

三信家商餐飲管理科三信盃調酒大賽競賽辦法

- 一、比賽宗旨：(1) 為提升本校調酒教學專業品質、增進學生的調酒知能。
(2) 挑選具潛質之校隊學生參與校外各項調酒比賽。
(3) 鼓勵本科調酒校隊學生主動精進技術，培育終身學習之觀念與態度。

二、參賽對象：三信家商餐飲管理科花式及傳統調酒校隊選手。

三、比賽地點：三信家商調酒教室（一）。

- 四、組別：花式調酒組(二年級、三年級)。
傳統調酒組(二年級、三年級)。
高一花式最佳舞台組(一年級)。
高一傳統最佳魅力組(一年級)。

五、主辦單位：三信家商餐飲管理科。

- 六、評分標準：花式—技術與整體感、自信、整潔、整體時間、娛樂性。
傳統—整體感(儀態、自信)、調製步驟、服儀、整體時間。

七、比賽規章：

(一) 傳統組：

1. 參賽者服裝整齊（基本服裝：白上衣、黑領結、背心）。
2. 比賽之所有基酒、香甜酒、糖漿之空瓶及杯子均自備。
3. 比賽之特殊配料及裝飾物一律自備。
4. 配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker。
5. 裝飾品請事先切好，不另設裝飾品比賽。
6. 比賽評整體分數(含裝飾品)，無口感評審。
7. 比賽材料以糖漿色水即可。
8. 不得使用染色食物。不得使用優酪乳等乳酸菌飲料調配。
9. 每杯酒的調配料，酒精和非酒精成分的飲料只限於 7 種包括少許，滴在內。
10. 自製的原料或將若干成分混合權充為一種原料者，將不准使用。
11. 各組每次調配雞尾酒時間不得超過 4 分鐘。
12. 音樂由主辦單位提供(事先不公佈)。
13. 符合 IBA 最新規定：在倒酒之前必須先冰鎮雪克杯組。
14. 成品須調製一大杯及三小杯。
15. 其它規定以大會宣布為主。

(二) 花式組：

1. 一年級組比賽時間為 3 分鐘，音樂為大會指定曲，可使用塑膠瓶，超過時間及提前不到 2 分 50 秒者均予扣分。
2. 二、三年級組比賽時間為 5 分鐘，音樂為指定曲，超過時間及提前不到 4 分 50 秒者均予扣分。
3. 杯子須自行準備。
4. 酒瓶、瓶口使用 Free Pourer 直接倒酒(含酒嘴)，不必使用量酒杯。
5. 每杯酒的酒精含量不得超過 70 cc。
6. 比賽材料以糖漿色水即可。
7. 不得使用各自調合之果汁及調配料。
8. 不可以使用熱的材料調配。不可以使用冰淇淋調配。
9. 花式表演可融入魔術技巧、特技雜耍，但不得使用火為工具。
10. 技術、技藝、表演不得少予六種變化。
11. 要有娛樂性及安全性，並不得於表演中有脫衣之動作。
12. 表演器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管…等。
13. 不得使用空瓶，瓶中最少需 3 cl (即 30cc) 之材料。
14. 調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
15. 酒瓶必須使用 700ml 或 750ml 容量規格的酒瓶(除莫札特系列外)。
16. 符合 IBA 最新規定：花式選手如將瓶中酒倒完後，不得再使用(即不可再丟空瓶)，瓶中最少需 3cl (即 30cc) 之材料。
17. 其它規定以大會宣布為主。

八、本辦法經陳校長核示後公告實施，修正時亦同。