

País:

 Competidor:

 Juez Técnico:

Parte I - Evaluación de la Estación al inicio

Comentarios:
Área de Competencia

0 a 6

Área limpia al inicio / toallas limpias

/6

6

Parte II - Evaluación del Espresso

Comentarios: Shot 1: segundos Shot 2: segundos

Habilidades Técnicas

0 a 6

Si No

 Purga la cabeza de grupo
 Portafiltros limpio/seco antes de dosificar
 Desperdicio aceptable al dosificar/moler
 Dosificación y compactación consistente
 Limpia portafiltros (antes de insertar)
 Inserción y Extracción Inmediata
 Tiempo de extracción (dentro de 3 segundos de variación)

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

/12

/5

17

Parte III - Evaluación del Cappuccino

Comentarios: Shot 1: segundos Shot 2: segundos

Habilidades Técnicas

0 a 6

Si No

 Purga la cabeza del grupo
 Portafiltros limpio/seco antes de dosificar
 Desperdicio aceptable al dosificar/moler
 Dosificación y compactación consistente
 Limpia portafiltros (antes de insertar)
 Inserción y extracción inmediata
 Tiempo de extracción (dentro de 3 segundos de variación)

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

/12

/10

22
Leche

Si No

 Jarra limpia/vacía al inicio
 Purga la lanza antes de espumar
 Limpia la lanza después de espumar
 Purga la lanza después de espumar
 Jarra Limpia/Desperdicio de leche aceptable al final

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Parte IV - Evaluación de la Bebida Especial

Comentarios: Shot 1: segundos Shot 2: segundos

Habilidades Técnicas

0 a 6

Si No

 Purga la cabeza del grupo
 Portafiltros limpio/seco antes de dosificar
 Desperdicio aceptable al dosificar/moler
 Dosificación y compactación consistente
 Limpia portafiltros (antes de insertar)
 Inserción y extracción inmediata
 Tiempo de extracción (dentro de 3 segundos de variación)

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

/12

/5

17

Parte V - Evaluación Técnica

Comentarios:
Habilidades Técnicas

0 a 6

Si No

 Administración de la Estación
 Boquillas del portafiltros limpias/
 Evitó colocar las boquillas en la cámara dosificadora

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

/6

/1

7

Parte VI - Evaluación de la Estación al final

Comentarios:
Área de Competencia

0 a 6

Si No

 Área de trabajo limpia al final
 Higiene general durante la presentación
 Utilización adecuada de toallas

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

/6

/2

8

Calificación Técnica
(Total de esta hoja)

Sobre 77

Escala de Evaluación:

Si = 1 No = 0

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