

ALLEGATO 3

Scheda tecnica della preparazione: ricetta di caffetteria inedita, calda o fredda, shakerata, frullata o altro, utilizzando almeno un prodotto contenente alcol o latte.

Massimo 4 Ingredienti

(DA INVIARE COMPLETA IN OGNI SUA PARTE CON ISCRIZIONE)

ALLIEVO..... **DATA** 02/12/2017 **NUMERO**

COCKTAIL: NOME RICETTA	TIPO: CATEGORIA:	ML. TOTALI	ANNOTAZIONI
INGREDIENTI IN ML	SI PREPARA IN:	GUARNIZIONE	
1)			
2)	SI SERVE IN:		
3)			
4)			

ALLEGATO 4

Scheda riassuntiva punteggi massimi assegnati nelle singole prove

TIPOLOGIA PROVA	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO
DESCRIZIONE E PREPARAZIONE DEL CAFFE' ESPRESSO E FILTRO	150	
PREPARAZIONE DELLA RICETTA DI CAFFETTERIA, CORRETTA ESPOSIZIONE E REALIZZAZIONE CARTA DI CONCEPT BAR	150	
TOTALE PUNTEGGIO	300	

ALLEGATO 5

Scheda osservazione/valutazione per:

Preparazione di una ricetta di caffetteria inedita, tipologia COCKTAIL

CANDIDATO **DATA** 02/12/2017 **NUMERO**

NOME PREPARAZIONE

SCHEDA TECNICA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO	ANNOTAZIONI
DIVISA E IGIENE DEL CANDIDATO	05		
SET UP AREA DI LAVORO INIZIALE	05		
CORRETTA TECNICA DI ESECUZIONE: raffredda o riscalda bicchiere, shaker o altro, scola acqua, giusto dosaggio e ordine ingredienti, corretto uso di shaker o altro, miscela al termine (ove previsto)	25		
ORIGINALITA' DELLA PREPARAZIONE	10		
SERVIZIO AL TAVOLO	05		
SET UP FINALE	05		
REALIZZAZIONE CARTA E CORRETTA ESPOSIZIONE CONCEPT BAR	35		
RISPETTO TEMPO ASSEGNATO	10		
TOTALE PUNTEGGIO	100		

NOME PREPARAZIONE **NUMERO**

SCHEDA GUSTATIVA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO	ANNOTAZIONI
ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA	40		
ESTETICA DELLA GUARNIZIONE	10		
TOTALE PUNTEGGIO	50		

CANDIDATO.....

DATA 02/12/2017

PUNTEGGIO ASSEGNATO

/150

ALLEGATO 5A

Scheda di osservazione/valutazione per:

Preparazione di una ricetta di caffetteria inedita, tipologia CAFFETTERIA

CANDIDATO **DATA** 02/12/2017 **NUMERO**

NOME PREPARAZIONE

SCHEDA TECNICA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO	ANNOTAZIONI
DIVISA E IGIENE DEL CANDIDATO	05		
SET UP AREA DI LAVORO INIZIALE: corretta linea con spugne, bricchetti, latte e caffè, ecc.	05		
CORRETTA TECNICA DI ESECUZIONE CORRETTO TEMPO DI ESTRAZIONE ESPRESSO E CORRETTA QUANTITA', CORRETTA PRODUZIONE DELLA SCHIUMA (se prevista)	25		
ORIGINALITA' PREPARAZIONE	10		
SERVIZIO AL TAVOLO	05		
SET UP FINALE	05		
REALIZZAZIONE CARTA E CORRETTA ESPOSIZIONE CONCEPT BAR	35		
RISPETTO TEMPO ASSEGNATO	10		
TOTALE PUNTEGGIO	100		

NOME PREPARAZIONE/..... **NUMERO**/.....

SCHEDA GUSTATIVA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO	ANNOTAZIONI
ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA	40		
ESTETICA DELLA GUARNIZIONE	10		
TOTALE PUNTEGGIO	50		

CANDIDATO

DATA 02/12/2017

PUNTEGGIO ASSEGNATO

/150

ALLEGATO 6

Scheda di osservazione/valutazione della prova pratica di estrazione:

Preparazione caffè espresso e filtro

CANDIDATO DATA 01/12/2017 NUMERO

NOME PREPARAZIONE

SCHEDA TECNICA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO
DIVISA IN ORDINE NEL RISPETTO NORME IGIENICHE	05	
CORRETTA PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO	05	
SET UP AREA DI LAVORO INIZIALE corretta impostazione della linea	05	
CORRETTA DESCRIZIONE DEL METODO DI ESTRAZIONE E DELLA TIPOLOGIA DI CAFFE' SCELTI	20	
CORRETTO ESTRAZIONE CAFFE' ESPRESSO tempi e corretta quantità	20	
CORRETTA ESTRAZIONE CAFFE' FILTRO tempi e corretta quantità	25	
CORRETTA MISE EN PLACE E SERVIZIO AL TAVOLO	05	
SET UP AREA DI LAVORO FINALE	05	
RISPETTO DEL TEMPO ASSEGNATO	10	
TOTALE DEL PUNTEGGIO	100	

NOME PREPARAZIONE/..... NUMERO/.....

SCHEDA GUSTATIVA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO	ANNOTAZIONI
ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA ESPRESSO	25		
ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA CAFFE' FILTRO	25		
TOTALE PUNTEGGIO	50		

CANDIDATO

DATA 01/12/2017

PUNTEGGIO ASSEGNATO

/150