

# CAMPIONATO INTERNACIONAL DE BARISTAS DE ESCOLAS DE HOSTALERÍA



| Nome do Barista |
|-----------------|
|                 |

| Nome do Xuíz |
|--------------|
|              |

## Parte I - Avaliación da participación dende o comezo ata o final

Comentarios:

## Parte II - Avaliación do Espresso

Comentarios:

0 a 6

Sabor equilibrado (equilibrio armonioso entre doce/ácido ...amargo)

Equilibrio táctil (corpo redondo, suave, completo)

## Parte III - Avaliación do Capuccino

Comentarios:

0 a 6

Sabor equilibrado (servido a temperatura aceptable, equilibrio armonioso entre doce , riqueza do leite e espresso)

## Parte IV - Avaliación de bebida da súa propia creación

Comentarios:

0 a 6

Sabor equilibrado (dacordo a contido, explicación, sabor a espresso)

Verificación de ingredientes (¿USOU ALCOHOL?)

Sí ☐

No ☐

## Parte V - Avaliación do Barista e Impresión Total

Comentarios:

### PENALIZACIÓN POR TEMPO

Dentro do tempo (15 minutos):

Sí ☐

Non ☐

Tempo extra (en segundos)

Máximo 60 seg.

Transferir totais de 7 Follas de Avaliación (Líder + 2 de Técnica + 4 de Sensorial) - Tempo Extra = Puntaxe Total

| LÍDER   | T1      | T2      | S1       | S2       | S3       | S4       | SUMA<br>XUÍCES | TEMPO<br>EXTRA | TOTAL    |
|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------------|----------------|----------|
|         |         |         |          |          |          |          |                |                |          |
| 24 máx. | 97 máx. | 97 máx. | 179 máx. | 179 máx. | 179 máx. | 179 máx. | 934 máx.       | - 60 máx.      | 934 máx. |

# CAMPIONATO INTERNACIONAL DE BARISTAS DE ESCOLAS DE HOSTALERÍA



## XUÍZ TÉCNICO

| Nome do Barista |
|-----------------|
|                 |

| Nome do Xuíz |
|--------------|
|              |

### Parte I - Avaliación inicial do área de traballo

Comentarios:

#### Área de competición

Área limpa ao comezo / panos limpos

0 a 6

|  |
|--|
|  |
|--|

### Parte II - Avaliación do Espresso

Comentarios:

#### Habilidades técnicas:

Purga a cabeza do grupo

Portafiltros limpo / seco antes de dosificar

Desperdicio aceptable ao dosificar / moer

Dosificación e compactación consistente

Limpa portafiltros (antes de insertar)

Inserción e extracción inmediata

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

0 a 6

|  |
|--|
|  |
|--|

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

### Parte III - Avaliación do Capuccino

Comentarios:

#### Habilidades técnicas:

Purga a cabeza do grupo

Portafiltros limpo / seco antes de dosificar

Desperdicio aceptable ao dosificar / moer .

Dosificación e compactación consistente

Limpa portafiltros (antes de insertar)

Inserción e extracción inmediata

#### Leite:

Xarra limpa / vacía ao comezo

Purga a lanza antes de cremar

Limpa a lanza despois de cremar

Purga a lanza despois de cremar

Xarra limpa / desperdicio de leite aceptable

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

0 a 6

|  |
|--|
|  |
|--|

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

### Parte IV - Avaliación de bebida da súa propia creación

Comentarios:

#### Habilidades técnicas:

Purga a cabeza do grupo

Portafiltros limpo / seco antes de dosificar

Desperdicio aceptable ao dosificar / moer

Dosificación e compactación consistente

Limpa portafiltros (antes de insertar)

Inserción e extracción inmediata

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

0 a 6

|  |
|--|
|  |
|--|

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

### Parte V - Avaliación Técnica

Comentarios:

#### Habilidades Técnicas:

Manexo no área de traballo

Manexo técnico de maquinaria, útis,  
cocteleira, pinzas, ...

0 a 6

|  |
|--|
|  |
|--|

### Parte VI - Avaliación Final del Barista

Comentarios:

#### Área de traballo

Área de traballo limpa ao final

Hixiene xeral durante a presentación

Utilización adecuada de panos

0 a 6

X 4

|  |
|--|
|  |
|--|

0 - 1

|  |
|--|
|  |
|--|

**TOTAL AVALIACIÓN TÉCNICA**

|  |
|--|
|  |
|--|

# CAMPIONATO INTERNACIONAL DE BARISTAS DE ESCOLAS DE HOSTALERÍA



## XUÍZ SENSORIAL 4

Nome do Barista

Nome do Xuíz

### Parte I - Avaliación do Espresso

Comentarios:

#### Avaliación do Sabor do Espresso

Cor da crema (avelá, brillante, atigrado avermellado)

Consistencia e tenacidade da crema (oscura, densa)

0 a 6

0 a 6

Sabor equilibrado (armonioso entre doce/ácido/amargo)

Equilibrio táctil (corpo suave, redondo, compacto)

X 4

X 4

#### Presentación do Espresso

Utilización de cuncas correctas (60-90 ml con asa)

Servido con accesorios (culler, napos e auga)

0 - 1

### Parte II - Avaliación do Cappuccino

Comentarios:

#### Avaliación do Sabor do Cappuccino

Cappuccino visualmente correcto (tradicional o latte art)

Consistencia e persistencia da crema

0 a 6

0 a 6

Sabor equilibrado (servido a temperatura aceptable, equilibrio armonioso entre café e leite)

X 4

#### Presentación do Cappuccino

Utilización de cuncas correctas de cappuccino (150-180 ml con asa)

Servido con accesorios (culler, pano e auga)

0 - 1

### Parte III - Avaliación de bebida da súa propia creación

Comentarios:

#### Avaliación de bebida da súa propia creación

Ben explicada, presentada e preparada

Aparenza e funcionalidade

Creatividade e sinexgía co café

0 a 6

0 a 6

Sabor equilibrado (dacordo a explicación /sabor a espresso)

X 4

### Parte IV - Avaliación do Barista

Comentarios:

#### Habilidades do Servizo ao cliente

Presentación: Profesionalismo / Dedicación / Paixón

Atención a mesa (detalles, accesorios, mesa)

Atuendo adecuado

0 a 6

0 - 1

### Parte V - Impresión Total

#### Impresión Total do Xuíz

Impresión Total

(visión xeral da presenza do barista, correlación a calificacións de sabor e presentación)

0 a 6

X 4

TOTAL AVALIACIÓN SENSORIAL