

2025 第七屆 覺戰 全國手沖咖啡交流賽

壹、競賽宗旨與目的：

本賽歷經多屆手沖交流賽經驗，規模從中南區提升至全國大專院校，為每年各大專院校的一大咖啡盛事。本社(國立嘉義大學咖啡研習社)承辦此比賽數年，並在舉辦第三屆時正式更名為覺戰手沖咖啡交流賽，除獲學校支持外，也與許多嘉義在地咖啡店家、台灣咖啡器材品牌有良好互動。我們盛邀各大專院校咖啡相關系社及咖啡愛好者到嘉義參加比賽，曾有中興大學、台中教育大學、成功大學、崑山科技大學...等，累計數十間學校、數百位人次參賽，意在交流沖煮技巧和社團經營分享，希望藉由此交流賽拉近對咖啡沖煮有興趣的同學之間的距離，互相交流切磋以增進彼此的技術與情誼。本屆再次獲嘉義市政府支持並和嘉義咖啡節合辦，成為現今嘉義的咖啡盛事。此外，本活動亦推廣嘉義在地店家，期望讓大家比賽之餘能夠感受咖啡、感受嘉義。

貳、辦理單位：

主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社

指導單位：嘉義市政府、國立嘉義大學課外活動組、國立嘉義大學學生會

協辦單位：嘉義市政府、國立嘉義大學課外活動組、國立嘉義大學學生會

贊助廠商：**招商中**

參、比賽資訊：

1. 競賽名稱：第七屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
2. 競賽日期：2025年6月7日(週六)
3. 競賽地點：國立嘉義大學林森校區G棟201號
4. 主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社
5. 總召集人：宋承翰 0917-511-797
副召集人：林柏諺 0917-369-430
6. 官方資訊：官方IG連結：https://www.instagram.com/tscilp_official/

官方FB連結：

https://www.facebook.com/profile.php?id=100088673575995&locale=zh_TW

7. 參與對象：全國各大專院校在校生
8. 報名費用：每人新台幣1000元整

肆、報名資訊：

1. 報名日期：114年4月23日至114年5月23日，於線上填寫表單即可報名，務必於截止日期前將報名表單填寫完成並送出。
2. 表單連結：<https://forms.gle/GugFEFLzXrPGzPrG7>。
3. 報名規範：本次比賽有別以往，不是以組隊的方式進行，改以個人的方式報名及比賽，每校最多派出4人，其餘請以個人名義參賽。**總參賽名額48人**，以填寫表單報名順序為優先錄取順序。如第一階段報名有放棄名額者（繳費不成功並無主動與主辦方確認），會直接按照排序連絡候補選手完成報名動作，補至48人名額滿為止。
4. 報名費用：每人報名費為新台幣1000元。
5. 加購選項：報名成功將附贈100g練習用賽豆，報名表單中可選擇是否額外加購賽豆，每人最多加購300g。
6. 繳費流程：填寫完表單後，會由官方寄出繳費通知至信箱，收到信件後於三日內繳費完成並回傳匯款後五碼，官方確認後寄出通知才算報名完成，報名完成後記得加入選手群組（連結會附在官方回信）。報名未確實者將由其他報名者遞補。
7. 退費：報名後因重大傷病無法出席者，應在比賽前兩週（5月24日）告知主辦方，得以退款；凡在比賽前兩週（5月24日）後才通知者，將不予以退款。
8. 選手說明會將在114年5月24日晚上8點進行（比賽前兩週），敬邀各選手上線參與。
9. 獎金：冠軍新台幣8000元、亞軍新台幣5000元、季軍新台幣3000元、殿軍新台幣1000元。
10. 獎品：視各贊助商贊助狀況。

伍、賽事規範：

1. 資格：全國大專院校學生皆可報名，比賽當天檢錄需出示學生證或在校證明等能證明身分之文件。
2. 賽事介紹：
本賽事為沖煮比賽，評比重點為咖啡之沖煮技巧，評審老師會依據「是否沖煮出該咖啡豆應有良好風味」為原則做評分。初賽、複賽皆使用本賽事指定之咖啡豆。決賽則是選手自行選擇喜好的咖啡豆。

賽級	賽制
初賽	<ol style="list-style-type: none">1. 初賽順序由官方帳號及選手群的賽程表公布。2. 初賽豆為指定豆，所有選手使用相同咖啡豆。3. 48強採用四進一方式晉級，每場次四人進行比賽。4. 場上提供50g豆子，須沖煮1壺 250g 以上咖啡液。5. 由評審投票決定晉級，無採用評分。
複賽	<ol style="list-style-type: none">1. 複賽豆同初賽，所有選手使用相同咖啡豆。2. 12強採用三進一方式晉級，每場次三人進行比賽。3. 須沖煮1壺250g 以上咖啡液。4. 由評審打分，會寫評分單。
決賽	<ol style="list-style-type: none">1. 決賽豆為選手自行攜帶喜好的豆子參賽並展演。2. 每場次1人進行比賽，需進行展演解釋為何選取此豆子。3. 可使用拼配豆，但不可將咖啡液任意混合再分裝，否則取消資格。4. 須沖煮2壺250g 以上之咖啡進行一致性評分。5. 決賽成績將和複賽成績相加，依分數高低決定排名，倘若總分相同者則優先比序複賽評分單的分項分數。

- ❖ 比賽用水採用漢亞淨水。
- ❖ 比賽用豆將使用卓武山農場Typica 水洗。
- ❖ 比賽實際用豆與練習用豆將採不同批次，比賽用豆將於賽前兩周進行烘焙，練習用豆將於5/4號進行烘焙。
- ❖ 不限任何器具，但限定熱手沖。(使用手沖壺與濾器，將水倒入濾器做咖啡的萃取)。

❖ 由5位評審依感官評分進行評分，評審評判方式為盲測，並以評審當下喝到的溫度為準。

❖ 最終排名將以複賽和決賽成績進行加權計算。

3. 比賽流程：

流程	初賽	複賽	決賽
準備環節	3分鐘	3分鐘	3分鐘
沖煮環節	5分鐘	5分鐘	10分鐘
善後環節	2分鐘	2分鐘	2分鐘

1. 決賽需沖煮兩杯做一致性之評分。
2. 沖煮完成時需舉手喊time或完成。
3. 決賽需進行展演。

初、複賽流程表

項目	限時	可進行之動作
準備	3min	佈置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會提供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。 準備期間不可磨豆。
沖煮環節	5min	沖煮目標為至少250g。 在沖煮結束後請喊time或完成 並由工作人員確認後交給評審老師盲測評分。
善後	2min	收拾場上的器材並帶下場(如沖煮提早結束可先進行收拾)。

決賽流程表

項目	限時	可進行之動作
準備	3min	佈置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會提供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。 準備期間不可磨豆。
沖煮環節	10min	沖煮目標為2壺至少250g，須展演。 在沖煮結束後請喊time或完成 並由工作人員確認後交給評審老師盲測評分。
善後	2min	收拾場上的器材並帶下場(如正式沖煮提早結束可先進行收拾)。

4. 評分方式：

1.採直接品飲)。

初賽：五位評審投票決定。

複賽：風味 * 1、酸值 * 1、平衡性 * 1、餘韻 * 1、整體性 * 1。

決賽：風味 * 1、酸值 * 1、平衡性 * 1、餘韻 * 1、整體性 * 1、一致性 * 1、展演分數 * 1。

5. 技術評分：

賽事方有一切賽事規範之最終解釋權，如有任何問題請在選手群詢問或問現場負責人。

每場會由2位技術裁判於場上進行確認選手資格、計時、紀錄選手違規情形等，並維持賽場秩序，每個項目得連續扣分。

相關評分說明如下：

1. 在沖煮期間有非選手上場。(扣1分)
2. 在沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者。(每秒扣1分，不可超過2分鐘)
3. 沖煮開始前磨豆。(扣1分)
4. 重量未達250g標準。(扣1分，因初賽無評分，故未達標準直接淘汰，複、決賽採扣分)
5. 影響其他選手或比賽正常進行。(無法制止則強制退賽)
6. 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者。(扣1分)
7. 沖煮時間可以去外面拿物品，但不會停止計時，參賽者不得請任何人拿取物品。(扣1分)

6. 比賽當天流程：

競賽流程表	
時間	排程
8:00-8:30	開放檢錄
8:30-9:00	開場
9:00-12:00	初賽
12:00-13:00	中午吃飯休息
13:00-14:30	複賽
15:00-16:00	決賽
16:00-16:30	抽獎
16:30-17:30	評審致詞/頒獎

7. 選手注意事項：

1. 賽事方有一切賽事規範之最終解釋權，如有任何問題請在選手群詢問或問現場負責人。
2. 依主辦單位抽籤排定比賽順序。於1周前由官方帳號公布賽程表。

3. 請該場次競賽選手開始前10分鐘至比賽場地旁準備桌進行準備，若於競賽開始前未報到即失去資格。
4. 貴重物品請自行保管，賽方不予以保管責任。
5. 本競賽辦法及相關規範若有疑慮，歡迎與大會官方社群聯繫。
6. 再次提醒，本次比賽有別以往，採個人方式進行而非團體制，煩請注意。
7. 場地將提供每桌最高1400W用電，請選手自行分配器材用電，如因使用不當發生跳電情況，恕不負責。

