

- ◆ 參與國家：台灣、日本、中國、韓國、馬來西亞、越南
- ◆ 指導單位：台北市商業處
- ◆ 主辦單位：社團法人中華新技術整體美容協會
- ◆ 會長：邱帝皓 榮譽會長：張東寧 Tel:02-2711-6165
- ◆ 協辦單位：社團法人中華美容美髮技能協會、台北市女子美容商業同業公會
新竹市女子美容商業同業公會、中華民國國際理燙髮美容研究協會(SPC)
社團法人台灣創新美容發展協會、愛林美容培訓學苑、創藝方舟有限公司



SPC GLOBAL
TAIWAN

2023

ABF亞洲美學美饌 職能創意大賞 暨SPC國手選拔賽

★ 二大競賽特色

1. 奧運精神

排除指導老師評分與採用IPAD即時投影評分

2. 新產品服務技術發表

將特色之產品或服務，連結商家(北市為主)之O2O模式

★ 2023 ABF 競賽總主題：尊師重道

◎ 國際葡萄酒侍酒服勤競賽組7分鐘

開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務等

◎ 國際蝶谷巴特拼貼競賽組40分鐘

◎ 國際皮革皮雕工藝創作完成組

◎ 國際咖啡拉花組合競賽組3分鐘

準備1分鐘，比賽3分鐘，清潔1分鐘

◎ 國際創意果凍花競賽組90分鐘

果凍規格12吋長方型

國際創意口布摺疊組

國際浴巾造型創意組

國際事茶禮儀、傳統茶藝點茶組.....等

1 金牌：NT\$3,000
銀牌：NT\$2,000
動態同組需20人以上

2 加碼
餐飲手工藝總冠軍獎盃



作品截止 2023/05/20(六) 報名與作品截止日

活動時間 2023/06/06(二) 開幕競賽 08:00~17:00

活動地點 台北市士林區劍潭海外青年活動中心
訂房：(02) 2885-2151



ABF LINE 官網
<http://abf.tw>



ABF FACEBOOK 諮詢
<http://facebook.com/abfb>



競賽簡章（美饌類）

一、活動名稱：2023 ABF亞洲美學美饌職能創意大賞暨SPC國手選拔賽

二、活動目的：

運用協會已開發的iPAD雲端科技評分，打造奧運即時評分規格，讓在地青年擁有公正榮譽感，並邀請美業與餐飲事業單位，協助青年就業或微型創業。鼓勵青年多接觸多元文化之**創意美學作品**，特別規劃技藝類之美容、美髮、手工藝美學、餐飲廚藝與視覺等，歡迎對美業與餐飲技藝類有興趣之高中職、大專、社會青年等，提出您的創意作品，實踐屬於您的夢想及創意天堂。

三、活動特色：

（一）. 多元創意造型藝術，實踐夢想及創意天堂

為鼓勵青年接觸多元文化之**創意美學**，特別規劃技藝類之美容、美髮、手工藝美學、餐飲廚藝與視覺等，並邀請各產業專家與相關學界師資，擔任評審委員，激發在地青年之凝聚力與合作力。歡迎對美業與餐飲技藝類有興趣之高中職、大專、社會青年等，提出您的創意作品，實踐屬於您的夢想及創意天堂。

（二）. IPAD雲端科技評分，打造奧運即時評分規格

台灣首創IPAD雲端即時評分系統，將現場評審委員之評分資料，藉由IPAD(12台)輸入分數，即時公佈於舞台區，創造現場猶如奧運評分參與感，讓整體競賽與科技網路相結合，杜絕後端人為舞弊或失誤行為，讓在地青年擁有公正榮譽感。

（三）. 賽中新技术產品服務發表，引導技術升級

邀請新技术產品服務創業家，將新技术的思想創意，化為源動力，進而推展出創業力，為產業開創新契機。

（四）. 技職之光

教育部在競賽卓越獎部分，依過去輝煌史中，凡參加日本SCP萬人競賽的選手，若獲得名次，師生有機會獲得**技職之光**榮譽。

三、辦理機關（單位）：

（一）指導機關（單位）：台北市商業處

（二）主辦機關（單位）：社團法人中華新技术整體美容協會

（三）協辦單位：社團法人中華美容美髮技能協會、台北市女子美容商業同業公會、新竹市女子美容商業同業公會、品祿國際行銷顧問有限公司、台北市商品包膜人員職業工會、社團法人台灣創新美容發展協會、愛林美容培訓學苑、創藝方舟藝術生活集團

四、競賽精神：尊師重道

競賽總主題：子曰～

競賽自訂主題：與子曰等相關聯性可參考

競賽色系：生活化(紅橙黃綠藍靛紫)

獎狀內容：今年一併寫入指導老師名字，除非自行參賽（事後不可加指導老師）。

五、日期及時間（期程）：

（一）日期：民國112年6月6日（二）

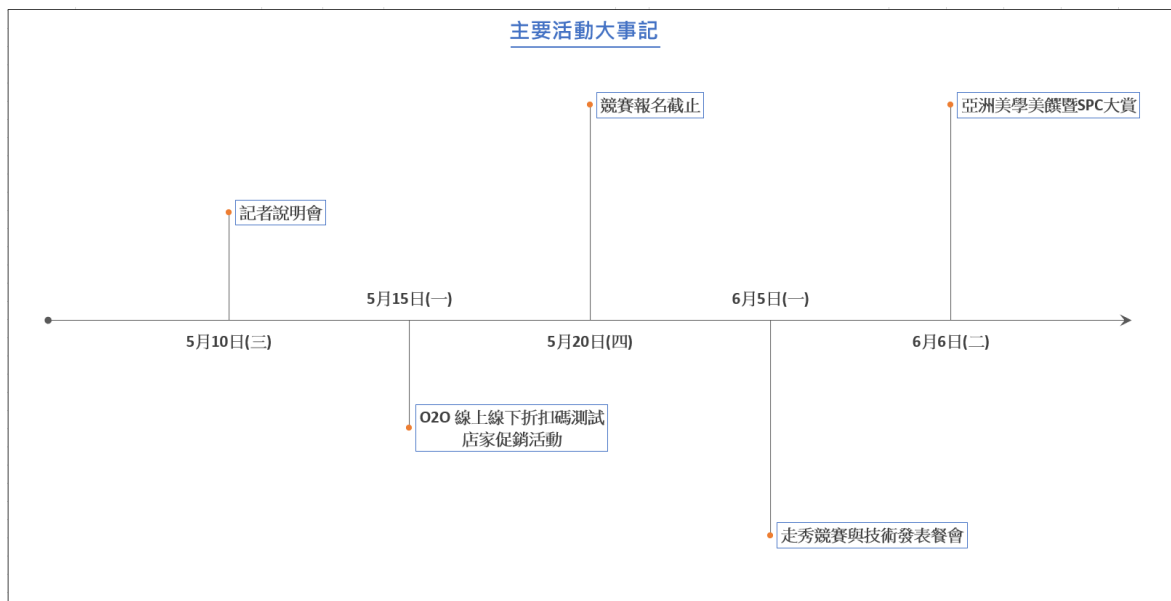
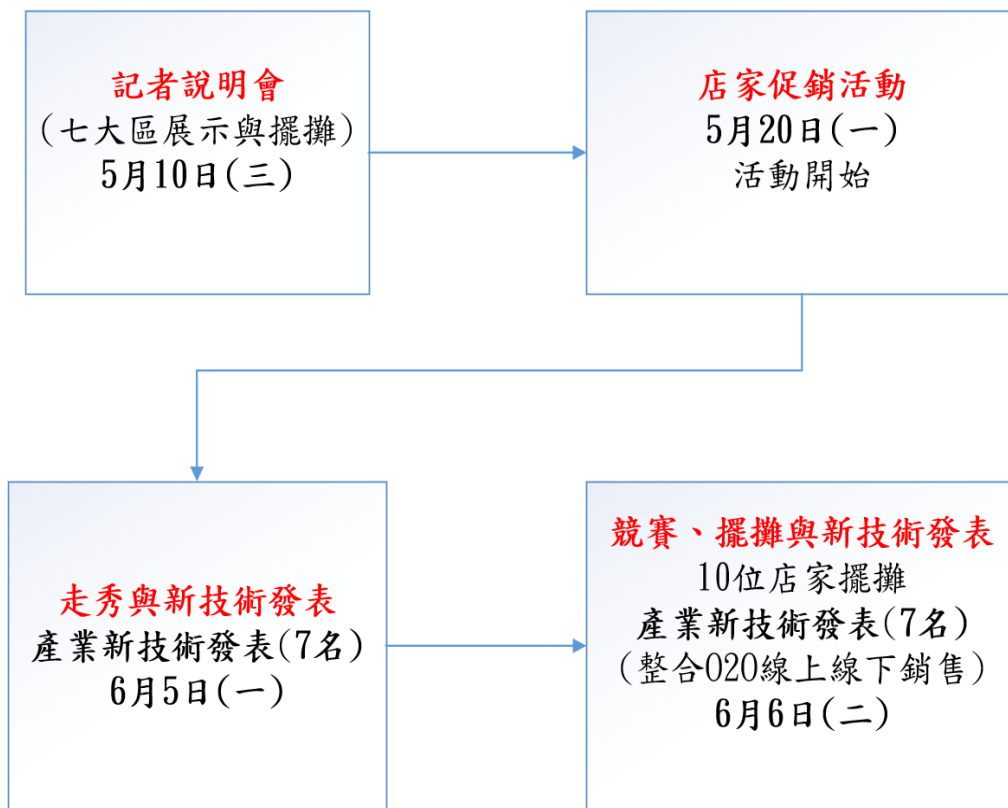
（二）時間：上午八時00分至下午五時00分

六、活動地點：

劍潭海外青年活動中心-群英堂；台北市士林區中山北路四段16號 02-2885-2151

七、參加對象及人數：

參加對象：台灣各產業人士、全國高中職、大專院校、全國各工(公)協會



亞洲美學美饌職能創意大賞暨SPC國手選拔賽

新聞發佈會

本活動為推廣2023亞洲美學美饌職能創意大賞暨SPC國手選拔賽(訂於2023年6月5日與6月6日)，特舉辦此活動記者會。

5月10日新聞發佈，結合美容、美髮、手工藝與餐飲擺攤，並連結產、官、學資源，加深台北市品牌印象，與推動技術創新風氣和活絡產業。記者會上規劃七大展區，1. SPC日式風格髮型區 2.婚紗造型區 3.葡萄酒調酒區 4.咖啡動態拉花區 5.手工動態製作皮雕區 6.頭皮調理健康區 7.美容技術區等，將產業最新技術展現，並廣邀大家加入欣賞，共同體驗產業未來新技術與新趨勢。

■ **活動時間**：112年5月10日 14:00~15:30

■ **活動地點**：台北市政府-市政大樓1樓中庭

■ **活動流程**：

時間	說明
09:00-12:00	會場佈置
12:00~13:00	活動彩排
13:30-14:00	長官、貴賓、媒體報到
14:00~14:05	主持人開場-記者會目的
14:05~14:15	大會主席致詞 長官致詞：邀請台北市長或副市長或臺北市商業處長 合作協辦、貴賓致詞
14:15~14:20	合影與換場
14:20~14:25	舞台-SPC日式風格剪髮示範展現(弘光科大美髮系 陳佳惠 副主任) 舞台-完美新娘婚紗造型示範(e時尚婚紗 與 黎明技術學院 妝品系)
14:25~14:30	換場
14:30~14:35	舞台-葡萄酒動態調酒示範展現(創藝方舟 舒程教授) 舞台-咖啡動態拉花示範展現(品祿精品咖啡 陳慶祿總經理)
14:35~14:40	換場
14:40~14:45	舞台-頭皮調理AI檢測示範展現(窈窕佳人美容集團 林沂蓁總監)
14:45~14:50	換場
14:50~14:55	舞台-手工藝製作皮雕示範展現(真女人精品貿易 陳品蒨總經理) 舞台-美容新技術示範展現(愛林美容 林秀玲總監)
14:55~15:00	換場
15:00~15:05	舞台-美容新技術示範展現(康邑集團 王羽卉總監)
15:05~15:30	七大展區媒體導覽
16:00~	賦歸

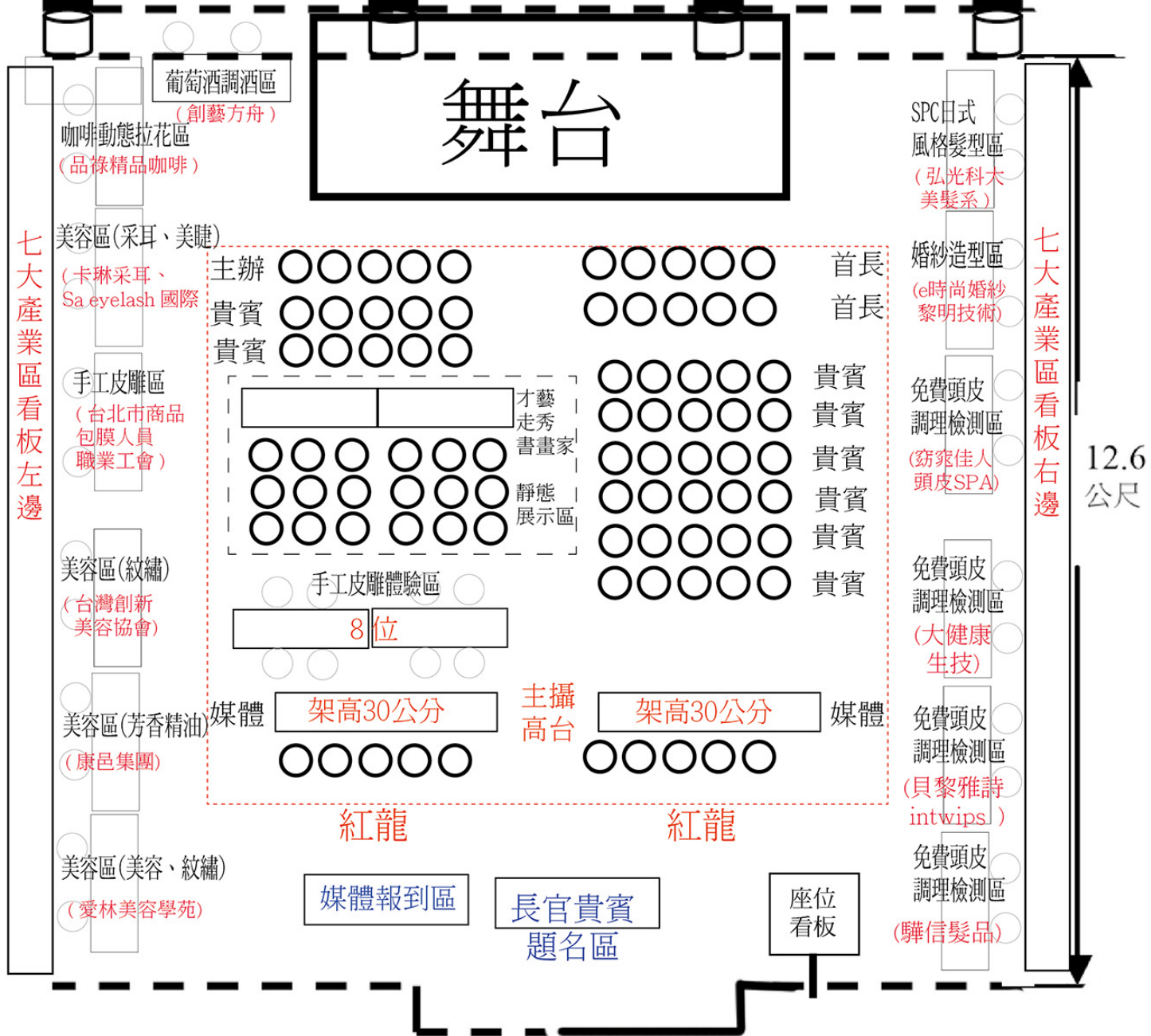
5/10(三) 14:00 新聞發佈會

活動名稱：2023亞洲美學美饌職能創意大賞暨SPC國手選拔賽

免門票參加

台北市政府一樓中庭

歡迎共襄盛舉



廣告

指導單位：台北市商業處

主辦單位：社團法人中華新技術整體美容協會

執行單位：社團法人中華美容美髮技能協會 (02-2711-6165 0989-668103)

合作協辦：台北市女子美容商業同業公會等

日期地點：2023/5/10(三) 台北市政府一樓中庭 14:00~16:00



網路報名：http://abf.tw/stu_person.aspx

走秀競賽與新技術發表餐會



做自己 舞台主角

▪ L型完整走秀 ▪

2023 6/5 (-)

17:30 開賽

劍潭青年活動中心

台北市士林區中山北路四段16號
TEL: (02) 2885-2151~9



L型伸展台

完整走秀
全場聚焦

0976-535765
諮詢：洪秘書

搭建60公分高舞台

① → 走秀至下一定點
三秒POSE動作



報名費用：擇1方案，全台名額限制35位

□ \$2,500元 (含 6/5報名費)

□ \$4,000元 (含 6/5報名費、3小時走秀培訓、5/14(日)、美姿美儀結業證書)

同組20名以上，頒發冠軍\$3,000元 亞軍\$2,000元



走秀競賽與新技術發表餐會簡章



講師: Spring Li 李彬

凱渥超模(18年經歷)

大型走秀：精品珠寶、寶格麗、卡地亞等
教學經歷：8所以上大專院校授課9年

● 走秀培訓日：5/14(日) · 擇一時段
□ 下午:14:00~17:00 □ 晚上:18:30~21:30

《培訓地點》

台北市大安區忠孝東路四段55號七樓
(忠孝復興捷運站16號出口50公尺)

★ 產業新技術發表 (18:30~19:10)

6位產業名師，各5分鐘讓您透析產業連結趨勢

1. 香檳茸佐料冠軍麵包與伴手禮
2. 紋繡新技術升級服務
3. 皮雕工藝技術與O2O銷售
4. 咖啡生活與創業新形態
5. 再創台灣婚紗王國
6. 頭皮調理師告訴你選擇產品

指導單位：台北市商業處

主辦單位：社團法人中華新技術整體美容協會

TAIPEI 臺北市商業處
Taipei City Office of Commerce

廣告

★ 美食饗宴(20桌)贊助：

1. 紅地毯入場走秀~大螢幕同步(抬頭與姓名)
2. 個人贊助費用：1,500
3. 評審長、評審與監察或親友：1,200
4. 贊助認桌費用：一桌10,000(10人)
5. 金牌教練、碩博學講師：免費招待
6. 紅背帶職務：免費招待，如總執行長、總評審長、總監察長等

★ 另有活動：2023 ABF亞洲美學美饌職能創意大賞暨SPC國手選拔賽(6/6競賽)



走秀競賽、新技術發表與O2O消費

本活動除舞台走秀，焦點在新技術發表，演講者需在5分鐘內，吸引消費者買單，配合系統購物優惠碼，與後續O2O消費。

■ 活動時間：112年6月5日星期一 17:30~21:00

■ 活動地點：劍潭活動中心-宴會廳一樓

6月5日活動流程表：

時間	說明
17:00~17:30	貴賓簽到(索取優惠碼)
17:30~17:50	貴賓走紅地毯
17:50~18:00	大會主席、長官與貴賓(吳有財)致詞
18:00~18:50	吳佳娟模特兒示範走秀 美后走秀競賽第一階段
18:50~19:30	新技術發表與O2O消費 1. 香檳茸佐料冠軍麵包與伴手禮(許燕斌 教授) 2. 紋繡新技術升級服務(張靈 老師) 3. 皮雕工藝技術與O2O銷售(陳品蒨 總經理) 4. 咖啡生活與創業新型態(陳慶祿 總經理) 5. 再創台灣婚紗王國(e時尚婚紗 邱副總) 6. 頭皮調理師告訴妳選擇產品(大健康生技 莊紹綺總監) 7. 美容技術聯盟與創業生活(台灣創新美容 李采玲總監)
19:30~20:30	美后走秀競賽第二階段
20:30~21:00	頒獎
21:00~	賦歸

新技術發表與O2O消費(各5分鐘)

1. 上台1分鐘內，專人上台講解(含簡報)，產品由來
2. 2.5分鐘內，播放影音(產品、服務緣由、特色差異化、消費者助益)
3. 1.5分鐘內，專人宣傳概念與優惠訊息(優惠碼)
4. 全程錄影(雙機攝影)，放平台後續宣傳



大賽流程時間總表

日期：民國112年6月6日(二)

劍潭海外青年活動中心-群英堂大禮堂

時間	內容 (評審服裝:以全身黑色為主;選手:以白色上衣為主)
07:30~08:00 報到	1. 07:30~08:00報到:選手、評審、監察簽名報到 2. 評審、監察等簽名後,至主會場左方評審休息區 3. 評審與評審長相見歡 : 08:00~8:50 評審休息區 (評審念名3次未到,大會馬上遞補該組評審)
08:00~09:00 靜態作品區 擺放 (選手證藍底)	美學靜態作品區擺放 (禁止選手、監評手機攜入拍攝) 餐飲靜態作品區擺放 (禁止選手、監評手機攜入拍攝) 靜態作品評審評分 09:00~10:20 靜態作品開放拍攝 10:20~11:20 (開放拍攝) 選手取回靜態作品 11:20~12:00
08:50~09:00 宣誓	美容、美髮、餐飲總評審長 宣誓誓詞 09:00 大會會長宣佈開賽
09:00~10:00 第一場次 (選手證綠底)	動態現場 第一場次(選手證綠底)
10:20~11:00	開幕
11:00~12:30 第二場次 (選手證紅底)	動態現場 第二場次(選手證紅底)
12:30~13:20 第三場次 (選手證黃底)	動態現場 第三場次(選手證黃底)
13:30~14:00	真人造型模特兒走秀與大合照
14:00~14:40	新技術產品服務發表(6位名師談產品服務) 1. 香檳茸佐料冠軍麵包與伴手禮 2. 紋繡新技術升級服務 3. 皮雕工藝技術與O2O銷售 4. 咖啡生活與創業新型態 5. 再創台灣婚紗王國 6. 頭皮調理師告訴你選擇產品
14:40~17:00	頒獎(頒獎前次序公布FB上)
16:00~17:00	賦歸

**美饌報名費用與獎牌說明：
大專暨社會組（動態組 與 靜態組）**

項目	說明
費用	報名費用：動態組2,500(社會人士)，靜態組2,000(社會人士) 報名費用：1,200(大專學生證) 動態同組競賽20人以上(含20人)，發前2名獎金3000與2000 PS. 獎金不含免費生(如低收入、專案等)，依名次遞補
獎牌計算	獎牌比例： 20%金牌，30%銀牌，30%銅牌，20%特優，且作品平均分數90-100分-金牌，80-89分-銀牌，70-79分-銅牌，60-69特優(獎狀) 獎牌名稱：101.咖啡拉花對流競賽組

高中職組-含五專前三年（動態組 與 靜態組）

項目	說明
費用	報名費用：800
獎牌計算	獎牌比例： 90-100分-金，80-89分-銀，70-79分-銅，60-69佳作(獎狀)。 獎牌名稱：101.咖啡拉花對流競賽高中職組

[關於總冠軍獎牌、獎狀 - 無論報名人數多寡,當日一定產生]

獎名	參加項目	獎牌、獎狀
個人最佳優異獎	同一選手參加3組(含3組，不論動靜態組)以上 PS. 不含免費生(如低收入、專案等)	ABF 個人最佳優異獎獎牌、獎狀
餐飲總冠軍	同一選手參加動態競賽1組(101~120)與靜態競賽2組以上(121~138)，取得最多積分者(冠軍:10分,亞軍:7分,季軍:5分) PS. 不含免費生(如低收入、專案等)，依名次遞補	ABF餐飲手工藝總冠軍獎牌、獎狀
頒獎	美饌總冠軍頒獎時，邀請指導老師與選手上台並錄影。	

※大會手冊：刊登台北市商業處、評審、評審長、執行長、走秀競賽、產業、企業家等。

匯款戶名：社團法人中華新技術整體美容協會

匯款銀行：國泰世華銀行 敦南分行 ATM銀行代號：013

匯款帳號：053-03-501172-9

報名專線：洪若芸 秘書 TEL: 0976-535765 LINE官網ID:@933mipvs

退費問題：本活動報名截止日前2週，除重大因素外，不予退費。



選手報名表

<http://www.abf.tw>

2023 競賽總主題：子曰；色系：生活色(紅、澄、黃、綠、藍、靛、紫)等

競賽日期：2023/6/6(二)AM 8:00~PM 17:00；作品與報名期限：2023/05/20(三)

競賽地點：劍潭海外青年活動中心-群英堂；台北市士林區中山北路四段16號 Tel: 02-2885-2151

姓名： 性別：男 女 生日： 年 月 日 身分證： (做競賽歷程)目前身份：大學__年級；專科__年級；高職__年級；社會人士

電話或手機：職人組請填寫正確

E-mail：通訊： 縣市 鄉鎮區 路街 號 便當：不需 葷 素 (不提供,可代訂)

提報指導老師：必填

指導單位：電話：本人同意參賽作品之圖片，主辦單位有權進行公開播送、公開傳播、重製、出版或相關活動中為公開發表等利用行為，均不另給酬，參賽者並不得對主辦單位行使著作人格權。

請勾選以下競賽項目：同組5位(含5位)選手以上開賽，5位以下退還報名費

壹.美學類 綠色為第一場時間、紅色為第二場時間、黃色為第三場時間、黑色尚未安排

一.動態組：報名費用：NT\$2,500；憑學生證 NT\$1,800；附獎金(詳見後)

美髮職人系列：編號 01~05內，因就業需求，為便店家與選手互動，聯絡電話請留選手電話

01.男子時尚流行髮型競賽組(真人) 02.女子時尚流行髮型競賽組(真人) 03.男子商業剪髮競賽組(假人頭)04.女子商業剪髮競賽組(假人頭) 05.標準冷燙3色競賽組(假人頭)

婚紗與美容保養職人系列：編號 06~10內；因就業需求，為便店家與選手互動，聯絡電話請留選手電話

06.新娘秘書造型師競賽組(真人) 07.婚紗晚宴造型競賽組(真人) 08.芳香舒壓調理師競賽組(真人)09.美容肌膚保養競賽組(真人) 10.采耳競賽組(真人)

美髮與頭皮調理系列：編號 11~20內；

11.創意包頭競賽組(假人頭) 12.男子平頭髮型競賽組(假人頭) 13.冷燙8色競賽組(假人頭)15.頭皮調理競賽組(真人)

化妝造型、設計圖系列：編號 21~30內

21.藝術彩妝競賽組(真人) 22.舞台化妝造型競賽組(真人) 23.特技化妝競賽組(真人)24.特效傷妝競賽組(真人) 25.乙級化妝設計圖競賽組(紙圖) 26.創意化妝設計圖競賽組(紙圖)27.人體彩繪競賽組(真人)

紋繡、美甲、美睫系列：

31.霧眉競賽組(假皮) 32.線條眉競賽組(假皮) 33.光影霧加線條眉競賽組(假皮)34.透明凝膠指模競賽組(真人) 35.現場凝膠彩繪競賽組(甲片) 36.嫁接美睫競賽組(真人)37.微刺青彩繪競賽組(假皮) 38.嫁接美睫創意競賽完成組(假人頭) 39.光療凝膠競賽組(真人)40.創意甲片模型競賽完成組(假手)

親善系列：編號 41~45內；現場走秀費用：NT\$2,500

41.ABF慈善皇后(35歲以上(含民國77年與出生前)；2分鐘：美姿美儀+自我介紹)競賽組 走秀競賽日6/5(一) 17:3042.ABF慈善美后(35歲以下(含民國78年與出生後)；2分鐘：美姿美儀+自我介紹)競賽組 走秀競賽日6/5(一) 17:3043.ABF慈善傑出企業家大使(35歲以上，1分鐘 自我介紹)此組為表揚賽：NT\$3,500 走秀競賽日6/5(一) 17:3045.才藝大使競賽組(年齡不限) 走秀競賽日6/5(一) 17:30

電影相關系列：編號 46~48

46.短片競賽組(29秒內) 47.廣告影片競賽組(30~120秒) 48.微電影競賽組(2分~5分鐘)

手工藝動態相關系列：

49.皮革皮雕工藝創作競賽組

二.靜態作品完成組：報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200

美髮系列：編號 51~60內

- 51.標準冷燙3色競賽完成組 52.扇形冷燙競賽完成組 53.創意包頭競賽完成組
 54.創意編梳競賽完成組 55.男子平頭髮型競賽完成組 56.丙級整髮技術完成組

化妝設計圖、人像系列、法式帽：編號 61~90內；

- 61.乙級化妝設計圖競賽完成組 62.創意化妝設計圖競賽完成組 63.相框整體創意紙圖設計競賽完成組
 64.人像美學攝影競賽完成組 65.人像美學素描競賽完成組 66.歐式宴會帽飾競賽完成組
 67.歐式呢帽競賽完成組 68.人體彩繪創意設計圖完成組 69.新娘飾品設計完成組 70.鞋靴造型設計圖完成組

紋繡、美甲、美睫、面具、調香系列：報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200；

- 71.霧眉眼唇競賽完成組 72.線條眉眼唇競賽完成組 73.霧加線條眉眼唇競賽完成組
 74.光影霧加線條眉眼唇競賽完成組 75.歐洲唇競賽完成組 76.美甲彩繪競賽完成組
 77.凝膠彩繪競賽完成組 78.複合式主題造型美甲競賽完成組 79.3D美睫競賽完成組
 80.創意面具競賽完成組 81.芳香調香競賽完成組 82.模特兒展示肢體美學競賽完成組
 83.影視古裝造型設計完成組

手工藝-靜態作品完成組：報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200

- 84.珠寶捧花競賽完成組 85.複合式藝術捧花競賽完成組 86.創意芭比娃娃設計競賽完成組
 87.時尚芭比娃娃設計競賽完成組 88.蝶谷巴特拼貼競賽完成組 89.彩繪創作藝術競賽完成組
 90.皮革皮雕工藝創作立體競賽完成組 91.皮革皮雕工藝創作平面完成組 92.黏土創意設計競賽完成組
 93.景泰藍掐絲畫競賽完成組

商品設計系列：報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200；

- 96.實體商品包裝設計競賽完成組 97.商品廣告之平面設計競賽完成組 98.公仔輸出競賽完成組
 99.手作美學植物競賽完成組

貳、美饌餐飲類

一.餐飲動態組 編號:101~120內 報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200；附獎金(詳見後)

- 101.咖啡拉花對流競賽組 102.咖啡拉花組合競賽組 103.飲品雕花動態競賽組
 104.極速飲品雕花動態競賽組 105.創意飲品咖啡動態競賽組 106.調茶師潮飲競賽組
 107.傳統調酒動態競賽組 108.葡萄酒Sommelier侍酒服勤競賽組
 109.創意口布摺疊組 110.創意西式餐桌擺設 111.浴巾造型創意組
 112.事茶禮儀組 113.手沖咖啡動態競賽組 114.動態創意立體果凍花競賽組
 115.傳統茶藝點茶競賽組

二.餐飲靜態組編號：121~140內 報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200；附獎金(詳見後)

- 121.西式盤飾甜點完成組 122.麵包創意完成組 123.翻糖蛋糕裝飾展示完成組
 124.藝術翻糖展示完成組 125.創意料理烹飪主菜完成組
 126.創意料理精緻開胃菜完成組 127.捏麵人藝術展示完成組
 128.韓式擠花裝飾蛋糕完成組 129.杏仁膏裝飾蛋糕完成組
 130.創意藝術馬卡龍完成組 131.創意仿真造型酥皮完成組
 132.造型創意饅頭完成組 133.和菓子造型藝術完成組
 134.糖霜餅乾靜態完成組 135.創意醬料盤飾完成組
 136.靜態創意立體果凍花完成組 137.靜態果凍花卉完成組
 138.精緻果凍花完成組 139.創意立體果凍花圓形完成組

叁、高中職組-含五專前三年(動態組與靜態組) 報名費用: NT\$ 800

肆、團體組：除上述各組外，團體報名7人以上可開新組 報名信箱：service@abf.tw

伍.國際海外組：選手可另外選擇報名國際海外組，國際海外組報名費用為100美金(NT\$3,200)，歡迎來電，我們將由國際處聯絡。

[關於服裝儀容] 評審：以全身黑色為主,款式不拘；選手：以白色上衣為主,款式不拘

[關於便當] 本競賽僅提供給評審與工作人員，若需便當者，我們提供代訂服務。

匯款戶名：社團法人中華新技術整體美容協會

匯款銀行：國泰世華銀行 敦南分行 ATM銀行代號：013

匯款帳號：053-03-501172-9

報名專線：洪若芸 秘書 TEL: 0976-535765 LINE官網ID:@933mipvs

本次活動最新訊息公告，請上本會2023競賽官網 <http://www.abf.tw>

餐飲類選手競賽組別規則 (第1.0版)

組別編號與名稱	競賽規則、評分重點
<p>101. 咖啡拉花對流競賽組</p> 	<p>時間: 5 分鐘 場地: 提供咖啡機器與桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 每人競賽時間: 製作時間5分鐘, 選手須製作2杯圖形相同之拉花拿鐵, 拉花圖形不限, 僅以 free pour 傾注成型手法, 完成兩杯拉花拿鐵, 不得以其他方式(如: 雕花)完成兩杯作品, 咖啡杯容量為 12 oz 以內, 逾時則算失格。2. 需使用品祿精品咖啡義式綜合豆萃取汁濃縮咖啡30cc3. 現場提供義式咖啡機、磨豆機與牛奶品牌不限。 品祿精品咖啡義式綜合豆 購買優惠資訊: 0913-413513陳店長 競賽優惠: 1磅350元(含運費) <p>評分重點: 圖形完整度 40% 奶泡/對比 30% 速度/衛生30%</p>
<p>102. 咖啡拉花組合競賽組</p> 	<p>時間: 5 分鐘 場地: 提供咖啡機器與桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 每人競賽時間: 製作時間5分鐘, 選手須製作2杯圖形相同之拉花拿鐵, 組合拉花圖形不限, 僅以 free pour 傾注成型手法 完成兩杯拉花拿鐵, 不得以其他方式(如: 雕花)完成兩杯作品, 咖啡杯容量為 12 oz 以內, 逾時則算失格。2. 需使用品祿精品咖啡義式綜合豆萃取汁濃縮咖啡30cc3. 現場提供義式咖啡機、磨豆機與牛奶品牌不限。 購買優惠資訊: 0913-413513陳店長 競賽優惠: 1磅350元(含運費) <p>評分重點: 圖形一致40% 奶泡/對比 30% 創意/衛生30%</p>
<p>103. 國際飲品雕花動態競賽組</p> 	<p>時間: 25分鐘 場地: 提供冰紅茶基底、桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 競賽內容: 冰紅茶拿鐵, 選手自備冰紅茶為基底。2. 25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自備。所有食材與色素需皆可食用, 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。4. 需牛奶倒入奶泡機打發奶泡的全程過程, 證明無添加其他物品。 <p>評分重點: 圖形完整度 40% 立體感/衛生 30% 創意/專業態度30%</p>
<p>104. 極速飲品雕花動態競賽組</p>	<p>時間: 7 分鐘 場地: 提供冰紅茶基底、桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 競賽內容: 冰紅茶拿鐵, 大會提供冰紅茶為基底。2. 7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自備。所有食材與色素需皆可食用, 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。



4. 需牛奶倒入奶泡機打發奶泡的全程過程，證明無添加其他物品。

評分重點：

圖形完整度 40% 立體感/衛生 30% 創意/專業態度30%

105. 創意飲品咖啡動態競賽組



時間：7 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 每人競賽時間：製作7分鐘，選手須在7分鐘內完成操作。
2. 使用咖啡60ML以上/杯(咖啡品牌不限)，創作同款二杯飲品，創意飲品容量限8~16oz(盎司)，容器材質可自由選用。
3. 裝飾物以水果為原則。
4. 所有原物料不得使用危害人體健康的食材飲料。

評分重點：

創意構思30% 整體呈顯30% 調製技巧30% 衛生10%

106. 調茶師潮飲競賽組



時間：5 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 茶葉需使用綠茶、清茶、紅茶、烏龍茶為基底(品牌不限)，創作同款二杯無酒精飲品，使用上述茶品內容須30ML以上/杯。
2. 選手自備材料必須能公開檢視，參賽者以原始容器、原始包裝、造型杯、玻璃杯與陶瓷都可以。
3. 每場比賽5分鐘，選手需製作2杯。
4. 選手自備水果或加料，一律不得含有非法物質。

評分重點：

調製技巧20% 整體台風20% 創意展現20% 整體呈現20%
衛生安全10% 服儀10%

107. 傳統調酒動態競賽組



時間：4 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 每人競賽時間：選手須在4分鐘內完成操作。
2. 以義大利女巫AMARO LIQUORE基酒(至少30mL)，創作1杯雞尾酒，每款調酒內容物不得超過7種，酒杯容量沒有限制。
3. 參賽者請穿著飯店吧台調飲人員服裝參賽(長袖白襯衫、黑褲、領帶或領結、皮鞋)。
4. 所有原物料不得使用危害人體健康的食材飲料。
5. 調製過程以傳統調酒方式呈現，音樂大會提供。
6. 大會僅僅給冰桶冰塊，其於選手自備。
7. 開幕後一小時開始，酒譜當日繳三份。

名曜實業有限公司 統編：53771759

尤副總 0926-080802. (02)2395-7888.

Email: welcoupl@ms41.hinet.com

IG:missstrega_taiwan
競賽優惠價:1020 (稅外加) + 可以自取
若需加運費:150 (黑貓宅配)

評分重點：
調製技巧20% 整體台風20% 創意展現20% 整體呈現20%
衛生安全10% 服儀10%

108. 葡萄酒Sommelier侍酒服勤競賽組

時間：7 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 請穿著侍酒師正式服裝參與競賽。
(長袖白襯衫、黑褲、領帶或領結、皮鞋)。
2. 競賽進行之表達，完全可使用漢語、英語、法語、日語、越語、泰語應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有7分鐘內完成。
3. 紅葡萄酒侍酒服務：a. 檢查酒杯與正確擺放酒杯 b. 向虛擬男女客人推薦銷售指定酒款 c. 正確開瓶 d. 葡萄酒洗壺(醒酒壺)動作、過酒...等，為客人醒酒服務 e. 正確倒葡萄酒技術 f. 呈現正確服務禮儀。
4. 禮貌與儀態：服勤期間之衛生安全，流暢動作、侍酒人員儀態笑容。

ABF葡萄酒國際侍酒服務競賽 指定酒款
指定競賽現場自備酒專案代號:1120606.
國泰世華銀行銀行代號:013.
戶名:首彩精品有限公司. 帳號:218035002303
查詢電話:0931-631887. 匯款收據請Email:brian@stib.com.tw

評分重點：
侍酒技巧20% 流暢技巧30%、酒款介紹20%、衛生安全20%、專業服儀10%

時間：5 分鐘 場地：提供桌面
(1張IBM桌同時2人進行競賽, 另1張IBM為展示桌, 大小參考規則)

規則：

1. 參賽者需著餐飲服務基本服裝，背心或西裝皆可。
2. 競賽內容：**5分鐘內完成2款**，1款為盤飾，另1款為杯花，並將成品分別擺設在展示盤及玻璃杯(自備)。

評分重點： 主題20% 藝術與技巧30% 創意性30% 專業度20%

109. 創意口布摺疊組



110. 創意西式餐桌擺設

時間：10 分鐘 場地：提供桌面
(一張方桌展示桌，一張IBM長桌工作檯)

規則：

- 1、參賽者需著餐飲服務基本服裝，背心或西裝皆可。
- 2、競賽內容：**10分鐘內完成2人份之西式餐桌擺設**，請自行設計一套包括**前菜或沙拉、湯、主餐、甜點及佐餐酒**之菜單，各項菜單之品項及使用餐具需清楚要明列於(配方表)中。
- 3、依據(配方表)中之菜單內容選用適合之器具，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之**器皿及佈置**，在方餐桌(100*100*75公分)上，營造



出良好的餐桌氣氛。
4、菜單：需包括**前菜或沙拉、湯、主餐、甜點及佐餐酒**。

評分重點：
主題20% 技巧性20% 創意性20% 情境佈置20% 專業度20%

111. 浴巾造型創意組



時間：10 分鐘 場地：提供桌面
(1張IBM桌展示進行競賽，另1張IBM為工作檯)

規則：
1、參賽者需著適切的服裝或專業的制服皆可。
2、競賽內容：10分鐘內完成多款浴巾造型動物或創意配件等，並自行給予主題名稱，創意的毛巾摺疊物件必須和自選主題貼切。
3. 展示範圍45*180公分

評分重點：主題15% 藝術15% 技巧15% 創意性25% 款式種類數量30%

112. 事茶禮儀組



*照片為示意圖，選手可自行佈置擺設

時間：10 分鐘 場地：提供桌面

競賽規則：
1. 每位選手於競賽時間10分鐘內茶席布置與三杯茶湯沖泡。
2. 競賽所需器具及茶品請選手自行準備。
3. 請選手依照傳統**宜興式茶藝沖泡**，**三杯茶完成後**即由評審評分。
4. 上台前置與賽後之善後皆一分鐘。
5. 服裝儀容：以適合之情境即可，著調酒服亦可。

評分重點：
茶席布置20% 服裝儀容10% 整體流程30% 台風展示20%
茶品口感10% 衛生安全10%

113. 手沖咖啡動態競賽組



時間：20 分鐘 場地：提供桌子 提供電源：無

競賽規則：
一. 初賽：於競賽開始前抽比賽順序。指定豆：由大會提供台灣阿里山戰士配方咖啡豆，烘焙度(淺中培)。
二. 競賽所需器具：請選手自行準備：手沖相關器材(如手沖壺、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(長180公分, 寬60公分, 高75公分)，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】。
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。
- 購買優惠資訊：0913-413513陳店長
 競賽優惠：半磅400元（含運費）

監察扣分標準：

初賽禁止展演，決賽需進行展演

評分重點：

風味表現50%:酸質甜度、均衡性、乾淨度、濕香氣、BODY表現、沖煮流暢度
 專業態度與展演30%、衛生20%

114. 動態創意立體果凍花競賽組



規則

1. 果凍規格8吋圓型
2. 可作動物或其他創意設計。
3. 果凍上面不作裝飾。
4. 天然蔬果做顏色（使用人工色素不計分）。
5. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉…等原料。
6. 不作場佈，果凍花下面不可以有吊飾。
7. 果凍的顏色來源(蔬菜、水果…等食材)需擺盤於桌上。
8. 服裝要求白色上衣，白頭巾，口罩，觸碰果凍體注重個人衛生。

評分重點：

果凍透明度20% 設計創意/顏色立體感30%
 技術難度/配合主題40% 衛生10%

115. 傳統茶藝點茶競賽組



競賽時間：10分鐘 場地布置：IBM桌一張 提供電源：110V

競賽規則：

1. 每位選手請自行準備競賽所需器具及茶品(茶葉末)。
2. 選手請先完成前置準備和桌面布置。
3. 每位選手於競賽時間 10 分鐘內完成一碗點茶。依據傳統七湯點茶法：先將茶葉末放在茶碗裏，以茶筴打擊和拂動茶碗中的茶湯，共點茶七次，使之泛起湯花(泡沫)，含茶品介紹。

評分重點：

湯花質地 30%、湯花色澤 20%、拂擊技巧20%、茶品介紹10%、
 衛生安全 10%、服裝儀容 10%。

121. 西式盤飾甜點完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少60cm x 60cm

規則：

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(自由創作)、食譜及製作。
3. **展示桌大小為60cm x 60cm。**
4. 甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行布置，不得有任何廠商或學校宣傳標章。
5. 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。

評分重點：

主題/創意40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

122. 麵包創意完成組

靜態平面式作品 提供：桌面至少60cm x 60cm

規則



1. 以個人賽靜態模式，不拘台式與歐式等自由創作，展示桌大小為**60cm x 60cm**。
2. 外裝飾品、擺設佈置、燈光、臺布均由選手布置，不得有任何廠商或學校宣傳標章。
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. **3種產品、每種 2 件共呈現 6 件**。
5. 每件作品約在 60-150 公克。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

124. 藝術翻糖展示完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少**60cm x 60cm**

規則

1. 以個人賽靜態模式，作品規格為6個杯子蛋糕大小，直徑為5-6公分，不限高度。
2. 蛋糕是由手工完全裝飾，所有的裝飾自由創作，必須是可食用的。
3. **展示桌大小為60cm x 60cm**。
4. 需展台布置及作品主題標示。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

125. 創意料理烹飪主菜完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少**60cm x 60cm**

規則

1. 以個人做參賽報名(料理無國界，中、西式及異國料理皆可)。
2. 展示桌大小為 **60cm x 60 cm**，需自行準備展示設置及裝飾。
3. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
4. 除特別要求外，參賽展示品為一道料理，每道料理**為一人份**，另**醬汁**也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅乾類)
5. 所有展品皆以可食用的食材製作。
6. 請選手自備附件一餐飲類配方材料表及菜卡。

評分重點：

創意想法 40% 實用性 30% 主副食材調配 30%

126. 創意料理精緻開胃菜完成組



示意圖

靜態平面式作品 桌面至少60cm x 60cm

規則

1. 以個人做參賽報名(料理無國界，中、西式及異國料理皆可)。
2. 展示桌大小為**60cm X 60cm X 60 cm**，需自行準備展示設置及裝飾。
3. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
4. 參賽展示品為三道料理，每道料理**為一人份**，另**醬汁**也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅乾類)。
5. 展品皆以可食用的食材製作。
6. 請選手自備附件一餐飲類配方材料表及菜卡。

評分重點：

創意想法 40% 實用性 30% 主副食材調配 30%

127. 國際捏麵人藝術展示完成組

靜態平面式作品 桌面:60cm x 60cm

線上規則

1. 請使用2021大會主題fly(飛)為基本構思，自訂作品主題
2. 創作之呈現方式未曾見過，或將傳統作品加以創新呈現(包括材料、技法、塑形、觀感等)



3. 材料可使用:麵粉、糯米粉、紙黏土、樹脂土、輕質土等
4. 作品可使用支架和鐵線支撐，但不能暴露
5. 高度限制60公分

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

128. 國際韓式擠花裝飾蛋糕完成組



靜態平面式作品 桌面:60cm x 60cm

線上規則

1. 成品: 6 吋擠花裝飾蛋糕，蛋糕形狀不限制，（正方形.圓形，心型）。
2. 奶油霜狀態不可融化或是豆沙狀態(不可龜裂)
3. 擠花花型**至少5種以上**不包含花苞，花蕾，葉片裝飾技法。
4. 蛋糕抹面乾淨度（直角抹面）蛋糕高度需**50 cm 以內**。
5. 特殊立體造(如:藤籃，帽子，花盆..)限制 6 吋以內。
6. 展示桌大小為**60cm x60cm**

評分重點：

蛋糕主題/創意 40% 擠花藝術/配色 30% 擠花技巧/衛生 30%

130. 創意藝術馬卡龍完成組



示意圖

靜態平面式作品 桌面至少60cm x 60cm

規則：

1. 製作 **4 種創意性馬卡龍**，每種創意請展示**1個以上**。
2. 夾4種不同餡料。
3. 大小與造型自由發揮，展示主題自由創作。
4. 展示桌大小為 **60cm x60cm**。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

132. 造型創意饅頭完成組



示意圖

靜態平面式作品 提供桌面至少60cm x 60cm

規則

1. 製作**4款造型饅頭**，每款**1個以上**展示，大小與造型自由創作。
2. 展示主題需創意性與美觀性為主。
3. 展示桌大小為 **60cm x60cm**

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

133. 和菓子造型藝術完成組

靜態平面式作品 提供桌面至少60cm x 60cm

規則

1. 製作 **4 款**造型菓子，每款 **1 個**以上呈現。
2. 重量不限，大小造型自由創作。
3. 展示主題自由選擇。



4. 需自行準備展示設置及裝飾。
5. 展示桌大小為 60cm x60cm。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

134. 糖霜餅乾靜態完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少60cm x 60cm

規則

1. 以大會子曰主題設計，需12片不同款式的糖霜餅乾，
2. 競賽餅乾尺寸單片最大不得大於12*12cm 或不得小於4*4cm。
3. 展示桌大小為 60cm x60cm
4. 成品基底限制為餅乾，不能使用其他可食用媒材代替
5. 餅乾競賽展示時可直立或傾斜，不可重疊或遮蓋，必須清楚展示所有細節。
6. 餅乾所有裝飾品都必須為可食用的。

評分重點：

主題、創意 40% 藝術、配色 30% 技巧、衛生 30%

135. 創意醬料盤飾完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 主題:以植物山水為主題。
2. 以食用醬料完成作品
3. 作品為 10 吋白色圓盤

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

136. 創意立體果凍花方形完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 12吋長方形（不限制高度）
2. 使用天然蔬果汁（使用色素不計分）
3. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉…等原料。
4. 主題”創意”
5. 上面+裡面都可以用模子

評分重點：

果凍透明度30% 設計創意/顏色立體感 30%
技術難度/配合主題40%

137. 靜態果凍花卉完成組

靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 果凍容器尺寸統一8-12吋（形狀不限）。
2. 比賽所使用的顏色不可使用食用色素。



3. 作品以花卉為主題，不做任何擠花跟裝飾。
4. 選手可準備好一個可擺放8吋成品的擺設。

評分重點：

果凍透明度 30% 花型/顏色 40% 立體感/藝術設計感30%

138. 精緻果凍花完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 果凍容器尺寸統一**2.5吋或3吋杯**（形狀不限）6個。
2. 比賽所使用的顏色不可使用食用色素。
3. 作品上不做任何擠花跟裝飾。
4. 選手完成後，請準備好6個成品(**2.5吋或3吋杯**)擺設。

評分重點：

果凍透明度 30% 花型/顏色 40% 立體感/藝術設計感30%

139. 創意立體果凍花圓形完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 8吋圓形（不限制高度）
2. 使用天然蔬果汁（使用色素不計分）
3. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉…等原料。
4. 主題”創意”
5. 上面+裡面都可以用模子

評分重點：

果凍透明度30% 設計創意/顏色立體感 30%
技術難度/配合主題40%

餐飲類配方材料表

選手姓名：

參賽組別：

作品名稱：

材 料：

作 法：

創作理念：

附件一-子曰舉例：

可取一句話之前半部，如(君子周而不比)

1. 子曰：「君子周而不比，小人比而不周。」——《為政》

【釋義】孔子說：「君子團結人而不搞勾結拉攏，小人只搞勾結拉攏而不團結人。」

如

小主題：可拍攝正面的團結力，對比搞小組織、破壞或對立。

產品：團結與互補力

色系：整體和諧色

2. 子曰：「人而無信，不知其可也。大車無輓，小車無軌，其何以行之哉。」——《為政》

【釋義】孔子說：「一個人不講信譽，不知道他怎麼可以立身處世。這就好比大車、小車缺乏了關鍵部件套不住牲口一樣，那怎麼能駕車走路呢？」

如

小主題：可拍攝主角的信用問題，如答應某人困難的事務，即使無利潤也會依就去執行。

產品：團結與互補力

色系：整體和諧色

3. 子曰：「人之生也直，罔之生也幸而免。」——《雍也》

【釋義】孔子說：「人能夠問心無愧地活在世上，是因為他正直；不正直的人也能活在世上，那是因為他僥倖地避免了禍害。」

小主題：正直，可拍攝如有一老鎖匠物色徒弟，使用開鎖考驗，問大徒弟：「你是第一個打開，保險櫃裡有什麼？」大徒弟說：「師傅，我從來沒有見過這麼多的錢。」老鎖匠回二徒弟，二徒弟支吾說：「我只打開鎖，沒去看保險櫃裡東西。」老鎖匠宣佈二徒弟為他的接班人。

產品：向上延展力。

色系：整體和諧色

4. 子曰：「德不孤，必有鄰。」——《裡仁》

【釋義】孔子說：「有道德的人是不會孤單的，必定有志同道合的人來同他做夥伴。」

小主題：必有鄰，如從前，有一農夫每天早晨，他總是先幫助鄰居們農活，再回到自己農田工作，有一天，他村莊發生了一場大火，村民們自動共同對抗大火，相互幫助，最終撲滅了火勢，有道德的人總是有人支持，他們會聚集在一起，創造更美好的社區。

產品：相互幫助力。

色系：整體和諧色

5. 子曰：「君子喻於義，小人喻於利。」——《裡仁》

【釋義】孔子說：「君子懂得的是義，小人懂得的是利。」

小主題：義，如一位富商來到小村莊，希望能購買當地出產的高品質茶葉，並以較低的價格出售。他找到當地的農民，但是農民拒絕了他的出價，當地一位君子得知此事後，決定介入。他召集了所有的農民，告訴他們，如果他們繼續拒絕商人的出價，將會失去商機。但是，如果他們同意出售茶葉，他將協助他們獲得公平和適當的價格。君子說服農民，並協助他們與商人達成協議，讓雙方都能從交易中受益。

產品：設計力比實作更重要。

色系：整體和諧色

6. 子曰：「君子求諸己，小人求諸人。」——《衛靈公》

【釋義】孔子說：「君子嚴格要求自己，小人苛刻要求別人。」

小主題：講自律，有一位君子叫張明，是當地一名富商，有一天，鎮裡發生了一場大水災，張明想到了自己的財富和影響力，便立即組織了一個志願者隊伍，開始救援災民，在他的帶領下，志願者們積極幫助災民度過難關；另一方面，小人李四則不同。災情發生後，他躲在家裡，不願意幫忙。他覺得這不是自己的責任，而是政府的責任。他甚至還在背後說張明等人的壞話，說他們只是為了顯示自己的能力而去幫忙。

產品：相互幫助力。

色系：整體和諧色

7. 子曰：「君子欲訥於言而敏於行。」——《裡仁》

【釋義】孔子說：「君子說話要謹慎，做事要勤快。」

小主題：謹慎，從前有一小販生意賺不多，但是不失信於人，有一天，一位富商找他，想要採購他的貨物，但是提出要試賣一批貨物，如果質量合格再繼續合作。小販非常認真地檢查每一件貨物，在第二天，富商再次來到小販的攤位，他感到非常驚訝，因為這個小販已經準備好所有的貨物。

產品：相信力。

色系：整體和諧色

8. 子曰：「邦有道，危言危行；邦無道，危行言孫。」——《憲問》

【釋義】孔子說：「國家政治清明，那麼說話和行動都要正直；國家政治黑暗，難麼行為要正直，而說話要謹慎隨和。」

小主題：正直，有一個故事，說的是一位官員在為政時堅持實行清廉政策，引來不少反對聲音。但他仍然不改初衷，秉持著「邦無道，危行言孫」的原則，不怕得罪權貴，即使受到威脅和打壓也不退縮。最終，他的正直言行感染了更多人，維護了公義，成為當地人民心目中的英雄。

產品：正直力。

色系：整體和諧色

9. 子曰：「其言之不祚，則為之也難。」——《憲問》

【釋義】孔子說：「他的話大言不慚，要他做起來就很難了。」

小主題：實踐，從前有一個自恃聰明的商人，他總是對別人吹噓自己有多麼的聰明和有才華，有一天，這個商人向村裡的人們大聲宣稱，他將要設計一個永動機，讓村莊變得更加繁榮富裕。最初，他的設計並不太穩定，但他還是對自己的成功充滿信心，繼續嘗試，儘管他經歷了很多的挫折，他卻從未放棄過，每當他遇到困難的時候，他總是會提醒自己孔子的話：“其言之不祚，則為之也難”，最終，這個商人終於成功了。他的永動機雖然並不能實現真正的永久運轉，但它卻是非常有用。

產品：實踐力。

色系：整體和諧色

10. 子曰：「暴虎馮河，死而無悔者，無不與也。必也臨事而懼，好謀而成者也。」——《述而》

【釋義】孔子說：「赤手空拳和老虎搏鬥，不用船隻而趟水過大河，這種死了都不後悔的人，我不同他共事。共使的一定要是遇事謹慎小心，喜歡動腦子想點子來完成任務的人。」

小主題：動腦子，很久以前，有一個衝動的年輕人，常常去山裡狩獵，一天，他在山上遇到了一隻猛虎，剛好，他沒有任何武器，靈機一動，靠著上樹逃回一劫，這事傳回村子，人們都讚揚他的聰明，因為，如果不謀劃周詳，只依靠勇氣和衝動，很可能會葬送自己的生命。

產品：智慧力。

色系：整體和諧色