SCHEDA DI VALUTAZIONE TECNICA

GIUDICE:	
PAESE:	**NOME DEL CONCORRENTE:**
SIGNATURE DRINK:	

Postazione all'inizio della performance

Commenti	Punteggio (0-6)
	/6

ESPRESSO

Sezione	Punteggio	Sì (1)	NO (0)
Esegue il flush del gruppo			
Asciuga/pulisce il cestello prima del dosaggio			
Dosaggio e pressatura uniformi	/6		
Pulisce i portafiltri (prima dell'inserimento)			
Inserisce e avvia immediatamente l'erogazione			
Tempo di estrazione (variazione entro 3 secondi)			
TOTALE	**/11**		

SIGNATURE DRINK

Sezione	Punteggio	Sì (1)	NO (0)
Esegue il flush del gruppo			
Asciuga/pulisce il cestello prima del dosaggio			
Dosaggio e pressatura uniformi	/6		
Pulisce i portafiltri (prima dell'inserimento)			
Inserisce e avvia immediatamente l'erogazione			
Tempo di estrazione (variazione entro 3 secondi)			
TOTALE	**/11**		

PERFORMANCE COMPLESSIVA

Sezione	Punteggio	Peso
Conoscenza del caffè ricetta di estrazione, influenza del profilo del caffè sul gusto e attributi/valori intrinseci ed estrinseci della miscela TOI selezionata	**/6**	**X2**
Conoscenza degli ingredienti spiega come gli ingredienti influenzano l'equilibrio gustativo finale	**/6**	**X1**
Concept spiega concept, contesto, rituale e collegamento tra ingredienti e abbinamento gastronomico	**/6**	**X3**
Servizio al cliente coinvolgimento nella creazione del concept e nell'esperienza alla base della bevanda/combinazione	**/6**	**X2**
Flair e stile sicurezza e stile personale durante la performance	**/6**	**X1**
Uniformità delle signature drink	**/6**	**X2**
Procedure igieniche corrette durante tutta la presentazione	**/6**	**X1**
Impressione complessiva	**/6**	**X1**
TOTALE		**/78**

Postazione al termine della performance

Commenti	Punteggio (0-6)
	/6

PUNTEGGIO TOTALE	**/112**

SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

GIUDICE:	
PAESE:	**NOME DEL CONCORRENTE:**
SIGNATURE DRINK:	

ESPRESSO

MISCELA (cerchiare)	Galleria	Canal Grande	Trastevere	Riviera di Chiaia
Note aromatiche attese (come descritte dal concorrente)				
Note aromatiche effettive (rilevate in tazza dal giudice)				

Sezione	**Punteggio**	**Peso**
Crema	**/1**	**X1**
Aroma	**/6**	**X1**
Equilibrio gustativo equilibrio armonico tra dolce, acido e amaro	**/6**	**X2**
Equilibrio della texture	**/6**	**X2**
Corrispondenza delle note aromatiche la descrizione del barista corrisponde alle percezioni sensoriali	**/6**	**X1**
TOTALE		**/37**

SIGNATURE DRINK

Sezione	**Punteggio**	**Peso**
Originalità e creatività visiva unicità, estetica e attrattività	**/6**	**X2**
Abbinamento gastronomico se il concorrente abbina la signature drink a un assaggio/snack	**/6**	**X1**
Equilibrio aromatico sinergia del caffè con gli altri ingredienti e con l'abbinamento servito	**/6**	**X3**
Texture/corpo piacevole e descritto con precisione	**/6**	**X1**
Applicabilità commerciale se la bevanda è ragionevolmente applicabile, anche considerando le specificità del contesto Food Service	**/6**	**X1**
TOTALE		**/37**

LEGENDA PUNTEGGI						
0: NON ACCETTABILE	1: QUASI ACCETTABILE	2: ACCETTABILE	3: BUONO	4: MOLTO BUONO	5: ECCELLENTE	6: ECCEZIONALE

PERFORMANCE COMPLESSIVA

Sezione	**Punteggio**	**Peso**
Conoscenza del caffè ricetta di estrazione, influenza del profilo del caffè sul gusto e attributi/valori intrinseci ed estrinseci della miscela TOI selezionata	**/6**	**X2**
Conoscenza degli ingredienti spiega come gli ingredienti influenzano l'equilibrio gustativo finale	**/6**	**X1**
Concept spiega concept, contesto, rituale e collegamento tra ingredienti e abbinamento gastronomico	**/6**	**X3**
Servizio al cliente coinvolgimento nella creazione del concept e nell'esperienza alla base della bevanda/combinazione	**/6**	**X2**
Flair e stile sicurezza e stile personale durante la performance	**/6**	**X1**
Uniformità delle signature drink 2 punti per 2 bevande, 4 punti per 3 bevande, 6 punti per l'uniformità di 4 bevande	**/6**	**X2**
Impressione complessiva	**/6**	**X1**
TOTALE		**/72**

PUNTEGGIO TOTALE	**/146**