

2008 世界盃咖啡大師台灣選拔賽
規則與規章

Taiwan Barista Championship
(TBC) Rules and Regulations

2008 年 7 月 8 日

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，由台灣咖啡協會主辦，依據 WBC 的競賽規則之精神，制定適合本國的【2008 台灣咖啡大師競賽規則與規章】。部份內容與流程依國內賽程(初/複/決賽場地與流程的不同)，大會提供設備之不同，以及國情與語言表達方式不同而做部分更動，但比賽評分項目、方法、標準與精神不變。

台灣咖啡大師比賽 Taiwan Barista Championship (TBC) 以下簡稱 TBC。

1. 參賽相關事項 CONDITIONS OF PARTICIPATION

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）

每一店家及連鎖店推薦不能超過 2 名

符合第 1&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）

報名費新台幣貳千元整

報名截止日：2008 年 6 月 26 日（四）止

台灣咖啡大師比賽決賽的冠軍即為代表台灣參加 WBC 比賽的人選。競賽冠軍因無法出國、違反選手同意書事項或其他危害台灣咖啡協會名譽或競賽活動等情況，將被取消參賽資格、退回獎金，並由總決賽順序依次遞補人選。

出國費用補助：出國參加 WBC 競賽者，將獲台灣咖啡協會機票與住宿費用等兩項。

2. TBC 大賽 THE TBC COMPETITION

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競賽評分表。

2.1 表現 - 競賽演出的飲料 PERFORMANCE - BEVERAGE TO BE SERVED

A. 初賽: 初賽僅評定 espresso 與卡布其諾兩項。比賽時間 10 分鐘，超過 10 分鐘起扣分，超過第 11 分鐘，則喪失比賽資格。選手必須送上每位感官評審一杯 espresso 與一杯卡布其諾，兩項飲料總共 8 杯，這些飲料必須在 10 分鐘內完成。只有送給感官評審的飲料才會被評分。

複/決賽: 複/決賽評定 espresso/卡布其諾/創意飲料共三項。比賽時間 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。選手必須送上每位感官評審一杯 espresso/一杯卡布其諾/一杯創意飲料，三項飲料總共 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。

B. 所有飲料都必須有一份的 espresso 作基底，且完全不能含酒精。

C. 飲料之順序不限制，即選手可自行決定製作飲料的順序。

D. 每項飲料完成共四杯後，同一時間呈送。

E. 每一項飲料的咖啡豆需是同款咖啡豆。

F. 每項飲料可用不同咖啡豆來製作，即選手最多可用三款咖啡豆。

G. 選手所做的每項飲料的杯數沒有限制，但只有送給 4 位感官評審的飲料才會被評分。

特別解釋：飲料之順序不限制，即選手可自行決定製作飲料的順序，先出 espresso 或卡布其諾或創意飲料皆可。但一項飲料完成共四杯需後，同一時間呈送。每項飲料可用不同咖啡豆來製作，但每一項飲料的咖啡豆需是同款咖啡豆，即選手最多可用三款咖啡豆。拉花不限制 4 杯的圖案要一致。

2.2 飲料的定義 BEVERAGE DEFINITION

2.2.1 濃縮咖啡 Espresso

- A. 一杯濃縮咖啡的量是 1oz /30 ml, 包含 crema (+/- 5 ml 是允許的)。
- B. 每一份 espresso (single espresso/ one shot) 需適當且一致的咖啡粉量製作。
- C. Espresso 須以攝氏 90.5~96 度間的熱水溫度沖煮。(請參考 2.6 義式濃縮咖啡機)
- D. 機器的幫浦壓力設定在 8.5~9.5bar 之間。(請參考 2.6 義式濃縮咖啡機)
- E. 咖啡萃取時間必須在 20~30 秒間。
- F. Espresso 須以內容量在 2-3oz (60~90ml) 且有把手的杯子呈送。
- G. 4 杯 espresso 必須一起送到評審桌，同時需搭配好湯匙、紙巾、糖、水等配件。

2.2.2 卡布其諾 Cappuccino

- A. 一杯卡布其諾是含有一份 (a single) espresso、蒸奶、奶泡三項之均衡和諧比例的飲料。
- B. 傳統卡布其諾的是 150~180ml 之間量的飲料。
- C. 一杯卡布其諾須以內容量 150~180ml 且有把手的杯子呈送。
- D. WBC/TBC 的標準卡布其諾是不允許表面裝飾 (Topping)、添加香料或粉類的加味料的。

2.2.3 創意飲料 Signature Beverage

- A. 一杯創意飲料 Signature Beverage 是必須以一份選手現場製作的 espresso 做基底的創意飲料。
- B. 每一杯創意飲料必須呈現明顯的一份 espresso 風味。
- C. 不能含有酒精。
- D. 創意飲料必須是飲料，評審能不藉助湯匙或其他物品而喝的飲料。
- E. 沖煮把手內除了咖啡粉外不能裝任何其他物質。

2.2.3.1 罰則(零分說明) Score Sheet Penalties

- 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以零分計算。
- II. 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皆以零分計算。

2.3. 競賽時間 PERFORMANCE TIME

2.3.1 開始 Start

選手表示了開始的訊息以及按下計時器。

2.3.2 結束 End

選手按下了計時器或舉手喊【Time(停)】時結束。主審紀錄選手的【競賽演出】總時間。

2.3.3 溝通 Communication

選手的競賽時間結束，選手是不得再向評審解說、談話。但選手可與主持人談話。

2.4. 逾時罰責 OVERTIME PENNALTIES

初賽：

準備時間 10 分鐘

競賽演出時間 10 分鐘(僅製作 espresso 與卡布其諾:2 項)

清潔整理時間 5 分鐘 總共 25 分鐘

複/決賽：

準備時間 15 分鐘

競賽演出時間 15 分鐘(製作 espresso/卡布其諾/創意飲料:3 項)

清潔整理時間 15 分鐘 總共 45 分鐘

- A. 如果選手未能在【競賽演出】時間內完成競賽，選手是還可以繼續完成他/她的競賽演出。
- B. 逾時一秒扣一分，初賽超過 10 分鐘開始扣分。複決賽超過 15 分鐘開始扣分，不足一秒以一秒計算，最多扣 60 分。逾時扣分將會註明於主審的評分總表上。
- C. 逾時一分鐘就取消競賽資格。既初賽超過 11 分鐘、複/決賽超過 16 分鐘。

2.5. 教練指導 COACHING

在整個競賽過程中教練指導是不允許的，發生多次將取消競賽資格。在外場加油是允許、鼓勵的，但任何協助與建議是不允許的。

2.6 義式濃縮咖啡機 THE ESPRESSO MACHINE

2008 年 TBC 指定 espresso 咖啡機為 DALLA-CORTE 品牌雙孔咖啡機。型號為：DALLA-CORTE 2G
選手不可以調整咖啡機的任何事項。比賽時，大會安排一位維修工程師在比賽現場，排除可能會發生的突發狀況。

2.6.1 取消競賽資格 Disqualification

選手若有對下列項目作任何調整或更動，則馬上取消競賽資格。

- A. 沖煮把手、濾器、墊圈
- B. 機器溫度
- C. 機器壓力
- D. 蒸汽棒結構或噴嘴

主審與技術評審將檢查上述項目。

2.6.2 義式濃縮咖啡機的結構 Espresso Machine Configuration

大會將在比賽一個月以前將咖啡機技術規格資料提供給選手(TBC 將在選手說明會時提供)。

2.7 評審桌 PRESENTATION TABLE

選手需將所有送審的飲料送到此評審桌。4 位感官評審將會在評審桌上進行評審的工作。選手可在【準備時間】內設桌與佈置，但不可以在【準備時間】內給評審的水杯內倒水。每批次的飲料送評審桌由評審評分後，大會組員依據主審給予的訊號，將這些飲料撤走。

2.8 故障排除 TROUBLE SHOOTING

2.8.1 技術問題 Technical

- A. 如果選手覺得大會提供的咖啡機或磨豆機有技術上問題，他可以舉手向主審示意，這時比賽時間會暫停計時。
- B. 主審如果同意這是機器的問題，主審且認為此問題可在短時間內排除，主審可決定給選手適當的額外時間，來補償該選手，待大會工程人員排除問題後，恢復比賽並按主審決定的額外時間繼續計時。
- C. 如果機器的技術問題一時無法排除，則主審可決定該選手是否該繼續等候，或是停止比賽待修復後完成後另分派時間重新比賽。
- D. 如果選手必須停止競賽，則該選手就需依照主審與大會重新安排的時間與場次比賽。
- E. 如果機器技術問題是因選手的錯誤所引起的，主審則可要求選手繼續比賽，並且不給予額外時間。

2.8.2 配件 Accessories

- A. 整個比賽過程中，如果選手有例如打破杯具、忘了配件、原物料或原料的問題，不允許暫停，會繼續計時。
- B. 當上述情況發生時，選手必須告知主審這個情況，主審依狀況決定由大會組員協助或是由選手本人去/找回或拿回相關物件，時間仍會持續計時。

2.8.3 妨礙 Obstruction

- A. 任何人、包括大會工作組員、評審、攝影師、觀眾等等，若明顯的妨礙了選手的競賽，主審必須監督整場情況，同時會決定該給予多少額外時間來彌補該選手。
- B. 如果評審桌的飲料未能及時撤走，主審會給予選手相等延遲 (delayed time)的時間來彌補，主審必須監督此狀況的發生。

3. 台灣咖啡大師競賽 TBC 程序 TBC PROCEDURE

- A. 競賽區域將設 3 個競賽台，編號分別是：1、2、3
- B. 每位選手將被指派競賽台與競賽開始時間。
- C. 每位選手會有一位大會工作組員搬運設備至競賽台。

D. 每位選手會有

1, 初賽總共 25 分鐘(僅製作 espresso 與卡布其諾:2 項) :

準備時間 10 分鐘(不評分)

競賽演出時間 10 分鐘(評分)

清潔整理時間 5 分鐘(不評分)

2, 複/決賽總共 45 分鐘 :

準備時間 15 分鐘(不評分)

競賽演出時間 15 分鐘(評分) (製作 espresso/卡布其諾/創意飲料:3 項)

清潔整理時間 15 分鐘(不評分)

比賽流程時間另公佈。

初賽前，大會將安排練習時間熟悉機器。

3.1. 大會提供設備與物品 TBC PROVIDED EQUIPMENT AND SUPPLIES

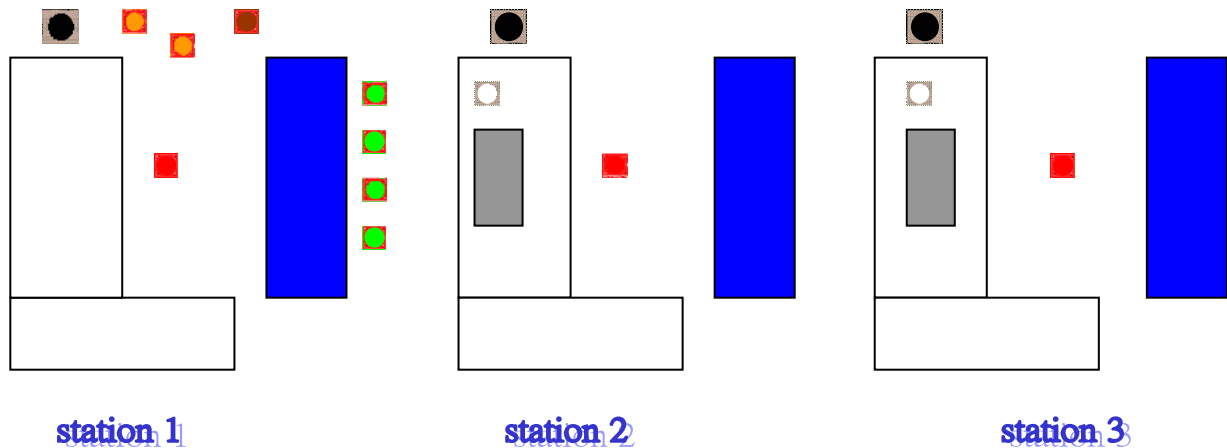
每一競賽站備有下列

A. DALLA-CORTE 2G 義式濃縮咖啡機

B. MAHLKONIG K30ES 磨豆機

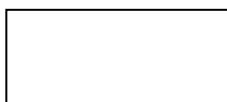
C. 垃圾桶

D. 服務推車：供選手運送設備使用，由準備區到競賽站，以及從競賽結束撤回物品。



下列為競賽區場地佈置圖：

- | | | |
|------|------|-----|
| 選手 | 感官評審 | 磨豆機 |
| 技術評審 | 垃圾桶 | 咖啡機 |
| 主審 | | |



競賽桌：長 180X 寬 90X 高 90/公分



工作枱：長 180X 寬 60X 高 90/公分



評審桌：長 180X 寬 60X 高 100/公分

3.2. 準備時間 PREPARATION TIME

3.2.1 準時 Be on time

選手必須在【準備時間】開始前提早報到，在選手區等待。若選手未能在【準備時間】前 30 分鐘報到，視同放棄。

3.2.2 磨豆機 Grinder

整個比賽過程中，選手最多只能使用 2 台磨豆機。選手可使用大會磨豆機或使用自備的磨豆機 (1-2 台)或兩者皆用。【準備時間】之前不得將咖啡豆放入磨豆機豆槽內。

3.2.3 大會組員 TBC Station Assistant

只有大會組員能協助選手設備的定位，如:放右邊或左邊。大會組員不能協助將服務推車上的物件移至競賽站。【競賽演出時間】內服務推車是不允許留在競賽站的。大會組員將負責移出競賽區外。

3.2.4 預熱杯子 Preheated cups

【競賽演出時間】開始時，所有的杯子必須是空的、乾的、乾淨的。

3.2.5 準備時間結束 Preparation end-time

【準備時間】是不得逾時的。初賽為 10 分鐘，複/決賽為 15 分鐘。

大會將預告選手【準備時間】的剩餘時間。

初賽的準備時間報時模式: 7 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒、時間到、選手請退後。

複決賽的準備時間報時模式：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【選手請退後】時，選手必須馬上退後。

3.3 競賽演出時間 PERFORMANCE TIME

請參考規則規章 2 的 TBC 大賽 TBC COMPETITION

一旦【準備時間】結束，評審就好位，主持人詢問，【可以開始了嗎】之後，選手按下計時器開始。競賽演出時間只有在選手舉手喊【Time(停)】或按下計時器時【競賽演出時間】才停止。請注意：選手的明顯【Time(停)】才會使主審與計時人員得到正確時間。

3.4 清潔時間 CLEAN-UP TIME

【競賽演出時間】結束後，選手需徹底的清潔他們的競賽台。大會工作組員將檢查競賽台的清潔以及認可其清潔程度。選手只能得到認可後才能離開。此清潔是不予評分的。如果清潔程度未被認可，選手

必須重新徹底清潔大會工作組員所要求的地方。

4. TBC 認證的評審 TBC CERTIFIED JUDGES

TBC 規則與規章以設定好的標準(模式)，要求 TBC 評審必須遵守。也建議選手們徹底檢閱評分表以及評審的指南手冊，以便能熟悉標準。所有相關文件皆可從台灣咖啡協會網站下載。

4.1 評審的認可 ELIGIBILITY OF TBC JUDGES

TBC 的評審，係由大賽籌備委員會負責。並依據 WBC 競賽規則與規章，以及 TBC 技術委員會規定來遴選與培訓。

如何取得評審資格？

- A. 符合報名資格且完成下列兩條件即可取得 2008 年評審資格。
- B. 需參加大會舉辦的評審訓練營的多次課程。
- C. 評審必須優異成績通過所有測驗。

如何報名參加評審訓練營？

符合下列任一條件者可報名參加評審訓練營

- A. 台灣咖啡協會會員且具相關經驗者優先報名。
- B. 參加台灣咖啡大師比賽曾進入複/決賽的選手或有兩年義式吧台經驗且熟悉義式咖啡機操作技術者。
- C. 參加過國外 barista 訓練或杯測訓練或參加過咖啡協會舉辦的相關訓練。
- D. 參加歷年 TBC 評審訓練營且取得評審資格者。

符合以上條件者，經過台灣咖啡大師籌備委員會評審長審核通過，即可參加本年評審訓練營。

台灣咖啡大師評審限制

- A. 遵守 2008 TBC 評審行為規範
- B. 遵守 2008 TBC 評審手冊之規範
- C. 違反上述規定，將取消評審資格。

4.2 主審 HEAD JUDGE

每場 TBC 比賽會有一位主審，依據 TBC 規則與規章負責觀察、注意整場比賽。

- A. 主審是整場比賽的主要監督者。
- B. 主審需確認所有評審是否依據 TBC 競賽規則與規章以及評審訓練營的訓練指導方針給予選手專業評價。
- C. 確認評審們清楚且正確的填寫評分表格。
- D. 主審負責督導競賽區內的大會組員與計時員。
- E. 主審需確保競賽選手有足夠的工作活動區域。
- F. 主審必須確保選手在競賽演出時間內不被攝影記者、攝影者、觀眾、評審、大會工作組員等人員妨礙。

- G. 主審依據主審評分表評定選手以及評審們的表現。主審記錄的分數不列入選手的總分。
- H. 主審會分享感官評審所測試的飲料風味，作為評定依據。
- I. 主審只能測試感官評審已喝過且已打好評分之飲料。
- J. 主審在評審時段內，對有評論性(爭議性的)分數，擁有最後的權限。

4.3 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。兩位技術評審的分數將會加總後求平均值，將此平均值加入每一位感官評審的評分表內，再計算出總分。

4.4 感官評審 SENSORY JUDGES

除了兩位技術評審外，還有四位感官評審將就位於評審桌，每位評審只評選手每次送給他/她的飲料。

4.5 評審準則 JUDGING CRITERIA

評審的準則是依據【2008 台灣咖啡大師競賽規則與規章】、比賽評分表。這兩者可從台灣咖啡協會網站下載。

4.5.1 競賽區域 Competition Area

兩位技術評審會評分【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。

4.5.2 口感評分 Taste Evaluation

分數來自於評分表的評分項目、每一杯送給感官評審的飲料味道(Taste)。

4.5.3 飲料的呈現 Beverage Presentation

分數來自於每一杯飲料的視覺呈現。包含飲料所使用的杯子、玻璃器皿與配件等等，也包括類似杯具與底盤的清潔、飲料的協調性以及飲料呈現方式的創意與風格。

4.5.4 選手的技術能力 Technical Skills

分數來自於選手操作 espresso 咖啡機與磨豆機的整體技術能力與專業知識。

4.5.5 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與演出情況以及飲料的呈現。

4.6 競賽後續事項 POST COMPETITION

4.6.1 TBC 大會計分人員 TBC Official Scorekeeping

競賽委員會將指定相關人員計算評分表，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。

4.6.2 同分情況的名次排序 Equal Scores

如兩位或多位的總分為同分時，名次排序方式為:以各評分項目中獲得最高分的次數多寡來決定名次(以 6 分、5 分、4 分等等順序)。

4.6.3 分數解說 Debriefing

- A. 大會將指定評審，比賽後，針對未晉級的選手提供解說，供選手參考。
- B. 大會將安排解說時間。
- C. 晉級的選手將不予解說，將等複/決賽後，再給予解說。

5. 選手權益與上訴

所有抱怨與上訴須以文件方式(EMAIL/FAX)賽後向大會提出, 文件包括:

- A. 姓名
- B. 清楚且準確的敘述抱怨與抗議事項
- C. 相關日期
- D. 抱怨與抗議人的觀點與期待的解決方案
- E. 牽涉人員(若有)
- F. 詳細聯絡地址、電話、電子信箱

任何抱怨與上訴之提出, 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 小時之內提出。

5.1 5.2 比賽相關事項 COMPETITION RELATED ISSUES

5.1.1 抗議 Protests

選手如有抗議(賽中或賽後), 選手須以書面陳述事實, 當場交給大會或賽後 Email 給大會, 大會將召集相關人員處理。大會也會派一位代表當場召集牽涉的人與事給予選手說明分析, 並以合理的時間內回覆。

5.1.2 上訴 Appeals

如果選手不滿意當時的決定, 仍覺得權益受損, 則可以書面陳述事實, 用 Email 或是傳真, 寄正式抗議函給大會技術委員會, 委員會開會討論後, 將給予正式回函, 委員會的回函將為台灣咖啡協會之正式回應、最後仲裁

5.3 評審的不誠實(不正值)的行為 DISHONEST BEHAVIOUR

不幸的如果主審或任何一位 TBC 相關人員發現評審有可疑的不誠實的行為時, 將會有下列裁定:

- A. 主審將從計分人要求退回相關的評分表
- B. 主審將召開會議評估狀況
- C. 大會需處理狀況

D. 如果情況重大，大會將有關評審除名在任何 TBC 的比賽

5.3.1 上訴 Appeals

評審的疑問也可以書面提問大會，委員會的決定為最後仲裁。

其他

優勝選手義務說明：凡進階複決賽的優勝選手，都必須簽字同意台灣咖啡協會訂定之【台灣咖啡大師比賽優勝選手同意書】的規範。

優勝選手未經咖啡協會同意不得以【台灣咖啡大師選手】或【咖啡大師選手】名義接受訪問或代言產品或從事顧問演說示範等商業行為。若有任何違反事宜，經大會委員會決議後，取消其優勝資格。