

專業咖啡師術科參考資料

102年03月初版

專業咖啡師丙級術科測試應檢資料目錄

壹、專業咖啡師丙級術科測試注意事項	1
貳、專業咖啡師丙級術科測試應檢人須知	
一、綜合注意事項	2
二、檢定當日應注意事項.....	3-4
三、檢定當日檢定程序時間表	5
四、檢定之機具、設備及材料表.....	6-12
五、檢定場平面圖	13
六、操作檯平面圖	14
七、服裝儀容標準說明（附圖）	15
參、專業咖啡師丙級術科測試試題	16-17
肆、專業咖啡師丙級術科測試試題參考操作單.....	18-22
伍、專業咖啡師丙級術科測試評審總表.....	23
陸、專業咖啡師丙級術科測試評審表.....	24-29

壹、專業咖啡師丙級術科測試注意事項

一、本應檢參考資料內含：

- (壹)注意事項。
- (貳)應檢人須知。
- (參)術科測試試題。
- (肆)術科測試試題參考操作流程及操作單。
- (伍)術科測試評審總表。
- (陸)術科測試評審表。

二、為使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前二星期寄發各應檢人參考，並於函聘術科測試監評人員 (另含監評人員注意事項) 時隨附。

三、檢定日當天，將另發抽定之試題，應檢人不可攜帶本參考資料進入檢定內，否則，以違規論處。

四、開場注意事項(針對考場)

- (壹)拉花時，多餘花之牛奶或熱牛奶請集中於一個水壺，勿與拿鐵混和在一起，並回收牛奶再利用。
- (貳)成品放置於考場前面之長方桌上(1-8 組一個，9-16 組一個)，並適當放置成品(面對顧客方向)。
- (參)飲水機前後左右兩側都可拿取。
- (肆)咖啡拉花時間為 7 分鐘(調製過程)，考量緊張之因，故在時間內可重新再調製一次，考試時間結束即不可再操作。

五、善後(最後一題注意事項)

- (壹)咖啡渣請集中於一個回收桶，垃圾請倒在大垃圾桶內。
- (貳)水桶之水，請倒於廁所之水桶內。

貳、專業咖啡師丙級術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項：

- (一) 本職類丙級技能檢定術科測試試題，依據行政院勞委會所舉辦的飲料調製乙、丙級為標準所制訂。
- (二) 本職類共有 4 題，檢定時由當日監評長從崗位籤桶（1-16）中抽一崗位號，請該號應檢人代表抽選試題組別編號。
- (三) 檢定之設備、器具均由術科測試辦理單位提供，材料由主辦單位(中華民國國際調酒協會)準備。
唯應檢人須自備：
 1. 職場專業服裝儀容（如服裝儀容標準說明及圖）。
 2. 廚房紙巾一捲（盒）。
- (四) 應檢人於測試前詳閱應檢人參考資料，含試題、評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。
- (五) 檢定作業完成時間，不得藉故要求延長時間。
- (六) 應檢結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始離開檢定場。
- (七) 應檢人應注意工作安全，預防意外事故發生。

二、檢定當日應注意事項：

- (一) 應依通知日期時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，然後依試務人員安排指定處等候。
- (二) 報到時，請出示檢定通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明。
- (三) 報到完畢後，由試務人員集合核對人數點交當日監評長並進行服裝儀容檢查，監評長宣佈當日一般注意事項。
- (四) 應檢人員於術科測試時間開始後 15 分鐘以上尚未進場者視同未報到，並以「缺考」註記
- (五) 監評長宣佈依據辦理單位所提供之機具、設備及材料確認表清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；檢定中損壞之機具、設備及材料經監評人員確認責任後，由該應檢人於檢定結束後賠償之。
- (六) 俟監評長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。
- (七) 應檢人應詳閱試題，若有疑問應於檢定開始二分鐘前提出。
- (八) 檢定中不得交談、代人操作或託人操作等違規行為，否則以「扣考」論處。

- (九) 檢定中，術科試題卡必須放置於操作檯處，應檢人不可攜帶至公共材料區。
- (十) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。
- (十一) 檢定須在規定時間內完成，在監評長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作。
- (十二) 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。
- (十三) 不遵守試場規則者，除勒令出場外，取消應檢資格並以「扣考」論處。
- (十四) 進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響檢定場。

三、檢定當日檢定程序時間表

(一) 每位應檢人檢定一組別4小題，檢定時間總計2小時20分鐘。

(二) 每題檢定時間為 30 分鐘（含評分時間）。

題 數	項 目	進 行 時 間
第一題	前置作業	6 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第二題	前置作業	6 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第三題	前置作業	6 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第四題	前置作業	6 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分	3 分鐘

四、檢定之機具、設備及材料表

專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人					
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動)。					
項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
檢定場面積		813 cm x760 cm以上	式	1	含空調設備
【傢俱類】					
傢 01	長方會議桌	180 cm x60 cm x75 cm 含摺疊式桌腳、夾層	張	20	180 cm x60 cm x75 cm含摺疊式桌腳、夾層
傢 02	座椅	高度 45 cm	張	6	高度 45 cm(監評人員或工作人員用)
【布巾類】					
布 01	檯布	270 cm x150 cm	條	6	270 cm x150 cm
【玻璃類】					
玻 01	古典杯(Old Fashioned)	240~260ml	個	16	
玻 02	可林杯(Collins)	330~360ml	個	6	
玻 03	公杯	280~320ml 帶嘴，壓克力材質亦可；需耐溫 80 度 C	個	16	
玻 04	香甜酒杯(Liqueur)	28~30ml	個	6	
玻 05	透明咖啡杯組(或寬口咖啡杯組)	200~240ml、附底盤及不銹鋼匙	組	12	【玻 05】 或 【瓷 03】 擇一
玻 06	Syphon 咖啡煮具	二人份含上下球、酒精燈、咖啡量匙及調棒(竹/木製)	組	6	
【瓷器類】					
瓷 01	圓盤	直徑 19-21 cm	個	32	盛裝吸管使用
瓷 02	咖啡杯組	160~180ml、附底盤及不銹鋼匙	組	36	

專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人					
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動。					
項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
瓷 03	寬口咖啡杯組 (或透明咖啡杯 組)	200~240ml、附底 盤及不銹鋼匙	組	12	【瓷 03】或【玻 05】擇一
【雜項類】					
雜 01	檸檬刮絲器	五孔	支	6	
雜 02	皇家咖啡匙		支	4	
雜 03	咖啡匙		支	15	
雜 04	雪克杯下座	350ml	個	16	
雜 05	鋼盆組	兩個(24 cm、21cm)	組	6	
雜 06	手動打蛋器		支	6	
雜 07	量酒器(Jigger)	30ml+15ml 共計 45ml	個	6	
雜 08	吧叉匙	長度配合雜【09】 項尺寸使用	支	6	
雜 09	大量壺	1000ml	個	6	
雜 10	圓湯匙	不銹鋼、16~19 cm	支	4	
雜 11	水果夾	12~15cm	支	10	
雜 12	拉花鋼杯	500~700ml	個	6	
雜 13	沖壺	600~1000ml	個	10	
雜 14	咖啡過濾杯	2 人份、壓克力	個	6	

專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人					
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動)。					
項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
雜 15	咖啡過濾杯	3 人份、壓克力	個	6	
雜 16	咖啡量匙	長柄	支	20	與【配 01-07】
雜 17	圓托盤	直徑 35 cm、止滑	個	16	
雜 18	水桶	45 公升以上、塑膠製	個	16	
雜 19	冰桶 (附冰鏟/冰夾)	至少 2 公升以上	個	4	需尺寸協調
雜 20	垃圾桶	10~15 公升、塑膠製	個	16	與【耗 06】項垃圾袋配合使用
雜 21	儲冰槽	25 公斤容量、塑膠材質加蓋	個	2	
雜 22	冰鏟	緊鄰儲冰槽並衛生放置	支	4	配合【雜 19】項使用
雜 23	開飲機	10 公升以上，水溫開滾後保持 95°C 以上	台	4	
雜 24	廚餘桶	1~2 公升、塑膠製	個	16	
雜 25	海棉刷	長柄	支	16	
雜 26	乾粉滅火器	ABC 型 10 型	個	4	
雜 27	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	2	
雜 28	半自動義式咖啡機	雙口、鍋爐容量 10 公升以上；單口鍋爐容量 8 公升以上 (咖啡機兩側需保留至少長 90 公分、寬 60 公分之檯面供應檢人操作)	台	2	1. 含一台雙口機及一台備用機(備用之機器可為單口或雙口)；調整出水量為 30ml、60ml，2 台皆需開機。

專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人					
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動。					
項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
雜 29	義式咖啡磨豆機	豆槽容量 300 公克以上	台	4	1. 其中 2 台須設於咖啡機旁；另外 2 台置於器具材料區，供應檢人磨咖啡豆。 2. 每台須附清潔刷
雜 30	抹布	毛巾料(20 兩/一打)或棉紗；63×30 cm 或 30×30 cm	條	20	供應檢人擦拭工作檯及夾層使用；另在義式咖啡機旁備 2 條濕抹布(顏色須與工作檯不同)，供擦拭蒸汽管
◎以下檢定用各項材料，於場地評鑑時，至少提出一份供確認					
【配料類】					
配 01	中曼特寧咖啡豆	450 公克	磅	3	以咖啡匙量用
配 02	深曼特寧咖啡豆	450 公克	磅	3	以咖啡匙量用
配 03	巴西咖啡豆	450 公克	磅	3	以咖啡匙量用
配 04	藍山咖啡豆	450 公克	磅	3	以咖啡匙量用
配 05	義式咖啡豆(荷蘭豆)	450 公克	磅	3	以咖啡匙量用
配 06	奶精粉	450 公克	包	3	以咖啡匙量用
配 07	二砂	600 公克	包	2	以咖啡匙量用
配 08	奶油球	40 粒/包	包	1	
配 09	糖包	8 公克/包、50 包/盒	盒	1	
配 10	肉桂(玉桂)粉	Cinnamon Powder	瓶	2	
配 11	方糖		盒	1	

專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人					
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動。					
項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
配 12	白蘭地		瓶	4	
【生鮮類】					
鮮 01	鮮奶	1 公升／盒、全脂 (含脂肪量 3~3.8% 以上)	盒	8	以公杯取用
鮮 02	檸檬		粒	5	
鮮 03	立方冰塊	2 cm×2 cm	公斤	100	
【消耗品類】					
耗 01	吸管	可彎式、100 支/包	包	1	配合可林杯使用
耗 02	咖啡濾紙	1-2 人份、40 張/盒	盒	1	
耗 03	咖啡濾紙	3-4 人份、40 張/盒	盒	1	
耗 04	杯墊		張	10	
耗 05	工業用酒精		瓶	2	
耗 06	垃圾袋	配合 10~15 公升垃 圾桶使用	個	16	
耗 07	礦泉水	配於【傢 01】長方 會議桌上、每箱 5 加侖附出水控制開 關	箱	20	
自 備	廚房紙巾	應檢人自備：具清 潔、擦拭及襯墊功 能	捲 (盒)	1	
【檢定用品類】					
檢 01	評分夾板	直式帶夾紙器	個	7	

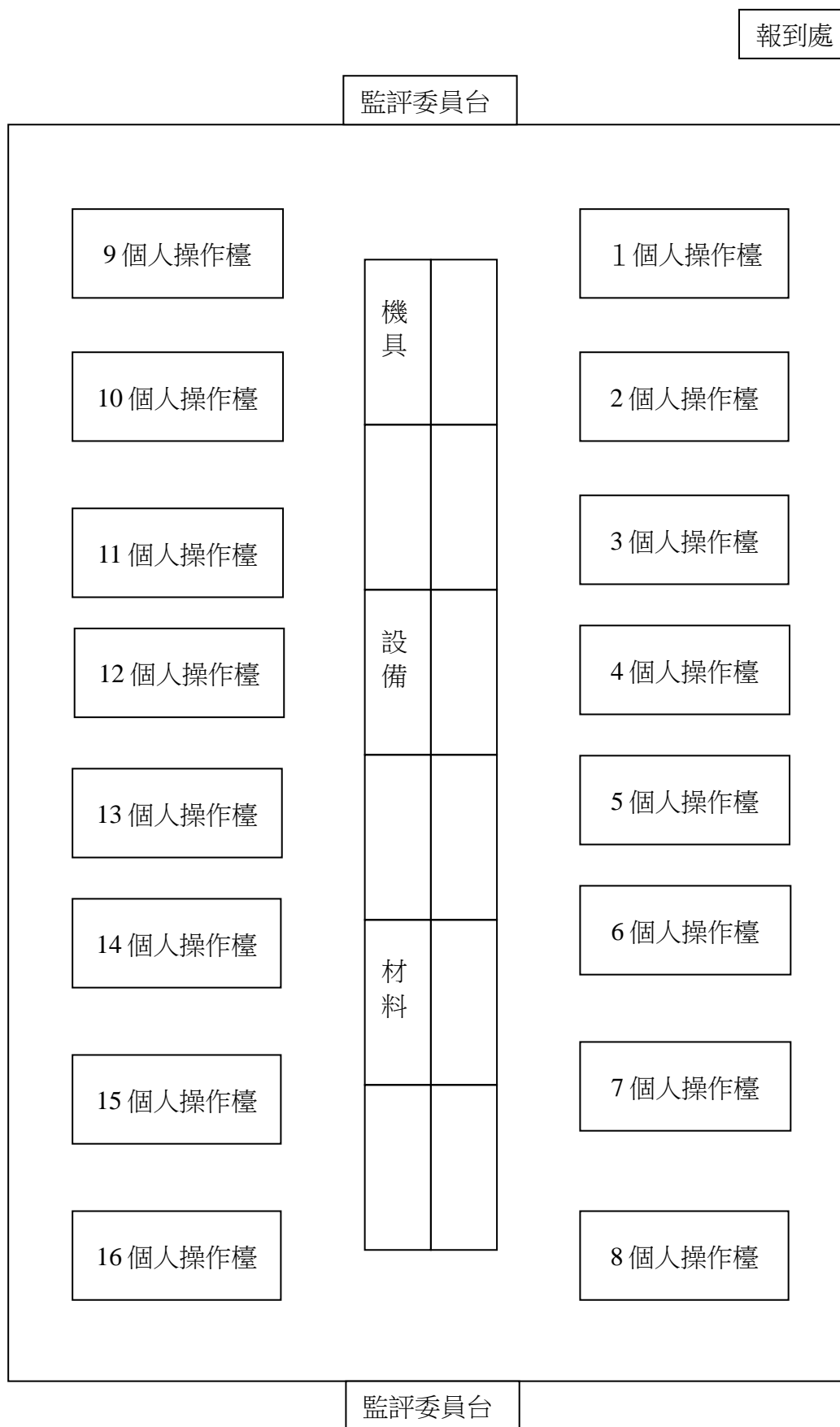
專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人					
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動。					
項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
檢 02	評審總表	填寫完成應檢人檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	10	
檢 03	評審表	填寫完成應檢人六(五)位檢定編號、第一~四(四)小題、日期、起訖時間	份	20	
檢 04	時鐘	供現場全體人員清楚視之	座	1	
檢 05	原子筆	黑或藍色	支	12	
檢 06	計算機	按鍵具食指大小	個	6	
檢 07	訂書機	大於 10 號針	支	6	
檢 08	紅色印泥		個	1	
檢 09	計時器	(1)具開始、停止及暫停功能 (2)可記錄至秒數 (3)可放置(或固定)於桌面上	個	4	
檢 10	術科測試試題配方	第一組至第四組(白色)、護貝	份	4	供應檢人使用
檢 11	術科測試試題配方	第一組至第四組(白色)、護貝	份	1	供監評人員使用
檢 12	題卡籤桶	附籤第一組至第四題組	套	1	供監評人員使用
檢 13	考生籤桶	附籤 16 支，分別標明 1~16	套	1	

專業咖啡師職類場地機具設備丙級，崗位數 16 人

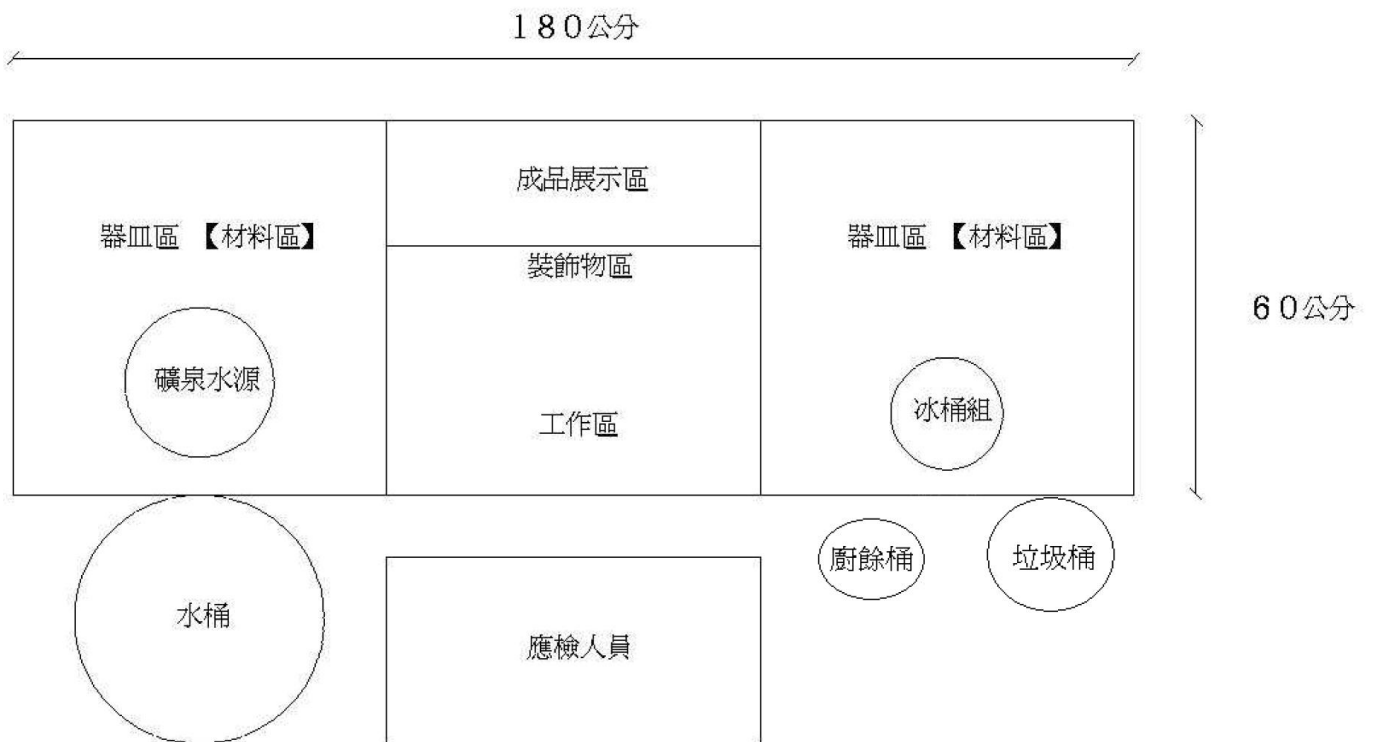
表中所列每場檢定人數及機具設備名稱、規格、單位、數量等項目內容請勿擅自更動)。

項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
檢 14	崗位標號牌	牌面尺寸 21 cm x9 cm，就寬度標示號 碼 01 至 10，固定於 個人操作檯左上角	套	1	

五、檢定場平面圖



六、操作檯平面圖



1. 器皿區、材料區可相互調整位置。
2. 廚餘桶放置於垃圾桶左前方。

七、服裝說明：

* 本說明以專業飲務從業人員『重安全』、『講衛生』之工作立場要求
下列標準：



標準服裝圖示

(一) 頭髮：

女性、男性：一律梳理整齊；長髮過肩者須往後綁成髻；額前頭髮不得長及眼睛。

(二) 顏面：

女性：不可濃妝艷抹，不可佩戴耳環。

男性：不蓄鬍鬚，鬢角不過耳垂，不可佩戴耳環。

(三) 手：女性、男性：一律不得留長指甲（超出指肉者謂之）、不著指甲油；雙手潔淨，不戴飾物（含手錶），辦理單位及監評人員請協助及輔導應檢人，於點名作業前，先提供潤滑油協助取下手鐲並提醒針對不可拆除之手鐲，應全程配戴乳膠手套。

(四) 白襯衫：

女性、男性：一律長袖（不可捲、摺）並以扣子扣住袖口；長度至手腕。

(五) 長褲：

男性：一律深黑或深藍色並以褲耳繫之以皮帶；褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。

女性：一律深黑或深藍色；褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。

(六) 襪子：

女性：穿膚色絲襪。男生：黑色襪子。

(七) 圍裙：女性、男性：一律繫圍裙。

(八) 包頭皮鞋：(前、後及兩側全包)

女性、男性：統一黑色並須擦拭乾淨。

(九) 服裝之材質以棉或混紡之西服布料為準（不可著牛仔褲）

參、專業咖啡師丙級技術士技能檢定術科測試試題

一、檢定名稱：專業咖啡丙級

二、檢定時間：2 小時 20分

三、檢定說明：

(一) 測試當日由當日監評長從崗位籤桶（1-16）中抽一崗位號，請該號應檢人代抽選試題（編號1-4），其餘人員則依術科測試檢序號順序對應組別序號現場得題目，於規定檢定時間內，完成該組別內4種咖啡。

(二) 檢定工作程序如下：

檢定時間分配如下：前置作業時間為 6 分鐘，調製過程及成品完成時間為 7 分鐘，善後處理時間為 7 分鐘，計 30 分鐘，4題共計 120分鐘，不含評分時間(參閱檢定程序時間表)。

(三) 技能標準評分範圍涵蓋：

1.重視職業道德、行業屬性及衛生安全觀念。

2.前置作業：

(1) 瞭解配方。

(2) 講究準備工作過程中之衛生與安全。

(3) 擺設餐飲業飲料調製機動型態之個人操作檯，含材料區、器皿區、成品區、裝飾物區及工作區。

(4) 正確飲料操作觀念與習慣。

(5) 基礎裝飾物製作技能的熟練度。

3.調製過程：

(1) 強調過程中之衛生與安全。

(2) 重視基本常識。

(3) 熟練各式基本操作方式。

(4) 正確的機具使用及保養能力。

4.成品評鑑：

重視成品之色澤、香味、形態與口感。

5.善後處理：

(1) 養成正確的物料成本控制觀念。

(2) 會處理垃圾及水的分類。

(3) 落實清理與維護材料、器皿及設備的能力。

(四) 評分標準：

1.在規定時間內製作完成的飲料，就以下五項目評分：

(1) 職業道德與重大專業技能違規扣分（實扣）

(2) 前置作業 20%（最多扣 20 分）

(3) 調製過程 30%（最多扣 30 分）

(4) 成品評鑑 30%（最多扣 30 分）

(5) 善後處理 20%（最多扣 20 分）

2.調製使用之配方份量，以杯皿容量 10 等份為配比原則。

3.每一組別有 4 小題，每小題以 100 分，如扣 121 分(未含)即不及格

(五) 應檢人自備應檢事項：

1.著職場專業服裝儀容（附圖）。

2.帶廚房紙巾一捲（盒）。

肆、專業咖啡師丙級技能檢定術科測試試題 A 組配方

第一組					
題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	藍山咖啡	25 公克咖啡	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、(Syphon)咖啡煮具、木(竹)調棒、 沖壺、海綿刷、打火機
2	綜合咖啡	25 公克咖啡 比例: 4 藍山 3 巴西 3 中曼	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷
3	高雄式冰咖啡	50 公克冰咖啡 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、沖壺
4	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 熱奶泡		心型 / 葉子 糖包一包	

第二組					
題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	曼特寧咖啡	25 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾紙、咖啡濾杯、沖壺、海綿刷
2	高雄式冰咖啡	50 公克冰咖啡豆 (比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂)	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷刷、沖壺
3	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶		心型 / 葉子 糖包一包	
4	皇家咖啡	25 公克咖啡豆 比例: 4 藍山 3 巴西 3 中曼 1 塊方糖	虹吸式	白蘭地 附於咖啡旁	咖啡杯組、(Syphon)咖啡煮具、木(竹)調棒、沖壺、皇家咖啡匙、香甜酒杯、水果夾、海綿刷、打火機

第三組					
題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶		心型 / 葉子 糖包一包	
2	巴西咖啡	25 公克咖啡	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、(Syphon)咖啡煮具、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
3	藍山咖啡	25 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷
4	高雄式冰咖啡	50 公克冰咖啡 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、沖壺

第四組

題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	高雄式冰咖啡	50 公克冰咖啡 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、沖壺
2	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶		心型/葉子 糖包一包	
3	綜合咖啡	25 公克咖啡 比例: 4 藍山 3 巴西 3 中曼	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、(Syphon)咖啡煮具、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
4	曼特寧咖啡	25 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾紙、咖啡濾杯、沖壺、海綿刷

伍、咖啡師丙級調製技能檢定術科測試評審總表

檢定編號：_____

檢定起訖時間：_____

崗 位 編 號		檢 定 日 期	_____年_____月_____日 ^上 / _下 午		
姓 名		試 題 編 號		考 題	
監 評 人 員 名 簽	(A) (B)	監 評 長 簽 名		總 評 結 果	<input type="checkbox"/> 扣 考 <input type="checkbox"/> 缺 考 <input type="checkbox"/> 不 及 格 <input type="checkbox"/> 及 格
題 序	評 審 (A) 扣 分	評 審 (B) 扣 分	平 均 扣 分	備 註	
一					
二					
三					
四					
平均扣分總計					

- 說明：1. 本檢定共 4 小題，四題平均扣分總計未超過 121 分(含)即為及格，只要有一題扣 100 分即為不及格。
2. 違規扣考者、缺考者，在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記之。
3. 請 A、B 二位監評人員就 4 小題評審結果，分別轉入 A、B 評審扣分欄內，求出平均扣分及總計並在監評人員簽名指定欄內簽上姓名及日期。
4. 監評長核對各題扣分無誤確認結果後，請在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」表示之，並在監評長簽名指定欄內簽上姓名及日期。
5. 若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。
6. 本評審總表附於 8 位應檢人評審表第一頁，8 位應檢人共用評審表，方便爾後查詢。

陸、專業咖啡師丙級技術士技能檢定術科測試評審表

第 場 / 第 題，評審：

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	1 號	2 號	3 號	4 號	5 號	6 號	7 號	8 號	
(A) 前置作業	1.違反安全、衛生相關事項者。		4									
	2.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。		4									
	3.未預先鋪設紙巾或將冰鏟(冰夾)放置冰桶(槽)中或持杯時手碰觸杯口。		4									
	4.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損者。		4									
	5.未按試題佈置個人操作台。		4									
	6.未將用材及器皿商標或標籤、正面朝前方。		4									
	7.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者。		4									
	8.未檢視、處理杯器具之破損與清潔。		4									
	9.若經清潔後之器皿，未將外部擦拭乾淨。		4									
	10.檸檬皮絲於前置作業時刮好備用。		10									
	11.研磨咖啡粉時，咖啡手把離開研磨機時，未立即關閉研磨機。		10									
	12.填充咖啡粉後，未將填壓器放在紙巾上		4									
	13.填充咖啡粉後，未測試水壓即扣住把		10									
	14.前置作業時間截止，未完成之工作項目(依項次扣分)： (1)裝飾物(2)杯皿(3)材料(4)器具(5)吸管(6)攪拌棒(7)吧叉匙(8)量酒器(9)杯墊(10)其它。		4									
	15.持題卡取物或前置作業時間截止，仍繼續作業者。		20									
扣分小計(最多扣20分)												
評審簽名：_____												
測驗日期：_____												
測驗考區：_____												

扣分項目	應檢人崗位編號	扣 分 (次)	1 號	2 號	3 號	4 號	5 號	6 號	7 號	8 號
(B) 調製過程	1.違反安全、衛生相關事項者。	2								
	2.持杯時手碰觸杯口。	4								
	3.取完熱水後未立即洗手。	10								
	4.未依配方順序調製飲料或溢出。	4								
	5.調製飲料時，冰塊未於適當時機加入。	4								
	6.將冰鏟(冰夾)放置於冰桶中。	4								
	7.未於適當時間進行溫杯匙。	4								
	8.烹煮咖啡煮器時，酒精燈下方鋪設紙巾者；或操作瓦斯爐具時，下方鋪設紙巾者。	30								
	9.操作義式咖啡機時，使用蒸汽管未先排放管中殘留水份者。	30								
	10.操作義式咖啡機，使用蒸汽管後，未立即擦拭或洩蒸汽者。	10								
	11.操作義式咖啡機，工作檯與咖啡機上方的抹布交錯使用。。	10								
	12.調製時間截止，未完成工作者。	20								
	13.調製虹吸式未調整火燄導致火太大	10								
	14.調製虹吸式濾網未勾	100								
	15.調製咖啡咖啡粉取錯	100								
	16.調製方法錯誤	100								
	17.粉末刻度萃取錯誤	30								
	18.濾杯式濾紙未摺	10								
	19.濾杯式沖泡時水流量未控制	10								
	20.冰咖啡未冰鎮	30								
扣分小計(最多扣 30 分)										

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	1號	2號	3號	4號	5號	6號	7號	8號
(C) 成品評鑑	1.違反安全、衛生相關事項者。		2								
	2.未將成品置放成品區之杯墊上。		4								
	3. 口感偏離題目配方，未達要求。		20								
	4.未將裝飾物品與成品組合或錯誤的裝飾		4								
	5.未拉出葉子或愛心		100								
	6.成品不均勻或含雜質。		10								
	7. 未能刮出一平匙（圓湯匙）之奶泡。		10								
	8.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿規定份量。		10								
	9.成品未放置吸管、咖啡匙。		10								
扣分小計（最多扣30分）											

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	1號	2號	3號	4號	5號	6號	7號	8號
(D) 善後處理	1.違反安全、衛生相關事項者。		2								
	2.持杯時手碰觸杯口。		4								
	3.未將乾燥器皿及成品杯皿內、外擦拭乾淨者。		4								
	4.取用物料量超過規定 1/3 造成浪費者（水、冰塊除外）。		4								
	5.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損者。		4								
	6.未能確實清理及擦拭杯器皿。		4								
	7.未能將器具及剩餘堪用之生鮮物品歸回原公共用材區。		4								
	8.未將機具收拾妥善及歸定位。		4								
	9.未能確實將廚餘、垃圾分類。		10								
	10.善後處理時間截止，未完成工作者。		10								
扣分小計（最多扣20分）											
第_小題（A+B+C+D）項小計扣分總合計											

第 場 / 第 題，評審：

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	9 號	10 號	11 號	12 號	13 號	14 號	15 號	16 號	
(A) 前置作業	1.違反安全、衛生相關事項者。		4									
	2.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。		4									
	3.未預先鋪設紙巾或將冰鏟(冰夾)放置冰桶(槽)中或持杯時手碰觸杯口。		4									
	4.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損者。		4									
	5.未按試題佈置個人操作台。		4									
	6.未將用材及器皿商標或標籤、正面朝前方。		4									
	7.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者。		4									
	8.未檢視、處理杯器具之破損與清潔。		4									
	9.若經清潔後之器皿，未將外部擦拭乾淨。		4									
	10.檸檬皮絲於前置作業時刮好備用。		10									
	11.研磨咖啡粉時，咖啡手把離開研磨機時，未立即關閉研磨機。		10									
	12.填充咖啡粉後，未將填壓器放在紙巾上		4									
	13.填充咖啡粉後，未測試水壓即扣住把手		10									
	14.前置作業時間截止，未完成之工作項目(依項次扣分)： (1)裝飾物(2)杯皿(3)材料(4)器具(5)吸管(6)攪拌棒(7)吧叉匙(8)量酒器(9)杯墊(10)其它。。		4									
	15.持題卡取物或前置作業時間截止，仍繼續作業者。		20									
扣分小計(最多扣20分)												
評審簽名：_____												
測驗日期：_____												
測驗考區：_____												

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	9號	10號	11號	12號	13號	14號	15號	16號
(B) 調製 過程	1.違反安全、衛生相關事項者。		2								
	2.持杯時手碰觸杯口。		4								
	3.取完熱水後未立即洗手。		10								
	4.未依配方順序調製飲料或溢出。		4								
	5.調製飲料時，冰塊未於適當時機加入。		4								
	6.將冰鏟(冰夾)放置於冰桶中。		4								
	7.未於適當時間進行溫杯匙。		4								
	8.烹煮咖啡煮器時，酒精燈下方鋪設紙巾者；或操作瓦斯爐具時，下方鋪設紙巾者。		30								
	9.操作義式咖啡機時，使用蒸汽管未先排放管中殘留水份者。		30								
	10.操作義式咖啡機，使用蒸汽管後，未立即擦拭或洩蒸汽者。		10								
	11.操作義式咖啡機，工作檯與咖啡機上方的抹布交錯使用。。		10								
	12.調製時間截止，未完成工作者。		20								
	13.調製虹吸式未調整火燄導致火太大		10								
	14.調製虹吸式濾網未勾		100								
	15.調製咖啡咖啡粉取錯		100								
	16.調製方法錯誤		100								
	17.粉末刻度萃取錯誤		30								
	18.濾杯式濾紙未摺		10								
	19.濾杯式沖泡時水流量未控制		10								
	20.冰咖啡未冰鎮		30								
扣分小計(最多扣 30 分)											

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	9號	10號	11號	12號	13號	14號	15號	16號
(C) 成 品 評 鑑	1.違反安全、衛生相關事項者。		2								
	2.未將成品置放成品區之杯墊上。		4								
	3. 口感偏離題目配方，未達要求。		20								
	4.未將裝飾物品與成品組合或錯誤的裝飾		4								
	5.未拉出葉子或愛心		100								
	6.成品不均勻或含雜質。		10								
	7. 未能刮出一平匙（圓湯匙）之奶泡。		10								
	8.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿規定份量。		10								
	9.成品未放置吸管、咖啡匙。		10								
扣分小計（最多扣30分）											

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)	1號	2號	3號	4號	5號	6號	7號	8號
(D) 善 後 處 理	1.違反安全、衛生相關事項者。		2								
	2.持杯時手碰觸杯口。		4								
	3.未將乾燥器皿及成品杯皿內、外擦拭乾淨者。		4								
	4.取用物料量超過規定 1/3 造成浪費者（水、冰塊除外）。		4								
	5.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損者。		4								
	6.未能確實清理及擦拭杯器皿。		4								
	7.未能將器具及剩餘堪用之生鮮物品歸回原公共用材區。		4								
	8.未將機具收拾妥善及歸定位。		4								
	9.未能確實將廚餘、垃圾分類。		10								
	10.善後處理時間截止，未完成工作者。		10								
	扣分小計（最多扣20分）										
第_小題（A+B+C+D）項小計扣分總合計											