



Nome del partecipante:

Capo Giuria:

**Parte I - Valutazione della postazione di lavoro all'inizio e alla fine**

Commenti:

**Parte II - Valutazione dell'espresso**

Commenti: Shot 1 \_\_\_\_\_ secondi Shot 2 \_\_\_\_\_ secondi

**Valutazione gustativa dell' Espresso**

Equilibrio tattile (Corpo pieno / rotondo / morbido)

Equilibrio gustativo (armonia tra dolce / acido / amaro)

0 to 6 pts

  

**Parte III- Valutazione del cappuccino**

Commenti: Shot 1 \_\_\_\_\_ secondi Shot 2 \_\_\_\_\_ secondi

**Valutazione gustativa del Cappuccino**

Equilibrio del gusto (armonia tra ricco dolce latte caffè)

0 to 6 pts

**Parte IV - Valutazione bevanda personalizzata**

Commenti:

**Valutazione bevanda personalizzata**

Armonia del gusto (secondo gli ingredienti, gusto del caffè)

Verifica degli ingredienti (no alcohol)

0 to 6 pts

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Parte V - Valutazione Barista**

Commenti:

tempo di 15 min. rispettato:

Yes or No

se "No" ha sfiorato di quanto

 sec.

punti negativi:

-60 Max.

Totale trasferito dai sei fogli di punteggio: due tecnici + quattro sensoriali (- overtime) = punteggio totale del concorrente

<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	meno overtime	<input type="text"/>	Totale	<input type="text"/>
T1		T2		S1	S2	S3	S4				max. 870

**Nota: Il punteggio del Capo Giuria non viene sommato al punteggio totale**