



桃園市第二專長發展協會

# 桃園市 2020 第四屆國際青年

## 創意美學競賽暨交流發表會

Taoyuan City 2020 The Fourth International  
Creative Aesthetics Competition and Presentation

### 競賽簡章

指導單位：桃園市政府、桃園市政府青年事務局  
桃園市政府教育局

主辦單位：桃園市第二專長發展協會

協辦單位：桃園市雙軌教育訓練發展協會  
台灣省女子美容商業同業公會聯合會  
全國各國高中職、大專院校  
全國各公（工）協會、補習班

講座日期：109年10月26日(星期一) 13:00-16:30  
(青年職涯交流發表會)

競賽日期：109年10月27日(星期二) 07:30-17:00

競賽地點：中華人才培訓中心  
(桃園市楊梅區青年路3號)

連絡電話：03-3172655



# 桃園市 2020 第四屆

## 國際青年創意美學競賽暨交流發表會

Taoyuan City 2020 The Fourth International Creative Aesthetics Competition and Presentation

### 一、活動主題

#### ◆美學研習培力，精進專業反饋回校

規劃美容美髮、工藝、餐飲三大領域，邀請國內師生參與，由業界專業師資進三階段進程研習培力，刺激並精進參與教師思維與技術，作為未來學校課綱擬定與教學參考方針，反饋於青年學子，豐富與擴增教學內容及觸及領域。

#### ◆職涯交流座談，強化職涯選擇思維

邀請國內專家學者以及創業經營者，剖析創業市場與需求條件，透過經驗談與交流，作為與會青年或社會人士借鏡，期望藉以導引態度與觀念及強化職涯選擇思維。

#### ◆創意美學交流競賽，促展青年自我價值

為提供從事美容美髮、工藝妝飾、餐飲烘焙三大領域之國內有志青年與社會人士一個自我價值實現之舞台，預計本年度將以「創意·精實·熱情」為主題，持續辦理青年創意美學交流競賽，透過技術評比、多方交流，促使參賽者一展長才，同時邀請相關公部門官員與產業人士觀賽，擴大競賽交流視野，同時增進人才與產業媒合機會。

## 二、活動內容

(一)指導單位：桃園市政府、桃園市政府青年事務局、桃園市政府教育局

(二)主辦單位：桃園市第二專長發展協會

(三)協辦單位：桃園市雙軌教育訓練發展協會、台灣省女子美容商業同業公會聯合會、全國各國高中職、大專院校、全國各公(工)協會、補習班。

(四)日期：

109年10月26日(一)下午13時00分至16時30分(交流發表會)

109年10月27日(二)上午07時30分至17時00分(競賽)

(五)地點：中華人才培訓中心(桃園市楊梅區青年路3號)

### 三、 競賽活動辦法

## 桃園市 2020 第四屆國際青年創意美學競賽

### Taoyuan City 2020 the Fourth International Creative Aesthetics Competition Groups

美容美髮-A 組(Group A)	工藝裝飾-B 組(Group B)	餐飲烘焙-C 組(Group C)
A1. 華麗新娘妝容組	B1. 媒谷巴特拼貼組	C1. 西式盤飾甜點
A2. 時尚服裝設計圖組	B2. 創意芭比立體造型	C2. 創意麵包藝術組
A3. 創意彩妝畫組	B3. 木器彩繪創作藝術組	C3. 創意料理烹飪主菜組
A4.A. 美睫師 3D 設計組	B4. 複合式藝術漆花組	C4. 精緻開胃菜組
A4.B. 美睫一換一創意組	B5. 影視造型配飾設計	C5. 韓式雪花裝飾蛋糕組
A5-A. 靜態繡眉組	B6. 創意商品設計組	C6. 創意藝術馬卡龍組
A5-B. 靜態內眼線組	B7. 客家花布手作組	C7. 煎菜精緻甜品杯組
A5-C. 靜態美唇組	B8. 襪襪上創意設計組	C8. 藝術 3D 果凍花組
A6. 創意宴會髮型設計組	B9. 無人載具創意設計概念組	C9. 立體 3D 果凍花組
A7. 創意剪髮組	B10. 創意 3C 產品概念設計組	C10. 創作自由 3D 藝術果凍花組
A8. 扇型冷燙捲髮組	B11. 皮革皮雕工藝設計組	C11. 天然蔬果汁 3D 果凍花組
A9. 標準冷燙捲髮組	B12. 手工刺繡工藝設計組	C12. 3D 果凍花學生組
A10. 實用白紗新娘 <b>動態組</b> (完成組)	B13. 永生花裝飾藝術設計組	<b>動態組</b>
A11. 國際模範親善大使 <b>動態組</b>		C13. 天然果凍花藝術動態組
A12-A. 複合式藝術造型美甲組		C14. 天然果凍花創意設計動態組
A12-B. 新娘造型美甲組		C15. 雪花雙層蛋糕動態組
A12-C. 時尚藝術造型美甲組		C16. 3D 立體飲品雕花動態組
A12-D. 美甲創意混搭設計組		C17. 咖啡拉花針流動態組
		C18. 咖啡拉花組合動態組
		C19. 藝術立體雕花動態組
		C20. 極速飲品立體雕花動態組
		C21. 手沖咖啡動態組
		C22. 創意飲品咖啡動態組
		C23. 葡萄酒 Sommelier
		國際侍酒服務(動態組)
		C23A. 葡萄酒 Sommelier
		侍酒服務(動態組)
		C24. 葡萄酒 Sommelier
		國際品評技能(動態組)
		C25. 傳統調酒(動態組)
		C26. 花式調酒(動態組)

## (一) 競賽項目類別

競賽項目總共分為三大類別，A 組美容美髮 18 組；B 組工藝妝飾 13 組；C 組餐飲 27 組，共 58 組。傑出表揚類分為國際碩學講師及國際金牌名師兩種。

## (二) 報名資格

### 競賽組

對創意美學競賽項目有興趣之青年及各大專院校、高中職校相關科系在學學生；另有身心障礙之青年可持證明參與競賽。

### 傑出表揚類

傑出國際碩學講師：

1. 取得各類丙級證照者
2. 具有高中職或同等學歷傑出人才者
3. 從事本業三年以上有教學或講師經驗者

傑出國際金牌名師：

1. 取得各類丙級證照者
2. 具有高中職或同等學歷傑出人才者
3. 從事本業一年以上有教育傳承經驗者
4. 取得國際競賽兩面金牌者

## (三) 活動報名機制及收費

1. 採全網路報名：請於繳費後掃描 QR CODE 或至下列網址報名。

選手競賽報名：<https://www.beclass.com/rid=2343cfe5efd50f890bd8>

傑出表揚報名：<https://www.beclass.com/rid=2343cfe5efd88c60b8f4>



選手競賽報名 QR CODE



傑出表揚報名 QR CODE

2. 報名日期：即日起至 109 年 09 月 20 日止。

3. 報名費用(※桃園市身心障礙者免報名費；桃園市國、高中職學生因教育局補助亦免報名費)

(A)A-C 組報名費\$1,800，持學生證報名\$1,500。

(B)傑出國際碩學講師報名費\$15,000。

(C)傑出國際金牌名師報名費\$10,000。

※匯款帳戶：中國信託北桃園分行(822)864540238633

戶名：桃園市第二專長發展協會

※競賽計畫及場地已定，如遇不可抗拒之天災並經政府公佈休假，本會保有競賽延期舉行之權利，參賽者不得要求退費。

#### (四) 獎勵

##### 競賽組

1. A、B 二類均設冠、亞、季軍及佳作；前三名得獎者頒發獎狀 1 張、獎盃 1 座；佳作得獎者頒發獎狀 1 張。
2. C 類設金、銀、銅及佳作。每組別將選出 2 金、3 銀、5 銅，得獎者頒發獎狀 1 張、獎牌 1 面。
3. 各組學生獲獎者之指導老師，頒發指導獎狀乙張（以作品繳交時，報名資料上指導老師名單為準）。
4. 國外選手報名參與本競賽活動項目 1 項以上(含 1 項)，即可獲得頒發金質獎盃 1 座。
5. 選手報名參與本競賽活動項目 3 項以上(含 3 項)，即可獲得頒發菁英獎盃 1 座。
6. 國外選手可同時獲得金質及菁英獎。
7. A11 國際禮賓親善大使動態組設冠、亞、季軍，前三名得獎者頒發獎狀 1 張、獎盃 1 座、彩帶一條；最上鏡頭獎、最佳人氣獎、最佳才藝獎、最佳微笑獎、最佳口才獎皆頒發獎狀 1 張、彩帶 1 條。

##### 傑出表揚類

1. 傑出國際碩學講師頒發國際碩學講師資格證書 1 張、國際碩學講師獎盃 1 座、彩帶 1 條。
2. 傑出國際金牌名師頒發國際金牌名師證書 1 張、國際金牌名師獎盃 1 座。

#### 四、 評分方式評選作業

- (一) 各組參賽選手若不遵守指示將根據監察所採行之扣分表扣分。
- (二) 靜態組作品須於競賽前完成，並請選手於競賽當天自行保護並放入評分區。
- (三) A、B 組分數最高 30 分，最低 21 分。
- (四) C 組分數：金—90~100 分、銀—80~89 分、銅—70~79 分、佳作—60~69 分，  
競賽規則及評選委員評分比例如下表：

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
A1.華麗新娘紙圖組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以美容乙級檢定內容華麗新娘為主。</li> <li>2.不可彩繪，不可貼鑽。</li> <li>3.請至大會官網 <a href="http://tyseda.org.tw">tyseda.org.tw</a> 下載圖紙。</li> </ol>	顏色搭配性 40% 整體外觀 30% 乾淨度 30
A2.時尚服裝設計圖組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以 A4 尺寸，10 頭身比例，流行時裝設計為原則。</li> <li>2.繪畫工具材料不限。</li> <li>3.不能使用模版與描圖方式繪製，以純手繪為主。</li> </ol>	人身比例 20% 整體設計 50% 著色 20% 紙圖乾淨度 10%
A3.創意彩妝畫組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以 A4 尺寸為主，不做週邊設計。</li> <li>2.彩妝自由發揮設計，不需畫髮型。</li> <li>3.以大會提供紙圖為主，請至大會官網 <a href="http://tyseda.org.tw">tyseda.org.tw</a> 下載圖紙。</li> </ol>	色彩飽和度 30% 整體設計感 50% 紙圖乾淨度 20%
A4-A.美睫師 3D 設計組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.參賽者自行準備盒子(盒子不列入計分標準)</li> <li>2.盒子上不得作任何記號</li> <li>3.睫毛要黏貼在單付睫毛盒上</li> <li>4.睫毛以及收納盒內不做任何裝飾或布置</li> <li>5.嫁接技法不限可1接1</li> <li>6.睫毛禁止使用扁毛.不限顏色及長度</li> </ol>	創意 25% 接點正確 10% 沾膠均勻度 10% 對稱 10% 睫毛密合度 10% 沾黏 10% 整體美感 25%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
A4-B.美睫一接一創意組	1.參賽者自行準備盒子(盒子不列入計分標準) 2.盒子上不得作任何記號 3.睫毛要黏貼在單付睫毛盒上 4.睫毛以及盒內不做任何裝飾或布置 5.嫁接技法限使用1 接1 6.睫毛禁止使用扁毛不限顏色及長度	創意 25% 接點正確 10% 沾膠均勻度 10% 對稱 10% 睫毛密合度 10% 沾黏 10% 整體美感 25%
A5-A.靜態繡眉組	1.飄眉作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊的眉毛。 3.手工飄眉可加霧。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 20% 線條 20% 整體美感 40%
A5-B.靜態內眼線組	1.眼線作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊對襯的眼線。 3.手工線條粗細一致呈獻美感。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 20% 線條 20% 整體美感 40%
A5-C.靜態美唇組	1.唇部作品請呈現於空白皮上。 2.需呈現左右兩邊對襯的唇型。 3.假皮需乾淨不可髒污。 4.完成作品之外框不加裝飾。	色澤 20% 技巧 20% 線條 20% 整體美感 40%



A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
A6.創意宴會髮型設計組	1.自備假人頭，髮色不限可染髮。 2.髮片、飾品不得超過髮型面積 1/3。 3.臉部可化妝，肩頸可以搭配造型。 4.參賽作品正面不得有個人名字與標記。	創意技巧 30% 整體造型 30% 線條流暢 20% 設計理念 20%
A7.創意剪髮組	1.不限男女頭型，剪髮不限長、短。 2.可染、燙。 3.以創意為主。 4.整體感具潮流。	設計技巧 30% 創作性 20% 潮流實用性 20% 整體感 30%
A8.扇型冷燙捲髮組	1.自備假人頭，不可染髮。 2.限用藍色、綠色、紫色冷燙捲。 3.捲數至少 60 捲以上。 4.橡皮筋一律用紅色，冷燙紙一律用白色。 5.丙級扇型冷燙排列。 6.參賽作品不得有個人名字與標記。	整體美觀 40% 亮度 30% 排列技巧 30%
A9.標準冷燙捲髮組	1.自備假人頭，不可染髮。 2.限用藍色、綠色、紫色冷燙捲。 3.捲數至少 60 捲以上。 4.橡皮筋一律用紅色，冷燙紙一律用白色。 5.丙級標準冷燙排列。 6.參賽作品不得有個人名字與標記。	整體美觀 40% 亮度 30% 排列技巧 30%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
<p>A10.實用白紗新娘動態組 比賽時間：60 分鐘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.髮妝、整體造型事先完成。</li> <li>2.此競賽以彩妝技巧為主，不得彩繪，髮飾及其它媒材不得超過髮型面積 1/3 以上，可不帶頭紗。</li> <li>3.所著之高跟鞋低於 10cm 以下。</li> <li>4.以實用商業新娘為主。</li> <li>5.上台展演評分走秀需著白紗上台，無法配合上台展演評分者，將取消得獎資格。</li> </ol>	<p>主題實用 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%</p>
<p>A11.國際禮賓親善大使動態組 比賽時間：4 分鐘</p>	<p>一.報名資格:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.年滿 14 歲學生至 30 歲以下，不限學生科系或者社會人士，但具備服務性社團相關經歷者佳。</li> <li>2.報名者需適合上舞台進行選拔。</li> </ol> <p>二.競賽說明:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.初賽 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)網路書面審核，由大會副執行長:創藝方舟藝術總監李依琳老師組成之選拔委員會秉持公正態度，審慎審查報名參賽者資格，認定之後立即通知審查合格者，參加決賽。</li> <li>(2)請至大會官網 <a href="http://tyseda.org.tw">tyseda.org.tw</a> 下載報名表。</li> <li>(3)須預繳\$200 報名費，若入選決賽，報名費可扣除\$200 元；未入選決賽亦不退還；桃園國、高中生免費。</li> <li>(4)決賽入圍名單:109 年 9 月 16 日(三) 本會官網/粉專公告</li> </ol> </li> <li>2.決賽 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)需至「中華人才培訓中心」會場進行決賽。</li> <li>(2)三十秒自我介紹。</li> <li>(3)三分鐘才藝展現。</li> </ol> </li> </ol>	<p>自我介紹表達 30% 才藝展現 30% 禮貌與儀容外觀 30% 評選人員保留之加權分數 10%</p>

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
A12-A.複合式藝術造型美甲組	1.製作 10 片藝術甲片 2.以藝術造型為主，主題自由發揮。 3.可使用貼紙、鑽飾、亮片、蕾絲..等不限材質。 4.展示尺寸以 A4 底板為限(也可小於 A4 大小底板)，周邊裝飾不可遮住甲片。	整體搭配 60% 色彩 10% 創意 10% 技巧 10% 乾淨度 10%
A12-B.新娘造型美甲組	1.以新娘底圖造型設計為主 2.短甲片 10 片，可使用壓克力顏料/凝膠/鑽飾完成。 3.加框，但不可超過 A4。	構圖創意 30% 妝飾技巧 30% 繪圖技巧 40%
A12-C.時尚藝術造型美甲組	1.製作 10 片藝術甲片 2.以藝術造型為主，主題自由發揮。 3.可使用貼紙、鑽飾、亮片、蕾絲..等不限材質。 4.展示尺寸以 A4 底板為限(也可小於 A4 大小底板)，周邊裝飾不可遮住甲片。	整體搭配 60% 色彩 10% 創意 10% 技巧 10% 乾淨度 10%
A12-D.美甲創意混搭設計組	1.無主題限制請用盒子將作品裝上 2.作品上不得有任何姓名和記號 3.甲片形狀可使用圓形 4.限定使用0-4號甲片共計5 片 5.不可自行製作假片(限定使用市售甲片) 6.每片甲片不可連接再一起 7.可任意使用貼鑽異素材彩繪進行混搭	原創性 25% 色彩 10% 視覺 10% 組合 10% 精細度 10% 技巧 10% 整體完成度 25%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
B1.蝶谷巴特拼貼組	1.不限素材創作。 2.使用尺寸 45cm*45cm 單面創作即可。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
B2.創意芭比整體造型	1.可根據主題加以裝飾,作品不限材料所構成。 2.芭比必須固定站立為評分標準。 3.高度不限,整體作品不可超過寬 40cm。	創新 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%
B3.木器彩繪創作藝術組	1.立體作品尺寸長寬高各不超過 30CM。 2.須為純木質,或以木質結構為主之複合媒材作品。 3.一定需要有彩繪元素,否則扣分。	創意表現 40% 造型性 30% 實用性 30%
B4.複合式藝術捧花組	1.不限素材為主體做藝術捧花設計。 2.主題自由發揮,裝飾材質不限。如鑽石、亮片、蕾絲等等。	整體搭配 60% 技巧 20% 色彩 10% 創意 10%
B5.影視造型配飾設計	1.以影視造型主題設計其搭配的髮型飾品。 2.裝飾材質不限,但須明確表現主題,如日式、古裝等。 3.展示尺寸以 A4 底板為限,並為其做整體感的裝飾。	整體搭配 60% 技巧 20% 創意 20%
B6.創意商品設計組	1.作品須於競賽前完成,選手須自行保護放入評分區。 2.作品須附上主題名稱及設計理念說明,長 10cm x 寬 20cm。 3.曾參加其他競賽得獎作品,不得參賽。	創意設計 50% 作品完整度 40% 整體外觀 10%
B7.家花布手作組	1.作品以 40x40 公分以內為限。 2.作品自由發揮設計。	原創性 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
B8.輕黏土創意設計組	1.以黏土為主，可搭配其他媒材。 2.要有邊框或表框。 3.平面規格尺寸為 80cm × 60cm 以內。 4.上色顏料不拘。	主題創意 40% 技巧 30% 色彩協調 30%
B9.無人載具創意設計概念組	1.設計概念以新型飛行器及相關作品均可參加。2.參加本組作品需檢附下列資料:(1)海報一張(尺寸為 A0 格式無限制，自行列印後帶到會場張貼)。(2)參賽作品書面資料尺寸為 A4 格式無限制，6-10 頁內，PPT 簡報檔案。 3.每組指導老師最多 2 位，學生最多 2 位，可跨校組隊。 4.智慧財產權與著作權，應說明屬各隊所有，比賽單位僅有比賽業務上所需之使用權，參賽者及其作品亦應不得侵犯他人智慧財產權，如發生智慧財產權糾紛，後果由參賽者自負，比賽單位不負相關法律責任。	設計概念 30% 原創新獨特性 30% 書面或影片資料 20% 整體外觀或造型 20%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
B10.創意 3C 產品概念設計組	1.創意設計相關作品均可參加。 2.參加本組作品需檢附下列資料:(1)海報一張(尺寸為 A0 格式無限制，自行列印後帶到會場張貼)。(2)參賽作品書面資料尺寸為 A4 格式無限制，10 頁內，PPT 簡報檔案。 3.每組指導老師最多 2 位，學生最多 2 位，可跨校組隊。 4.智慧財產權與著作權，應說明屬各隊所有，比賽單位僅有比賽業務上所需之使用權，參賽者及其作品亦應不得侵犯他人智慧財產權，如發生智慧財產權糾紛，後果由參賽者自負，比賽單位不負相關法律責任。	創意設計 30% 原創新獨特性 30% 書面或影片資料 20% 整體外觀或造型 20%
B11.皮革皮雕工藝設計組	1.需為原創作品，並未以任何方式公開發表。 2.作品中至少 50%的材料需採用皮革。 3.不限大小，自由發揮。	創意構思 40% 主題設計 30% 技術整體 30%
B12.手工刺繡工藝設計組	1.顏色材料不拘，自由發揮。 2.請各自依成品決定是否加框。	原創性 30% 藝術創意 30% 手縫工藝及整體外觀 40%
B13.永生花裝飾藝術設計組	1.顏色材料不拘，自由發揮。 2.成品不限大小。 3.成品中至少 50%以上的材料需採用永生花。	創意構思 40% 主題設計 30% 技術整體 30%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
C1.西式盤飾甜點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以個人賽靜態模式製作兩盤 10 吋西式盤飾甜點，兩款分兩盤。</li> <li>2.需展台布置、主題說明、食譜及製作流程表。</li> <li>3.需自備試吃小盤、放上兩款甜點主體給評審品評。</li> <li>4.展示桌大小為 45cm x45cm。</li> <li>5.甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章。</li> <li>6.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> </ol>	<p>主題 20%            創意 20%            藝術 20%            技巧/衛生 30%            配色 10%</p>
C2.創意麵包藝術組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以個人做參賽報名。</li> <li>2.外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章</li> <li>3.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> <li>4.每盤 6 人份、4 種產品、每種 6 件共呈現 24 件。</li> <li>5.每件作品約在 60-150 公克。</li> </ol>	<p>主題 20%            創意 20%            藝術 20%            技巧/衛生 30%            配色 10%</p>



C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
C3.創意料理烹飪主菜組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以個人做參賽報名(料理無國界，中、西式及異國料理皆可)。</li> <li>2.展示桌大小為 60cm x60 cm，需自行準備展示設置及裝飾。</li> <li>3.可由助理協助，但僅限於幫助擺設展品。</li> <li>4.比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。</li> <li>5.評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。</li> <li>6.除特別要求外，參賽展示品每道料理需為六人份，另醬汁也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅乾類)</li> </ol>	<p><b>食譜／創意思法 30%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 食材調配</li> <li>* 主副餐色香味調和</li> <li>* 廚藝應用能力</li> </ul> <p><b>難易度／獨創性 10%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 藝術性</li> <li>* 難易度及完成度</li> </ul> <p><b>實用性 30%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 符合現代生活、操作比便利性</li> </ul>
C4.精緻開胃菜組	<ol style="list-style-type: none"> <li>7.作品必須附上設計說明卡，長 10cm x 寬 20cm。(需另附食譜，不限規格。)</li> <li>8.主辦單位不負責保管個人財物。</li> <li>9.需自行準備食材及碗盤。</li> <li>10.場地復原清潔列入評分標準中。</li> <li>11.所有展品皆以可食用的食材製作。</li> <li>12.直接攜帶作品至現場，在大會未允許前不可移動參展品。</li> </ol>	<p><b>料理過程專業度 20%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 料理方式的正確性與經濟性</li> </ul> <p><b>衛生／服裝表現／飲食量 10%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 正確的盛盤比例</li> </ul>



C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
C5.韓式擠花裝飾蛋糕組	1.成品:6吋擠花裝飾蛋糕。 2.擠花花型(至少5種以上)不包含花苞,花蕾,葉片裝飾技法。 3.奶油霜狀態(不可融化)或是豆沙狀態(不可龜裂) 4.蛋糕抹面乾淨度(直角抹面)。 5.蛋糕夾層(至少要有一層夾餡)。 6.蛋糕高度至少15cm高。 7.蛋糕形狀不限制,(正方形,圓形,心型)。 8.特殊立體造型(籐籃,帽子,花盆等等)。 9.需使用真蛋糕,不可使用保麗龍蛋糕。	蛋糕組合整體感 30% 擠花裝飾配色 20% 擠花花型 20% 奶油霜狀態 5% 蛋糕抹面乾淨度 10% 蛋糕夾層 5% 蛋糕高度 5% 特殊立體造型 5%
C6 創意藝術馬卡龍組	1.製作4種創意性馬卡龍,每種1個以上展示。 2.夾4種不同餡料。 3.大小與造型自由發揮,展示主題自由選擇。 4.需附上創作理念及中文配方表(尺寸長10cm x 寬20cm)。	創意及藝術性 30% 技巧性 30% 色彩性 20% 主題及完成度 20%
C7.燕菜精緻甜品杯組	1.杯數6杯,每一杯容量不得超過200ML(不含配件)。 2.主題不限。 3.口味1-3種。 4.布置大小30*30。 5.需附上作品創作理念。	創作與概念 20% 展示與外觀 20% 手工工藝技能 20% 味道與質感 20% 競賽態度 20%
C8. 藝術3D果凍花組	1.10寸長方形(不限制高度) 2.可用天然蔬果汁和使用色素(只要食品合格) 3.主題"動物" 4.上面+裡面都不可以用模子 5.選手要準備A4立牌作品名稱 6.只要純手工的技術都可以(畫畫,雕刻,都可)	透明度 20 創意 20% 難度 20% 構圖 20% 顏色 20%


C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
C9.立體 3D 果凍花組	1.8 吋圓形（不限制高度） 2.可用天然蔬果汁和使用色素（只要食品合格） 3.主題”花兒” 4.上面+裡面都不可以用模子 5.選手要準備 A4 立牌作品名稱	透明度 20% 立體 20% 難度 20% 構圖 20% 顏色 20%
C10.創作自由 3D 藝術果凍花組	1.10 吋長方形（不限制高度） 2.可用天然蔬果汁和使用色素（只要食品合格） 3.主題”創作自由” 4.裡面可以用模子 5.選手要準備 A4 立牌作品名稱	透明度 30% 創意 30% 顏色 20% 構圖 20%
C11.天然蔬果汁 3D 果凍花組	1.8 吋不限形狀（不限制高度） 2.使用天然蔬果汁（使用色素不計分） 3.主題” 創意” 4.上面+裡面都不可以用模子 5.選手要準備 A4 立牌作品名稱	透明度 20% 創意 20% 顏色 20% 難度 20% 構圖 20%
C12. 3D 果凍花學生組	1.8 吋圓形（不限制高度） 2.可用天然蔬果汁和使用色素（只要食品合格） 3.主題” 花界” 4.上面+裡面都不可以用模子 5.選手要準備 A4 立牌作品名稱	透明度 20% 創意 20% 顏色 20% 難度 20% 構圖 20%
C13.天然果凍花藝術動態組 比賽時間：90 分鐘	1.果凍規格 8 吋圓形。 2.至少 3 朵花以上。 3.果凍上面不作裝飾。 4.天然蔬果做顏色（使用人工色素不計分）。 5.可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉...等原料。 6.主題介紹立牌大小 A4 以內規格。 7.不作場佈，果凍花下面不可以有吊飾。 8.果凍花製作材料及工具(含電磁爐)由選手自備。 9.果凍的顏色來源(蔬菜、水果...等食材) 需擺盤於桌上。 10.每組限 10 名參賽者。	透明度 10% 構圖 10% 配色 20% 技術難度 20% 立體感 30% 配合主題 10%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C14.天然果凍花創意設計動態組 比賽時間： 90 分鐘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.果凍規格 12 吋方型。</li> <li>2.可作動物或其他創意設計。</li> <li>3.果凍上面不作裝飾。</li> <li>4.天然蔬果做顏色（使用人工色素不計分）。</li> <li>5.可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉...等原料。</li> <li>6.主題介紹立牌大小 A4 以內規格。</li> <li>7.不作場佈，果凍花下面不可以有吊飾。</li> <li>8.果凍花製作材料及工具(含電磁爐)由選手自備。</li> <li>9.果凍的顏色來源(蔬菜、水果...等食材)需擺盤於桌上。</li> <li>10.每組限 10 名參賽者。</li> </ol>	<p>透明度 10% 構圖 10% 配色 20% 技術難度 20% 立體感 30% 配合主題 10%</p>
<p>C15.擠花雙層蛋糕動態組 比賽時間： 60 分鐘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.作品規格 40cm x 40cm 以內，高 60cm 以內。</li> <li>2.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。</li> <li>3.現場備 110V 插座(選手區)。</li> </ol>	<p>主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%</p>
<p>C16.3D 立體飲品雕花動態組 比賽時間： 34 分鐘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.競賽時間：共計 34 分鐘，前兩分鐘選手就位準備，實作三十分鐘，後兩分鐘選手整理離場。 *備註：提早製作完畢選手可整理但不可站立或離席，競賽結束後會統一宣達離場。</li> <li>2.競賽項目：一杯 3D 立體拉花，自由創作。</li> <li>3.選手自備：【工具類】延長線、牛奶發泡器、奶泡雕塑工具、杯具(300-500ml、不限材質)等；【食材類】牛奶、果醬、食用/天然色素等。 *備註：開賽前監察委員將依序檢查食材。</li> <li>4.大會提供：常溫半糖紅茶。</li> <li>5.小仙提供荷蘭公主奶泡機、雕塑工具(數量有限需提前登記 LINE：@bvs7012z)</li> </ol>	<p>精緻度 30% 創意度 30% 專業知能 20% 專業儀容 20%</p>

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C17. 咖啡拉花對流 動態組 比賽時間：5 分鐘</p>	<p>1. 選手競賽前 30 分鐘完成報到。 2. 每場次競賽時間 5 分鐘(準備 1 分鐘，比賽 3 分鐘，清潔 1 分鐘)。 3. 限以大會提供之材料(咖啡機型：Klub L2 半自動咖啡機)</p>  <p>磨豆機:飛馬 900N 磨豆機</p> 	<p>圖形完整度 40% 奶泡/對稱 30% 速度/衛生 30%</p>
<p>C18. 咖啡拉花組合 動態組 比賽時間：5 分鐘</p>	<p>大會提供指定牛奶：紐麥福保久乳，以傾注成型 Free Pour 方式，製作拉花拿鐵一杯。 大會提供競賽指定豆(品祿精品咖啡)。</p> <p>***若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，所有評分項目皆以零分計算。</p> <p>4. 請自備競賽時需使用的所有拉花鋼杯與成品咖啡器具。 5. 時間內完成一杯(6oz~12oz)的拉花拿鐵，逾時則算失格。</p>	<p>圖形完整度 40% 奶泡/對比 30% 速度/衛生 30%</p>

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C19. 藝術立體雕花 動態組 比賽時間：15 分鐘</p>	<p>1. 競賽內容:冰紅茶拿鐵。  2. 15 分鐘內完成 1 杯藝術雕花圖案。  3. 競賽時需使用的所有器具請自備。所有食材與色素皆可食用，可自行準備打發奶泡機，自由創意發揮立體或平面雕花方式，製作 1 杯。作品一律現場製作，事前製作則以零分計算。  4. 大會提供冰紅茶飲料，請勿自行取用，作品完成舉手報好(逾時 30 秒/扣 1 分採累計制)，立即給予拍照存檔紀錄。  5. 競賽當天奶泡機由品祿精品咖啡提供。</p> <div data-bbox="550 1019 774 1310" data-label="Image"> </div> <p>荷蘭公主號</p>	<p>圖形完整度 40%  立體感/衛生 30%  創意/專業態度30%</p>

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C20.極速飲品立體雕花動態組 比賽時間：7 分鐘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.競賽內容:冰紅茶拿鐵。</li> <li>2.參賽7分鐘內完成1杯藝術雕花圖案。</li> <li>3.競賽時需使用的所有器具請自備。所有食材與色素皆可食用，可自行準備打發奶泡機，自由創意發揮立體或平面雕花方式，製作1杯。作品一律現場製作，事前製作則以零分計算。</li> <li>4.大會提供冰紅茶飲料，請勿自行取用，作品完成舉手報好(逾時30秒/扣1分採累計制)，立即給予拍照存檔紀錄。</li> <li>5.競賽當天奶泡機由品祿精品咖啡提供。</li> </ol> <div data-bbox="564 1034 788 1319" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="544 1323 735 1361">荷蘭公主號</p>	<p>圖形完整度 40% 創意/專業態度30% 立體感/衛生 30%</p>

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C21. 手沖咖啡動態組</p> <p>比賽時間：20 分鐘</p>	<p>一.初賽：大會指定豆-巴布新幾內亞班帶蝶，烘焙度-淺中焙。</p> <p>二.競賽所需器具：請選手自行準備：手沖相關器材(如手沖壺、瓦斯爐、加熱保溫器材等)。大會提供指定用咖啡豆、磨豆機：飛馬 600N 磨豆機</p>  <p>比賽用熱水及 IBM 桌一張，配置 110V 的插座一個。</p> <p>大會提供競賽指定豆:品祿精品咖啡</p> <p>三.競賽項目：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.初賽：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 300 C.C.的咖啡。</li> <li>2.決賽：每位選手於規定時間 10 分鐘內使用【自選豆完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C.的咖啡。</li> <li>3.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，依比例扣分。</li> <li>4.晉級決賽：選手必須以自選豆參賽。依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，以一分鐘為限。</li> <li>5.計時方式：選手完成必須舉手「報好」，才會停止計時。</li> </ol>	<p>風味表現40% (酸質、甜度、均衡性、乾淨度、濕香氣 風味表現、BODY 表現)</p> <p>專業態度30%</p> <p>沖煮流暢度/衛生30%</p>

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C22. 創意飲品咖啡 動態組 比賽時間：20 分鐘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.咖啡由主辦單位提供 60ml 濃縮咖啡(大會指定豆:品祿精品咖啡義式綜合豆) 競賽指定豆:品祿精品咖啡</li> <li>2.前置準備時間 2 分鐘,競賽時間 限時 7 分鐘(逾時 1 秒扣 0.5 分)</li> <li>3.不可使用酒精性飲料,成品不給予計分</li> <li>4.創意飲品容量限定 8~16oz,容器 材質可自由選用</li> <li>5.裝飾物以水果為原則,且必須於 現場指定區域內製作完成。</li> <li>6.競賽報到繳交創意飲品製作配 方表</li> </ol>	<p>創意構思40% 風味/美感30% 調製技巧/衛生30%</p>



C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C23.葡萄酒 Sommelier 國際侍酒服勤(動態組)</p> <p>比賽時間： 一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。</li> <li>2.競賽以口試可使用中、英、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有 7 分鐘完成，並回答評審相關問題*。</li> <li>3.*紅葡萄酒侍酒服務：開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務、侍酒禮儀...等。</li> <li>4.*禮貌與儀態：為男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒禮儀與人員儀態笑容。</li> <li>5.選手自備器具:標準侍酒刀、服務巾。</li> <li>6.大會提供器具:各款酒杯、醒酒器、IBM 服務桌等。</li> </ol>	<p>流暢技巧30% 酒款介紹20% 臨場問答20% 衛生安全20% 專業服儀10%</p>

侍酒競賽酒款，請參考圖片；競賽現場**必須**自備酒，競賽結束自行帶回。

首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections

---

精選36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒  
HANDPICKED® Selections South Eastern Australia Cabernet Merlot



 強勁大氣/酒體飽滿  
卡本內蘇維翁/梅洛

 澳大利亞  
東南部

酒精度：13.6%

最佳品嘗溫度：14 ~16°C

 建議搭配：各式肉類、陳年硬乳酪

黑莓水果和橡木香草的氣息，飽滿酒體，  
富蘊深色水果風味，堅實的單寧，回味悠  
長而怡人。在舊橡木桶中和裝有優質橡木  
條的酒槽中陳年9個月。

建議售價1180元

專案代號:1091027      國泰世華銀行銀行代號:013  
 戶名:首彩精品有限公司.      帳號：218035002303  
 查詢電話柯副總:0931-631887.      匯款收據請 Email: brian@stib.com.tw

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C23A. 葡萄酒 Sommelier 侍酒服務 (動態組) 比賽時間： 一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。</li> <li>2.競賽以口試可使用中、英、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有 7 分鐘完成，並回答評審相關問題*。</li> <li>3.*紅葡萄酒侍酒服務：開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務、侍酒禮儀...等。</li> <li>4.*禮貌與儀態：為男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒禮儀與人員儀態笑容。</li> <li>5.選手自備器具:標準侍酒刀、服務巾。</li> <li>6.大會提供器具:各款酒杯、醒酒器、IBM 服務桌等。</li> </ol>	<p>流暢技巧30% 酒款介紹20% 臨場問答20% 衛生安全20% 專業服儀10%</p>

侍酒競賽酒款，請參考圖片；競賽現場**必須**自備酒，競賽結束自行帶回。

**首彩精選系列** HANDPICKED® Regional Selections

---

**精選36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒**  
HANDPICKED® Selections South Eastern Australia Cabernet Merlot



**強勁大氣/酒體飽滿** **澳大利亞**

**卡本內蘇維翁/梅洛** **東南部**

酒精度：13.6%

最佳品嘗溫度：14 ~16°C

建議搭配：各式肉類、陳年硬乳酪

黑莓水果和橡木香草的氣息，飽滿酒體，  
富蘊深色水果風味，堅實的單寧，回味悠  
長而怡人。在舊橡木桶中和裝有優質橡木  
條的酒槽中陳年9個月。

**建議售價1180元**

專案代號:1091027      國泰世華銀行銀行代號:013  
 戶名:首彩精品有限公司. 帳號：218035002303  
 查詢電話柯副總:0931-631887. 匯款收據請 Email: brian@stib.com.tw

C組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C24. 葡萄酒 Sommelier 國際品評技能(動態組)</p> <p>比賽時間： 一次 8 人上場， 11 分鐘(含換場)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 競賽內容:葡萄酒單一葡萄品種酒款。</li> <li>2. 器具:每人1紅酒杯/1白酒杯/1水杯/每1人一個吐酒紙杯。</li> <li>3. 預計 2 種白葡萄品種: Sauvignon Blanc Semillon、Pinot Gris。 預計 2 種紅葡萄品種: Cabernet Sauvignon、Cabernet Merlot。</li> <li>4. 紅白共 4 款葡萄品種,其中挑選出 1 款紅葡萄酒與 1 款白葡萄酒進行品評(Deductive tasting)。</li> <li>5. 題目:白紅酒品評勾選題 60%。 知識筆試單選題:40%。</li> </ol>	<p>白紅酒品評勾選題:視覺/嗅覺/味覺問題60% 知識筆試單選題40%.</p>

<p><b>88系列</b> Two Eights® Series</p> <p>88經典白蘇維翁聖美倫白葡萄酒 Two Eights® Classics Sauvignon Blanc Semillon</p>  <p>清爽果香/輕盈酒體 澳洲白蘇維翁、聖美倫 東南澳 酒精度：13.0% 最佳品嘗溫度：8~12°C 建議搭配：海鮮、白肉、白醬意大利麵</p> <p>清新活潑的百香果氣息，優雅而清爽的酸度清新宜人，甜瓜和梨子相結合呈現清脆爽口的尾味，並擁有厚實的結構，讓人難忘。</p> <p><b>建議售價800元</b></p>	<p><b>新視界系列</b> Versions® Series</p> <p>新視界灰皮諾白葡萄酒 Versions® Pinot Gris</p>  <p>明亮爽脆/輕盈酒體 澳洲灰皮諾 南澳 酒精度：13.5% 最佳品嘗溫度：8~12°C 建議搭配：蒸扇貝、海鮮、沙拉</p> <p>典型性寒冷氣候灰皮諾，洋溢著青梨與檸檬的芳香並有橙花香味，香氣迷人。酒體輕盈並擁有良好的酸度，十分爽脆明亮。</p> <p><b>建議售價980元</b></p>
<p><b>88系列</b> Two Eights® Series</p> <p>88經典蘇維翁紅葡萄酒 Two Eights® Classics Cabernet Sauvignon</p>  <p>渾厚大氣/酒體飽滿 澳洲蘇維翁 東南澳 酒精度：13.9% 最佳品嘗溫度：16~18°C 建議搭配：烤羊排、煎牛排、牛肉火鍋</p> <p>黑莓和煙熏香草橡木的迷人香氣，具有成熟果實、橡木和單寧交疊的複雜風味。不鏽鋼靜態發酵罐發酵，之後在有橡木板的酒槽熟成9個月。</p> <p><b>建議售價800元</b></p>	<p><b>首彩精選系列</b> HANDPICKED® Regional Selections</p> <p>精選36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒 HANDPICKED® Selections South Eastern Australia Cabernet Merlot</p>  <p>強勁大氣/酒體飽滿 澳洲卡本內蘇維翁/梅洛 東南部 酒精度：13.6% 最佳品嘗溫度：14~16°C 建議搭配：各式肉類、陳年硬乳酪</p> <p>黑莓水果和橡木香氣的氣息，飽滿酒體，富蘊深色水果風味，堅實的單寧，回味悠長而怡人。在舊橡木桶中和裝有優質橡木條的酒槽中陳年9個月。</p> <p><b>建議售價1180元</b></p>

競賽參考酒款 專案代號:109102704 國泰世華銀行銀行代號:013.  
戶名:首彩精品有限公司. 帳號:218035002303  
查詢電話柯副總:0931-631887. 匯款收據請 Email: brian@stib.com.tw

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C25.傳統調酒 (動態組) 比賽時間： 一次4人上場， 7分鐘(含換場)</p>	<p>一.注意事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>大會提供：冷水、熱水、冰塊、小水桶、塑膠供水桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、展檯。</li> <li>參賽者<b>必須</b>自備酒，競賽結束自行帶回。</li> <li>其餘材料及器材(如吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具、評審試飲杯等所需使用之材料器皿)，則由選手自備。</li> <li>參賽者請穿著自備調飲服裝參賽。</li> <li>所有原物料進場前，需經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。</li> <li>競賽食材以現場製作佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。</li> <li>參賽選手須與報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。</li> <li>需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。</li> </ol> <p>二、競賽項目：5分鐘製作三杯創作調酒。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 指定品牌，義大利女巫奶酒或義大利女巫咖啡酒。(Jason market 賣 \$1350，競賽優惠價\$1100)。</li> <li>● 三杯調製相同，請選手妥善規劃</li> <li>● 調製過程以傳統調酒等方式呈現。</li> <li>● 上台前置與賽後善後皆一分鐘。</li> </ul>	<p>作品口感 60% 整體台風 10% 調製技術 10% 衛生安全 10% 評審問答 10% →如比例的調配、基酒與原料的選擇、酒類知識等。</p>

調酒指定酒款，請參考右圖；

購買代號:1091027

名曜實業有限公司 統編：53771759

業務:胡耀中 0988-055681

(02)2395-7888

Email: ericntut@gmail.com

IG:missstrega\_taiwan



C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
<p>C26.花式調酒 (動態組) 比賽時間： 一次4人上場， 7分鐘(含換場)</p>	<p>一、注意事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>大會提供：冷水、熱水、冰塊、小冰桶、塑膠供水桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、展檯。</li> <li>參賽者<b>必須</b>自備酒，競賽結束自行帶回。</li> <li>其餘材料及器材(如吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具、評審試飲杯等所需使用之材料器皿)，則由選手自備。</li> <li>參賽者請穿著自備調飲服裝參賽。</li> <li>所有原物料進場前，需經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。</li> <li>競賽食材以現場製作佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。</li> <li>參賽選手須與報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。</li> <li>需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。</li> </ol> <p>二、競賽項目：5分鐘製作三杯創作調酒。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>指定品牌，義大利女巫奶酒或義大利女巫咖啡酒。(Jason market 賣\$1350，競賽優惠價\$1100)。</li> <li>三杯調製相同，請選手妥善規劃。</li> <li>調製過程可以花式調酒等方式呈現。</li> <li>上台前置與賽後善後皆一分鐘。</li> </ul>	<p>作品口感60% 整體台風10% 調製技術10% 衛生安全10% 評審問答10% →如比例的調配、基酒與原料的選擇、酒類知識等。</p>

花式調酒競賽酒款，請參考右圖；

購買代號:1091027

名曜實業有限公司 統編：53771759

業務:胡耀中 0988-055681

(02)2395-7888

Email: ericntut@gmail.com

IG:missstrega\_taiwan



※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，以本屆評審團最後修正之公告為準。

## 五、 選手競賽規則

1. 參賽選手請依規定時間報到，超過比賽時間未到者視同棄權。經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。
2. 靜態作品請參賽選手於報到時放置作品區。
3. 為維持比賽場地的秩序，各項競賽開始後，作品區只開放評審入內。
4. 參加競賽之學生，不得穿著或配帶任何足以辨識學校之服裝或符號參賽，違者取消參賽資格。
5. 參賽需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。

## 六、 競賽流程(暫定)

活動主題：桃園市 2020 第四屆國際青年創意美學競賽		
活動日期：109/10/27(二)，07：30-17：00		
時間	內容	備註
07：30-08：30	競賽選手 評審報到	
08：30-08：40	評審及選手宣誓	
08：40-09：10	評審及監察會議	競賽方式、評分標準再次確認
09：10-09：15	開場表演	
09：15-09：20	主持人開場引言	
09：20-09：35	理事長&貴賓致詞	
09：35-09：45	開幕儀式	
09：45-10：00	合影/媒體聯訪	
10：00-12：00	動態組競賽及評分	◆C11-C13 果凍花動態組 ◆C14 擠花雙層蛋糕動態組 ◆C22-C25 酒類動態組
12：00-13：30	午餐/中場休息	
13：30-16：00	動態組競賽及評分	◆C15-C21 咖啡類動態組 ◆A10 實用白紗新娘動態組 ◆A11 國際禮賓親善大使動態組
16：00-16：20	碩學講師、金牌名師 頒獎	
16：20-16：40	競賽各組頒獎典禮	
16：40-17：00	大合影	
17：00-	賦歸	

(如有修改以當天公告為準)

# 中華人才培訓中心 交通資訊

地址:桃園市楊梅區青年路3號



中山高速公路幼獅交流道旁，距埔心車站與楊梅車站僅十分鐘車程。

## 自行開車

中山高速公路至 67 公里處，幼獅交流道出口。

## 台鐵火車

搭乘火車至埔心火車站，可搭乘計程車至中華人才培訓中心(車程約 5 分鐘)。

## 國道巴士

可搭乘「新竹客運 9002 臺北—國道 1 號—楊梅」並於「青年路口站」下車。