



## **CAMPEONATO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA. Jurado técnico**

**Nº DE PARTICIPANTE**

- Enfría vasos, coctelera, vaso mezclador etc **1 2 3 4 5**
- No duda en la ejecución **1 2 3 4 5**
- Cristalería limpia y ordenada, coge las copas correctamente **1 2 3 4 5**
- Destreza y técnica en la preparación **1 2 3 4 5**
- No derrama líquidos **1 2 3 4 5**
- Copas quedan igualadas **1 2 3 4 5**
- Manejo de la decoración **1 2 3 4 5**
- Recogida del puesto de trabajo **1 2 3 4 5**
- Dominio de la barra y puesta en escena (profesionalidad). **1 2 3 4 5**

- Observaciones

**PUNTUACION**

- 

**OBSERVACIONES-**

**Tiempo máximo 7 minutos para preparar 2 combinados.**

**Nº DEL JURADO**



## **CAMPEONATO DE COCTELERÍA Ciudad de Zaragoza. Jurado Degustador**

**Nº DE PARTICIPANTE**

**APARIENCIA**

**PULCRITUD** 1 2 3 4 5

**COLOR DEL COCTEL (intensidad, turbidez)** 1 2 3 4 5

**DECORACION**

**MATERIA PRIMA IDEAL PARA EL COCTEL** 1 2 3 4 5

**DIFICULTAD EN LA ELABORACIÓN** 1 2 3 4 5

**ORIGINALIDAD/ CREATIVIDAD** 1 2 3 4 5

**CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCTEL** 1 2 3 4 5

**AROMA DEL COCTEL**

**INTENSIDAD DE LA FRAGANCIA** 1 2 3 4 5

**GUSTO DEL COCTEL**

**EQUILIBRIO DULCE/ACIDO -SECO/PICANTE** 6 7 8 9 10

**GUSTO FINAL** 6 7 8 9 10

*Agradable/desagradable/ apetece más/ plano, insípido, corto/largo*

**IMPRESIÓN GENERAL** 1 2 3 4 5

*La impresión general solo se empleará en caso de empate.*

**PUNTUACIÓN TOTAL**



## **IMPRESIÓN GENERAL A VALORAR POR EL JUEZ LIDER EN CASO DE EMPATE**

**CONCURSANTE 1-**

**CONCURSANTE 2-**

**CONCURSANTE 3-**

**CONCURSANTE 4-**

**CONCURSANTE 5-**

**CONCURSANTE 6-**

**CONCURSANTE 7-**

**CONCURSANTE 8-**

**CONCURSANTE 9-**

**CONCURSANTE 10-**

**CONCURSANTE 11-**