



# 2021 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 95 號)
- 二、競賽日期：2021 年 05 月 07、08 日 (星期五、六) 09:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2021 年 03 月 23 日 (二) 12:00 至 03 月 31 日 (三) 23:00  
備取遞補作業時間：2021 年 04 月 12 日 (一) 12:00 至 04 月 19 日 (一) 23:59  
※「餐飲海報設計組」、「限時攝影達人擂臺賽」、「美食暨觀光導覽英語簡報組」  
報名時間至 5 月 1 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：文化部·教育部·桃園市政府
  - (二)主辦單位：財團法人采盟文教基金會·采盟免稅店·誠盟股份有限公司
  - (三)承辦單位：健行科技大學
  - (四)協辦單位：新思餐飲創意工作室
  - (五)贊助單位：Folio Hair Beauty、Hold COFFEE、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、日日幸福事業有限公司、台北喜來登大飯店、台北華國大飯店、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、利多吉股份有限公司、晟正信國際有限公司、高慶泉股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、誠芳食伯樂股份有限公司、雷岳科技有限公司、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 .....	3
參、報名方式與流程 .....	5
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 .....	12
陸、選手須知 .....	14
柒、競賽服儀規定 .....	16
捌、各項競賽規章 .....	17
一、餐飲海報設計組(高中職組) .....	17
二、空間攝影獎競賽「限時攝影達人」擂臺賽(高中職組) .....	18
三、美食暨觀光導覽英語簡報組(高中職組&大專組) .....	20
四、水果切盤組(高中職組).....	23
五、廚藝展示組(高中職組及大專組).....	24
六、烘焙藝術工藝展示組(高中職組及大專組).....	26
七、鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組及大專組).....	27
八、托盤技能組(高中職組及大專組) .....	28
九、單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組) .....	32
十、團體餐檯佈置組(高中職組及大專組) .....	33
十一、客房佈置組(高中職組/大專組) .....	35
十二、咖啡拉花組(高中職組及大專組).....	38
十三、咖啡飲品立體雕花組(高中職組及大專組).....	39
十四、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組(高中職組及大專組) .....	41
十五、傳統標準調酒組(高中職組及大專職業組) .....	44
十六、單人花式調酒組(高中職組&大專職業組) .....	47
十七、極速調酒組.....	50
附錄	
交通資訊.....	53
2021 健行好棒盃【傳統標準調酒組】選手酒譜 .....	54
2021 健行好棒盃【單人花式調酒組】選手酒譜 .....	55

## 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界產品。
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，對台灣在地文化、人文與生活之認識，鼓勵並提升學生學習動機和培養具備對人、事的觀察敏銳度進而統合英語閱讀、寫作、口說的表達能力，以及視覺傳達等技能。



# 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。

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	餐飲海報設計組	高中職組	60	1人/組	無	無限制
02	限時攝影達人播臺組	高中職組	60	1人/組	無	無限制
03	美食暨觀光導覽 英語簡報組	高中職組	15	2-4人/組	無	每校限2組
		大專組	10	2-4人/組	無	每校限1組
04	水果切盤組	高中職組	30	1人/組	800元	無限制
05	廚藝展示組	前菜/開胃菜 高中職組	15	1人/組	800元	無限制
		前菜/開胃菜 大專組	15	1人/組	800元	無限制
		主餐/高中職組	15	1人/組	800元	無限制
		主餐/大專組	15	1人/組	800元	無限制
		餐前小食/高中職組	15	1人/組	800元	無限制
		餐前小食/大專組	15	1人/組	800元	無限制
06	烘焙藝術工藝展示組 (翻糖/杏仁膏/巧克力工藝/ 麵包工藝)	高中職組	32	1人/組	800元	無限制
		大專組	16	1人/組	800元	無限制
07	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組	高中職組	40	1人/組	800元	每科限3隊報名
		大專組	20	1人/組	800元	每系限3隊報名
08	托盤技能組	高中職組	40	3人/組	750元	每科限2隊報名
		大專組	24	3人/組	900元	每系限3隊報名
09	單人競速 花式餐巾摺疊組	高中職組	35	1人/組	500元	每科限4隊報名
10	團體餐檯佈置組	高中職組	28	2人/組	600元	每科限3隊報名
		大專組	7	2人/組	700元	每系限2隊報名
11	客房佈置組	高中職組	21	2人/組	800元	每科限3隊報名
		大專組	21	2人/組	800元	每系限3隊報名

序號	競賽項目	組別	名額	各組人數	報名費	各校系組數限制
12	咖啡拉花組 (05/07)	高中職組	50	1 人/組	800 元	每科限 3 隊報名
		大專組	40	1 人/組	800 元	每校限 3 隊報名
13	咖啡飲品立體雕花組 (05/07)	高中職組	32	1 人/組	800 元	無限制
		大專組	32	1 人/組	800 元	無限制
14	精品咖啡虹吸壺萃取組	高中職組	20	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
15	精品咖啡手沖萃取組	高中職組	40	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
		大專組	40	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
16	傳統標準調酒組	高中職組	60	1 人/組	800 元	每校限 6 隊報名
		大專職業組	16	1 人/組	800 元	每系限 2 隊報名
17	單人花式調酒組	高中職組	30	1 人/組	800 元	每校限 5 隊報名
		大專職業組	16	1 人/組	800 元	每系限 2 隊報名
18	極速調酒組	不分組	24	1 人/組	800 元	無限制



# HAOBANG



## 參、報名方式與流程

### 【網路報名】

03月23日(二)~31日(三)

※餐飲海報設計組：即日起~5月1日  
 限時攝影達人播臺組、美食暨觀光導  
 覽英語簡報組：03月23日~5月1日

- 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】

03/31 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12日(一)~19日(一)

- 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」：

- 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、專利所有權之相關事宜，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

02. 隊長身份證字號、電子郵件帳號及聯絡電話

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

04. 其他：調酒組需填寫作品內涵，可在指定時間內(04月23日前)登錄報名系統修改。

※ 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、6622

週一~週五 08:00~20:00

(04月02~05日本校適逢春假，請以其他方式洽詢。)

**【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
03/23(二) 12:00 至 03/31(三) 23:00	03/31(三) 23:59	04/08(四) 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
04/12(一) 12:00 前	04/19(一) 23:59	04/22(四) 17:00 前

※【餐飲海報設計組】、【限時攝影達人播臺賽組】、【美食暨觀光導覽英語簡報組】報名時間至5月1日(五)

**【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：**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](mailto: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 <a href="mailto:haobangcup@gmail.com">haobangcup@gmail.com</a> ，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)	
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	
		04月23日(五)23:59前 登錄【報名系統】自行修改
		● 請勿繳交報名費。未在規定時間內繳交報名費，即視為放棄報名資格。 ● <b>已繳費者無法事後辦理退費。</b>

#### 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](mailto:haobangcup@gmail.com)，待收到申請表後，大會將盡速為您查詢。



## 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. 請隊長提示【學生證】或【身分證】(職業組)，領取參賽證明、收據、臂章或背章。  
※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. 【極速調酒組】選手及【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】複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。

### 【報到地點】各競賽會場入口處

【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】本次因疫情不辦理開幕儀式。

## 2021健行好棒盃

05月07日競賽賽程與場地(中壢區衡陽街95號)

民生與設計學院		
08:00	報到開始(1樓大廳)	08:00
08:40	選手說明會(L509)	08:40
09:00	咖啡拉花組(大專組) (L401)	09:00
11:00	咖啡飲品立體雕花組(大專組) (L401)	11:00
12:30	中午休息	12:30
13:20	選手說明會(L509)	13:20
13:40	咖啡拉花組(高中職組) (L401)	13:40
15:30	咖啡飲品立體雕花組(高中職組) (L401)	15:30
17:00		17:00
18:00	賦 歸	18:00

## 2021健行好棒盃

05月08日競賽賽程與場地-校本部(中壢區健行路229號)

08:00	報到開始						08:00	
	商學院	行政大樓		體育館				
	A	B-1	B-2	C	D	E		
09:00	限時攝影 達人(4樓)	餐飲海報 設計組 (A403)	美食暨觀光 導覽英語簡 報組 (高中職組) (A726)	傳統標準調酒組 (大專職業組)	托盤技能組(大專組)		09:00	
10:00				傳統標準調酒組 (高中職組)	托盤技能組(高中職組)	極速調酒組 (POUR TEST)		10:00
12:00	撤展示作品						12:00	
中午休息								
13:00		B-2	C	D-1	D-2	D3	E	13:00
		美食暨觀光 導覽英語簡 報組 (大專組) (A726)	單人花式調酒組 (高中職組)	單人競速花式餐 巾摺疊組 (高中職組)	極速調酒 組	頒獎	各校休息室位於 行政大樓3樓	
15:00			單人花式調酒組 (大專職業組)	團體餐檯佈置組 (大專組)				
16:00				團體餐檯佈置組 (高中職組)				16:00
17:00	撤展示作品 & 賦歸						17:00	

HAOBANG

## 2021健行好棒盃

05月08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	民生與設計學院						08:00
	報 到 (1樓大廳)						
	1F	3F	4F	4F	5F	10F	
09:00	廚藝展示組	鮮奶油擠花 裝飾蛋糕組 (大專組)					09:00
09:30			精品咖啡手沖萃 取組(高中職組) 【初賽】		烘焙藝術工藝 展示組		09:30
10:30			精品咖啡手沖萃 取組(大專組) 【初賽】				10:30
11:30			精品咖啡虹吸壺 萃取組(高中職組) 【初賽】				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)	精品咖啡手沖萃 取組(高中職 組&大專組) 【決賽】	水果切盤組 (高中職組)	作品展示	客房佈置組 (大專組)	13:00
15:00	撤展示作品		精品咖啡虹吸 壺萃取組 (高中職組) 【決賽】			撤展示作品	客房佈置組 (高中職組)
16:00		撤展示作品		撤展示作品			16:00
18:00	賦歸						18:00

HAOBANG

## 【校園圖】



## 伍、獎項及頒獎

## 一、獎項內容

「序號 1-3」競賽獎項另有規定，詳見該項競賽規章。其他「序號 4-18」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。

# HAOBANG

## 二·成績公告及頒獎時間

【成績公告地點】：各報到處及體育館入口

【頒獎地點】：體育館會場場地 D3 及民生與設計學院一樓大廳，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。

### 【5月7日競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
咖啡拉花組(大專組)	13 : 00	13 : 30	民生與設計學院 一樓大廳頒獎區
咖啡飲品立體雕花組(大專組)			
咖啡拉花組(高中職組)	16 : 30	17 : 00	
咖啡飲品立體雕花組(高中職組)			

### 【5月8日上午場競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
美食暨觀光導覽英語簡報組 (高中職組)	11 : 40	11 : 40	A726
精品咖啡手沖萃取組 【初賽結果】	12 : 30	—	—
精品咖啡虹吸壺萃取組 【初賽結果】			
托盤技能組(大專組)	12 : 30	13 : 00	體育館 頒獎區
傳統標準調酒組(大專職業組)	12 : 30	13 : 15	
餐飲海報設計組(高中職組)	13 : 00	13 : 30	
限時攝影達人擂臺賽(高中職組)	13 : 30	14 : 00	
傳統標準調酒組(高中職組)	14 : 00	14 : 30	
托盤技能組(高中職組)	14 : 00	14 : 45	



競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(大專組)	14 : 00	14 : 30	民生與設計學院 一樓頒獎區
烘焙藝術工藝展示組(大專組)	14 : 15	14 : 45	
烘焙藝術工藝展示組(高中職組)	14 : 15	14 : 45	
廚藝展示組	14 : 30	15 : 00	

### 【5月8日下午體育館場競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
單人競速花式餐巾摺疊組 (高中職組)	16 : 00	16 : 15	體育館 頒獎區
單人花式調酒組(高中職組)	16 : 15	16 : 30	
團體餐檯佈置組(大專組)	16 : 30	16 : 45	
美食暨觀光導覽英語簡報組 (大專組)	16 : 10	16 : 10	A726
極速調酒組	17 : 00	17 : 15	體育館 頒獎區
團體餐檯佈置組(高中職組)	17 : 30	17 : 45	
單人花式調酒組(大專職業組)	17 : 45	18 : 00	

### 【5月8日下午民生場競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
客房佈置組(大專組)	15 : 30	15 : 45	民生與設計學院 一樓頒獎區
精品咖啡手沖萃取組	15 : 30	16 : 00	
鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組)	16 : 00	16 : 15	
水果切盤組(高中職組)	16 : 30	16 : 45	
客房佈置組(高中職組)	16 : 45	17 : 00	
精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)	17 : 00	17 : 15	

## 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，並配合量測體溫。
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。

# 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(高中職組)	參賽選手請自備服裝，但得不失禮儀為原則。
02	限時攝影達人播臺組(高中職組)	
03	美食暨觀光導覽英語簡報組 (高中職組及大專組)	
04	水果切盤組(高中職組)	參賽選手請穿著整齊廚師工作服。
05	廚藝展示組(高中職組及大專組)	
06	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。
07	鮮奶油擠花裝飾蛋糕組(高中職組及大專組)	整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
08	托盤技能組(高中職組及大專組)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝。</li> <li>2.餐廳服務基本服裝定義： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)整齊短髮不過肩或長髮盤整成髻。</li> <li>(2)領結不限顏色。</li> <li>(3)背心不限顏色。</li> <li>(4)黑色皮帶繫之於黑色西裝褲上。</li> <li>(5)男：黑色短統襪；女：膚色絲襪。</li> <li>(6)女生不限著裙裝或褲裝，以方便行進為原則。</li> <li>(7)黑色全包皮鞋，建議具防滑效果。</li> </ol> </li> </ol>
09	單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	參賽選手服裝以餐飲外場服勤制服為原則。
10	團體餐檯佈置組(高中職組及大專組)	
11	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)
12	咖啡拉花組(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)。
13	咖啡飲品立體雕花組(高中職組及大專組)	
14	精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)	以丙級飲料調製規定之服儀或合宜的咖啡師服儀為原則。
15	精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)	
16	傳統標準調酒組(高中職組及大專職業組)	參賽選手服裝應以調酒師制服為原則 (背心、西裝皆可)。
17	單人花式調酒組(高中職組及大專職業組)	參賽選手請自備服裝，但得不失禮儀為原則。
18	極速調酒組	

HAOBANG

## 捌、各項競賽規章

### 一、餐飲海報設計組(高中職組)

#### (一)參賽作品

徵求餐飲業創新與新穎的餐廳、菜單、飲料之原創海報設計作品

#### (二)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

#### (三)參賽方式

- 01.初賽: 請於收件截止日前，將電子檔至報名系統，上傳繳交進行初審，優異之作品將被邀請進入複賽。
- 02.複賽: 進入複賽之參賽學生，請至指定競賽現場，說明設計理念。

#### (四)收件截止日

自即日起至 110 年 5 月 1 日為止，請至報名系統填寫參賽者資料，並且上傳參賽作品。  
報名系統：<https://reurl.cc/XeeA1D>

#### (五)複賽日期

複賽於 110 年 5 月 08 日(六)上午於健行科技大學舉辦。

#### (六)評分標準

本競賽以依創意概念(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，並且發予獎金與獎狀，以資鼓勵。

- (一)冠軍：1 名、頒給獎狀及獎金 3,000 元。
- (二)亞軍：1 名、頒給獎狀及獎金 2,000 元。
- (三)季軍：1 名、頒給獎狀及獎金 1,000 元。
- (四)佳作：數名、頒給獎狀及獎品。

※ 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 江小姐連絡，或 Email 至 [im@uch.edu.tw](mailto:im@uch.edu.tw)

# HAOBANG



## 二、空間攝影獎競賽「限時攝影達人」擂臺賽（高中職組）

### (一)宗旨

健行科技大學室內設計與管理系長期致力於各項設計領域，成績斐然。為推廣高中職攝影美學，分享建築空間的感動，於好棒盃賽中增列「空間攝影獎」競賽，誠摯邀請您參加，留下所拍攝過的珍貴影像與心靈悸動，同時也藉由活動，考驗參賽者「最即時、最臨場、最有趣」的拍攝新體驗。

### (二)辦理單位：健行科技大學室內設計與管理系

### (三)參賽資格

國內各高中職的在學生均可報名參加，得獎作品須提供健行室內設計與管理系做為得獎作品刊登與發表所用。

### (四)攝影題材

01. 參賽者須於當天抵達現場後，室設系會公布攝影比賽的主題，參賽者必須在指定的 2 個小時內，拍攝包括「校園」、「人物」、「創意」共 3 張照片參賽，內容可包括健行科技大學內的校園景觀，各種人物互拍、自拍，校園影像等。
02. 拍攝完成後，上傳到室設系的電腦中，並經由專業人士評審。
03. 歡迎參賽同學，可以穿著最酷炫、裝扮最有創意的造型蒞臨校園參與比賽。

### (五)作品規則

01. 參賽者擁有完全著作權等權利。
02. 參賽作品需以數位相機或手機拍攝 JPG 檔案，每張檔案不超過 4MB。
03. 每位參賽者以 1 組參賽作品（一組作品含 3 張照片）為限，銅牌以上獎項得主不得重複，成績得依照評審決議。
04. 比賽作品獲選者需簽署美術著作財產權轉讓同意書，提供健行室內設計與管理系做為得獎作品刊登與發表所用。
05. 主辦單位保留活動及獎項內容修改之權利。

### (六)比賽章程

01. 網路報名時間：3 月 23 日（二）~5 月 1 日（六）。
02. 拍攝競賽時間：參賽者於參賽當天於商學院 4 樓室內設計與管理系報到，自備手機或相機（細節公布於室設系網站）。

### (七)評分標準

由專業評審統評定，並以 3 張照片為總計分，以分數高低列名。銅牌（含）以上獎項，每人限得 1 件。

(八)獎項

- 01.金牌獎 1 名，獎金新台幣 3000 元，獎狀乙紙。
- 02.銀牌獎 1 名，獎金新台幣 2000 元，獎狀乙紙。
- 03.銅牌獎 1 名，獎金新台幣 1000 元，獎狀乙紙。
- 04.優選獎 6 名：獎金新台幣 500 元、獎狀乙紙。
- 05.評審團獎 20 名，獎狀乙紙。

(九)頒獎時間及地點：

拍攝競賽繳交作品上傳後，競賽成績下午公布得獎者，並頒發獎金與獎狀。



# HAOBANG

### 三、美食暨觀光導覽英語簡報組 ( 高中職組&大專組 )

#### 《HaoBang Cup Cuisine and Tourism English Presentation Competition》

- (一) **主辦單位**：健行科技大學 民生與設計學院 應用外語系
- (二) **主旨**：為鼓勵並提升學生學習動機和培養具備對人、事的觀察敏銳度進而統合英語閱讀、寫作、口說的表達能力，舉辦此美食暨觀光導覽英語簡報比賽。
- (三) **參加對象**：全國各公私立大專及高中職，具中華民國國籍之在學學生，須未曾在英語系國家居住超過 6 個月以上者。
01. 大專組 **10** 組(國內各大學院校及五專四、五年級之在學學生)。除主辦學校外，每校最多以一組為限，依報名順序先後額滿為止。
  02. 高中職組 **15** 組(國內各高中、高職及專科部一至三年級之在學學生)，每校最多以二組為限，依報名順序先後額滿為止。
- (四) **實施辦法**:
01. 學生 **2-4** 人一組
  02. 參賽隊伍須依「**美食暨觀光導覽英語簡報**」為主軸製作 **PPT** 檔一份，內容須以全英文簡報主題及內容，競賽當天恕不提供檔案更新及安裝並須以全英語方式進行。
  03. **報名時間: 110 年 05 月 01 日截止**
  04. 報名方式: 網路報名
  05. 比賽時間: **110 年 05 月 08 日 ( 星期六 ) 09:00~16:00**
  06. 比賽過程全程錄影。
  07. 地點: 行政大樓 A726
  08. 請於 **110 年 05 月 01 日 ( 星期六 )** 前將 PPT 檔案及報名表(請填妥簽名、加蓋學校或系科戳章，並掃描報名表，以 pdf 格式儲存)以電子郵件標題為「**好棒盃美食暨觀光導覽英語簡報比賽**」寄至 **2021UCHAFL@gmail.com**，PPT 檔繳交後不得更改。
- (五) **規則**:
01. 參賽者必須遵守本校主辦單位所訂定之比賽要點及規則。
  02. **大專組**每組以 **2-4** 人為單位，指導老師 **1** 位，簡報時間以 **4-5** 分鐘為限，緩衝時間前後各 30 秒，即 3 分 30 秒至 5 分 30 秒尚不扣分。不足 3 分 30 秒者，每少 10 秒鐘，扣總平均 1 分 ( 未滿 10 秒以 10 秒計 )，以此類推。參賽隊伍成員不得跨校，且同校至多報名一組參賽。
  03. **高中職組**每組以 **2-4** 人為單位，指導老師 **1** 位，簡報時間以 **4-5** 分鐘為限。緩衝時間前後各 30 秒，即 3 分 30 秒至 5 分 30 秒尚不扣分。不足 3 分 30 秒者，每少 10 秒鐘，扣總平均 1 分 ( 未滿 10 秒以 10 秒計 )，以此類推。參賽隊伍成員不得跨校跨組，且同校至多報名二組參賽。
  04. 參加競賽作品需為原創作品，不得抄襲。
  05. 比賽時所有小組成員皆需上台進行英語簡報，違者扣分，幕後準備 (蒐集資料、編寫

文字稿、製作道具、服裝造型等)相關工作由各小組自行分配安排。

06. 比賽出場順序由主辦單位隨機安排。
07. 參賽同學可使用其他道具增加英語簡報的清晰度與趣味性。
08. 評分標準:

項目	評分標準	評分比例
簡報內容	組織架構、切題度、創意性、視覺設計	30%
口語演說技巧	發音、語調、流暢度、準確性等	40%
表達技巧與台風	團隊精神、儀態、肢體語言	30%

### 09.活動流程

#### 【高中組】

09:00-09:15	報到/抽籤決定順序
09:15~09:20	比賽說明
09:30~11:30	比賽
11:30~11:40	評審講評
11:40~12:00	頒獎

#### 【大專組】

13:00-13:15	報到/抽籤決定順序
13:15~13:20	比賽說明
13:30~16:00	比賽
16:00~16:10	評審講評
16:10~16:30	頒獎

### (六) 獎勵方式

#### 01.大專組

- 第一名 1名獎狀與獎金 5000元
- 第二名 1名獎狀與獎金 3000元
- 第三名 1名獎狀與獎金 2000元
- 佳作 3名獎狀乙紙

#### 02.高中職組

- 第一名 1名獎狀與獎金 5000元
- 第二名 1名獎狀與獎金 3000元
- 第三名 1名獎狀與獎金 2000元
- 佳作 3-5名獎狀乙紙

※遇有同分情形，依序以口語演說技巧、簡報內容、表達技巧與台風の得分高低決定名次。

## 健行科技大學

## 應用外語系

2021 全國技專校院暨高中職組

## 健行好棒盃美食暨觀光導覽英語簡報比賽報名表

簡報名稱			
學校名稱		系科年級：	
學校地址			
參賽者 姓名	指導教師		
	1. 組員		
	2. 組員		
	3. 組員		
	4. 組員		
聯絡資料 (請務必填寫)	指導教師聯絡電話：		
	E-mail：		
	學生代表：	聯絡電話：	
	E-mail：		
學校或科系戳章	本單位同意推薦報名表中所有參賽者代表本校參與此競賽。		
<p>本人證明： 本報名表上所填資料屬實，並符合參賽資格。如有頂替或不實，於賽前被發現，同意放棄參賽資格；參賽後被發現，則同意喪失受獎資格。另，本人確已詳細閱讀競賽要點，同意遵守相關規定參賽，並同意參與本活動之肖像權供主辦單位各項宣傳活動使用。</p> <p>指導教師簽名：_____</p> <p>參賽者全體簽名：_____、_____、_____、_____</p> <p>*比賽當天參賽者需攜帶學生證以驗證參賽身份。</p>			
中華民國 110 年      月      日			



## 四．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. 本組每項競賽名額：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、盤子及非水果類裝飾物等，盤子大小、數量及材質無限制。
02. 大會提供  
工作臺1張(180\*60CM)，砧板1張，抹布2張。  
食材：柳丁2顆，蘋果2顆，奇異果2顆，芭樂1顆，葡萄20顆  
(葡萄黑色，奇異果綠色，芭樂一般的，蘋果紅色)

### (三) 競賽方式：

01. 參賽選手將在20分鐘內完成水果切盤**1盤**。
02. 選手必須使用主辦單位所提供的水果完成作品，主題不限，由選手自由發揮。
03. 比賽前清洗時間10分鐘，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。
04. 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

## 五·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、鶇鶇、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(±10%)、配菜裝飾或醬汁約 15~30 公克(±10%)，整盤約 80~120 公克(±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(±10%)、澱粉配菜約 45 公克(±10%)、蔬菜配菜約 45 公克(±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)。

#### 3. Finger Foods 餐前小食

##### 主題：【精緻時尚】

01. 不同款的 4 種- 2 熱(熱菜冷展) & 2 冷(冷菜冷展)，每種至少展示 4 件(共 16 件)以上。
02. 每件以單一容器(小盤、小碟、小匙或其他適當容器)盛裝，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。
03. 內容物標準參考:每件以一口大小約 15~20 公克(±10%)為標準。

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 點至 11 點擺設及展示，11 點至 12 點評審評分。所有展品須展示至下午 3 點，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佈置，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
<b>1.Appetizers 開胃前菜</b> <b>2.Main Course 主菜</b> <b>3.Finger Foods 餐前小食</b>	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

## 六．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60cm\*長60cm。

### (三) 競賽說明

01. 競賽當天流程如下：  
報到：上午 09：00~ 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 3 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%

※ 同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。

## 七．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. 每科/系 限 3 隊報名，每隊由 1 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 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：

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份。



## 八、托盤技能組 ( 高中職組及大專組 )

### (一)競賽人數與限制：

- 01.高中職組每科限 2 隊報名；大專組每系限 3 隊報名；每隊由 3 名選手組成。
- 02.每場至多 8 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

### (二)競賽所需器具：

請參賽選手自行準備服務餐巾，其他相關設備、道具均由大會提供。

- 01.服務餐巾不限材質(紙質除外)、顏色及尺寸。
- 02.服務餐巾請配掛於持托盤之手肘。
- 03.儀容與衛生說明：詳見「評分內容」之服裝與儀容之評分標準。

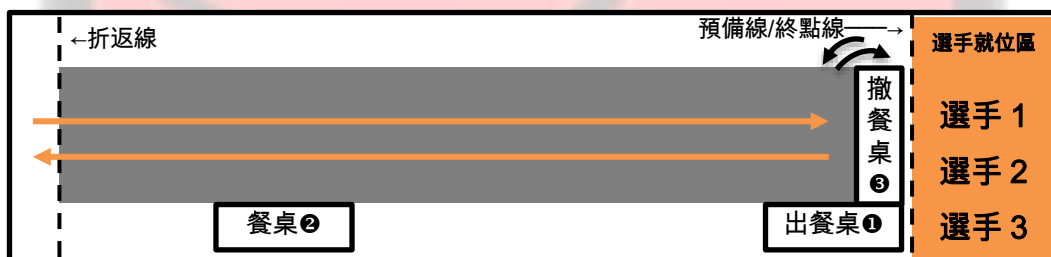
### (三)競賽內容與說明：

#### 01.送餐內容：

- (1)冷水壺(內含冷水 1500ml)× 1 壺
- (2)高腳水杯×4 杯 ( 每杯容量約 300ml )
- (3)示意圖如右圖



#### 02.競賽路線示意圖：



( 競賽場地如上圖灰色區域所示，長 25 公尺×寬 2 公尺 )

#### 03.任務說明

去程於出餐桌①拿取托盤並將托盤上手後，再將送餐內容置於托盤上，往前走至餐桌②，將空水杯放置餐桌②指定位置，並執行倒水勤務 ( 約九分滿、270ml )，再走至折返線繞過標示牌返回；回程將餐桌②水杯收回，放置於撤餐桌③指定位置。

### (四)競賽流程說明：

#### 01.競賽開始前：

- (1)比賽開始前 10 分鐘，請各參賽隊伍至所屬【選手檢錄區】準備，賽前將由大會工作人員統一帶入競賽區域。
- (2)參賽選手入場後，請至【選手就位區】就定位，依指示請選手 1 檢查器具有無問題。

題(1 分鐘)。

#### 02.競賽過程：

- (1)步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。
- (2)步驟二：大會司儀唱名各走道隊名。
- (3)步驟三：鳴槍，競賽開始。(計時開始)
- (4)步驟四：參賽選手自出餐桌拿取托盤，依【送餐內容】及【工作任務】準備托物並執行任務(請參考任務說明)，出發時不需要按「叫人鈴」。
- (5)步驟五：選手 1 完成所有動作後按下【叫人鈴】，選手 2 出發。選手 1 請退回預備線後之選手就位區。
- (6)步驟六：選手 2 及選手 3 重複步驟四至步驟五。
- (7)步驟七：選手 3 完成所有動作按下【叫人鈴】跨越【終點線】計時終了。

#### 03.競賽結束：

- (1)每場競賽結束後，將由大會統一集合帶離競賽區域，完成比賽之隊伍請於【選手就位區內】聽從大會指示離場，未通知離場前，請勿擅自走動或影響他人競賽。
- (2)依照評分標準計分，3 名選手分數加總後則為該隊伍之成績。

#### 04.托盤使用方法：

- (1)托盤技巧：腰托。
- (2)托盤形式：16 吋圓形托盤。
- (3)托盤使用以參賽選手使用習慣為原則，不限制左手或右手。
- (4)托盤姿勢：
  - a、手掌張開置於托盤重心點。
  - b、杯具過重時，可以用手肘支撐。
  - c、托盤高度約在腰部上方，手臂與手肘呈現 90 度。
  - d、示意圖如右圖。



#### 05.競賽過程注意事項：

- (1)競賽開始前，經該區評審發現有選手提前進行之情形，整場競賽重新計時，從頭開始。
- (2)競賽進行中若發生托物掉落等狀況，請繼續走完全程。大會將安排清潔人員完成場地清潔。
- (3)競賽過程中，參賽選手應隨時注意其他走道選手之動向，其他走道之參賽選手若因非惡意及非故意因素影響比賽(例如旁邊參賽選手之托物摔落至自己的競賽跑道等)，競賽將持續進行，不予中斷或重新計時。
- (4)敬請各位參賽選手注意競賽之安全。

#### 06.凡違反下列重大違規事項，全隊總分扣 10 分：

- (1)違反公平原則，鳴槍前提前進行(違規一次記警告乙次，違規兩次全隊總分扣 10

分，違規三次取消該隊競賽資格)。

- (2)競賽過程身體未確實繞過折返點。
- (3)競賽過程跨越至他人競賽跑道。
- (4)非競賽時間，擅自跨越預備線。
- (5)未依照競賽流程確實完成動作。

舉例：未將托物放於指定位置即按下叫人鈴，交棒至下位選手。

#### (五)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.每隊滿分 100 分。

參賽隊伍得分=(3 位參賽選手【服裝儀態】、【上餐禮儀】、【托盤姿勢及平穩度】、【安全與衛生】、【正確性】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：參照評分項目順序：托盤姿勢及平穩度→上餐禮儀→安全與衛生→正確度→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	%	說明
服裝儀態	10	依參賽者整體造型為評分標準 請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝，並配掛餐巾
上餐禮儀	15	眼神接觸、上餐專業度、專業招呼用語
托盤姿勢及平穩度	25	托盤姿勢、行進儀態/取物姿勢、行進平穩度、托物是否掉落地面
安全與衛生	20	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	托物內容之正確度、餐具擺設、水杯水量、歸位是否符合規定
完成時間	15	競賽完成之時間： 1.競賽時間計時以各跑道助理評審手中之計時器為準 2.終點設立定點攝影，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)
≤3 分	15
3 分~3 分 20 秒	11
3 分 20 秒~3 分 40 秒	7
3 分 40 秒~4 分	3
超過 4 分 01 秒	0

**【托盤技能組】常見 Q&A**

**Q1.請問報名系統之選手資料填寫順序，是否等於選手出場順序？**

A3.不等於，各隊伍可自行決定出場順序，並於競賽開始前依序排列。

**Q2.請問想更換其中一位選手怎麼辦？**

A4.若某位選手因不可抗拒之因素（如受傷、疾病、休退學等）無法參賽，請提出相關證明，寄至 [haobangcup@gmail.com](mailto:haobangcup@gmail.com)，大會將盡速召集相關委員開會審核。

**Q3.請問我們這組組員有五專五年級學生 1 名，三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？**

A5.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組。



# HAOBANG

## 九、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 4 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：28 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)一張供參賽選手使用。
- 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。

### (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、團體餐檯佈置組（高中職組及大專組）

### （一）競賽人數與限制：

- 01.高中職組每科限 3 隊報名，大專組每科/系限 2 隊報名，每隊由 2 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：高中職組 21 隊；大專組 7 隊。(視報名情形調整)

### （二）競賽所需器具：

請選手自行準備搭配營造氣氛之餐檯器皿、餐巾及裝飾品；

大會提供每隊：

- 01.長餐檯(180×60×75 公分)一張，操作準備桌(180×60×75 公分)一張。
- 02.白色長檯布一條。(選手亦可自備)

### （三）競賽內容：大會指定主題為【平安】，請參賽選手以各款花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之餐檯裝飾，營造良好的餐廳氣氛。

### （四）競賽說明：

- 01.參賽選手須在 12 分鐘內完成花式餐巾與長餐檯布置。
- 02.須符合大會指定主題且應符合業界餐檯布置之情境。
- 03.花式餐巾至少需有 10 種以上不同折疊款式。
- 04.成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現(無格式規定)，提供評審評分時進行審閱。
- 05.為競賽場地之安全，餐檯佈置區域不提供電源，可以使用蠟燭，但不得點火。
- 06.選手進場後，會有 1 分鐘時間將佈置用具放置於準備桌及鋪設自備檯布。

### （五）評分標準：

情境營造 (符合主題)	整體美感 (美觀創意)	成品設計 說明	服儀/衛生	時間 掌握
35%	35%	10%	10%	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，則參酌依序為：情境營造(符合主題)、整體美感(美觀創意)、成品設計說明、服儀/衛生、時間掌握。

### 【團體餐檯佈置組】常見 Q&A

Q1.請問一定要圍桌裙嗎？

A1.不一定要圍桌裙，切合主題即可。

Q2.請問可以使用魔鬼氈的桌裙嗎？

A2.可以。

Q3.請問有規定至少使用幾個口布嗎？

A3.有，至少 10 款不同之折疊餐巾。

Q4.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A4.可以。

Q5 請問餐臺佈置的裝飾品可以帶自己手工做的裝飾品去嗎？

A5:可以。

Q6:請問團體餐檯佈置的十種口布有需要特別做出紙卡嗎？

A6:沒有特別規定。



# HAOBANG

## 十一、客房佈置組 ( 高中職組/大專組 )

### (一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系限 3 隊報名，每隊由 2 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 21 隊；大專組 21 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

**請選手自行準備搭配營造氣氛之佈置器具及裝飾品；**

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 或 LINE 預約參觀競賽場地。

預約參觀日期：4 月 19 日(一)至 4 月 23(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佈置器具及裝飾品，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 分鐘內完成客房佈置。
02. 須符合大會指定主題。
03. 客房佈置用品、種類、大小、數量及款式不拘，應符合一般旅館客房佈置之情境。
04. 金額無限制，請注意切合主題且符合旅館的成本考量邏輯。
05. 任何具破壞性的佈置均不予施作，包括小圖釘、噴漆...等，須完整保留既有之客房設施設備。
06. 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，為比賽期間共三份提供評審評分時進行審閱。
07. 客房門及廁所不須佈置。
08. 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。
09. 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，直接進房開始佈置即可。但若因佈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。
10. 服裝以參賽者自備為主，建議得準備與其設計之客房佈置主題相融合，若無亦可穿著學校制服(可佩掛名牌，若無亦可)。

房號	競賽客房實景	
1002 號房		
1003 號房		
1005 號房		

(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	10 分鐘	5 分鐘	4 分鐘

(六)評分標準：

情境營造 (符合主題)	整體美感 (美觀創意)	驚喜感	成品設計說明	時間 掌握
30%	25%	20%	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，則參酌依序為：情境營造(符合主題)、整體美感(美觀創意)、驚喜感、成品設計說明、時間掌握。

### 【客房佈置組】常見 Q&A

Q1. 請問有利用客房電視播放音效或影片嗎？

A1. 可使用客房電視進行影像或音效播放 ( 請留意時間設定 )。

# HAOBANG



## 十二、咖啡拉花組(高中職組及大專組)

### (一)競賽說明：

- 01.每組以 1 人為限，高中職組每系最多報名 3 組，大專組每校最多報名 3 組。
- 02.參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)。
- 03.參賽選手需以直接注入(free pour)方式製作「創意拉花拿鐵」，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。
- 04.參賽者須自備咖啡杯(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。
- 05.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。
- 06.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。  
**(鮮奶廠牌：開元飲品專用乳-白佳純牛乳)**
- 07.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。
- 08.其他規定：參賽者須彩色列印要拉的圖型，供評審參考，以利評穩定性之分數。
- 09.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。

### (二)評分標準：

項目	評分百分比
顏色對比/乾淨	20%
圖形難易	20%
圖形美感/完整	20%
圖形穩定	20%
奶泡細緻/容量/溫度	20%
合計	100%

※如遇同分，則參酌依序為：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。

### 十三、咖啡飲品立體雕花組(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. 參賽者於現場於 **25 分鐘**內製作 1 杯「飲品立體雕花」
03. 主題  
須製作最少 2 隻以上的立體動物，以及好棒盃之 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。  
  
※電動奶泡壺若有慣用廠牌，亦可自行攜帶。  
※現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 8 組選手共用 2 台機器同時進行競賽。
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 分鐘之任何時間內萃取咖啡或製作奶泡，競賽現場有提供溫紅茶供競賽選手當飲品基底使用。競賽前會提供 2 分鐘準備工作台之材料、醬料、杯器皿...等(不含作奶泡)。
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。



# HAOLING

(二)評分標準:

項目	評分百分比
符合飲品主題性	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	20%
合計	100%

※如遇同分，則參酌依序為：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，競賽教室隔壁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。

# HAOBANG

## 十四、精品咖啡虹吸壺/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 5 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.初賽：分 2~4 場，每場至多 10 隊同時競賽。(視報名人數調整)  
決賽：每場 6~8 隊同時競賽。(由初賽各場遴選 2 名得分最高者晉級，視人數調整)
- 03.本組競賽名額：虹吸高中職組 20 隊，手沖高中職及大專組各 40 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

**請選手自行準備：虹吸壺或手沖相關器材(如瓦斯爐、賽風濾器、攪拌棒等不限廠牌)。**

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)一張及比賽用熱水(參賽選手亦可自行攜帶)供個人使用，每桌提供一個 110v 插座(沒有提供 220v 插座)，配置一台 Brewista 控溫不銹鋼水壺及咖啡玻璃壺一只。

### (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。(現場提供小富士 R-220 鬼齒磨豆機，參賽選手亦可自行攜帶)
- 02.評審：具 SCAA 授證 Q Grader 資格之評審群。
- 03.初賽：
  - (1)於競賽開始前以抽籤方式決定出場比賽順序。
  - (2)指定豆：哥倫比亞 小飛象( Colombia Supremo DUMBO)，水洗處理。(核果味、香草、堅果、黑巧克力、焦糖餘韻、口感濃郁)

※大會將提供半磅指定豆供選手練習，將於報名審核通過後統一郵寄。

※咖啡豆增購資訊將於第一階段報名資格審核後公告於活動官網。

### (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，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none"> <li>●選手需於競賽時間內完成 1 壺 250ml 至 300ml 的咖啡。</li> <li>●完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。</li> <li>●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。</li> </ul>
清潔時間	3 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)每組初賽各場次選 2 名得分最高者，共 6 名晉級決賽。

※12:30 前公告複賽選手名單，複賽選手須於 12:50 至競賽會場檢錄。

#### 04.決賽：

(1)每位選手必須以自選豆參賽。

(2)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"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none"> <li>●選手須於競賽時間內完成 1 壺 250 ml 至 300ml 的咖啡。</li> <li>●完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。</li> <li>●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。</li> </ul>
清潔時間	3 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。

(3)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(4)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	%	說明
風味評項	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>●分 8 大評項，合計 80 分。</li> <li>●評項：1.濕香氣 2.酸質 3.風味表現 4.甜度 5.BODY 表現 6.均衡性&amp;餘韻 7.乾淨度 8.整體表現</li> </ul>
技術評項	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>●分 5 大評項，合計 20 分。</li> <li>●評項：               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.競賽區域準備工作(桌面的配置)&amp;清潔度(比賽前/後)</li> <li>2.比賽器具完善度&amp;清潔度</li> <li>3.選手沖煮動作的流暢度</li> <li>4.比賽細節的掌握度</li> <li>5.選手整體的評價與印象</li> </ol> </li> </ul>

01.熱咖啡每壺萃取不足 250 ml 至 300ml 之間，扣總分 1 分。

02.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)

03. 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。



**【精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組】常見 Q&A**

**Q1.請問可以自備競賽用水嗎？**

A1.可以的。

**Q2.請問大會是否會提供咖啡杯？**

A2.選手可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。  
(若選手萃取量不足或過多，將依比例扣分。)

**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，其他裝飾品項並不予計分。

**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。

**Q 10:電水壺溫度是否有顯示？**

A10：電水壺溫度有顯示。

**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：磨豆機四台十人共用，磨豆機有清潔無校正。

# HAOBANG

## 十五、傳統標準調酒組 ( 高中職組及大專職業組 )

### (一) 競賽人數與限制：

01. 高中職組每校限報名 6 隊，大專職業組每系限 2 隊參賽，每隊由 1 名選手組成。
02. 高中職組：每場至多 3 隊同時競賽。(視報名人數調整)  
大專職業組：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 60 隊；大專組 16 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(指定格式詳見附錄)及調酒相關材料、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

#### 【高中職組無酒精傳統調酒組】

#### 1. 競賽內容

01. 無酒精飲品調製 2 杯，單杯容量不得少於 90ml，杯具材質、外觀造型不限。
02. 配方中，【食伯樂糖漿】必須使用至少一種，限以下口味。  
蘭姆酒風味/接骨木風味/芭樂風味/白桃風味/香草風味/焦糖風味/玫瑰風味/荔枝風味  
烤堅果風味/莓果風味

#### 2. 競賽說明：

01. 酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】(4月23日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。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(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)。
02. 每杯材料不可超過 5 項(但不包含裝飾物)，請勿使用自製材料，建議不要使用不易取得的素材或是明顯高價的素材。
03. 配方中若還有使用到糖漿，必須選用指定廠牌【食伯樂】。
04. 製作時間為 3 分鐘。(上、下台佈置桌面 1 分鐘可攜帶一位助手協助)。
05. 音樂由主辦單位提供，並公告於活動官網。
06. 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
3分鐘	調製完成2杯相同的自創酒

## 【大專職業組傳統調酒組】

### 1. 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。

### 2. 競賽說明：

01.酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】(4月23日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。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(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)。

02.每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)。

03.須展示任一種調酒技法。

04.指定基酒

BeKens Gin、Banks London Dry Gin、Appleton Rum、Skyy Vodka、Glen Grant Scotch whisky 基酒(自創配方需含有一種)使用量由選手自行發揮。(3月17日修正)

05.次材料指定

Aperol、Campari、Limoncello Liqueur、Riga Black MOKA Coffee Liqueur、Riga Black Element liqueur、Riga Black Balsam liqueur、Gozio Amaretto Liqueur (自創配方需含有一項次材料)

06.配方中若還有使用到糖漿，必須選用指定廠牌-【食伯樂】

07.製作時間為 4 分鐘。(上、下台佈置桌面 1 分鐘可攜帶一位助手協助)。

08.音樂由主辦單位提供，並公告於活動官網。

09.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
4分鐘	調製完成3杯相同的自創酒

### (四)評分標準

01.命名(印象深刻、創作涵意、獨創性)。

02.色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。

03.味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。

04.技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。

05.禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。

06.作品市場性。

07.時間的正確性。

08.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

**【傳統標準調酒組】常見 Q&A**

Q1.請問自製酒材該如何填寫酒譜？

A1.無法使用自製酒材。

Q2.請問裝飾物可以使用不可食用物嗎？

A2.可以。

Q3.請問可以使用火嗎？

A4.否。



# HAOBANG

## 十六、單人花式調酒組 ( 高中職組&大專職業組 )

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.高中職組每科系限報名 2 隊，大專職業組每系限 2 隊報名。每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場至多 2 隊同時競賽。(視報名人數調整)  
大專職業組：每場至多 1 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 30 隊；大專職業組 16 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三份，選手檢錄時當場繳交 ( 指定格式詳見附錄 ) 及調酒相關材料、器具；大會提供冰桶一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個及移動吧台一台。

### (三) 競賽內容與說明

#### 【高中職組無酒精花式調酒組】

#### 1. 競賽內容

- 01.調制飲料 2 杯，杯具材質、外觀造型不限。
- 02.配方中，【食伯樂糖漿】必須使用至少一種，限以下口味。  
蘭姆酒風味/接骨木風味/芭樂風味/白桃風味/香草風味/焦糖風味/玫瑰風味/荔枝風味  
味烤堅果風味/莓果風味

#### 2. 競賽說明：

- 01.酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】( 4 月 23 日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。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(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)。
- 02.每杯材料不可超過 7 項(不包含裝飾物)，請勿使用自製材料，建議不要使用不易取得的素材或是明顯高價的素材。。
- 03.配方中若還有使用到糖漿,必須選用指定廠牌【食伯樂】。
- 04.裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。
- 05.製作時間為 4 分鐘。(上、下台佈置桌面 1 分鐘可攜帶一位助手協助)。
- 06.音樂由主辦單位提供，並公告於活動官網。
- 07.作品名稱及說明等標示物，請選手自由準備，規格不得大於(含)20 公分×10 公分。  
(此項不列入評分)
- 08.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
4分鐘	調製完成2杯相同的自創酒



## 【大專職業組花式調酒組】

### 1. 競賽內容

調製指定調酒 1 杯及自創調酒 1 杯，杯具材質、外觀造型不限。

### 2. 競賽說明：

01.酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】(4月23日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。大會指定酒譜格式如附錄，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打後列印(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)。

02.每杯材料不可超過 7 項 (包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物)

03.本次指定基酒【SKYY VODKA】，單杯量指定基酒至少 30ml。

04.配方中若還有使用到糖漿，必須選用指定廠牌【食伯樂】。

05 比賽時間 4 分鐘。比賽音樂請選手依智慧財產保護法自行製作適當音樂，並在 5 月 5 日 23 時 59 分前上傳至指定雲端 (<https://reurl.cc/Q7anOO>)，未於規定時間內上傳扣總分 3 分。

06.飲料的製作時間為 4 分鐘。(上、下台佈置桌面 1 分鐘，可攜帶兩位助手協助)

07.本賽事自創配方指定基酒為【SKYY VODKA】，比賽時需以 Working Flair(半滿瓶)指定用酒至少 30 秒。若配方中有使用糖漿，僅能使用路【食伯樂】。

08.本賽事空瓶指定使用 SKYY VODKA 空瓶，它牌請勿使用。

09.選手應製作指定配方「Negroni」1 杯及以自創配方 1 杯。自創配方長短飲不拘。

Recipe: <Negroni>

30ml Campari

30ml BiKen's GinBankes London Dry Gin

30ml Vermouth (Rosso)

(1) 在填滿冰塊的 Old Fashion Glass 裡，加入所有的材料。

(2) 攪拌均勻後，在酒杯上插上半片柳橙片及噴上皮油作為裝飾。



### 10.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
4分鐘	調製完成1杯指定調酒和1杯自創調酒

### (四) 評分標準：

01.命名(印象深刻、創作涵意、獨創性)。

- 02.色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- 03.味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
- 04.技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
- 05.禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。
- 06.作品市場性。
- 07.時間的正確性。
- 08.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

### 【單人花式調酒組】常見 Q&A

Q1.請問自製酒材該如何填寫酒譜？

A1.無法使用自製材料。

Q2.請問裝飾物可以使用不可食用物嗎？

A2.可以。

Q3.請問可以使用火嗎？

A4.否。

### 【指定產品哪裡買】

01 · 指定基酒及次酒精材料

購買請洽【SKYBAR】官方網站

<https://www.skybar.com.tw/collections/frontpage>

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



# WUBANG

## 十七、極速調酒組

### (一) 競賽人數與限制：

- 01.每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場 1 隊進行競賽。
- 03.本組競賽名額：24 隊。(視報名情形調整)

### (二) 競賽所需器具：

參賽選手可自行準備慣用之酒嘴於第一階段使用，其他相關設備、器具、酒材及裝飾物等均由大會提供。活動吧台各項器具及酒材擺設方式，詳見 52 頁。

### (三) 競賽項目：

- 01.第一項目 Pour Test & Double Test 共 5 題。(現場公佈份量，動作不限)
- 02.第二項目須製作 5 款調酒+1 shot，調製順序不限。

### (四) 競賽內容說明與注意事項：

- 01.比賽桌面：國際大賽專用活動吧台。
- 02.比賽酒單：如【指定酒譜】。
- 03.比賽注重精準度、組織性、安全、衛生。超過 3 分 00 秒者淘汰。
- 04.計分方式為所有評分項目減去扣分後加總。
- 05.開始前主持人會詢問是否準備好，3-2-1-GO，按壓計時器即開始動作。
- 06.準備時雙手不可碰觸吧台上任何器具及材料。(吸管、杯具、裝飾、酒瓶方向皆不可)
- 07.上場時選手請檢查檯面及所有材料、器具等，是否妥當。(可直接提出如冰塊多寡)
- 08.選手可依個人喜好與習慣操作調製順序。
- 09.確認結束時，選手按壓計時器即時間停止計時；停止時間計時後請勿再碰觸台面。
- 10.Speed Round 所有飲品不需要冰杯。
- 11.音樂由大會提供。

### (五) 評分標準：總分 500 分

#### 01.速度、組織性：

- (1)Pour Test 一題 20 分。
- (2)Free Pour 超量與不足扣 3 分。
- (3)速度以 2 分 00 秒為基準實施加減分，少於每秒加 2 分，超過每秒扣 2 分。
- (4)各項器材使用完未放置指定位置單品項扣 5 分。
- (5)各項酒類、果汁壺使用完未放置原位單品項扣 5 分。
- (6)單杯調製程序錯誤，如：
  - a. Pour Test 份量不足或超量一題扣 20 分共 5 題。(正負 1/8 內不扣分)
  - b. 攪拌法未攪拌 5 圈以上，未依正確攪拌方法攪拌扣 20 分。
  - c. Shake 杯蓋緊後搖盪未達 3 下，冰塊未加即 Shake 扣 20 分。
  - d. Blender 成品未達冰沙狀扣 10 分。
  - e. 未按照酒譜製作、少材料、少裝飾物、誤加材料，每項扣 30 分，單杯超過兩項扣 60 分。

#### 02.安全與衛生：

- (1)灑酒一次扣 2 分一滴不算。

- (2)大範圍濺出一次扣 5 分。  
 (3)比賽過程中飲料傾倒每杯扣 30 分。  
 (4)完成品傾倒每杯扣 60 分。  
 (5)調製過程中快速架酒材傾倒未扶正扣 10 分。  
 (6)調製中任何玻璃製品破裂扣 300 分。  
 (7)使用過冰塊倒回冰槽扣 10 分。  
 (8)調製過程中任何酒材及器具放置或掉落冰槽扣 10 分。  
 (9)杯子鏟冰扣 100 分。  
 (10)過程中任何器具酒材及吧台物品掉落至地面扣 30 分。  
 (11)未依正確方法使用調酒器材單項扣 15 分。

#### (六) 指定酒譜

項	調法	酒名	配方	杯具	成品杯具	裝飾物	杯數
1	Pour	Skyy shot	1 oz Skyy Vodka	1 oz shot		Lemon Slice	1
2	Stir	Extra Dry Martini	2 oz <b>Bankes London Dry Gin</b> 1 Dash Dry Vermouth	3oz Martini Glass		1 Olive	1
3	Shake	Sex on the Beach	1 oz Skyy Vodka 3/4 oz Peach Liqueur 3 oz Cranberry Juice 1 oz Orange Juice	12 oz Collins Glass		1 Cherry long straw	1
4	Blend	Frozen Margarita	1 oz Tequila 1 oz Triple sec 1 oz Lime Juice	7 oz Margarita Glass		Lemon Slice Salty Rim Big straw	1
5	Shake	Long Island Ice Tea	1 oz Skyy Vodka 2/3 oz <b>Bankes London Dry Gin</b> 1 oz Appleton Rum 1/3 oz Tequila 1/2 oz Triple Sec 1 oz Lime Juice 1/2 oz Orange Juice Top with Coke	12 oz Collins Glass		Lemon wedge squeeze long straw	1
6	Build	Vodka Lime	1 1/2 oz Skyy Vodka 1 1/2 oz Lime juice	8 oz Rocks Glass		Lemon Slice Salty Rim	1



## (七)活動吧台器具及酒材擺設圖



《此為配置參考圖，現場擺放以酒譜之酒款為準》

# 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。
- 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 95 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。



## 2021 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"/> 大專職業組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼： 場：      桌：
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	

## 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，至多不可超過 180ml，杯具材質、外觀造型不限。每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，指定基酒使用量由選手自行發揮，內容添加物之香甜酒及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。

## 2021 健行好棒盃

## 【單人花式調酒組】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"/> 大專職業組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼： 場： 桌：
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	
配方 7 中文名稱		配方 7 廠 牌		配方 7 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**。每杯材料不可超過 7 項(包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物)，內容添加物之香甜酒及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。