

참가번호:

선수명:

테크니컬 심사명:

라운드:

Part I - 시연 시작시 작업 공간 평가

0 to 6
6
/6

시작시 작업공간의 청결성 / 타월의 청결성

Part II - 에스프레소 평가

0 to 6	Yes	No
17	/12	/5

테크니컬 스킬

그룹헤드 물 흘리기
 도징 전 필터바스킷 건조/청결
 도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비
 일관된 도징 및 탬핑
 포트필터 청결(그룹 장착전)
 그룹 장착과 즉각적인 추출
 추출시간(3초 이내의 추출편차)

SHOT 1

시 간	:		:	
낭비량	:		:	g

SHOT 2

시 간	:		:	
낭비량	:		:	g

Part III - 밀크 음료 평가

0 to 6	Yes	No
22	/12	/10

테크니컬 스킬

그룹헤드 물 흘리기
 도징 전 필터바스킷 건조/청결
 도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비
 일관된 도징 및 탬핑
 포트필터 청결(그룹 장착전)
 그룹 장착과 즉각적인 추출
 추출시간(3초 이내의 추출편차)

SHOT 1

시 간	:		:	
낭비량	:		:	g

SHOT 2

시 간	:		:	
낭비량	:		:	g

우유

깨끗이 비워져 있는 피쳐로 시작
 스티밍 작업 전 스티밍 분출
 스티밍 작업 후 스티밍 완드 청결
 스티밍 작업 후 스티밍 분출
 종료시 허용 가능한 우유 낭비

우 유 ml/g

Part IV - 창작 음료 평가

0 to 6	Yes	No
17	/12	/5

그룹헤드 물 흘리기
 도징 전 필터바스킷 건조/청결
 도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비
 일관된 도징 및 탬핑
 포트필터 청결(그룹 장착전)
 그룹 장착과 즉각적인 추출
 추출시간(3초 이내의 추출편차)

SHOT 1

시 간	:		:	
낭비량	:		:	g

SHOT 2

시 간	:		:	
낭비량	:		:	g

Part V - 기술적 평가

0 to 6	Yes	No
9	/6	/3

전체 작업 공간 관리 / 종료시 작업장의 청결성
 포트필터 스파웃 청결성/
 도저 챔버내 스파웃 접촉을 피함
 시연하는 동안의 위생관리
 타월의 적절한 사용

Out of 71

테크니컬 총점
 (테크니컬 평가표 총점)

평가 수치:

Yes = 1 No = 0

수용불가 = 0 수용 = 1

0g = 6 1g = 5 2g = 4

평균 = 2

중음 = 3

매우중음 = 4

뛰어남 = 5

매우중음 = 6

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