

🏆 2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽 🏆

簡章與報名 → 線上登錄網址: <https://goo.gl/jJYwCn>

總類: Drink category International competition.

活動宗旨:

舉辦酒類生活藝術競技，給予參賽者信心與表現的平台，使在日常生活中，也能提升美學的養成。並期望透過美國密西根 M.N.S 國際技能菁英賽事、台灣學界及業界三方，達到國際交流，使生活美學發揚光大。

日期: 2018/09/29(週六).

時間: 08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點: 圓山大飯店. 臺北市中山區中山北路四段一號.

報名費: a. 高職學生: 800 元 b. 大專學生: 1200 元 c. 社會人士 3000 元.

退費處理: 凡繳費後，於 9 月 18 日前退費均扣 25%，於 9 月 18 日後均不再退費。

選手報名將被邀請加入 line 群組 “2018-09-29 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽酒類組”，方便宣達本次競賽規則特殊細項。

分組	競賽規則	評分標準
葡萄酒侍 酒服勤 (一梯 6 隊) 共 60 隊	(1) 高中職組. (2) 大專(大一/大二)A 組. (3) 大專(大三/大四)社會 B 組. (4) 國際組. 1. 開放可使用中、英、法文應試。 2. 請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。 3. 賽事以實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有七分 鐘完成相關要求動作，並回答評審一個問題。 4. 全國賽內容包括： A. 紅葡萄酒侍酒服務：開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務、侍酒禮儀…等。 B. 禮貌與儀態：為男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒服勤禮儀與人員儀態笑容。 5. 選手自備器具：標準侍酒刀、白色服務巾。 大會準備器具：各款酒杯、醒酒器、IBM(45cmX180cm)服務桌、……等。 6. 使用酒料：舊世界軟木塞型葡萄酒。	計分： 專業動作與酒款介紹(50%) 臨場問答(20%) 衛生安全(10%) 親和力與專業服儀(20%) 每組： 冠軍 1 位: 獎牌/獎狀。 亞軍 2 位: 獎牌/獎狀。 季軍 2 位: 獎牌/獎狀。 佳作數名。
葡萄酒品 評技能 (一梯 8 隊) 共 64 隊	(1) 高中職組. (2) 大專(大一/大二)A 組. (3) 大專(大三/大四)社會 B 組. (4) 國際組.	計分： 白酒品評勾選題(30%) 紅酒品評勾選題(30%) 20 題筆試(40%)

	<p>競賽內容:葡萄酒單一葡萄品種酒款, 含新舊世界。</p> <p>器具:每人 1 紅酒杯/1 白酒杯/1 水杯/每 1 人一個吐酒紙杯。</p> <p>預計三種白葡萄品種 :Sauvignon Blanc、Riesling、Chardonnay、Chenin Blanc。</p> <p>預計四種紅葡萄品種 :Pinotage、SHIRAZ、Merlot、Cabernet Sauvignon。</p> <p>紅白共 8 款葡萄品種, 其中挑選出 1 款紅葡萄酒與 1 款白葡萄酒進行品評 (Deductive tasting)。</p> <p>紅酒款供應商:德揚國際酒業、台北康經理 02-2727.7266.</p>	<p>每組:</p> <p>冠軍 1 位:獎牌/獎狀.</p> <p>亞軍 2 位:獎牌/獎狀.</p> <p>季軍 2 位:獎牌/獎狀.</p> <p>佳作數名.</p>
<p>創意調酒 (一梯 6 隊) 共 42 隊</p>	<p>(1)高中職組 (2)大專社會組 (3)國際組.</p> <p>一、主辦單位提供:</p> <p>(1)冷水、熱水、冰塊、小冰桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、作品展檯。</p> <p>(2)其餘材料及器具(如:冰夾、裝飾物、咖啡、酒、糖漿、果汁、吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具), 則由選手自備。</p> <p>二、主辦單位將發行得獎作品配方, 入選者須配合拍照及相關製作文字說明等。以指定酒至少 1oz 自行創意調製作品(大會音樂), 呈現 2 大杯相同(長短飲不限)容量, 1 杯展示 1 杯評審試飲。</p> <p>三、曾參加其他相關活動之酒譜、作品者不得重複參賽, 倘遭主辦單位發現, 將撤銷資格並追回獎狀。智慧財產權等相關法律責任由參賽者自負。</p> <p>四、參賽者在展檯上附上飲品解說卡或小立牌, 提供食材或創意發想之必要說明, 以增強飲品價值, 爭取評審之認同。參賽者需於競賽結束後協助清理現場環境, 確認後方可離場。</p> <p>五、所有原物料進場前, 須經執行單位檢查驗證, 與書審資料相符, 並不得使用危害人體健康的食材飲料。</p> <p>六、競賽食材儘量以現場製作為佳, 嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地, 展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。</p> <p>七、當日參賽選手若有任何疑問, 評審委員有絕</p>	<p>計分:</p> <p>專業操作(30%) 創意呈現與口感(30%) 衛生安全(20%) 親和力與專業服儀(20%)</p> <p>每組:</p> <p>冠軍 1 位:獎牌/獎狀.</p> <p>亞軍 2 位:獎牌/獎狀.</p> <p>季軍 2 位:獎牌/獎狀.</p> <p>佳作數名.</p>

	<p>對裁決權。</p> <p>八、主辦單位概不負責保管競賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。</p> <p>九、參賽選手須與繳交報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。</p> <p>十、請選手穿著自備專業調飲服裝參賽。</p> <p>十一、每位參賽者有<u>四</u>分鐘完成相關要求動作。</p>	
<p>創意調飲 花式調酒 (一梯1隊) 共18隊</p>	<p>(1)高中職組 (2)大專社會組</p> <p>一、主辦單位提供：</p> <p>(1)冷水、熱水、冰塊、小冰桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、作品展檯。</p> <p>(2)其餘材料及器具（如：冰夾、裝飾物、咖啡、酒、糖漿、果汁、吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具），則由選手自備。</p> <p>二、主辦單位將發行得獎作品配方，入選者須配合拍照及相關製作文字說明等。以指定酒至少1oz自行創意調製作品(自備音樂)，呈現2大杯相同(長短飲不限)容量，1杯展示1杯評審試飲。</p> <p>三、曾參加其他相關活動之酒譜、作品者不得重複參賽，倘遭主辦單位發現，將撤銷資格並追回獎狀。智慧財產權等相關法律責任由參賽者自負。</p> <p>四、參賽者<u>花式</u>在競賽的舞台展結合飲品解說卡或立牌行銷，提供創意花式調酒表演至少15秒以上發想，以增強飲品行銷價值，爭取評審之認同。參賽者需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。</p> <p>五、所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。</p> <p>六、競賽食材儘量以現場製作為佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。</p> <p>七、當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。</p> <p>八、主辦單位概不負責保管競賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。</p> <p>九、參賽選手須與繳交報名表/製作材料及步驟表</p>	<p>計分：</p> <p>專業強度與操作熟悉度(30%) 創意呈現與口感(30%) 衛生安全(20%) 親和力與專業服儀(20%)</p> <p>每組：</p> <p>冠軍1位:獎牌/獎狀。 亞軍2位:獎牌/獎狀。 季軍2位:獎牌/獎狀。 佳作數名。</p>

<p>相同，不得更換，違反者以棄權論。 十、請選手穿著自備專業調飲服裝參賽。 十一、每位參賽者有五分鐘完成相關要求動作。</p>	
---	--