



2021 健行好棒盃秋季賽 餐旅技能全國公開賽

簡 章

- 一、活動地點：健行科技大學民生與設計學院 (桃園市中壢區衡陽街 95 號)
- 二、競賽日期：2021 年 11 月 10 日 (星期三) 09:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2021 年 10 月 08 日 (五) 12:00 至 10 月 31 日 (日) 23:59
備取遞補作業時間：2021 年 11 月 01 日 (一) 08:00 至 11 月 03 日 (三) 17:00
※ 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：文化部・教育部・桃園市政府
 - (二)主辦單位：財團法人達永真善美文教基金會
 - (三)承辦單位：健行科技大學
 - (四)贊助單位：Folio Hair Beauty、大心藥局、大溪笠復威斯汀度假酒店、大福國際商貿有限公司、中壢東區扶輪社、北投熱海大飯店、古華花園飯店、台灣大食品股份有限公司、宇曜科技股份有限公司、芳成工業股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、誠芳食伯樂股份有限公司、新思餐飲創意工作室、齊志股份有限公司(依筆畫排序排列)

HAOBANG

目 錄

壹、活動宗旨	2
貳、競賽項目與報名費	2
參、報名方式與流程	3
肆、競賽賽程	5
伍、獎項及頒獎	7
一、獎項內容	7
二、成績公告及頒獎時間	7
陸、選手須知	8
柒、競賽服儀規定	9
捌、各項競賽規章	10
一、廚藝展示組(高中職組及大專組)	10
二、鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組及大專組)	12
三、烘焙藝術工藝展示組(高中職組及大專組)	13
四、客房布置組(高中職組及大專組)	14
五、創意拿鐵拉花組(高中職組及大專組)	18
六、飲品立體雕花組(高中職組及大專組)	20
附錄	
交通資訊	22

HAOBANG

壹、活動宗旨

1. 提昇我國觀光餐旅業專業技能水準與國際地位，繁榮觀光餐旅相關行業，並有效推廣與介紹餐旅業優良產品。
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、餐旅服務、餐旅美學等餐旅全方位之知識與技能。

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。

序號	競賽項目	組別	名額	各組人數	報名費	各校系組數限制
01	廚藝展示組	前菜/開胃菜 高中職組	15	1 人/組	500 元	無限制
		前菜/開胃菜 大專組	15	1 人/組	500 元	無限制
		主餐/高中職組	15	1 人/組	500 元	無限制
		主餐/大專組	15	1 人/組	500 元	無限制
02	烘焙藝術工藝展示組	高中職組	32	1 人/組	500 元	無限制
		大專組	20	1 人/組	500 元	無限制
03	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組	高中職組	40	1 人/組	500 元	無限制
		大專組	20	1 人/組	500 元	無限制
04	客房布置組	高中職組	27	2 人/組	500 元	無限制
		大專組	27	2 人/組	500 元	無限制
05	創意拿鐵拉花組	高中職組	50	1 人/組	500 元	每科限 3 隊報名
		大專組	40	1 人/組	500 元	每校限 4 隊報名
06	咖啡飲品立體雕花組	高中職組	32	1 人/組	500 元	無限制
		大專組	32	1 人/組	500 元	無限制

參、報名方式與流程

【網路報名&繳交報名費】
10月08日(五)~10月31日(日)

- 前往【健行科技大學餐旅管理系系網】報名並完成繳費。<http://www.hm.uch.edu.tw/>
- 個人最多報名兩組
- 若顯示【名額已滿】仍可報名，但請勿繳交報名費，請等待通知。

※報名內容將由 GOOGLE 表單系統回傳至報名者 EMAIL 信箱，請務必填寫正確的 EMAIL 帳號。



- 【匯款帳號】
- 戶名：健行學校財團法人健行科技大學
- 金融機構：土地銀行(005)中壢分行(0142)
- 帳號：014-051-00227-1

報名後請EMAIL
【匯款記錄】

- 網路報名及繳完報名費後，請將匯款記錄email至 haobangcup@gmail.com
- 可多組共同匯款
- 寄信主旨【參賽組名】，並請在內容中註明參賽選手名字。

《報名完成》

《由主辦單位將參賽隊伍加入各組 LINE 群組》

【備取作業】
11月01日~03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。

【報名系統填寫項目】

00. 同意「參賽者同意事項」

- 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。
- 所有參賽作品及相關資料恕不退還。
- 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權相關事宜，主辦單位有優先協議權。
- 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
- 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、年級

02. 隊長身份證字號、電子郵件帳號、聯絡電話及 LINE ID。

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

04. 收據抬頭

05. 匯款帳號後五碼，若為銀行臨櫃繳費，則請輸入匯款人名字。

【個人報名組數限制】

個人最多報名兩組，若超過兩組，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 7027、6601
週一~週五 08:00~20:00



【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 及 Cindy 組隊報名托盤技能組(高中職組)，之後 Amy 就不能和 Din 與 Ella 組隊報名托盤技能組(高中職組)；但是 Amy 可與 Din 可組隊報名團體餐檯布置組(高中職組)或其他競賽。

Q4.我多才多藝，可以報三組競賽嗎？

A4：**個人最多報名兩組**，若超過兩組，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。

序號	申請內容	更改流程與限制
01	修改選手姓名(限錯字)	本次報名採 GOOGLE 表單報名，報名內容會回寄至報名者所填寫之 EMAIL 帳號，報名者可再以回寄信件上之連結修改錯誤之報名內容。 ※更改期限為【10月31日23:59】。
02	修改選手身分證字號(限誤植)	
03	修改選手資料 (聯絡電話號碼、電子郵件)	
04	修改指導老師資料 (姓名、手機號碼、電子郵件)	
05	修改報名費收據買受人(抬頭)	
07	放棄報名資格	● 請勿繳交報名費，並請來信告知主辦單位。 ● 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。

肆、競賽賽程

【報到時間】

01. 各組競賽開始前 90 - 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到。
02. 請參賽選手提示【學生證】，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】參賽。

【報到地點】各競賽會場入口處

【各組競賽檢錄時間】請依照各組簡章前往競賽場地進行檢錄。

【便當訊息】報到服務台提供附近便當商家資訊，請參賽手自行訂購便當。

【開幕儀式】本次因疫情關係，不辦理開幕儀式。

HAOBANG

2021健行好棒盃秋季賽

11月10日競賽賽程與場地-民生與設計學院(中壢區衡陽街95號)

08:00	報 到 (1樓大廳)						08:00					
	1F	3F	4F	4F	5F	10F						
08:30			選手說明會				08:30					
09:00		鮮奶油擠花 裝飾蛋糕組 (大專組)	創意拿鐵 拉花組 (大專組)				咖啡飲品立 體雕花組 (大專組)	烘焙藝術工 藝展示組	客房佈置組 (大專組)	09:00		
09:30												09:30
10:00										廚藝展示組		
10:30			10:30									
11:00			11:00									
11:30							11:30					
12:00	中午休息						12:00					
	1F	3F	4F	4F	5F	10F						
13:00	作品展示	鮮奶油擠花 裝飾蛋糕組 (高中職組)	選手說明會		作品展示	客房佈置組 (高中職組)	13:00					
13:30								13:30				
14:00	撤展示作品		創意拿鐵 拉花組 (高中職組)				撤展示作品		14:00			
15:00										15:00		
16:00		撤展示作品		咖啡飲品立 體雕花組 (高中職組)			16:00					
17:00									17:00			
18:30	賦 歸						18:30					

HAOBANG

伍、獎項及頒獎

一、獎項內容

各組競賽均設有以下獎項。

- (一)冠軍：獎金 2,000 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】：1 樓大廳公告版

【頒獎地點】：民生與設計學院 1 樓，確切時間以現場公告為主。

- 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。

競 賽 項 目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
創意拿鐵拉花組(大專組)	13:00	13:30	民生與設計學院 一樓頒獎區
鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)	13:00	13:40	
客房布置組(大專組)	13:10	13:50	
烘焙藝術工藝展示組	13:20	14:00	
咖啡飲品立體雕花組(大專組)	13:30	14:20	
廚藝展示組	14:00	14:30	
客房布置組(高中職組)	16:40	17:00	
鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組)	17:00	17:10	
創意拿鐵拉花組(高中職組)	17:00	17:20	
咖啡飲品立體雕花組(高中職組)	18:00	18:10	

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、 競賽賽程經由大會抽籤排定後，所有參賽隊伍不得有異議。
- 五、 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前 90 - 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到。
- 六、 競賽
 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【身分證】，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。
- 七、 凡違反職業道德、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、釀成災害者。
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。

八、其他

1. 疫情期間，請戴口罩進入校園及競賽會場，並配合量測體溫，實聯制。
2. 體溫若超過攝氏 37.5 度，無法進入校園，將無法參賽，也無法辦理退費。
3. 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。
4. 競賽區域將不開放現場練習及實地場勘。
5. 所有人員(含選手及觀摩來賓)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。細跟定義：鞋跟與地面接觸面直徑小於(含)1 公分為細跟高跟鞋。
6. 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。
7. 本章程如有未盡事宜，得由大會修正公佈之。
- 8.

柒、競賽服儀規定

	競賽項目	競賽服儀規定
01	廚藝展示組(高中職組及大專組)	參賽選手請穿著整齊廚師工作服。
02	烘焙藝術工藝展示組(高中職組及大專組)	參賽選手請穿著廚師服與圍裙。 整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
03	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組及大專組)	
04	客房佈置組(高中職組及大專組)	請著學校統一制服並配掛名牌(自備)
05	創意拿鐵拉花組(高中職組及大專組)	參賽選手服裝應以咖啡師制服為原則(圍裙、背心皆可)。
06	咖啡飲品立體雕花組 (高中職組及大專組)	

HAOBANG

捌、各項競賽規章

一、廚藝展示組(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. 本組每項競賽名額：高中職組 15 隊；大專組 15 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

1. Appetizers 開胃前菜 主題：【禽類&海鮮】

01. 不同款的 2 種-1 熱(熱菜冷展)&1 冷(冷菜冷展)，每種 1 人份、每種 1 盤，以禽肉(雞、鴨、鵝、鵪鶉、鴛鴦...)和海鮮(魚、貝、蝦、甲殼、海產...)分別為主體。
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. 內容物標準參考:主體約 60~100 公克($\pm 10\%$)、配菜裝飾或醬汁約 15~30 公克($\pm 10\%$)，整盤約 80~120 公克($\pm 10\%$)。
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)。

2. Main Course 主菜 主題：【畜類&蔬食】

01. 不同款的 2 種，每種 1 人份、每種 1 盤，以畜肉(豬、牛、羊、兔、鹿...) 和蔬菜分別為主體。
02. 需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。
03. 內容物標準參考:主體約 140 公克($\pm 10\%$)、澱粉配菜約 45 公克($\pm 10\%$)、蔬菜配菜約 45 公克($\pm 10\%$)，整盤約 250 公克。
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 10：00 至 12：00 擺設及展示，12：00 至 13：00 評審評分。所有展品須展示至 14：00，在此之前不可搬動。
03. 可於比賽當天由助理協助設置展品，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)，未交者扣分。

05. 由參賽者現場製作與布置，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，參賽者不得揭露其校名或 Logo。
07. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，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. 場地復原清潔列入評分標準中。
11. 主辦單位不負責保管個人財物。

※ 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
1.Appetizers 開胃前菜 2.Main Course 主菜	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 * 正確的比例 * 整體的平衡與協調

HAOBANG

二．鮮奶油擠花裝飾蛋糕組（高中職組及大專組）

（一）競賽人數與限制：

01. 每場至多 12 隊同時競賽。(視報名人數調整)
02. 本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 20 隊。(視報名情形調整)

（二）競賽所需器具：

01. 選手自行準備：海綿或戚風蛋糕體，以及過程所需的抹刀、擠花嘴、擠花袋、蛋糕底盤、抹布等相關器具。
02. 大會提供：提供每位參賽選手一人一台桌上型攪拌機、轉台*1、馬口碗*4，另備有紅色、黃色、綠色、藍色、黑色五種色膏、600 公克不打發鮮奶油供選手取用。
鮮奶油廠牌：【長春(桃)】，只能用大會提供之鮮奶油。

（三）競賽內容與方式：

本次競賽主題選手自訂，請選手於競賽當天攜帶菜卡放置於展示區，介紹創作品與設計理念。

（四）競賽說明：

00. 進場前 10 分鐘檢錄。
01. 比賽前檢錄後準備時間約 10 分鐘(包含打鮮奶油與調色)。
02. 參賽選手需在 30 分鐘內完成抹面與擠花等裝飾，完成成品。30 分鐘不包括前置與收拾作業。競賽之工作檯面為長 90cm×寬 85cm。
03. 包含蛋糕體整體高度不可超過 20 公分。
04. 現場競賽從打鮮奶油開始評分，至最後裝飾完成。
05. 抹面與擠花等裝飾，皆以打發鮮奶油調色或原色完成，裝飾品不可用鮮奶油以外的材料。
06. 搭配及裝飾的部分需切合主題，列入主題評分項目，成品必須完全可食用。
07. 成品蛋糕最後呈現在 8 吋的金色蛋糕圓底盤上，選手以手端起展示成果，並禮貌性地鞠躬示意，隨後親自端至成品展示區展示，每個成品展檯空間為：45×60cm，可自行決定是否要佈置展檯。(若需使用托盤，請選手自行準備)
08. 每隊將菜卡放置展示區介紹創作作品、設計理念。
09. 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。

（五）評分標準：

主題	技術	配色	創意	衛生
20%	30%	20%	20%	10%

註：同分者，則依上列評分項目依序比分。

三．烘焙藝術工藝展示組(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 32 隊；大專組 16 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽內容與說明

01. 為靜態展示比賽，本次主題選手自訂。
02. 參賽者可選擇以下其中一款項作為參賽展示。
1.翻糖 2.杏仁膏 3.巧克力工藝 4.麵包工藝。
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，故針對內胚或支架是否使用可食用材料則不做硬性要求。
04. 請選手於競賽當天攜帶事先完成之作品，自備展台布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 60cm*長 60cm。

(三) 競賽說明

01. 競賽當天流程如下：
報到：上午 09：30~ 10：00
擺設：上午 10：00~ 10：50
評分：上午 11：00~ 11：50
所有展品須展示到下午 2 點，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	外觀及整體表現	主題	配色
35%	25%	20%	20%

註：同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。

四、客房布置組 (高中職組及大專組)

(一)競賽人數與限制：

01.每隊由 2 名選手組成。

02.本組競賽名額：高中職組 27 隊，大專組 27 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽所需器具：

大會提供每隊：

01.標準雙人房一間，如圖所示。

02.旅館客房完整設備及傢俱。

報名審核作業完成後，即辦理抽籤決定各參賽者競賽房號，並公告結果於官網。

報名成功者可【EMAIL: haobangcup@gmail.com】或【客房布置組 LINE】預約參觀競賽場地。預約參觀日期：**11 月 01 日(一)至 11 月 05 日(五)10:00-16:00**

(三) 競賽內容：

大會指定主題為【玩、好玩、好好玩】，請參賽選手以各款自備之布置器具及裝飾品，搭配客房格調、色系、材質...等，營造舒適且兼具驚喜感的客房氣氛。

(四)競賽說明：

01.參賽選手須在 10 分鐘內完成客房布置。

02.須符合大會指定主題。

03.客房布置用品及款式不拘，應符合一般旅館客房布置之情境。

04.成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現，內容、格式及字數皆不拘，為比賽期間提供評審評分時進行審閱。

05.布置以不破壞原客房設施設備為原則，不得上膠、釘釘子。

06.客房門及廁所不須布置。

07.客房內之床舖可以移動，但床頭板為固定設備，請自行考量移動後之整體視覺效益。另請注意，於評審評分後務必將床舖移回原位，且特別留意勿破壞客房內之裝潢與設備，以避免後續因破壞而擔負賠償責任。

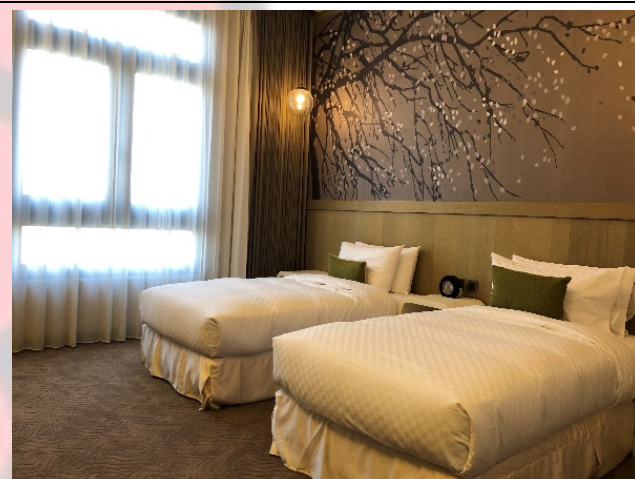
08.客房內配備之床舖均已預先鋪設妥當，參賽者毋須擔憂客房內所有設備之清潔度或整齊度，直接進房開始布置即可。若因布置而有移動或改變原有之清潔度或整齊度，則須在評審評分完畢後恢復原狀，以供後續參賽者順利比賽。

09.參賽者服裝須自備，建議準備與設計之客房布置主題相融合，若無亦可穿著學校制服(可佩掛名牌，若無亦可)。

HAOBANG

(五)客房現場示意圖

L1002



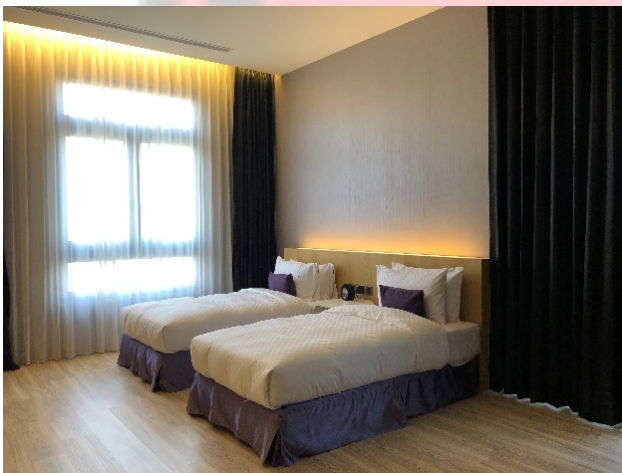
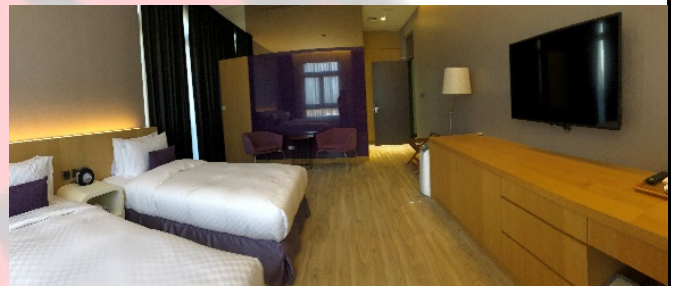
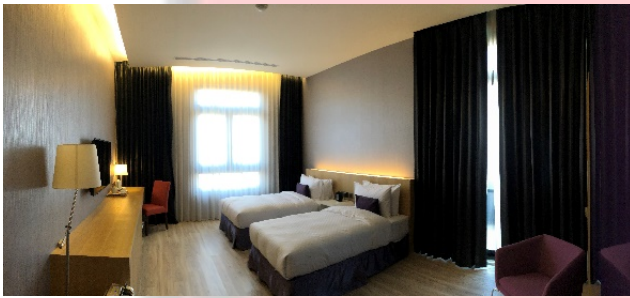
HAOBANG

L1003



HAOBANG

L1005



HAOBANG

五、創意拿鐵拉花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每組以 1 人為限
- 02.高中職組每科最多報名 3 組，大專組每校最多報名 4 組。

(二) 競賽所需器具：

01.參賽者自備

咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、圓湯匙...)，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【指定豆：開元璞珞咖啡-榛果黑可可】、鮮奶、填壓器兩個、填壓墊兩個、托盤、抹布等。【牛奶廠牌：開元飲品專用乳】

- 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，將由電腦抽籤決定位置。

(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(若時間到而未完成成品或完成成品未置於成品區，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：1 分鐘準備→3 分鐘拉花→1 分鐘善後清潔手把與工作環境。(若提早拉完可提早做清潔工作)
- 04 其他重要規定：參賽者須彩色或黑白列印要拉的圖型，供評審參考，以利評穩定性之分數。
- 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。

(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.專業度與技術評分：

採總分扣分制，以下 16 項目中若未達成者，一項扣總分兩分。

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 成品給評審時是否眼神接觸並注意禮節 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

項 目	細 項
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
善後作業	14 咖啡手把清潔擦乾 15 咖啡機與磨豆機周邊環境清潔 16 工作區與成品區桌面清潔

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 (須備拉花圖片共評審比較)	20%	圖形穩定:0-10 分 (與圖片之相似度,若未提供此分數為 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/完整、圖形難易、顏色對比/乾淨、圖形穩定、奶泡細緻。

【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。

六、飲品立體雕花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽說明：

01. 每組以 1 人為限，每校人數不限。
02. 參賽者於現場有 3 分鐘準備器皿食材，不包含製作奶泡，並另計時 25 分鐘內製作 1 杯「飲品立 體雕花」。(若時間到而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. 主題
須製作最少 2 隻或 2 隻以上的立體動物，以及好棒盃或健行之 LOGO (可立體或平面)。
04. 主辦單位提供之設備器具與材料
義式咖啡機組兩台、磨豆機兩台、咖啡豆、**鮮奶【廠牌：食伯樂愛牧牛奶】**、填壓器兩個、填壓墊兩個、托盤等、**電動奶泡壺一人一台【廠牌：Princess】**、紅茶基底。
※電動奶泡壺建議可自行攜帶，電壓限 110V。
05. 參賽者須自備之物品
一個咖啡杯(限 150ml--360ml)、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。
06. 可使用任何輔助器具、可自備奶泡機(電壓限 110V)、奶泡壺，可使用食用色素、糖漿、粉類、各種口味之醬料(不可含果粒)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。
07. 選手可於競賽開始後 25 分鐘之任何時間內製作奶泡，競賽現場有提供溫紅茶供競賽選手當飲品基底使用。
08. 選手若完成成品請將成品置於成品區即完成競賽，若競賽時間到，尚未將成品置於成品區，則不論成品是否完成皆無分數。
09. 食伯樂愛牧牛奶購買請洽【新思餐飲創意工作室】官方 LINE
(備註：每次購買限以箱為單位，每箱 10 瓶，因拆箱寄送牛奶易破損)



(二) 評分標準:

項 目	評分百分比
符合飲品主題(健行或好棒；最少須有 2 隻立體動物)	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	20%
合計	100%

※如遇同分，參酌依序為符合飲品主題性、圖案造型設計、圖形難易、整體美感、奶泡細緻。

【立體雕花組】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.請問成品完成後，善後時間幾分鐘？

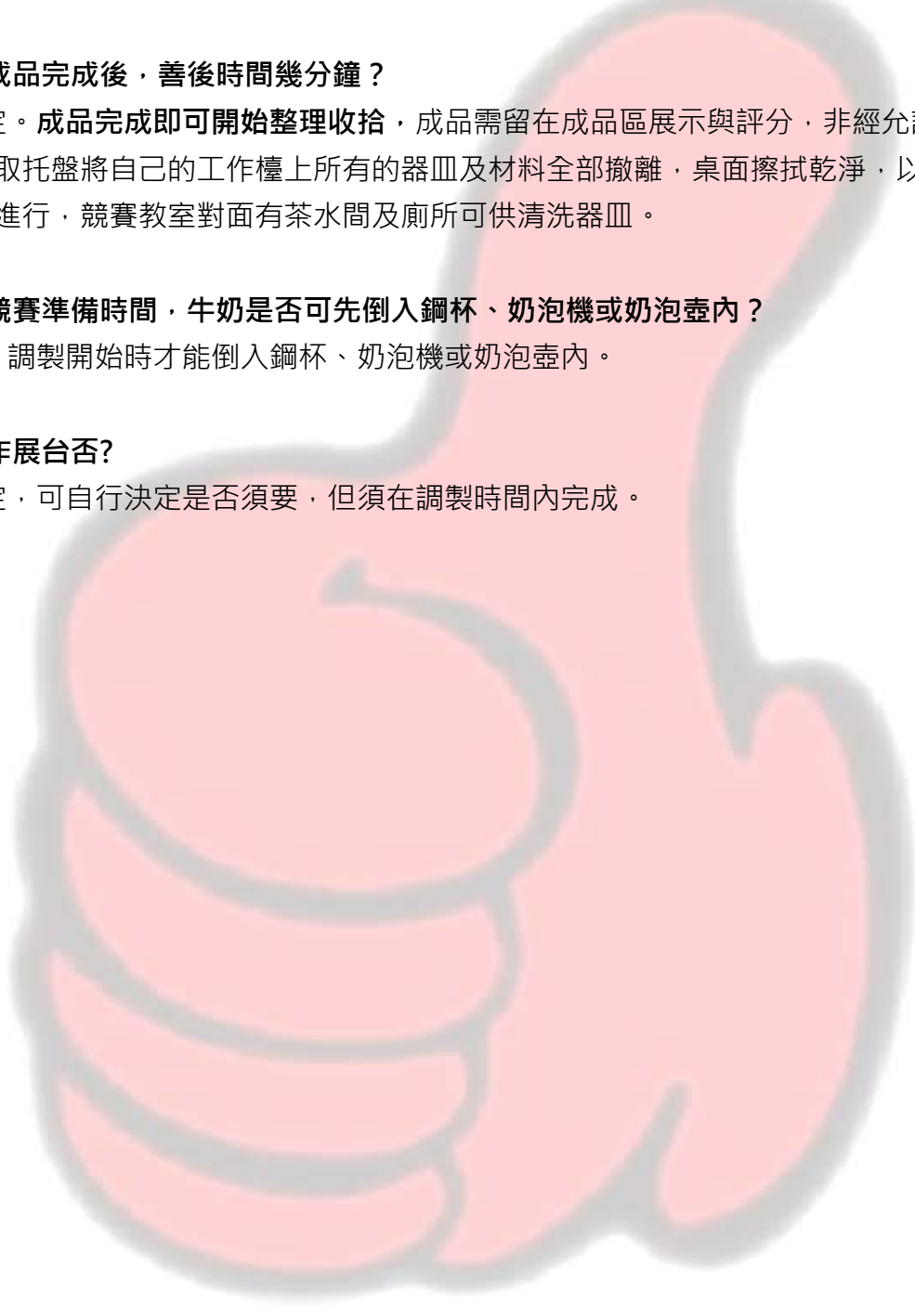
A2.沒規定。**成品完成即可開始整理收拾**，成品需留在成品區展示與評分，非經允許請勿撤離。僅須取托盤將自己的工作檯上所有的器皿及材料全部撤離，桌面擦拭乾淨，以利下一場次競賽順利進行，競賽教室對面有茶水間及廁所可供清洗器皿。

Q3.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？

A3.不可。調製開始時才能倒入鋼杯、奶泡機或奶泡壺內。

Q4.可製作展台否？

A4.沒規定，可自行決定是否須要，但須在調製時間內完成。



HAOBANG

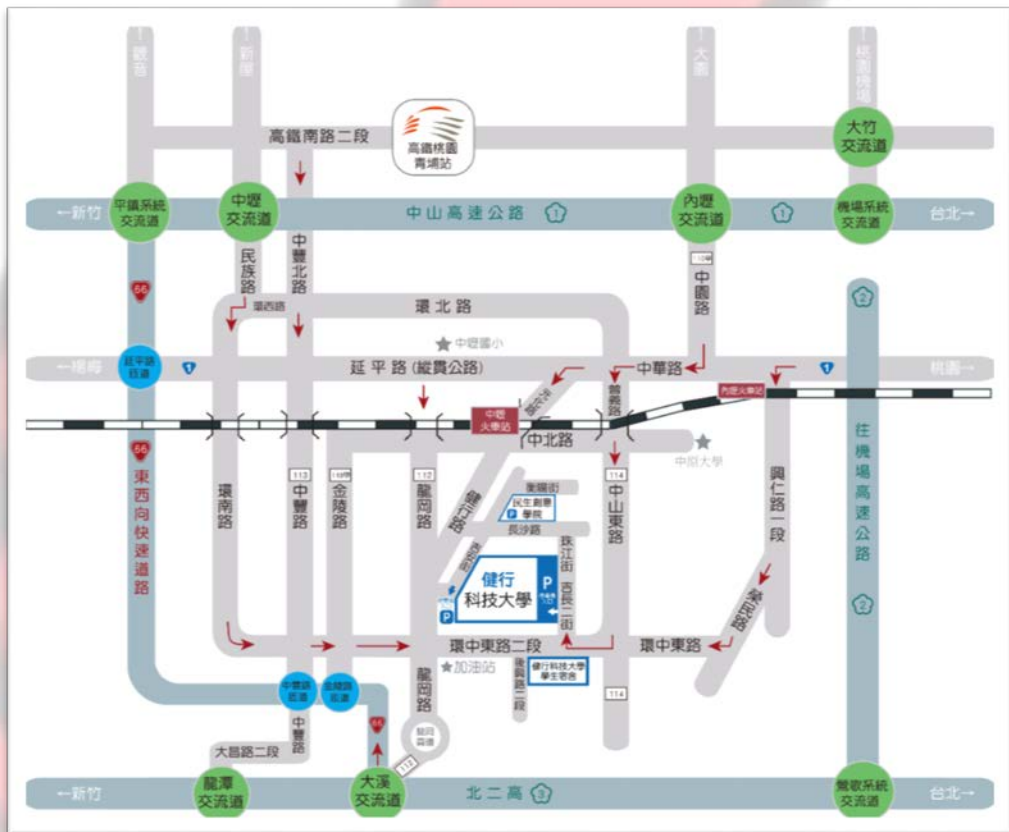
附錄

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【健行科技大學民生與設計學院會場-桃園市中壢區衡陽街 95 號】。

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【中壢】火車站至會場

- 本校距離中壢火車站僅約 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。
- 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【健行科技大學民生與設計學院會場-桃園市中壢區衡陽街 95 號】。

HAOBANG