

檔 號：

保存年限：

## 南開科技大學 函

地址：54243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

裝  
受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國109年10月23日

發文字號：南開科大管院字第1090008612號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2020第五屆莫凡彼南開盃咖啡競賽簡章 (109102300049\_2020第五屆莫凡彼南開盃咖啡創意競賽簡章008612.pdf)

訂  
主旨：檢送南開科技大學休閒事業管理系舉辦之『2020第五屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽』簡章一份，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2020年11月20日（五）17：00截止。

二、活動詳情，敬請參閱簡章內容。

三、聯絡方式：

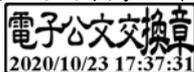
（一）活動承辦：南開科技大學休閒事業管理系 林柏宏系主任

（二）e-mail：104de077@mail.nkut.edu.tw

（三）電話：（049）2563489 分機 2913、2914，休閒系辦公室

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：1090011322

# 『2020 第五屆莫凡彼南開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【2020第五屆莫凡彼南開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，期能將學生視野及技能提升至國際水準，達到產學合作、國際交流促進咖啡產業的發展。

### 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. 活絡咖啡產業發展，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、南開科技大學社會責任實踐計畫辦公室

協辦單位：南投縣咖啡產業發展協會、都會美食餐飲股份有限公司、紙上談兵工作室

## 三、競賽日期及地點

(一) 競賽日期：2020年12月03日(四) 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 2020年11月20日(五) 17:00截止。11月27日(五)公布比賽序號
- 報名費用：新台幣800元整/每項，請至郵局購買郵政匯票(匯票抬頭：南開科技大學)
- 報名方式

(一) 採線上報名 <https://tinyurl.com/y2slegad>，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)寄送至【南開科技大學休閒事業管理系】收，完成正式報名完整手續。報名表附件資料需有正、反面身分證及學生證影本；匯票正本。

(二) 聯絡方式：

1. 活動承辦：南開科技大學休閒事業管理系 林柏宏 系主任
2. 聯絡電話：(049) 2563489 分機 2914、2913，休閒系辦公室

- (三) 活動粉絲專頁「2020第五屆莫凡彼南開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 (104de077@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48人，每校限3人 (若各校報名人數超過3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：

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。

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。

- 個人大專院校組：

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。

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。

### 莫凡彼獨家贊助獎：

**參加獎：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$400 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27日公佈）。
2. 參賽選手請於12月03日（星期四）競賽日上午08:00至08:30報到，上午08:30至09:00競賽規則說明，09:00至18:00競賽。
3. 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至報到處預備。
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杯拉花拿鐵供評審評分，一杯為大會指定圖樣、一杯則為選手自行創作。
  - （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、GINO GCM 322雙孔咖啡機)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分鐘內完成兩杯拉花拿鐵(含一杯大會指定圖樣及一杯選手自行創作)，將成品放置於指定區域內。
  - （2）評分項目：指定圖樣的困難性與達成度、奶泡質地之品質、自行創作圖樣之創意性、圖樣困難性與達成度及奶泡質地之品質等專業演出，進行評分。
10. 材料：競賽指定咖啡豆為〔粉絲專頁公告〕(莫凡彼咖啡贊助)；牛奶品牌比賽前1個月公告。
11. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：  
<http://leisure.nkut.edu.tw/main.php> 及活動粉絲專頁「2020第五屆莫凡彼南開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。

# 咖啡拉花大會指定圖樣參考

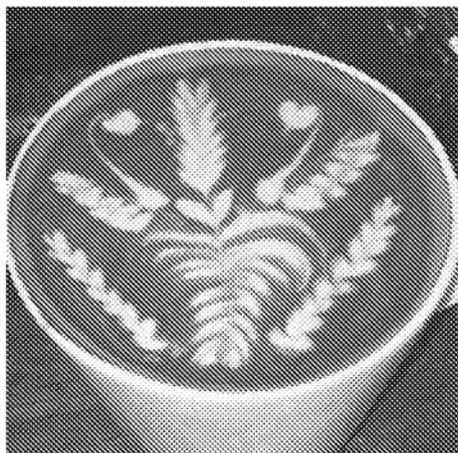
初階



進階



高階



# 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24人，每校限3人（若各校報名人數超過3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：

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。

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。

### ● 個人大專院校組：

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。

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。

### 莫凡彼獨家贊助獎：

**參加獎：莫凡彼餐飲抵用卷 NT\$400 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27日公佈）。
2. 參賽選手請於12月03日（星期四）競賽日上午08:00至08:30報到，上午08:30至09:00 競賽規則說明，09:00至18:00競賽。
3. 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至報到處預備。
4. **初賽**：採一輪 4 位上場進行比賽，取 8 位分數較高選手進入決賽。
  - (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。

**5. 決賽：請參賽者自行準備咖啡豆。**

(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 壺參數相同咖啡，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。

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. 大會提供器具：一張 IBM 桌(寬 180\*深 60\*高 75)、飛馬 600N咖啡磨豆機、YAMI 3kg 精確電子秤、Electrolux 1.7L 智慧溫控壺、TIAMO 手沖壺溫度計、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)。

9. 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、整體印象

(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、整體印象

◆ 展演評分:風味描述、顧客服務

10. 材料：競賽指定咖啡豆為〔活動粉絲專頁公告〕。

11. 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網址：

<http://leisure.nkut.edu.tw/main.php>及活動粉絲專頁「2020第五屆莫凡彼南開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。**



決行層級：

意 見 及 簽 章

承  
辦  
單  
位

擬：  
一、南開科技大學舉辦「2020第五屆莫凡彼南開盃咖啡拉花暨手沖咖啡創意競賽」，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：

課外活動組 計畫人員 陳政伶 1027  
1613

組長：

學生事務處 課外活動組 組長 陳以德 1027  
2216

會  
辦  
單  
位

決  
行

學務長：



1028  
0831

分層負責授權  
學務處專用章

1028  
0831