2023 輔英神手盃咖啡沖煮大賽簡章

【競賽宗旨】

輔英神手盃咖啡沖煮大賽，旨在提供熱愛咖啡的學生們展演和交流的平台，讓各校學生能於活動中相互觀摩與學習，展現個人喜好與萃取好咖啡的精湛技術，以達到專業技能養成之目的。除強化學生咖啡調製的技能與文化推廣外，藉由競賽達到互相學習觀摩的效果，期能促進餐飲產業發展及產學合作交流雙贏的目的。所有賽程規章將秉持公平原則下編列，期許能為參賽選手帶來更完善的賽事以及最佳成績。

【主辦單位】

指導單位：輔英科技大學
主辦單位：輔英科技大學人文學院休閒與遊憩事業管理系
贊助廠商：尚品咖啡、莫凡彼咖啡、福華大飯店、墾丁姐妹灘沙…

【大會指定器材】

沖煮指定磨豆機：Tiamo 磨豆機 700s，介紹連結：https://reurl.cc/2mXQX9
競賽指定豆：尚品咖啡 哥倫比亞產區。想預先練習之選手請至尚品咖啡各門市購買，購買時請告知門市人員為「輔英咖啡競賽選手」，將會優惠價：$250 售與。介紹連結：https://reurl.cc/QWdQVO
大會指定用水：波爾水，介紹連結：https://reurl.cc/eWxKrW

【競賽地點】

高雄市大寮區進學路 151 號 人文鵬圖大樓 1 樓 B107 室(輕食飲調特色教室)

【比賽時間】

初賽：1 月 07 日 08：30～12：00 (現場取前 6 名進入下午決賽)
決賽：1 月 07 日 13：30～15：00 比賽現場宣布名次與頒獎

【參加對象】

全國各大專或高中職在學學生（含外籍生）
名額：大專或高中職學生 60 人，若報名人數不足決賽人數 4 倍，大會有權利調整賽程。

【報名方式】

報名費 200 元/人。網路報名連結：https://reurl.cc/QW60d2 。報名簡章(下載) https://reurl.cc/m3a4jG〔11/16(三)AM8：00 開始報名，至 12/25(日)截止〕
報名程序：填妥報名表單 →學系寄送「比賽報名通知」Email →學系核對報名→寄發「比賽報名完成」Email 通知，完成報名手續。

【COVID-19 注意事項】

因 COVID-19 疫情尚未解除，請選手與陪同人員填寫健康關懷問卷，並賽事期間全程配戴口罩。若因疫情因素，比賽有可能延遲、更換地點，或是取消，學系將會另行通知。

【報名日期與競賽名額】

11/16(三)起至 2022 年 12 月 25 日止，競賽名額 60 位。
若超過報名人數，以報名順序且已通知報名來決定。

【比賽豆與大會器材】

大會提供器材:
1. Tiamo 磨豆機 700s，介紹連結：https://reurl.cc/2mXQX9
2. 大會指定比賽用豆說明與訂購表單：比賽用豆以中烘焙或淺中烘焙的精品級咖啡豆，其 Agtron 焦糖化指數在 60 到 80 之間，烘焙日期為比賽日 7 天內。想預先練習之選手請至尚品咖啡指定門市購買。介紹：https://reurl.cc/nZzgyD
   ※指定門市：台南器材門市 - 台南市南區南門路 341 號 / 06-215 3100
   高雄器材門市 - 高雄市新興區七賢一路 25 號
   商品名稱：哥倫比亞咖啡豆 1 磅／250 元（比賽特價），購買時請報學校名稱、參賽選手姓名。
3. 大會比賽指定水：波爾水，介紹連結：https://reurl.cc/eWxKrW

備註:
1. 初賽選手必須使用大會比賽豆，且限使用大會磨豆機與大會預先加熱指定用水，其他器材可自備。
   (現場學系提供 1000cc 手沖壺、600cc 底壺及錐形或 V60 濾杯可出借)
2. 節省水資源，初賽大會只提供 600cc～1000cc(依選手手沖壺，最多 1000cc) 90 度以上指定用水，並提供 600cc 大會指定瓶裝水以供調溫，決賽熱水雙份；請選手自行斟酌清洗、溫杯用水。
3. 電源，大會提供 110V 13A(安培)以下三孔插座，若使用溫控壺等加熱設備，請符合大會電力規格設備。

4. 選手可自備沖煮器材如下：

自備沖煮器材、濾材、底壺、試飲杯、杯測匙、電子秤、篩粉器、傳統溫度計或電子溫度計、計時器、定溫壺加熱器等。

【報到與選手說明會時間】

初賽選手報到：1 月 07 日 08：00 分 於競賽會場旁 B106 (休咖啡實習咖啡館)。
初賽選手說明會：1 月 07 日 08：20 分於競賽會場前。

【比賽規章與規則】

比賽分二階段：初賽、決賽。

初賽：

A-1. 初賽每位選手需以自備器材(或大會器材)沖煮一杯使用大會比賽豆的咖啡，一次只能沖煮一杯。

A-2. 初賽場上同時有 4 位選手沖煮，初賽無須解說，選手完成沖煮後必須舉手喊「time」或「時間到」，方完成競賽，並停止計時；可之後再將咖啡端至評審桌。

A-3. 初賽準備時間為 5 分鐘，競賽沖煮時間為 7 分鐘，善後時間為 3 分鐘。選手可於準備時間內研磨比賽用咖啡。

A-4. 初賽選手必需端出 1 杯熱咖啡，並使用主辦單位準備之咖啡杯，咖啡的量必需介於 150~180cc 之間，底壺扣除試飲不能有殘留；如果選手出杯的量不足或過多，將扣總分 1 分。

A-5. 選手離場前須清潔競賽桌面，將競賽桌面恢復至原先擺設位置，否則依評審判斷扣總分 1~2 分。

A-6. **評分指標：見附件一**

A-7. 逾時扣分：

逾時 30 秒內扣總分 1 分

逾時 30～60 秒內扣總分 2 分

逾時 60 秒以上不予評分(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)

A-8. 初賽成績最佳前 6 位晉級決賽。

A-9. 初賽分數總分為 100 分，選手的初賽分數為三位評審分數加總除以 3。

決賽：

B-1. 決賽選手需準備兩杯咖啡，第一杯使用大會比賽豆，第二杯可使用自選豆，亦可使用大會比賽豆。

B-2. 決賽出杯可選擇一次出一杯，或者同時出兩杯，唯選手必須清楚說明何者為第一杯且該杯為大會比賽豆。選手須將飲品置於評審桌，當第二杯 咖啡「已送達」評審桌時，選手須喊「time」或「時間到」，方完成競賽並停止計時。

B-3. 決賽兩杯咖啡必須使用相同沖煮器材，且一組器材一次僅能沖煮一杯咖啡。

B-4. 決賽準備時間 7 分鐘，選手可於準備時間內研磨比賽用豆，沖煮時間 10 分鐘並包含兩杯飲品的風味解說，選手須自備背景音樂。無風味解說者，「整體性」項目將為零分。

B-5. 選手離場前須清潔競賽桌面，將競賽桌面恢復至原先擺設位置，否則依主審判斷扣總分 1~2 分。

B-6. 逾時扣分：

逾時 30 秒內扣總分 1 分

逾時 30～60 秒內扣總分 2 分

逾時 60 秒以上不予評分(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)

B-7. 決賽選手必需出 2 杯熱咖啡，並使用主辦單位咖啡杯。每一杯咖啡必需介於 150~180cc 之間，底壺扣除試飲不能有殘留；如果選手出杯量不足或過多，該杯將扣總分 1 分。

B-8. 決賽分數為 100 分。其計算分式為決賽兩杯咖啡分數加權平均計算(兩杯咖啡各佔 50%，兩杯合計分數為 100 分)。選手的決賽分數為 3 位評審分數加總除以 3，合計 100 分。

評審、評分：

C-1. 初賽每回合 4 位選手上場比賽時會有三位評審，評審將品評選手呈送的咖啡，按照大會評分表評估選手的作品，三位評審將會杯測同一杯飲品，以專業及公正的態度給予評分。

C-2. 初賽選手的總分為 100 分。評分項目分別為：。選手的初賽分數為三位評審分數加總除以 3，合計 100 分。

C-3. 決賽每位選手上場比賽時會有四位評審包含一位主審，主審分數不列入。選手的決賽總分為 100 分。其計算分式為決賽兩杯咖啡分數加權平均計算(兩杯咖啡各佔 50%，兩杯合計分數為 100 分)，選手的決賽分數為三位評審分數加總除以 3，合計 100 分。

C-4. 依總成績高低排序，產生冠軍、亞軍、季軍及優勝。

C-5. 決賽選手須陳述兩杯咖啡的風味，如無風味解說，「整體性」項目將為零分。

本沖煮賽選手可使用合乎以下規範的沖煮器具：

D-1. 沖煮器材泛指選手用來萃取咖啡飲品過程中所使用的萃取工具或器材等物件，例如手沖濾杯、法國壓、愛樂壓、摩卡壺、虹吸壺、聰明濾杯等等。

D-2. 選手必須使用自己的沖煮器材，包括過濾紙張或濾布濾材、濾杯等器具，大會不提供任何耗材。僅提供預先加熱 90 度以上指定用水、磨豆機與出杯用咖啡杯。

D-3. 請選手自備托盤或置物籃，盛裝自行準備的器具，待比賽時移至競賽桌。

【大會比賽指定豆】

E-1. 大會比賽用豆，大會提供的指定用豆將以中烘焙或中淺焙度的精品級咖啡豆，其 Agtron 焦糖化指數約 60 到 80 之間，烘焙日期為比賽日 7 天內烘焙的批次。所有競賽豆將為同一鍋(批次)烘焙。

E-2. 選手決賽自選豆，選手可自行決定複賽、決賽自選豆，惟該豆必須符合精品咖啡慣例與精神，在生豆後製完成至烘焙為熟豆的過程中，不可添加任何人工添加物。

E-3. 訂購比賽指定豆請依訂購表單說明，並與(待確認)聯繫。
比賽咖啡豆訂購表單

【大會比賽指定水】

F-1. 大會指定用水將事先公佈，選手僅能使用大會指定用水。

F-2. 大會將提供預先加熱熱水與一瓶室溫的冷水供選手調配溫度，選手不得攜帶水至競賽區。

F-3. 競賽開始前，主審將會檢查選手器材，確定無其他液體或物質。選手不可在濾材、器具、水、咖啡豆，添加任何物質，違者將取消資格。

【選手說明會】

G-1. 競賽說明，競賽當天請選手準時參加競賽說明，選手如逾時或未參加選手說明會，大會有權取消其競賽資格。

【優勝獎品】

冠軍：冠軍獎金 5000 元，冠軍獎狀乙張，冠軍獎盃乙座，手沖挑戰賽咖啡豆乙磅，其他廠商贊助獎品。

亞軍：亞軍獎金 3000 元，亞軍獎狀乙張，亞軍獎盃乙座，手沖挑戰賽咖啡豆乙磅，其他廠商贊助獎品。

季軍：季軍獎金 2000 元，季軍獎狀乙張，季軍獎盃乙座，手沖挑戰賽咖啡豆半磅，其他廠商贊助獎品。

第 4～6 名：晉級決賽獎盃乙座，季軍獎狀乙張，其他廠商贊助獎品。

優勝與佳作若干名：獎狀 1 只、精美禮品一份。

團體獎：採積分制：(冠軍-10 分；亞軍-8 分；季軍-6 分；晉級-4 分；優勝-2 分)，頒發冠軍、亞軍、季軍及優勝團隊獎杯、獎狀 1 只(教練獎狀、精美禮品一份)。

附件一

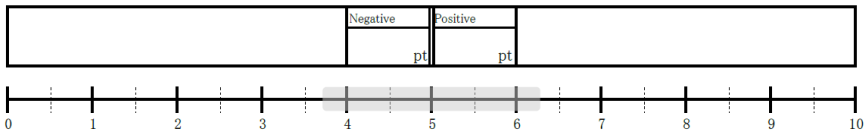
2023 輔英神手盃咖啡沖煮大賽 評分表

評審類別	**感官評審**	組別		評審簽名	

參賽者姓名		參賽者 No.	

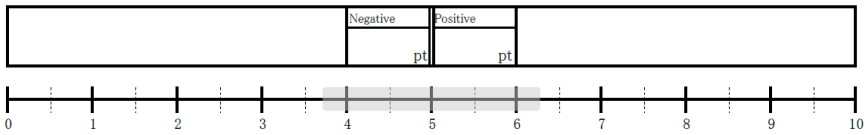
1 香氣(20%)

（香氣及風味是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特性？）



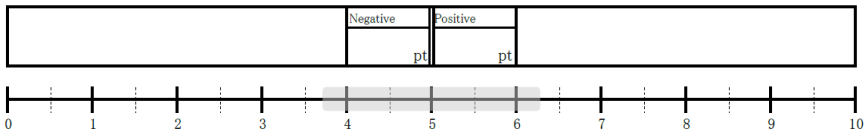
2 餘韻(20%)

（液體離開口腔後，是否能殘留餘韻香氣、味道及觸覺是否長久？）



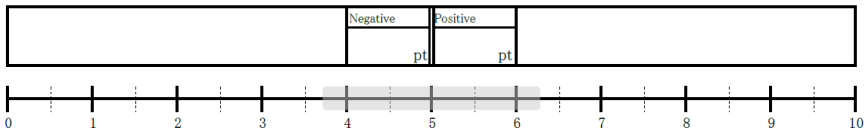
3 酸質(20%)

（酸質是否豐富，產生令人愉悅的酸甜感？）



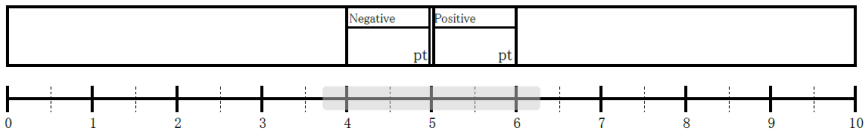
4 口感(20%)

（是否具備分量感的優質口感、舌感，是否有令人不快的粗糙感或阻礙感受風味的因素？）



5 整體性(20%)

（是否因萃取者的想法及創意而具有獨特性，且整體而言是美味的咖啡？）



※6 決賽以餘韻x2 加權計分(兩杯咖啡各佔 50%，兩杯合計分數為 100 分)

綜合評語：	總分