



# 2019 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽 規則與規章

## 2019Taiwan Latte Art Championship Official Rules and Regulations

2018 年 8 月  
TCA 技委小組翻譯制定

**1.0 TLAC 選手規定與相關事項**「2019 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)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(2018 World Latte Art Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸, 來制定本【2019 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 2019 TLAC 比賽時間與場地

- 1) 初賽：民國 107 年 10 月 3、4 日, 於台灣咖啡協會舉辦。(視人數調整)
- 2) 複賽：民國 107 年 11 月 16 日, 於南港世貿展覽館 咖啡世界展舉辦。
- 3) 決賽：民國 107 年 11 月 19 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：民國 107 年 9 月 10 日早上 10 點 / 地點：台灣咖啡協會。

### 1.2 報名方式

- 1) 報名日期：民國 107 年 8 月 20 日早上 10 點至 107 年 8 月 31 日下午 5 點前。
- 2) 報名費用：新台幣伍千元整。
- 3) 今年比賽人數將按場地與時間安排, 並以完成確認報名時間順序為準, 大會將視報名情況保留調整的權利, 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) 主辦單位將於報名截止後, 統一於 9 月 3 日下午 5 時以 e-mail 寄發參賽通知給選手; 並於 9 月 10 日(一) 早上 10 點參加選手說明會, 並現場繳交報名費後完成報名手續, 始可參加。
- 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, 務必於隔天下班前電洽協會確認  
Tel: 02-2517-8055。若無確認, 視同放棄。(協會上班時間為 早上 8:30 至下午 5:30)

### 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 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 12 名為複賽選手, 再取複賽前 6 名為決賽選手。

2019 冠軍選手有義務明年代表台灣前往德國柏林參加 2019 World Latte Art Championship；並且在 WLAC 賽前，必須配合協會安排的模擬比賽。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、退回獎金以及禁賽至少兩年，或依案例嚴重性處於他議；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，可獲得協會頒發獎金參萬元整。

#### 1.4 賽事相關疑問

- 1) 2019 TLAC 比賽的規則與規章，請至台灣咖啡協會網站下載：[www.taiwancoffee.org](http://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 / 協會崔秘書長詢問。

Fax: 02-2517-9755

E-mail: [coffee.tca@msa.hinet.net](mailto: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。

### 1.0 2019 TLAC 比賽相關規定

#### 2.1 大綱

- A. 賽制為獨立的三個回合：初賽、複賽、決賽。
- B. 初賽包含兩部分：
  - a) 第一部分是藝術吧台：製作一杯選手創作圖樣的拿鐵咖啡，**評審就整體視覺感受和對比度評分**。
  - b) 第二部分是在競賽舞台：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. 在競賽舞台，選手必須依照評分表上的飲品類別順序呈送飲品。
- D. 初賽時，選手必須先呈現一組拉花拿鐵，再呈現一組創作拿鐵。
- E. 複賽時，選手必須先呈現兩組拉花拿鐵，再呈現一組瑪奇朵拉花拿鐵。
- F. 同一種飲品結束後（例如：2 杯拉花拿鐵），選手始可在繼續呈送下一項飲品，否則該選手將失去參賽資格。
- G. 如果選手沒有提供其預製作的圖案照片，或照片與呈現的圖形完全不同，**則該飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以 0 分計算**。
- H. 所有選手須根據依照大會排定賽程，在藝術吧台製作一杯創作拿鐵。
- I. 初賽最高分的前十二名選手晉級至複賽。複賽選手必須呈現六杯飲品：不同的兩組拉花拿鐵（同組兩杯圖樣要一致並以傾注成型方式製作），以及一組兩杯圖樣一致的瑪奇朵拉花拿鐵（以傾注成型方式製作）。

- J. 複賽結束時，取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：不同的兩組拉花拿鐵(同組兩杯圖樣要一致並以傾注成型方式製作)，以及一組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)。
- K. 決賽時，選手必須先呈現兩組拉花拿鐵，再呈現一組創作拿鐵。選手必須在對應的圖案照片標註清楚『拉花拿鐵』或『創作拿鐵』。

## 2.2 初賽

### 2.2.1 藝術吧台區

- A. 選手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。適量的表面裝飾(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。如同到咖啡館點用咖啡，拉花咖啡首要目的還是必須吸飲人願意來品嚐飲用。因此限定只能使用一種色料，而且要用在凸顯整體設計上。使用一種以上的食用色素會導致低分。使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，則該作品的分數將為 0 分。在咖啡館常見的表面材料(如可可粉或抹茶)則可以使用。選手將可可粉灑在濃縮咖啡表後縮後再注入蒸氣牛奶做融合，因絕大部分可可粉仍視為留於該飲料表面。選手可同時使用可可粉和一種食用色素。
- C. 選手可依個人設計來挑選此項比賽使用的杯子，但必須是可以提供給客戶飲用的杯具。杯具外部上不得有任何額外裝飾。
- 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 5 分鐘，只有選手可以留在藝術吧台區內，觀眾、攝影師等必須保持適當距離，避免干擾選手製作飲品。
- F. 選手在比賽時間開始前，有 5 分鐘的準備時間。
- G. 選手必須在比賽時間 5 分鐘內完成自創作品，並將成品放置於大會指定的位置，供攝影師拍照。而攝影師會以一致性標準的格式來為所有選手的作品拍照。
- H. 選手在 5 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，選手必須負責在圖樣表面仍光亮時，呈送至指定位置。選手須對飲品外觀任何的溢出或者汙損負責，選手須使用乾淨的布或紙巾擦去杯子或杯托上溢出的咖啡。
- I. 大會計時員會在比賽時間還剩『3 分鐘、1 分鐘、30 秒』時報時提醒選手，當選手將成品放妥在拍照區時，計時隨即停止。
- J. 所有的選手的作品照片，將交由評審小組進行評分。至少有四位評審，包含：至少 3 位 TLAC 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『整體視覺感受』和『對比度』這兩個評項進行評分。
- L. 選手必須使用 TLAC 大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則其作品將不予計分。
- M. 此藝術吧台區的比賽，不需事先準備成品圖案的圖片或照片。

- N. TCA 可適當使用選手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. 選手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。

### 2.2.2 競賽舞台區

- A. 每位選手有 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，請選手務必在比賽結束後，儘速將個人器具設備從競賽舞台區撤離。
- B. 選手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. 選手必需完成四杯飲品：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. 選手必須事先準備好欲製作的圖案照片，每種飲品僅能提供一張（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）。**如果選手沒有提供其預製作的圖案照片，則該飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以 0 分計算。**
- E. 每一項飲品將和呈現的圖案照片比對和評鑑。每一項飲品應該和圖案照片相同(似)，而且將以每杯飲品和該圖案照片的相似程度為基礎來評分。如果照片與呈現的圖形完全不同，則該飲品的**視覺評分表**項目皆以 0 分計算。
- F. 此項競賽舞台區的比賽，選手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**視覺評分表**評項皆評分 0。
- G. 若選手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。
- H. 場上可能會有兩位選手同時進行比賽，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。
- I. 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。
- J. 選手必須使用 TLAC 大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則不予計分。**選手在競賽台上必須使用未開封的新鮮瓶裝牛奶；牛奶在上競賽台前不可以事先準備，但可以在準備時間中備好（未開封的）。**
- K. 當選手停止計時器、舉手喊「時間」時，比賽隨即計時結束。

### 2.3 複賽

- A. 每位選手有 5 分鐘的準備時間，以及 9 分鐘的比賽時間。大會無安排清潔時間，請選手務必在比賽結束後，儘速將個人器具設備從競賽舞台區撤離。
- B. **選手在競賽台上必須使用未開封的新鮮瓶裝牛奶；牛奶在上競賽台前不可以事先準備，但可以在準備時間中備好（未開封的）。**
- C. 選手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。

- D. 選手必需完成六杯飲品：兩杯圖案一致的拉花拿鐵（傾注成型方式製作）兩組，以及兩杯圖案一致的濃縮瑪奇朵拉花（傾注成型方式製作）一組。選手不可使用自行準備的杯具，否則相應飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。
- E. 選手必須事先準備好欲製作的圖案照片，每種飲品僅能提供一張（兩組拉花拿鐵和一組濃縮瑪奇朵各一張）。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）。**如果選手沒有提供其預製作的圖案照片，則該飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以 0 分計算。**
- F. 每一項飲品將和呈現的圖案照片比對和評鑑。每一項飲品應該和圖案照片相同(似)，而且將以每杯飲品和該圖案照片的相似程度為基礎來評分。
- G. 若選手若在拉花拿鐵或濃縮瑪奇朵拉花製作過程中使用雕花的技巧，則該飲品的**視覺評分表**項目皆以 0 分計算。
- 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。

## 2.4 決賽

- A. 每位選手有 5 分鐘的準備時間，以及 10 分鐘的比賽時間。大會無安排清潔時間，請選手務必在比賽結束後，儘速將個人器具設備從競賽舞台區撤離。
- B. 選手在競賽台上必須使用未開封的新鮮瓶裝牛奶；牛奶在上競賽台前不可以事先準備，但可以在準備時間中備好（未開封的）。
- C. 選手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。
- D. 選手必需完成六杯飲品：兩杯圖案一致的拉花拿鐵（傾注成型方式製作）兩組，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）一組。選手不可使用自行準備的杯具，否則相應飲品的視覺評分項目皆以 0 分計算。
- E. 選手必須事先準備好欲製作的圖案照片，每種飲品僅能提供一張（兩組拉花拿鐵、一組創作拿鐵各一張）。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）。**如果選手沒有提供其預製作的圖案照片，則該飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以 0 分計算。**
- F. 每一項飲品將和呈現的圖案照片比對和評鑑。每一項飲品應該和圖案照片相同(似)，而且將以每杯飲品和該圖案照片的相似程度為基礎來評分。
- G. 若選手若在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。
- 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。

## 2.5 使用指定供應的鮮奶和咖啡豆

選手必須使用 TLAC 大會所提供的咖啡豆和鮮奶。

\*咖啡豆: 璞珞珈琲-榛果黑可可 (開元食品工業股份有限公司)

\*鮮乳: 乳香世家高品質純鮮乳 (光泉牧場股份有限公司)

唯一指定專用項目請參閱: [https://www.taiwancoffee.org/Latte\\_Art.asp](https://www.taiwancoffee.org/Latte_Art.asp)

## 3.0 飲品定義

### 3.1 初賽

#### A. 藝術吧台區 - 拿鐵咖啡

- A. 選手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。禁止杯子外觀的裝飾。如果評審小組的**主審**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，否則將給以零分。
- C. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。採用**濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。**
- D. 表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面。如同到咖啡館點用咖啡，拉花咖啡首要目的還是必須吸飲人願意來品嚐飲用。因此限定只能使用一種色料，而且要用在凸顯整體設計上。使用一種以上的食用色素會導致低分。使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，則該作品的分數將為 0 分。在咖啡館常見的表面材料 ( 如可可粉或抹茶 ) 則可以使用。選手將可可粉灑在濃縮咖啡表後縮後再注入蒸氣牛奶做融合，因絕大部分可可粉仍視為留於該飲料表面。選手可同時使用可可粉和一種食用色素。
- E. 可使用雕花 ( 傾注成型之外的技巧 )。

#### B. 競賽舞台區 - 拉花拿鐵咖啡

- A. 選手必須使用 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. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。**濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。**
- D. 若選手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。

#### C. 競賽舞台區 - 創作拿鐵咖啡

- A. 選手必須使用 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，否則將給以零分。
- C. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。**濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。**
- D. 表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面。如同到咖啡館點用咖啡，拉花咖啡首要目的還是必須吸飲人願意來品嚐飲用。因此限定只能使用一種色料，而且要用在凸顯整體設計上。使用一種以上的食用色素會導致低分。使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，則該作品的分數將為 0 分。在咖啡館常見的表面材料 ( 如可可粉或抹茶 ) 則可以使用。選手將可可粉灑在濃縮咖啡表後縮後再注入蒸氣牛奶做融合，因絕大部分可可粉仍視為留於該飲

料表面。選手可同時使用可可粉和一種食用色素。

### 3.2 複賽

#### A. 競賽舞台區 – 拉花拿鐵咖啡

- A. 選手必須使用 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. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。
- D. 若選手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。

#### B. 競賽舞台區 – 濃縮瑪奇朵拉花

- A. 選手必須使用 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. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。濃縮瑪奇朵濃縮萃取不會被包括在「所有飲品萃取時間的差異是否在 3 秒之內」評分中，只會根據是否至少 15 秒萃取時間獲得“是/否”分數。
- D. 若選手若在濃縮瑪奇朵拉花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 決賽

#### A. 競賽舞台區 – 拉花拿鐵咖啡

- A. 選手必須使用 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. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。
- D. 若選手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。

#### B. 競賽舞台區 – 創作拿鐵咖啡

- A. 選手必須使用 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，否則將給以零分。
- C. 選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡 ( single or double espresso )，或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡 ( single or double ristretto )。濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15

秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。

- D. 表面裝飾亦可使用食用色素，但僅限於飲料表面。如同到咖啡館點用咖啡，拉花咖啡首要目的還是必須吸飲人願意來品嚐飲用。因此限定只能使用一種色料，而且要用在凸顯整體設計上。使用一種以上的食用色素會導致低分。使用食用色素或任何其他風味添加劑於整杯飲料中，則該作品的分數將為 0 分。在咖啡館常見的表面材料（如可可粉或抹茶）則可以使用。選手將可可粉灑在濃縮咖啡表後縮後再注入蒸氣牛奶做融合，因絕大部分可可粉仍視為留於該飲料表面。選手可同時使用可可粉和一種食用色素。

## 4.0 競賽程序

### 4.1 競賽舞台區

- A. 由 TLAC 大會安排每位選手的比賽開始時間和競賽台的編號。
- B. 每位選手在大會指派的競賽台，有下列時段安排：
- 賽前準備時間：5 分鐘。
  - 競賽演出時間：初賽 8 分鐘，複賽 9 分鐘，決賽 10 分鐘。
  - 賽後清潔時間：無安排（儘速自行清理收拾）。
- C. 初賽時，會有兩名選手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。所有選手的總分會在比賽結束後統一公佈。
- D. 選手每一輪的成績，不會列入下一輪比賽計分。
- E. 初賽結束後，由 TLAC 大會公佈分數較高的前 12 位選手得以晉級複賽，而複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，複賽最後一位出場）。  
複賽結束時，由 TLAC 大會公佈分數較高的 6 名選手最終晉級決賽，這 6 名選手在決賽中的出場順序是依複賽分數高至低的相反順序。

### 4.2 藝術吧台區

- A. 藝術吧台區是一個現場觀眾可近距離觀賞選手製作飲品的區域，共設有兩個競賽台，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 大會安排每位選手的比賽開始時間和競賽台的編號。
- C. 每位選手在大會指派的站台，有下列時段安排：
- 賽前準備時間：5 分鐘。
  - 競賽演出時間：5 分鐘內將作品呈送至大會指定之拍照位置。
  - 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-贊助商 百懋國際股份有限公司

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

選手不得改變、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：沖煮把手、沖煮濾杯、溫度、壓力、蒸汽噴嘴等，否則將被取消參賽資格。若因為選手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。

**2019 TLAC 指定比賽機品牌為 Victoria Arduino 型號 Black Eagle VA388 2G 定量雙孔機，(220V/60Hz, 7300W)**

#### 5.2 義式磨豆機-贊助商 百懋國際股份有限公司

選手必須使用 TLAC 大會提供的磨豆機進行比賽。

**2019 TLAC 指定大會磨豆機品牌為 Victoria Arduino，型號為 Mythos One 定量版及 Mythos Two 定量版**

#### 5.3 鮮奶-贊助商 光泉牧場股份有限公司

選手必須使用 TLAC 大會提供的全脂鮮奶進行比賽。

**2019 TLAC 指定比賽鮮乳品牌為 『乳香世家高品質鮮乳』**

#### 5.4 咖啡豆-贊助商 開元食品工業股份有限公司

選手必須使用 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。標準建議(但不限制)為烘焙後 14 至 20 天咖啡豆，烘焙度為中度到中深烘焙(Agtron 40-60)。

**2019 年 TLAC 指定比賽咖啡豆品牌為 『璞珞珈琲-榛果黑可可』**

#### 5.5 咖啡杯具-將提供按照規章所示規格

#### 5.6 其他設備

- A. 選手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. 若選手違反上述規定，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

每一競賽台大會提供下列設備：

- 設備桌：長 180 X 寬 90 X 高 90 /公分 ( 放置咖啡機、磨豆機 )
- 工作桌：長 180 X 寬 60 X 高 90 /公分 ( 可選擇使用與否 )

- 評審桌：長 239 X 寬 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，選手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（藝術吧台區比賽用）
- 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說明。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，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、配件以及配料等置放於此。選手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 分鐘準備時間開始前的 **45 分鐘**到達準備/練習室。任何選手若無法在 5 分鐘準備時間開始前的 **45 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選手的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 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台，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台就定位，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。

**選手在競賽台上必須使用未開封的新鮮瓶裝牛奶；牛奶在上競賽台前不可以事先準備，但可以在準備時間中備好（未開封的）。**

### 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。

### 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 0 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，在初賽和複賽的 8 分鐘/9 分鐘比賽時間裡，報時提醒剩餘時間依序為：3 分鐘、1 分鐘、30 秒。在決賽時的 10 分鐘比賽時間裡，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。

※ 初賽 Art Bar 報時提醒剩餘時間依序為：3 分鐘、1 分鐘、30 秒。

※ 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，選手可離開競賽台取回(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。唯一被允許的例外是站立式的粉渣盒。

### 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。

每位選手在競賽舞台區初賽、複賽和決賽，分別有 8 分鐘、10 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. 在藝術吧台比賽期間，選手必須在比賽時間的 5 分鐘之內將他們所完成的飲品放入指定的攝影點。如果超過此 5 分鐘，在藝術吧台將獲得 0 分。
- B. 如果選手沒有在規定的時間內（初賽 8 分鐘、複賽 9 分鐘、決賽 10 分鐘）完成比賽，可繼續演出。
- C. 如果選手沒有在規定時間內完成比賽，則每逾時 1 秒扣除總成績 1 分。
- D. 若選手在初賽超過 10 分鐘、複賽超過 11 分鐘，或決賽超過 12 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)
  - iv. 視聽設備(例如：選手的音樂或麥克風)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

- 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. 若有任何(例如攝影人員)身體碰觸到選手，選手可向大會經理示意暫停，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

- 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

當選手結束其【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 選手的總分計算方式

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，藝術吧台區的視覺分數也會一起加總，並會以此總分決定十二位晉級複賽的選手。

#### 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，選手可以和評審們一起審視其評分表。

- A. 選手可拍攝評分表存檔。

## 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](mailto: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](mailto: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。

## 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 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 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。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。

#### C. 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 技術評分 – 濃縮咖啡 – 第一部份

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

\* 初賽時的藝術吧台區比賽不會進行技術評分。

初賽技術評分表-濃縮咖啡

第一部分：濃縮咖啡	拉花拿鐵		創意拿鐵	
	是	否	是	否
	沖煮頭是否放水	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
裝粉前徹底清潔與擦乾濾器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
一致性的裝粉及填壓手法	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
上把手後是否立即按鍵沖煮	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
萃取時間的差異是否在3秒之內 x4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
小計 (0-10)	<input type="text"/>		<input type="text"/>	

複賽技術評分表-濃縮咖啡

第一部分：濃縮咖啡	拉花拿鐵 #1		拉花拿鐵 #2		濃縮瑪奇朵	
	是	否	是	否	是	否
	沖煮頭是否放水	<input type="checkbox"/>				
裝粉前徹底清潔與擦乾濾器	<input type="checkbox"/>					
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉	<input type="checkbox"/>					
一致性的裝粉及填壓手法	<input type="checkbox"/>					
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作	<input type="checkbox"/>					
上把手後是否立即按鍵沖煮	<input type="checkbox"/>					
萃取時間的差異是否在3秒之內 x4	<input type="checkbox"/>					
小計 (0-10)	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>	

決賽技術評分表-濃縮咖啡

第一部分：濃縮咖啡	拉花拿鐵 #1		拉花拿鐵 #2		創意拿鐵	
	是	否	是	否	是	否
	沖煮頭是否放水	<input type="checkbox"/>				
裝粉前徹底清潔與擦乾濾器	<input type="checkbox"/>					
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉	<input type="checkbox"/>					
一致性的裝粉及填壓手法	<input type="checkbox"/>					
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作	<input type="checkbox"/>					
上把手後是否立即按鍵沖煮	<input type="checkbox"/>					
萃取時間的差異是否在3秒之內 x4	<input type="checkbox"/>					
小計 (0-10)	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>	

#### 14.2.1 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。

#### 14.2.2 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。

#### 14.2.3 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5公克之內；如果某個飲料項目溢/殘粉量超過 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(合理量少於20g) (purge)，不算殘粉。

#### 14.2.4 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。

**針對拉花拿鐵和創意拿鐵**，選手必須展現一致性裝粉和填壓手法，須做到均勻的布粉，並施予適當且水準的填壓力道，則評審會在每個飲品類別此評分欄皆標記為“是”；如果沒有做到一致性，則都標記為“否”。文化差異亦會被納入考量。

#### 14.2.5 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。

#### 14.2.6 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。

#### 14.2.7 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，並判斷所有濃縮萃取時間差異是否在3秒之內。

如果所有飲品濃縮萃取時間差異在3秒內（**拉花拿鐵和創意拿鐵，不包含濃縮瑪奇朵**），評審就標記「1」在【是】的欄位中。萃取時間是指從選手按下沖煮鍵，確實啟動咖啡機幫浦後開始計時，未送給評審的濃縮咖啡（飲料）不列入評估。

選手在製作此咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡（single or double espresso），或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡（single or double ristretto）。**濃縮瑪奇朵的萃取時間至少15秒，拿鐵咖啡的萃取時間至少20秒。濃縮瑪奇朵濃縮萃取不會被包括在「所有飲品萃取時間的差異是否在3秒之內」評分中，只會根據是否至少15秒萃取時間獲得“是/否”分數。**

### 14.3 技術評分 – 打發牛奶 – 第二部分

#### 初賽技術評分表-打發牛奶

第二部分：打發牛奶		是	否	是	否
鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶					
是否於發泡前放氣清理蒸氣棒					
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)					
是否於發泡後再次放氣清理蒸氣棒					
製作完畢後鋼杯是否乾淨，殘奶量可否接受					
小計(0-5)					

#### 複賽技術評分表-打發牛奶

第二部分：打發牛奶		是	否	是	否	是	否
鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶							
是否於發泡前放氣清理蒸氣棒							
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)							
是否於發泡後再次放氣清理蒸氣棒							
製作完畢後鋼杯是否乾淨，殘奶量可否接受							
小計(0-5)							

#### 決賽技術評分表-打發牛奶

第二部分：打發牛奶		是	否	是	否	是	否
鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶							
是否於發泡前放氣清理蒸氣棒							
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)							
是否於發泡後再次放氣清理蒸氣棒							
製作完畢後鋼杯是否乾淨，殘奶量可否接受							
小計(0-5)							

#### 14.3.1 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。

#### 14.3.2 是否於發泡前放氣清理蒸氣棒

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。

### 14.3.3 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)。

### 14.3.4 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。

### 14.3.5 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90ml/3oz (每一飲品類別)。

## 14.4 技術評分 – 衛生條件 – 第三部分

第三部分: 衛生條件		
衛生 (確實清潔蒸氣棒, 鋼杯乾淨度, 抹布正確使用)	(0-6pts) x 2	<input type="text"/>
	小計 (0-12)	<input type="text"/>

### 14.4.1 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。

### 14.4.2 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。

## 14.5 技術評分– 整體表現 – 第四部分

第四部分: 整體演出		
競賽始末工作區的清潔與組織	(0-6pts)	<input type="text"/>
整體表現 (磨豆機的使用, 良好萃取的濃縮咖啡, 牛奶發泡技術, 咖啡機的清潔)	(0-6pts) x 6	<input type="text"/>
	小計 (0-42)	<input type="text"/>

#### 14.5.1 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 5 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 0 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。

#### 14.5.2 整體印象

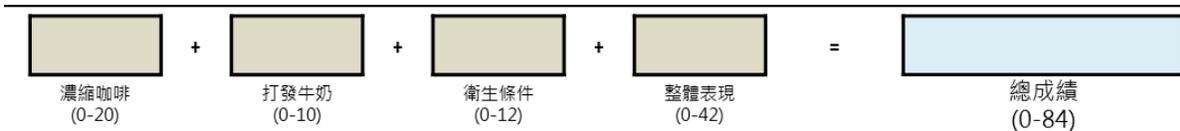
選手技術表現的**整體印象**以0-6評分。考量評估的項目包含：

- 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确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确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)。濃縮瑪奇朵的萃取時間至少 15 秒·拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。
- E. 技術評審有責任去檢查並清楚知道選手是否了解磨豆機的操作技術·以及是否具備一致性的裝粉整粉均勻與填壓是否水平。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。
- 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。

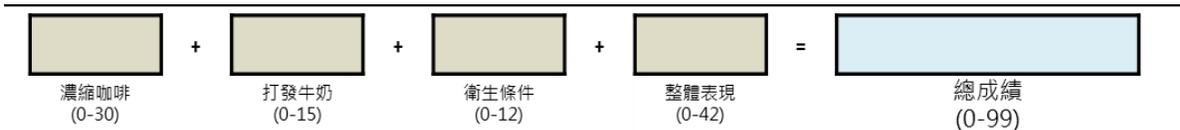
- H. 分流嘴保持乾淨且未置於粉槽上方。
- I. 選手必須清乾淨把手分流嘴上的水分與咖啡粉(渣)。用水沖洗、使用抹布、或用手指擦拭，皆是可接受的清理手法。
- J. 選手在進行佈粉、整平把手內的咖啡粉時，不得直接將把手的分流嘴放在磨豆機粉槽上方(因為此舉可能會造成水滴入粉槽內而汙染粉槽)。
- K. 選手應展現出正確使用蒸氣棒的知識，並蒸打出質地良好的奶泡。

## 14.6 技術評分 –每一回合總分

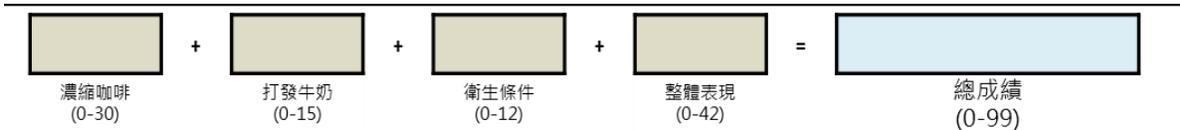
### 14.6.1 初賽



### 14.6.2 複賽



### 14.6.3 決賽



## 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、複賽或決賽，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 – 藝術吧台區

初賽在藝術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。選手所呈現的圖案，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. 所有的選手的作品照片，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『整體視覺感受』和『對比度』這兩個評項進行評分。

## 15.2 感官評分 – 競賽舞台區 – 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選手。

兩杯作品與圖片之一致性	奶泡視覺品質	成分元素間之對比度	視覺均衡度、尺寸與位置	困難性與達成度	整體視覺感受	分數小計
x 2		x 2		x 2	x 4	
兩杯與圖片完全一致	絲綢、奶油般質地	線條清楚	圖樣在杯中對稱協調	複雜圖樣	圖樣混濁不清	
只有一杯完全相同	閃亮、有光澤	對比明顯	圖樣在杯中的位置	安全圖樣	印象深刻	
只有一杯略相似	無氣泡	些微模糊	正確的把手位置	成功掌握	革新的突破性技巧	
無滿杯	乾奶泡	明顯模糊		混亂、糊掉	令人驚豔	
	暗淡無光澤	不清晰			表現派或具象派	

### 15.2.1 兩杯作品與圖片之一致性

評審將比對選手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選手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 2.5 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 奶泡視覺效果

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。評審會觀察奶泡表面的質地，有無氣泡、綿密度、具光澤度且一致。

### 15.2.3 成分元素間之對比度

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。飲品表面的顏色與乾淨純白的奶泡之間呈現鮮明的顏色對比，將可獲得高分。

表面飲品顏色混濁或模糊將會予以扣分。評審會考量選手因該圖形的設計會導致 crema 與奶泡混合或產生些微模糊的情況，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。

### 15.2.4 視覺均衡度、尺寸與位置

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。杯子的把手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。

### 15.2.5 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 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感受給予評分。**評審將考慮作品的創意性**，最高分將給予充分展現極致拉花技藝且兼具美感的原創設計。評審注重不但能夠充分發揮基本拉花技巧（如傾倒成型法），還可以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（僅限於目前競賽的飲品項目可使用）。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。

\* **本評項**評審僅對實際呈現的飲品評分而非照片。如果選手無法成功展現計畫圖樣則一般會獲得較低分數。

### 15.2.7 專業演出

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選手。

專業演出 (客戶服務、自信、才能)
x 4
眼神接觸
專業服裝
說明
圖樣品質
溢出杯口

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。此時可能會有兩名選手同時在場上比賽，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。