

檔號：STA0502
保存年限：5

大同技術學院 函

地址：600 嘉義市彌陀路253號
聯絡人：陳依鴻
電子信箱：solio14@ms2.ttc.edu.tw
聯絡電話：05-2223124*861
傳真電話：05-2252393

受文者：國立暨南國際大學 **第二層決行**

擬：陳閱後公告周知，文存。

學務處 侯東成
104.3.02

發文日期：中華民國104年1月30日

發文字號：同技院觀休字第1040000772號

學務處 楊琇婷
課外活動組
約用助理員
104-2-16

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

副教授兼學務處 陳皆儒
課外活動組組長

教授兼 吳明烈
學生事務長
104.3.02

代為 決行

附件：活動簡章 (0772.PDF, 共1個電子檔案)

主旨：本校旅遊與休閒娛樂管理系謹訂於104年3月31日(星期二)，舉辦「第六屆大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽」，惠請 貴校代為公告並鼓勵所屬師生踴躍報名參加，請 查照。

說明：

- 一、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)相關科系之師生交流，搭起友誼的橋樑，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。
- 二、隨函檢附活動簡章，敬請張貼。

正本：公私立大專校院

副本：本校旅遊與休閒娛樂管理系

104/01/30
14:17:06

校長簡 宣 博

104年1月30日 登收文總字第 1040001289 號



第六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、中華民國國際餐飲協會

六、贊助單位

五洲調酒餐飲教育中心

七、競賽日期：

中華民國 104 年 03 月 31 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) 高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組
- (2) 高中職傳統無酒精調飲二年級組
- (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) 高中職花式無酒精調飲二年級組
- (6) 高中職花式無酒精調飲三年級組
- (7) 創意傳花造型無酒精調飲組
(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、競賽說明：

◎高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組

◎高中職傳統無酒精調飲二年級組

1. 指定產品為「**Monin 糖漿系列、Perrier 沛綠雅檸檬口味天然氣泡礦泉水**」。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
4. 參賽者須服裝整齊，著標準服裝，必須事先冰鎮雪克杯。

※注意事項：

* 比賽時間 5 分鐘。音樂指定曲由大會提供。

* 調製 4 杯，3 杯供口感評審評分(杯子不限)，1 杯做為展示服儀：參賽者須服裝整齊。

* 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。

○比賽規則依照 IBA 比賽規則。

* 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。

* 配方只能使用大會指定之品牌，另酒杯等相關材料器具由選手自備。

* 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。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)

* 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。

* 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。

* 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。)

* 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。

* 各組得獎者若同分數時，依口感、技能之總分最高依序者為優勝。

* 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。

* 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。

* 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。

* 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。

* 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。
選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。

◎高中職傳統調酒三年級組

1. 指定產品為「**神曲甘蔗酒、Monin 糖漿系列**」。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
4. 參賽者須服裝整齊，著標準服裝，必須事先冰鎮雪克杯。

※注意事項：

*比賽時間 5 分鐘。

*調製 4 杯，3 杯供口感評審評分(杯子不限)，1 杯於產品展示。

*服儀：參賽者須服裝整齊，音樂指定曲由大會提供。

○比賽規則依照 IBA 比賽規則。

*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。

*配方只能使用大會指定之品牌，酒杯等相關材料器具由選手自備。

*基酒每杯量最少不得少於 3cl，配方應包含至少 2 個酒精成份；在短飲種類中(餐前和餐後)不得使用蘇打水。

*每杯酒的調配料，酒精和非酒精成分的飲料只限於 **6 種**包括少許、適量、滴在內，且每杯酒的酒精含量不得超過 7cl。**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。**

*自製的原料或將若干成分混合權充為一種原料者將不准使用，及熱的材料與冰淇淋調配。

*調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內或公杯

*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。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)

*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。

***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。)**

*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。得獎者若同分數時，**決賽之口感、技能之總分最高依序者為優勝。**

*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。

*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...等。

*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**。

*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**。

*選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。

*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。



◎高中職花式調酒一年級潛力組

1. 指定配方為「**初夏搖滾**」、本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		初夏搖滾
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①深可可香甜酒	30	De Kuyper
②椰子糖漿	15	Monin
③檸檬口味天然氣泡 礦泉水	八分滿	Perrier
調製過程 Method	將成份①②依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已加6分滿冰塊之可林杯，再加入成份③至杯子八分滿(不須攪拌)，放入吸管後完成。	
杯器皿 Glassware	可林杯 Collins Glass(355ml)	

2. 選手須調製 1 杯，指定配方。
 3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
 4. 4 分鐘指定曲為**第 17 屆金爵獎高中職 Working 音樂**，由大會提供。
 5. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料。
 6. 競賽方式比照高中職花式二. 三年級規則辦理。

◎高中職花式無酒精調飲二年級組

◎高中職花式無酒精調飲三年級組

1. 指定產品為「**Monin 糖漿系列、Perrier 沛綠雅檸檬口味天然氣泡礦泉水**」。
 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. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
 4. 5 分鐘指定曲為**第 20 屆金爵獎音樂**，由大會提供。
 5. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料。

※注意事項:

- * 參賽者須服裝整齊，不可裸露。
 * 音樂指定曲由大會提供。
 ○ 比賽規則依照 IBA 比賽規則。
 * 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。

- * 配方只能使用大會指定之產品，提供之產品請參考大會官方網站「配方指定品牌一覽表」，另酒杯等相關材料器具由選手自備。
- * 指定配方每杯最少不得少於 3cl，如果汁、茶類使用空瓶。
- * 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。調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝在沒有標籤的空瓶
- * 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。
(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
- * 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。
- * 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
- * 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。)
- * 比賽可融入魔術技巧、特技雜耍，但不得使用火為工具。
- * 技術、技藝、表演不得少予六種變化。
- * 要有娛樂性及安全性，並不得於比賽中有脫衣之動作(即不得裸露)。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯、噴防滑噴霧及貼膠帶。禁止於瓶口及鋼杯杯口纏繞膠帶。灌瓶過後的雪克杯禁止倒入材料，避免衛生扣分。
- * 花式選手如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中至少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，如 2cl，則還是須裝至 3cl)。
- * 選手於台上一律禁止赤腳，以免造成傷害。
- * 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。
- * 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。
- * 花式不到 4 分 50 秒，將予以扣分。得獎者若同分數時，依技能、口感總分最高依序者為優勝。
- * 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。
- * 一組比賽後，舞台會清理乾淨，以供下組選手使用。酒瓶如破損，舞台清理後酒嘴
- * **各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋！**
- * 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。
- * 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，且創作權屬選手及大會所有。
- * 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。
- * 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
- * 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。
- * **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。**

◎創意傳花造型無酒精調飲組

1. 指定產品為「**Monin 糖漿系列、Perrier 沛綠雅檸檬口味天然氣泡礦泉水**」。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 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. **每組人數限 2-6 人。**

※注意事項


比照傳統及花式無酒精組比賽規則。

◎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。



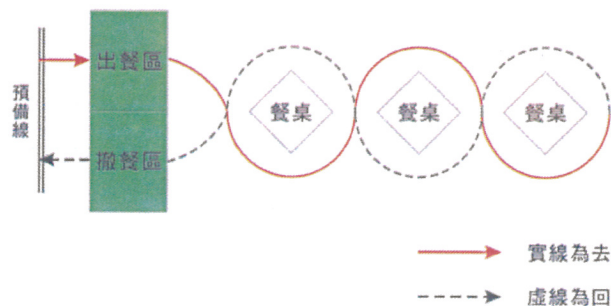
(一) 競賽通則

競賽組別	雙人高中職組	備註
基本要求		
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	 <p>腰托(示意圖)</p>	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	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	330ml 沛綠雅 1 瓶 8-10 oz Highball 杯 1 杯(8 分滿) 咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤) 杯墊*1
以主辦單位現場提供品項為主	

(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→聽開始口令後將 **出餐區** 工作桌上指定東西置放於托盤中→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**撤餐區並按下叫人鈴**→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 10%
2. 安全與衛生 35%
3. 托盤姿勢及平穩度 45%
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)

◎高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組

- 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。

◎高中職傳統無酒精調飲二年級組

- 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。

◎高中職花式無酒精調飲二年級組

- 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。

◎高中職花式無酒精調飲三年級組

- 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。

◎創意傳花造型無酒精調飲組(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 09 日（星期一）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 2F-5 始為報名成功！

參賽組別	線上報名網址
(1)高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組	http://goo.gl/forms/QXtXJH97U5
(2)高中職傳統無酒精調飲二年級組	http://goo.gl/forms/Yce6C0Ymef
(3)高中職傳統調酒三年級組	http://goo.gl/forms/zHQntjHqMh
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	http://goo.gl/forms/KtlcFOX1wE
(5)高中職花式無酒精調飲二年級組	http://goo.gl/forms/yYqRgiWB0h
(6)高中職花式無酒精調飲三年級組	http://goo.gl/forms/MKhd9xVtU3
(7) 創意傳花造型無酒精調飲組 (結合花式及傳統，不限高中職、職業大專)	http://goo.gl/forms/H7IMLW8OHL
(8)高中職雙人托盤組	http://goo.gl/forms/PiQAKimej0

5. 104 年 03 月 20 日(星期二)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 [Facebook](#) 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 15 日前回傳訂單，以利作業。

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) 高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組	位
(2) 高中職傳統無酒精調飲二年級組	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) 高中職花式無酒精調飲二年級組	位
(6) 高中職花式無酒精調飲三年級組	位
(7) 創意傳花造型無酒精調飲組 (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 【金額開\$60x _____ 個=\$ _____ 元】		
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) 代訂單餐和表，務必於 104年03月15日前回傳訂單 ，以利作業 填妥上表後請傳真：07-2710426			