

2025 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

本次活動目標以推動餐飲觀光相關科系之大專院校及國高中職參與客家創意茶飲以及創意客家廚藝、客家創意餐桌、口布摺疊與房務佈置等，宣導民眾食當季、吃在地，減少運輸過程產生的碳排放，以及推廣全食材利用、剩食創新利用等惜食觀念，建立低碳永續飲食的美味關係，促進全民綠生活的目標，透過競賽方式提升國內餐飲觀光相關科系之學子及業界工作人員之客家飲食美學和創意素養，並發揚優質客家文化，亦促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位

指導單位：教育部

新北市政府客家事務局

主辦單位：宏國德霖科技大學餐旅管理系

台灣國際文創推展協會

協辦單位：蓁蕨國際行銷顧問有限公司

凱撒飯店連鎖

參、活動對象

競賽組別與參賽資格一覽表		
組別	分組	參賽資格
創意飲調組、餐桌佈置組、 綠色餐飲海報組	高中職組	就讀高中職及五專一至三年級在學學生
	大專組	就讀各大專校院或五專四年級以上在學學生
口布摺疊組	國中組	國中一至三年級在學學生
	高中職組	高中職一至三年級在學學生
創意客房造型組	高中職組	高中職一至三年級在學學生
	大專組	就讀各大專校院或五專四年級以上在學學生
	業界專業組	特別增設，開放業界專業人士參加
烘焙組	高中職組	就讀高中職一至三年級在學學生
中餐組	國中組	國中一至三年級在學學生
	高中職組	高中職一至三年級在學學生

肆、報名日期

即日起至 114 年 10 月 3 日(週五)晚間 23 點止。

伍、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	報名時間	即日起報名至 114 年 10 月 3 日(週五)	
2.	競賽日程	114 年 10 月 20 日(週一)	競賽地點：宏國德霖科技大學罕見樓擊商學館

陸、報名方式

一、比賽簡章網址：

<https://reurl.cc/7pRRGD>

線上報名網址：

國高中職組：<https://forms.gle/GbLkx8KntPkkvbqf9>

大專組：<https://forms.gle/N12krUpdSv1asMCHA>

客房業界專業組：<https://forms.gle/B871oegz4SK4gWmJA>

二、填寫報名系統後，一星期內報名小組會與您確認是否完成報名手續。報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。

三、報名聯絡人：王萬智老師 聯絡電話：(02)2273-3567 轉 364。

柒、注意事項

一、參賽者有下列情形之一者，主辦單位有權取消其參賽資格。

(一)參賽者所提報之各項資料有虛偽不實

(二)參賽作品非自己個人作品，或以買賣、代工方式來參與競賽。

二、參賽者須配合新北市政府客家事務局之展覽活動。

三、各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。

四、已完成報名之比賽項目不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費。

五、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、增加或刪除規則之權利。

六、參賽者需遵守評分判決，主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。

七、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。

捌、競賽內容

創意客家飲調組

一、競賽項目

(一)創意飲調無酒精組(高中職)：配方中需含自盛國際義大利 FABBRI 果露任一款及東方美人茶(個人賽)。

(二)創意飲調有酒精組(大專組)：配方中需春心洋行 青 沖繩泡盛(個人賽)。

※創意飲調類各單位報名每組以 3 組為上限，如欲多增加報名組別會列入候補，待報名截止後再行通知是否錄取。

二、競賽規則

(一)競賽項目分為「創意飲調無酒精組」、「創意飲調有酒精組」二組。

(二)參與競賽之選手須於比賽前 20 分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生相關證明，比賽時配帶大會發給的選手證。

(三) 競賽項目及規則說明

1. 「創意飲調無酒精組」競賽項目：

(1) 規則說明

每位選手準備時間 2 分鐘，競賽時間以 6 分鐘內為主，須完成三杯(二杯供評審評分，一杯展示)，冷熱飲不限，賽後整理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘，共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台最多 18 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌，配方中需含有義大利 FABBRI 果露任一款、東方美人茶。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演。

果露訂購資訊：自盛國際。

訂購網頁：<https://www.shika.com.tw/pages/syrup>



※比賽現場不提供任何材料，請選手自備。

(2) 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	10%	產品技巧的難易度及精細度
衛生觀念	10%	操作過程之清潔度
在地特色	10%	使用在地食材(突顯地方文化、永續理念)

2. 「創意飲調有酒精組」競賽項目：

(1) 規則說明

每位選手準備時間 2 分鐘，競賽時間以 6 分鐘內為主，須完成三杯(二杯供評審評分，一杯展示)，冷熱飲不限，賽後整理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘，共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台最多 18 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌，配方中需含有指定基酒春心洋行 青 沖繩泡盛至少 30ml。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演。

基酒訂購資訊：春心洋行

聯絡人：蔡小姐

聯絡電話：(02)2518-1948

官方LineID：@946jouss或 掃碼加入



※比賽現場不提供任何材料，請選手自備。

(2) 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	10%	產品技巧的難易度及精細度
衛生觀念	10%	操作過程之清潔度
在地特色	10%	使用在地食材(突顯地方文化、永續理念)

4. 競賽結束前 60 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。
5. 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。
6. 副材料如咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
7. 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前自行切割完成。
8. 選手需製作 A4 大小說明作品，於決賽當天展示以利評審了解創作理念與調製方式等，內容格式不限，當天未展示飲品解說之選手酌量扣分。
9. 成品展台長寬大小以 40*30 公分為限，工作人員現場丈量，超過者取消決賽資格。
10. 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響，各選手創新調飲創作權屬大會所有。

三、注意事項

1. 成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物。
2. 大會對競賽中所使用的調製方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
3. 主辦單位不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
4. 主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。

5.建議自備設備與配件

選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。競賽區域內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會工作人員無提供協助與看管的服務。

6.大會僅提供工作桌、冰桶、冰鏟、冰塊其餘，選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：

攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤、湯匙、個人所需特殊器皿、創意飲料所需的設備與配件、餐巾紙、水杯(供評審使用)、飲用水（供評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片）、乾淨抹布(練習用與比賽用)、清潔用具(桌面刷具、抹布/紙巾等)托盤、相關裝飾配件供評審桌佈置用。

7.承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

8.參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

創意客家廚藝組

一、競賽項目

(一)烘焙廚藝競賽(個人賽)

(二)中餐廚藝競賽(個人賽)

二、競賽規則說明

(一)烘焙廚藝競賽(個人賽)競賽規則及評分：

1. 報名資格：相關職類之高中職學生皆可參加，參賽名額：12 位，每校人數以2人為上限，如欲多增加報名人數會列入候補，待報名截止後再行通知是否錄取。

2. 競賽內容：

(1)指定題：以丙級西點蛋糕-戚風蛋糕捲為架構之產品一種。

(2)創意產品製作題：以茶或客家元素融入烘焙產品(選手須自備食材)。

3. 競賽時間：180 分鐘。

4. 評分標準：

(1)術科評分標準：指定題目及創意題目合併評分。

項目	外觀	口感	技巧	衛生習慣	創意	備註
分數占比	15%	30%	25%	10%	20%	需繳交配方表

(2)嚴重缺點：不予計分情形如下：

- 比賽時提早離場或超過時限未完成指定產品者。
- 每種產品製作以一次為原則，未經評審人員同意而重複製作者。若因考場準備材料錯誤或機具故障、損壞，由選手事先提出且經評審確認者，不在此限。若於事後提出，則不予採納。
- 成品形狀或數量與題意不符者。
- 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
- 成品不良率超過 20 %以上者。
- 使用別人機具或烤爐者。
- 比賽時間內若經評審鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸。
- 與陸羽盃主題題意不符。

5. 競賽方式：

- 採實地操作。

6. 競賽設備：

- (1)基本設備：依勞委會公告烘焙食品職類丙級術科技能檢定考場機具設備
(僅提供急速冷凍選手共用)。

7. 注意事項：

- (1)參賽者需著規定服裝（白色廚師工作服、黑色或白色工作褲，不可穿著緊身褲或牛仔褲、白色圍裙和黑色工作鞋）、配戴證件始得進場比賽（網帽由參賽學校自行準備），衣裙、網帽不得有任何字樣。
- a. 一律著以白色為底之廚師工作服(可滾邊，釦子顏色不拘)。
- b. 黑色工作褲- 禁穿牛仔褲或休閒褲。
- c. 黑色工作包鞋- 腳趾及後跟不外露，禁穿球鞋。
- (2)選手得於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議。
- (3)參賽者不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入比賽場地，違者不予計分。
- (4)進場時，應出示身分證明文件及選手自備之工具和配方表，並接受監評人員檢查。
- (5)參賽者依據比賽指定位置就位，以備核對。
- (6)比賽使用之原料、設備、機具需於比賽開始後 10 分鐘之內核對、檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (7)參賽者應聽從並遵守監評人員講解規定之事項。
- (8)比賽時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (9)參賽者應正確操作機具，如有損壞，需負賠償責任。
- (10)參賽者對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，需自負一切責任。
- (11)比賽進行中，參賽者因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加時間。
- (12)比賽結束離場時，應由監評人員點收機具、設備。
- (13)比賽結束前，參賽者需在工作檯面先拍照(可不脫帽)，再將試題、配方表及比賽成品一併送至評審室。
- (14)參賽者有下列情形之一者，取消比賽資格，成績以零分計算。
- a. 冒名頂替者，協助他人或委託他人代為操作者或作弊者。
- b. 互換半成品、成品或配方表者。
- c. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及配方表者。
- d. 故意損壞機具、設備者。

e. 不接受評審人員指導，擾亂試場內外秩序者。

(15)各校領隊、老師、學生及其他人員，非經執行學校許可，不可在競賽試場外逗留。

8. 成果展示

競賽作品得由承辦學校整理，出版、影印及發布各職種錄取名額之作品並予展示。

9. 有關本競賽辦理期間相關疑義由申訴及緊急應變小組處理。

(二)中餐廚藝競賽(個人賽)競賽規則及評分：

1. 比賽主旨

比賽以「永續餐飲 X 家鄉炒飯」為主題，旨在讓學生運用當地當令食材製作創意炒飯，強調順應時令與永續飲食，並推廣家鄉的飲食文化。

2. 報名資格

(1)參賽對象：國一至國三及高一至高三在學學生。

(2)參賽名額：國中組12位，高中職組12位。

3. 比賽內容

(1)指定食材：由主辦單位提供有機米煮成的熟飯200克，另外由每位參賽者必須使用至少一種當地當季的食材作為炒飯的主要材料，如季節性蔬菜、魚類或肉類。

(2)時間限制：需在40分鐘內，完成兩盤炒飯料理(一盤展示、一盤試吃)。

(3)食材準備：參賽者可提前將食材切好，並帶至比賽現場進行烹飪，特殊調味料由參賽者自行攜帶。

4. 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
食材運用	30%	對當令食材的運用及其創意性。
口感與風味	30%	炒飯的整體口感、味道及家鄉特色的展現。
擺盤與創意	10%	炒飯的外觀與創意性表現。
環保和永續	20%	參賽者是否考慮到食材的永續性，如減少食材浪費、使用當地取材等。
衛生與安全	10%	以中餐烹調丙級規範為主

5. 參賽準備

(1) 服裝儀容：

- (a) 一律著白色廚師工作服（可滾邊，釦子顏色不拘）。
- (b) 黑色工作褲（禁穿牛仔褲或休閒褲）。
- (c) 黑色工作包鞋（腳趾及後跟不外露）。
- (d) 需配戴廚帽，且服裝、帽子不得有任何字樣。

(2) 其他必需品：衛生手套、廚房紙巾、飲用水，若須帶其他電器或物品請事先告知主辦單位。

6. 注意事項

(1) 報到地點：罕見樓 1 樓伊特餐廳(103)。

(2) 比賽地點：商學館(101)中餐教室。

(3) 進場準備：

- (a) 參賽者需著規定服裝，攜帶身份證明文件、工具及配方表，參加術科參賽說明會議，並熟悉比賽場地及設備。
- (b) 比賽過程中，參賽者需正確操作機具，並遵守比賽規範及監評人員的指示。
- (c) 若參賽者有冒名頂替、作弊等行為，將取消比賽資格，成績計零分。

(4) 食材檢查：比賽開始前，監評人員將檢查參賽者的食材及工具，確保符合比賽要求。

7. 成果展示

比賽結束後，競賽作品將由承辦學校整理，出版、影印並展示優秀作品。

創意客家餐桌佈置組

一、競賽項目：

創意餐桌佈置個人賽，以「客家風情」為主題，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之器皿及佈置，在方餐桌(100*100*75 公分)上，營造出良好的餐桌氣氛。

二、競賽設備

請選手自行準備餐桌佈置之相關器皿、餐巾及營造氣氛之裝飾物。大會提供每位參賽者：

- 1.方餐桌(100*100*75 公分)一張、餐椅兩張。
- 2.白色方檯布(160*160 公分)一條。
- 3.選手工作檯(180*60*75 公分)一張。

三、競賽規則說明

- 1.參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可。
- 2.競賽時間為 12 分鐘，需完成檯布鋪設、口布折疊、器具及相關裝飾品擺設。
- 3.須符合大會主題。
- 4.搭配之器皿及裝飾物不限，以符合業界餐廳佈置之情境。

四、評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
操作專業度	40%	1.服裝儀容。 2.餐巾摺疊技巧。 3.現場操作流程熟練性。 4.衛生安全。
創意性	20%	1.具創意巧思 2.具獨特性
情境佈置	40%	1.符合主題性 2.情境營造 3.整體美觀 4.務實性

創意口布摺疊組

一、競賽項目

創意口布摺疊個人賽，在指定時間內完成二款指定口布摺疊及一款創意口布摺疊，並將成品分別擺設在圓盤、玻璃杯及酒瓶。

二、競賽設備

大會提供每位參賽者：

1. 粉紅色口布一條、藍色口布一條、及客家花布口布一條，尺寸皆為55*55公分。
2. 10吋圓盤一個、高腳水杯一個、及贊助商清酒一瓶。
3. 選手競賽及成品工作檯(180*60*75 公分，已完成檯布及桌裙鋪設)一張。

三、競賽規則說明

1. 參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可。
2. 競賽時間為3分鐘，需完成二款指定口布摺疊，包括：平面西裝與天堂鳥，及1款酒瓶創意口布摺疊。
3. 大會提供之三條口布可自行決定使用在三款口布摺疊上。

四、評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
操作專業度	30%	1.服裝儀容。 2.餐巾摺疊技巧。 3.衛生安全。
指定款口布	20%	1.摺疊正確性 2.擺設正確性
創意款口布	20%	1.務實性 2.具創意
時間	15%	3分鐘內須完成三款口布的折疊
成品美觀性	15%	整體美觀

創意客家客房造型組

一、競賽項目

以「客家風情」為主題，營造良好的客房氣氛

二、參賽資格

歡迎業界專業人士、大專與高中職學生參加。

三、競賽設備

大會提供每組：

1. 上、下墊尺寸(單人床)：180*120 (cm)
2. 一組羽絨被套與羽絨被
3. 枕頭套與枕心各兩個
4. 一張床保潔墊與一張床單
5. 床頭櫃55*45*50(cm)。

四、競賽規則說明

1. 比賽隊伍必須在限定時間6分鐘內完成鋪床程序。
2. 參賽者須自行準備符合主題的裝飾物，並考量符合業界客房佈置之情境。
3. 比賽單位將提供鋪床用的所有相關器具設施與房務布巾。
4. 必須準備主題與布置的說明。
5. 佈置的成本須考量實際飯店的執行性。
6. 參賽者必須在比賽前一小時註冊登記。
7. 評審給分一旦公布不可有任何的異議。
8. 業界專業組無須準備裝飾物，須以符合安全衛生完成鋪床即可。

四、評分標準

1. 大專組與高中組必須在限定時間6分鐘內完成鋪床程序。

項目	分數 佔比	評分內容
一、技術與流程	20%	專業、鋪床流程，了解備品、鋪床技術及衛生安全
二、平整與緊實度	20%	完成後的整齊度、清潔與美觀
三、主題融合	20%	利用符合主題的裝飾物，裝飾頭櫃或床面，該裝飾品符合成本考量

四、選手整體專業	10%	參賽者的個性、服儀、準備工作、俐落熟練與專業度
五、時間掌握	30%	在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內，獲基本分 15 分。評分標準第一項及第二項合計獲 35 分以上(包括 35 分)，且在比賽時間五分鐘內完成鋪床與裝飾動作，每快 30 秒得以在第五項時間掌握項獲得 1 分，以此類推。此項成績積分最高 30 分。

2. 業界專業組必須在限定時間6分鐘內完成鋪床程序。

項目	分數 佔比	評分內容
一、技術與流程	20%	專業、鋪床流程，了解備品、鋪床技術及衛生安全
二、平整與緊實度	30%	完成後的整齊度、清潔與美觀
三、選手整體專業	10%	參賽者的個性、服儀、準備工作、俐落熟練與專業度
四、時間掌握	40%	在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內，獲基本分 15 分。評分標準第一項及第二項合計獲 45 分以上(包括 35 分)，且在比賽時間五分鐘內完成鋪床與裝飾動作，每快 30 秒得以在第四項時間掌握項獲得 1 分，以此類推。此項成績積分最高 30 分。

綠色餐飲海報設計組

一、參賽作品

徵求客家綠色餐點或飲料之創意設計作品

二、參賽資格

1. 限大專、高中職學生。
2. 參加作品不得抄襲，並為參賽者原創作品。
3. 每件作品限定一位學生參賽。

三、參賽方式

1. 請於收件截止日前，將參賽作品電子檔（jpg或pdf格式）e-mail至
schicken@mail.hdut.edu.tw，繳交檔案不超過10MB，尺寸設計以A1為主。
2. 自即日起至113年10月20日（星期日）pm 23:00截止。
3. 主辦單位統一印製競賽當日需口頭發表2分鐘，發表議程及其他未定事項，另行公告之。

四、評分標準

1. 食材(50%):「採用當地當令食材(20%)」、「減少添加物使用(15%)」、「減少資源耗損與浪費(15%)」
2. 餐點或飲品製作理念（包含核心價值、方法與目標）（20%）
3. 視覺傳達(15%)
4. 契合客家餐飲文化(15%)

玖、獎勵辦法

一、獎牌及獎狀頒發標準

總分100不給半分

金牌.....	90~100分，獎牌1面、獎狀1張。
銀牌.....	80~89分，獎牌1面、獎狀1張。
銅牌.....	70~79分，獎牌1面、獎狀1張。
優勝.....	60~69分，獎狀1張。
60分以下不敘獎	

二、各組最高分者，可獲得獎金NT\$2,000元整。

三、所有選手都會有一張參賽證明

拾、配方表

創意飲調有酒精組(個人賽)、創意無酒精組(個人賽)請於必競賽時繳交。

拾壹、冷凍藏設備借用

各組選手如需借用冷、凍藏設備須於報名表單中填寫並註記大小、尺寸、內容物，但因空間有限，恐無法提供所有選手借用，大會將於報名截止後進行公告，大會不提供保管責任。

拾貳、切結書

各組所有選手的競賽作品必須是個人創作作品，不得有抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自付道德與法律責任，並於競賽當日繳交切結書一份。

拾參、特別注意事項

- 一、主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
- 二、本大會競賽成績皆以評審評分為依據，不受外界評議。

創意有酒精組、創意無酒精組配方表

創意 組配方(單杯量)		
中(英)文：_____		
配方 (Recipe)	cl	廠牌 (Brand Name)
裝飾物：		
創作理念：		

中餐廚藝競賽(個人賽)、烘焙廚藝競賽(個人賽)

RECIPE FORM (材料、食譜表)

CLASS No.:(組別)

Contestant No.:(參賽證號碼) No. of

Serving:(份數) Name of Recipe:(菜名)

Quantity 重量	UOM 單位	Ingredients 食材
	cc	
	ml	
	gm	

Method:(作法):

2024 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽

綠色餐飲海報組

菜名

✓ 使用食材說明

✓ 餐點或飲品製作理念

餐點或飲品照片（1~2張）

指導單位：教育部
 新北市客家事務局
執行單位：
宏國德霖科技大學餐旅管理系



選手參賽切結書

本人 參加2025陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，
保證競賽作品為個人創作作品，無抄襲或使用他人作品之
情形，如有違反需自負道德與法律責任。為求慎重，謹立
本切結書保證。

選手姓名：(簽章)

身份證字號：

家長或監護人姓名：(簽章)

身份證字號：

註1：每一位選手均須填寫繳交本切結書

註2：未滿18歲選手另須由家長或監護人簽名，同意選手參賽

中 華 民 國 114 年 10 月 20 日