



**WORLD COFFEE
IN GOOD SPIRITS**
CHAMPIONSHIP™

2019 WCE 世界盃咖啡調酒大賽

台灣選拔賽 規則與規章

2018 年 8 月
TCA 技委小組翻譯制定

1.0 TCIGS 參賽者規定與相關事項 CONDITIONS OF PARTICIPATION

「WCE 世界盃咖啡調酒大賽台灣選拔賽」(Taiwan Coffee In Good Spirits Championship · 簡稱 TCIGS) · 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 WCIGS)。因此，TCIGS 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WCIGS 競賽規則與規章(2018 World Coffee In Good Spirits Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸，來制定此本【2019 WCE 世界盃咖啡調酒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 2019 TCIGS 比賽時間與場地

- (1) 初賽：民國 107 年 10 月 5 日，於台灣咖啡協會舉辦。(視人數調整)
 - (2) 決賽：民國 107 年 11 月 16 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。

1.2 報名方式

- (1) 報名日期：民國 107 年 8 月 22 日(三)早上 10 點整起至 107 年 9 月 3 日(一)下午 5 點前。
- (2) 報名費用：新台幣伍仟元整。
- (3) 今年比賽人數限 12 人(未滿 8 人直接進行決賽賽制)，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，於 9 月 4 日下午 5 點收到本會參賽匯款信後於二日(9/6 下午 3:30) 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，務必於**隔日下班前**電洽協會確認：Tel:02-2517-8055。**若無確認，視同放棄。**(上班時間 8:30-17:30)

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)。
- 符合上述兩項條件之**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，不得推薦超過兩名選手報名參賽。
- 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。主辦單位將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；初賽分數最高的前六名為決賽選手。

冠軍選手有義務於 2019 年 6 月代表台灣前往德國柏林參加 2019 World Coffee In Good Spirits Championship；並且在 WCIGS 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 WCIGS 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 WCIGS 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。

代表台灣參賽 WCIGS 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) 本年度 TCIGS 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 THE COMPETITION

- A. 世界盃冠軍選拔賽共有兩個獨立的比賽回合，一輪初賽及一輪決賽。
- B. 初賽回合由[兩個部分]組成：
 - (a) 調酒吧：在這部分需製作兩杯以咖啡跟酒為基底的飲料，這部分將由 TCA 酒類贊助商所提供的酒款和/或大會提供之素材中隨機指定使用。
 - (b) 舞台展演：在這部分需製作兩杯以咖啡跟酒為基底的溫或熱設計飲品，及兩杯以咖啡跟酒為基底的冰涼設計飲品。
- C. 在調酒吧中選手有 5 分鐘的準備時間與 6 分鐘的競賽製作時間，在競賽時間中選手需呈現出兩杯同樣的飲品：飲品須以咖啡與酒為基底來混配調製，酒款需從大會指定清單中隨機選出。
 - (I) 在準備時間開始前，選手用來製作飲品的特色酒款可能會以如俄羅斯輪盤或擲骰子之類的方式來進行隨機挑選，隨機挑選的方式將由主辦單位決定。參賽選手必須使用 TCA 酒類贊助商為調酒吧所提供的酒款和/或大會提供之素材來製作飲品。
 - (II) 贊助商為調酒吧所提供的酒款和大會提供之素材將會在該年度競賽的四周前宣布在 TCA 官方網站上。
 - (III) 調酒吧將不會提供任何濃縮咖啡設備，但會提供沖煮磨豆機。選手可使用任何 TCA 所提供之沖煮設備，或自行攜帶自己的沖煮設備。而選手也必須自備咖啡用豆。

- D. 在舞台展演階段，選手有 10 分鐘的準備時間與 10 分鐘的競賽製作時間，在競賽時間中選手需呈現出四杯飲品：兩杯以酒與咖啡為基底的溫/熱設計飲品(兩杯飲品需使用相同的製程配方)及兩杯以酒與咖啡為基底的冰涼設計飲品(兩杯飲品需使用相同的製程配方)。
- (a) 選手**必須**使用 TCA 酒類贊助商在當年度所提供的酒款來製作溫/熱飲品與冰涼飲品。初賽舞台展演階段與決賽的競賽用酒贊助商資訊將公布在 TCA 官方網站上。
- (b) 選手必須使用 TCA 贊助商的濃縮咖啡機與磨豆機來製作初賽回合中溫熱或冰涼的其中一款飲品。
- E. 初選得分前六名之選手可進入決賽。決賽中，選手有 10 分鐘的準備時間，及 10 分鐘的競賽表演時間。在競賽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冰涼或溫/熱以咖啡與酒為基底的設計飲品，飲品中所使用的酒款必須是 TCA 酒類贊助商所指定的品項。

2.1 初賽—調酒吧 PRELIMINARY ROUND - SPIRIT BAR

- A. 在準備時間開始前，選手用來製作飲品的特色酒款將會以如俄羅斯輪盤或擲骰子之類的方式來進行隨機挑選，隨機挑選的方式將由主辦單位決定。
- B. 一旦酒款以隨機的方式被決定後，每位選手將有 5 分鐘的準備時間跟 6 分鐘的競賽製作時間。
- C. 在競賽時間結束後選手需從舞台上立即的把個人的器材設備撤下來。
- D. 當選手的酒款被選定後，選手總共必須製作兩杯一樣的飲品。在 6 分鐘的競賽時間內，選手必須完成以咖啡與酒為基底來混配調製的飲品。
- E. 在競賽中選手在每杯飲品裡**必須**最少使用十毫升已預選好、本次贊助商所提供的贊助酒款。飲品必須凸顯出贊助酒款的特色，其餘額外加入之酒款不應掩蓋掉贊助酒款的特徵。未依規定使用贊助酒款，評審群將在「平衡感」及「整體印象」的項目中給予零分的評價。調酒吧的贊助酒款和/或大會提供之素材將會在比賽四周前公布於 TCA 官方網站上。
2019 年酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。
- F. 一次只會有一個選手在台上進行展演。
- G. 評審小組將由三名評審組成，兩位調酒吧評審與一位主審。其中一位調酒吧的評審將根據其調酒專業來徵選，不會是 TCIGS 認證評審。
- H. 選手可以自行選擇使用任何咖啡品項與沖煮方式來製作他的飲品。選手需自行攜帶自己的沖煮設備。調酒吧中不會提供濃縮咖啡機，但會有由贊助商所提供之磨豆機。
- I. 除了大會提供的素材與酒款以外，選手可以添加自行準備的素材或酒款。選手必須自備調酒器材與杯具。
- J. 選手可以添加其他的咖啡元素，作為材料加入創意飲品中。例如，選手可以在準備時間預先準備冰滴咖啡作為創意飲品中的一種元素，但飲品中主要的咖啡基底都應該於正式競賽演出時間進行沖煮。如果選手在準備時間沖煮主要咖啡基底，此杯飲品的味覺感官分數，包含「平衡感」與「醇度」，將以零分計算。
- K. 選手競賽演出階段的計時，將以選手舉手並宣告結束演出(Call Time)的時間點停止計時。

2.2 初賽—舞台展演 PRELIMINARY ROUND – STAGE PRESENTATION

- A. 選手有 10 分鐘的準備時間與 10 分鐘的競賽製作時間。競賽進行中，選手並無分配到清潔時間，但在競賽時間結束之後，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，冰涼設計飲品。
- C. 參賽者**必須**在溫/熱與冰涼的**兩種**飲品內使用當年度 TCA 酒類贊助商所提供的指定酒款。若飲品中未使用指定酒款於設計飲品中，感官評審在「創意」及「商業可利用性」兩部分的分數將會皆以零分計算。
- D. 一次只會有一個選手在台上進行展演。
- E. 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/視覺評審，及一名主審。
- F. 在正式比賽演出時間選手**必須**使用大會提供的濃縮咖啡機及磨豆機製作溫/熱或冰涼飲品。如果選手在兩種飲品中**皆未**使用大會所提供的濃縮咖啡機及磨豆機，則在溫/熱或冰涼飲品的所有感官評分項目皆將以零分計算。
- G. 溫/熱飲品或冷涼飲品中的其中一款，選手可自行選擇沖煮咖啡的方式。也可以攜帶自己的沖煮設備，然而，選手只可以使用大會所提供的磨豆機。
- H. 選手可以添加其他的咖啡元素，作為材料加入創意飲品中。例如，選手可以在準備時間預先準備冰滴咖啡作為創意飲品中的一種元素，但飲品中主要的咖啡基底都應該於正式競賽演出時間進行沖煮。如果選手在準備時間沖煮主要咖啡基底，此杯飲品的味覺感官分數，包含「平衡感」與「醇度」，將以零分計算。
- I. 選手競賽演出階段的計時，將以選手舉手並宣告結束演出(Call Time)的時間點停止計時。

2.3 決賽 FINAL ROUND

- A. 初賽成績排序前六名之選手將可以進入決賽回合。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 10 分鐘的準備時間與 10 分鐘的競賽製作時間。
- D. 選手需要於決賽的競賽製作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；及兩杯溫/熱愛爾蘭咖啡。
- E. 在創意飲品中，選手可以選擇初賽回合使用過的飲品，也可製作新的飲品。冷熱不拘。
- F. 參賽者**必須**在溫/熱與冰涼的兩種飲品內使用當年度 TCA 酒類贊助商所提供的指定酒款。若飲品中未使用指定酒款於基底配方，感官評審的分數將會皆以零分計。
- G. 愛爾蘭咖啡所使用的玻璃杯將由 TCIGS 大會提供，容量為 240 毫升，不可使用非 TCIGS 提供之杯具。杯具將在賽前給予選手。若選手未使用官方指定杯，其飲品在味覺跟技術/視覺上的評分將都以零分計算。
- H. 一次只會有一個選手在台上進行展演。
- I. 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/視覺評審，及一名主審。
- J. 選手必須使用大會贊助商提供的磨豆機，但其餘沖煮器材選手可以自行決定。
- K. 選手可以添加其他的咖啡元素，作為材料加入創意飲品中。例如，選手可以在準備時間預

先準備冰滴咖啡作為創意飲品中的一種元素，但飲品中主要的咖啡基底都應該於正式競賽演出時間進行沖煮。如果選手在準備時間沖煮主要咖啡基底，此杯飲品的味覺感官跟技術/視覺上的評分，將以零分計算。

- L. 選手競賽演出階段的計時，將以選手舉手並宣告結束演出(Call Time)的時間點停止計時。

3.0 飲品定義 BEVERAGE DEFINITIONS

3.1 調酒吧 – 咖啡與酒為基底的調酒飲品

SPIRIT BAR – COFFEE AND ALCOHOL –BASED MIXOLOGY DRINKS

- A. 調酒吧現場將會有贊助商所提供的酒款和/或大會提供的材料之外，選手須準備自己創意飲品中所需要的咖啡以及其餘非大會提供的酒款或材料。
- B. 調酒吧將不會提供任何濃縮咖啡設備，大會會提供沖煮磨豆機以及沖煮器具。選手可行決定咖啡豆萃取的方式，如選手選擇不使用大會提供之沖煮器材及磨豆機，需自行攜帶自己的沖煮設備。
- C. 選手必須使用由當年度 TCA 酒款贊助商提供並經隨機指定的酒款和大會提供之素材。贊助商資訊將在賽事四周以前公布在 TCA 官方網站上。
- D. 除了贊助酒款之外，選手可自由添加其他酒款至創意飲品中。
- E. 選手可自行選擇並添加任何素材至創意飲品中。
- F. 杯具外觀的呈現以及樣式，選手可以自由展現以何種方式呈送給評審。
- G. 若選手製作的創意飲品中未含大會指定的酒款和/或素材，感官評審中以下之評分項目皆會給予最低分數。「平衡感」、「創意」及「總體印象」。
- H. 創意飲品需要是一款「飲料」顧名思義為可飲用。並非甜點。選手可以使用可食用材料做為裝飾。若在主審對於選手的成品被定義為食用的，而非可飲用的，「平衡感」與「整體」的感官分數將被扣分。
- I. 選手必須在調酒吧正式比賽表演的前後就其隨機受指派製作的飲品類別提出飲品使用的素材及其製作方式的說明，一份有標準格式的表單會提供給選手填寫與飲品相關的所有細節以進行簡報。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 舞台展演 – 溫/熱咖啡調酒為基底的设计飲品

STAGE PRESENTATION – HOT/WARM COFFEE AND ALCOHOL –BASED DESIGNER DRINKS

- A. 除了贊助酒款大會將會提供之外，選手需自行準備創意飲品中所需要使用的咖啡、酒以及其他製作創意飲品的材料。
- B. 在正式比賽時間選手必須使用贊助商所提供的義式咖啡機以及磨豆機，製作創意咖啡項目中任一飲品(冷熱皆可)，其令外一款創意咖啡選手可以自行攜帶沖煮設備且自由選擇沖煮方式。然而再舞台上，選手只可使用大會贊助的磨豆機。
- C. 選手必須使用當年度 TCA 酒類贊助商的指定酒款。在舞台展演及決賽回合的贊助酒款將公告在 TCA 的官方網站上

2019 年酒款贊助商為 金車噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌。

- D. 除了贊助酒款之外，選手可自由添加其他酒款至創意飲品中。
- E. 選手可自行選擇並添加任何素材至創意飲品中。
- F. 杯具外觀的呈現以及樣式，選手可以自由展現以何種方式呈送給評審。
- 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。若在主審的描述中選手的成品更被定義為食用的，而非適宜飲用的，「平衡感」、「商業可利用性」與「整體」的感官分數將被扣分。
- I. 選手必須在初賽之前提出製作飲品的素材及製作方式的簡報，一份有標準格式的表單會提供給選手填寫與飲品相關的所有細節以進行簡報。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 舞台展演 – 冰咖啡調酒為基底的设计飲品

STAGE PRESENTATION – COLD COFFEE AND ALCOHOL –BASED DESIGNER DRINKS

- A. 除了大會提供的贊助酒款外，選手需自行負責準備其調配飲品包含咖啡與用酒在內的素材。
- B. 選手可自由選擇使用的咖啡豆及沖煮設備。然而，選手應該要在競賽製作時間時間內以大會贊助商所提供的義式咖啡機及磨豆機來製作任一種飲品(冷熱皆可)。在舞台範圍中，選手也可以自行選擇沖煮咖啡的方式，也可以攜帶自己的沖煮設備，但只可使用大會贊助商所提供的磨豆機。
- C. 選手必須使用當年度 TCA 酒類贊助商的指定酒款。在舞台展演及決賽回合的贊助酒款將公告在 TCA 的官方網站上

2019 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服務給評審。
- G. 若選手呈現的兩組皆不是冰涼的飲品，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。若在主審的描述中選手的成品更被定義為食用的，而非適宜飲用的，「平衡感」、「商業可利用性」與「整體」的感官分數將被扣除。
- I. 選手必須在初賽之前提出製作飲品的素材及製作方式的簡報，一份有標準格式的表單會提供給選手填寫與飲品相關的所有細節以進行簡報。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 – 咖啡與酒為基底的设计飲品

FINALS – COFFEE AND ALCOHOL- BASED DESIGNER DRINKS

- A. 每個選手可自由選擇使用的咖啡豆及沖煮設備。若選手選擇使用其他沖煮設備，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。然而，在舞台範圍中，但只可使用

大會贊助商所提供的磨豆機。

- B. 選手可自由選擇所呈現的設計飲品，可以是初賽時所提供的飲品，或是提出一款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。若在主審的描述中選手的成品更被定義為食用的，而非適宜飲用的，「平衡感」、「商業可利用性」與「整體」的感官分數將被扣分。
- 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。

3.5 決賽 – 愛爾蘭咖啡 FINALS –IRISH COFFEE

- A. 愛爾蘭咖啡須為溫熱飲，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。若選手選擇使用其他沖煮設備，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. 大會可能會提供常見的鮮奶油供選手使用，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。但鮮奶油必須是無調味的。
- E. 選手應謹慎使用鮮奶油的量以達成風味的平衡。
- F. 選手可以自由選擇使用於飲品中的糖，蜂蜜或其他無特殊風味調和的糖漿是被允許使用的。選手可自行準備使用的糖。
- 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，則該酒款當然將作為愛爾蘭咖啡中唯一使用的威士忌。TCA 會在決賽賽事八周以前告知選手該年度酒類贊助商的合約條件。
2019 年酒款贊助商為 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，其形式將可於 TCIGS 官網上查閱。

4.0 競賽步驟 COMPETITION PROCEDURE

4.1 競賽舞台 STAGE COMPETITIONS

- A. 競賽區域是一個包含四個工作區塊的舞台。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. 10 分鐘準備時間
 - II. 10 分鐘競賽製作時間
 - III. 不另配給清潔時間
- D. 第一位選手的演出將被第一組或第二組評審進行評分，緊接在首位選手之後，第二位選手的演出將被次一組評審團隊評分。選手的演出成績將在正式表演的時間內完成並審議。這

樣的程序將繼續沿用於所有參賽者。

- E. 選手在每一回合的成績都不會帶到下一回合。
- F. 初賽結果將會告知選手，並會有一個儀式來宣布最後名單。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 咖啡機設備、相關配件、飲品原物料

MACHINERY, ACCESSORIES & RAW MATERIALS

5.1 濃縮咖啡機 ESPRESSO MACHINE

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。

2019 年 TCIGS 指定比賽機品牌為 Victoria Arduino 型號 Black Eagle VA388 定量，(220V/60Hz, 7300W)

5.11 咖啡機上不得放置任何液體或原物料

NO LIQUIDS OR INGREDIENTS ON MACHINE

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，例如放置於咖啡機上的杯子裡不能有水，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，將喪失資格。

5.12 喪失資格 DISQUALIFICATION

選手不得改變、調整、替換濃縮咖啡機的任何元件或設定。任何的改變或調整將導致選手喪失資格。例如，義式機把手、濾杯、溫度、壓力、蒸汽管噴嘴.....等。任何對於競賽設備的毀損行為，經主審認定後，將判斷為喪失資格。

12.2.1 磨豆機 GRINDER

選手在初賽以及決賽的競賽製作時間須使用大會所提供的磨豆機，來製作飲品。選手須在初賽及決賽的競賽製作時間內進行咖啡豆的研磨的動作，否則技術/視覺評審在「咖啡沖煮專業」的評分項目上，將以零分計算。選手使用的磨豆機數量不能超過兩台，否則技術/視覺評審在「咖啡沖煮專業」的評分項目上，將以零分計算。本賽事中對於磨豆機的定義是備置馬達與研磨刀盤的設備。

2019 年 TCIGS 指定大會磨豆機品牌為 Victoria Arduino，型號為 Mythos One 定量版及 Mythos Two 定重版

5.3 大會供應設備及原物料 PROVIDED EQUIPMENT & SUPPLIES

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 110 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(濃縮使用)
- ◎ 磨豆機(沖煮使用)
- ◎ 敲盒
- ◎ 調酒用具
- ◎ 吧台
- ◎ 垃圾桶
- ◎ 冰塊

5.4 建議設備及原物料 RECOMMENDED EQUIPMENT & SUPPLIES

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。TICGS 大會、志工群及活動工作人員，皆不負責看管選手遺留在選手準備室或比賽區域設備物料的安全性。

選手可能須自行準備的設備及物料如下：

- ◎ 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
- ◎ 在初賽和決賽盛裝飲品的器皿
- ◎ 任何個人所需特殊餐具
- ◎ 吧台器具/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)

5.5 其他用電設備 ADDITIONAL ELECTRICAL EQUIPMENT

除了磨豆機設備以外，比賽演出時間最多可允許選手攜帶兩件電器設備。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 TCIGS 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

COMPETITOR INSTRUCTIONS PRIOR TO PREPARATION TIME

6.1 比賽當天賽前選手會議 COMPETITORS` ORIENTATION MEETING

在 TCIGS 競賽製作之前將會進行賽前選手會議。賽前選手會議強制每名選手皆要參加。會議中 TCIGS 的大會經理與主審將會宣布、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。這也是選手詢問大會經理與主審與比賽相關的問題的機會。

賽前會議中，選手必須提供關於其設計飲品的資訊。選手必須提出飲品配方成分與製作流程的細節，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。

6.2 選手準備室 PREPARATION PRACTICE ROOM

比賽會場備有選手準備室，選手準備室僅允許選手，TCGIS 志工以及大會工作人員可進出；任何評審、媒體或選手親友未經大會經理同意皆不得進出此選手準備室。選手可放置比賽所需用品在此準備室，大會亦將提供冷藏冰箱供選手存放材料及食材，但選手必須自行看管自己的物件與材料，大會工作人員不負責協助保管選手的任何物件。

6.21 賽前練習時間 PRACTICE TIME

初賽於賽前(非比賽當天)，複決賽於比賽當天(視情況而定)，大會經理會負責安排選手練習時間。若選手無法在指定時間內前往指定的地方練習，則視同放棄。

※大會保留依實際場地情況更動練習時間的權利，但務必會個別通知選手。

6.3 比賽音樂 COMPETITION MUSIC

選手可以將比賽中要使用的音樂存在 CD，音樂不可以有猥褻內容。選手必須清楚的在 CD 外觀上標示其姓名。選手須負責在 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，賽後選手亦自行負責跟大會經理或是影音小組工作人員領回 CD。若未被領回，活動結束後將會被丟棄。

6.4 準時報到 BE ON TIME

在指定準備時間的 30 分鐘以前選手應即在準備空間等候。任何選手若無法在其準備時間即準時出現，將喪失資格。

6.5 工作台建置 STATION SET- UP

技術人員組長需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定位，符合選手所提出之需求。確認每位選手磨豆機是擺在濃縮咖啡機左方或右方。

6.51 裝備磨豆機或是其他電器設備

SET- UP GRINDER AND ADDITIONAL ELECTRICAL EQUIPMENT

若選手欲自行攜帶額外的電器設備，其必須在競賽開始前告知 TCIGS 大會經理。大會組長會再在準備時間開始前與選手接洽。選手可以請求大會組長的協助，協同一起將額外電器搬到工作台面，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

SUPPORTERS/ASSISTANTS NOT ALLOWED ON STAGE

除了選手、TCIGS 志工及大會工作人員以外，其他人皆不得於選手的準備時間、競賽製作時間及清潔時間進入舞台區。

7.0 準備時間 PREPARATION TIME

7.1 準備時間開始 BEGIN PREPARATION TIME

每位選手都有 5/10 分鐘的準備時間(調酒吧 5 分鐘；舞台展演 10 分鐘)。當前一位選手開始其競賽製作時間，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宣達之下，開始其 5/10 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以符合他個人的需求，準備時間大會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所有物品前，選手必須按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 5/10 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 CART

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。(請參照 9.2 遺忘物品 Forgotten Accessories)

7.3 評審桌 JUDGES` PRESENTATION TABLE

TCIGS 為求能聚焦在選手的專業技能上並最小化進入比賽的開支，桌布、飲用水、餐巾紙跟裝飾品皆不需要，會根據影響服務品質的嚴重程度於主審的斟酌下，在待客熱情的欄位上失分。為呈現飲品或表達其整體概念所必須使用的配件是被允許的。此規範是為避免選手因比賽有過多開銷而制定。

7.4 練習試做 PRACTICE SHOTS

選手被允許及鼓勵在準備時間中測試濃縮咖啡的萃取。粉餅被允許在正式競賽時間留在濾杯中。

7.5 預先溫杯 PRE-HEATED CUPS

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。任何液體或材料不得放置在咖啡機上，若選手違反此規定其將喪失資格。(請參照 5.1.1 條規定)

7.6 準備時間結束 END OF PREPARATION TIME

選手不被允許延長其 5/10 分鐘的準備時間。大會計時員會在 5/10 分鐘準備時間內做報時的動作。報時時間依序為：3 分鐘、1 分鐘以及 30 秒。5/10 分鐘準備時間到之後，大會計時員將會宣布時間到，並要求選手離開工作區域。選手必須馬上退後。若選手未立即停止準備動作，詳細規則請參閱：8.8 逾時罰則。

8.0 競賽時間 COMPETITION TIME

8.1 介紹選手 INTRODUCTION BY THE MASTER OF CEREMONIES

一旦 5/10 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全程中配戴無線麥克風，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 BEGIN COMPETITION TIME

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 6/10 分鐘時間(調酒吧有 6 分鐘的正式比賽演出時間；舞台展演階段則有 10 分鐘)；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。

儘管選手可以隨時確認時間，但選手仍應自行負責注意 6/10 分鐘比賽的剩餘時間。大會計時人員將會於正式比賽時間做報時的動作。報時時間依序為：3 分鐘、1 分鐘以及 30 秒。大會計時人員被要求應在上述時間點告知選手(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，選手並不因而停止他的比賽演出時間。在此情形下，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 SERVE REQUIRED BEVERAGES

所有的飲品都應該被盛送到評審桌上。選手可自行決定先呈現哪一款飲品。然而，每個項目的飲品都必須完整呈送上後，才可以呈送下一項目的飲品。除此之外，將以失格論。在競賽過程內，選手允許準備任何呈送飲品的元素。

8.4 工作人員清理飲品 RUNNERS CLEAR THE SERVED DRINKS

所有的飲品都會被呈送到評審桌並被評審評估。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，但選手需有責任給予工作人員正確的指令。

8.5 工作台可使用範圍 STATION PERIMETERS

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)，將自動導致選手失格。競賽者也不能使用任何比賽用桌下面的空間存放用品。唯一可以容許的是直立型咖啡渣桶。

8.6 競賽時間結束 END COMPETITION TIME

競賽停止時間將會取決於選手按下時間停止按鈕，並舉手喊出『Time』。如果選手選擇單以喊出『Time』的方式結束比賽，但並無按下時間停止按鈕時，選手必須有責任清楚明確做出手勢以及喊出聲音，讓主審以及計時人員清楚看到動作及聲音。

選手可以選擇任何時間點結束停止比賽，舉例：選手可在呈送最後一杯飲品後結束比賽，或呈送完後返回工作台做清潔動作後結束比賽。但競賽時間結束的依據將會只裁定於計時人員或是主審的時間紀錄。

選手競賽時間為 6/10 分鐘，選手將不會因為提早結束比賽而得到獎勵，亦也不會扣分。

8.7 競賽演出結束後選手訪談

COMMUNICATION AFTER THE COMPETITION TIME

一旦競賽演出時間結束，選手不得繼續再跟評審交談與說明。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訪談，但評審不會將這之後的談話或說明納入評分範圍內。

8.8 逾時罰則 OVERTIME PENALTIES

- A. 如果選手未能在規定競賽時間 6/10 分鐘內完成飲品的呈現，選手是允許繼續完成競賽所需的展演。
- B. 如超過規定競賽時間 6/10 分鐘後，每逾時 1 秒鐘將被扣一分，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. 在舞台競賽中，如選手超時至 11 分鐘，將喪失資格。然而，在調酒吧競賽中，如選手超時至 7 分鐘，將會以零分計算。

8.9 場外指導 COACHING

準備時間與競賽時間期間的任何場外的協助以及指導提點皆不允許，否則將導致選手失格。

TCIGS 鼓勵加油團、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、加油團或親友團都不允許到舞台上。

※ 請注意：如在比賽期間，加油團、教練、親友皆不可站在競賽區內。

9.0 技術問題 TECHNICAL ISSUES

- A. 在準備時間或競賽時間，如果選手認為大會所提供的設備有以下情況的技術問題時，可舉手請求『技術暫停 Technical time out』：
- I. 濃縮咖啡機 (包含電力供應問題、蒸氣壓力、中控系統故障、機器供水不足或是排水不良)
 - 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：選手音樂或小蜜蜂)

若在準備時間或是競賽時間內發現上述技術問題，如在準備時間發現問題，請通知大會經理。如在競賽時間發現問題，請通知主審，計時員將會及刻停止計時。並將選手喊『技術暫停』的時間點記錄下來，而主審必須負責確認計時員是否確實暫停時間。

- B. 如果大會經理或主審同意該技術問題能短時間內排除，將會給予適當的額外時間彌補給選手。一旦問題被排除後，及立即恢復比賽及計時。
- 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該選手稍後完成比賽，或終止該場比賽，並重新安排再賽。
- D. 如果選手必須終止比賽，大會經理及主審將另安排時間讓選手上場重新比賽。
- E. 如果技術問題被認定是選手本身的疏失、使用不當，或是選手個人自備之設備問題，主審會要求選手繼續進行準備工作或競賽演出，而也將不另外補償額外的時間給予選手。
- 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經理提出。

9.1 妨礙 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。

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 CLEAN- UP

當選手結束其競賽演出時間後，應立即展開競賽區的清潔整理工作。大會工作組員會協助移動推車至競賽站供選手搬運物品使用，如選手有自備磨豆機和(或)插電設備，工作人員可協助搬運回選手休息室，但不會給予清理 / 清潔上的協助，故請選手盡速收拾個人的所有比賽器具，並確實清潔競賽桌面與區域。評審們不會對選手賽後清潔競賽台的過程或結果予以評分。

11.0 競賽後續 POST COMPETITION

11.1 分數統計 SCOREKEEPING

11.1.1 TCIGS 官方成績統計 TCIGS Official Scorekeeping

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 Competitor`s Total Scores

選手的總分計算會把調酒吧和舞台展演的技術/視覺和味覺分數做加總，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 Tie Score

如有兩位或多位的選手同分時，將以「飲品綜合風味表現與平衡- Balance and combination of flavors」的分數，此項最高者勝出，排名依序將由此項分數高低順序，若同分選手的『飲品綜合風味表現與平衡- Balance and combination of flavors』分數仍舊同分，將以『飲品總體印象- Overall impression of the taste of the drink』分數最高者來決定排序高低。

11.2 賽後評審解說 DEBRIEFING

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。

選手不得留存其評分表的原始檔案。但在活動結束後 TCIGS 大會及大會經理將會以電子郵件提供選手評分表副本。

12.0 選手異議與申請裁決 COMPETITOR PROTEST AND APPEALS

12.1 與選手相關項目 COMPETITOR RELATED ISSUES

12.2.1 異議 Protest

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 申請裁決 Appeal

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) 關於異議，清楚明確的事件陳述
- 4) 相關事件的發生日期與時間
- 5) 選手觀點與建議解決方案
- 6) 事件相關人
- 7) 選手聯絡資訊

任何以書面提出的問題或異議，若未包含上述資訊將不被受理。選手應在相關事件發生後 24 小時以內以書面方式提出。

12.1.3 TCA 諮詢委員會異議審閱 Appeals Reviewed by the TCA Advisory Board

TCA 競賽技術委員會將會在 30 天內審閱以書面提出的問題或異議。委員會主席將會透過電子郵件以書面通知選手最終決議。

12.2 評審相關議題及分數查閱

JUDGE/JUDGING RELATED ISSUES UPON REVIEWING SCORESHEETS

12.2.1 異議 Protest

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 申請裁決 Appeal

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。

書面訴請裁決申請須包含下列資訊：

- 1) 選手姓名
- 2) 日期
- 3) 關於異議，清楚明確的事件陳述
- 4) 相關事件的發生日期與時間
- 5) 選手觀點與建議解決方案
- 6) 事件相關人
- 7) 選手聯絡資訊

任何以書面提出的問題或異議，若未包含上述資訊將不被受理。選手應在相關事件發生後 24 小時以內以書面方式提出。

12.2.3 TCA 諮詢委員會異議審閱 Appeals Reviewed by TCA Advisory Board
TCA 競賽技術委員會將會在 30 天內審閱以書面提出的問題或異議。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 JUDGING CRITERIA

13.1 競賽區域 COMPETITION AREA

技術/視覺評審將會評估選手在比賽場上的整潔狀況，評估範圍將從比賽開始至結束。然而選手的操作流程以及器材擺放的架構邏輯將會也進行評分標準內。

13.2 味覺評分 TASTE EVALUATION

每杯飲品的分數將被獨立評價。選手應結合咖啡與其他材料創造出以烈酒與咖啡為基底調製的飲品。咖啡不需在飲品中是最主要的風味主軸，但必須是清晰可被辨識出的。選手可以在展演中口頭跟評審說明其為何使用此款咖啡、咖啡豆基本的烘焙狀況、在飲品中所組成的結構、主要風味要素、使用材料在設計飲品中的呈現，以及此款創意飲品背後的概念想法。

13.3 飲品呈現 BEVERAGE PRESENTATION

飲品的外觀分數將根據其呈現方式來評分。

13.4 技術能力 TECHNICAL SKILLS

選手的技術分數將根據選手的專業知識與技術來評分。

13.5 整體印象 PERFORMANCE

評分標準將為依照評審對於選手的整體印象來評分，包含了選手所展現的技能、花式、以及個人特質以及飲品展演呈現方式。

14.0 視覺/技術評分程序 VISUAL EVALUATION PROCEDURE

以下將說明視覺/技術評分表。每位選手將會由一位技術/視覺評審負責評分。

15.1 評分尺度 EVALUATION SCALE

評分表上會將兩種評分方式：是/否（是：標記為 1，否：標記為 0）；以及分數制度(0-6)。分數制度的評分方式將為兩位感官評審所使用。

是 = 1 否 = 0

不可接受 = 0 尚可接受 = 1 平均水準 = 2 好 = 3 非常好 = 4 優秀 = 5 特優 = 6

是/否的分數

若該評分評審標記為『是』，則得到 1 分；若為否，則以 0 分計。

0 到 6 分的分數

有些評分項目是以 0 到 6 給分，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。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。

14.2 視覺/感官評分—初賽 調酒吧

PRELIMINARY SPIRIT BAR- VISUAL/TASTE EVALUATION

		飲品名稱	評語
分數			
飲品綜合風味表現與平衡	0-6 分 X 2		
創意	0-6 分 X 2		
品嚐飲品的整體印象	0-6 分 X 2		
總分 (0~36分)			
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)		

14.2.1 飲品綜合風味表現與平衡 Balance and combination of flavors

評審會藉由創意飲品中的各種風味組成如何呈現出完善的平衡，評估指定酒款以及素材的搭配結合如何相互襯托。此款創意飲品必須與指定酒款和/或素材結合並襯托以及創造出一段令人難以忘懷的味覺體驗。此杯創意飲品中，咖啡與指定酒款的風味特色都必須能夠清楚的辨識出來。如果選手有任何飲用指示，評審必須要按指示進行品嚐。

14.2.2 創意 Creativity

評審應由選手對於素材的選用以及結合、呈現方式、獨特性以及整體呈現方式來做評估。評審應基於其飲品製作概念的獨特性，是否在呈現其飲品時使用了新製作方式、技術或原物料，來評估選手這杯飲品的創意。

14.2.3 整體印象 Overall impression

從感官體驗來探討，這杯飲品從呈現上桌到飲用結束之後帶來何種的感受體驗？如果此款飲品出現在一家咖啡館或是酒吧中的販售商品中，是否會想要再一次前來體驗這款飲品？評估範圍包含了飲品外觀與整體的吸引力之外，包括杯具、器皿、食材配件裝飾以及飲品本身。在這個評分項目裡評審也需要評估此款創意飲品是否帶來讓人愉悅的口感跟令人享受的感官體驗。

14.2.4 演出專業度 Professional impression

選手的專業演出包含選手如何表達呈現自己的飲品，並可讓評審留下深刻的印象。選手在展演中的衛生整潔也會被納入評分標準當中。然而在展示飲品的製作過程、服務技巧、溫和親切、展現個人風格、肢體語言的闡述、還有服務時口條聲調與專業度，這些都將會在待客技巧的評分範圍內。此項目中也包含了選手如何藉由展演的方式帶領客人體驗創意飲品的創作與呈現，同時也展示其調酒技巧。評分標準也將包含選手展現在飲品製作時所顯現出來的自信、調酒手法與其風格。

14.3 初賽舞台展演 – 技術/視覺評分

PRELIMINARY STAGE PRESENTATION- TECHNICAL/VISUAL EVALUATION

		溫熱設計飲品	冰涼設計飲品
分數			
視覺創意	0-6 分 X 2		
整體視覺吸引力	0-6 分 X 2		
整體展演表現	0-6 分 X 2		
各飲品總分 (0~36分)			
比賽開始時工作台整潔與組織性	0-6 分		
咖啡沖煮專業'	0-6 分 X 2		
酒款備置專業	0-6 分		
原料使用的專業度	0-6 分		
演出專業度	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)			

14.3.1 視覺創意 Visual creativity

評審將對呈送的飲品們進行評價。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。當評估這些飲品的視覺創意時，評審也將評估兩杯呈送上來飲品的一致性。

14.3.2 整體視覺吸引力 Overall visual appeal

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。

14.3.3 整體展演表現 Overall presentation

展演中，此款飲品的呈現如何吸引評審的目光，這部分也包含了飲品製作展現的呈現的方式、創意以及技巧。評分標準也將包含選手展現在飲品製作時所顯現出來的自信、調酒手法與其風格。

14.3.4 比賽開始時工作台整潔與組織性 Workspace organized and clean at start

- A. 選手工作區域(含工作桌、準備桌及機器上方)的乾淨整潔程度及組織管理能力將會列入評分 0 到 6 分的尺度。若是工作區域髒亂不堪，將以 0 分計算。
- B. 些許少量咖啡粉散落在磨豆機周圍是被允許的。評審不會因為有些許咖啡粉在磨豆機附近就給予 0 分。
- C. 選手需有能力以具體、有效率的方式來規劃自身的工作區域
- D. 競賽剛開始時，若把手內仍留有試煮後的咖啡渣 (咖啡餅) 是被允許的，不會被扣分。

14.3.5 咖啡沖煮專業 (此項目計分將會兩倍加權) Coffee brewed professionally

選手可以自由選擇其欲使用的沖煮設備進行咖啡沖煮，相對的評審應預期選手將對於自行選用的沖煮器材有相對的熟悉度。評審將會以制定的萃取標準來評估，像是 WBC 對於濃縮咖啡萃取的規範，或金杯所使用的萃取概念。選手對於自身選擇的咖啡用豆的了解、新鮮度、研磨方式、萃取時間參數、萃取設備等等，都將會被納入咖啡沖煮專業度的評估。

14.3.6 酒款備置專業 Spirits prepared professionally

包含如選手量酒的方式、傾注的技巧、雪克(Shaking)或混合攪拌等調酒技巧。任何方式皆可以用來製作調酒，雪克(Shake)、融合或是調配，但評審將會更加欣賞選手在舞台上實際操作秤量、傾注或混合其原料。

創造力、流暢、掌控跟精準地進行下列動作將在呈現在分數上：混合攪拌/雪克或融合、量秤酒水或原料，倒飲品到容器中。在正式競賽開始前不能在杯具中放入任何冰塊。在展演中若有溢出、滴漏、失誤、掉落或破損等都可能根據情節的輕重有所懲處。

14.3.7 原物料使用的專業度 Professional use of ingredients

選手可以用數種方式演示其對於素材使用的專業性：

- 選手對於素材的選擇：該素材適宜用於使整體的風味平衡，具有獨特風格
- 選手所選擇的素材其品質種類具有特殊性
- 選手使用該素材的方式 (如果裝飾、鮮奶油或是其他新鮮的素材可以在正式比賽時間內進行製作將被視為更專業的表現。)

14.3.8 演出專業度 (此項目計分將會兩倍加權) Professional performance

競賽中，選手的展演有多吸引評審的目光，留下深刻的印象。然而在展示飲品的製作過程、服務技巧、溫和親切、展現個人風格、肢體語言的闡述、還有服務時口條聲調與專業度，這些都將會在待客技巧的評分範圍內。

14.3.9 表演中的乾淨整潔 General hygiene throughout presentation

評審將根據選手整場展演的衛生整潔條件來決定此項目的給分。

14.4 決賽 – 技術/視覺評分

FINALS- TECHNICAL/VISUAL EVALUATION

在決賽回合中評審依照初賽相同的標準來評估選手創意飲品的技術/外觀，但在愛爾蘭咖啡中「視覺創意」跟「整體視覺吸引力」將不會被評分。

分數		愛爾蘭咖啡	設計飲品
明顯的顏色區隔 (咖啡與鮮奶油)	0-6 分 X 2		X
飲品表面外觀	0-6 分 X 2		
整體展演表現	0-6 分 X 2		
視覺創意	0-6 分 X 2	X	
整體視覺吸引力	0-6 分 X 2		
各飲品總分 (0~36分)			
比賽開始時工作台整潔與組織性	0-6 分		
咖啡沖煮專業	0-6 分 X 2		
酒款備置專業	0-6 分		
原料使用的專業度	0-6 分		
演出專業度	0-6 分 X 2		
表演時間的乾淨整潔	0-6 分		
總分 (0~48分)			

14.4.1 明顯的顏色區隔 Distinct separateion of color

此部分的評分重點是依照愛爾蘭咖啡其咖啡液與其上方的鮮奶油在視覺上是否有明顯清晰分界線。如果在乾淨的白色鮮奶油與黑咖啡有明確俐落的分際線是可以予滿分。倘若鮮奶油完全與咖啡混在一起，屆時將會給予零分。

14.4.2 飲品表面外觀 Surface appearance

若愛爾蘭咖啡覆蓋有純白的鮮奶油，沒有咖啡造成的污漬、斑點、沒有泡泡且有光滑細緻的外觀，則此一項目應該給予滿分。

15.0 感官評分 TASTE EVALUATION PROCEDURE

以下將說明感官評分表的評估。每位選手將有兩位感官評審對其飲品進行評分。

評審是被鼓勵且允許攝取足夠的飲品液體，品嚐該飲品風味的完整體驗進行評估，但由於飲品具有酒精的特性，因此將會限制評審的攝取量。如選手有飲用指示的飲用方式，評審將需遵照指示來飲用選手的飲品，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。而主審如認為選手指示可能影響評審的判斷能力時，主審將保留駁回選手飲用飲品指示的權利。

15.1 評分尺度 EVALUATION SCALE

評分表上會將兩種評分方式：是/否（是：標記為 1，否：標記為 0）；以及分數制度(0-6)。分數制度的評分方式將為兩位感官評審所使用。

是 = 1 否 = 0

不可接受 = 0 尚可接受 = 1 平均水準 = 2 好 = 3 非常好 = 4 優秀 = 5 特優 = 6

是/否的分數

若該評分評審標記為『是』，則得到 1 分；若為否，則以 0 分計。

0 到 6 分的分數

有些評分項目是以 0 到 6 給分，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。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。

15.2 初賽舞台展演 -- 味覺評分

PRELIMINARY STAGE PRESENTATION- TASTE EVALUATION

感官評審將依循下列的標準來做飲品的評估與評分，感官評審評分標準的一致性將會是非常重要的。一個環節。

		溫熱設計飲品	冰涼設計飲品
分數			
適宜的品飲溫度 (熱飲或冷飲)	0-6 分 X 2		
飲品中能明確體驗咖啡風味的品質	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)
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		
	總分 (0~24分)		
	+		+
溫熱設計飲品 (0~84分)		冰涼設計飲品 (0~84分)	

15.2.1 適宜的品飲溫度 (熱/冷) Pleasant drinking temperature (hot/cold)

飲品應在適切的溫度呈送以進行評分。舉例來說，冷飲應該即以冰涼的方式呈現，而非放置到常溫。舉例來說，選手在把飲品呈現給評審前應描述飲品的溫度跟其在味覺上造成的影響及感受。若無提供描述及說明，在這個項目中將會得零分。

在初賽中選手被要求要呈現一組冰涼的及另一組溫熱的飲品。決賽時選手可自行選擇要製作的飲品溫度。

15.2.2 飲品中能明確體驗咖啡風味的品質 Quality of coffee distinctly tasted in drink

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，以及此款咖啡的品質是否良好。若咖啡品質不佳，或是不容易且困難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，咖啡風味並不需很強烈的壓倒該款飲品中的其他風味，但應該是容易被區別出來的。

15.2.3 飲品綜合風味表現與平衡 Balance and combination of flavors

評審將評估飲品中的各種風味混合後確且是否有平衡呈現來評估給分。評審會就飲品的風味結合，指定酒款和素材如何搭配在一起並相互襯托作為評估的依據。這份綜合飲品必須讓指定酒款和素材互相襯托來創造出一段有趣的品飲體驗。咖啡與酒款的風味特色都應該要能在這杯飲品中被清楚的識別出來。如果選手提出品飲方式的指示，評審應該要按其指示進行品飲。

15.2.4 飲品的醇厚程度 / 口感 Body/Mouthfeel of the drink

評審需決定飲品的醇順度/口感是否舒服愉悅、是否符合對該款飲品的預期。在不同類型的飲品醇厚程度感受將會有不同的體驗，這一點評審需明白且認同。如一杯熱甜酒式的飲品應就與馬汀尼風格的飲品有不一樣的口感。

15.2.5 創意(對於素材的選擇、用法與呈現方式) Creativity

評審應由選手對於素材的選用以及結合、呈現方式、獨特性以及整體呈現方式來做評估。評審應基於其飲品製作概念的獨特性，是否在呈現其飲品時使用了新製作方式、技術或原物料，來評估選手這杯飲品的創意。

15.2.6 商業可利用性 Commercially applicable

評審將評估飲品使用的原物料、製作方式跟最終呈現的方式是可以應用在商用市場上的。若評審認同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。

15.2.7 品嚐飲品的整體印象 Overall impression of the taste of the drink

就單從的品飲這杯創意飲品所帶來的感受體驗。是否會讓評審在咖啡館或酒館中還會想再品嚐一次的作品。

15.2.8 演出專業度 (此項目計分將會四倍加權) Professional performance

競賽中，選手的展演有多吸引評審的目光，留下深刻的印象。然而在展示飲品的製作過程、服務技巧、溫和親切、展現個人風格、肢體語言的闡述、還有服務時口條聲調與專業度，這些都將會在待客技巧的評分範圍內。

15.3 決賽 – 感官評分 FINALS- TASTE EVALUATION

在決賽回合中評審依照初賽相同的標準來評估選手創意飲品的感官評分，然而「創意」及「商業可利用性」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
適宜的品飲溫度(熱飲或冷飲)	0-6分 X 2		
飲品中能明確體驗咖啡風味的品質	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		
品嘗飲品的整體印象	0-6分 X 2		
各飲品總分			
		(0~60分)	(0~84分)
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		
	總分 (0~24分)		

16.0 評審不正當行為

DISHONEST BEHAVIOR BY A TCIGS OFFICIAL

如果主審或 TCIGS 人員在競賽期間，發現或注意到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：

- A. 主審將就有疑義的成績要求紀錄人員退回選手的計分表。
- B. 主審將會召集 TCIGS 相關評審、TCIGS 國際代表及 TCIGS 評審認證委員會主席以開會來評判此情形。
- 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. 如果被認定確有不正行為，認證委員會主席將有權利除去該名評審的評審資格，使其不得再參與未來 TCIGS 核可的競賽。

16.1 申請裁決 APPEAL

如果該名 TCIGS 評審不同意此決策，其可以就該決議以書面向 TCA 諮詢委員會提出裁決申請。TCA 諮詢委員會的決策將是最終決議。

裁決申請書須包含下列事項

- 1) 姓名
- 2) 日期
- 3) 關於異議，清楚明確的事件陳述
- 4) 相關事件的發生日期與時間
- 5) 觀點與建議解決方案
- 6) 事件相關人

7) 聯絡資訊

任何以書面提出的問題或異議，若未包含上述資訊將不被受理。評審應在獲知不利決議後 24 小時內，以書面方式向 TCIGS 競賽經理透過電子郵件提出。

16.2 TCA 諮詢委員會異議審閱

APPEALS REVIEWED BY THE TCA ADVISORY BOARD

TCA 競賽技術委員會將會在 30 天內審閱以書面提出的問題或異議。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。