

NOM ou N°:
PRENOM:

ETABLISSEMENT:
NIVEAU:

EXAMEN PRATIQUE DE CAFEOLOGIE - 2007

1 - LA COMMERCIALISATION:

	5	4	3	2	1	0
- Tenue						
- Présentation, explication commerciale de la carte des cafés						
- Explication des 3 cafés						
- Explication des 3 cafés tendance						
- Argumentation vente						
- Prise de commande						
- Attitude professionnelle - éloquence						
Sous-total des points obtenus						
Total sur 35						

NOM ou N°:

2 - LA REALISATION ET LE SERVICE

	5	4	3	2	1	0
- Utilisation du moulin: dose - propreté						
- Choix du porte-filtre - propreté						
- Egalisation du niveau de café						
- Choix de la tasse: contenance, température, propreté						
- Réalisation des 3 espresso en même temps (2 + 1)						
- Service des tasses de café au jury (napperon - sucres - mignardise)						
- Rapidité, efficacité - attitude professionnelle						
Sous-total des points obtenus						
Total sur 35						

NOM ou N°:

3 - ANALYSE SENSORIELLE

	5	4	3	2	1	0
- Visuel : mousse (épaisseur, couleur, persistance)						
- Olfactif : arômes						
- Gustatif : saveur (acide ou amer - doux ou dur)						
- Gustatif : aromatique, fruité, rémanence						
- Impression générale (qualité/variété de café)						
- Appréciez-vous ce café? Utilisation dans la journée?						
Sous-total des points obtenus						
Total sur 30						

TOTAL GENERAL SUR 100 POINTS: