



2010 World Barista Championship- Selezioni Italiane
Foglio punteggio sensoriale



Nome del partecipante:

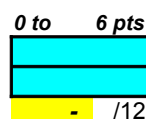
Giudice sensoriale, nome:

Parte I - Valutazione dell'espresso

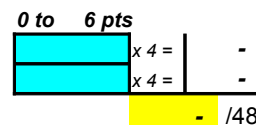
Commenti:

Valutazione del gusto Espresso

Colore della crema-(nocciola, marrone scuro, riflessi rossastri)
 Consistenza e persistenza crema



Equilibrio tattile (Corpo pieno / rotondo / morbido)
 Equilibrio gustativo (armonia tra dolce / acido / amaro)



Presentazione della bevanda

Uso corretto di tazze per espresso (60-90 ml con manico)
 Servito con accessori (cucchiaini, acqua, ecc...)

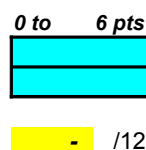


Parte II- Valutazione del cappuccino

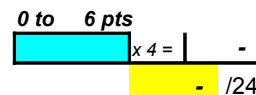
Commenti:

Valutazione gustativa del Cappuccino

Visuale corretta del cappuccino (tradizionale o latte art)
 Consistenza e persistenza schiuma

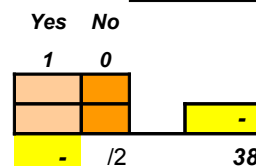


Equilibrio del gusto (temperatura, armonia tra ricco dolce latte caffè)



Presentazione bevanda

Uso corretto di tazze per cappuccino (150-180 ml con manico)
 Servito con accessori (cucchiaini, acqua, ecc...)

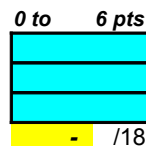


Parte III - Valutazione bevanda personalizzata

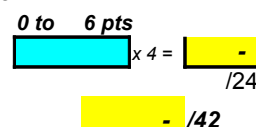
Commenti:

Valutazione bevanda personalizzata

Ben spiegata e presentata
 Aspetto (elegante, pulito, uso dei bicchieri)
 Creatività



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

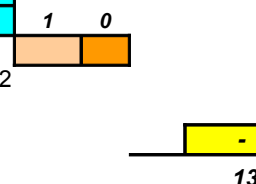
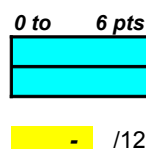


Parte IV - Valutazione Barista

Commenti:

Aspetto del barista ed esecuzione

Informazione, presentazione, dedizione
 Attenzione ai dettagli/accessori disponibili
 Aspetto appropriato



Parte V — Impressioni totali del giudice (impressione generale delle capacità del barista, preparazione ed esecuzione)

Metro valutazione:

0 = punteggio più basso

6 = punteggio più alto



24

Punteggio sensoriale



max.179

Se si = 1 punto / se no = 0 punti

non accettabile = 0 Accettabile = 1 Medio = 2 Buono = 3 Molto buono = 4 Eccellente = 5 Straordinario = 6