



# Concurso café- coctel

# Jurado nº

## Nº DE PARTICIPANTE

### COCTEL

- Enfría copas y coctelera o vaso mezclador 0 1 2 3
- Manejo de LA CRISTALERIA, hielo, herramientas y útiles 0 1 2 3
- Comunicación oral con el jurado, explicación 1 2 3 4 5
- Mise en place, preparación del puesto de trabajo y recogida 0 1 2 3
- Habilidad, destreza y técnica en la elaboración 1 2 3 4 5

- Penalizaciones 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

(Derrames, falta de destreza y orden, uso inadecuado de útiles, falta de decoración, etc)

- PUNTUACION TOTAL técnica

### DEGUSTACIÓN SENSORIAL

- Predominio del café en los cócteles preparados 1 2 3 4 5
- Valoración general de la bebida sin alcohol 1 2 3 4 5
- Valoración general de la bebida con alcohol 1 2 3 4 5
- Balance en boca de la bebida con alcohol 1 2 3
- Balance en boca de la bebida sin alcohol 1 2 3
- Presentación, decoración, atractivo visual bebida sin 1 2 3 4 5
- Presentación, decoración, atractivo visual bebida con 1 2 3 4 5

Total puntuación degustación:

Observaciones: