



# Concours Mondial de Baristas 2007: Feuille d'Evaluation Sensorielle

Nom du participant:

Juge sensoriel:

## Partie I - Evaluation de l'Espresso

### Comentaires

#### Evaluation du gout de l'espresso

0 a 6

Couleur de la crème (noisette, brun fonce, tons rou

  

Consistance et Persistence de la crème

/12

Saveur (armonie entre sucre / acide / amer)

0 a 6

 x 4 =  
 x 4 =

Texture (bon corps, equilibre, doux)

/48

#### Presentation de la Boisson

Oui Non

Les 4 espressos servis en meme temps


Utilisation des tasses correctes pour espresso

Servi avec accessoires (cuiller, eau, sucre, serviette)

/3

63

## Partie II - Evaluation du Cappuccino

### Comentaires:

#### Evaluation du gout du cappuccino

0 a 6

Cappuccino visuellement correct (traditionel / latte

  

Consistance et Persistence de la mousse

0 a 6

Saveur equilibree (entre lait et espresso)

 x 4 =

(temperature correcte)

/24

#### Presentation de la Boisson:

Oui Non

Les 4 cappuccinos servis en meme temps


Utilisation des tasses correctes pour cappuccino

Servi avec accessoires (cuiller, eau, sucre, serviette)

/3

39

## Partie III - Evaluation de la Boisson Speciale

### Comentaires:

#### Evaluation de la boisson speciale:

0 a 6

Bien expliquee et presentee

  
  

Presentation attractive (elegante, propre, verre, tass

Creativite

/18

Saveur equilibree (selon les ingredients, gout a espress

0 a 6

 x 4 =

/24

#### Presentation des boissons

Oui Non

Les 4 boissons servies en meme temps)


/1

43

## Partie IV - Evaluation du Barista

### Comentaires:

#### Service:

0 a 6

Presentation: Professionalisme, dedication, passio

  

Attention aux details, accessoires disponibles

Uniforme correcte

/12

#### Evaluation des boissons

Oui Non

Tasses a la bonne temperature pour chaque boisson

--	--

/1

13

## Partie V - Impresion Total (Apreciation des habilités du participant, saveur des boissons et presentation)

Echele:

0= Calification minimum

6- Calification maximum

Points

6 Max.

Dans les 15 minutes de presentation: oui non

Si "non" temp extra: seg. \_\_\_\_\_

Evaluation Sensorielle T

(Total de cette feuille)

Sur 164

Evaluation Technique Tot

(Transfer de technique)

Sur 89

Sensorielle + Techniqu

Sur 253

### Echelle d'Evaluation:

Oui = 1 Non = 0

Inacceptable = 0 Acceptable = 1 Moyen = 2 Bon = 3 Tres bon = 4 Excellent = 5 Extraordinaire = 6