

第八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、高雄市調飲服務人員職業工會、

中華民國國際餐飲協會

六、贊助單位

五洲商行、五洲調酒餐飲教育中心



七、競賽日期：

中華民國 106 年 03 月 29 日（星期三）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：

調酒競賽組：

- (1)高中職傳統調酒一年級潛力組(指定配方)
- (2)高中職傳統調酒二年級組
- (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)高中職花式調酒二年級組
- (6)高中職花式調酒三年級組
- (7)創意傳花造型調酒組
(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：調酒比賽與托盤比賽若同時報名，請於線上報名時註明。

十、調酒選手共同注意事項：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 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。
4. 參賽者上台準備完成後，要等評審或大會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
5. 參賽者要從調製好的玻璃杯或調酒杯中從左到右依序倒出。
6. 參賽者要先從指定產品開始調製，然後由低酒精的再到高酒精，然後再加入無酒精的材料（氣泡類除外）。若是製作壓榨法，則可優先加入搗碎物。
7. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
8. 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。
9. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
10. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
11. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
12. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
13. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；**大會有權使用各選手之創作品為教學用途**。
14. 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**。
15. **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**。
16. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影（敬請遵守）；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。
17. 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。
18. **大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為 110V。**

材料共同規則

1. 調酒材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、裝飾品 (Garnish) 和固體材料例如水果或香料。
2. 配方一定要包含至少 1.5 CL 的指定產品，不可超過 4 種酒精材料。
3. 配方要包含至少 4 CL 的酒精成分，但不可超過 7 CL 的酒精成分。
4. 配方必定要有該組指定產品，其餘酒類產品 (香甜酒)、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
5. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，如酒杯上的裝飾物 (Decoration) 掉落，口感評審將會扣分。
6. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火
7. 不得使用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。
8. 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)
9. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。

Decoration and Garnish 裝飾品

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖... 等。
3. 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
5. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
6. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
7. 不可以使用食用色素。
8. 用於裝飾用 (Garnishes) 的製成品 (例：調酒棒) 可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
9. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
10. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

◎高中職傳統調酒一年級潛力組

1. 指定配方為「**甜蜜方程式 Sweet Formula**」、本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		甜蜜方程式 (Sweet Formula)
第 64 屆世界盃傳統調酒組冠軍配方 得獎者：郭植伶(第 64 屆世界盃傳統調酒冠軍)		
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①蘇格蘭單一麥芽威士忌	40	Glen Grant
②南瓜果泥	10	Real
③水蜜桃果泥	10	Real
④巧克力餅乾糖漿	20	Monin
⑤奶油球	20	雪印
裝飾物 Garnish	肉桂粉(廠牌不限) (肉桂粉呈現方式可自由創作圖形)	
調製過程 Method	將成份①②③④依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已冰杯完成的雞尾酒杯中，再用漂浮法將成份⑤滑入至杯子中，最後灑上肉桂粉。	
杯器皿 Glassware	雞尾酒杯 Cocktail Glass(6oz)	

2. 傳統調酒一年級潛力組需調製**一杯**。
3. 傳統調酒一年級潛力組比賽時間**四分鐘**。
4. 肉桂粉的呈現方式列為評分項目之一。
5. **調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。**

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

1. 指定酒為 **Banker's 加拿大威士忌**。
2. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-**Vedrenne 維尼**
3. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-**Monin**
4. 調製類別：**不限**
5. **調製時間五分鐘**
6. 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)，共調製 4 杯。
7. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

1. 指定配方為「**熱情靈魂 PASSION SPIRIT**」、本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		熱情靈魂 (PASSION SPIRIT)
第 64 屆世界盃花式調酒組冠軍配方 得獎者：陳鈺承(第 64 屆世界盃花式調酒冠軍)		
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
① 加拿大威士忌	30	Banker's
② 杏仁香甜酒	20	De Kuyper
③ 粉紅葡萄柚糖漿	10	Monin
④ 辣芒果糖漿	10	Monin
⑤ 新鮮檸檬汁	10	
裝飾物 Decoration	自由創作	
調製過程 Method	將成份①②③④⑤依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已加 5 分滿冰塊之古典杯。	
杯器皿 Glassware	古典杯 Old fashion Glass(8oz)	

2. 選手須調製 1 杯，指定配方。
3. 4 分鐘指定曲為第 19 屆金爵獎高中職 Working 音樂，由大會提供。
4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
5. 裝飾物的呈現方式列為評分項目之一。
6. **花式調酒一年級潛力組若丟瓶三瓶以上(含三瓶)將使用大會提供塑膠瓶。**

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

1. 指定產品為 **Banker's 加拿大威士忌**。
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. 5 分鐘指定曲為第 21 屆金爵獎花式音樂，由大會提供。
4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
5. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
6. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

◎創意傳花造型調酒組

1. 指定產品為 **Banker's 加拿大威士忌**。
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), 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. 切割時間每次 10 分鐘, 超過時間即扣分, 依比賽順序於『切割區』切割。
7. 每組人數限 2-6 人。



◎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。

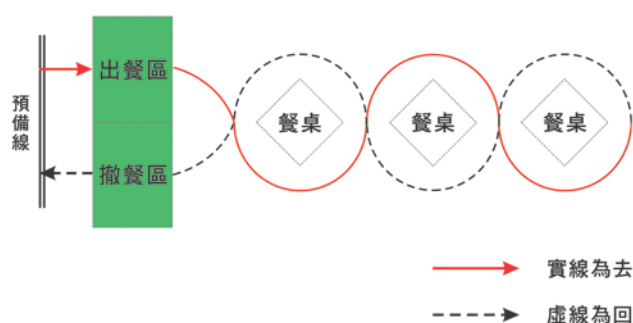
(一)競賽通則

競賽組別 基本要求	雙人高中職組	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		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	來回共 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 以主辦單位現場提供品項為主	2 個水杯 咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) 一個雞尾酒杯(8 分滿)

(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→聽開始口令後選手 A 將水壺內的水倒入 2 個水杯→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 2 個水杯、1 組咖啡杯組及 1 個雞尾酒杯放於托盤上→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，再將托盤放於工作檯上並回到原本的位置後按下叫人鈴→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 20%
2. 安全與衛生 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
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。
季軍數名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職傳統調酒二年級組

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。
季軍數名：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。
季軍數名：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。
季軍數名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職花式調酒二年級組

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。
季軍數名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職花式調酒三年級組

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。
季軍數名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
佳作數名：獎狀乙紙。

◎創意傳花造型調酒組(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。
季軍數名：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。
季軍數名：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 106 年 03 月 12 日（星期日）止。
2. 逾期恕不接受，恕不更改配方
3. 各組調酒比賽報名費：400 元，托盤比賽報名費：400 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 5F-3 中華民國國際調酒協會收即為報名成功！

參賽組別	線上報名網址
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組	https://goo.gl/forms/NiqBEtB5ZWmElyrB2
(2)高中職傳統調酒二年級組	https://goo.gl/forms/sid13dKeUfnsNxg42
(3)高中職傳統調酒三年級組	https://goo.gl/forms/dPJpc3bT0gbNdY6k1
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	https://goo.gl/forms/5hYxKGo98Wj4oryf1
(5)高中職花式調酒二年級組	https://goo.gl/forms/Nh0kY0oS1VAskSip2
(6)高中職花式調酒三年級組	https://goo.gl/forms/UCxCjntDxh2Phmz02
(7)創意傳花造型調酒組 (結合花式及傳統，不限高中職、職業大專)	https://goo.gl/forms/y0qzusTZEJZ6I7IB3
(8)高中職雙人托盤組	https://goo.gl/forms/1itkKY1EBWX1GW1v2

5. 106 年 03 月 20 日(星期 一)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 [大同盃全國調酒大賽粉絲專頁](#) 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 12 日前回傳訂單，以利作業。
11. 若有任何問題請來電詢問 中華民國國際調酒協會 07-2518976

第八屆大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽

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)高中職傳統調酒一年級潛力組	位
(2)高中職傳統調酒二年級組	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)高中職花式調酒二年級組	位
(6)高中職花式調酒三年級組	位
(7) 創意傳花造型調酒組 (結合花式及傳統，不限高中職、職業大專)	組
(8)高中職雙人托盤組	組

◎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 <div style="text-align: center;">【金額開\$60x _____個=\$ _____元】</div>		

備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於當天中午至報到處領取，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12日前回傳訂單**，以利作業
 填妥上表後請傳真：07-2710426