



Campeonato Brasileiro de Baristas 2010: Folha de Avaliação Técnica

Cafeteria: _____

Competidor: _____

Juiz Técnico: _____

Parte I - Avaliação inicial da estação

Comentários:

Área de competição

Área limpa no início/ toalha limpas

0 a 6

/6

6

Parte II - Avaliação do Espresso

Comentários: Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Habilidades técnicas:

Enxagua a cabeça do grupo
Cesta limpa e seca antes de dosar?
Desperdício aceitável ao dosar/moer
Dosagem e Compactação consistentes
Limpa os porta-filtros (antes de inseri-los)
Insere e inicia extração imediatamente
Tempo de extração (variação de 3 segundos)

0 a 6

Sim Não

/12

/5

17

Parte III - Avaliação do Cappuccino

Comentários: Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Habilidades técnicas

Enxagua a cabeça do grupo
Cesta limpa e seca antes de dosar?
Desperdício aceitável ao dosar/moer
Dosagem e Compactação consistentes
Limpa os porta-filtros (antes de inseri-los)
Insere e inicia extração imediatamente
Tempo de extração (variação de 3 segundos)

0 a 6

Sim Não

/12

/10

22

Leite

Leiteira limpa e vazia no início
Purga a haste antes de aquecer o leite
Limpa a haste depois de vaporizar o leite
Purga a haste depois de vaporizar o leite
Leiteira limpa / Sobra de leite aceitável

0 a 6

Sim Não

Parte IV - Avaliação da Bebida de Criação

Comentários: Shot 1: _____ segundos

Shot 2: _____ segundos

Habilidades Técnicas

Enxagua a cabeça do grupo
Cesta limpa e seca antes de dosar?
Desperdício aceitável ao dosar/moer
Dosagem e Compactação consistentes
Limpa os porta-filtros (antes de inseri-los)
Insere e inicia extração imediatamente
Tempo de extração (variação de 3 segundos)

0 a 6

Sim Não

/12

/5

17

Parte V - Avaliação Técnica

Comentários:

Habilidades técnicas

Manejo da Estação
Porta-filtros limpos sem desperdício /
evita colocar porta-filtros sobre recipiente de dosagem

0 a 6

Sim Não

/6

/1

7

Parte VI - Avaliação Final da Estação

Comentários:

Área de competição

Área de trabalho limpa ao terminar competição
Higiene geral durante a apresentação
Utilização adequada de toalhas de limpeza

0 a 6

Sim Não

/6

/2

8

Avaliação Técnica

(Total desta folha)

De um total de 77

Escala de Avaliação:

Sim = 1 Não = 0

Inaceitável = 0 Aceitável = 1 Médio = 2 Bom = 3 Muito Bom = 4 Excelente = 5 Extraordinário = 6