Grader

COURSE

COFFEE VALUE ASSESSMENT (CVA)

Q Grader *Handbook*

STUDENT WORKBOOK · SỔ TAY HỌC VIÊN

PARTICIPANT · HỌC VIÊN

ORGANIZATION · ĐƠN VỊ

COURSE · KHÓA HỌC

QGRADER102026HCM

COURSE DATES · NGÀY HỌC

2–7 October 2026

Q INSTRUCTOR · GIẢNG VIÊN

Nguyen Van Hoa
(Mr Green)

VENUE · ĐỊA ĐIỂM

158/11 Nguyen Cong Tru Street
Ben Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

DELIVERED BY

STONE VILLAGE

COFFEE LAB SERVICE & EDUCATION VIETNAM

COURSE CODE

QGRADER102026HCM

HOTLINE (+84) 909 667 003
stonevillagelab.edu.vn
HO CHI MINH CITY · VIETNAM

CONTENTS · MỤC LỤC

Contents

Mục lục

01 Exams & pass rules *9 bài thi & quy định đạt* 03
02 Six-day schedule *Lịch học 6 ngày* 04
03 Credential value & training tips *Giá trị chứng chỉ & lưu ý tập luyện* 05
04 Flavor wheel & 36 aromas by colour *Vòng tròn hương vị & 36 mùi theo màu* 06
05 36 aromas in number order *36 mùi theo thứ tự* 07
06 Basic tastes & roast problems *Các vị cơ bản & lỗi rang* 08
07 Practice sheets *Phiếu luyện tập* 09
08 Flavor training *Bài tập luyện Flavor* 10
09 Taste solutions, tongue & flavor *Dung dịch vị, lưỡi & hương vị* 11
10 Cupping tools *Công cụ & dụng cụ thử nếm* 12
11 Daily notes (Day 1–6) *Ghi chép 6 ngày* 13
12 Free notes *Ghi chép tự do* 19
13 Lined notes *Trang ghi chép kẻ dòng* 21

How to use *Cách dùng sổ tay*

Students: bring it daily, write in the lined areas, tick your progress. *Học viên: mang theo mỗi ngày, ghi chép vào khung dòng kẻ, đánh dấu tiến độ.*

Instructors: use the form pages for guided practice and end-of-day checks. *Giảng viên: dùng các trang biểu mẫu để hướng dẫn luyện tập và kiểm tra cuối ngày.*

Printing: B5 (176 × 250 mm), double-sided, spiral binding. *In ấn: khổ B5 (176 × 250 mm), in 2 mặt, đóng gáy lò xo.*

MY LEARNING GOALS · *Mục tiêu học tập của tôi*

PART 1 · PHẦN 1

Nine exam components & pass rules

9 bài thi & quy định đạt

#	Exam · Bài thi	Content · Nội dung	When Thời điểm	Att. 1 Lần 1	Att. 2 Lần 2	Att. 3 Lần 3
1	**Physical Assessment** *Đánh giá vật lý*	Green defect identification, full defect conversion, CVA Physical Assessment Form. *Phân loại lỗi nhân xanh, quy đổi lỗi đầy đủ, hoàn thành biểu mẫu Đánh giá vật lý CVA.*	**Day 2 · Ngày 2**	☐	☐	☐
2	**Olfactory Category Examples** *Mẫu chuẩn nhóm mùi*	Blind identification of examples from the 20 olfactory categories. *Nhận diện mù (blind) các mẫu mùi đại diện cho 20 nhóm mùi.*	**Ngày 4 · Ngày 3**	☐	☐	☐
3	**Descriptive Assessment** *Đánh giá mô tả*	Describe aroma, flavor, aftertaste, acidity, sweetness, mouthfeel on the Descriptive Form. *Mô tả hương, vị, hậu vị, độ chua, độ ngọt, cảm giác miệng trên Biểu mẫu Mô tả.*	**Ngày 5 · Ngày 4**	☐	☐	☐
4	**Triangulation** *Phân biệt bộ ba*	Identify the odd cup in each set of three. *Tìm ra cốc khác biệt trong mỗi bộ ba cốc.*	**Day 4 · Ngày 4**	☐	☐	☐
5	**Roasting Problems** *Lỗi rang*	5 stations / 20 min: correct roast or roast problem. *5 trạm / 20 phút: xác định mẫu rang đúng hay có lỗi rang.*	**Day 5 · Ngày 5**	☐	☐	☐
6	**Main Taste Solutions** *Dung dịch vị cơ bản*	Identify taste (sweet, sour, salty) and intensity (low, medium, high). *Nhận biết vị (ngọt, chua, mặn) và cường độ (thấp, trung bình, cao).*	**Day 5 · Ngày 5**	☐	☐	☐
7	**Affective Assessment** *Đánh giá cảm nhận*	Score quality impressions on the 9-point CVA Affective Form. *Chấm điểm mức độ ưa thích theo thang 9 điểm trên Biểu mẫu Cảm nhận CVA.*	**Day 5 · Ngày 5**	☐	☐	☐
8	**Cupping Skills** *Kỹ năng cupping*	Coffee mass, cupping setup & facilitation; shown in triangulation and affective activities. *Tính lượng cà phê, chuẩn bị & điều phối buổi thử nếm; thể hiện qua hoạt động tam giác và cảm nhận.*	**Ongoing · Suốt khóa**	☐	☐	☐
9	**Written Exam** *Bài thi viết*	55 questions / 60 min, pass 80%. CVA theory: concepts, the 4 assessments, terminology, forms. *55 câu / 60 phút, đạt 80%. Lý thuyết CVA: khái niệm, 4 hình thức đánh giá (vật lý, mô tả, cảm nhận, ngoại sinh), thuật ngữ, cách dùng biểu mẫu.*	**Post-course · Sau khóa**	☐	☐	☐

Tick ✓ pass / ✗ fail after each attempt · *Đánh dấu ✓ đạt, ✗ trượt sau mỗi lượt thi.*

Pass rules *Quy định đạt — trượt*

1. Each practical has 2 attempts during the course; a 3rd attempt may be booked after the course, within 1 year of the start date.
   Mỗi bài thực hành có 2 lượt thi trong khóa; trượt lượt 2 được đăng ký lượt 3 sau khóa, trong vòng 1 năm kể từ ngày khai giảng.

2. The written exam allows up to 3 attempts. Using up all attempts on any exam means retaking the course.
   Bài thi viết được tối đa 3 lượt. Trượt hết lượt của bất kỳ bài nào (3 lượt viết, hoặc hết lượt một bài thực hành) thì phải học lại khóa.

3. Pass all 9 components → Q Grader License, a globally recognised coffee evaluation credential.
   Đạt đủ cả 9 cấu phần → nhận Q Grader License, chứng nhận chuyên gia thẩm định cà phê giá trị toàn cầu.

Exams by day *Lịch thi theo ngày*

Day 1 Ngày 1	Day 2 Ngày 2	Day 3 Ngày 3	Day 4 Ngày 4	Day 5 Ngày 5	Day 6 Ngày 6	Post-course Sau khóa
Preparation · Chuẩn bị	**Physical Assessment · Đánh giá vật lý**	**Olfactory Category Examples · Mẫu chuẩn nhóm mùi** *+ Second attempts · Thi lại lần 2*	**Descriptive Assessment · Đánh giá mô tả** **Triangulation · Phân biệt bộ ba** *+ Second attempts · Thi lại lần 2*	**Roasting Problems · Lỗi rang** **Main Taste Solutions · Dung dịch vị cơ bản** **Affective Assessment · Đánh giá cảm nhận** *+ Second attempts · Thi lại lần 2*	*+ Second attempts · Thi lại lần 2*	**Written Exam · Bài thi viết** *+ Second attempts · Thi lại lần 2*

PART 2 · PHẦN 2

Six-day course schedule

Lịch học 6 ngày

2–7 October 2026 Hours · Giờ học **9:00 – 17:00** Break 15' · Lunch 60'

Daily: 9:00 intro & feedback · end-of-day review *Mỗi ngày: giới thiệu & phản hồi · tổng kết cuối ngày* ■ Exam · Bài thi

DAY 1 Fri 2 Oct · Thứ Sáu 02/10/2026

9:30–11:00	(1.2) Coffee Mass for Cupping Calculations · Cupping Setup and Facilitation *Hoạt động tính toán lượng cà phê cho thử nếm · Hoạt động chuẩn bị và điều phối buổi thử nếm*
11:15–12:15	(1.3) Introduction to Coffee Value Assessment · Identifying Valuable Attributes *Giới thiệu về Đánh giá giá trị cà phê (CVA) · Hoạt động xác định các thuộc tính tạo giá trị*
13:15–14:45	(1.4) CVA Physical Assessment and Form · Full Defect Conversion *Đánh giá vật lý theo CVA và biểu mẫu · Hoạt động quy đổi lỗi đầy đủ*
15:00–16:45	(1.4) Physical Assessment (Continued) · Physical Assessment Activity *Đánh giá vật lý (tiếp) · Hoạt động đánh giá vật lý*

DAY 2 Sat 3 Oct · Thứ Bảy 03/10/2026

9:15–10:30	(2.2) CVA Descriptive Assessment and Form · Descriptive Assessment #1 *Đánh giá mô tả theo CVA và biểu mẫu · Hoạt động đánh giá mô tả #1*
10:45–12:00	(2.2) Descriptive Assessment (Continued) *Đánh giá mô tả (tiếp) · Hoạt động đánh giá mô tả #1 (tiếp)*
12:00–12:30	(2.3) Multi-Perspective Cupping · Matching Coffees to Customers *Thử nếm đa góc nhìn · Hoạt động ghép cà phê với nhóm khách hàng*
13:30–14:30	(2.4) Olfactory Category Examples · Blind Identification Activity *Ví dụ về các nhóm mùi · Hoạt động nhận diện mùi mù theo nhóm*
14:30–15:30	(2.5) Main Taste Solutions · Main Taste Solutions Activity *Dung dịch vị cơ bản · Hoạt động thử dung dịch vị cơ bản*
15:45–16:45	**(2.6) EXAM: Physical Assessment Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Đánh giá vật lý (Lần 1)*

DAY 3 Sun 4 Oct · Chủ Nhật 04/10/2026

9:15–10:45	(3.2) CVA Descriptive Assessment (Part 2) · Descriptive Assessment #2 *Đánh giá mô tả theo CVA (Phần 2) · Hoạt động đánh giá mô tả #2*
11:00–12:00	(3.3) Triangulation · Triangulation Activity *Phép thử tam giác · Hoạt động phép thử tam giác*
12:00–12:30	(3.4) Incorrect Preparation · Mini Scenarios *Chuẩn bị sai quy cách · Hoạt động tình huống mô phỏng*
13:30–14:30	(3.4) Incorrect Preparation (Cont.) · Detecting Roasting Problems *Chuẩn bị sai quy cách (tiếp) · Hoạt động phát hiện lỗi rang*
14:30–15:30	(3.5) Flexible Time *Thời gian linh hoạt*
15:45–16:45	**(3.6) EXAM: Olfactory Category Examples Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Mẫu chuẩn nhóm mùi (Lần 1)*

DAY 4 Mon 5 Oct · Thứ Hai 05/10/2026 9:00 – 17:15

9:15–10:15	**(4.2) EXAM: Descriptive Assessment Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Đánh giá mô tả (Lần 1)*
10:30–11:15	**(4.3) EXAM: Triangulation Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Phân biệt bộ ba (Lần 1)*
11:15–12:00	(4.4) CVA Affective Assessment and Form · Nine-Point Affective Scale (optional) *Đánh giá cảm nhận theo CVA và biểu mẫu · Tùy chọn: giới thiệu thang đo 9 điểm*
13:00–14:45	(4.4) Affective Assessment (Cont.) · Affective Cupping #1 *Đánh giá cảm nhận (tiếp) · Hoạt động thử nếm cảm nhận #1*
15:00–16:15	(4.4) Affective Cupping #2 with Uniformity Issues *Đánh giá cảm nhận (tiếp) · Thử nếm cảm nhận #2 với vấn đề độ đồng nhất*
16:30–16:45	(4.5) End-of-Day Review — those who passed Olfactory attempt 1 may depart *Tổng kết cuối ngày — học viên đã đạt Mẫu chuẩn nhóm mùi lần 1 có thể về sớm*
16:45–17:15	**(4.6) EXAM: Olfactory Category Examples Practical (Attempt 2)** *BÀI THI: Mẫu chuẩn nhóm mùi (Lần 2)*

DAY 5 Tue 6 Oct · Thứ Ba 06/10/2026

9:15–10:15	**(5.2) EXAM: Descriptive Assessment Practical (Attempt 2)** *BÀI THI: Đánh giá mô tả (Lần 2)*
10:30–11:00	**(5.3) EXAM: Roasting Problems Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Lỗi rang (Lần 1)*
11:15–12:00	**(5.4) EXAM: Main Taste Solutions Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Dung dịch vị cơ bản (Lần 1)*
13:00–14:00	**(5.5) EXAM: Affective Assessment Practical (Attempt 1)** *BÀI THI: Đánh giá cảm nhận (Lần 1)*
14:15–15:15	(5.6) CVA Extrinsic Assessment · Matching Extrinsic Information to Customers *Đánh giá yếu tố ngoại sinh theo CVA · Ghép thông tin ngoại sinh với nhóm khách hàng*
15:30–16:45	(5.7) Flexible Time *Thời gian linh hoạt*

DAY 6 Wed 7 Oct · Thứ Tư 07/10/2026 9:00 – 16:45

9:15–10:15	(6.2) Value Discovery · Value Discovery Activity *Khám phá giá trị · Hoạt động khám phá giá trị*
10:30–11:30	(6.3) End-of-Course Reflection and Review of Logistics *Suy ngẫm cuối khóa và công tác tổ chức*
11:30–16:45	**Second attempts of practical exams (per instructor schedule)** *Thi lại lần 2 các bài thực hành (theo lịch giảng viên)*

PART 3 · PHẦN 3

Credential value & training guidelines

Giá trị chứng chỉ & lưu ý tập luyện

Q Graders assess coffee with the **CVA** system in 4 ways · *Q Grader đánh giá cà phê theo hệ thống CVA với 4 hình thức:*

1	2	3	4
Physical *Vật lý*	**Descriptive** *Mô tả*	**Affective** *Cảm nhận*	**Extrinsic** *Ngoại sinh*

01 A shared global language
Ngôn ngữ chung toàn cầu

Q Graders use the Coffee Value Assessment (CVA) system — the same terms and forms as buyers, sellers and labs worldwide.

Q Grader dùng hệ thống Đánh giá giá trị cà phê (CVA) — cùng thuật ngữ, cùng biểu mẫu với người mua, người bán và phòng lab trên thế giới.

02 Evaluate & price
Thẩm định & định giá

Assess green and roasted lots objectively as a basis for price negotiation.

Đánh giá chất lượng lô hàng nhân xanh và cà phê rang một cách khách quan, làm cơ sở thương lượng giá.

03 Quality control
Kiểm soát chất lượng

Catch green defects, roast problems and preparation errors early — protecting product and brand.

Phát hiện lỗi nhân xanh, lỗi rang, lỗi pha chế sớm — bảo vệ sản phẩm và thương hiệu.

04 Career growth
Phát triển nghề nghiệp

A foundation for QC, sourcing, roasting, R&D, training and professional cupping roles.

Nền tảng cho các vị trí QC, thu mua (sourcing), rang xay, R&D, đào tạo và cupping chuyên nghiệp.

05 Credibility for your company
Uy tín cho doanh nghiệp

A team with Q Graders discusses quality with partners at home and abroad using data.

Đội ngũ có Q Grader giúp doanh nghiệp nói chuyện chất lượng bằng dữ liệu với đối tác trong và ngoài nước.

06 A professional community
Cộng đồng chuyên gia

Join a worldwide network of Q Graders, instructors and labs; take part in regular calibration.

Kết nối với mạng lưới Q Grader, giảng viên và phòng lab trên toàn thế giới; tham gia hiệu chuẩn định kỳ.

Training guidelines *Lưu ý tập luyện*

1 Eat and drink on schedule
Ăn uống đúng giờ

Light breakfast before 8:00, lunch at the break. Never cup too hungry or too full — both dull the palate.

Ăn sáng nhẹ trước 8:00, ăn trưa đúng giờ nghỉ. Không để quá đói hoặc quá no khi thử nếm — cả hai đều làm giảm độ nhạy vị giác.

2 Eat mild — no perfume
Ăn uống nhạt — không dùng nước hoa

Avoid very spicy, salty, sweet food, garlic/onion and alcohol during the course. No perfume, fragrant lotion or strong fabric softener.

Tránh đồ quá cay, mặn, ngọt, nhiều tỏi hành, rượu bia trong suốt khóa. Không dùng nước hoa, xịt thơm, kem dưỡng có mùi, nước xả vải thơm nồng.

3 Sleep early to sharpen the senses
Ngủ sớm để tăng giác quan cảm thụ

Get 7–8 hours of sleep. Lack of sleep reduces focus and smell sensitivity, especially for morning exams.

Ngủ đủ 7–8 tiếng. Thiếu ngủ làm giảm tập trung và độ nhạy khứu giác, đặc biệt ở các bài thi buổi sáng.

4 Taste and smell widely to learn faster
Ăn uống nhiều loại mùi vị để dễ học

Actively smell and taste fruits, nuts, spices, tea, brown sugar, chocolate… and name them by category. Aroma memory is built from real experience.

Chủ động ngửi và nếm trái cây, hạt, gia vị, trà, đường nâu, sô-cô-la… rồi gọi tên theo nhóm mùi. Trí nhớ mùi được xây từ trải nghiệm thật.

Habit tracker · Theo dõi thói quen	D1 N1	D2 N2	D3 N3	D4 N4	D5 N5	D6 N6
On-time meals · Ăn đúng giờ	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mild food, no perfume · Ăn nhạt, không nước hoa	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Slept ≥ 7 h · Ngủ ≥ 7 tiếng	☐	☐	☐	☐	☐	☐
New aromas · Nếm/ngửi mùi mới	☐	☐	☐	☐	☐	☐

PART 4 · PHẦN 4

Flavor wheel & the 36 aromas

Vòng tròn hương vị & 36 mùi hương theo màu nhóm



Read from the inside out: category → sub-category → specific note. When tasting, start broad and narrow down.
Đọc từ trong ra ngoài: nhóm lớn → nhóm con → mùi cụ thể. Khi nếm, bắt đầu từ nhóm lớn rồi thu hẹp dần.

Below: the 26 Le Nez aromas that match a wheel term, grouped by wheel colour. The 10 aromas **not on the wheel** are in their own column on the right. Tick when identified blind.
26 mùi có trên wheel xếp theo màu nhóm; 10 mùi không có trên wheel tách riêng cột bên phải.

Floral · Fruity · Sweet · Nutty/Cocoa · Spices · Roasted · Green/Vegetative · Other · Sour/Fermented

Floral — Hoa — 1

11	Tea-rose *Hoa hồng trà*	☐

Fruity — Trái cây — 2

15	Lemon *Chanh vàng*	☐
17	Apple *Táo*	☐

Sweet — Ngọt — 4

10	Vanilla *Vani*	☐
19	Honeyed *Mật ong*	☐
24	Maple syrup *Si-rô cây phong*	☐
25	Caramel *Caramel*	☐

Nutty/Cocoa — Hạt – Ca cao — 4

26	Dark chocolate *Sô-cô-la đen*	☐
27	Roasted almonds *Hạnh nhân rang*	☐
28	Roasted peanuts *Đậu phộng rang*	☐
29	Roasted hazelnuts *Hạt phỉ rang*	☐

Spices — Gia vị — 2

7	Clove-like *Đinh hương*	☐
8	Pepper *Tiêu*	☐

Roasted — Rang — 5

21	Basmati rice *Gạo basmati*	☐
23	Malt *Mạch nha*	☐
32	Smoke *Khói*	☐
33	Pipe tobacco *Thuốc lá tẩu*	☐
34	Roasted coffee *Cà phê rang*	☐

Green/ Vegetative — Xanh – Thực vật — 2

3	Garden peas *Đậu Hà Lan*	☐
5	Straw *Rơm khô*	☐

Other — Nhóm khác — 6

1	Earth *Đất*	☐
6	Cedar *Gỗ tuyết tùng*	☐
20	Leather *Da thuộc*	☐
31	Cooked beef *Thịt bò chín*	☐
35	Medicinal *Mùi thuốc*	☐
36	Rubber *Cao su*	☐

Sour/Fermented — Chua – Lên men — 0

Not in the 36-kit — practise with real samples: citric/malic acid, wine, over-ripe fruit.
Bộ 36 không có mẫu nhóm này — luyện bằng mẫu thật.

Not on the wheel — *Không có trên wheel* — 10

2	Potato *Khoai tây* — ≈ Green/Vegetative › Raw	☐
4	Cucumber *Dưa chuột* — ≈ Green/Vegetative › Fresh	☐
9	Coriander seeds *Hạt ngò* — ≈ Brown Spice › Anise/Nutmeg	☐
12	Coffee blossom *Hoa cà phê* — ≈ Floral › Jasmine	☐
13	Coffee pulp *Thịt quả cà phê* — ≈ Dried Fruit › Raisin	☐
14	Blackcurrant *Lý chua đen* — ≈ Berry › Blackberry	☐
16	Apricot *Mơ* — ≈ Other Fruit › Peach	☐
18	Butter *Bơ* — ≈ Sweet Aromatics	☐
22	Toast *Bánh mì nướng* — ≈ Cereal › Grain	☐
30	Walnuts *Óc chó* — ≈ Nutty (không có mục riêng)	☐

"≈" = nearest branch only, not an official wheel term · *chỉ là nhánh gần nhất.*

PART 4 · PHẦN 4

36 aromas — in number order

Số liệu 36 mùi hương theo thứ tự (Le Nez du Café)

Full list 1–36 with group and nearest Flavor Wheel branch. * = not named on the wheel. Tick when identified blind.
*Danh sách đầy đủ 1–36 kèm nhóm và nhánh gần nhất trên wheel. * = không có tên trên wheel.*

#	Aroma · Mùi	Group	Nearest branch	✓
1	**Earth** *Đất*	OTHER	Papery/Musty › Musty-Earthy	☐
2	**Potato*** *Khoai tây*	GREEN/VEG	Green/Vegetative › Raw	☐
3	**Garden peas** *Đậu Hà Lan*	GREEN/VEG	Green/Vegetative › Peapod	☐
4	**Cucumber*** *Dưa chuột*	GREEN/VEG	Green/Vegetative › Fresh	☐
5	**Straw** *Rơm khô*	GREEN/VEG	Green/Vegetative › Hay-like	☐
6	**Cedar** *Gỗ tuyết tùng*	OTHER	Papery/Musty › Woody	☐
7	**Clove-like** *Đinh hương*	SPICES	Brown Spice › Clove	☐
8	**Pepper** *Tiêu*	SPICES	Pepper	☐
9	**Coriander seeds*** *Hạt ngò*	SPICES	Brown Spice › Anise/Nutmeg	☐
10	**Vanilla** *Vani*	SWEET	Vanilla / Vanillin	☐
11	**Tea-rose** *Hoa hồng trà*	FLORAL	Floral › Rose	☐
12	**Coffee blossom*** *Hoa cà phê*	FLORAL	Floral › Jasmine	☐
13	**Coffee pulp*** *Thịt quả cà phê*	FRUITY	Dried Fruit › Raisin	☐
14	**Blackcurrant*** *Lý chua đen*	FRUITY	Berry › Blackberry	☐
15	**Lemon** *Chanh vàng*	FRUITY	Citrus Fruit › Lemon	☐
16	**Apricot*** *Mơ*	FRUITY	Other Fruit › Peach	☐
17	**Apple** *Táo*	FRUITY	Other Fruit › Apple	☐
18	**Butter*** *Bơ*	SWEET	Sweet Aromatics	☐
19	**Honeyed** *Mật ong*	SWEET	Brown Sugar › Honey	☐
20	**Leather** *Da thuộc*	OTHER	Papery/Musty › Animalic	☐
21	**Basmati rice** *Gạo basmati*	ROASTED	Cereal › Grain	☐
22	**Toast*** *Bánh mì nướng*	ROASTED	Cereal › Grain	☐
23	**Malt** *Mạch nha*	ROASTED	Cereal › Malt	☐
24	**Maple syrup** *Si-rô cây phong*	SWEET	Brown Sugar › Maple Syrup	☐
25	**Caramel** *Caramel*	SWEET	Brown Sugar › Caramelized	☐
26	**Dark chocolate** *Sô-cô-la đen*	NUT/COCOA	Cocoa › Dark Chocolate	☐
27	**Roasted almonds** *Hạnh nhân rang*	NUT/COCOA	Nutty › Almond	☐
28	**Roasted peanuts** *Đậu phộng rang*	NUT/COCOA	Nutty › Peanuts	☐
29	**Roasted hazelnuts** *Hạt phỉ rang*	NUT/COCOA	Nutty › Hazelnut	☐
30	**Walnuts*** *Óc chó*	NUT/COCOA	Nutty (không có mục riêng)	☐
31	**Cooked beef** *Thịt bò chín*	OTHER	Papery/Musty › Meaty-Brothy	☐
32	**Smoke** *Khói*	ROASTED	Burnt › Smoky	☐
33	**Pipe tobacco** *Thuốc lá tẩu*	ROASTED	Pipe Tobacco	☐
34	**Roasted coffee** *Cà phê rang*	ROASTED	Burnt › Brown-Roast	☐
35	**Medicinal** *Mùi thuốc*	OTHER	Chemical › Medicinal	☐
36	**Rubber** *Cao su*	OTHER	Chemical › Rubber	☐

MY NOTES · *Ghi chú của tôi*

PART 5 · PHẦN 5

Basic tastes & roasting problems

Các vị cơ bản & lỗi rang

Sweet
Ngọt

Residual sugars after roasting; round and pleasant.

Đường tự nhiên còn lại sau rang; cảm giác tròn, dễ chịu.

Practice · *chất luyện:* **Sucrose** · *Đường sucrose*

Sour
Chua

Organic acids (citric, malic, acetic…); brightness.

Axit hữu cơ (citric, malic, acetic…); tạo độ sáng, sống động.

Practice · *chất luyện:* **Citric acid / vinegar** · *Axit citric / giấm*

Salty
Mặn

Minerals; often with over-extraction or defects.

Khoáng chất; thường gặp khi chiết xuất quá mức hoặc lỗi.

Practice · *chất luyện:* **Table salt (NaCl)** · *Muối ăn NaCl*

Bitter
Đắng

Caffeine and roast compounds; balanced by sweet and sour.

Caffeine, hợp chất từ quá trình rang; cân bằng với ngọt và chua.

Practice · *chất luyện:* **Caffeine / strong tea** · *Caffeine / trà đậm*

Savory
Umami

Savory, brothy; rare in coffee.

Vị ngọt thịt, đậm đà; ít gặp trong cà phê.

Practice · *chất luyện:* **MSG** · *Bột ngọt (MSG)*

The **Main Taste Solutions** exam covers **sweet, sour, salty** × 3 intensities. Bitter and umami help you discriminate when cupping. *Bài thi Dung dịch vị cơ bản kiểm tra 3 vị ngọt, chua, mặn × 3 cường độ.*

Roast problems — tasted side by side *Lỗi rang — nếm theo cùng nhóm*

Practise by tasting **the same green coffee** at different roasts to see the differences clearly. *Luyện bằng cách nếm cùng một loại nhân ở các mức rang khác nhau.*

Roast · Dạng rang	Sensory cues · Dấu hiệu cảm quan	My notes · Ghi chú
Correct roast *Rang đúng*	Balanced development: sweetness, pleasant acidity, clean finish. *Hương vị phát triển cân bằng: ngọt, chua dễ chịu, hậu vị sạch.*	
Underdeveloped *Chưa phát triển*	Grainy, grassy, beany; sharp sourness, low sweetness; thin body. *Mùi ngũ cốc sống, cỏ, đậu; chua gắt, thiếu ngọt; thân mỏng.*	
Overdeveloped *Quá phát triển / rang quá*	Smoky, burnt, ashy; harsh bitterness; lost acidity and origin character. *Mùi khói, cháy, tro; đắng gắt; mất độ chua và hương đặc trưng.*	
Baked *Rang nướng (baked)*	Flat, dull, bready/papery; weak sweetness, lifeless. *Vị phẳng, nhạt, giống bánh mì/giấy; ngọt yếu, thiếu sống động.*	
Scorched / Tipped *Cháy bề mặt (scorched / tipped)*	Burnt, smoky notes over an otherwise under-developed cup. *Mùi cháy khét, khói không đều trên nền hương còn non.*	

Roasting Problems Exam Sheet *Phiếu thi Lỗi rang*

5 stations · 20 min

Taste each station, write the sample code and mark "X" for correct roast or roast problem. *Nếm mẫu tại từng trạm, ghi mã mẫu và đánh "X".*

Code · Mã mẫu	Correct · Rang đúng	Problem · Lỗi rang	Why? · Lý do

PART 5 · PHẦN 5

Practice sheets

Phiếu luyện tập — lỗi nhân xanh · cupping

Full Defect Conversion Worksheet *Bảng quy đổi lỗi đầy đủ*

Full defects = count ÷ ratio

CATEGORY 1 · *Nhóm 1*

Defect · Lỗi	Ratio	Count Số lượng	Full Lỗi đầy đủ
Full Black *Nhiễm đen hoàn toàn*	(1:1)		
Full Sour *Chua hoàn toàn*	(1:1)		
Dried Cherry/Pod *Quả cà phê khô*	(1:1)		
Fungus Damaged *Hư hại do nấm*	(1:1)	2	
Foreign Matter *Tạp chất*	(1:1)	1	
Severe Insect Damage *Sâu hại nặng*	(5:1)	3	

Total Cat. 1 · *Tổng nhóm 1* _____

TOTAL GREEN DEFECTS · *Tổng lỗi* _____

CATEGORY 2 · *Nhóm 2*

Defect · Lỗi	Ratio	Count Số lượng	Full Lỗi đầy đủ
Partial Black *Nhiễm đen một phần*	(3:1)	2	
Partial Sour *Chua một phần*	(3:1)		
Parchment/Pergamino *Vỏ thóc*	(5:1)		
Floater *Hạt nổi*	(5:1)	6	
Immature/Unripe *Hạt non / chưa chín*	(5:1)		
Withered *Hạt héo*	(5:1)	3	
Shell *Hạt vỏ trấu*	(5:1)		
Broken/Chipped/Cut *Hạt vỡ / mẻ / bị cắt*	(5:1)	12	
Hull/Husk *Vỏ trấu / vỏ ngoài*	(5:1)		
Slight Insect Damage *Sâu hại nhẹ*	(10:1)	1	

Total Cat. 2 · *Tổng nhóm 2* _____

Cupping log *Nhật ký cupping*

Sample ____ **Date** _____

Fragrance / Aroma *Hương khô / ướt* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Flavor *Hương vị* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Aftertaste *Hậu vị* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Acidity *Độ chua* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Sweetness *Độ ngọt* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Mouthfeel *Cảm giác miệng* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Overall impression (1–9) · *Ấn tượng chung* ____ **Notes ·** *Ghi chú* _____

Cupping log *Nhật ký cupping*

Sample ____ **Date** _____

Fragrance / Aroma *Hương khô / ướt* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Flavor *Hương vị* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Aftertaste *Hậu vị* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Acidity *Độ chua* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Sweetness *Độ ngọt* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Mouthfeel *Cảm giác miệng* 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Overall impression (1–9) · *Ấn tượng chung* ____ **Notes ·** *Ghi chú* _____

PART 6 · PHẦN 6

Flavor training

Bài tập luyện Flavor — 20 nhóm mùi & bộ mẫu

The exam has **20 examples**, one per olfactory category. Build the kit below in lidded cups, smell blind and write your own description.
Bài thi có 20 mẫu, mỗi mẫu một nhóm mùi. Tự làm bộ mẫu theo nguyên liệu dưới đây, ngửi mù và ghi mô tả của bạn.

#	Category · Nhóm mùi	Kit material · Nguyên liệu	Qty Số lượng	Ready Có	My description · Mô tả	OK Đúng
1	**Floral** *Hoa*	Jasmine green tea *Trà xanh hoa nhài*	3 bags / 3 tsp	☐		☐
2	**Fruity** *Trái cây*	Apple sauce (puree) *Sốt táo xay nhuyễn*	170 g	☐		☐
3	**Berry** *Quả mọng*	Strawberries *Dâu tây*	6	☐		☐
4	**Dried Fruit** *Trái cây khô*	Raisins · Prunes *Nho khô · Mận khô*	¾cup each	☐		☐
5	**Citrus Fruit** *Họ cam chanh*	Lemon · Lime *Chanh vàng · Chanh xanh*	3 + 1	☐		☐
6	**Vanilla/Vanillin** *Vanilla/Vanillin*	Vanilla extract *Tinh chất vani*	50 mL	☐		☐
7	**Brown Sugar** *Đường nâu*	Brown sugar *Đường nâu*	3 tsp	☐		☐
8	**Sour** *Chua*	White vinegar *Giấm trắng*	50 mL	☐		☐
9	**Fermented** *Lên men*	Beer *Bia*	60 mL	☐		☐
10	**Green/Vegetative** *Xanh/Thực vật*	Fresh parsley *Rau mùi tây tươi*	75 g	☐		☐
11	**Nutty** *Hạt*	Almonds · Walnuts *Hạnh nhân · Óc chó*	50 g each	☐		☐
12	**Cocoa** *Ca cao*	Unsweetened cocoa powder *Bột cacao nguyên chất*	1 tsp	☐		☐
13	**Spice** *Gia vị*	Cinnamon · Allspice · Nutmeg · Clove *Quế · Tiêu Jamaica · Nhục đậu khấu · Đinh hương*	1 g each	☐		☐
14	**Roasted** *Rang*	Dark roasted coffee (Agtron #35) *Cà phê rang đậm (Agtron #35)*	45 g	☐		☐
15	**Cereal** *Ngũ cốc*	Puffed rice · Corn flakes · Oat cereal *Ngũ cốc gạo nổ · bắp · yến mạch*	1 tbsp each	☐		☐
16	**Burnt** *Cháy*	Burnt peanuts *Đậu phộng cháy*	3 tbsp	☐		☐
17	**Tobacco** *Thuốc lá*	Cigarette *Thuốc lá*	1	☐		☐
18	**Chemical** *Hóa học*	Adhesive bandage *Băng dán y tế*	3	☐		☐
19	**Musty/Earthy** *Mốc/Đất*	Commercial potting soil *Đất trồng cây*	60 g	☐		☐
20	**Woody** *Gỗ*	Popsicle stick *Que gỗ*	3	☐		☐

Common supplies · Vật tư chung: 80 small lidded containers (hũ nhựa nhỏ có nắp) · 70 cotton balls (viên bông/gạc) · 1 roll aluminium foil (cuộn giấy nhôm).

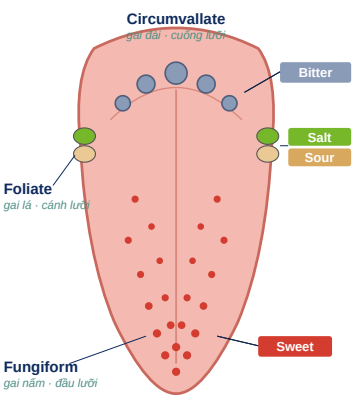
PART 7 · PHẦN 7

Main taste solutions & how to taste

Dung dịch vị cơ bản & cách cảm nhận vị

1 L column scaled for home practice · Cột 1 L quy đổi để luyện tại nhà	1 L	2 L	4 L	6 L
Salt *Mặn*				
Low intensity *Cường độ thấp*	**1 g**	2 g	4 g	6 g
Medium intensity *Cường độ trung bình*	**2 g**	4 g	8 g	12 g
High intensity *Cường độ cao*	**3 g**	6 g	12 g	18 g
Sweet *Ngọt*				
Low intensity *Cường độ thấp*	**7,5 g**	15 g	30 g	45 g
Medium intensity *Cường độ trung bình*	**15 g**	30 g	60 g	90 g
High intensity *Cường độ cao*	**22,5 g**	45 g	90 g	135 g
Sour *Chua*				
Low intensity *Cường độ thấp*	**1,5 mL / 0,25 g**	3 mL / 0,5 g	6 mL / 1,0 g	9 mL / 1,5 g
Medium intensity *Cường độ trung bình*	**3 mL / 0,5 g**	6 mL / 1,0 g	12 mL / 2,0 g	18 mL / 3,0 g
High intensity *Cường độ cao*	**4,5 mL / 0,75 g**	9 mL / 1,5 g	18 mL / 3,0 g	27 mL / 4,5 g

Bitter *Đắng* — **extra practice, not examined** · *luyện thêm* · **Agent:** _____ **Strength:** _____



How to taste the solutions *Cách cảm nhận vị*

All papillae sense every taste, but each area has a **primary** modality. *Mọi gai lưỡi đều cảm nhận đủ vị, nhưng mỗi vùng có một vị trội.*

Sweet tip · *đầu lưỡi* | **Salty** sides · *cánh lưỡi* | **Sour** sides · *cánh lưỡi* | **Bitter** back · *cuống lưỡi*

1. **Sip and hold for 5 seconds** on the matching zone. *Đưa dung dịch / cà phê vào đúng vùng cảm nhận, giữ 5 giây.*
2. **Repeat 3+ times** — recognition improves with each exposure. *Lặp lại trên 3 lần, nụ vị giác sẽ cảm nhận rõ hơn.*
3. **Example — Sour:** move the solution to the sides of the tongue, 2+ times. *Ví dụ vị chua: đưa dung dịch vào cánh lưỡi trên 2 lần.*
4. **Order:** 1st **intensity** (low · medium · high), 2nd **where · when · how** (area, motion). *Trước tiên cường độ, sau đó vị trí · thời điểm · cách vị lan.*
5. Rinse with water between cups; taste low → high. *Súc miệng giữa các cốc, nếm từ thấp đến cao.*

Aroma *Hương* + **Taste** *Vị* = **Flavor** *Hương vị*

Activity · Taste + Aroma = Flavor *Hoạt động với hạt ngò*
1. Smell a coriander seed · 2. Put it in your mouth, don't bite · 3. Pinch your nose · 4. Bite the seed · 5. Release your nose — taste becomes flavor. *Ngửi hạt ngò → ngậm, chưa cắn → bịt mũi → cắn → thả mũi: vị trở thành hương vị.*

Placemat *Thảm đặt cốc*

Sweet Low · Ngọt · Thấp	**Sweet** Medium · Ngọt · Trung bình	**Sweet** High · Ngọt · Cao	**Sour** Low · Chua · Thấp	**Sour** Medium · Chua · Trung bình	**Sour** High · Chua · Cao	**Salty** Low · Mặn · Thấp	**Salty** Medium · Mặn · Trung bình	**Salty** High · Mặn · Cao

PART 8 · PHẦN 8

Cupping tools — student checklist

Công cụ & dụng cụ thử nếm

Before the practical exam begins, check to make sure you have:
Trước khi phần thi thực hành bắt đầu, hãy kiểm tra và bảo đảm bạn có đầy đủ:

- ☐ **All six samples in separate cupping vessels**
  06 mẫu cà phê, mỗi mẫu trong một cốc/dụng cụ thử nếm riêng
- ☐ **A rinse cup**
  01 cốc tráng
- ☐ **A cupping spoon**
  01 thìa thử nếm
- ☐ **A spittoon**
  01 ống nhổ
- ☐ **Three copies of the Descriptive Form**
  03 bản Biểu mẫu Đánh giá Mô tả
- ☐ **A clipboard and pencil**
  01 bảng kẹp giấy và bút chì

Personal kit to bring *Bộ dụng cụ cá nhân nên mang theo*

- ☐ **Personal cupping spoon + cloth**
  Thìa cupping cá nhân + khăn lau
- ☐ **Pencils, eraser, sharpener**
  Bút chì, tẩy, gọt bút chì
- ☐ **Personal water bottle**
  Chai nước lọc cá nhân
- ☐ **This handbook + CVA forms**
  Handbook này + biểu mẫu CVA
- ☐ **Tidy, fragrance-free clothing**
  Áo quần gọn gàng, không mùi thơm
- ☐ **Watch (to track exam time)**
  Đồng hồ (theo dõi thời gian thi)

Cupping protocol — record the parameters *Quy trình cupping chuẩn — ghi lại các thông số*

Coffee : water ratio *Tỉ lệ cà phê : nước*
Grind size *Độ xay*
Water temperature *Nhiệt độ nước*
Steep time before breaking the crust *Thời gian ngâm trước khi phá váng*
When tasting starts *Thời điểm bắt đầu nếm*
Sample roast level (Agtron) *Mức rang mẫu (Agtron)*

MY NOTES · *Ghi chú của tôi*

Day 1
Ngày 1

Daily notes *Ghi chép trong ngày*

Cupping · CVA · Physical Assessment
Thử nếm · CVA · Đánh giá vật lý

Date · Ngày: ____ / 10 / 2026

KEY LEARNINGS · *Nội dung học & điều quan trọng*

NEW AROMAS & TASTES · *Mùi / vị mới hôm nay*

TO PRACTISE · *Điểm cần luyện thêm*

Confidence today · *Mức tự tin hôm nay* 1 2 3 4 5

Day 2
Ngày 2

Daily notes *Ghi chép trong ngày*

Descriptive · Olfactory · Main Tastes
Đánh giá mô tả · Nhóm mùi · Vị cơ bản

Date · Ngày: ____ / 10 / 2026

KEY LEARNINGS · *Nội dung học & điều quan trọng*

NEW AROMAS & TASTES · *Mùi / vị mới hôm nay*

TO PRACTISE · *Điểm cần luyện thêm*

Confidence today · *Mức tự tin hôm nay* 1 2 3 4 5

Day 3
Ngày 3

Daily notes *Ghi chép trong ngày*

Descriptive P2 · Triangulation · Roast Problems
Mô tả (P2) · Tam giác · Lỗi rang

Date · Ngày: ____ / 10 / 2026

KEY LEARNINGS · *Nội dung học & điều quan trọng*

NEW AROMAS & TASTES · *Mùi / vị mới hôm nay*

TO PRACTISE · *Điểm cần luyện thêm*

Confidence today · *Mức tự tin hôm nay* 1 2 3 4 5

Day 4
Ngày 4

Daily notes *Ghi chép trong ngày*

Descriptive & Triangulation exams · Affective
Thi mô tả · Tam giác · Cảm nhận

Date · Ngày: ____ / 10 / 2026

KEY LEARNINGS · *Nội dung học & điều quan trọng*

NEW AROMAS & TASTES · *Mùi / vị mới hôm nay*

TO PRACTISE · *Điểm cần luyện thêm*

Confidence today · *Mức tự tin hôm nay* 1 2 3 4 5

Day 5
Ngày 5

Daily notes *Ghi chép trong ngày*

Roast, Taste, Affective exams · Extrinsic
Thi lỗi rang · Vị cơ bản · Cảm nhận · Ngoại sinh

Date · Ngày: ____ / 10 / 2026

KEY LEARNINGS · *Nội dung học & điều quan trọng*

NEW AROMAS & TASTES · *Mùi / vị mới hôm nay*

TO PRACTISE · *Điểm cần luyện thêm*

Confidence today · *Mức tự tin hôm nay* 1 2 3 4 5

Day 6
Ngày 6

Daily notes *Ghi chép trong ngày*

Value Discovery · Second attempts
Khám phá giá trị · Thi lại

Date · Ngày: ____ / 10 / 2026

KEY LEARNINGS · *Nội dung học & điều quan trọng*

NEW AROMAS & TASTES · *Mùi / vị mới hôm nay*

TO PRACTISE · *Điểm cần luyện thêm*

Confidence today · *Mức tự tin hôm nay* 1 2 3 4 5

Free notes *Ghi chép tự do*

Free notes *Ghi chép tự do*

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép* Topic · Chủ đề: _____ Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Notes *Ghi chép*

Topic · Chủ đề: _____

Date · Ngày: ____ / ____ / ______

Q Grader

COURSE

"The journey to becoming a coffee quality expert"

Hành trình trở thành chuyên gia kiểm định chất lượng cà phê

STONE VILLAGE

COFFEE LAB SERVICE & EDUCATION VIETNAM

STONE VILLAGE COFFEE LAB SERVICE & EDUCATION VIETNAM

HOTLINE **(+84) 909 667 003**

stonevillagelab.edu.vn

158/11 Nguyen Cong Tru Street
Ben Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

QGRADER102026HCM