

2023 年广西职业院校技能大赛

中职组《咖啡服务》赛项

竞赛规程

一、赛项名称

赛项序号：52

赛项名称：咖啡服务

赛项组别：中职组

赛项归属产业：旅游大类

二、竞赛目的

通过本项目竞赛，使中职学生能熟练掌握咖啡冲煮及服务技能，促进旅游类专业群建设与教学改革；推进中职学校与相关企业的合作，更好地实现工学结合的人才培养模式，为现代旅游服务行业培养高素质的技能型人才。

三、竞赛内容

本赛项由理论测试、感官考核、展演冲煮三部分组成。具体内容如下：

（一）竞赛内容的组成与比重，详见表 1。

表 1 竞赛内容的组成与比重表

| 一级指标 | 二级指标 | 分值 | 比例 |
|------|-----------------|-----|-----|
| 专业理论 | 咖啡师职业资格理论基础知识笔试 | 100 | 15% |
| 感官考核 | 三角杯测 | 100 | 25% |
| 展演冲煮 | 指定咖啡冲煮服务 | 100 | 60% |
| 总计 | | 100 | |

（二）竞赛的内容与时长。

本次比赛共分两个阶段、三个环节进行：

1. 初赛阶段：理论测试+感官考核

理论测试和感官考核依次进行，理论测试以闭卷笔试方式进行，主要考察选手专业理论知识，时间 30 分钟；感官考核以三角杯测方式进行，主要考核选手感官技能，每场 6 分钟。两项成绩相加后，取前 60%进入决赛。

2. 决赛阶段：展演冲煮

以指定咖啡冲煮服务方式进行，主要考察选手专业技术操作的熟练性、规范性、服务习惯、实用性、观赏性。选手需现场完成指定咖啡的冲煮，并对自己的冲煮方案及出品风味描述解说，提供服务。现场操作比赛时间 8 分钟，准备时间 3 分钟。初赛成绩带入决赛。

四、竞赛时间

本赛项赛程为 2 天。理论测试所有选手同时进行，测试时间 30 分钟；感官考核每组预计 20 分钟完成；展演冲煮每组预计 15

分钟完成。

(一) 比赛日程安排，详见表 2。

表 2 比赛日程安排表（以正式公布的比赛指南为准）

| 日期 | 时间 | 事项 |
|-----|-------------|---------------------------|
| 报到 | 8:00—11:00 | 参赛选手及领队、指导教师报到 |
| | 11:00-12:00 | 领队会及抽签 |
| | 15:00—16:00 | 理论测试 |
| 第一天 | 8:00—12:00 | K1-K54 感官考核, K55-108 适应设备 |
| | 13:00—18:00 | K55-108 感官考核, K1-K54 适应设备 |
| 第二天 | 8:00—12:00 | 展演冲煮 |
| | 13:00—17:00 | 展演冲煮 |
| 第三天 | 9:00--10:00 | 赛后点评 |
| | 18:00 后 | 退房、返程 |

(二) 比赛场次安排（以 108 名选手为例）。

1. 理论测试，详见表 3。

表 3 理论测试时间安排表（以正式公布的比赛指南为准）

| 日期 | 场次 | 检录 | 场次时间 | 选手编号 | 事项 |
|------|-------|-------|-------------|---------|------|
| 报到当天 | 第 1 场 | 15:00 | 15:30-16:00 | K1-K108 | 理论测试 |

2. 感官考核（与适应设备同时进行），详见表 4。

表 4 感官考核时间安排表（以正式公布的比赛指南为准）

| 日期 | 场次时间 | 检录 | 场次时间 | 选手（6 选手/场） | 事项 |
|-----------|--------|-------|-------------|------------|------|
| 第一天 上午 | 第 1 场 | 8:10 | 8:30-8:50 | K1—K6 | 感官考核 |
| | 第 2 场 | 8:30 | 8:50-9:10 | K7—K12 | |
| | 第 3 场 | 8:50 | 9:10-9:30 | K13—K18 | |
| | 第 4 场 | 9:10 | 9:30-9:50 | K19—K24 | |
| | 第 5 场 | 9:30 | 9:50-10:10 | K25—K30 | |
| | 第 6 场 | 9:50 | 10:10-10:30 | K31—K36 | |
| | 第 7 场 | 10:10 | 10:30-10:50 | K37—K42 | |
| | 第 8 场 | 10:30 | 10:50-11:10 | K43—K48 | |
| | 第 9 场 | 10:50 | 11:10-11:30 | K49—K54 | |
| 第一天 下午 | 第 10 场 | 13:40 | 14:00-14:20 | K55—K60 | |
| | 第 11 场 | 14:00 | 14:20-14:50 | K61—K66 | |
| | 第 12 场 | 14:20 | 14:50-15:10 | K67—K72 | |
| | 第 13 场 | 14:50 | 15:10-15:30 | K73—K78 | |
| | 第 14 场 | 15:10 | 15:30-15:50 | K79—K84 | |
| | 第 15 场 | 15:30 | 15:50-16:10 | K85—K90 | |
| | 第 16 场 | 15:50 | 16:10-16:30 | K91—K96 | |
| | 第 17 场 | 16:10 | 16:30-16:50 | K97—K102 | |
| | 第 18 场 | 16:30 | 16:50-17:10 | K103—K108 | |

3. 适应设备（与感官考核同时进行），详见表 5。

表 5 适应设备时间安排表（以正式公布的比赛指南为准）

| 日期 | 场次时间 | 检录 | 场次时间 | 选手（7 分钟/选手） | 事项 |
|-----------|-------|-------|-------------|-------------|----------------|
| 第一天 上午 | 第 1 场 | 7:50 | 8:00-9:00 | K55—K70 | 适应设备 (2 工位) |
| | 第 2 场 | 9:10 | 9:00-10:00 | K71—K86 | |
| | 第 3 场 | 9:50 | 10:00-11:00 | K87—K102 | |
| | 第 4 场 | 10:50 | 11:00-11:30 | K103—K108 | |
| 第一天 下午 | 第 5 场 | 13:40 | 13:00-14:00 | K1—K16 | |
| | 第 6 场 | 14:00 | 14:00-15:00 | K17—K32 | |
| | 第 7 场 | 14:20 | 15:00-16:00 | K33—K48 | |
| | 第 8 场 | 14:50 | 16:00-16:30 | K49—K54 | |

4. 展演冲煮，详见表 6。

表 6 展演冲煮时间安排表（以正式公布的比赛指南为准）

| 日期 | 场次时间 | 检录 | 场次时间 | 选手（2 选手/场） | 事项 |
|-----------|-------|------|------------|------------|------|
| 第二天 上午 | 第 1 场 | 7:40 | 8:00-8:15 | A1、B1 | 展演冲煮 |
| | 第 2 场 | 7:55 | 8:15-8:30 | A2、B2 | |
| | 第 3 场 | 8:10 | 8:30-8:45 | A3、B3 | |
| | 第 4 场 | 8:25 | 8:45-9:00 | A4、B4 | |
| | 第 5 场 | 8:40 | 9:00-9:15 | A5、B5 | |
| | 第 6 场 | 8:55 | 9:15-9:30 | A6、B6 | |
| | 第 7 场 | 9:10 | 9:30-9:45 | A7、B7 | |
| | 第 8 场 | 9:25 | 9:45-10:00 | A8、B8 | |

| 日期 | 场次时间 | 检录 | 场次时间 | 选手 (2 选手/场) | 事项 |
|-----------|--------|--------------|-------------|-------------|------|
| | 第 9 场 | 9:40 | 10:00-10:15 | A9、B9 | 展演冲煮 |
| | 第 10 场 | 9:55 | 10:15-10:30 | A10、B10 | |
| | 第 11 场 | 10:10 | 10:30-10:45 | A11、B11 | |
| | 第 12 场 | 10:25 | 10:45-11:00 | A12、B12 | |
| | 第 13 场 | 10:40 | 11:00-11:15 | A13、B13 | |
| | 第 14 场 | 10:55 | 11:15-11:30 | A14、B14 | |
| | 第 15 场 | 11:10 | 11:30-11:45 | A15、B15 | |
| | 第 16 场 | 11:25 | 11:45-12:00 | A16、B16 | |
| | 第 17 场 | 11:40 | 12:00-12:15 | A17、B17 | |
| 中午 | 中场休息 | 12:15--13:00 | | —— | |
| 第二天 下午 | 第 18 场 | 12:40 | 13:00-13:15 | A18、B18 | |
| | 第 19 场 | 12:55 | 13:15-13:30 | A19、B19 | |
| | 第 20 场 | 13:10 | 13:30-13:45 | A20、B20 | |
| | 第 21 场 | 13:25 | 13:45-14:00 | A21、B21 | |
| | 第 22 场 | 13:40 | 14:00-14:15 | A22、B22 | |
| | 第 23 场 | 13:55 | 14:15-14:30 | A23、B23 | |
| | 第 24 场 | 14:10 | 14:30-14:45 | A24、B24 | |
| | 第 25 场 | 14:25 | 14:45-15:00 | A25、B25 | |
| | 第 26 场 | 14:40 | 15:00-15:15 | A26、B26 | |
| | 第 27 场 | 14:55 | 15:15-15:30 | A27、B27 | |
| | 第 28 场 | 15:10 | 15:30-15:45 | A28、B28 | |

| 日期 | 场次时间 | 检录 | 场次时间 | 选手（2 选手/场） | 事项 |
|----|--------|-------|-------------|------------|----|
| | 第 29 场 | 15:25 | 15:45-16:00 | A29、B29 | |
| | 第 30 场 | 15:40 | 16:00-16:15 | A30、B30 | |
| | 第 31 场 | 15:55 | 16:15-16:30 | A31、B31 | |
| | 第 32 场 | 16:10 | 16:30-16:45 | A32、B32 | |
| | 第 33 场 | 16:25 | 16:45-17:00 | A33、B33 | |

五、竞赛试题

本赛项设理论考试，对操作技能进行综合考核，技能竞赛题为公开试题，见本赛项规程的竞赛内容。

（一）理论测试。

1. 所有参赛选手统一时间、同一地点参加基础理论测试，测试方式为闭卷考试，测试时间为 30 分钟，试卷题型全部为客观题，数量 50 道。

2. 试题结构：50 道试题从大赛官网公布的公开题库《咖啡服务》理论知识测试题库中随机抽取；抽取试题知识点和知识结构与公布题库一致，但部分题目中的参数将进行适当调整，以考查选手对理论知识的灵活掌握程度。

3. 试题例题：

下列哪个国家不属于非洲产区？（ ）

- (A) 埃塞俄比亚 (B) 巴布亚新几内亚
(C) 坦桑尼亚 (D) 肯尼亚

（二）感官考核。

1. 感官考核以三角杯测方式进行。

2. 该环节选手需要独立品尝两组杯测呈送的咖啡，每组 3 杯，随机编号，选手通过感官判断每组中与其他 2 杯不同的咖啡；每组 50 分。竞赛时间 5 分钟，每场 6 位选手一组进行，选手需按工作人员指引有序品尝 2 组共 6 杯咖啡并写下答案，各选手独立完成不得讨论、剽窃。

3. 选手需填写如下答题卡：

感官考核答题卡

| 选手工位号：（ ） | | 得分：（ ） | |
|--------------------------------|-------|-----------------------------|----|
| 组别 | 不同的一项 | 分值 | 得分 |
| 第一组 | | 50 | |
| 第二组 | | 50 | |

（三）展演冲煮。

1. 展演冲煮以指定咖啡冲煮服务方式进行，详见本赛项规程的竞赛内容及规则。

六、竞赛规则

（一）参赛资格。

参见 2023 年广西职业院校技能大赛中职组《咖啡服务》赛项比赛实施方案。

（二）遵循准则。

1. 学生必须持本人身份证和参赛证参加比赛。

2. 参赛选手出场顺序、位置由抽签决定，不得擅自变更、调整。

3. 参赛选手应按竞赛顺序、项目场次和竞赛时间，提前 20 分钟到各考核项目指定地点接受检录，按要求候场。检录后的选手，应在工作人员的引进下，提前 15 分钟到达竞赛现场，从比赛开始计时，选手未到即取消该项目的参赛资格。

4. 选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判同意。选手若需休息、饮水或去洗手间等，耗用时间计算在比赛时间内。

5. 比赛结束时，参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延比赛时间。选手操作完成后，经裁判组同意，方可离开赛场。

（三）现场操作规则。

1. 理论测试（初赛）

（1）考试为现场笔试作答，考生需自带考试用具，如黑色水性笔等。

（2）本场考试设答题卡，考生需将答案填写在答题卡上，填写在答题卡外的答案视为无效。

（3）考试计时开始后，未进场的考生不得进场；提前完成的考生不得提前交卷。

2. 感官考核（初赛）

（1）该环节选手需要通过独立品尝每组 3 杯咖啡，通过感

官选出每组中与其他 2 杯不同的咖啡，并将答案写在答题卡上。

(2) 每个杯测碗会配套 3 个指定勺子，选手需要使用每个杯测碗配套的指定勺子舀到自己的品尝容器中品尝；任何选手不可直接使用组委会提供的勺子直接品尝，也不可将勺子混用，违者感官考核环节扣 5 分。

(3) 选手自己的品尝容器需自带，品类、样式不限。

(4) 选手在舀取咖啡液时不得搅动到底层咖啡渣，以免影响其他选手的判断，有违规操作的选手该组咖啡感官考核判为 0 分。

(5) 该环节选手不可挪动杯测碗，更不可拿杯测碗，有违规操作的选手该组咖啡感官考核判为 0 分。

(6) 该环节选手无需且不可以讲话讨论，每位选手独立完成答卷，有违规操作的选手该组咖啡感官考核判为 0 分。

(7) 该环节以选手提交的最终答卷结果为准，未写在答卷指定处的答案不予给分。

(8) 该环节选手应确保身上无其他气味，以免影响别竞赛结果。经裁判组确认有明显特殊气味者该环节竞赛做 0 分处理。

(9) 请选手自带黑色水性笔作答，考核赛场将不提供答题用笔。

3. 展演冲煮（决赛）。

(1) 选手需根据比赛提供的指定咖啡豆（指定咖啡豆及购买方式将于赛前一个月在竞赛 QQ 群内公布），现场分别独立冲

煮、展演、解说并出品呈送两杯咖啡，在呈现给评委的同时，结合展演的元素以加深综合咖啡体验。咖啡豆、磨豆机、手冲壶由承办方提供，选手需自备其他冲煮所需器具。

(2) 工作人员将在赛场内发放竞赛指定咖啡豆，且将于准备时间开始前放置于工作台上，每位选手 100 克。

(3) 准备时间前，选手需按照裁判指示将自带的常温冲煮用水倒入至比赛指定容器中待评委品尝确认后，可将自带冲煮用水倒入赛场提供的手冲壶中开始加热。

(4) 比赛准备时间 3 分钟，裁判与工作人员将与选手确认开始，选手完成准备需举手示意。超时不予继续准备，如工作人员阻止无效将直接开始比赛时间计时。

(5) 准备时间内赛场将为选手提供工作推车，选手可将比赛允许自带的物品从工作车摆放至工作台上；可对赛场工作台面物品进行适度的调整摆放，不可有任何物品放置于地面，组委会提供和摆放的物品除外，手推车应在比赛时间开始前离场。

(6) 准备时间内，选手可测试设备性能，可进行风味调试，可调整承办方提供磨豆机的研磨刻度，可研磨最终呈送的咖啡，可浸湿滤纸；不可提前萃取最终呈送的咖啡，水粉接触即视为提前萃取，但不被呈送的咖啡除外。准备时间到选手需保持工作台面的干净整洁。

(7) 比赛时间 8 分钟，包含解说及呈送，提前完成不加分，每超过 5 秒扣展演冲煮部分 2 分，不足 5 秒按 5 秒计算，以此类

推；超时 30 秒不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分。选手完成比赛需举手示意，否则工作人员将不会停止计时。

(8) 选手在比赛时间内冲煮的杯数不限，但只有最后呈送给评审的饮品会被评分。

(9) 每一杯饮品都会测量总可溶性固态物 (TDS) 的比例，但不作为评分的依据。

(10) 比赛时间由裁判指示开始后，选手才可开始制备与呈送咖啡饮品给评审。一旦竞赛时间结束，选手需从用于冲煮该竞赛咖啡的水壶（或容器）中，倒入约 100 毫升冲煮用水至比赛指定容器中。选手需静等评委品尝过冲煮用水及咖啡并示意可以清理后，选手有 3 分钟的时间进行整理清洁。

(11) 饮品会以世界咖啡冲煮大赛的评量方式进行感官评分。其中，“湿香气”的评分，选手可选择改变此评估程序，可提供饮品于服务容器中供湿香气评估，但需于竞赛时间内将饮品转移至最终饮用杯具中，以供评委进行其他项目评估。若评委认为有让咖啡更快速冷却的必要，咖啡在湿香气已评估后可以被倒入标准盛装杯具中。如果咖啡以该种方式重新盛装，对于评分不会有任何影响。

(12) 不能让评委品闻除最终呈送咖啡之外的任何物品（包括但不限于饮用水），否则技术评分模块为 0 分。

(13) 竞赛中要求选手正确、规范使用承办方提供的设施设备，出现违规使用磨豆机、手冲壶的行为将在选手展演冲煮部分

扣 10 分/次。（违规情况包含但不限于：在磨豆机刀盘转动前使咖啡豆与刀盘接触、将水过量倒入手冲壶中使得手冲壶底部或底座湿水、随意拍打或损坏设备。）

（14）本次竞赛，承办方已提供足量的电器（磨豆机、手冲控温壶），选手不允许自带任何电器（电子秤除外），否则展演冲煮环节将记 0 分。

（四）标准定义。

1. 咖啡杯测：指采用标准化烘焙、萃取与品啜方式，透过嗅觉、味觉、触觉的经验值，将咖啡香气、滋味及口感三大抽象感官诉诸文字并量化为分数，完成咖啡评鉴工作。本次竞赛感官考核环节将严格按照标准杯测的萃取方式准备杯测样品。

2. 三角杯测：指同时提供三个编码咖啡，其中两个相同，另外一个不同。让咖啡品鉴人员找出其中的不同的那一杯（样品准备方法以咖啡杯测方式提供）。

3. 展演冲煮出品标准。

（1）比赛过程中，只可以使用水作为溶剂萃取咖啡粉。选手可自备冲煮用水，水中禁止添加任何物质，呈送饮品之前，额外添加水以调整咖啡浓度是允许的。

（2）选手不需要将冲煮一杯饮品时所制作的所有分量都呈送评分，每一杯饮品必须介于 120 到 375mL。假使出杯的饮品体积少于 120mL 或是多于 375mL，该杯饮品将丧失评分资格而不予以给分。

(3) 比赛中冲煮的每杯咖啡必须是个别独立制作的饮品，“个别独立制作”的定义为：定量的咖啡以定量的水萃取成一杯饮品。（如：选手不可一次冲煮一升的咖啡，分成两杯呈送，出杯方式为分别制作两份手冲咖啡）非独立制作的饮品将丧失评分资格而不予以给分。

4. 冲煮用水。

(1) 选手可以选用组委提供的冲煮用水，也可以选择自备冲煮用水。如果选手选择使用自备的冲煮用水，自备的水必须经过检验以确认不含有添加物或化学成分。评委将于竞赛时间开始前试喝常温下的水、于赛后试喝加热后的用水，确认水中不含有任何味道或特质异于普通的干净饮用水。选手如欲使用自备冲煮水，需于竞赛前告知组委以备查验。

(2) 组委只提供常温用水，选手需自行加热至预期的冲煮度。

5. 磨豆机。

(1) 磨豆机是将完整的咖啡熟豆研磨至较小颗粒而不改变咖啡化学成分的装置；除了研磨时与物理反应相关的转变（摩擦与热能等），磨豆机本身不会增添任何物质至咖啡中。

(2) 在比赛区域内以及在选手的比赛时间内，选手只可以使用组委提供的磨豆机。选手可在准备时间内研磨咖啡。

6. 冲煮器材。

(1) 冲煮器材泛指选手用来萃取咖啡饮品的过程中所使用

或涉及的任何对象。

(2) 冲煮器材的本质必须是“手动”的，不允许使用任何辅助动能（例如电动）所产生的机械化器材。

(3) 选手需使用自己的冲煮器具。裁判及工作人员将于竞赛时间开始前检验选手所使用的冲煮器具。

(4) 选手使用的冲煮器材无数量上的限制，仅需在比赛时间内利用选择的器具制作必须呈给评审的饮品。

(5) 不可经由使用的冲煮器材在饮品内添加任何多余的物质。

7. 盛装杯具。

(1) 盛装杯具的定义为杯子、咖啡壶或任何其他容器让选手将咖啡饮品呈送给评委。

(2) 每位选手于每次竞赛时间内，至少需要有两个盛装杯具。

(3) 每杯咖啡饮品必须以完整的一份并至少含有 120 毫升呈送给评审。两杯咖啡容量须一致。

(4) 盛装杯具不可具有任何味道或气味。

(5) 盛装杯具没有材质上、形状或尺寸的限制，但必须能让评委拿起直接啜饮。

(6) 组委会不提供盛装杯具，选手需自备盛装杯具。

8. 总可溶性固态物（TDS）测量。

(1) 工作人员将使用 TDS 测量仪，测量每杯饮品的总溶解

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/178065015126006023>