

JSC Technical Score Sheet 2019 (決勝)

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）

<評価> (Points: 1~6)

/ 6

102 清潔なタオル類最低3枚準備している

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

3

<評価> (Points: 1~6)

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
<input type="text"/>	<input type="text"/>

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
1杯×3回

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

① _____ 秒 ② _____ 秒

303 3杯に使用するコーヒー豆量は均一か

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

③ _____ 秒

306 3杯の抽出時間は均一であるか

<評価> (Points: 1~6)

/ 6

307 使用器具・食器類を丁寧に扱っているか

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

抽出時間誤差		
8.0/0.0秒 ~1秒	8.5/5.1秒~6秒	1.0/10.1秒 ~
5.5/1.1秒 ~2秒	8.0/6.1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	

308 カップは清潔である

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

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
<input type="text"/>	<input type="text"/>

310 タオルの使い分けはできたか

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

311 作業中のテーブルの汚れは拭いているか

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

312 作業中にカップの口周辺を手で触らない

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

313 3つの抽出されたコーヒーが規定範囲内か

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

314 3杯のコーヒー抽出はトラブルなくスムーズであったか

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

小計(2)

PART 3-シグニチャ-ピバレッジ

<技術能力>

315 3杯のコーヒー抽出はトラブルなくスムーズであったか
1杯×3回

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

小計(3)

316 3杯に使用するコーヒー豆量は均一か

YES	NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

PART 3-シグニチャ-ピバレッジ オペレーション

508 シグニチャードリンクの調理の利便性（オペレーション能力）

<評価> (Points: 1~6)

/ 6

509 調理過程での総合技術力

<評価> (Points: 1~6)

/ 6

小計(4)

PART 4-総合的なサイフォニストのスキル

601 サイフォンを取り扱うすべての技術力

<評価> (Points: 1~6)

/ 6

小計(5)

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)

/ 6

総合得点