

참가번호: 선수명: 테크니컬 심사명: 라운드:

Part I - 시연 시작시 작업 공간 평가

0 to 6

--	--

 시작시 작업공간의 청결성 / 타월의 청결성
 6 / 6

Part II - 에스프레소 평가

0 to 6	Yes No			
		테크니컬 스킬	<input type="radio"/>	
		그룹헤드 물 흘리기	<input type="text"/>	SHOT 1
		도징 전 필터바스킷 건조/청결		시 간 <input type="text"/> : <input type="text"/>
		도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비		낭비량 <input type="text"/> : <input type="text"/> g
		일관된 도징 및 탬핑		
		포터필터 청결(그룹 장착전)	<input type="radio"/>	SHOT 2
		그룹 장착과 즉각적인 추출	<input type="text"/>	시 간 <input type="text"/> : <input type="text"/>
17	/12 /5	추출시간(3초 이내의 추출편차)		낭비량 <input type="text"/> : <input type="text"/> g

Part III - 밀크 음료 평가

0 to 6	Yes No			
		테크니컬 스킬	<input type="radio"/>	
		그룹헤드 물 흘리기	<input type="text"/>	SHOT 1
		도징 전 필터바스킷 건조/청결		시 간 <input type="text"/> : <input type="text"/>
		도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비		낭비량 <input type="text"/> : <input type="text"/> g
		일관된 도징 및 탬핑		
		포터필터 청결(그룹 장착전)	<input type="radio"/>	SHOT 2
		그룹 장착과 즉각적인 추출	<input type="text"/>	시 간 <input type="text"/> : <input type="text"/>
		추출시간(3초 이내의 추출편차)		낭비량 <input type="text"/> : <input type="text"/> g
		우유		
		깨끗이 비워져 있는 피쳐로 시작		우 유 <input type="text"/> ml/g
		스티밍 작업 전 스팀 분출		
		스티밍 작업 후 스팀 완드 청결		
		스티밍 작업 후 스팀 분출		
		종료시 허용 가능한 우유 낭비		
22	/12 /10			

Part IV - 창작 음료 평가

0 to 6	Yes No			
		테크니컬 스킬	<input type="radio"/>	
		그룹헤드 물 흘리기	<input type="text"/>	SHOT 1
		도징 전 필터바스킷 건조/청결		시 간 <input type="text"/> : <input type="text"/>
		도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비		낭비량 <input type="text"/> : <input type="text"/> g
		일관된 도징 및 탬핑		
		포터필터 청결(그룹 장착전)	<input type="radio"/>	SHOT 2
		그룹 장착과 즉각적인 추출	<input type="text"/>	시 간 <input type="text"/> : <input type="text"/>
		추출시간(3초 이내의 추출편차)		낭비량 <input type="text"/> : <input type="text"/> g
17	/12 /5			

Part V - 기술적 평가

0 to 6

--	--

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

9 / 6 / 3

테크니컬 총점
 (테크니컬 평가표 총점)
 Out of 71

평가 수치:
 Yes = 1 No = 0
 수용불가 = 0 수용 = 1 평균 = 2 좋음 = 3 매우 좋음 = 4 뒤어남 = 5 매우뒤어남 = 6
 0g = 6 1g = 5 2g = 4 3g = 3 4g = 2 5g = 1 5+g = 0