

## 咖啡杯測人員職能基準

職能基準代碼		TFB7915-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	咖啡杯測人員		
所屬 類別	職類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理	職類別代碼	TFB	
	職業別	食品、飲料試味及分級人員	職業別代碼	7915	
	行業別	批發及零售業 / 批發業	行業別代碼	G4548	
工作描述		在少許監督下，從事為咖啡生豆及熟豆進行專業評估之工作。			
基準級別		4			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1 杯測前置準備工作	T1.1 建立咖啡杯測環境 <sup>【註1】</sup>		P1.1.1 選擇安靜、適溫、通風無味的環境。 P1.1.2 依據杯測目的，執行適切的杯測流程。 P1.1.3 依據杯測流程，準備相關的杯測設備。	4	K01 食品安全衛生相關法規 K02 杯測所需相關設備 K03 感官評估方法 K04 咖啡豆烘焙條件 K05 產業專業用語 K06 咖啡豆鮮度影響因素 K07 咖啡烘焙知識	S01 感官評估能力 S02 杯測環境設立能力
T2 進行咖啡品評流程	T2.1 執行咖啡品評流程		P2.1.1 進行樣品豆研磨 <sup>【註2】</sup> ，研磨下一杯樣品豆前，需要用少量下一杯樣品豆對磨豆機進行研磨清洗。 P2.1.2 於研磨後15分鐘內完成注水，水溫約攝氏92-94度，注水直至水粉比1：18。	4	K06 咖啡豆鮮度影響因素 K07 咖啡烘焙知識 K08 杯測知識 K09 咖啡豆品質管理知識	S03 咖啡豆杯測處理能力 S04 破渣及撈渣能力 S05 杯測匙操作能力 S06 咖啡豆保存技巧 S07 Agtron 光譜分析儀操作能力 S08 杯測表評分能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			P2.1.3等候3-5分鐘開始進行破渣、撈渣。 P2.1.4接觸熱水8-10分鐘，當樣品溫度到達攝氏71度始進行杯測。 P2.1.5樣品溫度低於攝氏21度時，結束杯測。			
T3 鑑別咖啡感官特徵	T3.1識別、評量及闡明咖啡屬性	O3.1.1 杯測評分表	P3.1.1依據杯測目的進行感官評估【註3】。 P3.1.2描述紀錄杯測咖啡的具體感官特徵【註4】。 P3.1.3依杯測表規範【註5】給予評分。 P3.1.4能發掘該項咖啡的烘焙特色，找出正面味道與市場可接受的風味。 P3.1.5依據評測結果回饋給相關人員參考。	4	K01 食品安全衛生相關法規 K03 感官評估方法 K04 咖啡豆烘焙條件 K05 產業專業用語 K06 咖啡豆鮮度影響因素 K07 咖啡烘焙知識 K08 杯測知識	S01 感官評估能力 S03 咖啡豆杯測處理能力 S08 杯測表評分能力

#### 職能內涵 ( A=attitude 態度 )

A01主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。

A02持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

A03自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。

A04自信心：在表達意見、做決定、面對挑戰或挫折時，相信自己有足夠的能力去應付；面對他人反對意見時，能獨自站穩自己的立場。

A05團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。

A06謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

## 說明與補充事項

- **建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：**

- 具高中/職學歷；且具2年以上相關工作經歷。
- 無味、嗅覺障礙或異常及無嚴重咖啡因過敏症者。

- **其他補充說明：**

- **【註1】咖啡杯測環境：**包括準備相關硬體，如杯測桌（高約110cm）、杯測評分表、杯測專用杯175 -225ml(每組樣品需準備5杯，建議瓷杯)、杯測用水（參考國際相關標準）、Agtron 光譜分析儀、電子秤(精準到0.1克)、溫度計、計時器等；設置杯測環境，如室溫攝氏25-27度、無異味、安靜不吵雜等。
- **【註2】樣品豆研磨尺寸：**70~75%咖啡粉可通過，咖啡粉顆粒篩網(US Standard Mesh # 20)研磨刻度。
- **【註3】感官評估：**本項職能基準以咖啡生豆測評為主，咖啡熟豆之感官評估，擬於咖啡高階杯測人員職能基準詳述。
- **【註4】感官特徵：**包括乾淨度(Clean cup)、甜度(Sweetness)、酸質(Acidity)、口感(Mouth feel)、風味(Flavor)、餘韻 ( Aftertaste )、均衡度(Balance)、整體評價(Overall)、總分(Totalscore)等。
- **【註5】杯測表規範：**將干香/濕香、風味、餘韻、酸、一致性、平衡感、乾淨度、甜和總評分的分數相加，即為總分。缺點扣分首先需確定為小瑕疵 ( Taint ) 或大缺陷(Fault)。小瑕疵係指尚未入口的咖啡粉干香和濕香的瑕疵氣味，雖然嚴重，但沒嚴重到難易下咽；大缺陷係指瑕疵味重到礙口。小瑕疵每杯扣2分，大缺陷每杯扣4分。扣分=缺點杯數×缺點強度最終得分( Finalscore )；總分扣掉缺點欄分數，即為最終得分。最終得分高於80分，即為精品級。