

# 2020第三屆景大盃 JBAC 飲品藝術挑戰賽

## 一、競賽宗旨及目的：

我們身為餐飲體系的一份子，希望藉由競賽來展現一個專業技術人員應具備的技能，對於時間的掌握性、從業人員該注意的細節、或是與主題的關聯性都是一個專業人員應有的表現，更重要的是將自己想呈現在舞台上的展演表達出來。我們將藉由這場比賽來促進學生之間的技術交流，以培養技術教育界的新生代人才。

## 二、競賽日期: 109 年 9 月 26 日(六)

## 三、主辦單位: 景文科技大學觀光餐旅學院

## 四、協辦單位: JBA飲品藝術技專選手隊、JTCC台灣咖啡學社

## 五、贊助商: 雀巢股份有限公司、滿香咖啡、尋品·旬品 咖啡、開元食品工業股份有限公司-Monin、漢亞淨水、承洋企業股份有限公司

## 六、競賽項目辦法、規則及賽事負責人:

咖啡拉花項目	負責人:吳悅慈
咖啡杯測項目	負責人:林灝儒
咖啡手沖項目	負責人:林灝儒
創意飲品項目	負責人:梁柏慧
傳統調酒項目	負責人:張榮強

## 七、選手注意事項:

參賽同意書(報到時請務必填寫)當選手一次參與多項競賽時，請事先於報名表單中告知主辦單位，且當選手參與之項目均進入決賽時，請自行斟酌比賽進行，如有衝突，大會不負此責任。請選手穿著符合調酒師、咖啡師之服裝，勿穿著涼鞋、拖鞋等不符合禮儀或過於暴露之服裝；請選手的產品名稱及材料內容，應尊重倫理道德標準發想，比賽進行時請選手勿做出任何違反倫理道德之行為，違者將喪失競賽資格，請尊重比賽現場評審之判決，此簡章大會將保有最終修改之權利。

↓ 若有任何比賽相關問題歡迎加入以下LINE官方帳號詢問 →

LINE@線上客服: @kap7918c



## 八、報名方式：(比賽未到視同棄權，報名費概不退費)

1. **報名時間**：2020年8月10日10:00開放至2020年9月15日23:59截止。
2. **報名費用**：新臺幣500元整。
3. **報名方式**：填寫google表單報名，請於5日內完成匯款作業，匯款完成後請將匯款證明回傳至景文選手隊信箱，並告知 **姓名、學校、科系及比賽報名項目**。匯款成功，將會以信箱通知選手已完成報名作業。**學校非營利場所，無提供發票每位選手僅有收據。**  
選手隊信箱: [justbeverageartis@gmail.com](mailto:justbeverageartis@gmail.com)
4. **繳費方式**：1.郵政劃撥: **帳號: 19945611 戶名:財團法人景文科技大學**  
(請報名選手務必於劃撥單上註明報名事項)  
2.ATM轉帳:**金融機構代號:7000010 帳號:19945611**

## 賽事流程表

賽事流程表					
08:00~08:30	餐旅大樓 2樓 222教室 開始報到				
08:30~09:00	餐旅大樓 2樓 222教室 開幕式				
09:00~09:15	選手說明會				
項目	咖啡項目			創調&餐服組/傳統調酒組	
組別	拉花組	手沖組	杯測組	雀巢創意飲品 &服務達人	傳統調酒組
賽事地點	餐旅大樓 B1宴會廳	餐旅大樓 2樓創客中心	餐旅大樓 B1宴會廳	餐旅大樓 2樓221教室	商管一館 B1飲調教室
09:15~16:00	高中職組 初賽與決賽	大專院校組 初賽與決賽	公開賽 競賽	高中職組 1-14組	大專院校組 1-19組
	中午休息			中午休息	
	大專院校組 初賽與決賽	高中職組 初賽與決賽		大專院校組 1-10組	高中職組 20-38組
16:00~17:30	成績結算 (唯獨創調&餐服組，開始結算時間為16:30)				
17:30~18:00	餐旅大樓 2樓 222教室 頒獎典禮				

# 咖啡項目競賽 < 雀巢咖啡拉花盃 >

一、參賽組別：高中(職)組 32位，大專院校組 32位，各取前三名進入決賽。

( 項目報名額滿為止，則第32位後(不含)視為備取名單中；

若報名人數不足，依備取順序遞補，再另行通知獲得競賽資格的選手)

二、比賽場地：景文科技大學 H棟觀餐學院 B1宴會廳。

三、競賽內容：

初賽:採一輪2位上場進行比賽，取3位分數最高選手進入決賽。

決賽:採一輪1位選手上場，完成兩杯相同圖案的拿鐵，需進行展演。

四、競賽說明：

第一階段:計分賽(32名選手取3名晉級決賽)

1. 初賽由大會隨機抽籤排出順序，獲得較高分的3名選手將進行下一輪競賽資格。
2. 採一輪2名選手依序上場進行比賽，每組一位選手操作一台機台，由3名評審依感官評分個別進行評比。
3. 選手使用機台：單號為左機，雙號為右機。

準備時間1分鐘	可試萃、不可倒奶、檢查器具及機台。
製作時間3分鐘	須製作1杯拉花拿鐵，每位選手在 3 分鐘內交出滿意的一杯即可，選手需使用10 OZ成品杯子大小，選手不須進行展演，結束製作向工作人員喊「Time」或「完成」，並將作品放置評審桌內。
善後時間1分鐘	將桌面清理整潔。
競賽總時間5分鐘	

第二階段:計分制(在第一階段結束公布3強，並由選手自行抽取決賽順序)

1. 每輪一位選手操作一台機台。
2. 使用兩杯相同大小杯子，5分鐘內完成兩杯相同圖案的拿鐵。
3. 三位評審將以感官與技術評分項目進行分數評比。

準備時間2分鐘	可試萃、不可倒奶、檢查器具及機台。
製作時間5分鐘	須製作2杯拉花拿鐵，選手需使用10 OZ成品杯子大小，選手須進行展演，結束製作向工作人員喊「Time」或「完成」，並將作品放置評審桌內，即競賽完成。
善後時間1分鐘	將桌面清理整潔。
競賽總時間8分鐘	

## 五、評分標準:

**時間提醒：**一分鐘、三十秒、十秒。(逾時3秒扣 總分1分，逾時60秒不予計分。)

### 感官評分-初賽(共100分)

美感	奶泡品質	對比度與乾淨度	位置與均衡度	困難性及達成度
20%	20%	20%	20%	20%

### 感官評分-決賽(共70分)

兩杯 一致性	美感	奶泡品質	對比度 與 乾淨度	位置 與 均衡度	困難度 及 達成度	專業演出
10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%

### 技術評分-決賽(共30分)

濃縮咖啡	打發牛奶	衛生條件	整體演出
(0-10分)	(0-5分)	(0-6分)	(0-9分)

決賽:感官評分與技術評分相加總分較高者勝出，同分標準依序排列最高為優。

## 六、獲獎名次:

冠軍:獎金3000元、獎狀乙張

亞軍:獎金2000元、獎狀乙張

季軍:獎金1000元、獎狀乙張

佳作:視參賽人數增減名額、獎狀乙張

(獲獎獎金/獎品依粉絲專業公告為主。)

## 七、大會指定機台及材料：

### (1) 咖啡機品牌：義大利 Rocket Espresso 咖啡機 (圖片請參考附圖三)

型 號: REA 2G 外帶杯專用低杯盤

規 格: 電壓 220V, 5300W

尺 吋: 780(W) x 583(D) x 511(H) mm

### (2) 磨豆機品牌：義大利 Mazzer 磨豆機 (圖片請參考附圖四)

型 號: Super Jolly 定量

規 格: 電壓 220V/60Hz, 350W

尺 寸: 240(寬) x 420(深) x 610(高) mm

### (3) 競賽指定用材料：

**咖啡豆: 雀巢醇郁咖啡**(圖片請參考附圖一)

**保久乳: 雀巢全脂牛奶**(圖片請參考附圖二)

選手如欲購買競賽指定用雀巢材料。

請至雀巢有限公司購買，可電話訂購，也可以上網訂購。

競賽期間參賽選手享免運費宅配的優惠，總公司地址：

TEL: (02)66399593 網址：<https://www.nestle.com.tw/zh-TW/brands>。

(附圖一)

雀巢醇郁咖啡



(附圖二)

雀巢全脂牛奶



## 八、競賽注意事項：

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序，**當天公告選手競賽名單及順序。**
2. 競賽組別於開始前10分鐘至選手休息室準備,若於競賽開始前未出席即為失格。
3. 限以大會提供之材料,以傾注成型(Free Pour)方式,製作拉花拿鐵。參賽選手若於
4. 製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧),則所有評分項目皆以零分計算。
5. 競賽時大會提供基本配備：義式咖啡機、把手、填壓器、磨豆機、奶泡布、抹布  
**(其他相關器具請選手自備)。**
6. 現場提供之咖啡機與磨豆機,請勿自行調整刻度。
7. 比賽進行中出現任何狀況,請立即舉手向大會主持人反應。
8. 競賽成品交至評審桌後不可變動。
9. **本大會保有權力調整修改簡章，本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜,得由主辦單位修正並公布之更新。**
10. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮,歡迎至粉絲團或LINE官網聯繫。

## 九、拉花賽事流程表:

咖啡拉花組	
8:00~9:00	選手報到 選手請於8:30前至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室完成報到  開幕式 將於8:30至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室 進行開幕典禮
9:00~9:10	選手說明會 景文科技大學H棟餐飲大樓地下一樓宴會廳
9:10~12:00	高中職組初賽
12:00~12:10	公布高中職組決賽名單
12:10~12:40	高中職組決賽
12:40~13:00	中場休息時間
13:00~15:40	大專社會組初賽
15:40~15:50	公布大專社會組決賽名單
15:50~16:20	大專社會組決賽
16:20~17:30	評審結算分數及Q&A
17:30~18:00	頒獎

(附圖三)

義大利 Rocket Espresso 咖啡機



(附圖四)

義大利 Mazzer 磨豆機



# 咖啡項目競賽 <手沖咖啡>

一、參賽組別: 高中(職)組24位，大專院校組24位，各取前五名進入決賽。  
(項目報名額滿為止，則第24位後(不含)視為備取名單中;  
若報名人數不足，依備取順序遞補，再另行通知獲得競賽資格的選手)

二、比賽場地: 景文科技大學 H棟觀餐學院 二樓創客中心 (H223)。

## 三、競賽內容:

初賽：一輪三位上場進行比賽，取五位分數較高選手進入決賽。(指定豆沖煮)

決賽：取初賽前五位選手，選手須自行準備決賽之咖啡用豆。(自選豆沖煮)

## 四、競賽說明:

初賽:

需沖煮一壺咖啡，成品必須250cc以上(含)，不須進行展演，沖煮完畢舉手向工作人員說「完成」或「Time」並將成品交由工作人員給予評審品評。

決賽:

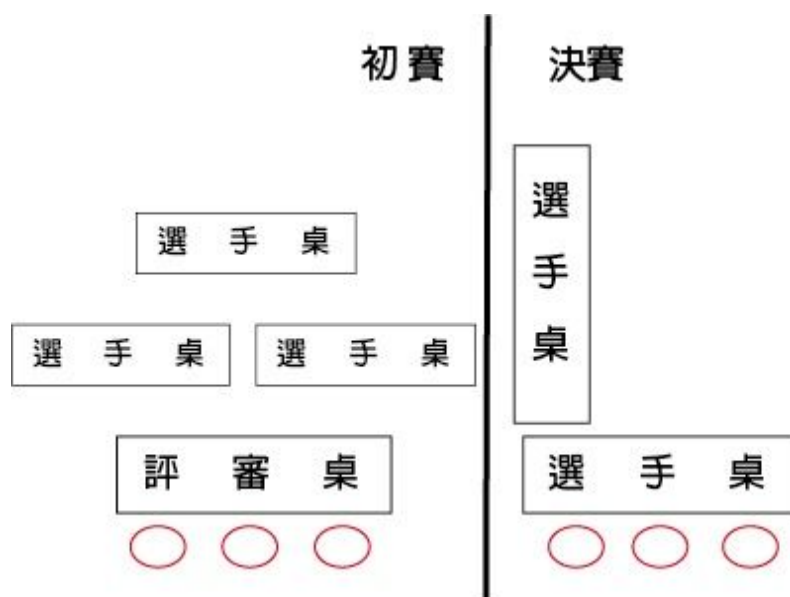
於時間內沖煮2壺參數相同咖啡，並在沖煮時必須進行展演解說及自我介紹，展演內容須介紹選手所使用的咖啡豆，沖煮完畢必須服務評審品評2壺咖啡，展演完畢舉手說「完成」或「Time」，即競賽完成。

## 五、競賽流程:

初賽:準備時間2分鐘，沖煮時間5分鐘，善後1分鐘，競賽總時間8分鐘。

決賽:準備時間3分鐘，沖煮時間7分鐘，善後2分鐘，競賽總時間12分鐘。

※(下方此圖為選手工作展演區示意圖)





## 六、評分標準:

**時間提醒：**一分鐘、三十秒、十秒。(逾時1秒扣總分1分，逾時30秒不予計分。)

1. **初賽:**六位評審品評，總分數排名前8名進入決賽。

### 感官評分項目(共100分)

風味	餘韻	酸質	醇厚	平衡度	整體印象
20%	10%	10%	20%	20%	10%

2. **決賽:**兩位感官評審及一位主審品評，總分為三位評審之分數加總，名次以總分排名。

### 技術評分項目(共40分)

整體工作流程	一致性
20%	20%

### 感官評分項目(共60分)

風味	餘韻	酸質	醇厚	平衡度	整體印象
20%	10%	10%	20%	20%	10%

(評審分為A、B兩組，賽前由評審長進行嗅味覺及評分校正，以示公平。)

## 七、獎項內容:

冠軍:獎金3000元、獎狀乙張

亞軍:獎金2000元、獎狀乙張

季軍:獎金1000元、獎狀乙張

佳作:視參賽人數增減名額、獎狀乙張  
(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁公告為主。)

## 八、大會提供器具及指定咖啡豆:

一張IBM桌(寬180\*深60\*高75)、Princess 0.8L細口快煮壺、Princess手沖陶瓷濾杯組合、大飛馬610N鬼齒磨豆機、插座(110V)1個及大會指定用水(本校過濾水TDS介於60~70)。

- (1)**初賽指定器具:** Princess 0.8L細口快煮壺(附圖一)、Princess手沖陶瓷濾杯組合(附圖二)大飛馬610N鬼齒磨豆機(附圖三)(其他相關器具請自備)、指定用水(本校過濾水TDS介於60~70)。

### (2)初賽指定咖啡:

指定咖啡豆30公克(尋品·旬品咖啡，森林之王 精品配方豆。烘培日期2020年9月16日)

報名完成後會寄送100g指定用豆給每位選手。

※選手如欲加購競賽指定用咖啡豆 ※

請至尋品·旬品咖啡購買，可電話訂購。

原價500 選手打8折(不含運) 滿千免運費

公司地址:406台中市北屯區文心路四段271號 TEL: (04)-22994226

- (3)**決賽指定器具:**Princess 0.8L細口快煮壺、插座(110)1個。

選手可使用私人磨豆機、沖煮用水須無任何加味、氣泡及未開封用水  
(其他相關器具請自備)。

## 九、選手注意事項:

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序, **當天公告選手競賽名單及順序。**
2. 競賽組別於開始前10分鐘至選手休息室準備,若於競賽開始前未出席即為失格。
3. 準備時間:可煮水、燙濾紙、磨咖啡豆。
4. 善後將桌面恢復整潔。
5. 初賽選手應盡量安靜的進行沖煮。若主審認為選手有嘗試影響評審或是有展演行為可判決選手失格。
6. 貴重物品請自行保管, 大會不予以保管之責任。
7. **本大會保有權力調整修改簡章, 本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜,得由主辦單位修正並公布之更新。**
8. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮,歡迎與大會官方帳號聯繫。

## 十、賽事流程時間表:

手沖咖啡組	
8:00~9:00	選手報到 選手請於8:30前至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室完成報到
	開幕式 將於8:30至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室 進行開幕典禮
9:00~9:10	選手說明會(景文科技大學 H棟餐飲大樓 2樓H223教室)
9:10~10:30	大專組 初賽
10:30~10:40	決賽名單公布
10:40~12:00	大專組 決賽
12:00~13:00	中場休息
13:00~14:20	高中職組 初賽
14:20~14:30	決賽名單公布
14:30~16:00	高中職組 決賽
16:00~17:30	評審結算分數
17:30~18:00	頒獎

(附圖一)

Princess 0.8L細口快煮壺



(附圖二)

Princess手沖陶瓷濾杯組合



(附圖三)

大飛馬206N磨豆機





# 咖啡項目競賽<精品杯測>

一、**參賽組別:** 學生公開賽40位, 不分高中職與大專, 取前六名進決賽。

( 項目報名額滿為止, 則第40位後(不含)視為備取名單中;  
若報名人數不足, 依備取順序遞補, 再另行通知獲得競賽資格的選手)

二、**比賽場地:** 景文科技大學 H棟觀餐學院 B1宴會廳。

三、**競賽內容:** 一輪兩位選手上場進行杯測。

四、**競賽說明:**

此競賽為三角杯測賽制, 總共八組、每組三杯, 其中兩杯為相同的咖啡, 選手須利用其味覺與嗅覺去分辨其中乙杯不同的咖啡, 並將其放置在答案區。

五、**比賽流程:**

杯測時間八分鐘, 確認完所有答案後或是八分鐘時間到, 選手須退後並高舉雙手示意完成比賽。

六、**評分標準:**

答對最多組數者為優勝, 若答對組數相同將以時間最少者為勝出。

**時間提醒:** 一分鐘、三十秒、十秒。

七、**獎項內容:**

冠軍:獎金3000元、獎狀乙張

亞軍:獎金2000元、獎狀乙張

季軍:獎金1000元、獎狀乙張

佳作:視參賽人數增減名額、獎狀乙張  
(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁公告為主。)

八、**大會提供器具:**

Daily滴漏式咖啡機1.2L(HD7447) (附圖一)

Brewista 專業杯測碗200ml (附圖二)

九、**選手注意事項:**

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序, **當天公告選手競賽名單及順序。**
2. 競賽組別於開始前10分鐘至選手休息室準備,若於競賽開始前未出席即為失去資格。
3. 每杯咖啡液選手都須以嗅、味覺品評, 才可進行作答否則該組將不予計分。
4. 若選手已確認作答題目, 不得再更改答案, 一經發現將全部以零分計算。
5. **選手須自行準備杯測匙, 允許帶自己的吐杯和水杯。(限不能大於1000cc)**
6. 比賽進行中出現任何狀況,請立即舉手向大會主持人反應。
7. 貴重物品請自行保管, 大會不予以保管之責任。
8. **本大會保有權力調整修改簡章, 本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜,得由主辦單位修正並公布之更新。**
9. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮,歡迎與大會官方帳號聯繫。

## 十、賽事流程時間表：

精品杯測組	
8 : 00~9 : 00	選手報到 選手請於8:30前至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室完成報到
	開幕式 將於8:30至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室 進行開幕典禮
9:00~9:10	選手說明會(景文科技大學 H棟餐飲大樓地下一樓宴會廳)
9:10~15:30	初賽
15:30~15:40	公布決賽名單
15:40~16:40	決賽
16:40~17:30	評審結算分數
17:30~18:00	頒獎

附圖一: Daily滴漏式咖啡機1.2L (HD7447)      附圖二:Brewista 專業杯測碗  
200ml



# 餐飲服務項目競賽<雀巢創意飲品&服務達人>

一、參賽組別：高中(職)組共14組，大專院校組10組，每2人為1組。

( 項目報名額滿為止，則高中職第14組後及大專院校第10組後(不含)視為備取名單中;

若報名人數不足，依備取順序遞補，再另行通知獲得競賽資格的選手 )

二、比賽場地：景文科技大學 H棟餐旅大樓 2樓示範教室 (H221)。

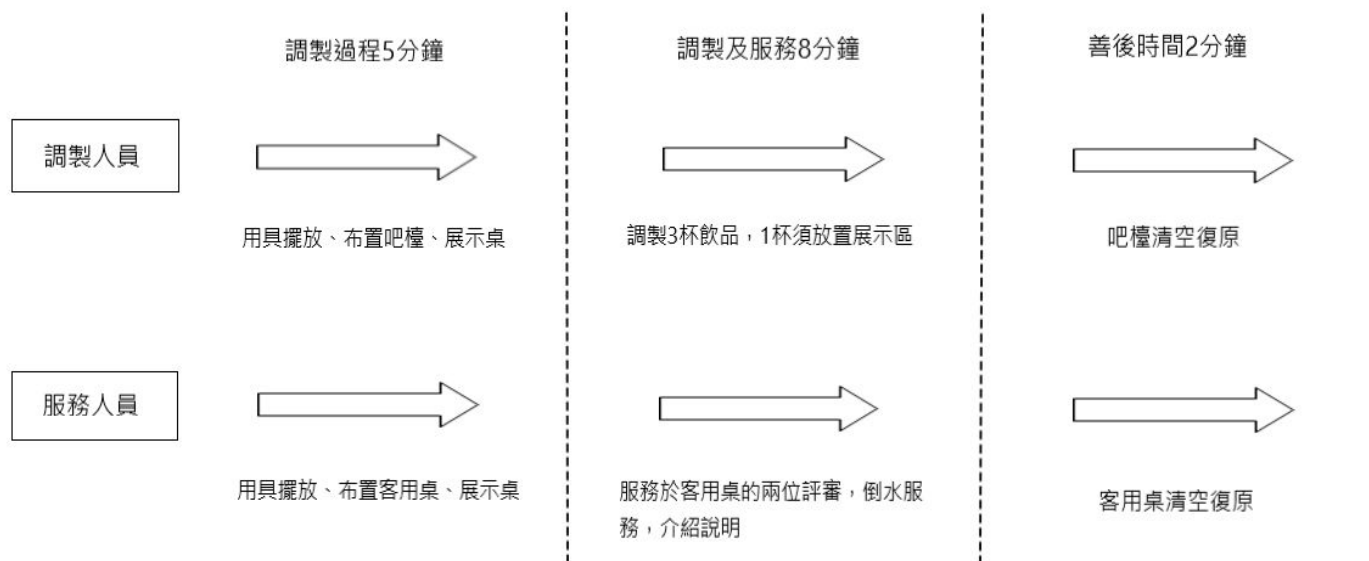
三、競賽內容：兩人一組，一人調製一人協助與服務並向賓客介紹創作理念。

四、競賽說明：

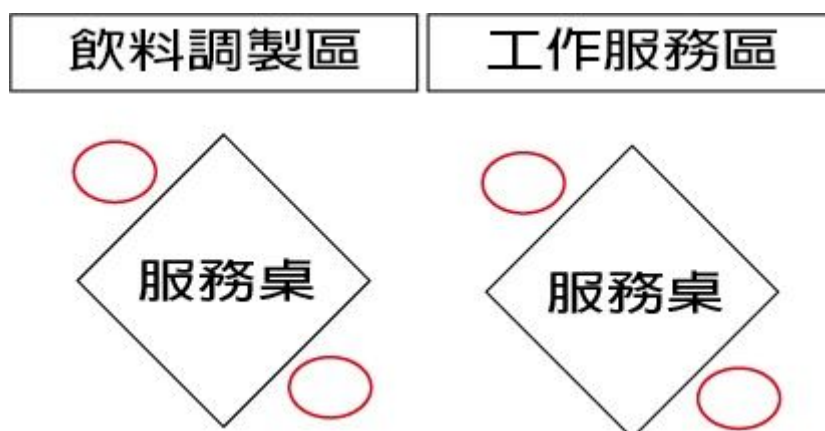
1. 每次1組選手調製與服務，競賽時間15分鐘  
(含5分鐘前置作業、8分鐘調製飲品與服務、2分鐘善後清潔)。
2. 作品表現方式不拘，以獨創概念，發揮創作及研發能力，每組需調製3杯冷熱皆可之創意特調，液體容量240~300ml (每杯的量都必須相同)。飲品內可內含符合國家檢驗合格之各式酒類、糖漿、食品添加，並提供服務與說明創作理念。
3. 所使用的杯具並無規定造型與樣式，但是3杯的杯具外型必須一致。
4. **指定產品**：雀巢三花加糖奶精、雀巢三花奶水、雀巢可可粉，三擇一使用。
5. 本項競賽須有**展台佈置**(方桌:90CMx90CM)。
6. 現場評審負責評判調製選手流程(工作)、清潔(賽前與賽後)、選手服務過程(介紹產品)。
7. 各項主辦單位所提供之材料、設備、器具請愛惜使用勿浪費，如有毀損需照價賠償。

## 五、競賽流程：

1. 前置作業5分鐘：用具擺放、佈置，包含吧檯、客用桌、展示桌
2. 調製及服務8分鐘：3杯相同飲品調製，一杯須放至展示區。服務人員主要服務於客用桌的兩位評審，包含倒水服務、介紹說明。(調製完成後即可進行吧檯善後，空檔時間可繼續佈置展示桌)
3. 善後時間2分鐘：吧檯、客用桌清空復原
4. 比賽共計15分鐘



※(下方此圖為選手工作展演區示意圖)



## 六、評分標準：

飲料調製:調製流程、整體清潔衛生。

外場服務:整體感官、倒水服務、產品介紹(創作理念、成本說明)、清潔衛生。

評分項目	占比共100%
飲品 (風味口感、整體外觀、素材運用、創意性、商業性)	50%
調製流程	10%
服務流程(包含整體感官、產品介紹)	20%
團隊默契	10%
整體清潔	5%
展台布置	5%
時效掌握(每超過5秒扣 1分，逾時超過3分鐘，該選手視為失格)	5%

## 七、比賽獎項：

冠軍:獎金新台幣3000元整，獎狀、獎盃

亞軍:獎金新台幣2000元整，獎狀、獎盃

季軍:獎金新台幣1000元整，獎狀、獎盃

佳作:適參賽人數增減名額，獎狀乙張。

(獲獎獎金/獎品依粉絲專業公告為主。)

## 八、大會提供器材及指定材料：(圖片請參考附件二)

### 1. 大會提供器材:

IBM桌2張(飲料調製區、外場工作檯)、方桌2張(服務桌、展示桌)、椅子4張、水壺、水杯、圓托盤、冰桶、冰鏟。

### 2. 指定材料: 雀巢三花加糖奶精、雀巢三花奶水、雀巢可可粉。

選手如欲購買競賽指定用雀巢材料

請至雀巢股份有限公司購買，可電話訂購，也可以上網訂購。

競賽期間參賽選手享免運費宅配的優惠，總公司地址：

TEL: (02)66399593 網址：<https://www.nestle.com.tw/zh-TW/brands>。

## 九、選手注意事項:

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序, **當天公告選手競賽名單及順序。**
2. 競賽組別於開始前10分鐘至選手休息室準備,若於競賽開始前未出席即為失格。
3. 參賽者可自備所需物品, 如自製飲料單、桌巾、桌上布置、服務巾、紙巾、抹布、240~300ml杯具(當日驗容量)。
4. 參賽者需穿著標準服裝或符合主題的服裝, 但不可過於裸露或任何違反社會禮儀之服裝。
5. 比賽當日將有兩張服務桌作為輪替使用。
6. **請於參賽當日攜帶配方表四份於報到時交給大會留存(附件一)。**
7. 比賽進行中出現任何狀況,請立即舉手向大會主持人反應。
8. 貴重物品請自行保管, 大會不予以保管之責任。
9. **本大會保有權力調整修改簡章, 本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜, 得有主辦單位修正並公布之更新。**
10. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮, 歡迎與大會官方帳號聯繫。

## 十、賽事流程時間表：

創意飲品&服務達人	
8:00~9:00	選手報到 選手請於8:30前至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室完成報到 開幕式 將於8:30至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室 進行開幕典禮
9:00~12:45	上午場
12:45~13:30	中場休息
13:30~16:30	下午場
16:30~17:30	成績結算
17:30~18:00	頒獎



## 2020第三屆景大盃雀巢創意飲品&服務達人配方表

(附件一)

作品名稱:				
選手姓名:				
比賽項目:				
創作理念:				
材料	NO	材料名稱	單位/ml(cc)	成本
原料	1.			
	2.			
	3.			
杯飾				
調製步驟:				

## 附件二

### 大會提供器材:

1. IBM(寬180cm 深60cm 高75cm) 2. 方桌:(90cmX90cm) 3. 椅子 : (椅面40cm x 40cm 高95cm)



### 指定材料:

1. 雀巢三花加糖奶精

2. 雀巢三花奶水

3. 雀巢可可粉



# 飲品調製項目競賽 <Monin傳統調酒組>

一、參賽組別: 高中(職)組28位, 大專院校組28位。

(項目報名額滿為止, 則第28位後(不含)視為備取名單中;  
若報名人數不足, 依備取順序遞補, 再另行通知獲得競賽資格的選手)

二、比賽場地: 景文科技大學 C棟商管一館 B1飲調教室。

三、競賽內容: 以傳統調酒的方式, 於時間內調製出三杯容量、口味皆一致的飲品。

四、競賽說明:

1. 賽事主題: 台灣風情

主題說明: 以台灣的風俗民情及特有文化結合在地食材來發揮調製成品, 結合指定之材料達到賽事主題所傳達之意義, 並將這杯台灣風情之飲品帶給大家認識。

2. 每組由一位選手組成, 每一場次由兩組選手同時上場比賽

例: 第一場為1-2組、第二場為3-4組, 依此類推。

3. 比賽時間共8分鐘(含前置、調製、解說及善後), 於時間內調製出三杯容量、口味皆一致的調酒(一杯為展示用, 兩杯為評分用)調製方法不限, 但需以傳統調酒方式呈現並向評審說明創作理念。 ※展示用的調酒放置於比賽IBM桌前方即可。

4. 本賽製不限調製長、短飲, 若調製短飲每杯容量限定90ml~180ml; 調製長飲每杯容量限定300ml~420ml, 所使用的杯具樣式不限, 但三杯款式必須相同。

5. 大會不指定基酒, 指定糖漿品牌-Monin, 配方中必須則一使用紅豆風味糖漿、鳳梨椰子風味糖漿、法式柑 橘酒風味糖漿。

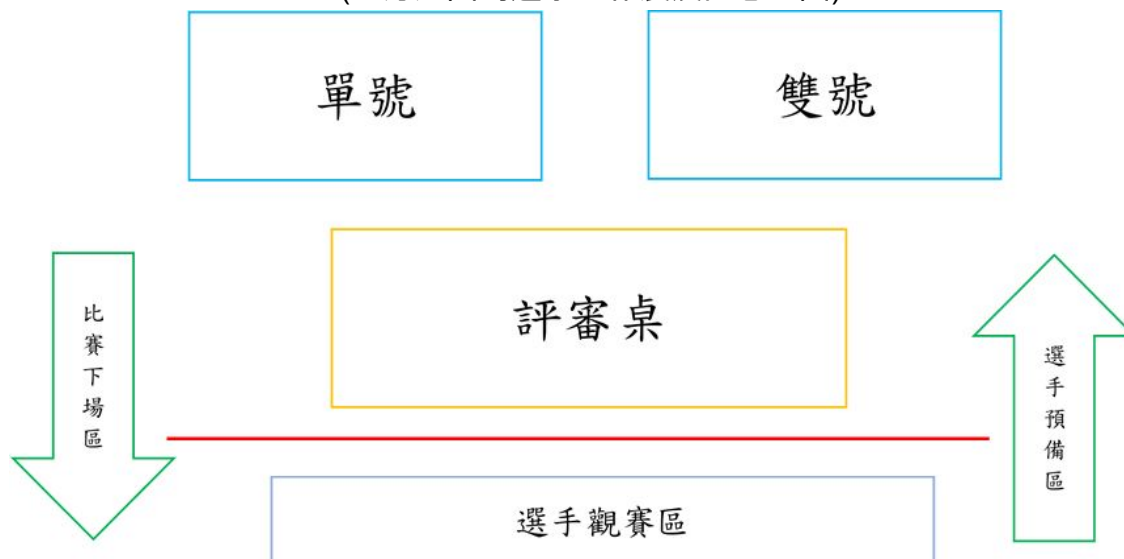
6. 本場比賽恕不接受選手自備音樂, 音樂由主辦單位提供並隨機撥放。

五、競賽流程:

預備時間1分鐘	將材料和裝飾物備妥
操作過程4分鐘	調酒成品製作
產品解說1分鐘	向評審說明產品理念
評審提問1分鐘	評審項選手提問
善後時間1分鐘	選手帶走自身物品
總計8分鐘	

※產品解說時由單號選手先向評審解說, 待時間到後再由雙號選手進行解說。

※(下方此圖為選手工作展演區示意圖)



## 六、比賽評分標準:

口感分數 (創意與商業性)	30%
調製技術 (掌握度, 自信心)	20%
主題呈現 (飲品呈現切題合宜)	10%
整體外觀 (產品宣傳性)	15%
產品說明 (口條、台風)	10%
整體清潔 (衛生掌握)	10%
時效掌握(逾時30秒扣 總分1分)	5%
總計	100%

(若有同分狀況以口感、技術、衛生分數等順序排名。)

## 七、獲獎名次:

冠軍:獎金3000元、獎狀乙張

亞軍:獎金2000元、獎狀乙張

季軍:獎金1000元、獎狀乙張

佳作:視參賽人數增減名額、獎狀乙張

(獲獎獎金/獎品依粉絲專業公告為主。)

## 八、大會提供器材及指定材料

1.大會提供器材: 冰桶二式、.檯布一式、IBM桌(180×60×75 公分)一張



2. 指定材料:紅豆風味糖漿、鳳梨椰子風味糖漿、法式柑橘酒風味糖漿

選手如欲購買競賽指定用開元糖漿

請至開元食品工業股份有限公司購買。

網址:<https://www.creation.com.tw/tw/product/index.php?brand=30>

TEL: 0800-020-368

新店營業所 賴主任:0922-828-260

## 九、選手注意事項:

- 1.依主辦單位抽籤排定競賽順序，**當天公告選手競賽名單及順序。**
- 2.競賽組別於開始前10分鐘至選手休息室準備,若於競賽開始前未出席即為失格。
- 3.參賽者需穿著標準服裝或符合台灣風情的服裝，但不可過於裸露或任何違反社會禮儀之服裝。
- 4.比賽自創酒配方應為原始創作，尊重智慧財產權，切勿抄襲。
- 5.請勿在比賽會場各洗手間清洗器具或切割、丟棄果皮，違者取消競賽資格。
- 6.每杯酒的調配料，酒精和非酒精成分的飲料只限於6種(包括6種)包含少許、適量、滴在內任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫清楚，並明確的標示使用量。
- 7.不得使用人造或染色食物；不得使用優酪乳等乳酸菌飲料調配，牛乳產品應**只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。**
- 8.嚴禁使用選手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者，將不給予口感評分。
- 9.配方內容請以**單杯量**填寫，必須以『ml』為單位，只可使用1、2、3及0.5ml或少許、滴等，未依大會指定單位填寫，口感不予給分。
- 10.裝飾物 (Garnish) 必須是可食用的水果、草本植物、葉子和香料也包含樹皮、果殼、果皮等。
- 11.大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議；大會有權使用各選手之創作品提供為教學用途。
- 12.大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅的酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
- 13.比賽進行中出現任何狀況,請立即舉手向大會主持人反應。
- 14.貴重物品請自行保管，大會不予以保管之責任。
- 15.**本大會保有全力調整修改簡章，本競賽辦法及相關規定如有未盡事宜，得由主辦單位修正並公布之更新。**
- 16.本競賽辦法及相關規範如有疑慮，歡迎與大會官方帳號聯繫。

## 十一、賽事時間流程表:

高中職傳統調酒流程表	
8:00~9:00	選手報到 選手請於8:30前至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室完成報到
	開幕式 將於8:30至景文科技大學H棟餐飲大樓 H222教室 進行開幕典禮
9:30~12:30	上午場大專組
12:30~13:30	中場休息
13:30~16:00	下午場高中職組
16:00~17:30	成績結算
17:30~18:00	頒獎

## 附錄一

選手資料			選手序號	
姓 名		性 別		
連絡電話		手 機		
學 校		科系名稱		
指導老師				
作品名稱				
配方表 (單杯量)	內 容 物	ml數	品 牌	
裝飾物				
創作理念				



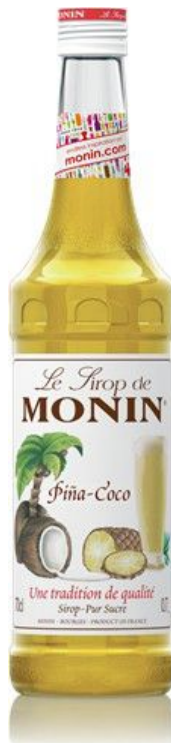
## 附錄二

**指定材料:**紅豆風味糖漿、鳳梨椰子風味糖漿、法式柑橘酒風味糖漿

1.紅豆風味糖漿



2.鳳梨椰子風味糖漿



3.法式柑橘酒風味糖漿



## 交通資訊

**1. 搭乘捷運：**新店線「新店區公所站」轉乘新店客運綠10或F701安康線直達本校。

**2. 搭乘公車：**請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉本校接駁車。

新店客運：綠10、643、648、906、909、935、綠7、綠8、綠15

欣欣客運：F701 (安康線免費公車可直達景文科技大學校門前)

臺北客運：624、779、綠1、棕7

指南客運：897(直達校門前)、202、248、905、橘1、橘9

大南客運：839

學生專車：景文科大學生專車

### 3. 自行開車：

【國道3號31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約3分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），行駛約5分鐘，遇車子路左轉直行約300公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）行駛5分鐘，遇車子路左轉直行約300公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行接安捷路，至安一路再右轉，遇安忠路左轉到達本校。

【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉 至安一路左轉，遇安忠路右轉到本校。

### <公車交通時刻表>

### <餐飲大樓位於本校門口右手邊第一棟>

#### 新店客運 綠10 (至校門口)

【綠10】景文科技大學→捷運大坪林站 班次時刻表

發車時間：學期開課例假日									
305年10月01日起實施									
班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間
1	06:00	9	08:40	17	12:40	25	16:30	33	19:40
2	06:20	10	09:00	18	13:10	26	16:50	34	20:10
3	06:40	11	09:30	19	13:40	27	17:10	35	20:40
4	07:00	12	10:00	20	14:10	28	17:30	36	21:10
5	07:20	13	10:30	21	14:40	29	17:50	37	21:40
6	07:40	14	11:00	22	15:10	30	18:10	38	22:00
7	08:00	15	11:30	23	15:40	31	18:40	39	22:40
8	08:20	16	12:10	24	16:10	32	19:10		

【綠10】捷運大坪林站→景文科技大學 班次時刻表

班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間
1	06:25	9	08:45	17	12:35	25	16:35	33	19:35
2	06:45	10	09:05	18	13:05	26	16:55	34	20:05
3	07:05	11	09:25	19	13:35	27	17:15	35	20:35
4	07:25	12	09:55	20	14:05	28	17:35	36	21:05
5	07:45	13	10:25	21	14:35	29	17:55	37	21:35
6	07:45	14	10:55	22	15:05	30	18:15	38	22:05
7	08:05	15	11:25	23	15:35	31	18:35	39	22:35
8	08:25	16	11:55	24	16:05	32	19:05	40	23:05



參賽同意書(報到時請務必填寫)

2020JUST 第三屆景大盃 JBAC 飲品藝術家挑戰賽 參賽同意書

本人\_\_\_\_\_參加景文科技大學(下稱主辦單位)所舉辦之「2020第三屆景大盃JBAC飲品藝術家挑戰賽」(下稱本活動)，茲聲明同意下列事項：

- 一、本人已詳閱、瞭解並同意本活動之注意事項。
- 二、本人尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
- 三、本人同意於提交參賽作品予主辦單位時，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。
- 四、得獎作品之著作財產權無償讓與主辦單位，主辦單位有權重製及保有修改之權。
- 五、所有參選作品於比賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明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。
- 六、選手的產品名稱及材料內容，需尊重倫理道德標準發想，比賽進行時請選手勿做出一切違反倫理道德之行為，違者以棄權論處，請尊重比賽現場評審之判決，大會保有最終決定權。

致此

立同意書人：(簽章)

身分證字號：

連絡電話：

戶籍地址：

西元 年 月 日 簽署