

# 2017 第一屆 JUST 景文盃餐飲廚藝挑戰賽

## 創意調飲&服務達人組

### 主題：時光旅行，尋覓古香

「前人經驗累積的磚瓦，是造就我們築夢城堡的基石。」經歷時間的洗禮，過往的風華會漸漸淡去，被新的事物替換；而延續下來的風味，融合當初的美好與現在的創新，打造出無與倫比的美妙感受，這就是現今屬於台灣的古早滋味。

在創作初始，我們希望能先回首過往，理解當初的人們所憧憬的風味，找尋那不斷傳承下來的古早氛圍。這次以『台灣古早味』作為今次比賽主題，希望各位選手能運用這般經典的風味，創作出嶄新的感官享受。

比賽日期：2017 年 3 月 12 日(日)。

比賽時間：上午 09:00 至下午 18:00。

比賽地點：新北市新店區安忠路 99 號 景文科技大學大禮堂(交通資訊詳見附件三)。

參賽資格：

- 全國各高中職、大專院校之學生。
- 全國各大飯店、酒吧、夜店、餐廳、飲務部門之從業人員。
- 國際同業友人。

組數限制：每組各 10 組為上限。(依照匯款順序為準)

報名費：一人三百元，以組別為單位匯款，報名截止日為 2017/3/3，煩請於 2017/3/3 前匯款完成，當天請至報到處核對身分資料，方為完成報到手續。

匯款帳戶：中華郵政 新店十四份分行 銀行代號：700 帳號：0311541 0154643  
戶名：景文科技大學 JCC 餐飲研究社陳韋樺。

E-mail：[jinwen.cocktail.club@gmail.com](mailto:jinwen.cocktail.club@gmail.com)

備註：「CoCo 都可無酒精創意飲料組」2/24 即報名截止，預賽免收報名費，進入決賽的選手需於 3/10 前完成報名費匯款。

### 報名及報到方式：

1. 請填寫報名表，下載並詳閱【競賽辦法】，並請將報名表填寫完成，務必逐欄鍵入資料，完成上述動作方為完成報名手續(請詳盡填寫，若有不全恕無法報名參加)。
2. 選手請攜帶身分證供大會核對是否為本人。
3. 主旨及檔名請務必註明賽事名稱及姓名，如：JCC 創意調飲&服務達人賽 - 王小明，三日內工作人員會以 e-mail 回覆，確認報名成功者回覆以『報名編

號』，候補名額回覆以『報名編號(候補)』。若報名資料填寫或繳交不齊全，e-mail 或電話通知後二日內無回應，即視同放棄競賽資格，並由候補名額依『報名編號(候補)』依序遞補。

4. 比賽名單將在 2017/3/4 公佈於「CoCo 都可」官網、「景文科技大學餐飲管理系網站」及「JCC 餐飲研究社」FB 粉絲頁(候補名單不另行通知，請自行參閱比賽名單)。
5. 報名編號不等於比賽順序；報名完成即視同同意所有競賽辦法及比賽規章，參賽者不得異議。
6. 競賽當日報到時，於報到處核對身分與繳交紙本酒譜配方，方為完成報到手續，恕不接受代理報到。
7. 核對身分時，所有參賽者皆須出示身分證或居留證明文件及護照(國際選手)，如無法出示即視同放棄競賽資格，禁止冒名及頂替參賽。
8. 比賽順序於現場報到完成後，以抽籤順序為主。
9. 歡迎參賽者來信確認相關資料收件情形。

聯絡信箱：jinwen.cocktail.club@gmail.com

### 比賽主旨：

透過模擬酒吧營運的方式進行競賽，不只比專業的服務與完美的調酒，更強調團隊合作之默契與臨機應變的反應，嶄新的競賽模式，讓選手們有更多機會展現自我，創造出新一世代的餐飲調酒人才。

### 組別：

1. 高中職組 - 每組 3 人共 10 組
2. 大專職人組 - 每組 2 人共 10 組
3. CoCo 都可無酒精創意飲料組 - 每組 1 人共 10 組

### 比賽獎項：

高中職組—以下獎項各取一名

第一名：獎金 6000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

第二名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

第三名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

大專職人組—以下獎項各取一名

第一名：獎金 10000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

第二名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

第三名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

CoCo 都可無酒精創意飲料組—以下獎項各取一名

第一名：獎金 20000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

第二名：獎金 10000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

第三名：獎金 6000 元、獎盃乙座、獎狀乙只、獎品乙份

佳作七名：獎狀乙只

## 比賽規章：

### 高中職組&大專職人組

1. 高中職組：調酒師 1 名、外場服務員 2 名；大專職人組：調酒師 1 名、外場服務員 1 名。
2. 參賽者須穿著調酒師/服務員或各酒吧制服(但不得露出商標)及整潔適宜。
3. 比賽提供一組活動吧檯及 IBM 一張(附檯布、桌裙)、一張方桌、四張椅子(尺寸外型以附件為主)、冰塊、桌上型按鈴。
4. 比賽桌面：國際大賽專用活動吧檯、90cm x 90cm 之方桌(外場服務用)。
5. 調酒與外場服務使用之器具、杯具和材料，均由選手自備。
6. 調酒師須完成兩大杯之調酒成品。
7. 材料中必須包含「可果美經典鐵罐蕃茄汁-有鹽」，每杯含量不得低於 30ml 產品照片如附件，比賽當日由大會提供每組兩瓶，一瓶 340ml。
8. 酒譜配方調配料內，酒精及非酒精成分的材料，只限於五種，包含少許、適量、滴在內。
9. 必須包含一種或以上之酒精材料。
10. 允許使用自製材料(但須說明產處或製作方法)。
11. 競賽方式：按照下列步驟完成比賽。

進行流程	外場服務組	調酒組
前置作業 2 分 30 秒	桌面佈置、營造酒吧氛圍	吧檯前置作業
操作過程 8 分鐘	步驟一：外場服務人員迎賓帶位。 步驟二：外場服務人員引導評審點酒，並將點餐單交由調酒師（點餐單須自備）。 步驟三：調酒師確認點餐單、外場服務人員進行完整服務流程。 步驟四：調酒師調製調酒。 步驟五：外場服務人員運送調酒至評審桌。 步驟六：外場服務人員介紹調酒創作理念。 步驟七：回到 Station 按鈴，計時結束。	
善後時間 2 分鐘	回復場地	

12. 一個場次一組選手進行操作。
13. 調酒師在舞台上進行調製，並於操作過程中不得離開舞台支援，服務人員亦不得支援吧檯操作。
14. 背景音樂：大會隨機提供。
15. 大會裁判的評審權、決定權，不接受其他的評議及關說。
16. 主辦單位有權使用各選手之創作品、配方為教學用途。

17. 各選手飲料創意權於報名完成後即屬於主辦單位所有。
18. 不得有他人上台雜耍、伴舞之行為，違者中斷比賽取消資格。
19. 比賽成績同分者，依調酒口感與服務禮儀合計分數之順序，取最高者為優勝。
20. 各選手參賽自創飲料配方應為原始創作，切勿抄襲，也不得於其他比賽使用過。
21. 主辦單位有權拒絕參賽者之配方、調製方法和雞尾酒名稱。
22. 配方審閱經判斷有問題者，將不予以採計成績。
23. 參賽人員請於規定時間準時報到，貴重物品請自行保管。
24. 現場不限制拍照、錄影，但以不影響賽事為主，亦不可進入評分區。
25. 允許在個人安全範圍內有娛樂性-含魔術、雜耍等特技；現場不得出現明火（調酒時使用小型火槍不限）及朝台下拋擲物品之危險動作。
26. 選手不得於比賽中有裸露身體等不雅之動作。
27. 活動拍攝之照片，主辦單位有權於日後相關文宣或活動等正當用途使用。
28. 主辦單位保有活動內容修改之權利，未盡事宜與異動，以活動現場公佈為主。
29. 評分辦法：按照下列競賽配分為主。

調酒組	外場服務組
口感分數 15% (創意與商業性)	服務禮儀 15% (眼神接觸、上餐專業度、專業招呼用語)
主題呈現 10% (切題合宜)	服裝儀態 5% (乾淨、適宜)
調製技術 10% (掌握度,自信心)	托盤姿勢及平穩度 5% (托盤姿勢、行進儀態、行進平穩度)
整體外觀 5% (產品宣傳性)	情境營造 10% (酒吧氛圍創造)
整體清潔 5% (衛生掌握)	整體清潔 5% (衛生掌握)
時效掌握占 5% (每超過 10 秒扣 1分)	產品知識 5%(評審現場提問)
	時效掌握占 5% (每超過 10 秒扣 1分)

### CoCo 都可無酒精創意飲料組

1. 參加資格:對飲料調製有興趣者均可報名參加。
2. 以台灣古早味為出發點，手搖店亦可實際製作販售的方向，設計提供以 500ml(含約五分冰塊，冰沙除外)容量調製出獨特飲品配方，成品內不可含有任何酒精成份，初賽由校方和「CoCo 都可」組成評審團，依參賽者提供之配方選出 10 名選手進入現場決賽，未進決賽選手免收報名費。
3. 不限定成品調製方式，現場決賽調製時，IBM 桌面僅提供冰桶、冰塊(決賽選手亦可自備)，其餘器材請決賽選手自備，材料均需露出標籤，及不得添加未經食品安全衛生管理法及相關法規核准之材料。
4. 現場決賽禁止裸露身體等不雅動作及危險動作。
5. 決賽選手需調製 5 杯完整成品(杯具由「CoCo 都可」提供)供評審團評分(現場評審為 3 位專業評審+2 位「CoCo 都可」代表)。

6. 競賽方式：

- I. 於西元 2017 年 2 月 24 號之前報名並填寫配方(預賽)。
- II. 由「預賽評審」選出 10 名選手進入現場決賽(未進入決賽者，免收報名費，預計於西元 2017 年 3 月 4 日於「CoCo 都可」及「JCC 餐飲研究社」FB 粉絲頁公告決賽名單)。
- III. 現場決賽流程如下

進行流程	
前置作業	
操作過程	調製過程 5 分鐘，成品解說 2 分鐘
善後時間	

頒獎(與其他賽事同時頒獎)。

7. 若有未盡事宜，以大會公告為準。

評分辦法

成品整體形象 35% (獨創力 25 %、視覺設計 10%)
口感 40 %
主題呈現 10 %
商業執行性 10 %
時效掌握占 5% (每超過 10 秒扣 1 分)

備註:參賽選手完全瞭解並同意其配方設計若經與「CoCo 都可」協議上市販售，「CoCo 都可」將另行與配方創作人簽訂協議(以一飲品，新台幣一萬元整含稅)作為取得配方之對價及鼓勵選手創意。

活動日程：

賽前通知與公告日期表		
	高中職&大專職人組	CoCo 都可無酒精創意飲料組
報名截止	3/3	2/24
匯款期限	3/3	3/10
名單公布日期	3/4	
比賽日期	3/12	
3/12 (日) 活動日程		
09:00 - 10:00	選手報到檢錄	
10:00 - 10:30	主持人開場介紹賽事及貴賓致詞	
10:30 - 13:00	高中職組競賽	
13:00 - 14:00	午餐時間	
14:00 - 16:30	大專職業組&CoCo 都可無酒精創意飲料組競賽	
17:00 - 17:30	頒獎典禮	

附件一 器具尺寸與照片

1. 活動吧檯：

組裝前(長 20cm 寬 60cm 高 82cm)

組裝後(長 60cm 寬 160cm 高 Front bar 112cm 高 Under bar 82cm)

不鏽鋼水槽大(30cm 10cm 17.5cm)

不鏽鋼水槽小(18cm 10cm 17.5cm)

塑料冰槽(41cm 32cm 11.5cm)



2. 方桌：(90cm x 90cm)



3. 椅子：(椅面 40cm x 40cm 高 95cm)



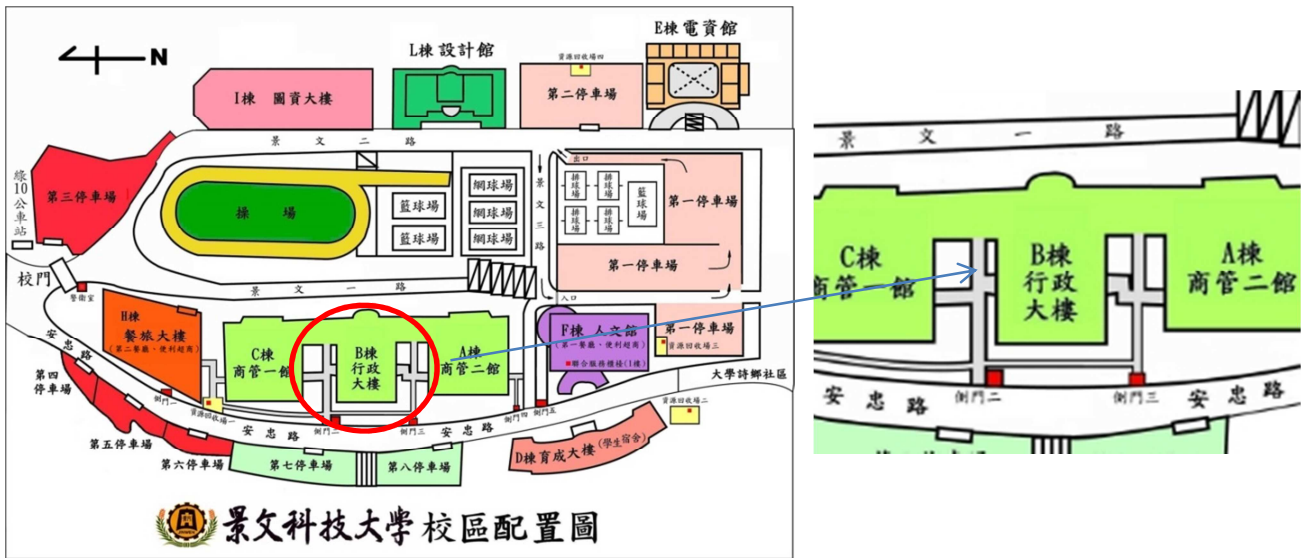
附件二 產品照片

可果美經典鐵罐蕃茄汁-有鹽 340ml：



附件三 交通資訊表

大禮堂位於 B 棟行政大樓五樓：



公車交通時刻表：

**【綠 10】 景文科技大學→捷運大坪林站 班次時刻表**

發車時間：例假日與寒暑假

102年06月24日起實施

班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間
1	06:00	10	10:30	19	16:10	28	22:00		
2	06:30	11	11:00	20	16:50	29	22:30		
3	07:00	12	11:30	21	17:30				
4	07:30	13	12:10	22	18:10				
5	08:00	14	12:50	23	18:50				
6	08:30	15	13:30	24	19:30				
7	09:00	16	14:10	25	20:10				
8	09:30	17	14:50	26	20:50				
9	10:00	18	15:30	27	21:30				

**【綠 10】 捷運大坪林站→景文科技大學 班次時刻表**

班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間
1	06:25	10	10:55	19	16:35	28	22:25		
2	06:55	11	11:25	20	17:15	29	22:55		
3	07:25	12	11:55	21	17:55				
4	07:55	13	12:35	22	18:35				
5	08:25	14	13:15	23	19:15				
6	08:55	15	13:55	24	19:55				
7	09:25	16	14:35	25	20:35				
8	09:55	17	15:15	26	21:15				
9	10:25	18	15:55	27	21:55				



