

ПРАВИЛА ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ПЪРВИЯТ БЪЛГАРСКИ НАЦИОНАЛЕН БАРИСТА ШАМПИОНАТ

Правилата са съставени на база правилата за Световният Бариста Шампионат (WBC)

1.0. УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ

1.1. Участници

Шампионата се провежда за всеки, който професионално се занимава с приготвянето на напитки на база еспreso и живее в Република България. В съревнованието се допускат само граждани на Република България. Брой участници – не повече от 2-ма представители от заведение/ компания.

1.2. Заявление

Участниците трябва да попълнят он-лайн форма за регистрация, която могат да изтеглят от www.coffeeland.bg и сканирана да я изпратят на е-мейл info@bgscsca.org, заедно със сканирано копие на валиден документ за самоличност.

Всички одобрени кандидати ще получат потвърждение, което ще бъде изпратено чрез е-мейл до 1 /една/ седмица след изпращане на регистрационната форма.

Последна дата за заявка за участие: не по-късно от 4 /четири/ седмици преди началото на шампионата.

1.3. Въпроси на участниците

Всички участници трябва старателно да прочетат и разберат Правилата на бариста шампионата, както и начините за оценяване.

Няма да има никакви извинения и компромиси за участници, които твърдят, че не са запознати с Правилата на бариста шампионата и начините за оценяване.

2.0. СЪСТЕЗАНИЕТО

А. Състезателите ще се оценяват от четирима (4) съдии, които ще дегустират, двама (2) технически съдии и един (1) главен съдия.

Б. Всеки участник ще сервира по едно еспreso, капучино, авторска напитка по негов/неин избор /базирана на еспreso и без наличие на алкохол/ на четиримата съдии-дегустатори за период от 15 мин.

В. Последователността на категориите напитки зависи от избора на самия участник.

Г. Всяка категория напитки се сервира по начин какъвто състезателят реши / по една напитка, по две или всички наведнъж/. Съдиите ще започнат оценяването на неговата/нейната напитка, когато всички са сервирани.

Забележка: Ако състезателят сервира напитка, която не е от дадената категория, то той/тя ще бъде дисквалифициран.

Д. Четирите напитки от всяка категория трябва да бъдат с еднаква консистенция.

Е. За приготвянето на четирите напитки от една категория трябва да се използва един вид кафе.

Ж. Участниците могат да приготвят напитки с различен тип кафе само при отделните категории /еспресо, капучино и оригиналната напитка/

З. Лате –арт изображенията могат да бъдат с различни форми по избор на участника. Не е необходимо на всичките четири напитки сервирани на съдиите да има едно и също изображение.

И. Участниците могат да приготвят по време на мероприятиято толкова напитки, колкото желаят. Само напитките сервирани на съдиите ще бъдат оценени.

2.1. Дефиниция на напитките

2.1.1. Еспreso

А. Еспресото е 25-35 милилитрова напитка заедно с каймака.

Б. Еспресото се приготвя с различен грамаж кафе / в зависимост от кафето и кафемелачката/.

В. Еспресото трябва да се приготви на температура от 90.5-96°C.

Г. Налягането на еспreso машината ще бъде нагласено на 8.5-9.5 атмосфери.

Д. Препоръчително, но не задължително, е времето за извличане на екстракта да е между 20-30 секунди.

Е. Времето за екстракция не трябва на надвишава 30 секунди (с толеранс +/- 3 сек.).

Ж. Еспресото трябва да се сервира в чаша с дръжка с големина 60-90 мл.

З. Еспресото трябва да се сервира на съдиите с лъжичка, вода и салфетка.

2.1.2. Капучино

А. Капучиното е напитка от кафе и мляко, в която те са съчетани хармонично.

Б. Капучиното се приготвя от един шот еспreso, гъсто мляко и приблизително 1 см. пяна /определя се вертикално/.

В. Традиционното капучино е 150-180 мл.

Г. Капучината могат да се сервират с Лате-арт или в традиционния им стил.

Д. Капучиното трябва да се сервира в чаши с дръжки – 150-180 мл.

Е. Допълнителни топинги, захар, подправки или прахообразни есенции НЕ са позволени.

Ж. Капучиното трябва да се сервира на съдиите с лъжичка, салфетка и вода.

2.1.3. Авторска напитка

А. Авторската напитка е в свободен стил, базирана на кафе и създадена от самия участник.

Б. Тя трябва да е напитка. Съдиите трябва да имат възможност да я пият.

В. Всяка авторска напитка трябва да съдържа минимум един шот еспreso.

Г. Еспресото за авторската напитка трябва да се приготви по време на презентацията на участника.

Д. Вкуса на еспресото в напитката трябва да е ясно изразен.

Е. Авторската напитката може да има всякаква температура.

Ж. Могат да се използват всякакви съставки за направата на авторската напитка с изключение на алкохол, алкохолни екстракти или вторични продукти или нелегални субстанции.

3. Препоръчително е компонентите за авторската напитка да се приготвят по време на състезанието и да се смесват на място в определеното време за презентация на участника.

И. При искане всички съставки трябва да бъдат показани. Състезателите трябва да носят със себе си оригиналните бутилки и/или опаковки на всичките си продукти и съставки, които ще използват за направата на своята напитка.

Й. Не е разрешено други съставки или субстанции освен кафе да се поставят в ръкохватките на кафемашините.

2.2. Наказателни точки

- Ако се установят алкохолни и/или нелегални субстанции в съставките на авторската напитка, то тя ще донесе нула точки на участника в тази категория от дегустиращите съдии.

- Ако съставки или субстанции различни от кафе се приготвят чрез ръкохватката, авторската напитка на участника ще получи нула точки в тази категория дадени от техническите и от дегустиращите съдии.

- Ако всяка авторска напитка не съдържа минимум един шот еспreso, то участникът ще получи нула точки за баланс на вкуса в тази категория от дегустиращите съдии.

3.0. ПРОЦЕДУРИ ПО ВРЕМЕ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

А. Състезанието се провежда на място, което ще включва сцена с три пункта, номерирани 1,2 и 3.

Б. На всеки участник ще бъде определен номер и време за начало на състезанието.

В. На всеки участник ще има предоставен период от 45 мин. на определения за него пункт:

- 15 мин. за да се подготви

- 15 мин. за самото състезание

- 15 мин. за да почисти

Г. Състезанието ще се проведе на два тура: тур едно и финален тур / 6 участника /. Всички участници ще се съревновават в тур едно. Накрая първите шест участника с най- висок брой точки ще продължат към финала. Точките на финалистите от първия тур няма да се пренасят в следващият.

Д. След приключване на финалите следва церемония по награждаване, на която ще бъдат наградени участниците от шесто до първо място.

4.0. МАШИНИ, АКСЕСОАРИ И СУРОВИНИ

4.1. Еспreso машина

Участниците трябва да използват еспreso машини, доставени от официалния спонсор на шампионата. Осигурените от организатора машини имат определена техническа конфигурация и не е разрешено да се променят от участниците. Еспreso машините ще бъдат измерени по следните спецификации: Температурата ще бъде нагласена на 90.5-96°C, а налягането на помпата на 8.5-9.5 бара.

4.1.1. Никакви течности или продукти върху машината

Не се допуска поставянето върху машината на течности или продукти от какъвто и да е тип вкл. и мокри чаши. Ако участника постави такива или залее кафе машината с течност той/тя ще получи нула точки от техническите съдии.

4.1.2. Дисквалификация

Участника няма право да сменя, приспособява или размества елементи и компоненти на кафе машината /вкл. ръкохватки, цедки, температура, налягане, крайник на пароструйката и др./. Всяка промяна или смяна води до дисквалификация. Всяка нанесена повреда върху оборудването на състезанието поради неправилна употреба или симулация води до дисквалификация.

4.2. Кафемелачка

Състезателите имат възможност да използват кафемелачка предоставена от организатора на шампионата, да донесат своя лична кафемелачка/и или да ползват и двете. Състезателите нямат право да използват повече от две кафемелачки по време на своето представяне.

4.3. Допълнително електрическо оборудване

Състезателите имат право да донесат до два броя допълнително електрическо оборудване за ползване по време на своето представяне / малки котлони, миксери и др./. Участниците трябва предварително да уведомят за това /още със своето пристигане на състезанието/ организаторите на състезанието.

4.4. Осигурено оборудване и запаси

Всяко място за представяне ще бъде оборудвано с:

- Маса за кафе машината, кафемелачката и блендера.
- Работна маса / за подноси, стъклария и допълнителни аксесоари/
- Еспreso машина
- Кафемелачка
- Блендер
- Кутия за утайка от кафе
- Сервитьорска количка /използва се по време на приготвяне и почистване на работния плот на баристата/

4.5. Препоръчително оборудване и продукти/запаси

Участниците задължително трябва да носят със себе си необходимите продукти за тяхната презентация /лед ще бъде осигурен/. Участниците са отговорни за своето оборудване и аксесоари по време на състезанието. Служителите и доброволците на шампионата не са отговорни за сигурността на оставено без надзор оборудване на територията на състезанието.

Участниците трябва да носят със себе си следните продукти:

- Кафе / за упражнение и за участието си/
- Кафемелачка/-и /по желание/
- Блендер /по желание/
- Допълнителни електрически уреди /максимум 2 бр./
- Темпер
- Шот чашки
- Питчери за пяна
- Мляко /по техен избор/

- Чашки и чинийки /за всичките 12 напитки, включително и резервни/
- Лъжички
- Други специфични прибори
- Цялото оборудване и аксесоари необходимо за напитката по избор
- Салфетки
- Чаши за вода /за четиримата дегустиращите съдии и за главния съдия/
- Вода /за четиримата дегустиращите съдии и за главния съдия/
- Кърпи за почистване /по време на упражненията и самото участие/
- Почистващи продукти/оборудване /четки за кафемелачката, работното място и др./
- Табла /за сервиране на напитките на съдиите/
- Всички аксесоари
- Сервитьорска количка /по желание/

5.0. ПО-ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА УЧАСТНИЦИТЕ ЗА ВРЕМЕТО ЗА ПОДГОТОВКА

5.1. Обща среща на участниците

Преди началото на Бариста шампионата се организира обща среща на участниците. Тя е задължителна за всички състезатели. По време на срещата, организаторът разяснява как ще се проведе състезанието. Тази среща дава възможност на участниците да задават въпроси и/или изказват свои тревоги относно самото състезание.

5.2. Стая за подготовка

На мястото за провеждане на състезанието ще има обособено помещение, в което участниците да тренират. То ще бъде достъпно само за тях, доброволците и служебните лица на шампионата. Съдиите, медиите, близки на състезателите /семейство и/или привърженици/ нямат право да влизат без съгласието на организатора на състезанието. Състезателите ще имат възможност да оставят своето оборудване, аксесоари и др. в това помещение. Хладилници и фризери ще бъдат осигурени за продуктите, които трябва да са охладени или замразени. Участниците са длъжни сами да почистват и мият своята посуда, както и да я наглеждат. Служителите и помощният персонал не са отговорни за загуба или повреда на оборудване.

5.3. Време за подготовка

В помещението за подготовка ще има инсталирани еспreso машина и кафемелачка идентични с тези на състезанието. Всеки участник ще има право на един час за подготовка. Самото време за подготовка ще се определя от състезанието, т.е. участниците, които трябва първи да се представят, ще имат предимство в стаята за подготовка и т.н. Участниците ще бъдат уведомени своевременно преди самото състезание за реда си в стаята за подготовка.

5.4. Музика

Участниците могат да донесат музика на едно CD, което да бъде пуснато по време на неговата/нейната презентация. Участниците трябва да са написали четливо името си на своето CD. Музиката не трябва да съдържа нецензурни думи. Състезателите трябва да дадат своята музика на организатора или на екипа по аудио –визуална техника преди началото на състезанието и да си я вземат след приключването му .

5.5. На време

Състезателите трябва да бъдат в помещението за подготовка 30 мин. преди тяхното определено време за подготовка. Всеки участник, който не е на мястото си за 15- минутната си подготовка за състезанието, може да бъде дисквалифициран.

5.6. Определяне на позиции

Организаторът е отговорен работните плотове да са подредени така, както всеки състезател е пожелал преди времето за състезание на състезанието /всяка кафемелачка, блендер и/или други ел.уреди да са позиционирани отляво или от дясно на еспreso машината, според желанието на участника/.

5.7. Кафемелачка и допълнителни ел.уреди

Ако участникът е донесъл със себе си своя кафемелачка и/или допълнителни ел. уреди, то той трябва предварително да уведоми за това организатора преди началото на състезанието. Организатора ще се свърже с него преди началото на неговото/нейното време за подготовка.

Забележка: Не трябва да има кафе във фунията на кафемелачката на участника до започване на 15- минутното му време подготовка.

5.8. Не е разрешено присъствието на поддръжници и/или асистенти

Никакви лица освен състезателят, неговият/нейният преводач и доброволци на шампионата нямат право да са на пункта за участие по време на подготовката, представянето и неговото почитване.

5.9. Извозване на материали до състезанието

Сервитьорските колички дават възможност на участниците да транспортират своите продукти и оборудване до мястото за състезание. Преди началото на своето участие, участникът трябва да постави на своята количка всичките негови/нейни продукти и посуда, които са му необходими за представянето. Ако участникът носи със себе си оборудване, което не е подходящо да бъде поставено на работния плот, той/тя трябва преди началото на 15-минутното време за подготовка да помоли организатора на състезанието за позволение да го остави на пода.

Забележка: Малките съгъваеми маси са позволени на сцената.

6.0. ВРЕМЕ ЗА ПОДГОТОВКА

6.1. Начало

Всеки участник има 15 минути за подготовка преди своето участие. Щом участник започне своето представяне, следващия по ред започва със неговата/нейната 15-минутна подготовка, като организатора на състезанието ще му напомни за това. Целта на времето за подготовка е участника да подготви себе си и работния си плот за своята презентация. Когато той/тя отидат на пункта за участие и провери дали всичко е по неговите изисквания, служител, който следи за времето, ще го/я попита дали е готов/а да започне. Участникът трябва да включи старт бутона на дистанционното управление на часовника, за да се стартира официално времето за подготовка и след това му е позволено да докосва каквото и да е на работния плот.

6.2. Количка

Участниците трябва сами да разтоварят своята количка, а служител от шампионата ще я изкара зад сцената в края на времето за подготовка. Не е разрешено количката да бъде на сцената за участие по време на самата презентация на участника. **Забележка:** Ако са останали продукти или оборудване на количката след края на времето за подготовка, то участника няма право да ги прибира, докато не започне самото му представяне пред съдиите.

6.3. Маса за презентации(съдийска маса)

Масата за презентации може да се подготви докато трае времето за подготовка. Позволено е водата за съдиите да се сервира също по това време, но преди началото на презентацията не трябва да е налята в стъклени чашки. Ако състезателят не желае да подготвя масата за презентации в течение на времето за подготовка, то той/тя може да направи това в началото на своята презентация.

6.4. Шотове за подготовка

На участниците им е позволено да се упражняват като правят шотове по време на подготовката и дори могат да оставят утайката в ръкохватките в началото на презентацията си.

6.5. Загряти чашки

Чашите могат да бъдат затоплени по време на подготвянето на участника. Не трябва да има никаква вода по чашите, когато започне презентацията на участника.

6.6. Край на времето за подготовка

Участниците не трябва да надвишават отреденото време за подготовка /15 мин./ Когато то изтече служителът следящ времето официално ще каже „Край“ и ще покани участника да направи крачка назад от сцената.

7.0. ВРЕМЕ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ

7.1.Представяне от конферансие

Когато 15-минутното време за подготовка приключи и съдиите са готови, конферансието ще представи участника и ще го/я попита дали ще е удобно да бъде интервюиран/а от него по време на презентацията. Ако състезателят се съгласи, той/тя ще бъде интервюиран /на английски/. Участникът може да избере да не бъде интервюиран. Всеки участник ще разполага с безжичен микрофон и само той ще може да говори /да се чува/ по време на неговото участие.

7.2. Начало на презентацията

Конферансието ще попита участника дали е готов да започне. Преди да бъде представен на съдиите, трябва да се включи часовника за отброяване на 15-те минути за презентацията.

7.3. Представяне на участника

В началото на презентацията, участникът трябва да се представи на четиримата дегустиращи съдии и на главния съдия. Четиримата дегустиращи съдии ще бъдат зад масата за презентации. Когато започнат 15-те минути за участие, участникът може да подготви масата за презентации, ако не го е направил по време на подготовката.

7.4. Задължителни напитки за сервиране

Всички напитки задължително трябва да се сервират на съдиите на масата за презентации. Участниците трябва задължително да предложат вода на съдиите. Те могат да я сервират предварително /в началото на презентацията/ или заедно с първите готови четири напитки.

7.5. Отсервиране на напитките

След като напитките се сервират на съдиите и бъдат оценени от тях, служители, наети за състезанието почистват масите за презентации след сигнал подаден от главния съдия. Те ще отсервират само чашките, чинийките и лъжичките. Ако участника има други желания относно отсервирането, то той/тя трябва предварително /преди началото на презентацията/ да уведоми за това организатора на състезанието и служителя, който ще отсервира.

7.6. Периметри на сцената за презентация

Участника няма право да използва пространство около или под масата за презентации за складиране на продукти. Той/тя има право да ползва само повърхността на работния плот по време на участието му.

7.7. Край на времето за презентация

Участието на състезателя приключва, когато вдигне своята ръка и каже ясно и достатъчно силно пред главния съдия и пред служителя следящ времето „край“. Максималното време за презентация е 15 мин. /без наказания/ Участниците няма да бъдат наказвани за това, че са приключили по-рано.

7.8. Комуникация след презентацията

Участниците нямат право да разговарят със съдиите, когато приключи времето им за презентация. Съдиите няма да вземат предвид обяснения и/или разговор казани след времето за участие. След своето представяне участниците могат да разговарят само с конферансието.

7.9. Наказания за просрочено време

А. Ако участникът не е приключил своята презентация за позволените 15 мин., той/тя може да продължи работа докато приключи.

Б. По една наказателна точка ще се отчита за всяка допълнителна просрочена секунда и ще се бъде извадена от целия резултат на участника.

В. Максималния брой точки, който може да бъде отнет от състезателя е 60.

Г. Всеки участник превишил 16 мин. за своята презентация ще бъде дисквалифициран

7.10. Инструктаж

Извършването на инструкции към участник от трети лица по време на неговата подготовка за участие и самата презентация НЕ са разрешени! Подобни действия могат да доведат до дисквалификация. Организаторите на шампионата толерират и окуражават подкрепа от публиката, но не и асистирание на участника по какъвто и да е начин.

Забележка: На треньори, привърженици, приятели и членове на семейството не е позволено да присъстват на сцената.

8.0. ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

А. Ако по време на своята подготовка и/или презентация участник забележи технически проблем с:

- кафе машината /липса на налягане, ток, липса на вода, неизправност в електрониката /
- кафемелачката
- други електрически уреди /с изключение на часовника, отброяващ времето за презентация/
- аудио-визуална техника /музика, микрофон/,
в такива случаи, участникът трябва да вдигне ръка и да се обърне към организаторите /ако е по време на 15 минутната му подготовка/ или главния съдия /ако е по време на презентацията/ и времето му ще бъде спряно.

Б. Ако организаторите/главният съдия сметнат, че наистина има технически проблем, който лесно може да бъде отстранен, те ще компенсират участника със същото време, което е загубил.

В. Ако техническият проблем е сериозен, организаторите/главният съдия ще решат дали участникът да изчака и да продължи своята презентация, или да започне отначало в друго време.

Г. Ако състезателят трябва да прекрати своето участие, той заедно с главния съдия и организаторите ще насрочат по-късен час за представяне.

Д. Ако се установи, че техническият проблем е в следствие на грешка причинена от участника или неизправността е в неговите уреди, то главният съдия решава дали да му даде допълнително време или не.

Е. Непознаването на оборудването в състезанието не е причина за прекратяване на време и не се счита за технически проблем

Ж. Причина за спиране на времето за приготвяне и считане за технически проблем са уреди, които не са съвместими и трябва да се приспособят.

8.2 Пречки, препятствия

А. Ако съдии, публика, фотографи и др. явно и очевидно пречат на участника, тогава ще му се даде допълнително време. Главният съдия е отговорен да следи за това и сам да определи, колко допълнително време да отпусне на състезателя.

Б. Ако участникът е забравил част от своето оборудване и/или аксесоари, по време на своята презентация, той/тя трябва да информира за това главния съдия и след това сам да си ги вземе. В такъв случай, времето за презентация няма да бъде прекратено.

В. Никой друг няма право да носи забравено оборудване и/или аксесоари.

9.0. ВРЕМЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ

Веднъж приключил своята презентация, състезателят трябва да почисти работния си плот. Сервитьорската количка отново ще му бъде предоставена, за да може да си изнесе оборудването. Ако участникът е използвал своя кафемелачка и/или друго електрическо оборудване, той може да поиска помощ за пренасянето им. От участниците се очаква да преместят абсолютно всичко, което са донесли, както и да избършат мястото, което са ползвали. Съдиите няма да оценяват времето за почистване.

10.0. РЕЗУЛТАТИ

10.1. Краен резултат

10.1.1 Краен резултат на участника

Всички резултати на участниците са конфиденциални.

Крайният резултат на всеки участник се определя като се сумира общия брой точки дадени от двамата технически и четиримата дегустиращи съдии. Точките от главния съдия не се сумират към общия резултат.

10.1.2 Равен резултат

Ако двама или повече участника имат равен резултат, тогава се пресмятат само точките, получени от дегустиращите съдии за еспресото, което са направили. Участник с най-висок резултат се смята за победител и/или заема по-висока позиция в класирането от останалите.

Ако участниците имат еднакви резултати и при еспресо напитката си, тогава победител в спора ще бъде този, който е с най –висок резултат в капучиното.

Ако участниците имат еднакви оценки за еспресо и капучино, тогава победител е този, който има най-висока оценка за представяне, оценявана отново от дегустиращите съдии.

10.2. Отчет

След церемонията по награждаване, участниците имат възможност да преразгледат своя резултат заедно със съдиите.

А. Участниците нямат право да вземат и/или съхраняват попълнени форми за оценяване

Б. По тяхно желание може да им бъде изпратен е-мейл с копие на техните резултати.

11.0. РОЛЯТА НА СЪДИИТЕ

11.1 Главен съдия

По време на състезанието, всеки състезател има един главен съдия. Главният съдия се движи по сцената между работното място на участника и масата за презентации на другите съдии.

А. Главният съдия е длъжен да наблюдава процеса на оценяване и да спомага за разрешаването на всеки спор и/или проблем, възникнал по време на състезанието.

Б. Главният съдия е длъжен да съблюдава за професионалното оценяване на другите съдии и дали са спазени правилата и стандартите на шампионата.

В. Главният съдия трябва да следи за безпроблемното протичане на презентацията на всеки участник. Той трябва да следи за медиите, доброволци, публика, други съдии, които пречат на участника.

Г. Главният съдия опитва напитките на участниците след дегустиращите съдии и след като те са поставили своите оценки.

Д. Главният съдия оценява участника, ползвайки формата за оценяване за главни съдии.

Е. Главният съдия следи времето за презентации на участниците и определя наказателните точки за просрочено време.

Ж. Главният съдия следи дали останалите съдии са попълнили ясно и акуратно своите форми за оценки.

11.2. Технически съдии

По време на състезанието, всеки състезател има двама технически съдии. Техническите съдии стоят близо до работното място на участника.

11.3. Дегустиращи съдии

В допълнение на двамата технически съдии, по време на състезанието, всеки състезател има четири дегустиращи съдии, които оценяват неговото представяне. Четиримата дегустиращи съдии стоят зад масата за презентации. Всеки от тях оценява напитката сервирана пред него.

12.0. КРИТЕРИИ НА СЪДИИТЕ

12.1. Място за презентация

Двамата технически съдии оценяват чистотата на работното място на всеки участник в състезанието в началото и в края на презентацията му.

12.2. Оценяване на вкуса

Оценява се вкуса на всяка поднесена напитка / еспreso, капучино и авторска напитка/. Подлежат на оценяване и характеристиките на еспreso-смесите и напитките, приготвени от всеки участник.

Участниците трябва да се стремят към хармоничен баланс на сладостта, горчивината, киселинността и аромата. Те трябва да обяснят на съдиите, защо са избрали точно този вид кафе и неговите главни характеристики: изпичане, състав, основните му вкусови качества, продуктите използвани в авторската напитка и философията на сервиране на напитките.

12.3. Презентация на напитките

Оценка се дава за визуалната презентация на напитките, което включва: чаши, чинийки, аксесоари. При оценяването се вземат предвид тяхната чистота / без засъхнали капки и следи от разлято кафе/, консистенцията на напитките, креативност та при приготвянето им и стила на презентация.

12.4. Технически умения

Оценка се дава за техническите познания на участниците и за начина на използване на еспreso - машината и кафемелачката .

12.5. Цялостно впечатление на съдиите

Съдиите оценяват общото впечатление, което участника оставя при своето представяне. Оценяват се неговите/нейните умения, вкусовите качества на напитките, представянето /на себе си и на напитките/ което прави.

13.0. ТЕХНИЧЕСКА ОЦЕНКА

Всеки състезател ще бъде оценяван от двама технически съдии

13.1. Скала за оценяване на техническите умения

Скалата за оценяване е една и съща както за техническите, така и за дегустиращите съдии .

Yes = 1 т. No = 0 т.

Неприемлив = 0 Приемлив = 1 Среден = 2 Добър = 3
Много добър = 4 Отличен = 5 Превъзходен = 6

Съществуват два вида оценяване: с Yes/No и с точки от 0 до 6.

Yes/No оценяване

Участникът получава оценка Едно („1“) при всеки резултат Yes и оценка Нула („0“) за всеки резултат No.

От нула до шест точки

С този начин на оценяване, е приемливо да се използва допълнителна половин единица (0.5) между 1.0 и 6. Половин единица се записва като десетична дроб (Пример: 1.5; 2.5; 3.5). Най-ниската оценка е едно (1). Оценка 0.5 не се приема. Оценка „0“ се пише само в крайни случаи, когато нещо е крайно неприемливо в презентацията на даден участник. Главният съдия трябва да одобри дадени оценки „0“ и „6“.

13.2. Формуляр за оценяване на техническите умения – част 1

Част 1 – начален пункт за оценяване

Работно място

Чистота на работното място преди началото на презентацията/кърпи от 0 до 6

--

/6

6

13.2.1. Чистота на работното място и кърпите на състезателите преди началото на презентацията

А. Чистотата на работното място и способността на бариста да го организира (работна маса, маса за презентации, машина) ще бъдат оценявани по скалата от 0 до 6. Ако мястото за презентация е мръсно, то оценката, която ще получи състезателя е 1.

Б. Допустимо е да има малко количество смляно кафе около кафемелачката. В този случай оценка 0 няма да бъде поставяна.

В. Проверява се способността на участниците да организират и поддредят своето работно място ефективно и практично.

Г. Прекаленото голям остатък от продуктите снижава оценката (напр. мляко в питчърите).

Д. При започване на презентацията трябва да са налице минимум 3 кърпи. Те трябва да са чисти и всяка да има своето предназначение (една за почистване на извода за пара, една за ръкохватката и една за работният плот) .

Е. Чашите трябва да са затоплени и да са върху кафе машината, освен ако участника не използва свой начин на затопляне. При започване на презентацията в чашите не трябва да има никаква вода.

Ж. В началото на презентацията на даден участник е позволено в ръкохватките да има остатъци от кафе. Това не се счита за отсъствие на чистота.

13.3. Формуляр за оценяване на техническите умения – част 2

Стандартите за оценяване от техническите съдии са еднакви и за трите вида напитки. Формулярите за оценяване на техническите умения в част 2, 3 и 4 са еднакви.

Част 2 – оценяване на еспресо

Технически умения

Промиване каналите на групите
Суха/чиста цедка преди дозиране
Приемливи остатъци от утайка/смляно кафе при мелене/дозирание
Постоянство при дозиране и пресоване на кафето
Почистване на ръкохватката преди екстракцията
Незабавно поставяне и варене на кафе
Време за извличане на екстракта /до 3 сек.отклонение/

0 to 6	Yes	No
/12		/5 17

13.3.1. Промиване на групите на машината

Преди всяко използване, групите на кафемашината трябва да бъдат промивани. Ако това бъде направено, съдиите ще отбележат в своите формуляри за оценяване – Yes /т.е.1т./

13.3.2. Суха/чиста ръкохватка преди дозиране

Ръкохватките трябва да бъдат сухи и чисти и е без значение по какъв начин това ще бъде постигнато. Ако те са са чисти и сухи, то съдиите са длъжни да отбележат Yes/т.е.1т./.

13.3.3. Приемливи остатъци от утайка/смляно кафе при мелене/дозирание

Става въпрос за смляно кафе/утайка останали по кафемелачката, на пода, на работното място и др. , които не са били използвани по време на презентацията на състезателя. (Остатък може да се намира в камерата на дозатора на кафемелачката, на масата, в кошчето за отпадъци, на пода и т.н.). Приемливите количества утайка/смляно кафе са до 5 грама неизползвано кафе на категория напитка. За да се получи максимален брой точки не трябва да се превишава 1 грам неизползвано кафе на категория напитка. Превिшаване на максимума от 5 грама, води до оценяване с 0 точки.

13.3.4. Дозиране и пресоване на кафето

Съществуват различни начини за дозиране на кафе. При оценяване се вземат предвид времето и количеството на извлечения екстракт. Състезателят трябва да демонстрира последователност при дозиране и пресоване на кафето, умение равномерно да разпределя смляното кафе, а след това правилно да го трамбова. Културните различия трябва да се вземат предвид.

13.3.5. Чиста ръкохватка преди екстракция

Стените и ръба на ръкохватката трябва да са чисти преди поставянето ѝ в групата на кафемашината. Ако състезателят изпълни това, ще бъде оценен от съдиите с 1 т., т.е. Yes.

13.3.6. Незабавно поставяне и варене на кафе

Веднага след поставяне на ръкохватката в кафемашината, участникът трябва да включи кафемашината и извличането на екстракта да започне. Ако изпълни тези указания, ще бъде оценен с 1т., т.е. Yes.

13.3.7. Време за екстракция /до 3 сек.отклонение/

Съдиите ще засичат времето, за което се правят всички напитки. Ако времето на извличане на екстракта е в рамките на допустимото 3-секундно отклонение за всяка категория напитки, то във формулярите за оценяване на съдиите ще бъде отбелязано с 1т., т.е. Yes. Засичане на времето започва с включване на машината. Не се засича времето на напитки, които не са сервирани.

13.4. Технически умения за капучино – млечна пяна – част 3

Моля, имайте предвид, че първите 7 области за оценка са същите, както при оценяване на технически умения на еспресото.

Част 3 – оценяване на капучино

Технически умения

Промиване групите на машината
Суха/чиста цедка преди дозиране
Приемливи остатъци от утайка/смляно кафе при мелене/дозирание
Постоянство при дозиране и пресоване на кафето
Почистване на ръкохватката преди екстракцията
Незабавно поставяне и варене на кафе
Време за извличане на екстракта /до 3 сек.отклонение/

0 to 6	Yes	No

Мляко

Празен/чист питчер преди началото на презентацията
Прочистване на извода за пара преди неговото използване
Прочистване на извода за пара след неговото използване
Прочистване на извода за пара след неговото използване
Празен питчер/приемливи остатъци от мляко

Yes	No
/12	/10

13.4.1. Празен/чист питчер преди началото

Състезателят трябва да използва студено прясно мляко за приготвяне на капучино. Питчерите трябва да са чисти отвътре и отвън. По време на подготовката не трябва да се пълнят питчерите с мляко, това става по време на презентацията.

13.4.2 Прочистване на извода за пара преди неговото използване

Състезателят трябва да прочисти извода за пара, преди да го използва за загряване на млякото.

13.4.3 Почистване на извода за пара след неговото използване

Извода за пара трябва да се почиства след всяко използване с предназначенията за него кърпа.

13.4.4 Прочистване на извода за пара след неговото използване

Състезателят трябва да прочисти извода за пара, след като е загрял млякото.

13.4.5 Празен питчър/приемливи остатъци на мляко

След като капучиното е приготвено, питчерите трябва да са почти празни. В тях не трябва да са останали повече от 90 мл. мляко.

13.5. Технически умения за авторска напитка – част 4

Моля, имайте предвид, че начина на оценяване тук е същият, както при капучиното

13.6. Техническо оценяване - част 5

Техническо оценяване - част 5

Технически умения

Управление на работното място

Чисти канали на ръкохватката

0 to 6	Yes	No
/6	/1	7

13.6.1. Управление на работното място

А. Техническите съдии ще оценяват общо уменията на състезателите и тяхната работа с машините, оборудването и аксесоарите.

Б. Състезателят трябва да демонстрира правилни умения за работа и опериране с кафемашината.

В. Състезателят трябва да демонстрира правилни умения за работа с кафемелачка.

Той трябва да регулира кафемелачката по време на неговото/нейното време за подготовка. Състезателите трябва да мелят кафето за всеки шот или серия от шотове.

Г. Състезателят да се стреми да изпълни времето за екстракция, като се допускат 3 секунди отклонение. Той трябва да спазва допустимото количество на шота кафе от 25 до 30 мл (30 мл +/- 5 мл).

Д. Техническите съдии са отговорни за преглеждането на утайката от кафе в ръкохватката, като тя е показател за уменията на състезателите в последователността при дозирането, пресоването и меленето на кафето. Нивото на пресоване, наличието на въздух или дупчици, прекалено мокрите или сухи утайки и самата им консистенция (както и в серията шотове), също ще са обект на съдийската преценка.

Е. Техническите съдии ще оценяват работата на състезателите по време на презентацията, включително: организацията и разположението на машината, чашите и аксесоарите; движението и темповете на състезателя на работното място; поддръжката и чистотата на работното място (оборудване, щандове, кърпи, питчъри); работа с кафето и съставките (мляко, съставните части на напитките).

Ж. С нула ще бъдат оценени състезателите, които са оставили каквото и да е продукт или течност върху машината.

13.6.2 Чисти канали на ръкохватката

А. Състезателят трябва да се погрижи да няма вода или утайка в ръкохватката, като сред позволените методи за постигането на чиста цедка са използването на кърпа и заличаване с пръсти.

В. При изравняване на кафето състезателят не трябва да поставя ръкохватката непосредствено до дозиращата камера на кафемелачката. (Това може да замърси кафето в дозатора).

13.7. Оценяване на участника в края на презентацията – част 6

Част 6 - Оценяване на участника в края на презентацията

Чисто работно място в края на презентацията

Спазване на общо хигиена по време на презентацията

Изисквания за кърпите по предназначение

0 to 6		
/6	/2	8

13.7.1. Чисто работно място в края на презентацията

Допустимо е да има малко количество кафе около кафемелачката. Състезателите работят – именно затова няма да се оценява с нула точки малко кафе около кафемелачката. Чистотата на мястото се оценява по шестобалната система. Ако се случи инцидент по време на представянето на състезателя (напр. разлее някоя от напитките), той трябва да почисти преди края на неговото/нейното време. Почистването, докато работят (премахване на използвани утайки, забърсване на помощни повърхности), ще помогне на състезателите да получат повече точки, с оглед на това, че са успели да приключат преди края на тяхното време. Всички изделия и инструменти (преси за кафе, чаши, табли, питчъри и др.) са включени в това оценяване, включително елементите на кафемашината и работните плотове. Използваните утайки са позволени да бъдат в ръкохватките в края на представянето и те няма да се вземат под внимание при оценяването.

13.7.2. Хигиена по време на презентацията

Съдиите ще определят тези точки въз основа на хигиената на състезателя по време на цялата презентация.

13.7.3. Изисквания за кърпи

Когато времето за презентацията на състезателя започне, той трябва да има минимум 3 кърпи, всяка от които да е с конкретно предназначение. Съдиите ще оценяват полезността им. Състезателят трябва да използва едната за почистване на извода за пара, една за почистване на ръкохватката и друга – за почистване на работното място.

Ако състезателят получи „No“ в тази част на оценяване на неговата презентация, това означава, че той е нарушил някои от горе посочените препоръки:

- * Използва една и съща кърпа (оставена с друго предназначение)
- * Прави каквото и да било, което противоречи на хигиената (например докосва с кърпата лицето си, уста и др.)
- * Използва кърпа, която е паднала на пода.

14.0. ОЦЕНКА НА ВКУСА

Следва обяснение за определяне на точките при този вид оценяване. Всеки състезател ще бъде оценяван от четирима съдии.

14.1. Скала за оценяване

Скалата за оценяване за техническите и дегустиращи съдии е една и съща.

Yes = 1т. No = 0т.

Неприемлив = 0 Приемлив = 1 Среден = 2 Добър = 3
Много добър = 4 Отличен = 5 Превъзходен = 6

14.2. Оценяване на еспресо – част 1

Напитките еспресо приготвени от състезателите ще бъдат оценявани по следния протокол, задължителен за всички дегустиращи съдии. Много е важно те да го спазват и последователно да изпълняват всяка стъпка на оценяване и чак тогава да отбелязват своята оценка.

Част 1 - Оценяване на еспресо

Цвят на каймака (лешник, т.кафяв, червеникав оттенък)

Консистенция и трайност на каймака

0 to 6
/12

Баланс на вкуса (хармоничен баланс м/у сладко / кисело / горчиво)
Осезателен баланс (гъсто, меко, пивко)

0 to 6	x 4 =
	x 4 =
/48	

Употреба на правилни чаши (60-90 мл. с дръжка)
Сервиране с аксесоари (лъжичка, салфетка, вода)

Yes	No	
		/2

62

14.2.1. Цвят на каймака

Съдиите визуално ще оценят дали каймака на еспресото е с правилния цвят и вид. Каймакът трябва да е с цвят лешник, тъмно кафяв и/или с червеникав оттенък. С нула точки се оценява бледия каймак или липсата на такъв.

14.2.2. Консистенция и трайност на каймака

Еспресото трябва да е с каймак, когато се сервира. Той трябва да е плътен и гладък.

Съдиите внимателно ще разтеглят каймака, като наклонят чашката в една посока.

Това ще им помогне да определят дебелината и устойчивостта му без да го пробиват отгоре.

Забележка: Оценяването на цвета и консистенцията на каймака трябва да протече БЪРЗО. Осезателният баланс е най-важната част в оценяването и съдиите трябва да дегустират еспресото докато е още пряно.

14.2.3. Баланс на вкуса /дегустация на еспресото/

Използвайки лъжичка, съдиите ще разбъркат еспресото ТРИ пъти /движейки лъжичката отпред назад/, за да разбъркат ароматите на кафето и после веднага ще опитат вкуса му. Дегустиращите съдии ще опитат поне два пъти еспресото за цялостно оценяване на напитката.

Забележка: Състезателите могат да предложат свои инструкции, различни от общоприетите, за опитване на техните напитки. Доколкото те са разумни, съдиите трябва да спазват препоръките на състезателите. Съдиите трябва да слушат внимателно обясненията на участниците и да следят дали те съвпадат с вкуса на еспресото. Едно еспресо ще бъде оценено с висока оценка, ако притежава баланс на вкуса (хармоничен баланс м/у сладко / кисело / горчиво).

14.2.4. Осезателен баланс /дегустация на еспресото/

Еспресото трябва да е гъсто, меко, пивко.

14.2.5. Употреба на правилни чаши

Еспресото трябва да се сервира на съдиите в чаши от 60-90 мл, с дръжки.

14.2.6. Сервиране с аксесоари

Еспресото трябва да се сервира с лъжичка, салфетка и вода. Ако участникът спазва тези условия, той ще получи оценка „Yes“. Ако един или повече от аксесоарите липсват, тогава съдиите ще маркират „No“.

14.3. Оценяване на капучино – част 2

Напитките еспресо приготвени от състезателите ще бъдат оценявани по следния протокол, задължителен за всички дегустиращи съдии. Много е важно те да го спазват и последователно да изпълняват всяка стъпка на оценяване и чак тогава да отбелязват своята оценка.

Част 2 - Оценяване на капучино

Оценяване вкусовите качества на капучиното

Общ вид на капучиното (традиционно или лате арт)

Консистенция и устойчивост на пяната

0 to 6
/12

Баланс на вкуса (сервирано с приемлива температура, в хармоничен баланс между мляко и кафе)

0 to 6		x 4 =	/24
Yes	No		/2
			38

Презентация на напитката

Употреба на правилни чаши за капучино (150-180 мл. с дръжка)

Сервиране с аксесоари (лъжичка, салфетка, вода)

14.3.1. Общ вид на капучиното

Съдиите визуално ще оценят представеното им капучино. На повърхността му трябва да има комбинация от цветове на мляко и кафе, с гладка и лъскава на вид повърхност. Това е така нареченият визуален преглед, по който се оценява повърхността на капучиното. Търси се симетрия в дизайна, контраст в цвета на каймака по ръба на чашата, гладка и лъскава повърхност, привлекателен външен вид.

Забележка: За приготвяне на капучино не се допуска използването на подправки и/или топинги.

14.3.2. Консистенция и устойчивост на пяната

С помощта на лъжица дегустиращите съдии внимателно, но бързо ще избутат каймака, за да усетят дълбочината и текстурата на пяната. За да се получи оценка 4 /много добър/ или по-висока, дебелината на каймака трябва да е поне 1 см. Пяната трябва да е гладка и да съдържа само микроскопични балончета. Оценяването протича бързо и внимателно, без да се разваля повърхността на капучиното.

Забележка: Оценяването на общият вид и консистенцията на каймака, трябва да протече БЪРЗО. Дегустицията е най-важната част в оценяването и съдиите трябва да дегустират капучиното докато е още прясно.

14.3.3. Баланс на вкуса

Капучиното е топла напитка и трябва да се сервира с температура, при която да може да се консумира веднага. Дегустиращите съдии ще изберат място на чашата /различно от това, на което са нарушили повърхността за предното оценяване/, от което да отпият. Текстурата на каймака, температура и вкуса на кафето и млякото ще бъдат включени в оценяването на капучиното. След първоначалната глътка, дегустиращите съдии ще ревизират капучиното с поне още една допълнителна глътка. Баланса на напитката трябва да е хармонична комбинация от мляко и кафе.

14.3.4. Употреба на правилни чаши за капучино

Капучиното трябва да се сервира в 150-180 мл. чаши с дръжки.

14.3.5. Сервиране с аксесоари

Капучиното трябва да се сервира с лъжичка, салфетка и вода. Ако участникът спазва тези условия, той ще получи оценка „Yes“. Ако един или повече от аксесоарите липсват, тогава съдиите ще маркират „No“.

14.4. Оценяване на авторска напитка – част 3

Наказателни точки:

- Ако се установят алкохолни и/или нелегални субстанции в съставките на авторската напитка, участникът получава оценка „0“ от всички дегустиращи съдии по всички критерии за оценяване.
- Ако състезателят използва ръкохватката на кафемашината за съставки и вещества различни от смляно кафе, то неговата авторска напитка ще получи оценка „0“ по всички критерии за оценяване от дегустиращите и техническите съдии.
- Ако всяка авторска напитка не съдържа поне един шот кафе, то участникът ще получи от дегустиращите съдии оценка „0“ за тази категория.

След като участникът приключи своята презентация, дегустиращите съдии могат да помолят главния съдия да потвърди, че в авторската напитка няма алкохол. Когато това стане, главният съдия ще помоли участника да покаже оригиналните бутилки и/или опаковки на използваните продукти, за да потвърди липсата на алкохол.

Оценяването на напитките по избор варира поради разнообразието от начините на представяне от участниците. Дегустиращите съдии ще изпълнят всички етапи от оценяването преди да запишат крайният резултат.

Част 3 - Оценяване на авторската напитка

Представяне и обяснение на напитката

Привлекателен външен вид (употреба на посуда, елегантност, чистота)

Креативност

0 to 6		x 4 =	/24
			/18

Баланс на вкуса (според съдържанието на напитката, вкуса на кафето)

14.4.1. Представяне и обяснение на напитката

Всеки състезател трябва да обясни и представи своята напитка пред дегустиращите съдии. С цел да се постигне по-висок резултат, обяснението трябва да включва използваните продукти, начин на приготвяне и/или ароматите и вкуса, които трябва да усетят съдиите. Описанието трябва да съдържа и описание на използваното кафе, както и връзката между него и другите съставки. Участникът, трябва да обясни как се сервира неговата/нейната напитка – гореща, топла, студена или като комбинация от различни температури.

Дегустиращите съдии ще слушат обяснението на състезателите за използваните продукти, начина на приготвяне и/или ароматите и вкуса, които трябва да усетят, както и описание на използваното кафе, а също така и за неговата връзка с другите съставки. Те трябва да преценят дали описанието на напитката и нейния вкус отговарят на действителността. Участниците трябва да обяснят на съдиите как да косумират напитката. Дегустиращите съдии ще слушат и следват инструкциите на състезателите как да я опитат. Ако не са дадени инструкции и информация за авторската напитка, то съдиите сами ще преценят как да я оценят. Тя трябва да се опита минимум два пъти.

Описанието на авторската напитка трябва да бъде направено във времето за презентация. Всяко обяснение дадено след него /когато часовника е спрял и/или състезателят е казал „Край“/, не се взема предвид от съдиите.

14.4.2. Привлекателен външен вид

Съдиите ще наблюдават в каква посуда е сервирана напитката и дали изглежда добре в нея. Топинги, аксесоари и всички украшения се вземат под внимание.

14.4.3. Креативност

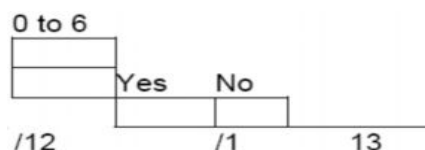
Дегустиращите съдии трябва да оценят и креативността на състезателите в разработването и представянето на авторската напитка. Съставките, които допълват и представят в по-добра светлина еспресото и оставят интересно изживяване за сетивата на съдиите, ще бъде оценено с висока оценка за тази част.

14.5. Оценяване на баристите – част 4

Част 4 – Оценяване на бариста

Умения за обслужване на клиенти

Презентация: професионализъм/посветеност/страст
Внимание към детайлите/наличие на всички аксесоари
Подходящ външен вид



14.5.1. Презентация: професионализъм/посветеност/страст

Участникът трябва да каже каква комбинация кафе е избрал/а, както и причината за своя избор. Съдиите ще следят за съвместимостта между това какво е казано и това което им е поднесено. Освен вербално, състезателят трябва да комуникира и чрез тялото си, със самочувствие на професионалист, който е собственик на презентацията, която прави. Съдиите трябва да останат с впечатление, че той е подготвен. Зад всичко, което прави състезателят по време на своето участие, трябва да има цел. Съдиите ще оценят и начина на представяне на напитките. Те ще търсят професионализъм и вежливост, когато им се сервира всяка напитка. Докато състезателят поставя чашите пред всеки съдия, той трябва да осъществява зрителен контакт с тях и да им даде сигнал, кога могат да започнат с дегустацията.

За да получи максимална оценка, състезателят трябва да покаже, че познава и разбира своето кафе, да впечатли съдиите, да създаде емоционална връзка с тях.

14.5.2. Внимание към детайлите/наличие на всички аксесоари

Всички аксесоари трябва да бъдат лесно достъпни и подредени на работното място. Състезателите не трябва да се движат много около оборудването и аксесоарите по време на своето представяне – всеки предмет и продукт трябва да си има конкретно място и предназначение. Съдиите трябва да наблюдават дали участникът има резервни чаши и аксесоари, в случай че има нужда от тях. Допълване на съдийските чаши с вода, също се счита за внимание към детайлите.

14.5.3. Подходящ външен вид

Всеки състезател трябва да има чист вид, да е с чисти дрехи и престилка. Ако това е така, съдиите ще отбележат „Yes“ в своята форма за оценка. Неподходящото облекло / като сандали или прекалено цветни и размъкнати дрехи/ или липсата на престилка ще доведе до оценка „No“.

14.6. Общо впечатление на съдиите – част 5

A. Цялостен поглед на съдиите за уменията на баристите, включително презентация на напитките, гладкост на изпълнението и предоставена информация за кафето.

B. Общото впечатление на съдиите трябва да е близко с оценките за вкусовите качества на напитките. Този резултат не е средна оценка, но той не може да бъде значително по-висок от този за вкусовите качества.

B. Тази оценка включва всичко останало, което не е оценено досега – неща, които баристата е казал/а и/или направил/а и е направило впечатление на съдиите като страст към кафето или отлично представяне на професията бариста и др.

Г. За да се получи по-висока оценка /4, 5 или по-висока/, баристите трябва да докажат, че са професионалисти и че са достойни да бъдат финалисти и шампиони.

Общо впечатление на съдиите – част 5

Скала

0 = Най-ниската оценка

6 = Най – високата оценка

