

CAMPIONATO INTERNACIONAL DE CATA DE CAFÉS DE ESCOLAS DE HOSTALERÍA 2016

Proba de Avaliación Sensorial de Sabores Básicos

ÁCIDO: (Ácido Tartárico)

Solución Base: 1,3 g/l

AMARGO: (Cafeína)

Solución Base: 0,28 g/l

DOCE: (Sacarosa)

Solución Base: 12,0 g/l

SALGADO: (NaCl)

Solución Base: 3,5 g/l

Partición: Solución Base máis Un litro de Auga.

Mostras: Solución Base con tres particións e Solución Base con catro particións.

PROBA:

Identificar 10 mostras (30ml c/u), oito de sabores básico (4 con tres particións e 4 con catro particións), e dúas diferentes.

TEMPO: 15 minutos.

PUNTUACIÓN: 100 puntos



Proba de Cata de Café

Mostras:

Na cata brasileira poráanse 5 Cafés: Arábica Lavado, Arábica Natural (Brasil), Robusta Natural, Descafeinado e un con defectos. En cunca de 200 ml., 14 gr. , moenda grosa.

PROBA:

Identificar cada unha das mostras.

TEMPO: 20 minutos.

PUNTUACIÓN: 250 puntos

Proba de Aromas:

Mostras:

36 aromas de NEZ DU CAFÉ de “Jean Lenoir”

PROBA:

Identificar 10 aromas, dentro das 36 respostas aportadas.

TEMPO: 15 minutos.

PUNTUACIÓN: 100 puntos

Proba Escrita:

Temas:

Historia do Café, Botánica, Cultivo, Beneficiado, Maquinaria e Parámetros do Espresso, Toste, Moenda e Oríxes de Países Productores de Café.

Material didáctico aportado pola organización.

PREGUNTAS TIPO TEST: 12

TEMPO: 10 minutos.

PUNTUACIÓN: 60 puntos



En caso de empate na puntuación final resolveráse da seguinte forma:

1º: Valorarás a maior puntuación en Proba de Cata de Café.

2º. Se persiste o empate a maior puntuación na Proba de Avaliación Sensorial de Sabores Básicos.

3º Se persiste o empate a maior puntuación na Proba de Aromas.

4º. Se persiste o empate a maior puntuación na Proba de Teoría.

5º. Se persiste o empate realizarás unha proba de cata brasileira de cafés especiais.