

SCAE World Latte Art Championship
SCORE SHEET

COMPETITOR No.
Sensory/Technical JUDGE01

NAME: #N/A



		Cappucino/ Caffe Latte	Espresso Macchiato	Designer beverage
		Points	Points	Points
心地よい飲料の温度	(0-5pt)	 pts.	 pts.	 pts.
コーヒーの品質がはっきりとしていたか	(0-10pt)	 pts.	 pts.	 pts.
バランス, ボディ, マウスフィール	(0-10pt)	 pts.	 pts.	 pts.
ミルクの質感(シルキー, なめらかさ, 大きい気泡がない)	(0-10pt)	 pts.	 pts.	 pts.

total per drink=	(0-35pts)	0	pts.	0	pts.	0	pts.
total of 3 drinks=	0						

Performance		Points
開始時に作業場が整理整頓されており、清潔か	(0-5pt)	 pts.
専門家として飲料が準備されたか(グラインダーの使い方, エスプレッソの抽出, ミルクフォーム技術, マシンの衛生的な使用)	(0-15pt)	 pts.
専門家としてのパフォーマンス(サービススキル, 信頼性, センス)	(0-5pt)	 pts.
ホスピタリティスキル	(0-5pt)	 pts.
プレゼンテーションを通して衛生的であったか	(0-5pt)	 pts.

total of 3 drinks=	(0-35pts)	0
--------------------	-----------	---

TOTAL Points= 0

Score= #N/A

Scoring System:	
1-13	1
14-27	2
28-41	3
42-55	4
56-69	5
70-83	6
84-97	7
98-111	8
112-125	9
126-140	10