WSC 2025 Bảng đánh giá cảm quan

Số Vào Cuộc	*Số Thứ Tự*	*Tên Thí Sinh*	*Tên Giám Khảo*

PHẦN I - KHỞI ĐỘNG

Điểm thấp nhất: 1 = Chấp nhận được *Điểm cao nhất: 6 = Xuất sắc*

Thể Hiện Cá Nhân

201 Giới Thiệu Bản Thân — CÓ ☐ KHÔNG ☐ — 1

202 Bố Trí Bàn Làm Việc Phù Hợp với Khách Hàng
- các phụ kiện và dụng cụ đầy đủ
- kỹ năng phục vụ khách hàng

<đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ / 6

203 Người siphonist tạo ấn tượng về sạch sẽ — CÓ ☐ KHÔNG ☐ — 3

☐ Tổng cộng (10)

PHẦN II - CÀ PHÊ BLEND

Đánh giá hương vị Cà phê Blend

401 Giới thiệu rõ ràng về cà phê Blend — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ / 6

402 Không có bụi và cặn cà phê, v.v. trong cà phê được phục vụ — CÓ ☐ KHÔNG ☐ — 3

403 Hương vị — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ ×2 / 12

404 Độ axit — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ ×2 / 12

thấp ☐☐☐☐☐ cao

405 Thân cà phê — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ / 6

thấp ☐☐☐☐☐ cao

406 Vị lưu lại — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ / 6

407 Cân bằng tổng thể — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ / 6

☐ Tổng cộng (51)

PHẦN III - ĐỒ UỐNG ĐẶC TRƯNG

Đánh giá Đồ uống Đặc trưng

501 Giải thích ý định của Đồ uống Đặc trưng và thể hiện niềm đam mê với nó — <đánh giá> (điểm: 1-6) ☐ / 6

502	Giải thích các thành phần được sử dụng và sự sáng tạo trong sự kết hợp	<đánh giá> (điểm: 1-6)	/ 6
503	Ngoại hình (sạch sẽ, thanh lịch, cách sử dụng cốc hoặc ly)	<đánh giá> (điểm: 1-6)	/ 6
504	Cân bằng vị giác trong các đồ uống cà phê (ý định, đặc tính hương vị cà phê)	<đánh giá> (điểm: 1-6)	/ 6
505	Giải thích về nhiệt độ của các đồ uống phục vụ	CÓ KHÔNG	3
506	Tính sáng tạo và độc đáo của sản phẩm đồ uống	<đánh giá> (điểm: 1-6)	/ 6
507	Tính hấp dẫn	<đánh giá> (điểm: 1-6)	/ 6

Tổng cộng (39)

PHẦN IV - ĐÁNH GIÁ TỔNG QUÁT

603	Trình bày chủ đề cà phê siphon một cách rõ ràng	<đánh giá> (điểm: 1-6)	/ 6
604	Dịch vụ khách hàng tổng thể	<đánh giá> (điểm: 1-6)	×2 / 12

Tổng cộng (18)

Tổng điểm (118)