

## 2021 SSE-Barista 盃全國咖啡飲調技藝競賽簡章暨報名表

- 一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 56 週年，舉辦 2021 SSE-Barista 盃全國咖啡飲調技藝競賽；本次競賽邀請全國高中職、二專、五專學生與本校進行友誼性專業活動為始，提升國內餐飲觀光相關科系學子之觀摩與職能技藝精進機會，促進產、官、學界之交流，達成專業咖啡飲調創意發展之目標。
- 二、主辦單位：中國科技大學觀光與休閒事業管理系
- 三、承辦單位：中國科技大學台北校區觀管系系學會
- 四、贊助單位：美國矽石國際教育集團(Silicon Stone Education)、中華職業技藝師資培育國際認證協會、品祿精品咖啡、MONIN、開元食品工業股份有限公司、名曜實業公司、若鄰餐廳。
- 五、競賽日期：110 年 11 月 20 日（星期六）
- 六、競賽時間：09:30 至 16:30
- 七、競賽地點：台北市興隆路三段 56 號自強樓三樓 303 觀光餐旅知能發展育成實驗室
- 八、參加對象：全國公私立高中與高職學校學生及各大專院校學生。
- 九、報名辦法：
  - (一)報名時間：即日起至 11 月 12 日(星期五)截止(以郵戳為憑)。
  - (二)報名人數：30 人，名額有限，每校最多 2 人參賽。
  - (三)報名方式：請填寫報名表一份(附件一、附件二)，並將書面資料郵寄至  
台北市興隆路三段 56 號中國科技大學-觀光與休閒事業管理系 收。  
報名表及活動相關事宜可於中國科技大學觀光與休閒事業管理系網頁下載查詢  
<http://cmgr.cute.edu.tw/dt1m/>。
  - (四)聯絡人：韋桂珍老師/信箱: [weigrace@gm.cute.edu.tw](mailto:weigrace@gm.cute.edu.tw)/電話: 0922 477 358
- 十、獎項：
  - (一)金手獎：1 名，獎金新臺幣 3,000 元、獎盃暨獎狀 1 紙。
  - (二)銀手獎：2 名，獎金新臺幣 2,000 元、獎盃暨獎狀 1 紙。
  - (三)銅手獎：3 名，獎金新臺幣 1,000 元、獎盃暨獎狀 1 紙。
  - (四)優勝 7 名，佳作 14 名；獎牌暨獎狀 1 紙。
  - (五)最佳專業服儀獎：3 名，獎牌、獎盃暨獎狀 1 紙

**\*\*\*競賽選手須備齊身份證正反面影本及選手本人存摺影印本並請張貼於附件，以利獲獎獎金之簽領作業。\*\*\***
- 十一、附則：
  - (一)請參賽人員攜清晰身分證、學生證影本於比賽時間前三十分鐘至比賽場地報到、抽題(附件三)。
  - (二)依報名順序參賽，經大會唱名逾時三分鐘未到場以棄權論，不得異議(附件一)。
  - (三)請參考競賽規則評分標準(附件三)，競賽有爭議時由裁判長裁定，服裝可由選手自行創意決定，但不得猥褻。
  - (四)主辦單位可使用選手肖像權。
  - (五)本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位修正並公布之。

(六) 本競賽辦法及相關規範如有疑慮，歡迎與聯絡人聯繫。

(七) 其他：

1. 參賽選手請依競賽規範辦法完成。
2. 本次競賽獎金需依法課稅，主辦單位可使用選手肖像權與著作權。
3. 主辦單位得因天災或其他不可抗力原因取消、調整或延後比賽。

十二、競賽流程暨頒獎典禮：

時間	活動	備註
08:30-09:00	選手報到並抽籤	自強304導覽專業教室 (休息區等候)
09:00-09:30	場地及競賽流程說明評 審報到	自強303飲調專業教室 (競賽場地)
09:30-12:00	競賽操作	自強303飲調專業教室 (競賽場地)
<b>【午膳時間】</b>		
13:00~15:00	競賽操作	自強303飲調專業教室 (競賽場地)
15:00~15:30	賽事評論	自強304導覽專業教室 (休息區)
15:30~16:00	新賽事公布	成績計算 (成績公布)
16:00~16:30	頒獎典禮	自強304導覽專業教室

十三、因應新冠肺炎 (COVID-19) 疫情措施：

- (一) 若新冠肺炎 (COVID-19) 疫情升級，將改採線上以數位與書面資料作品競賽方式辦理，公告日期為收件截止日二周前，110年11月1日(一)，於中國科技大學觀光與休閒事業管理系網頁公告。
- (二) 一旦改採線上競賽方式，報名方式將採用電子檔郵件：「請填寫報名表一份(附件一)及詳細內容說明表一份(附件五)，每份說明表4x6照片1-2張(請用電子檔)，以及調製過程影片10分鐘，請將書面與影片資料email至主辦人電子信箱。」
- (三) 線上評審方式由主辦單位邀集3位業界專家擔任評審，進行書面與調製影片 (AVI、FLV、WMV、MOV、MP4 格式皆可) 進行評分作業。

## 報名表

學 校			
科系/年級	科系		年級
姓 名			
出生年月日	民國      年      月      日	身分證編號	
戶籍地址 (同身分證)			
聯絡電話	住家:	手機:	LINE ID:
E-mail			
指導老師	指導老師手機:		
競賽主題	<p>1. <u>熱拿鐵系列</u> (現場抽一題製作)</p> <p>①榛果拿鐵 ②焦糖瑪奇亞朵 ③卡布奇諾 ④摩卡熱咖啡 ⑤維也納咖啡</p> <p>2. <u>冰咖啡系列</u> (現場抽一題製作)</p> <p>①冰美式咖啡 ②冰拿鐵 ③冰香草拿鐵 ④冰摩卡奇諾 ⑤冰焦糖瑪奇朵</p>		
<p style="text-align: center;"><b>參賽者</b></p> <p style="text-align: center;">身分證影本【正面】浮貼處</p> <p>(非居住者或華僑須詳填國籍、中英文姓名、住址、出生年、月、日，並附上一份護照影本、居留證影本、大陸來台統一證明文件影本黏貼處)</p>		<p style="text-align: center;"><b>參賽者</b></p> <p style="text-align: center;">身分證影本【反面】浮貼處</p> <p>(非居住者或華僑須詳填國籍、中英文姓名、住址、出生年、月、日，並附上一份護照影本、居留證影本、大陸來台統一證明文件影本黏貼處)</p>	
<p style="text-align: center;"><b>學生證影本【正面】</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>學生證影本【反面】</b></p>	

報名日期： 110 年 月 日

參賽選手簽名：\_\_\_\_\_

參賽選手獲獎匯款資料表 (獲獎獎金簽領作業專用)

110年 月 日

學 校			
科系年級	科系	年級	學 號
姓 名			
機 構	郵局/銀行		支局/分行
局號帳號			
備 註	<p>(1)請開立「參賽選手」儲金帳戶，並申請通儲，如此在區內各金融機構均可存提款。</p> <p>(2)如「選手本人」原已有存簿儲金帳戶，直接申請通儲即可。</p> <p>(3)金融機構存簿儲金帳號請填正確以免轉帳錯誤。</p> <p>(4)非郵局及土地銀行之銀行帳號需自行負擔跨行手續費。</p>		

金融機構儲金簿正面影本黏貼處

## 2021 SSE-Barista 盃全國咖啡飲調技藝競賽規則

## 一、競賽規則及內容說明

- 1.現場義式半自動咖啡機操作流程示範與結束時清潔動作細節說明。
- 2.賽前抽題:確認冷、熱各一杯共2杯題目後，即就座於3、2、1等待區，依序1、2、3進行競賽。
- 3.選手須熟記配方，流暢操作(競賽中不提供配方)。
- 4.請著方便調製飲料操作之整齊、清潔、得體、有創意之專業服裝參賽，呈現專業儀容與儀態。
- 5.競賽流程：以10分鐘依評分標準完成2杯咖啡飲品製作並善後清潔還原咖啡機具及操作檯面。
- 6.在不影響評分公平原則下，選手個人日常慣用工具，於評審長判斷確認後，允許自備。
- 7.依所抽試題，務實、熟練製作完成2道咖啡調製飲品(含評分標準內之創意行銷)。
- 8.競賽完成飲品呈現：把手、吸管、湯匙方向，一律以服務評審人員方便取用方位為準。
- 9.競賽選手於操作工作檯後，面對評審人員，待評審長示意後開始進行調製作業。
- 10.除萃取濃縮咖啡外，凡背對評審人員執行調製作業者，該題不予計分。
- 11.使用之熱水，直接由義式咖啡機取用；場地提供之器具、材料、冷熱水源及設置垃圾桶，均為方便選手賽事進行使用。
- 12.逐杯完成咖啡飲品，不限制冷熱先後順序。
- 13.完成2杯成品時間從容足用，建議儘量增加創意，進行成品行銷話術與行為。

## 二、評分標準

## 評分表

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇正確的杯子		2	本項為0或2分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品分量、口感		3	本項為0到3分
鮮奶泡拉花、2D雕花、3D雕花		5	本項為0到5分
成品結構、美觀		5	產品層次，美觀度，本項為0到5分

從容與創意		5	成品完成後，從容增加創意行銷成品，本項為1到5分
逾時	-	分 秒	超過指定時間即啟動扣分每20秒1分
合計		25	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

附件四

## 2021 SSE-Barista 盃全國咖啡飲調技藝競賽題庫

熱拿鐵系列(5道)				
飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
Drink name	Ingredients	Method	Garnish	Glassware
榛果拿鐵 Hazelnut Latte	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 榛果果露 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	榛果醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
焦糖瑪奇亞朵 Caramel Macchiato	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 焦糖糖漿 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
卡布奇諾 Cappuccino	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	可可粉	寬口咖啡杯組
維也納咖啡 Vienna Coffee	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 熱水 150cc 發泡鮮奶油	義式咖啡機 直接注入法	五彩巧克力米	寬口咖啡杯組
摩卡熱咖啡 Caffe Mocha	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 巧克力醬 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬	寬口咖啡杯組

\* 本次競賽題庫與配方，參考美國(Silicon Stone Education) SSE-Barista咖啡師術科教材。

冰咖啡系列Iced Coffee (5道)				
飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
Drink name	Ingredients	Method	Garnish	Glassware
冰美式咖啡 Iced Americano	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖 20cc 冷開水8分滿	義式咖啡機 直接注入法	奶精球 吸管	可林杯
冰拿鐵 Iced Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖20cc 牛奶90cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰香草拿鐵 Iced Vanilla Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶90cc 香草果露20cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰摩卡奇諾 Iced Mochaccino	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶70cc 巧克力醬20cc 果糖10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰焦糖瑪奇朵 Iced Caramel Macchiato	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶50cc 焦糖糖漿20cc 果糖10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯

\* 本次競賽題庫與配方，參考美國(Silicon Stone Education) SSE-Barista咖啡師術科教材。

2021 SSE-Barista 盃全國咖啡飲調技藝競賽  
-成品名稱與照片-

成品名稱：\_\_\_\_\_

成品創意行銷說明

照片

\*照片 2 張(含側面與剖面)

(可用電子檔)