

# 2017-CUTE 盃第一屆全國校際咖啡競賽簡章

一、活動宗旨：為發掘咖啡調製人才，培養學生國際競賽能力，暨慶祝中國科技大學創校 52 周年，特舉辦 2017-CUTE 盃全國校際咖啡競賽-「大專組-咖啡沖煮」「高中職組-咖啡拉花」。

二、主辦單位：中國科技大學管理學院

三、協辦單位：D3 吧台工作坊、白貓散步咖啡館、大言室內設計、上益有限公司

四、承辦單位：中國科技大學管理學院觀光與休閒事業管理系

五、參加對象：全國大專校院及公私立技術型高級中等學校在籍學生。

六、競賽辦法與內容：

(一)競賽日期：中華民國 106 年 11 月 26 日(星期日)。

(二)競賽時間：請於競賽開始前 40 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.技術型高中組：11 月 26 日(星期日)09:00~12:00。

2.大專校院組：11 月 26 日(星期日)13:00~17:00。

(三)報到時間：

1.技術型高中組：08:00~08:20。

2.大專校院組：12:00~12:20。

(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。

七、報名：

(一)報名時間：即日起至 10 月 20 日(星期五)截止(以郵戳為憑)。

(二)報名人數：52 人(大專校院組、技術型高中組各 26 人)，名額有限，每校最多 2 人參賽  
報名請速。

(三)報名方式：請填寫報名表一份，並將書面資料郵寄至 30301 新竹縣湖口鄉中山路 3 段  
530 號，中國科大新竹校區-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://ccnt1.cute.edu.tw/dt1m/index.html>。

(四)聯絡人：何秀菊老師 電話：03-6991111#1309or#1281、0922-314553

Email：sammy545412123@gmail.com

八、獎項(大專校院組、技術型高中組分別計獎)：

(一)金牌：1 名，獎金新臺幣 3,000 元暨獎狀 1 紙。

(二)銀牌：1 名，獎金新臺幣 2,000 元暨獎狀 1 紙。

(三)銅牌：1 名，獎金新臺幣 1,000 元暨獎狀 1 紙。

(四)優勝 10 名、佳作 13 名；獎狀 1 紙。

\*\*\*競賽獎金之獲獎選手須準備身分證正本與影本，以利獎金之簽領作業。

## 九、比賽方式：

### (一)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：
  - (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分鐘去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咖啡豆，磨豆機、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。選手自備沖煮器材、標準盛裝杯具(180-220ml)。
- 5.比賽時間於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。
- 6.計時：
  - (1)若選手未能於大會規定的7分鐘內完成咖啡的沖煮，選手可繼續沖煮直至完成。
  - (2)過7分鐘的部分，每逾時一秒將扣該選手總分0.5分，最高扣至30分(1分鐘)。
  - (3)若選手的咖啡製備時間超過8分鐘，將導致失格。
- 7.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著手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。

8.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	沖泡儀態	服裝與清潔
30%	30%	30%	10%

9.計分：

分數為七項飲料評估分數之總和。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。

10.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、平衡度、整體印象優先排名，若還是同分，則並列名次。

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力原因或延後比賽。

(二)技術型高中組(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.每位選手有 5 分鐘的準備時間，以及 8 分鐘的比賽時間。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：放置咖啡機、磨豆機；粉渣盒；全脂鮮奶；咖啡豆；垃圾桶。

6.選手必須在 5 分鐘的準備時間開始前 40 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 40 分鐘到達現場，將被取消參賽資格。

7.如果選手沒有在規定的時間內（8 分鐘）完成比賽，可繼續演出。如果選手沒有在規定時間內完成比賽，則每逾時 1 秒扣除總成績 1 分。比賽時間超過 10 分鐘，將被取消參賽資格。

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、以及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 8 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 8 分鐘內完成呈現最完美一杯拉花拿鐵至裁判區進行評分。
- (3)逾時即喪失資格

10.評分項目：如下表(總分 100 分)

美感	奶泡質地	操作技術與衛生	圖樣困難性與完成度
20%	20%	30%	30%

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。

十、比賽流程暨頒獎典禮:

上午場:大專校院組		
時間	活動	備註
08:00~08:20	選手報到並抽籤	專業教室外
09:00~11:45	競賽操作比賽時間	專業飲調教室
11:45~12:15	評審時間	評審
下午場:技術型高中組		
12:00~12:20	選手報到並抽籤	專業教室外
13:00~16:15	競賽操作比賽時間	專業飲調教室
16:15~16:30	評審時間	評審
17:00~17:15	頒獎典禮	國際會議廳(健心館)

## 2017-CUTE 盃第一屆全國校際咖啡競賽-報名表

學 校			
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	家/手機/		
e-mail			
指導老師	手機/		
競選主題	<input type="checkbox"/> 大專校院組-咖啡沖煮 <input type="checkbox"/> 技術型高中組-咖啡拉花		
<b>參賽者</b> 身分證影本 <b>正面</b> 浮貼處		<b>參賽者</b> 身分證影本 <b>反面</b> 浮貼處	
學生證影本正面		學生證影本反面	

報名日期：年月日參賽者簽名：