台灣手沖咖啡錦標賽 2016
TAIWAN HAND DRIP CHAMPIONSHIP 2016

規則與規章

台灣精緻咖啡協會

咖啡沖煮委員會制定

2016 年 7 月 12 日更新

目錄

1.0 參加條件 4
1.1 說明 4
1.2 參賽者 4
1.3 報名方法 4
1.4 賽事相關疑問 4
1.5 規章 4

2.0 大會規則 5
2.1 初賽（手沖咖啡競賽） 5
2.2 決賽（自選沖煮競賽） 6

3.0 大會流程 8
3.1 競賽台場地配置 9

4.0 機器，器材，附屬設備 11
4.1 大會提供的設備及用品 11
4.2 建議參賽者自備的設備及用品（僅限決賽） 11

5.0 參賽者的賽前指南 12
5.1 參賽者說明會 12
5.2 遵守時間規定 12
5.3 競賽台的佈置準備 12
5.4 協助人員／助理 12
5.5 搬運至競賽舞台上的備品及用品 12
5.6 決賽（自選沖煮競賽）時播放的音樂 12

6.0 競賽時間 13
6.1 主持人的開場介紹 13
6.2 準備時間（僅限決賽） 13
6.3 競賽時間的開始 13
6.4 逾時罰則 (扣分) 14
6.5 教練與指導 14

7.0 技術相關問題 14
7.1 概要 14
7.2 妨礙行為 15
7.3 決賽（自選沖煮競賽）時遺忘物品的情況 16

8.0 清潔整理時間（僅限決賽） 15

9.0 競賽後續事項 15
9.1 競賽記錄的保管事宜 15
9.2 分數解說(報告會) 16

10.0 參賽者的異議與訴請裁決 16
10.1 與參賽者有關的項目 16
10.2 評分表與評審/評分的相關問題 16

11.0 THDC 公認評審 17
11.1 評審的準備 17

11.2 THDC 公認評審的目標與目的 17

12.0 評審的職責 17

12.1 主審（決賽） 17

12.2 感官評審 18

13.0 評分項目 18

13.1 初賽（手沖咖啡競賽）的口感評分 18

13.2 決賽（自選沖煮競賽）的手沖咖啡評分及服務態度整體評分 18

13.3 決賽（自選沖煮競賽）的飲品演示 18

13.4 決賽（自選沖煮競賽）的綜合評分 18

13.5 評分標準(尺度) 18

14.0 評分前評審應禁止的行為 18

14.1 賽程中的評審行為守則 19

14.2 口感評分的注意事項 19

14.3 大會對感官評審的期許 19

14.4 填寫評分表的注意事項 19

15.0 關於 THDC 評審的不實判決 19

15.1 概要 19

15.2 訴請裁決 20

16.0 聯絡單位 20

16.1 TASC 大會資訊 20

1.0 參加條件

1.1 說明

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，期許能為參賽許手帶來更完善的賽事以及最佳成績。

1.2 參賽者

1.1.1 年齡

參加大會時必須年滿 18 歲。

1.1.2 國籍

不限國籍。

1.1.3 費用

報名費新台幣 2,000 元。參賽選手於比賽過程中所衍生的費用請自行負擔，大會不作任何補助。

1.3 報名方法

1.2.1 參賽者報名表

請上台灣精緻咖啡協會（TASC）的官網(www.tasc.org.tw)，確實填寫所有的必要事項，並提出申請。

1.2.2 報名期限

即日起至 105 年 6 月 30 日(星期四)止，詳情請參閱 TASC 官網上公告的報名期限。

1.4 賽事相關疑問

所有參賽者必須熟知 THDC 最新的規則規章以及評分表的內容。對於參賽者個人因未詳讀或不了解 THDC 規則規章及評分表而提出的異議，不做任何例外處理或予以通融。THDC 的所有相關資料皆可由 TASC 官網下載。參賽者若有任何疑問，請於 7/3 前以 E-mail 的方式向大會詢問，或於 7/3 選手說明會當天提出，7/3 之後將視為所有選手皆已熟悉規則規章。

1.5 規章

請參賽者務必理解及同意下列規章後，再寄出及提送參賽者報名表。

注意：本規章闡述所有參賽者被賦予的責任以及身為 TASC 代表的 THDC 優勝者應負起的責任。本規章由參加年度的 THDC 大會舉辦日起，生效至隔年的大會舉辦日終止效力。

A. 請參賽者同意以下規定後再行報名。
   I. 同意 THDC 及 TASC 於宣傳活動之際，使用參賽者的姓名及影像。
   II. 使用上述個資時，參賽者不可針對照片，影片，印刷品，網路及其他任何電子媒體，要求任何費用。
   III. 為了持續推動 THDC 及 TASC 辦理的啓蒙活動，參賽者應積極配合活動。
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 的優勝者身為台灣精緻咖啡協會 (TASC)的代表，應自覺維護本協會的形象。

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，參賽者應依照各項競賽內容進行萃取咖啡。初賽僅進行手沖咖啡競賽，決賽則是以手沖咖啡競賽搭配自選沖煮咖啡競賽來進行。
※在初賽的各組淘汰賽中位居上位的參賽者可晉級決賽。決賽將由淘汰賽後最多九位選手晉級，決賽將以分數結算總分最高為冠軍選手。

C. 如果違反大會規定，而屢勸不聽者，大會可立即判定其失格

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，以淘汰方式進行。1 組最多 4 人，最多 9 組，初賽最多 36 人進行淘汰賽。

B. 由初賽的各組第 1 名將進入後續的決賽。

C. 初賽（手沖咖啡競賽）的競賽時間為 10 分鐘，競賽前將給予各組 15 分鐘的彩排時間。

D. 初賽（手沖咖啡競賽）的方式是在 10 分鐘的競賽時間內，使用 THDC 當天提供的咖啡豆，對 2 個咖啡壺分別萃取 1 次不同的容量。

E. 分別萃取 1 次不同容量是指 1 壺萃取 150ml 以上 200ml 以下（萃取 A），另 1 壺 300ml 萃取以上 400ml 以下（萃取 B）。

F. 3 位感官評審會在無法眼觀競賽區的評審區進行審查。參賽者將透過萃取 2 杯咖啡的均一性（品質）與整體風味的口感審查獲得評分。

G. 由 1 位技術評審確認萃取量，並審查是否符合衛生及使用適當的器具。

2.1.2 咖啡豆與使用器具等

A. 初賽使用的是 THDC 於大會當天提供的單品咖啡豆。

B. 競賽所使用的咖啡豆將在大會當天的說明會上公布，同時會一併公布咖啡豆的資訊（產地、焙煎度等），參賽者可於當天實際確認咖啡豆。

C. 咖啡豆的用量和研磨方式由參賽者自行決定。

D. 萃取器具（濾杯、濾紙）：可從大會以 THDC 現場公認指定產品準備的多數器具中選擇（每位參賽者最多 2 個濾杯，濾紙適量索取）。參賽者不可使用自備的萃取器具。另外，禁止對大會官方指定產品提供的萃取器具進行改造等任何加工行為。

※公認指定產品：指 THDC 官方贊助商提供的產品。關於公認指定產品的詳細資訊，請參閱 TASC 官網的最新消息。

E. 咖啡壺：使用 THDC 所準備的公認指定產品。參賽者不可使用自備的咖啡壺。（初賽時，參賽者無須自備提供用的咖啡杯。）

F. 磨豆機：需使用 THDC 現場所準備的公認指定磨豆機（每位參賽者 1 台），參賽者不可使用自備的磨豆機。

G. 咖啡手沖壺：需使用 THDC 現場所準備的公認指定產品。（每位參賽者 1 個）。

H. 溫度計：僅可用於測量咖啡手沖壺內的熱水溫度。

I. 水：使用 THDC 現場準備的水，禁止使用自備的水。

J. 電子磅秤：使用 THDC 現場準備的磅秤（每位參賽者 2 個），不可使用參賽者自備的磅秤。

K. 關於 THDC 現場提供給參賽者的全套器具（濾杯、濾紙、咖啡手沖壺、磨豆機），請務必確實報備。

L. 競賽桌會設置電磁爐，切勿將咖啡手沖壺以外的物品置於電磁爐上。

M. 除了下一項列出的器具以外，參賽者不可攜帶任何器具進入競賽區。不過，彩排時可攜帶任何器具（需使用電源的機器除外）進場使用。除了自備的器具以外，其他物品必須於彩排時間內，收納於規定的地點（參閱 2.1.3）。

N. 可自備的器具：溫度計、抹布、計時器（不可用手機等內建的計時功能）、咖啡接粉杯、手工篩選托盤、細粉篩、攪拌用湯匙。

2.1.3 競賽時間與競賽流程

A. 彩排之後將接著進行初賽第 1 輪。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在競賽台就定位後，將示意開始彩排。待主持人示意後，參賽者便一同開始彩排。

C. 參賽者可在彩排時間內自由萃取及品嚐味道。此外，報備的 1 名輔助人員也可在競賽區內指定的地點品嚐味道。（除了試口味之外不可提供協助）

D. 參賽者必須在彩排結束前做好開始競賽的準備。

E. 開始競賽的準備，是指將各自的競賽桌上所有咖啡萃取液及磨好的咖啡粉廢棄於指定場所，並將空的咖啡壺置於磅秤上的狀態。

F. 彩排結束時若未做好開始競賽的準備，將被扣 10 分。確認完成技術評審扣分後，再於開始競賽前做好開始競賽的準備。

G. 主持人確認所有參賽者都做好準備後，將示意開始競賽。待主持人示意後，參賽者便一同開始競賽。

H. 參賽者分別對 2 個咖啡壺萃取 1 次不同容量的咖啡，以供評審評分。1 壺萃取 150ml 以上 200ml 以下（萃取 A），另 1 壺萃取 300ml 以上 400ml 以下（萃取 B）。咖啡豆的使用量不受限制。

I. 2 次萃取要同時進行或依序進行，由參賽者自行決定，但不可對 1 個咖啡壺萃取 2 次以上，或是將 1 次萃取的咖啡分別注入 2 個咖啡壺。萃取前後的咖啡壺內均不可加入水調整濃度。此外，不得為了調整容量而廢棄部分已萃取出的咖啡。在 1 次的萃取過程中也不可讓濾杯內的粉末有所增減，如有上述行為者即視為失去參賽資格。

J. 除了 THDC 準備的水之外，若在萃取時讓其他物體與咖啡粉接觸，即視為失去參賽資格。

K. 當所有萃取結束後，由參賽者自行將 2 個咖啡壺呈送到提供桌。參賽者將 2 個咖啡壺放到提供桌，時，競賽即告結束。若超過競賽時間 10 分鐘的規定，將扣 20 分。

L. 由大會工作人員對 2 個咖啡壺進行計量，各萃取量若未達到或超過規定量，每 1 壺將扣 10 分。

M. 大會工作人員計量後，會將 2 個咖啡壺中的咖啡分別倒入標上識別編號的咖啡杯，迅速端給感官評審。各評審的面前將有從各個咖啡壺分別倒出的 2 種咖啡。萃取 A 使用紅色編號的咖啡杯，萃取 B 使用黑色編號的咖啡杯。（號碼相同）

N. 感官評審會對萃取 A 及萃取 B 的均一性與萃取 B 的口感進行評分。口感評分項目為下列 5 種。
・香味　・質感　・餘味　・平衡度　・整體性

O. 初賽結束後，將由各組第 1 名（最多 9 位）進行決賽。

2.2 決賽

2.2.1 競賽概要（手沖咖啡競賽及自選沖煮咖啡競賽）

A. 決賽由手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽 2 種競賽構成。手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽將分別在不同的競賽台進行。

B. 在手沖咖啡競賽中，每位參賽者會有 15 分鐘的彩排時間與 10 分鐘的競賽時間。（競賽是以數名為一組進行，但非採淘汰賽方式。）

C. 手沖咖啡競賽的概要與初賽相同（參閱 2.1.1 D～F）。

D. 於在自選沖煮咖啡競賽中，每位參賽者會有 5 分鐘的準備時間與 10 分鐘的競賽時間。

E. 自選沖煮咖啡競賽需使用 THDC 提供的單品咖啡豆，並在競賽時演示萃取咖啡的過程。參賽者需對 2 個咖啡壺分別萃取 1 次不同的容量，並從 2 個咖啡壺各倒 1 杯端給 3 位評審，共計 6 杯。

F. 分別萃取 1 次不同的容量是指 1 壺萃取 150ml 以上 200ml 以下，另 1 壺萃取 300ml 以上 400ml 以下。

G. 參賽者提供的飲品必須是除了咖啡豆與萃取用水以外，未添加任何原料的手沖咖啡，且僅限為 35 度以上的熱咖啡。（例如不得將牛奶加進咖啡。）

H. 參賽者將由 3 名評審、1 名技術評審、1 名主審針對演示內容、口感、服務技術進行評分。評分對象包含 2 壺萃取咖啡的口感均一性。

I. 最後將合計手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽的得分，依總分決定名次。

2.2.2 咖啡豆與使用器具等（手沖咖啡競賽、自選沖煮咖啡競賽）

A. 手沖咖啡競賽使用 THDC 於大會當天提供的單品咖啡豆，但決賽（自選沖煮咖啡競賽）會使用不同的咖啡豆。

B. 手沖咖啡競賽使用的咖啡豆及器具相關規定與初賽相同（參閱 2.1.2 B～N）。

C. 自選沖煮咖啡競賽使用 THDC 提供的單品咖啡豆。

D. THDC 會在初賽當天宣布入選決賽名單時，先分發 500g 自選沖煮咖啡競賽使用的咖啡豆給決賽參賽者練習，同時也會公布咖啡豆的資訊（產地、焙煎度等）。手沖咖啡競賽的彩排和競賽用豆及自選沖煮咖啡競賽決賽實際使用的咖啡豆將於當天另行分發，手沖咖啡競賽彩排時的剩餘咖啡豆需繳回，不得於競賽時使用，為競賽所準備的咖啡豆及其焙煎度、焙煎後的日數等，會與練習用的咖啡豆幾乎相同。分發作為練習所用的咖啡豆不可用於競賽。

E. 萃取器具（濾杯、濾紙）：可從大會以 THDC 公認指定產品準備的多數器具中選擇，參賽者不可使用自備的萃取器具。各參賽者最多可使用 2 個濾杯。另外，禁止對大會以官方指定產品所提供的萃取器具進行改造等任何加工行為。

F. 咖啡壺：需使用 THDC 準備的公認指定產品，參賽者不可使用自備的咖啡壺。咖啡壺不可利用電磁爐等器具加溫，請在萃取前設法保溫。萃取後（從咖啡壺取出濾杯）除了移動之外，手不得碰觸咖啡壺，亦禁止對萃取後的咖啡壺進行保溫等任何動作。

G. 磨豆機：決賽的手沖咖啡競賽時，需使用 THDC 所準備的公認指定磨豆機中選擇。決賽的自選沖煮咖啡競賽時，除了大會現場提供的機器之外，參賽者亦可自備（僅限 1 台）。

H. 咖啡手沖壺：可使用 THDC 所準備的公認指定產品中選擇，或各參賽者亦可自備，自備的咖啡手沖壺不限廠牌及機種。THDC 出借的咖啡手沖壺，每位參賽者最多可領取 1 個。

I. 磨豆機以外的電器：THDC 會在準備桌上設置電磁爐。除了磨豆機以外，各參賽者可攜帶最多 1 台電器（電磁爐或熱水機等。單相 110V，1500W 以內）。請參賽者自行確認自備的機器能否正常運作。（不可在休息室等競賽區外使用。）

J. 盛裝容器：請參賽者自備盛裝的容器（咖啡杯、玻璃杯、杯碟等）。盛裝容器不限形狀、材質，但 6 個杯具必須形狀相同。口感評分用的杯具（萃取 B）與另一方的杯具（萃取 A）需能夠辨識（使用顏色、圖案不同或是加上明顯印記等的杯具）。請務必於競賽前向主審確認是否能夠辨識。

K. 水：使用 THDC 準備的水，禁止使用自備的水。另外，若要提供飲用水給評審，請自行準備玻璃杯及倒水容器（水壺等）。

L. 此外，演示所需的配件可任意攜入競賽區。但除了咖啡豆與萃取用水以外，不可攜帶任何食品及食品添加物。

2.2.3 競賽時間與競賽流程（手沖咖啡競賽）

A. 競賽將在彩排之後進行。彩排時間為 15 分鐘，競賽時間為 10 分鐘。

B. 手沖咖啡競賽的競賽內容及流程與初賽第 1 輪相同。（參閱 2.1.3 B～N）

2.2.4 競賽時間與競賽流程（自選沖煮咖啡競賽）

A. 參賽者在競賽時間前各有 5 分鐘的準備時間。

B. 競賽時間為 10 分鐘。參賽者表示「開始」之後，計時人員便會開始計時。

C. 參賽者需在演示的同時，分別對 2 個咖啡壺萃取 1 次咖啡，合計萃取 2 次。2 次萃取要同時進行或依序進行，由參賽者自行決定。競賽時間內也可重新萃取，但不可對 1 個咖啡壺萃取 2 次以上、或是將 1 次萃取的咖啡分別注入 2 個咖啡壺。（不可使用杯具直接進行萃取。）

D. 萃取前後的咖啡壺內不可倒入水調整濃度，且不得為了調整容量而廢棄部分萃取的咖啡。

E. 使用的咖啡壺會個別秤重。若未達到或超過萃取量的要求，每 1 壺將扣 10 分。

F. 參賽者提供的飲品必須是除了咖啡豆與萃取用水之外，未添加任何原料的手沖咖啡，且僅限為 35 度以上的熱咖啡。（若提供違反規定的飲品即視為失去參賽資格。）

G. 參賽者對 2 個咖啡壺萃取完畢後，請從各個咖啡壺分別倒出 3 杯（合計 6 杯）到盛裝容器，接著請從各個咖啡壺分別倒出的 2 杯咖啡端給 3 位評審。參賽者從各個咖啡壺倒出咖啡的服務過程，需能讓評審清楚看見。

H. 參賽者可在準備桌或演示桌萃取咖啡並倒入盛裝容器。演示的方式由參賽者自由發揮。

I. 感官評審在咖啡端上來後即開始審查。感官評審會對 2 杯咖啡的均一性、演示內容、服務技術、咖啡口感進行全面審查。（詳細的評分項目請參閱評分表。）

J. 參賽者在提供 6 杯咖啡並結束演示時，請自己明確表示「完成」以結束競賽。參賽者將咖啡端到評審桌後，亦可繼續演示。表示競賽結束後所做的任何說明，將不列入評比。

K. 技術評審會對清潔度、器具機材的適當使用、安全面考量、萃取量是否適當等進行審查。（詳細的評分項目請參閱評分表）

L. 競賽時間若超過 10 分鐘，每超過 1 秒將被各評審扣 1 分。

M. 若超過競賽規定時間（10 分鐘）60 秒以上，即視為失去參賽資格。

3.0 大會流程

初賽

A. 競賽場區會標示 1、2…等編號。

B. 大會將於初賽日早上的說明會會為每位參賽者抽籤安排出賽排序。

C. 各參賽者皆有下列的競賽時間。

初賽（手沖咖啡競賽）
彩排：15 分鐘
競賽時間：10 分鐘
清潔整理時間：5 分鐘

D. 初賽結束後，將於初賽當日公佈晉級決賽的 9 名（最多）參賽者的名字。

E. 公佈時間將由大會工作人員說明。

決賽

A. 決賽（手沖咖啡競賽）
彩排：15 分鐘
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

B. 決賽手沖咖啡競賽最多以 3 人為 1 組，依組別同時進行競賽。

C. 決賽自選沖煮咖啡競賽最多以 3 人為 1 組，依組別 3 人同時進行競賽。

D. 初賽的分數不會累積到決賽。

E. 決賽結束後，將於當日公佈最終前六名，並舉行頒獎典禮。

3.1 競賽場區的配置圖

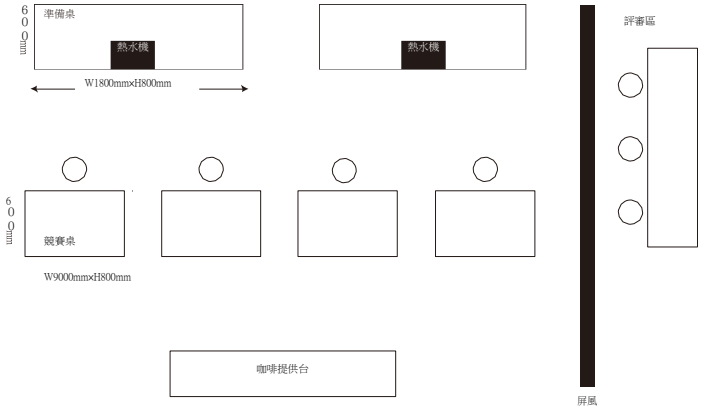
3.1.1 手沖咖啡競賽（初賽及決賽）

【競賽場區配置】

準備桌（熱水機、磨豆機）、

競賽桌（電磁爐、手沖座－自選、各種萃取器具、磅秤）

咖啡提供台（飲品端送人員）、計時器、計時人員、技術評審、主持人

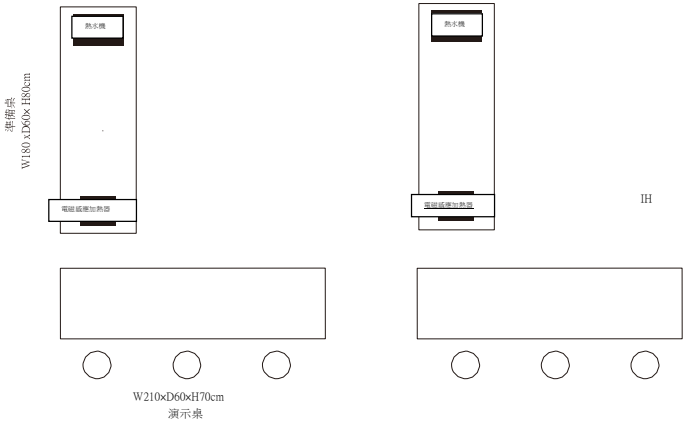


【評審區配置】

屏風、感官評審、評審桌

注意：視初賽場地的情況，工作桌尺寸及配置可能會有變動。

3.1.2 決賽（自選沖煮競賽）



【競賽場區配置】

準備桌（熱水機、磨豆機、電磁感應加熱器、手沖台-自選）

演示桌、感官評審、技術主審、主審、 計時器、計時員、主持人

4.0 機器、器具、配件品

參賽者使用的萃取器具及咖啡壺由 THDC 官方贊助商提供，其他器具依照各競賽的規定。

4.1 大會提供的設備及用品

4.1.1 磨豆機

初賽及決賽的手沖咖啡競賽時，參賽者僅能使用 THDC 提供的磨豆機，決賽的自選沖煮咖啡競賽時，除了大會現場提供的機器外，參賽者亦可自備最多 1 台磨豆機。但可自備的磨豆機若非屬 110V 的機種，需事先向大會經理報備機器的規格，以確定現場電力是否可負荷，大會同時保留機器的使用核准權。

4.1.2 熱水機與萃取用水（熱水）

THDC 會在競賽區設置熱水機，請參賽者從熱水機將萃取用水注入水壺。關於熱水機的規格及熱水溫度，請上 TASC 官網確認。（若無法於會場設置熱水機，將另行準備煮開的熱水。）

4.1.3 電磁爐

THDC 會預先在各個競賽台設置 1 台電磁爐。進行手沖咖啡競賽時，參賽者不可自行攜帶電磁爐，自選沖煮咖啡競賽可任意攜帶電磁爐。請參賽者於彩排時確認電磁爐的位置，若希望位置左右調換，務必在競賽時間前報備。（參賽者不得擅自移動電磁爐。）

4.1.4 其他設備及用品

各個競賽場區備有下列設備及用品。
大會提供的手沖器具一套
準備桌及競賽桌（初賽、決賽 First Stage）
準備桌及演示桌（決賽　　L:210cm W:60cm H:70cm）
手沖座（自選）、咖啡粉罐、計量湯匙、清潔刷
垃圾桶、電子磅秤（2 個）、水桶（用於傾倒熱水）、方形托盤 2 片（用於手工篩選及放置濾杯）
長湯匙、搬運用容器（於準備時間及清潔整理時間使用）

4.2 建議參賽者自備的設備及用品（僅限決賽）

參賽者請自行準備演示（自選沖煮咖啡競賽決賽）需使用的所有物品。為了因應在移動時或競賽中損壞等不時之需，請另外備妥備品。在大會期間內，參賽者請自行妥善保管自備的物品。關於遺留在參賽者準備室及競賽區的物品，THDC 志工與大會工作人員概不負責。
請參加決賽的參賽者自備下列物品：

- 磨豆機（決賽的自選咖啡沖煮競賽使用，但亦可使用大會提供的磨豆機）
- 盛裝容器（萃取 A 與萃取 B 的杯具需形狀相同，並能夠以印記或顏色區分，以免混淆。）
- 咖啡手沖壺（亦可使用大會提供的手沖壺)
- 吧台毛巾或乾淨的抹布（練習及競賽用）
- 清潔必需品（用於清理工作台及磨豆機的刷子等）
- 托盤、水杯、水瓶等（倒水的器具）（用於服務評審及提供咖啡）
- 所有配件（演示桌用）
- 彩排及競賽使用的咖啡豆由大會準備。（彩排及競賽結束後將回收剩餘的部分）

5.0 參賽者賽前指南

5.1 參賽者說明會

大會開始前將召開參賽者說明會，所有參賽者都必須參加。大會經理將在說明會上針對大會流程進行公告及說明，並就賽事行程、競賽區、後台進行實地說明，參賽者可對 THDC 大會經理提出疑問或疑慮事項等。此外，選手說明會上也會詳細說明初賽及決賽（手沖咖啡競賽）指定的咖啡豆。初賽及決賽（手沖咖啡競賽）的說明會在當天舉行，決賽（自選沖煮咖啡競賽）的說明會則在前一天舉行。除非大會特別允許且有安排替代人選，否則無故缺席說明會者將被取消參賽資格

5.2 自選沖煮咖啡競賽決賽

第一天賽程結束勝出者的決賽參賽者說明會將抽籤決定競賽順序。依照競賽順序，參賽者各有 5 分鐘準備時間、10 分鐘競賽時間、5 分鐘清潔整理時間。

5.3 遵守時間

請參賽者至少於競賽開始前 30 分鐘抵達會場。自己的競賽時間前 15 分鐘不在現場的參賽者將被取消資格。

5.4 競賽台配置

大賽志工組長會負責在競賽時間前依各位參賽者的要求配置競賽台。（例如確認磨豆機、電器的位置是否如同參賽者的要求。）

5.4.1 磨豆機與電器的配置

若參賽者自備磨豆機，請於比賽前向 THDC 大會經理報備。大賽志工組長將在競賽時間開始前設置於指定的地方。參賽者自備的磨豆機最多為 1 台（對應單相 110V 的電源），若需使用單相 110V 以外的機器，請事先向 THDC 大會經理報備。

5.5 輔助人員／助理

除了參賽者、大賽志工、大賽委員以外，其他人不可在準備時間、競賽時間、清潔整理時間登上舞台，不過已報備的 1 名輔助人員可協助搬運磨豆機等物品（不得協助配置物品）。

5.6 搬運至舞台上的備品及用品

參賽者將自己的備品搬運至競賽區時，可使用搬運用容器。

請參賽者於競賽時間前將自己的備品裝入搬運用容器內。

5.7 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，音樂當中不可有任何褻瀆或不敬的歌詞，並於自備的 CD 及 CD 盒上註明自己的姓名。參賽者需在大會前將自備的 CD 交給 THDC 大會經理或音效影像工作人員，若希望大會歸還 CD 請於賽後自行領取， 未領回的 CD 將於大會後廢棄。

6.0 競賽時間

6.1 主持人開場介紹

主持人介紹參賽者。

進行決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，參賽者需配戴無線麥克風，並只限於競賽時間中開啟使用（即播送狀態）。

6.2 準備時間（僅限自選沖煮咖啡競賽決賽）

6.2.1 準備時間開始

參賽者將有準備時間。當 1 名參賽者開始進行競賽，大會經理或計時人員會告知下一位參賽者開始準備。準備時間的目的是為了讓參賽者配置競賽台並做好競賽準備。參賽者需使用搬運容器，從準備室搬出自己競賽用的備品。當參賽者將第一個搬運容器（若有多個搬運容器則為一開始搬運的該項物品）放到指定的競賽台時，計時人員會詢問參賽者「準備好了嗎？」參賽者若回答「OK」，計時人員就會在那一刻按下計測準備時間的碼表，同時計時器也會開始計時。計時開始後，只要是在準備時間內，參賽者可多次往返拿取備品。準備時間開始前，不可從搬運容器取出備品等。

6.2.2 搬運用容器

請參賽者於準備時間內自行從搬運用容器取出備品。準備時間一結束，計時人員便會指示參賽者將搬運用容器從舞台撤去。請勿將搬運用容器放置於競賽中的舞台上。

注意：準備時間結束時，即使搬運用容器內留有物品，參賽者亦不可從搬運用容器取出物品。競賽開始後則可從搬運用容器取出物品。

（請參閱「7.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）時遺忘配件」

6.2.3 演示桌

參賽者可在準備時間內配置演示桌，並將水杯放到評審桌上（不可先行倒水）。此外，在競賽時間內亦可配置演示桌。

6.2.4 嘗試萃取

參賽者可於準備時間內任意進行萃取。

6.2.5 準備時間結束

參賽者的準備作業不可超出準備時間。計時人員會在準備時間內提醒參賽者剩下「3 分鐘、1 分鐘」。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 初賽及決賽（手沖咖啡競賽）

主持人將詢問各個參賽者是否可以開始競賽。主持人示意競賽開始後，參賽者需迅速開始競賽，計時人員同時會啟動個人計測競賽時間的碼表。正式競賽時間以計時人員的時間為準。競賽中不可詢問計時人員剩餘時間。當彩排剩下 5 分鐘、3 分鐘、1 分鐘時，計時人員會分別告知；初賽及決賽（手沖咖啡競賽）剩下 3 分鐘、1 分鐘時，計時人員會分別告知。計時人員無論在任何情況下，皆會在指定的時間告知剩餘時間。

6.3.2 決賽（自選沖煮咖啡競賽）

主持人將詢問各個參賽者是否可以開始競賽。主持人示意競賽開始後，參賽者需舉手表示「開始」，計時人員會同時啟動計測競賽時間的計時器與自己的馬表。正式競賽時間以計時人員的時間為準，競賽區的計時器僅為參考。參賽者於競賽中需自行掌控時間，查看計時器確認大概剩下多少時間，但不可於競賽中詢問計時人員剩餘的時間。計時人員會在剩下「3 分鐘、1 分鐘」時告知時間。計時人員無論在任何情況下，皆會在指定的時間告知剩餘時間。計時人員進行告知也可能發生於參賽者正在說明的時候。

注意：若計時器基於某種原因而故障，參賽者不可停止自己的競賽時間。計時人員的時間才是正式的時間，因此參賽者仍會如上述方式般收到告知的剩餘時間。

6.3.3 關於志工人員負責撤去端給評審的飲品（僅限自選沖煮咖啡競賽決賽）

進行決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，在評審評分完畢後，志工人員會依照主審的指示，將飲品從演示桌撤去。若有特別指示，需於競賽時間前向大賽志工組長詳細說明。

6.4 逾時罰則（扣分）

A. 初賽及決賽（手沖咖啡競賽）：若超過 10 分鐘，將扣 20 分。

B. 決賽（自選沖煮咖啡競賽）：若超過 10 分鐘，每過 1 秒即被每 1 位評審扣 1 分

C. 無論是初賽或決賽，競賽時間進入第十一分鐘選手即視為失去資格，大會也會即刻強制中止比賽。

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資格。請輔助人員、觀眾、其他團隊的成員於場外加油，但不得利用任何方式協助參賽者。（例如在休息室篩選咖啡豆、彩排中的濃度計測及溫度計測等）

注意：教練、輔助人員、朋友、親屬皆不可登上舞台。

7.0 技術相關問題

7.1 概要

A. 競賽時間內，參賽者可能會遇到下列技術問題：

- 電動調理器等（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）

如遇此情況時，參賽者請舉手喊「技術暫停（Technical timeout）」，並呼叫計時人員。這時，計時人員便會記錄參賽者於何時宣布技術暫停。請參賽者確認計時人員是否有做技術暫停的記錄。

B. 若 THDC 大會經理判斷屬於技術問題且可輕易排除，THDC 大會經理將會給予參賽者適當的額外時間補償。待技術負責人員排除問題後，參賽者的競賽時間即繼續計時。

C. 假如無法立刻解決該技術問題，THDC 大會經理會決定是否讓參賽者等候，或是暫時停止競賽並重新分配時間後再展開競賽。

D. 若必須停止競賽，參賽者將與 THDC 大會經理協議如何調整再次競賽的時間。

E. 若判斷技術性問題是因參賽者的錯誤所致，THDC 大會經理可能不會給予參賽者額外的補償時間。在此情況下，已經過的時間將不受保障，競賽時間會從計時器停止的那一刻繼續計時。

F. 參賽者不熟悉大會的設備機器，並不構成技術暫停的理由。

7.2 關於妨礙行為

A. 若志工、評審、觀眾、攝影師等人明顯妨礙到參賽者，將給予參賽者額外的補償時間。THDC 大會經理負責監督管理，並決定給予參賽者多少補償時間。

B. 若評審誤觸桌上配置的備品導致位置移動，因而耽誤參賽者提供杯測，主審將斟酌情況，並決定給予參賽者多少補償時間。（僅限於自選沖煮咖啡競賽的決賽）

7.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）時遺忘配件

A. 若參賽者於準備時間內發現忘記拿自己的設備機器或配件，可離開舞台拿取物品。不過在此期間中，準備時間的計時不會停止。

B. 若參賽者於競賽中發現忘記拿自己的設備機器或配件，請告知主審自己需離開舞台拿取物品。不過在此期間內，競賽時間的計時不會停止。

C. 參賽者一律不准請志工人員、輔助人員、團隊成員、觀眾協助拿取物品。

8.0 清潔整理時間

請參賽者於競賽結束後開始清潔整理作業用競賽台。若參賽者有自備磨豆機或其他電器（僅限自選沖煮咖啡競賽決賽），負責的志工人員會協助參賽者從作業競賽台撤去該等物品。參賽者撤去所有自備的設備及用品後，請將作業競賽台擦拭乾淨。評審對於清潔整理時進行的作業不予以評比。

9.0 競賽結束後

9.1 競賽記錄保管事宜

9.1.1 THDC 官方記錄

THDC 官方記錄員負責統計所有競賽記錄及保密。

9.1.2 同分時的排名（初賽）

若有 2 名以上參賽者分數相同，官方記錄員會比較各審查項目的得分。

- 審查項目「均一性」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「均一性」得分相同，「整體性」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「整體性」得分相同，「平衡度」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「平衡度」得分相同，「質感」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「質感」得分相同，「餘味」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「餘味」得分相同，「香味」分數較高的參賽者名次在前。

9.1.3 同分時的排名（決賽）

決賽是以手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽的合計分數競爭。

若有 2 名以上參賽者分數相同，官方記錄員會比較各審查項目的得分。

- 審查項目「均一性」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「均一性」得分相同，「整體性」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「整體性」得分相同，「平衡度」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「平衡度」得分相同，「質感」分數較高的參賽者名次在前。

- 若「質感」得分相同，「餘味」分數較高的參賽者名次在前。
- 若「餘味」得分相同，「香味」分數較高的參賽者名次在前。

9.2 評分解說（報告會）

初賽參賽者將於競賽結束後收到郵寄的評分表，不另舉行初賽的評分解說。

決賽參賽者可於大會結束後與評審一起重新審視自己的評分表。

A. 參賽者不可將評分表的正本帶回。

B. THDC 結束後，會將評分表（副本）郵寄給各位參賽者。

C. 每位參賽者的評分解說各有 5 分鐘。

10.0 參賽者提出異議與訴請裁決

10.1 攸關參賽者的問題

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，請聯絡 THDC 大會經理。THDC 大會經理將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 大會經理會與主審將當場討論並下決定，再由 THDC 大會經理將決定事項傳達給參賽者。

10.1.2.1 訴請裁決

若無法當場解決參賽者不服、不滿的異議，或參賽者欲針對大會所決定的事項訴請裁決時，THDC 大會經理會請參賽者將其認為不公平的裁決或訴求，以書面方式提交 TASC，TASC 的決定即為最終仲裁。向 TASC 提出異議或訴求時，務必註明下列事項：

1. 參賽者姓名
2. 日期
3. 簡潔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. 參賽者的資料（回函用）

書面未含上述資訊的異議或訴求將不予受理。請參賽者自該爭議發生或不滿大會的裁決時起 24 小時之內，以 E-mail 方式寄至大會事務局。

10.2 重新審視評分表時對評審／審查提出的相關問題

10.2.1 提出異議

參賽者對於 9.2 的評分解說（或寄回的評分表）所取得的分數若有異議，請以 E-mail 方式聯絡 TASC。TASC 將與審查該參賽者的評審及 THDC 進行協議後，由 TASC 將其判斷結果通知參賽者。

10.2.2 訴請裁決

若參賽者無法認同該決定，請以書面方式向 TASC 訴請裁決。TASC 的決定即為最終仲裁。向 TASC 提出異議或訴求時，務必註明下列事項：

1. 參賽者姓名
2. 日期
3. 簡潔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. 參賽者的資料（回函用）

書面未含上述資訊的異議或訴求將不予受理。請參賽者自評分解說或不滿大會的裁決時起 24 小時之內，以 E-mail 方式寄至大會事務局。

11.0 THDC 公認評審

A. 本規則規章明訂審查條件，供所有公認評審以一致的標準進行審查，THDC 評審須遵照此行動規範。

B. THDC 公認評審是指參加評審課程並通過考試的人員。

C. 唯有 THDC 公認評審方可擔任台灣手沖咖啡錦標賽（THDC）的評審。

11.1 評審的準備項目

所有 THDC 公認評審都必須參加評審課程及校正會議。評審課程原則上在 THDC 的前一天舉行。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. 熟知 THDC 規章並具備深厚的知識。

B. 熟知感官評審的評分表並具備深厚的知識。

C. 熟知競賽流程及競賽區配置並具備深厚的知識。

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妙之處

C. 評分時必須秉持中立、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（自選沖煮咖啡競賽決賽）

每位參賽者的表現將由 1 名主審負責評比。主審會在參賽者的作業區與評審用的演示桌之間來回走動。

A. 主審需觀望競賽時的審查過程，並監督及處理當中所發生的問題或影響競賽的事項。

B. 主審有義務及責任監督評審確實依據 THDC 標準進行專業審查。

C. 主審有義務及責任確保參賽者在競賽時間內不受攝影師、音效工作人員、志工、其他評審等人員的任何妨礙。

D. 主審需記錄參賽者的總競賽時間，以確定是否逾時及扣分。

E. 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。各感官評審僅能評比端給自己的飲品並給予分數。此外，決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，感官評審亦將評比演示內容及服務技術。關於感官評審的評分項目，請參閱 THDC 感官評分表。

13.0 評分項目

13.1 初賽及決賽（手沖咖啡競賽）的口感評分

以品嚐的方式為基準來進行審查。請參賽者考量提供的咖啡豆香氣、口感平衡度、濃度平衡度等，以努力引出咖啡豆最大的魅力的方式萃取咖啡。

13.2 決賽（自選沖煮咖啡競賽）的手沖咖啡評分及服務態度整體評分

請參賽者考量香氣、優質酸味與咖啡固有甜味的調和、口感平衡度、濃度平衡度等，以努力將大會提供的咖啡豆巧妙地引出最大魅力的方式萃取咖啡。此外，進行決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，請向評審說明自己比賽內容的相關訊息（包含所使用的咖啡豆、研磨萃取手法、欲表現的風味以及手沖的相關技術等）。

13.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）的飲品演示

咖啡杯、水杯、配件等視覺演示也可獲得分數。在本項競賽中，評分對象也包含咖啡杯及杯碟的清潔度（咖啡有無滴到旁邊或溢出）、飲品的一貫性、獨創性、演示的特色等要素。

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、個人的演示、飲品的演示等整體印象予以評分。

13.5 評分標準（程度）

技術評分標準

Yes/No 項目

初賽及決賽（手沖咖啡競賽）

・ 咖啡萃取量未滿或超過規定量：No＝扣 10 分

感官評分標準

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、佳＝7、絕佳＝8、出類拔萃＝9、驚人卓越＝10

14.0 審查前之評審禁止行為

A. 評審在大會期間應避免與參賽者交談，否則將視為對其參賽者或出席者進行個人指導。

B. 若感官評審要在審查前進食，應留意食用刺激性低、味道清淡的食物。

C. 審查前不抽煙。

D. 不抹有香味的體香劑（防臭液）。

E. 不抹香水、古龍水、有香味的護膚液。

14.1 大會中的評審守則

A. 評審應公平公正，誠實評比。

B. 評審對參賽者應抱持肯定且誠懇的態度。

C. 評審應專注於參賽者的一舉一動，並聆聽其說明。

D. 主審有權糾正評審的禮儀。

14.2 口感審查時

口感審查時，請參賽者切記不僅是觀眾、志工、營運管理人員，評審也會注意參賽者的一舉一動，任何細微的動作及表情變化皆可能被正面或負面解讀。

14.3 大會對感官評審的期許

A. 參賽者在自我介紹時，應以微笑表示歡迎。

B. 應於咖啡呈上之後儘快開始評分。

C. 請切記評審對參賽者的心理層面具有強烈影響力。

D. 口感審查時不與其他評審互看或露出任何表情。這是因為眼神一旦有所接觸，臉部就容易出現表情，請將這點銘記在心。

E. 競賽時間內不與其他評審交談。

F. 在舞台上不與其他感官評審討論自己的評語。

G. 口感評分時不露出笑容。

H. 不做出參賽者或觀眾會負面解讀的行為。

I. 不讓任何人品嚐端給自己的飲品。

J. 對主審的議論、確認、提問應於競賽結束後在後台請教。

14.4 填寫評分表的注意事項

請評審注意下列事項：

A. 評審的全名需清楚填寫於評分表上方。

B. 評分表應明確填寫。

C. 評審若有判斷上的錯誤或需更改分數時，應於原數字上打叉或刪除，並寫上正確分數及個人名字的第一個英文字母。

D. 將評分表交給主審時，應確認已評比所有項目並填寫得分。

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 評審於審查中有不實之舉或作弊嫌疑，可適用下列事項：

A. THDC 大會負責人將要求從保管分數表的人員手中，回收與可疑評價有相關的所有參賽者之分數表。

B. 由 THDC 大會經理召集相關的 THDC 評審並與 THDC 營運負責人開會釐清此事。

C. 若不實的事態嚴重，THDC 營運負責人有權裁定該 THDC 評審今後不得在 THDC 認可的大會上擔任評審。

15.2 訴請裁決

若 THDC 評審無法認同該項決定，可透過書面方式向 TASC 訴請裁決，TASC 的決定即為最終仲裁。向 TASC 提出異議或訴求時，務必註明下列事項：

1. 姓名
2. 日期
3. 簡潔明瞭的異議申述文章
4. 詢問的日期時間
5. 意見／解決方案
6. 相關人員
7. 回函用資訊

書面未含上述資訊的異議或訴求將不予受理。請評審於報告會之後或自該項不滿裁決發生起 24 小時之內，以 E-mail 方式聯繫大會事務局。

16.0 聯絡單位

16.1 TASC 大會資訊

協會官網 http://www.tasc.org.tw

E-mail tasc.coffee@gmail.com

TEL: (02)2504-1425

FAX: (02)2504-1428