



# 2010 World Barista Championship: Hoja de Evaluación Juez Líder

País:

Competidor:

Juez Líder:

## Parte I - Evaluación de la Estación al Inicio y al Final

Comentarios:

## Parte II - Evaluación del Espresso

Comentarios:

Shot 1: \_\_\_\_\_ segundos

Shot 2: \_\_\_\_\_ segundos

Evaluación de sabor del espresso

0 a 6

Sabor balanceado (balance armonioso entre dulce/ácido/amargo)

Balance táctil (cuerpo redondo, suave, lleno)


## Parte III - Evaluación del Cappuccino

Comentarios:

Shot 1: \_\_\_\_\_ segundos

Shot 2: \_\_\_\_\_ segundos

Evaluación de Sabor del Cappuccino

0 a 6

Sabor balanceado (servido a temperatura aceptable,

balance armonioso entre dulzura y riqueza de leche y espresso)

## Parte IV - Evaluación de la Bebida Especial

Comentarios:

Shot 1: \_\_\_\_\_ segundos

Shot 2: \_\_\_\_\_ segundos

Evaluación de la Bebida Especial

0 a 6

Sabor balanceado (de acuerdo a contenido, sabor a espresso)

Verificación de ingredientes (no se utilizó alcohol)

Si No

--	--

## Parte V - Evaluación del Barista e Impresión Total

Comentarios:

Dentro de los 15 minutos de tiempo:

Si o No

Si "No": Tiempo adicional:

\_\_\_\_\_ segundos

Puntos Negativos:

**-60 Max.**

Totales transferidos de las seis hojas de evaluación: Dos hojas Técnicas + Cuatro Hojas Sensoriales (- Tiempo) = Calificación total del competidor

T1  + T2  + S1  + S2  + S3  + S4

Menos (-)

Tiempo extra

Calificación =

-60 Max.

Sobre 870

**Nota: Las calificaciones del Juez Líder no cuentan hacia la calificación total del competidor.**