



2011第九届中国国际百瑞斯塔（咖啡师）竞赛

技术评分表

国籍: 参赛者姓名: 裁判姓名:

第一部分:开始时操作台的评分

评价:	比赛区域 整洁的工作区域(开始时)/干净的抹布	0到6 <input style="width: 50px;" type="text"/>	6
------------	-----------------------------------	--------------------------------------------------	---

第二部分:意式浓缩咖啡

评价:	第一次萃取: <input style="width: 50px;" type="text"/> 秒	第二次萃取: <input style="width: 50px;" type="text"/> 秒	技术水平	0到6	是 否		
			机头冲洗		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手把		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			加粉/磨豆过程中可接受的散落和多余	<input style="width: 30px;" type="text"/>			
			正确的加粉和填压	<input style="width: 30px;" type="text"/>			
			清洁冲煮手把(扣上机头前)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			扣上机头,立即萃取		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			萃取时间(3秒钟误差内)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				/12	/5		17

第三部分:卡布奇诺咖啡

评价:	第一次萃取: <input style="width: 50px;" type="text"/> 秒	第二次萃取: <input style="width: 50px;" type="text"/> 秒	技术水平	0到6	是 否		
			机头冲洗		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手把		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			加粉/磨豆过程中可接受的散落和多余	<input style="width: 30px;" type="text"/>			
			正确的加粉和填压	<input style="width: 30px;" type="text"/>			
			清洁冲煮手把(扣上机头前)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			扣上机头,立即萃取		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			萃取时间(3秒钟误差内)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				/12	/10		22
			牛奶		是 否		
			清空/清洁奶壶(开始时)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			打奶泡前空喷蒸气管		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			打奶泡后清洁蒸气管		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			打奶泡后空喷蒸气管		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			结束时清洁奶壶,可接受的牛奶多余		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

第四部分:创意咖啡

评价:	第一次萃取: <input style="width: 50px;" type="text"/> 秒	第二次萃取: <input style="width: 50px;" type="text"/> 秒	技术水平	0到6	是 否		
			机头冲洗		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手把		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			加粉/磨豆过程中可接受的散落和多余	<input style="width: 30px;" type="text"/>			
			正确的加粉和填压	<input style="width: 30px;" type="text"/>			
			清洁冲煮手把(扣上机头前)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			扣上机头,立即萃取		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			萃取时间(3秒钟误差内)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				/18	/5		17

第五部分:技术评分

评价:	技术技巧 操作台管理 清洁冲煮手把/避免将手把伸入磨豆室	0到6 <input style="width: 50px;" type="text"/>	是 否		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		/6	/1		7

第六部分:比赛结束

评价:	比赛区域 整洁工作区域(结束时) 整个操作/表演时间内的整体卫生情况 抹布的合理使用	0到6 <input style="width: 50px;" type="text"/>	是 否		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		/6	/2		8

技术总分
(此表格的总分)
满分77

评分范围
是 = 1分 否 = 0分
无法接受 = 0分 可以接受 = 1分 普通 = 2分 良好 = 3分 很好 = 4分 优秀 = 5分 格外出众 = 6分