

2022 第五屆 TSCA 金杯獎 規 章

主辦單位：TSCA 台北精品咖啡商業發展協會

民國 111 年 07 月 06 日

目錄

一、	前言.....	1
二、	活動獎項.....	1
三、	辦理單位.....	2
四、	預期效益.....	2
五、	活動時程.....	2
六、	「黑咖啡評選獎」參賽規則.....	3
	(一) 報名時程.....	3
	(二) 報名資格序(以下列排序作為參賽店家錄取資格之優先順序).....	3
	(三) 報名方式.....	3
	(四) 報名費.....	3
	(五) 參賽店家資格審查.....	4
	(六) 現場評選及試機序號抽籤方式.....	4
	(七) 參賽規定.....	4
七、	「黑咖啡評選獎」評選規則.....	5
	(一) 參賽咖啡師資格.....	5
	(二) 評選時間.....	5
	(三) 評選地點.....	5
	(四) 參賽方式.....	5
	(五) 參賽店家說明會.....	5
	(六) 咖啡豆規範.....	6
	(七) 評選標的.....	6
	(八) 賽制.....	6
	(九) 評選流程.....	7
	(十) 評選時程參考.....	9
	(十一) 評審團隊.....	10
	(十二) 評選項目與內容.....	10
	(十三) 使用器材.....	10
	(十四) 現場疑議及問題排除.....	11
八、	「特別獎 - 最佳台灣咖啡」評選規則.....	13
	(一) 咖啡豆規範.....	13
	(二) 參賽資格.....	13
	(三) 參賽方式.....	13
	(四) 評選方式.....	14
九、	新型冠狀病毒 COVID-19 防疫規定.....	14

表目錄

表 1-2022 第五屆 TSCA 金杯獎活動時程表（暫定）	2
表 2-黑咖啡現場評選時程參考表.....	9

圖目錄

圖 1-評選賽制參考示意圖.....	7
圖 2-評選區配置示意參考圖.....	11

附件檔案

- 附件一、「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」報名表
- 附件二、2022 第五屆 TSCA 金杯獎「特別獎：最佳台灣咖啡」報名表
- 附件三、「紙啡機」分享袋參考資訊
- 附件四、「台北精品咖啡商業發展協會」入會申請書

一、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 USATODAY（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台師、烘焙師等屢獲世界競賽冠軍及優勝，已將台北打造成盛產美味咖啡的都市特色文化。

因此，希望能藉由辦理「TSCA 金杯獎」，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，提供明確客觀的指標。

此外，辦理「TSCA 金杯獎」的目的還包括：

- ◆ 透過舉辦咖啡館及咖啡的評選，及媒體曝光效應等宣傳方式，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；並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。
- ◆ 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。
- ◆ 設置「特別獎 - 最佳台灣咖啡」，推廣台灣在地優質咖啡，讓更多消費者有機會接觸到並喜歡上台灣咖啡。
- ◆ 與中美洲邦交國合作，推廣邦交國咖啡豆，一起聯手發展咖啡品飲商業及觀光。

二、活動獎項

本（111）年度活動名稱為「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」（以下簡稱本活動），分設二個獎項：

- ◆ **黑咖啡評選獎**：分為「義式組」及「手工組」二個評選組別。
- ◆ **特別獎「最佳台灣咖啡」**：分為「藝伎組」及「非藝伎組」二個評選組別。本項評選須搭配黑咖啡評選獎一起報名，不接受單獨報名。

三、辦理單位

- ◆ 指導單位：臺北市政府產發局、臺北市政府商業處
- ◆ 主辦單位：台北精品咖啡商業發展協會（TSCA）
- ◆ 協辦單位：中美洲經貿辦事處、臺北市商圈產業聯合會、313 CAFÉ LAB、百懋股份有限公司、典凱商行、393 咖啡烘焙教室、樂波波珈琲
- ◆ 贊助商：薇斯卡亞 ERGOS、紙啡機 BAGCOFFEEMAKER、泰摩咖啡

四、預期效益

- ◆ 以現場沖煮及評選方式，由職人評審團及素人評審團共同選出代表台北的咖啡館，讓勝選店家在咖啡專業領域更加廣受肯定。
- ◆ 致贈勝選店家「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」宣傳品與布條、獎狀、獎盃，讓市民及國內外觀光客都能品嚐到台北咖啡迷人之味。
- ◆ 藉由本活動，增加參賽店家曝光率，協助提升營收。勝選店家可參加廣宣活動，如特約部落客專訪介紹、參與「台北國際咖啡日」促銷宣傳活動等，將台北市優質咖啡店家傳播到更多、更廣的消費市場。
- ◆ 由參賽店家與台灣咖啡豆生產農莊配合，讓台灣優質咖啡豆更廣為人知。

五、活動時程

「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」活動時程如下表。屆時如有變更，將依主辦單位官網及 Facebook 粉絲頁公告為主。

表 1-2022 第五屆 TSCA 金杯獎活動時程表（暫定）

項次	活動項目	時程
1	參賽店家報名	7/7~7/13
2	參賽店家資格審查	7/20~7/21
3	評審招募公告	7/9~15
4	參賽店家名單公布	7/22
5	評審考核	7/31
6	選手說明會、競賽&試機排序抽籤	8/3
7	繳納賽豆樣品(截止)	8/12
8	評審共識營	8/20
9	「特別獎 - 最佳台灣咖啡」評選	8/20
10	義式咖啡組試機	8/24~8/26
11	「黑咖啡評選獎」現場評選	9/2
12	「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」勝選金杯店家公布及頒獎	9/2
13	「台北國際咖啡日」金杯店家聯合宣傳	9/30~10/2

六、「黑咖啡評選獎」:義式組及手工組參賽規則

(一) 報名時程

請參照本規章「五、活動時程」所訂時程，起訖時間為起日中午 12:00 起至迄日中午 12:00 止。如有變更，將依主辦單位官網及 Facebook 粉絲頁公告為主。

(二) 報名資格序(以下列排序作為參賽店家錄取資格之優先順序)

1. 台北市商業登記之實體（獨立）咖啡店家。
2. 台北精品咖啡商業發展協會（TSCA）會員，包括：
 - ◆ 團體會員，並具有商業登記之實體咖啡店家。
 - ◆ 個人會員，經 TSCA 確認為店家實際經營者，並具商業登記之實體咖啡店家。
3. 加盟或連鎖實體咖啡店，同一品牌限定一家參與，同時須符合第六節第二條第二款之標示內容。如有二家以上報名，由執行單位視報名順序與抽籤結果再行決選通知，報名店家不得異議。
4. 全國具有商業登記之實體咖啡店家。

(三) 報名方式

1. 請上主辦單位官網下載「2022 第五屆 TSCA 金杯獎報名表」填寫（附件一）。
2. 備妥報名表完成檔及應附檔案(營利事業登記證、營業場所店外觀照片)後，上網登錄申請(<https://forms.gle/v9QC3BNHkDMNy68S9>)。主辦單位將以收件完備時日作為完成報名登記依據。
3. 主辦單位官網：<http://www.taipeicoffee.org.tw/>（報名資料下載）
報名登錄：<https://forms.gle/v9QC3BNHkDMNy68S9>（報名登錄）
主辦單位 FB：<https://www.facebook.com/scat.tw>（文宣資料）
TSCA 金杯獎 e-mail：goldencup.tsca@gmail.com（資訊交換）
4. 店家完成報名後，主辦單位將以報名表上所載店家郵箱，以 e-mail 發送完成報名確認信。並於確認參賽店家後，以 e-mail 通知「參賽店家名單」參賽資格確認與報名費繳交方式等說明。

(四) 報名費

1. 費用：新台幣 2000 元整。
 - ◆ 曾參賽之店家與 TSCA 會員店家：新台幣 1800 元整。
2. 經書面審核並繳費完成，即成為正式參賽店家，所繳費用概不退還與轉讓。

3. 參賽店家收到參賽資格書審通過通知後，請於指定期限內將報名費匯入指定 TSCA 銀行帳號。繳費後再以 e-mail 回覆轉帳帳號後五碼與匯款時間。
4. 報名費如逾期未繳納完成，將逕自取消參賽資格。
5. 2022 參賽店家如有意加入「台北精品咖啡商業發展協會」，可享減免「入會費」及金杯獎報名名費優惠。

(五) 參賽店家資格審查

1. 由主辦單位依報名表所填寫資料，進行書面審查。
2. 選出以義式機製作之「義式咖啡組」店家 20 名，及以手工製作之「手工黑咖啡組」店家 20 名參加「黑咖啡評選獎」評選。
3. 如各組報名參賽店家未達 12 名，主辦單位有權調整各組參賽店家名額，或逕自取消組別。
4. 各組備取 5 名參賽店家。參賽店家若未於期限內完成報名費匯款或因故退出，則由備取參賽店家依序遞補。

(六) 現場評選及試機序號抽籤方式

「黑咖啡評選獎」現場評選序號及義式咖啡機試機序號抽籤方式、時間、地點及相關細節，將於主辦單位官網及 Facebook 粉絲頁公布。

(七) 參賽規定

1. 所有參賽店家皆應全程參與評選賽程，並配合相關促銷廣宣活動。
2. 參賽店家應同意本活動主辦單位與執行單位於活動辦理期間、活動前與活動後，可使用參賽店家及咖啡師所提供與本活動相關資訊、個資與影像。
3. 勝選店家應同意參與本活動主辦單位辦理 9/30~10/02 之「國際咖啡日」相關促銷廣宣等活動。
4. 使用上述資料、個資與影像時，參賽選店家及咖啡師不可針對照片、影片、印刷品、網路及其他（含電子）媒體，主張智慧財產權或要求任何費用。
5. 參賽店家應熟讀並遵守本活動規則內容，詳實提供報名相關資料。如有與事實不符之情形，參賽資格將被取消，並應自負相關責任。
6. 參賽店家如因未詳讀本規章而提出之異議，或閱讀後不了解本規章，且未於賽前提出詢問，主辦單位與執行單位有可不予回應。
7. 本活動規章如有未詳盡之處，請以「TSCA 金杯獎」電郵，向主辦單位提出補充說

明申請。

七、「黑咖啡評選獎」評選規則

(一) 參賽咖啡師資格

1. 經報名及審查合格，並完成報名費匯款的參賽店家，每一店家指派一名咖啡師，代表參賽店家製作咖啡飲品。
2. 代表店家參賽之咖啡師須年滿 18 歲。(93 年 9 月 1 日以前出生)
3. 代表參賽咖啡師不限國籍，惟須於代表之參賽店家，自報名日止已在職工作 60 工作日以上。

(二) 評選時間

請參照本簡章「五、活動時程」所訂「黑咖啡評選獎」現場評選時程。起訖時間為當日 8:00 至 18:00。

(三) 評選地點

台北市政府一樓大廳。

(四) 參賽方式

1. 請上主辦單位官網下載及填寫「2022 第五屆 TSCA 金杯獎報名表」(附件一)，參照本規章「六、(三)報名方式」，完成報名程序。
2. 參賽店家應於賽前規定期程內，無償提供參賽使用之咖啡樣品 6 份，供主辦單位備查樣品、評審比對或公關廣宣使用。
3. 樣品須以主辦單位指定之「紙啡機」分享袋裝填，包裝外標示參賽者名稱。(分享袋資訊請參考附件三)
4. 參賽咖啡粉樣品，未以指定之分享袋裝填提供、或加入不符規定之物、逾期末繳納，將被取消本競賽所有參賽資格。
5. 主辦單位將免費提供本項參賽店家「紙啡機」分享袋 10 只。參賽店家亦可依所需，另向指定供應商增購。

(五) 參賽店家說明會

1. 本說明會除說明本簡章及回覆提問外，並於會中進行「黑咖啡評選獎」現場評選序號與義式咖啡機試機順序抽籤。
2. 辦理日期、地點及相關細節，將於主辦單位官網及 Facebook 粉絲頁公布。
3. 參賽咖啡師可於會中提出有關本活動相關問題及疑慮，由主辦單位回覆。

4. 參賽店家所指派的參賽咖啡師應參加說明會，未到場者事後不得以因未參加說明會，提出本活動或本規章相關異議。
5. 會中當場抽籤決定現場評選順序與義式咖啡機試機順序，未到場者視同同意由主辦單位全權安排。事後如欲調整義式咖啡機試機順序，須由店家自行協調後，再通知主辦單位備查。

(六) 「黑咖啡評選獎」咖啡豆規範

1. 原料限 **100%**使用中美洲邦交國瓜地馬拉、宏都拉斯生產之咖啡生豆，其後製、烘焙、沖煮...等過程不得有任何添加物，包含天然與非天然添加物均不允許；如有違上述規範，視同失格。
2. 咖啡豆由參賽店家自備，應為參賽店家常態菜單中，或未來 6 個月將持續銷售之**單杯 200 元及以下**咖啡飲品所使用的咖啡豆，不限單品或配方豆，咖啡豆不能有任何添加物。
3. 咖啡豆的用量和研磨顆粒度，由參賽咖啡師自行決定。
4. 請於參賽報名表中詳列使用之咖啡生豆農莊、後製方式、熟豆配方用量比例等，供主辦單位評審比對備查。
5. 勝選店家同意主辦單位，基於活動辦理及廣宣目的，得公布其使用咖啡豆配方。

(七) 評選標的

1. 評選標的為 **360ml±20ml** 之黑咖啡飲品。分別為使用義式咖啡機製作的熱黑咖啡，或使用手工方式製作的熱黑咖啡，二者皆僅能為咖啡加水。
2. 參賽咖啡師於評選現場製作後，將咖啡飲品盛裝於主辦單位提供的咖啡壺供評審評分。
3. 製作方式為使用義式咖啡機或手工製作，報名時須勾選一項，報名後不得變更。
4. 評選時使用咖啡豆由店家自備，不可有任何添加物，違規者即取消參賽資格。
5. 競賽製作時用水，統一由主辦單位提供，不開放自備。

(八) 賽制

1. 本項評選採淘汰賽制，二位咖啡師同組 **PK 賽**。
2. 初賽：每場淘汰賽的組別中評選出一名咖啡師晉級決賽，共取參賽名額 **50%**(或 20 名)。
3. 決賽：每場淘汰賽的組別中評選出一名咖啡師為決賽勝出者，共取初賽晉級名額

50%(或 10 名)。

4. 參賽咖啡師人數為奇數時，主辦單位可調整出賽順序，並由被 PK 淘汰之參賽店家抽籤選出二度競賽參賽咖啡師，與尚未出賽之咖啡師進行比賽。
5. 決賽勝出者即代表其參賽店家贏得「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」。
6. 倘參賽店家報名踴躍，主辦單位有權調整賽制，例如由原訂二名參賽咖啡師相互 PK 制改為三名參賽咖啡師 PK 制，或調配各組參賽名額。
7. 主辦單位有權調整賽制、名額及最終解釋。

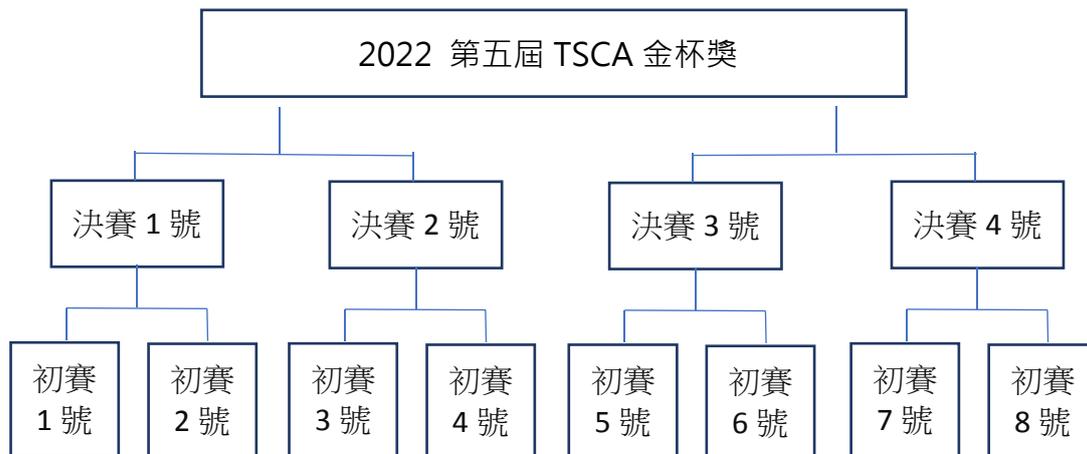


圖 1-評選賽制參考示意圖

(九) 評選流程

1. 評選時間：
 - ◆ 準備階段時間手工組 6 分鐘，義式組 8 分鐘
 - ◆ 製作階段時間 6 分鐘
 - ◆ 清潔階段時間 2 分鐘
2. 所有參賽咖啡師必須於評選當日 08:20 前到達會場並完成報到，並於評選開始 30 分鐘前至等待區等候。
3. 評選場區的制作台會標示編號，由本活執行單位依參賽咖啡師抽籤所得順序，分配其制作台編號。
4. 準備階段（手工組 6 分鐘/義式組 8 分鐘）：
 - ◆ 準備階段的目的是為了讓參賽咖啡師在制作台上擺設物品定位，並準備製作。
 - ◆ 當前一名參賽咖啡師開始製作階段後，次名參賽咖啡師即開始準備。

- ◆ 參賽咖啡師將自己攜帶的器材放置於指定的製作台。
- ◆ 本階段時間內可測試器材、準備沖煮水和試煮，測試的飲品不得攜出製作區。
- ◆ 可測試磨豆機適當研磨度，但不得將咖啡豆預先研磨於製作階段使用。

5. 製作階段（6分鐘）：

- ◆ 主持人確認參賽咖啡師皆在製作台就定位後，示意咖啡師開始製作。
- ◆ 參賽咖啡師收到開始指令後，「開始」製作，計時員同時開始計時。製作時間以計時員的時間為準。
- ◆ 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。
- ◆ 完成製作咖啡後，參賽咖啡師可先自我測試製作結果。
- ◆ 參賽咖啡師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。
- ◆ 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。但同組選手同樣要將完成之咖啡送評。
- ◆ 咖啡壺由主辦單位於杯底貼顏色標籤作為辨識，工作人員須讓參賽咖啡師確認，作為評分後確認。
- ◆ 參賽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。
- ◆ 工作人員將兩位參賽咖啡師提供的咖啡壺隨機放置於托盤上，此部分動作應不得讓評審團評審看到，之後再送到評審桌。
- ◆ 評審團評審在參賽咖啡師製作完成前，須先背對參賽咖啡師，等現場工作人員將咖啡飲品送到評審桌再轉身進行評選。
- ◆ 當評審評選完後，現場工作人員依據主審的指示，將咖啡飲品由評審桌撤走。

6. 清潔階段（2分鐘）：

- ◆ 參賽咖啡師在規定時間內將製作台上自備物品收走，並將桌面清潔乾淨。
- ◆ 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。

7. 由評審進評選，選出勝出咖啡飲品。

8. 記錄員及攝影師迅速紀錄存檔後，再由主持人宣布勝出參賽咖啡師。

(十) 評選時程參考

表 2-黑咖啡現場評選時程參考表

手工組 時間及流程	第 1 號及 2 號 手工組製作台	義式組 時間及流程	第 3 號及 4 號 義式組製作台
準備時間 09:00:00~09:05:59	1 號選手 2 號選手	準備時間 09:05:00~09:12:59	1 號選手 2 號選手
製作時間 09:06:00~09:11:59		製作時間 09:13:00~09:18:59	
清潔時間 09:12:00~09:13:59		清潔時間 09:19:00~09:20:59	
評審評分 09:12:00~09:16:59		評審評分 09:19:00~09:23:59	
準備時間 09:16:00~09:21:59	3 號選手 4 號選手	準備時間 09:21:00~09:28:59	3 號選手 4 號選手
製作時間 09:22:00~09:27:59		製作時間 09:29:00~09:34:59	
清潔時間 09:28:00~09:29:59		清潔時間 09:35:00~09:36:59	
評審評分 09:28:00~09:32:59		評審評分 09:35:00~09:39:59	
準備時間 09:32:00~09:37:59	5 號選手 6 號選手	準備時間 09:37:00~09:44:59	5 號選手 6 號選手
製作時間 09:38:00~09:43:59		製作時間 09:45:00~09:50:59	
清潔時間 09:44:00~09:45:59		清潔時間 09:51:00~09:52:59	
評審評分 09:44:00~09:49:59		評審評分 09:51:00~09:56:59	

- ◆ 手工組準備時間 6 分鐘，製作時間 6 分鐘，清潔時間 2 分鐘。
- ◆ 義式組準備時間 8 分鐘，製作時間 6 分鐘，清潔時間 2 分鐘。
- ◆ 本表為預估時間，後續時間依此推算，評選中的時間以主辦單位安排時間為準。
- ◆ 預計上午 9:00 開始，中午 12:00 完成初賽。
- ◆ 12:00 至 13:00 為休息時間，請各參與店家自行利用空檔安排休息。
- ◆ 13:00~14:00 記者會。
- ◆ 13:30~13:40 決賽排程或抽籤。13:40 決賽開始，16:00 決賽結束。

- ◆ 16:30 頒獎。

(十一) 評審團隊

1. 評審團設置一位評審長，義式咖啡組與手工咖啡組二組分組評審，每組設有一位主審、一位技術評審，及五位感官評審。
2. 評審團隊由主辦單位徵選或邀聘，其中咖啡職人佔 60% 及素人佔 40%。
3. 主辦單位有權視評選實際情形，調整職人評審與素人評審人數與評分比重。

(十二) 評選項目與內容

1. 工作人員將參賽咖啡師製作的二壺咖啡飲品，分別倒入同樣標記的小杯咖啡杯，由感官評審進行評選。
2. 感官評審依咖啡**風味餘韻、濃郁醇度、整體平衡**三個項目進行綜合評選，選出勝選咖啡飲品（參賽咖啡師）。
3. 技術評審確認參賽者於競賽時(包含準備時間)，沒有使用不洽當方式沖煮咖啡，例如衛生、沖煮、份量、時間等問題，及不允許額外添加咖啡以外物質，若發生上述情況，經技術評審與主審討論後，得取消該咖啡師參賽資格。
4. 由各組主審確認評審已完成評選，通知主持人。
5. 主持人喊「1..2..3 請舉牌」時，評審同時舉牌出示所選勝選咖啡飲品(參賽咖啡師)。每一位感官評審只能選擇同場一種顏色牌。
6. 得票多數者即為勝選咖啡飲品（參賽咖啡師）。
7. 主審及評審們確認咖啡壺底顏色標籤後，由主持人宣布勝選咖啡飲品（參賽咖啡師）。
8. 如有同票情形，則應由主審作最終評選，再由於主持人公布勝選咖啡飲品（參賽咖啡師）。

(十三) 使用器材

1. 現場提供設備、器材及用品
 - ◆ 置物桌：L180×W60×H75cm，可放置熱水機、磨豆機等
 - ◆ 製作桌 1、2：L180×W75×H75cm，可放置義式咖啡機、義式磨豆機
 - ◆ 製作桌 3、4：L180×W75×H75cm，用於手工咖啡製作
 - ◆ 評審桌：L180×W60×H75cm
 - ◆ 手工咖啡製作區之熱水機

- ◆ 義式咖啡製作區之義式咖啡機：Victoria Arduino EAGLE ONE 半自動咖啡機，包含沖煮把手與專用濾杯(把手與濾杯為指定設備、不得更換)
- ◆ 義式咖啡製作區之義式磨豆機：Nuova Simonelli Mythos One 義式專業磨豆機
- ◆ 咖啡壺：供評分用
- ◆ 計時器 4 台：供計時人員用)
- ◆ 評選舉牌：每組各 5 份供評審用
- ◆ 其他如托盤、垃圾桶等
- ◆ 以上評選區之設備及器材規畫或製作桌尺寸及配置，主辦單位將視場地實際情況調整。

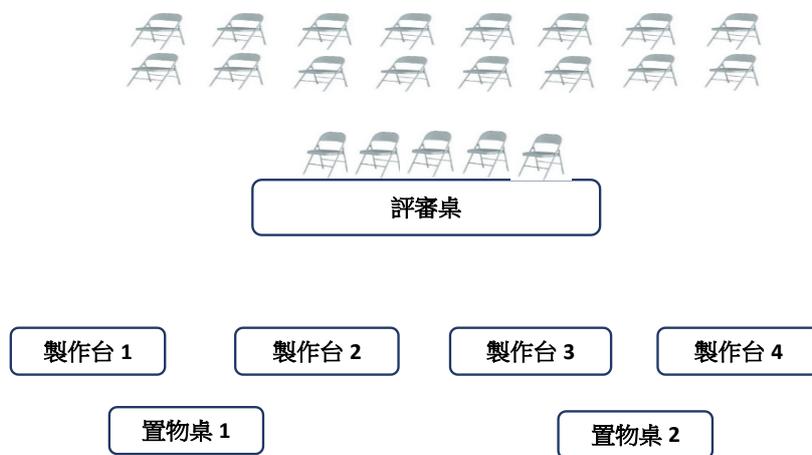


圖 2-評選區配置示意參考圖

2. 義式咖啡機製作

- ◆ 開放咖啡師自備符合規格之磨豆機與填壓器，惟須自行負責保管、操作，如遇故障等因素導致無法順利進行競賽時，不得以此提出暫停、延後、重賽等相關要求。

3. 手工製作

- ◆ 製作器具不限，惟須符合「手工製作」定義，且須自備可放置於置物桌上之電動磨豆機與萃取等器材。
- ◆ 可準備電磁加熱保溫壺，限備一只。
- ◆ 器材電壓限定 110V/60Hz 規格。
- ◆ 參賽咖啡師需自負器材保管維護責任。

(十四) 現場疑議及問題排除

1. 疑問或異議

- ◆ 咖啡師對於活動過程中如有疑問或異議，如為可當場解決問題，可由主審依本簡章所列規則回覆，或由評審長與主審討論後回覆。
- ◆ 或經討論解決方案建議後，由評審長呈報評選委員會，召集相關人員確認該解決方案是否公平可行，並提出裁決。
- ◆ 評選委員會的決定即是最終裁決，參賽店家及參賽咖啡師應完全接受最終裁決。
- ◆ 由評審長或主審對咖啡師轉達該項裁決結果。

2. 技術問題

- ◆ 評選期間可能會遇到的技術問題，包括義式咖啡機、磨豆機、熱水機等電器設備、電源、周邊機器等問題。
- ◆ 如評審長或主審判斷是技術問題，且可輕易排除，則當場給參賽咖啡師適當的額外時間作為補償，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。
- ◆ 如果無法馬上解決該技術問題，則由評審長與主審討論後決定，該參賽咖啡師是否繼續等候或暫時停止評選。
- ◆ 如果必須停止評選，由評審長與主審討論如何重新調整評選時段，再度進行評選。
- ◆ 如果機器技術問題係由於咖啡師的錯誤使用而引起的，經評審長與主審討論，有可能不會給予參賽咖啡師額外的補償時間。
- ◆ 咖啡師不熟悉現場提供的設備並不構成可要求暫停的理由。

3. 妨礙行為及補償時間

- ◆ 若現場工作人員、評審、觀眾、攝影人員等人明顯妨礙了參賽咖啡師，將給予額外的補償時間。由該場主審負責監督管理，並決定給予咖啡師多少補償時間。
- ◆ 在準備階段時間中，若參賽咖啡師發現遺漏了自備的設備機器或配件，可離開舞台去取回物品。此暫離期間，準備時間的計時不會停止。
- ◆ 在製作階段時間，若參賽咖啡師發現遺漏了自備的設備機器或配件，可經向主審報告獲得同意後，離開評選區去取回。此暫離期間，製作階段時間的計時不會停止。

4. 現場秩序注意事項

- ◆ 不論是在準備階段或製作階段中，嚴格禁止場外喧嘩指導。

- ◆ 參賽咖啡師或現場參觀觀眾未經許可，請勿進入評選場地，或做出影響到其他咖啡師行為。
- ◆ 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。
- ◆ 如有類似狀況，主審可逕判違規參賽咖啡師失去參賽資格。

八、「特別獎 - 最佳台灣咖啡」評選規則

(一) 咖啡豆規範

1. 限使用台灣種植與生產之單一農莊咖啡生豆為原料。
2. 參賽店家應明確提供咖啡生豆相關資訊(如報名表附件)。
3. 依使用之咖啡豆分兩組：藝伎組、非藝伎組，每組評選出一名優勝者。
4. 參賽店家如以藝伎品種咖啡豆，混摻參加非藝伎組評選，逕自視為失格。

(二) 參賽資格

1. 參與「黑咖啡評選獎」評選之參賽店家，得另提供一支台灣生產之單一農莊咖啡熟豆，參與本特別獎評選。
2. 如參賽家數過低，主辦單位得取消評選，或開放 TSCA 會員實體店家參加。
3. 本特別獎不開放非以上資格者參加。

(三) 參賽方式

1. 請上主辦單位官網下載及填寫「2022 第五屆 TSCA 金杯獎：特別獎-最佳台灣咖啡報名表」(附件二)，參照本規章「六、(三)報名方式」，完成報名程序。
2. 本特別獎之報名時程、報名方式、收件、確認等規定，與參照本規章第六節「黑咖啡評選獎」參賽規則。
3. 參賽店家應於賽前規定期程內，**無償提供參賽之咖啡樣品 4 份**，供主辦單位評審評分或公關廣宣使用。
4. 樣品須以主辦單位指定之「紙啡機」分享袋裝填，包裝外標示參賽者名稱。(分享袋資訊請參考附件三)
5. 參賽咖啡粉樣品如未使用指定之分享袋裝填、或加入不符規定之物、逾期末繳納，本項將被取消參賽資格。
6. 主辦單位將免費提供本項參賽店家「紙啡機」咖啡分享袋 5 只。參賽店家亦可依所需，另向指定供應商增購。

(四) 評選方式

1. 由主辦單位指派評審於賽前進行盲測。
2. 每組各評選出一名優勝，參賽店家與台灣咖啡生豆生產農莊皆可獲頒「特別獎：最佳台灣咖啡」。
3. 如評選分數相同，由評審長或指定之主審，就分數相同之咖啡樣品再次進行盲測，決定勝選咖啡樣品。
4. 紙啡機分享袋咖啡樣品，評選沖泡參數：
 - ◆ 咖啡粉填裝之重量與研磨度，由參賽店家自行決定。
 - ◆ 水溫：參賽店家可指定 80~99°C 間整數水溫。如未指定或指定有違前述溫度區間，則逕自視為 93°C 水溫。
 - ◆ 方式：連續注入熱水量 400cc。本項不接受更動要求。
 - ◆ 時間：浸泡 4 分鐘後倒出，供評審進行盲測。本項不接受更動要求。
5. 各組優勝者應無條件提供主辦單位勝選咖啡樣品配方比例。
6. 參賽店家應遵守相關規範，主辦單位保留最終審核、更新、解釋、終止相關規範之權利。

九、新型冠狀病毒 COVID-19 防疫規定

- ◆ 參賽店家說明會及「黑咖啡評選獎」評選活動當天，所有現場工作人員、參賽店家代表、參賽咖啡師、助手等相關人員、及現場參觀來賓，皆應依照「中央流行疫情指揮中心疫情警戒標準及因應事項」，遵守防疫相關規定。
- ◆ 每家參賽店家限二位以內人員，以實名登錄方式進入競賽區。
- ◆ 所有人員進入本活動場所時，均須接受工作人員測量體溫與提供檢測快篩試劑結果及防疫相關指示，若測量體溫超過(含)37.5 度，或試劑檢測結果為陽性者（請依照防疫相關指示處理切勿前來），或未提供試劑檢測結果者，則拒絕進入。
- ◆ 所有人員進入本活動場所時，手部均應噴灑消毒液。
- ◆ 除評審飲用咖啡飲品進行評選時，所有人員須全程配戴自備口罩。
- ◆ 活動前 14 天內如有出國者，或於自主隔離期間內，須自動迴避。
- ◆ 違反防疫規定者，主辦單位有權拒絕其進入活動會場，或取消參賽店家或咖啡師參賽資格。如因此無法如期參賽，由參賽店家自行負責，不可要求任何補償或提出申訴。

- ◆ 如評選後發現有違反防疫規定情況，得取消並回收得獎資歷及權益，並禁賽 1 年。
- ◆ 防疫規定得隨時依政府規定調整，全體參加人員均應遵守。
- ◆ 如因此無法如期參賽，由參賽店家自行負責，不可要求任何補償或提出申訴。

附件一、「2022 第五屆 TSCA 金杯獎」報名表

附件二、2022 第五屆 TSCA 金杯獎「特別獎：最佳台灣咖啡」報名表

附件三、「紙啡機」分享袋參考資訊

附件四、「台北精品咖啡商業發展協會」入會申請書