



Мировой Чемпионат Бариста: сенсорный судья

Сенсорный судья:

Участник:

Город:

Этап:

Дата:

Вступление & информация о кофе

Часть I - Оценка Эспрессо

Да Нет

Крема

/1

0 до 6

2 x

Восприятие вкуса

/12

0 до 6

3 x

Точность описания букета

2 x

Тактильное восприятие

2 x

Точность описания тактильности

/36

Да Нет

Функциональность и правильность чашек

/1

56



Описание букета:

Часть II - Оценка молочного напитка

0 до 6

Визуально

/6

0 до 6

2 x

Восприятие вкуса

2 x

Точность описания букета

/24

Да Нет

Функциональность чашек

/1

31



Описание букета:

Часть III - Оценка Авторского Напитка

0 до 6

Описание, презентация и приготовление

Да Нет

Визуальная презентация

Функциональность

0 до 6

Креативность и синергия с кофе

/14

0 до 6

2 x

Восприятие вкуса

2 x

Точность описания букета

38



Описание букета:

Ингредиенты и количество:

Часть IV - Оценка Бариста

Навыки сервиса

0 до 6

Презентация: Профессионализм

Внимание к деталям / Наличие всех аксессуаров

/12

Да Нет

Соответствующий внешний вид

/1

13

Часть V - Общее впечатление судей

0 до 6

4 x

Общее впечатление (суммарное впечатление от работы бариста, в сочетании с оценкой вкуса и презентацией)

/24

24

Сенсорная оценка
(Итого по листу)

из 162 возможных

Шкала оценки: Да = 1 Нет = 0 Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6