

『2016 莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽』簡章

一、活動宗旨及目的

(一) 宗旨

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【2016莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽】的舉辦，提供學生與業者交流的平台，相互觀摩學習，更引進SCAE歐洲精品咖啡協會講師擔任比賽評審，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。

(二) 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

協辦單位：Bettr Barista Coffee Academy Singapore、台灣蓋茲股份有限公司、南投縣咖啡產業發展協會、南開科技大學休閒事業管理系系友會

承辦單位：南開科技大學休閒事業管理系

三、參加對象

● 全國各大專院校及高中職在學學生（含外籍生）

- (一) 名額：大專校院組20人，高中職組36人，每校限2人（若各校報名人數超過2人時，則按報名時間先後列為備取；若每組報名人數不足，大會有權利調整各組人數）。
- (二) 報名時，須提供一段由本人以傾注成型(Free Pour)方式，製作2個不同圖案之拉花拿鐵的短片。上傳至 youtube 並於標題加入【2016 莫凡比南開盃全國咖啡拉花創意競賽/學校及科系名稱/參賽者姓名】字樣（範例：2016 莫凡比南開盃全國咖啡拉花創意競賽/南開大休閒系/王大明），並於主辦單位之臉書【2016 莫凡比南開盃全國咖啡拉花創意競賽】 粉絲專頁將 youtube 影片連結。
- (三) 報名表附件中需有正、反面身分證及學生證檔案影本；匯票影本憑證

四、競賽辦法及內容

(一) 競賽日期：2016 年 10 月 26 日（三）08：00~17：00

(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

(三) 獎勵方式：

高中職組：

- 第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 最佳人氣獎：獎金 NT\$ 2,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 佳作若干名：獎狀每人 1 紙、莫凡彼咖啡禮盒每人一份。
- 指導老師每人獎狀 1 紙、莫凡彼咖啡禮盒每人一份。

大專院校組：

- 第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 第 2 名：獎金 NT\$ 5,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 第 3 名：獎金 NT\$ 3,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 最佳人氣獎：獎金 NT\$ 2,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙及莫凡彼咖啡禮盒一份。
- 佳作若干名：獎狀每人 1 紙、莫凡彼咖啡禮盒每人一份。。
- 指導老師每人獎狀 1 紙、莫凡彼咖啡禮盒每人一份。。

(四) 報名方式：

- 報名時間：即日起至 2016年10月14日（五）17：00截止。10月20日(四)公布比賽序號
- 報名費用：每一隊伍300元整，請至郵局購買郵政匯票(匯票抬頭：南開科技大學)
- 報名方式
 1. 均採e-mail將報名表(附件一)寄至solomon@nkut.edu.tw即完成線上報名，工作人員亦會回覆報名完成通知。
 2. 聯絡方式
 - 聯絡人：南開科技大學休閒事業管理系林柏宏老師
 - e-mail：solomon@nkut.edu.tw
 - 電話：(049) 2563489 分機 2914 或 049-2563489 轉2913，休閒系辦公室
 - 手機：0920-853-511

(五) 網路集氣、按讚加分

- 完成線上報名後，參賽者之參賽短片放置主辦單位之臉書「2016莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽」粉絲專頁，開放網友瀏覽按讚並作為最佳人氣獎加分，每

滿100人即可加計1分，依此類推、最高可加至35分。

五、競賽規則及注意事項

- (一) 依主辦單位抽籤排定競賽資格順序（賽前1週於網站公佈）。
- (二) 參賽選手請於10月26日（星期三）競賽日上午8:00至8:30報到，上午8:30至9:00競賽規則說明，9:00至18:00競賽。
- (三) 參賽者請於自己競賽場次前30分鐘至報到處預備。
- (四) 每組競賽時間10分鐘（含準備、製作、善後），一場次有2組選手2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杯圖案相同的拉花拿鐵供評審評分。
 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。
- (五) 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。
- (六) 競賽時需使用的所有器具請自備。
- (七) 選手報到時，請攜帶學生證或身分證、匯票以便核對身分及完成報到手續。**
- (八) 現場提供之咖啡機(型號：LASPAZIALE S2)與磨豆機(型號：飛馬牌 900N)，請勿自行調整刻度。
- (九) 比賽評分標準：
 1. 兩杯相同大小杯子(5oz~16oz)，5分鐘內完成兩杯相同圖樣的拉花拿鐵，將成品放置於指定區域內。
 2. 評分項目：兩杯飲料圖樣一致性、奶泡質地之品質、圖樣之創意性、圖樣困難性與達成度、專業演出共5項進行評分
- (十) 材料：競賽指定咖啡豆為〔阿拉比卡〕(莫凡彼咖啡贊助)。
- (十一) 本競賽規章請見南開科技大學休閒事業管理系網
<http://leisure.nkut.edu.tw/main.php>

六、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。