

2020 健行好棒盃秋季賽

創意拉花拿鐵與飲品立體雕花技能全國公開賽

競賽簡章

一、活動目的與宗旨：

提供餐旅相關科系學生技術交流平台，透過競賽相互學習並提升自我咖啡專業技能，推廣台灣精品咖啡文化，進而促進產業發展。

二、活動相關單位：

◆指導單位：文化部、教育部

◆主辦單位：采盟文教基金會·采盟免稅店·誠盟股份有限公司

◆承辦單位：健行科技大學餐旅管理系

◆協辦單位：開元食品、光泉食品、新思餐飲、腳印咖啡烘焙坊、
健行好棒咖啡經營團隊、健行咖啡研究社、健行調酒社、
健行維多利亞美姿美儀社

◆贊助單位：古華花園飯店、中壢中日大藥局、宇曜科技股份有限公司

三、競賽項目：（一）創意拉花拿鐵 （二）飲品立體雕花

四、競賽辦法與內容：

（一）賽程：中華民國 109 年 10 月 21 日（星期三）08:30 至 18:00，請依照競賽組別，於競賽開始前 30 分鐘報到。

1. 大專校院組競賽時間 09:00 至 12:00

2. 高中職組競賽時間 13:00 至 17:00

（二）競賽地點：健行科技大學民生設計學院四樓 / 餐旅系飲調教室【L401】

（三）參賽對象：全國餐旅相關科系校在學學生，大專校院組 30 組，高中職組 40 組

（若每組報名人數不足，大會有權利調整各組人數）。

(四) 獎勵方式：大專校院組與高中職組各獎項如下

(若每組報名人數不足，大會有權利決定獎項數量)

冠軍：獎盃一座、精美禮品一份及獎狀一張

亞軍：獎盃一座、精美禮品一份及獎狀一張

季軍：獎盃一座、精美禮品一份及獎狀一張

佳作：數名，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壹千元

(含)以上者，主辦單位將依法申報得獎人所得。

(五) 報名日期、費用與報名方式：

1. 報名日期：即日起至 109 年 10 月 07 日 (星期三) 18:00 止，

2. 報名費用：每組 300 元

3. 報名方式：統一採 E mail 報名，報名成功後，請加入健行好棒咖啡競賽群組，

以利相關訊息通知。

◆ 大專組 報名信箱：timgank@gmail.com 【聯絡人:黃耀霆 手機:0988723836】

◆ 高中職組報名信箱：a0988356687@gmail.com 【聯絡人:簡靖庭 手機:0972730910】

◆ 匯款帳號：014-051-00227-1 土地銀行 (005) 中壢分行 (0142)，

戶名：健行學校財團法人健行科技大學 (匯款後，後 5 碼填於報名表)

◆ 洽詢窗口：【競賽執行長:曹輝雄教授】

IG:superroger5433 LineID:superroger5433

一、創意拉花拿鐵組（高中職組及大專組）

（一）競賽說明：

1. 每組以 1 人為限，一科系最多報名 3 組。
2. 競賽現場於 3 分鐘內製做 1 杯「創意拉花拿鐵」。須自備一張拉花作品照片呈現（若時間內未完成，或成品未置於成品區者，則該成品不予計分）
3. 參賽選手須以直接注入(free pour)方式製做「創意拉花拿鐵」，拉花圖形不限，但須與照片相符，且不可使用輔助器具。若於製做過程使用雕花(free pour 以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
4. 參賽者須自備咖啡杯(限 180ml-360ml)、拉花鋼杯... 等。
5. 現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次同時有 2 名選手 2 台機器進行競賽，選手競賽位置將由電腦抽籤決定。
6. 主辦單位提供：義式咖啡機組兩台、磨豆機 2 台、咖啡豆、牛奶、填壓器 2 個、填壓墊 2 個、托盤、抹布等。
7. 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

（二）評分標準：

項目	評分百分比
顏色對比	20%
圖形穩定	20%
整體美感	20%
圖形難易	20%
圖形創意	20%
合計	100%
專業態度、操作流程與清潔	採扣分制(依項次扣分，每項缺失扣總分 2 分)

【備註】

專業態度:如服裝儀容、頭髮、禮節...等。

操作流程:如放水、拭粉、填壓正確性、是否立即萃取等(可參考 WBC 評分標準)

清潔:蒸氣棒清潔、咖啡機與磨豆機周邊、吧檯、桌面、杯器皿等

(三) 拿鐵拉花組 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 single 或雙份濃縮 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: 請問牛奶是否規定產牌？

A4. 光泉咖啡專用乳。

二、飲品立體雕花組（高中職組及大專組）

（一）競賽說明：

1. 每組以 1 人為限，每校人數不限。
2. 參賽者於現場有 5 分鐘準備器皿食材，並另計時 25 分鐘內製做 1 杯「飲品立體雕花」。若時間內未完成，或成品未置於成品區者，則該成品不予計分）
3. 參賽選手須製做熱拿鐵一杯，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、可可粉、抹茶粉，以及各種口味之醬料（不可含果粒）或果露來雕畫圖形以增加色澤美感。
4. 參賽者須自備咖啡杯（限 180ml-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。
5. 現場亦可限量提供奶泡機與咖啡杯（報到時須告知）。一場次有 8-10 組選手競賽（視情況調整）。
6. 主辦單位提供：溫熱飲品基底紅茶與冰鮮奶。（鮮奶廠牌：職人鮮乳。）

（二）評分標準：

項目	評分百分比
專業態度、操作流程與清潔	10%
圖案造型設計與創意度	30%
雕花細緻度與圖形難易	30%
整體美感	30%
合計	100%

（三）飲品立體雕花組 常見 Q & A

Q：請問牛奶是否可先倒入奶泡機？

A：不可。25 分鐘調製開始時才能倒入奶泡機。