Japan Latte Art Championship

TECHNICAL SCORESHEET - Final Round［決勝］

Date［日付］

Technical Judge［ジャッジ氏名］

Competitor［競技者氏名］

FFREE POUR LATTE 1	FFREE POUR LATTE 2	MACCHIATOS

Espresso［エスプレッソ］

	YES	NO	YES	NO	YES	NO	
							Flushes the group head ［グループヘッドのフラッシュ］
							Dry/clean filter basket before dosing ［ドーシング前のフィルターバスケットは乾燥/清潔か］
							Acceptable spill/waste when dosing/grinding ［ドーシング/グラインディング時の粉の無駄は許容範囲内か］
							Consistent dosing and tamping ［一貫したドーシング/タンピング］
							Cleans portafilters (before insert) ［ポルタフィルターの清掃（挿入前）］
							Insert and brew immediately ［挿入後の即時抽出］
4×			4×		4×		Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served ［抽出時間（提供されたすべてのドリンクにおいて3秒以内のばらつきか）］
10			**10**		**10**		

Milk［ミルク］

	YES	NO	YES	NO	YES	NO	
							Empty/clean pitcher at start ［スタート時ピッチャーは空で清潔か］
							Purges steam wand before steaming ［スチームワンドのパージ（スチーム開始前）］
							Cleans steam wand after steaming ［チーム後のスチームワンドの清掃］
							Purges steam wand after steaming ［スチーム後のスチームワンドのパージ］
							Clean pitcher/acceptable milk waste at the end ［ピッチャーの清潔さ/許容されるミルクのロス］
5			**5**		**5**		

Hygiene［衛生管理］

	0 to 6	
2×		Hygiene (cleans the steam wand, clean pitcher, milk cloth use) ［衛生管理（スチームワンドの清掃、清潔なピッチャー、ミルク用クロスの使用など）］
12		

Performance［パフォーマンス］

	0 to 6	
		Workspace organized and clean at start and in the end ［作業スペースの整理整頓と清潔さ（開始時と終了時）］
6×		Overall impression (use of grinder, well extracted espresso, milk techniques, machine cleanlines ［総合的な印象（グラインダーの使い方、よく抽出されたエスプレッソ、ミルクのテクニック、マシンの清潔さなど）］
42		

Technical Score (total of this scorsheet)

Out of 99

Evaluation Scale:

Yes = 1 No = 0

Unacceptable = 0 ［許容できない］ **Acceptable = 1** ［許容できる］ **Average = 2** ［平均的］ **Good = 3** ［良い］ **Very Good = 4** ［とても良い］ **Excellent = 5** ［優れている］ **Extraordinary = 6** ［並外れている］