

台灣手沖咖啡錦標賽 2018
TAIWAN HAND DRIP CHAMPIONSHIP 2018

規則與規章

台灣精緻咖啡協會
咖啡沖煮委員會制定
2018 年 4 月 10 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）	7
3.0 大會流程	9
3.1 競賽台場地配置	10
4.0 機器，器材，附屬設備	12
4.1 大會提供的設備及用品	12
4.2 建議參賽者自備的設備及用品（僅限決賽）	12
5.0 參賽者的賽前指南	13
5.1 參賽者說明會	13
5.2 自選沖煮咖啡競賽決賽	13
5.3 遵守時間	13
5.4 競賽台佈置	13
5.5 輔助人員／助理	13
5.6 搬運至舞台上的備品及用品	13
5.7 決賽（自選沖煮競賽）時播放的音樂	13
6.0 競賽時間	14
6.1 主持人的開場介紹	14
6.2 準備時間（僅限自選沖煮咖啡競賽決賽）	14
6.3 競賽時間的開始	14
6.4 逾時罰則(扣分)	15
6.5 關於教練	15
7.0 技術相關問題	15
7.1 概要	15
7.2 關於妨礙行為	16
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	16
9.0 競賽結束後	16
9.1 競賽記保管事宜	16
9.2 評分解說(報告會)	17
10.0 參賽者的異議與訴請裁決	17
10.1 攸關參賽者的問題	17
10.2 重新審是評分表時對評審/審查提出的相關問題	17
11.0 THDC 公認評審	18

11.1 評審的準備項目	18
11.2 THDC 公認評審的目標與目的	18
12.0 評審的職責.....	18
12.1 主審（自選沖煮咖啡競賽決賽）	18
12.2 感官評審.....	19
13.0 評分項目.....	19
13.1 初賽（手沖咖啡競賽）的口感評分.....	19
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	19
13.3 決賽（自選沖煮競賽）的飲品演示.....	19
13.4 決賽（自選沖煮競賽）的綜合評分.....	19
13.5 評分標準(尺度).....	19
14.0 評分前之評審應禁止的行為.....	19
14.1 賽程中的評審行為守則	19
14.2 口感評分的注意事項.....	20
14.3 大會對感官評審的期許.....	20
14.4 填寫評分表的注意事項.....	20
15.0 關於 THDC 評審的不實判決.....	20
15.1 概要	20
15.2 訴請裁決.....	20
16.0 聯絡單位.....	21
16.1 TASC 大會資訊.....	21

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，期許能為參賽選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。

1.1.4 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，但學生總報名人數不得超過總報名人數的 20%。

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 107 年 5 月 4 日(星期五)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 6/15 前以 E-mail 的方式向大會詢問，或於選手說明會當天提出，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 12 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 12 組，初賽最多 48 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 提供的咖啡豆，由 2 個咖啡壺分別萃取 1 次不同的容量。
- E. 分別萃取 1 次不同的容量是指 1 壺萃取 150ml 至 200ml 之間（萃取 A），另 1 壺萃取 300ml 至 400ml 之間的容量（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，並將透過審查萃取 2 杯咖啡的均一性（品質）與萃取 B 咖啡的口感，為參賽者評分。
- G. 由 1 位技術評審確認萃取量，以及審查是否符合衛生與使用適當的器具。此外，會拿能夠顯示數字的溫度計對兩個咖啡壺裡的咖啡進行溫度差的測定。

2.1.2 咖啡豆與使用器具等

- A. 初賽是使用 THDC 在大會當天提供的單品咖啡豆。
- B. 競賽使用的咖啡豆，將賽前舉辦的選手說明會上公布，以及同時公布咖啡豆的資訊（產地、焙煎度等）。參賽者可於比賽當天實際確認咖啡豆。
- C. 咖啡豆分為彩排用、競賽用，彩排用豆發給 200g，競賽用豆發給 250g，將會在競賽結束時全數回收。此外，咖啡豆的用量和研磨方式由參賽者自行決定，但是不會增加發給咖啡豆。
- 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（每一位參賽者最多可索取 2 個濾杯、適量的濾紙），不可使用自備的萃取器具（初賽的公認指定產品不包括法蘭絨濾網）。另外，禁止將大會提供之官方指定產品的萃取器具進行任何加工行為，包括改造。
※ 公認指定產品：係指 THDC 官方贊助商提供的產品。公認指定產品的詳細資訊，請參閱台灣精緻咖啡協會官網公布的最新消息。
- E. 咖啡壺：參賽者應使用 THDC 準備的公認指定產品，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）。此外，選手於領取咖啡壺時工作人員將進行秤重並記錄下來。
- F. 磨豆機：各參賽者需使用 THDC 現場所準備的公認指定磨豆機（每一位參賽者 1 台），參賽者不可使用自備的磨豆機。
※敬請注意，若有兩位以上的參賽者必須同時使用同一台磨豆機時，大會將不會因發生此情形而考慮更動競賽順序。
- 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 準備的水，禁止使用自備的水。如果是為了要讓手沖壺的水溫下降而須注入水，請使用大會指定的水壺注入。
- J. 電子磅秤：參賽者應使用 THDC 準備的磅秤（每一位參賽者 2 個），不可使用自備的磅秤。不過，彩排時間可使用自備的磅秤。

- K. 攪拌用的攪拌棒: 可自備, 僅用於攪拌濾杯的咖啡粉或也可攪拌咖啡壺內的咖啡
- L. THDC 提供給參賽者的全套器具 (濾杯、濾紙、咖啡手沖壺、磨豆機), 應確實報備。
- M. 競賽桌上會設置電磁爐, 除咖啡手沖壺外, 切勿將任何其他物品置於電磁爐上。
- N. 除下一項列出的器具外, 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 (除需要使用電源的機器外) 進場使用。在彩排時間, 除自備的器具外, 其他物品必須收納於規定的地點 (參閱 2.1.3)。
- O. 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. 主持人將於確認所有參賽者在競賽台就定位之後, 示意開始彩排。參賽者在主持人示意後, 一起開始彩排。
- C. 參賽者在彩排時間開始前要把跟大會提供的物品準備好。彩排前禁止折疊濾紙、把濾紙放入濾杯或是將熱水注入 2 個以上的瓶子內。此外, 自備的器具請在彩排開始後再放至於競技桌上, 假設被發現有違規行為將會被扣分或是喪失資格。
- D. 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)
- E. 參賽者必須在彩排結束前做好開始競賽的準備。
- F. 開始競賽的準備, 是指將各自之競賽桌上的所有咖啡萃取液及磨好的咖啡粉, 丟棄於指定場所, 並使用熱水或清水洗淨咖啡壺, 以清空其內容物的狀態。為了不要讓咖啡壺裡殘留咖啡液體, 請使用熱水或是清水清洗乾淨讓它呈現清空狀態, 雖然不必要擦拭, 但請把壺中殘留液體傾倒乾淨。
- G. 若於彩排結束時仍未做好開始競賽的準備, 將扣 10 分, 並於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。
- H. 主持人將於確認所有參賽者都做好準備之後, 示意開始競賽。參賽者在主持人示意後, 一起開始競賽。
- I. 參賽者分別由 2 個咖啡壺, 各萃取 1 次不同容量的咖啡, 供評審評分。1 壺萃取 150ml 至 200ml 之間 (萃取 A), 另 1 壺萃取 300ml 至 400ml 之間的容量 (萃取 B)。不限制咖啡豆的使用量。
- J. 2 次萃取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, 或將 1 次萃取的咖啡分別注入 2 個咖啡壺。不可在萃取後的咖啡壺內倒入熱水, 此外, 不得為了調整容量而廢棄部分萃取的咖啡, 以及在 1 次萃取過程中不可增減濾杯內的粉末。若有上述行為者, 視為失去參賽資格。從濾杯滴下的第一滴液體一定要滴落在咖啡壺裡, 在那之後如果萃取液體滴落在咖啡壺以外的地方就會被視為第一次萃取結束。
- K. 除 THDC 準備的水外, 若在萃取時讓咖啡粉接觸其他物體, 即視為失去參賽資格。
- L. 在所有的萃取結束後, 參賽者自行將 2 個咖啡壺呈送至提供桌。當參賽者將 2 個咖啡壺放至提供桌上時, 即宣告競賽結束, 若超過規定的競賽時間 10 分鐘, 將扣 20 分。
- M. 大會的工作人員會快速測量參賽選手放置於檯面上咖啡壺中的咖啡液溫度, 兩壺的溫差依據規定要進行加分計算。溫差 0 度 C+5 分, 溫差 1~2 度 C+3 分, 溫差 3~5 度 C+1 分。
- N. 由大會工作人員針對 2 個咖啡壺進行計量, 若各萃取量未達到或超過規定量時, 每 1 壺扣 10 分。
- O. 大會工作人員會在計量後, 將 2 個咖啡壺中的咖啡分別倒入標示了識別編號的咖啡杯, 並迅速端給感官進行評審。各評審的面前, 將有從各咖啡壺分別倒出的 2 種咖啡, 萃取 A 是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)。
- P. 感官評審會針對萃取 A 及萃取 B 的均一性與萃取 B 的口感進行評分。口感評分項目分為下列 5 種。
· 香味 · 質感 · 餘味 · 平衡度 · 整體性
- Q. 區域之所有組別的初賽第 1 輪結束後, 將由各組的第 1 名進行決賽, 賽前不進行彩排, 競賽時間為

10 分鐘（無準備時間）。

- R. 競賽內容與初賽第 1 輪相同，競賽流程依照上述 H~P。
- S. 所有的區域決賽結束後，將由各區域之第 1 名進行地區決賽，賽前不進行彩排，競賽時間為 10 分鐘（無準備時間）。
- T. 競賽內容與初賽第 1 輪相同，競賽流程依照上述 H~P。
- U. 參賽者最多可登記 1 位輔助人員。輔助人員可協助搬運器具及磨豆機，並允許進入競賽區清潔整理，可於彩排中進入競賽區協助參賽者試口味，選手不可擔任其他選手的輔助人員，同時不同選手之間也不可共用同一輔助人員。
- V. 若參賽者從觀眾席等接受暗示或指示，而避免觸犯禁止事項、扣分事項時，經大會經理、技術評審、計時人員發現，即視為失去參賽資格（例如有人指示應清洗咖啡壺，或暗示應清潔整理自備器具以外的器具等情況）。
- W. 比賽時，選手也可以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，倘若濾杯內的液體落至咖啡下壺外或咖啡液滴到桌上，而需要再次萃取時，請參考 J 項目的規定，部分萃取的咖啡液將會報廢，選手也會失去資格。
- X. 比賽時，選手可以品嚐自己萃取的咖啡以進行確認，大會會在選手面前放置可以品嚐咖啡的杯子，請注意編號 A 的杯子是用來品嚐 A 壺(小壺)的咖啡，編號 B 的杯子是用來品嚐 B 壺(大壺)的咖啡。

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。此外，手沖咖啡競賽及自選沖煮咖啡競賽可分別使用不同的濾杯。
- B. 在手沖咖啡競賽中，每一位參賽者有 15 分鐘的彩排時間與 10 分鐘的競賽時間（競賽以數名為一組進行，但是非採取淘汰賽方式。）
- C. 手沖咖啡競賽的概要與初賽相同（參閱 2.1.1 D~F）。
- D. 在自選沖煮咖啡競賽中，每一位參賽者有 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要使用 THDC 提供的單品咖啡豆，且必須在競賽時演示萃取咖啡的過程。參賽者需要由 2 個咖啡壺分別萃取 1 次不同的容量，並從 2 個咖啡壺各倒出 1 杯，端給 3 位評審，總計 6 杯。
- F. 分別萃取 1 次不同的容量是指 1 壺萃取 150ml 至 200ml 之間，另 1 壺萃取 300ml 至 400ml 之間的容量。
- G. 參賽者提供的飲品，除咖啡豆與萃取用水外，必須是未添加任何原料的手沖咖啡，且僅限為 35 度以上的熱咖啡（例如不得在咖啡中加入牛奶）。
- H. 參賽者將由 3 位評審、1 位技術評審、1 位主審，針對演示內容、口感、服務技術進行評分。評分內容為 2 壺萃取咖啡的口感均一性。
- I. 最後將手沖咖啡競賽與自選沖煮咖啡競賽的得分加總，再依據總分決定名次。

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. 手沖咖啡競賽是使用 THDC 在大會當天提供的單品咖啡豆，但是決賽（自選沖煮咖啡競賽）會使用不同的咖啡豆。
- B. 手沖咖啡競賽使用之咖啡豆及器具的相關規定與初賽相同（參閱 2.1.2 B~N）。
- C. 自選沖煮咖啡競賽是使用 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）：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，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，禁止針對大會提供之官方指定產品的萃取器具進行任何加工行為，包括改造。手沖咖啡競賽及自選沖煮咖啡競賽，亦可分別選擇不同的濾杯。
- F. 咖啡壺：參賽者必須使用 THDC 準備的公認指定產品，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，應在萃取前設法保溫，在萃取後（從咖啡壺中取出濾杯），除了移動外，參賽者的手不得碰觸咖啡壺，亦禁止針對萃取後的咖啡壺進行任何動作，包括保溫。自選沖煮咖啡競賽可在準備時間內，將咖啡壺隔水加熱（之後直接進入競賽，熱水無須廢棄）。
- G. 磨豆機：決賽的手沖咖啡競賽時，需使用 THDC 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（僅限一台），且須事先向大會確認自備的磨豆機是否可使用。
- H. 咖啡手沖壺：各參賽者可從 THDC 準備的公認指定產品中選擇，亦可自備，且自備的咖啡手沖壺不限廠牌及機種。每一位參賽者最多可領取 1 個 THDC 出借的咖啡手沖壺。
- I. 磨豆機以外的電器：THDC 會在準備桌上設置電磁爐。除磨豆機外，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），且參賽者應自行確認自備之機器是否能正常運作（不可在休息室等競賽區外使用）。此外，不可將桌上設置的電磁爐拆卸（若需要移動，請在準備時間之前報備）。
- 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，但是 6 個杯具的形狀必須相同。口感評分用的杯具（萃取 B）與另一方的杯具（萃取 A）必須能辨識（使用顏色、圖案不同或加上明顯印記等的杯具）。杯具本身必須可辨識，不可僅在托盤或杯碟上做出區別（僅有杯具能帶入評審室）。請務必於前一天彩排時，向主審或大會經理確認是否能辨識。
- K. 水：使用 THDC 準備的水，禁止使用自備的水。另外，若需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），若需要將水注入容器中，請使用準備桌上準備的飲用水。
- L. 此外，可任意攜帶演示需要的配件進入競賽區，但是不可攜帶任何食品及食品添加物，除咖啡豆與萃取用水外。

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有 5 分鐘的準備時間。
- B. 競賽時間為 10 分鐘。當參賽者表示「開始」後，計時人員便會開始計時。
- C. 參賽者必須在演示的同時，分別由 2 個咖啡壺萃取 1 次咖啡，合計萃取 2 次。2 次萃取同時進行或依序進行，由參賽者自行決定。在競賽時間內可重新萃取，但是不可由 1 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（不可使用杯具直接進行萃取）。
- D. 萃取後的咖啡壺內不可倒入熱水，且不得為了調整容量而廢棄部分萃取的咖啡。
- E. 使用的濾杯分別畫有萃取量的標準線，萃取之容量應符合標準範圍，若未達到或超過萃取量的標準線，每 1 壺扣 10 分。標準線分為萃取 A 及萃取 B，若兩者的萃取量顛倒，將依據規定扣分（2 壺）。
- F. 參賽者提供的飲品必須為未添加任何原料的手沖咖啡，除咖啡豆與萃取用水外，且僅限 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. 參賽者由 2 個咖啡壺萃取完畢後，分別從各個咖啡壺倒出 3 杯（合計 6 杯）至盛裝容器中，然後將 2 杯從各個咖啡壺分別倒出的咖啡，端給 3 位評審。評審必須能清楚看見參賽者從各個咖啡壺倒出咖啡的服務過程。
- H. 參賽者可在準備桌或演示桌上萃取咖啡，並倒入盛裝容器中，演示的方式由參賽者自由發揮。
- I. 感官評審將在咖啡端送過來後，開始進行審查，感官評審會全面審查 2 杯咖啡的均一性、演示內容、服務技術、咖啡口感（詳細的評分項目，請參閱評分表）。
- J. 參賽者應在提供 6 杯咖啡，並結束演示時，自己明確表示「完成」，以結束競賽，參賽者亦可在將咖啡端到評審桌後繼續演示。表示競賽結束後的任何說明，將不列入評比。
- K. 在準備時間內不可磨豆，應在競賽時間內進行。
- L. 技術評審會審查清潔度、器具機材的適當使用、安全面之考量、萃取量是否適當等（詳細的評分項目，請參閱評分表）。
- M. 若競賽時間超過 10 分鐘，每超過 1 秒，各評審將扣 1 分。
- N. 若超過競賽規定之時間（10 分鐘）60 秒以上，即視為失去參賽資格。

3.0

大會流程

- A. 競賽場區會標示 1、2…等編號。
- B. 大會將會安排每一位參賽者的開始時間與競賽場區編號。
- C. 各參賽者皆參與下列競賽時間。
 - 初賽（手沖咖啡競賽）
 - 競賽時間：10 分鐘
 - 清潔整理時間：5 分鐘
 - 決賽（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
- D. 手沖咖啡競賽預賽最多以 4 人 1 組，依據組別同時進行競賽。
- E. 手沖咖啡競賽決賽非淘汰賽。
- F. 自選沖煮咖啡競賽 1 次由 1 位參賽者進行（前一天會進行彩排）。
- G. 初賽的分數不會累積至決賽。
- H. 初賽結束後，將在比賽現場公布進入決賽的 12 位選手（最多）。
- I. 公布日期由大會工作人員說明。

3.1 競賽場區的配置圖

3.1.1 手沖咖啡競賽（初賽及決賽）

【競賽區配置】

準備桌（熱水機、磨豆機、水、手工篩選托盤、垃圾桶、水桶）

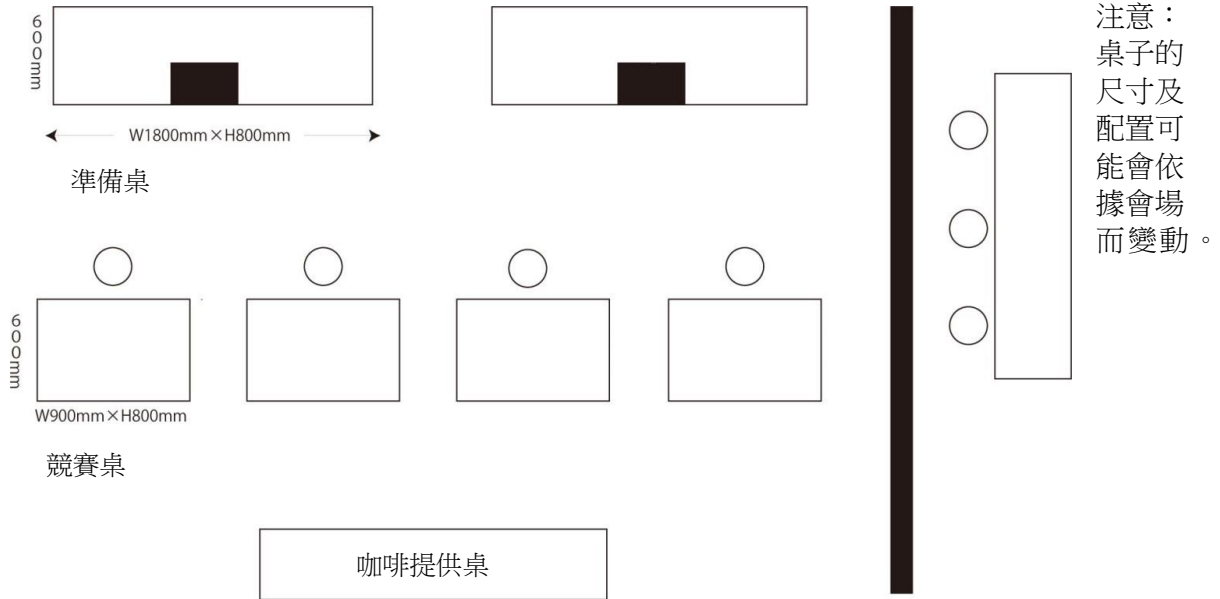
競賽桌（電磁爐、手沖座—自選、咖啡壺、磅秤、濾杯座）

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

競賽舞台配置圖

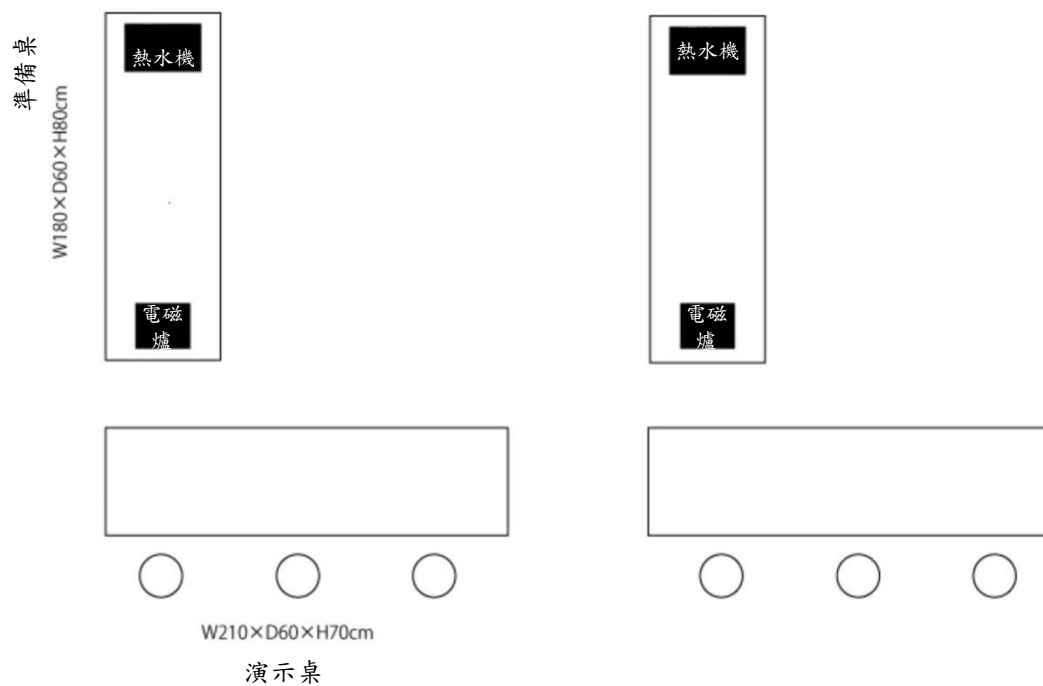


3.1.2 決賽（自選沖煮競賽）

【競賽區配置】

準備桌（熱水機、磨豆機、電磁爐、水、手沖座—自選）

演示桌、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，其他器具則依照各競賽的規定。

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，參賽者應從熱水機將萃取用的水注入水壺。熱水機的規格及熱水溫度，請造訪 TASC 官網確認（若無法在會場設置熱水機，將會另外準備煮開的熱水。）

4.1.3 電磁爐

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

4.1.4 其他設備及用品

各競賽場區皆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）、咖啡粉槽、計量湯匙、清潔刷、長湯匙

垃圾桶、電子磅秤（2 個）、水桶（用於傾倒熱水）、方形托盤 2 片（在手工篩選及放置濾杯時使用）

4.2 建議參賽者自備的設備及用品（僅限決賽）

參賽者應自行準備演示（自選沖煮咖啡競賽決賽）需要使用的所有物品，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，參賽者應自行妥善保管自備的物品，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的物品。

參加決賽的參賽者應自備下列物品：

- 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 之杯具的形狀必須相同，且杯具本身必須能以印記或顏色區分，以免混淆。）
- 吧台毛巾或乾淨的抹布（練習及競賽用）
- 清潔必需品（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（在彩排及競賽結束後，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

在大會開始之前，將會召開參賽者說明會，所有的參賽者都必須參加。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，而參賽者可向 THDC 大會經理提出疑問或疑慮事項，此外，選手說明會亦會詳細說明初賽及決賽（手沖咖啡競賽）指定的咖啡豆。初賽及手沖咖啡競賽決賽的說明會將於當天舉行，自選沖煮咖啡競賽決賽的說明會則在前一天舉行，除大會特別允許外，缺席說明會的參賽者將取消資格。

5.2 自選沖煮咖啡競賽決賽

前一天的參賽者說明會將抽籤決定競賽順序。

依照競賽順序，每一位參賽者有 5 分鐘準備時間、10 分鐘彩排時間、5 分鐘清潔整理時間。

彩排使用的競賽區與大會當天相同。

5.3 遵守時間

參賽者應在競賽開始前至少 30 分鐘抵達會場。參賽者未於自己的競賽時間前 15 分鐘進入現場，將取消資格。

5.4 競賽台配置

在競賽時間之前，由大賽志工組長負責依據各參賽者的要求配置競賽台（例如確認磨豆機、電器的位置是否符合參賽者的要求。）

5.4.1 磨豆機與電器的配置

若參賽者自備磨豆機，應於大會開始前向 THDC 大會經理報備，然後由大賽志工組長將在競賽時間開始前設置於指定位置。參賽者最多僅能自備 1 台磨豆機（對應單相 100V 的電源），若需使用單相 100V 以外的機器，請事先向大賽志工組長報備及自備變壓器。

5.5 輔助人員／助理

除參賽者、大賽志工、大賽委員外，其他人不可在準備時間、競賽時間、清潔整理時間進入舞台，不過，可有 1 位經報備的輔助人員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

參賽者可使用搬運用容器將自己的備品搬運至競賽區。

請參賽者於競賽時間之前，將自己的備品裝入搬運用容器內。

初賽時，大會不一定會準備搬運用容器。

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，惟音樂中不可有任何褻瀆或不敬的歌詞，並應於自備的 CD 及 CD 盒上註明自己的姓名。參賽者必須在大會開始前，將自備的 CD 交給 THDC 大會經理或影音工作人員，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。

參賽者在進行決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，必須戴上無線麥克風，且僅限於競賽時間開啟使用（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

參賽者擁有準備時間。大會經理或計時人員會在 1 位參賽者開始進行競賽時，通知下一位參賽者準備。準備時間是為了讓參賽者有時間可配置競賽台及做好競賽準備。參賽者必須使用搬運容器，從準備室搬出自己的競賽用備品，計時人員會在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，詢問參賽者「準備好了嗎？」若參賽者回答「OK」，計時人員就會在立即按下計測準備時間的碼表，同時計時器會開始計時。當計時開始後，參賽者仍可在準備時間內多次往返拿取備品。在準備時間開始前，不可從搬運容器中取出備品等。

6.2.2 搬運用容器

參賽者應於準備時間內，自行從搬運用容器中取出備品。計時人員會在準備時間結束時，指示參賽者從舞台上撤走搬運用容器。請勿將搬運用容器放置於競賽中的舞台上（需要放在指定場所）。

注意：在準備時間結束時，即使搬運用容器內仍有物品，參賽者亦不可從搬運用容器取出物品，應於競賽開始後，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，並將水杯置於評審桌上，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」，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 初賽及決賽（手沖咖啡競賽）

主持人將會詢問各參賽者是否可以開始競賽。當主持人示意競賽開始後，參賽者必須迅速開始競賽，同時計時人員會啟動個人計測競賽時間的碼表。正式競賽時間是以計時人員的時間為準，在競賽中不可詢問計時人員剩餘的時間，當彩排剩下 5 分鐘、3 分鐘、1 分鐘時，計時人員會分別告知，當初賽及決賽（手沖咖啡競賽）剩下 3 分鐘、1 分鐘時，計時人員亦會分別告知。無論在任何情況下，計時人員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）

主持人將會詢問各個參賽者是否可以開始競賽。當主持人示意競賽開始後，參賽者必須舉手表示「開始」，同時計時人員會啟動計測競賽時間的計時器與自己的碼表。正式競賽時間是以計時人員的時間為準，競賽區的計時器僅供參考，在競賽中，參賽者必須自行掌控時間，可查看計時器確認大概的剩餘時間，但是不可在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，無論在任何情況下，計時人員皆會在指定的時間告知剩餘時間，計時人員也可能會在參賽者進行說明時告知。

注意：若計時器因某種原因故障時，參賽者不可停止自己的競賽時間，應以計時人員的時間為正式的時間，因此參賽者仍會如上述方式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）

於進行決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，志工人員會在評審評分完畢後，依照主審的指示將飲品撤離演示桌。若有特別指示時，必須在競賽時間之前，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，每 1 位評審扣 1 分。
超過 60 秒以上視為失去資格。

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。輔助人員、觀眾、其他團隊的成員可在場外加油，但是除了輔助人員可以於彩排時上場協助試喝之外，其他人包含輔助人員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、朋友、親屬皆不可登上舞台。

7.0 技術相關問題

7.1 概要

- A. 在競賽時間內，參賽者可能會遭遇下列技術問題：
 - 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）

若發生此情況，參賽者可舉手喊「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 THDC 大會經理判斷是屬於技術問題，且可輕易排除時，THDC 大會經理將會提供適當的額外時間補償給參賽者。在技術負責人員排除問題後，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，THDC 大會經理會決定讓參賽者等候或暫時停止競賽，並於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. 若經判斷是因參賽者之錯誤導致的技術性問題，THDC 大會經理可能不會提供額外的補償時間給參賽者。在此情況下，將不保障經過的時間，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，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，將會提供額外的補償時間給參賽者。THDC 大會經理應負責監督管理，並決定提供多少補償時間給參賽者。
- B. 若因評審誤觸桌上配置的備品導致位置移動，而耽誤參賽者提供杯測時，主審將會斟酌情況，決定提供多少補償時間給參賽者（僅限自選沖煮咖啡競賽決賽）。

7.3 決賽（自選沖煮咖啡競賽）時遺忘配件

- A. 若參賽者在準備時間內發現忘記拿取自己的設備機器或配件時，可離開舞台拿取物品，不過在取物期間，準備時間不會停止計時。
- B. 若參賽者在競賽中發現忘記拿取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，不過在取物期間，競賽時間不會停止計時。
- C. 參賽者一律不得請志工人員、輔助人員、團隊成員、觀眾協助拿取物品。

8.0 清潔整理時間

參賽者應在競賽結束後，清潔整理作業用競賽台。若參賽者自備磨豆機或其他電器（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。參賽者應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. 每一位參賽者有 10 分鐘的評分解說。

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）

書面未合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）

書面未合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

以品嚐方式為基準進行審查。參賽者應考量提供的咖啡豆香氣、口感平衡度、濃度平衡度等，致力於以引出咖啡豆之最大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

參賽者應考量香氣、優質酸味與咖啡固有甜味的調和、口感平衡度、濃度平衡度等，致力於以巧妙地引出大會提供之咖啡豆最大魅力的方式萃取咖啡。此外，在進行決賽（自選沖煮咖啡競賽）時，應向評審說明自己使用的咖啡豆，以及為何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、水杯、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（有無咖啡滴到旁邊或溢出），以及飲品的一貫性、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，以及飲品的演示等整體印象進行評分。

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 評分前之評審禁止行為

- 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。
- 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。
- 審查前不抽煙。
- 不抹有香味的體香劑（防臭液）。
- 不抹香水、古龍水、有香味的護膚液。

14.1 賽程中的評審行為守則

- 評審應公平公正，誠實評比。
- 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一舉一動，以及聆聽其說明。
- D. 主審有權糾正評審的禮儀。

14.2 口感評分的注意事項

在口感審查時，參賽者應切記不僅是觀眾、志工、營運管理人員，評審也會注意參賽者的一舉一動，且可能會正面或負面解讀任何細微的動作及表情變化。

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. 應在呈上咖啡後儘快開始評分。
- 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，不與其他評審互看或露出任何表情，因為眼神接觸，臉部就很容易出現表情，應將此點銘記在心。
- 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. 在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，應於競賽結束後至後台請教。

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