

2015 第一屆正修盃全國咖啡 Barista 競賽暨研習簡章

一、活動宗旨：

舉行 2015 第一屆正修盃全國咖啡 Barista 競賽暨研習活動，主要在提供熱愛製作咖啡的餐飲科學生們表演和師生交流的平台，各校學生能於活動中相互觀摩學習及專業技能之養成。除強化學生咖啡調製的技能與文化推廣外，並促進餐飲產業發展、產學合作之交流。

二、活動目的：

1. 促進餐飲相關科校際之師生互動與技藝交流。
2. 藉由競賽暨研習活動提高學生學習成就及興趣，參與競賽中可提升咖啡調製的技能與專業知識。
3. 促進產學界之交流。

三、活動相關單位：

指導單位：正修科技大學

主辦單位：正修科技大學餐飲管理系

協辦單位：台南市餐旅教育協會、尚品咖啡食品公司

四、指定咖啡：卡布奇諾（Cappuccino）

五、競賽期程：

中華民國 104 年 12 月 22 日（星期二）9:00 至 17:00，請依照公布競賽場次，於 8:30 前至競賽地點報到。

六、競賽地點：正修科技大學 人文大樓三樓 調飲教室。

七、參賽對象：全國高中職餐飲、觀光科等相關在學學生，每校最多 5 組，一人一組。

八、獎勵方式：（若每組報名人數不足，主辦單位有權利調整獎項數量）

第一名 1 名：獎金 5,000 元、獎狀 1 只、咖啡豆 2 磅。

- 第二名 1 名：獎金 3,000 元、獎狀 1 只、咖啡豆 1 磅。
第三名 1 名：獎金 2,000 元、獎狀 1 只、咖啡豆 0.5 磅。
第四名 1 名：獎狀 1 只、咖啡豆 0.5 磅。
第五名 1 名：獎狀 1 只、咖啡豆 0.5 磅。
第六名 1 名：獎狀 1 只、咖啡豆 0.5 磅。
優勝與佳作若干名：獎狀 1 只。

九、報名日期：

即日起至 105 年 12 月 15 日（星期二）17:00 止。

十、報名方式：填寫報名表（附件一）一律採 E-mail 報名，請寄至下列報名信箱：

吳許得老師 k0625@gcloud.csu.edu.tw，連絡電話 07-7358800 轉 6167
或 餐飲管理系辦公室 連絡電話 07-7358800 轉 6162

十一、競賽注意事項：

1. 依主辦單位排定競賽順序（賽前一天於正修科技大學餐飲管理系網站公佈）。
2. 競賽當日於競賽場次前 30 分鐘報到，逾時報到即刻取消競賽資格。
3. 每組競賽時間 12 分鐘（含準備、製作、善後），一場次有 2 組選手 2 台機器同時進行競賽。
4. 限以大會提供之材料與器具製作卡布奇諾（Cappuccino）二杯，請自備乾淨服務巾、紙巾與抹布。
5. 現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。
6. 每位選手競賽時間共 12 分鐘（一場次 2 組選手），競賽程序如下：
 - （1）準備：試萃咖啡 1 次為限，試打奶泡 1 次為限。
 - （2）製作與服勤：須完成服務茶水，製作 2 杯相同的卡布奇諾（Cappuccino）供評審評分。
 - （3）善後與清潔：將設備、工作檯面清潔乾淨並將使用過的器皿歸位。成品咖啡杯由工作人員善後。
7. 評分項目：準備作業 10%、操作過程 30%、成品 20%、服勤與儀態 30%、善後 10%。萃取之咖啡液須含 Crema、奶泡綿密、Cappuccino 咖啡成品外緣有咖啡圈形成，出杯完整性，可拉花（Latte Art）圖案自由選擇表現，或是傳統形式呈現，不可添加其他香料、糖漿等，製作過程須符合衛生與安全。
8. 服勤項目：遞送茶水、自我介紹、遞送咖啡、介紹成品。
9. 競賽逾時請繼續完成，逾時 10 秒內扣 3 分，逾時 10 秒至 30 秒扣 6 分，逾時

- 30 秒以上扣 10 分。
10. 材料：競賽用咖啡豆為「北義風味米蘭義式調合咖啡」、統一鮮乳。
 11. 設備：圓托盤一個、180~200 c.c.之 Cappuccino 咖啡杯組 2 組、600c.c.拉花鋼杯一個、900c.c.拉花鋼杯一個、圓湯匙一支、冷水壺一個、水杯 4 個、Sanremo SR50 咖啡豆研磨機與 Sanremo ZOE SED Espresso 咖啡機各一。
 12. 本競賽規章請見正修科技大學餐飲管理系網址：
<http://fbm.csu.edu.tw> 。
 13. 選手如欲購買「北義風味米蘭義式調合咖啡」，請至尚品咖啡食品公司購買，
總公司地址：台南市南區南門路 341 號，電話：06-2153100，
網址<http://www.sanpin.com.tw> 。

十二、本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由承辦單位隨時修正並公佈之。

十三、活動當日下午邀請咖啡達人演講暨交流，報名參加者發給研習時數。

附件一：2015 第一屆正修盃全國咖啡 Barista 競賽暨研習報名表

學校：	科別：
選手姓名：	選手連絡電話：
通訊地址：	
E-mail：	
是否參加研習： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
指導老師姓名：	指導老師電話：
指導老師 E-mail：	
是否參加研習： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

※選手姓名與指導老師姓名請填寫正確，以利承辦單位製作競賽學生之參賽證明與指導老師之指導證明。

※報名信箱：即日起至 104 年 12 月 15 日（星期二）17:00 截止，報名表請寄至正修科技大學餐飲管理系下列報名信箱：

吳許得老師 k0625@gcloud.csu.edu.tw，連絡電話 07-7358800 轉 6167
或 餐飲管理系辦公室 連絡電話 07-7358800 轉 6162

附件二：交通指引



正修科技大學交通位置圖

高雄市鳥松區澄清路840號 電話：07-7358800 傳真：7315367



註：中山高速公路南下九如交流道禁止直接左轉九如路，須直行經過引道再接回九如路。

國道 1 號南下：

下九如交流道左轉（需經迴轉道）九如路直行，至陽明路左轉續行至覺民路右轉，循覺民路至澄清路左轉直行即可抵達。

下中正交流道左轉中正路直行，至澄清路左轉直行即可抵達。

國道 1 號北上：

下三多交流道右轉三多路直行，至澄清路左轉直行即可抵達。

下中正交流道右轉中正路直行，至澄清路左轉直行即可抵達。

國道 3 號南下：

國道 10 號往高雄端（西），下仁武交流道直行，至鳳仁路左轉直行，至大埤路右轉直行即可抵達。

接國道 10 號往高雄端（西），至鼎金系統交流道接國道 1 號，按本校國道 1 號南下指引說明即可抵達。

國道 3 號北上：

接國道 10 號往高雄端（西），下仁武交流道直行，至鳳仁路左轉直行，至大埤路右轉直行即可抵達。

接國道 10 號往高雄端（西），至鼎金系統交流道接國道 1 號，按本校國道 1 號南下指引說明即可抵達。

省道台 1 線：

經由高雄市民族路接九如路（東）直行，至陽明路左轉續行至覺民路右轉，循覺民路至澄清路左轉直行即可抵達。

高鐵左營站：

1. 往台鐵車站轉乘火車（或由 2 號出口轉乘高雄捷運）至台鐵高雄站，於高雄火車站前站出口搭乘高雄市公車 60 號、高雄客運 60 號抵大華村(正修科大)站下車。

2. 由 3、4、5 號出口轉搭計程車,至本校約 20 分鐘。

台鐵高雄站：

1. 前站出口搭乘高雄市公車 60 號、高雄客運 60 號抵大華村(正修科大)站下車。

2. 後站出口搭乘計程車至本校約 15 分鐘。

附件三：比賽場地(人文大樓三樓)

 **正修科技大學 校園地圖**
Campus Map | Cheng Shiu University





北義風味米蘭義式調合咖啡 MILANO STYLE BLEND

本次競賽採用的咖啡：北義風味米蘭義式調合咖啡
即是採用耶加雪菲及席拉朵為主要配方豆經本公司專業烘焙師精心調配，質感滑順，風味優雅，擁有像陽光般絢爛口感，以及如同芬多精般的清新，實而不華，在調理及品嚐的過程中，定能為您帶來更多煮咖啡的樂趣。

商品介紹：

重量：1 磅 (454 公克)

烘焙程度：City Roast +

Agtron coffee Roast Analyzer 44

成份：耶加雪菲，巴西席拉朵，羅姆斯達，巴布亞新幾內亞

Yirgacheffe, Brazil, Robusta, Papua New Guinea

比賽期間每磅售價 250 元

配方豆介紹：

巴西聖多士 Brazilian Santos

巴西是目前世界第一大咖啡生產國，來自於依索比亞的咖啡苗栽於 1727 年傳入巴西種植。巴西位於中南美洲，地處熱帶和亞熱帶之混合氣候，獨特的地理和氣候條件很適合種植咖啡，咖啡種植業於是迅速成長，幾乎遍及全國的大面積種植為巴西帶來了財富和繁榮！20 世紀初，巴西的咖啡產量佔世界總產量的 70% 以上，成了名附其實的咖啡王國，位於東南部-São Paulo(聖保羅州)是許多大型農場所在地，其著名產區為 Cerrado(席拉朵)，農場海拔區間帶約 600~1200m，所生產的豆子風味柔和，油脂豐富，低果酸為其特色，主要集散出口地是南部的聖多士港，所出口的咖啡也就稱之為"巴西聖多士"，許多烘豆師喜歡在混調配方中加入巴西豆來增添風味及油脂，它也是一支不錯的入門

家常豆。

Cupping Record -

烤堅果,甜桃,木質香,焦糖甜香,入口略感稠度,焦糖甜,微微苦味,甜果汁,後味略帶桃酸香氣。

配方豆介紹：

耶加雪菲 Yirgacheffe Grade2

來自依索比亞中南部希達摩 (Sidamo) 高海拔地區 - 耶加雪菲 (Yirgacheffe), 栽種海拔約為 1800~2000m, 採收期為每年 8 至 12 月, 咖啡果實水洗後日曬乾燥, 由於該產區所生產咖啡豆風味潔淨活潑, 柑橘調果香中略帶堅果, 巧克力及花香氣味, 其品質更勝於 Harra 及 Sidamo 兩大傳統產區, 因此 Yirgacheffe-耶加雪菲儼然已在依索比亞國內成為全球矚目的第一明星產區! 耶加雪菲區分為 5 級, 從等級最高的 Grade1 (每 300g 瑕疵豆數為 0~3 顆) / G2 (瑕疵豆 4~12 顆)..G3/G4/G5 (最低), G1 及 G2 為 Washed beans 水洗豆, 生豆處理擁有穩定品質, 該區採天然有機方式栽種, 適宜的氣候, 肥沃的腐植土都為咖啡果實成長帶來優越的條件同時也為生豆交易價格有效拉升, 近年來必須以公平交易競標價格取得!