



Российский чемпионат бариста. Лист оценки техники

Город: Участник: Технический судья: Раунд:

Часть 1 - Оценка станции на начало выступления

От 0 до 6

Чистота станции на начало выступления / Чистые тряпки

6

/6

Часть 2 - Оценка Эспрессо

От 0 до 6

Да Нет

17

/12

/5

Технические навыки:

- Промывка группы
- Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой
- Приемлемые остатки кофе после дозировки/трамбовки
- Стабильная дозировка и трамбовка
- Очистка портафильтра (до вставки)
- Вставка и немедленный пролив
- Время экстракции (разница не более 3 секунд)

Шот 1

Время	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г
Остатки	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г

Шот 2

Время	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г
Остатки	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г

Часть 3 - Оценка Капучино

От 0 до 6

Да Нет

22

/12

/10

Технические навыки:

- Промывка группы
- Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой
- Приемлемые остатки кофе после дозировки/трамбовки
- Стабильная дозировка и трамбовка
- Очистка портафильтра (до вставки)
- Вставка и немедленный пролив
- Время экстракции (разница не более 3 секунд)

Шот 1

Время	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г
Остатки	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г

Шот 2

Время	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г
Остатки	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г

Молоко

- Пустой/чистый питчер в начале выступления
- Пропускание пара до взбивания молока
- Очистка паровика после взбивания
- Пропускание пара после взбивания молока
- Приемлемые остатки молока

Молоко мл

Часть 4 - Оценка Авторского Напитка

От 0 до 6

Да Нет

17

/12

/5

- Промывка группы
- Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой
- Приемлемые остатки кофе после дозировки/трамбовки
- Стабильная дозировка и трамбовка
- Очистка портафильтра (до вставки)
- Вставка и немедленный пролив
- Время экстракции (разница не более 3 секунд)

Шот 1

Время	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г
Остатки	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г

Шот 2

Время	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г
Остатки	<input type="text"/>	<input type="text"/>	г

Часть 5 - Оценка Техники

От 0 до 6

Да Нет

9

/6

/3

- Организация работы на станции/ чистота станции после выступления
- Чистые носики портафильтра/
- Носики портафильтра не попали в дозатор кофемолки
- Гигиена во время выступления
- Правильное использование тряпок

Оценка за технику

(Сумма оценочного листа)

из 71

Шкала оценки

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

0г = 6 1г = 5 2г = 4 3г = 3 4г = 2 5г = 1 5+г = 0