



ジャパン バ리스タ チャンピオンシップ' 08-' 09 : ヘッドジャッジ得点表

国籍

競技者氏名

審査員氏名

Part I - 開始時の作業場の評価: Station Evaluation at Start-up

コメント:

Part II - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

コメント:

Shot1: \_\_\_\_\_ 秒

Shot2: \_\_\_\_\_ 秒

エスプレッソの味の評価

味のバランス(甘味と酸味、苦味の調和)

触感のバランス(コク、成熟度、滑らかさ)

0~6

Part III - カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation

コメント:

Shot1: \_\_\_\_\_ 秒

Shot2: \_\_\_\_\_ 秒

カプチーノの味の評価

味のバランス(ミルクの豊かな甘味とエスプレッソの調和があり

許容範囲の温度で提供されているか)

0~6

Part IV - シグネチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation

コメント:

Shot1: \_\_\_\_\_ 秒

Shot2: \_\_\_\_\_ 秒

シグネチャードリンクの味の評価

味のバランス(使用する食材とエスプレッソ、それぞれのバランス)

素材について確認(アルコールは使われていない)

0~6

Yes No

Part V - バ리스タとしての評価 & 全体的な印象 Barista Evaluation & Total Impression

コメント:

15分以内に競技を終了できたか

Yes No

Noの場合: 超過時間 \_\_\_\_\_ 秒

マイナスポイント \_\_\_\_\_ 秒

-60MAX

総合得点(感応得点+技術得点)

4人の感応面審査員から総合得点を転記

#1  + #2  + #3  + #4

(-)

超過時間を引く

総合得点

最大-60

/1012

留意点: ヘッドジャッジのスコアはトータル・スコアに加算されません



ジャパン バリスタ チャンピオンシップ '08-'09 : 技術面得点表

国籍

競技者氏名

審査員氏名

Part I -開始時の作業場の評価: Station Evaluation at Start-up

コメント:

競技エリア:

0~6

- 101 開始時に作業現場が清潔か
- /清潔なクロス(ダスター)は用意されているか

/6

6

Part II -エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

コメント:

専門的技術(テクニカルスキル)

0~6

Yes No

Shot1: \_\_\_\_\_ 秒

Shot2: \_\_\_\_\_ 秒

- 201 グループヘッドの水洗い(湯通し)
- 202 ドーシング前のフィルターバスケットは乾燥清潔にしているか
- 203 ドーシング/グライディング時にこぼす/無駄はしてないか
- 204 一貫したドーシングとタンピング
- 205 ポルタフィルターが清潔か(挿入前)
- 206 手際よい挿入と抽出
- 207 抽出時間(20-30秒)


/12

/5

17

Part III -カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation

コメント:

専門的技術(テクニカルスキル)

0~6

Yes No

Shot1: \_\_\_\_\_ 秒

Shot2: \_\_\_\_\_ 秒

- 301 グループヘッドの水洗い(湯通し)
- 302 ドーシング前のフィルターバスケットは乾燥清潔にしているか
- 303 ドーシング/グライディング時にこぼす/無駄はしてないか
- 304 一貫したドーシングとタンピング
- 305 ポルタフィルターが清潔か(挿入前)
- 306 手際よい挿入と抽出
- 307 抽出時間(20-30秒)
- 308 視覚的に適正なエスプレッソであること


/18

/10

28

ミルク

- 309 開始時にピッチャーは空で清潔か
- 310 スターミング前のノズルの空ぶかし
- 311 スターミング後のスチームノズルをきれいにしているか
- 312 スターミング後のノズルの空ぶかし
- 313 終了時にピッチャーは清潔か許容できるミルクの無駄か


Part IV -シグニチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation

コメント:

専門的技術(テクニカルスキル)

0~6

Yes No

Shot1: \_\_\_\_\_ 秒

Shot2: \_\_\_\_\_ 秒

- 401 グループヘッドの水洗い(湯通し)
- 402 ドーシング前のフィルターバスケットは乾燥清潔にしているか
- 403 ドーシング/グライディング時には許容範囲内のこぼす量が無駄か
- 404 一貫したドーシングとタンピング
- 405 ポルタフィルターが清潔か(挿入前)
- 406 手際よい挿入と抽出
- 407 抽出時間(20-30秒)
- 408 視覚的に適正なエスプレッソであること


/18

/5

23

Part V -技術評価: Technical Evaluation

コメント:

専門的技術(テクニカルスキル)

0~6

Yes No

- 501 グライnderの理解度
- 502 抽出口はきれいになっているか/ドーシングチャンパーに置いていないか


/6

/1

7

Part VI -終了時の作業場の評価: Station Evaluation At End

コメント:

競技エリア:

0~6

Yes No

- 601 競技終了時の作業場
- 602 プレゼンテーションを通じて全体的に衛生的か
- 603 クロスの使い方は適切か


/6

/2

8

技術得点①  
(当シートの得点)

/89

技術得点②  
(別シートの得点)

/89

技術得点(①+②)÷2  
(感応得点表へ記載する)

/89



ジャパン バリスタ チャンピオンシップ '08-'09 : 感応面得点表

国籍

競技者氏名

審査員氏名




Part I - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

コメント:

エスプレッソの味覚評価

0~6

- 101 クレマの色(ヘーゼルナッツ、ダークブラウン、赤みを帯びた反射色)  
102 クレマのきめ細かさ持続性


/12

- 103 味のバランス(甘み、酸味、苦味の調和)  
104 (口当り、後味の)触感のバランス(フルボディ、まろやか、滑らかさ)

	0~6	×4=
		×4=

/48

ドリンクの提供

- 105 4杯のエスプレッソは同時に提供されているか  
106 適正なエスプレッソカップを使用しているか(60-90ml、取っ手付き)  
107 付属品、付帯品とともに提供されているか(スプーン、砂糖、ナフキン、水)

Yes	No

/3

63

Part II - カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation

コメント:

カプチーノの味覚評価

0~6

- 201 カプチーノとしての外観は適切か(伝統的またはラテアート)  
202 フォームのきめ細かさ持続性


/12

- 203 味覚のバランス(許容範囲内の温度で提供されているか、濃厚なミルクの甘さとエスプレッソの調和の取れた味わい)

	0~6	×4=

/24

ドリンクの提供

- 204 4杯のカプチーノは同時に提供されているか  
205 適正なカプチーノカップを使用しているか(150-180ml、取っ手付き)  
206 付属品、付帯品とともに提供されているか(スプーン、砂糖、ナフキン、水)

Yes	No

/3

39

Part III - シグニチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation

コメント:

シグニチャービバレッジの味覚評価

0~6

- 301 作品に対する十分な説明がされ、提供されているか  
302 魅力的な外観(エレガント、クリーン、カップ/グラスの使用法)  
303 独創性が感じられるか


/18

- 304 味覚のバランス(使用した材料とエスプレッソの味)

	0~6	×4=

/24

- 305 シグニチャービバレッジは4杯同時に提供されているか

Yes	No

/1

43

Part IV - バリスタとしての評価: Barista Evaluation

コメント:

顧客サービス・接客技術

0~6

- 401 プレゼンテーション(プロフェッショナル、専心、熱意)  
402 細部への心配り/全ての付属品、付帯品は揃っているか  
403 適切な衣服(外観)


Yes	No

/12

/1

13

Part V - 総合的な印象: Total Evaluation At End

501 基準

502 15分以内に競技を終了できたか: Yes or No

0=最低得点

6=最高得点

Noの場合: \_\_\_\_\_ 秒

6

感応得点

(当シートの得点)

/164

技術得点

(技術シートより記載)

/89

感応得点+技術得点

/253

Yes = 1 No = 0 容認不可能=0 許容範囲=1 標準=2 良い=3 とても良い=4 優秀=5 極めて良い=6