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。
＊推廣台灣農產品，結合在地產業。

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.)
亞美尼亞 Armenian Bartenders’ Association (A.R.B.A)
愛沙尼亞 Estonian Bartenders Association(E.B.A.)
香港 Hong Kong Bartenders Association(H.K.B.A.)
韓國 Korea Bartender Guild(K.B.G)
日本 Nippon Bartenders Association(N.B.A)
波蘭 Polish Bartenders Association(P.B.A.)
菲律賓 Philippine Bartenders’ League Inc(P.B.L.)
瑞士 Swiss Barkeeper Union(S.B.U)
瑞典 Sveriges Bartenders Gille(S.B.G)
烏拉圭 Asociacion Urguaya de Bamen(A.U.D.E.B)
愛爾蘭 Bartenders Association Ireland(B.A.I)
斯洛維尼亞 Drustvo Barmanov Slovenije(D.B.S)
奧地利 Osterreichische Bakeeper Union(O.B.U)
俄羅斯 Bartenders Association Russia(B.A.R)
越南 Saigon Bartenders & Sommeliers Guild(S.B.S.G.)

澳門 Uniao de Bartenders E Cocktails de Macau(U.B.C.M)

大仁科技大學 / 嘉南藥理大學 / 和春技術學院 / 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 / 中華民國國際餐飲協會 / 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 / 台灣菸酒股份有限公司 / 台灣中油股份有限公司 / MONIN ASIA / PERRIER 沛綠雅 / 開元食品工業股份有限公司 / 巴果果國際有限公司 / FRUKO SCHULZ / 味丹股份有限公司 / 翰林茶館 / 三信家商 / 開明高職

※賽程(以當天流程為主)

時間	11/28(五) 報到時間：8:30-9:00	11/29(六) 報到時間：8:30-9:00	11/30(日) 報到時間：9:00-9:30
活動內容	＃國內賽開幕典禮 10:00 **國內調酒初賽** A 職業大專花式組(初賽) B 高中職花式組(初賽) C 職業大專彩妝傳統組(初賽) D 高中職國產傳統組(初賽) ＃學科測驗 ＃宣佈進入決賽選手	＃國內賽開始 10:00 **國內調酒決賽(主舞台)** E 創意花式造型調酒組(初賽) F 創意傳統造型調酒組(初賽) D 高中職國產傳統組(決賽) G MONIN 無酒精調飲組(初賽) L 創意果雕杯飾競賽 ＃學科測驗、聞酒測驗 ＃宣佈進入(總)決賽選手 **戶外廣場** A 職業大專花式組(決賽) B 高中職花式組(決賽) H 高中職雙人托盤組 **選手之夜** E 創意花式造型調酒組(決賽) F 創意傳統造型調酒組(決賽) 頒獎(組別ＥＦＬ) 請於報到時繳交自選曲 CD	＃國際賽開幕典禮 國際傳統組(Fancy) 國際花式組(Fancy) **國內調酒(總)決賽** A 職業大專花式組(總決賽) B 高中職花式組(總決賽) C 職業大專彩妝傳統組(決賽) D 高中職國產傳統組(總決賽) G MONIN 無酒精調飲組(決賽) **附屬競賽** M 空酒瓶彩繪裝飾創意賽 J 個人趣味托盤賽 K 創意口布造型決賽 I 職業大專雙人托盤組 ＃聞酒測驗 ＃頒獎典禮 請於報到時繳交自選曲 CD
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)		

七.比賽組別
國際傳統組(Fancy)
國際花式組(Fancy)
(A)職業大專花式調酒組-Fancy
(B)高中職花式組-Fancy 無酒精
(C)職業大專彩妝傳統調酒組-產品行銷包裝
(D)高中職國產傳統組-國產酒
(E)創意花式造型調酒組-Fancy
(F)創意傳統造型調酒組- Fancy
(G)MONIN 無酒精調飲組-創意包裝
特殊競賽：
(H)高中職雙人托盤組
(I)職業大專雙人托盤組
(J)個人趣味托盤組
(K)創意口布造型比賽-主題台灣之光
(L)創意果雕杯飾比賽-主題 Fancy
(M)空瓶彩繪裝飾創意賽-主題台灣之光
各組競賽詳細規則，請參閱本會網站

◎各組別規則說明：**凡參加選手均應遵守大會競賽規則**
(A)職業大專花式調酒組-Fancy
- ✧ 指定酒為 Fruko Schulz 五湖伏特加，香甜酒為 Fruko Schulz 系列。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 比賽分為初賽、決賽及總決賽。
- ✧ 比賽時間 5 分鐘。
- ✧ 初賽為 show Flair，音樂為指定曲；決賽及總決賽為 Show Flair，音樂為自選曲。
- ✧ 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ✧ 初賽加考學科、決賽加考聞酒。
- ✧ 初賽切割時間每次 10 分鐘(切三個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，初賽及總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。

(B)高中職花式組
- ✧ 指定產品為 Perrier 沛綠雅檸檬口味氣泡水(須冰鎮)，類型為 Fancy 無酒精。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 比賽分為初賽、決賽及總決賽，比賽時間 5 分鐘。
- ✧ 初賽為 Show Flair，音樂為指定曲；決賽及總決賽為 Show Flair，音樂為自選曲。
- ✧ 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ✧ 初賽加考學科、決賽加考聞酒。
- ✧ 參賽者須服裝整齊，不可裸露。
- ✧ 決賽切割時間每次 10 分鐘(切三個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，初賽及總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。

(C)職業大專彩妝傳統組
- ✧ 指定酒為金門高粱酒，主題:金酒台灣之光，須以產品行銷包裝呈現。

- ✧ 香甜酒為 FRUKO SCHULZ 系列。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 比賽分為初賽及決賽。(11/28、11/30)
- ✧ 比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- ✧ 調製 5 杯，4 杯供口感評審評分(杯子不限)，1 杯於產品展示與產品行銷結合，最多以 A4 大小為主)。
- ✧ 初賽加考學科、決賽加考聞酒。
- ✧ 服儀：參賽者須服裝整齊。
- ✧ 初賽切割時間每次 15 分鐘(切五個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。
- ✧ 初賽著標準服裝進行調酒比賽。決賽由專業沙龍團隊設計造型進行調酒決賽。

(D)高中職國產傳統組
- ✧ 指定酒為台灣菸酒公司產品;基酒為玉山原窖 1950 高粱酒 52 度
- ✧ 香甜酒為玉山青梅酒、玉泉台灣之美紅葡萄酒、玉泉荔枝酒及 FRUKO SCHULZ 系列。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 比賽類型為 FANCY；分為短飲(9~15cl)、中飲(20~30cl)、長飲(30cl 以上)
- ✧ 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限),比賽分為初賽、決賽及總決賽，比賽時間 5 分鐘。
- ✧ 初賽加考學科、決賽加考聞酒。
- ✧ 服儀：參賽者須服裝整齊。音樂：指定曲由大會提供。
- ✧ 配方材料請寫中文全名及廠牌，以利審核。
- ✧ 調製須依順序果汁、糖漿、香甜酒、基酒(若 2 瓶香甜酒以低酒精先加入),有汽飲料及 Float 則最後加入。
- ✧ 決賽切割時間每次 10 分鐘(切三個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，初賽及總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。

(E)創意花式造型調酒組
- ✧ 指定產品為 Perrier 沛綠雅檸檬口味氣泡水，類型為 Fancy。酒類產品必須為本次金爵指定酒類產品，主題為台灣之光。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 比賽分為初賽及決賽(當天比完)。
- ✧ 人數限制 2-6 人為一組。
- ✧ 比賽時間 5 分鐘，比賽音樂為自選曲。
- ✧ 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ✧ 初賽切割時間每次 10 分鐘(切三個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。
- ✧ 參賽組數未達 8 組時，只取冠軍。

(F) 創意傳統造型調酒組
- ✧ 指定酒為金門高粱酒，主題為台灣之光，香甜酒為 Fruko schulz 系列。
- ✧ 比賽分為初賽及決賽(當天比完)。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 人數限制為 4-8 人為一組。

- ✧ 比賽時間 5 分鐘，比賽音樂為自選曲。
- ✧ 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ✧ 初賽切割時間每次 10 分鐘(切三個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。
- ✧ 參賽組數未達 8 組時，只取冠軍。

(G)MONIN 無酒精調飲組

- ✧ 指定產品為 MONIN 系列糖漿及果泥，其他不限。主題:台灣之光，須以創意包裝呈現，不得大於 A4 大小。
- ✧ 配方內必須包含 1 種台灣新鮮水果。
- ✧ 比賽分為初賽及決賽。(11/28、11/30)
- ✧ 比賽時間 7 分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- ✧ 調製 5 杯，4 杯供口感評審評分(杯子不限)，1 杯與創意包裝結合，最多以 A4 大小為主。
- ✧ 初賽加考學科、決賽加考聞酒。
- ✧ 服儀：參賽者須服裝整齊。
- ✧ 初賽切割時間每次 15 分鐘(切五個)，**超過時間即扣分**，需評切割裝飾品分數，總決賽請自行依比賽順序於『切割區』切割。

【選手共同規則說明】

1. 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。
2. 配方只能使用大會指定之品牌，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。
3. 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)
4. 不得使用人造或染色食物及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。
5. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
6. **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。**
7. **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。**
8. 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。
9. 各組每次調配雞尾酒時間不得超過 5 分鐘(MONIN 為 7 分鐘)，否則將予以扣分。得獎者若同分數時，**花式組以技能總分最高者為優勝，傳統組以口感之總分最高者為優勝。**
10. 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。
11. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
12. **各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋！**
13. 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…等。
14. 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。**
15. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，**創作權屬選手及大會所有。**
16. 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。

17. 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。請隨時注意最新動態。
18. 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。
19. 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。
20. 比賽會場演藝廳禁止攜帶食物、礦泉水及飲料等液體。
21. 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。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！若有未盡或變更事宜，將於本會金爵獎官網上公告 http://20gicc.blogspot.tw/。
22. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
23. 375ml 裝或迷你瓶不可使用，除非是原贊助廠商的尺寸。

✧ **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 6 種
3.容量標準未以 0.5 為單位	8.其他未依規定之錯誤
4.未以 cl 做為容量數	9.成份中未含台灣新鮮水果
5.配方之指定基酒少於 3cl	

【花式選手共同規則說明】

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。禁止於瓶口及鋼杯杯口纏繞膠帶。灌瓶過後的雪克杯禁止倒入材料，避免衛生扣分。
4. 酒瓶瓶口使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒杯。
5. 花式選手如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶，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。
6. 選手於台上一律禁止赤腳，以免造成傷害。
7. 酒瓶如破損，舞台清理後酒嘴不主動歸還。
8. **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。**
9. 花式不到 4 分 50 秒，否則將予以扣分。得獎者若同分數時，依技能、口感之總分最高依序者為優勝。

特殊競賽

(H)高中職雙人托盤組
(I)職業大專雙人托盤組
(J)個人趣味托盤賽
(K)創意口布造型競賽-主題台灣之光
(L)創意果雕杯飾競賽-主題 Fancy
(M)空瓶彩繪裝飾創意賽-主題台灣之光

創意口布造型競賽-主題台灣之光

主題：台灣之光 (凡是代表台灣在國際爭光之相關事物皆可)
比賽日期、地點：
初賽：（北區）103年11月6日(四) 桃園創新技術學院
　　（南區）103年11月7日(五) 和春技術學院
總決賽：103年11月30日(日) 岡山文化中心（高雄市岡山區岡山南路42號）

比賽規則：
北區及南區各舉辦一場初賽，依報名組數比例決定入選組數。再由北區及南區選出各組， 於金爵獎賽程中進行決賽。決賽入圍組數以南北區報名比例來做決定。
每組必須折疊 6 種口布（其中必須包括：「大會指定口布」四種和「酒瓶創意造型口布」2 種）。
✧ 「大會指定口布」:「星光燦爛」、「燦爛火花」、「帆船」、「西裝」共四種
✧ 「酒瓶創意造型口布」: 係指包裝酒瓶或與酒瓶有接觸或服勤用途(例如：蓮花)之口布造型皆可。主辦單位提供工作檯(180cm×60cm×75cm 含摺疊式桌腳、隔層)。
✧ 所有參賽者請使用自備之口布、檯布及桌裙。
✧ 工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
✧ 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
必須依參賽規定，比賽時間(三十分鐘)內，依指定主題『台灣之光』佈置工作檯並完成折疊「大會指定口布」 (四種)和「酒瓶創意造型口布」 (兩種)，共計六種。
服裝規定：參賽選手穿著餐廳服勤用之正式服裝為主(必須戴白手套)，並可依本次比賽主題作創意整體搭配。
評分標準(100%)：「整體表現」、「專業性」分兩大項 (總分 100 分)：
✧ 「整體表現」項 (50 分)：創意(20%)、切合主題程度(20%)美觀整體造型(10%)。
✧ 「專業性」項(50 分)：專業信心(10%)、折疊難易度(20%)、熟練度(10%)安全衛生(10%)。

創意果雕杯飾競賽

參賽資格：全國各高中職校及大專校院餐飲、觀光、家政、休閒等相關科系學生。
比賽規則：
一、 比賽時間為25分鐘，完成五個成品，杯飾物必須是可食用的食品包含蔬菜水果、草本植物、葉子和香料也包含樹皮、果殼、果皮、小枝；並且不可使用染色劑或色素等不可食用之材料。
二、 主題: Fancy
三、 比賽材料、杯子、器具等一律自備。
四、 主辦單位提供紅、黃、綠、藍、白五種顏色飲料讓選手搭配成品。
五、 比賽指定杯子雞尾酒杯、可林杯、旋風杯、古典杯、高腳香檳杯以上五種。
六、 比賽單一杯裝飾品使用材料不得超過五種。

七、　評分標準(總分100分)：
1. 創意30%
2. 時間20%
3. 整體30%
4. 刀功20%

空瓶彩繪裝飾創意賽-主題台灣之光

請線上報名，不接受現場報名。
作品須當場製作，不得直接帶成品至會場比賽。所需之工具、顏料、材料等請自備。
參賽者將完全遵守參賽簡章之規則，並同意智慧財產權歸屬中華民國國際調酒協會所有，如有不符簡章規定，視同放棄。
請保持比賽場地整潔，發公揮公德心，違者取消資格。

【報名方式】
採線上報名方式，報名後請連同報名費、個人資料使用授權同意書及報名總表以掛號(現金袋)寄至中華民國國際調酒協會（80042 高雄市新興區林森一路 163 號 5 樓之 3）。
報名選手請將個人清晰大頭照，照片檔名請以組別/姓名命名(請勿用藝術照或朦朧不清照片)
e-mail 至 wuchou.mei@msa.hinet.net 主旨請寫「20 金爵-選手照片並註明參賽組別」。
截止日期為 11 月 08 日(六)，一經呈報總會，不再接受報名、更改及查詢配方。
【報名費用】
(1) 各組調酒比賽以組別為單位，協會會員 500 元 / 非會員 1000 元。
（創意花式調酒組及創意傳統調酒組需全部人員為協會會員報名費始為 500 元）
(2)托盤比賽及創意果雕杯飾，以組別為單位每組 300 元。
(3)創意口布造型組，以組別為單位每組 400 元。
(4)空酒瓶彩繪裝飾創意賽免報名費。
報名情形或有更正事項，可於中華民國國際調酒協會 http://rocbartenders.blogspot.tw/或金爵獎官網上 http://20gicc.blogspot.tw/查詢。