



2023 弘光創調盃 咖啡拉花暨創意飲品調製競賽簡章



指導單位：弘光科技大學 學生事務處課外活動指導組

主辦單位：弘光科技大學 餐旅管理系、弘光科技大學 創意飲調社

贊助廠商：誠芳股份有限公司(食伯樂)/味全食品股份有限公司/良鎂實業有限公司/昱鑫國際事業有限公司/出軌咖啡 Derail Coffee Roasters/研豆咖啡坊/FJZCAFE/37 老師 Fun 食光/文咖啡

活動宗旨

弘光科技大學餐旅管理系創意飲調社成立於2003年，歷經20年的歲月，如今成長茁壯，創意飲調社菁英學員成立咖啡拉花隊及傳統調酒隊，在師生共同努力下創造亮眼成績，將咖啡拉花技巧及飲品調製技術傳承且創新。

20代表實力的里程碑，將由弘光科技大學創調盃的競賽，讓大家看到創意飲調社的歷史成長，也將開啟新篇章，迎向下一個20年。弘光科技大學餐旅管理系邀請全國高中職菁英選手一同競賽，增進自我實力也同時讓選手交流，歡迎蒞臨弘光科技大學餐旅管理系。

一、指導單位：弘光科技大學 學生事務處課外活動指導組

二、主辦單位：弘光科技大學 餐旅管理系、弘光科技大學 創意飲調社

三、贊助廠商：誠芳股份有限公司(食伯樂)/ 味全食品股份有限公司/良鎂實業有限公司/昱鑫國際事業有限公司/出軌咖 Derail Coffee Roasters/ 研豆咖啡坊/FJZCAFE/37 老師 Fun 食光/文咖啡

四、競賽時間：2023年5月27日(六)8:30~17:30

五、競賽地點：弘光科技大學 餐旅管理系 飲料調製教室(LB10401)

(地址：台中市沙鹿區台灣大道六段1018號)

六、參加對象：全國高中職在校學生

七、競賽項目：

1. 咖啡拉花競賽組

2. 創意飲品調製競賽組

八、報名人數：每一項目每校至多3人

1. 咖啡拉花競賽組：名額24人

2. 飲品調製競賽組：名額32人

九、報名費用：單一項新台幣600元，同時報名兩項優惠價新台幣1000元

(以上費用包含活動保險)

十、報名方式及繳費：統一採線上報名、匯款繳費

1. 線上報名網址：<https://reurl.cc/WDNNd5>(報名成功後加入社群)

2. 匯款帳戶：台新敦南(0023)812-28881802440085(備註：匯款人學校/姓名)

十一、報名相關事宜：

1. 報名期限：即日起至2023年4月30日(額滿截止)



報名資訊連結



LINE 群連結



Instagram

2. 創意飲品調製組參賽選手配方表，需於5月10前繳交
(e-mail:u1109226@hk.edu.tw)
3. 比賽順序：
 - (1)咖啡拉花組：現場抽籤
 - (2)創意飲品調製組：於IG社群公布順序
4. 成績公告：現場公布
5. 其他競賽相關事項，統一於LINE及IG社群統一公布

十二、競賽流程表

時間	活動項目	活動內容簡述	地點
08:30~09:00	報到	咖啡拉花參賽選手	品酒教室(LB103)
09:00~09:40	競賽說明	咖啡拉花組順序抽籤 及場地設備介紹	飲料調製教室(LB10401)
09:40~09:50	賽前準備	前置(選手準備)	餐飲服務教室(LB10402)
09:50~11:30	競賽	咖啡拉花競賽	飲料調製教室(LB10401)
11:00~11:30	報到	創意飲品調製組	品酒教室(LB103)
11:30~12:00	午餐時間	享用午餐時間	品酒教室(LB103)
12:00~12:30	競賽說明	創意飲品調製組 場地設備介紹	飲料調製教室(LB10401)
12:30~12:50	展台	佈置	飲料調製教室外圓環
12:50~13:00	賽前準備	場地器具介紹	餐飲服務教室(LB10402)
13:00~14:30	競賽時間	創意飲品調製競賽	飲料調製教(LB10401)
14:30~15:30	體驗時間	專家飲品分享	品酒教室(LB103)
15:30~16:00	評審講評/頒獎	評審講評/頒獎	飲料調製教室(LB10401)
16:00	賦歸	賦歸	

十三、獎項及頒獎：

獎項內容(咖啡拉花組/創意飲品調製組)

冠軍壹名：獎金 1,500 元及獎狀，精美禮品 1 份。

亞軍壹名：獎金 1,000 元及獎狀，精美禮品 1 份。

季軍壹名：獎金 500 元及獎狀，精美禮品 1 份。

佳作伍名：獎狀、精美禮品 1 份。

最佳展台設計獎貳名：獎狀。(限創意飲品組)

每位參賽選手皆頒發參賽證明及指導老師感謝狀 1 幀。

十四、聯絡窗口：創調盃 LINE 社群統一回覆

十五、注意事項：

1. 已完成報名程序者，一概不予退費(含所有不可抗力之因素)且不得更改比賽項目。
2. 參賽選手需遵守評分判決，大會不接受任何對成績之主觀意識差異的申訴。
3. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將三天內以 E-mail 通知。
4. 參賽選手請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。
5. 所有參賽作品必須為自己個人作品，不得以買賣、代工方式來參與競賽，如經發現除取消資格外，參賽選手個人需負相關後續問題。

十六、競賽方式：

1. 創意飲品調製組競賽細項及規範：

- (1) 參賽者須穿著正式服裝。
- (2) 製作流程形式無規定(非傳統調酒競賽)。
- (3) 創意飲品主題以無酒精性為限。
- (4) 酒譜糖漿設計限制需使用「食伯樂品牌」。
- (5) 競賽當日主辦單位提供食伯樂品牌糖漿，也可自行攜帶。
- (6) 須佈置展台(含菜卡製作，格式不限)，大會提供 60*60 公分尺寸。
- (7) 作品標準規範：

競賽項目	競賽規範
創意飲品調製組	<ol style="list-style-type: none"> 1. 競賽時間：共計 10 分鐘（前置 2 分鐘，調製 7 分鐘，撤場 1 分鐘）。 2. 製作 2 杯成品(1 杯供展示、1 杯供口感評分)。 3. 配方內容請寫單杯量，須以『cc』為單位，低於 5cc 可寫少許、dash…等。(1cl=10cc) (1oz=30cc)。 4. 需使用原型材料，不得事先混和材料，例：多種果汁混和。 5. 若自製產品為一種材料時，需於酒譜上簡易填寫製作方式。 6. 所有的液體、噴灑在飲料上都視為一種成份。 7. 所有材料需備註廠牌、名稱、用量、品種、國別等，若無則免。 8. 果雕與裝飾品皆須為可食用。(可食用例：花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子)。 9. 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於成品杯上，但不可作為加強視覺效果之裝飾品。

(8) 評分標準：

項目	分數	評分內容
創作理念與主題契合度	20%	* 創作理念、成品名稱是否契合主題。
口感	20%	* 香氣、味道、整體協調度。
整體觀感	20%	* 整體外觀與裝飾物。
操作專業度	15%	<ul style="list-style-type: none"> * 技巧熟練性。 * 器具操作安全性。 * 儀態與穩健度。
衛生	5%	* 工作臺清潔與操作衛生性。
時間的掌握	5%	* 調製時間 7 分鐘內完成，超過 30 秒視同未完成。
展台布置	15%	* 整體視覺具市場行銷性。

2. 咖啡拉花組競賽細項及規範：

- (1) 參賽選手須穿著正式服裝(背心、圍裙)。
- (2) 參賽選手可自備項目：相同容量成品杯(250~300ml)、拉花鋼杯、填壓器、磅秤。
- (3) 競賽當日主辦單位提供萬丹牛奶及經典義式咖啡豆(選手無需自備)。

(4)作品標準規範：

競賽項目	競賽規範
咖啡拉花組	<ol style="list-style-type: none">1. 競賽時間：共計 6 分鐘（前置 1 分鐘，調製含清潔 5 分鐘）。 （前置時間可試萃取義式濃縮咖啡，測試蒸氣大小等）2. 製作過程：選手須製作兩杯圖形相同之拉花拿鐵，拉花圖形不限，僅以 free pour 傾注成型手法完成兩杯拉花拿鐵，不得以其他方式（如：雕花）完成兩杯作品。3. 競賽時間結束前參賽者需自行將完成之作品置於評分台上，逾時將不予評分。放置完成後即可進行清理競賽現場和撤出參賽者自備之用品。

(5)評分標準：

項目	分數	評分內容
困難性與達成度	35%	* 整體作圖難易度與奶泡厚薄度及圖形難易度。
整體視覺感受	25%	* 融合技巧及感官。
操作專業度 （穩定度）	30%	* 現場操作時的技巧熟練性。 * 個人操作流程時及器具整潔度和操作時安全等。 * 調製過程時的個人儀態與穩健度。
衛生	10%	* 調製過程選手對於衛生項目認知度。
時間		* 逾時視同未完成。

十七、大會提供競賽材料及設備(詳附件一、二)

附件一：材料介紹

材料名稱	A. 鮮乳	B. 義式咖啡豆
圖片		 <p>經典義式咖啡豆 風味：傳統義式配方 產地：巴西、瓜地馬拉、印度 焙度：深焙 口感：厚實濃郁、微苦回甘 包裝：1磅</p>
廠牌	萬丹牛奶	經典義式咖啡豆

C. 食伯樂糖漿種類：

1. 斑蘭葉風味：東南亞代表風味的班蘭葉，微微的芋香風味。
2. 青葡萄風味：清新甜美的青葡萄優雅香氛。
3. 蘭姆酒風味：帶點甘蔗香氣的蘭姆風味以 Mocktail 調飲享受「偽」醺慵懶的小確幸。

4. 接骨木風味：令人愉悅的清新花果香風味。
5. 芭樂風味：具有芭樂果肉香氣，口感協調且清新。
6. 白桃風味：白桃溫和香氣及鮮甜美味，讓飲品嚐來清新爽口。
7. 香草風味：新鮮香草莢的芬芳完美融合於糖漿中，為飲品帶來自然順口的香草香氣。
8. 焦糖風味：長時間熬煮的焦糖香氣，使飲品色澤富有層次，兼具甜而不膩的口感。
9. 玫瑰風味：浪漫的玫瑰香氣及微微果香。
10. 荔枝風味：新鮮荔枝果香伴隨淡淡甘甜，熱帶水果的風情。
11. 烤堅果風味：綜合堅果風味，散發堅果外皮焙烤後的典雅香氣。
12. 莓果風味：綜合莓果風味及微酸感，讓飲品具豐富層次及清新口感。

附件二：機器設備

設備名稱	義式咖啡機	磨豆機	杯子
圖片			
廠牌	BRUGNETTI ALPHA TWIN 雙鍋爐咖啡機	Freser 900N 磨豆機 (基本款)	PIAZZA 咖啡杯 250ML

附件三

2023 弘光創調盃 咖啡拉花暨創意飲品調製競賽 報名表

報名日期： 年 月 日

咖啡拉花組

創意飲品調製組

姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
出生年/月/日(西元)		聯絡電話	
身分證字號		LINE ID	
電子郵件			
地址	□□□		
緊急聯絡人及稱謂		緊急聯絡人電話	
學校		科別	
指導老師		職稱	
參賽者餐食	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	指導老師是否到場	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
是否須用電	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
參賽者匯款/轉帳帳號		匯款時間	
學生證正面	學生證反面		
身分證正面	身分證反面		

附件四

2023 弘光創調盃 咖啡拉花暨創意飲品調製賽					
創意飲品組配方表					
選手姓名			選手編號	「勿填寫」 由主辦方填寫	
作品名稱		調製方法		裝飾物	
選用糖漿 (1~2種)					
創作理念及 作品意涵 <限 50 字>					
配方表					
配方 1 <中文名稱>		配方 1 廠牌		配方 1 CC 數	
配方 2 <中文名稱>		配方 2 廠牌		配方 2 CC 數	
配方 3 <中文名稱>		配方 3 廠牌		配方 3 CC 數	
配方 4 <中文名稱>		配方 4 廠牌		配方 4 CC 數	
配方 5 <中文名稱>		配方 5 廠牌		配方 5 CC 數	

*若表格不敷使用可自行增加表格

附件五

參賽同意書（線上勾選並請印製紙本填妥相關資訊+親筆簽名後，掃描檔上傳表單）

2023 弘光創調盃 咖啡拉花暨創意飲料調製競賽 參賽同意書

- 一、參賽者必須遵守競賽規則，並配合及接受執行單位人員與評審團之安排，且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。
- 二、參賽者依規定時間內完成競賽項目，並符合本次報名簡章。
- 三、參賽作品所需的器材與食材必須依執行單位規定使用，自備之食材、配方、食品添加物內容必須均符合現行食品衛生安全法規，並且無侵害他人著作權或其他權利。
- 四、參賽者同意本簡章所有規範及上述規則條款，如有違規，願自負一切民、刑事責任，取消一切得獎資格。
- 五、參賽者同意授權其參賽作品予本案之主辦單位及活動承攬公司使用，其同意事項如下：
 1. 同意無償授權不限時間、地域、次數使用參賽作品資訊，於主辦單位相關之行銷活動、相關展覽中，公開進行相關宣傳行銷活動。
 2. 同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於競賽現場及頒獎活動時安排攝、錄影，並授權主辦單位及活動承攬公司得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中參賽者之肖像及聲音。
 3. 同意無償授權包括重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳播、公開展示、改作、編輯、散布、出版及推廣宣導等用途，並可將圖稿安排於媒體發表、商品販售、成冊出版以及自行再版，均不另計版稅及稿費，得獎者亦不另行索取費用，並同意主辦單位及本活動承攬公司得授權第三人使用，主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

此致

主辦單位 弘光科技大學 餐旅管理系、弘光科技大學 創意飲調社

參賽者親筆簽名：

參賽項目：動態咖啡拉花競賽
動態調飲調製競賽

中 華 民 國 年 月 日

附件六

贊助商資訊

◆誠芳股份有限公司(食伯樂)/良鎂實業有限公司

<https://www.pro-coffee.com.tw/h/Index?key=901732770309>

◆味全股份有限公司

<https://www.weichuan.com.tw/>

◆昱鑫國際事業有限公司

<https://pro-kitchen.com.tw/>

◆出軌咖 Derail Coffee Roasters

<https://www.facebook.com/derailcoffee/>

◆研豆咖啡坊

<https://www.research-beans.com.tw/>

◆FJZCAFE 精品咖啡商場

<https://shopee.tw/lemonlouishsu>

◆文咖啡

<https://www.facebook.com/WunsCafe/>

◆37 老師 Fun 食光《時尚輕調飲 飲品職人》

書籍購買資訊：博客來網路商城及各大實體書店

https://www.books.com.tw/web/books_nbtopm_09/