

**JSC Technical Score Sheet 2019 (決勝)**

エントリーNO.  競技順  競技者名  審査員名



**PART 1-スタートアップ**

＜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）  / 6

102 清潔なタオル類最低3枚準備している  YES  NO 1

103 オペレーション準備力、備品の整頓  / 6 小計(1)

**PART 2 - ブレンドコーヒー**

＜技術能力＞

301 3杯の濾過器の正確な装着されているか YES  NO  抽出時間

302 3杯コーヒー豆から1杯分毎に挽いているか YES  NO  ① \_\_\_\_\_ 秒 ② \_\_\_\_\_ 秒

303 3杯に使用するコーヒー豆量は均一か YES  NO  ③ \_\_\_\_\_ 秒

306 3杯の抽出時間は均一であるか  / 6

307 使用器具・食器類を丁寧に扱っているか YES  NO

308 カップは清潔である YES  NO

309 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 YES  NO

310 タオルの使い分けはできたか YES  NO

311 作業中のテーブルの汚れは拭いているか YES  NO

312 作業中にカップの口周辺を手で触らない YES  NO

313 3つの抽出されたコーヒーが規定範囲内か YES  NO  小計(2)

8.0/0.0秒～1秒	3.5/5.1秒～6秒	1.0/10.1秒 ～
5.5/1.1秒～2秒	3.0/6.1秒～7秒	
5.0/2.1秒～3秒	2.5/7.1秒～8秒	
4.5/3.1秒～4秒	2.0/8.1秒～9秒	
4.0/4.1秒～5秒	1.5/9.1秒～10秒	

**PART 3 - シグニチャーピバレッジ**

＜技術能力＞

314 3杯に使用するコーヒー豆量は均一か YES  NO

315 3杯コーヒー豆から1杯分毎に挽いているか YES  NO  小計(3)

**PART 3 - シグニチャーピバレッジ 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)  / 6 小計(4)

509 調理過程での総合技術力  / 6 **総合得点**