

2019JUST 第二屆景大盃 JBAC 飲品藝術挑戰賽

一、簡介：在一個餐飲業飽和的時代，我們應力求精進自己專業上的技術，身為一個專業的服務人員，不僅要有臨危不亂的反應，同時更要把自己所想呈現的東西清楚的表達出來，對於時間的掌握性、從業人員該有的衛生、亦或是跟主題的切合性都是一個專業人員該有的表現。我們將藉由這場比賽來促進學生之間的技術交流，以培養技術教育界的新生代人才。

二、比賽日期：108年4月13日(六)

三、主辦單位：景文科技大學餐飲管理系、食尚焦點餐飲顧問公司

四、協辦單位：CoCo 都可、順和豐家電科技有限公司、美樂啤酒股份有限公司、隼昌股份有限公司

五、贊助廠商：法蘭絲股份有限公司、全得玫瑰莊園、AOW 珍愛葡萄酒、PICK COFFEE

六、競賽項目辦法、規則及賽事負責人：

- 咖啡調製項目 (P. 2~5)
負責人:林品安 LINE ID: mist890110
- 飲料調製組競賽 (P. 6~11)
負責人:邱浩欽 LINE ID: peter2152
- 葡萄酒侍酒師 (P. 12、13)
負責人:陳可欣 LINE ID: 0978012156

七、選手注意事項：

- 參賽同意書(報到時請務必填寫)
- 當選手一次參與多項項目競賽時，請事先以 Email 告知主辦單位，且當選手參與之項目均進入決賽時，請自行斟酌比賽進行，如有衝突，大會不負此責任。
- 請選手穿著符合調酒師、咖啡師、侍酒師之服裝，勿穿著涼鞋、拖鞋等不符合禮儀之服裝，請選手切記。

八、報名方式(Google 報名表)：

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc691Tq1m0GWhiZUXrXvEwUrvUP4IymBL3eiHySYU1Z_uxySg/viewform

九、交通方式：請參考附件

咖啡項目競賽 <手沖咖啡>

一、參賽組別：

高中(職)組 20 位 備取 5 位，取前 8 名進入決賽，各校限制 3 名。

大專職人組 20 位 備取 5 位，取前 8 名進入決賽，各校/單位限制 3 名。

二、比賽場地：景文科技大學 H 棟地下一樓宴會廳

大會提供器具：一張 IBM 桌(寬 180*深 60*高 75)、小飛馬 610N 鬼齒磨豆機、bonavita 3kg 精密電子秤、Brewista Artisan 600ml 溫控壺、Brewista 360ml 玻璃分享壺，插座(110V)2 個及大會指定用水。

- 初賽指定器具：**Brewista Artisan 600ml 溫控壺(附圖一)**、**bonavita 3kg 精密電子秤(附圖二)**、**Brewista 360ml 玻璃分享壺(附圖三)**、**小飛馬 610N 鬼齒磨豆機(附圖四)**、**指定咖啡豆(肯亞 AA 水洗 FAQ)**、**指定用水(其他相關器具請自備)**
- 決賽指定器具：**Brewista Artisan 600ml 溫控壺**、**bonavita 3kg 精密電子秤**。選手可使用私人磨豆機、沖煮用水須無任何加味、氣泡及未開封用水、(其他相關器具請自備)。

三、競賽辦法：

初賽採一輪 5 位上場進行比賽，取 8 位分數較高選手進入決賽。)

準備時間 2 分鐘	可煮水、燙濾紙，不可磨豆
沖煮時間 5 分鐘	需沖煮一壺 250cc 咖啡，成品必須 250cc 以上(含)，不須進行展演，沖煮完畢舉手向工作人員說「完成」或「Time」並將成品交由工作人員給予評審品評
善後 1 分鐘	將桌面恢復整潔
競賽總時間 8 分鐘	

決賽採用 8 位選手自行選用咖啡豆

準備時間 3 分鐘	可煮水、燙濾紙，不可磨豆
沖煮時間 10 分鐘	於時間內沖煮 2 壺參數相同咖啡，並在沖煮時必須進行展演解說及自我介紹，展演內容須介紹選手所使用的咖啡豆，沖煮完畢必須服務評審品評 2 壺咖啡，展演完畢舉手說「完成」或「Time」，即競賽完成。
善後 2 分鐘	將桌面恢復整潔
競賽總時間 15 分鐘	

四、時間提醒：三分鐘、一分鐘、三十秒、十秒。**逾時一秒扣總分一分，逾時三十秒不予計分。**

五、**評分標準**：感官評分與展演評分相加總分較高者勝出，同分標準依序排列最高為優。

初賽：由六位評審品評，總分數排名前 8 名進入決賽。

若分數相同者以(1)整體印象、(2)平衡度、(3)整體印象 之分數，依序較高者勝出。

感官評分：風味、餘韻*2、酸質、醇厚度*2、平衡度*2、整體印象*2，每項 6~10 分。

決賽：由兩位感官評審及一位主審品評，總分為三位評審之分數加總，名次以總分排名。

若分數相同者以(1)酸質、(2)醇厚度、(3)平衡度 之分數，依序較高者勝出。

主審：

整體工作流程*2、一致性*2，每項 0~10 分

感官評審：

感官評分：風味、餘韻、酸質*2、醇厚度*2、平衡度*2、整體印象，每項 6~10 分。

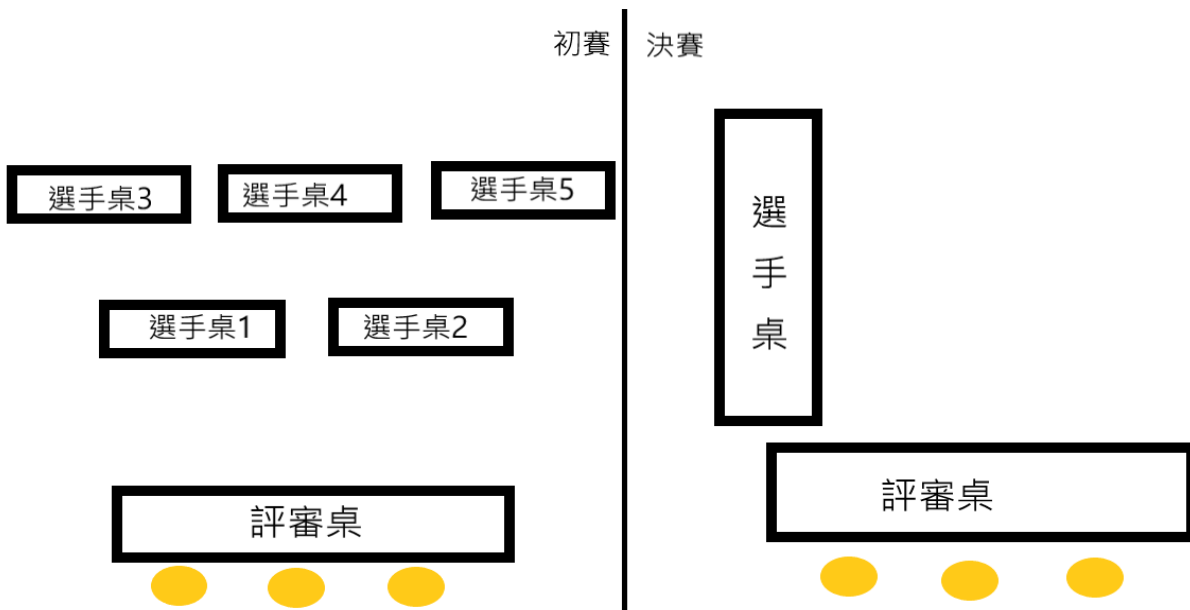
展演評分：風味描述*2、顧客服務*2，每項 0~10 分。

六、**獲獎名次**：高中(職)組/大專職人組各取 冠、亞、季及佳作數名。

(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁公告為主。)

七、**賽事流程時間表**：

手沖咖啡組	
08:00 - 09:00	開幕式/選手報到 景文科技大學 H 棟餐飲大樓 2 樓 H222 教室
09:00 - 9:10	選手說明會
高中職組 9:10~9:50(初賽) 初賽成績結算及公告名單(10 分鐘) 10:10~12:00(決賽)	
大專職人組 13:00~16:00 (初賽) 初賽成績結算及公告名單(10 分鐘) 14:10~16:10(決賽)	
16:00 - 17:00	講座及評審結算分數
17:00	頒獎



※(此為選手決賽工作展演區示意圖)

十、報名內容：(比賽未報到者視同棄權，報名費概不退還)

- 報名時間:即日起至 108 年 3 月 29 日 16 時止
- 報名方式:於表單上填寫報名表，由工作人員確定報名成功後以信箱通知，並於五日內完成報名費匯款作業，匯款至以下帳戶

帳戶名稱：食尚焦點餐飲顧問工作室

國泰世華銀行 013 帳號：028035006941

- 報名完成後會寄送 100g 指定用豆給予每位選手
- 如需加購指定用豆請洽詢咖啡調製項目負責人

將匯款證明拍照回傳至景文選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com，並標示參賽者姓名，匯款成功後會再以信箱通知。

十一、報名費用：手沖咖啡為新台幣 800 元整。

十二、指頂用品相關資訊：**參考後面附件**

附圖一(Brewista Artisan 600ml 溫控壺)



附圖二(bonavita 3kg 精密電子秤)



附圖三(Brewista 360ml 玻璃分享壺)

Brewista



附圖四(小飛馬 610N 鬼齒磨豆機)



咖啡項目競賽 〈精品杯測〉

一、參賽組別：

高中(職)組 24 位 備取 5 位，各單位限制 3 名。

大專職人組 24 位 備取 5 位，各校/單位限制 3 名。

二、比賽場地：景文科技大學 H 棟地下一樓宴會廳

三、競賽辦法：**若逾時或違反大會規則即失格**

- 競賽規則：採用 Brewista 專業杯測碗 200ml(附圖二)，3 杯咖啡為一組別，其中 2 杯為相同的咖啡，選手須利用其味覺與嗅覺去分辨其中 1 杯不同的咖啡，並將其放置在確認區。
- 在競賽時間，每位選手皆有 8 組各 3 杯的飲品。所有選手皆由相同的 8 組咖啡進行比賽。大專組競賽時間為 9:00~12:00，高中職組競賽時間為 13:00~16:00，**以答對最多組數者為優勝，若答對組數相同將以時間最少者為勝出。**
- 咖啡液皆以同款 Daily 滴漏式咖啡機 1.2L (HD7447) (附圖一)做萃取。
- 當比賽時間開始，每桌的計時員按下碼錶，選手開始進行杯測，確認完所有答案後亦或是 8 分鐘時間到，選手須退後並高舉一手示意完成比賽，選手須將所選出來不同的 1 杯咖啡，堆放至確認區，**一旦推過確認線，選手不得再更改答案。**
- 選手須自行準備杯測匙，允許帶自己的吐杯和水杯(限不能大於 1000cc)
- **時間提醒：三分鐘、一分鐘、三十秒、十秒、計時結束。逾時不予計分。**

四、獲獎名次：高中(職)組/大專職人組各取 冠、亞、季及佳作數名。

(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁公告為主。)

五、賽事流程時間表：

精品杯測組	
08:00 - 09:00 開幕式/選手報到 景文科技大學 H 棟餐飲大樓 2 樓 H222 教室	
9:00~12:00 大專職人組	
12:00~12:30 成績結算	
13:00~16:00 高中職組	
15:30~16:00 成績結算	
16:00 -17:00	講座及評審結算分數
17:00	頒獎

六、報名內容：(比賽未報到者視同棄權，報名費概不退還)

- 報名時間:即日起至 108 年 3 月 29 日 16 點止
- 報名方式:於表單上填寫報名表，由工作人員確定報名成功後以信箱通知，並於五日內完成報名費匯款作業，匯款至以下帳戶

帳戶名稱：食尚焦點餐飲顧問工作室

國泰世華銀行 013 帳號：028035006941

將匯款證明拍照回傳至景文選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com，並標示參賽者姓名，匯款成功後會再以信箱通知。

七、報名費用：精品杯測為新台幣 800 元整。

八、指頂用品相關資訊：[參考後面附件](#)

九、附圖一：Daily 滴漏式咖啡機 1.2L (HD7447) 附圖二：Brewista 專業杯測碗 200ml



飲品調製項目競賽 <吧檯創意調酒組>

一、賽事主題：青春

每一個人都有青春，每一個青春都有一個故事，每個故事都有一個遺憾，每個遺憾都是成長中的印記。各位參賽者正值著青春的日子，時光匆匆流逝，美好的青春生活在頃刻間，終將成為美好的回憶，透過對調酒的熱忱把內心的酸甜苦辣帶出來，並且讓比賽在心中留下最美好且刻骨銘心的烙印。

二、參賽組別：

高中職組報名人數不限，取前 12 名進入決賽。

大專職人報名人數不限，取前 12 名進入決賽。

三、比賽場地：景文科技大學 H 棟二樓創客中心

四、大會提供器具：

- 模擬吧檯場地(尺寸擺設件見附圖 1)、冰塊、冰桶、餐巾紙、延長線、三孔轉接頭一個(附圖 2)、並提供冰箱讓選手可以保存材料但不予以保管若是自己沒有標示清楚造成誤拿大會不予以負責。
- 會場提供義式咖啡機為吧台正後方(附圖 3)可供使用，但大會並不提供磨豆機以示公正，如需使用咖啡豆/粉須自行攜帶(磨粉的時間將會算在前置作業)
- 會場提供之熱水位置為面對吧檯後方左側之熱水機(附圖 4)

五、競賽辦法：

- 競賽指定酒款:(為以下三款，材料中的基酒需為三款中其中一款。)

琴酒	品牌 G ' Vine	酒款 Nouaison Gin by G ' Vin
干邑	品牌 Hine	酒款 H by Hine
威士忌	品牌 Koval	酒款 Millet Whiskey 、Rye Whiskey

- 初賽採用書審方式並不酌收報名費，提交標準酒譜及詳細介紹(酒譜表格由大會提供，請參考附件 1)，由專業評審團判定進入決賽。填表報名後請於 3/31(日)下午四時前將繳交書面資料至景文飲品藝術專技選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com，於 4/3(三)公布進入決賽 12 位手。
- 決賽請選手於現場呈現出書面繳交的作品，不可在現場再次更改酒譜，長飲 180ml 以上或短飲 90ml 以下容量之獨特飲品配方，調製終了必須告知計時人員，用吧檯工作實務方式講解作品，讓評審了解即完成比賽。
- 選手須完成兩杯相同成品，一杯供評審試飲，一杯供現場展示，可自備展示台(30cm X 30cm 內) 選手使用之器具、杯墊、杯子、材料及展示用品，均由選手自備。
- 酒譜內配方酒精含非酒精成分的材料不得超過 5 種(裝飾物材料不含在內)，包含少許、適量、滴、噴霧在內。必須包含一種或以上之酒精材料。裝飾物必為可食用之食材。允許使用自製材料和裝飾物(但須在酒譜表上詳細說明產處或製作方法需含明顯標籤)。

六、比賽流程：

預備時間 1 分鐘	將材料和裝飾物備妥，可簡述產品
操作過程 7 分鐘	成品製作包含產品解說及展演
評審提問 3 分鐘	評審依據成品內容做相關提問
善後時間 1 分鐘	回復場地(選手帶走自身物品)
總計時 12 分鐘	

七、評分方式：總成績分數相同時以風味口感分數較高勝出

口感分數(創意與商業性)	40%
調製技術(掌握度，自信心)	10%
主題呈現(展台呈現切題合宜)	10%
整體外觀(產品宣傳性)	15%
產品說明(口條，台風)	10%
整體清潔(衛生掌握)	10%
時效掌握(每超過 30 秒扣 1 分)	5%
總計	100%

扣分標準：

時間掌握(以三十秒為一單位，依此類推，最高上限 8 分)	單次扣 1 分
清潔度(如意體潑濺、檯面整潔度等等，最高上限 8 分)	
個人衛生(不可佩戴手飾及耳環、擦拭指甲油，女生頭髮應當以乾淨俐落為原則，男生瀏海不過眉毛，指甲不宜過長，最高上限 8 分)	

八、選手注意事項：

- 一個場次一位選手進行操作，背景音樂：由大會提供。
- 調製完畢舉手向計時人員說「完成」或「Time」，無告知比賽時間將不暫停。
- 大會裁判的評審權、決定權，不接受其他的評議及關說。
- 主辦單位有權使用各選手之創作品、配方為教學用途，各選手飲料創意權於報名完成後即屬於大會所有，選手不可再次使用比賽酒譜在其他比賽。
- 各選手參賽自創飲料配方應為原始創作，切勿抄襲，也不得為已於其他比賽中使用過之配方。
- 配方審閱跟實際用量經判斷有問題者，將不予以採計成績。
- 參賽人員請於規定時間準時報到，貴重物品請自行保管。
- 允許在個人安全範圍內有娛樂性-雜耍等特技以安全至上；但現場不得出現明火超過三秒(可以使用小型火槍)及朝台下拋擲物品。
- 選手需著正式調酒服或各酒吧制服並保持整潔適宜，穿著過於休閒、隨便大會將有權對選手禁賽，選手不得於比賽中有裸露身體等不雅之動作。
- 比賽進行會有大會人員拍照、錄影，當日不開放他人進入攝影及幫忙，若違反規定將取消比賽資格，照片於賽後會放在景文科大官網供選手自行下載。
- 主辦單位保有活動內容修改之權利，簡章內未盡事宜與異動，以活動現場公布為主。
- 主辦單位有權拒絕參賽者之配方、調製方法和雞尾酒名稱。

九、獲獎名次:高中(職)組/大專職人組各取冠、亞、季及佳作數名。

(獲獎獎金/獎品依粉絲專業公告為主。)

十、賽事流程時間表:

吧檯創意調酒組	
08:00 - 09:00	開幕式/選手報到 景文科技大學 H棟餐飲大樓 2樓 H222 教室
09:00 - 09:10	選手說明會
9:10~12:00 高中職組	
12:00~13:00 中場休息	
13:00~16:00 大專職人組	
16:00 - 17:00	講座&評審結算分數
17:00	頒獎

十一、報名內容:(比賽未報到者視同棄權,報名費概不退還)

- 報名時間:即日起至 108 年 3 月 29 日 16 點止
- 報名方式:於表單上填寫報名表,由工作人員確定報名成功後以信箱通知,並於五日內完成報名費匯款作業,匯款至以下帳戶

帳戶名稱:食尚焦點餐飲顧問工作室

國泰世華銀行 013 帳號:028035006941

將匯款證明拍照回傳至景文選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com,並標示參賽者姓名,匯款成功後會再以信箱通知。

十二、報名費用:吧檯創意調酒組 初賽不酌收報名費 決賽報名費為新台幣 800 元整,請於收到決賽通知後於三日內進行匯款動作。

十三、指定用品相關資訊: **參考後面附件**

飲品調製項目競賽

<第八屆 CoCo 都可無酒精創意飲料組>

一、賽事主題：青春

每一個人都有青春，每一個青春都有一個故事，每個故事都有一個遺憾，每個遺憾都是成長中的印記。各位參賽者正值著青春的日子，時光匆匆流逝，美好的青春生活在頃刻間，終將成為美好的回憶，透過對調酒的熱忱把內心的酸甜苦辣帶出來，並且讓比賽在心中留下最美好且刻骨銘心的烙印。

二、參賽組別：

高中職組報名人數不限，取前 12 名進入決賽。

大專職人報名人數不限，取前 12 名進入決賽。

三、比賽場地：景文科技大學 H 棟地下一樓宴會廳

四、競賽辦法：

- 初賽採用書審方式，提交標準配方及詳細介紹，(配方表格由大會提供，請參考附件 1)，決賽將會由 CoCo 評審團裁定是否晉級，決賽共 12 人。評分標準以創意度、產品呈現、配方內容、主題呈現採積分制。於 3/31(日)下午四時前繳交書面資料至景文飲品藝術專技選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com。並於 4/3(三)公布進入決賽 12 位選手。
- 決賽時請選手製作初賽時所繳交的書面作品，配方須和初賽時所交的書面一致，以手搖店亦可實際製作販售的方向，設計提供 CoCo 中杯 500ml(含約五分冰塊，冰沙除外)容量調製出獨特飲品配方，成品內不可含有任何酒精成份，由 2 位業界專業評審和 2 位「CoCo 都可」組成評審團，進行評分。
- 選手需調製 5 杯完整成品(杯子由「CoCo 都可」提供)供評審團評分(現場評審為 2 位專業評審+ 2 位「CoCo 都可代表」+ 1 杯展示)。如有未盡事宜，以大會公告為準。
- 不限定成品調製方式
- 大會並不提供冰箱為了確保自己食材衛生安全可自行攜帶小冰箱。
- 大會提供 IBM 桌面僅提供冰桶、冰塊(選手亦可自備)、CoCo 中杯飲料杯、粗吸管及細吸管，其餘器材請決賽選手自備，材料均需露出標籤，及不得添加未經食品安全衛生管理法及相關法規核准之材料。
- 現場禁止裸露身體等不雅動作及危險動作。

五、比賽流程：

預備時間 1 分鐘	將材料和裝飾物(不可是半成品以示公正)備妥，可簡述產品
操作過程 5 分鐘	調製過程 5 分鐘包含產品解說
評審問答 5 分鐘	評審可對選手產品進行提問
善後時間 1 分鐘	選手將自己的器具和材料帶走即可
總計時 12 分鐘	

備註：參賽選手瞭解並同意其配方設計若經與「CoCo 都可」協議上市販售，「CoCo 都可」將另提撥權利金(一飲品，新台幣一萬元整)作為取得配方之對價及鼓勵選手創意。

六、評分方式: 總成績分數相同時以風味口感分數較高勝出

口感分數(創意與商業性)	40%
調製技術(掌握度, 自信心)	10%
主題呈現(展台呈現切題合宜)	10%
整體外觀(產品宣傳性)	15%
產品說明(口條, 台風)	10%
整體清潔(衛生掌握)	10%
時效掌握(每超過 30 秒扣 1 分)	5%
總計	100%

扣分標準:

時間掌握(以 30 秒為一單位, 依此類推, 最高上限 5 分)	單次扣 1 分
清潔度(如液體潑濺、檯面整潔度等等)與個人衛生(不可佩戴手飾及耳環、擦拭指甲油, 女生頭髮應當以乾淨俐落為原則, 男生瀏海不過眉毛, 指甲不宜過長), 最高上限 8 分	

七、獲獎名次: 高中(職)組/大專職人組各取 冠、亞、季及佳作數名。

(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁公告為主。)

八、賽事流程時間表:

CoCo 都可無酒精創意飲料組	
08:00 - 09:00	開幕式/選手報到 景文科技大學 H 棟餐飲大樓 2 樓 H222 教室
09:00 - 09:10	選手說明會
9:10~12:00 大專職人組	
12:00~13:00 中場休息	
13:00~16:00 高中職組	
16:00 -17:00	講座&評審結算分數
17:00	頒獎

九、報名內容: (比賽未報到者視同棄權, 報名費概不退還)

- 報名時間: 即日起至 108 年 3 月 29 日 16 點止
- 報名方式: 於表單上填寫報名表, 由工作人員確定報名成功後以信箱通知, 並於五日內完成報名費匯款作業, 匯款至以下帳戶

帳戶名稱: 食尚焦點餐飲顧問工作室

國泰世華銀行 013 帳號: 028035006941

將匯款證明拍照回傳至景文選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com, 並標示參賽者姓名, 匯款成功後會再以信箱通知。

十四、報名費用: CoCo 組 初賽不酌收報名費 決賽報名費為新台幣 800 元整, 請於收到決賽通知後於三日內進行匯款動作。

葡萄酒項目競賽 <葡萄酒侍酒師>

一、參賽組別：

高中(職)組共 20 位 / 大專職人組 20 位

二、比賽場地: 景文科技大學 H 棟 3 樓教室

三、競賽辦法：

高中職組與大專職人組：

➤ 葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤：

現場以評審所點主餐(會以原文菜單顯示，附件一)，依照評審所點的主餐選出搭配且合適的葡萄酒，葡萄酒的侍酒服務:開瓶、選酒杯、醒酒、調整酒溫、換瓶、侍酒服務、侍酒禮儀…等，以及在服務過程中為評審介紹葡萄酒與餐點的搭配、風味、特性…等等。

(紅酒品種：Cabernet Sauvignon、Merlot、Pinot Noir)

(賽事指定紅酒詳細資訊後續公布於官網請密切關注)

四、大會提供器具：

- 1 張 IBM 桌 / 3 個紅酒杯 / 1 個醒酒器 / 小圓盤 3 個 / 1 支打火機 / 1 支侍酒刀 / 1 支蠟燭 / 1 個托盤 / 3 條口布 / 1 包紙巾



五、比賽流程：

預備時間 2 分鐘	不列入成績，前置作業
自我介紹 1 分鐘	不列入成績，評審抽菜單
操作過程 9 分鐘	葡萄酒服務流程
善後時間 1 分鐘	不列入成績，回復場地
總計時 12 分鐘	

時間流程：

葡萄酒侍酒師	
08:00 - 09:00	開幕式/選手報到 景文科技大學 H棟餐飲大樓 2樓 H222 教室
09:00 - 09:10	選手說明會
9:10~12:00 大專職人組	
12:00~12:30 中場休息	
12:30~14:30 高中職職組	
16:00 - 17:00	講座&評審結算分數
17:00	頒獎

六、獲獎名次:高中(職)組/大專職人組各取 冠、亞、季及佳作數名。
(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁公告為主。)

七、報名內容: (比賽未報到者視同棄權, 報名費概不退還)

- 報名時間:即日起至 108 年 3 月 29 日 16 點止
- 報名方式:於表單上填寫報名表, 由工作人員確定報名成功後以信箱通知, 並於五日內完成報名費匯款作業, 匯款至以下帳戶

帳戶名稱: 食尚焦點餐飲顧問工作室
國泰世華銀行 013 帳號: 028035006941

將匯款證明拍照回傳至景文選手隊信箱 JustBeverageArtis@gmail.com, 並標示參賽者姓名, 匯款成功後會再以信箱通知。

八、報名費用:葡萄酒侍酒師為新台幣 1600 元整。

九、指頂用品相關資訊: **參考後面附件**

吧檯創意調酒組

【賽事場地尺寸與照片】

附圖一

大專職人吧檯創意調酒組 賽事模擬台

- 長：300cm。
- 寬：75cm。
- 高：100cm。



(箭頭指引方向為調製完成離場方向)

 PowerSync® 群加

附圖 2

兩孔轉三孔轉



3轉2電源轉接頭

群加國際

附圖 3

義式半自動咖啡機

廠牌：MACCO

型號：E2 GR



附圖 4

冷熱飲水機

廠牌：賀眾牌

型號：UW-1512HM-2



吧檯創意調酒組/CoCo 都可無酒精創意飲料組

附件一：酒譜撰寫表單

2019景大盃第二屆JBAC 飲品藝術家挑戰賽

作品名稱						
選手姓名					主題	青春
比賽項目						
材料編號	材料名稱	使用單位	使用單價	使用數量	小計總價	內含酒精量
調製程序與創作理念				液體量小計		
				酒精濃度		
				原料費		
				建議售價		
				成本率		
				照片		

葡萄酒侍酒師

附件一：葡萄酒菜單內容

菜單	1. <u>Steak sirloin</u>	
	2. <u>Roasted Mutton Leg</u>	
	3. <u>Magret de Canard</u>	
	4. <u>Grilled Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce</u>	
	5. <u>Osso Bucco</u>	

紅酒品種	Cabernet Sauvignon	Melot	Pinot Noir
------	--------------------	-------	------------

(紅酒資訊後續公布於官網請密切關注)

參賽同意書(報到時請務必填寫)

2019JUST 第二屆景大盃 JBAC 飲品藝術家挑戰賽

參賽同意書

本人 () 參加景文科技大學(下稱主辦單位)所舉辦之「2019 第二屆景大盃 JBAC 飲品藝術家挑戰賽」(下稱本活動)，茲聲明同意下列事項：

- 一、本人已詳閱、瞭解並同意本活動之注意事項。
- 二、本人尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
- 三、本人同意於提交參賽作品予主辦單位時，參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
- 四、得獎作品之著作財產權無償讓與主辦單位，主辦單位有權重製及保有修改之權。
- 五、所有參選作品於比賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

此致

立同意書人： (簽章)

身分證字號：

連絡電話：

戶籍地址：

西元 年 月 日 簽署

本賽指定材料與器具相關資訊：

咖啡項目：

- Brewista Artisan 600ml 溫控壺
- Brewista 360ml 玻璃分享壺
- bonavita 3kg 精密電子秤
- Brewista 專業杯測碗

購買資訊請洽：順和豐家電科技有限公司 連絡電話: 0963104088 LINE ID:simous123

調酒項目：競賽指定酒款:(為以下三款，材料中的基酒需為三款中其中一款。)

琴酒	品牌 G ' Vine	酒款 Nouaison Gin by G ' Vin
干邑	品牌 Hine	酒款 H by Hine
威士忌	品牌 Koval	酒款 Millet Whiskey 、Rye Whiskey

葡萄酒項目：

- Melot
- Cabernet Sauvignon
- Pinot Noir

交通資訊

*搭乘捷運：

新店線：「新店區公所站」轉乘新店客運線 10 或 F701 安康線直達本校。

*搭乘公車：

請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校接駁車來校。

- * 新店客運：線 10、643、648、906、909、935、線 7、線 8、線 15
- * 欣欣客運：F701（安康線免費公車可直達景文科技大學校門前）
- * 臺北客運：624、779、線 1、棕 7
- * 指南客運：897(直達校門前)、202、248、905、橘 1、橘 9
- * 大南客運：839
- * 學生專車：景文科大學生專車

*自行開車：

【國道 3 號 31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

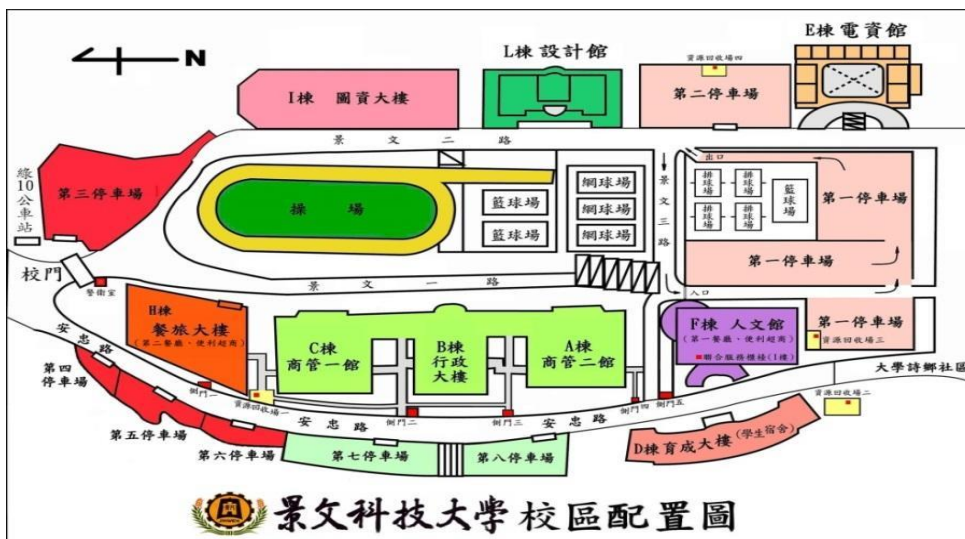
【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行駛約 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）繼續行駛 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行接安捷路，至安一路再右轉，遇安忠路左轉到達本校。

【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。

餐飲大樓位於本校門口右手邊第一棟



公車交通時刻表：

【綠 10】景文科技大學→捷運大坪林站 班次時刻表

發車時間：例假日與寒暑假

102 年 06 月 24 日起實施

班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間
1	06:00	10	10:30	19	16:10	28	22:00		
2	06:30	11	11:00	20	16:50	29	22:30		
3	07:00	12	11:30	21	17:30				
4	07:30	13	12:10	22	18:10				
5	08:00	14	12:50	23	18:50				
6	08:30	15	13:30	24	19:30				
7	09:00	16	14:10	25	20:10				
8	09:30	17	14:50	26	20:50				
9	10:00	18	15:30	27	21:30				

【綠 10】捷運大坪林站→景文科技大學 班次時刻表

班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間	班次	時間
1	06:25	10	10:55	19	16:35	28	22:25		
2	06:55	11	11:25	20	17:15	29	22:55		
3	07:25	12	11:55	21	17:55				
4	07:55	13	12:35	22	18:35				
5	08:25	14	13:15	23	19:15				
6	08:55	15	13:55	24	19:55				
7	09:25	16	14:35	25	20:35				
8	09:55	17	15:15	26	21:15				
9	10:25	18	15:55	27	21:55				