

2019 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽 技術評分表



項目編號 單號 比賽選手姓名 評審姓名

第一部分 - 開始

比賽區域：

筆記

- 101 競賽區域之準備工作、清潔感 (餐桌與工作台) / 6
 <評分> (分數：1-6)
 是否 是 否
- 102 準備乾淨布巾 (至少三條) / 1
- 103 器具備品與整體競賽(細節)都有注意到 / 6
 <評分> (分數：1-6)
- 小計(13)

第二部分 - 綜合咖啡

技術技巧：

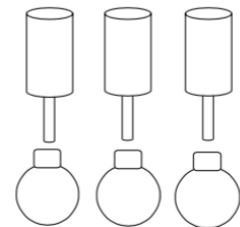
- 301 正確裝設過濾器 是 否 3
- 302 依每一杯研磨完整咖啡豆 是 否 3
- 303 每杯的咖啡豆份量相當 是 否 3
- 306 三杯咖啡的沖煮時間相同 / 6
 <評分> (分數：1-6)
- 307 小心謹慎使用器具、食器 是 否 3
- 308 乾淨的杯子 是 否 3
- 309 端上咖啡後，下座沒有剩餘的咖啡 是 否 3
- 310 是否有將抹布分開恰當使用 是 否 3
- 311 作業中(比賽中)隨手擦拭桌面髒污處 是 否 3
- 312 手未碰觸到杯緣 是 否 3
- 313 三杯沖煮咖啡的份量相同(可接受的範圍內) 是 否 3
- 小計(36)

沖煮時間

① _____ 秒 ② _____ 秒

③ _____ 秒

沖煮時間差別		
6.0/0.0-1 秒	3.5/5.1-6 秒	1.0/10.1 秒-
5.5/1.1-2 秒	3.0/6.1-7 秒	
5.0/2.1-3 秒	2.5/7.1-8 秒	
4.5/3.1-4 秒	2.0/8.1-9 秒	
4.0/4.1-5 秒	1.5/9.1-10 秒	



第三部分 - 創意咖啡

- 314 每杯的咖啡豆份量相當 是 否 3
- 315 依每一杯研磨完整咖啡豆 是 否 3
- 小計(6)

第三部分 - 創意咖啡操作

- 508 設備的擺設能有效率地沖煮 / 6
 <評分> (分數：1-6)
- 509 飲料準備過程中表現的技巧 / 6
 <評分> (分數：1-6)

小計(12)

總分

2019 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽 感官評分表



項目編號	單號	比賽選手姓名	評審姓名
------	----	--------	------

第一部分 - 開始

最低分數：1=尚可接受 最高分數：6=完美

	個人表現	是 否	
201	自我介紹	<input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	1
202	讓顧客滿意的桌子擺設 - 充足的配件與工具 - 顧客服務技巧	<input style="width: 60px; height: 15px;" type="checkbox"/>	/ 6
203	參賽者給人潔淨的印象?	是 否 <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	3

第二部分 - 綜合咖啡

小計(10)

綜合咖啡的味覺評分

最低分數：1=尚可接受 最高分數：6=完美

		<評分> (分數：1-6)	
401	清楚陳述綜合咖啡的風味	<input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
402	咖啡液無異物混入(如：灰塵、無咖啡渣)	是 否 <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	3
403	所呈送咖啡的風味(Flavor)	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/> X2	/ 12
404	所呈送咖啡的酸度(Acidity) low high	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/> X2	/ 12
405	所呈送咖啡的醇厚度(Body) low high	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
406	所呈送咖啡的餘韻(Aftertaste)	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
407	味覺整體均衡性(Overall)	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6

第三部分 - 創意咖啡

小計(51)

創意咖啡評分

最低分數：1=尚可接受 最高分數：6=完美

		<評分> (分數：1-6)	
501	說明創意咖啡的構想以及對創意咖啡的熱情	<input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
502	充分說明創意飲料使用的食材、組合的方法	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
503	外觀呈現(高雅、乾淨、杯具的使用方法)	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
504	咖啡飲料的味道均衡度 (與選手陳述的符合度、咖啡風味)	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
505	說明所呈送飲品的溫度	是 否 <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	3
506	飲品的創意與獨特性	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
507	選手的表現是否魅力十足	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6

第四部分 - 整體印象

小計(39)

		<評分> (分數：1-6)	
601	操作虹吸式咖啡壺的整體技巧	<input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/> x2	/ 12
602	針對服務態度與專業技能、演出說明的整體印象與評價 (敏捷、速度、動作流暢不粗魯, 展現專業度)	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/> x2	/ 12
603	整體透過咖啡傳遞的主題是否明確	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/>	/ 6
604	整體的接待態度	<評分> (分數：1-6) <input style="width: 60px; height: 15px;" type="text"/> x2	/ 12

第五部分 - 時限

小計(42)

		是 否	
701	在時限的 15 分鐘內呈送。 *若否, 繼續至 801	<input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	801 超時負分 1 秒 x 1 分
	超過 60 秒失格	<input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	總分

2019 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽 主審評分表



項目編號	單號	比賽選手姓名	評審姓名

第一部分 - 開始

飲品製作

筆記

408	3 杯綜合咖啡的口感一致性(Taste Equality) ● 3 杯均未能達到口感一致性 (No acceptable) ● 其中 2 杯有達到口感一致性 (Acceptable) ● 3 杯的有達到口感一致性 (Acceptable)	<評分> <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/> <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/> <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	1 3 6	小計 <input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>
-----	--	---	-------------	---

508	3 杯創意咖啡的口感一致性(Taste Equality) ● 3 杯均未能達到口感一致性 (No acceptable) ● 其中 2 杯有達到口感一致性 (Acceptable) ● 3 杯的有達到口感一致性 (Acceptable)	<評分> <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/> <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/> <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	1 3 6	小計 <input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>
-----	--	---	-------------	---

總計

第五部分 - 時限

701	在時限的 15 分鐘內呈送。 *若否，繼續至 801	是 否 <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/> <input style="width: 20px; height: 15px;" type="checkbox"/>	表演總時間 <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> 801 超時 超過 60 秒失格 <input style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/> ▼ <input style="width: 150px; height: 70px;" type="text"/>	秒 x 1 分
-----	-------------------------------	--	--	---------