

2019 台北咖啡節 -- TSCA 第二屆金杯獎 評選規章

目錄

1. 前言.....	2
2. 活動單位	2
3. 活動名稱、目的	2
4. 活動內容及時間表	2
5. 評選店家預期收益.....	2
6. 活動時程表.....	3
7. 報名規則	4
8. 報名申請表(樣本).....	5
9. 第一階段特別獎--最佳中美洲咖啡規則	7
10. 第二階段現場評選規則	7
10.1 評選資格 10.2 時間 10.3 地點.....	7
10.4 說明會及場次抽籤.....	7
10.5 評選內容.....	8
10.6 製作使用器材.....	8
10.7 評選時間.....	8
10.8 評選流程.....	9
10.9 評選時程參考表.....	10
10.10 評審團隊.....	10
10.11 評選方式.....	10
10.12 教練與指導.....	10
10.13 評選賽制示意圖.....	11
10.14 評選場地器材規劃.....	11
10.15 大會提供的設備及用品.....	11
10.16 選手自備器材注意事項.....	11
10.17 大會人員規劃及職責.....	12
10.18 提出疑問或異議處理.....	12
10.19 相關技術問題.....	12
10.20 妨礙行為及補償時間.....	12
10.21 評選區配置示意圖.....	12
10.22 獎品及頒獎.....	12

1.前言：

「台北就是我的咖啡館！」台北人愛喝咖啡，不僅因為咖啡館的面貌有多元選擇，消費者也可在咖啡館找到全球咖啡產區風味各具特色的好咖啡。

2012 年美國第二大平面媒體 USA TODAY (今日美國) 的旅遊版選出台北市是全球最適宜品嚐咖啡的十大城市之一，是亞洲唯一入榜的城市。

2013 年英國《BBC》媒體從旅遊報導及旅行家評選出全球最好的六大咖啡城市，其中台北也榜上有名！也是亞洲唯一！

這兩項殊榮說明了台北咖啡館供應的咖啡品質已入世界一流水準，新鮮烘焙的精品咖啡豆也隨處可見。近年來再加上專業的咖啡吧檯師烘焙師等屢獲世界競賽的冠軍及優勝，已將台北打造成盛產美味咖啡的都市特色文化。

因此，更進一步給來台北尋找精品咖啡的國內外咖啡愛好者和觀光客，提供更明確客觀的指標是發展商業及觀光的重要課題。

2. 活動單位：

指導單位：台北市政府

主辦單位：台北精品咖啡商業發展協會、台北市政府商業處

金質協辦：中美洲經貿辦事處、百懋股份有限公司、313 CAFÉ

銀質贊助：豐潤有限公司、豐億光電股份有限公司、巧御股份有限公司、9 Bar、珈堂咖啡、米麗安咖啡、弘美有限公司、晶咖咖啡

3. 活動名稱：台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第二屆金杯獎。下設獎項：

壹、黑咖啡評選獎---義式咖啡組、手工黑咖啡組

貳、特別獎--最佳中美洲咖啡

4. 活動目的：

1.讓咖啡館透過媒體曝光效應等宣傳方式以及舉辦咖啡評選，讓更多優質咖啡館被看見，認識到精品咖啡的精緻美味，增進店家營業及產業發展；並讓市民及國內外觀光客都能按圖索驥，品嚐到台北咖啡的迷人之味，讓優質咖啡館更廣泛的讓大家知道。

3.以黑咖啡作為評選標的，藉由無添加的製程評選，突顯咖啡豆的品質與美味，並帶出店家的專業與用心。

4.活動現場增設廣宣展示攤位，邀請 TSCA 會員店家、其他協辦贊助商共襄盛舉。

6.本屆增設特別獎--「最佳中美洲咖啡」，以推廣中美洲邦交國優質咖啡。

5. 評選店家預期收益：

1. 現場評選，由職人評審及素人評審團共同選出代表台北的咖啡館，讓選出的店家在咖啡專業領域受肯定。

2. 藉由展示活動，增加曝光率，提升營收。

3. 獲得台北咖啡節--TSCA 第二屆金杯獎咖啡宣傳與布條，讓市民及國內外觀光客都能按圖索驥，品嚐到台北咖啡迷人之味，將得獎店家可傳播到更廣泛的消費市場。

6.活動時程表：

項次	活動內容	預定起迄時間
1	報名起迄時間	7/1~7/19
2	書面審查：報名店家資料	7/21~8/2
3	評審招募	7/1~7/15
5-1	評審招募考核	8/3
5-2	咖啡講座	7/20
5-3	咖啡講座-	7/28
5-4	咖啡講座-	8/18
5-5	店家說明會(抽比賽序、試機排序、繳豆)	另通知
5-6-1	第一階段 特別獎--中美洲咖啡預評選	另通知
5-6-2	咖啡講座-評審共識營	另通知
6	義式咖啡機試機	另通知
7	金杯競賽 義式咖啡機與手工沖煮黑咖啡之 10 名店家	8/31
8	公佈 2019 台北咖啡節--TSCA 第二屆金杯獎：台北咖啡館 TOP10 店家、特別獎--中美洲咖啡及頒獎	8/31

7.報名規則

1. 報名方法：請上 TSCA 台北精品咖啡商業發展協會的官網 <http://www.taipeicoffee.org.tw/> 下載及填寫台北咖啡節—TSCA 第二屆金杯獎報名申請表，完整填寫所有事項與備妥應附檔案，以 E-Mail(goldencup.tsca@gmail.com)提出申請；TSCA 將以收件完備日期與時間作為報名登記依據。
2. 報名期限：107 年 7 月 1 日中午 12:00 起至 07 月 19 日中午 12:00 止。
詳情請參閱 TSCA (或 F B) 官網公告。
3. 報名資格與優先排序：(須符合下列任一資格，)
 - 3.1 具有台北市商業登記之實體咖啡店家優先。
 - 3.2 台北精品咖啡商業發展協會會員。
 - 3.2.1 團體會員，並具有商業登記之實體咖啡店家。
 - 3.2.2 個人會員，為店家實際經營者(須經 TSCA 確認)，並具商業登記之實體咖啡店家。
 - 3.3 同一品牌之加盟或連鎖咖啡店，限定一家參與，同時須符合第 3.1 或 3.2 條款。
 - 3.4 同一品牌之加盟或連鎖咖啡店，如有二家以上報名，由主辦單位視報名序號與抽籤結果再行決選通知，參與店家不得異議。
 - 3.5 台北精品咖啡商業發展協會推薦之實體咖啡店家。
 - 3.6 全國具有商業登記之實體咖啡咖啡店。
4. 參加評選店家須同意以下規定：
 - 4.1 所有店家皆須全程參與活動。
 - 4.2 同意台北市政府與 TSCA 於活動期間 (包含活動前與活動後)，可使用參與評選之店家及參加評選之咖啡師之相關資訊與影像。
 - 4.3 使用上述個資時，評選店家(含咖啡師)不可針對照片、影片、印刷品、網路及其他任何(含電子)媒體，主張智慧財產權或要求任何費用。
 - 4.4 為了推動辦理本相關活動，評選店家同意積極配合參與活動。
5. 所有參與評選店家必須熟知並遵守本活動規則規章的內容，並誠實提供報名相關資料，如有與事實不符之情形，則逕取消一切資格並自負相關責任。
 - 5.1 評選店家若有任何疑問，請於賽前一週以 E-mail 的方式向 TSCA 詢問。
 - 5.2 評選店家因未詳讀或不了解規則規章而提出的異議，主辦單位有權不做任何回應。
6. 完成報名並經過 TSCA 書面審查後，主辦單位除會向報名時所填寫的郵箱發送確認收件確認信，並於 8 月 2 日前以 E-Mail 通知進入「評選 40 名店家之名單」與報名費付款說明。
7. 報名費：新台幣 2000 元整 (繳費完成即成為正式參與評選店家，所繳費用概不退還)
 - 7.1 請在指定期限內將報名費繳入至指定 TSCA 銀行帳號；
 - 7.2 繳費後須以 E-Mail 回覆轉帳後五碼與時間；
 - 7.3 如逾期未繳，則逕取消資格。
8. 報名表書面資格審查：
 - 8.1 TSCA 依報名表書面審查，選出以義式機製作之黑咖啡店家 20 名及以手工製作之黑咖啡店家 20 名參加評選。
 - 8.2 如報名參賽各組店家，未達 16 名，主辦單位有權調整或逕取消名額。
 - 8.3 備取 5 名店家。(選出的店家若未於期限內完成匯款報名費或以任何理由退出，則由備取店家依序遞補)
 - 8.4 比賽序號抽籤方式/時間及地點由 TSCA 的官網(<http://www.taipeicoffee.org.tw/>)與 [FACEBOOK\(https://www.facebook.com/scat.tw/\)](https://www.facebook.com/scat.tw/)公佈。
9. 本活動如有未詳盡之處，請 E-Mail : goldencup.tsca@gmail.com 提出申請。

8.台北咖啡節—T S C A 第二屆金杯獎 報名申請表(樣本) 第一頁

報名表，請另下載附件—報名申請表 word 檔案 填寫，

Key in 完成並附上相關資料檔，E-Mail:goldencup.tsca@gmail.com

報名編號: _____ (主辦單位填寫) 日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

報名資格	<input checked="" type="checkbox"/> 具有台北市商業登記之實體店家 <input type="checkbox"/> 台北精品咖啡商業發展協會會員： 團體會員，並具有商業登記之實體店家(會員名稱: _____) 個人會員，為店家實際經營者(須經 TSCA 核可確認)，並具有商業登記之實體店家(會員名稱: _____)。 <input type="checkbox"/> 同一品牌之加盟或連鎖店，限定一家參與，同時須符合第 3.1 或 3.2 條款 (加盟或連鎖店名稱: _____) <input type="checkbox"/> 台北精品咖啡商業發展協會推薦之實體店家 <input type="checkbox"/> 台北市以外之具有商業登記之實體店家		
登記名稱	美味咖啡有限公司	負 責 人	柯大雨
招牌名稱	台北好咖啡館		
統一編號	10342239	營登地址/ 電話	台北市信義區基隆路八段 88 號 8 樓
聯絡人	柯小雨	行動電話	0911666888
實體營業地址	台北市信義區基隆路八段 88 號 1 樓		
電子信箱	goldencup.tsca@gmail.com		
店家網址	http://www.taipeicoffee.org.tw/ /FACEBOOK https://www.facebook.com/scat.tw/ (如有則填，作為宣傳連結)		
營業項目	咖啡飲品、甜點、咖啡豆		
第一階段 中美洲咖啡特別獎 (無參加免填)	1.國別(單選) / 莊園名稱 <input type="checkbox"/> 瓜地馬拉 / _____ <input type="checkbox"/> 尼加拉瓜 / _____ <input type="checkbox"/> 宏都拉斯 / _____ 2.售價金額：_____元/壹磅 送評之咖啡豆，需為實體店鋪銷售之品項。 不得送專為本競賽(期間)之品項。		3. 處理法 <input type="checkbox"/> 水洗 <input type="checkbox"/> 日曬 <input type="checkbox"/> 蜜處理 <input type="checkbox"/> 厭氧 <input type="checkbox"/> 其他：_____
第二階段 使用之製作器材	<input type="checkbox"/> 義式機器材 <input checked="" type="checkbox"/> 手工器材(請詳述)：手沖器具 (僅能選定一組報名參加，不可變更)	參加評選 飲品名稱及 價格/杯容量	招牌手沖咖啡 150 元/200cc (店內 200 元以內熱黑咖啡)

營業時間	08:00~17:00	座位數	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 168 座位
交通資訊	捷運信義線 101 大樓站/公車信義幹線		

台北城市咖啡品鑑大賞—T S C A 第二屆金杯獎 報名申請表

第二頁

店家繳附資料	1. 商業登記證 圖檔 1 張 2. 營業場所店外觀(含招牌店名)照片圖檔共 1 張 3. 店家簡介文字說明 200 個字以內 (請隨附電子文字檔) (圖片格式 jpg 檔，解析度 300dpi 以上電子檔案，需同時 E-Mail 給主辦單位)
曾獲競賽獎項	(如有請敘明年份與獎項) 台北咖啡 TOP30 店家、台北咖啡掛耳包競賽第一名
<p>茲承諾同意參加由台北市政府商業處指導、台北精品咖啡商業發展協會主辦之台北咖啡節--TSCA 第二屆金杯獎活動，願遵守主辦單位所有相關規範，含配合本次宣傳行銷活動，若有不實與違規情事，後果由本公司自行負責，並願被取消資格絕無異議。本活動飲品以店家常年供應的熱黑咖啡評比，保證未來一年不漲價、不停賣評選之黑咖啡，以藉由本次的活動推廣給消費者。</p> <p style="text-align: center;">Golden Cup Award 台北精品咖啡商業發展協會</p> <p>店家負責人簽名與店章用印：柯大雨 </p> <p>(本頁須店家簽名與用店章印後，掃描或拍照以 jpg 檔提供)</p> <p>台北精品咖啡協會審核：</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p> <p><input type="checkbox"/>需補件再議</p> <p><input type="checkbox"/>不通過 理由:</p>	

1. 由 TSCA 書面審查，選出符合評選規則之 40 名店家，TSCA 有權調整名額。
2. 備取 5 名店家(書面審查選出的店家未完成匯款報名費或因任何理由退出，則由備取店家依序遞補)。

台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第二屆金杯獎

9.第一階段：特別獎 --「最佳中美洲咖啡」評選規則

1. 咖啡豆規範：「最佳中美洲咖啡獎」，限使用尼加拉瓜、宏都拉斯、瓜地馬拉，三國產區種植生產之單品咖啡豆。
 - 1.1 歡迎尼加拉瓜、宏都拉斯、瓜地馬拉咖啡生豆商，提供贊助與優惠推廣訊息。
 - 1.2 中美洲咖啡豆特別獎參賽店家，送評之咖啡豆，需為實體店鋪銷售之品項，不得送專為本競賽(期間)之品項。
 - 1.3 參賽店家須依規定期限內，無償提供 227 公克無研磨之咖啡熟豆(外包裝標示參賽者名稱、品項)予 TSCA。由職人評審於賽前盲測選出三款最佳咖啡豆，8/31 競賽當日現場沖煮，由民眾現場盲飲品選，最高票樣品可獲特別獎--最佳中美洲咖啡。
 - 1.4 倘若決選時，得票數有相同票數情況發生，則由大會(評審團)作投票選出。
2. 參加資格：本屆參賽店家除參加 8/31 金杯獎競賽，可額外自由提供一支中美洲咖啡熟豆參與本特別獎評選。
 - 2.1 如有參賽缺額，得開放 TSCA 會員店家參加。
 - 2.2 本特別獎不開放非以上資格者參加。
3. 本獎項獎：評分項目與賽事相同，評選咖啡以美式咖啡機進行製作，TSCA 會選定一款中美洲邦交國之水洗處理之咖啡生豆按 SCA 杯測標準進行烘焙，以此咖啡豆進行磨豆機調校，採 60 克咖啡粉與一公升水的比例進行萃取，使濃度達到 1.15~1.45 間，將依此標準對參賽咖啡豆進行萃取後評選。
4. 民眾招募參與品選辦法：擇期另行於 TSCA Facebook 公告。
5. 參與店家須完全同意以上條文，TSCA 並保有變更權力。

金杯獎

10.第二階段：黑咖啡獎現場評選規則

- 10.1 評選資格：
 - 10.1.1 經報名及審查合格，並報名費匯款完成的店家。
 - 10.1.2 每一店家指派一名咖啡師，代表店家製作咖啡飲品。
 - 10.1.3 咖啡師必須年滿 18 歲（2001/08/30 前出生者）。
 - 10.1.4 咖啡師不限國籍，惟須在職，並於代表店家工作超過 60 個工作天。
- 10.2 時間：2019 年 08 月 31 日上午 08:00~18:00
- 10.3 地點：台北市捷運大安森林站(暫定)
- 10.4 說明會及競賽序號與義式機試用序抽籤：
 - 10.4.1 日期、地點：TSCA 另行通知
 - 10.4.2 店家指派的咖啡師必須參加說明會，未到場者事後不得以因未參加說明會，提出任何活動或規章相關異議。

10.4.3 將針對評選時程、製作區和後台，進行公告及說明。

10.4.4 如有評選相關疑問，店家(咖啡師)可當場提出。

10.4.5 說明會當日抽籤決定競賽序與義式機試用序，未到者視同同意由 TSCA 全權安排；事後如欲調整義式機試用序，須由店家自行協調後，再通報 TSCA 備查。

10.5 評選內容：

10.5.1 評選項目：360ml±20ml 之黑咖啡。

10.5.1.1 製作方式須於報名時勾選一項，報名後不得變更。

10.5.1.2 使用義式機製作的熱黑咖啡(僅能咖啡+水)。

10.5.1.3 使用手工器具製作的熱黑咖啡(僅能咖啡+水)。

10.5.2 參加評選時使用的咖啡豆由店家自備，並不可有任何添加物。違規者無論何時被發現，將被取消一切資格。

10.5.3 製作時之水，統一由 TSCA 提供，不得要求自備。

10.5.4 採淘汰賽制，兩位同組 PK 賽。(請參考項次 10.14 評選賽制示意圖)。

10.5.5 初賽：每場淘汰賽的組別中只有壹名咖啡師可以晉級決賽，共取參賽名額 50%(或 20 名)。

10.5.6 決賽：每場淘汰賽的組別中只有壹名咖啡師為決賽勝出者，共取初賽晉級名額 50%(或 10 名)。

10.5.7 選手為奇數時，大會可調整出賽序，並由被 PK 淘汰店家抽籤選出與之再進行賽程。

10.5.8 決賽勝出者即代表其評選咖啡館贏得**台北咖啡節—T S C A 第二屆金杯獎**。

10.5.9 倘參賽店家報名踴躍，TSCA 有權增加參賽名額與調整賽制。

10.5.10 TSCA 有權調整、解釋賽制、名額及方式。

10.6 製作使用器材：

10.6.1 義式機製作：

9.7.1.1 現場準備義式機。

9.7.1.2 現場準備磨豆機。

10.6.2 手工製作：

10.6.2.1 製作器材不限，咖啡師須自備研磨與萃取等器材。

10.6.2.2 器材限定 110V/60Hz 規格。

10.6.3 水：由 TSCA 提供。禁止使用自備的用水。

10.6.4 咖啡豆：咖啡師自備店家 Menu 200 元以內咖啡飲品使用的咖啡豆，不限單品或配方豆，咖啡豆不能有任何添加物，咖啡豆的用量和研磨顆粒度，由咖啡師自行決定。

10.6.5 製作量：咖啡師製作提供 360ml±20ml 黑咖啡，並盛裝於大會提供的咖啡壺供評審評分。

10.7 評選時間：

10.7.1 準備階段時間 6 分鐘

10.7.2 製作階段時間 6 分鐘

10.7.3 清潔階段時間 2 分鐘

10.8 評選流程：

10.8.1 遵守時間規定：

10.8.1.1 所有咖啡師必須於 08:10~08:30 間到達會場並完成報到。

10.8.1.2 評選開始 30 分鐘前須至等待區等候。若無法在評選時間開始前到達，將被取消資格。

10.8.2 評選場區的製作台會標示 1, 2...等編號。

10.8.3 大會對每位咖啡師抽籤後分配其評選時間與製作台編號。

10.8.4 準備階段時間：(6 分鐘)

10.8.4.1 準備時間的目的是為了讓咖啡師在製作台上擺設物品定位，並準備製作。

10.8.4.2 當前一名咖啡師開始製作階段後，現場工作人員會告知下一名咖啡師開始準備。

10.8.4.3 咖啡師將自己攜帶的器材放置於指定的製作台。

10.8.4.4 時間內可以測試器材及準備沖煮水和試煮，測試的飲品不得攜出製作區。

10.8.4.5 可測試磨豆機適當研磨度，不得預先研磨做為製作階段使用。

10.8.5 製作階段時間：(6 分鐘)

10.8.5.1 主持人確認咖啡師在製作台就定位後，會示意咖啡師開始製作。

10.8.5.2 「開始」製作，計時員同時開始計時。

10.8.5.3 咖啡師收到開始的指令後，開始製作。

10.8.5.4 製作時間以計時員的時間為準。

10.8.5.5 製作中不可詢問計時員剩下的製作時間。計時員只會在剩下「3 分鐘、1 分鐘」時，提醒咖啡師剩餘的時間。

10.8.5.6 完成製作咖啡後，可先自我測試製作結果。

10.8.5.7 將咖啡液裝入大會提供的咖啡壺後，必須喊「停」以表示製作結束，並不得再碰觸咖啡壺，違者以失格論。

10.8.5.8 製作時間結束，製作之黑咖啡尚未盛裝入大會提供的咖啡壺，或尚未喊「停」者，則以失格論。同組選手同樣要將完成之咖啡送評。

10.8.5.9 咖啡壺由 TSCA 於杯底貼辨識號碼，工作人員須讓咖啡師確認，作為評分後確認。

10.8.5.10 咖啡師將製作的飲品由個別的咖啡壺倒入大會指定的咖啡壺時，過程必須能讓現場工作人員看得到。

10.8.5.11 托盤規畫紅色跟白色標記，工作人員將兩位咖啡師提供的咖啡壺隨機放置於紅色或白色標記上，此動作只有咖啡師及工作人員知道，送到評審桌。

10.8.5.12 評審團在咖啡師製作完成喊停後，須先背對咖啡師，等現場工作人員將咖啡送到評審桌再轉身進行評分。

10.8.5.13 當評審評選完後，現場工作人員依據主審的指示，將飲品由評審桌撤走。

10.8.6 清潔階段時間：(2 分鐘)

10.8.6.1 咖啡師在時間內將製作台上擺設的自備物品收走，並將桌面清潔乾淨。

10.8.6.2 大會工作人員對於遺留在評選區內的物品，不負任何責任，並有權做任何處理，參與評選店家與咖啡師不得異議。

10.8.7 評審評選，選出勝出店家。評選方式詳見項次 10.12

10.8.8 記錄員及攝影師迅速紀錄存檔。

10.8.9 主持人宣布勝出店家。

10.9 評選時程參考表 (準備時間 6 分鐘，製作時間 6 分鐘，清潔時間 2 分鐘)

時間及流程	第一及第二製作台	時間及流程	第三及第四製作台
準備時間 09:00~09:06	1 號選手 2 號選手	準備時間 09:07~09:13	3 號選手 4 號選手
製作時間 09:07~09:13		製作時間 09:14~09:20	
清潔時間 09:14~09:16		清潔時間 09:21~09:23	
準備時間 09:17~09:23	5 號選手 6 號選手	準備時間 09:24~10:30	7 號選手 8 號選手
製作時間 09:24~10:30		製作時間 10:31~10:37	
清潔時間 10:31~10:33		清潔時間 10:38~10:40	
準備時間 10:34~10:40	9 號選手 10 號選手	準備時間 10:41~10:47	11 號選手 12 號選手
製作時間 10:41~10:47		製作時間 10:48~10:54	
清潔時間 10:48~10:50		清潔時間 10:55~10:57	

1. 本表為預估時間，後續時間依此推算，評選中的時間以大會安排時間為準
2. 上午 9:00 開始~預計中午 12:30 完成初賽。
3. 12:30 為大會休息時間，請各參與店家自行利用空檔安排休息。
4. 中午 13:00~14:00 記者會
5. 下午 1:30~1:40 決賽排程或抽籤
6. 下午 1:40 決賽開始~預計下午 3:20 結束共 1:40
7. 下午 3:50 頒獎(暫定；時間依大會現場公告為準)

10.10 評審團隊：

10.10.1 一位評審長與分組評審，每組設由 1 位主審及 5 位評審組成。

10.10.2 評審團隊由 TSCA 自咖啡職人聘任佔 60% 及經公開徵選的素人評審佔 40% 所組成。

10.10.3 TSCA 有權視評選實際情形，做職人評審與素人評審人數、比重調整。

10.11 評選方式：

10.11.1 工作人員將二壺咖啡分別倒入同樣標記的小杯咖啡杯。

10.11.2 評審依咖啡風味餘韻、濃郁醇度及整體平衡三項目綜合評選之。

10.11.3 主審確認評審們已完成後，通知主持人。

10.11.4 主持人喊 1..2..3 請舉牌時，評審同時舉牌。

10.11.5 評審以舉紅色或白色顏色牌決定。

10.11.6 每一評審只能選擇一種顏色牌。

10.11.7 多數得票三張以上即表示勝出店家。

10.11.8 主審及評審們確認咖啡壺底編號後，由主持人宣布勝出店家。

10.12 教練與指導：

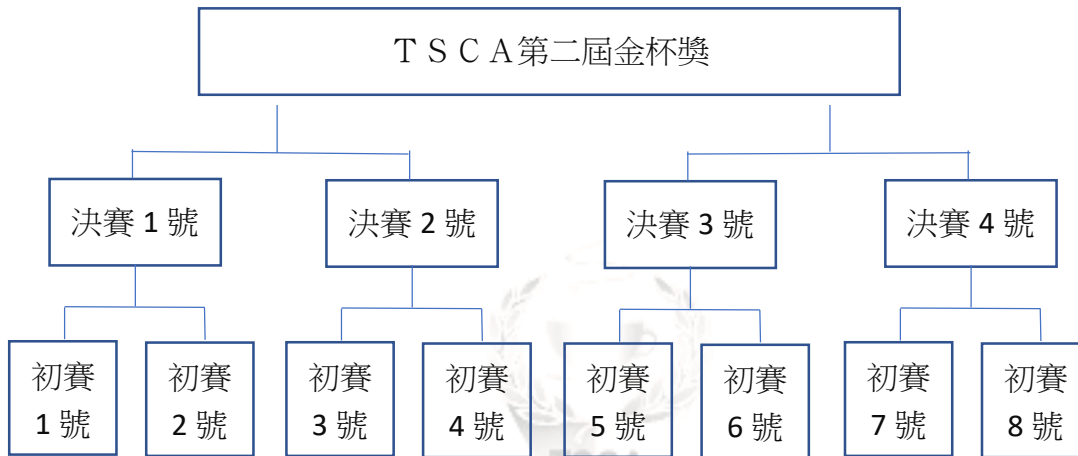
10.12.1 請勿進入評選場地以及影響到其他咖啡師行為。

10.12.2 不論是在準備階段或製作階段中，嚴格禁止場外喧嘩指導。

10.12.3 如果發生類似狀況，主審可逕判咖啡師失去評選資格。

10.12.4 鼓勵觀眾和其他的團隊成員在場外加油，惟不得有暗示或提醒之行為。

10.13 評選賽制示意圖：



10.14 評選場地器材規劃：

10.14.1 置物桌: L180×W60×H75cm 放置熱水機、磨豆機

10.14.2 製作桌 1、2: L180×W75×H75cm 放置義式機、磨豆機

10.14.3 製作桌 3、4: L180×W75×H75cm 手工咖啡製作

10.14.4 評審桌: L180×W60×H75cm

10.14.5 器材規畫或製作桌尺寸及配置，大會視場地的情況配置調整。

10.15 大會提供的設備及用品：

10.15.1 手工咖啡製作區：熱水機

10.15.2 義式咖啡製作區：Rocket Espresso 半自動咖啡機、Nuova Simonelli Mythos One 義式專業磨豆機

10.15.3 咖啡壺(供評分用)

10.15.4 計時器 4 台(供計時人員用)

10.15.5 評選紅牌/白牌各 5 份(供評審用)*2 組

10.15.6 托盤 / 垃圾桶...

10.16 選手自備器材物料注意事項：

10.16.1 咖啡豆 (自備店家 Menu 單杯 200 元以內咖啡飲品所使用的咖啡豆，單品/配方不限，咖啡豆不能有任何添加物)

10.16.2 手工製作器材須自負保管維護責任

10.16.3 手工組製作桌配置電壓 110V 1500W * 2 組

10.16.3.1 電動磨豆機，需符合電壓 110V 60Hz 規格，並置放於置物桌

10.16.3.2 電磁加熱保溫壺限備乙具

10.17 提出疑問或異議處理：

10.17.1 咖啡師對於活動規則及過程中若有任何疑問或異議，由評審長、主審檢討回答此問題是否能當場解決。

10.17.2 或由評審長呈報大會委員會，以召集相關人員確認該解決方法是否公平公正及提出裁決。

10.17.3 大會委員會的決定即是最終仲裁，參與之評選店家(含代表咖啡師)須完全接受最終仲裁。

10.17.4 評審長、主審對咖啡師轉達該決定事項。

10.18 相關技術問題：

10.18.1 評選期間咖啡師有可能會遇到的技術問題。

10.18.2 電器設備等(電源、周邊機器等)問題。

10.18.3 義式機/磨豆機等器材問題。

10.18.4 如評審長、主審判斷是技術問題，而且可輕易排除，則會給咖啡師適當的額外時間來補償，待技術負責人員排除該問題後，便恢復評選並重新開始繼續計時。

10.18.5 如果無法馬上解決該技術問題，評審長、主審會決定咖啡師是否繼續等候或暫時停止評選，並重新分配時間再度展開評選。

10.18.6 如果必須停止評選，評審長、主審會討論如何重新調整評選時段。

10.18.7 如果機器技術問題係由於咖啡師的錯誤使用而引起的，評審長、主審有可能不會給予咖啡師額外的補償時間。

10.18.8 咖啡師不熟悉大會的設備並不構成可要求暫停的理由。

10.19 妨礙行為及補償時間：

10.19.1 若大會工作人員、評審、觀眾、攝影人員等人明顯妨礙了咖啡師，將給予咖啡師額外的補償時間。主審負責監督管理，並決定給予咖啡師多少補償時間。

10.19.2 在準備階段時間中，若咖啡師發現自己的設備機器或配件忘了搬來，可以離開舞台去取回物品。不過在此期間，準備時間的計時不會停止。

10.19.3 在製作階段時間，若咖啡師發現自己的設備機器或配件遺漏，必須先向主審報告後，才能離開評選區去取回，不過在此期間，製作階段時間的計時不會停止。

10.20 評選區配置示意參考圖 (評選區均依現場為準)

