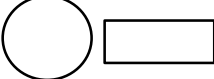



헤드 심사위원 Head Judge: 선수 이름 Competitor Name: 라운드 Round: 날짜 Date: 국가 Representing: Republic of Korea

파트 I - 시작 시 작업 공간 평가 Part I - Station Evaluation At Start-Up

파트 II - 커피 정보, 시연, 고객 서비스 기술 Part II - Coffee Information, Presentation, Customer Service Skills

파트 III - 에스프레소 평가 Part III - Espresso Evaluation



 시간 Time <input type="text"/> : <input type="text"/> 낭비량 Waste <input type="text"/> . <input type="text"/> g	 시간 Time <input type="text"/> : <input type="text"/> 낭비량 Waste <input type="text"/> . <input type="text"/> g	Crema 크레마 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Accuracy of Taste Descriptors 맛 설명의 정확성 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Accuracy of Tactile Descriptors 촉감 설명의 정확성 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Taste Experience 맛 경험 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Tactile Experience 촉감 경험 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
--	---	---

파트 IV - 우유 음료 평가 Part IV - Milk Beverage Evaluation

 시간 Time <input type="text"/> : <input type="text"/> 낭비량 Waste <input type="text"/> . <input type="text"/> g	 시간 Time <input type="text"/> : <input type="text"/> 낭비량 Waste <input type="text"/> . <input type="text"/> g	Visual Appeal 시각적 매력 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Accuracy of Taste Descriptors 맛 설명의 정확성 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Taste Experience 맛 경험 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
--	---	--

우유 Milk ml / oz

파트 V - 창작 음료 평가 Part V - Signature Beverage Evaluation

 시간 Time <input type="text"/> : <input type="text"/> 낭비량 Waste <input type="text"/> <input type="text"/>	 시간 Time <input type="text"/> : <input type="text"/> 낭비량 Waste <input type="text"/> . <input type="text"/> g	Accuracy of Taste Descriptors 맛 설명의 정확성 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Explained / Introduced / Prepared 설명, 소개 및 준비성 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Taste Experience 맛 경험 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Ingredients verified (no alcohol used) 재료 확인(알코올 미사용) <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
---	---	---

파트 VI - 테크니컬 평가, 작업 공간 관리 Part VI - Technical Evaluation, Station Management

파트 VII - 종료 시 작업 공간 평가 Part VII - Station Evaluation at End

15분 이내 종료 Within timeframe of 15 minutes: 예 Yes 아니오 No "아니오"인 경우, 초과한 시간(초) 초 seconds 감점 Negative Point 최대 - 60점

총 시간 TOTAL TIME:

6개 평가표의 총점: 2개 테크니컬 점수 + 4개 센서리 점수(- 초과 시간) = 선수의 총점
 Transferred totals from all six scoresheets: Two Technical Scores + Four Sensory Scores (- Overtime) = Competitor's Total Score

T1 + T2 + S1 + S2 + S3 + S4 초과 시간 감점 총점= TOTAL SCORE (→ Minus Overtime) 최대 - 60점