

2024 橫山盃創意餐飲競賽簡章

一、活動名稱：2024 橫山盃創意餐飲競賽

二、主辦單位：樹德科技大學管理學院

三、承辦單位：餐旅與烘焙管理系

四、活動目的：

本計畫由樹德科技大學餐旅與烘焙管理系主辦「2024 橫山盃創意餐飲競賽」，推動咖啡飲料實作及餐飲服務技術創新競賽活動，期望透過競賽方式以提升高中職學生咖啡飲料調製與餐飲服務技術，進而推升產業文化及企業社會責任。

四、參加對象：

高中職同校在校生(不限年級)四人為一隊(可跨級組隊)，並由該校一位專、兼任教師為指導教師。(每位教師或學生至多報名三隊)

五、競賽期程：初賽

(1) 報名期間：即日起至 113 年 04 月 03 日(星期三)17:00 前至

<https://docs.google.com/forms/d/1PRXOcz6Om5Qfb2LYj0JogkWluK2p3mgRiCv6-mI4ejI/edit> 完成填送報名資料

報名時須提供作品(菜單與飲料)說明，並上傳繳交每人親簽之個人資料提供同意書、著作權及肖像權使用授權書與創意咖啡原創切結書。

(2) 繳交資料期限：113 年 04 月 10 日(星期三)17:00 截止。照片與作品資料表寄送電子檔至指定信箱: stuhm22@stu.edu.tw。

(3) 晉級公布：113 年 04 月 19 日 (星期五) 17:00 前於本系官方網頁公告書面審查結果及決賽名單

(4) 決賽日期：113 年 05 月 04 日(星期六)於樹德科技大學行政大樓地下二樓 AB214 餐服教室進行。

(5) 報名相關資訊請致電 餐旅與烘焙管理系 (07)615-8000 分機 6802 蕭小姐洽詢

創意咖啡調製相關資訊請致電 0929-688-588 唐老師洽詢

餐飲服務實務相關資訊請致電 0923-911-188 黃老師洽詢

六、競賽辦法：

壹、第一階段初賽辦法：

(1) 自行設計二人份菜單進行餐桌擺設，並調製 1~2 款無酒精創意咖啡。

(2) 二人餐點內容可不同(如一位點用碳烤肋眼牛排，另一位點用蘋果煎鴨胸)。

(3) 二人份無酒精創意咖啡可不同。

(4) 選手可視情況進行布置。

初賽評分標準：

- (1) 參賽作品需有照片至少 3 張(包含正面/側面/俯視共 3 種角度)，連同飲料配方、網路著作權聲明與授權同意書、作品資料表說明文字以電子檔傳送至指定信箱，以利評審審查。
- (2) 初賽採照片及書面文字遴選，請各參賽隊伍備齊資料轉成 PDF 電子檔後，於 113 年 04 月 10 日 17:00 前以電子郵件寄至指定信箱 (stuhm22@stu.edu.tw)。
- (3) 完成初賽作品繳交後，本系將提供每位選手參賽證明。
- (4) 評分占比如下，分數結果以評審宣布為標準，參賽者皆須服從評審之判決。

評分項目與內容	百分比
基本要求符合競賽主題	20%
外觀及組織技術展現	40%
創新創意市場價值	20%
說明文字清楚並符合主題要求	20%
合計	100%

貳、第二階段決賽辦法：

- (1) 參賽者需於 30 分鐘內完成現場製作與、擺設與基本清潔維護。
- (2) 參賽隊伍成員可自由分工，同時進行適當之工作。
- (3) 每組參賽隊伍需以餐飲服務丙級檢定術科西式菜單為發想，調製 1~2 款無酒精創意咖啡，布置成西餐二人份餐桌擺設。
- (4) 二人餐點內容可不同(如一位點用碳烤肋眼牛排，另一位點用蘋果煎鴨胸)。
- (5) 創意調飲咖啡現場調製之器具、材料、杯器皿、文字卡，由選手自行準備！現場設備提供如下：
 - (A) 雙孔義式半自動咖啡機：二組共用一部機器 (功率：4,500w/220V/60Hz)
尺寸：寬 82×深 52×高 55cm (±5%)；鍋爐容量：11L(±5%)
 - (B) 義式磨豆機(功率：：二組共用一臺 (650w/220V/60Hz)
刀盤直徑：83MM；平刀；刀盤材質：不銹鋼；刀盤轉速：1,550/Min (60Hz)
 - (C) 小富士磨豆機：二組共用一臺 ((功率：210w/110V/60Hz)
 - (D) 冰沙機：每組一個孔位(功率：650w/110V/60Hz)
平刀；刀盤材質：不銹鋼；刀盤轉速：32,000 轉/分
 - (E) 溫控電熱壺：每組一臺 (功率：1,000w/110V/60Hz)

(F) 方桌：每組二張 90cm*90cm*75cm(操作用)及 100cm*100cm*75cm(擺設用)各一張

(G) 長桌：每組一張 180cm*60cm*75cm(服勤用)

(H) 餐椅：每組二張高度 45cm(擺設用)

- (9) 本場地已通過勞動部勞動力發展署技能檢定中心技術士技能檢定「餐飲服務」職類丙級術科測試場地及機具設備評鑑！如需借用相關機具請於 2024/04/26 前填寫需求單以便準備。
- (10) 現場除展示 1~2 款咖啡外，每款咖啡另須多製備一至二杯以供評審試飲評分。
- (11) 每組參賽隊伍需推派至少一人進行二至三分鐘之作品解說。
- (12) 由評審團依成品及評分標準，評選取前三名及優勝三名與佳作六名，評審於賽後針對選手成品創意及技巧進行講解。評分標準如下：

評分項目與內容	百分比
服裝儀容與桌面整潔	10%
衛生、安全與靜肅性	10%
餐具擺設合理性與整體美感	25%
飲品調製過程與技術	15%
飲品口感	15%
主題說明	15%
產品發展性	10%
合計	100%

參、決賽流程：

時間	活動	第點
08:00~08:40	選手報到。	樹德科技大學 行政大樓 AB213
08:40~09:00	場地介紹與賽程說明	AB214
09:00~09:20	開幕式	AB213
09:20~09:25	第一場預備時間	AB214
09:25~09:55	第一場製作時間	
09:55~10:10	第一場產品觀摩與說明時間	
10:10~10:20	第二場預備時間	
10:20~10:50	第二場製作時間	

10:50~11:05	第二場產品觀摩與說明時間	
11:05~11:15	第三場預備時間	
11:15~11:45	第三場製作時間	
11:45~12:00	第三場產品觀摩與說明時間	
12:00~13:00	午餐與交流時間	AB214
13:00~13:30	閉幕式與頒獎	AB213

肆、決賽獎項：

冠軍：一組，獎金新台幣 5,000 元暨團體獎盃壹座、個人獎牌與獎狀壹紙。

亞軍：一組，獎金新台幣 3,000 元暨團體獎盃壹座、個人獎牌與獎狀壹紙。

季軍：一組，獎金新台幣 2,000 元暨團體獎盃壹座、個人獎牌與獎狀壹紙。

優勝：三組，獎金新台幣 1,000 元暨個人獎牌與獎狀壹紙。

佳作：六組，獎金新台幣 800 元暨個人獎牌與獎狀壹紙。

