

CAMPEONATO INTERNACIONAL DE CATA DE CAFÉS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA 2016

Prueba de Evaluación Sensorial de Sabores Básicos

ÁCIDO: (Ácido Tartárico)

Solución Base: 1,3 g/l

AMARGO: (Cafeína)

Solución Base: 0,28 g/l

DULCE: (Sacarosa)

Solución Base: 12,0 g/l

SALADO: (NaCl)

Solución Base: 3,5 g/l

Partición: Solución Base más UN litro de Agua.

Muestras: Solución Base con tres particiones y Solución Base con cuatro particiones.

PRUEBA:

Identificar 10 muestras (30ml c/u), ocho de sabores básico (4 con tres particiones y 4 con cuatro particiones), y dos diferentes.

TIEMPO: 15 minutos.

PUNTUACIÓN: 100 puntos



Prueba de Cata de Café

Muestras:

En cata brasileña se pondrán 5 Cafés: Arábica Lavado, Arábica Natural (Brasil), Robusta Natural, Descafeinado y uno con defectos. En taza de 200 ml., 14 gr. , molienda gruesa.

PRUEBA:

Identificar cada una de las muestras.

TIEMPO: 20 minutos.

PUNTUACIÓN: 250 puntos

Prueba de Aromas:

Muestras:

36 aromas de la NEZ DU CAFÉ de “Jean Lenoir”

PRUEBA:

Identificar 10 aromas, dentro de las 36 respuestas aportadas.

TIEMPO: 15 minutos.

PUNTUACIÓN: 100 puntos

Prueba Escrita:

Temas:

Historia del Café, Botánica, Cultivo, Beneficiado, Maquinaria y Parámetros del Espresso, Tueste, Molienda y Orígenes de Países Productores de Café.

Material didáctico aportado por la organización.

PREGUNTAS TIPO TEST: 12

TIEMPO: 10 minutos.

PUNTUACIÓN: 60 puntos



En caso de empate en la puntuación final se resolverá de la siguiente forma:

- 1º: Se valorará la mayor puntuación en Prueba de Cata de Café.**
- 2º. Si persiste el empate la mayor puntuación en la Prueba de Evaluación Sensorial de Sabores Básicos.**
- 3º Si persiste el empate la mayor puntuación en la Prueba de Aromas.**
- 4º. Si persiste el empate la mayor puntuación en la Prueba de Teoría.**
- 5º. Si persiste el empate se realizará una prueba de cata brasileña de cafés especiales.**