

# ラテアート技能認定試験

## LEVEL 4 ビジュアル



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 ビジュアルスコアシート

※ 試験実施前に、試験で作成する4指定絵柄各1杯を、スマホもしくはカメラで撮影しておく

※ その4作品を、試験前にインストラクターへ印刷物(Lサイズ以上)もしくはスマホ画面を提出する

指定絵柄	時間	カップ
レイヤーハート1杯 3連ウイングチューリップ1杯	準備時間 10分	6 - 12oz.ラテボウル ※ 取っ手必須
トリプルロゼッタ1杯 スワン1杯 計4杯	試験時間 10分	

※ 準備時間内でメッシュ調整。注ぎの練習は2杯まで。準備時間内にミルクの計量やピッチャーの持ち込みを許容する。

エスプレッソ抽出は全てWリストレットを必ず使用するがカップのサイズは指定カップの範囲内で自由とする。

#### 審査項目

液面がダウンまたはアップになりすぎているか	1 / 2 / 3 / 4 / 5
8杯とも(客から見て)カップ右側取っ手でバランスよくできたか	1 / 2 / 3 / 4 / 5
コントラストは出ているか	1 / 2 / 3 / 4 / 5
クレマリングは5mm～1cm程度均等にあるかどうか	1 / 2 / 3 / 4 / 5
レイヤーハートは事前提出カップと同型か	1 / 2 / 3 / 4 / 5
3連ウイングチューリップは事前提出カップと同型か	1 / 2 / 3 / 4 / 5
3 ロゼッタは事前提出カップと同型か	1 / 2 / 3 / 4 / 5
スワンは事前提出カップと同型か	1 / 2 / 3 / 4 / 5
自己申告によるアートに対しての難易度	1 / 2 / 3 / 4 / 5
自己申告によるアートに対しての完成度	1 / 2 / 3 / 4 / 5

ビジュアルスコア合計点

／50点満点

テクニカルスコア合計点

／50点満点

テクニカル+ビジュアル合計点 ※80点以上で合格

／100点満点

インストラクターコメント