

ラテアート技能認定試験

LEVEL 4 テクニカル



一般社団法人 日本ラテアート協会
Latte Art Association of Japan

受験者名 _____

試験日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

インストラクター _____

試験会場 _____

LEVEL 4 実技 テクニカルスコアシート

エスプレッソ抽出技術	
抽出前にグループヘッドのフラッシングをしたか	0・1・2・3・4・5
ドーシング前のフィルターバスケットは乾燥かつ清潔か	0・1・2・3・4・5
一貫したドーシングとタンピング 粉は無駄にしていないか	0・1・2・3・4・5
ポルタフィルター挿入後すぐに抽出開始したか	0・1・2・3・4・5
アートに使用したショットの抽出時間の誤差は3秒以内か	0・1・2・3・4・5

《評価基準》 各5点 X 5
1回 Noが付く度にマイナスする 例) ミス1回で4点 25

ミルクスチーミング技術	
開始時のピッチャー空で清潔か	Yes / No
スチーミング前に空ぶかしをしたか	Yes / No
スチーミング後にすぐに空ぶかしをしたか	Yes / No
スチーミング後にwandとノズルをダスターで清潔にしたか	Yes / No
終了後のミルクの無駄は許容範囲内か	Yes / No

《評価基準》 各1点 X 5
1回でも出来なかった場合はNoとする ミルクの無駄は 5
全作品合計で80g以下をYes

クレンリネス	
ダスターの使い方、使い分け、配置がきちんと出来ているか	Yes / No
道具や機器は正しく使えているか	Yes / No
提供後のカップの汚れや作業場ステーションの清潔さ	0・1・2・3

Yes 1点、3点X1
5

抽出総合技術	
スタートから提供までのスピード ※1	0・1・2・3・4・5
一貫性のある抽出技術と無駄のない動きと所作	0・1・2・3・4・5
スチーミングミルクの温度と質感	0・1・2・3・4・5

《評価基準》 提供時に温度計を用いて計測 各5点 X 3
《制限時間 10分》 15

- 0点 タイムオーバー
- 1点 タイムちょうどから5秒残りまで
- 2点 6秒残りから15秒残りまで
- 3点 16秒残りから60秒残りまで
- 4点 61秒残りから120秒残りまで
- 5点 121秒以上残り

Shot 1		Shot 2	
Time	秒	Time	秒
Milk Waste	g	Milk Waste	g

Shot 3		Shot 4	
Time	秒	Time	秒
Milk Waste	g	Milk Waste	g

Shot 5		Shot 6	
Time	秒	Time	秒
Milk Waste	g	Milk Waste	g

Shot 7		Shot 8	
Time	秒	Time	秒
Milk Waste	g	Milk Waste	g

Milk Total Waste
g

コメント

Total Time	
※ 120秒超過は不合格	
分	秒

テクニカルスコア合計点
／50点満点