



# HODNOTÍCÍ TABULKA POROTCE - TECHNIK MISTR KÁVY 2009/2010



Jméno soutěžícího \_\_\_\_\_ poř. číslo \_\_\_\_\_

--	--

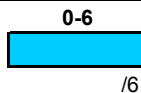
Jméno porotce \_\_\_\_\_

--

## ČÁST I. - HODNOCENÍ PRACOVNÍ PLOCHY PŘI STARTU

### Pracovní pult:

Čistota pracovního pultu na začátku



### Poznámky:

6

## ČÁST II. - HODNOCENÍ ESPRESSA

### Technická zručnost:

Seřízení průtoku kávovaru

Čištění filtru před dávkováním

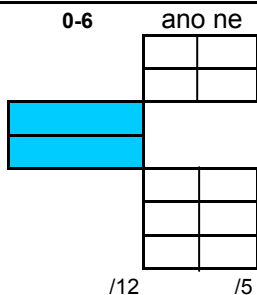
Neplýtvání během dávkování

Správné dávkování a stlačení kávy

Čištění páky (před nasazením)

Nasazení a okamžité louhování

Doba louhování



### Poznámky:

1 espresso \_\_\_\_\_ sekund

2 espresso \_\_\_\_\_ sekund

## ČÁST III. - HODNOCENÍ CAPPUCCINA

### Technická zručnost:

Seřízení průtoku kávovaru

Čištění filtru před dávkováním

Neplýtvání během dávkování

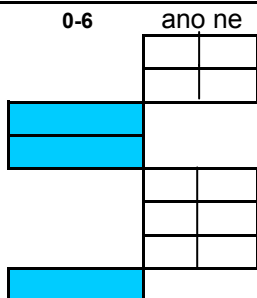
Správné dávkování a stlačení kávy

Čištění páky (před nasazením)

Nasazení a okamžité louhování

Doba louhování

Espresso pro capp.- vizuální správnost



### Poznámky:

1 espresso \_\_\_\_\_ sekund

2 espresso \_\_\_\_\_ sekund

### Mléko:

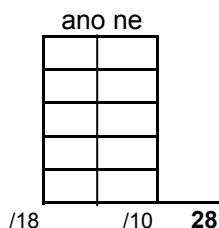
Prázdná/čistá konvička na mléko na začátku

Odpuštění horké páry před použitím

Čištění výdejnku páry po použití

Odpuštění horké páry po použití

Čistá konvička na mléko/přiměřený zůstatek mléka na konci



## Část V. - TECHNICKÉ HODNOCENÍ

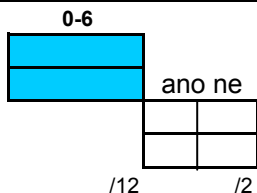
### Technická zručnost:

Organizace pracovní plochy

Pochopení práce s kávomlýnkem

Čisté vývody na páce

Čistý filtr na konci práce



### Poznámky:

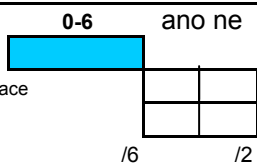
## ČÁST VI. - HODNOCENÍ PRACOVNÍ PLOCHY NA KONCI

### Pracovní plocha:

Čistota pracovní plochy na konci

Dodržování hygienických zásad během prezentace

Hygienické používání utěrek



Celkový počet bodů  
technického porotce

--

max. 73

Hodnotící stupnice: Ano = 1 Ne = 0  
Neakceptovatelné = 0 Dostatečné = 1 Průměrné = 2 Dobré = 3 Velmi dobré = 4 Výborné = 5 Mimořádné = 6