KOREA NATIONAL BARISTA 코리아 ECHAMPIONSHIP 2022 테크니컬 심사위원:		바리스타 챔피언십 테크니컬 평가표 선수: 라운드:	소속: 	
Part I - 시작 시 스테이션	- 평가			
6 /6	시작 시 작업 공간 / 타월의 청결성			
Part II - 에스프레소 평가				
0~6 Yes No	테크나컬 기술 그룹헤드 물 흘리기 도징 전 필터 바스켓 건조/청결 도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비 일관된 도징 및 탬핑 (그룹 장착 전) 포터필터 청결 그룹 장착과 즉각적인 추출 추출시간(3초 이내의 추출 편차)			SHOT 1 시간 낭비량
Part III - 우유 음료 평가 0 ~ 6 Yes No	<u>테크니컬 기술</u>			SHOT 1
Yes No	그룹에드 물 흘리기 도징 전 필터 바스켓 건조/청결 도징/그라인당 시 커피의 흘림과 낭비 일관된 도징 및 탬핑 (그룹 장착 전) 포터필터 청결 그룹 장착과 즉각적인 추출 추출시간(3초 이내의 추출 편차) 무유 깨끗이 비워져 있는 피처로 시작 스티밍 작업 전 스팀 분출 스티밍 작업 후 스팀완드 청결			시간 낭비량
22 /12 /10 Part N - 창작 음료 평가 0 ~ 6 Yes No	스티밍 작업 후 스팀 분출 종료 시 허용 가능한 우유 낭비 그룹해드 물 홀리기 도징 전 필터 바스켓 건조/청결			SHOT 1 시간 당비량 . R
17 /12 /5	도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비 일관된 도징 및 탬핑 (그룹 장착 젠) 포터필터 청결 그룹 장착과 즉각적인 추출 추출시간(3초 이내의 추출 편차)			SHOT 2 시간 낭비량
Part V — 기술 평가 0 ~ 6 Yes No 9 /6 /3	전체 작업 공간 관리 / 종료 시 작업장의 : 포터필터 스파웃 청결성 / 도저 챔버 내 스파! 시연 중 위생관리 타월의 적절한 사용			
	 크니컬 점수 기표 총점)			

평가 범위: Yes = 1 No = 0