



Чемпионат Бариста: Оценочный лист сенсорного судьи

Раунд: Город: Участник: Судья:

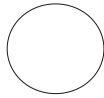
Вступление и информация о кофе

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

56

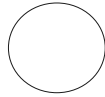
/1

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

31

Часть III - Оценка Авторского Напитка

От 0 до 6

Хорошее описание, презентация и приготовление

Да Нет

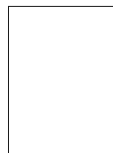
Визуальная презентация

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

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