

## 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)

Balanco 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		
<table border="1"><tr><td> </td><td> </td></tr></table>		

### 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