

中國科技大學台北校區

2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」競賽辦法

- 一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 55 周年，特舉辦 2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」；希望藉由本競賽活動，邀請高中職與大專院校參賽，提升學生選手研發學習參與及競爭精神，以達專業咖啡飲調創意發展之目標。
- 二、主辦單位：中國科技大學 管理學院 觀光與休閒事業管理系
中華職業技藝師資培育國際認證協會
- 三、協辦單位：觀光與休閒健康活動管理中心、品祿精品咖啡
- 四、承辦單位：台北校區觀管系飲調學習社、觀管系學會
- 五、贊助單位：矽石國際教育集團(Silicon Stone Education)、品祿精品咖啡、MONIN、開元食品工業股份有限公司、名曜實業公司
- 六、比賽日期：109 年 11 月 22 日（星期日）
- 七、比賽時間：10:00 至 16:30
- 八、比賽地點：台北市興隆路三段 56 號自強樓三樓
303 觀光餐旅知能發展育成實驗室
- 九、參加對象：全國各大專院校及公私立高中與高職學校學生。
- 十、比賽方式：
 - (一)填寫中國科技大學 2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」競賽報名表(附件一)，電郵傳送韋桂珍老師信箱 weigrace@gm.cute.edu.tw 取得確認才是完成報名手續。
 - (二)參賽人員，性別不拘，攜清晰「身分證、學生證」影本，於比賽時間前三十分鐘至比賽場地報到。
- 十一、報名辦法：
 - (一)報名日期：自即日起至 109 年 11 月 6 日(星期五)17:00 止(30 人/日上限，人數過多提前一日辦理)。
 - (二)報名表及活動相關事宜可於中國科技大學觀光與休閒事業管理系最新消息網頁下載查詢 <http://cmgr.cute.edu.tw/dt1m/>。
 - (三)聯絡人 1：韋桂珍老師 電話：(02) 2931-3416#2265
手機： 0922-477-358

Email : weigrace@gm.cute.edu.tw

Line ID : 0922477358

十二、競賽獎勵：

「SSE-Barista 金手獎」三位，各頒發獎盃、獎狀乙紙、獎品(MONIN 糖漿 1 瓶/藝術家淋醬筆 2 支)、品祿咖啡教學認證抵用獎金 1,000 元及 SSE 認證抵用獎金 500 元。

「SSE-Barista 銀手獎」三位，各頒發獎盃、獎狀乙紙、獎品(MONIN 糖漿 1 瓶/藝術家淋醬筆 2 支)、品祿咖啡教學認證抵用獎金 1,000 元及 SSE 認證抵用獎金 500 元。

「SSE-Barista 銅手獎」三位，各頒發獎盃、獎狀乙紙、獎品(MONIN 糖漿 1 瓶/藝術家淋醬筆 2 支)、品祿咖啡教學認證抵用獎金 1,000 元及 SSE 認證抵用獎金 500 元。

「SSE-Barista 最佳專業服儀獎」三位，各頒發獎盃、獎狀乙紙、獎品(MONIN 糖漿 1 瓶/藝術家淋醬筆 2 支)、品祿咖啡教學認證抵用獎金 1,000 元。

其他頒發參賽證明、佳作獎牌一面以及精美小禮物以資鼓勵。

十三、其他：

1. 請參考競賽規則評分標準(附件二)，競賽有爭議時由裁判長裁定。
2. 參賽專業形象服裝可由選手自行創意決定，但不得猥褻。
3. 主辦單位可使用選手肖像權與著作權。
4. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。

附件一

編號:

中國科技大學 2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」競賽報名表

身分證編號:

報名日期: / /

中文姓名	選手 2 吋彩色脫帽 照片電子檔插入	
英文姓名		
戶籍地址	□□□□□(郵遞區號)	
通訊地址	□□□□□(郵遞區號)	
出生日期	西元 年 月 日生	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
學校/科系/年班	—	
住家電話		
行動電話		
Line		
E-Mail		
競賽項目 (賽前抽題)	1. 熱拿鐵系列 (現場抽一題製作) ①榛果拿鐵 ②焦糖瑪奇亞朵 ③卡布奇諾 ④摩卡熱咖啡 ⑤維也納咖啡 2. 冰咖啡系列 (現場抽一題製作) ①冰美式咖啡 ②冰拿鐵 ③冰香草拿鐵 ④冰摩卡奇諾 ⑤冰焦糖瑪奇朵	
指導教師	姓名:	電話: Line:

中國科技大學 2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」競賽規則

一、競賽規則及內容說明

- 1.現場義式半自動咖啡機操作流程示範與結束時清潔動作細節說明。
- 2.賽前抽題:確認冷、熱各一杯共 2 杯題目後，即就座於 3、2、1 等待區，依序 1、2、3 進行競賽。
- 3.選手須熟記配方，流暢操作(競賽中不提供配方)。
- 4.競賽流程 10 分鐘內含：①前置作業布置完整操作檯面②2 杯成品調製③善後清潔還原咖啡機具及操作檯面。
- 5.在不影響評分公平原則下，選手個人日常慣用工具，於評審長判斷確認後，允許自備。
- 6.依所抽試題，務實、熟練製作完成 2 道咖啡調製飲品。
- 7.競賽完成飲品呈現：把手、吸管、湯匙方向，一律以服務評審人員方便取用方位為準。
- 8.競賽選手於操作工作檯後，面對評審人員，待評審長示意後開始進行調製作業。
- 9.除萃取濃縮咖啡外，凡背對評審人員執行調製作業者，該題不予計分。
- 10.使用之熱水，直接由義式咖啡機取用；場地提供之器具、材料、冷熱水源及設置垃圾桶，均為方便選手賽事進行使用。
- 11.逐杯完成咖啡飲品，不限制冷熱先後順序。
- 12.完成 2 杯成品時間從容足用，建議儘量增加創意，進行成品行銷話術與行為。

二、評分標準

1.熱拿鐵系列（現場抽一題製作）

榛果拿鐵 焦糖瑪奇亞朵 卡布奇諾 摩卡熱咖啡 維也納咖啡

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇正確的杯子		2	本項為0或2分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品分量、口感		3	本項為0到3分

鮮奶泡拉花、2D 雕花、3D 雕花		5	本項為0到5分
成品結構、美觀		5	產品層次，美觀度， 本項為0到5分
從容與創意		5	成品完成後，從容增加創意行銷成品，本項為1到5分
逾時	-	分 秒	超過指定時間即啟動扣分 每20秒1分
合計		25	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

2. 冰咖啡系列（現場抽一題製作）

冰美式咖啡 冰拿鐵 冰香草拿鐵 冰摩卡奇諾 冰焦糖瑪奇朵

項 目	得 分	配 分	備 註
選擇冷熱飲正確的杯子		2	本項為0或2分
安全的操作流程及器皿使用狀況		2	本項為0或2分
操作流暢度、清潔、衛生		3	本項為0到3分
成品分量、口感		3	本項為0到3分
鮮奶泡拉花、2D 雕花、3D 雕花		5	本項為0到5分
成品結構、美觀		5	產品層次，美觀度， 本項為0到5分
從容與創意		5	成品完成後，從容增加創意 行銷成品，本項為1到5分
逾時	-	分 秒	超過指定時間即啟動扣分 每20秒1分
合 計		25	
背對評審人員執行調製作業			本題不計分(歸零)

3. 本次競賽成績總表如(附件三)。

4. 本次競賽題庫與配方，參考美國(Silicon Stone Education) SSE-Barista 咖啡師術科教材(附件四)。

中國科技大學 2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」競賽成績總表

項 目	得 分	配 分	備 註
專業服裝、儀容與儀態		10	本項為 0到10分。
專業技術： ①熱拿鐵系列 ②冰咖啡系列	_____ _____	50	不計分者： /
總 計		60	

評審人員簽名/日期：

中國科技大學 2020-全國咖啡飲調技藝競賽-「SSE-Barista」競賽題庫

熱拿鐵系列(5道)				
飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
Drink name	Ingredients	Method	Garnish	Glassware
榛果拿鐵 Hazelnut Latte	咖啡粉 8g	義式咖啡機 直接注入法	榛果醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
	咖啡45cc			
	榛果果露15cc			
	鮮奶(奶泡) 200cc			
焦糖瑪奇亞朵 Caramel Macchiato	咖啡粉8g	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 長柄咖啡匙	拿鐵玻璃杯
	咖啡45cc			
	焦糖糖漿15cc			
	鮮奶(奶泡) 200cc			
卡布奇諾 Cappuccino	咖啡粉 8g	義式咖啡機 直接注入法	可可粉	寬口咖啡杯組
	咖啡45cc			
	鮮奶(奶泡) 200cc			
維也納咖啡 Vienna Coffee	咖啡粉 8g	義式咖啡機 直接注入法	五彩巧克力米	寬口咖啡杯組
	咖啡45cc			
	熱水150cc			
	發泡鮮奶油			
摩卡熱咖啡 Caffe Mocha	咖啡粉 8g	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬	寬口咖啡杯組
	咖啡45cc			
	巧克力醬15cc			
	鮮奶(奶泡) 200cc			

冰咖啡系列Iced Coffee (5道)				
飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
Drink name	Ingredients	Method	Garnish	Glassware
冰美式咖啡 Iced Americano	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖 20cc 冷開水8分滿	義式咖啡機 直接注入法	奶精球 吸管	可林杯
冰拿鐵 Iced Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 果糖20cc 牛奶90cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰香草拿鐵 Iced Vanilla Latte	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶90cc 香草果露20cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰摩卡奇諾 Iced Mochaccino	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶70cc 巧克力醬20cc 果糖10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯
冰焦糖瑪奇朵 Iced Caramel Macchiato	咖啡粉 16g 咖啡 60cc 牛奶50cc 焦糖糖漿20cc 果糖10cc 冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	焦糖醬 吸管 長柄咖啡匙	可林杯