



# Concours Mondial de Baristas 2009 : Feuille d'Évaluation Sensorielle

Pays :

Compétiteur :

Juge Sensoriel :

## Partie I - Évaluation de l'Espresso

Commentaires :

### Évaluation Sensorielle de l'Espresso

Couleur de la crème (noisette, brun foncé, tons rouges)

Consistance et persistance de la crème

/12

Équilibre saveur (harmonie entre sucré/acidulé/amer)

x 4 =

Équilibre tactile/Texture (bon corps, rondeur, douceur)

/48

### Présentation de la Boisson

Tasses correctes pour Espresso (60-90 ml. avec anse)

/2

Servi avec accessoires (cuillère, serviette, eau)

/62

## Partie II - Évaluation du Cappuccino

Commentaires :

### Évaluation Sensorielle du Cappuccino

Cappuccino visuellement correct (traditionnel/latte art)

Consistance et persistance de la mousse

/12

Saveur équilibrée (servi à une température acceptable,

x 4 =

équilibre harmonieux entre un lait riche et doux et l'espresso)

/24

### Présentation de la Boisson

Tasses correctes pour Cappuccino (150-180 ml. avec anse)

/2

Servi avec accessoires (cuillère, serviette, eau)

/38

## Partie III - Évaluation de la Boisson Signature

Commentaires :

### Évaluation de la Boisson Signature

Bien expliquée et présentée

Présentation attractive (élégante, propre, choix verrerie)

Créativité

/18

Saveurs équilibrées (selon les ingrédients, goût de l'espresso)

x 4 =

/24

## Partie IV - Évaluation du Barista

Commentaires :

### Qualifications de Service

Présentation: Professionnalisme/ Attachement/ Passion

Attention aux détails, tous les accessoires disponibles

Tenue vestimentaire correcte

/12

/1

/13

## Partie V - Impression Global du Juge

### Impression Global du Juge

Impression Global

x 4 =

(appréciation globale des qualifications du Barista, goût des boissons,

et présentation)

/24

Score Sensoriel :  
(total de cette feuille d'évaluation)

sur 179 points possibles

Échelle d'Évaluation :

Oui = 1 Non = 0

Inacceptable = 0 Acceptable = 1 Moyen = 2 Bon = 3 Très bon = 4 Excellent = 5 Extraordinaire = 6