



# **2022 世界盃咖啡大師台灣選拔賽**

## **規則與規章**

### **2022 Taiwan Barista Championship (TBC) Official Rules and Regulations**

2022年8月

TBC 技委小組翻譯制定

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

「世界盃咖啡大師台灣選拔賽」(Taiwan Barista Championship, 簡稱 TBC), 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大師競賽(World Barista Championship, 簡稱 WBC)。因此, TBC 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WBC 競賽規則與規章(2022 World Barista Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸, 來制定此本【2022 年世界盃咖啡大師台灣選拔賽規則與規章】, 惟部份內容因比賽場地限制、競賽階段與流程安排、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 2022 TBC 比賽時間與場地 2022 TBC Times and Places

- (1) 初賽: 2022 年 9 月 15 日(視人數而定), 於『台灣咖啡協會』舉辦。
  - (2) 複賽: 2022 年 11 月 20 日, 於南港展覽館『咖啡世界展』舉辦。
  - (3) 決賽: 2022 年 11 月 21 日, 於南港展覽館『咖啡世界展』舉辦。
- 主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。
- ※ 選手說明會時間: 2022 年 8 月 29 日(一) 早上 10 點整, 線上說明會。

### 1. 報名方式 Application

- (1) 報名日期: 2022 年 8 月 8 日至 8 月 17 日中午 12 點前。
- (2) 報名費用: 新台幣伍千元整。
- (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 Conditions of Participants

- (1) 18 歲以上, 具有中華民國國籍的咖啡愛好者。在同一個 WBC 競賽年度, 選手僅能挑選一個國家或地區參賽, 不允許參加兩個國家或地區的競賽, 這包括地區賽或複賽決賽等任何階段的比賽。
  - (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 TCA 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; 取分數最高的前 12 名選手得以進入複賽, 複賽分數最高的前 6 名為決賽選手。

本年度 TBC 決賽冠軍有義務於明年代表台灣參加 World Barista Championship; 並且在 WBC 賽前, 必須配合協會安排模擬比賽, 讓協會瞭解並協助選手的賽前訓練。若代表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 WBC 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另處他議; 而 WBC 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。

代表台灣參賽 WBC 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。

### 1.3.1 選手資格衝突

選手在當季的 WBC 比賽結束前，不得在任何國家（包括選手自己國家）的 WBC 賽事擔任評審（包括國際賽、國內決賽以及區域賽），選手在同一個 WBC 競賽年度僅能選擇一區(國家)來參賽。評審在當季的 WBC 比賽結束前，不得在任何國家（包括評審自己國家）的 WBC 賽事擔任選手（包括國際賽、國內決賽以及區域賽）。選手在任何階段、任何國家的賽事擔任賽前裁判校正的咖啡師，至當季的 WBC 比賽結束前皆不得參賽。

## 1. 賽事相關疑問 Competitor Questions

- (1) 2022 年 TBC 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，不得因為個人未詳讀規則而提出異議。
- (3) 選手若有任何疑問，請於召開選手說明會時提問；或於比賽兩周前，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](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。

## 2.0 TBC 比賽相關規定 THE COMPETITION

### 2.1 大綱 SUMMARY

- A. 每位選手上場比賽時會有：四位感官評審、兩位技術評審以及一位主審進行評分，同時場邊會有 1~2 位影子評審負責監督場上評審們的評分情況，確認評審們依照此規章規則進行評分，並記錄選手說明，於評審室內適時補充說明或提出意見。(說明: 自 2016 年愛爾蘭 WBC 起，競賽場上評審將調整為四位感官評審、一位技術評審、一位主審進行評分或包括兩位影子評審，各國國內競賽則仍維持 2 位技術評審，其餘評審不變)
- B. **初賽:** 在比賽時間 10 分鐘內，選手必須呈送給四位感官評審各一杯濃縮咖啡 / 一杯牛奶飲品，共二項飲品，總共 8 杯。  
**複賽及決賽:** 在比賽時間 15 分鐘內，選手必須呈送給四位感官評審各一杯濃縮咖啡 / 一杯牛奶飲品 / 一杯創意飲料(以濃縮咖啡為基底，且不含酒精成分的飲品)，共三項飲品，總共 12 杯。
- C. 選手可決定其 2 項及 3 項飲料呈送的先後順序，但是必須呈送同一種飲料結束後，選手始可再繼續呈送下一項飲料(例如：4 杯濃縮咖啡已分別呈送給四位感官評審後，才能接著呈送牛奶飲品給感官評審)。若選手未按此規定(例如：只先出 2 杯濃縮咖啡給兩位感官評審，接著製作 2 杯牛奶飲品給任一位感官評審)，該選手將失去參賽資格。  
※ 創意飲料的材料準備和呈現，可以在比賽時間內的任何時間點進行。
- D. 選手可斟酌飲料呈送的方式(一次 1 杯、一次 2 杯、或一次 4 杯同時呈送皆可)。當感官評審一收到自己的飲料後，就會馬上進行評分，除非選手有提供其他的飲用指示。
- E. 同一品項的 4 杯飲料必須是使用同一款咖啡豆，不同項目的飲料(espresso/milk beverage/signature beverage)可使用不同的咖啡豆。另外，同品項的 4 杯飲料必須由同款咖啡與相同的原料並使用相同製法(recipe)所組成；若同品項的 4 杯飲料，選手以不同材料或不同準備方法來製作，且先呈送給評審的第 1 杯飲料(或第一組飲料)與之後呈送的不同，則後面拿到不同飲品的評審將會在感官評分表「味覺的均衡表現」(Taste Balance)評項給予零分。
- F. 選手在競賽演出時間內可依個人選擇製作多杯飲料，但唯有呈送給感官評審的飲料才會被評分。

## 2.2 飲料定義 BEVERAGE DEFINITIONS

### 2.2.1 濃縮咖啡 Espresso

- A. 一杯濃縮咖啡定義是 1oz 的飲料(25-35ml)。咖啡粉經義式咖啡機高壓萃取後，由雙分流嘴的單一側所流出的咖啡液體。
- B. 咖啡熟豆泛指各類咖啡屬植物的果實種子烘焙後之產物。
- C. 咖啡果實(coffee cherry)一經採收後、處理成生豆過程中、烘焙成熟豆、研磨成粉、萃取為杯中飲料之過程，不得添加任何會影響風味或顏色的添加劑，亦或是任何含有香氣的物質、液體、粉末等。但在咖啡果樹成長、栽種的過程，使用供其成長所需的物質(例如：肥料)是可以允許的。
- D. 咖啡豆可以是配方，或來自單一國家、單一產區、單一莊園等。
- E. 選手必須依照上述濃縮咖啡定義，呈送給每一位感官評審 1 杯完整的濃縮咖啡；若不符合上述定義，則會影響到該項飲料的味覺以及(或)觸覺的分數。競賽並無規定粉量，濃縮咖啡或可用不同的粉量來萃取。
- F. 咖啡機沖煮溫度設定在攝氏 90.5-96 之間 (華氏 195--205)。
- G. 咖啡機沖煮壓力設定在 8.5-9.5 個大氣壓力。
- H. 同款飲品的兩劑濃縮咖啡的萃取時間差異必須在 3 秒之內；若否，在技術評分表「萃取時間」該項目評分為否。濃縮咖啡萃取時間建議在 20-30 秒間，但無強制規定。
- I. 濃縮咖啡呈送時，表面必須有 crema 且中闕無任何的破洞(Crema should be present when espresso is served, with no break in coverage)。
- J. 濃縮咖啡必須以內容量為 60-90ml 的容器呈送，該杯具必須能讓評審依需求飲用，並不會有任何飲用上的困難而影響評分的準確性；例如 ( 但不限於 ): 容器過熱，無法握住杯身安全飲用，導致評審無法執行濃縮咖啡的評估；若有此類現象，在感官評分表的「是否使用實用且正確的濃縮咖啡杯具」將評分為否。
- K. 呈送濃縮咖啡給評審時，需搭配適當的湯匙、紙巾和無調味的飲用水；若違反此規定，在感官評分表「細節關注能力」評項將會扣分。
- L. 沖煮把手內除了咖啡粉和水以外，不得裝填任何其他物品或材料，若違反此規定，在技術和感官評分表上此項濃縮咖啡的所有評分項目，皆以零分計算。

### 2.2.2 牛奶飲品 Milk Beverage

- A. 一杯牛奶飲品的定義是指含有一份濃縮咖啡(定義請見 2.2.1 A-K)、與蒸氣打發牛奶(steamed cow's milk)的飲品，呈現出濃縮咖啡與牛奶甜度充分融合且和諧平衡，且整杯飲品不可多於 240ml。
- B. 牛奶飲品可以是拉花 (Latte Art)，或是傳統形式呈現，表面圖形組合包括牛奶與咖啡，拉花的圖案，選手可自由選擇表現。
- C. 牛奶飲品的杯具必須能讓評審能依需求來飲用，並不會因任何飲用上的困難而影響評分的準確性；例如 ( 但不限於 ): 容器過熱，無法安全握住杯身來飲用，導致評審無法執行咖啡的評估；若有此類現象，在感官評分表的「使用實用的杯具」“Functional vessel used.”該項將評分為否。
- D. 不允許任何表面裝飾 (Toppings)，包含糖類、香料或任何粉類的材料；若違反此規定，在感官評分表上「味覺均衡表現」將以零分計算。
- E. 呈送牛奶飲品給評審時，需搭配適當的紙巾和無調味的飲用水；若違反此規定，在感官評分表「細節

關注能力 / 所有用具是否齊全」該項會予以扣分。

F. 沖煮把手內除了咖啡粉和水以外，不得裝填任何其他物品或材料；若違反此規定，在技術和感官評分表上此項牛奶飲料的所有評分項目，皆以零分計算。

### 2.2.3 創意咖啡 Signature Beverage

- A. 創意咖啡是選手展現個人創意與技術，呈現出一杯吸引且凸顯濃縮咖啡風味特色的飲料。
- B. 創意咖啡必須是液體狀的飲料，評審必須能用「喝」的方式飲用；選手或可提供食物（例如食材）請評審搭配飲用，但惟有飲品本身才會被感官評審列入評分考量。
- C. 每一杯創意咖啡必須至少含有一份濃縮咖啡（定義請見 2.2.1 A-K），若否，感官評分表創意咖啡項目的「味覺均衡表現」將以零分計算。若任一杯（或數杯）創意咖啡內含少於一份的濃縮咖啡，則該份感官評分表創意咖啡項目的「味覺均衡表現」將以零分計算。
- D. 創意咖啡中所含的濃縮咖啡必須是在競賽演出時段中現場製作的，若違反此規定，感官評分表創意咖啡項目的「味覺均衡表現」將以零分計算。
- E. 創意咖啡的呈現必須以突顯濃縮咖啡風味為主軸 (**predominant**)，若否，將影響感官評分表創意咖啡項目的「味覺均衡表現」的分數。
- F. 創意咖啡可以用任何適合飲用的溫度來呈現。
- G. 製作創意咖啡可使用除了禁止項目以外的任何材料，禁止項目包含：酒精、酒類萃取物、酒類副產品以及非法物質，若違反此規定，感官評分表創意咖啡的所有評分項目皆為零分。
- H. 製作創意咖啡所使用的所有材料必須可提供公開檢視，請選手攜帶所有材料的原始容器 / 原始包裝等，以供評審檢視評估。若選手於評審認為需要時卻無法提供原始包裝給評審檢視時，則此創意咖啡在感官評分表創意咖啡的「所有評分項目」皆以零分計算。
- I. 創意咖啡的材料準備與組合必須是在競賽時段內在現場製作後組合完成，此部份列入感官評分表「詳盡的介紹與準備」的評分考量；某些特殊食材允許賽前事先準備（例如：需要 24 小時浸泡）。
- J. 沖煮把手內除了咖啡粉和水以外，不得裝填任何其他物品或材料，若違反此規定，在技術和感官評分表上創意咖啡的所有評分項目，皆以零分計算。

## 3.0 競賽程序 COMPETITION PROCEDURE

### 3.1 大綱 SUMMARY

- A. 競賽場地共設置 3 個競賽站，每一個競賽站分別予以編號，編號是 1、2、3。
- B. 賽前，由大會指派每位選手的競賽開始時間以及競賽站的號碼。
- C. 初賽：  
每位選手在指定的競賽站，共有 25 分鐘的場上時間，分成 3 個階段依序為：
  - (1) 賽前準備時間 10 分鐘
  - (2) 競賽演出時間 10 分鐘（製作 espresso、牛奶飲品，共 2 項）
  - (3) 賽後清潔時間 5 分鐘
- 複賽及決賽：  
每位選手在指定的競賽站，共有 45 分鐘的場上時間，分成 3 個階段依序為：
  - (1) 賽前準備時間 15 分鐘
  - (2) 競賽演出時間 15 分鐘（製作 espresso、牛奶飲品與創意咖啡，共 3 項）

(3) 賽後清潔時間 15 分鐘

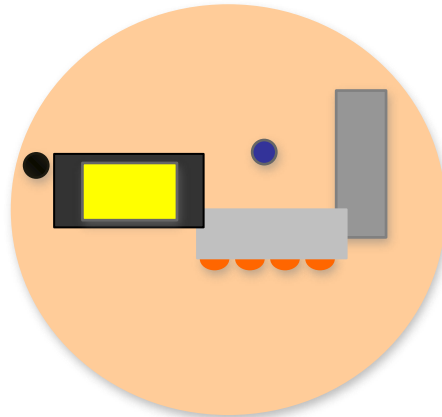
E. 比賽主要分成三個回合：初賽（所有參賽者）、複賽（12 或 24 位選手，將視報名人數而定）、決賽（6 位選手）。依序取分數較高者晉級下一輪。

F. 大會保留安排比賽賽程的權利（例如：複決賽有可能在同一天舉辦）。在初賽結束後，分數較高的前 20 或 24 位選手得以晉級複賽；複賽結束，分數最高的前 6 位選手則晉級至決賽。選手每一輪的成績，並不會被帶至下一輪進行評估，且選手必須在確定無緣晉級至下一輪比賽後，方得審視其最後一場比賽的評分表。

## 3.2 競賽區域場地配置 OVERVIEW OF THE COMPETITION AREA

### 3.2.1 競賽站配置 Station Placement

每個競賽站的配置示意圖如下，而三個競賽站的整體配置會因考量實際場地大小、考量選手準備室至競賽站的動線、觀眾席視線以及攝影師的位置等因素，由大會工作人員做最佳安排。



■ 設備桌 1.80L x 0.90W x 0.90H (m)	選手	●
■ 工作桌 1.80L x 0.60W x 0.90H (m)	感官評審	●
■ 評審桌 2.39L x 0.60W x 1.00H (m)	垃圾桶	●

(1) 機器放置在機器桌正中央，面對機器左右邊各留約 48 公分，前方機器距離桌邊約為 20 公分。磨豆機可依選手配置擺設在義式咖啡機的任一側。

(2) 主審和兩位技術評審會以不妨礙選手為前提，選擇可觀察選手動作的最佳角度站立，故沒有固定位置。

(3) 每一競賽站配置一台三孔半自動咖啡機、一台磨豆機、電源插座：兩個 110V 和 兩個 220V 單向。

## 4.0 咖啡機、配件、飲料材料 MACHINERY, ACCESSORIES & RAW MATERIALS

### 4.1 義式咖啡機 ESPRESSO MACHINE

選手必須使用由 TBC 咖啡機贊助商提供的義式咖啡機。大會工作人員會統一設定好咖啡機的技術參數，選手不得任意更改。咖啡機設定的參數為：

沖煮溫度設定在：攝氏 90.5~96 度之間 (華氏 195-205)

幫浦壓力設定在：大氣壓力 8.5-9.5 bars 之間

**2022 年 TBC 指定比賽機品牌為 Victoria Arduino 型號 Black Eagle 三孔機，(220V/60Hz, 9100W)**

## 4.2 咖啡機上方不得放置任何液體或材料 NO LIQUIDS OR INGREDIENTS ON MACHINE

咖啡機上方不得放置任何液體或材料，也不得於機器上方製作或注入液體，例如：杯具內不得有水、不得於機器上方做融合/調理/組合材料等動作、亦不得放置任何材料在機器上方進行保溫等。若選手違反前述任一規定，「工作區管理能力」則以零分計分。

## 4.3 喪失資格 DISQUALIFICATION

選手不得任意改變、調整或更換大會咖啡機的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)。如違反上述規定，即喪失比賽資格；倘若因為選手錯誤使用或自行妄用導致比賽設備受損，則由當場的主審認定是否取消資格。

## 4.4 義式磨豆機 GRINDER

選手可選擇使用大會提供的義式磨豆機，或使用自備大會同款磨豆機(1 或 2 台)，或是兩者皆使用(大會的磨豆機和一台自備的磨豆機)，意即整場比賽過程中，選手最多只能使用 2 台磨豆機來製作濃縮咖啡；若選手違反此規定，在兩份技術評審表的「工作區管理能力」則以零分計分。

選手自備的磨豆機上場前需經大會工程師檢查，亦不得任意改變磨豆機的任何結構，僅能調整研磨粗細刻度。

- ※ 選手需自行負責向大會經理確認自備磨豆機的電力是否適合比賽場地所供應的電力。
- ※ 本競賽的『磨豆機 / 台』定義為『一組馬達和研磨刀盤』。

**2022 年 TBC 指定大會磨豆機品牌為 Victoria Arduino，型號為 Mythos 1 或 Mythos 2 定重版 (220V/60Hz, 550W)。**大會現場舞台上僅提供 Mythos 2 定重版，(220V/60Hz, 550W)。

## 1. 其他用電設備 ADDITIONAL ELECTRICAL EQUIPMENT

除了自備同款的義式磨豆機之外，選手最多可再攜帶 2 種用電設備供比賽使用。賽前選手需向大會經理報備所攜帶的電器設備屬性，也需負責向大會經理確認所需電力是否適合比賽場地所供應的電力，以及確認插頭是否適用等(大會不提供變流器或轉接頭)；若未事先報備且確認妥當，選手須自行承擔上場時自備電器設備可能無法正常使用的風險。

## 4.6 大會提供之設備 PROVIDED EQUIPMENT & SUPPLIES

每一競賽站大會提供下列設備與配備：

- 設備桌：長 180 X 寬 90 X 高 90 /公分  
(放置咖啡機與磨豆機，面對咖啡機左.右手邊放置空間各約為 48 公分)
- 工作桌：長 180 X 寬 60 X 高 90 /公分  
(選手可自行規劃放置托盤、杯具、其他用品配件等)
- 評審桌：長 239 X 寬 60 X 高 100 /公分 (四位感官評審)
- 咖啡機
- 磨豆機
- 全脂鮮乳 (大會唯一贊助指定品牌 - 光泉乳香世家高品質鮮乳)
- 垃圾桶
- 服務推車：供選手運送比賽設備，往返選手準備區到競賽站使用。
- 冰塊 (冰鎮用)

※ 大會統一提供比賽用的鮮乳。選手上場前向工作人員登記取用，剩餘的鮮乳請自行處理，請勿放回鮮乳冰箱內；大會的鮮乳冰箱只供存放鮮乳，請勿擅自作他途使用。

#### **4.7 建議自備設備與配件 Recommended Equipment & Supplies**

選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。置放在選手休息室內、競賽區域內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會工作人員無提供協助與看管的服務。

以下是建議選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)

- 咖啡豆 (練習與比賽用)
- 磨豆機 (亦可使用大會提供的磨豆機)
- 填壓器
- 咖啡渣盒
- 盎司杯 (Shot Glasses)
- 蒸奶鋼杯
- 咖啡杯&盤 (12 杯飲料，含備份)
- 湯匙
- 個人所需特殊器皿
- 創意飲料所需的設備與配件
- 餐巾紙
- 水杯 (供 4 位感官評審使用)
- 飲用水 (供 4 位感官評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片)
- 乾淨抹布 (練習用與比賽用)
- 清潔用具 (桌面刷具、磨豆機刷具等)
- 托盤 (呈送飲料給評審用)
- 相關裝飾配件供評審桌佈置用
- 推車 (亦可選擇使用大會所提供的)

### **5.0 準備時間前的選手指南 COMPETITOR INSTRUCTIONS PRIOR TO PREPARATION TIME**

#### **5.1 賽前選手會議 COMPETITORS' ORIENTATION MEETING**

在比賽正式開始前，大會將召開選手會議，說明當日比賽流程以及會場的場地配置，選手可當場提問。

#### **5.2 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與其 1 位偕同教練(偕同教練請向大會領取通行證)，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創意材料，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。

#### **5.3 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。

#### 5.4 比賽音樂 COMPETITION TIME

選手可在個人【競賽表演時間】播放自己選定的音樂，惟 CD 音樂必須合法，且無污蔑、褻瀆、不敬之言語等內容，如有違反，在感官評審表上「整體演出：專業水準」項目將予以扣分處罰。選手請在 CD 上清楚標記自己的姓名與選手編號，並且確定 CD 播放品質正常後，於賽前將 CD 交給大會經理；賽後請主動索回，大會不負保管之責。(是否能使用 USB 將於選手說明會上討論)

#### 5.5 準時報到 BE ON TIME

選手必須在個人比賽的【準備時間】開始前 1 個小時 向大會報到，且必須在【準備時間】開始前 15 分鐘，備妥比賽用品(放上推車)，準備前往競賽站，否則視同放棄、喪失比賽資格。

#### 5.6 競賽工作台的設備擺放確認 STATION SET-UP

在每位選手的準備時間開始前，大會組長會負責確認競賽台已經按照該選手之意願安排妥當(例如：磨豆機是否已按選手的的要求設置在咖啡機的左邊或右邊)

##### 5.6.1 磨豆機與其他電器設備的擺放定位 Set-Up Grinder and Additional Electrical Equipment

選手磨豆機以及其他電器設備，請在賽前報到時提出擺放位置，請大會組長提供協助。在【準備時間】開始前，大會組長會與選手聯繫、確認設備等定位，選手可協助大會組長搬運設備至競賽站，一同確認擺放位置與定位；一旦磨豆機與電器類設備定位確認且插電妥當之後，選手需馬上離開競賽台，不得再觸碰競賽台上的任何設備。

※ 請注意：咖啡豆是不可以在此時段放入磨豆機內。在【準備時間】開始計時後，選手才可將比賽用豆倒入磨豆機的儲豆槽內。

#### 5.7 選手的教練、助理等皆不得站上舞台 SUPPORTERS/ASSISTANTS NOT ALLOWED ON STAGE

在選手的【準備時間】、【比賽時間】和【清潔時間】，除了選手本人與大會工作人員外，任何人皆不得站在舞台(競賽區)內。若違反此規定，將導致該名選手喪失比賽資格。

#### 5.8 推車 WHEEL SUPPLIES ON STAGE

大會備有專用推車(waiter's cart)供選手使用，作為搬運比賽物品往返選手準備室和競賽區使用。在【準備時間】開始前 10 分鐘，選手必須備妥所需使用的比賽物件與杯具擺放在大會推車上，只有被指派的大會組員可協助選手移動推車至指定的競賽站，移動到位後，大會組員會再次詢問選手競賽台是否已依其需求擺放妥當，若否，大會組員可協助選手做再次調整，一旦選手確定設置妥當，大會組員會引導選手按下計時器，隨即離開競賽站。

※ 請注意：大會組員不會協助選手將比賽用的物件、杯具放上推車或卸下推車。

### 6.0 準備時間 PREPARATION TIME

#### 6.1 【準備時間】開始 BEGIN PREPARATION TIME

初賽 10 分鐘。複、決賽每位選手有 15 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)。若能以獨立且公正的方法計時，【競賽演出時間】與【準備時間】的計時方式可由大會經理裁決，可以僅使用計時器而不指派計時人員。有關【競賽演出時間】與【準備時間】計時人員的規則

與規章，僅在大會有指派計時人員的情況下有效。

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 10 或 15 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。計時開始後，選手才可以開始從推車卸下物品 / 用具等。

### 1. 推車 CART

選手必須自行負責擺放和卸下推車上的所有物件，【準備時間】結束後，大會組員會協助將推車推回選手準備室，因此，【競賽演出時間】進行中時，推車不會在競賽區內。

※ 請注意：【準備時間】結束後，如尚有任何物件遺留在推車上，選手只能在【競賽演出時間】開始後，自行至選手準備室拿取遺留物件。(請參閱：8.2 遺忘物件)

## 6.3 評審桌 JUDGES' PRESENTATION TABLE

選手可以選擇在此【準備時間】時段佈置評審桌，如果選手不想在此時段內佈置評審桌，亦可在【競賽演出時間】開始後動作。

### 1. 練習試作 PRACTICE SHOTS

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。

## 6.5 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，2 份技術評分表上的「工作區管理能力」分數將以零分計算。

## 6.6 【準備時間】結束 END OF PREPARATION TIME

【初賽報時】：7 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒、時間到選手請後退

【複決賽準備時間】計時 15 分鐘，超過即為逾時。在 15 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：10 分鐘、5 分鐘、3 分鐘、1 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。若選手未立即停止準備動作，詳細規則請參閱：7.09 逾時罰則。

## 7.0 競賽演出時間 COMPETITION TIME

### 7.1 選手介紹 INTRODUCTION BY THE MASTER OF CEREMONIES

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，此時大會工作人員會協助選手開啟耳掛式麥克風，並進行測試。測試確認後，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】時間，初賽 10 分鐘，複決賽 15 分鐘計時開始。

### 7.2 競賽演出時間開始 BEGIN COMPETITION TIME

選手在按下計時器後，方可向評審們做自我介紹。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。

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。另外，計時員會主動告知選手剩餘時間，初賽報時：7 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒。複決賽報時提醒剩餘時間依序為：10 分鐘、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(不論任何狀況)，但選手的【競賽演出】必須繼續，不得停止。大會有備用計時機制，以現場計時人員為主。

## 1. 選手自我介紹 **COMPETITOR INTRODUCTION**

【競賽演出】開始，選手可先向四位感官評審和主審做自我介紹。此時，四位感官評審與主審會就位在評審桌之後方，兩位技術評審會站立在競賽台側邊或後面，且以不影響選手動線為考量。

影子評審或許會站在競賽舞台四周獲評審桌後方，影子評審不評分也不會影響選手的作業也不會干預感官評審或影響技術評審的動作或動線，影子評審主要任務是紀錄場上的資訊並提供給評審團競賽後的討論參考。

## 7.4 呈送比賽規定的飲料 **SERVE REQUIRED BEVERAGES**

所有規定的飲料必須呈送到評審桌上評分。飲料若沒有在評審桌呈給評審，該份飲料在感官評分表的「味覺均衡表現」與「風味」將以零分計算。

(請參考：2.0 競賽規定與 2.2 飲料定義)

在【競賽演出時間】，選手必須提供無調味的飲用水給四位感官評審。選手可選擇在【競賽演出時間】一開始時做倒水服務，亦可在呈送第一項飲料後做倒水服務，並自行選擇時間點為評審們適時補水。

## 1. 工作人員清理飲料 **RUNNERS CLEAR THE SERVED DRINKS**

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、湯匙)。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：8.2 遺忘物件)；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。

## 7.6 工作台的可使用範圍 **STATION PERIMETERS**

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，選手將被取消資格。選手亦不得使用任何檯面下的空間作為儲藏用途，若違反此規定，在兩份技術評審表的「工作區管理能力 / 競賽結束時競賽區的清潔」則以零分計分。

## 7.7 【競賽演出時間】結束 **END COMPETITION TIME**

【競賽演出時間】在選手按下計時器停止鍵，或舉手大喊【**Time(停)**】時結束，並停止計時；如果選手選擇以舉手喊【**Time(停)**】的方式結束比賽，選手必須清楚明顯的舉手喊【**Time(停)**】，讓計時人員與主審清楚的看到手勢或聽到聲音。

選手可選擇在任何時間點結束停止比賽。舉例：選手可在將最後一款飲料分別呈送上評審桌後作為結束，或呈送後，回到工作台 / 設備台站做完最後的清潔工作後作為結束。選手如果選擇以按下計時器作為結束，大會計時人員也會同時停止計時，主審會紀錄【競賽演出】的總時間；選手如以舉手喊【**Time(停)**】作為結束，主審將從計時人員取得【競賽演出】的總時間。只有大會計分員或主審所記錄的時間秒數，會被作為評分依據。

每位選手初賽有 10 分鐘，複決賽有 15 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（喊【Time(停)】），並不會被扣分，亦不會得到獎勵。

## 7.8 【競賽演出時間】結束後的解說與訪談 COMMUNICATION AFTER THE COMPETITION TIME

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。

### 1. 逾時罰則 TIME PENALTIES

- A. 如果選手未能在規定的時間內完成其【準備工作】或【競賽演出】，選手可允許繼續完成其【準備工作】或【競賽演出】。
- B. 初賽超過 10 分鐘及複決賽超過 15 分鐘就算逾時，每逾時一秒扣總成績 1 分。逾時扣分最多為 60 分，即最多逾時 60 秒。
- C. 若選手的【準備工作】或【競賽演出】時間超過 11 分鐘(初賽)及 16 分鐘(複決賽)，即逾時超過 1 分鐘，將失去競賽資格（不列入排名）。

### 7.10 場外的指導 COACHING

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。

## 8.0 技術相關問題 TECHNICAL ISSUES

- 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. 視訊設備(例如：選手的音樂或小蜜蜂)

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。

## 8.1 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。

### 1. 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。

## 9.0 賽後清潔時間 CLEAN-UP TIME

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，但是，當大會認為選手清潔不確實時，可要求選手再次清理妥當。

## 10.0 賽後後續事項 POST COMPETITION

### 10.1 分數計算與排序 SCOREKEEPING

#### 10.1.1 TBC 大會計分人員 TBC Official Scorekeeping

大會指定計分人員將負責計算且加總評分表上的分數，並以機密文件保管。在尚未發表晉級名單或發表名次之前，大會計分人員不得對外討論任何有關評分表的事項，甚至透露選手分數。

#### 10.1.2 選手的總分 Competitor's Total Scores

每名選手的總分計算方式為：2 份技術評分表與 4 份感官評分表的總和，扣除逾時罰則(如果有的話)。  
※ 請注意主審和影子評審(們)的評分分數並不列入選手總分的計算。

#### 10.1.3 同分情況的名次排序 Tie Scores

若兩位或多位選手的總分為同分時，大會計分人員將加總同分選手們的 4 份感官評分表之「濃縮咖啡評分」所有項目的分數(第一部分的總分)，此項總分較高者勝出，名次排序方式依此項分數的高低順序。

若「濃縮咖啡之評分」的感官總分還是同分，則再比 4 份感官評分表之「牛奶飲品」的總分(第二部分的總分)，名次排序方式依此項分數的高低順序。

若「牛奶飲品」的感官總分還是同分，則以 4 份感官評分表之「評審對選手的整體印象」的分數(第五部分的分數)一決勝負，名次排序方式為此項分數的高低順序。

## 10.2 賽後評審解說 DEBRIEFING

比賽結束後(或頒獎典禮結束後)，大會將指派評審，針對未晉級的選手提供評分表解說，供選手參考。

- A. 所有評分表正本由大會統一保管，不會交給選手，選手可自行拍照。
- B. 全部初賽結束當天，將給予未晉級複賽的選手賽後解說，供選手做為日後修正/改進的參考。
- C. 晉級複賽的選手們將俟複賽和決賽結束後，再統一安排解說。

※ 每場賽後解說時間，依大會經理公告為準。

## 11.0 異議與訴請裁決 PROTEST AND APPEALS

### 11.1 與選手有關的項目 COMPETITOR RELATED ISSUES

#### 11.1.1 提出異議 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。

#### 11.1.2 訴請裁決 Appeals

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)

### 11.2 與評審/評分有關的項目 JUDGE/JUDGING RELATED ISSUES UPON REVIEWING SCORE SHEETS

#### 11.2.1 提出異議 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。

#### 11.2.2 訴請裁決 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)

### 11.2.3 書面訴請裁決書之審核 Appeals Reviewed by the TBC Board of Advisors

大會將在收件 30 天內召開技術委員會討論，並以 email 回覆選手最終仲裁。

## 12.0 TBC 合格評審 TBC CERTIFIED JUDGES

### 12.1 如何取得 2022 TBC 評審資格 HOW TO BECOME A TBC CERTIFIED JUDGE

2022 TBC 評審是依據 2022 WBC/TBC 競賽規則與規章測試與培訓通過後，方可取得今年評審資格。

※ 其他細節，請詳見評審報名表。

### 12.2 評審的準備 JUDGES' COMPETANCES

- A. 熟知 2022 TBC 規則規章、評分內容、細節與方法。
- B. 熟知 2022 TBC 主審評分表、技術評分表、感官評分表。
- C. 熟知 2022 TBC 比賽流程與大會競賽區的一切安排。
- D. 廣泛認知咖啡豆的不同風味、且具有一定的味覺辨別能力。
- E. 參加 2022 TBC 評審訓練營多次課程，並以優異成績通過所有測驗。

### 12.3 評審的目的及目標 JUDGES' GOAL AND PURPOSE

- A. 支持選手們的專業。
- B. 推廣精緻咖啡與高品質的一杯完美咖啡。
- C. 評分時必須保持客觀、公平、公正、評分的一貫性。
- D. 評選出值得尊敬、學習的冠軍。

### 12.4 評審們期望的冠軍 WHAT THE JUDGES ARE LOOKNG FOR IN A BARISTA CHAMPION

評審們對冠軍選手的期望是：

- A. 具備大師級的技術與專業技能，具有良好的溝通、服務能力，以及對吧檯工作的熱忱。
- B. 擁有廣泛的咖啡知識，不僅限於比賽場上所呈送的 12 杯飲料。
- C. 能製作且呈送高品質的咖啡飲料。
- D. 足以做為模範表率，並能啟發鼓舞其他選手的冠軍。

### 12.5 評審們的主要任務

TBC 的評審需能以下列方法協助選手有更好演出：

- A. 評審們需保持行為低調，提供選手們一個舒適自在的競賽環境。
- B. 尊重選手的個人背景。
- C. 了解咖啡或飲料準備與呈現可有各式不同的做法，但永遠只依 TBC 的規則規章評分。
- D. 評分表上採用客觀並恭敬的評語。
- E. 參加選手的賽後評分解說，讓選手更加充分了解場上的實際狀況和給分的依據。
- F. 在競賽完全結束後，多給選手建議與鼓勵來協助提昇選手技術。

## 12.6 評審對參賽選手的期望

- A. 選手必須熟知 TBC 的規則與規章、評分表內容，以及選手行為準則。
- B. 選手所有呈現必須是依照 TBC 的規則與規章進行。
- C. 選手需充分掌控比賽流程與時間，若未在競賽時間內完成演出將會被扣分。逾時超過 1 分鐘將會失去比賽資格。

## 13.0 評審的角色 JUDGES' ROLE

### 13.1 主審 HEAD JUDGE

每場比賽會有一位主審，主審會在競賽台與評審桌之間來回走動，負責觀察、注意整場比賽。

- A. 主審是整場比賽的主要監督者，主審管理比賽當中所發生的任何事項。
- B. 主審需確認所有評審是否依據 TBC 競賽規則與規章的標準給予選手專業評價。
- C. 主審必須確保競賽選手有足夠的工作活動區域。確保選手在競賽演出時間內不被攝影記者、攝影師、觀眾、評審、大會工作組員等人員妨礙或干擾。
- D. 主審能品嚐感官評審們評後的剩餘飲料。
- E. 主審只用主審評分表紀錄、評分，但主審的評分不計入選手的總分內。
- F. 主審需紀錄選手的競賽演出的總時間，確定是否有逾時扣分情況。
- G. 主審需確認評審們清楚且確實的填寫了評分表格，並給予適當的評語。

### 13.2 影子評審 SHADOW JUDGES

負責記錄場上感官評審們是否按照規章規則或選手指示進行飲料品評(Shadow One)，或記錄選手於競賽時間內口述的資訊以供感官評審們於討論室比對(Shadow Two)，或在主審要求下於評審室內提出說明。

### 13.3 技術評審 TECHNICAL JUDGES

兩位技術評審會在選手以及競賽吧台區附近就位。評項：請參考技術評分表。

### 13.4 感官評審 SENSORY JUDGES

四位感官評審將就坐於評審桌後方，每位評審只評選手每次送給他/她的那一杯飲料。

評項：請參考感官評分表。

## 14.0 評分準則 EVALUATION CRITERIA

### 14.1 競賽區的評分 COMPETITION AREA

兩位技術評審會負責評分【競賽演出時間】：【剛開始】與【剛結束】兩個時段的競賽區域清潔狀況。



## 14.2 味覺評分 TASTE EVALUATION

每項飲料（例如：濃縮咖啡、牛奶飲品、創意飲料）的味覺分數為單獨單項評分。評分會考量所使用的材料與飲料呈現的型式，選手需極力呈現味覺的甜 / 苦 / 酸 / 的和諧平衡；建議選手可向評審說明選擇採用此款咖啡豆的原因、烘焙程度、所用咖啡的結構、主要風味、製作創意咖啡所使用的材料，以及製作這些飲料的背後思維與哲理。

## 14.3 飲料呈現 BEVERAGE PRESENTATION

此分數來自於每一杯飲料的整體視覺呈現，包括盛裝飲料所使用的杯具、玻璃器皿與配件等，也包括杯具和底盤的乾淨度（沒有殘留溢出或滴出的液體）、飲料製作方式的一致性，以及飲料呈現方式的創意與風格。

## 14.4 選手的技術能力 TECHNICAL SKILLS

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。

## 14.5 評審的整體印象 JUDGES TOTAL IMPRESSION

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、3 項飲料的味覺分數，以及選手個人的整體演出和飲品的整體呈現。

## 15. TBC 評審行為規範 TBC JUDGES' RULES

- A. 評審必須只食用中性清淡食物。
- B. 競賽期間與當日任務結束前不得抽煙。
- C. 只使用無香味的除臭劑，著乾淨、無味的衣服。
- D. 不抹香水、古龍水或有香氣的刮鬍水。
- E. 在比賽前與比賽未完整結束期間，不可以出現在選手準備室或練習區或與選手與其團隊聚會討論。

### 15.2 評分時，評審的行為 Judges' Behavior during the Competition

- A. 評審們必須公平與公正。
- B. 評審們在任何時候對選手的態度必須是肯定的、恭敬的。
- C. 評審們需專注與聆聽選手的說明。
- D. 主審有權指正評審們任何不合乎禮儀之舉動。

### 15.3 場上味覺評分時的注意事項 During the Taste Evaluation

請注意：觀眾/大會人員/大會組員/尤其是選手，會非常注意感官評審們在評鑑飲料時的表情，任何臉部表情都有可能被解讀為正面或負面的訊息，應避免。

#### 15.3.1 感官評審必須做到 What we ask for Sensory Judges :

- A. 選手在自我介紹時，友善微笑表示歡迎。
- B. 適度回答選手的問題（當選手詢問你的時候）。
- C. 選手呈上飲料時，必須注視選手的眼睛（eye contact）並微笑，以示尊重。
- D. 選手呈上飲料後，盡快品嚐飲用。
- E. 永遠記得：評審的表現對選手的心理層面會有重大影響與衝擊。

- F. 在場上，絕不與其他評審（除主審外）有交換意見式的眼神接觸。  
※ 請注意：一有眼神接觸，通常很難避免產生臉部表情，因此要避免。
- G. 競賽過程中，絕不與其他評審交談（除主審外），更不可與其他感官評審討論個人評價。
- H. 在品鑑飲料時，應避免有任何臉部表情。
- I. 在場上，不可做出任何可能會讓選手、觀眾誤會的負面舉動。
- J. 除了主審外，不讓任何人品嚐自己的飲料。
- K. 不吃任何選手提供的食物，除非選手有所指示。
- L. 競賽結束後，應迅速直接回到評審討論室。若有任何疑問或是想要證實的狀況，待回到評審室後，再與主審討論證實。

### 15.3.2 技術評審必須做到 What we ask for Technical Judges

- A. 隨時注意選手的移動狀況，不阻礙選手。請注意：任何技術評審所製造的混亂與髒亂，必須由技術評審清除（舉例：選手競賽結束觀察鋼杯或器皿時所造成的髒亂）
- B. 評分過程中，應避免有任何臉部表情。
- C. 在場上，不可做出任何可能會讓選手、觀眾誤會的負面舉動。
- D. 避免與另一位技術評審交談，除非有迫切需要。
- E. 競賽結束後，應迅速直接回到評審討論室。若有任何疑問或是想要證實的狀況，待回到評審室後，再與主審討論證實。

### 15.4 賽後評審的評分校正 Judges' Calibration Time

選手競賽結束且評審完成場上評分後，所有評審們會離開競賽區進入評審室進行討論與校正。

- A. 每位評審需確實在評分表上填上個人的姓名以及選手的場次與姓名。
- B. 工整且清楚的填寫評分表。
- C. 如果填寫錯誤或需更改分數，必須確實擦拭乾淨後，再填寫上更改後的分數。
- D. 如果有給 0 分或 6 分的情況，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。
- E. 建議評審們給予選手客觀的評語。評審可在評分表上做些註記，當進入討論室或賽後解說時，這些註記會幫助評審們回憶起場上的狀況，並提供適當的評語協助選手們更進步。
- F. 最後，請評審們再次核對自己的評分表是否已填寫完整清楚後，交給主審。

### 15.5 與媒體的溝通/發言 COMMUNICATION WITH PUBLIC OR MEDIA

由 TBC 主辦單位的對外發言人為大會唯一發言人。

## 16.0 技術評分 TECHNICAL EVALUATION PROCEDURE

每位選手會有兩位技術評審負責進行觀察評分。以下將逐項解說技術評分表的評分項目：

### 16.1 評分尺度 Evaluation Scale

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**

## 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。

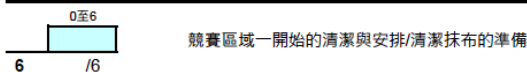
## 0 到 6 分的分數

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。

## 1. 技術評分表 -- 第一部分 TECHNICAL SCORE SHEET – PART I

### 第一部分 - 競賽區域的評分 (競賽一開始)



## 2.

### 16.2.1 競賽區域一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備 Clean working area at start-up/Clean clothsF

- 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. 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。
- C. 事先過度準備會被扣分 ( 例如：牛奶已倒入鋼杯內 )。
- D. 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。
- E. 在比賽任何時間內，如發現咖啡機上方的任何杯子內有水，則**工作區的管理能力/競賽結束時競賽區的清潔評項將以零分計算。**
- F. 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，**不會在本項被扣分。**

## 16.3 技術評分 - 第二部分- 濃縮咖啡 TECHNICAL SKILLS ESPRESSO – PART II

技術能力評分標準 3 項飲料皆適用 ( 技術能力評分項目在以下**第二部分**、**第三部分**、**第四部分**是相同的 )。

### 第二部分 - 濃縮咖啡之技術評分

0至6	是	否	技術能力		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	沖煮頭是否放水?	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	裝粉前徹底清潔與擦乾濾器	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	<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="text"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	一致性的裝粉及填壓手法	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	<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="text"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上把手後是否立即按鍵沖煮	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	萃取時間的差異是否在 3 秒之內	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
17	/12	/5			

SHOT 1	Time	___ : ___
	Waste	___ : ___g
SHOT 2	Time	___ : ___
	Waste	___ : ___g

### 16.3.1 沖煮頭是否放水 Flush the group head

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，就標記「1」在【是】的欄位中；若一次或一次以上沒做到，就標記「0」在【否】的欄位中。



#### 16.4.1 發泡鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶 Empty/clean pitcher at start

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。

#### 16.4.2 是否於發泡前放氣清理清蒸氣棒 Purges the steam wand before steaming

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。

#### 16.4.3 是否確實清潔發泡後的蒸氣棒 Clean steam wand after steaming

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)。

#### 16.4.4 是否於發泡後將蒸氣棒再次放氣清理 Purges the steam wand after steaming

發泡/擦拭後，選手必須再次放氣清理蒸氣棒。

#### 16.4.5 製作完畢殘奶量可否接受 Acceptable milk waste at end

牛奶飲品製作完成後，鋼杯內，原則上是要接近空的，可接受的殘奶總量為少於 90ml/3oz。

### 16.5 技術評分- 第四部分 – 創意咖啡 TECHNICAL SKILLS SIGNATURE BEVERAGE – PART IV

創意咖啡的技術評分項目與第一部分的濃縮咖啡評分項目完全相同；與卡布奇諾評分項目的第一部分亦相同，只是沒有牛奶部分的評分項目。

第四部分 - 創意咖啡之技術評分			
0至6	是	否	技術能力
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	沖煮頭是否放水?
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	裝粉前徹底清潔與擦乾濾器
	<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"/>	一致性的裝粉及填壓手法
	<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"/>	上把手後是否立即按鍵沖煮
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	萃取時間的差異是否在3秒之內
17	/12	/5	

SHOT 1	
Time	___ . ___
Waste	___ . ___g

SHOT 2	
Time	___ . ___
Waste	___ . ___g

### 16.6 技術評分- 第五部分 TECHNICAL – PART V

第五部份 - 整體技術評價			
0至6	是	否	技術能力
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	工作區的管理能力/競賽結束時競賽區域的清潔
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	分流嘴保持乾淨/且未置放於磨豆機粉槽上方
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	競賽過程中的衛生條件
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	抹布是否恰當使用
9	/6	/3	

#### 16.6.1 工作區的管理能力/競賽結束時競賽區域的清潔 Station management/Clean working area at end

- 技術評審將評估選手的整體工作流程，以及工具/設備/配件的使用狀況。
- 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。
- 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。選手必須在沖煮每一個 shot，或每一組 2 個 shots 前磨豆。
- 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 25-35cc 之間 (30+/- 5cc)。
- 技術評審必須評估選手在整個【競賽演出時間】的工作流程；包含工具/杯具/配件是否有組織的擺放與安排，選手在工作區內的動作與操作流程是否順暢，工作台之清潔與維護能力 (設備/檯面/抹布/鋼杯等)，以及咖啡豆與其他材料是否妥善存放 (例如：牛奶、創意飲料的材料等)。
- 若擺放任何液體或材料在咖啡機上方，則在「工作區管理能力」則以零分計分。
- 比賽結束後的競賽區清潔會被評分。如果選手在比賽中不小心打翻飲料或飲料溢出，選手必須在競

賽結束前清理乾淨；邊做邊清（隨時清理殘粉、擦拭工作台等），以及競賽結束前再次清理工作區，都會對分數有加分之效。所有放置在咖啡機上方和工作台上的器皿和工具（例如：杯子、托盤、鋼杯、填壓器等）皆包含在此評估範圍內。競賽結束時，把手內仍有咖啡餅是允許的，並不會在這個評項被扣分。

#### 16.6.2 分流嘴保持乾淨且無置於粉槽上方 Clean portafilter spouts/Avoided placing spouts in doser chamber

- A. 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、或用手擦拭，皆是可接受的清理手法。
- B. 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、污染粉槽）。
- C. 如果選手在上把手萃取前都有確實清潔分流嘴，且也未將分流嘴至於粉槽上方，評審就會在「是」的欄位標記「1」。

#### 16.6.3 競賽過程中的衛生條件 General hygiene throughout presentation

技術評審將評估整個競賽表演之中的選手衛生條件。若整體競賽過程中皆遵守衛生原則，評審會在「是」的欄位標記「1」。無法接受的行為包括：

- \*用手碰臉或嘴巴後，接著用手來製作準備飲料。
- \*用手碰觸地板後，接著用手來製作準備飲料。

#### 16.6.4 抹布的恰當使用 Proper usage of cloths

當競賽表演開始時，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）。技術評審會評估觀察選手是否依其功能性，正確且恰當的使用抹布。無法接受的行為包括有：

- \*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。

### 17.0 感官評分 SENSORY EVALUATION PROCEDURE

每位選手會有四位感官評審負責進行觀察評分。以下將逐項解說感官評分表的評分項目：

#### 17.1 評分尺度 Evaluation on Scale

此評分尺度與技術評分表相同（請參閱 16.1 評分尺度）。

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**

#### 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。

#### 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。

## 17.2 濃縮咖啡的評分 - 第一部分 ESPRESSO EVALUATION - PART I

所有感官評審會依據下列的規章規則進行評分，並維持一致性的評比。感官評審會先迅速地執行完一連串的評估動作後，再逐一標記分數。

當感官評審目視 CREMA 狀況後，感官評審會將湯匙伸入濃縮咖啡杯中，由前往後快速拌 3 次，然後快速飲用，至少飲用兩口，評審不會用湯匙來飲用濃縮咖啡。選手或許會以他們希望的方式來要求評審飲用他們的濃縮咖啡而不是按照規則的說明，只要選手的的要求是合理的，評審就需要按照選手的指示去評定濃縮咖啡。

**Part I - Espresso Evaluation**

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/1 Crema	

0 to 6

2 x <input type="checkbox"/>	
/12 Taste Experience	


0 to 6

3 x <input type="checkbox"/>	Accuracy of Flavor Descriptors
2 x <input type="checkbox"/>	Tactile Experience
2 x <input type="checkbox"/>	Accuracy of Tactile Descriptors
/16	

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/1 Functional and correct espresso vessel used	

56

Flavor Information:



**Part I - Espresso Evaluation**

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/1 Crema	

0 to 6

2 x <input type="checkbox"/>	
/12 Taste Experience	

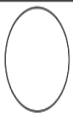
0 to 6

3 x <input type="checkbox"/>	Accuracy of Flavor Descriptors
2 x <input type="checkbox"/>	Tactile Experience
2 x <input type="checkbox"/>	Accuracy of Tactile Descriptors
/16	

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/1 Functional and correct espresso vessel used	

56

Flavor Information:



### 17.2.1 Crema

感官評審會評價 crema 在杯具裡的表面情況。評價時 crema 必須維持在濃縮咖啡的整個表面，並且沒有任何破洞或缺口，此項評分才能獲得「是」。

### 17.2.2 味覺體驗 Taste Experience

評審會評估濃縮咖啡的味覺體驗來決定飲品的品質。

評審將會根據 espresso 中的甜、酸、苦的飲用體驗情況來決定品質，這些基礎味道之間是否互相融入且具備互補作用，還有與彼此搭配情況，來評比是否有和諧的均衡味覺表現。濃縮咖啡萃取出的味道與咖啡本身都將被評估 ( Both the taste components of the extraction and the coffee itself are evaluated )。如果濃縮咖啡中的其中一個或多個味道有損味覺體驗 ( 例：尖酸、刺激的酸 )，會得到較低的分數；如果味道組成和諧進而提升了整體味覺的體驗，會得到高分。如果濃縮咖啡的味道是不平衡的 ( 缺乏某個味道而影響或減損整體的味覺體驗或是某個味道過於突出 )，味覺均衡表現的分數會被扣分。

註記：味覺描述的準確性不在此評分項目的考量內。

### 17.2.3 風味敘詞的準確性 Accuracy of Flavor Descriptors

感官評審需注意聆聽選手說明的風味詞彙，並對照實際飲用的風味是否符合選手的描述。選手所呈送飲品，其風味輪廓應能夠支持精品咖啡。選手所提供關於濃縮咖啡的風味描述，會做為該項評分的基準，用以判斷是否確實符合評審體驗該濃縮咖啡的風味，並依準確度(所給資料與評審感受的實際風味比較來確定準確度)給予高低評分。若選手未提供風味描述，此評分項目以零分計分。

### 17.2.5 觸覺體驗 Tactile Experience

感官評審會評估觸覺體驗的品質，並對照濃縮咖啡入口後的實際觸覺感受中的份量感，觸感質地以及入喉後的餘感(weight, -texture, finish)。濃縮咖啡的觸感體驗必須能與選手所使用的咖啡豆的製備方法和萃取方式都有關聯性。

份量感與濃縮咖啡的黏稠度有關，從薄到厚。觸感質地也可以定義為口腔的觸感，簡稱口感(例：水感 watery, 茶感 tea-like, 柔和的 velvety)。份量感與質地的品質是基於口中濃縮咖啡的觸覺感受來判定。輕盈或是厚實的份量感能與觸覺品質呼應都可以得到高分。如果份量感和 / 或質地降低了濃縮咖啡的體驗(例如水感 watery, 粗糙 rough, 粉塵感 dusty)，會得到低分。如果份量感和質地提升了濃縮咖啡的體驗，則會得到高分。

餘感 finish 的定義是吞嚥咖啡之後殘留在口中正向風味特質的時間長度。如果餘韻降低了濃縮咖啡的正向體驗(例如澀感 astringency)，則會得到低分。如果餘韻提升了濃縮咖啡的體驗，則會得到高分。

### 17.2.5 觸覺描述的準確性 Accuracy of Tactile Descriptors

感官評審需注意聆聽選手對其濃縮咖啡的觸感結構說明，並對照濃縮咖啡入口後的實際觸覺感受中的份量感，口腔整體觸感以及結束的餘感(weight, -texture, finish)是否符合選手的描述。該項評分僅評審會以選手提供的觸覺描述為基準，來判斷是否確實符合飲用之濃縮咖啡的觸覺感受，並依準確度給予高低評分。若觸覺體驗符合描述，但是觸覺體驗分數是低的，此項目也無法給予高分。選手未提供觸覺表現的描述，此評分項目以零分計分。

### 17.2.6 是否使用實用且正確的濃縮咖啡杯具 Functional and correct espresso vessel used

濃縮咖啡必須用可以目測 crema 以及也可以拿起來飲用的容器，內容量為 2-3oz (60-90ml) 的容器呈送，該杯具必須能讓評審依需求飲用，並不會有任何飲用上的困難而影響評分的準確性；例如(但不限於)：容器過熱，無法握住杯身安全飲用，導致評審無法執行濃縮咖啡的評估；若有此類現象，在感官評分表的「是否使用實用且正確的濃縮咖啡杯具」該項將評分為否。

## 17.3 牛奶飲品之評分- 第二部分 Milk Beverage- PART II

感官評審評定牛奶飲品時會根據以下的規範來進行品評，感官評審評定本項飲品時要達到一致性且在完成下列所有評定的動作後才會記錄他的分數，當選手呈送上牛奶飲品，評審首先要先評看表面，接著評審會任選杯緣的某處來飲用，喝完第一口後，評審會再挑選杯緣的另一處(與第一口不同處)至少再飲用一口。選手或許會要求評審按他們的方法來飲用牛奶飲品，只要選手的方法與指示是合理的，感官評審就必須按選手的指示來進行評定的動作。



第二部分 - 牛奶飲品之評分



17.3.1 視覺 Visual

感官評審以目測評估牛奶咖啡外觀來給分。飲品表面需呈現咖啡與牛奶的顏色組合，好且明顯的顏色對比，視覺均衡度、圖案對稱性佳、表面光滑如鏡面般明亮。

※ 注意：牛奶飲品不允許任何表面裝飾 (例如：添加香料或粉類)，若選手違反此規定，在「味覺的均衡表現」該項會以 0 分計算。

17.3.2 味覺體驗 Taste Experience

牛奶飲品是一杯呈送上來就可以立即飲用的「熱飲」。飲料的質地與溫度以及咖啡的味道與牛奶味道的結合都是味覺均衡評分的範圍。牛奶飲品應該能具體表現「濃縮咖啡基底與牛奶的甜度充分融合後」所展現出的和諧均衡組合。提供的牛奶飲品，其風味輪廓應能夠支持精品咖啡，並展現由於加入牛奶而創造出的平衡度。

17.3.3 風味描述的準確性 Accuracy of Flavor Descriptors

感官評審需注意聆聽選手的說明與解釋，並對照實際飲用的風味是否符合選手的描述。選手所呈送飲品，其風味輪廓應能夠支持精品咖啡。選手所提供的關於牛奶飲品的風味描述，都會做為該項評分的基準，用以判斷是否確實符合評審體驗該牛奶飲品的風味，並依準確度(所給資料與評審感受的實際風味比較來確定準確度)給予高低評分。若選手未提供風味描述，此評分項目以零分計分。

17.3.4 使用實用的容器 Functional vessel used

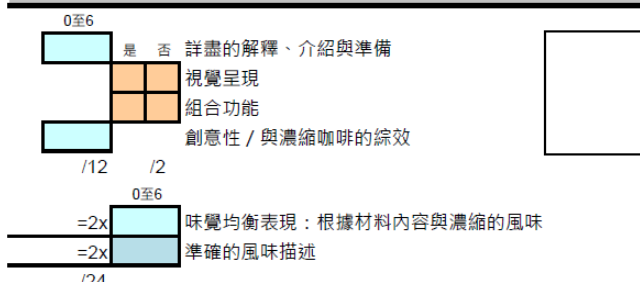
牛奶飲品必須以可拿起來飲用的容器盛裝並呈送給評審，該容器必須能讓評審依需求飲用，並不會因任何飲用上的困難而影響評分的準確性；例如 ( 但不限於 ): 容器過熱，無法握住杯身安全飲用，導致評審無法執行牛奶飲品的評估；若有此類現象，在感官評分表的「使用實用的容器」該項將評分為否。

1. 創意咖啡之評分- 第三部分 Signature Beverage Evaluation - PART III (初賽沒有此項)

請參考：2.2.3 創意咖啡 Signature Beverage

創意飲料的評估方式會依選手的呈現方式而有所不同。感官評審會先迅速地執行完一連串的評估動作後，再逐一標記分數。

第三部分 - 創意咖啡之評分



#### 17.4.1 詳盡的解釋介紹與準備 **Well Explained, introduced and prepared**

選手需向評審解說其創意咖啡。解說內容需包含使用的材料、準備的方式，以及評審們將會體驗到的風味與香氣；也需介紹所使用的咖啡豆，以及此咖啡豆與其他材料之間的關聯性。上述都是此評項拿高分的要素。

感官評審需仔細聆聽選手對於材料、準備方法、咖啡豆等各項說明，並適時做筆記。當評審給分時，將考量選手所描述與準備的是否與評審體驗此飲料的口感和風味有清楚且確實的關聯。**如果在呈送飲品前，選手未提供任何資訊或指示，評審會自行選擇如何評估該創意咖啡。**

選手必須向感官評審說明如何飲用此杯創意咖啡（例如：聞、攪拌、先喝一小口等）。感官評審會盡可能遵循選手所說明的飲用指示，如果選手未給予任何飲用上的說明或指示，評審會各依一般常識飲用，且至少喝 2 口。

評審會依據選手在競賽時間內所提供的說明，或評審個人在競賽時間內所觀察到的情況，來評估此創意咖啡的給分。選手在競賽時間結束後（計時停止或選手喊 **TIME**）的任何說明，都不會列入評分的考量。

#### 17.4.2 吸引人的呈現 **Appealing Presentation**

吸引人的呈現指創意咖啡呈現的視覺感與吸引力，包括容器、飲料本身、裝飾物、配件等，考量容器是否悅目並且凸顯盛裝的飲品。若創意飲料缺乏吸引人的外觀，包括使用了破損、未清潔乾淨的杯具，或是呈現出雜亂且無組織性的擺設，則「吸引人的呈現」的評分會被標記為「否」。

#### 17.4.3 組合功能 **Functionality**

組合功能意指當評審在飲用此項飲料時，飲料本身是否與相關元素組合得很好，以及選手的飲用指示是否容易執行，並且是有發揮功效的。杯具、裝飾、配件，或是相關的說明必須不妨礙創意飲料的飲用。飲用上的困難會讓「組合功能」的評分標記為「否」。

#### 17.4.4 創意性與使用咖啡的綜效 **Creativity and synergy with coffee**

評審評估選手創意咖啡飲品的創意性是根據選手準備和演出過程中是否有創新的觀念、創新的方法或技術或以新的準備或呈現來表現材料。除了帶給評審有趣飲用經驗的同時，選手所使用的材料必須與能與使用的濃縮咖啡相互搭配或提升飲用的經驗 **(Ingredients must complement and elevate the coffee)**。創意飲料使用了令人讚賞的創意用料或組合、創意技術，則能獲得高分。

評審會評估咖啡的風味體驗和創意飲品材料之間產生的相互作用，和兩者之間如何透過「綜效」產生整體的風味體驗。「綜效/Synergy」是指兩種或是兩種以上的成份，組合後所產生的交互影響或協同作用，而此相互作用所發展出來的成效，遠比這些成份單獨效果加總起來的大 **(A+B=C, not A+B=AB)**。

創意飲品所呈現的風味輪廓與濃縮咖啡的風味輪廓類似或吻合，會得到低分。創意飲品呈現出全新的風味體驗則會獲得高分。

#### 17.4.5 味覺體驗 **Taste Experience**

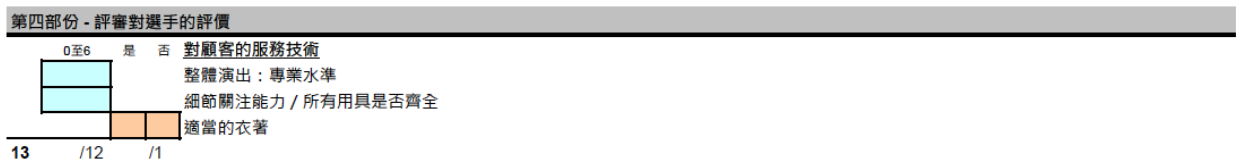
評審會評估選手創意咖啡的濃縮咖啡中的味覺組合與所使用的材料結合起來是否洽當且融入且具備互補作用。若其中一個或多個味道降低飲品的體驗（例：尖酸、刺激的酸），會得到低分。如果味道的組成有效地提升了飲品的體驗，則會獲得高分。

如果飲品味道是不平衡的(例：缺乏某個味道或是某個味道特別突出而降低了整體的飲品體驗)，味覺均衡表現分數會被扣分。

註：風味描述的準確性不在此評分項目的考量內。

#### 17.4.6 風味描述的準確性 Accuracy of Flavor Descriptors

感官評審需注意聆聽選手的描述說明與解釋，並對照實際飲用的風味是否符合選手的描述。選手所呈送飲品，其風味輪廓應能夠支持精品咖啡。風味描述給分是依據選手所提供的風味描述做為評分的基準並依據準確度(所給資料與評審感受的實際風味比較來確定準確度)給予評分。若選手未提供風味描述，此評分項目以零分計分。



## 2. 評審對選手的評價 - 第四部分 BARISTA EVALUATION – PART IV

### 17.5.1 整體演出: 專業水準 Presentation: Professionalism

整體演出評項是指選手的展演水準(observed quality)而由感官評審觀察並給分;評審會評估競賽時間內選手所展現出的專業度，包含技術、準備技巧以及是否展現出在咖啡領域中具有廣泛的知識程度(除了製作這 12 杯飲料以外的咖啡知識)。這些知識廣泛含括從咖啡種子到一杯咖啡的種植、處理和烘焙過程，正確的操作使用機器設備的知識，以及良好的顧客服務的態度(例如：禮貌、準確、關注、眼神接觸等)，也包括管理工作流程和掌控比賽時間的能力。

評審也會評估選手的解說，是否與實際呈現出來的具有相當的關聯性。選手必須展現出自己是一位可以充分掌握個人演出、與飲品品質的專業咖啡師。

### 17.5.2 細節關注能力/所有用具是否齊全 Attention to details/All accessories available

所有配件用具需準備齊全，且工作區域擺放設置皆有組織且規劃良好。在競賽演出中，選手不需要來回移動設備或配件，所需物件皆可隨手取得、方便拿取，意指所有物件的擺設與定位都是有其目的性的。評審也會觀察選手是否備有備份杯具與配件，當發生失誤或是飲料溢出時得以備用；評審也會注意其他細節，例如：選手是否在適當時間為感官評審補水。

濃縮咖啡需搭配湯匙、餐巾紙和無調味的飲用水，如果選手的濃縮咖啡品飲指示中無需使用湯匙，則必須附上餐巾紙和無調味的飲用水。

#### 1. 適當的衣著 Appropriate apparel

選手至少需看起來是乾淨的：衣著乾淨，並穿戴乾淨的圍裙。如果做到，就能得到「是/Yes」的 1 分。如果沒有穿戴圍裙或是衣著不恰當(例如：穿著拖鞋、衣服破舊、或有污漬等)，就會標記「否/No」。

## 2. 評審對選手的整體印象 - 第五部分 JUDGES' TOTAL IMPRESSION – PART V

### 第五部分 - 評審對選手的整體印象

$\frac{0 \text{ 至 } 6}{=4x}$  整體印象  
 $/24$  (選手整體演出的表現，與3項飲料口感分數關聯的整體印象)

24

此項分數評估最主要來自兩個部份：

- A. 評審對於三項飲料味覺分數的整體分數 ( 也就是說：此 3 項飲料的組合呈現，是否比每項飲料單獨呈現的印象還要強烈？ )
  - B. 選手在比賽中是否充分展現對於咖啡的熱情，以及是否足以激勵人心。
    - \* 自然、簡潔、清晰的表達能力 ( 容許選手文化差異與個人特質 )。
    - \* 展現出對精品咖啡的熱情與投入。
    - \* 在 **BARISTA** 專業上與業界，足以作為模範表率 ( 試問自己：假設身處於這位選手所服務的咖啡館或餐廳，他的表現能否啟發我想對於精品咖啡有進一步了解的興趣？ )
- ※ 當評審感受到上述特質時，評審會適度給予加分。