**附件1： 第三届“丝路工匠”国际技能大赛**

**咖啡技艺（拿铁咖啡拉花）技术技能竞赛赛场评分表**

**第 场 工位号：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分要点** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **1** | 卫生规范 （2分） | 着装干净整洁,个人卫生符合行业规范,佩带参赛证及口罩 | 1-2 |  |
| **2** | 操作规程 （8分） | 原料、工具等物品按指定位置摆放，工具使用得当，无卫生及重大安全隐患 | 1-4 |  |
| 遵守比赛要求，听从现场指挥，操作流程规范有序 | 1-4 |  |
| **3** | 原料使用 （12分） | 原材料使用合理 | 1-4 |  |
| 废弃物处理妥当 | 1-4 |  |
| 无浪费现象 | 1-4 |  |
| **4** | 竞赛时间 （20分） | 10分钟内完成准备阶段 | 1-4 |  |
| 2杯Espresso意式浓缩咖啡 | 1-4 |  |
| 竞赛开始10分钟之内完成6杯风味品尝咖啡制作 | 1-6 |  |
| 规定时间内完成6杯基础图形咖啡制作 | 1-6 |  |
| **5** | 意式浓缩咖啡 （38分） | 正确合理使用磨豆机 | 1-4 |  |
| 合理使用咖啡机冲煮头 | 1-2 |  |
| 加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手柄 | 1-2 |  |
| 磨豆/加粉过程中没有散落和浪费 | 1-2 |  |
| 正确的加粉和填压 | 1-2 |  |
| 清洁冲煮手柄（扣上机头前） | 1-2 |  |
| 立即冲煮 | 1-2 |  |
| 萃取程度（过度、不足、正常） | 4-10 |  |
| 油脂的色泽(榛子色，深褐色，微红色） | 1-4 |  |
| 油脂的厚度/持久度 | 1-4 |  |
| 油脂的香气（香味的浓郁程度） | 1-4 |  |
| **6** | 奶沫 （6分） | 打奶沫前空喷蒸气管 | 1-2 |  |
| 打奶沫后清洁蒸气管 | 1-2 |  |
| 打奶沫后空喷蒸气管 | 1-2 |  |
| **7** | 拿铁拉花 （12分） | 花色纹路清晰度 | 1-6 |  |
| 奶沫厚度/持久度/细腻度 | 1-6 |  |
| **8** | 比赛结束 （2分） | 操作区域整洁有序，礼貌示意裁判比赛完成 | 1-2 |  |
| **9** | 安全事故 | 出现安全事故 | **一票否决** |  |
| **合 计** | | | |  |

**评分人： 核分人：**