

Juiz Presidente



País

Competidor:

Juiz Técnico:

Parte I - Avaliação da Estação no Começo e Fim

Comentário:

Parte II - Avaliação do Espresso

Comentário:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Avaliação de Sabor do Espresso

Sabor balanceado (harmonia de doçura, acidez e amargor)

Balanço táctil (balanço de corpo e textura)

0 a 6

Parte III - Avaliação Cappuccino

Comentário:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Avaliação - Sabor do Cappuccino

Sabor (servido numa temperatura aceitável, equilíbrio harmonioso da doçura do leite + espresso)

0 a 6

--

Parte IV - Bebida de Criação Própria

Comentário:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Avaliação da Bebida

Sabor balanceado (o conteúdo descrito, sabor presente de espresso)

Ingredientes verificados (bebida alcoólica não utilizada)

0 a 6

Sim Não

Parte V - Avaliação Barista + Impressão Geral

Comentário:

Dentro dos 15 minutos?: **Sim** ou **Não**

Se "Não": Tempo _____ seg.

Pontos negativos: _____

Excedido: _____ **-60 Max.**

Total Sensorial + Nota Técnica

#1 + #2 + #3 + #4

Menos (-)
Tempo Exc.

--

-60 Máx.

TOTAL

--

Nota: Esta folha NÃO é somada aos pontos do Barista.

Máximo 1012