



# HODNOTÍCÍ TABULKA POROTCE - DEGUSTÁTORA MISTR KÁVY 2009/2010



Jméno soutěžícího

poř. číslo

Jméno porotce

--	--

--

## ČÁST I. - HODNOCENÍ ESPRESSA

Poznámky:

### Hodnocení chuti espressa:

Barva pěny (oříšková, tmavě hnědá, načervenalé odlesky)  
Konzistence a stabilita pěny

0-6

/12

Chuťová vyváženost (harmonie mezi sladkým/kyselým/hořkým)  
Smyslová vyváženost (chuť plná/zaoblená/měkká)

0-6	
x4 =	
x4 =	
/48	

### Prezentace nápoje:

Správná volba šálků/skleniček na espresso (60-90 ml, s ouškem)  
Servírování s příslušenstvím (lžičky, cukr, voda, mléko, ubousek apod.)

ano	ne

/2

62

## ČÁST II. - HODNOCENÍ CAPPUCCINA

Poznámky:

### Hodnocení chuti cappuccina:

Cappuccino vizuálně správné (tradiční nebo latte art)  
Konzistence a stabilita pěny

0-6

/12

Chuťová vyváženost (akceptovatelná teplota,  
harmonie mezi mlékem a espressem)

0-6	
x4 =	
/24	

### Prezentace nápoje:

Správná volba šálků pro cappuccino (150-180 ml, s ouškem)  
Servírování s příslušenstvím (lžičky, cukr, voda, ubousek apod.)

ano	ne

/2

38

## ČÁST IV. - HODNOCENÍ BARISTY

Poznámky:

### Profesionalita práce baristy:

Prezentace: profesionalismus, informace o vlastní osobě, iniciativa  
Pozornost věnovaná detailům/dostupnost všech prac. pomůcek

0-6

/12

Vhodnost oblečení

ano	ne

/1

13

## ČÁST V. - CELKOVÝ DOJEM POROTCE

### Celkový dojem porotce

Celkový dojem  
(celková profesionalita baristy, schopnosti a prezentace, chuť nápojů)

0-6

x4 =  
/24

24

**Celkový počet bodů  
degustačního porotce**

--

max. 137

Hodnotící stupnice:

Ano = 1    Ne = 0

Neakceptovatelné = 0    Dostatečné = 1    Průměrné = 2    Dobré = 3    Velmi dobré = 4    Výborné = 5    Mimořádné = 6