



2013 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽

規則與規章

2013 Taiwan Latte Art Championship
Official Rules and Regulations

2013 年 3 月
TCA 技委小組翻譯制定

2013 WCE 世界盃咖啡拉花大賽台灣選拔賽

規章與規則

目 錄

1.0 TLAC 參賽者規定與相關事項	5
1.1 比賽日期與場地	5
1.2 報名方式與期限	5
1.3 選手資格、義務與獎勵	5
1.4 賽事相關疑問	6
2.0 TLAC 比賽相關規定	6
2.1 大綱	6
2.2 初賽 – 吧台區	6
2.3 初賽 – 舞台區	7
2.4 決賽 – 舞台區	8
3.0 TLAC 競賽程序	9
3.1 初賽 – 吧台區 – 拿鐵咖啡	9
3.2 初賽 – 舞台區 – 拉花拿鐵	9
3.3 初賽 – 舞台區 – 創作拿鐵咖啡	9
3.4 決賽 – 舞台區 – 拉花拿鐵	9
3.5 決賽 – 舞台區 – 濃縮瑪其朵咖啡	10
3.6 決賽 – 舞台區 – 創作拿鐵咖啡	10
4.0 競賽區域與程序	10
4.1 競賽舞台區	10
4.2 吧台區	11
5.0 咖啡機、設備與原料	11
5.1 義式咖啡機	11
5.2 咖啡機上方不得放置任何液體或材料	11
5.3 壞失資格	11
5.4 磨豆機	11
5.5 咖啡杯具	11
5.6 其他用電設備	12
5.7 大會提供的設備與配件	12
5.8 建議自備的設備與配件	12

6.0 賽前選手說明	13
6.1 賽前選手會議	13
6.2 選手準備室	13
6.3 比賽音樂	13
6.4 準時報到	13
6.5 競賽工作台的設備擺放確認	13
6.6 選手的協助人員不得站上舞台	13
7.0 競賽準備時間	13
7.1 準備時間開始	13
7.2 評審桌	13
7.3 試做練習	14
7.4 預熱杯具	14
7.5 準備時間結束	14
8.0 競賽演出時間	14
8.1 選手介紹	14
8.2 競賽演出時間開始	14
8.3 呈送比賽規定的飲品	14
8.4 工作人員協助清理飲料	15
8.5 工作檯可使用的範圍	15
8.6 競賽演出時間結束	15
8.7 結束後的解說與訪談	15
8.8 逾時罰則	15
8.9 場外指導	15
9.0 技術相關問題	16
9.1 妨礙/阻礙	16
9.2 遺忘物品	16
10.0 賽後清潔時間	17
11.0 賽後相關	17
11.1 分數計算與排序	17
11.2 賽後評審解說	17
12.0 異議與訴請裁決	17
12.1 與選手有關的項目	17
12.2 與評審/評分有關的項目	18

13.0 評分準則	19
13.1 競賽區域	19
13.2 飲品呈現	19
13.3 技術能力	19
13.4 整體演出	19
13.5 飲品味覺均衡	19
13.6 評分尺度	19
14.0 技術評分	20
14.1 技術評分表 – 第一部分 – 濃縮咖啡	20
14.2 技術評分表 – 第二部分 – 打發牛奶	21
14.3 技術評分表 – 第三部分 – 衛生條件	21
14.4 技術評分表 – 第四部分 – 整體表現	21
15.0 感官評分	23
15.1 感官評分表 – 吧台區 – 創作拿鐵	23
15.2 感官評分表 – 舞台區 – 視覺評分	23
15.3 感官評分表 – 舞台區 – 整體表現	24

1.0 TLAC 參賽者規定與相關事項

2013 年「WCE 世界盃咖啡拉花大賽台灣選拔賽」(Taiwan Latte Art Championship，簡稱 TLAC) · 由『台灣咖啡協會』(Taiwan Coffee Association，簡稱 TCA)首次主辦。台灣咖啡協會是台灣唯一經由世界咖啡組織(World Coffee Events，簡稱 WCE)所授權合格的協會，經由此選拔賽所產生的冠軍，才有資格代表台灣參加當年度的世界盃咖啡拉花大師競賽(World Latte Art Championship，簡稱 WLAC)。因此，TLAC 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WLAC 競賽規則與規章(2012 World Latte Art Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸，來制定此本【2013 年世界盃咖啡拉花大賽台灣選拔賽規則與規章】· 惟部份內容因比賽場地限制、流程安排、國情，以及語言表達方式不同而有些許更動，但評分項目、方法、標準與精神不變。

1.1 2013 TLAC 比賽時間與場地

(1) 初賽：民國 102 年 4 月 27 日，於台灣咖啡協會舉辦。

(2) 決賽：民國 102 年 4 月 28 日，於台灣咖啡協會舉辦。

主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。

另於賽前舉辦選手說明會，敬請踴躍參加。

※ 選手說明會時間：民國 102 年 4 月 8 日下午 1 點 30 分 / 地點：台灣咖啡協會。

1.2 報名方式

(1) 報名日期：民國 102 年 3 月 22 日至 102 年 4 月 2 日下午 5 點前。

(2) 報名費用：新台幣叁千元整。

(3) 報名人數：為鼓勵咖啡從業人員以及愛好者參賽、促進台灣咖啡市場交流、提升台灣咖啡從業素質，今年報名人數將考量時間與場次安排，盡可能不限制報名人數，敬請踴躍報名。

(4) 報名方式：請於咖啡協會網站下載報名表，確實填寫後，傳真報名表至：Fax:02-2517-9755；並於傳真報名表後，務必主動電洽協會崔秘書確認：Tel:02-2517-8055。若無確認，視同放棄。

若完成報名手續後比賽無故不來，且未主動告知主辦單位者（聯絡人崔秘書），則禁賽一年。

1.3 選手資格、義務與獎勵

(1) 18 歲以上，具有中華民國國籍的咖啡愛好者。

(2) 熟練使用半自動咖啡機 (至少兩年以上)。

符合上述 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)。

唯每一店家或連鎖店或單位，不得推薦超過 2 名選手報名參賽。

報名者必須遵守選手行為規範，據實填寫報名表上的所有資料，不得造假。主辦單位 TLAC 將召開技術委員會會議，依據所有報名者提供的報名資料逐一審核，資格通過者始為初賽選手；初賽分數最高的前 6 名為決賽選手。

2013 TLAC 冠軍有義務於今年六月代表台灣前往法國尼斯參加 2013 World Latte Art Championship；並且在 WLAC 賽前，必須配合協會安排的模擬比賽，讓協會瞭解並協助選手的賽前訓練。若決賽冠軍因故無法代表出國參賽，或有違反選手同意書事項、危害台灣咖啡協會名譽等行為，將被取消 WLAC 台灣代表資格，不得異議，且取消得獎資格、退回獎金以及禁賽兩年；而 WLAC 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。

代表台灣參賽 WLAC 的選手，本人將獲得大會提供來回機票與比賽期間住宿費用等兩項全額贊助；且若充分配合協會安排的賽前模擬，可獲得協會頒發額外獎金，以茲鼓勵。

1.4 賽事相關疑問

- (1) 2013 年 TLAC 比賽的規則與規章，請至台灣咖啡協會網站下載。www.taiwancoffee.org
- (2) 選手需自行熟練比賽規則規章與程序及評分表，不得因為個人未詳讀或不了解規則及評分表而提出異議。
- (3) 選手若有任何疑問，請於召開選手說明會時提問；或於比賽一個月前，以傳真或 email 方式向大會經理 / 協會崔秘書詢問。

Fax: 02-2517-9755

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

※ 未盡事宜，請詳細參閱協會網站公佈之比賽簡章。

2.0 2013 TLAC 比賽相關規定

2.1 大綱

- A. 賽制為獨立的兩個回合：初賽和決賽。
- B. 初賽包含兩部分：第一部分是在吧台區製作一杯選手創作圖樣的拿鐵咖啡，第二部分是在競賽舞台上製作兩杯圖樣一致的拉花拿鐵（以傾注成型方式完成），以及兩杯圖樣一致的創作拿鐵（可混合使用雕花、類似技巧、表面裝飾）。
- C. 取初賽最高分的前六名選手，晉級至決賽。決賽選手必須呈現六杯飲品：兩杯圖樣一致的瑪奇朵濃縮咖啡（以傾注成型方式製作），兩杯圖樣一致的拉花拿鐵（以傾注成型方式製作），以及兩杯圖樣一致的創作拿鐵（可混合使用雕花、類似技巧、表面裝飾）。

2.2 初賽 - 吧台區

- A. 參賽者可自由使用傾注成型，以及或是雕花，或是其它相似的技藝，呈現出一杯具有自我創意設計的拿鐵咖啡。表面裝飾（例如巧克力粉）是可以允許使用的。若能呈現極富創意性的圖案，並充分展現咖啡師的技藝（拉花、雕花、藝術才能、獨創性等），可獲得高分。
- B. 表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面，使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，其該項飲料的視覺分數將為零分。將可可粉於注入牛奶前施用於濃縮咖啡表面，

因為絕大部分可可粉將仍存留於飲料表面，是可以接受的使用方式。

- C. 參賽者可依個人設計來挑選此項比賽使用的杯具，但必須是可以提供給客戶飲用的杯具。
- D. 成品必須以可提供給客戶飲用為考量，如果評審小組認為此飲品無法飲用，就會給予該項飲品 0 分，例如選手使用碟子來盛裝飲品，或是添加了不可食用的裝飾物。
- E. 比賽時間為 10 分鐘，只有選手可以留在吧台區內，觀眾、攝影師等必須保持適當距離，避免干擾參賽者製作飲品。
- F. 參賽者在比賽時間開始前，有 20 分鐘的準備時間。
- G. 參賽者必須在比賽時間 10 分鐘內完成自創作品，並將成品放置於桌面上有大會特殊標記的位置，供攝影師拍照。而攝影師會以一致性標準的格式來為所有參賽者的作品拍照。
- H. 參賽者可在 10 分鐘的比賽時間內，可自行斟酌製作多杯自創飲品，但必須選擇僅呈現一杯於大會規定的攝影師拍照位置，參賽者必須負責在圖樣表面仍光亮時，呈送至指定位置。而攝影師會在參賽者將成品放置在指定位置後的 30 秒內完成拍照。若參賽者未在 10 分鐘內呈送作品至拍照區，此評項則得分為 0 。
- I. 大會計時員會在比賽時間還剩『5 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒』時報時提醒參賽者，當參賽者將成品放妥在拍照區時，計時隨即停止。
- J. 所有的參賽者的作品照片，將交由評審小組進行評分。至少有四位評審，包含：至少 3 位 WLAC 認證合格裁判，以及 1 位評審可因其具有藝術專長（例如主廚、藝術家、設計師等）而不需具備咖啡專長資歷。
- K. 評審小組會依據照片中飲品的『整體視覺效果』和『創意性』這兩個評項進行評分。每個評項、每位評審將以 0~6 分給分，4 位評審的分數加總後乘以 5，就是選手此項飲品的總分（滿分為 240 分）。
- L. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則不予計分。
- M. 此吧台區的比賽，不需事先準備成品圖案的圖片或照片。
- N. TCA 可適當使用參賽者於比賽時所被拍攝的照片，做為提倡推廣咖啡師技藝用途。
- O. 參賽者必須使用大會所提供的磨豆機和咖啡機，不允許自備機器設備。賽前，大會工作人員會將磨豆機調整至適當刻度，選手可在準備時間的 20 分鐘內，依個人需求適度調整刻度。
- P. 吧台區照片之評分時機，不一定與舞台區的比賽同時進行。

2.3 初賽 - 舞台區

- A. 每位參賽者有 5 分鐘的準備時間，以及 6 分鐘的比賽時間。大會無安排清潔時間，請參賽者務必在比賽結束後，儘速將個人器具設備從舞台區撤離。
- B. 參賽者必須使用大會所提供的磨豆機和咖啡機，不允許自備機器設備。賽前，大會工作人員會將磨豆機調整至適當刻度，選手可在準備時間的 5 分鐘內，依個人需求適度調整刻度。
- C. 參賽者必需完成四杯飲品：兩杯圖案相同的拉花拿鐵（傾注成型方式製作），和兩杯圖案相同的創作拿鐵（可混合使用雕花或相似技巧，或是表面裝飾）。
- D. 此項舞台區的比賽，參賽者必須使用大會提供的拿鐵咖啡杯，不得自備杯具。若違反此規定，則該項飲品的視覺評分評項皆評分 0 。

- E. 若參賽者若在拉花拿鐵製作過程中使用雕花(傾注成型之外的技巧)，則該飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。
- F. 參賽者必須事先準備好欲製作的圖案照片(拉花拿鐵和創作拿鐵各一張)，照片本身的品質不在評分範圍內，但必須能清楚呈現預完成的圖案(以美工圖案呈現或以電子設備來呈現照片是不能接受的)。若參賽者沒有提供照片或是違反前述規定，則在感官評分表的『兩杯圖樣與展示圖片之一致性』評分為 0。
- G. 場上會有兩位參賽者同時進行比賽，故選手不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說，但呈送飲品時必要的禮貌/客戶服務以及指示說明，還是會被列為評分考量。
- H. 每場比賽共有 4 位評審：2 位感官評審，1 位技術評審，和 1 位主審。
- I. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則不予計分。
- J. 當參賽者呈送最後一杯飲品至評審桌時，比賽隨即計時結束。
- K. 主審會挑選並品嚐一杯選手的拉花拿鐵(選手亦可指定其中一杯)，且將味覺分數以 0~6 分給分，記錄在主審評分表上。味覺均衡即呈現牛奶與濃縮咖啡之間濃郁帶甜的和諧平衡。
- L. 味覺分數得分最高的拉花拿鐵，將獲頒『最佳風味拿鐵』獎項。
- M. 如果味覺分數同分，則以拉花拿鐵之兩份視覺評分項目總分，分數較高者獲勝。

2.4 決賽 - 舞台區

- A. 每位參賽者有 5 分鐘的準備時間，以及 8 分鐘的比賽時間。大會無安排清潔時間，請參賽者務必在比賽結束後，儘速將個人器具設備從舞台區撤離。
- B. 兩杯圖案一致的瑪奇朵濃縮咖啡(傾注成型方式製作)，兩杯圖案一致的拉花拿鐵(傾注成型方式製作)，以及兩杯圖案一致的創作拿鐵(可混合使用雕花、類似技巧、表面裝飾)。
- C. 此項舞台區的比賽，參賽者必須使用大會提供的濃縮以及拿鐵咖啡杯，不得自備杯具。若違反此規定，則該項飲品的所有視覺項目評分皆評分 0。
- D. 若參賽者若在瑪奇朵濃縮咖啡、或拉花拿鐵製作過程中使用雕花的技巧，則該飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。
- E. 參賽者必須事先準備好欲製作的圖案照片(瑪奇朵濃縮咖啡、拉花拿鐵和創作拿鐵各一張)，照片本身的品質不在評分範圍內，但必須能清楚呈現預完成的圖案(以美工圖案呈現或以電子設備來呈現照片是不能接受的)。若參賽者沒有提供照片或是違反前述規定，則在感官評分表的『兩杯圖樣與照片的一致性』評分為 0。
- F. 場上同一時間只有一位參賽者進行比賽，選手不需自備音樂以及對評審或觀眾提供大量的口語解說，但呈送飲品時必要的禮貌以及指示說明，還是會被列為評分考量。
- G. 每場比賽共有 4 位評審：2 位感官評審，1 位技術評審，和 1 位主審。
- H. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則不予計分。
- I. 參賽者必須使用大會所提供的磨豆機和咖啡機，不允許自備機器設備。賽前，大會工作人員會將磨豆機調整至適當刻度，但選手可在準備時間的 5 分鐘內，依個人需求適度調整刻度。

3.0 飲品定義

3.1 初賽 - 吧台區 - 拿鐵咖啡

- A. 參賽者可使用自選咖啡杯具，惟此杯具必須是可應用到一般商業場合提供給客戶飲用。如果評審小組認為此杯具無法做為飲用用途，就會給予該項飲品 0 分。
- B. 飲品只能以咖啡和鮮奶所組成，且必須使用 TLAC 大會所提供的品項，否則不予計分。
- C. 參賽者在製作此拿鐵咖啡時可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
- D. 表面以包括但不限於可可粉或糖漿加以裝飾，在其風味並不影響飲料本身主體風味為前提是可接受的。表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面，使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，其該項飲料的視覺分數將為零分。將可可粉於注入牛奶前施用於濃縮咖啡表面，因為絕大部分可可粉將仍存留於飲料表面，所以是可以接受的使用方式。

3.2 初賽 - 舞台區 - 拉花拿鐵咖啡

- A. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的杯具，否則該項飲品之視覺評項將以 0 計分。
- B. 飲品只能以咖啡和鮮奶所組成，且必須使用 TLAC 大會所提供的品項，否則不予計分。
- C. 參賽者在製作此拿鐵咖啡時可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
- D. 若參賽者若在拉花拿鐵製作過程中使用雕花(傾注成型之外的技巧)，則該飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。

3.3 初賽 - 舞台區 - 創作拿鐵咖啡

- A. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的杯具，否則該項飲品之視覺評項將以 0 計分。
- B. 飲品只能以咖啡和鮮奶所組成，且必須使用 TLAC 大會所提供的品項，否則不予計分。
- C. 參賽者在製作此拿鐵咖啡時可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
- D. 表面以包括但不限於可可粉或糖漿加以裝飾，在其風味並不影響飲料本身主體風味為前提是可接受的。表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面，使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，其該項飲料的視覺分數將為零分。將可可粉於注入牛奶前施用於濃縮咖啡表面，因為絕大部分可可粉將仍存留於飲料表面，是可以接受的使用方式。

3.4 決賽 - 舞台區 - 拉花拿鐵咖啡

- A. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的杯具，否則該項飲品之視覺評項將以 0 計分。
- B. 飲品只能以咖啡和鮮奶所組成，且必須使用 TLAC 大會所提供的品項，否則不予計分。
- C. 參賽者在製作此拿鐵咖啡時可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
- D. 若參賽者若在拉花拿鐵製作過程中使用雕花(傾注成型之外的技巧)，則該飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。

3.5 決賽 – 舞台區 – 濃縮瑪其朵咖啡

- A. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的杯具，否則該項飲品之視覺評項將以 0 計分。飲品只能以咖啡和鮮奶所組成，且必須使用 TLAC 大會所提供的品項，否則不予計分。
- B. 參賽者在製作此拿鐵咖啡時可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
- C. 若參賽者若在拉花拿鐵製作過程中使用雕花(傾注成型之外的技巧)，則該飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。

3.6 決賽 – 舞台區 – 創作拿鐵咖啡

- A. 參賽者必須使用 TLAC 大會所提供的杯具，否則該項飲品之視覺評項將以 0 計分。
- B. 飲品只能以咖啡和鮮奶所組成，且必須使用 TLAC 大會所提供的品項，否則不予計分。
- C. 參賽者在製作此拿鐵咖啡時可以選擇使用單份濃縮咖啡(single)、雙份濃縮咖啡(double)、或是短萃取的濃縮咖啡(ristretto)。
- D. 表面以包括但不限於可可粉或糖漿加以裝飾，在其風味並不影響飲料本身主體風味為前提下是可接受的。表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面，使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，其該項飲料的視覺分數將為零分。將可可粉於注入牛奶前施用於濃縮咖啡表面，因為絕大部分可可粉將仍存留於飲料表面，是可以接受的使用方式。

4.0 競賽區域與程序

4.1 競賽舞台區

- A. 競賽舞台區域共設置 4 個競賽站，每一個競賽站分別給予 1、2、3、4 編號。
- B. 由 TLAC 大會安排每位參賽者的比賽開始時間和競賽站的編號。
- C. 每位參賽者在大會指派的競賽站，有下列時段安排：
 - i. 賽前準備時間：5 分鐘。
 - ii. 競賽演出時間：初賽 6 分鐘，決賽 8 分鐘。
 - iii. 賽後清潔時間：無安排 (儘速自行清理收拾)。
- D. 初賽時，會有兩名參賽者同時在場上進行比賽，分別由兩組評審進行評分，當此輪比賽結束後，下一輪的兩位選手接著上場，由其他兩組評審接替上場評分。所有參賽者的總分會在比賽結束後統一公佈。
- E. 參賽者每一輪的成績，不會列入下一輪比賽計分。
- F. 初賽結束後，由 TLAC 大會公佈分數較高的前 6 位選手得以晉級決賽，而決賽的出場順序是依初賽分數高至低的相反順序 (初賽成績第一名，決賽第六位出場)。

4.2 吧台區

- A. 吧台區是一個現場觀眾可近距離觀賞參賽者製作飲品的區域，共設有兩個競賽站，周圍會設有些許隔離護欄，以不阻擋觀眾視線，且又得以確保選手在不受干擾下完成作品。
- B. 由 TLAC 大會安排每位參賽者的比賽開始時間和競賽站的編號。
- C. 每位參賽者在大會指派的競賽站，有下列時段安排：
 - i. 賽前準備時間：20 分鐘。
 - ii. 競賽演出時間：10 分鐘內將作品呈送至大會指定之拍照位置。
 - iii. 賽後清潔時間：無安排（儘速自行清理收拾）。

5.0 咖啡機、設備與原料

5.1 義式咖啡機

參賽選手必須使用 TLAC 大會贊助商提供的義式咖啡機。大會工作人員會將每台機器設定一致的沖煮參數，參賽選手不得任意更改。

* 咖啡機設定參數為：

沖煮溫度設定在：攝氏 90.5-96 度(華氏 195-205 度)

幫浦壓力設定在：大氣壓力 8.5-9.5 bar 之間。

5.1.1 取消參賽資格

參賽者不得改變、調整或更換大會咖啡機內部與外部設備的任一設定值或是零組件，例如：沖主把手、沖煮瀘杯、溫度、壓力、蒸汽噴嘴等，否則將被取消參賽資格。若因為參賽者的錯誤使用或自行妄用，招致比賽設備毀損，則由當場的主審認定是否取消資格。

5.2 義式磨豆機

參賽者必須使用 TLAC 大會提供的磨豆機進行比賽。

5.3 鮮奶

參賽者必須使用 TLAC 大會提供的全脂鮮奶進行比賽。

* 2013 年 TLAC 指定鮮奶品牌為『味全林鳳營』全脂鮮乳。

5.4 咖啡豆

參賽者必須使用 TLAC 提供的咖啡豆進行比賽。大會會逐步確認贊助商的咖啡豆是否適合選手發揮展現一流的拉花藝術。比賽當天，則由主審負責確認咖啡豆是否符合標準。

5.5 咖啡杯具

濃縮杯：杯高：5.1 公分 杯口寬：6.2 公分 杯容量：75cc。

拿鐵杯：杯高：7.5 公分 杯口寬：10.7 公分 杯容量：270cc。

* 2013 年 TLAC 指定杯具為『老爸咖啡有限公司- Ancap』同 WCE 官方使用杯。

5.6 其他設備

- A. 參賽者需盡量減少比賽使用的設備配件。評審桌上不需要提供桌布、紙巾或是裝飾物，呈送咖啡使用的托盤和一張菜單卡是允許的。
- B. 若參賽者違反上述規定，並在主審核可後，在『感官評分表』中的【專業演出】評分項目會被扣分。

5.7 大會提供的設備及用品

每一競賽站大會提供下列設備：

- 設備桌：長 180 X 寬 90 X 高 90 /公分 (放置咖啡機、磨豆機和攪拌機)
- 工作桌：長 250-270 X 寬 60 X 高 90 /公分 (可選擇使用與否)
- 評審桌：長 180-200 X 寬 50-60 X 高 100 /公分
- 義式咖啡機
- 義式磨豆機
- 粉渣盒
- 全脂鮮奶
- 咖啡豆
- 垃圾桶

5.8 建議自備設備及用品

除了上述大會提供之設備，參賽者需自備比賽所需的所有用品。選手亦須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。置於選手休息室內、競賽舞台區的設備與用品，請選手負責看管，TLAC 大會、志工、工作人員沒有提供協助保管的服務。

以下是建議選手自備的項目 (此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：

- 填壓器
- 盎司杯
- 拉花鋼杯
- 咖啡杯盤 (吧台區比賽用)
- 咖啡匙
- 個人所需的特殊器皿
- 乾淨抹布 (練習與比賽用)
- 清潔工具 (桌面、磨豆機刷具等)
- 托盤 (呈送飲料給評審用)
- 推車 (大會亦有提供)

6.0 賽前選手說明

6.1 賽前選手會議

比賽舉行前將會召開選手會議，所有選手皆必須參加選手會議。在此會議中，大會經理及總主審會對比賽流程、賽事時程加以宣布並解釋，並對於比賽場地及選手準備室進行導覽。這也是向大會經理及總主審提問的時機。

6.2 選手準備室

選手將有專門區域作為準備/練習室，這個區域是專門給參賽選手使用。TLAC 的工作人員、評審、義工，新聞媒體、參賽選手的家屬以及支持者，在沒有 TLAC 經理的允許下都不可到此區域。參賽選手可以將自己的設備、配件以及配料等放置於此，準備室並提供冰箱用於放置需冷藏的配料，以及提供水槽供選手清洗玻璃杯和其他物品。參賽者需保管好自己的私人物品，賽事工作人員對這些物品的破損與丟失並無責任。

6.3 比賽音樂

TLAC 全權負責比賽中所要播放的音樂。參賽選手不得提供或選擇任何私人的音樂。

6.4 準時到場

選手必須在 5 分鐘的準備時間開始前 30 分鐘到達準備/練習室。任何選手若無法在 5 分鐘的準備時間開始前 30 分鐘到達現場，將被取消參賽資格。

6.5 比賽場地的佈置

工作人員將確保參賽選手的工作台如選手賽前所要求的一樣（即工作人員將根據每位參賽者的要求將磨豆機放置在咖啡機的左邊或右邊）。

6.6 支持者或助理不可上台

除了選手以外，只有 TLAC 義工及工作人員可以在選手的準備時間、表演時間和清理時間上台。

7.0 準備時間

7.1 【準備時間】開始

每位選手有 5 分鐘的【準備時間】：競賽區的安排與競賽前的準備時間。每當前一位選手開始其【競賽演出時間】，下一位選手就會在另一競賽站，開始其【準備時間】（現場依照大會組長或計時員示意）。一旦選手在分派的競賽站就定位，且大會組員亦確認競賽台已按選手需求安排設置妥當，並示意選手按下競賽台上的計時器按鈕，開始 5 分鐘的【準備時間】；選手在按下計時器按鈕前，不得碰觸任何競賽台上的物品。當選手按下計時器按鈕的同時，大會計時員亦會同時會按下手中的計時器。

7.2 評審桌

評審桌上不得有桌巾、飲用水、餐巾以及任何裝飾物。如果違反此規定，主審會根據違規的嚴重程度

扣除分數。此項規定目的是減少選手準備比賽的花費以及攜帶不必要的裝備。(參閱 5.5)

7.3 試作練習

鼓勵選手在【準備時間】的時段內進行濃縮咖啡試作。【競賽演出時間】一開始時，試作時的咖啡渣(咖啡餅)是允許留在沖煮把手內的。

7.4 預熱杯具

選手可在【準備時間】的時段內預熱咖啡杯，但【競賽演出時間】開始時，杯中不允許有水分殘留。且不論在任何時段，杯具中若有任何液體或材料，不得放置在咖啡機上，若選手違反此規定，技術評分表上的「工作區始末清潔與組織」將以零分計算。

7.5 準備時間結束

【準備時間】計時 5 分鐘，超過即為逾時。在 5 分鐘的【準備時間】內，計時人員會主動告知選手剩餘時間，報時提醒剩餘時間依序為：4 分鐘、30 秒、時間到、選手請退後。當報時人員說：「時間到、選手請退後」，選手必須馬上退後。

8.0 競賽演出時間

8.1 選手介紹

在選手【競賽演出時間】開始前，大會主持人會向現場觀眾們介紹選手，主持人會請所有評審進場就位，接著詢問選手是否可以開始，選手回答：「可以」，舉手說開始並按下計時器，進入【競賽演出】。

8.2 競賽演出時間開始

當選手按下競賽台上的計時器按鈕的同時，大會計時員亦會同時會按下手中的計時器，表示競賽時間開始，選手方可向評審們做自我介紹。

選手必須自行負責掌控場上比賽時間，可隨時詢問計時員競賽演出的剩餘時間。在比賽的時候，計時員亦會主動告知選手剩餘時間，在初賽時的報時提醒剩餘時間依序為：3 分鐘、1 分鐘、30 秒，在決賽時的報時提醒剩餘時間依序為：5 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒。計時員會在精準的時間點，以選手可聽得到的音量進行報時提醒，故有可能會打斷選手的演說。

※ 請注意：大會的計時器有可能發生不運作的狀況，但選手的【競賽演出】仍必須繼續，不得停止。

比賽時間以現場計時人員為主，依然會負責報時提醒。

8.3 呈送比賽規定的飲品

所有呈送到評審桌上飲料才會被評分。(請參考：2.0 競賽規定與 3.0 飲料定義)

8.4 工作人員協助清理飲品

評審們完成已送呈的飲料評分後，大會工作人員會依主審示意清理評審桌上的飲料杯具(包含杯子、底盤)。如果選手有特殊要求，請在【競賽演出時間】之前向大會組長提出明確請求。如果賽前選手沒有向大會提出請求，而選手所需的杯具或器皿已被工作人員清理至後台，選手可離開競賽台收回(相關規則請參閱：9.2 遺忘物品)；大會組員會盡力達成選手要求，但選手本身仍須負責充分掌控整體比賽和競賽台管理。

8.5 工作台的可使用範圍

選手只限使用大會所提供的工作台：包含設備桌、工作桌與評審桌的檯面。若使用任何層架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，選手將被取消比賽資格。選手亦不得使用任何檯面下的空間作為儲藏用途。

8.6 【競賽演出時間】結束

當選手將最後一杯飲品呈送至評審桌時，計時隨即停止。選手須清楚的讓計時人員與主審看到，尤其是最後一杯飲品是在評審桌前製作。主審有權判定最後競賽演出時間終止的時間。

每位選手在舞台區初賽、舞台區決賽，分別有 6 分鐘、8 分鐘的個人【競賽演出時間】，逾時將被扣分；在時間內提前結束，並不會被扣分，亦不會得到獎勵。

8.7 【競賽演出時間】結束後的解說與訪談

一旦【競賽演出時間】結束後，選手不得對評審們繼續做出任何說明，此時的任何選手解說皆不列入評分考量。賽後，主持人會訪問選手，但【競賽演出時間】後的任何訪談內容或選手說明，都不會影響評分判斷。

8.8 逾時罰則

- A. 如果參賽者沒有在規定的時間內（初賽 6 分鐘、決賽 8 分鐘）完成比賽，可繼續演出。
- B. 如果參賽者沒有在規定時間內完成比賽，則每逾時 5 秒扣除總成績 1 分。
- C. 最多可逾時 2 分鐘，意即最多會被扣除 24 分。
- D. 若參賽者在初賽比賽時間超過 8 分鐘，或是在決賽回合比賽時間超過 10 分鐘，將被取消參賽資格。

8.9 場外指導

無論是【準備時間】或【競賽演出】時段，場外的任何協助或指導是嚴格禁止的。如違反此規則，選手將立即失去參賽資格。大會鼓勵觀眾 / 親友在場外熱情加油，但場外加油不可以是任何形式的協助 / 提醒。

※ 請注意：比賽進行中，選手教練、支持者、親友皆不可站在競賽區，若違反此規定，則由當場的主審認定後取消資格。

9.0 技術相關問題

A. 在【準備時間】或【競賽演出】時段當中，如果選手認為大會提供的設備有下列情況的技術問題，可舉手喊【technical time out / 技術暫停】

- i. 咖啡機(例如：電力供應問題、蒸氣壓力、控制系統運作不良、機器供水不足、排水不良)
- ii. 磨豆機
- iii. 任何插電設備(請注意：不含計時器)

若在【準備時間】內發現上述技術問題，請選手向大會經理示意，而在【競賽演出】時段請向主審示意。計時員會確實記錄下選手喊【technical time out / 技術暫停】的時間秒數，選手須負責確認計時員是否知情且確實紀錄。

- B. 如果大會經理與主審認定確實有技術上的問題，而且認為此問題可在短時間內排除，將給予適當的額外時間來補償該名選手。一旦問題排除後，須立即恢復比賽，並恢復繼續計時。
- C. 如果該技術問題一時無法排除，大會經理與主審將決定該選手是否應稍候繼續完成比賽，或是終止該場比賽，重新安排時間再賽。
- D. 如果確定該選手不得不終止該場競賽，大會經理與主審會另安排時段讓選手上場重新比賽。
- E. 如果該技術問題判定是因為選手個人不當使用所造成的，或是選手自備設備的問題，主審會要求選手繼續進行【準備工作】或【競賽演出】，並且不會給予額外時間。
- F. 若是選手對於大會設備不熟悉，不足以構成要求暫停的理由。選手須事先了解、並遵循大會機器的正確操作方式。
- G. 若選手認為兩個沖煮頭不穩定、或不一致，需要技術調整，只能在【準備時間】內向大會經理提出。

9.1 妨礙/阻礙 OBSTRUCTIONS

- A. 若有任何大會組員、工讀生、評審、觀眾或攝影人員明顯妨礙或阻礙了選手演出，經該場主審認定後，將給予該選手額外的補償時間。
- B. 如果大會組員未能及時清理評審桌上的前一款飲料，而影響了選手下一道飲料的呈現，經該場主審認定後，將給予該選手額外的補償時間。

9.2 遺忘物品 FORGOTTEN ACCESSORIES

- A. 在【準備時間】內，若選手發現遺忘任何物件，可離開競賽區去親自取回，但計時不會停止。
- B. 在【競賽演出】時段內，若選手發現遺忘任何物件，必須先向該場主審報告後，才能離開競賽區去取回，計時亦不會停止。
- C. 任何人皆不可協助傳遞(包含大會組員、選手團隊、或觀眾等)，若違反此規定，經該場主審認定後即喪失比賽資格。

10.0 賽後清潔時間

當參賽者結束其【競賽演出時間】後，應立即進行競賽區的清潔整理工作，如果選手有自備電子設備，大會工作人員可協助搬運至選手休息室。參賽選手應負責儘速撤離比賽場上的個人物件，並且擦拭清潔競賽桌後離開舞台。此賽後清潔時間評審並沒有在場上做評估。

11.0 賽後相關

11.1 分數計算與排序

11.1.1 TLAC 大會記分人員

TLAC 大會記分人員會負責加總每位選手的總分數，並對其保密。

11.1.2 參賽者的總分計算方式

選手的總分是由一份技術評分表和兩份感官評分表之分數總和，減去超時扣分的分數。請注意主審的評分不列入選手的總分計算。初賽時，吧台區的視覺分數也會一起加總，並會以此總分決定六位晉級決賽的選手。

11.1.3 同分狀況

若有兩位或兩位以上選手的總分相同，則將以兩份感官評分表總和較高者獲勝。

11.2 賽後選手講評

頒獎儀式結束後，參賽者可以和評審們一起審視其評分表。

- A. 參賽者不得保留正本的評分表。
- B. TLAC 結束後，大會經理會以電子郵件發送給每位參賽者其評分表。

12.0 異議與訴請裁決

12.1 與選手有關的項目

12.1.1 提出異議

比賽過程當中，選手若有任何抱怨或異議請與大會經理接洽，大會經理會先決定此問題是否能當場予以答覆，或是此異議必須請選手在賽後向大會提出書面資料訴請裁決。

若大會經理認為選手所提出的抱怨或異議可當場答覆或現場解決，為求公平性，大會經理將召集此事件之所有關係人，與大會技術委員會成員一起討論並共同作出決定，最終由大會經理告知選手決議。

12.1.2 訴請裁決

若選手的抱怨或異議無法當場答覆、解決，抑或是選手希望請求當場裁決，此時，大會經理會要求選手提出正式的書面訴請裁決書。大會的所有決定與回覆即是最終仲裁，不得異議。

書面訴請裁決書必須包含下列資訊：

1. 選手姓名
2. 日期
3. 清楚且準確的敘述抱怨或異議事項
4. 相關事件的發生日期/場次/時間
5. 選手的觀點與建議解決方案
6. 牽涉人員(若有)
7. 選手的聯絡地址、電話、電子信箱

任何抱怨或異議之提出，請完整提供上述七項資料，否則大會將不予以受理；並請在相關事項發生 24 小時之內以書面方式提出。

Fax: 02-2517-9755

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

12.2 與評審/評分有關的項目

12.2.1 提出異議

若選手對一位或多位評審所給予的評分有異議，選手可在賽後解說時向主審提出異議，主審會與其他相關評審現場討論後，予以回覆。

12.2.2 訴請裁決

若選手不滿意主審和評審們的答覆，可向大會提出書面訴請裁決。大會的所有決定與回覆即是最終仲裁，不得異議。

書面訴請裁決書必須包含下列資訊：

1. 選手姓名
2. 日期
3. 清楚且準確的敘述抱怨或異議事項
4. 相關事件的發生日期/場次/時間
5. 選手的觀點與建議解決方案
6. 牽涉人員(若有)
7. 選手的聯絡地址、電話、電子信箱

任何抱怨或異議之提出，請完整提供上述七項資料，否則大會將不予以受理；並請在賽後解說 24 小時之內，以書面方式提出。

Fax: 02-2517-9755

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

13.0 評分準則

13.1 競賽區的評分

一位技術評審會負責審核【競賽演出時間】開始與結束時競賽區域的清潔狀況。

13.2 飲品呈現

此分數來自於每一杯飲品的整體視覺呈現。

13.3 選手的技術能力

此分數來自於選手操作咖啡機和磨豆機時，所展現出的專業知識與技術能力。

13.4 整體演出

此分數來自於評審對選手的整體觀感。包含選手的技術能力、以及選手個人的整體演出和飲品的整體呈現。

13.5 味覺均衡

- A. 主審會挑選並品嚐一杯選手的拉花拿鐵(選手亦可指定其中一杯)，且將味覺分數以 0~6 分給分，記錄在主審評分表上。味覺均衡即呈現牛奶與濃縮咖啡之間濃郁帶甜的和諧平衡。
- B. 味覺分數得分最高的拉花拿鐵，將獲頒『最佳風味拿鐵』獎項。
- C. 如果味覺分數同分，則以拉花拿鐵之兩份視覺評分項目總分，分數較高者獲勝。

13.6 評分尺度

此評分尺度適用於技術評分表與感官評分表。

有兩種給分方式：註記是 / 否 (是：標記為 1，否：標記為 0)，或打分數：0 到 6 分。

是 = 1 分 否 = 0 分

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

A. 是 / 否的分數

若該評分項目評審標記「是」，則得到 1 分；若標記為「否」，則是 0 分。

B. 0 到 6 分的分數

有些評分項目是以 0 到 6 級分，0 分是最低分，6 分是最高分。在 1 分到 6 分的區間內，評審可以視情況斟酌給予增加 0.5 分 (1.5 或 2.5 或 3.5 等小數點形式)，不得以分數(1/2)形式給分；最低的有效分數是 1 分，不可以打 0.5 分；當發生某些完全不能接受的狀況才會給予 0 分。有些評分項目會以x2或x4加權計分，鼓勵評審應審慎且大膽給分。

評審如果有給 0 分或 6 分，請主動告知主審。0 分必須清楚註明原因，且主審需簽名認可所有的 0 分與 6 分。

14.0 技術評分

以下逐一解釋技術評分表的每個評分項目。每一位選手會由一位技術評審進行評分。

14.1 技術評分 – 濃縮咖啡 – 第一部份

請注意無論是初賽或決賽，所有飲品的技術能力評分標準皆一致（唯飲品數量不同）。

* 初賽時的吧台區比賽不會進行技術評分。

14.1.1 沖煮頭是否放水

每次卸下把手後或是每次萃取前，沖煮頭必須放水（卸下把手後到上把手萃取前的任何時間點放水皆可）。若選手有做到，評審就標記「1」在【是】的欄位中。

14.1.2 裝粉前徹底清潔與擦乾濾器

每次裝粉前須做到充分清潔與擦乾濾器。若選手有做到，評審就標記「1」在【是】的欄位中。

14.1.3 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉

溢/殘粉的定義是在【競賽演出】時段所研磨出來但並未使用的咖啡粉，溢/殘粉可能會在磨豆機粉槽盒內、粉渣盒內、工作台上、垃圾桶內、或是地板上等。但製作過程中，未呈上評審桌的飲料（放棄出杯的飲品）所造成的溢/殘粉，不會被加總到溢/殘粉的總克數。可接受的溢/殘粉為：每項飲料2.5公克之內；如果某個飲料項目溢/殘粉量超過 2.5 公克，則此評分項目會得到 0 分。填粉前，選手清理磨豆機所研磨未用到的粉(purge)，不算殘粉。

14.1.4 一致性的裝粉及填壓手法

由於裝填粉的手法各異，評審會觀察考量濃縮咖啡萃取量及萃取時間。

選手必須展現一致性裝粉和填壓手法，須做到均勻的佈粉，並施予適當且水平的填壓力道。文化差異亦會被納入考量。

14.1.5 在嵌入把手前是否去粉清潔

在嵌入把手到咖啡機沖煮頭之前，需先清理濾杯邊緣和把手雙耳上的粉。若選手有做到，評審就標記「1」在【是】的欄位中。

14.1.6 上把手後立即沖煮

上把手到咖啡機沖煮頭後，須立即按下萃取鍵，不得遲疑。若選手有做到，評審就會標記「1」在【是】的欄位中。

14.1.7 萃取時間的差異是否在 3 秒之內

評審會計時每劑濃縮咖啡的萃取時間，並判斷同項飲料之每劑濃縮的萃取時間差異是否在3秒之內。萃取時間是指從選手按下沖煮鍵，確實啟動咖啡機幫浦後起算。未送給評審的濃縮咖啡（飲料）不計算在此差異內。

14.2 技術評分 – 打發牛奶 – 第二部分

14.2.1 發泡鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶

選手必須在【競賽演出】時段內才可以注入冷且新鮮的牛奶至乾淨的發泡鋼杯內。鋼杯裡、外都必須乾淨。

14.2.2 是否於發泡前放氣清理清蒸氣棒

選手在將蒸氣棒放入牛奶鋼杯之前，必須先放氣清理蒸氣棒。

14.2.3 是否確實清潔發泡後的蒸氣棒

發泡結束後，選手必須使用專用的抹布擦拭，且確實清潔蒸氣棒(嘴)。

14.2.4 是否於發泡後將蒸氣棒再次放氣清理

發泡/擦拭後，選手必須再次放氣清理蒸氣棒。

14.2.5 製作完畢後鋼杯是否乾淨、殘奶量可否接受

飲料製作完後的鋼杯原則上要是空的。可接受的殘奶量為89ml/3oz (每一發泡鋼杯)。

14.3 技術評分 – 衛生條件 – 第三部分

14.3.1 競賽過程中的衛生條件

技術評審將評估選手在整個競賽表演中的衛生條件。

14.3.2 抹布的恰當使用

當競賽表演開始時，選手至少需備有 3 條乾淨的抹布，且是各有用途的。技術評審會評估觀察選手如何使用這些抹布。選手應使用一條擦拭蒸氣棒，一條擦拭濾杯，一條擦拭清潔工作台。

當選手作出下列行為，則會得到【否】：

- 未使用專用抹布清潔蒸氣棒 (使用其他用途的抹布擦拭蒸氣棒、或將擦拭蒸氣棒的抹布挪為他用)。
- 做出不符合食品衛生的舉動 (抹布碰到臉或嘴巴等)。
- 抹布掉到地板上後，撿起來繼續使用。

14.4 技術評分– 整體表現 – 第四部分

14.4.1 競賽始末工作區的清潔與組織

- A. 評估競賽區域的清潔與安排(含工作桌/設備桌/機器上方)。評審會給予 1 到 6 分的評分；如果工作區非常髒亂，可能只會得到 1 分。
- B. 在磨豆機周圍有些許咖啡粉是被允許的，所以磨豆機附近有一些咖啡粉，評審並不會因此給予 0 分。
- C. 評估選手整理安排工作區域的能力，物品是否依操作需求有目的性且有效率的擺設。
- D. 事先過度準備會被扣分 (例如：賽前牛奶已倒入鋼杯內)。

- E. 競賽開始時選手至少需備有 3 條乾淨的抹布。抹布必須是乾淨的,且是各有用途的 (例如 : 一條擦拭蒸氣棒/一條擦拭濾杯/一條擦拭清潔工作台) , 選手身上 (圍裙上) 的抹布也算在 3 條內 。
- F. 杯子需保持溫杯狀態 , 故杯子必須放在咖啡機上方 , 除非選手使用自己的設備溫杯 。競賽時間一開始時 , 若杯內有水且置放在咖啡機上方 , 則此項評分以零分計分 。
- G. 競賽剛開始時 , 若把手內仍留有試煮後的咖啡渣 (咖啡餅) 是允許的 , 不會被扣分 。
- H. 競賽結束時的清理 。在磨豆機周圍有些許咖啡粉是允許的 , 所以磨豆機附近有一些咖啡粉 , 評審並不會因此給予 0 分 。
- I. 若場上發生任何意外 (例如 : 選手打翻飲料) , 選手必須在競賽時間結束前清理乾淨 。
- J. 邊做邊清 (隨時清理殘粉 、擦拭桌子) 將有助於得分 。
- K. 所有放置在咖啡機上方和工作台上的器皿和工具皆包含在此評估範圍內 (填壓器 、杯具 、托盤 、鋼杯等) 。
- L. 競賽結束時 , 把手內仍有咖啡餅是允許的 , 不會被扣分 。

14.4.2 整體印象

選手技術表現的整體印象以 0-6 評分 。考量評估的項目包含 :

- A. 選手的整體工作流程 , 以及工具/設備/配件的使用狀況 。
- B. 選手須展示充分了解咖啡機的正確使用與操作方式的能力 。
- C. 選手須展示充分了解磨豆機的正確使用與操作方式的能力 , 從咖啡豆到研磨成粉的過程掌控 。選手在準備時間需調整其磨豆機 。選手必須在沖煮每一劑 (each shot) 或每一組兩劑 (sets of shots) 前磨豆 。
- D. 選手必須盡力達到萃取時間差異在 3 秒之內 , 以及每劑濃縮咖啡萃取量在 25-35ml 之間 (30+/-5ml) 。
- E. 技術評審有責任檢查沖煮後的粉餅 , 且需將粉餅狀況與選手對磨豆機的瞭解及一致性的裝粉 及填壓手法做連結 。技術評審應注意 : 填壓的水平 , 是否有通道或破洞以及粉餅的一致性 (同一把的萃取狀況) 。
- F. 技術評審會檢視選手整體演出的流暢度 , 包含 : 所有用具 、杯子 、配件有組織地規劃及擺放 ; 選手在工作台前的動作及流暢性 ; 工作區 (包含設備 、工作台 、抹布 、鋼杯) 的維護與清潔 ; 咖啡及牛奶的管理 。
- G. 若機器上方放置任何液體或材料 , 此評項將得到 0 分 。
- H. 分流嘴保持乾淨且未置於粉槽上方 。
- I. 選手必須清乾淨把手分流嘴上的水分與咖啡粉 (渣) 。用水沖洗 、使用抹布 、或用手指擦拭 , 皆是可接受的清理手法 。
- J. 選手在進行佈粉 、整平把手內的咖啡粉時 , 不得直接將把手的分流嘴放在磨豆機粉槽上方 (因為此舉可能會造成水滴入粉槽內而汙染粉槽) 。
- K. 選手應展現出正確使用蒸氣棒的知識 , 並蒸打出質地良好的奶泡 。

15.0 感官評分

以下逐一解釋感官評分表的每個評分項目。每位選手會由兩位感官評審進行評分。

* 請注意無論是初賽或決賽，所有飲品的感官評分標準皆一致（唯飲品數量不同）。

15.1 初賽 – 吧台區 – 創作圖樣

初賽在吧台區進行比賽的目的，是希望能讓選手在沒有舞台上被評分的壓力，進而能充分表現其創意與藝術美感。參賽者所呈現的圖案，希望能激發全世界的咖啡師，並且能令大眾對咖啡師的技藝印象深刻。

- A. 所有的參賽者的作品照片，將交由評審小組進行評分。至少有四位評審，包含：至少 3 位 WLAC 認證合格裁判，以及 1 位評審可因其具有藝術專長（例如主廚、藝術家、設計師等）而不需具備咖啡專長資歷。
- B. 評審小組會依據照片中飲品的『整體視覺效果』和『創意性』這兩個評項進行評分。
- C. 每個評項、每位評審將以 0~6 分給分，4 位評審的分數加總後乘以 5，就是選手此項的總分（滿分為 240 分）。

15.2 感官評分 – 舞台區 – 視覺評分項目

所有感官評審會依下述評估方式進行給分，且會依此準則一致性地評估所有參賽者。

15.2.1 兩杯飲料圖樣與展示圖片之一致性

評審將比對參賽者在場上呈現的兩杯飲品圖樣與事先準備的圖片之間的一致性。只有在此項評分項目，兩位感官評審會同時評估選手所呈現的兩杯飲品，其他評項，評審各自評估呈送在自己面前的那杯飲品。此評項主要目的是評估參賽者是否能成功的重現圖樣。

若兩杯飲品圖樣與展示圖片完全一致，可獲得滿分 6 分，不論展示圖片中圖樣設計的品質（此評項注重的是圖樣相似度而非圖樣本身品質）。若其中一杯飲品圖樣與展示圖片完全相同，而另一杯卻完全不同，可獲得 3 分。若兩杯飲品圖樣與圖片完全不同，則評分為 0。若兩杯飲品圖樣與展示圖片仍略有相似處，可給 1-1.5 分。

15.2.2 圖樣成分間之對比度

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。飽滿的 Cream 顏色與乾淨純白的奶泡之間對比明顯，將可獲得高分。

非故意的顏色混濁或模糊會予以扣分。評審會考量選手因該圖形的設計會導致 crema 與奶泡有混合或些微模糊的情況，但不符合圖形設計導致 crema 與由牛奶顏色混濁或模糊則會扣分。

15.2.3 圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。杯子的手把需擺設在三點鐘方向，一致假設評審們慣用右手，除非選手詢問評審是否需要更換把手位置。

評審會審核杯中圖樣的大小是否合適杯子尺寸。

評審會審核圖樣的在杯中的位置是否具有美感。如果該圖樣由多種元素組成，則這些元素間的相互位置是否具有平衡且協調性的美感。

15.2.4 圖樣之創意性

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。創意性可以由很多種方式來展現，並無侷限，最高分將給予充分展現極致拉花技藝且兼具美的藝術設計。評審注重不但能夠充分發揮基本拉花技巧（如傾倒成型法），提升至更高境界的圖樣展現，或是與其他技藝充分結合後的卓越表現（僅限於某些飲品項目可使用）。

* 評審僅對實際呈現的飲品評分而非照片。

15.2.5 圖樣困難性與達成度

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。製作困難度越高的圖樣且成功完成，得分越高，反之亦然。評審僅對實際呈現的飲品評分而非照片，意即如果選手嚐試一個困難度高的圖樣，但卻沒有成功達成，則評分會較低。

15.2.6 奶泡質地之品質

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。評審會先觀察奶泡表面的質地，有無氣泡、光亮度，再以小湯匙背面輕撥奶泡，以觀察奶面下的奶泡組織，給予評分。評審應盡量挑選不破壞圖樣處撥開。

15.2.7 圖樣整體視覺感受

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。評審依據個人對此杯飲品的整體視覺觀感給予評分。此部分的評分，評審會以一般顧客觀點進行考量，而非咖啡專業從事人員。

15.3 感官評分 – 舞台區 – 整體表現

所有感官評審會依下述評估方式進行給分，且會依此準則一致性地評估所有參賽者。

15.3.1 專業表現

評審會評估兩部分：選手的整體表現以及客戶服務技巧。選手的表現包括：面對觀眾（評審）的態度，以及製作飲品時所展現出的自信、才華和個人風格。

客戶服務的技巧包括：呈送飲料時，所展現的服務技巧、熱情、個人特色、肢體語言、專業度和語調。此時可能會有兩名參賽者同時在場上比賽，因此選手不配備麥克風，亦無需準備音樂，因此並不要求選手準備詳細的口頭演說。