

桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
1.時尚新娘甲片設計組	1.造型以新娘為主，作品與相框內照片主題相符。 2.須以二種以上技巧與媒材創新使用的呈現。 3.置入相框內大小不可超過 A4。 4.周邊裝飾不可遮住甲片。 5.長甲片 10 片。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
2.指甲彩繪組(靜態盒子)	1.放入 10.5*18.5*4.5cm 透明盒中。(沒放透明盒不扣分) 2.盒蓋可蓋上且不可黏死。 3.水晶鑽、串珠專業美甲配件可使用。 4.容器可根據主題加以裝飾。 5.作品由 10 片長甲片所構成，甲片必須固定於容器內。 6.作品僅可使用壓克力顏料或凝膠彩繪完成。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
3.複合式藝術造型美甲組	1.製作 10 片藝術甲片 2.以藝術造型為主，主題自由發揮。 3.可使用貼紙、鑽飾、亮片、蕾絲..等不限材質。 4.展示尺寸以 A4 底板為限(也可小於 A4 大小底板)， 周邊裝飾不可遮住甲片。	整體搭配 60% 色彩 10% 創意 10% 技巧 10% 乾淨度 10%
4.華麗新娘紙圖組	1.以美容乙級檢定內容華麗新娘為主。 2.不可彩繪，不可貼鑽。 3.作品放入 A4 框中。(框不計分)	顏色搭配性 40% 整體外觀 30% 乾淨度 30
5.時尚服裝設計圖組	1.以 A4 尺寸，10 頭身比例，流行時裝設計為原則。 2.繪畫工具材料不限。 3.不能使用模版與描圖方式繪製，以純手繪為主。	人身比例 20% 整體設計 50% 著色 20% 紙圖乾淨度 10%
6.創意彩妝畫組	1.以 A4 尺寸為主。 2.彩妝自由發揮設計，不需畫髮型。 3.不做週邊設計 4.以大會提供紙圖為主。	色彩飽和度 30% 整體設計感 50% 紙圖乾淨度 20%
7.特效彩妝組	1.繳交實作攝影作品。 2.以 2 張尺寸 4x6 成品照片黏貼固定於 A4 大小硬紙板參賽。(作品可用多位模特兒展現)	整體外觀 30% 技巧 30% 創意 40%
8.靜態紋繡眉組	1.飄眉作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊的眉毛。 3.手工飄眉可加霧。 4.假皮需乾淨不可髒污。	色澤 20% 眉型 20% 線條 20% 整體美感 40%
9.靜態紋眼線組	1.眼線作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊對視的眼線。 3.手工線條粗細一致呈現美感。 4.假皮需乾淨不可髒污。	色澤 20% 眉型 20% 線條 20% 整體美感 40%
10.靜態紋唇組	1.作品請呈現於一對空白皮上。 2.需呈現左右兩邊對視的唇型。 3.手工粗細一致呈現美感。 4.假皮需乾淨不可髒污。	色澤 20% 眉型 20% 線條 20% 整體美感 40%
11.創意宴會髮型設計組	1.自備假人頭，髮色不限可染髮。 2.髮片、飾品不得超過髮型面積 1/3。 3.臉部可化妝，肩頸可以搭配造型。 4.參賽作品正面不得有個人名字與標記。	創意技巧 30% 整體造型 30% 線條流暢 20% 設計理念 20%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
12.創意剪髮組	1.不限男女頭型，剪髮不限長、短。 2.可染、燙。 3.以創意為主。 4.整體感具潮流。	設計技巧 30% 創作性 20% 潮流實用性 20% 整體感 30%
13.扇型冷燙捲髮組	1.自備假人頭，不可染髮。 2.限用藍色、綠色、紫色冷燙捲。 3.捲數至少 60 捲以上。 4.橡皮筋一律用紅色，冷燙紙一律用白色。 5.丙級扇型冷燙排列。 6.參賽作品不得有個人名字與標記。	整體美觀 40% 亮度 30% 排列技巧 30%
14.標準冷燙捲髮組	1.自備假人頭，不可染髮。 2.限用藍色、綠色、紫色冷燙捲。 3.捲數至少 60 捲以上。 4.橡皮筋一律用紅色，冷燙紙一律用白色。 5.丙級標準冷燙排列。 6.參賽作品不得有個人名字與標記。	整體美觀 40% 亮度 30% 排列技巧 30%
15.男子時尚髮型 設計動態組 比賽 時間：30 分鐘 (完成即可)	1.使用男子真髮假人頭及桌上型腳架，由選手自備。 2.競賽開始前，參賽髮型頭髮全部往後梳直，參賽選手可自行決定乾髮或濕髮狀態進行比賽。 3.剪髮：現場不提供剪髮(必須事先剪好及頭髮顏色不可超過三種顏色以上，且須彩染完成。) 4.頭髮長度：頂部髮長不得短於 5 公分。 5.造型工具：所有造型工具均可使用，但禁止使用噴霧式染髮劑。 6.使用男子真髮假人頭及桌上型腳架，由選手自備。 7.競賽開始前，參賽髮型頭髮全部往後梳直，參賽選手可自行決定乾髮或濕髮狀態進行比賽。 8.剪髮：現場不提供剪髮(必須事先剪好及頭髮顏色不可超過三種顏色以上，且須彩染完成。) 9.造型工具：所有造型工具均可使用，但禁止使用噴霧式染髮劑。	創意獨特性 30% 輪廓外型與染髮色彩效果和諧度 30% 紋理線條 40%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
16.實用白紗新娘動態 A 組 比賽時間：60 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、白紗禮服等請自備；競賽時模特兒需圍白圍巾，禮服可先穿戴。 3.模特兒需素顏，頸部以上不得事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等；不可使用噴霧槍。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及禮服的穿戴。 5.此競賽以彩妝技巧為主，不得彩繪，髮飾及其它媒材不得超過髮型面積 1/3 以上（飾品限高 30cm 以下，兩側限寬左右各 20cm 以下），可不帶頭紗。 6.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作；作品需符合主題、規則，違者不予計分。 7.曾參加其他競賽得獎作品不得參賽，違者取消得獎資格。 8.第二階段走秀需著白紗上台，每人約 2 分鐘台步時間無法配合此部分演出者，將取消得獎資格。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%
17.實用白紗新娘動態 B 組 比賽時間：60 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、白紗禮服等請自備；競賽時模特兒需圍白圍巾，禮服可先穿戴。 3.模特兒需素顏，頸部以上不得事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等；不可使用噴霧槍。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及禮服的穿戴。 5.此競賽以彩妝技巧為主，不得彩繪，髮飾及其它媒材不得超過髮型面積 1/3 以上（飾品限高 30cm 以下，兩側限寬左右各 20cm 以下），可不帶頭紗。 6.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作；作品需符合主題、規則，違者不予計分。 7.曾參加其他競賽得獎作品不得參賽，違者取消得獎資格。 8.第二階段走秀需著白紗上台，每人約 2 分鐘台步時間無法配合此部分演出者，將取消得獎資格。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%

A 組-競賽名稱	競賽規則	評比方式
18.實用晚宴新娘動態組 比賽時間：60 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、造型服飾等請自備；競賽時模特兒需圍白圍巾。 3.模特兒需素顏，除頸部以下外不得事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及服飾等的穿戴；不可使用噴霧槍。 5.需提出主題、創意理念等文字敘述（現場不得更改），規格見附件(50 字內)，沒有完成扣總分 5 分。 6.此競賽以創意為主，彩繪及相關飾品不設限。 7.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作；作品需符合主題、規則，違者不予計分。 8.曾參加其他競賽得獎作品不得參賽，違者取消得獎資格。 9.第二階段走秀需著造型服飾上台，每人約 2 分鐘台步時間，無法配合此部分演出者，將取消得獎資格。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%
19.流行時尚整體 造型動態組 比賽 時間：50 分鐘	1.本競賽項目不供電。 2.工具材料、女性模特兒、流行時裝等請自備；競賽時模特兒需圍白圍巾，服裝、飾品可先穿戴 3.模特兒需素顏，頸部以上請事先打粉底；模特兒不可紋眉、紋眼線、紋唇，也不可於賽前戴好睫毛或畫眉毛等。 4.模特兒可事先做好髮型、飾品及時裝的穿戴。 5.此競賽以彩妝技巧為主，不得彩繪，髮飾及其它媒材不得超過髮型面積 1/3 以上（飾品限高 5cm 以下，兩側限寬左右各 5cm 以下）。 6.模特兒不可幫參賽者做任何技術上之操作及提醒；作品需符合時裝主題、規則，違者不予計分。 7.主題以時下流行彩妝為主。	主題實用性 30% 化妝技巧 30% 整體美感 40%

桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1.蝶谷巴特拼貼組	1.原創包包請自行準備。 2.可使用 45cm*45cm 內的包單面創作即可。	原創性 20% 創新 20% 藝術創意 30% 整體外觀 30%
2.創意芭比整體造型 A 組	1.可根據主題加以裝,作品不限材料所構成。 2.芭比必須固定站立為評分標準。	創新 30% 藝術創意 30% 整體外觀 40%
3.創意芭比整體造型 B 組		
4.清純芭比整體造型	1.可根據主題加以裝飾，作品不限材料所構成。 2.高度不可超過 40 公分。 3.芭比必須固定站立為評分標準。	創新 30% 顏色搭配 30% 整體外觀 40%
5.木器彩繪創作藝術組	1.立體作品尺寸長寬高各不超過 30CM。 2.須為純木質，或以木質結構為主之複合媒材作品。 一定需要彩繪元素，否則扣分。	創意表現 40% 造型性 30% 實用性 30%
6.複合式珠寶藝術捧花組	1.以緞帶為主體做藝術捧花設計。 2.主題自由發揮，裝飾材質不限。如鑽飾、亮片、蕾絲。	整體搭配 60% 技巧 20% 色彩 10% 創意 10%
7.創意商品設計組	1.作品須於競賽前完成，選手須自行保護放入評分區。 2.作品須附上主題名稱及 50 字以內主題設計概念說明。 3.曾參加其他競賽得獎作品，不得參賽。	創意設計 50% 作品完整度 40% 整體外觀 10%
8.客家花布手作組	1.作品以 40x40 公分以內為限。 2.手縫創作包包自由發揮設計。	原創性 30% 藝術創意 30% 手縫工藝 及整體外觀 40%
9.輕黏土創作設計組	1.以花藝、人形公仔、動物公仔、為創作元素。 2.作品規格(立體面積 80 公分×80 公分以內) 3.作品以立體或浮雕為主 4.作品附上主題及 50 個字以內的創作理念	色彩搭配 30% 製作技巧 30% 整體創意造型 40%
10.藝術創作設計組	1.作品繳交內容：平面作品、立體造型、複合媒材、裝置藝術等表現形式均可。 2.繳交格式: A.平面作品：作品長邊不超過 180cm，並請自行裝裱 B.文字作品：請自行設計海報版面，並自行輸出 至少 A2 大小（59.4x42cm）之海報 C.攝影作品：系列作品請拍攝 3 張以上，單張照片請輸出至少 A4 尺寸（29.7x21cm） D.立體作品：尺寸不得超過 80cm 寬 × 110cm 高 × 70cm 深 3.作品正面不得標記任何名字或其他識別記號，於作品背面或下方貼上大會提供之報名表。	美學創意 50% 設計理念 20% 造型特色 30%

B 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
11.空間創意達人設計組	1.作品繳交內容:設計說明、平面圖設計圖面、立面圖設計圖面、透視圖。 2.設計圖說為對開(橫式)，並裱褙珍珠板。 3.圖版正面不得標記任何名字或其他識別記號，裱版背面右下角貼上大會提供之報名表。 4.主題風格請自訂，各項空間需求必須符合所設定之主題需求。 圖面及內容： 1.設計說明—說明主題及設計內容 2.案例分析與空間需求表—說明品牌與設計之間的關係 3.材質計畫—各空間的材質計畫 4.平面配置圖—空間名稱、尺度、動線 5.地坪平面圖—表現地坪、地板高低差 6.天花板設計圖—表現燈具、迴路 7.弱電及插座圖—適當安排插座與配線位置 8.立面圖—4 向立面造型、使用材質、尺寸	美學創意及特色 20% 模型表現 30% 設計理念 20% 圖面表現 30%
12.喜憨兒休憩空間設計組	1.作品繳交內容:設計說明、平面圖、天花板圖(含照明計畫)、立面圖、透視圖。 2.設計圖說為 A1(橫式)兩張，並裱褙珍珠板。 3.圖版正面不得標記任何名字或其他識別記號，裱版背面右下角貼上大會提供之報名表。 4.請依照大會提供之平面圖設計。 空間需求 1.空間使用人數為 6 位喜憨兒，加 1 位工讀生及 1 位指導老師，共 8 位。 2.個人置物空間 8 人~20 人。 3.休息空間(可躺睡) 6 人。 4.會議桌 6 人~10 人。 5.需規劃投影機、冰箱、儲物等空間及位置。	理念表達 20% 美學創意及特色 40% 細部設計 20% 圖面表現 20%
13.新娘清純設計圖組	1.以大會提供美容乙級新娘設計紙圖為主。 2.作品放入 A4 框中。 3.作品不得加其他裝飾物品。 4.此競賽以彩妝技巧為主，不得使用其他媒材。 5.作品需符合主題、規則，違者不予計分。	切合主題 30% 彩妝技巧 30% 整體美感 40%

桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
1.西式精緻甜點組	1.以個人賽靜態模式製作兩盤 10 吋西式盤飾甜點，兩款分兩盤。 2.需展台布置、主題說明、食譜及製作流程表。 3.需自備試吃小盤、放上兩款甜點主體給評審品評。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
2.西式盤飾甜點組	4.展示桌大小為 45cm x45cm。 5.甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章。 6.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。	
3.台式麵包創意組	1.以個人做參賽報名。 2.外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
4.歐式麵包藝術組	3.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。 4.每盤 6 人份、4 種產品、每種 6 件共呈現 24 件。 5.每件作品約在 6-14 公克。	
5.造型果凍花組	1.8×8 吋方型，圓形，梅花型，心型，高度 6-8cm。 2.一個作品。	果凍透明度 30% 花型 30% 顏色 10% 立體感 20% 藝術感(設計感)10%
6.創意果凍花組	3.上面不做擠花裝飾。	
7.翻糖蛋糕裝飾展示 A 組	1.以個人賽靜態模式進行。 2.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。 3.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧 30% 配色 10%
8.翻糖蛋糕裝飾展示 B 組	4.蛋糕是由手工完全裝飾，所有的裝飾與支架例外，必須是可食用的，將扣除違規。	
9.翻糖蛋糕裝飾展示 C 組	5.蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工，內部需有 8 吋以上可食蛋糕體(或保麗龍蛋糕體)。 6.展示桌大小為 45cm x45cm。 7.需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。	
10.婚禮三層蛋糕組	1.蛋糕體請自行準備，三層可使用保麗龍為蛋糕主體，單需準備一小塊提供給評審品評。 2.可用奶油霜飾擠花或翻糖披覆、拉線或擠花、人偶捏塑搭配方式製作 3.蛋糕體上面除了翻糖糖花可用細條支架支撐(支架不得外露)其餘不得使用非可食性物品填充在蛋糕裝飾上。 4.可使用食用色素調色不得使用工業用化學藥劑調色 5.展桌長寬 60cm x90cm 高度需 50 cm 以上 6.需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源 7.不相同類別技巧呈現不作為評分比較 8.以個人賽靜態模式進行	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧 30% 配色 10%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
11.中式精緻烹飪組	1.以個人做參賽報名。 2.展示桌大小為 60cm x60 cm，需自行準備展示設置及裝飾。 3.可由助理協助，但僅限於幫助擺設展品。	食譜／創意想法 30% * 食材調配 * 主副餐色香味調和 * 廚藝應用能力
12.中式創意烹飪組	4.比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。 5.評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。 6.除特別要求外，參賽展示品每道料理需為六人份，另醬汁也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅乾類)	難易度／獨創性 10% * 藝術性 * 難易度及完成度 實用性 30% * 符合現代生活、操作比 便利性
13.精緻開胃菜組	7.作品必須附上 B5 規格說明主題名稱及 50 字以內主題設計概念。(需另附食譜，不限規格。) 8.主辦單位不負責保管個人財物。 9.需自行準備食材及碗盤。	* 視覺美觀度 料理過程專業度 20% * 料理方式的正確性與 經濟性
14.創意開胃菜組	10.場地復原清潔列入評分標準中。 11.所有展品皆以可食用的食材製作。 12.直接攜帶作品至現場，在大會未允許前不可移動參展 品。	* 菜色展示 衛生／服裝表現／飲食 量 10% * 正確的盛盤比例
15.精緻果雕組	1.細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立 體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優 美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇，色彩的和諧(包 括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。	設計及搭配 30% 創意及原創性 20%
16.創意藝術果雕組	2.作品需給人的好的印象；原創及有創意的，並能展現 出創新的雕刻技術，可用於宴會上。 3.高超的結構技術、運用及手藝，精確的手工，正確的 組合及精細的接駁。 4.蔬菜與水果的比例為蔬菜 50%、水果 50%。	技巧與難度 30% 展台設計 20%
17.烘焙藝術展示類 巧克力／拉糖／藝術 麵包／捏麵人	1.以巧克力／拉糖／藝術麵包／捏麵人選擇其中一 項為主要製作材料 2.作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現 3.所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物， 可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。 4.展示桌大小為 60cm x90cm 高度需 50 cm 以上。 5.不相同種類工藝不作為評分比較 6.賽前組裝準備時間為 60 分鐘，指定時間到選手一 律離開競賽桌位 7.評審可適當檢視選手作品內容及材質 8.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克 力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
18.韓式擠花裝飾蛋糕組(臺灣組)	1.臺灣組成品:6 吋擠花裝飾蛋糕 2.國際組成品:8 吋擠花裝飾蛋糕，6 個擠花杯子蛋糕 3.擠花花型（至少 5 種以上）不包含花苞，花蕾，葉片裝飾技法	蛋糕組合整體感 30% 擠花裝飾配色 20% 擠花花型 20% 奶油霜狀態 5% 蛋糕抹面乾淨度 10% 蛋糕夾層 5% 蛋糕高度 5% 特殊立體造型 5%
18.韓式擠花裝飾蛋糕組(國際組)	4.奶油霜狀態（不可融化）或是豆沙狀態（不可龜裂） 5.蛋糕抹面乾淨度（直角抹面） 6.蛋糕夾層（至少要有一層夾餡） 7.蛋糕高度至少 15cm 高 8.蛋糕形狀不限制，（正方形，圓形，心型） 9.特殊立體造型(籐籃，帽子，花盆等等) 10.需使用真蛋糕，不可使用保麗龍蛋糕	
19.擠花雙層蛋糕動態組 比賽時間：60 分鐘	1.作品規格 40cm x 40cm 以內，高 60cm 以內。 2.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。 3.現場備 110V 插座(選手區)。	主題 20% 創意 20% 藝術 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%
20.果雕創作動態組 (個人) 比賽時間：90 分鐘	1.至少要使用 4 種以上不同水果與蔬菜。 2.沒有主題設定,自由創作設定主題。 3.細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇，色彩的和諧(包括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。 4.蔬菜與水果的比例為蔬菜 50%、水果 50%。	技巧與難度 20% 高超的結構技術、運用及手藝 作品成果 30% 平衡，尺度，比例和適宜作品的涉及 20%
21.果雕創作動態組 (團體) 比賽時間：120 分鐘	1.細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇，色彩的和諧(包括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。 2.120 分鐘內完成組裝和雕刻。 3.至少要使用 4 種以上不同水果與蔬菜。 4.適合大型宴會使用，可以是自助餐台上的主體擺示，或婚禮，廟會上使用之作品 5.沒有主題設定,自由創作設定主題 6.蔬菜與水果的比例為蔬菜 50%、水果 50%	

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
22.咖啡拉花動態 A 組 比賽時間：8 分鐘	1.選手競賽前 30 分鐘完成報到。 2.每場次競賽時間8分鐘(準備2分鐘，比賽5分鐘，清潔1分鐘)。 3.限以大會提供之材料，以傾注成型 Free Pour 方式，製作拉花拿鐵二杯。 ***若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，所有評分項目皆以零分計算。	圖形20% 顏色20% 創意20% 衛生20% 專業態度20%
23.咖啡拉花動態 B 組 比賽時間：8 分鐘	4.請自備競賽時需使用的所有拉花鋼杯與成品咖啡器具。 5.時間內完成兩杯(6oz~12oz)相同圖案的拉花拿鐵，逾時則算失格。	
24.飲品雕花動態 A 組 比賽時間：50 分鐘	1.競賽內容:冰紅茶拿鐵。 2.50分鐘內完成1杯藝術雕花圖案。 3.競賽時需使用的所有器具請備。 <u>所有食材與色素皆可食用</u> ，可自行準備打發奶泡機，自由創意發揮立體或平面雕花方式，製作1杯。作品一律現場製作，事前製作則以零分計算。	圖形20% 顏色20% 創意20% 衛生20% 專業態度20%
25.飲品雕花動態 B 組 比賽時間：50 分鐘	4.大會提供冰紅茶飲料，請勿自行取用，作品完成舉手報好(<u>逾時30秒/扣1分採累計制</u>)，立即給予拍照存檔紀錄，	
26.手沖咖啡動態 A 組 比賽時間：20 分鐘	一.初賽：於競賽開始前抽比賽順序。指定豆： 水洗耶加雪菲柯契爾 G1 ，烘焙度 City Roast。 二.競賽所需器具：請選手自行準備：手沖相關器材(如手沖壺、瓦斯爐、加熱保溫器材等)。大會提供指定用咖啡豆、磨豆機、比賽用熱水及 IBM 桌一張，配置110V的插座一個。 三.競賽項目： 1.初賽：每位選手於規定時間10分鐘內使用【 指定豆 】完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C.的咖啡。 2.決賽：每位選手於規定時間10分鐘內使用【 自選豆 】完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C.的咖啡。	風味評項 70 % 七大評項 每項10% 酸質 甜度 均衡性 乾淨度 濕香氣 風味表現 BODY 表現
27.手沖咖啡動態 B 組 比賽時間：20 分鐘	3.競賽時間內選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，準備器材與熱杯工作。出杯時須端出一杯咖啡，如果萃取量不足或過多，依比例扣分。 4.晉級決賽：選手必須以 自選豆 參賽。依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，以一分鐘為限。 5.計時方式：選手完成必須舉手「 報好 」，才會停止計時。	
		技術評項 30 % 五大評項 每項6% 完善度 清潔度 流暢度 掌握度 專業度

C 組-競賽名稱	競賽規則	評分方式
28.葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤動態 A 組 比賽時間： 一次 4 人上場， 10 分鐘(含換場)	1.請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。 2.競賽以口試可使用中、英、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有 6 分鐘完成，並回答評審相關問題*。 3.*紅葡萄酒侍酒服務：開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務、侍酒禮儀...等。 4.*禮貌與儀態：為男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒禮儀與人員儀態笑容。	流暢動作 30% 酒款介紹 20% 臨場問答 20% 衛生安全 20% 專業服儀 10%
29.葡萄酒 Sommelier 侍酒服勤動態 B 組 比賽時間： 一次 4 人上場， 10 分鐘(含換場)	5.選手自備器具:標準侍酒刀、服務巾。 6.大會提供器具:各款酒杯、醒酒器、IBM 服務桌等。	
30.葡萄酒 Sommelier 品評技能動態 A 組 比賽時間： 一次 8 人上場， 13 分鐘(含換場)	1.競賽內容:葡萄酒單一葡萄品種酒款。 2.器具:每人 1 紅酒杯/1 白酒杯/1 水杯/每 1 人一個吐酒紙杯。 3.預計三種白葡萄品種: Sauvignon Blanc、Riesling、Chardonnay。 預計三種紅葡萄品種: Cabernet Sauvignon、Black Queen、Merlot。	白紅酒品評勾選題:視覺/嗅覺/味覺問題 60% 知識筆試單選題 40%.
31.葡萄酒 Sommelier 品評技能動態 B 組 比賽時間： 一次 8 人上場， 13 分鐘(含換場)	4.紅白共 6 款葡萄品種，其中挑選出 1 款紅葡萄酒與 1 款白葡萄酒進行品評 (Deductive tasting)。 5.題目:白紅酒品評勾選題 60%。知識筆試單選題:40%。	
32.台灣創意調飲比賽 ~酒精動態 A 組 比賽時間： 一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)	1、大會提供： 冷水、熱水、冰塊、小冰桶、塑膠供水桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、展檯。 2.其餘材料及器具（如吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具、評審試飲杯等所需使用之材料器皿），則由選手自備。 3、參賽者請穿著自備調飲服裝參賽。在展檯上附飲品解說卡或小立牌，提供食材或創意發想之必要說明，以增強飲品價值。	動作技能 30% 作品口感 30% 創意構思 20% 衛生安全 10% 禮貌儀態 10%
33.台灣創意調飲比賽 ~酒精動態 B 組 比賽時間： 一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)	4、以台灣國產酒自行創意調製作品(傳統調酒流程/音樂自備)，展示 2 大杯(長短飲不限)。 5、所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。 6、競賽食材以現場製作佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。 7、參賽選手須與報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。 8、需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。	

靜態競賽作品完成組	類別／代號	組別	備考
	美容美髮		
	A-1	時尚新娘甲片設計組	
	A-2	指甲彩繪組	
	A-3	複合式藝術造型美甲組	
	A-4	華麗新娘紙圖組	
	A-5	時尚服裝設計圖組	
	A-6	創意彩妝畫組	
	A-7	特效彩妝組	
	A-8	靜態紋繡眉組	
	A-9	靜態紋繡眼線組	
	A-10	靜態紋繡唇組	
	A-11	創意宴會髮型設計組	
	A-12	創意剪髮組	
	A-13	扇型冷燙捲髮組	
	A-14	標準冷燙捲髮組	
	工藝妝飾		
	B-1	蝶谷巴特拼貼組	
	B-2	創意芭比整體造型 A 組	
	B-3	創意芭比整體造型 B 組	
	B-4	清純芭比整體造型組	
	B-5	木器彩繪創作藝術組	
	B-6	複合式珠寶藝術捧花組	
	B-7	創意商品設計組	
	B-8	客家花布手作組	
	B-9	輕黏土創意設計組	
	B-10	藝術創作設計組	
	B-11	空間創意達人設計組	
	B-12	喜憨兒休憩空間設計組	
	B-13	新娘清純設計圖組	

靜態競賽作品完成組	類別／代號	組別	備考
	西點蛋糕		
	C-1	西式精緻甜點組	
	C-2	西式盤飾甜點組	
	C-3	台式麵包創意組	
	C-4	歐式麵包藝術組	
	C-5	造型果凍花組	
	C-6	創意果凍花組	
	C-7	翻糖蛋糕裝飾展示 A 組	
	C-8	翻糖蛋糕裝飾展示 B 組	
	C-9	翻糖蛋糕裝飾展示 C 組	
	C-10	婚禮蛋糕三層組	
	C-11	中式精緻烹飪組	
	C-12	中式創意烹飪組	
	C-13	精緻開胃菜組	
	C-14	創意開胃菜組	
	C-15	精緻果雕組	
	C-16	創意藝術果雕組	
	C-17	烘焙藝術展示組(自由參展檯)	
	C-18	韓式擠花裝飾蛋糕組	

動態競賽組	類別／代號	組別	備考
	美容美髮		
	A-15	男子時尚髮型設計動態組	30 分鐘(完成即可)
	A-16	實用白紗新娘動態 A 組	60 分鐘
	A-17	實用白紗新娘動態 B 組	60 分鐘
	A-18	實用晚宴新娘動態組	60 分鐘
	A-19	流行時尚整體造型動態組	50 分鐘
	西點蛋糕		
	C-19	擠花雙層蛋糕動態組	60 分鐘
	C-20	個人果雕創作動態組	90 分鐘
	C-21	團體果雕創作動態組	120 分鐘
	C-22	咖啡拉花動態 A 組	8 分鐘
	C-23	咖啡拉花動態 B 組	8 分鐘
	C-24	飲品雕花動態 A 組	50 分鐘
	C-25	飲品雕花動態 B 組	50 分鐘
	C-26	手沖咖啡動態 A 組	20 分鐘
	C-27	手沖咖啡動態 B 組	20 分鐘
	C-28	葡萄酒侍酒服勤動態 A 組	一次 4 人上場， 10 分鐘(含換場)
	C-29	葡萄酒侍酒服勤動態 B 組	一次 4 人上場， 10 分鐘(含換場)
	C-30	葡萄酒品評技能動態 A 組	一次 8 人上場， 13 分鐘(含換場)
	C-31	葡萄酒品評技能動態 B 組	一次 8 人上場， 13 分鐘(含換場)
	C-32	台灣創意調飲比賽～酒精 A 組	一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)
	C-33	台灣創意調飲比賽～酒精 B 組	一次 4 人上場， 9 分鐘(含換場)