



Российский Чемпионат Бариста. Оценочный лист судьи вкуса

Раунд:

Город:

Участник:

Судья вкуса:

Вступление & информация о кофе

Часть I - Оценка эспрессо

Да Нет Крема /1

от 0 до 6
= 2 x /12
Баланс вкуса

Сладость Кислинка Горечь

Букет
= 3 x /12

Тактильность
= 4 x /42

Вес Текстура Финиш

Да Нет Функциональность и правильность чашек /1

56

Часть II - Оценка Капучино

от 0 до 6
 /12
Визуально правильный капучино (традиционный или латте-арт)
Стабильность и плотность пены

от 0 до 6
= 4 x /24
Букет (Правильная температура при подаче / 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 /12
Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен

/2
Визуальная презентация

/2
Функциональность

/2
Креативность и синергия с кофе

от 0 до 6
= 4 x /24
Баланс вкуса (соответствие составу, вкусу эспрессо)

38

Часть IV - Оценка работы бариста

от 0 до 6 Да Нет /12
Навыки обслуживания

/1
Презентация: профессионализм

/1
Внимание к деталям / наличие всех аксессуаров

/1
Соответствующий внешний вид

13

Часть V - Общее впечатление судей

0 to 6
= 4 x /24
Общее впечатление (общая оценка работы бариста, соответствие оценок вкуса и презентации)

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