

JSC/WSC 2011 審査ポイント

PART 1ースタートアップ	審査ポイント
<p>Competition area: <競技エリア> 101 開始時に作業場所を清潔にしたか？ 102 道具類、アクセサリーの有無点検をしたか？ 103 使用するコーヒー豆のメッシュの確認をしたか？ 104 事前にミルを清掃、点検したか？ 105 清潔なタオル類を準備したか？ 106 準備はサイフォニストとして備品の細部まで整えられていたか？</p> <p><サイフォニスト個人のプレゼンテーション> Siphonist personal presentation 201 自己紹介をしたか？ 202 テーブルセッティングはお客様にとって期待できるものか？ 203 サイフォニストは清潔な印象を与えるか？</p>	<p>PART 1ースタートアップではお客様をお招きする為の準備を見ます。 調理準備とテーブルセッティングまで行います。審査項目に照らし合わせポイントを理解してください。 使用する器具・備品に汚れないか？作業台は準備中汚していないか？シルバーなど輝くものは磨きこまれているか？</p> <p>冷やす食材などは冷やされた状態で用意されているか タオルは最低3枚(テーブル調理用、サイフォンフラスコ用、食器用)が必要。競技中にはタオルの使い分けも見ます。 オペレーションを考えた配置か、またそれぞれの器具、食材の準備から審査員が見て期待感もてるか。 サイフォンはお湯を入れ、火加減を調整してスタンバイください。 お湯の計量は競技開始後になります。</p> <p>自己紹介は必ず忘れないように。最低でも名前を客様(審査員)に紹介してください。 テーブルセッティングはスタートアップで行えます。お客様をお迎えする為の備品を準備できます。 ただし、お冷はグラスは準備してもかまいませんが、競技開始後注いでください。 最低エプロンは着用。</p>
<p>PART 2ーブレンドコーヒー</p> <p>Technical skills: <技術能力> 301 事前にロカ器フラスコを温めているか？ 302 抽出開始時のフラスコ内湯量は同量か？ 303 1杯ずつ必要量だけ正確にコーヒー豆を計量しているか？ 304 1杯ずつ分ミルで挽き、正確なコーヒー粉量を使用しているか？ 305 ふきこぼれる事なく安全に作業できているか？ 306 フラスコ内の湯が沸いている状態でロートを差し込んでいるか？ 307 ロートの差し込みは静かに行っているか？ 308 攪拌(1回目)後の泡の状態は正常か？(上面、側面から) 309 漬浸状態で長時間放置していないか？(目安1分以内) 310 自然攪拌が生じていないか？ 311 抽出時の火力切替(加熱一抽出)を行ったか？ 312 濾過攪拌(2回目)後の抽出状態は良いか (きめ細かな泡が表面で、ドームを形成している) 313 使用器具・食器類を丁寧に扱っているか？ 314 カップを事前に温めたか？ 315 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？ 316 タオルの使い分けはできたか 317 失敗せずに4杯とも抽出できたか 318 作業中のテーブルの汚れは拭いているか 319 作業中に珈琲カップの口周辺を手で触らない</p>	<p>PART 2ーサイフォンの抽出技術、提供までのプロセス、ブレンドコーヒー感応評価をします。</p> <p>競技開始の合図より手を上げて開始宣言してください、 サイフォンフラスコのお湯を一旦捨てていただき、フラスコに再度お湯を注ぎ湯量計量し抽出開始となります。 湯量が同量かを見ます。 一杯ずつコーヒーを正確に計量して挽いているか 1杯ずつ分ミルで挽かれているか、またその計量した粉は同じ量だけ使用しているか？(ミルに残っていないか) その場合、304は加点されません。コーヒーを挽くとき無駄にしているかを見ます。 温度が低い場合(70度前後)でもロートにお湯は上がりますが、低温抽出になります。 取扱いは見ます 攪拌後の泡の状態、ガスが抜けているかを詳しく見ます。 抽出状態、流動状態が落ち着いているかを見ます。 火種が強い場合、ロカ器がずれている場合、漬浸時間が長く温度が100℃に達する場合起こる現象です。</p> <p>第二攪拌がスムーズな場合、コーヒーの粒子は重たい順に沈みます。 出ガスが不十分な場合(抽出不完全)、過抽出の場合スムーズな濾過が行われず形や泡の状態が正常ではなくなります。 サイフォニストの食器の取扱いは見ます。 コーヒーカップを温めているか、実際にカップが温かいか確認します。 フラスコにコーヒーが残っていないか見ます。 タオルを用途別に使い分けているか見ます。 抽出失敗してもやり直して構いません。ただし317は加点されません。 作業中に常にクレンリネスに気を配っているかを見ます。 作業中コーヒーカップの口にあたる部分を手で触った場合は3点加点されません。 お客様視点では当たり前のことですが、無意識に触る場合が良く見かけられますのでよく注意しましょう。</p>
<p>Taste Evaluation of Blended Coffee <ブレンドの味覚評価> 401 ブレンドのプレゼンテーションは明確で期待できるものか 402 コーヒーの色(濁りが無い、カスが浮いていない) 403 意図するコーヒーの再現性(感応・香り) 404 味覚のバランスは？(濃度・触感)</p> <p>Beverage presentation <ブレンドのプレゼンテーション> 501 4杯のブレンドコーヒーは同時にサービスされたか 502 4カップのコーヒーが規定範囲内でかつ、同量か 503 コーヒーが提供された時にアクセサリ等が準備されていたか 504 お客様をお向かいし、コーヒーを提供するサービス、マナー、心(笑顔)</p>	<p>創作したブレンドコーヒーがどのようなコーヒーなのか詳しく説明して下さい 抽出時にコーヒーカスが混入しないか注意しましょう。フィルターの状態もチェック必要です。 401の再現性と感応評価 401の再現性において濃度は適正か、その触感の評価</p> <p>一連の接客を提供します。 ①砂糖 ②ミルク ③ナプキン(口を拭けるもの) ④お冷 ⑤コーヒースプーンは最低限度用意してください。 お客様二人にまとめてでも構いません。 競技開始後、コーヒー提供までのテーブル接客、マナーを見ます。</p>
<p>PART 3ーシングネチャーベラレッジ</p> <p>Evaluation of Signature Beverage: <シングネチャーベラレッジ評価> 601 創作の意図、テーマ、熱意、飲みたくなるような説明がなされたか？ 602 使用する食材・組み合わせ方の工夫などの説明がなされたか？</p> <p>603 外観のアピール度は？(エレガント、クリーン、カップ・グラスの使用法) 604 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) 605 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？ 606 適切な温度か？ 607 飲み方の説明がされたか 608 商品としての創造性・独創性があるか？ 609 創作において魅力ある演出がなされたか</p> <p>610 考えた備品配列がシングネチャーの調理でスムーズであったか 611 適正な器具の取扱い、その器具を使った技術力</p>	<p>PART 3ーサイフォンコーヒーを使ったオリジナルメニューの創意工夫、調理技術、提供までのプロセスを見ます。</p> <p>オリジナルなコーヒードリンクを期待します。 お客様を最高の創作コーヒーでおもてなください。 創作の意図、そのコーヒーを創作したテーマなど、お客様に期待させる説明をしてください。 オリジナル創作コーヒーの特長、最高のおもてなしに使った食材は？その組合せの妙、工夫など説明していただければ、お客様はその情報で飲む前に楽しみに味の想像をします。 視覚からくるおいしさ、美しさ</p> <p>コーヒーが主役であること。またそのドリンクの味のバランスはどうかを見ます。 コーヒーは温かいものか、冷たいものかの意図的にその温度にしているなど説明をしてください。 605を受けその通りかを判断します。 (冷たいドリンク→実際はぬるい…は不可)ドリンクのプレゼンに応じた適正温度を見ます。 創造性、開発におけるの発想力、独創性を評価します。 シングネチャードリンクをつくらせている姿も素晴らしいか、プロらしいか？</p> <p>準備された備品配列がオペレーションで良く考えられたものかシングネチャー調理を見て判断し評価します。 シングネチャーに使用する器具などの使い方、調理技術の評価をします。</p>
<p>PART 4ー総合的印象</p> <p><総合的印象能力> 701 競技者の技術、品質、動作の総合印象・評価は？ 動きのスマートさ、スピード、やわらかさのメリハリ、プロの動き 702 サイフォニストがお客様のためにというパフォーマンス、 プレゼンテーションにおける総合印象・総合評価は？</p>	<p>PART 4ー総合的印象評価をします。</p> <p>全体を通して競技者の総合印象を評価します。 サイフォニストとしての動きや、オペレーション、接客、クレンリネスなどを見ます、 総合的なパフォーマンス、サイフォニストのお客様を魅了する熱意(パッション)は伝わったか？ 審査員はお客様です。会場の聴衆にはなく、あくまでお客様(審査員)にプレゼンテーションすることを忘れないでください。</p>
<p>PART 5ー制限時間</p> <p>Within timeframe of 15min. 801 15分以内にサービスできたか 802 オーバータイムの減点</p>	<p>PART 5ー制限時間をチェックします。</p> <p>競技時間は15分(予選10分)です。 競技開始は手を上げてスタート、終了も手を上げて終わりますの合図を行ってください。 16分を超えると失格となります。 オーバータイム 1秒×-1点</p>