



國立臺東專科學校

# 國立臺東專科學校

## 高等教育深耕計畫

### 2018 年超級調酒師盃全國創意調酒大賽 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 3 月 24 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 .....	<u>4</u>
四、活動照片 .....	<u>7</u>



## 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)傳統調酒國手選拔組

#### (3)創意杯飾組

#### (4)餐巾摺疊組

#### (5)創意無酒精競賽組

### 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。

◎傳統標準調酒國手選拔組競賽說明：

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	1. 預計至少有10人次得獎。(已達成，國手選拔組 冠軍羅立翔(104二專畢業學長)、季軍五專四蔡威廷、理事長獎五專二楊志謙、五專三潘亭萱、佳作五專三楊忠豪/尤毓均/蔣家蕙/林黃順詳、五專二翁廉峻；大專組亞軍五專四蔡威廷、佳作五專五沈威廷/黃柏涵/陳柏豪、五專三楊忠豪/蔣家蕙/尤毓均/潘亭萱/林黃順詳；高中職組季軍五專二楊志謙、佳作五專二周立淮、五專一吳佳芳/尤方好/楊絲喻/楊欣穎；創意無酒精雞尾酒組亞軍五專三潘亭萱、理事長獎五專三尤毓均、佳作五專二周立淮、五專一楊絲喻/尤方好；杯飾創意組佳作五專五黃柏涵；花式餐巾折疊組佳作五專三林黃順詳/尤毓均；東專餐旅管理科總共拿31個獎。
質化績效指標	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)

#### (二)學生心得精選報告及帶隊老師心得分享:

##### 1. 姓名:翁廉峻(五餐二)

比高中職組已經是我第三次的比賽，這次上台有記住上次金樽盃所犯的錯誤，冰桶水桶要調然後一定要記得冰杯，這次都有做到，但是就是缺乏台風，在台上不斷克制自己不要抖，還好只有糖漿滴落，到冰塊的時候我忘記擦一個杯子，不過我很滿意這次的shake，在台上我在時間內做完了，覺得比練習好很多，不過頒獎沒有聽到自己的名字整個超失落，我覺得我要好好增加自己的自信心，把這次的錯誤記住，不能因為這次失誤而失去所有自信；第一次比賽國手選拔賽組，要在五分鐘的時間把五杯酒調製完成，但因為在台上太緊張導致我在倒酒的速度拖長了，在台上慢慢的調整心態，在shake的時候是我最滿意的部分，但是在放裝飾物的時候不小心掉了下去，造成超時，第一次沒有做完真的很難過，下次希望能夠在時間內做完，記取教訓努力加油。

##### 2. 姓名:楊志謙(五餐二)

太感謝上帝了，在參加了第三場比賽之後，參加今年的Super Bartender終於給我拿到獎了，其實我想都沒想到，一開始就因為裝飾物一直掉，為了把它弄好，浪費了30秒的時間，剩下30秒可以設桌，還好動作快，把它都弄好了，只差沒有冰杯，更慶幸的是我時間非常充裕，在開始後冰3杯都沒問題，也因為時間很足夠，我開始把所有動作都做到位，讓評審看到了，還把第三名頒給我，真的很謝





謝老師還有學長姐的指導及幫助，造就了今天的我，讓我能夠有一個不錯的成績，要更努力練習才是。

今年第一次參加國手選拔組，儘管已經有比賽經驗了，站在台上依舊很緊張，上台前還把杯子弄倒兩次，幸好杯子都沒有破掉，實在非常驚險，比賽開始後動作有點緩慢，倒酒的時間沒有控制好，拖得有點久，導致時間倒數完我才把作品完成，值得慶幸的是所有動作都做得還滿到位的，也可惜掉了一次瓶蓋，但在最後頒獎時刻，很難以想像的讓我摘下了理事長獎，拿下這個獎對我而言無非是一種鼓勵，很謝謝理事長對我的肯定，讓我更有動力去增進自己的實力，在往後的比賽中表現得更出色，感謝所有人對我的支持。

### 3. 姓名：尤毓均（五餐三）

參加這次比賽後讓我知道很多不足，也讓我可以下次的比賽中補充一些這次發現不足的地方。這次比賽雖然我比很多場但我的重心比較偏向國手選拔組，可能第一次比國手非常的緊張也一直告訴自己不能有任何失誤，要平常心對待這次比賽。在上台的時候準備的時候一直告訴自己冷靜冷靜，但一直靜不下來直到比賽開始心才慢慢的穩定下來。雖然沒想像的完美但至少完成了這場比賽。我比很多場所以從開始就一直忙到最後連一點點休息時間都沒有。正就是我告訴自己要把自己保持在最不慌不忙的情況下比賽，才不會手忙腳亂的讓心情無法保持最佳狀態。我覺得雖然這次沒得到很好的名次，就表示我還有很多地方可以學習希望下次會更好。接下來就要為下次的比賽準備。讓自己在每場比賽都能完美呈現。

### 4. 姓名：楊絲喻（五餐一）

第一次去比賽上臺前一直很怕東西器具酒材沒有帶齊，所以特別緊張擔心，一再的重複檢查是否都齊全了，雖然檢查了很多遍也確定齊全了，但還是會擔心。在比賽過程中腦袋真的一片空白！笑容已經不受控制像抽蓄一樣！嘴角一直在不自覺的抖著。所有過程都還蠻順利的，但就在最後忘記先將酒杯推出去就敬禮了……真的很可惜。

這次參加Super Bartender 比賽還報名了創意無酒精。在學校試調這次要去比賽的飲料時，跟去到比賽現場調出來的顏色是不一樣的，當下到第一杯時我慌了，於是就出現酒水不均的錯誤。整個程序完成下台之後真的感到很挫折……，希望自己下次別再慌了手腳，能繼續保持著原本的節奏完成比賽。

到了頒獎的時間，相信大家都很期待也很緊張。在頒佳作時聽到自己的名字當下，還跟別人確認真的是我嗎？這張獎狀以及這次比賽遇到的問題都成了寶貴的東西，讓我知道自己什麼地方該加油。謝謝學長姐跟老師的教導，也很開心自己真的做到了！

### 帶隊老師-鄒慧芬

3/23傍晚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的超級調酒師盃全國創意調酒大賽。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5:30，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。





#### 四、活動照片



2018 超級調酒師盃全體獲獎同學



2018 全體獲獎同學與理事長及老師



2018 獲得獎盃



2018 花是餐巾摺疊組東專選手



現場頒獎照片



現場頒獎照片



同學成品暨現場比賽狀況



現場比賽狀況