

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	s
			Čistý a suchý košík před mletím	Odpad	g
			Přijatelný odpad při mletí a dávkování		
			Konzistentní distribuce a tampování		
			Očištění portafilteru před vložením	SHOT 2	
			Okamžitá extrakce	Čas	s
			Čas extrakce (rozdíl do 3 s)	Odpad	g
max 18	/12	/6			

Mléčný nápoj - technické hodnocení:

0 až 6	Ano	Ne			
			Propláchnutí hlavy	SHOT 1	
			Utřený drip tray	Čas	s
			Čistý a suchý košík před mletím	Odpad	g
			Přijatelný odpad při mletí a dávkování		
			Konzistentní distribuce a tampování		
			Očištění portafilteru před vložením	SHOT 2	
			Okamžitá extrakce	Čas	s
			Čas extrakce (rozdíl do 3 s)	Odpad	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	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			

Celkové hodnocení:

max 60	