

MEȘTERII CAFELEI

Ediția I

17-18 Iunie, Iași, România

REGULAMENT

1. Condiții de participare

- 1.1. Participanți
- 1.2. Înscriere
- 1.3. Clarificări
- 1.4. Respectarea regulamentului în timpul competiției

2. Concurs

- 2.1. Sumar
- 2.2. Definirea băuturilor

3. Desfășurarea competiției

- 3.1. Sumar
- 3.2. Spațiul de desfășurare al concursului

4. Echipamente și accesorii

- 4.1. Espresso
- 4.2. Râșnița
- 4.3. Alte echipamente electrice
- 4.4. Echipament pus la dispoziție
- 4.5. Echipament recomandat

5. Instrucțiunile concurentului până la proba de concurs

- 5.1. Întâlnirea de orientare în perimetrul de concurs
- 5.2. Muzica de competiție
- 5.3. Punctualitate
- 5.4. Pregătirea spațiului de lucru
- 5.5. Susținătorii și asistenții înafara perimetrului scenei
- 5.6. Toate accesoriile la îndemână

6. Timpul necesar pregătirii

- 6.1. Începerea pregătirii
- 6.2. Masa de prezentare către juriu
- 6.3. Shot-urile de cafea de antrenament
- 6.4. Cești preîncălzite

6.5. Finalul timpului de pregătire

7. Proba de concurs

7.1. Introducere realizată de maestrul de ceremonii

7.2. Începerea timpului de competiție

7.3. Introducerea concurentului

7.4. Servirea băuturilor specifice probei

7.5. Debarasarea mesei de prezentare după servirea băuturilor

7.6. Finalizarea timpului de competiție

7.7. Comunicări la final de probă

7.8. Penalizări de timp

7.9. Coaching – instrucțiuni pentru concurent

8. Probleme tehnice

8.1. Obstrucționări

8.2. Accesorii uitate

9. Timp necesar pentru curățenie

10. Post – competiție

10.1. Scor

10.2. Debriefing – întrebări

11. Căile de atac ale competitorului

11.1. Probleme ale unui concurent

11.2. Probleme legate de membrii juriului ori procesul de jurizare

12. Criterii de evaluare

12.1. Ce caută jurații la un concurent

12.2. Perimetrul de competiție

12.3. Evaluarea gustului

12.4. Prezentarea băuturilor

12.5. Aptitudini tehnice

12.6. Impresiile juriului

13. Procedura de evaluare tehnică

13.1. Criterii de evaluare

13.2. Aptitudini tehnice de preparare a băuturii espresso

13.3. Aptitudini tehnice de preparare a băuturii cu lapte

14. Procedura de evaluare a gustului

14.1. Criterii de evaluare

14.2. Evaluarea băuturii espresso

14.3. Evaluarea băuturii pe bază de cafea cu lapte

14.4. Evaluarea băuturii obținute prin metodă de brewing

14.5. Evaluarea concurentului

14.6. Impresiile juriului

15. Comportament incorect al unui jurat ori membru din echipa de organizare

15.1. Căi de atac

1. Condiții de participare

1.1. Participanți

- 1.1.1. **Meșterii Cafelei** este un concurs deschis tuturor persoanelor care lucrează într-o cafenea ori locație care comercializează băuturi pe bază de cafea, la momentul înscrierii în competiție.
- 1.1.2. Participanții trebuie să aibă vârsta de 18 ani împlinită la momentul înscrierii în competiție.
- 1.1.3. Participanții se vor înscrie în concurs în baza actului de identitate (buletin sau carte de identitate valabilă la data înscrierii).
- 1.1.4. În cazul în care un competitor înscris în concurs nu poate participa, din motive obiective, cafeneaua/locația în care acesta lucrează poate desemna un alt concurent, coleg al celui înscris inițial în competiție, care îndeplinește condițiile necesare, să ia parte la concurs. O astfel de înlocuire va fi transmisă în scris către adresa de email scoaladecafea@gmail.com, după care se va aștepta acceptul organizatorilor, până la data concursului.
- 1.1.5. Pentru o bună desfășurare a concursului, membrii juriului nu vor fi implicați în alte activități înafara jurizării, precum nici concurenții în alte activități înafara celor pe care le presupune participarea în cadrul concursului.

1.2. Înscriere

Concurenții vor completa formularul de înscriere până la data de **10 iunie 2017**.

Formularul va fi însoțit de o copie după actul de identitate. Confirmarea înscrierii va fi trimisă prin email în max. 2 zile de la data înscrierii.

1.3. Clarificări

Toți concurenții au datoria de a citi și înțelege prezentul regulament, fără nicio excepție. Concurenții sunt încurajați să adreseze toate întrebările necesare până la data concursului. În cazul în care un concurent nu înțelege prezentul regulament, ori un anume subpunct, este de datoria sa să clarifice situația cu ajutorului organizatorilor concursului. Concurenții vor avea posibilitatea să adreseze întrebări înainte de concurs, la întâlnirea cu echipa de organizare. Întrebările și solicitările de clarificări pot fi trimise prin email către adresa scoaladecafea@gmail.com

1.4. Respectarea regulamentului în timpul competiției

Regulamentul va fi respectat pe toată durata concursului, fără nicio excepție, atât de concurenți și susținătorii acestora, cât și de membrii juriului și organizatorii competiției. Un concurent care nu respectă prezentul regulament va fi automat descalificat din cadrul competiției. Un membru al juriului care nu respectă prezentul regulament, ori un membru al echipei de organizare, va atrage după sine o sesizare din partea concurentului care a semnalat neregula, și dacă este cazul, excluderea din cadrul concursului.

2. Concurs

2.1. Sumar

- 2.1.1. Competiția **Meșterii Cafelei** va fi jurizată de 3 tipuri de jurați: sensory (gust), tehnic și președintele juriului.
- 2.1.2. Competiția va fi jurizată de 3 jurați sensory, 1 tehnic și 1 președinte al juriului.
- 2.1.3. În cadrul semifinalei, concurenții vor pregăti câte 1 băutură din categoriile espresso și băutura pe bază de cafea cu lapte pentru fiecare jurat sensory, adică un total de 6 băuturi în decurs de 10 minute. Președintele juriului va avea posibilitatea să guste din oricare băutură preparată.
- 2.1.4. În cadrul finalei, concurenții vor pregăti câte 1 băutură din categoriile espresso, băutura pe bază de cafea cu lapte și băutură obținută prin metodă de brewing, pentru fiecare jurat sensory, adică un total de 9 băuturi în decurs de 15 minute. Președintele juriului va avea posibilitatea să guste din oricare băutură preparată.
- 2.1.5. În cazul băuturii obținute prin metodă de brew, fiecare concurent va prepara o (1) singură extracție pe care o va împărți în porții egale, astfel încât să poată servi fiecare membru al juriului.
- 2.1.6. Rețeta pentru băutura preparată prin metodă de brew (proporțiile de cafea măcinată și apă) va fi prezentată juriului înainte de începerea extracției, la final fiind necesar să se menționeze și cantitatea totală de băutură extrasă.
- 2.1.7. Fiecare concurent poate să aleagă ordinea în care servește băuturile preparate către juriu. Totodată, concurentul va avea grijă ca toate băuturile preparate să fie servite și băute, înainte de a decide să prepare următorul set, în caz contrar concurentul va fi depunctat la Atenția la detalii.
- 2.1.8. În cadrul fiecărei categorii, băuturile vor fi servite în orice combinație (câte una pe rând, una și alte 2, ori toate 3 simultan). Cei 3 jurați sensory vor începe degustarea de îndată de băuturile au fost servite.
- 2.1.9. Toate cele 3 băuturi din cadrul unei categorii vor fi preparate utilizând același sortiment de cafea. Totodată, cafeaua utilizată poate fi schimbată de la o categorie de băuturi la alta. Toate cele 3 băuturi dintr-o categorie vor conține aceleași ingrediente și vor fi preparate după aceeași rețetă. Preparând și servind în mod deliberat băuturi variate în cadrul unei categorii, atrage după sine scor zero la jurizarea gustului pentru toate băuturile din categoria respectivă, care deviază de la rețeta băuturii care a fost servită prima.

2.2. Definirea băuturilor

2.2.1. Espresso

- A. Este o băutură de 30 ml (+/- 5ml) realizată din cafea măcinată, obținută cu ajutorul unui portafiltru single sau double, în timpul unei singure extracții continue.

- B. Cafeaua nu va avea adăugați aditivi, arome, culori, parfumuri, substanțe aromatizante, lichide sau pudre etc., din momentul culegerii sale până la momentul preparării.
- C. Cafeaua utilizată poate fi amestec (blend) ori single-region/country/farm etc.
- D. Fiecare membru al juriului sensory va primi câte un (1) espresso. Dacă shot-ul de espresso nu se încadrează în cerințe, acest lucru se va reflecta în scorul primit la jurizarea sensory. Băutura espresso va putea fi preparată utilizând diferite cantități de cafea.
- E. Espresso va fi extras la o temperatură de 90-95 grade Celsius.
- F. Presiunea espressor-ului va fi setată între 8.5 și 9.5 bar.
- G. Timpul de extracție recomandat este de 20-30 secunde.
- H. La momentul servirii, espresso trebuie să fie acoperit integral de cremă.
- I. Espresso trebuie servit în ceașcă potrivită (60-90 ml), din care jurații să poată bea fără a întâmpina dificultăți – includem aici temperatura prea mare a ceștii, imposibilitatea de a ține ceașca în mână ori de a juriza corespunzător băutura. În caz contrar, aceste detalii se vor reflecta în scorul primit în urma jurizării.
- J. Espresso trebuie servit către juriu alături de linguriță potrivită, șervețel și un pahar cu apă plată. În caz contrar, scorul acordat atenției la detalii va fi mai mic.
- K. La prepararea băuturilor se vor folosi doar apă și cafea. Alte substanțe prezente în portafiltre vor atrage după sine scor zero în dreptul băuturii espresso la jurizarea sensory și tehnic.

2.2.2. Băuturi pe bază de cafea cu lapte

- A. O băutură cu lapte este o combinație între un (1) shot de espresso, așa cum este el definit la punctul anterior, și lapte de vacă preparat la steamer, într-un volum de max. 240 ml.
- B. Băuturile cu lapte vor putea fi servite cu latte-art ori cu un cerc alb central din lapte. Modelele de latte-art vor fi realizate la alegere de către fiecare concurent.
- C. Băuturile cu lapte trebuie servite în cești potrivite, din care jurații să poată bea fără a întâmpina dificultăți – includem aici temperatura prea mare a ceștii, imposibilitatea de a ține ceașca în mână ori de a juriza corespunzător băutura. În caz contrar, aceste detalii se vor reflecta în scorul primit în urma jurizării.
- D. Folosirea topping-urilor, a siropurilor, a condimentelor ori pudrelor nu este permisă. În cazul în care una sau mai multe vor fi utilizate, concurentul va primi scorul zero la jurizarea gustului (sensory).
- E. Băutura cu lapte trebuie servită către juriu alături de șervețel și un pahar cu apă plată. În caz contrar, scorul acordat atenției la detalii va fi mai mic.

- F. La prepararea băuturilor se vor folosi doar apă și cafea. Alte substanțe prezente în portafiltre vor atrage după sine scor zero în dreptul băuturii pe bază de cafea cu lapte la jurizarea sensory și tehnic.

2.2.3. Băutură obținută prin metodă de brewing

- A. Este o băutură preparată utilizând o metodă alternativă de infuzare a cafelei (metodă de brewing) și apă, cu un volum total al extracției între 200 și 450 ml. Timpul de extracție este durata de timp care începe atunci când apa și cafeaua intră în contact și se finalizează atunci când concurentul încetează procesul. Procesul de brewing se oprește atunci când băutura extrasă a fost complet separată de materia solidă, ori atunci când concurentul decide să oprească fluxul de cafea care se colectează în vasul de deservire.
- B. Dacă acest volum de 200 - 450 ml nu este respectat, băuturile vor fi depunctate.
- C. În procesul de extracție se vor utiliza doar cafeaua măcinată, apă, aparatele și ustensilele necesare preparării. Înainte de servire, nu se va putea adăuga apă peste băutura obținută, pentru diluare.
- D. Fiecare dispozitiv pentru care se optează trebuie să fie acționat manual, gravitațional sau prin vacuum, și nu trebuie să includă părți care necesită curent electric pentru a funcționa. Sunt permise surse de căldură pentru a încălzi apa necesară (dacă nu se dorește utilizarea apei preîncălzite oferite de espresso), dar nu pentru a acționa dispozitivul ori un mecanism adițional al acestuia (exemple de încălzitoare de apă: cană electrică, plită cu inducție, arzător de campanie, kettle electric).
- E. Fiecare concurent va putea alege oricare dintre metodele cunoscute de brewing, existente la ora actuală în piață. Dacă mai mulți concurenți optează pentru aceeași metodă de preparare, fiecare dintre aceștia își va realiza rutina în timpul probei de concurs și va fi jurizat corespunzător. Fiecare concurent va folosi un (1) singur dispozitiv pentru a prepara întreaga cantitate de băutură necesară pentru jurizare.
- F. Concurenții vor utiliza atât dispozitivele puse la dispoziție de către organizatorii concursului, acestea fiind Aeropress, V60, Chemex, French Press, cât și cele pe care și le pot asigura pe cont propriu (exemple de alte dispozitive pe care concurenții le pot utiliza în concurs: Coffee Steampunk, Woodneck).
- G. Nu este necesar să se servească întreaga cantitate de băutură obținută în urma preparării.
- H. Băutura obținută prin metodă de brewing trebuie servită către juriu în ceașcă de min. 60 ml. Nu există restricții privind materialul, forma sau dimensiunea ceștii

folosite. Cerința este ca ceștile folosite să poată fi ținute în mână și ca temperatura băuturii să nu împiedice degustarea.

- I. La prepararea băuturilor se vor folosi doar apă și cafea. Alte substanțe prezente vor atrage după sine scor zero în dreptul băuturii obținute prin metodă alternativă, la jurizarea sensory și tehnic.

3. Desfășurarea competiției

3.1. Sumar

- 3.1.1. Perimetrul de concurs va conține 2 bancuri de lucru, numerotate cu 1 respectiv 2.
- 3.1.2. Fiecare concurent va primi un număr de concurs și va cunoaște bancul de lucru unde își va realiza rutina și ora la care intră în competiție.
- 3.1.3. Competiția se împarte în două (2) runde:
 - A. Semifinala – ziua de 17 iunie – toți competitorii din care se vor califica în finală funcție de scorul obținut un număr de 8 concurenți
 - B. Finala – ziua de 18 iunie – 8 concurenți din care 3 vor fi desemnați câștigători
- 3.1.4. În timpul primei zile de concurs, fiecare concurent va avea la dispoziție, câte 25 minute, timp pe care îl va petrece la bancul de lucru, astfel:
 - 10 minute timp pentru pregătire
 - 10 minute timp pentru desfășurarea probei
 - 5 minute timp pentru curățenie
- 3.1.5. În timpul celei de-a 2a zile de concurs, fiecare concurent va avea la dispoziție, câte 35 minute, timp pe care îl va petrece la bancul de lucru, astfel:
 - 15 minute timp pentru pregătire
 - 15 minute timp pentru desfășurarea probei
 - 5 minute timp pentru curățenie
- 3.1.6. La finalul primei runde (semifinala), 8 concurenți care au obținut punctajele cele mai mari se califică pentru runda a doua (finala). La trecerea în următoarea rundă, fiecare concurent pornește de la scor zero. Punctarea nu începe de la scorul cu care concurentul a intrat în noua rundă.
- 3.1.7. Concurenții vor primi foile de punctaj pentru a le analiza în momentul în care au finalizat concursul ori atunci când parcursul lor în cadrul competiției a ajuns la final.
- 3.1.8. La finalul primei runde se vor anunța cei 8 finaliști. Numele acestora vor fi anunțate în ordine aleatorie, și nu în ordinea punctajului obținut. Totodată, punctajele obținute nu vor fi anunțate, pentru a nu influența parcursul concurenților. Punctajele obținute de către concurenți vor fi anunțate în cadrul festivității de premiere.

3.2. Spațiul de desfășurare al concursului

- 3.2.1. Stațiile de lucru (bancurile de lucru) vor fi amenajate și dispuse astfel încât să se încadreze bine în spațiul existent, să faciliteze accesul concurentului pentru

desfășurarea probei și să fie ușor de utilizat. Este necesar ca stațiile de lucru să permită spectatorilor să observe modul de desfășurare a probelor.

3.2.2. Bancurile de lucru vor fi compuse din:

- 1 masă pentru espresso, râșniță, knock box
- 1 masă pentru servirea membrilor jurului

3.2.3. Cele 2 bancuri de lucru vor fi delimitate de o **masă comună, care va fi destinată aparatelor, dispozitivelor și accesoriilor pentru prepararea băuturilor la metodă alternativă (brew). Această masă va fi utilizată atât de bancul de lucru numerotat 1, cât și de bancul de lucru numerotat 2.**

3.2.4. În jurul stațiilor de lucru va fi stabilit un perimetru în care vor avea acces doar concurenții (în timpul probelor de lucru), membrii juriului, și un număr limitat de persoane din echipa de organizare (maestrul de ceremonii, fotograful, videograful și voluntarul desemnat). Accesul în acest perimetru va fi restricționat altor persoane, pentru a nu perturba desfășurarea probei de concurs.

4. Echipamente și accesorii

4.1. Espresso

- 4.1.1. Concurenții vor utiliza doar espresso-ul pus la dispoziție de organizatorii concursului. Nici un alt espresso nu va fi adus în perimetrul de concurs.
- 4.1.2. Calibrarea aparatului va fi făcută înainte începerii concursului, după cum urmează: temperatura apei va fi programată la 90,5-96 grade Celsius, iar presiunea apei va fi programată între 8,5-9,5 bar.
- 4.1.3. Concurenții nu vor interveni asupra calibrării aparatului. Schimbarea, ajustarea sau înlocuirea oricărui element component al espresso-ului atrage după sine descalificarea concurentului în cauză. Orice daună asupra echipamentelor de concurs rezultată în urma utilizării necorespunzătoare face obiectul descalificării.

4.2. Râșnița

- 4.2.1. Concurenții vor utiliza râșnițele puse la dispoziție de organizatorii concursului. Fiecare concurent va putea regla dozajul și granulația cafelei, utilizând comenzile externe, fără a interveni asupra calibrării interne a echipamentelor.
- 4.2.2. Fiecare concurent va putea utiliza un număr de max. 2 râșnițe în timpul probei de concurs. În cazul în care un concurent va face apel la un al treilea echipament, acesta va primi scor zero la managementul stației de lucru.

4.3. Alte echipamente electrice

- 4.3.1. **În afară de echipamentele puse la dispoziție, concurenții pot aduce un număr de max. 2 echipamente pe care să le utilizeze în timpul competiției (ex.: plită, kettle electric, cană electrică ș.a.).**

4.3.2. Pentru a putea utiliza echipamentele proprii, concurenții vor anunța organizatorii concursului înainte de prima zi de competiție. În cazul în care concurenții nu vor anunța intenția de a utiliza echipament propriu, acestea nu vor fi permise în perimetrul de concurs.

4.3.3. Fiecare concurent se va asigura că echipamentele proprii sunt în stare de funcționare și că pot fi utilizate în timpul probei de concurs.

4.4. Echipament pus la dispoziție

4.4.1. Fiecare stație de lucru va fi dotată astfel: masă pentru aparatură (espressor, râșniță), masa de prezentare (sau masa juriului) și masa comună destinată echipamentelor de brew. Echipamentele și accesoriile puse la dispoziție:

- Espressor
- Râșniță
- Knock box
- Tamper
- 2 x Latieră 350 ml, 2 x Latieră 600 ml
- Echipamente de brewing: chemex, V60, syphon, french press, aeropress.
- Lapte
- Apă
- Prosop
- Coș de gunoi
- Produse de curățenie.

4.5. Echipament recomandat (pe care fiecare concurent și-l asigură)

4.5.1. Concurenții își vor aduce propriile ustensile și accesorii pentru a se asigura că prezentarea lor se va desfășura în bune condiții. Fiecare concurent se va asigura că echipamentele proprii sunt funcționale. Nici un voluntar ori membru al echipei de organizare nu va fi responsabil pentru echipamentele, ustensilele și accesoriiile concurenților.

4.5.2. Lista cu toate cele necesare pentru fiecare concurent, pe care fiecare va trebui să și le asigure în ziua concursului:

- Cafea (pentru antrenament și pentru proba de concurs)
- Opțional – Echipamente electrice (în număr de max. 2)
- Opțional – Latiere (pitchere)
- Opțional – Echipament de brewing (chemex, V60, syphon, french press, aeropress ori altele)
- Filtre specifice pentru echipamentele de brewing (dacă echipamentele necesită filtre pentru funcționare)
- Cești

- Lingurițe
- Alte ustensile specifice după necesitate
- Accesorii extra pentru prepararea băuturilor prin metodă de brewing
- Șervețele
- Pahare pentru apă
- Prosoape și cârpe (pentru antrenament și pentru proba de concurs)
- Tăvi pentru servirea juriului
- Alte accesorii pentru masa juraților
- **Sort propriu.**

5. Instrucțiunile concurentului până la proba de concurs

Toți concurenții care au fost admiși în cadrul competiției, vor avea responsabilitatea de a se prezenta la sediul organizatorilor (adresa Școlii Moldovenești de Cafea) pentru a se familiariza cu echipamentele de concurs. Perioada în care se vor prezenta la sediul școlii, alături de intervalele orare și programări, vor fi trimise prin email fiecărui concurent în parte. Neprezentarea reprezintă motiv de descalificare.

Mențiune pentru concurenții dinafara localității: toți concurenții admiși în concurs, care sunt din alte localități decât Iași, sunt rugați să ajungă în Iași cu o zi înainte de concurs, pentru a se familiariza cu echipamentele de concurs.

5.1. Întâlnirea de orientare în perimetrul de concurs

Înainte de începerea concursului, va avea loc o întâlnire de orientare la care vor fi prezenți toți concurenții. În timpul acestei întâlniri, se va explica modul de desfășurare al concursului, se va parcurge programul de concurs, se va vizita întreg perimetrul de concurs. Cu acest prilej, toți concurenții vor putea adresa întrebări și se vor putea discuta neclaritățile. Dacă un concurent decide să nu participe la această întâlnire de orientare, acesta riscă să fie descalificat.

5.2. Muzica de competiție

Fiecare concurent are posibilitatea să aducă un CD cu muzica pe care dorește să realizeze prezentarea la proba de concurs. Nu se va accepta alt suport pentru audio. Muzica nu va conține limbaj licentious ori defăimător. CD-ul va fi inscripționat clar cu numele concurentului și va conține doar muzica de competiție. Este responsabilitatea concurentului să pună la dispoziție CD-ul înainte de începerea concursului, și să recupereze CD-ul la finalul concursului.

5.3. Punctualitate

Fiecare concurent trebuie să fie pregătit pentru proba de concurs cu cel puțin 30 de minute înainte de a începe. Concurentul care nu este pregătit să intre imediat când a început timpul său de pregătire poate fi descalificat.

5.4. Pregătirea spațiului de lucru

Responsabilul cu bancurile de lucru se va asigura că toate echipamentele au fost amplasate corespunzător în spațiul de lucru, înainte de începerea probei pentru fiecare concurent în parte. Dacă un concurent a decis să folosească echipamente electrice proprii, va avea grijă să le aducă în perimetrul de concurs înainte să înceapă timpul său de pregătire, să le amplaseze pe masa echipamentelor și să le bage în priză. Le va putea utiliza doar începând cu timpul său de pregătire, și în timpul probei de concurs. Mențiune: cafeaua se va vărsa în recipientul râșniței doar în momentul în care timpul de pregătire al concurentului a început.

5.5. Susținătorii și asistenții înafara perimetrului scenei

În timpul pregătirii, a probei de concurs și a curățeniei, nimeni înafară de concurent și personalul autorizat nu poate pătrunde în perimetrul de concurs.

5.6. Toate accesoriile la îndemână

Fiecare concurent se va asigura că are la îndemână toate echipamentele, ustensilele și accesoriile necesare pentru desfășurarea probei de concurs. Fiecare concurent va avea desemnat un voluntar (asistent) care îl va ajuta. Doar voluntarul va putea asista concurentul în perimetrul de concurs în timpul probei, la solicitarea concurentului. Dacă totul este amenajat corespunzător și prezența voluntarului nu este necesară, acesta va părăsi perimetrul de concurs.

6. Timpul necesar pregătirii

6.1. Începerea pregătirii

Fiecare concurent are la dispoziție 10 minute timp în care să se pregătească. Când concurentul dinainte începe proba sa de concurs, aceste 10 minute de pregătire încep pentru următorul concurent. Cronometrarea timpului este ținută de un voluntar desemnat. Când concurentul a ajuns la stația sa de lucru, a analizat-o și a concluzionat că totul este în regulă, atunci cele 10 minute pot începe, dând drumul și la cronometru.

6.1.1. În a 2a zi de concurs, fiecare concurent va avea la dispoziție 15 minute pentru pregătire.

6.2. Masa de prezentare către juriu

Așezare mesei pentru juriu se face în timpul de pregătire. Sticlele de apă pentru jurați pot fi amplasate pe masă în timpul de pregătire. Însă, apa va fi turnată în pahare doar înainte de a începe prezentarea. Dacă un concurent nu dorește să aranjeze masa pentru juriu în timpul de pregătire, va putea face acest lucru în timpul probei de concurs.

6.3. Shot-urile de cafea de antrenament

Concurenții sunt încurajați să prepare shot-uri de cafea în timpul de pregătire. Cafeaua din portafiltre (cake sau puck) poate rămâne în portafiltre la începerea probei de concurs.

6.4. Cești preîncălzite

Ceștile pot fi preîncălzite în timpul de pregătire. La începerea probei de concurs ceștile vor fi goale, fără apă. Pe espresso în tot timpul acesta nu se vor amplasa lichide sau ingrediente. În caz contrar, concurentul va fi depunctat la organizarea stației de lucru.

6.5. Finalul timpului de pregătire

Concurenții nu vor depăși timpul de pregătire alocat, 10 minute în prima zi de concurs, și 15 minute în a 2a zi de concurs. Voluntarul responsabil cu cronometrarea timpului va anunța la 5 minute, la 2 minute și la 30 de secunde. La finalul celor 10 minute în prima zi de concurs, și 15 minute în a 2a zi de concurs, voluntarul responsabil va anunța și va ruga concurentul să se îndepărteze de lângă bancul de lucru.

7. Proba de concurs

7.1. Începerea timpului de competiție

Înainte de a începe proba, fiecare concurent va fi prezentat de maestrul de ceremonii. MC-ul va întreba concurentul dacă este pregătit să înceapă. Înainte de a începe prezentarea, concurentul va da startul cronometrului, începând astfel proba de 10 minute în prima zi de concurs, și 15 minute în a 2a zi de concurs. Voluntarul desemnat cu cronometrarea timpului va anunța la 5 minute, la 2 minute și la 30 de secunde. Voluntarul va vorbi cu voce tare, anunțând în timp real timpul scurs, chiar dacă va fi necesar să întrerupă concurentul. Concurentul poate verifica timpul scurs în orice moment.

7.2. Prezentarea concurentului

Fiecare competitor se va prezenta către toți membrii juriului: membrii juriului sensory și președintele juriului vor fi așezați la masa juriului, iar juratul tehnic se va așeza astfel încât să poată observa concurentul în timpul probei de concurs, asigurându-se că nu îl incomodează în niciun fel.

7.3. Servirea băuturilor specifice probei

Toate băuturile vor fi servite la masa de prezentare, masa juriului. Concurenții vor pune la dispoziție apă plată pentru membrii juriului. Concurenții vor putea servi apa către juriu la începutul probei de concurs, ori după primul set de băuturi servite, și vor umple paharele de câte ori este necesar.

7.4. Debarasarea mesei de prezentare după servirea băuturilor

Voluntarul desemnat (asistentul) va ajuta la debarasarea mesei de prezentare. Acesta va curăța masa de cești, lingurițe, și alte accesorii folosite.

7.5. Finalizarea timpului de competiție

Timpul de competiție ajunge la final atunci când concurentul oprește cronometrul sau ridică mâna și anunță verbal. Va trebui să se asigure că a fost auzit și cronometrul a fost oprit. Concurentul poate decide să finalizeze proba oricând dorește înainte de cele 10 minute în prima zi de concurs și 15 minute în a 2a zi de concurs, după ce a servit băuturile juriului, ori după ce a făcut și curățenie, cu condiția să se încadreze în timpul

alocat. Nu se penalizează concurenții care finalizează proba mai devreme de 10 minute în prima zi de concurs, respectiv 15 minute în a 2a zi de concurs.

7.6. Comunicări la final de probă

Concurentul nu va comunica cu juriul la finalul probei. Concurentul va putea conversa cu maestrul de ceremonii, dar această conversație nu va influența jurizarea.

7.7. Penalizări de timp

7.7.1. Dacă un concurent nu a finalizat prezentarea în timpul alocat, îi este permis să continue până la finalizare.

7.7.2. Concurentul are posibilitatea să continue timp de max. cinci (5) minute. Aceste minute se penalizează astfel : fiecare minut înseamnă cinci (5) puncte de penalizare, adică un max. de 5 minute = 25 puncte de penalizare.

7.7.3. Dacă aceste 5 minute se depășesc, și proba durează mai mult de 15 minute în prima zi de concurs și 20 minute în a 2a zi de concurs, concurentul este descalificat.

7.8. Coaching – instrucțiuni pentru concurent

Concurenții nu vor putea primi instrucțiuni sau coaching pe perioada probei de concurs. Organizatorii încurajează prezența susținătorilor care nu perturbă desfășurarea competiției.

8. Probleme tehnice

Un concurent poate semnală o defecțiune tehnică, dacă aceasta intervine.

- i. Espresso-ul (problemă de alimentare cu energie electrică, presiunea aburului, defecțiune la comenzi sau probleme cu scurgerea)
- ii. Râșnița
- iii. Alte echipamente electrice
 - A. Dacă problema poate fi remediată ușor, după intervenția tehnicianului, concurentul va putea să continue cu prezentarea.
 - B. Dacă problema nu poate fi remediată ușor, și durează mai mult, se va decide pe loc dacă concurentul va aștepta rezolvarea problemei, ori va înceta prezentarea și o va relua mai târziu.
 - C. Dacă se va reprograma prezentarea, concurentul împreună cu președintele juriului și organizatorii evenimentului vor stabili un alt interval orar.
 - D. Dacă se constată că problema se datorează unei erori din partea concurentului ori a echipamentelor proprii aduse de către acesta, președintele juriului va stabili dacă concurentul va continua prezentarea fără a i se aloca timp suplimentar.
 - E. Dacă se constată că problema se datorează unei utilizări defectuoase din partea concurentului, cronometrul nu se va opri, iar timpul se va scurge normal. Este de datoria fiecărui concurent să înțeleagă cum funcționează fiecare echipament.
 - F. Dacă se observă diferențe mari de debit între grupurile aparatului, acestea vor fi semnalate numai în timpul pregătirii, și nu în timpul probei de concurs.

8.1. Obstrucționări

- 8.1.1. Dacă se observă că o persoană care poate fi membru al juriului, voluntar, susținător, fotograf, reprezintă o piedică pentru unul dintre concurenți, concurentul în cauză va primi timp suplimentar din partea juriului pentru a putea finaliza prezentarea.

8.2. Accesorii uitate

- 8.2.1. În timpul pregătirii, dacă un concurent a uitat să-și aducă toate accesoriile, acesta va putea ieși din perimetrul de concurs pentru a le aduce, însă nu va beneficia de pauză (time-out).
- 8.2.2. În timpul probei de concurs, dacă un concurent a uitat să-și aducă toate accesoriile, acesta va trebui să anunțe președintele juriului, va putea ieși din perimetrul de concurs pentru a le aduce, însă nu va beneficia de pauză.
- 8.2.3. Alte persoane înafară de concurent nu vor putea aduce obiectele uitate în perimetrul de concurs. În caz contrar, concurentul în cauză riscă să fie descalificat.

9. Timp necesar pentru curățenie

Imediat ce concurentul a finalizat proba, va începe curățenia. Toate accesoriile și echipamentele proprii vor fi recuperate, iar bancul de lucru se va curăța integral, astfel încât să fie perfect curat pentru următorul concurent. În cazul în care un concurent depășește timpul alocat, împiedicând astfel accesul în bancul de lucru al următorului concurent, acesta riscă să fie descalificat.

10. Post – competiție

10.1. Scor

- 10.1.1. Juriul este responsabil cu păstrarea scorului, și cu confidențialitatea acestuia pe parcursul competiției.
- 10.1.2. Scorul total al unui concurent este compus din scorul obținut la tehnic și cele 3 scoruri obținute la sesory, din care se vor scădea penalizările pentru timp.
- 10.1.3. Dacă va exista egalitate de puncte între 2 sau mai mulți concurenți, departajarea va fi făcută prin intermediul unei probe suplimentare denumită “probă fulger” – servirea unui număr de 5 băuturi într-un timp scurt: un (1) espresso simplu, un (1) espresso dublu și două (2) băuturi pe bază de cafea cu lapte, într-un timp de maximum 5 minute. Va fi desemnat câștigătorul probei de departajare concurentul care se a preparat toate băuturile în timpul cel mai scurt.
- 10.1.4. Membrii juriului vor juriza prestația fiecărui concurent în parte. În cazul în care se vor constata greșeli ale concurenților (de preparare ori de gust), punctele de penalizare oferite vor fi transformate în secunde, care se vor adăuga ulterior la timpul final al fiecărui concurent (1 punct de penalizare = 1 secundă).

10.2. Debriefing – întrebări

La finalul competiției, fiecare concurent va avea posibilitatea să parcurgă punctajul obținut cu juriul. Concurenții nu vor păstra foile originale cu punctaj, însă vor putea

primi copii după acestea prin email. De avut în vedere faptul că punctajele vor putea fi făcute publice la finalul competiției.

11. Căile de atac ale competitorului

11.1. Probleme ale unui concurent

Dacă un competitor dorește să semnaleze o problemă legată de concurs, acesta va contacta direct unul dintre organizatorii evenimentului. Împreună vor decide dacă problema poate fi rezolvată pe loc.

11.2. Probleme legate de membrii juriului ori procesul de jurizare

Dacă un concurent are obiecții privind scorul primit de la unul mai mulți membri ai juriului, acesta poate să discute cu președintele juriului în sesiunea de debriefing. Președintele juriului alături de juratul sau jurații care au oferit punctajele contestate vor discuta despre scorurile oferite și vor lua o decizie pe care ulterior o vor comunica concurentului.

12. Criterii de evaluare

12.1. Ce caută jurații la un concurent

Membrii juriului doresc să desemneze câștigător o persoană care :

- A. Este un bun profesionist, are aptitudini tehnice, este creativ, are abilități de comunicare, servește băuturile preparate cu plăcere, și este pasionat de meseria de barista.
- B. Înțelege cafeaua și are cunoștințe despre ea, dincolo de băuturile pe care le prepară în timpul competiției.
- C. Prepară băuturi de bună calitate
- D. Poate fi un bun model pentru cei din jur și o sursă de inspirație.

12.2. Perimetrul de competiție

Membrii juriului vor verifica curățenia la fiecare început și final de probă de concurs.

12.3. Evaluarea gustului

Vor fi acordate puncte pentru gustul fiecărei băuturi preparate (espresso, băutură cu lapte și obținută la metodă de brewing). Concurenții trebuie să prepare băuturi echilibrate ca și gust, cu un echilibru bun între dulceață, aciditate și gust amar. Concurenții trebuie să explice verbal către membrii juriului alegerea făcută în materie de cafea : să vorbească despre profilul de prăjire al sortimentului ales, despre structura băuturii preparate, despre elementele de gust și despre filosofia din spatele băuturilor preparate.

12.4. Prezentarea băuturilor

Vor fi acordate puncte pentru aspectul vizual al băuturilor preparate, incluzând ceștile utilizate, paharele și accesoriile. Includem aici elemente precum : cești curate, nepătate, consistența metodologiei, creativitate, și stilul prezentării.

12.5. Aptitudini tehnice

Vor fi acordate puncte pentru cunoștințele și aptitudinile tehnice ale concurentului privind folosirea espressor-ului și a râșniței, și a dispozitivelor de brewing.

12.6. Impresiile juriului

Vor fi acordate puncte pentru imaginea generală a concurentului, aptitudinile sale, gustul băuturilor preparate de acesta, și prezentarea băuturilor.

13. Procedura de evaluare tehnică

Fiecare concurent va fi evaluat de un membru al juriului, juratul tehnic. În continuare urmează o explicație a tabelului de punctaj.

13.1. Criterii de evaluare

Există 2 tipuri de scor : scorul DA și NU, și scorul cu punctaj de la zero (0) la zece (10).

DA=1, NU=0

Inacceptabil=0 și Extraordinar=10

Unele criterii sunt punctate cu scor de la zero la zece, zero fiind cel mai mic și zece fiind cel mai mare. Nu se vor putea folosi jumătăți de punct (1.5, 2.5). Cel mai mic scor cu valoare este 1.0. Punctajul zero este oferit când criteriul jurizat este declarat total inacceptabil.

Aptitudini tehnice de preparare a băuturii espresso

13.1.1. Se va începe lucrul într-o stație de lucru complet curată.

- A. Curățenia stației de lucru va fi evaluată pe o scară de la 1 la 10. Dacă stația de lucru este dezordonată/murdară, va fi punctată cu 1.
- B. Se verifică capacitatea concurentului de a organiza o stație de lucru practică și eficientă.
- C. Un minimum de 3 cârpe curate trebuie să fie disponibile la începutul probei de concurs. Fiecare cârpă trebuie să aibă desemnată o utilitate (una pentru curățarea steamer-ului, una pentru uscare, una pentru ștergerea mesei). Concurentul va avea la îndemână și un prosop.
- D. Ceștile trebuie încălzite. Acestea pot fi puse pe espressor, dacă concurentul nu folosește o altă metodă pentru a încălzi ceștile. În cești nu trebuie să fie apă la începutul probei de concurs. Dacă este apă în ceștile așezate pe espressor, concurentul va primi scor zero la managementul stației de lucru/curățenia banului de lucru.
- E. Concurenții pot avea puck-uri (cafea utilizată) în portafiltre, la începutul probei de concurs. Acestea nu vor atrage după sine depunctări.

13.1.2. Flush-ul pentru grupul espressor-ului (eliberarea unui jet de apă fierbinte din grup) Flush-ul trebuie făcut imediat după ce portafiltrul a fost scos din grup, și înaintea fiecărei extracții. Dacă a fost făcut un flush înainte de extracția băuturii, membrul juriului va oferi scorul DA.

13.1.3. Coș de portafiltru curat și uscat înainte de dozarea cafelei

- Dacă coșul portafiltrului este curat și uscat înainte de a doza cafeaua, membrul juriului va oferi scorul DA.
- 13.1.4. Marja acceptabilă de cafea nefolosită la dozare și măcinare
Cafeaua măcinată care rămâne nefolosită în timpul probei de concurs în râșniță, în knock box, pe masă, la gunoi, pe podea ori în altă parte - este acceptată o cantitate de max. 5 grame de cafea nefolosită pentru fiecare categorie de băuturi preparate. Mai mult de 5 grame de cafea per categorie risipite vor atrage după sine scor zero. Toată cafeaua utilizată va fi măcinată în timpul probei de concurs.
- 13.1.5. Dozare și tampare eficientă și consistentă
Concurentul trebuie să demonstreze o metodă consistentă de dozare și tampare. Concurentul va așeza cafeaua în portafiltru și o va tampa corespunzător.
- 13.1.6. Portafiltre curate
Curățarea portafiltrului înainte de inserarea acestuia în grup primește DA din partea membrului juriului.
- 13.1.7. Inserare și extracție imediată
Concurentul trebuie să înceapă extracția imediat ce a introdus portafiltrul în grup, fără nicio întârziere. Dacă este făcut acest pas, concurentul primește scor DA.
- 13.1.8. Timp de extracție
Membrii juriului vor fi atenți dacă între shot-urile de espresso este o variație de până la 3 secunde. Dacă variația este de până la 3 secunde pentru toate băuturile dintr-o categorie, concurentul va primi scor DA.
- 13.2. Aptitudini tehnice de preparare a băuturii cu lapte**
- 13.2.1. Latieră (pitcher) gol și curat
Concurentul va utiliza o latieră curată, care nu a fost umplută cu nimic altceva în timpul probei de concurs. Concurentul va turna lapte rece și proaspăt în latiera curată atât la interior, cât și la exterior.
- 13.2.2. Jet de abur prin steamer înainte de prepararea laptelui
Concurentul trebuie să elibereze un jet de abur prin steamer înainte de a-l introduce în latiera cu lapte.
- 13.2.3. Curățarea steamer-ului după prepararea laptelui
Concurentul va curăța steamer-ul după prepararea laptelui cu cârpa sau prosopul desemnat.
- 13.2.4. Jet de abur prin steamer după prepararea laptelui
Concurentul va elibera un jet de abur prin steamer fierbinte după ce a șters cu cârpa sau prosopul desemnat.
- 13.2.5. Cantitatea acceptabilă de lapte care rămâne nefolosită în latieră
Se consideră acceptabilă o cantitate de maximum 90 ml lapte.

14. Procedura de evaluare a gustului

14.1. Criterii de evaluare

Există 2 tipuri de scor : scorul DA și NU, și scorul cu punctaj de la zero (0) la zece (10).

DA=1, NU=0

Inacceptabil=0 și Extraordinar=10

Unele criterii sunt punctate cu scor de la zero la zece, zero fiind cel mai mic și zece fiind cel mai mare. Nu se vor putea folosi jumătăți de punct (1.5, 2.5). Cel mai mic scor cu valoare este 1.0. Punctajul zero este oferit când criteriul jurizat este declarat total inacceptabil.

14.2. Evaluarea băuturii espresso

Espresso va fi amestecat cu lingurița, pentru a amesteca aromele, după care gustat imediat. Fiecare espresso va fi gustat de cel puțin 2 ori de către un membru al juriului, pentru a evalua gustul. Membrii juriului nu vor gusta espresso de pe linguriță.

Dacă concurentul are indicații privind modul în care se evaluează băutura preparată, iar acestea sunt rezonabile, membrii juriului vor urma indicațiile primite.

14.2.1. Crema

Membrii juriului vor evalua vizual aspectul creimei în ceașcă. Dacă aceasta acoperă integral băutura și nu prezintă nici o intrerupere (gaură, lipsă pe suprafață), băutura se va juriza cu DA.

14.2.2. Echilibrul gustului

Juriul va evalua modul în care componentele gustului (dulce, acid și amar) se combină și se completează reciproc.

14.2.3. Acuratețea descriptorilor aromelor

Membrii juriului vor asculta cu atenție descrierile aromelor oferite de concurent, pe care le vor compara ulterior cu băuturile servite. Va trebui să existe o corelație între boabele de cafea folosite la prepararea espresso-ului și profilul de gust. Orice descriere a aromelor oferită de concurent va fi luată în considerare la punctarea acestui criteriu. Punctajul se bazează pe cât de precis se potrivesc descrierile cu aromele băuturilor. Descrierea aromelor va trebui făcută de concurent, în caz contrar va fi oferit scor zero la această categorie.

14.2.4. Tactil

Membrii juriului vor asculta cu atenție descrierile și explicațiile tactile oferite de concurent, pe care le vor compara ulterior cu greutatea și senzația creată în cavitatea bucală în timp ce se bea băutura espresso și după ce a fost băută. Băutura espresso va trebui să aibă corpolență și textură corelate cu prepararea sa, metoda de extracție și boabele de cafea utilizate. Punctajul oferit concurentului se va baza pe acuratețea cu care a descris espresso și cât de mult s-au potrivit aceste descrieri cu senzațiile oferite de băuturile servite.

14.2.5. Ceașca potrivită pentru servirea băuturii espresso

Băutura espresso se va servi într-o ceașcă ce va putea fi evaluată și din care se va putea bea cu ușurință. Aceasta trebuie să aibă un volum între 60 și 90 ml, și trebuie să faciliteze servirea băuturii, pentru a putea oferi punctajul adecvat. Temperatura prea ridicată a ceștii, imposibilitatea de a bea din ea în condiții de siguranță, vor atrage după sine jurizarea cu NU pentru ceașca utilizată.

14.3. Evaluarea băuturii pe bază de cafea cu lapte

Băuturile cu lapte vor fi evaluate de membrii juriului sensory folosind următorul protocol. Mai întâi de toate, membrii juriului vor evalua aspectul băuturii cu lapte. Ulterior, fiecare jurat va sorbi din ceașcă o primă dată, și apoi va sorbi pentru cel puțin încă o dată, din altă parte a ceștii, acolo unde băutura nu a fost atinsă. Concurentul poate oferi indicații privind modul în care doresc să fie evaluată băutura cu lapte. Dacă indicațiile sunt rezonabile, membrii juriului vor respecta instrucțiunile oferite.

14.3.1. Vizual

Membrii juriului vor evalua aspectul băuturii cu lapte pentru a oferi un punctaj. La suprafață, băutura cu lapte ar trebui să prezinte o combinație de lapte cu cafea, cu un bun contrast, cu design simetric și un aspect neted și eventual lucios. Mențiune importantă: un este acceptabil pentru băuturile cu lapte să fie ornate cu condimente ori pudre. În caz contrar se va oferi scor zero la categoria echilibrul gustului.

14.3.2. Echilibrul gustului

Băutura cu lapte este o băutură caldă care trebuie servită la o temperatură care să permită consumul imediat. Textura și temperatura băuturii, și gustul cafelei și al laptelui vor fi avute în vedere la jurizarea echilibrului de gust. Băutura cu lapte trebuie să prezinte un echilibru armonios între dulceața laptelui și baza sa de espresso. Trebuie să existe o corelație între boabele de cafea folosite la prepararea espresso-ului, profilul de gust al cafelei și cum este scos în evidență acest echilibru prin adăugarea laptelui.

14.3.3. Acuratețea descriptorilor aromelor

Membrii juriului vor asculta cu atenție descrierile aromelor oferite de concurent, pe care le vor compara ulterior cu băuturile servite. Va trebui să existe o corelație între boabele de cafea folosite la prepararea băuturii cu lapte și profilul de gust. Punctajul se bazează pe cât de precis se potrivesc descrierile cu aromele băuturilor. Descrierea aromelor va trebui făcută de concurent, în caz contrar va fi oferit scor zero la această categorie.

14.3.4. Ceașca potrivită pentru servirea băuturii cu lapte

Băuturile cu lapte vor fi servite din cești care să permită membrilor juriului să bea cu ușurință din ele, pentru a putea juriza corespunzător. Menționăm aici că ceștile nu trebuie să fie încălzite excesiv și trebuie să poată fi ținute în siguranță pentru a bea din ele. În caz contrar se va oferi scorul NU pentru ceașca folosită.

14.4. Evaluarea băuturii obținute prin metodă de brewing

Imediat ce băutura a fost servită, fiecare membru al juriului poate începe degustarea. Este indicat să se înceapă imediat degustarea, întrucât aroma cafelei scade în intensitate pe măsură ce temperatura cafelei scade.

Băutura va fi degustată atunci când temperatura va permite. Lichidul va fi sorbit direct din ceașca în care a fost servit, ori cu ajutorul unei linguri. La această temperatură se vor oferi scoruri pentru Gust și Retrogust.

Pe măsură ce temperatura băuturii scade, se gustă din nou direct din ceașca ori cu ajutorul unei linguri, pentru a oferi scorul Acidității, Corpului și Echilibrului cafelei.

Când temperatura băuturii a ajuns la punctul de 30°C, se va putea oferi punctajul pentru Impresie Totală.

Fiecare membru al juriului își va putea face notițe în timpul degustării, care să poată aduce un beneficiu concurenților. Notițele și comentariile vor fi făcute din perspectiva unui client ori a evaluării senzoriale, și se vor evita comentariile despre metoda de brewing, tehnică ori dispozitiv (ex: „Foarte acid” ori „Amar”, acestea sunt notițe valabile; „Timp de extracție prea lung” ori „sub-extras”, acestea sunt notițe care se vor evita).

14.4.1. Aroma

În general, caracterul aromatic al unei cafele corespunde corespunde originii cafelei respective. În contrast, intensitatea aromei corespunde de regulă cu prospețimea cafelei, măsurată în durata de timp de la data prăjirii până la data preparării, și depinde de tipul de ambalaj utilizat pentru a asigura gradul optim de umiditate, dar și protecția boabelor față de oxigen.

14.4.2. Gust

Gustul cafelei este cel mai important dintre toate caracteristicile acesteia, situat între prima impresie oferită de aroma cafelei și aciditatea acesteia până la retrogust. Este o combinație a senzațiilor create de toate papilele gustative și aromele sesizate nazal. Scorul oferit gustului se acordă pentru intensitate, calitate și complexitate a combinației între aromă și gust, experimentată atunci când cafeaua este sorbită astfel încât să acopere întreaga cavitate bucală.

14.4.3. Retrogust (postgust)

Retrogustul este definit de durata de timp în care resimțim în gură senzația plăcută (combinația de aromă și gust) oferită de cafeaua sorbită, după ce aceasta a fost înghițită (ori scuipată într-un alt recipient). Dacă retrogustul va fi puternic astringent ori amăruș, scorul oferit va fi mai mic. Dacă retrogustul va contribui în mod pozitiv la experiența oferită de cafeaua consumată, scorul oferit va fi mai mare.

14.4.4. Aciditate

Aciditatea este cel mai adesea descrisă ca fiind prospețime atunci când este plăcută, ori gust acru atunci când este neplăcută. În cele mai bune cazuri, aciditatea

contribuie la efervescenta cafelei, la dulceața ei, și caracterul fructat, și este experimentată și evaluată aproape imediat ce cafeaua a fost sorbită. Aciditatea prea intensă poate să nu fie plăcută, iar aciditatea excesivă poate să nu fie potrivită cu profilul de gust al cafelei.

Scorul oferit va fi în strânsă legătură cu percepția juriului asupra acidității, profilul de gust al cafelei ținând cont de caracteristicile originii acesteia, gradul de prăjire și modul de preparare al cafelei. Membrii juriului sunt încurajați să ia în considerare originea, varietatea, modul de procesare al cafelei, și alte informații oferite de concurent. Pot primi scor mare și grade scăzute ori ridicate de aciditate, cu condiția să completeze plăcut gustul cafelei.

14.4.5. Corp

Calitatea corpolenței cafelei se bazează pe senzația tactilă a lichidului în gură, în special a lichidului între limbă și cerul gurii. Cafele cu corpolență ușoară sau ridicată pot primi scor mare, funcție de senzația tactilă resimțită în gură. Unele cafele cu corpolență ușoară pot oferi o senzație plăcută. Și cafelele cu corpolență ridicată pot primi scor mare, însă se vor diferenția în clasament funcție de intensitate. Membrii juriului sunt încurajați să ia în considerare originea, varietatea, modul de procesare al cafelei, și alte informații oferite de concurent.

14.4.6. Echilibru

Modul în care se combină între ele gustul, retrogustul, aciditatea și corpul cafelei, modul în care se completează și se pun în valoare reciproc, ori contrastează reprezintă echilibrul din cafea.

14.4.7. Impresie totală

Scorul pentru impresie totală trebuie să reflecte evaluarea cafelei așa cum a fost ea percepută de către fiecare membru al juriului. O cafea poate avea aspecte foarte plăcute, dar care să nu se asocieze bine; o astfel de cafea va primi un scor mic. O cafea care întrunește caracteristicile și particularitățile originii, va primi un scor mare. Aici, fiecare membru al juriului are posibilitatea să facă aprecieri personale.

14.5. Evaluarea concurentului

14.5.1. Prezentarea – profesionalismul

Profesionalismul concurentului este evaluat observând calitățile relevante pentru un barista, incluzând aici tehnica, prepararea băuturilor și ampla înțelegere și cunoaștere a cafelei, dincolo de băuturile servite în timpul probelor de concurs. O amplă cunoaștere a cafelei înseamnă inclusiv procesul de cultivare a cafelei, de prăjire a acesteia și de preparare, pornind de la bobul de cafea până la ceașca, înțelegerea corectă a modului de funcționare și folosire a echipamentelor, bune aptitudini de lucru cu clienții (politețe, acuratețe, atenția oferită clientului, contact vizual ș.a.) și abilitatea de a manageria volumul de muncă și timpul. Membrii juriului

vor căuta o corelație puternică între ceea ce este explicat și ceea ce este livrat de către concurent. Fiecare concurent va demonstra că este un bun profesionist care se bazează pe prezentarea sa și cafeaua preparată.

14.5.2. Atenția la detalii/Toate accesoriile la îndemână

Toate accesoriile vor trebui să fie la îndemână, și aranjate intuitiv în spațiul de lucru. Concurenții nu vor reorganiza inutil echipamentul și accesoriile în timpul probei de concurs. Fiecare accesoriu trebuie să aibă propriul loc și scopul bine definit. Membrii juriului vor fi atenți ca fiecare concurent să aibă cești și accesorii de rezervă în caz de nevoie. Reumplerea paharelor cu apă pentru membrii juriului demonstrează atenție la detalii. Espresso trebuie servit alături de linguriță, șervețel, și apă fără aromă.

14.5.3. Aspectul concurentului/îmbrăcăminte

Concurentul trebuie să aibă un aspect îngrijit, să fie îmbrăcat curat și să poarte un șorț. Dacă totul este în regulă, juriul va oferi scor DA. Lipsa șoțului ori îmbrăcăminte neadecvată (sandale ori haine excesiv de rupte ori pătate) vor atrage după sine scor NU la aspectul concurentului.

14.6. Impresiile juriului

Impresia totală a juriului cuprinde 2 arii:

- A. Scorul pentru impresia totală este compus din scorurile oferite pentru primat pentru gust (Combinăția celor 3 băuturi servite a făcut o impresie mai puternică decât în cazul în care ar fi fost servită o singură băutură?)
- B. Membrii juriului vor puncta pasiunea și inspirația pe care concurentul le afișează în timpul probei de concurs. Deasemeni, vor lua în considerare aspecte precum naturalețea și claritatea comunicării, entuziasmul afișat și dedicarea cu care prepară cafeaua, și posibilitatea de a fi un model de urmat pentru alți bariști. Dacă membrii juriului consideră că aceste puncte au fost îndeplinite, ei vor acorda punctaj maxim.

15. Comportament incorect al unui jurat ori membru din echipa de organizare

În eventualitatea în care președintele juriului sau un membru al echipei de organizare observă un comportament necinstit ori îl suspectează de așa ceva pe un membru al juriului, în timpul evaluării unui concurent, se vor aplica următoarele:

- A. Președintele juriului va solicita returnarea tabelelor de punctaj care au legătură cu evaluarea suspectă.
- B. Președintele juriului va convoca o întrunire cu restul membrilor juriului și echipa de organizare a competiției pentru a evalua situația.
- C. Un membru al echipei de organizare a competiției va comunica decizia la care s-a ajuns în urma întrunirii. În eventualitatea în care membrul juriului suspectat se dovedește a fi necinstit, acesta va fi exclus din juriu, iar evaluările sale nu vor fi luate în calcul.

15.1. Căi de atac

Dacă membrul juriului suspectat și ulterior exclus din juriu nu este de acord cu decizia luată, va contacta direct organizatorii competiției pentru debriefing.