

台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎 評選規章

目錄

1. 前言.....	2
2. 活動單位	2
3. 活動名稱、目的	2
4. 活動內容及時間表	2
5. 評選店家預期收益.....	2
6. 活動時程表.....	3
7. 報名規則	3
8. 報名申請表.....	5
9. 第一階段網路票選規則	7
10. 第二階段現場評選規則	8
10.1 評選資格 10.2 時間 10.3 地點.....	8
10.4 說明會及場次抽籤.....	8
10.5 評選店家提供咖啡豆.....	8
10.6 評選內容.....	8
10.7 製作使用器材.....	9
10.8 評選時間.....	9
10.9 評選流程.....	9
10.10 評選時程參考表.....	10
10.11 評審團隊.....	11
10.12 評選方式.....	11
10.13 教練與指導.....	11
10.14 評選賽制示意圖.....	11
10.15 評選場地器材規劃.....	12
10.16 大會提供的設備及用品.....	12
10.17 選手自備器材注意事項.....	12
10.18 大會人員規劃及職責.....	13
10.19 提出疑問或異議處理.....	12
10.20 相關技術問題.....	13
10.21 妨礙行為及補償時間.....	14
10.22 評選區配置示意圖.....	14
10.23 獎品及頒獎.....	14
11 評審甄選條件與報名表.....	15
12 人氣咖啡館推薦.....	16

台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎 評選規章

1.前言：

「台北就是我的咖啡館！」台北人愛喝咖啡，不僅因為咖啡館的面貌有多元選擇，消費者也可在咖啡館找到全球咖啡產區風味各具特色的好咖啡。

2012 年美國第二大平面媒體 USA TODAY (今日美國) 的旅遊版選出台北市是全球最適宜品嚐咖啡的十大城市之一，是亞洲唯一入榜的城市。

2013 年英國《BBC》媒體從旅遊報導及旅行家評選出全球最好的六大咖啡城市，其中台北也榜上有名！也是亞洲唯一！

這兩項殊榮說明了台北咖啡館供應的咖啡品質已入世界一流水準，新鮮烘焙的精品咖啡豆也隨處可見。近年來再加上專業的咖啡吧檯師烘焙師等屢獲世界競賽的冠軍及優勝，已將台北打造成盛產美味咖啡的都市特色文化。

因此，更進一步給來台北尋找精品咖啡的國內外咖啡愛好者和觀光客，提供更明確客觀的指標是發展商業及觀光的重要課題。

2. 活動單位：

指導單位：台北市政府商業處

主辦單位：台北精品咖啡商業發展協會

協辦單位：中美洲經貿辦事處、臺北市信義區公所、台北市商圈產業聯合會

百懋國際股份有限公司、巧御股份有限公司、台北晶咖貿易有限公司

313 咖啡魔豆屋、翻嚙 PaPa 咖啡工坊、9 Bar、米麗安咖啡、咖啡爽節

3. 活動名稱：台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎。下設兩個獎項：

壹、網路人氣咖啡館獎

貳、黑咖啡評選獎

4. 活動目的：

1.讓咖啡館透過媒體曝光、網路民眾投票效應等宣傳方式以及舉辦咖啡評選，讓更多優質咖啡館被看見，認識到精品咖啡的精緻美味，增進店家營業及產業發展。

2.製作台北地區年度精選的咖啡館年鑑圖，讓市民及國內外觀光客都能按圖索驥，品嚐到台北咖啡的迷人之味，讓優質咖啡館更廣泛的讓大家知道。

3.以黑咖啡作為評選標的，藉由無添加的製程評選，突顯咖啡豆的品質與美味，並帶出店家的專業與用心。

5. 評選店家預期收益：

1. 運用專業的咖啡活動，主辦單位統一將店家提供的照片及文字介紹在平面媒體及網路平台曝光，吸引消費端認識店家及消費。
2. 網路投票，以 TSCA 台北精品咖啡商業發展協會架設的網站，讓更多咖啡愛好人士參與活動吸引消費端投票。
3. 現場評選，由專業評審及素人評審團共同選出代表台北的咖啡館，讓選出的店家在咖啡專業領域受肯定。
4. 於台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎咖啡年鑑地圖刊登，讓市民及國內外觀光客都能按圖索驥，品嚐到台北咖啡迷人之味，將得獎店家可傳播到更廣泛的消費市場。

6.活動時程表：

項次	活動內容	預定起迄時間
1	報名起訖時間	06 月 01 日~ 06 月 30 日
2	書面審查：報名店家資料	07 月 01 日~ 07 月 11 日
3	公佈進入評選 40 名店家名單 (超額抽籤：公佈抽籤進入評選 40 名店家名單)	07 月 13 日
4	網路票選文宣及網站設立	07 月 13 日~ 07 月 20 日
5	第一階段：網路票選起訖日期	07 月 26 日~ 08 月 20 日
6	公佈網路票選人氣前 10 名店家	08 月 25 日
7	第二階段：現場評選 義式咖啡機與手工沖煮黑咖啡之 10 名店家	09 月 01 日
8	公佈 2018 台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎：台北咖啡館 TOP10 店家與網路人氣 TOP10 及頒獎	09 月 01 日
9	2018 台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎年鑑製作完成	10 月 31 日

7.報名規則

1. 報名方法：請上 TSCA 台北精品咖啡商業發展協會的官網 <http://www.taipeicoffee.org.tw/> 下載及填寫台北城市咖啡品鑑大賞—TSCA 第一屆金杯獎報名申請表，完整填寫所有事項與備妥應附檔案，以 E-Mail(goldencup.tsc@gmail.com)提出申請；TSCA 將以收件完備日期與時間作為報名登記依據。
2. 報名期限：107 年 6 月 5 日中午 12:00 起至 06 月 30 日中午 12:00 止。
詳情請參閱 TSCA (或 F B) 官網公告。

3. 報名資格與優先排序：(須符合下列任一資格，)
 - 3.1 具有台北市商業登記之實體店家。
 - 3.2 台北精品咖啡商業發展協會會員。
 - 3.2.1 團體會員，並具有商業登記之實體店家。
 - 3.2.2 個人會員，為店家實際經營者(須經 TSCA 確認)，並具有商業登記之實體店家。
 - 3.3 同一品牌之加盟或連鎖店，限定一家參與，同時須符合第 3.1 或 3.2 條款。
 - 3.4 同一品牌之加盟或連鎖店，如有二家以上報名，由主辦單位視報名序號與抽籤結果再行決選通知，參與店家不得異議。
 - 3.5 台北精品咖啡商業發展協會推薦之實體店家。
 - 3.6 全國具有商業登記之實體店家。
4. 參加評選店家須同意以下規定：
 - 4.1 所有店家皆須全程參與以下第一階段與第二階段活動：
 - 4.1.1 第一階段：網路人氣王店家票選活動。
 - 4.1.2 第二階段：現場沖煮黑咖啡評選等相關活動。
 - 4.2 同意台北市政府與 TSCA 於活動期間 (包含活動前與活動後)，可使用參與評選之店家及參加評選之咖啡師之相關資訊與影像。
 - 4.3 使用上述個資時，評選店家(含咖啡師)不可針對照片、影片、印刷品、網路及其他任何(含電子)媒體，主張智慧財產權或要求任何費用。
 - 4.4 為了推動 TSCA 辦理本相關活動，評選店家同意積極配合參與活動。
5. 所有參與評選店家必須熟知並遵守本活動規則規章的內容，並誠實提供報名相關資料，如有與事實不符之情形，則逕取消一切資格並自負相關責任。
 - 5.1 評選店家若有任何疑問，請於 9 月 1 日賽前以 E-mail 的方式向 TSCA 詢問。
 - 5.2 對於評選店家因未詳讀或不了解規則規章而提出的異議，主辦單位有權不做任何回應。
6. 完成報名並經過 TSCA 書面審查後，主辦單位除會向報名時所填寫的郵箱發送確認收件確認信，並於 7 月 5 日前以 E-Mail 通知進入「評選 40 名店家之名單」和付款說明。
7. 報名費：新台幣 2000 元整 (繳費完成即成為正式參與評選店家，所繳費用概不退還)
 - 7.1 請在指定期限內將報名費繳入至指定 TSCA 帳號；
 - 7.2 繳費後請以 E-Mail 回覆轉帳後五碼與時間；
 - 7.3 如逾期未繳，則逕取消資格。
8. 報名表書面資格審查：
 - 8.1 TSCA 依報名表書面審查，選出以義式機製作之黑咖啡店家 20 名及以手工製作之黑咖啡店家 20 名參加評選，主辦單位有權調整名額。
 - 8.2 備取 5 名店家。(選出的店家若未於期限內完成匯款報名費或以任何理由退出，則由備取店家依序遞補)
 - 8.3 超過上述名額，採公開抽籤方式取得參加評選資格。
 - 8.4 抽籤方式/時間及地點由 TSCA 的官網(<http://www.taipeicoffee.org.tw/>)與 FACEBOOK(<https://www.facebook.com/scat.tw/>)公佈。
9. 本活動如有未詳盡之處，請 E-Mail : goldencup.tsca@gmail.com 提出申請。

8.台北城市咖啡品鑑大賞—T S C A第一屆金杯獎 報名申請表(樣本) 第一頁

本表，請另下載附件—報名申請表 word 檔案 填寫，

Key in 完成並附上相關資料檔，E-Mail:goldencup.tsca@gmail.com

報名編號: _____ (主辦單位填寫) 日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

報名資格	<input checked="" type="checkbox"/> 具有台北市商業登記之實體店家 (是否加入台北精品咖啡商業發展協會 <input type="checkbox"/> 欲加入 <input type="checkbox"/> 暫不加入) <input type="checkbox"/> 台北精品咖啡商業發展協會會員： 團體會員，並具有商業登記之實體店家(會員名稱: _____) 個人會員，為店家實際經營者(須經 TSCA 核可確認)，並具有商業登記之實體店家(會員名稱: _____)。 <input type="checkbox"/> 同一品牌之加盟或連鎖店，限定一家參與，同時須符合第 3.1 或 3.2 條款 (加盟或連鎖店名稱: _____) <input type="checkbox"/> 台北精品咖啡商業發展協會推薦之實體店家 <input type="checkbox"/> 非台北市商業登記之實體店家		
登記名稱	美味咖啡有限公司	負 責 人	柯大雨
招牌名稱	台北好咖啡館		
統一編號	10342239	營登地址/ 電話	台北市信義區基隆路八 段 88 號 8 樓
聯絡人	柯小雨	行動電話	0911666888
實體 營業地址	台北市信義區基隆路八段 88 號 1 樓		
電子信箱	goldencup.tsca@gmail.com		
店家網址 /FACEBOOK	http://www.taipeicoffee.org.tw/ https://www.facebook.com/scat.tw/ (如有則必填；第一階段：網路人氣獎 必須的宣傳連結)		
營業項目	咖啡飲品、甜點、咖啡豆		
第二階段 所使用之 製作器材	<input type="checkbox"/> 義式機器材 <input checked="" type="checkbox"/> 手工器材(請詳述) 手沖器具 (僅能任選一種報名參加，不可變更)	參加評選 飲品名稱及 價格/杯容量	招牌手沖咖啡 150 元/200cc (店內 200 元以內熱黑咖啡)
營業時間	08:00~17:00	提供座位	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 18 座位
交通資訊	捷運信義線 101 大樓站/公車信義幹線		

台北城市咖啡品鑑大賞—T S C A第一屆金杯獎 報名申請表

第二頁

店家繳附資料	1. 商業登記證圖檔 2. 營業場所店內照片及外觀招牌店名照片和咖啡 Menu 照片 各一張 (網路票選登錄使用) 3. 店家簡介文字說明 200 個字以內 (另附電子資料檔，網路票選登錄使用) (圖片格式 jpg 檔，解析度 300dpi 以上電子檔案，同時 E-Mail 給主辦單位)
曾獲 (台北咖啡節) 競賽之獎項	(如有請敘明年份與獎項) 台北咖啡 TOP30 店家、台北咖啡掛耳包競賽第一名
<p>茲承諾同意參加由台北市政府商業處指導、台北精品咖啡商業發展協會主辦之台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎活動，願遵守主辦單位所有相關規範，含配合本次宣傳行銷活動，若有不實與違規情事，後果由本公司自行負責，並願被取消資格絕無異議。本活動飲品以店家常年供應的熱黑咖啡評比，保證未來一年不漲價、不停賣評選之黑咖啡，以藉由本次的活動推廣給消費者。</p> <p>店家負責人簽名與店章用印：柯大雨</p> <p>(本頁須店家簽名與用店章印後，掃描或拍照以 jpg 檔提供)</p> <p>台北精品咖啡商業發展協會審核：</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p> <p><input type="checkbox"/>需補件再議</p> <p><input type="checkbox"/>不通過 理由:</p>	

1. 由 TSCA 書面審查，選出符合評選規則之 40 名店家，TSCA 有權調整名額。
2. 備取 5 名店家(書面審查選出的店家未完成匯款報名費或因任何理由退出，則由備取店家依序遞補)。
3. 超過上述名額，採公開抽籤方式取得參加評選資格。
 抽籤方式/時間及地點由 TSCA 的官網 <http://www.taipeicoffee.org.tw/>與
 FACEBOOK：<https://www.facebook.com/scat.tw/>公佈。

台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎

9.第一階段：網路人氣咖啡館獎 票選規則

- 9.1 參加網路票選資格：經報名及審查合格並完成匯款報名費的 40 名店家。
- 9.2 店家於報名時同時提供相關照片及店家特色敘述。
- 9.3 網路票選開始時間：2018 年 07 月 26 日中午 12:00
- 9.4 網路票選結束時間：2018 年 08 月 20 日中午 12:00
- 9.5 網路票選平台、網址與規則，另行於 TSCA 官網公告。
- 9.6 選出網路票選數最高前十名人氣王店家。
- 9.7 當選店家須同意無償提供 20 杯同評選黑咖啡之飲品，TSCA 得由參與投票者中抽出得獎人並公佈於 TSCA 官網。得獎者憑投票 ID 於公佈後三個月內親至當選店家，享一人免費飲用。
- 9.8 2018 年 9 月 1 日於活動現場，頒發網路人氣咖啡館獎。

台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎

10.第二階段：黑咖啡獎現場評選規則

10.1 評選資格：

- 10.1.1 經報名及審查合格，並報名費匯款完成的 40 名店家。
- 10.1.2 每一店家指派一名咖啡師，代表店家製作咖啡飲品。
- 10.1.3 咖啡師必須年滿 18 歲（2000/8/31 前出生者）。
- 10.1.4 咖啡師不限國籍，惟須實際於代表店家工作超過 60 個工作天。

10.2 時間：2018 年 09 月 01 日上午 08:00~18:00

10.3 地點：台北市信義區四四南村會館

10.4 說明會及場次抽籤：

- 10.4.1 日期：TSCA 另行通知
- 10.4.2 地點：TSCA 另行通知
- 10.4.3 店家指派的咖啡師必須參加說明會，未到場者事後不得以因未參加說明會，提出任何活動或規章相關異議。
- 10.4.4 將針對評選時程、製作區和後台，進行公告及說明。
- 10.4.5 如有評選相關疑問，店家(咖啡師)可當場提出。
- 10.4.6 說明會當日抽籤決定比賽順序。(未到者視同同意由 TSCA 全權安排)

10.5 評選日報到時，參與評選店家須無償提供單包 225 公克與評選相同之咖啡熟豆備存，同時由大會於活動進行同時沖煮，供參觀者免費試飲。

- 10.5.1 沖煮方式：使用 Melitta 美式咖啡機，以 40g 咖啡豆、500cc 大會指定水沖泡。

10.6 評選內容：

10.6.1 評選項目：360ml±20ml 之黑咖啡。

- 10.6.1.1 製作方式須於報名時勾選一項，報名後不得變更。
- 10.6.1.2 使用義式機製作的熱黑咖啡(僅能咖啡+水)。
- 10.6.1.3 使用手工器具製作的熱黑咖啡(僅能咖啡+水)。

10.6.2 參加評選時使用的咖啡豆由店家自備，並不可有任何添加物。違規者無論何時被發現，將被取消一切資格。

10.6.3 製作時之水，統一由 TSCA 提供，不得要求自備。

- 10.6.3.1 水為經 BWT 過濾器過濾之水。
- 10.6.3.2 TDS：50-150ppl

10.6.4 採淘汰賽制，兩位同組 PK 賽。(請參考項次 10.14 評選賽制示意圖)。

10.6.5 初賽：每場淘汰賽的組別中只有壹名咖啡師可以晉級決賽，共取 20 名。

10.6.6 決賽：每場淘汰賽的組別中只有壹名咖啡師為決賽勝出者，共取 10 名。

10.6.7 選手為奇數時，大會可調整出賽序，並由被 PK 淘汰店家抽籤選出與之再進行賽程。

10.6.8 決賽勝出者即代表其評選咖啡館贏得台北城市咖啡品鑑大賞—T S C A 第一屆金

杯獎。

10.6.9 TSCA 有權調整、解釋初賽與決賽名額及方式。

10.7 製作使用器材：

10.7.1 義式機製作：

9.7.1.1 現場準備義式機。

9.7.1.2 現場準備磨豆機。

10.7.2 手工製作：

10.7.2.1 製作器材不限，咖啡師須自備研磨與萃取等器材。

10.7.2.2 器材限定 110V/60Hz 規格。

10.7.3 水：由 TSCA 提供。禁止使用自備的用水。

10.7.4 咖啡豆：咖啡師自備店家 Menu 200 元以內咖啡飲品使用的咖啡豆，不限單品或配方豆，咖啡豆不能有任何添加物，咖啡豆的用量和研磨顆粒度，由咖啡師自行決定。

10.7.5 製作量：咖啡師製作提供 360ml±20ml 黑咖啡，並盛裝於大會提供的咖啡壺供評審評分。

10.8 評選時間：

10.8.1 準備階段時間 6 分鐘

10.8.2 製作階段時間 6 分鐘

10.8.3 清潔階段時間 2 分鐘

10.9 評選流程：

10.9.1 遵守時間規定：

10.9.1.1 所有咖啡師必須於 08:10~08:30 間到達會場並完成報到。

10.9.1.2 評選開始 30 分鐘前須至等待區等候。若無法在評選時間開始前到達，將被取消資格。

10.9.2 評選場區的製作台會標示 1, 2...等編號。

10.9.3 大會對每位咖啡師抽籤後分配其評選時間與製作台編號。

10.9.4 準備階段時間：(6 分鐘)

10.9.4.1 準備時間的目的是為了讓咖啡師在製作台上擺設物品定位，並準備製作。

10.9.4.2 當前一名咖啡師開始製作階段後，現場工作人員會告知下一名咖啡師開始準備。

10.9.4.3 咖啡師將自己攜帶的器材放置於指定的製作台。

10.9.4.4 時間內可以測試器材及準備沖煮水和試煮，測試的飲品不得攜出製作區。

10.9.4.5 可測試磨豆機適當研磨度，不得預先研磨做為製作階段使用。

10.9.5 製作階段時間：(6 分鐘)

10.9.5.1 主持人確認咖啡師在製作台就定位後，會示意咖啡師開始製作。

10.9.5.2 「開始」製作，計時員同時開始計時。

10.9.5.3 咖啡師收到開始的指令後，開始製作。

10.9.5.4 製作時間以計時員的時間為準。

10.9.5.5 製作中不可詢問計時員剩下的製作時間。計時員只會在剩下「3 分鐘、1

分鐘」時，提醒咖啡師剩餘的時間。

10.9.5.6 完成製作咖啡後，可先自我測試製作結果。

10.9.5.7 將咖啡液裝入大會提供的咖啡壺後，必須喊「停」以表示製作結束，並不得再碰觸咖啡壺，違者以失格論。

10.9.5.8 製作時間結束，製作之黑咖啡尚未盛裝入大會提供的咖啡壺，或尚未喊「停」者，則以失格論。同組選手同樣要將完成之咖啡送評。

10.9.5.9 咖啡壺由 TSCA 於杯底貼辨識號碼，工作人員須讓咖啡師確認，作為評分後確認。

10.9.5.10 咖啡師將製作的飲品由個別的咖啡壺倒入大會指定的咖啡壺時，過程必須能讓現場工作人員看得到。

10.9.5.11 托盤規畫紅色跟白色標記，工作人員將兩位咖啡師提供的咖啡壺隨機放置於紅色或白色標記上，此動作只有咖啡師及工作人員知道，送到評審桌。

10.9.5.12 評審團在咖啡師製作完成喊停後，須先背對咖啡師，等現場工作人員將咖啡送到評審桌再轉身進行評分。

10.9.5.13 當評審評選完畢後，現場工作人員依據主審的指示，將飲品由評審桌撤走。

10.9.6 清潔階段時間：(2 分鐘)

10.9.6.1 咖啡師在時間內將製作台上擺設的自備物品收走，並將桌面清潔乾淨。

10.9.6.2 大會工作人員對於遺留在評選區內的物品，不負任何責任，並有權做任何處理，參與評選店家與咖啡師不得異議。

10.9.7 評審評選，選出勝出店家。評選方式詳見項次 10.12

10.9.8 記錄員及攝影師迅速紀錄存檔。

10.9.9 主持人宣布勝出店家。

10.10 評選時程參考表 (準備時間 6 分鐘，製作時間 6 分鐘，清潔時間 2 分鐘)

時間及流程	第一及第二製作台	時間及流程	第三及第四製作台
準備時間 09:00~09:06	1 號選手 2 號選手	準備時間 09:07~09:13	3 號選手 4 號選手
製作時間 09:07~09:13		製作時間 09:14~09:20	
清潔時間 09:14~09:16		清潔時間 09:21~09:23	
準備時間 09:17~09:23	5 號選手 6 號選手	準備時間 09:24~10:30	7 號選手 8 號選手
製作時間 09:24~10:30		製作時間 10:31~10:37	
清潔時間 10:31~10:33		清潔時間 10:38~10:40	
準備時間 10:34~10:40	9 號選手 10 號選手	準備時間 10:41~10:47	11 號選手 12 號選手
製作時間 10:41~10:47		製作時間 10:48~10:54	
清潔時間 10:48~10:50		清潔時間 10:55~10:57	

1. 本表為預估時間，後續時間依此推算，評選中的時間以大會安排時間為準

2. 上午 9:00 開始~預計中午 12:30 完成初賽
3. 12:30 為大會休息時間，請各參與店家自行利用空檔安排休息。
4. 中午 13:00~14:00 記者會(暫定；進入決賽店家須參與)
5. 下午 1:30~1:40 決賽排程或抽籤
6. 下午 1:40 決賽開始~預計下午 3:20 結束共 1:40
7. 下午 3:50 頒獎(暫定；時間依大會現場公告為準)

10.11 評審團隊：

- 10.11.1 有兩組評審團，每組由 1 位主審及 5 位評審組成。
- 10.11.2 評審團隊由 TSCA 自咖啡專業人士聘任佔 60% 及經公開報名選出的素人評審佔 40%所組成。
- 10.11.3 TSCA 有權視評選實際情形，做專業評審與素人評審比重調整。

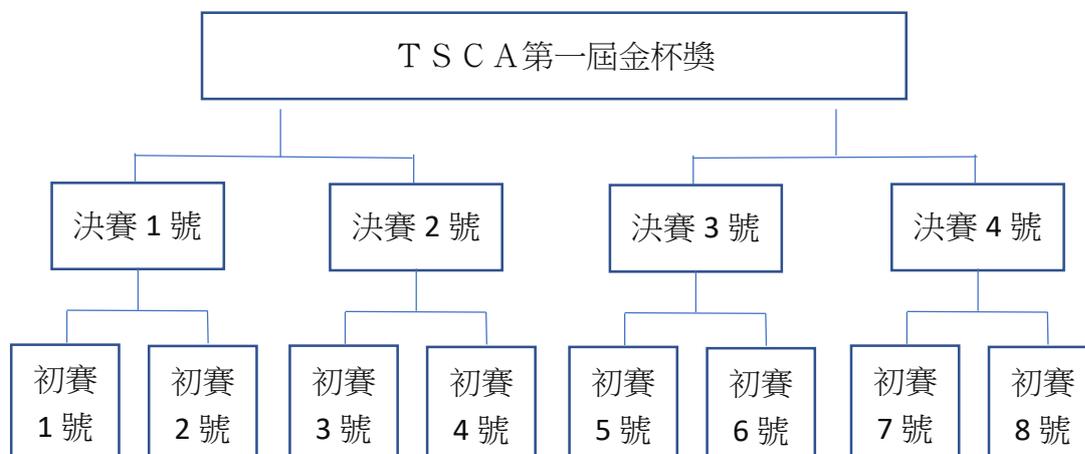
10.12 評選方式：

- 10.12.1 工作人員將二壺咖啡分別倒入同樣標記的小杯咖啡杯。
- 10.12.2 評審依咖啡風味、平衡度、濃郁度、綜合評估。
- 10.12.3 主審確認評審們已完成後，通知主持人。
- 10.12.4 主持人喊 1..2..3 請舉牌時，評審同時舉牌。
- 10.12.5 評審以舉紅色或白色顏色牌決定。
- 10.12.6 每一評審只能選擇一種顏色牌。
- 10.12.7 多數得票三張以上即表示勝出店家。
- 10.12.8 主審及評審們確認咖啡壺底編號後，由主持人宣布勝出店家。

10.13 教練與指導：

- 10.13.1 請勿進入評選場地以及影響到其他咖啡師行為。
- 10.13.2 不論是在準備階段或製作階段中，嚴格禁止場外喧嘩指導。
- 10.13.3 如果發生類似狀況，主審可逕判咖啡師失去評選資格。
- 10.13.4 鼓勵觀眾和其他的團隊成員在場外加油，惟不得有暗示或提醒之行為。

10.14 評選賽制示意圖：



10.15 評選場地器材規劃：

- 10.15.1 置物桌: L180×W60×H75cm 放置熱水機、磨豆機
- 10.15.2 製作桌 1: L180×W75×H75cm 放置義式機、磨豆機
- 10.15.3 製作桌 2: L180×W75×H75cm 放置義式機、磨豆機
- 10.15.4 製作桌 3: L180×W75×H75cm 手工咖啡製作
- 10.15.5 製作桌 4: L180×W75×H75cm 手工咖啡製作
- 10.15.6 評審桌: L180×W60×H75cm
- 10.15.7 器材規畫或製作桌尺寸及配置，大會視場地的情況配置調整。
- 10.16 大會提供的設備及用品：
 - 10.16.1 沖煮過濾水(BWT 濾心)
 - 10.16.2 手工咖啡製作區：熱水機、磨豆機(機型另行公告或通知)
 - 10.16.3 義式咖啡製作區：Rocket Espresso 半自動咖啡機、Nuova Simonelli Mythos One 義式專業磨豆機
 - 10.16.4 咖啡壺(供評分用)
 - 10.16.5 計時器 4 台(供計時人員用)
 - 10.16.6 評選紅牌/白牌各 5 份(供評審用)
 - 10.16.7 托盤 / 垃圾桶...
- 10.17 選手自備器材物料注意事項：
 - 10.17.1 咖啡豆 (自備店家 Menu 單杯 200 元以內咖啡飲品所使用的咖啡豆，單品/配方不限，咖啡豆不能有任何添加物)
 - 10.17.2 手工製作器材須自負保管維護責任
 - 10.17.3 手工組製作桌配置電壓 110V 1500W * 2 組
 - 10.17.3.1 電動磨豆機，需符合電壓 110V 60Hz 規格，並置放於置物桌
 - 10.17.3.2 電磁加熱保溫壺限備乙具
- 10.18 提出疑問或異議處理：
 - 10.18.1 咖啡師對於活動規則及過程中若有任何疑問或異議，由主審檢討回答此問題是否能當場解決。
 - 10.18.2 或由主審呈報大會委員會，以召集相關人員確認該解決方法是否公平公正及提出裁決。
 - 10.18.3 大會委員會的決定即是最終仲裁，參與之評選店家(含咖啡師)須完全接受最終仲裁。
 - 10.18.4 主審對咖啡師轉達該決定事項。
- 10.19 相關技術問題：
 - 10.19.1 評選期間咖啡師有可能會遇到的技術問題。
 - 10.19.2 電器設備等(電源、周邊機器等)問題。
 - 10.19.3 義式機/磨豆機等器材問題。
 - 10.19.4 如果主審判斷這是技術的問題，而且可輕易排除，則會給咖啡師適當的額外時間來補償，待技術負責人員排除該問題後，便恢復評選並重新開始繼續計時。
 - 10.19.5 如果無法馬上解決該技術問題，主審會決定咖啡師是否繼續等候或暫時停止評選，並重新分配時間再度展開評選。

10.19.6 如果必須停止評選，主審會討論如何重新調整評選時段。

10.19.7 如果機器技術問題係由於咖啡師的錯誤使用而引起的，主審有可能不會給予咖啡師額外的補償時間。

10.19.8 咖啡師不熟悉大會的設備並不構成可要求暫停的理由。

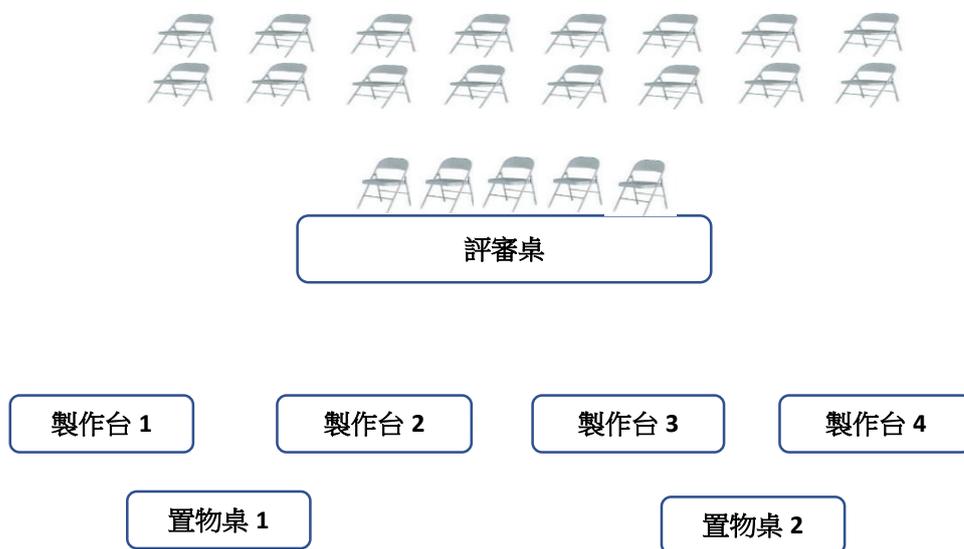
10.20 妨礙行為及補償時間：

10.20.1 若大會工作人員、評審、觀眾、攝影人員等人明顯妨礙了咖啡師，將給予咖啡師額外的補償時間。主審負責監督管理，並決定給予咖啡師多少補償時間。

10.20.2 在準備階段時間中，若咖啡師發現自己的設備機器或配件忘了搬來，可以離開舞台去取回物品。不過在此期間，準備時間的計時不會停止。

10.20.3 在製作階段時間中，若咖啡師發現自己的設備機器或配件忘了搬來，必須先向主審報告後，才能離開評選區去取回，不過在此期間，製作階段時間的計時不會停止。

10.21 評選區配置示意圖



11. 台北人氣咖啡館推薦辦法

11.1 未免遺珠之憾，網友可主動推薦台北人氣咖啡館，每人限推薦 2 家。

11.2 審核順序與方式：

11.2.1 主辦單位進行書審

11.2.2 大會委員會、評審團投票決選至多 5 名店家

11.2.3 大會委員會覆核確認後，得列入年鑑資料。

11.3 台北人氣咖啡館，評選參考項目：得獎經歷、知名度、人氣度

11.4 推薦報名表

台北城市咖啡品鑑大賞--TSCA 第一屆金杯獎 人氣咖啡館推薦表(樣本)

本表，請另下載附件—人氣咖啡館推薦表 WORD 檔案 填寫，

Key in 完成並附上相關資料檔，E-Mail:goldencup.tsca@gmail.com

報名編號: _____ (由主辦單位填寫)

日期: 年 月 日

推薦人	姓名：鐘小妹 電話：0928888888 Google E-Mail：0928tsca@gmail.com (GOOGLE E-Mail 作為領獎憑證)
推薦店家	名稱：LOVE LOVE 咖啡館 地址：台北市信義區鍾愛路八段 8 號 1 樓 營業時間：08:00~18:00
推薦原因(200 字以內文字說明)	曾獲得 火星杯 沖煮賽冠軍 拿鐵咖啡超好喝、手沖咖啡更棒、環境舒適.....
備註	★照片格式 jpg 檔、解析度 300dpi 以上之電子檔案 ★照片檔名需標示店家名稱