

Оценочный лист



Номер участника:

Имя:

Визуальный / технический судья

	Ирландский Кофе	Авторский напиток
	Баллы	Баллы
Четкое разделение слоев (кофе - сливки)..... (0-10 баллов)		
Внешний вид поверхности напитка.....(0-10 баллов)		
Правильный состав (соотношение ингредиентов) и уровень напитков (0-10 баллов)		
Творческий подход к внешнему виду напитка.....(0-10 баллов)		
Коммерческая применимость..... (0-10 баллов)		
Общая внешняя привлекательность..... (0-10 баллов)		
Суммарная оценка напитка: (0-30/0-20 баллов)		
Общая оценка всех напитков:		

Комментарии

Система оценки:	
Баллы	
0-9	1
10-19	2
20-29	3
30-39	4
40-49	5
50-59	6
60-69	7
70-79	8
80-89	9
90-100	10

	Баллы
Подготовка рабочего места, чистота на начало выступления (0-5 баллов)	
Очевидность свежести кофе..... (0-5 баллов)	
Профессиональное приготовление кофе..... (0-10 баллов) (умение работать с помолом, с временем пролива, с оборудованием для приготовления кофе в целом)	
Профессиональное использование ингредиентов..... (0-5 баллов) (умение разбираться в качестве, аромате и приготовлении)	
Профессиональность презентации.....(0-5 баллов) (навыки сервиса, уверенность, способности)	
Дружелюбное открытое обслуживание..... (0-5 баллов)	
Соблюдение гигиены во время выступления..... (0-5 баллов)	
Суммарная оценка напитка: (0-40 баллов)	
Суммарная оценка за все напитки	

Комментарии / очевидность

(Время приготовления и т.д.)