

## 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		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。 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。 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。	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咖啡豆杯測流程處理能力(含時間、溫度等) S04破渣及撈渣能力 S05杯測匙/衛生杯測操作能力 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
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依據杯測目的獨立進行感官評估。 P3.1.2描述紀錄杯測咖啡的具體感官特徵。 P3.1.3依杯測表規範給予評分。 P3.1.4能發掘該項咖啡的正面、負面味道。 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 K08杯測知識	S01感官評估能力 S03咖啡豆杯測流程處理能力(含時間、溫度等) 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。

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。

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。

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。

## 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。