

【2023-05-19 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】

2023-05-19 The 4th International Rhine Cup German Wine and Catering Competition

《賽事公告》與即時線上報名/繳費請點擊

<https://www.beclass.com/rid=274afe263c273f39a162>



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。為提高台灣觀光餐飲科系之專業性，此繼續舉辦**2023年第四屆國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽**，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**米其林級餐飲服務品質**方向提升。

日期: 2023-05-19 週五 11:20~16:40。

指導單位: Agnese & Charles Atelier – France 。

主辦: 德釀企業有限公司 BASTETCO., LTD 。

協辦賽場: 台北美侖商旅 PARKVIEW TAIPEI 一樓 (台北市中山區吉林路 49 號)

協辦贊助: 創藝方舟藝術生活集團 Creartk 、越南 T88 Travel 旅遊集團 、傑斯米林國際有限公司、中華國際時尚美學育成協會、傑斯米林國際有限公司、台南木火柴燒牛排餐廳、三國饌鴛鴦麻辣鍋連鎖、名曜實業有限公司 、波西米亞精品有限公司、華立圖書股份有限公司、澳洲首彩葡萄酒 、行動學習科技股份有限公司、新世紀形象管理學院、淡水萊滬文旅、Winedex_雲酒指數科技、Chinchinwine 親親酒、WomanHi 女性新媒體、WOSHOP 窩嚴選、馬卡娜輕食咖啡飲品、青舍商旅、玖禾設計有限公司、以馬內利國際貿易有限公司。

報名費

A、現場組：身份別(1)社會人士\$1300 元。(2)大學生\$1000 元。(3)國際生\$1000 元。(4)高中生\$700 元。
B、線上參賽組：一律\$600 元。

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 查詢電話：0929-308911 Email: 0127echo@gmail.com

選手培訓/團報/賽事疑義洽詢電話：0980-535789. franceshu006@gmail.com 舒程院長。

各組人數均有限額，報名後請在 10 天內完成報名費匯款!! 謝謝合作!

當日流程表(仍以實際現場為主)

10:00 - 10:30	各組選手開始報到
10:30 - 10:45	開幕式致詞/貴賓大合影
10:45 - 11:00	場地說明與比賽規則說明
11:00 - 15:30	依序現場各組競賽 > 手沖咖啡 > 國際創意餐巾摺疊 > 國際傳統調酒動態競賽 > 葡萄酒盲飲品評 > 國際葡萄酒Sommelier侍酒服勤競賽 > 葡萄酒瓶彩繪裝飾創意
15:45 - 16:00	線上組/現場組公布成績
16:00 - 16:20	各組頒獎
16:20 - 16:40	大合照

線上組

★On line 繳出影片拍攝規則：※主辦方有權對競賽修改之權利。

1.自製一張 A4 紙(用白板筆)寫參賽項目+組別+人名，先拍攝這張介紹數秒後立刻接續拍攝競賽內容，影片要拍攝競賽過程注意收音/不得剪接/注意各賽事時間/無須善後，影片必需看出是選手本人。

2.A.作品請上傳至個人 youtube 平台(先自行測試能否觀看)。

B.將影片網址複製回傳 sp66shu@gmail.com，上傳請注意影片檔之主旨需註明(2023 國際萊茵盃+競賽項目+組別+人名)

影片主旨範本參考:2023 國際萊茵盃-葡萄酒侍酒師-大學-李冠鈞

3.或者可將影片網址複製回傳 BeClass 上傳回覆空位內。

4.影片中(非母語介紹作品將額外+1 分;流暢+2 分;非常流暢+3 分)。

5.選手請自備參賽所需器具/材料(務必注意競賽中指定品牌之材料)。

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。

8.參賽者需遵守評審判決，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，以實際資料接受您報名。

10.活動最新消息隨時更新於競賽官網公告 <https://www.beClass.com/rid=274afe263c273f39a162>

★競賽項目：

<p>A (示意圖)</p> <p>國際創意餐巾摺疊</p> <p>International Creative Napkin Folding</p> <p>時間:5 分鐘內</p> 	<p>分設有 A1.現場組 A2.線上組</p> <p>1、參賽者需著餐飲服務服裝:背心款或餐飲業外場西裝皆可。</p> <p>2、競賽內容：完成 2 款，每款各 2 件創意口布摺疊，1 款為盤飾，另 1 款為杯花，並將成品分別擺設在<u>展示盤及玻璃杯</u>。</p> <p>餐巾為選手自備</p> <p>評分重點： 主題 20% / 藝術與技巧 30% / 創意性 30% / 專業度 20%</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>B. (示意圖)</p> <p>國際葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤競賽</p> <p>International Wine Sommelier Competition</p> <p>時間:6 分鐘內</p>  <p>黑皮諾</p> <p>酒款:2015 Pinot Noir</p> <p>酒款代號:0519B</p> <p>\$NT850.</p> <p>宅配費用:4 瓶一組免運.</p>	<p>分設有 B1.現場組 B2.線上組</p> <p>1.侍酒師(服務生)正式服裝請參考星級旅館餐飲部。</p> <p>2.競賽進行之表達，完全可使用中文、英語、法語、日語、越語、泰語應試，及實際侍酒操演方式進行。</p> <p>3.紅葡萄酒侍酒服務：</p> <p>a.要有正確男女賓迎賓動作。</p> <p>b.向虛擬男女客人推薦銷售指定酒款。</p> <p>c.有正確指定酒款開瓶，</p> <p>d.葡萄酒洗醒酒壺動作(可以有)、完善運用醒酒器、過酒....等、為客人提供過酒服務，</p> <p>e.正確倒葡萄酒技術，</p> <p>f.呈現正確服務禮儀。</p> <p>4.禮貌與儀態：服勤期間之衛生安全，流暢動作、侍酒人員儀態笑容。</p> <p>5.須呈現客人兩酒杯酒液是否同高度。</p> <p>6. 選手自備須用器具:例如標準侍酒刀、指定紅酒款、2 條服務巾(白)、試酒杯、紅酒杯。</p> <p>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 購買指定葡萄酒電話：0929-308911 Email: 0127echo@gmail.com</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

少於 4 瓶運費 NT:200.

評分重點：

正確侍酒接待流程 30% / 酒款內容介紹清晰度 30%
/ 開瓶技巧熟練度 30% / 服裝、儀態與衛生安全 10%

C. (示意圖)

國際傳統調酒動態競賽

International

Bartenders' Cocktail Championship

時間:4 分鐘內



女巫阿瑪羅利口酒 Strega Amaro

酒款代號:0519C

分設有 C1.現場組 C2.線上組

- 1.每人競賽時間:製作4分鐘,選手須在4分鐘內完成操作。
- 2.以義大利女巫AMARO LIQUORE基酒(至少30mL),創作同款2杯創作雞尾酒,每款調酒內容物不得超過6種,酒杯容量沒有限制。
- 3.參賽者請穿著飯店吧台調飲人員服裝參賽。
- 4.所有原物料不得使用危害人體健康的食材飲料。
- 5.調製過程以傳統調酒方式呈現,音樂檔案(MP3)請自備於現場以大會筆電播放音樂,調酒/器具/材料請自備。

名曜實業有限公司 統編:53771759

尤副總:0926-080802. (02)2395-7888

Email: welcoupl@ms41.hinet.net

原價:\$1100.

競賽優惠價:1020(稅外加)+ 可以自取

若需加運費:150(黑貓宅配)

評分重點：

調製技巧 20% 整體台風 20% 創意展現 20% 整體呈現 20%
衛生安全 10% 服儀 10%

D. (示意圖)

葡萄酒盲飲品評

Blind Tasting Competition

時間:11 分鐘

D1.現場組

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(抽考一款):

GT		瓊瑤漿	歐盟有機認證
		2020 Gewürztraminer 金黃彩鑽色澤。一開瓶玉荷苞荔枝的迷人香氣撲鼻。晃杯後散發出帶著晨露的玫瑰花瓣、鮮橙與蜂蜜香氣。入口後酸甜平衡,伴隨鮮果香和添加荔枝果露的蜂蜜檸檬汁。後味伴隨葡萄柚和青草氣息,完美幸福的香氣讓人無法將酒杯放下。 alc/vol: 12% 殘糖: 41 g/L 殘酸: 5.3 g/L 建議搭配: 奶酪、水果塔甜點	

ECOVIN B10

\$1050

	<p>SB II</p>  <p>白蘇維翁 2020 Sauvignon Blanc II dry 金稻黃色。梨子與葡萄柚的清香在鼻前綻放，成熟的紅蘋果、百香果、李子、撲鼻而來。入口除了果香還帶有些許檸檬皮和礦物質的後味。和諧的甜度與酸度在口中融化，讓人無法將酒杯放下。 alc/vol : 12.5% 酸度: 8.0 g/L 殘糖: 7.7 g/L 建議搭配：生蠔 或含薑、魚露、蠔油等泰式料理</p> <p>RP：90分 萬豪酒店指定用酒</p>  <p>\$1150</p> <p>II 紅葡萄酒(抽考一款):</p> <p>St.L</p>  <p>聖羅蘭 2017 St. Laurent dry 手工採收後於大橡木桶中熟成，釀出酒體強勁、口感滑順，帶有美麗深紅色澤的紅酒。清澈的水果口味微妙的與木桶風味結合。新鮮採採的森林野莓香氣 混著些微的香草、肉桂。柔順成熟的單寧結構，口感如天鵝絨般柔軟，讓後味留下圓潤的餘韻。 alc/vol : 13.5% 建議搭配：燉牛肉或其他風味濃郁且精緻的料理</p> <p>\$1050</p> <p>PN</p>  <p>黑皮諾 2015 Pinot Noir 40年老藤種植於粘土砂礫石。德國最熱、日照最長的產區。異常乾燥的氣候讓葡萄藤更深土壤以汲取生長所需的水分。不鋪鋼統釀製，減少人為干預，讓其自然發展。葡萄採收後進皮萃取如櫻桃、草莓和紅醋栗等莓果香氣。尾韻伴隨陳年而來的辛香料和乾燥花等木質香氣。 alc/vol : 14.5% 殘糖: 5.2 g/L 殘酸: 0.4 g/L 建議搭配：油封鴨、不辣的牛羊肉料理</p> <p>Rheinhessen 為德國最熱產區 Offsteiner Engelsberg-“天使山”單一葡萄種植區。</p> <p>\$850</p> <p>III 專業學科含中英混合 20 題(抽考一款)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。每人 1 紅酒杯，1 白酒杯。</p>
<p>酒款代號:0519D 宅配費用:4 瓶一組免運. 少於 4 瓶運費 NT:200.</p>	<p>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 購買指定葡萄酒電話：0929-308911 Email: 0127echo@gmail.com</p>

<p>E (示意圖)</p> <p>葡萄酒瓶彩繪裝飾創意 Wine Bottle Painted Decoration 時間:20 分鐘內</p>	<p>分設有 E1.現場組 E2.線上組</p> <p>利用葡萄酒瓶進行彩繪與裝飾，擴展飲酒藝術。創意賽由選手們自行設計，但須能提升視覺感官。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 須先行製作A4之作品意境介紹單(當天擺放)，當天自備葡萄酒瓶1支。 2. 作品須當場製作(線上組亦同)，不得直接帶成品至會場比賽。 3. 所需之工具、顏料、材料等請自備；可使用LED燈。
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



評分重點：
時間掌控 20% / 藝術與技巧 50% / 創意性 30%

F (示意圖)

手沖咖啡
Pour over coffee
時間:15 分鐘內



咖啡豆代號:0519F

F1.現場組

利用手沖咖啡擴展品飲藝術。

- 競賽所需器皿：請選手自行準備相關器材(例如咖啡杯、手沖壺、瓦斯爐、加熱保溫器材等)。比賽用熱水及IBM桌一張，配置110V。
- 競賽項目：
 - 1.每位選手於規定時間 10 分鐘內使用【指定豆完成沖煮 1 杯 250 至 300C.C.的咖啡。
 - 2.競賽時間內選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，準備器材與熱杯工作。出杯時須端出一杯咖啡，如果萃取量不足或過多、逾時則算失格。
 - 3.選手必須以指定豆參賽，向評審團介紹(一分鐘限)這次操作特色。
 - 4.計時方式：選手完成必須舉手「報完成」，才會停止計時。

評分重點:

1. 風味呈現40%(酸質、甜度、均衡性、乾淨度、濕香氣風味表現、厚度及重量表現)
2. 整體台風30.
3. 沖煮流暢度30%.

玖禾設計有限公司 統編:90360336.

黃總經理 line : @239aicxx

指定豆重量:245 公克

原價:\$750 元

競賽優惠價:\$450(稅外加)+可以自取

地址 241 新北市三重區成功二街 68 號 9 樓

若需加運費:150 元 (黑貓宅配)

報名方式：

- 1.請最晚於 2023/05/13(六)23:00 前匯款，現場組也請持收據原稿(或清晰拍照)比賽當天至報到處並核對身份證資料。凡報名完成後又要求退費，均需支付報名費 20%為行政手續/文書費，

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 回音郵件內容中記錄與操作功能連結 ◆可以查詢 ◆可以編修 ◆可以刪除。
- 3.報名表有設定查詢、編修及取消報名之功能，盡量詳細填寫回傳轉出銀行帳號之末 5 碼、繳費日期等資訊。
- 4.將 ATM 繳費收據拍照圖檔上傳網址內或傳到 0127echo@gmail.com
- 5.報名費收據請比賽日報到出示核對，感謝您。
- 6.因選手個人輸入錯誤而需重新補發獎狀證明，每張需酌收工本費 90 元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄回主辦單位後，於三周內以補發。

第一名(金牌): 精美獎牌、精緻獎品、獎狀乙張。

第二名(銀牌): 精美獎牌、獎狀乙張。

第三名(銅牌): 精美獎牌、獎狀乙張。

佳作數名: 獎狀乙張。

金、銀、銅牌將依參賽人數增發

