



# 2010 World Barista Championship: Bewertungsbogen Head Judge

Land:

Teilnehmer:

Head Judge:

## Teil I - Station-Bewertung zu Beginn und zum Ende

Bemerkungen:

## Teil II - Espresso Bewertung

Bemerkungen: Shot 1:  Sek.

Shot 2:  Sek.

### Geschmacksbewertung Espresso

0 bis 6

Geschmacksbalance (harmon. Balance zw. Süß/sauer/bitter)

Gefühlsbalance (voller Körper, rund, sanft)

<input type="text"/>
<input type="text"/>

## Teil III - Cappuccino-Bewertung

Bemerkungen: Shot 1:  Sek.

Shot 2:  Sek.

### Geschmacksbewertung Cappuccino

0 bis 6

Geschmacksbalance (serviert mit einer akzeptablen

Temperatur, harmonische Balance von Milchsüße/Espresso)

<input type="text"/>
----------------------

## Teil IV - Eigenkreation-Bewertung

Bemerkungen: Shot 1:  Sek.

Shot 2:  Sek.

### Bewertung Eigenkreation

0 bis 6

Geschmacksbalance (bez. auf Inhalt, Espresso-Geschmack)

Zutaten verifiziert (kein Alkohol verwendet)

<input type="text"/>	
ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>

## Teil V - Barista-Bewertung & Gesamteindruck

Bemerkungen:

Innerh. des Zeitrahmens von 15 Min.: **Ja** oder **Nein**

Wenn "Nein" überz.:  Sek.

Minuspunkte:

**-60 Max.**

Übertrag Gesamt aller 6 Bewertungsbögen: zwei technischen Werten + vier sensorischen Werten (-Zeitüberschreitung) = Teilnehmergeamtpunktzahl

T1	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	minus	<input type="text"/>	Gesamt-	<input type="text"/>
												Zeitüber.	<input type="text"/>	punkte	<input type="text"/>
													-60 Max.		von 870

**Achtung: Head Judge-Bewertungsbogen fließt nicht in die Teilnehmer-Gesamtpunktebewertung ein.**