



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

&

I -

Крема

/1

0 ! 6

= 2 x Баланс смаку

/12

= 3 x Точність дескрипторів смаку

= 4 x Тактильний баланс

/42



Використання функціонального та правильного посуду для еспресо

56

/1

Частина II - Оцінка молочного напою

0 ! 6

Візуальна оцінка

/6

0 ! 6

= 2 x Баланс смаку (гармонійний баланс насиченого солодкого молока/еспресо)

= 2 x Точність дескрипторів смаку

/24

Так Ні

Використання функціонального посуду

/1

31

III -

0 ! 6

Хороший опис, представлення та приготування

Приваблива презентація

Функціональність

Креативність та синергія з кавою

/12

/2

0 ! 6

= 2 x Баланс смаку (відповідний до складників, смак еспресо)

= 2 x Точність дескрипторів смаку

/24

38

IV -

0 ! 6

Презентація: професіоналізм

Увага до деталей/Наявність усіх аксесуарів

Відповідний вигляд

/12

/1

13

V -

0 ! 6

= 4 x Загальне враження (загальна оцінка роботи бариста,

/24 з кореляцією на оцінку смаку, та презентацію)

24

| |
|--|
| |
|--|

(Загальний бал оцінювального листа)

3 162

= 1 = 0 = 1 = 2 = 3 = 4 = 5 = 6