

# 2021-CUTE D3 盃第五屆全國校際咖啡競賽簡章

一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 56 週年，特舉辦2021-CUTE D3 盃-「高中職組-咖啡拉花」、「大專校院組-咖啡沖煮-過濾式咖啡」全國校際咖啡競賽。激發學生學習興趣與發掘咖啡調製人才，培養學生專業技能暨參與國際競賽能力。

二、主辦單位：中國科技大學管理學院

三、辦理單位：中國科技大學管理學院 觀光與休閒事業管理系

四、協助單位：D3 吧台工作坊、對話 DIR 餐廳、舞動陽光有限公司、津鹿堂鮮萃茶舖  
白貓散步輕食館

五、參加對象：高中/職學校在籍學生及全國大專校院在籍學生

六、競賽時程與地點：

(一)競賽日期：中華民國110年11月21日(星期日)。

(二)競賽時間：請於競賽開始前30分鐘報到完畢並且抽籤，並請攜帶學生證或身分證等證明(正本)文件，以備驗證。

1、高中職組：11月21日(星期日)09:00~12:00【咖啡拉花】。

2、大專校院組：11月21日(星期日)13:30~16:30【咖啡沖煮-過濾式咖啡】。

(三)報到時間：

1、高中職組：08:00~08:30。

2、大專校院組：12:30~13:00。

(四)競賽地點：中國科技大學新竹校區303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段530號  
健心館201 飲料調製專業教室(二樓)。

七、報名：

(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：40人(高中職組、大專校院組各20人)，名額有限，每校最多2人參賽報名為限。

(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  
30301 新竹縣湖口鄉中山路3段530號

中國科技大學新竹校區-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新竹校區-觀光與休閒事業管理系  
網頁下載查詢<http://cmgr.cute.edu.tw/dtlm/>。

(四)聯絡人：何秀菊老師 電話：03-6991111 轉 1309或1281、手機：0922-314553、

LINE:apple990706 Email：[sammy545412@yahoo.com.tw](mailto:sammy545412@yahoo.com.tw) 或 [sammy545412123@gmail.com](mailto:sammy545412123@gmail.com)

九、獎項(高中職組、大專校院組分別計獎)：

(一)金質獎：1名，獎金新臺幣3,000元暨獎狀1紙。

(二)銀質獎：2名，獎金新臺幣2,000元暨獎狀1紙。

(三)銅質獎：3名，獎金新臺幣1,000元暨獎狀1紙。

(四)優勝4名，佳作10名；獎狀1紙。

## 十、競賽方式：

### (一)高中職組(咖啡拉花)

1. 製作兩杯圖樣一致的拉花拿鐵（以鋼杯直接注入方式完成）。
2. 製作時間15分鐘，含每位選手有5分鐘的準備時間，以及10分鐘的比賽時間(含善後清潔)。大會無安排清潔時間，請選手務必在比賽結束後，儘速將個人器具設備從舞台區撤離。
3. 選手必須使用大會所提供的磨豆機和咖啡機及大會提供的咖啡豆和鮮奶，不允許自備機器設備（只能使用個人鋼杯）。賽前，大會工作人員會將磨豆機調整至適當刻度，選手不得調整刻度。
4. 選手可自備拿鐵咖啡杯組300-360ml（大會備有咖啡杯組供借用）。
5. 每一競賽台大會提供下列設備：  
設備桌：放置義大利進口ROYAL咖啡機、磨豆機、粉渣盒、填壓器、毛刷、全脂鮮乳(開元食品-職人戀-全脂鮮乳)；義大利咖啡豆(ESPRESSO)；垃圾桶。
6. 選手必須在5分鐘的準備時間開始前30分鐘到達準備/練習室。任何選手若無法在5分鐘的準備時間開始前30分鐘到達現場，將被取消參賽資格。
7. 選手沒有在規定的時間內（15分鐘）完成競賽產品與善後清潔者產品則不列入評分資格。
8. 評分準則：
  - (1) 審核【競賽演出時間】開始與結束時競賽區域的清潔狀況。
  - (2) 飲品呈現（每一杯飲品的整體視覺呈現）。
  - (3) 選手的技術能力（手操作咖啡機和磨豆機的專業知識與技術能力）
  - (4) 整體演出（整體觀感：包含技術能力、整體演出和飲品的整體呈現）。
9. 競賽辦法：
  - (1) 每人競賽時間共15分鐘，依大會公告順序輪流競賽。
  - (2) 每組為1位選手操作一台機器，兩杯相同大小杯子(杯子大小於300-360ml)，調製過程內完成呈現最完美一杯拉花拿鐵至裁判區進行評分。
  - (3) 逾時即產品不列入評分資格。
10. 評分項目：如下表(總分100分)

拉花美感	圖樣困難性與操作技術	奶泡質地	衛生與儀容
30 %	30 %	20 %	20 %

11. 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。
12. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮，歡迎與大會聯絡人聯繫。
13. 其他：
  - (1) 參賽選手請依比賽規範辦法完成。
  - (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拒原因或延後比賽。

## (二)大專校院組(咖啡沖煮-過濾式咖啡)

1. 每位選手上場比賽時會有三位評審(一位主審)。
2. 每位選手上場進行沖煮服務項目比賽時，必須沖煮三杯飲品，每一杯飲品(至少含有120ml)呈送給每位評審。
3. 比賽時間：15分鐘  
含 (1)每個選手的沖煮競賽時間開始前，有5分鐘的準備時間安排與準備競賽區域。  
(2)選手開始沖煮的競賽時間為7分鐘，沖煮與呈送飲品給評審，不需做任何展演或解釋。(選手只能使用主辦單位提供的指定比賽豆沖煮飲品)。  
(3)善後清潔與整理需在3分鐘內完成。
4. 材料設備：  
所有選手使用同一批未研磨精品咖啡豆【衣索比亞日曬古吉布穀雪依莎G1 005批次(山茶花) Ethiopia Natural Guji Buku Sayisa G1 #005 咖啡豆】(使用D3吧台工作坊烘焙精品咖啡豆)，磨豆機(飛馬600N)、毛刷、沖煮用水(常溫與加熱至96.0°C到98.5°C之間的熱水)皆由主辦單位提供。選手請自備沖煮器材、標準盛裝杯具(180-220ml)。
5. 比賽時間為15分鐘，請依主辦單位工作人員指示開始後，選手始可開始製備與呈送咖啡飲品給評審及善後清潔與整理。
6. 技術相關問題：
  - (1) 在準備時間或競賽時間中，如果選手遇到下列情況的技術問題，應舉手喊：「技術暫停」。
    - i. 供電
    - ii. 大會提供磨豆機與熱水機  
若上述問題發生在「準備時間」，請選手向大會舉手喊：「技術暫停」，若發生於「競賽時段」，則請選手舉手喊：「技術暫停」告知主審，比賽時間將會暫停。
  - (2) 在大會認定確實有技術上的問題，且此問題能在短時間內排除後，將會給予選手適當的額外比賽時間作為補償。當技術問題成功排除後，比賽會立刻恢復並繼續計時。
  - (3) 如果此技術問題無法在短時間內排除，大會將決定選手是否應等待繼續完成比賽，或中止該場比賽、重新安排競賽的時間。
  - (4) 如果選手不得不中止該場比賽，大會將另外安排完整競賽時間讓選手重新競賽。
  - (5) 如果該技術問題判定是因為選手個人不當使用所造成、或是選手自行攜帶之設備的問題，主審會要求選手繼續進行準備工作或比賽，且不會給予額外時間，並繼續計時。
  - (6) 對於大會設備不熟悉並不足以構成要求暫停的理由。選手須事先了解、並遵循大會機器的正確操作方式。
7. 評分項目：如下表(總分100分)

風味 香氣及入口第一感覺	口感 順口度、酸、苦、餘韻、平衡度	服裝儀態與善後清潔
40 %	30 %	30 %

8. 計分：  
分數為飲品評分項目分數之總和。三位評審給予分數之平均即為該位選手總分。所有的分數將四捨五入至最接近的小數點第2位。
9. 同分狀況之名次排序：  
分數結算後，如有2位或多位選手的總分為同分，則依序按照風味、口感、沖泡儀態優先排名，若還是同分，則並列名次。
10. 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。
11. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮，歡迎與大會聯絡人聯繫。
12. 其他：  
(1) 參賽選手請依比賽規範辦法完成。  
(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或延後比賽。

#### 十一、比賽流程暨頒獎典禮：

<b>上午場:高中職組【咖啡拉花】</b>		
<b>時間</b>	<b>活動</b>	<b>備註</b>
<b>08:00~08:30</b>	選手報到並抽籤	飲調專業教室外面 (報到處並抽籤) 國際會議廳(休息區等候)
<b>09:00~12:00</b>	競賽操作比賽時間	飲調專業教室 (健心館2樓)
<b>12:00~12:30</b>	成績計算與公布	評審時間
<b>12:30~13:00</b>	頒獎典禮	飲調專業教室 (健心館2樓)
<b>下午場:大專校院組【咖啡沖煮】</b>		
<b>12:30~13:00</b>	選手報到並抽籤	飲調專業教室外面 (報到處並抽籤) 國際會議廳(休息區等候)
<b>13:30~16:30</b>	競賽操作比賽時間	飲調專業教室 (健心館2樓)
<b>16:30~17:00</b>	成績計算與公布	評審時間
<b>17:00~17:30</b>	頒獎典禮	飲調專業教室 (健心館2樓)

## 中國科技大學【新竹校區】

2021-CUTE D3 盃 第五屆全國校際咖啡競賽  
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	<input type="checkbox"/> 高 中 組【咖啡拉花】 <input type="checkbox"/> 大專校院 組【咖啡沖煮—過濾式咖啡】		
<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><small>(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)</small></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><small>(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)</small></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：\_\_\_\_\_

## 中國科技大學【新竹校區】

## 2021-CUTE D3盃 第五屆全國校際咖啡競賽

## 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