

統一



## 第二屆 Cophi 盃全國咖啡挑戰賽簡章

### 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。透過比賽我們希望提供各界咖啡好手一個施展的舞台，讓彼此能進行技術交流。
- ◇ 咖啡產業將持續強化品牌故事與文化價值，並依循風味、多元應用與創新技術以滿足廣大市場需求，最終將咖啡打造成既富風味又兼具人文與自然關懷的產業典範。
- ◇ 藉由『第二屆 Cophi 盃全國咖啡挑戰賽』，邀請全國大專院校、高中職學生、社會人士參與，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：統一企業 Cophi coffee

協辦單位：歐拉拉咖啡有限公司

承辦單位：財團法人崑山科技大學、崑山科技大餐飲管理及廚藝系、崑山科技大學精品咖啡研習社

(主辦單位、協辦單位及承辦單位下合稱「活動單位」)

競賽日期：西元(下同)2026年05月29日(星期五)08:00~18:00

報到地點：崑山科技大學\_圖書資訊館1樓歐拉拉咖啡廳

競賽地點：崑山科技大學\_圖書資訊館B1國際咖啡認證中心

頒獎地點：崑山科技大學\_圖書資訊館10樓國際會議中心

\*活動單位保留視實際情況調整、變更以上活動時間及地點之最終決定權；請參賽者自行留意活動最新公告資訊

參加對象：學生組:全國各大專院校、高中職在學學生(含外籍生)、社會組:社會人士

活動項目/組別與報名人數(額滿為止)：

項目 \ 組別	高中職	大專院校	社會
手沖		48	48
拉花	48		48

註：依據報名與繳費完成的順序錄取選手；活動單位保留安排選手上場時間的最終決定權。選手於單一競賽項目中僅能報名一個組別，學生組與社會組須擇一參加。若選手同時報名兩項競賽項目(手沖及拉花)且比賽時段發生衝突，活動單位恕無法協助調整上場時間，亦不受理退費申請，敬請選手務必留意並審慎評估後再行報名。

## 獎勵方式：

### 一、咖啡拉花賽

#### 1. 咖啡拉花賽\_\_社會組

第一名：東京來回機票乙張(上限新台幣貳萬伍千元；兌換期限至 2026 年 12 月 31 日)、獎金新台幣參萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第二名：獎金新台幣貳萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第三名：獎金新台幣壹萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

最佳拿鐵風味獎: 獎金新台幣伍仟元、獎狀乙只。

優勝二名：獎狀乙只、獎品乙份(7-ELEVEN 禮卷壹仟元)。

佳作六名：獎狀乙只。

#### 2. 咖啡拉花賽\_\_學生組（高中職/大專）

第一名：東京來回機票乙張(上限新台幣貳萬伍千元；兌換期限至 2026 年 12 月 31 日)、獎金新台幣參萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第二名：獎金新台幣貳萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第三名：獎金新台幣壹萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

最佳拿鐵風味獎: 獎金新台幣伍仟元、獎狀乙只。

優勝二名：獎狀乙只、獎品乙份(7-ELEVEN 禮卷壹仟元)。

佳作六名：獎狀乙只。

### 二、手沖咖啡賽

#### 1. 手沖咖啡賽\_\_社會組

第一名：東京來回機票乙張(上限新台幣貳萬伍千元；兌換期限至 2026 年 12 月 31 日)、獎金新台幣參萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第二名：獎金新台幣貳萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第三名：獎金新台幣壹萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

優勝二名：獎狀乙只、獎品乙份(7-ELEVEN 禮卷壹仟元)。

佳作七名：獎狀乙只。

#### 2. 手沖咖啡賽\_\_大專組

第一名：東京來回機票乙張(上限新台幣貳萬伍千元；兌換期限至 2026 年 12 月 31 日)、獎金新台幣參萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第二名：獎金新台幣貳萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

第三名：獎金新台幣壹萬元、獎盃乙座、獎狀乙只。

優勝二名：獎狀乙只、獎品乙份(7-ELEVEN 禮卷壹仟元)。

佳作七名：獎狀乙只。

## 注意事項：

1. 報名時間：即日起至 2026 年 03 月 31 日(星期二) 23:59 截止（以活動單位系統時間為準）。
2. 報名費用：
  - (1) 咖啡拉花賽  
學生組（高中職/大專）新台幣 1,200 元/社會組新台幣 2,500 元，報名費含練習用豆 TW365 義式咖啡豆 450g\*1 包。
  - (2) 手沖咖啡賽
    - i. 大專組新台幣 1,300 元/社會組新台幣 2,600 元，報名費含初賽練習用豆（初賽指定豆 220g\*1 包），手沖組選手於報名費用外另加新台幣 1,000 元，即加贈複賽暨決賽指定用豆—豆御香莊園藝伎豆 100g 乙包，每位選手限加購乙次。
    - ii. 複賽暨決賽指定豆加購價—豆御香莊園藝伎豆 2000 元/100g，複賽暨決賽豆每位選手限加購乙次。
3. 若已完成報名手續並匯款完成，因故無法出賽，活動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（或居留證）、學生證（如報名組別為學生組）正本供活動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。
7. 比賽現場將有專業攝影團隊進行現場拍攝，針對參賽選手、作品、頒獎典禮等過程進行影像紀錄，活動單位將於各大新聞媒體、網站、社群等公眾平台發佈照片，請參賽選手務必於報名時下載及簽署完畢「參賽與肖像權授權同意書」（附件）（選手如未滿十八歲，於簽署同意書之同時，應取得法定代理之同意並於同意書上共同簽署）並且回傳至活動單位。
8. 選手於比賽期間如未依競賽規則完成比賽（例如：決賽未進行展演、手沖咖啡未達指定液體量等），評審得認定其表現未符合評分標準，並有權判定該名次從缺。
9. 報名資訊：

組別/項目	報名網址 (右方為報名網址)
咖啡拉花賽-學生組	<a href="https://forms.gle/c5qcuMor6mopLamTA">https://forms.gle/c5qcuMor6mopLamTA</a>
咖啡拉花賽-社會組	<a href="https://forms.gle/nRn6UcNaatw3NzWt9">https://forms.gle/nRn6UcNaatw3NzWt9</a>
手沖咖啡賽-大專組	<a href="https://forms.gle/e14p4kn1nfN19ffR8">https://forms.gle/e14p4kn1nfN19ffR8</a>
手沖咖啡賽-社會組	<a href="https://forms.gle/m6LMWWajzybKfP3W8">https://forms.gle/m6LMWWajzybKfP3W8</a>

註：報名完畢活動單位確認資料無誤後將以電子郵件（E-mail）方式通知匯款資訊及後續作業，請選手們務必留意填寫正確之電子郵件資料與資訊。

請選手們於通知匯款後三日內完成匯款作業，並主動回覆活動單位匯款證明。（請提供匯款收據或帳號末 5 碼）。

10. 匯款資訊：報名完成並經審核過後將寄送 E-mail 訊息通知至報名填寫之電子郵件地址。

11. 聯絡資訊：歐拉拉咖啡有限公司

E-mail：olalacofe@gmail.com

聯絡電話：06-2727175#378、#610

#### 各組別競賽規則及注意事項：

##### 一、咖啡拉花賽\_學生組(高中職/大專院校)&社會組

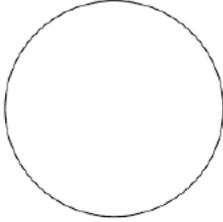
###### 1. 競賽賽制：

- (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) 初賽、複賽、半決賽需製作一杯拉花拿鐵。
- (4) 參賽者在初賽、複賽、半決賽時間內，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。
- (5) 決賽須以下列評分表作為分數計算。  
※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者勝出。
- (6) 決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵，並且提供作品示意圖供評審參酌，若無提供作品圖，圖樣一致性分數不予計分，為 0 分計。
- (7) 決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵，並包含口感分數，如評分表所示。
- (8) 決賽前置時間選手可調整磨豆機研磨刻度，自行校正流速、濃縮咖啡風味。
- (9) 若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- (10) 參賽者在決賽時間內，可自行斟酌製作多杯拉花拿鐵，但僅能選擇兩杯成品放置於指定的評分位置。
- (11) 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。
- (12) 製作時間結束前參賽者需將完成之作品置於評分位置，即可進行清潔工作。
- (13) 決賽評分表：



第二屆 Cophi盃全國咖啡挑戰賽-  
咖啡拉花大賽 感官評分表【決賽】

比賽場	
選手姓名	
評審姓名	



兩杯作品與圖片一致姓	奶泡視覺品質	表面成分之對比度	圖形尺寸、位置與整體和諧	困難與達成度	整體視覺感受	分數小計
x 2		x 2		x 2	x 4	
兩杯與圖片完全一致	絲綢、奶油般質地	線條清楚	圖樣在杯中對稱協調	複雜圖樣	圖樣混淆不清	
只有一杯完全相同	閃亮有光澤	對比明顯	圖樣在杯中的位置	成功掌握	印象深刻	
只有一杯略相同	無氣泡	些微模糊		成功掌握	革新的突破技巧	
無滿杯	乾奶泡	明顯模糊		混亂、碰掉	令人驚艷	
	黯淡無光澤	不清晰			表現派或具象派	

味覺體驗	觸覺體驗	分數小計
x 2	x 2	
濃縮咖啡與奶泡融合	輕盈或厚實	
牛奶與咖啡分離	滑順質地	
咖啡風味不顯著	茶感、柔和	
飲用溫度合適	水感、粗糙感、粉塵感	

0分=不能接受 1分=尚可接受 2分=平均水準 3分=好 4分=很好 5分=優秀 6分=特優

視覺組	風味組	總分
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(0-72分)	(0-24)	(96分)

## 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：15分鐘(10分鐘前置作業，5分鐘製作成品，第一位選手於製作階段，第二位選手開始前置)。

\*前置時間可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小(不可打奶泡、水)。

\*競賽時間以活動單位的電子碼錶計時並依活動單位的時間為準。

\*競賽過程中將由工作人員報時提醒。

## 3. 活動單位設備注意事項：

(1) 選手必須使用活動單位提供的義式咖啡機及磨豆機並以正常方式使用。

(2) 初賽、複賽、半決賽不允許調整或重新設定活動單位所供的機器設備，否則不予計分。

(3) 決賽時選手可以調整磨豆機進行風味測試。

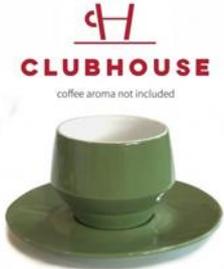
\*如設備發生故障，應立即通知活動單位；若因選手未遵守使用規範而造成設備毀損或遺失，應依活動單位規定的價格及方式賠償。

## 4. 活動單位提供的設備及資源，如下所列：

(1) 義式咖啡機(指定使用「SANREMO Café Racer」義式咖啡機)。

(2) 義式磨豆機(指定使用 Fiorenzato F83E 磨豆機)。

- (3) 拉花咖啡杯 (指定使用 CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml)。
- (4) 比賽用咖啡豆 (指定使用「Cophi TW365 義式豆」)。
- (5) 全脂鮮奶 (指定使用「統一瑞穗全脂鮮奶」)。
- (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。

		
<p>咖啡拉花指定義式咖啡機 SANREMO Café Racer 咖啡機</p>	<p>咖啡拉花指定義式磨豆機 Fiorenzato F83E 磨豆機</p>	<p>CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml</p>

5. 選手可自備以下項目 (清單僅供參考，請自行斟酌)：

- (1) 拉花鋼杯。
  - (2) 磅秤。
  - (3) 個人所需的特殊器皿。
6. 選手須穿著整齊、乾淨之服裝 (自備)。
7. 選手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。
9. 拿鐵咖啡杯購買連結，請參考：<https://reurl.cc/oVXeE1>。
10. 選手如需加購練習用豆 TW365 義式豆為新台幣 400 元/450g，請自費至以下購買連結購買：<https://reurl.cc/nqX1ED> (Cophi Coffee 官方 LINE 連結)。
- (加購時間 4/6-4/22)

## 二、手沖咖啡賽\_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) 複賽為四人一組 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	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘
沖煮時間	5 分鐘	5 分鐘	10 分鐘
善後作業	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘

註：初賽、複賽皆不需展演，決賽需進行展演。

沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒。

## 3. 競賽規則：

- (1) 選手須自行準備手沖壺、磨豆機、濾杯、下壺、磅秤……等相關器具，現場無提供。
- (2) 初賽豆子為一款，複、決賽豆子為一款。
- (3) 初、複賽時選手應盡量安靜進行沖煮。  
\*若主審認為選手有影響評審或其他選手行為，該選手視為違規，並可判決選手失格。
- (4) 初賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (5) 複、決賽以三位評審依評分表評分。
- (6) 初、複賽需使用主辦單位指定咖啡豆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，決賽需使用主辦單位指定咖啡豆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，沖煮完成向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將咖啡放置前方 IBM 桌等待評審進行杯測，選手沖煮完成的咖啡液需要用指定的下壺遞交。
- (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) 手沖賽指定用水為「水事紀麥飯石礦泉水」，PH 值 7.68，TDS 為 79，由活動單位提供。

## 4. 指定咖啡豆：

- (1) 初賽  
品名：哥倫比亞  
處理方式：日曬
- (2) 複、決賽  
品名：豆御香藝伎  
處理方式：水洗

5. 沖煮台上準備器具（由活動單位提供）：

(1) 「水事紀麥飯石礦泉水」，PH 值 7.68，TDS 為 79。

(2) 指定咖啡豆 1 包。

(3) 500ml 玻璃燒杯 2 個。

(4) 刷子(刷檯面、磨豆機)、抹布。

(5) 110V 雙孔插座 2 個。

6. 選手須穿著整齊、乾淨之服裝(自備)。

7. 初賽、複賽選手不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

8. 決賽選手須進行展演。

9. 選手如需加購練習用豆初賽指定用豆為 400 元/220g；複暨決賽指定用豆為新台幣 2,000 元/100g，每位選手限加購乙包，請自費至咖啡豆購買網址購買：

<https://reurl.cc/nqX1ED> (Cophi Coffee 官方 LINE 連結)。

(加購時間 4/6-4/22)

【個人資料蒐集及使用聲明】

蒐集個人資料告知事項與書面同意書：

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱。

(1)告知事項：

- A. 蒐集個人資料公司：統一企業股份有限公司(主辦單位，以下簡稱本公司)、歐拉拉咖啡有限公司(協辦單位，以下簡稱歐拉拉咖啡)。
- B. 蒐集之目的：第二屆 Cophi 盃全國咖啡挑戰賽報名選手聯絡使用。
- C. 個人資料之類別：包括姓名、聯絡方式(電話、lineID、E-mail)、參賽時入校車輛之車牌號碼...等(如報名表所示欄位)。
- D. 個人資料利用之期間：自台端參加本活動(活動期間: 2026 年 5 月 22 日(五)08:00~23:59)之日起至活動結束後三個月後刪除。
- E. 個人資料利用之地區：本公司及歐拉拉咖啡營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
- F. 個人資料利用之對象及方式：由本公司及歐拉拉咖啡該業務承辦人員於辦理該活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
- G. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向本活動協辦單位歐拉拉咖啡 楊先生(活動服務專線 06-272-7175 分機 378、610，服務時間週一~週五，10:00~12:00、14:00~17:00，例假日及國定假日暫不提供服務)提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。

註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。

(2)台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供主辦單位及歐拉拉咖啡於辦理統一 Cophi 盃全國咖啡挑戰賽之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

(3)個人資料安全措施：本公司及歐拉拉咖啡將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

## 第二屆 Cophi盃 全國咖啡挑戰賽

### The 2nd Cophi CUP International Coffee Competition

## 決賽評分表 Scoring Sheet

NAME ..... DATE .....

PURPOSE ..... SAMPLE NO. ....

IMPRESSION OF QUALITY

① EXTREMELY LOW    ④ SLIGHTLY    ⑦ MODERATELY HIGH

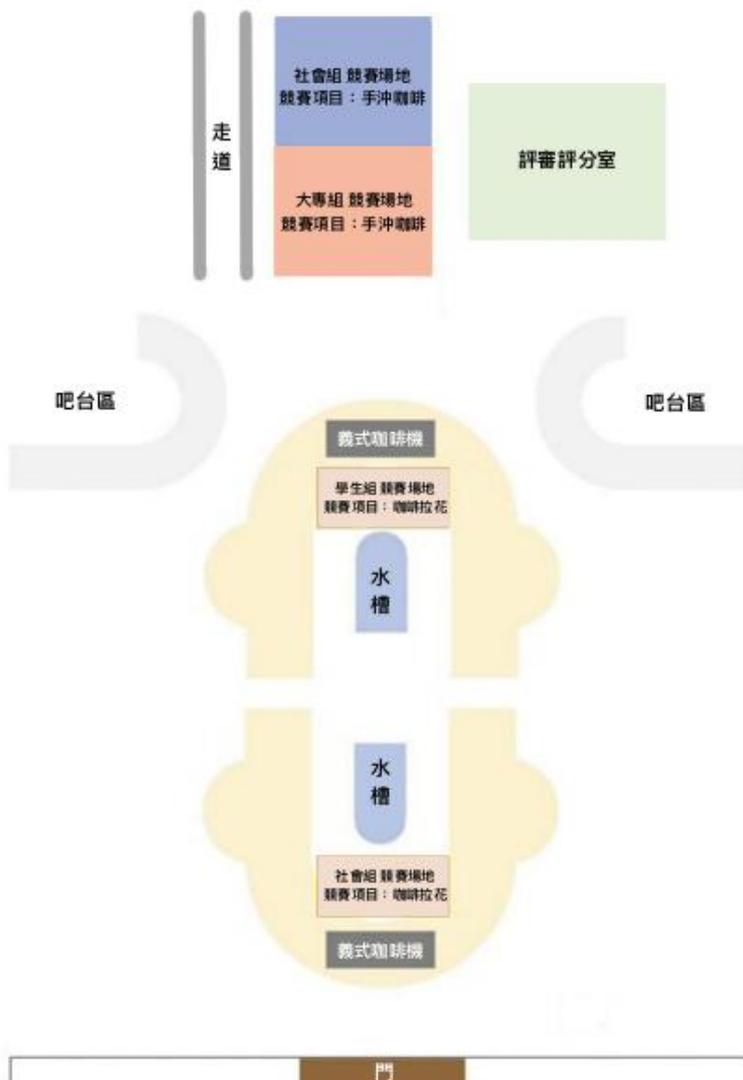
② VERY LOW    ⑤ NEITHER HIGH NOR LOW    ⑧ VERY HIGH

③ MODERATELY LOW    ⑥ SLIGHTLY HIGH    ⑨ EXTREMELY HIGH

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT	PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT
<p><b>Flavor Intensity</b> <span style="float: right;">LOW    MEDIUM    HIGH</span></p> <p><b>Aftertast Intensity</b> <span style="float: right;">LOW    MEDIUM    HIGH</span></p> <p><b>SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><input type="checkbox"/> FLORAL</p> <p><input type="checkbox"/> FRUITY (<input type="checkbox"/> BERRY <input type="checkbox"/> DRIED FRUIT <input type="checkbox"/> CITRUS FRUIT)</p> <p><input type="checkbox"/> SOUR/FERMENTED (<input type="checkbox"/> SOUR <input type="checkbox"/> FERMENTED)</p> <p><input type="checkbox"/> GREEN/VEGETATIVE</p> <p><input type="checkbox"/> OTHER (<input type="checkbox"/> CHEMICAL <input type="checkbox"/> MUSTY/EARTHY <input type="checkbox"/> PAPERY)</p> <p><input type="checkbox"/> ROASTED</p> <p><input type="checkbox"/> NUTTY/OODOR (<input type="checkbox"/> NUTTY <input type="checkbox"/> COCOA)</p> <p><input type="checkbox"/> SPICY</p> <p><input type="checkbox"/> SWEET (<input type="checkbox"/> VANILLA/VANILLIN <input type="checkbox"/> BROWN SUGAR)</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>MAIN TASTES (2)</b></p> <p><input type="checkbox"/> SALTY</p> <p><input type="checkbox"/> SOUR</p> <p><input type="checkbox"/> SWEET</p> <p><input type="checkbox"/> BITTER</p> <p><input type="checkbox"/> UMAMI</p> </div> </div>	<p>① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ <span style="float: right;">FINAL</span></p> <p>① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ <span style="float: right;">FINAL</span></p>
<p><b>Acidity Intensity</b> <span style="float: right;">LOW    MEDIUM    HIGH</span></p> <p><b>SELECT ONE:</b></p> <p><input type="checkbox"/> DRY ACIDITY (HERBY, GRASSY, TART)</p> <p><input type="checkbox"/> SWEET ACIDITY (JUICY, FRUIT-LIKE, BRIGHT)</p>	<p>① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ <span style="float: right;">FINAL</span></p>
<p><b>Sweetnes Intensity</b> <span style="float: right;">LOW    MEDIUM    HIGH</span></p>	<p>① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ <span style="float: right;">FINAL</span></p>
<p><b>Mouthfeel Intensity</b> <span style="float: right;">LOW    MEDIUM    HIGH</span></p> <p><b>SELECT UP TO TWO:</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><input type="checkbox"/> ROUGH (GRITTY, CHALKY, SANDY)</p> <p><input type="checkbox"/> OILY</p> <p><input type="checkbox"/> SMOOTH (VELVETY, SILKY, SYRUPY)</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p><input type="checkbox"/> MOUTH-DRYING</p> <p><input type="checkbox"/> METALLIC</p> </div> </div>	<p>① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ <span style="float: right;">FINAL</span></p>
<p><b>Overall</b></p>	<p>① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ <span style="float: right;">FINAL</span></p>
<p><b>Attention to detail 3</b></p>	<p><b>Coffee knowledge 6</b></p>
	<p><b>Presentation 6</b></p>

競賽場地配置圖：

競賽場地配置圖



## 住宿參考資訊

- 一、塔木德酒店 701 台南市東區裕學路 90 號  
<https://www.talmudhotel.com.tw/>
- 二、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/tainan/tw/about/>

## 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。



## 【2026 第二屆 Cophi 盃全國咖啡挑戰賽】參賽與肖像授權同意書

立同意書人(參賽選手)：\_\_\_\_\_茲因參加統一企業股份有限公司(以下稱主辦單位)委託歐拉拉咖啡有限公司向財團法人崑山科技大學(歐拉拉咖啡有限公司及財團法人崑山科技大學以下合稱執行單位)接洽並執行【2026 第二屆 Cophi 盃全國咖啡挑戰賽】(以下簡稱比賽)，同意遵守以下約定：

立同意書人報名即表示對本次比賽辦法已詳細審閱完畢，同意遵守本次比賽辦法之相關規定，並願配合執行單位人員之指揮及接受評審團評審之結果。

一、立同意書人同意參加比賽，另亦同意將立同意書人於比賽中所拍攝照片或影片之肖像、姓名等權利無償授權主辦單位及主辦單位轉授權之人(包括但不限於執行單位)得不限期間、不限地區、不可撤銷的永久繼續使用於所有形式之著作載體、媒體及實物製作，包括但不限於電視(無線及有線頻道)、網路、店頭、電影院、授課、講習、編輯、出版、報紙、雜誌、DM、戶外廣告、車體、燈箱、全影像媒體、全平面媒體等。

二、立同意書人擔保所創作之作品並無不法侵害他人智慧財產權(包括但不限於商標(申請)權、專利(申請)權、著作權等)或其他權益之情事，否則立同意書人願賠償主辦單位及執行單位因此所遭受之一切損害。

【本人(立同意書人)對本次比賽規範及辦法已詳細審閱完畢，並同意遵守相關規定。】

此致

統一企業股份有限公司

歐拉拉咖啡有限公司

財團法人崑山科技大學

立同意書人(姓名)：\_\_\_\_\_ (簽章)

身分證字號：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

<未滿十八歲者> 法定代理人：\_\_\_\_\_ (簽章)

身分證字號：\_\_\_\_\_

與立書人之關係：父 母 監護人

已獲其他法定代理人同意得單獨簽名：是

◎立同意書人若於報名時尚未滿十八歲，須同時得法定代理人之同意(簽章)。

◎參賽同意書請自行列印後填寫，並親筆簽名或蓋章，務必報名一同繳交。

中 華 民 國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

