

Avaliação Sensorial

País:

Competidor:

Juiz Sensorial:

I) - Avaliação do Espresso

Comentários:

Avaliação de Sabor do Espresso

Cor da crema (avelã, marrom escuro, avermelhada)

0 a 6

--	--

Consistência e persistência da crema

/12

Sabor balanceado (harmonia de doçura, acidez e amargor)

0 a 6

--	--	--

x 4 =

Balanço táctil (balanço de corpo e textura)

x 4 =

/48

Apresentação da bebida

Os 4 espressos servidos simultaneamente?

Uso correto de xícaras (60-90 ml, com asa)?

Servido com acessórios? (colher, açúcar, guardanapo e água)

Sim Não

/3

63

II) - Avaliação do Cappuccino

Comentários:

Avaliação - Sabor do Cappuccino

Cappuccino visualmente correto? (trad ou latte art)

Consistência e persistência do leite

0 a 6

--	--

/12

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

0 a 6

--	--	--

x 4 =

/24

Apresentação da bebida

Os 4 cappuccinos servidos simultaneamente?

Uso de xícaras corretas (150-180 ml., com asa)

Servido com acessórios? (colher, açúcar, guardanapo e água)

Sim Não

/3

39

III) - Bebida de criação própria

Comentários:

Avaliação da Bebida

Bem explicada e apresentada

Aspecto visual (elegante, limpa, uso de copo/xícara)

Criatividade

0 a 6

/18

Sabor balanceado (o conteúdo descrito mais o espresso)

0 a 6

--	--	--

x 4 =

/24

Todas as quatro bebidas servidas simultaneamente

Sim Não

--	--

/1

43

IV) - Avaliação do(a) Barista

Comentários:

Habilidade ao servir

Apresentação: Profissional/Dedicada/Paixão

Atenção aos detalhes/Accessórios à mão

Roupas apropriadas

0 a 6

--	--

Sim Não

--	--

/12

/1

13

V) - Impressão do Juiz (geral entre habilidade, apresentação e sabor das bebidas)

Escala:

0 = Menor nota

6 = Maior nota

6

Dentro dos 15 minutos regulamentares: Sim ou Não

Se "não": Tempo além: _____ sec.

Nota Sensorial total

(Total deste formulário)

pts de 164

Nota Técnica total

(Transferida do form. técnico)

pts de 89

Sensorial + Técnica=

pts de 253

Escala de avaliação: Sim = 1 Não = 0

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