

DKSH 致理盃身心障礙咖啡大賽規章規則

活動目的

台灣咖啡相關行業發展已逐漸在世界上展露頭角，期能透過舉辦比賽，提供愛好咖啡的朋友一個交流的平台，使其相互交流學習，而身心障礙的族群中亦有相當多的咖啡同好，期能透過此一比賽的交流平台，開拓彼此視野及分享，培育更多優秀咖啡業界人才及促進台灣咖啡產業的發展。

主辦單位：社團法人臺北市臻信祥社會服務協會、Agitationcoffee 風潮咖啡

協辦單位：致理科技大學、書屋花甲 x 而立台大店

贊助廠商：維多麗亞酒店、鮮乳坊、Agitationcoffee 風潮咖啡、THE ROASTER 飴豆製造所、百特咖啡、西悠巢旅

競賽日期：2023 年 3 月 29 日（星期三）08：00~18：00

報到地點：致理科技大學_圖書館 1 樓咖啡教室

競賽地點：致理科技大學_圖書館 1 樓咖啡教室

參加對象：領有身心障礙手冊或可證明之文件之人士，年齡不限

報名人數：拉花賽每組 18 人、手沖賽每組 18 人(不限跨項目，額滿為止)

| 項目 | 咖啡拉花賽 | 咖啡手沖賽 |
|----|-------|-------|
| 人數 | 18 人 | 18 人 |

獎勵方式

1. 咖啡拉花賽。

第一名：獎金 5,000 元及維多麗亞酒店美國頂級肋眼牛排雙人份套餐餐券乙客(價值 7,000 元)、精美獎盃、獎狀。

第二名：獎金 5,000 元、精美獎盃、獎狀。

第三名：獎金 3,000 元、精美獎盃、獎狀。

2. 咖啡手沖賽。

第一名：獎金 5,000 元及維多麗亞酒店美國頂級肋眼牛排雙人份套餐餐券乙客(價值 7,000 元)、精美獎盃獎狀。

第二名：獎金 5,000 元、精美獎盃、獎狀。

第三名：獎金 3,000 元、精美獎盃、獎狀。

注意事項：

1. 報名時間：2023 年 2 月 3 日至 3 月 3 日中午 12 點前。
2. 報名費用：每個項目新臺幣 1,000 元整。
3. 若已完成報名手續並繳費完成，因故比賽無法出賽，主辦單位將不會退還報名費，請選手留意。
4. 選手於競賽當日請提供國民身分證、身心障礙手冊正本供主辦單位確認選手參賽資格。
5. 主辦單位保有最終決定權
6. 報名方式採 Google 表單線上報名，表單填寫完畢後主辦單位將審核資格，審核無誤後以 E-mail 傳送繳費連結。

| |
|---|
| 報名網址 |
| https://reurl.cc/eW1bQQ |

※報名選手提交表單後經主辦單位確認選手資料無誤，將以 EMAIL 訊息通知報名完成，並寄發繳費網址予選手。

※請參賽選手收到報名完成通知後，於三日內進行報名費繳款作業，主辦單位確認完成報名費繳款後其選手參賽資格得以生效，若三日內仍未收到報名費用，將刪除該選手報名資料。

※請選手以 E-mail 方式提供繳款證明。

7. 主辦單位聯絡方式：

任何疑問請以 E-mail 方式提出，E-mail：clutcoffee@gmail.com

●指定物料購買方式：

1. 拉花指定豆
THE ROASTER 飴豆製造所 「巧克力重擊配方」 450g/\$260
購買連結
2. 拉花指定牛奶
鮮乳坊 「鮮乳」 訂購請洽 官網 折扣碼 bmolivia
3. 手沖指定豆
初賽指定咖啡豆由 Agitationcoffee 風潮咖啡提供
品 名：衣索比亞 Nensenbo
國 家：衣索比亞
產 區：West Arsi
處理方式：水洗處理法 Washed Process
品 種：74112/74110
風 味：柳橙、白花、紅茶、蔗糖
咖啡豆購買方式
請填 Google 表單：指定豆購買連結

4. 咖啡磨豆機
小飛馬 600N 磨豆機
5. 指定用水
金車波爾水，請至全國各地通路購買。

競賽規章規則及注意事項

• 咖啡拉花賽

大會指定設備及物料

- (1)義式咖啡機（指定使用百特咖啡「GA 雙孔咖啡機」）。
- (2)義式磨豆機（指定使用百特咖啡「Quamar M80 磨豆機」）。
- (3)拉花咖啡杯（不指定）。
- (4)咖啡豆（指定使用「巧克力重擊配方」，由 The Roaster 飴豆製造所提供）。
- (5)鮮奶（指定使用「鮮乳坊限定鮮乳」，由鮮乳坊提供）。
- (6)現場提供粉渣盒、填壓器。
- (7)清潔工具（桌面、磨豆機刷具等）。
- (8)乾淨抹布 3 條。
- (9)選手可斟酌自備器材：拉花鋼杯、清潔用具...等。

1. 競賽賽制

- 1.1 競賽分為兩階段：初賽、決賽。
- 1.2 初賽、決賽皆有 4 位評審，2 位感官評審、1 位主審。
- 1.3 初、決賽將以評分表作為分數計算。
※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者為勝。
- 1.4 初賽及決賽皆需製作兩杯拉花拿鐵。
- 1.5 每位選手有 2 分鐘的準備時間、8 分鐘的比賽時間，及 2 分鐘賽後清潔時間；請選手於清潔時間內將競賽台清潔後連同個人器具從競賽台撤離。

2. 競賽規則

- 2.1 若選手使用雕花或傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- 2.2 選手必須使用大會所提供的磨豆機及咖啡機，不得自備磨豆機及咖啡機。賽前，大會評審會將磨豆機調整至適當刻度，選手不可在任何時間調整磨豆機刻度及機器設定；若發生自行調整機器之情事將失去比賽資格。
- 2.3 選手必須事先準備好欲製作的圖案照片。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）。如果選手提供的圖案照片不清楚或是以手繪等創作方式呈現，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。

- 2.4 飲品將和呈現的圖案照片比對和評鑑。每杯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。
- 2.5 每位選手須自備大會指定之拿鐵咖啡杯具，杯具大小容量必須一致；若否則飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以 0 分計算。
- 2.6 選手必須使用大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則不予以計分。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事先準備，也不可在準備時間中將牛奶倒入鋼杯。
- 2.7 當選手完成作品時須呈現於評審桌前供評審計分。
- 2.8 選手舉手喊「時間」或「Time」時，比賽隨即計時結束。
- 2.9 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。

3. 逾時罰則

- 3.1 如果選手沒有在規定時間 如果選手沒有在規定時間 內完成比賽，則每逾時 1 秒扣除總成績扣除總成績 1 分。
- 3.2 若選手在初、決賽超過 6 分鐘，將被取消參賽資格。

4. 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。

5. 技術相關問題

- 5.1 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(例如：電力供應問題...)
 - iii. 任何插電設備(請注意：不含計時器)
- 5.2 如果大會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。
- 5.3 如果該技術問題一時無法排除，大會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。

- 5.4 如果確定該選手不得不終止該場競賽，大會與主審會另安排時段讓選手上場重新比賽。
- 5.5 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。
- 5.6 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。
- 5.7 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】內向大會提出。

6. 妨礙/阻礙

- 6.1 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。
- 6.2 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。

7. 遺忘物品

- 7.1 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。
- 7.2 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。
- 7.3 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。

8. 評分尺度及定義

- 8.1 評分尺度如下：

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

- 8.2 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。

- 8.3 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。

8.4 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。

8.5 評分表項目解說

8.5.1 感官評分項目

| 兩杯作品與圖片之一致性 | 奶泡視覺品質 | 表面成分的對比度 | 圖形尺寸、位置與整體和諧 | 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 | 圖樣混淆不清 | |
| 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 | |

A. 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。

B. 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。

C. 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 與牛奶顏色混濁或模糊則會扣分。

D. 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。

E. 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，意即如果選手嘗試一個困難度高的圖樣，但卻沒有成功達成，則評分會較低。

F. 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。

G. 專業演出

| |
|-----------------------------|
| 專業演出 (顧客服務、自信、才能) |
| x 4 |
| 眼神接觸 |
| 專業能力 |
| 自信與才能 |
| 圖樣品質 |
| 咖啡溢出杯口 |

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、出杯技術和語調。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。

8.5.2 技術評分表項目解說

| 第一部分：濃縮咖啡 | | 是 | 否 |
|-------------------|--|---|---|
| 沖煮頭是否放水 | | | |
| 裝粉前徹底清潔與擦乾濾器 | | | |
| 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉 | | | |
| 一致性的裝粉及填壓手法 | | | |
| 在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作 | | | |
| 上把手後是否立即按鍵沖煮 | | | |
| 萃取時間的差異是否在3秒之內 x2 | | | |
| 小計 (0-7) | | | |

第一部份-濃縮咖啡

A. 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。

B. 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。

C. 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)，不算殘粉。

D. 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。

E. 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。

F. 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。

G. 萃取時間是否至少 20 秒及差異 3 秒內

選手在製作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)。拿鐵咖啡的萃取時間至少 20 秒。若選手使用把分流萃取，則萃取不會被包括在「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 20 秒萃取時間獲得“是/否”分數。

若選手選擇多次萃取，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；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。

第二部份-打發牛奶

| 第二部分：打發牛奶 | | 是 | 否 |
|---------------------|--|---|---|
| 鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶 | | | |
| 是否於發泡前洩氣清理蒸氣棒 | | | |
| 是否確實清潔發泡後的蒸氣棒(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) | | | |

A. 發泡鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶

選手必須在競賽時間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。

B. 是否於發泡前洩氣清理蒸氣棒

選手在將蒸氣棒放入牛奶鋼杯之前，必須先洩氣清理蒸氣棒。

C. 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)。

D. 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。

E. 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

第三部份-衛生條件

| 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 | |
| 小計 (0-12) | | |

A. 競賽過程中的衛生條件

技術評審將評估選手在整個競賽過程中的所有衛生條件

B. 正確的抹布使用

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。

C. 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。

第四部份-整體演出

| 第四部分: 整體演出 | | |
|--|--------------|--|
| 競賽始末工作區的清潔與組織 | (0-6pts) | |
| 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 | |
| | 小計 (0-42) | |

A. 競賽始末工作區域清潔與組織

- A.1 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。
- A.2 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。
- A.3 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。
- A.4 事先過度準備會被扣分 (例如: 賽前牛奶已倒入鋼杯內)。
- A.5 比賽開始時杯子裡不能有水。如果有水隨時在濃縮咖啡機頂部的杯子中, 參賽者將在所有技術評分表項目都是零分。
- A.6 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。
- A.7 杯子可以在咖啡機上方溫杯, 但杯內不可以有水否則將按照規則扣分或取消競賽資格。
- A.8 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。
- A.9 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。
- A.10 邊做邊清 (隨時清理殘粉、擦拭桌子) 將有助於得分。
- A.11 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)。

A.12 競賽結束時，把手內仍有咖啡餅是允許的，不會被扣分。

B. 整體表現

- B.1 選手的整體工作流程，以及工具/設備/配件的使用狀況。
- B.2 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。
- B.3 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劑(each shot)，或每一組兩劑(sets of shots)前磨豆。
- B.4 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。
- B.5 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。
- B.6 若機器上方放置任何液體或材料，此評項將得到 0 分。
- B.7 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。
- B.8 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）。
- B.9 選手應展現出正确使用蒸氣棒的知識，並蒸打出質地良好的奶泡。

此規章規則參考 WLAC 世界盃咖啡花大賽訂定，版權為 World Coffee Events 所有。

● 咖啡手沖賽

- 1. 競賽賽制：
 - (1) 初賽為三人一組 PK 賽，一組選出一位晉級。
 - (2) 決賽為一人一組評分表計分（需做展演）。
 - (3) 初賽不須展演，決賽需進行展演。
- 2. 競賽時間：

| 流程 | 初賽 | 決賽 |
|------|------|------|
| 前置作業 | 1 分鐘 | 2 分鐘 |
| 沖煮過程 | 5 分鐘 | 8 分鐘 |
| 善後作業 | 1 分鐘 | 1 分鐘 |

- 初賽不須展演，決賽需進行展演
- 沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒

- 3. 評分標準：

決賽評分表

Competitor Name: _____

Round: _____

Judge Name: _____

Date: _____

Coffee Evaluation

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------|--------|
| Aroma | 0 to 9 | Flavor | 0 to 9 | Aftertaste | 0 to 9 | Acidity | 0 to 9 | Sweetness | 0 to 9 | Mouthfeel | 0 to 9 | Overall | 0 to 9 |
| High Low | <input type="text"/> | High Low | <input type="text"/> | High Low | <input type="text"/> | High Low | <input type="text"/> | High Low | <input type="text"/> | High Low | <input type="text"/> | <input type="text"/> | |

Coffee

Evaluation

Barista Evaluation

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|----------------------|-----|----------------------|----|----------------------|-----|----------------------------|----|----------------------|----|
| Well Explained / Prepared | 2x | 0 to 6 | /12 | Presentation | 2x | 0 to 6 | /12 | Customer Service / Hygiene | 2x | 0 to 3 | /6 |
| <input type="text"/> | | <input type="text"/> | | <input type="text"/> | | <input type="text"/> | | <input type="text"/> | | <input type="text"/> | |

Barista

Evaluation

Open Service Score

Accuracy + Coffee Eval. + Barista Eval.
(of this scoresheet)

3.1 評分項目定義

- A. Aroma 香氣：意即咖啡沖煮的香氣。評審在感受及評比並紀錄香氣的複雜度及清晰度之前會先評比香氣的強度，並在強度欄位標註強度。最後評審會記錄咖啡液體之中的任何的香氣(水果、甜、巧克力)
- B. Flavor 風味：風味代表了咖啡的主要特質，是「中段」的感官體驗，介於咖啡的濕香氣和酸質帶來的第一印象與最後的餘韻之間。風味融合了所有味蕾知感與鼻後嗅覺 (retro-nasal) 對咖啡的印象。風味項目的評分必須包含味道與濕香氣的強度、質感、以及複雜度，藉由強勁的啜吸讓所有的味蕾都參與這味覺評估。
- C. Aftertaste 餘韻：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。
- D. Acidity 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。但過度強烈或顯著的酸質可能會令人感覺不舒服，而且過高的酸質對於該咖啡的風味特質呈現可能並不恰當。在橫向評分尺上標明的最終分數必須反應出評審所感受到的酸質品質，此乃基於該咖啡生產地的風土特性或其他因素 (烘焙度、沖煮用途等等) 所預期的風味特質。比賽賽制鼓勵評審將選手所提供的咖啡資訊和產地、品種或是處理法等資訊和實際杯中體驗做連結。若是有高品質的酸質，無論酸度高或低都可以有好的成績，也會反應在整體感受中。
- E. Sweetness 甜感：在咖啡液體中甜感之定義為令人印象深刻的甜味或香味，若評審喝到的樣品是有甜度的，評審們會針對品評所感知到甜的程度或強度，從低到高並標註相關的感受。
- F. Mouthfeel 口感：

口感是一種咖啡在口腔內的觸覺感受，基於咖啡的厚度跟質地，厚度是基於感知到的重量感或咖啡液體的黏稠度；質地是基於感受到的顆粒感或滑順(粗糙、奶油感、滑順、口乾的)評審會優先判斷咖啡的厚度(即重量感或黏稠度)後在評分表上強度欄位標註強度。

G. Overall 總體表現：

總體表現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。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。在此項得到高分，需完整呈現一隻咖啡在風味上獨特的風土特質，並合乎其特質上給人的期望。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。

3.2 自選沖煮展演評分

A. 準確的風味描述(濕香氣、風味、餘韻、酸質、甜感及口感)評審會按照風味準確分數尺度 0~3 分作為評分依據，若無風味描述則會得到 0 分。此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。評分考量的是這些描述對於整個體驗品質的重要性及準確度，而非以描述的多寡來評判。

B. 詳盡的解說/準備

評審會按照體驗分數尺度 0~6 分作為評分依據此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。專業性是透過咖啡師專業相關的素養來做評分依據囊括技術、事前準備和展演及豐富且廣泛的咖啡知識和咖啡沖煮技巧。為達到高得分，解說之感官體驗及應與實際情況有關聯。評審將會在解說及要表達的意境之中找尋關聯性。

C. 展演介紹

評審會按照體驗分數尺度 0~6 分作為評分依據。此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。評審將根據咖啡師在展演中表達的特質及故事性為評分依據；選手不須準備過多複雜或精緻的體驗道具，應以現實咖啡館中實際的顧客服務體驗為出發點。評審將會考量(允許個性及文化上的差異)自然的儀態、簡潔且清晰的交談以及流暢的作業能力。具創造力且正向的展演並提升咖啡的體驗可獲得高分。

D. 顧客服務/衛生安全

評審會按照印象分數尺度 0~3 分作為評分依據，此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。良好的客戶服務技巧(例如禮貌、注意力、眼神接觸等)、衛生(例如，清理溢灑出物、設備使用與飲料，以及乾淨具功能性且完整的杯子)。

3.3 主審於自選沖煮的評分標準

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。

3.4 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)。

4. 競賽規則：

- (1)初賽為指定豆；決賽不指定。
- (2)初賽以三位評審進行杯測並選出其中一杯整體 Overall 較高者晉級。
- (3)決賽是以二位評審及一位主審依評分表評分，分數總合為決賽成績。
- (4)初賽每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成 1 壺 至少 250ml 咖啡液（決賽需沖煮兩壺），初賽選手進行沖煮時不須進行展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置 IBM 桌前方等待評審進行杯測。
- (5)不可在豆子上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

5. 初賽指定咖啡豆由 Agitationcoffee 風潮咖啡提供

品名：衣索比亞 Nensenbo

國家：衣索比亞

產區：West Arsi

處理方式：水洗處理法 Washed Process

品種：74112/74110

比賽當天將提供 14 天內烘焙之咖啡豆

6. 主辦單位指定器具，如下：

小飛馬 600N 磨豆機。

7. 沖煮台上準備器具：

- (1)快煮壺、常溫水一罐
- (2)刷子（刷檯面、磨豆機）、抹布、口布。
- (3)磨豆機、玻璃壺、接粉器。

8. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

9. 初賽參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

決賽需準備自選豆(亦可使用指定豆)