

SCAE World Latte Art Championship

Feuille d'Evaluation - Juge Sensoriel / Technique

[www.world-latteart-championship.com](http://www.world-latteart-championship.com)



NUMÉRO DU COMPÉTITEUR : \_\_\_\_\_ NOM : \_\_\_\_\_

JUGE SENSORIEL / TECHNIQUE : \_\_\_\_\_

Boissons		Macchiato Free-Pour	Cappuccino/Latte Free-pour	Boisson Signature
		Points	Points	Points
Température de dégustation agréable	(0-5 pts)			
Qualité du café distinctement perceptible au goût	(0-10) pts			
Equilibre / corps / sensation tactile de la boisson	(0-10) pts			
Texture du lait (soyeuse, uniforme, sans grosses bulles)	(0-10) pts			
<b>Total par boisson</b>	<b>(0-35 pts)</b>			
		<b>Total pour toutes les boissons :</b>		

**Système de Score**

Points =	Score Final
1-13	1
14-27	2
28-41	3
42-55	4
56-69	5
70-83	6
84-97	7
98-111	8
112-125	9
126-140	10

Performance		Points
Station de travail organisée et propre au début	(0-5 pts)	
Maîtrise de la préparation (utilisation du moulin, bonnes extractions, technique pour monter le lait, propreté de la machine)	(0-15 pts)	
Professionalisme (habileté du service, confiance, flair)	(0-5 pts)	
Accueil/Convivialité/Sens du Service	(0-5 pts)	
Hygiène générale pendant la présentation	(0-5 pts)	

Observations :

**Total** (0-35 pts) **Total :**

**GRAND TOTAL :**