



2009 世界盃咖啡大師台灣選拔賽
規則與規章

2009 Taiwan Barista Championship
(TBC) Official Rules and Regulations

2009年5月1日

目錄

1.0	選手相關事項	P.5
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	工作組員的協助	
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.14/15
8.2	防礙/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	大會計時人員	
10.2	評分解說	
11.0	異議與訴請裁決	P.15/16/17
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 2009 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 競賽中的評審行爲
- 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 評分校正

P.30



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/2009 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽由台灣咖啡協會主辦,依據WBC的競賽精神,制定適合本國【2009 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽規則與規章】。 部份內容與流程因國內賽程(初/複/決賽/場地/流程的不同)、以及國情與語言表達方式不同而有些許更動,但比賽評分項目、方法、標準與精神不變。

決賽冠軍為代表台灣參加 2010 年 WBC 的人選。 若決賽冠軍無法出國參賽、違反選手同意書事項或發生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。

台灣咖啡大師比賽/2009 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽 Taiwan Barista Championship (TBC) 以下簡稱 TBC。

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

報名費新台幣貳千元整

選手必須遵守選手行為規範。優勝者也必須遵照選手行為規範。

*此次比賽開放前兩屆(2007 & 2008 年)前 6 名入圍選手直接進入複賽,受理報名選手名額僅 6 人,以確認報名順序為準(請務必填寫報名表)。以上選手若離開比賽代表公司,則需取得原公司同意後參賽。

1.2 報名 Application

報名:2009 年 6 月 01 日 -- 6 月 30 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。

2009 年的規則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 2 週之前的任何時候,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

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 2009 年評分表。

初賽: 初賽僅評定濃縮咖啡與卡布其諾兩項。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。

複/決賽: 複/決賽評定濃縮咖啡/卡布奇諾/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。

B. **初賽:** 選手必須送上每位感官評審一杯濃縮咖啡與一杯卡布奇諾, 兩項飲料共 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:** 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, 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, 但必須呈送完一項飲料後, 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), 感官評審接收到自己的飲料就馬上進入評分, 請注意: 若選手呈送非同項飲料, (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. 4 杯飲料的內容必須是同一種

F. 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--30 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 風味與濃郁且有甜度牛奶之均衡和諧口感。

B. 一杯卡布奇諾需含一份濃縮 (1 single espresso), 蒸過的牛奶。奶泡厚度需具有約 1 公分厚度

- C. 傳統卡布奇諾的是一杯 5-6OZ (150~180ml) 的飲料
- D. 卡布奇諾可以是拉花形式 (Latte Art) ， 也可以是傳統形式呈現
- E. 卡布奇諾須以內容量為 5-6OZ (150~180ml) 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) 、 添加糖/香料/粉類的加味料
- 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 Signature Beverage 可以是任何溫度的飲料
- G. 創意飲料 Signature Beverage 可採用任何材料，除了酒精、酒類濃縮物、酒類副產品以及非法物質
- H. 創意飲料 Signature Beverage 的組合必須是在競賽時段內組合並完成
- I. 創意飲料 Signature Beverage 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

- 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：

準備時間 10 分鐘

競賽演出時間 10 分鐘(只製作 espresso 與卡布奇諾，共 2 項)

清潔整理時間 5 分鐘 總共 25 分鐘

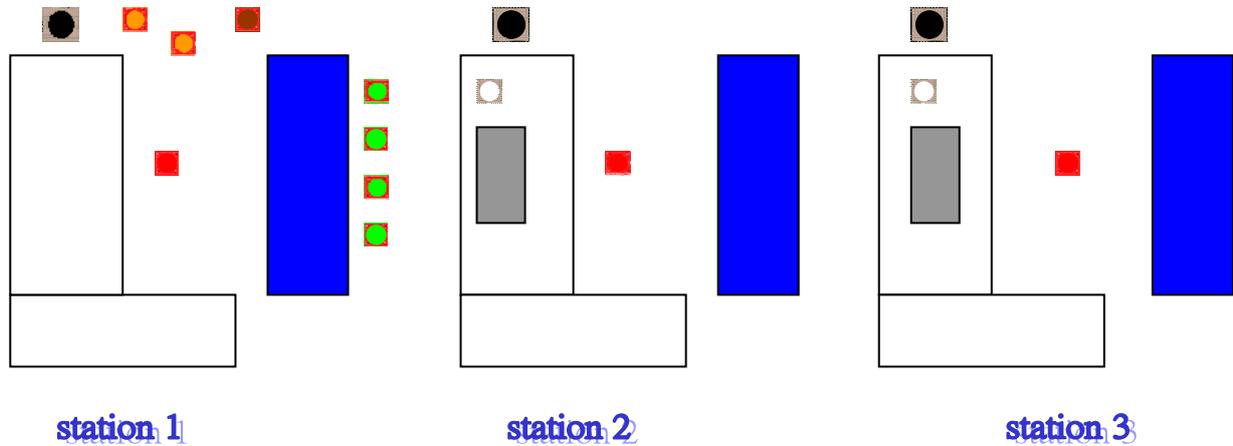
複/決賽：

準備時間 15 分鐘

競賽演出時間 15 分鐘(製作 espresso、卡布奇諾與創意咖啡，共 3 項)

清潔整理時間 15 分鐘 總共 45 分鐘

D. 競賽區的視意圖如下:



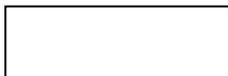
下列為競賽區場地佈置圖：

- 選手
- 技術評審
- 主審

- 感官評審
- 垃圾桶
- 磨豆機
- 咖啡機



競賽桌：長180X 寬 90X 高 90/公分 **HAMPIONSHIP**



工作枱：長 180X 寬 60X 高 90/公分



評審桌：長 180X 寬 60X 高 100/公分



E. 每一競賽站會有一台雙孔 espresso 咖啡機、一台磨豆機、電源插座：兩個 110v & 兩個 220v。

4.0 咖啡機、配件、飲料材料 MACHINERY, ACCESSORIES & RAW MATERIALS

4.1 義式濃縮咖啡機 Espresso Machine

選手必須使用大會提供的咖啡機。大會咖啡機已設定好技術參數，選手不得更改。

咖啡機溫度設定在：攝氏 90.5~96 度間

幫浦壓設定在：8.5~9.5bar 間

4.1.1 不得放置任何液體或材料在咖啡機上 No liquids or Ingredients on Machine

不得放置任何液體或材料在咖啡機上，如：咖啡杯內不得有水，任何材料，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。

4.1.2 喪失資格 Disqualification

選手不得調整、更動咖啡機內部與外部的任一零組件與設定 (如沖煮把手、濾杯、溫度、壓力、蒸汽噴嘴等等), 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。

2009 年TBC指定espresso咖啡機為 DALLA-CORTE 品牌雙孔咖啡機, 型號為: DALLA-CORTE 2G

4.2 磨豆機 Grinder

選手可選擇使用大會提供磨豆機或使用自備的磨豆機(1-2 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。

2009 年TBC指定大會磨豆機為 MAHLKONIG 品牌, 型號為: K30ES

大會提供磨豆機有定量功能, 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:

- 競賽桌: 長 180 X 寬 90 X 高 90/公分(放置咖啡機與磨豆機)
- 工作台: 長 180 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
- 磨豆機
- 全脂牛奶
- 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, 以及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, 請斟酌備分, 選手需自行全程負責自己的設備與配件, 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，以維護他人權益，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

建議選手們參加初賽前大會所舉辦的選手說明會，說明會進行中，將抽籤初賽上場順序，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: 台北場：2009 年 8 月 14 日（五）下午兩點。台中場：2009 年 8 月 17 日（一）下午兩點。

- * 比賽抽籤於台北場舉行，勾選台中場的選手由大會代抽。若台中場的選手參加人數過少，則大會保留取消台中場說明會之權利。台中場地點另行公佈（以台中市區為主）。

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，評審、媒體、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，大會冰箱也會在此。複/決賽會有另一台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

大會經理將個別通知初賽前與複賽前的練習時間。

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】30 分鐘前報到，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準備，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階段放入磨豆機內的。

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或移出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。

若選手自備的設備過大或過多，無法放置在工作台上，選手必須在比賽前詢求大會同意是否可放在地板或走道上，(大會將依現場情況同意或不同意，請選手斟酌)，選手可攜帶托盤架。

6.0 準備時間 Preparation Time

6.1 【準備時間】開始 Begin Preparation Time

初賽 10 分鐘，複/決賽 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。在任何情況下，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在場外提醒。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放置在評審桌，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】開始時，試作的咖啡渣(咖啡餅)還留在咖啡把手內是允許的。

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。

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。

初賽報時模式: 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

初賽的【競賽演出時間】為 10 分鐘

複/決賽的【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】且所有評審就位後，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計時，【競賽演出】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

初賽報時模式: 7 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒

複/決賽報時模式: 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不運作(不論任何狀況), 但選手的【**競賽演出**】必須繼續, 不能停止。

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 大會組員的協助 Runners Clear The Served Drinks

當飲料呈送評審桌, 評審們評分完成後, 大會組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 工作台的周圍環境 Station Perimeters

【**競賽演出**】時間內, 選手不可使用競賽台周圍或競賽台下方區域作為選手自己的儲藏空間, 選手只能使用競賽台(含工作台)的檯面。

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**】有其時間範圍, 但提前結束不會扣分。

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, 或許主持人會有訪問, 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 分鐘將失去競賽資格(不會列入排名)

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，則大會經理與主審可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，不構成可要求暫停的理由。
 - 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 評分計算 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 評分解說 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. 初賽晉級選手將不予解說，等複/決賽後，再給予解說

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。

符合報名資格且完成下列條件後，取得 2009 年評審資格。

12.2 如何取得 2009 TBC 評審資格 How to become a TBC Certified Judge

12.3 評審的準備 Judges' Preparation

- A. 熟知 TBC 規則規章、評分內容、細節與方法
- B. 熟知 TBC 主審評分表、技術評分表、感官評分表
- C. 熟知 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 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. 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或 BARISTA 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. 參加選手的評分解說，給予選手進步機會

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、選手手冊、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、混合結構、主風味、創意咖啡的材料，以及所提供的飲料背後態度/觀點。

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、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

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

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' 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，會非常注意評審們在評鑑感官分數時的表情，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. 只回答選手的直接了當/簡明的問題
- 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，盡快評分
- E. 請注意：評審有可能會給選手心理層面上影響與衝擊
- F. 絕不與其他評審有 eye contact，或在評分時對其他評審有任何臉部表情，請注意：有 eye contact 時產生臉部表情是人之常情
- G. 競賽過程中，絕不與其他評審交談
- H. 在舞台上 (競賽區) 評分時，絕不與其他感官評審分享自己的評分
- I. 評分飲料口感時，絕不大笑或微笑
- 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，不讓任何人士品嚐自己的飲料
- L. 不吃任何選手提供的食物，除非選手要求
- M. 回評審討論室後，與主審公開討論/證實評分狀況

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，絕不大笑或微笑
- 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. 回評審室後、與主審公開討論/證實評分狀況

15.4 評審的評分校正 Judges' Calibration Time

評審們結束評分之後，所有評審們會離開競賽區進入評審校正

- 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，並在分數旁簽名
- D. 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 與 6 之分數
- 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

大會主委是大會唯一發言人。 TAIWAN BARISTA 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=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 或 0 分

1—6 分的分數

評審可以給 0.5 分(半分)。評審需寫成 1.5 /2.5/3.5 的型式，不得寫成分數：如 2½。

最低分可能是 1 分。單獨的【0.5】分是不適用的。0 分只會出現在某項完全不能接受的狀況發生時。

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)

競賽區域的清潔與整理/清潔抹布的準備	0 至 6 分	
	<input type="text"/>	/6

6

16.2.1 競賽區域的清潔與整理/清潔抹布的準備 Clean working area at start-up/Clean cloths

- 競賽區域的清潔與整理 (工作台/設備上方): 0 -- 6 分，如果工作區非常髒亂，可能會只得 1 分
- 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
- 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
- 過度準備需註解下來 (如: 牛奶已倒入鋼杯內，預先倒好評審的飲用水等)
- 至少需準備 3 條乾淨抹布，抹布必須是乾淨的、而且是分有用途的
(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
- 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
- 競賽剛開始時，選手可能在把手內留下試煮的咖啡渣 (咖啡餅)，此情況不會是此【競賽區域的清潔與整理】的扣分項目

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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
裝粉前有清潔與擦乾濾器		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉	<input type="text"/>		
一致性的裝粉及填壓手法	<input type="text"/>		
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
上把手後是否立即按鍵沖煮		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
萃取時間(是否有在差異 3 秒之間)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	/12	/5	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，(除去把手時做沖煮頭放水或嵌入把手前做沖煮頭放水皆可)，每次萃取前沖煮頭放了水，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。

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。選手清除磨豆機內的殘粉不算浪費(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，濃縮咖啡的水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水量/shot volume : 25-35ml (30ml +/- 5ml)、以及萃取濃縮咖啡的時間是在差異 3 秒之間為評分依據)。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 是否立即上把手與立即按鍵沖煮 Immediate insert and brewing

選手須上把手到咖啡機後立即按鍵沖煮咖啡，不能有延遲，當選手做到，就打勾:【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起計算。未送給評審的萃取(飲料)不算在此差異內。

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。

第三部分 -卡布奇諾之評分

0 至 6 分	是	否
	1	0

技術能力

沖煮頭是否放水?

裝粉前有清潔與擦乾濾器

在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉

一致性的裝粉及填壓手法

在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作

上把手後是否立即按鍵沖煮
兩次萃取時間是否有在 20-30 秒之間

--	--

牛奶

鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶
是否於發泡前放氣清蒸氣棒
是否清潔發泡後之清潔棒
是否發泡後將蒸氣棒再次放氣清理
卡布奇諾製作後鋼杯是否乾淨/殘奶量可否接受

是 否
1 0

/12

/10

22

16.4.1 發泡鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶 Empty/clean pitcher at start

選手必須倒入冷/新鮮牛奶至乾淨的發泡鋼杯內。牛奶必須在【競賽演出】時段內倒入才可以，鋼杯必須裡、外都要乾淨。

16.4.2 是否發泡前放氣清蒸氣棒 Purges the steam wand before steaming

選手需將蒸氣棒插入牛奶鋼杯前，放氣、清理蒸氣棒。

16.4.3 是否清潔發泡後的蒸氣棒 Clean steam wand after steaming

必須用專用抹布清潔蒸氣棒。

16.4.4 是否發泡後將蒸氣棒再次放氣清理 Purges the steam wand after steaming

選手需發泡後再次放氣、清理蒸氣棒。

16.4.5 發泡後鋼杯是否乾淨、殘奶量可否接受 Clean pitcher/acceptable milk waste at end

卡布奇諾製作完成後的鋼杯原則上需是空的。可接受的殘奶量為少於 100cc/3oz (每一鋼杯)。

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 0

的器皿/工具皆含在此範圍，競賽結束時，餘留咖啡渣在把手內是允許的，此狀況不會是扣分項目。

16.7.2 競賽過程中的衛生條件 General Hygiene throughout Presentation

技術評審將評估整個競賽表演之中的衛生條件。

16.7.3 抹布的恰當使用 Proper Usage of Cloths

當競賽表演開始時，選手必須備有至少 3 條抹布，每條抹布必須有其功能。

技術評審必須觀察抹布的使用狀況: 1 條是清潔蒸氣棒的、1 條是清潔把手濾杯的、1 條是清潔工作台的。

爲了避免在此項目得”否”，選手須避免類似下列狀況:

- 未使用專用抹布清潔蒸氣棒(或用其他用途抹布擦拭蒸氣棒)
- 做一些不符合衛生的事情(抹布碰到臉或嘴等等)
- 抹布掉地還撿起來繼續使用

17.0 感官評分 EVALUATION PROCEDURE SENSORY

以下是感官評分表的說明。每一位選手將有四位感官評審。

17.1 評分尺度 Evaluation on Scale

以下是感官評分表的說明。評分尺度與技術評分尺度是相同的。

如同技術評分表，有兩種型式之分數： 是/否(YES/NO) ，0-6 分的等級分數。

是 = 1 否 = 0

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

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，感官評審必須穩定/一貫性的遵守所有規則，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

0 至 6 分

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:黏稠與厚實/滑順/圓潤

	x 4
	x 4

/48

25

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

感官評審會目測 Crema 之外觀色澤呈現，Crema 之色澤需呈現(榛果、深棕、赭紅色)，若 Cream 顏色呈白色、或沒有 Crema，在此項是 0 分計算，是無法接受的。

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 須是有黏稠度且滑順的，感官評審會用湯匙輕輕撥開來測試(只往一個方向)，感官評審會評估 crema 的厚度，以及是否持久，無破洞。

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，感官評審會喝至少 2 口來完整評定，感官評審不會用湯匙喝 espresso。

請注意: 選手可能會給予感官評審特殊的指示，希望評審如何飲用選手自己的 espresso，這有可能會推翻評審評鑑 espresso 的即有方式，只要選手的的要求是合理的，感官評審需依照選手的指示。

感官評審需注意聽選手的任何有關口感的解釋，並須對照口感是否合乎選手的口感解釋，所使用的咖啡豆必須與其風味特徵是要相乎關聯的。一杯 espresso 如能呈現(甜，酸，或/有苦)的均衡協調風味，就會是高分 espresso。

17.2.4 觸覺均衡表現 Tactile Balance

Espresso 觸覺均衡表現是黏稠與厚實、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，感官評審必須穩定/一貫性的遵守所有規則，在給分之前必須執行每一步驟。

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，

濃縮咖啡與濃郁且有甜度牛奶的和諧融合)

	x 4
--	-----

/24

飲料的呈送

是 否

1 0

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，並給予此分數，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，顏色的對比，以及卡布奇諾 Crema 顏色是否完整圍繞著咖啡邊緣、並呈現滑順、油亮、悅目的外觀。

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加上跟牛奶組合很好的 espresso 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，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責。

- 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。

創意飲料的評鑑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

	0 至 6 分
創意飲料的口味評鑑	<input type="text"/>
詳盡的解釋與表達	
整體外觀(雅致、整潔、及杯具的使用方式)	
創意性	
	/18
味覺均衡表現:(根據原物料特性 espresso 風味)	0 至 6 分
	<input type="text"/> x 4
	/24
	/42

17.4.2 詳盡的解釋與呈現 Well Explained and Presented

選手需詳細的解說飲料特性給評審。若要爭取高分，解說需包括：材料的說明、製作方式、以及評審會感受的口感特徵。說明也需包括所使用的咖啡與創意飲料材料之間的關聯，選手也須說明飲料的溫度，如：熱的、溫的、冷的或是任何溫度。

感官評審須注意聽選手的所有說明，評審可以作註解，決定分數時，評審需考慮選手所說明的內容是否與製作方法有相關性，以及選手所說明的內容是否與飲料所呈現的確實口感/風味有相關性。

選手必須對感官評審說明如何飲用(聞香，攪拌，啜飲等等)，感官評審必須依循選手的指示，如果選手未給予任何飲用上指示，評審就依一般常識飲用即可，評審需喝至少 2 口。

17.4.3 整體外觀 Appealing Look

評審須注意創意飲料的整體外觀(含玻璃杯、容器等)、以及評鑑是否是悅目與洽當的飲料。創意咖啡上的裝飾物(topping)、搭配的裝飾品(garnish)、配件都屬整體外觀評鑑因素。

17.4.4 創意性 Creativity

評審須注意選手的創意飲料的開發性(原創力)與呈現方式上的創造力。如果選手的材料能展現 espresso、能與 espresso 相配，以及能得到評審的高度興趣，則就能得高分。

17.4.5 味覺均衡表現 Taste Balance

評審須注意創意飲料的使用材料、選手的解說、以及所喝到的口感之間的相關性。若要爭取高分，明顯的 Espresso 風味將是最主要的關鍵風味。評審需依照選手要求方式飲用。

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:專業氣質、專注力、熱情
 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: 專業氣質/專注力/熱情 Presentation :Professionalism/Dedication/Passion

選手應該解說所使用的咖啡豆特性，以及選擇此款豆的原因，評審需核對選手的說明與所呈現出來口感的相關性，選手會以動作、姿勢、言語表達展現出他們的專業氣質，以及展現整體演出的自主性。對評審來說，選手必須是明顯的已準備好的，選手整體演出的每一細節需是有目標的。

選手的飲料呈現也是評審對選手的評價，評審需觀察選手的專業氣質，服務飲料時的禮貌，選手需端送杯子到評審面前，注視評審，並給予評審信號是否可以開始飲用。

選手欲在此部分爭取較高分數，選手必須能展現選手自己在咖啡上的廣泛認識，為評審創造出印象深刻的感官感受，以及要能營造與評審情感交流。

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，選手需是準備好的、以及有系統的安排就緒的。整個競賽演出需流暢，選手不該在整個競賽演出中將自己的物件移來移去，一切擺設與定位都要是有用途的。評審須觀察選手是否備有備份

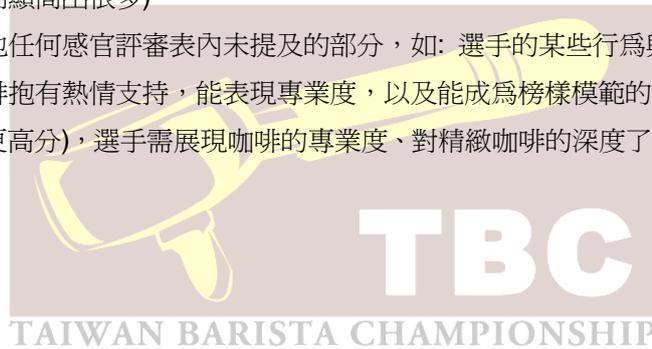
杯具與配件以防錯誤產生、評審也須注意其他一些細節，如：選手是否在適當時間有補水。

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**

- A. 此項分數來自於評審對選手整個競賽演出的技巧，如：飲料呈現、整體流暢度、所傳遞的咖啡相關訊息。
- B. 整體印象分數與飲料口感分數是相互關聯的、然而整體分數並非是口感分數的平均分數。(舉例：整體印象分數不可能比口感分數明顯高出很多)
- C. 整體印象分數也包括其他任何感官評審表內未提及的部分，如：選手的某些行為與某些訊息帶給評審深刻印象，其表現是對精緻咖啡抱有熱情支持，能表現專業度，以及能成為榜樣模範的能力。
- D. 若要爭取高分(4.5 分或更高分)，選手需展現咖啡的專業度、對精緻咖啡的深度了解，以及需展現足以為冠軍的風範。



第五部分 –評審對選手的整體印象

評審對選手的整體印象

(對選手的技術、飲料口感、整體演出)

0 至 6 分

	X 4=
/24	

24

18.0 評分校正 **REVIEW SCORE SHEET**

請參考 15.4 評審校正時間