



國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

2018 年金樽盃國際創意調酒大賽 活動成果報告書

子計畫名稱：**A-4：精進學生實務技能與就業能力**

承辦單位：餐旅管理科

活動日期：107 年 11 月 24-25 日

活動地點：桃園市楊梅區永平工商 明德堂



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	2
三、成果說明與心得建議	4
四、活動照片、海報與宣傳單	6



一、計畫目標說明

1.活動內容:

由台北市調酒協會舉辦之超級調酒師盃全國創意調酒大賽，為在台灣地區知名的調酒比賽。台北市調酒協會已經成立超過半世紀，所辦理比賽除了融合創新為目標，為提升台灣調酒文化水準、更是將遴選國手代表台灣前往日本參加各項國際調酒大賽的前奏。調酒比賽，希望將酒類文化與知識更融入台灣一般民眾生活並提升調酒文化。

2.活動目的:

- (1)並提昇飲料調製、品酒、餐巾摺疊及杯飾切雕之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展。
- (2)培育我國調酒專業人才，提升我國調酒師的技能水準、服務品質以及國際地位。
- (3)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。
- (4)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，對咖啡、茶品及調酒、果雕、餐巾等吧台全方位之知識，以及調製之技能。
- (5)配合政府推動各類技能證照，開設飲務與餐旅等相關課程。

【活動說明】

3.報名競賽組別:

(1)調飲組：

傳統調酒組： A. 職業 大專組。B. 高中職組。（不限參賽人數）

(2)國際職業組

(3)創意杯飾組

(4)餐巾摺疊組

(5)咖啡立體雕花競賽組

4.參與競賽人員:

餐服社學生

教師一名，鄒慧芬教師:負責1.平時訓練學生競賽項目；2.帶隊並協助選手報到及當日相關事宜。



二、執行情況

當日競賽規則如下：

◎高中職及職業大專傳統標準調酒組競賽說明：

一、競賽內容：

1. 時間為5分鐘，調製短飲三杯，杯具容量不得少於90ml-180ml。
2. 僅限於未發表之自創作品。
3. 每杯材料不可超過7種(包含適量、Dash)，本次主要基酒是以龐貝琴酒為基酒，但基酒至少30ml，不多於45ml，香甜酒採用迪凱堡De Kuyper也必須採用一款以上為素材，添加果露成分必需含有和義大利FABBRI果露，提供口味產品有哈密瓜、香蕉、覆盆子、蔓越莓、水蜜桃等現場提供。
4. 裝飾物以水果為原則，且必須於現場指定區域內製作完成。
5. 若有同分狀況時，以技術高低順序排名。
6. 音樂由主辦單位提供。
7. 比賽場地約五公尺高。

◎國際職業組競賽說明：

一、競賽注意事項：

1. 經競賽選出之前三名選手將代表台灣及協會次年赴日本沖繩參加總務大臣杯全國泡盛調酒大賽資格。
2. 比賽後由協會指派前三名選手分發赴日本沖繩、東京及橫濱的調酒比賽。
3. 前三名得獎選手可代表台灣出國參賽，參賽選手機票、住宿及交通則需自理。
4. 若前三名得主的參賽選手放棄出國參賽資格，將由名次依序遞補，比賽選手如期參賽。
5. 出國參賽選手包含護照、保險費與食宿等其他費用均自理。
6. 放棄參賽選手須填寫棄權參賽切結書以茲證明。
7. 傳統標準調酒比賽前三名優勝者出國參賽須簽立約定條款。

二、競賽內容：

1. 比賽時間為5分鐘，調製短飲五杯，杯具容量不得少於90ml-180ml杯具外觀造型不限。
2. 指定基酒的XO 杜瑪仕，需使用30ml、添加果露成分必需含有和義大利FABBRI果露及酒釀野生櫻桃等3種為指定材料包含副材料在內，種類應在6種以內。
3. 限於未發表之自創作品。
4. 裝飾物以水果為原則，且必須於現場指定區域內製作完成。
5. 若有同分狀況時，以衛生、技術高低順序排名。
6. 音樂由主辦單位提供。
7. 比賽場地約約五公尺高。

◎創意包裝無酒精組競賽說明：5

一、競賽內容：

1. 比賽時間為5分鐘，調製三杯，杯具容量不限，杯具外觀造型不限。



2. 調製方法不設限，僅限於未發表之自創作品。
3. 每杯材料不可超過7種(包含適量、Dash)，本次主要「茶」為基底，必須添加FABBRI果露。
4. 裝飾物不設限，但必須符合商品價值。
5. 若有同分狀況時，以技術高低順序排名。
6. 音樂由主辦單位提供。

◎花式餐巾摺疊組競賽方式與說明：

一、 花式餐巾摺疊競賽內容：

1. 花式餐巾以抽取指定杯花2種款式、盤花2種款式呈現風格，創意杯花及盤花各1款式，其中創意口布不得與指定款式相同，杯花應以放置於高飛球杯、盤花應至於10-12吋白色盤子為原則。

2. 指定杯花：

(1)單葉雞冠花(2)雙葉雞冠花(3)葉片雞冠花(4)含苞待放(5)花蝴蝶(公)
(6)花蝴蝶(母) (7)花非花(8)毒蠍子(9)芭蕉扇(一)(10)芭蕉扇(二)，共10種款式。

3. 指定盤花：

(1)雨後春筍(2)西裝(3)僧(和)服(4)帆船(5)法國摺(6)玫瑰花(7)帳篷(8)小星光燦爛(9)孔雀開屏(10)小蓮花座，共10種款式。

4. 競賽方式：

- (一) 主辦單位不於現場提供任何布巾類、杯類、裝飾物及電器設備等物品。
- (二) 所有布巾類佈置皆需現場製作，不得攜帶半成品入場，違者不列入評分。
- (三) 競賽時間10分鐘。
- (四) 競賽結束後每組須向評審介紹創意意涵
- (五) 服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝。(須戴白手套)
♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、黑長褲、白襯衫、領結、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。
♀ 女生：綁髮髻(黑色髮網)、黑色短裙、白襯衫、領結、背心或短外套、黑色包頭鞋、著絲襪(膚色)、上淡妝。
- (六) 該場競賽結束後選手將個人自創款移至展示區展示，指定款自行撤掉。

※備註一：比賽成績總分之最高者為優勝，如同分則依創意項排序之(項內比序：技術符合題意)。



三、成果說明與心得建議

(一)計畫預期目標

量化績效指標	<p>1. 預計至少有10人次得獎。(已達成， 國際職業組理事長獎：五專五蔡威廷、五專三翁廉竣、五專四 蔣家蕙 國際職業組日本PBO會長獎：五專四潘亭萱 國際職業組沖繩會長獎：五專三周立淮 大專傳調佳作：翁廉竣、周立淮、楊志謙、潘亭萱、尤毓均 高中傳調佳作：楊欣穎、尤方好、吳佳芳 花式餐巾佳作：尤方好 杯飾創意佳作：尤方好 咖啡立體雕花佳作：楊絲喻、吳佳芳、林玫茹、朱盈蓁</p>
質化績效指標	<p>1. 針對本次各項競賽其比賽項目:服裝儀容要求、姿勢要求以及競賽流程，指導教師加強課後平時訓練以符合大會嚴格要求，獲獎。(已達成) 2. 藉由競賽互相交流，觀摩並提升學生的正確的托盤專業技巧。(已達成)</p>

(二)帶隊老師心得分享:

帶隊老師-鄒慧芬

11/24中午和學生搭乘火車前往台北、再轉搭電聯車前往桃園埔心，準備隔天參加2018的金樽盃國際創意調酒大賽。抵達會場後，逐漸感受到比賽的盛況，一台接著一台的遊覽車、交通車、汽車駛入會場，在北台灣的一隅，各地好手都紛紛趕來參與盛會。

比賽就在精采的高中職傳統調酒表演中拉開序幕，他們都是這幾年全台灣各高中職調酒好手參加全國各地調酒大賽的佼佼者。俐落熟練的調酒動作加上自信滿滿的笑容，讓台下觀賞的我們都感染了選手們的熱情呢！

傍晚5:00，準備公佈成績，選手們無不豎起耳朵仔細聆聽，當評審公告我們陸續有各項選手得名時，同學們都十分開心與欣慰！每位選手的表現真的都非常好，現場的緊張是難免的，不過，學生有機會能和他校高手互相切磋觀摩，才是比賽的真諦。

三、活動照片、海報與宣傳單



2018 金樽盃 國際創意調酒大賽

11/25

活動日期：2018.11.25 08:00-18:00

活動地點：永平高級工商職業學校

指導單位：台北市社會局

主辦單位：台北市調酒協會

協辦單位：國立台東專科學校、日本沖繩泡盛
品酒協會、日本PBO調酒協會、
日本橫濱調酒協會、永平工商

贊助廠商

沖繩縣產業振興公社台北事務所、株式會社久米島の久米仙、有限會社比嘉
酒造、菊之露酒造株式會社、エアポートトレーディング株式會社、開普洋
菸酒股份有限公司、自盛股份有限公司、捷成國際洋行股份有限公司、富春
餐具行、品皇咖啡、昆庭國際興業股份有限公司、羅密歐檜木民宿、楊碧娥

有限公司。



2018金樽盃 國際調酒大賽 場次表

高中職 傳統標準調酒組

	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5
第1場	郭欣亞	楊靜茹	洪偉騰	吳佳芳	吳家萱
第2場	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5
	楊麗璇	程權卿	王藝慧	蔡宜庭	孫玉婷
第3場	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
	羅鈺婷	林佳慧	張晏苓	周文美	陳庭萱
第4場	4-1	4-2	4-3	4-4	4-5
	陳欣寬	龔立婷	林芊婷	許慧玲	郭宜柔
第5場	5-1	5-2	5-3	5-4	5-5
	詹沂菱	高緯謙	楊維瑜	游雅婷	周千卉
第6場	6-1	6-2	6-3	6-4	
	彭郁婷	林小蘭	尤方婷	蔡勝芳	
第7場	7-1	7-2	7-3	7-4	
	劉家孜	劉家維	陳映瑞	林子婷	
第8場	8-1	8-2	8-3	8-4	
	蔡佳玲	羅愷萱	楊欣穎	趙雅芳	

高中職 花式調酒組

	1-1	1-2	1-3
第1場	郭奕德	蕭瀚青	林瀚文
第2場	2-1	2-2	2-3
	游佳妮	蕭茂修	張立璦
第3場	3-1	3-2	3-3
	蘇勇霖	葉玖伶	李露緹
第4場	4-1	4-2	4-3
	葉晉瑋	楊仁智	沈雅雯
第5場	5-1	5-2	5-3
	洪韻凱	余承儒	陳嘉儀
第6場	6-1	6-2	6-3
	曹辰有	林辰龍	范金皓
第7場	7-1	7-2	7-3
	黃鈺軒	郭家琪	吳宜宏
第8場	8-1	8-2	
	蔡承諺	梁凱富	
第9場	9-1	9-2	
	林雨蓉	郝子圻	

大專 傳統標準調酒組

	1-1	1-2	1-3	1-4
第1場	潘亭萱	吳卉芸	游雅婷	尤毓均
第2場	2-1	2-2	2-3	2-4
	周立淮	蔡志昊	蔣家暉	王亭喻
第3場	3-1	3-2	3-3	3-4
	翁廣竣	林子婷	廖國富	陳宜婷
第4場	4-1	4-2	4-3	
	蔡威廷	張孟瑤	楊志謙	

大專 花式調酒組

	1-1	1-2
第1場	蕭茂修	林雨蓉
第2場	2-1	2-2
	蕭瀚青	何冠廷
第3場	3-1	3-2
	曹辰有	梁凱富
第4場	4-1	
	李露緹	

國際職業 傳統標準調酒組

	1-1	1-2	1-3	1-4
第1場	Miyuki Isoguchi	楊志謙	Yosuke Kawahara	尤毓均
第2場	2-1	2-2	2-3	2-4
	Hiroyuki Baba	翁廣竣	Haruka Kawahara	Yuichi Nakahara
第3場	3-1	3-2	3-3	3-4
	Kei Fushimi	Shingo Noma	蔣家暉	Ara Sakura
第4場	4-1	4-2	4-3	4-4
	詹毓均	中原 浩	潘亭萱	野坂 剛
第5場	5-1	5-2	5-3	
	平良 恒人	龔立翔	蔡威廷	
第6場	6-1	6-2	6-3	
	澤石 洋一	周立淮	新里 葵	

花式餐巾摺疊組

	1-1	1-2	1-3	
第1場	蔣綵麗	尤方婷	王昱婷	
第2場	2-1	2-2	2-3	
	張淑穎	羅庭娟	吳雨嫻	
第3場	3-1	3-2	3-3	
	吳盈楠	林玖茹	吳思慧	
第4場	4-1	4-2	4-3	
	溫書翰	許亞善	張惠心	
第5場	5-1	5-2	5-3	
	張亦婷	蘇楷萱	陳怡蓁	
第6場	6-1	6-2	6-3	6-4
	徐偉傑	陳宜婷	高麗傑	朱盈璇

杯飾創意組

	1-1	1-2	1-3
第1場	楊厚福	尤方婷	李書芸
第2場	2-1	2-2	2-3
	龔立翔	林有馨	王子真
第3場	3-1	3-2	3-3
	黃羽謙	廖國富	楊欣穎
第4場	4-1	4-2	
	劉庭好	歐子瑜	

立體咖啡雕花組

	1-1	1-2	1-3	1-4
第1場	黃嘉榮	林玖茹	陳立璇	莊庭維
第2場	2-1	2-2	2-3	2-4
	伍潔希	張亦婷	陳吟亘	吳佳芳
第3場	3-1	3-2	3-3	3-4
	蘇敬恆	孫亮語	楊維瑜	高芷翎
第4場	4-1	4-2	4-3	4-4
	張惠心	陳羿婷	潘沅瑋	鄭煥成
	5-1	5-2	5-3	



2018金樽盃國際調酒大賽

賽程表

賽程表			
時間	內容		
7:30~8:30	報到		
8:30~8:50	開幕式		
9:00~10:00	高中職 傳統調酒組	9:00~10:00	花式餐巾摺疊組
10:00~10:30	大專職業 傳統調酒組	10:00~10:50	杯飾創意組
10:30~11:30	高中職 花式調酒組	10:50~13:00	立體咖啡雕花組
11:30~12:00	大專職業 花式調酒組		
12:00~13:30 午休			
13:30~14:30	頒獎- 1 (立體咖啡雕花、花式餐巾摺疊、杯飾創意、花式調酒)		
14:30~15:10	國際職業 傳統標準調酒組		
15:10~15:30	「2018 金樽盃」現場冰雕秀 中華民國冰雕大師張謙信先生展演		
15:30~16:30	成績結算/ 頒獎- 2 (傳統調酒、國際職業)		



專業證照

一年級 飲料調製丙級、中餐烹調丙級、中文打字、英文打字、PPT
二年級 餐旅服務（餐廳、客房）丙級、商業英檢、日文檢定、文書處理(電腦軟體應用)、BAT專業咖啡師認證(初、中階)
三年級 烘焙丙級



學等中級高商工平永

台東好山好水 讀書好環境 學費低廉 學風純樸

國立台東專科學校餐旅管理科

本科特色

本科設立於民國95年，為東部地區唯一設有餐旅管理科之國立技專校院。目前擁有專任副教授、助理教授、講師等8位；教師多數均有業界實務經驗、且具有博碩士學歷；學校設備包含西餐專業教室、烘焙專業教室、餐服專業教室、飲料調製專業教室、吧檯、中央廚房、校內實習專業教室、房務專業教室、客務練習教室、客房實習教室等。採三月治教學，二專生須於二年級上學期於職場實習半年，在校專業選修達32個學分，為全國首創二專升學程模組課程：學生依照個人興趣多元選修餐飲學或旅館學程，畢業後可工作三年直接考研究所、或是插班普通大學、或是二技；目前畢業生於業界作升遷暢通，擔任各大飯店經理、副理、領班、師等工作。本科高教深耕計畫及東部優活農業實場域計畫經費充裕，提共本科學生更多元及優良學習，歡迎加入東專餐旅管理科的大家庭，努力學習、樂活充電。

專業證照

美國AHLEI飯店旅館調酒師等專業證照
台北市調酒協會咖啡拉花證照
勞動部動力發展署專業證照
日本泡盛品酒師證照
國際咖啡師證照



國立台東專科學校
NATIONAL TAIUNG COLLEGE

地址：臺東市正氣北路911號

餐旅管理科電話：089-226389轉5070、5071，089-2387



四、 成果

本次競賽也選出本校即將代表台灣參加2019沖繩亞洲盃泡盛國際調酒大賽的選手；正選手將有五專五蔡威廷、五專四潘亭萱；副選手有五專三翁廉竣、楊志謙、五專四尤毓均、蔣家蕙。比賽日期為2019/4/20-23日、地點日本沖繩Rizzen Sea Park Resort Hotel, Tancha Bay.