



Чемпионат Бариста: Оценочный лист сенсорного судьи

Раунд: Город: Участник: Судья:

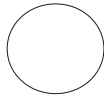
Вступление и информация о кофе

Часть I - Оценка Эспрессо

Да Нет

 Crema

/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

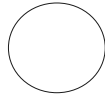
56 /1

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 Букет

/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 Превосходно = 6