



**2011 世界盃咖啡大師台灣選拔賽
規則與規章**

**2011 Taiwan Barista Championship
(TBC) Official Rules and Regulations**

2011年8月1日

目錄

1.0	選手相關事項	P.5/6
2.0	TBC 大賽	P.6/7
2.2	飲料定義	
3.0	競賽程序	P.7/8
3.2	競賽區域	
4.0	咖啡機、配件、飲料材料	P.8/9/10
4.1	義式濃縮咖啡機	
4.2	磨豆機	
4.3	其他用電設備	
4.4	大會提供設備與配件	
4.5	建議設備與配件	
5.0	準備時段前的選手指南	P.10/11
5.1	選手說明會	
5.2	選手準備室/賽前練習	
5.3	比賽音樂	
5.4	準時報到	
5.5	競賽區工作台的安排	
5.6	選手的協助人員不得站上舞台	
5.7	大會推車	
6.0	準備時間	P.11/12
6.1	準備時間的開始	
6.2	推車	
6.3	評審桌	
6.4	練習試作	
6.5	溫杯	
6.6	準備時間的結束	
7.0	競賽演出時間	P.12/13/14
7.1	主持人的介紹	
7.2	競賽演出時間的開始	
7.3	選手的自我介紹	
7.4	飲料服務上的要求	



7.5	工作人員清理飲料	
7.6	工作台的周圍環境	
7.7	競賽演出時間的結束	
7.8	競賽演出時間結束後選手的解說與採訪	
7.9	逾時罰則	
7.10	教練與指導	
8.0	技術問題	P.14
8.2	妨礙/阻礙	
8.3	遺忘物品	
9.0	清潔時間	P.15
10.0	競賽後續事項	P.15
10.1	紀錄分數	
10.2	賽後解說	
11.0	異議與訴請裁決	P.16/17
11.1	有關選手的項目	
11.2	有關評審與評分的项目	
12.0	TBC 合格評審	P.17
12.2	如何取得 2010 年評審資格	
12.3	評審的準備	
12.4	評審的目的與目標	
12.5	評審對冠軍的期望	
12.6	評審的主要任務	
12.7	評審對參賽選手的期望	
13.0	評審角色	P.18
13.1	主審	
13.2	技術評審	
13.3	感官評審	
14.0	評分準則	P.18/19
14.1	競賽區域	
14.2	口感評分	
14.3	飲料呈現	
14.4	技術能力	



14.5 整體印象

15.0 評審規則

P.19/20

- 15.1 競賽前的評審準備
- 15.2 競賽中的評審行為
- 15.3 評分口感時
- 15.4 評審的評分校正
- 15.5 與媒體溝通或發言

16.0 技術評分

P.20/21/22

- 16.1 評分尺度
- 16.2 技術評分表 - 第一部分
- 16.3 技術評分：espresso - 第二部分
- 16.4 技術評分：cappuccino - 第三部分
- 16.5 技術評分：signature beverage(創意飲料) - 第四部分
- 16.6 技術評分：- 第五部分
- 16.7 競賽結束時的工作區清解評分：- 第六部分

23/24/25

17.0 感官評分

P.25/26/27

- 17.1 感官評分尺度
- 17.2 espresso 評分 - 第一部分
- 17.3 cappuccino 評分 - 第二部分
- 17.4 signature beverage (創意飲料)評分 - 第三部分
- 17.5 選手的專業技能的評分 - 第四部分
- 17.6 評審對選手的整體印象 - 第五部分

28/29/30



18.0 評複核評分表 Review score sheet

P.31

1.0 選手相關事項 CONDITIONS OF PARTICIPATION

本規則與規章內容來自於 WBC(World Barista Championship) (以下簡稱 WBC) 的規則與規章。台灣咖啡大師比賽/2011 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽由台灣咖啡協會主辦，依據 2010 WBC 官方的競賽規則與規章 (2010 World Barista Championship Official Rules and Regulations)的規定來舉辦本國競賽，並依適合本國的模式來制定本【2011 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽規則與規章】。部份內容因比賽流程不同、國情與語言表達方式不同而有些許更動，評分項目、方法、標準與精神不變。

台灣咖啡大師比賽/2011 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽 Taiwan Barista Championship (TBC)，
以下簡稱 TBC。

註 1: 2010 WBC & 2011 WBC 評分與規則上無變動

註 2: 2010 TBC & 2011 TBC 評分與規則上也無變動，

部份修改內容為:不分初賽與複/決賽，即初賽與複決賽內容相同，
根據 2010 WBC 原文修改部份用語/語意

決賽冠軍為代表台灣參加 2012 年 WBC 的人選。若決賽冠軍發生無法出國參賽、違反選手同意書事項或危害台灣咖啡協會名譽或競賽活動等情況，將被取消參賽 WBC 代表資格，並由總決賽順序依次遞補。
出國費用補助：出國參賽 WBC 者，將獲大會提供的機票與住宿費用等兩項。

1.1 選手 Participants

18 歲以上具有中華民國國籍的咖啡愛好者

熟練使用半自動咖啡機（兩年以上）

符合第上述 2 項條件之個人或餐飲相關科系學生皆可參賽（在學學生請附上師長推薦函）

每一店家及連鎖店推薦不能超過 2 名,報名日期為 100 年 7 月 1 日至 100 年 7 月 29 日下午 5 點前。

先報名先受理,額滿為止。其餘報名條件以協會網站公佈為準。報名費新台幣貳千元整

選手必須遵守選手行為規範。本次 WBC 台灣選拔賽,主辦單位將依報名者的報名表召開會議,審核資格通過者為初賽選手,並取初賽分數最高的前 12 名選手進入複賽,複賽分數最高的前 6 名為決賽選手。

決賽冠軍將代表台灣參加 2012 年 WBC 舉辦的國際大賽。

1.2 報名 Application

報名：2011 年 7 月 01 日 -- 7 月 29 日止（下午五時前），報名採先報名先受理方式，額滿為止。

可由咖啡協會網站下載報名表，傳真報名表，並於報名後電洽協會崔秘書確認。

Tel：02-2517-8055 Fax：02-2517-9755

若完成報名手續後無故不來，且不告知主辦單位（聯絡人崔秘書），則禁賽一年。

1.3 參賽者的疑問 Competitor Questions

選手必須熟練比賽規則規章與程序，不得因不詳規則而提出異議。

2011 年的規則與規章可在台灣咖啡協會網站下載。www.taiwancoffee.org

選手若有任何問題可在選手說明會提問或比賽 4 週之前以傳真或 email 向大會經理/協會崔秘書詢問。

Fax: 02-2517-9755

E-mail: coffee.tca@msa.hinet.net

2. TBC 大賽 THE TBC COMPETITION

2011 年 TBC 大賽不同與往年的 TBC 比賽，將不分初賽/複決賽：競賽時間/評分項目/比賽規則皆同。

A. 每位選手會有：一位主審、四位感官評審、兩位技術評審評分。評審們會使用本會的 2011 年評分表。

比賽評定濃縮咖啡/卡布奇諾/創意飲料共三項。競賽時間 15 分鐘，超過 15 分鐘起扣分。超過第 16 分鐘就會喪失比賽資格。

B. **初賽/複賽/決賽**：選手必須送上每位感官評審一杯濃縮咖啡/一杯卡布奇諾/一杯創意飲料。共三項飲料，共 12 杯。這些飲料必須在 15 分鐘內完成。只有送給感官評審的飲料才會被評分。

C. 選手可決定呈送飲料的順序，但必須呈送同一種飲料後，才可以再繼續下一項飲料

D. 選手可斟酌飲料呈送的方式(一次 1 杯，一次 2 杯，或一次 4 杯一起呈送皆可)，感官評審收到自己的飲料就馬上進入評分。請注意：若選手呈送非同一項飲料，(舉例：先 2 杯濃縮咖啡給 2 位感官評審，再 2 杯卡布其諾給另 2 位感官評審)，該選手就會失去參賽資格

E. 單項的 4 杯飲料內容必須是同一種

F. 單項的 4 杯飲料必須是同一種咖啡豆

G. 選手可為不同項目飲料(espresso/cappuccino/signature beverage)使用不同咖啡豆

H. Latte Art 拉花方式不限樣式，可採任何形式，拉花方式不需一定要 4 杯同形式

I. 選手可在競賽演出時間內製作無數杯咖啡，但只有呈送給評審的項目才會被評分

2.2 飲料定義 BEVERAGE DEFINITION

2.2.1 濃縮咖啡 Espresso

A. 一杯濃縮咖啡是 1oz 的飲料 (25--35 ml，包含 crema)

B. 每一份 espresso 會是採用適當粉量的飲料 (粉量會依咖啡豆與磨豆粗細而有所不同)

C. Espresso 須以攝氏 90.5~96 度間的溫度沖煮

D. 咖啡機的沖煮壓力設定在 8.5~9.5 bar 之間

E. 咖啡萃取時間建議在 20~30 秒間，但無強制規定

F. 同項飲料的咖啡萃取時間須控制在差異 3 秒之間

G. Espresso 須以內容量在 2-3oz (60~90ml) 杯子呈送，咖啡杯需有一個把手

F. 呈送 Espresso 給評審時，需搭配湯匙、紙巾、水

2.2.2 卡布奇諾 Cappuccino

- A. 一杯卡布奇諾是含有 espresso 與牛奶的飲料，需呈現 espresso 與牛奶和諧均衡口感/豐富/甜度。
- B. 一杯卡布奇諾需含一份 espresso (1 single espresso) 與蒸奶，奶泡厚度需約 1 公分（垂直測試）
- C. 傳統卡布奇諾的是一杯總量在 150~180 ml 之間的飲料(5-6 oz.)
- D. 卡布奇諾可以是拉花形式 (Latte Art)，也可以是傳統形式
- E. 卡布奇諾須以內容量為 150~180 ml (5-6 oz.) 的杯子呈送，咖啡杯需有一個把手
- F. 卡布奇諾是不允許表面裝飾 (Topping)，不可添加糖或香料或任何粉類的加料
- G. 呈送 Cappuccino 給評審時，需搭配一個湯匙、紙巾、水

2.2.3 創意飲料 Signature Beverage

- A. 創意飲料 Signature Beverage 是一杯以 espresso 為基底、不具形式 (free style) 的創意飲料
- B. 創意飲料必須是飲料，評審必須能喝
- C. 4 杯創意飲料的每一杯必須含至少一份 espresso
- D. 所含的 espresso 必須是選手在競賽演出時段中現場製作的
- E. 必須呈現明顯的 espresso 風味
- F. 創意飲料可以用任何溫度來表現
- G. 創意飲料可採用除了禁止項目以外的任何材料，禁止項目指：酒精、酒類濃縮物、酒類副產品以及非法物質
- H. 創意飲料的組合必須是在競賽時段內組合完成，也就是所使用的材料必須在現場/競賽時段內組合
- I. 創意飲料的材料必須能公開檢視，請選手攜帶原始容器/原始包裝等參賽
- J. 沖煮把手內除了咖啡粉外不能裝任何其他物質

2.2.3.2 罰則 Score Sheet Penalties IWAN BARISTA CHAMPIONSHIP

- i. 若創意飲料內發現酒精或非法物質，則本項創意飲料在感官評分表內所有創意飲料評分項目皆以零分計算。
- ii. 若沖煮把手內裝咖啡粉以外的物質，則本項創意飲料在技術評審表與感官評審表兩者內所有創意飲料評分項目皆以零分計算。
- iii. 如果創意飲料內未含至少一份 espresso，則感官評審表內的口感分數 (味覺均衡表現) 為 0 分

3.0 競賽程序 COMPETITION PROCEDURE

- A. 競賽場地共有 3 個競賽站，每一競賽站會都有編號 (編號分別是 1、2、3)
- B. 每位選手會被指派競賽開始時間與競賽站
- C. 競賽時間： **初賽/複賽/決賽(皆同)**：
 - 準備時間 15 分鐘
 - 競賽演出時間 15 分鐘(製作 espresso、卡布奇諾與創意咖啡，共 3 項)
 - 清潔整理時間 15 分鐘
 - 總共 45 分鐘

等等), 任何調整、更動與錯誤使用導致大會設備受損, 皆失去競賽資格(由當場的主審認定後決定取消資格)。

**2011 年 TBC 指定 espresso 咖啡機為 DALLA-CORTE 品牌雙孔咖啡機,
型號為: **DALLA CORTE 20.03.2G****

4.2 磨豆機 Grinder

選手可選擇使用 1 台大會提供的磨豆機或使用自備的磨豆機(1 或 2 台)或兩者皆用, 但整個比賽過程中, 選手只能使用最多 2 台磨豆機。選手需自行負責向大會經理確認自備磨豆機的電力是否適合比賽場地所供應的電力。

2011 年 TBC 指定大會磨豆機為 MAHLKONIG 品牌, 型號為: K30ES

大會提供磨豆機(220v 2.7 安培)有定量功能, 但比賽時不會開啓此功能, 選手也不能自行設定為定量, 不得改變磨豆機的任何結構, 僅能調整磨豆粗細刻度。

4.3 其他用電設備 Additional Electrical Equipment

選手可攜帶 2 種用電設備參加競賽, 選手需向大會經理報備所帶的電器設備的屬性, 也需自行負責向大會經理確認所需電力是否適合比賽場地所供應的電力。

4.4 大會提供之設備 Provided Equipment & Supplies

每一競賽站提供下列:

- 設備桌: 長 180 X 寬 90 X 高 90/公分(放置咖啡機與磨豆機, 面對咖啡機右手邊放置空間為 80 公分)
- 工作桌: 長 270 X 寬 60 X 高 90/公分(位競賽桌左方與競賽桌呈”L”型/選手可自行安排檯面)
- 評審桌: 長 180 X 寬 60 X 高 100/公分(感官評審使用)
- 咖啡機: 寬 73 X 深 55 X 高 50.5/公分
- 磨豆機: 寬 24 X 深 28 X 高 55/公分
- 全脂牛奶(大會唯一指定品牌)
- 垃圾桶
- 服務推車: 供選手運送設備用, 從選手準備區到競賽站, 從競賽結束撤回物品至選手準備區
- 冰塊(冰鎮用)

4.5 建議設備與配件 Recommended Equipment & Supplies

建議選手攜帶所有競賽所需配件, 選手或許考慮旅途中或競賽中有可能發生的破損, 請斟酌備份, 選手需自行全程負責照料自己的設備與配件, 大會工作人員無責任看管選手準備室內的物件或遺留在競賽區內的物件。

以下是建議選手備齊項目(此清單僅供參考, 請選手自行斟酌)

- 咖啡豆(練習用與比賽用)
- 磨豆機(若選手使用自備磨豆機)
- 攪拌機(Blender)
- 填壓器

- 咖啡渣盒
- Shot Glasses(Shot 盎司杯)
- 蒸奶鋼杯
- 渣盒
- 咖啡杯&盤(12 杯飲料，加備份)
- 湯匙
- 所需器皿
- 創意飲料所需設備與配件
- 餐巾紙
- 水杯(4 位感官評審用)
- 飲用水(評審用: 不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬)
- 乾淨抹布(練習用與競賽用)
- 清潔用具(桌面刷具、磨豆機刷具等)
- 托盤(呈送飲料給評審用)
- 相關配件(評審桌用)
- 推車(Waiter's Cart)/選配



大會將提供牛奶。選手上場前向工作人員登記取用，用剩之牛奶請自行處理，請勿放回牛奶冰箱內，維護他人權益，大會牛奶冰箱只存放牛奶，請勿作他途使用。

5.0 準備時間前的選手指南 COMPETITOR INSTRUCTIONS PRIOR TO PREPARATION TIME

5.1 選手說明會 Competitors' Orientation Meeting

建議選手們參加賽前大會所舉辦的選手說明會，說明會進行中將抽籤比賽上場順序，也可提問問題，若無法參加，可指派代理人或委託大會代為抽籤。

說明會日期: 2011 年 8 月 26 日 (五) 下午兩點。

說明會地點: 台北: 台灣咖啡協會

5.2 選手準備室 Preparation Room

比賽會場備有選手準備室，選手準備室僅供選手與 1 位偕同教練進出(偕同教練需賽前領取通行證)，評審、媒體或選手的親朋好友無法進出此選手準備室。選手可放置所有物件在此準備室，大會將有冷藏冰箱供選手存放創意材料，選手必須自行看管自己的物件與材料，大會工作人員無法協助管理選手的任何物件。

5.2.1 賽前練習 Practice Time

大會經理將通知賽前的練習時間。

5.3 比賽音樂 Competition Music

選手可在【競賽表演時間】播放自己選定的音樂，CD 必須合法，無污蔑、褻瀆、不敬之言語等內容。選手須在 CD 上標記自己姓名與選手編號，以利辨別。選手須在賽前將 CD 交給大會經理，選手必須自行負責 CD 撥放器是否會挑片，賽後請主動索回，大會不負責保管。

5.4 準時報到 Be On Time

在【準備時間】開始前提早報到。若選手未能在【準備時間】1 個小時前報到，視同放棄。

5.5 競賽工作台的準備 Station Set-Up

大會組員將會確認大會提供設備已就緒。

5.5.1 磨豆機定位與其他電器的定位 Set Up Grinder and Additional Electrical Equipment

選手希望將自備設備放在咖啡機右方或左方等之事項，請在比賽報到時提前向大會組長要求協助。競賽前大會組長會與選手聯繫此項定位，大會組長可協助選手一同擺放/定位所攜帶電器類設備，一旦磨豆機與電器類設備定位插電妥當之後，選手需馬上離開競賽台，不得再觸碰已就定位的設備。注意：咖啡豆是不可以在此時段放入磨豆機內的。

5.6 選手的協助人員不得站上舞台 Supporters/Assistants not allowed on stage

除了選手本人與大會人員外，任何人皆不得站在舞台(競賽區)內。

5.7 推車 Wheel Supplies on Stage

大會備有專用推車(waiters cart)，將選手的物件從選手準備室移至競賽區，從競賽區至選手準備室，競賽前選手可將自己在競賽過程中所需使用的物件擺放在大會推車上，大會組員將協助選手移動推車至競賽站以及退出競賽站，但並不協助選手將參賽的器材、物品放上推車或卸下推車。

6.0 準備時間 Preparation Time

6.1 【準備時間】開始 Begin Preparation Time

【準備時間】為 15 分鐘：【準備時間】為競賽區的安排與競賽前的準備時間。

【準備時間】開始：當選手以推車抵達競賽站，大會計時人員會趨前詢問選手：要開始了嗎？選手同意開始後，計時員開始計時，選手在這個時候才可以開始從推車卸下物品/用具等，大會工作組員與任何人士都不可協助。若有任何遺忘的物件，必須只能選手本人去找回/拿回，時間仍會持續計時，不會暫停。在任何情況，除了選手、大會工作人員、評審外，不允許其他人士進入競賽區域指導，若經勸阻不聽，將取消選手資格。

6.2 推車 Cart

推車上的物件只能由選手自己親自卸下所準備的物品，【準備時間】結束，大會計時人員會將推車推回選手準備室，【競賽演出時間】當中推車不會在競賽區內。請注意：【準備時間】結束後，選手不可再移動或繼續卸下推車上的物件，助理/教練/甚至觀眾都不得傳遞或場外提醒。選手只能利用【競賽演出時間】自行拿取遺留物件。

請參考: 8.2 遺忘物件

6.3 評審桌 Judges' Presentation Table

選手可在此時段佈置評審桌，評審們的飲用水杯可在此時段擺放在評審桌，但在【競賽演出時間】前不能預先倒水至水杯中。如果選手不想在此【準備時間】內佈置評審桌，佈置評審桌工作也可在【競賽演出時間】開始後執行。

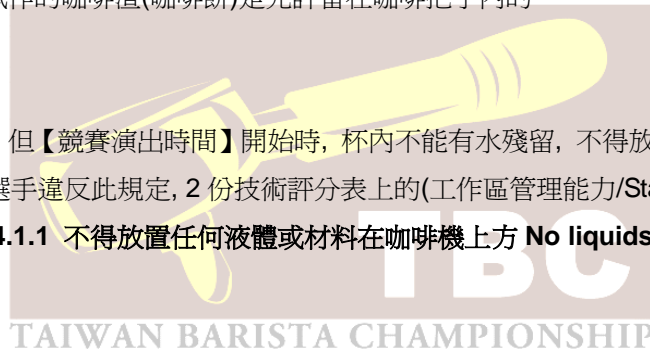
6.4 練習試作 Espresso Shot Practice Shot

鼓勵選手在此時段內試作/espresso(shot)。

【競賽演出時間】一開始時，試作的咖啡渣(咖啡餅)是允許留在咖啡把手內的。

6.5 溫杯 Pre-Heated Cups

選手可在此時段內預溫咖啡杯，但【競賽演出時間】開始時，杯內不能有水殘留，不得放置任何液體或材料在咖啡機上，或保溫材料等)，若選手違反此規定，2份技術評分表上的(工作區管理能力/Station Management)分數將以0分計算。(請參閱 4.1.1 不得放置任何液體或材料在咖啡機上方 No liquids or Ingredients on Machine)



6.6 【準備時間】結束 End of Preparation Time

【準備時間】是不能逾時的，大會計時人員將預告選手【準備時間】的剩餘時間。

報時模式：10分鐘、5分鐘、3分鐘、1分鐘、30秒、時間到、選手請退後

報時人員說到【時間到、選手請退後】時，選手必須馬上退後。

7.0 競賽演出時間 Competition Time

【競賽演出時間】為15分鐘

7.1 大會主持人的介紹 Introduction by the Master of Ceremonies

當選手結束【準備時間】，所有評審就位後，大會主持人會詢問選手是否可以開始，選手回答可以開始/按下計時器的同時進入【競賽演出】時間，計時開始。

7.2 競賽演出時間的開始 Begin Competition Time

選手只能在按下計時器後才可以向評審們做自我介紹。

時間的控制是選手的責任，選手可隨時詢問競賽演出的剩餘時間。

大會計時人員將預告選手【競賽演出】的剩餘時間

報時模式：10分鐘、5分鐘、3分鐘、1分鐘、30秒。

請注意：大會的計時器有可能會發生不運作的狀況(不論任何狀況)，但選手的【競賽演出】必須繼續，不能停止。大會有備用計時機制。

7.3 選手的自我介紹 Competitor Introduction

【競賽演出】開始，選手需作自我介紹，感官評審與主審會就位在評審桌之後方，選手如果未在【準備時間】內佈置評審桌，也可在此時段佈置。

7.4 飲料服務上的要求 Serve Required Beverage

所有待評分之飲料皆須呈送到評審桌上

請參考: 2.0 競賽與 2.2 飲料定義

選手是必須提供飲用水給感官評審。選手可在【競賽演出】時段剛開始時做倒水服務，或也可在呈送第一項飲料後做倒水服務。

7.5 工作人員清理飲料 Runners Clear The Served Drinks

當飲料呈送評審桌，評審們評分完成後，大會工作人員會依主審給予的訊號撤走飲料(杯子)，大會組員只撤走杯子、底盤、湯匙。如果選手有特殊要求，必須在【競賽演出時間】之前就要向大會組長提出此項請求。

7.6 工作台的使用範圍 Station Perimeters

選手只能活用大會所提供的工作區，即設備桌、工作桌與評審桌的檯面。選手若使用任何道具或設備放置在競賽檯面或競賽區地板，包括輔助餐桌、立架、備餐台、落地置物架等等物品或設施，將自動被取消資格。選手也不得使用任何檯面下的空間作為儲藏用途。

7.7 【競賽演出】的結束 End of Competition Time

【競賽演出】會在選手按下計時器或舉手大喊【Time(停)】時結束，如果選手選擇以舉手喊【Time(停)】方式結束競賽演出，選手必須清楚明顯的舉手喊【Time(停)】，讓計時人員與主審清楚的看到或聽到。選手也可按下計時器作為結束。舉例：選手可選擇將最後一款飲料送上評審桌服務給每位評審後作為結束，或回到競賽站做完清潔工作後作為結束。選手如果選擇以按下計時器作為結束時，大會計時人員也會同時停止計時，主審會紀錄【競賽演出】的總時間。選手如以舉手喊【Time(停)】作為結束，主審將從計時人員取得【競賽演出】的總時間。

選手的【競賽演出時間】有其時間限制，提前結束不會扣分。

7.8 【競賽演出】時間結束後選手的解說與訪談 Communication after the Competition Time

一旦【競賽演出】時間結束，選手不得繼續任何說明，結束後的任何解說皆不列入評分範圍，或許主持人會訪問，評審們不得參考【競賽演出】後的任何訪問與任何選手的說明。

7.9 逾時罰則 Overtime Penalties

- A. 如果選手未能在其【競賽演出】時間範圍內結束競賽演出，選手仍還可繼續演出，完成演出/競賽。
- B. 逾時扣分為：1 秒扣總分 1 分
- C. 逾時扣分最多為 60 分
- D. 逾時 1 分鐘，即超過第 16 分鐘，將失去競賽資格(不列入排名)。

7.10 教練與指導 Coaching

不論是【競賽準備】時段或【競賽演出】時段，場外的指導是嚴格禁止的，如果發生類似狀況，選手會失去參賽資格。大會鼓勵觀眾/親朋好友的場外加油，但場外加油不可以是任何形式的協助/提醒。

請注意：選手的任何支持者皆不可站上競賽區。

8.0 技術問題 TECHNICAL ISSUES

- A. 【準備時間】與【競賽演出】時段當中，如果選手覺得有下列問題，選手可舉手喊【technical/技術】
 - i. 咖啡機 (舉例：無電力/蒸氣壓力、控制系統不運作/無水或不足/排水不良)
 - ii. 磨豆機
 - iii. 任何插電設備 (請注意：不含計時器)
 - vi. 視訊設備 (選手的音樂或小蜜蜂)
- 【準備時間】時段向大會經理示意，【競賽演出】時段向主審示意，這時比賽時間會暫停計時。
- B. 如果大會經理與主審同意這是機器的問題，而且認為此問題可在短時間內排除，將給選手適當的額外時間 (a credit) 來補償該選手，待排除問題後，恢復比賽，並按給予的額外時間開始繼續計時。
 - C. 如果機器的技術問題一時無法排除，則大會經理與主審會決定該選手是否繼續等候或是停止比賽，待修復完成後，重新比賽。
 - D. 如果選手必須停止競賽，大會經理與主審將另分派時段讓選手重新上場比賽。
 - E. 如果機器技術問題是因選手的錯誤使用而引起的，或機器技術問題是選手自備設備的問題，主審會要求選手繼續比賽，並且不會給予額外時間。
 - F. 選手對於大會設備的不熟悉，將不構成要求暫停的理由。
 - G. 若選手認為沖煮頭不穩定，此問題只能在【準備時間】內向大會經理反應。

8.2 妨礙/阻礙 Obstructions

- A. 若有任何人(大會組員/工讀生/評審/觀眾/攝影人員等) 明顯妨礙或阻礙了選手，選手會給予額外補償時間 (a credit)，主審會負責監督管理，並決定給予選手的補償時間。
- B. 如果評審桌沒能及時清除上一款的咖啡杯，而耽誤了選手的飲料呈現，主審會給予選手額外補償時間 (a credit)，主審有責任監督管理類似狀況。

8.3 遺忘物品 Forgotten Accessories

- A. 若選手在【準備時間】內發現遺忘任何物件，選手可離開競賽區去取回，但計時不會停止
- B. 若選手在【競賽演出】時段內發現遺忘任何物件，必須先向主審報告後，才能離開競賽區去取回，計時也不會停止

C. 大會工作人員/選手的相關人員/觀眾等皆不能傳遞或協助

9.0 清潔時間 CLEAN-UP TIME

當選手結束【競賽演出】，即展開清潔整理工作。大會工作組員會推進推車至競賽區供選手使用，選手需獨立完成清潔整理工作，大會工作組員不會給予清理/清潔上的協助。大會工作組員可協助搬下選手自備磨豆機、電器設備類至服務推車上。評審不會對競賽台的清潔程序與結果評分，當大會認為選手的清潔不完整時，大會將要求選手重新回來清理。

10.0 競賽後續事項 POST COMPETITION

10.1 紀錄分數 Scorekeeping

10.1.1 TBC 大會計分人員 TBC Official Scorekeeping

大會指定人員將計算評分表，並以機密文件保管。在未發表晉級名單或發表名次前，大會計分人員不得對外透露選手分數與參賽者的任何評項。

10.1.2 選手的總分 Competitor's Total Score

選手的總分為 2 份技術評分表與 4 份感官評分表的加總，主審的評分將不算入選手的總分。

10.1.3 同分情況的名次排序 Tie Score

如兩位或多位的總分為同分時，大會計分人員會加總選手的 4 位感官評分表上的 **espresso** 的總分(第一部分的總分)，名次排序方式為此項分數的高低順序。

如 **Espresso** 項目分數還是同分，無高低排列，則再比 4 位感官評分表上的 **Cappuccino** 的總分(第二部分的總分)，名次排序方式為此項分數的高低順序。

如 **Cappuccino** 項目分數還是同分，無高低排列，則再比 4 位感官評分表上【評審對選手的整體印象】分數 / **Total Impression** 分數的總分(第五部分的總分)，名次排序方式為此項分數的高低順序。

10.2 賽後解說 Debriefing

比賽結束後(或頒獎典禮結束後)，大會將指定評審，針對未晉級的選手提供解說，供選手參考。

- A. 評分表不會交給選手
- B. 大會將安排解說時間
- C. 初賽結束當天，將解說未晉級選手的成績，供選手做為改進的參考。
- D. 晉級複賽的選手將等複賽&決賽結束後，再給予解說(詳細時間以大會經理公佈為準)。

11.0 異議與訴請裁決 PROTEST AND APPEALS

11.1 與選手有關的項目 Competitor Protest and Appeals

11.1.1 提出異議 Protest

比賽過程當中，選手的任何抱怨與異議必須接洽大會經理，大會經理會決定此問題是否能當場給予答覆，或此異議需比賽之後由選手書面提出答覆要求。

若大會經理認為選手的異議可當場得到答覆，大會經理將集合相關人員當場處理，以求比賽的公平性，大會經理將大會決定告知選手。

11.1.2 訴請裁決 Appeals

若選手的抱怨/異議無法當場得到答覆，選手需提出書面答覆要求，大會的回覆將是大會的最後仲裁。

書面要求答覆需包含下列：

1. 姓名
2. 異議
3. 清楚且準確的敘述抱怨與異議事項
4. 相關事項的發生日期/場次/時間
5. 選手的觀點與期待解決方案
6. 牽涉人員 (若有)
7. 選手的聯絡地址、電話、電子信箱

任何異議/抱怨之提出，若不含上列任何一項，大會皆不予回覆。並請在相關事項發生之 24 小時之內 email/fax 提出。



11.2 與評審/評分有關的項目 JUDGE/JUDGING RELATED ISSUES UPON REVIEWING SCORE SHEET

11.2.1 提出異議 Protest

若選手對一位或多位評審的分數有異議，選手可在評分解說時向主審提出異議，主審會與相關評審詢問與求證後，再給予答覆。

11.2.2 訴請裁決 Appeal

若選手不同意答覆結果，選手可提出書面答覆要求(email/fax)，書面答覆要求需包含下列：

書面要求答覆需包含下列：

1. 姓名
2. 異議
3. 清楚且準確的敘述抱怨與異議事項
4. 相關事項的發生日期與時間
5. 選手的觀點與期待解決方案
6. 牽涉人員 (若有)
7. 選手的聯絡地址、電話、電子信箱

任何抱怨與異議之提出，若不含上列任何一項，大會皆不予回覆。並請在相關事項發生之 24 小時之內 email/fax 提出。

11.2.3 大會將在收件 30 天內討論，並以 email 答覆選手。

12.0 TBC 合格評審 TBC CERTIFIED JUDGES

TBC 的評審是依據 WBC/TBC 競賽規則與規章遴選與培訓，符合報名資格/完成下列條件後，取得 2011 年評審資格。

12.2 如何取得 2011 TBC 評審資格 How to become a TBC Certified Judge

12.3 評審的準備 Judges' Preparation

- A. 熟知 2011 TBC 規則規章、評分內容、細節與方法
- B. 熟知 2011 TBC 主審評分表、技術評分表、感官評分表
- C. 熟知 2011 TBC 比賽流程與大會競賽區的一切安排
- D. 對於多項 espresso 豆的不同口感、牛奶與其他口感具有深度了解
- E. 參加 2011 TBC 評審訓練營多次課程，並以優異成績通過所有測驗

12.4 評審的目的及目標 Goal and Purpose of the Judges

- A. 支持選手們的專業
- B. 推廣精緻咖啡與高品質的一杯完美咖啡
- C. 評分時必須保持客觀、公平、公正、評分的一貫性
- D. 評選出值得尊敬，值得學習的專業冠軍



12.5 評審們的期望冠軍 What the Judges are looking for in a Barista Champion

比賽過程當中評審們期望：

- A. 評審們期待一位具備大師級的技術與技巧、溝通能力、服務態度、專業熱誠，以及在服務上的熱誠
- B. 評審們期待一位具有廣泛的咖啡知識以及能夠服務高品質飲料的冠軍
- C. 能製作且呈送高品質的咖啡飲料
- D. 評審們期待一位可以做為模範角色、並能啟發鼓舞其他選手的冠軍

12.6 評審們的主要任務 Main Tasks for TBC Certified Judges

TBC 的評審需能以下列方法協助選手有更好演出：

- A. 評審們需保持行為低調，提供選手們一個舒適自在的競賽環境
- B. 尊重選手的個人背景
- C. 了解一杯 espresso 準備與呈現是有各式不同的做法，但永遠只依 TBC 的規則規章評分
- D. 採用客觀並恭敬的評語
- E. 參加選手的賽後評分解說，給予選手進步機會
- F. 在競賽完全結束後，多給選手建議與鼓勵來提昇選手的技術。

12.7 評審對參賽選手的期待 What the Judges shall Expect from the Competitors

- A. 選手必須熟知 TBC 的規則與規章、評分表內容、以及選手行為準則
- B. 選手的所有呈現必須是依照 TBC 的規則與規章進行
- C. 選手的表現須在競賽時間內完成，未在時間內完成將會扣分。超過 1 分鐘將會失去比賽資格

13.0 評審的角色 JUDGES' ROLE

13.1 主審 Head Judge

每場比賽會有一位主審，主審會在競賽台與評審桌之間來回走動，負責觀察、注意整場比賽。

- A. 主審是整場比賽的主要監督者。主審管理比賽當中所發生的任何事項
- B. 主審需確認所有評審是否依據 TBC 競賽規則與規章的標準給予選手專業評價
- C. 主審必須確保競賽選手有足夠的工作活動區域。確保選手在競賽演出時間內能不被攝影記者、攝影師、觀眾、評審、大會工作組員等人員妨礙或干擾
- D. 主審只能品嚐感官評審們評好分數後的剩餘飲料
- E. 主審只用主審評分表評分，主審的評分不算入選手的總分內
- F. 主審需紀錄選手的競賽演出的總時間，確定是否有逾時扣分情況
- G. 主審需確認評審們清楚且正確的填寫了評分表格

13.2 技術評審 Technical Judges

兩位技術評審會在選手以及競賽吧台區附近就位。

評項：請參考技術評分表

13.3 感官評審 Sensory Judges

四位感官評審將就位於評審桌後方，每位評審只評選手每次送給他/她的那一杯飲料。

評項：請參考感官評分表



14.0 評分準則 JUDGING CRITERIA

14.1 競賽區的評分 Competition Area

兩位技術評審會負責評分【競賽演出時間】：【剛開始】與【剛結束】兩個時段競賽區域的清潔狀況。

14.2 口感評分 Taste Evaluation

分數來自於每杯飲料的口感項目(如: espresso/cappuccino/signature beverage)。分數也來自於所使用的材料與飲料的型式，選手需極力爭取飲料的甜/苦/酸/香氣之間的和諧，建議選手口頭向評審說明選擇所採用之咖啡的原因、烘焙程度、配方結構、主風味、創意咖啡的材料，以及製作這些飲料的幕後思維與哲理。

14.3 飲料呈現 Beverage Presentation

分數來自於每一杯飲料的視覺呈現，包括飲料所使用的杯子、玻璃器皿與配件等等。也包括杯具與底盤等等

的清潔(沒有殘留溢出或滴出的液體)、飲料的一貫性以及飲料呈現方式的創意與風格。

14.4 選手的技術能力 Technical Skills

分數來自於選手的技術能力與專業知識以及操作 espresso 咖啡機與磨豆機的技術能力。

14.5 評審整體印象 Judges Total Impression

分數來自於評審對選手的總體觀感。選手的技術能力、飲料的口感、選手個人的整體表現/演出情況, 以及飲料的呈現。

15.0 評審的規則 JUDGES'S RULES

15.1 評分前, 評審應該做的與不應該做的事項 Judges Do's and Don't Prior to Judging

- A. 評審們必須約束自己盡量不與選手對話, 不論是比賽之前或比賽當中
- B. 感官評審必須只食用中性清淡食物
- C. 評分前不抽煙
- D. 只使用無香味的除臭劑, 著乾淨/無味的衣服
- E. 不抹香水、古龍水或有香氣的刮鬍水

15.2 評分時, 評審的行為 Judges' Behavior during the Competition

- A. 評審們必須公平與公正
- B. 評審們在任何時候對選手的態度必須是肯定的、恭敬的
- C. 評審們需專注與聆聽選手的說明
- D. 主審有權否決評審們的任何有關禮儀之舉動

15.3 評分口感時 During the Taste Evaluation

請注意: 觀眾/大會人員/大會組員/尤其選手, 會非常注意感官評審們在評鑑飲料時的表情, 任何臉部表情有可能被解讀為正面或負面訊息, 應避免。

15.3.1.1 感官評審必須做到 We ask that the Sensory Judges :

- A. 選手在自我介紹時, 友善微笑表示歡迎
- B. 回答選手的問題(當選手詢問你的時候)
- C. 選手呈上飲料時, 必須注視選手的眼睛 (eye contact) 並微笑, 以示尊重
- D. 選手呈上飲料時, 盡快品用。
- E. 永遠記得: 評審對選手的心理層面會有重大影響與衝擊
- F. 絕不與其他評審有交換意見式的眼神接觸 (eye contact), 或在品鑑飲料時, 有任何的臉部表情, 請注意: 一有眼神接觸, 通常很難避免產生臉部表情, 因此要避免。
- G. 競賽過程中, 絕不與其他評審交談
- H. 在競賽區評分時, 絕不與其他感官評審討論自己的評價
- I. 品鑑飲料時, 絕不露出笑意。

- J. 絕不作任何可能會被選手與觀眾誤會的負面舉動
- K. 除了主審外，不讓任何人品嚐己的飲料
- L. 不吃任何選手提供的食物，除非選手要求
- M. 競賽結束，迅速直接回到評審討論室，若有任何疑問或是想證實的狀況，需回到評審室後，再與主審討論證實。

15.3.1.2 技術評審必須做到 We ask that the Technical Judges

- A. 注意選手的移動狀況，不阻礙選手，請注意：任何技術評審所製造的混亂與髒亂，必須由技術評審清除（舉例：檢查把手與磨豆機時所發生的髒亂）
- B. 評分過程中，絕不笑也不露出任何笑容
- C. 絕不作任何可能會被選手與觀眾誤會的負面舉動
- D. 與另一位技術評審的交談盡量降到最少
- E. 競賽結束，迅速/直接回到評審討論室，若有任何疑問或是想證實的狀況，需回到評審室後，再與主審討論證實。

15.4 評審的評分校正 Judges' Calibration Time

選手競賽結束且評審結束現場評分後，所有評審們會離開競賽區進入評審室討論與校正

- A. 每位評審需確定在評分表上寫下了評審自己的姓名與選手的全名
- B. 工整/清楚的填寫評分表
- C. 如果填寫錯誤或需更改分數，必須清楚的作記號或擦掉，並在正確分數旁簽名
- D. 如果有給 0 分或 6 分(0 到 6 的評項)，需主動告知主審，0 分分數必須註明其原因，主審需認可所有的 0 分與 6 分
- E. 建議評審們給予選手正面客觀的評語，可在評語欄做些註解，當進入討論時，這些註解會幫助評審們容易回憶評分時的狀況與原因，註解也會協助選手們更上一層樓
- F. 評審們需核對自己的評分表是否填寫完整後、交給主審

15.5 與媒體的溝通/發言 COMMUNICATION WITH PUBLIC OR MEDIA

由 TBC 主辦單位的對外發言人為大會唯一發言人。 TBC CHAMPIONSHIP

16.0 技術評分 TECHNICAL EVALUATION PROCEDURE

以下是技術評分表的說明。兩位技術評審會參與選手技術的評分。

16.1 評分尺度 Evaluation Scale

評分尺度在技術評分表與感觀評分表上是相同的。

是 = 1 否 = 0

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

是 / 否 的分數

在【是/否】的評分項目中選手會得 1 分或 0 分

0—6 分的分數

在 1 分到 6 分的區間：評審可以給 0.5 分(半分)。評審需寫成 1.5 或 2.5 或 3.5 的型式，不得寫成分數：如 2½，最低分可能是 1 分，不可以打 0.5 分。0 分只會出現在某項完全不能接受的狀況。如果有給 0 分或 6 分，需主動告知主審，0 分分數必須註明其原因，主審需認可所有的 0 分與 6 分。

16.2 技術評分表 - 第一部分 Technical Score Sheet – PART I

第一部分 – 競賽區的評分 (選手競賽區)

競賽區域一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備	0 至 6 分	
	<input type="text"/>	/6
		6

16.2.1 競賽區域一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備 Clean working area at start-up/Clean cloths

- A. 競賽區域的清潔與安排 (工作桌/設備桌/機器上方): 1 到 6 分, 如果工作區非常髒亂, 可能會只得 1 分
- B. 磨豆機週遭會有一點殘粉是可接受的, 所以不會因為有些殘粉而給 0 分
- C. 評估選手整理安排工作區域的能力, 評估選手是否將工作區域安排的實用且有效率
- D. 過度準備需扣分 (如: 牛奶已倒入鋼杯內, 預先倒好評審的飲用水等)
- E. 至少需準備 3 條乾淨抹布, 抹布必須是乾淨的、是有用途的
(一塊擦拭蒸氣棒/一塊擦拭濾杯/一塊擦拭清潔工作台), 選手身上 (圍裙上) 的抹布也算在 3 塊內
- F. 除非選手使用自己的另外設備溫杯, 杯子必須放在咖啡機上方, 杯子需在咖啡機上方溫杯著, 競賽開始時, 杯子必須無水分殘留, 如機器上方有任何水殘留在杯內, 則兩位技術評審在本項目, 全部會打 0 分(這個檢查會持續到競賽結束)。
- G. 競賽剛開始時, 允許選手在把手內留下試煮的咖啡渣(咖啡餅), 此情況不會扣分。

16.3 技術評分- 濃縮咖啡 - 第二部分 Technical Skill- ESPRESSO – PART II

注意: 技術能力標準是 3 項飲料皆適用的標準。(技術能力評分在以下第二部分、第三部分、第四部分是相同的)

第二部分 – 濃縮咖啡之評分

	0 至 6 分	是	否
		1	0
技術能力			
沖煮頭是否放水?	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
裝粉前有清潔與擦乾濾器	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
一致性的裝粉及填壓手法	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

上把手後是否立即按鍵沖煮
萃取時間(是否有在差異 3 秒之間)



/12

/15

17

16.3.1 沖煮頭是否放水? Flush the group head

每次萃取前沖煮頭必須做放水, (下把手後馬上放水或上把手前再放水皆可), 每次萃取前沖煮頭有放水, 就打勾: **【是】**。

16.3.2 裝粉前有清潔與擦乾濾器 Dry/clean filter basket before dosing

每次裝粉前做到清潔與擦乾濾器, 就打勾: **【是】**

16.3.3 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉 Acceptable spill/waste when dosing/grinding

溢/殘粉的定義是【競賽演出】時段未用到的粉量 (溢/殘粉可能會在磨豆機粉槽盒內、敲餅盒內、工作台上、垃圾桶內、地板上等等)。多做未呈上評審桌飲料的 espresso 所用到的粉, 不算浪費。請注意: 選手清理磨豆機研磨的粉或是放棄不出杯所用的粉, 都不算殘粉。

可接受的溢/殘粉為: 每項飲料項目:5 公克之內(每項飲料項目指:濃縮咖啡、卡布奇諾、創意飲料)。

如果想在溢/殘粉項目得滿分, 溢/殘粉需在每一飲料項目內少於 1 公克, 如果溢/殘粉超過 5 公克(每項飲料項目), 此評分項目是 0 分。選手清理(purging)磨豆機, 所研磨出的粉, 不算浪費也不扣分(但清除粉量要合理, 不能太多)。

16.3.4 一致性的裝粉及填壓手法 Consistent dosing and tamping

裝/填粉的手法有很多不同做法, 濃縮咖啡的萃取量與萃取時間是我們在此所觀察的。(選手所採用的裝粉方法是否可達到萃取濃縮咖啡的總量(shot volume)達到 25-35ml 內(30ml +/- 5ml)、以及萃取濃縮咖啡的時間是在差異 3 秒之間, 作為評分依據)。選手需展現均衡/一致性的裝粉、配粉、以適當的壓力去做具水平的填壓。

16.3.5 在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作 Clean portafilters before insert

在嵌入把手到咖啡機之前需清理濾杯邊緣, 以及把手雙耳上的粉, 當選手做到, 就打勾: **【是】**。

16.3.6 上把手與立即沖煮 Insert and immediate brewing

選手須上把手到咖啡機沖煮頭後, 不能有延遲的立即開始萃取咖啡, 當選手做到, 評審會打勾: **【是】**。

16.3.7 萃取時間 (差異 3 秒之間) Extraction time (within 3 second variance)

評審會測量同一款飲料所有 espresso 的萃取時間, 並判斷萃取時間之差異是否在 3 秒之間。

如果差異在 3 秒之內(每項飲料) 就打勾: **【是】**。萃取時間是選手按沖煮按鍵啟動咖啡機幫浦起計算。未送給評審的萃取(飲料)不計算在此差異內。

16.4 技術評分- 卡布奇諾- 第三部分 Technical Skills CAPPUCCINO – PART III

注意: 前 7 項評分項目/標準與前面 espresso 評分項目/標準是相同的。

16.5 技術評分- 創意飲料- 第四部分 Technical Skills Signature BEVERAGE- PART IV

請注意： 評分項目與上述卡布奇諾的評分項目相同，只是沒有牛奶的部分。

16.6 技術之評分- 第五部分 Technical- PART V

第五部分 – 整體技術之評分

0 至 6 分 是 否
1 1 0

技術能力

工作區的管理能力

分流嘴保持乾淨且未置於粉槽上方

/6	/1	7

16.6.1 工作區的管理能力 Station Management

- A. 技術評審將評估選手的整體工作流程，以及工具/設備/配件的使用狀況
- B. 選手須展示是否充分了解咖啡機的正确使用與操作
- C. 選手須展示是否充分了解磨豆機的正确使用與操作，包含補豆/取粉/整個運用，選手須在準備時段內已調整好磨豆機，選手須在沖煮每一個 shot，或每一組 2 個 shot 前磨豆
- D. 選手必須盡力達到萃取時間差異在 3 秒之間，以及 espresso 萃取量在 25-35cc 之間(30 +/-5cc)
- E. 技術評審必須負責評估把手內的粉渣(咖啡餅)狀況，來了解選手是否對磨豆機操作具有熟練了解，是否具有一致性的裝粉/配粉/填壓技巧。技術評審將觀察：填壓的穩定度，粉渣是否有缺口或破洞，粉渣是否過濕或過乾，粉渣/咖啡餅的一慣性(觀察一組的粉餅)。
- F. 技術評審必須評估選手在整個【競賽演出】的流程,包含工具/杯具/配件的擺放與安排，選手在工作區內的動作與操作流程，工作台的清潔與維護能力(設備/工作台/抹布/鋼杯等等)，以及管理咖啡與材料的能力(牛奶/創意飲料的材料)
- G. 若擺放任何液體或材料在咖啡機上方，則本項目以 0 分處理

16.6.2 分流嘴保持乾淨且無置於粉槽上方 Clean portafilter Spouts/Avoided Placing Spouts in Dosing Chamber

- A. 選手必須清乾淨把手分流嘴上的水分與咖啡粉。沖洗/使用抹布/用手擦拭，皆是可接受的手法
- B. 選手不能將把手的分流嘴放在磨豆機粉槽上方。(因為這可能會有水滴進粉槽內，污染粉槽)

17.2 濃縮咖啡的評分- 第一部分 ESPRESSO Evaluation - PART I

4位感官評審會以下列規則評分，感官評審必須遵守這些規則且需維持一致性，感官評審在給分之前必須執行每一步驟。

第一部分 – 濃縮咖啡的評分

0 至 6 分

濃縮咖啡的口味評鑑

Crema 之色澤(榛果、深棕、赭紅色)

Crema 的濃稠度與持久性

/12

味覺均衡表現:甜/酸/苦 3 大主味的均衡協調表現

觸覺均衡表現:厚實/滑順/圓潤

0 至 6 分

	x 4
	x 4

/48

飲料的呈送

是否使用正確杯具(容量 60-90ml, 有一個把手)

是否呈送附加配件(咖啡匙、餐巾紙、水)

是 否
1 0

/2

/62

17.2.1 Crema 之色澤 Colour of crema

感官評審會根據選手對自己的 espresso 描述，目測比對評價 crema 之色澤與外觀是否正確。

選手對 crema 的顏色與外觀的描述都必須要在 espresso 萃取前陳述完畢，開始萃取後才做的描述，評審們不需理會，這是選手放棄權力。選手的描述充份/具體/明確，且與呈送的色澤相符合才屬高分。除非事先有解釋 crema 的情況，否則當 cream 顏色呈白色、或沒有 crema，就屬無法接受的情況，將給 0 分。

17.2.2 Crema 的濃稠度與持久性 Consistency and Persistence of Crema

呈送 espresso 時，crema 必須是存在的，crema 須有黏稠度，滑順，感官評審會往一個方向傾斜 espresso 杯子輕輕的展開 crema，此動作會幫助評審觀察 crema 的厚度/是否持久，以及不會中心破洞。

注意：評審需快速完成 crema 之色澤與 crema 的濃稠度/持久性的評鑑，因為接下來的【味覺均衡表現】分數是最重要的分數，評審必需趁 espresso 新鮮時盡快評分。

17.2.3 味覺均衡表現 Taste Balance

感官評審會用湯匙將 espresso 撥 3 次，來攪拌 espresso 的風味，然後馬上品味，為了能完整的評出風味，感官評審會喝至少 2 口，評審不會用湯匙來品嚐 espresso。

請注意：選手可能會給感官評審特殊的指示，希望評審按他的說明來飲用 espresso，只要選手的的要求是合理的，感官評審需依照選手的所有指示。

感官評審需注意聽選手的解釋，並須對照口感是否合乎選手的描述，選手所使用的咖啡豆理應與其風味描述是有關聯性的。一杯 espresso 如能呈現(甜) & (酸) & (或苦) 的均衡和諧風味，就會是一杯高分 espresso。

17.2.4 觸覺均衡表現 Tactile Balance

Espresso 觸覺的均衡表現是厚實、滑順、圓潤。評審在黏稠度的感受會左右分數。

17.2.5 是否使用正確杯具 Correct espresso Cups Used

Espresso 必須使用 2-3oz (容量 60-90ml)、有一個把手的杯具。

17.2.6 是否呈送附加配件 Served with Accessories

飲料需搭配相關配件(湯匙、餐巾紙、水)，若這些配件全具備：就得：【是/Yes】，只要缺一樣就是：【否 No】。

17.3 卡布奇諾之評分- 第二部分 Cappuccino Evaluation - PART II

4 位感官評審會以下列規則評分，感官評審必須遵守本規則且維持一致性的評比，在給分之前必須執行下列每一步驟。

第二部分 -卡布奇諾的評分

0 至 6 分

卡布奇諾的口味評鑑

正確的卡布奇諾外觀(傳統或是拉花)

奶泡的濃稠度與持久性

/12

0 至 6 分

味覺均衡表現:(溫度適當，飽滿帶甜，

濃縮咖啡與牛奶融合很好，風味均衡)

	x 4
--	------------

/24

是 否

1 0

飲料的呈送

是否使用正確卡布奇諾杯具(容量 150-180ml，有 1 個把手)

是否呈送附加配件(咖啡匙、餐巾紙、水)

/3

/38

17.3.1 正確的卡布奇諾外觀 Visually Correct Cappuccino

感官評審會目測卡布其諾的外觀來給分數，卡布其諾的表面需呈現咖啡與牛奶的顏色組合，泡沫要光滑(如鏡面)，此項目是評審的視覺評分(只評表面外觀)。評審會檢查卡布奇諾圖案是否是對稱的/對比的顏色，以及卡布奇諾 crema 是否完整圍繞著咖啡邊緣，並呈現滑順、油亮、悅目的外觀。

TAIWAN BARISTA CHAMPIONSHIP

注意：卡布奇諾是不允許任何表面裝飾(Topping)、添加香料或粉類的加味料的。

17.3.2 奶泡的濃稠度與持久性 Consistency and Persistence of Foam

感官評審爲了解奶泡的厚度與奶泡的濃稠組織，會用湯匙將輕輕的(但快速的)撥開奶泡，奶泡的厚度必須至少要有 1 公分才能獲得 4 分或更高分，奶泡必須是柔順光滑的組織，並只含有非常少量的小氣泡。

注意：評審需快速完成視覺外觀分數與奶泡的濃稠度與持久性等 2 項分數，因爲接下來的【味覺均衡表現】分數是最要的分數，評審必需在選手端上來的幾秒鐘之內，盡快評分。

17.3.3 味覺均衡表現 Taste Balance

卡布奇諾是熱飲、是一杯端上來就可以馬上飲用的溫度。感官評審會選擇一處未撥開奶泡的地方飲用，奶泡的組織，飲料的溫度，咖啡與牛奶的融合味覺將是評分標的。評審會先喝一口之後，會再多喝一口或多口，卡布奇諾的味覺均衡表現必須是有甜度的牛奶，espresso 跟牛奶組合很好的和諧組合。

17.3.4 是否使用正確卡布奇諾杯 Correct Cappuccino Cups Used

卡布奇諾必須使用一個 5-6oz (容量 150-180ml) 、有一個把手的杯具。

17.3.5 是否呈送附加配件 Served with Accessories

呈送卡布奇諾時需搭配相關配件(湯匙、餐巾紙、水)，當呈送卡布其諾時備好這些配件者，得【是/Yes】的 1 分，只要缺一樣就是：【否 No】。

17.4 創意飲料之評分- 第三部分 Signature Beverage Evaluation - PART III

請參考：2.1.3 創意飲料的定義與扣分罰則。

- I .若一杯創意飲料內含有酒精或任何非法物質，感官評審評分表內創意飲料部份的分數全以 0 分計算
- ii. 若沖煮把手內除了咖啡粉外，裝任何其他物質來做創意咖啡，則技術評審評分表內與感官評審評分表內的創意飲料部份的分數，皆以 0 分計算
- iii. 若一杯創意飲料內未含一份 espresso，則感官評審評分表內創意飲料的味覺均衡表現分數，以 0 分計算

選手的競賽表演結束後，感官評審可以與主審確定飲料內是否含有酒精，主審需要求選手提供創意飲料的材料原包裝/原容器來查證。

創意飲料的評分會依選手選擇的各式呈現而會有不同，感官評審在給分之前必須執行下列每一步驟。

第三部分 - 創意飲料的評分

創意飲料的口味評鑑

詳盡解釋介紹與準備

外觀與組合功能

創意性,與咖啡的綜效

0 至 6 分

/18

0 至 6 分

17.4.2 詳盡的解釋與呈現 **Well Explained, introduced and prepared**

選手需向評審解說其創意飲料。若要達到高分，解說內容需包括材料、準備方法以及評審們將會體驗到的風味與香氣(flavor and/ or aroma)上的說明。解說也需包括所使用的咖啡豆的說明，以及此豆與其他材料之間的相關性。選手也需說明創意飲料的溫度：如：熱的、溫的、冷的或是其它溫度上的組合。

感官評審須注意聽取選手提供的有關材料/準備方法/使用的咖啡豆的說明，評審需作註解；當評審決定分數時，需考慮選手的說明，製作方法以及飲料所呈現的口感/風味是否有確實相關性。

選手必須對感官評審說明如何飲用(聞/攪拌/啜飲等等)，感官評審必須盡可能的依循選手的所有飲用指示，如果選手未給任何飲用上的指示，評審就依一般常識飲用即可。不論選手有無提供飲用指示，評審需喝至少2口。

評審評定創意飲料是根據選手在競賽期間提供的說明/解釋與指示，以及評審在競賽時間內所觀察到的情況來評定，選手在競賽時間結束後的任何說明，都不可以列入評比的考量(計時停止或喊"TIME"後)。

17.4.3 外觀與組合功能 **Look and functionality**

外觀/ Look：指創意飲料本身的整體視覺感，包括容器、飲料本身、裝飾品、配件以及其他可能物件。

組合與功能/Functionality：指當評審在飲用飲料時，觀察是否飲料本身與相關元素組合得很好，以及是否與選手的飲用指示組合的很好。

17.4.4 創意性,與咖啡的綜效 **Creativity and synergy with coffee**

評審在評比選手的創意性時，是根據選手提供的資訊與演出過程中關於創意飲料的構想、開發、用何種技術與方法來準備、以及其呈現。選手使用的材料須能與 **espresso** 相互搭配，以及能展示 **espresso** 的風味特色，帶給評審的有趣口感經驗。創意飲料在用料、技術、**espresso** 主軸風味上，若能呈現一個創意性的相互作用，則能得到較高分數。

請注意：綜效/Synergy：指兩種或是兩種以上的成份，經由選手製作/組合後，所產生的交互影響或協同作用，此相互作用發展出來的效果遠比這些成份單獨效果加總起來的大。

17.4.5 味覺均衡表現 **Taste Balance** IWAN BARISTA CHAMPIONSHIP

評審會尋找創意飲料使用的材料、選手的解說、以及所喝到的口感三者之間的相關性。若要爭取高分，**espresso** 的風味必須是主軸，且必須是容易辨識到的。評審需依照選手的指示來飲用。

17.5 選手的專業技能 - 第四部分 BARISTA Evaluation – PART IV

第四部分 – 選手的評價

對客戶的服務技術

整體演出:專業水準

細節關注能力/所有用具是否齊全

適當的衣著

0 至 6 分	是	否
	1	0
/12	/1	/13

17.5.1 整體演出: 專業水準 Presentation :Professionalism

選手的專業水準是指除了選手所呈現的 12 杯飲料以外，藉由觀察選手的專業、技術、技巧、準備上所展現出的他在咖啡領域上的廣泛知識程度/品質(qualities)。這些知識包括咖啡從咖啡種子到一杯咖啡的各種過程，正確操作/使用機器設備的知識，服務顧客的技術(禮貌,準確,專注與眼神接觸等等/politeness, accuracy, attentiveness, eye contact, etc.)，也包括是否有能力管理吧台工作流程，以及管理工作時間。

評審需觀察選手的解說與選手實際傳遞出來的東西之間的關連性。選手必須示範出他們是一個可以掌握自己的演出與掌握自己的咖啡的專業咖啡人。

17.5.2 細節關注能力/所有用具是否齊全 Attention to Details/All Accessories Available

所有配件用具需準備齊全，且按流程安排，方便取用，吧台的操作流程必須是有組織的，是規劃好的。選手在整個競賽演出中，不需過度移動就應可以隨手取得物件，所有物件的擺設與定位都需有目的的。評審須觀察選手是否備有備份杯具與配件，以防失誤或是飲料不小心溢出重做製做時的備用，評審也須注意其他一些細節，如：選手是否在適當時間替感官評審補水。

17.5.3 適當的衣著 Appropriate apparel

對選手的最低要求：選手需看起來是乾淨的。衣著要乾淨，並佩帶乾淨的圍裙，如果有，就能得【是/Yes】的 1 分。如果缺圍裙或衣著不適當(如:穿著拖鞋、破舊衣服、或有污漬衣服等等)，就需勾【否/No】。

17.6 評審對選手的整體印象 - 第五部分 JUDGE'S TOTAL IMPRESSION – PART V

此項分數來自於兩個主要部份：

- 本項分數/整體印象分數：必須與評審對所有飲料口感分數的全面印象相關聯。(也就是說，3 種飲料的結合，所帶給評審的體驗是否比每項飲料單獨的印象還要強烈?)
- 本項整體印象分數，評審的給分需斟酌：
 - * 選手在競賽中所帶給的熱情與啟發(passion and inspiration)
 - * 能否自然/簡潔/清晰的溝通(容許選手的文化與個人特質)
 - * 展現出對精品咖啡的熱情/專注/致力
 - * 呈現出在 BARISTA 專業與業界，能扮演模範角色的能力，(如果你身處這位選手所在的咖啡館或餐廳，他的表現能否啟發你對精品咖啡的認識,興趣,了解?)

當評審感受到這些特質時，選手可以獲得高分。

第五部分 - 評審對選手的整體印象

評審對選手的整體印象

(選手表現、與飲料口感分數的關聯、整體演出的整體印象)

0 至 6 分

	X 4=
/24	

24

18.0 複核評分表 REVIEW SCORE SHEET

請參考 15.4 評審校正時間