

2025 第七屆景大盃 JBAC 飲品藝術挑戰賽

壹、競賽宗旨及目的：

身為餐飲的莘莘學子，藉由此競賽活動促進餐飲(旅)相關科系之高中職大專職師生交流，搭起友誼及技術橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生調酒及咖啡之技術。因此【2025 第七屆景大盃 JBAC 飲品藝術挑戰賽】透過高手雲集比賽交流以利提升國人在餐飲(旅)群中的專業技術，既能提昇我國餐飲業的服務水準與品質，也讓更多的餐飲新生代在舞台上被看見，誠摯邀請共襄盛舉！

貳、競賽日期：2025 年 03 月 15 日(六)

參、競賽地點：景文科技大學 (231 新北市新店區安忠路 99 號)

肆、主辦單位：景文科技大學觀光餐旅學院餐飲管理學系
JBA 飲品藝術選手隊、JCC 餐飲研究社

伍、贊助單位：恆器製酒有限公司、百懋股份有限公司、豐潤股份有限公司、雅柏實業股份有限公司、米諾咖啡商行、虎尾釀、開元食品工業股份有限公司、啡 Style Café、上班不要喝·延吉日常、漢亞國際實業有限公司、理初咖啡工作室。



陸、競賽項目、賽事相關資訊與賽事負責人：

《綠色餐飲·生態永續—飲料調製項目競賽》

1. 高中職傳統調酒
2. 創意吧檯

《咖啡項目競賽》

1. 咖啡拉花
2. 精品手沖咖啡
3. 精品咖啡杯測

《聯絡資訊》

競賽負責人：林子伶 電話：0906271907

競賽策劃老師：任春榮 電話：0905755028

《賽事官方帳號與選手群組》



Line 官方@kap7918c



justbeverageartist



JBA 景文科大飲品藝術選手隊



精品咖啡杯測選手群組



咖啡拉花選手群組



精品手沖咖啡選手群組



傳統調酒選手群組



創意吧檯選手群組

《選手共同注意事項》

繳交參賽同意書(報到時請務必填寫)當選手一次參與多項競賽時，請事先於報名表單中告知主辦單位，並注意競賽時間是否相同，且當選手參與之項目均進入決賽時，請自行斟酌比賽是否要繼續進行，如有衝突，大會不負此責任。

1. 請選手穿著符合調酒師、咖啡師之服裝，勿穿著涼鞋、拖鞋等不符合禮儀或過於暴露之服裝。
2. 各選手參賽自創飲料配方應為原始創作，切勿抄襲，也不得於其他比賽中使用配方，選手的產品名稱及材料內容，應尊重倫理道德標準發想。
3. 比賽進行時請選手勿做出任何違反倫理道德之行為，違者將喪失競賽資格，請尊重比賽現場評審之判決，此簡章大會將保有最終修改之權利。
4. 若疫情爆發，則大會有權停辦賽事或縮減比賽項目。
5. 若經身分查核後有與比賽組別不符情況者將直接取消參賽資格。
6. 本大會保有權力調整修改簡章，本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位修正並公布之更新。
7. 本校區禁止吸菸，如違規者依照校園菸害防治法處理，並取消參賽資格。
8. 本場賽事**無提供**選手及指導老師餐食，當天若有需要可至 H 棟餐旅大樓一樓學生餐廳用餐。

柒、報名方式：

1. 報名表單連結：<https://forms.gle/6U9rkFL1kBnjib6U9>
2. 報名時間：即日起~2025 年 02 月 07 日 23:59 截止。
3. 報名費用：新臺幣 900 元整。(單項賽事)
4. 報名方式：填寫 google 表單報名。



報名表單 QR Code

《報名注意事項》

1. 表單送出成功後將會再 3~5 天內發送正備取通知信件，請務必收到通知信件後再做進行報名費劃撥。
2. 本比賽僅開放郵局劃撥方式進行繳費，不可使用轉帳，造成不便敬請見諒。
3. 劃撥時請以單項賽事、個人單位進行劃撥，請勿統一劃撥，以免影響個人退費權益。
4. 繳費完畢請將收據拍照回傳至主辦方信箱並告知參賽選手姓名、學校、報名項目及匯款人姓名。
5. 匯款成功，將在 3~5 日會以信箱通知選手已完成匯款。
6. 學校非營利場所，無提供發票，每位選手僅有收據。
7. 匯款的收據日期無法做更動，若需申請學校報帳請務必注意時間，如有特殊需求請先不要匯款，並盡早以信箱聯絡主辦單位，如競賽當日提出問題，校方會計單位將無法進行匯款資訊更動。
8. 請注意!本場競賽於賽前一週開始不予受理退費申請，若遇不可抗力之因素，請儘早與本大會聯繫。

《聯絡方式》

主辦方選手隊信箱：justbeverageartis@gmail.com

《郵局劃撥帳號資訊》

戶名：財團法人景文科技大學

郵政劃撥帳號：19945611

大會競賽總流程表

大會競賽總流程表					
08：00~08：30	調酒組 咖啡組 報到截止，逾時視同棄賽。 報到時請出示學生證或學生相關證明。 恕不接受身分證、健保卡等。				
08：30~09：00	開幕式 H棟 餐旅大樓 B1 地下一樓				
09：00~09：15	選手說明會				
項目組別	綠色餐飲・生態永續 飲料調製項目競賽		咖啡項目		
	創意吧台	傳統調酒	精品咖啡杯測	咖啡拉花	精品手沖咖啡
賽事地點	餐旅大樓 H棟二樓 H204 會議室	餐旅大樓 H棟 B1 H021 宴會廳	餐旅大樓 H棟二樓 H222 教室	餐旅大樓 H棟二樓 H223 創客中心	商管大樓 C棟一樓 C001 飲調教室
09：15~16：30	綠色餐飲・生態永續 飲料調製項目競賽		咖啡項目		
	競賽時間 (09：30~16：00)		競賽時間 (09：10~17：00)		
15：15~	頒獎典禮 H棟 餐旅大樓 B1 地下一樓				

綠色餐飲・生態永續—飲料調製項目競賽

〈高中職傳統調酒〉

壹、參賽組別：

1. 全國高中職及五專(專一~專三)每校每科限制 4 人。
2. 項目總上限為 48 人，第 49 位以後，(含)為備取名單。

貳、比賽場地：景文科技大學 H 棟餐旅大樓 B1 H021 宴會廳。

參、競賽說明：

1. 競賽指定主題：屬於臺灣的滋味
2. 主題說明：
甘藷落地生根台灣 400 年，期間歷經多次品種改良，在台灣寫下跨世紀與跨世代的甘藷傳奇，而臺灣四面環海，以文化歷史、景點、人文特色、特色小物等等引以為傲，近年全球提倡 SDGs 永續發展目標，請發揮創意使用台灣在地特色元素結合在地酒「地瓜原酒 40 度」打造出一款屬於這片土地的創意飲品的滋味。
3. 請製作 30cm*30cm 以內展示成品之展台，需展現「綠色餐飲、生態永續」之理念，成品展台統一由大會工作人員送至展示區作為展示評分。
4. 材料需使用一項臺灣在地新鮮水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁將柳橙皮再利用於裝飾。
5. 請製作有酒精調酒，並且製作三杯，一杯為展示，兩杯交由大會工作人員送至評審桌評分，長短飲類型不限制，單杯容量不得少於 90ml，杯具材質、外觀造型不限。
6. 每組由一位選手組成，每一輪由兩組選手上場比賽。
7. 比賽時間共 7 分鐘(前置 1 分鐘、調製 5 分鐘、善後 1 分鐘)，於時間內調製出三杯容量、口味皆一致的調酒，調製方法不限，但須以傳統調酒方式呈現。
8. 賽事指定基酒單杯成品最少使用 30 ml。
9. 本場競賽中無提供選手用電需求。
10. 競賽指定基酒：地瓜原酒 40 度(附圖一)

(出示主辦方提供之賽事優惠證明指定基酒可享優惠價格)

【指定基酒購買資訊】

官方 LINE ID：@hcdistillery

官方網站：<https://www.hc-distillery.com.tw/>

酒廠地址：桃園市蘆竹區內新路 117 巷 53 弄 26 號

選手優惠價：單件商品新台幣 600 元

購買時請提供以下資料以便核對：

1. 選手優惠證明(請加入選手群組取得)
2. 年滿 18 歲身分證
3. 學生證
4. 賽事簡章

(若參賽選手未滿法定購酒年齡，請代由合法人代購並提供上述證明以便查證。)

傳統調酒組選手群↓



(附圖一)

11. 競賽指定糖漿品牌：MONIN 風味糖漿(附圖二)

MONIN 紅豆風味糖漿	MONIN 爆米花風味糖漿	MONIN 鳳梨風味糖漿
		
MONIN 柑橘風味糖漿	MONIN 蔓越莓風味糖漿	MONIN 麥芽啤酒風味糖漿
		

(附圖二)

- 如配方中使用糖水糖漿之材料，僅可使用大會指定之開元食品上述十一點六種風味糖漿，**需至少使用一種**，不限多種。
- 選手配方表請自備 5 份(4 份為評審參考、1 份繳至給大會)，配方表於比賽當日報到時繳交，**當日無提供影印設備之需求，未繳交視同放棄資格**。
- 配方中如有果汁、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶或公杯中**並明確標示**。
- 配方成分材料限用 7 種，含大會指定基酒、糖漿，不包含裝飾物，少許、適量或 Dash 皆列為一種，配方內所使用之水果、藥草和蔬菜等材料都需明確標示清楚及使用量。
- 限定**只能使用一種自製材料**，自製材料**不可超過 20ml**，必須在酒譜上明確註明製作方法；**不可改變指定基酒、指定糖漿風味**。

《自製材料定義》材料經加工、浸泡、混合、加壓、舒肥等其他方式，改變風味及成分而再製成的材料。※舉例：紅茶包加熱水製作單純的茶湯可行，此不列為自製；但若紅茶加糖或檸檬汁與

糖水混和成酸甜汁等做法皆列為自製材料。

17. 配方材料中**嚴禁**使用奶製品、發酵品，經發現使用者將不列入競賽成績。
18. 配方表請以單杯量填寫，**必須以『ml』為單位**，未依大會指定填寫，口感不予給分。
19. 選手**不可事前冰杯**(含前置作業)，違規者將進行相關規定扣分。
20. 每位選手可攜帶一名小幫手幫忙搬運器具，**但不得幫忙擺設任何材料器具**，違規者將進行相關規定扣分。
21. 大會提供器材：塑膠冰桶、冰鏟、廢水桶、IBM 桌(180×60×75 公分)
22. 大會提供材料：冰塊(3×3×3 公分)
23. 本場比賽之競賽音樂由主辦單位提供並隨機播放。

肆、Garnish 裝飾物

1. Garnish 是除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖等。
2. Garnish 都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
3. 比賽開始後才能放在成品杯上，不可在上台前放。
4. 不可以使用食用色素。
5. 任何有爭議性的裝飾品都須經過主辦單位同意。

伍、競賽流程：

項目	時間	完成項目
前置	1 分鐘	擺設器具材料等
調製	5 分鐘	完成三杯口味一致調酒
善後	1 分鐘	個人物品帶走即可離開

※(下方此圖為競賽場地示意圖)



陸、比賽評分標準：

技術	整體表現技巧 15% (傳統調酒技術及個人展現)	整體演出流暢度 15% (灑酒、冰塊掉落等)	自信儀態 10% (表情控管、儀態展現)	整體衛生 10% (食品衛生、工業安全)
口感	風味口感 15% (味道、層次、香氣、獨特性)	創意發想 15% (創意、創新、合乎主題)	整體呈現 15% (物件搭配、展台搭配)	作品市場性 5% (產品宣傳性、商業價值、外觀)

※在競賽時間 5 分鐘結束後，仍繼續操作視為逾時，**逾時 1 秒扣總分 1 分，本項扣分上限為 10 分**

柒、選手注意事項：

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序，**3月1日**公告選手競賽名單及順序，於**3月7日**前以PDF檔案格式上傳酒譜檔案至賽事指定表單，否則將影響與喪失個人比賽資格，選手務必**加入賽事群組**，以保障個人及競賽權益，群組QRcode請見賽事第一頁右上角。
2. 請於競賽開始前15分鐘至選手休息室準備，等待大會叫號檢錄，若競賽開始前未出席即為失格。
3. 參賽者需穿著標準服裝或迎合主題之創意服裝，但不可裸露或任何違反社會禮儀之服裝。
4. 比賽自創飲品之酒譜應為原始創作，並尊重智慧財產權，切勿抄襲。
5. 大會備有專用洗滌區，請勿在比賽會場各洗手間清洗器具或切割丟棄果皮，違者取消競賽資格。
6. 大會裁判決定權，不接受其他的評議，大會有權使用各選手之創作作品提供為教學用途。
7. 大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。
8. 比賽進行中出現任何狀況，請立即向大會主持人或工作人員反應，事後不受理。貴重物品請自行保管，大會不予以保管之責任。
9. 大會保有調整修改簡章之權利，如有未盡事宜，得由主辦單位修正並公布為主。
10. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮，請洽大會官方帳號聯繫。
11. 本次賽事**不提供**冷凍冷藏設備，材料有任何問題大會將不受理。
12. 若參賽選手未滿十八歲，請由指導老師或監護人代購比賽相關酒類。
13. **可先行報名**，**酒譜無須線上報名時繳交**，請依本場競賽之《選手注意事項》規定於時間內線上繳交酒譜即可，**酒譜繳交表單請加入選手群組進行線上繳交**。

捌、獲獎名次：

冠軍：獎金 4000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：禮讚門神過桶精釀雙入組 乙組(以門神彩繪酒標為臺掃除疫情天災招來百福；市價 2800 元)

亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：旅·壹 乙件(榮獲 2022 年舊金山世界烈酒大賽 米燒酎類雙金牌；市價 1380 元)

季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：樽魔 金 乙件(榮獲 2022 舊金山世界烈酒競賽 其他類威士忌銀牌；市價 1200 元)

第四名：獎金 1200 元、獎狀乙張

獎品：地瓜好朋友 荔枝 乙件(榮獲 2022 舊金山世界烈酒競賽 水果加烈酒銀牌；市價 680 元)

第五名：獎金 1000 元、獎狀乙張

獎品：地瓜好朋友 梅 乙件(榮獲 2022 舊金山世界烈酒競賽 水果加烈酒銀牌；市價 680 元)

第六名：獎金 800 元、獎狀乙張

獎品：地瓜好朋友 火龍果 乙件(榮獲 2023 舊金山世界烈酒競賽 水果加烈酒銅牌；市價 680 元)

優勝：獎狀乙張(大會將視參賽人數增減名額)

佳作：獎狀乙張(大會將視參賽人數增減名額)

玖、賽事時間流程表：

傳統調酒組流程表		地點
08：00~08：30	選手報到	H棟餐旅大樓一樓 感應門前
08：30~09：00	開幕典禮	H 棟 餐旅大樓 B1 地下一樓 H021 宴會廳
09：10~09：20	競賽說明	
09：20~12：00	上午場競賽	
12：00~12：45	中場休息	
12：50~14：50	下午場競賽	
14：50~15：30	成績結算／評審講評	
15：30~	高中職項目頒獎典禮	



2025 第七屆景大盃 JBAC 飲品藝術挑戰賽 (附件一)

傳統調酒配方表

參賽單位		選手姓名	
選手編號		作品名稱	
調製法		裝飾物	
作品配方	材料名稱	品牌	用量(ml)
自製材料 作法比例			
創作理念			

1. 請以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式**五份**（彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格），並一同與**附件二、附件三**於競賽當日**報到**時繳交。
2. 選手編號請依 3月1日官方網站之公佈選手名單填寫，於**3月7日 星期五23：59前**以PDF檔案格式上傳酒譜檔案至**選手群組公布之賽事指定表單**，否則將影響即喪失個人比賽資格。

2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽

傳統調酒項目配方使用同意書

遵循創作法規定「2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽」(以下簡稱本次比賽)

將依據創作法保護政策善盡您個人創作酒譜之管理。

本次比賽對其管理與處理方式告知如下：

壹、本次調酒活動參賽者之酒譜內容將完整保留於景文科技大學JBA飲品藝術選手隊。

貳、 本次比賽取得之酒譜內容，係基於本次比賽運作之蒐集、處理及利用，相關資料將受到個人創作法及相關法令之規範。

參、本選手隊宣示將只在教學時使用。

☐我同意以上說明

致此

景文科技大學JBA飲品藝術選手隊

立切結書人：

身分證字號：

2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽

傳統調酒項目個人資料聲明同意書

遵循個人資料保護法規定，「2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽」（以下簡稱本次比賽）

將依據個人資料保護政策善盡您個人資料之管理。

本次比賽對其管理與處理方式告知如下：

壹、本次調酒活動參賽者的報名資訊，包含姓名、校系、聯絡方式，本次贊助商-恆器製酒有限公司僅能於後續內部活動聯繫使用。

貳、本活動取得之個人資料，係基於本活動業務運作之蒐集、處理及利用，相關資料將受到個人資料保護法及相關法令之規範。

參、競賽獲得之酒款，需依照財政部規範進行所得申報，恆器製酒有限公司可使用參賽者個人資料作為申報用途。

☐我同意以上說明 ☐我不同意以上說明

致此

景文科技大學JBA飲品藝術選手隊

立切結書人：

身分證字號：

電話：

地址：

綠色餐飲・生態永續—飲料調製項目競賽

〈創意吧檯組〉

創意吧檯組選手群



壹、參賽組別：

1. 全國高中職、大專職及五專(專一~專三為高中職組，專四~專五為大專組)
每校每科限制 4 人。
2. 高中職組(含專一~專三)上限人數 15 人(第 16 位後(含)為備取名單。)
大專職組(含專四~專五)上限人數 15 人(第 16 位後(含)為備取名單。)

貳、比賽場地：景文科技大學餐旅大樓 H 棟 二樓 204 會議室。

參、競賽說明：

《高中職組》

一、大會指定基酒：黑米琴酒（附圖一）

（出示主辦方提供之賽事優惠證明指定基酒可享優惠價格）

二、競賽主題：大地記憶

主題說明：

台灣的大地孕育了無數珍貴的農作物，亦蘊含著豐富的人文與自然風貌。請以黑米琴酒為基底，結合在地特色元素，打造一款反映大地記憶的創意飲品。透過酒杯連結人們與土地的深厚情感，對台灣土地與永續價值的深刻體悟，讓這片土地的記憶延續在舌尖之上。

三、每組由一位選手組成，每一輪由兩組選手上場比賽。前置時間可有一位小幫手進行協助。

四、參賽者須完成吧檯調製，不須理念解說，完成作品。

五、大會指定基酒須至少使用 40ml。

《大專職組》

一、大會指定基酒：黑米琴酒（附圖一）

（出示主辦方提供之賽事優惠證明指定基酒可享優惠價格）

二、競賽主題：大地記憶

主題說明：

台灣的大地孕育了無數珍貴的農作物，亦蘊含著豐富的人文與自然風貌。以黑米琴酒為基底，結合在地特色元素，打造一款反映大地記憶的創意飲品。透過酒杯連結人們與土地的深厚情感，對台灣土地與永續價值的深刻體悟，讓這片土地的記憶延續在舌尖之上。

三、每組由一位選手組成，每一輪由一組選手上場比賽。前置時間可有一位小幫手進行協助。

四、參賽者須完成吧檯調製及理念解說等，並完成作品。

五、大會指定基酒須至少使用 40ml。

《共同規則》

一、請製作 30cm*30cm 以內展示成品之展台，需展現「綠色餐飲、生態永續」之理念，成品展台統一由大會工作人員送至展示區作為展示評分。

二、材料需使用一項臺灣在地新鮮水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁將柳橙皮再利用於裝飾。

三、請製作有酒精調酒，請製作四杯成品含裝飾物，一杯為展示，三杯評審試飲評分，長短飲類型不限制，單杯容量不得少於 90ml，杯具材質、外觀造型不限。

四、比賽時間共 13 分鐘(前置 1 分鐘、調製 6 分鐘、評審提問 5 分鐘、善後 1 分鐘)，於調製時間內調製出四杯容量、口味皆一致的調酒，調製方法不限。

五、選手配方表請自備 4 份(3 份為評審參考、1 份繳至給大會)，紙本配方表於比賽當日報到時繳交，當日無提供影印設備之需求，未繳交視同放棄資格。



（附圖一）

- 六、 配方中嚴禁使用奶製品及發酵品，如經使用發現者將不列競賽成績。
- 七、 配方中如有果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶或公杯中並標示。
- 八、 每杯酒的調配料，酒精和非酒精成分的材料僅限於 7 種(包括 7 種，不包含裝飾物)，任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量須明確的標示使用量，必須以「ml、dash、克數標示」若有自製材料請詳細說明如何製成並備註於配方表。
- 九、 配方表請以單杯量填寫，必須以『ml』為單位，未依大會指定填寫，口感不予給分。
- 十、 每位選手可攜帶一名小幫手幫忙搬運器具，但不得幫忙擺設任何材料器具，違規者將進行相關規定扣分。
- 十一、 嚴禁使用人工染色劑、禁止使用明火，允許噴槍操作，(點燃須在 3 秒內熄滅，次數不得超過 5 次)，超出時間及次數予以調製技術項目扣分。
- 十二、 大會提供器材：塑膠冰桶、冰鏟、廢水桶、IBM 桌(180x60x75 公分)、延長線(須檢錄時提出)
- 十三、 大會提供材料：冰塊(3x3x3 公分)

肆、Garnish 裝飾物：

- 一、Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖...等。
- 二、果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
- 三、果雕須於比賽開始後才能放在成品杯上，不可在上台前放。
- 四、不可以使用食用色素。
- 五、任何有爭議性的裝飾品都須經過主辦單位同意。

伍、競賽流程：

項目	時間	完成項目
前置作業	1 分鐘	擺設器具材料等
調製時間	6 分鐘	成品製作
評審提問	5 分鐘	評審向選手提問
善後	1 分鐘	個人物品帶走即可離開

陸、比賽評分標準：

項目 (若有同分狀況以口感、技術、衛生分數等順序排名)	總計 100%
風味口感 (風味、層次、香氣、獨特性)	35%
主題呈現 (飲品創新創意、合乎主題、材料連結性)	30%
調製技術 (掌握度、自信心)	15%
整體外觀 (產品宣傳性)	10%
產品說明 (台風、商業性)	10%
時效掌握 (逾時 1 秒扣總分 1 分 本項扣分上限為 10 分。)	

柒、獲獎名次：

冠軍：獎金 4000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：蘭姆桶威士忌 1 瓶，市價\$1500

亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：原桶威士忌 1 瓶，市價\$1200

季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：樹葡萄威士忌 1 瓶，市價\$1200

優勝：獎狀乙張(大會將視參賽人數增減名額)

佳作：獎狀乙張(大會將視參賽人數增減名額)

《獲獎獎品請依粉絲專頁公告為主》。

捌、大會指定材料：

一、購買通路：

官方 line：<https://lin.ee/mcFZWji>

購買時請提供以下資料以便核對

1. 選手優惠證明(請加入選手群組取得)

2. 年滿 18 歲身分證明

(若參賽選手未滿法定購酒年齡，請代由合法人代購並提供上述證明以便查證。)

二、社群：

Facebook：<https://www.facebook.com/share/4jav2pcUbdPZTQND/?mibextid=wwXIfr>

Instagram：https://www.instagram.com/favorland_2002/profilecard/?igsh=MWZ3dH1qcG02Z3NzZw==

玖、選手注意事項：

- 一、依主辦單位抽籤排定競賽順序，3 月 1 日公告選手競賽名單及順序，於 3 月 7 日前以 PDF 檔案格式上傳酒譜檔案至賽事指定表單，否則將影響與喪失個人比賽資格，選手務必加入賽事群組，以保障個人及競賽權益，群組 QRcode 請見賽事第一頁右上角。
- 二、請於競賽開始前 15 分鐘至選手休息室準備，等待大會叫號檢錄，若競賽開始前未出席即為失格。
- 三、參賽者需穿著標準服裝或迎合主題之創意服裝，但不可裸露或任何違反社會禮儀之服裝。
- 四、比賽自創飲品之酒譜應為原始創作，並尊重智慧財產權，切勿抄襲。大會備有專用洗滌區，請勿在比賽會場各洗手間清洗器具或切割、丟棄果皮，違者取消競賽資格。
- 五、大會裁判決定權，不接受其他的評議，大會有權使用各選手之創作作品提供為教學用途。
- 六、大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。
- 七、比賽進行中出現任何狀況，請立即向大會主持人或工作人員反應，事後不受理。貴重物品請自行保管，大會不予以保管之責任。
- 八、大會保有調整修改簡章之權利，如有未盡事宜，得由主辦單位修正並公布為主。
- 九、本競賽辦法及相關規範如有疑慮，請洽大會官方帳號聯繫。
- 十、本次賽事不~~提供~~冷凍冷藏設備，材料有任何問題大會將不受理。
- 十一、若參賽選手未滿十八歲，請由指導老師或監護人代購比賽相關酒類。
- 十二、可先行報名，酒譜無須線上報名時繳交，請依本場競賽之《選手注意事項》規定於時間內線上繳交酒譜即可，酒譜繳交表單請加入選手群組進行線上繳交。

拾、賽事時間流程表：

創意吧檯組流程表		地點
08：00~08：30	選手報到	H 棟 餐旅大樓一 樓 感應門前
08：30~09：00	開幕典禮	H 棟 餐旅大樓 B1 地下一樓 H021 宴會廳
09：10~09：20	競賽說明	H 棟 餐旅大樓 二樓 H204 會議室
09：20~12：20	高中職組競賽時	
11：40~12：00	高中職組賽事講評 成績計算	
12：00~12：45	中場休息	H 棟餐旅大樓 一樓 學生餐廳
12：50~15：40	大專組競賽	H 棟 餐旅大樓 二樓 H204 會議室
15：20~	高中職項目頒獎典禮	H 棟 餐旅大樓 B1 地下一樓 H021 宴會廳
15：40~16：20	大專職組賽事講評 成績計算	H 棟 餐旅大樓 二樓 H204 會議室
16：40~	大專項目頒獎典禮	H 棟 餐旅大樓 B1 地下一樓 H021 宴會廳

2025 第七屆景大盃 JBAC 飲品藝術挑戰賽 (附件一)

創意吧檯配方表

參賽學校&科系				
選手姓名		選手編號		
作品名稱		上場桌號		
調製法		裝飾物 Garnish		
作品配方	成分	品牌	用量(ml)	自製材料比例及做法
創作理念				

1. 請以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式**四份**（彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格），並一同與**附件二、附件三**於競賽當日**報到**時繳交。
2. 選手編號、桌號請依 3月1日官方網站之公佈選手名單填寫，於**3月7日星期五23：59前**以PDF檔案格式上傳酒譜檔案至選手群組公布之賽事指定表單，否則將影響即喪失個人比賽資格。

2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽

創意吧檯項目配方使用同意書

遵循創作法規定「2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽」(以下簡稱本次比賽)

將依據創作法保護政策善盡您個人創作酒譜之管理。

本次比賽對其管理與處理方式告知如下：

壹、本次調酒活動參賽者之酒譜內容將完整保留於景文科技大學JBA飲品藝術選手隊。

貳、 本次比賽取得之酒譜內容，係基於本次比賽運作之蒐集、處理及利用，相關資料將受到個人創作法及相關法令之規範。

參、本選手隊宣示將只在教學時使用。

☐我同意以上說明

此致

景文科技大學JBA飲品藝術選手隊

立切結書人：

身分證字號：

電話：

2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽

創意吧檯項目個人資料聲明同意書

遵循個人資料保護法規定，「2025第七屆景大盃JBAC飲品藝術挑戰賽」(以下簡稱本次比賽)

將依據個人資料保護政策善盡您個人資料之管理。

本次比賽對其管理與處理方式告知如下：

壹、本次調酒活動參賽者的報名資訊，包含姓名、校系、聯絡方式，本次贊助商-(虎尾釀企業社)僅能於後續內部活動聯繫使用。

貳、本活動取得之個人資料，係基於本活動業務運作之蒐集、處理及利用，相關資料將受到個人資料保護法及相關法令之規範。

參、競賽獲得之酒款，需依照財政部規範進行所得申報，(虎尾釀企業社)可使用參賽者個人資料作為申報用途。

☐我同意以上說明 ☐我不同意以上說明

此致

景文科技大學JBA飲品藝術選手隊

立切結書人：

身分證字號：

電話：

地址：



咖啡項目競賽〈咖啡拉花〉

壹、 參賽組別：

1. 高中職組 32 位，每校限 3 人
2. 大專職組 32 位，每校限 3 人
3. 項目報名額滿為止，(含)高中第 33 位/大專第 33 位將列入備取名單。

貳、 比賽場地：景文科技大學觀餐大樓 H 棟二樓創客中心(H223)

參、 競賽說明：

高中職組為上午場大專組為下午場

初賽/複賽/半決賽

1. 一次兩人進行 PK 賽，選手依照指示站在咖啡機的兩邊。
2. 準備時間：準備時間為一分鐘，選手可在此階段進行濃縮咖啡試萃，測試蒸氣大小，不可將牛奶倒入鋼杯中。
3. 競賽時間：競賽時間為三分鐘，選手僅能以傾注成型(Free Pour)方式製作成品，競賽時間內選手可自行斟酌製作多杯成品，但僅能選擇一杯成品放置於大會規定的評分位置，若選手於競賽時間內未端出成品於評分位置，則喪失競賽資格。
4. 選手繳交完成品即可開始善後，善後完即可離場。
5. 參賽者必須使用大會提供的設備，否則喪失比賽資格。
- 6-1 如在初賽階段未有 PK 對手之選手會與評審進行 PK，選手必定晉級。
- 6-2 如在複賽未有 PK 對手之選手，則現場抽取敗部復活選手(限初賽與複賽皆無對手之情形)。

決賽

1. 一次兩人進行 PK 賽，選手依照指示站在咖啡機的兩邊。
2. 準備時間：準備時間為一分鐘，選手可在此階段進行濃縮咖啡試萃，測試蒸氣大小，不可將牛奶倒入鋼杯中。
3. 競賽時間：競賽時間為三分鐘，選手僅能以傾注成型(Free Pour)方式製作成品，競賽時間內選手可自行斟酌製作多杯成品，但僅能選擇一杯成品放置於大會規定的評分位置，若選手於競賽時間內未端出成品於評分位置，則喪失競賽資格。
4. 選手繳交完成品即可開始善後，善後完即可離場。

肆、 競賽器具：

- 一、 選手自備：拿鐵杯(180-300ml)、拉花鋼杯、擦拭杯口布、及其他個人所需器具。
- 二、 主辦單位提供：義式咖啡機、磨豆機、咖啡豆、牛奶、粉渣盒、填壓器、奶布、把手布、桌布、刷具、僅供試萃濃縮的拿鐵杯。

伍、 評分標準：

共有三位評審，每位評審皆有 5 票以【奶泡品質】、【元素間的對比】、【圖型比例與位置】、【圖形困難度與達成度】、【整體視覺感受】。

陸、 注意事項：

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序，選手編號即為上場順序，會在景文飲品藝術選手隊 IG 公開(IG：justbeverageartist)。
2. 選手於競賽開始前 5 分鐘於檢錄區進行檢錄，若於競賽開始前唱名三次後未出席者即為失格。
3. 選手不得調整磨豆機刻度與咖啡機之設定。
4. 選手需使用主辦單位提供之指定設備與器具。
5. 時間內選手可自行斟酌製作多杯成品，僅能選擇一杯成品繳交。
6. 將成品繳交至指定位置後，不得重新撤回或更換成品，違者不予計分。
7. 競賽中如出現任何狀況請立即向工作人員反映。
8. 參賽者需穿著整齊、乾淨之服裝。
9. 大會保有權力調整修改簡章，競賽辦法及相關規範未盡事宜，得由主辦單位修正並公布之更新。
10. 選手繳交之成品於評分結束後會放置於吧檯-回收區，選手即可自行取回。

柒、 名次獎項：

冠軍：獎金 4000 元、獎狀乙張、獎座乙座

亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎座乙座

季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎座乙座

優勝：視參賽人數增減、獎狀乙張

佳作：視參賽人數增減、獎狀乙張

(獲獎獎品依粉絲專頁公告為主)



捌、 賽事指定機台及材料：

Sanremo café racer	義式咖啡磨豆機 900N
	
職人鮮奶	啡 Style 配方豆
	
WORMHOLE-Ring 蟲洞接粉環	
	

玖、 賽事流程表：

咖啡拉花組流程表		地點
08：00~08：30	選手報到	H棟餐旅大樓一樓 感應門前
08：30~09：00	開幕式	H棟餐旅大樓 B1 地下一樓 H021 宴會廳
09：00~09：10	賽前說明	H棟二樓 H223 創客中心
09：10~10：10	高中職競賽時間	
10：10~10：20	中場休息	
10：20~12：10	高中職競賽時間	
12：10~13：00	中午休息	
13：00~13：10	賽前說明	H棟二樓 H223 創客中心
13：10~14：10	大專競賽時間	
14：10~14：20	中場休息	
14：20~16：00	大專競賽時間	
15：20~	成績結算、評審講評	H棟一樓學生餐廳
	高中職組頒獎	H棟 餐旅大樓 B1 地下一樓 H021 宴會廳
16：40~	大專組頒獎	

咖啡項目競賽〈精品手沖咖啡〉

壹、參賽組別：

精品手沖咖啡選手群組



1. 高中職組(含專一~專三)上限 24 位。
2. 大專職組(含專四~專五)上限 24 位。

(每校限 4 人，項目報名額滿為止，第 25 位後(含)視為備取名單)
(各取前六名進入決賽)

貳、比賽地點：景文科技大學 C 棟商管一館一樓 C001 飲調教室

參、競賽說明：

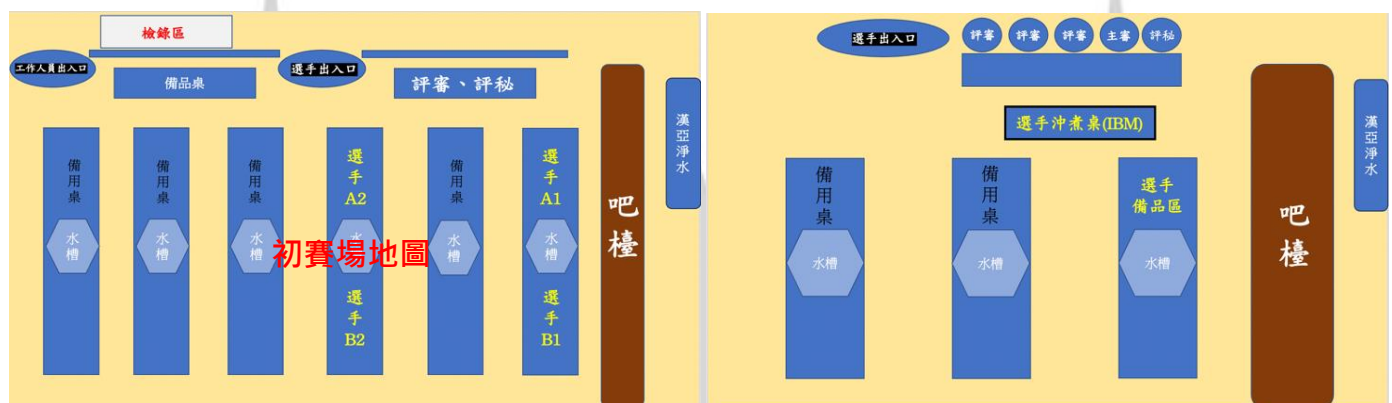
初賽	1. 初賽由大會隨機抽籤排出順序。 2. 採一輪四位上場進行比賽，高中職及大專各兩位上場分頭同時進行，每位選手提供一張工作桌，由三位感官評審及一位主審進行共同評比。 3. 須使用大會指定豆出一壺咖啡，如萃取量不足 250ml 或多於 300ml 將不予以計分(失格)。 4. 初賽給予每位選手 50 克指定咖啡豆。 5. 逾時 1 秒扣總分 0.5 分，逾時 1 分鐘不予計分。
決賽	1. 初賽結束公布六強，並公布決賽順序。 2. 採一輪一位選手上場進行比賽，每位選手二張工作桌。 3. 將以三位感官評審及一位技術評審進行分數評比。 4. 決賽給予每位選手 100 克指定咖啡豆。 5. 沖煮需進行展演解說及自我介紹，完成時須出二壺參數相同的咖啡液並服務評審品評。 6. 逾時 1 秒扣總分 0.5 分，逾時 1 分鐘不予計分。

肆、競賽流程：

初賽		
項目	時間限制	完成事項
準備	2 分鐘	可調整磨豆機刻度、煮水及燙濾紙(不可進行研磨)。
競賽	5 分鐘	每位選手須使用大會指定器具及指定咖啡豆，並在競賽時間內完成 1 壺 250 至 300ml 的咖啡液，選手進行沖煮時 不可進行展演 ，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，將作品放置成品區。
善後	1 分鐘	選手完成舉手喊「Time」或「完成」後，請依照主持人指示協助工作人員將咖啡倒入大會提供的手沖下壺測量咖啡液，需等待指示才可進行清潔。

決賽		
項目	時間限制	完成事項
準備	3 分鐘	可調整磨豆機刻度、煮水、燙濾紙，前置不可進行展演（不可進行研磨）。
競賽	7 分鐘	選手須使用指定豆進行沖煮，可使用個人器具，完成 2 壺參數相同並達到 250ml 以上的咖啡液，不足 250ml 將不予計分。 在沖煮時須進行展演解說及自我介紹，展演內容須介紹（指定豆），沖煮完畢必須服務評審品評兩壺咖啡，展演結束向工作人員喊「Time」或「完成」，即競賽完成。
善後	2 分鐘	選手競賽完成後需等待指示後才可進行清潔。

※（下方此圖為選手工作展演區示意圖）



伍、評分標準：

1. 時間提醒：結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒、5，4，3，2，1 時間到，逾時開始。
(逾時 1 秒扣總分 0.5 分，逾時一分鐘不予計分。)
2. 初賽：四位評審品評，總分排名前 6 名進入決賽。
3. 決賽：三位感官評審一位主審(技評)
總分為四位評審之分數加總，名次以總分排名。

陸、獎項內容：

冠軍：獎金 4000 元、獎狀乙張、獎盃乙座
 亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎盃乙座
 季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎盃乙座
 優勝：視參加人數增減名額、獎狀乙張
 佳作：視參加人數增減名額、獎狀乙張

【獲獎獎品依粉絲專頁公告為主】

柒、大會提供器具：

經典白川流 02 濾杯、川流酵素漂白濾紙、川流經典分享壺 磨砂白、R-220 富士磨豆機 鬼齒。

指定豆及大會指定用水 (Lighttell & HANYA 過濾水 TDS 介 60~70)，熱水將定溫在 100 攝氏度。

捌、指定器具、指定豆：

1. 初賽指定器具、指定豆：

(圖一)、(圖二)、(圖三) 其它相關器具請自備。



(圖一)

川流濾紙與川流 02 濾杯



(圖二)

R-220 富士磨豆機(鬼齒)



(圖三)

川流經典分享壺 磨砂白

2. 決賽指定器具、指定豆：

選手決賽使用大會指定用水 (Lighttell & HANYA 過濾水 TDS 介 60~70)，其餘器具可使用自備器具或使用大會提供器具。

● 指定豆及器具：

(一) 器具：濾杯、濾紙、咖啡豆、下壺請至「[米諾咖啡 x 川流濾杯](#)」官網購買。

(二) 指定咖啡豆：

- 初賽豆—衣索比亞水果炸彈(淺中焙 / 日曬)
- 決賽豆—衣索比亞水果轟炸機(淺中焙 / 水洗)

※選手如需訂購競賽指定咖啡豆請至([米諾官網](#))購買

(三) 指定用水：大會指定用水 (Lighttell & HANYA 過濾 TDS 介於 60~70)

玖、選手注意事項：

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序，並於一周前公告選手競賽名單及順序。
2. 請該場次競賽選手開始前 10 分鐘至比賽場地外準備，若於競賽開始前未出席即為失格。
3. 初賽選手應保持安靜進行沖煮，若主審認為選手有影響評審或展演行為可判失比賽資格。

4. 貴重物品請自行保管，大會不予以保管之責任。
5. 本大會保有權力修改簡章，本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位修正後於 LINE 社群公布之更新。
6. 本競賽辦法及相關規範如有疑慮，歡迎與大會官方社群聯繫。

拾、賽事流程時間表：

精品手沖咖啡組流程表		地點
08：00~08：30	選手報到	H棟餐旅大樓一樓 感應門前
08：30~09：00	開幕典禮	H棟餐旅大樓B1地下一樓 H021宴會廳
09：00~09：15	選手說明會	C棟商管一館 一樓 C001飲調教室
09：15~12：00	高中職組初賽/大專職組初賽	
12：00~13：00	中場休息/決賽名單公布	
13：00~14：30	高中職組 決賽	
14：30~15：10	高中職組結算成績	
15：20~	高中職組頒獎典禮	H棟餐旅大樓B1地下一樓 H021宴會廳
14：30~16：00	大專組決賽	C棟商管一館 一樓 C001飲調教室
16：10~16：30	評審講評	
16：40~	大專職組頒獎典禮	H棟餐旅大樓B1地下一樓 H021 宴會廳

咖啡項目競賽<精品咖啡杯測>

精品咖啡杯測選手群組

壹、參賽組別：

1. 學生公開賽 40 位，不分高中職與大專。
2. 大專限每校各五位、高中職限每校/科各五位

(項目報名額滿為止，第 41 位後(含 41 位)視為備取名單中。)

貳、比賽地點：景文科技大學 H 棟餐旅大樓 H222 領隊導遊培訓教室

參、競賽說明：

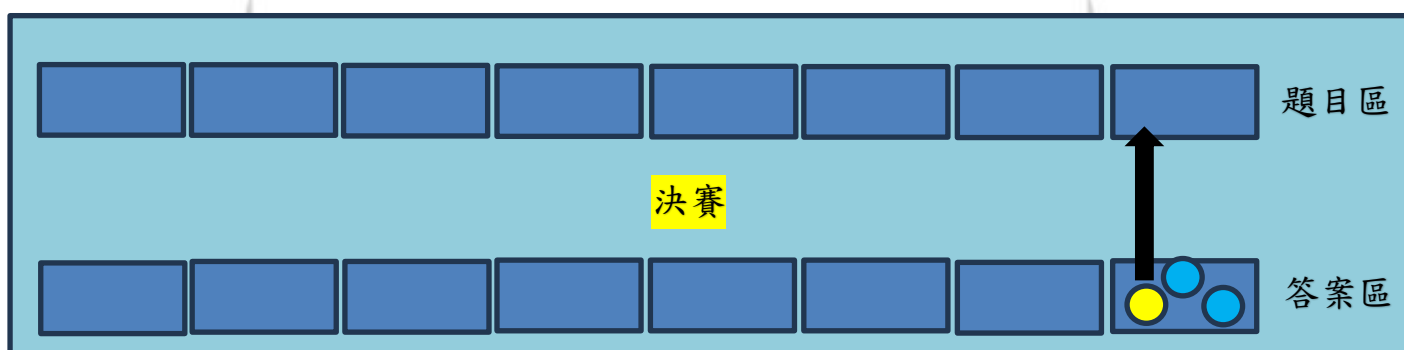
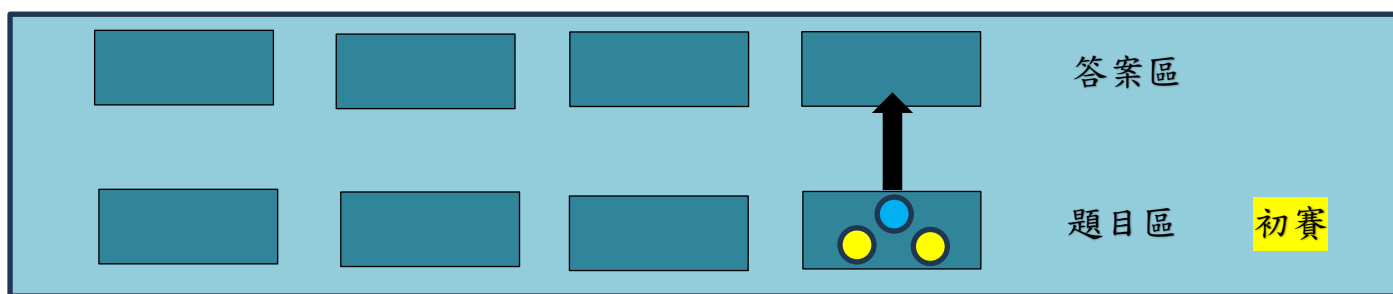
項目	競賽內容
初賽三角杯測	一、初賽由大會隨機抽籤排出順序，獲得較高分的六名選手將進行決賽。 二、採一輪兩位上場進行比賽，每位選手一張 IBM。
決賽三角杯測	一、初賽結束公布六強，並公布決賽順序。 二、採一輪兩位選手上場進行比賽，每位選手一張 IBM。

肆、競賽流程：

初賽		
項目	時間	完成項目
準備	1分鐘	選手準備入場
競賽	4分鐘	此競賽為三角杯測賽制，總共 4 組，每組 3 杯，其中 2 杯為相同的精品咖啡，選手須利用其味覺與嗅覺去分辨其中乙杯不同的咖啡，並將其放置在答案區，完成即可舉手喊 TIME，並停止計時。
善後	無	個人物品帶走即可離場

決賽		
項目	總時間	完成項目
準備	1分鐘	選手準備入場
競賽	8分鐘	此競賽為三角杯測賽制，總共 8 組，每組 3 杯，其中 2 杯為相同的精品咖啡，選手須利用其味覺與嗅覺去分辨其中乙杯不同的咖啡，並將其放置在答案區，完成即可舉手喊 TIME，並停止計時。
善後	無	個人物品帶走即可離場





伍、獎項內容：

冠軍：獎金 4000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：巴拿馬日曬一公斤、衣索比亞古吉班帝娜娜卡水洗一公斤、衣索比亞古吉罕

貝菴低溫厭氧一公斤、衣索比亞西達摩班薩慢乾日曬一公斤

亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：衣索比亞西達摩班薩慢乾日曬一公斤、衣索比亞古吉罕貝菴低溫厭氧一公斤

季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎盃乙座

獎品：肯亞凱圖卡薩德 PB 多門水洗 一公斤

(以上獎品皆為生豆)

優勝：視參加人數增減名額、獎狀乙張

佳作：視參加人數增減名額、獎狀乙張

(獲獎獎金/獎品依粉絲專頁為主。)

陸、大會使用器具：

一、初賽/決賽使用器具：

Technivorm Moccamaster KBGT 741 濾泡式咖啡機/美式咖啡機(附件一)

MAHLKONIG EK43S 磨豆機(附件二)

	
Technivorm Moccamaster KBGT 741 濾泡式咖啡機(附件一)	MAHLKONIG EK43S 磨豆機 (附件二)

二、 指定用水：大會指定用漢亞淨水(本校過濾 TDS介於60~70)。

三、 粉水比：大會設定為 1：18.18。

柒、選手注意事項：

- 一、 依主辦單位抽籤排定競賽順序，賽前一週在群組公告選手競賽名單及順序。
- 二、 競賽於開始前 10 分鐘至比賽場地準備，若於競賽開始前未出席即為失格。
- 三、 每杯咖啡液選手都須以嗅、味覺品評，才可進行作答否則該組將不予計分。
- 四、 選手須自行準備杯測匙，允許帶自己的吐杯和水杯（限不能大於 1000cc）。
- 五、 選手將咖啡送至答案區即不得更改，如更改答案該組將不予計分。
- 六、 競賽時間提醒為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。答對最多組數者為優勝，若答對組數相同將以時間最少者為勝出。
- 七、 貴重物品請自行保管，大會不予以保管之責任。
- 八、 本大會保有權力修改簡章，本競賽辦法及相關規範如有未盡事宜，得由主辦單位修正後於LINE社群公布之更新。

捌、賽事流程表：

精品杯測咖啡組流程表		地點
08：00~08：30	選手報到	H棟餐旅大樓一樓感應門前
08：30~09：00	開幕式	H棟餐旅大樓B1地下一樓 H021宴會廳
09：00~09：10	選手說明會	H222領隊導遊培訓教室
09：10~12：00	公開賽初賽	
12：00~13：10	中場休息(公布決賽名單)	
13：10~13：20	決賽選手說明	
13：20~14：20	公開賽決賽	
14：20~15：00	評分結算成績	
15：20~	頒獎典禮	H棟餐旅大樓B1地下一樓 H021宴會廳

《交通資訊》

➤ **安坑輕軌：**「K05景文科大站」下車步行2~3分鐘抵達本校大門口。（自2023.02.10通車）

➤ **搭乘捷運：**

■ **G線：**

(1) 「大坪林站」轉乘環狀線至「十四張站」轉乘站下車，再轉乘安坑輕軌至「K05景文科大站」下車步行2~3分鐘到本校。

(2) 「新店區公所站」轉乘新店客運線10直達本校。

■ **O線：**

(1) 「板橋站」、「景安站」轉乘環狀線至「十四張站」轉乘站下車，再轉乘安坑輕軌至「K05景文科大站」下車步行2~3分鐘到本校。

(2) 「板橋站」、「景安站」轉乘指南客運897直達本校。

➤ **搭乘公車：**請在「安康派出所站」下車，步行至安康派出所對面公車站牌，或「安坑國小」對面轉乘本校 **接駁車** 來校。

■ **新店客運：**綠10(直達校門前)、643、648、906、909、935、綠7、綠8、綠15

■ **臺北客運：**624、779、綠1、棕7

■ **指南客運：**897(直達校門前)、202、248、905、橘1、橘9

■ **大南客運：**839

➤ **自行開車：**

■ **【國道3號31K「安坑交流道」安坑出口】**靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約3分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

■ **【臺北市環河快速道路新店區出口直行】**上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行駛約5分鐘，遇車子路左轉直行約300公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

■ **【新北市新北環快新店區出口直行】**過安和路後接中安快速道路（祥和路）繼續行駛5分鐘，遇車子路左轉直行約300公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

■ **【中永和南勢角方向】**經新街接新店區安和路直行接安捷路，至安一路再右轉，遇安忠路左轉到達本校。

■ **【三峽方向】**經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。

