

2015 Hwai 全國校園盃咖啡拉花競賽評分表

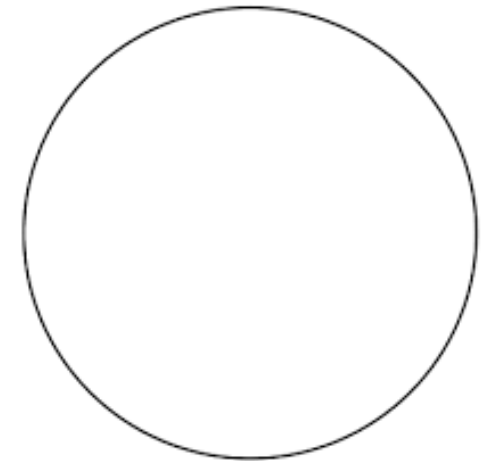
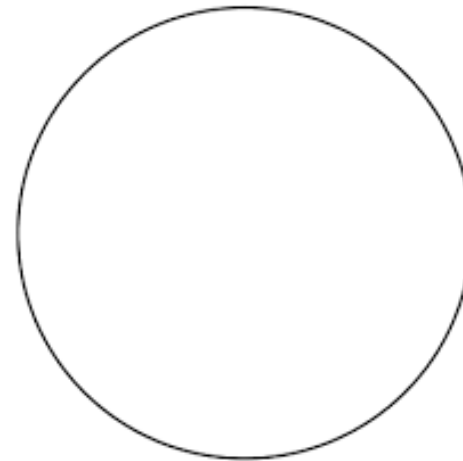
評分標準：

選手姓名：

評審姓名：

高中職組

感官評分(70%)	原始分數	加權分數
一致性 X3		
顏色對比度 X3		
美感與創意性 X4		
圖樣困難性(與達成度)X4		
技術評分(30%)		
專業態度 (服裝/衛生/準備)		
分數總計		



Notes/Comments :

0：不能接受

1：尚可接受

2：平均水準

3：好

4：很好

5：優秀

2015 Hwai 全國校園盃咖啡拉花競賽技術評分表

評分標準：

選手姓名：

評審姓名：

高中職組

		是	否	Notes/Comments :
事前準備桌是否完備	4分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
沖煮頭是否放水	2分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
一致性的裝粉與填壓手法	2分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作	2分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
上把手後是否立即按鍵沖煮	2分	<input type="checkbox"/>	12	_____
		是	否	
兩次萃取時間的差異是否在5秒之間	2分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
是否於發泡前放氣清理蒸氣棒	3分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)	3分	<input type="checkbox"/>	11	_____
是否於發泡後再次放棄清理蒸氣棒	3分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
		是	否	
工作區管理清潔能力	4分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
敬業態度	3分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

總分	
----	--

