



2024-2025 世界咖啡师大赛中国区选拔赛竞赛规则

1. 参赛条件	8
1.1. 组织	8
1.2. 权利	8
1.3. 参赛条件	8
1.3.1. 参赛机构资格	8
1.3.2. 参赛机构冠军和替补	8
1.3.3. 年龄要求	9
1.3.4. 国籍	9
1.3.5. 多本护照	9
1.3.6. 费用	9
1.4. 利益冲突	10
1.4.1. 评委	10
1.4.2. 校正咖啡师	10
1.5. 其他利益冲突	11
1.6. 竞赛规则的执行	11
1.7. 健康与安全条款	11
1.8. 申请	12
1.8.1. 选手登记表	12
1.8.2. 延迟参赛机构冠军登记	12
1.8.3. 选手问题	12
1.8.4. 条款和条件	12
2. 比赛	11
2.1. 概要	11
3. 饮料定义	12
3.1. 浓缩咖啡	12
3.2. 乳品咖啡	13
3.3. 创意咖啡	13



4. 比赛流程	14
4.1. 概要	14
4.2. 比赛区域概述	15
4.2.1. 赛台设置	15
5. 机器、配件及原料	17
5.1. 咖啡机	17
5.2. 咖啡机上无液体或配料	19
5.3. 取消资格	19
5.4. 磨豆机	19
5.5. 其他设备	19
5.5.1. 电器设备	19
5.5.2. 其他电力设备	20
5.6. 所提供的设备及用品	20
5.7. 建议携带的设备及用品	20
6. 准备时间之前的选手指南	21
6.1. 选手说明会	21
6.2. 选手准备室	21
6.3. 练习时间	21
6.4. 比赛音乐	21
6.5. 准时	21
6.6. 工作台设置	21
6.7. 安装磨豆机和其他电器设备	22
6.8. 支持者/助理不得进入比赛场地	22
6.9. 翻译员	22
6.10. 比赛场地的手推车使用	22
7. 准备时间	23
7.1. 准备时间开始	23
7.2. 手推车	23

7.3.	评委桌	23
7.4.	萃取实验.....	23
7.5.	预热杯具.....	24
7.6.	准备时间结束.....	24
8.	比赛时间	24
8.1.	麦克风和司仪介绍.....	24
8.2.	比赛时间开始.....	24
8.3.	选手自我介绍.....	25
8.4.	呈送所需饮品.....	25
8.5.	工作人员清理饮品.....	25
8.6.	工作台的周围.....	25
8.7.	比赛时间结束.....	26
8.8.	赛后交流.....	26
8.9.	超时处罚.....	26
8.10.	场外指导.....	26
9.	技术问题	27
9.1.	妨碍比赛.....	27
9.2.	遗忘物品.....	28
10.	清理时间	28
11.	团队吧台	28
11.1.	目的	28
11.2.	流程	28
12.	赛后相关	29
12.1.	记分员	29
12.1.1.	WBC 官方记分员.....	29
12.1.2.	选手总分.....	29
12.1.3.	分数持平.....	29
12.1.4.	团队比赛和团队吧台评分	30



12.1.5.	评分表答疑.....	30
13.	评判标准.....	30
13.1.	评委们想要什么样的咖啡师冠军？	30
13.2.	比赛区域.....	31
13.3.	评分表和评分.....	31
13.3.1.	评分类型.....	31
13.3.2.	评分表	31
13.4.	饮品展示.....	32
13.5.	技术技巧.....	32
13.6.	评委整体印象.....	33
14.	技术评分流程	33
14.1.	技术评分表——第一部分	33
14.1.1.	开始时整洁的工作区域/干净的抹布	33
14.2.	浓缩咖啡技术能力——第二部分	33
14.2.1.	冲洗冲煮头.....	33
14.2.2.	加咖啡粉前清洁/擦干粉碗.....	34
14.2.3.	加粉/磨豆过程中可接受的散落/浪费.....	34
14.2.4.	前后一致的加粉和填压.....	34
14.2.5.	清洁冲煮手柄（锁上手柄前）	34
14.2.6.	锁上手柄立即冲煮.....	34
14.2.7.	萃取时间（误差在 3 秒钟内）	34
14.3.	乳品咖啡技术能力——第三部分	34
14.3.1.	开始时清空/清洁奶缸.....	35
14.3.2.	蒸煮乳品前空喷蒸汽管.....	35
14.3.3.	蒸煮乳品后清洁蒸汽管.....	35
14.3.4.	蒸煮乳品后空喷蒸汽管.....	35
14.3.5.	结束时可接受的乳品浪费.....	35
14.4.	创意咖啡技术能力——第四部分	35



14.5.	技术评分——第五部分	35
14.5.1.	操作台管理/结束时干净的工作区域	35
14.5.2.	清洁冲煮手柄分流口/避免将分流口放入磨豆机粉仓	36
14.5.3.	展演期间的卫生情况	36
14.5.4.	抹布的合理使用	36
15.	感官评分流程	37
15.1.	浓缩咖啡评分——第一部分	37
15.1.1.	油脂	37
15.1.2.	味道描述精准度	37
15.1.3.	触感描述精准度	38
15.1.4.	味道体验	38
15.1.5.	触感体验	38
15.2.	乳品咖啡评分——第二部分	39
15.2.1.	视觉外观	39
15.2.2.	味道体验（饮用体验）描述精准度	39
15.2.3.	味道体验（饮用体验）	39
15.3.	创意咖啡评分——第三部分	40
15.3.1.	味道体验（饮用体验）描述精准度	40
15.3.2.	正确的解释、介绍和制作	40
15.3.3.	味道体验（饮用体验）	40
15.4.	咖啡师评价——第四部分	41
15.4.1.	关注细节/提供所有配件	41
15.4.2.	展演	41
15.4.3.	咖啡知识及设备 and 空间的正确使用	41
15.5.	评委的整体印象——第五部分	41
16.	世界咖啡师大赛的申诉	42
16.1.	评委相关问题	42
16.2.	选手相关问题	42

16.3.	申诉	43
16.4.	由竞赛战略委员会审查的申诉	43
17.	参赛机构赛事	43
17.1.	突出参赛机构的规则差异	43
17.2.	参赛机构赛事的申诉	46



1. 参赛条件

1.1. 组织

世界咖啡师大赛（WBC）是由世界咖啡赛事组委会（WCE）举办的一项赛事。WCE是精品咖啡协会（SCA）的全资子公司。

1.2. 权利

与世界咖啡师大赛相关的所有知识产权（包括本官方竞赛规则及竞赛形式）均为世界咖啡赛事组委会的财产。未经世界咖啡赛事组委会明示许可，不得使用或复制本文件的任何部分。

1.3. 参赛条件

1.3.1. 参赛机构资格

世界咖啡师大赛（WBC）是由世界咖啡赛事组委会（WCE）批准的赛事，并向符合资格的参赛机构冠军开放。此项经批准的赛事由WCE 特许参赛机构参与。在各竞赛年度，各WCE 特许参赛机构可选出 1 名选手参赛。了解更多有关如何成为 WCE 特许参赛机构的信息，请参见《参赛机构许可标准和条款》：worldcoffeeeevents.org/competition-bodies。

1.3.2. 参赛机构冠军和替补

- A. 参赛机构冠军的定义是赢得参赛机构大赛的选手。该选手已经赢得参加当年世界大赛的权利，也可选择将其候选人资格推迟至次年。一名选手必须有正当理由才能将其候选人资格推迟到次年（参见《延期候选人资格》（DC）政策：<https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>）。
- B. 如果参赛机构冠军成功申请延期参赛，其参赛机构冠军的头衔将保留，并可以参加下一年的世界大赛。如果参赛机构冠军推迟其候选资格，则特许竞赛机构可根据比赛名次指定一名替补选手，从第二名开始依次递补。此种情况下，参加世界大赛的选手将使用参赛机构选手的头衔。参赛机构选手不得申请延期参赛，也不得使用参赛机构冠军的头衔。但是所有竞赛机构选手均有资格代表其所属的咖啡行业参加世界咖啡大赛，并有资格赢得世界咖啡冠军的头衔。



- C. 如果一名参赛机构冠军无延期资格，且不参加世界大赛，参赛机构可以派出一名替补选手。
- D. 除延期参赛申请者外，因任何原因无法参加世界大赛的所有参赛机构冠军都必须亲自发送邮件通知 WCE（发送至邮箱info@worldcoffeeeevents.org），以明确此事。延期参赛申请者可向 WCE 表明其延期的意图，但无需透露任何细节，以确保参赛机构替补选手有足够时间准备参赛，此项并非强制要求。任何替补请求（参赛机构代表选手）也必须在比赛前由参赛机构发出书面请求（发送至邮箱 info@worldcoffeeeevents.org），并由其常务董事批准。

1.3.3. 年龄要求

选手在参加任何世界咖啡赛事组委会（WCE）批准的赛事时，必须年满 18 岁。

1.3.4. 国籍

- A. 选手必须持有其代表地的有效护照或证明其已居住、就业或入学 24 个月的证明文件，其中部分必须在参赛机构进行资格赛之前 12 个月内完成。
- B. 在每一 WCE 竞赛年度，选手仅可参加一场经批准的参赛机构赛事。竞赛年度相对于世界大赛而言，其赛事将使选手有资格参加世界大赛（例如，如果选手参加的任何参赛机构赛事将使其有资格参加 2020 年世界大赛，则其必须在任何 2020 年世界咖啡大赛的任何资格赛中专门代表该参赛机构参赛）。

1.3.5. 多本护照

如果持有多本护照，选手必须选择一家参赛机构，并参加该参赛机构经批准的资格赛。

1.3.6. 费用

特许参赛机构必须支付其参赛机构冠军往返 WBC 的合理旅费和住宿费用，以及在 WBC 期间的费用。以上未明确列出的所有其他费用由选手独自承担。在任何情况下，WCE 均不承担选手的任何费用。



1.4. 利益冲突

1.4.1. 评委

- A. 在当年WBC 赛事结束前，选手不得在任何国家（包括本国）的任何获批的 WBC 竞赛（世界、参赛机构、地区）中担任评委。在当年 WBC 赛事结束前，评委不得在任何国家（包括本国）参加任何获批的 WBC 竞赛（世界、参赛机构、地区）。
- B. WBC 评委不得在 WBC 赛事中担任教练和进行评判。如果注册评委曾担任任何选手的教练（主要教练、辅助教练或顾问），则其必须在比赛前和校正期间公布利益冲突。未披露利益冲突可能导致选手被取消参赛资格。如果评委在该竞赛年度的 WBC 赛事（包括任何先前年份中成为当前 WBC 资格赛的赛事）之前以任何身份指导过一名选手，则在赛事期间不得以任何形式与该选手进行沟通、咨询或评判。在赛事期间如未遵守规定，将导致选手被取消参赛资格，评委将被取消本次赛事的评委资格。
- C. 选手不得在其参赛机构大赛中选择或支持评委。
- D. 在任何年度，负责管理其参赛机构比赛的协调人或个人不得参赛。该年度从参赛机构开始规划其赛事时开始计算。如果个人想要申请这一规则的例外情况，其必须通过电子邮件向 WCE 声明其立场，概述其负责的赛事领域。

1.4.2. 校正咖啡师

- A. 作为校正咖啡师参加本场比赛评委校正的选手，在该竞赛年度结束之前不得参加获批的赛事。这既适用于竞赛机构 WCE 批准的赛事，也适用于世界大赛。
- B. 如一名选手未参加同一竞赛年度的赛事以赢得冠军头衔，则其可成为一名校正咖啡师。此外，如果一名选手在其批准参赛机构大赛上未能获得参加世界大赛的资格，则其可在同一竞赛年度的世界大赛上担任校正咖啡师。

C. 竞赛年度相对于世界大赛而言，参赛机构赛事将使选手有资格参加世界大赛。

正确示例：一名选手在 2021 年世界大赛上担任校正咖啡师，其可以参加其参赛机构的赛事，这将使其有资格参加 2022 年世界大赛。

错误示例：一名选手在任何 2021 年获批的参赛机构大赛（即使不在其本国）上担任校正咖啡师，然后在 2021 年世界大赛上参加同样的比赛。

1.5. 其他利益冲突

WCE 鼓励选手、评委/赛事主办方在任何比赛开始之前，尽快公布任何潜在的利益冲突。

未在获批赛事前公布潜在冲突可能导致个人取消参赛资格，或导致 WCE 取消对违反本指南的赛事及其结果的支持。有关利益冲突或上述政策问题，请联系 info@worldcoffeeeevents.org。

1.6. 竞赛规则的执行

WBC 将在整个比赛过程中采用这些竞赛规则。如果一名选手违反竞赛规则，则其可能会自动被取消参赛资格，除非规则中规定了具体的措施或后果。如果评委或赛事主办方导致选手违反竞赛规则，则选手可以根据“世界咖啡师大赛的申诉”或“参赛机构赛事的申诉”部分中详述的程序提出申诉。

1.7. 健康与安全条款

所有竞赛规则可能会根据当地和场馆的健康与安全要求或政策而更改。世界咖啡赛事组委会将在比赛前将任何竞赛规则的变化通过电子邮件发送给选手。此类变化可能包括但不限于桌子尺寸或布局的变化；提供的器皿或杯具的材料。



1.8. 申请

1.8.1. 选手登记表

选手必须在WBC 赛事前不少于 6 周于 www.worldbaristachampionship.org 在线填写《WBC 选手登记表》。此表格内可上传要求提供的有效护照或其他公认证书的扫描副本（如“国籍”部分所述）。获批的参赛机构冠军将在主办方收到所有必需的登记文件后大约 2 周内收到电子邮件确认。

1.8.2. 延迟参赛机构冠军登记

在 WBC 赛事前 6 周内举行的比赛决出的参赛机构冠军必须在其参赛机构赛事后 5 天内提交所有登记材料。未按时提交材料可能会导致拒绝参赛。

1.8.3. 选手问题

所有选手将由其个人负责阅读和理解现行的 WBC 竞赛规则和评分表，无一例外。所有的 WBC 文件都可以在 worldbaristachampionship.org 上找到。我们建议选手在到达 WBC 现场之前提出问题。如果任何选手不清楚任何竞赛规则的意图，其有责任在 WBC 之前通过 [compinfo@worldcoffeeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeeeevents.org) 向竞赛规则委员会表明这一立场。选手还将有机会在比赛开始前举行的正式选手说明会上提问。

1.8.4. 条款和条件

选手和世界咖啡师冠军是世界咖啡师大赛的重要代言人，也是精品咖啡行业的榜样，因此必须：

- A. 允许世界咖啡赛事组委会及其利益相关者、代理商和代表以任何形式免费使用选手姓名、形象或肖像用于任何商业目的，包括但不限于市场推广。
- B. 阅读并遵守 WBC 网站上的《选手行为准则》文件。
- C. 阅读并遵守 WBC 网站上的《冠军行为准则》文件。



2. 比赛

2.1. 概要

A. WBC 设有三种类型的评委：感官评委、技术评委、主审评委。

i. WBC 的初赛将由四位感官评委、一位技术评委和一位主审评委进行评判，还可能有一位不计分的影子评委。初赛还包括分组合计分数的团队吧台，选取获得外卡资格选手晋级半决赛。**国家赛事针对本条规则调整如下：四位感官评委、两位技术评委和一位主审**

ii. WBC 的半决赛和决赛将由四位感官评委以及一位主审评委进行评判，还可能有一位不计分的影子评委。在没有技术评委的情况下，主审评委将评估“操作台管理”以及“结束时对工作区域的清理”。

国家赛事针对本条规则调整如下：决赛将由四位感官评委、两位技术评委和一位主审进行评判

B. 选手应在 15 分钟内总计完成 12 杯饮品，并分别给四位感官评委呈上三种饮品各一杯（浓缩咖啡、乳品咖啡、创意咖啡）。

C. 提供饮品的顺序由选手自行决定，但是每种类别的饮品必须全部呈上后（例如呈上全部 四杯浓缩咖啡后）才可以呈上另外一种饮品，否则选手将被取消比赛资格。创意咖啡元素的制作及相关呈送可以在比赛时间内的任意时间段进行。

D. 每个类别（浓缩咖啡、乳品咖啡、创意咖啡）的四杯饮品如何端上由选手自行决定（可以一次一杯、一次两杯，或四杯同时呈上）。除非选手另有指示，否则饮品一旦呈上，感官评委立即对饮品进行品评。

E. 每个类别的四杯饮品必须使用相同的咖啡豆制作，然而，不同的类别则可以更换咖啡豆。每个类别的四杯饮品都必须使用相同的原料和相同的配方（包括冲煮头的温度）来制作。在同一类别内故意准备和提供不同的饮品（偏离该类别内提供的第一杯饮品时的配方）将使该饮品在味道体验（饮用体验）上得零分。

F. 在比赛过程中，选手可以制作任意数量的饮品，但感官评委只对呈上的饮品进行品评。

G. 可以呈上食物，但在任何环节中都不得食用。

H. 不得向主审评委呈上饮品。不得向主审评委呈上或提供任何消费品（如水、饮料等）。



- I. 所有选手都需要进行团队吧台服务。任何选手如未出现在其团队吧台服务中、在轮班开始时迟到超过 5 分钟或没有完成轮班，将没有资格获得外卡名额。此外，在计算获胜团队时，没有参加并完成轮班的选手将使其排名+1。

3. 饮料定义

3.1. 浓缩咖啡

- A. 浓缩咖啡是一杯由研磨咖啡粉制作的 1 液体盎司 (30mL ± 5mL) 的饮品，是从一个双份手柄的一端持续萃取出的。
- B. 咖啡是指由咖啡属植物的果实中的种子烘焙后的产品
- C. 针对比赛的目的，当咖啡达到“咖啡生豆”阶段后，任何种类的添加剂都不得添加到咖啡中。
例如：咖啡属的种子，采摘并干燥后，脱去所有果皮层。这包括接触芳香物质、调味品、香水、液体、粉末等。
- D. 咖啡豆可以是拼配的、单一产区、单一国家或单一庄园的等等。
- E. 所有感官评委都必须品尝到一杯完整的浓缩咖啡，如果呈上的饮品未能遵从浓缩咖啡的定义，那么味道和触感方面的分数将反映感官体验的结果。浓缩咖啡可以用不同数量的咖啡来制作。
- F. 浓缩咖啡将在冲煮温度在 90.5-96 摄氏度（华氏 195-205 度）的咖啡机上进行冲煮。在此范围内，可以将各冲煮头设置为不同的温度。然而，每一类别饮品都应该在一致的温度下萃取。参赛机构被要求各冲煮头只可使用一种温度。
国家级赛事不适用此项规则（F），国家赛事针对本条规则调整如下：
浓缩咖啡将在冲煮温度设置在 90.5-96 摄氏度（华氏 195-205 度）的咖啡机上进行冲煮，选手不可选择调整冲煮头温度。
- G. 咖啡机的冲煮压力应设定在 8.5-9.5 个大气压之间。
- H. 两组浓缩咖啡的萃取时间差必须在 3.0 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，但不强制。
- I. 呈上的浓缩咖啡表面上必须有油脂，且完整覆盖液面不得有破损。
- J. 浓缩咖啡必须使用容器呈上，使评委能够正常饮用，而不会对其准确评分的能力造成任何功能性妨碍。这包括但不限于：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。浓缩咖啡呈上时必须向评委提供合适的咖啡匙、纸巾和没有风味的水，否则选手将会在“关注细节”项被扣分。

- K. 手柄里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西，否则将在浓缩咖啡类别的技术和感官评分表所有相关项目上得零分。

3.2. 乳品咖啡

- A. 乳品咖啡是由单份的浓缩咖啡(根据“浓缩咖啡”一节中对浓缩咖啡的定义)和用 wbc 提供的浓缩咖啡机蒸煮的乳品混合制作而成，应制作出具有丰富带有甜感的乳品和浓缩咖啡和谐平衡的饮品。
- B. 所有市售的无调味的乳品都可以使用。纯(甜味或无甜味)植物奶和动物奶都可以使用。人类母乳不可接受，否则选手将在该类别中得零分。
- C. 组合和混合市售乳品是允许的，前提是所有的乳品都是市售的，并直接使用。如果需要的话(例如：市售的奶粉是可以使用的，如果从包装中直接使用。除了混合乳品外，无论选择哪种类型的乳品，都不得向乳品中添加任何添加剂。选手可以从市售乳品中去除元素(例如，通过冷冻提纯)，前提是在提纯过程中不添加任何成分或添加剂。
- D. 乳品咖啡可以使用拉花形式或者传统形式制作(中心是一圈白乳品)，拉花的表现形式由选手自由选择。
- E. 乳品咖啡必须使用容器呈上，使评委能够正常饮用，而不会对其准确评分的能力造成任何功能性妨碍。这包括但不限于：杯子过热以致不方便掌握或喝起来不安全。如果评委的评分能力受到功能性妨碍，“关注细节”项的评分将会受到影响。
- F. 不得添加任何配料或顶部装饰，包括但不限于糖、香料或粉末调味品。本条也适用于购买乳品中可能存在的任何配料。不得使用任何添加剂。如果添加，选手将在“味道体验(饮用体验)”项得零分。
- G. 乳品咖啡送上时必须向评委提供纸巾和没有风味的水，否则选手将会在“关注细节”项被扣分。
- H. 手柄里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西，否则将在乳品咖啡类别的技术和感官评分表所有相关项目上得零分。

3.3. 创意咖啡

- A. 创意咖啡通过展示选手的创造力和技巧，从而制作出一款吸引人的、独特的、以浓缩咖啡为重点的饮品。
- B. 创意咖啡必须是一款液体饮品，使评委能够饮用。
- C. 每四份创意咖啡中应至少包含一份浓缩咖啡(根据“浓缩咖啡”一节中对浓缩咖啡的定义)，否则选手的相应饮品将在创意咖啡类别感官评分表的“味道体验(饮用体验)”项得零分。



- D. 在创意咖啡部分使用的浓缩咖啡必须在选手的比赛时间内制作，否则选手将在创意咖啡类别感官评分表的“味道体验（饮用体验）”项得零分。
- E. 创意咖啡中必须明显呈现出浓缩咖啡的味道，否则“味道体验（饮用体验）”项的分数将会反映感官体验的结果。
- F. 创意咖啡允许以任意适宜饮用的温度呈上。
- G. 创意咖啡制作中可以使用任何配料，但酒精、酒精提取物及其副产品、管制或非法材料除外。如果饮品中发现此类材料，选手将在创意咖啡类别的感官评分表所有相关项目上得零分。
- H. 所有配料应按要求公开。选手应将在创意咖啡中使用的所有配料原包装带到现场，由评委检查以验证配料。如果选手在被要求时无法提供原包装，则这款创意咖啡将在创意咖啡类别的感官评分表所有相关项目上得零分。
- I. 创意咖啡饮品所使用的配料应在比赛时间内在现场制作和装配。创意咖啡的制作部分将被记录在感官评分表的“正确的解释、介绍和制作”项上。如某些配料必须在比赛时间之前制作（例如需要 24 小时浸泡的），是可以接受的。
- J. 手柄里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西，否则将在创意咖啡类别的技术和感官评分表所有相关项目上得零分。

4. 比赛流程

4.1. 概要

- A. 比赛场地可能会包含三个以上的赛台，按顺序编号（如 1、2、3 等）。
- B. 每位选手将被分配一个开始时间和操作台号。
- C. 每位选手将在其指定操作台获得 44 分钟的总时间，包含以下部分：
 - i. 7 分钟摆台时间
 - ii. 15 分钟准备时间
 - iii. 15 分钟展演时间
 - iv. 7 分钟清理时间



- D. 选手将在摆台时间、准备时间、展演时间以及清理时间内在赛场中停留。
- E. 比赛流程的完整时间表将在赛前两周提供给选手。
- F. 比赛将由 3 轮比赛组成：初赛（所有选手）、半决赛（16 名选手）和决赛（6 名选手）。
- G. WBC 可能会安排在一天中多过一轮的比赛（例如半决赛和决赛可能会在同一天）。WBC 也可能在初赛中安排时间交叠的展演。

国家级赛事不适用此项规则，国家赛事针对本条规则调整如下：

比赛将由 2 轮比赛组成：初赛（所有选手）和决赛（6 名选手）。

- H. 初赛结束后，得分最高的 15 名选手将晋级半决赛。尚未晋级半决赛的获胜团队中得分最高的成员将在半决赛中以外卡选手的身份晋级（见下文的“评分”）。在半决赛结束时，得分最高的 6 名选手将晋级决赛。选手每轮的得分将不会计入下一轮。选手不能拿到自己的评分表以查看其分数，除非其完成了所有比赛。**国家级赛事不适用此项规则，国家赛事针对本条规则调整如下：**

初赛结束后，得分最高的 6 名选手将晋级决赛。

- I. 初赛结束后将举行仪式宣布以下结果：优秀选手颁奖（所有选手）。总决赛结束后将举行颁奖仪式，决赛选手将按照第六名到第一名的顺序进行颁奖。
- J. 所有配料和设备在任何一轮比赛中都要接受后台评委的评判。在半决赛和决赛之前，手推车需要经过评委的检查才能上台。评委可以要求对手推车上的任何配料或设备进行核实。这可能包括抽样检查。违反规则的物品不得上台。

4.2. 比赛区域概述

4.2.1. 赛台设置

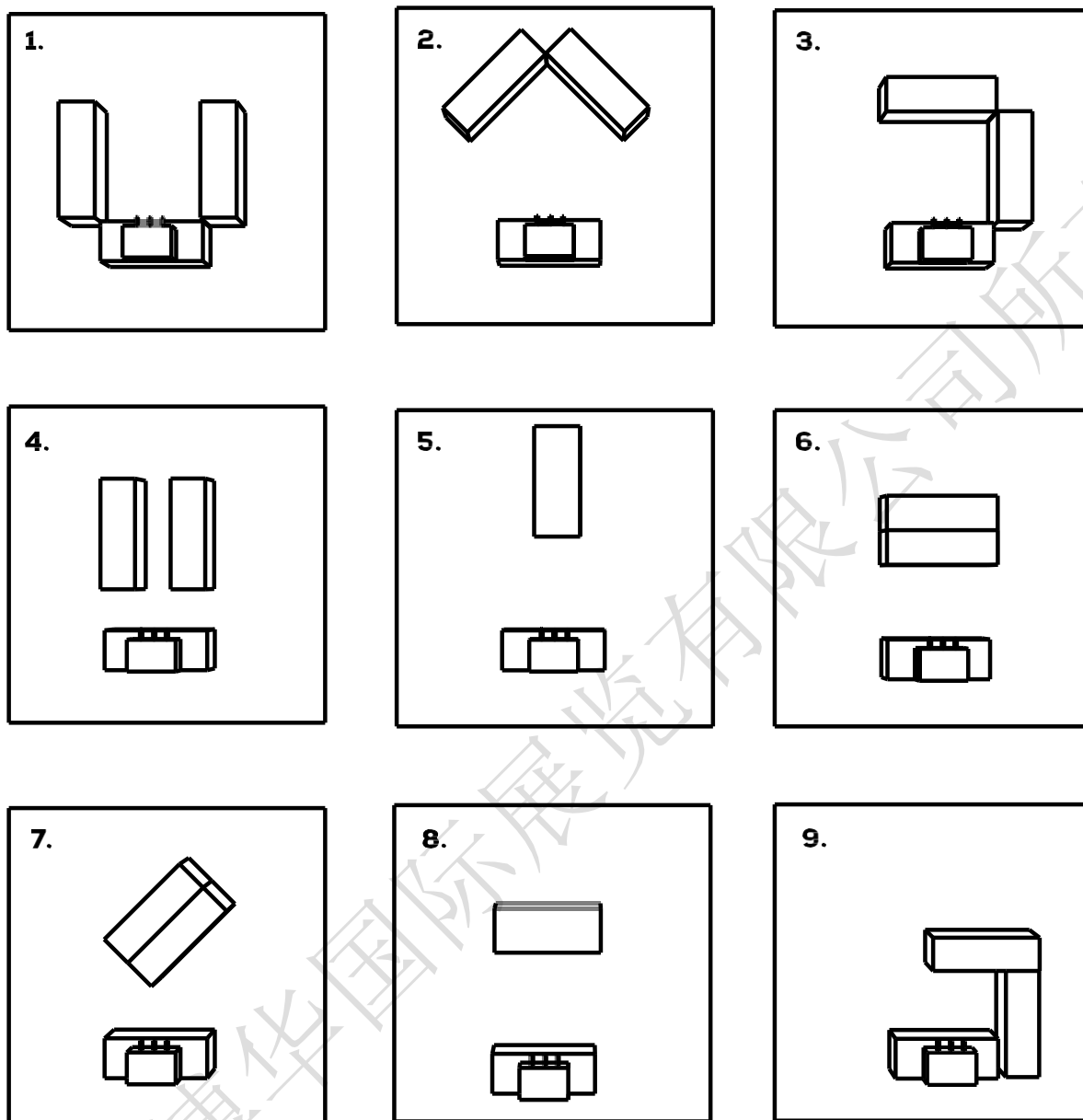
- A. 选手可以使用 WBC 提供的装置，从 9 种赛台布局中进行选择。在所有布局中，咖啡机设备桌将设置成固定的高度和位置。根据选手的要求，额外提供的桌子将根据下面详细列出的布局配置进行调整。选手还可以选择评委是坐着还是站着。选手需要在比赛前填写一份表格，说明其选择的赛台布局和评委位置。选手可以在除咖啡机设备桌以外的任何桌子给评委提供服务。如有需要，任何不对称布局都可以在朝向上进行镜像。选手可以在每一轮比赛中使用不同的布局。**国家赛不适用于此项规则。**



- B. WCE 将尽快提供一份完整清单，其中包括可供选手使用的装置尺寸。装置将包括一张约 2.5L x 0.9W x 0.9H(m)的咖啡机设备桌，以及两张约 2.4L x 0.75W x 1.0H(M)的展示桌，用于制作/呈送。请注意：所有桌子的尺寸都是近似值，现场可能会略有不同。
- C. 选手可以在一个 7m x 7m 的无媒体赛场内自行设置布局。选手必须在摆台时间内到场。一旦其赛台设置为规则中要求的一般配置，选手可以在摆台时间内要求对摆台进行额外的调整，前提是符合初始布局，并且不会在工作流程、设备的供水和供电方面构成健康和安全风险。
- D. 所有的展示桌必须离场地边缘至少 0.3 米（12 英寸），咖啡机工作桌不得移动。
- E. 磨豆机可以摆放在咖啡机的任何一边。



赛台布局选项：



5. 机器、配件及原料

5.1. 咖啡机

选手只能使用官方赞助商为WBC 提供的咖啡机，在现场不允许使用其它机器。

WBC 提供的咖啡机设有固定的冲煮压力技术配置（在 8.5-9.5 个大气压之间），选手不得改变。咖啡机的温度可以设置在 90.5-96 摄氏度（195-205 华氏度）之间的任意数值。可以选择单独的冲煮头温度。选手必须在选手说明会期间提出温度要求，并由咖啡机赞助商的技术人员设置和验证。选手可在练习时间结束后向WCE 管理人员提出最新的温度设置要求。如果没有要求温度，机器将被设置成90.5-96 摄氏度（195-

205 华氏度) 的中间温度值。

国家级赛事不适用此项规则，国家赛事针对本条规则调整如下：

浓缩咖啡将在冲煮温度设置在 90.5-96 摄氏度（华氏 195-205 度）的咖啡机上进行冲煮，选手不可选择调整冲煮头温度。

上海博华国际展览有限公司所有



5.2. 咖啡机上无液体或配料

任何形式的液体或配料都不得放置或倾倒在咖啡机上方（例如：咖啡杯中不能有水、任何液体或配料不能倾倒或混合、原料不能加热）。如果选手在咖啡机上方放置或倾倒任何液体或配料，则其在“操作台管理”项中将得零分。

5.3. 取消资格

参赛选手不得改变、调整或更换咖啡机或赞助商提供研磨机的任何原件、设置或构成，除非规则允许选手要求更改温度设置。选手所做的任何改变或调整（例如手柄、粉碗、压力、蒸汽管出气头、磨豆机刀盘等）都可能使其被取消参赛资格。任何因选手的操作失误或不当对机器造成的损坏，都可能使其被取消参赛资格。

5.4. 磨豆机

选手必须使用由官方磨豆机赞助商为 WBC 赞助的磨豆机，来制作在比赛流程中每一个种类的浓缩咖啡。提供的磨豆机只能在现场使用。该磨豆机（包括豆仓在内）有固定的技术配置，选手不得打开或进行功能修改。选手可以通过外部控制来调整研磨颗粒度和装粉量。所提供的磨豆机将为每位选手校准至相同的参数。选手也可以使用自带的磨豆机，只要型号与官方指定型号一致。如未符合此项规则，选手将会被取消比赛资格。

选手在比赛中不能使用超过两台磨豆机来制作浓缩咖啡，否则选手将在“操作台管理”项得零分。

5.5. 其他设备

5.5.1. 电器设备

除了大赛提供的磨豆机，选手在比赛期间最多可以自带两件额外的电器设备。选手必须在抵达 WBC 之前告知赛事主办方其所带的电器设备（例如电磁炉、手动混合器等），否则选手的设备可能不允许在其展演中使用。选手需负责确保自己的电器设备能够在 WBC 所在的国家运行，并配有设备运行所需的任何适配器或转换器。WBC 不会提供电源适配器、转换器或延长线。



5.5.2. 其他电力设备

选手可以随意携带由电池供电的物品，但 WBC 作为赞助设备提供的物品除外。然而，选手需负责确保其设备能够正常运行。

5.6. 所提供的设备及用品

每位选手比赛区域都将配备如下设备：咖啡机、磨豆机、粉渣盒、压粉锤、乳品（详细信息可在比赛前提供）、垃圾桶、1 台手推车（用于制作和清理时间）以及各类桌子，在“比赛区域概览”部分概述。

5.7. 建议携带的设备及用品

选手应携带比赛中所需的所有用品，否则选手有可能因设备不全而无法完成比赛。选手应考虑到旅行或比赛过程中可能造成的破损。在比赛期间，选手应保管好自己所携带的设备及物品。WCE、志愿者和工作人员不负责遗留在选手准备室与比赛现场的物品安全。

选手应将其携带的所有其他设备通知 WCE，以确保其允许使用。如果选手在比赛前想了解自己的设备是否允许使用，可以发送电子邮件到 compinfo@worldcoffeeeevents.org 咨询。选手有义务提供所有相关信息，包括制造商/型号和设备图片。然而，如果在现场发现以前未披露的或与提供细节不同的其他相关信息，则可能会修改关于是否允许设备的决定。

选手可携带以下用品：

- 咖啡豆（用于练习和比赛）
- 额外电器设备（最多两件）
- 额外电池供电设备（只要不违反任何其他规定）
- 压粉锤
- 量杯
- 拉花缸



- 乳品（可选用 WBC 提供的乳品）
- 杯子和碟子（根据需要）
- 勺子
- 任何所需的特别器皿
- 任何制作创意咖啡所需的设备或用品
- 餐巾
- 水杯（提供给四位感官评委）
- 水（提供给四位感官评委）
- 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（用于将饮品呈送给评委）
- 评委桌所需的装置
- 手推车（可选用 WBC 提供的手推车）

6. 准备时间之前的选手指南

6.1. 选手说明会

在 WBC 赛事开始之前，将召开线上或线下的选手说明会。所有选手必须参加。会议期间，赛场经理和主持主审评委将进行宣布、解释比赛流程、审查比赛日程、分享竞赛台和后台的图片。这也是选手向赛场经理或主审评委提问或表达的机会。会议结束后选手将收到一份表格，说明其选择的赛台布局、评委位置、设备位置及其温度要求。此表格必须返还给 WBC。如果一位选手在没有事先告知 WBC 赛场经理的情况下缺席选手说明会，其将被主审评委取消资格。

6.2. 选手准备室

选手将有专门区域作为准备/练习室。准备/练习室内的桌椅位置不可自行移动。这个区域将留给选手、教练、志愿者和任何 WBC 赛事工作人员。未经 WBC 赛事主办方同意，评委、新闻/媒体、选手家属和支持者不得进入该区域。WCE 准备/练习室仅限于选手、1 名教练和 1 名助手/翻译进入，除非赛场经理另行通知。被赛场经理或工作人员警告一次后仍然违反后台规则的选手可能会被取消资格。选手可将其设备、配件、配料等储存于此，风险自负。任何需要冷藏或冷冻的原料都将提供冷藏或冷冻柜。室内还有洗手池供选手清洗玻璃和吧台用具。选手必须自己清洗和看管所有的东西。赛事工作人员对这些物品的破损与丢失不负责任。后台区域不会向选手提供电力，选手不得将设备插入后台区域的任何插座。任何在选手练习、准备和展演时间以外插入的设备都将被移除。



6.3. 练习时间

准备/练习室将有至少 3 台与赛场内比赛设备相同的 3 组咖啡机和磨豆机。每位选手可有 1 小时的预定练习时间。练习时间将根据比赛时间安排（例如第一位参赛选手将拥有最早的预定练习时间）。选手将在 WBC 赛事之前通过电子邮件收到练习时间表。WBC 不保证选手在规定的练习时间之外能进入练习场地。如果不可预见的事件导致选手无法在预定练习时间进行练习，选手有责任尽快联系赛事经理或赛场经理。**国家级赛事不适用此项规则**

6.4. 比赛音乐

选手可以携带自己的音乐参加半决赛和决赛，交付方式将在比赛前告知选手。音乐不能含有亵渎的成分，否则选手在感官评分表中的“展示”项可能会被扣分。选手有责任在比赛开始前将音乐交给赛场经理或者视听设备工作人员。比赛结束后，选手也有责任从赛场经理或视听设备工作人员处取回音乐。未取回的媒体将在比赛结束后作丢弃处理。

在线展演将播放无版权音乐。

6.5. 准时

选手应在预定的 7 分钟摆台时间开始之前，提前 60 分钟到达准备/练习室。任何未在 7 分钟摆台时间开始时做好准备立即开始比赛的选手都可能被取消参赛资格。

6.6. 工作台设置

工作人员需确保每个选手的准备时间开始前，比赛场地的布置与其要求一致（即磨豆机、电器设备和桌子布局）。选手必须在其摆台时间到场。在工作人员设置好赛台后，如果需要，选手有责任在准备时间内重新调整。有关 7 分钟摆台时间的详细信息，请参见“概要”部分。

6.7. 安装磨豆机和其他电器设备

如果选手携带额外电器设备，或计划使用提供的磨豆机，则选手必须在比赛前告知赛场经理。工作人员将会在摆台时间开始大约60 分钟之前联系选手。选手可以协助工作人员将自己的磨豆机及其他电器设备放上工作台。但是，当这些设备放置完成、插上电源后，选手将不允许再触碰这些设备，必须立即离开比赛场地。注意：比赛准备时间之前，豆仓里不可以放置咖啡豆，无论豆仓是在磨豆机上还是被分开拿下。

6.8. 支持者/助理不得进入比赛场地

在指定的摆台、制作、展演及清理时间里，除了选手、其指定翻译员以及 WCE 授权人员以外，其他人不得留在比赛场地里。如果不遵守此项规定，可能会被取消比赛资格。

6.9. 翻译员

选手可自带翻译员，费用自理。当与选手交谈时，翻译员只允许翻译司仪、主审评委、赛场经理或工作人员所讲的话。当选手发言时，翻译员只允许准确翻译选手所说的内容。并没有额外的比赛时间可以分配给翻译员。对选手的评判应基于选手的翻译，而不是选手的口语。选手和教练有责任阅读由 WBC 赛事主办方提供的或在www.worldbaristachampionship.org 上可获得的翻译员最佳实践文档。

6.10. 比赛场地的手推车使用

大赛将为选手提供一辆手推车，用于运送其物品往返比赛区域。在准备时间开始前，选手可以将其比赛所需的器物装入手推车。每位选手都会分配一名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。如果不符合的话，选手应告知哪些需要改变。届时，工作人员与选手可以一同进行调整。在比赛场地布置达到选手的要求后，工作人员就会提示准备时间计时员并且离开比赛场地。



7. 准备时间

7.1. 准备时间开始

每位选手都有 15 分钟的准备时间。是一种独立的计时方法，比赛和准备时间的计时员可由赛场经理自由选择。在整个竞赛规则中，比赛和准备时间的计时员只听从赛场经理的指示。

一旦选手进入指定的比赛场地并且确认场地布置符合其要求后，官方计时员将会询问选手是否准备就绪。选手必须按下计时器按钮，才能开始 15 分钟的准备时间，然后才能触碰工作台上的任何东西。当选手举手并说“开始计时”时，计时员也会按下秒表开始计时。如果选手的准备时间即将开始，但是选手还没有准备好，赛场经理可以酌情决定是否开始计时。选手有责任确保自己在准备时间开始前做好准备。

7.2. 手推车

选手必须自己将物品放在手推车上或从手推车上卸下。到准备时间结束时，计时员会将手推车推离现场。在比赛时间中，手推车不允许留在场上。注意：在准备时间结束后，如果仍有物件遗留在手推车上，选手不能再从车上拿走任何物品，直到其展演时间开始。（参见“遗忘物品”一节）

7.3. 评委桌

评委桌可以在比赛准备时间内布置，包括上水。如果选手不希望在准备时间内布置评委桌，则可以在比赛/展演时间内布置。

7.4. 萃取实验

允许并鼓励选手在准备时间内做萃取实验。在比赛时间开始时，粉渣（也称粉饼）可以留在手柄中。

在比赛开始时，不需要在机器上安装手柄。

7.5. 预热杯具

在选手的准备时间内，可以预热杯具。但是，在比赛时间开始时，不允许有水遗留在杯中。液体和配料不允许放置在咖啡机顶部，否则在“操作台管理”项得零分。

7.6. 准备时间结束

选手的准备时间不能超过 15 分钟。在这 15 分钟的准备时间内，计时员会给选手 10 分钟、5 分钟、3 分钟、1 分钟、30 秒的倒计时提示。15 分钟到后，计时员会说“时间到”并请选手后退一步离开工作台。任何选手如在 15 分钟时未能停止准备工作，将受到以下“计时处罚”一节所示的处罚。

8. 比赛时间

8.1. 麦克风和司仪介绍

展演阶段选手必须佩戴无线麦克风，但麦克风只在展演期间才会接通。在决赛和半决赛时，司仪将会向观众介绍选手。

8.2. 比赛时间开始

- A. 首先，司仪将询问选手是否准备好。在选手向评委作自我介绍之前，选手必须按下计时器按钮或使用赛场经理指示的方法正式开始计时。指定的计时员将在选手启动官方计时器的那一刻用秒表计时，开始其 15 分钟的比赛/展演时间。
- B. 在 15 分钟的比赛/展演时间里，选手可以随时询问时间，但控制比赛时间的责任在选手自己。计时员将在 15 分钟的比赛时间内给选手 10 分钟、5 分钟、3 分钟、1 分钟和最后 30 秒的倒计时提示。计时员需要实时给出这些提示，有可能会打断选手发言。
- C. 如果计时器出现故障，选手仍应继续比赛，不得停止。在计时器发生故障的情况下，计时员的时间记录将代表官方时间。选手会得到同样的时间提示。

8.3. 选手自我介绍

在展演开始时，选手需要向四位感官评委和主审评委介绍自己。四位感官评委和主审评委应在评委桌的后面。技术评委可以站在操作区的一侧或后面，并确保不会干扰到选手。赛场上可能会有影子评委。影子评委不会妨碍选手，也不会妨碍评委，他们应该坐在感官评委的后面或评委桌的最后。影子评委不会给自我介绍评分，其出席只为记录选手的表现，供评委在评判时使用。影子评委不是必须设置的。

8.4. 呈送所需饮品

- A. 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“味道体验（饮用体验）”和“味道体验（饮用体验）描述精准度”（如适用）项得零分。
- B. 在每种饮品中，选手需要给四位感官评委准备不加调味的水。选手可以在展演开始时给评委倒水，也可以在送上第一组饮品时倒水。选手在整个比赛时间内应根据需要续水。

8.5. 工作人员清理饮品

当评委完成对每组饮品的品尝及评分后，工作人员会在主审评委示意后将饮品从评委桌上清理。工作人员只会收走杯子、碟子和勺子。如果选手对工作人员有特别要求，则需要在比赛之前告知工作人员、主审评委和赛场经理，否则将按照清理杯子、碟子和勺子的标准。如果选手的特别要求没有提前告知主审评委和赛场经理，而其想要留在场上的物品被工作人员收走，则取回物品的规定参照 9.2 遗忘物品。工作人员将尽一切合理努力避免妨碍选手，但是成功掌控比赛顺利进行是选手自己的责任。

8.6. 工作台的周围

选手只能使用由 WBC 统一提供的比赛区域：操作桌和展示桌。选手将其他家具或设备直接放在比赛区域的地面或其空中（如：支架、桌子、升降机、长凳等）将被自动取消比赛资格。选手不得使用比赛区域台下的任何空间储存物品，否则其在“操作台管理” / “结束时对工作区域的清理”项得零分。唯一允许的例外是独立式粉渣盒，以及咖啡师完全接触咖啡机和展示桌所需的台阶或平台。这些许可添加物必须由选手自行提供，并由选手独自承担责任。

8.7. 比赛时间结束

- A. 当选手举手示意并说“时间到”后，比赛结束。为准确记录时间，选手有责任清楚地说出“时间到”。只有主审评委或官方计时员记录的时间才可以作为判分依据。
- B. 选手可以自行选择结束比赛的时间。例如，选手可以在最后一杯饮品完成并放置在评委桌上后停止计时，或者选手也可以在停止计时前继续返回工作台进行清理工作。
- C. 选手有 15 分钟的时间完成比赛，不会受到处罚。提早完成不会被扣分也不会被额外奖励。

8.8. 赛后交流

一旦比赛结束，选手不得继续和评委交流。在展演完成后提供给评委的任何信息都不会用于评分。比赛结束之后，选手允许与司仪进行交流，但评委不会考虑在比赛时间结束后提供的谈话或信息。

8.9. 超时处罚

- A. 如果选手没有在规定 15 分钟内完成比赛，允许其继续完成。
- B. 在 15 分钟之后，每超时一秒钟从选手的总分中扣一分，最多扣 60 分（1 分钟）。
- C. 任何选手的准备时间或展演时间超过 16 分钟将被取消比赛资格。

8.10. 场外指导

在比赛中，选手不允许有任何的场外指导，否则将被取消比赛资格。WBC 鼓励观众和热情的支持者为选手加油，但不得影响比赛。教练、支持者、朋友或者家属在比赛期间都不允许出现在赛场内，否则有可能导致主审评委取消选手的比赛资格。

9. 技术问题

- A. 如果选手认为 WBC 提供的以下设备存在技术问题，可举手示意并宣布“技术暂停”：
 - i. 咖啡机（例如：断电、蒸汽压力、控制系统故障、缺水或排水故障）
 - ii. 磨豆机
 - iii. 视听设备（例如选手的音乐或麦克风）
- B. 将由赛场经理（准备期间）或主审评委（比赛期间）暂停比赛。当宣布“技术暂停”时，官方计时员将记录时间，选手有责任确保计时员知晓并记录暂停时间。
- C. 如果赛场经理或主审评委认为该技术问题可以轻松解决，则其将给予选手一定的延长時間。一旦技术问题解决后，选手将会继续比赛。
- D. 如果技术问题不能在短时间内解决，赛场经理或主审评委则可以决定选手是等待继续比赛还是中止比赛并稍后重新开始。
- E. 如果选手必须要中止比赛，则选手、赛场经理和主审评委将在之后重新安排比赛时间，使选手稍后再次进行全程比赛。
- F. 如果确定技术问题是由于选手自身失误或自带设备造成的，则主审评委可以不给予选手延长时间，准备或比赛时间将恢复而不计入时间。
- G. 由于使用不当而导致的技术问题不得给予技术延时。因此，所有选手有责任了解并正确使用所有比赛设备。
- H. 因冲煮头之间的不一致或差异而需要进行调整，只有在准备时间内才可以提出技术暂停。

9.1. 妨碍比赛

- A. 如果任何个人（例如志愿者、评委、观众或摄影师）有明显妨碍到选手的行为，选手可以相应延长比赛时间。主审评委负责决定给予选手多少延长时间。

- B. 如果评委桌在送上每组饮品后没有被及时清理，由此造成的延误将使选手得到延长时间，由主审评委负责定夺。

9.2. 遗忘物品

- A. 如果选手在准备时间发现忘记携带某样设备或物品，可以离开赛场去取回物品，但其准备时间不会暂停。
- B. 如果选手在比赛时间发现忘记携带某样设备或物品，需要告知主审评委有物品遗忘在场下，然后离开赛场去取回物品。但比赛时间不会暂停。
- C. 工作人员、支持者、队员或观众都不得传递任何东西给选手，否则选手将被主审评委取消比赛资格。

10. 清理时间

在展演结束后，选手必须马上清理工作台。工作人员将把手推车推回现场供选手使用。如果选手自行携带电器设备，工作人员可以帮助选手一同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。评委不对清理时间进行评分。

11. 团队吧台

11.1. 目的

WBC 团队比赛的目的是培养社区意识，表达咖啡作为一种合作努力的理念，并创建一种使外卡选手晋级半决赛的机制。**国家级赛事不适用此项规则**

11.2. 流程（**国家级赛事不适用此项 11.2 规则**）

- A. 团队的组建将考虑地理多元化因素和最近六年的比赛排名数据。根据历史成绩，努力确保地理多元化和平衡性。
- B. 每位选手将与其团队的其他成员一起参加 WBC 团队酒吧的轮班。轮班将分为摆台时间、服务时间和清理时间。
- C. 团队将在摆台时间内规划其服务并设置其吧台。



- D. 团队将在服务时间内为公众服务。
- E. 团队将在清理时间内清理吧台。
 - i. 将为选手提供咖啡豆和冲泡工具，并在活动前进行沟通。
 - ii. 团队可以在 WBC 之前公布，也可以在说明会上现场宣布。
 - iii. 完成团队吧台轮班的选手将有资格作为外卡选手进入半决赛。有关如何计算获胜团队以及如何选择外卡选手的详细信息，请参阅“团队吧台比赛评分”。

12. 赛后相关

12.1. 记分员

12.1.1. WBC 官方记分员

WBC 官方记分员负责所有记分以及所有分数的保密性。

12.1.2. 选手总分

在初赛中，选手的总分将由技术评分表的分数加上四个感官评分表的分数并减去超时罚分组成。请注意，主审评委评分表不计入初赛总分。在半决赛以及决赛中，选手的总分将由四个感官评分表的分数加上主审评委评分表中“操作台管理”及“结束时对工作区域的清理”的分数并减去超时罚分组成。

12.1.3. 分数持平

如果有两位或者两位以上的选手分数相同，记分员将会计算每位选手的浓缩咖啡感官总分（所有四个感官评分表的第一部分）。获得浓缩咖啡感官总分最高的选手将获胜，其名次将超过其他总分相同的选手。

如果平局选手的浓缩咖啡感官总分相同，则乳品咖啡感官总分（所有四个感官评分表的第二部分）最高的选手将获胜。

如果平局选手的浓缩咖啡感官总分和乳品咖啡感官总分相同，则“评委的整体印象”分（所有四个感官评分表的第五部分）最高的选手将获胜。



12.1.4. 团队比赛和团队吧台评分

团队比赛的评分以选手的初赛排名为基础。

团队分数将通过确定整个团队的平均排名来计算。然而，如果选手未能完成其团队吧台轮班，则其无资格获得外卡名额，并在计算团队平均成绩时排名加一。被取消资格选手的分数将用于计算其最终排名编号。如果选手完成其团队吧台轮班，其排名将按现状计算。

例 1：选手 X 参加了团队吧台轮班。他们的个人初赛排名是 18。就团体比赛而言，他们的团队排名将以 18 计算，他们将有资格获得外卡名额。

例 2：选手 Y 没有参加团队吧台轮班。他们的个人初赛排名是 21。就团体比赛而言，他们的团体排名将以 22 (21+1) 计算，他们没有资格获得外卡名额。

例 3：选手 W&Q 已被取消资格。WBC 共有 60 名选手。选手 W 参加了团队酒吧轮班，选手 Q 未参加。就团体比赛而言，选手 W 的排名将以 60 计算，选手 Q 的排名将以 61 (60+1) 计算。由于被取消资格，两人都没有资格获得外卡名额。

一旦计算出所有团队的平均排名，平均排名最低（名次最高）的团队将赢得团队比赛，并获得外卡名额。获胜团队中得分最高但尚未晋级半决赛的成员将以外卡选手的身份晋级半决赛。

12.1.5. 评分表答疑

比赛结束后，选手将有机会根据公布时间表和评委一起在线查看评分表。在等待 WCE 赛事经理扫描完评分表后，选手可以保留其原始评分表。请注意，选手的评分表在大赛结束后可能会对公众公开。

13. 评判标准

13.1. 评委们想要什么样的咖啡师冠军？

评委们眼中的咖啡师冠军应具备以下能力：

- A. 掌握非常出色的咖啡制作技术、手艺、沟通和服务能力，热情专注于咖啡师专业。

- B. 除了在比赛中提供的 12 种饮料外，还对咖啡知识有广泛的理解。
- C. 准备和提供高质量的饮品。
- D. 可以成为他人的榜样和灵感源泉。

13.2. 比赛区域

WBC 初赛将有一名技术评委，半决赛和决赛没有技术评委。技术评委将在展演/比赛时间开始和结束时对比赛区域的清洁程度进行评判。没有技术评委时，主审评委将在展演/比赛时间结束时对清洁程度进行评判。

13.3. 评分表和评分

13.3.1. 评分类型

评分有 4 种类型：

- 是/否
- 数值分数（准确度）：0-3
- 数值分数（印象）：0-3
- 数值分数（体验）：0-6

13.3.2. 评分表

13.3.2.1. 是/否分数

是 = 1，否 = 0

选手在该项目上得“是”给 1 分，得“否”给 0 分。

13.3.2.2. 数值分数（准确度）

0 – 无法评估

1 – 不太准确（可接受/普通）

2 – 基本准确（好/非常好）

3 – 非常准确（优秀/卓越）

分数范围从 0 到 3，不得有 0.5 分。评委应按如下方式评分：0 分表示在这一项目中没有可评分的内容（例如：没有给予描述）；1 分表示这一项目中的要素不正确或不太准确（可接受/普通）；2 分表示这一项目中的要素在一定程度上是准确的（好/非常好）；3 分表示这一项目中的要素大部分或全部是准确的。某些分数会按权重乘以 2 或 4。给出 0 分需要得到主审评委的确认。

13.3.2.3. 数值分数（印象）

- 0 – 无法评估
- 1 – 不太（可接受/普通）
- 2 – 基本（好/非常好）
- 3 – 非常（优秀/卓越）

分数范围从 0 到 3，不得有 0.5 分。评委应按如下方式评分：0 分表示在这一项目中没有可评分的内容；1 分表示这一项目中的要素给人留下了较差或一般的印象（可接受/普通）；2 分表示这一项目中的要素给人留下了良好或好坏参半的印象（好/非常好）；3 分表示这一项目中的要素给人留下了深刻的印象（优秀/卓越）。某些分数会按权重乘以 2。给出 0 分需要得到主审评委的确认。

13.3.2.4. 数字分数（体验）

- 不可接受 = 0
- 可接受 = 1
- 普通 = 2
- 好 = 3
- 非常好 = 4
- 优秀 = 5
- 卓越 = 6

分数范围从 0 到 6，在 1-6 分的范围内可以 0.5 分为单位增加。建议评委使用完整的分数范围。数值较低表示体验较差，数值较高表示体验较好。某些分数会按权重乘以 2 或 4。给出 0 分需要得到主审评委的确认。

13.4. 饮品展示

得分将基于饮品的视觉呈现，包括杯子、玻璃器皿及其他配件。包括：杯子和碟子的清洁情况（杯上没有溢水或滴水）、饮品制作方法一致性、创意性以及展示的风格。

13.5. 技术技巧

得分将基于选手的技术知识以及操作咖啡机和磨豆机的技术。

13.6. 评委整体印象

得分将基于（但不限于）评委对选手的整体印象，包括：技术、饮品味道和饮品展示。

14. 技术评分流程

WBC 初赛将有一名技术评委，半决赛和决赛没有技术评委。技术评委将在展演/比赛时间开始和结束时对比赛区域的清洁程度进行评判。主审评委将对“操作台管理/结束时干净的工作区域”进行评判。以下是对技术评分表的解释。

14.1. 技术评分表——第一部分

14.1.1. 开始时整洁的工作区域/干净的抹布

- A. 选手工作区域的清洁与整理（工作台、准备台、机器顶部）将在 1-6 的范围内进行评估。如果区域内杂乱，则给 1 分。
- B. 证实选手有能力以切实有效的方法管理其工作区域。
- C. 过多的前期准备工作将被扣分（例如乳品提前倒入奶缸中等）。
- D. 展演时间开始时，至少应该备有 3 块干净的抹布。抹布必须干净并且用途明确（例如一块用于蒸汽管、一块用于擦干/清洁粉碗、一块用于清洁吧台。选手围裙上佩带的毛巾用作其中一种用途的也包括在内）。
- E. 不论何时，如果咖啡机的顶部杯中有水，那么所有的技术评分表上的“操作台管理/结束时干净的工作区域”项得零分。
- F. 在比赛时间开始时，选手在手柄中可以留有咖啡粉饼（用过的咖啡渣），此项不记入“开始时对工作区域的清理/干净的抹布”的评分。

14.2. 浓缩咖啡技术能力——第二部分

请注意，三种咖啡的技术评判标准是一致的。第二、第三和第四部分的技术评分表相同。

14.2.1. 冲洗冲煮头

移除冲煮手柄后、重新锁上冲煮把手前，必须冲洗冲煮头。如果萃取前冲洗冲煮头，评委则记为“是”。

14.2.2. 加咖啡粉前清洁/擦干粉碗

如果粉碗在制作饮品前被提前完全清洁并擦干，则评委记为“是”。

14.2.3. 加粉/磨豆过程中可接受的散落/浪费

散落和浪费是指在比赛/展演期间没有使用到的咖啡粉，在磨豆机粉仓、粉渣盒、操作台、垃圾桶、地面上等都可以发现散落和浪费的咖啡粉。未呈送的饮品所造成的浪费不计入选手的总浪费中。每种类别的饮品中最多可接受 5 克未使用的散落/浪费咖啡粉。若要取得优秀（5 分）或更高的分数，则每种类别饮品浪费的咖啡粉必须在 1 克以内。每种类别的饮品浪费咖啡粉若超过 5 克，将被视为不可接受，得 0 分。从磨豆机中清除合理数量的残粉不计入浪费。所有用来制作饮品的咖啡豆必须在 15 分钟的比赛时间内进行研磨。

14.2.4. 前后一致的加粉和填压

选手必须以前后一致有效的加粉和填压。选手必须把咖啡粉均匀的地分布，并用适当的压力对其进行平整的填压。文化的差异性导致的区别将被考虑在内。

14.2.5. 清洁冲煮手柄（锁上手柄前）

在锁上手柄前，选手应清洁粉碗边缘和冲煮手柄的两旁凸出边缘。如果完成，则评委记为“是”。

14.2.6. 锁上手柄立即冲煮

选手将手柄锁上机器后应立即开始萃取，不应有任何延误。如果完成，则评委记为“是”。

14.2.7. 萃取时间（误差在 3 秒钟内）

评委会对每次萃取时间计时，并且判定萃取时间是否控制在 3.0 秒误差以内。如果每种类别的每一次萃取时间都控制在 3.0 秒误差以内，则评委记为“是”。当选手启动咖啡机冲煮开关时，评委开始计时。没有用于呈送饮品的萃取时间不计入分数。

14.3. 乳品咖啡技术能力——第三部分

请注意，前 7 条评分内容和浓缩咖啡技术能力的评分内容相同。

14.3.1. 开始时清空/清洁奶缸

选手应将新鲜的冷乳品倒入干净的奶缸中，不得在准备时间内提前倒入。奶缸内外都应该是干净的。

14.3.2. 蒸煮乳品前空喷蒸汽管

选手将蒸汽管插入奶缸前应先空喷蒸汽管。

14.3.3. 蒸煮乳品后清洁蒸汽管

蒸汽管应用专门的蒸汽管毛巾清洁。

14.3.4. 蒸煮乳品后空喷蒸汽管

选手蒸煮完奶泡后，也应空喷蒸汽管。

14.3.5. 结束时可接受的乳品浪费

乳品咖啡制作好后，奶缸中应该几乎没有乳品。可接受的乳品剩余总量不超过 90 毫升/3 盎司。

14.4. 创意咖啡技术能力——第四部分

请注意，此部分评分内容和浓缩咖啡技术能力的评分内容相同。

14.5. 技术评分——第五部分

14.5.1. 操作台管理/结束时干净的工作区域

- A. 技术评委会对选手整个工作流程和使用的工具、设备和配件进行评判。没有技术评委时，主审评委将在结束时对该项目进行评分。
- B. 选手应当展示其理解如何正确使用咖啡机。
- C. 选手应当展示其理解如何正确使用磨豆机，包括咖啡进/出磨豆机的管理。选手应对每一次萃取或每一组萃取研磨咖啡豆。
- D. 选手应尽可能在 3.0 秒误差时间内萃取 25-35 毫升（30 毫升 ± 5 毫升）咖啡。
- E. 技术评委会在整个展演过程中对选手的工作流程进行评判，包括：工具、杯子和配件的放置和管理；选手在工作台周围的移动；操作台的清洁和维护（设备、台面、毛巾、奶缸）；咖啡豆和其他配料（乳品、创意咖啡的配料）的管理。没有技术评委时，主审评委将在展演/比赛时间结束时对该项目进行评判。

- F. 咖啡机顶端不得放置任何液体或配料，否则“操作台管理/结束时干净的工作区域”得零分。
- G. 工作区域的清洁程度将被评判。如有洒漏，选手应在展演时间结束前清理干净。边清洁边工作（如擦除洒落的咖啡粉、擦桌子）以及在展演时间结束前清理操作台，都可以帮助选手得分。放置在咖啡机和操作台上所有的用具和工具（压粉锤、杯子、托盘、奶缸等）都包含在此项评分内。展演结束时，用过的粉饼（用过的咖啡渣）允许留在手柄内，不计入评分范围内。

14.5.2. 清洁冲煮手柄分流口/避免将分流口放入磨豆机粉仓

- A. 选手应当通过清洁冲煮手柄的分流口来去除水和咖啡粉。冲洗、使用毛巾或手指擦拭都是可以接受的方法。
- B. 在整粉和布粉的时候，选手不应将冲煮手柄的分流口放到磨豆机粉仓的上方（这样会导致水污染到磨豆机粉仓）。
- C. 如果选手在每次萃取前清洁冲煮手柄的分流口，并且未将手柄放到磨豆机粉仓的上方，则评委记为“是”。

14.5.3. 展演期间的卫生情况

评委将基于选手在整个展演过程中的卫生情况予以评分。如果整个展演过程中使用了适当的卫生措施，则评委记为“是”。

不能接受的实例有：

- 用手碰触脸、口等部位，然后用手准备饮品。
- 用手碰触地面，然后用手准备饮品。

14.5.4. 抹布的合理使用

评委会对选手抹布的正确配置和卫生使用情况予以评分。选手应将一块抹布用于清洁蒸汽管、一块用于清洁粉碗、另一块用于清洁操作台。

不能接受的实例有：

- 使用非特定的抹布清洁蒸汽管（除了清洁蒸汽管以外，还用作其他目的）。
- 抹布的使用导致食品不安全或不卫生（抹布接触到了脸、口等）。
- 抹布触碰或掉落到地面后仍继续使用。

15. 感官评分流程

每位选手将接受四位感官评委的评分。以下是对感官评分表的解释。

15.1. 浓缩咖啡评分——第一部分

- A. 所有感官评委将使用以下方式对浓缩咖啡进行评分。感官评委在完成所有的评判步骤后才开始打分。
- B. 感官评委用小勺搅拌浓缩咖啡 3 次（从前往后移动小勺）来混合杯中的风味，然后立刻品尝。感官评委至少品尝两口才能充分地评价浓缩咖啡。评委不可以用小勺来品尝浓缩咖啡。
- C. 选手可以改变这一评判方式，可以明确地指示评委应该如何评判其浓缩咖啡。只要方式合理并且不与其他规则相抵触，评委应当按照选手的指示来进行评判。

15.1.1. 油脂

评委将对油脂的外观进行目测评判，以确定杯中是否有油脂。被记为“是”的油脂必须覆盖整杯浓缩咖啡的表面，没有任何的孔洞或者破损。

15.1.2. 味道描述精准度

评委将听取选手对味道（风味和余韵）的描述和解释，并将其和呈送饮品进行对比。选手对呈送饮品的味道描述必须符合对精品咖啡的定义。选手对其浓缩咖啡的任何风味和余韵描述都将影响该项目得分。这项分数基于其描述和所制作的浓缩咖啡的风味和余韵的准确程度。选手必须对味道进行描述，否则此项目得零分。

15.1.3. 触感描述精准度

评委将听取选手对触感的描述和解释，并将其和呈送饮品的厚重感和质感进行对比。评委将对这些描述与其浓缩咖啡的触感准确程度进行评分。如果体验与描述相符，但触感体验项目得分较低，则不能给予高分。如果没有提供描述，选手该项目将得零分。

15.1.4. 味道体验

评委将对浓缩咖啡的味道体验进行评估，以确定饮品的质量。评委将从风味和余韵两个方面评估浓缩咖啡的整体味道体验，以确定其质量、契合度和互补性。“风味”是指对基本味道（包括甜、酸、咸、苦和鲜味）和香气品质的综合感知，“余韵”是指咖啡离开口中（通过吞咽或吐出）后残留的基本味道和香气品质的综合感知。关于萃取方式和咖啡本身的味道组成部分都将进行评估。

如果一个或多个味道组成部分对浓缩咖啡的风味体验或余韵产生了负面影响（例如尖酸、刺激的），则给出较低的分。如果味道组成部分能够正向的提升整体味道体验，就会得到更高的分数。

如果浓缩咖啡味道不平衡（缺乏某种味道组成部分而影响到整体的正向感受，或如果某种味道组成部分在整杯饮品中过于强烈掩盖了其他成分），该项目分数就会降低。

注：此项分数不考虑味道描述精准度。

15.1.5. 触感体验

评委将对触感体验或口腔触感的质量进行评估。评委将根据呈上的浓缩咖啡的厚重感和质感来评估咖啡在口中的触感体验。浓缩咖啡应该有与其制作、萃取方法和所使用的咖啡豆相关的触感体验。

“厚重感”是指感知到的浓缩咖啡重量或粘稠度，从薄到厚。

质感是指感知到的感觉，从粗糙到顺滑（例如：“水感”、“茶感”或“天鹅绒般的”）。厚重感和质感的质量取决于浓缩咖啡在口中的触觉体验。无论重量是轻是重，都可以根据口感质量获得高分。

如果厚重感/质感对浓缩咖啡的触感体验产生了负面影响（例如：“水感”、“粗糙”或“粉尘感”），则给予较低的分。如果感受到的厚重感和质感对浓缩咖啡来说是正向感受，则会得到更高的分数。

咖啡离开口腔后出现的触觉体验将在触觉体验（例如涩味或丝滑）中被考虑在内。

15.2. 乳品咖啡评分——第二部分

- A. 所有感官评委将使用以下方式对乳品咖啡进行评分，感官评委遵循本评判方式的一致性非常重要。感官评委在完成所有的评判步骤后才开始打分。
- B. 感官评委将首先对于乳品咖啡的外观做出评估。接下来，他们将从任意一处杯子边缘先喝一小口。在第一口后，感官评委将从杯子另一处未碰过的边缘至少再喝一小口。
- C. 选手可以改变这一评判方式，可以明确地指示评委应该如何评判其乳品咖啡。只要方式合理并且不与其他规则相抵触，评委应当按照选手的指示来进行评判。

15.2.1. 视觉外观

评委将对乳品咖啡的外观进行评估，以确定其视觉评分。乳品咖啡表面应当是乳品和咖啡的颜色组合，具有良好的颜色对比度和清晰度，图案大小、位置在杯中是否合适，图案对称，光滑有光泽。

乳品咖啡表面不得使用任何额外的调味品/粉末，否则“味道体验（饮用体验）”项得零分。

15.2.2. 味道体验（饮用体验）描述精准度

评委将听取选手对味道（风味和余韵）的描述和解释，并将其和呈送饮品进行对比。这项分数基于其描述和所制作的乳品咖啡的味道体验（饮用体验）的匹配程度。必须对味道体验（饮用体验）进行描述，否则此项目得零分。

15.2.3. 味道体验（饮用体验）

乳品咖啡是一种由一份浓缩咖啡和蒸煮乳品组成的饮料，在呈上时应该温度适宜，可立即饮用。饮品的质感、温度以及咖啡与乳品的味道将会被列入味道体验评分中。乳品咖啡应该具有浓缩咖啡基底与乳品甜感的和谐平衡。选手对呈送饮品的味道体验（风味和余韵）的描述必须符合对精品咖啡的定义，并通过添加乳品来实现平衡。

15.3. 创意咖啡评分——第三部分

创意咖啡的评分步骤取决于选手所作的展演。感官评委在完成所有的评判步骤后才开始打分。

15.3.1. 味道体验（饮用体验）描述精准度

评委将听取选手对味道体验（饮用体验）的描述和解释，并将其和呈送饮品进行对比。这项分数基于其描述和所制作的创意咖啡的味道（风味和余韵）的匹配程度。必须对味道体验（饮用体验）进行描述，否则此项目得零分。

15.3.2. 正确的解释、介绍和制作

选手必须向评委介绍自己的创意咖啡。如要获得高分，对饮品的解释应该包括：配料、制作方法、需要评委体验的风味/香气。描述应该包括：使用的咖啡豆、咖啡豆与其他配料之间的联系。

感官评委将听取并记录选手对饮品的解释：配料、制作方法、使用的咖啡豆。如果在提供饮品前选手没有给出信息和指引，评委将自己选择如何评价这杯创意咖啡。

选手必须向感官评委解释如何品尝饮品（嗅闻、搅拌、品尝等）。感官评委会听取并且尽可能根据选手的步骤操作。如果选手没有给出信息和指引，评委将自己选择如何评价这杯创意咖啡。在任何情况下，每位选手的作品，评委都应该品尝至少两口创意咖啡。

评委将根据选手在 15 分钟的展演时间内进行的解释以及其他观察结果对创意咖啡进行评判。在展演时间结束后选手发表的任何解释，评委不予考虑。

15.3.3. 味道体验（饮用体验）

评委将根据浓缩咖啡和其他配料的味道组成部分在创意咖啡的整体感受中相互配合和互补的程度来评判创意咖啡。模仿或匹配浓缩咖啡味道的创意咖啡将得不到高分。创造新风味体验的创意咖啡将会得到更高的分数。

如果一个或多个味道组成部分对饮品的味道体验（饮用体验）产生了负面影响（例如尖酸、刺激的），则给出较低的分数。如果味道组成部分对于饮品感受来说是正向的，就会得到更高的分数。

如果饮品感受不平衡（缺乏某种味道组成部分而影响到整体的正向感受，或如果某种味道组成部分在整杯饮品中过于强烈掩盖了其他成分），该项目分数就会降低。

注：此项分数不考虑体验描述精准度。

15.4. 咖啡师评价——第四部分

15.4.1. 关注细节/提供所有配件

所有配件应随时可用，工作区应井然有序。所有物品都应该摆放整齐、用途明确。评委应关注选手是否有备用杯子和配件，以防出现错误或洒漏。给评委的水杯续水也能体现对细节的关注。浓缩咖啡必须配好勺子、餐巾和不加调味的水。如果选手指示评委饮用浓缩咖啡时不使用勺子，则必须在呈上浓缩咖啡时配上餐巾和不加调味的水。

15.4.2. 展演

展演将根据咖啡师的演示技巧和表演主题进行评判。评委将在主题、方法、技术和所使用的配料中寻找原创性。评委将考虑（包容文化和个性差异）的要点包括自然、清晰和简洁的沟通，以及管理工作流程和时间的能力。良好的顾客服务技能（例如礼貌、准确、专心、眼神交流等）也将被考虑在内。

15.4.3. 咖啡知识及设备空间的正确使用

这一项目是指可以观察到的咖啡师职业相关的专业度，包括技术、制作以及所展示的 12 杯咖啡饮品之外的对咖啡的广泛理解。更广泛的咖啡知识包括咖啡的耕种过程、烘焙、从种子到杯子的全过程，以及体现对正确使用设备的理解。评委应当寻找选手所解释的内容与实际所呈现的内容之间的强相关性。选手必须展现出自己作为咖啡专业人士对于咖啡作品以及展演的驾驭能力。

15.5. 评委的整体印象——第五部分

“整体印象”评分是对整场展演的综合印象评判。评委应考虑咖啡师是如何通过展演表达他的主题的、是如何通过三种饮品来诠释、升华主题的。以下是一些指导性问题的示例。

例如：这场展演是否激发了人们与咖啡更深层次的联系？是否以一种独特的方式阐明了咖啡产业链上的一部分？是否激起了人们对精品咖啡的新思考？这种体验是沉浸式的、发人深省式的，还是对精品咖啡很重要的？这场展演是否具有深刻见解和启发力？对于评委来说，饮品、主题和内容所传递的综合体验是否是积极正向的？这场展演展现了咖啡工艺吗？评委应该根据自己对整体展演的印象，自由运用整个评分范围进行评估。

16. 世界咖啡师大赛的申诉

16.1. 评委相关问题

大多数评分问题将在汇总报告期间得到解答。如果一名选手反对一名或多名评委的评分，该选手可以在汇总报告期间找到主审评委提出质疑。如果主审评委不在，选手可以在现场与评委运营负责人讨论。如果问题仍未解决，选手可向WCE提出书面质疑（参见下文的申诉）。该申诉将由评委领导层和WCE竞赛运营委员会进行审查，决定会当场做出，WCE竞赛运营委员会的一名代表将告知选手最终决定。

如果主审评委或任何其他WBC工作人员在选手评分期间发现或怀疑WBC评委可能存在不诚实行为，则适用以下流程：

- 主审评委将要求官方记分员退还所有适用的评分表。
- 主审评委将会见WBC评委、WCE工作人员和WCE竞赛运营委员会主席，以评估情况。
- WCE工作人员和WCE竞赛运营委员会主席随后将在结束会议上就此事作出裁定。
- 如果不诚实行为很严重，WCE竞赛运营委员会主席有权裁定，在未来任何WCE批准竞赛中，该WBC评委将不得成为其评委。

16.2. 选手相关问题

如果选手在比赛期间对WBC有问题或质疑，选手应与WBC赛事主办方联系。赛事主办方将确定该问题是否可以在WBC现场解决，或者该问题是否需要在WBC之后进行书面申诉。

如果 WBC 赛事主办方认为问题/质疑可以在 WBC 现场解决，WBC 赛事主办方将联系相关各方，以确保公平公正。选手的问题/质疑将由 WBC 赛事主办方和 WCE 评委运营负责人指定的现场代表现场共同讨论并做出决定。WBC 赛事主办方将告知选手最终决定。

16.3. 申诉

如果选手不同意某项决定，可以向 WCE 竞赛运营委员会提出书面申诉。该委员会所作的一切决定都将是最终决定。

申诉信必须包括以下内容：

- 选手名称
- 日期
- 对申诉问题的清晰简明的陈述
- 日期和时间（如适用）
- 选手的评论和建议的解决方案
- 相关组织者、主办方/当事人
- 选手的联系信息

任何未包括上述信息的书面投诉或申诉将不予考虑。所有人员必须在事件发生后的24小时内通过电子邮件 info@worldcoffeeeevents.org 向 WBC 赛事经理提交书面投诉或申诉。

16.4. 由竞赛战略委员会审查的申诉

WCE 竞赛战略委员会将审查书面投诉或申诉，并努力尽快做出回应。请注意，最终决议将在收到申诉后 30 天内送达。WCE 竞赛战略委员会将通过电子邮件告知选手最后的决定。

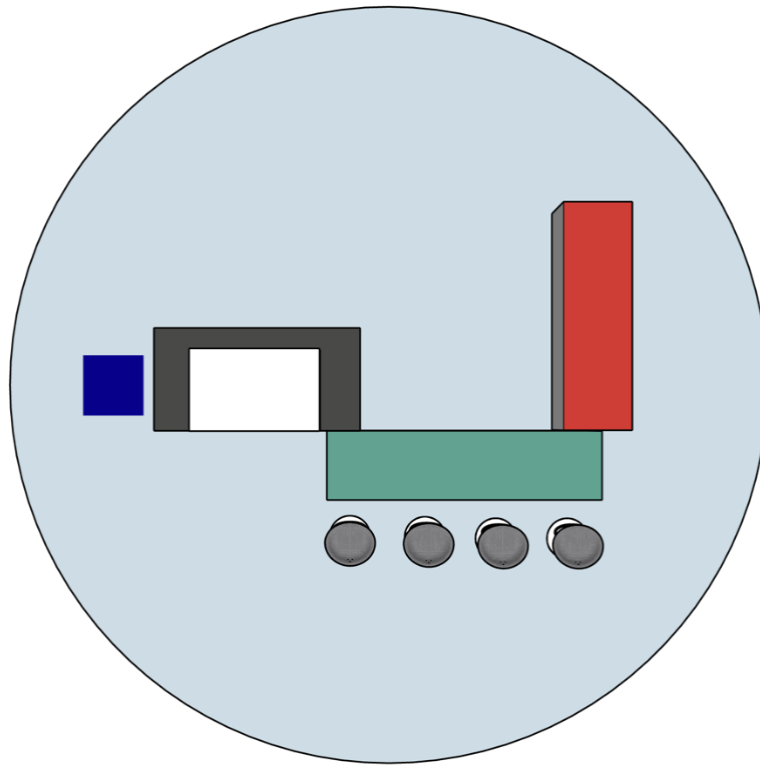
17. 参赛机构赛事

17.1. 突出参赛机构的规则差异

以下是参赛机构规则和世界大赛规则之间的一些重要的强制性差异（如竞赛规则所述）。

此外，还有关于允许对参赛机构进行组织工作调整的其他信息。强制性差异：

- 参赛机构赛事将由 4 名感官评委、2 名技术评委和 1 名主审评委组成。
- 参赛机构需要在其提供的咖啡机上为所有冲煮头使用单一温度。
- 参赛机构需要使用如下所示的单一标准赛台布局，桌子尺寸尽可能接近所示范围。可自行选用圆形或方形的无媒体区域。磨豆机可以摆放在咖啡机的任何一边。



- 咖啡机桌 (1.8L × 0.90W × 0.75-1.00H)
- 展示桌 (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
- 圆形或方形的无媒体区域 (直径 7m)

参赛机构赛事允许的组织工作调整：

- **遵守当地法律法规：** 当需要遵守当地法律法规时，参赛机构可以调整其国家地区赛规则。任何拟更改都必须发送到 info@worldcoffeeeevents.org，以便在赛事之前获得批准。

- **轮次/比赛流程：**参赛机构可以改变赛事内的轮次。每场比赛的轮数和选手人数可以有所不同（例如，参赛机构可以取消半决赛或只举行一轮比赛，具体取决于选手数量和赛事组织工作）。参赛机构赛事不需要进行团队吧台比赛。
- **选手最少人数：**参赛机构赛事必须至少有 6 名选手。如果没有达到 6 名选手，参赛机构必须至少在预定比赛前两周联系其地区社区主管。
- **资格赛：**参赛机构可以在其冠军赛之前举行资格赛或预选赛。资格赛的结构取决于参赛机构，可能会有轻微的形式变化（例如用 2 个感官评委代替 4 个感官评委，或用 2 种饮品代替 3 种饮品）。不得修改最终冠军赛的结构，只能修改最终冠军赛之前的资格赛或预选赛。资格赛/预选赛不需要 WCE 代表，冠军赛需要 WCE 代表。
- **练习时间：**选手的预定练习时间可能会有所不同，此项由参赛机构决定。然而，每位选手都必须获得相同的预定练习时间。
- **练习地点：**练习可在台上、后台或场外进行。选手的练习时间将由参赛机构决定。
- **提供设备：**参赛机构无需使用与 WBC 相同的赞助设备。如果参赛机构有自己的设备赞助商，参赛机构可以独立规定其设备要求。
- **评分表退回：**参赛机构可以在赛事现场将实物评分表退回给选手，也可以在比赛结束后通过电子邮件将其发送给选手。
- **麦克风和音乐：**参赛机构可以决定是否允许选手播放音乐，是否需要选手佩戴无线麦克风，具体取决于场地和可用的视听设备。
- **选手汇报：**评委将与选手进行汇总报告。汇报时间表将由参赛机构制定。汇报可以在活动期间/之后进行。
- **选手说明：**所有选手都应在比赛前获得相同的信息。所有选手都应被告知将使用什么设备、练习日程、比赛日程等。

17.2. 参赛机构赛事的申诉

如果选手在比赛期间对其参赛机构赛事有问题或质疑，首先应该是联系现场的赛事主办方/WCE 代表。所有问题都应尽快解决。现场解决方案最为有效且合适，在比赛结束后提出的申诉很难有效进行仲裁。

如果赛事主办方认为问题/质疑可以在现场解决，赛事主办方将联系相关各方，以确保公平公正。选手的问题/质疑将由赛事主办方和指定的现场 WCE 代表现场共同讨论并做出决定。赛事主办方/WCE 代表将告知选手最终决定。

如果该问题需要书面申诉，应在事件发生后的 24 小时内通过电子邮件直接向参赛机构和 WCE 代表提出。如果申诉是与组织工作有关的，参赛机构应完全负责调查并决定任何适用的仲裁。如果申诉与评委或规则有关，WCE 代表应调查该问题并提供建议的仲裁。参赛机构和 WCE 代表必须在收到申诉后的 24 小时内向 WCE 报告所有书面申诉。然而，WCE 并不直接认证或管理参赛机构的评委或志愿者，因此不能仲裁其行为。对参赛机构赛事的申诉可能需要更多时间来处理，申诉提交者应在 30 天内收到解决方案。