

Obrazac za bodovanje okusa

Država:

Natjecatelj:

Sudac za okus:



1. dio – Ocjena espresso

Komentari:

Ocjena okusa espresso

0 do 6

Boja pjenice (lješnjak, tamno smeđa, crvenkasti odsjaj)

Gustoća i postojanost pjenice

/12

Ravnoteža okusa (skladna ravnoteža između slatkog/kiselog/gorkog)

0 do 6

	x 4 =
	x 4 =

Taktilna ravnoteža (kompaktno, zaokruženo, glatko)

/48

Prezentacija napitka

Da Ne

Korištene ispravne šalice za espresso (60-90 ml. S ručkom)

Posluženo s dodacima (žličica, ubrus i voda)

/2

62

2. dio – Ocjena cappuccina

Komentari:

Ocjena okusa cappuccina

0 do 6

Vizualno ispravan cappuccino (tradicionalni ili s mlijekom)

Gustoća i postojanost pjene

/12

Ravnoteža okusa (poslužen na odgovarajućoj temperaturi, skladna ravnoteža između bogatog slatkog mlijeka/espressa)

0 do 6

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

/24

Prezentacija napitka

Da Ne

Korištene ispravne šalice za cappuccino (150-180 ml., s ručkom)

Posluženo s dodacima (žličica, ubrus i voda)

/2

38

3. dio – Ocjena napitka spravljenog po vlastitoj recepturi

Komentari:

Ocjena napitka spravljenog po vlastitoj recepturi

0 do 6

Dobro pojašnjeno i predstavljeno

Privlačan izgled (eleganтно, čisto, uporaba šalice/čaše)

Kreativnost

/18

Ravnoteža okusa (s obzirom na sadržaj, okus espressa)

0 do 6

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

/24

42

4. dio – Ocjena barista

Komentari:

Vještine posluživanja gostiju

0 do 6

Da Ne

Prezentacija: Stručnost/predanost/strastvenost

Pažnja usmjerena na detalje/Svi dodaci dostupni

Prikladna oprema

/12

/1

13

5. dio- Ukupna dojam suca

Ukupna dojam suca

0 do 6

Ukupna dojam

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

(sveukupna pregled baristinih vještina, okus napitaka i prezentacija)

/24

24

Zbroj bodova za okus

(Ukupna broj bodova za okus)

Od 179

Ljestvica ocjenjivanja:

Da = 1 Ne = 0

Neprihvatljivo = 0 Prihvatljivo = 1 Prosječno = 2 Dobro = 3 Vrlo dobro = 4 Odlično = 5 Izvanredno = 6