


# 第十七屆杜康盃全國調酒暨托盤、口布摺疊大賽

主辦單位：大仁科技大學、中華民國國際調酒協會

承辦單位：大仁科技大學餐旅管理系

贊助單位：五洲商行、五洲調酒餐飲教育中心 

## 壹、活動宗旨：

為提倡國人雞尾酒調製常識與飲酒的文化及水準，更為促進國人飲用國產酒及了解國產酒之優美，遂引用中國蒸餾酒創造者杜康之名，舉辦本次競賽，以促進餐飲相關高中職校之間的聯誼，藉此活動與國際搭起友誼的橋樑，更希望藉由此次活動成為常態性的校際交流聯誼。

## 貳、競賽日期：

中華民國 106 年 04 月 14 日（星期五）上午 7:00 至 19:30

## 參、競賽地點：

大仁科技大學學生活動中心大禮堂

地址：屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號

## 肆、參賽對象：全國各高中職及大專院校學生

## 伍、比賽組別：

- (1) 最佳潛力傳統調酒組(限高中職一年級)－指定配方
- (2) 高中職傳統調酒二年級組 (Fancy 創意)
- (3) 高中職傳統調酒三年級組(Fancy 創意)
- (4) 最佳潛力花式調酒組(限高中職一年級)－指定配方
- (5) 高中職花式調酒二年級組(Fancy 創意)
- (6) 高中職花式調酒三年級組(Fancy 創意)
- (7) 創意造型傳統調酒組(2-6 人)(高中職或職業大專生)
- (8) 創意造型花式調酒組(2-6 人) (高中職或職業大專生)
- (9) 高中職雙人托盤比賽
- (10) 高中職創意口布造型組，主題【煙火】

## 陸、調酒選手注意事項：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
4. 參賽者上台準備完成後，要等評審或大會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
5. 參賽者要從調製好的玻璃杯或調酒杯中從左到右依序倒出。
6. 參賽者要先從指定產品開始調製，然後由低酒精的再到高酒精，然後再加入無酒精的材料（氣泡類除外）。若是製作壓榨法，則可優先加入搗碎物。
7. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
8. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
9. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
10. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
11. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
12. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
13. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；**大會有權使用各選手之創作品為教學用途。**
14. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，**創作權屬選手及大會所有。**
15. **選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。**
16. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
17. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
18. **大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為 110V。**

## 材料共同規則

1. 調酒材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、裝飾品 (Garnish) 和固體材料例如果或香料。
2. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-Vedrenne 維尼
3. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-Monin
4. 配方一定要包含至少 1.5 CL 的指定產品，不可超過 4 種酒精材料。
5. 配方中必須包含「檸檬」或「萊姆」
6. 配方要包含至少 4 CL 的酒精成分，但不可超過 7 CL 的酒精成分。
7. 配方必定要有該組指定產品，其餘酒類產品 (香甜酒)、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
8. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，如酒杯上的裝飾物(Decoration) 掉落，口感評審將會扣分。
9. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火
10. 不得使用優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
11. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash...等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
12. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。

## Decoration and Garnish 裝飾品

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖...等。
3. 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
5. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
6. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
7. 不可以使用食用色素。
8. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
9. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
10. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

● **最佳潛力傳統調酒組(限高中職一年級)－指定配方**

1. 指定配方為「**甜蜜方程式 Sweet Formula**」、本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		<b>甜蜜方程式 (Sweet Formula)</b>
<b>第 64 屆世界盃傳統調酒組冠軍配方</b> 得獎者：郭植伶(第 64 屆世界盃傳統調酒冠軍)		
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①蘇格蘭單一麥芽威士忌	40	Glen Grant
②南瓜果泥	10	Real
③水蜜桃果泥	10	Real
④巧克力餅乾糖漿	20	Monin
⑤奶油球	20	雪印
裝飾物 Decoration	肉桂粉 (呈現方式可自由創作圖形)	
調製過程 Method	將成份①②③④依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已冰杯完成的雞尾酒杯中，再用漂浮法將成份⑤滑入至杯子中，最後灑上巧克力粉或肉桂粉。	
杯器皿 Glassware	雞尾酒杯 Cocktail Glass(6oz)	

2. 傳統調酒一年級潛力組需調製**一杯**。
3. 傳統調酒一年級潛力組比賽時間**四分鐘**。
4. 肉桂粉的呈現方式列為評分項目之一。
5. 必須事先冰鎮雪克杯，音樂由大會提供。
6. 調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。

● **高中職傳統調酒二年級組(Fancy 創意)**

● **高中職傳統調酒三年級組(Fancy 創意)**

1. 指定酒為 **Uirapuru 神曲甘蔗酒**。
2. 調製類別：**不限**
3. **調製時間五分鐘**
4. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 小杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
5. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

● **最佳潛力花式調酒組(限高中職一年級)–指定配方**

1. 指定配方為「**熱情靈魂**」，本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		<b>熱情靈魂</b>
<b>第 64 屆世界盃花式調酒組冠軍配方</b> 得獎者：陳鈺承(第 64 屆世界盃花式調酒冠軍)		
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
① 加拿大威士忌	30	Banker's
② 杏仁香甜酒	20	De Kuyper
③ 粉紅葡萄柚糖漿	10	Monin
④ 辣芒果糖漿	10	Monin
⑤ 新鮮檸檬汁	10	
裝飾物 Decoration	<b>自由創作</b>	
調製過程 Method	將成份①②③④⑤依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已加 5 分滿冰塊之古典杯。	
杯器皿 Glassware	古典杯 Old fashion Glass(8oz)	

2. 選手須調製 1 杯，指定配方。

3. 競賽時間 4 分鐘，指定音樂為 **第 19 屆金爵利多吉 Working Flair**。

4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)

5. 裝飾物的呈現方式列為評分項目之一。

6. 花式調酒一年級潛力組若丟瓶三瓶以上(含三瓶)將使用大會提供塑膠瓶，若丟第四瓶以上請自行準備。

● **高中職花式調酒二年級組(Fancy 創意)**

● **高中職花式調酒三年級組(Fancy 創意)**

1. 指定產品為 **Uirapuru 神曲甘蔗酒**。

2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 小杯供口感評審評分(杯子容量不限)。

3. 5 分鐘指定曲為 **第 21 屆金爵獎花式音樂**，由大會提供。

4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)

5. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。

6. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

● **創意造型傳統調酒組(2-6人)(高中職或職業大專生)**

● **創意造型花式調酒組(2-6人)(高中職或職業大專生)**

1. 指定產品為 Uirapuru 神曲甘蔗酒。
2. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-Vedrenne 維尼
3. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-Monin
4. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 小杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
5. 選手請派一位代表親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
6. **自選音樂 5 分鐘(請注意版權)**，請於報到時繳交。
7. 本組須結合整體造型，不限主題；以整體流暢度、默契、技術等為主。
8. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
9. 每組人數限 2-6 人。

● **高中職雙人托盤組**

1. 選手必須遵守本次比賽各項規定及要求。
2. 不限男女同組配對接力競賽。(比賽時不論兩男或兩女，皆須一人著裙裝高跟鞋，一人著長褲平底鞋。)
3. 本競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需用具。(服裝、服務巾除外)。
4. 參賽者不可冒用他人或代替他人參賽，如有不實資料與不正確情形發生，一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格，並追溯獎金。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件)，以利查核。本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，且不另行通知。

(一) 競賽內容：

1. 服裝要求：參賽者請穿著整套餐服服裝，並配掛服務巾(自行攜帶服務巾)。裙子長短不拘(以不暴露為原則)，高跟鞋後跟高低不限，違反規定者拒絕參賽。



2. 托盤要求：腰托(如圖所示)

3. 姿勢說明：掌心及手指托持托盤行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形，行進時抬頭挺胸。(不限制左手或右手持托，以參賽者使用習慣為原則)。

4. 距離：來回共 40 公尺

5. 托盤比賽物品：托盤比賽物品：(以下物品及杯內飲料高度以主辦單位現場提供為主)

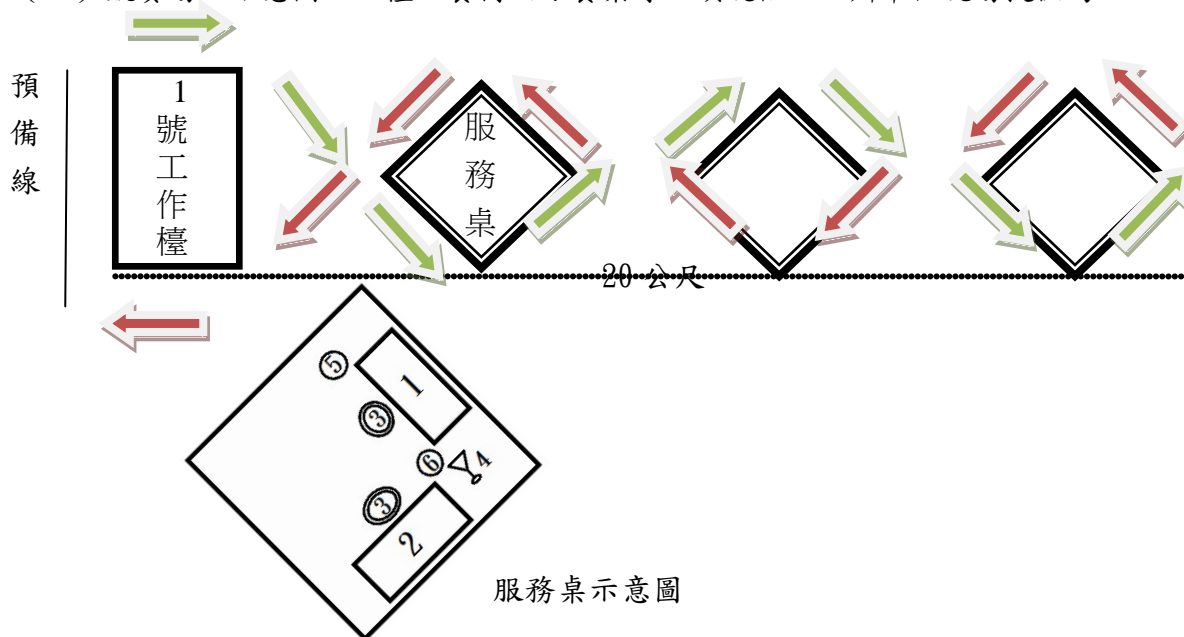
第一位選手 (服務)

- 圓托盤 1 個 (直徑  $36\pm 1$  cm，止滑)
- 咖啡杯組 2 組(160~180ml、含底盤) (八分滿)
- 水杯 2 個(約 10 - 12 oz) (八分滿)
- 雞尾酒杯 1 個(約 3 - 4 oz) (八分滿)
- 杯墊\*3

第二位選手 (撤餐)

- 圓托盤 1 個 (直徑  $36\pm 1$  cm，止滑)
- 咖啡杯組 2 組(160~180ml、含底盤) (八分滿)
- 水杯 2 個(約 10 - 12 oz) (八分滿)
- 雞尾酒杯 1 個(約 3 - 4 oz) (八分滿)
- 杯墊\*3

(二) 競賽場地示意圖：吧檯、餐椅及方餐桌等品項規格以主辦單位現場提供為主。



(1、2 為餐墊；5、6 為水杯位置；3 為咖啡杯；4 為雞尾酒杯位置)

1 號工作檯有擺放位置標示；服務桌則無，擺放位置以本比賽規則為主

(三) 競賽流程：

- 選手 A, B 於 1 號工作檯待命。
- 先將服務巾定位於下手臂。
- 聽聞計時開始口令後選手 A 將工作檯桌面上之托盤先上手，然後將咖啡壺內的咖啡倒入兩個咖啡杯(大會指定水位高度)，再分別將裝有飲品的 2 個水杯、2 組咖啡杯組 1 個雞尾酒杯及 3 個杯墊置放於托盤中前進。
- 依規定路線前進並繞過折返點至服務桌並依規定位置擺放整齊後，回到工作檯再將托盤放於工作檯上且回到預備線位置後按下叫人鈴。

- 5.再由選手 B 接力拿新托盤，依規定路線前進至服務桌撤餐，將 2 個水杯、2 組咖啡杯組、1 個雞尾酒杯及 3 個杯墊，撤回置放於托盤中，依規定路線繞過折返點最後返回至工作檯。
- 6.最後需將托盤上所有物品放回擺放整齊(撤餐順序不限)，並回到原本的預備線位置按下叫人鈴才停止計時。
- 7.待所有選手完成後統一由工作人員指引離開(直線距離 20 公尺)。

(四) 評分項目及所佔配分比例：

- 1.服裝及儀態 10%
- 2.安全與衛生 30%
- 3.托盤姿勢及平穩度 34%
- 4.服務流程 16%
- 5.完成時間 10%

(五) 評分注意要點：

◎服裝及儀態

- 1.身上有濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔者扣分
- 2.配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)
- 3.雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉
- 4.頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)扣分
- 5.服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣者扣分
- 6.選手等待時儀態不佳(ex:身體搖來晃去或未保持笑容)為扣分項
- 7.女生長髮盤整成髻 妝容不可太過濃豔，但需塗口紅
- 8.男生不可穿船型襪，需高過腳踝，頭髮長度不可以碰及衣領
- 9.服裝需依大會規定(不可穿著牛仔褲、牛仔裙、內場工作鞋…等)
- 10.服務巾顏色不限，但縫線及標籤不可外露

◎安全與衛生

- 1.取杯具時手碰觸杯緣者扣分
- 2.備品過程中需保持安靜
- 3.備餐過程餐具、物品不可掉落地面
- 4.未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例:觸摸頭髮、臉部等)
- 5.托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨
- 6.餐具歸位不正確、擺放凌亂者扣分
- 7.杯具擺放，需以杯墊墊底 玻璃杯
- 8.桌邊服務時，身體不可碰觸桌緣，托盤需置手上完成所有裝、卸動作
- 9.倒酒水時不可濺出或滴落於吧檯桌面

◎托盤姿勢及平穩度

- 1.托盤拿法不符合規定(ex:不可碰胸、腰)
- 2.行進時身體晃動歪斜、動作僵硬不自然、儀態不端正
- 3.行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬
- 4.托物於行進間掉落托盤或地面
- 5.行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具
- 6.行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大
- 7.與桌椅(障礙物)發生碰撞
- 8.步伐不穩健，以跑步方式行進。
- 9.咖啡杯之總量，服務時必須淹蓋主辦單位設定之標記(八分滿)。
- 10.完成時間越快得分越高。
- 11.托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。



12. 不可甩放托盤
13. 物品放置位置錯誤(未依內高外低，內重外輕等原則) 者扣分

有任何比賽問題請聯絡：

杜康盃托盤服務競賽負責人：王智永老師

TEL: 0930199528

## ● 高中職創意口布造型組

比賽規則：

1. 主題【煙火】
2. 每組必須摺疊 6 種口布，其中必須包括：【大會指定口布】4 款和【酒瓶創意造型口布】2 款。
3. 【大會指定口布】：星光燦爛、燦爛火花、帆船、西裝共四種
4. 【酒瓶創意造型口布】：係指包裝酒瓶或與酒瓶有接觸或服勤用途  
(例如：蓮花)之口布造型皆可。
5. 主辦單位提供工作檯(180cm×60cm×75cm 含摺疊式桌腳、隔層)。
6. 所有參賽者請使用自備之口布、檯布及桌裙。
7. 工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
8. 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
9. 比賽分為三階段進行  
第一階段- 服務台鋪設-由三位選手推選一位選手鋪設服務檯(時間十分鐘)  
第二階段-由三位選手完成摺疊「大會指定口布」(四種)和「酒瓶創意造型口布」(兩種)，共計六種(時間五分鐘)  
第三階段-依指定主題【看見大仁】佈置工作檯(時間十五分鐘)
10. 服裝規定：參賽選手穿著餐廳服勤用之正式服裝為主(必須戴白手套)，並可依本次比賽主題作創意整體搭配。
11. 評分標準(100%)：【整體表現】、【專業性】分兩大項(總分 100 分)  
【整體表現】(50 分)：創意(20%)、切合主題程度(20%)、美觀整體造型(10%)。  
【專業性】(50 分)：專業信心(10%)、折疊難易度(20%)、熟練度(10%)  
安全衛生(10%)。

注意事項：

1. 選手必須遵守大會競賽各項規定。
2. 禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
3. 報到時請攜帶具有照片之身份證明文件(如身份證、健保卡、，駕照等)，以利查核；若有資料不實或頂替之情事發生，經主辦單位查實，將取消參賽資格、獲獎資格。
4. 本活動如因不可抗拒之因素，以致無法順利進行時，主辦單位得保留隨時修正、暫停或取消之權利。

**柒、獎勵方式(若每組報名人數不足，則大會有權利決定獎項數量)**

**增設就讀大仁科技大學入學獎學金**

- 各組 冠軍 10 萬元入學獎學金
- 亞軍 8 萬元入學獎學金
- 季軍 6 萬元入學獎學金
- 佳作 1 萬元入學獎學金
- 持參賽證明者 5 仟元入學獎學金

- 備註：1. 與本校其它入學獎學金擇優發放。  
2. 如獲兩屆以上賽事之入學獎學金, 擇優發放。  
3. 冠、亞、季軍獎學金分 8 學期發放, 佳作分 2 學期發放。

**\*最佳潛力傳統調酒組**

- 冠軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*高中職傳統調酒二年級組**

- 冠軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*高中職傳統調酒三年級組**

- 冠軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*最佳潛力花式調酒組**

- 冠軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*高中職花式調酒二年級組**

冠軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*高中職花式調酒三年級組**

冠軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙名：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*創意造型傳統調酒組(參賽組別不滿五組，只選冠軍)**

冠軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。

**\*創意造型花式調酒組(參賽組別不滿五組，只選冠軍)**

冠軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。

**\*高中職雙人托盤組**

冠軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
佳作若干組：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**\*高中職創意口布造型組(創意加指定口布)**

冠軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
佳作若干組：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

**備註:另外再選出口布組及整體(主題)組冠、亞、季軍**

**\*高中職【口布組】**

冠軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。

**\*高中職【口布整體組】**

冠軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
亞軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。  
季軍乙組：獎盃乙座、獎狀乙紙。

## 捌、報名相關資訊：

1. 一律採線上報名，自即日起至 104 年 04 月 05 日（星期五）止。

序	組 別	線 上 報 名 網 址
(1)	最佳潛力傳統調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/bqivWyR5vdTb4HTf2">https://goo.gl/forms/bqivWyR5vdTb4HTf2</a>
(2)	高中職傳統調酒二年級組	<a href="https://goo.gl/forms/JSf4DSY34MyKojc12">https://goo.gl/forms/JSf4DSY34MyKojc12</a>
(3)	高中職傳統調酒三年級組	<a href="https://goo.gl/forms/x3zv3MD1gYsBYpQz1">https://goo.gl/forms/x3zv3MD1gYsBYpQz1</a>
(4)	最佳潛力花式調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/1Emx6zHRd2CdZZh93">https://goo.gl/forms/1Emx6zHRd2CdZZh93</a>
(5)	高中職花式調酒二年級組	<a href="https://goo.gl/forms/z8qVX3vbH0ioBIuU2">https://goo.gl/forms/z8qVX3vbH0ioBIuU2</a>
(6)	高中職花式調酒三年級組	<a href="https://goo.gl/forms/wPK6KDq28991hzK33">https://goo.gl/forms/wPK6KDq28991hzK33</a>
(7)	創意造型傳統調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/IQsyXw9FdLi9JHSz1">https://goo.gl/forms/IQsyXw9FdLi9JHSz1</a>
(8)	創意造型花式調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/teHzs0xRi8A7BUwJ2">https://goo.gl/forms/teHzs0xRi8A7BUwJ2</a>
(9)	高中職雙人托盤組	<a href="https://goo.gl/forms/hxKV99RUr3tvCbT23">https://goo.gl/forms/hxKV99RUr3tvCbT23</a>
(10)	高中職創意口布造型組	<a href="https://goo.gl/forms/M04Dw7fBPLetzqrP2">https://goo.gl/forms/M04Dw7fBPLetzqrP2</a>

### 2. 【免報名費】

3. 【報名總表】於 106 年 04 月 05 日(星期三)至寄 80042 高雄市新興區林森一路 163 號 5F-3 中華民國國際調酒協會 杜康盃收(已郵戳為憑)；或傳真至 07-271-0426 並來電至 07-251-8976 確認，是否有收到。
4. 各校各組【報名總組數】將於 04 月 10 日(一)於 [杜康盃 FB 粉絲專頁公告](#)
5. 報名情形或有各組更正事項，可於中華民國國際調酒協會 [杜康盃 FB 粉絲專頁公告](#) 查詢。
6. 【帶隊教師餐盒統計表】、【學校參觀意願表】、【代訂學生餐盒表】，此三表單請於 04 月 05 日(五)前繳交或傳真至 07-2710426 並來電確認

## 玖、注意事項：

1. 參賽選手獲得佳作以上(含)成績，在甄試大仁科技大學餐旅管理系時列為加分事項；甄試其他學校時依其規定。
2. 若有其餘相關比賽問題，可至中華民國國際調酒協會 [杜康盃 FB 粉絲專頁公告](#) 查詢。
3. 選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費 50 元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。

# 第十七屆杜康盃全國調酒暨托盤大賽

## 帶隊教師餐盒統計表

※本次活動將為每位帶隊老師準備由本校餐旅系所準備的精美午餐餐盒及伴手禮。當天請各位帶隊老師至司儀廣播地點領取。

學校名稱				
帶隊老師	科別	職稱	用餐種類	備註
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	

填完後，請回傳至 07-2710426。謝謝！

# 第十七屆杜康盃全國調酒暨托盤大賽

學校參觀意願表

代訂餐盒表

## ◎ 學校參觀意願表

參觀學校			
帶隊教師			連絡電話： 手機電話：
參觀科別		人數	
參觀時段	請自行填寫可參觀時段：(例如：08:30~12:00)		
預計到校時間		預計離校時間	
是否安排參觀本校	<input type="checkbox"/> 是(若勾選請全填) <input type="checkbox"/> 否	參觀重點	

說明：可參觀本校餐旅管理系最新完工的烈酒與葡萄酒品評情境教室及目前最新設計會自動噴水清洗的中餐廚房。

## ◎ 代訂學生餐盒表

單位			聯絡人
			電話
數量	_____ 個 (葷食 _____ 個, 素食 _____ 個)		
實收費用	共\$_____ 元 (\$60x _____ 個)		
是否開收據	<input type="checkbox"/> 是, 抬頭 _____ <input type="checkbox"/> 否 【金額開\$60x _____ 個=\$ _____ 元】		

備註：代訂購學生便當，請於報到時向大仁科大餐旅系繳交費用，並於 12 點至報到處領取。(若有變動再由司儀廣播)

填妥上表後請傳真：07-2710426

※此份表格請於 04 月 05 日(星期三)前繳交，傳真：(07)271-0426，或郵寄至 800 高雄市新興區林森一路 163 號 5 樓 3 號

# 第十七屆杜康盃全國調酒暨托盤大賽

## 報名總表

學校名稱：	學校科系：	
聯絡人：	聯絡電話：	
參賽組別		參賽總組數
(1) 最佳潛力傳統調酒組(限高中職一年級)		組
(2) 高中職傳統調酒二年級組		組
(3) 高中職傳統調酒三年級組		組
(4) 最佳潛力花式調酒組(限高中職一年級)		組
(5) 高中職花式調酒二年級組		組
(6) 高中職花式調酒三年級組		組
(7) 創意造型傳統調酒組		組
(8) 創意造型花式調酒組		組
(9) 高中職雙人托盤組		組
(10) 高中職創意口布造型組		組
總組數		組