

Campeonato Mundial de Latte Art

Folha de Avaliação

Competidor: _____

Juiz Sensorial _____



		Cappuccino / Caffe Latte	Espresso Macchiato	Bebida de Criação
		Pontos	Pontos	Pontos
Temperatura agradável do drinque	(0-10 pontos)			
Sabor distinto e harmonia do espreso e leite	(0-10 pontos)			
Equilíbrio/corpo/sabor (mouthfeel) do drinque	(0-10 pontos)			
Textura do leite (sedoso, smooth, sem qualquer grande bolha)	(0-10 pontos)			
total das 3 bebidas =		(0 - 120 pontos)		

Performance

		Pontos
Performance profissional / estilo do barista	(0-10 pontos)	
Habilidades de higiene	(0-5 pontos)	
Habilidades como barista (habilidade técnica, uso das máquinas)	(0-10 pontos)	
	(0-25 pontos)	
total das 3 bebidas =		(0 - 25 pontos)

Sistema de Pontuação

1-24	pontos	=	1
25-47	pontos	=	2
48-68	pontos	=	3
69-87	pontos	=	4
88-102	pontos	=	5
103-115	pontos	=	6
116-126	pontos	=	7
127-135	pontos	=	8
136-142	pontos	=	9
143-145	pontos	=	10

Total ---> (0-10 pontos)

Anotações