

CAMPIONATO INTERNACIONAL DE BARISTAS DE ESCOLAS DE HOSTALERÍA



**JUEZ
LÍDER**

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 de 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 XUÍCES	TEMPO 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 i extracción inmediata

0 - 1

0 a 6

0 - 1

Parte III - Avaliación do Capuccino

Comentarios:

Habilidades técnicas:

Purga a cabeza del grupo

Portafiltros limpo / seco antes de dosificar

Desperdicio aceptable ao dosificar / moer.

Dosificación e compactación consistente

Limpa portafiltros (antes de insertar)

Inserción i 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 - Evaluación 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 i extracción inmediata

0 - 1

0 a 6

0 - 1

Parte V - Evaluación Técnica

Comentarios:

Habilidades Técnicas:

Manexo no área de traballo

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

0 a 6

Parte VI - Evaluación Final del Barista

Comentarios:

Área de trabazo

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 - Evaluación del 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

Aparencia e funcionalidade

Creatividade e sinexgía co café

0 a 6

0 a 6

Sabor equilibrado (dacordo a explicación /sabora 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