

檔 號：

保存年限：

修平學校財團法人修平科技大學 函

地址：412406臺中市大里區工業路11號

聯絡人：陳惠玲

聯絡電話：04-24961100#2599

傳真：04-24961187

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國114年10月7日

發文字號：修平觀字第1140008674號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如說明（114100700073_24屆金爵獎調飲咖啡簡章ok.pdf, 114100700073_24屆金爵獎餐食烘焙簡章ok.pdf, 114100700073_24屆金爵獎餐旅服務簡章ok.pdf）

主旨：檢送本校協辦「第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽」，請惠予公告並鼓勵學生踴躍報名參加。

說明：

- 一、報名截止日期：自即日起114年11月14日（五）止。
- 二、競賽日期：114年12月16日（二）及12月17日（三）。
- 三、活動地點：高雄圓山大飯店。
- 四、隨函檢附比賽簡章3份，歡迎全國各大專院校、高中職學生踴躍報名參加。
- 五、比賽簡章網址：<https://drive.google.com/drive/folders/1YsvuWOB3MZff6XHHwRVaXhK0csTc3LmR?usp=sharing>

正本：各公私立大專校院、各公私立高級職業學校、各公私立高級中學

副本：電子公文交換章
2025/10/07 17:15:52

收文文號：1140012390



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition

指導單位：高雄市政府、海洋委員會、International Bartenders Association

主辦單位：高雄市政府文化局/中華民國國際調酒協會

協辦單位：

葡萄牙ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

波蘭POLISH BARTENDERS ASSOCIATION (PBA)

波多黎各ASOCIACIÓN DE BARTENDERS DE PUERTO RICO (PRBA)

古巴ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

委內瑞拉COOPERATIVA ABV DE BARTENDER DE VENEZUELA, R.L (ABV)

蘇俄BARTENDERS ASSOCIATION RUSSIA (BAR)

印度 INDIA BARTENDERS GUILD (IBG)

英國 UNITED KINGDOM BARTENDERS GUILD (UKBG)

新加坡 ASSOCIATION OF BARTENDERS & SOMMELIERS SINGAPORE (ABSS)

瑞士 SWISS BARKEEPER UNION (SBU)

越南 SAIGON BARTENDERS ASSOCIATION (SBA)

菲律賓 PHILIPPINE BARTENDERS LEAGUE INC (PBL)

日本 NIPPON BARTENDERS ASSOCIATION (NBA)

澳門 UNIÃO DE BARTENDERS E COCKTAILS DE MACAU (UBCM)

香港 HONG KONG BARTENDERS ASSOCIATION (HKBA)

美國 UNITED STATES BARTENDERS' GUILD (USBG)

馬來西亞調酒協會 -Mixology Alliance of Malaysia

中山工商/正修科技大學/修平科技大學/中華民國國際餐飲協會/高雄市調飲服務人員職業工會/臺南市私立長榮女子高級中學/高雄市政府勞工局訓練教育中心

贊助單位：

外交部/交通部觀光署

MONIN /開元食品工業股份有限公司/金門酒廠實業股份有限公司/五洲調飲教育中心

台塑生醫科技股份有限公司/香港商班德威有線公司台灣分公司/緣咖啡/ICE WALKER

酒堡國際Chateau Wine&Spirit/高雄圓山大飯店/高雄JÒHŌ HOTEL國際精品酒店

享躍國際股份有限公司/富蘭克林酒業有限公司/大森設計有限公司/興龍機電科技股份有限公司

藝太消毒/禾申田有限公司

活動時間：114年12月16日-12月17日

活動地點：高雄圓山大飯店

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



競賽組別

(一)調飲組

1.國際調酒組

- 國際傳統調酒組
- 國際花式調酒組

2.永續調酒組

- 金酒職業大專傳統調酒組
- 花式調酒組
- 高中職無酒精傳統調飲組
- MONIN CUP無酒精創意調飲組

3.金爵特別企劃-金爵.夢想續杯賽

- 傳統調酒組
- 花式調酒組

4.咖啡藝術競賽組

- 高中職手沖咖啡競賽組
- 職業大專手沖咖啡競賽組
- 咖啡立體雕花創意組
- 咖啡杯測競賽組

(二)餐旅服務組

1.托盤組

- 高中職托盤組
- 職業大專托盤組

2.口布摺疊

- 口布摺疊創意組

3.旅遊組

- 高中職台灣導覽職人挑戰賽
- 職業大專台灣導覽職人挑戰賽

(三)創意餐食組

- 台塑經典割包挑戰賽
- 中餐水花片切割組

(四)烘焙組

- 糖霜餅乾創意展示組
- 創意果醬畫盤競賽組

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



調酒/調飲共同規則

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 線上報名時請依調製順序填寫報名表單。
3. 參賽者需使用量酒器調製；花式調酒可使用Free Pourer直接倒酒，不必使用量酒器。
4. 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)。
5. 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。
6. 參賽者上台準備完成後，要等評審或大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。
7. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但若大會流程導致時間衝突到，則須告知現場工作人員處理。
10. 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。
11. 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。
12. 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。
13. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
14. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
15. 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。
16. 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。
17. 選手注意事項將放至本會FB粉絲專頁上，請於比賽前自行上網查詢。
18. 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。
19. 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。
20. 大會舞台有提供110V插座，若需使用請於線上報名時填寫，選手需自備轉接插頭。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



材料共同規則

1. 材料主題需符合“永續環保”，需於線上報名時填寫創作理念。
2. 不可超過4種酒精材料。
3. 配方不可超過6種成份。
4. 配方可使用1種自製產品，需於線上報名時填寫製作方式。
5. 自製產品不可超過2CL。
6. 配方一定要包含至少3CL的指定產品。(MONIN創意調酒組至少1.5CL)
7. 指定產品需單獨使用為其中一項材料，若作為自製材料其中一項元素則為第二項材料
8. 至少一項材料需為台灣在地水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁並將柳橙皮再利用於裝飾(國際傳統調酒組除外)
9. 配方酒精成份不可超過7 CL的酒精(MONIN CUP無酒精調飲組除外)
10. 配方必需要有該組指定產品，其餘酒類產品(香甜酒)、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
11. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-Joseph Cartron
12. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
13. 本會指定使用冰塊品牌為-ICE WALKER
14. 入決賽選手配方中若有使用到新鮮果汁，需在切割時間完成榨汁。(比照世界盃競賽方式)
15. 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。
16. 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)
17. 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。
18. 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)
19. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
20. 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。
21. 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。
22. 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。
23. 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並且貼上金爵獎的貼紙(意者請向大會購買)



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. 初賽請自行於賽前切割完成，比賽現場無提供切割區。
5. 決賽切割時間10分鐘，需完成4個裝飾物。
6. 國際傳統調酒組/MONIN創意調飲組切割時間15分鐘，需完成5個裝飾物。
7. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
8. 不可以使用食用色素。
9. 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，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
10. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
11. 任何有爭議性的裝飾品都要經過BAT委員會同意。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



調酒/調飲組各組規則

1. 國際傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/e98Rko5cSyLitFPy5>

(1)指定產品為：Ron Barceló Blanco 或 Saint James Rhum Agricole Pure Canne Blanc

(2)雞尾酒類型：Fancy

(3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。

(4)調製5大杯供口感評審評分(杯子不限)

(5)比賽時間7分鐘(不含解說時間)

(6)需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念

(7)音樂指定曲由大會提供

(7)無分初賽及決賽，於國際賽當天與IBA會員國選手競賽

(8)可參加12/17日 GALA DINNER與IBA會員國貴賓/選手交流

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$6000(含一件紀念T-Shirt及選手之夜)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎狀一只、獎牌一面、獎盃一座、禮品
- 第二名：獎狀一只、獎牌一面、獎盃一座、禮品
- 第三名：獎狀一只、獎牌一面、獎盃一座、禮品

🏆 採用國際計分制度

- 91-100分-金牌
- 90-81分-銀牌
- 80-70分-銅牌



禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



2. 金酒職業大專傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為58度金門高粱酒或38度金門高粱酒
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (4)初賽比賽時間5分鐘，調製3杯供口感評審評分
- (5)決賽比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示
- (6)進入決賽者需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
- (7)初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
- (8)初賽比賽日期12/16；決賽比賽日期12/17
- (9)音樂指定曲由大會提供



3. 花式調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為McCORMICK 葡萄伏特加或青蘋果伏特加
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)參加對象：有興趣者皆可參加(不限高中職或職業大專)
- (4)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (5)初賽比賽時間5分鐘，調製3杯供口感評審評分
- (6)決賽比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示
- (7)初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
- (8)初賽音樂為第23屆金爵獎指定曲
- (9)決賽音樂為自選曲
- (10)指定曲連結：<https://drive.google.com/file/d/1hohnjbuQ6-ggljDLpZoNb7Sb7kRHAtE/view?usp=sharing>



◎ 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$8,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$4,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



4. 高中職無酒精傳統調飲組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKgqg1QuarvAE9>

(1). 指定產品為Just O. 就是零酒精系列:

白蘇維儼白葡萄酒釀飲或卡本內蘇維儼紅葡萄酒釀飲或白葡萄酒釀氣泡飲

(2) 雞尾酒類型：Fancy

(3) 「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。

(4) 初賽比賽時間5分鐘，調製3杯供口感評審評分

(5) 決賽比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示

(6) 進入決賽者需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)

(7) 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽

(8) 音樂指定曲由大會提供



◎ 報名費用--每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



6. MONIN CUP 無酒精創意調飲組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKgqg1QuarvAE9>

- (1) 指定產品為MONIN糖漿/果泥
- (2) 「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意無酒精。
- (3) 調製5大杯供口感評審評分(杯子不限)
- (4) 比賽分為初賽及決賽，比賽時間皆為7分鐘
- (5) 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
- (6) 進入決賽者需以英文1分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
- (7) 音樂指定曲由大會提供
- (8) 前三名者可前往參觀MONIN工廠，機票及住宿由MONIN原廠贊助(日期為MONIN原廠安排，若因個人因素無法配合即取消資格)

◎ 報名費用--每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



7.金爵特別企劃-金爵.夢想續杯賽

● 傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為58度金門高粱酒或38度金門高粱酒
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (4)調製3大杯供口感評審評分
- (5)比賽時間5分鐘
- (6)音樂指定曲由大會提供
- (7)參賽資格：畢業5年者皆可參加

備註：未滿8人該組競賽取消

● 花式調酒組

報名連結：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

- (1)指定產品為58度金門高粱酒或38度金門高粱酒
- (2)雞尾酒類型：Fancy
- (3)「一杯海的記憶」融合創意、永續、敘事與味覺的調酒創作比賽。以海為名、以永續為核心，以台灣海洋文化與在地食材為靈感，打造兼具視覺美感與環境意識的創意雞尾酒。
- (4)調製3大杯供口感評審評分
- (5)比賽時間5分鐘
- (6)初賽音樂為第23屆金爵獎指定曲
- (7)決賽音樂為自選曲
- (8)指定曲連結：<https://drive.google.com/file/d/1hohnjbuQ6-ggljDLpZoNb7Sb7kRHAtE/view?usp=sharing>
- (9)參賽資格：畢業5年者皆可參加

備註：未滿8人該組競賽取消

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

🏆 採用國際計分制度

- 100-90 分：金牌
- 90-80 分：銀牌
- 80-70 分：銅牌

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



1. 高中職手沖咖啡競賽組

報名連結：<https://forms.gle/JtjBqRCJw2frRjVA>

1. 競賽賽制：

(1) 初賽為一人一組評分表評分

(2) 決賽為沖煮過程需解說。

(3) 比賽時間規劃

• 前置準備時間：3分鐘

• 沖煮時間：5分鐘

• 善後整理時間：3分鐘



2. 評分標準

風味：20% 酸質：20% 醇厚度：20% 平衡性：20% 整體表現（含衛生）：20%

3. 比賽規則詳述

- 選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- 必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml咖啡。
- 每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250ml咖啡液，選手進行沖煮時不須進行初賽不需展演，決賽需展演。結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置IBM桌前方等待評審進行杯測。
- 沖煮桌規格：尺寸為長180cm×寬45cm×高75cm。
- 禁止添加物
- 嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

4. 指定咖啡豆與用水

- 咖啡豆供應：綠咖啡，電話：0988532000

5. 指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞
- 產區：西達摩莓果花園
- 品種：74158
- 處理法：日曬、淺焙
- 風味描述：乾香甜桃、嗅覺帶有白花香、多層次莓果調性、細緻明亮口感、龍眼乾、櫻桃、藍莓、蜂蜜、尾韻持久。



6. 指定用水：波爾天然水。

7. 沖煮台上準備器具

波爾天然水（1份） 指定咖啡豆（1份）

8. 比賽器具與服裝要求

- 參賽者需自備比賽所需器具、整潔、乾淨的比賽服裝。
- 現場提供2孔110V電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。
- 參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



2.職業大專手沖咖啡競賽組

報名連結：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>



1.競賽賽制：

- (1)初賽為一人一組評分表評分
- (2)決賽為沖煮過程需解說。
- (3)比賽時間規劃
 - 前置準備時間：3分鐘
 - 沖煮時間：5分鐘
 - 善後整理時間：3分鐘

2.評分標準

風味：20% 酸質：20% 醇厚度：20% 平衡性：20% 整體表現（含衛生）：20%

3.比賽規則詳述

- 選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- 必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml咖啡。
- 每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250ml咖啡液，選手進行沖煮時不須進行初賽不需展演、決賽需展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置IBM桌前方等待評審進行杯測。
- 沖煮桌規格：尺寸為長180cm×寬45cm×高75cm。
- 禁止添加物
- 嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

4.指定咖啡豆與用水

- 咖啡豆供應：綠咖啡，電話：0988532000

5.指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞
- 產區：西達摩莓果花園
- 品種：74158
- 處理法：日曬、淺焙
- 風味描述：乾香甜桃，嗅覺帶有白花香，多層次莓果調性，細緻明亮口感，龍眼乾、櫻桃、藍莓、蜂蜜，尾韻持久。

6.指定用水：波爾天然水。

7.沖煮台上準備器具

波爾天然水（1份） 指定咖啡豆（1份）

8.比賽器具與服裝要求

- 參賽者需自備比賽所需器具、整潔、乾淨的比賽服裝。
- 現場提供2孔110V電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。
- 參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

◎報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



咖啡立體雕花創意組

報名連結：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

1. 每位參賽者為單人組參賽。
2. 前置準備時間為 2 分鐘，參賽者需於時間內完成工作檯面的佈置。
3. 參賽者須於 30 分鐘內現場完成 2 杯自創圖形的咖啡雕花作品。若時間結束時未完成者，該作品不予計分。
4. 兩款咖啡雕花圖形皆需為參賽者自行設計。
5. 所有裝飾用品 必須為可食用材料。
6. 善後整理時間為 2 分鐘。
7. 參賽者需 自行準備比賽所需器材與用品，包含但不限於：
8. 咖啡杯（容量限制：180-300ml）
9. 拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿
10. 打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙
11. 乾淨抹布、托盤及其他個人所需器具
12. 評分標準如下：
 - 整體展示：10%
 - 色彩豐富度：10%
 - 圖形位置與比例：15%
 - 原型相似程度：10%
 - 立體感表現：10%
 - 奶泡質地：15%
 - 技術困難度：20%
 - 整潔與衛生：10%
13. 主辦單位提供：咖啡液與專用鮮奶。

備註：未滿10人該組競賽取消

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



咖啡杯測競賽組

報名連結：<https://forms.gle/JtjBqRCJw2frRjVA>

一、比賽目的

1. 提升參賽者的感官專注力與辨識能力。
2. 推廣專業咖啡杯測，與國際比賽接軌。

二、比賽方式

- 每場比賽以4組為一套相同題進行。
- 每組包含3杯咖啡，其中2杯相同、1杯不同。
- 參賽者需透過感官分辨，找出每組中「不同的那一杯」，並將答案放置於指定答案區；確定後須舉手示意完成，由工作人員記錄完成時間。
- 參賽者須自備杯測匙，並可自行攜帶水杯及吐杯。
- 競賽時間：初賽4分鐘，決賽8分鐘。
- 杯測桌規格：長180公分×寬45公分。

三、評分方式

初賽-4分鐘

- 正確辨認4杯：滿分4分。

決賽-8分鐘

- 正確辨認8杯：滿分8分。

• 排名依序：正確分辨

- a. 依正確率高低排序。
- b. 若同分 → 以完成時間較短者排名前。
- c. 若仍平手 → 加賽一組新樣品。

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$7,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

備註：未滿10人該組競賽取消

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



報名流程

線上報名

(報名網址如下)

調酒/調飲：<https://forms.gle/Q7bhKggg1QuarvAE9>

咖啡競賽：<https://forms.gle/JtjtBqRCJw2frRjVA>

填寫肖像權同意書

填寫報名總表

(需印出)

郵寄報名費及

上方兩項文件

肖像權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1KqwLij4Gq8PnmXkFcahsv23Ax56sF0p1/view?usp=sharing>

報名總表：

https://drive.google.com/file/d/1rtyRxfxwc3MNn4ELkXgDNmIT8T_MG1Ar/view?usp=sharing

收件資料：

800高雄市新興區林森一路163號2樓之5 金爵獎收

(請於114年11月14日(五)前寄出，以郵戳為憑)

- 114年11月28日(星期五)於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及選手報到時間
- 需於114年11月14日前完成線上報名，完成後可來電確認是否報名成功07-2518976
- 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格!
- 選手報名時請確認姓名及組別是否正確，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200元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發
- 報名情形或有任何更正事項可於 中華民國國際調酒協會粉絲專頁查詢
- 114年12月15日20:00前公告各組選手編號

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition

指導單位：高雄市政府、海洋委員會、International Bartenders Association

主辦單位：高雄市政府文化局 / 中華民國國際調酒協會

協辦單位：

葡萄牙 ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

波蘭 POLISH BARTENDERS ASSOCIATION (PBA)

波多黎各 ASOCIACIÓN DE BARTENDERS DE PUERTO RICO (PRBA)

古巴 ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

委內瑞拉 COOPERATIVA ABV DE BARTENDER DE VENEZUELA, R.L (ABV)

蘇俄 BARTENDERS ASSOCIATION RUSSIA (BAR)

印度 INDIA BARTENDERS GUILD (IBG)

英國 UNITED KINGDOM BARTENDERS GUILD (UKBG)

新加坡 ASSOCIATION OF BARTENDERS & SOMMELIERS SINGAPORE (ABSS)

瑞士 SWISS BARKEEPER UNION (SBU)

越南 SAIGON BARTENDERS ASSOCIATION (SBA)

菲律賓 PHILIPPINE BARTENDERS LEAGUE INC (PBL)

日本 NIPPON BARTENDERS ASSOCIATION (NBA)

澳門 UNIÃO DE BARTENDERS E COCKTAILS DE MACAU (UBCM)

香港 HONG KONG BARTENDERS ASSOCIATION (HKBA)

美國 UNITED STATES BARTENDERS' GUILD (USBG)

馬來西亞調酒協會 - Mixology Alliance of Malaysia

中山工商/正修科技大學/修平科技大學/中華民國國際餐飲協會/高雄市調飲服務人員職業工會/臺南市私立長榮女子高級中學/高雄市政府勞工局訓練教育中心

贊助單位：

外交部/交通部觀光署

MONIN / 開元食品工業股份有限公司/金門酒廠實業股份有限公司/五洲調飲教育中心

台塑生醫科技股份有限公司/香港商班德威有線公司台灣分公司/緣咖啡/ICE WALKER

酒堡國際 Chateau Wine & Spirit / 高雄圓山大飯店/高雄 JÒHŌ HOTEL 國際精品酒店

享躍國際股份有限公司/富蘭克林酒業有限公司/大森設計有限公司/興龍機電科技股份有限公司

藝太消毒/禾申田有限公司

活動時間：114年12月16日-12月17日

活動地點：高雄圓山大飯店

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



競賽組別

(一)調飲組

1.國際調酒組

- 國際傳統調酒組
- 國際花式調酒組

2.永續調酒組

- 金酒職業大專傳統調酒組
- 花式調酒組
- 高中職無酒精傳統調飲組
- MONIN CUP無酒精創意調飲組

3.金爵特別企劃-金爵.夢想續杯賽

- 傳統調酒組
- 花式調酒組

4.咖啡藝術競賽組

- 高中職手沖咖啡競賽組
- 職業大專手沖咖啡競賽組
- 咖啡立體雕花創意組
- 咖啡杯測競賽組

(二)餐旅服務組

1.托盤組

- 高中職托盤組
- 職業大專托盤組

2.口布摺疊

- 口布摺疊創意組

3.旅遊組

- 高中職台灣導覽職人挑戰賽
- 職業大專台灣導覽職人挑戰賽

(三)創意餐食組

- 台塑經典割包挑戰賽
- 中餐水花片切割組

(四)烘焙組

- 糖霜餅乾創意展示組
- 創意果醬畫盤競賽組

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



台塑經典割包挑戰賽

報名連結：<https://forms.gle/SkQdRVLik3DFxVzA7>

【金爵獎國際餐飲大賽 | 台塑經典割包挑戰賽】競賽規則

一、競賽宗旨

本組競賽以推廣源自企業內部款待文化、融合創新與傳統的經典料理「台塑經典割包」為核心，鼓勵選手展現個人廚藝創意與對台灣經典小吃的深度詮釋。

二、參賽資格

開放以下對象報名參加：

- 社會人士
- 大專院校學生
- 高中職學生

三、競賽主題

選手須以「正宗台塑帶骨牛小排6oz」為主食材，台塑牛小排需佔菜餚的50%重量，創作一款創意割包料理，包括割包、主食材、配料與醬汁。

- 需融合台灣在地元素與地方風味、創新口感或形狀，並展現割包精神與料理美學
- 割包設計需能量化與具商品化製作為主要設計考量
- 割包需要有外包裝(呈現商品化型態，可自行設計割包外包裝)

四、競賽形式與時間

- 參賽形式：個人賽
- 競賽時間：每位選手 40分鐘 (含備料與完成)
- 製作成品：2份割包料理 (1份供評審評分，1份展示)
- 展示區大小：45*60cm
- 比賽現場提供2個電磁爐，其他烹調器具請選手自行準備
- 比賽現場主辦單位提供1塊正宗台塑帶骨牛小排6oz。
- 割包麵包可自行帶入。(割包皮可事先製作好)
- 其餘蔬菜和其他食材，可先切割，但不能烹調。
- 醬汁可於賽前自行準備半成品(不能直接成品帶入)，需現場再加製作調整或加熱，應用於料理中
- 需要準備割包標準食譜2份
- 食譜格式：

https://drive.google.com/file/d/1gIyp6j0iseuN2eeGB_VDQxLx633RE5F/view?usp=sharing

- 電磁爐規格：

https://drive.google.com/file/d/1sasZLKv3f8G7_Qxj8IKvs34KtYIXwXl/view?usp=sharing



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



台塑經典割包挑戰賽

五、評分標準(總分100分)

評分項目	配分	說明
主題詮釋與創意表現	20分	是否展現台塑割包精神，融合文化底蘊與個人創新
味道與口感	40分	各元素搭配是否協調，牛小排風味是否突顯
割包外觀與外包裝美感	30分	割包成品視覺呈現具商品化、整體協調性
衛生觀念	10分	現場操作是否符合基本衛生與專業要求
操作流程與時間掌握	10分	是否能有效規劃流程、準時完成

六、購買通路

<https://www.fbshop.com.tw/v2/Search?>

[q=%E7%89%9B%E5%B0%8F%E6%8E%92&shopId=40027](https://www.fbshop.com.tw/v2/Search?q=%E7%89%9B%E5%B0%8F%E6%8E%92&shopId=40027)

◎報名費用

每位參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$15,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名





第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

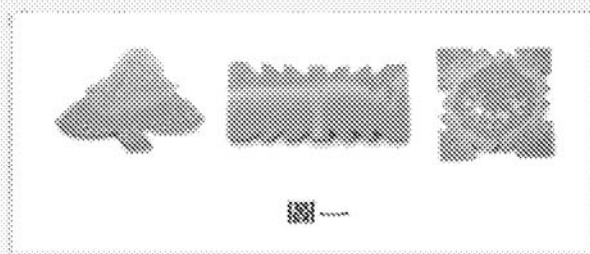
Golden Cup International Catering and Tourism Competition



中餐水花片切割組

報名連結：<https://forms.gle/Dy8Ftvi1YHyAypEy9>

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
 2. 大會提供：工作桌(180X45公分，一桌2位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
 3. 選手需自備：展示盤(形狀不限，長寬、直徑不得超過31公分)、刀子、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等器具...
 4. 每位選手需完成3款大會指定圖形(如圖一)及1款自創圖形，每款各切6片，每片厚度0.3公分，每片最長邊不得超過6公分
 5. 選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
 6. 不可使用切割過的半成品，違者取消資格
 7. 切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
 8. 競賽時間為30分鐘，包含整理善後。
 9. 完成後需將展示盤自行端至展示區。
 10. 展示區大小：45*60cm
 11. 若超過時間則扣總分，超過1分鐘內扣總分5分；超過2分鐘內扣總分10分以此類推。
- 評分項目：1服儀及衛生、2刀工、3創意、4整體展



圖一

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



糖霜餅乾展示組

報名連結：<https://forms.gle/Dy8Ftvi1YHyAypEy9>

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
2. 現場操作時間60分鐘
3. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服。
4. 烘焙的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，四款造型(需環繞共同主題)，每款需呈現三片一模一樣的圖案。
5. 主題海洋為主題，創作以環保與文化為主題的糖霜餅乾作品需要呈現至少四種以上的技法。
6. 只能一名參賽者獨立完成
7. 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
8. 展示區大小：45*60cm
9. 評分標準
 - (1) 主題10%
產品是否符合主題性、整體造型完整度
 - (2) 創意/市場性/配色和協性30%
是否具有創意的巧思、產品市場接受度或是商業亮點性、顏色上的搭配
 - (3) 藝術30%
視覺美觀度是否藝術性
 - (4) 技巧30%
產品技巧的難易度及精細度

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



創意果醬畫盤競賽

報名連結：<https://forms.gle/Dy8Ftvi1YHyAypFy9>

一、比賽宗旨

為鼓勵參賽者透過果醬、醬汁等可食用性材料展現畫盤美學，提升餐飲藝術創作層次，特設此項競賽。期盼藉由畫盤藝術的推廣，展現餐盤設計與美學在餐飲服務之重要性。

二、比賽規則

(一) 比賽時間

- 總計80分鐘（含構圖、完成作品）。

(二) 作品規範

1. 主題與畫法：

- 以海洋環保主題，自由創作，畫法不限，主題需明顯具體。
- 可採「置中畫法」（盤面可全滿）或「邊緣畫法」

2. 盤子規格：

- 統一使用 12吋白色瓷圓盤，選手自備。

3. 顏色規範：

- 最少需使用 3種以上顏色，均須為可食用性果醬、醬汁或食材。

4. 其他要求：

- 器皿上不得預先標記任何記號。
- 比賽可攜帶圖稿紙參考，但嚴禁使用手機或電子設備。
- 作品須為現場製作完成。

5. 展示區大小：45*45cm

三、工具與設備

- 所有材料（果醬、裝飾物）、繪盤用器具、工具均須由選手自行準備。
- 大會僅提供每位選手一張 180×45公分長桌作業使用。

四、比賽注意事項

1. 所有使用之材料必須符合食用安全標準，禁止使用非食品用顏料。
2. 評審有權於現場詢問參賽者作品理念與作法。
3. 現場若發現違規（如預先在盤面作記號、使用非可食用材料、手機輔助），將取消資格。
4. 若有未盡事宜，由主辦單位與評審團保留最終解釋權。

五、評分標準

1. 設計與搭配性（構圖技巧、視覺美感）20%
2. 創意及原創性（新穎印象、技法創新）25%
3. 上色技巧（技術層面、畫盤流暢度）25%
4. 創作理念&展台佈置（命名簡短介紹）15%
5. 符合主題性15%

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



創意果醬畫盤競賽

◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



台塑經典割包挑戰賽：<https://forms.gle/SkOdRVLik3DFxVzA7>

水花/糖霜/畫盤：<https://forms.gle/Dy8Fv1YHyAypFy9>

水花/糖霜/畫盤

台塑經典割包挑戰賽

填寫肖像權同意書
填寫報名總表

郵寄報名費及
上方兩項文件

填寫肖像權同意書
參賽作品所有權同意書
割包食譜
填寫報名總表

郵寄報名費、行程規劃
書及上方四項文件

肖像權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1Kqwlj4Gq8PnmXkFcahsV23Ax56sF0p1/view?usp=sharing>

參賽作品所有權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1dbNYjFllTmaj-aLxAzaa76wUKZdpzz/view?usp=sharing>

割包食譜：

https://drive.google.com/file/d/1gIpy6j0iseuN2eeGB_VDQxLx633RE5F/view?usp=sharing

報名總表：

https://drive.google.com/file/d/1rtyRxfwc3Mnn4ELkXgDNmIT8T_MG1Ar/view?usp=sharing

收件資料：

800高雄市新興區林森一路163號2樓之5 金爵獎收

(請於114年11月14日(五)前寄出，以郵戳為憑)

- 114年11月28日(星期五)於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及選手報到時間
- 需於114年11月14日前完成線上報名，完成後可來電確認是否報名成功07-2518976
- 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格!
- 選手報名時請確認姓名及組別是否正確，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200元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發
- 報名情形或有任何更正事項可於 中華民國國際調酒協會粉絲專頁查詢
- 114年12月15日20:00前公告各組選手編號



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition

指導單位：高雄市政府、海洋委員會、International Bartenders Association

主辦單位：高雄市政府文化局/中華民國國際調酒協會

協辦單位：

葡萄牙ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

波蘭POLISH BARTENDERS ASSOCIATION (PBA)

波多黎各ASOCIACIÓN DE BARTENDERS DE PUERTO RICO (PRBA)

古巴ASSOCIAÇÃO BARMEN DE PORTUGAL (ABP)

委內瑞拉COOPERATIVA ABV DE BARTENDER DE VENEZUELA, R.L (ABV)

蘇俄BARTENDERS ASSOCIATION RUSSIA (BAR)

印度 INDIA BARTENDERS GUILD (IBG)

英國 UNITED KINGDOM BARTENDERS GUILD (UKBG)

新加坡 ASSOCIATION OF BARTENDERS & SOMMELIERS SINGAPORE (ABSS)

瑞士 SWISS BARKEEPER UNION (SBU)

越南 SAIGON BARTENDERS ASSOCIATION (SBA)

菲律賓 PHILIPPINE BARTENDERS LEAGUE INC (PBL)

日本 NIPPON BARTENDERS ASSOCIATION (NBA)

澳門 UNIÃO DE BARTENDERS E COCKTAILS DE MACAU (UBCM)

香港 HONG KONG BARTENDERS ASSOCIATION (HKBA)

美國 UNITED STATES BARTENDERS' GUILD (USBG)

馬來西亞調酒協會 -Mixology Alliance of Malaysia

中山工商/正修科技大學/修平科技大學/中華民國國際餐飲協會/高雄市調飲服務人員職業工會/臺南市私立長榮女子高級中學/高雄市政府勞工局訓練教育中心

贊助單位：

外交部/交通部觀光署

MONIN /開元食品工業股份有限公司/金門酒廠實業股份有限公司/五洲調飲教育中心

台塑生醫科技股份有限公司/香港商班德威有線公司台灣分公司/緣咖啡/ICE WALKER

酒堡國際Chateau Wine&Spirit/高雄圓山大飯店/高雄JÒHŌ HOTEL國際精品酒店

享躍國際股份有限公司/富蘭克林酒業有限公司/大森設計有限公司/興龍機電科技股份有限公司

藝太消毒/禾申田有限公司

活動時間：114年12月16日-12月17日

活動地點：高雄圓山大飯店

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



競賽組別

(一)調飲組

1.國際調酒組

- 國際傳統調酒組
- 國際花式調酒組

2.永續調酒組

- 金酒職業大專傳統調酒組
- 花式調酒組
- 高中職無酒精傳統調飲組
- MONIN CUP無酒精創意調飲組

3.金爵特別企劃-金爵.夢想續杯賽

- 傳統調酒組
- 花式調酒組

4.咖啡藝術競賽組

- 高中職手沖咖啡競賽組
- 職業大專手沖咖啡競賽組
- 咖啡立體雕花創意組
- 咖啡杯測競賽組

(二)餐旅服務組

1.托盤組

- 高中職托盤組
- 職業大專托盤組

2.口布摺疊

- 口布摺疊創意組

3.旅遊組

- 高中職台灣導覽職人挑戰賽
- 職業大專台灣導覽職人挑戰賽

(三)創意餐食組

- 台塑經典割包挑戰賽
- 中餐水花片切割組

(四)烘焙組

- 糖霜餅乾創意展示組
- 創意果醬畫盤競賽組

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



高中職托盤競賽組

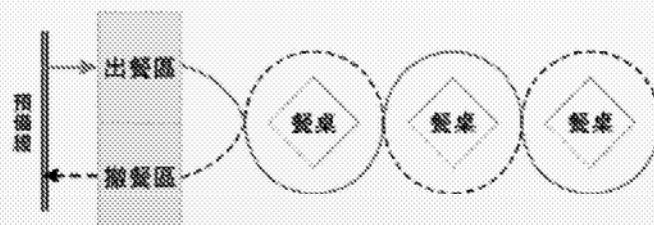
報名連結：<https://forms.gle/cKYVBAK712QBLEiw8>

- 1.報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
- 2.服裝須著長褲、平底鞋。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
- 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，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
- 5.報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
- 6.若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

(1)競賽通則

競賽組別&基本要求		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		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)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(2)托盤規格及品項

- 咖啡杯組*2(8分滿)
- 4oz雞尾酒杯*2杯(8分滿)
- 1個水杯
- Monin空瓶1瓶

—————> 實線為去
-----> 虛線為回

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



(3)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、2個雞尾酒杯、2組咖啡杯及1瓶MONIN空瓶放於托盤上→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回到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）。

(4)評分項目及所佔配分比例

- 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%

(5)評分注意要點：

- 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。
- 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- 取杯具時手碰觸杯緣。
- 備品過程中未能保持安靜。
- 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- 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)。
- 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- 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。
- 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- 托物於行進間掉落托盤或地面。
- 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- 與旁邊障礙物發生碰撞。
- 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- 水杯倒水之水總量不符合每杯8分滿
- 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。



◎報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

◎獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



職業大專托盤競賽組

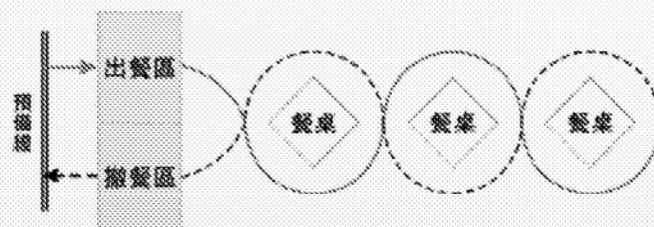
報名連結：<https://forms.gle/MHVSJAfBPpDhhtm5A>

- 1.報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
- 2.服裝須著長褲、平底鞋。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
- 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，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
- 5.報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
- 6.若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

(1)競賽通則

競賽組別&基本要求		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		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)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(2)托盤規格及品項

- 咖啡杯組*2(8分滿)
- 4oz雞尾酒杯*2杯(8分滿)
- 1個水杯
- Monin空瓶1瓶
- 金門高粱600ml*1瓶(含內容物)

—————> 實線為去
-----> 虛線為回

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



職業大專托盤競賽組

(3)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、2個雞尾酒杯、2組咖啡杯1個MONIN空瓶及1瓶金門高粱放於托盤上→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回到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）。

(4)評分項目及所佔配分比例

- 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%

(5)評分注意要點：

- 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。
- 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- 取杯具時手碰觸杯緣。
- 備品過程中未能保持安靜。
- 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- 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)。
- 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- 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。
- 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- 托物於行進間掉落托盤或地面。
- 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- 與旁邊障礙物發生碰撞。
- 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- 水杯倒水之水總量不符合每杯8分滿
- 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。

◎報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

🏆獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章

Golden Cup International Catering and Tourism Competition



口布摺疊創意組

報名連結：<https://forms.gle/MHVSJAfBPpDhhtm5A>

- 1.主辦單位提供工作檯(180cm×45cm×75cm)、58度金門高粱600ML一瓶
- 2.選手需自備口布、檯布、桌裙
- 3.工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
- 4.競賽開始前抽出4款指定口布(1款與杯子結合口布、3款觀賞用口布)
- 5.選手共需完成9個造型口布，指定口布4款每款需摺2個，1款創意口布(需與58度金門高粱結合)
- 6.口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
- 7.口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
- 8.主題:以海洋永續環保
- 9.評分標準：
桌面與紙箱佈置平整度10%、
指定口布準確度20%、
口布摺疊熟練度20%、
口布難易度10%、
整體美觀30%、
安全衛生10%
- 10.競賽流程：
 - 大會抽出4款指定口布
 - 第一階段：時間10分鐘，工作檯鋪設(可不戴手套)
 - 準備時間1分鐘
 - 第二階段：時間15分鐘，共需完成9款口布、主題呈現(需戴手套)
 - 評審評分



◎ 報名費用

每位參賽者：NT\$1000(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$6,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章



Golden Cup International Catering and Tourism Competition



台灣導覽職人挑戰賽

- 1.活動目的：本競賽旨在結合「金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽」主題，透過導覽與創意規劃，展現台灣南部觀光魅力，提升青年導覽員國際接待實力，並讓國際會長及選手親身體驗台灣之美。同時，本導覽競賽也作為金爵獎國際賽的重要延伸環節之一，讓選手實際演練國際接待、跨文化溝通與旅遊導覽技能，呼應金爵獎對餐飲與旅遊產業整合發展的理念，強調實務力、在地力與國際力兼備的專業養成。
- 2.比賽時間：2025年12月16日（二）至12月17日（三）
- 3.競賽組別：(1)台灣導覽職人挑戰賽-大專院校組 (2)台灣導覽職人挑戰賽-高中職組

【台灣導覽職人挑戰賽-大專院校組】兩天一夜英文導覽競賽說明

報名連結：<https://forms.gle/BsEoZqFRMD8Tfk678>

- 為推廣台灣美食文化並提升學生國際導覽實力，本組別特別設計以金爵國際會長及外國選手為模擬導覽對象，參賽者需以全英文進行導覽解說，展現專業英文溝通與文化傳遞能力。
- 參賽對象：全國大專院校學生
- 參賽人數：每隊 1 至 4 人
- 競賽語言：英文
- 本競賽為兩天一夜觀光導覽解說設計競賽，選手可模擬導遊角色，設計完整導覽行程，內容涵蓋交通、住宿、餐飲、導覽內容、體驗活動等。
- 指定景點：「台塑王氏昆仲公園」為指定導覽實作點，其餘景點可自由規劃，可涵蓋高雄市至屏東縣市間具代表性之觀光地點，其中需規劃一天的午餐於台塑王氏昆仲公園裡面的餐廳用餐。
- 台塑王氏昆仲公園官網：<https://www.formosawangbrotherspark.com/>
- 參賽者須於報名時繳交：2天1夜導覽行程規劃書，需中文版本及英文版本各3份
- 行程規劃書不限格式，但需包含時程表、景點介紹、食宿安排、文化解說主題
- 每組簡報時間為8分鐘
- 旅遊經費不限，以符合市場行情為原則，請編列每位合理估價
- 交通工具：全程搭乘遊覽車
- 適合對象：來自世界各地國際人士
- 出發地點：高雄圓山大飯店
- 下榻飯店：高雄地區或屏東地區皆可
- 每位選手只限參加一組旅遊競賽組，不得與多人搭配參賽
- 導覽形式：
比賽將以「模擬實地導覽」方式進行，參賽隊伍於比賽現場向評審進行如同現場的導覽展示，可搭配圖片、道具、影片或情境互動，模擬實際帶領外賓的過程。評審將扮演外國來賓角色，考驗選手的應對能力、導覽邏輯與文化表達技巧。
- 大會提供：手持麥克風*2、投影設備
- 簡報檔案請於114年12月1日E-mail至本會信箱wuchoumei@yahoo.com.tw
- 【主旨：24屆金爵獎旅遊競賽組-參賽者姓名】

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章



Golden Cup International Catering and Tourism Competition



特別獎項與旅遊體驗 - 金爵文化交流獎 (台灣導覽職人挑戰賽-大專院校組)

特別增設「金爵文化交流獎」，由大會評選出一組優秀隊伍，作為本次競賽的導覽代表。得獎隊伍將由主辦單位全額招待參與 12 月 18 日至 19 日的兩天一夜文化旅遊行程，與 IBA 國際會長及來自各國的選手一同出遊。

此行程不僅為參賽者提供與國際賓客實地互動的寶貴機會，亦是得獎隊伍實際擔任導覽任務的延伸實踐。隊伍需負責行程中各景點的全英文導覽與文化解說，將課堂所學真實應用於跨文化交流情境，進一步展現其專業能力與導覽風采。

- 此獎項於12月5日前公告於中華民國國際調酒協會粉絲專頁，評分標準由調酒協會理監事們表決訂定最適合招待IBA國際會長及選手之行程，不代表獲得第一名獎項
- 實際旅遊行程將由主辦單位與得獎隊伍共同討論後進行調整與確認，以確保導覽內容與交流體驗能充分展現隊伍專業並符合活動需求。

評分標準

行程規畫完整性	時間編排,交通銜接,景點安排是否合理	25分
台塑王氏昆仲公園導覽	是否深度導覽內容及互動性	25分
英語導覽能力	口條清晰,詞彙準確,自然表達 整體主題創意與故事性	20分
整體主體創意與故事性	行程是否具主軸主題與文化脈絡	15分
導遊風格與臨場表現	儀態,互動設計,應變與氣場	15分

◎ 報名費用

每組參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$12,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$4,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章



Golden Cup International Catering and Tourism Competition



【台灣導覽職人挑戰賽-高中職組】兩天一夜導覽競賽說明

報名連結：<https://forms.gle/BsEoZqFRMD8Tfk678>

- 參賽對象：全國高中職學生
- 參賽人數：每隊 1 至 4 人
- 競賽語言：中文
- 本競賽為兩天一夜觀光導覽解說設計競賽，選手可模擬導遊角色，設計完整導覽行程，內容涵蓋交通、住宿、餐飲、導覽內容、體驗活動等。
- 指定景點：「台塑王氏昆仲公園」為指定導覽實作點，其餘景點可自由規劃，可涵蓋高雄市至屏東縣市間具代表性之觀光地點，其中需規劃一天的午餐於台塑王氏昆仲公園裡面的餐廳用餐。
- 台塑王氏昆仲公園官網：<https://www.formosawangbrotherspark.com/>
- 參賽者須於報名時繳交：2天1夜導覽行程規劃書，需中文版本3份
- 行程規劃書不限格式，但需包含時程表、景點介紹、食宿安排、文化解說主題
- 每組簡報時間為8分鐘
- 旅遊經費不限，以符合市場行情為原則，請編列每位合理估價
- 交通工具：全程搭乘遊覽車
- 適合對象：來自世界各地國際人士
- 出發地點：高雄圓山大飯店
- 下榻飯店：高雄地區或屏東地區皆可
- 每位選手只限參加一組旅遊競賽組，不得與多人搭配參賽
- 導覽形式：

比賽將以「模擬實地導覽」方式進行，參賽隊伍於比賽現場向評審進行如同現場的導覽展示，可搭配圖片、道具、影片或情境互動，模擬實際帶領外賓的過程。評審將扮演外國來賓角色，考驗選手的應對能力、導覽邏輯與文化表達技巧。

- 大會提供：手持麥克風*2、投影設備
- 簡報檔案請於114年12月1日E-mail至本會信箱wuchoumei@yahoo.com.tw

【主旨：24屆金爵獎旅遊競賽組-參賽者姓名】

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章



Golden Cup International Catering and Tourism Competition



評分標準

項目	說明	配分
行程規畫完整度	時間編排,交通銜接,景點安排是否合理	25分
台塑王氏昆仲公園導覽	是否深度導覽內容及互動性	25分
導覽能力	口條清晰,詞彙準確,自然表達 整體主題創意與故事性	20分
整體主體創意與故事性	行程是否具主軸主題與文化脈絡	15分
導遊風格與臨場表現	儀態,互動設計,應變與氣場	15分

◎ 報名費用

每組參賽者：NT\$1200(含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

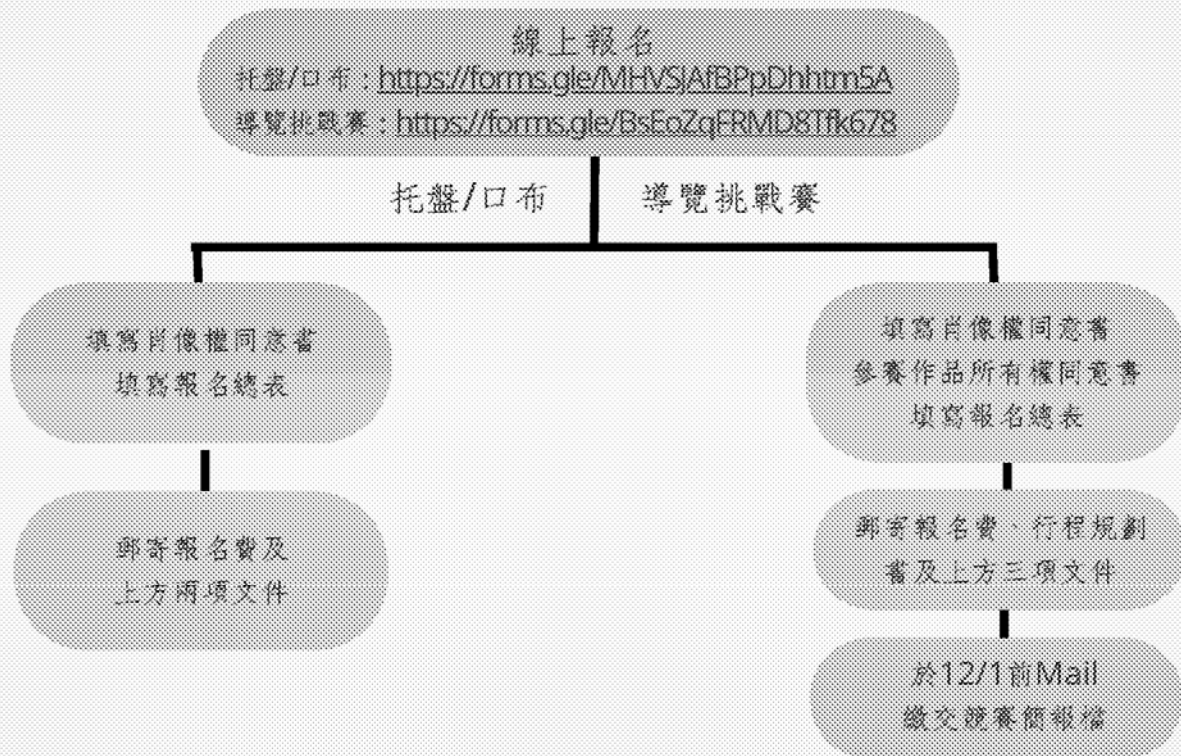
- 第一名：獎金 NT\$12,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$4,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$3,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌數名
- 銀牌數名
- 銅牌數名

禁止酒駕 🚫 未滿十八歲禁止飲酒

第24屆金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽簡章



Golden Cup International Catering and Tourism Competition



肖像權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1KqwLij4Gq8PnmXkFcahsV23Ax56sF0p1/view?usp=sharing>

參賽作品所有權同意書：

<https://drive.google.com/file/d/1dbNYjjEilJTmaj-aLxAzaa76wUKZdpzz/view?usp=sharing>

報名總表：

https://drive.google.com/file/d/1rtyRxfxwc3MNN4ELkXgDNmIT8T_MG1Ar/view?usp=sharing

收件資料：

800高雄市新興區林森一路163號2樓之5 金爵獎收

(請於114年11月14日(五)前寄出，以郵戳為憑)

- 114年11月28日(星期五)於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及選手報到時間
- 需於114年11月14日前完成線上報名，完成後可來電確認是否報名成功07-2518976
- 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格!
- 選手報名時請確認姓名及組別是否正確，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200元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發
- 報名情形或有任何更正事項可於 中華民國國際調酒協會粉絲專頁查詢
- 114年12月15日20:00前公告各組選手編號

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒