

2025 第二屆輔英神手盃手沖咖啡大賽簡章

【競賽宗旨】

輔英科技大學第二屆「神手盃手沖咖啡大賽」，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

協辦單位：緣咖啡技研所、尚品咖啡

【大會指定器材】

磨豆機：小富士(R220)鬼齒磨豆機。

濾杯：選手可自備或向大會借用。不限品牌及形狀。

手沖壺：選手可自備或向大會借用。不限品牌及形狀。

指定用水：波爾水

指定咖啡豆：衣索比亞古吉莓好時光(初賽及決賽指定咖啡豆相同)。

練習豆：想預先練習之選手請至「緣咖啡」指定地點購買，購買時請告知門市人員為「輔英咖啡競賽選手」，優惠價新台幣 500 元/半磅，買五送一。或以郵購方式向協辦單位訂購。

購買地址：高雄市立信路 132 巷 7 號

連絡電話：0988532000 鐘老師

【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：4 月 20 日 08：30～12：40 (現場取前 6 名進入下午決賽)

決賽：4 月 20 日 14：00～17：00 比賽現場宣布名次與頒獎

【參加對象】

全國各高中職及大專院校在學學生（含外籍生）。

名額：高中職及大專學生各 30 個名額總共 60 個名額，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 600 元/人。報名費匯款帳號：中國信託(822) 帳號：037531783571/陳信璋

報名表單報名連結：<https://forms.gle/wrVUDbNYrmZ4hNf66>

報名表單(下載)〔3/10 (二) PM8：00 開始報名〕

報名程序：填妥報名表單 → 報名費匯款 → 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。

【報名日期與競賽名額】

自 2025 年 3 月 10 (一)起至 2025 年 3 月 24 日(一)止，報名總額為 60 位。以報名先後順序為準，滿額後報名者將列為備取視實際狀況依序遞補，正式參賽選手將於比賽前三天以 E-Mail 通知。

【大會現場器材】

1.小富士鬼齒磨豆機。

2.大會比賽指定水：波爾水

3.其他：其他器材參賽選手可自備(現場大會備有 900ml 手沖壺、V60 濾杯及濾紙供參賽選手借用)。自備濾杯不限形狀，但需為濾杯過濾形式，其他形式器具，如：虹吸式、愛樂壓等，都不可使用。

備註：

(1) 初賽選手須使用大會比賽用豆，且限使用大會磨豆機與大會預先加熱指定用水。

(2) 節約水資源，初賽大會僅提供 1000cc 比賽用水及 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) 競賽現場提供 110V 13A(安培)以下三孔插座，若自備溫控手沖壺等加熱設備，請注意器材電壓及瓦數是否符合大會電力規格設備。

(4) 選手可自備器材如下：

手沖壺、濾杯、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(不得發出聲音)、定溫壺加熱器等。

【賽程】

時間	內容	地點
08：00～08：15	初賽選手報到	B106 實習咖啡廳
08：15～08：30	開幕式	B112 教室
08：30～08：40	賽前說明	B112 教室
08：40～12：40	初賽競賽	B107 輕食調飲教室
12：40～13：40	午餐休息	公布成績及決賽名單
13：40～14：00	決賽規則說明	B106 實習咖啡廳
14：00～16：00	決賽競賽	B107 輕食調飲教室
16：00～16：30	頒獎及閉幕式	B112 教室

【比賽規章與規則】

比賽分二階段：初賽、決賽。

初賽：

- A-1. 每位選手需以自備器材(或大會器材)沖煮一杯(250cc)使用大會比賽豆的咖啡，一次只能沖煮一杯。
- A-2. 每一場次有 4～8 位選手同時進行操作，操作期間無須解說，選手完成咖啡沖煮後必須舉手喊「time」或「時間到」，方完成動作，並停止計時，再將咖啡端至評審桌。
- A-3. 競賽準備時間為 3 分鐘，沖煮時間為 5 分鐘，善後時間為 2 分鐘。選手可於準備時間內研磨比賽用咖啡。
- A-4. 初賽選手必需完成 1 壺熱咖啡、咖啡液總量需達 250cc 以上才得予以評分。
- A-5. 選手離場前須清潔競賽桌面，同時將桌面器材恢復至原先擺設位置，未復位者則依評審判斷扣總分 1~2 分。
- A-6. 競賽評分指標：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，選手初賽分數為三位評審分數加總後平均，計算至小數點後一位。

決賽：

- B-1. 決賽選手需完成 1 壺咖啡，並且在沖泡咖啡過程中同時進行展演、咖啡液總量需達 250cc 使能予以評分。
- B-2. 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-3. 決賽準備時間為 4 分鐘，競賽沖煮時間為 5 分鐘，善後時間為 2 分鐘。選手僅能於競賽沖煮時間內研磨比賽用咖啡豆。
- B-3. 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-4 決賽分數為 100 分。成績計算方式為決賽咖啡液分數加上展演順暢度加權平均計算(咖啡液佔 70%，展演順暢度 30%，合計分數為 100 分)。選手決賽分數為三位評審分數加總平均，計算至小數點後一位。

評審及評分：

- C-1. 初賽每回合 8 位選手上場比賽，現場有三位評審，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，三位評審杯測同一杯咖啡成品，以專業及公正的態度給予評分。
- C-2. 初賽選手成績總分為 100 分。評分項目以三位評審分數加總平均，合計 100 分。
- C-3. 決賽每位選手上場比賽時為三位評審評分。選手決賽總分為 100 分。其計算方式為分數加權平均計算(咖啡液佔 70%，展演順暢度 30%，合計分數為 100 分)，選手的決賽分數以三位評審評分加總後平均，計算至小數後一位數。
- C-4. 依總成績高低排序，產生冠軍、亞軍、季軍及優勝。
- C-5. 決賽選手需於沖泡過程中進行展演，如無風味和手法解說，「整體性」項目將為零分。

器材規範：

- D-1. 沖煮器材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，例如手沖壺、濾杯等。
- D-2. 選手必須使用自行攜帶或向大會借用之沖煮器材，包括過濾紙張或濾杯等器具，大會不提供任何耗材。僅提供預先加熱 90 度以上之指定用水、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為淺培之精品級咖啡豆，烘焙日期為比賽日 7 天內烘焙的批次。所有競賽豆將以同一批次咖啡豆烘焙。
- E-3. 訂購比賽指定豆請依訂購表單說明，並與協辦單位連絡人聯繫。

【大會比賽指定水】

- F-1. 大會指定用水(波爾水)，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及其他廠商贊助獎品。

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及其他廠商贊助獎品。

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及其他廠商贊助獎品。

第 4~6 名：晉級決賽獎盃乙座，獎狀乙張及其他廠商贊助獎品。

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、季軍及優勝團隊獎狀 1 只(指導老師或教練獎狀、精美禮品一份)。

附件一 2025 輔英神手盃咖啡手沖大賽 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?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



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?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



3 酸質(20%)

(酸質是否豐富，產生令人愉悅的酸甜感?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



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?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



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?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



※6 決賽以咖啡整體口感和展演計分(咖啡液整體口感 70%、展演分數 30%總分共 100 分)

綜合評語：	總分