



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

※檢定報名費用\$3000 元

※檢定課程包含材料費用\$5000 元

※課程時間 4 小時

上課時間	課程內容與操作
講師操作講解 2 小時	認識好咖啡
	建構味嗅覺記憶
	練習感官評價
咖啡單品風味品飲 30 分鐘	盲測練習
品評檢定流程示範 1 小時	初階-咖啡品評師檢定 流程示範
初階-咖啡品評師檢定 30 分鐘	



◇課程所需材料：

檢定指定五款咖啡豆品項
(日曬耶加雪菲科契爾、哥倫比亞薇拉省、
肯亞 AA、哥斯大黎加蜜處理、瓜地馬拉貝拉罕摩娜花神)

◇自備用品：

黑色或深色丹寧工作圍裙、磨豆機、水、熱水壺、手沖壺、
20 網目篩網、杯測匙 X2、杯測杯(標準杯 200ml) X3、
清洗杯(可用紙杯替代)X2、溫度器、筆、手寫板、廚房紙巾、
清潔抹布、垃圾袋、鐵夾 X2



本公司因不可抗力之特殊原因無法執行時，如數量或價格筆誤本公司有權決定取消或終止本優惠活動* 感謝您的支持





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

即日起接受報名

報名費用：**\$3000 元**，

檢定時間：報名單位公告為主

報名資格：對咖啡有興趣者。需年滿十六歲

※(學科)檢定說明:測驗時間 **5 分鐘**(十題選擇題) ※計分:滿分 **100 分**，**60 分**及格

※(術科)檢定說明:測驗時間 **30 分鐘** ※計分:滿分 **100 分**，**60 分**及格

應檢學術科注意事項:

- 1.學科與術科各為滿分 100 分,60 分及格,學科答案不得塗改,塗改題不予計分
- 2.術科檢定統一使用大會指定用豆,檢定當天大會統一代購指定用豆 3 份,費用 300 元
請於繳交檢定報名費時同時繳交
- 3.術科檢定過程每一階段須配合指示統一進行
- 4.檢定日當天抽定五款指定豆之其中兩款為試題
- 5.應檢人於測試前詳閱應檢人參考資料,以避免違規或操作錯誤情事發生
- 6.術科檢定除指定用豆由主辦單位準備,其餘應檢設備、器具均由應檢人員自行準備
- 7.檢定作業依規定完成時間,不得藉故要求延長時間
- 8.術科應檢結束後,請清潔個人操作檯後始離開檢定場所,衛生分數納入術科檢定總分

應檢當日注意事項:

- 1.依檢定日期時間到達檢定場後,請先到「報到處」辦理報到手續
- 2.應檢人員服裝儀容:需著大會規定之黑色或深色丹寧工作圍裙,女性、男性髮型一律梳理乾淨,長髮過肩者須往後綁整齊,額前頭髮不得長及眼睛,妝容應乾淨舒服,不可濃妝艷抹,不可佩戴飾品
- 3.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
- 4.進入檢定場後,應將所有電子通信設備關閉
- 5.不遵守試場規則者,除勒令出場外,並取消應檢資格





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

檢定程序

學/術科	項目	時間
學科	選擇題 10 題	5 分鐘
術科	研磨過篩	5 分鐘
術科	評測乾香(填表)	3 分鐘
術科	注水	注水後浸泡 4 分鐘 內過程中聞濕香
術科	評測濕香	
術科	破渣(填表)	2 分鐘
術科	撈渣	1 分鐘
術科	啜吸(填表)	2 分鐘
術科	嗅覺.味覺描述填表	2 分鐘
術科	相異品項答案填表	1 分鐘
術科	環境清潔	5 分鐘





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

報名序號				報檢職類名稱				需 2 吋相片 3 張 其餘兩張貼下方 此處為實貼處		
報 檢 人 請 勿 填 寫				初階咖啡品評評鑑師研習						
姓名	(中文)			國民身分證編號或外國人士護照編號						
	(英文)									
出生日期	年	月	日	E-mail 信箱						
電話	(公司)			地址	□ □ □ □ □ (請寫郵遞區號)					
	(手機)									
最高學歷	學 校 名 稱			科 系 別		修 業 狀 況				
						□ 畢 業 □ 肄 業 □ 就 學 中				
現任	任 職 單 位			職 稱		推薦單位 / 人				
檢驗證件	☐ 國民身分證 ☐ 護照 ☐ 其他_____									
報檢人身份	☐ 外籍生 ☐ 一般考生 ☐ 在校生									
是否申請原文(英文)證書, 需酌收工本費 1000 元 ☐ 是 ☐ 否										
2 吋相片 2 張 請浮貼 相片後面請寫上姓名、報檢職類				審查結果	☐ 資格符合		初審簽章			
					☐ 資格不符 原因:		複審簽章			
國民身分證影印本 浮貼處 (正 面)				國民身分證影印本 浮貼處 (背 面)						
備註欄	填表須知: 一、本報名表中報名序號欄及審查結果欄請勿填寫, 填表請用正楷且不得用鉛筆寫。 二、其餘所有欄位請依報檢職類資格需求完整填寫, 備驗證件欄只需勾選符合應檢資格所備之證件名稱。 三、應繳驗之證件均繳影印本即可。									
報檢人研習申請/會員聲明同意書 本人完全了解美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營(以下簡稱本會)之所有規定事項, 並已事實參與。並贊助廣告、場地清潔、人事開銷、報名費用 元;且報檢人及模特兒均應了解及同意, 本會辦理相關所有活動, 報檢人及模特兒的肖像、作品、很可能被取得, 以及在各式媒體中使用。報檢人及模特兒藉此授權於本會無限制免費使用報檢人在研習中的作品及透過任何形式媒體不論紙類或 CD、ROM、CDI、DVD...等, 再製作或再發表。不論目前存在或此後製作、任何影像、通訊網路、內部網路、即時上線等任何技術製作。報檢人放棄他們的權利, 不需顯示他們的名字在任何再製作及再發表的媒體上, 但本會有權保留此項榮譽給予報檢人, 報檢人及模特兒不得因作品及肖像權問題提出各種權利問題及阻礙、質疑、糾正、補償等行動。對本會放棄告訴權, 並且遵守本國相關法律許可之規範, 因故意或過失, 不法侵害本會之相關權利者, 應負損害賠償責任。凡完成報名手續繳交費用者, 報檢人不得以任何理由要求退費及延後考試。 主辦單位:美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營 台灣區聯絡處:新北市板橋區民權路 202 巷 13 弄 6 號 1 樓 報名日期:_____ 報檢人同意簽名:_____ 模特兒同意簽名:_____										





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

報名序號				報檢職類名稱				需 2 吋相片 3 張 其餘兩張貼下方 此處為實貼處	
報 檢 人 請 勿 填 寫				初階咖啡品評評鑑師檢定					
姓名	(中文)			國民身分證編號或外國人士護照編號					
	(英文)								
出生日期	年	月	日	E-mail 信箱					
電話	(公司)			地址	□ □ □ □ □ (請寫郵遞區號)				
	(手機)								
最高學歷	學 校 名 稱			科 系 別		修 業 狀 況			
						□ 畢 業 □ 肄 業 □ 就 學 中			
現任	任 職 單 位			職 稱		推薦單位 / 人			
檢驗證件	☐ 國民身分證 ☐ 護照 ☐ 其他_____								
報檢人身份	☐ 外籍生 ☐ 一般考生 ☐ 在校生								
是否申請原文(英文)證書, 需酌收工本費 1000 元 ☐ 是 ☐ 否									
2 吋相片 2 張 請浮貼 相片後面請寫上姓名、報檢職類				審查結果	☐ 資格符合		初審簽章		
					☐ 資格不符 原因:		複審簽章		
國民身分證影印本 浮貼處 (正 面)				國民身分證影印本 浮貼處 (背 面)					
備註欄	填表須知: 一、本報名表中報名序號欄及審查結果欄請勿填寫, 填表請用正楷且不得用鉛筆寫。 二、其餘所有欄位請依報檢職類資格需求完整填寫, 備驗證件欄只需勾選符合應檢資格所備之證件名稱。 三、應繳驗之證件均繳影印本即可。								
報檢人研習申請/會員聲明同意書 本人完全了解美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營(以下簡稱本會)之所有規定事項, 並已事實參與。並贊助廣告、場地清潔、人事開銷、報名費用 元;且報檢人及模特兒均應了解及同意, 本會辦理相關所有活動, 報檢人及模特兒的肖像、作品、很可能被取得, 以及在各式媒體中使用。報檢人及模特兒藉此授權於本會無限制免費使用報檢人在研習中的作品及透過任何形式媒體不論紙類或 CD、ROM、CDI、DVD...等, 再製作或再發表。不論目前存在或此後製作、任何影像、通訊網路、內部網路、即時上線等任何技術製作。報檢人放棄他們的權利, 不需顯示他們的名字在任何再製作及再發表的媒體上, 但本會有權保留此項榮譽給予報檢人, 報檢人及模特兒不得因作品及肖像權問題提出各種權利問題及阻礙、質疑、糾正、補償等行動。對本會放棄告訴權, 並且遵守本國相關法律許可之規範, 因故意或過失, 不法侵害本會之相關權利者, 應負損害賠償責任。凡完成報名手續繳交費用者, 報檢人不得以任何理由要求退費及延後考試。 主辦單位:美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營 台灣區聯絡處:新北市板橋區民權路 202 巷 13 弄 6 號 1 樓 報名日期:_____ 報檢人同意簽名:_____ 模特兒同意簽名:_____									





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

檢定講義

學科檢定項目：咖啡品評評鑑 學科檢定時間：5 鐘

滿分 100 分，60 分及格

術科檢定項目：術科檢定時間：30 分鐘

檢定時間：30 分鐘

滿分 100 分，60 分及格

注意事項：

1. 研磨刻度:4
2. 過篩網目:20
3. 需使用 200cc 杯測碗
4. 考生自備用水必須是乾淨而且無雜味的水或是軟水注水溫度為 92°~95°





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

初階咖啡品評評鑑師檢定 操作流程

01.研磨過篩



02.評測乾香



03.注水



04.評測濕香



05.破渣



06.撈渣



07.啜吸



08.嗅覺.味覺描述



09.相異品項答案



10.環境清潔





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

檢定指定豆風味說明

單品咖啡品名	烘焙度	產地/海拔
日曬耶加雪菲科契爾	中淺	衣索比亞(非洲)/約 1800 海拔
風味介紹：蜂蜜水.香吉士.甜桃餘韻.酸值溫潤細緻.口感甜軟厚實		
瓜地馬拉貝拉罕摩娜花神	中淺	瓜地馬拉 (中美洲)/約 1400~1800 海拔
風味介紹：香草植物.焦糖巧克力.烤堅果.菸草.口感奶油可可般		
肯亞 AA	中淺	肯亞(東非)/約 1400~1700 海拔
風味介紹：青蘋果.脆梅.略煙燻焦糖.香甜.野莓餘韻		
哥斯大黎加拉斯拉哈斯莊園 蜜處理	中淺	哥斯大黎加/約 1300~1500 海拔
風味介紹：可可.香草的甜柑橘.櫻桃的酸.尾韻葡萄酒香		
哥倫比亞薇拉省	中淺	哥倫比亞(南美洲)/約 1200~2000 海拔
焦糖.黑巧克力.帶有甘蔗甜感		





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

檢定材料表單

品項	規格	單位	數量	備註
工作圍裙	黑色或深色丹寧	件	1	
磨豆機		台	1	
熱水壺		台	1	
手沖壺		個	1	
水	1000CC	瓶	1	
篩網	20 網目	個	1	
杯測匙		支	2	
杯測碗	200CC	個	3	
清洗杯	200CC 以上	個	2	一空杯,一裝乾淨開水(可用紙杯)
溫度器		支	1	依熱水壺設備是否需要
筆	藍筆	支	1	
手寫板	A4	個	1	
廚房紙巾		張	數張	
清潔抹布		條	1~2	
垃圾袋		個	1	
鐵夾		個	2	夾垃圾袋用





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

學科檢定

檢定日期： 年 月 日

時間:5 分鐘

選擇題:10 題 100%共計 100 分 以下何者為正確答案

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

- 01.() 咖啡豆哪一種烘焙程度,所殘留的酸味較多較鮮明?
a.深焙 b.中焙 c.淺焙
- 02.() 生豆經過焦糖化反應所產生的焦糖是咖啡帶甜味的來源,
是因為生豆中所含下列何者? a.果糖 b.蔗糖 c.葡萄糖
- 03.() 影響咖啡在口感中的厚度與飽滿度主因為下列何者?
a.蔗糖 b.油脂 c.奎寧酸
- 04.() 杯測方式以下何者為非
a.咀嚼豆子 b.沖泡後啜飲 c.聞乾香氣
- 05.() 羅布斯塔種相對於阿拉比卡種在口味上較偏下列何者?
a.甜味 b.酸味 c.苦味
- 06.() 濃厚度是指咖啡味道在口中的厚薄度以及哪部分的形容
方式? a.持久度 b.苦澀度 c.酸度
- 07.() 杯測用匙國際標準是?
a.深度 120mm 直徑 142mm 長度 1600mm
b.深度 12mm 直徑 42mm 長度 160mm
c.深度 1.2mm 直徑 4.2mm 長度 1.6mm
- 08.() 啜吸的溫度為? a. 90 度以下 b. 80 度 c. 70 度
- 09.() 杯測注水最適當的溫度為? a. 93° b. 98° c. 110°
- 10.() 執行破渣程序最適合的時間是浸泡幾分鐘後?
a.三分鐘 b.四分鐘 c.五分鐘

USA NAIL
SPORTS
ACADEMY

考生編號:_____



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

學科檢定

檢定日期： 年 月 日

時間:5 分鐘

選擇題:10 題 100%共計 100 分 以下何者為正確答案

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

- 01.(c) 咖啡豆哪一種烘焙程度,所殘留的酸味較多較鮮明?
a.深焙 b.中焙 c.淺焙
- 02.(b) 生豆經過焦糖化反應所產生的焦糖是咖啡帶甜味的來源,
是因為生豆中所含下列何者? a.果糖 b.蔗糖 c.葡萄糖
- 03.(b) 影響咖啡在口感中的厚度與飽滿度主因為下列何者?
a.蔗糖 b.油脂 c.奎寧酸
- 04.(a) 杯測方式以下何者為非
a.咀嚼豆子 b.沖泡後啜飲 c.聞乾香氣
- 05.(c) 羅布斯塔種相對於阿拉比卡種在口味上較偏下列何者?
a.甜味 b.酸味 c.苦味
- 06.(a) 濃厚度是指咖啡味道在口中的厚薄度以及哪部分的形容
方式? a.持久度 b.苦澀度 c.酸度
- 07.(b) 杯測用匙國際標準是?
a.深度 120mm 直徑 142mm 長度 1600mm
b.深度 12mm 直徑 42mm 長度 160mm
c.深度 1.2mm 直徑 4.2mm 長度 1.6mm
- 08.(c) 啜吸的溫度為? a. 90 度以下 b. 80 度 c. 70 度
- 09.(a) 杯測注水最適當的溫度為?
a.93° b.98° c.110°
- 10.(b) 執行破渣程序最適合的時間是浸泡幾分鐘後?
a.三分鐘 b.四分鐘 c.五分鐘

考生編號:_____

USA NAIL
SPORTS
ACADEMY



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

術科檢定

檢定日期： 年 月 日

考生編號：_____

【咖啡品評 共 3 杯 1 張為 1 杯咖啡之分數】

第 1 杯咖啡

① 乾香味

答_____

請描述

低

顯著

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

② 濕香味

答_____

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

③ 破渣香味

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

④ 乾淨度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑤ 甜度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑥ 酸質

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑦ 口感

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑧ 啜吸風味

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑨ 餘韻

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑩ 均衡度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

總 結 答 案

填寫相異的咖啡編號





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

術科檢定

檢定日期： 年 月 日

考生編號：_____

【咖啡品評 共 3 杯 1 張為 1 杯咖啡之分數】

第 2 杯咖啡

① 乾香味

答_____

請描述

低

顯著

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

② 濕香味

答_____

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

③ 破渣香味

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

④ 乾淨度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑤ 甜度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑥ 酸質

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑦ 口感

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑧ 啜吸風味

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑨ 餘韻

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑩ 均衡度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

總 結 答 案
填寫相異的咖啡編號





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

術科檢定

檢定日期： 年 月 日

考生編號：_____

【咖啡品評 共 3 杯 1 張為 1 杯咖啡之分數】

第 3 杯咖啡

① 乾香味

答_____

請描述

低

顯著

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

② 濕香味

答_____

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

③ 破渣香味

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

④ 乾淨度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑤ 甜度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑥ 酸質

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑦ 口感

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑧ 啜吸風味

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑨ 餘韻

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

⑩ 均衡度

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

總 結 答 案

填寫相異的咖啡編號





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

評分表

檢定日期 年 月 日

檢定地點 評審:

檢定項目: 初階咖啡品評評鑑師 (時間:30 分)																		
編號																		
1	工具擺放	3 分																
2	垃圾袋	3 分																
3	工作服	3 分																
4	妝髮整潔	3 分																
5	桌面維持整潔	3 分																
6	工具清潔	3 分																
7	操作姿勢儀態	3 分																
8	研磨刻度	3 分																
9	過篩動作	3 分																
10	乾香評測動作	10 分																
11	注水動作	10 分																
12	破渣動作	10 分																
13	撈渣動作	10 分																
14	啜吸動作	10 分																
15	標準答案	10 分																
16	整體流暢度	10 分																
17	考試後桌面整潔、乾淨	3 分																
合計		100 分																

總評審長:





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

初階咖啡品評評鑑師檢定

扣分表

檢定日期 年 月 日
檢定地點 監察:

檢定項目: 初階咖啡品評評鑑師 (時間:30 分)														
編號														
1	未依規定使用檢定指定用豆	零分計												
2	流程未完成	零分計												
3	服裝儀容未依大會規定	扣 20 分												
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
合計		100 分												

總監察長:

