

浙江省高职院校职业技能大赛

咖啡技能（意式竞技）赛项规程

一、赛项名称

赛项名称：咖啡技能比赛
英文翻译：Coffee Barista Championship
赛项组别：高职组
赛项归属产业：现代服务业

二、竞赛目的

本项竞赛旨在检验参赛选手在咖啡技艺上的专业操作能力，展示参赛队员在专业技能、服务技巧、卫生安全操作等方面的职业素养。引导高职院校关注行业发展趋势，促进高职教育紧贴产业需求培养企业急需的专门人才，促进专业教育教学改革，展示高职院校的专业建设成果，加快产教融合、校企合作人才培养模式改革和创新的步伐，培养旅游服务类高素质技能人才。

三、竞赛内容与时间

（一）竞赛内容

为充分调动职业院校与学生的参赛积极性，对接行业标准，本次竞赛赛项为意式咖啡个人竞技赛项。主要考核学生在咖啡方面的基础理论、理解与应用能力，以及意式咖啡的制作技术、服务技术等。

（二）竞赛时间

2019年12月9-10日

四、竞赛方式

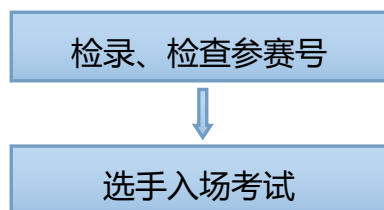
1. 本次赛项为意式咖啡个人赛。每所院校参赛选手不超过3人，每名选手限报2名指导教师。指导教师须为本校专任教师，选手须为本校在读学生。曾参加同类比赛且获得省级一等奖及以上奖项选手不得参加本次比赛。参赛选手报名后，经赛委会确认后原则上不得变更。

2. 全部比赛内容于2天内完成。咖啡理论知识测试（笔试）环节，在指定考场现场统一作答，笔试成绩于次日公布。竞赛顺序由抽签决定，选手完成竞赛操作后，评委现场评分。

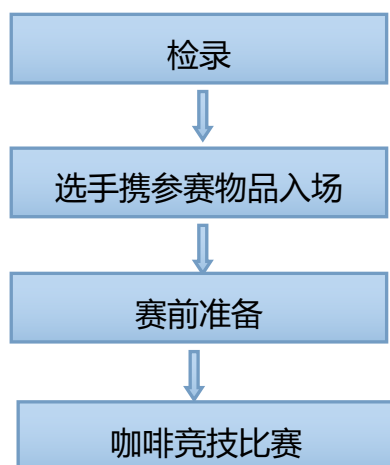
3. 本次竞赛通过邀请函发送、大赛宣传资料寄送、大赛网站宣传等多种形式邀请省内外专家作为竞赛的评委和嘉宾，加强职业院校与行业的交流与合作。

五、竞赛流程

（一）理论知识测试竞赛流程



（二）现场技能操作竞赛流程



六、竞赛题库

理论测试题库于赛前一个月在大赛官方网站公布。考试内容不超出题库范围。

七、竞赛规则

1. 参赛选手须为高职高专全日制在籍学生，本科院校中高职类全日制在籍学生，五年制高职四、五年级学生，均以院校为单位报名参加本次竞赛。

2. 竞赛顺序由现场抽签结果决定。

3. 理论测试由专家组统一命题及批阅。

4. 竞赛前一天可熟悉比赛场地，并严格按照规定时间段进行现场试机，否则取消试机机会。

5. 选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进入赛场，同时将竞赛设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消竞赛资格。

6. 为保证竞赛的公正性，本次竞赛所用的意式咖啡机、磨豆机等由赛委会统一提供（磨豆机可自带，型号须与竞赛统一提供磨豆机相同）。

7. 竞赛准备时间为 10 分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

8. 选手不得携带通讯工具和其他未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现违规违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定，取消比赛成绩。

9. 比赛过程中，选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因设备故障导致选手中断或终止比赛，裁判长视具体情况做出裁决。

10. 如选手欲提前结束比赛，应向裁判员举手示意，比赛终止时间由裁判员记录。结束比赛后，不得再进行任何操作。

11. 比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

12. 领队、指导教师及未经允许的工作人员不得进入比赛场地。新闻媒体等进入赛场必须经赛委会允许，由专人陪同，并听从现场工作人员的安排和管理，不能影响比赛进行。

八、竞赛环境

理论测试在指定教室进行，单人单桌。操作比赛在指定区域进行，设比赛区、裁判区、观摩区。其中比赛区 2 个，每名选手比赛使用 1 个比赛区。现场合理设置人流、物流通道；保证良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。

九、技术规范

1. 根据高职高专酒店管理专业人才培养方案，要求高职学生必须掌握咖啡服务中的基本技能，包括摆台、卫生、现场服务等；

2. 咖啡师国际职业标准

十、技术平台

本次竞赛由以下单位提供技术支持：杭州北啡食品有限公司、杭州弗拉沃咖啡设备有限公司、杭州群记餐饮管理咨询有限公司。

1. 设备设施

见竞赛细则。

2. 耗材

品名	型号	技术参数	备注
咖啡豆			自备
比赛用水			统一提供（农夫山泉）
牛奶			自备

3. 用具

品名	型号	技术参数	备注
意式磨豆机	迈赫迪 PEAK 意式磨豆机	功率：690 W 电压：220V/0HZ	统一提供 (也可自)

		转速：900 rpm 刀盘：80 MM	备,但型号 须一致)
意式咖啡机	SANREMO CAFÉ RACER 意式半 自动咖啡机	冲泡器：双头 8L 锅炉、蒸汽 2/ 热水 1; 尺寸：877*702*534 (W/D/H) ; 电压/功率：220v/380v, 5000w	统一提供
其他			自备

十一、成绩评定

竞赛裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则。对竞赛项目进行综合评价，最终按总分得分高低确定奖项归属。

理论知识测试（笔试）（占总成绩的 20%）+意式咖啡竞技（占总成绩的 80%）

（一）理论知识测试

理论知识采取统一测试，集中阅卷方式。竞赛选手进行主观和客观题的现场笔试作答，由专家组批阅并统计分数。

（二）意式咖啡竞技

见竞赛细则。

（三）意式咖啡竞技裁判组成

意式咖啡竞技裁判组由 11 人组成，其中裁判长 1 名，其余 10 人分为两组。每组由 4 名感官裁判、1 名技术裁判组成。

（1）感官裁判 4 人。评判选手能否在指定时间内提供高质量的饮品。

（2）技术裁判 1 人。负责对选手比赛过程中的操作规范、制作技术、服务技术，以及操作时间开始前和结束后的比赛区域的清洁情况进行评判。

十二、奖项设定

1. 本次赛项奖项设个人奖项。竞赛个人奖的设定为：一等奖占比 10%，二等奖占比 20%，三等奖占比 30%。

2. 获奖选手的指导教师由组委会颁发优秀指导教师证书。

十三、赛项安全

1. 赛场布置、赛场内器材与设备，应符合国家有关安全规定。承办单位赛前按照赛委会要求排除安全隐患。

2. 竞赛现场应参照相关职业岗位要求，提供必要的劳动保护。具有危险性操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 按照竞赛技术规范制订安全操作规程，选手和工作人员必须按规程操作。同时制定突发安全事故应急预案，及时有效处理竞赛期间突发安全事故。

4. 提供保证应急预案实施的条件。对于竞赛涉及大用电量、易发生火灾等情况，明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

十四、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，本次竞赛设观摩区。观摩者可进入竞赛开放区，体会比赛过程，观摩专业技术。观摩须知如下：

1. 根据竞赛场地情况，各代表队观摩人员不超过 3 人。
2. 观摩人员需凭证入场。
3. 理论测试谢绝观摩。
4. 观摩人员需遵守场地规则，服从现场工作人员管理。
5. 当观摩人数超出赛场容量时，赛委会根据现场情况控制观摩人员进入赛场。

十五、竞赛视频

为做好赛事工作的网络化和信息化，更好地呈现比赛实况，共享比赛精彩瞬间，突出赛项的技能重点与优势特色，以及为宣传、仲裁等提供全面的信息资料，赛委会将安排专人负责比赛过程、开闭幕式及赛项点评等环节的摄像。

十六、竞赛须知

（一）参赛队须知：

1. 每个参赛院校的竞赛选手不超过3人，经组委会确认后原则上不得变更。竞赛选手须为浙江省普通高等职业院校或高等专科学校的全日制在籍学生，性别不限，年级不限。

2. 根据赛委会要求，准时参加领队会、抽签等会议，认真传达落实会议精神，确保选手准时参加比赛。

3. 熟悉竞赛流程，妥善管理本队人员的日常生活及人身、财产安全。

4. 贯彻执行竞赛的各项规定，竞赛期间不得私自接触裁判。

5. 每个参赛院校可配领队1名，负责竞赛的协调工作。

（二）指导教师须知：

个人赛每名选手限报2名指导教师。指导教师须为本校专任教师。指导教师经报名并通过资格审查后确定。竞赛期间，指导教师不得进入比赛场地内。

（三）竞赛选手须知：

1. 选手严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。

2. 选手应在竞赛开始前一天的规定时间段进入赛场熟悉环境。

3. 比赛期间选手不得离开比赛场地。如有特殊情况，需经裁判员同意后方可离开。离开期间的的时间一律计算在比赛时间内。

4. 每批次参赛选手必须在正式比赛前30分钟到赛场报到，报到时应持本人身份证和学生证，并佩戴赛委会签发的参赛证、号码牌。

5. 参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料（相关技术资料由组委会提供），不允许携带通讯工具和存储设备。

6. 选手收到开赛信号前不得启动操作。各参赛选手需在抽签确定的工位上完成竞赛项目，严禁作弊行为。

7. 比赛期间，选手须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假。比赛过程中，若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

8. 比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理。

9. 选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从赛委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

（四）工作人员须知。

1. 严守竞赛岗位职责，听从赛委会指挥调度。

2. 在赛委会领导下，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好工作。

3. 熟悉竞赛的有关规定，认真执行比赛规则，严格按照工作程序办事。

4. 举止文明，态度和气，工作主动，服务热情。

5. 不相互打听、传递比赛情况。

6. 必须佩带竞赛工作证上岗。

浙江省高职院校职业技能大赛

咖啡技能（意式竞技）竞赛细则

1. 概要

(1) 参赛选手将接受四位感官评委，一位技术评委和裁判长的评判。

(2) 每位选手应在 12 分钟内完成 8 杯饮品。分别给四位感官评委 1 杯意式浓缩咖啡，1 杯牛奶咖啡。裁判长可以品尝任何 1 种饮品。

(3) 选手自行决定提供饮品的顺序，但是每种类别的饮品必须是完整提供（8 杯均以完整的意式浓缩咖啡为基底）连续提供，否则被视为不合格。

(4) 选手自行决定每个类别的四杯饮品如何端上，饮品一旦送上，感官评委立即对饮品进行品评。

(5) 每个类别的四杯饮品必须使用相同咖啡豆，不同类别可以更换咖啡豆。每个类别的四杯饮品必须使用相同原料，采用相同制作方法。同一类别内刻意的准备和提供多变化的饮品（偏离该类别内提供的第一杯饮品时的制作方式和配方）将在味道的平衡度上得零分。

(6) 比赛过程中选手可以制作任意数量饮品，感官评委只对送上的饮品进行品评。

2. 饮品定义

(1) 意式浓缩咖啡

A. 意式浓缩咖啡是一杯由研磨咖啡粉制作的 1 盎司（30mL ± 5mL）的饮品，并且必须是从一个双头手把持续萃取出的。

B. 咖啡豆是指由各种咖啡树种的果实经加工和烘焙后的产品。

C. 咖啡豆不可以有任何添加剂、调味剂、染色剂、香料、芳香剂、液体，粉末等。但从咖啡豆被采摘（像樱桃的时候）到萃取成饮品的任意时间内，允许用肥料等培育。咖啡原豆可以是拼配的、单品的，来自一个国家或一个庄园等。

D. 所有感官评委都必须品尝到一杯完整的意式浓缩咖啡。

E. 意式浓缩咖啡的冲煮温度应控制在摄氏 90.5-96 度之间。

F. 意式咖啡机的冲煮压力应设定在 8.5-9.5 个大气压之间。

G. 两组意式浓缩咖啡的萃取时间差必须在 3 秒之内，否则“萃取时间”项将给予“否”萃取时间推荐在 20-30 秒之间。

H. 意式浓缩咖啡表面必须有克立玛，中间不能有破洞。

I. 意式浓缩咖啡必须使用 60-90 毫升容器盛放，饮用时不能对评委准确评分有功能上的妨碍。包括（但不局限于）杯子过热以致不方便拿握或喝起来不安全、评委无法执行浓缩咖啡的评估准则。否则“功能和使用正确的浓缩咖啡杯”项将给予“否”。

J. 意式浓缩咖啡送上时必须同时向评委提供咖啡匙、纸巾和净水。否则“对细节的关注”项将给予否。

K. 手把里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西。否则这款意式浓缩咖啡将在所有的评分表（技术，感官）上意式浓缩咖啡的部分得零分。

(2) 牛奶咖啡

A. 一杯牛奶咖啡是由单份浓缩咖啡和打发的牛奶制作而成，具有丰富带有甜感的牛奶和浓缩咖啡和谐平衡的饮品，杯量小于 240ml。

B. 牛奶咖啡可以使用拉花形式或者传统形式制作（中心是白色牛奶的圆），拉花的表现形式由选手自由选择。

C. 饮用时，牛奶咖啡杯具不能对评委准确评分有功能上的妨碍。包括（但不局限于）器皿过热以致不方便拿握或喝起来不安全，否则“使用正确的杯具”项将给予“否”。

D. 不允许添加任何顶部装饰，包括但不限于糖、香料或粉末状调味品。如果使用，将在“味道的平衡度”项得零分。

E. 牛奶咖啡送上时必须向评委提供纸巾和没有风味的水。否则将会在“关注细节”项被扣分。

F. 手把里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西。否则将在所有的评分表（技术，感官）上牛奶咖啡的部分得零分。

3. 比赛流程

(1) 比赛区域设置二张比赛操作台，分别为一号操作台、二号操作台。

(2) 每位参赛选手会分配开始时间和操作台号。

(3) 每位参赛选手比赛时间为 27 分钟，包括 10 分钟的准备时间，12 分钟比赛操作时间，5 分钟清理时间。

(4) 比赛流程依照以下图表，依次类推。中间由赛委会安排休息时间。

一号操作台	二号操作台
第一位咖啡师	
10 分钟准备	第二位咖啡师
12 分钟比赛	10 分钟准备
5 分钟清理	12 分钟比赛
第三位咖啡师	5 分钟清理
10 分钟准备	第四位咖啡师
12 分钟比赛	10 分钟准备
5 分钟清理	12 分钟比赛
	5 分钟清理

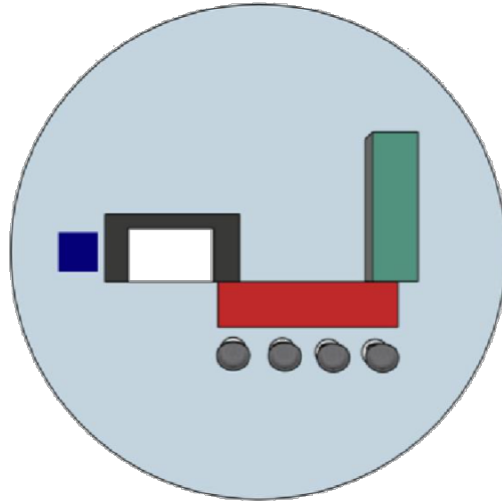
4. 比赛区域（每套操作台三张桌子具体摆放根据现场场地可能有所调整）

ESPRESSO 咖啡桌：1.8L*0.90W*0.75-1.00H

评委桌: 1.8-2.4L*0.60-0.75W*0.75-1.00H

工作桌: 1.8L*0.60-0.75W*0.75-1.00H

垃圾桶



备注: 磨豆机可以摆放在咖啡机的任何一边

5. 意式浓缩咖啡机。

(1) 参赛选手必须使用赛方提供的意式浓缩咖啡机 (冲泡器: 双头 8L 锅炉、蒸汽 2/热水 1; 尺寸: 877*702*534 (W/D/H); 电压/功率: 220v/380v, 5000w)

(2) 咖啡机将设一个固定技术配置, 参赛选手不得改变。咖啡机配置: 温度为摄氏 90.5-96 度之间, 泵压在 8.5-9.5 帕之间。

(3) 任何形式液体或成分都不得放置或倾倒在咖啡机上方 (如咖啡杯中不能有水, 不能倾倒或混合任何液体或成分, 不能加热原料)。如果参赛选手在咖啡机上方放置或倾倒任何液体或其他成分, 则在一张技术评分表中“操作台管理”项得零分。

(4) 参赛选手不得改变、调整或更换咖啡机的任何原件、设置或构成, 否则将被取消参赛资格 (例如手把、滤网、温度、压力、蒸汽管等)。任何因为选手的操作失误或不当对机器造成的损坏, 都将导致选手被取消比赛资格, 由裁判长决定。

6. 磨豆机

(1) 参赛选手使用赛方提供的磨豆机。磨豆机可自带，型号须与比赛统一提供磨豆机相同。

7. 所提供的设备及用品

比赛区域配备如下设备：操作台（放置咖啡机、磨豆机）1.8 米（长）*0.9 米（宽）*0.9 米（高），工作台（放置托盘、玻璃器皿和其他配件）1.8 米（长）*0.6 米（宽）*0.9 米（高），评委桌 2.39 米（长）*0.6 米（宽），1.0 米（高），意式浓缩咖啡机，磨豆机，粉渣盒，垃圾桶，手推车（用于准备环节和清洁环节）。

8. 建议携带的设备用品

选手应携带比赛中所需的所有用品。否则选手将被视为比赛准备不充分或存在导致无法完成比赛因素。比赛期间，选手要保管好所携带的设备用品。主办方、志愿者和工作人员不负责选手的物品保管安全、搬运安全。选手须携带以下用品：

- 咖啡豆（用于练习和比赛）
- 压粉锤
- 量杯
- 拉花缸/奶缸
- 牛奶
- 杯子和杯盘（针对所有 8 杯饮品，包括备用的）
- 勺子
- 任何所需的特别器皿
- 餐巾
- 水杯（给 4 位感官评委，1 位裁判长）
- 水（给 4 位感官评委，1 位裁判长）
- 吧台毛巾/清洁抹布（用于练习和比赛）
- 清洁用品（吧台刷，磨豆机刷等）
- 托盘（用于将饮品端给评委）
- 手推车（可选用赛方提供的）

9. 领队会

比赛前一天召开领队会，参赛院校必须参加。会议期间相关负责人员解释比赛流程，包括比赛日程表、熟悉场地以及后台，领队可以提问。

10. 选手准备室

比赛设有准备/练习室，提供冷藏或冷冻柜。评委、新闻媒体和所有非比赛选手，未经允许不得进入。选手可以将自带设备、配件配料等储存于此。比赛准备区域还有洗手池供选手清洗杯子或其他物品。选手必须自己清洗和看管自带物品，现场工作人员不对自带物品的破损与丢失承担责任。

11. 赛前练习时间

赛委会事前通知，并提供选手赛前试机练习场地。

12. 比赛音乐

选手可以在比赛时播放自己携带的音乐。领队会时必须将音乐拷贝给赛委会具体负责人员。

13. 准时

选手必须在准备时间开始前提前 30 分钟到达准备/练习室。任何选手在准备时间开始前的 15 分钟还没有到达现场，将被取消参赛资格。

14. 比赛场地的布置

(1) 工作人员需确保每个选手的比赛场地的布置与其要求一致，即工作人员必须确认按选手的要求在咖啡机的左边或右边放置了磨豆机。

(2) 选手必须在比赛前告知赛委会携带的其他电器设备，工作人员将在准备时间开始前联系选手。选手可以协助工作人员将自己的其他电器设备放上工作台。当设备放置完成、插上电源后，选手将不允许再触碰这些设备，立即离开比赛场地。比赛准备时间之前豆缸不允许有咖啡豆。

(3) 选手可以使用一辆手推车进行器物运输。准备时间开始前，选手可以将比赛所需的器物装入手推车。每个选手都会有一个工作人员协助将手推车从准备区域推到指定比赛场地。只有指定的工作人员才可以协助选手在比赛场地进行手推车的

运输工作。到达比赛场地后，工作人员会询问选手其他场地布置是否符合其既定的要求。如果符合的话，则工作人员离开比赛场地。如果有误的话，选手要告知哪些是需要改变的，工作人员与选手可以一同进行调整。比赛场地布置达到选手的要求后，工作人员会提示准备时间计时员，并且离开比赛场地。

15. 开始准备时间

(1) 每个选手都有 10 分钟的准备时间。一旦前一个选手开始操作，下一选手可以开始 10 分钟的准备，具体时间由计时员提示。竞赛设置计时员，准备开始前会询问选手是否准备就绪。按下计时器按钮前，选手不得触碰工作台上的任何东西。

(2) 选手必须自己将物品从手推车上卸下。准备时间结束时，计时员会将手推车推离现场。操作时间内，手推车不允许留在场上。如果准备时间结束后，仍有物件遗留在手推车上，选手则不能再取任何物件，但可以在比赛操作时间内去取遗留物品，不中止操作时间。

(3) 评委桌可以在比赛准备时间内布置，给评委的水可以在准备时间内放置在桌上。操作时间开始之前，水不允许倒入玻璃杯中，否则将在所有的感官评分表上“专业程度”项得零分。如果选手也可以在操作时间内布置。

(4) 选手可以在准备时间内做萃取实验。操作时间开始时，粉渣（也称粉饼）可以留在手把中。

(5) 准备时间内，可以预热杯子。但操作时间开始时，不允许有水遗留在杯中。液体和配料不能遗留在咖啡机顶部，否则在“操作台管理”项上得零分。

(6) 准备时间不超过 10 分钟。计时员会给选 3 分钟、1 分钟的倒计时提示。10 分钟到，计时员会说“时间到”，并请选手离开工作台。任何选手准备时间超时，将会受到超时处罚（参照 18）。

16. 耳麦

比赛开始前，选手确认耳麦正常。比赛中，每个选手都要求佩戴耳麦（可提供）。但耳麦只在操作环节中打开使用。

17. 操作比赛开始

(1) 首先，询问选手是否准备好了。选手向评委作自我介绍之前必须按下计时器，正式开始 12 分钟的操作时间，计时员同时计时。

(2) 操作时间内，选手可以随时询问时间，计时员也会给选手 3 分钟、1 分钟的倒计时提示。如果选手计时器出现故障，仍应继续比赛。比赛以计时员的时间记录为准。

(3) 比赛开始时，选手需要向四位感官评委和裁判长介绍自己。四位感官评委和裁判长应在评委桌的后面。技术评委可以站在操作区的一侧或后面，确保不会干扰到选手。

(4) 所有饮品必须放置在评委桌上。饮品如果没有放在评委桌上将会在“味道的平衡度”和“味道”项上得零分。选手要给四位感官评委准备水，可以在操作开始时给评委倒净水，也可以在送上第一组饮品时倒水或加水。选手在整个比赛时间内根据需要续水。

(5) 评委完成对每组饮品的品尝及评分后，工作人员将会在裁判长示意后将饮品从评委桌上清理掉。工作人员只会收走杯、杯碟和匙。如果选手有特别的要求，则需要比赛之前告知现场负责人和工作人员。

(6) 选手只能使用由赛委会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操作（如支架、桌子、升降机、长凳等）将被自动取消比赛资格。如果选手在比赛区域地板上或台下直接放置物品，将在所有的技术评分表上“操作台管理”/“结束时清理操作区域”项得零分（独立粉渣盒除外）。

(7) 操作完毕时，举手示意并说“操作完毕”，计时员停止计时。操作用时 12 分钟，提早完成不扣分，超时扣分。

(8) 比赛结束，选手不能继续和评委交流。任何赛后的对话都不会被记入总分。

18. 超时处罚

如果选手没有在规定的 12 分钟内完成比赛，允许继续完成操作。每超时一秒钟扣 1 分，最多扣 30 分。

19. 场外指导

准备或者操作期间，不允许有任何的场外指导，否则会被取消比赛资格。除了参赛选手、志愿者及工作人员以外，其他人不得进入比赛场地。

20. 技术问题

(1) 准备或操作期间，选手觉得存在咖啡机（如断电，蒸汽压力，控制系统故障，缺水或排水故障），磨豆机，试听设备（如选手的音乐或者麦克风）故障，需要举手向现场负责人（准备期间）或裁判长（操作期间）示意，说“技术问题”，计时将停止。计时员将会对因技术问题的暂停比赛作记录。

(2) 如果裁判长或仲裁长认为该技术问题能够很快解决，可以给选手一定的延长时间。一旦技术问题解决，选手继续比赛。如果技术问题不能在短时间内解决，裁判长决定选手是否等待继续比赛，还是中止比赛并稍后重新开始。

(3) 如果是选手自身造成技术问题，自带设备引发的技术问题，不给予延长时间，比赛继续。

(4) 对比赛设备不熟悉，不给予技术延时。

(5) 准备时间内，设备发生故障可以请求延时，机头需要调整可以请求延时。

(6) 任何个人，如志愿者、评委、观众、或摄影师明显妨碍到选手操作，可以相应延长时间。延长多少时间由裁判长决定。

21. 遗忘的物件

(1) 准备时间内发现忘带某样设备或物品，可以离开赛场去取，计时不停止。

(2) 操作时间内发现忘带某样设备或物品，需要知会裁判长，然后离开去取，计时不停止。

(3) 现场工作人员、领队或助手、队员或观众都不得传递任何物品给选手。

22. 清理时间

操作比赛结束后，选手必须马上清理工作台。工作人员把手推车推回现场供选手使用。如果选手携带磨豆机，工作人员协助将设备撤出比赛场地。选手要将个人设备和用品全部移走并擦干净工作台。

23. 记分

(1) 确保所有分数保密。总分是 1 位技术评委的分数加上 4 位感官评委的分数并减去超时扣分。裁判长的分数不计入总分。

(2) 如果选手分数相同，则计算每位选手的浓缩咖啡的感官总分，浓缩咖啡感官分数最高的选手获胜；如果浓缩咖啡感官分数相同，则牛奶咖啡感官总分数最高的选手获胜；如果浓缩咖啡感官和牛奶咖啡的感官分数都相同，则整体印象分最高的选手获胜。

24. 申诉与仲裁

竞赛设仲裁工作组。比赛过程中若出现有失公正或违规等现象，代表队领队可在比赛结束后 2 小时内向仲裁组提出申诉。仲裁工作组在接到申诉后的 2 小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

25. 评判标准

(1) 口味评判

基于原料的使用和饮品的风格，每种饮品的味道将被打分。饮品应力求将香味、苦、酸达到和谐的平衡，鼓励选手展演，风味需要表述。

(2) 技术技巧

技术得分将基于选手的技术知识，以及操作意式咖啡机和磨豆机的技术。

(3) 整体印象

整体印象得分将基于评委对选手的整体印象，包括个人技术、饮品味道以及整体展演。

(4) 评分范围

A. 技术评委和感官评委的评分范围相同。评分有两种形式：是/否，0-6 分制。

B. 是=1 分，否=0 分；无法接受=0 分，可以接受=1 分，普通=2 分，良好=3 分，很好=4 分，优秀=5 分，格外出众=6 分。其中 0-6 分制中，从 1-6 分的范围内可以以 0.5 分为单位增加。如，1.5、2.5、3.5。最低的分值为 1 分，不得有 0.5 分。当比赛中出现完全不能接受的情况时，则给出 0 分。给出 0 分和 6 分时都必须得到裁判长的同意。