

附件 1:

2016 年浙江省高职院校省级技能大赛 赛项规程

一、赛项名称

赛项名称: 咖啡技能比赛

英文翻译: Coffee Brewing Championship

赛项组别: 高职组

赛项归属产业: 现代服务业

二、竞赛目的

随着国家推出一系列的大学生创业扶持政策,现今大学生创业问题越来越受到社会各界的密切关注,在现今社会经济不断发展,咖啡行业的兴起,给大学生在毕业后就业或创业提供了一项新的选择。同时咖啡业、酒店业国际化程度的进一步提高,大量国际知名咖啡品牌及酒店品牌进入中国市场,高素质、高技能、高水平的咖啡技能与服务人才的需求越来越大。

本项竞赛旨在检验参赛选手咖啡的专业操作能力及设计创新能力,展示参赛队员在产品创新、现场问题的分析与处理、卫生安全操作等方面的职业素养。引导高职院校关注行业发展趋势,促进高职教育紧贴产业需求培养企业急需的高技能人才,促进专业教育教学改革,展示高职院校的专业建设成果,加快工学结合人才培养模式改革和创新的步伐,培养现代服务业高素质技能型人才。

三、竞赛内容与时间

(一) 竞赛内容

本次咖啡技能项目以咖啡手冲竞技为主线，涵盖咖啡文化、专业理论、英语能力等内容。竞赛分理论知识测试、咖啡手冲竞技、咖啡文化主题演讲三个环节。其中，咖啡手冲竞技环节结合职业咖啡师职业岗位的技能需求，并参照《国际咖啡师职业标准》国际咖啡师大赛中的相关标准制定。

1、理论知识测试（笔试）（占总成绩的 20%）

2、咖啡手冲竞技（占总成绩的 60%）

3、咖啡文化主题演讲（占总成绩的 20%）

(二) 赛项举办时间

比赛时间：2016 年 10 月 27 日-29 日举行，比赛时间 3 天。

日期	时间	内容	地点	备注
27 日	13:00-15:30	报到	酒店大堂	发放赛项指南及日程安排等
	16:00-17:00	组织选手熟悉比赛场地	浙江经济职业技术学院	
	15:30-16:30	领队会议	绿韵楼 3316	抽签
	18:30-20:00	理论知识测试（笔试）	绿韵楼 3408	
28 日	09:00-9:30	开幕式	行政楼三楼报告厅	
	9:00-11:30	咖啡手冲技能比赛 咖啡文化主题演讲竞技	文体中心	根据抽签顺序 参加比赛
	13:00-17:00			
29 日	8:30-10:30	咖啡手冲技能比赛 咖啡文化主题演讲竞技	三楼报告厅	根据抽签顺序 参加比赛

备注：根据参赛队伍数量决定比赛批次，比赛时间尽量安排在白天进行，正式比赛时间以秩序册为准。

四、竞赛方式

1. 本赛项为个人赛。以院校为单位组队参赛，不得跨校组队。每个参赛院校参赛选手不超过 5 人，每名选手限报 2 名指导教师，指导教师须为本校专职教师，比赛者为本校在读学生，参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。

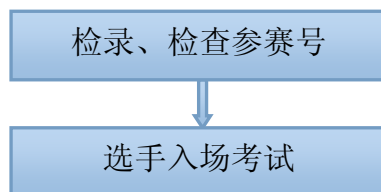
3. 全部比赛项目 3 天内完成。咖啡理论知识竞技（笔试）环节，选手统一在指定考场现场作答，最终笔试成绩将于次日公布；咖啡手冲竞技环节由抽签决定比赛顺序，现场完成操作后，评委当场打分；咖啡文化主题演讲环节抽签决定比赛顺序，选手根据事先抽签决定的题目进行 2—3 分钟的现场演讲，评委根据选手的表现当场给出评分。

4. 本次比赛充分调动赛事设计团队中行业企业成员的各类资源，通过邀请函发送、大赛宣传资料寄送、大赛网站宣传等多种形式邀请省内外相关专家作为本次大赛的评委和嘉宾、现场布展、特色表演等，以期扩大竞赛影响，加强咖啡技能与文化的交流与合作。

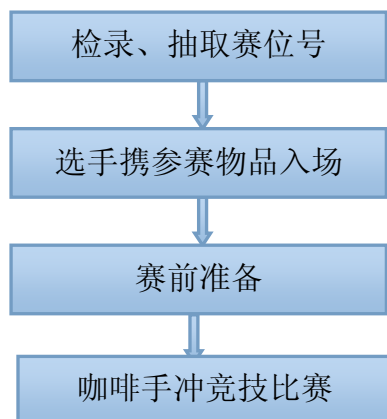
五、竞赛流程

时 间	比赛内容	参 赛 人 员
第一天	报到、16:00-17:00 熟悉比赛场地	全体参赛选手
	理论知识测试	全体参赛选手
第二天	现场手冲技能操作比赛	全体参赛选手
第三天	咖啡主题演讲比赛	全体参赛选手
	裁判员点评会、闭幕式	

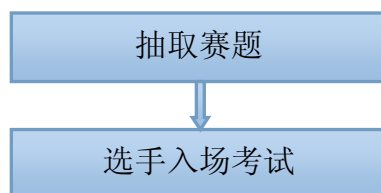
（一）理论知识测试参赛流程



（二）现场技能操作参赛流程



（四）咖啡文化主题演讲参赛流程



六、竞赛试题

本次大赛为个人参赛。共分理论知识测试（笔试）、咖啡手冲竞技、咖啡文化主题演讲竞技 3 个环节。

1. 理论测试公开试题，题库提前 1 个月在大赛官方网站公布。考试内容全部在题库中选取。

2. 咖啡手冲竞技比赛公开竞赛标准，已在本赛项规程中公开。

3. 主题演讲为公开题，演讲主题题库将提前 1 个月在大赛官方网站公布。题库共有 5 个创意主题，竞赛标准已在本赛项规程中公开。

七、竞赛规则

1. 参赛队及参赛选手资格：参赛选手须为高职高专全日制各专业在籍学生；本科院校中高职类全日制各专业在籍学生；五年制高职四、五年级学生可报名参加高职组比赛。

2. 各参赛选手参赛顺序由现场抽签结果决定。

3. 专业理论测试由专家组统一命题及批改；咖啡文化主题演讲顺序根据选手现场抽签顺序进行。

4. 报到当天 16:00-17:00 可熟悉比赛场地，但不得进行现场练习。

5. 参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

6. 为保证比赛的公正性，咖啡手冲竞技环节的手冲器具为指定器具，由技术支持单位统一提供，选手可在提供范围内选择。参赛选手需自行准备咖啡杯、布草；比赛用家具、咖啡豆及磨豆机由赛委会统一提供。

7. 咖啡手冲竞技现场比赛准备时间 5 分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

8. 参赛选手不得携带通讯工具和其他未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

9. 比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示；若因设备故障导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

10. 比赛中统一播放背景音乐。

11. 如参赛选手欲提前结束比赛，应向裁判员举手示意，比赛终止时间由裁判员记录，参赛选手结束比赛后不得再进行任何操作。

12. 比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

13. 领队、指导教师及非允许工作人员不得进入比赛场地。新闻媒体等进入赛场必须经执委会允许，由专人陪同并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响比赛进行。

八、竞赛环境

理论知识测试在教室（或会议室）进行，单人单桌。现场技能操作比赛在指定的空间设比赛区、裁判区、观摩区，其中比赛区 4 个，每组比赛使用 2 个比赛区，每个比赛区面积按全国咖啡手冲比赛要求设置。现场合理的设置人流、物流通道；保证良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。咖啡文化主题演讲在会议中心，试场地面积不少于 80 m²。

九、技术规范

1. 根据高职高专酒店管理专业人才培养方案，要求高职学生必须掌握咖啡服务中的基本技能，包括摆台、卫生、现场服务等；

2. 咖啡师国际职业标准

3. 餐厅服务员国家职业标准

十、技术平台

本次大赛由杭州北啡食品有限公司提供技术支持，并提供

比赛手冲器具的赞助。

1. 设备设施

品 名	型 号	技术参数	备 注
操作台	长方形		统一提供
吧 椅	无扶手		统一提供
工作台	长方形		统一提供
裁判台	正方形		统一提供
	长方形		统一提供

2. 耗材

品 名	型 号	技术参数	备 注
咖啡豆			统一提供
比赛用水			统一提供
滤 纸			统一提供/自备

3. 用具

品 名	型 号	技术参数	备 注
单品磨豆机			统一提供
摆台用品	自备		自备
咖啡杯	自备	150ml—350ml	自备
手冲壶		自带加热功能	自备
其他			自备

十一、成绩评定

赛项裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，对各个比赛项目进行综合评价，最终按总分得分高低确定奖项归属。

本赛项共安排 15 名裁判（包括 3 名替补裁判），其中总裁判长 1 人，设两个评判组，现场技能操作比赛裁判员由 9 人组成，裁判长 1 名，其余 8 人分为两组，其中每组由 3 名感官裁判、1 名技术裁判。咖啡文化主题演讲裁判 3 人，各组设组长 1 人。

（一）专业理论测试（20%）

理论知识采取统一测试，集中阅卷方式。参赛选手进行主观和客观题的现场笔试作答，由相关专家批阅并统计分数。

（二）咖啡手冲竞技评分标准（60%）

1、评分标准

见附件 1。

2、评分方法

现场技能操作比赛裁判员由 9 人组成，裁判长 1 名，其余 8 人分为两组，其中每组由 3 名感官裁判、1 名技术裁判。

（1）口感裁判员由 3 人组成。评判选手：能否在指定时间内准备、提供高质量的饮品。评判得分计算办法：计算三位裁判的平均分为该选手最后得分，小数点后保留两位，第三位四舍五入。该部分占 50%分。

（2）技术裁判员由 1 人组成。裁判员负责对参赛选手比赛过程中的操作规范进行检查，观察能否掌握非常出色的咖啡制作技术技能和技巧，服务技巧，并对选手在操作时间开始前和结束后对比赛区域的清洁情况进行评判。该部分占 10%分。

口感得分与技术得分相加为选手现场操作得分，分数小数点后保留两位。

（三）咖啡文化主题演讲竞技评分标准（20%）

咖啡文化主题演讲着力了解参赛选手对咖啡文化的领悟程度，展示选手的演讲能力和口头表达能力，增强学术氛围。选手按照事先抽签的主题和顺序依次进行即兴演讲，演讲时间为 2-3 分钟；不足 2 分钟或者超过 3 分钟，评委将酌情扣分；评委根据选手现场的表现给予打分，满分 100 分；演讲时间剩余 30 秒，由工作人员提示，如超过

三分钟，则由工作人员提示终止演讲。

比赛只设个人成绩，不计团体成绩。竞赛名次按照得分高低排序。当总分相同时，按照咖啡手冲竞技→咖啡文化主题演讲→理论测试得分排序。理论比赛成绩于比赛次日公布，现场技能操作比赛、咖啡文化主题演讲成绩由裁判员和评委于现场公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

十二、奖项设定

1. 本赛项奖项设个人奖。竞赛个人奖的设定为：一等奖占比 10%，二等奖占比 20%，三等奖占比 30%。

2. 获奖选手的指导教师由组委会颁发优秀指导教师证书。

十三、赛项安全

1. 赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。承办单位赛前按照赛项执委会要求排除安全隐患。

2. 比赛现场内参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 为了使大赛安全顺利地进行，保障参赛及工作人员的人身安全，按照比赛技术规范制订安全操作规程，参赛选手和工作人员必须按规程操作，同时制定突发安全事故应急预案，能及时有效处理大赛期间突发安全事故。

4. 提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及大用电量、易发生火灾等情况，明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

十四、申诉与仲裁

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后 2 小时之内向仲裁组提出申诉。大赛采取两级仲裁机制。赛项设仲裁工作组，赛项仲裁工作组在接到申诉后的 2 小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

十五、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，本赛项在现场技能操作比赛项目中设观摩区。观摩者可进入比赛开放区，体会选手紧张的比赛过程，学习交流好的主题创意。观摩须知如下：

1. 根据比赛场地情况，各代表队观摩人员不超过 3 人。
2. 观摩人员需凭证入场。
3. 理论测试谢绝观摩。
4. 观摩人员需遵守场地规则，服从工作人员管理。
5. 当观摩人数超出赛场容量时，赛项执委会将根据现场情况控制观摩人员进入赛场。

十六、竞赛视频

为了更好地做好赛事工作的网络化和信息化，更好地向大家呈现比赛盛况，共享比赛精彩瞬间，突出赛项的技能重点与优势特色，为宣传、仲裁、资源转化提供全面的信息资料，赛项将安排专门人员负责比赛过程、开闭幕式及赛项点评等环节的摄像和录像。通过摄录像，记录竞赛全过程。

十七、竞赛须知

（一）参赛队须知。

1. 本赛项为个人赛，以院校为单位组队参赛，不得跨校组队。每院校参赛选手不超过5名，参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。参赛选手须为浙江省普通高等职业院校或高等专科学校的全日制在籍学生，性别不限，年级不限。

2. 按赛项执行组要求准时参加领队会、抽签等会议，并认真传达、落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛。

3. 熟悉竞赛流程，妥善管理本队人员的日常生活及安全，与竞赛办公室相关工作小组联系，做好本队人员每天的吃、住、行安排。

4. 贯彻执行竞赛的各项规定，竞赛期间不得私自接触裁判。

5. 每个参赛院校可配领队1名，负责竞赛的协调工作。

（二）指导教师须知。

1. 指导教师：每名选手限报2名指导教师，指导教师须为本校专任教师。指导教师经报名并通过资格审查后确定。

2. 在比赛期间，指导教师不得进入竞赛场地内，发现违规取消该队参赛资格。

（三）参赛选手须知。

1. 参赛选手严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。

2. 各参赛选手应在竞赛开始前一天规定的时间段进入赛场熟悉环境。

3. 比赛期间参赛选手不得离开比赛场地，如有特殊情况，需经

裁判人员同意后方可离开，但离开期间的的时间一律计算在比赛时间内。

4. 每批次参赛选手必须在正式比赛前 30 分钟到赛场报到，报到时应持本人身份证和学生证，并佩戴大赛组委会签发的参赛证、胸牌。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

5. 参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料(相关资料由组委会提供)，不允许携带通讯工具和存储设备。

6. 竞赛时，在收到开赛信号前不得启动操作，各参赛选手需在抽签确定的工位上完成相应竞赛项目，严禁作弊行为。

7. 比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

8. 比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理。

9. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

（四）工作人员须知。

1. 严守大赛岗位职责，听从赛区组委会办公室指挥调度。

2. 在执委会及下设工作机构负责人的领导下，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好工作。

3. 熟悉比赛的有关规定，认真执行比赛规则，严格按照工作程序办事。

4. 举止文明，态度和气，工作主动，服务热情。

5. 不相互打听、传递比赛情况。

6. 必须佩带大赛工作证上岗。

附件 1:

2016 年浙江省高职院校省级技能大赛 “咖啡技能”赛项评分细则

为保证 2016 年浙江省职业院校技能大赛咖啡技能赛项的顺利进行，本着“公正、公开、公平”的竞赛原则，特制订本细则。

一、评分方式

比赛总成绩满分 100 分，其中理论知识测试 20%，指定豆咖啡手冲竞技 60%，咖啡文化主题演讲 20%。具体评分方法如下：

1. 理论知识采取统一测试，集中阅卷方式。

2. 现场技能操作比赛裁判员由 9 人组成，裁判长 1 名兼仲裁，其余 8 人分为两组，其中每组由 3 名感官裁判、1 名技术裁判

（1）感官裁判员评判选手：能否在指定时间内准备、提供高质量的饮品。评判得分计算办法：计算 3 位裁判的平均分为该选手最后得分，小数点后保留两位，第三位四舍五入。

（2）技术裁判员负责参赛选手所做咖啡口味比赛过程中操作规范检查，观察能否掌握非常出色的咖啡制作技术技能和技巧，服务技巧，并对选手在操作时间开始前和结束后对比赛区域的清洁情况进行

评判。评判分计小数点后保留两位，第三位数四舍五入。

(3) 每位选手各赛项得分经赛项裁判组长和总裁判长签字确认后于现场公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

3. 咖啡文化主题演讲裁判由 3 人组成，得分计算方法为：直接算出每位选手的平均分，小数点后保留两位。

4. 竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照手冲分数、演讲、笔试得分排序。（若三项分数都相同，则按手冲分数中的感官评估得分排序。）

5. 裁判员对每位选手评分将于现场公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

二、竞赛规则及评分标准

（一）理论知识测试

主要考察选手的咖啡专业理论知识及英语能力。试题全部为客观题，题型为判断题（20%），单项选择题（40%），多项选择题（20%）。命题以国家职业标准高级工以上专业知识及一线初级管理人员岗位要求为基础。该项占总分值的 20%。

（二）咖啡手冲竞技

主要考察选手咖啡制作与服务的基本操作的熟练性、规范性、卫生性、以及对咖啡文化的理解，该项占总分值的 60%

1. 比赛要求：

选手可选用任何符合比赛规则定义内的手冲用具（详见附件 2 竞赛规则 2.6），每位选手有 7 分钟的时间完成饮品的制作，在制作过程中为评委简单讲解，且选手必须使用赛事组委会指定用豆进行比赛。

1) 每位选手有 5 分钟的准备时间及 7 分钟的比赛时间，为三位评委完成 3 杯饮品的制作，且每杯饮品都需是独立手冲。每杯饮品的量为 150ml-350ml。

2) 在手冲竞技环节，选手需使用由大赛组委会统一提供的咖啡豆进行比赛。咖啡手冲竞技环节的手冲器具由技术支持单位统一提供，选手在指定范围内选择。

3) 在规定时间内，选手需按照服务礼仪标准为评委制作并呈送咖啡至指定处。

4) 选手使用技术支持单位统一提供的手冲器具，本次比赛评估标准主要参考全国专业冲煮大赛指定冲煮环节评分准则（具体标准详见附件 2）。

2. 比赛物品准备:

（1）组委会提供物品：比赛用工作餐台、操作台、裁判台、吧台、比赛用咖啡豆、单品全自动磨豆机、比赛用水。

（2）选手自备物品

手冲设备 3 套

咖啡杯 3 套

其他摆台用品（根据需要自备，不得为评委提供其他食品）

（三）咖啡文化主题演讲竞技评分标准

咖啡文化主题演讲着力了解参赛选手对咖啡的领悟程度，展示选手的演讲能力和口头表达能力，增强学术氛围。选手按照事先抽签的主题和顺序依次进行即兴演讲，演讲时间为 2-3 分钟；不足 2 分钟或者超过 3 分钟，评委将酌情扣分；评委根据选手现场的表现给予打分，

满分 100 分；演讲时间剩余 30 秒，由工作人员提示，如超过三分钟，则由工作人员提示终止演讲。该项占总分值的 20%。

（1）演讲题目：赛前一个月给出题目，参赛选手报道抽取比赛号码时，同时抽取演讲题目。

（2）评分标准

序号	项目	分值 (%)	要求和评分标准
1	创意 20 分	20	创意新颖，有原创性；意境高雅、深邃。
2	主题 30 分	30	紧扣主题，观点正确、内容积极向上。
3	语言表达 30 分	15	语言规范，吐字清晰，声音洪亮。
		15	语言技巧处理得当，演讲表达准确、流畅、自然。
4	形象风度 10 分	10	着装端庄大方，举止得体，精神饱满，能较好运用手势、动作、表情等展示演讲内容。
5	综合印象 10 分	10	演讲具有较强感染力，能吸引听众，营造较好现场氛围；演讲时间控制在规定时间内。

附件 2

2016 年浙江省高职院校省级技能大“咖啡技能”竞赛规则（手冲竞技）

1.0 比赛概述

- A. 比赛形式为指定手冲
- B. 比赛时每组有三名评委，此外场上还有一名主评，但不会品评选手制作的饮品
- C. 每轮比赛选手需为三位评委单独手冲三杯独立的饮品，每位评委一杯
- D. 选手必须选用由大赛组委会统一规定的标准手冲器具
- E. 每轮比赛每位选手有 5 分钟的准备时间
- F. 指定手冲时间，每位选手有 7 分钟的时间完成饮品的制作，且选手必须使用赛事组委会指定用豆进行比赛
- G. 每轮比赛的三杯饮品必须使用同一种咖啡豆
- H. 选手在比赛规定内制作饮品的杯数不受任何限制，但只有最终呈现给评委的三杯饮品被评分
- I. 比赛时间相对较短，选手应合理安排时间完成比赛（包括赛前准备及赛后用具复位等）

2.0 标准和定义

2.1 指定手冲

- A. 每位选手有 5 分钟的准备时间及 7 分钟的比赛时间，为三位评委完成 3 杯饮品的制作，且每杯饮品都需是独立手冲
- B. 在指定手冲比赛环节，选手需使用由大赛组委会统一提供的咖啡豆及规定的标准手冲器具进行比赛
- C. 比赛开始计时，选手需按照服务礼仪标准为评委制作并呈送咖啡到指定点；

D. 选手所制作饮品仅会被感官评估

E. 在指定手冲比赛环节，任何附加信息（如视觉，言语，感官等）将不被评估也是不允许呈现的

2.2 咖啡豆

A. 比赛指定手冲提供的咖啡豆为中度或中浅度烘焙全水洗精品咖啡豆（Agtron 焦糖化指数 58-68），烘焙时间不会超过赛前 7 天。若有一个烘焙批次以上的指定豆，咖啡豆会按烘焙批次分好或完全混合

B. 赛前研磨是不被允许的

2.3 饮品

A. 选手制作饮品需为咖啡豆粉末与水一起萃取，不可有其他任何物质添加，除了咖啡豆相关定义涵括物质，手冲用水，研磨设备，盛放设备等。在饮品呈送之前，额外添加水以调整咖啡浓度是允许的

B. 选手需为三位评委分别制作三杯独立的饮品

C. 选手所制作的每杯饮品的量需在 150ml-350ml 之间，如若选手呈上饮品少于 120ml 或多于 375ml 则被视为无效，计零分

D. 选手无需呈上全部的萃取饮品

2.4 手冲用水

A. 选手须使用由大赛组委会统一提供的手冲用水

B. 大赛组委会提供手冲水

C. 如果选手采用自备水手冲，水需经过检验证明没有加入被禁用的添加剂或化学物质。评委得要求品尝室温及加热过的水，验证其未加入香料或化学物质。如选手的自备水检测结果在 11.2 的规定范围之外，则不可使用。如选手采用自备水，需在比赛开始前按照赛事规范及服务规范示意

D. 大赛组委会提供水为室温水及加热至 96.0-98.5 的热水

E. 如若选手使用自备水比赛，则需自备热水器并将水加热到大赛要求的温度。自备电器的电力供应可能受限于比赛赛场的安排

2.5 磨豆机

A. 磨豆机是将咖啡豆研磨成细小颗粒并不改变其化学成分的机器，除去直接对咖啡的影响如摩擦，加热等，不可添加其他任何物质

B. 在比赛区域和比赛时间内，选手只可使用由大赛赞助商提供的磨豆机。选手可在非比赛区域或赛前时间使用大赛提供的磨豆机或自备磨豆机

2.6 咖啡制作

A. 咖啡制作涵盖为每一位评委分别、独立的饮品制作

B. “分别、独立的饮品制作”的定义为：由单一质量的咖啡和单一质量的水完成的一次单一萃取。选手一次制作的饮品只可呈给一位评委，不可提供给一名以上评委。（如选手用一个手冲壶制作一壶咖啡呈给三位评委是犯规的，如若使用三个手冲壶分别制作三杯咖啡给三位评委则是可以的）

C. “萃取时间”的定义为水粉接触的那一刻起开始计时到选手完成手冲为止的时间。手冲止于萃取的饮品与咖啡粉层完全分离（咖啡渣吸收的水分不算饮品），或者当选手停止让萃取中的咖啡流入盛装容器，视其中任一情况先发生。冲洗滤器（如滤纸、滤网等）所使用的水不算手冲用水

D. 如若萃取早与比赛开始时间或晚于比赛结束时间都是不合格的萃取，计零分

2.7 容器

A. 容器是指选手给评委呈上咖啡的器皿如杯子，罐子，咖啡壶或其他器具

B. 每轮比赛至少有三个器具。

C. 一次萃取出的饮品必须且只能呈给一位评委，（如给一位评委的一份饮品不可以两个或两个以上的小分量做成分杯）容器不应有任何味道或气味

D. 对于容器的材料，形状或大小没有严格要求，但需满足评委可将其拿起并直接饮用其中的饮品

3.0 比赛区域

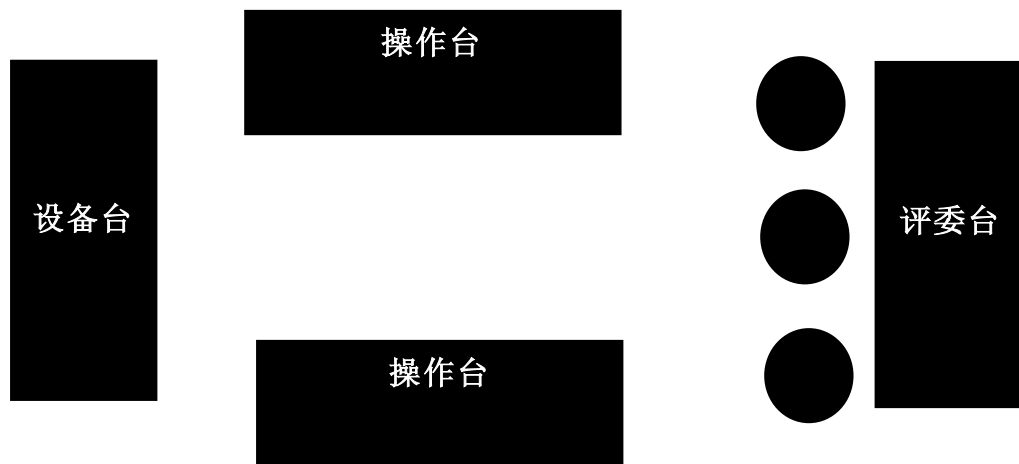
指定手冲部分的比赛区域由以下部分组成：

A. 设备台：用于放置热水器，赞助商磨豆机，清洁用品及其他工具及附加物品。

选手不可移动热水器及赞助商磨豆机

B. 操作台（2个）：2个单独且对立摆置的操作台，选手可在操作台上摆放使用器具及完成饮品制作

C. 评委台：评委坐于评委台，且无法观看到选手及选手的制作过程



4.0 机器、配件及原料

4.1 热水器

选手可使用大赛组委会提供的热水器也可自备手冲用热水。热水器的水温将被设定在 96-98.5℃ 之间，以喷嘴或龙头测定温度为准。

选手不可改变、调整或者替换热水器的任何结构、设置或者组件。对热水器进行任何改变或调整可失去比赛资格，是否失去比赛资格可根据服务礼仪或裁判长及赛事组长判定。由于错用或滥用导致的机器设备损伤也可使得选手失去比赛资格。

4.2 水

选手需使用大赛组委会提供用水。

大赛组委会提供的热水器里只能加入组委会提供用水。选手不可自备水。

4.3 磨豆机

大赛赞助商提供磨豆机需摆放在设备台供选手使用。

选手在比赛区域及比赛时间内只能使用赞助商磨豆机。

4.4 其他电器设备

比赛期间参赛选手可以自带两件额外的电器设备。但选手必须在抵达前告知大赛项目经理自己所带的电器设备（如电磁炉，热水壶等）。否则该设备将被视为存在安全隐患且选不得在比赛中使用。选手需负责和确保自己的电器设备能在比赛

场地上使用或配有相应的适配器或变流器，大赛组委会将不提供电器适配器或变流器。电器设备所需的电源必须适用单一个单相电流插座，并与磨豆机分用一个插座。选手需自行负责大赛组委会提供的电力足够驱动额外的电器设备。选手在场上若因需要多余的供电而诉请“技术裁决”是不被受理的。不需使用接地电源的电器设备则不受限制，只要在规则的规定范围许可内即可。

4.5 大赛组委会提供的设备及用品

比赛区域内提供如下设备：

- 设备台（放置热水器及磨豆机）
- 操作台（供选手使用）
- 评委台
- 热水器
- 官方磨豆机
- 标准容器
- 清洁刷（为磨豆机和电子称的清洁）
- 垃圾桶
- 废弃液体桶

4.6 建议选手携带设备及用品

参赛选手应携带比赛中所需的所有物品。选手需对旅行及比赛期间会造成的器具破损有所预估。在比赛期间，选手要保管好自己所携带的设备及物品。大赛主办方、志愿者及赛场工作人员不负责留在选手准备室及比赛现场的物品安全。

选手可以选择携带以下物品，但需与大赛指定器具相同：

- 手冲器具
- 滤料（滤纸或滤网）
- 称

建议携带以下物品：

- 干净的抹布

5.0 赛前选手指南

5.1 赛事说明会

在比赛正式开始前，大赛组委会会召开选手说明会。所有选手都必须出席。赛事

项目组长会向选手解释此次比赛流程，对比赛指定用咖啡豆做相应描述，说明比赛时间表，日程，熟悉场地及后台。这也是一个选手向赛事项目经理提问的机会。

5.2 准时

选手需在准备时间开始前至少 30 分钟到达。如若选手在比赛开始时仍未出现，则视为弃权。

5.3 比赛区域的清洁管理

选手有责任及义务保持选手准备区的干净整洁以便下一位选手的顺利比赛。赛场上并未备有比赛区域的清洁志愿者，所以选手需在比赛时间结束后清洁并整理相关区域。

6.0 比赛

6.1 准备时间

每位选手有 5 分钟的时间完成相关准备工作。电器设备可在准备时间开始计时前接入电源，但在准备时间开始前不可启动（即为不可开启电源）。

准备时间结束后选手需终止所有动作，比赛时间开始前不可再移动机器台或工作台上的任何设备及物品。除计时器外，选手在准备时间结束后手中不可拿任何与比赛相关或比赛需要用到的物品。

选手需考虑到准备时间结束后到比赛时间开始前的时间差。

6.2 比赛时间开始

选手的准备时间与上一位选手的比赛时间交替安排，在 5 分钟的准备时间结束后选手可示意计时员正式开始比赛。选手需确认计时员已经准备好计时器。

选手必须在手冲水与咖啡粉末接触（即开始手冲）那一刻前开始比赛时间，否则将被取消比赛资格。（提前将滤料浸水等“提前浸润”或其余不使用手冲用水的步骤将不列入考量范围。）

6.3 比赛时间

每位选手有 7 分钟的制作时间。

所有选手都必须使用由大赛组委会提供的指定咖啡豆，亦不可在其中添加其他咖啡（咖啡豆或咖啡粉）。

比赛时间内无需有解说词或其他任何相关的表现部分。

选手应尽量安静的进行手冲。

选手无需在评委台上完成咖啡饮品的手冲制作，评委台仅对最后的咖啡饮品做评估，且评委不会观察选手的手冲过程。

选手可选择在比赛时间内研磨咖啡豆和准备手冲用水，也可在比赛开始前预先研磨和备好手冲用水。

选手所制作饮品需严格按照规则所示的“标准与定义”来制作与呈现。

选手需将制作好的饮品放在准备区域的指定托盘上，由专门的工作人员将饮品呈上给评委进行评估。

7.0 技术问题

A. 在准备时间或比赛时间时，如选手遇到如下技术问题，应举手示意并喊“技术暂停”：

- 电力供给
- 由大赛组委会提供的磨豆机及手冲器具

如若上述问题发生在准备时间，选手需举手示意赛事组长并喊“技术暂停”，若发生在比赛时间选手需举手示意裁判长并喊“技术暂停”，比赛时间会暂停计时。

B. 在赛事组长与裁判长确认存在技术问题后，且此问题可在短时间内解决后，则会给与选手适当的额外比赛时间作为补偿。在相关技术问题被解决后，比赛即恢复计时。

C. 如此技术问题无法在短时间内解决，赛事组长或裁判长将决定选手是否继续等待完成比赛或终止比赛，待另外安排时间重新比赛。

D. 如若选手不得不终止比赛，赛事组长会另外安排完整的赛事时间重新比赛。

E. 如若此技术问题被判定为由于选手自身操作不当或选手自备设备出现问题，赛事组长会要求选手继续进行准备或比赛，且没有额外的比赛时间补偿，亦不会暂停比赛计时。

F. 选手对于比赛设备不熟悉不足以构成技术暂停要求。

8.0 遗忘物件

A. 在比赛时间内，如若选手发现遗忘任何物件，需先示意裁判长，然后才可离开

比赛区域，需选手自己去取回相应物件。比赛时间不会暂停计时，
B. 任何人包括大赛工作人员、选手团队成员或观众均不可协助选手传递任何物品。

9.0 分数统计

9.1 比赛分数统计

大赛组委会会指定专属计分人员，计分员有责任保密分数不外泄。

9.2 比赛计分

9.2.1 感官评估（占总分 50%）

感官评估的得分为 7 项饮品的评估分数之和。（其中饮品风味，口感平衡度及整体印象分数乘以 2 计算）。

感官评估的得分将为三位评委的评分平均数。（例如选手的比赛得分分别为 88.25, 91.00 和 89.50，则选手的最后得分为 88.58。）

9.2.2 技术评估（占总分 10%）

技术裁判员负责参赛选手所做咖啡口味比赛过程中操作规范检查，并对选手在操作时间开始前和结束后对比赛区域的清洁情况进行评判。

9.3 分数取整

比赛计分中所有的分数都将四舍五入取最接近的小数点后第二位。（例如 88.583333 即为 88.58 分。）

9.4 手冲竞技环节同分数状况的名次排序

如若出现两位或多位选手同分状况，则可按照以下规则处理：

- A. 感官评估得分较高的选手晋级。
- B. 如果感官评分同分，饮品风味得分较高的选手晋级。
- C. 如若饮品风味同分，则口感平衡度得分较高者晋级。
- D. 如若口感平衡度仍同分，则整体印象得分较高者晋级。
- E. 如若分数仍然相同，则全部晋级。

10.0 赛后点评

在全部比赛结束之后，由裁判长点评比赛。