

檔 號：

保存年限：

南開科技大學 函

地址：542021南投縣草屯鎮中正路568號

聯絡人：蔡宜靜

聯絡電話：(049)2563489轉2914

電子信箱：may09131@nkut.edu.tw

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國111年10月4日

發文字號：南開科大管院字第1110008218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 (111100500055_2022南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽簡章008218.pdf, 111100500055_海報008218.pdf)

主旨：檢送本校休閒事業管理系舉辦之『2022第七屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽』簡章及活動海報電子檔一份，敬請公告周知並鼓勵同學踴躍報名參與。

說明：

一、報名時間：即日起至2022年11月4日（五）17：00截止。

二、活動詳情，敬請參閱簡章內容。

三、聯絡方式：

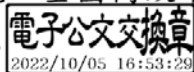
（一）活動承辦：南開科技大學休閒事業管理系 林柏宏 老師

（二）e-mail：solomon@mail.nkut.edu.tw

（三）賽務聯絡：簡郁穎老師（0910-610152）

正本：公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：休閒事業管理系



收文文號：1110010787

『2022 第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽』

簡章

一、活動宗旨及目的

近年來咖啡在台灣已成顯學，人手一杯蔚為時尚風潮，更喝出百億商機，也順勢拉高咖啡飲品的調製技術，形塑台灣咖啡文化，藉由【2022第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽】的舉辦，提供學生與業者交流的平台，相互觀摩學習，並透過與南投縣國姓鄉優質咖啡莊園合作競賽用豆，達到產學合作，促進地方咖啡產業的發展，強化台灣精品咖啡品牌。

目的

1. 促進全國大專院校、高中職餐飲相關科系校際之師生互動與交流
2. 導入提升咖啡調飲技術及專業知識的國際課程，接軌國際。
3. 透過產學合作提供多方交流之平台，創新具特色及商業價值之咖啡飲品。
4. 活絡地方咖啡產業發展，強化台灣精品咖啡品牌並提供學生就業學習之面向。

二、辦理單位

主辦單位：莫凡彼餐飲集團

承辦單位：南開科技大學休閒事業管理系

南開科技大學大學社會責任實踐計畫辦公室

南開科技大學高教深耕計畫辦公室

協辦單位：行政院農業委員會水土保持局南投分局

三、競賽日期及地點

(一) 競賽日期：2022年11月16日(三) 08:00~18:00

(二) 競賽地點：南開科技大學 宿舍大樓 B1 旅館專業職能調飲教室

四、報名方式

- 報名時間：即日起至2022年11月04日(五) 17:00截止。11月11日(五)公布比賽序號
- 報名費用：新台幣800元整/每項，請以ATM轉帳、臨櫃匯款、信用卡等方式繳納報名費。【並於11/04(五)前至粉絲專頁通知付款→附上訂單查詢截圖畫面或提供匯款後5碼】
- 費用繳納方式：
 1. 線上付款：南開科技大學首頁→繳費專區→報名費及其他→第一銀行第e學雜費入口網→點選「南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」繳交報名費。
 2. 以 ATM 轉帳或臨櫃匯款方式繳納報名費
匯款銀行：007第一商業銀行-草屯分行
匯款帳號：441-50-082992

● 報名方式

(一) 採線上報名 <https://forms.gle/C15kqszKAdqjMaGc8>，表單提交後，工作人員亦會回覆報名完成通知，並請參賽者將報名表附件資料（附件一），依規定期限以電子郵件寄送至 solomon@mail.nkut.edu.tw 信箱。

(二) 聯絡方式

活動承辦：南開科技大學休閒事業管理系 林柏宏 老師

賽務聯絡：簡郁穎老師 0910-610152

電話：(049) 2563489 分機 2913、2914，休閒系辦公室

(三) 活動粉絲專頁「2022 第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」相關比賽資訊會隨時公告在粉絲專業，歡迎加入，任何問題都可以跟小編詢問喔。

(四) 當選手一次參與多項項目競賽時，請事先以 Email 告知主辦單位(solomon@mail.nkut.edu.tw)，且當選手參與之項目均進入決賽時，請自行斟酌比賽進行，如有衝突，大會不負此責任。

競賽項目-咖啡拉花

一、參加對象

● 全國各大專院校及高中職在學學生（含外籍生）

名額：大專校院組24人，高中職組36人，每校限5人（若各校報名人數超過5人時，則按報名時間先後列為備取；若每校報名人數不足，大會有權利調整各校人數）。

二、獎勵方式

● 個人高中職組/大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 4 名：獎金 NT\$ 1,000 元、獎狀 1 紙。

佳作若干名：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$500 元、獎狀每人 1 紙。

指導老師每人獎狀 1 紙。

莫凡彼獨家贊助：

參加獎：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$400 元/每位學生

水保局南投分局獨家贊助：

參加獎：好咖雲集-咖啡展售會 現金抵用卷 NT\$200 元/每位學生

三、競賽規則及注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序（11月11日公佈）。
2. 參賽選手請於11月16日（星期三）自己的競賽場次前30分鐘至報到處完成報到及預備。
3. **競賽規則說明將在活動粉絲專頁「2022 第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖創意競賽」以線上方式進行。**
4. 每人競賽時間10分鐘（含準備、製作、善後），一場次有4組選手4台機器分開進行競賽。
 - (1) 準備：試萃咖啡1次為限，試打奶泡1次為限。
 - (2) 製作：製作2杯圖案相同的拉花拿鐵供評審評分。
 - (3) 善後與清潔：將設備、工作檯面清潔乾淨並將使用過大會提供的器皿歸位。成品咖啡杯由工作人員善後。
5. 限以大會提供之材料，以傾注成型(Free Pour)方式，製作拉花拿鐵二杯。參賽選手若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。
6. 競賽時需使用的所有器具請自備。
7. **選手報到時，請攜帶學生證或身分證以便核對身分及完成報到手續。**
8. 現場提供之咖啡機(型號：LASPAZIALE S2、半自動義式咖啡機-ASTORIA Plus 4 You Ts)與磨豆機(型號：飛馬牌 900N)，請勿自行調整刻度。
9. 比賽評分標準：
 - (1)兩杯相同大小杯子(5oz~16oz)，5分鐘內完成兩杯相同圖樣的拉花拿鐵，將成品放置於指定區域內。
 - (2)評分項目：兩杯圖樣一致性、奶泡質地之品質、圖樣之創意性、圖樣困難性與達成度、專業演出（整體感受）共5項進行評分。
10. 材料：競賽指定咖啡豆為〔活動粉絲專頁公告〕；牛奶品牌為〔林鳳營高品質鮮乳〕。
11. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：<https://nklrm.nkut.edu.tw/>及活動粉絲專頁「2022第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」

四、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公布之。

競賽項目-手沖咖啡

一、參加對象

● 全國各大專院校及高中職在學學生（含外籍生）

名額：大專校院組24人，高中職組36人，每校限5人（若各校報名人數超過5人時，則按報名時間先後列為備取；若每校報名人數不足，大會有權利調整各校人數）。

二、獎勵方式

● 個人高中職組/大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

第 4 名：獎金 NT\$ 1,000 元、獎狀 1 紙。

佳作若干名：**莫凡彼餐飲抵用卷** NT\$ 500 元、獎狀每人 1 紙。

指導老師每人獎狀 1 紙。

莫凡彼獨家贊助：

參加獎：**莫凡彼餐飲抵用卷** NT\$400 元/每位學生

水保局南投分局獨家贊助：

參加獎：**好咖雲集-咖啡展售會** 現金抵用卷 NT\$200 元/每位學生

三、競賽規則及注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序（11月11日公佈）。
2. 參賽選手請於11月16日（星期三）自己的競賽場次前30分鐘至報到處完成報到及預備。**競賽規則說明將在活動粉絲專頁「2022 第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」以線上方式進行。**
3. **初賽：**比賽單位提供指定**咖啡豆**。並採一輪 4 位上場進行比賽，取 4 位分數較高選手進入決賽，未進入決賽的選手將依初賽成績擇優，選出佳作若干名。
 - (1) 準備(2 分鐘)：可煮水、燙濾紙，不可磨豆。
 - (2) 沖煮(5 分鐘)：需沖煮一壺 250cc 咖啡，成品必須 250cc 以上(含)，不須進行展演，沖煮完畢舉手向工作人員說「完成」或「Time」並將成品交由工作人員給予評審品評。
 - (3) 善後(1 分鐘)：將桌面恢復清潔。

4. **決賽**：比賽單位提供**一款指定咖啡豆**及參賽者**自備一款咖啡豆**。
 - (1) 準備(3分鐘)：可煮水、燙濾紙，不可磨豆。
 - (2) 沖煮(10分鐘)：於時間內沖煮2壺不同咖啡，並在沖煮時必須進行展演解說及自我介紹，展演內容須介紹選手所使用的咖啡豆，沖煮完畢必須依序服務評審品評2壺咖啡，展演完畢舉手說「完成」或「Time」，即競賽完成。
 - (3) 善後(2分鐘)：將桌面恢復清潔。
5. **選手報到時，請攜帶學生證或身分證以便核對身分及完成報到手續。**
6. 大會提供器具：一張 IBM 桌(寬 180*深 60*高 75)、飛馬 600N 咖啡磨豆機、HARIO 電子秤、正晃行 溫控電熱水壺(TCK-60)、600ml 玻璃分享壺，插座(110V)2 個及大會指定用水(其他相關使用器具請自備)。
7. 比賽評分標準：
 - (1) 初賽 評分項目：感官評分:風味、餘韻、酸質、醇厚度、平衡度、整體性。
 - (2) 決賽 評分項目：
 - ◆ 整體工作流程、一致性
 - ◆ 感官評分:風味、餘韻、酸質、醇厚度、平衡度、整體性
 - ◆ 展演評分:風味描述、顧客服務
8. 材料：競賽指定咖啡豆為〔活動粉絲專頁公告〕。
9. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：<https://nklrm.nkut.edu.tw/>及活動粉絲專頁「2022 第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」

四、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位隨時修正並公布之。


報名表附件資料

<input type="checkbox"/> 高中職 <input type="checkbox"/> 大專校院		<input type="checkbox"/> 咖啡拉花 <input type="checkbox"/> 手沖咖啡	
學生證正面 (實貼)		學生證反面 (實貼)	
身分證正面 (實貼)		身分證反面 (實貼)	
請提供匯款後 5 碼或匯款證明			
匯款後 5 碼 _____ 或 匯款證明			
參 賽 聲 明	本人參加「2022 第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」活動，本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定。 1. 本人具結上述各項資料正確無誤，如有不實願自負全部之法律責任。 2. 本人同意參賽所衍生之相關作品，無償供主辦單位使用於在未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。 聲明人： _____ (簽名及蓋章) 中華民國 111 年 月 日		

2022
第七屆

南開莫凡彼盃

咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽

- 競賽日期** **11/16** (三) 08:00-18:00
- 競賽地點** 南開科技大學 (宿舍大樓 B1 旅館專業職能調飲教室)
- 參賽資訊** **報名時間** | 即日起至2022/11/04 Fri. 17:00截止
11/11(五)公布比賽序號
- 報名費用** | 新台幣800元整/每項
(請於11/4前以ATM轉帳、臨櫃匯款、信用卡等方式繳納)
- 報名方式** | 請洽  [2022第七屆南開莫凡彼盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽](#)

- 參賽獎勵** **個人高中職組 / 大專院校組**
- 第1名—獎金NT\$10,000元、獎盃乙座、獎狀1紙。
第2名—獎金NT\$ 5,000元、獎盃乙座、獎狀1紙。
第3名—獎金NT\$ 3,000元、獎盃乙座、獎狀1紙。
第4名—獎金NT\$ 1,000元、獎狀1紙。
佳作若干名—莫凡彼餐飲抵用券NT\$500元、獎狀每人1紙。
指導老師每人獎狀1紙。

莫凡彼獨家贊助

參加獎—莫凡彼餐飲抵用券NT\$400元/每位學生

水保局南投分局獨家贊助

參加獎—好聊雲集-咖啡展售會
現金抵用券NT\$200元/每位學生







競賽資訊詳見粉專



- 主辦單位** 莫凡彼餐飲集團
- 承辦單位** 南開科技大學休閒事業管理系
南開科技大學大學社會責任實踐計畫辦公室
南開科技大學高教深耕計畫辦公室
- 協辦單位** 行政院農業委員會水土保持局南投分局

高雄醫學大學 公文簽辦單

裝 訂 線

主旨	檢送本校休閒事業管理系舉辦之『2022第七屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽』簡章及活動海報電子檔一份，敬請公告周知並鼓勵同學踴躍報名參與。					
來文	機關	南開科技大學		收文	日期	111/10/05
	日期	111/10/04			字號	1110010787
	字號	南開科大管院字第1110008218號				
	速別	普通件				
意見及簽章						
承辦單位	<p>擬： 一、南開科技大學舉辦「2022第七屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」活動，敬請協助公告周知。 二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。 三、陳閱後存查。</p> <p>承辦人： 組長：</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>1006 1048</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>1006 2241</p> </div> </div>					
會辦單位						
決 行	<p>學務長：</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  <p>1008 0927</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>1008 0927</p> </div>					