

『2019 第四屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡競賽』簡章

一、活動宗旨及目的

近年來咖啡在台灣已成顯學，人手一杯蔚為時尚風潮，更喝出百億商機，也順勢拉高咖啡飲品的調製技術，形塑台灣咖啡文化，藉由【2019第四屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡競賽】的舉辦，提供學生與業者交流的平台，相互觀摩學習，期能將學生視野及技能提升至國際水準，達到產學合作、國際交流促進咖啡產業的發展。

目的

1. 促進全國大專院校、高中職餐飲相關科系校際之師生互動與交流
2. 導入提升咖啡調飲技術及專業知識的國際課程，接軌國際。
3. 透過產學合作提供多方交流之平台，創新具特色及商業價值之咖啡飲品。
4. 活絡咖啡產業發展，提供學生就業學習之面向。

二、辦理單位

主辦單位：莫凡彼餐飲集團

承辦單位：南開科技大學休閒事業管理系

南開科技大學-USR-南投好咖分享-國姓咖啡產業加值休閒旅宿商品

協辦單位：南投縣咖啡產業發展協會

三、競賽日期及地點

(一) 競賽日期：2019年11月14日(四) 08:00~18:00

(二) 競賽地點：南開科技大學 宿舍大樓 B1 旅館專業職能調飲教室

四、報名方式

- 報名時間：即日起至 2019年11月01日(五) 17:00截止。11月08日(五)公布比賽序號
- 報名費用：新台幣800元整/每項，請至郵局購買郵政匯票 (匯票抬頭：南開科技大學)
- 報名方式

(一) 採線上報名 <https://forms.gle/Q3wNhWhpPeTxnW2D7>，表單提交後，工作人員亦會回覆報名完成通知，並請參賽者將報名表附件資料(附件一)寄送至【南開科技大學休閒事業管理系】收，完成正式報名完整手續。報名表附件資料需有正、反面身分證及學生證影本；匯票正本。

(二) 聯絡方式

活動承辦：南開科技大學休閒事業管理系 林柏宏 系主任

聯絡人：林子慧老師 手機：0918-519589

電話：(049) 2563489 分機 2914、2913，休閒系辦公室

- (三) 活動粉絲專頁「2019 第四屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡競賽」 相關比賽資訊會隨時公告在粉絲專業，歡迎加入，任何問題都可以跟小編詢問喔。
- (四) 當選手一次參與多項項目競賽時，請事先以 Email 告知主辦單位 (104de077@mail.nkut.edu.tw)，且當選手參與之項目均進入決賽時，請自行斟酌比賽進行，如有衝突，大會不負此責任。

競賽項目-咖啡拉花

一、參加對象

- 全國各大專院校及高中職在學學生 (含外籍生)

名額:大專校院組24人，高中職組48人，每校限3人 (若各校報名人數超過3人時，則按報名時間先後列為備取；若每校報名人數不足，大會有權利調整各校人數)。

二、獎勵方式

- 個人高中職組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

佳作若干名：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$500 元、獎狀每人 1 紙。

指導老師每人獎狀 1 紙。

- 個人大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

佳作若干名：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$500 元、獎狀每人 1 紙。

指導老師每人獎狀 1 紙。

莫凡彼獨家贊助獎：

參加獎：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$400 元/每位學生

三、競賽規則及注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序（11月08日公佈）。
2. 參賽選手請於11月14日（星期四）競賽日上午8:00至8:30報到，上午8:30至9:00競賽規則說明，9:00至18:00競賽。
3. 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至報到處預備。
4. 每人競賽時間10分鐘（含準備、製作、善後），一場次有4組選手4台機器分開進行競賽。
 - (1) 準備：試萃咖啡1次為限，試打奶泡1次為限。
 - (2) 製作：製作2杯圖案相同的拉花拿鐵供評審評分。
 - (3) 善後與清潔：將設備、工作檯面清潔乾淨並將使用過大會提供的器皿歸位。成品咖啡杯由工作人員善後。
5. 限以大會提供之材料，以傾注成型(Free Pour)方式，製作拉花拿鐵二杯。參賽選手若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
6. 競賽時需使用的所有器具請自備。
7. **選手報到時，請攜帶學生證或身分證以便核對身分及完成報到手續。**
8. 現場提供之咖啡機(型號：LASPAZIALE S2、GINO GCM 322雙孔咖啡機)與磨豆機(型號：飛馬牌 900N)，請勿自行調整刻度。
9. 比賽評分標準：
 - (1)兩杯相同大小杯子(5oz~16oz)，5分鐘內完成兩杯相同圖樣的拉花拿鐵，將成品放置於指定區域內。
 - (2)評分項目：兩杯飲料圖樣一致性、奶泡質地之品質、圖樣之創意性、圖樣困難性與達成度、專業演出共5項進行評分。
10. 材料：競賽指定咖啡豆為〔活動粉絲專頁公告〕(莫凡彼咖啡贊助)；牛奶品牌比賽前1個月公告。
11. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：
<http://leisure.nkut.edu.tw/main.php> 及活動粉絲專頁「2019第四屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡競賽」

四、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公布之。

競賽項目-手沖咖啡

一、參加對象

- 全國各大專院校及高中職在學學生（含外籍生）

名額：大專校院組24人，高中職組24人，每校限3人（若各校報名人數超過3人時，則按報名時間先後列為備取；若每校報名人數不足，大會有權利調整各校人數）。

二、獎勵方式

- 個人高中職組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

佳作若干名：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$500 元、獎狀每人 1 紙。

指導老師每人獎狀 1 紙。

- 個人大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

佳作若干名：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$500 元、獎狀每人 1 紙。。

指導老師每人獎狀 1 紙。

莫凡彼獨家贊助獎：

參加獎：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$400 元/每位學生

三、競賽規則及注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序（11月08日公佈）。
2. 參賽選手請於11月14日（星期四）競賽日上午8:00至8:30報到，上午8:30至9:00競賽規則說明，9:00至18:00競賽。
3. 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至報到處預備。
4. 初賽：採一輪 4 位上場進行比賽，取 8 位分數較高選手進入決賽。
 - (1) 準備(2分鐘)：可煮水、燙濾紙，不可磨豆。
 - (2) 沖煮(5分鐘)：需沖煮一壺 250cc 咖啡，成品必須 250cc 以上(含)，不須進行展演，沖煮完畢舉手向工作人員說「完成」或「Time」並將成品交由工

作人員給予評審品評。

(3) 善後(1分鐘)：將桌面恢復清潔。

5. **決賽：請參賽者自行自備咖啡豆。**

(1) 準備(3分鐘)：可煮水、燙濾紙，不可磨豆。

(2) 沖煮(10分鐘)：於時間內沖煮2壺參數相同咖啡，並在沖煮時必須進行展演解說及自我介紹，展演內容須介紹選手所使用的咖啡豆，沖煮完畢必須服務評審品評2壺咖啡，展演完畢舉手說「完成」或「Time」，即競賽完成。

(3) 善後(2分鐘)：將桌面恢復清潔。

6. **選手報到時，請攜帶學生證或身分證以便核對身分及完成報到手續。**

7. 大會提供器具：一張 IBM 桌(寬 180*深 60*高 75)、飛馬 600N 咖啡磨豆機、YAMI 3kg 精確電子秤、Electrolux 1.7L 智慧溫控壺、TIAMO 手沖壺溫度計、600ml 玻璃分享壺，插座(110V)2 個及大會指定用水(其他相關使用器具請自備)。

8. 比賽評分標準：

(1) 初賽 評分項目：感官評分:風味、餘韻、酸質、醇厚度、平衡度、整體印象。

(2) 決賽 評分項目：

◆ 整體工作流程、一致性

◆ 感官評分:風味、餘韻、酸質、醇厚度、平衡度、整體印象

◆ 展演評分:風味描述、顧客服務

9. 材料：競賽指定咖啡豆為〔活動粉絲專頁公告〕(莫凡彼咖啡贊助)。

10. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：

<http://leisure.nkut.edu.tw/main.php> 及活動粉絲專頁「2019 第四屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡競賽」

四、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公布之。

附件一

『2019 第四屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡競賽』
報名表附件資料

<p>學生證正面 (實貼)</p>	<p>學生證反面 (實貼)</p>
<p>身分證正面 (實貼)</p>	<p>身分證反面 (實貼)</p>
<p>匯票正本憑證 (浮貼)</p>	