

# 2022-11-18 CBC 國際美業技藝暨創意藝術美學大賞新項目

## A. 葡萄酒侍酒服勤 **Sommelier Competition**

1. 請務必穿著合宜侍酒師正式服裝參與競賽(參考星級旅館制服，請勿穿休閒服)。
2. 競賽以口語可使用 **中、泰、越、印、日、韓、英、法、西**文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者以7分鐘完成(逾時每15秒扣1分)。
3. 紅葡萄酒侍酒服務：門口迎賓→領座→問候貴賓→遞送菜單/酒單→推薦酒款→秀酒→擺置酒杯→專業開瓶→洗醒酒壺→侍酒師試酒→點燭→換瓶醒酒執行程序→熄燭→完成侍酒服務→保持侍酒禮儀→完成操作。
4. 禮貌與儀態：服務男女賓客各一位。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、2條服務巾(白)、指定木塞型比賽用紅葡萄酒。
6. 現場器具:試酒杯、紅酒杯、醒酒器、IBM會議長桌(長服務桌)、方桌、2張餐椅、蠟燭、打火機等。

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%	20%	20%	+2~5分



★指定酒(選手自備):首彩36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒

**首彩精選系列** HANDPICKED® Regional Selections

**精選36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒**  
HANDPICKED® Selections South Eastern Australia Cabernet Merlot

強勁大氣/酒體飽滿  
卡本內蘇維翁/梅洛

酒精度：13.6%

最佳品嘗溫度：14~16°C

建議搭配：各式肉類、陳年硬乳酪

黑莓水果和橡木香草的氣息，飽滿酒體，  
富蘊深色水果風味，堅實的單寧，回味悠  
長而怡人。在舊橡木桶中和裝有優質橡木  
條的酒槽中陳年9個月。

建議售價1180元

澳大利亞  
東南部

★購買酒專案代號:**CBC1118-1**

國泰世華銀行營業部 銀行代號:013. 戶名:首彩精品有限公司.

帳號：**218035002303** 查詢電話:0931-631887.(柯先生) 匯款收據請Email: [brian@stib.com.tw](mailto:brian@stib.com.tw)

★★★★★★

**B. 餐巾(口布)摺疊 Napkin folded**

比賽規則:完成指定題(布餐巾,不限尺寸)與自選題(紙餐巾,不限尺寸)。

1. 選手需做出指定杯花及盤花各一款,以及自行準備之紙餐巾一款。盤花放置在餐盤上,杯花則放置在水杯或酒杯中。

2. 指定餐巾種類:

盤花:a.主教帽 b.雨後春筍,2種款式。

杯花:a.花蝴蝶 b.天堂鳥,2種款式。

3. 競賽方式:

- 請務必穿著合宜餐飲部服裝參與競賽(參考技能檢定餐飲服務項服裝,請勿穿休閒服)。
- 競賽解說表達時以可使用中、泰、越、印、日、韓、英、法、西文應試,每位參賽者以4分鐘完成(逾時每15秒扣1分)。
- 賽前評審長隨機抽取指定餐巾盤花/杯花各一種,比賽開始優先摺好盤花一種造型,再依序摺疊杯花一種款式,接著做自選題客用創意紙餐布折疊。
- 選手自行準備:6~8吋圓盤(不限材質)2個、水杯或酒杯1個、餐巾至少2條、紙餐巾。
- 自選紙餐巾題,不可與指定餐巾相同造型,若如有相同該項0分。
- 比賽時應戴手套進行摺疊餐巾,倘若有同分狀況時,以作品完成度→創意美感與實用→衛生安全.....等分數高低順序排名。

作品完成度	創意美感與實用	服裝儀態	衛生安全/場地復原	用非母語
30%	30%	20%	20%	+2~5分



★★★★★★

**C. 水果切盤組 FRUIT CARVING**

比賽規則:

1. 每隊由1名選手組成
2. 請選手自備刀具、小砧板1塊、抹布2條、盤子及非水果類裝飾物等，盤子大小、數量及材質無限制。
3. 大會提供每位參賽者以下器具與材料:

(1)工作臺1張(可能為180\*60CM)。

(2)食材：柳丁1顆(螺旋削法)，蘋果1顆(螺旋削法)，奇異果1顆(綠)，紅葡萄4顆

競賽方式：

- 參賽選手將在20分鐘內完成水果切盤相同2盤(供2位客人)。
- 選手必須使用完畢主辦單位所提供的水果完成作品，主題不限，由選手自由發揮。
- 比賽前清洗時間5分鐘，只可以清洗食材，不能進行任何有關食物的準備工作。所有去皮，切割，剪裁等工作，必須於比賽正式開始後進行。每位參賽者以16分鐘完成(逾時每15秒扣1分)。
- 可攜帶非水果類裝飾物配件入場，但不可超過主體角色。

拼盤組合與清潔衛生度	切雕專業技術	刀工運用能力	服儀態度	時間控制
30%	20%	20%	20%	10%



★★★★★★

## D. 國際葡萄酒盲飲品評 wine Blind Tasting

現場準備:每人1紅酒杯/1白酒杯。

1. 預計3款白葡萄酒:88經典聖美倫白蘇維翁白葡萄酒、新視界灰皮諾白葡萄酒、首彩39亞拉山谷雪當莉白葡萄酒。
2. 預計3款紅葡萄酒:88經典蘇維翁紅葡萄酒、首彩36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒、首彩55巴羅莎西拉紅葡萄酒。
3. 比賽題目選擇題:紅酒品評9題36分, 白酒品評9題36分, 葡萄酒知識14題28分, 共100分。

紅白共6款葡萄酒, 評審長**當日抽籤**挑選出1款紅葡萄酒與1款白葡萄酒進行盲測 (Blind tasting)。

**\*\*選手請自備:** 1支空紅酒杯、1支空白酒杯、瓶裝水漱口、吐酒紙杯。

### 盲飲品評競賽

**購買練習酒專案代號: CBC1118-2 請參考圖片。今年澳洲酒莊集團給予支持澳洲葡萄酒的台灣各界,**

**原價\$6610元, 特優惠此次參賽者專案八五折優惠 (含稅+含運費) 為 5619元。**

**國泰世華銀行營業部 銀行代號:013. 戶名:首彩精品有限公司. 帳號: 218035002303 查詢電話:0931-631887. 匯款收據請 Email: [brian@stib.com.tw](mailto:brian@stib.com.tw)**

<p><b>88系列 Two Eights® Series</b></p> <p><b>88經典白蘇維翁聖美倫白葡萄酒</b> Two Eights® Classics Sauvignon Blanc Semillon</p>  <p>清爽果香/輕盈酒體 澳洲亞 白蘇維翁、聖美倫 東南澳</p> <p>酒精度: 13.0% 最佳品嘗溫度: 8~12°C 建議搭配: 海鮮、白肉、白醬意大利麵</p> <p>清新活潑的百香果氣息, 優雅而清爽的酸度清新宜人, 甜瓜和梨子相結合呈現清脆爽口的尾味, 並擁有厚實的結構, 讓人難忘。</p> <p><b>建議售價800元</b></p>	<p><b>新視界系列 Versions® Series</b></p> <p><b>新視界灰皮諾白葡萄酒</b> Versions® Pinot Gris</p>  <p>明亮爽脆/輕盈酒體 澳洲亞 灰皮諾 南澳</p> <p>酒精度: 13.5% 最佳品嘗溫度: 8~12°C 建議搭配: 蒸扇貝、海鮮、沙拉</p> <p>典型性寒冷氣候灰皮諾, 洋溢著青梨與檸檬的芳香並有橙花香氣, 香氣迷人。酒體輕盈並擁有良好的酸度, 十分爽脆明亮。</p> <p><b>建議售價980元</b></p>	<p><b>首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections</b></p> <p><b>精選39亞拉山谷雪當莉白葡萄酒</b> HANDPICKED® Selections Yarra Valley Chardonnay</p>  <p>爽脆清新/中等酒體 澳洲亞 雪當莉 亞拉山谷</p> <p>酒精度: 12.5% 最佳品嘗溫度: 10~12°C 建議搭配: 河鱈魚、亞洲食物、烤雞</p> <p>柑橘和熱帶水果香氣, 口感順滑, 餘味爽脆。約有25%經過蘋果酸乳酸發酵, 又在相同的新舊混合的法國橡木桶中熟成9個月。</p> <p><b>建議售價1300元</b></p>
<p><b>88系列 Two Eights® Series</b></p> <p><b>88經典蘇維翁紅葡萄酒</b> Two Eights® Classics Cabernet Sauvignon</p>  <p>醇厚大氣/酒體飽滿 澳洲亞 蘇維翁 東南澳</p> <p>酒精度: 13.9% 最佳品嘗溫度: 16~18°C 建議搭配: 烤羊排、煎牛排、牛肉火鍋</p> <p>黑莓和煙燻香草橡木的迷人香氣, 具有成熟果實、橡木和單寧交疊的複雜風味。不鏽鋼靜態發酵罐發酵, 之後在橡木板的酒槽熟成9個月。</p> <p><b>建議售價800元</b></p>	<p><b>88經典梅洛紅葡萄酒</b> Two Eights® Classics Merlot</p>  <p>柔和果香/中等酒體 澳洲亞 梅洛 東南澳</p> <p>酒精度: 13.2% 最佳品嘗溫度: 16~18°C 建議搭配: 牛排、烤雞、各式中式料理</p> <p>擁有成熟紅色漿果的芳香, 伴著草本和新鮮水果風味, 單寧柔和。不鏽鋼靜態發酵罐發酵, 之後在橡木板的酒槽熟成9個月。</p>	<p><b>首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections</b></p> <p><b>精選55巴羅莎西拉紅葡萄酒</b> HANDPICKED® Selections Barossa Valley Shiraz</p>  <p>大氣粗獷/酒體飽滿 澳洲亞 西拉 巴羅莎谷</p> <p>酒精度: 14.8% 最佳品嘗溫度: 16~18°C 建議搭配: 燒烤、烤羊排、牛肉</p> <p>辛辣的黑色水果, 橡木風味和柔順的單寧。手工採摘, 果實去梗, 靜態開口的發酵器內發酵, 然後在較舊的法國Hoghead橡木桶中熟成12個月, 一部分在發酵罐內加入法國橡木條。</p> <p><b>建議售價1550元</b></p>

白酒題	紅酒題	葡萄酒知識中英文筆試單選題
36%	36%	28%



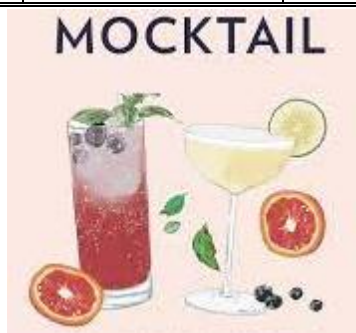
★★★★★★

**E. 創意飲調無酒精 Mocktail**

配方中需含國產茶至少 30ml。過程中以花式或傳統調酒之動作表演(任選其一)，5分鐘調製相同款三杯。  
規則:

1. 可使用自製產品，需於線上報名時填寫製作方式。單杯自製產品不可超過3cl。
2. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾物 (Decoration) 掉落會扣分。
3. 嚴禁使用人工染色添加劑、嚴禁使用明火。但可以用焦化糖及水果的小火炬。
4. 可使用乳製品和優酪乳，但不得自製優酪乳。
5. 配方內容請寫一杯量，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)
6. 任何使用的果汁、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。

主題	台風與技巧展現	飲品口感創新	外觀呈現	專業服儀+衛生安全
20%	30%	20%	10%	20%



★★★★★★

**F. 傳統調酒組 Innovative Beverage Preparation Competition**

調製時間五分鐘(每超過5秒扣1分)

**選手須調製相同2杯(杯子容量不限)。**

選手請自備參賽所有材料，音樂自選(用mp3存於USB)。

- (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**CBC1118-3**。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](mailto: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)。

★★★★★★

【2022-11-18 CBC 國際美業技藝暨創意藝術美學大賞競賽】

(F.傳統調酒組酒譜) \*必填

*選手全名(獎狀上印的):		*Email(注意大小寫):	
Line ID:		*性別:	
連絡電話:		*手機:	
*學校全名:		*科系名稱(班級):	
指導老師(無則免填):			
主題名稱:			
*配方 (Recipe) (單杯量)	*內容物	*容量cc	*廠牌 (Brand Name)
1. 蘇格蘭威士忌	威士忌	30cc	(指定)蘇格蘭之星”尊豪”
2.			
3.			
4.			

5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

\*杯子(Glasse):

\*裝飾物(Garnish):

\*創作理念(Design Concept)(限100字內):

( ) 本人參加競賽，保證競賽作品為個人創作作品，無抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自負道德與法律責任。為求慎重，特立本條文，以茲保證。同意需打勾(V)。

請 2022.11.10 前回寄 [sp66shu@gmail.com](mailto:sp66shu@gmail.com) 主辦單位存檔

★★★★★★

### G. "才藝青年" Youth Talent Competition

01、年齡不限，需有學生證，尋求能顯達社會正能量。

02、參賽者需適合上舞台進行選拔。

03、每位參賽者有4分鐘完成相關要求動作。

①30秒自我介紹、30秒與儀態動作展示（可加輔助道具、ex曾獲之獎牌）。

②3分鐘才藝展現。



整潔服裝造型及儀容	自我介紹表達	才藝展現	禮貌與微笑儀態	評審團保留之加權
20%	20%	30%	20%	10%

★★★★★★

★★★★★★			
中英姓名		性別	
生日西元/月/日		身分證字號	
連絡電話		星座	
電子信箱			
通訊地址(可填學校)			
參加學校社團名稱		指導老師	
學校		科系/年級	
身高	公分	體重	公斤
語言能力	<input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 台語 <input type="checkbox"/> 客家 <input type="checkbox"/> 原民語_____	專長	
	<input type="checkbox"/> 外語_____	興趣	



<p>參賽者 聲明書</p>	<p>茲聲明本人所填報名表、檢附之所有申請書件，均完全確實，並願遵守、協會主辦「2022CBC國際美業技藝暨創意藝術美學大賞」選拔活動規範，違者取消參賽資格。</p> <p style="text-align: right;">簽名/</p>
--------------------	---

檢附審查資料 (必附)

一、 身分證正反面

二、 學生證正反面(無則免)

三、 半身彩色正面照 1 張(近兩個月內)、 全身彩色正面照 1 張(近兩個月內)

參賽者 30 字以上自我介紹(含各種服務表現經驗)

填寫日期/111 年 月 日



H. 精品手沖咖啡 pour over coffee

- 競賽所需器具，請選手自行準備。參賽介紹立於桌上。
- **現場提供:**公共區域提供:IBM長桌(180×60×75公分)一張及比賽用熱水(或參賽選手自行攜帶)供自己使用，每桌提供一個110v插座(無220v插座)。
- **參賽選手自行攜帶:**手沖相關器材(未限廠牌)不銹鋼，水壺/咖啡玻璃壺/磨豆機/電子秤，豆子:耶加雪菲-G1-日曬-淺中焙。
- 競賽說明：豆量與研磨：由參賽者自行決定；豆量與研磨號數不限，以自選豆參賽。
- 競賽時間：

項目	時間	完成項目
準備及介紹	10分鐘	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 選手依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，介紹以一分鐘為限。</li> <li>● 選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。</li> </ul>
競賽時間	7分鐘	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 選手須於競賽時間內完成1壺250 ml至300ml的咖啡。</li> <li>● 完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。</li> <li>● 提醒時間為結束前2分鐘、1分鐘、30秒。</li> </ul>
清潔時間	3分鐘	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。</li> </ul>

- 計時方式：選手完成必須舉手報告「完成」，才會停止計時。
- 各組依比賽總成績各自產生冠軍、亞軍、季軍及佳作數名。
- 評分標準：

項目	百分比	說明
風味評項	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 分8大評項，合計80分。</li> <li>● 評項：1.濕香氣2.酸質3.風味表現4.甜度5.BODY表現6.均衡性&amp;餘韻7.乾淨度8.整體表現.</li> </ul>
技術評項	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 分5大評項，合計20分。</li> <li>● 評項：                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.競賽區域準備工作(桌面的配置)&amp;清潔度(比賽前/後)</li> <li>2.比賽器具完善度&amp;清潔度</li> <li>3.選手沖煮動作的流暢度</li> <li>4.比賽細節的掌握度</li> <li>5.選手整體的評價與印象</li> </ol> </li> </ul>

- ◆ 熱咖啡每壺萃取不足250 ml至300ml之間，扣總分1分。
- ◆ 逾時扣分：逾時30秒內扣總分1分、逾時60秒內扣總分2分、逾時60秒以上不予評分。(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)
- ◆ 如有同分，則依風味評項的整體表現、乾淨度、均衡性&餘韻依序比。





**I. 果凍花藝術創作組**

1. 八寸圓形(不限制高度)
2. 可用天然蔬果汁和使用色素(只要食品合格)
3. 主題”秋天”
4. 上面+裡面可以用模子
5. 選手要準備作品名之桌牌。

透明度	創意	顏色	難度	構圖
20%	20%	20%	20%	20%



**J. 前菜展示組(靜態) Appetizers**

大會提供展示桌，長60cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)；參賽選手需自行準備展示設置及裝飾，以及所須食材與碗盤。

- 每隊由 1 名選手組成。
- 不同款的 2 種-1 熱(熱菜冷展)&1 冷(冷菜冷展)，每種 1 人份、每種 1 盤，以禽肉 (雞、鴨、鵝、鵪鶉、鴛鴦...)和海鮮(蝦、甲殼、魚、貝、海產...)分別為主體。
- 需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲之中一種類型呈現即可。
- 內容物標準參考:主體約 60~100 公克(±10%)、配菜裝飾或醬汁約15~30公克(±10%)，整盤約80~120公克(±10%)。
- 內容物均必須上食用膠(油炸物與烘烤麵點除外)。

<b>食譜／創意想法</b> * 食材調配 * 主副餐色香味調和 * 廚藝應用能力	<b>難易度／獨創性</b> * 藝術性 * 難易度及完成度	<b>實用性</b> * 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度	<b>料理過程專業度</b> * 料理方式的正確性與經濟性 * 菜色展示	<b>衛生／服裝表現／飲食量</b> * 正確的盛盤比例
<b>30%</b>	<b>10%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>10%</b>

1. 選手須穿著整齊廚師工作服參賽。
2. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
3. 競賽當天需繳交食譜(無指定格式;食譜隨展檯一同呈現)，未交者扣分。
4. 由參賽者現場製作與布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的參展品。
5. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 Logo。
6. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，另醬汁也要一併展示。(無須提供裁判試吃的樣品)。

7. 所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。
8. 遲到者喪失比賽資格。
9. 場地復原清潔列入評分標準中。



### K. 主菜展示組(靜態) Main Course

- 不同款的2種，每種1人份、每種1盤，以畜肉(豬、牛、羊、兔、鹿...) 和蔬菜分別為主體。
- 需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。
- 內容物標準參考:主體約150公克(±10%)、澱粉配菜約40公克(±10%)、蔬菜配菜約40公克(±10%)，整盤約250公克。
- 內容物均必須上食用膠(油炸物與烘烤麵點除外)
- 展示範圍：長60cm×寬60cm(以實際現場所提供規格為準)。

食譜／創意想法 * 食材調配 * 主副餐色香味 調和 * 廚藝應用能力	難易度／獨創性 * 藝術性 * 難易度及完成度	實用性 * 符合現代生活、操作 比便利性 * 視覺美觀度	料理過程專業度 * 料理方式的正確性 與經濟性 * 菜色展示	衛生／服裝表現／飲食量 * 正確的盛盤 比例
<b>30%</b>	<b>10%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>10%</b>

1. 選手須穿著整齊廚師工作服參賽。
2. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
3. 競賽當天需繳交食譜(無指定格式;食譜隨展檯一同呈現)，未交者扣分。
4. 由參賽者現場製作與布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的參展品。
5. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 Logo。
6. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，另醬汁也要一併展示。(無須提供裁判試吃的樣品)。
7. 所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。
8. 遲到者喪失比賽資格。
9. 場地復原清潔列入評分標準中。

