



2016 Короткий виклад змін до правил Чемпіонату Світу Брюверс

Набудуть чинності починаючи з Чемпіонату Світу у Дубліні 2016

Лише для внутрішнього використання, не на заміну Правил WBC, будь ласка, звертайтеся за посиланням <http://www.worldbrewerscup.org/rules/> щодо повного тексту Правил.

Нове правило

8.0. Загальні положення змагань

А. Протягом змагань кожну Подачу учасника оцінюють троє (3) сенсорних суддів. Додатково, присутній головний суддя, який куштує усі подані чашки. Головний суддя оцінює однаковість поданих чашок та загальну роботу бариста. Ці пункти зараховуються у фінальний бал.

19.1 Хто є сертифікованим судити чемпіонат брюверс

Е. Один головний суддя призначається організатором івенту WCE (грунтуючись на суддівському та професійному досвіді) для оцінки сенсорної одноманітності та загальної роботи бариста, а також для нагляду за обговореннями у суддівській впродовж змагань. Головний суддя куштує подані чашки. Бали за однаковість та загальну роботу зараховуються у бал учасника за раунд. Головний суддя також занотує дескриптори смаку та метод заварювання учасник. Їх бали головним суддею за це не нараховуються.

Мотивація: Ми відмітили, що на цих змаганнях ми маємо заохочувати учасників до розвитку технічних аспектів таких як навички заварювання, послідовність та професійний робочий процес. Головний суддя це найкраща позиція для оцінки цих навичок.

Нове правило

9.1 ОБОВ'ЯЗКОВА ПОДАЧА

С. Для Обов'язкової подачі всі учасники використовують однакову каву в зернах, однакову кавомолку, однакову воду та однаковий стандартизований посуд для сервування, які надаються змаганнями Брюверс Кап. Кава в зернах буде надана кожному учаснику безпосередньо перед його/її часом для підготовки.

9.5 ВОДА

А. Учасники зобов'язані для Обов'язкової подачі використовувати воду надану змаганнями Брюверс Кап. Проте, учасники можуть використовувати власну воду для Довільної подачі.

11.3 КАВОМОЛКА

Кава змелена до початку часу виступу учасника дозволяється лише для Довільної подачі. Для Обов'язкової подачі кава має бути змелена на кавомолці спонсора і лише протягом часу виступу учасника.

13.2.3 ЧАС ВИСТУПУ (ОБОВ'ЯЗКОВА ПОДАЧА)

Учасники повинні заварити каву, використовуючи лише кавомолку та воду надані на столі для обладнання, і лише протягом часу виступу.

Мотивація: Застосовуючи це правило щодо води та кавомолки, судді та учасники зможуть сфокусуватись на технічній вправності бариста в цьому раунді, оскільки всі будуть використовувати однакові основні знаряддя для Обов'язкової подачі.

Нове правило

11.2 ВОДА

TDS: 85 мг/л (допускається у межах 50-125 мг/л)

Жорсткість по Кальцію: 51 мг/л (допускається у межах 17-85 мг/л).

Мотивація: Для забезпечення учасників якісною водою для використання на змаганнях ми пом'якшили вимоги до спонсорської води.

Нове правило

11.6 ОБЛАДНАННЯ ТА ПРИСТРОЇ УЧАСНИКА

Наступне НЕ є дозволеним:

- Предмети декору на суддівському столі, такі як скатертина, квіти та аксесуари і т.д.
- Будь-які сенсорні предмети/харчові продукти для суддів, крім кави
- Ложка для капінгу, вода та серветки для суддів (вони забезпечуються WCE)



Мотивація: З проясненням цього, змагання будуть більш сфокусовані на заварюванні та презентації.

Змінено формулювання

12.1 ОРІЄНТАЦІЙНІ ЗБОРИ УЧАСНИКІВ

У випадку, коли учасники не повідомляють завчасно організатора івента WCE та не відвідують орієнтаційні збори учасників, вони можуть бути дискваліфіковані керуючими головними суддями.

Мотивація: Для прояснення штрафних санкцій

Змінено формулювання

12.2 КАВА ДЛЯ ОБОВ'ЯЗКОВОЇ ПОДАЧІ & ЧАС ПІДГОТОВКИ

12.2.1 Кава, що надається для обов'язкової подачі

Безпосередньо перед початком часу підготовки кожного учасника, він/вона отримає 350г пакет з кавою для обов'язкової подачі. Учасники використовують цю каву для підготовки і для виступу.

Мотивація: Для прояснення процесу та використання.

Змінено формулювання

13.3.6 Додаткова інформація по Довільній подачі

Учасникам не дозволяється подавати або підносити будь-які харчові продукти, напої або ароматичні речовини суддям, крім подачі завареної кави. Будь-яка така подача не буде оцінюватись суддями, а учасник отримає нуль (0) балів в категорії Обслуговування клієнтів.

Мотивація: Для прояснення штрафних санкцій.

Нове правило

14.0 ФІНАЛЬНИЙ РАУНД ЗМАГАНЬ

14.1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Бали за Обов'язкову подачу з Першого Раунду переносяться на Фінал.

17.3 ПІДРАХУНОК БАЛІВ ФІНАЛЬНОГО РАУНДУ

Е. Для підрахунку загального балу у учасників, які успішно пройшли у Фінальний раунд, бали за Обов'язкову подачу з Першого раунду додаються до балів за Довільну подачу Фінального Раунду. Переможцем є учасник з найвищим балом за сумою Обов'язкової Подачі і Довільної Подачі Фінального Раунду.

Мотивація: Перенесенням балів за Обов'язкову подачу крізь усі змагання, досягається фокусування на аспектах оцінки заварювання на цьому чемпіонаті.

Нове правило

17.2 ПІДРАХУНОК БАЛІВ ПЕРШОГО РАУНДУ

17.2.1 Підрахунок балів за Обов'язкову подачу

Для підрахунку Загального Балю Чашки, бали за кожен з семи компонентів Балю Чашки додаються (з балами за Кислотність, Тіло та Баланс помноженими на 2).

17.2.2 Підрахунок балів за Довільну подачу

Для підрахунку балів за Презентацію два відповідних компоненти додаються, з балами за Опис Смаку та за Обслуговування Клієнта помноженими на 2.

Для підрахунку середнього від Загального Балю за Довільну Подачу, бали трьох сенсорних суддів за Довільну подачу (по одному з кожного оцінювального) додаються та сума ділиться на 3. А загальний бал головного судді додається до середнього від Загального Балю за Довільну Подачу, який множиться на 1,4, а потім сума ділиться на 1.6. (Див. Оцінювальний лист Головного судді для Довільної Подачі). Максимально можливим Загальним балом за Довільну подачу є 100.



21.4 СКЛАДОВІ КОМПОНЕНТИ БАЛУ ЧАШКИ



23.2 ПРЕЗЕНТАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ В ОЦІНЮВАЛЬНОМУ СЕНСОРНОГО СУДДІ



1.1.1 Опис Смаку

Учасники описують подробиці сенсорного досвіду щодо їх кавових напоїв. Судді повинні робити детальні нотатки, зокрема щодо характеристик смаку або ж сенсорних описань. Вищі бали присуджуються, якщо смакові аспекти наданого учасником опису підтверджуються при куштуванні, і як точні, і як детальні. Однак, оцінюється якість, точність та відповідність опису, а не його кількісна характеристика.

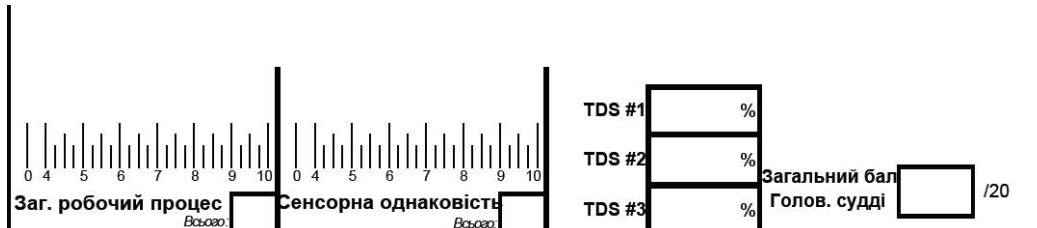
1.1.2 Обслуговування клієнта

Учасники мають бути приємними, професійними та продемонструвати взірцеву подачу кави. Від учасників не очікується демонстрація складних умінь та майстерності рівня високої кухні, а презентація повинна мати безпосереднє відношення до подачі кави в умовах реального світу. Подача, яка позитивно та креативно підсилює враження від кави, крім власне напою як такого, оцінюється вище. Належна гігієна протягом обслуговування та чистота посуду також береться до уваги.

1.1.3 ~~Загальне враження (Видалено)~~

~~Балом за Загальне враження є оцінка сумарного враження від виступу учасника. Це НЕ має бути середнє арифметичне від інших балів, але огляд загального позитивного враження від виступу учасника. Належна гігієна протягом часу обслуговування та підтримання чистоти на робочій станції будуть враховуватись у пункті Загальне враження.~~

24.1 ПРЕЗЕНТАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ В ОЦІНЮВАЛЬНОМУ ГОЛОВНОГО СУДДІ



1.1.4 Загальний робочий процес

Головний суддя оцінює загальну роботу учасника та використання знарядь, обладнання та аксесуарів впродовж роботи на станції. Головний суддя оцінює роботу учасника на станції впродовж презентації, а саме: організація та розташування знарядь та аксесуарів, рух та пересування навіколо робочої станції; чистота та догляд за обладнанням на станції (обладнання, робочі поверхні, стільниці, заварювальні пристрої, сервери, рушники); вмиле провадження та послідовність процесу заварювання.

1.1.5 Сенсорна Однаковість

Головний суддя оцінює сенсорну однаковість трьох чашок, що подані трьом суддям. Після відбору зразка для заміру TDS, головний суддя куштує кожен чашку, оцінюючи за Протоколом Оцінки Чашки (див. 22.0 Протокол оцінки чашки вище). А також, головний суддя оцінює однаковість смаків кожної чашки з плином часу, крім пункту Аромат.

Мотивація: Ми отримали багато відгуків, що ці змагання мають відзначити якість заварювання більше, ніж вибір кави. За зміни значущості деяких компонентів оцінки, учасники будуть краще оцінені за їх навички заварювання.

Змінено формулювання



21.4 КОМПОНЕНТИ БАЛУ ЧАШКИ

21.4.3 Післясмак

Післясмак визначається як тривалість позитивних смакових (смаку та аромату) якостей, що відчуються на задній частині язика та залишаються навіть коли каву сплюнули або проковтнули. Якщо Післясмак не відповідає враженню від чашки (напр. терпкість або гіркота), присуджується нижчий бал; а якщо післясмак позитивно доповнює враження від чашки, присуджується вищий бал.

1.1.6 Кислотність

Кінцевий бал, що відмічається на горизонтальній шкалі, має відображати якість кислотності, яку відчуває суддя, у порівнянні з очікуваним профілем смаку, який базується на інформації про походження кави та/або інших факторах (ступінь обсмажки, тип заварювання і т.д.). Суддям рекомендується пов'язувати інформацію про походження, сорт, тип обробки кави з тим, що відчувається у поданій чашці. Низькій або Високій Інтенсивності Кислотності може присуджуватися високий бал, якщо якість цієї кислотності є високою та добре взаємодіє з загальним враженням від чашки.

1.1.7 Тіло

Якість тіла ґрунтується на тактильному відчутті рідини в ротовій порожнині, особливо при дотику язика до піднебіння. Зразки з легким або щільним тілом можуть отримувати порівняно високі бали по відношенню до тактильного відчуття у роті. Деякі зразки з легшим тілом можуть також створювати приємне відчуття в ротовій порожнині. Однак, кави з очікувано щільним тілом можуть отримати однаково високі бали, хоча показники їх інтенсивності можуть бути доволі різними. Суддям рекомендується пов'язувати інформацію про походження, сорт та тип обробки кави з тим, що відчувається у поданій чашці.

Мотивація: Для прояснення, у якому компоненті судді мають застосовувати специфічні смакові характеристики: терпкість.

Додатково, для заохочення учасників до урізноманітнення вибору їх кав та для запобігання наданню суддями окремим кавам переваг або, навпаки, упередженому ставленню, шляхом урахування характеристик походження при оцінюванні кислотності та тіла.