

# 109 年環球盃全國飲料調酒暨餐飲服務、咖啡拉花大賽

## 一、宗旨及目的：

環球科技大學是雲林縣各大學唯一設立餐飲旅館和廚藝專業系科的科技大學，秉持技職教育的社會責任，支持地方特色發展，除在教學、研究持續精進，並提供學生相互交流的競賽平台，增進學生專業技術能力。

環球盃全國飲料調酒暨餐飲服務、咖啡拉花大賽比賽內容包括咖啡拉花創意組、創意珍珠飲品組、傳統調酒組、花式調酒組、雙人托盤組、創意雙人競速整床組等，邀請全國大專院校、高中職學生參與，增進餐旅服務技術交流、學以致用與互相切磋技術，提升餐旅服務品質，促進國內餐旅教育和產業發展。

## 二、活動參加人員：全國各大專與高中職學生

三、指導單位： 教育部/高教深耕計畫、 雲林縣政府文化觀光處

四、主辦單位： 環球科技大學觀光學院、 觀光與餐飲旅館系

五、協辦單位：環球科技大學創意烘焙社、旅館管家社、創意飲調社、觀光與餐飲旅館系系學會

六、贊助單位： MONIN、 TGC雲林古坑咖啡企業有限公司

 谷泉咖啡莊園、 冠霖冰行、 開元食品

 陶朱行、 藍圖生活科技公司

七、競賽日期：中華民國 109 年 12 月 09 日（星期三）上午 08:00 至下午 06:00

八、競賽地點：環球科技大學（640雲林縣斗六市鎮南路1221號）

## 九、比賽組別：

- (一) A組 大專及高職傳統調酒組
- (二) B組 大專及高職花式調酒組
- (三) C組 大專及高職創意珍珠飲品組
- (四) D組 大專及高職雙人托盤組
- (五) E組 大專及高職創意雙人競速整床組
- (六) F組 大專及高職咖啡拉花創意組

備註：若同時報名兩組不同組別，請於線上報名時備註說明。

## 十、總規則

- (一) 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，如有不實之資料與不正確之情形發生，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
- (二) 報到時請出示身份證件或學生證(或具照片之官方證件)，以利查核。
- (三) 本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，且不做個人通知，僅於環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 [網頁最新消息公告](#)。
- (四) 比賽相關事項若有任何變動，將於環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 [網頁最新消息公告](#)。
- (五) 比賽簡章及報名表請至環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 [網頁最新消息公告](#)逕行下載。
- (六) 比賽當天請依指定地點與時間準時報到。
- (七) 競賽時參賽選手及隨行人員務必遵守，請勿於競賽現場吸菸、飲食、嚼食口香糖及檳榔者，若違反者將取消其參賽資格。
- (八) 參賽選手需注意競賽安全，預防意外事故發生。
- (九) 參賽選手應依照報名表所提列人選為準，不可現場臨時抽換隊員或替補出賽，參賽隊伍如有不符規定之選手出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該隊比賽之權利，其比賽成績不予計算。
- (十) 參賽隊伍遲到 10分鐘以上未依時間報到者以棄權論。報到後可離開會場，請於出賽前10分鐘至競賽選手準備區等候，若經大會於賽前點名3次未到以棄權論。
- (十一) 參賽選手應隨身攜帶「學生證」及「身分證明文件」，以便查證，如發生選手資格申訴，大會有權查詢該選手之參賽資格。
- (十二) 競賽區域將不開放現場練習、實地場勘，以免影響活動進行。
- (十三) 除參賽選手、大會工作人員、評審外，其他人員不允許進入競賽區域，亦不可於場外提醒或指導學生，經勸阻不聽，將取消該參賽隊伍之資格。
- (十四) 會場器具與機具，不得攜帶任何東西出場。
- (十五) 本活動如因不可抗力因素無法進行時，大會保留隨時修正、暫停或終止本活動之權利，大會保有相關活動最終解釋及活動更改之權利。
- (十六) 本章程如有未盡事宜者，得由主辦單位修正，並於環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 [網頁最新消息公告](#)。

### 十一、A組大專高職傳統調酒組

| A組傳統調酒組   |               |
|---|---------------|
| 基酒  | 不限            |
| 香甜酒   | 卡騰            |
| 糖漿/果泥   | MONIN         |
| 調製類別  | shake         |
| 調製時間  | 五分鐘(每超過5秒扣1分) |
| 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，2 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 3 杯。 |               |
| 總分相同者，以 <b>口感</b> 成績高者勝出。                           |               |
| 佈桌時間 1 分鐘、比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。                     |               |

### ☆大專高職傳統調酒組評分方式

| 色彩、裝飾 | 味覺香味 | 技術 |
|-------|------|----|
| 10    | 60   | 30 |

### 十二、B組大專高職花式調酒組

| B組大專高職花式調酒組   |               |
|---|---------------|
| 基酒  | 不限            |
| 香甜酒   | 卡騰            |
| 糖漿/果泥   | MONIN         |
| 調製類別  | shake         |
| 調製時間  | 五分鐘(每超過5秒扣1分) |
| 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，2 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 3 杯。   |               |
| 總分相同者，以 <b>技術</b> 成績高者勝出。   |               |
| 佈桌時間 1 分鐘、比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。   |               |
| <a href="https://drive.google.com/file/d/1LUtZB_OGIRp3XJa-nK_qZPFcf-T0Z5Z2/view">https://drive.google.com/file/d/1LUtZB_OGIRp3XJa-nK_qZPFcf-T0Z5Z2/view</a> 花式音樂 網址 |               |

### ☆大專高職花式調酒組評分方式

| 技術 | 口感 | 整體流暢性 |
|----|----|-------|
| 60 | 20 | 20    |

## A.B組調酒選手共同注意事項：

- (一) 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊。
- (二) 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，可不使用量酒器。
- (三) 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3 CL 材料(若配方 3CL 以下，則還是需裝至 3 CL)
- (四) 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
- (五) 參賽者上台準備完成後，要等評審通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需選手自行將調製完成的兩杯飲品端給口感評審，一杯端至指定的展示區。
- (六) 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
- (七) 舞台上參賽者準備之瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
- (八) 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，請於線上報名時於“備註”欄位說明，但若大會流程導致時間衝突，則需告知現場工作人員處理。
- (九) 每組比賽後，舞台會清理乾淨，以供下組選手使用。
- (十) 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋、脫衣。
- (十一) 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議。
- (十二) 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲。
- (十三) 選手注意事項將放至本粉絲頁上，請於比賽前自行上網查詢。
- (十四) 大會現場歡迎拍照錄影；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
- (十五) 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
- (十六) 大會將派人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
- (十七) 若有未盡或變更事宜，並於環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 [網頁最新消息公告](#)。

## A.B 調酒選手材料共同規則：

- (一) 競賽類型為：搖盞法(Shake)
- (二) 不可超過 4 種酒精材料。
- (三) 配方一定要包含至少 1CL 的指定產品。
- (四) 可使用自製產品，需於線上報名時填寫製作方式，單杯自製產品不可超過 3CL。
- (五) 配方要包含至少4CL的酒精成分，但不可超過7CL的酒精成分，不能超過6種成份。
- (六) 配方中的基酒廠牌-不限。
- (七) 配方中若有使用到香甜酒，需選用指定廠牌-卡騰。
- (八) 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用指定廠牌-MONIN。
- (九) 所有的液體、噴灑在飲料上都算一種成份。
- (十) 禁止使用乳製品、優酪乳等乳酸飲品。
- (十一) 配方內容請寫單杯量，須以『CL』為單位，容量標準最少為 0.5CL(例如：柳橙汁 2.5CL，不可填寫 2.8或2.4CL等)，低於 0.5CL 則寫少許、dash...等。(1CL=10C.C.) (1OZ=3CL)。
- (十二) 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
- (十三) 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
- (十四) 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
- (十五) 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。
- (十六) 裝飾物賽前自行切割完成，禁止於會場內切割。(發現者一律零分計算)
- (十七) 新鮮果汁請於賽前自行壓榨好，禁止校園內使用。(發現者一律零分計算)
- (十八) 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。劍叉、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還，不可以使用食用色素。
- (十九) 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
- (二十) 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。

### 十三、C組 大專高職創意珍珠飲品競賽

- (一) 以可實際製作飲料店的方向，設計提供以700ml(含約5-8分冰塊)容量調製出獨特飲品配方，成品內不可含有任何酒精成份。
- (二) 調製成品 3 杯供口感評審評分（杯子由環球科大觀餐系提供700ml透明塑膠杯\*3）。
- (三) 調製類型：搖盪法、直接注入法 ,可使用自製產品，需於線上報名時寫出自製方式。
- (四) 佈桌時間1分鐘、比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- (五) 服儀：參賽者須服裝整齊。
- (六) 需選手自行將調製完成的兩杯飲品端給口感評審，一杯端至指定的展示區。

| C組大專高職創意珍珠飲品競賽                  |  |
|---------------------------------|--|
| 1.設計提供以 700 ML(含約5-8分冰塊)        |  |
| 2.調製成品 3 杯，提供700ML透明塑膠杯*3       |  |
| 3.調製類型：搖盪法、直接注入法                |  |
| 4.佈桌時間1分鐘、比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。 |  |
| 5.指定：即食珍珠 (限定開元食品的紅茶、抹茶、黑糖珍珠)   |  |
| 6.不能超過 6 種成份(包含即食珍珠)            |  |

#### ☆評分辦法

| 評分內容   | 分數比重          |
|--------|---------------|
| 商業執行性  | 10 %          |
| 主題呈現   | 10 %          |
| 口感     | 60 %          |
| 成品整體形象 | 20 %          |
| 時效掌握占  | 5% (每超過5秒扣1分) |

#### 十四、D組 大專高職雙人托盤組

##### (一)比賽規則暨競賽說明

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 雙人組以不限男女同組配對接力競賽。
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾外)。

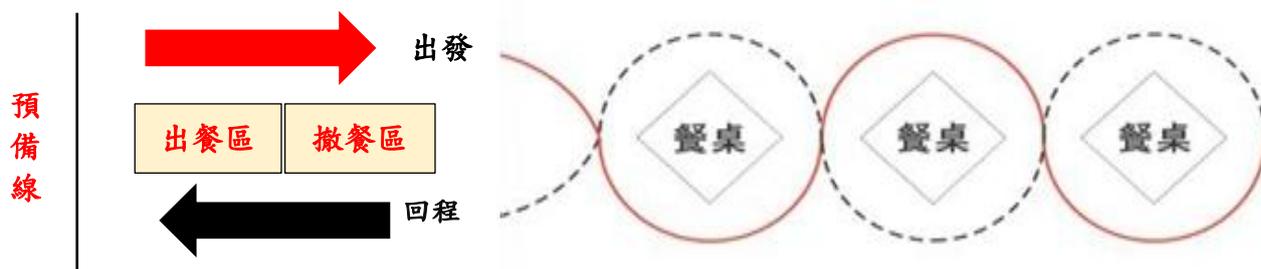
##### A.競賽通則

| 基本<br>要求 | 雙人托盤組  | 備註       |
|----------|--|----------|
| 競賽組別     |  |          |
| 服裝、儀容要求  | 依國家檢定標準(並佩掛服務巾)  | 服務巾請自備   |
| 托盤要求     | <br>腰托(示意圖) | 托盤由大會提供  |
| 姿勢要求     | 掌心及手指托持托盤行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形行進時抬頭挺胸  | 比賽時不可穿脫鞋 |
| 總距離      | 來回共 40 公尺(包含障礙物)   |          |

##### B.托盤規格及品項

| 托盤規格          | 托盤品項  |
|---------------|---|
| 以主辦單位現場提供品項為主 | 直徑 16 吋CM圓托盤<br>2個 水杯(需倒茶水)<br>1組 咖啡杯組 (160~180ML、含底盤)(8分滿)<br>1個 雞尾酒杯(8分滿)<br>3個 杯墊<br>1支 沖壺 |

##### (二)競賽路線示意圖 (左出右進)



##### (三)競賽流程

服務巾定位於下手臂站在預備線待命→聽開始口令後選手A 將水壺內的水倒入2個水杯8分滿→先上托盤在上杯器皿→將分別裝有飲品的2個水杯、1組咖啡杯組、1個雞尾酒杯及1支沖壺、3個杯墊於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區，再將托盤放於工作檯上並回到原本的位置後按下叫人鈴→再由第二位選手接力(重複第一位選手程序)走同一路線，最後走回撤餐區，需將托盤內容物放回撤餐區並擺放整齊按下叫人鈴才停止計時→返回預備線站好→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開(直線距離20公尺)。

**(四)評分項目及所佔配分比例：**

| 評分項目       | 配分   |
|------------|------|
| 1.服裝及儀態    | 20 % |
| 2.安全與衛生    | 30 % |
| 3.托盤姿勢及平穩度 | 40 % |
| 4.完成時間     | 10 % |

**(五)評分注意要點：**

- 1.身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- 2.配件未符合規定，如：配戴戒指、手鍊、佛珠…等，請先自行取下。
- 3.雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- 4.頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- 5.服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- 6.取杯具時手碰觸杯緣。
- 7.備品過程中未能保持安靜。
- 8.備餐過程餐具、物品掉落地面。
- 9.未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- 10.托盤拿法不符合規定(ex:不可碰胸、腰)。
- 11.步伐不穩健，以跑步方式行進。
- 12.行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- 13.行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- 14.托物於行進間掉落托盤或地面。
- 15.行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- 16.行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- 17.與旁邊障礙物發生碰撞。
- 18.托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- 19.餐具歸位不正確、擺放凌亂。
- 20.水杯之水總量不符合每杯 8 分滿。
- 21.完成時間越快得分越高。
- 22.托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

## 十五、E組 大專高職創意雙人競速整床組

### (一)比賽規則暨競賽說明：

1.評分標準以大會所指定布置方式及行走路線為評分基礎。

整床競速流程：

選手就位區就定位→評審鳴笛，競賽開始(計時開始)→。衛生清潔墊鋪設(四角之鬆緊帶應勾入床墊下)→第一層床單鋪設(四角應摺入床墊下)→羽毛被摺入床墊下→枕頭鋪設(雙人床四顆枕頭(兩顆軟枕、兩顆硬枕)，開口朝向中央)→完成整床流程後，兩位選手就原先「選手就位區」位置舉手以示完成認定→再繼續完成創意浴巾設計與折疊(完成一款創意浴巾)。

| 整床競速評分標準(每隊基本時間為該隊整床競速評審認定之所需時間)       |       |
|--|-------|
| (一)衛生清潔墊鋪設正反面相反者，總時數加                  | 3秒    |
| (二)床單鋪設正反面相反者，總時數加                     | 3秒    |
| (三)羽毛被未折入床墊下，總時數加                      | 3秒    |
| (四)枕頭鋪設開口方向錯誤者，總時數加                    | 3秒    |
| (五)任何備品、布巾及道具掉落地面一次，總時數加               | 5秒    |
| (六)應勾入、摺入、開口處及應整平、折疊處未達成者，由裁判斟酌增加該隊總時數 | 1~10秒 |

2.整床完成後經裁判檢視，參賽者應勾入、摺入、開口處，未確實完成處達二分之一（含二分之一），喪失本項比賽資格。

3.完成時間越快得分越高(秒數越短者，分數越高)。

### (二)整床競速及浴巾擺飾設計過程注意事項

1.開始前，經該區評審發現有選手預先準備之情形，整場競賽重新計時，從頭開始。（違規一次記警告乙次，違規兩次全隊總時數加 10 秒，違規三次取消其競賽資格）。

2.競賽進行中若有備品、布巾掉落地面，評審將斟酌扣分。

3.項目包含整床競速限4分鐘、浴巾擺飾設計限2分鐘及備品善後歸位限4分鐘，當鈴聲響後，請參賽選手雙手離開所有道具，回到原先「選手就位區」。

| 競賽內容                     | 比賽時間 |
|--------------------------|------|
| 整床                       | 4分鐘  |
| 創意摺疊浴巾(每組提供兩條，浴巾長130寬70) | 2分鐘  |
| 備品善後歸位(未按照圖示歸還以零分計算)     | 4分鐘  |

4.競賽中使用之布品、材料及道具等物品由大會統一提供，非大會提供之布品、材料及道具等物品禁止使用。

### (三)服裝規定

1.整齊短髮不過肩或盤整成髻之長髮，有瀏海者需清楚露出眉毛。

2.領結不限顏色。

3.背心不限顏色。

4.服裝統一為餐飲服務套裝。

5.黑色皮帶繫之於黑色西裝褲上。

6.黑色全包皮鞋，建議具防滑效果。

7.身上不得佩戴任何飾品(包含佛珠、戒指、耳環...等)。

8.身上香水不得過於濃郁。

9.雙手十指需修剪指甲不得超出指肉，且不得塗抹指甲油。

10.女性參賽者需化淡妝。

## 十六、F組 咖啡拉花創意組

(一)比賽規則暨競賽說明：

1.參賽1人為一組

2.參賽者於現場於 7 分鐘內製作 2杯咖啡 (若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| <b>A.1分鐘</b>   | 準備檯面佈置、可測試萃取濃縮液、不能進行拉花。 |
| <b>B.4分鐘</b>   | 心型拉花一杯、創意拉花一杯           |
| <b>C.2分鐘</b>   | 善後清理(未整理乾淨以扣分為計算)       |
| 共7分鐘(每超過5秒扣1分) |                         |

3.參賽者每杯拉花只有一次發泡機會。(拉花過程，不可使用輔助器具，否則以零分為計算)

| 指定拉花                              | 創意拉花                     |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 愛心<br>(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心、包心...等) | 圖形不限<br>(需直接注入，不可使用輔助器具) |
| 各1杯                               | 各1杯                      |

(二)評分標準：

| 感官評分項目         |       |
|----------------|-------|
| 奶泡質地之品質        | (20分) |
| 圖樣成分間之對比度      | (20分) |
| 圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度 | (20分) |
| 圖樣困難度          | (20分) |
| 圖樣創意性          | (20分) |

| 技術評分項目 |       |
|--------|-------|
| 濃縮咖啡   | (10分) |
| 打發牛奶   | (10分) |
| 衛生條件   | (10分) |
| 整體演出   | (20分) |

(三)服儀規定：

| 競賽項目    | 競賽服儀規定                  |
|---------|-------------------------|
| 咖啡拉花創意組 | 穿著整齊襯衫、圍裙、長褲、包鞋參賽(不限顏色) |

(四)提供設備及用品

| 主辦單位提供設備及用品          |
|----------------------|
| (1)工作桌               |
| (2)義式咖啡機             |
| (3)義式磨豆機             |
| (4)粉渣盒               |
| (5)填壓器、填壓墊           |
| (6)戀職人鮮奶(開元食品公司)     |
| (7)咖啡豆(TGC典藏義式特調咖啡豆) |

(五)咖啡杯組150ml-300ml、拉花鋼杯(選手請自備)

## 十七、獎勵方式

### ◎A組 大專高職傳統調酒組

總金牌一名：獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙紙。

金牌兩名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銀牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銅牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎B組 大專高職花式調酒組

總金牌一名：獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙紙。

金牌兩名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銀牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銅牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎C組 大專高職創意珍珠飲品競賽組

總金牌一名：獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙紙。

金牌兩名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銀牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銅牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎D組 大專高職雙人托盤組

總金牌一名：獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙紙。

金牌兩名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銀牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銅牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎E組 創意雙人競速整床組

總金牌一名：獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙紙。

金牌兩名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銀牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銅牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎F組 大專高職咖啡拉花創意組

總金牌一名：獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙紙。

金牌兩名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銀牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

銅牌數名：獎牌乙面、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

\*指導老師將給予指導證明乙份及參賽學生給予參賽證明乙份\*

(若報名人數不足，主辦單位有權利決定獎項數量)

## 十八、報名相關資訊：

(一)自即日起至109年11月25日(星期三)止。(逾期恕不接受，恕不更改資料。)

- 1.調酒/創意飲料比賽報名費：600 元
- 2.托盤/客房比賽報名費：300 元
- 3.咖啡拉花創意大賽：600 元

(二)報名方式：請於下方完成線上報名各組，將『報名總表、報名費用』一併寄至 640雲林縣斗六市鎮南路 1221號 環球科技大學觀光與餐飲旅館系收(郵戳為憑) 即為報名成功！

| 參賽組別             | 線上報名網址  |
|------------------|---|
| A組 大專高職傳統調酒組     | <a href="https://forms.gle/VoNktG9oJd7TzVo36">https://forms.gle/VoNktG9oJd7TzVo36</a> |
| B組 大專高職花式調酒組     | <a href="https://forms.gle/GNJagF4mh3A7jy49">https://forms.gle/GNJagF4mh3A7jy49</a>   |
| C組 大專高職創意珍珠飲品組   | <a href="https://forms.gle/CqycuE4jffqBtuHi9">https://forms.gle/CqycuE4jffqBtuHi9</a> |
| D組 大專高職雙人托盤組     | <a href="https://forms.gle/4GgRscRanWwLd9du7">https://forms.gle/4GgRscRanWwLd9du7</a> |
| E組 大專高職創意雙人整床競速組 | <a href="https://forms.gle/G6Qts7kxGw7BrntG8">https://forms.gle/G6Qts7kxGw7BrntG8</a> |
| F組 大專高職咖啡拉花創意組   | <a href="https://forms.gle/iNXeLJfbp8bYERA57">https://forms.gle/iNXeLJfbp8bYERA57</a> |

(三)109 年 11 月 30 日(星期一)於環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 網頁最新消息公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。\*報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

(四)報名情形或有更正事項可於將於 環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 網頁最新消息公告。

(五)若有任何問題請洽環球科技大學-觀光與餐飲旅館系 宋雅玲小姐 05-5370988 分機 4401。

## 十九、交通位置圖

### (一)自行開車：

- 1.走國道一號往嘉東校區：如您走的是國道一號（即中山高），請過斗南交流道後接78號東西向快速道路，往斗六古坑方向，在斗六出口下快速道路，沿著仁義路直走中山路到大學路右轉，在下一口十字路遇鎮南路右轉直行約三分鐘即可到達。
- 2.走國道三號往嘉東校區：如您走的是國道三號（即福高）請過斗六交流道，從古坑交流道接78號東西向快速道路，往斗六古坑方向，在斗六出口下快速道路，沿著仁義路直走中山路到大學路右轉，在下一口十字路遇鎮南路右轉直行約三分鐘即可到達。詳細路線如附圖。



### (二)校園地圖



# 109年環球盃全國飲料調酒暨餐飲服務、咖啡拉花大賽 報名總表

|                      |  |       |   |
|----------------------|--|-------|---|
| 學校名稱                 |  | 學校科系  |   |
| 聯絡人                  |  | 聯絡電話  |   |
| 參賽組別                 |  | 參賽總人數 |   |
| (1) A組 大專高職傳統調酒組     |  |       | 位 |
| (2) B組 大專高職花式調酒組     |  |       | 位 |
| (3) C組 大專高職創意珍珠飲品競賽組 |  |       | 位 |
| (4) D組 大專高職雙人托盤組     |  |       | 組 |
| (5) E組 大專高職創意雙人整床競速組 |  |       | 組 |
| (6) F組 大專高職咖啡拉花創意組   |  |       | 位 |

備註：現場會提供代訂購便當之服務，帶隊老師請於當天中午12時至報到處領取便當。(地點若有變動將由司儀廣播)

※請連同報名總表、報名費用於截止日前一併寄至主辦單位※

# 109年環球盃全國飲料調酒暨餐飲服務、咖啡拉花大賽

## 防疫措施處理原則暨參賽者注意事項

- 一、依據：嚴重特殊傳染性肺炎疫情期間，為落實參加比賽學生、家長及工作人員之防疫工作，避免疫情傳播，依「嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心」(以下簡稱：中央流行疫情指揮中心)相關防疫規定，訂定本處理原則。
- 二、基本防護規定：
- (一)參賽人員應主動聲明出國史，如符合「具感染風險民眾追蹤管理機制」中「居家隔離」或「居家檢疫」實施之對象者，禁止參加比賽；另「自主健康管理」者，應依照自主健康管理通知書管理措施，並配合大會規定防護措施辦理。
  - (二)倘若發燒、咳嗽、流鼻水等呼吸道症狀或腹瀉等，應主動向單位主管或負責人報告，並建議就醫診療及採取適當的防護措施。
  - (三)請參賽者自備口罩，大會現場不提供，除比賽舞台上參賽者外，其餘人員請配戴口罩，並保持社交距離。
  - (四)開、閉幕式因無法保持社交距離，請全程配戴口罩。
- 三、比賽期間參賽者及陪同人員防護措施：
- (一)所有參賽者及陪同人員進入會場前須先自主量測體溫且配戴口罩，若有發燒、呼吸道症狀或腹瀉等，請斟酌身體狀況是否適合參賽。
  - (二)參賽者及陪同者須統一集體報到(同時進行參賽者檢錄)，繳交「健康聲明切結書」，並統一由賽場工作人員實施體溫量測。
- 四、參賽者倘於比賽當日經體溫量測額溫達攝氏37.5度以上，需再次以耳溫槍測量，如耳溫達攝氏38度以上，應安排獨立休息場所，並調整參賽順序至該場次最末位。若參加比賽學生，符合「具感染風險民眾追蹤管理機制」實施對象之「自主健康管理」未滿14日者，應確實評估是否有發燒或呼吸道症狀，如有症狀則不可參賽；無症狀者，依規定配戴口罩參加比賽，或得調整參賽順序至該場次最末位，並於比賽時暫免配戴口罩，比賽結束仍應立即依規定配戴。
- (一)參賽者陪同人員當日經體溫量測額溫達攝氏 37.5 度以上，需再次以耳溫槍測量，如耳溫達攝氏 38 度以上，應安排獨立休息場所直至該參賽者準備檢錄時，由該參賽者自行通知該陪同人員準備進場伴奏或攝錄影，也可休息至該參賽者完成比賽後一同離場。
  - (二)嚴禁隱匿旅遊史及個人身體症狀，如經查明屬實者，取消參賽資格(成績不予計算)，並依中央疫情通報作業規定，通報主管機關及依法處理。
  - (三)倘參賽者採集體租用車輛，應依「『嚴重特殊傳染性肺炎』因應指引：大眾運輸」，確實注意車廂清潔及消毒工作，務必要求交通公司及車輛駕駛人，落實防疫清潔工作，以確保防疫安全。
- 五、比賽結束後注意事項：
- (一)學校參加比賽及工作人員，於比賽後倘因發燒或身體不適住院，請依教育部「校園安全及災害事件通報作業要點」規定，辦理通報事宜。
  - (二)本處理原則得依中央流行疫情指揮中心公布相關之防疫建議，適時調整相關防疫措施。
- 六、其他未盡事項悉依109年環球盃全國飲料調酒暨餐飲服務、咖啡拉花大賽計畫辦理，若實施計畫與本防疫措施不同，以本防疫措施規定為優先。

| <b>109年環球盃全國飲料調酒暨餐飲服務、咖啡拉花大賽</b>   |   |        |
|--|---|--------|
| <b>防範嚴重特殊傳染性肺炎健康聲明卡</b>  |   |        |
| 姓名：  | 性別： <input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性 | 身分證字號： |
| 學校：  | 聯絡電話：   |        |
| 聯絡地址：  |   |        |
| 1.過去14天內是否有發燒、咳嗽或呼吸急促症狀(已服藥者亦需填寫「是」)?  |   |        |
| <input type="checkbox"/> 是： <input type="checkbox"/> 發燒、 <input type="checkbox"/> 咳嗽、 <input type="checkbox"/> 呼吸急促 <input type="checkbox"/> 否 |   |        |
| 2.過去14天內是否出國?  |   |        |
| <input type="checkbox"/> 是，國家名稱：_____ <input type="checkbox"/> 否   |   |        |
| 簽名Signature：   |   |        |

**報到時，請自行主動繳交健康聲明卡至報到處**