

附件 1

2017 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

本项竞赛旨在检验参赛选手在咖啡技艺上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专门人才，促进专业教育教学改革，展示高职院校的专业建设成果，加快产教融合、校企合作人才培养模式改革和创新的步伐，培养酒店管理（旅游管理）专业高素质技术技能人才。

三、竞赛内容与时间

（一）竞赛内容

本次咖啡技能项目以咖啡冲煮竞技为主线，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、创意咖啡饮品等环节。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，并参照咖啡师国际职业标准及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 50%)
- 3、创意咖啡饮品 (占总成绩的 30%)

(二) 赛项举办时间

比赛时间：2017 年 11 月 1 日-3 日举行，比赛时间 3 天。

日期	时间	内容	地点	备注
1 日	13:00-15:30	报到	物产管理学院 一楼大厅	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	
2 日	09:00-9:30	开幕式	物产管理学院 四楼	
	9:00-11:30	咖啡手冲竞技	物产管理学院 四楼	根据抽签顺序
	13:00-17:00			参加比赛
3 日	8:30-10:30	创意咖啡饮品	物产管理学院 四楼	根据抽签顺序
	13:00-17:00			参加比赛

备注：根据参赛队伍的数量，比赛时间不排除安排在晚上及交叉进行，正式比赛时间、地点以秩序册为准。

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 3 人，每名选手限报 2 名指导教师，指

指导教师须为本校专职教师，比赛者为本校在读学生，曾参加同类比赛获省级一等奖及以上奖项选手不得参加本次比赛。参赛选手报名后经组委会确认后原则上不得变更。

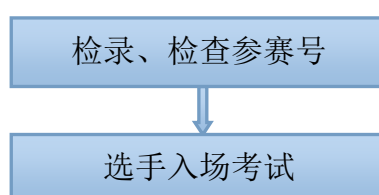
3. 全部比赛项目 3 天内完成。咖啡理论知识测试(笔试) 环节，选手统一在指定考场现场作答，最终笔试成绩将于次日公布；咖啡手冲竞技与创意咖啡饮品环节由抽签决定比赛顺序，现场完成操作后，评委现场打分；

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，以期扩大竞赛影响，加强咖啡技能与文化的交流与合作。

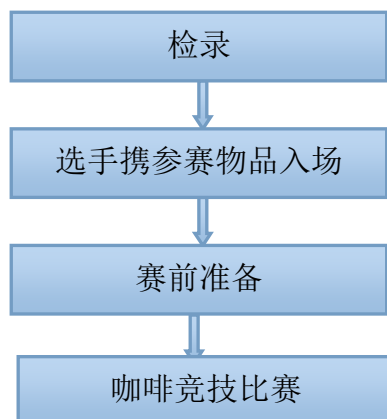
五、竞赛流程

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	咖啡手冲竞技	全体参赛选手
第三天	创意咖啡饮品	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



六、竞赛试题

本次大赛为个人参赛。

1.理论测试复习提纲，提纲赛前 1 个月在大赛官方网站公布。考试内容不超出提纲中的内容范围。

2.咖啡冲煮竞技比赛公开竞赛标准，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。曾参加同类比赛获省级一等奖及以上奖项选手不得参加本次比赛。

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。

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。比赛用家具、咖啡豆及磨豆机等由赛委会统一提供。

7.咖啡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.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。

11.比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

12.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，其中手冲比赛区 4 个，每组比赛使用 2 个比赛区；创意咖啡饮品比赛区 2 个，每组比赛使用 1 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。

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。

1.设备设施

品 名	型 号	技术参数	备注
操作台	长方形	160×60×105cm	统一提供
吧 椅	无扶手		统一提供
工作台	长方形	160×60×105cm	统一提供
裁判台	长方形		统一提供
			统一提供

2.耗材

品 名	型 号	技术参数	备 注
咖啡豆	布隆迪		技术支持单位统一提供
比赛用水			统一提供
滤 纸			统一提供

3.用具

品名	型号	技术参数	备注
单品磨豆机	BARATZA ENCORE		统一提供
出品杯(手冲环节)	杯测杯	150ml—350ml	统一提供
手冲壶	Bonavita 0.9L	带加热功能	自备
其他			自备
创意咖啡用品	创意咖啡饮品环节咖啡冲煮器具及出品用品均自备。		

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。

(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) 咖啡现场竞技评分标准 (80%)

现场竞技分两部分：一是咖啡手冲竞技环节，二是创意咖啡饮品比赛。

1、比赛及评分细则

见附件一。

2、评分方法

1)咖啡手冲竞技环节 (50%)

该环节为个人赛。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) 感官裁判由 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。评判得分计算方法：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。

(2) 技术裁判由 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。技术裁判的意见仅作为感官裁判的参考。

2) 创意咖啡饮品环节 (30%)

该环节比赛为团队赛。以学校为单位，每校派一组选手参赛，每组由 1-2 名选手组成，其比赛成绩为该校所有参赛选手创意咖啡饮品环节的成绩，并计入总分。

创意咖啡饮品环节的感官裁判由 3 人组成，其中 1 人为学校老师，技术裁判 1 人，此外场上还有一名裁判长，但不会品评选手制作的饮品。

该环节评判分为三部分：感官部分、展演部分与技术部分，三部分总和分为创意饮品环节的最终分数。

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、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。

十五、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。

十六、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 3 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人身、财产安全。

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职教师。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、号码牌。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。

附件一

2017 年浙江省高职院校省级技能大“咖啡技能”竞赛细则（冲煮竞技）

1.0 比赛概述

1.1 指定手冲

- A. 手冲竞技环节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）

1.2 创意咖啡饮品

- A. 比赛形式为创意咖啡饮品制作
- B. 比赛时每组有三名评委，此外场上还有一名裁判长，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制作三杯独立的饮品
- D. 选手自备冲煮器具及其他配件
- E. 每轮比赛每组选手有 5 分钟的准备时间
- F. 每组选手有 10 分钟的时间完成创意咖啡饮品的制作及出品，并伴有讲解和展示，且选手必须使用赛事组委会指定用豆进行咖啡基底液的制作比赛

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，选手需按照咖啡服务标准为评委制作并由自愿者呈送咖啡到指定点。
- 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 创意咖啡饮品

创意咖啡是通过选手的创造力和技巧的展示，从而制作出的一款吸引人的、独特的、以冲煮咖啡液体为基底的饮品。创意咖啡饮品必须是一款咖啡液体饮品，评委能够喝。

A. 创意咖啡饮品的咖啡基底制作设备必须本质上是“手动的”，不可以包括或者涉及到其他能源（如电力）所提供的机械作用，但以下除外：

参赛者人力所引起的机械作用（像是手或者手臂的作用），或者重力，又或者咖啡冲煮液本身的作用（如，虹吸壶的压力，平衡式冲煮设备中的运动）是被允许的。

B. 每位选手有 5 分钟的准备时间及 10 分钟的比赛时间，为三位评委完成 3 杯饮品的制作，且选手必须使用赛事组委会指定用豆进行咖啡基底液的制作。

C. 参赛者自备自己在创意咖啡饮品比赛中使用的冲煮设备，但冲煮设备不可以将除咖啡粉与水以外的其他物质带入咖啡饮品中。

D. 比赛过程需伴随相应的解说词，内容涵括所呈上饮品的味觉感受，标准精炼的服务，以及丰富的创意饮品体验。

E. 选手解说词的评估，要说明创意的来源、构思，饮品制作的方法及创意是如何与指定咖啡豆的风味特点相结合的。

F. 参赛者要接受感官评估和展演评估。

2.3 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。

2.4 指定豆手冲饮品

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。

2.5 冲煮用水

A. 选手须使用由大赛组委会统一提供的冲煮用水。

B. 大赛组委会提供冲煮水

C. 大赛组委会提供水为室温水及加热至 96.0-98.5 的热水

2.6 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。

2.7 手冲竞技环节咖啡制作

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

2.8 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

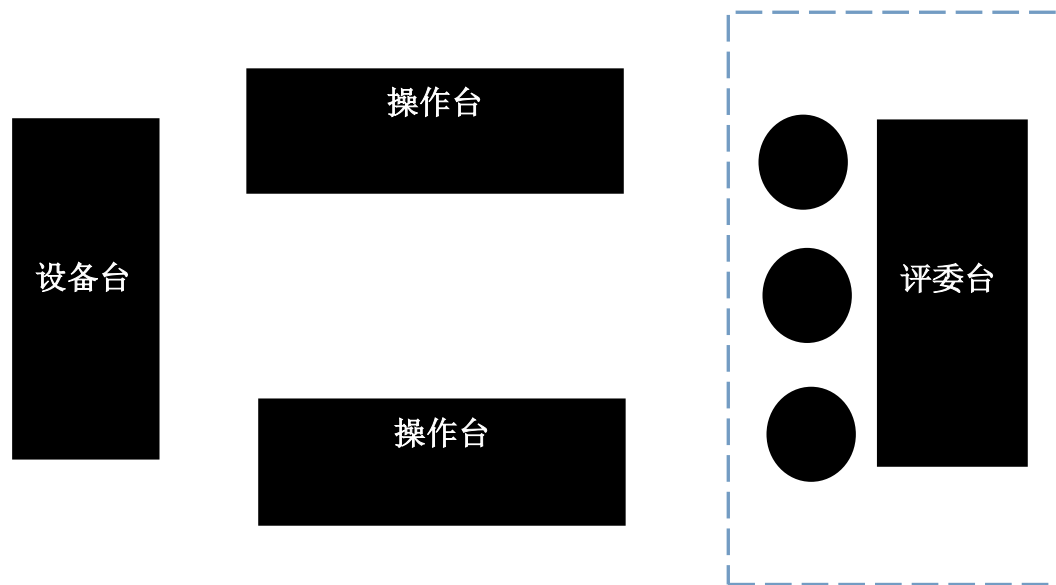
D. 对于容器的材料，形状或大小没有严格要求，但需满足评委可将其拿起并直接饮用其中的饮品

E. 手冲竞技环节的出品容器由赛委会统一提供

3.0 比赛区域

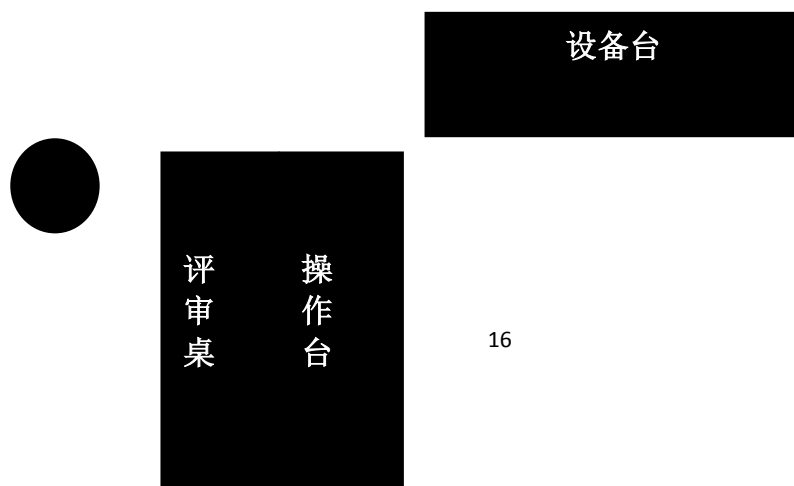
3.1 手冲竞技环节的比赛区域由以下部分组成

- 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（4个）：4个单独摆置的操作台，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：评委坐于评委区域，且无法观看到选手及选手的制作过程



3.2 创意咖啡饮品环节的比赛区域由以下部分组成

- A. 评审桌：评审将并排坐在长方形桌面的一边，面对选手，并准备评估制作好的咖啡饮品与选手的展演。
- B. 设备桌：备有热水器、赞助商磨豆机、清洁用具、以及其他器具与配件。选手不可移动设备桌的热水器与磨豆机。
- C. 操作台：单独摆置的操作台，选手可在操作台上摆放使用器具及完成饮品制作





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。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

在创意咖啡饮品环节，除冲煮设备外，比赛期间参赛选手可以自带额外的最多 3 件小功率电器设备（但微波炉不被允许）。领队必须在领队会上告知大赛承办方自己所带的电器设备的功率，否则该设备将可能被视为存在安全隐患且不得在比赛中使用。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
- 冰箱
- 热水器
- 官方磨豆机及滤纸
- 标准手冲出品容器
- 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。

*在手冲竞技环节，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
- 称

建议携带以下物品：

- 干净的抹布
- 其他符合规定所需

5.0 赛前选手指南

5.1 赛事说明会

在比赛正式开始前，大赛组委会会召开赛前说明会。承办方向参赛学校解释此次比赛流程，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。

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 手冲竞技环节比赛

6.1.1 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。

6.1.2 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。）

6.1.3 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，且感官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，也可在准备时间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。

6.2 创意咖啡饮品环节比赛

6.2.1 准备时间

每组选手有 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。

6.2.2 比赛时间开始

大会会安排选手该环节的比赛时间。在 5 分钟的准备时间结束后，选手即可告知计时员开始正式比赛时间。选手需确认计时员亦准备好开始计时。

6.2.3 比赛时间

（1）选手有 10 分钟去准备与呈送个别制作的创意咖啡饮品给三位评审，并结合展演的方式呈现。选手必须使用大赛指定的咖啡豆。

（2）选手可选择在比赛期间研磨咖啡与准备冲煮用水，或者在准备时间先预磨和预先盛装用水。

（3）咖啡饮品制作的过程需结合展演与说明，明确地描述与带领评审体验选手想呈现的味觉感受，以展现优秀的服务态度以及提升整体的创意饮品体验。饮品必须以这些标准来制作与呈现。

（4）表演可以有创意、充满信息与活泼有趣，但必须着重于加强评审感受良好的创意饮品体验。

（5）选手必须主动将饮品置于每位评审面前，以判定为“已呈送”给评审。

（6）每位选手必须制作三杯相同的创意咖啡饮品。每份创意咖啡中都应至少包含一份等量的基底咖啡液体（不限冲煮器具及方式）。

（7）创意咖啡饮品中必须明显呈现出咖啡的味道。

（8）除了咖啡饮品，选手不可使用或呈送任何食物、饮料、或者是香氛让评审

食用、饮用、品尝或嗅闻。任何诸如上列的配件皆不会被评估。选手不可要求评审从座位上起身移动。

(9) 在创意咖啡部分使用的基底咖啡液体必须在操作比赛中准备。

(10) 创意咖啡可以是任何温度。

(11) 除酒精、酒精提取物产品、或非法的原辅材料不得在创意咖啡中使用外，其他都可以使用。如果这些材料在饮品中被发现，选手在署名的饮品类型中的所有感官评分表上的相关项目均为零分。

(12) 参赛选手在创意咖啡中使用的原辅料，都应当将原瓶或原包装带到现场由评委来检查需核实的部分。

(13) 创意咖啡饮品所使用的材料需在操作比赛过程中准备和装配。

以下情况不被允许：

- 给评委桌使用桌布、鲜花及配件等物品装饰
- 除了咖啡饮品以外，给评委任何嗅闻感官体验或食物。
- 给裁判提供杯测勺、水和餐巾纸

6.2.4 比赛时间结束

当时间限制一到，比赛时间即止，或当选手喊“时间到”宣布停止计时，任一情况先发生为止。

比赛时间内尚未呈送的饮品将以零分计算。

当比赛时间结束后，选手需快速整理准备区以让下一位选手使用。

6.2.5 超时罚则

A 若选手未能于 10 分钟内完成咖啡的制作与展演，选手可继续制作或展演直至完成。

B. 超过 10 分钟的部分，每超时一秒将扣该选手总分 0.5 分，最高扣至 30 分。

C. 若选手的咖啡制作与展演时间超过 12 分钟，将导致该环节零分。

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 手冲竞技环节计分

感官评估的得分为 7 项饮品的评估分数之和。7 项指标分别为湿香气、风味、余韵、酸质、醇厚度、平衡度及整体印象，每项满分 10 分。根据咖啡豆当天的风味测评，7 项指标中选取 3 项的分数乘以 2 计算。

感官评估的得分将为三位评委的评分平均数。

指定冲煮项目的满分为 100 分。

9.3 创意咖啡饮品环节计分

9.3.1 感官部分（60 分，咖啡基底的制作占 30 分）

评判内容：制作咖啡基底的冲煮器具的选择及操作规范性；饮品的口味、实用性、创意、美观度以及与咖啡基底的结合度。

9.3.2 展演部分（30 分）

评判内容：选手是否具备出色的沟通能力和咖啡专业知识；创意来源与构思；创意与指定豆咖啡风味的结合度，选手描述的风味是否与饮品一致；选手是否具备优秀咖啡师的服务态度及技巧。

9.3.3 技术部分（10 分）

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，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。

感官部分、展演部分与技术部分的总和分为创意饮品环节该校选手的最终分数。

此外场上还有一名裁判长，但不会品评选手制作的饮品。

9.4 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。）

9.5 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. 在咖啡手冲竞技饮品环节总分较高的选手名次在前
- B. 若总分还是同分，则在创意咖啡饮品环节得分较高者名次在前
- C. 若总分还是同分，则在理论测试得到较高分数的选手名次在前。

10.0 赛后点评

在全部比赛结束之后，由裁判长点评比赛。

11.0 异议与申诉裁决

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。

附件二：

学校附近住宿参考信息

浙江经济职业技术学院附近有多家酒店可供住宿 ,现提供以下几家住宿酒店联系方式由参赛各院校来选择：

1.杭州舒泊豪大酒店：坐落于杭州下沙学正街与 25 号大街交叉口，近 25 号大街地铁 1 号线云水站 B 出口 200 米(浙江经济职业技术学院内)。电话：0571-56231222。

2.杭州品江商务酒店：坐落于杭州下沙经济技术开发区学源街 239 号(浙江经贸学院北门)。订房电话：0571-86836668。

3.杭州歌江维嘉酒店：坐落于杭州下沙经济技术开发区 27 号大街 301 号(浙江工商大学南门)。电话：0571-28080808。

4.派酒店 :坐落于杭州下沙大学城学正街 386 号文海南路地铁站店。0571-87200000。

5.汉庭酒店 :坐落于杭州下沙开发区学正街 388 号阳光创富中心(学正街与 23 号大街交叉口)，文海南路地铁站以南。电话：0571-86828603。