

【2022 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務暨創新飲料調製競賽】

2022 The 3rd International Rhine Cup German Wine and Catering Service and Innovative Beverage Preparation Competition

《賽事公告》與即時線上報名/繳費請點擊 <https://www.beclass.com/rid=2648937620b662bba151>



宗旨：

世界上最親民的是飲食藝術，被人類視為天，而餐飲文化博大精深，這類非物質文化遺產被聯合國教科文組織所認定，人類文明步伐進步對於食物美酒與餐桌藝術的價值也不斷提升。近年來德國系列葡萄酒在台灣已受到相當重視，因生活水準提升與國際化的趨勢，如何賞析葡萄酒已逐漸成為餐桌上的主要話題藝術。所以為提高台灣觀光餐飲科系之專業性，此舉辦 **2022 年第三屆國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務暨創新飲料調製競賽**，增進餐旅服務技術交流、學以致用與互相切磋技術，提升餐旅服務品質，促進國內餐飲教育和產業發展，期望諸類競賽將台灣年輕餐飲從業人員專業水平往**米其林級**方向提升。

日期:2022-03-25 週五 13:00~17:00。

指導單位: Agnese & Charles Atelier - France。

主辦:德釀企業有限公司 BASTET CO., LTD。

協辦賽場:台北美侖商旅 PARKVIEW TAIPEI (台北市中山區吉林路 49 號)

協辦贊助:傑斯米林國際有限公司、創藝方舟藝術生活集團 Creartk、中華國際時尚美學育成協會、傑斯米林國際有限公司、星級木火乾式熟成牛排餐廳、三國饌鴛鴦麻辣鍋連鎖、馬卡娜輕食咖啡飲品、台南青舍商旅、名曜實業有限公司、波西米亞精品有限公司、新世紀形象管理學院、中華旅館經理人協會、華立圖書股份有限公司。

各組均有限額，報名後請 6 天內完成報名費匯款!! 謝謝合作！

12:50 – 13:10	評審/選手開始報到/查詢座次
13:10 – 13:20	開幕式貴賓致詞大合影
13:20 – 13:25	場地說明與比賽規則說明
13:35 – 14:40	葡萄酒盲飲品評競賽開始
14:40 – 16:10	線上各組評分
16:10 – 16:40	頒獎

★On line 線上影片拍攝規則：

1. 影片開頭先自我報出項目+組別+全名，需一鏡到底，要注意收音，不得剪接，注意各項目時間，無須拍前置及善後，只需拍攝競賽過程，影片需看出是選手本人為原則。
2. 請上傳至youtube轉成連結網址（上傳請注意影片之檔案標題並需註明競賽項目+組別）
*（2022 國際萊茵盃+項目+組別+全名）
標題範本:2022 國際萊茵盃-葡萄酒侍酒師-3 菁英組-宋冠鈞。
3. 一律採線上BeClass表單報名，在BeClass表單貼上youtube連結網址。
4. 有項目需自我介紹，若使用第二語言會依流暢度加分(額外加分2-5分)。
5. 選手請自備參賽所有器具/材料(注意指定材料)。
6. 若影片內容不符大會所制定之規則，或作品檔案無法開啟，視同放棄參賽資格。
7. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
8. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
9. 報名資料未填寫完整者不予接受報名。
10. 本活動最新消息公布於競賽官網公告。

★競賽項目：

A. German Wine:Sommelier Competition-葡萄酒侍酒師(On line線上影片拍攝)

1. 請務必穿著合宜侍酒師正式服裝參與競賽(不得穿休閒服)。
2. 競賽以口語可使用中、越、印、日、韓、英、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者以5分鐘完成。
3. 紅葡萄酒侍酒服務：迎賓問候-推薦酒款-秀酒-置酒杯-專業開瓶-洗壺-試酒-點燭-換瓶醒酒程序-熄燭-完成侍酒服務-保持侍酒禮儀-完成。
4. 禮貌與儀態：為虛擬男女賓客各一位。服勤期間衛生安全動作、飲酒禮儀與人員儀態笑容。
5. 選手自備須用器具:例如標準侍酒刀、服務巾(白)。
6. 應有器具:試酒杯、紅酒杯、醒酒器、IBM會議長桌(或長服務桌)等。

前後正確侍酒流程	酒款介紹內容	開瓶操作技巧熟練度	服裝與儀態與衛生安全	用非母語
30%	30%	30%	30%	+2~5分

大會指定酒，超過35年葡萄老藤，深植於富含礦物質變質藍板岩，於小橡木桶中熟成15個月。礦物質香氣與野莓果芬芳無痕的結合。丹寧柔和、天鵝絨般柔軟口感，伴隨著回甘蔗糖香與微微的香草芬芳讓舌尖備受寵愛。2017年的雪爾酒莊黑皮諾，比2016年版的顏色更深、果香味更濃，適合搭配：紅肉料理，野味餐食或醬汁義大利麵。超過35年葡萄老藤，深植於富含礦物質變質藍板岩，於小橡木桶中熟成15個月。礦物質香氣與野莓果芬芳無痕的結合。丹寧柔和、天鵝絨般柔軟口感，伴隨著回甘蔗糖香與微微的香草芬芳讓舌尖備受寵愛。

★德國雪爾酒莊經典黑皮諾紅葡萄酒Weingut Shcherr 2017 Pinot Noir NT\$1050



★2022年賽前購指定酒，酒料代號**0325A**專線電話：0929-308-911莊經理

銀行：國泰世華銀行 世貿分行 銀行代號:013

戶名：德釀企業有限公司 帳號：065-03-501050-0

請選手報出酒料代號**0325A**，我們將提供9.5優惠(已含稅+含運費)。



B. German Wine:Blind Tasting Competition-葡萄酒盲飲品評(Live competitions)

在規定時間內，依照盲飲的步驟經由眼、鼻、口的感官，加以分析葡萄酒的特性:I白葡萄酒、II紅葡萄酒、專業學科含中英混合題型的筆試，三大項評分標準。競賽內容:德國代表性葡萄品種酒款。

器具:每人1紅酒杯，1白酒杯，1個吐酒紙杯。

預計2款白葡萄酒：

Höfling 2020 Müller-Thurgau First Class dry\$1150、2020 Feen & Elfen Riesling\$1050。



預計2款紅葡萄酒：

2019 Franken Pinot noir dry 法蘭肯 黑皮諾\$1150、2017 St Laurent Red Dry 聖羅蘭\$1050。



紅白共4款葡萄酒，其中挑選出1款紅葡萄酒與1款白葡萄酒進行盲測 (Deductive tasting)。

題目：A項：紅酒挑一款盲測，勾選題40%。

B項：白酒挑一款盲測，勾選題40%。

C項：知識筆試單選題：20%。

★2022年賽前購指定酒練習，酒料代號**0325B**。專線電話：0929-308-911莊經理

銀行：國泰世華銀行 世貿分行 銀行代號：013

戶名：德釀企業有限公司 帳號：065-03-501050-0

請選手報出酒料代號**0325B**，四款原價\$4400元我們將提供9.5優惠\$4180元(已含稅+含運費)。



C. Catering Service: 創意餐巾摺疊 (On line線上影片拍攝)

(一) 參賽者需著餐飲服務業基本服裝，戴服勤洗手套，背心或西裝皆可。

(二) 主題：自行設定，成品須符合主題。自行製作桌牌(包含主題/選手姓名/創意解說)，A4以內尺寸。

(三) 影片拍攝順序為：中文介紹1分鐘、比賽時間3分鐘，共4分鐘內。

(四) 4分鐘內完成 3 款，創意口布摺疊。

(五) 每款各1件創意餐巾摺疊：

- 1款為客用盤飾
- 1款為杯花
- 1款含葡萄酒瓶服勤使用

，並將成品分別擺設在杯上+桌上。

(六) 選手自備水杯+足夠的乾淨餐巾+空葡萄酒瓶。

(七) 評分辦法

創意性與主題	工整程度	操作技巧熟練速度	服裝與儀態與衛生安全
30%	20%	20%	30%



D. Innovative Beverage Preparation Competition: Coctail 傳統調酒(線上影片拍攝)

調製時間四分鐘(每超過5秒扣1分)

選手須調製 2 杯 (杯子容量不限)。

選手請自備參賽所有材料，音樂自選。

(一) 競賽類型為：搖盪法(Shake)。

(二) 總共不可超過9種材料。

(三) 配方一定要包含指定基酒：蘇格蘭之星尊豪蘇格蘭威士忌，不少於30cc。

(四) 可使用自製產品為一種材料時，需於酒譜上簡易填寫製作方式。

(五) 配方中的基酒廠牌-蘇格蘭之星尊豪蘇格蘭威士忌。

(六) 所有的液體、噴灑在飲料上都視為一種成份。

(七) 配方內容請寫單杯量，須以『cc』為單位，低於5cc可寫少許、dash...等。(1cl=10cc)(1oz=30cc)。

(八) 比賽開始前不可在成品酒杯中事先存放入冰塊(非指冰杯)。

(九) 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。

(十) 報名酒譜請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若材料配方不符大會將不另行通知，直接0.5扣分。

(十一) 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。

(十二) 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。

☆傳統調酒組評分方式

調製技巧實務	創意展現	整體商品呈現	服裝儀態
30%	20%	30%	20%



★2022年賽前購使用指定酒，請選手報出酒料代號酒料代號**0325D**。蘇格蘭之星**尊豪**蘇格蘭威士忌定價\$500元。我們將提供**9.5**優惠(等於\$475元)。

匯款:新光銀行-永安分行 新光銀行代碼103 帳戶:0949-10-000-9537. 戶名:傑斯米林國際有限公司.

連繫人:劉先生 info@jlcasa.com.tw 專線電話:04-24615307有3線。需要發票請一併說明。

偏遠地區選手可以直接與我們聯繫，將可供宅配協助方案(1瓶運費100元，3瓶以上免運費)。

正式參賽組別

1. **高中組:**凡有高中有效學生資格者，未滿18歲請勿飲酒。
2. **大學組(大一/大二/五專四年級/五專五年級):**具有有效學生身份選手，限30歲以下。
3. **菁英組(大三/大四/社會人士):**限35歲以下。
4. **國際組:**所有非台灣國籍身份選手，限45歲以下。

參賽組別報名費

高中組新台幣\$800元

大學組/菁英組新台幣\$900元

國際組新台幣\$1000元

各組需以6隊以上報名成組

第一名:精美禮品2000元、獎狀乙張。

第二名:精美禮品1000元、獎狀乙張。

第三名:精美禮品500元、獎狀乙張。

佳作數名:獎狀乙張。

銀行：國泰世華銀行 世貿分行 銀行代號:013
戶名：德釀企業有限公司 帳號：065-03-501050-0
主辦電話：0929-308911 Email: 0127echo@gmail.com

報名方式：

1. 請於 2022/03/18(五)23:00 前匯款，請持收據原稿(或清晰拍照)比賽當天至報到處並核對身份證資料，方為完成報到手續。凡報名完成後又要求退費，均需支付報名費 20% 為行政手續費，敬請見諒。
2. 線上報名後報名者編修權限：繳費後請回到您的 email 信箱找尋報名成功的郵件:僅可以從您收到 Email 回音郵件內容中操作◆可查詢◆可編修◆可刪除。
3. 報名表有設定查詢、編修及取消報名之功能，請詳細填寫回轉出銀行帳號之末 5 碼、繳費日期等資訊。
4. 將 ATM 繳費收據拍照上傳網址內或傳到 0127echo@gmail.com
5. 報名費收據請比賽日報到出示核對，感謝您。

★培訓/團報/賽事疑義洽詢電話：0980-535789. franceshu001@gmail.com 舒程院長。

選手參賽同意書勾選(V)代表同意，()空白則代表無意見：

【2022.03.25 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務暨創新飲料調製競賽】參賽同意書：

匯款後請拍照上傳您的「匯款單據」或「ATM 轉帳單」：

請寫上「姓名」、「匯款帳戶號碼(全部)」、「手機」、「比賽項目」。

若需開立發票抬頭及統編,再請填寫。(任何發票上的問題或更改,請於賽前 7 天提出申請)：

需要發票者,請詳填。

- 1.本人同意尊重現場評審給分之專業,本此賽事只公布排名,不為選手個別複查分數。
- 2.本人同意申報組別與身份均真實,如果有不真實資料,將失去比賽權,亦不得退費。
- 3.準時參賽,因個人因素延遲,不得要求主辦再個別比賽。
- 4.接觸酒類不得駕車。
- 5.愛惜現場物資,因個人因素損害,需照價賠償。
- 6.比賽場需尊重他人權益,需有公德心。
- 7.本賽事榮譽至上,不得作弊。