



2007 ワールド バリスタ チャンピオンシップ : ヘッドジャッジ得点表

国籍

競技者氏名

審査員氏名

Part - 開始時の作業場の評価: Station Evaluation at Start-up

コメント:

Part - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

コメント:

Shot1: _____ 秒

Shot2: _____ 秒

エスプレッソの味の評価

味のバランス(甘味と酸味、苦味の調和)

触感のバランス(コク、成熟度、滑らかさ)

0~6

Part - カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation

コメント:

Shot1: _____ 秒

Shot2: _____ 秒

カプチーノの味の評価

味のバランス(ミルクの豊かな甘味とエスプレッソの調和があり

許容範囲の温度で提供されているか)

0~6

Part - シグニチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation

コメント:

Shot1: _____ 秒

Shot2: _____ 秒

シグネチャードリンクの味の評価

味のバランス(使用する食材とエスプレッソ、それぞれのバランス)

素材について確認(アルコールは使われていない)

0~6

Yes No

Part - バリスタとしての評価 & 全体的な印象 Barista Evaluation & Total Impression

コメント:

15分以内に競技を終了できた?

Yes No

Noの場合: 超過時間 _____ 秒

マイナスポイント _____ 秒

60MAX

総合得点(感応得点 + 技術得点)

4人の感応面審査員から総合得点を転記 #1

+

+

+

(-)

超過時間を引く

総合得点

最大-60

/1012

留意点: ヘッドジャッジのスコアはトータル・スコアに加算されません



2007 ワールド バ리스タ チャンピオンシップ : 感応面得点表

国籍

競技者氏名

審査員氏名

Part - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

コメント:

エスプレッソの味覚評価

0~6

クレマの色(ハゼルナッツ、タークブラク、赤みを帯びた反射色)

クレマのきめ細かさ持続性

/12

味のバランス(甘み、酸味、苦味の調和)

0~6

x 4=

(口当り、後味の) 触感のバランス(フルボディ、まろやか、滑らかさ)

x 4=

/48

ドリンクの提供

Yes No

4杯のエスプレッソは同時に提供されているか

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

適正なエスプレッソカップを使用しているか(60-90ml、取っ手付き)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

付属品、付帯品とともに提供されているか(スプーン、砂糖、ナギキ、水)

/3

63

Part - カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation

コメント:

カプチーノの味覚評価

0~6

カプチーノとしての外観は適切か(伝統的またはラテアート)

フォームのきめ細かさ持続性

/12

味覚のバランス(許容範囲内の温度で提供されているか、
濃厚なミルクの甘さとエスプレッソの調和の取れた味わい)

0~6

x 4=

/24

ドリンクの提供

Yes No

4杯のカプチーノは同時に提供されているか

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

適正なカプチーノカップを使用しているか(150-180ml、取っ手付き)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

付属品、付帯品とともに提供されているか(スプーン、砂糖、ナギキ、水)

/3

39

Part - シグニチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation

コメント:

シグニチャービバレッジの味覚評価

0~6

作品に対する十分な説明がされ、提供されているか

魅力的な外観(エレガント、クリーン、カップ/グラスの使用方法)

独創性が感じられるか

/18

味覚のバランス(使用した材料とエスプレッソの味)

0~6

x 4=

/24

シグニチャービバレッジは4杯同時に提供されているか

Yes No

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/1

43

Part - バ리스タとしての評価: Barista Evaluation

コメント:

顧客サービス・接客技術

0~6

プレゼンテーション(プロフェッショナル、専心、熱意)

細部への心配り/全ての付属品、付帯品は揃っているか

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

適切な衣服(外観)

/12

/1

13

Part - 総合的な印象: Total Evaluation At End

基準

15分以内に競技を終了できたか: Yes or No

0 = 最低得点

6 = 最高得点

Noの場合: _____ 秒

6

知覚得点

技術得点

知覚得点 + 技術得点

(当シートの得点)

(技術シートより記載)

/164

/89

/253

Yes = 1 No = 0 容認不可能=0 許容範囲=1 標準=2 良い=3 とても良い=4 優秀=5 極めて良い=6