

2009 WBC 規則更改大綱

2007/2008	2009 新版
TECHINICAL SCORE SHEET 技術評分表	
萃取時間：20-30 秒之間	萃取時間：差異在 3 秒之間 選手的萃取時間 2 劑秒數在差異 3 秒之間才得分 萃取時間：20-30 秒之間仍是建議範圍
技術評審須評卡布 & 創意咖啡的 Espresso 外觀分數	技術評審不評卡布 & 創意咖啡的 Espresso 外觀分數
磨豆機了解	Station Management:工作檯的管理能力
分數：0--6 分	分數：0-6 分 技評須觀察選手的整個流程，包括:如何管理工作檯，設備（磨豆機/咖啡機），工具& 工作台上的操作順暢
SENSORY SCORE SHEET 感官評分表	
糖是標準配件	糖不再是服務項目
4 杯飲料需同時呈送	4 杯飲料不需同時呈送 選手可在飲料準備好時就呈送 評審可馬上評分 (但同項目飲料呈送完畢才能進行下一項飲料)
選手的整體印象未加權 0--6 分	選手的整體印象將加權 0--6 分 乘 4 每位感評可能會給到 24 分 此項更改是希望選手能呈現有魅力的 /資訊性的演出 並其重點能放在咖啡品質與相關資訊上
SCORE & TIE BREAKER 總分算法 與 同分處理	
2 位技評的平均分數加入每位感官分數後 再加總其 4 份 總分：1012 技評滿分：356 分(35%) 感評滿分：656 分(65%)	6 份評分表(2 技術+4 感官)直接加總 感官分數比重變重了 總分：870 技評滿分：154 分(18%) 感評滿分：716 分(82%)
同分時：以 6 分較多者優先順位(感官+技術) 無 6 分則比 5 分，以此類推	同分時：以感官的 ESPRESSO 總分較高者為優先順位 若還是同分：比 CAPPUCCINO 總分 若再同分：比選手的整體印象分數
ADDITIONAL CHANGES 其他更改	
*感官採新式方式評 ESPRESSO & CAPPUCCINO 方式 (請參考 2009WBC 規則規章)	
*Presentation: Professionalism/Dedication/Passion: 演出：專業/專注/熱情， 鼓勵選手能呈現更多表現在咖啡專業資訊上	
*在競賽過程中，選手不可使用工作台下方空間	
*不能把液體/任何物件(水/材料等等) 放置在咖啡機上方	