

檔 號：
保存年限：

修平學校財團法人修平科技大學 函

地址：412406臺中市大里區工業路11號
聯絡人：陳惠玲
聯絡電話：04-24961100#2599
傳真：04-24961187

受文者：屏東縣立東港高級中學

發文日期：中華民國113年11月15日
發文字號：修平觀字第1130010250號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明 (2024、IFBA國際交流暨餐飲大賽.pdf)

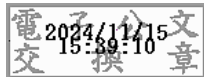
主旨：檢送本校協辦「2024 IFBA國際交流暨餐飲大賽」，請惠予公告，並鼓勵學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、報名截止日期：自即日起113年11月22日（五）止；僑生/外籍生組至11月29日（五）止。
- 二、競賽日期：113年12月10日（二）。
- 三、活動地點：高雄圓山大飯店5F(高雄市鳥松區圓山路2號)。
- 四、隨函檢附比賽簡章1份，歡迎全國各大專院校、高中職學生踴躍報名參加。

正本：各公私立大專校院、各公私立高級職業學校、各公私立高級中學

副本：



2024 IFBA

國際交流暨餐飲大賽

International Food and Beverage Association (IFBA)

Conference and Competition



HOSPITALITY BEYOND BORDERS

活動緣起

IFBA 國際餐飲協會（International Food and Beverage Association）為國際性的餐飲組織，致力於促進全球餐飲業的交流與發展。該協會的會員國涵蓋多個國家，包括瑞士、新加坡、馬來西亞、英國倫敦、印尼、德國、希臘、成都(中國)、柬埔寨及台灣。IFBA 的核心目標是推動餐飲業的可持續發展，並提升各國在餐飲領域的合作與創新。

為了響應永續餐飲的全球趨勢，IFBA 在 2024 年**首次**聯合中華民國國際餐飲協會及中華民國國際調酒協會，**舉辦了第一屆 IFBA 國際交流暨餐飲大賽**。此次比賽不僅是餐飲專業人士交流技術與創意的平台，也藉此機會推廣環保、永續和創新的餐飲理念。這項國際賽事象徵著餐飲產業邁向新時代，通過國際合作與交流，共同推動全球餐飲業的未來發展

指導單位：高雄市政府觀光局

主辦單位：IFBA 國際餐飲協會（International Food and Beverage Association）

承辦單位：中華民國國際餐飲協會/中華民國國際調酒協會/禾望品牌股份有限公司/JÒHŌ HOTEL (駱駝旅棧股份有限公司)

協辦單位：修平科技大學

贊助單位：MONIN／開元食品工業股份有限公司／五洲商行／禾申田有限公司／藝太消毒／緣咖啡製研所／興龍商業電磁爐／東光制服／大森設計有限公司/ICE WALKER

112 年大專院校農村實踐共創計畫-台南生態無毒養殖漁升級六級產業-食材多元應用創商機

活動時間：113 年 12 月 10 日(二)

活動地點：高雄圓山大飯店 5F(高雄市鳥松區圓山路 2 號)

參加對象：歡迎有興趣在校學生、社會人士踴躍報名

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

競賽組別：

未滿 5 組則取消該組競賽

(一) 餐食組

1. 低碳、循環餐飲設計 - 教師團隊競賽組
2. 永續創意餐飲組
 - (1) 高中職組
 - (2) 職業大專組
3. Cocktail Foodpairing 職業餐酒搭配組
4. 中餐水花切割競賽組
5. 創意泡麵料理競賽組

(二) 調飲組

6. 職業大專傳統調酒組
7. 高中職傳統調酒組
8. MONIN CUP 無酒精調飲組
9. 花式調酒組
10. 創意咖啡調飲組
11. 高中職手沖咖啡競賽組
12. 職業大專手沖咖啡競賽組
13. 咖啡立體雕花創意組

(三) 餐飲服務組

14. 高中職托盤競賽組
15. 僑生/外籍生托盤競賽組
16. 職業大專托盤競賽組

(四) 烘焙組

17. 糖霜餅乾展示組

(一) 低碳、循環餐飲設計-教師團隊競賽組

參賽對象：大專院校及高中職餐飲教師

競賽隊伍：每校教師組隊最多 2 組報名參加，以報名先後順序排號，比賽採 2 人一組方式進行，並分成廚藝組、飲料組、各一人，搭配進行競賽。

競賽方式：各隊自由發揮創意，不限料理手法，主題為「熟食」自訂，做出以食材低碳、循環利用的概念設計菜單及飲料各一式。選手需將理念、主題特色、做法、成分、口感風味之介紹做成海報 B1 大小(707×1000mm)，於繳交報名表時一併附上，並在比賽現場張貼。每道餐點及飲品必須完成一式三份，一盤供展示用，一盤為評審試吃，一盤為總評審區試吃，每份份量約 1 人份。

競賽時間：前製準備、製作及展示擺設時間 50 分鐘，每組在 50 分鐘內必須同時完成餐點 飲品出餐至展示區擺設；善後清潔時間 15 分鐘。

競賽設備：比賽會場提供 IBM 桌、卡式爐。

競賽指定材料：台南七股仿生態無毒蝦為指定材料，本材料為大會每組贊助 3 斤(1 斤大約 13-15 隻)蝦子，市價約 1000 元。報名確認後請洽詢負責老師並自行攜帶容器至台南應用科技大學餐飲系索取。

低碳、循環餐飲設計教師組餐飲團隊競賽有任何比賽問題請聯絡

比賽地點:中華民國國際調酒協會會址

競賽日期：113 年 12 月 01 日 11:00

競賽地點：中華民國國際餐飲協會(高雄市新興區林森一路 163 號 2 樓之 5)

負責人: 鄭傑夫 老師

手機(line)：0982-681224

E-Mail: tm0052@mail.tut.edu.tw

(二) 永續創意餐飲展示組

參賽對象:

1. 高中職組：

需為高中職在學學生。

成員為 1 人，不可重複報名，每校報名五隊為上限。

2. 職業大專組：

年滿 18 歲的社會人士，無需學歷限制。

競賽方式:

(1). 競賽以冷展方式進行 Cold Display Category，並以永續為主題，設計包含前菜、主菜的兩道套餐菜餚。不分中西式採以無國界料理作為料理依據。

(2). 每組比賽需提供詳細食譜包含食材清單、份量、作法及創意發想、永續理念，並附上菜餚照片（需與比賽現場展示料理一致）。

(3). 每道展示料理需呈現在一個單獨的盤子上。

(4). 展示所分配的桌面空間:寬度 60cm x 深度 45 cm。

(5). 菜餚規定：

前菜：須使用當地當季蔬果及永續食材。

主菜：須結合永續食材及健康取向，突出永續烹飪理念，並以低糖、低脂、高纖為原則，強調環保及健康。

(6). 展示區需備食譜及說明牌(不限材質以永續為原則)，文字需清楚，大小不得超過 20cm x 20cm。

競賽時間:1 小時

現場製作方式及規範

(1). 現場組裝所設計的參賽菜餚，並展示其永續理念說明牌。

(2). 所有食材須由參賽選手自行準備，不得使用任何加工食品及非永續來源的食材，大會及評審有權判定是否違規扣分，不得異議。

(3). 現場不提供爐具不得有明火，選手可攜帶已經烹調好之菜餚料理至現場裝盤組裝。

(4). 參賽者須提供自己的菜餚瓷器（無 Logo）。

- (5). 參賽者可以佈置展台。
- (6). 菜餚可自行決定是否上膠。
- (7). 關於擺設時間的相關資訊，將於報名後的下個階段公佈。

評分標準

- (1). 永續主題與創意 (30%)
- (2). 食材的應用性與搭配 (20%)
- (3). 現場配方說明與食譜完整性 (20%)
- (4). 菜餚整體觀感 (10%)
- (5). 操作流程符合衛生 (10%)
- (6). 菜餚展示佈置 (10%)

報名方式：

先於線上完成報名，並檢附完整彩色列印紙本報名表及食譜附件，郵寄至指定地址。

1. 報名資料請附上【報名表及菜譜配方及設計理念中說明永續、健康及創意的發想與應用說明 500~1000 字】。
2. 須以電腦打字填寫所有內容，文字採用標楷體、12 級字大小。
3. 參賽作品須正確標示過敏原。
4. 插入圖片時，請確認其大小不要超過該頁之範圍。
5. 繳交報名表時，請同時提供 PDF 格式的檔案。
6. 參賽者必須提交（三份）食譜配方及並設定菜名與說明。(附件一)
7. 請於報名期限內將報名資料上傳至指定平台。
8. 若有任何比賽報名及相關問題請洽詢中華民國國際餐飲協會(07)2518976 柯小姐。

競賽規範條款與聲明

1. 每個參與比賽裝展示菜餚必須是參賽者依照繳交之菜名及菜譜配方烹調後的真實原創料理，不得使用坊間任何能購買菜餚及速食餐點混充及速用，評審保有最終判斷之權責。
2. 社會組參賽資格須至少年滿 18 歲在學或已有烹飪技巧之人士，任何掛名未具有廚藝之參賽者，大會有權拒絕及停止參與賽事；現有學生、正在學徒期間或在餐飲或酒店機構（如餐廳、咖啡館、酒店、餐飲企業、航空公司）擔任全職工作的廚師

於參賽申請時必須提交個人身份證明文件以及機構或公司證明該申請人身份信函。

3. 承辦單位 TIFBA 中華民國國際餐飲協會保留所有照片和現場攝影之權利並保留撤銷、修改或補充上述任何規則和條例的權利，且對其規則和規定保留最終解釋權，同時也保留在必要時限制每場比賽的參賽人數或修改部分比賽、調整任何規則、取消任何場次或比賽、或取消/推遲整個場賽事的權利。

4. 本次比賽限制名額參與，報名資格之取得以報名截止日期之前完成公告所需資料繳交並全額支付報名費後始確定報名成功，進而取得報名資格為原則。

5. 因主辦方無法控制的原因取消比賽或參賽者撤回參賽作品，報名費將不予退還，其費用將支付賽事之行政管理支出，比賽前四週可以接受更換參賽者。

6. 取得報名資格後將視為同意遵守 IFBA 創意料理大賽規則與規定。

7. 由於場地空間有限，承辦單位對任何器具的遺失或損壞概不負責。承辦單位可於當日 17:00 後處理任何未取回的展品。(具體展示及處理時間另行通知)。

2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽

永續創意餐飲展示組參賽食譜(附件一)

參賽者姓名：_____

參賽編號：_____

作品名稱（菜名）：_____

請簡述永續理念：

項次	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方式：

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思。
 3. 永續理念需符合作品內容，為評分重點，請務必敘述清楚。
 4. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 5. 調味料：請填入製作醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 6. 參賽編號：此編號由執行單位收件後進行填寫，參賽者請勿寫。

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

(三) Cocktail foodpairing 職業餐酒搭配組

參賽對象：

- 從事餐酒相關行業之人士均可參加。

報名人數：

- 1~2 位，可單人參加或雙人組隊，調酒師必須為現場調製及闡述理念的唯一人選。

競賽方式：

1. 以「永續」為主題，設計一款雞尾酒搭配一道菜餚。需使用當地當季蔬果及永續食材，並彰顯永續餐飲理念。
2. 報名時需提交詳細的調酒配方及食譜，內容包含：食材清單、單份使用量、作法與創意理念，並附上菜餚成品照片。
3. 餐與酒成品需在現場呈現 3 份，1 份供展示，2 份供評審品評口感。
4. 展示所分配的桌面空間:寬度 45cm x 深度 45 cm。

現場製作方式及規範：

餐點：

1. 餐點類型：下酒菜（可為冷食、熱食或甜點），以成品評分。
2. 所有食材須由參賽者自行準備，不得使用任何加工食品及非永續來源食材。
3. 現場不提供爐具及保冷設備，禁止使用明火，選手需攜帶已烹調完成的料理，現場進行裝盤及組裝。

雞尾酒：

1. 調製過程與成品皆為評分項目。
2. 評分項目包括專業技術、整潔度、速度及自信儀態。
3. 雞尾酒調製過程限時 4 分鐘。
4. 可使用自製材料，並需提供完整的製作說明。

競賽流程：

1. 依照編號順序進入比賽區域準備菜餚及調酒器具（5 分鐘）。
2. 根據大會指示進行雞尾酒調製（計時 4 分鐘）。
3. 完成後，將作品端至評審桌進行服務，並闡述餐點理念與特色（計時 3 分鐘）

4. 將展示用成品端至展示區進行佈置。

評分標準：

1. 永續主題與創意（30%）
2. 餐酒搭配與口感品評（15%）
3. 食材的應用與搭配（15%）
4. 食譜完整性（10%）
5. 整體觀感（10%）
6. 製作過程流暢度（10%）
7. 操作流程符合衛生標準（10%）

報名方式：

1. 報名時需參賽者必須提交（兩份）食譜配方(附件二)及雞尾酒配方(附件三)。
2. 所有內容須以電腦打字填寫，文字使用標楷體，字體大小為 12 級。
3. 參賽作品須正確標示過敏原。
4. 參賽說明牌請自行準備及製作，大小不得超過 A5 尺寸，製作時請確認符合規定。
5. 報名表須同時提交 WORD 與 PDF 格式的檔案。
6. 報名資料需於截止日期前上傳至指定平台。

2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽

Cocktail foodpairing 職業餐酒搭配組(附件二)

參賽者姓名：_____

參賽編號：_____

作品名稱（菜名）：

請簡述永續理念：

項次	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方式：

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思。
 3. 永續理念需符合作品內容，為評分重點，請務必敘述清楚。
 4. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 5. 調味料：請填入製作醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 6. 參賽編號：此編號由執行單位收件後進行填寫，參賽者請勿寫。

2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽

Cocktail foodpairing 職業餐酒搭配組(附件三)

參賽者姓名：_____

參賽編號：_____

雞尾酒名稱：_____

請簡述永續理念：

項次	材料	品牌	ML
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

裝飾物：

調製方式：

自製材料製作方式：

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
 2. 雞尾酒名稱：菜名呈現出作者創意巧思。
 3. 永續理念需符合作品內容，為評分重點，請務必敘述清楚。
 4. 參賽編號：此編號由執行單位收件後進行填寫，參賽者請勿寫。

(四) 中餐水花切割競賽組

參賽對象：

- 高中職及大專院校學生皆可參加。

比賽方式：

1. 大會提供：
 - 工作桌（IBM 桌，每桌 2 位選手使用）
 - 桌上型廚餘桶（丟棄耗損食材用）
2. 選手需自備：
 - 展示盤（形狀不限，長寬或直徑不得超過 31 公分）
 - 刀具、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等工具與器具
3. 切割要求：
 - 每位選手需完成 3 款大會指定圖形（如圖一）及 1 款自創圖形，每款各切 6 片，每片厚度需為 0.3 公分，每片最長邊不得超過 6 公分。
 - 可在賽前將紅蘿蔔川燙處理後帶至會場。
4. 規則限制：
 - 不可使用事先切割的半成品，違規者將取消比賽資格。
 - 切割須使用中餐刀片，禁止使用果雕刀。
5. 時間限制：
 - 競賽時間為 30 分鐘，包含切割及整理善後。
 - 超時將扣總分，超過 1 分鐘內扣 5 分，超過 2 分鐘內扣 10 分，依此類推。
6. 展示要求：
 - 完成後，選手需自行將展示盤端至展示區。
 - 展示所分配的桌面空間：寬度 60cm x 深度 45 cm。
7. 評分標準：
 - 服儀及衛生
 - 刀工
 - 創意
 - 整體展示



圖一

(五) 創意泡麵料理競賽組

參賽對象：

- 高中職及大專院校學生皆可參加。

比賽方式：

1. 大會提供：
 - 工作桌（IBM 桌，每桌 2 位選手使用）
2. 比賽規則：
 - 選手需在 30 分鐘內，準備和呈現 1 種台酒麵塊製作的 2 盤泡麵料理，1 盤供評審評分，1 盤展示，不限任何烹調方式，選手不能自備麵條，必須使用台酒提供的泡麵麵塊(6 種選一)製作(調味包不一定需要使用)，成品需製作各 1 人份的兩道麵食（總共 2 盤，但兩道風味需一致），個別擺盤並配以適當裝飾，所有烹調卡司爐(最多只能攜帶兩台)、烹調器具、鍋具、食材與盤子均由參賽者自行攜帶(大會會提供選手選定的泡麵麵塊)。
 - 選手當天需自行準備製作報告書三份，供評審評分使用，製作報告書請參閱(附件四)
 - 繳交報名表時，請同時提供 PDF 格式的檔案。
 - 比賽當天使用之麵塊，由大會提供
3. 烹調前置準備食材規則
 - 基本母醬- 允許先前置準備，但現場需要進□步烹調。
 - 蔬菜和水果- 可先清洗、切割/修剪（任何形狀），但必須是生的。
 - 水果和蔬菜泥- 允許先前置準備，但不得先調味或是完成品。
 - 允許使用乾燥水果或蔬菜粉。
 - 允許前置準備植物炭黑及自製香料。
 - 魚類- 可以先去內臟、去鱗、取菲力/分割，但必須是生的。
 - 貝殼類/甲殼類- 可清洗、生的且可去殼。
 - 肉類/家禽/野味- 可去骨、分割、修剪，但必須是生的。
 - 煙燻魚、義大利火腿、香腸、培根可攜帶，需在現場加工。
 - 不允許使用金屬粉末和人工食用色素。
 - 雞蛋- 可以先分離蛋白蛋黃和巴氏殺菌。
 - 乾貨類可以提前秤重。
 - 香料油跟奶油可以先前置準備。
4. 評分標準：
 - 創意性（30 分）：泡麵料理的創意與原創性。
 - 味道（40 分）：料理的風味及口感。
 - 擺盤與展示（10 分）：料理的擺盤與美觀度。
 - 衛生（20 分）：料理過程中的衛生習慣及環境整潔。

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

台灣菸酒指定六款麵塊：



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽

創意泡麵料理競賽組(附件四)

參賽者姓名：_____

參賽編號：_____

作品名稱：_____

請簡述永續理念：

項次	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方式：

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思。
 3. 永續理念需符合作品內容，為評分重點，請務必敘述清楚。
 4. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 5. 調味料：請填入製作醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 6. 參賽編號：此編號由執行單位收件後進行填寫，參賽者請勿寫。

(六) 調酒&調飲組

競賽組別:

- 職業大專傳統調酒組
- 高中職傳統調酒組
- MONIN CUP 無酒精調飲組
- 花式調酒組
- 創意咖啡調飲組
- 高中職手沖咖啡競賽組
- 職業大專手沖咖啡競賽組
- 咖啡立體雕花創意組

調酒/調飲共同規則：

1. 參賽者需著標準服裝，花式調酒選手服裝應整齊，禁止裸露。
2. 調製時需使用量酒器具，花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，無需量酒器。
3. 花式選手若將瓶中酒倒完，禁止丟空瓶，每瓶中最少需有 3cl 材料（若配方少於 3cl，仍需裝至 3cl）。
4. 參賽選手依編號順序上場，每位需自備器具及裝飾物，依實際賽程安排。
5. 參賽者準備完畢後需等待評審或大會通知方可開始調製，調製完成後，需等工作人員將飲品送至口感評審。
6. 若競賽期間遞送成品至評審時發生意外，將由大會與參賽者協商解決。
7. 基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等物品需選手自備。
8. 選手可報名多組競賽，但需考量比賽時間，如大會流程導致時間衝突，須告知工作人員協調。
9. 大會有權拒絕不適當的配方、調製方法及雞尾酒名稱（請勿取不雅名稱），若配方有問題將不予通知，請選手自行檢查並留底。
10. 舞台上展示的贊助商瓶子需為全新且標籤清晰，舊標籤或污損標籤不可使用。

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

11. 若得獎者分數相同，傳統調酒組依口感、技能總分高者優勝；花式調酒組依技能、口感總分高者優勝。
12. 每組比賽結束後，舞台將清理乾淨供下一組使用。
13. 各組參賽選手上台時嚴禁脫鞋。
14. 大會裁判擁有審核權與決定權，結果不接受其它評議；大會有權將選手創作作品用於教學用途。
15. 各選手的自創酒配方應為原創，禁止抄襲，創作權屬於選手及大會。
16. 參賽選手須於比賽前自行至大會網站查詢注意事項。
17. 參賽者需維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區需自行安排人員看顧物品。
18. 禁止於比賽會場洗手間清洗用具或切割、丟棄果皮，違者取消參賽資格。
19. 大會舞台提供 110V 插座，如需使用請於報名時填寫，選手需自備轉接插頭。

材料共同規則

1. 材料主題需符合“**永續環保**”，需於線上報名時填寫創作理念。
2. 不可超過 4 種酒精材料。
3. **配方不可超過 6 種成份。**
4. 配方可使用 **1 種自製產品**，自製產品不可超過 2CL。
5. 自製材料製作方式需於線上報名時填寫製作方式。
6. 配方一定要包含至少 3CL 的指定產品。
7. **至少一項材料需為台灣在地水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁並將柳橙皮再利用於裝飾**
8. 配方酒精成份不可超過 7 CL 的酒精 (MONIN CUP 無酒精調飲組除外)
9. 配方必需要有該組指定產品，其餘酒類產品（香甜酒）、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
10. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-**卡騰(卡騰沒有的風味，可選擇其他品牌香甜酒)**
11. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-**MONIN**
12. 本會指定使用冰塊品牌為-**ICE WALKER**
13. 入決賽選手配方中若有使用到新鮮果汁，需在**切割時間**完成榨汁。

14. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾（Decoration）掉落，口感評審將會扣分。
15. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
16. 可使用乳製品，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
17. 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)
18. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
19. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
20. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。沒有標籤的空瓶內並且貼上金爵獎的貼紙(意者請向大會購買)
21. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。

Decoration and Garnish 裝飾品

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. 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。
3. 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、
4. 種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
5. 初賽請自行於賽前切割完成，比賽現場無提供切割區。
6. 決賽職業大專傳統調酒組/MONIN 創意調飲組切割時間 15 分鐘，需完成 4 個裝飾物。
7. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
8. 不可以使用食用色素。
9. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
10. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
11. 任何有爭議性的裝飾品都要經過 BAT 委員會同意。

調酒/調飲組各組規則

職業大專傳統調酒組

1. 指定產品為 **MK 水蜜桃伏特加**
2. 雞尾酒類型：不限
3. 初賽調製 3 大杯、決賽調製 4 大杯供口感評審評分(杯子不限)
4. 比賽分為初賽及決賽，初賽比賽時間 5 分鐘，決賽 6 分鐘(1 分鐘解說創造理念)
5. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽，決賽需切割裝飾品(時間 15 分鐘)

高中職傳統調酒組

1. 指定產品為 **JT 哈蜜瓜香甜酒或 JT 荔枝香甜酒**
2. 雞尾酒類型：不限
3. 初賽調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)
4. 比賽時間 5 分鐘。
5. 音樂指定曲由大會提供



MONIN CUP 無酒精創意調飲組

1. 指定產品為 **MONIN 糖漿**
2. 雞尾酒類型：不限
3. 初賽調製 3 大杯、決賽調製 4 大杯供口感評審評分(杯子不限)
4. 比賽分為初賽及決賽，初賽比賽時間 5 分鐘，決賽 6 分鐘(1 分鐘解說創造理念)
5. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽，決賽需切割裝飾品(時間 15 分鐘)

花式調酒組

1. 指定產品為 **MK 水蜜桃伏特加**
2. 雞尾酒類型：不限
3. 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)
4. 比賽時間 5 分鐘，音樂為自選曲，請於 12/06 前將音樂檔案傳至本會信箱 wuchoumei@yahoo.com.tw，主旨為「2024IFBA 國際交流暨餐飲大賽-姓名」



(七)調酒&調飲組-創意咖啡調飲組

競賽對象:對咖啡有興趣的學生&社會人士

1. 競賽賽制：

- 每位選手一組，依照評分表進行評分。

2. 競賽時間：15 分鐘

3. 競賽規則：

1. **指定咖啡豆：**使用主辦單位指定的咖啡豆。
2. **指定咖啡豆為：**衣索比亞古吉天水霞色
3. **咖啡製作要求：**
 - 每位選手需在競賽時間內完成咖啡液的製作(不限製作方式)，並調製 3 杯創意咖啡供評審評分。
 - 這些咖啡飲品可為酒精飲品或無酒精飲品，材料不限，讓選手在創意咖啡製作上充分發揮。
4. **沖煮設備：**每位選手的沖煮桌尺寸為長 180 公分x寬 45 公分x高 75 公分。

4. 其他注意事項：

- 在比賽過程中，選手需保持場地整潔，使用過的設備及材料需在善後時間內整理完畢。
- 比賽使用器具請選手自備，比賽現場提供 2 孔 110 V 電壓之插座，不可使用自備延長線

5. 評分項目：

1. 創意
2. 咖啡口感
3. 沖泡/調製技術
4. 整體表現
5. 安全衛生

這些規則能夠確保比賽的公平性與選手創意的自由發揮，同時鼓勵使用永續且高質量的材料。

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

(八)調酒&調飲組-手沖咖啡競賽組

組別:

- 高中職手沖咖啡競賽組
- 職業大專手沖咖啡競賽組

1.競賽賽制：

- (1)初賽為一人一組評分表評分
- (2)決賽為沖煮過程需解說

2.競賽時間：

前置作業 3 分鐘，沖煮時間 5 分鐘，善後作業 3 分鐘

3.競賽規則：

- (1)指定咖啡豆為：衣索比亞古吉天水霞色
- (2)選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- (3)每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成 1 壺 250ml 咖啡液，選手進行沖煮時不須進行初賽不需展演，決賽需展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置 IBM 桌前方等待評審進行杯測。
- (4)沖煮桌：長 180 公分×寬 45 公分×高 75 公分。
- (5)不可在豆子上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。
- (6)需使用主辦單位指定用水：波爾天然水

5.指定咖啡豆，如下：

品名: 衣索比亞古吉天水霞色

處理方式：日曬

風味：蜜桃、野薑花、伯爵茶、可可、蘋果、蜂蜜、甜木瓜、果酸明亮、回甘焦糖甜

廠商：緣咖啡製研所

聯絡電話：0988532000 鐘先生

LINE ID: 0988532000

6.大會提供沖煮台上準備器具：

- (1)波爾天然水
- (2)指定咖啡豆

- 7.比賽使用器具請選手自備，比賽現場提供 2 孔 110 V 電壓之插座，不可使用自備延長線，避免跳電每位選手「限用 1 支定溫壺」。
- 8.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。
- 9.參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

(九)調酒&調飲組-咖啡立體雕花創意組

參賽對象:對咖啡立體雕花有興趣者

參賽 1 人為一組。

競賽圖形: 兩款造型皆為自創圖形(需附上原圖照片)

競賽規則:

1. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
2. 調製時間為 30 分鐘 (若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
3. 裝飾用品皆需為可食用的。
4. 善後時間為 2 分鐘
5. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及個人所需器皿)。

評分標準：

(1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

主辦單位提供：


咖啡豆、職人鮮奶



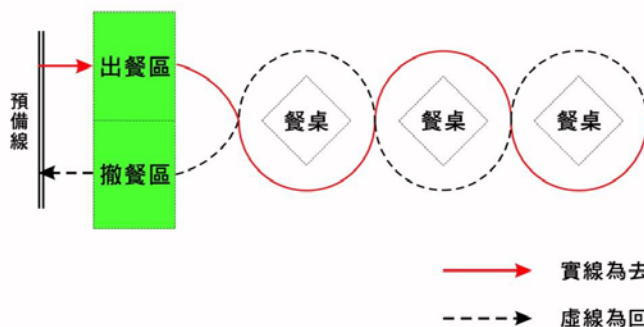
(十)高中職&僑生/外籍生托盤競賽組

組別:

1. 高中職托盤競賽組：
競賽對象:高中職學生
2. 僑生/外籍生托盤競賽組：
競賽對象:外籍生(不限高中職及大專院校)
3. 服裝須著**長褲、黑色包鞋**。
4. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
5. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。
6. 競賽通則

競賽組別	高中職托盤組.僑生/外籍生托盤競賽組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依 國家檢定標準 (並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 腰托(示意圖)	托盤由大會提供
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 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

7. 托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

8. 托盤規格及品項

- ▶ 1 個水杯
- ▶ 4oz 雞尾酒杯*2 杯(8 分滿)
- ▶ 咖啡杯組(160~180ml、含底盤)*1 杯 (8 分滿)
- ▶ MONIN 糖漿空瓶*1

9. 競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入 1 個水杯 8 分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、2 個雞尾酒杯、1 組咖啡杯組及 1 瓶 MONIN 糖漿空瓶放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15 公尺）。

10. 評分項目及所佔配分比例

- ▶ 服裝及儀態 20%
- ▶ 安全與衛生 30%
- ▶ 托盤姿勢及平穩度 40%
- ▶ 完成時間 10%

11. 評分注意要點：

- ▶ 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- ▶ 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- ▶ 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- ▶ 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- ▶ 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- ▶ 取杯具時手碰觸杯緣。
- ▶ 備品過程中未能保持安靜。
- ▶ 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- ▶ 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- ▶ 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- ▶ 步伐不穩健，以跑步方式行進。

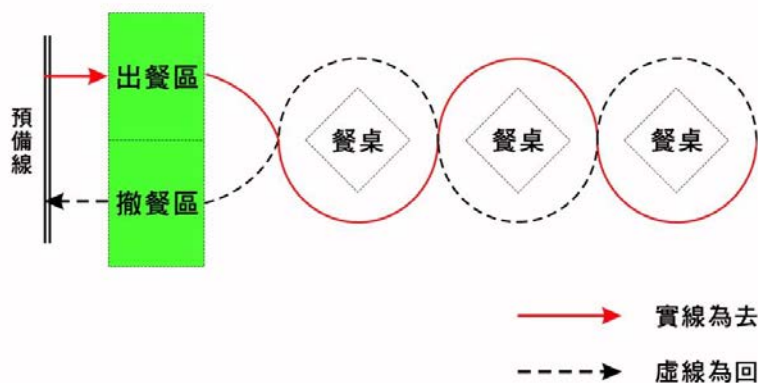
- ▶ 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- ▶ 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- ▶ 托物於行進間掉落托盤或地面。
- ▶ 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- ▶ 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- ▶ 與旁邊障礙物發生碰撞。
- ▶ 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- ▶ 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿
- ▶ **托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。**

(十一)職業大專托盤競賽組

1. 競賽對象:大專院校學生&社會人士
2. 服裝須著**長褲、黑色包鞋**。
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
4. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

競賽組別	職業大專托盤競賽組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依 國家檢定標準 (並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 腰托(示意圖)	托盤由大會提供
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 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

5. 托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



6. 托盤規格及品項

- ▶ 1 個水杯
- ▶ 4oz 雞尾酒杯*2 杯(8 分滿)
- ▶ 咖啡杯組(160~180ml、含底盤)*1 杯 (8 分滿)
- ▶ MONIN 糖漿空瓶*2

7. 競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入 1 個水杯 8 分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、2 個雞尾酒杯、1 組咖啡杯組及 2 瓶 MONIN 糖漿空瓶放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15 公尺）。

8. 評分項目及所佔配分比例

- ▶ 服裝及儀態 20%
- ▶ 安全與衛生 30%
- ▶ 托盤姿勢及平穩度 40%
- ▶ 完成時間 10%

9. 評分注意要點：

- ▶ 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- ▶ 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- ▶ 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- ▶ 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- ▶ 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- ▶ 取杯具時手碰觸杯緣。
- ▶ 備品過程中未能保持安靜。
- ▶ 備餐過程餐具、物品掉落地面。

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

- ▶ 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- ▶ 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- ▶ 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- ▶ 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- ▶ 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- ▶ 托物於行進間掉落托盤或地面。
- ▶ 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- ▶ 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- ▶ 與旁邊障礙物發生碰撞。
- ▶ 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- ▶ 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿
- ▶ **托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。**

(十二)糖霜餅乾展示組

1. 高中職及大專院校學生皆可參加。
2. 現場操作時間 60 分鐘，可現場修飾調整作品。
3. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服。
4. 烘焙的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，餅乾大小為 7x7 公分以內形狀不拘，四款造型(需環繞共同主題)，每款需呈現三片一模一樣的圖案。
5. 主題自創，但須符合永續餐飲為主旨。
6. 只能一名參賽者獨立完成。
7. 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
8. 自備展台布置用品及菜卡牌，展示桌為 IBM 桌;1 桌供 2 位參賽學生展示使用，一位參賽學生展示空間為寬 45x長 90 公分。
9. 請將創作理念及糖霜餅乾繪製過程相片(最少 4 張)，編輯成 A4 大小文案並一同放置於展示區，供評審審閱。
10. 評分標準
 - ▶ **主題 10%**
產品是否符合主題性、主題設計完整性
 - ▶ **創意/市場性 20%**
是否具有創意的巧思、產品市場接受度或是商業亮點性
 - ▶ **藝術/配色和協性 30%**
視覺美觀度是否藝術性與顏色上的搭配
 - ▶ **技巧 30%**
產品技巧的難易度及精細度
 - ▶ **展示台設計 10%**
展示主題設計及整體造型協和性

各組獎項:

- 1.每組報名人數未滿五人，則取消該組別競賽。
- 2.未滿十人：如果比賽參賽人數少於十人，則只頒發金牌一名、銀牌一名。
- 3.未滿十人：當參賽人數少於十人時，不會設置「超級總冠軍獎」。

低碳、循環餐飲設計-教師團隊組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

永續創意餐飲組(高中職/職業大專)

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

Cocktail Foodpairing 職業餐酒搭配組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

中餐水花切割競賽組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

創意泡麵料理競賽

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

MONIN CUP 無酒精創意調飲組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

職業大專/高中職傳統調酒組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

花式調酒組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

創意咖啡調飲組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

高中職/職業大專手沖咖啡競賽組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

咖啡立體雕花創意組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

禁止酒駕**未滿十八歲禁止飲酒**

高中職/職業大專/僑生/外籍生托盤組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

糖霜餅乾展示組

級總冠軍:獎金 3000 元、IFBA 國際獎盃、國際獎牌一面、獎狀一紙

金牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銀牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

銅牌：IFBA 國際獎牌一面、獎狀一紙

報名方式：

- ◇ 自即日起至 113 年 11 月 22 日（星期五）止。
- ◇ 僑生/外籍生組至 11 月 29 日止
- ◇ 調酒/調飲組配方可於 12/01 前繳交，但仍需於 11/22 前填寫報名表單
- ◇ 報名費：

- 1.低碳、循環餐飲設計 - 教師團隊競賽組 \$ 2500
- 2.永續創意餐飲組(高中職/職業大專)\$1200
- 3.Cocktail Foodpairing 職業餐酒搭配組 \$ 2000
- 4.中餐水花切割競賽組 \$ 1200
- 5.創意泡麵料理競賽組 \$ 1200
- 6.職業大專傳統/高中職傳統/花式調酒組 \$ 1200
- 7.MONIN CUP 無酒精調飲組 \$ 1200
- 8.創意咖啡調飲組 \$ 1200
- 9.高中職/職業大專手沖咖啡競賽組 \$ 1200
- 10.咖啡立體雕花創意組 \$ 1200
- 11.高中職/職業大專托盤競賽組 \$ 1200
- 12.僑生/外籍生托盤競賽組 \$ 500
- 13.糖霜餅乾展示組 \$ 1200

★若報名兩組報名費為\$1200 的比賽組別，每組優惠價為\$1000。

例如：參加'職業大專傳統調酒組'與'職業大專托盤競賽組'，總費用為\$2000。

報名方式：

▶ 請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費』掛號寄至
800 高雄市新興區林森一路 163 號 2 樓之 5 『IFBA 國際餐飲協會收』即為報名成功

▶ 請於 113 年 11 月 22 日前寄出，以郵戳為憑

※線上報名時，請依調製順序填入配方

參賽組別	線上報名網址
低碳、循環餐飲設計 - 教師團隊競賽組	https://forms.gle/x1rTcLD18b2ua7ry5
永續創意餐飲組(高中職/職業大專)	https://forms.gle/MXDWNuEhxQppvUtu9
Cocktail Foodpairing 職業餐酒搭配組	https://forms.gle/oR8Ah5jAcnUZwvNk6
中餐水花切割競賽組	https://forms.gle/vcsewZWCk8Z6Nxew7
創意泡麵料理競賽組	https://forms.gle/wVspmVmP6YWk3xRNA
職業大專傳統/高中職傳統/花式調酒組	https://forms.gle/rramdoWiwg2G7pX56
MONIN CUP 無酒精調飲組	https://forms.gle/rramdoWiwg2G7pX56
創意咖啡調飲組	https://forms.gle/rramdoWiwg2G7pX56
高中職/職業大專手沖咖啡競賽組	https://forms.gle/vcsewZWCk8Z6Nxew7
咖啡立體雕花創意組	https://forms.gle/vcsewZWCk8Z6Nxew7
高中職/職業大專托盤競賽組	https://forms.gle/vcsewZWCk8Z6Nxew7
僑生/外籍生托盤競賽組	https://forms.gle/vcsewZWCk8Z6Nxew7
糖霜餅乾展示組	https://forms.gle/vcsewZWCk8Z6Nxew7

- ◇ 113 年 12 月 02 日(星期一)於中華民國國際餐飲協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及日程表
- ◇ 選手可報名多組，需於線上報名時填寫
- ◇ 線上報名完成後可來電確認是否報名成功 07-2518976
- ◇ 選手報名時請確認姓名及組別是否正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費 100 元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發
- ◇ 報名情形或有任何更正事項可於 中華民國國際餐飲協會粉絲專頁查詢
- ◇ 煩報名本次競賽者，請加入「2024IFBA 國際交流暨餐飲大賽 LINE 社群」
https://line.me/ti/g2/PVImukytLWtcineuIRk87v-Zk6qKKzuGdpZFyg?utm_source=invitation&utm_medium=link_copy&utm_campaign=default

2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽

報名總表

學校名稱：		學校科系：	
聯絡人：		聯絡電話：	
參賽組別	總組數	參賽者姓名	
低碳、循環餐飲設計 - 教師團隊競賽組	組		
永續創意餐飲組(高中職)	組		
永續創意餐飲組(職業大專)	組		
Cocktail Foodpairing 職業餐酒搭配組	組		
中餐水花切割競賽組	組		
創意泡麵料理競賽組	組		
職業大專傳統調酒組	組		
高中職傳統調酒組	組		
花式調酒組	組		
MONIN CUP 無酒精調飲組	組		
創意咖啡調飲組	組		
高中職手沖咖啡競賽組	組		
職業大專手沖咖啡競賽組	組		
咖啡立體雕花創意組	組		
高中職托盤競賽組	組		
職業大專托盤競賽組	組		
僑生/外籍生托盤競賽組	組		
糖霜餅乾展示組	組		