

2021 七股溪南盃創意調飲競賽

壹、相關單位

- 指導單位：行政院農業委員會、臺南市政府農業局、七股區農會
- 主辦單位：台南七股溪南休閒農業區
- 協辦單位：樹德科技大學休閒與觀光管理系

貳、競賽內容

一、活動目的

為發揚休閒農業區之觀光型態，本活動以台南七股溪南休閒農業區產品—咖啡、海鹽與魚膠原蛋白凍為主要創意調飲競賽方向，希冀透過創意調飲調飲競賽推廣溪南休閒農業區之景點與特色，期望藉由本活動能引領民眾認識休閒農業區之農產品並促進在地觀光人潮之發展。

1. 推廣並宣傳台南七股溪南休閒農業區咖啡、海鹽、魚膠原凍產品，提昇其銷量。
2. 藉由創意調飲比賽目標強化溪南休閒農業區，促進台灣觀光事業發展。
3. 藉由創意調飲活動促進創意發想與技能提昇、推廣調飲藝術，並提昇生活品質。

二、活動日期與時間

1. 初賽線上報名日期：

即日起至截止日 110 年 10 月 18 日(一)23:59:59 秒截止。

線上報名網址：<https://forms.gle/X62TJK2tFDTJC7fa9>

※凡報名之同學，七股溪南休閒農業區會寄送競賽之咖啡、魚膠原凍、海鹽給選手使用。

2. 繳交影片資料日期：

即日起至截止日 110 年 11 月 12 日(五) 23:59:59 截止

影片及照片、網路著作權聲明與授權同意書、作品資料表傳送方式：

電子信箱傳送：stultm.serv@gmail.com

3. 結果公告日期：

110 年 11 月 24 日(三)17:00 前於樹德科技大學休閒與觀光管理系官方網站公布書面審查結果及決賽名單。

※競賽影片為臺南七股溪南休閒農業區所有，凡參賽選手不可上傳至公開網站。

4. 決賽活動日期：

110 年 12 年 09 日(四)於樹德科技大學行政大樓 AB219 飲料調製教室進行現場調製決賽。因應 COVID 19，若決賽期間政府有相關政策公布，將則以數位方式(口頭報告影片)進行決賽。

三、參賽資格

目前就讀各公私立高中職在學之學生。

- ◆ 參賽選手以個人為一組。
- ◆ 每校各科參賽學生每組以三名為上限。
- ◆ 每位須包含至少 1 位指導老師，至多以 2 位為限。

四、競賽主題與規則

(一)：創意無酒精調飲組

1. 指定產品：需使用七股溪南休閒農業區提供之咖啡、海鹽、魚膠原凍等。產品三擇一或三擇二。
2. 成分須為無酒精飲品。
3. 準備時間 2 分鐘，比賽時間 5 分鐘，產品介紹 2 分鐘，善後 1 分鐘。
4. 選手須調製 3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量 ml 填寫。

5. 設計理念以字卡、展台呈現。

(二)：創意調酒組

1. 指定產品：需使用七股溪南休閒農業區提供之咖啡、海鹽、魚膠原凍等。產品三擇一或三擇二。
2. 成分須為有酒精飲品，酒精含量至少 30ml。
3. 準備時間 2 分鐘，比賽時間 5 分鐘，產品介紹 2 分鐘，善後 1 分鐘。
4. 選手須調製 3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
5. 設計理念以字卡、展台呈現。

五、競賽方式

(一)第一階段初賽-照片評選及影片評選

1. 參賽者須於 110 年 10 月 18 日(五) 23:59:59 秒前上網完成下列報名程序：
 - (1)填寫網路報名表 <https://forms.gle/X62TJK2tFDTJC7fa9>。
 - (2)下載網路著作權聲明與授權同意書，簽名後並拍照或掃描。
 - (3)各組於 110 年 11 月 12 日(五)前上傳作品照片(PDF 檔案，10MB 為限)，與上傳 5 分鐘製作飲品及解說影片，檔案格式以 AVI 檔案、MP4 檔案或 WMV 檔案，並依規定繳交。
 - (4)將簽名後之網路著作權聲明與授權同意書及作品 E-mail 至 stultm.serv@gmail.com，本單位收到檔案後將會回信告知，若無收到回信敬請注意是否尚未報名完成。
2. 超過截止時間、資料不齊全者或是違反競賽規則者，將視為資格不符則不予評分。

3. 初賽評分標準：

| 競賽項目 | 初賽評分標準說明 |
|----------|-------------------|
| 創意無酒精調飲組 | (1) 服裝儀容與桌面整潔 15% |
| 創意調酒組 | (2) 調製過程與專業度 20% |
| | (3) 影片製作 15% |
| | (4) 創造力及產品可行性 30% |
| | (5) 主題與產品協調性 20% |

4. 比賽扣分規則：

| 競賽時間 | | 以下為扣分基準 |
|--------------|-------------|----------|
| 比賽規定時間 5 分鐘後 | 1~30 秒以內完成 | 總分扣 5 分 |
| 比賽規定時間 5 分鐘後 | 31~60 秒以內完成 | 總分扣 10 分 |
| 比賽規定時間 5 分鐘後 | 超過 61 秒以上完成 | 總分扣 20 分 |

初賽書審與入選決賽：由初賽評審進行參賽電子書面及影片評分，於 110 年 11 月 24 日(五)17:00 前於網路公告書面審查結果及決賽名單（請至樹德科技大學休閒與觀光管理系官方網站最新消息）。

(二) 第二階段決賽—現場調製及成品介紹

1. 入圍決賽資格的選手，須配合決賽報到時繳交下列文件：

(1) 著作權聲明與授權同意書簽名正本。

遇疫情因應防疫或特殊狀況時，請將著作權聲明與授權同意書簽名正本寄送至(82445 高雄市燕巢區橫山路 59 號 樹德科技大學休觀系 郭文琳老師收)。

2. 決賽當天之現場調製之器具、材料與杯器皿及字卡，由選手自行準備，現場僅提供七股溪南休閒農業區之咖啡、膠原及海鹽、磨豆機、IBM

長桌。

3. 決賽評分標準：

| 競賽項目 | 決賽評分標準說明 |
|----------|------------------|
| 創意無酒精調飲組 | (1)服裝儀容與桌面整潔 10% |
| 創意調酒組 | (2)調製過程與技術 15% |
| | (3)口感 30% |
| | (4)成品外型與整體 10% |
| | (5)主題說明、字卡展台 15% |
| | (6)產品發展性 20% |

遇疫情因應防疫或特殊狀況時，主辦單位保留活動、辦法及獎項更改權利，決賽改以拍攝影片審查方式進行，不舉辦現場公開發表。

4. 決賽影片審查評分標準(遇疫情因應防疫或特殊狀況時):

| 競賽項目 | 決賽評分標準說明 |
|----------|--------------------|
| 創意無酒精調飲組 | (1)服裝儀容與桌面整潔 10% |
| 創意調酒組 | (2)調製過程與技術 15% |
| | (3)影片製作(含背景、音樂)25% |
| | (4)成品特色、口語表達 30% |
| | (5)整體成品展台 20% |

六、選手共同規則注意事項：

1. 參賽者需穿著標準服裝或校服。
2. 參賽者需使用量酒器具調製。
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與材料。
4. 參賽者上台準備(時間 2 分鐘)完成後，評審通知後才可開始調製(時間 5 分鐘)。而當參賽者完成調製後，需自行將調製完成的飲品端給口感評審，並將字卡、展台呈現給評審並說明(時間 2 分鐘)。

5. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具等一律自備。現場提供七股溪南休閒農業區之咖啡、膠原凍、海鹽、磨豆機、IBM 長桌。
6. 現場決賽得獎者若同分數時，依口感、產品發展性、技術之總分最高依序者為優勝。影片決賽得獎者若同分數時，依成品特色、口語表達、影片製作、整體成品展台等總分最高依序者為優勝。
7. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，本次參賽版權、創作權屬七股溪南休閒農業區所有。
8. 現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔。
9. 每位選手若需 110V 插座，請事先在報名表中告知。若需用到轉接插頭，選手需自備。
10. 若有未盡或變更事宜，將於樹德科技大學休閒觀光系網上公告。

七、材料共同規則注意事項：

1. 不可超過 3 種酒精材料。
2. 配方一定要包含至少 30ml 的指定產品。
3. 自製產品成份裡若包含酒精，則納入酒精成份之一。
4. 可使用自製產品，需於線上報名時填寫製作方式，單杯自製產品不可超過 30ml。
5. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾 (Decoration) 掉落，評審將會扣分。
6. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
7. 配方內容請寫單杯量，須以『ml』為單位。
8. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫清楚，明確的標示使用量。

9. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。(例：巧克力糖漿/Monin/20ml)

八、裝飾品注意事項：

1. Decorations 放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到飲品的味道。
2. Garnishes 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. 不可以使用食用色素。
5. 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。
6. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物、字卡、展台，賽後不歸還。

九、獎勵方式：

決賽：二類組別各依決賽成績，頒發下列獎項：

(一)創意無酒精調飲組

- (1) 決賽冠軍獎金 3,000 元、指導老師 2,000 元，獎狀乙只。
- (2) 決賽亞軍獎金 2,000 元、指導老師 1,000 元，獎狀乙只。
- (3) 決賽季軍獎金 1,000 元、指導老師 1,000 元，獎狀乙只。
- (4) 決賽佳作 6 組獎金 500 元、獎狀乙只。

凡進入決賽之選手與指導老師，皆獲得獎狀一只。

(二)創意調酒組

- (1) 決賽冠軍獎金 3,000 元、指導老師 2,000 元，獎狀乙只。
- (2) 決賽亞軍獎金 2,000 元、指導老師 1,000 元，獎狀乙只。
- (3) 決賽季軍獎金 1,000 元、指導老師 1,000 元，獎狀乙只。
- (4) 決賽佳作 6 組獎金 500 元、獎狀乙只。

凡進入決賽之選手與指導老師，皆獲得獎狀一只。

十、活動聯絡人：

樹德科技大學休閒與觀光管理系 郭玟琳老師

聯絡電話：(07) 6158000 分機 3409

聯絡手機：0938790913

聯絡 e-mail：rebecca0229@stu.edu.tw

十一、請掃描我初賽報名

<https://forms.gle/X62TJK2tFDTJC7fa9>



2021七股溪南盃創意調飲競賽

著作權聲明與授權同意書

| | | | | | |
|----------------|---|----------|----------|----------|--|
| 作品名稱 | | | | | |
| 競賽組別 | | | | | |
| 就讀學校 | | | | | |
| 姓名 | | | | | |
| 聯絡電話 (含手機) | | | | | |
| E-mail : | | | | | |
| 指導老師 (連絡電話) | | | | | |
| 參賽 聲明 | <p>※本人參加了「2021七股溪南盃創意調飲競賽」，本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守相關規定。</p> <p>※本人具結上述各項資料正確無誤，以及所參加作品使用之圖片及相片係本人(團隊)之原創著作，且不曾對外(含校內)公開發表。如有不實，願自負全部之法律責任。</p> <p>※本人(團隊)同意上述參賽作品之相關資料，無償供主辦單位使用於在未來製作活動成果報告書、展示之使用。</p> <p>※本人同意本創意作品及相關內容授權主辦單位提供給相關單位 (例. 縣市政府) 參考應用於地方發展上。</p> <p style="text-align: center;">聲明人：</p> <p style="text-align: right;">(簽名及蓋章)</p> <p style="text-align: right;">中華民國 110 年 月 日</p> | | | | |
| (以下欄位由承辦單位填寫) | | | | | |
| 參賽作品 編號 | | 收件 日期 | 110年 月 日 | 檢訂 人員 | |

作品資料表

| | | |
|-----------------|-----------------|---------|
| 姓名 | | |
| 競賽組別 | | |
| 作品名稱 | | |
| 調製方法 | | |
| 杯器皿 | | |
| 裝飾物 | | |
| 酒 譜(單杯量)* | | |
| 廠牌 (Brand Name) | 成份(Ingredients) | 單位量(cl) |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 作品特色 | | |
| | | |