

檔 號：

保存年限：

國立嘉義大學 函

地址：600355嘉義市鹿寮里學府路300號

承辦人：吳秀香

電話：05-2717066

傳真：05-2717068

電子信箱：grace@mail.ncyu.edu.tw

裝
受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國115年4月16日

發文字號：嘉大學字第1159001691號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如說明四 (115041600018_115AC01660_1_16103533900.pdf)

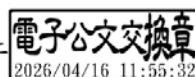
訂
主旨：本校咖啡研習社訂於115年5月1日(星期五)於嘉義公園(600 嘉義市東區啟明路 264 號)辦理「第八屆覺戰全國手沖咖啡交流賽」，請協助轉知並鼓勵學生參賽，請查照。

說明：

- 一、旨揭賽事邀請各大專校院咖啡相關系社及咖啡愛好者蒞嘉義參加比賽，藉由交流賽拉近對咖啡沖煮有興趣同學間之距離，增進彼此技術與情誼。
- 二、報名期間：即日起至4月24日截止，報名表單網址：
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSctI1GNnXHsXNLN70R-WAgwak1SGQ5Ub-Z6232asmehD11Lfw/viewform>。
- 三、賽事資訊請參閱，IG連結https://www.instagram.com/tscilp_8th_official/。
- 四、檢附「第八屆覺戰全國手沖咖啡交流賽」簡章1份。

正本：各公私立大學校院

副本：本校學生事務處課外活動組、咖啡研習社



收文文號：1150004281

2026 第八屆 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**覺戰全國手沖咖啡交流賽**，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

協辦單位：國立嘉義大學教務處、國立嘉義大學課外活動組、國立嘉義大學學生會

合辦單位：嘉義市政府、嘉義市工商發展投資策進會

贊助廠商：招商中

參、比賽資訊：

1. 競賽名稱：第八屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
2. 競賽日期：2026年5月1日(星期五)
3. 競賽地點：嘉義公園(600 嘉義市東區啟明路 264 號)
4. 主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社
5. 總召集人：陳政閻 0908-098-529
6. 副召集人：葉珮翎 0903-629-139
7. 官方資訊：官方 IG 連結

https://www.instagram.com/tscilp_8th_official/

8. 參與對象：全國各大專院校在校生

9. 報名費用：每人新台幣 1000 元整

肆、報名資訊：

1. 報名日期：115 年 3 月 28 日至 115 年 4 月 24 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://docs.google.com/forms/u/0/d/1DJN6rN3edwSOpSdUmViCpo6ic1vsmz39XuHD2NInI8E/viewform?usp=drive_web&edit_requested=true
3. 報名規範：本次比賽以個人的方式報名及比賽，可自行命名隊伍名稱。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（繳費未完成且沒有主動與主辦方確認），會直接按照排序連絡候補隊伍完成報名動作，補至 48 人名額為止。
4. 報名費用：每隊報名費為新台幣 1000 元。
5. 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隊伍遞補。
6. 退費：報名後因重大傷病無法出席者，應在比賽前一週（4 月 24 日）告知主辦方，得以退款；凡在比賽前一週（4 月 24 日）後才通知者，將不予以退款。
7. 選手說明會將在 115 年 4 月 24 日晚上 8 點進行（比賽前一週），敬邀各選手上線參與。
8. 獎金及獎品：(獎品部分將陸續公佈)：
冠軍：新台幣 8000 元整。
亞軍：新台幣 5000 元整。
季軍：新台幣 3000 元整。
殿軍：新台幣 1000 元整。

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「風味、酸值、平衡性、餘韻、整體性」幾個原則做評分。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. 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. 複賽豆總數為 8 種，會透過抽籤決定每輪使用的種類，同一輪的三位選手將使用相同咖啡豆。2. 12 強採用三進一方式晉級，每場次三人進行比賽。由初賽晉級 12 支隊伍進行抽籤決定比賽順序。3. 將會分成試沖煮時段與正式比賽時段。4. 場上共提供 200g 豆子，由選手自行分配在試沖煮與正式比賽中。5. 需沖煮 1 壺 250g 以上咖啡液。6. 由評審投票決定每輪晉級人選，無採用評分。
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，但須事前混合，請勿帶多種豆子上場，且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. 決賽成績將依評審評判分數與技術分加權高低決定排名，倘若總分相同者，則優先依感官分數決定名次高低。

- ❖ 用水資訊：採用波爾純淨水為比賽指定用水，TDS 值約為 75~120ppm(實際 TDS 以賽廠提供批次為主)。
- ❖ 初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週進行烘焙。

- ❖ 初賽用豆資訊：衣索比亞-水洗-希達馬-龐貝(加購連結與詳細資訊：<https://www.kakalovecafe.com.tw...>)。
- ❖ 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)。
- ❖ 不可添加任何影響咖啡風味之添加物(香精、液態氮、乾冰...等)
- ❖ 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。
- ❖ 最終排名將感官分數與技術分進行加權計算。



3. 比賽流程：

初、複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	3 min	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	5 min	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	2 min	收拾場上的器材並帶下場（如沖煮提早結束可先進行收拾）。

複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	3 min	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。
試沖煮環節	10 min	選手可在此階段進行試沖煮，需在時間結束前將器材復原，且場上不能留有殘粉及沖煮液體。
正試沖煮環節	5 min	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	2 min	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	3 min	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	10 min	沖煮目標為 2 壺至少 250g，須進行展演，展演內容不限。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進行感官評分。

善後

2 min

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：

每一輪賽事都採直接品飲，評審使用品飲杯材質皆為玻璃。

初賽：五位評審投票決定。

複賽：五位評審投票決定。

初、複賽評比標準可參考下列幾項：

1. 風味(Flavor)

- 是否沖煮出該咖啡豆之特色香氣。
- 是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特色。
- 是否修飾掉多餘瑕疵風味。

2. 酸值(Acidity)

- 強度是否適中, 不會過於刺激。

3. 平衡性(Balance)

酸、甜、苦、鹹等整體味覺表現是否協調不突兀。

4. 餘韻(Aftertaste)

- 咖啡離開口腔後是否乾淨。
- 是否萃取出令人不悅的燥感或多餘瑕疵味。

5. 整體性(Overall)

- 不同階段風味的展現是否令人感到驚豔。
- 對這杯咖啡的整體印象給分。

決賽：總分 100 分，分為感官評分與展演評分，兩大項目各佔 100 分，評審評分後進行分數加權(感官評分*0.7 + 展演評分*0.3)得總分。

感官評分包括：風味(Flavor) 10 分、酸值(Acidity) 20 分、甜感(Sugariness) 20 分、平衡(Balance) 10 分、口感(Body) 10 分、餘韻(Aftertaste) 10 分、整體(Overall) 10 分、一致性(Consistency) 10 分；展演評分包括：

1. 咖啡風味及資訊介紹(20 分)：包含為何選用該咖啡豆，介紹其產地、品種、處理法、烘焙程度等，並簡單介紹這支咖啡豆在不同階段所具備的風味，以及其變化。
2. 沖煮邏輯及架構(35 分)：包含使用的咖啡器材，以及如何做分段沖煮，使用的手法等，能夠最大化展現咖啡的風味與特色。
3. 流暢度(35 分)：考驗咖啡師能否能快速布置好吧檯，並在快速的運作下可以沖煮出品質穩定的咖啡液，同時對評審及觀眾進行展演而不卡頓，營造出優雅的咖啡製作表演。
4. 環境整潔(10 分)：完成咖啡沖煮後，是否有注意並維持桌面及環境的整潔，恢復至比賽之前的狀態。

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 4 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。由於初、複賽無評分，故輕微犯規則進行口頭提醒，情節嚴重者將直接判定為失格；決賽則按照以下扣分標準對總分進行扣分。

相關評分說明如下：

1. 在沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者。
2. 沖煮開始前磨豆。(扣 2 分)
3. 重量未達 250g 標準。(扣 2 分，因初、複賽無評分，故未達標準直接淘汰，決賽採扣分制)
4. 影響其他選手或比賽正常進行。(無法制止則強制退賽)
5. 若於沖煮時間下場去外面拿物品，需舉手示意技術裁判，且不會停止計時，參賽者亦不得請任何人拿取物品至賽場上。(扣 2 分，按次計算扣分)

6. 比賽當天流程：

時間	排程
8:00-8:30	開放檢錄
8:30-9:00	開場
9:00-11:30	初賽
11:30-12:10	中午吃飯休息
12:10-14:00	複賽
14:00-15:00	中場休息/公布晉級人選/抽獎
15:00-16:00	決賽
16:00-16:30	頒獎
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，或於現場詢問工作人員。
2. 依主辦單位抽籤排定比賽順序。於賽前一週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檢錄與準備，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。

