



Avaliação Técnica

País

Competidor:

Juiz Técnico:

I) - Avaliação da Estação ao Iniciar

Comentários:Área de Competição

0 a 6

Limpeza da estação ao iniciar/panos limpos

/6

6

II) - Avaliação do Espresso

Comentários:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Conhecimento Técnico

0 a 6

Sim Não

Deixa correr água pré-inserção?

Cesta limpa e seca antes de dosar?

Sem desperdício/derrame ao dosar?

Dosa e compacta corretamente?

Limpa o porta-filtro (antes de inserir)?

Inicia a extração imediatamente após inserir?

Tempo de extração (entre 20 e 30 segundos)

/12

/5

17

III) - Avaliação do Cappuccino

Comentários:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Conhecimento Técnico

0 a 6

Sim Não

Deixa correr água pré-inserção?

Cesta limpa e seca antes de dosar?

Aceitável desperdício/derrame ao dosar/moer?

Dosa e compacta consistentemente?

Limpa o porta-filtro (antes de inserir)?

Inicia a extração imediatamente após inserir?

Tempo de extração (entre 20 e 30 segundos)

Base do espresso visualmente correta?

/18

/10

28

Leite

Leiteira vazia e limpa ao iniciar?

Purga o vapor antes de utilizá-lo?

Limpa a vareta de vapor após rodar?

Purga a vareta de vapor após rodar?

Leiteira limpa e sobra de leite aceitável ao final?

/18

/10

28

IV) - Avaliação da bebida de criação própria

Comentários:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Conhecimento Técnico

0 a 6

Sim Não

Deixa correr água pré-inserção?

Cesta limpa e seca antes de dosar?

Aceitável desperdício/derrame ao dosar/moer?

Dosa e compacta consistentemente?

Limpa o porta-filtro (antes de inserir)?

Inicia a extração imediatamente após inserir?

Tempo de extração (entre 20 e 30 segundos)

Base do espresso visualmente correta?

/18

/5

23

V) - Avaliação Técnica

Comentários:Conhecimento Técnico

0 a 6

Sim Não

Demonstra conhecer o moedor?

Tanto limpa os bicos do porta-filtro, quanto

não os apóia dentro do recipiente de dosagem?

/6

/1

7

VI) - Avaliação da Estação ao fim da apresentação

Comentários:Área de Competição

0 a 6

Área limpa ao final

Higiene geral ao longo da apresentação

Utilização higiênica das toalhas

/6

/2

8

Nota Técnica Total
(Total deste formulário)

Pts de 89

2ª Nota Técnica
(Transferida do form. 2º Juiz)

Pts de 89

1ª + 2ª Notas Técnicas = /2 =

(Transferir para Form. Sensorial)

Pts de 89

Escala de Avaliação: Sim = 1 Não = 0

Inaceitável = 0 Aceitável = 1 Médio = 2 Bom = 3 Muito Bom = 4 Excelente = 5 Extraordinario = 6