

# 2020 第一屆崑山盃咖啡拉花競賽簡章

## 一. 活動目的

近年來咖啡在台灣發展已越來越多樣化，也順勢拉高咖啡調製技術；藉由『2020 第一屆崑山盃咖啡拉花』競賽，提供高中職及大專院校學生交流的平台，相互觀摩學習，能將學生視野及技能提升至國際水準，達到全國交流促進咖啡產業的發展。

## 二. 辦理單位

**主辦單位：**崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會

**協辦單位：**崑山科技大學精品咖啡研習社

**指導單位：**崑山科技大學課外活動指導組、  
餐飲管理及廚藝系

## 三. 贊助廠商

順和豐家電科技有限公司、尚品咖啡、芒果咖啡、  
蕭氏貿易、味全公司。

### 競賽日期及地點

(一) 競賽日期：2020 年 10 月 16 日(五)08:00~18:00

(二) 競賽地點：崑山科技大學 民生應用學院一館 3 樓

H1302 飲料調製實習教室

## 四. 報名競賽相關注意事項

報名時間:即日起至 2020 年 10 月 02 日(五)17:00 截止。

報名費用:新台幣 600 元整。

若已完成報名手續並匯款完成,因故比賽當日無法出賽,  
主辦單位將不會退還報名費,請選手留意!

報名方式:採線上報名

提交表單後,主辦單位將傳送電子郵件,通知報名成功。

請報名參賽選手於收到主辦單位回覆報名成功信件日起  
三日內進行報名費匯款作業,主辦單位確認收到報名費  
後其選手參賽資格得以生效。若在期限內主辦單位未收  
到報名費用,將以電子郵件等方式聯絡提醒繳費。倘若  
仍未收到報名費用,將刪除其選手報名資料。

請選手列印附件二並黏貼身分證、學生證及匯款證明,  
並繳回主辦單位,地址及收件人請按照說明填寫。

備註:匯款請提供帳戶末三碼供確認,若是採 ATM 轉帳,  
請將轉帳收據黏貼於附件二,若是線上轉帳,請截  
圖後列印黏貼於附件二,郵政跨行匯款請將匯款單  
黏貼於附件二,謝謝配合。

高中職組:【<https://forms.gle/EPwHuu7fSFvRtBiK7>】

大專院校組:【<https://forms.gle/NvT9Uea6JeSzXjKh6>】

選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。

### 匯款資訊

土地銀行-永康分行 銀行代碼:005

帳號:031-005-357775 戶名:崑山科技大學

匯款請註明學校名稱及參賽人姓名。

### 競賽承辦單位:

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 施智偉老師

手機:0956633120 E-mail:scw0818@gmail.com

競賽召集人:楊振億

手機:0955013849 E-mail:eric000702@gmail.com

備註:當日中午大會提供選手及指導老師便當，於比賽當天報到時會確認數量。若自行開車請於表單內填寫車牌號碼及駕駛人姓名及連絡電話。

## 五. 參加對象

全國各高中職及各大專院校在學學生(含外籍生)

人數:高中職組 60 人，大專組 20 人，高中職組每校報名

人數限定 5 人，大專組每校報名人數限定 2 人。

若各組各校報名人數超過上限時，則按報名時

間先後列為備取;若每校報名人數不足，主辦單位  
有權利調整各校人數。

## 六. 獎勵辦法

個人高中職組:

第 1 名:獎金 NT\$8,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 2 名:獎金 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 3 名:獎金 NT\$3,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

佳作若干名:獎金 NT\$500 元、獎狀乙幀。

優勝若干名:獎狀乙幀。

指導老師獎狀乙幀。

個人大專院校組:

第 1 名:獎金 NT\$8,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 2 名:獎金 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 3 名:獎金 NT\$3,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

佳作若干名:獎金 NT\$500 元、獎狀乙幀。

優勝若干名:獎狀乙幀。

指導老師獎狀乙幀。

參加獎:

選手每人可獲得芒果咖啡大補帖(掛耳包)乙份。

## 七. 競賽規章規則與注意事項

1. 選手上場次序由主辦單位抽籤安排(3月30日公佈)。

2. 選手報到時間:選手請於04月08日(三)比賽當日

上午08:00~08:30報到,上午08:30~08:50開幕儀式

09:00~09:20選手說明,09:30開始進行比賽至18:00。

報到地點:本校圖書資訊館10F國際會議廳

選手休息室:民生應用學院一館3樓

H1304葡萄酒品評教室

3. 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至競賽場地預備。

4. 每人競賽時間為10分鐘(含準備、製作、善後),每一場次有4組選手4台機器分開進行比賽。

(1) 準備:計時2分鐘,選手自行擺設需使用器具,不可試萃咖啡,不可試打奶泡,不可於鋼杯內先倒入牛奶,不可調整咖啡機設定,不可調整磨豆機刻度;可放水測試咖啡機沖煮頭,可試排蒸氣,若機器運轉異常當場提出,由現場工作人員協助排除問題。

(2) 製作:計時6分鐘,選手製作2杯圖案相同之拉花拿鐵,僅以傾注成型(Free Pour)之手法製作,不得使用其他(例:雕花)手法製作,若違反此項規定,該選

手所有評分項目皆以 0 分計算，喪失參賽資格；製作完成後請遞交成品區，成品交杯後不得撤換或重新製作，待評審評分；選手於製作過程或遞交成品時，需自我介紹及講解創作理念，此過程納入整體印象分數，請參賽選手注意；主辦單位提供每位參賽選手 1 瓶鮮乳，製作過程僅提供 2 個咖啡杯，請選手注意。

(3) 善後:計時 2 分鐘，選手將所使用之咖啡機，磨豆機及檯面清潔。成品咖啡杯由主辦單位工作人員清洗。

5. 參賽選手僅限使用主辦單位提供之材料進行比賽，咖啡杯由主辦單位準備，選手不得使用自行準備的咖啡杯參賽，倘若違規則喪失比賽資格，其餘選手個人所需使用器具(如拉花鋼杯)請自行準備。

6. 大會於操作檯面皆會放置清潔用毛刷，抹布；咖啡機旁會有擦拭蒸氣管的奶布，倘若選手需要其他用途的布巾，請自行準備。

7. 選手於競賽當日報到時請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。

8. 主辦單位保有最終修改規章規則權益。

## 八. 評分方式及大會指定材料與器具規格

評分方式：

### 感官評分及技術評分

(1)6 分鐘內製作兩杯拉花拿鐵並遞交成品區。

(2)評分項目：圖形一致性 20%，圖形創意度 25%，

圖形困難度 15%，奶泡質地 10%，技術評分 30%。

指定材料及器具規格(請看附件一圖片)：

咖啡豆：尚品咖啡-威尼斯配方豆

牛奶：味全純鮮乳 936ml/瓶

咖啡杯：Brewista 陶瓷咖啡杯 300ml/個

咖啡機：SANREMO ZOE 雙孔義式咖啡機

磨豆機：Quamar M80 平刀手撥式磨豆機

備註：若須購買競賽指定咖啡豆，請洽尚品咖啡台南總公

司(台南市南區南門路 341 號 06-2153100)。

若須購買競賽指定咖啡杯，請以 LINE 方式聯絡，

ID:simous123。

## 九. 交通資訊

搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車

→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校

自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→

崑大路→抵達本校

台南以南地區：國 1 北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復

興路→直行崑大路約 200 公尺→抵達本校

台南以北地區：國 1 南下下大灣交流道(324 公里處) →

靠左行駛過 1 紅綠燈→行駛迴車道後靠右→右轉復興路→直行崑

大路約 200 公尺→抵達本校

搭乘公車：

台南火車站→搭乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校

永康火車站→搭乘 20 號公車→抵達本校





附件一



指定牛乳



指定咖啡杯(不含底盤)



咖啡機



磨豆機

附件二

『2020 第一屆崑山盃咖啡拉花競賽』

報名資料附件

<p>身份證正面</p> <p>(實貼)</p>	<p>身份證反面</p> <p>(實貼)</p>
<p>學生證正面</p> <p>(實貼)</p>	<p>學生證反面</p> <p>(實貼)</p>
<p>匯款證明黏貼處(浮貼)</p>	

選手請注意，上述資料黏貼完成後，請將此表郵寄或親送至主辦單位，並在信封外註明為 2020 第一屆崑山盃咖啡拉花競賽報名資料，謝謝配合。

地址:71070 台南市永康區崑大路 195 號

收件人:餐飲管理及廚藝系-施智偉老師