

中國科技大學 52 週年校慶(台北校區)

觀管盃 SSE-Barista 競賽辦法暨報名表

一、主 旨：慶祝 52 週年校慶，強調本校餐飲、觀光及休閒管理課程，除了隨時與產業實際操作面和就業人才的需求面保持良好的互動之外，同時協助高中職校實務教學與時俱進，引導學生儲備「咖啡師」義式咖啡飲料調製國際同步之專業知識和技術認證之實力，暫以全國高中職暨二專、五專學生與本校進行友誼性專業活動為始，特規劃本競賽。

二、主辦單位：觀光與休閒事業管理系

三、協辦單位：觀光與休閒健康活動管理中心

四、承辦單位：台北校區觀管系飲調社、觀管系學會

五、贊助單位：佳魁資訊公司(美國 SSE-Barista 國際認證)

六、比賽日期：106 年 11 月 25 日（星期六）

七、比賽時間：10:00 至 15:00

八、比賽地點：台北市興隆路三段 56 號自強樓三樓 303 觀光餐旅知能發展育成實驗室

九、參加對象：本校及全國高中職暨二專、五專學生。

十、比賽方式：

(一) 填寫中國科技大學 52 週年校慶(台北校區)觀管盃 SSE-Barista 競賽報名表(附件一)。

(二) 參賽人員，性別不拘，攜清晰「身分證、學生證」影本，於比賽時間前三十分鐘至比賽場地報到準備參賽。

十一、報名辦法：

(一)報名日期：自即日起至 106 年 11 月 15 日(星期三)17:00 止(30 人為上限)。

(二)報名方式：請填妥報名表電郵傳送韋桂珍老師信箱 weigrace@ms21.hinet.net 取得確認編號才是完成報名手續。

(三)相關問題請洽：觀管系專技助理教授韋桂珍老師，服務電話(同 Line)0922 477 358。

十二、獎勵：

競賽獎勵：

「SSE-Barista 金手獎」三位，各頒發獎盃、獎品、中科大暨美國 SSE 獎狀乙紙及認證抵用獎金 1,500 元。

「SSE-Barista 銀手獎」三位，各頒發獎盃、獎品、中科大暨美國 SSE 獎狀乙紙及認證抵用獎金 1,000 元。

「SSE-Barista 銅手獎」三位，各頒發獎盃、獎品、中科大暨美國 SSE 獎狀乙紙及認證抵用獎金 500 元。

「SSE-Barista 最佳專業服儀獎」三位，各頒發獎盃、獎品、中科大暨美國 SSE 獎狀乙紙。

其他頒發參賽證明以謝支持與鼓勵。

十三、附則：

(一) 請參賽人員攜清晰身分證、學生證及郵局存摺影本於比賽時間前三十分鐘至比賽場

地報到。

(二) 依報名順序參賽，經大會唱名逾時三分鐘未到場以棄權論，不得異議(附件一)。

(三) 請參考競賽規則評分標準(附件二)，競賽有爭議時由裁判長裁定，服裝可由選手自行創意決定，但不得猥褻。

(四) 主辦單位可使用選手肖像權。

(五) 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止比賽。

十四、本辦法經呈中國科技大學校長同意後實施，修正時亦同。

中國科技大學 52 週年校慶(台北校區)觀管盃 SSE-Barista 競賽報名表

身分證號:

報名日期: / /

中文姓名			選手 2 吋彩色脫帽 照片電子檔插入		
英文姓名					
戶籍地址	(郵遞區號)				
通訊地址	(郵遞區號)				
出生日期	西元	年	月	日生	☐ 男 ☐ 女
電話(H)	—				
行動電話					
學校/科系/班					
電話(O)	—				
E - M a i l					
競賽項目 (賽前抽題)	1. <u>熱拿鐵系列</u> (現場抽一題製作) ①榛果拿鐵 ②焦糖瑪奇亞朵 ③卡布奇諾 ④摩卡熱咖啡 ⑤維也納咖啡 2. <u>冰咖啡系列</u> (現場抽一題製作) ①冰美式咖啡 ②冰拿鐵 ③冰香草拿鐵 ④冰摩卡奇諾 ⑤冰焦糖瑪奇朵				
指導教師	姓名:		電話:		

一、競賽規則及內容說明

- 1.現場義式半自動咖啡機操作流程示範與結束時清潔動作細節說明。
- 2.賽前抽題:確認冷熱各一杯共 2 杯題目後，即就座於 3、2、1 等待區，依序 1、2、3 進行競賽。
- 3.選手須熟記配方，流暢操作(競賽中不提供配方)。
- 4.競賽流程 10 分鐘內含：①前置作業布置完整操作檯面②2 杯成品調製③善後清潔還原機具及操作檯面。
- 5.在不影響評分公平原則下，選手個人日常慣用調製工具，於報到後請評審長判斷確認後，允許自備。
- 6.濃縮咖啡，採逐杯萃取。
- 7.依所抽試題，務實、熟練製作完成 2 道咖啡飲品。
- 8.競賽完成飲品呈現：把手、吸管、湯匙方向，一率以服務評審人員方便取用方位為準。
- 9.一次一位競賽選手操作，請於工作檯前，面對評審人員進行調製作業。
- 10.除萃取濃縮咖啡外，凡背對評審人員執行調製作業者，該題不予計分。
- 11.使用之熱水，直接由義式咖啡機取用；場地提供器具、材料、水源及設置垃圾桶，方便賽事進行。
- 12.逐杯完成咖啡飲品，不限制冷熱先後順序。
- 13.完成 2 杯成品時間從容得以增加創意，進行成品行銷。

二、評分標準

1. 熱拿鐵系列（現場抽一題製作）

☐榛果拿鐵 ☐焦糖瑪奇亞朵 ☐卡布奇諾 ☐摩卡熱咖啡 ☐維也納咖啡

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇正確的杯子		2	本項為0或2分，取用錯誤為0分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分，取用錯誤為0分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品口感		3	口感，本項為0到3分
成品分量		2	產品分量，本項為0到2分

成品結構、美觀		3	產品層次，美觀度， 本項為0到3分
從容與創意		5	成品完成後，從容增加創 意行銷成品，本項為1到5 分
逾時		-5	凡超過指定時間即扣5分
合計		20	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

2. 冰咖啡系列（現場抽一題製作）

☐冰美式咖啡 ☐冰拿鐵 ☐冰香草拿鐵 ☐冰摩卡奇諾 ☐冰焦糖瑪奇朵

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇正確的杯子		2	本項為0或2分，取用錯誤為0分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分，取用錯誤為0分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品口感		3	口感，本項為0到3分
成品分量		2	產品分量，本項為0到2分
成品結構、美觀		3	產品層次，美觀度， 本項為0到3分
從容與創意		5	成品完成後，從容增加創意 行銷成品，本項為1到5分
逾時		-5	凡超過指定時間即扣5分
合計		20	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

3. 請著方便調製飲料操作之整齊、清潔、得體、有創意之專業服裝參賽，呈現專業儀容與儀態。
4. 本次競賽成績總表如(附件三)。
5. 本次競賽題庫與配方，參考美國(Silicon Stone Education) SSE-Barista 咖啡師術科教材(附件四)。

中國科技大學 52 週年校慶(台北校區)觀管盃 SSE-Barista 競賽成績總表

項 目	得 分	配 分	備 註
專業服裝、儀容與儀態		10	本項為 0到10分。
專業技術：			
①熱拿鐵系列	_____	40	不計分者： /
②冰咖啡系列	_____		
總 計		50	

評審人員簽名/日期：

熱拿鐵系列(5道)				
飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
榛果拿鐵 Hazelnut Latte	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 榛果果露 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	榛果醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
焦糖瑪奇亞朵 Caramel Macchiato	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 焦糖糖漿 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
卡布奇諾 Cappuccino	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	可可粉	寬口咖啡杯組
維也納咖啡 Vienna Coffee	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 熱水 150cc 發泡鮮奶油	義式咖啡機 直接注入法	五彩巧克力米	寬口咖啡杯組
摩卡熱咖啡 Caffe Mocha	咖啡粉 8g 咖啡 45cc 巧克力醬 15cc 鮮奶 (奶泡) 200cc	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬	寬口咖啡杯組

冰咖啡系列Iced Coffee (5道)				
飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
Drink name	Ingredients	Method	Garnish	Glassware
冰美式咖啡 Iced Americano	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖 20cc 冷開水8分滿	義式咖啡機 直接注入法	奶精球 吸管	可林杯
冰拿鐵 Iced Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖20cc 牛奶90cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰香草拿鐵 Iced Vanilla Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶90cc 香草果露20cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰摩卡奇諾 Iced Mochaccino	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶70cc 巧克力醬20cc 果糖10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰焦糖瑪奇朵 Iced Caramel Macchiato	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶50cc 焦糖糖漿20cc 果糖10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯