

檔 號：
保存年限：

萬能學校財團法人萬能科技大學 函

地址：32061桃園市中壢區萬能路1號
聯絡人：李夫瑤
電子信箱：slee@mail.vnu.edu.tw
聯絡電話：03-451-5811分機86000
傳真電話：03-451-0156

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國108年3月15日

發文字號：萬教字第1080000310號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：選手報名簡章、預賽選手說明會暨虹吸咖啡研習營（1081200311_1_選手報名簡章.pdf、1081200311_2_虹吸咖啡研習營.pdf）

主旨：檢送本校觀光餐旅暨管理學院旅館管理系與社團法人台灣精緻咖啡協會合作辦理「2019UTSC世界盃虹吸咖啡大賽」比賽簡章乙份，惠請鼓勵貴校學生踴躍報名參加，敬請查照。

說明：

一、比賽日期：108年4月25日(四)。

二、比賽時間：上午九點開始。

三、比賽地點：萬能科技大學旅館管理系實習旅館(萬芳樓九樓)。

四、選手說明會暨虹吸咖啡沖煮研習營(如附件)：108年4月20日(六)上午8點至下午5點。

五、選手說明會暨虹吸咖啡沖煮研習營地點：萬能科技大學旅館管理系實習旅館(萬芳樓九樓)。

正本：各公私立大專校院

副本：本校觀光餐旅暨管理學院、旅館管理系



2019 UTSC Universities Taiwan Siphonist Championship



2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽



台灣代表選拔賽之全國大專預賽

-選手報名簡章-

【宗旨】：依循 2019WSC 世界盃虹吸競賽規則與規章,舉辦首屆全國校園盃虹吸咖啡沖煮大賽,鼓勵學生 barista 參加競技,吸取經驗,提升選手使用虹吸壺技巧並推廣精品咖啡,本次競賽優勝冠亞軍將獲得保送資格,可參加 WSC2019 世界盃虹吸式咖啡大賽台灣選拔賽初賽。

【主辦單位】：社團法人台灣精緻咖啡協會

【協辦單位】：萬能科技大學(桃園市中壢區萬能路 1 號)

【選手資格】：1.已滿 18 歲，具備吧台虹吸式煮法經驗。如冠軍選手非中華民國國籍者不得代表台灣參加 WSC2019 世界盃虹吸式咖啡大賽，代表權由決賽名次(即決賽亞軍)依序遞補為冠軍參賽。
2. 單一學校最多推薦 3 名在學學生選手，報名須具備身分證、在學學生證、系所證明章影本。
3. 總報名人數不超過 30 人，以參加過虹吸咖啡競賽經驗者或具有專業咖啡吧台經驗者，並完成報名程序(報名表繳交&繳費)者優先錄取。

【參賽選手競賽模式】：請參考大會手冊

【報名方式】：

1. 請於 2019 年 4 月 5 日(星期五)前完成報名手續,並附上選手職業吧台資歷說明,經審核通過後,將通知選手匯款入協會帳戶,繳費後,始完成報名手續。
2. 選手參賽報名費為 2,000 元。
3. 請線上填寫報名表報名,並以電話確認報名成功,恕不接受電話口頭報名。
網路報名表填寫網址: <https://www.beclass.com/rid=22414605c7cb0f9e03a5>



4. 如有疑問請洽協會：台灣精緻咖啡協會秘書秘書 孫亭芳小姐 電話:(02)25041425 傳真:(02)25041428 E-MAIL: tasc.coffee@gmail.com 台灣精緻咖啡協會 地址:台北市農安街 164 號 3F

比賽辦法如下：

【賽制說明】：

- 冠亞軍可得到保送參加 WSC2019 世界盃虹吸式咖啡大賽台灣選拔賽初賽 (2019 年 7 月 5 日)，並於初賽選出 6 位選手進入決賽 (2019 年 7 月 6 日)。
- 大會保留規劃賽制的權利，大會可根據實際報名狀況做出最後決定。

【比賽時間】：中華民國 108 年 4 月 25 日(四)上午九點開始

【比賽地點】：萬能科技大學旅館管理系實習旅館(萬芳樓九樓)

【選手說明會暨虹吸咖啡沖煮研習營】：

- 所有報名選手必須參加上午的選手說明會，未到者將取消參賽資格，當天會發送 1 磅比賽豆。
- 同天會舉辦虹吸咖啡沖煮研習營，教導咖啡生豆相關知識與虹吸咖啡沖煮技巧，歡迎指導老師與參賽學生一同參與，指導老師全程參與可獲得研習時數 8 小時認證證明，詳情請與協會秘書聯繫。
- 時間：中華民國 108 年 4 月 20 日(六)上午 8 點至下午 5 點整
- 地點：萬能科技大學旅館管理系實習旅館(萬芳樓九樓)

【比賽評分模式】：請參閱公佈之評分表

【比賽豆】：大會指定：巴拿馬藝妓豆 (歐客佬咖啡/黑金食品有限公司贊助)

- 選手說明會當天會發送 1 磅比賽豆，選手可拿回去供練習，但同時比賽當天須自行攜帶剩餘比賽豆參賽，大會比賽當天不另行補發比賽豆。

【豆量/研磨】：豆量不限 / 研磨號數不限

【比賽方式】：

- 7 分鐘煮 2 壺(2 杯綜合咖啡)
- 競賽逾時扣分：逾時 1 秒扣 1 分，逾時扣分至 60 分則取消其資格
- 剩 5 分、3 分、1 分、30 秒，分次提醒選手，時間計算以端到評審桌上為基準，選手必須喊 time 或時間到，裁判才停止計時。
- 請參考模擬選手的示範影片：

【評比】：

- 前六名均有獎狀，另外冠亞軍可直接保送參加 WSC2019 世界盃虹吸式咖啡大賽台灣選拔賽初賽 (2019 年 7 月 5 日)，並由生豆贊助商贊助比賽用豆(生豆 1kg 或熟豆 1kg)，並於初賽選出 6 位選手進入決賽 (2019 年 7 月 6 日)。
- 主辦單位也會發送參賽證明狀給所有參賽選手

【比賽設備】：

- 大會指定虹吸壺：BONMAC TCA-2GD (贊助商：UCC 優仕咖啡股份有限公司)
- 大會指定虹吸光爐：BONMAC 三連式鹵素光爐 (贊助商：UCC 優仕咖啡股份有限公司)
- 大會指定比賽用豆：巴拿馬藝妓豆 (贊助廠商：歐客佬咖啡/黑金食品有限公司)
- 大會提供磨豆機：Mahlkonig Ek43S 冠軍藍限定版(贊助廠商：百懋國際股份有限公司)
- 大會指定濾水器：BWT Bestmax Premium 倍思鎂(贊助廠商：百懋國際股份有限公司)

【備註】：協會保留修改比賽之權利，任何變動會公告在協會網站上。

2019 UTSC Universities Taiwan Siphonist Championship



2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽 台灣代表選拔賽之全國大專預賽 -選手報名表內容-



姓名:				請以大頭照電子檔貼上 再mail
身分證字號:	(辦理保險用)			
出生日期:	(辦理保險用)	性		
電子信箱:		別:		
聯絡電話:	住家:			
	手機:			
聯絡地址:				
聯絡e-mail				
代表單位:	學校名稱:			
	科別:			
	指導老師姓名:			
	指導老師電話:			
	指導老師e-mail:			
	指導老師職稱:			
	比賽當天是否有帶隊老師:			
	☐ 是，老師姓名:_____			
	☐ 否			
報名費抬頭:	☐ 學生本名			
	☐ 學校科系名稱:_____			
選手是否有參加過虹吸咖啡競賽經驗者或具有專業咖啡吧台經驗者簡述:				
報名附件:	☐ 身分證影本 ☐ 學生證彩色影本(附照片)並蓋註學校科系的證明圖印 ☐ 參與過虹吸咖啡競賽或具有專業咖啡吧台從業經驗的證明文件			
填表日期:	年 月 日			

◎網路報名表填寫網址: <https://www.beclass.com/rid=22414605c7cb0f9e03a5>

◎報名表填寫截止日:2019年4月5日(星期五)

◎審議結果通過後，會以e-mail通知報名費匯款資訊，請選手留意

如有任何問題請洽:

台灣精緻咖啡協會 孫亭芳秘書

電話: 02-25041425 / 傳真: 02-25041428 / E-mail: tasc.coffee@gmail.com

會址: 台北市農安街164號3F (報名地址)

2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大

專預賽選手說明會暨虹吸精緻咖啡研習營

日期:中華民國 108 年 4 月 20 日(六)

時間:0800~1700 共計八小時

地點: 萬能科技大學旅館管理系實習旅館(萬芳樓九樓)

研習人數: 上限 40 人

參加資格: 有報名 2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大專預賽的參賽選手與指導老師/教練(每校限 2 名)。

課程綱要: 2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大專預賽規則規章講解、精品咖啡風味解析、巴拿馬藝妓豆風味後製處理與風味特性說明、虹吸精品咖啡沖煮技巧介紹，專業虹吸咖啡光爐設備介紹。

課程特色: 專業國際評審講解虹吸咖啡規則規章精神，協助接軌國際並徹底了解評選的內容、專業生豆採購商兼虹吸冠軍選手教練從生豆的角度剖析比賽指定豆:巴拿馬藝妓豆的風味特性，與簡介生豆的後製處理流程對風味帶來的影響、2017 世界盃虹吸冠軍楊衣姍講解溫度穩定對虹吸咖啡萃取的重要性，介紹專業虹吸光爐的操作要點，以及示範虹吸咖啡沖煮原理與技巧。

主辦單位: 台灣精緻咖啡協會/萬能科技大學

時間	內容	備註
0730-0800	報到	
0800-0830	2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大專預賽介紹	台灣精緻咖啡協會工作人員
0830-1030	2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台	2018WSC 世界盃虹吸咖啡

	灣代表選拔賽之全國大專預賽 規則 規章與評分表講解 Q&A 時間	大賽國際官方評審兼大專預 賽評審長 曾伊慧小姐
1030-1130	發放比賽用豆與調查自備器具	台灣精緻咖啡協會工作人員
1130-1300	午膳	
1300-1500	巴拿馬藝妓豆的風味特性 巴拿馬藝妓豆的後製處理與對風味 特性的影響	黑金食品有限公司副董事長 黃冠傑先生 (2018WSC 世界盃虹吸咖啡 大賽亞軍選手教練)
1500-1700	專業三連式虹吸光爐操作示範 溫度對虹吸咖啡萃取的影響 虹吸精緻咖啡沖煮技巧介紹	COFFEE LOVER's PLANET 品牌總監 楊衣姍小姐 (2017WSC 世界盃虹吸咖啡 大賽冠軍)

*主辦單位保留修改行程之權利

報名表

姓名	連絡電話 (手機)	戶籍地址 (保險用)	身分證字 號(保險用)	現職學 校/科系/ 職稱	指導選手名字	餐食
						☐ 葷 ☐ 素
						☐ 葷 ☐ 素
						☐ 葷 ☐ 素
						☐ 葷 ☐ 素
						☐ 葷 ☐ 素
						☐ 葷 ☐ 素

報名專線:02-25041425 / 傳真:02-25041428/ e-mail:tasc.coffee@gmail.com

線上報名：<https://goo.gl/forms/WTIHs42LpI1JVkSH2>