



20% World Barista Championship: Bewertungsbogen Technik

Land: Teilnehmer: Technik-Juror:

Teil I - Station-Bewertung zu Beginn

Bemerkungen:

Wettbewerbsbereich

Sauberer Arbeitspl.zu Beginn/saubere Tücher

0 bis 6	ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/6		6

Teil II - Espresso-Bewertung

Bemerkungen: Shot 1: Sek. Shot 2: Sek.

Technische Fähigkeiten

- Spülen der Brühgruppe
- Trockenes/sauberes Filtersieb vor Dosieren
- Akzeptabler Abfall beim Dosieren/Mahlen
- Konsistentes Dosieren und Tampen
- Reinigen des Siebträgers (vor dem Einsetzen)
- Einsetzen und umgehendes Brühen
- Extraktionszeit (innerhalb 3 Sekunden Abweichung)

0 bis 6	ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/12	/5	17

Teil III - Cappuccino-Bewertung

Bemerkungen: Shot 1: Sek. Shot 2: Sek.

Technische Fähigkeiten

- Spülen der Brühgruppe
- Trockenes/sauberes Filtersieb vor Dosieren
- Akzeptabler Abfall beim Dosieren/Mahlen
- Konsistentes Dosieren und Tampen
- Reinigen des Siebträgers (vor dem Einsetzen)
- Einsetzen und umgehendes Brühen
- Extraktionszeit (innerhalb 3 Sekunden Abweichung)

0 bis 6	ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/12	/10	22

Milch

- Leere/saubere Kanne zu Beginn
- Ausblasen der Dampfdüse vor Schäumen
- Reinigen der Dampfdüse nach Schäumen
- Ausblasen der Dampfdüse nach Schäumen
- Akzeptabler Milch-Ausschuss am Ende

Teil IV - Eigenkreation-Bewertung

Bemerkungen: Shot 1: Sek. Shot 2: Sek.

Technische Fähigkeiten

- Spülen der Brühgruppe
- Trockenes/sauberes Filtersieb vor Dosieren
- Akzeptabler Abfall beim Dosieren/Mahlen
- Konsistentes Dosieren und Tampen
- Reinigen des Siebträgers (vor dem Einsetzen)
- Einsetzen und umgehendes Brühen
- Extraktionszeit (innerhalb 3 Sekunden Abweichung)

0 bis 6	ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/12	/5	17

Teil V - Technische Bewertung

Bemerkungen:

Technische Fähigkeiten

- Stationsmanagement
- Reinigt Siebträgerausläufe/kein Platzieren der Ausläufe in Dosierkammer

0 bis 6	ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/6	/1	7

Teil VI - Station-Bewertung zum Ende

Bemerkungen:

Wettbewerbsbereich

- Arbeitsplatz Präsentationsende
- Grundsätzliche Hygiene während Präsentation
- Ordentliche Verwendung von Tüchern

0 bis 6	ja	nein
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/6	/2	8

Technik-Punktzahl
(Gesamt dieses Bewertungsbogens)

von 77

Bewertungsskala

ja = 1 nein = 0

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