yankov，單杯量指定基酒至少



30ml。

(5)次材料指定:由選手自行發揮，材料請以原始材料，不可先混和調製。

(6)配方中若有使用到糖漿或糖醬，必須選用指定廠牌-【食伯樂】必須使用至少一種，不得使用其他品牌糖漿及糖醬。以下為建議參考糖漿及糖醬風味。

- 斑蘭葉風味糖漿:東南亞代表風味的斑蘭葉,微微的芋香風味
- 青葡萄風味糖漿:清新甜美的青葡萄優雅香氛
- 蘭姆酒風味: 帶點甘蔗香氣的蘭姆風味以 Mocktail 調飲享受「偽」醺慵懶的小確幸
- 接骨木風味: 令人愉悅的清新花果香風味
- 芭樂風味: 具有芭樂果肉香氣，口感協調且清新
- 白桃風味: 白桃溫和香氣及鮮甜美味，讓飲品嚐來清新爽口
- 香草風味: 新鮮香草莢的芬芳完美融合於糖漿中，為飲品帶來自然順口的香草香氣
- 焦糖風味: 長時間熬煮的焦糖香氣，使飲品色澤富有層次，兼具甜而不膩的口感
- 玫瑰風味: 浪漫的玫瑰香氣及微微果香
- 荔枝風味: 新鮮荔枝果香伴隨淡淡甘甜，熱帶水果的風情
- 烤堅果風味: 綜合堅果風味，散發堅果外皮焙烤後的典雅香氣
- 莓果風味: 綜合莓果風味及微酸感，讓飲品具豐富層次及清新口感
- 太妃糖糖醬: 牛奶糖般的香氣與口感
- 紅絲絨糖醬: 以醇香可可為底，搭配酸甜莓果調和而成
- 香蕉牛奶糖醬: 散發熟香蕉香氣的濃郁牛奶糖風味
- 提拉米蘇糖醬: 義大利經典甜點風味，散發清爽酒香氣及烤堅果香
- 榛果巧克力糖醬: 具榛果香氣的巧克力醬
- 另外其他口味的食伯樂糖漿及糖醬皆可使用

(7)製作時間為 5 分鐘，上、下台佈置桌面 1 分鐘。一位助手可協助帶器具上台即需下台，但不得幫忙擺設任何酒水器具等及展台，違規之選手立即扣總分 2 分。

(8)比賽音樂由主辦單位提供，以輪播方式播放。音樂曲目於第一階段報名結束後公告於活動官網。

(9)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
5分鐘	調製完成3杯相同的自創酒
1分鐘	善後整理及個人物品帶走離場

(四)評分標準

01.作品創意(印象深刻、創作涵意、獨創性)。

02.整體呈現(與命名的協調、視覺美感、素材的運用及展台呈現)。

- 03.整體風味(味覺的協調、基酒的提味、回韻)。
- 04.作品市場性(配方推廣普及性、贊助商之品牌呈現)
- 05.自信儀態(服儀、笑容、台風)。
- 06.技巧及熟練度(各項器具的操作熟練度、調酒的技術成熟度、比賽表現的專業程度)。
- 07.安全衛生(灑酒、玻璃破損、裝飾物及物品掉落、其他不符衛生之操作)。
- 08.時間的正確掌握。(比賽超時每 10 秒扣 1 分；無扣分上限)。
- 09.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

技術項目			口感項目			
自信儀態	技巧及熟練度	安全衛生	作品創意	整體風味	整體呈現	作品市場性
10%	20%	10%	20%	15%	15%	10%

(五)選手注意事項：

- 01.競賽請於開始前 10 分鐘至舞台側旁準備，若於競賽開始前，未出席即為失格。
- 02.參賽者請需穿著調酒師標準服裝或迎合主題的服裝。不符合主題或裸露或違反善良風俗之服裝，將喪失比賽資格(以上由大會判定)。
- 03.比賽自創酒配方應為原始創作，請尊重智慧財產權，切勿抄襲，如評審有疑慮時，將當場請選手提出說明或其他證明為原創，如無法提出，則可能喪失比賽資格。
- 04.請勿在比賽會場各洗手間及未經許可之水槽清洗器具、傾倒清水以外之廢水或切割、丟棄果皮，違者取消比賽資格或除名。
- 05.配方請以單杯量填寫，必須以『ml』為單位，以阿拉伯整數(例如：1、2、3)及 0.5 ml、少許或滴等，未依大會指定單位填寫，口感項目不予給分。

活動時程參考	【傳統標準調酒組】競賽流程
08:30-09:00	【大專組】選手檢錄
09:00-09:20	賽前說明
09:30-11:30	【大專組】比賽
11:30~ 13:00	中場休息 下午場次場地佈置
12:00	【高中職組】選手檢錄
13:10-13:30	賽前說明
13:30-16:30	【高中職組】比賽

【傳統標準調酒組】常見 Q&A

Q1.請問原始材料的定義？

A1 原始材料是以購買時的成分及包裝之原裝材料及酒水、原型的水果壓榨之果汁等不經過其他加工、浸泡、混合、加壓、舒肥等其他方式，改變風味及成分而再製成的材料。

例如:

※紅茶包加熱水製作單純的茶湯可行，此視為一款材料；但若紅茶加糖則視為兩款材料；加鮮奶視為三款材料。

※檸檬壓成汁可行，此為一款材料，但若檸檬汁與糖水混和成酸甜汁則為兩款材料。

※便利商店、超市大賣場等通路販售之包裝飲料，皆視為混合材料,不得使用。

※大會及評審有審議材料之權利。

Q2.請問裝飾物可以使用不可食用物嗎？

A2.可以，如為不可食用物，則不可碰觸到成品酒體，違者口感不計分。

※香草植物類及蔬果皮，食用花為可食用物。

Q3.請問可以使用火嗎？

A3.不可以。

Q4 請問比賽可否先行冰杯？略過擦杯或只擦一杯嗎？

A4 可先冰杯兩杯，至少要有擦一杯子的動作。

Q5 請問已有用食伯樂的糖漿了，還能加用其他品牌的糖漿嗎？

A5 糖漿一律使用食伯樂的糖漿，不得加入其他品牌糖漿。

Q6 請問有用伏特加極品洋可夫了，還能加用其他品牌的伏特加嗎？

A6 伏特加一律使用極品洋可夫，不得加入其他伏特加。

Q7 展台部分的評分配比，簡章上為何沒有註明呢？

A7 展台的分數是計算在「整體呈現」項目中。每隔一段時間，評審老師會到展台區評比「整體呈現」的部分。

【指定產品哪裡買】

01 · 指定基酒材料

購買請洽台樹股份有限公司官方網站

<http://www.tairus.com.tw/product.php?lang=tw&tb=1&cid=3>

購買請洽【洋可夫俄羅斯洋行】官方 LINE



02 · 食伯樂指定糖漿及相關產品

購買請洽【新思餐飲創意工作室】官方 LINE



2025 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"/> 大專組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼：
					場：
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	

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，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格)**，並請於競賽當日**檢錄**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，杯具材質、外觀造型不限。每杯材料不可超過 6 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，指定基酒【伏特加極品洋可夫】至少 30ml，內容添加物之糖漿請以規定品牌使用調製。
- (3) 本表 WORD 檔可至活動官網 <http://www.hm.uch.edu.tw> 下載。

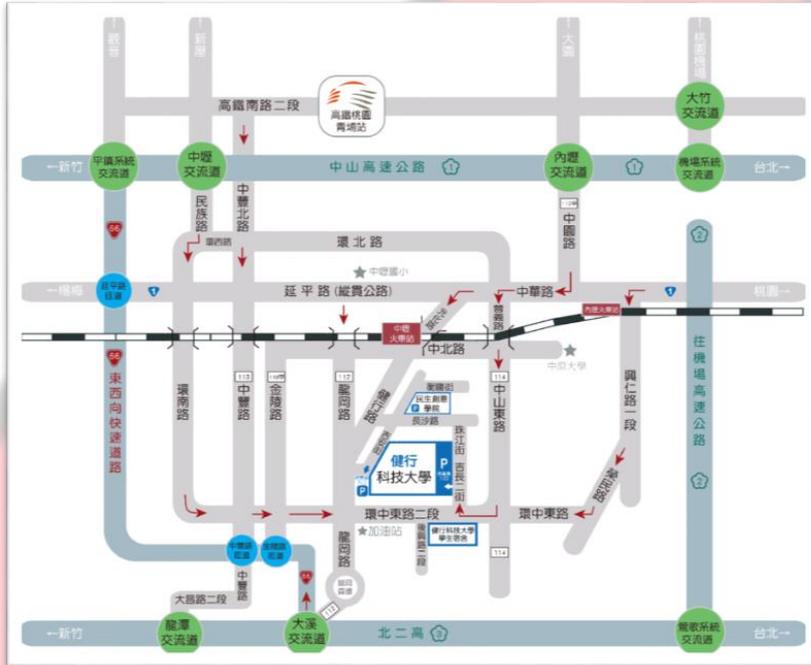
HAOBANG

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。

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、自火車站至會場

- 本校距離中壢火車站約 500 公尺。除一般對號車外，尚有基隆與新竹間的區間車，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。
- 前往【校本部會場-中壢區健行路 229 號】沿健行路直行，步行約 10 分鐘便可抵達。
- 前往【民生與設計學院會場-中壢區衡陽街 93 號】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。



HAOBANG