

Avaliação Técnica

País

Competidor:

Juiz Técnico:

I) - Avaliação da Estação ao Iniciar

Comentários:

Área de Competição

Limpeza da estação ao iniciar/panos limpos

0 a 6

/6

6

II) - Avaliação do Espresso

Comentários:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Conhecimento Técnico

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)

0 a 6

Sim Não

/12

/5

17

III) - Avaliação do Cappuccino

Comentários:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Conhecimento Técnico

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?

0 a 6

Sim Não

/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?

0 a 6

Sim Não

IV) - Avaliação da bebida de criação própria

Comentários:

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Conhecimento Técnico

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?

0 a 6

Sim Não

/18

/5

23

V) - Avaliação Técnica

Comentários:

Conhecimento Técnico

Demonstra conhecer o moedor?
Tanto limpa os bicos do porta-filtro, quanto não os apóia dentro do recipiente de dosagem?

0 a 6

Sim Não

/6

/1

7

VI) - Avaliação da Estação ao fim da apresentação

Comentários:

Área de Competição

Área limpa ao final
Higiene geral ao longo da apresentação
Utilização higiênica das toalhas

0 a 6

/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