



**LONDON
2010**

2010 World Barista Championship: Hoja de Evaluación Sensorial

País:	Competidor:	Juez Sensorial:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Parte I - Evaluación del Espresso

Comentarios:

Evaluación de Sabor del Espresso

Color de la crema (avellana, café oscuro, atigrado rojizo)

Consistencia y Persistencia de la crema

0 a 6

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

/12

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

Balance táctil (cuerpo suave, redondo, lleno)

0 a 6

<input type="text"/>	x 4 =
<input type="text"/>	x 4 =

/48

Presentación de Bebidas

Utilización de tazas correctas de espresso (60-90 mL con asa)

Servido con accesorios (cuchara, servilleta, y agua)

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/2 **62**

Parte II -Evaluación del Cappuccino

Comentarios:

Evaluación de sabor del Cappuccino

Cappuccino visualmente correcto (tradicional o latte art)

Consistencia y persistencia de la espuma

0 a 6

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

/12

Sabor balanceado (servido a temperatura aceptable, balance armonioso entre riqueza y dulzura de la leche y espresso)

0 a 6

<input type="text"/>	x 4 =
----------------------	-------

/24

Presentación de Bebidas

Utilización de tazas correctas de cappuccino (150-180 mL con asa)

Servido con accesorios (cuchara, servilleta y agua)

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/2 **38**

Parte III - Evaluación de la Bebida Especial

Comentarios:

Evaluación de la Bebida Especial

Bien explicada, presentada y preparada

Apariencia y funcionalidad

Creatividad y sinergia con el café

0 a 6

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

/18

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

0 a 6

<input type="text"/>	x 4 =
----------------------	-------

/24

42

Parte IV - Evaluación del Barista

Comentarios:

Habilidades de Servicio al cliente

Presentación: Profesionalismo

Atención a detalles / accesorios disponibles

Atuendo adecuado

0 a 6	Si	No
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/12 /1 **13**

Parte V - Impresión Total del Juez

Impresión Total del Juez

Impresión Total

(visión general de la presencia del barista, correlación a calificaciones de sabor y presentación)

0 a 6

<input type="text"/>	x 4 =
----------------------	-------

/24

24

Calificación Sensorial
(Total de esta hoja)

<input type="text"/>

Sobre 179

Escala de Evaluación:

Si = 1 No = 0

Inaceptable = 0 Aceptable = 1 Promedio = 2 Bueno = 3 Muy Bueno = 4 Excelente = 5 Extraordinario = 6