

《賽事公告與即時線上報名》/繳費請點擊



<https://www.beclass.com/rid=305018768eeda816b469>

宗旨：

飲食藝術是世上最具親和力的人類文化形態之一，被視為「民以食為天」的體現。餐飲文化博大精深，近十年來更被聯合國教科文組織列入非物質文化遺產範疇，彰顯其在人類文明進程中的重要地位。隨著生活水準的提升與全球化趨勢的加速，食物、美酒與餐桌藝術的價值不斷提升，葡萄酒的賞析亦逐漸成為餐桌上不可或缺的藝術話題。

德國與台灣長年往來密切，COVID-19 疫情之後，全球餐飲業面臨專業人力短缺的挑戰。為強化台灣觀光與餐飲科系之專業教育，並深化兩地之交流合作，特續辦「2025 年第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與餐飲服務競賽」。本競賽旨在促進餐旅服務技術之交流與實踐，培養學以致用的專業精神，提升整體服務品質，推動國內餐飲教育與產業發展。期望藉此競賽，帶動台灣年輕餐飲人才邁向國際標準，朝米其林級餐飲服務品質的專業水準邁進。

The art of gastronomy stands as one of the most approachable and universal forms of human culture, embodying the saying “food is the essence of life.” Over the past decade, culinary traditions have been recognized by UNESCO as part of humanity’s Intangible Cultural Heritage, underscoring their profound significance in the evolution of civilization. As living standards rise and globalization advances, the appreciation of food, wine, and dining aesthetics has grown in cultural importance, with wine appreciation becoming an essential art of the modern dining experience.

Germany and Taiwan have long enjoyed close relations. In the wake of the COVID-19 pandemic, the global hospitality industry faces a significant shortage of skilled professionals. To strengthen the academic and practical training of Taiwan’s hospitality and culinary programs, the 7th International Rhine Cup German Wine and Culinary Service Competition will be held in November 2025. This event aims to promote technical exchange, hands-on learning, and professional refinement in the hospitality field, enhancing overall service quality and contributing to the advancement of culinary education and industry development in Taiwan. Through such competitions, we aspire to elevate the professionalism of Taiwan’s young culinary talents toward Michelin-level standards of excellence.

日期：2025-11-07 週五 13:30 現場組報到。

指導單位：Agnese & Charles Atelier - France。

【2025-11-07 第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務線上競賽簡章】

2025-11-07 The 7th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

主辦:德釀企業有限公司 BASTET CO., LTD。

協辦:德國經濟辦事處- AHK.de。

協辦籌備賽場:台北洛基大飯店建北館一樓(台北市中山區建國北路一段140號)。

贊助:創藝方舟藝術生活集團 Creartk、台南劍橋連鎖旅館、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、鷗漫休閒事業有限公司、米濃國際有限公司、波西米亞精品有限公司、達亞生活事業股份有限公司、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、青舍商旅、米濃國際有限公司、法國亞妮斯查理國際認證中心。

獎狀:2030年前解決全球的氣候變遷和環境惡化等挑戰之環保理念。一律寄發數位獎狀至選手電子信箱。

報名費	A、現場組報名費:(1)社會人士\$1300元。(2)大學/國際生\$1100元。
	B、線上參賽組報名費:每組一律\$900元(不區分社會組與學生組,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: Sp66shu@gmail.com

選手培訓課程/單位團報/賽事疑義:

洽詢電話:0980-535789. franceshu008@gmail.com 查理老師。

各組人數均有限額,請您報名後請在3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)

14:00 - 14:20	評審團會議
14:20 - 15:00	部分現場組競賽 葡萄酒盲飲品評學術科
15:10	明年第八屆見

❖ 決賽暨成果發布:2025年11月14日。

❖ 現場組若未達3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11月07日12:00,特殊因素請通知主辦)

★On line 繳出影片拍攝規則:※主辦方有權對競賽修正之權利。

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3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/無須錄製善後階段,影片必需看出是選手本人。

2.A.作品請上傳至個人youtube平台(必先自行測試能否觀看)。

B.將影片網址複製回傳 sp66shu@gmail.com 要寫主旨,線上組(影片中注意說話音量要清楚/

【2025-11-07 第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務線上競賽簡章】

2025-11-07 The 7th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines
採一鏡到底/自行測試收音音質/作品收件截止日期 11 月 07 日 12:00) ,請上傳請注意說明影片檔之
主旨需註明(2025 第七屆國際萊茵盃+競賽項目+類組別+人名)。

影片主旨範本: 2025 年第七屆國際萊茵盃-葡萄酒侍酒-大學-陳 OO

3. 影片中使用(以非母語介紹作品，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，如果使用非侍酒指定德國酒款，或已開瓶再裝回的軟木塞操作，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. 評審團包含香港葡萄酒評審協會名譽顧問、酒業集團、侍酒師冠軍、葡萄酒教育工作者。
9. 報名資料未填寫完整者，以實際呈送資料處理您的報名。
10. 活動最新消息隨時更新於競賽官網公告，請隨時關注。

★競賽項目: 各組為 8 人成一梯次

A 組國際創意餐巾摺疊(示意圖參考)	A 組:線上組
主題: 飛 International Creative Napkin Folding 時間:4 分鐘內 	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。 2、 競賽內容: 完成2款(不同形), 每款各1件布摺疊, 並將成品分別擺設在餐盤或玻璃杯, 一共呈現2個作品。 3、 餐巾全為選手自備。 評分重點: 主題 20% / 藝術技巧與衛生安全 30% / 創意性 30% / 專業度含服裝 20%。周遭炫麗佈置擺飾均不計分。

B 組.

國際葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤競賽
International Wine Sommelier Competition
時間:7 分鐘內

B 組:線上組

- 1.侍酒師(服務生)正式服裝請參考星級旅館餐飲部。
- 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。
- 3.紅葡萄酒侍酒服務：

【2025-11-07 第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務線上競賽簡章】

2025-11-07 The 7th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

葡萄酒侍酒師用酒：		
雙人圓舞曲紅酒 2018 Cuvée Red 卡本內·蘇維儂與梅洛於小橡木桶陳釀。深紅寶石般色澤。締造出酒體豐碩，層次豐富與口感圓潤完美結合。黑醋栗、紅莓馥郁的果香，揉合橡木桶特有的香料、青草及原木氣息尾後陸續綻放。 alc/vol: 13.5% 建議搭配：牛排、醬汁義大利麵等口感濃郁的菜餚	NT: 950 種植在貧瘠石灰岩土壤，每年年初剪除葡萄藤到只剩單支枝梢。 1/2 在不鏽鋼桶發酵 1/2 在 225L 波爾多橡木桶發酵。	Pfalz

酒款代號:1107B

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.

德國種植在貧瘠石灰岩土壤，每年年初剪除葡萄藤到只剩單支枝梢。

1/2 在不鏽鋼桶發酵 1/2 在 225L 波爾多橡木桶發酵。

****雙人圓舞曲紅酒**2018 Cuvée Red****

卡本內·蘇維儂與梅洛於小橡木桶陳釀。深紅寶石般色澤。締造出酒體豐碩，層次豐富與口感圓潤完美結合。黑醋栗、紅莓馥郁的果香，揉合橡木桶特有的香料、青草及原木氣息，晃杯後陸續綻放。

a.要有正確男女賓迎賓動作。

b.向虛擬之男女客人推薦銷售指定酒款。

c.為指定酒款正確開瓶，。

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，

e.正確倒葡萄酒技術，

f.呈現正確服務禮儀，

g.點蠟燭須注意安全。

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。

5.須呈現客人兩酒杯酒液是否同高度。

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。

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

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.現場組(術科場地有北中南)	
C.葡萄酒盲飲品評 Blind Tasting Competition 酒款代號:1107C 時間:9 分鐘	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):6 題 II 紅葡萄酒(抽考一款):6 題 III 專業學科含中英混合 13 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。

【2025-11-07 第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務線上競賽簡章】

2025-11-07 The 7th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines



> MATTHIAS GAUCHE / Eichelmann 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	商品定位	產區
33 NWCH	 夏多內 <<生物動力法>> 2023 Chardonnay bone dry (Biodynamic) 清澈淺金黃酒色。萊姆、甜桃、西洋梨與熟蘋果的清香在鼻前綻放。入口後細緻法式甜麵包的奶油香融化在舌尖。尾韻由焦糖與白里香帶出多層次。 釀製工法：全手工採收。輕柔榨汁後在二手橡木桶隨機發酵，不添加人工酵母，直到裝瓶前持續浸泡浸釀。 alc/vol : 12.5% 殘糖 : 0 g/l 殘酸 : 7 g/l 建議搭配：烤魚、貝殼類海鮮料理	NT : 1050 符騰堡產區(Württemberg); Stetten 為最高的葡萄園。土壤為多層砂石沉積岩。向西的葡萄園在下午有最長的日照。 裝瓶後立即銷售一空  	Württemberg
4 NO1	 NO.1 麗絲玲 2023 Einblick Riesling dry 呈透亮稻草黃。討喜的檸檬、柑橘、水蜜桃果香混合清脆蘋果、麝香與野生香草氣息。微微氣泡在舌尖輕舞，啜飲的每一口都是繽紛的旋律。清爽的酸度搭上回甘蜜糖香氣，柔軟但酒體豐盈，果香縈繞，讓人迷戀。 alc/vol : 11% 殘糖 : 8 g/l 殘酸 : 7.8 g/l 建議搭配：單獨品飲或海鮮與魚類料理	NT : 950 種植在灰板岩土壤。泡渣釀製約 30 天於不銹鋼桶中，以萃取最純淨的香氣。 晶英酒店指定用酒	Mosel
17 PN A	 黑皮諾 “A” <<黑皮諾之王冠軍同級酒>> 2019 Pinot Noir “A” bone dry 超過 45 年葡萄老藤，深植於富含礦物質石灰岩黏土。丹寧柔和、礦物質清新香氣與野莓果芬芳無痕的結合。濃郁的摩卡、巧克力與馥郁的成熟果香。手工採果後於新法國小橡木桶中陳釀 12 個月。單寧與莓果香優雅的結合，柔和細緻均衡的口感。 alc/vol : 13% 殘糖 : 0g/L 殘酸 : 5.3g/L 建議搭配：紅肉料理，野味餐食	NT : 1250 可即飲且兼具窖藏實力。 全手工採果後於開放鋼桶中發酵 7 日，並以人工攪拌使酵母更均勻散佈；爾後靜置於酒窖，在小橡木桶中熟成 15 個月。	Pfalz
St.L	 聖羅蘭 2020 St. Laurent dry 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。新鮮現採的森林野莓香氣 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	NT : 950 聖羅蘭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。 台中米其林私廚指定用酒	Pfalz

德農企業有限公司

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

【2025-11-07 第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務線上競賽簡章】

2025-11-07 The 7th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

酒款代號:1107C 宅配費用:4 瓶一組免運. 少於 4 瓶運費 NT:200.	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
	D. 線上組
D. 萊茵盃酒莊遊程設計競賽	一. 參加對象 1.大專校院、高中職之在校學生。 2.每隊至多三位學生(可跨校/系科組隊)與指導老師。 二、活動日期與地點： 3.決賽暨成果發布：2025 年 11 月 14 日。 三、遊程設計競賽每組報名費用 1200 元 四、遊程設計競賽內容說明 1.以德國萊茵河畔酒莊及附近景點兩夜三天為設計內容。 2.須包含酒莊體驗行程、景點、餐食、交通工具、住宿地點。 3.遊程估價：以合乎市場行情為原則，編列每人之合理估價。 4.採分組競賽，參賽隊伍須準備本次活動所要繳交的競賽設計內容須包含： ● 遊程名稱與特色 ● 遊程規劃及景點 ● 遊程路線圖 ● 遊程估價 ● 其它說明(風險或緊急應變).. ● 參考資料 5.以 PPT 報告影片方式，由主辦單位進資格與內容審查，根據參賽作品優劣篩選。 6.評分標準： ✓ 遊程可行性/創新創意性/在地觀光資源結合 :60% ✓ PPT 影片報告之整體呈現:40% 五、獎勵方式： 1.各組前三名可數位獎狀。 2.佳作若干，每人獎狀一紙。 ※頒獎之組數依報名狀況等比例頒發。本競賽內容及規章主辦單位保有修改之權利。

【2025-11-07 第七屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務線上競賽簡章】

2025-11-07 The 7th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

報名方式：

- 1.請最晚於 2025/11/04(二)23:00 前匯款，請上傳收據圖片(或清晰拍照)才能核對身份證資料。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
5. 報名費收據請傳比賽網址核對，感謝您。
- 6.因應 2030 年前解決全球的氣候變遷和環境惡化等挑戰。一律寄發至 Email 給數位獎狀。

金牌: 數位獎狀乙張。 銀牌: 數位獎狀乙張。 銅牌: 數位獎狀乙張。 佳作數名: 數位獎狀乙張。	
--	--

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此事宜已事前徵求參賽選手同意，事後不再另行通知。④活動規定依現場及官方網站、Becclass、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。