



CAMPEONATO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA.

Nº DE PARTICIPANTE

- Mise en place, 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**
- Interacciona con el jurado, vende, conoce, sugiere **1 2 3 4 5**

PUNTUACION TÉCNICA sobre 50 puntos

-

Tiempo máximo de ejecución 10 minutos para los 5 cocteles.

DEGUSTACION –

1. ¿Los cocteles están equilibrados y saben a lo que tienes que saber cómo cócteles clásicos?
2. ¿Tienen buena presencia y están decorados correctamente?
3. **Balance final** *Agradable/desagradable/ apetece más/ plano, insípido, corto/largo alcohólico o no*

Mojito **1 2 3 4 5**

Cosmopolitan **1 2 3 4 5**

Negroni **1 2 3 4 5**

Pisco Sour **1 2 3 4 5**

White Lady **1 2 3 4 5**

IMPRESIÓN GENERAL DE LA DEGUSTACIÓN **1 2 3 4 5 6 7 8**

TOTAL PUNTOS DEGUSTACIÓN

Nº DEL JURADO

