

2013 臺中市咖啡拉花創意比賽報名簡章

手拉幸福 • 風華啡舞

壹、比賽時間、地點：

1. 2013 年 7 月 9 日 (二) (暫定)

08:00~08:15 專業組/一般組臺中市政府 1 樓挑高川堂報到及準備

08:30~11:30 專業組/一般組 初賽

2. 2013 年 7 月 9 日 (二) (暫定)

12:30~14:30 專業組/一般組 決賽

貳、比賽主題

初賽評選出以義式濃縮咖啡為基底，以無任何輔助器材拉花(Free Pour)方式呈現之作品，比賽不作任何拉花圖樣之限制。

決賽須製作三杯拉花拿鐵外，尚須製作三杯相同創作拿鐵，若參賽者能結合臺中相關之視覺元素、圖騰、樣式，表現具臺中視覺元素之咖啡拉花，將額外加分(最高加總分 10 分)。

參、辦理單位

1. 指導單位：經濟部中小企業處、臺中市政府

2. 主辦單位：臺中市政府經濟發展局

3. 執行單位：展智策略創意設計有限公司

肆、參賽組別

1. 一般組：以高中職、大專院校之在校學生以及一般民眾為主

2. 專業組：以咖啡業者、熱愛咖啡拉花之專業人士為主

伍、報名方式

報名期間：自臺中城市咖啡官網公告即日起至102年7月5日，周一至周五，早上10:00至下午05:00。

陸、比賽流程

賽程分為初賽及決賽，分為一般組及專業組，初賽各組評選出各10名進入決賽；決賽各組評選出前三名，頒發相應獎狀、獎盃及獎品。

柒、初賽規則

1. 每位選手必須於五分鐘內以鋼杯直接注入方式(Free-Pour無任何輔助器材，例如：牙籤、湯匙、模板……等)，製作一杯拉花拿鐵，若使用雕花或相似技巧則不予計分。
2. 拉花拿鐵可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
3. 參賽者必須使用大會所提供之咖啡豆及鮮奶，否則不予計分。另外，比賽現場提供選手義式半自動咖啡機(雙孔)、義式用磨豆機、填壓器、敲粉盒等設備，可詳見大會提供設備器具一欄表。
4. 參賽者必須使用大會所提供之磨豆機和咖啡機，不允許自備機器設備。賽前，大會工作人員會將磨豆機調整至2.5的刻度，選手可在準備時間的20分鐘內，依個人需求適度調整刻度。
5. 每位選手於競賽時間內製作杯數無限制，但僅能呈送出一杯成品供評審評分。
6. 選手須自行攜帶拉花鋼杯與咖啡杯到競賽現場，杯內不得事先添加任何物質。
7. 參賽者可依個人設計挑選比賽使用之杯具，但必須是可以提供給評審飲用之杯具。
8. 使用違禁品或有害公序良俗之物品的選手，將立即被取消參賽資格。

捌、初賽程序：

1. 每位選手請於上場時間前20分鐘於選手準備區就位，未就位者視同棄權。
2. 每位競賽時間分為二個時段(如時程表)：競賽時間為五分鐘；清潔及撤場時間為四分鐘(清潔工作由工作人員執行)。
3. 競賽開始：由主審宣佈比賽開始，即開始進行計時。將於競賽時間第3分鐘及第4分半按鈴提醒。
4. 競賽結束：每位選手於競賽時間內完成作品一杯，呈送放置於指定區域中，競賽時間一到即應停止製作。

《初賽流程表》

時間	第一競賽站		時間	第二競賽站		時間	第三競賽站	
	競賽時間 5 min	清潔時間 4 min		競賽時間 5 min	清潔時間 4 min		競賽時間 5 min	清潔時間 4 min
08:30 08:35	1 號參賽者		08:33 08:38	2 號參賽者		08:36 08:41	3 號參賽者	
08:39 08:44	4 號參賽者		08:42 08:47	5 號參賽者		08:45 08:50	6 號參賽者	
08:48 08:53	7 號參賽者		08:51 08:56	8 號參賽者		08:54 08:59	9 號參賽者	

以此類推

玖、初賽評審及評分標準

1. 每場競賽設評審四位包括一位主審/裁判長及三位技術評審。
2. 主審/裁判長：負責觀察注意整場競賽，是否有任何的疏失(包含選手與其他人員)，主審/裁判長是整場競賽的主要監督者。
3. 技術評審：將針對遞送至成品桌的作品來評分，以評分項目之占比方式評分後，所有評審總分加總後作為排名的依據，各組取前十強晉級決賽。
4. 評分項目

評分項目 組別	顏色對比 /平衡性	技術性	圖形困難度	創意性
一般組	25%	25%	25%	25%
專業組	25%	25%	25%	25%

拾、決賽規則

1. 參賽者必須完成六杯飲品：三杯拉花拿鐵(以鋼杯直接注入方式，Free-Pour無任何輔助器材，例如：牙籤、湯匙、模板……等)及三杯創作拿鐵(可混合使用雕花或相似技巧，或是表面裝飾)。
2. 創作拿鐵部分，參賽者可結合臺中相關視覺元素、圖騰，將額外加分(最高加總分10分)。
3. 拉花拿鐵及創作拿鐵可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
4. 設備提供：比賽現場，大會提供選手義式半自動咖啡機(雙孔)、義式磨豆機、填壓器、敲粉盒等設備，可詳見大會提供設備器具一欄表。

5. 材料說明：決賽開放參賽選手使用自備之咖啡豆及鮮奶，亦可使用大會準備之材料。
6. 設備說明：決賽開放參賽選手使用自備磨豆機，但必須使用大會所提供之義式咖啡機，不允許自備義式咖啡機設備。此外，賽前，工作人員會將大會準備之磨豆機調整至2.5的刻度，選手可在準備時間內，依個人需求適度調整刻度。
7. 每位選手於競賽時間內製作杯數無限制，但僅能呈送出三杯拉花拿鐵及三杯創作拿鐵成品供評審評分。
8. 選手須自行攜帶拉花鋼杯與咖啡杯及創作拿鐵咖啡之所需雕花器具到競賽現場，杯內不得事先添加任何物質。
9. 參賽者可依個人設計挑選比賽使用之杯具，但必須是可以提供給評審飲用之杯具。
10. 使用違禁品或有害公序良俗之物品的選手，將立即被取消參賽資格。

拾壹、決賽程序：

1. 每位選手請於上場時間前20分鐘於選手準備區就位，未就位者視同棄權。
2. 每位競賽時間分為二個時段（如時程表）：競賽時間為十分鐘；清潔及撤場時間為五分鐘（清潔工作由工作人員執行）。
3. 競賽開始：由主審宣佈比賽開始，即開始進行計時。將於競賽時間第8分鐘及第9分半按鈴提醒。
4. 競賽結束：每位選手於競賽時間內完成作品三杯拉花拿鐵及三杯創作拿鐵，呈送放置於指定區域中，競賽時間一到即應停止製作，選手可自行選擇是否跟評審描述創作概念。選手可自行選擇是否跟評審描述創作概念，介紹時間以1分鐘為限。

《決賽流程表》

時間	第一競賽站		時間	第二競賽站		時間	第三競賽站	
	競賽時間 10 min	清潔時間 5 min		競賽時間 10 min	清潔時間 5 min		競賽時間 10 min	清潔時間 5 min
12:45 12:55	1 號參賽者		12:45 12:55	2 號參賽者		12:45 12:55	3 號參賽者	
13:00 13:10	4 號參賽者		13:00 13:10	5 號參賽者		13:00 13:10	6 號參賽者	
13:15 13:25	7 號參賽者		13:15 13:25	8 號參賽者		13:15 13:25	9 號參賽者	
13:30 13:40	10 號參賽者		13:30 13:40	11 號參賽者		13:30 13:40	12 號參賽者	

13:45 13:55	13 號參賽者	13:45 13:55	14 號參賽者	13:45 13:55	15 號參賽者
14:00 14:10	16 號參賽者	14:00 14:10	17 號參賽者	14:00 14:10	18 號參賽者
14:15 14:25	19 號參賽者	14:15 14:25	20 號參賽者		

拾貳、決賽評審及評分標準

1. 每場競賽設評審四位包括一位主審/裁判長及三位技術評審。
2. 主審/裁判長：負責觀察注意整場競賽，是否有任何的疏失(包含選手與其他人員)，主審/裁判長是整場競賽的主要監督者。
3. 技術評審：將針對遞送至成品桌的作品來評分，決賽評審將進行試喝，以評分項目之占比方式評分後，所有評審總分加總後作為排名的依據，各組取前三名進行頒獎。
4. 評分項目

評分項目 組別	平衡性/ 技術性	顏色對比/ 口感	圖形困 難度	創意性	結合臺中 視覺元素 (加分題)
一般組	25%	25%	25%	25%	10%
專業組	25%	25%	25%	25%	10%

拾參、大會提供設備、器具一覽表

品 項	數 量	備 註	品 項	數 量	備 註
鮮奶 (1L)	150 瓶	全脂鮮奶	冰鎮桶	3	冰鎮鮮奶用
冰塊	75 袋	衛生冰塊供冰鎮用	敲粉盒	4	每工作站一個
冰箱	1	僅供冷藏及冷凍大會 牛奶、冰塊等，不得 作為他用	義式咖啡豆	依人數 而定	
冷凍 500L	1				
冷藏 500L	1				
垃圾桶	2	約 5L 加垃圾袋	義式咖啡機	3	Faema E98:兩台 Faema E91:一台
填壓器	5	每工作站一個	磨豆機	3	900N
水桶	3	供咖啡機排廢水用	桶裝礦泉水	15	供咖啡機使用
托盤	3	每工作站一個			
設備桌	3	長 180*寬 90*高 90(放置咖啡機、磨豆機)			
工作桌	3	長 180*寬 90*高 90			

準備桌	3	長 180*寬 90*高 90
注意事項： 競賽區域僅提供上述所列設備器具。現場設備依提供場地單位實際提供的項目為準。		

※大會指定用磨豆機於每位選手上場前，由工作人員固定將刻細度調整至 2.5 號，選手可依照自己喜好調整磨豆機刻細度，但不得調整定量之相關設定。

※每場次競賽區域設有三套競賽檯。比賽機器之清潔工作由執行單位負責。

1. 建議自備設備及用品

除上述大會所提供之設備，參賽者須自備比賽所需之用品。選手亦須考量運送中或競賽中可能發生破損，請斟酌備份。置於選手休息室內、競賽舞台區的設備與用品，請選手負責看管，大會及工作人員無提供協助保管之服務。

建議選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：

- 盎司杯
- 拉花鋼杯
- 咖啡杯盤
- 咖啡匙
- 個人所需特殊器皿
- 乾淨抹布(比賽用)
- 磨豆機刷
- 托盤
- 決賽使用之雕花工具

拾肆、 權利歸屬

1. 臺中咖啡拉花創意比賽著作財產權應配合主辦單位未來出版相關書籍手冊專刊使用，並須出席主辦單位所辦理之咖啡相關議題出席活動現場，未依上述規定放棄其著作財產權讓與者，取消其得獎資格。
2. 入圍作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負法律責任；一經法院判決敗訴確定者，取消其入選資格。
3. 得獎者每人單次得獎獎項市價超過新臺幣 1,000 元(含)以上者，承辦單位依法申報得獎人所得，超過新臺幣 20,000 元(含)以上者，得獎人應自行負擔 10%之機會中獎所得稅，由承辦單位依法辦理扣繳；外籍人士不限中獎金額一律代扣繳 20%稅款。若未繳交，視同放棄。獎品以實物為準，不得折抵現金、更換其他機型或商品，

所有贈品以實物為準，中獎者亦不得以任何理由要求主辦單位更換贈品或折換現金。

4. 以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利。

拾伍、 獎項說明：

經初賽以及決賽後，一般組及專業組各取前三名優秀者，共計 6 名；

1. 第一名：獎狀一只、獎座一座及台幣五萬元等值獎品 一般組及專業組 各一名；
2. 第二名：獎狀一只、獎座一座及台幣三萬元等值獎品 一般組及專業組各一名；
3. 第三名：獎狀一只、獎座一座及台幣一萬五千元等值獎品 一般組及專業組各一名

臺中市咖啡拉花創意比賽報名表

2013「臺中市咖啡拉花創意比賽」報名表				
欲參加之組別		☐ 一般組		☐ 專業組
姓名		身分證字號		生日
手機號碼		email		
監護人簽名： 監護人身分證字號： 監護人聯絡電話： (參賽者若已滿 18 歲，則無需填寫此欄) 決賽創作拿鐵作品名稱： 決賽創作拿鐵作品理念及介紹： 決賽自備器具及素材(若無則無需填寫)：				
➤ 專業組及一般組請於上午 08:00~08:15 報到。 ➤ 報名資料請傳真寄至 04-22938171 或 E-mail：tcclifestyle@gmail.com。 ➤ Email 檔名請輸入：臺中咖啡拉花創意比賽-組別-姓名，謝謝合作。 ➤ 受限比賽場地，報名人數自即日起至額滿為止。 ➤ 請親自致電確認是否報名成功。聯絡人：蘇哲緯先生 04-22930903。				