



La Asociación de cafés especiales de América Formulario de catación

Nombre: _____

Fecha: _____ Mesa: _____ Session: _____

Clasificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	El Nivel de tueste	Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Suma		
		Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador				
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ □ □ □ □		6 7 8 9 10				
Seco		Cualidades:	Espuma	Total:		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)		Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas X	Intensidad =
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
Notas:																	Puntaje Final	

Muestra #	El Nivel de tueste	Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Suma		
		Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador				
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ □ □ □ □		6 7 8 9 10				
Seco		Cualidades:	Espuma	Total:		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)		Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas X	Intensidad =
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
Notas:																	Puntaje Final	

Muestra #	El Nivel de tueste	Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Suma		
		Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador				
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ □ □ □ □		6 7 8 9 10				
Seco		Cualidades:	Espuma	Total:		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)		Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas X	Intensidad =
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
Notas:																	Puntaje Final	

Muestra #	El Nivel de tueste	Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Total:		Suma		
		Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador				
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ □ □ □ □		6 7 8 9 10				
Seco		Cualidades:	Espuma	Total:		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)		Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas X	Intensidad =
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		Alto Bajo		Alto Bajo		6 7 8 9 10		□ □ □ □ □		□ X □ =				
Notas:																	Puntaje Final	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
PROGRAMA DE FORMACIÓN – SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR
COCTELERÍA

Ítem	ALISTAMIENTO	SI	NO
1	Presentación personal		
2	Porte y Aspecto		
3	Mise en Place		
4	Colocación de los Utensilios de servicio		
5	Trabajo e ingredientes en su orden		
6	Pre descorche		
7	Presentación en tiempo		
OBSERVACIONES:			

Ítem	EJECUCIÓN	SI	NO
1	Enfriamiento de la Cristalería		
2	Enfriamiento de Coctelera o Vaso de Composición		
3	Descorche		
4	Presentación de los Ingredientes		
5	Rotación correcta de los Ingredientes		
6	Falta o exceso de ingredientes		
7	Exactitud del Coctel		
8	Colocación de las Decoraciones		
9	Presentación del Coctel		
10	Correcta Manipulación de los Utensilios		
11	Derrame		
12	Maestría, Profesionalidad, Técnica		
13	Tiempo de Ejecución		
OBSERVACIONES:			

Ítem	EVALUACIÓN DE CATA	SI	NO
1	Color		
2	Aroma		
3	Textura		
4	Temperatura		
5	Presentación		
6	Sabor		
7	Post Gusto		
8	Cuerpo		
9	Coherencia entre presentación y Sabor		
10	Tiempo de Ejecución		
OBSERVACIONES:			

Ángel Muñoz Ortiz

Instructor Mesa y Bar (SER)

Celular: 3114343131

Email: amunoz693@misena.edu.co

“Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida” Confucio