

台灣手沖咖啡錦標賽 2024

TAIWAN HAND DRIP CHAMPIONSHIP 2024

規則與規章



台灣精緻咖啡協會
2024 年 4 月 19 日更新

目次

0.0 THDC 介紹	2
1.0 參加條件	2
2.0 大會規則	3
3.0 大會流程	8
4.0 機器、器具、配件等	10
5.0 參賽者賽前準備工作	11
6.0 競賽時間	12
7.0 技術性相關問題	13
8.0 清潔整理時間	14
9.0 競賽結束後	14
10.0 參賽者提出異議申請與訴請裁決	15
11.0 THDC 公認評審	16
12.0 評審之職責	17
13.0 評分項目	17
14.0 評分前評審禁止行為	18
15.0 關於 THDC 評審之不實判決	18
16.0 聯絡單位	18

0.0 THDC 介紹

「台灣手沖咖啡大賽」(TAIWAN HAND DRIP CHAMPIONSHIP 以下簡稱為 THDC)，在台灣手沖咖啡無論咖啡專門店或一般家庭中最受廣泛歡迎，因此而生的專業手沖咖啡競賽大會。為了贏得比賽榮譽，在簡單的規範下，要求參賽者具備對咖啡及手沖萃取相關的多元知識、技術及經驗。本競賽大會藉由各地區初賽廣泛募集愛好者參與，以期集合眾多愛好者對於萃取「美味手沖咖啡」投入研究與努力。本會希望透過本競賽大會，向世界上更多人們展現出「手沖咖啡」的魅力，並將台灣「手沖咖啡」的美好傳達給全世界。

1.0 參加條件

本項賽事是由社團法人台灣精緻咖啡協會(TAIWANESE ASSN.OF SPECIALTY COFFEE 以下簡稱 TASC)所舉辦的台灣手沖咖啡大賽(TAIWAN HAND DRIP CHAMPIONSHIP 以下簡稱 THDC)，所有規則規章秉持著公平公正公開的原則下所編列而成，期許能為參賽選手帶來更完善的賽事以及最佳成績。

1.1 同一單位(公司)參加者數目限制

單一單位(公司)報名人數上限為 2 名。單一學校或單位可報至多 4 名學生

1.1.1 年齡 參加大賽的時點必須年滿 18 歲。

1.1.2 國籍 國籍不限，但須能理解中文者。

1.1.3 費用

參賽者自行負擔於 THDC 大賽期間中所產生的所有費用。所有費用包含參賽者之交通費、住宿費、額外衍生的旅費、大會提供品、材料、運送費用及指導教練或協助人員的費用。THDC 不補助參賽者的任何費用。

1.2 報名申請

1.2.1 參賽者報名表

參賽者請上台灣精緻咖啡協會 (TASC) 的官網(www.tasc.org.tw)填寫報名表上所有必要事項後，提出報名申請。

1.2.2 報名期限

請參閱 TASC 官網上公告的報名期限。

1.3 參賽者相關疑問

所有參賽者必須充分理解 THDC 最新的規則規章與評分表內容。因參賽者個人未詳讀或不理解 THDC 規則規章及評分表而提出異議，本會不做任何例外處理或予以通融。THDC 所有相關資料皆可自行於 TASC 官網下載，有關規則之疑問本會不另行回答。參賽者若有其他疑問，請以 E-mail 向大會詢問。

1.4 規章

參賽者請務必在充分理解及同意下列規章上，申請及送出參賽者報名表。注意：本規章中闡述所有參賽者被賦予的責任，以及 THDC 優勝者作為 TACS 代表所應負起的責任。本規章自參加年度之 THDC 大會舉辦日起生效，至隔年的大會舉辦日終止。

A. 參賽者請同意以下規定再申請報名。

- I. 參賽者同意 THDC 及 TASC 於宣傳及活動之際，可使用參賽者之姓名、照片及影片。
- II. 使用上述資料時，包含照片、影片、印刷品、網路及其他任何電子媒體，參賽者均不可要求任何費用。
- III. 參賽者應積極參與配合 THDC 及 TACS 所舉辦的啓蒙活動。

B. 參賽者應仔細閱讀並遵守本規則規章明定的參賽者行動規範。

C. THDC 優勝者作為台灣精緻咖啡協會 (TACS) 形象代表，應在行為上有自覺。

2.0 大會規則

A. 本競賽所使用的官方語言為中文。

B. 競賽由手沖咖啡競賽及自選沖煮咖啡競賽 2 種構成，參賽者依照各項競賽內容進行咖啡萃取。初賽僅進行手沖咖啡競賽，決賽則為手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽搭配進行。

C. 本規則與規章內容與參賽者說明會所公布之說明內容視為同等。

D. 若參賽者違反本規則與規章所規範之行為，將被裁定減分甚至失去資格。

E. 大會提供之設備與備品等條件有可能因會場而有所變動。

2.1 初賽（手沖咖啡競賽）

2.1.1 競賽大綱

- A. 初賽僅進行手沖咖啡競賽，每日以淘汰方式進行（請參見下圖）。1 組最多 4 人，（初賽最多 12 大組）進行淘汰賽。各小組第一名勝出進入決賽，決賽最多 12 名，因初賽會場狀況淘汰組合可能有所變更。
- B. 初賽（手沖咖啡競賽）的競賽時間為 10 分鐘。初賽競賽前，給予各小組 15 分鐘的彩排時間。（決賽起將不進行彩排）
- C. 初賽（手沖咖啡競賽）於 10 分鐘的競賽時間內，使用 THDC 所提供之咖啡豆，以 2 個咖啡壺分別萃取不同量的咖啡液。
- D. 分別萃取不同量的咖啡液，指 1 壺萃取 150ml 至 200ml 的咖啡液(A 壺)，另 1 壺萃取 300ml 至 400ml 的咖啡液(B 壺)。
- E. 由 2 位感官評審，於屏蔽賽場的評審區進行審查，針對參賽者 A、B 兩壺咖啡液的均一性（品質），以及 B 壺咖啡的口感逐項評分。
- F. 由技術評審確認咖啡萃取量，檢查是否使用符合衛生且適當的器具，以及確認競賽區域的整潔度。
另外使用溫度計測量咖啡液的溫度（未滿 60°C 則扣分）

2.1.2 咖啡豆與使用器具等

- A. 初賽使用 THDC 大會當天提供的單品咖啡豆。
- B. 競賽使用的咖啡豆，將於比賽當天的選手說明會上公布，同時公布咖啡豆資訊(產地、烘焙度等)，參賽者可實際確認咖啡豆。
- C. 大會提供彩排咖啡豆 200g、競賽用咖啡豆共發給 100g，競賽結束時將全數回收。萃取時咖啡豆的用量與研磨方式可自行決定，但不額外發給咖啡豆。
- D. 萃取器具(濾杯、濾紙)：參賽者可從大會準備之 THDC 公認指定產品的多數器具中選擇，兩個濾杯可為不同尺寸或不同種類（材質）。
- E. 咖啡壺：使用 THDC 準備的公認指定產品，且不可使用 IH 爐等加熱咖啡壺。咖啡萃取完成後（將濾杯自咖啡壺移除後），除了攪拌咖啡液以外不可移動或觸碰咖啡壺，同時禁止任何保溫咖啡壺的行為。所有咖啡壺於競賽前測量重量後，調整為一致後使用。
- F. 磨豆機：使用 THDC 準備的公認指定磨豆機一台（現場備有數台磨豆機，但參賽者不可自由選擇使用機器）。初賽與決賽可能會使用不同磨豆機（同一廠牌不同機器）。
- G. 咖啡手沖壺：使用白金贊助商所提供的咖啡手沖壺，每位參賽者一個設置於競賽桌上。
- H. 溫度計：使用 THDC 準備的溫度計，用以測量咖啡手沖壺內的熱水溫度。
- I. 水：使用 THDC 準備的水。若為了降低咖啡手沖壺內的熱水溫度，請使用大會指定的冷水壺注水。
- J. 電子秤：使用 THDC 準備的電子秤（每位參賽者兩個）。電子秤的表記為 g，THDC 大會中 1ml 視為 1g。
- K. 攪拌用湯匙：使用 THDC 準備的攪拌用湯匙。用途僅限為攪拌咖啡手沖壺內熱水、攪拌濾杯內咖啡，以及攪拌萃取後咖啡壺內的咖啡液。

- L. 參賽者必須各自對 THDC 所提供所有器具（濾杯、濾紙、咖啡手沖壺、磨豆機），於指定期限內提出。若未於期限內申請，則視為棄權無法參加大會。（未提出申請的參賽者，大會辦公室不會主動聯絡，且報名費用也不會退回）
 - M. 競賽桌上設置有 IH 感應爐，IH 爐上除咖啡手沖壺以外，不可放置其他器具。同時不可將 IH 感應爐移動或拿離競賽桌。
 - N. 咖啡篩粉器：THDC 準備的公認指定產品。
 - O. 其他機器、器具、配件等，請參照本規章第 4.0 項。
 - P. 參賽者不可攜帶自備器具至競賽區域。
- ※公認指定產品：指由 THDC 官方贊助商所提供之產品，有關詳情請參見 TASC 官網所公布之最新消息。

2.1.3 競賽時間與競賽流程

- A. 初賽時，彩排後隨即進行正式競賽，彩排時間為 15 分鐘，競賽時間為 10 分鐘。
- B. 主持人確認所有參賽者於競賽台前就位後，示意開始彩排。參賽者在主持人示意後，同時開始進行彩排。
- C. 彩排開始前，濾杯等提供之器具將由大會工作人員準備。彩排開始前除了將熱水注入手沖壺以外，參賽者禁止任何動作。
- D. 參賽者於彩排時間內可自由試沖咖啡及品嚐味道。
- E. 參賽者必須於彩排結束前，將各自競賽桌上所有咖啡萃取液倒入指定地點廢棄。
- F. 除了磨豆以外，參賽者可於彩排時間內進行所有競賽的準備工作。
- G. 若彩排結束時有任何違反規定的情事，將扣 10 分。
- H. 參賽者於主持人示意開始後，同時開始比賽。
- I. 參賽者以評分用的 2 個咖啡壺，分別萃取一次不同量的咖啡液。一壺萃取量為 150ml 至 200ml（A 壺），另一壺萃取量為 300ml 至 400ml（B 壺），咖啡豆的使用量則不受限制。
- J. 參賽者可自行決定 2 次萃取同時進行或依序進行，但不可使用同一個咖啡壺萃取 2 次以上，或將 1 次萃取的咖啡分別注入 2 個咖啡壺，也不可在萃取後的咖啡壺內注入熱水。此外，不得為了調整萃取量而倒掉部分萃取的咖啡液，亦不可在萃取過程中增減濾杯內的咖啡粉末。若有上述行為者，則失去參賽資格。從濾杯滴下的第一滴液體一定要滴落在咖啡壺裡（此時咖啡壺裡若有殘留的熱水或水則失去參賽資格），此後當咖啡萃取液滴落在咖啡壺以外的地方，即視為第一次萃取結束。
- K. 除了 THDC 準備的水和攪拌用湯匙以外，萃取時若使咖啡粉接觸到其他物品即失去參賽資格。
- L. 萃取咖啡時必須將熱水澆注於咖啡粉之上，如澆注熱水時有刻意避開咖啡粉的行為則失去參賽資格（如由濾紙外側注入熱水等）
- M. 所有萃取結束後，參賽者自行將兩個咖啡壺送至提供桌。當參賽者將兩個咖啡壺放到提供桌上時，競賽即結束。若超過規定的競賽時間 10 分鐘，扣 20 分；競賽時間超過 11 分鐘時，即失去參賽資格。
- N. 大會工作人員將快速測量參賽者放置於提供桌上咖啡壺中的咖啡液溫度，未滿 60°C 者每壺減 20 分。
- O. 大會工作人員對兩個咖啡壺進行計量，若各萃取量未達到或超過規定量時，每壺扣 20 分。
- P. 大會工作人員在計量後，將兩個咖啡壺中的咖啡分別倒入標示了識別編號的咖啡杯，並迅速送交給感官評審進行審查。各評審的面前，將有從各咖啡壺分別倒出的二種咖啡，A 壺使用紅色標示編號的咖啡杯，B 壺則使用黑色標示編號的咖啡杯。（編號相同）
- Q. 感官評審針對 A 壺與 B 壺咖啡液的均一度，及 B 壺的口感進行評分。B 壺口感評分項目分為下列 6 種。
 - 乾淨度
 - 風味
 - 量感與餘韻
 - 質感
 - 平衡性
 - 一致性

- R. 所有小組的初賽結束後，各小組第一名進行決賽。決賽不進行彩排，競賽時間為 10 分鐘。競賽開始前除了在咖啡手沖壺中注入熱水外，不得進行其他所有準備工作。
- S. 競賽內容與初賽相同，請遵照上述 H~P 之競賽流程。
- T. 如有參賽者接受來自觀眾席等的暗示或指示，而避免觸犯禁止事項、扣分事項，經大會經理、技術評審、計時人員發現，即失去參賽資格。
- U. 比賽時，選手可用手持濾杯的方式進行萃取，但萃取的咖啡液須全部滴入咖啡壺內。若出現因移動濾杯導致咖啡液滴落至桌上後又繼續進行萃取的情況，依 J 項規定所述視為廢棄部分萃取的咖啡液，參賽者即失去參賽資格。
- V. 在小組初賽結束後，參賽者可以確認試飲自己萃取的咖啡。大會工作人員將於各參賽者面前，放置兩個咖啡杯，紅色標示杯為 A 壺，黑色標示杯為 B 壺。
- W. 另外競賽結束後，除了上述自己萃取的兩個咖啡杯外，工作人員也會將 B 壺的咖啡壺放置於各位參賽者面前，是為了讓同一小組的其他參賽者試飲。參賽者們在品嚐自己萃取的咖啡後，也歡迎積極試飲其他參賽者的咖啡。

2.2 決賽

2.2.1 競賽大綱（手沖咖啡競賽）

- A. 決賽分為手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽兩個部分，手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽在不同的競賽區域進行。
- B. 每位參賽者沒有彩排時間，只有 10 分鐘的競賽時間。
- C. 手沖咖啡競賽的概要與初賽相同（請參照本規章 第 2.1 項）。

2.2.2 競賽大綱（自選沖煮咖啡競賽）

- A. 每位參賽者有 5 分鐘的準備時間，與 10 分鐘的競賽時間。
- B. 使用 THDC 所提供的單品咖啡豆，於演示的同時進行咖啡萃取。參賽者需使用 2 個咖啡壺分別萃取 1 次不同量的咖啡液，由 2 個咖啡壺各倒出 1 杯提供給 3 名評審，總計 6 杯。
- C. 分別萃取一次不同量的咖啡液，一壺萃取量為 150ml 至 200ml，另一壺萃取量為 300ml 至 400ml。
- D. 除咖啡豆與萃取用水外，參賽者提供的手沖咖啡不得添加任何其他原料，且溫度在 60°C 以上的熱咖啡。
- E. 競賽評分由 2 位感官評審、1 位技術評審、1 位主審（由感官評審兼任），針對演示內容、口感、服務技術對參賽者進行評分。評分內容包含 2 壺萃取咖啡口感的一致性。
- F. 參賽者於手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽的得分加總後，依據總分高低決定名次

2.2.3 咖啡豆與使用器具等（自選沖煮咖啡競賽）

- A. 手沖咖啡競賽中所使用的咖啡豆與器具相關規定與初賽相同（請參照本規章第 2.1 項）。
- B. 自選沖煮咖啡競賽中使用 THDC 提供的單品咖啡豆。
- C. THDC 將於初賽當天，公布咖啡豆的資訊（產地、烘焙度等）。初賽當天另行分發決賽實際使用的練習用豆 454g 之烘焙度與烘焙完成日數等條件相當的咖啡豆。練習用咖啡豆不可使用於競賽。
- D. 萃取器具(濾杯、濾紙)：參賽者可從大會準備之 THDC 公認指定產品的多數器具中選擇，每位參賽者最多可使用 2 個濾杯。另外，禁止對大會提供之公認指定產品的萃取器具進行任何加工、改造行為。手沖咖啡競賽及自選沖煮咖啡競賽，可分別選擇使用不同的濾杯。
- E. 咖啡壺：使用 THDC 準備的公認指定產品，且不可使用 IH 爐等加熱咖啡壺，同時禁止任何保溫咖啡壺的行為。準備時間內可以用熱水預熱咖啡壺（直接進入競賽，不需廢棄熱水）。另外請準備與萃取咖啡容量（A、B）相應的咖啡壺（容量記號標示），若出現 A、B 兩壺咖啡萃取量相反的情況，則兩壺都將被扣分。
- F. 磨豆機：可選用 THDC 準備的公認指定磨豆機一台
- G. 咖啡手沖壺：使用白金贊助商所提供的咖啡手沖壺，每位參賽者一個設置於競賽桌上。此外，參賽者可從大會準備之 THDC 公認指定產品中選擇一個使用。
- H. 咖啡篩粉器：THDC 準備的公認指定產品使用。
 - I. 盛裝容器：請參賽者自備盛裝容器(咖啡杯、玻璃杯、杯碟等)。盛裝容器不限形狀、材質，但 6 個杯具的形狀必須相同。口感評分用的杯具(B 壺)與另一個杯具(A 壺)必須能辨識(可使用顏色、花樣不同的杯具，或加上明顯記號等)。杯具本身必須可辨識，不可僅以托盤或杯碟上區別(僅杯具能帶入評審室)。
- J. 水：使用 THDC 準備的水。若為了降低咖啡手沖壺內的熱水溫度，請使用大會指定的冷水壺注水。（不需提供飲水給評審）
- K. 演示所需要的配件可以自由攜帶入競賽區，但除咖啡豆與萃取用水外，不可攜帶任何食品及食品添加物。
- L. 不可攜帶電器等（需插座取電之產品）進入競賽。
- M. D~H、J 項目的器具等皆由大會準備提供，上述未記載的器具可攜帶進入。

2.2.4 競賽時間與競賽流程（自選沖煮咖啡競賽）

- A. 每位參賽者在競賽開始前，有 5 分鐘的準備時間。
- B. 競賽時間為 10 分鐘，由參賽者本人示意（「開始」）後，計時人員開始計算時間。
- C. 參賽者於演示的同時進行咖啡萃取。參賽者需使用 2 個咖啡壺分別萃取 1 次，共計 2 次萃取。參賽者可自行決定 2 次萃取同時進行或依序進行。競賽時間中，可以重新進行萃取，但不可使用同一個咖啡壺連續萃取 2 次以上，或將 1 次萃取的咖啡分別注入 2 個咖啡壺。（亦不可直接將萃取的咖啡液滴入杯中）
- D. 萃取後的咖啡壺內不可注入熱水，亦不得為了調整萃取量而倒掉部分萃取的咖啡液。
- E. 使用的咖啡壺需明確標示萃取量的範圍，咖啡萃取量應在此範圍中。當萃取量未達範圍或超出範圍時，每壺扣 20 分。A 壺、B 壺分別標示萃取量的記號，若萃取量發生與咖啡壺之標記相反的情況，則依規定扣分。（兩個咖啡壺）
- F. 除咖啡豆與萃取用水外，參賽者提供的手沖咖啡不得添加任何其他原料，且溫度需在 60°C 以上的熱咖啡。（不做測量）
- G. 萃取咖啡時必須將熱水澆注於咖啡粉之上，如澆注熱水時有刻意避開咖啡粉的行為則失去參賽資格（如由濾紙外側注入熱水等）

- H. 參賽者在完成兩壺咖啡萃取後，分別將兩壺咖啡各倒入 3 個杯具中，總計 6 杯，分別提供給 3 名評審不同的 2 杯咖啡。參賽者盛裝時動作需讓評審清楚看見，分別由兩個咖啡壺倒出的咖啡。
- I. 參賽者可選擇在設備準備桌或演示桌上，進行咖啡萃取及盛裝，演示方式由參賽者自行決定。
- J. 參賽者提供咖啡後，感官評審迅速開始進行審查。感官評審針對 2 杯咖啡的均一度，及演示的內容、服務技術、咖啡口感等綜合性的評分。（詳細評分項目請參照評分表）
- K. 參賽者在提供 6 杯咖啡後，演示完成的時點，請自行明確地示意競賽結束（「結束！」）。參賽者在將咖啡杯放置於評審桌上後，可以繼續演示。在示意競賽結束後的任何說明，將不作為評分的對象。
- L. 準備時間內不可磨咖啡豆，應於競賽時間中進行。
- M. 技術評審將對清潔度、器具機材使用是否適當、安全面之考量、萃取量是否正確等進行評分。（詳細評分項目請參照評分表）
- N. 若競賽時間超過 10 分鐘，每超過 1 秒扣 2 分。

3.0 大會流程

- A. 在競賽區域標示編號。
- B. 大會將安排分配每一位參賽者的開始時間及競賽區域編號。
- C. 每一位參賽者的競賽時間如下。
- 初賽小組初賽（手沖咖啡競賽）
彩排時間：15 分鐘 / 競賽時間：10 分鐘 / 清潔整理時間：5 分鐘
- 決賽（手沖咖啡競賽）
競賽時間：10 分鐘 / 清潔整理時間：5 分鐘
- 決賽（自選沖煮咖啡競賽）
準備時間：5 分鐘 / 競賽時間：10 分鐘 / 清潔整理時間：5 分鐘
- D. 初賽手沖咖啡競賽最多以 4 人 1 小組，依分組同時進行競賽。
- E. 決賽手沖咖啡競賽不進行淘汰。
- F. 自選沖煮咖啡競賽每次由 1 位參賽者進行演示。
- G. 初賽的得分不會帶入並影響決賽。
- H. 初賽結束後，於現場上公布進入決賽的參賽者 12 名（最多）。
- I. 公布日程由大會工作人員說明。

3.1 競賽區域配置概要

3.1.1 手沖咖啡競賽（初賽・決賽）

【競賽區域配置】

準備桌：

熱水機、磨豆機、冷水、托盤、垃圾桶、水桶、咖啡粉刷、咖啡接粉杯、計量咖啡豆湯匙、篩粉器

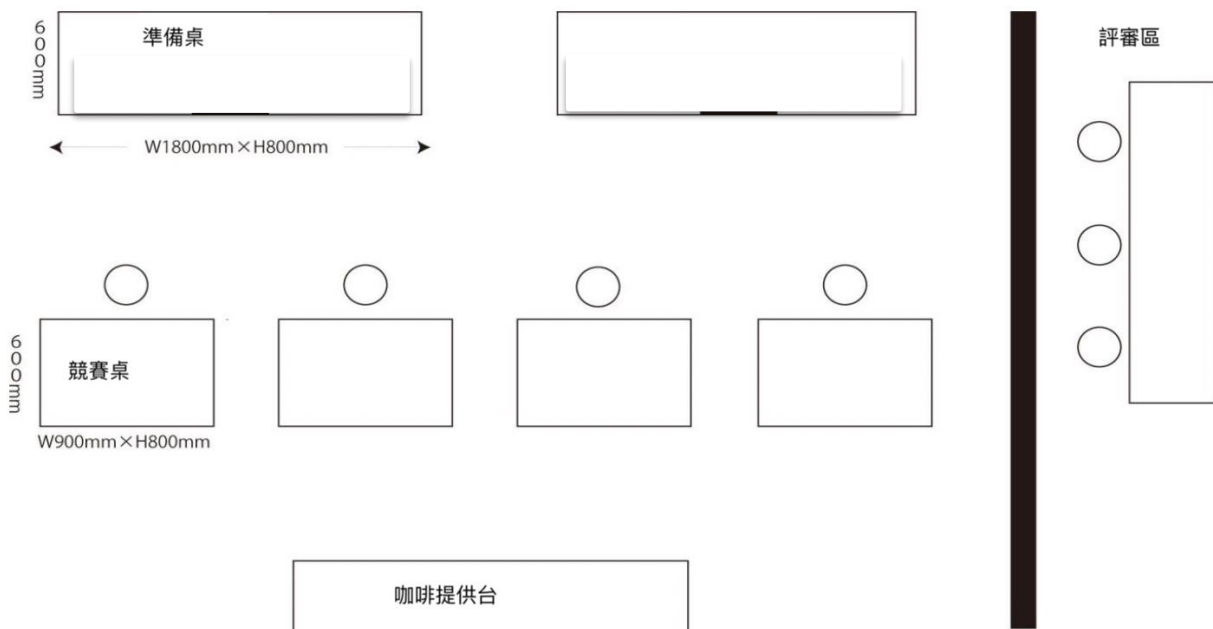
競賽桌：

IH 感應爐、手沖咖啡架-自由、咖啡壺 2 個、電子秤 2 個、抹布、廚房紙巾、計時器、溫度計
攪拌用湯匙

咖啡提供台（咖啡派送人員）、計時器（大）、計時人員、技術評審、主持人

【評審區配置】

屏風、感官評審、評審桌



注意:桌子的尺寸及配置可能會依據會場而有所更動。

3.1.2 自選沖煮咖啡競賽

【競賽區域配置】

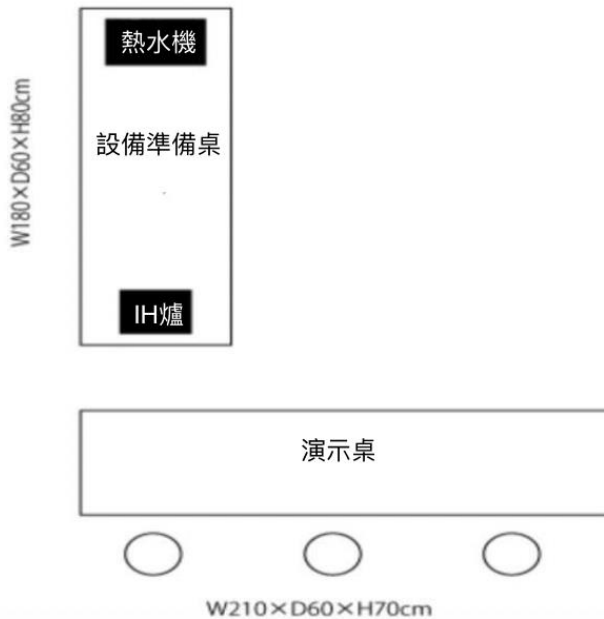
設備準備桌：

熱水機、磨豆機、IH 感應爐、水、咖啡粉刷、抹布、廚房紙巾、篩粉器、溫度計、計時器
(熱水機也可能會設置於中央)

演示桌：

電子秤 2 個、咖啡壺 2 個

感官評審、技術評審、主審、計時器、計時人員、主持人



4.0 機器、器具、配件等

參賽者需使用由 THDC 所提供 THDC 官方贊助商的萃取器具及咖啡壺，其他器具則依照各競賽的規定。

4.1 大會提供之設備、供應品

4.1.1 磨豆機

參賽者可使用 THDC 提供磨豆機一台

4.1.2 熱水機和萃取用水（熱水）

THDC 在競賽區域設置熱水機，參賽者請使用熱水機注入萃取用水至手沖壺。熱水機的款式請至 TACS 官網確認。
(若有會場無法設置熱水機的情況，大會將另行準備熱水以供使用)

4.1.3 IH 感應爐

THDC 事先在每個競賽桌設有 1 台 IH 感應爐。不可移動也不可拆卸已設置的 IH 感應爐。

4.1.4 其他的設備、供應品

每個競賽區域設有下列設備及用品。

大會所提供之手沖器具一組

準備桌・競賽桌（初賽、決賽手沖咖啡競賽）

設備準備桌・演示桌（決賽 W:210cm D:60cm H:70cm）

咖啡粉刷、抹布、垃圾桶、電子秤（2 個）、水桶(盛裝廢棄熱水)、廚房紙巾、篩粉器

溫度計、計時器、托盤 3 個、攪拌用湯匙、咖啡接粉杯、計量湯匙

4.2 建議參賽者可自備的設備及用品（決賽自選沖煮咖啡競賽用）

參賽者自行準備演示(自選沖煮咖啡競賽決賽)所需要使用的所有物品（除了禁止攜帶的物品外）。為應付移動時或競賽中可能有損壞的情況，請另外備妥備用品。大會期間內，參賽者應自行保管自備的物品，THDC 志工與大會工作人員不負責保管遺留在參賽者準備室及競賽區域的物品。

5.0 參賽者賽前準備工作

5.1 參賽者說明會

在大會開始之前，將會召開參賽者說明會，所有的參賽者必須參加。THDC 大會經理將在說明會上公告及說明大會流程，並實地說明賽事行程、競賽區、後台。參賽者如有疑問或疑慮事項，可直接向 THDC 大會經理提出詢問。

另外說明會中將針對在初賽、決賽（手沖咖啡競賽）中，大會提供的指定咖啡豆進行詳細說明。初賽說明會於比賽當日早上舉行，決賽說明會將於前一日或當日早上舉行。除非經過大會認定特殊情況，參賽者若缺席則失去參賽資格。（大會經理即為 THDC 負責人）

5.2 彩排（決賽手沖沖煮咖啡競賽）

參賽者抽籤決定競賽順序。

5.2.1 自選沖煮咖啡競賽準備

每位參賽者有 5 分鐘準備時間，可實際使用競賽台，但不可萃取咖啡。（不分發咖啡豆）

5.2.2 萃取確認

每位參賽者有 5 分鐘的時間，確認萃取的地點請依大會經理人指示。（分發咖啡豆）

5.3 遵守時間

參賽者應在競賽開始前至少 30 分鐘前抵達會場，若參賽者未於自己競賽時間的 15 分鐘前到達現場，則失去參賽資格。

5.4 輔助人員／助理

除參賽者、大賽志工、大賽委員外，其他人員不可於準備時間、競賽時間、清潔整理時間進入競賽舞台，但經報備可有 1 位輔助人員協助搬運物品（不得協助配置物品）。

5.5 搬運至舞台上的備品及用品

參賽者可使用搬運箱將自己的備品搬運至競賽區。

請參賽者於競賽時間之前，將自己的備品置入手推車內。

5.6 決賽（自選沖煮咖啡競賽）時播放的音樂

參賽者可自備競賽時播放的音樂 CD，但音樂中不可有褻瀆或不敬的歌詞。參賽者應於自備的 CD 及 CD 外盒上標記自己的姓名，並於大會開始前將自備的 CD 交給大會經理或負責影音的工作人員。若希望大會歸還 CD，請於賽後自行前往領取，未領回的 CD，將於大會後廢棄處理。如參賽者未自備 CD，可選擇無背景音樂演示，或是使用大會提供的音樂。自備的音樂限用無版權音樂素材。

6.0 競賽時間

6.1 主持人介紹

主持人者介紹參賽者。

決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，參賽者必須配戴無線麥克風，於競賽時間中開啟（收音）。

6.2 準備時間（僅決賽自選沖煮咖啡競賽）

6.2.1 準備時間開始

參賽者擁有準備時間。在前一位參賽者開始進行競賽時，大會經理或計時人員會通知下一位參賽者開始準備。準備時間是為了讓參賽者設置競賽台和準備演示。參賽者使用搬運箱，從準備室搬送自己的競賽用備品，計時人員會在參賽者將第一個搬運箱放到指定的競賽台時，詢問參賽者「準備好了嗎？」，若參賽者回答「OK」，計時人員則立即按下計測準備時間的碼表，同時計時器會開始計時。計時開始後，參賽者仍可於準備時間內自由往返拿取備品。在準備時間開始前，不可從搬運箱中取出備品等物品。

6.2.2 推車

參賽者於準備時間中自行將推車內的備品等卸下。準備時間結束時，計時人員會指示參賽者將推車移開競賽台。（需置於指定地點）

注意：準備時間結束時，即使推車內中尚有未取出的物品，參賽者也不得再從推車中卸下。競賽開始後可以從推車內卸下備品用品。

（請參照本規章「7.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）時遺忘配件用品」）

6.2.3 演示桌

參賽者可在準備時間內配置演示桌，亦可於競賽時間內配置演示桌。

6.2.4 試沖

準備時間內參賽者可以自由試沖萃取咖啡。

6.2.5 準備時間結束

參賽者的準備工作不可超出準備時間。計時人員會在準備時間內提醒參賽者剩下「3 分鐘、1 分鐘」，當準備時間結束後，計時人員會呼喊「時間到(Time)」，並指示參賽者退後。

6.3 競賽時間開始

6.3.1 初賽・決賽手沖咖啡競賽

主持人會先詢問參賽者是否可以開始競賽，由主持人示意競賽開始後，請參賽者迅速開始，同時計時人員會按下測量競賽時間的碼表開始計時。官方競賽時間以計時人員的碼表測量。競賽中，不得向計時人員確認剩餘時間。彩排時計時人員將分別在剩餘時間 5 分鐘、3 分鐘、1 分鐘時提示時間。初賽・決賽（手沖咖啡競賽）時，計時人員將分別在剩餘時間 3 分鐘、1 分鐘時提示時間。計時人員不論競賽進度，確實於指定時間點提示剩餘時間。

6.3.2 決賽自選沖煮咖啡競賽

主持人會先詢問參賽者是否可以開始競賽，由主持人示意競賽開始後，請參賽者舉手喊「開始」示意競賽開始。同時計時人員會按下測量競賽時間的碼表開始計時。官方競賽時間由計時人員測量，競賽區域的時間表示為參考值。競賽中參賽者需自行掌握時間，可以看計時器確認大致剩餘時間。競賽中，不得向計時人員確認剩餘時間。計時人員將分別在剩餘時間「3 分鐘、1 分鐘」時提示時間。計時人員不論競賽進度，確實於指定時間點提示剩餘時間。時間提

示可能會在參賽者演示說話時進行。注意：無論任何理由導致計時器故障時，參賽者不可自行停止競賽時間。官方競賽時間以計時人員的碼表為準，故參賽者請接受上述的時間提示。

6.4 逾時罰則（扣分）

- A. 初賽·決賽手沖咖啡競賽：若超過 10 分鐘扣 20 分，超過 11 分則失去競賽資格。
- B. 決賽自選沖煮咖啡競賽：若超過 10 分鐘，每超過 1 秒扣 2 分。

6.5 關於教練

準備時間及競賽時間全程禁止場外指導，若進行指導即視為失去競賽資格。注意：教練、輔助人員、朋友、親屬皆不可登上舞台。

7.0 技術性相關問題

7.1 概要

- A. 競賽時間中內，參賽者可能遭遇下列技術問題

- 電動設備等(電源、周邊機器等)
 - 磨豆機
 - 音響視覺設備（參賽者的音樂或麥克風）

若發生此情況，參賽者可舉手呼喊「技術暫停(Technical timeout)」，並呼叫計時人員。此時，計時人員會記錄參賽者宣布技術暫停的時間。參賽者應確認計時人員是否已紀錄技術暫停。

- B. 若大會經理判斷屬於技術問題，且可輕易排除時，大會經理將會提供適當的額外時間補償給參賽者。在技術人員排除問題後，參賽者的競賽時間即開始繼續計時。
- C. 若該技術問題無法立刻解決時，大會經理將裁定讓參賽者等候或暫時停止競賽，於重新分配時間後再次展開競賽。
- D. 若情況必須停止競賽，參賽者將與大會經理協議調整再次競賽的時間。
- E. 若經判斷為參賽者的錯誤所導致技術性問題，大會經理可能不會提供額外的時間給參賽者。在此情況下，將不保障已經過的時間，而競賽時間則再次開始計時。
- F. 因參賽者不熟悉大會的設備機器，不構成技術暫停的理由。

7.2 關於妨害行為

- A. 當志工、評審、觀眾、攝影師等明確地妨礙到參賽者競賽時，可提供參賽者額外補償時間。大會經理在瞭解狀況後，決定補償多少時間。
- B. 若有因評審誤觸或移動競賽桌上設置的備品，而導致備品提供延遲的情況，主審應斟酌考慮給予補償時間。（僅決賽自選沖煮咖啡競賽）

7.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）遺忘配件用品

- A. 若參賽者在準備時間內發現遺漏了自己的設備機器或配件，可離開競賽台前往拿取。但準備時間將繼續計時不停止。
- B. 若參賽者在競賽中發現遺漏了自己的設備機器或配件，應告知主審自己需要離開舞台拿取物品，但在離開期間，競賽時間將繼續計時不停止。
- C. 參賽者不得讓任何志工、輔助人員、隊友或觀眾協助拿取物品。

8.0 清潔整理時間

參賽者在競賽結束後，請清潔整理作業用競賽台。若參賽者自備電器等(僅限自選沖煮咖啡競賽決賽)，則負責的志工人員會協助參賽者從作業競賽台撤除該等物品。參賽者請在撤除所有自備的設備及用品後，將作業競賽台擦拭乾淨。評審不會針對清潔整理時的作業進行評分。

9.0 競賽結束後

9.1 競賽記錄保管相關事宜

9.1.1 THDC 官方記錄

THDC 官方記錄單位負責統計所有競賽記錄及保密。

9.1.2 同分時的排名認定（初賽）

若有 2 名以上參賽者總得分相同，官方記錄單位會比較各審查項目的得分。

- 審查項目「均一性」得分較高者排名在前。
- 「均一性」分數相同時，「乾淨度」得分較高者排名在前。
- 「乾淨度」分數相同時，「風味」得分較高者排名在前。
- 「風味」分數相同時，「量感與餘韻」得分較高者排名在前。
- 「量感與餘韻」分數相同時，「質感」得分較高者排名在前。
- 「質感」分數相同時，「平衡性」得分較高者排名在前。

9.1.3 同分時的排名認定（決賽）

若有 2 名以上參賽者總得分相同，官方記錄單位會比較自選沖煮咖啡競賽之各審查項目的得分。

- 審查項目「均一性／性質」得分較高者排名在前。
- 「均一性／性質」分數相同時，「均一性／量感」得分較高者排名在前。
- 「均一性／量感」分數相同時，「乾淨度」得分較高者排名在前。
- 「乾淨度」分數相同時，「風味」得分較高者排名在前。
- 「風味」分數相同時，「量感與餘韻」得分較高者排名在前。
- 「量感與餘韻」分數相同時，「質感」得分較高者排名在前。

9.2 Debriefing（賽後評審解說）

初賽 大會於競賽後，郵寄評分表給每位初賽參賽者。初賽後將不進行評審解說。

決賽 在大會結束後，參賽者可與評審員一同檢討自己的評分表。

- A. 參賽者不可將評分表正本攜回。
- B. THDC 大賽結束後，大會將評分表（影本）郵寄給各參賽者。
- C. 每位參賽者一人有 10 分鐘的 Debriefing 時間（僅自選沖煮咖啡競賽）

10.0 參賽者提出異議申請與訴請裁決

10.1 攸關參賽者權益問題

10.1.1 提出異議

若參賽者於 THDC 大會過程中對 THDC 有任何疑問或異議，請聯繫 THDC 大會經理。THDC 大會經理評估問題是否能當場解決，或需以書面方式向 TASC 訴請裁決。若 THDC 大會經理判斷屬於可當場解決的問題，將會向相關人員確認該解決方法是否公平公正。至於參賽者提出的疑問或異議，THDC 大會經理將與主審討論並做出決定，再由 THDC 大會經理將決定內容事項傳達給參賽者。

10.1.2 訴請裁決

若大會無法當場解決參賽者不服、不滿的異議，或參賽者對大會所決定的事項欲訴請裁決時，大會經理將會請參賽者以書面方式向 TASC 提出正式的異議或訴請裁決。TASC 的決定為最終裁決。向 TASC 提出異議或訴請裁決時，請務必註明下列事項：

- 1) 參賽者姓名
- 2) 日期
- 3) 內容簡單明瞭的異議申述文章
- 4) 詢問的日期時間
- 5) 參賽者的意見／解決方案
- 6) 相關人員
- 7) 參賽者的聯絡資訊（回函用）

未含上述資訊的書面異議或訴請裁決將不予受理。請參賽者於該爭議發生後，或令參賽者不滿之大會裁決發生起 24 小時之內，以 E-mail 方式寄至大會事務局信箱。

10.2 關於評分表檢討相關評審員／審查問題

10.2.1 異議申訴

若參賽者對於本規章第 9.2 項所述之 Debriefing（或評分表回函）的得分有異議，請以 E-mail 聯絡 TASC 事務局。STASC 事務局將與參與該參賽者審查分分的評審進行討論協議，協議後 TASC 事務局會通知參賽者決定內容。

10.2.2 訴請裁決

參賽者若不同意上訴決定內容，請以書面向 TASC 事務局訴請裁決。TASC 的決定為最終裁決。向 TASC 提出異議或訴請裁決時，請務必註明下列事項：

- 1) 參賽者姓名
- 2) 日期
- 3) 內容簡單明瞭的異議申述文章
- 4) 詢問的日期時間
- 5) 參賽者的意見／解決方案
- 6) 相關人員
- 7) 參賽者的聯絡資訊（回函用）

未含上述資訊的書面異議申請或訴請裁決將不予受理。請參賽者於 Debriefing 後，或令參賽者不滿之大會裁決發生起 24 小時之內，以 E-mail 方式寄至大會事務局信箱。

11.0 THDC 公認評審

- A. 本規則與規章明訂 THDC 評審的行為規範，規定所有公認評審以一致標準進行審查的條件。
- B. THDC 公認評審指參加評審課程並通過考試的人員。
- C. 唯有 THDC 公認評審可擔任手沖咖啡大賽 (THDC) 的評審進行審查。

D. 申請參加 THDC 公認評審課程請先同意以下條件後，再進行報名。

- I. 同意 THDC 及 TASC 於宣傳及活動之際，可使用公認評審之姓名、照片及影片。
- II. 使用上述資料時，包含照片、影片、印刷品、網路及其他任何電子媒體，評審均不可要求任何費用。
- III. 公認評審應積極參與配合 THDC 及 TASC 所舉辦的啓蒙活動。

11.1 評審準備項目

所有 THDC 公認評審都必須參加評審課程及校正會議。參加 THDC 公認評審的評審課程及校正會議前，請注意下列事項：

- A. 瞭解並熟知 THDC 規章，且具備深厚的相關知識。
- B. 瞭解並熟知感官評審的評分表，且具備深厚的相關知識。
- C. 瞭解並熟知競賽流程及競賽區配置，且具備深厚的相關知識。

11.2 THDC 公認評審的目標與目的

- A. 支持台灣手沖咖啡的技術與傳承
- B. 推廣精緻咖啡與咖啡飲品的美好之處
- C. 評分時必須秉持一貫中立、公平、公正的立場
- D. 認同 THDC 的價值，並致力提升專業性
- E. 透過評分表協助參賽者成長

12.0 評審之職責

12.1 主審（決賽自選沖煮咖啡競賽）

每位參賽者均有 1 名主審負責審查，主審同時兼任感官評審。

- A. 主審需觀望競賽時的審查過程，並監督及處理競賽中發生的問題或影響競賽的事項。
- B. 主審有責任督導評審確實依據 THDC 標準進行專業審查。
- C. 主審需確認所有評審是否明確且正確地在所有項目填寫得分。

12.2 感官評審

藉由品嚐的方式評比每位參賽者。各感官評審僅能評價提供給自己的飲品並給予分數。此外，決賽(自選沖煮咖啡競賽)時，感官評審亦對演示內容及服務技術進行評價。關於感官評審的評分項目，請參閱 THDC 感官評分表。

12.3 技術評審

技術評審需確認咖啡萃取量、是否超時、清潔度、是否有違反規章的行為。決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，技術評審有責任確保參賽者在競賽時間內不受媒體攝影師、音效工作人員、志工、其他評審等人員的任何妨礙。技術評審需記錄參賽者的總競賽時間，以確定是否逾時及扣分。關於技術評審的評分項目，請參閱 THDC 技術評分表。

13.0 評分項目

13.1 初賽・決賽（手沖咖啡競賽）的口感評分

以品嚐方式為基準進行審查。參賽者應考量大會所提供咖啡豆的風味、口感平衡性、濃度平衡性等，致力於呈現出咖啡豆之最大風味潛力的方式萃取咖啡。

13.2 決賽（自選沖煮咖啡競賽）的手沖咖啡評分及服務能力整體評分

參賽者應考量香氣、優質酸味與咖啡固有甜味的調和、口感平衡性、濃度平衡性等，致力於巧妙地呈現出大會所提供咖啡豆之最大風味潛力的方式萃取咖啡。此外，在決賽（自選沖煮咖啡競賽）進行時，請參賽者向評審說明自己使用的咖啡豆，以及自己提供手沖咖啡的理由等。

13.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）的飲品演示

咖啡杯、玻璃杯、配件等視覺演示亦可獲得分數。在本項競賽中，評分內容包含咖啡杯及杯碟的清潔度(咖啡有無滴落旁邊或溢出)、飲品的一貫性、獨創性、演示的特色等要素。除口語表達以外（視覺、觸覺、嗅覺等）的演示，請參賽者加以說明。

13.4 決賽（自選沖煮咖啡競賽）的整體印象

在本項競賽中，評審將針對手沖咖啡專家的技能、飲品的口感評分，以及個人的演示以及飲品的演示、參賽者的熱情等整體印象，進行評分。希望參賽者以禮儀展現誠意，提供評審員良好的飲用體驗。

13.5 評分標準(程度)

技術評分標準

Yes/No 項目

初賽／決賽（手沖咖啡競賽）

- 咖啡萃取量未達規定量或超過規定量：No=扣 20 分

感官評分標準

7 分項目（0~7 分，以 0.5 分幅度增減）

- 無法容許=0、普通=1~3、好=4、非常好=5、優秀=6、卓越超群=7

10 分項目（0~10 分，以 0.5 分幅度增減）

- 無法容許=0、可容許=1~3、普通=4~6、好=7、非常好=8、優秀=9、卓越超群=10

14.0 評分前評審禁止行為

- A. 在大會期間，評審應避免與參賽者交談，否則將視為對參賽者或出席者進行個人指導。
- B. 若感官評審在審查前進食，則應注意食用刺激性低、味道清淡的食物。
- C. 審查前不抽煙。
- D. 不塗抹有香味的體香劑（防臭液）
- E. 不噴塗香水、古龍水，及有香味的乳液等。

14.1 競賽中評審的行為守則

- A. 評審應公平公正，誠實評比
- B. 評審應對參賽者抱持肯定及誠懇的態度。

- C. 評審應專注於參賽者的表現，聆聽其說明。
- D. 主審有權糾正評審的禮儀。

14.2 口感評分的注意事項

評審請切記於口感審查時，不僅觀眾、志工、營運管理人員甚至參賽者，都注意著評審的一舉一動，任何細微的動作及表情變化都可能被正面或負面解讀。

14.3 大會對感官評審的期許

- A. 在參賽者自我介紹時，應以微笑表示歡迎。
- B. 咖啡呈上後應儘快開始評分。
- C. 應切記評審對參賽者的心理層面具有強烈影響力。
- D. 在口感審查時，不與其他評審交流、互視，或露出任何表情。
- E. 在舞台上不與其他感官評審討論自己的評語。
- F. 在口感評分時不露出笑容。
- G. 不做出易引起參賽者或觀眾負面解讀的行為。
- H. 除了主審以外，不讓任何人品嚐提供給自己的飲品。
- I. 與主審的議論、確認、提問，請於競賽結束後至後台進行。

14.4 填寫評分表時的注意事項

評審請注意以下事項。

- A. 請在評分表上明確註記評審的全名。
- B. 請以清楚易懂的用詞，明確地填寫評分表。
- C. 若評審的審查判定上有誤，變更評分的時候，請將原本分數打叉或消去，清楚填寫正確的分數及文字。
- D. 將評分表交予主審前，請確認是否對所有項目進行評比並填入分數。

15.0 關於 THDC 評審之不實判決

15.1 概要

若 THDC 工作人員發現 THDC 評審於審查中有不誠實之舉或作弊嫌疑，可適用下列事項：

- A. 大會經理要求從評分記錄單位調出與可疑評價相關的所有參賽者之評分表。
- B. 由 THDC 大會經理召集相關評審並與 THDC 營運負責人開會釐清狀況。
- C. 若不誠實情節嚴重，THDC 大會經理有權裁定該 THDC 評審今後不得在 THDC 認可的大會上擔任評審。

16.1 聯絡單位

TASC 大會資訊

"E-mail tasc.coffee@gmail.com "

FAX: (02)2791-9603

