



2024 World Brewers Cup Official Rules and Regulations

2024 世界盃沖煮大賽台灣選拔賽 規章與規則

2024 年 6 月

1.0 TBrC 參賽者規定與相關事項

「世界盃沖煮大賽台灣選拔賽」(Taiwan Brewers Cup Championship, 簡稱 TBrC), 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 Championship, 簡稱 WCC)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沖煮大賽競賽(World Brewers Cup Championship, 簡稱 WBrC)。因此, WBrC 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WBrC 競賽規則與規章(2024 World Brewers Cup Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸, 來制定此本【2024 年世界盃沖煮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。

2.0 2024 TBrC 比賽時間與場地 (細節請參閱比賽簡章)

比賽時間, 於台灣咖啡協會舉辦, 主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。

初賽: 民國 113 年 8 月 20-21 日

複賽: 民國 113 年 8 月 22 日

決賽: 民國 113 年 8 月 23 日

3.0 選手說明會:

選手說明會時間: 民國 113 年 7 月 4 日(四)早上 10 點整, 地點: zoom 線上說明會。

4.0 報名方式(詳細內容請以比賽簡章為主)

(1) 報名日期: 民國 113 年 6 月 18 日早上 10 點起至 6 月 19 日早上 10 點, 提前及逾時報名恕不受理。

(2) 報名費用: 新台幣 5 千元。

(3) 報名人數: 60 人。

(4) 報名方式: 請參閱比賽簡章。

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(聯絡人崔經理), 則禁賽一年。

5.0 選手資格

(1) 18 歲以上, 具有中華民國國籍的咖啡愛好者。

(2) 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。

(3) 每一店家及連鎖店及單位推薦不能超過 2 名。

6.0 選手義務與限制

本年度 TBrC 決賽冠軍有義務於今年代表台灣前往參加 2025 World Brewers Cup Championship; 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 WBrC 台灣代表資格, 不得異議, 且取消得獎資格以及禁賽兩年; 而 WBrC 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。

代表台灣參賽 WBrC 的選手, 冠軍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。

選手不可擔任該屆賽事任何區域、國家或國際評審，而擔任過該屆任何區域、國家或國際賽事的評審則不可報名為選手。大會鼓勵選手或裁判於報名前向大會經理宣告任何可能違反此規定之行為，未能提前宣告者將可能導致失去資格。

6.1 利益迴避

評審

- A. 選手在任何國家的 WBrC 比賽（世界、競賽組織、區域）結束前，不得擔任任何認證的 WBrC 比賽評審。評審在任何國家的 WBrC 比賽（世界、競賽組織或區域）結束前，不得參加比賽。
- B. WBrC 評審在 WBrC 比賽中不得同時擔任教練和評審（此項將限制 WBrC 不可同時擔任世界賽評審及台灣冠軍代表之教練）。如果評審曾在任何能力（無論是主要教練、支援教練還是顧問）上指導或向任何選手提供反饋，他們必須在比賽前和校正期間告知此利益衝突。未能披露利益衝突可能導致選手被取消資格。一旦比賽活動開始或評審開始校正（以時間較早者為準），評審和選手在比賽期間不得以任何形式進行溝通或諮詢。在比賽期間未能遵守，將導致選手被取消資格，並將評審從比賽中移除。
- C. 選手在其競賽組織的比賽中不得選擇或背書評審。
- D. 在任何給定的年份，涉及管理其競賽組織比賽的協調人員或個人不得參賽。比賽年度從競賽組織開始規劃比賽的時間算起。
- E. 當屆 TBrC 評審則不可參與選手在比賽現場任何事宜，包括場下（非競賽時間）、準備時間、競賽時間、賽後講評時間，以及任何協會或競賽選手團隊認為有妨礙比賽公平性的行為。TBrC 評審必須嚴格遵守不得向任何人、團體、或在任何社群媒體透漏或發布與競賽或規章規則有關的任何資訊（包括任何形式的資訊），尤其在評審營、競賽期間、評審討論室的任何資訊。
- F. 賽事評審必須尊重競賽所有參與者與協會，包括評審個人言行、社群評論或心得，如個人行為導致競賽或協會聲譽受損，協會將採取必要手段維護賽事與協會聲譽。

7.0 賽事相關疑問

大會將遵循 TBrC 比賽的規則與規章進行賽事的籌備與執行。若選手違反本規則與規章一或多項，將可能自動失去比賽資格。若大會或評審違反本規則與規章一或多項，選手可依本規則與規章之“異議與申訴裁決”內之規定提出申訴。

- (1) 2024 TBrC 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 2 週前，以 email 方式向大會經理詢問。

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。

※ 主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。如有未盡事宜及爭議，本會保有最終修改、終止、變更活動及規章內容之細節之權利，且不另行通知。

※ 最終入圍及得獎名單，將於所有選手分數最後確認後以協會網站公告為主。

8.0 比賽大綱

比賽分為三回合：初賽、複賽和決賽。

- A. 初賽為自選沖煮。複賽為指定沖煮。決賽為自選沖煮。
- B. 每個賽制回合會有三位感官評審及一位主審為選手評分。指定沖煮回合，主審會品嚐每一杯咖啡或是依照賽事地方衛生安全限制，從成品中取樣。在自選沖煮回合，主審會評估整體工作流程及技術一致性，這些評分項會被計入最後的總分內。
- C. 每回合的賽制，選手必須為三位評審個別獨立沖煮三杯飲品，每一杯飲品呈送給一位評審。
- D. 選手可使用任何符合規則定義之內的沖煮器具（參見相關規則）。
- E. 指定沖煮回合，選手有 38 分鐘設置/準備時間去安排與準備競賽區域。自選沖煮回合，選手有 5 分鐘的準備時間去安排與準備競賽區域。
- F. 選手在指定沖煮回合有 7 分鐘去準備與呈送飲品給評審，不需做任何展演或解釋。選手只能使用大會提供的指定比賽豆沖煮飲品。
- G. 選手在自選沖煮回合中可使用任何自備的咖啡豆，有 10 分鐘去準備與呈送飲品給評審，並且以展演與解說的方式呈現。
- H. 比賽時間內所呈送的三杯飲品必須是以相同咖啡豆來沖煮。
- I. 選手在初賽與決賽可使用同一款自選咖啡豆；也可以在上述比賽階段使用不同的自選咖啡豆，而不受限制。
- J. 選手在比賽時間內沖煮的杯數不限，但只有最後呈送給評審的飲料會被評分。
- K. 選手在指定沖煮與自選沖煮的兩個項目時，兩者的上場時間之間可能只有非常短暫的空檔去準備與重新安排自己的器具，選手必須詳知流程安排的時間以迅速地應對。

9.0 標準與定義

9.1. 自選沖煮

- A. 「自選沖煮」為沖煮競賽的兩種沖煮項目之一，為競賽中的初賽及決賽項目。
- B. 選手有 5 分鐘的準備時間與 10 分鐘的比賽時間去展演，備製、並呈送三杯咖啡，三位評審各有一杯個別獨立沖煮的咖啡。
- C. 選手在進行自選沖煮的項目時會使用自備的咖啡豆，在呈現給評審的同時，結合展演的元素以加深整個咖啡體驗。
- D. 飲品會以世界盃沖煮競賽的評量方式（參考本規章以下相關段落）進行感官評分。

9.2 指定沖煮

- A. 「指定沖煮」為沖煮競賽的兩種沖煮項目之一，為競賽中的複賽項目。
- B. 選手有 38 分鐘設置/準備時間與 7 分鐘的比賽時間去準備與呈送三杯咖啡，三位評審各有一杯分別獨立沖煮的咖啡。
- C. 選手在指定沖煮的項目時會使用同一批未研磨咖啡豆、磨豆機、沖煮用水以及大會標準盛裝杯具，皆由大會提供。在選手指定沖煮賽制準備時間開始前，大會將提供每個選手一包 350 克的比賽豆於競賽桌上。
- D. 比賽時間於大會工作人員指示開始後，選手始可開始製備與呈送咖啡飲品給評審。一旦競賽時間結束，選手需從用於沖煮該競賽咖啡的水壺（或容器）中，傾注約 100 毫升沖煮用水（所有比賽用水皆需要-冷與熱）至大會指定容器中。選手需靜等主審品嚐過沖煮用水及咖啡並示意可以清理後，方可進行競賽區域的整理與清潔。
- E. 飲品會以世界盃沖煮競賽的評量方式（參考本規章以下相關段落）進行感官評分。
- F. 在進行指定沖煮的項目時，附加資訊（視覺上、口頭上、或者是觸覺上等等）不會列入評

分，也不應該呈送或呈現。

9.3 咖啡豆定義

- A. 咖啡熟豆指咖啡屬植物的果實種子經烘焙之後的產物。
- B. 咖啡果實(coffee cherry)於經採收後、處理成生豆、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、栽種或是採收後生豆製程中，使用供其成長或製作所需的物質(例如：水、酵母、咖啡、咖啡副產物、肥料等)，是可以允許的。
- C. 大會提供的指定沖煮用豆會使用中至淺中焙度的水洗處理精品級咖啡豆 (Agtron 焦糖化指數 60 到 80)，於比賽日 7 天前之內烘焙，沒有主要的烘焙瑕疵例如焙烤 (baked)或燒焦 (burnt)。若有一個烘焙批次以上的指定豆，每個批次將特別標明，或者會將所有的烘焙批次完全混合，所有的指定沖煮咖啡豆將會確認一致後分別包裝封存。
- D. 指定沖煮用豆相關資訊在複賽結果揭曉後方可公佈。指定沖煮用豆相關贊助商需與大會合作確保資訊的保密。

9.4 飲料定義

- A. 飲品僅可以水做為溶劑萃取咖啡粉的物質。除了定義中所訂定的咖啡熟豆與沖煮用水，以及接觸的沖煮器材與杯具，飲料禁止含有任何添加物。呈送飲料之前，額外添加水（旁通）以調整咖啡濃度是允許的。
- B. 飲品的總可溶性固態物濃度希應少於或等於 2.00% (20,000ppm)，此限制乃為區分沖煮咖啡飲品與濃縮咖啡或其他萃取濃度的咖啡，本競賽中飲料以此限定於普遍認知上「手沖咖啡」的範疇。
- C. 選手將準備與呈送三杯熱咖啡評分，三位評審各有一杯個別沖煮的咖啡。
- D. 自選沖煮中，每一杯飲料至少達到 120 毫升。假使出杯的飲料體積少於 120 毫升，該杯飲品將被視為「未呈送」而不予以給分，但是選手的展演仍會被評分。指定沖煮中，每一杯飲料至少達到 180 毫升。假使出杯的飲料體積少於 180 毫升，該杯飲品將被視為「未呈送」而不予以給分。
- E. 選手不需要將沖煮飲品時所製作的所有份量都呈送評分。然而在自選沖煮中，每位評審所收到的咖啡飲品仍應不少於 120 毫升；指定沖煮中，每位評審所收到的咖啡飲品仍應不少於 180 毫升。

9.5 沖煮用水

- A. 選手必須在指定沖煮項目中使用大會提供的沖煮用水，但是在自選沖煮項目中選手可以使用自備的沖煮用水。
- B. 大會提供的沖煮用水會校正至規章有關於「水」所訂定的標準範圍。
- C. 如果選手選擇使用自備的沖煮用水，自備的水可能必須經過檢驗以確認不含有或含有超量的添加物或化學成分。主審將於競賽時間開始前試喝常溫與加熱的沖煮用水，確認水中不含有任何味道或特質異於普通的乾淨飲用水。選手如欲使用自備沖煮用水，需於競賽前告知大會經理以備查驗。
- D. 大會將提供兩種溫度的沖煮用水：常溫與加熱至 96.0 到 98.5°C 之間的熱水。
- E. 如果選手選擇使用自備的沖煮用水，選手必須自行準備可將用水加熱的設備，並加熱至預期的沖煮溫度。自備電器的電力供應可能會受限於比賽會場的安排（參見規章 11.4）。

9.6 磨豆機

- A. 磨豆機是將完整的咖啡熟豆研磨至較小顆粒而不改變咖啡化學成份的裝置；除了研磨時與物理反應相關的轉變（磨擦與熱能等），磨豆機本身不可增添任何物質至咖啡中。
- B. 在比賽區域內以及在選手的比賽時間內，選手不得使用非大會贊助商提供的磨豆機。選手可以使用大會提供的磨豆機，或在比賽區域以外使用自行準備的磨豆機，或在比賽時間開始之前預磨。

9.7 沖煮器材

- A. 沖煮器材泛指選手用來萃取咖啡飲料的過程中所使用或涉及的任何物件。
- B. 沖煮器材的本質上必須是「手動」的，不使用、或者涉及任何輔助動能（例如電動）所產生的機械化動作，除下列以外：
 - i. 由選手的肢體動作所驅動的機械化動作（例如，手或手臂的動作）、地心引力、或咖啡沖煮時產生的物理動作是容許的（例如，虹吸壺下壺內部的壓力、平衡式賽風咖啡壺的擺動）。
 - ii. 可使用熱源（電力、磁力或液態燃料產生的熱源），但僅限於使用熱源將水或咖啡加熱，而非驅動任何額外器械。
 - iii. 選手可使用供給沖煮用水的器具或機制，但設備若有自動控制動作及／或定量裝置（比如機器可設定一定份量的出水），則該裝置不可直接使用在沖煮咖啡上。例如自動熱水機可設定水量注入手沖壺，但不能直接注在咖啡粉上。
- C. 選手必須使用自己的沖煮器材。贊助商在會場可能提供特定的沖煮器材供比賽使用，選手仍須負責準備自己的沖煮器具（亦包括過濾的媒介，假如使用濾杯等器具）。大會不負責確保贊助商提供的器材在操作上及結構上的完整性。選手須自行檢測大會所提供的器材。
- D. 選手使用的沖煮器材無數量上的限制，僅需在比賽時間內利用選擇的器具製作必須呈給評審的三杯飲品。
- E. 不可經由使用的沖煮器材在飲品內添加任何多餘的物質。

9.8 咖啡的製備

- A. 比賽中沖煮的每杯咖啡必須是個別獨立製作的飲品，每位評審各一杯。
- B. 「個別獨立製作」的定義為：定量的咖啡以定量的水萃取成一杯飲品。因此選手不可將一份沖煮咖啡呈送給一位以上的評審（如：選手不可一次沖煮一公升的法式濾壓，分成三杯給各個評審。許可的出杯方式為分別製作三份法式濾壓）。
- C. 「萃取時間」的定義為從水接觸到咖啡粉的瞬間開始，直到選手停止沖煮為止。沖煮止於萃取的飲品與咖啡粉層完全分離（咖啡渣吸收的水份不算「萃取飲品」的一部份），或者當選手停止讓萃取中的咖啡流入盛裝杯具之中，視其中任一情況先發生為主。沖洗濾紙／濾網所使用的水不算「沖煮用水」。
- D. 於兩種競賽回合，若在比賽時間開始前萃取，該飲品將喪失評分資格而不予給分。

9.9 盛裝杯具

- A. 盛裝杯具的定義為杯子、咖啡壺、或任何其他容器讓選手將咖啡飲品呈送給評審。
- B. 盛裝杯具沒有材質上、形狀、或尺寸的限制，但必須能讓評審拿起直接啜飲。
- C. 盛裝杯具不可具有任何味道或氣味。
- D. 大會將提供標準盛裝杯具。

- E. 於「指定沖煮」的項目，所有選手必須使用大會提供的標準盛裝杯具，以視為「呈送」並送予評估。
- F. 於「自選沖煮」的項目時，選手可選擇使用大會提供的標準盛裝杯具，或使用自備的杯具。（杯子或是在杯子旁邊另外以獨立的容器盛裝）
- G. 於「自選沖煮」的項目，選手可以用杯子盛裝咖啡，或是在杯子旁邊另外以獨立的容器盛裝。若是有兩種容器的情況下，濕香氣將於第一個盛裝的容器被評估。評審隨後會將咖啡倒入杯中。所有其他咖啡評分項目將由杯中被評估。
- H. 每位評審的咖啡必須使用獨立的容器並被獨立呈送。
- I. 每杯咖啡飲品必須以完整的一份並至少含有 120 毫升呈送給每個評審（例如，給一位評審的一份飲料不可以兩個或兩個以上的小份量做成「分杯」）。
- J. 若評審認為有讓飲料更快速冷卻的必要，咖啡在濕香氣已評估後可以被倒入標準盛裝杯具中。如果飲品以該種方式重新盛裝，對於評分不會有任何影響。

10.0 比賽區域（視現場狀況可能調整）

10.1 指定沖煮競賽區

指定沖煮競賽區的配置如下：

設備桌：備有熱水機、大會贊助的磨豆機、清潔用具、以及其他器具與配件。**選手不可移動設備桌的熱水器與磨豆機。**

競賽桌（一張）：一張檯面將會作為一位選手的競賽用桌。選手會在指定的競賽桌設置比賽所需的器具與沖煮比賽所需的咖啡。

評審桌：評審將坐在指定的桌前，從評審所坐的位置無法看見選手。（也可能撤除此桌）

10.2 自選沖煮競賽區

The Open Service Station consists of:

自選沖煮競賽區的配置如下：

評審桌：評審將併排坐在長方型桌面的一邊（桌子約 0.90 至 1.0 公尺高，1.8 公尺長）面對選手，並準備評估沖煮好的咖啡與選手的展演。

設備桌：備有熱水器、大會贊助的磨豆機、清潔用具、以及其他器具與配件。選手不可移動設備桌的熱水器與磨豆機。

Machine Table



11.0 機器、配件與飲料材料

11.1 熱水機

選手可選擇使用大會贊助商的熱水機所提供的熱水或自備沖煮用水。大會熱水機出水的溫度會設定在 96.0°C 到 98.5°C，以使用時（在出水口或出水閥）所測得的溫度為準。

選手不可改變、調整或更換大會熱水機的任何結構、設定或是組件。任意改變或調整可能造成選手喪失比賽資格，失格與否由大會經理或主審判定。因選手錯誤使用或濫用導致比賽設備受損，亦可能使得選手遭受取消比賽資格的判定。

11.2 比賽用水

選手可選擇使用大會贊助的用水或自備沖煮用水。

大會贊助商提供的熱水器僅供應大會贊助的用水。選手不可使用大會贊助的熱水器來加熱自備用水。

大會贊助用水會盡量校正至以下的標準：

氣味：乾淨／新鮮、無異味

顏色：透明清澈

氯／氯氣總含量：0（零）mg/L

總可溶性固態物：85 mg/L（可接受範圍在 50~125 mg/L）

鈣／水質硬度：3 格令或 51mg/L（可接受範圍在 1-5 格令或 17~85 mg/L）

總鹼度：40 mg/L（可接受範圍在 40 mg/L 左右）

酸鹼度：7.0（可接受範圍 6.5 到 7.5）

鈉：10 mg/L（可接受範圍在 10 mg/L 左右）

11.3 磨豆機

大會贊助商提供的磨豆機會置於設備桌，供選手使用。

在自選沖煮項目，選手可選擇使用大會的磨豆機或自理研磨的部份，但在比賽區域及比賽時間內只能使用大會贊助的磨豆機。

假若選手選擇使用自備的磨豆機（而且並非指定款），則不可在比賽時間內於比賽區域（表演舞台上）使用，亦不可將自備的非指定款磨豆機在比賽舞台上插上電源。

只有在自選沖煮中，選手在準備時間或比賽時間開始之前可以研磨咖啡豆，在指定沖煮中，選手必須使用官方指定磨豆機，僅可在指定沖煮準備時間或比賽時間開始時，於場上研磨。

11.4 其他用電設備

選手最多可再攜帶兩個用電設備供比賽使用。選手於賽前比需於收到參賽通知時大會經理報備將自備的電器設備（例如會是加熱爐、熱水壺等等），並告知使用電器之瓦數及 110v 或 220v。

電器設備所需的電源必須適用單一個單相電流插座，並與磨豆機分用一個插座。選手需自行負責大會提供的電力足夠驅動額外的用電設備。選手在場上若因需要多餘的供電而訴請「技術裁決」將是不被受理的。不需使用接地電源的電動設備則不受限制，只要是仍在規章的規範之內許可的機器。

11.5 大會提供的設備

在比賽區域大會會提供下列的設備：

- 設備桌（備有熱水機與磨豆機）
- 評審桌
- 熱水器
- 大會指定磨豆機
- 大會標準盛裝杯具
- 清理的刷子（給磨豆機與檯面使用）
- 垃圾桶
- 盛裝廢水的水桶

11.6 選手自備的設備及用品

選手需自備所有比賽表演所需的器材和設備。選手得考慮旅途中及參賽過程中用品的破損。選手需自行負責在參賽期間管理自己的設備與用具。大會、大會工作人員與義工不負責看顧留在比賽區域內的設備用品。

大會強烈建議選手盡可能減少展演所需的設備工具，並僅攜帶俱有實際功能的器具（例如，沖煮器材、沖煮或是咖啡的資訊等等）。評審桌**不需要**準備杯測匙、餐巾紙。比賽時間選手提供並不需要的物件，將導致主審評分表上整體工作流程項目的分數降低。若選手於自選沖煮項目下列規則中明列禁止的物件，將導致感官評分表顧客服務項目零分。

選手必須自備以下的設備：

- 沖煮器材
- 咖啡過濾的材質（濾紙、濾網或濾布）
- 自選沖煮的咖啡（足夠用來練習、比賽）

以下可考量自備：

- 後備的沖煮器材
- 額外的電動設備（最多兩件）
- 沖煮器材的架子
- 沖煮器材的配件
- 電子秤（測量重量）
- 溫度計（測量溫度）
- 計時器（測量時間）
- 杯測匙(自選沖煮競賽如需要評審使用杯測匙，選手必須自備)
- 其他多準備的咖啡過濾材質
- 自選沖煮所需的盛裝杯具（至少多備三件）
- 乾淨的口布／抹布
- 視覺化物品，例如印刷品

***以下情況「不」被允許：**

- 不具備任何咖啡服務功能，僅用以裝飾評審桌的任何物件。
 - 除了咖啡飲品以外，供評審體驗的任何感官/食物的物件，包括水以及研磨後的咖啡粉。
- 如不被允許的物品在展演時出現或被使用，選手會在「**細節關注能力**」項目得到零分。

12.0 準備時間前的選手指南

12.1 賽前選手會議

7月4日(四)早上10點整大會將召開線上選手會議，會中並抽籤比賽順序及說明比賽當日流程、時間表、會場的場地配置以及解說規則等重要事項。選手可當場提問。如果參賽選手沒有提前告知本會並且無故未參加選手會議，將會取消選手的參賽資格。

12.1.2 選手準備室

比賽場地設有選手準備室，該區域僅限選手本人及一位助手進入。任何其他人，在沒有大會經理同意下不得進入。選手可存放其沖煮設備與材料，但大會不負保管責任，選手需自行評估風險。選手需自行清理比賽器材以及回收杯具，大會工作人員對選手器具不負保管責任。

選手務必配合現場賽事時間的調整而上場，不得以影響其準備為理由而要求改變上場時間。

12.2 指定沖煮的咖啡與練習時間

12.2.1 大會提供的指定沖煮咖啡

在競賽當天，大會將發給每位選手一包350克的指定沖煮豆。評審將於選手呈送咖啡後評鑑並測試其風味，若是評審覺得杯中風味超出大會指定豆預期的範圍，主審有權要求選手當場拿未拆封的大會指定豆，再次進行沖煮並依此評分。更多關於指定用豆請詳規章上9.0的「標準與定義」。

12.3 準時到達

選手必須在準備時間開始前最少30分鐘到達。任何選手若無法在比賽時間開始前到達，將被取消參賽資格。

12.4 比賽區域清潔管理

選手將負責維持準備區域的整潔讓下一位選手也可使用。會場上將不會有比賽區域的清潔義工，選手需在比賽時間結束後清潔與整理使用的準備區域。

13.0 初賽

13.1 大綱

在初賽，選手會以自選沖煮的方式呈現。

選手在兩個比賽項目會有指定的準備時間與比賽時間。任何選手若無法在準備時間／比賽時間開始前到達，將被取消參賽資格。若比賽流程有所延遲，選手仍需在當初指定的時間準備好。

13.2 自選沖煮

13.2.1 準備時間

大會會安排選手「自選沖煮」項目的準備時間。選手有5分鐘準備比賽區域。電動設備可在準備時間開始前插好插頭，但在準備時間開始前不可啟動（或將電源打開）。

準備時間結束後選手必須停止所有動作，比賽時間開始前不可再移動設備桌與準備桌上的器材或物品。除了計時器以外，選手在準備時間結束後，手中不可拿著比賽時間會需要用到的用品。

選手需考量準備時間結束後到比賽時間開始，可能會有不同的時間落差。

當準備時間結束後，選手需從用以製備咖啡的盛水容器中傾注100毫升水樣至大會指定容器

中。**容器內室溫的水與沖煮壺內加熱的水**都須取出樣本各一。主審將評估此二水樣，以辨別是否樣本含有正常飲用水之外的風味與特性。

13.2.2 比賽時間開始

大會會安排選手「自選沖煮」項目的比賽時間。在 5 分鐘的準備時間結束後，選手即可告知計時員開始正式比賽時間。選手需確認計時員亦準備好開始計時。

13.2.3 比賽時間

- A. 選手有 10 分鐘去準備與呈送個別製作的沖煮飲品給三位評審，並且結合展演的方式呈現。
- B. 選手將使用自行準備的咖啡豆。
- C. 選手可選擇在比賽時間研磨咖啡與準備沖煮用水，或者在之前預磨和預先盛裝用水。
- D. 咖啡沖煮的過程需結合展演，明確地描述與帶領評審體驗選手想呈現的味覺感受，以展現優秀的服務態度、對咖啡和沖煮的廣泛理解，並提升整體的咖啡體驗。
- E. 飲品必須以這些規則標準來製作與呈現。
- F. 選手在評審桌個別將飲料呈送給評審，**每位評審個別呈送一杯**。
- G. 選手必須**主動且積極地**將飲品置於每位評審面前。飲品**未主動且明顯地**置於**每一位**評審前方，**將被視為「未被送達」**，因為**未呈送**，因此該**未呈送**的飲品將不會有感官分數。

13.2.4 比賽時間結束

- A. 當時間限制一到，比賽時間即止，或當選手喊「Time 時間」宣布停止計時比賽時間即結束，視任一情形先發生為數。
- B. 選手未在 11 分鐘內呈送飲料即判定為失格，評審依然可以評量該飲品，但評分僅供選手參考。
- C. 評審不會以比賽時間開始之前或結束之後所描述、送上、或呈現的部份作為評分的一部分。
- D. 當比賽時間結束後，選手需快速整理準備區以讓下一位選手使用。

13.2.5 逾時罰則

- A. 若選手未能於大會規定的 10 分鐘內完成咖啡的沖煮與展演，選手可繼續沖煮或展演直至完成。
- B. 超過 10 分鐘的部分，每逾時一秒將扣該選手總分 0.5 分，最高扣至 30 分（1 分鐘）。
- C. 若選手的咖啡製備與展演時間超過 11 分鐘，將導致失格。

13.2.6 自選沖煮項目的額外資訊

- A. 選手製作沖煮的過程需結合演出與說明，以加強選手想呈現該咖啡的味覺感受，展現對咖啡和沖煮的廣泛理解，並以精品咖啡實際經驗的狀態來提升咖啡的整體體驗。
- B. 展演的評估將建立在選手的描述精準度與咖啡師的技術與展演。表演可以有創意、充滿資訊與活潑有趣，但必須著重於加強評審感受良好的咖啡體驗。
- C. 除了咖啡飲品，選手不可使用或呈送任何食物、飲料、或者是香氣讓評審食用、飲用、品嚐、或嗅聞。任何諸如上列的配件皆不會被評估並且在「細節關注能力」(Attention to detail)這項分數欄裡得“0”分。選手不可要求評審從座位起身移動。
- D. 評審將根據選手的指示（如果有）或上述規則進行香氣評估。一旦咖啡飲品被傾注入杯具並且呈送供味覺評估後，選手不可再接觸已呈送的飲品。若在呈送咖啡後，選手對該呈送咖啡

或呈送的杯具進行再次接觸、修飾、更動、或是改變其狀態或效果，則該改動後之咖啡將視為重新呈送，評審之前所做的評估將被捨棄，而將最終呈送的咖啡視為新的咖啡加以評估。

14.0 複賽

14.1 大綱

- A. 初賽前 12 名的選手晉級至複賽。
- B. 複賽回合，選手將以指定沖煮方式來呈送咖啡。
- C. 選手會有指定的準備時間與比賽時間。任何選手若無法在準備時間開始前到達，將被取消參賽資格。若比賽流程有所延遲，選手仍需在當初指定的時間準備好。

14.2 指定沖煮

14.2.1 準備時間

選手將有 38 分鐘的練習/設置(含準備)時間。在這 38 分鐘結束時，計時員將開始競賽時間。練習時間(含準備)與競賽時間之間不會有休息。競賽者應準備好在練習時間結束後立即開始競賽時間。在指定沖煮練習時間內，選手不允許接受教練、助手或任何其他個人的幫助。電動設備可在準備時間開始前插好插頭，但在時間開始前不可啟動（或將電源打開）。

14.2.2 比賽時間開始

在 38 分鐘的準備時間結束後，計時員將立即開始正式比賽時間。

14.2.3 比賽時間

- A. 選手有 7 分鐘準備和呈送咖啡給評審。
- B. 所有的選手只能沖煮大會與準備時間前提供的指定沖煮豆，不能含有任何其他咖啡（未磨豆或咖啡粉）。
- C. 不需有「展演」或任何相關的演出部份。選手應盡量安靜地進行沖煮。若主審認為選手有嘗試影響評審或是有展演行為，可依規則判決選手失格。
- D. 選手不可在評審桌製作指定咖啡。評審桌的區域將純粹做為評分的空間，評審亦不得觀察沖煮的情況。
- E. **指定沖煮項目（包括準備時間與比賽時間）進行時，選手必須使用比賽操作臺上的指定磨豆機和指定用水製作飲品。**
- F. 飲品必須遵從規章規定，尤其應遵從規章標準與定義來製作與呈現。
- G. 選手會將沖煮好的飲品放在在準備區的指定托盤上。大會服務人員會將飲品轉遞給評審。

14.2.4 比賽時間結束

- A. 比賽時間在選手送上第三份飲品之後即結束，或當比賽時間已到。選手不需喊停止計時，或宣告比賽時間到。
- B. 未於 8 分鐘內呈送的飲料將以失格計算。但評審依然可以評量該飲品，但評分僅供選手參考。
- C. 當比賽時間結束後，選手需從用於沖煮該競賽咖啡的水壺（或容器）中，傾注約 100 毫升沖煮用水至大會指定容器中。

- D. 當比賽時間結束後，選手需靜等主審品嚐沖煮用水及咖啡，一旦選手接獲大會工作人員示意可以清理後，選手即可進行競賽區域的整理與清潔。選手需快速整理準備區以讓下一位選手使用。

14.2.5 逾時罰則

- A. 若選手未能於大會規定的 7 分鐘內完成咖啡的沖煮，選手可繼續沖煮直至完成。
B. 超過 7 分鐘的部分，每逾時一秒將扣該選手總分 0.5 分，最高扣至 30 分（1 分鐘）。
C. 若選手的咖啡製備時間超過 8 分鐘，將導致失格。

15.0 決賽

15.1 大綱

決賽將由複賽中得分最高的前 6 名選手晉級，他們將在決賽回合進行自選沖煮。複賽回合的分數會帶入決賽回合一併計算選出冠軍。

16.0 技術相關問題

- A. 在準備時間或競賽時間中，如果選手遇到下列情況的技術問題，應舉手喊：「技術暫停 / Technical」。
- i. 供電
 - ii. 大會提供之磨豆機與熱水機
 - iii. 視聽設備（僅限於自選沖煮階段，例如：選手的麥克風）

若上述問題發生在「準備時間」，請選手向大會經理舉手喊：「技術暫停 / Technical」，若發生於「競賽時段」，則請選手舉手喊：「技術暫停 / Technical」告知主審，比賽時間將會暫停。

- B. 在大會經理與主審認定確實有技術上的問題，且此問題能在短時間內排除後，將會給予選手適當的額外比賽時間作為補償。當技術問題成功排除後，比賽會立刻恢復並繼續計時。
C. 如果此技術問題無法在短時間內排除，大會經理或主審將決定選手是否應等待繼續完成比賽，或中止該場比賽、重新安排競賽的時間。
D. 如果選手不得不中止該場比賽，大會經理將另外安排完整競賽時間讓選手重新競賽。
E. 如果該技術問題判定是因為選手個人不當使用所造成、或是選手自行攜帶之設備的問題，主審會要求選手繼續著手進行準備工作或比賽，且不會給予額外時間，並繼續計時。
F. 對於大會設備不熟悉並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。

16.0 遺忘物品

在準備時間中，若選手發現遺忘任何物件，可以離開競賽區去取回，然計時不會停止。

- A. 在競賽時段中，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。
B. 任何人皆不可協助選手傳遞遺忘的物品（包含大會工作人員、選手團隊成員、或觀眾等），否則將由該場主審宣判失格。

17.0 分數計算與排序

17.1 大會計分

大會指定計分人員在尚未發表晉級名單或名次之前，必須對分數保密，不得對外討論任何有關評分表的事項。

17.2 初賽計分

17.2.1 評分表說明

沖煮賽的評分表由下列評分項目組成：

- A. 沖煮咖啡的評估是由 7 個品鑑項目加總：香氣、風味、餘韻、酸質、口感、甜味和整體印象。
- B. 咖啡師的評估是由所有品鑑項目的敘詞分數加總乘以 2（除了整體印象）：香氣、風味、餘韻、酸質、甜味和口感。其中也包含了「細節關注能力」、「咖啡知識與設備的適當使用」和「展演」。
- C. 自選沖煮的主審評分表則包含「整體工作流程」和「技術一致性」，分數乘以 2。
- D. 指定沖煮的主審評分表則是以「感官一致性」乘以 4 倍加權。

17.2.2 自選沖煮計分

- A. 自選沖煮之分數計算是將每一位感官評審的咖啡品鑑分數與咖啡師評估分數加總而來。
- B. 自選沖煮分數會將三位感官評審的分數加總。
- C. 三位感官評審的分數加上主審的分數即為選手的自選項目總分。任何逾時的扣分都是從總分扣除。
- D. 自選沖煮的最高分為 411 分。

17.2.3 指定沖煮計分

- A. 指定沖煮分數會加總三位感官評審的咖啡品鑑分數。
- B. 加上主審的分數即為指定沖煮項目的總分。最高分為 213 分。

17.3 初賽計分

初賽即為自選沖煮分數

17.4 複賽計分

複賽只計指定沖煮的分數，初賽分數不計入。

17.5 決賽計分

晉級至決賽的前六位選手，會將複賽指定沖煮的分數與決賽回合自選沖煮的分數一併計算。複賽指定分數與決賽自選分數加總後最高分的選手將成為冠軍。

17.6 同分狀況之名次排序

初賽分數結算後，如有 2 位或多位選手的總分為同分、且會造成多於 12 位選手以上晉級複賽的情況，則會按照以下規則辦理：

- A. 在選手評估總分(Competitor Evaluation)（敘詞精準度和選手展演分數）得到較高分數的選手晉級。
- B. 若還是同分，則由評分表上咖啡品鑑總分 (Brewed Coffee Evaluation)得到較高分數的選手晉級。
- C. 若還是同分，則由咖啡品鑑分數中的整體印象(Overall) 得到較高分數的選手晉級。

若分數依然平分秋色，所有符合前 12 強的選手將晉級至複賽回合。

在複賽分數結算後，如有兩位或多位選手的總分為同分的情況，最終名次排行則會按照以下規則辦理：

- A. 風味項目得分較高的選手名次在前。
- B. 若總分還是同分，則在餘韻得到較高分數的選手名次在前。
- C. 若總分還是同分，則在整體印象得到較高分數的選手名次在前。
- D. 若分數依然平分秋色，所有符合前 6 強的選手將晉級至決賽回合。

在決賽分數結算後，如有兩位或多位選手的總分為同分的情況，最終名次排行則會按照以下規則辦理：

- A. 綜合決賽的自選沖煮及複賽的指定沖煮中的選手評估分數(Competitor Evaluation)（敘詞精準度和展演分數）較高者的名次在前。
- B. 若總分還是同分，則在咖啡品鑑總分（Brewed Coffee Evaluation）得到較高分數的選手名次在前。
- C. 若總分還是同分，則在敘詞精準度(Accuracy)得到較高分數的選手名次在前。

18.0 賽後評審解說

頒獎典禮結束後，現場大會將提供評分表予選手、並依照公佈的時間表指派評審解說，供選手參考，除了評估該位選手的主審及感官評審外，其他評審不得參與介入選手的賽後解說。所有評分表正本由大會統一保管，不會交給選手，但選手可現場拍照（限本人或委託人現場拍照存檔紀錄）。

19.0 台灣沖煮競賽合格評審

19.1 如何取得評審資格

- A. 台灣沖煮競賽的評審皆須通過台灣咖啡活動評審認證委員會的考核，熟知規則規章、評分內容、細節與方法、並且擁有辨別咖啡內萃取物質多寡的味覺與評價的能力，方能勝任評審資格。
- B. 凡取得世界盃沖煮大賽國際評審資格，並且仍在資格時限內的評審，不需參加台灣咖啡活動評審認證委員會的考核，但仍需準備協會要求的功課與參加賽前及比賽當天的校正。
- C. 評審必須熟知世界盃沖煮大賽，或參與評審訓練課程。
- D. 評審必須參加比賽期間於每天上午進行的味覺校正會議。
- E. WCE 官方將指派一名具有專業評審經驗的代表負責監督評分校正。主審可對飲料進行飲用評估並計入成績中。

19.2 評審的目的與目標

- 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。

19.3 評審們所遴選的冠軍

評審們對冠軍選手的期望是：

- A. 具備專業技術與技能，足以做為模範表率。
- B. 能為顧客提供完善周到的服務。
- C. 能清楚地表達出親手沖製之咖啡所含有的味覺體驗。
- D. 能夠創造完美的咖啡饗宴。

20.0 評分尺度

20.1 評分類別

有四種評分類型：

- 咖啡品鑑分數：0-9
- 敘詞準確性分數：0-3
- 印象分數：0-3
- 體驗分數：0-6

20.2 評分尺規

評分尺規如下：

20.2.1 咖啡品鑑分數

本評分區間尺規為 0-9 分，0 分必須主審簽名，比賽中不會使用 1 至 3 分間的分數。

- 0- 無法評估 None to evaluate
 - (1- 極低 Extremely Low)
 - (2- 非常低 Very Low)
 - (3- 低 Moderately Low)
- 4- 略低 (Slightly Low)
- 5- 中等 (Neither High or Low)
- 6- 略高 (Slightly High)
- 7- 中等偏高 (Moderately High)
- 8- 非常高 (Very High)
- 9- 極高 (Extremely High)

分數區間為 0 到 9 分。不允許 0.5 分。0 分表示在該項目無法評估（例如：沒有呈送咖啡給評審評估）0-3 分需要主審同意。這些分數與詞彙反映了 SCA 即將推出的咖啡評價系統下的情感評估。<https://sca.coffee/value-assessment>

咖啡品鑑分數尺規僅用於咖啡評估，適用於自選沖煮和指定沖煮項目。

20.2.2 敘詞準確性分數

- 0- 無法評估 None to evaluate
- 1- 不是非常準確 Not very accurate
- 2- 有些準確 Somewhat accurate
- 3- 非常準確 Very accurate

分數區間為 0 到 3 分。不允許 0.5 分。評審應按照下方準則給分：0 分表示在該項目無法評估（例如：選手沒有提供任何描述）1 分表示有些描述並不正確或是不是非常精準。2 分表示有些描述很準確。3 分表示大部分或是全部的描述都很準確。某些分數會被加權乘以 2。給予 0 分需要主審的同意。

這個類性的分數會在自選沖煮的選手評估項目和咖啡敘詞的精準度被使用。

20.2.3 印象分數

0- 無法接受 Unacceptable

1- 不是非常 Not very

2- 有些 Somewhat

3- 非常 Very

分數區間為 0 到 3 分。不允許 0.5 分。0 分為無法接受的情形，像是清楚且嚴重的違反規則或是顧客服務與衛生的最低標準。給予 0 分需要主審的同意。

1 分顯示在這個評項中為低的或是平均水準的印象。2 分顯示在這個評項中為好的或是褒貶混合的 (mixed) 印象。3 分顯示在這個評項中為高度好的印象。某些項目分數會加權乘以 2。

這個類型的分數會在自選沖煮中的選手評估項目及顧客服務與衛生的印象有關。

20.2.4 體驗分數

0-無法接受 Unacceptable

1-尚可接受 Acceptable

2-平均水準 Average

3-好 Good

4-非常好 Very Good

5-優秀 Excellent

6-特優 Extraordinary

分數區間為 0 到 6 分。在 1 到 6 分之間可以給予 0.5 分。鼓勵評審可以完整地使用評分表區間分數。低分表示體驗較差，而高分則是有較好的體驗。某些分數會被加權乘以 2 或 4。

當發生明確的違規、或超出常規，或低於專業或服務的最底限度時，才會給予無法接受的 0 分。給予 0 分需要主審的同意。

這個類型的給分會在自選沖煮的選手評估項目—「展演」被使用。在主審的評分表上，「整體工作流程」和「技術一致性」也是使用這個區間評分。

21.0 咖啡評估

評審會根據評分表上的每一個項目的品質印象來給分。基於他們對於每一個項目的感受以及他們對於該項目在市場上的質量價值的理解。整體印象則考慮所有項目的組成。

21.1 咖啡品鑑分數項目

21.1.1 濕香氣

「濕香氣」的定義是指呈送的沖煮咖啡可聞到的氣味。首先，評審會評估濕香氣的強度，在評分表上的強度表上註記，並紀錄他們所感受到的濕香氣的豐富性及清晰度。最後，評審會寫下任何與該咖啡濕香氣相關的形容詞（例如：果香、甜的、巧克力）

21.1.2 風味

風味融合了所有基礎味覺感知（包含甜、酸、鹹、苦和鮮）與味道（香氣）的品質。風味呈現了咖啡的主要特徵，由一開始嗅聞到的香氣、入口的酸、前中後各階段與鼻後嗅覺（retro-nasal）帶出的味道與變化，到最後的餘韻，都屬風味的範圍，也就是風味的評估包括味覺偵測到的味覺與入口到鼻後嗅覺的香氣，到咖啡飲用後的餘味，以上能察覺到的各種氣味與味道都屬於風味必須偵測的範疇。風味項目的評分必須包含味道與香氣的強度、品質、以及多樣性（豐富），藉由飲用盡可能地讓所有的味覺都參與這味覺評估。

21.1.3 餘韻

餘韻與風味非常相關。餘韻的定義為正面風味特質（味道與香氣）在咖啡已喝下或吐出之後，於舌後端殘留的時間長短。若餘韻感受降低了杯中體驗（如澀對味道的影響或苦味），將得到較低的分數，從而降低對該杯咖啡的體驗，將得到較低的分數。若此餘韻提升對該杯咖啡的體驗，則將得到高分。

21.1.4 酸質

酸質當具有正面的風味時通常被形容為咖啡的「明亮度，brightness」，而當具有負面風味時會形容為「臭酸，sour」。在最好的情況下，酸質賦予咖啡甜度、活潑的質感、以及像新鮮水果的風味特質，也通常是當咖啡飲用時立即就可感受與評量的特質。評審首先會評估咖啡的酸度，在強度低至高的尺規上做標記，然後再寫下任何相關的描述詞彙。廣義上可以理解的描述詞彙是最有意義價值的。無論酸度高或低都可能有好成績，因其與品質相關。（酸度的強弱與品質和分數沒有絕對的關聯）

21.1.5 甜味

甜味在咖啡被定義為甜的味覺感受或是香氣印象。如果評審在咖啡樣品中捕捉到「甜」，他們會評估出甜味的強度，在強度低至高的尺規上做標記，然後再寫下任何相關的描述詞彙。（例如：紅糖、愉悅的、壓倒性的）。無論甜度高或低都可能有好成績，因其與品質相關。（甜度的強弱與品質和分數沒有絕對的關聯）

21.1.6 口感

口感指的是咖啡在口腔中的觸感，以咖啡的厚度與質地（質地屬於口腔的觸感不是風味）為基準。厚度指的是咖啡的重量感或是黏稠感（例如：輕 light、薄 thin、厚 thick、重 heavy），觸覺質地指的像是顆粒感或是滑順感（粗糙 rough、綿密 creamy、滑順 smooth、口乾感 mouth-drying）。評審會先評估咖啡的厚度（重量感或是黏稠感），並標示於評分表的尺規上，然後再寫下任何相關的描述詞彙。口感厚度較重的咖啡，或者是厚度較輕的咖啡，在口感的質感表現上皆可能得到相對高分的評分，因其與品質相關。（厚度或口感重量與品質和分數沒有絕對的關聯）

21.1.7 整體印象

「整體印象」的評分是用以反應出該評審對於該沖煮飲品最全面性而完整的感受。平衡的感受或是風味、餘韻、酸質、口感和甜味和諧地呈現帶來愉悅的體驗，或是互相抗衡抵觸，都會影響此項目的評分。咖啡樣品的穩定性或是樣品特性隨著時間溫度的遞降仍能維持其特質，也會影響此項目評分。若一個咖啡飲料在許多層面有很好的表現，但卻「不夠到位」，仍會得到較低的分數。最好的例子，如評審若有某項偏好的特質無法適當地在個別評分項目中被凸顯，在整體印象上的給分就可能更高，以反應該特質的表現。這個項目讓評審依個人觀感做評價。

22.0 飲品評分準則

- A. 評審在咖啡上桌後將立即評估咖啡的香氣。當選手未提供明確的指示來評估香氣時，評審會將飲品在容器中搖晃三次，並藉此晃動釋放的香氣來進行評估。在指定沖煮項目，主審會在感官評審評估濕香氣之前先取樣，以做感官一致性的評估。立刻就此項目評分是非常重要的，因為香氣的強度隨著溫度遞減也會轉弱。
- B. 此時，如有需要，**咖啡飲品或會被倒入容器來降溫**，並倒入適合飲用的容器內。
- C. 評審將直接從適合飲用的容器品嚐，以盡可能涵蓋大部分味蕾區域的方式飲用，特別是舌頭和上顎。
- D. 評審將在咖啡上桌時進行評估，並隨著咖啡降溫而持續評估。在評估過程中，評審應清楚地指出在此期間明顯的強度和描述變化。一旦評審確定了基於咖啡在一段時間內的綜合特性的整體得分，他們將停止評估。
- E. 評審將在提供的評分區域記錄他們的感官評估細節。以供選手參考。描述性的記錄過程是中立客觀的，僅用於描述評審對咖啡感官特性的感知。評審應避免對沖煮方法、技術或設備進行評論（例如，“酸度強烈”或“苦”是可接受的描述，“沖泡時間過長”或“萃取不足”則不是恰當的評語）。

23.0 自選沖煮的評分

23.1 飲品評分準則

- A. 自選沖煮的飲品評分項目與指定沖煮的評分準則相同。選手可以經由給予感官評審明確的飲用指示來改變感官評估的方式，藉以讓咖啡飲品依照選手希望的方式被飲用。只要選手在咖啡飲品被呈送之前給予合理的飲用指示，感官評審將依照指示進行評估。
- B. 一旦感官評審開始對選手最終呈送的咖啡飲料進行評估，選手即不可對於感官評估方式進行任何更動。感官評審將依照規章規定持續評估飲品，選手若有給予對於其他溫度的評估，感官評審將不予執行。

23.2 選手展演評分

23.2.1 咖啡敘詞的精準度（濕香氣、風味、餘韻、酸質、甜味和口感）

評審會根據準確性的評分尺規進行評分。分數從 0 分到 3 分。只有在選手未給予任何描述的時候才會給予 0 分。

23.2.2 細節關注能力

評審會根據印象的評分尺規進行評分。分數從 0 分到 3 分。0 分在這裡不應該被使用。

所有的配件應該隨手可得、功能正常、乾淨、無破損。工作區域應該有目的地有序排列。評審將觀察選手如何清理溢出、器具設備使用，以及呈送時的狀況。

23.2.3 咖啡知識與設備的適當應用

評審會根據體驗的評分尺規進行評分。分數從 0 分到 6 分。

此評項的評估包含了展演過程中所展現的技術、準備和對於咖啡與沖煮技術的廣義了解。要拿取高分，其解釋需切中事實及感官體驗的結果。評審會在選手所解釋的內容中和實際上的體驗尋求高度緊密的相關性。

23.2.4 展演

本評項屬體驗評分，分數從 0 分到 6 分。

評審會觀察選手的特質和他們所帶到舞台上的故事/旅程來進行評估。選手不需以高級餐廳類型的複雜、拘謹的模式，而是應更貼近在一般咖啡店的互動方式。評審會考慮（允許個人特質與文化差異）自然、清晰、簡潔的溝通技巧，以及處理工作流程和掌握時間的能力。選手應表現得猶如咖啡大使。正面且有創意的展演提升了整個咖啡飲用的體驗更甚單純感官的享受，在此項目可獲得高分。

良好的顧客服務技巧（例如：禮貌、專注、細心、眼神接觸等）也是本評項的評估項目。

24.0 指定沖煮的評分程序

由大會競賽經理做隨機複合編碼，當評審收到飲品時，必須先註明評測那杯飲品的編碼在評分表上，同時等待主審取用樣品後，快速進行連續評測的過程，評分結束，將評分表繳交給主審，主審必須當下再覆核樣品碼是否書寫正確。

25.0 主審評分

25.1 主審於自選沖煮的評分標準

25.1.1 總體工作流程

主審將評估每位選手的總體工作流程和對操作臺上的工具、機器設備及配件的使用。主審將通過選手的展演評估總體工作流程，包括工具和配件擺放的位置及組織規劃；在工作臺周圍的運作流暢度和清潔維護（設備、檯面、手沖壺、服務容器，毛巾）；管理和沖煮過程的連貫性。

25.1.2 技術一致性

主審將評估三杯呈送給裁判的咖啡的技術一致性。主審會評估沖煮流程的連貫性，包含粉水比、研磨尺寸、沖煮設備及手沖壺的操作、過濾媒材、時間、溫度及攪拌(turbulence)。

25.2 主審於指定沖煮的評分標準

25.2.1 感官一致性

主審將在指定沖煮回合評估三杯呈送給評審的咖啡感官一致性。在感官評審取樣後，主審參照飲品評分準則品嚐咖啡。除了濕香氣以外，主審將評估各杯咖啡的感官評估項目，以及咖啡隨著時間經過在一致性方面的表現。

26.0 異議與訴請裁決

26.1 提出異議

A. 比賽過程當中，選手若有任何抱怨或異議請現場與大會經理接洽，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。

B. 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進行了解，由大會經理與大會技術委員會代表一起討論並共同作出裁決，最終由大會經理告知選手決議。

C. 選手所提出的訴請或異議的決議可能導致以下裁決（不僅限於這些裁決）：

- i. 令他名參賽選手喪失資格
- ii. 令相關選手重做一次涉及的比賽流程，並以新的分數為準
- iii. 大會所裁定的其他解決方式

26.2 書面訴請裁決

若選手的異議無法當場裁決或選手不同意大會經理與大會技術委員會代表的當場裁決，大會經理將要求該選手提出書面訴請裁決。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/及異議之提出，請完整提供上述七項資料，否則大會將不予以受理；並請在該事件發生或當場裁決後 24 小時之內，以書面方式提出。

Fax: 02-2517-9755

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

26.3 書面申請書裁決審核

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。