

第十一屆大同盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

一、宗旨/目的

大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽，希冀藉由此活動促進餐飲(旅)相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生調酒技術。因此，推廣辦理調酒大賽以利提升國人飲酒與品酒水準，托盤比賽冀能提昇我國餐飲業的服務水準與品質。

二、活動參加人員：

全國各高中職學生歡迎報名參加。

三、指導單位：

嘉義市政府

四、主辦單位：

中華民國國際調酒協會、大同技術學院旅遊與休閒娛樂管理系

五、協辦單位：

大同技術學院餐飲管理系、高雄市調飲服務人員職業工會、中華民國國際餐飲協會

六、贊助單位

五洲商行、五洲調酒餐飲教育中心

ICE WALKER®

七、競賽日期：

中華民國 110 年 05 月 20 日（星期四）上午 8:00 至下午 18:00

八、競賽地點：

大同技術學院-大同樓(嘉義市彌陀路 253 號)

九、比賽組別：(指定基酒：QUOMO Sparkling Wine)

調酒競賽組：(1)高中職傳統調酒一年級潛力組(指定配方)

(2)高中職傳統調酒二年級組

(3)高中職傳統調酒三年級組

(4)高中職花式調酒一年級潛力組(指定配方)

(5)高中職花式調酒二年級組

(6)高中職花式調酒三年級組

(7)創意造型團體調酒組(2-5 人)

托盤比賽：(8)高中職男子單人肩托托盤組

(9)高中職女子單人托盤組

咖啡創意比賽：(10)高中職咖啡拉花創意組

(11)高中職咖啡立體雕花創意組

十、調酒選手共同注意事項：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，則還是需裝至 3cl)
4. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
5. 參賽者上台準備完成後，要等評審或 BAT 委員會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
6. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由 BAT 協會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
7. 本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。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
10. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理
11. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
14. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。
15. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。
16. 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
17. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
18. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
19. 花式選手可在【草坪】上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
20. 大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
22. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為 110V。

調酒組材料共同規則

1. 競賽類型為：Sparkling Cocktail
2. 汽泡酒一定要 7CL 以上。
3. 除了汽泡酒以外的酒類不可超過 4CL。
4. 配方中必須包含一種基酒(例：威士忌、白蘭地、琴酒、伏特加、蘭姆酒、龍舌蘭)
5. 配方中必須包含台灣新鮮鳳梨
6. 不可超過 4 種酒精材料。
7. 材料不可超過 6 種。
8. 不可使用自製產品。
9. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
10. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
11. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾 (Decoration) 掉落，口感評審將會扣分。
12. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
13. 可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
14. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash…等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
15. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
16. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
17. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
18. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。

Decoration and Garnish 裝飾品

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖…等。
3. 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
5. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
6. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上。
7. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
8. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

請勿在洗手間切割果雕及丟棄果皮，會場備有垃圾桶，敬請遵守。請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管。

◎高中職傳統調酒一年級潛力組(指定配方)

1. 指定配方為：

雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①椰子糖漿	15	MONIN
②香蘭糖漿	15	MONIN
③新鮮檸檬汁	15	新鮮
④氣泡酒	加至 8 分滿	QUOMO
裝飾物 Garnish	自由創作 (裝飾物為評分項目) 註：裝飾物不一定需掛在杯口上，亦可將飲品放置小盤上做裝飾。	
調製過程 Method	將成份①②③依序倒入Boston Shaker搖盪均勻後，倒入成品杯中，再將成份④倒入杯中加至 8 分滿，最後放上裝飾物，成品即完成。	
杯器皿 Glassware	香檳杯(165ml±10)	

- 選手須調製**成品 3 大杯**（杯子容量不限），三杯皆需裝飾物。
- 調製時間為五分鐘
- 裝飾物的呈現方式為評分項目之一。
- 調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

- 指定酒為 **QUOMO Sparkling Wine**。
- 調製類別：**Sparkling Cocktail**
- 調製時間為五分鐘**
- 選手須調製**成品 3 大杯**（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物
- 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

1. 指定配方為

雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①椰子糖漿	15	MONIN
②香蘭糖漿	15	MONIN
③新鮮檸檬汁	15	新鮮
④氣泡酒	加至 8 分滿	QUOMO
裝飾物 Garnish	自由創作 (裝飾物為評分項目) 註：裝飾物不一定需掛在杯口上，亦可將飲品放置小盤上做裝飾。	
調製過程 Method	將成份①②③依序倒入Boston Shaker搖盪均勻後，倒入成品杯中，再將成份④倒入杯中加至 8 分滿，最後放上裝飾物，成品即完成。	
杯器皿 Glassware	香檳杯(165ml±10)	

- 選手須調製**成品 3 大杯** (杯子容量不限)，三杯皆需裝飾物。
- 5 分鐘指定曲為第 22 屆金爵獎花式音樂，由大會提供。**
- 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
- 裝飾物的呈現方式列為評分項目之一。
- 調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。
- 花式調酒一年級潛力組若丟瓶三瓶以上 (含三瓶) 將使用大會提供塑膠瓶。**

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

- 指定產品為 **QUOMO Sparkling Wine**。
- 調製類別：**Sparkling Cocktail**
- 選手須調製**成品 3 大杯** (杯子容量不限)，供口感評審評分，三杯皆需裝飾物。
- 調製時間 5 分鐘，指定曲為第 22 屆金爵獎花式音樂，由大會提供。
- 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
- 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

◎創意造型團體調酒組

1. 指定酒為 **QUOMO Sparkling Wine**。
2. 調製類別：**Sparkling Cocktail**
3. 每組人數為 2-5 人，每位參賽者皆需參與調製過程
4. 比賽時間 5 分鐘
5. 請於報到時繳交 CD，並標示清楚組別序號及曲目。
6. 無限定主題，自由發揮。
7. 評分重點為：主題、創新、默契、衛生
8. 選手須調製**成品 3 大杯**（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物

◎高中職女子單人托盤組

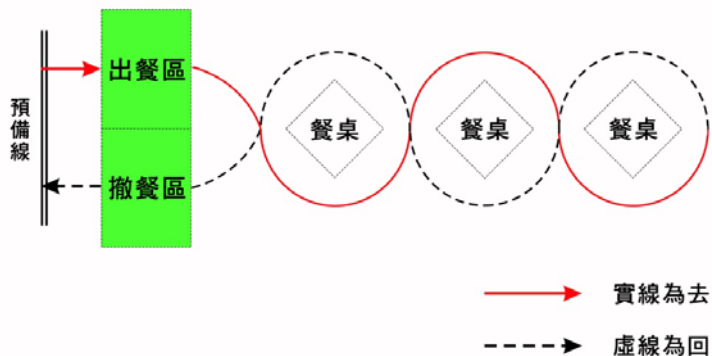
◎高中職男子單人肩托托盤組

1. 高中職女子單人托盤組：服裝須著**裙裝、高跟鞋**。
2. 高中職男子單人肩托托盤組：服裝須著**長褲、平底鞋**。
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。（服裝、服務巾除外）
4. 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或有不實之資料與不正確之情形發生，一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
5. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

(一) 競賽通則

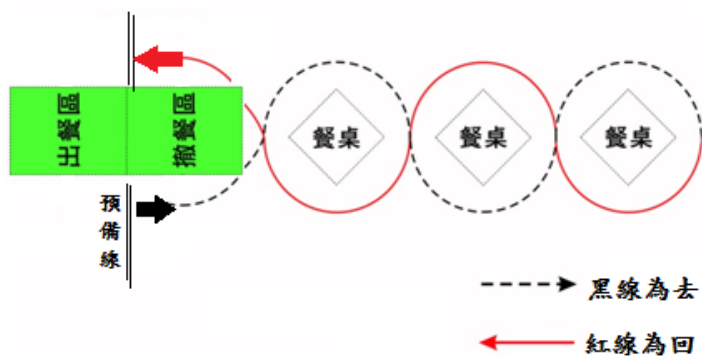
競賽組別 基本要求	女子單人托盤組	備註
服裝、儀容要求	依國家檢定標準(並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 腰托(示意圖)	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

※女子單人托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



競賽組別	男子單人肩托托盤組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依國家檢定標準	(不用佩掛服務巾)
托盤要求	 上肩托法(示意圖)	托盤由大會提供 (墊於托盤上方服務巾請自備1條)
姿勢要求	托盤靠左肩上，以左肩、手托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

※男子單人肩托托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(二) 托盤規格及品項

女子單人托盤組托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主)	托盤規格：直徑 36±1cm 圓托盤 *1 個水杯 *咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(8 分滿)
男子單人肩托托盤組托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主)	托盤規格：41*56cm 長托盤 *2 個水杯(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(空杯) *2 支空瓶 *4 個秀盤 直徑 27.5 公分(空盤) *4 個骨盤 直徑 17.5 公分(空盤)

(三) 競賽流程

1. 高中職女子單人托盤組

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、1 組咖啡杯組及 2 個雞尾酒杯放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15 公尺）。

2. 高中職男子單人肩托托盤組

預備線待命→先將服務巾鋪於托盤上後面朝前→聽開始口令後選手將桌面所需托盤品項放置於托盤上後→屈膝姿式左肩與桌面托盤等高後將托盤上左肩起身→托盤上肩後右手放下依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後左肩停靠撤餐區→以屈膝姿式將托盤及所有物品（不需將物品拿出托盤）放上撤餐區內並回原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15 公尺）。

(四) 評分項目及所佔配分比例：

『女子單人托盤組』

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
4. 完成時間 10%

『男子單人肩托托盤組』

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 30%
3. 托盤姿勢及平穩度 40%
4. 完成時間 10%

(五) 評分注意要點：

1. 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
2. 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
3. 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
4. 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
5. 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
6. 取杯具時手碰觸杯緣。
7. 備品過程中未能保持安靜。
8. 備餐過程餐具、物品掉落地面。
9. 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
10. 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
11. 步伐不穩健，以跑步方式行進。

12. 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
13. 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
14. 托物於行進間掉落托盤或地面。
15. 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
16. 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
17. 與旁邊障礙物發生碰撞。
18. 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
19. 女子托盤組餐具歸位不正確、擺放凌亂；男子托盤組托盤歸位不正確。
20. 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿(男子托盤組不適用此項目)。
21. 女子托盤組:托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

◎ 高中職咖啡拉花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置及試粹。
3. 參賽者於現場於 6 分鐘內製作 2 杯咖啡，只有一次機會，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)
4. 「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)。
5. 善後時間為 2 分鐘
6. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
7. 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、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤)。

主辦單位提供：

義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、吧台設備、等。

評分標準：

- (1) 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)、
- (2) 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)
- (3) 「指定拉花」1 杯佔總分百分之三十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之七十。

◎ 高中職咖啡立體雕花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花，(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 兩款造型皆為自創圖形
5. 裝飾用品皆需為可食用的。
6. 善後時間為 2 分鐘
7. 參賽者自行準備比賽之電動奶泡機、咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
8. 評分標準：(1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

- 主辦單位提供：咖啡液、專用奶。

十一、獎勵方式(若每組報名人數不足，大會有權利決定獎項數量)

◎高中職傳統調酒一年級潛力組

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎高中職花式調酒一年級潛力組

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎創意造型團體調酒組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎高中職男子單人肩托托盤組

◎高中職女子單人托盤組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎高中職咖啡拉花創意組

◎高中職咖啡立體雕花創意組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

十二、報名相關資訊：

1. 自即日起至 110 年 04 月 30 日（星期五）止。
2. 逾期恕不接受，恕不更改配方
3. 調酒比賽/托盤比賽 報名費：400 元/組
咖啡拉花/咖啡立體雕花競賽：500 元/組
4. 報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費用』一併寄至
800 高雄市林森一路 163 號 5F-3 中華民國國際調酒協會收即為報名成功！

參 賽 組 別	線 上 報 名 網 址
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組	https://forms.gle/KfGbCzYRiFBgGYGY8
(2)高中職傳統調酒二年級組	https://forms.gle/YjM6QcbbSB32mqox7
(3)高中職傳統調酒三年級組	https://forms.gle/uPa5rZUp3oCiB4WW9
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	https://forms.gle/ymBawTZavcrdFEit5
(5)高中職花式調酒二年級組	https://forms.gle/cDQfDket7bwVLS4i6
(6)高中職花式調酒三年級組	https://forms.gle/WkoGDabvGT2MqVt96
(7)創意造型團體調酒組(2-5 人)	https://forms.gle/GNYHyWaB8nTQphHF7
(8)高中職男子單人肩托托盤組	https://forms.gle/3564yq3b9CB5cTGe7
(9)高中職女子單人托盤組	https://forms.gle/2DGmnZ3u8Y8Yjd1n9
(10)高中職咖啡拉花創意組	https://forms.gle/8vS5nnJASwAPj6Xs8
(11)高中職咖啡立體雕花創意組	https://forms.gle/r7pj1oEKr3LdCPtz9

5. 110 年 05 月 10 日(星期一)於臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。
6. 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！
7. 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 100 元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。
8. 報名情形或有更正事項可於大同盃全國調酒大賽粉絲專頁 查詢。
9. 大同術學院旅遊與休閒娛樂管理系首頁「最新消息」查詢
<http://main.ttc.edu.tw/bin/home.php> (05)222-3124#860。
10. 若有任何問題請來電詢問 中華民國國際調酒協會 07-2518976

第十一屆大同盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：
聯 絡 人：	聯絡電話：
參 賽 組 別	參 賽 總 人 數
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組	位
(2)高中職傳統調酒二年級組	位
(3)高中職傳統調酒三年級組	位
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	位
(5)高中職花式調酒二年級組	位
(6)高中職花式調酒三年級組	位
(7)創意造型團體調酒組	位
(8)高中職男子單人肩托托盤組	位
(9)高中職女子單人托盤組	位
(10)高中職咖啡拉花創意組	位
(11)高中職咖啡立體雕花創意組	位

◎代訂學生餐盒表			
學校名稱		聯絡人	
學校科系		電話	
數量	_____個（葷 個，素 個）（每個 60 元）		
是否開收據	☐ 是, 抬頭_____ ☐ 否 【金額開\$60x 個=\$ 元】		
備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於<u>當天中午領取</u>，再自行將款項交給廠商。 （若有變動再由司儀廣播） 代訂單餐盒表，務必於 110 年 04 月 30 日前回傳訂單，以利作業 填妥上表後請傳真：07-2710426			