

檔 號：

保存年限：

國立嘉義大學 函

機關地址：600355 嘉義市鹿寮里學府路
300號

承辦人：林雅雯
電話：05-2717066

傳真：

電子信箱：nina971643@mail.ncyu.edu.tw

受文者：國立中興大學

發文日期：中華民國112年2月13日

發文字號：嘉大學字第1129000569號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：本校第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽賽事簡章1份(附件1 112AC00384_1_13114109086.pdf)

主旨：本校學生社團咖啡研習社訂於112年3月11日至12日辦理
「第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽」，請鼓勵貴校學生
踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、活動期藉由交流賽拉近對手沖咖啡有興趣同學之距離，
相互交流切磋以增進彼此情誼與技術。

二、競賽資訊：

(一)競賽日期：112年3月11日(星期六)至3月12日(星期日)。

(二)競賽地點：本校蘭潭校區圖書館B1。

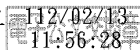
(三)詳細比賽資訊，請參閱附件或至網址
<https://reurl.cc/WqerGL>查詢。

(四)報名日期與方式：即日起至112年2月25日止，採線上
報 名 ， 報 名 網 址
<https://forms.gle/BmttTDZPtXzNqrTBA>。

三、如有疑問請洽賽事聯絡人林軒豪同學，聯絡電話：0916-
588095。

正本：各公私立大學校院

副本：本校學生事務處課外活動指導組



國立中興大學



1120002438 112/02/13

裝



訂

線



報名簡章
2023



第五屆 覺戰

第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
3/11-3/12 國立嘉義大學蘭潭校區

KaKaLove

MIND COFFEE
米諾咖啡

Kadou

JSL craft
第3頁，共13頁

陶作坊
LIN'S CERAMICS STUDIO
SINCE 1993

咖啡文化

波爾

2023 第五屆 覺戰 全國手沖咖啡交流賽

壹、 競賽宗旨與目的

本賽歷經七屆中區及中南區手沖交流賽，為中南部各大專院校年度咖啡一大盛事。歷年交流賽由本社（國立嘉義大學咖啡研習社）承辦，與在地店家、眾多台灣咖啡器材品牌等有良好的互動並獲學校支持，盛邀各大專院校咖啡相關系社及民眾到嘉義大學參加比賽，曾有中興大學、台中教育大學、成功大學等，累計數十間學校、數百位人次參賽，非常熱鬧及成功。本次突破以往，提升至全國規模，希望藉由此交流賽拉近對手沖咖啡有興趣的同學，互相交流切磋以增進彼此的技術與情誼。此外，比賽用豆會與各地的咖啡店合作，增進選手團對各地咖啡店的認識。本活動亦推動嘉義在地觀光活動，並舉辦市集，除比賽外亦有豐富內容可以參加，期望讓大家看到嘉義的美、體會咖啡的好。

貳、 比賽資訊

- 
- 一、 競賽名稱：第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
 - 二、 競賽日期：2023 年 3 月 11 日（六）至 3 月 12 日（日）
 - 三、 競賽地點：國立嘉義大學蘭潭校區圖書館 B1

<https://goo.gl/maps/8doqmZsmDFNZSUAn6>

- 四、 主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社

總召集人：郭力群 0900-245-145

副召集人：劉皓維 0982-258-888

五、 官方資訊

官方 IG 連結：<https://reurl.cc/OElbm9>

官方 FB 連結：<https://reurl.cc/065zK6>

- 六、 參與對象：全國各大專院校在校生
- 七、 組隊方式：每校最多 3 隊，每隊不限人數，每隊隊員不可重疊，其餘請以個人名義參賽。總參賽隊伍限 48 隊，以每校參與和填寫表單報名順序為準。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隊伍完成報名動作，補至 48 組名額額滿為止。
- 八、 報名費用：每隊報名費為新台幣 700 元。
- 九、 防疫要求：報到櫃台檢測體溫異常或有症狀者不得進入。



參、 競賽項目辦法、規則及賽事負責人：

若有任何比賽相關問題可利用官方郵件、Facebook、Instagram 等管道提問，問題會在 3 天內回覆。官方帳號會定時更新比賽最新資訊，邀請大家多多關注。

賽事負責人：林軒豪，連絡電話：0916-588-095

官方 Gmail：tscilpworkteam@gmail.com

選手 Line 群組：<https://reurl.cc/ROpa9D>



肆、 報名方式

- 一、 報名日期：112 年 2 月 6 日開放報名。於線上填寫表單即可報名。
截止日期為 112 年 2 月 25 日，務必於截止日期前將報名表單填寫完成並送出。
表單連結：<https://forms.gle/BmttTDZPtXzNqrTBA>
- 二、 繳費流程：會由官方寄出繳費通知，務必開啟陌生訊息通知，於三天內繳費完成並回傳匯款後五碼，官方確認後寄出通知得算報名完成。報名未確實者將由其他隊伍遞補。
- 三、 報名費用請匯款至本社團郵政帳戶
帳戶：國立嘉義大學咖啡研習社 江哲凱
局號及帳號：700-0051224 0065101
- 四、 退費：報名後因重大傷病全隊無法出席者，應在 3/1 前告知主辦方，得以退款；凡在 3/1 後才通知者，將不予以退款。
- 五、 選手說明會將在 112 年 3 月 2 日晚上 8 點進行選手說明會，敬邀各選手上線參與。

伍、 競賽流程表



競賽流程表			
時間	第一天排程	時間	第二天排程
08:00-08:45	檢錄	08:00-09:20	檢錄
08:45-08:55	開場	09:20-09:30	開場
09:00-12:00	初賽 1~6 場	09:30-11:30	複賽
12:00-13:30	吃飯休息	11:30-13:00	吃飯休息
		13:00-14:00	決賽挑豆
13:30-16:30	初賽 7~12 場	14:00-15:20	決賽
16:30-16:50	成績結算&抽獎	15:20-16:40	成績結算&抽獎
16:50-17:00	唱名晉級隊伍	16:40-17:00	頒獎

交通資訊

一、 搭乘公車：

中山幹線公車路線圖：<https://reurl.cc/deZVWk>

中山幹線公車時刻表：<https://reurl.cc/kqAVE9>

抵達站點【嘉義大學校區內】後前往圖書館，步行約（15 分鐘）、
騎乘 Ubike 約（5 分鐘）、搭乘接駁車約（5 分鐘）

二、 自行開車：

【國道 3 號 中埔交流道】

北港路 ⇨ 友愛路 ⇨ 嘉雄陸橋 ⇨ 新生路 ⇨ 彌陀路 ⇨
忠義堤防道路 ⇨ 學府路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區校門口 ⇨
大學路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區圖書館

【國道 1 號 嘉義交流道】

台 18 阿里山公路（中山路五段）⇨ 大義路 ⇨ 忠義路 ⇨
忠義橋 ⇨ 忠義堤防道路 ⇨ 學府路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區校
門口 ⇨ 大學路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區圖書館

抵達【蘭潭校區校門口】時，向警衛出示通行證，沿大學路即可
抵達圖書館（停車場在圖書館背面）



賽制說明

一、 參賽資格

台灣各大專院校在學生。需準備學生證或在校證明書，及證件於檢錄時證明身分符合資格。如比賽當日有缺失者得於當日內補件檢錄。

二、 競賽說明：

本比賽為手沖咖啡比賽，評比重點為手沖咖啡之沖煮技巧，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（詳見評分方式表）。本賽事分為3階段，第1階段初賽將在3/11全部結束，複賽與決賽將在3/12進行，賽制如下表所示。

賽級	賽制
初賽	1. 初賽順序由官方帳號於賽程表內公布。 2. 初賽豆為指定用豆，所有選手使用相同咖啡豆。 3. 每場4隊進行比賽。 4. 須沖煮1壺300 ml 以上之咖啡。 5. 初賽採 排名制 ，分數前12隊進入複賽。
複賽	1. 複賽豆為數支豆子現場隨機抽出。 2. 每場3隊進行比賽。 3. 須沖煮1壺300 ml 以上之咖啡。 4. 複賽採 小組賽制 ，同場分數最高者獲勝後進入決賽。
決賽	1. 決賽豆為數支豆子，現場限時1小時內由選手自行挑選。每支豆子會事先準備1包（半磅）於桌上。 2. 限時1小時可以自由杯測或是沖煮。但須自行留下正式決賽沖煮的克數（記得要沖兩壺）。 3. 每場1隊進行比賽。 4. 須沖煮2壺300 ml 以上之咖啡進行 一致性評分 。 5. 決賽採 排名制 ，直接以分數決定前四名名次。

- ※ 每隊隊員不可重疊。
- ※ 所有比賽用豆會公布於官方專頁，歡迎選手向店家購買比賽豆練習。
- ※ 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。

三、 競賽流程

初賽、複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	5分鐘	布置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會題供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。
試沖煮環節	10分鐘	讓選手試沖，熟悉咖啡豆及討論其沖煮方式等。期間各隊所有成員皆可在場上操作及討論。
預備	3分鐘	其餘選手退場，帶走準備期間沖煮之產物。
正式沖煮環節	5分鐘	各隊在場上 僅能留下 1 位隊員操作 ，沖煮目標為 至少 300 ml 。當正式沖煮時間截止後，各隊所萃取之咖啡液，並由工作人員交給評審老師盲測評分。
善後	5分鐘	

決賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
挑選用豆	1 小時	在賽場上自由杯測、沖煮、討論等。於時限內挑選出比賽用豆並通知主辦方。(禁止非選手上場，或將沖煮產物帶離賽場討論)
準備	5分鐘	布置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會題供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。
正式沖煮環節	10分鐘	各隊在場上 僅能留下 1 位隊員操作 ，沖煮目標為 2 壺至少 300 ml 。 評審老師會於品評前獲得該場咖啡豆之咖啡液體進行校正。
善後	5分鐘	

四、 評分方式

(一) 品評項目與說明

由五位評審老師評測咖啡，分數由工作人員平均計算。複賽與決賽會由老師撰寫評分註記說明，並公布於網路上供參考(當日會張貼於選手交流區，並附上品評後剩餘咖啡液)。評審品評過程中為盲測，且會先由大會提供該場次咖啡讓老師進行味覺校正。品評可能包含啜吸與直飲，並感受不同溫度的風味變化。其評分項目與說明如下表所示。(另附上評分表範例)

項目	說明
Flavor 風味	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。
Acidity 酸值	強度是否適中，不會過於刺激。
Sugariness 甜感	是否完整萃取，或萃取不足。
Balance 平衡性	酸、甜、苦、鹹等整體味覺表現是否協調不突兀。
Body 口感	咖啡品嘗起來的厚薄和品質。
Aftertaste 餘韻	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。
Overall 整體性	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。

※ 決賽增加「一致性」評分(兩壺咖啡差異是否過大)。

※ 初賽評分表僅有分數，複賽後才有評審老師的感官描述。

評分單範例：

2/20

中教 開

第四屆覺戰 台灣中南部地區手沖交流賽 評分單

第 3 場

請圈選隊伍編號：(A、B、C、D、E)

滿分10分，請以5分為基準分做加減，並以0.25為單位計算。

項目	負面註記	正面註記	給分
Flavor 風味		葡萄柚、草莓、櫻桃、紅李、 荔枝、水蜜桃、花香	8.25
Acidity 酸值		中偏低、柔和、果酸、 柑橘酸	7.75
Sugariness 甜感		中偏低、平穩、 水果甜	7.75
Balance 平衡性		溫和、平衡性	7.75
Body 口感		弱澀、紅唇澀 低溫微澀	7.5
Aftertaste 餘韻		微酸、甜酸、 甜酸	9.5
Overall 整體性		整體平衡、香氣持久	8
其他註記			小計 54.5

額外技術評分(由技術裁判填寫)

評審簽名：楊俊豪

楊倩如

總分：54.5

(二)技術評分

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。相關評分說明如下。

1. 在試沖煮期間、及正式沖煮時間有非選手上場。(扣1分)
2. 在正式沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者。(每30秒扣0.5分)
3. 試沖煮開始前，打開咖啡豆包裝及進行後續步驟。(扣1分)
4. 體積未達300 ml標準。(扣0.5分)
5. 挾帶液體；試沖煮的咖啡在正式沖煮時仍在場上(取消資格)。
6. 影響其他選手或比賽正常進行。(無法制止則強制退賽)
7. 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者。(扣1分)

技術裁判評分單範例：

3/19 第一天技術評分表(1/3)

3/19 技術裁判評分表

A 在試沖煮期間、及正式沖煮時間有非選手上場(請制止)。(扣1分)

B 在正式沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者(請制止)。(每30秒扣0.5分)

C 試沖煮開始前，打開咖啡豆包裝及進行後續步驟(請制止)。(扣1分)

D 體積未達300 ml標準。(扣0.5分)

E 挾帶液體(詢問並提醒)；試沖煮的咖啡在正式沖煮時仍在場上(取消資格)。

F 影響其他選手或比賽正常進行。(請制止，無法制止則強制退賽)

G 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者(請提醒)。(扣1分)



場次	桌次	隊伍	選手(請圈選正式沖煮人)	扣分項目(勾選)							
				A	B	C	D	E	F	G	
第一場 9:35-10:15	一	一坨泡麵加蛋	徐子懿 岳冠廷								
	二	三豬成虎	蘇湘晴 李佳凌 馬大庭								
	三	gun tonic	沈睦鈞								
	四	生機三師	許禮恩 蒲品傑 陳信澤								
	五	Coffee dream	周佳雯								
備註					簽名欄						
場次	桌次	隊伍	選手(請圈選正式沖煮人)	扣分項目							
第二場 10:15-10:55	一	忘忘向蓉	陳瑾蓉 林芯寧								
	二	喝著咖啡唱著歌突然就被麻匪劫了	周玟志								
	三	過草萊雞	陳奕丞 陳彥安 宋承翰								
	四	社團規定社長要拿冠軍才能畢業啊	顏瑋廷								
	五	嘆嘸共	黃哲緯								
備註					簽名欄						





五、 初賽用豆

1. 店家：Kakalove Café
2. 品名：宏都拉斯 馬可拉產區 COSMA 處理廠 SHG EP
3. 處理法：水洗
4. 焙度：中烘焙
5. 海拔：約 1350 公尺
6. 店家風味描述參考：榛果，香料，奶油糖、香氣帶有杏仁，榛果，些微香料味；入口後有莓果乾，榛果，奶油糖風味，滑順口感；尾韻環繞著紅糖甜感和奶油香氣。加牛奶後，有榛果、橘皮、黑糖風味。
7. 即日起可上 Kakalove 官網購買練習。
購買連結：<https://reurl.cc/X5vp7j>



- ※ 複賽豆與決賽豆將於官方帳號公布
- ※ 當天賽豆為烘豆師賽前 1 周至 2 周內烘焙完成
- ※ 每場 1 包（半磅），賽後做為選手獎勵可以自行帶走

六、 比賽用水使用波爾天然礦泉水，歡迎選手購買練習。

七、 大會提供之器材

每輪選手提供桌子乙張、波爾水乙桶、延長線乙條、垃圾桶乙個、廢水桶乙個、熱水壺乙個。另外提供川流濾杯 – S 川流 01 乙個、川流高溫全瓷分享壺 400 ml 乙個供選手自由使用。

八、 選手注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序。初賽順序於 1 周前由官方帳號公布賽程表與順序。
2. 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，若於競賽開始前未出席即失去資格。
3. 貴重物品請自行保管，賽方不予以保管責任。
4. 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。

九、 選手特惠資訊

本次特惠品項同報名表單，確認選手資格後統一於 2/18 後寄出。



品名	官網價	覺戰價
川流白色濾杯 01	1350	850
川流白色紅外線分享壺	680	450
川流戰神濾杯 01	1980	1350
川流戰神紅外線分享壺	1500	950

十、 比賽獎品

本賽由陶作坊、米諾咖啡、珈堂咖啡、客器客氣、澗水藍等廠商共同贊助支持，非常感謝。獎品因部分品項尚未確定，待確定所有品項後統一公布於官方帳號，敬請期待。

