

龍華科技大學 函

地址：333326桃園市龜山區萬壽路一段300號

聯絡人：林昕翰(主任)

電子信箱：TR012@mail.lhu.edu.tw

聯絡電話：02-82093211分機6930

傳真電話：(02)82094650

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年11月14日

發文字號：龍華文字第1140012250號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如附件 (1141201506_1_地酒盃競賽簡章公告.pdf、1141201506_2_2025地酒盃海報.pdf)

主旨：檢送本校辦理「2025第二屆地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽」競賽簡章及宣傳海報，請查照轉知並鼓勵貴校學生踴躍參與。

說明：

一、旨揭競賽為啟發學生發揮想像力，在學校習得專業技巧的同時，輔以飲食素養，進行有意識的消費，選用在地食材、格外品等，降低食物里程與農廢，透過技術與創意，增加農產品的可用範圍與變化，讓農民辛苦耕耘的成果及來自山海溪流的美好物產，透過技術與創意，變身為高品質的餐飲服務內容。

二、競賽資訊：

(一)日期：2025年12月7日(日)

(二)時間：08：00~18：30

(三)地點：臺北市客家文化主題公園

(四)報名方式：即日起至2025年11月26日(三)中午12：00截

止，進行線上報名，報名連結：<https://forms.gle/WMtkUUCKYBSpzBE37>

三、競賽簡章及宣傳海報請參閱附件，承辦人暨聯絡方式如下：

(一)承辦人：觀光休閒系何鈺櫻老師

(二)連絡電話：(02)8209-3211#3953

正本：各公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：本校觀光休閒系



校長葛自祥

2025 第二屆地酒盃 全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽

壹、活動主旨

農業的發展攸關我們的生活與環境，龍華科技大學以大學社會責任與環境永續發展為核心，攜手綠色餐飲指南、台灣地酒展，共同舉辦第二屆地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽。

本次競賽，以台灣農產品「梅」與「客」家元素為創作主題，鼓勵參賽者參考台灣多元飲食文化，以台灣農產品「梅」為主軸，進行創作。

本競賽鼓勵參賽者以台灣在地有機友善種植之食材為基礎，以專業技巧發揮想像力，結合台灣多元飲食文化素養，推廣有意識的消費、轉化格作品，降低食物里程與農廢數量。期待選手們，透過素養、技術與創意，提升餐飲服務、農產品的使用與變化，讓農漁畜牧的成果及來自山海溪流的美好物產，變身為高品質的綠色餐飲與服務內涵，發揚「永續綠餐、客勤客檢」的精神！

◎落實與宣導「永續綠餐 X 客勤客儉」惜食惜福及綠色餐飲的飲食倡議。

◎提昇餐飲業之專業形象與服務品質。

◎培養正確調飲與服務之衛生與習慣，建立專業素養與技能。

◎培養國際級選手，為國爭光，提升台灣地酒之國際能見度。

◎推廣理性飲酒，未滿十八歲禁止飲酒，喝酒不開車、開車不喝酒。

貳、辦理單位

一、主辦單位：中華民國永續飲食推廣協會、龍華科技大學觀光休閒系

二、輔導單位：農業部農糧署東區分署

三、合作單位：台北市政府客家事務委員會、財團法人台北市客家文化基金會、社團法人台北市文化探索協會、水花園有機農學市集、綠色餐飲指南、綠媒體

四、協辦單位：恆器製酒、信義鄉農會梅子夢工廠

五、贊助單位：High Tea 佈橙股份有限公司、合力咖啡

禁止酒駕  酒後找代駕 平安送到家

參、競賽資訊

一、競賽日期：2025年12月7日，星期日，上午08:00-18:30

二、報名期間：即日起至2025年11月26日(三)中午12:00截止，主辦單位擁有更改內容之權限。

三、競賽地點：臺北市客家文化主題公園（臺北市中正區汀州路三段2號）。

四、參賽資格：大專院校學生、高中職學生，含國際學生。

(一) 高中職組：高中職及五專一至三年級在學學生。

(二) 大專組：大專院校大學部或五專四年級以上，年滿18歲以上之在學學生，大專創意調酒組選手不得為酒吧、餐酒館等夜間通路之吧檯調酒師正職(全職)工作者。

(三) 報名需附114-1學期有註冊章之學生證正反面影本或在學證明，不限國籍(非本國籍學生需檢附有效之居留證)。

(四) 使用語言為台灣官方語言。

五、競賽組別：

(一) 高中職創意調飲組(無酒精)

(二) 高中職「永續綠餐 X 客家風情」口布創意組

(三) 高中職餐服競賽組-雙人西餐服務

(四) 大專院校餐服競賽組-雙人西餐服務

(五) 大專院校創意調酒組

肆、活動流程(主辦會依報名人數，調整各組競賽時間，詳見12/1龍華科技大學觀光休閒系官網公告)

08:00-09:00 領隊與裁判會議

09:00-09:30 高中職選手報到

09:40-09:50 評審長說明高中職組競賽規程

10:00-12:00 高中職組競賽

11:30-12:00 大專組報到

12:00-12:50 開幕式暨高中職組頒獎典禮

12:50-13:00 評審長說明大專組競賽規程

13:00-16:00 大專組競賽

16:00-17:00 大專組頒獎典禮

17:00-18:30 合影與選手交流

禁止酒駕  酒後找代駕 平安送到家

伍、各組競賽規範及評分標準

一、高中職創意調飲組 (無酒精)

飲品調製以「梅」為主題，指定材料為梅子夢工廠之「酸梅濃汁」、「梅肉濃汁」兩項中任一項，不限用量，並以國產友善、有機、天然、健康、零化學添加之材料，進行優質大眾化飲品創作。

(一) 選手報到後，請自行掌握時間，前往展台區進行布置，展現以「梅」為主題的「綠色餐飲、在地永續」之創作理念，展台之長、寬、高，各30公分為限。

(二) 參賽使用之冰塊、冰桶由主辦單位準備，其他配料、器具、冰鏟、冰夾等一律請選手自備。請選手注意，基於節能與安全考量，比賽過程“不”提供電力。

(三) 參賽選手服裝可以搭配調飲主題，符合善良風俗、合乎禮儀為原則。穿著拖鞋、衣不蔽體、違反善良風俗者，大會得要求選手退出競賽。

(四) 選手依編號順序攜帶自己的器具及裝飾物上場，比賽期間背景音樂隨機播放。

(五) 每位選手「準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後處理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘 (可由同伴協助)」，合計10分鐘。競賽結束前一分鐘、10 秒分別提示比賽結束時間。

(六) 競賽飲品共需調製四杯，一杯展示用，三杯小杯提供予評審 (至少60ml)，每杯皆需裝飾物。

(七) 配方材料不可超過 6 種。不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香料之化工糖漿、奶精粉及明火 (僅限於焦糖糖及水果的小火炬)。

(八) 使用之有機友善食材，水果、藥草和蔬菜來源要標示清楚，請附上包裝及收據或發票。『自製材料』之糖漿、發酵類製品等，須注意衛生與安全，配方表上註明製作方式、內容與比例，須盛裝於附上標示之透明玻璃瓶，並於報名表註明製作方式與食材來源 (不得為多種材料調製之半成品，例如紫蘇綠茶、洛神咖啡等)。

(九) 配方表當天報到時繳交4份，配方表請清楚標示各項內容之『成份』、『廠牌』、『容量』，配方內容請寫單杯份量，須以『ml』為單位，容量標準最少為 5 ml (例如：柳橙汁 25 ml)，低於 5 ml則寫少許、dash等。若配方不符大會標準，將不另行通知，直接扣總分10分。

(十) 各選手比賽內容應為原始創作，切勿抄襲，一旦發現抄襲，主辦單位得要求選手退出競賽。評分項目及分配比例：

評分項目	分數佔比
儀態台風	10%
食材來源	10%
安全與衛生	10%
調製技巧	10%
風味口感	20%
創作理念(含展台)	20%
具市場價值	10%
時間掌控	10%

***基於安全與衛生考量，評審若對成品或使用之材料之外觀、氣味、製作方式或來源有疑慮，得拒絕品嚐，安全與衛生及口感分數以零分計算。**

二、高中職「永續綠餐 X 客家風情」口布創意組 (20組)

(一) 主辦單位提供一張工作檯 (180cm×60cm×75cm)。

(二) 選手需自備口布、檯布、杯子等器具。

(三) 創意餐桌布置以「永續綠餐 X 客家風情」為主題，共需完成 9 款造型，其中一款口布需與地瓜酒酒瓶結合。(地瓜酒瓶如下圖)



(四) 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。

(五) 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。

(六) 競賽流程：

準備時間 5 分鐘 (將需使用的布巾、器具、杯子放置桌上)

競賽時間 20 分鐘，共需完成 9 款口布造型與主題呈現

(七) 評分項目及分配比例

評分項目	分數佔比	評分內容
專業	40%	1. 衛生安全 10% 2. 服裝儀容 10% 3. 摺疊技巧 10% 4. 操作流程熟練性 10%
創意	20%	1. 具創意巧思 10% 2. 具獨特性 10%
情境	40%	1. 符合主題 10% 2. 情境營造 10% 3. 整體美觀 10% 4. 實用 10%

三、高中職餐服競賽組—雙人西餐服務

- (一) 參賽選手之服裝、儀容可依照國家丙級檢定標準，合乎禮儀與安全衛生為原則，須穿著包鞋。頭髮散亂、衣不蔽體者，主辦單位得要求退賽。
- (二) 競賽所需之餐具、杯器皿由主辦單位提供。
- (三) 姿勢要求：掌心及手指托持托盤、行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形、行進時需抬頭挺胸。
- (四) 競賽流程

- 1) 預備線待命。
- 2) 聽開始口令 → 按鈴後出發開始服務流程。
- 3) 步驟一：以微笑及自行設計之服務用語迎接兩位賓客，帶領兩位賓客入座 (現場無實際賓客，請模擬演示帶領賓客入座)。
- 4) 步驟二：返回服務桌取水壺，至桌邊為2位賓客倒水至八分滿，確保兩杯水量之一致性。
- 5) 步驟三：確認顧客桌面餐具是否與菜單內容相符，若不符：
 - 返回服務桌取托盤及正確餐具
 - 為賓客將餐具置換為正確餐具，保持動作輕穩安靜

菜單內容-經典義式蔬菜湯

-碳烤本地牛菲力

- 6) 步驟四：返回出餐區取餐，進行上菜流程，保持服務動線順暢。

上菜流程-

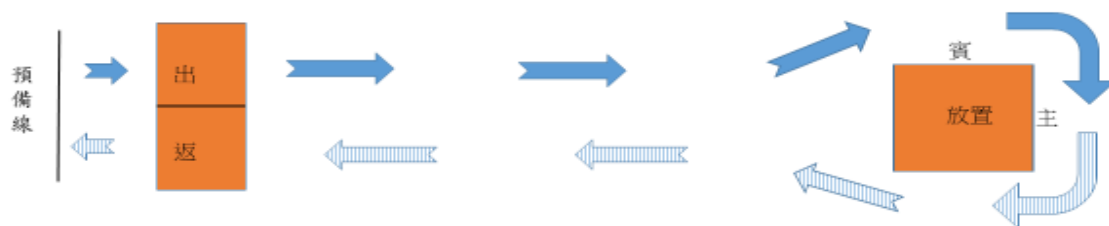
-經典義式蔬菜湯：為賓客使用銀盤式服務湯品，於賓客左側

進行服務，湯料與湯汁需每位賓客一致。

-撤掉賓客湯品至服務桌。

-碳烤本地牛菲力：為賓客使用美式服務技巧服務主餐。

- 7) 步驟五：完成上菜流程後，返回預備線位置站好→按鈴示意完成
→由工作人員指引離開。



(五) 競賽距離：來回共20公尺，路線示意圖（依主辦單位現場實際擺設為主）

(六) 競賽時間以 5 分鐘為限。

(七) 評分項目及配分比例：

評分項目	配分比例	評分內容
專業	45%	衛生安全 5% 服裝儀容 10% 器具操作流程、餐具選用正確 15% 用語得體、動作流暢、服務姿勢10%
態度	10%	儀態自然、親切微笑 5% 眼神、說話內容及語調 5%
技巧	45%	溢出或滴漏 10% 動作熟練穩定、姿勢標準 10% 動作熟練、份量平均 10% 使用正確服勤技巧 10% 杯器皿掉落每項扣5分 5%
超時扣分	超時1-15秒，扣總平均成績2分；超時16-30秒，扣總平均成績5分；超時31秒(含)後，則請選手停止動作，扣總平均成績10分。	

四、大專院校餐服競賽組—雙人西餐服務

- (一) 參賽選手之服裝、儀容可依照國家丙級檢定標準，合乎禮儀與安全衛生為原則，須穿著包鞋。頭髮散亂、衣不蔽體者，主辦單位得要求退賽。
- (二) 競賽所需之餐具、杯器皿由主辦單位提供。

禁止酒駕  酒後找代駕 平安送到家

(三) 姿勢要求：掌心及手指托持托盤、行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形、行進時需抬頭挺胸。

(四) 競賽流程

- 1) 預備線待命。
- 2) 聽開始口令 → 按鈴後出發開始服務流程。
- 3) 步驟一：以微笑及自行設計之服務用語迎接兩位賓客，帶領兩位賓客入座 (現場無實際賓客，請模擬演示帶領賓客入座)。
- 4) 步驟二：返回服務桌取水壺，至桌邊為2位賓客倒水至八分滿，確保兩杯水量之一致性。

5) 步驟三：確認顧客桌面餐具是否與菜單內容相符，若不符：

- 返回服務桌取托盤及正確餐具
- 為賓客將餐具置換為正確餐具，保持動作輕穩安靜

菜單內容-義大利雞肉牛肝菌濃湯

-香煎東海岸石鱸魚 (佐餐酒：白酒)

6) 步驟四：返回出餐區取餐，進行上菜流程，保持服務動線順暢。

上菜流程-

-義大利雞肉牛肝菌濃湯：為賓客使用銀盤式服務湯品，於賓客左

側進行服務，湯料與湯汁需每位賓客一致。

-撤掉賓客湯品至服務桌。

-佐餐酒-白酒：為賓客服務白酒至1/2分滿，兩杯份量須一致。

-香煎東海岸石鱸魚：為賓客使用美式服務技巧服務主餐。

7) 步驟五：完成上菜流程後，返回預備線位置站好 → 按鈴示意完成 → 由工作人員指引離開。

- (一) 選手報到後，請自行掌握時間，前往展台區布置，展現以「梅」為主題的「綠色餐飲、在地永續」之創作理念，展台之長、寬、高以30公分為限。
- (二) 參賽之指定基酒、冰塊、冰桶由主辦單位提供，其他配料、器具、酒嘴、冰鏟、冰夾等由選手自備，競賽舞台“不”提供電力。
- (三) 參賽選手服裝可以搭配調飲主題，以符合善良風俗、合乎禮儀為原則。穿著拖鞋、衣不蔽體者，大會得要求選手退出競賽。
- (四) 選手依編號順序攜帶個人器具及裝飾物上場。比賽期間背景音樂隨機播放。
- (五) 每位選手「準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後處理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘 (可由同伴協助)」，合計10分鐘。競賽結束前一分鐘、10 秒分別提示比賽結束時間。
- (六) 競賽飲品共需調製四杯，一杯展示用，三杯小杯提供予評審 (至少60ml)，每杯皆需裝飾物。
- (七) 配方材料不可超過 6 種，比賽指定之基酒至少30ml。不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香料之化工糖漿、奶精粉及明火 (僅限於焦糖及水果的小火炬)。
- (八) 如有使用有機友善食材，水果、藥草和蔬菜來源要標示清楚，請附上包裝及收據或發票。『自製材料』之苦精、糖漿、發酵類製品等，須裝於無標籤透明玻璃瓶，並於報名表註明製作方式與食材來源 (不得為多種材料調製之半成品，例如紫蘇綠茶、洛神咖啡等)。
- (九) 配方表請清楚標示各項內容之『成份』、『品牌』、『容量』，配方內容請寫單杯份量，須以『ml』為單位，容量標準最少為 5 ml (例如：柳橙汁 25 ml)，低於 5 ml則寫少許、dash等。若配方不符合上述條件，大會將不另行通知，直接扣總分10分。
- (十) 各選手比賽內容應為原始創作，切勿抄襲，一旦發現抄襲，主辦單位得要求選手退出競賽。

(十一) 評分項目及配分比例：

評分項目	配分比例
儀態台風	10%
食材來源	10%
安全與衛生	10%
調製技巧	10%
風味口感	20%
創作理念(含展台)	20%
具市場價值	10%
時間掌控	10%

***基於安全與衛生考量，評審若對成品或使用之材料之外觀、氣味、製作方式或來源有疑慮，得拒絕品嚐，安全與衛生及口感分數以零分計算。**

陸、參賽選手注意事項：

一、專業與環境

- (一) 參賽地點為公共場所，場地同時有市集活動進行，請選手與參與人員共同遵守場地規範，展現公民素養，維護場地整潔。
- (二) 本活動提倡節能、環保，請自備水杯、餐具，垃圾及廚餘請自行帶離，共同維護環境整潔。
- (三) 選手報名不限組數，報名多組者，請於報名時註明同時報名之組別。
- (四) 主辦單位有權拒絕參賽者不當或不雅之飲調名稱或配方，配方不符大會規定者亦不得的參賽，報名時務必檢查清楚再送出。
- (五) 選手注意事項，將於龍華科技大學觀光休閒系官網，請於比賽前自行上網查詢。
- (六) 請勿在比賽會場及園區內之洗手間、飲水機清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
- (七) 選手之個人用品、貴重物品請自行保管，主辦單位不負保管責任。
- (八) 參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位一切比賽規則並尊重評分結果。

- (九) 活動期間將進行攝、錄影紀錄，參加活動即代表同意主辦單位使用於活動中的肖像畫面以及照片，並於社群媒體、報導、活動花絮影片中使用。
- (十) 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或删除規則之權利。

二、裝飾物製作與展台 (必須在上台前完成)：

- (一) 裝飾物意在美化飲料，增強飲料的視覺呈現，4 杯飲品皆需有裝飾物。
- (二) 裝飾物必需是無毒、可食用或屬於食物之部份 (例如：果皮、水果、蔬菜、根、草本植物、食用花卉)。
- (三) 裝飾物除叉子、夾子或木枝，必須是完全純天然食品，所有裝飾物的材料都要列在配方表上。
- (四) 展台以「綠色餐飲、在地永續」為主，鼓勵自製、再生、循環使用，降低一次性材料或產品之使用。
- (五) 飲品中所使用的裝飾物或吸管都必需是可分解或可重複使用的材質。
- (六) 請使用符合「衛生福利部食品藥物管理署」規範之食材，食品原料整合查詢平臺 <https://consumer.fda.gov.tw/Food/Material.aspx?nodeID=160&rand=2121798951>
- (七) 任何具爭議性之飲品、裝飾物或技術等，皆須經過大會評審決議後裁定。

柒、獎勵方式

一、分數與獎項

金牌.....	90~100 分
銀牌.....	80~89 分
銅牌.....	70~79 分
優勝.....	60~69 分
60 分以下不敘獎	

二、獎勵內容

- 為響應永續環保，本賽事「獎狀」皆以電子檔寄送發放。

(一) 高中職創意調飲組(無酒精)

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT\$ 1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(二) 高中職「永續綠餐 X 客家風情」口布創意組

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT\$1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(三) 高中職餐服競賽組

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT\$1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(四) 大專院校餐服競賽組

金牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT\$ 1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(五) 大專院校創意調酒組

金牌：獎金NT\$ 3,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT\$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

柒、報名方式

- 本競賽鼓勵參賽者發揮「永續綠餐 X 客勤客儉」之精神，**競賽免報名費**。
- 即日起至2025年11月26日(三)中午12:00截止，請於下方連結Google 表單進行線上報名，以收件單位日期時間為憑。

報名組別	報名連結
高中職創意調飲組(無酒精)	https://forms.gle/WMtkUUCKYBSpzBE37 
高中職「永續綠餐 X 客家風情」口布創意組	
高中職餐服競賽組	
大專院校餐服競賽組	
大專院校創意調酒組	

- 選手若參加2項(含)以上競賽組別，請分別填寫報名表，一項填報一次。
- 線上報名，請準備以下相關文件圖片或PDF電子檔，以利順利報名：

1. 學生證正反面

蓋有114-1學期註冊章之學生證(或可以確認學生年級之學校證明)，並請選手於賽事報到時主動出示，以利查核。

2. 身分證正面或健保卡正面(國際學生檢附有效居留證正面)

請附有照片之身分證件(身分證或健保卡)，國際學生請檢附有效居留證。

3. 如有獲金牌、銀牌之選手，請另提供選手本人存摺封面影本，獎金匯入帳戶使用。

- 本賽事「獎狀」皆以電子檔寄送發放，報名時請務必確認個人信箱。
- 2025年12月1日(一)於龍華科技大學觀光休閒系官網

<https://sl.lhu.edu.tw/p/412-1004-2430.php?Lang=zh-tw> 公告賽程。

四、購買指定材料：請洽梅子夢工廠 Mail: a0930180209@gmail.com, 恆器製酒官方LINE「@hcdistillery」，梅子夢工廠與恆器製酒提供指導老師及選手練習優惠價，請於訊息中註明參加「2025 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽」，指導老師購買請附教師識別證，學生購買請檢附在學證明或學生證，購買酒精類飲品，需附上年滿 18 歲之證件，並寫明寄送地址、收貨人姓名、手機號碼。

《高中職創意調飲組》無酒精指定材料及購買方式

	
梅子夢工廠 酸梅濃汁 (堅固柔情)	梅子夢工廠 梅肉濃汁 (寂寞餘花)
購買請聯繫，Mail: a0930180209@gmail.com	

《大專院校創意調酒組》指定基酒及購買方式

	
未滿18歲 禁止飲酒・酒後不開車 安全有保障	
梅子夢工廠 2024狂野 (500ml)	恆器製酒 繁曙 (500ml)
Mail: a0930180209@gmail.com	恆器製酒官方LINE「@hcdistillery」

五、報名聯絡人：龍華科技大學 觀光休閒系 何鈺櫻老師，
聯絡電話：02 8209 3211 分機3953，
Mail: yoho3299@gm.lhu.edu.tw

禁止酒駕  酒後找代駕 平安送到家

2025 第二屆地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽
參賽配方表

姓 名			
參 賽 組 別	☐ 高中職創意調飲組 (無酒精)	☐ 大專院校創意調酒組	
中文名稱：_____ 英文名稱：_____ 調製方法：_____ 裝飾物：_____ 杯具：_____		創作理念：	
配方材料表(單杯量)			
名稱	份量 (ml)	品牌 (無則免填)	來源
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
			☐ 有機 ☐ 友善 ☐ 不知
備註：			

註：參賽配方表，請於當天報到時繳交4份。



2025 第二屆



盃酒地

全國永續綠餐
創意飲調與餐服競賽

12/7(日)

時間 09:00 - 17:00

地點 臺北市客家文化主題公園

競賽簡章 & 報名連結



主辦單位：中華民國永續飲食推廣協會、龍華科技大學觀光休閒系

協辦單位：恆器製酒、信義鄉農會梅子夢工廠

贊助單位：High Tea 佈橙股份有限公司、台力咖啡