

**CAFÉ ESPRESSO – 2 ESPRESSO**

Performances	
Présentation et marques d'attention	/3
Professionalisme, maîtrise de soi lors de la préparation et du service	/6
Hygiène générale lors de la préparation et de la présentation	/6
Service	
Papier dentelles	/3
Sous-tasses à gauche	/3
Cuillère à café adéquate au-dessus de la tasse (talon à droite)	/3
Pot à lait en haut à droite et anse vers la droite	/3
Serviette	/3
Sucrier en bas à droite	/3
Accompagnements	/3
Aspects techniques	
Coup de brosse dans porte filtre	/3
Séchage du filtre avec un essuie	/2
Dosage du café	/4
Double presse avec le temper	/3
Enlever le surplus de café sur le porte filtre (main ou brosse)	/3
Purge du groupe	/3
Insertion du porte filtre et commence immédiatement l'extraction	/3
Maîtrise les fonctions de la machine	/3
Tasse à bonne température	/3
Temps d'extraction entre 20 et 30 sec	/4
Essuyer le dessous de la tasse	/3
Respect du temps	/6
Analyse sensoriel	
Homogénéité et goût	/3
Les deux espresso sont identiques	/3
Servi à la bonne température	/4
Couleur de la crème	/4
Consistance et persistance de la crème	/6
Présentation du produit fini au client	/4
TOTAL	/100