



# Feuille de cotation de la bière

## PRESTATION FERMENTATION HAUTE AU FÛT

### Hoegaarden Rosée

Candidat

1.	Dégraisser le verre : mouvement rotatif	/2
	Dégraisser le verre : mouvement vertical	/2
	<i>[Les deux peuvent être combinés]</i>	
	Fond du verre	/1
2.	Rincer le verre (au minimum 2 fois) : entièrement immergé	/1
	Ouverture vers le haut	/1
3.	Mirer le verre, ouverture vers le bas	/1
4.	Poser le verre sur l'égouttoir, ouverture vers le haut	/1
5.	Refroidir le verre (à l'eau courante)	/1
6.	Tirage selon les règles de l'art :	
	- Verre égoutté	/1
	- Première goutte à côté du verre	/1
	- Bec robinet en dehors du verre, bière et mousse	/1
	- Débitée en une fois	/1
7.	Poser le verre plein à côté de l'égouttage du robinet	/1
8.	Couper la mousse :	
	- Egoutter le coupe mousse	/1
	- En une fois avec délicatesse	/1
	- Plus de grosses bulles	/1
	- Dôme de mousse	/2
	- Coupe-mousse à 45°	/2
- Coupe-mousse replacé dans le gobelet	/1	
9.	Rincer et tamponner le verre débité	/2
10.	Présentation du verre orienté	/1
11.	Souhait de santé	/1
12.	Tenue du verre par le bas, pendant toute la prestation	/3

**TOTAL**

**/30**