



# **2016 Світовий Чемпіонат Бариста Офіційні правила і регламент**

Written and approved by the WCE  
Competitions Operations Committee and  
Rules and Regulations Subcommittee

Переклад: Володимир Єфремов

**2016 ПРАВИЛА І РЕГЛАМЕНТ СВІТОВОГО ЧЕМПІОНАТУ БАРИСТА**  
**ЗМІСТ**

<b>1. УМОВИ УЧАСТІ</b> .....	<b>4</b>
1.1 УЧАСТНИКИ .....	4
1.2 ЗАЯВКИ.....	5
1.3 ЗАПИТАННЯ УЧАСНИКІВ .....	5
1.4 УМОВИ УЧАСТІ.....	5
1.5 ДОТРИМАННЯ ПРАВИЛ І РЕГЛАМЕНТУ .....	5
<b>2. ЧЕМПІОНАТ</b> .....	<b>5</b>
2.1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ .....	5
2.2 ВИЗНАЧЕННЯ НАПОЇВ .....	5
<b>3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕННЯ ЧЕМПІОНАТУ</b> .....	<b>7</b>
3.1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ .....	5
3.2 ЗОНА ВИСТУПУ .....	8
<b>4.1 ОБЛАДНАННЯ, АКЕСУАРИ І ІНГРЕДІЄНТИ</b> .....	<b>8</b>
4.2 ЕСПРЕССО МАШИНА.....	8
4.3 ЖОДНИХ РІДИН АБО ІНГРЕДІЄНТІВ НА МАШИНІ.....	8
4.4 ДИСКВАЛІФІКАЦІЯ .....	8
4.5 КАВОМОЛКА .....	8
4.6 ДОДАТКОВЕ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ.....	9
4.7 НАДАНЕ ОРГАНІЗАТОРАМИ ОБЛАДНАННЯ І ПРОДУКТИ.....	9
4.8 РЕКОМЕНДОВАНЕ ОБЛАДНАННЯ І ПРОДУКТИ .....	9
<b>5.1 ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ УЧАСТНИКІВ ВІДНОСНО ЧАСУ ПІДГОТОВКИ</b> .....	<b>9</b>
5.2 УСТАНОВЧІ ЗБОРИ УЧАСТНИКІВ .....	9
5.3 МІСЦЕ ПІДГОТОВКИ .....	9
5.4 ЧАС ПІДГОТОВКИ .....	10
5.5 МУЗИЧНИЙ СУПРОВІД ВИСТУПУ .....	10
5.6 ПУНКТУАЛЬНІСТЬ.....	10
5.7 ОБЛАДНАННЯ МІСЦЯ ВИСТУПУ .....	10
5.8 ВІДСУТНІСТЬ УБОЛІВАЛЬНИКІВ/ПОМІЧНИКІВ В ЗОНІ ВИСТУПУ.....	10
5.9 ПЕРЕКЛАДАЧІ.....	10
5.10 РОБОТА З ВІЗКОМ В ЗОНІ ВИСТУПУ.....	10
<b>6.1 ЧАС ПІДГОТОВКИ</b> .....	<b>10</b>
6.2 ПОЧАТОК ЧАСУ ПІДГОТОВКИ .....	10
6.3 ВІЗОК.....	11
6.4 СУДДІВСЬКИЙ ПРЕЗЕНТАЦІЙНИЙ СТІЛ .....	11
6.5 ТЕСТОВЕ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕССО .....	11
6.6 ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ ЧАШОК .....	11
6.7 ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПІДГОТОВКИ.....	11
<b>7.1 ЧАС ВИСТУПУ</b> .....	<b>11</b>
7.2 ВСТУП ВЕДУЧОГО ЧЕМПІОНАТУ .....	11
7.3 ПЕРЕКЛАДАЧ.....	11
7.4 ПОЧАТОК ЧАСУ ВИСТУПУ.....	11
7.5 ПРЕДСТАВЛЕННЯ УЧАСНИКА .....	12
7.6 СЕРВІРОВКА НЕОБХІДНИМИ НАПОЯМИ .....	12
7.7 ПРИБИРАННЯ ПЕРСОНАЛОМ ПОДАНИХ НАПОЇВ .....	12
7.8 ПЕРИМЕТР ЗОНИ ВИСТУПУ .....	12
7.9 ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ВИСТУПУ .....	12
7.10 СПІЛКУВАННЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ВИСТУПУ.....	12
7.11 ШТРАФИ ЗА ПЕРЕВИШЕННЯ ЛІМИТУ ЧАСУ ВИСТУПУ.....	12
7.12 ПІДКАЗКИ З БОКУ .....	13

8.1	ТЕХНІЧНІ ПИТАННЯ .....	13
8.2	ПЕРЕШКОДИ З БОКУ .....	13
8.3	ЗАБУТІ АКСЕСУАРИ .....	13
9.0	ЧАС ПРИБИРАННЯ .....	13
10.1	ПІСЛЯ ЗМАГАННЯ .....	13
10.2	ПІДРАХУНОК БАЛІВ .....	13
10.3	РОЗПОДІЛ ГОЛОСІВ ПОРІВНУ .....	14
11.1	ПРОТЕСТ И АПЕЛЯЦІЯ УЧАСНИКІВ .....	14
11.2	ПИТАННЯ, ПОВ'ЯЗАННІ З УЧАСНИКАМИ .....	14
11.3	ПИТАННЯ, ПОВ'ЯЗАННІ З ОЦІНКАМИ СУДДІВ .....	14
12.1	КРИТЕРІЇ ОЦІНОК .....	15
12.2	ЩО СУДДІ ЧЕКАЮТЬ ВІД ЧЕМПІОНА .....	15
12.3	ЗОНА ВИСТУПУ .....	15
12.4	ОЦІНКА СМАКУ .....	15
12.5	ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАПОЇВ .....	15
12.6	ТЕХНІЧНІ НАВИКИ .....	15
12.7	ЗАГАЛЬНЕ ВРАЖЕННЯ СУДДІВ .....	15
13.1	ПРОЦЕДУРА ОЦІНКИ ТЕХНІКИ ВИСТУПУ УЧАСНИКА .....	16
13.2	ШКАЛА ОЦІНКИ .....	16
13.3	ОЦІНОЧНИЙ ЛИСТ ТЕХНІКИ – ЧАСТИНА I .....	16
13.4	ОЦІНКА ТЕХНІЧНИХ НАВИКІВ РОБОТИ З ЕСПРЕССО – ЧАСТИНА II .....	16
13.5	ОЦІНКА ТЕХНІКИ РОБОТИ З МОЛОЧНИМ НАПОЄМ, ВСПІНЕННЯ МОЛОКА - ЧАСТИНА III . .....	17
13.6	ТЕХНІЧНІ НАВИКИ РОБОТИ З АВТОРСЬКИМ НАПОЄМ - ЧАСТИНА IV .....	18
13.7	ТЕХНІКА – ЧАСТИНА V .....	18
14.1	ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЇ ОЦІНКИ .....	19
14.2	ШКАЛА ОЦІНКИ .....	19
14.3	ОЦІНКА ЕСПРЕССО - ЧАСТИНА I .....	19
14.4	ОЦІНКА МОЛОЧНОГО НАПОЮ - ЧАСТИНА II .....	20
14.5	ОЦІНКА АВТОРСЬКОГО НАПОЮ - ЧАСТИНА III .....	21
14.6	ОЦІНКА ВИСТУПУ БАРИСТА – ЧАСТИНА IV .....	22
14.7	ЗАГАЛЬНЕ ВРАЖЕННЯ СУДДІВ - ЧАСТИНА V .....	22
15.1	ПОРУШЕННЯ ЗІ СТОРОНИ ОФІЦІЙНИХ ПРЕДСТАВИТЕЛІВ ЧЕМПІОНАТУ .....	23
15.2	АПЕЛЯЦІЇ .....	23
15.3	РОЗГЛЯД АПЕЛЯЦІЙ КОНСУЛЬТАТИВНОЇ РАДИ WSE .....	23

## **1. УМОВИ УЧАСТІ**

### **1.1 УЧАСНИКИ**

#### **1.1.1 НАЦІОНАЛЬНА КВАЛІФІКАЦІЯ**

У Світовому Чемпіонаті Бариста (WBC) можуть брати участь переможці національних чемпіонатів, санкціонованих World Coffee Event (WCE). Від кожної країни може взяти участь один учасник. (Порядок визначення національних представників WCE вказано в документі «Критерії та Умови санкціонування Національних Представників WCE», який можна знайти за посиланням: <http://www.worldcoffeeeevents.org/national-bodies/>)

#### **1.1.2 ОБМЕЖЕННЯ ЗА ВІКОМ**

Вік учасників будь-яких санкціонованих WCE заходів повинен бути не менше 18 років.

#### **1.1.3 ГРОМАДЯНСТВО**

Учасники повинні мати дійсний паспорт країни, яку вони представляють, або документ, що підтверджує роботу або навчання в країні протягом 24 місяців, частина з яких повинні бути в тих 12 місяцях, що передували даті проведення Національного Чемпіонату. Учасник може представляти тільки одну країну в одно- му сезоні чемпіонатів WBC. Сезон Чемпіонатів визначається як період часу від одного Світового Чемпіонату до наступного.

#### **1.1.4 ПОДВІЙНЕ ГРОМАДЯНСТВО**

Якщо учасник має подвійне громадянство, то він може представляти в поточному сезоні тільки одну країну.

#### **1.1.5 СУДДІВСТВО**

Бариста - учасники чемпіонату не можуть судити жоден санкціонований WBC чемпіонат (світовий, національний, регіональний) в будь-якій країні, до завершення Сезону поточного Чемпіонату. Бариста, що брали участь в калібруванні суддів, не можуть брати участь ні в одному з санкціонованих WBC чемпіонатів (світовому, національному, регіональному) протягом всього поточного сезону чемпіонатів.

Учасники не можуть вибирати або стверджувати суддів Національного Чемпіонату. Учасники, які беруть участь в організації Національного Чемпіонату, повинні повідомити WCE про це електронною поштою, описавши, яким саме чином вони були залучені до організації. Зверніть увагу, що залучення в організацію чемпіонату не обов'язково вплине на участь бариста в чемпіонаті або призведе до його (її) виключенню з учасників, проте приховування цієї інформації швидше за все призведе до проблем з участю в чемпіонаті.

#### **1.1.6 КОНФЛІКТ ІНТЕРЕСІВ**

WCE просить озвучувати будь-які потенційні конфлікти інтересів на національному або світовому чемпіонаті якомога раніше, до початку чемпіонату і залучення в нього учасників, суддів або організаторів. Якщо виник потенційний конфлікт інтересів ні заявлений, це може привести до дискваліфікації окремих осіб, або WCE може не визнати результати чемпіонату в цілому, якщо виникло порушення даного пункту.

#### **1.1.7 ЗАМІНИ**

У разі, якщо національний чемпіон з яких-небудь причин не може взяти участь у Світовому Чемпіонаті Бариста, замість нього країну може представляти учасник національного чемпіонату, який посів наступне місце. Заявка на його участь повинна бути відправлена Національним Координатором письмово на пошту: [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) для схвалення Виконавчим Директором до Чемпіонату.

#### **1.1.8 ВИТРАТИ НА УЧАСТЬ**

Національне відділення SCAE має сплатити розумні витрати учасника WBC від представленої їм країни на переліт і проживання протягом усього часу проведення змагання. Всі інші необхідні для участі в чемпіонаті витрати оплачує учасник. WBC при будь-яких обставин не несе відповідальність за будь-які витрати учасника чемпіонату.

## **1.2 ЗАЯВКИ**

### **1.2.1 РЕЄСТРАЦІЙНА ФОРМА УЧАСНИКІВ**

Учасники повинні заповнити онлайн, не пізніше, ніж за 6 тижнів до початку Чемпіонату, Реєстраційну Форму Учасника на сайті [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com). Форма включає місце для завантаження відсканованої копії свого чинного паспорта або іншого документа (що підтверджують відповідність пункту 1.1.3 «Громадянство»). Всі затверджені національні чемпіони отримують по електронній пошті підтверджуючий лист протягом приблизно 2 тижнів з дня отримання від них форми і копії необхідних документів.

### **1.2.2 ПІЗНЯ ПОДАЧА ЗАЯВОК**

Якщо Національний Чемпіонат був проведений менш ніж за 6 тижнів до Світового Чемпіонату, то Національний Координатор повинен подати заявку не більше, ніж через 5 днів після закінчення національного чемпіонату. Заявки на участь, відправлені пізніше, можуть бути відхилені.

### **1.3.1 ЗАПИТАННЯ УЧАСНИКІВ**

Всі без винятку учасники повинні ознайомитися з правилами чемпіонату і з оціночними листами. Всі правила представлені на сайті <http://www.worldbaristachampionship.com>. Заохочуються будь-які питання учасників для початку чемпіонату. Будь-які питання, що стосуються правил, можуть бути спрямовані на електронну пошту [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org). Також, питання можна задати під час офіційних Зборів Учасників, до початку змагання.

## **1.4 ПРАВИЛА & УМОВИ**

Учасники Чемпіонату і Світовий Чемпіон є особою WBC і грають роль моделей індустрії Спеціаліті Кава, і як такі, повинні:

А. Дозволити World Coffee Events Ltd, її зацікавленим особам, агентам і представникам використовувати своє ім'я і зображення в будь-якому форматі без оплати для будь-яких комерційних цілей, включаючи, в тому числі, маркетингове просування.

В. Ознайомитися і дотримуватися Кодекс поведінки Учасника WBC, розміщений на сайті WBC.

С. Переможець WBC повинен ознайомитися і дотримуватися Кодекс поведінки Чемпіона, також розміщений на сайті WBC.

## **1.5 ДОТРИМАННЯ ПРАВИЛ І РЕГЛАМЕНТУ**

WBC застосовує дані Правила і Регламент протягом всього часу Чемпіонату. Якщо учасник порушує будь-які положення Правила і Регламенту, то він повинен бути автоматично дискваліфікований, за винятком випадків, коли Правила викликають ситуацію певного тиску або його результату. Якщо Суддя або організатор чимось піонат порушують Правила, учасник може подати апеляцію, відповідно до процедури, визначеної в пункті «Заперечення і Апеляції Учасника»

## **2. 0 ЗМАГАННЯ**

### **2.1 ЗАГАЛЬНІ ВИЗНАЧЕННЯ**

- A. Виступ кожного учасника оцінюється трьома категоріями суддів: сенсорними, технічними і головним. Світовий чемпіонат бариста буде оцінюватися 4 сенсорними суддями, 1 технічним і 1 головним суддею. У зоні виступу може також перебувати тіншової суддя, оцінки якого не входять в загальний бал. Національні чемпіонати будуть судитися 4 сенсорними, 2 технічними та 1 головним суддею.
- B. Учасники повинні представити для кожного судді смаку по одному напою кожної категорії (еспресо, молочний напій і авторський напій, всього дванадцять напоїв, на приготування і презентацію яких учасникам надається п'ятнадцять (15) хвилин. Головний суддя може пробувати будь-який з поданих суддям смаку напоїв .
- C. Учасник сам вирішує, в якому порядку подаються напої за категоріями. Однак, кожна категорія повинна бути подана повністю (наприклад. Всі 4 еспресо) до того, як буде подаватися інша категорія, інакше учасник буде дискваліфікований. Приготування інгредієнтів авторського напою можливо в будь-який момент під час виступу.
- D. Напої однієї категорії можуть подаватися в будь-якій кількості одночасно (один, два і т.д. до чотирьох). Кожен суддя смаку починає оцінку напою відразу після подачі йому (їй) напою.
- E. Всі 4 напої кожної категорії повинні бути приготовлені з однієї кави. Однак, кава для різних категорій напоїв може бути різною. Всі 4 напої однієї категорії повинні мати один склад і повинні бути приготовлені за одним рецептом. За навмисний різний спосіб приготування і подачі напоїв однієї категорії ставитися оцінка нуль (0) в Балансі Смаку за ті напої, рецептура яких відрізнялася від першого поданого напою
- F. Під час виступу учасник може готувати будь-яку кількість напоїв. Оцінюються тільки напої, подані учасником суддям.

## **2.2 ВИЗНАЧЕННЯ НАПОЇВ**

### **2.2.1 Еспрессо**

- A. Еспрессо - це напій обсягом 25 - 35 мл, приготований з меленої кави, приготований проливом з одного носика подвійного портафільтра однією безупинною екстракцією.
- B. Кава - це результат обсмажки продукта, отриманого з зерна ягоди кавового дерева, вирощеного на плантації.
- C. Кава не повинна містити ніяких добавок, ароматизаторів, барвників, парфумерії, ароматичних речовин, рідин, сипучих добавок і т.д. будь-якого виду в будь-який з моментів ланцюжка поставки кави від збору врожаю до приготування напою. Допускається використання речовин під час вирощування кави і його первинної обробки (добрива і т.д.)
- D. Кава в зернах може бути Бленд, з одного регіону, країни, ферми тощо
- E. Еспрессо необхідного обсягу повинен бути поданий кожному судді. Якщо поданий напій не відповідає визначенню еспресо, то оцінки за смак і/або тактильні відчуття будуть відображати фактичну сенсорну оцінку. Для приготування еспрессо можна використовувати різну кількість кави.
- F. Еспрессо готується при температурі між 90,5 - 96 градусів Цельсія.
- G. Еспрессо повинен готуватися в еспресо машині під тиском 8,5 - 9,5 атм.
- H. Різниця в часі екстракції при приготуванні двох пар напоїв однієї категорії має становити не більше 3,0 секунд, інакше за пункт «Час екстракції» ставиться відмітка «ні». Рекомендоване, але не обов'язкове час екстракції - 20-30 секунд.
- I. Крему має бути присутня під час подачі еспресо, повинна бути щільною і гладкою, і розтягуватися без розриву по всій поверхні еспресо в чашці при нахилі чашки, що показує її товщину, стабільність і наскільки довго вона може триматися.

J. Еспресо повинен подаватися в чашках об'ємом 60 - 90 мл, при цьому чашка повинна дозволяти суддям оцінювати напій без функціональних незручностей для оцінки, в тому числі, чашка не повинна бути: занадто гарячою, незручною для безпечного утримання і дегустації напою, не повинно виникати ситуації, при якій через посуду судді не можуть заповнювати оціночний лист. У цих випадках за пункт «Використання правильних чашок еспресо» ставиться оцінка «ні».

K. Еспресо повинен подаватися суддям з відповідною ложкою, серветкою і водою без запаху, інакше будуть знижені бали за пункт «Увага до деталей»

L. Забороняється поміщати в портафільтр будь-які компоненти, крім меленої кави і води, інакше еспресо отримує нуль балів за всіма пунктами технічних і смакових листів експертизи в частині оцінки еспресо

### **2.2.2 Молочний напій:**

A. Молочний напій - це комбінація одинарного еспресо (відповідно до опису в п. 2.2.1 А-К) і збитого коров'ячого молока, які повинні разом дати напій з гармонійним балансом насиченого солодкого молока і еспресо, об'ємом до 240 мл.

B. Молочний напій може бути приготований в традиційному стилі, з білим колом молока посередині, або з використанням техніки Латте-арт в будь-якій формі на вибір учасника.

C. Молочний напій повинен подаватися в чашці, яка повинна дозволяти суддям оцінювати напій без функціональних незручностей для оцінки, в тому числі, чашка не повинна бути: занадто гарячою, незручною для безпечного утримання і дегустації напою, інакше за пункт «Використання правильних чашок» ставиться оцінка «ні».

D. Забороняється використання будь-яких добавок, в тому числі цукру, спецій, ароматизаторів і т.д. При використанні добавок учасник отримує нуль балів за пункт "Баланс смаку".

E. Молочний напій повинен подаватися суддям з відповідною ложкою, серветкою і неароматизованою водою, інакше знижуються оцінки за пункт «Увага до деталей»

F. Забороняється поміщати в портафільтр будь-які компоненти, крім меленої кави і води, інакше молочний напій отримує нуль балів за всіма пунктами технічних і смакових листів експертизи в частині оцінки молочного напою.

### **2.2.3 Авторський напій**

A. Авторський напій повинен демонструвати креативність і навички учасника в створенні привабливого і індивідуального, з акцентом на еспресо, напою.

B. Авторський напій повинен бути рідким, щоб судді могли його випити. Напій може супроводжуватися подачею продуктів, але судді смаку оцінюють лише напій.

C. Кожен з 4 авторських напоїв повинен містити мінімум один (1) шот еспресо (відповідно до опису в п.п.2.1.1 АК), інакше учасник отримує нуль (0) балів за "баланс смаку" цього авторського напою в сенсорних оціночних листах

D. Еспресо для авторського напою повинен бути приготований під час виступу учасника, інакше авторський напій отримує нуль балів за Баланс смаку в сенсорних листах за оцінку авторського напою.

E. Смак еспресо повинен домінувати в напої, якщо немає, то оцінка за Баланс смаку ставиться виходячи із загальних сенсорних відчуттів.

F. Температура авторського напою може бути будь-якій прийнятній для споживання.

G. Для приготування Авторського Напою можуть використовуватися будь-які інгредієнти, крім алкоголю, спиртових екстрактів і побічних продуктів, а також незаконних речовин, інакше авторський напій отримує нуль балів в цілому за частину «Авторський напій» в сенсорних аркушах.



Н. Учасник повинен розкрити склад всіх інгредієнтів за запитом і принести оригінальну тару і упаковку всіх інгредієнтів, використаних в авторському напої, для перевірки суддями. Якщо за запитом суддів, учасник не надав оригінальну упаковку, то авторський напій отримує нуль балів за авторський напій у всіх сенсорних оціночних листах.

І. Всі інгредієнти для авторського напою повинні бути приготовлені в плинні часу виступу учасника. Приготування авторського напою оцінюється в пункті «Гарний опис, презентація і приготування напою» сенсорних листів. Допускається необхідне 24 годинне настоювання деяких інгредієнтів авторського напою до часу виступу.

Ж. Не допускається приміщення в портафільтр будь-яких компонентів, крім меленої кави і води, інакше учасник отримує за Авторський напій нуль балів у всіх технічних і сенсорних оціночних листах.

### 3.0 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕННЯ ЧЕМПІОНАТУ

#### 3.1. Загальні положення

А. Зона змагань складається з сцени з трьома станціями для виступу учасників, з номерами 1, 2 і 3

В. Кожному учаснику призначається час виступу і номер станції.

С. Кожен учасник отримує 45 хвилин для роботи на своїй станції, з розбивкою часу на такі частини:

- i. 15 хвилин для підготовки
- ii. 15 хвилин для виступу
- iii. 15 хвилин для прибирання

Д. Виступ учасників проходить у відповідності з порядком, встановленим в таблиці:

Станція No. 1	Станція No. 2	Станція No. 3
1й бариста	2й бариста	
15 хв Підготовка	15 хв Підготовка	
15 хв Виступ		3й бариста
15 хв Прибирання	5й бариста	15 хв Підготовка
4й бариста		15 хв Виступ
15 хв Підготовка	15 хв Підготовка	15 хв Прибирання
15 хв Виступ		6й бариста
15 хв Прибирання		15 хв Підготовка

А. Змагання проводиться в три етапи: Етап Перший, Півфінал (12 учасників) та Фінал (6 учасників), в кожний наступний етап проходять учасники з максимальними балами

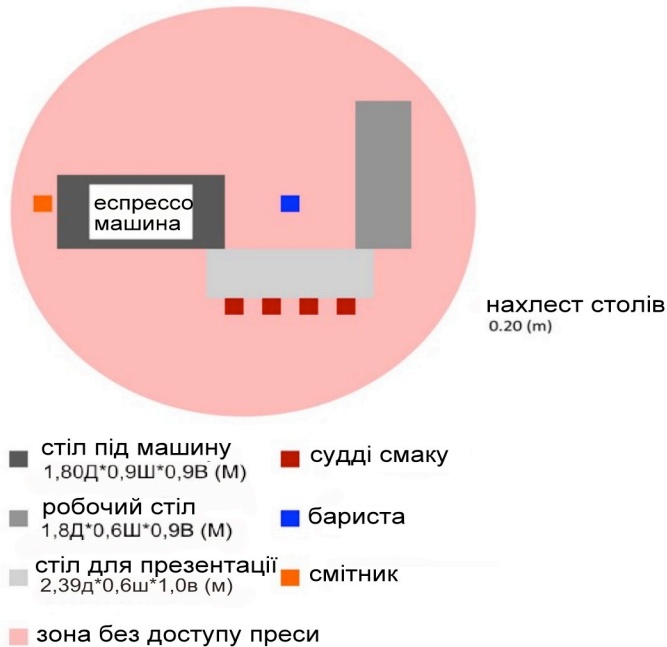
В. WBC залишає за собою право проводити більше одного етапу чемпіонату за один день (наприклад, Півфінал та Фінал можуть бути проведені в один день). Після проходження Першого Раунду, 12 учасників з максимальними балами проходять в Півфінал, за результатами якого 6 учасників з кращими балами проходять в Фінал. Отримані бали не враховуються в наступних раундах. Учасники можуть ознайомитись з оціночними листами тільки після закінчення своєї участі в чемпіонаті

С. Інформація про всіх учасників чемпіонату, а також учасників, які пройшли в Півфінал, анонсується на церемонії після закінчення першого раунду. На церемонії повинні бути присутніми всі учасники чемпіонату. Оголошення учасників півфіналу буде проводитися в довільному порядку, інформація про отримані ними в Першому Раунді балах надаватися не буде. Після закінчення Фіналу все 6 фіналістів будуть нагороджені на Церемонії нагородження.

### 3.2 ОПИС ЗОНИ ЗМАГАНЬ, ЗОНА ВИСТУПУ

#### 3.2.1 Положення станції

Картинка 1



Примітка: Кавомолка може стояти з будь - якої сторони від машини. Головний суддя і суддя техніки не мають фіксованого місця.

Станції повинні бути організовані так, як показано на малюнку, при цьому три станції можуть розташовуватися в будь-якому порядку по відношенню один до одного, з урахуванням зручності роботи бариста, простору залу, роботи відео камер, розміщення глядачів і т.д. Зазначені розміри столів будуть використовуватися на WBC, на національних чемпіонатах повинні використовуватися наскільки можна близькі за розмірами столи.

#### 4. 1 ОБЛАДНАННЯ, АКЕСУАРИ ТА ІНГРЕДІЄНТИ

##### 4.1.2 ЕСПРЕССО МАШИНА

Учасники повинні використовувати еспресо машину, надану для WBC офіційним спонсором WBC. Еспресо машина, що надається WBC, має фіксовані технічні налаштування, які учасникам не дозволяється змінювати. Кавоварка буде мати данні параметри: температура 90,5 - 96 градусів Цельсія, тиск помпи 8,5 - 9,5 бар.

##### 4.2.3 ЖОДНИХ РІДИН АБО ІНГРЕДІЄНТІВ НА МАШИНІ

Ніякі рідини або інгредієнти не повинні перебувати на верхній частині кавомашини (в тому числі вода в

чашках, рідкі або змішані інгредієнти, інгредієнти, що підігріваються). Якщо учасник розміщує або проливає рідину або інгредієнти на верхню частину кавомашини, то він отримує нуль балів за пункт Робота на Станції на обох технічних оціночних листах.

#### **4.2.4 ДИСКВАЛІФІКАЦІЯ**

Учасникам не дозволяється змінювати, коригувати або замінювати будь-які частини, налаштування або компоненти еспресо-со машини. Будь-які зміни і коректування (в тому числі портафільтр, сітки портафільтр, температура, тиск, паровики і т.д.) можуть служити підставою для дискваліфікації учасника. Будь-яке заподіяння шкоди обладнанню, будь то навмисно чи через неправильну роботу, служить підставою для дискваліфікації учасника головним суддею.

#### **4.2.5 КАВОМОЛКА**

Учасники WBC повинні використовувати тільки кавомолку (-і) офіційного спонсора WBC, компанії Mahlkoenig, щоб готувати еспресо для всіх категорій напоїв. Сертифікована WCE кавомолка, Mahlkoenig K30 Vario Air, буде надана всім учасникам для використання під час чемпіонату. Використання учасниками своєї кавомолки (навіть якщо кавомолка тієї ж моделі, що і надається організаторами) забороняється. Надана кавомолка матиме фіксоване технічний пристрій, включаючи бункер, і учасники не повинні відкривати її і міняти що-небудь всередині. Учасники можуть змінювати налаштування помелу і дозування через зовнішнє управління. Надані кавомолки будуть однаково відкалібровані за характеристиками для всіх учасників. Недотримання цих правил є підставою для дискваліфікації. При проведенні національних чемпіонатів рішення про обов'язкове використання всіма учасниками кавомолки спонсора приймається Національним Комітетом.

Учасники не повинні використовувати більше двох кавомолок під час виступу, інакше учасник отримує нуль (0) балів за пункт Загальна організація роботи на станції в оціночних листах техніки.

#### **4.6 ДОДАТКОВЕ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ**

На додаток до наданих кавомолок, учасники можуть використовувати максимум дві одиниці свого додаткового електрообладнання. Учасник повинен до приїзду на чемпіонат повідомити Координатору WBC про будь-якому додатковому електрообладнанні, яке передбачається використовувати (в тому числі плити, ручні міксери і т.д.), в іншому випадку обладнання може бути не допущено для використання на чемпіонаті.

Учасники самі несуть відповідальність за роботу обладнання в країні, де проводиться WBC, і повинні взяти всі необхідні адаптори. WBC не надає конвертери і адаптори.

#### **4.7 НАДАНЕ ОРГАНІЗАТОРАМИ ОБЛАДНАННЯ І ПРОДУКТИ**

Кожна станція на час виступу забезпечується наступним: стіл для обладнання (Еспресо машини, кавомолки та блендера) Д: 1,80, Ш: 0,90, В: 0,90, робочий стіл (для підносів, посуду і додаткових аксесуарів) Д: 1,80м, Ш: 0,60м, В: 0,90, презентаційний стіл (стіл Суддів) Д: 2,39 м, Ш: 0,60м, В: 1,00 м, еспресо машина, кавомолка, блендер, ящик для вибивання кави, незбиране молоко, корзина для сміття, візок (для використання під час підготовки і прибирання).

#### **4.8 РЕКОМЕНДОВАНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОДУКТИ**

Учасники самі несуть відповідальність за забезпечення та наявність достатнього для свого виступу кількості продуктів, аксесуарів і т.д. Учасники повинні врахувати можливі поломки під час шляху або під час виступу. Учасники самі несуть відповідальність, в тому числі матеріальну, за своє обладнання та аксесуари. WBC, волонтери та інші співробітники чемпіонату не несуть відповідальність за збереження речей учасників в кімнаті для підготовки або в зоні виступу.

Учасники можуть принести з собою:

- Кава (для підготовки та виступу)
- Додаткове електрообладнання (максимум дві одиниці)
- Темпер
- Мірні склянки
- Пітчери для збивання молока
- Молоко (можна використати наданий WBC)
- Чашки і блюдця, необхідну кількість
- Ложки
- Будь-який особливий посуд
- Будь-яке обладнання/Аксесуари, необхідні для приготування авторського напою
- Серветки
- Склянки для води (Для чотирьох сенсорних суддів)
- Вода (для чотирьох сенсорних суддів)
- Барні рушники/Чисті ганчірки (для підготовки та виступу)
- Предмети для прибирання (щітка для столу, щітка для кавомолки і т.д.)
- Таця (для сервірування напоїв суддям)
- Всі аксесуари (для оформлення суддівського столу)
- Візок офіціанта (можна використовувати надану WBC)

## **5.1 ІНСТРУКЦІЇ УЧАСНИКАМ ЩОДО ЧАСУ ПІДГОТОВКИ**

### **5.2 УСТАНОВЧЕ ЗБОРИ УЧАСНИКІВ**

Установче зібрання проводиться до початку Чемпіонату Бариста. Присутність на ньому є обов'язковим для учасників. Під час зборів, Менеджер зони чемпіонату WBC разом з Головними суддями чемпіонату робить оголошення, пояснює учасникам порядок проведення Чемпіонату, оголошує розклад виступу, показує місце виступу і технічні приміщення за сценою. На зборах учасники можуть задати всі питання і/або обговорити проблеми з менеджером зони чемпіонату WBC. Якщо користувач не обговорив заздалегідь плани з Організаторами WBC і не відвідав установчі збори, то він може бути дискваліфікований рішенням Головного Судді.

**Якщо учасник приніс додаткове обладнання, або планує використовувати дві надається кавомолки, він повинен попередити про це Менеджера зони чемпіонату до початку чемпіонату.**

### **5.3 КІМНАТА ПІДГОТОВКИ**

Для підготовки учасників до Чемпіонату/тренування учасникам надається місце для практики. Зона підготовки виділяється тільки для учасників Чемпіонату, волонтерів та офіційних представників Чемпіонату. Судді чимось піонат, преса, члени сімей учасників та вболівальники не можуть бути присутніми в зоні підготовки без узгодження з Організаторами WBC. Учасники можуть використовувати зону підготовки для зберігання обладнання, аксесуарів, інгредієнтів і т.д. на свій ризик. Для зберігання інгредієнтів будуть надані холодильники та морозильні камери. Учасники можуть користуватися місцем підготовки для миття посуду та інших барних аксесуарів.

Учасники самі повинні мити свій посуд і стежити за її станом. Помічники і співробітники чемпіонату не несуть відповідальність за цілісність або збереження речей учасників.

### **5.4 ЧАС ПІДГОТОВКИ**

Зона підготовки обладнується 3 трехгрупними еспресо машинами та кавомолки, ідентичними обладнання для виступу на Чемпіонаті. Кожному учаснику надається один годину практики за розкладом. Розклад часу підготовки орієнтоване на розклад виступу (тобто, перший учасник чемпіонату має найраніше час для підготовки). Інформація про виділений часу підготовки надсилається учаснику заздалегідь, до його приїзду для участі в Чемпіонаті. Якщо учасник не може бути в зоні підготовки в призначений час, він повинен домовитися і помінятися часом підготовки з іншим учасником, або підготується в додатковий час.

WBC не гарантує доступ до зони підготовки поза призначеного за графіком часу.

### **5.5 МУЗИЧНИЙ СУПРОВІД ВИСТУПИ**

Учасники можуть взяти з собою музику на CD диску для програвання під час виступу. Музика не повинна містити ненормативну лексику, інакше учаснику можуть бути знижені бали за пункти Презентація/Професіоналізм в Сенсорних аркушах. Учасник повинен чітко написати на диску своє ім'я. Обов'язок надати диск Координатору WBC або Аудіо-відео Операторам до початку Чемпіонату лежить на самому учаснику, так само як і забрати назад диск після Чемпіонату. Диски, забуті учасниками після Чемпіонату, викидаються.

## **5.6 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ**

Учасники повинні бути в зоні підготовки за 30 хвилин до початку часу 15 хвилинної підготовки. Учасник, який не готовий фактично почати підготовку у встановлений час, може бути дискваліфікований.

## **5.7 ОБЛАДНАННЯ МІСЦЯ ВИСТУПИ**

Відповідальні помічники повинні до початку часу підготовки переконатися, що все обладнання (кавомолка (-і), блендер і/або інше електрообладнання) в зоні виступу розміщено на столі відповідно до побажань учасника праворуч або ліворуч від кавомашини.

## **5.8 Установка кавомолки та іншого додаткового електроустаткування**

Учасник повинен до початку Чемпіонату повідомити Менеджера зони виступи WBC, що буде використовуватися ти додаткові обладнання або дві надаються кавомолки. Відповідальний помічник зв'язується з учасником до початку часу підготовки. Учасник може, за своїм бажанням, допомогти персоналу встановити обладнання, однак, після установки устаткування, учасник не повинен чіпати обладнання і повинен негайно покинути зону виступу. Будь ласка, зверніть увагу: не можна засипати каву в бункер до початку часу підготовки.

## **ВБОЛІВАЛЬНИКИ СТОРІН, НЕ ПОВИННІ бути присутніми в зоні ВИСТУПУ**

У зоні виступи під час підготовки, виступи і прибирання мають право бути присутніми тільки учасник, його / її перекладач, волонтери Чемпіонату і офіційні представники Чемпіонату. Порухення правила може призвести до дискваліфікації

## **5.9 ПЕРЕКЛАДАЧІ**

Учасники можуть виступати зі своїми перекладачами. При розмові з учасником перекладачеві дозволяється тільки переводити сказане провідним або головним суддею. Коли говорить учасник, перекладач може тільки здійснювати переклад сказаного учасником. Під час виступу додатковий час для роботи перекладача не надається. Учасник і його тренер відповідальні за прочитання правил роботи перекладача в зоні чемпіонату на сайті: [www.worldbaristachampionship.org](http://www.worldbaristachampionship.org). Учасник і тренер повинні підписати заяву про те, що вони прочитали і розуміють все, що говориться під час зборів учасників до початку змагань.

## **5.10 РОБОТА З ВІЗКОМ В ЗОНІ ВИСТУПУ**

Для перевезення всіх речей в зону виступу учаснику надається візок офіціанта. До початку часу підготовки, учасник розміщує на візку все, що необхідно перемістити в зону чемпіонату. Кожному учаснику для переміщення візка в зону виступу виділяється помічник, і тільки цей помічник має право допомагати учаснику з візком. Помічник повинен уточнити в учасника в зоні виступу, чи обладнання розміщено відповідно до побажань учасника і, якщо відповідь позитивна, помічник втрачено зв'язок виступу, якщо відповідь від'ємне, то помічник уточнює, які зміни щодо обладнання необхідно зробити. Учасник може допомогти персоналу розмістити обладнання відповідно до побажань учасника. Як тільки обладнання розміщено відповідно до побажань учасника, помічник передає учасника співробітнику, який відповідає за час підготовки, і залишає місце виступу.

## **6. 1 ЧАС ПІДГОТОВКИ**

## **6.2 ПОЧАТОК ЧАСУ ПІДГОТОВКИ**

Кожному учаснику надається 15 хвилин на підготовку. Як тільки попередній учасник починає своє виступ, наступний учасник приступає до 15 хвилинної підготовки по сигналу Координатора WBC і/або співробітника Чемпіонату, відповідального за підрахунок часу. Таймкіпери на час підготовки та чемпіонату назначаються на розсуд Координатора, за умови, що буде використовуватися єдиний незалежний метод підрахунку часу. Інструкції відповідно до Правил та Положень застосовуються тільки в разі роботи таймкіперов.

Після того, як учасник прийшов в зону виступу і переконався, що все обладнання встановлено згідно з побажаннями учасника, офіційний співробітник, відповідальний за підрахунок часу підготовки, уточнює, чи готовий учасник почати підготовку. До того, як учасник доторкнеться до будь-якого предмета в зоні виступу, він повинен включити секундомір, щоб почати відлік часу 15 хвилинної підготовки. Співробітник, відповідальний за підрахунок часу підготовки, засікає час початку підготовки учасника. Якщо час підготовки учасника за графіком має початися і учасник не готовий почати підготовку, таймкіпер може прийняти рішення про старт часу підготовки.

Учасники повинні бути готові почати час підготовки вчасно.

## **6.3 ВІЗОК**

Учасник повинен завантажити і розвантажити візок самостійно. Співробітник чемпіонату повинен прибрати візок із зони виступу в кінці часу підготовки учасника. Наявність візки в зоні виступу під час виступу учасника не допускається. Пожалуйста, зверніть увагу: якщо учасник забув забрати що-небудь з візка під час підготовки, то йому дозволяється забрати забуті речі, необхідні для виступу, тільки після початку часу виступу - дивись пункт 8.2 . Забуті Аксесуари.

## **6.3 СУДДІВСЬКИЙ ПРЕЗЕНТАЦІЙНИЙ СТІЛ**

Суддівський презентаційний стіл може бути підготовлений учасником під час підготовки. Учасникам дозволяється ставити воду для суддів на їх стіл під час підготовки, однак вода не повинна бути розлита по склянках до початку часу виступу, інакше учасник отримує нуль (0) балів за пункти Презентація/Професіоналізм у всіх сенсорних аркушах. Учасник може сервірувати суддівський стіл під час виступу, якщо не хоче сервірувати його під час підготовки.

## **6.5 ТЕСТОВЕ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕССО**

Учасникам дозволяється і рекомендується готувати тестові порції еспресо під час підготовки. У момент початку виступу допускається наявність відпрацьованої кави (таблеток) в сітці портафільтра.

## **6.6 ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ ЧАШОК**

Чашки можуть бути підігріті під час підготовки. Однак в момент початку виступу наявність води в чашках не допускається. За перебування на кавомашині чашок з рідиною або інгредієнтів учасник отримує нуль балів за пункт "Робота на станції"

## **6.7 ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПІДГОТОВКИ**

Учасникам не дозволяється витратити на підготовку більш ніж 15 хвилин. Співробітник - таймер позначає

учаснику, коли до закінчення часу підготовки залишається 10, 5, 3, 1 хвилин (а) і 30 секунд. Після закінчення 15 хвилин підготовки, співробітник, відповідальний за час підготовки, говорить слово «час» і просить учасника відійти від зони виступу. Учасник, який відмовився після закінчення часу підготовки покинути станцію, може бути оштрафований згідно п. 7.10.

## **7.1 ЧАС ВИСТУПУ**

### **7.2 ВСТУП ВЕДУЧОГО ЧЕМПІОНАТУ**

Безпосередньо перед початком презентації учасника, Ведучий представляє його глядачам. Учасники на час виступу повинні одягнути бездротовий мікрофон, який буде працювати тільки під час виступу.

### **7.3 ПЕРЕКЛАДАЧ**

Учасник за свій рахунок може виступати зі своїм перекладачем. Під час виступу, перекладач повинен спілкуватися тільки з учасником і ведучим, і не повинен редагувати, прикрашати або якихось ще способом змінювати зміст діалогу під час перекладу. Додатковий час при виступі учасника з перекладачем не надається.

### **7.4 ПОЧАТОК ЧАСУ ВИСТУПИ**

Ведучий запитує учасника, чи готовий він почати виступ. До того, як учасник починає представлятися суддям, він повинен включити секундомір для початку відліку часу виступу. Таймкіпер засікає час початку 15 хвилинного виступу учасника. Відстеження часу, що пройшов з моменту початку виступу робиться самим учасником, хоча він може запитувати час в будь-який момент. Таймкіпер позначає учаснику, коли до закінчення часу виступу залишається 10, 5, 3, 1 хвилин (а) і 30 секунд. Таймкіпер повинен озвучувати ці тимчасові пункти в реальному часі, при цьому може перебити мова учасника.

Якщо годинник несправні з якої-небудь причини, учасник не може зупиняти час виступлення. В цьому випадку офіційним часом виступи є час, відстежувати Таймкіпером, про що учасники будуть попередити дження.

### **7.5 ПОДАННЯ УЧАСНИКА**

На початку виступу, учасниця подає себе чотирьом сенсорним суддям і головному судді. Четверо сенсорних суддів і головний суддя знаходяться за суддівським презентаційним столом. Технічні судді стоять збоку або за станцією і повинні намагатися не заважати переміщенню учасника. Також в зоні виступи можуть бути присутніми двоє "Тіньових" суддів. Тіньові судді не будуть заважати учаснику або стояти на шляху переміщення суддів, вони будуть розташовуватися за спиною Суддів Смаку або збоку від суддівського столу. Тіньові судді не оцінюють виступ, в їх завдання входить запис виступу учасника, для використання суддями під час обговорення. Присутність тіньових суддів не є обов'язковим.

### **7.6 СЕРВИРОВКА НЕОБХІДНИМИ НАПОЯМИ**

Всі напої повинні сервірувати на суддівському презентаційному столі. Напої, що не подані суддям під час презентації, отримують нуль балів за Баланс Смаку і Букет (там, де це може бути застосовано)



Учасники повинні сервірувати і/або забезпечити наявність неароматизованої води для чотирьох сенсорних суддів для кожної групи напоїв. Учасники можуть сервірувати неароматизовану воду на початку виступу, або разом з сервіровкою першого напою, і повинні доливати воду суддям в процесі виступу.

### **7.7 ПРИБИРАННЯ ПЕРСОНАЛОМ оцінених НАПОЇВ**

Після того, як кожен напій був представлений суддям і оцінений ними, персонал Чемпіонату, по сигналу головного судді, забирає напої. Персонал забирає тільки чашки, блюдця і ложки, використані при оцінці поданого в поточний момент напою. Якщо в учасника є особливі побажання до роботи персоналу, то він повинен передати їх Координатору WBC і персоналу до початку свого виступу, інакше чашки, блюдця і ложки будуть віднесені за стандартною процедурою, і повернути їх для виступу учасник може тільки відповідно до п. 8.2 . «Забуті аксесуари». Персонал буде робити все можливе, щоб у разі вилучення посуду зі столу не перешкодити учаснику, проте учасник повинен врахувати роботу персоналу під час організації своєї роботи на станції.

### **7.8 ПЕРИМЕТР ЗОНИ ВИСТУПУ**

Учасник може використовувати для роботи тільки поверхню столів в зоні свого виступу. Будь-яке розміщення додаткових меблів або обладнання (стійки, столи, лавки і т.д.) на підлозі в зоні виступу або за нею, веде до автоматичної дискваліфікації. Забороняється розміщувати предмети під столи під час виступу, в разі порушення учасник отримує нуль балів за пункт «Організація роботи на станції/Чистота станції в кінці виступу» в технічних оціночних листах. Єдиним винятком є установка окремо стоїть нок-боксу.

### **7.9 ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ ВИСТУПУ**

Час виступу зупиняється, коли учасник зупиняє секундомір або піднімає руку і каже слово «час», враховується те, що було зроблено раніше. Якщо учасник позначає закінчення виступу тільки піднятою рукою і проголошенням слова «час», то він повинен вимовити слово чітко і голосно, щоб його почули головний суддя і таймкіпер - співробітник чемпіонату, який відповідає за фіксацію часу виступу. Учасник може завершити виступ, і зупинити час в будь-який момент за власним бажанням. Наприклад, учасник може зупинити час після подачі останнього напою суддям або повернутися після подачі напоїв і забратися на своєму столі до того, як він/вона зупинить час виступу. Для оцінки суддями враховується тільки той час виступу, яке зафіксували головний суддя або співробітник чемпіонату, який відповідає за фіксацію часу виступу. Максимальний час для виступу без накладення штрафних санкцій - 15 хвилин. Штрафні санкції за дострокове закінчення виступу не накладаються.

### **7.10 СПІЛКУВАННЯ ПІСЛЯ ВИСТУПУ**

Після закінчення виступу, учасник не повинен продовжувати спілкуватися з суддями. Будь-яка інформація, озвучена учасником після закінчення виступу, не йде йому в залік за балами. Учасник може продовжити спілкування з Провідним Чемпіонату після закінчення часу виступу, однак, судді не враховують в оцінках пояснення учасника, дані їм при спілкуванні після закінчення виступу.

### **7.11 ШТРАФИ ЗА ПЕРЕВИЩЕННЯ ЧАСУ**

А. Якщо учасник не завершив підготовку або виступ протягом 15 хвилин, то він може продовжити готуватися або виступати до завершення підготовки або виступу.

В. За кожну додаткову секунду часу понад 15 хвилин учасник штрафується на 1 бал, при цьому максимальний штраф може бути 60 балів (1 хвилина перевищення).

С. Учасник, час підготовки або виступу якого перевищить 16 хвилин, буде дискваліфікований.

## **7.12 ПІДКАЗКИ**

Підказки учаснику з боку під час виступу не допускаються. У разі порушення правил, учасник може бути дискваліфікований. Організатори Чемпіонату вітають підтримку учасників з боку уболівальників і глядачів, але без втручання в процес виступу (Будь ласка, зверніть увагу: тренери, уболівальники, друзі, родичі не повинні знаходитися в зоні виступу з моменту початку змагання, інакше учасник може бути дискваліфікований за рішенням Головного Судді )

## **8. 1 ТЕХНІЧНІ ПИТАННЯ**

А. Якщо під час підготовки та виступу учасник виявив проблеми з наступним обладнанням, наданим WBC:

i. Еспресо машина (приклади: відключення, падіння рівня тиску, дисфункція системи контролю, відсутність води або проблеми з системою стоку)

ii. кавомолка

iii. Будь-яке додаткове обладнання (крім годин чемпіонату)

iv. Аудіо-відео обладнання (в тому числі музичний супровід учасника або мікрофон) то учасник повинен підняти руку і оголосити «Технічну паузу». Час підготовки або виступу буде зупинено Таймкіпером (під час підготовки) або Головним Суддею (під час чемпіонату). Таймкіпер робить позначку про час початку Технічної паузи. Учасник повинен переконатися, що Таймкіпер знає про необхідність зробити позначку в зв'язку з технічною паузою.

В. Якщо Координатор WBC/Головний суддя вирішать, що технічна проблема може бути легко вирішена, то вони приймають рішення про збільшення часу виступу учасника на час ремонту. Як тільки технічний фахівець усуне проблему, час включається знову.

З Якщо технічна проблема не може бути вирішена в певний час, то Координатор WBC/Головний суддя приймає рішення, повинен чи ні учасник чекати закінчення ремонтних робіт, щоб продовжити виступлення, або учасник повинен зупинити виступ і почати його знову пізніше після переміщення в інше місце.

Д. Якщо учасник змушений зупинити виступ, то головним суддею і Координатором WBC спільно з учасником визначається новий час його виступу.

Е. Якщо буде визначено, що поломка сталася з вини учасника або з особистим обладнанням учасника, то головний суддя може не продовжувати час виступу, тобто підготовка або виступ буде проходити без надання додаткового часу

Ф. Незнання обладнання не є підставою для надання додаткового часу.

Г. Додатковий час для усунення проблеми з нестабільністю або відмінностями між настройками проливних груп кавоварок може бути надано тільки під час підготовки.

## **8.2 ПЕРЕШКОДИ З БОКУ**

А. Якщо хто-небудь з помічників чемпіонату, суддів, глядачів або фотографів завадив роботі учасника, то за рішенням Головного Судді учаснику може бути надано додатковий час.

В. Якщо сервіровані учасником і оцінені суддями напої не були прибрані співробітниками чемпіонату в розумне час з суддівського столу, то за рішенням Головного Судді учаснику надається відповідне затримці

додатковий час.

### **8.3 ЗАБУТІ АКСЕСУАРИ**

А. Якщо учасник забув принести будь-яке обладнання або аксесуари для підготовки, то він може під час, виділений на підготовку, покинути зону виступу, щоб принести забуті речі, однак час підготовки в даному випадку не зупиняється.

В. Якщо учасник виявив під час виступу, що забув будь-яке обладнання або аксесуари за межами зони виступу, то він повинен сказати про це головному судді і принести забуті речі самостійно. Час виступу в даному випадку не зупиняється.

С. Забороняється, щоб помічники, вболівальники, члени команди або глядачі приносили що-якому учаснику, інакше учасник може бути дискваліфікований за рішенням Головного Судді

### **9. 0 ЧАС ЗБИРАННЯ**

Після закінчення виступу, учасник повинен прибрати зону виступу. Помічники привозять візок, щоб учасник міг скласти на неї всі свої речі. Якщо учасник користувався власною кавомолкою або електрообладнанням, то помічник може допомогти учаснику винести обладнання зі сцени. Учасники повинні прибрати всю свою особисту обладнання із зони виступу і протерти ганчіркою місце виступу. Судді не оцінюють час прибирання.

### **10. 1 ПІСЛЯ ЗМАГАННЯ**

### **10.2 ПІДРАХУНОК БАЛІВ**

### **10.3 WBC ОФІЦІЙНИЙ ПІДРАХУНОК БАЛІВ**

Співробітники, відповідальні за офіційний підрахунок балів WBC відповідальні за підсумовування балів і конфіденційність оцінок.

### **СУММАРНИЙ БАЛ УЧАСНИКА**

Загальний бал учасника за виступ являє суму балів листів експертизи суддів техніки і сенсорних суддів. Будь ласка, перевірте, щоб бали з оціночного листа Головного Судді не були підсумовані до загального балу учасника.

### **ПОДІЛ ГОЛОСІВ ПОРІВНУ**

Якщо два або більше учасників отримали однакові підсумкові оцінки, то офіційні співробітники, що виробляють підрахунок голосів, підсумовують всі оцінки за сенсорну оцінку еспресо (частина 1 листів експертизи всіх 4х сенсорних суддів). Учасник, який набрав максимальну кількість балів по цій частині оціночного листа, стає переможцем серед тих, хто набрав разом з ним однаковий загальний бал. Якщо два або більше учасників при цьому мають однакові оцінки за сенсорну оцінку еспресо, то переможець визначається по другому пункту листів експертизи сенсорних суддів - Сенсорна оцінка Капучино. Якщо

сенсорні оцінки за еспресо і капучіно збігаються, то учасники оцінюються за пунктом 5 всіх сенсорних листів експертизи - Загальне враження суддів.

## **ОЗНАЙОМЛЕННЯ УЧАСНИКІВ З ЛИСТАМИ ЕКСПЕРТИЗИ**

Після церемонії нагородження, учасники мають можливість ознайомитися зі своїми оціночними листами.

А. Учасникам забороняється забирати оригінали листів експертизи.

В. Після чемпіонату, Координатор WBC розсилає учасникам електронною поштою копії їх листів експертизи.

С. Після завершення чемпіонату оціночні листи можуть бути розміщені для публічного ознайомлення.

### **11. 1 ПРОТЕСТИ І АПЕЛЯЦІЇ УЧАСНИКІВ**

#### **11.2 ПИТАННЯ ПОВ'ЯЗАНІ З УЧАСНИКАМИ**

##### **ПРОТЕСТИ**

Якщо учасник має підставу для протесту щодо Чемпіонату, він повинен зв'язатися з Організатором WBC, який визначить, чи можна вирішити питання на місці, або необхідна письмова заява від учасника. Якщо Організатор WBC визначить, що питання і/або протест можуть бути вирішені на місці, він зв'язується з залученою третьою стороною або сторонами, щоб розібратися в ситуації. Питання розглядається і вирішується на місці Організатором WBC і присутнім на чемпіонаті представником WCE від Операційного Комітету Чемпіонату. Відповідь повідомляється учаснику Координатором WBC.

##### **АПЕЛЯЦІЯ**

Якщо учасник звертається зі скаргою, яку не можна вирішити на місці, або учасник хоче оскаржити відповідь, отриманий на місці на його питання, то Менеджер WBC просить учасника письмово подати скаргу в WCE Комітет Чемпіонату. WCE Комітет Чемпіонату приймає остаточне рішення.

Скарга та/або апеляція повинні містити наступне:

- 1) Ім'я учасника
- 2) Дату
- 3) Ясно і коротко позначений предмет звернення
- 4) Дата і час події випадку (якщо можливо)
- 5) Коментарі та пропозиції учасника за рішенням ситуації
- 6) Залучені сторони/сторона
- 7) Контактна інформація учасника

Будь-які письмові скарги та апеляції, що не містять цю інформацію, не розглядаються. Учасники повинні відправити письмову скаргу і/або апеляцію на електронну пошту Організатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) протягом 24 годин з моменту події або отриманого рішення.

#### **АПЕЛЯЦІЇ, ЩО РОЗГЛЯДАЮТЬСЯ КОНСУЛЬТАТИВНОЮ РАДОЮ WCE**

Консультативна Рада Чемпіонату розгляне письмове звернення учасника і дасть відповідь протягом 30 днів з моменту отримання. Остаточне рішення буде передано учаснику по електронній пошті.

### **11.3 ПИТАННЯ, ПОВ'ЯЗАНІ З ОЦІНКАМИ СУДДІВ**

#### **11. ПРОТЕСТ**

Якщо учасник не згоден з оцінками в суддівських листах, він може зустрітися з Головним Суддею під час знайомства з листами і висловити свій протест. Головний Суддя з одним або більше представниками Операційного Комітету Чемпіонату WCE обговорює на місці протест учасника з суддями, які оцінювали учасника. Вони приймають на місці рішення, яке повідомляється учаснику представниками Операційного Комітету Чемпіонату WCE.

#### **11. АПЕЛЯЦІЇ**

Якщо учасник не згоден з рішенням, він може подати письмову апеляцію до Операційного Комітету WCE. Рішення, прийняте Операційним Комітетом, WCE буде остаточним. Апеляція повинна містити наступну інформацію:

- 1) Ім'я учасника
- 2) Дату
- 3) Ясно і коротко позначений предмет звернення
- 4) Дата і час події випадку (якщо можливо)
- 5) Коментарі та пропозиції учасника за рішенням ситуації
- 6) Залучені сторони/сторона
- 7) Контактна інформація учасника

Будь-які письмові скарги та апеляції, що не містять цю інформацію, не розглядаються. Учасники повинні відправити письмову скаргу і/або апеляцію на електронну пошту Координатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) протягом 24 годин з моменту події або рішення.

#### **7.2.3 АПЕЛЯЦІЇ, ЩО РОЗГЛЯДАЄТЬСЯ ОПЕРАЦІЙНИМ КОМІТЕТОМ WCE.**

Операційний Комітет WCE розгляне письмове звернення учасника і дасть відповідь протягом 30 днів з моменту отримання звернення. Остаточне рішення буде передано учаснику по електронній пошті.

#### **12. 1 КРИТЕРІЇ ОЦІНОК**

#### **12.2 ЩО ВАЖЛИВО ДЛЯ СУДДІВ ПРИ ВИБОРІ БАРИСТА - ЧЕМПІОНА**

Судді намагаються виділити чемпіона, який:

А. Має майстерністю в навичках техніки роботи, презентації напою, навичках спілкування і захопленій своєю

професією.

В. Показує глибоке розуміння кави, як продукту під час приготування та презентації всіх 12 напоїв

С. Вміє готувати та презентувати напої високої якості, і

D. Може бути прикладом і джерелом натхнення для інших.

### **12.3 ЗОНА ВИСТУПИ**

Обидва Судді Техніки оцінюють чистоту зони виступу на початку і в кінці виступу учасника.

### **12.4 ОЦІНКА ВКУСА**

Оцінки ставляться за смак кожного окремого напою (тобто еспресо, капучіно та авторського напою). Оцінки також ставляться за інгредієнти, використовувані при приготуванні напою і за стильність напою. Учасники повинні прагнути отримати гармонійний баланс солодощі, кислотності і гіркоти. Учасникам рекомендується включити в презентацію пояснення, чому вони вибрали саме таку каву для виступу, описати основний профіль обсмаження свого кави, склад еспресо суміші, загальний опис смаку, інгредієнти, використовувані для авторського напою і загальну філософію, ідею своїх напоїв.

### **12.5 ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАПОЇВ**

Загальна оцінка включає бали за візуальну презентацію напою, що включає використання чашок, склянок і аксесуарів. Оцінюється чистота чашок і блюдець (без патьоків і крапель на чашках), стабільність приготування, творчість і стиль презентації.

### **12.6 ТЕХНІЧНІ НАВИЧКИ**

Оцінюються технічні знання і кваліфікованість бариста в використанні еспресо машини і кавомолки

### **12.7 ЗАГАЛЬНЕ ВРАЖЕННЯ СУДДІВ**

Оцінюється загальне враження від виступу учасника, його/її навичок, смаку напоїв, особистої презентації та презентації напоїв.

## **13.1 ПРОЦЕДУРА ОЦІНКИ ТЕХНІКИ ВИСТУПУ УЧАСНИКА**

Кожен учасник оцінюється Суддею Техніки. Далі роз'яснюються пункти оціночного листа техніки.

### **13.2 ШКАЛА ОЦІНКИ**

Шкала оцінки однакова для суддів Техніки і Смаку. Використовуються два види оцінок: Так/Ні і оцінки від 0 до 6

Так = 1 Немає = 0

Неприйнятно = 0 Задовільно = 1 Середньо = 2 Добре = 3 Дуже добре = 4 Відмінно = 5 Чудово = 6

Оцінки Так/Ні

Учасник отримує один бал в разі оцінки «Так» і нуль балів у разі оцінки «Ні».

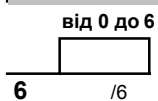
Оцінки від «0 до» 6 »

При використанні шкали оцінки від «0» до «6» допускається деталізація до 0,5 бала за шкалою між 1,0 і 6. Половина бала пишеться як 0,5 десятих, а не дрібно, наприклад 1,5; 2,5; 3,5. Мінімально можлива позитивна оцінка - одиниця (1). Оцінка в 0,5 бала не може використовуватися. Оцінка в нуль (0) балів використовується в разі, якщо що-небудь є повністю неприйнятним. Оцінки нуль (0) і шість (6) повинні бути схвалені Головним Суддею.

### 13.3 ОЦІНОЧНИЙ ЛИСТ ТЕХНІКИ – ЧАСТИНА I

#### ОЦІНОЧНИЙ ЛИСТ ТЕХНІКИ - ЧАСТИНА I

##### Частина I - Оцінка станції на початок виступу



#### Чистота станції на початку виступу/чисті ганчірки

A. Чистота і організованість станції змагання учасника чемпіонату (робочий стіл, стіл підготовки, верх ма шини) оцінюється за шкалою від 0 до 6. Якщо станція в безладному стані, то може бути виставлена оцінка 1 бал.

B. Переконайтеся, що бариста практично і ефективно організував свій робочий простір.

C. Надмірна підготовка повинна мати негативний вплив на оцінку (наприклад, заздалегідь налите в пітчер молоко, попередньо налита в стаканах вода і т.д.)

D. Під час початку виступу потрібна наявність щонайменше трьох чистих ганчірок. Ганчірки повинні бути чистими і призначатися тільки для певної роботи (наприклад, для парової трубки, для чищення, витирання насухо сіток портафільтра або для протирання столу. Наявність рушники у бариста (на фартусі і т.д.) також оцінюється).

E. Чашки повинні бути прогріті і розміщені на майданчик для нагріву чашок на кавоварку, якщо тільки користувач не використовує інше пристосування для нагріву чашок. У момент початку виступу наявність в чашках води не допускається. Якщо в будь-який час в чашках, які перебувають на еспресо машині, виявиться вода, то учасник отримує нуль (0) балів за пункт "Організація роботи на станції/чистота станції після виступу" в кожному з двох технічних листів.

F. Допускається наявність відпрацьованих кавових таблеток в портафільтр на момент початку виступу, що не впливає негативно на бали, виставлені за чистоту робочого місця на початку виступу

## 13.4 ТЕХНІКА РОБОТИ З ЕСПРЕССО – ЧАСТИНА II , ОЦІНКА ТЕХНІЧНИХ НАВИКІВ РОБОТИ З ЕСПРЕССО – ЧАСТИНА II

Оцінка еспрессо однакова для всіх трьох напоїв. Оціночна частина для еспрессо однакова в частинах II, III и IV.

### Частина II - Оцінка Еспрессо

від 0 до 6	Так	Ні	Технічні навиви	ШОТ 1
			Промивання групи	Час
			Суха/ чиста корзина перед дозуванням	Залишки
			Допустимі залишки кави після дозування помола	
			Стабільне дозування і трамбовка	
			Очистка портафільтра (до вставки)	
			Вставка и негайний пролив	ШОТ 2
			Час екстракції (різниця не більше 3 сек)	Час
				Залишки
17	/12	/5		

#### Промивання групи

Промивання групи кавомашини повинна проводитися після видалення портафільтра з групи і безпосередньо перед вставкою холдера в групу. Якщо промивка групи була проведена до екстракції подаються суддям напоїв, то ставиться «Так».

#### Сухий/чистий портафільтр перед дозуванням кави

Корзина портафільтра повністю суха і чиста до приготування напоїв, суддя ставить оцінку "Так".

#### Прийнятний залишок кави під час дозування

Залишки кави - це мелену каву, який не був використаний для приготування напоїв під час підготовки / з- ревнощів презентації. Залишки кави можуть бути знайдені в бункері для меленої кави, в контейнері для вибивання відпрацьованої кави, в сміттєвому кошику, на столах, на підлозі і т.д. Залишки кави після приготування напоїв, що не поданих суддям, не враховуються. Допустима кількість залишків кави становить до 5 грам для кожної групи напоїв. Максимальні бали (5 і вище) виставляються в разі, якщо кількість невикористаного меленої кави склало не більше 1 грама для кожної групи напоїв. При втратах більше, ніж 5 грам кави з розрахунку на одну категорію напоїв, виставляється оцінка 0 балів. Невелике обгрунтоване кількість меленої кави, як результат видалення кави старого помелу під час роботи з кавомолкою, не враховується при оцінці залишків. Всю каву, використаний для приготування напоїв, повинен бути змолоти учасником під час 15-хвилинного виступу.

#### Стабільна і ефективне дозування і трамбування

Учасник повинен продемонструвати стабільність в дозуванні і трамбування кави. Учасник повинен рівно розподілені кави в кошику портафільтра, здійснити рівну трамбування з адекватним тиском. При виставленні балів необхідно враховувати культурні відмінності виступаючих.



### Очищення портафільтра (до вставки в групу)

Оцінка «Так» ставиться, якщо учасник перед вставкою холдера в групу очищає верхній край сітки портафільтра і бічні фланці («вушка») холдера

### Вставка холдера і негайний проливу

Оцінка «Так» ставиться, якщо учасник перед вставкою холдера в групу очищає верхній край сітки портафільтра і бічні фланці («вушка») холдера

### Час екстракції (різниця між парами не більше 3 сек)

Судді вимірюють час екстракції всіх напоїв, з тим, щоб розбіжність у часі екстракції напоїв було не більше 3 секунд. Якщо розбіжність часу екстракції різних пар напоїв однієї категорії не більше 3 секунд, то суддя ставить «Так». Відлік часу починається з моменту включення учасником помпи кавомашини. Час екстракції для напоїв, що не поданих суддям, не оцінює.

## 13.5 ТЕХНІКА РОБОТИ З МОЛОЧНИМ НАПОЕМ - ЧАСТИНА III ,

Перші 7 пунктів в шкалі такі ж, як і в оцінці еспресо.. ОЦІНКА ТЕХНІКИ РОБОТИ З МОЛОЧНИМ НАПОЕМ, ВСПІНЕННЯ МОЛОКА - ЧАСТИНА III

<b>Частина III - Оцінка Молочного Напою</b>																							
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <span>от 0 до 6</span> <span>Так</span> <span>Ні</span> </div> <table border="1" style="width: 100%; height: 100px; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td><td style="width: 25px; height: 20px;"></td></tr> </table>																						<p><b>Технічні навички</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Промивання групи</li> <li>Суха/чиста корзина фільтра перед дозуванням</li> <li>Допустимі залишки кави після дозування /помола</li> <li>Стабільне дозування і трамбовка</li> <li>Очистка портафільтра (до вставки)</li> <li>Вставка и негайний пролив</li> <li>Час екстракції (різниця не більше 3 секунд)</li> </ul>	<p><b>Шот 1</b></p> <p>Час <input style="width: 30px;" type="text"/> <input style="width: 30px;" type="text"/> г</p> <p>Залишки <input style="width: 30px;" type="text"/> <input style="width: 30px;" type="text"/> г</p>
		<p><b>ШОТ 2</b></p> <p>Час <input style="width: 30px;" type="text"/> <input style="width: 30px;" type="text"/> г</p> <p>Залишки <input style="width: 30px;" type="text"/> <input style="width: 30px;" type="text"/> г</p>																					
	<p><b>Молоко</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Пустий/чистий пітчер на початку виступу</li> <li>Пропускання пару до взбивання молока</li> <li>Очистка паровика після взбивання</li> <li>Пропускання пару після взбивання молока</li> <li>Допустимі залишки молока</li> </ul>	<p><b>МОЛОКО</b> <input style="width: 40px;" type="text"/> мл</p>																					
<p><b>22</b>      12      /10</p>																							

#### 4.1.2 Порожній/чистий пітчер на початку виступу

Учасник повинен вливати холодне, свіже молоко в чистий пітчер, який не повинен бути наповнений під час підготовки до виступу. Пітчер повинен бути чистим як зовні, так і всередині

#### 4.1.3 Пропускання пара до збивання молока

Учасник повинен пропустити пар через паровик до вставки його в пітчер.

#### 4.1.4 Очищення паровика після збивання молока

Паровик повинен бути очищений окремим барним рушником для паровика.

#### 4.1.5 Пропущення пара після збивання молока

Учасник повинен пропустити пар через паровик після збивання молока.

#### 4.1.6 Прийнятні залишки молока

Після приготування молочного напою в пітчер не повинно залишитися багато молока. Прийнятні залишки - не більше ніж 90 мл/3 рідких унції на пітчер.

### 4.2 ТЕХНІЧНІ НАВИЧКИ РОБОТИ З авторських напоїв - ЧАСТИНА IV

Зверніть увагу, поля оцінки такі ж, як і в пунктах Оцінка Еспресо - Технічні Навички

### 13.6 ОЦІНКА АВТОРСЬКОГО НАПОЮ - ЧАСТИНА III

Дивись визначення Авторського Напою в п. 2.2.3.

Оцінка авторського напою може бути різною в залежності від його опису учасником. Сенсорні судді повинні повністю оцінити напій до виставлення балів.

Частина III - Оцінка Авторського Напою		
від 0 до 6		
<input type="checkbox"/>	Так Ні	Напій добре описаний, представлений і приготований
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Приваблива презентація Функціональність
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Креативність і синергія з кавою
/12	/2	
от 0 до 6		
= 4 x	<input type="checkbox"/>	Баланс смаку (відповідність складу, смаку еспресо)
/24		



38

### Напій добре описаний, представлений і приготований

Учасник повинен описати свій авторський напій суддям. Для отримання високої оцінки, опис має бути детальним і включати в себе інгредієнти, спосіб приготування і який букет смаку та/або аромату судді відчують. Учасник повинен описати кави і його зв'язок з іншими компонентами його напою. Сенсорні судді повинні слухати і записувати опис інгредієнтів, способу приготування, кави, що дається учасником. Судді роблять позначки і оцінюють напій, з огляду на відповідність напою даваному учасником опису, а також фактичний смак і аромат авторського напою.

Учасник повинен описати суддям, як правильно пити напій (оцінити аромат, розмішати, втягнути в повітря і т.д.) Сенсорні Судді слухають дані учасником інструкції і слідує їм, наскільки зможуть, при дегустації кави. Якщо учасник не дає ніякої інформації або інструкцій, то судді самі вибирають, як оцінювати напій. У будь-якому випадку, судді повинні мінімум два рази спробувати напій.

Судді оцінюють напій і опис учасника, дане тільки під час 15 хвилинного виступу. Будь-яка ти додаткові інформація за описом напою, що надається учасником після закінчення часу виступу (секундомір зупинений і/або учасник сказав слово «час»), суддями не враховується.

### **Приваблива презентація**

"Приваблива презентація" - оцінка зовнішнього вигляду і привабливості авторського напою, що включає, в тому числі, посуд, сам напій, гарніри, аксесуари і т.д. Посуд має привертати увагу і виділяти напій. Якщо напій виглядає непривабливо, включаючи посуд зі відколами і плямами, або непродуману презентацію, за даний пункт ставиться оцінка "нуль"

### **Функціональність**

"Функціональність" визначається тим, наскільки авторський напій і елементи, його складові, поєднуються і співвідносяться із запропонованою учасником інструкцією по дегустації напою. Посуд, прикраси, аксесуари та інструкції не повинні викликати незручність при дегустації напою. В іншому випадку напій отримує оцінку "Ні" за "Функціональність".

### **Креативність і синергія з кавою**

Судді оцінюють креативність учасника на підставі оригінальності його ідеї, і будь-яких нових методах, технічні прийоми або інгредієнтах, які використовуються в приготуванні або презентації авторського напою. Інгредієнти повинні доповнювати і акцентувати увагу на еспресо, при цьому створюючи цікавий смак напою. Авторський напій, який є результатом креативного поєднання інгредієнтів, техніки приготування і має домінуючий букет еспресо, отримує високий бал.

Примітка: "Синергія" визначається як сполучуваність або взаємодоповнюваність двох і більше речовин, в результаті чого загальний ефект перевищує суму його складових окремо

### **Баланс Смаку**

Судді оцінюють авторський напій на підставі того, наскільки добре інгредієнти авторського напою поєднуються з параметрами еспресо (солодкість, кислотність, гіркота). Для отримання високих оцінок, напій повинен мати домінуючий і легко визначається в напої смак еспресо. Судді повинні слідувати запропонованим учасником інструкціям, що належать до дегустації напою.

### **Букет**

Судді оцінюють відповідність між інгредієнтами, використовуваними в авторському напої, тим, як описує напій учасник і своєї сенсорної оцінкою напою. Смаковий профіль напою повинен відповідати використовуваному учасником кави. Оцінка відображає точність відповідності опису і букета авторського напою. Якщо опис напою не було дано, то за цей пункт ставиться оцінка "нуль"

## ОЦІНКА РОБОТИ БАРИСТА – ЧАСТИНА IV

### Частина IV - Оцінка Роботи Бариста

від 0 до 6	Так	Ні	<u>Навики сервісу</u>
			Презентація: професіоналізм
			Увага до деталей/наявність всіх аксесуарів
			Відповідний зовнішній вигляд
<b>13</b>	/12	/1	

Презентація: професіоналізм

Професіоналізм оцінюється відповідно до побаченими якостями, що відносяться до професії бариста, навичками техніки і приготування, а також демонстрації високого рівня розуміння кави під час приготування всіх 12 напоїв. Більш високий рівень знань включає знання процесів вирощування кави, його обсмажування і про- работки від паростка до чашки, а так само виражається в правильній роботі з обладнанням, в правильній подачі (тобто ввічливість, акуратність, уважність, зоровий контакт і т.д. ) і здатності організувати робочий процес в обмежений час. Судді оцінюють, наскільки пояснення учасника відповідають запропонованим напоїв.

Учасник повинен показати, що він професіонал в роботі з кави, що вміє презентувати і готувати каву

#### **Увага до деталей/наявність всіх аксесуарів**

Всі аксесуари повинні бути готові до роботи і робоча зона повинна бути добре організована. Учасник не повинен переміщати багато одиниць обладнання та аксесуарів під час свого виступу - все повинно мати своє місце і призначення. Судді повинні звернути увагу на наявність запасних чашок і аксесуарів, на випадок помилок або проток. Долив води в стакани суддів також характеризує увагу учасника до деталей Еспресо та капучіно повинні подаватися з ложкою, серветкою і неароматизованою водою.

#### **Відповідний зовнішній вигляд**

Як мінімум, учасник повинен виглядати охайно, надіти чистий одяг і фартух. Якщо це так, судді вказують в оцінках «Так». У разі відсутності фартуха або невідповідного зовнішнього вигляду "(наприклад, учасник взутий в сандалі, одяг порвана або забруднена), ставиться оцінка « Ні ».

#### **ЗАГАЛЬНЕ ВРАЖЕННЯ СУДДІВ - ЧАСТИНА V**

## Частина V – загальне враження суддів

### Від 0 до 6 Загальне враження суддів

= 4 x  загальне враження (загальна оцінка роботи бариста, відповідність оцінок смаку і презентації)

/24

## 24

Оцінка за загальне враження суддів повинна відображати два основних параметри.

А. Оцінка за загальне враження повинна співвідноситися із загальним враженням від смаку напоїв (тобто, чи було враження від комбінації всіх трьох груп напоїв більше, ніж якщо б подавалася тільки група з одного напою?)

В. Судді повинні враховувати в своїх оцінках і підвищувати бали за пристрасність і натхнення, які бариста показав під час виступу. Судді повинні оцінювати (враховуючи культурні та індивідуальні відмінності) такі параметри, як природність, чистота і чіткість мовлення, виражений ентузіазм і захопленість спеціаліста кави, і здатності бариста бути зразком роботи для інших бариста в кавовій професії/індустрії. (Тобто, в кафе / ресторані чи зможе цей бариста захопити мене Спеціаліті кавою?) Якщо судді відчувають, що це так, то оцінки повинні бути високими

## 13.7 ТЕХНІКА ВИСТУПУ – ЧАСТИНА V

### Частина V - Оцінка Техніки

Від 0 до 6	Так	Ні	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Організація роботи на станції / Чистота станції після виступу
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Чисті носики портафільтра/ Носики портафільтра не попадали в дозатор ковомолоки
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Загальна гігієна на час виступу Правильне використання тряпок

9

/6

/3

### 14.1 Організація роботи на станції/Чистота станції в кінці виступу

А. Судді Техніки оцінюють весь процес виступу учасника, використання ним інструментів бариста, обладнання та аксесуарів

В. Учасник повинен показати розуміння правильного використання та роботи еспресо машини.

З. Учасник повинен показати розуміння правильного використання та роботи кавомолки, включаючи процес засинання кави і проходження кави через кавомолку. Учасник повинен робити помел кави під пріготування кожної пари еспресо

Д. Учасник повинен намагатися дотримуватися різниці не більше 3 секунд в екстракції між різними парами еспресо і намагатися отримати обсяг напою 25-35 мл (30 мл +/- 5 мл.).

Е. Судді Техніки оцінюють всі етапи роботи учасника, включаючи: організацію робочої зони і розташування інструментів бариста, чашок і аксесуарів; переміщення учасника під час виступу; чистота і оснащення станції (обладнання, столи, рушники, Пітчери); вміння працювати з кавою і інгредієнтами (молоко, інгредієнти авторського напою).

Ф. У разі потрапляння будь-якої рідини або інгредієнтів на верхню частину машини, учасник отримує нуль балів за Загальну організацію роботи на станції/Чистота станції після виступу.

Г. Чистота зони виступу також оцінюється. Учасник повинен прибрати пролиті і розсипані продукти до кінця свого виступу. Прибирання в процесі виступу (видалення розсипаного кави або протирання столів) позитивно впливає на оцінку учасника, якщо прибирання зони виступу проводиться до закінчення виступу. Оцінюється чистота всіх аксесуарів, які перебувають на кавомашині і столах (в тому числі темпери, чашки, підноси, Пітчери) Допускається, і не оцінюється наявність відпрацьованої кави в портафільтр після закінчення часу виступу.

### Чисті носики портафільтра/носики портафільтра не потрапляли в бункер для меленої кави

А. Учасник повинен очистити носики портафільтр від води і меленої кави, рушником або пальцями,

допускаються всі варіанти.

В. Під час вирівнювання кави в портафільтр, учасник не повинен тримати портафільтр над бункером для меленої кави. (Це може привести до зволоження бункера для меленої кави)

С. Якщо учасник очищає носики портафільтра перед кожною екстракцією і не поміщає їх над бункером з меленою кавою, то судді ставлять "так".

#### **Загальна гігієна під час виступу**

Оцінка за цей пункт виставляється суддею на підставі загальної гігієни учасника під час всього виступу.

Якщо гігієна дотримувалася учасником під час всього виступу, судді ставлять «так»

Приклади негігієнічних дій:

- Учасник стосується руками особи, рота і т.д. потім руками готує напій.
- Стосується руками статі і потім руками готує напій ..

#### **Використання ганчірок за призначенням**

Судді оцінюють правильність використання учасником ганчірок. Учасник повинен використовувати одну окрему ганчірку для паровика, одну для очищення сітки портафільтр і одну для прибирання робочого місця.

Учасник отримує «Ні» за цей пункт, якщо:

- Використовує для очищення паровика ганчірку, яка використовувалася для іншої роботи (тобто очищення однієї ганчіркою паровика і інших предметів).
- Використовує ганчірку антисанітарних, небезпечно для якості продуктів (наприклад, стосується особи, рота і т.д.)
- Використовує ганчірки, що впали на підлогу або торкнулися підлоги

#### **14.1 Процедура СЕНСОРНОЇ ОЦІНКИ**

Виступ кожного учасника оцінюють четверо Сенсорних Суддів. Далі дається роз'яснення шкали сенсорної оцінки в таблиці.

#### **14.2 ШКАЛА ОЦІНКИ**

Шкала оцінки для сенсорних суддів аналогічна шкалою суддів техніки.

Варіанти оцінки: Да = 1 Немає = 0

Неприйнятно = 0 Задовільно = 1 Середньо = 2 Добре = 3 Дуже добре = 4 Відмінно = 5 Чудово = 6

Оцінки Так/Ні

Учасник отримує один бал за оцінку "так" і нуль балів за оцінку "Ні".

Оцінки від 0 до 6

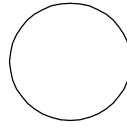
При використанні шкали оцінки від «0» до «6» допускається деталізація до 0,5 бала за шкалою між 1,0 і 6. Половина бала пишеться як 0,5 десятих, а не дрібно, наприклад 1,5; 2,5; 3,5. Мінімально можлива позитивна оцінка - одиниця (1). Оцінка в 0,5 бала не може використовуватися. Оцінка в нуль (0) балів використовується в разі, якщо що-небудь є повністю неприйнятним. Оцінки нуль (0) і шість (6) повинні бути схвалені Головним Суддею.

#### **14.3 ОЦІНКА ЕСПРЕССО - ЧАСТИНА I**

Оцінка еспресо проводиться з дотриманням зазначеного далі протоколу для сенсорних суддів. Судді повинні повністю оцінити всі параметри напою, перш ніж записувати бали. Використовуючи ложку, сенсорні судді роблять ТРИ (3) помішування (рухами від себе в чашці від стінки до стінки), для змішування ароматів в еспресо, після чого відразу пробують еспресо. Сенсорні судді повинні зробити як мінімум дві повних проби еспресо, втягуючи кави з повітрям, щоб повністю оцінити напій. Судді не оцінюють еспресо з ложки.

Учасники можуть пропонувати суддям свої критерії і варіанти оцінки смаку еспресо. Судді повинні орієнтуватися на пропозиції учасників, якщо вважають їх відповідними.

Так	Ні	Крема	/1																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				
від 0 до 6																					
= 2 x	<input type="checkbox"/>	Баланс смаку	/12																		
<table border="0"> <tr> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Солодкість</td> <td colspan="3">Кислинка</td> <td colspan="3">Гірчинка</td> </tr> </table>				Н	С	В	Н	С	В	Н	С	В	Солодкість			Кислинка			Гірчинка		
Н	С	В	Н	С	В	Н	С	В													
Солодкість			Кислинка			Гірчинка															
= 3 x	<input type="checkbox"/>	Букет	/42																		
= 4 x	<input type="checkbox"/>	Тактильність																			
<table border="0"> <tr> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Вага</td> <td colspan="3">Текстура</td> <td colspan="3">Фініш</td> </tr> </table>				Н	С	В	Н	С	В	Н	С	В	Вага			Текстура			Фініш		
Н	С	В	Н	С	В	Н	С	В													
Вага			Текстура			Фініш															
Так Ні		Функціональність і правильність чашок	/1																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				
<b>56</b>																					



#### 4.1.3 Крему

Судді візуально оцінюють зовнішній вигляд крему в чашці. Судді ставлять оцінку Так, якщо крему розтягнута по всій поверхні напою, без розривів.

#### 4.1.4 Баланс Смаку

Судді оцінюють еспресо з позиції сполучуваності та взаємодоповнюваності смакових параметрів (солодощі, кислотності, гіркоти). Шкала інтенсивності в оціночних листах використовується суддями тільки для відображення особистих відчуттів. Однаковий рівень інтенсивності не припускав автоматично гармонійний баланс.

#### 4.1.5 Букет

Судді оцінюють відповідність опису букета і пояснення, дані учасником, і поданого напою. Профіль напою повинен відповідати кави в еспресо суміші. При оцінці враховується будь-який опис букета еспресо, дане учасником. Оцінка відображає точність відповідності опису і букета еспресо. Якщо учасник не дав опису напою, то за цей пункт ставиться оцінка "нуль"

#### 4.1.6 Тактильні

Судді слухають тактильний опис і пояснення, дані учасником і порівнюють з відчуттями ваги, текстури і фінішу поданого напою. Тіло і текстура еспресо повинні відповідати приготування, методу екстракції і складу використовуваної еспресо суміші. Оцінки даються тільки за відповідність вказуються учасником тактильних параметрів напою. Якщо користувач не описав тактильні параметри напою, то судді повинні очікувати напій з щільним тілом, округлими і гладкими смаковими відчуттями.

#### 4.1.7 Функціональність і правильність чашок

Еспресо повинен подаватися в чашках об'ємом 60-90 мл, з яких судді будуть потім пробувати еспресо. Чашки повинні дозволяти суддям правильно оцінити напій без функціональних незручностей. Зокрема, є

неприпустимими ситуаціями, коли чашки надмірно гарячі, немає можливості безпечно тримати або дегустувати напій, судді не можуть заповнювати оціночні листи. У цьому випадку за пункт "Функціональність і правильність чашок" ставиться оцінка "Ні"

#### 14.4 ОЦІНКА МОЛОЧНОГО НАПОЮ – ЧАСТИНА II

Оцінка молочних напоїв проводиться всіма сенсорними суддями відповідно до наступного протоколом. Важливо, щоб судді слідували цим протоколом постійно при оцінці кави. Сенсорні судді повинні оцінити всі параметри напою до виставлення оцінки.

Сенсорні судді спочатку оцінюють зовнішній вигляд молочного напою. Потім судді роблять перший ковток від будь-якого краю чашки. Після першого ковтка, судді повинні зробити ще як мінімум один додатковий ковток з будь-якого незайманого краю чашки.

Учасники можуть впливати на протокол оцінки та давати суддям особливі змінені інструкції щодо оцінки смаку молочного напою. Якщо судді вважають інструкції, дані учасником, обґрунтованими, вони повинні їх дотримуватися.

#### Частина II - Оцінка Молочного Напою

Від 0 до 6	
<input type="text"/>	Візуально правильний напій (традиційний або Латте Арт)
/6	
Від 0 до 6	
= 2 x <input type="text"/>	Баланс Смаку (Гармонічний баланс насиченого солодкого молока/еспресо)
= 2 x <input type="text"/>	Букет
/24	
Так Ні	
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Функціональність и правильність чашок	
/1	

31

#### Візуально правильний молочний напій

Судді візуально оцінюють молочний напій і виставляють оцінки. Гладка і, можливо, глянцева поверхня молочного напою повинна являти собою комбінацію кольору молока і кави, з добре визначеним колірним контрастом і симетричним малюнком (Примітка: використання на поверхні капучіно будь-яких спецій та інших добавок неприпустимо, інакше учасник отримує нуль (0) балів за Баланс смаку).

#### Баланс Смаку

Молочний напій - це гарячий напій, який повинен подаватися при температурі, що дозволяє відразу його пити. В оцінку смаку входять текстура піни, температура напою і співвідношення смаку кави і молока. У молочному напої повинен бути гармонійний баланс смаку солодкого молока і еспресо. Смаковий профіль капучіно повинен співвідноситися з використаною для його приготування еспресо сумішшю, і виражатися яскравіше при додаванні молока.

#### 4.2.3 Букет

Судді оцінюють відповідність опису букета і пояснення, дані учасником, і поданого напою. Смаковий профіль молочного напою повинен відповідати використовуваному для його приготування кави в еспресо суміші. Оцінка відображає точність відповідності опису і букета молочного напою. Якщо учасник не дав



опису напою, то за цей пункт ставиться оцінка "нуль".

#### **4.2.4 Функціональність чашок**

Молочний напій повинен подаватися в чашках, які дозволяють суддям правильно оцінити напій без функціональних незручностей. Зокрема, є неприпустимими ситуації, коли чашки надмірно гарячі, немає можливості безпечно тримати або дегустувати напій, судді не можуть заповнювати оціночні листи. У цьому випадку за пункт "Функціональність і правильність чашок" ставиться "Ні"

### ОЦІНКА АВТОРСЬКОГО НАПОЮ - ЧАСТИНА III

Дивись визначення Авторського Напою в п. 2.2.3.

Оцінка авторського напою може бути різною в залежності від його опису учасником. Сенсорні судді повинні повністю оцінити напій до виставлення балів.

Частина III - Оцінка Авторського Напою		
від 0 до 6		
<input type="text"/>	Так Ні	Напій добре описаний, представлений і приготовлений
<input type="text"/>	<input type="text"/>	Приваблива презентація Функціональність
<input type="text"/>	<input type="text"/>	Креативність і синергія з кавою
/12	/2	
от 0 до 6		
= 4 x <input type="text"/>		Баланс смаку (відповідність складу, смаку еспресо)
/24		



38

#### Напій добре описаний, представлений і приготований

Учасник повинен описати свій авторський напій суддям. Для отримання високої оцінки, опис має бути по-детальним і включати в себе інгредієнти, спосіб приготування і який букет смаку та/або аромату судді відчують. Учасник повинен описати кави і його зв'язок з іншими компонентами його напою. Сенсорні судді повинні слухати і записувати опис інгредієнтів, способу приготування, кави, що дається учасником. Судді роблять позначки і оцінюють напій, з огляду на відповідність напою даваному учасником опису, а також фактичний смак і аромат авторського напою.

Учасник повинен описати суддям, як правильно пити напій (оцінити аромат, розмішати, втягнути в повітря і т.д.) Сенсорні Судді слухають дані учасником інструкції і слідує їм, наскільки зможуть, при дегустації кави. Якщо учасник не дає ніякої інформації або інструкцій, то судді самі вибирають, як оцінювати напій. У будь-якому випадку, судді повинні мінімум два рази спробувати напій.

Судді оцінюють напій і опис учасника, дане тільки під час 15 хвилинного виступу. Будь-яка ти додаткові інформація за описом напою, що надається учасником після закінчення часу виступу (секундомір зупинений і/або учасник сказав слово «час»), суддями не враховується.

#### Приваблива презентація

"Приваблива презентація" - оцінка зовнішнього вигляду і привабливості авторського напою, що включає, в тому числі, посуд, сам напій, гарніри, аксесуари і т.д. Посуд має привертати увагу і виділяти напій. Якщо напій виглядає непривабливо, включаючи посуд зі відколами і плямами, або непродуману презентацію, за даний пункт ставиться оцінка "нуль"

## **Функціональність**

"Функціональність" визначається тим, наскільки авторський напій і елементи, його складові, поєднуються і співвідносяться із запропонованою учасником інструкцією по дегустації напою. Посуд, прикраси, аксесуари та інструкції не повинні викликати незручність при дегустації напою. В іншому випадку напій отримує оцінку "Ні" за "Функціональність".

## **Креативність і синергія з кавою**

Судді оцінюють креативність учасника на підставі оригінальності його ідеї, і будь-яких нових методах, технічні прийоми або інгредієнтах, які використовуються в приготуванні або презентації авторського напою. Інгредієнти повинні доповнювати і акцентувати увагу на еспресо, при цьому створюючи цікавий смак напою. Авторський напій, який є результатом креативного поєднання інгредієнтів, техніки приготування і має домінуючий букет еспресо, отримує високий бал.

Примітка: "Синергія" визначається як сполучуваність або взаємодоповнюваність двох і більше речовин, в результаті чого загальний ефект перевищує суму його складових окремо

## **Баланс Смаку**

Судді оцінюють авторський напій на підставі того, наскільки добре інгредієнти авторського напою поєднуються з параметрами еспресо (солодкість, кислотність, гіркота). Для отримання високих оцінок, напій повинен мати домінуючий і легко визначається в напої смак еспресо. Судді повинні слідувати запропонованим учасником інструкціям, що належать до дегустації напою.

## **Букет**

Судді оцінюють відповідність між інгредієнтами, використовуваними в авторському напої, тим, як описує напій учасник і своєї сенсорної оцінкою напою. Смаковий профіль напою повинен відповідати використовуваному учасником кави. Оцінка відображає точність відповідності опису і букета авторського напою. Якщо опис напою не було дано, то за цей пункт ставиться оцінка "нуль"

## **15. 1 ПОРУШЕННЯ З БОКУ ОФІЦІЙНИХ ПРЕДСТАВНИКІВ ЧЕМПІОНАТУ БАРИСТА**

Якщо Головний Суддя або персонал Чемпіонату Бариста виявляють факт порушення або підозрюють порушення з боку суддів, необхідно провести наступні процедури:

А. Головний Суддя просить офіційно призначеного на Чемпіонат власника листів експертизи повернути все оціночні листи учасника, якщо є підозра на порушення.

В. Головний Суддя збирає суддів, представників WCE Операційного Комітету Чемпіонату і

Керуючого Директора WCE для обговорення ситуації.

C. На закритій нараді представники Операційного Комітету Суддів і Керуючий Директор WCE виносять рішення по ситуації.

D. Якщо порушення серйозно, то Рада Операційного Комітету WCE має право відсторонити суддю від суддівства всіх Чемпіонатів надалі

## **15. 2 апеляції**

Якщо суддя WBC не згоден з рішенням з цього питання, він може звернутися з апеляцією в Консультаційна Рада WCE. Рішення, прийняте Консультаційним Радою WCE, остаточно.

Скарга та/або апеляція повинні містити наступне:

- 1) Ім'я
- 2) Дату
- 3) Ясно і коротко позначений предмет звернення
- 4) Дата і час події випадку (якщо можливо)
- 5) Коментарі та пропозиції учасника за рішенням ситуації
- 6) Залучені сторони/сторона
- 7) Контактна інформація учасника

Будь-які письмові скарги та апеляції, що не містять цю інформацію, не розглядаються. Судді повинні відправити письмову скаргу і/або апеляцію на електронну пошту Координатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) протягом 24 годин з моменту події або отриманого рішення.

5.2 апеляції, розглядають консультативної ради WCE

Консультативна Рада Чемпіонату розгляне письмове звернення та дасть відповідь протягом 30 днів з моменту отримання. Остаточне рішення буде передано учаснику по електронній поштою.