



# Concours Mondial de Baristas 2007: Feuille d'Evaluation: Juge Principal

Nom du participant:

Nom du Juge:

## Partie 1 - Evaluation de la Station de Travail au Debut et a la Fin

Comentaires:

## Partie II - Evaluation de l'Espresso

Shot 1: \_\_\_\_\_ secondes

Shot 2: \_\_\_\_\_ secondes

Evaluation du gout de l'espresso

0 de 6

Comentaires:

Saveur equilibree (armonie entre sucre / acide / amer)

Texture (bon corps, equilibre, doux)


## Partie III - Evaluation du Cappuccino

Shot 1: \_\_\_\_\_ secondes

Shot 2: \_\_\_\_\_ secondes

Evaluation du gout du cappuccino

0 de 6

Comentaires

Saveur equilibree (armonie entre lait et espresso)

(servi a la bonne temperature)

--

## Partie IV - Evaluation de la Boisson Speciale

Shot 1: \_\_\_\_\_ secondes

Shot 2: \_\_\_\_\_ secondes

Evaluation de la boisson speciale

0 to 6

Comentaires:

Saveur equilibree (aux ingredients, gout d'espresso)

Verification des ingredients (pas d'alcohol)

Oui	Non

## Partie V - Evaluation totale du participant, impression generale

Comentaires:

Dans les 15 minutes: **Oui**

**Non**

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

Points negatifs: \_\_\_\_\_

**-60 Max.**

Total d'evaluation sensorielle + evaluation technique: #1  #2  #3  #4  moins  1012

60max

**Important: L'evaluation du juge principal ne compte pas pour les points du participant**