

姓名：_____ 考试日期：_____ 开始时间：_____ 结束时间：_____

第一部分 - 准备阶段的评估

加权 0-6
=1x 准备阶段的清洁和抹布洁净度

第二部分 - 单份Espresso

加权	0-6	是	否	技术评分	加权	0-6	是	否	感官评分
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洗冲煮头	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	咖啡油脂 (Crema)
				加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手柄					味道的平衡度
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	填粉/磨豆过程中的散落和多余	=3x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	风味
				前后一致的填粉和压粉					口感
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洁冲煮手柄 (扣上冲煮头前)	=4x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	使用正确的咖啡杯
				立即扣上冲煮头萃取					
				萃取时间 (误差在3秒钟内)					

萃取时间
s
浪费咖啡粉
g

第三部分 - 双份Espresso

加权	0-6	是	否	技术评分	加权	0-6	是	否	感官评分
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洗冲煮头	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	咖啡油脂 (Crema)
				加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手柄					味道的平衡度
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	填粉/磨豆过程中的散落和多余	=3x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	风味
				前后一致的填粉和压粉					口感
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洁冲煮手柄 (扣上冲煮头前)	=4x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	使用正确的咖啡杯
				立即扣上冲煮头萃取					
				萃取时间 (误差在3秒钟内)					

萃取时间
s
浪费咖啡粉
g

第四部分 - 奶咖 (卡布奇诺/拿铁)

加权	0-6	是	否	技术评分	加权	0-6	是	否	感官评分
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洗冲煮头	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	适合的奶泡质感
				加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手柄					奶泡细腻程度
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	填粉/磨豆过程中的散落和多余	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	牛奶与咖啡的融合
				前后一致的填粉和压粉					图案比例与对比
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洁冲煮手柄 (扣上冲煮头前)	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	味道的平衡度
				立即扣上冲煮头萃取					口感
				萃取时间 (误差在3秒钟内)	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	使用正确的咖啡杯
				清空/清洁奶缸 (开始时)					
				打奶泡前空喷蒸汽管					
				打奶泡后清洁蒸汽管					
				打奶泡后空喷蒸汽管					
				可接受的剩余牛奶					

萃取时间
s
浪费咖啡粉
g

第五部分 - 摩卡冰沙

加权	0-6	是	否	技术评分	加权	0-6	是	否	感官评分
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洗冲煮头	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	配方正确
				加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手柄					味道的平衡度
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	填粉/磨豆过程中的散落和多余	=2x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	口感
				前后一致的填粉和压粉					出品装饰
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	清洁冲煮手柄 (扣上冲煮头前)	=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	使用正确的咖啡杯
				立即扣上冲煮头萃取					
				萃取时间 (误差在3秒钟内)					

萃取时间
s
浪费咖啡粉
g

第六部分 - 技术评分

加权	0-6	是	否	技术评分
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	操作台管理/操作后清理工作区
				清洁手柄/避免将手柄伸入磨豆仓
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	整个操作时间内的整体卫生情况
				抹布的合理使用

第七部分 - 个人表现

加权	0-6	是	否	客户服务技巧
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	表达能力, 专业程度
				关注细节、配件齐备
=1x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	适当的衣着
				整体印象 (包括形象、出品和服务)
=4x	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

是=1分, 否=0分 无法接受=0分 非常差=1分 较差=2分 差=3分 普通=4分 良好=5分 优秀=6分

总分: _____

满分325 实操考试及格分数200分