

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：施智偉

聯絡電話：0956633120

電子信箱：scw0818@gmail.com

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國114年9月17日

發文字號：崑科大產發字第1140012791號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：附件1 附件2 (114091700030_114001279101.pdf, 114091700030_114001279102.jpg)

主旨：本校產品開發營運處訂於114年12月05日(星期五)舉辦「第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽」，邀請貴校學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、為提供高中職及大專院校咖啡好手交流平台，相互觀摩學習，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，特辦理「第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽」。
- 二、活動對象：全國高中職、大專學生及社會人士。
- 三、活動時間：114年12月05日(五)08:00-18:30。
- 四、競賽地點：本校圖書資訊館B1國際咖啡認證中心。
- 五、其他報名資訊詳見活動海報及簡章如附件。

正本：南投縣私立弘明實驗高級中學、南投縣私立普台高級中學、臺南市私立育德工業家事職業學校、穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校、能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校、苗栗縣私立龍德家事商業職業學校、同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校、雲林縣私立巨人高級中學、桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校、

收文文號：1140011496

臺南市六信高級中學、新竹市世界高級中學、高雄市私立義大國際高級中學、永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校、雲林縣私立大德工業商業職業學校、宏仁學校財團法人嘉義市立仁高級中等學校、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、上騰學校財團法人花蓮縣上騰高級工商職業學校、苗栗縣私立中興高級商工職業學校、雲林縣私立大成高級商工職業學校、臺南市私立南英高級商工職業學校、高雄縣私立旗美高級商工職業學校、新北市私立莊敬高級工業家事職業學校、新北市立樹林高級中學、新北市立三民高級中學、新北市立金山高級中學、新北市立清水高級中學、新北市立石碇高級中學、新北市立安康高級中學、新北市立丹鳳高級中學、宜蘭縣立南澳高級中學、桃園市立大溪高級中等學校、國立政治大學附屬高級中學、國立臺灣師範大學附屬高級中學、國立高雄師範大學附屬高級中學、國立中山大學附屬國光高級中學、國立金門高級中學、桃園市立平鎮高級中等學校、桃園市立南崁高級中等學校、苗栗縣立苑裡高級中學、苗栗縣立興華高級中學、雲林縣立斗南高級中學、雲林縣立麥寮高級中學、嘉義縣立永慶高級中學、高雄市立仁武特殊教育學校、屏東縣立來義高級中學、屏東縣立枋寮高級中學、臺東縣立蘭嶼高級中學、花蓮縣立體育高級中等學校、基隆市立安樂高級中學、新竹市立香山高級中學、新竹市立成德高級中學、臺中市立西苑高級中學、臺中市立忠明高級中學、國立屏東特殊教育學校、國立和美實驗學校、國立新竹特殊教育學校、國立臺東大學附屬體育高級中學、國立臺南大學附屬高級中學、臺中市立臺中家事商業高級中等學校、國立曾文高級家事商業職業學校、國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校、國立花蓮高級農業職業學校、桃園市立中壢商業高級中等學校、國立新竹高級商業職業學校、國立南投高級商業職業學校、臺中市立豐原商業高級中等學校、國立華南高級商業職業學校、國立臺南高級商業職業學校、國立花蓮高級商業職業學校、國立苗栗高級商業職業學校、國立虎尾高級農工職業學校、國立內埔高級農工職業學校、國立民雄高級農工職業學校、國立土庫高級商工職業學校、新北市立三重高級商工職業學校、新北市立淡水高級商工職業學校、國立光復高級商工職業學校、輔仁大學學校財團法人基隆市輔大聖心高級中學、新北市私立淡江高級中學、崇義學校財團法人新北市崇義高級中學、新北市私立徐匯高級中學、新北市私立醒吾高級中學、金陵學校財團法人新北市金陵女子高級中學、治平學校財團法人桃園市治平高級中等學校、光啟學校財團法人桃園市光啟高級中等學校、新竹市私立磐石高級中學、新竹市私立曙光女子高級中學、苗栗縣私立建臺高級中學、苗栗縣私立君毅高級中學、臺中市私立明道高級中學、臺中市青年高級中學、永誠學校財團法人臺中市大明高級中等學校、臺中市私立僑泰高級中學、慈

明學校財團法人臺中市慈明高級中等學校、臺中市私立衛道高級中學、臺中市私立曉明女子高級中學、彰化縣私立文興高級中學、義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學、雲林縣私立正心高級中學、嘉義縣私立協同高級中學、嘉義縣私立同濟高級中學、方濟會學校財團法人臺南市黎明高級中學、臺南市私立明達高級中學、臺南市私立長榮女子高級中學、臺南市私立長榮高級中學、天主教聖功學校財團法人臺南市天主教聖功女子高級中學、新光學校財團法人高雄市新光高級中學、花蓮縣私立海星高級中學、新竹縣私立忠信高級中學、南投縣私立五育高級中學、高雄市立新興高級中學、高雄市立高雄高級工業職業學校、高雄市立新莊高級中學、高雄市立三民高級中學、高雄市立中正高級工業職業學校、高雄市立高雄高級商業職業學校、高雄市立高雄高級中學、高雄市立前鎮高級中學、高雄市立高雄女子高級中學、高雄市立小港高級中學、臺北市私立開平餐飲職業學校、臺北市私立再興高級中學、臺北市私立衛理女子高級中學、臺北市私立復興實驗高級中學、開南學校財團法人臺北市開南高級中等學校、臺北市私立稻江高級商業職業學校、臺北市私立稻江高級護理家事職業學校、高雄市立三民高級家事商業職業學校、高雄市立成功特殊教育學校、高雄市私立大榮高級中學、國立羅東高級中學、新北市立板橋高級中學、桃園市立桃園高級中等學校、國立竹東高級中學、臺中市立清水高級中等學校、臺北市立第一女子高級中學、臺北市立景美女子高級中學、臺北市立復興高級中學、臺北市立松山高級中學、臺北市立麗山高級中學、臺北市立華江高級中學、臺北市立明倫高級中學、臺北市立南港高級中學、臺中市立惠文高級中學、臺中市立東山高級中學、臺南市立土城高級中學、臺北市立永春高級中學、臺北市立陽明高級中學、臺北市立松山高級工農職業學校、臺北市立士林高級商業職業學校、臺北市立大直高級中學、臺北市立萬芳高級中學、臺北市私立金甌女子高級中學、臺北市私立靜修高級中學、臺北市私立文德女子高級中學、臺中市立豐原高級中等學校、國立中興高級中學、國立彰化高級中學、國立斗六高級中學、國立北港高級中學、國立嘉義高級中學、國立新營高級中學、國立新化高級中學、國立岡山高級中學、國立旗美高級中學、國立屏東高級中學、國立花蓮高級中學、國立玉里高級中學、新北市立泰山高級中學、國立卓蘭高級中等學校、新北市立新店高級中學、新北市立新莊高級中學、桃園市立陽明高級中等學校、國立陽明交通大學附屬竹北高級中等學校、國立鳳新高級中學、國立溪湖高級中學、桃園市立內壢高級中等學校、國立基隆女子高級中學、臺中市立臺中女子高級中等學校、國立彰化女子高級中學、國立花蓮女子高級中學、國立中興大學附屬高級中學、國立關西高級中學、國立屏北高級中學、國立新港藝術高級中學、國立中科實驗高級中學、國立新

竹高級工業職業學校、國立屏東高級工業職業學校、國立花蓮高級工業職業學校、國立埔里高級工業職業學校、新北市立新北高級工業職業學校、國立新化高級工業職業學校、臺中市立大甲工業高級中等學校、國立秀水高級工業職業學校、國立新營高級工業職業學校、國立仁愛高級農業職業學校、國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校、國立暨南國際大學附屬高級中學、國立馬祖高級中學、國立華僑高級中等學校、國立金門高級農工職業學校、新北市立明德高級中學、新北市立永平高級中學、新北市立雙溪高級中學、新北市立海山高級中學、新北市立秀峰高級中學、新北市立錦和高級中學、桃園市立壽山高級中等學校、桃園市立永豐高級中等學校、桃園市立大園國際高級中等學校、新竹縣立湖口高級中學、臺中市立大里高級中學、臺中市立新社高級中學、臺中市立中港高級中學、臺中市立后綜高級中學、臺南市立南寧高級中學、臺北市立建國高級中學、臺北市立成功高級中學、臺北市立中山女子高級中學、臺北市立中正高級中學、臺北市立內湖高級中學、臺北市立大同高級中學、臺北市立和平高級中學、臺北市立成淵高級中學、臺北市立大安高級工業職業學校、臺北市立南港高級工業職業學校、臺北市立木柵高級工業職業學校、臺北市立內湖高級工業職業學校、臺北市立松山高級商業家事職業學校、臺北市立西松高級中學、臺北市立大理高級中學、臺北市立百齡高級中學、臺北市立南湖高級中學、臺北市立中崙高級中學、臺北市立育成高級中學、臺北市立文山特殊教育學校、臺北市立啟明學校、臺北市立啟聰學校、基隆市立中山高級中學、基隆市立暖暖高級中學、新竹市立建功高級中學、高雄市立六龜高級中學、高雄市立福誠高級中學、屏東縣立大同高級中學、臺中市立長億高級中學、彰化縣立二林高級中學、彰化縣立彰化藝術高級中學、南投縣立旭光高級中學、嘉義縣立竹崎高級中學、臺南市立永仁高級中學、臺南市立大灣高級中學、高雄市立林園高級中學、高雄市立仁武高級中學、高雄市立路竹高級中學、高雄市立文山高級中學、國立雲林特殊教育學校、中道學校財團法人宜蘭縣中道高級中學、宜蘭縣私立慧燈高級中學、二信學校財團法人基隆市二信高級中學、剛恆毅學校財團法人新北市天主教恆毅高級中學、辭修學校財團法人新北市私立辭修高級中學、東海中學學校財團法人新北市東海高級中學、天主教光仁學校財團法人新北市光仁高級中學、新北市私立竹林高級中學、中信國際學校財團法人新北市私立中信高級中等學校、鄭義燕學校財團法人新北市私立格致高級中等學校、南山學校財團法人新北市南山高級中學、天主教聖心學校財團法人新北市聖心女子高級中學、國立草屯高級商工職業學校、國立白河高級商工職業學校、國立關山高級工商職業學校、國立玉井高級工商職業學校、國立恆春高級工商職業學校、國立水里高級商工職業學校、桃園市立中壢

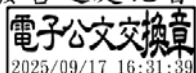
家事商業高級中等學校、國立員林高級家事商業職業學校、國立斗六高級家事商業職業學校、國立嘉義高級家事職業學校、國立北斗高級家事商業職業學校、國立頭城高級家事商業職業學校、國立蘇澳高級海事水產職業學校、國立臺南高級海事水產職業學校、國立東港高級海事水產職業學校、國立澎湖高級海事水產職業學校、國立成功商業水產職業學校、臺中市立啟聰學校、桃園市立桃園特殊教育學校、新北市立新北特殊教育學校、國立基隆特殊教育學校、國立宜蘭特殊教育學校、復旦學校財團法人桃園市復旦高級中等學校、天主教振聲學校財團法人桃園市振聲高級中等學校、臺灣大華學校財團法人桃園市私立大華高級中等學校、新竹縣私立義民高級中學、新竹市私立光復高級中學、臺中市私立立人高級中學、嘉陽學校財團法人臺中市嘉陽高級中學、臺中市私立弘文高級中學、臺中市華盛頓高級中學、臺中市私立致用高級中學、臺中市私立新民高級中學、臺中市私立嶺東高級中學、宜寧學校財團法人臺中市宜寧高級中學、彰化縣私立精誠高級中學、正德學校財團法人彰化縣正德高級中學、雲林縣私立永年高級中學、嘉義市私立嘉華高級中學、嘉義市私立興華高級中學、嘉義市私立仁義高級中學、宏仁學校財團法人嘉義市宏仁高級中等學校、嘉義市私立輔仁高級中學、臺南市私立南光高級中學、臺南市私立港明高級中學、臺南市私立新榮高級中學、臺南市私立瀛海高級中學、佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學、高雄市私立正義高級中學、屏東縣私立美和高級中學、陸興學校財團法人屏東縣陸興高級中學、四維學校財團法人花蓮縣四維高級中學、慈濟學校財團法人慈濟大學附屬高級中學、啟英學校財團法人桃園市啟英高級中等學校、六和學校財團法人桃園市六和高級中等學校、臺中市明台高級中學、臺中市私立玉山高級中學、新興學校財團法人桃園市新興高級中等學校、財團法人東海大學附屬高級中等學校、新竹縣仰德高級中學、清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校、南投縣私立三育高級中學、大興學校財團法人桃園市大興高級中等學校、常春藤學校財團法人臺中市常春藤高級中學、福智學校財團法人雲林縣福智高級中等學校、臺北市私立延平高級中學、臺北市私立泰北高級中學、臺北市私立大同高級中學、臺北市私立達人高級中學、臺北市私立滬江高級中學、臺北市私立景文高級中學、臺北市私立大誠高級中學、臺北市私立東山高級中學、臺北市私立薇閣高級中學、臺北市私立喬治高級工商職業學校、臺北市私立東方高級工商職業學校、臺北市私立華岡藝術學校、高雄市立左營高級中學、高雄市立中山高級中學、高雄市立瑞祥高級中學、高雄市立中正高級中學、高雄市立鼓山高級中學、高雄市立楠梓高級中學、高雄市立海青高級工商職業學校、高雄市立楠梓特殊學校、高雄市立高雄特殊教育學校、立志學校財團法人高雄市立志高級中學、天主教明

誠學校財團法人高雄市明誠高級中學、天主教道明學校財團法人高雄市道明高級中學、高雄市私立復華高級中學、高雄市私立樹德高級家事商業職業學校、高雄市私立三信高級家事商業職業學校、高雄市私立中華高級藝術職業學校、國立基隆高級中學、國立宜蘭高級中學、桃園市立武陵高級中等學校、桃園市立楊梅高級中等學校、國立新竹高級中學、國立苗栗高級中學、臺中市立大甲高級中等學校、臺中市立臺中第一高級中等學校、臺中市立臺中第二高級中等學校、國立竹山高級中學、國立員林高級中學、國立鹿港高級中學、國立虎尾高級中學、國立後壁高級中學、國立善化高級中學、國立臺南第二高級中學、國立北門高級中學、國立鳳山高級中學、國立潮州高級中學、國立臺東高級中學、國立馬公高級中學、國立新豐高級中學、國立東石高級中學、臺中市立文華高級中等學校、新北市立中和高級中學、新北市立新北高級中學、國立蘭陽女子高級中學、國立新竹女子高級中學、國立嘉義女子高級中學、國立臺南女子高級中學、國立屏東女子高級中學、國立臺東女子高級中學、國立臺南家齊高級中等學校、新北市立林口高級中學、國立苑裡高級中學、國立南科國際實驗高級中學、新北市立瑞芳高級工業職業學校、臺中市立臺中工業高級中等學校、臺中市立沙鹿工業高級中等學校、臺中市立東勢工業高級中等學校、國立嘉義高級工業職業學校、國立成功大學附屬臺南工業高級中等學校、國立永靖高級工業職業學校、國立員林崇實高級工業職業學校、國立羅東高級工業職業學校、國立佳冬高級農業職業學校、國立宜蘭高級商業職業學校、國立彰化高級商業職業學校、國立嘉義高級商業職業學校、國立臺東高級商業職業學校、國立羅東高級商業職業學校、國立臺北科技大學附屬桃園農工高級中等學校、國立苗栗高級農工職業學校、國立岡山高級農工職業學校、國立西螺高級農工職業學校、國立大湖高級農工職業學校、桃園市立龍潭高級中等學校、臺中市立霧峰農業工業高級中等學校、國立員林高級農工職業學校、國立北港高級農工職業學校、國立北門高級農工職業學校、國立旗山高級農工職業學校、國立曾文高級農工職業學校、國立基隆高級商工職業學校、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、彰化縣私立大慶高級商工職業學校、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、嘉義縣私立協志高級工商職業學校、康橋學校財團法人新北市康橋高級中學、臺南市德光高級中學、光華學校財團法人臺中市光華高級工業職業學校、臺東縣私立公東高級工業職業學校、新北市私立豫章高級工商職業學校、嘉義縣私立萬能高級工商職業學校、陽明學校財團法人臺南市陽明高級工商職業學校、高雄縣私立高苑高級工商職業學校、高雄縣私立高英高級工商職業學校、新北市私立復興高級商工職業學校、彰化縣私立達德高級商工職業學校、屏榮學校財團法人屏東縣屏榮高級中學、苗栗縣私立育民高級工業家

事職業學校、嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、華德學校財團法人
高雄市華德高級工業家事職業學校、光隆學校財團法人基隆市光隆高級家
事商業職業學校、新北市私立樹人高級家事商業職業學校、屏東縣私立民
生高級家事商業職業學校、新北市私立中華商業海事職業學校、維多利亞
學校財團法人雲林縣維多利亞實驗高級中學、臺南光華學校財團法人臺南
市光華高級中學、中正國防幹部預備學校、彰化縣立成功高級中學、屏東
縣立東港高級中學、慈濟學校財團法人臺南市私立慈濟高級中學、國立臺
東大學附屬特殊教育學校、彰化縣立田中高級中學、國立南投特殊教育學
校、國立臺南大學附屬啟聰學校、新北市立竹圍高級中學、桃園市立觀音
高級中等學校、基隆市立八斗高級中學、葳格學校財團法人臺中市葳格高
級中學、新北市立三重高級中學、新北市立光復高級中學、苗栗縣立大同
高級中學、苗栗縣立三義高級中學、彰化縣立和美高級中學、國立中央大
學附屬中壢高級中學、明德學校財團法人臺中市明德高級中學、新北市立
北大高級中學、雲林縣立古坑華德福實驗高級中學、新竹縣立六家高級中
學、國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校、韻鏗學校財團法人臺北市
協和祐德高級中等學校、奎山學校財團法人臺北市奎山實驗高級中等學
校、時雨學校財團法人新北市私立時雨高級中學、新北市立樟樹國際實創
高級中等學校、桃園市立新屋高級中等學校、臺中市立龍津高級中等學
校、龍騰學校財團法人新北市林口康橋國際高級中等學校、國立臺南特殊
教育學校、崑山國際學校財團法人臺南市崑山高級中等學校、懷恩學校財
團法人桃園市路亞國際高級中等學校、世紀學校財團法人桃園市世紀綠能
工商高級中等學校、臺北市芳和實驗中學、國立屏科實驗高級中等學校、
國立嘉科實驗高級中等學校、中信金國際學校財團法人臺南市私立中信國
際高級中等學校、國立清華大學、國立彰化師範大學、國立中正大學、國
立中興大學、國立臺南護理專科學校、國立臺東專科學校、國立體育大
學、中原大學、中國文化大學、長庚大學、中華大學學校財團法人中華大
學、義守大學、世新大學、銘傳大學、大同大學、國立陽明交通大學、臺
北醫學大學、龍華科技大學、弘光科技大學、中國醫藥大學、台鋼學校財
團法人台鋼科技大學、中信金學校財團法人中信科技大學、嘉藥學校財團
法人嘉南藥理大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、城市學校財團法人
臺北城市科技大學、耕莘健康管理專科學校、育英醫護管理專科學校、聖
母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、亞東學校財團法人亞東科
技大學、修平學校財團法人修平科技大學、僑光科技大學、吳鳳學校財團
法人吳鳳科技大學、崇右學校財團法人崇右影藝科技大學、華夏學校財團
法人華夏科技大學、景文科技大學、法鼓學校財團法人法鼓文理學院、明
道學校財團法人明道大學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、東

南科技大學、南開科技大學、明志科技大學、國立勤益科技大學、國立臺中教育大學、國立臺東大學、國立虎尾科技大學、國立臺灣藝術大學、國立臺北藝術大學、馬偕學校財團法人馬偕醫學大學、國立臺灣大學、國立政治大學、國立成功大學、國立中山大學、國立臺灣師範大學、國立中央大學、國立高雄師範大學、國立東華大學、國立臺灣海洋大學、國立空中大學、國立高雄大學、國立高雄科技大學、國立高雄餐旅大學、東海大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、淡江大學學校財團法人淡江大學、逢甲大學、靜宜大學、元智大學、大葉大學、華梵學校財團法人華梵大學、實踐大學、朝陽科技大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、高雄醫學大學、南華大學、真理大學、中山醫學大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、輔英科技大學、樹德科技大學、明新學校財團法人明新科技大學、長榮大學、國立嘉義大學、國立臺中科技大學、國立臺北大學、國立臺北護理健康大學、國立暨南國際大學、國立屏東科技大學、國立臺北科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、中華醫事科技大學、德明財經科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、黎明技術學院、德育學校財團法人德育護理健康學院、美和學校財團法人美和科技大學、正修學校財團法人正修科技大學、中國科技大學、大仁科技大學、嶺東科技大學、亞洲大學、開南大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、佛光大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、大華學校財團法人敏實科技大學、玄奘大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、大漢學校財團法人大漢技術學院、健行學校財團法人健行科技大學、建國科技大學、仁德醫護管理專科學校、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、樹人醫護管理專科學校、慈惠醫護管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、新生學校財團法人新生醫護管理專科學校、中臺科技大學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、國立屏東大學、國立臺灣戲曲學院、國立臺南藝術大學、國立臺北教育大學、國立澎湖科技大學、國立聯合大學、國立宜蘭大學、國立臺北商業大學、國立臺南大學、聖約翰科技大學、國立金門大學、學校財團法人中華浸信會基督教台灣浸會神學院、國立臺灣體育運動大學、臺北基督學院、臺北市立大學、財團法人一貫道天皇基金會一貫道天皇學院、康寧學校財團法人康寧大學、致理學校財團法人致理科技大學、台神學校財團法人台灣神學研究學院、一貫道崇德學院、台灣基督長老教會南神神學院

副本：本校產品開發營運處施智偉處長(含附件)、產品開發營運處楊振億專案助理(含附件)



第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽簡章

比賽宗旨：

- ✧ 咖啡在台灣發展已越來越多樣化，在咖啡館百花齊放的世代，喝上一杯好咖啡變得非常容易，咖啡師沖煮技巧非常重要。透過比賽我們希望順勢拉高咖啡調製技術。
- ✧ 為培育我國咖啡專業人才，藉以強化咖啡拉花、手沖咖啡、咖啡杯測技能，進而奠定學生在未來的課程及進入職場後，能夠擁有更加豐富且紮實的經驗與能力。
- ✧ 藉由『第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽』，邀請全國大專院校、高中職學生、各國社會人才參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，提升咖啡飲品服務品質也持續推廣咖啡文化。

主辦單位：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所。

協辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、崑山科技大學精品咖啡研習社。

贊助廠商：十億國際股份有限公司、川本國際包裝股份有限公司、大統營實業股份有限公司、台南市餐旅教育協會、立智傑股份有限公司、台灣好璃奧股份有限公司、百懋國際股份有限公司、芒果咖啡文化有限公司、克菰菰咖啡、尚品咖啡食品有限公司、冠淳科技股份有限公司、啡 Style cafe & 咖啡教學、開元食品工業股份有限公司、凱亞科技股份有限公司、漢亞國際實業有限公司、蕭氏貿易有限公司。

競賽日期：2025 年 12 月 05 日（星期五）08：00～18：00

報到地點：崑山科技大學_圖書資訊館 1F 歐拉拉咖啡館

競賽地點：崑山科技大學_圖書資訊館 B 1 國際咖啡認證中心

參加對象：全國各大專院校(專科學校學生年級限制專四、專五報名)及高中職在學學生(含外籍生)、社會人才

報名人數：

組別/項目	咖啡拉花賽	手沖咖啡賽	咖啡杯測賽
高中職組	40 人	32 人	學生組 總人數 40 人
大專組	40 人	32 人	
社會組	40 人	32 人	32 人

註：當選手報名兩項以上競賽時，如上場時間有衝突，主辦單位不負此責任並不予退費。

獎勵方式:

1. 咖啡拉花賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Dalla corte studio 半自動義式咖啡機乙台、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Saeco 全自動義式咖啡機乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Breville_BES876XL 複合式研磨義式咖啡機(黑)乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

2. 咖啡拉花賽_大專組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

3. 咖啡拉花賽_高中職組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品咖啡人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

優勝若干名:獎狀乙只。

4. 手沖咖啡賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、開元食品咖啡人禮包乙袋、Aries 大錐刀磨豆機乙台、Stagg 手沖壺 1L 白 乙支。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Carter Kit 16oz (黑)禮盒乙組、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台、品諾空氣清淨機乙台。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Rocky 洛奇！雙層真空陶瓷隨行杯-兩入禮盒組-藍色 乙組、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

5. 手沖咖啡賽_大專組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、開元食品咖啡人禮包乙袋、Aries 大錐刀磨豆機乙台、STTOKE 精品陶瓷保溫杯-石岩灰乙個。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Ruby 隨行杯-白色乙個、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、MONTY 雙層陶瓷拉花杯 - 11oz 拿鐵杯-啞光黑乙個、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

6. 手沖咖啡賽_高中職組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Aries 大錐刀磨豆機乙台、開元食品咖啡人禮包乙袋、LIULIU TEA 玻璃泡茶水壺-麝香白 乙個。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、JUMP CUP 吸管跳跳杯 600ml-極簡白 乙個、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、MILK TEA 奶茶吸管杯 簡約白 (720ml)乙個、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱 (粉)乙個。

優勝若干名：獎狀乙只。

7. 咖啡杯測賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 消光白 乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾空氣清淨機乙台、品諾 12 吋遙控循環立扇乙台。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

第四名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

佳作 8 名：獎狀乙只、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱 (粉)乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包。

8. 咖啡杯測賽_學生組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 消光白 乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾空氣清淨機乙台、品諾 12 吋遙控循環立扇乙台。

第二名：現金捌仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

第三名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

第四名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 8 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包。

註：獲獎選手請於比賽當天將獎品領取完畢，主辦單位不於賽後協助保管及寄送等，佳作人數將依報名人數有所調整。

共同注意事項：

1. 報名時間即日起至 2025 年 10 月 12 日（星期日）23:59 截止。
2. 報名費用:大專組、高中職組、學生組單項賽事每位 1000 元整。
社會組單項賽事每位 2500 元整。
3. 若已完成報名手續並匯款完成，因故無法出賽，主辦單位將不予退還報名費，請選手們務必留意。
4. 選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證或居留證正本供主辦單位確認選手參賽資格。
5. 主辦單位保有最終決定權。
6. 報名方式採 Google 表單線上報名。

組別/項目	報名網址 (下方為報名網址)
咖啡拉花賽-高中職組	https://forms.gle/pcYBsnkrP5kTAXt8A
咖啡拉花賽-大專組	https://forms.gle/PVChip8cpziY9Ln87
咖啡拉花賽-社會組	https://forms.gle/G2HiobuBahXTrVyU9
手沖咖啡賽-高中職組	https://forms.gle/i4LW8Se2wLduN3Qn9
手沖咖啡賽-大專組	https://forms.gle/dHSHe9xavo1Q6kPn7
手沖咖啡賽-社會組	https://forms.gle/A5qTHdZzk5Garw9K6
咖啡杯測賽-學生組	https://forms.gle/3zqpF2e3ATn3uEXPA
咖啡杯測賽-社會組	https://forms.gle/JFDjch8wrARpEitB7

註：報名完畢主辦單位確認資料無誤後將以 E-mail 方式通知匯款資訊及後續作業，請選手務必確認填寫的報名資料及電子信箱地址是否完整，請於收到通知後三日內完成匯款作業並回覆給主辦單位，逾時則刪除報名資格，請務必留意。

匯款資訊：報名完成後將於 Email 訊息通知。

聯絡資訊：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所

聯絡電話：06-2727175#378

第六屆 K CUP 官方帳號

IG:	https://reurl.cc/8X3yao
FB:	https://www.facebook.com/share/NjzxZAXtzRjqDheQ/?mibextid=LOOJ4d
E-mail :	kunshancup@gmail.com

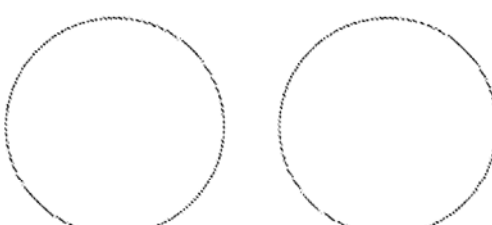
各組別競賽規則及注意事項：

壹、咖啡拉花賽 高中職組&大專組&社會組

1. 競賽賽制：

- (1) 初賽、複賽、半決賽為兩兩 PK 賽，決賽採評分表計分。
- (2) 初賽、複賽、半決賽共有三位評審，每位評審皆有 1 票，針對「整體視覺感受」進行投票。
- (3) 決賽須以下列評分表作為分數計算。
註：如選手同分時，以整體視覺感受分數高者勝出，如又為同分，依評分項目第一項圖樣一致性依序往下評比。
- (4) 初賽、複賽、半決賽需製作一杯拉花拿鐵。
- (5) 決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵。
- (6) 若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則判為失格。
- (7) 參賽者在製作時間內，可自行斟酌製作多杯拉花拿鐵，但僅能選擇一杯成品放置於指定的評分位置。
- (8) 參賽者在競賽台上必須使用主辦單位提供的指定牛奶，前置時間可以倒牛奶。
- (9) 製作時間結束前參賽者需將完成之作品置於評分位置，如逾時未交杯則判為失格，交杯後即可進行清潔工作。
- (10) 決賽評分表：

選手標準：	選手姓名：	評審姓名：	高中職組/大專組/社會組
感官評分(共 140 分)		原始分數	加權分數
評分項目	原始	加權	
圖樣一致性 x4			
飲品表面品質 x2			
成分元素間之對比度 x2			
視覺均衡度 x2			
圖案性與達成度 x3			
整體視覺感受 x3			


Notes/Comments :

0：不能接受 1：尚可接受 2：平均水準 3：好 4：很好 5：優秀

虎山科技大學餐飲管理系及商業系 製

2. 競賽時間：

- 初賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。
- 複賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。
- 半決賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。
- 決賽：6 分鐘（1 分鐘前置作業，5 分鐘製作成品）。

- * 前置時間可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小（不可打奶泡、水）。
- * 競賽時間以電子碼錶計時。
- * 競賽過程中將由工作人員報時提醒。

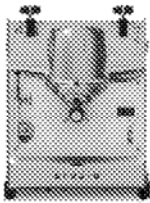
3. 主辦單位設備注意事項：

- (1) 參賽者必須使用主辦單位提供的設備。
- (2) 不允許自備機器設備及調整或重新設定主辦單位所供的機器設備，否則不予計分。

4.主辦單位提供的設備，如下所列：

- (1)義式咖啡機（指定使用「Dalla Corte Studio 咖啡機」）。
- (2)義式磨豆機（指定使用「Dalla Corte Max 磨豆機」）。
- (3)拉花咖啡杯（指定使用 CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml）。
- (4)咖啡豆（指定使用「威尼斯配方豆」）。
- (5)全脂鮮奶（指定使用「戀職人鮮奶」）。
- (6)粉渣盒、填壓器。
- (7)清潔工具(如毛刷)。
- (8)乾淨抹布(檯面清潔用)。
- (9)拉花檯面：長 140 公分×寬 90 公分×高 90 公分。
- (10)拉花操作區與選手交杯區距離 1.5 公尺。

指定器具示意圖：

 Dalla Corte STUDIO	 DALLA CORTE	 CH250-9CK
咖啡拉花指定義式咖啡機 Dalla Corte 咖啡機 Studio	咖啡拉花指定義式磨豆機 Dalla Corte MAX 義式磨豆機	CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml

5.參賽者可自備以下項目（清單僅供參考，自行斟酌）：

- (1)拉花鋼杯。
- (2)磅秤。
- (3)個人所需的特殊器皿。

6.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

7.參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

8.當日的磨豆機研磨粗細與 ESPRESSO 流速，皆由評審於賽前校正時調整完畢。

貳、手沖咖啡賽 高中職組&大專組&社會組

1.競賽賽制：

- (1)初賽為四人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (2)複賽為二人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (3)決賽為一人一組上場，須進行展演，以評分表計分。

2.競賽時間：

流程	初賽	複賽	決賽
前置作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘
沖煮時間	5 分鐘	5 分鐘	8 分鐘
善後作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘

註：初賽、複賽皆不需展演。

註：沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒。

3.評分標準：

第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽 手沖咖啡

The 6th KUN SHAN CUP International Coffee Competition

決賽評分表 Scoring Sheet

NAME		DATE	
PURPOSE		SAMPLE NO.	

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT		PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT	
Flavor Intensity: [0] [50] [100] [150] [200] Aftertaste Intensity: [0] [50] [100] [150] [200] SELECT UP TO FIVE THAT APPLY: (1) FRUIT (2) BERRY (3) CITRUS (4) FLOWER (5) HERB (6) WOOD (7) SPICE (8) SWEET (9) SOUR (10) SALTY (11) BITTER (12) ROASTED (13) NUTTY (14) OILY (15) OTHER MAIN TASTES (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15)		1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
Acidity Intensity: [0] [50] [100] [150] [200] SELECT ONE: (1) HIGH ACIDITY (2) MEDIUM ACIDITY (3) LOW ACIDITY (4) NO ACIDITY		1 2 3 4 5 6 7 8 9	
Sweetness Intensity: [0] [50] [100] [150] [200]		1 2 3 4 5 6 7 8 9	
Mouthfeel Intensity: [0] [50] [100] [150] [200] SELECT UP TO THREE: (1) THICK (2) THIN (3) CRISP (4) SMOOTH (5) TEXTURED (6) OTHER		1 2 3 4 5 6 7 8 9	
Overall		1 2 3 4 5 6 7 8 9	
Attention to detail 6		Coffee knowledge 6	
Presentation 3			

4. 競賽規則：

- (1) 初賽豆子為一款，複、決賽豆子為一款，報名手沖賽任一組別，會寄送 100g 的初賽咖啡豆給選手。
- (2) 初、複賽時選手應盡量安靜進行沖煮。
註：若主審認為選手有影響評審或選手行為可判決選手失格。
- (3) 初賽、複賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (4) 決賽以三位評審依評分表評分。**註：如選手同分時，以依評分項目第一項依序往下評比。**
- (5) 主辦單位皆於每場次提供每位選手 100g 指定咖啡豆進行競賽。
- (6) 初、複賽需在競賽時間內沖煮完成 1 壺 250ml 以上咖啡液且不須進行展演，決賽需在競賽時間內分別沖煮完成 2 壺 250ml 以上咖啡液且須進行展演，選手沖煮完成的咖啡液需要用指定的下壺遞交，沖煮完成後須喊「Time」或「完成」，工作人員才會將咖啡放置前方 IBM 桌等待評審進行杯測，如逾時未交杯則判為失格。
- (7) 沖煮桌：長 183 公分×寬 61 公分×高 76 公分。
- (8) 不可在豆子上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。
- (9) 需使用主辦單位指定用水總 TDS 為 80。

5. 指定咖啡豆，如下：

(1) 初賽

哥倫比亞 青草莊園

處理法：蜜處理

品種：紅波旁

海拔：1900 公尺

風味參考：蘋果、百香果、檸檬乾

(2) 複、決賽

肯亞 AB TOP 卡慕恰奇處理廠

處理法：水洗

品種：SL28、SL34

海拔：1900 公尺

風味參考：醋栗、茂谷柑、蘋果

如需加購手沖咖啡豆，請洽詢歐拉拉咖啡有限公司。

初賽豆 200 公克每包 400 元、決賽豆 200 公克每包 500 元。

初賽豆 200g 2 包+決賽豆 200 克 1 包=1000 元。

6. 主辦單位指定器具，如下：

(1) FELLOW Stagg EKG 600 電子溫控手沖壺。

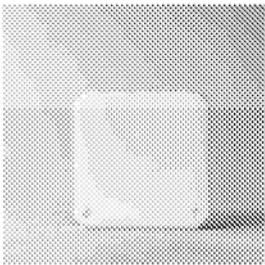
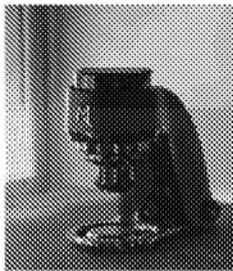
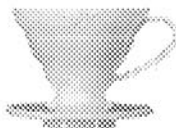
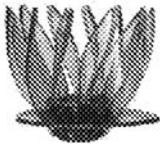
(2) Aries 錐刀磨豆機。

(3) HARIO V60 01 陶瓷濾杯、HARIO V60 睡蓮樹脂濾杯。(如選手自備同款濾杯，賽前檢錄時經主辦單位檢查，確認無誤可帶至場上使用。)

(4) HARIO 濾紙。

(5) ACAIA PEARL 智能電子秤。

指定器具示意圖：

				
FELLOW Stagg EKG 600ml 電子溫控手沖壺	ACAIA PEARL 智 能電子秤	Aries 錐刀磨豆機	HARIO V60 01 陶瓷濾杯	HARIO V60 睡蓮 樹脂濾杯

7.沖煮台上準備器具：

- (1) 熱水 90 度 (TDS：80)、常溫水 500ml (TDS：80)。
- (2) 刷子 (刷檯面、磨豆機)、抹布、口布。
- (3) HARIO V60 濾紙
- (4) 指定電子溫控手沖壺、指定磨豆機。
- (5) 指定濾杯(如選手自備同款濾杯，賽前檢錄時經主辦單位檢查，確認無誤可帶至場上使用)。

8.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝 (自備)。

9.初賽、複賽參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

10.決賽參賽者須進行展演。

11.咖啡豆、器具購買網址：

手沖賽咖啡豆：	https://page.line.me/290zgjhcx (歐拉拉咖啡有限公司官方 LINE 連結)
磨豆機：	https://www.mxcool.com.tw/
溫控手沖壺：	https://www.fellowproducts.com.tw/
濾杯、濾紙：	https://www.hario.com.tw/
磅秤：	https://www.vetti.com.tw/product.php?id=17

參、咖啡杯測賽 學生組&社會組

1. 競賽賽制：

(1) 初賽為四人一組，競賽時，每位選手皆以 4 組為一套相同題組進行比賽，待同場選手結束杯測後，依評審指示公布答案，最終以全數選手個人總答對題數進行排名。

***依答對題數最多者晉級，若答對題數相同，則以答題時間為排名依據。**

*決賽晉級人數：社會組 12 人，學生組 16 人。

(2) 決賽為四人一組，競賽時，每位選手皆以 8 組為一套相同題組進行比賽，待同場選手結束杯測後，依評審指示公布答案，最終以答對總題數進行排名。

***依答對題數最多者進行排名，若答對題數相同，則以答題時間為排名依據。**

(3) 每一組有 3 杯咖啡，其中 2 杯為相同，1 杯為不同，選手以感官進行分辨，並將答案移置答案區。

(4) 每位選手於比賽開始前於桌前準備。

(5) 每位選手須杯測 2 杯咖啡後，才能將答案移至答案區，如未杯測 2 杯或 2 杯以上咖啡，該組不列入計分。

(6) 選手將確定答案移至答案區（黃色部分），若發生杯測碗壓線、過線等情形，選手不得再更改答案。

(7) 選手須**自行攜帶咖啡杯測匙**，可攜帶吐杯和水杯（只能各帶一個，容量不得超過 1L）。

(8) 選手僅可以將水杯放在比賽桌上，吐杯不得放在比賽桌上，如有違規，主辦方有權取消該選手參賽資格。

(9) 杯測桌：長 300 公分×寬 61 公分×高 115 公分。

2. 競賽時間：

(1) 競賽時間：初賽 4 分鐘

決賽 8 分鐘

(2) 當比賽開始，每桌的計時人員按下碼錶，選手開始進行杯測，選手完成答題後，須退後一步並舉手示意喊「Time」、「完成」，計時人員將停止計時並記錄選手所用時間。

當比賽時間進行至一半時，每桌計時人員依每分鐘為單位告知選手剩餘時間。

3. 初賽/杯測桌參考示意圖：

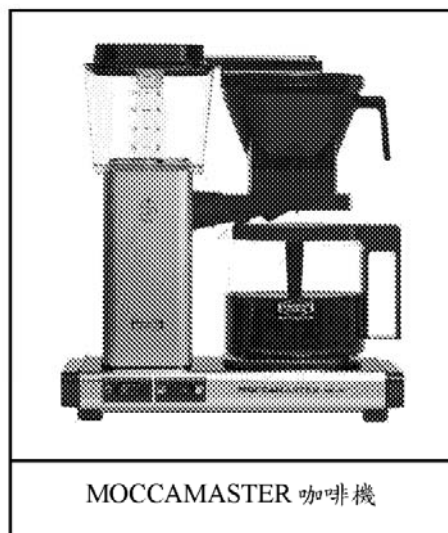
答案				
題目	○ ○○	● ○○	○ ●○	○ ○●

4. 決賽/杯測桌參考示意圖：

答案								
題目	○ ●○	● ○○	○ ●○	● ○○	○ ○○	● ○○	○ ●○	○ ○●

5. 主辦單位使用器具：

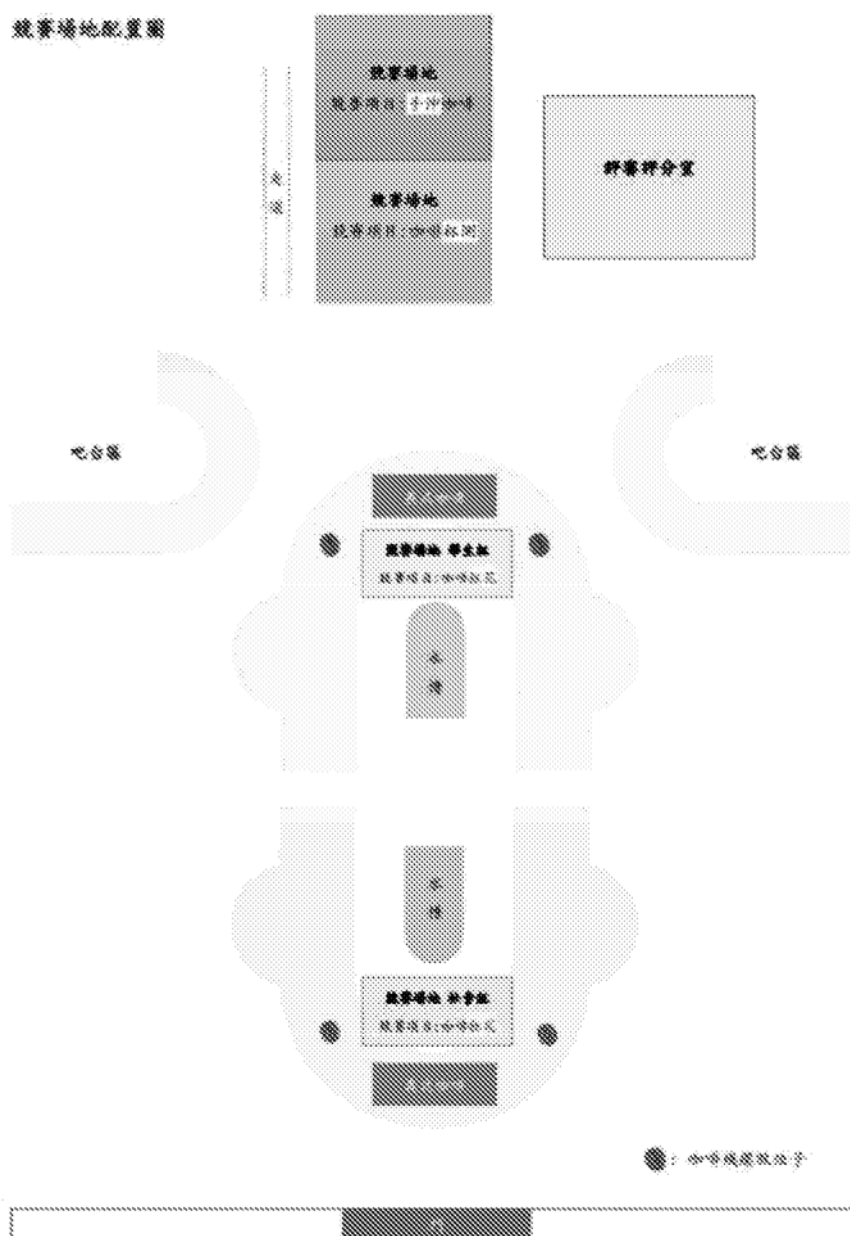
(1) 指定使用 MOCCAMASTER 咖啡機



6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝(自備)。

競賽場地配置圖

競賽場地配置圖



主辦單位指定使用器具

機器具	公司	網址
半自動咖啡機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
義式磨豆機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
CLUBHOUSE 拿鐵咖啡杯、 威尼斯配方豆	尚品咖啡食品有限公司	http://www.sanpin.com.tw/index.php?op=home
FELLOW 溫控手沖壺	十億國際股份有限公司	https://www.fellowproducts.com.tw/
Aries 手沖磨豆機	冠淳科技股份有限公司	https://www.mxcool.com.tw/
手沖濾杯	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖濾紙	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖磅秤	Acaia	https://www.vetti.com.tw/product.php?id=17

指定材料

	 威尼斯，一個世界最美麗的海濱城市，擁有自古至今的藝術與文化的遺產，而咖啡正是這座城市的靈魂。咖啡與此世紀，由中國人開始之後，成為咖啡的咖啡。 本配方採用上選Siderone咖啡與中口威尼，及地產的Arabica豆，以精確的配方，將最上等的咖啡水與Siderone咖啡混合，由專業咖啡師，以精確的份量，中份受過嚴格訓練的咖啡師，為您服務。		
戀職人鮮奶 開元食品	拉花咖啡豆 威尼斯配方豆	手沖初賽指定咖啡豆 哥倫比亞 青草莊園 蜜處理	手沖複決賽指定咖啡豆 肯亞 AB TOP 卡慕恰奇處 理廠 水洗處理

贊助廠商

第六屆 K CUP 贊助廠商			
1	十億國際股份有限公司	9	克菰菰咖啡
2	川本國際包裝有限公司	10	尚品咖啡食品有限公司
3	大統營實業股份有限公司	11	冠淳科技股份有限公司
4	台南市餐旅教育協會	12	啡 Style cafe&咖啡教學
5	立智傑股份有限公司	13	開元食品工業股份有限公司
6	台灣好璃奧股份有限公司	14	凱亞科技股份有限公司
7	百懋國際股份有限公司	15	漢亞國際實業有限公司
8	芒果咖啡文化有限公司	16	蕭氏貿易有限公司



住宿資訊

一、富華大飯店 700 台南市中西區忠義路二段 28 號

<http://www.fuward-hotel.com.tw/taian/tw/about/>

二、塔木德酒店 701 台南市東區裕學路 90 號

<https://www.talmudhotel.com.tw/>

交通資訊

(一) 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。

(二) 自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→崑大路→抵達本校。

台南以南地區：

國 1 北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復興路→直行崑大路約 200m→抵達本校。

· 台南以北地區：

國 1 南下下大灣交流道（324 公里處）→ 靠左行駛過 1 紅綠燈 → 行駛迴車道後靠右 → 右轉 復興路 → 直行崑大路約 200m → 抵達本校

（三）搭乘公車：

· 台南火車站：

搭乘 2 號、19 號、綠 17 公車 → 抵達本校。

· 永康火車站：

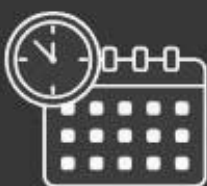
搭乘 20 號公車 → 抵達本校。





第六屆 K Cup 國際咖啡挑戰賽

KUN SHAN CUP
INTERNATIONAL
COFFEE COMPETITION



2025/12/05
08:00~18:00



崑山科技大學
圖書資訊館B1
國際咖啡認證中心

手沖賽 杯測賽 拉花賽

贊助商

FELLOW



HARIO



acaia



官方FB



主辦方：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所

協辦方：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、崑山科技大學精品咖啡研習社