

Campeonato Mundial de Drinques com Álcool

Folha de Avaliação

Competidor: _____

Juiz Visual: _____



	Irish Coffe Tradicional	Bebida de Criação
	Pontos	Pontos
Distinta separação de cores (café e creme) (0-10 pontos)		
Aparência da superfície (0-10 pontos)		
Composição correta (porção do ingrediente? & nível) (0-10 pontos)		
Aparência visual da bebida de assinatura de acordo com a receita pré-anunciada (0-10 pontos)		
Textura do leite (sedoso, smooth, sem qualquer grande bolha) (0-10 pontos)		
	(0-30 pontos / 0-20 pontos)	
total das 2 bebidas =		(0 - 50 pontos)

Performance	Pontos
Extraí o café com habilidade (0-5 pontos)	
Trabalho profissional com o ingrediente (0-5 pontos)	
Performance profissional, habilidade técnica, paixão (0-10 pontos)	
Habilidade de higiene (0-5 pontos)	
	(0-20 pontos)
total das 2 bebidas =	(0 - 20 pontos)

Sistema de Pontuação

0-11	pontos	=	1
12-22	pontos	=	2
23-32	pontos	=	3
33-41	pontos	=	4
42-49	pontos	=	5
50-56	pontos	=	6
57-61	pontos	=	7
62-65	pontos	=	8
66-68	pontos	=	9
69-70	pontos	=	10

Total ---> (0-10 pontos)

Anotações