



2015 World Barista Championship: Bewertungsbogen Sensorik

Land:

Teilnehmer:

Sensorik-Juror:

Teil I - Espresso-Bewertung

Bemerkungen:

Geschmacksbewertung Espresso

0 bis 6

Farbe der Crema (Haselnuss, dunkelbr., rötlich)
Konsistenz und Haltbarkeit der Crema

/12

Geschmacksbalance (harmon. Balance zw. süß/sauer/bitter)
Gefühlsbalance (voller Körper, rund, sanft)

0 bis 6

	x 4 =
	x 4 =

/48

Getränkpräsentation

Korrekte Espresso-Tassen verwendet (60-90 ml, mit Henkel)
Serviert mit Accessoires (Löffel, Serviette, Wasser)

ja nein

/2

62

Teil II - Cappuccino-Bewertung

Bemerkungen:

Geschmacksbewertung Cappuccino

0 bis 6

Visuell korrekter Capp. (traditionell o. Latte Art)
Konsistenz und Haltbarkeit des Schaums

/12

Geschmacksbalance (serviert bei akzeptabler
Temperatur, harmonische Balance Milchsüße/Espresso)

0 bis 6

	x 4 =
--	-------

/24

Getränkpräsentation

Korrekte Cappuccino-Tassen (150-180 ml, mit Henkel)
Serviert mit Accessoires (Löffel, Serviette, Wasser)

ja nein

/2

38

Teil III - Eigenkreation-Bewertung

Bemerkungen:

Bewertung Eigenkreation

0 bis 6

Gut erklärt/präsentiert
Erscheinung
Kreativität

/18

Geschmacksbal. (bez. auf Inhalt, Espresso-Geschmack)

0 bis 6

	x 4 =
--	-------

/24

42

Teil IV - Barista-Bewertung

Bemerkungen:

Kunden-Service-Fähigkeiten

0 bis 6

Präsentation: Professionell
Detailorientiert / alle Accessoires verfügbar
Ansprechende Erscheinung

ja nein

--	--

/12

/1

13

Teil V - Jury-Gesamteindruck

Jury-Gesamteindruck

0 bis 6

Gesamteindruck
Gesamtblick über Barista-Präsenz, Übereinstimmung
von Getränkebewertung und Präsentation

	x 4 =
--	-------

24

Sensorik-Punktzahl

(Gesamt dieses Bewertungsbogens)

von 179

Bewertungsskala:

ja = 1 nein = 0

nicht akzeptabel = 0 akzeptabel = 1 durchschnittlich = 2 gut = 3 sehr gut = 4 ausgezeichnet = 5 außergewöhnlich = 6