

第 19 屆金爵獎國際調酒大賽簡章

一. 目的：

- * 金爵獎國際調酒大賽已成為調酒選手一展長才的指標性賽事。
- * 藉由調酒比賽目標強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。
- * 藉由調酒活動促進技能提昇、推廣調酒藝術。
- * 透過調酒活動加強專業的領域，並提昇生活品質。
- * 使贊助廠商藉以宣傳優質產品、提高銷售量，做產品有效之推展和介紹。
- * 培養學生正確的調酒習慣、提供上台發揮機會、提高學生調酒興趣，並培養專業素質、技術。
- * 提供青少年健全的發展環境，並培養出國際級的選手，站上國際調酒競賽舞台，為國爭光，個人志業更上一層樓。

※賽程(以當天流程為主)

時間	5/31(五) 報到時間：8:30-9:00	6/1(六) 報到時間：8:30-9:00	6/2(日) 報到時間：8:30-9:00
活動內容	# 國內賽開幕典禮 10:00 # 國內調酒初賽 . Mozart 高中職傳統組初賽 . Mozart 傳統創意裝飾組初賽 . 利多吉高中職花式組初賽 . 國產酒傳統組初賽 . 職業大專花式組-第一場 # 學科測驗、聞酒測驗 # 宣佈進入決賽選手 # 頒獎	# 國內賽開始 10:00 # 國內調酒初決賽 . 創意造型調酒組初賽 . Monin 無酒精調飲組初賽 . Mozart 高中職傳統組決賽 . 國產酒傳統組決賽 . 職業大專花式組-第二場 # 學科測驗、聞酒測驗 # 宣佈進入決(總)賽選手 # 頒獎	# 國際賽開幕典禮 10:00 # 國際傳統組(After Dinner、Fancy) # 國內調酒總決賽 . Mozart 傳統創意裝飾組(暨創意彩妝)決賽 . Mozart 高中職傳統組總決賽 . 利多吉高中職花式組決賽 . Monin 無酒精調飲組決賽 . 職業大專花式組-第三場 . 創意造型調酒組決賽 # 空酒瓶彩繪裝飾創意賽 # 托盤賽- 雙人大專組 # 托盤賽- 雙人高中職組 # 創意口布造型決賽 # 頒獎典禮
地點	高雄市政府文化局-岡山文化中心 (高雄市岡山區岡山南路 42 號)		

二. 活動參加人員：

- ◆ I. B. A 會員國
- ◆ 本會會員
- ◆ 各大學院校及高中職學生
- ◆ 全國各大飯店、餐廳、酒吧之從業人員
- ◆ **美工設計科系相關學生及社會人士**

三. 指導單位：

外交部／交通部觀光局／高雄市政府

四. 主辦單位：

高雄市政府文化局／中華民國國際調酒協會

五. 協辦單位：

新加坡 Association of Bartenders & Sommeliers, Singapore(A. B. S. S.)

香港 Hong Kong Bartenders Association(H. K. B. A.)

韓國 Korea Bartender Guild(K. B. G)

瑞士 Swiss Barkeeper Union(S. B. U)

波蘭 Polish Bartenders Association(P. B. A.)

愛沙尼亞 Estonian Bartenders Association(E. B. A.)

菲律賓 Philippine Bartenders' League Inc(P. B. L.)

越南 Saigon Bartenders & Sommeliers Guild(S. B. S. G.)

澳洲 Australian Bartenders Guild(A. B. G)

國立高雄師範大學／高雄應用科技大學／嘉南藥理科技大學／大仁科技大學

／和春技術學院／遠東科技大學／南台科技大學／中山工商／東方設計學院／

桃園創新技術學院／正修科技大學／高雄五洲調酒餐飲教育中心／

高雄市調飲服務人員職業工會／高雄市政府勞工局訓練就業中心

六. 贊助單位：

教育部／Mozart Distillerie GmbH 莫札特釀酒有限公司／利多吉股份有限公司／

台灣菸酒股份有限公司／台灣中油股份有限公司／橡木桶洋酒股份有限公司／MONIN ASIA／

三信家商／開明高職／開元食品工業股份有限公司／巴果果國際有限公司

七. 比賽組別

*國際傳統組(After Dinner) *國際傳統組(Fancy)

*Mozart 高中職傳統組(After Dinner) (A)

*Mozart 傳統創意裝飾(暨創意彩妝)組(Fancy) (B)

*國產酒傳統組(Fancy) (C)

*利多吉高中職花式組(Fancy) (D)

*職業大專花式組(**Sparkling Cocktail**) (E)

*Monin 無酒精調飲組(F)

*創意造型調酒組(**Sparkling Cocktail**) (G)

特殊競賽：(規則細節請參閱本會網站)

*創意口布造型比賽(主題：**視覺·饗宴**)

*托盤比賽(**雙人大專組、雙人大專職組**)

*空酒瓶彩繪裝飾創意賽(主題：陽光·夏日·高雄情)

八. 選手注意事項

(一)【傳統調酒組】

1. 服儀：參賽者須服裝整齊。
2. 音樂：指定曲由大會提供，賽前賽後一律不公佈歌名。
3. 須事先冰鎮雪克杯。
4. 比賽當天若有提供的指定產品，會放在桌上供傳統選手使用，比賽結束請放在原位勿帶走。

(二)【花式調酒組】

1. 比賽可融入魔術技巧、特技雜耍，但不得使用火為工具。
2. 技術、技藝、表演不得少予六種變化。
3. 要有娛樂性及安全性，並不得於比賽中有脫衣之動作(即不得裸露)。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯、噴防滑噴霧及貼膠帶。
4. 比賽當天有提供的指定產品，空瓶務必自備，於現場倒酒，大會不提供瓶子供選手使用。
5. 酒瓶、瓶口使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒杯。
6. 花式選手如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，如 2cl，則還是須裝至 3cl)。
7. 花式指定曲賽前賽後一律不公佈歌名。

◎各組別規則說明：

※ 凡參加選手均應遵守大會競賽規則，**各組配方指定台灣在地出產新鮮水果。(Mozart 高中職傳統組除外)**

*Mozart 高中職傳統組(After Dinner)A(對象:高中職學生)

- a. 比賽分為初賽、決賽、總決賽進行。
- b. **調製 3 杯供口感評審評分。(杯子不限)**
- c. **初賽加考學科、決賽加考聞酒。**

*Mozart 傳統創意裝飾(暨創意彩妝)組(Fancy)B(對象:不拘)

- a. 比賽分為初賽、決賽進行。
- b. 調製 3 杯小杯供口感評審評分，1 杯成品作展示用(**杯子不限**)(成品須做設計擺飾)。
註：成品的長寬限 A4 大小，**裝飾物不得使用水果蔬菜等需要切割的材料**，也不用進入切割區切割，僅為展示時評核裝飾分數，**進入決賽前 12 名的作品將於會場展示三天。**
- c. 初賽加考學科及聞酒。
- d. **進入決賽前 12 名須與彩妝大師(由協會提供)搭配**，若無法與彩妝師配合，可自動放棄由後面排名遞補，**結合美容整體，搭配傳統調酒動作，調製 3 杯小杯供口感評審評分，1 杯成品作展示用。**

***國產酒傳統組(Fancy)C(對象:不拘)**

- a. 比賽分為初賽、決賽進行。
- b. 調製 3 杯供口感評審評分。(杯子不限)
- c. 初賽加考學科、決賽加考聞酒。

***利多吉高中職花式組(Fancy)D(對象:高中職學生)**

- a. 比賽分為初賽、決賽進行。
- b. 初賽第一場：以 Working Flair 模式(指定曲 4 分)，指定配方。(杯子需使用高飛球杯)
- c. 決賽調製 3 杯供口感評審評分。(杯子不限)
- d. 參賽選手須加入產品推廣行銷。
- e. 初賽加考學科。

***職業大專花式組(Sparkling Cocktail)E(對象:大專院校學生、社會人士)**

- a. 第一場：以 Working Flair 模式(指定曲 5 分) 調製 3 杯供口感評審評分。(杯子需使用高腳香檳杯或鬱金香杯)(氣泡調酒必須含至少 9cl 的氣泡酒。使用的材料每瓶至少 1/3 瓶以上，但在之後拋丟瓶時瓶內至少 3cl)
- b. 第二場：以 Show Flair 模式(指定曲 5 分)，調製 3 杯供口感評審評分。(杯子需使用高腳香檳杯或鬱金香杯)
- c. 決賽：為自選曲 5 分，將以上兩場分數加總，選出分數高的數名於 6/2 以 Show Flair 模式角逐總冠軍。
- d. 初賽加考學科、決賽加考聞酒。

***Monin 無酒精調飲組 F (對象:不拘)**

- a. 比賽分為初賽、決賽。
- b. 須調製 5 大杯，皆要有裝飾品，時間 7 分鐘。
- c. 規則細節請參閱本會網站。

***創意造型調酒組(Sparkling Cocktail)G(對象:不拘)**

- a. 比賽分為初賽、決賽進行。(自選曲 5 分)
- b. 調製 3 杯供口感評審評分。(杯子需使用高腳香檳杯或鬱金香杯)
- c. 須結合造型整體，花式及傳統混搭，人數限 2-6 人。
- d. 氣泡調酒必須含至少 9cl 的氣泡酒。

【選手共同規則說明】

1. 金爵獎國際調酒大賽針對國際選手及國內選手開放。
2. 各組配方指定台灣在地出產新鮮水果。Mozart 高中職傳統組除外。
3. 配方只能使用大會指定之產品(含現場使用的瓶子)，提供之產品請參考大會官方網站「配方指定品牌一覽表」，另酒杯等相關材料器具由選手自備。
4. 基酒每杯量最少不得少於 3cl，配方應包含至少 2 個酒精成份；在短飲種類中(餐前和餐後)不得使用蘇打水。

5. 配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。
6. 報名表之配方材料請寫中文全名及廠牌，以利審核(參考報名表)。
7. 一位選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理。
8. 以下組別請於選手報到時繳交 CD 自選曲並自行貼上標籤註明『組別、姓名，號碼當場填』，建議使用 CD 格式燒錄若不能播放則使用大會指定曲。初賽、決賽當天各交 1 片音樂 CD。
※ 自選曲部份--請選手注意曲目版權問題 ※
*職業大專花式組(ShowFlair 總決賽：6/2【日】)*創意造型調酒組(初賽：6/1【六】、決賽：6/2【日】)
9. **裝飾物(Garnish)必須是可食用的。使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料也包含樹皮、果殼、果皮、小枝。**初賽切割時間每次 10 分鐘(切三個)，Monin 無酒精調飲組則為 15 分鐘(切五個)；**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數；決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。
10. 不得使用人造或染色食物；不得使用優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
11. 每杯酒的調配料，酒精和非酒精成分的飲料只限於 7 種包括少許、適量、滴在內，且每杯酒的酒精含量不得超過 7cl。
12. 不得使用各自調合之果汁及調配料、不可使用熱的材料及冰淇淋調配。
13. 調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內或貼上金爵獎的貼紙(意者請向大會購買)；自製的原料或將若干成分混合權充為一種原料者，將不准使用。
14. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，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。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
15. 比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板、莫札特瓶頸…等。
16. 任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
17. 各組每次調配雞尾酒時間不得超過 5 分鐘及花式不到 4 分 50 秒，否則將予以扣分。
18. 得獎者若同分數時，花式組決賽之技能、口感之總分最高依序者為優勝；傳統組決賽之口感、技能之總分最高依序者為優勝。
19. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
20. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
21. **各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋！**
22. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。
23. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，且創作權屬選手及大會所有。
24. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅的酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
25. ”選手注意事項”將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
26. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
27. **比賽會場演藝廳禁止攜帶食物、礦泉水及飲料等液體。**
28. **請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。**
29. **花式選手可在”草坪”上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。**
30. **大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德**

心,保持形象,共同維護場地整潔。

31. 6月2日(日)國際賽選手欲進入會場觀賽者一律憑選手證入場;觀眾或家長等請於5月24日(五)起至文化中心至善廳、岡山文化中心(最多可索取2張,採自由入座)。超過開放進場時間(8:30開放-9:00),即不能再進入會場。
32. 請於金爵官網下載:個人資料使用授權同意書,以保障您的權益!
<http://www.twbartenders.com.tw/html/goldencup-19/homepage.html>
33. 若有未盡或變更事宜,將於本會金爵獎官網上公告。

配方審核若發現以下錯誤,直接予以扣分,不再通知!

1. 未使用指定產品	6. 酒精含量超過 7cl
2. 指定產品未寫出哪一種口味	7. 使用之材料超過 7 種
3. 容量標準未以 0.5 為單位	8. 指定基酒未放在第一瓶(含配方表及桌上)
4. 未以 cl 做為容量數	9. 其他未依規定之錯誤
5. 配方之指定基酒少於 3cl	

【報名方式】

- # 一個組別填寫一張報名表,「費用」、「報名表」及「照片黏貼表」、「個人資料使用授權同意書」
繳交截止日為 5 月 4 日(六),一經呈報總會,不再接受報名、更改及查詢配方。
- # 報名費:(1)各組調酒比賽以組別為單位,會員 500 元/非會員 1000 元。
(2)托盤比賽及創意口布造型競賽,以組別為單位:200 元。
(3)空酒瓶彩繪裝飾創意賽免報名費。
- # 請將「費用」、「報名表」及「照片黏貼表」、「報名人數總表」、「個人資料使用授權同意書」掛號
寄至:中華民國國際調酒協會 800 高雄市林森一路 163 號 2F-5 (07-2518976)王曉薇小姐收。
- # 報名情形或有更正事項,可於中華民國國際調酒協會 <http://www.twbartenders.com.tw> 查詢。

配方指定品牌一覽表

組別	基酒	香甜酒	糖漿	無酒精材料
Mozart 高中職傳統組(After Dinner) 【A】	Mozart 黑巧克力酒 白巧克力酒 金巧克力酒 香橙巧克力酒 【決賽、總決賽提供】	Marie Brizard 系列【請自備】	MONIN 請自備 可不用	不限
Mozart 傳統創意裝飾(暨創意彩妝)組(Fancy) 【B】	Mozart 黑巧克力酒 白巧克力酒 金巧克力酒 香橙巧克力酒 【決賽提供】	Marie Brizard 系列【請自備】	MONIN 請自備	
國產酒傳統組(Fancy) 【C】	玉山台灣原窖 1950 高粱酒-52 度、玉泉青梅酒 玉泉台灣之美紅葡萄酒、玉泉荔枝酒 【決賽提供】	DK 香甜酒(白薄荷.綠薄荷 杏仁 咖啡 深可可 白可可 蔓越莓 黑醋栗)、 (若不是使用以上口味,則須使用 MB 系列)【請自備】	MONIN 請自備	
利多吉高中職花式組(Fancy) 【D】	初賽第一場以 Working Flair 使用指定配方(請自備)→使用 McCORMICK VODKA 葡萄口味		MONIN 請自備	
	決賽→使用 McCORMICK VODKA(檸檬.香草.葡萄.水蜜桃) 【決賽提供】	不限【請自備】		
職業大專花式組(Sparkling Cocktail) 【E】	第一場 Working Flair 使用指定基酒 MOSCATO BOTTEGA 玫瑰汽泡酒(請自備)		MONIN 請自備	
	第二場及決賽 Show Flair 使用基酒 MOSCATO BOTTEGA 玫瑰汽泡酒【決賽提供】	DK 香甜酒(白薄荷.綠薄荷 杏仁 咖啡 深可可 白可可 蔓越莓 黑醋栗)、 (若不是使用以上口味,則須使用 MB 系列)【請自備】		
Monin 無酒精調飲組 【F】			MONIN 請自備	MONIN 果泥 請自備
創意造型調酒組(Sparkling Cocktail) 【G】	MOSCATO BOTTEGA 玫瑰汽泡酒【決賽提供】	DK 香甜酒(白薄荷.綠薄荷 杏仁 咖啡 深可可 白可可 蔓越莓 黑醋栗)、 (若不是使用以上口味,則須使用 MB 系列)【請自備】	MONIN 請自備	不限
備註：除了利多吉高中職花式組(Fancy)【D】及 Monin 無酒精調飲組【F】，其餘各組若有使用琴酒、伏特加，必須採用台灣菸酒股份有限公司所提供之酒品！				

喝酒不開車 安全有保障

(以上組別是否取佳作及優勝，以報名人數而定，本會有決定之權)

(以上組別若人數不足，本會有決定獎項之權)

十. 評審標準：

◆ 評審標準：

* 創造性：名稱、材料、份量、裝飾、外觀造型、獨創性。

* 專業性：專業知識、態度、儀容。

* 技術性：調配技巧、時間控制、成品製作過程。

◆ 評審遴聘資格

1. 世界國際知名調酒專業人士
2. 全國各大高中職餐管科專業講師
3. 全國各大專院校、科技大學、技術學院餐飲科系專業講師
4. 全國各大飯店等具經驗之餐飲業者
5. 全國各大調酒技術士評審
6. 曾參加國際性得獎之國手