



Competencia Mundial de Baristas 2007: Hoja de Evaluación: Juez Líder

Nombre del Competidor :

Nombre del Juez Líder:

Parte I - Evaluación de la estación al inicio y al final

Comentarios:

Parte II - Evaluación del Espresso

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Evaluación de Sabor del Espresso

0 de 6

Comentarios:

Sabor balanceado (balance armonioso de dulce/acido/amargo)

Textura (buen cuerpo, balanceado, suave)

Part III - Evaluacion del Capuccino

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Evaluación de Sabor del Cappuccino

0 de 6

Comentarios:

Sabor balanceado (balance armonioso entre leche y espresso servido a la temperatura correcta)

--

Parte IV - Evaluación de bebida de especialidad

Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Evaluación de bebida de su propia creaciór

0 to 6

Comentarios:

Sabor balanceado (de acuerdo al contenido, sabor a espresso)

Verificación de ingredientes (no se utilizó alcohol)

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Parte V - Evaluación del Barista e Impresión Total

Comentarios:

Dentro del tiempo de 15 minutos: **Si** o **No** Si "No": Tiempo Extra: _____ seg. Puntos negativos: _____

-60 Max.

Total de Evaluación Sensorial + Evaluación tecnica. #1 #2 #3 #4 menos 1012

60max

Nota: La evaluacion del Juez Líder no cuenta para el total del competidor.