



2010 Мировой Чемпионат Бариста

Официальные правила и регламент

ВАРИАНТ: 2010.03.01

Написано и утверждено комитетом
по правилам и регламенту WBC

Перевод: Цыбаев Александр

Содержание

Мировой Чемпионат Бариста (WBC) 2009.....	1
1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ.....	4
1.1 УЧАСТНИКИ.....	4
1.2 РЕГИСТРАЦИЯ.....	4
1.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ.....	5
1.4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ.....	5
2.0 ЧЕМПИОНАТ.....	5
2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ.....	5
3.0 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА.....	6
3.2 ОПИСАНИЕ ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	7
4.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ.....	7
4.1 ЭСПРЕССО МАШИНА.....	7
4.2 КОФЕМОЛКА.....	8
4.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ.....	8
4.4 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЕМ И ПРОДУКТАМИ.....	8
4.5 РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И АКСЕССУАРЫ.....	8
5.0 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ОТНОСИТЕЛЬНО ПОДГОТОВКИ К ВЫСТУПЛЕНИЮ.....	9
5.1 УСТАНОВОЧНОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ.....	9
5.2 ЗОНА ПОДГОТОВКИ.....	9
5.3 МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	9
5.4 СВОЕВРЕМЕННОЕ НАЧАЛО ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	9
5.5 ПОДГОТОВКА СТАНЦИИ.....	10
5.6 НЕДОПУСТИМОСТЬ ПРИСУТСТВИЯ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ ГРУППЫ СОПРОВОЖДЕНИЯ / ПОМОЩНИКОВ.....	10
5.7 РАБОТА С ТЕЛЕЖКОЙ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	10
6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ.....	10
6.1 СТАРТ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ.....	10
6.2 ТЕЛЕЖКА.....	11
6.3 СУДЕЙСКИЙ СТОЛ.....	11
6.4 ТЕСТОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО.....	11
6.5 ПОДОГРЕВ ЧАШЕК.....	11
6.6 ЗАВЕРШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ.....	11
7.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	11
7.1 ВСТУПЛЕНИЕ ВЕДУЩЕГО ЧЕМПИОНАТА.....	11
7.2 СТАРТ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	11
7.3 ВСТУПЛЕНИЕ УЧАСТНИКА.....	12
7.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ.....	12
7.5 УБОРКА ОЦЕНЕННЫХ СУДЬЯМИ НАПИТКОВ ПОМОЩНИКАМИ - ВОЛОНТЕРАМИ.....	12
7.6 ПЕРИМЕТР ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	12
7.7 ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ЧЕМПИОНАТА.....	12
7.8 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	12
7.9 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ЛИМИТОВ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	13
7.10 ПОДСКАЗКИ ИЗ ЗАЛА.....	13
8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ.....	13
8.2 ПОМЕХИ.....	13
8.3 ЗАБЫТЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	13
9.0 ВРЕМЯ ДЛЯ УБОРКИ.....	14
10.0 ПОСЛЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	14
10.1 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ.....	14
10.2 ОБСУЖДЕНИЕ ОЦЕНОК.....	14
11.0 ЖАЛОБЫ И ВОЗРАЖЕНИЯ.....	14
11.1 ВОПРОСЫ, КАСАЮЩИЕСЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКА.....	14
11.2 ВОПРОСЫ, КАСАЮЩИЕСЯ РАБОТЫ СУДЕЙ.....	15
12.0 СЕРТИФИКАЦИЯ СУДЕЙ WBC.....	15
12.2 КАК ПОЛУЧИТЬ СЕРТИФИКАЦИЮ СУДЬИ WBC.....	16
12.3 ПОДГОТОВКА СУДЕЙ.....	16
12.4 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СУДЕЙСТВА.....	16
12.5 АКЦЕНТЫ СУДЕЙСТВА БАРИСТА.....	16
12.6 ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ СУДЕЙ WBC.....	16
12.7 ЧТО СУДЬИ ДОЛЖНЫ ОЖИДАТЬ ОТ ВЫСТУПЛЕНИЯ БАРИСТА.....	16
13.0 РАБОТА СУДЕЙ.....	16
13.1 ГЛАВНЫЙ СУДЬЯ.....	16

13.2	СУДЬИ ТЕХНИКИ	17
13.3	СУДЬИ ВКУСА.....	17
14.0	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	17
14.1	ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	17
14.2	ОЦЕНКА ВКУСА.....	17
14.3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКА.....	17
14.4	ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ.....	17
14.5	ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ.....	18
15.0	ПРАВИЛА СУДЕЙСТВА.....	18
15.1	ТРЕБОВАНИЯ К СУДЬЯМ	18
15.2	ПОВЕДЕНИЕ СУДЕЙ ВО ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ.....	18
15.3	ВО ВРЕМЯ ОЦЕНКИ ВКУСА.....	18
15.4	КАЛИБРОВКА СУДЕЙ	18
15.5	ОБЩЕНИЕ С ПРЕССОЙ И ПУБЛИКОЙ.....	19
16.0	ПРОЦЕДУРА ТЕХНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ.....	19
16.1	ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА.....	19
16.2	ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИКИ – ЧАСТЬ 1	19
16.3	ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ 2.....	20
16.4	ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАППУЧИНО – ВЗБИВАНИЕ МОЛОКА – ЧАСТЬ 3	21
16.5	ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АВТОРСКОГО НАПИТКА – ЧАСТЬ 4	22
16.6	ТЕХНИКА ВЫСТУПЛЕНИЯ – ЧАСТЬ 5.....	22
16.7	ОЦЕНКА СТАНЦИИ И ПОСЛЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ – ЧАСТЬ 6	23
17.0	ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ.....	23
17.1	ШКАЛА ОЦЕНКИ.....	23
17.2	ОЦЕНКА ЭСПРЕССО - ЧАСТЬ 1.....	23
17.3	ОЦЕНКА КАППУЧИНО – ЧАСТЬ 2	25
17.4	ОЦЕНКА АВТОРСКОГО НАПИТКА – ЧАСТЬ 3	26
17.5	ОЦЕНКА РАБОТЫ БАРИСТА – ЧАСТЬ 4.....	27
17.6	ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ – ЧАСТЬ 5	28
18.0	ПРОВЕРКА ЗАПОЛНЕНИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ.....	28
19.0	НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ WBC	28
19.2	ЖАЛОБЫ	29
19.3	РАССМОТРЕНИЕ ЖАЛОБ СОВЕТОМ ДИРЕКТОРОВ WBC	29

1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

1.1 УЧАСТНИКИ

1.1.1 Национальная квалификация

В Мировом Чемпионате Бариста (WBC) могут принимать участие победители национальных чемпионатов, санкционированных официальными лицензированными национальными представителями WBC. От каждой страны может принять участие один участник. (Порядок определения национальных представителей WBC указан в документе «Организационная структура и управление WBC»)

1.1.2 Гражданство

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документ, подтверждающие работу или обучение в стране в течение 24 месяцев.

1.1.3 Множественное гражданство

В случае двойного и более гражданства, участник может представлять только одну страну, победителем национального чемпионата которой он является.

1.1.4 Отказ от участия

В случае, если национальный чемпион по каким-либо причинам не может принять участие в Мировом Чемпионате Бариста, вместо него страну может представлять участник национального чемпионата, занявший следующее место. Национальный координатор должен отправить заявку на его участие по адресу: wbc@worldbaristachampionship.org

1.1.5 Расходы на участие

Национальное отделение SCAE должно оплатить расходы участника WBC от представляемой им страны на перелет и проживание в течение всего времени проведения соревнования . Все остальные необходимые для участия в чемпионате расходы оплачивает участник. WBC не несет ответственность за любые расходы участника чемпионата. Участник должен сам найти источник финансирования своих дополнительных расходов. Если национальное отделение не может оплатить перелет и проживание участника, просим оперативно связаться по электронной почте с Региональным Координатором SCAE. Имена и адреса Региональных Координаторов указаны на сайте SCAE.

1.2 ЗАЯВКИ

1.2.1 Регистрационная форма участника

Участники должны заполнить Регистрационную Форму Участника на сайте SCAE www.worldbaristachampionship.com и отправить ее на электронную почту wbc@worldbaristachampionship.org Менеджеру, ответственному за организационные вопросы Чемпионата (event manager) SCAE (далее – Координатор WBC) отсканированную копию своего действующего паспорта или документа, подтверждающего работу или обучение в стране, которую они представляют, в течение 24 месяцев. Все утвержденные национальные чемпионы получают по электронной почте подтверждающее письмо в течение 2 недель с даты получения от них формы и копии необходимых документов.

1.2.2 Крайний срок подачи заявки на участие

Участники должны заполнить регистрационную форму и предоставить копии документов не позднее 6 недель до начала Мирового Чемпионата Бариста.

1.2.3 Исключения для подачи заявок

Если национальный координатор SCAE не смог сделать заявку на участника от своей страны за 6 недель до начала WBC, он должен запросить по электронной почте отсрочку в предоставлении документов от Регионального Координатора. После предоставления Региональному Координатору оформленной заявки от Национального Координатора, заявка может быть утверждена.

1.3 Вопросы участников

Все участники должны ознакомиться с правилами чемпионата и с оценочными листами. Непонимание правил чемпионата или оценочных листов отдельными участниками не дает им права на исключительные условия. Все правила представлены на сайте SCAE, вопросы могут быть направлены на электронную почту wbc@worldbaristachampionship.org, рекомендуется отправлять вопросы заранее, до прибытия на чемпионат. Также, вопросы можно задать во время официального Собрания Участников, до начала соревнования.

1.4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

Заполняя Регистрационную Форму, участник подтверждает, что он ознакомлен со следующими правилами и условиями участия в чемпионате. Просим обратить внимание, что условия участия в чемпионате включают следующие обязательства и ответственность участника в случае его победы на WBC.

- A. Победитель WBC представляет организацию WBC, Ltd., Ассоциацию Специалти Кофе Америки (SCAA) и Ассоциацию Специалти Кофе Европы (SCAE).
- B. Принимая участие в WBC и получая возможность победить в этом чемпионате, каждый участник WBC обязуется:
 - i. Разрешить WBC, SCAA и SCAE использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для целей продвижения WBC, SCAA или SCAE.
 - ii. Без ограничения действия пункта А, форматы, относящиеся к пункту А, могут включать: фотографии, видео, печатные материалы, Интернет, любые электронные носители
 - iii. Принимать активное участие в Развитии высокой репутации WBC, SCAA и SCAE, соблюдая все условия и правила.
- C. Каждый участник обязуется соблюдать Кодекс Поведения Участника WBC, размещенный на сайте WBC.
- D. Победитель WBC должен ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Чемпиона, также размещенный на сайте WBC.

2.0 Чемпионат

- A. Выступление каждого участника Чемпионата оценивается четырьмя Судьями Вкуса, двумя Техническими Судьями и одним Главным Судьей.
- B. Участники должны представить для каждого Судьи Вкуса одинарный эспрессо, одинарный капучино и авторский напиток на свой выбор (на основе эспрессо и без алкоголя), всего двенадцать напитков, на приготовление и презентацию которых участникам предоставляется пятнадцать (15) минут.
- C. Порядок подачи напитков может быть любым, при обязательном условии последовательной подачи каждой категории напитков.
- D. Напитки одной категории могут подаваться в любом количестве одновременно (один, два и т.д. до четырех). Каждый Судья Вкуса начинает оценку напитка после подачи ему (ей) напитка. (Если участник нарушает порядок работы с напитками по категориям, то он/она дисквалифицируется).
- E. Все четыре напитка каждой категории должны быть идентичными по содержанию.
- F. Все четыре напитка каждой категории должны быть приготовлены с использованием одинакового кофе.
- G. Участники могут использовать разный кофе для приготовления разных категорий напитков (то есть эспрессо, капучино и авторских напитков).
- H. Участник может использовать любые формы Латте-арт во время выступления. Рисунок Латте-арт может быть разным в напитках одной категории.
- I. Во время выступления участник может готовить любое количество напитков. Оцениваются только напитки, поданные участником судьям.

2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ

2.2.1 Эспрессо

- A. Эспрессо – это напиток объемом 25 – 35 мл, включая крема.
- B. Эспрессо может быть приготовлен с использованием разного количества кофе (в зависимости от качества кофе и помола)

- C. Температура приготовления эспрессо – 90,5 – 96 градусов Цельсия.
- D. Эспрессо должен готовиться в эспрессо машине под давлением 8,5 – 9 атм.
- E. Рекомендованное время экстракции – 20 – 30 секунд, но допускается и другое время приготовления.
- F. Различие во времени экстракции при приготовлении разных пар напитков одной категории должно составлять не более 3,0 секунд.
- G. Эспрессо должен подаваться в чашках объемом 60 – 90 мл, с ручкой.
- H. Эспрессо должен подаваться судьям с ложкой, салфеткой и водой.

2.2.2 Капучино

- A. Капучино – это напиток из кофе и молока, в котором присутствует баланс насыщенного сладкого вкуса молока и эспрессо.
- B. Капучино готовится на основе одинарного эспрессо, взбитого молока, при этом высота молочной пены должна быть около одного (1) сантиметра.
- C. Объем традиционного капучино – 150 – 180 мл.
- D. Капучино может быть приготовлен в традиционном стиле или с использованием техники Латте-арт.
- E. Капучино должен готовиться в 150 – 180 мл. чашки с ручкой.
- F. Для приготовления капучино не разрешается использовать любые дополнительные ингредиенты (топпинги, сахар, специи, ароматизаторы и т.д.)
- G. Капучино должен подаваться судьям с ложкой, салфеткой и водой.

2.2.3 Авторский Напиток

- A. Авторский Напиток готовится участником в любой свободной форме на основе эспрессо.
- B. Авторский Напиток должен быть именно напитком, с тем, чтобы судьи могли его пить.
- C. Для приготовления Авторского Напитка участник должен использовать не менее, чем один одинарный эспрессо.
- D. Эспрессо для Авторского Напитка должен готовиться во время выступления участника.
- E. В Авторском Напитке должен быть выраженный вкус эспрессо.
- F. Авторский Напиток может быть любой температуры.
- G. Для приготовления Авторского Напитка могут использоваться любые ингредиенты, кроме алкоголя, спиртовых экстрактов и побочных продуктов, а также незаконных веществ.
- H. Компоненты авторского напитка должны быть приготовлены участником непосредственно во время выступления, то есть приготовлены в течение времени, выделенного для выступления.
- I. Участник должен раскрыть ингредиенты напитка по запросу. Участник должен принести все ингредиенты для своего выступления в оригинальной упаковке.
- J. Никакие ингредиенты или вещества, кроме молотого кофе, не должны помещаться участником в портафильтры.

2.2.3.2 Штрафы в оценочном листе

- i. Если раскроется, что в качестве ингредиентов для приготовления напитков были использованы алкоголь или незаконные вещества, участник получает ноль баллов за авторский напиток в оценочном листе Судей Вкуса.
- ii. Если участник помещает в портафильтр какие либо вещества или ингредиенты, кроме молотого кофе, то участник получает ноль баллов за авторский напиток в оценочных листах Судей Вкуса и Судей Техники.
- iii. Если Авторский напиток содержит менее, чем одинарный эспрессо, Авторский Напиток получает оценку ноль баллов за вкусовой баланс в оценочном листе Судей Вкуса.

3.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ

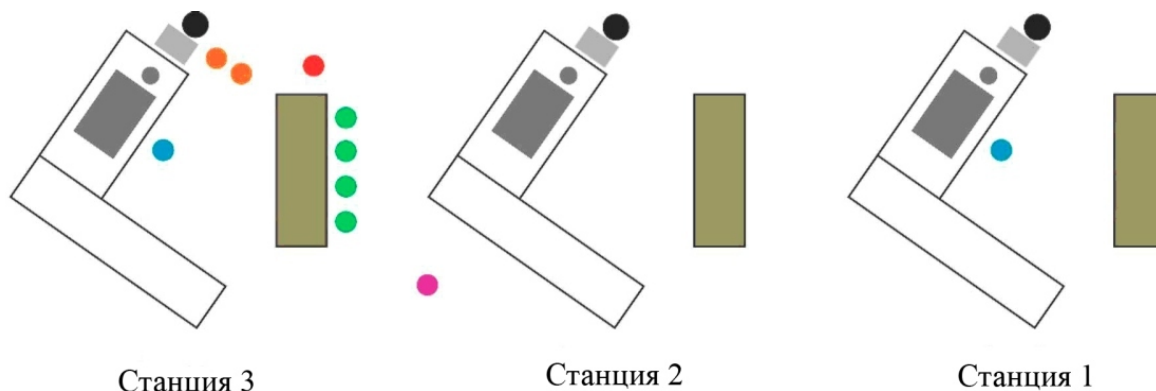
- A. Зона соревнований состоит из сцены с тремя станциями для выступления участников, с номерами 1, 2 и 3.
- B. Каждому участнику назначается время выступления и номер станции.
- C. Каждый участник получает 45 минут для работы на своей станции, с разбивкой времени на следующие части:
 - i. 15 минут для подготовки
 - ii. 15 минут для выступления
 - iii. 15 минут для уборки
- D. Выступление участников проходит в соответствии с порядком, определенным далее в таблице.

Станция № 1	Станция № 2	Станция № 3
1 ^И Бариста		
15 мин Подготовка		
15 мин Чемпионат		
15 мин Уборка		
4 ^И Бариста	2 ^И Бариста	3 ^И Бариста
15 мин Подготовка	15 мин Подготовка	15 мин Подготовка
15 мин Чемпионат	15 мин Чемпионат	15 мин Чемпионат
15 мин Уборка	15 мин Уборка	15 мин Уборка
	5 ^И Бариста	6 ^И Бариста
	15 мин Подготовка	15 мин Подготовка
	15 мин Чемпионат	15 мин Чемпионат
	15 мин Уборка	15 мин Уборка

Е. Соревнование проводится в три этапа: Этап Первый, Полуфинал (12 участников) и Финал (6 участников), в каждый последующий этап проходят участники с максимальными баллами. WBC оставляет за собой право проводить более одного этапа чемпионата за один день (например, Полуфинал и Финал могут быть проведены в один день).

Ф. После финального раунда проводится церемония награждения, на которой награждаются все шесть финалистов, от шестого до первого места .

3.2 ПЛАН ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ



- Главный Судья
- Судьи Техники
- Судьи Вкуса
- Участники
- Ведущий

- Кофемолка - указано примерно, кофемолка может быть как с правой так и с левой стороны кофемашины
- Эспрессо Машина
- Небольшой низкий холодильник
- Мусорная Корзина

- Стол с кофемашиной
длина 1,8 м - ширина 0,6 м - Высота 0,9 м
- Рабочий стол
Длина 2,7 м - ширина 0,6 м - высота 0,9 м
- Стол для презентации
Длина 1,8 - Ширина 0,6 м - Высота 1 м

4.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ

4.1 ЭСПРЕССО МАШИНА

Участники должны использовать эспрессо машину, предоставленную для WBC официальным спонсором WBC. Кофемашина, предоставляемая WBC, имеет фиксированные технические настройки, которые участникам не разрешается изменять.

Кофемашина будет имеет следующие настройки: температура 90,5 – 96 градусов Цельсия, давление помпы 8,5 – 9,5 бар.

4.1.1 Никаких жидкостей или ингредиентов на кофемашине

Никакие жидкости или ингредиенты не должны находиться на верхней части кофемашины (в том числе вода в чашках, жидких или смешанных ингредиентов, подогреваемых ингредиентов). Если участник размещает или проливает жидкость или ингредиенты на верхнюю часть кофемашины, то он получает ноль баллов за пункт Работа на Станции на обоих технических оценочных листах.

4.1.2 Дисквалификация

Участникам не разрешается менять, корректировать или заменять любые части, настройки или компоненты эспрессо машины. Любые изменения и корректировки (в том числе портафильтры, сетки портафильтров, температура, давление, паровики и т.д.) могут служить основанием для дисквалификации участника. Любое причинение ущерба оборудованию, будь то преднамеренно или из-за неправильной работы, служит основанием для дисквалификации.

4.2 КОФЕМОЛКА

Участники могут использовать во время выступления свою кофемолку, кофемолку, предоставленную WBC, или же обе кофемолки. Участники не должны использовать более двух кофемолок во время выступления.

4.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

Участники могут использовать максимум две единицы своего дополнительного электрооборудования. Участник должен до приезда на чемпионат сообщить Координатору WBC о любом дополнительном электрооборудовании, которое предполагается использовать (в том числе плиты, ручные миксеры и т.д.).

4.4 ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОРГАНИЗАТОРАМИ ЧЕМПИОНАТА ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ

Каждая станция на время выступления обеспечивается следующим:

- Стол для оборудования (Эспрессо машины, кофемолки и блендера) Д: 1,80м, Ш: 0,90м, В: 0,90м
- Рабочий Стол (Образует букву "L" со столом для оборудования, от которого находится слева, используется для подносов, посуды и дополнительных аксессуаров) Д: 2,70м, Ш: 0,60м, В: 0,90м
- Презентационный Стол (Стол Судей) Д: 1,80м, Ш: 0,60м, В: 1,00м
- Мини - холодильник
- Эспрессо машина
- Кофемолка
- Блендер
- Ящик для выбивания таблеток кофе из холдера
- Льдогенератор
- Совок для льда
- Цельное молоко
- Корзина для мусора
- Тележка (для использования во время подготовки и уборки)

4.5 РЕКОМЕНДОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ

Участникам рекомендуется принести все необходимые для выступления продукты (молоко и лед будут предоставлены). Участники должны учесть возможные поломки во время пути или во время выступления. Участники сами несут ответственность, в том числе материальную, за свое оборудование. WBC, волонтеры и другие сотрудники чемпионата не несут ответственность за сохранность вещей участников в комнате для подготовки или в зоне выступления

Участники должны принести следующее:

- Кофе (для подготовки и выступления)
- Кофемолку/и (необязательно)

- Блендер (по необходимости)
- Дополнительное электрооборудование (максимум две единицы)
- Темпер
- Мерные стаканы
- Питчеры для взбивания молока
- Молоко (по необходимости)
- Чашки и блюда (для всех 12 напитков, включая запасную посуду)
- Ложки
- Любую особую посуду
- Любое оборудование/Аксессуары, необходимые для приготовления авторского напитка
- Салфетки
- Стаканы Для воды (Для четверых сенсорных судей)
- Вода (для четверых сенсорных судей)
- Барные полотенца/Чистые тряпки (для подготовки и выступления)
- Предметы для уборки (щетка для стола, щетка для кофемолки и т.д.)
- Поднос (для сервировки напитков судьям)
- Все аксессуары (для оформления судейского стола)
- Тележка официанта (по необходимости)

5.0 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

5.1 УСТАНОВОЧНОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ

Установочное собрание проводится до начала Чемпионата Бариста. Присутствие на нем является обязательным для участников. Во время собрания, Координатор WBC делает объявления, объясняет участникам порядок проведения Чемпионата, объявляет расписание выступления, показывает место выступления и технические помещения за сценой. На собрании участники могут задать все вопросы и/или обсудить проблемы с Координатором WBC.

5.2 МЕСТО ПОДГОТОВКИ

Для подготовки участников к Чемпионату/тренировки участникам предоставляется место для практики. Зона подготовки выделяется только для участников Чемпионата, волонтеров и официальных представителей Чемпионата. Судьи Чемпионата, пресса, члены семей участников и болельщики не могут присутствовать в зоне подготовке без согласования с Координатором WBC. Участники могут использовать зону подготовки для хранения оборудования, аксессуаров, ингредиентов и т.д. Для хранения ингредиентов будут предоставлены холодильники и морозильные камеры. Участники могут пользоваться местом подготовки для мытья посуды и других барных принадлежностей. Участники сами должны мыть свою посуду и следить за ее состоянием. Помощники и сотрудники чемпионата не несут ответственность за целостность или сохранность вещей участников.

5.2.1 Время подготовки

Зона подготовки оборудуется трехгруппными эспрессо машинами и кофемолками, идентичными оборудованию для выступления на Чемпионате. Каждому участнику предоставляется один час практики по расписанию. Расписание времени подготовки ориентировано на расписание выступления (то есть, первый участник чемпионата имеет самое раннее время для подготовки). Информация о выделенном времени подготовки высылается участнику заранее, до его приезда для участия в Чемпионате.

5.3 МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Участники могут взять с собой музыку на CD диске для проигрывания во время выступления. Музыка не должна содержать ненормативную лексику. Участник должен четко написать на диске свое имя. Обязанность предоставить диск Координатору WBC или Аудио-видео Операторам до начала Чемпионата лежит на самом участнике, так же как и забрать обратно диск после Чемпионата. Диски, забытые участниками после Чемпионата, выбрасываются.

5.4 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ

Участники должны быть в зоне подготовки за 30 минут до начала времени подготовки. Участник, который не появился в зоне выступления в начале 15 минутного времени для подготовки, может быть дисквалифицирован.

5.5 ОБОРУДОВАНИЕ МЕСТА ВЫСТУПЛЕНИЯ

Ответственные помощники должны до начала времени подготовки убедиться, что все оборудование (кофемолка, блендер и/или другое электрооборудование) в зоне выступления размещено на столе согласно пожеланиям участника справа или слева от кофемашины.

5.5.1 Установка кофемолки и другого дополнительного электрооборудования

Участник должен до начала Чемпионата уведомить Координатора WBC, что будет использоваться дополнительное оборудование и/или своя кофемолка. Ответственный помощник связывается с участником до начала времени подготовки. Участник может, по своему желанию, помочь персоналу установить оборудование, однако, после установки оборудования, участник не должен трогать оборудование и должен немедленно покинуть зону выступления. Пожалуйста, обратите внимание: нельзя засыпать кофе в бункер до начала времени подготовки.

5.6 БОЛЕЛЬЩИКИ / ПОМОЩНИКИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

В зоне выступления во время подготовки, выступления и уборки имеют право присутствовать только участник, его/ее переводчик, волонтеры Чемпионата и официальные представители Чемпионата

5.7 РАБОТА С ТЕЛЕЖКОЙ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Для перевозки всех вещей в зону выступления участнику предоставляется тележка официанта. До начала времени подготовки, участник размещает на тележке все, что необходимо переместить в зону чемпионата. Каждому участнику для перемещения тележки в зону выступления выделяется помощник, и только этот помощник имеет право помогать участнику с тележкой. Помощник должен уточнить у участника в зоне выступления, все ли оборудование размещено согласно пожеланиям участника и, если ответ положительный, помощник покидает зону выступления, если ответ отрицательный, то помощник уточняет, какие изменения в отношении оборудования необходимо сделать. Участник может помочь персоналу разместить оборудование согласно пожеланиям участника. Как только оборудование размещено согласно пожеланиям участника, помощник передает участника сотруднику, отвечающему за время подготовки, и покидает место выступления.

Если участник принес аксессуар или часть оборудования, которая не помещается на столе, он должен получить до начала времени подготовки разрешение у Координатора WBC на то, чтобы оставить эту часть оборудования на полу, не на проходе. Пожалуйста, обратите внимание: участникам разрешено использовать поднос на ножках в зоне выступления.

6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

6.1 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

Каждому участнику предоставляется 15 минут на подготовку. Как только предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник приступает к 15 минутной подготовке по сигналу Координатора WBC и/или сотрудника Чемпионата, ответственного за подсчет времени. Во время подготовки участник должен подготовить столы и все необходимое для своего выступления.

После того, как участник пришел в зону выступления и убедился, что все оборудование установлено согласно пожеланиям участника, официальный сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, уточняет, готов ли участник начать подготовку. До того, как участник дотронется до какого-либо предмета в зоне выступления, он должен включить секундомер, чтобы начать отсчет времени 15 минутной подготовки. Сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, засекает время начала подготовки участника.

6.2 ТЕЛЕЖКА

Участник должен разгрузить тележку самостоятельно. Сотрудник чемпионата должен убрать тележку из зоны выступления в конце времени подготовки участника. Наличие тележки в зоне выступления во время выступления участника не допускается. Пожалуйста, обратите внимание: если участник забыл забрать что-либо с тележки во время подготовки, то ему разрешается забрать забытые вещи, необходимые для выступления, только после начала времени выступления – смотри пункт 8.2. Забытые Аксессуары.

6.3 СУДЕЙСКИЙ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ СТОЛ

Судейский презентационный стол может быть установлен во время подготовки участника. Участникам разрешается ставить воду для судей на их стол во время подготовки, однако вода не должна быть разлита по стаканам до начала времени выступления. Участник может сервировать судейский стол во время выступления, если не хочет сервировать его во время подготовки.

6.4 ТЕСТОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Участникам рекомендуется готовить тестовые порции эспрессо во время подготовки. В момент начала выступления допускается наличие отработанного кофе (таблеток) в сетке портафильтра.

6.5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ ЧАШЕК

Чашки могут быть подогреты во время подготовки. Однако в момент начала выступления наличие воды в чашках не допускается.

6.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

Участникам не разрешается тратить на подготовку более чем 15 минут. Сотрудник – таймер обозначает участнику, когда до окончания времени подготовки остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. По окончании 15 минут подготовки, сотрудник, ответственный за время подготовки, говорит слово «время» и просит участника отойти от зоны выступления.

7.0 ВРЕМЯ СОРЕВНОВАНИЯ

7.1 ВСТУПЛЕНИЕ ВЕДУЩЕГО ЧЕМПИОНАТА

После окончания 15 минут для подготовки и при готовности судей, Ведущий чемпионата представляет участника и спрашивает его, сможет ли он отвечать на вопросы Ведущего по ходу выступления. Если участник соглашается, то в процессе выступления Ведущий будет с ним общаться. Участник может отказаться от общения с Ведущим во время чемпионата.

Каждого участника попросят надеть беспроводной микрофон на время выступления. Микрофон будет работать только во время выступления.

7.1.1 Переводчик

Участник может выступать со своим переводчиком. Переводчик может переводить и говорить участнику только то, что говорит Ведущий. Когда говорит участник, переводчик должен переводить и озвучивать только то, что сказал участник. В случае выступления с переводчиком, дополнительное время не предоставляется.

7.2 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Ведущий спрашивает участника, готов ли он начать выступление. До того, как участник начинает представляться судьям, он должен включить секундомер для начала отсчета времени выступления. Сотрудник, ответственный за подсчет времени, засекает время начала выступления участника.

Отслеживание времени, прошедшего с момента начала выступления делается самим участником, хотя он может запрашивать время в любой момент. Сотрудник Чемпионата обозначает участнику, когда до окончания времени выступления остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд.

Пожалуйста, обратите внимание: если часы неисправны по какой-либо причине, участник не может останавливать время выступления.

7.3 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ УЧАСТНИКА

В начале выступления, участник представляет себя четверым сенсорным судьям и главному судье. Четверо сенсорных судей и главный судья находятся за судейским презентационным столом. С момента начала времени выступления, участник может сервировать судейский стол, если он не сделал это во время подготовки.

7.4 СЕРВИРОВКА НЕОБХОДИМЫМИ НАПИТКАМИ

Все напитки сервируются на судейском презентационном столе.

Смотри п. 2.0. СОРЕВНОВАНИЕ И 2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ

Участники должны сервировать воду четверым сенсорным судьям. Участники могут сервировать воду в начале выступления, или вместе с сервировкой первого напитка.

7.5 УБОРКА ПЕРСОНАЛОМ ОЦЕНЕННЫХ НАПИТКОВ

После того, как каждый напиток был представлен судьям и оценен ими, персонал Чемпионата, по сигналу главного судьи, уносит напитки. Персонал уносит только чашки, блюдца и ложки. Если у участника есть особые пожелания к работе персонала, то он должен передать их Координатору WBC и персоналу до начала своего выступления.

7.6 ПЕРИМЕТР ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Участник может использовать для работы только поверхность столов. Запрещается ставить предметы вокруг или под столы во время выступления.

7.7 ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Время выступления останавливается, когда участник останавливает секундомер и поднимает руку и говорит слово «время». Если участник обозначает окончание выступления только поднятой рукой и произнесением слова «время», то он должен произнести слово четко и громко, чтобы его услышали главный судья и сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Участник может завершить выступление, и остановить время в любой момент по своему желанию. Например, участник может остановить время после подачи последнего напитка судьям или вернуться после подачи напитков и обратиться на своем столе до того, как он остановит время выступления. Как только участник останавливает время выступления, сотрудник, ответственный за фиксацию времени выступления, отмечает это время на секундомере. Если участник останавливает часы с пульта дистанционного управления, то главный судья записывает зафиксированное участником время на часах. Если участник не останавливает часы с окончанием выступления, то главный судья записывает время, зафиксированное на секундомере сотрудника Чемпионата.

Максимальное время для выступления без наложения штрафных санкций – 15 минут. Штрафные санкции за досрочное окончание выступления не налагаются.

7.8 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

После окончания выступления, участник не должен продолжать общаться с судьями. Любая информация, озвученная участником после окончания выступления, не идет ему в зачет по баллам. Участник может продолжить общение с Ведущим Чемпионата после окончания времени выступления, однако, судьи не учитывают в оценках объяснения участника, данные им при общении после окончания выступления.

7.9 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ

- A. Если участник не завершил выступление по истечении 15 минут, то он может завершить выступление с превышением времени выступления.
- B. За каждую просроченную сверх 15 минут секунду с общей оценки участника снимается один (1) балл.
- C. Максимальная сумма штрафных секунд может составлять 60. Если время презентации превысит 16 минут, то участник дисквалифицируется.

7.10 ПОДСКАЗКИ

Подсказки со стороны зрителей и болельщиков не допускаются как во время подготовки, так и во время выступления. В случае нарушения правила, участник может быть дисквалифицирован. Организаторы Чемпионата приветствуют поддержку участников со стороны болельщиков и зрителей. Однако, любые подсказки из зала запрещены. (Пожалуйста, обратите внимание: тренеры, болельщики, друзья, родственники не должны находиться в зоне выступления с момента начала соревнования)

8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

- A. Во время подготовки и выступления, если участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием:
 - i. Эспрессо машина (примеры: отключение, падение уровня давления, дисфункция системы контроля, отсутствие воды или проблемы с системой стока)
 - ii. Кофемолка
 - iii. Любое дополнительное оборудование (кроме часов чемпионата)
 - iv. Аудио-видео оборудование (в том числе музыкальное сопровождение участника или микрофон)

то участник должен поднять руку, позвать техника и Координатора WBC (во время подготовки) или главного судью (во время соревнования), чтобы остановить время

- B. Если Координатор WBC / Главный судья решат, что техническая проблема может быть легко решена, то они принимают решение об увеличении времени выступления участника на время ремонта. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.
- C. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то Координатор WBC / Главный судья принимает решение, должен ли или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова позже после перемещения в другое место.
- D. Если участник вынужден остановить выступление, то главным судьей и Координатором WBC совместно с участником определяется новое время его выступления.
- E. Если поломка произошла по вине участника или с личным оборудованием участника, то главный судья может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление будет проходить без предоставления дополнительного времени
- F. Незнание оборудования не является основанием для предоставления дополнительного времени.
- G. Дополнительное время для устранения проблемы с нестабильностью или различиями между настройками проливных Групп кофемашин может быть предоставлено только во время подготовки.

8.2 ПОМЕХИ СО СТОРОНЫ

- A. Если кто-либо из помощников чемпионата, судей, зрителей или фотографов помешал работе участника, то участнику может быть предоставлено дополнительное время. Главный судья должен следить за ситуацией и принять решение, сколько дополнительного времени должно быть предоставлено.
- B. Если сервированные участником и оцененные судьями напитки не были убраны сотрудниками чемпионата в разумное время с судейского стола, то участнику предоставляется соответствующее задержке дополнительное время. Главный судья должен следить за ситуацией.

8.3 ЗАБЫТЫЕ АКЦЕССУАРЫ

- A. Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары для подготовки, то он может во время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые вещи, однако время подготовки в данном случае не продлевается.

- В. Если участник обнаружил во время выступления, что забыл какое-либо оборудование или аксессуары за пределами зоны выступления, то он должен сказать об этом главному судье и принести забытые вещи самостоятельно. Время подготовки в данном случае не продлевается.
- С. Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику.

9.0 ВРЕМЯ УБОРКИ

После окончания выступления, участник должен убрать зону выступления. Помощники привозят тележку, чтобы участник мог сложить на нее все свои вещи. Если участник пользовался собственной кофемолкой или электрооборудованием, то помощник может помочь участнику вынести оборудование со сцены. Участники должны убрать все свое личное оборудование из зоны выступления и протереть тряпкой место выступления. Судьи не оценивают время уборки.

10.0 ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ

10.1 ХРАНЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ

10.1.1 Официальные сотрудники, ответственные за сохранность оценочных листов на чемпионате. Сотрудники должны обеспечить сохранность и конфиденциальность информации.

10.1.2 Суммарный балл участника

Общий балл участника за выступление представляет сумму баллов оценочных листов судей техники и сенсорных судей. Пожалуйста, проверьте, чтобы баллы из оценочного листа Главного Судьи не были суммированы к общему баллу участника.

10.1.3 Разделение голосов поровну

Если два или более участника получили одинаковые итоговые оценки, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, суммируют все оценки за сенсорную оценку эспрессо (часть 1 оценочных листов всех 4х сенсорных судей). Участник, набравший максимальное количество баллов по этой части оценочного листа, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл,

Если два или более участников при этом имеют одинаковые оценки за сенсорную оценку эспрессо, то победитель определяется по второму пункту оценочных листов сенсорных судей – Сенсорная оценка Капучино.

Если сенсорные оценки за эспрессо и капучино совпадают, то участники оцениваются по пункту 5 всех сенсорных оценочных листов - Общее впечатление судей.

10.2 ОЗНАКОМЛЕНИЕ УЧАСТНИКОВ С ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ

После церемонии награждения, участники имеют возможность ознакомиться со своими оценочными листами.

- А. Участникам не разрешается забирать оригиналы оценочных листов.
- В. После чемпионата, Координатор WBC рассылает участникам по электронной почте копии их оценочных листов.

11. ОПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

11.1 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ

11.1.1 Протесты

Если участник имеет основание для протеста относительно Чемпионата, он должен связаться с Координатором WBC, который определит, можно ли решить вопрос на месте, или необходимо письменное заявление от участника.

Если Координатор WBC определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, чтобы разобраться в ситуации. После определения вопроса, общий ответ сообщается участнику, Координатором WBC и Председателем Комитета Сертификации Судей Чемпионата.

11.1.2 Апелляции

Если участник обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте, или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то Координатор WBC просит участника письменно подать жалобу Совету Директоров Чемпионата. Совет Директоров принимает окончательное решение.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC wbc@worldbaristachampionship.org в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

11.1.3 Апелляции, рассматриваемые Советом Директоров WBC:

Совет Директоров Чемпионата рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

11.2 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОЦЕНКАМИ СУДЕЙ

11.2.1 Протест

Если участник не согласен с оценками в судейских листах, он может встретиться с Главным Судьей во время знакомства с листами и выразить свой протест. Главный Судья обсуждает на месте протест участника с судьями, которые оценивали участника и с представителем Комитета Сертификации Судей Чемпионата Бариста. Комитет Сертификации Судей принимает на месте решение, которое сообщается участнику представителями Комитета.

11.2.2 Апелляции

Если участник не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Совет Директоров Чемпионата Бариста. Решение, принимаемое Советом Директоров, будет окончательным.

Апелляция должна содержать следующую информацию:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC wbc@worldbaristachampionship.org в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

11.2.3 Апелляции, рассматриваемые Советом Директоров WBC

Совет Директоров Чемпионата рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

12.0 СЕРТИФИКАЦИЯ СУДЕЙ ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА

- A. Комитет WBC устанавливает стандарты, которых должны придерживаться все сертифицированные судьи Чемпионата.
- B. Ответственным за сертификацию судей является Комитет по Сертификации Судей WBC.
- C. Только сертифицированные судьи имеют право судить чемпионаты бариста.

- D. За три месяца до Чемпионата Бариста, на сайте WBC вывешивается список судей, приглашенных для судейства на Чемпионате.

12.2 КАК СТАТЬ СЕРТИФИЦИРОВАННЫМ СУДЬЕЙ

Если Вы хотите узнать, как стать судьей Чемпионатов, пожалуйста, посетите сайт WBC.

12.3 СЕРТИФИКАЦИЯ СУДЕЙ

Требуется, чтобы все судьи, Приглашенные для участия в Чемпионате, прошли калибровочный день за один день до начала Чемпионата. До начала калибровки Судья должен:

- A. Обладать глубокими знаниями Правил Чемпионата.
- B. Обладать глубокими знаниями всех оценочных листов.
- C. Обладать глубокими знаниями параметрами хода соревнования и параметрами зоны соревнования.
- D. Хорошо разбираться в разных вкусовых профилях эспрессо смесей, молока и других вкусах.

12.4 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СУДЕЙ

- A. Поддерживать профессию бариста.
- B. Продвигать специальности кофе и качественное приготовление кофе.
- C. Быть нейтральным, честным и постоянным в оценках.
- D. Выбирать достойного и высокопрофессионального Бариста - Чемпиона Мира.

12.5 НА ЧТО ДОЛЖНЫ ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ СУДЬИ ВО ВРЕМЯ ЧЕМПИОНАТА

Судьи стараются выделить чемпиона, который:

- A. Обладает мастерством в навыках техники работы, навыках общения, и, кроме обладания навыками, увлечен своей профессией.
- B. Имеет глубокое понимание продукта, обладает знаниями о кофе и умеет готовить напитки высокого качества.
- C. Может служить примером и источником вдохновения для остальных.
- D.

12.6 ГЛАВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЛЯ СУДЕЙ

Судьи Чемпионата должны поддерживать участника в следующем:

- A. Стараться минимально вмешиваться в выступление участника, делать все, чтобы участник чувствовал себя комфортно во время выступления.
- B. Уважать участника и его/ее культурный фон
- C. Обладая знаниями о культурных различиях в приготовлении эспрессо и других напитков, тем не менее оценивать качество напитков на основании Правил Чемпионата Бариста.
- D. Объективно и уважительно указывать комментарии на оценочном листе. Участник получит свой оценочный лист после Чемпионата.
- E. Участвовать в обсуждении оценок участника с ним, чтобы обозначить возможности и направления улучшения качества работы.
- F. Быть доступными для участника после Чемпионата для дальнейших комментариев.

12.7 ЧТО СУДЬИ ДОЛЖНЫ ОЖИДАТЬ ОТ УЧАСТНИКА

- A. Твердое знание правил Чемпионата.
- B. Презентацию, сделанную в соответствии с правилами Чемпионата.
- C. Проведение презентации в рамках выделенных 15 минут. Участник штрафуются за превышение времени. При превышении 16 минут, участник дисквалифицируется.

13.0 РАБОТА СУДЕЙ

13.1 ГЛАВНЫЙ СУДЬЯ

Каждого участника оценивает один Главный Судья. Главный судья во время чемпионата перемещается по сцене от стола, на котором готовится кофе до судейского стола.

- A. Главный судья должен контролировать работу остальных судей и решать любые вопросы, которые могут возникнуть во время оценки судьями выступления участника.
- B. Главный Судья должен быть уверен, что оценка участника судьями производится в соответствии со стандартами Чемпионата Бариста.
- C. Главный Судья должен во время выступления участника препятствовать нарушениям со стороны прессы, видеооператоров, зрителей, волонтеров, остальных судей.
- D. Главный судья может пробовать напиток только после того, как он оценен сенсорными судьями судьями.
- E. Главный судья использует для оценки работы участника оценочный лист Главного Судьи, и его оценки не входят в общую оценку участника.
- F. Главный судья должен отмечать время выступления участника и указывать на необходимость в штрафных баллах при превышении времени.
- G. Главный судья должен контролировать четкое и аккуратное заполнение оценочных листов остальными судьями.

13.2 ТЕХНИЧЕСКИЙ СУДЬЯ (СУДЬЯ, ОЦЕНИВАЮЩИЙ ТЕХНИКУ ВЫСТУПЛЕНИЯ БАРИСТА)

Каждого участника оценивают двое Технических Судей, которые во время выступления находятся рядом с зоной приготовления напитков.

Критерии оценки участника Техническими Судьями указаны в оценочном листе технических судей

13.3 СЕНСОРНЫЕ СУДЬИ

В дополнение к двум техническим судьям, выступления каждого участника оценивают четверо сенсорных судей, которые работают за судейским столом и оценивают только те напитки, которые сервируются для них.

Критерии оценки участника сенсорными судьями указаны в оценочном листе сенсорных судей.

14.0 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

14.1 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ

Два Судьи Техники оценивают чистоту зоны выступления в начале и в конце выступления участника.

14.2 ОЦЕНКА ВКУСА

Оценки ставятся за вкус каждого отдельного напитка (то есть эспрессо, капучино и авторского напитка). Оценки также ставятся за ингредиенты, используемые при приготовлении напитка и за стильность напитка. Участники должны стремиться получить гармоничный баланс сладости, горечи, кислотности и ароматности напитка. Участникам рекомендуется включить в презентацию объяснение, почему они выбрали именно такой кофе для выступления, описать основной профиль обжарки своего кофе, состав эспрессо смеси, общее описание вкуса, ингредиенты, используемые для авторского напитка и общую философию, идею своих напитков.

14.3 ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКОВ

Общая оценка включает баллы за визуальную презентацию напитка, включающую использование чашек, стаканов и аксессуаров. Оценивается чистота чашек и блюдец (без подтеков и капель на чашках), стабильность напитка, творчество и стиль презентации.

14.4 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ

Оцениваются технические знания и квалифицированность бариста в использовании эспрессо машины и кофемолки.

14.5 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ

Оценивается общее впечатление от выступления участника, его/ее навыков, вкуса напитков, личной презентации и презентации напитков

15.0 ПРАВИЛА ОЦЕНКИ

15.1 ТРЕБОВАНИЯ К СУДЬЯМ

- A. Судьи должны воздержаться от общения с участниками до начала выступления и во все дни проведения чемпионата. Это может расцениваться остальными участниками и зрителями как индивидуальное обучение.
- B. Судьи вкуса должны стараться перед судейством употреблять только нейтральные или безвкусные продукты
- C. Просьба не курить перед судейством .
- D. Использовать непарфюмированные дезодоранты
- E. Не использовать духи, одеколоны или пахнущие средства после бритья.

15.2 ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ СУДЕЙ ВО ВРЕМЯ ЧЕМПИОНАТА

- A. Все судьи должны оценивать выступление участников СПРАВЕДЛИВО и ЧЕСТНО.
- B. Все судьи должны всегда относиться ПОЗИТИВНО и с УВАЖЕНИЕМ к участникам.
- C. Судьи должны слушать участника и фокусировать внимание только на выступлении участника.
- D. Главный Судья имеет право пресекать все случаи недостойного поведения судей.

15.3 ВО ВРЕМЯ ОЦЕНКИ ВКУСА

Важно помнить, что зрители, волонтеры, организаторы, и, что особенно важно, участники, внимательно следят за оценкой судьями напитков во время чемпионата. Любые жесты или мимика могут интерпретироваться как негативные или позитивные, поэтому следует их избегать.

15.3.1.1 Мы просим, чтобы Судьи Вкуса:

- A. Встречали участников приветливо и с улыбкой.
- B. Отвечали на прямые вопросы участника.
- C. Поддерживали улыбкой и зрительным контактом участников во время сервировки и подачи напитков.
- D. Оценивали напитки сразу после подачи.
- E. Всегда помнили о психологическом влиянии и давлении, оказываемом судьями на участника.
- F. Никогда не входили в зрительный контакт с другими судьями и не выражали мимикой свое отношение к качеству напитка. Помните, что при зрительном контакте мы инстинктивно используем мимику для передачи своей оценки .
- G. Никогда не общались с другими судьями во время выступления участника.
- H. Никогда не делились оценками с другими судьями вкуса во время работы за столом
- I. Никогда не смеялись во время оценки вкуса.
- J. Никогда не делали чего-либо, что может быть негативно оценено участниками или зрителями.
- K. Никогда не разрешали кому либо, кроме главного судьи, пробовать напиток, поданный судье для оценки.
- L. Никогда не пробовали продукты, используемые во время выступления участника, если участник не предложил попробовать их.
- M. Перенесли все обсуждения, утверждения, вопросы для главного судьи на время после выступления участника.

15.3.1.2 Мы просим, чтобы Судьи Техники:

- A. Внимательно следили за перемещениями участников на в зоне выступления и никогда не мешали участникам перемещаться во время выступления. Пожалуйста, обратите внимание: любое загрязнение, вызванное работой Судьи Техники (например, во время проверки портафильтров или кофемолки) должно быть устранено судьей.
- B. Никогда не смеялись во время оценки техники.
- C. Никогда не делали чего-либо, что может быть негативно оценено участниками или зрителями.
- D. Свели к минимуму общение с другими Судьями Техники.
- E. Перенесли все обсуждения, утверждения, вопросы для главного судьи на время после выступления участника.

15.4 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ ДЛЯ СУДЕЙ

После окончания выступления участника и после заполнения оценочных листов Судьями Вкуса и Техники, Судьи могут удалиться из зоны выступления для подготовки.

- A. Полное имя судьи и полное имя участника должны быть четко написаны на верхней части оценочного листа.
- B. Все пометки в оценочном листе должны делаться четким почерком.
- C. В случае, если судья допустил ошибку в оценке или меняет оценку, нужно перечеркнуть или стереть ошибочные данные и написать правильную оценку.
- D. Необходимо ставить в известность Главного Судью во время подготовки в случае, если судья планирует поставить «0» или «6» в качестве балла. Если судья ставит нулевой балл (по категории от «1» до «6»), то он должен указать на оценочном листе причину выставления нулевого балла. Главный судья должен утвердить все оценки «0» и «6», выставляемые судьями.
- E. Приветствуются ценные и объективные комментарии, которые судьи могут делать на оценочных листах. Записи просьба делать на поле, выделенном для комментариев. Комментарии помогут вспомнить детали оценки в случае, если участники обратятся с вопросом относительно оценки своего выступления. Пометки также важны для оценки работы участника после его выступления. Например, судьи могут пометить, что желателен улучшить в работе участника, его сильные стороны, детали и т.д.
- F. Убедитесь, что заполнены все поля оценочного листа, прежде чем передать его Главному Судье.

15.5 ОБЩЕНИЕ СО ЗРИТЕЛЯМИ И ПРЕССОЙ

Все общение с прессой должно проводиться только Комитетом Сертификации Судей WBC. Если представитель прессы обращается к судье для получения информации, пожалуйста, направьте его к Координатору WBC.

Во время общения представителей Комитета Сертификации Судей с прессой, важно:

- A. Позитивно и высоко оценивать профессию бариста и развитие высококачественного кофе.
- B. Избегать обсуждения выступления отдельных участников и их напитков.
- C. Никогда не обсуждать ошибки, допущенные во время чемпионата.
- D. Представлять и говорить от лица WBC.

16.0 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ТЕХНИКИ

Далее разъясняются пункты оценочного листа техники. Каждый участник оценивается двумя Судьями Техники.

16.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки одинакова для судей Техники и Вкуса.

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

Используются два вида оценок: Да/Нет и оценки от 0 до 6.

Оценки Да/Нет

Участник получает один балл в случае оценки «Да» и ноль баллов в случае оценки «Нет».

Оценки от «0 до «6»

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6. Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка – единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться. Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки 0 и 6 должны быть одобрены главным судьей.

16.2 ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИКИ - ЧАСТЬ 1

Часть 1 - Оценка станции в начале выступления

Зона Соревнования

Чистота рабочего места в начале выступления/чистые тряпки

От 0 до 6

/6

6

16.2.1 Чистота рабочего места в начале выступления / чистые тряпки

- A. Чистота и организованность станции соревнования участника чемпионата (рабочий стол, стол подготовки, верх машины) оценивается по шкале от 0 до 6. Если станция в беспорядочном состоянии, то может быть выставлена оценка 1 балл.
- B. Допускается наличие небольшого количества молотого кофе вокруг кофемолки. Наличие кофе, просыпанного вокруг кофемолки, не приводит к оценке 0 баллов, так как это рабочий момент.
- C. Убедитесь, что бариста практично и эффективно организовал свое рабочее пространство.
- D. Чрезмерная подготовка должна отрицательно влиять на оценку (например, заранее налитое в питчер молоко, предварительно налитая в стаканах вода и т.д.)
- E. Во время начала выступления необходимо наличие минимум 3 чистых тряпок. Тряпки должны быть чистыми и предназначаться только для определенной работы (например, для паровой трубки, для чистки, вытирания насухо сеток портафильтра или для протирания стола. Наличие полотенца у бариста (на фартуке и т.д.) также оценивается).
- F. Чашки должны быть прогреты и размещены на площадку для нагрева чашек на кофемашину, если только участник не использует другое приспособление для нагрева чашек. В момент начала выступления наличие в чашках воды не допускается.
- G. Допускается наличие отработанных кофейных отходов из портафильтров в ящиках для выбивания кофе в момент начала выступления, что не влияет отрицательно на баллы, выставляемые за чистоту рабочего места в начале выступления.

16.3 ОЦЕНКА ТЕХНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ РАБОТЫ С ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ 2

Пожалуйста, обратите внимание, что стандарты оценки технических навыков одинаковы для всех трех напитков. Оценочная таблица для техники одинакова в частях 2, 3 и 4.

Часть 2 - Оценка эспрессо

Технические навыки

Промывка группы

Сухой/чистый портафильтр до дозировки кофе

Приемлемый остаток кофе во время дозировки

Стабильная дозировка и трамбовка

Чистый портафильтр (до вставки холдера)

Незамедлительный пролив после вставки холдера

Время экстракции (разница между парами не более 3 секунд)

	От 0 до 6	Да	Нет
Промывка группы			
Сухой/чистый портафильтр до дозировки кофе			
Приемлемый остаток кофе во время дозировки			
Стабильная дозировка и трамбовка			
Чистый портафильтр (до вставки холдера)			
Незамедлительный пролив после вставки холдера			
Время экстракции (разница между парами не более 3 секунд)			
	/12	/5	17

16.3.1 Промывка группы

Промывка группы кофемашины должна производиться перед каждой экстракцией (после удаления портафильтра из группы или непосредственно перед вставкой холдера в группу). Если промывка группы была произведена до экстракции подаваемых судьям напитков, то ставится «Да».

16.3.2 Сухой/чистый портафильтр до дозировки кофе

Если чистка и сушка сетки портафильтра была произведена до засыпания кофе для приготовления подаваемых судьям напитков, то ставится «Да».

16.3.3 Приемлемый остаток кофе во время дозировки

Остатки кофе – это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время соревнования / презентации. (Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в контейнере для выбивания отработанного кофе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д.) Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Допустимое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы выставляются в случае, если количество неиспользованного молотого кофе составило не более 1 грамма для каждой группы напитков. При потерях более, чем 5 грамм кофе из расчета на одну категорию напитков, выставляется оценка 0 баллов. Небольшое обоснованное количество молотого кофе, как результат удаления кофе старого помола во время работы с кофемолкой, не учитывается при оценке остатков.

16.3.4 Стабильная дозировка и трамбовка

Существуют разные способы дозировки кофе. Учитывайте небольшой объем и короткое время приготовления напитка в результате. (Позволяет ли правильная дозировка получить объем напитка 25 – 35 мл (30 мл +/- 5 мл) при разнице времени экстракции до 3 секунд?)

Участник должен продемонстрировать стабильность в дозировке и трамбовке кофе. Участник должен ровно распределить кофе в корзине портафильтра, осуществить ровную трамбовку с адекватным давлением. При выставлении баллов необходимо учитывать культурные различия выступающих.

16.3.5 Чистый портафильтр до вставки холдера

Оценка «Да» ставится, если участник перед вставкой холдера в группу очищает верхний край сетки портафильтра и боковые фланцы («ушки») холдера.

16.3.6 Вставка холдера и немедленный пролив

Оценка «да» ставится, если участник включил пролив кофе без задержки, сразу после вставки холдера в группу.

16.3.7 Время экстракции (разница между парами не более 3 сек)

Судьи измеряют время экстракции всех напитков, с тем, чтобы расхождение во времени экстракции напитков было не более 3 секунд. Если расхождение времени экстракции разных пар напитков одной категории не более 3 секунд, то судья указывает «Да» в соответствующем пункте оценочного листа. Отсчет времени начинается с момента включения участником помпы кофемашины. Время экстракции для напитков, не поданных судьям, не оценивается.

16.4 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ РАБОТЫ С КАПУЧИНО – ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА – ЧАСТЬ 3.

Пожалуйста, обратите внимание, что первые 7 пунктов оцениваются аналогично пунктам «Оценка Эспрессо – Технические навыки»

Часть 3 - Оценка работы с капучино

Технические навыки

Промывка группы

Сухой/чистый портафильтр до дозировки кофе

Приемлемый остаток кофе во время дозировки

Стабильная дозировка и трамбовка

Чистый портафильтр (до вставки холдера)

Незамедлительный пролив после вставки холдера

Время экстракции (разница между парами не более 3 секунд)

От 0 до 6 Да Нет

	Да	Нет
Промывка группы		
Сухой/чистый портафильтр до дозировки кофе		
Приемлемый остаток кофе во время дозировки		
Стабильная дозировка и трамбовка		
Чистый портафильтр (до вставки холдера)		
Незамедлительный пролив после вставки холдера		
Время экстракции (разница между парами не более 3 секунд)		

Молоко

Пустой / чистый питчер в начале выступления

Пропускание пара до взбивания молока

Очистка паровика после взбивания молока

Пропускание пара после взбивания молока

Чистый питчер / остатки молока после взбивания

Да Нет

Да	Нет

/12 /10 22

16.4.1 Пустой / чистый питчер в начале выступления

Участник должен вливать холодное, свежее молоко в чистый питчер, который не должен быть наполнен во время подготовки к выступлению. Питчер должен быть чистым как снаружи, так и внутри.

16.4.2 Пропускание пара до взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик до вставки его в питчер.

16.4.3 Очистка паровика после взбивания молока

Паровик должен быть очищен барным полотенцем для паровика .

16.4.4 Пропускание пара после взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик после взбивания молока.

16.4.5 Чистый питчер / остатки молока после взбивания

После приготовления капучино в питчере не должно остаться много молока. Приемлемые остатки – не более чем 10 санлитров/3 жидких унции на питчер.

16.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ РАБОТЫ С АВТОРСКИМ НАПИТКОМ – ЧАСТЬ 4

Пожалуйста, оценивайте работу аналогично пунктам Оценка работы с капучино – Технические навыки.

16.6 ТЕХНИКА – ЧАСТЬ 5

Часть 5 - Техническая оценка

Технические навыки

Общая организация работы на станции

Чистые носики портафильтра /

носики портафильтра не попадали в бункер с молотым кофе

От 0 до 6	Да	Нет
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
/6	/1	<u>7</u>

16.6.1 Общая организация работы на станции

- A. Судьи Техники оценивают весь процесс выступления участника, использование им инструментов бариста, оборудования и аксессуаров
- B. Участник должен показать понимание правильного использования и работы эспрессо машины.
- C. Участник должен показать понимание правильного использования и работы кофемолки – включая процесс засыпания кофе и прохождения кофе через кофемолку. Участник должен настроить помол кофемолки во время Подготовки. Участник должен делать помол кофе под приготовление каждой пары эспрессо
- D. Участник должен стараться придерживаться разницы не более 3 секунд в экстракции между разными парами эспрессо и стараться получить объем напитка 25 - 35 мл (30 мл +/- 5 мл).
- E. Судьи Техники должны проверить качество отработанной кофейной таблетки в портаfiltре и уметь оценить на основании таблетки понимание и навыки стабильной работы участника с помолом и давлением темпера. Судьи должны обращать внимание На горизонтальность темпинга, наличие вымываний разного рода в отработанной таблетке, Излишне сухую или мокрую таблетку, однородность отработанных таблеток (одной категории напитков).
- F. Судьи Техники оценивают все этапы работы участника, включая: организацию рабочей зоны и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещение участника во время выступления; чистота и оснащенность станции (оборудование, столы, полотенца, питчеры); умение работать с кофе и ингредиентами (молоко, ингредиенты авторского напитка).
- G. В случае попадания любой жидкости или ингредиентов на верхнюю часть машины, участник получает ноль (0) баллов за эту часть оценочной таблицы.

16.6.2 Чистые носики портафильтра/ носики портафильтра не попадали в бункер для молотого кофе

A. Участник должен очистить носики портафильтров от воды и молотого кофе, полотенцем или пальцами, допускаются все варианты.

B. Во время выравнивания кофе в портаfiltре, участник не должен держать портаfiltр над бункером для молотого кофе. (Это может привести к увлажнению бункера для молотого кофе)

16.7 Оценка станции в конце выступления - Часть 6

Часть 6 - Оценка станции в конце выступления

Зона соревнования

- Чистота рабочего места после выступления
- Общая гигиена во время выступления
- Использование тряпок по назначению

От 0 до 6	Да	Нет
/6	/2	8

16.7.1 Чистота рабочего места после выступления

Допускается наличие небольшого количества молотого кофе вокруг кофемолки. Это допустимый результат работы участников, при этом за наличие молотого кофе вокруг кофемолки не ставятся ноль (0) баллов. Чистота зоны выступления оценивается по шкале от 1 до 6. В случае происшествий (например, участник пролил один из напитков), участник должен убрать место до конца выступления. Уборка во время выступления (удаление просыпанного кофе, вытирание столов) повышают баллы участника, также как и уборка рабочей зоны участником до конца своего выступления. Чистота всех инструментов бариста и аксессуаров (темперы, чашки, подносы, питчеры и т.д.), включая также все предметы на столах и на эспрессо машине, влияет на баллы участников. Допускается наличие отработанного кофе в портафильтре на момент завершения выступления, что не влияет на оценки.

16.7.2 Общая гигиена во время выступления

Оценка за этот пункт выставляется судьей на основании общей гигиены участника во время всего выступления.

16.7.3 Использование тряпок по назначению

Во время начала выступления, участник должен иметь, как минимум три тряпки, каждая для определенной цели. Судьи оценивают правильность использования этих тряпок. Участник должен использовать выделенную тряпку для паровика, одну для очистки сетки портафильтров и одну для уборки рабочего места.

Участник получает «Нет» за этот пункт, если:

- Использует для очистки паровика тряпку, которая использовалась для другой работы (то есть очистка одной тряпкой паровика и других предметов).
- Использует тряпку антисанитарно, опасно для качества продуктов (например, касается лица, рта и т.д.)
- Использует тряпки, упавшие на пол или коснувшиеся пола

17.0 ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ

Далее дается разъяснение шкалы сенсорной оценки в таблице. Выступление каждого участника оценивают четверо Сенсорных Судей.

17.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки для сенсорных судей аналогична шкале судей техники.

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

17.2 ОЦЕНКА РАБОТЫ С ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ 1

Оценка эспрессо производится с соблюдением указанного далее протокола для сенсорных судей. Важно, чтобы сенсорные судьи последовательно придерживались протокола оценки по отношению ко всем участникам. Судьи должны оценить все параметры напитка, прежде чем выставлять баллы.

Часть1 - Оценка эспрессо

Оценка вкуса эспрессо

Цвет крема (ореховый, темно-коричневый, красноватый блестящий)

Стабильность и плотность крема

От 0 до 6

/12

От 0 до 6

Баланс вкуса (гармоничный баланс горького/кислого/сладкого)

Тактильный баланс (плотное тело/округлость/шелковистость)

	x 4 =
	x 4 =

/48

Презентация напитка

Использование правильных чашек (60-90 мл с ручкой)

Использование аксессуаров при сервировке (ложки, салфетки, вода)

Да	Нет

/2

62

17.2.1 Цвет крема

Судьи визуально оценивают внешний вид и правильный цвет крема в соответствии с описанием бариста. Бариста должен описать цвет или внешний вид крема до начала экстракции кофе. Если участник описывает крема после начала экстракции, то судьи оценивают крема без учета описания участника. Для выставления высоких оценок, описание должно быть достаточно конкретным и соотноситься с результатом. Если описание не было дано, то чрезмерно белесый цвет крема или отсутствие крема неприемлемо и оценивается в ноль баллов.

17.2.2 Стабильность и плотность крема

Крема должна присутствовать в момент подачи эспрессо. Крема должна быть плотной и гладкой. Судьи аккуратно растягивают крема, наклоняя чашку в одном направлении. Это позволит судьям определить толщину крема, является ли она стабильной и устойчивой, без разрывов в центре.

Примечание: Оценку цвета и стабильности крема необходимо делать **БЫСТРО**. Оценка баланса вкуса является наиболее важной частью оценки эспрессо, поэтому судьи должны быть уверены, что оценивают эспрессо свежим, в ближайшее время после приготовления.

17.2.3 Баланс вкуса

Используя ложку, сенсорные судьи делают три помешивания (движениями от себя в чашке от стенки к стенке), для смешивания ароматов в эспрессо, после чего сразу оценивают вкус эспрессо. Сенсорные судьи должны сделать как минимум две пробы эспрессо, втягивая кофе с воздухом, чтобы полностью оценить напиток. Судьи не оценивают эспрессо из ложки.

Примечание: Участники могут предлагать судьям свои критерии и варианты оценки вкуса эспрессо. Судьи должны ориентироваться на предложения участников, если считают их соответствующими.

Судьи должны слушать все описания вкуса, даваемые участником и смотреть, насколько описание соответствует вкусу напитка. Между сортами кофе в эспрессо и вкусовым профилем напитка должно быть соотношение. Эспрессо получает высокую оценку, если имеет гармоничный баланс, включающий сладость, кислотность и/или горечь.

17.2.4 Тактильный баланс

Баланс должен включать полнотелость, округлость и шелковистость напитка. На оценку также влияет ощущение вязкости напитка.

17.2.5 Использование правильных чашек для эспрессо

Эспрессо должен подаваться в чашках с ручкой, объемом 60 – 90 мл.

17.2.6 Подача с аксессуарами

Эспрессо должен подаваться с ложкой, салфеткой и водой. В случае подачи напитка с этими аксессуарами, участник получает оценку «Да». Если какой-либо из аксессуаров отсутствует во время подачи напитка, то судья ставит оценку «Нет».

17.3 ОЦЕНКА КАППУЧИНО – ЧАСТЬ 2

Оценка капучино производится всеми сенсорными судьями в соответствии со следующим протоколом. Важно, чтобы судьи следовали этому протоколу постоянно при оценке кофе. Сенсорные судьи должны оценить все параметры напитка до выставления оценки.

Часть 2 - Оценка вкуса капучино

Оценка вкуса капучино

Визуально правильный капучино (классический или Латте-арт)

Стабильность и плотность пенки

От 0 до 6

/12

Баланс вкуса (приемлемая температура при подаче, гармоничный баланс насыщенного сладкого молока и эспрессо)

От 0 до 6

	x 4 =
--	-------

/24

Презентация напитка

Использование правильных чашек (150-180 мл с ручкой)

Использование аксессуаров при сервировке (ложки, салфетки, вода)

Да Нет

/2

38

17.3.1 Визуально правильный капучино

Судьи визуально оценивают капучино и выставляют оценки. Гладкая и, возможно, глянцевая поверхность капучино должна представлять собой комбинацию цвета молока и кофе, что оценивается только по шкале визуальной оценки внешнего вида напитка. Уделяйте внимание симметричности рисунка, четкости границы между крема и гладкой, глянцевой и привлекательной молочной пеной по всему кругу классического капучино. (Примечание: использование на поверхности капучино любых специй и других добавок недопустимо)

17.3.2 Стабильность и плотность пенки

Используя ложку, сенсорные судьи аккуратно и быстро сдвигают пенку от себя, чтобы оценить высоту и текстуру пенки. Для получения оценки 4 (очень хорошо), пенка должна быть минимум 1 см. в высоту. Пенка должна быть гладкой, шелковистой, без крупных пузырей. Эта оценка делается аккуратно и быстро, без размешивания всей поверхности капучино. Судьи не должны оценивать вкус капучино с ложки.

Примечание: Оценка внешнего вида и устойчивости пенки необходимо делать **БЫСТРО**. Оценка баланса вкуса является наиболее важной частью оценки напитка, поэтому судьи должны быть уверены, что оценивают капучино свежим, в течение ближайших секунд после подачи.

17.3.3 Баланс вкуса

Капучино – это горячий напиток, который должен подаваться при температуре, позволяющей сразу его пить. Сенсорные судьи выбирают край чашки, у которого пенка не была сдвинута во время оценки ее плотности, и пробуют напиток, втягивая его с воздухом. В оценку вкуса капучино входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. Судьи должны попробовать капучино как минимум два раза. Баланс вкуса должен отображать гармоничную смесь вкуса сладкого молока и сочетающегося с ним вкуса эспрессо.

17.3.4 Использование правильных чашек

Капучино должен подаваться в чашках с ручкой объемом 150 – 180 мл.

17.3.5 Подача с аксессуарами

Капучино должен подаваться с ложкой, салфеткой и водой. В случае подачи напитка с этими аксессуарами, участник получает оценку «Да». Если какой-либо из аксессуаров отсутствует во время подачи напитка, то судья ставит оценку «Нет».

17.4 ОЦЕНКА АВТОРСКОГО НАПИТКА – ЧАСТЬ 3

Определение авторского напитка указано в п. 2.1.3

Участник получает меньше баллов в случае:

- i. Если будет обнаружено, что при приготовлении авторского напитка был использован алкоголь или/и нелегальные компоненты, то участник получает ноль (0) баллов за авторский напиток в целом в оценочных листах сенсорных судей.
- ii. Если участник помещает в портафильтр какие либо вещества или ингредиенты, кроме молотого кофе, то участник получает ноль баллов за авторский напиток в оценочных листах Сенсорных Судей и Судей Техники.
- iii. Если Авторский напиток содержит менее, чем одинарный эспрессо, Авторский Напиток получает оценку ноль баллов за вкусовой баланс в оценочном листе Сенсорных Судей.

После окончания времени выступления, Сенсорный Судья может попросить Главного Судью удостовериться в том, что в авторском напитке не содержится алкоголь. В этом случае Главный Судья просит участника удостоверить на отсутствие алкоголя состав ингредиентов, предоставить оригинальную тару и/или упаковку от ингредиентов.

Оценка авторского напитка может быть разной в зависимости от его описания участником. Сенсорные судьи должны полностью оценить напиток до выставления баллов.

Часть 3 - Оценка авторского напитка

Оценка авторского напитка

Хорошее описание, презентация и приготовление напитка

Привлекательный вид (элегантность, чистота, подобранная посуда)

Креативность

От 0 до 6

/18

От 0 до 6

Баланс вкуса (соответствие описанию, выраженный вкус эспрессо)

	x 4 =
--	-------

/24

42

17.4.2 Хорошее описание, презентация и приготовление напитка

Судьи оценивают авторский напиток на основании описания и зрительной оценки во время презентации участника. Любые объяснения, которые участник дает после окончания времени презентации (часы остановлены, или участник сказал «время») судьями не учитываются.

Сенсорные судьи должны слушать описание ингредиентов, способа приготовления, используемого кофе, даваемое участником. Судьи делают пометки, оценивают напиток, учитывая соответствие напитка даваемому участником описанию, а также фактический вкус и аромат авторского напитка.

Участник должен описать судьям, как правильно пить напиток (оценить аромат, размешать, попробовать на вкус и т.д.) Сенсорные Судьи слушают описание и стараются, по возможности, следовать ему при дегустации кофе. Если участник не дает описание, то судьи оценивают напиток сенсорно, как обычно. В любом случае, судьи должны минимум два раза попробовать напиток.

Участник должен описывать авторский напиток во время презентации. Любая дополнительная информация по описанию напитка, предоставляемая участником после окончания времени выступления (секундомер остановлен и/или участник сказал слово «время»), судьями не учитывается.

17.4.3 Внешний вид и функциональность

«Внешний вид» - это описание визуальной оценки авторского напитка, включая посуду, сам напиток, гарниры, аксессуары и т.д. «Функциональность» определяется тем, насколько сам напиток и относящиеся к нему элементы соотносятся с его употреблением и с рекомендациями по употреблению этого напитка, данными бариста.,

17.4.4 Креативность и синергия с кофе

Судьи оценивают креативность участника на основании информации, полученной во время процесса приготовления, оценивая понимание участником своих действий и того, насколько участник участвовал в создании напитка, а также методов и/или техники, которые использовались участником для приготовления и презентации авторского напитка. Ингредиенты должны дополнять и акцентировать внимание на эспрессо, при этом создавая интересный вкус напитка. Авторский напиток, который является результатом креативного сочетания ингредиентов, техники приготовления и имеет доминирующий букет эспрессо, получает высокий балл.

Примечание: Синергия определяется как сочетаемость или взаимодополняемость двух и более веществ, в результате чего общий эффект превышает сумму его слагаемых по отдельности.

17.4.5 Баланс вкуса

Судьи оценивают соответствие между ингредиентами, используемыми в авторском напитке, тем, как описывает напиток участник и своей сенсорной оценкой напитка. Для получения высоких оценок, напиток должен иметь доминирующий и легко определяемый в напитке вкус эспрессо. Судьи должны следовать предлагаемым участником инструкциям, относящимся к дегустации напитка.

17.5 ОЦЕНКА РАБОТЫ БАРИСТА – ЧАСТЬ 4

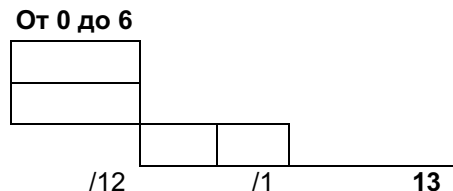
Часть 4 - Оценка работы бариста

Оценка навыков сервировки

Презентация - профессионализм/увлеченность/яркость

Внимание к деталям/наличие всех аксессуаров

Соответствующий внешний вид



17.5.1 Презентация: профессионализм

Профессионализм оценивается в соответствии с увиденными качествами, относящимися к профессии бариста, навыками техники и приготовления, а также демонстрации высокого уровня понимания кофе во время приготовления всех 12 напитков, включая знание процесса работы с кофе от ростка до чашки, что выражается в понимании того, как правильно использовать оборудование, в правильном сервисе (то есть вежливость, аккуратность, внимательность, зрительный контакт и т.д.), и способности организовать рабочий процесс в ограниченное время. Судьи оценивают, насколько объяснения участника соответствуют предложенным напиткам. Участник должен показать, что он профессионал в работе с кофе, умеющий презентовать и готовить кофе.

17.5.2 Внимание к деталям/наличие всех аксессуаров

Все аксессуары должны быть готовы к работе и рабочая зона должна быть хорошо организована. Участник не должен перемещать много единиц оборудования и аксессуаров во время своего выступления - все должно иметь свое место и назначение. Судьи должны обратить внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров, на случай ошибок или проливов. Долив воды в стаканы судей также характеризует внимание участника к деталям.

17.5.3 Соответствующий внешний вид

Как минимум, участник должен выглядеть опрятно, надеть чистую одежду и фартук. Если это так, судьи указывают в оценках «Да». В случае отсутствия фартука или несоответствующего внешнего вида (например, участник обут в сандалии, одежда порвана или испачкана), ставится оценка «Нет».

17.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ - ЧАСТЬ 5

Оценка за общее впечатление судей должна отражать два основных параметра.

А. Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков (то есть, было ли впечатление от комбинации всех трех групп напитков больше, чем если бы подавалась только группа из одного напитка?)

Б. Судьи должны учитывать в своих оценках и повышать баллы за страстность и вдохновение, которые бариста показал во время выступления. Судьи должны оценивать (учитывая культурные и индивидуальные различия) такие параметры, как естественность, чистота и четкость речи, выраженный энтузиазм и увлеченность Специалти кофе, и способности бариста быть образцом работы для остальных бариста в кофейной профессии / индустрии. (То есть, в кафе/ресторане сможет ли этот бариста увлечь меня Специалти кофе? Если судьи чувствуют, что это так, то оценки должны быть высокими)

Часть 5 - Общее впечатление судей

Общее впечатление судей

Общее впечатление

(Общая оценка навыков бариста, вкуса напитков и презентации)

От 0 до 6

x 4 =

/24

24

18.0 ЗАПОЛНЕНИЕ ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Пожалуйста, посмотрите п. 15.4. Время Подготовки Судей.

19.0 НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА

Если Главный Судья или персонал Чемпионата Бариста обнаруживают факт нарушения или подозревают нарушение со стороны судей, необходимо провести следующие процедуры:

- A. Главный Судья просит официально назначенного на Чемпионат держателя оценочных листов вернуть все оценочные листы участника, если есть подозрение на нарушения.
- B. Главный Судья собирает судей, представителей Сертификационного Комитета Чемпионата и Председателя Комитета Чемпионата для обсуждения ситуации.
- C. На закрытом совещании представители Комитета Сертификации Судей и Председатель Комитета Чемпионата выносят решение по ситуации.

D. Если нарушение серьезно, то представители Комитета Сертификации Судей имеют право отстранить Судью от судейства всех Чемпионатов в дальнейшем

19.2 АППЕЛЯЦИИ

Если отстраненный Судья не согласен с решением Комитета, он может подать апелляцию Совету Директоров WBC. Решение, принимаемое Советом Директоров, будет окончательным.

Апелляция должна содержать:

- 1) Имя
- 2) Дату
- 3) Краткое и ясное изложение жалобы
- 4) Дата и время произошедшего нарушения (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения по решению ситуации
- 6) Участвующие стороны
- 7) Контактная информация

Любой письменный протест/апелляция, не имеющие этой информации, не рассматриваются. Письменную жалобу следует направлять по почте Координатору WBC: wbc@worldbaristachampionship.org в течение 24 часов с момента расследования или принятого решения об отстранении

19.3 РАССМОТРЕНИЕ АППЕЛЯЦИЙ СОВЕТОМ ДИРЕКТОРОВ WBC

Совет Директоров WBC рассматривает письменные жалобы в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику или судье по электронной почте.