



# Российский Чемпионат Бариста. Оценочный лист судьи вкуса

Раунд:

Город:

Участник:

Судья вкуса:

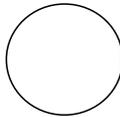
## Вступление & информация о кофе

### Часть I - Оценка эспрессо

Да Нет

Crema

/1



от 0 до 6

= 2 x  Баланс вкуса

/12



= 3 x  Букет

= 4 x  Тактильность

/42



Да Нет

Функциональность и правильность чашек

56

/1

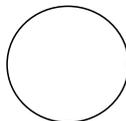
### Часть II - Оценка Капучино

от 0 до 6

Визуально правильный капучино (традиционный или латте-арт)

Стабильность и плотность пены

/12



от 0 до 6

= 4 x  Букет (Правильная температура при подаче /

24

гармоничный баланс насыщенного сладкого молока и эспрессо)

Да Нет

Функциональность и правильность чашек

/1

37

### Часть III - Оценка Авторского Напитка

от 0 до 6

Да Нет Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен

Визуальная презентация

Функциональность

Креативность и синергия с кофе

/12

/2



от 0 до 6

= 4 x  Баланс вкуса (соответствие составу, вкусу эспрессо)

/24

38

### Часть IV - Оценка работы бариста

от 0 до 6

Да Нет

**Навыки обслуживания**

Презентация: профессионализм

Внимание к деталям / наличие всех аксессуаров

Соответствующий внешний вид

/12

/1

13

### Часть V - Общее впечатление судей

0 to 6

= 4 x  Общее впечатление (общая оценка работы бариста, соответствие оценок вкуса и презентации)

/24

24



**Вкусовая оценка**

(Сумма всех оценок листа)

Из 168

Шкала оценок:

Да = 1 Нет = 0

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