

檔 號：

保存年限：

建國科技大學 函

地址：彰化市介壽北路一號
聯絡人：黃忠鈺
電子信箱：jungjeng@ctu.edu.tw
聯絡電話：04-7111111-3002
傳真電話：(04)7111170

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國110年3月25日

發文字號：建觀光字第1100002457號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：建國盃調酒暨托盤咖啡拉花大賽簡章 (110032500023_1101200271_1_建國盃調酒暨托盤咖啡拉花大賽簡章.pdf)

主旨：敬邀貴校參加「第二屆建國盃全國調酒暨托盤、咖啡拉花大賽」，敬請惠予公告貴校餐飲觀光相關科系學生踴躍報名參加。

說明：

- 一、本校訂110年5月7日與中華民國國際調酒協會合辦「第二屆建國盃全國調酒暨托盤、咖啡拉花大賽」，即日起受理報名。
- 二、競賽地點：建國科技大學師生活動中心2樓大禮堂
- 三、參加對象：全國各大專院校、高中職學生。
- 四、報名截止日：110年4月23日止(逾期恕不受理及不更改配方)
- 五、報名總表及報名費一併掛號郵寄至：中華民國國際調酒協會收(地址：800高雄市新興區林森一路163號五樓之3)
- 六、活動聯絡人：柯宜妍小姐，聯絡電話：07-2518976

正本：各公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校

副本：
2021/03/25 17:20:09

校長 江 金 山

收文文號：1100002815

第二屆建國盃全國調酒暨托盤、咖啡拉花大賽

- ✦ **主辦單位：**建國科技大學觀光系、中華民國國際調酒協會
- ✦ **承辦單位：**建國科技大學、CCV 杯樂奇調酒社
- ✦ **協辦單位：**南投縣私立同德高中、高雄市調飲服務人員職業工會
- ✦ **贊助單位：** **ICE WALKER**

✦ 活動目的

- ◎藉由調酒比賽目標強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。
- ◎藉由調酒活動促進技能提昇、推廣調酒藝術。
- ◎培養學生正確調酒習慣、提高學生調酒興趣，並培養專業素質、技術。
- ◎提供學生健全發展環境，並培養出國際級選手，站上國際調酒競賽舞台，為國爭光，個人志業更上一層樓。
- ◎提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧。
- ◎提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。

✦ **競賽日期：**110年05月07日（星期五）上午8時至下午6時

✦ **競賽地點：**建國科技大學-師生活動中心2樓大禮堂

【彰化縣彰化市介壽北路1號】

✦ **比賽組別**（指定基酒：ZAZIA Sparkling White Wine）

- 調酒比賽組別：
 1. 大專院校傳統調酒組
 2. 大專院校花式調酒組
 3. 高中職傳統調酒組
 4. 高中職花式調酒組
- 托盤比賽組別：
 1. 高中職男子單人肩托托盤組
 2. 高中職女子單人托盤組
 3. 大專院校雙人托盤組
- 高中職咖啡拉花創意競賽組
- 高中職咖啡立體雕花創意競賽組



調酒選手共同注意事項：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 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)
4. 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。
5. 參賽者上台準備完成後，要等評審或 BAT 委員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。
6. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由 BAT 協會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
7. 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。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 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。
10. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理
11. 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
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
14. 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為教學用途。
15. 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。
16. 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
17. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；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。
18. 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。
19. 花式選手可在【草坪】上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
20. 大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
22. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為 110V。

調酒組材料共同規則

1. 競賽類型為：Sparkling Cocktail
2. 汽泡酒一定要 7CL 以上。
3. 除了汽泡酒以外的酒類不可超過 4CL。
4. 配方中必須包含一種基酒(例：威士忌、白蘭地、琴酒、伏特加、蘭姆酒、龍舌蘭)
5. 配方中必須包含台灣新鮮鳳梨
6. 不可超過 4 種酒精材料。
7. 材料不可超過 6 種。
8. 不可使用自製產品。
9. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌—~~卡~~
10. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌—~~MONIN~~
11. 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。
12. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
13. 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。
14. 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)
15. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
16. 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。
17. 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。
18. 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。

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. 裝飾物需於賽前切割完成再帶至會場，現場無提供切割區。
5. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
6. 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。
7. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
8. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

※ 請勿在洗手間切割果雕及丟棄果皮，會場備有垃圾桶，敬請遵守。請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管。

◎高中職傳統調酒組

◎大專院校傳統調酒組

1. 指定酒為 ZAZHA Sparkling White Wine。
2. 調製類別：Sparkling Cocktail
3. 調製時間五分鐘
4. 選手須調製飲品 3 大杯（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物
5. 總分相同者，以口感成績高者勝出。

◎高中職花式調酒組

◎大專院校花式調酒組


1. 指定產品為 ZAZHA Sparkling White Wine。
2. 選手須調製飲品 3 大杯（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物
3. 5 分鐘指定曲為第 22 屆金爵獎花式音樂，由大會提供。
4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
5. 總分相同者，以技術成績高者勝出。

◎高中職女子單人托盤組

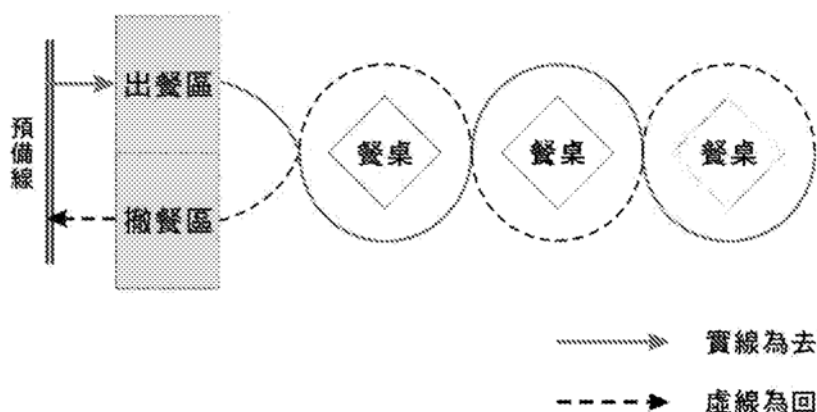
◎高中職男子單人肩托托盤組

1. 高中職女子單人托盤組：服裝須著繡繖、高跟繖。
2. 高中職男子單人肩托托盤組：服裝須著繡繖、平底繖。
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
4. 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或有不實之資料與不正確之情形發生，一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
5. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

(一) 競賽通則

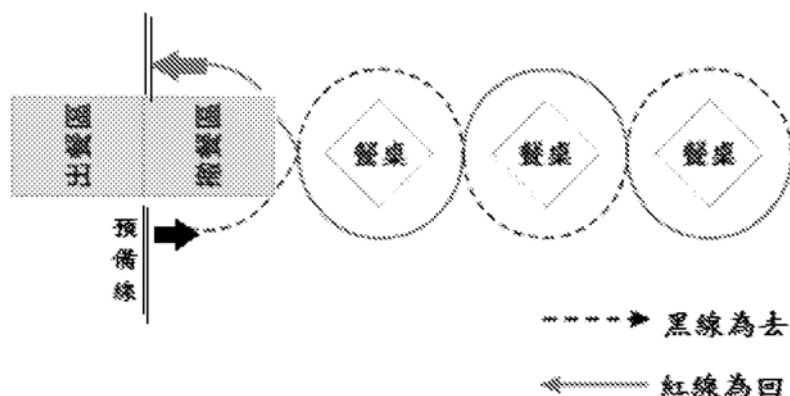
| 基本要素 | 女子單人托盤組 | 備註 |
|---------|---|---------|
| 服裝、儀容要求 | 依國家檢定標準(並佩掛服務巾) | 服務巾請自備 |
| 托盤要求 |  <p>腰托(示意圖)</p> | 托盤由大會提供 |
| 姿勢要求 | 掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸 | 比賽時不可脫鞋 |
| 距離 | 來回共 30 公尺(包含障礙物) | |

※女子單人托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



| 競賽組別 | 男子單人肩托托盤組 | 備註 |
|---------|--|-----------------------------|
| 基本要求 | | |
| 服裝、儀容要求 | 依國家檢定標準 | (不用佩掛服務巾) |
| 托盤要求 |  <p>上肩托法(示意圖)</p> | 托盤由大會提供 (墊於托盤上方服務巾請自備1條) |
| 姿勢要求 | 托盤靠左肩上，以左肩、手托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸 | 比賽時不可脫鞋 |
| 距離 | 來回共 30 公尺(包含障礙物) | |

※男子單人肩托托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(二) 托盤規格及品項

| | |
|----------------------------------|--|
| 女子單人托盤組托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主) | 托盤規格: 直徑 36±1cm 圓托盤 *1 個水杯 *咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(8 分滿) |
| 男子單人肩托托盤組托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主) | 托盤規格: 41*56cm 長托盤 *2 個水杯(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(空杯) *2 支空瓶(MONIN 空瓶) *4 個秀盤 直徑 27.5 公分(空盤) *4 個骨盤 直徑 17.5 公分(空盤) |

(三) 競賽流程**1. 高中職女子單人托盤組**

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的1個水杯、1組咖啡杯組及2個雞尾酒杯放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區**指定位置**，再將托盤放於工作檯上並原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離15公尺）。

2. 高中職男子單人肩托托盤組

預備線待命→先將服務巾鋪於托盤上後面朝前→聽開始口令後選手將桌面所需托盤品項放置於托盤上後→屈膝姿式左肩與桌面托盤等高後將托盤上左肩起身→托盤上肩後右手放下依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後左肩停靠撤餐區→以屈膝姿式將托盤及所有物品（不需將物品拿出托盤）放上撤餐區內並回原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離15公尺）。

(四) 評分項目及所佔配分比例：**「女子單人托盤組」**

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
4. 完成時間 10%

「男子單人肩托托盤組」

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 30%
3. 托盤姿勢及平穩度 40%
4. 完成時間 10%


(五) 評分注意要點：

1. 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
2. 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
3. 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
4. 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
5. 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
6. 取杯具時手碰觸杯緣。
7. 備品過程中未能保持安靜。
8. 備餐過程餐具、物品掉落地面。
9. 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
10. 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
11. 步伐不穩健，以跑步方式行進。
12. 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
13. 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
14. 托物於行進間掉落托盤或地面。
15. 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
16. 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
17. 與旁邊障礙物發生碰撞。
18. 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
19. 女子托盤組餐具歸位不正確、擺放凌亂；男子托盤組托盤歸位不正確。
20. 水杯倒水之水總量不符合每杯8分滿(男子托盤組不適用此項目)。
21. 女子托盤組:托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

◎大專院校雙人托盤組

1. 雙人組以一男一女同組配對接力競賽為主。(若為女校，可皆為女生，唯一人須著長褲平底鞋)
2. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
3. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

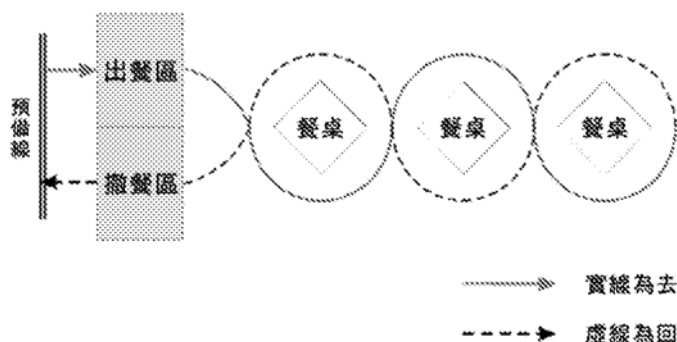
(一)競賽流程

| 基本要素 | 競賽組別 | 備註 |
|---------|--|---------|
| 服裝、儀容要求 | 雙人高中職組 依國家檢定標準(並佩掛服務巾) | 服務巾請自備 |
| 托盤要求 |  腰托(示意圖) | 托盤由大會提供 |
| 姿勢要求 | 掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸 | 比賽時不可脫鞋 |
| 總距離 | 來回共 30 公尺(包含障礙物) | |

(二)托盤規格及品項

| | |
|-----------------------|--|
| 托盤規格 | 直徑 36±1cm 圓托盤 |
| 托盤品項 以主辦單位現場提供品項為主 | *1 個水杯 *咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(8 分滿) |

(三)競賽路線示意圖



(四)競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手 A 將水壺內的水倒入 1 個水杯→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、1 組咖啡杯組及 1 個雞尾酒杯放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區，再將托盤放於工作檯上並回到原本的位置後按下叫人鈴→再由第二位選手接力(重複第一位選手程序)走同一路線，最後走回撤餐區，需將托盤內容物放回撤餐區並擺放整齊按下叫人鈴才停止計時→返回預備線站好→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開(直線距離 15 公尺)。

(五)評分項目及所佔配分比例：

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
4. 完成時間 10%

◎高中職咖啡拉花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置及試粹。
3. 參賽者於現場於 6 分鐘內製作 2 杯咖啡，只有一次機會，分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心... 等，不可使用輔助器具)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具)。
5. 善後時間為 2 分鐘
6. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤)。

主辦單位提供：

義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、吧台設備、等。

評分標準：

- (1) 感官評分項目：奶泡質地之品質(20 分)、圖樣成分間之對比度(20 分)、圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度(20 分)、圖樣困難度(20 分)、圖樣創意性(20 分)、
- (2) 技術評分項目：濃縮咖啡(30 分)、打發牛奶(20 分)、衛生條件(30 分)、整體演出(20 分)
- (3) 「指定拉花」1 杯佔總分百分之三十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之七十。

◎高中職咖啡立體雕花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花，(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 兩款造型皆為自創圖形
5. 裝飾用品皆需為可食用的。
6. 善後時間為 2 分鐘
7. 參賽者自行準備比賽之電動奶泡機、咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
8. 評分標準：(1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

● 主辦單位提供：

咖啡液、專用奶。

✻ **獎勵方式：**（比賽組別未達 5 組只取金牌；未達 10 組只取金牌、銀牌）

◎**調酒比賽獎項**

1. 大專院校傳統調酒組
2. 大專院校花式調酒組
金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
3. 高中職傳統調酒組
4. 高中職花式調酒組
金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎**托盤比賽獎項**

5. 高中職男子單人肩托托盤組
6. 高中職女子單人托盤
7. 大專院校雙人托盤組
金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎**咖啡比賽獎項**

8. 高中職咖啡拉花創意競賽組
9. 高中職咖啡立體雕花創意組
金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

✦ 報名方式：

1. 自即日起至 110 年 04 月 23 日 (星期五) 止。(以郵戳為憑，逾期恕不接受！)
2. 報名費：調酒競賽、托盤競賽：400 元/組
咖啡拉花、雕花競賽：500 元/組
3. 報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費用』一併寄至 800 高雄市林森一路 163 號 5F-3 **始為報名成功！** 電話:07-2518976
4. 線上報名網址(若有重複報名兩個組別，請在線上報名時於“備註”欄位說明)

| 調酒組 | | 網址 |
|-------|--------------|---|
| 1 | 大專院校傳統調酒組 | https://forms.gle/g6TicEkPc61gGftv7 |
| 2 | 大專院校花式調酒組 | https://forms.gle/ybpKpe6SZi7wDENW7 |
| 3 | 高中職傳統調酒組 | https://forms.gle/fzJ3K55xhLUcUDgM7 |
| 4 | 高中職花式調酒組 | https://forms.gle/FvE9msXXAT1KJRBo6 |
| 托盤組 | | 網址 |
| 5 | 高中職男子單人肩托托盤組 | https://forms.gle/uZSgCJFtyziZXw4B6 |
| 6 | 高中職女子單人托盤組 | https://forms.gle/hQxgKQWwF7Zmt55XA |
| 7 | 大專院校雙人托盤組 | https://forms.gle/sJeLbRxwiKcc9PJEA |
| 咖啡競賽組 | | 網址 |
| 8 | 高中職咖啡拉花創意競賽組 | https://forms.gle/umyKeTBxThmRRB6X7 |
| 9 | 高中職咖啡立體雕花創意組 | https://forms.gle/7xblMoMzU1sicRNA6 |

5. 110 年 04 月 30 日(星期五) 於臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。
6. 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！
7. 選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，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 100 元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。
8. 報名情形或有更正事項，於【FACEBOOK 中華民國國際調酒協會】粉絲專頁查詢。

第二屆建國盃全國調酒暨托盤、咖啡拉花大賽

報名總表

| | |
|--------------|--------------|
| 學校名稱： | 學校科系： |
| 帶隊老師： | 帶隊老師聯絡電話： |
| 參賽組別 | 參賽總組數 |
| 調酒競賽組 | |
| 大專院校傳統調酒組 | 組 |
| 大專院校花式調酒組 | 組 |
| 高中職傳統調酒組 | 組 |
| 高中職花式調酒組 | 組 |
| 托盤競賽組 | |
| 高中職男子單人肩托托盤組 | 組 |
| 高中職女子單人托盤組 | 組 |
| 大專院校雙人托盤組 | |
| 咖啡創意組 | |
| 高中職咖啡拉花創意競賽組 | 組 |
| 高中職咖啡立體雕花創意組 | 組 |

| | | | |
|--|---|-----|--|
| ◎代訂學生餐盒表 | | | |
| 學校名稱 | | 聯絡人 | |
| 學校科系 | | 電話 | |
| 數量 | _____個（葷 _____個，素 _____個）（每個 60 元） | | |
| 是否開收據 | <input type="checkbox"/> 是，抬頭_____ <input type="checkbox"/> 否 【金額開\$60x _____個=\$ _____元】 | | |
| 備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於 <u>當天中午</u> 領取，再自行將款項交給廠商。（若有變動再由司儀廣播） 代訂單餐盒表，務必於 <u>110年04月23日前</u> 回傳訂單，以利作業 填妥上表後請傳真：07-2710426 | | | |

✦ 停車資訊：

停車地點為④運動公園



(請自行列印出下方停車證，比賽當天將此停車證置於擋風玻璃前)

決行層級：

意見及簽章

承辦單位

擬：

一、建國科技大學舉辦「第二屆建國盃全國調酒暨托盤、咖啡拉花大賽」，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：

組長：

課外活動組
計畫人員 **陳玫伶** 0326
0944

學生事務處
課外活動組
組長 **陳以德** 0326
1255

會辦單位

決行

學務長：



0327
1858

分層負責授權
學務處專用章 0327
1858