



2009 WBC 竞赛规则修订汇总

(2010 年 2 月 23 日起有效, 适用于 2010 WBC London 竞赛以及所有国家和地区的比赛)

本次对于 2009 WBC 官方竞赛规则、官方评分表以及评分系统的修订均由 WBC 董事会和全体委员提议、讨论以及最终认可。本次规则修订吸取了世界各地参赛者和裁判的意见和建议。本次规则修订旨在提供参赛者更多选择和更明确的比赛规则, 更着重咖啡知识与咖啡品质的展示, 力求在咖啡业界以及全球范围内促进咖啡师的技艺。

请注意: 本次规则修订没有涉及总评分系统以及分数比重, 大部分修订针对具体规则的明确及用词, 修订如下:

修订/说明

- 1. 1. 2 **国籍**__已添加进一步说明
- 1. 12 申请截止日期__已添加进一步说明

3. 0 竞赛流程

E. 竞赛共分三轮: 初赛、半决赛 (12 名参赛选手) 以及决赛 (6 名参赛选手), 得分最高的选手晋级下一轮。WBC 有权将至少两轮比赛放在同一比赛日 (比如半决赛和决赛可同日进行)。

7. 6 工作台周围

参赛选手只能使用由 WBC 统一提供的比赛区域, 包括操作台、工作台和展示台。选手在其他家具或设备上 (比如: 支架、桌子、升降机、长凳等) 或在比赛区域地板上直接放置物品, 将被自动取消比赛资格。

16. 3. 6 **立即扣上机头萃取** (仅措辞修改。技术评分表作相应修订)

<p>17.2.1 克立玛的色泽</p> <p>旧版本：评委以视觉为克立玛所呈现的正确颜色和外观打分。克立玛应该呈榛子色、深褐色和/或微红色。若克立玛颜色黯淡或者看不见，则该项得分为 0</p>	<p>新规则：评委将根据参赛选手的描述，从视觉上对克立玛所呈现的正确颜色和外观打分。</p> <p>选手关于克立玛颜色或外观的任何描述必须是在萃取之前陈述。如果选手在萃取开始之后进行描述，则所作的陈述将被忽略不计。选手的描述应尽量详尽准确，这将影响其是否能得高分。</p> <p>除非做预选陈述，否则克立玛颜色黯淡而发白或未呈现则不被接受，该项得分为 0。</p>
<p>17.4.2 恰当陈述和展示</p> <p>最后一段：对饮品的解释应当在选手制作时间内完成。完成制作时间后的任何解释（计时停止和/或选手叫“完成”），评委则不会考虑给分。。</p>	<p>新标题：完整的陈述和呈现</p> <p>新的最后一段：评委将根据选手在制作时间内对创意咖啡进行的描述以及评委的观察进行评判。在制作时间结束后（计时停止和/或选手叫“完成”）选手发表的任何陈述，评委不予考虑。</p>
<p>17.4.3 吸引人的外观</p> <p>旧版本：评委应当检查创意咖啡的玻璃杯，如是其他容器，应有可见的外观以及是否适合于用于创意咖啡。饮品顶端的饰品、配套的用具和其他装饰都会算作是音频的外观部分。</p>	<p>新标题：外观与实用性</p> <p>新规则：“外观”指对创意咖啡视觉外观的评判，包括但不限于饮品的容器、饮品本身、装饰、配件等。</p> <p>“实用性”指在咖啡师指导如何饮用的情况下，创意咖啡及其相关元素在饮用时结合得非常好。</p>
<p>17.4.4 创意程度</p> <p>旧版本：评委应当对选手在创作和准备创意咖啡时的创意程度做出评判。原料能够很好的配合及展示意式浓缩咖啡，同时又能评委创造一次有趣的体验。</p>	<p>新标题：创意与咖啡的融合</p> <p>新规则：评委对选手创意度的评判将基于对饮品构想设计中所传达出的信息，在准备或呈现创意咖啡时所用到的方法或技术等。</p> <p>原料成分应能与浓缩咖啡很好地相融，并衬托出浓缩咖啡的味道，创造出一种引人入胜的品尝体验。富有创造性的将用料、技巧结</p>

	<p>合在一起，并凸显浓缩咖啡味道的创意咖啡将被授予高分。</p> <p>注：“融合”指两种或两种以上物质的交会创造出了比各单种物质简单相加更为杰出的效果。</p>
<p>17.5.1 表达能力： 专业程度/投入程度/激情</p> <p>旧版本：选手应当解释所拼配的意式浓缩咖啡，以及选择它们的原因。评委会评判所作的解释和饮品间是否存在相关性。选手会通过行动、姿势和口头介绍来表明自己是咖啡从业人员以及是此次制作表演的主人。选手应该明确向评委表示出自己已经做好准备。表达中所做的任何事情都应有一定的目的性。</p> <p>评分中评委还应当考虑饮品是如何被展示的。展示时是否专业和有礼节。选手在每位评委前摆放咖啡时，应当和评委有眼神交流，并且给出适当的提示，可以开始品尝。</p> <p>为在能在此项中获得尽可能高的分数，选手应当说明自己对咖啡的理解，为评委创造难忘的味道体验，并和评委建立一定的感情联系。</p>	<p>新标题：表达能力： 专业程度</p> <p>新规则：专业程度是指可以观察到的咖啡师相关的专业素质，技术与表达的技巧，以及所展现出的 12 杯咖啡饮品之外的广泛的咖啡理解能力。</p> <p>这包括咖啡从种子到咖啡成品的过程的知识，显示出对正确使用器具、顾客服务技巧的理解（如：礼貌、准确、专注和眼神交流等）以及合理掌控制作流程和时间的能力。</p> <p>评委应关注选手陈述与实际展现之间的关联。选手必须展现出自己作为咖啡专业人士驾驭咖啡作品以及咖啡展示的能力。</p>
<p>17.6 评委整体印象</p> <p>旧版本：</p> <p>A. 评委对选手整体技能的评估，包括：饮品的展示、比赛流程的操作和咖啡信息传递。</p> <p>B. 整体的印象分应当和味道的分数有一定的联系，但是此项分数并不是取平均值（例如，此项分数不能够比味道的分数高出很多）。</p>	<p>新规则：</p> <p>评委的整体印象分将主要集中在两个区域：</p> <p>A. 整体的印象分应当和味道分的整体印象联系在一起（即 3 道饮品结合在一起所传递出的感觉是否比单独一种饮品来得更加强烈？）</p> <p>B. 评委应当在打分时考虑选手在例行比赛</p>

<p>C. 此项的评分可以将感官评分表中未涉及到的地方包括进去;选手做过的或说过的令人印象深刻表现;选手对咖啡的热情;或者选手专业的表现以及标榜的能力。</p> <p>D. 为了能够取得高分(4.5分以上),选手应当表现出自己是一名职业的咖啡师、对咖啡有全面/深刻的理解以及自己有理由成为决赛选手甚至是冠军。</p>	<p>过程中所表现出来的激情和火花。他们必须考虑(除去文化和个性的差别)诸如自然、清晰、简洁的表达,展现出对特种咖啡的热情和奉献,以及充当咖啡师专业或行业中的榜样能力。(如果在咖啡厅或餐厅环境里,这位咖啡师能够激发出你对于特种咖啡的喜爱。)如果评委感受到这点,应可给予高分。</p>
--	---