

檔 號：

保存年限：

## 中國科技大學 函

地址：台北市文山區興隆路三段56號／新竹縣湖口  
聯絡人：觀光與休閒事業管理系 黃文婷  
電子信箱：wthuang.tw@gmail.com  
聯絡電話：(02)29313416#2981  
傳真電話：(02)29313992

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國110年3月3日

發文字號：中科大觀管字第1100001575號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如附 (110030400004\_1101200201\_1\_研揚盃國際SSE-Barista競賽.pdf)

主旨：檢送本校觀光與休閒事業管理系辦理之「2021研揚盃國際SSE-Barista競賽」比賽規章，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、本校訂於民國110年3月27日（星期六）辦理「2021研揚盃國際SSE-Barista競賽」，假本校台北校區自強樓三樓303觀光餐旅知能發展育成實驗室，敬請惠予公告並鼓勵所屬相關科系學生踴躍報名參加。

二、相關競賽說明，請參閱附件簡章

三、報名辦法：

（一）報名日期：自即日起至110年3月21日（星期一）17:00止（30人為上限）。

（二）報名方式：請填妥報名表電郵傳送黃文婷老師信箱wthuang.tw@gmail.com及副本傳送韋桂珍老師信箱weigra@gmail.com取得確認編號才完成報名手續。

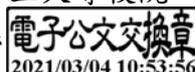
（三）報名諮詢專線：

．中國科技大學觀管系助理教授黃文婷老師，服務電話（同Line）0920-753-911。

．中國科技大學觀管系專技助理教授韋桂珍老師，服務電話（同Line）0922-477-358。

正本：全國高級中等學校、各公私立大專校院

副本：本校觀光與休閒事業管理系



收文文號：1100001903

校長 唐彥博

裝

訂

線

## 2021 研揚盃國際 SSE-Barista 競賽辦法暨報名表

- 一、主旨：中國科技大學觀光與休閒事業管理系秉持著培育餐飲、觀光及休閒管理人才的理念，除了隨時與產業實際操作面和就業人才的需求面保持良好的互動之外，同時協助高中職校實務教學與時俱進，引導學生儲備「咖啡師」義式咖啡飲料調製職能與國際專業知識和技術同步之實力，以全國高中職、二專、五專學生與本校進行友誼性專業活動為始，特規劃本競賽。
- 二、主辦單位：中國科技大學觀光與休閒事業管理系
- 三、承辦單位：中國科技大學台北校區觀管系系學會
- 四、贊助單位：研揚科技股份有限公司、中華職業技藝師資培育國際認證協會、美國矽石國際教育集團(Silicon Stone Education)、品祿精品咖啡、MONIN、開元食品工業股份有限公司、名曜實業公司、若鄰餐廳。
- 五、比賽日期：110 年 3 月 27 日（星期六）
- 六、比賽時間：10:00 至 16:30
- 七、比賽地點：台北市興隆路三段 56 號自強樓三樓 303 觀光餐旅知能發展育成實驗室
- 八、參加對象：全國公立高中與高職學校學生及各大專院校學生。
- 九、比賽方式：
- (一) 填寫 2021 研揚盃國際 SSE-Barista 競賽報名表(附件一)。
  - (二) 參賽人員，性別不拘，攜清晰「身分證、學生證」影本，於比賽時間前三十分鐘至比賽場地報到、抽題(附件三)、準備參賽。
- 十、報名辦法：
- (一) 報名日期：自即日起至 110 年 3 月 21 日(星期一)17:00 止(30 人為上限)。
  - (二) 報名方式：請填妥報名表電郵傳送黃文婷老師信箱 [wthuang.tw@gmail.com](mailto:wthuang.tw@gmail.com) 及副本傳送韋桂珍老師信箱 [weigra@gmail.com](mailto:weigra@gmail.com) 取得確認編號才完成報名手續。
  - (三) 相關問題請洽：
    1. 中國科技大學觀管系助理教授黃文婷老師，服務電話(同 Line)0920-753-911。
    2. 中國科技大學觀管系專技助理教授韋桂珍老師，服務電話(同 Line)0922-477-358。
- 十一、獎勵：
- 競賽獎勵：
- 「國際 SSE-Barista 金手獎」三位，各頒發獎金 2,000 元、獎盃、獎牌、獎狀、若鄰餐廳 200 元餐券 2 張、品祿咖啡教學認證抵用金 1,000 元券及國際 SSE-Barista 認證抵用金 500 元券。
  - 「國際 SSE-Barista 銀手獎」三位，各頒發獎金 1,500 元、獎盃、獎牌、獎狀、若鄰餐廳 200 元餐券 2 張、品祿咖啡教學認證抵用金 1,000 元券及國際 SSE-Barista 認證抵用金 500 元券。
  - 「國際 SSE-Barista 銅手獎」三位，各頒發獎金 1,000 元、獎盃、獎牌、獎狀、若鄰餐廳 200 元餐券 2 張、品祿咖啡教學認證抵用金 1,000 元券及國際 SSE-Barista 認證抵用金 500 元券。
  - 「國際 SSE-Barista 最佳專業服儀獎」三位，各頒發獎盃、獎牌、獎狀、若鄰餐廳 200 元餐券 2 張、品祿咖啡教學認證抵用金 1,000 元券及國際 SSE-Barista 認證抵用金 500 元券。
  - 「佳作」數名，各頒發獎牌、獎狀、義大利女巫咖啡酒吧現金抵用券壹佰元 2 張，以資鼓勵

勤奮練習與參賽。

十二、附則：

- (一) 請參賽人員攜清晰身分證、學生證影本於比賽時間前三十分鐘至比賽場地報到、抽題(附件三)。
- (二) 依報名順序參賽，經大會唱名逾時三分鐘未到場以棄權論，不得異議(附件一)。
- (三) 請參考競賽規則評分標準(附件二)，競賽有爭議時由裁判長裁定，服裝可由選手自行創意決定，但不得猥褻。
- (四) 主辦單位可使用選手肖像權。
- (五) 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止比賽。

十三、本辦法經呈中國科技大學校長同意後實施，修正時亦同。

附件一

編號:

### 2021 研揚盃國際 SSE-Barista 競賽報名表

身分證編號:

報名日期: / /

中文姓名		選手 2 吋彩色脫帽 照片電子檔插入
英文姓名		
戶籍地址	□□□□□(郵遞區號)	
通訊地址	□□□□□(郵遞區號)	
出生日期	西元      年      月      日生	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
電話(H)	—	
行動電話		
學校/科系/班		
電話(O)	—	
E - M a i l		
競賽項目 (賽前抽題)	<b>1. 熱拿鐵系列 (現場抽一題製作)</b> ①榛果拿鐵 ②焦糖瑪奇亞朵 ③卡布奇諾 ④摩卡熱咖啡 ⑤維也納咖啡 <b>2. 冰咖啡系列 (現場抽一題製作)</b> ①冰美式咖啡 ②冰拿鐵 ③冰香草拿鐵 ④冰摩卡奇諾 ⑤冰焦糖瑪奇朵	
指導教師	姓名:	電話:

### 一、競賽規則及內容說明

- 1.現場義式半自動咖啡機操作流程示範與結束時清潔動作細節說明。
- 2.賽前抽題:確認冷、熱各一杯共 2 杯題目後，即就座於 3、2、1 等待區，依序 1、2、3 進行競賽。
- 3.選手須熟記配方，流暢操作(競賽中不提供配方)。
- 4.競賽流程 10 分鐘內含：①依評分標準完成 2 杯成品調製②善後清潔還原咖啡機具及操作檯面。
- 5.在不影響評分公平原則下，選手個人日常慣用工具，於評審長判斷確認後，允許自備。
- 6.依所抽試題，務實、熟練製作完成 2 道咖啡調製飲品(含評分標準內之創意行銷)。
- 7.競賽完成飲品呈現：把手、吸管、湯匙方向，一律以服務評審人員方便取用方位為準。
- 8.競賽選手於操作工作檯後，面對評審人員，待評審長示意後開始進行調製作業。
- 9.除萃取濃縮咖啡外，凡背對評審人員執行調製作業者，該題不予計分。
- 10.使用之熱水，直接由義式咖啡機取用；場地提供之器具、材料、冷熱水源及設置垃圾桶，均為方便選手賽事進行使用。
- 11.逐杯完成咖啡飲品，不限制冷熱先後順序。
- 12.完成 2 杯成品時間從容足用，建議儘量增加創意，進行成品行銷話術與行為。

### 二、評分標準

### 1. 熱拿鐵系列（現場抽一題製作）

榛果拿鐵  焦糖瑪奇亞朵  卡布奇諾  摩卡熱咖啡  維也納咖啡

**評分標準表**

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇正確的杯子		2	本項為0或2分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品分量、口感		3	本項為0到3分
鮮奶泡拉花、2D雕花、3D雕花		5	本項為0到5分
成品結構、美觀		5	產品層次，美觀度， 本項為0到5分
從容與創意		5	成品完成後，從容增加創意行銷成品，本項為1到5分
逾時	-	分 秒	超過指定時間即啟動扣分 每20秒1分
<b>合計</b>		25	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

## 2. 冰咖啡系列 (現場抽一題製作)

冰美式咖啡 冰拿鐵 冰香草拿鐵 冰摩卡奇諾 冰焦糖瑪奇朵

### 評分標準表

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇正確的杯子		2	本項為0或2分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品分量、口感		3	本項為0到3分
鮮奶泡拉花、2D 雕花、3D 雕花		5	本項為0到5分
成品結構、美觀		5	產品層次，美觀度， 本項為0到5分
從容與創意		5	成品完成後，從容增加創意行銷成品，本項為1到5分
逾時	-	分 秒	超過指定時間即啟動扣分 每20秒1分
合計		25	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

3. 請著方便調製飲料操作之整齊、清潔、得體、有創意之專業服裝參賽，呈現專業儀容與儀態。

4. 本次競賽成績總表如(附件三)。

### 2021 研揚盃國際 SSE-Barista 競賽成績總表

項 目	得 分	配 分	備 註
專業服裝、儀容與儀態		10	本項為 0到10分。
專業技術： ①熱拿鐵系列	_____	50	不計分者： /

②冰咖啡系列	_____		
總 計		60	

評審人員簽名/日期:

5. 本次競賽題庫與配方，參考美國(Silicon Stone Education) SSE-Barista 咖啡師術科教材(附件四)。

熱拿鐵系列(5道)				
飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
Drink name	Ingredients	Method	Garnish	Glassware
榛果拿鐵 Hazelnut Latte	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 榛果果露 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	榛果醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
焦糖瑪奇亞朵 Caramel Macchiato	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 焦糖糖漿 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
卡布奇諾 Cappuccino	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	可可粉	寬口咖啡杯組
維也納咖啡 Vienna Coffee	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 熱水 150cc 發泡鮮奶油	義式咖啡機 直接注入法	五彩巧克力米	寬口咖啡杯組
摩卡熱咖啡 Caffe Mocha	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 巧克力醬 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬	寬口咖啡杯組

### 冰咖啡系列Iced Coffee (5道)

飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
冰美式咖啡 Iced Americano	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖 20cc 冷開水8分滿	義式咖啡機 直接注入法	奶精球 吸管	可林杯
冰拿鐵 Iced Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖 20cc 牛奶 90cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰香草拿鐵 Iced Vanilla Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶 90cc 香草果露 20cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰摩卡奇諾 Iced Mochaccino	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶 70cc 巧克力醬 20cc 果糖 10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰焦糖瑪奇朵 Iced Caramel Macchiato	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶 50cc 焦糖糖漿 20cc 果糖 10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯

決行層級：

意 見 及 簽 章

承  
辦  
單  
位

擬：  
一、中國科技大學辦理之「2021研揚盃國際SSE-Barista競賽」，敬請惠予公告周知。  
二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。  
三、陳閱後存查。

承辦人：

課外活動組  
計畫人員 陳政伶 0304  
1637

組長：

學生事務處  
課外活動組  
組長 陳以德 0304  
1809

會  
辦  
單  
位

決  
行

學務長：

學生事務處  
學務長  
周汎 0305  
1154

分層負責授權  
學務處專用章 0305  
1155