

País: 

 Competidor: 

 Juez Técnico: 

## Parte I - Evaluación de la Estación al inicio

**Comentarios:**

### Área de Competencia

Área limpia al inicio / toallas limpias

0 a 6

/6

6

## Parte II - Evaluación del Espresso

**Comentarios:** Shot 1: \_\_\_\_\_ segundos      Shot 2: \_\_\_\_\_ segundos

### Habilidades Técnicas

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)

0 a 6

	Si	No

/12

/5

17

## Parte III - Evaluación del Cappuccino

**Comentarios:** Shot 1: \_\_\_\_\_ segundos      Shot 2: \_\_\_\_\_ segundos

### Habilidades Técnicas

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)

0 a 6

	Si	No

/12

/10

22

### Leche

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

Si No

	Si	No

## Parte IV - Evaluación de la Bebida Especial

**Comentarios:** Shot 1: \_\_\_\_\_ segundos      Shot 2: \_\_\_\_\_ segundos

### Habilidades Técnicas

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)

0 a 6

	Si	No

/12

/5

17

## Parte V - Evaluación Técnica

**Comentarios:**

### Habilidades Técnicas

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

0 a 6

	Si	No

/6

/1

7

## Parte VI - Evaluación de la Estación al final

**Comentarios:**

### Área de Competencia

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

0 a 6

	Si	No

/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