Оценочный лист «Техника»

категория «Flair Bartending», в номинации Bar style

Фамилия, Имя _____ **№ участника**_____

Бонус	**Начальный балл 30**
Работа с посудой, трубочками, салфетками |_1_|	|_1_|_2_|_3_|_4_|
Работа с джигером, стрейнером, ложкой |_2_|	|_2_|_4_|_6_|_8_|
Уровень «Рабочего Флейринга» |_3_|	|_3_|_6_|_9_|_12_|
Работа с 3-мя предметами и более…|_4_|	|_4_|_8_|_12_|_16_|
Эффективность трюков (скорость и функционал) |_2_|	|_2_|_4_|6|8|
Уровень сложности (оригинальность и новизна трюков)|_2_|	|_2_|_4_|6|8|
ИТОГ:	**+|_____| Баллов**
Штраф	
<u>Гигиена</u> – Касание руками: *- питьевой части (края) бокала,* **max** |_2_| *- внутренней части шейкера или смесительного стакана* **max** |_2_|, *- украшения не щипцами или не за шпажку* **max** |_2_|	|_2_|_4_|_6_|
Нарушение технологии приготовления	|_3_|
Несоблюдение рецептуры: *- напитки не отмерены должным образом, нет мерной посуды* **max** |_2_|, *- нет отдельного джиггера для другого коктейля* **max** |_2_|	|_2_|_4_|
Падение шейкера, бутылки, посуды |_2_|	|_2_|_4_|
Количество проливов, упавший лёд |_1_|	|_1_|_2_|_3_|_4_|
Продукция партнёров на барной поверхности: **-** *расположена не должным образом, этикетки не повёрнуты к гостю*	|_3_|
Неуверенность в своих действиях	|_2_|
Неправильное охлаждение посуды или инвентаря: *- слив талой воды в рабочий лёд* **max** |_2_| *- посуда не охлаждена* **max** |_2_|	|_2_|_4_|_6_|
Опасное падение предмета, безопасность гостей.	|_3_|
Ненаполненность или неравномерность налива в бокалы.	|_2_|
Рабочее место не убрано	|_3_|
ИТОГ:	**--|_____| Баллов**

Время _____

КОЛЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ:
начальный 30 + БОНУС (max 56) _____ **–**
ШТРАФ (max 40)_____ **+ (коэффициент времени)**_____**=** **\| ____ \|БАЛЛОВ**

Ф.И. Жюри_____