

第1届 国际团队咖啡师大赛

2018 International Team Barista
Championship (ITBC)



I.T.B.C

[大赛纲要]

- 名称 2018国际团队咖啡师大赛(International Team Barista Championship; ITBC)
时间 2018年3月1日(四)~4日(日)
场所 济州会展中心第2展览厅活动厅
主办 国际团队咖啡师大赛(ITBC) 组委会
主管 SUMBI FAIRS/月刊《Coffee & Tea》
后援 产业通商资源部/济州特别自治道
济州观光公社/韩国产业技术振兴院
济州地区事业评价团/济州会议局
JIBS济州广播/大韩航空
赞助 DOOREE TRADING /济州特别自治道开发公社

“国际团队咖啡师大赛(ITBC)”介绍

国际团队咖啡师大赛(International Team Barista Championship; ITBC)是为了巩固咖啡师的团队合作精神, 为国内外的咖啡师提供交流与合作的机会, 同时通过愉快地开展活动及发掘有趣、感人的内容, 向社会推广咖啡产业与咖啡厅文化而举办的2人1组团队咖啡师大赛。

大赛与济州的旅游基础设施和咖啡厅文化相接轨, 给全世界的咖啡从业人留下美好的经历和回忆, 以此提高济州岛的威望, 开发以济州为中心的K-CAFÉ模式, 进而搞活以济州为首的韩国旅游产业, 为提高附加价值做贡献。

[举办目的]

摒弃单人比赛, 采用2人1组的团队赛形式, 提高咖啡师的团队合作能力
弘扬咖啡师的技巧和自信心, 为海内外的咖啡从业人提供交流、合作及增进友谊的机会
通过发掘愉快、感人的故事(内容)及网上流通, 推广其文化价值
提高大众对咖啡厅文化的关注, 推广社会文化、提高经济附加值

[大赛部门]

个人部门: 无关性别、年龄和经历, 各种组合团队均可参赛的个人组大赛

例如) 夫妻队、情侣队、父子(女)队、母子(女)队、兄弟姊妹队、朋友队、前后辈队...

团体部门: 机构或团体可以所属机构或团体之名参赛的团体赛

例如) 教育机构(包括院校)、残疾人机构、连锁店、私人咖啡厅、相关企业...

***但2018年的第一届大赛不分个人和团体, 一同比赛。**

[评估方法]

- 1) 把2名技术评委、4名感觉评委及2名故事评委等共8名评委给出的分数加在一起, 按照从高分到低分顺序选出1组金奖、1组银奖和1组铜奖
- 2) 除此之外, 还将颁发1组表演奖、1组公平竞赛奖及1组上镜奖, 并授予特别奖(奖牌)
- 3) 考虑到对讲故事单元的评审眼光, 特别委托6位业内人士和2位业外人士等共8人担任故事评委
- 4) 评审规定引用普通咖啡师大赛的规则, 咖啡师的技能和熟练度占20%、香味程度占40%、趣味和感人的故事元素占40%等, 由试演人员、评委和观众共同营造氛围
- 5) 其他详细的评审项目及评估方法请参考[2018 ITBC评审规定]。

赛场的设置及运营

- 1) 赛场设在济州会展中心第2展览厅的活动厅，赛程为期2天。
- 2) 赛场内分别设有3套试演台、辅助台、连接台和评审台等，按照**准备>试演>整理**的顺序有机连接，使比赛流程紧凑有活力。
- 3) 每张餐台上基本备有官方咖啡机(包括相关的设备和用品)、官方粉碎机(包括相关设备)、正式研磨机、搅拌器、热水器、台式冰箱及相关器具套装等。
- 4) 指定项目仅可使用现成的咖啡和器具进行试演，选择选项使用选手亲自准备的咖啡和器具(包括官方器具)进行试演。
- 5) 准备完毕及试演结束后的桌面整理由选手负责，清扫由工作人员负责。
- 6) 主办方会在连接台上准备1种指定咖啡及其他赞助产品，追求宣传效果。

试演及评审

- 1) 试演准备时间和实际试演时间分别为15分钟，**每超出10秒钟从总分中扣掉5分**，超过1分钟会被取消比赛资格。
- 2) 参赛选手需向每位评委提供利用官方咖啡和官方器具(咖啡机/研磨机等)制作的4杯指定菜单(拿铁咖啡或卡布奇诺)，以及用自带的咖啡和器具(包括指定咖啡和咖啡机/研磨机等)制作的4杯选择菜单等共8杯咖啡。
- 3) 评委仅评审提供给自己的咖啡，必须在3分钟内完成审查。
- 4) 一名参赛选手负责制作菜单，另一名负责讲故事，可调换角色。
- 5) 故事由对咖啡的简短说明、感人的故事情节或经验之谈、幕后花絮组成。

奖品及特别奖励

- 1) **国际团队咖啡师大赛(ITBC)**重视生动的团队合作方式及有趣、感人的故事情节，力求打造参赛选手与观众同乐的庆典氛围。
- 2) 参赛团队在试演中展示的所有故事和配方视为已公开，主办方可以事前未经选手同意，在线上/线下运用该内容。
- 3) 除了颁发给获奖者的奖品之外，参赛选手和评委还将额外获得参加济州咖啡厅旅游项目的机会，促进参赛选手之间的和睦与交流，同时借此向国内外宣传及共享济州岛优秀的自然环境和咖啡厅文化。

[颁奖明细]

金奖(1等奖/1组)：200万韩元奖金、奖牌、附加奖

银奖(2等奖/1组)：100万韩元奖金、奖牌、附加奖

铜奖(3等奖/1组)：50万韩元奖金、奖牌、附加奖

表演奖(1组)：选出试演极具特色或趣味的小组，授予奖牌/附加奖

欢呼奖(1组)：选出获得观众大量掌声和呼应的团队，授予奖牌/附加奖

上镜奖(1组)：选出团队组织优秀、服装整洁的团队，授予奖牌/附加奖

[特别奖励]

- * 向全体参赛者提供规定的纪念品(预计为围裙、帽子、t恤等)和参赛证
- * 通过JIBS、Coffee & Tea等线上/线下媒体介绍感人的故事
- * 通过济州等国内外媒体的采访和报道增加个人/团体的宣传效果
- * 通过加入相关协会、邀请、招待会、研讨会等提供相互交流信息和建立人脉的机会
- * 向全体参赛选手(国外)/评委提供**4天3夜(3.1~3日)**住宿(2人1间, 含早餐)
- * 向全体参赛选手/评委提供参加**济州咖啡厅文化旅游**(1天)的机会

大赛日程

- 3/1(四) 14:00~19:00 **参赛选手登记、彩排及提前练习 *16组(预计)**
* 提供了解大赛规定、分析指定的原豆咖啡及体验咖啡机的机会
* 同时实施大赛模拟、评委工作会议和校准
- 3/2(五) 10:00~17:00 **开幕式及正式比赛 *16组(预计)**
* 选出进入总决赛(决赛)的6个团队并公布名单
- 3/3(六) 13:00~16:00 **决赛(排名赛) *6组**
* 分别选出1组黄/银/铜奖及3组特别奖
***颁奖典礼(16:00~17:00)**
*** 10:00~12:00 : 邀请著名咖啡师举办试演会/座谈会**
- 3/4(日) 09:00~18:00 **济州咖啡厅文化旅游 *40名(预计)**
* 选择事项, 交通、午餐及导游由主办方提供
* 详细的旅游项目将另行通知

参赛条件

- 1) 不论性别、年龄和国籍, 人人均可参加, 必须组队(2人1组)参赛。
- 2) 本大赛非国家对决性质的比赛, 每个国家可有2组以上团队参赛, 而且国籍不同的选手也可以组队参赛。
- 3) 滞留在韩国的外国人若想参加比赛, 须持有相关国家的有效护照以及可以证明允许滞留24个月以上的居住、就业或入学登记文件。
- 4) 持多国护照的参赛者须选择一个国家参赛。
- 5) 海外参赛者可获得主办方提供的住宿及比赛当天的交通和翻译服务。
- 6) 海外参赛者须在比赛开始7天前把故事内容传达给主办方。

参赛方法

- 1) 希望参赛者可登录JEJU CAFESTA的官方网站(www.jejucafeshow.com)填写在线参赛申请书
 - 2) 发送电子邮件(sumbifairs@naver.com)提交参赛申请书
***参赛申请截止时间：2018年2月9日24:00 *先到先收**
 - 3) 汇付参赛费(韩国个人/团体**每组10万韩元**，海外组免费) 参加费无折存款(国内个人/团体每组10万韩元, 海外组免费)
***汇款账号：农协351-0910-5123-43 (株)SUMBI FAIRS**
- * 海外报名参赛者须在正式比赛开始4周前把有效的护照复印件用电子邮件(sumbifairs@naver.com)提交给大赛组委会。

其他详细事项请咨询ITBC组委会。*仅可用邮件咨询

济州特别自治道济州市莲北路403(道南洞, 2F)
TEL : +82-64-711-1002 FAX : +82-64-713-5006
E-mail : sumbifairs@naver.com

第1届 国际团队咖啡师大赛

2018 International Team Barista
Championship (ITBC)



I.T.B.C

[评审规定]

[举办目的]

国际团队咖啡师大赛(International Team Barista Championship; ITBC)是为了巩固咖啡师的团队合作精神, 为国内外的咖啡师提供交流与合作的机会, 同时通过愉快地开展活动及发掘有趣、感人的内容, 向社会推广咖啡产业与咖啡厅文化而举办的2人1组团队咖啡师大赛。

[参赛资格及基本规则]

1. 参赛资格为大学/专科学校的在校生、前任·现任咖啡师及咖啡爱好者等, 不论性别、国籍或年龄, 任何人均可参加。
2. 参赛团队需按照运营委员会规定的规则(上午/下午), 在比赛开始前30分钟到达赛场。晚到时可能会对自身不利。
3. 擅自缺席比赛时, 禁止参加下一届大赛。
4. 因个人原因缺席比赛时, 必须至少提前3周通知组委会。
5. 如对评审有异议, 必须当场向评委申请异议, 若评委会接受异议申请会更正并重新通知。
6. 颁奖典礼过后不接受异议申请。

[扣分及基本犯规]

1. 必须在距离比赛开始30分钟之前到达。否则每迟到10分钟从总分中扣掉10分，比赛开始后到达者将被取消比赛资格。
2. 试演时间(15分钟)超时时，每超时10秒从总分中扣掉5分，超过1分钟将取消比赛资格。
3. 试演过程中设备严重损坏，必须更换时，将取消比赛资格。
4. 个人自带的器具出故障导致试演延误或无法进行时，责任归咎于参赛者。
5. 试演过程中无故弃权时，无法参加下一届大赛。
6. 发表与比赛无关的政治言论或偏重于宣传特定品牌时，试演结束后，评委会可开会协商，取消相关参赛者的比赛资格。
7. 此外，其他各种事项和不当行为由评委会开会决定。

[团队的组成和角色]

1. 每个团队由1名咖啡师、1名讲故事者等2人组成。
2. 咖啡师负责制作指定/选择咖啡菜单，讲故事者负责讲(说明)故事。
3. 咖啡师和讲故事者的角色可以互换，组队方式由参赛者自行判断来决定。(例如：家人队、同事队、夫妻队、情侣队、朋友队、前后辈队、国际队...)
4. 各团队可以自由取名，新颖、有才华的队名可能会获得加分。

[评委会的组成及角色]

1. 评委会由1名评审委员长、1名评审组长、2名技术评委、4名感觉评委、1名故事评委等共10人构成。
2. 评审委员长和评审组长委托大赛经验丰富的经验者担任，评委由6名业内人士和2名业外人士等组成，具备客观性和公正性。
3. 第1届大赛的评委会以大赛组委会推荐和邀请的方式组成。
4. 评审委员长掌管和协调整个大赛的进行，评审组长在辅佐评委的同时，兼任时间管理和分数管理的角色。不得已时，评审组长可以代替评审委员长的角色。
5. 评委必须接受各个领域(时间/准备/打分)的评审培训(研习会)，培训由评审委员长和评审组长负责。
6. 参加研习会和评审中，尽量避免使用香水或含刺激性香气的化妆品类产品。
7. 评委必须熟知与大赛有关的更新内容。
8. 评审过程中，评委禁止与参赛者闲谈。
9. 打分表禁止透露给他人或暴露在镜头下。

[评估项目]

1. 技术评委(1)评估参赛者的准备性(卫生状态)和进行状态。(10%)
2. 技术评委(2)评估队员之间的默契、熟练程度和善后状态。(10%)
3. 4位感觉评委负责评估咖啡的视觉效果、香味和完成度。(40%)
4. 两位故事情节评委负责评估故事结构及有趣和感人程度。(40%)

[评估方法]

1. 每组(2人)评审1次打分，根据结果颁奖。
2. 2名技术评委、4名感觉评委及评审组长把各个领域的分数加起来，从高分到低分排序。
3. 评委仅评价交给自己的咖啡杯，3分钟内完成打分。
4. 出现分数相同的团队时，按照故事情节>味道>完成度的顺序选出分数较高的团队。

[时间管理]

1. 评审及大赛的时间管理由评审组长负责。
2. 计时器必须记录和核对各领域所使用的时间，使试演者获得公平的评审。

[分数管理]

1. 分数管理由评审组长负责，按照评委评估的小组管理分数。
2. 评审委员长可以核查分数及要求重新计算。

[拍摄管理]

1. 为了记录比赛和宣传，组委会有权利拍摄比赛过程及使用拍摄物。
2. 官方拍摄分为视频和照片，摄影物的权限归主办方所有。

[颁奖]

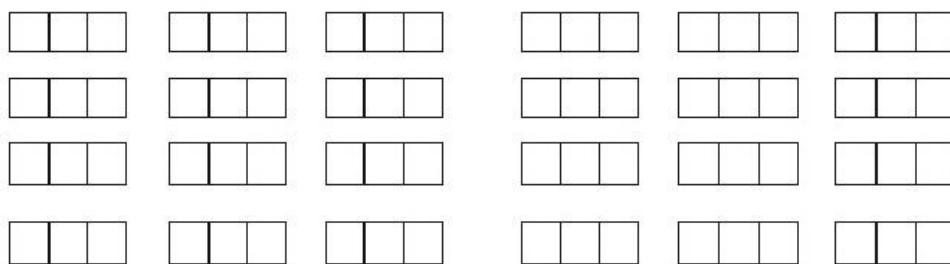
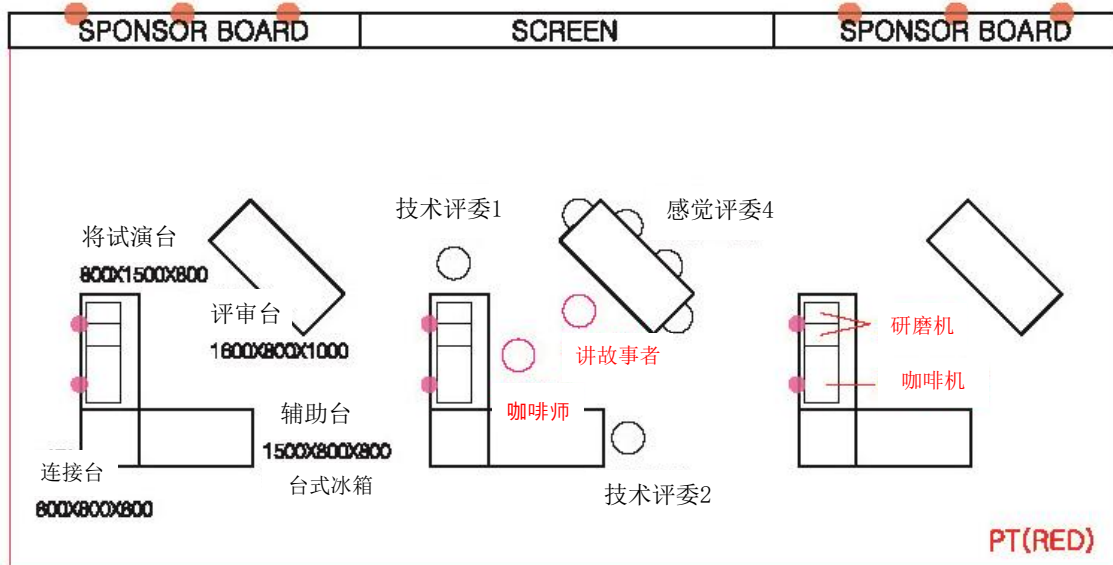
1. 不分个人和团体部门，经正式比赛(1天)和决赛(1天)后，按照高分的顺序选出1组金奖、1组银奖和1组铜奖颁奖。
2. 为了振作参赛选手的士气，大赛另外选出1组表演奖、1组欢呼奖和1组上镜奖等特别奖获得者，为其颁奖。特别奖获得者从所有参加正式比赛的团队中选出，不论是否进入决赛，为其颁奖。
3. 颁奖在决赛结束后进行，奖品遵照[大赛纲要]。

[赛场结构]

1. 赛场由左右背板、中央大屏幕、试演台、观众席、影像设备等组成。
2. 共设有3套试演台，将试演台(1500X800X800)、连接台(800X800X800)、辅助台(1500X800X800)等按照“匍”字型排列。
3. 试演台上分别备有2组1台官方咖啡机(1组时2台)、2台官方研磨机(1台指定咖啡/浓缩咖啡专用+1台选择咖啡/现磨咖啡专用)、1台搅拌器、1台热水器、1台台式冰箱(冷藏/冷冻兼用)及捣固器、捣固底座、转向箱、卡布奇诺咖啡杯杯、蒸汽水壶、垃圾桶等相关器具套装和1台店内专用台式冰箱(冷藏/冷冻兼用)。辅助台用于摆放参赛团队的器具和制作菜单，连接台则用于宣传赞助产品。
4. 评审台(1600X800X1000)考虑试演者的移动路线而设。
5. 餐台的排列形态如下，实际形态可能会根据条件发生变化。

向全体参赛选手等待室

评委提供等待室



观览席

[试演规定]

1. 试演顺序及时间

- 1) 比赛按照**准备>试演(指定咖啡部门/选择咖啡部门)**的顺序进行。
- 2) 每组的准备时间和比赛时间分别为15分钟，在3张餐台上依次进行。
- 3) 第1组做好准备开始试演后，第2组自动开始在下一张试演台上做准备；当第2组开始试演，第3组在下一张试演台上准备时，打扫及整理1号试演台。
- 4) 准备、试演和整理工作连续进行，清扫由3名工作人员负责。

2. 角色分担

- 1) 参赛团队中的一名成员担任咖啡师，另一名充当讲故事者。
- 2) 咖啡师在制作和上呈咖啡的期间，讲故事者必须简要说明使用的咖啡原豆、器具的特点、追求的香味、饮用方法等，配上**感人、有趣的故事**(例如：历史、花絮、咖啡的治愈效果、愿望...)
- 3) 咖啡师和讲故事者可以互换角色，故事情节的真实性、结构性、传达能力、反响度越

高，分数越高。

- 4) 海外参赛者必须在距离大赛开始7天前把故事内容转达给主办方，以便顺利获得翻译服务。

3. 准备(15分钟)

- 1) 准备时间由评审组长负责核对和管理，超过15分钟时予以制止。
- 2) 参赛选手可以在准备时间内整理所需的器具和主副材料，以及检查设备或主副材料。
- 3) 准备时间内的一切行为不含在评审之中。但准备完毕状态下的器具准备状态、整理状态、卫生状态属于技术评审的对象。

4. 试演(15分钟)

- 1) 试演分成指定咖啡部门和选择咖啡部分进行。
- 2) 试演顺序由参赛者自行决定，但必须事先把顺序告知评委。

指定咖啡部门

- ① 必须使用主办方提供的官方咖啡和官方器具进行试演。
- ② 咖啡杯的容量为**8oz(约236ml)**，菜单为**四杯拿铁咖啡或卡布奇诺**。
- ③ 拿铁咖啡或卡布奇诺的艺术工作不包括在技术或感觉评审中。但是会根据其完成度减分或加分。
- ④ 指定咖啡(官方咖啡)和指定器具(官方咖啡机、研磨机、搅拌器、热水器及其他器具)的信息将在距离正式比赛15天前通过电子邮件通知参赛选手。

选择咖啡部门

- ① 参赛者可用自由选择的咖啡和器具制作**4杯**咖啡进行比赛。但是**4杯咖啡必须相同或不超过2种口味**。
- ② 咖啡原豆的种类、咖啡杯的形态、材料、容量、提取方式和试演菜单(热饮或冷饮)的种类由参赛者自由选择。但必须简要说明相关咖啡的特点，而且所呈咖啡的味道和香气必须符合说明。
- ③ 利用事先准备好的指定咖啡和器具制作指定咖啡菜单(拿铁咖啡或卡布奇诺)也无妨。但若重新试演与指定咖啡部门相同的菜单，其完成度可能会成为减分的对象。

5. 结束及整理

- 1) 试演结束时间为参赛者把最后一杯咖啡呈给评委，并提示(手势或台词)**试演结束时**。
- 2) 试演结束后，整理和清扫桌面所用的时间不包括在试演时间内，不得超过1分钟。整理状态和清洁度含在评审项目内。
- 3) 如果试演时间超时，每超出10秒从总分中扣掉5分，超过1分钟会丧失比赛资格。
- 4) 试演和整理结束的桌子剩下的清扫和整理工作由3名工作人员负责。

[评估项目及分配分数] 打分表参考另附1

技术(1) (10)

- 1) 试演前的器具整理状态是否良好? 1 2
- 2) 服装是否得当? 1 2
- 3) 操作器具的手法是否熟练? 1 2 3
- 4) 器具和工作空间的清洁状态是否良好? 1 2 3

感觉 (40)

- 1) 对咖啡原豆和器具的说明是否恰当? 1 2 3
- 2) 服务姿势和表情是否端正、舒服? 1 2 3
- 3) 提供菜单的视觉效果是否良好? 1 2 3
- 4) 是否说明了饮用方法? 1 2
- 5) 菜单的形态和味道是否符合说明? 1 2 3 4
- 6) 味道和香气是否均衡? 1 2 3 4 5 (x2)
- 7) 余味是否柔和、爽口? 1 2 3 4 5
- 8) 试演过程和菜单的完成度高吗? 1 2 3 4 5 (x2)

故事(40)

- 1) 团队的名字是否充满了才华和风趣? 1 2
- 2) 故事情节真实吗? 1 2 3
- 3) 故事结构是否紧凑? 1 2 3 4 5 (x2)
- 4) 故事传达是否流畅? 1 2 3 4 5
- 5) 故事情节是否有趣和感人? 1 2 3 4 5 (x4)

技术(2) (10)

- 1) 咖啡师与讲故事者的配合是否融洽? 1 2
- 2) 整个试演过程是否顺利? 1 2 3
- 3) 试演是否在规定的时间内完成? 1 2
- 4) 结束后的整理和清洁状态是否良好? 1 2 3

6. 注意事项

- 1) 最低分为1分，中间分数以0.5分为单位。
- 2) 打分表(另附)
- 3) 准备过程或试演过程中发生机械异常或不可抗力问题时，参赛者可以申请“**技术时间**”。此时，时间管理人停止计时。如果参赛者申请技术时间的原因是对咖啡机、器具、材料、评审规定等的理解不充分，则无法给予停止时间。
- 4) 试演者在试演时间可以使用自己选择的背景音乐。为此，培训时必须用USB提交音乐文件。
- 5) 故事与试演菜单的配方视为公开，主办方可以不经试验者的同意，在电视、月刊、单行本及网络等上公开。
- 6) 若参赛者未能在准备时间前到达赛场，将失去参赛资格。

[技术人员待岗]

1. 向大赛提供咖啡机的官方供应商必须在大赛期间，派相关技术人员常驻赛场，检查机器的运作状态。
2. 原则上，由供应商亲自负责机械设备的安装和拆除。

[提出异议]

1. 如对大赛进行有异议，参赛者可以向评审委员长提出异议。异议必须在现场直接向评审委员长提出，不接受评审结束后提出的异议或比赛结束后通过电话或电子邮件提出的异议。
2. 如果有人提出异议，评审委员长将立即召集相关评委会，决定可否采纳异议。如果异议妥当，将及时更正和通报。
3. 提出异议后下达的评委会决定是最终决定。

[权利规定]

1. 国际团队咖啡师大赛(International Team Barista Championship;ITBC)的大赛名称、标志、比赛形式、评审规定、大赛内容等所有大赛运作方式的知识产权归本大赛组委会所有。
2. 未经大赛组委会许可，不得擅自使用或复制大赛形式及内容，官方拍摄或采访必须事先获得大赛组委会的批准。

[规定的变更]

1. 大赛的规定应时刻进取、完善。为此，评委会可以开会变更运营规定和评审规定。
2. 规定的变更由评委会和组委会协调，通过开会调整和决定。
3. 规定变更时，评审委员长必须更改更新日期，在规定的中附加变更内容，3天内发布公告。

国际团队咖啡师大赛(ITBC)

评委会委员长 崔成日

组委会委员长 姜尚贤

(最终修改: 20171230)



[另附1]

2018 ITBC Score Sheet

No. _____ Entry Name : _____ Judge Name : _____ (Signature)

1. Technical A (10)

1-1 试演前的器具整理状态是否良好?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2	x1	
1-2 服装是否得当?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2	x1	
1-3 操作器具的手法是否熟练?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
1-4 器具和工作空间的清洁状态是否良好?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
合计(T1)			

2. Sensory (40)

2-1 对咖啡原豆和器具的说明是否恰当?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
2-2 服务姿势和表情是否端正、舒服?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
2-3 提供菜单的视觉效果是否良好?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
2-4 是否说明了饮用方法?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2	x1	
2-5 菜单的形态和味道是否符合说明?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4	x1	
2-6 味道和香气是否均衡?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 5	x2	
2-7 余味是否柔和、爽口?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 5	x1	
2-8 试演过程和菜单的完成度高吗?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 5	x2	
合计(S1)			

3. Story (40)

3-1 团队的名字是否充满了才华和风趣?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2	x1	
3-2 故事情节真实吗?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
3-3 故事结构是否紧凑?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 5	x2	
3-4 故事传达是否流畅?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 5	x1	
3-5 故事情节是否有趣和感人?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 35 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 5	x4	
合计(S2)			

4. Technical B (10)

4-1 咖啡师与讲故事者的配合是否融洽?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2	x1	
4-2 整个试演过程是否顺利?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
4-3 试演是否在规定的时间内完成?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2	x1	
4-4 结束后的整理和清洁状态是否良好?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 3	x1	
合计(T2)			

试演时间 :

减分(P) :

总计(T1+S1+S2+T2-P)

评审委员长签字 _____



[另附2]

2018国际团队咖啡师大赛 (ITBC)

参赛申请书

名称 2018国际团队咖啡师大赛(International Team Barista Championship; ITBC)
时间 2018年3月1日(四)~4日(日)
场所 济州会展中心第2展览厅活动厅
主办 国际团队咖啡师大赛(ITBC)组委会
主管 SUMBI FAIRS/月刊《Coffee & Tea》
后援 产业通商资源部/济州特别自治道/济州观光公社/韩国产业技术振兴院
济州地区事业评价团/济州会议局/JIBS济州广播/大韩航空
赞助 DOOREE TRADING/济州特别自治道开发公社

部门	团队咖啡师大赛(<input type="checkbox"/> 个人组 <input type="checkbox"/> 团体组)		
申请人姓名		团队名称	
地址			
所属		职位	
电话号码		邮箱	
参赛动机和主旨			
其他	(若申请参赛者的姓名与汇付参赛费的姓名不同, 请在此标注。)		

填完相应栏后, 请发送回执邮件或发送传真提交。

* 为使竞争和评审公平公正, 分别召开1次评审委员会研习会和参赛者研习会。

* 研习会的日程、大赛日程、比赛方式将通过电子邮件单独通知申请参赛者。

* 参赛费: **10万韩元/组**(海外参赛者免费)

* 汇款账号: **农协351-0910-5123-43 (株)SUMBI FAIRS**

* 参赛申请截止时间及汇款期限: 2018年2月9日 ***按照先后顺序截止**

* 其他详细事项请**通过电子邮件**咨询**ITBC组委会**。

国际团队咖啡师大赛 (ITBC) 组委会

济州特别自治道济州市莲北路403(道南洞, 2F)

TEL : +82-64-711-1002 FAX : +82-64-713-5006

Home Page : www.jejucafeshow.com

E-mail : sumbifairs@naver.com