



Competencia Mundial de Baristas 2007: Hoja de Evaluación Sensorial

Nombre del competidor :

Juez Sensorial:

Parte I - Evaluación del Espresso

Comentarios:

Evaluación de Sabor del Espresso

0 a 6

Color de la crema (nuez, café oscuro, tonos rojizos)

Consistencia y Persistencia de la crema

/12

0 a 6

Sabor (balance armonioso de dulce/ácido/amargo)

	x 4 =
	x 4 =

Textura (buen cuerpo, balanceado, suave)

/48

Presentación de la Bebida

Si No

Los 4 espressos servidos simultáneamente

Utilización de tazas correctas de espresso

Servido con accesorios (cuchara, azúcar, agua, servilletas, etc)

/3

63

Parte II - Evaluación del Cappuccino

Comentarios:

Evaluación de sabor del cappuccino

0 a 6

Cappuccino visualmente correcto (tradicional/latte art)

Consistencia y persistencia de la espuma

0 to 6

Sabor balanceado (balance armonioso entre leche y espresso a la temperatura correcta)

	x 4 =
--	-------

/24

Presentación de la Bebida

Si No

Los 4 cappuccinos servidos simultáneamente

Tazas correctas de cappuccino utilizadas

Servido con accesorios (cucharas, azúcar, agua, servilletas, etc)

/3

39

Parte III - Evaluación de bebida de especialidad

Comentarios:

Evaluación de bebida propia

0 a 6

Bien explicada y presentada

Presentación atractiva (elegante, limpia, vaso/taza)

Creatividad

/18

0 a 6

Sabor balanceado (según contenido, sabor a espresso)

	x 4 =
--	-------

/24

Presentación de las bebidas

Si No

Las cuatro bebidas servidas simultáneamente

/1

43

Parte IV - Evaluación del Barista

Comentarios:

Habilidades de Servicio

0 a 6

Presentación: Profesionalismo/Dedicación/Pasión

Cuidar detalles/Accesorios disponibles

Atuendo adecuado

/12

Evaluación de Bebidas

Si No

Tazas a temperatura correcta de acuerdo a bebida

--	--

/1

13

Parte V - Impresión Total (Apreciación general de las habilidades del barista, sabor de las bebidas y presentación)

Escala:

0 = Calificación mínima

6 = Calificación máxima

Puntos

6 Max.

Dentro de los 15 minutos: Si o No

Si "No": Tiempo Extra: _____ seg. | _____

Evaluación Sensorial Total

(Total de esta hoja)

Sobre 164

Evaluación Técnica Total

(Transferido de técnico)

Sobre 89

Sensorial + Técnico =

Sobre 253

Escala de Evaluación:

Si = 1 No = 0

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