

台北海洋技術學院 函

地址：25172新北市淡水區濱海路3段150號
聯絡人：卓湘晴秘書
電子信箱：tda17972@yahoo.com.tw
聯絡電話：02-28102292#5112
傳真電話：0921502766

受文者：國立暨南國際大學 第二層決行

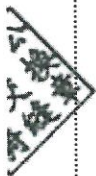
發文日期：中華民國105年8月22日
發文字號：海教字第1050008099號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：附件一、簡章與報名表

主旨：檢送本校餐飲管理系舉辦「2016年全國創意茶飲手做調飲師大賽」，報名簡章及相關資料如附件，敬請惠予協助公告並鼓勵貴校師生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、報名時間：即日起至105年8月30日(星期三)止。
- 二、比賽時間：105年9月25日(星期日)上午7時30分至下午6時。
- 三、比賽地點：全國食材廣場南崁長興店(桃園市蘆竹區長興路4段338號)。
- 四、競賽簡章及報名相關資料如網址：http://fbm.tcmt.edu.tw/files/14-1004-16408_r113-1.php?Lang=zh-tw。
- 五、報名表及匯款資料請統一寄至卓湘晴秘書電子信箱。

正本：大葉大學、大漢技術學院、中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、仁德醫護管理專科學校、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、元智大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、世新大學、正修科技大學、永達技術學院、廣亞學校財團法人育達科技大學、明志科技大學、長庚大學、南華大學、建國科技大學、真理大學、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、高雄市立空中大學、高雄醫學大學、國立中山大學、國立中央大學、國立中正大學、國立中興大學、國立交通大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立屏東科技大學、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大



裝

訂



線

學、國立高雄海洋科技大學、國立高雄第一科技大學、國立清華大學、國立陽明大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺中教育大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺北教育大學、國立臺北護理健康大學、國立臺東大學、國立臺東專科學校、國立臺南大學、國立臺南藝術大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立臺灣師範大學、國立臺灣海洋大學、國立臺灣藝術大學、國立臺灣體育運動大學、國立臺北藝術大學、國立體育大學、朝陽科技大學、華夏學校財團法人華夏科技大學、華梵大學、慈濟學校財團法人慈濟科技大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、義守大學、實踐大學、臺北市立大學、輔英科技大學、遠東科技大學、銘傳大學、龍華科技大學、國立高雄餐旅大學、國立高雄應用科技大學、國立臺南護理專科學校、國立澎湖科技大學、崇右技術學院、崑山科技大學、淡江大學、健行學校財團法人健行科技大學、蘭陽技術學院、景文科技大學、慈惠醫護管理專科學校、慈濟學校財團法人慈濟大學、僑光科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、臺北醫學大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、德明財經科技大學、黎明技術學院、樹人醫護管理專科學校、樹德科技大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、靜宜大學、環球學校財團法人環球科技大學、中國文化大學、佛光大學、逢甲大學、中原大學、台北海洋技術學院、德霖技術學院、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、東南科技大學、中州學校財團法人中州科技大學、東方學校財團法人東方設計學院、康寧學校財團法人康寧大學、亞東技術學院、桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院、中國醫藥大學、大華學校財團法人大華科技大學、中臺科技大學、長榮大學、中山醫學大學、明新科技大學、玄奘大學、中華醫事科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、東吳大學、致理學校財團法人致理科技大學、和春技術學院、城市學校財團法人臺北城市科技大學、大同技術學院、南榮學校財團法人南榮科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、國立臺灣戲曲學院、東海大學、大同大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、耕莘健康管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、高美醫護管理專科學校、南臺科技大學、稻江科技暨管理學院、明道學校財團法人明道大學、國立臺北商業大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、臺灣觀光學院、經國管理暨健康學院、弘光科技大學、國立金門大學、高鳳數位內容學院、修平學校財團法人修平科技大學、育英醫護管理專科學校、高苑科技大學、聖約翰科技大學、中國科技大學、大仁科技大學、嶺東科技大學、亞洲大學、聖母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、新生醫護管理專科學校、國立新竹教育大學、國立屏東大學、國立聯合大學、開南大學、法鼓學校財團法人法鼓文理學院、南開科技大學、馬偕學校財團法人馬偕醫學院、基督教台灣浸會神學院、臺北基督學院、財團法人一貫道天皇基金會一貫道天皇學院

副本：本校餐飲管理系 2016-08-23 文
10:37:58 章

校長 唐 彥 博

學務處 侯東成 秘書

08.25

擬定：
一、公告於本校文件公告系統。

二、請有興趣之同學、老師踴躍參加。

三、又存。

學務處 楊婉婷 課外活動組組員

校務處學生事務處 張英陣 學生事務處

代為 決行

2016 年全國創意茶飲手做調飲師大賽

規則規章



全國食材廣場

【活動目的】

- 一、提昇飲料調製之專業技能水準，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、培育我國咖啡專業人才，提升我國茶飲的技能水準、服務品質以及國際地位。
- 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及介紹。
- 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，對茶品飲料研發，並推廣創新飲料的蓬勃發展。
- 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。
- 六、將學校所學的餐服運用在吧台技術合二，更提高個人獨立作業，展現自我的能力。
- 七、可規劃結合國際比賽透過世界產能接軌使賽程順利，經過國際交流展現各國飲品風格器具周邊設備的展現風貌。
- 八、此次飲調大師競賽可為商業連鎖飲料店或個人形象包裝，包含學校學生可鼓勵想參與升學或畢業從事餐飲工作的意願。

【比賽時間與場地】

比賽時間：民國 105 年 9 月 25 日(星期日) 07:30-18:00

比賽地點：全國食材廣場（南崁長興店）

比賽地址：桃園市蘆竹區長興路 4 段 338 號 客服專線：(03)322-5820

主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。

另於賽前舉辦選手說明會(當日抽籤決定初賽出場序，未能出席者將由大會代為抽籤；並於當日發送比賽指定用茶葉、黑白淡奶及 Kievit 奶精粉)，敬請踴躍參加。

※選手說明會時間：民國 105 年 9 月 4 日 星期日 14:00

地點：台北市中山區天祥路 86 巷 6 弄 2 號 1 樓 (琥珀色咖啡) 0986-939825

【參賽對象】

- 一、全國各大專院校選手。
- 二、全國高中高職選手。
- 三、現職各類吧台工作人員。
- 四、各社團代表。

【參賽組別】

- 一、高中職組：全國各高中職學生，對茶飲調製有興趣者皆可報名。(含高中一年級以上三年級以下學生，)
- 二、職業社會組：凡從事茶飲調製相關業者及全國大專院校學生及現職各類吧台工作人員、外國選手，有興趣者皆可報名。
 - A. 店家專業組。(每店家可派二位代表參賽)
 - B. 大專院校組。(每校最多派出二位參賽)。

【報名費用】

- 一、高中職茶飲料競賽組：新台幣 800 元整。
- 二、職業社會茶飲料競賽組：新台幣 1200 元整。

【報名方式】

- 一、報名方式：一律 E-mail 報名，報名信箱：tda17972@yahoo.com.tw
報名後務必來電與卓湘晴秘書確認，始完成報名手續。電話：0921502766。
- 二、報名截止日：即日起至 8 月 31 日截止。
- 三、報名費將於資格審核後統一寄發匯款信 (e-mail)，並於 9 月 2 日 17:00 時前完成匯款，始完成報名程序。
- 四、所有資訊將以 e-mail 通知，e-mail 帳號請務必填寫清楚，若有不清楚之處以致於收信錯誤，選手將自行負責。

【匯款帳號】

銀行：國泰世華銀行（銀行代號 00）

戶名：台灣飲料調製協會

帳號：040-03-501235-6 新竹分行

【競賽服儀規定】

一、高中職競賽組：參賽選手服裝應以調酒師制服為原則（背心、西裝皆可）。

二、職業社會茶飲料競賽組：參賽選手服裝不限，但以符合競賽情事為原則。

【賽事相關疑問】

一、比賽的規則與規章，請至協會網站下載 <http://www.tba.com.tw>。

二、選手需自行熟練比賽規則規章與程序，不得因為個人未詳讀規則提出異議。

三、選手若有任何疑問，請於召開選手說明會時提問；或於比賽一星期前，以 email 方式向大會經理詢問。

E-mail：

【舉辦單位】

主辦單位：台北海洋技術學院、台灣飲料調製協會。

協辦單位：全國食材廣場有限公司。

贊助廠商：富春五金餐具股份有限公司、欣臨企業股份有限公司、樹人家商、努哇克咖啡連鎖新竹總部、卡堤咖啡有限公司、國立臺東專科學校、張敏郎咖啡顧問工作室、賀茶舍企業社、琥珀色咖啡研究室。

【比賽賽程時間】依報名人數調整競賽場次及時間

時間	賽程
07:30 08:00	辦理報到手續 請準時報到
08:00 08:15	開幕式
08:15 17:00	競賽時間

17:00 17:30	評審介紹 成績計算
17:30 18:00	頒發獎盃
18:00	閉幕式

【茶飲調製方法】

一、應以台灣流行茶飲料為主要訴求，作品表現方式不拘，惟需以綠茶、紅茶為基礎，以獨創概念的風格，讓時尚茶飲展現獨特口味，發揮創作及研發能力，增加調製之知識與技能。

註：本比賽之所有茶湯需使用大會現場比賽指定茶類，賀茶舍企業社之錫蘭紅茶、台灣阿薩姆原片紅茶、台灣翡翠綠茶，若非使用大會指定之茶葉品項時，則第一部份－感官評分所有評分項目皆為零分。

二、不得仿效曾經比賽過的茶飲作品，僅限於未發表之作品。

三、需展現搖動法、攪拌法、電動攪拌法任一種技法。

四、原味奶茶調製成份須含大會指定黑白淡奶或Kievit奶精粉，品項及用量無限制，請各參賽者依其競賽項目做最佳之搭配，若成品中無大會指定品項時，則第二部份－特調創意研發能力評分的所有評分項目皆為零分。

五、創意茶品之綠茶茶湯、紅茶茶湯使用量須在20%以上，副配食材，可任選國內當令的水果為素材，亦可自由選擇搭配五穀類類，如：芝麻、芋頭、綠豆、紅豆、黃豆、胚芽或蔬菜類類等。但原味茶湯風味不可完全被副配食材蓋過。

註：不能採用香精或香料茶為比賽的基底茶來製作，如伯爵、玫瑰柳橙、水蜜桃等含香料的茶葉，但可添加新鮮食材為主要訴求。

註：創意茶品表現方式不拘，以「創意」為出發點，並發揮「茶飲」之特長，製作一杯創意茶飲飲品；將比賽報名表、欲創作之作品文字簡介（製作材料、步驟以及創意說明）。

六、茶飲可以用任何適合飲用的溫度來呈現。

七、茶飲必須是液體狀的飲料，評審必須能用「喝」的方式飲用。

八、茶飲所使用的全部材料必須可提供公開檢視，請選手攜帶所有材料的原始容器／原始包裝等，以供評審檢視評估。

九、製作茶飲可使用除了禁止項目以外的任何材料，禁止項目包含：酒精、酒類萃取物、酒類副產品以及非法物質，若違反此規定，第二部份－特調創意研發能力評分的所有評分項目皆為零分。

十、注意事項

1. 為求公平，在校生參賽選手勿穿著校服，職業組店家不能著制服(包含：LOGO、臂章、胸章、名牌…等)或秀出校旗、店旗，嚴禁穿細高跟鞋，違者不予計分。
2. 以實體競賽為主，主辦單位提供熱水、電磁爐、冰塊，其他材料及場地可提供以外的器具，由選手自備。

※現場禁止使用明火爐爐具用品，及酒精精燈類用具。

※大會提供之冰塊，僅供選手冰鎮食材使用，調製用冰塊請參賽選手自行準備。

3. 每位參賽選手可製作時間為 20 分鐘，須於時間內製作

單品茶湯（紅茶湯/綠茶湯，共 2 杯每杯 150～180ml）

原味奶茶（原味奶茶共 2 杯每杯 360～500ml）

創意茶品（創意茶品共 4 杯每杯 360～500ml）

共 3 項 8 杯。

4. 舞台創意不列入評分，惟為求競賽效果，建議參賽選手從服裝、搭配之音樂、其他可供作表演的特殊創意發揮，以提升作品創作過程的可看性。

十一、競賽場地

1. 初競賽場地共設置 3 個競賽站，每一個競賽站分別予以編號，編號是 1、2、3。決賽時將改為 2 個競賽站，每一個競賽站分別予以編號，編號是 1、2。
2. 賽前，由大會指派每位選手的競賽開始時間以及競賽站的號碼。
3. 每位選手在指定的競賽站，共有 35 分鐘的場上時間，分成 3 個階段依序為：

A. 賽前準備時間 10 分鐘。

B.競賽演出時間 20 分鐘。

C.賽後清潔時間 5 分鐘。

4. 大會保留安排比賽賽程的權利(例如：初複決賽有可能在同一天舉辦)。在初賽結束後，分數最高的前 6 名選手則晉級至決賽。選手每一輪的成績，並不會被帶至下一輪進行評估，且選手必須在確定無緣晉級至下一輪比賽後，方得審視其最後一場比賽的評分表。

十二、分數計算與排序

1. 大會計分人員

大會指定計分人員將負責計算且加總評分表上的分數，並以機密文件保管。在尚未發表晉級名單或發表名次之前，大會計分人員不得對外討論任何有關評分表的事項，甚至透露選手分數。

2. 選手的總分

每名選手的總分計算方式為：4 份評分表的總和，扣除逾時罰則(如果有的話)。※ 請注意主審和影子評審(們)的評分分數並不列入選手總分的計算。

3. 同分情況的名次排序

若兩位或多位選手的總分為同分時，大會計分人員將加總同分選手們的 4 份評分表之「特調創意研發能力評分」所有項目的分數(第二部分的總分)，此項總分較高者勝出，名次排序方式依此項分數的高低順序。

若「特調創意研發能力評分」的總分還是同分，則再比4份評分表之「感官評分」的總分(第一部分的總分)，名次排序方式依此項分數的高低順序。

若「感官評分」的總分還是同分，則以 4 份評分表之「評審對選手的整體印象」的分數(第四部分的總數)一決勝負，名次排序方式為此項分數的高低順序。

十三、評分標準：請參考相關評分表。

十四、競賽程序：請參考茶飲調製競賽程序。

2016 年 全國創意茶飲手做調飲師大賽指定比賽用茶葉為 賀茶舍企業社

錫蘭紅茶、台灣阿薩姆原片紅茶、台灣翡翠綠茶

賀茶舍企業社服務電話：(037) 237-979

2016 年 全國創意茶飲手做調飲師大賽指定比賽用奶水及奶精粉為 欣臨企業股份有限公司代理 黑白淡奶及 Kievit 奶精粉

欣臨企業服務電話：(02) 2506-7777 免付費客服專線：0800-095-555

【獎勵】

一、茶飲料高中職組獎項：

1. 冠軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽金牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 2 仟元。
- B. 吧台師中級認證系統銀色徽章乙枚、泡沫茶飲類認證系統合格證書乙張

2. 亞軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銀牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1 仟 5 佰元。
- B. 吧台師中級認證系統銀色徽章乙枚、泡沫茶飲類認證系統合格證書乙張

3. 季軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銅牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1 仟元。
- B. 吧台師中級認證系統銀色徽章乙枚、泡沫茶飲類認證系統合格證書乙張

- 4. 佳作：全國創意茶飲手做調飲師大賽佳作獎，獎品一件、獎狀乙紙。(佳作取四名，佳作視參賽人數增減名額)

二、職業社會茶飲料競賽組

1. 冠軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 3 仟元。
- B. 吧台師高級認證系統金色徽章乙枚、泡沫茶飲類認證系統合格證書乙張

2. 亞軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銀牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 2 仟元。
- B. 吧台師高級認證系統金色徽章乙枚、泡沫茶飲類認證系統合格證書乙張

張

3. 季軍：

A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銅牌獎獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金1仟5百元。

B. 吧台師高級認證系統金色徽章乙枚、泡沫茶飲類認證系統合格證書乙張

4. 佳作：全國創意茶飲手做調飲師大賽佳作獎，獎品一件、獎狀乙紙。（佳作取四名，佳作視參賽人數增減名額）

2016 年全國創意茶飲手做調飲師大賽
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*		
聯絡電話		手機*		
聯絡地址*				
E-mail*				
代表學校/單位資料				
學校/單位 全名*				
電話*		地址*		
作品資料				
中文名稱*				
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。

所有資訊將以e-mail通知，e-mail帳號請務必填寫清楚，若有不清楚之處以致於收信錯誤，選手將自行負責。

2016 年全國創意茶飲手做調飲師大賽

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 台灣飲料調製協會

親筆簽名及蓋章：

中華民國 年 月 日