**2023年温州市残疾人职业技能大赛**

**咖啡师项目技术工作文件**

温州市残疾人职业技能大赛组委会

2023年9月

目录

**一、技术描述** **1**

（一）项目概要 1

（二）基本知识与能力要求 1

**二、试题与评判标准** **2**

（一）试题 2

（二）比赛时间及试题具体内容 2

（三） 评判标准 6

**三、竞赛细则** **14**

**四、竞赛场地、设施设备等安排** **16**

**五、安全、健康要求** **18**

一、技术描述

（一）项目概要

咖啡师职业具有市场需求大、就业面广、技能与理论知识并重等特点，是一个高技能的新兴职业。近年来，随着我国涌现出多家聋人就业创业的“无声咖啡馆”、自闭症患者融合职业教育的“爱咖啡”等多种形式的特殊咖啡馆，咖啡师成为越来越多残疾人选择的职业。为了向全社会展示残疾人群体的咖啡师职业技术能力，促进残疾人的咖啡师职业技术培训进一步发展，达到帮助更多残疾人在咖啡相关行业创业就业，鼓励更多咖啡行业内的企业雇佣残疾人的目的，特举办本次咖啡冲调竞赛项目;

本项目竞赛采用理论加实操竞赛两个环节，理论知识和技能操作，满分均为100分，两部分分别以20%和80%的分值权重计入总分。成绩取小数点后两位，最终比赛名次以综合成绩决定，如综合成绩相同则优先根据实操竞赛成绩排序。

理论知识竞赛采用笔试的方式进行;

技能实操竞赛分别从咖啡感官杯测、浓缩咖啡制作(含拿铁拉花)两大技能模块对咖啡师的职业技能水平进行考核;将以单人赛、单轮制的形式展开,多个赛台(杯测赛台为4个赛台同时开赛,咖啡制作赛台为两个赛台同时开赛)同时进行,在咖啡制作上选手需要在相同的时间内使用相同的设备、物料完成产品出品。评审进行打分,最后按照总成绩进行排名;

选手需要在规定时间内完成咖啡杯测(10分钟)、咖啡制作(10分钟制作:两杯美式咖啡、两杯牛奶咖啡)。技能实操竞赛分数中:咖啡杯测分数占比30%,咖啡制作模块分数占比70%;

（二）基本知识与能力要求

|  |  |
| --- | --- |
| **相关要求** | **权重比例 (%)** |
| **1** | 咖啡服务与吧台管理 | **20** |
| 基本知识 | —咖啡服务标准—库存盘点要求—吧台清洁卫生标准 |
| 工作能力 | —能按照顾客点单要求制作咖啡—能对吧台物料使用进行管理—能实施吧台清洁卫生标准,具备良好的吧台卫生与清洁习惯 |
| **2** | 意式咖啡制作 | **50** |
| 基本知识 | —意式咖啡萃取原理—咖啡拉花出品效率要求—咖啡冲煮方案设计原则与方法 |
| 工作能力 | —能完成两杯及以上的咖啡拉花,且图案一致—能完成两杯及以上的咖啡制作,且味道一致—能判断制作的咖啡是否符合出品标准 |
| 3 | 咖啡杯测与品鉴 | **30** |
| 基本知识 | —咖啡杯测基本准则—感官评价与描述体系 |
| 工作能力 | —能判断不同处理法造成的咖啡豆的差异—能应用感官辨别咖啡的品质,并用专业术语对喝到的咖啡进行描述 |
| **合计** |  | **100** |

二、试题与评判标准

（一）试题

本次大赛依据咖啡师职业《国家职业技能标准》高级工（三级）要求制定。

（二）比赛时间及试题具体内容

1.比赛时间安排：

1. 试题：

理论知识竞赛

试题类型：

* 单项选择题：题量80题，每题1分，共80分；
* 判断题：题量20题，每题1分，共20分;

测试方式：笔试。

测试时间：60分钟。

笔试考试内容以咖啡师基础知识和赛事规则为主，整体技术难度包括但不超出高级咖啡师职业技能等级题库内容;咖啡基础知识参考用书:《精品咖啡学》第三波精品咖啡大百科(上下册),作者:韩怀宗;

参赛选手进场前需备好身份证等证件作为身份证明。

参赛选手必须按规定时间进入考场，对号入座参加考试。迟到15分钟后不得进入考场参加考试,考试结束前15分钟方可交卷离场。

参赛选手进场后需将手机关机并放置到指定位置，严禁将手机及其他电子设备、复习资料等带入考场，如有违规将取消本次考试资格。

考场内不得张望、不得交头接耳、不得抄袭他人答卷、不得冒名替考、禁止吸烟，在考试过程中如遇问题需举手向考场工作人员提问，选手间互相讨论视为作弊处理。

技能实操竞赛:

选手需要在规定时间内完成咖啡杯测(10分钟)、咖啡制作(10分钟制作:两杯美式咖啡、两杯牛奶咖啡)。

竞赛标准及定义

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **竞赛名词** | **名词定义** | **竞赛标准** |
| 咖啡杯测 | 使用不同处理法咖啡豆,在统一的杯测条件及规范操作下,选手对咖啡进行饮用并能使用咖啡杯测标准用语对咖啡进行描述,能准确区分不同处理法的咖啡液体; | 赛台上将提供三款不同处理法的咖啡,选手需利用咖啡杯测标准用语对咖啡进行描述,同时能区分不同处理法下的咖啡液体;; |
| 浓缩咖啡 | 意式浓缩为现磨的咖啡粉,从一个双份手柄持续萃取的液体; | 所有比赛项目不会规定浓缩咖啡毫升数或萃取参数,风味都将呈现在产品中;但必须保证奶咖至少含有单粉浓缩咖啡,美式至少含有双份浓缩咖啡(单份美式不扣分,但将于对面选手双份美式进行比较);所有在手柄中添加除咖啡粉外物料的产品项目均视为单项失格; |
| 美式咖啡 | 使用意式浓缩为基底,意式浓缩为现磨的咖啡粉,从一个双份手柄持续萃取的液体,并加入热水制作而成的饮品; | 不限制浓缩用量,多杯出品一致并使用10oz杯称装出品即可;出品温度为50度-80度,温度选手自定义即可; |
| 牛奶咖啡 | 使用意式浓缩为基底,意式浓缩为现磨的咖啡粉,从一个双份手柄持续萃取的咖啡液体,并加入打发好的热牛奶制作而成的饮品; | 不限制浓缩用量,多杯出品一致并使用8oz杯称装出品即可;每杯均需拉花,花型不限但要求一致性; |
| 杯型 | 呈递产品出品的杯型规格,美式咖啡、牛奶咖啡均使用外带杯型进行出品; | 牛奶咖啡使用8oz纸杯;美式咖啡使用10oz纸杯杯型使用错误的产品单项失格; |
| 满杯 | 为了满足顾客对于产品的期待,产品出品的满杯情况是赛事考量的重要要素,如产品出品不饱满极易引起顾客不满;赛前裁判长将带领裁判组使用重量校准满杯杯量,并通报选手; | 牛奶咖啡需100%满杯;美式咖啡需90%满杯;未达到要求的项目单项失格; |
| 比赛时间 | 咖啡杯测时间为10分钟;咖啡制作时间等同于门店高峰期,所有工作准则设置来源于高峰期的实际工作流程.竞赛时间为10分钟; | 咖啡杯测上,选手如提前完成可告知裁判提前结束比赛;咖啡制作时间内选手多制作产品(不做品类和顺序限制),在保证出品一致性的前提下将会获得加分; |
| 吧台管理 | 吧台管理反映的是咖啡师的基本吧台习惯,所有工作准则设置来源于收档的实际工作流程. | 鼓励选手在咖啡制作的过程中尽量培养良好的操作习惯,在时间充裕的情况下尽量复原赛台,即上台前何种状况下台后工作台仍能处于原样; |
| 超时惩罚 | 咖啡杯测与咖啡制作时间均为10分钟,超出时间限制后将会受到一定程度的扣分惩罚; | 所有竞赛时间超时惩罚均为超时1秒扣1分;超时超过1分钟则判定为失格;当制作时间超时,多制作产品加分将被取消; |
| 单项失格 | 单项产品触碰竞赛精神红线的将被视为单项失格; | 杯型使用错误;出品顺序错误;产品杯量不符合出品要求;未完成指定数量的产品出品; |
| 整体失格 | 整体触碰竞赛精神(公平性/安全性)红线将被视为整体失格; | 食品安全问题;过度准备;使用非指定物料设备完成产品制作; |
| 多制作加分 | 大赛鼓励选手在规定时间内完成指定出品数量后再多制作产品,在10分钟内超出规定菜单数量的产品可获得加分; | 在规定数量外多制作(出品呈递);牛奶咖啡一杯加2分;美式咖啡一杯加1分;加分上限为10分; |
| 感官裁判评价模式 | 感官裁判将结合本次赛事专用评分表,对选手出品的产品进行打分; |  |
| 技术裁判评价模式 | 与常规赛事的裁判评价标准有所不同,技术裁判以老板视角来对产品的制作进行评价,技术裁判只做扣分,而不是加分或评分评价; | 技术裁判以扣分为评价模式,会记录选手的制作参数(数据负责帮助感官裁判进行评价),同时对制作环节与撤场环节的不规范操作进行扣分; |
| 一致性评价 | 评分体系内并没有采用一致性评分，一致性的评价主要集中在感官裁判的评价方式上，感官裁判将从两组选手的单项产品中挑选最差的一杯进行对比。 | 通常来讲，顾客视角是不会对所有产品进行综合评估的，留下最深印象的一定是最难喝的一杯，因此，在评价方式的基础框架下，选手需要提升自己的产品稳定性，从而避免被裁判挑选到最“差”的一杯，请注意，加分产品与要求出品的产品在裁判员眼里并无区别，一致性评价要求同样会在加分产品上生效。 |

1. 评判标准

1.评估主旨

由于本次赛事致力于还原门店运营场景，因此与其他竞赛不同，裁判的角色更像消费者、老板而不是老师；感官裁判和技术裁判判别的视角也会更倾向于消费者和老板。作为消费者 (感官裁判) 最应该评估的角度是这两杯产品我更愿意付钱给谁，而老板 (技术裁判) 更关注浪费、咖啡师吧台习惯、清洁和食品卫生安全。

在产品评估上，虽然经常提及一致性，但评分体系内并没有采用一致性评分，一致性的评价主要集中在感官裁判的评价方式上，感官裁判将从两组选手的单项产品中挑选最差的一杯进行对比。通常来讲，顾客视角是不会对所有产品进行综合评估的，留下最深印象的一定是最难喝的一杯，因此，在评价方式的基础框架下，选手需要提升自己的产品稳定性，从而避免被裁判挑选到最“差”的一杯，请注意，加分产品与要求出品的产品在裁判员眼里并无区别，一致性评价要求同样会在加分产品上生效。

2.产品评估流程

当选手的产品放置在出品台上时才被视为完成出品， 并且选手并不可以再将产品拿回工作区域。

当选手单项产品全部出品完成后，裁判员才会开始进行评价，当规定制作产品与加分产品全部品尝完成裁判才可开始落分。

具体评分标准及细则:

评分表定义解析:

评分项目及定义标准:

|  |
| --- |
| 拉花牛奶咖啡/出品2杯 |
| 项目 | 定义 | 标准 |
| 评估流程 | 所有裁判员将根据以下方式对牛奶咖啡进行评分.并且需完成以下所有评判步骤后才可以打分;当规定菜单内数量的产品出品完成后再开始评判步骤;裁判员将首先评价牛奶咖啡的视觉.接下来应立即从杯测勺进行品鉴饮品,,并且每口的饮用量应尽量保持一致;视觉评判需拍照留存; |
| 图案完整性 | 以视觉为牛奶咖啡拉花图形的完整性进行打分,此项应考量的是拉花图形的完整度; | 图形各部位的组成、结构是否完整,花型是否完成等;无论图形复杂或简单,此项花型完成度越高则得分越高,反之如图案有结构性缺失、花型不完整、收尾不完全(包括但不限于)等情况出现,则应根据图案缺失程度对牛奶咖啡整体花型呈现的影响进行考量; |
| 图案对称性 | 以视觉为牛奶咖啡拉花图形的对称性进行打分,此项应考量的是拉花图形的结构平衡和对称程度 | 图形以液面中央线为基准,左右两部分结构的平衡感或大小的一致程度等;无论图形复杂或简单,此项花型左右两部分比例越平衡,或图形越对称则得分越高,反之如图案出现左右两边明显一大一小,或一高一低,亦或结构性不平衡(包括但不限于)等情况,则应根据图案失衡程度对牛奶咖啡整体花型呈现的影响进行考量; |
| 图案对比度 | 以视觉为牛奶咖啡拉花图形液面的图案对比度进行打分,此项应考量的是拉花图形在整体液面上呈现的颜色对比度及图案的干净度; | 咖啡表面是否有牛奶与咖啡的颜色结合、牛奶颜色与咖啡颜色深浅的对比,两种颜色图案边界是否清晰,液面除图案线条外是否还有其他多余线条等;无论图形复杂或简单,此项评估中,牛奶咖啡液面咖啡颜色与牛奶颜色的对比越明显,图案颜色边界越清晰、整体图案越干净则得分越高;反之如图案出现颜色对比度弱、(除图案线条外)多余线条多且凌乱、颜色边界模糊(包括但不限于)等情况,则应根据其对于牛奶咖啡整体花型呈现的影响进行考量. |
| 图案细节 | 以视觉为牛奶咖啡拉花图形的纹理细节呈现程度进行打分,此项应考量的是拉花图形本身的纹理细节呈现程度; | 图形纹理线条边缘是否平滑、图形纹理线条是否清晰、图形纹理线条是否细密等;无论图形复杂或简单,此项评估中图案细节纹理越清晰、越完整、纹理越细致、线条边缘越平滑则得分越高、反之如图案出现细节纹理模糊甚至缺失、粗糙、线条过粗或边缘毛糙(包括但不限于)等情况,则应根据其对于牛奶咖啡整体花型呈现的影响进行考量. |
| 牛奶咖啡口感 | 将根据品尝到的牛奶咖啡的口感部分进行打分,牛奶咖啡是杯热饮,在呈上时应是温度适宜、且可以立即饮用的; | 此项应考量的是牛奶咖啡饮用时的温度、质感、和顺滑度,包括奶温是否适宜,奶泡是否细腻,口感是否顺滑等,并且这些特质都应由浓缩咖啡基底与打发后的牛奶两部分质量共同构成;此项评估中,牛奶咖啡应具有顺滑细腻的奶泡口感,以及温热适中的温度,和吞咽后干净的尾韵;值得注意的是,此项目在评估时应优先考虑的是根据质量进行评分,质量越高则得分越高,而不是强度; |
| 牛奶咖啡口味 | 根据品尝到的牛奶咖啡的口味部分进行打分.此项考量的是牛奶咖啡热饮在饮用时呈现的牛奶与咖啡之间口味的质量与平衡;此项评估中,牛奶咖啡应具有浓缩咖啡基底与牛奶甜感之间的和谐平衡,可以在饮用时同时感知到所使用的咖啡的味道特点和牛奶的味道特点; | 牛奶咖啡的甜度、风味、余韵以及浓缩咖啡与牛奶融合的平衡感都会被纳入考量范围;咖啡与牛奶两者在结合后,所呈现的口味感受应是和谐、愉悦、甚至风味表现被增强;如一方味道过重,甚至压倒或掩盖另一方的味道特点,亦或是一方味道质量低,降低了牛奶咖啡口味整体的愉悦度,则在评分时应根据其失衡程度进行考量;值得注意的是,此项目在评估时应优先考虑的是根据质量进行评分,质量越高则得分越高,而不是强度; |
| 美式咖啡/出品2杯 |
| 项目 | 定义 | 标准 |
| 评价流程 | 当饮品出品完成后,裁判员应立即开始品尝,并进行落分;评估时,裁判员至少应对咖啡样本进行两口或以上的饮用品鉴,且饮用的每一口之间的时机、温度区间和入口液体量应尽可能保证一致; |
| 甜度 | 此项用于评价呈送的美式咖啡的甜度,主要考量甜感的类型、质量和强度,以及酸质与甜感相结合的平衡感;好的甜的咖啡被饮用时或吞咽后,可以表现为扎实的、轻盈的、持久的、稳定的等,可以给予酸质明显且持久的支撑,呈现良好的酸甜结构,使酸变得具有柔和、明亮、活泼或多汁等成熟新鲜水果般的酸甜表现; | 相比对手,甜度强度高或酸甜结构优质的,则获得更高分数.此项评估仅关乎咖啡在饮用时,在味觉感受部分呈现的甜感特质,而与其他感受(如触感、嗅觉等)无关; |
| 口感 | 此项评估主要考量的是咖啡在饮用时、及吞咽后,在口腔中产生的触觉感受质量,尤其是在舌面以及上颚之间的触感;触感可以被描述为饱满的、顺滑的、丝绸般的、粘稠的、粗糙的等; | 此项评估优先考量咖啡触感的质量,其次才是强度;强度或轻或重都可能因为愉悦度较高的触感质量而获得较高的分数,虽然两者强度截然不同;此项评估仅关乎咖啡在饮用时及吞咽后,在触觉部分的质量和强度感受,而与其他(嗅觉、味觉等)无关; |
| 整体平衡感 | 此项结合了整杯美式咖啡的所有元素(包括风味、余韵、甜度、口感、触觉)所结合后,共同呈现出来的饮用时整体愉悦度和综合感受; | 这些元素互补或对比都有可能称为好的平衡感,只要其各元素之间质量是平衡的、和谐的、或匹配的;反之如咖啡出现了缺乏某种口感元素、或某些元素表现过于强烈,都可能造成整体平衡感分数的降低;此项评估在考量时应优先考量各项元素的质量和类型是否匹配或平衡,而非强度,相同的强度并不代表和谐的平衡; |
| 温度 | 此项主要考量美式咖啡在饮用时的温度适宜程度,主要考量选手对于竞赛所用的咖啡豆的了解程度,并由此来选择呈现的温度区间是否适宜; | 自高温到常温当中的各个温度区间都可以在美式咖啡中呈现(不可冰饮),只要这个温度区间对呈现的美式咖啡的感官表现是适宜的、有帮助的.此项目仅关乎温度对饮用愉悦度的影响,是综合考量项目,其中包括对于嗅觉、味觉、触觉等方面感受的综合评估; |

技术裁判工作细则

扣分项目解析:

|  |
| --- |
| 制作环节扣分(—) |
| 序号 | 项目 | 定义 |
| A | 牛奶剩余>90ml | 牛奶咖啡制作好后,奶缸中应该几乎没有牛奶,可接受的牛奶剩余范围是不超过90毫升/3盎司; |
| B | 未冲洗冲煮头 | 移除冲煮把手后、重新锁上冲煮把手前,这两个时间点未冲洗冲煮头; |
| C | 加咖啡粉前未清洁擦干冲煮手把 | 把手(粉碗)在制作饮品前未完全清洁并擦干; |
| D | 清洁冲煮手把(锁上手把前) | 在锁上把手前未清洁冲煮手把的粉碗边缘和两旁凸出边缘; |
| E | 锁上把手未立即冲煮 | 选手将手把锁上机器后未立即开始萃取; |
| F | 萃取时间误差在3秒以上 | 技术评审会根据出品项目(美式、奶咖)对每次萃取时间进行计时,并且判定萃取时间是否控制在3.0秒误差之内,如果是,则不扣分;当选手启动咖啡机冲煮开关时,评审开始计时.没有用于被呈上的饮品的萃取时间不计入分数; |
| G | 冲煮过程中未计时计重 | 在萃取浓缩的过程中,未使用计时计重工具进行记录校准; |
| H | 打奶泡前未空喷蒸汽管 | 选手在将蒸汽管插入奶缸前未先空喷蒸汽管; |
| I | 打完奶泡后未清洁及空喷蒸汽管 | 打完奶泡后未空喷蒸汽、未用专用毛巾清洁蒸汽管; |
| J | 混用抹布 | 在意式赛台上,一共有3块干净的抹布(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),三块抹布必须用途明确,不能混用; |
| K | 食品安全隐患 | 举例:1. 用手触碰脸、口等等,然后再用手去准备饮品;
2. 用手触碰地面,然后去准备饮品;

以上等等存在食品安全隐患的行为; |
| L | 制作过程浪费 | 如选手在制作的15分钟内,倾倒或制作完成未呈递,则视为制作过程浪费,每杯美式扣除1分、每杯奶咖扣除2分、每杯手冲扣除3分.一份双份浓缩视为一杯美式咖啡,残奶大于90ml且剩余浓缩则视为一杯奶咖.加粉/磨豆的过程中散落和浪费粉的行为(例如在磨豆机粉仓、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),在整个制作过程中浪费的咖啡粉克数在5克以上则扣除1分,15分钟的比赛时间内如因调整研磨需从磨豆机中清除合理量的咖啡粉,不计入浪费中;所有用来制作饮品的咖啡必须在15分钟的比赛时间中进行研磨; |
| 撤场环节扣分(—) |
| 序号 | 项目 | 定义 |
| M | 台面有污渍 | 操作台面上有污渍,例如:咖啡粉,水渍,咖啡渍,牛奶渍等; |
| N | 冲煮头有残粉 | 冲煮头未进行清洁,存在咖啡粉残留; |
| O | 咖啡机外观有污渍 | 咖啡机外观存在污渍,例如:水渍,咖啡渍,牛奶渍等; |
| P | 滴水盘有污渍 | 滴水盘上存在污渍,例如:水渍,咖啡渍,牛奶渍,咖啡粉等; |

一旦选手在制作时间内倾倒了奶缸残余牛奶、拉花失败的奶咖或未能在10分钟内呈递用于加分的产品，则视为制作过程中浪费，技术裁判将根据评分表对选手进行扣分。技术裁判只负责进行扣分，需要收集比赛时间、撤场清洁等环节的内容进行扣分。

技术暂停

(1) 在准备或比赛时间内，如果选手发现以下技术问题：

* 磨豆机突然停止运转、咖啡机出水故障;
* 其他电子设备故障(不包括计时器)；

选手应举手向技术裁判(准备时间)或裁判长(比赛时间)示意是“技术问题”并要求计时暂停，则计时会暂停。计时员会对此作标记。选手有责任让计时员注意到自己的要求；

(2) 如果裁判长判定该技术问题可以很快解决，则他们会决定给选手延长合适的比赛时间。一旦技术问题解决后，选手将继续比赛；

(3) 如果技术问题不能在短时间内解决，裁判长会安排两队选手在另外的时间重新比赛；如果确定终止比赛，则选手、裁判长确认后将会稍后重新安排时间比赛；

(4) 如果该技术问题确认为因选手操作不当造成的，或是恶意暂停，则比赛裁判会取消该参赛选手的参赛资格；

(5) 在准备时间，只有设备发生故障才能请求延时。需要调整冲煮头的情况只有在准备时间内有技术延时；

三、竞赛细则

比赛日当天，各位选手依照大赛通知的开赛时间，至少提前半小时在选手签到处进行签到，并抽签获取比赛次序;缺席、迟到的选手，那主办方有权力取消他的参赛资格；

本次赛事,组委会将会统一为大家提供围裙及其他所有制作咖啡所需的工具与物料,选手不得携带任何物品上台参赛;待选手比赛完成,剩余比赛物料及围裙将统一由工作人员进行收回;

咖啡杯测与制作时间

1.选手将在咖啡杯测与制作上各获得 10分钟时间；

2.选手上场准备开始比赛时，要示意赛事官方计时员，以便开始进行时间记录；

3.一旦选手在进行比赛时间，场下的观众、支持者、选手团队成员等，将不能与选手有任何交流以及传递物品，否则将视为犯规行为；若有遗忘物品，也不可自行下台拿取，否则将取消参赛资格；

4.赛事官方计时员，将以倒计时的方式提醒选手的比赛时间； 计时员将在 3 分钟、1分钟、30秒提醒一次，当计时员宣布结束时，选手将不能触碰赛场上的任何物体，否则将视为犯规行为；

5.选手在计时宣布停止时，仍然可以进行比赛，不过每超时1秒扣1分，超时1分钟,则被判定为失格；

四、竞赛场地、设施设备等安排

现场设置咖啡杯测项目工位4个，咖啡制作项目工位2个。

下表为每1个工位所需的设备与工具清单:

|  |  |
| --- | --- |
| 设备/工具 | 备注 |
| 名称 | 规格/型号 | 数量 |
| 咖啡杯测工位 |
| 单品咖啡豆磨豆机 | 直出式 | 1台 | 每6工位配一台 |
| 滴滤式咖啡机 |  | 1台 | 总共8台 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 咖啡杯测碗 | 约 200ml | 12个 |  |
| 咖啡杯测勺 | 不锈钢 | 6把 |  |
| 电热水壶 | 可控温1-2L | 4个 | 每6工位 |
| 咖啡烘焙色检测仪 |  | 1个 | 每6工位 |
| 电子秤 | 量程1000g,精度O.lg | 2个 | 每6工位 |
| 计时器 |  | 2个 |  |
| 纸杯 | 240ml 一次性 | 若干 |  |
| 餐巾纸 | 200抽 | 若干 | 无香味 |
| 铅笔 |  | 4支 |  |
| 水洗处理法咖啡豆 | 豆色/粉色：58/63 |  | 根据选手人数 |
| 日晒处理法咖啡豆 | 豆色/粉色：58/63 |  | 根据选手人数 |
| 蜜处理法咖啡豆 | 豆色/粉色：58/63 |  | 根据选手人数 |
| 咖啡制作工位 |
| 半自动压力式咖啡机 | 锅炉大于11L,手控或电控 | 1台 |  |
| 意式咖啡豆磨豆机 | 定量直出 | 1台 |  |
| 压粉锤 | 不锈钢 | 2个 |  |
| 敲粉盒 |  | 1个 |  |
| 木刷 |  | 4把 |  |
| 玻璃量杯 | 最小刻度5 ml | 6个 |  |
| 计时器 |  | 2个 |  |
| TDS浓度测试仪 | 咖啡专用 | 1台 |  |
| 温度计 | 电子测温，最小刻度0.1°C, | 2个 | 灵敏度高 |
| 电子秤 | 量程3000g,精度O.lg | 1个 |  |
| 托盘 |  | 2个 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 奶缸 | 700ml带刻度不锈钢 | 4个 |  |
| 浓缩咖啡豆 | 生产日期10-30天 | 公斤 | 视选手人数 |
| 全脂牛奶 | 3%以上脂肪含量 | 升 | 视选手人数 |

五、安全、健康要求

任何与安全健康相关的问题都将被判定为失格;

引用文件:

GB 5749 生活饮用水卫生标准;

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准;

SB/T 10734-2012. 咖啡调配师岗位技能要求;

GB/T 18007-2011/ISO 3509:2005

本文件未尽事宜将在后续补充文件中罗列;