



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition

指導單位：高雄市政府、海洋委員會、International Bartenders Association

主辦單位：高雄市政府文化局 / 中華民國國際調酒協會

協辦單位：

葡萄牙ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

波蘭POLISH BARTENDERS ASSOCIATION (PBA)

波多黎各ASOCIACIÓN DE BARTENDERS DE PUERTO RICO (PRBA)

古巴ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

委內瑞拉COOPERATIVA ABV DE BARTENDER DE VENEZUELA, R.L (ABV)

蘇俄BARTENDERS ASSOCIATION RUSSIA (BAR)

印度 INDIA BARTENDERS GUILD (IBG)

英國 UNITED KINGDOM BARTENDERS GUILD (UKBG)

新加坡 ASSOCIATION OF BARTENDERS & SOMMELIERS SINGAPORE (ABSS)

瑞士 SWISS BARKEEPER UNION (SBU)

越南 SAIGON BARTENDERS ASSOCIATION (SBA)

菲律賓 PHILIPPINE BARTENDERS LEAGUE INC (PBL)

日本 NIPPON BARTENDERS ASSOCIATION (NBA)

澳門 UNIÃO DE BARTENDERS E COCKTAILS DE MACAU (UBCM)

香港 HONG KONG BARTENDERS ASSOCIATION (HKBA)

美國 UNITED STATES BARTENDERS' GUILD (USBG)

馬來西亞調酒協會 -Mixology Alliance of Malaysia

中山工商/正修科技大學/修平科技大學/中華民國國際餐飲協會/高雄市調飲服務人員職業工會/臺南市私立長榮女子高級中學/高雄市政府勞工局訓練教育中心

贊助單位：

外交部/交通部觀光署

MONIN /開元食品工業股份有限公司/金門酒廠實業股份有限公司/五洲調飲教育中心

台塑生醫科技股份有限公司/香港商班德威有線公司台灣分公司/緣咖啡/ICE WALKER

酒堡國際Chateau Wine&Spirit/高雄圓山大飯店/高雄JÔHÔ HOTEL國際精品酒店

享躍國際股份有限公司/富蘭克林酒業有限公司/大森設計有限公司/興龍機電科技股份有限公司

藝太消毒/禾申田有限公司

活動時間：114年12月16日-12月17日

活動地點：高雄圓山大飯店

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



競賽組別

(一)調飲組

1.國際調酒組

- 國際傳統調酒組
- 國際花式調酒組

2.永續調酒組

- 金酒職業大專傳統調酒組
- 花式調酒組
- 高中職無酒精傳統調飲組
- MONIN CUP無酒精創意調飲組

3.金爵特別企劃-金爵.夢想續杯賽

- 傳統調酒組
- 花式調酒組

4.咖啡藝術競賽組

- 高中職手沖咖啡競賽組
- 職業大專手沖咖啡競賽組
- 咖啡立體雕花創意組
- 咖啡杯測競賽組

(二)餐旅服務組

1.托盤組

- 高中職托盤組
- 職業大專托盤組

2.口布摺疊

- 口布摺疊創意組

3.旅遊組

- 高中職台灣導覽職人挑戰賽
- 職業大專台灣導覽職人挑戰賽

(三)創意餐食組

- 台塑經典割包挑戰賽
- 中餐水花片切割組

(四)烘焙組

- 糖霜餅乾創意展示組
- 創意果醬畫盤競賽組

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



調酒/調飲共同規則

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 線上報名時請依調製順序填寫報名表單
3. 參賽者需使用量酒器調製；花式調酒可使用Free Pourer直接倒酒，不必使用量酒器。
4. 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)
5. 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。
6. 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。
7. 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。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 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。
10. 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。
11. 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。
12. 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
13. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
14. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
15. 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。**
16. **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。**
17. 選手注意事項將放至本會FB粉絲專頁上，請於比賽前自行上網查詢。
18. 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。
19. 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。
20. 大會舞台有提供110V插座，若需使用請於線上報名時填寫，選手需自備轉接插頭。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

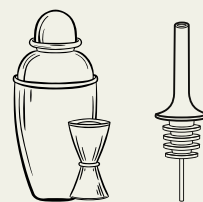
第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



材料共同規則

1. 材料主題需符合“**永續環保**”，需於線上報名時填寫創作理念。
2. 不可超過4種酒精材料。
3. 配方不可超過6種成份。
4. 配方可使用1種自製產品，需於線上報名時填寫製作方式，
5. 自製產品不可超過2CL。
6. 配方一定要包含至少3CL的指定產品。(MONIN創意調酒組至少1.5CL)
7. **指定產品需單獨使用為其中一項材料，若作為自製材料其中一項元素則為第二項材料**
8. 至少一項材料需為台灣在地水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁並將柳橙皮再利用於裝飾(國際傳統調酒組除外)
9. 配方酒精成份不可超過7 CL的酒精(MONIN CUP無酒精調飲組除外)
10. 配方必需要有該組指定產品，其餘酒類產品(香甜酒)、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
11. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-Joseph Cartron
12. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
13. 本會指定使用冰塊品牌為-ICE WALKER
14. 入決賽選手配方中若有使用到新鮮果汁，需在切割時間完成榨汁。(比照世界盃競賽方式)
15. 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。
16. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦糖及水果的小火炬)
17. 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。
18. 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)
19. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
20. 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。
21. 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。
22. 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。
23. 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並且貼上金爵獎的貼紙(意者請向大會購買)



Decoration and Garnish 裝飾品

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. 初賽請自行於賽前切割完成，**比賽現場無提供切割區。**
5. 決賽切割時間10分鐘，需完成4個裝飾物。
6. 國際傳統調酒組/MONIN創意調飲組切割時間15分鐘，需完成5個裝飾物。
7. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
8. 不可以使用食用色素。
9. 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。
10. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
11. 任何有爭議性的裝飾品都要經過BAT委員會同意。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



調酒/調飲組各組規則

1. 國際傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/e98Rko5cSyLitFPy5>

(1)指定產品為：Ron Barceló Blanco 或 Saint James Rhum Agricole Pure Canne Blanc

(2)雞尾酒類型：Fancy

(3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。

(4)調製5大杯供口感評審評分(杯子不限)

(5)比賽時間7分鐘(不含解說時間)

(6)需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念

(7)音樂指定曲由大會提供

(7)無分初賽及決賽，於國際賽當天與IBA會員國選手競賽

(8)可參加12/17日 GALA DINNER與IBA會員國貴賓/選手交流

🎯 報名費用

每位參賽者：NT\$6000(含一件紀念T-Shirt及選手之夜)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎狀一只、獎牌一面、獎盃一座.禮品
- 第二名：獎狀一只、獎牌一面、獎盃一座.禮品
- 第三名：獎狀一只、獎牌一面、獎盃一座.禮品

📌 採用國際計分制度

- 91-100分-金牌
- 90-81分-銀牌
- 80-70分-銅牌



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



2. 金酒職業大專傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>



- (1)指定產品為**58度金門高粱酒**或**38度金門高粱酒**
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (4)初賽比賽時間5分鐘，調製3杯供口感評審評分
- (5)決賽比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示
- (6)進入決賽者需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
- (7)初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
- (8)初賽比賽日期12/16；決賽比賽日期12/17
- (9)音樂指定曲由大會提供



3. 花式調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為McCORMICK 葡萄伏特加或青蘋果伏特加
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)參加對象：有興趣者皆可參加(不限高中職或職業大專)
- (4)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (5)初賽比賽時間5分鐘，調製3杯供口感評審評分
- (6)決賽比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示
- (7)初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
- (8)初賽音樂為第23屆金爵獎指定曲
- (9)決賽音樂為自選曲
- (10)指定曲連結：<https://drive.google.com/file/d/1hohnJbuQ6-ggljDLpZoNb7Sb7kRHAtE/view?usp=sharing>



🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$8,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$4,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



4.高中職無酒精傳統調飲組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

(1).指定產品為Just 0. 就是零酒精系列：

白蘇維儂白葡萄醇釀飲或卡本內蘇維濃紅葡萄醇釀飲或白葡萄醇釀氣泡飲

(2)雞尾酒類型：Fancy

(3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。

(4)初賽比賽時間5分鐘，調製3杯供口感評審評分

(5)決賽比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示

(6)進入決賽者需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)

(7)初賽成績最高中選出數名選手參加決賽

(8)音樂指定曲由大會提供



🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



6.MONIN CUP無酒精創意調飲組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKgqg1QuarvAE9>

(1)指定產品為**MONIN糖漿/果泥**

(2)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意無酒精。

(3)調製5大杯供口感評審評分(杯子不限)

(4)比賽分為初賽及決賽，比賽時間皆為7分鐘

(5)初賽成績最高中選出數名選手參加決賽

(6)進入決賽者需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)

(7)音樂指定曲由大會提供

(8)前三名者可前往參觀**MONIN工廠**，機票及住宿由**MONIN原廠贊助**(日期為**MONIN原廠**安排，若因個人因素無法配合即取消資格)

 報名費用--每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



7.金爵特別企劃-金爵.夢想續杯賽

• 傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKgqg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為**58度金門高粱酒或38度金門高粱酒**
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (4)調製3大杯供口感評審評分
- (5)比賽時間5分鐘
- (6)音樂指定曲由大會提供
- (7)參賽資格：畢業5年者皆可參加

備註:未滿**8**人該組競賽取消

• 花式調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKgqg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為**58度金門高粱酒或38度金門高粱酒**
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (4)調製3大杯供口感評審評分
- (5)比賽時間5分鐘
- (6)初賽音樂為第23屆金爵獎指定曲
- (7)決賽音樂為自選曲
- (8)指定曲連結：<https://drive.google.com/file/d/1hohnJbuQ6-ggljDLpZoNb7Sb7kRHAtE/view?usp=sharing>
- (9)參賽資格：畢業5年者皆可參加

備註:未滿**8**人該組競賽取消

🎯 報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

📌 採用國際計分制度

- 100-90 分：金牌
- 90-80 分：銀牌
- 80-70 分：銅牌

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



1. 高中職手沖咖啡競賽組

報名連結：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

1. 競賽賽制：

(1) 初賽為一人一組評分表評分

(2) 決賽為沖煮過程需解說。

(3) 比賽時間規劃

- 前置準備時間：3分鐘
- 沖煮時間：5分鐘
- 善後整理時間：3分鐘



2. 評分標準

風味：20% 酸質：20% 醇厚度：20% 平衡性：20% 整體表現（含衛生）：20%

3. 比賽規則詳述

- 選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- 必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml咖啡。
- 每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250ml咖啡液，選手進行沖煮時不須進行初賽不需展演，決賽需展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置IBM桌前方等待評審進行杯測。
- 沖煮桌規格：尺寸為長180cm×寬45cm×高75cm。
- 禁止添加物
- 嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

4. 指定咖啡豆與用水

- 咖啡豆供應：緣咖啡，電話：0988532000

5. 指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞
- 產區：西達摩莓果花園
- 品種：74158
- 處理法：日曬、淺焙
- 風味描述：乾香甜桃、嗅覺帶有白花香、多層次莓果調性、細緻明亮口感、龍眼乾、櫻桃、藍莓、蜂蜜、尾韻持久。



6. 指定用水：波爾天然水。

7. 沖煮台上準備器具

波爾天然水（1份） 指定咖啡豆（1份）

8. 比賽器具與服裝要求

- 參賽者需自備比賽所需器具、整潔、乾淨的比賽服裝。
- 現場提供2孔110V電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。
- 參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

🎯 報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



2.職業大專手沖咖啡競賽組

報名連結：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

1.競賽賽制：

(1)初賽為一人一組評分表評分

(2)決賽為沖煮過程需解說。

(3)比賽時間規劃

- 前置準備時間：3分鐘
- 沖煮時間：5分鐘
- 善後整理時間：3分鐘

2.評分標準

風味：20% 酸質：20% 醇厚度：20% 平衡性：20% 整體表現（含衛生）：20%

3.比賽規則詳述

- 選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- 必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml咖啡。
- 每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250ml咖啡液，選手進行沖煮時不須進行初賽不需展演，決賽需展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置IBM桌前方等待評審進行杯測。
- 沖煮桌規格：尺寸為長180cm×寬45cm×高75cm。
- 禁止添加物
- 嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

4.指定咖啡豆與用水

- 咖啡豆供應：緣咖啡，電話：0988532000

5.指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞
- 產區：西達摩莓果花園
- 品種：74158
- 處理法：日曬、淺焙
- 風味描述：乾香甜桃、嗅覺帶有白花香、多層次莓果調性、細緻明亮口感、龍眼乾、櫻桃、藍莓、蜂蜜、尾韻持久。

6.指定用水：波爾天然水。

7.沖煮台上準備器具

波爾天然水（1份） 指定咖啡豆（1份）

8.比賽器具與服裝要求

- 參賽者需自備比賽所需器具、整潔、乾淨的比賽服裝。
- 現場提供2孔110V電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。
- 參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

🎯 報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



咖啡立體雕花創意組

報名連結：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

1. 每位參賽者為單人組參賽。
2. 前置準備時間為 2 分鐘，參賽者需於時間內完成工作檯面的佈置。
3. 參賽者須於 30 分鐘內現場完成 2 杯自創圖形的咖啡雕花作品。若時間結束時未完成者，該作品不予計分。
4. 兩款咖啡雕花圖形皆需為參賽者自行設計。
5. 所有裝飾用品 必須為可食用材料。
6. 善後整理時間為 2 分鐘。
7. 參賽者需 自行準備比賽所需器材與用品，包含但不限於：
8. 咖啡杯（容量限制：180-300ml）
9. 拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿
10. 打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙
11. 乾淨抹布、托盤及其他個人所需器具
12. 評分標準如下：
 - 整體展示：10%
 - 色彩豐富度：10%
 - 圖形位置與比例：15%
 - 原型相似程度：10%
 - 立體感表現：10%
 - 奶泡質地：15%
 - 技術困難度：20%
 - 整潔與衛生：10%
13. 主辦單位提供：咖啡液與專用鮮奶。

備註：未滿10人該組競賽取消

報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



咖啡杯測競賽組

報名連結：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

一、比賽目的

1. 提升參賽者的感官專注力與辨識能力。
2. 推廣專業咖啡杯測，與國際比賽接軌。

二、比賽方式

- 每場比賽以4組為一套相同題進行。
- 每組包含3杯咖啡，其中2杯相同、1杯不同。
- 參賽者需透過感官分辨，找出每組中「不同的那一杯」，並將答案放置於指定答案區；確定後須舉手示意完成，由工作人員記錄完成時間。
- 參賽者須自備杯測匙，並可自行攜帶水杯及吐杯。
- 競賽時間：初賽4分鐘，決賽8分鐘。
- 杯測桌規格：長180公分×寬45公分。

三、評分方式

初賽-4分鐘

- 正確辨認4杯：滿分4分。

決賽-8分鐘

- 正確辨認8杯：滿分8分。

• 排名依序：正確分辨

- a. 依正確率高低排序。
- b. 若同分 → 以完成時間較短者排名前。
- c. 若仍平手 → 加賽一組新樣品。

報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

備註：未滿10人該組競賽取消

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



報名流程

線上報名
(報名網址如下)

調酒/調飲：<https://forms.gle/Q7bhKgqg1QuarvAE9>

咖啡競賽：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

填寫肖像權同意書
填寫報名總表
(需印出)

郵寄報名費及
上方兩項文件

肖像權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1KqwLij4Gq8PnmXkFcahsv23Ax56sF0p1/view?usp=sharing>

報名總表：

https://drive.google.com/file/d/1rtyRxfxwc3MNn4ELkXgDNmIT8T_MG1Ar/view?usp=sharing

收件資料：

800高雄市新興區林森一路163號2樓之5 金爵獎收

(請於114年11月14日(五)前寄出，以郵戳為憑)

- 114年11月28日(星期五)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
- 需於114年11月14日前完成線上報名，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及組別是否正確，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200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
- 114年12月15日20:00前公告各組選手編號

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒