

澳大利亞

2020/04/16(星期四)

09:00-18:00

澳大利亞 布里斯本

Australia International Culinary Arts Competition

餐飲藝術大賽

主辦單位

Mastery Institute Australia 澳洲精英學院

評審委員

特邀：評審委員，委任狀，贈送禮品

協辦單位

Glamorous Wok/Hana Zushi/Bento King/Landmark Restaurant/High Fresh Supermarket/Welcome Fresh Food
Mum's Wok/Formosa Supermarket/Kings Food/Joni Bakery Café/Indulge Spa/JIT Style Cuts/L&V Hair & Beauty
高雄市婚禮文創藝術協會/高雄市新娘秘書發展協會/法飛斯教育中心/國際文化交流協會/臺灣國際餐飲發展聯合會
臺灣國際職人發展協會/大衛伯納國際有限公司/浮樂德休閒事業海外事業部

參賽對象

社會組：一般社會人士

學生組：大學生(專科學校、職業專門學校)

報名截止

截至2020年2月14日

贊助機構

Massage Philosophy/Grace Education/E Joy Electronics/ROBAM(RBC Group)/All Way Travel
CEL Group/Bruce Education/Hapi Physiotherapy/Massage Indulgence/My Ube/Loong Development
Societe Fonciere/ACTTQ澳洲昆士蘭台灣商會/AQFCC澳大利亞昆士蘭福建總商會

媒體

世界週報World News Weekly/Queensland Chinese Times/Queensland Property Weekly

報名資訊

澳洲精英學院海外教育中心/高雄市婚禮文創藝術協會 執行長 倪藝菱 0907-738725

國際婚禮文化創意藝術大會競賽策劃總監 黃經典 0913-235288

法飛斯教育中心 總秘書長 喜悅老師 鄭曉珍理事長 07-5568883

浮樂德休閒事業 海外事業部 張喬菱 07-3323990

參賽國家



AUSTRALIA



TAIWAN



JAPAN



VIETNAM



KOREA



SINGAPORE



CHINA



MONGOLIA



MALAYSIA

2020 MIA 澳大利亞餐飲藝術大賽

Australia International Culinary Art Competition

壹、 比賽概述

- 一、競賽名稱:2020 MIA 澳大利亞餐飲藝術大賽
- 二、參訪日期:2020/04/13-2020/04/20 共 8 日(若日期有所調整將更新並以最新公告為準)
- 三、競賽日期:2020/04/16(若日期有所調整將更新並以最新公告為準)
- 四、競賽地點: Taiwan center (Sunnybank) (若地點有所調整將更新並以最新公告為準)
- 五、主辦單位: Mastery Institute Australia 澳洲精英學院
- 六、協辦單位:

Glamorous wok , Hana Zushi , Bento king , Landmark restaurant, Mum's wok , High Fresh supermarket, Welcome Fresh Food, Formosa supermarket, kings Food , Joni Bakery Café , Indulge Spa , JIT Style Cuts , L& V Hair & Beauty
高雄市婚禮文創藝術協會，高雄市新娘秘書發展協會，法飛斯教育中心，臺灣高雄市中華髮藝藝術職能教育協會，國際文化交流協會，臺灣國際餐飲發展聯合會，臺灣國際職人發展協會，大衛柏納國際有限公司，浮樂德休閒事業海外事業部

七、贊助單位:

Massage Philosophy , Grace Education , E Joy Electronics , ROBAM (RBC Group) , All Way Travel , ATCCQ , CEL Group , Bruce Education , Hapi Physiotherapy , Massage Indulgence, , My Ube , Loong Development ,Societe Fonciere
ATCCQ 澳洲昆士蘭台灣商會，AQFCC 澳大利亞昆士蘭福建總商會

八、媒體:

World News Weekly , Queensland Chinese Times , Queensland Property Weekly

貳、 報名資訊

- 一、競賽項目:個人賽，團體競賽等兩類項目。
- 二、敬請詳閱本活動簡章內容，報名後所有參賽者視同同意大會與本活動簡章之一切規定。
- 三、參賽日期與團費: 2020/04/13-2020/04/20，共 8 日活動費用共計 新台幣 54500 元整(若日期有所調整將更新並以最新公告為準)
 - ★包含:包含台灣來回機票、住宿、旅遊、領隊、旅行平安險、一項競賽報名費,研習課程及研習證書。
 - ★不含: 材料費，行李超重費，及其他個人衍伸費用等。
 - ★不含:第二項起競賽報名費新台幣 3000/單項，或評審申請費新台幣 5000。
- 四、非台灣出團選手團費，共 8 日活動費用共計 新台幣 35000 元整。

★包含:住宿、旅遊、領隊、一項競賽報名費,研習課程及研習證書。

★不含:機票,簽證,材料費,及其他個人衍伸費用等。

★不含:第二項起競賽報名費新台幣 3000/單項,或評審申請費新台幣 5000。

五、參賽選手皆需著專業服裝。

六、材料:各單位選手比賽項目自行於臺灣與澳洲等地準備之。

七、報名方式

(1) 採取 Email 報名,僅接受原簡章 WORD 格式報名表電子檔案(請張貼照片、確認參賽項目與個人資料是否填寫正確),個人資料填寫錯誤導致證書有誤者,請洽主辦發證單位確認。

(2) 報名時須同時提供護照影本及全額活動費用或 NT10000 元訂金,待全額匯款後始為報名完成,採匯款方式收取款項。僅繳納訂金者之名額,暫為候補。

(3) 報名期間:即日起至 2020 年 02 月 14 日止,逾期不受理。

(4) 報名人數上限: 40 人

(5) 退費方式:

A:收到完成報名通知且已繳費者,若報名人數已超出名額或無法完成報名導致必須退費時,由本單位扣除 1,000 元代辦費以及行政費用後退還餘額。

B:2020 年 02 月 14 日後欲取消報名與退費者,一律扣除選手個人或單位 60%總活動費用(已給付賽事所有訂金支出)後退還。

C:2020 年 03 月 15 日後無法參賽者,選手個人或單位總活動費全額扣除(已給付賽事所有費用支出)。

個人所攜帶之所有行李與物品皆必須符合航空法規標準,如個人有違反規定所衍生之責任與費用皆由個人全部負擔(包含班機延誤、物品被沒收、罰款、其他衍生費用以及無法登機...等),本單保留活動最終修改及解釋權。

D:報名聯絡資訊:

報名電子郵件: floatco@yahoo.com.tw

聯絡窗口:

澳洲精英學院台灣代表

浮樂德休閒事業海外事業部 張喬菱 07-3323990

【匯款資訊】

玉山銀行 台大分行 銀行代號 808

帳號: 0624-979-108585

戶名:張喬菱

參、 參賽規則(若主辦大會有所調整將更新並以最新公告為準)

1. 各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
2. 個人組可報名參加會內所有比賽項目。
3. **已完成報名之比賽項目，不得更改，無故缺席者，視同放棄比賽資格，恕不提供退費；**若有不可抗拒之因素，可向大會提出書面說明。
4. 比賽會場於早上 點開放，比賽結束後，垃圾需集中處理於垃圾區內。
5. 參賽者及相關人員請自行保管私人物品及參展品，不可於參展及備審期間，將展台當作休息場所，以正觀瞻。
6. 下午 5 點前為展覽期間，參賽者請勿擅自移動展區內的展品；下午 5 點方可開始進行撤收，參賽者需留在現場協助展品的撤收，若下午 6 點後尚未完成展品撤除，大會保有清除的權利。
7. 評分時請勿露出公司或學校 logo。
8. 參賽者可在限定時間內展示作品，若超出展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示。
9. 若展品不符規則或超過大會所提供之空間，大會可取消其參賽資格。
10. 大會人員在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經大會許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展品。
11. 獲獎之參賽者或其代表，請穿著正式廚師服裝出席頒獎典禮。
12. 若參展品被判定有損大會形象者，大會保有要求改正或撤除的權利。
13. 參賽者需穿著標準競賽服裝，不得穿著內衣、拖鞋等。
14. 大會不負責任何參展品、設備器具或私人物品的保管及損害賠償。
15. 參賽人數若超過大會規定，大會得以進行處罰或取消資格，取消資格者需馬上退出比賽，展品不列入評分，亦不得出席頒獎典禮。
16. 如有違反競賽規則，造成其他參賽者權益受損之情事，展品不得接受裁判評分，惟經大會同意，仍可參加展覽。
17. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
18. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
19. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之電子檔，不接受紙本郵寄。
20. 展示作品菜卡及菜單須同時具備英文以利國際評審評分。
21. 勝利之隊伍或選手個人可分別得到金、銀、銅獎及佳作，未達得獎分數者不予授獎。
22. **本規則請於報名前詳閱，報名後視同同意本賽事規則。**

肆、 比賽細項及規範(如主辦大會有所更新，敬請依照最新公告內容為主)

靜態展示烹飪賽

甲、以個人或服務單位做報名，1 人為 1 組參賽。

乙、澳洲時間早上 8:30 至 9:00 報到，9:00 至 11 點擺設及展示，11:00 至 12:00 評分。
(如主辦大會有所更新，敬請依照最新公告內容為主)

丙、展示桌為長 90cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。

丁、評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。

戊、除特別要求外，參賽展示品需為一人份，另醬汁也要一併展示。(不須提供裁判試吃的樣品)

己、主辦單位不負責保管個人財物以及參賽器材。

庚、參賽者需自行準備食材及碗盤，場地復原清潔列入評分標準中。

辛、遲到或逾時者喪失比賽資格，所有展品 17:00 前不可移動。

壬、所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。

一、Display 展示類(以 1 人為一組參賽):

- A1. **Appetizers 開胃前菜** (不同款的 2 種-1 熱&2 冷、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。)
- A2. **Main Course 主菜** (不同款的 2 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現) 以葷食(禽、畜、海鮮)或蔬食(Vegetarian)方式呈現。
- A3. **Set Meal 套餐**(由前菜、湯、主菜等 3 道所組成、每種 1 人份、每種 1 盤。)以葷食、蔬食或素食內容呈現。
- A4. **Bread Art Showpiece 藝術麵包**(以麵粉為主製作的麵包工藝品，大小 90cm x 90cm 以內，高度 150cm 以內，內容必須皆為麵包相關可食性材料。)
- A5. **Dough Art Showpiece 麵點藝術**(以 1 個代表作呈現，大小 90cm x 90cm 以內，高度 150cm 以內，內容必須皆為麵食相關可食性材料。)
- A6. **Wedding Cake 婚禮蛋糕**(最小規格必須 6 吋以上，樣式不限，以 3~5 層方式呈現，內容必須皆為相關可食性材料，裝飾部分可以使用其他材料。)
- A7. **Plated Dessert 精緻甜點**(2 種 Plated Dessert，每種 1 盤展示，展示主題自由選擇)
- A8. **European Bread 歐洲麵包**以 Baguette 長棍麵包，Epi 麥穗麵包，Fougasse 佛卡夏(面具; 葉子)麵包，Champignon 蘑菇麵包，Tabatière 菸盒麵包為基本製作作品，其他自由題材歐洲麵包展示。底面積 40 cm x 40 cm 以內裝飾板，可以容納的分量。
- A9. **Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻**(以 1 個代表作呈現，內容必須皆為蔬果相關可食性材料，高達 60~100cm。)
- A10. **Sugar Art Showpiece 拉糖藝術**(以糖為主製作的工藝作品，可使用 30% 以下的糖片 (Pastillage)，不必使用糖片 (只用糖也可以)，大小 90cm x 90cm 以內，高度 150cm 以內，內容必須皆為糖相關可食性材料。)
- A11. **Creative Steamed Bun 創意造型饅頭**(以 4 款創意造型饅頭做呈現，樣式由參賽者自行設計與發揮，作品內容必須皆為可食用性食材，所展示之內容主題需付中英文作品介紹說明，展台擺設由參賽選手自行設計)
- A12. **Art Jelly Flower 藝術果凍花**(以 1 款 10 吋圓形果凍粉製作而成，使用天然食材色素或食用色素調製內容圖案，作品內容必須皆為可食用性食材，表面不得作任何裝飾物品，需付作品中英文介紹說明，展台擺設由參賽選手自行設計。)
- A13. **Art Creative Agar Cake 藝術創意燕菜蛋糕**
以創意燕菜蛋糕做呈現，最小規格需 10 吋以上，使用天然食材色素或食用色素調製內容圖案，作品內容必須皆為可食用性食材，所展示之內容主題需付作品中英文介紹說明，展台擺設由參賽選手自行設計。大小 90*90 公分，高度 150 公分以下。

***如違反規則將取消參賽資格。**

評分和審核基準

審查標準	分數	評分內容
菜單 / 味道&色彩	0-20	* 食材調配 * 廚藝應用能力 * 主副餐色香味調和
難易度 / 獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
實用性 / 市場性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
製作過程專業度	0-20	* 製作方式的正確性與經濟性 * 作品展示
表現 / 飲食量	0-20	* 正確的比例 * 整體的平衡與協調

二、 現場製作類：

B1. Cocktail 雞尾酒調酒比賽

比賽詳細事項

創意調酒：使用基酒(基本基酒或葡萄酒…等評審認可之地方特產酒類)創作調酒 2 杯。

- * 以個人方式參加，參賽者 要著調酒師服裝。
- * 評審委員 3 人組成，評審委員對所有問題，具有最終決定權。
- * 調酒的 容量沒有限制，評審委員試飲 及展示/攝影用 各一杯，總共調酒 2 杯。
- * 作品展示可以使用可食用的裝飾物，裝飾物需得到評審委員的許可才使用。
- * 參賽者大賽選手編號（主辦單位公示的號碼）出示在競演臺上面。
- * 參賽者競演結束時即刻攜帶食材/器具撤出。
- * 展示/攝影用 1 人份另行準備，在競演展臺前展示臺作展示。
- * 食材/食器，調酒道具，作品說明告示板等參賽者自行準備。
- * 評審及展臺，椅子，table cross 主辦單位提供，評審必要的食器參賽者準備。
- * 大會當日，最終 Recipe Card 列印 2 份，需向評審委員提交。
- * 競演時間分為準備時間 2 分鐘，調酒時間 5 分鐘，評審時間及整理時間為 2 分鐘。
- * 評審結束的同時，即刻撤出競演臺。

評分及評審標準

序號	分類	分數	評分內容
1	容貌服裝及清潔	1-20	服裝，兩腳，手及指甲等衛生狀態 各種器具及器材保持清潔調酒 酒杯根據作品維持清潔調酒
2	調酒過程及專業性	1-20	各種主材料正確按照 recipe 調酒 按照調酒方法調酒 按照時代流行，調酒
3	調酒的味	1-20	主材料與副材料非常正確使用，維持各材料的味道，維持材料間味的調和。
4	創作性及商品化的可能性	1-20	創意的感覺，商品化的可能性
5	整體調和及造型	1-20	裝飾(Decoration) 及題目的調和

B2. Coffee Brewing 咖啡師競賽

- *參賽選手以個人為一組
- *手沖咖啡萃取兩杯
- *準備過程 7 分鐘，賽程 8 分鐘，整理過程 2 分鐘。
- *需著咖啡師服裝。

比賽詳細事項

- *主辦單位：參賽桌面(IBM 桌-以現場提供形式為主)、磨豆機。
- *參賽者：咖啡豆、手沖咖啡器具組、托盤、杯墊、咖啡杯 2 個、湯匙 2 支、抹布、餐巾

比賽扣分規則

- *經過 8 分鐘後，1~30 秒以內完成：總分扣 10 分
- *經過 8 分鐘後，31~60 秒以內完成：總分扣 20 分
- *經過 8 分鐘後，超過 61 秒以上完成：總分扣 30 分

成品: *Coffee Brewing 兩杯

評分與審核基準

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	20	服裝.頭髮.手指甲等衛生狀況 各式器具及設備整潔度
咖啡萃取	35	咖啡萃取的熟練度與滴漏技術
成品的味道	35	適當萃取量、味道和香氣
整理	10	整體作業空間的清潔與收尾
總分	100	

B3. Coffee Latte Art 拿鐵咖啡拉花競賽

- *參賽選手以個人為一組
- *咖啡萃取 2 杯
- *準備過程 7 分鐘，賽 15 分鐘，整理過程 2 分鐘。
- *需著咖啡師服裝。

比賽詳細事項

- *主辦單位準備：參賽桌面(IBM 桌-以現場提供形式為主)、咖啡機、磨豆機
- *參賽者自備：咖啡豆、托盤、杯墊、咖啡杯 2 個、湯匙 2 支、抹布、餐巾

比賽扣分規則

- *經過 15 分鐘後，1~30 秒以內完成：總分扣 10 分
- *經過 15 分鐘後，31~60 秒以內完成：總分扣 20 分
- *經過 15 分鐘後，超過 61 秒以上完成：總分扣 30 分

成品: *Coffee Latte 兩杯

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	20	服裝.頭髮.手指甲等衛生狀況 各式器具及設備整潔度
成品外觀	35	拉花圖案與奶泡細緻度和整體美感
成品的味道	35	適當萃取量、味道和香氣
整理	10	整體作業空間的清潔與收尾
總分	100	

B4. 3D Coffee Latte Art 咖啡立體雕花競賽

- *參賽選手以個人為一組
- *咖啡萃取 1 杯
- *準備過程 7 分鐘，賽程 30 分鐘，整理過程 2 分鐘。
- *需著咖啡師服裝。

比賽詳細事項

- *主辦單位準備：參賽桌面(IBM 桌-以現場提供形式為主)、咖啡機、磨豆機
- *參賽者自備：咖啡豆、托盤、杯墊、咖啡杯 2 個、湯匙 2 支、抹布、餐巾

比賽扣分規則

- *經過 30 分鐘後，1~30 秒以內完成：總分扣 10 分
- *經過 30 分鐘後，31~60 秒以內完成：總分扣 20 分
- *經過 30 分鐘後，超過 61 秒以上完成：總分扣 30 分

成品: *Coffee Latte 兩杯

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	20	服裝.頭髮.手.指甲等衛生狀況 各式器具及設備整潔度
成品外觀	35	雕花圖案與奶泡細緻度和整體美感
成品的味道	35	適當萃取量、味道和香氣
整理	10	整體作業空間的清潔與收尾
總分	100	

B5. 3D Latte Art 立體藝術雕花

- *參賽選手以個人為一組
- *50 分鐘內完成一杯藝術雕花圖案
- *所有食材與色素需皆可食用
- *作品一律現場製作，事前製作則以零分計算
- *作品完成舉手報好，立即拍照存檔。

比賽詳細事項

- *主辦單位準備：冰紅茶飲料
- *參賽者自備：競賽時需使用的器具，打發奶泡機，因澳洲電壓為 220V，需自行準備變壓器，不符合電壓不可使用，另需自行準備澳洲規格轉接插頭備用。

評分與審核基準

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	20	服裝.頭髮.手.指甲等衛生狀況 各式器具及設備整潔度
專業態度	20	
成品圖形	20	雕花圖案和整體美感
成品創意	20	
成品顏色	20	整體配色呈現
總分	100	

比賽扣分規則：逾時 30 秒扣 1 分，採累計制。

B6. Live Cooking 現場個人料理賽

1. 以任職單位作報名。

2. 每隊以 1 人為限。
3. 各隊比賽行程將於現場公佈。
4. 參賽者將會收到參賽通行證，該證不可轉讓他人。
5. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
6. 參賽者競賽食材，請自行準備。
7. 參賽選手皆需著經消毒之專業廚衣及帽子、褲子及領巾（顏色不拘）。
8. 參賽者需現場製作並講解、介紹自己的參展品，自備餐具與飲用水予評審。
9. 自行決定參賽隊伍名稱。
10. 現場作品之菜卡及菜單須同時具備英文以利國際評審評分。

比賽詳細事項

1. 各隊需準備的菜餚如下，1 份提供參展，1 份提供給裁判評分，包含清潔工作，需在 1 小時內完成，參展用菜餚醬汁需先備好。
 - 主菜（可選擇肉類、禽類、魚類或海鮮）。
2. 熱食比賽允許準備範圍：
 - *蔬菜允許事先清理與切割，但不允許事先烹調。
 - *允許事先準備帶來的肉湯、和麵糰，但不允許事先放這些作料，醬汁需現場製作。
 - *肉類、家禽類、魚類、海鮮品類允許事先的打理，但不允許事先切烹調。
3. 每隊須在指定日期前提交正確的食譜，且不得更改。
4. 現場提供給每隊的烹飪設備清單如下(如有調整時以現場實際器材為主)：

品名	數量	備註
西餐爐	1 個	
烤箱(1 個烤盤)	1 個	
冷凍/冷藏冰箱	1 個	
工作臺	2 個	
水槽	1 個	
垃圾桶	1 個	

5. 會場內上述清單外之其他所需設備，由參賽者自行準備。

基礎準備及衛生	0-20	-基礎準備過程是不是合適規定 -烹調及其環境的衛生程度怎樣
烹調過程的專門性	0-20	-烹調準備過程是不是合適現代的食生活
表現/創新	0-20	-主菜跟附加菜的協調 -菜的表現多麼有現代感、多麼高檔
菜的味道	0-30	-菜的味道、香味、色彩等的構成及營養價值
烹調的科學性	0-10	-作品跟配方的一致性

B7. Sommelier 侍酒師競賽

- *參賽組 1 人 1 組（個人）。
- *參賽者著食飲料服務者服裝。
- *3~5 組(1 人 1 組)同時競賽。（依據狀況有變動的可能）
- * 參賽者參賽編號（主辦單位公示的編號）擺放在競賽臺面上。
- *競賽分為預賽及決賽，前 12 名進入決賽。
- *預賽 3~5 組(1 人 1 組)同時進行競賽，決賽 2 組同時進行競賽。
- (同分情況，最年少者賦予優先權，依據狀況可能變動)

- * 競演開始後，不得以任何理由中斷比賽。
- * 紅酒伺候需要的全部器具由參賽者準備，放置在本人展臺前面待命。
- * 評審委員 3 人構成。
- * 預賽參賽者全員在限定的 10 分鐘內，白/紅葡萄酒個選擇一個品種 Blind Tasting 後製作 note。同時解答 5 個葡萄酒專業知識問題（OX）。
- * 決賽從預賽中選拔前 12 名，2 組白/紅葡萄酒（個 1 種）Blind Tasting 後製作及口述與之搭配的飲食，進行葡萄酒服務(包含 decanting)。
- * 葡萄酒伺候，評審委員告知開始，分 2 組進行。
- * 競賽場內只提供桌，Table cross，其他器具參賽者自行準備。
- * 參賽者評審時間結束，即刻攜帶器具撤出展臺。

競賽時間

- * 參賽者上午 7:00 開始，可以出入競演場地。
- * 預選賽及決賽準備時間（葡萄酒，杯，裝備等服務器具）各 5 分鐘。
- * 預選賽在展臺內 Blind Tasting 及解答 OX 問題(5 問題)，總 10 分鐘。
- * 決賽 Blind Tasting 及口述與之相搭配的飲食，考試進行 5 分鐘，decanting 等伺候進行 8 分鐘。

參賽者準備事項

- * 葡萄酒開瓶器
- * 葡萄酒杯 3 個(Blind Tasting 2 杯. Decanting1 杯)
- * decant
- * 葡萄酒(Cradle)
- * 甜點盤子(小)
- * 蠟燭，燭臺，火柴，煙灰缸
- * cross 餐巾 2 張
- * 漱口用生水，漱口后用杯（紙杯）
- ※主辦單位提供事項：競演用葡萄酒及評審桌 3 個（主辦單位管理及補給）

序號	分類	細部事項
1	白葡萄酒品種	- Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, 三個品種中，選一個品種 Blind Tasting - 記錄葡萄生產國，葡萄品種，vintage，酒精濃度(%)，與之相搭配的飲食
2	紅葡萄酒品種	- cabemet sauvnnon, merlot, Pinot Noir, 3 個品種中，選擇 1 種 Blind Tasting -記錄葡萄生產國，葡萄品種，vintage，酒精濃度(%)，與之相搭配的飲食

預賽評審及評審標準

序號	分類	分數	細部事項
1	- 容貌服裝及情節性	10	- 黑色褲子/裙子，白色襯衫/blouse，領帶，黑色皮鞋 -頭髮(染色 x, 盤髮，乾淨的髮型) -手指甲等衛生狀態與飾物佩戴及香水禁止。

2	- 葡萄酒 Blind Tasting	30	- 白葡萄酒（15 分）/紅葡萄酒（15 分）
3	- 筆試	10	- 法國葡萄酒，葡萄品種，葡萄酒伺候等 OX5 道題
合計		50	-

決賽評審及評審標準

序號	分類		分數	細部事項
1	- 容貌服裝及情節性		5	- 黑色褲子/裙子，白色襯衫/blouse, 領帶，黑色皮鞋 -頭髮(染色 x, 盤髮, 乾淨的髮型) -手指甲等衛生狀態與飾物佩戴及香水禁止。
2	- 葡萄酒 Blind Tasting		30	- 白葡萄酒（15 分）/紅葡萄酒（15 分）
3	- 與葡萄酒搭配飾物調和		15	- 與白葡萄酒及紅葡萄酒相搭配的飾物推薦及口述程度
4	-葡萄酒伺候準備狀態		5	- 器具準備及清潔狀態
5	Decanting 服務	葡萄酒開瓶	20	-酒杯 sating -葡萄酒開瓶前確認是否客人訂的葡萄酒 - 開瓶的時候商標是否面向客人 - 開瓶時是否有搖動 - 開啟的瓶塞是否侍酒員裝進口袋 - 瓶塞開啟后是否擦拭瓶口 - 鉛封割開去除後，是否用口布將瓶口擦拭乾淨 -鉛封狀態是否用視覺，嗅覺確認 -以上有無說明後，放置在盤子（小）上，讓客人確認
		Decanting	20	- 是否說明 Decanting 的必要性 - 確認 Decanting 進行與否 - Decant 是否用葡萄酒清涮過 -再次確認葡萄酒試飲后，Decanting 進行與否。 - Decanting 時，葡萄酒是否是一定的速度與量進行的。 - 蠟燭與葡萄酒，Decant 位置是否正確 -Decanting 后是否確認葡萄酒的殘量。量是否正確 -蠟燭是否點燃
6	收尾		5	-準備桌子整理及亮麗的印象
合計			100	-

減分事項

* 超過規定時間 1~30 秒： -5 分

* 超過規定時間 31~60 秒： -10 分

*超過規定時間 61 秒：總分減 15 分

2020MIA 澳大利亞餐飲藝術大賽報名表—個人賽

中&英文姓名			護照號碼	
單位名稱			部門	
地址			手機號碼	
電話	單位		匯款資料： 匯款單照片 或匯款號碼	參賽選手大頭照 請以圖檔貼於此
	住家			
E-mail				
指導教練				

■請於報名項目打 V 資料請寄: @ (檔名為:單位名稱&個人姓名)

報 名 項 目	
	A1 Appetizers 開胃前菜
	A2 Main Course 主菜
	A3 Set Meal 套餐
	A4 Bread Art Showpiece 藝術麵包
	A5 Dough Art Showpiece 麵點藝術
	A6 Wedding Cake 婚禮蛋糕
	A7 Plated Dessert 精緻甜點
	A8 European Bread 歐洲麵包
	A9 Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻
	A10 Sugar Art Showpiece 拉糖藝術
	A11 Creative Steamed Bun 創意造型饅頭
	A12 Art Jelly Flower 藝術果凍花
	A13 Art Creative Agar Cake 藝術創意燕菜蛋糕
Filed Fabrication 現場製作	
	B1 Cocktail 雞尾酒調酒比賽
	B2 Coffee Brewing 咖啡師競賽
	B3 Coffee Latte Art 拿鐵咖啡拉花競賽
	B4 3D Coffee Latte Art 咖啡立體雕花競賽
	B5 3D Latte Art 立體藝術雕花
	B6. Live Cooking 現場個人料理賽
	B7. Sommelier 侍酒師競賽

注意事項：完成報名後視同同意大會與本活動簡章之一切規定，會後結果不得提出異議或上訴。