

咖啡杯測人員職能基準

| 版本 | 職能基準代碼 | 職能基準名稱 | 狀態 | 更新說明 | 發展更新日期 |
|----|---------------|--------|------|---------------------|------------|
| V3 | TFB7915-001v3 | 咖啡杯測人員 | 最新版本 | 略 | 2025/12/15 |
| V2 | TFB7915-001v2 | 咖啡杯測人員 | 歷史版本 | 已被《TFB7915-001v3》取代 | 2022/12/13 |
| V1 | TFB7915-001v1 | 咖啡杯測人員 | 歷史版本 | 已被《TFB7915-001v2》取代 | 2020/11/25 |

| | | | | | |
|--------------------|-----|-------------------------------|--------|-------|-------|
| 職能基準代碼 | | TFB7915-001v3 | | | |
| 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 | 休閒與觀光遊憩 / 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感官評估之工作。 | | | |
| 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咖啡杯測前置準備工作 | T1.1建立咖啡杯測環境及感官校正 | | 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。 P1.1.4確認感官敏感度及杯測標準。 | 4 | K01食品安全衛生相關法規 K02杯測所需相關設備 K03感官評估及相關知識 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 |

| 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) |
|------------|---------------------|-------------|--|------|---|--|
| T2進行咖啡杯測流程 | T2.1執行咖啡杯測流程要求一致性原則 | | <p>P2.1.1確認樣品豆的研磨粗細，進行研磨，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。</p> <p>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1：18.18。</p> <p>P2.1.3等候3-5分鐘開始進行破渣、撈渣。</p> <p>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。</p> <p>P2.1.5樣品溫度低於攝氏21度時，結束杯測。</p> | 4 | <p>K06咖啡豆鮮度影響因素</p> <p>K07咖啡烘焙知識</p> <p>K08杯測知識</p> <p>K09咖啡豆品質管理知識</p> | <p>S03咖啡豆杯測流程處理能力 (含時間、溫度等)</p> <p>S04破渣及撈渣能力</p> <p>S05杯測匙/衛生杯測操作能力</p> <p>S06咖啡豆保存技巧</p> <p>S07 Agtron 光譜分析儀操作能力</p> <p>S08杯測表評分能力</p> |
| 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 | <p>P3.1.1依據杯測目的獨立進行感官評估。</p> <p>P3.1.2描述紀錄杯測咖啡的具體感官特徵。</p> <p>P3.1.3依杯測表規範給予評分。</p> <p>P3.1.4能發掘該項咖啡的正面、負面味道。</p> <p>P3.1.5依據評測結果回饋給相關人員參考。</p> | 4 | <p>K01食品安全衛生相關法規</p> <p>K03感官評估及相關知識</p> <p>K04咖啡豆烘焙條件</p> <p>K05產業專業用語</p> <p>K06咖啡豆鮮度影響因素</p> <p>K07咖啡烘焙知識</p> <p>K08杯測知識</p> | <p>S01感官評估能力</p> <p>S03咖啡豆杯測流程處理能力 (含時間、溫度等)</p> <p>S08杯測表評分能力</p> |

| 職能內涵 (A=attitude 態度) |
|--|
| <p>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。</p> <p>A02正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。</p> <p>A03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。</p> <p>A04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。</p> <p>A05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。</p> |

職能內涵 (A=attitude 態度)

A06好奇開放：容易受到複雜新穎的事物吸引，且易於接受新觀念的傾向。

A07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：**

- 高中（職）以上畢業；且具2年以上咖啡相關工作經歷。
- 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：**

- 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。
- 樣品豆研磨：70~75%咖啡粉可通過，咖啡粉顆粒篩網（US Standard Mesh # 20）研磨刻度。
- 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。
- 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（Total score）等。
- 杯測表規範：將乾香/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乾香和濕香的瑕疵氣味，雖然嚴重，但沒嚴重到難以下咽；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（Final score）；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。