

ČISTOTA PRACOVISKA

Čistota a organizácia pracoviska na začiatku

rozloženie inventáru, šálky sa nahrievajú, žiadna predpríprava, min 3 utierky, ...

Max. počet bodov: 6

0 - 6

ESPRESSO

Technická zručnosť

Prepláchnutie hlavy kávovaru

Vyčistenie portafiltru (čistý a suchý) pred mletím/dávkovaním

Akceptovateľné plytvanie pri mletí

Konzistentné/rovnomé dávkovanie a utlačenie

Čistý portafilter pred extrakciou (ušká a okraj filtra)

Nasadenie a okamžitá extrakcia

Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)

Max. počet bodov: 17

0 - 6 áno nie

	1. extrakcia	2. extrakcia
čas:		

CAPPUCCINO

Technická zručnosť

Prepláchnutie hlavy kávovaru

Vyčistenie portafiltru (čistý a suchý) pred mletím/dávkovaním

Akceptovateľné plytvanie pri mletí

Konzistentné/rovnomé dávkovanie a utlačenie

Čistý portafilter pred extrakciou (ušká a okraj filtra)

Nasadenie a okamžitá extrakcia

Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)

Mlieko

Prázdne a čisté konvičky na začiatku

Odpustenie horúcej pary z trysky pred speňovaním

Očistenie trysky po speňovaní

Odpustenie horúcej pary z trysky po speňovaní

Akceptovateľné množstvo mlieka v konvičke na konci (max. 1 cl)

Max. počet bodov: 22

0 - 6 áno nie

	1. extrakcia	2. extrakcia
čas:		

Signature coffee cocktail

Technická zručnosť

Prepláchnutie hlavy kávovaru

Vyčistenie portafiltru (čistý a suchý) pred mletím/dávkovaním

Akceptovateľné plytvanie pri mletí

Konzistentné/rovnomé dávkovanie a utlačenie

Čistý portafilter pred extrakciou (ušká a okraj filtra)

Nasadenie a okamžitá extrakcia

Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)

Práca s barmanským inventárom (šejker, sklo, ľad)

Rovnaká hladina nápoja v pohároch

Max. počet bodov: 24

0 - 6 áno nie

	1. extrakcia	2. extrakcia
čas:		

TECHNICKÉ HODNOTENIE

Čistota pracoviska na konci

Čisté portafiltre na konci

Hygienické používanie utierok

Dodržiavanie hygieny počas vystúpenia

Organizácia pracovnej plochy počas vystúpenia

Profesionalita a plynulosť pri práci

Max. počet bodov: 21

0 - 6 áno nie

ESPRESSO

Crema/pena - konzistencia

Chuťová vyváženosť (harmónia medzi sladkým/kyslým/horkým)

Zmyslová vyváženosť (chuť plná/zaoblená/mäkká)

Správna voľba šálky

Servis s príslušenstvom (lyžička, cukor, voda)

Max. počet bodov: 39

0 - 6	áno	nie
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 2	
<input type="text"/>	x 4	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>		

CAPPUCCINO

Vizuál

farebná kombinácia mlieka a kávy, kontrast, symetria, lesklosť peny

Zmyslová vyváženosť

teplota, harmónia medzi mliekom a espressom, textúra mliečnej peny

Správna voľba šálky

Servis s príslušenstvom (lyžička, cukor, voda)

Max. počet bodov: 32

0 - 6	áno	nie
<input type="text"/>	x 2	
<input type="text"/>	x 3	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>		

Signature coffee cocktail

Prezentácia

Správna voľba skla

Dodržanie receptúry

Vizuál

Chuťová vyváženosť

Max. počet bodov: 26

0 - 6	áno	nie
<input type="text"/>		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 2	
<input type="text"/>		

VYSTUPOVANIE BARISTU

Prezentácia, informácie, iniciatíva

Profesionalita, správnosť servisu

Vhodnosť oblečenia

Max. počet bodov: 13

0 - 6	áno	nie
<input type="text"/>		
<input type="text"/>		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>		

CELKOVÝ DOJEM

Celkový dojem , korelácia medzi kvalitou nápojov a vystupovaním

Max. počet bodov: 24

0 - 6	
<input type="text"/>	x 4
<input type="text"/>	