

檔 號：

保存年限：

大同技術學院 函

地址：600 嘉義市彌陀路253號
聯絡人：邱于倫
電子信箱：ygiu74707@gmail.com
聯絡電話：05-2223124#221
傳真電話：05-2252393

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國108年3月26日

發文字號：同技院餐管字第1080002341號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章 (108032600009_1081200170_1_2019年大同盃.pdf,
108032600009_1081200170_2_2019年.pdf)

主旨：檢送本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程舉辦
2019 年第五屆大同盃全國創意茶食尚「茶食尚茶餐飲美
食研發競賽」、「創意茶藝競賽」，報名簡章及相關資料
如附件，敬請惠予公告周知，並鼓勵貴校相關科系學生踴
躍報名參加，請查照。

說明：

一、報名時間：

. 初賽報名日期：即日起至2019年04月11日下午五點止。

. 網站公佈入圍名單：2019年04月17日(星期三)下午5點公佈
於本校茶文化與事業經營學士學程網頁最新消息。

網站公佈入圍名單：2019年04月15日(星期一)下午5點公布於本
校餐飲管理系網頁最新消息。

. 決賽日期：2019年4月22日(星期一)，08：00~17：00。

二、茶食尚茶餐飲美食研發競賽無賽前說明會，詳見競賽說明
書。

三、創意茶藝競賽賽前說明會：2019年4月11日下午兩點。

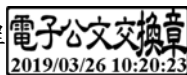
四、決賽地點：大同技術學院-大同樓、餐管樓中餐教室(F107
)、國際會議廳八樓。

五、隨函檢附競賽簡章乙份，相關詳細競賽辦法請詳閱各競賽
簡章。

正本：各公私立高級職業學校、各公私立大專校院

收文文號：1080002967

副本：本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學位學程



裝

訂

線

2019年第五屆大同盃全國創意茶食尚競賽

創意茶藝競賽簡章

壹、競賽宗旨

台灣阿里山茶舉世聞名。大同技術學院餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程結合產、官、學共同舉辦茶食尚茶餐、茶飲、茶藝競賽。茶藝競賽鼓勵參賽者透過茶湯表現、禮儀風範、泡茶技巧、茶席布置、茶藝文化問答等項目，傳達出茶文化的內涵，從中體悟茶文化的底蘊。

第五屆大同盃創意茶藝競賽，以「**嘉義.阿里山.四季茶旅**」為主題，依**四季或二十四節氣**創作「**節氣茶席**」週邊茶文創品融入此競賽，進行**雙杯壺泡、雙杯蓋碗泡**競賽，希望更多年輕學子透過本創意茶藝競賽，延伸揮灑多元嘉義阿里山茶之特色與茶藝文化，進而開展新茶文化。

一、辦理單位：

- (一)、指導單位：嘉義市政府文化局、交通部觀光局阿里山國家風景區管理處、茶業改良場。
- (二)、主辦單位：大同技術學院茶文化與事業經營學士學位學程(跨系)、商業經營與設計系。
- (三)、協辦單位：天仁茶藝文化基金會、嘉義縣製茶工會、嘉義縣阿里山茶業協會、阿里山茶葉生產合作社、中華茶產業文化研究會。
- (四)、贊助廠商：金山茶行、上峰茶行、育丞茶業。

二、活動對象：

全國熱愛茶藝人士，分「高中職校園組」與「大專社會組」，報名「校園組」請提供學生證證明。

三、報名日期：

即日起至2019年4月11日(星期四)下午五點止。
不收取報名費活動日可代訂便當。

四、比賽賽程

(一)、報名日期：

創意茶藝競賽-即日起至**2019年4月11日下午五點止**，本校茶文化與事業經營學士學位學程系網 **最新消息** <http://tea.ttc.edu.tw/bin/home.php>。

(二)、賽前說明會：**2019年4月11日下午兩點**。

(三)、初賽茶藝作品照片：**2019年4月11日下午五點前**於報名系統上傳。

(四)、決賽入圍公告日期：**2019年4月17日(星期三)**下午五點前公佈於大同技術學本校茶文化與事業經營學士學位網頁**最新消息**。

(五)、入圍決賽者茶席布景PPT(配合茶席理念)於**2019年4月20日下午五點前**mail至主辦單位信箱，檔名請依以下格式填寫“**隊名-主泡者姓名、茶侶姓名**”。

(六)、決賽日期：**2019年4月22日，08：00~17：00**。

(七)、決賽地點：大同技術學院-國際會議廳E802，若有更改地點將另行通知。

貳、報名方式

一、全面採線上報名：

高中職校園組：<https://goo.gl/forms/4oDY0G0u5QEm3xp03>

大專社會組：<https://goo.gl/forms/YNNGwxHQUBRfrJ8q1>

二、報名後請電洽報名小組確認是否已完成報名手續。

三、聯絡人：林小姐05-222-3124轉830。

四、Email：a0963660186@ms2.ttc.edu.tw

參、創意茶藝競賽規則

一、大會開始前8:15抽出阿里山烏龍茶-雙杯小壺泡、紅茶-雙杯蓋碗沖泡，現場擇一為比賽指定茶樣，8:30試茶。

二、大專社會組參加上午場次，報到時間由08:30到9:00；高中職組參加下午場次，報到時間由12:00到12:50，逾時20分鐘未報到團隊視為棄權。

三、報到處報到時請繳交茶罐，由大會服務同仁協助。

四、報到同時抽籤決定出場比賽順序，並領取號碼牌掛於胸前易予辨識。依順序每次三組參賽者同時進行比賽。

五、比賽用茶葉由大會提供。

六、主泡者需搭配茶侶一位。

七、服裝儀容需求整潔並保持會場安靜與秩序，如有違者禁止參賽。

八、每組需於規定時間內將茶器擺設完成於茶席上（由參賽者及茶侶自行擺設），參賽者自我介紹及說明茶席理念以供評審評分，報到處可提供參賽團隊借用燒水壺、爐具。

九、待評審就座後，參賽者與茶侶同時依序向評審行禮就座，俟大會計時人員宣佈開始後，隨即進行比賽。

十、主泡者以沖泡三道5杯為原則（不含溫潤泡），由茶侶奉3杯茶湯至評審處評審。整體流程需做到去渣，將茶具歸位後起立向評審行禮，以示結束。

十一、每組比賽時間：茶席擺設十分鐘、泡茶以二十分鐘、賽後整理五分鐘、茶藝問答五分鐘，共計四十分鐘，輪到參賽者可五分鐘前進場準備。

十二、結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間17-20分鐘內不扣分。

十三、退場後，清理茶器（注意場地清潔）並等候大會宣佈名次。

十四、此次創意茶藝競賽，以「嘉義.阿里山.四季茶旅」為主題發想設計茶席，鼓勵參賽者依四季或二十四節氣創作「節氣茶席」週邊作品融入此競賽，延伸揮灑多元嘉義阿里山茶文化。

十五、評分標準：

項目	茶湯表現	禮儀規範	泡茶技巧	茶席佈置	茶藝問答
分數	0-20	0-20	0-25	0-25	0-10

肆、獎勵

- 一、高中職校園組：入圍組別選出12組進行決賽，決賽取優勝1組、優質1組、優良1組。
- 二、大專社會組：入圍組別選出12組進行決賽，決賽取優勝1組、優質1組、優良1組。
- 三、獎項：分校園組、社會組，個別頒獎如下：
 - 優勝獎：獎狀乙張、獎牌乙只等值四仟元贈品及獎金二千元，取一名。
 - 優質獎：獎狀乙張、獎牌乙只等值三仟元贈品及獎金一千六百元，取一名。
 - 優良獎：獎狀乙張、獎牌乙只等值獎金二仟元贈品及獎金一千元，取一名。
 - 茶湯表現獎：獎狀乙張，取二組。
 - 禮儀風範獎：獎狀乙張，取二組。
 - 泡茶技巧獎：獎狀乙張，取二組。
 - 茶席佈置獎：獎狀乙張，取二組。
 - 茶藝問答獎：獎狀乙張，取一組。

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

壹、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	初賽報名時間	即日起報名至 108 年 4 月 11 日 下午 5 點前	報名表單： https://goo.gl/forms/Qc706HCdvwxcf2vV2
2	初賽報名時間 茶餐飲作品繳交時間	即日起報名至 108 年 4 月 11 日 下午 5 點前	108 年 4 月 11 日下午 5 點前郵 寄或 E-mail 至本校報名信箱 fb@ms2.ttc.edu.tw 或賴至 ID： 0980741513
3.	決賽入圍公佈	108 年 4 月 15 日 下午 5 點前	將公佈於大同技術學院本校餐 飲管理系網頁最新消息
4.	決賽	108 年 4 月 22 日 社會組 上午 8：30 ~11：30 校園組 上午 8：30 ~11：30	* 競賽地點： 大同技術學院餐飲管理系 中餐廚藝烹調教室 (F107) * 評分展示地點-大同樓

5.	各組Q版造型參考網站	 
----	------------	---

※大同技術學院-餐飲管理系系網。 <http://fb.ttc.edu.tw/bin/home.php>。

參、初賽作品繳交方式

一、初賽隊伍請以郵寄方式於 108 年 4 月 11 日前寄達本校，以郵戳為憑，或 108 年 4 月 11 日下午

午 5 點前 E-mail 至本校報名信箱 fb@ms2.ttc.edu.tw 或賴至 ID：0980741513

二、郵寄地址：郵遞區號 600 嘉義市東區彌陀路 253 號(大同技術學院 餐飲管理系助理 邱小姐收)。E-mail 報名：fb@ms2.ttc.edu.tw

主旨請註明：2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽。

三、報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://fb.ttc.edu.tw/bin/home.php>

四、報名後請電洽確認報名手續是否完成。

五、聯絡人：邱小姐 電話：(05)222-3124 轉 221 或 Line ID：0980-741-513（劉邦傳老師）。

六、本校保有審核參賽隊伍資格之權利。

肆、競賽規定

一、競賽賽制：

1. 初賽

(1)社會組：凡年滿18歲以上，對茶餐、茶飲美食創作有熱誠者，3人組成一隊參

賽，可參加「口味研發」、「造型研發」之中任一項目競賽。

「口味研發」組～作品請至少作「平面」活潑創新具有市場魅力的Q版造型呈現。

「造型研發」組～作品需作「立體」活潑創新具有市場魅力的Q版造型呈現。

以符合本競賽“茶時尚”的最高境界。

(2)校園組：凡就讀全國高中職及專科餐旅相關科系學生，對茶餐、茶飲美食創作有

熱誠者，3人組成一隊參賽，可選擇參加「產品銷售」、「創意茶飲」。

2. 決賽

(1)社會組：錄取「口味研發」初賽前三名隊伍入圍參賽。

錄取「造型研發」初賽前三名隊伍入圍參賽。

(2)校園組：錄取「產品銷售」初賽前三名隊伍入圍參賽。

錄取「創意茶飲」初賽前三名隊伍入圍參賽。

二、競賽規則及評分：

1. 決賽隊伍之 3 位選手必須與初賽相同，不得更換選手人選。
2. 決賽選手須著廚師服、圍裙出場競賽，並配帶大會所發名牌及廚帽。
3. 校園組學生報到時請出示學生證等相關證明。
4. 決賽選手請準時出賽，競賽前請聆聽評審說明競賽規則及注意事項，遲到隊伍將扣總平均分數五分。
5. 決賽競賽時，第一聲評審口令響，表示競賽開始；競賽結束前三十分鐘，將再次一聲口令提示競賽結束時間；連續兩聲口令響，表示競賽結束，所有仍在進行製作的動作停止，馬上清理競賽現場撤出並攜走選手自備用品。
6. 每隊請設領隊乙位，負責大會與隊伍之間聯繫，並引導全隊競賽準備與進行。
7. 決賽作品共 3 道，每道請準備 20 人份，供評審評分與觀眾試吃。
8. 決賽展示台桌由大會提供，桌長為 150 公分寬為 75 公分，展示台佈置由參賽選手在比賽時間內自行佈置。
9. **競賽菜餚內容**：含茶餐、茶點、茶飲各 1 道(葷素)均可自選：
 - (1) **【創意茶餐】**以阿里山高山烏龍茶烹調肉類或蔬果類擇一。
 - (2) **【創意茶點】**以阿里山高山紅茶製作中西式創意造型點心。

(3) 【創意茶飲】：詳細競賽規則及評分標準請見本項第 12 點規定以阿里山高山烏龍

茶，調製飲料成品 5 杯，可設計使用含酒精性酒水調製(含酒精之飲品，總含量不可超過 5oz)(素食可不加酒調製)，並現場切割製作杯飾 Garnish。

10. 「社會組」分為口味研發、造型研發兩組，各組評分標準如下：

(1) 口味研發組

- a. 口味研發 30%—醬料搭配及口感
- b. 造型研發 20%—至少平面造型可愛有經濟價值
- c. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
- d. 創意茶飲 20%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

(2) 造型研發組

- a. 造型研發 30%—立體造型可愛有經濟價值
- b. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
- c. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
- d. 創意茶飲 20%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

11. 「校園組」分產品銷售、創意茶飲兩組，各組評分標準如下：

(1) **產品銷售組**

- a. 產品銷售 30%—產品市面銷售可行性
- b. 創意茶飲 20%—飲品與餐食搭配口感、餘韻、杯子與杯飾搭配比例
- c. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
- d. 造型研發 20%—至少平面造型可愛有經濟價值
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

(2). **創意茶飲組**:詳細競賽規則及評分標準請見本項第 12 點規定

- a. 創意茶飲 30%—飲品與餐食搭配口感、餘韻、杯子與杯飾搭配比例
- b. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
- c. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
- d. 造型研發 20%—至少平面造型可愛有經濟價值
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

12. 【創意茶飲】決賽詳細規則：

A. 競賽規則

1. 選手須於比賽前 30 分鐘至競賽準備區報到，校園組選手需出示學生相關證明，

所有選手需配帶大會發給之名牌，且於比賽時全程配戴。

2. 每組比賽以三十分鐘內為限，賽後整理五分鐘，比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者

可於五分鐘前進場準備。

3. 結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間 17-20 分鐘內不扣分，未達 17 分鐘或超過 20 分鐘者扣茶飲成績 5 分。

4. 競賽結束前 30 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。

5. 選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台 3 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。

6. 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。

7. 副材料如茶、咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。

8. 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前於現場專區自行切割完成。

9. 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響。各選手創新調茶創作權屬大會所有。

B. 決賽評分注意事項

1. 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。

2. 競賽作總分成績為全數評審評定成績加總後之平均數。
3. 違規項目：遲到、使用違禁調味品或化學添加物、帶半成品進場。
4. 違規扣分：每一違規項目扣總分五分。
5. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

三、其他注意事項

1. 大會提供中餐丙級標準考場設備供選手使用。
2. 選手茶葉請自備
3. 大會提供調味料：食用油、米酒、醬油、醬油膏、鹽、糖、胡椒粉、香油、太白粉、麵粉、雞粉、飲品調製用冰塊，其他特殊餐盤及材料請各隊自理。
4. 「社會組」「校園組」創意茶餐、茶點評分場地為F棟107品評室。
5. 「社會組」「校園組」創意茶餐點展示地點為大同樓。
6. 菜餚研發作品在於表達食物之味、美、形、潔。
7. 所有主盤上及杯飾的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
8. 競賽成品必須不妨礙食用者健康，且不可使用人工色素或化學添加物，不可浪費食材。
9. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

四、評審委員注意事項

1. 請於賽前 30 分鐘報到，並檢查比賽材料及會議評審事宜。
2. 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
3. 成績表上修改處請簽名確認。

五、決賽成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。

六、著作權及競賽規則修改其他規定

1. 本校對競賽中所使用的烹飪調製方式及所拍攝或錄影照片有權保留全部權利。
2. 主辦單位保留修改競賽規則。

七、建議自備設備與配件

1. 選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。
2. 競賽區內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會無提供協助與看管服務。
3. 建議選手自備項目(僅供參考，請選手自行斟酌)：攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤(12 杯飲料，含備份)、湯匙、個人所需特殊器皿、創意飲料所需的設備與配件、餐巾紙、水杯(供 3 位感官評審使用)、飲用水(供 3 位感官評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片)、乾淨抹布(練習用與比賽用)、清潔用具(桌面刷具、抹布/紙巾等)托盤(呈送飲料給評審用)、相關裝飾配件供評審桌佈置用。

八、參賽團隊比賽期間交通、膳宿請自理。

捌、獎勵

一、決賽名次

1. 社會組

(1). 口味研發：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

(2). 造型研發：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

2. 校園組

(1). 產品銷售：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

(2). 創意茶飲：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

二. 決賽獎項

冠軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。 亞軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。 季軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。

玖、競賽流程

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽 賽程時間表及地點

規定	時間	地點
競賽選手報到	07：40～08：00	餐飲管理系報到處
規則解說	08：00～08：20	示範教室
器具和食材檢查	08：20～08：30	中餐廚藝教室
競賽開始及結束	08：30～11：30	

競賽結束評分	11：30～12：00	F107 中餐品評室
菜餚展示與來賓試吃	12：00～12：30	大同樓
公佈得獎及頒獎	12：30～13：00	

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

「創意茶飲」賽程時間表及地點

規定	時間	地點
競賽選手報到	08：30～08：40	餐飲管理系報到處
規則解說	08：40～09：00	大同樓
器具和食材檢查	09：00～09：10	
競賽開始及結束	09：10～11：00	
競賽結束評分	11：00～12：00	
飲品展示	11：30～12：00	
公佈得獎及頒獎	12：30～13：00	

<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 市內電話： 行動電話： I D： 通信地址：

附表二

2019 年大同盃全國茶食尚(茶餐飲美食)研發競賽(初賽食譜)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料： 配 料： 佐 料：
作 法：
創意理念：

菜餚貼相片處：

附表三

2019 年大同盃全國茶食尚(茶餐飲美食)研發競賽(初賽食譜)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

茶點名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

菜餚貼相片處：

附表四

2019 年大同盃全國茶食尚(茶餐飲)美食研發競賽(初賽食譜)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

創意茶飲名稱：

參賽者隊名：

配方內容（成品五杯之調製材料，請註明使用單位(ml) 主材料：(限使用指定高山烏龍茶紅茶)

副材料：(如使用含酒精性材料，總量不可超過 150ml，品項不可超過 4 種)

杯皿名稱： 杯飾材料：

(決賽不可使用半成品，需現場切割)

製作流程：

調製方法：

創意理念：

貼相片處：

決行層級：

意 見 及 簽 章

承
辦
單
位

擬：

一、大同技術學院舉辦2019年第五屆大同盃全國創意茶時尚「茶時尚茶餐飲美食研發競賽」、「創意茶藝競賽」，敬請惠予公告周知並鼓勵踴躍參與。

二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。

三、陳閱後存查。

承辦人：

組長：

課外活動組
計畫人員 陳政伶 0326
1356

學生事務處
課外活動組
組長 陳朝政 0326
1852

會
辦
單
位

決
行

學務長：

學生事務處
學務長
周汎 0326
1852

分層負責授權
學務處專用章 0326
1853