

2018 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽 技術評分表



項目編號 單號 比賽選手姓名 評審姓名

第一部分 - 開始

比賽區域：

筆記

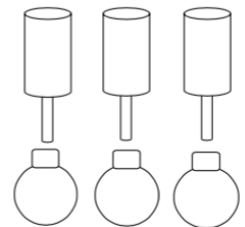
- 101 競賽區域之準備工作、清潔感 (餐桌與工作台) / 6
 <評分> (分數：1-6)
 是否
- 102 準備乾淨布巾 (至少三條) 3
- 103 器具備品與整體競賽(細節)都有注意到 / 6
 <評分> (分數：1-6)
- 小計(1)

第二部分 - 綜合咖啡

技術技巧：

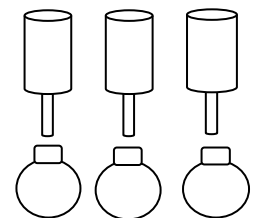
- 301 正確裝設過濾器 3
 是 否
- 302 依每一杯研磨完整咖啡豆 3
- 303 每杯的咖啡豆份量相當 3
- 306 三杯咖啡的沖煮時間相同 / 6
 <評分> (分數：1-6)
- 307 小心謹慎使用器具、食器 3
- 308 乾淨的杯子 3
- 309 端上咖啡後，下座沒有剩餘的咖啡 3
- 310 是否有將抹布分開恰當使用 3
- 311 作業中(比賽中)隨手擦拭桌面髒污處 3
- 312 手未碰觸到杯緣 3
- 313 三杯沖煮咖啡的份量相同(可接受的範圍內) 3
- 小計(2)

沖煮時間差別		
6.0/0 秒	3.5/7 秒	1.0/12 秒
5.5/3 秒	3.0/8 秒	
5.0/4 秒	2.5/9 秒	
4.5/5 秒	2.0/10 秒	
4.0/6 秒	1.5/11 秒	



第三部分 - 創意咖啡

- 314 每杯的咖啡豆份量相當 3
- 315 依每一杯研磨完整咖啡豆 3



第三部分 - 創意咖啡操作

- 508 設備的擺設能有效率地沖煮 / 6
 <評分> (分數：1-6)
- 509 飲料準備過程中表現的技巧 / 6
 <評分> (分數：1-6)

小計(3)

總分

2018 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽 感官評分表



項目編號	單號	比賽選手姓名	評審姓名
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

第一部分 - 開始

最低分數：1=差強人意 最高分數：6=完美

個人表現	是	否	
201 自我介紹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
202 讓顧客滿意的桌子擺設 - 充足的配件與工具 - 顧客服務技巧	<input type="checkbox"/>		/ 6
203 參賽者給人潔淨的印象?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3

第二部分 - 綜合咖啡

小計(1)

綜合咖啡的味覺評分

最低分數：1=差強人意 最高分數：6=完美

401 清楚陳述綜合咖啡的風味	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
402 咖啡液無異物混入(如：灰塵、無咖啡渣)	是 否	<input type="checkbox"/>	3
403 所呈送咖啡的風味(Flavor)	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
404 所呈送咖啡的酸度(Acidity) low high	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
405 所呈送咖啡的醇厚度(Body) low high	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
406 所呈送咖啡的餘韻(Aftertaste)	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
407 味覺整體均衡性(Overall)	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6

第三部分 - 創意咖啡

小計(2)

創意咖啡評分

最低分數：1=差強人意 最高分數：6=完美

501 說明創意咖啡的構想以及對創意咖啡的熱情	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
502 充分說明創意飲料使用的食材、組合的方法	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
503 外觀呈現(高雅、乾淨、杯具的使用方法)	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
504 咖啡飲料的味道均衡度(與選手陳述的符合度、咖啡風味)	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
505 說明所呈送飲品的溫度	是 否	<input type="checkbox"/>	3
506 飲品的創意與獨特性	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
507 選手的表現是否魅力十足	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6

第四部分 - 整體印象

小計(3)

601 操作虹吸式咖啡壺的整體技巧	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	×2 / 12
602 針對服務態度與專業技能、演出說明的整體印象與評價 (敏捷、速度、動作流暢不粗魯,展現專業度)	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	×2 / 12
603 整體透過咖啡傳遞的主題是否明確	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	/ 6
604 整體的接待態度	<評分> (分數：1-6)	<input type="text"/>	×2 / 12

第五部分 - 時限

小計(4)

701 在時限的 15 分鐘內呈送。 *若否, 繼續至 801	是 否	<input type="checkbox"/>	801 超時負分
超過 60 秒失格	<input type="checkbox"/>		1 秒 × 1 分
			總分

