

Campeonato Mundial Barista 2007: 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 | <table style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | | /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? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Cesta limpa e seca antes de dosar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Sem desperdício/derrame ao dosar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Dosa e compacta corretamente? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Limpa o porta-filtro (antes de inserir)? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Inicia a extração imediatamente após inserir? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Tempo de extração (entre 20 e 30 segundos) | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | | /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? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Cesta limpa e seca antes de dosar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Aceitável desperdício/derrame ao dosar/moer? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Dosa e compacta consistentemente? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Limpa o porta-filtro (antes de inserir)? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Inicia a extração imediatamente após inserir? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Tempo de extração (entre 20 e 30 segundos) | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Base do espresso visualmente correta? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | | /18 | /10 23 |
| | Leite | 0 a 6 | Sim Não |
| | Leiteira vazia e limpa ao iniciar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Purga o vapor antes de utilizá-lo? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Limpa a vareta de vapor após rodar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Purga a vareta de vapor após rodar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Leiteira limpa e sobra de leite aceitável ao final? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |

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? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Cesta limpa e seca antes de dosar? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Aceitável desperdício/derrame ao dosar/moer? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Dosa e compacta consistentemente? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Limpa o porta-filtro (antes de inserir)? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Inicia a extração imediatamente após inserir? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Tempo de extração (entre 20 e 30 segundos) | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Base do espresso visualmente correta? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | | /18 | /5 23 |

V) - Avaliação Técnica

| | | | |
|---------------------|--|-------|--|
| Comentários: | Conhecimento Técnico | 0 a 6 | Sim Não |
| | Demonstra conhecer o moedor? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Tanto limpa os bicos do porta-filtro, quanto não os apóia dentro do recipiente de dosagem? | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | | /6 | /1 7 |

VI) - Avaliação da Estação ao fim da apresentação

| | | | |
|---------------------|--|-------|--|
| Comentários: | Área de Competição | 0 a 6 | |
| | Área limpa ao final | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Higiene geral ao longo da apresentação | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Utilização higiênica das toalhas | | <table style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | | /6 | /2 8 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--------------------------------------|--|
| Nota Técnica Total (Total deste formulário) | <table style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: inline-table;"></table> | 2ª Nota Técnica (Transferida do form. 2º Juiz) | <table style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: inline-table;"></table> | 1ª + 2ª Notas Técnicas = /2 = | <table style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: inline-table;"></table> |
| | Pts de 89 | | Pts de 89 | | 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