

# 『2017 第二屆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【2017第二屆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

(一) 主辦單位：莫凡彼餐飲集團

(二) 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

(三) 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 24 人，高中職組 72 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) 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【2017 第二屆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：2017 第二屆莫凡彼南開盃全國咖啡拉花創意競賽/南開科大休閒系/王大明），並於主辦單位之臉書【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；匯票正本。

## 四、競賽辦法及內容

- (一) 競賽日期：2017 年 10 月 25 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：

● 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。

最佳人氣獎：獎金 NT\$ 2,000 元、獎狀 1 紙。

佳作若干名：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。

最佳人氣獎：獎金 NT\$ 2,000 元、獎狀 1 紙。

佳作若干名：獎狀每人 1 紙。。

指導老師每人獎狀 1 紙。

● 團體高中職組：

咖啡拉花名校獎：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

● 團體大專院校組：

咖啡拉花名校獎：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀 1 紙。

● 莫凡彼獨家贊助獎：

**冠軍咖啡大師-簡嘉程老師 烘豆學習之旅**

個人高中職組：第一名 獨得

個人大專院校組：第一名 獨得

**莫凡彼咖啡館全國門市一日咖啡師圓夢演出**

個人高中職組：前三名及佳作

個人大專院校組：前三名及佳作

(四) 報名方式：

1. 報名時間：即日起至 2017 年 10 月 13 日 (五) 17:00 截止。10 月 20 日(五)公布比賽序號。

2. 報名費用：每一人 300 元整，請至郵局購買郵政匯票(匯票抬頭：南開科技大學)

### 3. 報名方式：

- 均採e-mail將電子檔報名表(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，並請參賽者將紙本報名表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。
- 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25日(星期三)競賽日上午8:00至8:30報到，上午8:30至9:00聽取競賽規則說明，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) 每人競賽時間5分鐘(含製作及善後)，競賽開始前可試萃咖啡及試打奶泡各一次，一場次有4組選手4台機器分開進行競賽。
  1. 製作：製作2杯圖案相同的拉花拿鐵供評審評分。
  2. 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、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。(現場比賽選手所使用之咖啡機以當天安排為主)
- (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) 團體組競賽規則：以校為單位，三位選手得分成績加總，做為該校最後競賽成績。(不

足三位參賽選手的學校恕無法參加團體競賽)

(十一) 材料：競賽指定咖啡豆為〔阿拉比卡〕(莫凡彼咖啡贊助)；牛奶品牌比賽前1個月公告。

(十二) 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>

**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。**