

檔 號：
保存年限：

和春技術學院 函

地址：83158 高雄市大寮區至學路288號

聯絡人：張素月

電子信箱：moon@fotech.edu.tw

聯絡電話：07-7889888轉2431

傳真電話：07-7889777

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年4月9日

發文字號：和春學字第1030000402號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：第12屆五洲盃簡章（第12屆五洲盃簡章.DOCX，共1個電子檔案）

主旨：檢送本校餐飲管理系與中華民國調酒協會共同舉辦之「2014第12屆五洲盃全國調酒大賽暨托盤比賽」活動訊息，敬請惠予公告並轉知 貴校餐飲觀光相關科系學生踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、本校餐旅學群與中華民國調酒協會共同舉辦之「2014第12屆五洲盃全國調酒大賽暨托盤比賽」活動，即日起開始報名。
- 二、活動時間：中華民國103年5月20日(星期二)上午十時至下午七時。
- 三、競賽地點：和春技術學院(高雄市大寮區至學路288號)。
- 四、報名日期：自即日起至5月02日(五)止。(逾期恕不受理及不更改配方)。
- 五、報名表及報名費請至郵局購買現金袋後郵寄掛號至：中華民國國際調酒協會收(地址：800高雄市林森一路163號2F-5(07-2518976)，並分別註明選手姓名及組別。
- 七、詳細報名內容請參考報名簡章(如附件)。
- 八、活動聯絡人：

(一)中華民國調酒協會—王曉薇小姐，E-



⑦

103/04/29
16:16:21

裝

1. 撤銷及公告系統，公告(國)天。

2. 陳國俊又存查。

秘書室莊三富

管理学院 胡乃云
103 4.30

憲宗莊室書
103. 5. 01

教授兼管理學院院長 林霖

103. 5. 01

訂

線



2014 第 12 屆五洲盃全國調酒大賽暨托盤比賽

一、主辦單位：中華民國國際調酒協會、和春技術學院、高雄市調飲服務人員職業工會

二、協辦單位：和春技術學院餐旅系群

三、贊助單位：五洲調酒餐飲教育中心

四、活動緣由：

五洲盃全國調酒大賽，至今已舉辦第 12 個年頭；為在台灣地區知名的調酒比賽。五洲取名至世界五大洲，取其胸懷五大洲以其各式調酒為基礎，融合創新為目標，為提升台灣調酒文化水準。調酒比賽，冀將酒類文化與知識更融入台灣一般民眾生活並提升調酒文化。托盤比賽為提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧，提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。

五、活動背景：

中華民國國際調酒協會成立至今已邁入第 20 年，在現任 IBA 國際調酒協會亞洲區郭朝坤主席及謝美美榮譽理事長的帶領下，已多次獲得國際殊榮，逾 60 面獎牌，創下台灣奇蹟，名揚國際。五洲盃全國調酒大賽，至今已舉辦第 11 個年頭每年參賽人數漸增，參與的選手來自北、中、南的高中職及大專院校的調飲高手，藉由五洲盃全國調酒大賽的平台一展長才。

六、活動目的

◎五洲盃全國調酒大賽調酒大賽已成為調酒選手一展長才的指標性賽事。

◎藉由調酒比賽目標強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。

◎藉由調酒活動促進技能提昇、推廣調酒藝術。

◎透過調酒活動加強專業的領域，並提昇生活品質。

◎使贊助廠商藉以宣傳優質產品、提高銷售量。

◎培養學生正確的調酒習慣、提供上台發揮機會、提高學生調酒興趣，並培養專業素質、技術。

◎提供青少年健全的發展環境，並培養出國際級的選手，站上國際調酒競賽舞台，為國爭光，個人志業更上一層樓。

◎提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧。

◎提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。

七、 競賽日期：103 年 5 月 20 日（星期二）上午 10 時至下午 19 時 00 分（暫訂）

八、 競賽地點：和春技術學院 Fortune Institute of Technology【高雄市大寮區至學路 288 號（大發校區）】

九、 比賽組別：

1. 調酒比賽組別包括兩大組別-學生，為未來主要餐飲業裡從事的服務人才；另為一針對對調酒有興趣的專業調酒人員，為目前大專院校及業界中在職的服務調酒人員。調酒形式又分為花式與傳統兩大項。本次調酒類型為 Sparkling（最佳潛力傳統組除外），組別如下：

①高中職花式調酒組

②高中職傳統調酒組

③**最佳潛力傳統組（限高中職一年級，指定配方）**

④創意造型調酒組（不限職業大專或學生）

⑤職業大專傳統調酒組

⑥職業大專花式調酒組

2. 托盤比賽組別：

①托盤雙人高中職組

※調酒比賽與托盤比賽不得同時報名。

十、 指定基酒：MOSCATO BOTTEGA 玫瑰汽泡酒（類型 Sparkling）

十一、 選手注意事項：

1. 選手牌不可離身。

2. 比賽為一次定勝負，當天頒獎。

3. 傳統調酒組參賽者須服裝整齊。

4. 傳統調酒組比賽時間為 5 分鐘，請著標準服裝，必須事先冰鎮雪克杯。調製 3 大杯，杯子容量不限。（配方表須以單杯量填寫）

5. 花式調酒組，調製 3 杯成品（不限容量）供口感評審評分。（配方表須以單杯量填寫）

6. 高中職花式調酒組及職業大專花式調酒組音樂皆為第 19 屆金爵音樂。

7. 創意造型調酒組為自選音樂 5 分鐘（請注意版權），請於報到時繳交。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。人數限 2-6 人。（若有舞蹈等動作須與調酒基礎

融合，不得失去調酒意義；即不可先調酒後跳舞或先跳舞後調酒）

8. 最佳潛力傳統組(限高中職一年級)，指定酒為”巧克力甜心”。

※『巧克力甜心』調製 1 杯（使用雞尾酒杯）

(1) Mozart 紅巧克力酒 30ml (2) 白柑橘香甜酒 20ml

(3) 新鮮柳橙汁 10ml (4) 新鮮萊姆汁 10ml

(5)搖盪法

9. 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。
10. 花式選手比賽時不得使用空瓶，瓶中最少需 3cl(即 30c.c.)之材料。
11. 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。
12. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
13. 裝飾物請務必於切割區自行切割 1 組一個成品，裝飾物必須是可食用的，使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料也包含樹皮、果殼、果皮、小枝；並且不可使用染色劑或色素等不可飲用之材料。
14. 裝飾物如劍叉、調酒棒恕不退還。
15. 使用後之杯子請記得領取，大會不負保管責任。除『含羞草』外，杯子容量不限，基酒單杯量不得低於 3cl(配方表須以成品單杯量填寫)。
16. 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。
17. 若配方有問題，將不予聯絡，直接扣分。
18. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他評議。
19. 其他規定與 IBA 國際調酒比賽相同。
20. 比賽歡迎照相，禁止攝影。

※ 請勿在和春技術學院的洗手間切割果雕及丟棄果皮，會場備有垃圾桶，敬請遵守。請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管。

十一、托盤選手注意事項：

1. 選手必須遵守本次比賽各項規定及要求。
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。(除服裝、服務巾外)。
4. 參賽者不可冒用他人或代替他人參賽，如有不實資料與不正確情形發生，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。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。

十二、競賽規則說明：

競賽規則說明：

(一)競賽通則

競賽組別 基本要求	雙人組	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
距離	來回共 40 公尺	

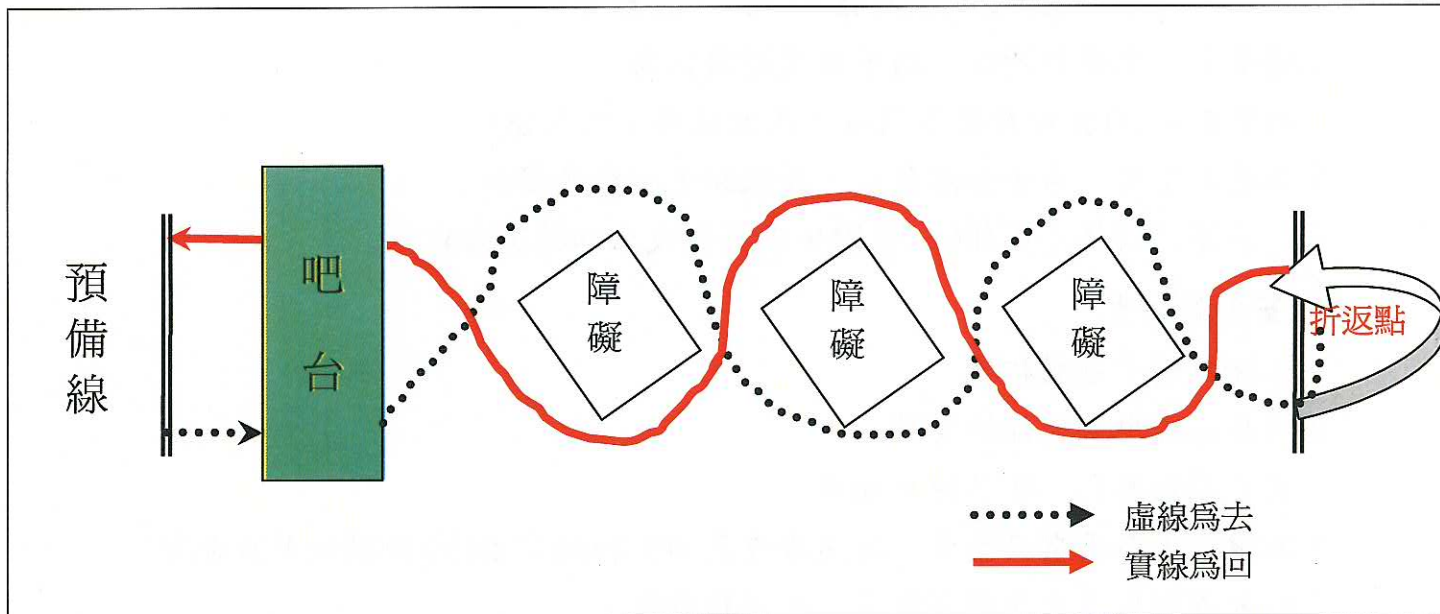
(二)托盤及物品規格

物品品名	規格	數量
圓托盤	直徑 36±1 cm，止滑	1 個
咖啡杯組	160~180ml、含底盤	2 組

水杯	約 10 - 12 oz	2 個
----	--------------	-----

*以上物品以主辦單位現場提供為主。

(三)競賽場地示意圖



*吧檯、餐椅及方餐桌等品項規格以主辦單位現場提供為主。

(四)競賽流程

1. 選手於預備區待命。
2. 先將服務巾定位於下手臂。
3. 聞計時開始口令後選手 A 將工作服務檯桌面上之托盤先上手，然後將分別將裝有飲品的 2 個水杯及 2 組咖啡杯組置放於托盤中前進。
4. 依規定路線前進
5. 通過折返點
6. 依規定路線返回至工作服務檯並將指定物品放回原位
7. 再由選手 B 接力(重複選手 A 程序)走同一路線，最後返回工作服務檯。
8. 最後需將托盤上所有物品放回並擺放整齊才停止計時。

(兩吧檯間直線距離 20 公尺)。

(五)評分項目及所佔配分比例：

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

(六)評分注意要點：

◎服裝及儀態

- 1.身上有濃烈異味(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.選手等待時儀態不佳(ex:身體搖來晃去或未保持笑容)

◎安全與衛生

- 1.取杯具時手碰觸杯緣
- 2.備品過程中未能保持安靜
- 3.備餐過程餐具、物品掉落地面
- 4.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)
- 5.托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨
- 6.餐具歸位不正確、擺放凌亂

◎托盤姿勢及平穩度

- 1.托盤拿法不符合規定(ex:不可碰胸、腰)
- 2.行進時身體晃動歪斜、動作僵硬不自然、儀態不端正
- 3.行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬
- 4.托物於行進間掉落托盤或地面
- 5.行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具
- 6.行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大
- 7.與桌椅(障礙物)發生碰撞

十三、獎勵方式：

◎調酒比賽獎項

(1)高中職花式調酒組

- 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，各得獎狀乙紙

(2)高中職傳統調酒組

- 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，各得獎狀乙紙

(3)最佳潛力傳統組(限高中職一年級)

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，各得獎狀乙紙

(4)創意造型調酒組 (若組數不滿 5 組，只選冠軍)

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，各得獎狀乙紙

(5)職業大專傳統調酒

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，各得獎狀乙紙

(6)職業大專花式調酒組

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，各得獎狀乙紙

◎托盤比賽獎項：

(1)托盤雙人高中職組

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，各得獎狀乙紙

報名方式：

自即日起至 103 年 5 月 2 日 (五) 止。(以郵戳為憑，逾期恕不接受！恕不更改配方)調酒比賽報名費：300 元 托盤比賽報名費：200 元

報名方式：寄『報名表』及『費用』至 800 高雄市林森一路 163 號 2F-5

中華民國國際調酒協會收。 電話:07-2518976

※報名表勿用 Mail 方式寄，否則不予受理。

報名情形或有更正事項，可於中華民國國際調酒協會

<http://www.twbartenders.com.tw/html/home-new.html> 首頁「活動快訊」

查詢。

第 12 屆五洲盃全國調酒大賽暨托盤比賽 報名表

組別：托盤雙人高中職組			
單位名稱	科系：		
參賽姓名		性 別	☐ 男 ☐ 女
聯絡電話			
參賽姓名		性 別	☐ 男 ☐ 女
聯絡電話			
備 註	帶隊老師：_____ 聯絡電話：_____（請以單位來電確認報名人數） 報名費 200 元 經手人： 日期：		

第 12 屆五洲盃全國調酒大賽暨托盤比賽

報名表

參賽者基本資料	
單位名稱	科系：
姓名	
出生日期	____年____月____日
性別	☐ 男 ☐ 女
聯絡電話	
E-mail	

雞尾酒配方(單杯量)	報名組別
酒名：_____ (中英文皆可)	
配方 (Recipe)	CI 廠牌 (Brand Name)
裝飾物：	
請務必勾選組別 ☐職業大專傳統調酒組 ☐職業大專花式調酒組 ☐高中職傳統調酒組 ☐高中職花式調酒組 ☐創意造型調酒組 ☐最佳潛力傳統調酒組(高中職一年級)	
帶隊老師姓名：_____	
手機號碼：_____ (請以單位來電確認報名人數)	
* 配方請確認清楚並自行影印留底	
*選手請於 08:30~09:00 報到。	
報名費 300 元	
經手人：_____	
日期：_____	