

2016 年全國創意茶飲手做調飲師大賽

規則規章



【活動目的】

- 一、提昇飲料調製之專業技能水準，透過相互比賽與觀摩，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展。
- 二、培育我國專業人才，提升我國茶飲的技能水準、服務品質以及國際地位。
- 三、提振我國農業發展，發展觀光事業，繁榮餐飲相關行業，為國內業界做產品有效之推展及介紹。
- 四、提供國人對飲料及酒類的相關知識，增進學生與餐飲從業服務人員，對茶品飲料研發，並推廣創新飲料的蓬勃發展。
- 五、配合政府推動各類技能證照，開設飲務與餐旅等相關課程。
- 六、將學校所學的餐服運用在吧台實務，更提高個人獨立作業，展現自我的能力。
- 七、可規劃結合國際比賽透過世界產能接軌使賽程順利，經過國際交流展現各國飲品風格器具周邊設備的展現風貌。
- 八、此次飲調大師競賽可為商業連鎖飲料店或個人形象包裝，包含學校學生可鼓勵想參與升學或畢業從事餐飲工作的意願。

【比賽時間與場地】

比賽時間：民國 105 年 11 月 6 日(星期日) 07：30-18：00

比賽地點：全國食材廣場（南崁長興店）

比賽地址：桃園市蘆竹區長興路 4 段 338 號 客服專線：(03)322-5820

主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。

另於賽前舉辦選手說明會(當日抽籤決定初賽出場序，未能出席者將由大會代為抽籤；並於當日發送比賽指定用茶葉、黑白淡奶及 Kievit 奶精粉)，敬請踴躍參加。

※選手說明會時間：民國 105 年 10 月 16 日 星期日 13：30

地點：台北市中山區天祥路 86 巷 6 弄 2 號 1 樓 (琥珀色咖啡) 0986-939825

【參賽對象】

- 一、全國各大專院校選手。
- 二、全國高中高職選手。
- 三、現職各類吧台工作人員。
- 四、餐旅管理系師生。
- 五、各社團代表。

【參賽組別】

- 一、高中職組：全國各高中職學生，對茶飲調製有興趣者皆可報名。(含高中一年級以上三年級以下學生，)
- 二、職業社會組：凡從事茶飲調製相關業者及全國大專院校學生及現職各類吧台工作人員、外國選手，有興趣者皆可報名。
 1. 店家專業組。(每店家可派二位代表參賽)
 2. 大專院校組。(每校最多派出二位參賽)。

【報名費用】

- 一、高中職茶飲料競賽組：新台幣 800 元整。
- 二、職業社會茶飲料競賽組：新台幣 1200 元整。

【報名方式】

- 一、報名方式：一律以網路連結報名，報名連結：
- 二、報名截止日：即日起至 10 月 7 日截止。
- 三、所有資訊將以網路連結報名，請務必填寫清楚，若有不清楚之處以致於收信錯誤，選手將自行負責。

報名連結：https://goo.gl/forms/czDUZU84L5euf_jec2

四、報名後請將身份證正反面電子檔及參賽同意書電子檔，寄至協會 [E-mail: tdal7972@yahoo.com.tw](mailto:tdal7972@yahoo.com.tw)，並與大會經理確認，始完成報名程序。

【匯款帳號】

銀行：國泰世華銀行（銀行代號 00）

戶名：台灣飲料調製協會

帳號：040-03-501235-6 新竹分行

【賽事相關疑問】

- 一、比賽的規則與規章，請至協會網站下載 <http://www.tba.com.tw>。
- 二、選手需自行熟練比賽規則規章與程序，不得因為個人未詳讀規則提出異議。
- 三、選手若有任何疑問，請於召開選手說明會時提問；或於比賽一星期前，以 email 方式向大會經理詢問。[E-mail: tdal7972@yahoo.com.tw](mailto:tdal7972@yahoo.com.tw)

【舉辦單位】

主辦單位：台灣飲料調製協會

協辦單位：全國食材廣場有限公司、海洋技術學院

贊助廠商：富春五金餐具股份有限公司、努哇克咖啡連鎖新竹總部、
欣臨企業股份有限公司、卡堤咖啡有限公司、國立臺東專科學校、
張敏郎咖啡顧問工作室、賀茶舍企業社、琥珀色咖啡室

【比賽賽程時間】 依報名人數調整競賽場次及時間

時間	賽程
07:30 08:00	辦理報到手續 請準時報到
08:00 08:15	開幕式
08:15 17:00	競賽時間
17:00 17:30	評審介紹 成績計算

17:30 18:00	頒發獎盃
18:00	閉幕式

【競賽服儀規定】

- 一、高中職競賽組：參賽選手服裝應以調酒師制服為原則（背心、西裝皆可）。
- 二、職業社會茶飲料競賽組：參賽選手服裝不限，但以符合競賽情事為原則。

【茶飲調製定義】

- 一、應以台灣流行茶飲料為主要訴求，作品表現方式不拘，惟需以綠茶、紅茶為基礎，以獨創概念的風格，讓時尚茶飲展現獨特口味，發揮創作及研發能力，增加調製之知識與技能。

二、單品茶湯

1. 本比賽之所有茶湯需使用大會現場比賽指定茶類，賀茶舍企業社之錫蘭紅茶、台灣阿薩姆原片紅茶、台灣翡翠綠茶。若非使用大會指定之茶葉品項時，則感官評分表第一部份－單品茶湯評分所有評分項目皆為零分。
2. 紅茶湯/綠茶湯，共2杯，每杯150~180ml，每杯的量都必須相同。
3. 單品茶湯呈送時，飲用溫度需高於40℃，若溫度未達40℃時，則感官評分表第一部份－單品茶湯評分所有評分項目皆為零分。
4. 呈送單品茶湯所使用的杯具並無規定造型與樣式，但是同一項目所使用的杯具外型必須一致。

三、原味奶茶

1. 原味奶茶基底茶需使用大會指定茶類，賀茶舍企業社之錫蘭紅茶、台灣阿薩姆原片紅茶、台灣翡翠綠茶品項，調製成份須含大會指定黑白淡奶或Kievit奶精粉，品項及用量無限制，請各參賽者依其競賽項目做最佳之搭配，若成品中無大會指定品項時，則感官評分表第二部份－原味奶茶評分的所有評分項目皆為零分。
2. 原味奶茶，共2杯，每杯360~500ml，每杯的量都必須相同。
3. 原味奶茶可以用任何適合飲用的溫度來呈現。
4. 呈送原味奶茶所使用的杯具並無規定造型與樣式，但是同一項目所使用的杯具外型必須一致。

四、創意茶品

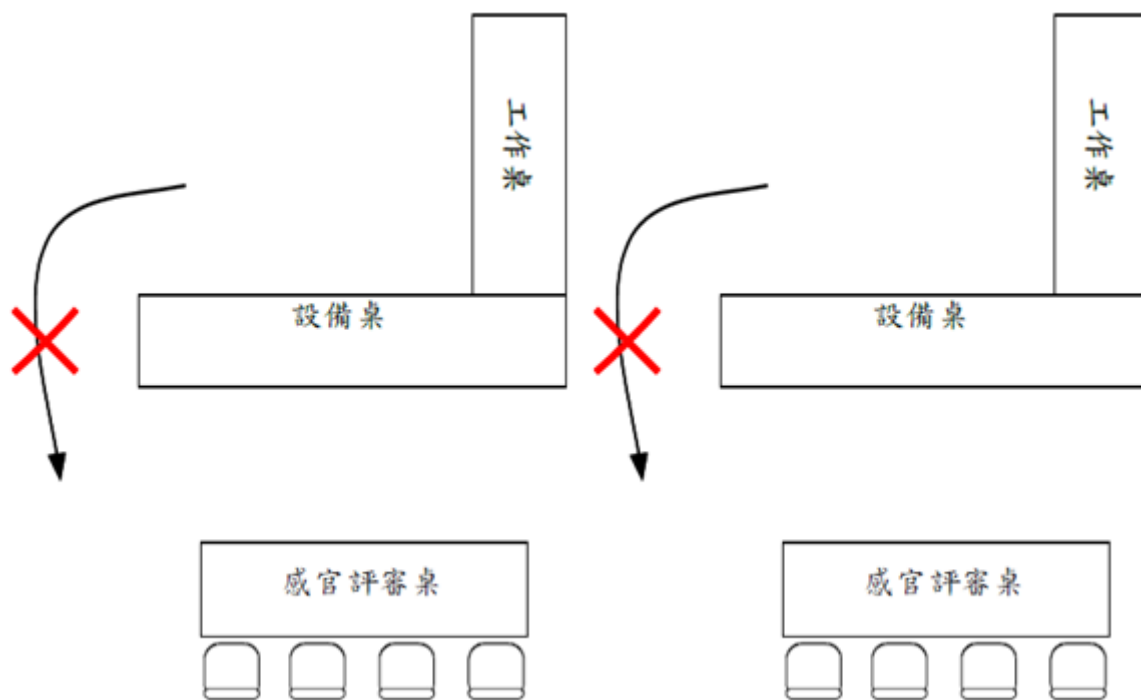
1. 創意茶品基底茶需使用大會指定茶類，賀茶舍企業社之錫蘭紅茶、台灣阿薩姆原片紅茶、台灣翡翠綠茶品項。若非使用大會指定之茶葉品項時，則感官評分表第三部份－單品茶湯評分所有評分項目皆為零分。
2. 不得仿效曾經比賽過的茶飲作品，僅限於未發表之作品。
3. 創意茶品，共4杯，每杯360~500ml，每杯的量都必須相同。
4. 創意茶品茶飲必須是液體狀的飲料，評審必須能用「喝」的方式飲用。
5. 需展現搖動法、攪拌法、電動攪拌法任一種技法。若非則技術評分表第四部份－創意茶品評分所有評分項目皆為零分。
6. 創意茶品之基底綠茶茶湯、紅茶茶湯使用量須在20%以上，副配食材可任選素材自由選擇搭配，凸顯原味茶湯風味特色。若違反此規定，則感官評分表第三部份－特調創意研發能力評分的「味覺均衡表現」將以零分計算。
7. 茶飲所使用的全部材料必須可提供公開檢視，請選手攜帶所有材料的原始容器／原始包裝等，以供評審檢視評估。
8. 不能採用香精或香料茶為比賽的製作原料，如伯爵、玫瑰柳橙、水蜜桃等含香料的茶葉，但可添加新鮮食材為主要訴求。若違反此規定，感官評分表第三部份－特調創意研發能力評分的「味覺均衡表現」將以零分計算。
9. 製作茶飲可使用除了禁止項目以外的任何材料，禁止項目包含：酒精、酒類萃取物、酒類副產品以及非法物質，若違反此規定，參賽選手失去競賽資格（不列入排名）。
10. 創意茶品可以用任何適合飲用的溫度來呈現。
11. 創意茶品表現方式不拘，以「創意」為出發點，並發揮「茶飲」之特長，製作一杯創意茶飲飲品；將比賽報名表、欲創作之作品文字簡介（製作材料、步驟以及創意說明）。
12. 呈送創意茶品所使用的杯具並無規定造型與樣式，但是同一項目所使用的杯具外型必須一致。

【競賽相關事項】

一、競賽場地

1. 初競賽場地：共設置3個競賽站，每一個競賽站分別予以編號，編號是1、2、3。

- 決賽：為 2 個競賽站，每一個競賽站分別予以編號，編號是 1、2。
- 賽前，由大會指派每位選手的競賽開始時間以及競賽站的號碼。



*設備桌(加熱器、熱水壺)：L:1.80m W:0.60m H:0.80m。

*工作桌(與設備桌呈”L”型放置，可放置托盤、杯具與其他輔助設備)
L:1.80m W:0.60m H:0.80m。

*評審桌(感官評審用) L:1.80m W:0.60m H:0.70m。

二、每位選手在指定的競賽站，共有 35 分鐘的場上時間，分成三個階段依序為：

- 賽前準備時間 10 分鐘。
- 競賽演出時間 20 分鐘。(製作單品茶湯、原味奶茶、創意茶品，共三項)
- 賽後清潔時間 5 分鐘。
- 【賽前準備時間】是不能逾時的，大會計時人員將預告選手【準備時間】的剩餘時間。

報時模式：5分鐘、3分鐘、1分鐘報時人員說到【時間到、選手請退後】時，選手必須馬上退後。

【賽前準備時間】不能沖泡競賽時使用之茶湯，違者失去競賽資格。

- 【競賽演出時間】的開始，大會主持人會詢問選手是否準備好開始，當主持人示意可以開始時，選手即可舉手說「開始」表示開始競賽。同一時間，大會計時工作人員會啟動計時器開始計時，並且同步啟動碼

錶做【競賽演出時間】的依據，工作人員的碼表時間並不會顯示於競賽區域。時間的控制是選手的責任，選手可觀看大會計時器來作為時間的參考，但是不可於競賽中詢問剩餘時間，在20分鐘的【競賽演出時間】中，大會計時人員會於10分鐘、5分鐘、3分鐘及1分鐘告知選手剩餘時間。

請注意：若大會的計時器無法正常運作，選手不能暫停【競賽演出演出】的時間，必須繼續。大會時間會依照大會計時人員手中碼錶為準，計時工作人員也會正常的向選手報時。

6. 【競賽演出時間】會在選手舉手喊「Time(停)」時結束，選手必須清楚明顯的舉手喊「Time(停)」，讓計時人員與主審清楚的看到或聽到。選手可以依照自行安排的流程結束時間，舉例：選手可選擇將最後一款飲料送上評審桌服務給每位評審後作為結束，或回到競賽站做完清潔工作後作為結束。選手結束時間的同時，大會計時人員也會同時停止計時，主審將從計時人員取得【競賽演出時間】的總時間。選手的【競賽演出時間】為20分鐘，但提前結束不會扣分也不會加分。

三、逾時罰則

1. 如果選手未能在規定的時間內完成其【準備工作】或【競賽演出】，選手可允許繼續完成其【準備工作】或【競賽演出】。
2. 【競賽演出時間】超過20分鐘就算逾時，每逾時一秒扣總成績1分。最多逾時60秒，即逾時超過1分鐘，將失去競賽資格（不列入排名）。

四、每位參賽選手可製作時間為 20 分鐘，須於時間內製作

1. 單品茶湯（紅茶湯/綠茶湯，共 2 杯每杯 150~180ml）
 2. 原味奶茶（原味奶茶共 2 杯每杯 360~500ml）
 3. 創意茶品（創意茶品共 4 杯每杯 360~500ml）
- 共 3 項 8 杯。

五、大會保留安排比賽賽程的權利(例如：初複決賽有可能在同一天舉辦)。在初賽結束後，分數最高的前 6 名選手則晉級至決賽。選手每一輪的成績，並不會被帶至下一輪進行評估，且選手必須在確定無緣晉級至下一輪比賽後，方得審視其最後一場比賽的評分表。

六、注意事項

1. 為求公平，在校生參賽選手勿穿著校服，職業組店家不能著制服(包含：LOGO、臂章、胸章、名牌…等)或秀出校旗、店旗，嚴禁穿細高跟鞋，

違者失去競賽資格（不列入排名）。

2. 以實體競賽為主，主辦單位提供熱水、電磁爐、冰塊，其他材料及場地可提供以外的器具，由選手自備。

※現場禁止使用明火、爐具用品，及酒精精燈類用具，違者失去競賽資格（不列入排名）。

※大會提供之冰塊，僅供選手冰鎮食材使用，調製用冰塊請參賽選手自行準備，違者感官評分表第四部份－選手的評價及第五部份－評審對選手的整體印象所有評分項目皆為零分。

3. 舞台創意不列入評分，惟為求競賽效果，建議參賽選手從服裝、搭配之音樂、其他可供作表演的特殊創意發揮，以提升作品創作過程的可看性。

4. 比賽音樂採「自選曲」模式，請於比賽當日報到時繳交音樂(CD 與 MP3 等兩項)。如遇無法播放情形發生，則須使用「大會指定曲」。

5. 用電設備：選手可攜帶 2 種用電設備參加競賽，選手需向大會經理報備所帶的電器設備的屬性，也需自行負責向大會經理確認所需電力是否適合比賽場地所供應的電力。

6. 除了選手本人、與大會人員外，任何人皆不得於比賽期間、準備時間、清潔時間站在舞台(競賽區)內，若經勸阻不聽，將取消選手資格。

七、分數計算與排序

1. 大會計分人員

大會指定計分人員將負責計算且加總評分表上的分數，並以機密文件保管。在尚未發表晉級名單或發表名次之前，大會計分人員不得對外討論任何有關評分表的事項，甚至透露選手分數。

2. 選手的總分

每名選手的總分計算方式為：4 份感官評分表及 2 份技術評分表的總和，扣除逾時罰則(如果有的話)。

※ 請注意主審和影子評審(們)的評分分數並不列入選手總分的計算。

3. 同分情況的名次排序

若兩位或多位選手的總分為同分時，大會計分人員將加總同分選手們的 4 份評分表之「特調創意研發能力評分」所有項目的分數(第二部分的總分)，此項總分較高者勝出，名次排序方式依此項分數的高低順序。若「特調創意研發能力評分」的總分還是同分，則再比 4 份評分表之「感官評分」的總分(第一部分的總分)，名次排序方式依此項分數的高低順

序。

若「感官評分」的總分還是同分，則以 4 份評分表之「評審對選手的整體印象」的分數(第四部分的總數)一決勝負，名次排序方式為此項分數的高低順序。

八、評分標準：請參考相關評分表。

九、競賽程序：請參考茶飲調製競賽程序。

十、妨礙/阻礙

1. 若有任何人(大會人員/工讀生/評審/觀眾/攝影人員等)明顯妨礙或阻礙了選手，會給予選手額外補償時間，主審會負責監督管理，並決定給予選手的補償時間。

2. 如果評審桌沒能及時清除上一款的咖啡杯而耽誤了選手的飲料呈現，主審會給予選手額外補償時間，主審有責任監督管理類似狀況。

十一、遺忘物品

1. 若選手在【準備時間】內發現遺忘任何物件，選手可自行離開競賽區去拿取，計時不會停止。

2. 若選手在【競賽時間】內發現遺忘任何物件，必須先向主審報告後，才能離開競賽區去拿取，計時不會停止。

3. 大會工作人員/選手的相關人員/觀眾等皆不能傳遞或協助。

【其他相關事項】

一、參賽人員必須於當日上午八點前完成報到手續，報到時需攜帶報名證明文件(學生證、身份證)。

二、承辦單位以裁判的審核為決定權，不接受其他的評議。(如有疑問，煩請帶隊老師洽承辦單位主審處理)。

三、承辦單位競賽期間開放拍照(不得使用閃光燈)、錄影，但以不影響選手比賽為原則。

四、所有人員(含選手及助手)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。

五、比賽報名費之收據皆於比賽當日發，若比賽當日未到現場，請於賽後主動向主辦單位索取，改以郵寄方式寄發。

六、主辦單位不負任何器具、材料及個人財務之保管責任，請自行注意隨身物品。

【全國創意茶飲手做調飲師大賽合格評審】

一、如何取得評審資格

1. 全國創意茶飲手做調飲師大賽的評審皆須通過台灣飲料調製協會認證委員會的許可，熟知規則規章、評分內容、細節與方法、並且擁有辨別各式茶葉的味覺與評價的能力，方能勝任評審資格。
2. 評審必須熟知全國創意茶飲手做調飲師大賽及參與評審訓練課程。
3. 評審必須參加比賽期間於每天上午進行的味覺校正會議。

二、評審的目的與目標

1. 支持選手們的專業。
2. 推廣精緻茶飲與高品質的一杯完美茶調飲品。
3. 評分時必須保持客觀、公平、公正、評分的一貫性。
4. 評選出值得尊敬、學習的冠軍。

三、評審應遵守的事項

1. 評審們應抱著積極的態度與鼓勵的精神與選手互動，而非迴避選手。但在比賽期間須注意不可和選手們提到他們的表現與演出狀況等話題。
2. 感官評審必須只食用中性清淡的食物。
3. 上場評分前不得吸菸。
4. 使用無香味的除臭劑。
5. 不使用香水、古龍水或有香氣的刮鬍水。
6. 評審們必須公平與公正。
7. 評審們在任何時候都必須對選手抱持著肯定、恭敬的態度。
8. 在指定沖煮項目評審們需僅專注評估選手呈送的飲料。
9. 評審們在自選沖煮項目需專注聆聽選手的說明。
10. 評審們應隨時能，並確切地回答選手提出的問題。
11. 在評分過程中，評審應避免互相交談。
12. 選手在作介紹時，友善微笑表示歡迎。
13. 回答選手的問題。

14. 當選手呈上飲料時，必須注視選手的眼睛並微笑以表尊重。
15. 小心注意不要被熱茶燙傷口腔。
16. 永遠記得：評審的表現對選手的心理層面會有重大影響與衝擊。
17. 在競賽過程中，不可與其他感官評審討論個人評價。
18. 在場上，不可做出任何可能會讓選手、觀眾誤會的負面舉動。

【獎勵】

一、茶飲料高中職組獎項：

1. 冠軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽金牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 2 仟元。
- B. 吧台師中級認證系統銀色徽章乙枚、茶葉及泡沫紅茶類認證系統合格證書乙張

2. 亞軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銀牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1 仟 5 佰元。
- B. 吧台師中級認證系統銀色徽章乙枚、茶葉及泡沫紅茶類認證系統合格證書乙張

3. 季軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銅牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1 仟元。
- B. 吧台師中級認證系統銀色徽章乙枚、茶葉及泡沫紅茶類認證系統合格證書乙張

4. 佳作：全國創意茶飲手做調飲師大賽佳作獎，獎品一件、獎狀乙紙。(佳作取四名，佳作視參賽人數增減名額)

二、職業社會茶飲料競賽組

1. 冠軍：

- A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽牌獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎

金獎金 3 仟元。

B. 吧台師高級認證系統金色徽章乙枚、茶葉及泡沫紅茶類認證系統合格證書乙張

2. 亞軍：

A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銀牌獎獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 2 仟元。

B. 吧台師高級認證系統金色徽章乙枚、茶葉及泡沫紅茶類認證系統合格證書乙張

3. 季軍：

A. 全國創意茶飲手做調飲師大賽銅牌獎獎盃一座、獎狀一紙、獎品一件、獎金 1 仟 5 佰元。

B. 吧台師高級認證系統金色徽章乙枚、茶葉及泡沫紅茶類認證系統合格證書乙張

4. 佳作：全國創意茶飲手做調飲師大賽佳作獎，獎品一件、獎狀乙紙。(佳作取四名，佳作視參賽人數增減名額)

【附錄】

➤ 2016 年 全國創意茶飲手做調飲師大賽指定比賽用茶葉為

賀茶舍企業社 錫蘭紅茶、台灣阿薩姆原片紅茶、台灣翡翠綠茶

賀茶舍企業社服務電話：(037) 273-979

➤ 2016 年 全國創意茶飲手做調飲師大賽指定比賽用奶水及奶精粉為

欣臨企業股份有限公司代理 黑白淡奶及 Kievit 奶精粉

欣臨企業服務電話：(02) 2506-7777 免付費客服專線：0800-095-555