

참가번호:

선수명:

센서리 심사명:

라운드:

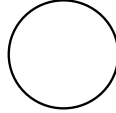
소개 및 커피 정보

Part I - 에스프레소 평가

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/1

크레마

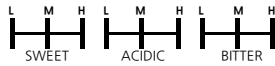


0 to 6

= 2 x

/12

맛의 균형



= 3 x

= 4 x

/42

향미 표현의 정확성

촉감



Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/1

기능성과 올바른 에스프레소 잔의 사용

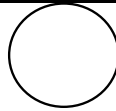
56

Part II - 밀크 음료 평가

0 to 6

/6

시작적으로 올바른 밀크음료



0 to 6

= 2 x

= 2 x

/24

맛의 균형 (우유의 달콤함과 에스프레소의 조화)

향미 표현의 정확성

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/1

기능적인 잔의 사용

31

Part III - 창작 음료 평가

0 to 6

<input type="text"/>	Yes	No
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

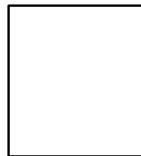
/12

충분한 설명, 소개 및 준비성

매력적인 연출

기능성

창작성 및 커피와의 시너지



0 to 6

= 2 x

= 2 x

/24

맛의 균형 (재료에 따른, 에스프레소의 맛)

향미 표현의 정확성

38

Part IV - 바리스타 평가

0 to 6

<input type="text"/>	Yes	No
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/12

고객 서비스 스킬

프레젠테이션: 전문성

세부적인 배려 / 모든 기구의 사용

적절한 복장

13

Part V - 심사위원의 전체적인 인상

0 to 6

= 4 x

/24

심사위원의 전체적인 인상

전체적인 인상

(바리스타의 느낌에 대한 전반적인 견해, 맛 점수와의 상관관계 및 연출)

24

센서리 총점

(센서리 평가표 총점)

Out of 162

평가 수치:

Yes = 1 No = 0

수용불가 = 0

수용 = 1

평균 = 2

좋음 = 3

매우좋음 = 4

뛰어남 = 5

매우뛰어남 = 6