

코리아 라떼아트 챔피언십

기술(테크니컬) 평가표 - 예선 라운드



지역:

South Korea

기술(테크니컬) 심사위원:

선수:

날짜:

프리푸어 라떼

디자이너
패턴라떼

에스프레소 Espresso

YES NO

4 x

10

YES NO

4 x

10

- 그룹헤드 물 흘리기
- 도징 전 필터 바스켓 건조/청결
- 도징/그라인딩 시 허용할 수 있는 커피의 흘림/낭비량
- 일관된 도징/탬핑
- (장착 전) 포터필터 청결
- 장착과 즉각적인 추출
- 추출 시간 (제공된 모든 음료의 추출 시간 편차가 3초 이내)

우유 Milk

YES NO

5

YES NO

5

- 시작 시 깨끗하게 비워진 피쳐
- 스티밍 전 스팀 분출
- 스티밍 후 스팀완드 청결
- 스티밍 후 스팀 분출
- 피쳐의 청결/허용할 수 있는 우유 낭비량

위생 Hygiene

0 - 6

2 x

위생 (스팀완드 청결, 피쳐 청결, 우유 전용 행주 사용)

12

경기 수행 Performance

0 - 6

6 x

시작/종료 시 작업 공간 관리와 청결
전체 인상 (그라인더 사용, 에스프레소 추출, 우유 기술, 머신 청결)

42

기술/테크니컬 점수
(본 평가표 총점)

84점 만점

평가 척도:

Yes = 1 No = 0

수용 불가 = 0 수용 가능 = 1 평균 = 2 좋음 = 3 매우 좋음 = 4 훌륭함 = 5 매우 훌륭함 = 6