

## 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	

<b>Total</b>	
--------------	--

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	

<b>Total</b>	
--------------	--

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

<b>Total</b>	
--------------	--

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

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

<b>Total</b>	
--------------	--

### Servicio en mesa

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

<b>Total</b>	
--------------	--

### CONOCIMIENTOS DEL PRODUCTO

**1 2 3 4 5**

### PUNTUACION TOTAL

<b>Caña 1 tirada</b>	<b>Caña crema</b>	<b>Caña libre</b>	<b>Tiraje Botella</b>	<b>Servicio en mesa</b>	<b>Conocimiento Cervejero</b>	<b>total</b>

**NUMERO DEL JURADO:**

**FIRMA DEL JURADO:**