**2015第一屆全國Shot cool盃大賽簡章**

主辦單位：臺中科技大學休閒事業經營系/修平科技大學觀光與遊憩管理系

協辦單位：台灣菸酒股份有限公司埔里酒廠、前程文化事業有限公司、金將科技股份有限公司

承辦單位：臺中科技大學休閒事業經營系系學會、修平科技大學觀光與遊憩管理系學會、調酒社

(1)活動宗旨

提升飲料調製技能及正確飲酒文化，並推廣財政部優質酒品認證制度，以促進觀光發展、產學合作及校際交流，同時鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。

(2)活動時程與地點

* 報名時程：即日起至104年4月27日(星期一)。
* 比賽日期與時間：104年5月11日(星期一)，並於比賽當日8:00-08:30辦理報到程序。
* 活動地點：修平科技大學崇禮堂(地址：台中市大里區工業路11號)。

(3)參加資格和對象

全台灣地區各大專院校及高中職在學學生。

(4)比賽組別

比賽組別共分為**傳統調酒組**與**花式調酒組**兩大類別。如下所述:

* 傳統調酒組
  + 高中職及大專傳統調酒組之比賽音樂為指定曲目，時間5分鐘，由大會提供，事先不公布。
* 花式調酒組
  + 高中職花式調酒組之比賽音樂為指定曲目，時間5分鐘，由大會提供，事先不公布。
  + 大專花式調酒組比賽曲目請選手自行準備5分鐘音樂並請留意版權問題，並於比賽當日報到時繳交音樂CD。

※競賽重點與主題

* 本次競賽主題為「熱帶風情+指定基酒」。
* 指定基酒為：愛爾蘭白酒(本主辦單位僅提供基酒，參賽者若需盛裝基酒者請自備空瓶)，其使用量不得少於1.5cl。
* 創意發想與成品皆需以【熱帶風情】為呈現主軸，口感、創意及台風為其評分重點。
* 各組需調製3杯成品，提供2杯供口感評分，1杯作為展示用途，3杯成品需都有杯飾。

(5)選手注意事項

* 選手牌不可離身。
* 比賽為一次定勝負，當天頒獎。
* 傳統調酒組參賽者須服裝整齊。
* 所有調酒組比賽時間為5分鐘，準備時間則為1分鐘。
* 所有調酒組必須事先冰鎮雪克杯。調製3大杯，杯子容量不限。(配方表須以單杯量填寫)比賽當中不得使用火為工具及有脫衣之動作。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯。
* 花式選手比賽時不得使用空瓶，瓶中最少需3cl(即30c.c.)之材料。
* 調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
* 自製的原料或將若干成份混和權充為一種原料者，需在材料表上寫上成份內容。
* 比賽之糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備（本主辦單位基酒當日提供，參賽者若需盛裝基酒者請自備空瓶）。
* 裝飾物**請務必於切割區切割3組成品**，材料只可使用水果及蔬菜，並且不可使用染色劑或色素等不可飲用之材料。
* 裝飾物切割會按照選手編號進入切割區，依現場工作人員指示並計時5分鐘進行切割，時間停止因立即停止動作，等待評審評分。(**請務必於時間內切割3組成品)**
* 裝飾物如劍叉、調酒棒恕不退還，使用後之杯子請記得領取，不負保管責任。
* 杯子容量不限，基酒單杯量不得低於1.5cl(配方表須以成品單杯量填寫)。容量標準最少為0.5cl(例如：柳橙汁2.5cl，不可填寫2.8或2.4cl等)，低於0.5cl則寫少許、dash…等，八分滿則寫Top with。
* 若配方有問題，將不予聯絡，直接扣分。
* 裁判的審核權、決定權，不接受其他評議。其他規定與國際調酒比賽規範相同。
* 本賽事比照國際調酒比賽規範，如須Shake時必須使用Boston Shaker；Boston Shaker及Mixing Glass須自備。
* 需推廣愛爾蘭白酒並以熱帶風情為主軸呈現。
* 此次競賽共限100名參賽，採網路報名，並將電子檔案寄至指定信箱。如人數到達標準，報名將提早截止。

(6)獎項內容

* 高中職傳統調酒組
* 冠軍1名：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
* 亞軍1名：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
* 季軍1名：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
* 佳作若干名：獎狀乙紙。
* 大專標準調酒組
* 冠軍1名：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
* 亞軍1名：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
* 季軍1名：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
* 佳作若干名：獎狀乙紙。
* 高中職花式調酒組
  + - 冠軍1名：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
    - 亞軍1名：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
    - 季軍1名：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
    - 佳作若干名：獎狀乙紙。
* 大專花式調酒組
  + - 冠軍1名：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
    - 亞軍1名：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
    - 季軍1名：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
    - 佳作若干名：獎狀乙紙。

(7)報名方式與費用

* 本次活動完全免費，請完成網路登入並將電子檔傳至指定信箱。
* 網路報名登入：登入網址:https://sites.google.com/site/shotcooljingsai/
* 網路登入後請將電子檔寄至：jeff122hardy84@yahoo.com.tw
* 電子檔請以【參賽組別全名】\_【學校簡稱】\_【姓名】方式命名。例如：傳統調酒\_修平\_○○○.doc
* 大會將於確認報名表後，以E-mail回信告知已完成報名。如於104年5月4日前未收到回覆信件，表示未報名成功，請來電詢問。

(8)報名限制

* 此次競賽共限100名參賽，如人數到達標準，報名將提早截止。
* 採網路報名登入資料，並將電子檔案寄至指定信箱即可完成報名。

(9)競賽方式

* 高中職傳統調酒組4位選手同時競賽。
* 高中職花式調酒組4位選手同時競賽。
* 大專傳統調酒組1位選手上台。
* 大專花式調酒組1位選手上台。

(10)比賽流程與規則

* 傳統標準調酒組
* 每位準備時間為1分鐘、競賽時間為5分鐘。
* 競賽開始:由大會工作人員宣布比賽開始。
* 競賽結束:每位選手於競賽時間內完成調製(競賽時間一到即應停止動作)。
* 比賽後的材料器具由工作人員協助裝箱放置「下場區」。
* 調製成品1杯供展示需放裝飾物，另2杯(供評審評分)。
* 花式調酒組
* 每位準備時間為1分鐘、競賽時間為5分鐘。
* 競賽開始:由大會工作人員宣布比賽開始。
* 競賽結束:每位選手於競賽時間內完成調製(競賽時間一到即應停止動作)。
* 比賽後的材料器具由工作人員協助裝箱放置「下場區」。
* 調製成品1大杯供展示，另2杯(供評審評分)。

|  |  |
| --- | --- |
| **時間限制** | **完成項目** |
| 1分鐘準備時間 | (1)參賽選手自行上台  (2)佈置桌面 |
| 5分鐘競賽時間 | 調製完成三杯相同的自創酒，放上裝飾物即可。 |

※比賽共同規則：以上組別皆需推廣愛爾蘭白酒並以熱帶風情為主軸呈現。

(11)評審內容

* 口感評分內容
* 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
* 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
* 調酒評分內容

1.傳統調酒組

* 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
* 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
* 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
* 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
* 商品價值。
* 時間的正確性。

2.花式調酒組

* 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
* 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
* 味覺、香味(味覺的協調、基酒泡盛的提味、回韻、普及性)。
* 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
* 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
* 商品價值。
* 時間的正確性。

(12)活動聯絡

* 2015第一屆全國Shot cool盃大賽活動小組：
* (Shot Cool粉絲團)：網址: https://www.facebook.com/ShotCoolfirst

(13)乘車資訊

* 搭乘客運:
* 台中市火車站前金沙百貨搭乘豐原客運 280、285、286 三線公車到達本校。
* 台中市火車站或干城站搭乘東南客運 7 路公車到達修平科大。
* 由台中高工或東山高中搭乘統聯客運 3 路公車到達修平科大。
* 由高鐵台中站搭乘通全航客運 158 路公車到達修平科大。

**表1 參賽報名表**

報名日期：＿＿＿＿＿＿＿

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **個人資料** | | | | | | | | |
| 中文姓名**\*** |  | | 英文姓名 | |  | | 大頭照 | |
| 出生日期**\*** |  | | 性　　別**\*** | |  | |
| 家　　電 |  | | 手　　機**\*** | |  | |
| 聯絡地址**\*** | □□□ | | | | | |
| E-mail**\*** |  | | | | | |
| 指導老師**\*** | 若無指導老師此項可不填 | | | | | |
| **代表學校/單位資料** | | | | | | | | |
| 學校全名**\*** |  | | | 科系名稱**\*** | |  | | |
| 學校電話**\*** |  | | | 學校地址**\*** | | □□□□□ | | |
| **參賽組別\*** | | | | | | | | |
| □高中傳統調酒組　 □高中花式調酒組 □大專傳統調酒組 　□大專花式調酒組 | | | | | | | | |
| **作品資料** | | | | | | | | |
| 中文名稱**\*** |  | | | | | | | |
| 調製方法**\*** |  | | | | | | | |
| 裝 飾 物**\*** | (水果.蔬菜以外的將不淮使用) | | | | | | | |
| 酒　　譜(單杯量)\* | | | | | | | | |
| 廠牌（Brand Name） | | 配方（Recipe） | | | | | | 單位量(Cl) |
|  | |  | | | | | |  |
|  | |  | | | | | |  |
|  | |  | | | | | |  |
|  | |  | | | | | |  |
|  | |  | | | | | |  |
| 備註**\*** |  | | | | | | | |

\*請將配方表與同意書寄至jeff122hardy84@yahoo.com.tw

**表2 參賽同意書**

|  |
| --- |
| 參賽者同意事項︰   1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。 2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。 3. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。 4. 參賽者若需自行前往請注意交通安全，發生事故與不良行為皆與本承辦單位無關。   此 致    臺中科技大學/修平科技大學  親筆簽名及蓋章：    中華民國 年 月 日 |

＊配方請確認清楚並自行影印留底

\*請將配方表與同意書寄至jeff122hardy84@yahoo.com.tw