



競技者番号:

競技者氏名:

審査員氏名:

イントロダクション・コーヒー情報

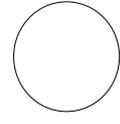
Part I - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

Yes No
 クレマ
 /1
 0 to 6

= 2 x 味覚バランス(甘味、酸味、苦味の調和)
 /12
 0 to 6

= 3 x フレーバー
 = 4 x 触感
 /42

Yes No
 機能的で適正なエスプレッソ容器を使用しているか
 /56 /1

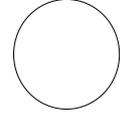


Part II - ミルクビバレッジの評価: Milk Beverage Evaluation

0 to 6
 ミルクビバレッジとしての外観は適切か(伝統的か/ラテアートか)
 /6

0 to 6
 = 2 x 味覚バランス(濃厚で甘いミルクとエスプレッソの調和)
 = 2 x フレーバー
 /24

Yes No
 機能的で適正な容器を使用しているか
 /31 /1



Part III - シグニチャー ビバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation

0 to 6
 Yes No 準備から提供までを十分に説明および体験させているか
 外観
 機能性
 /2 独創性やコーヒーとの相乗作用が感じられるか
 /12 0 to 6

= 2 x 味覚バランス(使用した材料とエスプレッソの味)
 = 2 x フレーバー
 /38 /24



Part IV - バ리스タとしての評価: Barista Evaluation

0 to 6
 顧客サービス・接客技術
 プレゼンテーション(プロフェッショナル)
 細部への心配り / 全ての付属品、付帯品は揃っているか
 /12 Yes No
 適切な衣服(外観)
 /13 /1

Part V - 総合評価: Judge's Total Impression

0 to 6
 総合評価
 = 4 x 総合的な印象
 /24 (バリスタとしての姿、味覚評価との関連性、プレゼンテーション)
 /24

許容できない=0, 許容はできる=1, 標準=2, 良い=3, とてもよい=4, 優秀=5, 並外れている驚くべき=6

Yes = 1 No = 0

Sensory Score /162