



# Чемпионат Бариста: Оценочный лист сенсорного судьи

Раунд: Город: Участник: Судья: 

## Вступление и информация о кофе

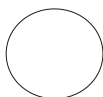
### Часть I - Оценка Эспрессо

Да Нет

Крема

/1



от 0 до 6

= 2 x 

Баланс вкуса

/12

= 3 x 

Точность описания букета

= 4 x 

Тактильность

/42



Да Нет

функциональность и правильность чашек для эспрессо

56

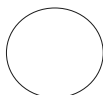
/1

### Часть II - Оценка Молочного Напитка

От 0 до 6

Визуальная оценка

/6



От 0 до 6

= 2 x 

Баланс Вкуса (Гармоничный баланс насыщенного сладкого молока / эспрессо)

= 2 x 

Точность описания букета

/24

Да Нет

функциональность и правильность чашек

/1

31

### Часть III - Оценка Авторского Напитка

От 0 до 6

Да Нет

Хорошее описание, презентация и приготовление

Визуальная презентация

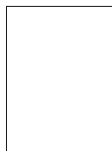
 

Функциональность

Креативности и синергия с кофе

/12

/2



От 0 до 6

= 2 x 

Баланс вкуса (соответствие составу, вкусу эспрессо)

= 2 x 

Букет

/24

38

### Часть IV - Оценка Бариста

От 0 до 6 Да Нет

Навыки сервиса

Презентация: профессионализм

Внимание к деталям / наличие всех аксессуаров

Соответствующий внешний вид

13

/12

/1

### Часть V - Общее впечатление судей

От 0 до 6

= 4 x 

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

/24

24

**Сенсорная оценка**

(Сумма оценок данного листа)

Из 162

**Шкала оценки:**

Да = 1 Нет = 0

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