

Campeonato Mundial de Drinks com Álcool

Folha de Avaliação

Competidor: \_\_\_\_\_

Juiz Sensorial: \_\_\_\_\_



		Irish Coffe Tradicional	Bebida de Criação
		Pontos	Pontos
Temperatura agradável do drinque (quente ou frio)	(0-10 pontos)		
Sabor distinto do café de qualidade fresco relacionado com ingredientes	(0-10 pontos)		
Sabor distinto de álcool e todos os outros ingredientes usados	(0-10 pontos)		
Equilíbrio/corpo/sabor (mouthfeel) do drinque	(0-10 pontos)		
Criatividade	(0-10 pontos)		
Impressão geral do sabor do drinque (escolha dos ingredientes)	(0-10 pontos)		
	(0-50 pontos / 0-60 pontos)		
<b>total das 2 bebidas =</b>			(0 - 110 pontos)

**Performance**

Performance profissional / estilo do barista / trabalho com ingredientes (0-5 pontos)

Habilidades de higiene (0-5 pontos)

Habilidades como barista (habilidade técnica, uso das máquinas) (0-5 pontos)

(0-15 pontos)

**total das 2 bebidas =**

(0 - 15 pontos)

**Sistema de Pontuação**

jan/21	pontos	=	1
22-40	pontos	=	2
41-58	pontos	=	3
59-75	pontos	=	4
76-88	pontos	=	5
89-99	pontos	=	6
100-108	pontos	=	7
109-116	pontos	=	8
117-122	pontos	=	9
123-125	pontos	=	10

**Total --->**

(0-10 pontos)

Anotações