



萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院

2020 第十屆萬能盃 Syphon 創意咖啡比賽

主辦單位：萬能科技大學旅館管理系

協辦單位：輔仁大學學校財團法人基隆市輔大聖心高級中學、
基隆市私立培德高級工業家事職業學校、
臺北市私立滬江高級中學、臺北市私立開平餐飲職業學校、
臺北市私立育達高級商業家事職業學校、
臺北市私立東方高級工商職業學校、
臺北市私立稻江高級商業職業學校、
臺北市私立稻江高級護理家事職業學校、
新北市私立莊敬高級工業家事職業學校、
新北市立淡水高級商工職業學校、新北市私立醒吾高級中學、
新北市私立樹人高級家事商業職業學校、
新北市私立豫章高級工商職業學校、
穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校、
智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校、
能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校、
桃園市立中壢高級家事商業職業學校、桃園市六和高級中學、
桃園市私立振聲高級中學、桃園市至善高級中學、
桃園市私立成功高級工商職業學校、桃園市私立啟英高級中學、
桃園市私立永平高級工商職業學校、桃園市育達高級中學、
新興學校財團法人桃園市新興高級中學、桃園市清華高級中學、
光啟學校財團法人桃園市光啟高級中學、桃園市大興高級中學、
桃園市私立方曙高級商工職業學校、桃園市私立治平高級中學、
新竹縣私立忠信高級中學、新竹市世界高級中學、
新竹市私立光復高級中學、新竹縣私立義民高級中學、
新竹縣私立東泰高級中學、苗栗縣私立君毅高級中學、
萬能科大旅館系學會、萬能科大開瓶文化推廣社

指導單位：桃園市政府教育局、桃園市政府青年事務局、

桃園市政府觀光旅遊局

贊助單位：社團法人台灣咖啡協會、社團法人台灣精緻咖啡協會、桃園市觀光旅遊協會、桃園市冰熱品暨烘焙製造職業工會、桃園大溪笠復威斯汀度假酒店、桃園晶悅大飯店、古華花園飯店、南方莊園渡假飯店、桃園喜來登大飯店、桃禧航空城大飯店、紳士臻品咖啡公司

活動時間：民國 109 年 3 月 31 日星期二 8:00~17:00

活動地點：萬能科技大學 萬芳樓九樓實習旅館V904

2020 第十屆萬能盃 Syphon 創意咖啡比賽簡章

一、宗旨：萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院旅館管理系為厚植咖啡專業技術，培養咖啡調製專業技術人才，特與社團法人台灣咖啡協會、社團法人台灣精緻咖啡協會舉辦虹吸式咖啡調製創意競賽，今年已經邁入第十年了，今年廣泛邀集高中(職)學生集思廣益，提升選手使用虹吸壺沖煮咖啡技巧並鼓勵創意思考，培養學生正確的調飲習慣透過活動加強咖啡專業知識，藉由激發學生展現成果作品，提昇萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院旅館管理系之產、官、學界之能見度。

二、主辦單位：萬能科技大學旅館管理系

三、贊助單位：社團法人台灣咖啡協會、社團法人台灣精緻咖啡協會、桃園市觀光旅遊協會、桃園市冰熱品暨烘焙製造職業工會、桃園晶悅大飯店、古華花園飯店、南方莊園渡假飯店、桃園喜來登大飯店、桃禧航空城大飯店、紳士臻品咖啡公司

四、比賽日期：民國 109 年 3 月 31 日星期二 8:00~17:00

五、比賽地點：萬能科技大學 萬芳樓九樓實習旅館 V904

六、報名日期：即日起至 109 年 3 月 27 日星期五下午 17:00 止。

七、比賽資格：高中職在校學生。每間學校至多可派出三位選手參賽。報名表如附件一。

八、比賽方式：請參照附件二(2020 第十屆萬能盃 Syphon 創意咖啡比賽競賽辦法)。

1. 每位選手須使用虹吸式咖啡煮器至少煮 3 壺，出兩杯綜合咖啡(分兩壺煮)，壹杯創意。
2. 競賽準備與競賽時間共為 20 分鐘。
準備時間：10 分鐘。
競賽時間：10 分鐘：至少沖煮 3 壺，必須出 2 杯熱咖啡與 1 杯創意。
計時報點：剩 5 分、3 分、1 分、30 秒，分次提醒選手，時間計算以托盤端到評審桌上為基準，選手必須喊 time 或時間到，裁判才停止計時。
3. 競賽逾時扣分方式：逾時 1~30 秒扣 3 分；
逾時 31~60 秒扣 6 分；
逾時 61~90 秒扣 9 分；
逾時 91~120 秒扣 12 分；
逾時超過 120 秒取消資格。
4. 比賽豆與牛奶：大會提供咖啡豆為衣索匹亞/古吉/罕貝拉/班可米契加/G1 水洗，焦糖化指數 58&64，大會提供之牛奶為光泉牛乳。參賽選手須以適當的豆量與適當的水做出 3 杯(2 杯熱咖啡與 1 杯創意)每杯至少 150ml 的咖啡。創意咖啡的豆量與水量與牛奶均不限制，但必須使用大會規定的咖啡豆品種與牛奶品牌，其成品中不得加入酒精性飲料。
備註：大會提供每位選手練習咖啡豆 250g，可自行萬能科大開瓶文化推廣社購買：
聯絡方式：320 桃園市中壢區萬能路 1 號。TEL：03-4515811ext83606

5. 比賽器皿：請參照附件二(2020 第十屆萬能盃 Syphon 創意咖啡比賽競賽辦法)。之器

血清單，選手可選用鹵素燈或是瓦斯爐。亦可自備紅外線光爐(鹵素燈)。磨豆機、篩粉器、虹吸式咖啡煮器現場均有提供，咖啡濾布、濾紙則須自行更換。

6. 競賽參考影片網址：<https://www.youtube.com/watch?v=dPUsTEeF-k8>

2017 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽_決賽_6 號_楊衣姍

2019 UTSC 大專盃選手參考示範影片：<https://youtu.be/EAvPnCE4O08>

九、評分方式：評分請參照附件三：2020 第十屆萬能盃創意咖啡評分表(如有同分，將依綜合熱咖啡、創意咖啡得分高低來依序判別)。

十、獎勵方式：

第一名：新台幣 3,000 等值獎品乙份，獲得參加 2020 全國大專杯虹吸式咖啡觀摩資格。

第二名：新台幣 2,000 等值獎品乙份，獲得參加 2020 全國大專杯虹吸式咖啡觀摩資格。

第三名：新台幣 1,000 等值獎品乙份

最佳儀態獎：新台幣 500 等值獎品乙份

最佳技術獎：新台幣 500 等值獎品乙份

最佳服務獎：新台幣 500 等值獎品乙份

最佳口感獎：新台幣 500 等值獎品乙份

參加獎：參賽證明。

十一、賽前說明會：

選手說明會時間：民國 109 年 3 月 27 日(星期五)下午 3 點；選手比賽出場順序由選手比賽當天報到時，現場抽籤決定比賽出場順序。

選手說明會地點：桃園市中壢區萬能路一號 萬芳樓 9 樓 實習旅館 V904

選手比賽報到時間：民國 109 年 3 月 31 日星期二上午 8 點

比賽地點：桃園市中壢區萬能路一號 萬芳樓 9 樓 實習旅館 V904

(主辦單位保留比賽時間、場地及比賽內容、比賽規章更動的權利)

十二、報名方式：請於 2020 年 3 月 27 日(星期五) 下午 17:00 前完成報名手續，請用 E-mail 報名並以電話確認是否報名成功，恕不接受電話口頭報名。

如有疑問請洽主辦單位：萬能科技大學 觀光餐旅暨管理學院 旅館管理系



聯絡人：孫建平老師(校內分機 83606)

電話：(03) 451-5811 ext. 83606

專屬網站：<http://www.hm.vnu.edu.tw/>

專屬信箱：hm86000@gmail.com

聯絡地址：32061 桃園市中壢市萬能路 1 號-旅館管理系(V608)

線上加入 2020 第十屆萬能盃 Syphon 創意咖啡比賽大會群組

Google 報名表單 <https://forms.gle/RubUphFtqTrvp79B7>

附件一：2020 第十屆萬能盃 Syphon 創意咖啡大賽報名表

姓 名				請以大頭照電子檔貼 上再 mail
身分證字號	(辦理保險用)	LINE ID		
出生日期	(辦理保險用)	性 別		
電子信箱				
聯絡電話	住家：			
	手機：			
聯絡地址	(辦理保險用)			
代表學校	學校名稱：		指導老師：	
	科別：		指導老師電話：	
	是否有帶隊老師：是 <input type="checkbox"/> ，老師姓名：		車號：	否 <input type="checkbox"/>
自創咖啡名稱				
創意咖啡配方表(請正確填寫 評審會依照操作方式及配方表給分)				
材 料 內 容 物	材料名稱	使用數量	照片	
裝飾物		調製方法		
<u>產品敘述</u>				