

BARISTA CUP OSTRAVA - TECHNICKÝ SCORESHEET

Soutěžící:

Techický porotce:

Hodnocení pracoviště, uspořádání, čistota před začátkem prezentace:

	0 až 6	
		Čistá pracovní plocha, uspořádání, čisté utěrky
max 6	/6	

Espresso - technické hodnocení:

	0 až 6	Ano	Ne		
				Propláchnutí hlavy	SHOT 1
				Utřený drip tray	Čas <input style="width: 40px;" type="text"/> s
				Čistý a suchý košík před mletím	Odpad <input style="width: 40px;" type="text"/> g
				Přijatelný odpad při mletí a dávkování	
				Konzistentní distribuce a tampování	
				Očištění portafilteru před vložením	SHOT 2
				Okamžitá extrakce	Čas <input style="width: 40px;" type="text"/> s
				Čas extrakce (rozdíl do 3 s)	Odpad <input style="width: 40px;" type="text"/> g
max 18	/12		/6		

Mléčný nápoj - technické hodnocení:

	0 až 6	Ano	Ne		
				Propláchnutí hlavy	SHOT 1
				Utřený drip tray	Čas <input style="width: 40px;" type="text"/> s
				Čistý a suchý košík před mletím	Odpad <input style="width: 40px;" type="text"/> g
				Přijatelný odpad při mletí a dávkování	
				Konzistentní distribuce a tampování	
				Očištění portafilteru před vložením	SHOT 2
				Okamžitá extrakce	Čas <input style="width: 40px;" type="text"/> s
				Čas extrakce (rozdíl do 3 s)	Odpad <input style="width: 40px;" type="text"/> g
		Ano	Ne	Čistá a prázdná konvička na mléko	
				Profouknutí trysky před použitím	
				Vyčištění trysky po použití	
				Profouknutí trysky po použití	
				Přijatelný zbytek mléka na konci	MLÉKO <input style="width: 40px;" type="text"/> ml
max 23	/12		/11		

Hygiena a přístup k technickým porotcům:

	0 až 6	Ano	Ne	
				Management pracoviště, čistota na konci
				Celková hygiena v průběhu prezentace a správné užití utěrek
				Umožnění technickým porotcům zhodnocení všech kritérií
max 13	/12		/1	

Dodržení časového limitu:

	0 až -120	
		Penalizace při překročení časového limitu (max 120 s)
max -120	/-120	

Celkové hodnocení:

max 60	