

ascaso
for coffee lovers

Da Vinci
GOURMET

COMPAK
COFFEE GRINDING COMPANY

Café & Cacao
Specialty Coffee & Cacao



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE JAÉN



II CAMPEONATO NACIONAL LATTE ART

BASES 2019

PARTICIPANTES

Condiciones de participación

El Campeonato Nacional de LATTE ART del Perú, en su segunda edición, está abierto para todos aquellos profesionales que vienen desempeñándose en el arte del café.

Los participantes que se inscriban **deben ser mayores de edad en el momento del concurso**, debiendo acreditarlo el mismo día de la competición y enviando copia de su pasaporte a la organización previamente (antes del 15-09-2019).

El participante debe contar con su pasaporte en vigencia ya que en caso sea el ganador/a, éste pueda viajar al Mundial en 2020. Los competidores deben tener un pasaporte válido del lugar que representan o documentación que acredite veinticuatro (24) meses de residencia.

Los competidores sólo pueden participar en una competencia avalada por la WBC al año (esto quiere decir que si te inscribes en el Campeonato de Barismo, no podrás participar en el de latte art y viceversa).

Solicitud de participación

Los competidores deberán solicitar la ficha de inscripción al correo: cnicolini@centralcafeycacao.org. La fecha límite de inscripción y pago será el día 30 de agosto del 2019. El costo de la inscripción es de S/. 180.00 que deberán ser depositados en un número de cuenta que se brindará al momento de la confirmación de la inscripción (el pago debe ser realizado el mismo día de la confirmación).

La inscripción quedará válida una vez la ficha sea aprobada por Chiara Nicolini y el pago haya sido validado por la Central Café y Cacao.

El campeonato tiene un límite de participante y la organización puede cerrar las inscripciones cuando lo considere oportuno.

Lugar y fecha

El campeonato se llevará a cabo los días 24, 25 y 26 de octubre del 2019 en la tercera edición de la Feria Internacional de Cafés "FICAFÉ 2019 en el campo ferial de Señor de Huamantanga Jaén, Cajamarca.

El orden de participación será por sorteo y este orden será anunciado 15 días antes del evento vía correo electrónico.

Los concursantes deberán presentarse el 23 de por la tarde al escenario para la reunión de competidores. En caso no asista, este será descalificado. La hora aproximada de esta reunión será a las 5.00 pm. Se confirmará por correo la semana previa al evento.

Los horarios se practica se enviarán 15 días antes del evento y serán el 24 o 25 de octubre entre 7.00 am y 1.00 pm según sorteo del orden de participación.

Auspiciadores oficiales:

- Máquina café: ASCASO Modelo Barista T Zero
- Modelo Molino: Compak E6

En caso el competidor quiera probar la máquina y el molino E6 deberán contactarse con Kattia de ASCASO al 997 337 866.

EL GANADOR O GANADORA

El comité Organizador se compromete a cubrir el pasaje y hospedaje del ganador o ganadora, sólo durante los días de Campeonato Mundial del 2020.

Cualquier otro gasto corre a cuenta del competidor.

IMPORTANTE

El ganador o ganadora deberá asumir la responsabilidad y el compromiso de representar al Perú en el Campeonato Mundial, por lo cual, esta persona debe cumplir con lo estipulado líneas abajo. Caso contrario, la organización se reserva el derecho de intervenir, tomar acción al respecto y el representante en el campeonato mundial será definido según los lineamientos y objetivos de la organización.

1. El ganador/a deberá presentar al comité organizador el cronograma de entrenamiento antes del 15 de noviembre del 2019, donde detallará fechas puntuales, acciones a seguir para lograr objetivos, entre otras. Además, deberá presentar a su equipo de trabajo mediante carta de compromiso notariada, incluyendo a su entrenador y demás personas afines que estarán a cargo del entrenamiento, desempeño y evaluación del ganador.
2. El comité aprobará el cronograma antes del 30 de noviembre. Una vez esté este aprobado y validado, el campeón debe seguir la ruta establecida. En caso no cumpla con lo estipulado, el comité puede tomar la decisión de que el segundo puesto sea el representante oficial.
3. Cada 15 días se hará seguimiento del cronograma de entrenamiento. Si hasta el 30 de enero el campeón no ha cumplido con lo estipulado, este no podrá representar al país y el segundo puesto podrá optar hacerlo.

4. El segundo puesto también deberá seguir las mismas pautas, ya que en caso el primer puesto no pueda cumplir los lineamientos propuestos, el segundo puesto, de acuerdo a evaluación estricta del comité, será el representante del país en el Campeonato Mundial.

Cómo representante del Perú, junto con el Comité Organizador, definirán los siguientes lineamientos para su participación en el Mundial.

Vestimenta, imagen, guion y elementos gráficos a utilizar a nivel Nacional e internacional.
Participaciones en actividades comerciales o institucionales a nivel nacional e internacional.
Entrevistas o intervenciones en medios de comunicación a nivel nacional e internacional.

El ganador deberá completar el Formulario de inscripción de competidores en línea de la organización internacional no menos de seis (6) semanas antes del evento. Este formulario incluye un espacio para cargar una copia escaneada del pasaporte válido requerido u otras credenciales aceptadas (como descrito en la Sección "Nacionalidad"). Los campeones nacionales aprobados recibirán confirmación por correo electrónico en aproximadamente dos (2) semanas después de recibir toda la documentación de registro requerida.

El ganador se compromete tener su pasaporte al día con los requerimientos necesarios para poder viajar a más tardar antes del 31 de diciembre del 2019. En caso contrario, el segundo puesto será el que viaje a representar al Perú.

COMPETENCIA

- La competencia consta de 2 rondas separadas: semifinal y final.
- Todos los competidores pasarán por la etapa semifinal.
- Los 6 que obtengan los mejores puntajes pasarán a la etapa final.

1. SEMIFINALES

En esta tenemos dos partes: Art Bar y Presentación en escenario.

1.1 ART BAR

- Cada competidor producirá lattes con diseño propio, utilizando técnica de "free pour" y/o "etching" o similar.
- La decoración en la superficie puede ser empleada, pero con moderación.
- Se darán notas altas para la creatividad que resalte las habilidades del barista (por ejemplo para "free pour", "etching" "talento artístico", etc.)

Los competidores tendrán 5 minutos de preparación antes que su tiempo empiece y 5 minutos para producir su diseño y presentarlo en el lugar indicado para el fotógrafo. El fotógrafo usará un formato standard para tomar las fotos de todos los competidores. Sólo los competidores están permitidos en el área del bar durante los 5 minutos de competencia.

Durante los 5 minutos de competencia, el competidor puede preparar cuantas veces sea necesario su bebida, pero SÓLO 1 será presentada al fotógrafo. Es responsabilidad del concursante de llevar la bebida al área designada para la fotografía. El competidor es responsable de cualquier derrame u otro que interfiera con la apariencia de la bebida y este puede limpiar la taza o cuchara con un trapo o servilleta en caso lo requiera.

Una vez que la bebida se presenta al fotógrafo, el tiempo se detendrá. Las fotografías serán luego evaluadas por un panel de cuatro jueces. Los jueces evaluarán las fotografías de las bebidas en base a su apariencia general y contraste entre los ingredientes.

Los competidores deben usar la máquina, el molino, el café, tazas y la leche que provee la organización. No se necesita ninguna foto o patrón en esta parte de la competencia de ante mano.

Durante los 5 minutos de práctica, el barista puede ajustar el molino a su gusto personal.

A tener en cuenta:

- El ARTBAR se lleva a cabo en un espacio aparte, no en el escenario.
- La decoración puede incluir colorante de comida SÓLO en la superficie de la bebida.
- El foco principal debe ser que la bebida sea atractiva para beber, como lo sería en una cafetería. El colorante utilizado está limitado a 1 color y sólo para resaltar el diseño.
- Usar más de 1 color, bajará la nota del diseño. Usar colorante de comida o cualquier otra cosa que modifique el sabor de la bebida, resultará en 0 puntos.
- Cualquier ingrediente encontrado típicamente en una cafetería, como por ejemplo chocolate en polvo, matcha, etc, son aceptados en la superficie.
- Poner polvo de chocolate antes de servir la leche es aceptado ya que el chocolate finalmente se queda en la superficie.
- El competidor puede usar chocolate en polvo junto con 1 color colorante de comida.
- Cualquier guarnición no mencionada en las reglas está prohibida.
- La decoración exterior de la bebida está prohibida. Las bebidas finales deben ser servidas como para un cliente. Si el panel de jueces decide que esto no ha sido así, le dará 0 puntos en esta sección.

1.2 Presentación en escenario

1ª. Fase SEMIFINAL

Cada competidor tiene 5 minutos para preparar su estación y 9 minutos para competir. Una vez terminado la presentación el competidor deberá retirar sus cosas lo antes posible y dejar la estación como la encontró.

Los competidores deben usar los molinos y máquinas brindados para la competencia. No se permitirá el uso de los suyos propios. Estos molinos se configurarán en una configuración aproximada, pero el barista podrá ajustar esta configuración a sus requisitos personales dentro de los cinco minutos de preparación.

El competidor llevará la leche brindada por la organización al escenario sellada y no podrá preparar leche fuera del escenario, pero si durante su tiempo de preparación si así lo considera.

El competidor deberá preparar 6 bebidas (2 set de bebidas de Free pour lattes, 1 set de bebidas de Free pour Macchiato)

- 2 “matching free pour lattes”
- 2 “matching free pour lattes”
- 2 “matching free pour macchiatos”

A tener en cuenta:

- El competidor debe entregar no más ni menos de una foto impresa para cada patrón (total 3 fotos).
- Ambas bebidas deben ser idénticas a la foto presentada ya que estas serán evaluadas en base a cuan idénticas a la foto presentada.
- La foto deberá llevar el nombre para identificar la categoría de la bebida que está presentando.
- El orden de presentación de las bebidas deberá ser exactamente como marca la regla: un par de free pour latte, otro par de free pour latte, un par free pour macchiato.
- El competidor deberá usar las tazas brindadas por la organización.
- La calidad de la foto no será evaluada, pero es importante que el patrón se refleje claramente en cada una de ellas.
- Representaciones artísticas o fotos en dispositivos electrónicos no serán aceptadas.
- Cada bebida será juzgada contra la imagen presentada.
- En esta categoría no está permitido la técnica de “etching”, en caso sea utilizada el competidor recibirá una puntuación de 0 puntos todas las puntuaciones de la categoría visuales de esa bebida.
- No es esperado que los competidores den presentación verbal extensa. Se evaluarán habilidades de hospitalidad e instrucciones si son requeridas para degustar las bebidas.
- Habrá 2 jueces visuales, 1 técnico y un juez líder.
- El competidor debe presentar sus bebidas en el orden que figuran en las hojas de puntuación. Cualquier categoría de bebidas debe estar completamente terminado antes que el competidor sirva otro set de bebidas, si no lo hace así, este será descalificado.
- Si la bebida es servida sin la foto impresa correspondiente, esa bebida recibirá zero puntos en la hoja de evaluación en la categoría “two identical patterns matching the presented picture”.

Las bebidas

Presentación en escenario – Free Pour Latte

- La tasa oficial tendrá medidas de entre 190-300 ml (se comunicará las dimensiones exactas 15 días antes del evento).
- La bebida debe estar hecha a base de café y leche, nada más.
- El café y la leche serán entregados por la organización, no está permitido que los competidores usen el suyo.
- La leche se entregará cerrada en el cuarto de Baristas inmediatamente antes de prepararse para su presentación (no antes)
- Los competidores pueden decidir si usar shots doble, simples o ristretto para sus bebidas.
- El tiempo de extracción debe tener mínimo 20 segundos para los lattes.

- Para esta categoría no está permitido utilizar la técnica “etching” ni decoración en la superficie.

Presentación en escenario – Free Pour Macchiato

- La tasa oficial tendrá medidas de 74 ml -120 ml (se comunicará las dimensiones exactas 15 días antes del evento).
- La bebida debe estar hecha a base de café y leche, nada más.
- El café y la leche serán entregados por la organización, no está permitido que los competidores usen el suyo.
- La leche se entregará cerrada en el cuarto de Baristas inmediatamente antes de prepararse para su presentación (no antes).
- Los competidores pueden decidir si usar shots simples o ristretto para sus bebidas.
- El tiempo de extracción debe tener mínimo 15 segundos.
- El Macchiato no se incluirá en la puntuación de “variación de 3 segundos en todas las bebidas servidas”, solo recibirá una puntuación de Sí / No en función del tiempo mínimo de extracción de 15 segundos. Para esta categoría no está permitido utilizar la técnica “etching” ni decoración en la superficie.

2. FINAL

Los 6 participantes con las calificaciones más altas que dará la sumatoria del Art Bar con la presentación en escenario, pasaran a la ronda final (en esta ya no hay ART BAR).

Presentación en escenario: los competidores deben presentar dos sets separados de “lattes idénticos con la técnica de “free pour”” (total 4 bebidas) seguido de 1 set de “designer lattes” (2 bebidas). El competidor debe escribir “Free pour” y “Designer” en las fotos correspondientes.

El competidor tiene 5 minutos de preparación y 10 minutos para competir.

Una vez terminada la presentación el competidor deberá retirar sus cosas lo antes posible y dejar la estación como la encontró.

Los competidores deben usar los molinos y máquinas brindados para la competencia. No se permitirá el uso de los suyos. Estos molinos se configurarán en una configuración aproximada, pero el barista podrá ajustar esta configuración a sus requisitos personales dentro de los cinco minutos de preparación.

El competidor llevará la leche brindada por la organización al escenario sellada y no podrá preparar leche fuera del escenario, pero si durante su tiempo de preparación si así lo considera.

El competidor deberá preparar 6 bebidas:

- 2 “matching free pour lattes”
- 2 “matching free pour lattes”

- 2 “matching designer lattes” (pueden ser con técnica “etching o similar y usar decoración como en ArtBar).

A tener en cuenta:

- El competidor deberá usar las tazas brindadas por la organización.
- El competidor debe entregar no más ni menos de una foto impresa para cada patrón (total 3 fotos).
- La calidad de la foto no será evaluada, pero es importante que el patrón se refleje claramente en cada una de ellas.
- Representaciones artísticas o fotos en dispositivos electrónicos no serán aceptadas.
- Cada bebida será juzgada contra la imagen presentada.
- Ambas bebidas deben ser idénticas a la foto presentada ya que estas serán evaluadas en base a cuan idénticas a la foto presentada.
- El competidor no puede usar la técnica “etching” en la categoría de “free pour” ya que la nota en esa sección para la bebida será 0.
- Habrá 2 jueces visuales, 1 técnico y un juez líder.

Las bebidas

Presentación en escenario – Free Pour Latte

- La taza oficial tendrá medidas de entre 190-300 ml (se comunicará las dimensiones exactas 15 días antes del evento).
- La bebida debe estar hecha a base de café y leche, nada más.
- El café y la leche serán entregados por la organización, no está permitido que los competidores usen el suyo.
- Los competidores pueden decidir si usar shots doble, simples o ristretto para sus bebidas.
- El tiempo de extracción debe tener mínimo 20 segundos para los lattes.
- Para esta categoría no está permitido utilizar la técnica “etching” ni decoración en la superficie.

Presentación en escenario – Designer Patter Latte (“diseño de autor”)

- La taza oficial tendrá medidas de 190-300 ml (se comunicará las dimensiones exactas 15 días antes del evento).
- La bebida debe estar hecha a base de café y leche, nada más.
- El café y la leche serán entregados por la organización, no está permitido que los competidores usen el suyo.
- Los competidores pueden decidir si usar shots doble, simples o ristretto para sus bebidas. El tiempo de extracción debe tener mínimo 20 segundos para los lattes.
- Decoración en la superficie es aceptada pero esto no debe afectar el sabor principal de la bebida y debe estar sólo en la superficie.
- El foco principal debe ser que la bebida sea atractiva para beber, como lo sería en una cafetería.
- La decoración puede incluir colorante de comida SÓLO en la superficie de la bebida. El foco principal debe ser que la bebida sea atractiva para beber, como lo sería en una cafetería. El colorante utilizado está limitado a 1 color y sólo para resaltar el diseño.
- Usar más de 1 color, bajará la nota del diseño.

Usar colorante de comida o cualquier otra cosa que modifique el sabor de la bebida, resultará en 0 puntos. Cualquier ingrediente encontrado típicamente en una cafetería, como por ejemplo chocolate en polvo, matcha, etc, son aceptados en la superficie.

Poner polvo de chocolate antes de servir la leche es aceptado ya que el chocolate finalmente se queda en la superficie. El competidor puede usar chocolate en polvo junto con 1 color colorante de comida.

3. DINÁMICA DE LA COMPETENCIA

En escenario:

Cada uno de los competidores se asignará a un número de estación y tiempo.

Los tiempos en el escenario serán:

- Tiempo de preparación: cinco minutos.
- Tiempo de ejecución: 9 minutos de en la ronda semifinal y 10 minutos en la ronda final.

Una vez terminado la presentación el competidor deberá retirar sus cosas lo antes posible y dejar la estación como la encontró.

La competencia de Latte Art se llevará en simultaneo con la competencia de barismo.

Los puntajes de la presentación en el escenario y el de ArtBar se sumarán y ese será el puntaje que valdrá. Los puntajes de la semifinal no son acumulados para la etapa final.

El competidor dispondrá de 30 minutos de práctica en el backstage Al backstage sólo podrá ingresar el competidor.

En caso el competidor no llegue puntual al tiempo de práctica, este no podrá ingresar después y habrá perdida su tiempo para practicar. El horario de practica lo definirá la organización y se le comunicará al competidor 10 días antes del evento.

4. Maquinarias y Utensilios

- Para el concurso se proveerá una máquina espresso ASCASO (modelo Barista T Zero) y un molino automático COMPAK E6, para elaborar los distintos espressos necesarios para competir.
- (El molino estará colocado al lado derecho de la máquina de café).
- Dicha máquina estará debidamente parametrizada en cuanto a presión y temperatura por un servicio técnico externo. Dichos parámetros no los podrá modificar el concursante.
- La máquina de café espresso tendrá una configuración técnica fija para la presión de la bomba (entre 8,5 y 9,5 bar) y no puede ser alterada por los competidores.

- La máquina se establecerá en un punto medio entre 90.5-96 grados Celsius y no puede ser alterada por los competidores.
- Los competidores no pueden cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de espresso del patrocinador.
- Cualquier cambio o ajuste realizado puede ser motivo de descalificación. Cualquier daño al equipo de competición debido al mal uso o abuso es motivo de descalificación.

5. La leche

- Los competidores deben usar la leche que provee la organización. No puede llevar su propia leche.
- Los competidores deberán llevar al escenario botella/caja/bolsa sellada/s ya que no está permitido preparar la leche fuera del escenario.
- Los competidores sí pueden preparar leche en su tiempo de preparación en el escenario.
- La marca de la misma se comunicará 15 días antes de la competencia.

6. Café

La marca de café que se brindará la organización y que es de uso obligatorio para los competidores es Puma Coffee (Escala de tostado Agtron 55).

7. Cada estación tendrá

Máquina de máquina de café ASCASO BARISTA T, MOLINO COMPAK E6, KNOCK BOX, LECHE Y CAFÉ Y BASURERO

8. Equipo adicional

La organización no se responsabiliza del traslado ni seguridad de los materiales. Es responsabilidad del competidor.

El competidor debe llevar: Tamper, vasos medidores, jarritas, toallas, trapos, elementos de limpieza, bandeja para servir a los jueces y otros accesorios que considere necesarios para la preparación del latte art según las reglas.

Es obligatorio llevar las fotos de los diseños.

Música: los competidores no podrán llevar su propia música.

Es responsabilidad del competidor que su estación este lista y preparada. En caso este note que algo no este correcto es su responsabilidad de avisar al equipo de coordinación. En caso contrario se entenderá todo esta Ok y la competencia avanzará.

9. Mesa de presentación de jueces

Los manteles, el agua, las servilletas y la decoración no son necesarios y no darán como resultado

una puntuación más alta, pero pueden resultar en puntos perdidos por hospitalidad a discreción del juez principal, dependiendo de la gravedad de la infracción. Esta regla está diseñada para ayudar a los competidores al evitar que compren y transporten equipos innecesarios.

No es necesario mantel, servilletas o decoración en la mesa de los jueces. Si es permitido llevar azafates y cartas/menús.

10. Shots de practica durante el tiempo de preparación en el escenario

Se permite que los competidores realicen shots de práctica durante su tiempo de preparación. Los "Pucks" (también conocidos como "cakes") pueden dejarse en los portafiltros al comienzo del tiempo de competencia del competidor. El competidor puede ajustar el molino en caso lo crea conveniente.

11. Otros puntos importantes a tener en cuenta

Las tazas pueden precalentarse durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no puede haber agua en ellas al comienzo del tiempo de competencia del competidor. En ningún momento puede haber tazas con líquido encima de la máquina de café.

Los competidores no podrán exceder los 5 minutos de tiempo de preparación. El "timekeeper" le dará avisos de tiempo de preparación al competidor. A los 5 minutos, el cronometrador oficial de preparación llamará "tiempo" y le pedirá al competidor que se aleje de la estación.

Una vez que haya transcurrido el tiempo de preparación de cinco minutos y los jueces estén listos, el Maestro de Ceremonias presentará al competidor.

El competidor puede "tomar" su propio tiempo pero el oficial será el que lleva la organización.

Después de que cada juego de bebidas haya sido servido y evaluado por los jueces, un voluntario de la organización retirará las bebidas de la mesa de presentación de los jueces cuando el juez principal lo indique.

Si un competidor tiene instrucciones especiales este deberá explicarlas antes del inicio de su tiempo de competencia. El voluntario hará todo lo posible para evitar obstaculizar al competidor, pero es responsabilidad del competidor navegar por su estación con éxito.

Los competidores solo pueden utilizar el área de trabajo proporcionada por organización: la mesa de la máquina, la mesa de trabajo y la mesa de presentación. La introducción de cualquier otro mobiliario y / o equipo que se coloque directamente sobre o sobre el piso del área de competencia resultará en la descalificación automática. Los competidores no pueden utilizar ningún espacio debajo de las mesas de competencia para el almacenamiento.

El tiempo de la competencia se detendrá cuando el competidor detenga el reloj de la

competencia, levante la mano o llame "tiempo". Es responsabilidad del competidor hacer esto claramente para permitir que este tiempo se registre con precisión.

Los competidores no serán penalizados ni recompensados por terminar temprano.

Los competidores no pueden continuar hablando con los jueces una vez que su tiempo de competencia haya terminado. Cualquier conversación después del tiempo de competencia del competidor no contará para su puntuación total. Los competidores pueden continuar hablando con el Maestro de Ceremonias después de que el tiempo de la competencia haya terminado; sin embargo, los jueces no considerarán ninguna conversación o explicación dada después del tiempo de la competencia.

12. Penalizaciones

Art Bar: los competidores deben colocar su bebida completa en el lugar designado para la evaluación antes de que finalice el tiempo de competencia de 5 minutos. Si un competidor pasa los 5 minutos asignados, recibirá un cero (0) para Art Bar.

En escenario: si el competidor no ha finalizado su representación durante el periodo de minutos definidos (9/10 min.), se les permite continuar hasta que se complete la presentación. Por cada segundo que se pase perderá 1 punto.

Cualquier competidor que excede los 11 minutos en la semifinal y los 12 minutos en la ronda final será descalificado.

El coaching no está permitido en ningún momento durante el tiempo de preparación y / o competición. Hacerlo puede resultar en descalificación. no se les permite asistir al competidor de ninguna manera.

Ninguna otra persona que no sea el competidor puede traer los accesorios o equipos olvidados. La entrega / recuperación de artículos olvidados por cualquier persona que no sea el competidor resultará en la descalificación.

13. Aspectos técnicos

Durante la preparación y / o el tiempo de competencia, si el competidor siente que hay un problema técnico con:

- La máquina de café
- El molinillo.
- Cualquier equipo eléctrico adicional (excluyendo el reloj de competición).
- El equipo AV (como el micrófono).

El competidor debe levantar la mano para pedir un "tiempo técnico" y pedirle al juez líder del evento (durante el tiempo de preparación) o al juez principal (durante el tiempo de competencia), y el tiempo se detendrá. El encargado oficial del tiempo tomará nota del tiempo cuando se llame el "tiempo de espera técnico".

Si el juez líder define que es un problema técnico que puede resolverse fácilmente, decidirán la cantidad de tiempo apropiada para que se acredite al competidor. Una vez que el técnico haya solucionado el problema, se reanuda el tiempo del competidor.

Si el problema técnico no puede resolverse de manera inmediata el juez líder decidirá si el competidor debe esperar para continuar con su desempeño o detener el desempeño y comenzar de nuevo en un tiempo reasignado.

Si la competencia debe detenerse en el tiempo de competencia, el competidor junto con el juez principal y el administrador del evento reprogramarán al competidor para competir en su totalidad de nuevo más tarde.

Si se determina que el tema técnico es un problema causado por el competidor el juez principal puede determinar que no se le otorgará tiempo adicional al competidor, y el tiempo de preparación o competencia se reanuda sin que se acredite el tiempo.

La falta de familiaridad con el equipo de competición no es motivo para un tiempo de espera técnico.

La incoherencia o la variación entre los grupos que requieren ajuste son solo motivos para un tiempo de espera técnico durante el tiempo de preparación.

14. Accesorios olvidados

Si el competidor olvido algo fuera del escenario en su tiempo de preparación, el competidor puede salir del escenario para recuperar los elementos faltantes; Sin embargo, el tiempo de preparación no se detendrá.

Si el competidor olvido algo fuera del escenario en su tiempo de competencia, este debe informar al juez principal que ha olvidado un elemento (s) fuera del escenario y luego recuperar el (los) artículo (s) faltante (s) sin ayuda. El tiempo de competición no se detendrá.

15. Puntuación

La puntuación total de la Presentación en el escenario del competidor se computará sumando el total de las hojas de puntaje técnicas y las dos hojas de puntaje visual, y la penalización se restará del total.

Para calcular la puntuación total de Art Bar, la puntuación de cada juez se multiplicará por tres, y luego se calculará sumando la puntuación total de cada juez. La hoja de puntaje del juez principal no cuenta para el puntaje total del competidor.

Si hay un empate entre dos o más competidores en cualquier ronda, los anotadores oficiales totalizarán todos los puntos visuales solo para romper el empate.

Los competidores tendrán un tiempo para repasar sus hojas de puntuación con los jueces una vez haya finalizada la competencia. Sin embargo, los competidores no se podrán quedar con sus hojas de evaluación, pero si podrán hacer una foto de ellas para tenerlas.

16. Criterios de evaluación: Área de competencia

El juez técnico evaluará el área de la competencia para la limpieza al principio y al final del tiempo de desempeño / competencia.

Presentación de bebidas: Los puntos serán otorgados en base a la presentación visual de las bebidas.

Habilidades técnicas: Los puntos se otorgarán según el conocimiento técnico y la habilidad del competidor para operar la máquina de café expreso y la amoladora.

Rendimiento: Los puntos se otorgarán según la impresión general de los jueces sobre el competidor, sus habilidades y la presentación personal y de bebidas.

Procedimiento de Evaluación Técnica: La siguiente es una explicación de la ficha técnica. Cada competidor será evaluado por un juez técnico.

Evaluación/ Escala

Hay dos tipos de puntuación:

- **Si/no**

Si: 1 punto.

No: 0 puntos.

El competidor recibe un (1) punto por un puntaje de Sí en este artículo, y cero (0) puntos por un puntaje de No.

- **Puntuaciones Numéricas (0-6)**

Las escalas de evaluación son las mismas para jueces técnicos y visuales.

0: Inaceptable

1: Aceptable

2: Promedio

3: Bueno

4: Muy bueno

5: Excelente

6: Extraordinario

Los puntajes disponibles van de 0 a 6. Los puntos medios están permitidos de 1 a 6. Se recomienda a los jueces que usen el rango completo de puntajes (por ejemplo, si no se observa un patrón visible, un cero puede ser apropiado). Los números bajos indican una presentación más pobre y viceversa. Ciertos criterios de puntuación pueden ponderarse multiplicándolos por x2 o x4.

Habilidades Técnicas – Espresso

Los estándares de habilidades técnicas son los mismos para todas las bebidas tanto en la Ronda Semifinal como en la Final (que difieren solo por el número de bebidas evaluadas en cada ronda). No se realizará ninguna evaluación técnica de la Barra de Arte de la Ronda Preliminar.

Las hojas de puntuación oficiales las pueden encontrar en la página oficial:

www.worldcoffeeeevents.org

Purga los grupos

La purga de los grupos debe ocurrir antes de cada extracción (ya sea después de retirar el portafiltro del grupo o justo antes de la reinserción). Si el grupo de purgo antes de extraer las bebidas servidas, el juez marcará "Sí".

Limpia y seca la canasta del por filtro

Si la canasta del portafiltro se secó y se limpió antes de las bebidas servidas, el juez marcará "Sí".

Derrame / Desecho aceptable cuando se dosifica / rectifica

Derrame / desperdicio es café molido que no se usó durante el tiempo de la competencia (por ejemplo, el derrame / desperdicio se puede encontrar en la cámara de dosificación, en la caja de golpeo, en el mostrador, en la basura, en el piso, etc.).

El desperdicio que se genera por bebidas que no se sirven no cuenta para el desperdicio total de un competidor. El derrame / desperdicio aceptable es de hasta 5 gramos de café no utilizado por categoría de bebida.

Para obtener el máximo de puntos, el desperdicio no debe exceder 1 gramo de café no utilizado por categoría de bebida.

Perder más de 5 gramos de café por categoría de bebida debería resultar en 0 puntos.

Una cantidad razonable (menos de 20 g) de café molido con el fin de purgar el molino del molinillo no se incluye en los residuos.

Dosificación consistente / tamping

El competidor debe demostrar un método consistente para la dosificación de todas las bebidas.

Limpia el borde de la canasta y las bridas laterales del portafiltro antes de insertarlo en la máquina. Si está bien, el juez marcará "Sí".

El competidor debe comenzar la extracción inmediatamente después de insertar el portafiltro en la máquina sin demora, si se hace; El juez marcará "Sí".

Los jueces técnicos cronometrarán todos los disparos extraídos y determinarán si los tiempos de extracción están dentro de una variación de 3.0 segundos. Si el tiempo de extracción está dentro de una variación de 3.0 segundos entre sí para todas las bebidas de la competencia el juez marcará "Sí" en cada categoría de bebidas, y viceversa.

El tiempo de extracción comienza cuando el competidor activa la bomba de la máquina. Los tiempos de extracción deben ser de 15 segundos como mínimo para macchiatos y de 20 segundos para los lattes. Fuera / debajo de los tiempos indicados, se dará un cero (0) en esta área. El Macchiato no se incluirá en la puntuación de "variación de 3 segundos en todas las bebidas servidas", solo recibirán una puntuación Sí / No basada en El tiempo mínimo de extracción de 15 segundos.

Leche

Jarra vacía / limpia al inicio

El competidor debe verter leche fresca y fría en una jarra limpia, que no debe haberse llenado durante el tiempo de preparación.

La lanza de vapor debe estar limpia por dentro y por fuera.

Purga la varita de vapor antes de vaporizar

El competidor debe purgar la varilla de vapor antes de insertarla en la jarra de leche.

Limpia la varita de vapor después de vaporizar

La varilla de vapor debe limpiarse con una toalla especial.

Purga la varita de vapor después de vaporizar

El competidor debe purgar la varilla de vapor después de vaporizar.

Jarra limpia / desecho aceptable de leche al final

La jarra debe estar más o menos vacía después de que se hayan preparado las bebidas. El desperdicio aceptable no es más de 90 ml / 3 oz en total por cada categoría de bebida.

Higiene

El juez determinará esta puntuación en función de la higiene del competidor a lo largo de toda su presentación.

Cuando comienza el tiempo de presentación del competidor, el competidor debe tener un mínimo de 3 paños y cada uno debe tener un propósito. Los jueces deben evaluar el uso de estos

paños. El competidor debe usar uno para la lanza de vapor, uno para limpiar la canasta del filtro y otro para la estación de trabajo. El competidor recibiría una puntuación baja si:

- Use un paño no dedicado para limpiar una lanza de vapor (usándolo para otro propósito que no sea usarlo para limpiar una lanza de vapor).
- Haga algo que no sea higiénico o que no sea apto para alimentos con un paño (por ejemplo, si se toca la cara o la boca, etc.)
- Use un paño una vez que haya tocado el suelo.

Espacio de trabajo organizado y limpio al inicio y al final.

La limpieza y la organización de la estación de trabajo del competidor (mesa de trabajo, mesa de preparación, parte superior de la máquina) se evaluarán en una escala entre 1 y 5. Si el área está desordenada, se puede dar un 1.

Se debe permitir que los competidores tengan permiso para trabajar; por lo tanto, no puntuamos cero (0) debido a un poco de café alrededor del molinillo.

Verifique la capacidad del competidor para organizar el trabajo en una zona de manera bastante eficiente.

Se debe limpiar de manera mínima y limpia un paño de limpieza disponible. Los paños deben estar limpios y deben tener un propósito (por ejemplo, uno para la varilla de vapor, uno para cestas de secado / limpieza, uno para limpiar la barra. Se incluye una toalla en el delantal / persona del competidor).

Las tazas deben estar calentándose. Las tazas deben colocarse en la parte superior de la máquina de café exprés a menos que el competidor esté usando su propio dispositivo para calentar las tazas. No debe haber agua en las tazas al comienzo del tiempo de la competencia. Si hay agua en las tazas en la parte superior de la máquina de café en cualquier momento, el competidor recibirá una puntuación de cero (0) en cada una de las fichas técnicas.

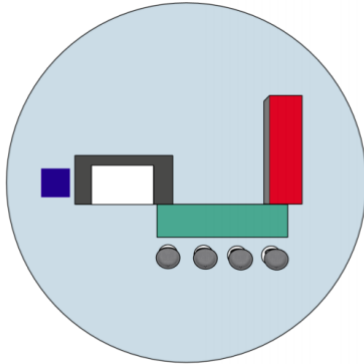
G. Los competidores pueden tener los “pucks” en los porta filtros al comienzo de su tiempo de competencia. Esto no contará contra el área limpia al inicio.

Los competidores tienen permitido trabajar; por lo tanto, no puntuamos cero (0) debido a un poco de café alrededor del molinillo.

Si ocurre un accidente (por ejemplo, un competidor derrama una de las bebidas), el competidor debe limpiarlo al final de su tiempo de desempeño.

Limpiar mientras se trabaja ayudará a la puntuación del competidor.

Las estaciones de trabajo en escenario serán iguales para todos los competidores y estos no podrán mover la posición de las mesas. Será algo similar a:



Mesa para espresso (1.8L x 0.90Ancho x 0.75-1.00Alto)

Tabla de presentación (1.8-2.4L x 0.60-0.75Ancho x 0.75-1.00Alto)

Mesa de trabajo (1.8L x 0.60-0.75Ancho x 0.75-1.00Alto)