

2014 年第二屆全國校際盃年輕侍酒師精英賽

餐飲科三年丙班王伊寧同學榮獲「銅牌」 指導老師：林欣宜老師



第二屆全國校際盃年輕侍酒師精英賽全國賽，前三名出爐，左起台北海洋技術學院餐飲管理系冠軍：邱子瑄，亞軍：宋艾雲，季軍：明德高中王伊寧。(圖／台灣亞洲葡萄酒學會提供)

第二屆全國校際盃年輕侍酒師全國總決賽，於4/19(六)在台北開平餐飲學校舉行，來自北、中、南三區初賽前18強，共60位高中大學的餐旅科系菁英及外籍生卯足全力，角逐台灣最佳年輕侍酒師的桂冠，本校餐飲科三年丙班王伊寧同學勇奪銅牌，是全國唯一打進全國前三名的高中生選手，實為難得。

國際上常有專業侍酒師大賽，因為侍酒師是客人與廚師之間的橋樑，這是需要相當的專業與經驗，需將基本的侍酒技術純熟到成為身體的一部份，侍酒師必須於短時間內了解客人的喜好，穩定的台風與應對態度是競賽的重點。

競賽內容包括：葡萄酒知識、種植、釀造與各國主要品種、法定產區等基礎知識，以及侍酒師工作與技能，從開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務（為評審所挑選的菜餚挑選最適合的葡萄酒）、侍酒禮儀（為男女賓客服勤期間之衛生習慣、葡萄酒禮儀與人員儀態笑容）實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有15分鐘完成相關要求，並回答評審問題。

一、主辦單位:台灣亞洲葡萄酒學會(台灣)TAWI

二、承辦單位：決賽:開平餐飲學校。

區賽:台北海洋技術學院、弘光科技大學、國立高雄餐旅大學。

三、協辦單位：中華國際觀光休閒餐旅產業聯合發展協會。