

檔 號：

保存年限：

崑山科技大學 函

地址：710303臺南市永康區崑大路195號
聯絡人：李花環
聯絡電話：(06)2050153
電子信箱：flowers@mail.ksu.edu.tw

裝

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國110年10月8日

發文字號：崑科大餐飲字第1100012324號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件1 附件2 (110101200023_110001232401.pdf,
110101200023_110001232402.jpg)

訂

主旨：本校餐飲管理及廚藝系謹訂於110年12月10日(星期五)舉辦「第二屆崑山盃全國咖啡拉花競賽」，邀請大專校院及高中職學生踴躍報名參加，請查照。

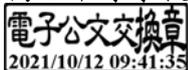
說明：

- 一、為提供高中職及大專院校學生交流的平台，相互觀摩學習，並將學生視野及技能提升至國際水準，促進咖啡產業的發展，特辦理「第二屆崑山盃全國咖啡拉花競賽」。
- 二、參賽對象：全國各高中職及各大專院校在學學生(含外籍生)。
- 三、競賽日期：110年12月10日(星期五)8:00—18:30。
- 四、競賽地點：本校民生應用學院一館3樓H1302飲料調製實習教室。
- 五、報名費用：新台幣800元整。
- 六、報名時間：即日起至110年10月27日(三)17:00截止。
- 七、報名方式：採 google 表單線上報名統，詳見活動簡章如附件。
- 八、洽詢窗口：王紀堯，qwe00000zxc@gmail.com，0917525603。

線

正本：公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：本校餐飲管理及廚藝系



收文文號：1100010042

第二屆崑山盃全國咖啡拉花競賽簡章

一. 活動目的

咖啡在台灣發展已越來越多樣化，也順勢拉高咖啡調製技術；藉由『第二屆崑山盃全國咖啡拉花』競賽，提供高中職及大專院校學生交流的平台，相互觀摩學習，能將學生視野及技能提升至國際水準，達到全國交流促進咖啡產業的發展。

二. 辦理單位

主辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

協辦單位：崑山科技大學精品咖啡研習社

贊助廠商：蕭氏貿易、尚品咖啡、源溯咖啡、味全公司、Akirakoki 正晃行。

三. 競賽日期及地點

(一) 競賽日期：2021 年 12 月 10 日(五)08:00~18:00

(二) 競賽地點：崑山科技大學 民生應用學院一館 3 樓

H1302 飲料調製實習教室

(三) 因應新冠肺炎疫情主辦單位嚴格控管場地區域人流

數量，室內 80 人，或室內超過 80 人但容留人數符

合室內空間至少 1.5 米/人(2.25 平方米/人)。室外

300 人

四. 報名競賽相關注意事項

報名時間:即日起至 2021 年 10 月 27 日(三)17:00 截止。

報名費用:新台幣 800 元整。

若已完成報名手續並匯款完成，因故比賽無法出賽，主辦單位將不會退還報名費，請選手留意!

報名方式:採 google 表單線上報名

表單內需提供 LINE ID 以便後續訊息通知，報名選手提交表單後經主辦單位確認選手資料無誤，將以 LINE 訊息通知報名完成。**請參賽選手收到報名完成通知後，於三日內進行報名費匯款作業，主辦單位確認收到報名費後其選手參賽資格得以生效。若在期限內主辦單位未收到報名費用，將以 LINE 方式聯絡提醒繳費。倘若仍未收到報名費用，將刪除其選手報名資料。**

請選手以 LINE 方式提供匯款證明。

高中職組:【<https://reurl.cc/mvLQxA>】

大專院校組:【<https://reurl.cc/YiOpYx>】

選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。

匯款資訊

土地銀行-永康分行 銀行代碼: 005-0315

帳號: 031-005-536505

戶名: 崑山科技大學

匯款請註明學校名稱及參賽人姓名。

競賽承辦單位:

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 施智偉老師

E-mail: scw0818@gmail.com

競賽召集人: 王紀堯

手機: 0917525603 E-mail: qwe00000zxc@gmail.com

備註: 當日中午大會提供選手及指導老師便當，於比賽當天

報到時會確認數量。若自行開車請於表單內填寫車牌

號碼及駕駛人姓名及連絡電話。

五. 參加對象

全國各高中職及各大專院校在學學生(含外籍生)

人數: 高中職組 60 人，大專組 30 人，高中職組每校報名

人數限定 5 人，大專組每校報名人數限定 3 人。

若各組各校報名人數超過上限時，則按報名時

間先後列為備取;若每校報名人數不足，主辦單位

有權利調整各校人數。

六. 獎勵辦法

個人高中職組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 2 名：獎金 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 3 名：獎金 NT\$3,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

佳作若干名：獎金 NT\$500 元、獎狀乙幀。

優勝若干名：獎狀乙幀。

指導老師：感謝狀乙幀。

個人大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 2 名：獎金 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 3 名：獎金 NT\$3,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

佳作若干名：獎金 NT\$500 元、獎狀乙幀。

優勝若干名：獎狀乙幀。

指導老師：感謝狀乙幀。

參加獎：

選手每人可獲得 Alpro 植物奶 1 瓶及咖啡豆乙份。

七. 競賽規章規則與注意事項

1. 選手上場次序由主辦單位抽籤安排(12月01日公佈)。

2. 選手報到時間: 選手請於 12 月 10 日(五)比賽當日

上午 08:00~08:30 報到, 上午 08:30~08:50 開幕儀式

09:00~09:30 選手說明, 09:40 開始進行比賽至 18:00。

報到地點: 本校餐飲系多功能廚藝示範教室 H2506

選手休息室: 民生應用學院一館 1 樓 H1107 餐服教室

民生應用學院二館 1 樓 H2103 中西餐教室

3. 參賽者請於自己競賽場次前 30 分鐘至競賽場地預備。

4. 每人競賽時間為 10 分鐘(含準備、製作、善後), 每一場次有 4 組選手 4 台機器分開進行比賽。

(1) 準備: 計時 3 分鐘, 選手自行擺設所需使用器具, 可試萃咖啡及試打奶泡, 進行拉花試做一次, 不可調整咖啡機設定, 不可調整磨豆機刻度, 若機器運轉異常當場舉手提出, 由現場工作人員協助排除問題。

(2) 製作: 計時 6 分鐘, 選手製作 2 杯圖案相同之拉花拿鐵, 僅以傾注成型(Free Pour)之手法製作, 不得使用其他(例: 雕花)手法製作, 若違反此項規定, 該選手所有評分項目皆以 0 分計算, 喪失參賽資格; 製作完成後請遞交成品區(6 分鐘包含遞送成品), 成

品交杯後不得撤換或重新製作，待評審評分；選手於製作過程或遞交成品時，需自我介紹及講解創作理念，此過程納入整體印象分數，請參賽選手注意；主辦單位提供每位參賽選手 1 瓶鮮乳。

(3) 善後:計時 1 分鐘，選手將所使用之咖啡機，磨豆機及檯面清潔。成品咖啡杯由主辦單位工作人員清洗。

5. 參賽選手僅限使用主辦單位提供之咖啡豆及牛奶材料進行比賽，競賽咖啡杯由選手自行準備主辦單位不提供，(咖啡杯須符合規定 300ml)。倘若違規則喪失比賽資格，其餘選手個人所需使用器具(如拉花鋼杯/紙巾/抹布)請自行準備。

6. 操作檯面皆會放置清潔用毛刷，抹布；咖啡機旁會有擦拭蒸氣管的奶布，倘若選手需要其他用途的布巾，請自行準備。

7. 選手於競賽當日報到時請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。

8. 主辦單位保有最終修改規章規則權益。

八. 評分方式及大會指定材料與器具規格

評分方式：

感官評分及技術評分

(1)6 分鐘內製作兩杯拉花拿鐵並遞交成品區。

(2)評分項目：圖形一致性 20%，奶泡品質 20%，

成分元素間之對比度 20%，視覺均衡度 20%，困難性與達成度 30%，整體視覺感受 30%，技術評分 60%。

指定材料及器具規格(請看附件一圖片)：

咖啡豆：尚品咖啡-威尼斯配方豆

牛奶：味全純鮮乳 936ml/瓶

咖啡機：SANREMO ZOE 雙孔義式咖啡機

磨豆機：Fiorenzato F83e 義式磨豆機

備註：若須購買競賽指定咖啡豆，請洽尚品咖啡台南總公司(台南市南區南門路 341 號 06-2153100)。

交通資訊

搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車

→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校

自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→

附件一

指定牛乳



指定咖啡豆



威尼斯，一個歐洲最繁忙的海港城市，有來自四面八方的藝術與文化的薰陶，而咖啡在威尼斯更有卓越的發展。咖啡自16世紀，由中東傳入威尼斯之後，這個城市的咖啡更變成獨特的精製。

本配方採用上選Sidamo產區摩卡日曬豆，瓜地馬拉Antigua花神為基礎配方，再加上印度產水洗Robusta加以烤製，油質豐富，味道芬芳，前段擁有柑橘果瓣的酸香，中段更擁有絲滑巧克力，櫻桃風味。

Sanremo Zoe 義式咖啡機



Fiorenzato F83e 磨豆機



競賽日期 | 2021年12月10日(五) 08:00-18:00

比賽地點 | 崑山科技大學民生二館5樓 多功能教室(H2506)

備賽地點 | 崑山科技大學民生一館3樓 飲調教室(H1302)

參賽組別 | 高中職組 大專組

報名費 | 新台幣800元整

比賽選手每位獲得植物奶一瓶及咖啡豆乙份

〈冠軍1名〉獎金NT\$10000元/獎狀乙幀/獎盃乙座

〈亞軍1名〉獎金NT\$5000元/獎狀乙幀/獎盃乙座

〈季軍1名〉獎金NT\$3000元/獎狀乙幀/獎盃乙座

〈佳作數名〉獎金NT\$500元/獎狀乙幀

〈優勝數名〉獎狀乙幀

贊助廠商 | 蕭氏貿易 / 尚品咖啡 / 源溯咖啡
味全公司 / Akirakoki 正晃行

主辦單位 | 崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

協辦單位 | 崑山科技大學精品咖啡研習社



高中職組條碼 大專院校組條碼

決行層級：

意見及簽章

承辦單位

擬：

- 一、崑山科技大學舉辦「第二屆崑山盃全國咖啡拉花競賽」，敬請公告周知。
- 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 **陳政伶** 1012
1514

學生事務處
課外活動組
組長 **陳昭彥** 1013
1743

會辦單位

決行

學務長：

學生事務處
汪真滢 1014
學務長(甲) 1040

分層負責授權
學務處專用章 1014
1040