

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines



《賽事公告與即時線上報名》/繳費請點擊

<https://www.beclass.com/rid=305263469d0ca5a095d8>



宗旨：

在全球餐飲文化持續升溫與觀光產業全面復甦的浪潮下，台灣年度指標性國際賽事——「2026年第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽」，將於2026年5月29日隆重登場，預計吸引來自各界餐旅相關科系與業界菁英齊聚一堂，展開一場結合理論與實務的專業競技盛會。餐飲文化作為人類文明的重要載體，近年來美食已由聯合國教科文組織列入非物質文化遺產範疇，象徵其跨越國界的文化價值與深遠影響力。隨著生活品質提升與精緻餐飲風潮興起，葡萄酒品評、餐桌服務與飲品創作，已成為現代餐旅專業不可或缺的核心能力。主辦單位指出，本屆賽事全面升級，競賽項目涵蓋「葡萄酒盲飲」、「專業餐飲服務」、「餐巾摺疊藝術」、「創意調酒」以及「觀光遊程設計」等五大領域，完整呈現餐旅產業鏈之專業技能與創新應用。參賽者不僅需具備扎實技術，更需展現整合能力與國際視野。值得關注的是，在後疫情時代，全球餐旅產業普遍面臨人才斷層與技術落差挑戰。本競賽以「培育國際級餐旅人才」為核心使命，致力於強化產學接軌，提升台灣年輕世代在國際舞台上的競爭實力。此外，台灣與德國長年維持穩定交流，透過本賽事的持續舉辦，不僅深化雙方在餐飲文化與觀光服務領域的合作，更進一步推動台灣餐旅教育與國際標準接軌。主辦單位強調，「國際萊茵盃」已逐步成為台灣餐旅界的重要指標賽事，未來將持續擴大影響力，打造更高規格之競技平台，培養具備世界級水準的專業人才，帶動整體產業升級。

Amid the continued rise of global culinary culture and the full recovery of the tourism industry, Taiwan's flagship annual international competition—the “2026 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Competition”—will grandly take place on May 29, 2026. The event is expected to attract top talents from hospitality-related academic programs and industry professionals across Taiwan, coming together for a prestigious competition that integrates both theoretical knowledge and practical expertise.

As a vital carrier of human civilization, culinary culture has in recent years been recognized by UNESCO as part of the Intangible Cultural Heritage, highlighting its cross-cultural significance and far-reaching global influence. With the continuous improvement in quality of life and the growing trend toward fine dining, competencies such as wine tasting, table service, and beverage creation have become essential core skills in modern hospitality professions.

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

According to the organizers, this year's competition has been comprehensively upgraded. The competition categories span five major areas: **wine blind tasting, professional food and beverage service, napkin folding artistry, creative mixology, and tourism itinerary design**, fully showcasing both the professional skill sets and innovative applications across the hospitality industry value chain. Participants are required not only to demonstrate solid technical proficiency but also to exhibit integrative capabilities and an international perspective.

Notably, in the post-pandemic era, the global hospitality industry is widely facing challenges such as talent shortages and skill gaps. With the core mission of **cultivating internationally competitive hospitality professionals**, this competition is dedicated to strengthening industry-academia collaboration and enhancing the global competitiveness of Taiwan's younger generation.

In addition, Taiwan and Germany have maintained long-standing and stable exchanges. Through the continued organization of this competition, it not only deepens bilateral cooperation in culinary culture and tourism services but also further promotes the alignment of Taiwan's hospitality education with international standards.

The organizers emphasize that the **"International Rhine Cup"** has gradually become a key benchmark event within Taiwan's hospitality sector. Looking ahead, it will continue to expand its influence, establish a higher-standard competitive platform, and cultivate world-class professionals, thereby driving the overall advancement of the industry.

日期: 2026-05-29 週五 13:45 現場組報到。

指導單位: Agnese & Charles Atelier - France。

主辦: 德釀企業有限公司 BASTETCO.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、青舍商旅、中華國際時尚美學育成協會、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、鷗漫景觀農場、**MEad 醇釀蜂蜜酒**、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、米濃國際有限公司、法國亞妮斯查理國際認證中心。

獎狀: 2030 年前為解決全球的氣候變遷和環境惡化等挑戰之環保理念。大會一律寄發**電子數位獎狀**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 \$1200 元 (3) 高中生組 \$900 元。

B: 線上組報名費: 每組一律 \$1000 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

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

各組人數均有限額，請您報名後請在 5 天之內完成報名費匯款!!謝謝合作!

選手培訓課程/單位團報/賽事疑義:

電話聯絡: 0980-535789. franceshu002@gmail.com 查理老師。

當日流程表(仍以實際現場為主)

14:00 - 14:15	評審團會議
部分現場組競賽 14:15 - 16:10	觀光遊程設計 餐巾摺疊藝術 葡萄酒盲飲品評組 調酒組 葡萄酒侍酒組
16:10	公布成績

- ❖ 線上組暨成果發布: 2026 年 05 月 23 日 週六 10:00。
- ❖ 現場部分該組若未達 3 人將採取併組競賽(方案是社會組併入學生國際組)。
- ❖ 線上組(影片中注意說話音量收音要清楚/採一鏡到底/作品收件截止日期 05 月 21 日 14:00, 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(用白板筆黑色或藍色)繕寫 參賽項目+組別+人名, 先拍攝這張介紹 5 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(請脫口罩)。

A. 作品請上傳至個人 youtube 平台(必先自行測試能否觀看)。

B. 也同時將影片網址複製回傳 sp66shu@gmail.com 要寫主旨(選手名), 影片中注意說話音量要清楚。

2. 採一鏡到底/自行測試收音音質/作品收件截止日期 5 月 21 日 14:00 請上傳請注意說明影片檔之主旨需註明(2026 年第八屆國際萊茵盃+競賽項目+組別+人名)。


影片主旨範本: 2026 年第八屆國際萊茵盃-葡萄酒侍酒-大學-陳 OO

1. 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)。
2. 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)。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 評審團包含香港葡萄酒評審協會名譽顧問、飯店業餐飲主管、酒業集團主管、侍酒師冠軍、葡萄酒教育工作者。
7. 報名資料未填寫完整者, 以實際呈送資料處理您的報名。
8. 活動最新消息隨時更新於競賽官網公告, 請隨時關注。

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

★競賽項目:各組為 6 人成一梯次

<p>601 國際創意餐巾摺疊</p> <p>主題:飛翔</p> <p>International Creative Napkin Folding</p> <p>時間:3 分鐘內(示意圖參考)</p> 	<p>601A 組:現場組 601B 組:線上組</p> <ol style="list-style-type: none"> 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,呈現專業。 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。 <p>評分重點:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) 主題 20% / b) 藝術技巧與衛生安全 30% / c) 有創意性 30% / d) 專業度含服裝 20%。 <p>周遭炫麗佈置擺飾均不計分。</p>
---	--

<p>602 國際葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤</p> <p>International Wine Sommelier Competition</p> <p>時間:7 分鐘內</p>	<p>602A 組:現場組 602B 組:線上組</p> <ol style="list-style-type: none"> 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:
--	--

<p>侍酒酒款代號:0529602</p>  <p>> MATTHIAS GAUZ Asselheim Pfalz</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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口語。 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。 <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>葡萄酒侍酒師用酒:</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="47 1579 183 1803">  </td> <td data-bbox="183 1579 598 1803"> <p>德國 經典黑皮諾 2020 Pfalz Pinot Noir dry 深紅寶石色澤。成熟野生漿果、黑莓、黑櫻桃的果香;混合一縷苦巧克力與摩卡的氣息。種植在變質藍板岩,於法式小橡木桶熟成 18 個月。酒體飽滿,在舌尖能品嚐出最原始純淨的黑皮諾香氣與回甘的蔗糖香氣。</p> <p>alc/vol: 14% 殘糖: 7 g/L 酸度: 5.6 g/L 建議搭配: 單獨品飲或其他嫩煎多汁精緻的肉類料理</p> </td> <td data-bbox="598 1579 877 1803"> <p>NT: 1050</p> <p>獨立選桶裝瓶、限量發售</p> <p>PGA2024 賽事指定用酒</p>  </td> </tr> </table>		<p>德國 經典黑皮諾 2020 Pfalz Pinot Noir dry 深紅寶石色澤。成熟野生漿果、黑莓、黑櫻桃的果香;混合一縷苦巧克力與摩卡的氣息。種植在變質藍板岩,於法式小橡木桶熟成 18 個月。酒體飽滿,在舌尖能品嚐出最原始純淨的黑皮諾香氣與回甘的蔗糖香氣。</p> <p>alc/vol: 14% 殘糖: 7 g/L 酸度: 5.6 g/L 建議搭配: 單獨品飲或其他嫩煎多汁精緻的肉類料理</p>	<p>NT: 1050</p> <p>獨立選桶裝瓶、限量發售</p> <p>PGA2024 賽事指定用酒</p> 	<p>德醴企業有限公司 統一編號: 42700531 聯絡地址:台北市大安區信義路四段 263 號 5 樓 銀行:國泰世華銀行 世貿分行 銀行代號:013 戶名:德醴企業有限公司 帳號 :065-03-501050-0 購買指定酒電話: 0929-308911 Email: 0127echo@gmail.com</p>
	<p>德國 經典黑皮諾 2020 Pfalz Pinot Noir dry 深紅寶石色澤。成熟野生漿果、黑莓、黑櫻桃的果香;混合一縷苦巧克力與摩卡的氣息。種植在變質藍板岩,於法式小橡木桶熟成 18 個月。酒體飽滿,在舌尖能品嚐出最原始純淨的黑皮諾香氣與回甘的蔗糖香氣。</p> <p>alc/vol: 14% 殘糖: 7 g/L 酸度: 5.6 g/L 建議搭配: 單獨品飲或其他嫩煎多汁精緻的肉類料理</p>	<p>NT: 1050</p> <p>獨立選桶裝瓶、限量發售</p> <p>PGA2024 賽事指定用酒</p> 		

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

評分重點:

- a) 正確侍酒接待流程 30%
- b) 酒款內容介紹清晰度 30%
- c) 開瓶技巧熟練度 30%
- d) 服裝儀態與衛生安全 10%

603A 組:現場組

603 葡萄酒盲飲品評
Blind Tasting Competition
酒款代號:0529603
時間:9 分鐘

在規定時間內，依照盲飲的步驟經由眼、鼻、口依序的感官，加以分析葡萄酒的特性:

- ◇ 白葡萄酒(抽考一款):考 6 題
 - ◇ 紅葡萄酒(抽考一款):考 6 題
 - ◇ 專業學科含中英文混合考 13 題(抽考一款)的筆試，三大項評分標準。
- 競賽內容:指定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。

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines



只賣德國酒

> MATTHIAS GAUC *Asselheim* 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	
1	 <p>德國巴登 黑皮諾 2022 Spätburgunder dry VDP (Biodynamic) 亮紅寶石色澤。開瓶成熟的黑莓、覆盆子、櫻桃果醬等森林莓果香氣綻放。採用使用過的小橡木桶釀製出入口後細緻的木質香氣、煙燻肉味。精準高雅的單寧增添口感變化度。肉桂香料後味搭上猶如烏梅蜜餞的酸度，層次豐富。 alc/vol : 12% 殘糖: 5g/l 殘酸: 5.2 g/L 建議搭配：岡山羊肉料理</p>	NT : 1050 Thomas Seeger 是葡萄酒桶釀界的胡迪尼——falstaff Wein Guide 2017 採生物動力法種植與釀造 	Baden
2	 <p>麗晶 Regent <<珍稀紅果肉葡萄品種>> 2021 Regent dry 種植於古海底沉積化石貝殼石灰岩土壤。紅色果肉提供酒體深紫紅寶石色澤。開瓶即有甜黑莓果、黑李、肉桂香料與煙燻香氣。不甜口感搭配優雅丹寧與適口的酸度，伴隨櫻桃、水果軟糖、黑巧克力、櫻桃果醬與煙燻烏梅的悠長餘韻。 alc/vol : 13.5% 殘糖 : 4g/l 殘酸 : 5.6g/l 建議搭配：牛排、辛辣野味、起司焗烤料理</p>	NT : 1050 德國聯邦農業部評為 2010、2013、2015、2018、2021 年度最佳 Regent 葡萄品種生產酒莊 獲頒 Savoir-Vivre 最高等級金牌國際金牌獎 PIWI (Öko Wine price) 坐落在陽光充足的 Petersberg 山腳下，次產區擁有多樣化土壤和特殊微氣候。 台中米其林私廚用酒	Rheinhessen
1 NWCH	 <p>符騰堡 夏多內 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，直到裝瓶前持續泡插浸釀。 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</p>	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
2 RR	 <p>符騰堡 麗絲玲 2023 Ritzling Riesling bone dry (Biodynamic) 全手工採摘的麗絲玲葡萄，在氣候涼爽時自然發酵。明亮淺黃色澤。令人愉悅的酸橙、檸檬與青蘋果的清香在鼻前綻放，梨子、西洋梨、等細緻果香撲鼻。新鮮活潑的葡萄柚果酸感在口中融化；入口除了果香還帶有些許檸檬皮和清澈的礦物質後味與令人垂涎的酸度。 alc/vol : 12% 殘糖 : 2 g/l 殘酸 : 7.8 g/l</p>	NT : 1050 30%在不銹鋼中發酵，70%在 70 年代的大型舊德國橡木桶中發酵約 6 個月。  	Württemberg

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

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

<p>酒款代號:0529603 宅配費用:4 瓶一組免運. 少於 4 瓶運費 NT:200.</p>	<p>德釀企業有限公司 統一編號：42700531 聯絡地址:台北市大安區信義路四段 263 號 5 樓 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 購買指定酒電話：0929-308911 Email: 0127echo@gmail.com</p>
	<p>604 組線上組</p>
<p style="text-align: center;">604 <u>萊茵盃酒莊遊程設計競賽</u></p>	<p>一.參加對象 a) 大專校院、高中職之在校學生。 b) 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： 決賽暨成果發布：2026 年 5 月 21 日 14:00。 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</p> <ol style="list-style-type: none"> 以德國萊茵河畔酒莊及附近景點三天兩夜為設計內容。 須包含酒莊體驗行程、景點、餐食、交通工具、住宿地點。 遊程估價：以合乎市場行情為原則，編列每人之合理估價。 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： <ol style="list-style-type: none"> 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 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。 評分標準： <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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:40% <p>五、獎勵方式： 1.各組前三名可得每人數位獎狀乙張+獎牌共乙面。 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。</p>
	<p>605 調酒組現場組</p>

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

<p style="text-align: center;">605 調酒組 Innovative Beverage Preparation Competition: Coctail</p> <p style="text-align: center;">酒款代號:0529605</p> 	<p>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，賽場則有冰塊/冰桶。</p> <p>(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，自帶酒譜2份。 (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。</p> <p>☆傳統調酒組評分方式</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>調製技巧實務</td> <td>創意展現</td> <td>整體商品呈現</td> <td>服裝儀態</td> </tr> <tr> <td>30%</td> <td>20%</td> <td>30%</td> <td>20%</td> </tr> </table>	調製技巧實務	創意展現	整體商品呈現	服裝儀態	30%	20%	30%	20%
調製技巧實務	創意展現	整體商品呈現	服裝儀態						
30%	20%	30%	20%						
<p>蘇格蘭之星尊豪蘇格蘭威士忌 料號：K-1001 容量/濃度：70cl / 40%vol</p>	<p>蘇格蘭之星尊豪蘇格蘭威士忌價\$500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:吳小姐 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)。</p>								

【2026-05-29 第八屆國際萊茵盃德國葡萄酒與觀光服務競賽 簡章】

2026-05-29 The 8th International Rhine Cup German Wine and Tourism Service Online Competition Guidelines

報名方式：

- 1.請最晚於 2026/05/22(五)24:00 前匯款，請上傳收據圖片(或清晰拍照)才能核對身份證資料。若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。
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並且將ATM 繳費收據拍照圖檔上傳(◆可以查詢◆可以編修◆可以刪除)。
- 2.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。
- 3.務必將ATM 繳費收據拍照圖檔上傳網址內或者傳到 Sp66shu@gmail.com
- 4.報名費收據請傳比賽網址核對，感謝您。
- 5.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:獎牌+數位獎狀乙張。

銀牌:獎牌+數位獎狀乙張。

銅牌:獎牌+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。