



Championnat Mondial de Barista 2010 : Fiche d'Évaluation Technique

Pays :

Compétiteur :

Juge Technique :

Partie I - Évaluation Initiale de la Station

Zone de Compétition

Station propre au début / torchons propres

0 à 6

/6

6

Partie II - Évaluation de l'Espresso

Commentaires :

Extraction 1 : _____ sec.

Extraction 2 : _____ sec.

Habilité Technique

- Rince le groupe
- Porte-filtre sec et propre avant de doser le café
- Gaspillage acceptable au moment de mouliner ou doser
- Régularité dans le dosage et le tassage
- Nettoie les porte-filtres avant de les enclencher
- Enclenchement et Extraction immédiate
- Temps d'extraction (seulement 3 secondes de variation)

0 à 6

Oui Non

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

/12

/5

17

Partie III - Évaluation du Cappuccino

Commentaires :

Extraction 1 : _____ sec.

Extraction 2 : _____ sec.

Habilité Technique

- Rince le groupe
- Porte-filtre sec et propre avant de doser le café
- Gaspillage acceptable au moment de mouliner ou doser
- Régularité dans le dosage et le tassage
- Nettoie les porte-filtres avant de les enclencher
- Enclenchement et Extraction immédiate
- Temps d'extraction (seulement 3 secondes de variation)

0 à 6

Oui Non

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

/12

/10

22

Lait

- Brocs vides et propres au début
- Purge la buse chaque fois avant de commencer
- Nettoie la buse après chaque utilisation
- Purge la buse chaque fois après utilisation
- Brocs propres / Gaspillage de lait acceptable

Oui Non

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Partie IV - Évaluation de la Boisson Signature

Commentaires :

Extraction 1 : _____ sec.

Extraction 2 : _____ sec.

Habilité Technique

- Rince le groupe
- Porte-filtre sec et propre avant de doser le café
- Gaspillage acceptable au moment de mouliner ou doser
- Régularité dans le dosage et le tassage
- Nettoie les porte-filtres avant de les enclencher
- Enclenchement et Extraction immédiate
- Temps d'extraction (seulement 3 secondes de variation)

0 à 6

Oui Non

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

/12

/5

17

Partie V - Évaluation Technique

Commentaires :

Qualifications Techniques

- Gestion de la station
- Beccs des porte-filtres propres/...
- Évités de les placer dans la chambre de dosage

0 à 6

Oui Non

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

/6

/1

7

Partie VI - Évaluation Finale de la Station

Commentaires :

Zone de Compétition

- Espace de travail propre à la fin de la compétition
- Hygiène générale pendant la présentation
- Utilisation appropriée des torchons

0 à 6

Oui Non

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

/6

/2

8

Score Technique :

(total de cette feuille d'évaluation)

sur 77 points possibles

Échelle d'Évaluation :

Oui = 1 Non = 0

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