

# 創意茶飲學生組比賽

## 一、活動規劃

賽程	日期	比賽時間	地點	組數
初賽	114 年 4 月 9 日 (三)	09:20 開始	名間慶滿樓宴會餐廳	30 組
決賽	114 年 5 月 3 日 (六)	10:00 開始	名間鄉親子生態園區	9 組

## 二、參加對象

- 1.年滿 16 歲以上的高中職及大專院校學生，對餐飲產業有興趣之學生。
- 2 每組人數最少 1 人至多 3 人，可額外搭配指導老師 1 名。
- 3.本次限額 30 組報名（依線上表單提交順序為準）。

## 三、報名方式

- 1.報名日期：活動執行日起至 2025 年 3 月 26 日（週三）中午 12 點截止。
- 2.報名方式：
  - ◎線上報名：填寫 Google 表單並上傳簽署的參賽者同意書（PDF 格式）。
  - ◎報名表單連結將公告於活動官網與社群平台。
  - ◎確認成功報名後，主辦單位將發送通知信，提供比賽詳細規則與須知。

## 四、活動期程總表(如表定時間有調整，主辦將發 E-mail 通知)

活動項目	時間	說明
報名時間	即日起至 2025 年 3 月 26 日 (星期三) 中午 12 點	參與組別皆採線上表單報名，需附完整資訊及簽署的同意書掃描檔
參賽資格審查與茶樣寄送	2025 年 3 月 27 日 (星期四) 至 2025 年 3 月 28 日 (星期五)	確認 30 組報名隊伍資格後，寄送名間茶茶樣組至各參賽組別，供創意調飲設計使用。
初賽	2025 年 4 月 9 日 (星期三) 上午 08:30 開始報到	採現場限時調飲競賽方式，依據評分標準，由專業評審遴選 9 組進入決賽名單。
決賽入圍名單公布	2025 年 4 月 15 日 (星期二)	於名間鄉公所「看見 名間」臉書官方粉絲團公布入圍名單，並以電子郵件通知參賽者。
決賽及頒獎典禮	2025 年 5 月 3 日 (星期六) 上午 09:30 開始報到	1. 採現場限時調飲競賽方式，各組參賽者須製作成品及小杯裝供專業評審試飲評分。 2. 舉行總決賽頒獎典禮。

## 五、初賽辦理方式

### 1.初賽賽程簡章須知

項目	內容
比賽形式	◎本競賽分為初賽、決賽兩階段，皆以現場調製方式進行，並聘請專業評審現場評鑑，並於初賽 30 組中篩選 9 組參賽隊伍進入決賽。
賽前準備須知	◎確認初賽 30 組報名參賽名單後，主辦單位將寄送茶樣至各參賽者自行進行創意調飲設計，每組僅提供一套茶樣，請斟酌使用。 ◎若晉級至決賽，茶樣則由主辦單位現場提供。
調飲宗旨	◎調飲之飲品冷、熱及類型不拘，以名間在地特色、天然、健康、少糖、零化學添加物為評選主軸，開發出優質創意大眾化飲品。 ◎參賽茶飲須使用主辦單位提供之茶樣中的茶葉。
比賽設備	◎競賽器具及材料一律由參賽者自備，包含容器、裝飾物、杯器皿、成品展示等。 ◎本次賽事響應環保概念，成品無須擺放吸管。 ◎大會現場僅提供茶葉、熱水、冰塊、調製桌一張(組/張)。 ◎參賽者應自行準備調飲道具及品評杯。 ◎若需使用電器，請至現場電器使用區，本場提供 110V 插座。
裁判規格	◎本次比賽由主辦單位派出各方專業代表評審裁判共五名，比賽結果之審核及決定由裁判團隊負責，參賽者切勿對主辦及承辦單位進行關說。

### 2.初賽比賽須知

項目	內容
初賽評分標準	◎飲品風味 40%、專業技術與儀態 20%、創意茶飲介紹 20% (含自我/店家介紹、茶飲原料介紹及創意發想理念等)、名間在地連結性 20%。
每場次時間與比賽流程	◎每場次 50 分鐘 ◎每場次時間分配： ☆ <b>上場準備：10 分鐘</b> (參賽者可用來準備所需的道具、調配材料與調飲設備，並進行場地設置。) ☆ <b>調製飲品：25 分鐘</b> (參賽者需在此時間內調製茶飲，並完成所有相關的製作程序。) ☆ <b>奉上茶品及評審：10 分鐘</b> (在茶飲完成後，參賽者應將飲品奉上並讓評審進行品嚐與評分。) ☆ <b>撤場：5 分鐘</b> (參賽者需在此時間內清理並撤離場地，為下一位參賽者騰出空間。)

<p>配方與份量需求</p>	<p>◎配方比例：選手應以單杯量方式填寫配方比例。</p> <p>◎製作 5 杯：選手須調製五杯相同份量的茶飲，供評審進行口感評分（杯子容量不限）。</p> <p>◎展示成品：<b>選手須另調製一杯成品</b>（約 350-500ml），用於展示、評分及媒體拍攝畫面，參賽隊伍需自行布置展示桌(每支隊伍有半張 IBM 桌空間可使用)，並附上介紹卡(介紹卡內容如附件參考格式，自行發揮創意設計)。</p>
<p>創意茶飲介紹卡</p>	<p>◎格式要求：創意茶飲介紹卡格式由承辦單位電子郵件寄送。(如未收到請與主辦單位聯繫)</p> <p>◎發揮創意：參賽者依規定內容發揮創意設計，介紹調飲配方及其獨特特色。</p>

## 六、決賽辦理方式

### 1.決賽賽程簡章須知

項目	內容
比賽形式	◎由入圍的 9 組參賽者進行最終創意飲品競賽，要求參賽者現場講解飲品的設計理念與創意背景。
調飲宗旨	◎調飲之飲品冷、熱及類型不拘，以名間在地特色、天然、健康、少糖、零化學添加物為評選主軸，開發出優質創意大眾化飲品。 ◎參賽茶飲須使用主辦單位提供之茶樣中的茶葉。
比賽設備	◎競賽器具及材料一律由參賽者自備，包含容器、裝飾物、杯器皿、成品展示等。 ◎本次賽事響應環保概念，成品無須擺放吸管。 ◎大會現場僅提供茶葉、熱水、冰塊、調製桌一張(組/張)。 ◎參賽者應自行準備調飲道具及品評杯。 ◎若需使用電器，請至現場電器使用區，本場提供 110V 插座。
裁判規格	◎本次比賽由主辦單位派出各方專業代表評審裁判共五名， ◎評審負責分數統計與結果確認，並提供公開講評。
現場互動 (不列入計分)	主賽事完畢後，為推廣創意調飲，於公告比賽結果前，需調製 50 杯 100ml 之飲品供現場民眾試喝、票選。(由主辦方提供 50 個紙杯)

## 2.決賽比賽須知

項目	內容
決賽評分標準	◎專業技術與儀態 20%、飲品風味 20%、茶飲創意美學呈現 20%、飲品未來市場發展性 20%、飲品之在地連結性 20%、(加分題：創意茶點搭配 10%)。
每場次時間與比賽流程	◎每場次 50 分鐘 ◎每場次時間分配： ☆ <b>上場準備：10 分鐘</b> (參賽者可用來準備所需的道具、調配材料與調飲設備，並進行場地設置。) ☆ <b>調製飲品：25 分鐘</b> (參賽者需在此時間內調製茶飲，並完成所有相關的製作程序。) ☆ <b>奉上茶品及評審：10 分鐘</b> (在茶飲完成後，參賽者應將飲品奉上並讓評審進行品嚐與評分。) ☆ <b>撤場：5 分鐘</b> (參賽者需在此時間內清理並撤離場地，為下一位參賽者騰出空間。)
配方與份量需求	◎ <b>配方比例</b> ：選手應以單杯量方式填寫配方比例。 ◎ <b>製作 5 杯</b> ：選手須調製五杯相同份量的茶飲，供評審進行口感評分（杯子容量不限）。 ◎ <b>展示成品</b> ：選手須另調製一杯成品（約 350-500ml），用於展示、評分及媒體拍攝畫面，參賽隊伍需自行布置展示桌(每支隊伍有半張 IBM 桌空間可使用)，並附上介紹卡(介紹卡內容如附件參考格式，自行發揮創意設計)。
創意茶飲介紹	◎ <b>格式要求</b> ：創意茶飲介紹卡格式由承辦單位電子郵件寄送。(如未收到請與主辦單位聯繫) ◎ <b>發揮創意</b> ：參賽者依規定內容發揮創意設計，介紹調飲配方及其獨特特色。

## 七、獎項內容規劃

獎項	名額	獎金	獎品
冠軍	1 名	10000 元	獎盃
亞軍	1 名	6000 元	獎盃
季軍	1 名	4000 元	獎盃
潛力新芽獎	1 名	2000 元	獎狀
5~9 名	5 名	1000 元	感謝狀/參賽證書
參加獎	19 名	600 元	感謝狀/參賽證書
總計	30 名	38400 元	

八、茶樣選用：

共提供 4 款茶樣(重量各 100g)供參賽選手使用。

1. 清香型 四季春
2. 中焙型 四季春
3. 深焙型 四季春
4. 茗間松柏長青茶