

崑山科技大學 函

地址：710303臺南市永康區崑大路195號
聯絡人：施智偉
聯絡電話：0956633120
電子信箱：scw0818@gmail.com

受文者：屏東縣立東港高級中學

發文日期：中華民國114年9月17日
發文字號：崑科大產發字第1140012791號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：(114001279101.pdf、114001279102.jpg)

主旨：本校產品開發營運處訂於114年12月05日(星期五)舉辦
「第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽」，邀請貴校學生踴躍
報名參加，請查照。

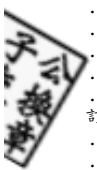
說明：

- 一、為提供高中職及大專院校咖啡好手交流平台，相互觀摩學習，將學生視野及技能提升至國際水準，達到全國交流促進咖啡產業的發展，特辦理「第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽」。
- 二、活動對象：全國高中職、大專學生及社會人士。
- 三、活動時間：114年12月05日(五)08:00-18:30。
- 四、競賽地點：本校圖書資訊館B1國際咖啡認證中心。
- 五、其他報名資訊詳見活動海報及簡章如附件。

正本：南投縣私立弘明實驗高級中學、南投縣私立普台高級中學、臺南市私立育德工業家事職業學校、穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校、能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校、苗栗縣私立龍德家事商業職業學校、同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校、雲林縣私立巨人高級中學、桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校、臺南市六信高級中學、新竹市世界高級中學、高雄市私立義大國際高級中學、永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校、雲林縣私立大德工業商業職業學校、宏仁學校財團法人嘉義市立仁高級中等學校、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、上騰學校財團法人花蓮縣上騰高級工商職業學校、苗栗縣私立中興高級商工職業學校、



雲林縣私立大成高級商工職業學校、臺南市私立南英高級商工職業學校、高雄縣私立旗美高級商工職業學校、新北市私立莊敬高級工業家事職業學校、新北市立樹林高級中學、新北市立三民高級中學、新北市立金山高級中學、新北市立清水高級中學、新北市立石碇高級中學、新北市立安康高級中學、新北市立丹鳳高級中學、宜蘭縣立南澳高級中學、桃園市立大溪高級中等學校、國立政治大學附屬高級中學、國立臺灣師範大學附屬高級中學、國立高雄師範大學附屬高級中學、國立中山大學附屬國光高級中學、國立金門高級中學、桃園市立平鎮高級中等學校、桃園市立南崁高級中等學校、苗栗縣立苑裡高級中學、苗栗縣立興華高級中學、雲林縣立斗南高級中學、雲林縣立麥寮高級中學、嘉義縣立永慶高級中學、高雄市立仁武特殊教育學校、屏東縣立來義高級中學、屏東縣立枋寮高級中學、臺東縣立蘭嶼高級中學、花蓮縣立體育高級中等學校、基隆市立安樂高級中學、新竹市立香山高級中學、新竹市立成德高級中學、臺中市立西苑高級中學、臺中市立忠明高級中學、國立屏東特殊教育學校、國立和美實驗學校、國立新竹特殊教育學校、國立臺東大學附屬體育高級中學、國立臺南大學附屬高級中學、臺中市立臺中家事商業高級中等學校、國立曾文高級家事商業職業學校、國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校、國立花蓮高級農業職業學校、桃園市立中壢商業高級中等學校、國立新竹高級商業職業學校、國立南投高級商業職業學校、臺中市立豐原商業高級中等學校、國立華南高級商業職業學校、國立臺南高級商業職業學校、國立花蓮高級商業職業學校、國立苗栗高級商業職業學校、國立虎尾高級農工職業學校、國立內埔高級農工職業學校、國立民雄高級農工職業學校、國立土庫高級商工職業學校、新北市立三重高級商工職業學校、新北市立淡水高級商工職業學校、國立光復高級商工職業學校、輔仁大學學校財團法人基隆市輔大聖心高級中學、新北市私立淡江高級中學、崇義學校財團法人新北市崇義高級中學、新北市私立徐匯高級中學、新北市私立醒吾高級中學、金陵學校財團法人新北市金陵女子高級中學、治平學校財團法人桃園市治平高級中等學校、光啟學校財團法人桃園市光啟高級中等學校、新竹市私立磐石高級中學、新竹市私立曙光女子高級中學、苗栗縣私立建臺高級中學、苗栗縣私立君毅高級中學、臺中市私立明道高級中學、臺中市青年高級中學、永誠學校財團法人臺中市大明高級中等學校、臺中市私立僑泰高級中學、慈明學校財團法人臺中市慈明高級中等學校、臺中市私立衛道高級中學、臺中市私立曉明女子高級中學、彰化縣私立文興高級中學、義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學、雲林縣私立正心高級中學、嘉義縣私立協同高級中學、嘉義縣私立同濟高級中學、方濟會學校財團法人臺南市黎明高級中學、臺南市私立明達高級中學、臺南市私立長榮女子高級中學、臺南市私立長榮高級中學、天主教聖功學校財團法人臺南市天主教聖功女子高級中學、新光學校財團法人高雄市新光高級中學、花蓮縣私立海星高級中學、新竹縣私立忠信高級中學、南投縣私立五育高級中學、高雄市立新興高級中學、高雄市立高雄高級工業職業學校、高雄市立新莊高級中學、高雄市立三民高級中學、高雄市立中正高級工業職業學校、高雄市立高雄高級商業職業學校、高雄市立高雄高級中學、高雄市立前鎮高級中學、高雄市立高雄女子高級中學、高雄市立小港高級中學、臺北市私立開平餐飲職業學校、臺北市私立再興高級中學、臺北市私立衛理女子高級中學、臺北市私立復興實驗高級中學、開南學校財團法人臺北市開南高級中等學校、臺北市私立稻江高級商業職業學校、臺北市私立稻江高級護理家事職業學校、高雄市立三民高級家事商業職業學校、高雄市立成功特殊教育學校、高雄市私立大榮高級中學、國立羅東高級中學、新北市立板橋高級中學、桃園市立桃園高級中等學校、國立竹東高級中學、臺中市立清水高級中等學校、臺北市立第一女子高級中學、臺北市立景美女子高級中學、臺北市立復興高級中學、臺北市立松山高級中學、臺北市立麗山高級中學、臺北市立華江高級中學、



臺北市立明倫高級中學、臺北市立南港高級中學、臺中市立惠文高級中學、臺中市立東山高級中學、臺南市立土城高級中學、臺北市立永春高級中學、臺北市立陽明高級中學、臺北市立松山高級工農職業學校、臺北市立士林高級商業職業學校、臺北市立大直高級中學、臺北市立萬芳高級中學、臺北市私立金甌女子高級中學、臺北市私立靜修高級中學、臺北市私立文德女子高級中學、臺中市立豐原高級中等學校、國立中興高級中學、國立彰化高級中學、國立斗六高級中學、國立北港高級中學、國立嘉義高級中學、國立新營高級中學、國立新化高級中學、國立岡山高級中學、國立旗美高級中學、國立屏東高級中學、國立花蓮高級中學、國立玉里高級中學、新北市立泰山高級中學、國立卓蘭高級中等學校、新北市立新店高級中學、新北市立新莊高級中學、桃園市立陽明高級中等學校、國立陽明交通大學附屬竹北高級中等學校、國立鳳新高級中學、國立溪湖高級中學、桃園市立內壢高級中等學校、國立基隆女子高級中學、臺中市立臺中女子高級中等學校、國立彰化女子高級中學、國立花蓮女子高級中學、國立中興大學附屬高級中學、國立關西高級中學、國立屏北高級中學、國立新港藝術高級中學、國立中科實驗高級中學、國立新竹高級工業職業學校、國立屏東高級工業職業學校、國立花蓮高級工業職業學校、國立埔里高級工業職業學校、新北市立新北高級工業職業學校、國立新化高級工業職業學校、臺中市立大甲工業高級中等學校、國立秀水高級工業職業學校、國立新營高級工業職業學校、國立仁愛高級農業職業學校、國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校、國立暨南國際大學附屬高級中學、國立馬祖高級中學、國立華僑高級中等學校、國立金門高級農工職業學校、新北市立明德高級中學、新北市立永平高級中學、新北市立雙溪高級中學、新北市立海山高級中學、新北市立秀峰高級中學、新北市立錦和高級中學、桃園市立壽山高級中等學校、桃園市立永豐高級中等學校、桃園市立大園國際高級中等學校、新竹縣立湖口高級中學、臺中市立大里高級中學、臺中市立新社高級中學、臺中市立中港高級中學、臺中市立后綜高級中學、臺南市立南寧高級中學、臺北市立建國高級中學、臺北市立成功高級中學、臺北市立中山女子高級中學、臺北市立中正高級中學、臺北市立內湖高級中學、臺北市立大同高級中學、臺北市立和平高級中學、臺北市立成淵高級中學、臺北市立大安高級工業職業學校、臺北市立南港高級工業職業學校、臺北市立木柵高級工業職業學校、臺北市立內湖高級工業職業學校、臺北市立松山高級商業家事職業學校、臺北市立西松高級中學、臺北市立大理高級中學、臺北市立百齡高級中學、臺北市立南湖高級中學、臺北市立中崙高級中學、臺北市立育成高級中學、臺北市立文山特殊教育學校、臺北市立啟明學校、臺北市立啟聰學校、基隆市立中山高級中學、基隆市立暖暖高級中學、新竹市立建功高級中學、高雄市立六龜高級中學、高雄市立福誠高級中學、屏東縣立大同高級中學、臺中市立長億高級中學、彰化縣立二林高級中學、彰化縣立彰化藝術高級中學、南投縣立旭光高級中學、嘉義縣立竹崎高級中學、臺南市立永仁高級中學、臺南市立大灣高級中學、高雄市立林園高級中學、高雄市立仁武高級中學、高雄市立路竹高級中學、高雄市立文山高級中學、國立雲林特殊教育學校、中道學校財團法人宜蘭縣中道高級中學、宜蘭縣私立慧燈高級中學、二信學校財團法人基隆市二信高級中學、剛恆毅學校財團法人新北市天主教恆毅高級中學、辭修學校財團法人新北市私立辭修高級中學、東海中學學校財團法人新北市東海高級中學、天主教光仁學校財團法人新北市光仁高級中學、新北市私立竹林高級中學、中信國際學校財團法人新北市私立中信高級中等學校、鄭義燕學校財團法人新北市私立格致高級中等學校、南山學校財團法人新北市南山高級中學、天主教聖心學校財團法人新北市聖心女子高級中學、國立草屯高級商工職業學校、國立白河高級商工職業學校、國立關山高級工商職業學校、國立玉井高級工商職業學校、國立恆春高級工商職業學校、國立水里高級商工職

電子文

公換章

22

9

業學校、桃園市立中壢家事商業高級中等學校、國立員林高級家事商業職業學校、國立斗六高級家事商業職業學校、國立嘉義高級家事職業學校、國立北斗高級家事商業職業學校、國立頭城高級家事商業職業學校、國立蘇澳高級海事水產職業學校、國立臺南高級海事水產職業學校、國立東港高級海事水產職業學校、國立澎湖高級海事水產職業學校、國立成功商業水產職業學校、臺中市立啟聰學校、桃園市立桃園特殊教育學校、新北市立新北特殊教育學校、國立基隆特殊教育學校、國立宜蘭特殊教育學校、復旦學校財團法人桃園市復旦高級中等學校、天主教振聲學校財團法人桃園市振聲高級中等學校、臺灣大華學校財團法人桃園市私立大華高級中等學校、新竹縣私立義民高級中學、新竹市私立光復高級中學、臺中市私立立人高級中學、嘉陽學校財團法人臺中市嘉陽高級中學、臺中市私立弘文高級中學、臺中市華盛頓高級中學、臺中市私立致用高級中學、臺中市私立新民高級中學、臺中市私立嶺東高級中學、宜寧學校財團法人臺中市宜寧高級中學、彰化縣私立精誠高級中學、正德學校財團法人彰化縣正德高級中學、雲林縣私立永年高級中學、嘉義市私立嘉華高級中學、嘉義市私立興華高級中學、嘉義市私立仁義高級中學、宏仁學校財團法人嘉義市宏仁高級中等學校、嘉義市私立輔仁高級中學、臺南市私立南光高級中學、臺南市私立港明高級中學、臺南市私立新榮高級中學、臺南市私立瀛海高級中學、佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學、高雄市私立正義高級中學、屏東縣私立美和高級中學、陸興學校財團法人屏東縣陸興高級中學、四維學校財團法人花蓮縣四維高級中學、慈濟學校財團法人慈濟大學附屬高級中學、啟英學校財團法人桃園市啟英高級中等學校、六和學校財團法人桃園市六和高级中等學校、臺中市明台高級中學、臺中市私立玉山高級中學、新興學校財團法人桃園市新興高級中等學校、財團法人東海大學附屬高級中等學校、新竹縣仰德高級中學、清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校、南投縣私立三育高級中學、大興學校財團法人桃園市大興高級中等學校、常春藤學校財團法人臺中市常春藤高級中學、福智學校財團法人雲林縣福智高級中等學校、臺北市私立延平高級中學、臺北市私立泰北高級中學、臺北市私立大同高級中學、臺北市私立達人高級中學、臺北市私立滬江高級中學、臺北市私立景文高級中學、臺北市私立大誠高級中學、臺北市私立東山高級中學、臺北市私立薇閣高級中學、臺北市私立喬治高級工商職業學校、臺北市私立東方高級工商職業學校、臺北市私立華岡藝術學校、高雄市立左營高級中學、高雄市立中山高級中學、高雄市立瑞祥高級中學、高雄市立中正高級中學、高雄市立鼓山高級中學、高雄市立楠梓高級中學、高雄市立海青高級工商職業學校、高雄市立楠梓梓特殊學校、高雄市立高雄特殊教育學校、立志學校財團法人高雄市立志高級中學、天主教明誠學校財團法人高雄市明誠高級中學、天主教道明學校財團法人高雄市道明高級中學、高雄市私立復華高級中學、高雄市私立樹德高級家事商業職業學校、高雄市私立三信高級家事商業職業學校、高雄市私立中華高級藝術職業學校、國立基隆高級中學、國立宜蘭高級中學、桃園市立武陵高級中等學校、桃園市立楊梅高級中等學校、國立新竹高級中學、國立苗栗高級中學、臺中市立大甲高級中等學校、臺中市立臺中第一高級中等學校、臺中市立臺中第二高級中等學校、國立竹山高級中學、國立員林高級中學、國立鹿港高級中學、國立虎尾高級中學、國立後壁高級中學、國立善化高級中學、國立臺南第二高級中學、國立北門高級中學、國立鳳山高級中學、國立潮州高級中學、國立臺東高級中學、國立馬公高級中學、國立新豐高級中學、國立東石高級中學、臺中市立文華高級中等學校、新北市立中和高級中學、新北市立新北高級中學、國立蘭陽女子高級中學、國立新竹女子高級中學、國立嘉義女子高級中學、國立臺南女子高級中學、國立屏東女子高級中學、國立臺東女子高級中學、國立臺南家齊高級中等學校、新北市立林口高級中學、國立苑裡高級中學、國立南科國際實驗高級中學、新北



市立瑞芳高級工業職業學校、臺中市立臺中工業高級中等學校、臺中市立沙鹿工業高級中等學校、臺中市立東勢工業高級中等學校、國立嘉義高級工業職業學校、國立成功大學附屬臺南工業高級中等學校、國立永靖高級工業職業學校、國立員林崇實高級工業職業學校、國立羅東高級工業職業學校、國立佳冬高級農業職業學校、國立宜蘭高級商業職業學校、國立彰化高級商業職業學校、國立嘉義高級商業職業學校、國立臺東高級商業職業學校、國立羅東高級商業職業學校、國立臺北科技大學附屬桃園農工高級中等學校、國立苗栗高級農工職業學校、國立岡山高級農工職業學校、國立西螺高級農工職業學校、國立大湖高級農工職業學校、桃園市立龍潭高級中等學校、臺中市立霧峰農業工業高級中等學校、國立員林高級農工職業學校、國立北港高級農工職業學校、國立北門高級農工職業學校、國立旗山高級農工職業學校、國立曾文高級農工職業學校、國立基隆高級商工職業學校、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、彰化縣私立大慶高級商工職業學校、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、嘉義縣私立協志高級工商職業學校、康橋學校財團法人新北市康橋高級中學、臺南市德光高級中學、光華學校財團法人臺中市光華高級工業職業學校、臺東縣私立公東高級工業職業學校、新北市私立豫章高級工商職業學校、嘉義縣私立萬能高級工商職業學校、陽明學校財團法人臺南市陽明高級工商職業學校、高雄縣私立高苑高級工商職業學校、高雄縣私立高英高級工商職業學校、新北市私立復興高級商工職業學校、彰化縣私立達德高級商工職業學校、屏東學校財團法人屏東縣屏東高級中學、苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校、嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校、光隆學校財團法人基隆市光隆高級家事商業職業學校、新北市私立樹人高級家事商業職業學校、屏東縣私立民生高級家事商業職業學校、新北市私立中華商業海事職業學校、維多利亞學校財團法人雲林縣維多利亞實驗高級中學、臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學、中正國防幹部預備學校、彰化縣立成功高級中學、屏東縣立東港高級中學、慈濟學校財團法人臺南市私立慈濟高級中學、國立臺東大學附屬特殊教育學校、彰化縣立田中高級中學、國立南投特殊教育學校、國立臺南大學附屬啟聰學校、新北市立竹圍高級中學、桃園市立觀音高級中等學校、基隆市立八斗高級中學、葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學、新北市立三重高級中學、新北市立光復高級中學、苗栗縣立大同高級中學、苗栗縣立三義高級中學、彰化縣立和美高級中學、國立中央大學附屬中壢高級中學、明德學校財團法人臺中市明德高級中學、新北市立北大高級中學、雲林縣立古坑華德福實驗高級中學、新竹縣立六家高級中學、國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校、韻鏗學校財團法人臺北市協和祐德高級中等學校、奎山學校財團法人臺北市奎山實驗高級中等學校、時雨學校財團法人新北市私立時雨高級中學、新北市立樟樹國際實創高級中等學校、桃園市立新屋高級中等學校、臺中市立龍津高級中等學校、龍騰學校財團法人新北市林口康橋國際高級中等學校、國立臺南特殊教育學校、崑山國際學校財團法人臺南市崑山高級中等學校、懷恩學校財團法人桃園市路亞國際高級中等學校、世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校、臺北市芳和實驗中學、國立屏科實驗高級中等學校、國立嘉科實驗高級中等學校、中信金國際學校財團法人臺南市私立中信國際高級中等學校、國立清華大學、國立彰化師範大學、國立中正大學、國立中興大學、國立臺南護理專科學校、國立臺東專科學校、國立體育大學、中原大學、中國文化大學、長庚大學、中華大學學校財團法人中華大學、義守大學、世新大學、銘傳大學、大同大學、國立陽明交通大學、臺北醫學大學、龍華科技大學、弘光科技大學、中國醫藥大學、台鋼學校財團法人台鋼科技大學、中信金學校財團法人中信科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、耕莘健康管理專科學校、



裝

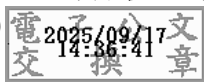
訂

線



育英醫護管理專科學校、聖母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、亞東學校財團法人亞東科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、僑光科技大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、崇右學校財團法人崇右影藝科技大學、華夏學校財團法人華夏科技大學、景文科技大學、法鼓學校財團法人法鼓文理學院、明道學校財團法人明道大學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、東南科技大學、南開科技大學、明志科技大學、國立勤益科技大學、國立臺中教育大學、國立臺東大學、國立虎尾科技大學、國立臺灣藝術大學、國立臺北藝術大學、馬偕學校財團法人馬偕醫學大學、國立臺灣大學、國立政治大學、國立成功大學、國立中山大學、國立臺灣師範大學、國立中央大學、國立高雄師範大學、國立東華大學、國立臺灣海洋大學、國立空中大學、國立高雄大學、國立高雄科技大學、國立高雄餐旅大學、東海大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、淡江大學學校財團法人淡江大學、逢甲大學、靜宜大學、元智大學、大葉大學、華梵學校財團法人華梵大學、實踐大學、朝陽科技大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、高雄醫學大學、南華大學、真理大學、中山醫學大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、輔英科技大學、樹德科技大學、明新學校財團法人明新科技大學、長榮大學、國立嘉義大學、國立臺中科技大學、國立臺北大學、國立臺北護理健康大學、國立暨南國際大學、國立屏東科技大學、國立臺北科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、中華醫事科技大學、德明財經科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、黎明技術學院、德育學校財團法人德育護理健康學院、美和學校財團法人美和科技大學、正修學校財團法人正修科技大學、中國科技大學、大仁科技大學、嶺東科技大學、亞洲大學、開南大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、佛光大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、大華學校財團法人敏實科技大學、玄奘大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、大漢學校財團法人大漢技術學院、健行學校財團法人健行科技大學、建國科技大學、仁德醫護管理專科學校、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、樹人醫護管理專科學校、慈惠醫護管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、新生學校財團法人新生醫護管理專科學校、中臺科技大學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、國立屏東大學、國立臺灣戲曲學院、國立臺南藝術大學、國立臺北教育大學、國立澎湖科技大學、國立聯合大學、國立宜蘭大學、國立臺北商業大學、國立臺南大學、聖約翰科技大學、國立金門大學、學校財團法人中華浸信會基督教台灣浸會神學院、國立臺灣體育運動大學、臺北基督學院、臺北市立大學、財團法人一貫道天皇基金會一貫道天皇學院、康寧學校財團法人康寧大學、致理學校財團法人致理科技大學、台神學校財團法人台灣神學研究學院、一貫道崇德學院、台灣基督長老教會南神神學院

副本：本校產品開發營運處施智偉處長(含附件)、產品開發營運處楊振億專案助理(含附件)



第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽簡章

比賽宗旨：

- ◇ 咖啡在台灣發展已越來越多樣化，在咖啡館百花齊放的世代，喝上一杯好咖啡變得非常容易，咖啡師沖煮技巧非常重要。透過比賽我們希望順勢拉高咖啡調製技術。
- ◇ 為培育我國咖啡專業人才，藉以強化咖啡拉花、手沖咖啡、咖啡杯測技能，進而奠定學生在未來的課程及進入職場後，能夠擁有更加豐富且紮實的經驗與能力。
- ◇ 藉由『第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽』，邀請全國大專院校、高中職學生、各國社會人才參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，提升咖啡飲品服務品質也持續推廣咖啡文化。

主辦單位：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所。

協辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、崑山科技大學精品咖啡研習社。

贊助廠商：十億國際股份有限公司、川本國際包裝股份有限公司、大統營實業股份有限公司、台南市餐旅教育協會、立智傑股份有限公司、台灣好璃奧股份有限公司、百懋國際股份有限公司、芒果咖啡文化有限公司、克菴菴咖啡、尚品咖啡食品有限公司、冠淳科技股份有限公司、啡 Style cafe & 咖啡教學、開元食品工業股份有限公司、凱亞科技股份有限公司、漢亞國際實業有限公司、蕭氏貿易有限公司。

競賽日期：2025 年 12 月 05 日（星期五）08：00～18：00

報到地點：崑山科技大學_圖書資訊館 1F 歐拉拉咖啡館

競賽地點：崑山科技大學_圖書資訊館 B 1 國際咖啡認證中心

參加對象：全國各大專院校(專科學校學生年級限制專四、專五報名)及高中職在學學生(含外籍生)、社會人才

報名人數：

組別/項目	咖啡拉花賽	手沖咖啡賽	咖啡杯測賽
高中職組	40 人	32 人	學生組 總人數 40 人
大專組	40 人	32 人	
社會組	40 人	32 人	32 人

註：當選手報名兩項以上競賽時，如上場時間有衝突，主辦單位不負此責任並不予退費。

獎勵方式:

1. 咖啡拉花賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Dalla corte studio 半自動義式咖啡機乙台、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Saeco 全自動義式咖啡機乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Breville_BES876XL 複合式研磨義式咖啡機(黑)乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

2. 咖啡拉花賽_大專組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

3. 咖啡拉花賽_高中職組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品咖啡人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

優勝若干名:獎狀乙只。

4. 手沖咖啡賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、開元食品咖啡人禮包乙袋、Aries 大錐刀磨豆機乙台、Stagg 手沖壺 1L 白 乙支。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Carter Kit 16oz (黑)禮盒乙組、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台、品諾空氣清淨機乙台。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Rocky 洛奇！雙層真空陶瓷隨行杯-兩入禮盒組-藍色乙組、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

5. 手沖咖啡賽_大專組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、開元食品咖啡人禮包乙袋、Aries 大錐刀磨豆機乙台、STTOKE 精品陶瓷保溫杯-石岩灰乙個。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Ruby 隨行杯-白色乙個、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、MONTY 雙層陶瓷拉花杯 - 11oz 拿鐵杯-啞光黑乙個、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

6. 手沖咖啡賽_高中職組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Aries 大錐刀磨豆機乙台、開元食品咖啡人禮包乙袋、LIULIU TEA 玻璃泡茶水壺-麝香白乙個。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、JUMP CUP 吸管跳跳杯 600ml-極簡白乙個、開元食品咖啡人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、MILK TEA 奶茶吸管杯 簡約白 (720ml)乙個、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱 (粉)乙個。

優勝若干名:獎狀乙只。

7. 咖啡杯測賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 消光白 乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾空氣清淨機乙台、品諾 12 吋遙控循環立扇乙台。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

第四名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

佳作 8 名：獎狀乙只、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱 (粉)乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包。

8. 咖啡杯測賽_學生組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Acaia 限量紀念品套組乙組、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 消光白 乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾空氣清淨機乙台、品諾 12 吋遙控循環立扇乙台。

第二名：現金捌仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

第三名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

第四名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 8 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包。

註：獲獎選手請於比賽當天將獎品領取完畢，主辦單位不於賽後協助保管及寄送等，佳作人數將依報名人數有所調整。

共同注意事項：

1. 報名時間即日起至 2025 年 10 月 12 日（星期日）23:59 截止。
2. 報名費用:大專組、高中職組、學生組單項賽事每位 1000 元整。
社會組單項賽事每位 2500 元整。
3. 若已完成報名手續並匯款完成，因故無法出賽，主辦單位將不予退還報名費，請選手們務必留意。
4. 選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證或居留證正本供主辦單位確認選手參賽資格。
5. 主辦單位保有最終決定權。
6. 報名方式採 Google 表單線上報名。

組別/項目	報名網址 (下方為報名網址)
咖啡拉花賽-高中職組	https://forms.gle/pcYBsnkrP5kTAXt8A
咖啡拉花賽-大專組	https://forms.gle/PVChip8cpziY9Ln87
咖啡拉花賽-社會組	https://forms.gle/G2HiobuBahXTrVyU9
手沖咖啡賽-高中職組	https://forms.gle/i4LW8Se2wLduN3Qn9
手沖咖啡賽-大專組	https://forms.gle/dHSHe9xavo1Q6kPn7
手沖咖啡賽-社會組	https://forms.gle/A5qTHdZzk5Garw9K6
咖啡杯測賽-學生組	https://forms.gle/3zqpF2e3ATn3uEXPA
咖啡杯測賽-社會組	https://forms.gle/JFDjch8wrARpEitB7

註：報名完畢主辦單位確認資料無誤後將以 E-mail 方式通知匯款資訊及後續作業，請選手務必確認填寫的報名資料及電子信箱地址是否完整，請於收到通知後三日內完成匯款作業並回覆給主辦單位，逾時則刪除報名資格，請務必留意。

匯款資訊：報名完成後將於 Email 訊息通知。

聯絡資訊：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所

聯絡電話：06-2727175#378

第六屆 K CUP 官方帳號

IG:	https://reurl.cc/8X3yao
FB:	https://www.facebook.com/share/NJzxZAXtzRjqDheQ/?mibextid=LQQJ4d
E-mail :	kunshancup@gmail.com

各組別競賽規則及注意事項：

壹、咖啡拉花賽 高中職組&大專組&社會組

1. 競賽賽制：

- (1) 初賽、複賽、半決賽為兩兩 PK 賽，決賽採評分表計分。
- (2) 初賽、複賽、半決賽共有三位評審，每位評審皆有 1 票，針對「整體視覺感受」進行投票。
- (3) 決賽須以下列評分表作為分數計算。
註：如選手同分時，以整體視覺感受分數高者勝出，如又為同分，依評分項目第一項圖樣一致性依序往下評比。
- (4) 初賽、複賽、半決賽需製作一杯拉花拿鐵。
- (5) 決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵。
- (6) 若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則判為失格。
- (7) 參賽者在製作時間內，可自行斟酌製作多杯拉花拿鐵，但僅能選擇一杯成品放置於指定的評分位置。
- (8) 參賽者在競賽台上必須使用主辦單位提供的指定牛奶，前置時間可以倒牛奶。
- (9) 製作時間結束前參賽者需將完成之作品置於評分位置，如逾時未交杯則判為失格，交杯後即可進行清潔工作。
- (10) 決賽評分表：

選手標準：	選手姓名：	評審姓名：	高中職組/大專組/社會組
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
感官評分(共 140 分)	原始分數		加權分數
評分項目	左杯	右杯	
圖樣一致性 x4			
飲品表面品質 x2			
成分元素間之對比度 x2			
視覺均衡度 x2			
困難性與達成度 x3			
整體視覺感受 x3			

Notes/Comments :

0：不能接受 1：尚可接受 2：平均水準 3：好 4：很好 5：優秀

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 製

2. 競賽時間：

初賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。

複賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。

半決賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。

決賽：6 分鐘（1 分鐘前置作業，5 分鐘製作成品）。

* 前置時間可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小（不可打奶泡、水）。

* 競賽時間以電子碼錶計時。

* 競賽過程中將由工作人員報時提醒。

3. 主辦單位設備注意事項：

(1) 參賽者必須使用主辦單位提供的設備。

(2) 不允許自備機器設備及調整或重新設定主辦單位所供的機器設備，否則不予計分。

4.主辦單位提供的設備，如下所列：

- (1)義式咖啡機（指定使用「Dalla Corte Studio 咖啡機」）。
- (2)義式磨豆機（指定使用「Dalla Corte Max 磨豆機」）。
- (3)拉花咖啡杯（指定使用 CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml）。
- (4)咖啡豆（指定使用「威尼斯配方豆」）。
- (5)全脂鮮奶（指定使用「戀職人鮮奶」）。
- (6)粉渣盒、填壓器。
- (7)清潔工具(如毛刷)。
- (8)乾淨抹布(檯面清潔用)。
- (9)拉花檯面：長 140 公分×寬 90 公分×高 90 公分。
- (10)拉花操作區與選手交杯區距離 1.5 公尺。

指定器具示意圖：

 <p>Dalla Corte STUDIO</p>	 <p>DALLA CORTE</p>	 <p>CLUBHOUSE coffee aroma not included CH25D-0CK</p>
咖啡拉花指定義式咖啡機 Dalla Corte 咖啡機 Studio	咖啡拉花指定義式磨豆機 Dalla Corte MAX 義式磨豆機	CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml

5.參賽者可自備以下項目（清單僅供參考，自行斟酌）：

- (1)拉花鋼杯。
- (2)磅秤。
- (3)個人所需的特殊器皿。

6.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

7.參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

8.當日的磨豆機研磨粗細與 ESPRESSO 流速，皆由評審於賽前校正時調整完畢。

貳、手沖咖啡賽 高中職組&大專組&社會組

1. 競賽賽制：

- (1) 初賽為四人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (2) 複賽為二人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (3) 決賽為一人一組上場，須進行展演，以評分表計分。

2. 競賽時間：

流程	初賽	複賽	決賽
前置作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘
沖煮時間	5 分鐘	5 分鐘	8 分鐘
善後作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘

註：初賽、複賽皆不需展演。

註：沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒。

3. 評分標準：

第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽 手沖咖啡

The 6th KUN SHAN CUP International Coffee Competition

決賽評分表 Scoring Sheet

NAME DATE

PURPOSE SAMPLE NO.

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT

Flavor Intensity LOW MEDIUM HIGH

Aftertaste Intensity LOW MEDIUM HIGH

SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:

- FLORAL
- FRUITY (BERRY DRIED FRUIT CITRUS FRUIT)
- SOUR/FERMENTED (SOUR FERMENTED)
- GREEN/VEGETATIVE
- OTHER (CHEMICAL MUSTY/EARTHY PAPERY)
- ROASTED
- NUTTY/COCOA (NUTTY COCOA)
- SPICY
- SWEET (VANILLA/VANILLIN BROWN SUGAR)

- MAIN TASTES (2)
- SALTY
- SOUR
- SWEET
- BITTER
- UMAMI

PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT

1 2 3 4 5 6 7 8 9 (FINAL)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 (FINAL)

Acidity Intensity LOW MEDIUM HIGH

SELECT ONE:

- DRY ACIDITY (HERBY, GRASSY, TART)
- SWEET ACIDITY (JUICY, FRUIT-LIKE, BRIGHT)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 (FINAL)

Sweetness Intensity LOW MEDIUM HIGH

1 2 3 4 5 6 7 8 9 (FINAL)

Mouthfeel Intensity LOW MEDIUM HIGH

SELECT UP TO TWO:

- ROUGH (GRITTY, CHALKY, SANDY)
- OILY
- SMOOTH (VELVETY, SILKY, SYRUPY)

- MOUTH-DRYING
- METALLIC

1 2 3 4 5 6 7 8 9 (FINAL)

Overall

1 2 3 4 5 6 7 8 9 (FINAL)

Attention to detail
6

Coffee knowledge 6

Presentation 3

4. 競賽規則：

- (1) 初賽豆子為一款，複、決賽豆子為一款，報名手沖賽任一組別，會寄送 100g 的初賽咖啡豆給選手。
- (2) 初、複賽時選手應盡量安靜進行沖煮。
註：若主審認為選手有影響評審或選手行為可判決選手失格。
- (3) 初賽、複賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (4) 決賽以三位評審依評分表評分。**註：如選手同分時，以依評分項目第一項依序往下評比。**
- (5) 主辦單位皆於每場次提供每位選手 100g 指定咖啡豆進行競賽。
- (6) 初、複賽需在競賽時間內沖煮完成 1 壺 250ml 以上咖啡液且不須進行展演，決賽需在競賽時間內分別沖煮完成 2 壺 250ml 以上咖啡液且須進行展演，選手沖煮完成的咖啡液需要用指定的下壺遞交，沖煮完成後須喊「Time」或「完成」，工作人員才會將咖啡放置前方 IBM 桌等待評審進行杯測，如逾時未交杯則判為失格。
- (7) 沖煮桌：長 183 公分×寬 61 公分×高 76 公分。
- (8) 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）。
- (9) 需使用主辦單位指定用水總 TDS 為 80。

5. 指定咖啡豆，如下：

(1) 初賽

哥倫比亞 青草莊園

處理法：蜜處理

品種：紅波旁

海拔：1900 公尺

風味參考：蘋果、百香果、檸檬乾

(2) 複、決賽

肯亞 AB TOP 卡慕恰奇處理廠

處理法：水洗

品種：SL28、SL34

海拔：1900 公尺

風味參考：醋栗、茂谷柑、蘋果

如需加購手沖咖啡豆，請洽詢歐拉拉咖啡有限公司。

初賽豆 200 公克每包 400 元、決賽豆 200 公克每包 500 元。

初賽豆 200g 2 包+決賽豆 200 克 1 包=1000 元。

6. 主辦單位指定器具，如下：

- (1) FELLOW Stagg EKG 600 電子溫控手沖壺。
- (2) Aries 錐刀磨豆機。
- (3) HARIO V60 01 陶瓷濾杯、HARIO V60 睡蓮樹脂濾杯。(如選手自備同款濾杯，賽前檢錄時經主辦單位檢查，確認無誤可帶至場上使用。)
- (4) HARIO 濾紙。
- (5) ACAIA PEARL 智能電子秤。

指定器具示意圖：

				
FELLOW Stagg EKG 600ml 電子溫控手沖壺	ACAIA PEARL 智 能電子秤	Aries 錐刀磨豆機	HARIO V60 01 陶瓷濾杯	HARIO V60 睡蓮 樹脂濾杯

7.沖煮台上準備器具：

- (1) 熱水 90 度 (TDS：80)、常溫水 500ml (TDS：80)。
- (2) 刷子 (刷檯面、磨豆機)、抹布、口布。
- (3) HARIO V60 濾紙
- (4) 指定電子溫控手沖壺、指定磨豆機。
- (5) 指定濾杯(如選手自備同款濾杯，賽前檢錄時經主辦單位檢查，確認無誤可帶至場上使用)。

8.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝 (自備)。

9.初賽、複賽參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

10.決賽參賽者須進行展演。

11.咖啡豆、器具購買網址：

手沖賽咖啡豆：	https://page.line.me/290zgjhx (歐拉拉咖啡有限公司官方 LINE 連結)
磨豆機：	https://www.mxcool.com.tw/
溫控手沖壺：	https://www.fellowproducts.com.tw/
濾杯、濾紙：	https://www.hario.com.tw/
磅秤：	https://www.vetti.com.tw/product.php?id=17

參、咖啡杯測賽 學生組&社會組

1. 競賽賽制：

- (1) 初賽為四人一組，競賽時，每位選手皆以 4 組為一套相同題組進行比賽，待同場選手結束杯測後，依評審指示公布答案，最終以全數選手個人總答對題數進行排名。
*依答對題數最多者晉級，若答對題數相同，則以答題時間為排名依據。
*決賽晉級人數:社會組 12 人，學生組 16 人。
- (2) 決賽為四人一組，競賽時，每位選手皆以 8 組為一套相同題組進行比賽，待同場選手結束杯測後，依評審指示公布答案，最終以答對總題數進行排名。
*依答對題數最多者進行排名，若答對題數相同，則以答題時間為排名依據。
- (3) 每一組有 3 杯咖啡，其中 2 杯為相同，1 杯為不同，選手以感官進行分辨，並將答案移置答案區。
- (4) 每位選手於比賽開始前於桌前準備。
- (5) 每位選手須杯測 2 杯咖啡後，才能將答案移至答案區，如未杯測 2 杯或 2 杯以上咖啡，該組不列入計分。
- (6) 選手將確定答案移至答案區（黃色部分），若發生杯測碗壓線、過線等情形，選手不得再更改答案。
- (7) 選手須自行攜帶咖啡杯測匙，可攜帶吐杯和水杯（只能各帶一個，容量不得超過 1L）。
- (8) 選手僅可以將水杯放在比賽桌上，吐杯不得放在比賽桌上，如有違規，主辦方有權取消該選手參賽資格。
- (9) 杯測桌：長 300 公分×寬 61 公分×高 115 公分。

2. 競賽時間：

- (1) 競賽時間：初賽 4 分鐘
決賽 8 分鐘
- (2) 當比賽開始，每桌的計時人員按下碼錶，選手開始進行杯測，選手完成答題後，須退後一步並舉手示意喊「Time」、「完成」，計時人員將停止計時並記錄選手所用時間。
當比賽時間進行至一半時，每桌計時人員依每分鐘為單位告知選手剩餘時間。

3. 初賽/杯測桌參考示意圖：

答案				
題目	○ ○●	● ○○	○ ●○	○ ○●

4. 決賽/杯測桌參考示意圖：

答案								
題目	○ ●○	● ○○	○ ●○	● ○○	○ ○●	● ○○	○ ●○	○ ○●

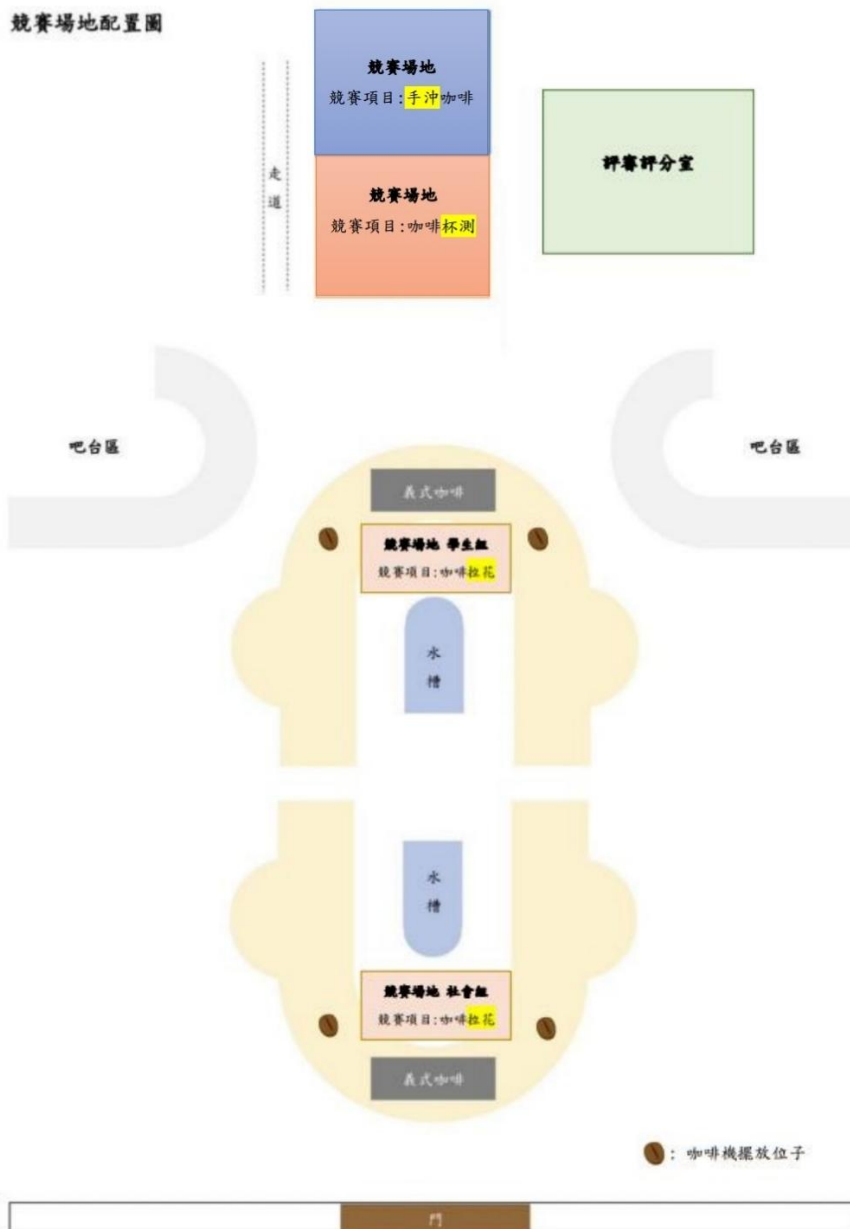
5. 主辦單位使用器具：

- (1) 指定使用 MOCCAMASTER 咖啡機



6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝(自備)。

競賽場地配置圖



主辦單位指定使用器具

機器具	公司	網址
半自動咖啡機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
義式磨豆機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
CLUBHOUSE 拿鐵咖啡杯、 威尼斯配方豆	尚品咖啡食品有限公司	http://www.sanpin.com.tw/index.php?op=home
FELLOW 溫控手沖壺	十億國際股份有限公司	https://www.fellowproducts.com.tw/
Aries 手沖磨豆機	冠淳科技股份有限公司	https://www.mxcool.com.tw/
手沖濾杯	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖濾紙	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖磅秤	Acaia	https://www.vetti.com.tw/product.php?id=17

指定材料

	 <p>威尼斯，一個歐洲最繁華的海港城市，有來自四面八方的藝術與文化的薰陶，而咖啡在威尼斯更是有卓越的發展。咖啡自16世紀，由中東傳入威尼斯之後，這個城市的咖啡更變成歐陸的精髓。</p> <p>本配方採用上選Sidamo產區摩卡日曬豆，瓜地馬拉Antigua花神為基礎配方，再加上印度產水洗Robusta加以烤製，油質豐富，味道芬芳，前段擁有柑橘果類的酸香，中段更擁有些許巧克力，糖果風味。</p>		
<p>戀職人鮮奶 開元食品</p>	<p>拉花咖啡豆 威尼斯配方豆</p>	<p>手沖初賽指定咖啡豆 哥倫比亞 青草莊園 蜜處理</p>	<p>手沖複決賽指定咖啡豆 肯亞 AB TOP 卡慕恰奇處 理廠 水洗處理</p>

贊助廠商

第六屆 K CUP 贊助廠商			
1	十億國際股份有限公司	9	克菽菽咖啡
2	川本國際包裝有限公司	10	尚品咖啡食品有限公司
3	大統營實業股份有限公司	11	冠淳科技股份有限公司
4	台南市餐旅教育協會	12	啡 Style cafe & 咖啡教學
5	立智傑股份有限公司	13	開元食品工業股份有限公司
6	台灣好璃奧股份有限公司	14	凱亞科技股份有限公司
7	百懋國際股份有限公司	15	漢亞國際實業有限公司
8	芒果咖啡文化有限公司	16	蕭氏貿易有限公司



住宿資訊

- 一、富華大飯店 700 台南市中西區忠義路二段 28 號
<http://www.fuward-hotel.com.tw/taian/tw/about/>
- 二、塔木德酒店 701 台南市東區裕學路 90 號
<https://www.talmudhotel.com.tw/>

交通資訊

(一) 搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校。

(二) 自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→崑大路→抵達本校。

台南以南地區：

國 1 北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復興路→直行崑大路約 200m→抵達本校。

·台南以北地區：

國1南下下大灣交流道（324公里處）→靠左行駛過1紅綠燈→行駛迴車道後靠右→右轉復興路→直行崑大路約200m→抵達本校

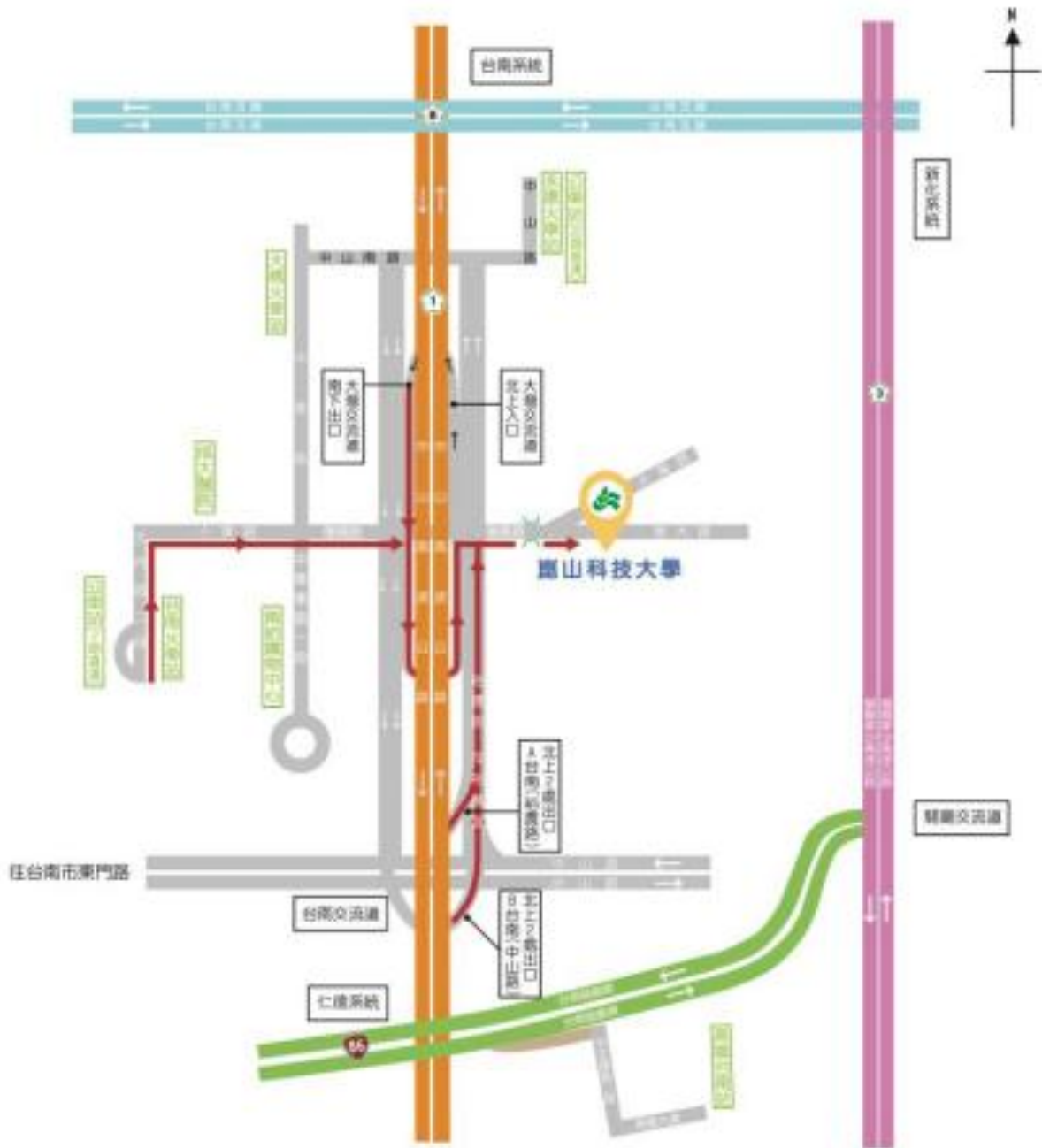
(三) 搭乘公車：

·台南火車站：

搭乘2號、19號、綠17公車→抵達本校。

·永康火車站：

搭乘20號公車→抵達本校。

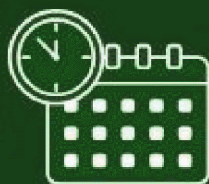




第六屆 K Cup

國際咖啡挑戰賽

KUN SHAN CUP
INTERNATIONAL
COFFEE COMPETITION



2025/12/05

08:00~18:00

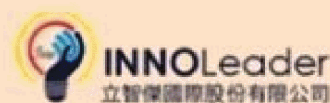
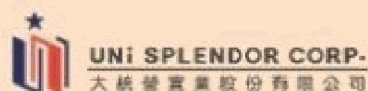


崑山科技大學
圖書資訊館B1
國際咖啡認證中心

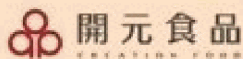
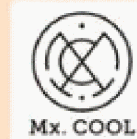
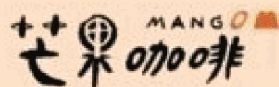
手沖賽 杯測賽 拉花賽

贊助商

FELLOW



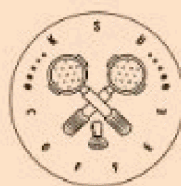
HARIO



acaia



官方FB



主辦方：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所

協辦方：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、崑山科技大學精品咖啡研習社