

第七屆大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽

一、宗旨/目的

大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽，希冀藉由此活動促進餐飲（旅）相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生調酒技術。因此，推廣辦理調酒大賽以利提升國人飲酒與品酒水準，托盤比賽冀能提昇我國餐飲業的服務水準與品質。

活動效益：

1. 藉由調酒比賽強化國際地位，促進台灣與嘉義縣市觀光餐旅產業發展。
2. 藉由調酒活動促進學生技能提升、推廣調酒藝術，加強專業的領域，並提升生活品質。
3. 藉由調酒及托盤比賽加強各高中職師生彼此間之聯繫與交流，並推廣本校優良校風。
4. 加強餐飲及相關科系在校學生基本專業能力，提昇台灣餐飲業專業形象與服務品質。

二、活動參加人員：

全國各大專院校暨高中職學生歡迎報名參加。

三、指導單位：

嘉義市政府

四、主辦單位：

中華民國國際調酒協會、大同技術學院旅遊與休閒娛樂管理系

五、協辦單位：

大同技術學院餐飲管理系、高雄市調飲服務人員職業工會、

中華民國國際餐飲協會

六、贊助單位

五洲商行、五洲調酒餐飲教育中心

七、競賽日期：

中華民國 105 年 03 月 29 日（星期二）上午 8:00 至下午 20:00

八、競賽地點：

大同技術學院-大同樓(嘉義市彌陀路 253 號)

九、比賽組別：

調酒/飲比賽：

- (1)高中職傳統調酒一年級潛力組(指定配方)
 - (2)高中職傳統調酒二年級組
 - (3)高中職傳統調酒三年級組
 - (4)高中職花式調酒一年級潛力組(指定配方)
 - (5)高中職花式調酒二年級組
 - (6)高中職花式調酒三年級組
 - (7)創意傳花造型調酒組
- (結合花式及傳統，不限高中職、職業大專)

托盤比賽：

- (8)高中職雙人托盤組

備註：調酒/飲比賽與托盤比賽不得同時報名。若同時報名參賽，屆時因賽程而無法比賽，將由選手自行負責。

十、調酒選手共同注意事項：

1. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
2. 自製的原料可被使用但不可自行混合兩種以上成為一種材料如；洛神花加綠茶或將若干成分混合權充為一種原料者將不准使用。
3. 配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。
4. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl, 不可填寫 2.8 或 2.4cl 等), 低於 0.5cl 則寫少許、dash... 等。
5. 不得使用人造或染色食物及優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
6. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
7. 裝飾物(Garnish)必須使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料(可包含樹皮、果殼、果皮。)
8. 任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
9. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
10. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
11. 比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板、莫札特瓶頸...等。
12. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。
13. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。
14. 調酒配方只限於 6 種，包括少許、適量、滴在內。
15. 比賽當中不得使用火為工具及有脫衣之動作。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯。
16. 調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。另自製的原料或將若干成份混和權充為一種原料者，將不准使用。
17. 使用後之杯子請記得領取，大會不負保管責任。
18. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
19. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
20. 請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
21. 選手於台上一律禁止赤腳，以免造成傷害。
22. 其他規定與 IBA 國際調酒比賽相同。

◎高中職傳統調酒一年級潛力組

1. 指定配方為「**巧克力女孩 Chocolate Lady**」,本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		巧克力女孩 (Chocolate Lady)
第 19 屆金爵獎傳統調酒組冠軍配方 得獎者：郭植伶(第 64 屆世界盃傳統調酒冠軍)		
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①巧克力餅乾糖漿	20	Monin
②深可可香甜酒	20	De Kuyper
③加拿大威士忌	30	Banker's
④奶油球	30	雪印
裝飾物 Decoration	巧克力粉(廠牌不限) (巧克力粉呈現方式可自由創作圖形)	
調製過程 Method	將成份①②③依序倒入Boston Shaker搖盪後， 倒入已冰杯完成的雞尾酒杯中，再用漂浮法將成份④滑入至杯子中，最後灑上巧克力粉。	
杯器皿 Glassware	雞尾酒杯 Cocktail Glass(7oz)	

2. 傳統調酒一年級潛力組需調製**一杯**。
3. 傳統調酒一年級潛力組比賽時間**四分鐘**。
4. 巧克力粉的呈現方式列為評分項目之一。
5. 必須事先冰鎮雪克杯，音樂由大會提供。
6. **調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。**

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

1. 指定產品為 **Banker's 加拿大威士忌**。
2. 調製類別：**飯後酒**
3. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限),3 小杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
4. 調製須依順序果汁、糖漿、香甜酒、基酒(若 2 瓶香甜酒以低酒精先加入)有氣飲料及 Float 則最後加入。
5. **配方最少 4CL 的酒精成分，但不可超過 7CL 的酒精成分**
6. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
7. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

1. 指定配方為「**熱情靈魂**」、本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		熱情靈魂
第 64 屆世界盃花式調酒組冠軍配方		
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
① 加拿大威士忌	30	Banker's
② 杏仁香甜酒	20	De Kuyper
③ 粉紅葡萄柚糖漿	10	Monin
④ 辣芒果糖漿	10	Monin
⑤ 新鮮檸檬汁	10	
裝飾物 Decoration	自由創作	
調製過程 Method	將成份①②③④⑤依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已加 5 分滿冰塊之古典杯。	
杯器皿 Glassware	古典杯 Old fashion Glass(8oz)	

2. 選手須調製 1 杯，指定配方。
3. 4 分鐘指定曲為**第 19 屆金爵獎高中職 Working 音樂**，由大會提供。
4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
5. 裝飾物的呈現方式列為評分項目之一。
6. **花式調酒一年級潛力組若丟瓶三瓶以上(含三瓶)將使用大會提供塑膠瓶。**

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

1. 指定產品為 **Banker's 加拿大威士忌**。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限),3 小杯供口感評審評分(杯子容量不限)。
3. 5 分鐘指定曲為第 8 屆港都盃花式音樂，由大會提供。
4. **配方最少 4CL 的酒精成分，但不可超過 7CL 的酒精成分。**
5. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
6. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
7. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

◎創意傳花造型調酒組

1. 指定產品為 **Banker's 加拿大威士忌**。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限), 3 小杯供口感評審評分(杯子容量不限), 共調製 4 杯。
3. 選手請派一位代表親自辦理報到手續, 選手牌不可離身。
4. **自選音樂 5 分鐘 (請注意版權)**, 請於報到時繳交。
5. 本組須結合整體造型, 花式及傳統混搭; 不限主題; 以整體流暢度、默契、技術等為主。
6. 切割時間每次 10 分鐘, 超過時間即扣分, 依比賽順序於『切割區』切割。
7. 每組人數限 2-6 人。

◎高中職雙人托盤組

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 雙人組限一男一女同組配對接力競賽。
(若為女校, 可皆為女生, 唯一人須著長褲平底鞋)
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾外)。
4. 參賽者須本誠信, 不可以冒用他人或是代替他人參賽, 或有不實之資料與不正確之情形發生, 一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格並追溯獎金。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件), 以利查核。
6. 本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時, 主辦單位保留修正、暫停或取消權利, 且不另行通知。
7. **若有任何變動, 將於中華民國國際調酒協會網站上公告。**
8. 比賽簡章及報名表請至中華民國國際調酒協會網站逕行下載。
9. 比賽當天請依指定地點與時間準時報到。

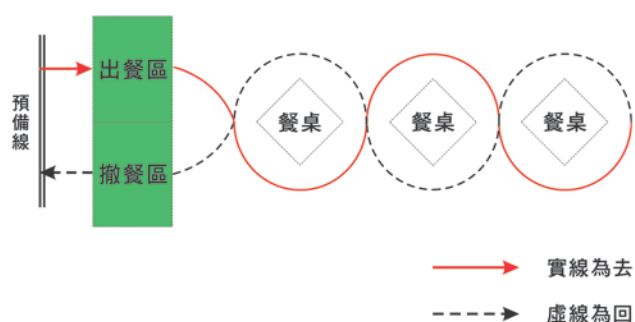
(一) 競賽通則

競賽組別 基本要求	雙人高中職組	備註
服裝、儀容要求	依國家檢定標準(並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 腰托(示意圖)	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
總距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

(二) 托盤規格及品項

托盤規格	直徑 36±1cm 圓托盤
托盤品項 以主辦單位現場提供品項為主	2 個水杯 咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) 一個雞尾酒杯(8 分滿)

(三) 競賽路線示意圖



(四) 競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手 A 將水壺內的水倒入 2 個水杯→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 2 個水杯、1 組咖啡杯組及 1 個雞尾酒杯放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區，再將托盤放於工作檯上並回到原本的位置後按下叫人鈴→再由第二位選手接力(重複第一位選手程序)走同一路線，最後走回撤餐區，需將托盤內容物放回撤餐區並擺放整齊按下叫人鈴才停止計時→返回預備線站好→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開(直線距離 15 公尺)。

(五) 評分項目及所佔配分比例：

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
4. 完成時間 10%

(六) 評分注意要點：

1. 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
2. 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
3. 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
4. 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
5. 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
6. 取杯具時手碰觸杯緣。
7. 備品過程中未能保持安靜。
8. 備餐過程餐具、物品掉落地面。
9. 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
10. 托盤拿法不符合規定(ex:不可碰胸、腰)。
11. 步伐不穩健，以跑步方式行進。
12. 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。

13. 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
14. 托物於行進間掉落托盤或地面。
15. 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
16. 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
17. 與旁邊障礙物發生碰撞。
18. 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
19. 餐具歸位不正確、擺放凌亂。
20. 水杯之水總量不符合每杯 8 分滿。
21. 完成時間越快得分越高。
22. 托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

十一、獎勵方式(若每組報名人數不足，大會有權利決定獎項數量)

◎高中職傳統調酒一年級潛力組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職傳統調酒二年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職傳統調酒三年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職花式調酒二年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職花式調酒三年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎創意傳花造型調酒組(報名未達 6 組，只取冠軍)

- 冠軍：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職雙人托盤組

- 冠軍：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

十二、報名相關資訊：

1. 自即日起至 104 年 03 月 11 日（星期五）止。
2. **（逾期恕不接受，恕不更改配方）**
3. **各組調飲比賽報名費：300 元，托盤比賽報名費：300 元**
4. 報名方式：請於下方各組**線上報名後**，將『報名總表、報名費用』一併寄至
800 高雄市林森一路 163 號 5F-3 中華民國國際調酒協會收即為報名成功！

參賽組別	線上報名網址
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組	http://goo.gl/forms/0ehiyUw0p8
(2)高中職傳統調酒二年級組	http://goo.gl/forms/N12nrYJV41
(3)高中職傳統調酒三年級組	http://goo.gl/forms/35MZtdEenP
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	http://goo.gl/forms/G2jMnuP73t
(5)高中職花式調酒二年級組	http://goo.gl/forms/YJkFRJuHjC
(6)高中職花式調酒三年級組	http://goo.gl/forms/XppzthWqTq
(7)創意傳花造型調酒組 (結合花式及傳統,不限高中職、職業大專)	http://goo.gl/forms/AxcRWJHb0R
(8)高中職雙人托盤組	http://goo.gl/forms/kAswpldVpy

5. 104 年 03 月 21 日(星期 一)於臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。
6. 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！
7. **選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費 50 元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。**
8. 報名情形或有更正事項可於 [大同盃全國調酒大賽粉絲專頁](#) 查詢。
9. 大同術學院旅遊與休閒娛樂管理系首頁「最新消息」查詢
<http://main.ttc.edu.tw/bin/home.php> (05)222-3124#860。
10. 代訂學生餐盒，務必於 **104 年 03 月 11 日前回傳訂單**，以利作業。
11. 若有任何問題請來電詢問 中華民國國際調酒協會 07-2518976

第七屆大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：	
聯絡人：	聯絡電話：	
參賽組別		參賽總人數
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組		位
(2)高中職傳統調酒二年級組		位
(3)高中職傳統調酒三年級組		位
(4)高中職花式調酒一年級潛力組		位
(5)高中職花式調酒二年級組		位
(6)高中職花式調酒三年級組		位
(7) 創意傳花造型調酒組 (結合花式及傳統，不限高中職、職業大專)		位
(8)高中職雙人托盤組		位

老師聯誼用餐統計表

時間：中午 12:00 (參賽學校每校填寫一張即可 請傳至 07-2710426)

學校名稱				
參加老師姓名	科別	職稱	用餐種類	備註
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
共計：	位	葷食：	位	素食：
			位	位

◎代訂學生餐盒表

學校名稱		聯絡人	
學校科系		電話	
數量	_____個 (葷食 _____個, 素食 _____個)		
實收費用	共\$_____元(\$60x _____個)		
是否開收據	<input type="checkbox"/> 是, 抬頭_____ <input type="checkbox"/> 否 <div style="text-align: center;">【金額開\$60x _____個=\$ _____元】</div>		
<p>備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於<u>當天中午至報到處領取</u>，再自行將款項交給廠商。(若有變動再由司儀廣播)</p> <p style="text-align: center;">代訂單餐和表，務必於 104年03月11日前回傳訂單，以利作業</p> <p style="text-align: right;">填妥上表後請傳真：07-2710426</p>			