



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



台塑經典割包挑戰賽

報名連結：<https://forms.gle/SkQdRVLik3DFxVzA7>

【金爵獎國際餐飲大賽 | 台塑經典割包挑戰賽】競賽規則

一、競賽宗旨

本組競賽以推廣源自企業內部款待文化、融合創新與傳統的經典料理「台塑經典割包」為核心，鼓勵選手展現個人廚藝創意與對台灣經典小吃的深度詮釋。

二、參賽資格

開放以下對象報名參加：

- 社會人士
- 大專院校學生
- 高中職學生

三、競賽主題

選手須以「**正宗台塑帶骨牛小排6oz**」為主食材，台塑牛小排需佔菜餚的50%重量，創作一款創意割包料理，包括割包、主食材、配料與醬汁。

- 需融合台灣在地元素與地方風味、創新口感或形狀，並展現割包精神與料理美學
- 割包設計需能量化與具商品化製作為主要設計考量
- 割包需要有外包裝(呈現商品化型態，可自行設計割包外包裝)

四、競賽形式與時間

- 參賽形式：個人賽
- 競賽時間：每位選手 40分鐘 (含備料與完成)
- 製作成品：2份割包料理 (1份供評審評分，1份展示)
- 展示區大小：45*60cm
- 比賽現場提供2個電磁爐，其他烹調器具請選手自行準備
- 比賽現場主辦單位提供1塊正宗台塑帶骨牛小排6oz。
- 割包麵包可自行帶入。**(割包皮可事先製作好)**
- 其餘蔬菜和其他食材，可先切割，但不能烹調。
- 醬汁可於賽前自行準備半成品(不能直接成品帶入)，需現場再加製作調整或加熱，應用於料理中
- 需要準備割包標準食譜2份
- 食譜格式：

https://drive.google.com/file/d/1gIpy6J0iseuN2eeGB_VDQxLx633RE5F/view?usp=sharing

- 電磁爐規格：

https://drive.google.com/file/d/1saszLKv3f8G7_Qxj8lKvs34KtYIXwxI/view?usp=sharing



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



台塑經典割包挑戰賽

五、評分標準（總分100分）

評分項目	配分	說明
主題詮釋與創意表現	20分	是否展現台塑割包精神，融合文化底蘊與個人創新
味道與口感	40分	各元素搭配是否協調，牛小排風味是否突顯
割包外觀與外包裝美感	30分	割包成品視覺呈現具商品化、整體協調性
衛生觀念	10分	現場操作是否符合基本衛生與專業要求
操作流程與時間掌握	10分	是否能有效規劃流程、準時完成

六、購買通路

<https://www.fbshop.com.tw/v2/Search?>

[q=%E7%89%9B%E5%B0%8F%E6%8E%92&shopId=40027](https://www.fbshop.com.tw/v2/Search?q=%E7%89%9B%E5%B0%8F%E6%8E%92&shopId=40027)

🎯 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\$15,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$5,000、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



中餐水花片切割組

報名連結：<https://forms.gle/Dy8Ftv1YHyAypEy9>

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
 2. 大會提供：工作桌(180X45公分，一桌2位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
 3. 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....
 4. 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
 5. 選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
 6. 不可使用切割過的半成品，違者取消資格
 7. 切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
 8. 競賽時間為30分鐘，包含整理善後。
 9. 完成後需將展示盤自行端至展示區。
 10. 展示區大小：45*60cm
 11. 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。
- 評分項目：1服儀及衛生、2刀工、3創意、4整體展



圖一

🎯 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

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



糖霜餅乾展示組

報名連結：<https://forms.gle/Dy8Ftvi1YHyAypEy9>

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
2. 現場操作時間60分鐘
3. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服。
4. 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。
5. 主題**海洋為主題**，創作以環保與文化為主題的糖霜餅乾作品需要呈現至少四種以上的技法。
6. 只能一名參賽者獨立完成
7. 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
8. 展示區大小：45*60cm
9. 評分標準
 - (1)主題10%
產品是否符合主題性、整體造型完整度
 - (2)創意/市場性/配色和協性30%
是否具有創意的巧思、產品市場接受度或是商業亮點性、顏色上的搭配
 - (3)藝術30%
視覺美觀度是否藝術性
 - (4)技巧30%
產品技巧的難易度及精細度

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

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



創意果醬畫盤競賽

報名連結：<https://forms.gle/Dy8Ftv1YHyAypEy9>

一、比賽宗旨

為鼓勵參賽者透過果醬、醬汁等可食用性材料展現畫盤美學，提升餐飲藝術創作層次，特設此項競賽。期盼藉由畫盤藝術的推廣，展現餐盤設計與美學在餐飲服務之重要性。

二、比賽規則

(一) 比賽時間

- 總計80分鐘（含構圖、完成作品）。

(二) 作品規範

1. 主題與畫法：

- 以**海洋環保主題**，自由創作，畫法不限，主題需明顯具體。
- 可採「置中畫法」（盤面可全滿）或「邊緣畫法」

2. 盤子規格：

- 統一使用 12吋白色瓷圓盤，選手自備。

3. 顏色規範：

- 最少需使用 3種以上顏色，均須為可食用性果醬、醬汁或食材。

4. 其他要求：

- 器皿上不得預先標記任何記號。
- 比賽可攜帶圖稿紙參考，但嚴禁使用手機或電子設備。
- 作品須為現場製作完成。

5. 展示區大小：45*45cm

三 工具與設備

- 所有材料（果醬、裝飾物）、繪盤用器具、工具均須由選手自行準備。
- 大會僅提供每位選手一張 180×45公分長桌作業使用。

四、比賽注意事項

1. 所有使用之材料必須符合食用安全標準，禁止使用非食品用顏料。
2. 評審有權於現場詢問參賽者作品理念與作法。
3. 現場若發現違規（如預先在盤面作記號、使用非可食用材料、手機輔助），將取消資格。
4. 若有未盡事宜，由主辦單位與評審團保留最終解釋權。

五、評分標準

1. 設計與搭配性（構圖技巧、視覺美感）20%
2. 創意及原創性（新穎印象、技法創新）25%
3. 上色技巧（技術層面、畫盤流暢度）25%
4. 創作理念&展台佈置（命名簡短介紹）15%
5. 符合主題性15%

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



創意果醬畫盤競賽

報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

獎項設置

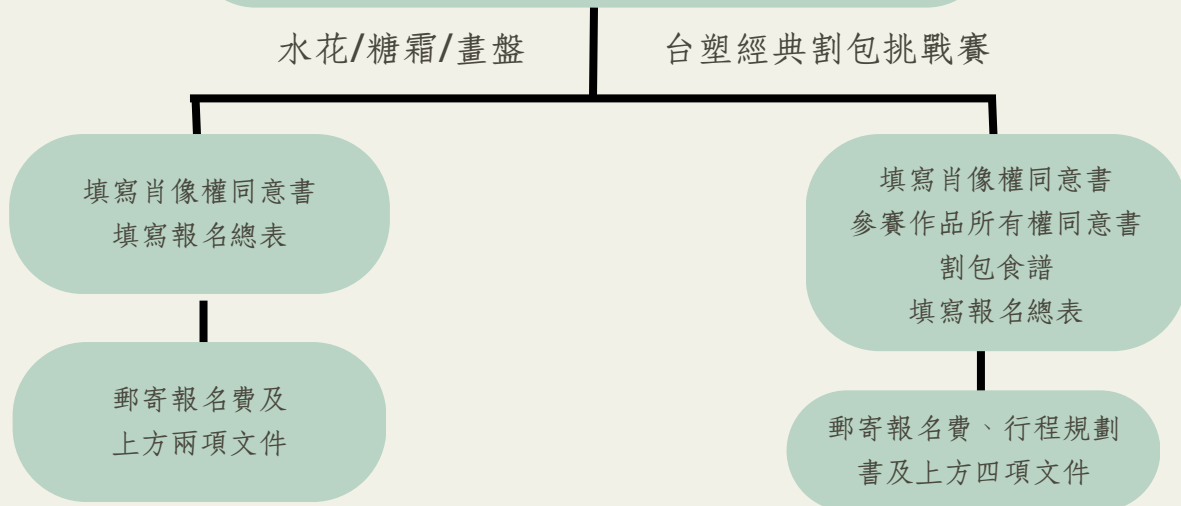
- 第一名：獎金 NT\$6000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



台塑經典割包挑戰賽：<https://forms.gle/SkQdRVLik3DFxVzA7>
水花/糖霜/畫盤：<https://forms.gle/Dy8Ftv1YHyAypEy9>



肖像權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1KqwLij4Gg8PnmXkFcahsv23Ax56sF0p1/view?usp=sharing>

參賽作品所有權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1dbNYjjFilJTmaj-aLxAzaa76wUKZdpzz/view?usp=sharing>

割包食譜：

https://drive.google.com/file/d/1gIyp6J0iseuN2eeGB_VDQxLx633RE5F/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