

# 코리아 내셔널 바리스타 챔피언십: 테크니컬 평가표

날짜 Date:  라운드 Round:  선수 이름 Competitor Name:  테크니컬 심사위원 Technical Judge:

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

0 to 6  시작 시 작업 공간/타월의 청결성  
Clean working area at start-up/Clean cloths

6 /6

## 파트 II - 에스프레소 평가 Part II - Espresso Evaluation

0 to 6	예 Yes 아니오 No	기술 숙련도 Technical Skills	<p>그roup헤드 물 흘리기 Flushes the grouphead</p> <p>도징 전 필터 바스켓 건조/청결 Dry/Clean filter basket before dosing</p> <p>도징/그라인딩 시 수용 가능한 커피의 흘림과 낭비 Acceptable spill/waste when dosing/grinding</p> <p>일관되고 효율적인 도징 및 탬핑 Consistent dosing and tamping</p> <p>포터 필터 청결(그를 장착 전) Cleans portafilters (before insert)</p> <p>장착과 즉각적인 추출 Insert and immediate brew</p> <p>추출 시간(3초 이내의 추출 편차) Extraction time (within 3 second variance)</p>		추출 1 SHOT 1	시간 Time	<input type="text"/>	<input type="text"/>
						낭비량 Waste	<input type="text"/>	<input type="text"/>
17	/12	/5			추출 2 SHOT 2	시간 Time	<input type="text"/>	<input type="text"/>
						낭비량 Waste	<input type="text"/>	<input type="text"/>

## 파트 III - 우유 음료 평가 Part III - Milk Beverage Evaluation

0 to 6	예 Yes 아니오 No	기술 숙련도 Technical Skills	<p>그roup헤드 물 흘리기 Flushes the grouphead</p> <p>도징 전 필터 바스켓 건조/청결 Dry/Clean filter basket before dosing</p> <p>도징/그라인딩 시 수용 가능한 커피의 흘림과 낭비 Acceptable spill/waste when dosing/grinding</p> <p>일관되고 효율적인 도징 및 탬핑 Consistent dosing and tamping</p> <p>포터 필터 청결(그를 장착 전) Cleans portafilters (before insert)</p> <p>장착과 즉각적인 추출 Insert and immediate brew</p> <p>추출 시간(3초 이내의 추출 편차) Extraction time (within 3 second variance)</p>		추출 1 SHOT 1	시간 Time	<input type="text"/>	<input type="text"/>
						낭비량 Waste	<input type="text"/>	<input type="text"/>
22	/12	/10			추출 2 SHOT 2	시간 Time	<input type="text"/>	<input type="text"/>
						낭비량 Waste	<input type="text"/>	<input type="text"/>
			우유 Milk		우유 Milk	<input type="text"/>	ml/oz	

## 파트 IV - 창작 음료 평가 Part IV - Signature Beverage Evaluation

0 to 6	예 Yes 아니오 No	기술 숙련도 Technical Skills	<p>그roup헤드 물 흘리기 Flushes the grouphead</p> <p>도징 전 필터 바스켓 건조/청결 Dry/Clean filter basket before dosing</p> <p>도징/그라인딩 시 수용 가능한 커피의 흘림과 낭비 Acceptable spill/waste when dosing/grinding</p> <p>일관되고 효율적인 도징 및 탬핑 Consistent dosing and tamping</p> <p>포터 필터 청결(그를 장착 전) Cleans portafilters (before insert)</p> <p>장착과 즉각적인 추출 Insert and immediate brew</p> <p>추출 시간(3초 이내의 추출 편차) Extraction time (within 3 second variance)</p>		추출 1 SHOT 1	시간 Time	<input type="text"/>	<input type="text"/>
						낭비량 Waste	<input type="text"/>	<input type="text"/>
17	/12	/5			추출 2 SHOT 2	시간 Time	<input type="text"/>	<input type="text"/>
						낭비량 Waste	<input type="text"/>	<input type="text"/>

## 파트 V - 테크니컬 평가 Part V - Technical Evaluation

0 to 6  작업 공간 관리/종료 시 작업 공간의 청결성  
Station management/Clean working area at end

포터 필터 스프아웃 청결성/도징 챔버 내 스프아웃 접촉을 피함  
Clean portafilter spouts/Avoided placing spouts in doser chamber

시연 중 위생 관리  
General hygiene throughout presentation

타월의 적절한 사용  
Proper usage of cloths

9 /6 /3

테크니컬 점수(이 평가표의 총점)  
Technical Score (Total of this score sheet)

총 71점

평가 척도 Evaluation Scales:

예 Yes = 1 아니오 No = 0

수용 불가 Unacceptable = 0, 수용 Acceptable = 1, 평균 Average = 2, 좋음 Good = 3, 매우 좋음 Very Good = 4, 뛰어난 Excellent = 5, 매우 뛰어난 Extraordinary = 6

0g = 6, 1g = 5, 2g = 4, 3g = 3, 4g = 2, 5g = 1, 5+g = 0