

JSC Technical Score Sheet 2017

エントリーNO.	競技者名	競技順	審査員名



PART 1-スタートアップ

Competition area:

<競技エリア>

- 101 競技エリア（作業場）の準備・清潔感
(テーブル、ステーション)
- 102 清潔なタオル類最低3枚準備している
- 103 オペレーション準備力、備品の整頓

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

YES NO

3

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

小計(1)

memo

PART 2-ブレンドコーヒー

Technical skills:

<技術能力>

- 301 3杯の濾過器は正確な装着がされているか
- 302 3杯ブレンド抽出開始時のフラスコ内湯量は同量か
- 303 3杯コーヒー豆から1杯分毎に挽いているか
- 304 3杯に使用するコーヒー豆量は均一か
- 305 攪拌後泡の状態は3杯均一か（上面、側面から）
- 306 濾過攪拌（2回目）後の抽出状態は3杯均一か
- 307 3杯の抽出時間は均一であるか
- 308 使用器具・食器類を丁寧に扱っているか
- 309 カップは清潔である
- 310 カップに注いだ後フラスコにコーヒーが残っていないか
- 311 タオルの使い分けはできたか
- 312 作業中のテーブルの汚れは拭いているか
- 313 作業中にカップの口周辺を手で触らない
- 314 3つの抽出されたコーヒーが規定範囲内で同量か

YES NO

抽出時間

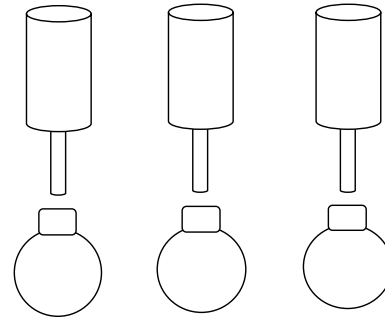
① _____ 秒 ② _____ 秒

③ _____ 秒

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

抽出時間誤差		
6.0/0秒	3.5/7秒	1.0/12秒
5.5/3秒	3.0/8秒	
5.0/4秒	2.5/9秒	
4.5/5秒	2.0/10秒	
4.0/6秒	1.5/11秒	



小計 (2)

PART 3-シグネチャ-ピバレッジ

<技術能力>

- 315 3杯のコーヒー湯量は規定内で均一であるか
- 316 3杯に使用するコーヒー豆量は均一か
- 317 3杯コーヒー豆から1杯分毎に挽いているか
- 318 3杯のコーヒー抽出量は均一であるか

YES NO

小計 (3)

PART 3-シグネチャ-ピバレッジ オペレーション

- 508 備品配列と調理の利便性(オペレーション能力)
- 509 調理過程での技術力

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

Total score
総合得点

小計(3)

JSC Sensory Score Sheet 2017

エントリーNO. 競技者名 競技順

審査員名



PART 1 - スタートアップ

Lowest score:1=Acceptable Highest score:6=Perfect

<個人のプレゼンテーション> personal presentation

201 自己紹介をしたか?

YES NO

202 テーブルサービス (細部) の心配り

- ・必要な付属品、付帯品は揃っているか
- ・プレゼンテーションでのサービス、気配り

/ 6

YES NO

小計(1)

203 清潔な印象を与えるか?

PART 2 - ブレンドコーヒー

Lowest score:1=Acceptable Highest score:6=Perfect

<ブレンドの味覚評価> Beverage presentation

Taste evaluation of Blended Coffee 最低得点=1 最高得点:パーフェクト=6

401 意図するブレンドコーヒーの説明

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

402 コーヒー液に異物が入っていない (埃、挽いたコーヒーの粒子等)

YES NO

3

403 コーヒーの風味 (flavor)

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

404 コーヒーの良質な酸味 (Acidity)

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

405 コーヒーのボディ (body)



<評価> (Points : 1~6)

/ 6

406 コーヒーの後味 (After taste)



<評価> (Points : 1~6)

/ 6

407 コーヒーの総合バランス (Overall)

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

小計(2)

PART 3 - シグニチャーベバレッジ

Lowest score:1=Acceptable Highest score:6=Perfect

<シグニチャーベバレッジ評価>

Evaluation of Signature Beverage:

501 シグニチャーベバレッジの創作の意図、熱意

最低得点=1 最高得点:パーフェクト=6

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

502 シグニチャーベバレッジに使用する食材・組み合わせ方の工夫説明

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

503 外観 (エレガント、クリーン、カップ・グラスの使用法)

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

504 コーヒー飲料としての味のバランスは?

(意図された内容、コーヒーの味)

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

505 温かい・冷たいなど出された飲物としてその説明がなされたか?

YES NO

3

506 商品としての創造性・独創性があるか?

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

507 魅力ある演出がなされたか?

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

小計(3)

PART 4 - 総合的な印象

<総合的な能力>

最低得点=1 最高得点:パーフェクト=6 <評価> (Points : 1~6)

601 サイフォンを取り扱うすべての技術力

× 2 / 12

602 総合的な動きにプロフェッショナルを感じられるか

(スマートな動き、スピード、動きのメリハリ、プロの動き)

<評価> (Points : 1~6)

× 2 / 12

603 総合的にコーヒーを通じて伝えたいテーマが明確か

<評価> (Points : 1~6)

/ 6

604 総合的なホスピタリティー

<評価> (Points : 1~6)

× 2 / 12

小計(4)

PART 5 - 制限時間

701 15分以内にサービスできたか

※NOの場合のみ801に進む

YES NO

※60秒以上失格

702 Over time

秒×1点 ▲

Total score
総合得点