



**WORLD COFFEE
IN GOOD SPIRITS**
CHAMPIONSHIP™

2016 WCE 世界盃咖啡調酒大賽 台灣首屆選拔賽 規則與規章

VERSION: 2014.19 .11

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

台灣選拔賽規章中文 由 台灣咖啡協會-咖啡調酒大賽委員會- 編譯 VERSION2015.08.30

2016 世界盃咖啡調酒大賽台灣選拔賽 競賽規章
版本 2014.19.11

目錄

1.0 參賽條件

- 1.1 參賽者
- 1.2 報名
- 1.3 賽事疑問
- 1.4 條款說明

2.0 賽制介紹

- 2.1 初賽
- 2.2 決賽

3.0 飲品定義

4.0 競賽步驟

- 4.1 競賽舞台配置

5.0 設備、器材、原料

- 5.1 濃縮咖啡機
- 5.2 磨豆機
- 5.3 大會供應設備及物料
- 5.4 建議設備及物料

6.0 準備時間前的選手指南

- 6.1 賽前選手會議
- 6.2 賽前練習空間
- 6.3 比賽音樂
- 6.4 準時報到
- 6.5 工作台建置
- 6.6 教練或助手不得上競賽舞台

7.0 準備時間

- 7.1 準備時間開始
- 7.2 工作推車
- 7.3 評審桌
- 7.4 試做

- 7.5 溫杯
- 7.6 準備時間結束

- 8.0 競賽時間
 - 8.1 介紹選手
 - 8.2 競賽時間開始
 - 8.3 呈送比賽規定飲品
 - 8.4 工作人員移除(清潔)飲品
 - 8.5 工作台範圍
 - 8.6 競賽時間結束
 - 8.7 選手於競賽結束後的發言
 - 8.8 超時罰則
 - 8.9 場邊指導

- 9.0 技術問題
 - 9.1 妨礙比賽
 - 9.2 遺忘物品

- 10.0 賽後清潔

- 11.0 競賽後續
 - 11.1 分數統計
 - 11.2 賽後評審解說

- 12.0 選手異議與申請裁決
 - 12.1 選手相關議題

- 13.0 評審項目
 - 13.1 競賽區域
 - 13.2 味覺評分
 - 13.3 飲品呈現
 - 13.4 技術能力
 - 13.5 整體印象

- 14.0 視覺評分程序
 - 14.1 評分裁量
 - 14.2 外觀評分—初賽 第一部分
 - 14.3 外觀評分—決賽 第一部分

14.4 技術評分—初賽與決賽 第二部分

15.0 味覺評分程序

15.1 評分裁量

15.2 味覺評分—初賽 第一部分

15.3 味覺評分—決賽 第一部分

15.4 技術評分—初賽與決賽 第二部分

16.0 WCIGS 官方(評審)不正行為

16.1 申訴

16.2 WCE 委員會審核申訴



1.0 TCIGSC 參賽者規定與相關事項

2016 年「WCE 世界盃咖啡調酒大賽台灣首屆選拔賽」(Taiwan Coffee In Good Spirits Championship，簡稱 TCIGSC)，由『台灣咖啡協會』(Taiwan Coffee Association，簡稱 TCA)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調酒大師競賽(World Coffee In Good Spirits Championship，簡稱 WCIGSC)。因此，TCIGSC 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WCIGSC 競賽規則與規章(2016 World Coffee In Good Spirits Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸，來制定此本【2016 年世界盃咖啡調酒大賽台灣首屆選拔賽規則與規章】，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 2016 TCIGSC 比賽時間與場地

- (1) 初賽：民國 104 年 10 月 22-23 日，於台灣咖啡協會舉辦。
- (2) 決賽：民國 104 年 11 月 13 日，於南港世貿展覽館 咖啡世界展舉辦。
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：另行通知。

1.2 報名方式

- (1) 報名日期：民國 104 年 9 月 4 日早上 8:30 起至 104 年 9 月 22 日下午 5 點前。
- (2) 報名費用：新台幣壹萬元整。
- (3) 今年比賽人數限 12 人，並以完成確認報名時間順序為準，所有報名皆採先報名先受理，額滿截止。若完成報名後無故不來，且不告知主辦單位(聯絡人崔秘書)，則禁賽一年。
- (4) 請各位電話確認報名的選手，收到本會匯款信後於 3 日內匯款以完成報名手續。
- (5) 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，務必主動電洽協會確認：Tel:02-2517-8055。

若無確認，視同放棄。

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 TCIGSC 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。

2016 冠軍選手有義務於 2016 年 3 月代表台灣前往上海參加 2016 World Coffee In Good Spirits Championship；並且在 WCIGSC 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 WCIGSC 台灣代表資格，不得異議，且取消得獎資格以及禁賽至少兩年，或依案例嚴重性處於他議；而 WCIGSC 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。

代表台灣參賽 WCIGSC 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，可獲得協會頒發獎金貳萬元整。

1.4 賽事相關疑問

- (1) 2016 年 TCIGSC 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 賽制介紹

- A. 世界盃冠軍選拔賽共分兩個比賽回合，一輪初賽及一輪決賽。
- B. 初賽回合時參賽者有 5 分鐘的準備時間，以及 8 分鐘的正規競賽表演時間。在正規比賽時間內，選手需呈現四杯指定飲品：兩杯以咖啡與酒為基底的溫熱設計飲品(兩杯飲品必須使用相同配方)，及兩杯以咖啡與酒為基底的冰涼設計飲品(兩杯飲品必須使用相同配方)。世界盃冠軍選拔賽參賽者必須使用 WCE 當年度比賽贊助廠商的指定酒款，添加於溫熱及冰涼的兩款飲品中。國家選拔賽之參賽者則必須使用 TCIGS 大會年度比賽贊助廠商的指定酒款。
2016 年 TCIGS 酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。
- C. 初賽得分前六名之選手可進入決賽。決賽中，選手有 5 分鐘的準備時間，及 8 分鐘的正規競賽表演時間。在正規時間中選手必須呈現四杯指定飲品，包含：兩杯愛爾蘭咖啡及兩杯以咖啡與酒為基底的溫熱或冰涼設計飲品。

2.1 初賽

- A. 選手有 5 分鐘的準備時間與 8 分鐘的正式比賽演出時間。競賽進行中，選手並無分配到清潔

- 時間，但在正式的比賽演出結束之後，選手應盡快自行將自己的設備從舞台上撤下。
- B. 選手需要於時間內製作出四杯指定飲品：包含相同兩杯以咖啡與酒為基底的溫熱設計飲品；及相同兩杯以咖啡與酒為基底，冷(涼)的設計飲品。
 - C. 在世界盃冠軍選拔賽中，參賽者必須在溫熱與冰的兩種飲品內使用當年度酒類贊助商所提供的指定酒款。若飲品中未使用指定酒款，感官評審在創意(Creativity)欄位的分數將會以零分計。國家選拔賽的選手並不限定需使用 WCE 贊助商指定酒款，但需使用 TCIGS 大會年度比賽贊助廠商的指定酒款。
 - D. 2016 年 TCIGSC 酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。
 - E. 舞台上同一時間皆應只有一名選手進行比賽展演。
 - F. 評審小組將由四名評審組成，分別有兩名感官評審、一名技術評審，及一名主審。
 - G. 選手可以自行選擇以任何方式萃取咖啡。
 - H. 所有的咖啡都應該於正式競賽演出的時間進行沖煮。如果準備時間即開始沖煮飲品咖啡，此杯飲品的味覺感官分數，包含平衡感與稠度，將以零分計算。選手可添加其他另外調製的咖啡，作為一種元素到設計飲品中。例如，選手可以將在準備時間即預先準備的冷萃咖啡作為一種元素，加到設計飲品中，但設計飲品的主要咖啡基底，仍然必須在正式競賽表演時間始能進行沖煮(萃取)。
 - I. 正式競賽演出的時間，以選手把最後一杯指定飲品呈送給評審時，計時停止。

2.2 決賽

- A. 初賽成績排序前六名之選手將可以進入決賽。選手的競賽順序將隨機排序。
- B. 初賽成績將不會納入決賽成績統計中。
- C. 選手有 5 分鐘的準備時間與 8 分鐘的正式比賽演出時間。競賽進行中，選手並無分配到清潔時間，但在正式的比賽演出結束之後，選手應盡快自行將自己的設備從舞台上撤下。
- D. 選手需要於時間內製作出四杯指定飲品：包含相同兩杯以咖啡與酒為基底的溫熱或是冰涼的設計飲品；及兩杯愛爾蘭咖啡。
- E. 選手可自行決定製作的設計飲品。可以是初賽回合受到好評的飲品，也可製作新的飲品，冷熱不拘。
- F. 愛爾蘭咖啡所使用的玻璃杯具將由 TCIGS 提供，選手不得使用其他玻璃杯具。指定杯具容量為 240 毫升，可以在 TCIGS 官網上查閱其款式。若選手未使用官方指定杯，其飲品在味覺跟視覺上的評分將都以零分計算。
- G. 舞台上同一時間皆應只有一名選手進行展演。
- H. 評審小組將由四名評審組成，分別有兩名感官評審、一名技術評審，及一名主審。
- I. 選手可以自行選擇以任何方式萃取咖啡，選手可以使用大會贊助商提供的濃縮咖啡機或是選手自行準備的任何萃取、過濾設備。
- J. 所有的咖啡都應該於正式競賽演出的時間進行沖煮。如果準備時間即開始沖煮飲品咖啡，此杯飲品的味覺感官分數，包含平衡感與稠度，將以零分計算。選手可添加另外調製的咖啡，作為一種元素到設計飲品中。例如，選手可以將在準備時間即預先準備的冷萃咖啡作為一種元素，加到設計飲品中，但設計飲品的主要咖啡基底，仍然必須在正式競賽表演時間始能進行沖煮(萃取)。

K. 選手正規競賽演出階段的計時，將以其舉手並宣告結束演出(Call Time)的時點停止計時。

3.0 飲品定義

3.1 初賽 – 溫熱咖啡調酒為基底的设计飲品

- A. 選手需自行負責準備調配飲品的素材，包含咖啡與用酒(大會贊助酒款除外)。
- B. 選手可自由選擇使用的咖啡豆及沖煮設備。若選手選擇使用濾泡式沖煮設備，而不使用濃縮咖啡機時，選手須自行準備其所運用之設備器材。
- C. 選手必須使用當年度 TCIGSC 酒類贊助商的指定酒款。
2016 年酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。
- D. 除使用大會贊助商指定酒款以外，選手可自由選用任何酒精類飲品添加於飲品中。
- E. 選手可自由選用任何其他素材添加於飲品中。
- F. 選手可自由選用任何玻璃器皿或陶器來盛裝飲品給評審。
- G. 若選手呈現的兩組皆不是溫熱的飲品，感官評審將會在評分表上給予最低的分數評價。
- H. 食用性的裝飾可以被用於飲品之上，但成品必須是一款飲料，而非甜點。若主審認為選手的成品為食物，而非飲品，味覺感官的部分將被扣分。
- I. 選手必須在初賽之前提出製作飲品的素材及及製作方式的簡報，一份有標準格式的表單會在選手說明會提供給選手填寫飲品相關的細節。TCA 保留活動後列名該選手以出版此份飲品調製方式的權利。

3.2 初賽 – 冰涼咖啡調酒设计飲品

- A. 選手需自行負責提供其調配飲品的素材，包含咖啡與用酒(大會贊助酒款除外)。
- B. 選手可自由選擇使用的咖啡豆及沖煮設備。若選手選擇使用濾泡式沖煮設備，而不使用濃縮咖啡機時，選手須自行準備其所運用之設備器材。
- C. 選手必須使用當年度 TCIGSC 酒類贊助商的指定酒款。
2016 年酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。
- D. 除使用大會贊助商指定酒款以外，選手可自由選用任何酒精類飲品添加於飲品中。
- E. 選手可自由選用其他素材添加於飲品中。
- F. 選手可自由選用任何玻璃器皿或陶器來盛裝飲品給評審。
- G. 若選手呈現的兩組不是冰涼的飲品，感官評審將會在評分表上給予最低的分數評價。
- H. 食用性的裝飾可以被用於飲品之上，但成品必須是一款飲料，而非甜點。若主審認為選手的成品為食物，而非飲品，味覺感官的部分將被扣分。
- I. 選手必須在初賽之前提出製作飲品的素材及及製作方式的簡報，一份有標準格式的表單會在選手說明會上提供給選手填寫飲品相關的細節。TCA 保留活動後列名該選手以出版此份飲品調製方式的權利。

3.3 決賽 – 咖啡與酒為基底的设计飲品

- A. 選手可自由選擇使用的咖啡豆及沖煮設備。若選手選擇使用濾泡式沖煮設備，而不使用濃縮咖啡機時，選手須自行準備其所運用之設備器材。

- B. 選手可自由選擇設計飲品，可以是初賽時受好評的飲品，或是全新未發表過的飲品。
- C. 食用性的裝飾可以被用於飲品之上，但成品必須是一款飲料，而非甜點。若主審認為選手的成品為食物，而非飲品，味覺感官的部分將被扣分。
- D. TCA 保留活動後列名該選手以出版此份飲品調製方式的權利。

3.4 決賽 – 愛爾蘭咖啡

- A. 愛爾蘭咖啡應只包含咖啡、威士忌、糖以及鮮奶油幾種成分。
- B. 選手應在使用這幾種素材時取得風味的平衡。
- C. 選手可自由選擇使用的咖啡豆及沖煮設備。若選手選擇使用濾泡式沖煮設備，而不使用濃縮咖啡機時，選手須自行準備其所運用之設備器材。
- D. 大會將提供多種常見的鮮奶油，但選手並未被要求必須使用大會提供的鮮奶油，選手亦可自行準備無調味的鮮奶油。
- E. 選手可自行調整鮮奶油的用量以達成風味的平衡。
- F. 選手可以自由選擇使用的糖，亦可使用蜂蜜或其他無特殊調味的糖漿。選手需自行準備使用的糖。
- G. 不論產國、品牌及年份，任何威士忌皆可能被使用在飲品中。若贊助合約的條款中有限定品牌酒款的使用，則該酒款將作為愛爾蘭咖啡中唯一使用的威士忌。

2016 年 TCIGSC 酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。

- H. 愛爾蘭咖啡所使用的玻璃杯具將由 TCIGS 提供，不允許使用其他杯具。該玻璃杯具的容量為 240 毫升，其形式可於 TCIGS 官網上查閱。

4.0 競賽步驟

4.1 競賽舞台

- A. 競賽區域包含四個工作區塊。場地配置可能會隨年度更動，也可能與其他競賽共用。
- B. 每位選手將被指派一個開始時間以及工作站編號
- C. 在選手所被指配的工作站，將分配到下列作業時間：
 - i 5 分鐘準備時間
 - ii 8 分鐘比賽演出時間
 - iii 不另配給清潔時間
- D. 第一位選手的演出將由第一組評審評分，緊接在首位選手之後，第二位選手的演出將被第二組評審團隊評分。選手的演出成績將在下一個正式表演的 8 分鐘內打完並審議。這樣的程序將沿用於所有參賽者。
- E. 選手在每一回合的成績都不會帶到下一回合。
- F. 初賽結束後會有儀式來宣布晉級名單。所有的選手都必須出席此一儀式，最終進入決賽的六名選手名單，次序將以隨機的方式公布。

5.0 設備、器材、原料

5.1 濃縮咖啡機

如果選手要萃取濃縮咖啡，必須使用 TCIGS 官方贊助商的指定贊助機款。TCIGS 大會將提供固定技術參數的濃縮咖啡機，選手不得更改機器的任何參數。濃縮咖啡機將以下列參數進行校正：溫度設定於攝氏 90.5~96 度(華氏 195~205 度)；幫浦壓力設定在 8.5 到 9.5 吧大氣壓力間。

2016 年 TCIGSC 指定比賽機品牌為 Victoria Arduino 型號 Black Eagle 雙孔機·(220V/60Hz, 7300W)

5.1.1 咖啡機上不得放置任何液體或物料

濃縮咖啡機上不得放置或倒入任何形式的液體或飲品材料，例如不能在咖啡機上放置任何有裝水的杯子，也不能有預先製作或混合的飲品材料放在上面或用以預熱。如有選手在濃縮咖啡機上放置或倒入任何形式的液體或飲品材料，其在技術評審評分表上的咖啡沖煮專業項目將以零分計算。

5.1.2 取消資格

選手不得改變、調整、替換濃縮咖啡機的任何元件或設定。任何改變或調整將導致選手失格。例如，義式機把手、濾杯、溫度、壓力、蒸汽管噴嘴.....等。任何主審認定為蓄意毀損競賽設備的行為，將導致選手失格。

5.2 磨豆機

選手可自由選擇使用 TCIGS 大會所提供的磨豆機，或是自己攜帶研磨設備，亦可兩款併用。選手最多只能使用兩台磨豆機，否則視覺與技術評審將會在咖啡沖煮專業項目上給予零分。比賽中所謂的磨豆機為馬達與研磨表面的組合。

2016 年 TCIGSC 指定大會磨豆機品牌為 Victoria Arduino，型號為 Mythods One

5.3 大會供應設備及物料

每位選手的競賽工作區塊將會備有下列配置：

- ◎ 咖啡機桌檯(供放置濃縮咖啡機、磨豆機)：長 180 X 寬 90 X 高 90 /公分
- ◎ 工作桌：長 180 X 寬 60 X 高 90 /公分
- ◎ 評審桌：長 239 X 寬 60 X 高 100 /公分
- ◎ 濃縮咖啡機
- ◎ 磨豆機
- ◎ 敲盒
- ◎ 垃圾桶

5.4 建議設備及物料

為完成其競賽演出，選手須自行攜帶所有上列清單以外的必需品。選手需自行評估額外準備在旅行運輸途中或是競賽中可能破損的備品。競賽中相關設備物料的準備由選手自行負責並負擔其費用。TCIGS 大會、志工群及活動工作人員，皆不負責看管並保證選手遺留在選手準備室或比賽區域設備物料的安全。

選手可能須自行準備的設備及物料如下：

- ◎ 磨豆機(選手亦可選用 TCIGS 大會提供的磨豆機)
- ◎ 沖煮設備
- ◎ 填壓器
- ◎ 盎司杯(用作測試或是盛裝製作過程中的咖啡液，在最後的回合中不一定會用來盛裝要呈現給評審的飲品)
- ◎ 蒸奶鋼杯
- ◎ 在初賽盛裝飲品的器皿
- ◎ 任何個人所需特殊餐具
- ◎ 乾淨抹布(包括練習用與比賽用)
- ◎ 清潔用具(如桌面刷具、磨豆機刷具等)
- ◎ 托盤(用以呈送飲品給評審)
- ◎ 推車

5.5 其他用電設備

除了濃縮咖啡的研磨設備以外，選手最多可攜帶兩件電器設備。選手在抵達會場之前，必須通知 TCIGS 大會經理其所攜帶的電器設備，如熱水壺、手持攪拌器等。否則選手應自行負擔設備於比賽演出時無法使用的風險。選手也必須自行負責確認攜帶的電器設備可於比賽會場使用，使用設備所必需之變壓器或整流器須由選手自行準備。TCIGS 不會提供任何的變壓或整流裝置。

6.0 準備時間前的選手指南

6.1 賽前選手會議

在 TCIGS 正式比賽之前將會進行賽前選手會議。每名選手皆要參加。會議中 TCIGS 的大會經理與主審將會解釋整個比賽活動的流程，包含賽程、舞台配置導覽及後台區。這也是選手詢問比賽相關問題的機會。

賽前會議中，選手必須提供其設計飲品的資訊，包括飲品配方成分與製作流程的細節。大會將提供標準表格供選手填寫，TCA 保留活動後列名該選手以出版此份飲品調製方式的權利。

6.2 賽前練習空間(尚未決定是否安排 另行通知)

參賽選手會有準備/練習空間。此塊空間保留給選手、志工及所有的 TCIGS 官方工作人員使用。TCIGS 評審、新聞媒體、選手家屬和支持者若沒有 TCIGS 大會經理的同意，皆不得進入此區。選手可以在此區塊中放置設備、器材或是物料等等。此區域中備有冰箱提供給需要冷藏的物料使用。同時，此處將會設置清洗檯供選手清潔器皿杯具，選手需自行負責清潔器皿杯具並妥善放置管收。志工及工作人員不會為設備損壞或是遺失負責。

6.2.1 練習時間 (尚未決定是否安排 另行通知)

準備/練習空間將會有一組與比賽舞台同型號的濃縮咖啡機與磨豆機。每位選手有半小時的練習

時間。練習時程將以比賽時間為基準安排(如第一回合的選手將會安排最早一場的練習時段)。選手抵達會場之前將會收到以電子郵件寄發的練習時程通知。選手如因個人因素無法於指定時程出席練習，應自行負責找其他選手換時間或是尋求其他替代時間進行練習。在指定練習時程之外，TCIGS 官方並不保證選手一定能有空檔進行練習。

6.3 比賽音樂

選手必須將其競賽演出使用的音樂燒錄於一片 CD 中，音樂不可以有猥褻內容。選手必須清楚的在 CD 上標示其姓名，並在 TCIGS 競賽開始前將音樂 CD 交給大會經理或是影音小組工作人員。同時，賽後選手亦自行向大會經理或是影音小組工作人員領回 CD。活動結束後未被領回的 CD 將會被丟棄。

6.4 準時報到

在五分鐘準備時間的三十分鐘以前選手即應在準備空間等候。沒在五分鐘準備時間開始時準時出現的選手，可能被判失格。

6.5 工作台建置

技術人員組長須負責確認選手的工作檯於準備時間開始前，相關設定擺置都已符合選手所提出之需求。例如確認每位選手要把磨豆機擺在濃縮咖啡機左方或右方。

6.5.1 準備磨豆機或是其他電器設備

若選手欲使用自行攜帶的磨豆機，必須在競賽開始前告知 TCIGS 大會經理。技術人員會在準備時間開始前與選手接洽。選手可以要求自行將其自備的磨豆機搬到工作檯上，但一旦設備就定位並插上插頭，選手即不可再碰觸該設備，並應該要立即離開舞台。請注意，選手在準備時間開始之前，皆不能在豆槽中放入任何豆子。

6.6 教練或助手不得上競賽舞台

除了選手、隨行翻譯、TCIGS 志工及官方工作人員以外，其他人皆不得於選手的準備時間、正式比賽演出時間及清潔時間進入舞台區。

7.0 準備時間

7.1 準備時間開始

每位選手都有五分鐘的準備時間。當前一位選手開始其正式比賽演出時間，比賽時程上的次一位選手，應在大會經理或是準備時間計時員的建議之下，開始其五分鐘的準備時間。準備時間的目的是要擺置工作檯面，並準備比賽演出時會用到的吧台空間。

一旦選手於其被指定工作站就定位，並同意工作區域的擺置已符合他個人的需求，準備時間計時人員將詢問選手是否準備好開始作業。在選手被允許碰觸其工作區域上的任何物品前，選手必須

壓下計時器的開始按鈕，該按鈕將遠端遙控計時時鐘開始計算選手的五分鐘準備時間。當選手按下遠端計時的開始按鈕時，大會計時人員也會同步按下其手中的碼表。

7.2 工作推車

如果選手選擇使用推車，他必須自行卸載其推車上的物品。準備時間結束後計時員將把推車從舞台撤下。推車不得於選手競賽演出的時間停在舞台上。請注意，準備時間結束後，選手如有遺留任何物品在推車上亦不得再從推車上拿取任何物品。選手將被允許於其正式比賽演出時間時在取回留在推車上的物品。

7.3 評審桌

選手可以為呈現飲品或表達其整體概念使用配件。然 TCIGS 為求能聚焦在選手的專業技能上並最小化參加比賽的開支，不會要求桌布、飲用水、餐巾紙或裝飾品，且這些物件可能依據主審認定的嚴重程度造成你在待客熱情的欄位上失分，亦即，不必要或是會過度影響評審動作的桌面擺飾，主審評估後可能會令評審在選手展演技巧專業度(即涉及待客服務熱情的部分)斟酌扣分。此規範是為避免選手因比賽有過多開銷而制定。

7.4 試做

選手被允許及鼓勵在準備時間中測試濃縮咖啡的萃取。粉餅可在正式競賽時間開始時留在濾杯中。

7.5 溫杯

杯具可以在準備時間內預熱，但在正式比賽開始之前不能夠注入水。任何時間放在濃縮咖啡機上方的杯子皆不能有任何液體。(請參照 5.1.1 條規定)

7.6 準備時間結束

選手不被允許延長其 5 分鐘的準備時間。計時器將會在 4 分鐘時，以及時間結束前的 30 秒時提醒選手。五分鐘時間到之後，大會計時員將會宣布時間到，並要求選手離開工作區域。

8.0 競賽時間

8.1 介紹選手

一旦 5 分鐘的準備時間結束，並且評審都就位，主持人將會介紹參賽者。每位選手將被要求在競賽中全程配戴無線麥克風，只有在正式比賽時間該麥克風才會開啟廣播。

8.2 競賽時間開始

主持人將會詢問選手是否準備好可以開始比賽。在選手向評審自我介紹之前，選手必須按下遠端計時器的開始按鈕，以開始計時其正式比賽演出的 8 分鐘時間；在此同時，大會指派的比賽計時人員將會按下碼表。若時鐘無法運作，選手將被要求舉手以開始計時。

儘管選手可以隨時要求確認時間，但選手仍應自行負責注意 8 分鐘比賽的剩餘時間。大會計時

人員將會於正式比賽時間的倒數 5 分鐘、倒數 3 分鐘、倒數 1 分鐘及最後 30 秒提醒選手。大會計時人員被要求應在上述時間點時告知選手(即便選手在談話當中)。

請注意，如果大會時鐘因任何理由故障無法使用，選手並不能要求停止他的比賽演出時間。而是以大會計時人員的計時繼續進行比賽。選手同樣也會在上述時間點收到提醒。

8.3 呈送比賽規定飲品

所有的飲品都應該被送到評審桌上。請參照 2.0 賽制介紹及 3.0 飲品定義的說明。

8.4 工作人員移除(清潔)飲品

所有的飲品都會被呈送到評審桌評價。工作人員得到主審指示後會將飲品從評審桌上清理下來。如果選手對工作人員有任何特殊要求或指示，須於正式比賽演出開始前告知 TCIGS 大會經理及工作人員。工作人員應盡全力避免阻擾選手活動，但保持自身行動順暢是選手的責任。

8.5 工作台可使用空間

選手僅得使用 TCIGS 所提供的工作空間：設備桌、工作桌跟準備桌。其他裝置或設備如被直接擺置在競賽區域的地面上(如站台、桌子、升降機、板凳)，將導致選手自動失格。競賽者也不能使用任何比賽用桌下面的空間存放用品。

8.6 競賽時間結束

競賽時間將以選手將最後一杯指定飲品呈送給評審時停止計時。選手有責任清楚明確的把指定飲品呈送給評審，以停止比賽時間的計算。此點相當重要，尤其如果最後一杯飲品是在評審桌前完成製作。如果區別不夠明確，主審有權利詢問最後一杯飲品是否已完成並記錄時間。

競賽演出時間最多共 8 分鐘，選手不得推延時間，提前結束不會被懲罰，也不會獲得獎勵。

8.7 選手於競賽結束後的發言

一旦競賽演出時間結束，選手不能繼續再跟評審交談。任何選手的談話在競賽結束後皆不會被納入成績計算的評估中。選手可於競賽時間結束後與主持人繼續交談，但評審不會將這之後的談話或說明納入評分考慮中。

8.8 超時罰則

- A. 如果選手未能在表定的 8 分鐘內完成飲品的呈現，選手被允許繼續作業直到飲品呈現完成。
- B. 超過表定的 8 分鐘後，選手每多作業 2 秒鐘將被扣 1 分，分數將從總成績裡扣除。
- C. 選手總成績裡被扣除的分數最多以 60 分為上限。
- D. 任何選手的競賽演出如超過 10 分鐘將會失格。

8.9 場邊指導

準備時間與競賽時間期間的任何時點皆不允許對選手進行場外指導，否則可能導致選手失格。TCIGS 鼓勵支持者、觀眾及選手的團隊成員於場邊加油打氣，但不允許以任何方式提供選手協助

或指示。請注意，在比賽演出進行中，教練、支持者或親友團都不允許到舞台上。

9.0 技術問題

A. 在準備時間或競賽時間如果選手認為有以下範圍的技術問題：

- i 濃縮咖啡機 (包含電源、蒸氣壓力、中控系統故障、缺水或是排水問題)
- ii 磨豆機
- iii 任何其他電器設備(不包含競賽計時器)
- iv 影音設備(例如選手音樂或微型麥克風)

選手應該舉手並喊技術問題(Technical Time Out)·並請求大會經理(在準備時間)或主審(競賽時間)協助·此刻會停止計時·大會計時人員會將喊技術問題的時點記錄下來·選手必須負責確認大會計時人員有清楚注意到·並記錄喊技術問題的時間點。

B. 如果大會經理或主審同意該技術問題能輕易被解決·他們將會根據修復時間決定給選手的補償時間·當問題被排除後·將會再繼續計時下去。

C. 如果該技術問題無法及時被排除·大會經理或主審將決定是否讓選手等待直到可以繼續進行比賽；或是停止該次比賽·之後再重新開始計時。

D. 如果選手必須停止比賽·選手連同大會經理及主審將重新訂定時程以在稍後的時間來進行完整的比賽演出。

E. 如果技術問題被認定是選手本身的疏失或是選手個人的設備所造成·大會主審可能決定不另外補償額外的時間給選手·亦即·準備時間或比賽時間皆不會有額外的補償時間。

F. 對於大會提供設備不熟悉將不被視作有技術問題。

G. 若選手認為兩組沖煮頭不穩定或不一致·需要技術調整·只能在準備時間期間跟大會提出。

9.1 妨礙比賽

A. 主審應注意是否有任何大會工作人員、志工、評審、觀眾或攝錄影人員明顯妨礙選手演出·並決定是否給予該選手額外的補償時間。

B. 主審應負責注意大會工作人員是否未能在適當的時間內及時清理評審桌上的前一款飲品·而影響選手下一道飲品的呈現·並給予該選手額外的補償時間。

9.2 遺忘器材

A. 準備時間內若選手發現忘記攜帶任何物件·可離開競賽舞台去親自取回·但計時不因此停止。

B. 競賽時間內若選手忘記攜帶任何物件·必須先向主審報告後方能離開競賽舞台親自取回·計時不會停止。

C. 包括大會工作人員、選手的工作團隊或是觀眾·任何人皆不得協助傳遞器材。

10.0 賽後清潔

一旦選手完成競賽演出·即應該開始清潔其工作區域·如果進場時有使用推車·大會舞台的工作人員將協助將推車重新推上舞台供選手裝載搬運物品使用·如果選手自行攜帶磨豆機或其他電器設備·舞台工作人員可協助選手將設備從台上的工作區域撤回·選手必須將個人在台上的設備或

物件收拾乾淨。評審不會把清潔時間納入評分。

11.0 競賽後續

11.1 分數統計

11.1.1 TCIGS 官方成績統計

TCIGS 官方指派記分員將負責加總所有的成績，所有成績皆會保密。

11.1.2 選手總成績

選手的總分計算將會把所有的視覺/技術成績跟兩份視覺評分表的分數作加總(即選手該場次兩位感官評審與一位技術評審的評分表分數加總)，再扣除超時罰則的失分。請注意主審的評分並不會計入選手總分的統計。

11.1.3 同分時的名次排序

如有兩位以上的選手同分，將以「飲品風味獨特品質分數」(Quality of Coffee distinctly tasted in drink) 最高者得最高名次。若同分選手的「飲品風味獨特品質分數」仍舊同分，將以「飲品總體印象」(Overall impression of the taste of the drink)分數來排序。

11.2 賽後評審解說

頒獎典禮結束後，選手將有機會向評審複查他們個人的比賽評分表。

選手不得留存其原始評分表。但在活動結束後 TCIGS 大會經理將會以電子郵件提供選手評分表副本。

12.0 選手異議

12.1 選手相關議題

12.1.1 異議

比賽中選手如對 TCIGS 活動有任何問題或異議請洽大會經理。大會經理將先決定該問題是否可以當場解決或，需向 TCIGS 以書面申請裁決。若大會經理認為該問題現場可以解決，為求公平，大會經理將召集事件關係人，並與 TCA 指派的現場競賽執行技術委員一起討論，大會經理將告知選手最後決議。

12.1.2 申訴

若選手的問題或異議無法現場答覆或解決，或是選手希望對現場的大會決議提出申訴，大會經理將要求選手以書面向 TCA 競賽執行技術委員會提出正式抗議。TCA 技術委員會的最終決定即是最終仲裁，不會更改。

書面抗議或申訴須包含下列資訊：

1. 選手姓名
2. 日期
3. 清楚但簡短扼要的事件陳述

4. 相關事件的發生日期與時間
5. 選手意見與建議解決方案
6. 事件相關人
7. 選手聯絡資訊

任何以書面提出的抗議或申訴，若未包含上述資訊將不被受理。選手應在相關事件發生後或相關決議的 24 小時以內以電子郵件方式向 TCIGS 大會經理提出。

12.1.3 TCA 諮詢委員會異議審閱

TCA 競賽技術委員會將會在 30 天內審閱以書面提出抗議或申訴。委員會主席將會透過電子郵件以書面通知選手最終決議。

13.0 評審準則

13.1 競賽區域

技術評審將會在比賽時間開始與結束時對選手比賽區域的整潔進行評分。

13.2 味覺評分

每杯飲品的分數將被獨立評價。選手應盡力結合咖啡與其他物料創造出以酒與咖啡為基底調製的飲品。咖啡不可為最後成品的主要風味，但其味道必須是清楚可辨的。建議選手以口頭跟評審說明為何使用特定咖啡、基本的烘焙曲線、濃縮咖啡的架構、主要的風味要素、使用在設計飲品中的材料，以及該飲品背後的想法。

13.3 飲品準備

飲品的外觀分數將根據其呈現方式評分。

13.4 技術能力

選手的技術分數將根據選手的專業知識與技術評分。

13.5 整體表現

評審根據其對選手的整體印象、選手的操作技能、個人以及飲品的呈現方式來評分。

14.0 視覺評分程序

以下將說明視覺/技術評分表。每位選手由一位技術評審負責評分。

14.1 評分標準

評分表上會有兩種類型的評分方式：是/否成績，跟數字分數(0-6)。兩位感官評審的評分標準是相同的。

是 = 1 否 = 0
 不可接受 = 0
 可接受 = 1
 平均水準 = 2
 好 = 3
 非常好 = 4
 卓越 = 5
 非凡 = 6

在是/否成績欄位中，該欄位為是，則選手可得到一分；若為否，則以零分計。
 數字分數欄位中，評審可於 0 到 6 分的區間來給分，亦可給予 0.5 分的區間。評審應勇於使用整個給分區間，例如，完全不符合評分標準所要求的表現可能將被給予 0 分評價。較低的分數意味著較差的飲品呈現；較高的分數代表較好的表現。某些特定項目可能會以加權兩倍或四倍的方式來評量。

14.2 外觀評分—初賽 第一部分

		溫熱設計飲品	冰涼設計飲品	評語
分數				
視覺創意	0-6 分 X 2			
商業可利用性	0-6 分 X 2			
整體視覺吸引力	0-6 分 X 2			
各飲品總分(0-36分)				

14.2.1 視覺創意

評審將只對呈送飲品的其中一杯獨立進行評價。評審應該就呈現飲品審美觀的原創性及飲品的精緻優雅來給分。

14.2.2 商業可利用性

評審將評估飲品使用的原料、製作方式跟最終呈現的方式是否可以應用在商用市場。若評審相信這款飲品將可以吸引廣泛的消費者喜好，並可以實際運用，則應給予較高的分數評價。選手可自行向評審說明該款飲品的目標客群跟其在商業上利用的相關資訊。

14.2.3 整體視覺吸引力

單就外觀而論，該款飲品為何誘人並具吸引力。舉例來說，如果在咖啡館或酒館中看到該款飲品，是否會吸引人想購買或是嘗試。

14.3 外觀評分—決賽 第一部分

	分數	愛爾蘭咖啡	設計飲品	評語
明顯的顏色區隔(咖啡與鮮奶油)	0-6分 X 2	X	X	
飲品表面外觀	0-6分 X 2			
視覺創意	0-6分 X 2			
商業可利用性	0-6分 X 2			
整體視覺吸引力	0-6分 X 2			
各飲品總分		(0-24分)	(0-36分)	

14.3.1 明顯的顏色分層區隔 (分層顏色的辨識度)

此部分的評分重點是愛爾蘭咖啡其咖啡液與其上方的鮮奶油是否有明顯分界。如果在乾淨的白色鮮奶油與黑咖啡有明確俐落的分際線可以給予滿分評價。若鮮奶油完全與咖啡混在一起，則應該給予零分計算。

14.3.2 飲品表面(表層)外觀

若愛爾蘭咖啡覆蓋有純白的鮮奶油，沒有咖啡造成的污漬、沒有粗泡沫且有光滑的外觀，則此一項目應該給予滿分。

14.4 技術評分—初賽與決賽 第二部分

初賽

	分數		評語
比賽開始時工作台整潔與組織性	0-6分	X	
咖啡沖煮專業 (對咖啡豆的挑選、研磨度、沖煮時間及沖煮器材等的理解)	0-6分 X 3		
原料使用的專業度 (對原物料品質、風味及準備方式的知識)	0-6分		
展演技巧的專業度(服務技巧、自信、眼神接觸、殷勤款待)	0-6分 X 2		
表演時間的乾淨整潔	0-6分		
各飲品總分(0-48分)			

決賽

	分數		評語
比賽開始時工作台整潔與組織性	0-6分	X	
咖啡沖煮專業 (對咖啡豆的挑選、研磨度、沖煮時間及沖煮器材等的理解)	0-6分 X 3		
原料使用的專業度 (對原物料品質、風味及準備方式的知識)	0-6分 X 3		
展演技巧的專業度(服務技巧、自信、眼神接觸、殷勤款待)	0-6分 X 2		
表演時間的乾淨整潔	0-6分		
各飲品總分(0-60分)			

14.4.1 比賽開始時工作檯整潔與組織性

A. 選手工作區域(含工作桌、準備桌及機器上方)的整潔將會列入 0 到 6 分的評分。若是工作區域髒亂，有可能會得到 0 分。

B. 些許咖啡粉散落在磨豆機周圍是可以的。選手必須進行作業，因此評審不會因為有些許咖

啡粉在磨豆機附近就給予 0 分。

- C. 確認選手有能力以實用、有效率的方式整理工作區域
- D. 在競賽時間開始時，選手的濾杯當中可以存有沖煮後的粉餅，不會導致選手的清潔分數被扣分。

14.4.2 咖啡沖煮專業度(3 倍加權)

選手可以自由選擇欲使用的設備進行咖啡沖煮，評審應對這些沖煮方式有相當的了解。評審將會運用到其所認識的萃取標準，如 WBC 濃縮咖啡萃取的規則，或是沖煮咖啡使用的金杯標準。選手對於咖啡豆的了解、新鮮度、研磨質地、萃取時間、萃取設備等等，都將會被納入咖啡沖煮專業度的評估。

14.4.3 原料使用的專業度

選手可以用數種方式展示其對於食材使用的專業性：

- 選手對於食材的選擇：該食材是否適合整體的風味平衡與風格
- 選手所選擇的食材品質與種類
- 選手使用該食材的方式

14.4.4 展演技巧的專業度(專業表現)

選手的專業演出包含選手面對觀眾，其製作飲品時展現出的自信、風采與風格。接待客人的技巧，熱情、個人風格、肢體語言、專業態度與口吻同樣也會被納入服務技能的評分當中。

14.4.5 表演時間的乾淨整潔

評審將根據選手整場展演的衛生狀況來決定此項目的給分。

15.0 味覺評分程序

以下將說明味覺評分表的使用。每位選手將有兩位感官評審對其飲品進行評分。

評審應品嚐足夠的飲品以完整體驗，但由於飲品含有酒精，評審可能會克制攝取量。評審應盡可能遵照選手指示來飲用飲品，即便如此，選手仍應注意評審的狀況並避免不必要的過量酒精攝取。主審若認為選手的指示可能危及評審的判斷能力時，可駁回選手指示的飲用方式。

15.1 評分標準

評分表上會有兩種類型的評分方式：是/否成績，跟數字分數(0-6)。

味覺與視覺評審的評分標準是一樣的。

Yes = 1 No = 0

不可接受 = 0

可接受 = 1

平均水準 = 2

好 = 3
 非常好 = 4
 卓越 = 5
 非凡 = 6

在是/否成績欄位中，該欄位為是，則選手可得到一分；若為否，則以零分計。數字分數欄位中，評審可於 0 到 6 分的區間內來給分，亦可給予 0.5 分的區間。評審應勇於使用整個給分區間，例如，完全不符合評分標準所要求的表現可能將被給予 0 分評價。較低的分數意味著較差的飲品呈現；較高的分數代表較好的表現。某些特定項目可能會以加權兩倍或四倍的方式來評量。

15.2 味覺評分—初賽 第一部分

所有的感官評審都將以下列標準對飲品進行評價。感官評審需一致遵守評分標準。

		溫熱設計飲品	冰涼設計飲品	評語
分數				
適宜的品飲溫度 (熱飲或冷飲)	0-6 分 X 2			
飲品風味獨特品質	0-6 分 X 2			
飲品綜合風味表現與平衡	0-6 分 X 2			
飲品口感	0-6 分 X 2			
創意 (選擇原料/製作手法/表現方式)	0-6 分 X 2			
商業可利用性	0-6 分 X 2			
品嘗飲品的整體印象	0-6 分 X 2			
各飲品總分				
		(0~84分)	(0~84分)	

15.2.1 適宜的品飲溫度 (熱飲/冷飲)

飲品應在適切的溫度呈送以進行評分。舉例來說，冷飲應以冰涼方式呈現，而非放置到常溫。在初賽中選手被要求要呈現一組冰涼及另一組溫熱的飲品。決賽時選手可自行選擇要製作的設計飲品溫度。

15.2.2 飲品風味獨特品質

評審可以透過兩個層面的分析來判斷此項評分：是否能清楚地品嚐到咖啡的風味，以及是否是高品質的咖啡。若咖啡品質不佳，或是不容易區辨出來咖啡的味道，此項目就會得到較低的分數。評審須記得，咖啡風味並不須是該飲品中的主要風味，但應該清晰可辨。

15.2.3 飲品綜合風味表現與平衡

評審需決定飲品中的所有風味是否協調，達成飲品的平衡。

15.2.4 飲品稠度與口感

評審需決定飲品的醇順度(口感)是否舒服且符合對該飲品的期許。評審應注意，不一樣的飲品

需要不同口感，如一杯熱甜酒式的飲品口感應與馬汀尼風格的飲品有不一樣的口感。

15.2.5 創意(對於食材的選擇、用法與呈現方式)

評審應該注意選手對於選用的食材，其組合、用法及呈現方式的創意。

15.2.6 品嚐飲品的整體印象

單純的味覺評分，品嚐這杯飲品帶來多棒的享受，還有是否評審在咖啡館或酒館中還會想再品嚐一次。

15.3 味覺評分—決賽 第一部分

評審將使用與初賽相同的味覺評價標準來進行決賽的評分，但創意及商業利用性兩個項目在愛爾蘭咖啡中並不會被評分。

分數		愛爾蘭咖啡	設計飲品	評語
適宜的品飲溫度(熱飲或冷飲)	0-6分 X 2			
飲品風味獨特品質	0-6分 X 2			
飲品綜合風味表現與平衡	0-6分 X 2			
飲品口感	0-6分 X 2			
創意(選擇原料/製作手法/表現方式)	0-6分 X 2	X		
商業可利用性	0-6分 X 2			
品嚐飲品的整體印象	0-6分 X 2			
各飲品總分				
		(0-60分)	(0-84分)	

15.4 味覺評分—初賽與決賽 第二部分

所有的感官評審都將以下列標準對飲品進行評價。感官評審應一致遵循這些標準。

演出專業度(服務技巧、自信、眼神接觸、乾淨整潔、殷勤款待)	0-6分 X 4		評語
總分(0-24分)			

15.4.1 演出專業度(四倍加權)

選手的專業表現包含選手面對觀眾，其製作飲品時展現出的自信、風采與風格。接待客人的技巧，熱情、個性、肢體語言、專業態度與口吻同樣也會被納入服務技能的評分當中。

16.0 TCIGS 官方不正行為

如果主審或 TCIGS 人員在競賽期間，發現或懷疑評審對選手的評分過程中有潛在的不正當行為，將會以下列方式處置：

- 主審將就有疑義的成績要求紀錄人員退回所有選手的計分表。
- 主審將會召集 TCIGS 相關評審、TCIGS 國際代表及 TCIGS 認證委員會主席開會研議此情形。

- C. TCIGS 國際代表及認證委員會主席隨後將另行會議決定處理方針。
- D. 如果被認定確有嚴重不正行為，認證委員會主席將有權利判決該評審未來不得再於 TCIGS 核可的競賽中擔任評審。

16.1 申訴

如果該名 TCIGS 評審不同意此決策，可就該決議以書面向 TCA 諮詢委員會提出申訴。TCA 諮詢委員會會給予最終決定，且不得更改。

申訴書須包含下列事項

1. 姓名
2. 日期
3. 清楚但簡單扼要的事件陳述
4. 相關事件的發生日期與時間
5. 當事人意見與建議解決方案
6. 事件相關人
7. 聯絡資訊

任何以書面提出的異議或申訴，若未包含上述資訊將不被受理。評審應在獲得說明或是做出決議的 24 小時內，以電子郵件向 TCIGS 競賽經理提出。

16.2 TCA 諮詢委員會異議審閱

TCA 競賽技術委員會將會在 30 天內審閱以書面提出抗議或申訴。委員會主席將會透過電子郵件以書面通知選手或評審最終決議。