



Competencia Mundial de Baristas 2007: Hoja de Evaluación Técnica

Nombre del competidor :

Juez Técnico:

Parte I - Evaluación inicial de la estación

Comentarios:

Área de competencia

Área limpia al inicio/toallas limpias

0 a 6 Si No

/6 6

Parte II - Evaluación del Espresso

Comentarios: Shot 1: _____ Segundos

Shot 2: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Habilidades técnicas:

Enjuaga la cabeza del grupo

Canasta limpia y seca antes de dosificar

Desperdicio al dosificar/moler

Dosificación y Compactación consistentes

Limpia los portafiltros (antes de insertarlos)

Inserta e inicia extracción inmediatamente

Tiempo de extracción (20-30 segundos)

0 a 6 Si No

/12 /5 17

Parte III - Evaluación del Cappuccino

Comentarios: Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Habilidades técnicas

Enjuaga la cabeza del grupo

Canasta limpia y seca antes de dosificar

Desperdicio al dosificar/moler

Dosificación y Compactación correctas

Limpia los portafiltros (antes de insertarlos)

Inserta e inicia extracción inmediatamente

Tiempo de extracción (20-30 segundos)

Base de espresso correcta

0 a 6 Si No

0 a 6 Si No

Leche

Jarra de leche limpia y vacía al inicio

Purga la lanceta antes de calentar la leche

Limpia la lanceta después de espumar la leche

Purga la lanceta después de calentar la leche

Jarra de leche limpia / Residuo de leche aceptable

/18 /10 28

Parte IV - Evaluación de la bebida de especialidad

Comentarios: Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Habilidades Técnicas

Enjuaga la cabeza del grupo

Canasta limpia y seca antes de dosificar

Desperdicio al dosificar/moler

Dosificación y Compactación consistentes

Limpia los portafiltros (antes de insertarlos)

Inserta e inicia extracción inmediatamente

Tiempo de extracción (20-30 segundos)

Base de Espresso visualmente correcta

0 a 6 Si No

/18 /5 23

Parte V - Evaluación Técnica

Comentarios:

Habilidades técnicas

Comprensión del molino

Portafiltros limpios sin desperdicios/

Evito colocar portafiltros sobre cámara de dosificación?

0 a 6 Si No

/6 /1 7

Parte VI - Evaluación Final de la Estación

Comentarios:

Área de competencia

Área de trabajo limpia al finalizar competencia

Limpieza general durante la presentación

Utilización higiénica de toallas de limpieza

0 a 6

/6 /2 8

Evaluación técnica total
(Total de esta hoja)

Sobre 89

2do Evaluación técnico total
(Transferido del 2do técnico)

Sobre 89

1er Técnico + 2do Técnico = /2 =

Sobre 89

Escala de Evaluación:

Si = 1 No = 0

Inaceptable = 0 Aceptable = 1 Regular = 2 Bueno = 3 Muy bueno = 4 Excelente = 5 Extraordinario = 6