



Чемпионат Бариста. Оценочный лист судьи вкуса

Раунд:

Город:

Участник:

Судья вкуса:

Вступление & информация о кофе

Часть I - Оценка эспрессо

Да Нет

от 0 до 6 Крема
Стабильность и плотность крема
/6 /1

от 0 до 6

= 2 x Баланс вкуса
/12

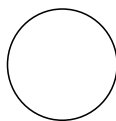
Н С В Н С В Н С В
Сладость Кислинка Горечь

= 2 x Букет
= 4 x Тактильность
/36

Н С В Н С В Н С В
Тельность Округлость Гладкость

Да Нет

Функциональность и правильность чашек
56 /1



Часть II - Оценка Капучино

от 0 до 6

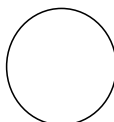
Визуально правильный капучино
(традиционный или латте-арт)
Стабильность и плотность пены
/12

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
37 /1



Part III - Signature Beverage Evaluation

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
13 /12 /1

Часть V - Общее впечатление судей

0 to 6

= 4 x Общее впечатление (общая оценка работы
/24 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