

檔 號：STA0599
保存年限：3年

清雲科技大學 函

地址：320桃園縣中壢市健行路229號
聯絡人：石孟娟
聯絡電話：03-4581196#6601
電子郵件：jane0507@cyu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年4月17日

發文字號：清餐字第1010001598號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章與報名表（1010001598A-0.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校餐旅管理系訂於5月26日舉辦「第二屆金鑽盃全國聯合飲料調製競賽」，請惠予公告並鼓勵同學踴躍報名參加，請 查照。

說明：

- 一、活動目的：本活動宗旨在於提昇飲料調製、品酒、餐巾摺疊及水果切雕之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展，並培育我國調酒專業人才，提升我國調酒師的技能水準、服務品質和國際地位。
- 二、報名日期：自即日起至2012年5月11日(星期五)17:00前，以匯款時間為憑。
- 三、比賽日期：2012年5月26日(星期六)上午8時至下午6時。
- 四、比賽地點：清雲科技大學清英館二樓(體育館)。
- 五、隨函檢附競賽簡章及報名表乙份。

正本：公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：本校餐旅管理系

101/04/18
08:45:13

第二層決行



擬轉知本校觀光系
參考，並公告周知，文存。

約用陳芃韶
助理員 (01.04.20)

組長劉洗甫

第1頁 共1頁

教授兼李玉君
學務長

101年4月18日暨收文總字第

1010004619



4959-4806

第二屆金鑽盃全國聯合飲料調酒大賽

報名簡章

*為求公平，請參賽選手勿穿著校服(包含：臂章、胸章、名牌...等)或秀出校旗，嚴禁穿細高跟鞋，違者不予計分。

【活動目的】

- 一、並提昇飲料調製、品酒、餐巾摺疊及水果切雕之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展。
- 二、培育我國調酒專業人才，提升我國調酒師的技能水準、服務品質和國際地位。
- 三、提振我國農業發展，發展觀光事業，繁榮餐飲相關行業，為國內業界做產品有效之推展和介紹。
- 四、提供國人對飲料及酒類的相關知識，增進學生與餐飲從業服務人員，對咖啡、茶品及調酒、果雕、餐巾等吧台全方位之知識與調製之技能。
- 五、配合政府推動各類技能證照，開設飲務與餐旅等相關課程。

【活動說明】

- 一、活動名稱：第二屆金鑽盃全國聯合飲料調製大賽。
- 二、活動日期與時間：2012年5月26日(星期六)8:00-19:00。
- 三、活動地點：清雲科技大學 清英館二樓 (體育館)。
- 四、活動地址：桃園縣中壢市健行路229號。
- 五、舉辦單位：
 - (一) 指導單位：教育部
 - (二) 主辦單位：清雲科技大學。
 - (三) 協辦單位：台北市調酒協會、真善美文教基金會、台灣飲料調製協會、日本沖繩泡盛品酒協會、。
 - (四) 協辦社團：餐旅管理系系學會、調酒藝術文化社、國際標準舞社、橄欖傳愛社、賞心攝影社。
 - (五) 贊助廠商：日本沖繩縣產業振興公社台北事務所、黑里歐斯酒造株式會社、開普洋酒公司、卡堤咖啡有限公司、匯格實業有限公司、BARSOUL 調酒專業文化推廣、楊家機器廠股份有限公司、努哇克咖啡連鎖新竹總部、雅竹洋酒行、米家(缺全名)、自盛股份有限公司。

【活動對象】

- 一、全國各大專院校選手。
- 二、全國高中高職選手。
- 三、在職從事酒吧、各類吧台工作人員。
- 四、清雲科大餐旅管理系師生。
- 五、清雲科大各社團代表。

【參賽資格】

一、調酒組：

全國大專院校學生與全國高中高職學生及在職從事酒吧、各類吧台工作人員、外國選手、有興趣者皆可報名。

1. 傳統標準調酒組：a.大專職業組。(含高中三年級以上學生，每校不限參賽人數)
b.高中職組。(每校最多派出三位參賽)

2. 花式調酒組：a.單人花式調酒組。(限高中職參加，每校最多派出三位參賽)
b.雙人花式調酒組。

(限高中職 2 人 1 組參加，每校最多派出三組參賽)

二、虹吸壺咖啡組、水果切雕組、花式餐巾摺疊組：

全國大專院校學生與全國高中高職學生及有興趣者皆可報名參加。

【報名費用】

- 一、傳統標準調酒高中職組：新台幣 800 元整。
- 二、傳統標準調酒大專職業組：新台幣 800 元整。
- 三、單人花式調酒組：新台幣 800 元整。
- 四、雙人花式調酒組：1000 元整。
- 五、虹吸壺咖啡組：新台幣 800 元整。
- 六、水果切雕組：新台幣 600 元整。
- 七、花式餐巾摺疊組：新台幣 600 元整。

【報名方式】

- 一、匯款帳號：清雲科技大學 014-051-00227-1 後面備註：金鑽盃○○○

範例：金鑽盃林舒豪

- 二、請於匯款完畢後，分別以上傳電子檔報名表與郵寄紙本報名表方式報名。

1. 電子檔報名表請上傳至：www.hm.cyu.edu.tw/。

2. 電子檔請以【參賽組別全名】_【學校簡稱】_【姓名】方式命名。

例如：傳統標準調酒高中職組_永平_林舒豪.doc

3. 紙本報名表一律採電腦繕打連同參賽同意書一起寄至 32097 桃園縣中壢市健行路 229 號 清雲科技大學餐旅管理系收 備註：金鑽盃

- 三、報名截止日期：2012 年 5 月 11 日(星期五)17:00 前，以匯款時間為憑。

- 四、電子檔報名表上傳截止日期：2012 年 5 月 13 日(星期日)23:59。

- 五、大會將於確認匯款、電子檔報名表及紙本報名表後，以 E-mail 回信告知已完成報名，如於 2012 年 5 月 16 日前未收到回覆信件，表示未報名成功，請來電詢問清雲科技大學餐旅管理系 03-4581196 轉 6601 石小姐。

【比賽組別】

- 一、傳統標準調酒高中職組。
- 二、傳統標準調酒大專職業組。
- 三、單人花式調酒組。
- 四、雙人花式調酒組。
- 五、虹吸壺咖啡組。
- 六、水果切雕組。
- 七、花式餐巾摺疊組。

【競賽服儀規定】

- 一、傳統標準調酒高中職組：參賽選手服裝應以調酒師制服為原則（背心、西裝皆可）。
- 二、傳統標準調酒大專職業組：參賽選手服裝應以調酒師制服為原則（背心、西裝皆可）。
- 三、單人花式調酒組：參賽選手可自備其他服裝，但以不失禮儀為原則。
- 四、創意花式調酒組：參賽選手可自備其他服裝，但以不失禮儀為原則。
- 五、虹吸壺咖啡組：參賽選手服裝應以調酒師制服為原則加單一顏色系圍裙(半身或全身均可)。
- 六、水果切雕組：參賽選手服裝應以白色長袖、領結、黑西裝褲、單一顏色系圍裙。
- 七、花式餐巾摺疊組：參賽選手服裝應以白色長袖、背心、領結、黑西裝褲。

時間	賽程			
07:30 08:00	辦理報到手續 請準時報到			
08:00 08:30	調酒組學科筆試〔所有參與調酒比賽者一律準時考測〕			
08:40 08:50	全體參賽選手出場介紹			
08:50 09:00	評審出場介紹			
09:00 09:30	開幕式-長官致詞			
09:30 12:30	傳統標準調酒 高中職組競賽	花式調酒組競賽	水果切雕組競賽	虹吸壺 咖啡組 競賽
13:30 14:35	花式餐巾摺疊組競賽			
14:35 16:30		傳統標準調酒 大專職業組競賽		
16:30 17:30		成績計算		

時間	賽 程
17:30 18:00	頒發獎盃
18:00	閉幕式

【獎項內容】

一、傳統標準調酒高中職組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 3000 元。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1500 元。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1000 元。
4. 專業技術獎：獎狀一紙、獎品一件。
5. 創新能力獎：獎狀一紙、獎品一件。
6. 評審團特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
7. 優秀會長獎：獎狀一紙、獎品一件。
8. 最佳專業氣質獎：獎狀一紙、獎品一件。
9. 最佳專業調酒特色獎：獎狀一紙、獎品一件。
10. 清雲科大特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
11. 佳作數名：獎狀一紙、獎品一件〔視參賽人數增減名額〕。

二、傳統標準調酒大專職業組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 3000 元。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1500 元。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1000 元。
4. 專業技術獎：獎狀一紙、獎品一件。
5. 創新能力獎：獎狀一紙、獎品一件。
6. 評審團特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
7. 優秀會長獎：獎狀一紙、獎品一件。
8. 最佳專業氣質獎：獎狀一紙、獎品一件。
9. 最佳專業調酒特色獎：獎狀一紙、獎品一件。
10. 清雲科大特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
11. 佳作數名：獎狀一紙、獎品一件〔視參賽人數增減名額〕。

三、單人花式調酒組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 3000 元。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1500 元。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1000 元。
4. 專業技術獎：獎狀一紙、獎品一件。
5. 創新能力獎：獎狀一紙、獎品一件。
6. 評審團特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
7. 優秀會長獎：獎狀一紙、獎品一件。

8. 最佳專業氣質獎：獎狀一紙、獎品一件。
9. 最佳專業花式調酒特色獎：獎狀一紙、獎品一件。
10. 清雲科大特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
11. 佳作數名：獎狀一紙、獎品一件〔視參賽人數增減名額〕。

四、 雙人花式調酒組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀兩紙、獎品一件、獎金 3000 元。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀兩紙、獎品一件、獎金 1500 元。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀兩紙、獎品一件、獎金 1000 元。
4. 專業技術獎：獎狀兩紙、獎品一件。
5. 創新能力獎：獎狀兩紙、獎品一件。
6. 評審團特別獎：獎狀兩紙、獎品一件。
7. 優秀會長獎：獎狀兩紙、獎品一件。
8. 最佳專業氣質獎：獎狀兩紙、獎品一件。
9. 最佳專業雙花調酒特色獎：獎狀兩紙、獎品一件。
10. 清雲科大特別獎：獎狀兩紙、獎品一件。
11. 佳作數名：獎狀兩紙、獎品一件〔視參賽人數增減名額〕。

五、 虹吸壺咖啡組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 3000 元整。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1500 元整。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1000 元整。
4. 評審團特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
5. 清雲科大特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
6. 佳作：獎狀一紙、獎品一件〔取一名〕。

六、 水果切雕組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 2000 元整。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1500 元整。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1000 元整。
4. 評審團特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
5. 清雲科大特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
6. 佳作：獎狀一紙、獎品一件〔取一名〕。

七、 花式餐巾摺疊組獎項：

1. 冠軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 2000 元整。
2. 亞軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1500 元整。
3. 季軍：獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1000 元整。
4. 評審團特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
5. 清雲科大特別獎：獎狀一紙、獎品一件。
6. 佳作：獎狀一紙、獎品一件〔取一名〕。

◎傳統標準調高中職酒組競賽說明：

一、長飲料競賽內容：

1. 調製長飲料(Long Drink)五杯，杯具容量不得少於 240ml，至多不可超過 480ml，杯具外觀造型不限。
2. 不要使用不易取得的素材，及明顯高價的素材。
3. 不得仿效標準調酒調製法如【藍色夏威夷】之類，僅限於未發表之自創作品。
4. 需展現搖動法、攪拌法、電動攪拌法任一種技法。
5. 長飲料的製作時間為 6 分鐘。
6. 每杯材料不可超過 5 種(包含適量、Dash)，其中“格蘭發哥”純麥威士忌基酒至少 60ml，本次基酒是“保證使用純麥芽發酵蒸餾出最傳統的蘇格蘭威士忌”為主要基酒(開普洋菸酒公司提供)，除了香甜酒以外，添加果露成分必需含有 Teisseire (匯格實業有限公司提供)果露，香甜酒不限品牌。
7. 裝飾物以水果為原則，且必須於現場指定區域內製作完成。
8. 筆試題庫以丙級飲料調製題庫為指定考題，題庫可至清雲科技大學餐旅管理系網站、台北市調酒協會網站及台灣飲料調製協會網站下載。題庫共 100 題，抽 50 題，每題 2 分，滿分 100 分。
9. 學科成績佔總分比例的 20%，術科佔 80%。
10. 若有同分狀況時，以衛生、技術、學科分數等高低順序排名。
11. 競賽方式：4 位選手同時競賽。
12. 音樂由主辦單位提供。
13. 比賽場地約五公尺高。

二、長飲料評審內容：

以大會競技評分規定為基準，由總得分最高之作品獲得冠軍、亞軍、季軍。

1. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
2. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
3. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
4. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
5. 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
6. 商品價值。
7. 時間的正確性。

◎傳統標準調酒大專職業組競賽說明：(含高中三年級以上)

一、競賽注意事項：

1. 經競賽選出之前三名選手將代表台灣赴日本沖繩參加 2012 年 9 月 30 日第九回總務大臣杯全國泡盛調酒大賽資格。
2. 前三名得獎選手台北市調酒協會將補助獎金新台幣：伍仟元贊助金，將用於比賽赴日本沖繩的出國旅費費用，於今年 2012 年 9 月出國參賽前由台北市調酒協會提撥給參賽選手，機票及住宿則需自理。
3. 若前三名得主的參賽選手放棄出國參賽資格，將由名次依序遞補，比賽選手如期參賽。

4. 出國參賽選手包含護照、保險費與食宿等其他費用均自理。
5. 放棄參賽選手須填寫棄權參賽切結書以茲證明。
6. 放棄出國參賽選手將同時喪失出國獎金補助的領獎資格，但其他獎盃、獎狀、獎品依然可提領。
7. 傳統標準調酒比賽前三名優勝者出國參賽須簽立約定條款。

二、短飲料競賽內容：

1. 調製短飲料(Short Drink)五杯，杯具容量不得少於 90ml，至多不可超過 180ml，杯具外觀造型不限。
2. 作為基酒的泡盛需使用 30ml，包含副材料在內，種類應在 5 種以內。
3. 不要使用不易取得的素材，及明顯高價的素材。
4. 不得仿效標準調酒調製法如【紅粉佳人】之類，僅限於未發表之自創作品。
5. 需展現搖動法、攪拌法、電動攪拌法任一種技法。
6. 短飲料的製作時間為 5 分鐘。
7. 每杯材料不可超過 5 種(包含適量、Dash)，其中泡盛基酒至少 30ml，本次基酒是“大琉球國 8 年古酒”和“長期熟成古酒”(古酒 43 度 720ml) 2 款泡盛酒為主要基酒由台灣黑里歐斯(Helios)酒造株式會社提供，除了香甜酒以外，添加果露成分必需含有 Teisseire(匯格實業有限公司提供)果露，香甜酒不限品牌。備註：兩款泡盛酒僅選擇一款當為基酒即可。
8. 裝飾物以水果為原則，且必須於現場指定區域內製作完成。
9. 國外選手果露糖漿不受此限，可自由選擇。
10. 筆試題庫以丙級飲料調製題庫為指定考題，題庫可至清雲科技大學餐旅管理系網站、台北市調酒協會網站及台灣飲料調製協會網站下載。題庫共 100 題，抽 50 題，每題 2 分，滿分 100 分。
11. 學科成績佔總分比例的 20%，術科佔 80%。
12. 若有同分狀況時，以衛生、技術、學科分數等高低順序排名。
13. 競賽方式：

★ 4 位選手同時競賽。

時間限制	完成項目
1分鐘	(1)參賽選手自行上台 (2)佈置桌面
5分鐘	調製完成五杯相同自創酒

14. 現場指定泡盛酒由：(Helios)黑里歐斯酒造株式會社台北支部贊助提供。
15. 音樂由主辦單位提供。
16. 比賽場地約五公尺高。
17. 泡盛兩款基酒“大琉球國 8 年古酒”和“長期熟成古酒”，可向台灣黑里歐斯酒造株式會社台北支店劉店長(0935083607)洽購。

三、短飲料評審內容：

以大會競技評分規定為基準，由總得分最高之作品獲得冠軍、亞軍、季軍。

1. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
2. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
3. 味覺、香味(味覺的協調、基酒泡盛的提味、回韻、普及性)。
4. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
5. 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
6. 商品價值。
7. 時間的正確性。



◎單人花式調酒組競賽說明：

一、 長飲料競賽內容：

1. 調製長飲料兩杯，杯具容量不得少於 240ml，至多不可超過 480ml，杯具外觀造型不限。
2. 每杯材料不可超過 7 種（包含適量、Dash），其中基酒至少 30ml，“格蘭發哥”純麥威士忌為主要基酒由（開普洋菸酒公司提供），除了香甜酒以外，添加果露成分必需含有 Teisseire（匯格實業有限公司提供）果露，香甜酒不限品牌。
3. 裝飾物以水果為原則，且必須於現場指定區域內製作完成。
4. 筆試題庫以丙級飲料調製題庫為指定考題，題庫可至清雲科技大學餐旅管理系網站、台北市調酒協會網站及台灣飲料調製協會網站下載。題庫共 100 題，抽 50 題，每題 2 分，滿分 100 分。
5. 若有同分狀況時，以技術、口感、衛生、學科分數等高低順序排名。
6. 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	調製完成兩杯相同的自創酒

7. 比賽音樂採「自選曲」模式，請於比賽當日報到時繳交音樂(CD 與 MP3 等兩項)。如遇無法播放情形發生，則須使用「大會指定曲」。
8. 比賽場地約五公尺高。

二、長飲料評審內容：

以大會競技評分規定為基準，由總得分最高之作品獲得冠軍、亞軍、季軍。

1. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
2. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
3. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
4. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
5. 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
6. 商品價值。
7. 時間的正確性。

◎雙人花式調酒組競賽說明：

一、長飲料競賽內容：

1. 調製長飲料一種兩杯，杯具容量不得少於 240ml，至多不可超過 480ml。
2. 每杯材料不可超過 7 種（包含適量、Dash），其中基酒至少 30ml，“格蘭發哥”純麥威士忌為主要基酒由（開普洋菸酒股份有限公司贊助提供），除了香甜酒以外，添加果露成分必需含有 Teisseire（匯格實業有限公司提供）果露。香甜酒不限品牌。
3. 裝飾物以水果為原則，且必須於現場指定區域內製作完成。
4. 筆試題庫以丙級飲料調製題庫為指定考題，題庫可由清雲科技大學餐旅管理系網站或台北市調酒協會網站及台灣飲料調製協會網站下載。題庫共 100 題，抽 50 題，每題 2 分，滿分 100 分。
5. 若有同分情形，以技術、口感與衛生分數之高低順序排名。
6. 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	調製完成兩杯相同的自創酒

7. 現場指定基酒“格蘭發哥”純麥威士忌（開普洋菸酒股份有限公司贊助提供）。
8. 比賽音樂採「自選曲」模式，請於比賽當日報到時繳交音樂(CD 與 MP3 等兩項)。如遇無法播放情形發生，則須使用「大會指定曲」。
9. 比賽場地高度約五公尺。

二、長飲料評審內容：

以大會競技評分規定為基準，由總得分最高之作品獲得冠軍、亞軍、季軍。

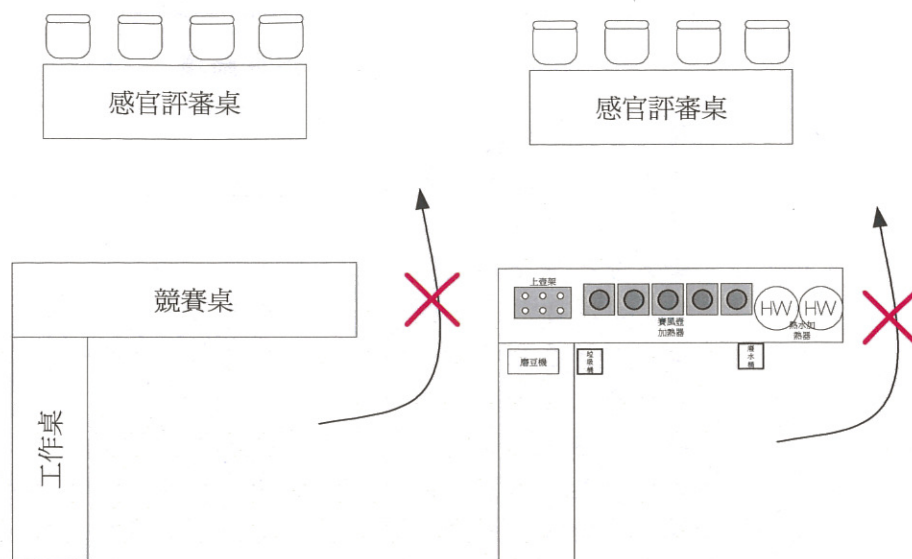
1. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
2. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
3. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
4. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
5. 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
6. 商品價值。

7. 時間的正確性。

◎虹吸壺咖啡組競賽說明：

一、 虹吸壺咖啡競賽內容：

1. 競賽中使用語言為中文。
2. 每位選手會有：一位主審、四位感官評審、兩位技術評審評分。
3. 選手總分為四份感官評分表及二份技術評分表加總。
4. 每位選手須於競賽時間內沖煮至少五壺虹吸壺咖啡，四壺為原味熱咖啡。另一壺為創意咖啡所用之咖啡。
5. 原味熱咖啡須以大會提供之「HARIO TCA-2 虹吸壺」沖煮，且不得添加任何調味品。
6. 原味熱咖啡容量須介於 100~300ml 之間，每杯的量都必須相同。
7. 選手競賽用之咖啡豆可使用大會所提供之咖啡豆，亦可由選手自行準備，可以是單品咖啡豆，亦可為綜合咖啡豆，但不得使用加味豆。
8. 選手需於【競賽時間】內呈上原味熱咖啡四杯及創意咖啡四杯：原味咖啡必須為一壺一杯，並且倒完咖啡後，壺內不可有剩餘咖啡；創意咖啡則為一壺四杯。
9. 競賽咖啡呈送順序由選手自行安排，但必須呈送完同一種飲料後，才可以再繼續下一項飲料。請注意：若選手呈送非同一項飲料，該選手將會失去參賽資格。
10. 【競賽時間】內選手可調製超過所需杯量，然僅被呈現至評審桌的才會被評分。
11. 創意咖啡：冰、熱溫度不拘，杯器皿容量及樣式不限，但不得偏離以咖啡為主要口感之飲品，必需要是能喝用的，其內不得含有酒精性材料及任何非法物質。
12. 創意咖啡須於【競賽時間】時調製組合，其成品必須含有任一種義大利 FABBRIO 果露(大會指定品牌或台北市調酒協會贊助廠商周邊果露)。
13. 創意咖啡可以於選手特別準備之虹吸壺上座或下座內添加咖啡以外成份。
14. 選手可以於【準備時間】時佈置評審桌，亦可於【競賽時間】時佈置評審桌。
15. 選手於【準備時間】佈置評審桌時，可先放置咖啡匙、水杯(不得事先裝水)及紙巾，評審用水杯須於競賽時，始能加水。
16. 選手需於【準備時間】時，需自行確認所有器具之狀態及所有原物料是否齊全，並測試磨豆機及研磨刻度。
17. 選手需自我介紹及講解咖啡豆或創意咖啡成分、特色及主題口感風味。
18. 在比賽進行中，若參賽者有器物及物料之問題，例如打破杯具、忘了原物料等，均不允許暫停比賽時間。參賽者可徵詢主審之同意後去取用備品，但不因此中斷計時。
19. 若有同分狀況時，以原味熱咖啡、創意咖啡、整體印象分數等高低順序排名。
20. 感官評審桌陳設必須有提供給感官評審的水杯、紙巾、糖、奶精。
21. 比賽共分為三階段時間：
 - 第一階段為準備時間(15min) 技術評審會開始評分。
 - 第二階段為競賽時間(15min) 感官評審與技術評審同時評分。
 - 第三階段為清潔時間(15min) 不列入評分。
22. 現場指定咖啡豆由努哇克贊助廠商提供薩爾瓦多聖卡羅斯咖啡豆。



評審桌：長210 X寬 60 X高 75 (mm)

競賽桌：長275 X寬 60 X高 80 (mm)

工作桌：長180 X寬 60 X高 80 (mm)

23. 比賽音樂採「自選曲」模式，請於比賽當日報到時繳交音樂(CD 與 MP3 等兩項)。如遇無法播放情形發生，則須使用「大會指定曲」。

24. 競賽方式：

時間限制	完成項目
15分鐘	(1) 參賽選手上台 (2) 佈置桌面
15分鐘	(1) 介紹創意咖啡 (含成分、特色、口味、主題) (2) 調製完成四杯原味熱咖啡及四杯相同創意咖啡
15分鐘	清潔及撤場

25. 現場指定咖啡由「努哇克咖啡連鎖總部」贊助提供。

二、虹吸壺咖啡評審內容：

評分 評審	評分項目	評分細項
虹 吸 壺 咖	PART 1 競賽開始	【競賽開始】 ■沖煮準備區的整體清潔情況。 ■確認器材、設備、配件是否齊全。 ■確認磨豆機研磨出的咖啡顆大小。 ■正式研磨前，磨豆機是否有清理乾淨並檢查調整。

評分 評審	評分項目	評分細項
啡 競 賽 — 技 術 評 分 部 份		■是否有準備乾淨的抹布。 ■競賽的細節與準備是否都注意到。
	PART 2 綜合咖啡 (熱咖啡)	【技術能力】 ■是否有事先預熱過濾器。 ■開始沖煮前，下壺的熱水水量是否都一致。 ■有測量並分次取出每杯咖啡所需用的適當咖啡豆量。 ■用磨豆機現磨每杯用豆。 ■煮咖啡過程流暢安全，無過度沸騰的情形。 ■是否在下壺水夠熱、近沸騰的狀態下，才將上座放入。 ■小心的將上座插入下座，沒有類似突沸的現象。 ■第一次攪拌後，泡沫的狀態是否維持正常(由上方與側面觀察)。 ■恰當的浸煮(一分鐘以內)。 ■上座沒有自發性翻滾現象(若上座水過熱或濾器歪斜則會造成)。 ■煮咖啡時，是否有調整火力(從加熱水至萃取)。 ■第二次攪拌完成後，咖啡萃取狀態是否良好(表面上有無綿密的細泡，並呈山丘狀)。 ■使用器具、杯盤與組合材料時，是否小心謹慎。 ■有無事先溫杯。 ■倒完咖啡後，下壺有無殘留咖啡液。 ■抹布是否正確使用，且無混雜。 ■是否成功煮出四杯咖啡。 ■競賽過程中是否隨手擦拭髒污處。 ■競賽過程中，手都沒有碰觸到杯口周圍。
	PART 3 創意飲料	■工作區動線規劃能力。 ■適當使用器具並且展現其技巧。
虹 吸 壺 咖 啡 競 賽 — 感 官 評 分 部 份	PART 1 競賽開始	【參賽演出說明】 ■有無自我介紹。 ■桌面佈置是否能讓客人(評審)有所期待。 ■參賽者給人的潔淨的印象。
	PART 2 綜合咖啡 (熱咖啡)	■清楚陳述綜合咖啡風味。 ■咖啡的顏色(無渾濁、無咖啡渣)。 ■咖啡風味表現(與選手陳述的符合度)。 ■觸覺均衡表現：厚實/滑順/圓潤。 ■同時呈現四杯綜合咖啡。 ■四杯咖啡等量且合乎常例。 ■呈送咖啡時，配件是否全備齊(糖、牛奶 or 奶油球、紙巾、水杯)。 ■客人的服務、禮儀、態度(微笑)。
	PART 3 創意飲料	■有充分解釋創意飲料的構想、主題，並充滿熱情。 ■充分說明創意咖啡使用的食材、組合的方法。 ■外觀呈現(高雅、乾淨、杯具的使用方法)。 ■創意飲料味道均衡度(咖啡風味、味道相符)。

評分 評審	評分項目	評分細項
		■有說明創意咖啡的溫度或冷熱。 ■呈送的咖啡，喝起來的溫度是否與說明相符。 ■是否說明了飲用方法。 ■是否為一杯具創造性與獨特性的創意咖啡。 ■選手的表現是否魅力十足。
	PART 4 整體印象	■選手的專業技術、操作品質、演出的整體印象與評價(動成敏捷度、速度、動作流暢不粗魯、展露專業度)。 ■選手的服務態度與服務技能以及熱情的整體印象與評價。
	PART 5 時間限制	■是否於 15 鐘內完成。 ※超過 60 秒則喪失比賽資格

◎花式餐巾摺疊組競賽方式與說明：

一、 花式餐巾摺疊競賽內容：

1. 花式餐巾以盤花與杯花二種款式呈現風格，盤花放置在餐盤上，杯花則放置在水杯或酒杯中。
2. 指定餐巾種類：
盤花：a.玫瑰花 b.主教帽 c.雨後春筍 d.西裝 e.揚帆 五種款式。
杯花：a.雞冠花 b.兩心蠟燭 c.花蝴蝶(公) d.花蝴蝶(母) e.金魚 五種款式。
3. 若有同分狀況時，以技術、衛生分數等高低順序排名。
4. 競賽方式：
 - a.先介紹自創餐巾30秒，比賽開始先：洗淨雙手，擦乾手，再行摺好盤花一種造型，再依序摺疊杯花一種款式，指定餐巾及自創餐巾共計7分鐘。
(備註：比賽時可戴手套進行摺疊餐巾。)
 - b.上台前先抽取指定餐巾盤花一種，杯花一種，比賽開始先摺好盤花一種造型，再依序摺疊杯花一種款式。
 - c.上台比賽請以圓托盤或方形托盤將比賽物品帶上比賽台。
 - d.選手自行準備高飛球杯2個，10吋圓盤2個、筷子1雙、餐巾4條，顏色不拘。
 - e.餐巾尺吋以50~55cm×50~55cm正方棉布為佳。
 - f.上台先摺：(1).自創餐巾：先摺盤花，再摺杯花。(2).指定餐巾：先摺盤花，再摺杯花。
 - g.自創餐巾種類，不可與指定餐巾相同造型，若如有雷同一律不給分。

二、 花式餐巾摺疊評審內容：

評分項目	評分細項
比賽準備工作	■是否在時間內將比賽物品帶上比賽台定位。 ■口布造型尺吋是否符合比賽標準。 ■是否正確操持托盤運送物件。

評分項目	評分細項
比賽清潔安全	■口布是否熨燙平整。 ■折疊過程是否保持潔淨。 ■餐盤是否乾淨清潔。 ■高飛球杯是否乾淨明亮。 ■使用杯盤是否觸碰杯口和盤緣。
折花技巧專業運用能力	■口布整體造型是否明確、線條分明。 ■折疊造型後，口布是否挺立有精神。 ■口布折疊中心線及對角線是否平整。
自創口布折疊研發能力	■自創口布折花是否與指定口布相同造型。 ■競賽時是否先折盤花後折杯花各一種款式。
指定口布技巧運用能力	■口布折疊時是否折成反面。 ■口布折疊造型與主題是否相吻合。 ■口布折疊等份比例分配是否平均。
選手整體印象	■選手技術、動作整體印象與評價。 ■專業技術熟練度與工作流程的安排。 ■競賽演出是否面帶笑容。
比賽結束清潔工作	■比賽完畢後是否將物品帶離比賽台。 ■口布帶離現場時是否亂成一團。 ■口布是否整潔地折成方形再帶離競賽台。
逾時扣分	■逾時：1~30 秒，扣總成績 3 分。 ■逾時：31~60 秒，扣總成績 6 分。 ■逾時：61~90 秒，扣總成績 9 分。 ■逾時：91~120 秒，扣總成績 12 分。 ■逾時：120 秒以上，總成績以 0 分計。

◎水果切雕組競賽說明：

一、 水果切雕競賽內容：

1. 以現場切雕拼盤組合，使用十二種指定水果切雕一盤水果盤，本次果雕組呈現的作品以食用型態，用餐廳營業單點的方式組合約 2~4 人份的份量以經濟實惠為主即可。並使用 10 吋瓷盤或水晶盤呈現風格，可運用一個玻璃杯表現創意及層次，杯具不限造型。盤具如長形、方形、橢圓形、造型不限，可自由發揮題材架構組合。可多帶幾個盤具切剩的水果需要盤具裝盛。基本雕刻刀具以 120mm 雕刻刀和 240mm 大刀輪流搭配使用，禁止使用模型印模及“V”字型刀具刻刀，須使用(西餐用薄鋼刀具，須有直角的牛刀)，不能使用中餐廚房刀具，

如片刀、剝刀類。(器具選手自備)

2. 創意果雕規定：使用大會指定之蘋果、柳丁、鳳梨、西瓜(紅)、小玉瓜、奇異果、香蕉、哈密瓜、小蕃茄、葡萄、芭樂、楊桃等十二種水果各平均等量切出一盤水果盤，水果切雕是以食用形態，用餐廳營業單點的方式組合約2~4人份的份量經濟實用為主。以鋼刀片切組合方式，不能用蔬果刻挖的方式呈現。並使用10吋瓷盤或水晶盤呈現，可運用一個玻璃杯表現創意及層次，杯具外觀造型不限。(器具選手自備)
3. 同分時，則以刀工、衛生分數高低順序排名。
4. 競賽方式：

上台一分鐘佈置桌面	參賽選手自行準備上台
四十分鐘	切雕創意水果盤

5. 競賽方式：
 - a. 上台三十秒佈置桌面參賽選手自行準備上台。
 - b. 每人製作菜卡放置展示區介紹創作品，內容可含主題、特色...等。
 - c. 40分鐘切雕一盤創意水果盤。
 - d. 請自行攜帶水果刀及刻花刀及白色抹布。(砧板大會提供)
 - e. 請自備幾個大圓盤備用切剩的果肉擺放並分類，可再準備一桶食鹽水供水果過鹽水專用。
 - f. 不可使用模型刀具、印模等。
 - g. 參加果雕組競賽以現切現拼為主，不能使用3秒膠、染色劑及快乾膠。
 - h. 裝飾物可用櫻桃、小紙傘、吸管、牙籤、乾冰、巴西里等，必須自行準備。
 - i. 切盤組合完畢後，以手端起果盤展示組合成果，並禮貌性的鞠躬示意，隨後親自端至成品展示區展示。
6. 音樂由主辦單位提供。

二、 水果切雕評審內容：

評分項目	評分細項
第一部份 比賽準備工作	■ 砧板定位時應與桌緣平行且緊靠桌緣。 ■ 是否準備清潔抹布置於砧板下方止滑。
第二部份 比賽清潔安全	■ 雕刻水果前是否把水果上之標籤貼紙撕除乾淨。 ■ 大型水果剖半、分割、對切是否在砧板中央進行。 ■ 進行水果雕切時是否邊切，並隨時保持砧板與工作檯面之清潔。 ■ 是否有刮砧板：刮去留於砧板上的水果、湯汁、果碎。 ■ 是否有擦刀具：即時擦拭砧板和刀具。 ■ 是否有洗抹布：馬上順手以清水沖洗抹布，並將扭乾布折成四方型備用。 ■ 富含鐵質易氧化之水果，是否有浸泡冰鹽水減緩氧化並保鮮。

評分項目	評分細項
	■盤具破損時是否有重新更換，部份腐爛之水果切割時是否切削乾淨。 ■是否以乾淨抹布包裹刀背擦拭刀片，刀鋒應與抹布反向如左手拿抹布，刀鋒向右。 ■每切完一樣水果，皮歸皮，肉歸肉，分清楚易於拼盤或收納。
第三部份 刀工運用能力	■握刀、掌刀手法力道是否平穩有力。 ■操作刀法時，是否連切帶拉使水果分開部份平整光滑。 ■是否調整下刀時的角度，使切開水果一刀兩斷。 ■下刀平分水果等份時，是否平均大小。 ■水果底部平切，是否在三刀內切好站立。 ■進行切片分割時，果片裁切薄厚度是否勻稱亮麗。 ■刺刻果肉內層深度控制時，是否穩定準確運刀。 ■不同大小尺吋的水果分割等份時，是否拿捏準確。 ■是否有刻畫在水果皮面或在瓜肉上雕出造型。 ■是否在切底部或平切時，有歪斜不能站立基底不穩固。 ■運刀時，是否利用中段部份切割及削皮分割。
第四部份 切雕專業技術能力	■拿果皮部位時，是否碰到果肉或以指甲刮傷果肉，影響衛生與美觀。 ■是否利用切雕技術效果營造膨脹現象，增加擺放時的盈滿度。 ■運用在果皮或瓜肉上，切雕果皮、削皮的薄度是否留有果肉。 ■運用在瓜皮或果瓜肉上，是否有充分利用尖刀變化雕切造型。 ■雕切時，是否一面頂住一面移動，使之穩定不易滑脫。 ■切雕工作時，是否不穩、急躁傷及手指或人身安全。 ■在果皮上作切雕刻畫直線時歪斜，刀具彎曲使用不當。 ■在切雕時沒有分類，邊切邊移開水果傷到其他瓜果。 ■切雕分割水果果肉湯汁滴落砧板，果肉外表髒亂。 ■分割水果果皮、種籽時，是否沒處理傷及果肉。
第五部份 拼盤組合技術能力	■綜合水果拼盤設計立體型，拼盤、擺切結構是否顏色搭調和諧。 ■擺切水果入盤時，是否依次邊切邊構思造型的方法組合。 ■果盤組合後，是否空隙部份太多，水果稀少。 ■拼盤組合完畢後，秀果盤時是否翻落傾斜。

評分項目	評分細項
	■是否有先架構主題大型水果，再拼入副題裝飾型小水果。 ■是否有從盤中心向外展開，像開花一樣往外散開對稱統一感。 ■拼排果盤是否有成金字塔型，內高外底，看上去較和諧整體。 ■拼擺時，是否有依附其它水果來支撐、依賴，穩住立基點。 ■是否有直立與平面斜躺互搭的水果擺放效果，看起來生動、活潑。 ■創意造型花樣構圖，有枝、有葉的拼盤如同插花的模式。
第六部份 選手整體印象	■是否具有專業氣質、上場專注力、整體演出、適當的衣著、專業技術能力及熱情。
第七部份 清潔與善後	■比賽結束時，競賽區域桌面的清潔。 ■比賽過程的清潔衛生條件。 ■抹布是否交叉使用。

【其他相關事項】

- 一、 每組競賽項目報名不足 8 個名額，該比賽項目即取消。
- 二、 參賽人員必須於當日上午七點三十至八點完成報到手續，報到時需攜帶報名證明文件（學生證、身份證）。
- 三、 除虹吸壺咖啡、水果切雕、餐巾摺疊組外，其餘各組於上午八點十分至八點四十分舉行學科紙筆測驗（選手請攜帶原子筆），九點進行開幕式。
- 四、 參賽選手依抽籤佩戴號碼牌出場，競賽進行中時不得報出校名或亮出與學校或商家有關之物品（例如：校旗、店旗、店家海報、LOGO 等）。
- 五、 參賽選手，競賽作品權屬主辦單位所有。
- 六、 主辦單位擁有所有參與競賽創作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位享有優先協議權。
- 七、 承辦單位以裁判的審核為決定權，不接受其他的評議。（如有疑問，煩請帶隊老師洽承辦單位主審處理）。
- 八、 觀摩同學超過 10 人以上，請事先與承辦單位聯絡，以便安排座位。
- 九、 承辦單位競賽期間開放拍照（不得使用閃光燈）、錄影，但以不影響選手比賽為原則。
- 十、 所有比賽於報名截止日即不受理更改配方，報名時請確實研究後確定配方。
- 十一、 以上競賽規則若有違規者，主辦單位有權將該參賽選手總成績除以二。
- 十二、 匯款帳號：清雲科技大學 014-051-00227-1 後面備註：金鑽盃○○○
範例：金鑽盃林舒豪
- 十三、 請於匯款完畢後，分別以上傳電子檔報名表與郵寄紙本報名表方式報名。
※ 電子檔報名表請上傳至：www.hm.cyu.edu.tw/。
※ 電子檔請以【參賽組別全名】_【學校簡稱】_【姓名】方式命名。
例如：傳統標準調酒高中職組_永平_林舒豪.doc

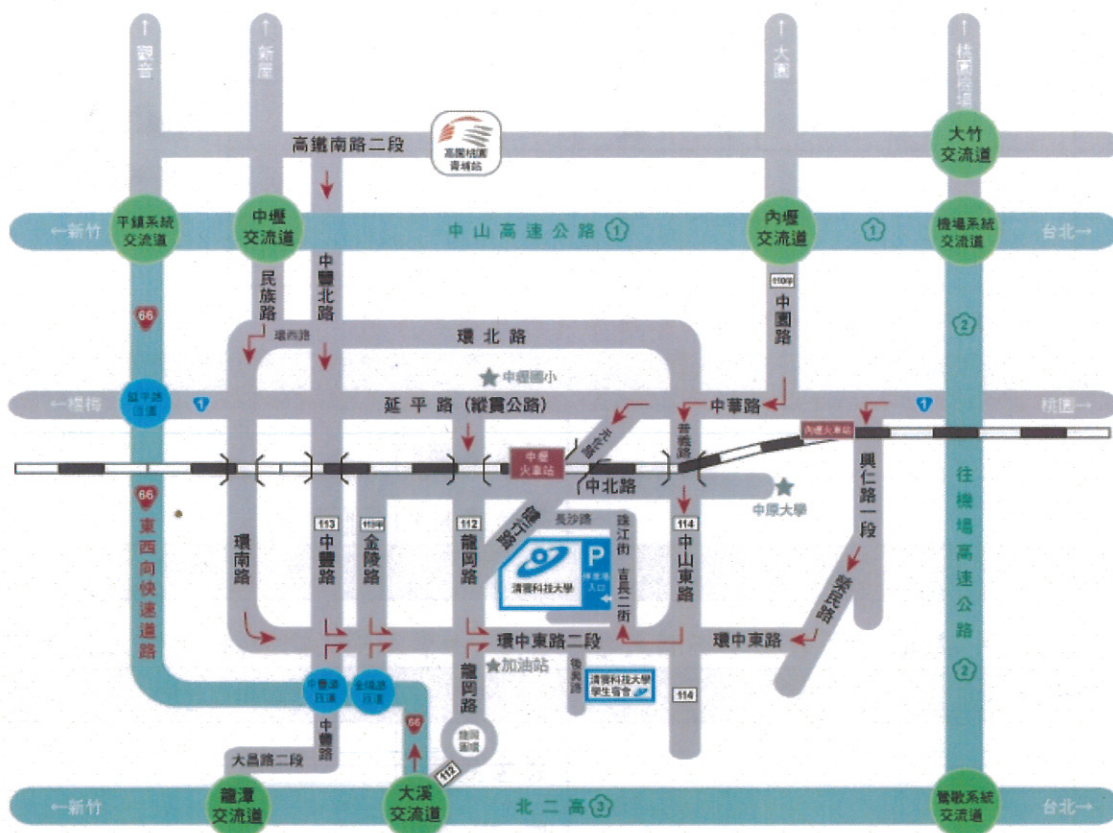
- ※ 紙本報名表一律採電腦繕打連同參賽同意書一起寄至 32097 桃園縣中壢市健行路 229 號 清雲科技大學餐旅管理系收 備註：金鑽盃
- ※ 報名截止日期：2012 年 5 月 11 日(星期五)17：00 前，以匯款時間為憑。
- ※ 電子檔報名表上傳截止日期：2012 年 5 月 13 日(星期日)23：59。
- ※ 請於報名截止日前完成匯款手續，逾時將視同棄權。
- ※ 本活動將嚴格執行控管報名時間，如有延誤，不再受理報名，後果自負。
- ※ 大會將於確認匯款、電子檔報名表及紙本報名表後，以 E-mail 回信告知已完成報名，如於 2012 年 5 月 16 日前未收到回覆信件，表示未報名成功，請來電詢問清雲科技大學餐旅管理系 03-4581196 轉 6601 石小姐。

- 十四、 所有人員(含選手及觀摩來賓)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。
- 十五、 比賽報名費之收據皆於比賽當日發，若比賽當日未到現場，請於賽後主動向主辦單位索取，改以郵寄方式寄發。
- 十六、 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。
- 十七、 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(中壢火車站下車後步行 5~10 分鐘)，主辦單位不提供任何車停車位，且當日午餐請自理。
- 十八、 若有未盡事宜，以大會公告為準。

【清雲科技大學地理位置】

本校位處桃園縣中壢市市中心，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，交通相當便捷。

清雲交通示意圖



【搭火車到清雲科技大學】

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通勤電車，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，沿健行路直行，步行約 10 分鐘便可抵達。



第二屆金鑽盃全國飲料調製大賽

調 酒 組 報 名 表

個人資料				
中文姓名*		英文姓名		大頭照請使用 JPG 檔 格式插入此欄位*
出生日期*		性 別*		
家 電		手 機*		
聯絡地址*	□□□			
E-mail*				
指導老師*	傳統標準調酒大專職業組若無指導老師此項可不填			
代表學校/單位資料				
學校全名*			科系名稱*	
學校電話*			學校地址*	□□□
參賽組別*				
☐ 傳統標準調酒高中職組 ☐ 傳統標準調酒大專職業組 ☐ 單人花式調酒組 ☐ 雙人花式調酒組				
作品資料				
中文名稱*			英文名稱	
調製方法*			裝 飾 物*	
酒 譜*	請註明配方中文名稱、添加 C.C.數及廠牌			
意 涵*				
付款資料				
匯款 銀行代號*			匯款帳號後五碼*	
匯款日期*			報名費收據買受人 (繳款個人或機關全名)*	
身分證影本*				
正 面			反 面	
身分證正、反面影本，請黏貼至紙本報名表後 寄至主辦單位，電子檔報名表此欄請空白				

備註：*號為必填欄位；報名表請皆以電腦繕打方式呈現，若表格不敷使用，可自行增加行數。



2/25

第二屆金鑽盃全國飲料調製大賽

虹吸壺咖啡組報名表

個人資料			
中文姓名*		英文姓名	
出生日期*		性別*	
家 電		手 機*	
聯絡地址			
E-mail			
指導老師			
大頭照請使用 JPG 檔 格式插入此欄位*			
代表學校/單位資料			
學校全名*		科系名稱*	
學校電話*		學校地址*	
作品資料			
自創咖啡 中文名稱*		自創咖啡 英文名稱	
原味咖啡 中文名稱*		咖啡比賽 流程	選手需先呈上原味熱咖啡四杯，再 呈上創意咖啡四杯
製作方法*			
裝 飾 物*			
意 涵*			
付款資料			
匯款 銀行代號*		匯款帳號後五碼*	
匯款日期*		報名費收據買受人 (繳款個人或機關全名)*	
身分證影本*			
正 面		反 面	
身分證正、反面影本，請黏貼至紙本報名表後 寄至主辦單位，電子檔報名表此欄請空白			

備註：*號為必填欄位；報名表請皆以電腦繕打方式呈現，若表格不敷使用，可自行增加行數。

27/25

第二屆金鑽盃全國飲料調製大賽

水果切雕組報名表

個人資料			
中文姓名*		英文姓名	
出生日期*		性別*	
家 電		手 機*	
聯絡地址*			大頭照請使用 JPG 檔 格式插入此欄位*
E-mail*			
指導老師*			
代表學校/單位資料			
學校全名*		科系名稱*	
學校電話*		學校地址*	
作品資料			
中文名稱*		英文名稱	
製作方法	水果雕切	成 品	拼盤組合
水果內容*	水果以大會指定十二種水果各平均等量切出一盤水果盤 (範例) 紅色西瓜 1/8 片、柳橙 1 個、蘋果 1 個、小玉西瓜 1/8 片、鳳梨 1/8 片、哈密瓜 1/8 片、 奇異果 1 個、香蕉 1 根、小蕃茄 3 粒、葡萄 5 顆、芭樂 1/8 片、楊桃 1 個。 以上是水果參考用量※請寫明各款水果使用份量※		
裝 飾 物*	(範例)紅櫻桃、小雨傘、牙籤		
意 涵*			
付款資料			
匯款 銀行代號*		匯款帳號後五碼*	
匯款日期*		報名費收據買受人 (繳款個人或機關全名)*	
身分證影本*			
正 面		反 面	
身分證正、反面影本，請黏貼至紙本報名表後 寄至主辦單位，電子檔報名表此欄請空白			

備註：*號為必填欄位；報名表請皆以電腦繕打方式呈現，若表格不敷使用，可自行增加行數。

第二屆金鑽盃全國飲料調製大賽

花式餐巾組報名表

個人資料			
中文姓名*		英文姓名	
出生日期*		性別*	
家 電		手 機*	
聯絡地址*			
E-mail*			
指導老師*			
大頭照請使用 JPG 檔 格式插入此欄位*			
代表學校/單位資料			
學校全名*		科系名稱*	
學校電話*		學校地址*	
作品資料			
自創餐巾 中文名稱*		自創餐巾 英文名稱	
製作方法	註：自創餐巾種類，不可與指定餐巾相同造型，若如有雷同一律不給分。		
裝 飾 物*			
意 涵*			
付款資料			
匯款 銀行代號*		匯款帳號後五碼*	
匯款日期*		報名費收據買受人 (繳款個人或機關全名)*	
身分證影本*			
正 面		反 面	
身分證正、反面影本，請黏貼至紙本報名表後 寄至主辦單位，電子檔報名表此欄請空白			

備註：*號為必填欄位；報名表請皆以電腦繕打方式呈現，若表格不敷使用，可自行增加行數。

第二屆金鑽盃全國聯合飲料調製競賽

參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 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。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 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。
4. 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。
5. 所有參選作品於比賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明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。

此 致 清雲科技大學

親筆簽名及蓋章：

中華民國 年 月 日