

2009 與 2010 TBC 競賽規則與規章修正對照說明

(依據 2010 WBC 最新修正版)

(原規則)

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。

NEW(新規則)

7.6 工作台的使用範圍 Station Perimeters

【競賽演出】時間內，選手只能使用設備桌、工作桌與評審桌的檯面。選手若使用任何放置在競賽區地板或跨越競賽區域的家具或設備,包括輔助餐桌、立架、備餐台、落地置物架等等物品或設施,將會被取消資格。

(原說明)

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】。

NEW(新說明)

16.3.6 是否上把手後立即按鍵沖煮 Insert and immediate brewing

選手須上把手到咖啡機沖煮頭後,立即按鍵沖煮咖啡，不能有延遲，當選手做到，就打勾:【是】。

(原規則)

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。

NEW(新規則)

17.2.1 Crema 之色澤 Colour of crema

感官評審會根據選手萃取 espresso 前的描述,來目測比對 crema 之色澤或外觀是否與描述相符合並據以評分。選手對 crema 的顏色與外觀的描述都必須在按下沖煮鍵之前;若是按沖煮鍵後才描述,將不被接受，且將以規定的 crema 色澤即榛果、深棕、赭紅色等來評比。選手的描述越具體專業且與呈送的外觀有高度相關,則分數會高。

除非事先有解釋 crema 的情況,否則當 cream 顏色呈白色、或沒有 crema 時，屬無法接受的情況,將給 0 分。

(原規則)

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

選手對於創意的解釋,必須在競賽時間內完成,,在競賽完成或是計時停止或是選手喊 time 之後的任何解釋,評審都不會列入考慮也不會接受任何的說明。

評審評定創意飲料是根據選手在競賽期間的說明與指示以及評審所觀察到的情況來評定,在選手喊"TIME"或是比賽停止後,選手的任何說明都不可以列入評比的考量。

NEW(新規則)

詳盡的解釋與呈現 Well Explained ,introduced and Prepared

17.4.2 評審評定創意飲料是根據選手在競賽期間的說明解釋與指示以及評審所觀察到的情況來評定,在選手競賽完成,計時停止或喊"TIME"後,選手的任何說明都不可以列入評比的考量。

(原規則)

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。

NEW(新規則)

17.4.3 外觀,組合功能 Look and functionality

外觀"Look"指飲料本身的整體視覺感,包括了容器、飲料本身、裝飾品、配件等等。

組合與功能"Functionality"指當評審按指示在飲用飲料時,飲料本身與相關元素組合得很好,並且能與選手規劃的飲用過程相符合。

(原規則)

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。

NEW(新規則)

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,基本上考量,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並呈現其創意飲料。選手的使用的材料必須能加強並展露 espresso 的風味特色並給評審帶來有趣的飲用經驗。創意咖啡諾能在用料、技術、espresso 主軸等達到顯著的創意且相互搭配,則將能得到評審的較高分數。

請注意: Synergy,綜效,指的是兩種或是兩種以上的創意飲料成份經由選手製作或組合後所產生的交互影響或協同作用,遠比這些成份單獨加總起來的效果還要好,簡單的說,A 與 B 的組合遠大

於單純的 A+B,才表示有「綜效」。

(原規則)

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。

NEW(新規則)

17.5.1 整體演出: 專業水準 Presentation :Professionalism

選手的專業水準是藉由觀察選手的專業、技術、技巧,以吉他在準備整個 12 杯飲料的過程中所呈現的,對咖啡廣泛知識的了解。這些咖啡知識包括各種處理法,以及由咖啡種子到一杯咖啡的整過過程,選手也必須展露出對現場所有的機器設備知識的了解與熟練的技術操作;並且必須表現出一流的顧客服務技術,包括禮貌,準確,專注以及眼神接觸

(politeness,accuracy,attentiveness,eye contact)。

選手也需有能力來管理吧台操作流程,並做好時間管理。評審會針對選手的解說與選手實際的表現來核對關聯性;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。選手必須藉由演出與對咖啡的了解證明自己是一個專業的咖啡人。

(原規則)

17.6 評審對選手的整體印象 - Judge's Total Impression

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。

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。

NEW(新規則)

17.6 評審對選手的整體印象 - 第五部分 Judge's Total Impression – PART V

此項分數主要來自於兩個主要部份：

A. 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綜合印象有關聯。(也就是說,藉由呈送 3 種飲料的整體組合,選手所帶給評審的體驗是否比每種飲料單獨呈送的印象還要強烈?)

B. 評審必須考慮下列 3 點並予加分,能達到以下 3 點者分數更高：

1,能在競賽中表現出熱情與鼓舞人心的選手(**passion and inspiration**)。

2,能自然，簡潔，清晰的溝通並且表現出對精品咖啡的熱情和奉獻精神的選手,(且要容許許選手的文化與個人特質的異同)

3,能當作專業 **barista** 或者代表咖啡業界的典範。(舉例來說,若你身處這位選手所在的咖啡館或餐廳,他的表現能否啓發你對精品咖啡的認識,興趣,了解?)