



Concours Mondial de Baristas 2007: Feuille d'Evaluation du Juge Technique

Nom du participant:

Juge technique:

Partie I - Evaluation Initiale de la Station

Comentaires:

Endroit de la competition:

Endroit propre au debut / essais propres

0 a 6 Oui Non

/6 **6**

Partie II - Evaluation de l'Espresso

Comentaires:

Shot 1: Secondes

Shot 2: Secondes

Habilites Techniques

- Rinse le groupe
- Panier propre et sec avant de doser le café
- Gaspillage au moment de moudre ou doser
- Consistence pour doser et compacter
- Nettoie les portefiltres avant de les inserer
- Inserer et commence l'extraction immediatement
- Temp d'extraction (20 a 30 secondes)

0 a 6 Oui Non

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

/12 /5 **17**

Partie III - Evaluation du Cappuccino

Comentaires:

Shot 1: secondes

Shot 2: secondes

Habilites Techniques

- Rinse le groupe
- Panier propre et sec avant de doser le café
- Gaspillage au moment de moudre ou doser
- Consistence pour doser et compacter
- Nettoie les portefiltres avant de les inserer
- Inserer et commence l'extraction immediatement
- Temp d'extraction (20 a 30 secondes)
- Base d'espresso visuellement correcte

0 a 6 Oui Non

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

/18 /10 **28**

Lait

- Carrafe de lait propre et vide au debut
- Purge la lance avant de chauffer le lait
- Nettoie las lance apres avoir chauffe le lait
- Purge la lance apres avoir chauffe le lait
- Carrafe de lait propre / residu acceptable

0 a 6 Oui Non

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

/18 /10 **28**

Partie IV - Evaluation de la Boisson Speciale

Comentaires:

Shot 1: secondes

Shot 2: secondes

Habilites Techniques

- Rinse le groupe
- Panier propre et sec avant de doser le café
- Gaspillage au moment de moudre ou doser
- Consistence pour doser et compacter
- Nettoie les portefiltres avant de les inserer
- Inserer et commence l'extraction immediatement
- Temp d'extraction (20 a 30 secondes)
- Base d'espresso visuellement correcte

0 a 6 Oui Non

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

/18 /5 **23**

Partie V - Evaluation Technique

Comentaires

Habilites Techniques

- Comprehension du moulin
- Portefiltres propres/
- Evite de mettre les portefiltres sur le moulin?

0 a 6 Oui Non

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

/6 /1 **7**

Partie VI - Evaluation Finale de la Station

Comentaires:

Endroit de la Competition:

- Endroit propre a la fin de la competition
- Hygiene generale pendant la presentation
- Utilisation correcte des essais

0 a 6

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

/6 /2 **8**

Evaluation technique totale
(Total de cette feuille) Sur 89

2eme evaluation technique totale
(Transferer du deuxieme juge technique) Sur 89

1er technique + 2eme technique = /2 =
(Transferer a l'evaluation sensorielle) Sur 89

Echelle d'evaluation

Oui = 1 Non = 0

Inacceptable = 0 Acceptable = 1 Moyen = 2 Bon = 3 Tres bon = 4 Excellent = 5 Extraordinaire = 6