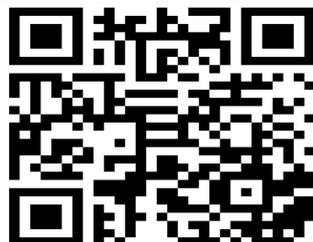


## 【2024-05-31 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】

### 2024-05-31 The 5th 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=284d7b865effee95884f>



#### 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，且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。德國與台灣關係密切，COVID-19 疫情過後，餐飲專業人才大缺，為提昇台灣觀光餐飲科系之專業性，此繼續舉辦 2024 年第五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: 2024-05-31 週五 09:30 報到~13:00 結束。

技術指導單位: Agnese & Charles Atelier – France  。

主辦: 德釀企業有限公司 BASTETCO., LTD 。

協辦單位: 德國經濟辦事處。

協辦賽場: 洛基大飯店建北館一樓 (台北市中山區建國北路一段 140 號)

協辦贊助: 創藝方舟藝術生活集團 Creartk 、劍橋連鎖旅館、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、澳洲首彩葡萄酒 、新世紀形象管理學院、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。

報名費	A、現場組報名費：(1)社會人士\$1300元。(2)大學/國際生\$1000元。
	B、線上參賽組報名費：一律\$700元(僅單一組別)。
	銀行：國泰世華銀行 世貿分行 銀行代號:013 代收戶名：舒程 帳號：063-70-001992-8 查詢電話：0980-535789. Email: <a href="mailto:Sp66shu@gmail.com">Sp66shu@gmail.com</a>

選手培訓課程/單位團報/賽事疑義:

洽詢電話：0980-535789. [franceshu008@gmail.com](mailto:franceshu008@gmail.com) 查理老師。

**【2024-05-31 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】**  
**2024-05-31 The 5th International Rhine Cup German Wine and Catering Competition**

各組人數均有限額，請您報名後請在 10 天之內完成報名費匯款!! 謝謝合作!

當日流程表(仍以實際現場為主)

09:30 - 10:20	現場組選手開始報到
10:20 - 10:30	開幕貴賓大合影
10:30 - 10:40	場地說明與比賽規則說明
10:40 - 11:20	依序現場組競賽 ➤ 葡萄酒盲飲品評(分1~2梯次比賽)
11:20 - 11:25	線上組公布成績/頒獎 合影
11:25 - 11:55	現場組公布成績/頒獎 合影

\*\*\*\*\*

現場組若未達 5 人將採取併組競賽。

線上組(影片中注意說話音量要清楚/採一鏡到底/作品收件截止日期 5 月 22 日 24:00)

★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)繕寫參賽項目+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](mailto:sp66shu@gmail.com) 要寫主旨，線上組(影片中注意說話音量要清楚/採一鏡到底/作品收件截止日期 5 月 22 日 24:00)，請上傳請注意說明影片檔之主旨需註明(2024 國際萊茵盃+競賽項目+類組別+人名)

影片主旨範本參考:2024 國際萊茵盃-葡萄酒侍酒-大學-吳柏諭

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

4. 選手請自備參賽所需器具/材料(務必注意競賽中指定侍酒之品牌與酒款，如果非侍酒指定酒款視同放棄前三名名次)。

5. 若影片內容不符大會所制定之規則，或作品檔案在 youtube 無法開啟，視同放棄參賽資格。

6. 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。

7. 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。

8. 報名資料未填寫完整者，以實際呈送資料處理您的報名。

9. 活動最新消息隨時更新於競賽官網公告，請隨時關注

<https://www.becclass.com/rid=284d7b865effee95884f>

**【2024-05-31 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】**  
**2024-05-31 The 5th International Rhine Cup German Wine and Catering Competition**

**★競賽項目：**

<p align="center"><b>A (示意圖)</b></p> <p align="center"><b>國際創意餐巾摺疊</b></p> <p align="center">主題:花</p> <p align="center">International Creative Napkin Folding</p> <p align="center">時間:4 分鐘內</p> <div data-bbox="113 981 368 1182"> </div> <div data-bbox="384 981 683 1182"> </div>	<p align="center"><b>A 線上組</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2、 競賽內容: 完成2款(1款為盤飾, 另1款為杯花), 每款各2件創意口布摺疊, 並將成品分別擺設在餐盤及玻璃杯疊, 一共呈現四個作品。</li> <li>3、 餐巾為選手自備。</li> </ol> <p>評分重點:</p> <p>主題 20% / 藝術與技巧 30% / 創意性 30% / 專業度 20%。周遭炫麗佈置擺飾不計分。</p>
--	---

<p align="center"><b>B. (示意圖)</b></p> <p align="center"><b>國際葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤競賽</b></p> <p align="center">International Wine Sommelier Competition</p> <p align="center">時間:5 分鐘內</p>	<p align="center"><b>B 線上組</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.侍酒師(服務生)正式服裝請參考星級旅館餐飲部。</li> <li>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、印尼語應試, 並實際侍酒操演方式進行。</li> <li>3.紅葡萄酒侍酒服務:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a.要有正確男女賓迎賓動作。</li> <li>b.向虛擬之男女客人推薦銷售指定酒款。</li> <li>c.為指定酒款正確開瓶, .</li> <li>d.葡萄酒洗醒酒壺動作(可以有)、完善運用醒酒器、過酒....等、為客人提供倒入醒酒壺的服務,</li> <li>e.正確倒葡萄酒技術,</li> <li>f.呈現正確服務禮儀,</li> <li>g.點蠟燭須注意安全。</li> </ol> </li> <li>4.禮貌與儀態: 服勤期間之衛生安全, 流暢動作、侍酒</li> </ol>
<div data-bbox="368 1621 464 2033"> </div>	

**【2024-05-31 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】**

**2024-05-31 The 5th International Rhine Cup German Wine and Catering Competition**

<p><b>酒款代號:0531B</b></p> <p>酒莊：Weingut Scherr                  產區：Pfalz, Suedpfalz, Hainfeld                  品種：Pinot Noir                  定價：1150                  優惠價：950                  宅配費用:4 瓶一組免運.                  少於 4 瓶運費 NT:200.</p>	<p>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. 選手自備所有器具與酒款: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: <a href="mailto:0127echo@gmail.com">0127echo@gmail.com</a></p>
	<p>評分重點：</p> <p>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%</p>

<p><b>C. (示意圖)</b></p> <p>葡萄酒盲飲品評                  Blind Tasting                  Competition                  時間:10 分鐘</p>	<p><b>C.現場組</b></p>
	<p>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:</p> <p><b>I 白葡萄酒(抽考一款):</b></p> <p><b>II 紅葡萄酒(抽考一款):</b></p>

【2024-05-31 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】

2024-05-31 The 5th International Rhine Cup German Wine and Catering Competition



> MATTHIAS GAUC *Abtweins/Pfalz*

德國重量級酒評 - Eichelmann 評鑑為 4.5 顆星

2015 / 2017 年德國黑皮諾冠軍 /

2019 德國卡本內-弗朗冠軍 - Vinum

<1. Platz Pinot Noir Steinrassel-Réserve

<1. Platz Pinot Noir St. Stephan 2015- Fass 556

<1. Platz Cabernet Franc 2018

酒款介紹-日常餐酒		商品定位	
F&E	 <p><b>德國 童話精靈</b> <b>2020 Feen &amp; Elfen Riesling</b> 金亮黃色澤。氣味如灑滿陽光的花園。剛割過草的草地散發出清新優雅的迷人野花、青草和礦物質香氣。野蜂蜜的香甜搭上柑橘類水果的輕盈優雅，伴隨紅蘋果、檸檬和桃子般的清新和爽脆。口感輕甜而不膩，刺激著口中味蕾。 alc/vol : 10% 殘酸 : 8 g/l 殘糖 : 32 g/l 建議搭配：單獨品飲或搭配輕食料理亦可搭配柑橘類白巧克力等甜食</p>	NT : 1050 百花香搭上微酸甜口感。 <b>涵碧樓指定用酒</b>	Mosel
SB II	 <p><b>德國 白蘇維翁 2 號</b> <b>2020 Sauvignon Blanc II dry</b> 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>	NT : 1150 <b>RP : 90 分</b> 萬豪酒店指定用酒 	Pfalz
Dorn.	 <p><b>丹菲特</b> <b>2019 Dornfelder Dry</b> 全手工採收，在大橡木桶中釀製 12 個月。深紫紅色澤，獨特荔枝果香味，酒體間充滿深紫色果實如黑莓、櫻桃、李子等香氣。口感如絲般柔順細膩且融合香草、薄荷和典型橡木桶香氣。單寧適中搭配回甘甜尾韻。 alc/vol : 13% 建議搭配：各式鹹食、牛排及紅肉</p>	NT : 1050 德國原生葡萄品種。丹菲特是德國種植面積第二大的紅葡萄品種，種植面積僅次於黑皮諾(Pinot Noir)。	Pfalz
St.L	 <p><b>聖羅蘭</b> <b>2020 St. Laurent dry</b> 全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 混著香草、肉桂與微蔗糖香氣。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>	NT : 1050 <b>聖羅蘭</b> 一種香氣濃郁的古老葡萄品種。由黑皮諾與薩瓦涅(Savagnin)雜交而成，因此有強勁風格的黑皮諾之稱。 <b>歐華酒店指定用酒</b> 台中米其林私廚指定用酒	Pfalz

德釀企業有限公司  
統一編號：42700531  
連絡電話：0929-308-911  
聯絡地址：台北市大安區信義路四段 263 號 5 樓

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。選手也可自備酒杯。每人 1 紅酒杯，1 白酒杯。

酒款代號:0531C

銀行：國泰世華銀行 世貿分行 銀行代號:013

## 【2024-05-31 國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽】

### 2024-05-31 The 5th International Rhine Cup German Wine and Catering Competition

宅配費用:4瓶一組免運。  
少於4瓶運費 NT:200.

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](mailto:0127echo@gmail.com)

報名方式：

- 1.請最晚於 2024/05/20(一)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 [Sp66shu@gmail.com](mailto:Sp66shu@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、贊助商獎品、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(例如盲飲品評組以超過 15 人，將增加獎牌)



1. 參加本競賽，即視為同意活動期間所拍攝之參加者肖像，做為主辦單位後續花絮報導，活動揭露或社群露出宣傳使用。
2. 有關肖像使用權參閱下列事項：① 主辦單位謹遵守肖像為官方社群媒體、網路報導與影音花絮之使用，非其他商業用途。② 參加者同意拍攝肖像歸主辦單位所有，並可依上述需要，製作剪輯或說明。③ 已事前徵求參加者同意，事後不再另行通知。④ 活動規定依現場及官方網站、FB 活動專頁公告為主，上述事項若有未盡事宜，主辦單位保留活動變更、修改、終止、取消及解釋之權利。
3. 主辦單位保留所有活動異動權與解釋權。
4. (影片中注意說話音量要清楚/採一鏡到底/作品收件截止日期 5 月 22 日 24:00)