



World Barista Championship: Head Judge Scoresheet (Semi-Finals and Finals)

Head Judge:

Competitor Name:

Representing:

Round:

Date:

Part I - Station Evaluation At Start-Up

Part II - Coffee Information, Presentation, Customer Service Skills

Part III - Espresso Evaluation

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Crema	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Taste	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Flavor	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Tactile Experience	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Tactile	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Part IV - Milk Beverage Evaluation

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Visual	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Taste	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Flavor	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Milk ml / oz

Part V - Signature Beverage Evaluation

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Explained / Introduced / Prepared	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Appealing Presentation	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Functionality	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Creativity and Synergy	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Taste	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Flavor	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ingredients verified (no alcohol used)					<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Part VI - Technical Evaluation, Station Management

0-6
 Station Management/Clean Working Area at end

Within timeframe of 15 minutes: **Yes** or **No** If "No" total seconds over time: seconds Negative Points: **-60 Max.**

TOTAL TIME:

Transferred totals from four Sensory Scores + Head Judge Technical Score (- Overtime) = Competitor's Total Score

HJ + S1 + S2 + S3 + S4 (-) Minus Overtime **TOTAL SCORE =**

-60 Max