



第 11 屆港都盃全國餐飲、旅遊大賽

活動目的

- ◎港都盃國際餐飲大賽為本年度最大的調酒賽事，已成為調酒選手一展長才的指標性賽事。
- ◎藉由餐飲比賽強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。
- ◎藉由餐飲、觀光活動促進技能提昇及推廣餐飲、觀光藝術。
- ◎培養學生正確調酒及餐飲習慣、提高學生餐飲觀光興趣，並培養專業素質、技術。
- ◎提供學生健全發展環境，並培養出國際級選手，為國爭光，個人志業更上一層樓。
- ◎提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧。
- ◎提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。
- ◎發展觀光休閒遊憩產業新契機、新方向，積極活絡地方特色，強化地方創生青年留鄉或返鄉創業

主辦單位：正修科技大學、中華民國國際調酒協會

執行單位：正修科技大學餐飲管理系、正修科技大學觀光遊憩系

贊助單位：



競賽日期：111 年 10 月 04 日 (星期二)

競賽地點：正修科技大學 (高雄市鳥松區澄清路 840 號)

參加人員：全國各大專院校、高中職學生

比賽組別：

- (1) 金門高粱酒大專院校傳統調酒組
→指定產品：58 度金門高粱酒
- (2) MONIN 高中職無酒精傳統調飲組
→指定產品：MONIN 系列糖漿及果泥
- (3) 高中職花式調酒組
- (4) 高中職單人托盤組
- (5) 高中職咖啡拉花創意組

- (6) 高中職咖啡立體雕花創意組
- (7) 高中職口布摺疊創意組
- (8) 高中職餐桌服務競賽組
- (9) 高中職中餐水花切割競賽組
- (10) 高中職主菜料理靜態展示
- (11) 高中職蔬果雕刻展示組
- (12) 高中職翻糖蛋糕裝飾展示組
- (13) 高中職藝術麵包展示組
- (14) 高中職糖霜餅乾展示組
- (15) 高中職導覽解說競賽組

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. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，則還是需裝至 3cl)
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
8. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但若大會流程導致時間衝突到，則須告知現場工作人員處理。
9. 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。
10. 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。
11. 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
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
14. 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。
15. 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。
16. 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。
17. 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。
18. **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。**
19. **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。**

調酒選手材料共同規則：

1. 競賽類型為：**Bartender Choice**
2. 不可超過 4 種酒精材料。
3. 配方一定要包含至少 1CL 的指定產品。
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 3CL。
5. 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(MONIN 高中職無酒精傳統調飲組)
6. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-**卡騰**
7. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-**MONIN**
8. 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，口感評審將會扣分。
9. 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)
10. 可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
11. 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)
12. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
13. 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。
14. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
15. 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。

Decoration and Garnish 裝飾品說明：

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. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
5. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
6. 不可以使用食用色素。
7. 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。
8. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
9. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

各組競賽規則

(1) 金門高粱酒大專院校傳統調酒組

1. 指定產品為：58 度金門高粱酒 0.6L
2. 共調製 3 大杯，3 杯皆供口感評審評分份量須平均。
3. 3 大杯皆需裝飾物。
4. 比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。
5. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。
6. **前六名選手於 111 年 10 月 13 日至 15 日前往金門進行決賽**
(若選手無法赴金門參加決賽由後面名次依序遞補)
7. 入選決賽選手及指導老師 1 名由金門酒廠招待行程相關費用



金門高粱酒大專院校傳統調酒組 Super final 規則：

1. 參賽人員：6 名入選決賽選手及 1 名金門大學選手
2. 比賽當天抽籤決定決賽順序
3. 決賽使用之配方需與初賽相同
4. 比賽時間為 10 分鐘共調製 5 大杯，5 杯皆供口感評審。
5. 評審於競賽時間會隨機提問
6. 總分相同者，以**整體印象**成績高者勝出。

冠軍：1 名，獎金及獎品等值 NT\$30000 元、獎盃乙座、獎狀乙張

亞軍：1 名，獎金及獎品等值 NT\$20000 元、獎盃乙座、獎狀乙張

季軍：1 名，獎金及獎品等值 NT\$15000 元、獎盃乙座、獎狀乙張

優勝：數名，獎盃乙座、獎狀乙張

獎金及獎品由金門酒廠實業股份有限公司提供

(2) MONIN 高中職無酒精傳統調飲組

1. 指定產品為：MONIN 系列糖漿或果泥
2. 共調製 3 大杯，3 杯皆供口感評審評分(杯子不限)份量須平均。
3. 3 大杯皆需裝飾物。
4. 比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。
5. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。


(3) 高中職花式調酒組

1. 指定產品為：MK 檸檬伏特加
2. 共調製 3 大杯，3 杯皆供口感評審評分(杯子不限)份量須平均。
3. 3 大杯皆需裝飾物。
4. 比賽時間 5 分鐘，指定曲為第 22 屆金爵獎指定音樂。
5. 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)
6. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

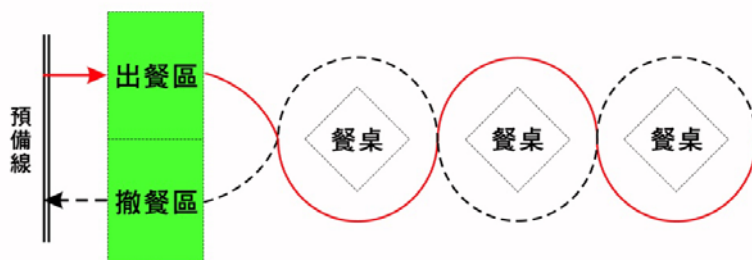
(4) 高中職單人托盤組

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 服裝須著**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、服務巾除外)
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，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
6. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。
7. 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	高中職單人托盤組	備註
基本要求		
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	 腰托(示意圖)	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
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(二) 托盤規格及品項

1. 金門高粱酒 0.6L 空瓶*2 瓶
2. 1 個水杯
3. 4oz 雞尾酒杯*2 杯(8 分滿)

 實線為去
 虛線為回

(三)競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入 1 個水杯 8 分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、2 個雞尾酒杯及 2 瓶金門高粱酒空瓶放於托盤上→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指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→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）。

(四)評分項目及所佔配分比例

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 30%
3. 托盤姿勢及平穩度 40%
4. 完成時間 10%

(五)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:持托不可碰胸、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。
20. 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿

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。

(5) 高中職咖啡拉花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置及試粹。
3. 參賽者於現場於 6 分鐘內製作 2 杯咖啡，分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心...等，需使用濃縮咖啡杯 60-90ml，不可使用輔助器具)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，杯子容量限 180-300ml 不可使用輔助具)。
5. 善後時間為 2 分鐘
6. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤)。

主辦單位提供：

義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、吧台設備、等。

評分標準：

1. 感官評分項目：奶泡質地之品質(20 分)、圖樣成分間之對比度(20 分)、圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度(20 分)、圖樣困難度(20 分)、圖樣創意性(20 分)
2. 技術評分項目：濃縮咖啡(30 分)、打發牛奶(20 分)、衛生條件(30 分)、整體演出(20 分)
3. 「指定拉花」1 杯佔總分百分之四十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之六十。

(6) 高中職咖啡立體雕花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花，(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 兩款造型皆為自創圖形
5. 裝飾用品皆需為可食用的。
6. 善後時間為 2 分鐘
7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
8. 評分標準：(1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

● 主辦單位提供：

咖啡液、專用奶

(7) 高中職口布摺疊創意組

1. 參賽 2 人為一組。
2. 需完成 6 種口布，其中必須包括：2 款【大會指定口布】、2 款【酒瓶創意造型口布】、2 款【酒杯創意造型口布】。
3. 【大會指定口布】：星光燦爛、靴子兩款
4. 【酒瓶創意造型口布】：需與 58 度金門高粱酒酒瓶結合包裝。
5. 【酒杯創意造型口布】：係指與酒杯有接觸之口布造型皆可。
6. 主辦單位提供工作檯(180cm×60cm×75cm 含摺疊式桌腳、隔層)
7. 所有參賽者請使用自備之口布、檯布及桌裙。
8. 工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
9. 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
10. 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。

11 比賽分為四階段進行

第一階段- 服務台鋪設-由二位選手推選一位選手鋪設服務檯(時間 10 分鐘)

第二階段-由二位選手完成摺疊「大會指定口布」(兩種)、「酒瓶創意造型口布」(兩種)及「酒杯創意造型口布」(兩種)共計六種(時間 8 分鐘)

第三階段-佈置工作檯(時間 20 分鐘)

第四階段-解說佈置主題之創作理念(時間 2 分鐘)

(8) 高中職餐桌服務競賽組

▶ 服裝儀容規定：請穿著正式服裝，裙子長短不拘(以不暴露為原則)，高跟鞋後跟高低不限，違反規定者拒絕參賽。

▶ 比賽規則：比賽時間請於六分鐘內完成所有服務。

▶ 比賽內容說明：

一、以現代美式服務方式，服勤採取「托盤式」及「持盤式」服務二種。

二、比賽方式說明：

1. 手持水壺由準備區至餐桌邊倒水服務(3 位)。
2. 手持湯盤 3 份，依序上湯盤並置放於展示盤(秀盤)上。
3. 持托盤呈送熱咖啡(2 杯，對坐兩位” ⊗ “)。**※示意圖**
4. 至餐桌邊手持方式收回湯盤返回備餐桌。

(手持及持托盤服務時不限左右手服務，以參賽者使用習慣為原則)

三、比賽物品

備餐桌：

1. 圓托盤 1 個 (直徑 36±1 cm，止滑)
2. 咖啡杯 2 組含咖啡匙
3. 可愛壺(內含咖啡 2 人份以上)
4. 水壺(內含水 3 人份以上)
5. 湯盤 3 個 (7.5 吋/25cm)
6. 服務巾 2 條

西式餐桌(賽前佈置擺設定位完成):

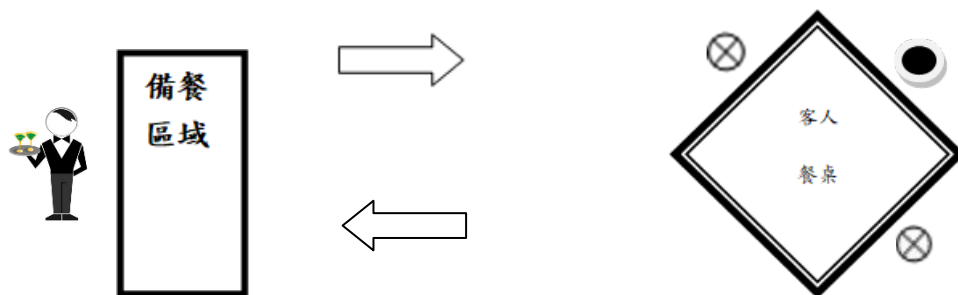
1. 檯布 1 張
2. 展示盤(秀盤) 3 個 (11 吋/28cm 以上即可)
3. 餐具組 3 份 (主餐刀、叉、濃湯匙、沙拉叉)
4. 空水杯 3 個
5. 餐椅 4 張

▶ **競賽流程:**

選手於備餐區旁準備

1. 備餐桌先將口布摺好墊在水壺底下，至餐桌旁倒水 3 杯，倒水入杯(約八分滿)，壺口與杯需距離 5-6 公分，並不使水珠滴落。(返回備餐桌放回水壺)
2. 於備餐桌先定位服務巾於下手臂，手持湯盤 3 份，呈送至餐桌並依序擺放於展示盤(秀盤)上。(返回備餐桌放回服務巾)
3. 將可愛壺內咖啡倒入 2 組咖啡杯內(約八分滿)，托盤上手後將咖啡杯組放於托盤中，呈送至餐桌對坐兩位。(返回備餐桌放回托盤)
4. 於備餐桌定位服務巾於下手臂，至餐桌旁手持式取湯盤。(返回備餐桌放回湯盤)

▶ **比賽場地示意圖:**



評分標準:

1. 服勤禮儀 30%
2. 服勤專業技巧 64%
3. 整體性與完成時間 6%

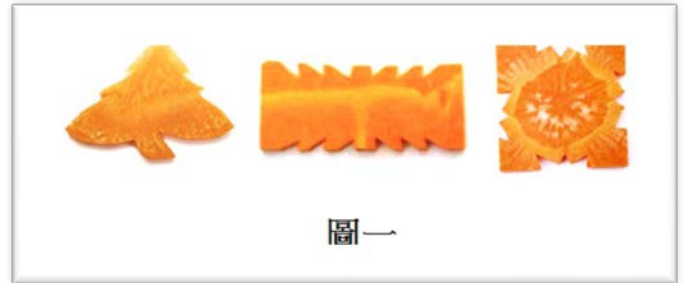
比賽問題請聯絡

負責人: 胡欣好老師 0981215266

Mail: sandyhu99@gmail.com

(9) 中餐水花切割競賽組

1. 大會提供：工作桌(IBM 桌，一桌 2 位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
2. 選手需自備：展示盤(形狀不限，長寬、直徑不得超過 31 公分)、刀子、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等器具….
3. 每位選手需完成 3 款大會指定圖形(如圖一)及 1 款自創圖形，每款各切 6 片，每片厚度 0.3 公分，每片最長邊不得超過 6 公分
4. 選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
5. 不可使用切割過的半成品，違者取消資格
6. 切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
7. 競賽時間為 30 分鐘，包含整理善後。
8. 完成後需將展示盤自行端至展示區。
9. 展示區為 A3(A4 大小*2)。
10. 若超過時間則扣總分，超過 1 分鐘內扣總分 5 分；超過 2 分鐘內扣總分 10 分以此類推。
11. 評分項目：1 服儀及衛生、2 刀工、3 創意、4 整體展示



(10) 高中職主菜料理靜態展示

1. 競賽形式：採個人賽現場備製；冷展成品展示。
2. 主菜部分，盤內裝飾皆可食用並上膠、型式不拘。
3. 為了公平起見，廚藝競賽展示區之準備方式及裝飾擺盤等全部事宜，參賽學生需現場備製操作（可備半成品），不得以完成作品直接展示！
4. 大會將提供展示桌，桌上菜卡檯布及裝飾品需自行準備。
5. 【展示桌為 IBM 桌；1 桌供 2 位參賽學生展示使用，一位參賽學生展示空間為 60x90 相關備品實用空間，請自行準備】。
6. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙及廚師帽。（廚衣顏色不拘）
7. 參賽過程中，應將手機關靜音且不得使用手機，違者將扣分計算。
8. 參賽學生須於 60 分鐘內完成作品，含工作區域清潔整理。
9. 參賽學生不得與評審團或大會負責人進行遊說活動。
10. 完成報名後領取有關資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己參賽號碼相同的桌子，將材料及備品置於桌下等待；參賽過程不能更換菜品。
11. 報到時間逾時 10 分未進場者或冒名頂替者，一律取消參賽資格。
12. 競賽製作品必須根據報名表製造，違者將扣分或不計分。
13. 完成之成品必須置於餐盤中，成品型式不限，唯面積不得超出桌面範圍，展示列入評分項目。
14. 完成作品後將個人用品整理好，並置於桌下擺放整齊不得凸出桌緣，以利安全。
15. 此活動所須之食材費與交通費請自理。

評分標準

評分項目	權重	說明
料理過程之專業性	20%	正確基本食材之處理，於日常製作不能有過多食材浪費，並於指定時間內完成
菜餚創意與觀感	25%	乾淨清爽之擺盤，盤內皆需可食，視覺所及皆需美觀、可口並富有創意，並穿著整齊之廚師衣帽
上膠	30%	需晶瑩剔透
產品商業性	15%	作品為可商業化、量化製作之商品
衛生	10%	工作場地與食材處理之清潔

權利歸屬與爭議處理：

1. 於不違背推廣本項廚藝競賽宗旨下，主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散佈、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽學生本人則保有著作人格權。
2. 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

(11) 高中職蔬果雕刻展示組

1. 參賽選手須運用一種或種不同種類的蔬果進行雕刻並作一組擺設，可使用支框架以及三秒膠完成作品。
2. 參賽主題及內容不限，必須含有色彩及含有藝術色彩的元素。
3. 作品必須是由未經煮熟的食材雕刻出來，其高度不能超過 120cm。
- 4: 桌面 60cm*90cm

評分標準

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	*產品是否符合主題性 *整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	0-30	*是否具有創意的巧思 *產品是否具獨特性 *顏色上的搭配
藝術	0-30	*視覺美觀度是否具藝術性
技巧	0-30	*產品技巧的難易度及精細度

比賽問題請聯絡

負責人：鄭銘松老師 0925-552-091

E-mail:k0626@gcloud.csu.edu.tw

(12) 高中職翻糖蛋糕裝飾展示組

1. 作品規格為 45cm*45cm 以內，高*60cm 以內。
2. 蛋糕所有裝飾，必須是可食用的，違者將取消資格(支架例外)。
3. 蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工，內部需有 8 吋以上可食用圓形蛋糕體或保麗龍代蛋糕體。
4. 評分標準

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	*產品是否符合主題性 *整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	0-30	*是否具有創意的巧思 *產品是否具獨特性 *顏色上的搭配
藝術	0-30	*視覺美觀度是否藝術性
技巧	0-30	*產品技巧的難易度及精細度

比賽問題請聯絡

負責人：陳怡君老師 0985-036-758

E-mail:0637@gcloud.csu.edu.tw

(13) 高中職藝術麵包展示組

1. 以藝術麵包為主要製作材料。
2. 作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現。
3. 所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。
4. 作品規格為，45cm*45cm 以內，高*60cm 以內。
5. 評分標準

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	*產品是否符合主題性 *整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	0-30	*是否具有創意的巧思 *產品是否具獨特性 *顏色上的搭配
藝術	0-30	*視覺美觀度是否藝術性
技巧	0-30	*產品技巧的難易度及精細度

比賽問題請聯絡

負責人：陳怡君老師 0985-036-758

E-mail:0637@gcloud.csu.edu.tw

(14) 高中職糖霜餅乾展示組

1. 烘焙的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，四款造型(需環繞共同主題)，每款需呈現三片一模一樣的圖案。
2. 主題自創，需要呈現至少四種以上的技法。
3. 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
4. 底盤最大為 40*40 平方公分以內。
5. 評分標準

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	*產品是否符合主題性 *整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	0-30	*是否具有創意的巧思 *產品是否具獨特性 *顏色上的搭配
藝術	0-30	*視覺美觀度是否藝術性
技巧	0-30	*產品技巧的難易度及精細度

比賽問題請聯絡

負責人：陳怡君老師 0985-036-758

E-mail:0637@gcloud.csu.edu.tw

(15) 高中職導覽解說競賽組

Fighting Way 尋找台灣味

▶ 目的

本活動舉辦主要目的為提升高中職在觀光休閒領域專業導覽解說及溝通表達之能力，透過結合 2015 年聯合國宣布「2030 永續發展目標」(Sustainable Development Goals, SDGs) 核心目標，指引全球共同努力、邁向觀光永續發展。在全球極端氣候加劇、COVID-19 疫情爆發等時代背景下，全球對於永續的認可度與討論度持續上升，許多組織、企業、城市皆開始採取積極的實踐行動與方案，回應聯合國所頒布的永續發展目標。我國政府回應 SDGs 則以「全球思考，在地行動」出發，欲結合社區力量、促進全民參與，共同建立永續家園。

為掌握後疫情時代突破困境(Fighting)，發展觀光休閒遊憩產業新契機、新方向，積極活絡地方特色，強化地方創生青年留鄉或返鄉創業，透過社會責任實踐計畫帶動大學落實社會責任關懷，進行發展社會回饋、社區連結、偏鄉關懷、地方文化傳承、環境永續等重大議題，本次競賽活動之主要目標在於推動台灣的觀光及培育導覽解說專業人員。本活動以現場簡報方式行銷台灣在地之人、文、地、產、景等特色，以具創意的溝通表達方式，挖掘出導覽解說人才，進而突顯台灣特有的旅遊風味(Way)。

本競賽導覽解說之主題涵蓋:景點介紹、在地文化、特色飲食、風俗典故、人文與地理、生態與環境等。導覽解說內容宜著重知識性、傳達性、創意性、趣味性及主題連結性。

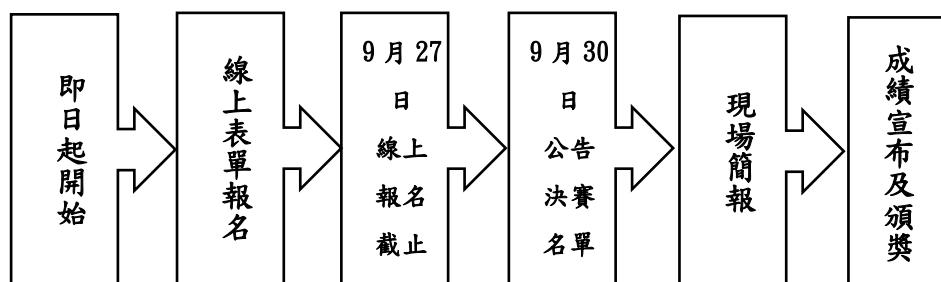
▶ 辦理單位

- ✚ 主辦單位:正修科技科大學
- ✚ 執行單位:正修科技大學生活創意學院 觀光遊憩系

▶ 參賽資格

- ✚ 全國高中職在學學生(含五專一、專二、專三)，不限科系、各年級皆可報名參加。
- ✚ 本活動為免費報名，個人或團體皆可自由組隊參賽，團體每組人數以 4 名為限(可同校跨科、但不得跨校)，同一人不得跨隊參加，一旦完成報名即不得更換成員。
- ✚ 參賽隊伍須設隊長(聯絡人) 1 名，為參賽隊與主辦單位聯繫之主要窗口。
- ✚ 參賽隊伍每組指導老師以 1 名為限，1 位指導老師可指導同校多隊。
- ✚ 每一參賽隊伍以報名 1 件作品為限，該作品未曾公開發表、未參選其他活動、未取得任何獎項及未授權第三人使用，違者取消參賽資格。

▶ 報名日期與流程



✚ 第一階段:線上報名

1. 線上報名:

自即日起至 111 年 9 月 27 日(二)17:00 前上網完成報名表,請掃描 QR Code 連結報名表, 9 月 30 日(五)17:00 公告決賽組別名單。

(<https://www.surveycake.com/s/YyRGA>)



✚ 第二階段:現場決賽

1. 日期:111 年 10 月 04 日(二)。

2. 地點:正修科技大學 人文大樓三樓 導覽解說教室(教室編號 11-0305)。

3. 簡報檔案:採 PowerPoint (PPT) 2016 版本格式存檔

4. 簡報:每組簡報以 10 分鐘為上限,隨後之評審提問及答詢以 5 分鐘為上限。可以發揮創意或表演方式傳達,惟參賽隊伍須全員至會場簡報,也可自行設計道具、攜帶服裝及設備,評審可參酌列入評分標準之創意與吸引力評分項目內。

5. 其他配合事項:

(1) 主辦單位提供電腦、單槍投影機、手持無線麥克風及音響設備。

(2) 決賽當天宣佈得獎名單並同時頒獎,得獎者及名次翌日公告於正修科技大學觀光遊憩系網站。

(3) 決賽時間及進行順序將由主辦單位視疫情狀況進行調整。

✚ 原則上,參賽隊伍以 30 隊為上限,若超出 30 隊,主辦單位得採以下方案之一進行:

1. 所有報名隊伍均入選,進行現場簡報決賽。

2. 組成初選評審小組,依據報名表上「簡述導覽解說主題與特色」進行評選,評分為前 30 名之隊伍參加現場簡報決賽。

▶ 評審標準

現場簡報		
評分項目	評分重點	占比(%)
主題連結性	主題與 SDGs 及地方創生之連結性	25
導覽解說之知識性、創意性、流暢性及吸引力	主題內容、視覺設計、表達能力、解說技巧、趣味性	50
整體表現	團隊精神、台風表現	25

▶ 獎勵辦法

參賽學生提供參賽證明、指導老師提供指導證明乙張。

榮獲現場簡報名次及獎勵內容如下:

獎項	名額	獎勵內容
金牌	1 名	每隊獎金 NT\$ 2,000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌	1 名	每隊獎金 NT\$ 1,000 元獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌	數名	獎牌乙面、獎狀乙張
佳作	數名	獎狀乙張

▶ 聯絡方式:

本報名簡章未盡事宜,主辦單位保留更動之權益,視實際需求調整及補充規定將公告於競賽網頁。

✚ 聯絡信箱:etourism@gcloud.csu.edu.tw

✚ 聯絡窗口:正修科技大學觀光遊憩系 邱博賢、戴昭瑛老師

✚ 聯絡電話:(07)735-8800 分機:6505、6508

著作權聲明與授權同意書

本團隊報名參加「2022 正修觀光盃-「全國高中職導覽解說競賽」並完成報名表簽署，願意遵守及同意主辦單位競賽之各項相關規定。

- 一、本人已詳閱競賽辦法，在此保證參賽作品為本團隊自行獨立創作，從未以任何形式公開展示或販售，絕無侵害他人智慧財產權之情事及報名資料正確無誤，並恪遵評選結果，絕無異議。參賽作品於競賽期間，若被舉發，疑有抄襲、仿冒之嫌或確有抄襲、仿冒、為他人代勞之實，主辦單位保有取消參賽資格、取消獲獎資格及追回獎金、獎狀之權利。日後若有涉及著作權或其他糾紛，本人願負相關法律責任，與主辦單位無關。如造成損害者，應負民事賠償責任。
- 二、本人同意無償授權主辦單位擁有晉級決賽作品刊登、展示及使用於學術或推廣活動及使用參賽者之肖像、學經歷等資料於相關活動推廣，並同意配合參與競賽全程之相關活動之宣傳活動、花絮拍攝、媒體採訪、廣編報導。
- 三、本人已閱讀並同意主辦單位依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第 8 條規定告知下列事項：
 - (一)依據個人資料保護法，參賽者所提供個人資料，受主辦單位妥善維護並僅於主辦單位管理、推廣與執行業務之合理範圍內使用。主辦單位應保護參賽者的個人資料並避免損及其權益。
 - (二)蒐集目的：2022 正修觀光盃-「全國高中職導覽解說競賽」報名、活動通知與聯繫、評選、領獎及宣傳。
 - (三)個人資料類別：含姓名、學校科別、地址、電話、電子郵件...等。
 - (四)個人資料利用期間：參賽者所提供之個人資料將於執行業務所必須的保存期間內合理使用。
 - (五)得獎部分：所提供之個人基本資料，僅作為領取獎項及申報個人所得使用；依據稅法規定本資料最長保存 7 年，屆時銷毀及檔案刪除，不移作他用。
 - (六)個人資料利用地區：主辦單位所在地區執行業務所需，依中華民國法令得合法傳輸個人資料之地區。
 - (七)個人資料利用對象及方式：由主辦單位或受委託之執行活動時必要相關人員利用之，利用人員應依執行本活動作業所必要方式利用此個人資料。
 - (八)參賽者可自由選擇是否提供主辦單位參賽者的個人資料，惟參賽者不同意提供個人資料時，將無法參與前述蒐集目的所列各項內容。

四、本人同意其他本競賽辦法公告之相關規定辦法。

此致 正修科技大學

立書人：(每位團隊成員皆需簽章)

簽署日期：中華民國 111 年 月 日

獎勵方式

(1) 金門高粱酒大專院校傳統調酒組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

總分前六名者至金門參加「港都盃第一屆金門高粱酒傳統調酒全國決賽」

(2) MONIN 高中職無酒精傳統調飲組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

(3) 高中職花式調酒組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

(4) 高中職單人托盤組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

(5) 高中職咖啡拉花創意組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

(6) 高中職咖啡立體雕花創意組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

(7) 高中職口布摺疊創意組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

(8) 高中職餐桌服務競賽組

金牌：1 名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銀牌：1 名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張

佳作：數名，獎狀乙張

- (9) 高中職中餐水花切割競賽組
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張
- (10) 高中職主菜料理靜態展示
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張
- (11) 高中職蔬果雕刻展示組
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張
- (12) 高中職翻糖蛋糕裝飾展示組
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張
- (13) 高中職藝術麵包展示組
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張
- (14) 高中職糖霜餅乾展示組
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張
- (15) 高中職導覽解說競賽組
金牌：1名，獎金 NT\$ 2000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銀牌：1名，獎金 NT\$1000 元、獎牌乙面、獎狀乙張
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙張
佳作：數名，獎狀乙張

報名方式：

※自即日起至 111 年 09 月 19 日（星期一）止。（逾期恕不接受）（恕不更改配方）

※報名費：金門高粱酒大專院校傳統調酒組\$600，其餘組別免報名費

※報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表』寄至

800 高雄市新興區林森一路 163 號 2 樓之 5 港都盃收 即為報名成功

（請於 111 年 09 月 19 日前寄出，以郵戳為憑）

※線上報名時，請依調製順序填入配方

參賽組別	線上報名網址
金門高粱酒大專院校傳統調酒組	https://forms.gle/QV6EmqZZ5DdDiVS17
MONIN 高中職無酒精傳統調飲組	
高中職花式調酒組	
高中職單人托盤組	https://forms.gle/rUM9JGR3ouBuHWcA9
高中職咖啡拉花創意組	
高中職咖啡立體雕花創意組	
高中職口布摺疊創意組	https://forms.gle/yPtkQxLZydAP8FnP9
高中職餐桌服務競賽組	https://forms.gle/rUM9JGR3ouBuHWcA9
高中職中餐水花切割競賽組	
高中職主菜料理靜態展示	https://forms.gle/qwLkv91FVz8dDt5E6
高中職蔬果雕刻展示組	
高中職翻糖蛋糕裝飾展示組	
高中職藝術麵包展示組	
高中職糖霜餅乾展示組	
高中職導覽解說競賽組	https://www.surveycake.com/s/YyRGA

※111 年 09 月 24 日（星期六）於 [中華民國國際調酒協會粉絲專頁](#) 公告報名學校組別人數及選手報到時間

※線上報名完成後可來電確認是否報名成功 07-2518976

※報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

※選手報名時請確認姓名級組別是否正確，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 100 元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發

※報名情形或有任何更正事項可於 [中華民國國際調酒協會粉絲專頁](#) 查詢

第 11 屆港都盃全國餐飲、旅遊大賽

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 組 數
金門高粱酒大專院校傳統調酒組		組
MONIN 高中職無酒精傳統調飲組		組
高中職花式調酒組		組
高中職單人托盤組		組
高中職咖啡拉花創意組		組
高中職咖啡立體雕花創意組		組
高中職口布摺疊創意組		組
高中職餐桌服務競賽組		組
高中職中餐水花切割競賽組		組
高中職主菜料理靜態展示		組
高中職蔬果雕刻展示組		組
高中職翻糖蛋糕裝飾展示組		組
高中職藝術麵包展示組		組
高中職糖霜餅乾展示組		組
高中職導覽解說競賽組		組