

HOJA DE VALORACIÓN

Número del Concursante: _____

1 caña, obligatoria una bajo la técnica "tirada en un golpe" Tirada de un golpe:

	Puntuación	1ª Cerveza
Inclinación correcta de la copa (de 45 a 70 grados)	De 0 a 2	
Se enrasa el líquido hasta la medida y en el caso de carecer de enrase Se dejan 2 dedos de espuma	De 0 a 2	
La espuma llega al borde de la copa (se sirve completamente la consumición)	De 0 a 2	
Impresión general de la caña (valoración general)	De 0 a 10	
El grifo toca la copa	-1	
El grifo toca la espuma o la cerveza	-1	
Se sube y baja la copa durante el servicio	-1	
Se derrama espuma fuera del vaso	-1	
Copa mal cogida	-1	

Total	
--------------	--

1 caña, obligatoria una bajo la técnica "cerveza con crema"

	Puntuación	2ª Cerveza
Se enrasa el líquido hasta la medida y en el caso de carecer de enrase Se dejan 2 dedos de espuma	De 0 a 2	
La espuma llega al borde de la copa (se sirve completamente la consumición)	De 0 a 2	
La espuma es cremosa y compacta y se forma una "nebulosa" entre la espuma y el líquido	De 0 a 2	
Impresión general de la caña (valoración general)	De 0 a 10	
El grifo toca la copa	-1	
El grifo toca la espuma o la cerveza	-1	
Se sube y baja la copa durante el servicio	-1	
Se derrama espuma fuera del vaso	-1	
Copa mal cogida	-1	

Total	
--------------	--

1 cerveza servida desde una botella de 33cl:

	Puntuación	Cerveza
Inclinación correcta de la copa (de 45 a 70 grados)	De 0 a 2	
Se enrasa el líquido hasta la medida y en el caso de carecer de enrase Se dejan 2 dedos de espuma	De 0 a 2	
La espuma llega al borde de la copa (se sirve completamente la consumición)	De 0 a 2	
Impresión general de la caña (valoración general)	De 0 a 10	
La botella toca la copa	-1	
La botella toca la espuma o la cerveza	-1	
Se sube y baja la copa durante el servicio	-1	
Se derrama espuma fuera del vaso	-1	
Copa mal cogida	-1	

HOJA DE VALORACIÓN

Total	
--------------	--

1caña, obligatoria argumentando la forma elegida de servicio, razones, virtudes, etc:

	Puntuación	Cerveza
Impresión general de la caña (valoración general)	De 0 a 5	
Impresión general de los argumentos usados por el participante (como se expresa, soltura, profesionalidad, confianza, expresión gestual...)	De 0 a 10	
Validez de los argumentos (¿es correcto lo que expone el participante?)	De 0 a 5	

Total	
--------------	--

Servicio en mesa

	Puntuación	
Se presentan las cerveza	De 0 a 2	
Se presentan las copas adecuadamente hacia el cliente (logotipo de cara al cliente)	De 0 a 2	
Se colocan posavasos por cada cliente y en la dirección de lectura adecuada	De 0 a 2	
Uso de la bandeja (postura, equilibrio, vistosidad)	De 0 a 2	
Impresión general (postura, profesionalidad, seriedad, buen servicio)	De 0 a 10	
Se derrama cerveza en la bandeja o antes de llegar a la mesa	-1	
Se derrama cerveza en la mesa al realizar el servicio	-1	

Total	
--------------	--

CONOCIMIENTOS DEL PRODUCTO

1 2 3 4 5

PUNTUACION TOTAL

Caña 1 tirada	Caña crema	Caña libre	Tiraje Botella	Servicio en mesa	Conocimiento Cervejero	total

NUMERO DEL JURADO:

FIRMA DEL JURADO: