



# 9° Campionato Italiano Baristi Caffetteria

In collaborazione con:

**SCAE Speciality Coffee Association of Europe**  
e  
**A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi**

## Regolamento dei partecipanti

# Capitoli

## 1.0 Termini e condizioni

## 2.0 La Competizione

### 2.1 Definizione di CIBC (Campionato Italiano Baristi Caffetteria)

#### 2.1.1 Espresso

#### 2.1.2 Cappuccino

#### 2.1.3 Bevanda personalizzata

## 3.0 Procedure di gara

### 3.1 La gara

### 3.2 Periodo antecedente la preparazione alla gara

### 3.3 Preparazione alla gara

### 3.4 Problemi tecnici

### 3.5 Le sequenze di gara

#### 3.5.1 Coaching

### 3.6 La pulizia

## 4.0 I Giudici CIBC

### 4.1 Il capo giuria

### 4.2 I giudici tecnici

### 4.3 I giudici sensoriali

## 5.0 Criteri di gara

### 5.1 Area di gara

### 5.2 Valutazione del gusto

### 5.3 Presentazione delle bevande

### 5.4 Capacità tecniche

### 5.5 Impressioni generali dei giudici

## 6.0 Informazioni aggiuntive per i concorrenti

### 6.1 Briefing

### 6.2 Preparazione/Area di allenamento

## 7.0 Macchine, attrezzature e materie prime

### 7.1 Attrezzature e materie prime fornite dall'organizzazione gara

### 7.2 Attrezzature e materie prime a carico dei partecipanti

## 8.0 Problemi e soluzioni

## 1.0 TERMINI E CONDIZIONI

Tutti i partecipanti devono leggere e capire il regolamento sottostante. Non saranno fatte eccezioni per i concorrenti che dichiarano di non capire il regolamento. I partecipanti sono incoraggiati a fare domande prima del loro arrivo. Il seguente regolamento è valido a tutti gli effetti e dovrà essere applicato durante la finalissima di Carrara dal 7 all' 11 marzo 2010.

**Il vincitore del CIBC 2010 avrà diritto di partecipare al WBC 2010 a Londra.**

Le tappe di qualificazione alla finale italiana (denominate semifinali o selezioni) dovranno mantenere lo stesso canovaccio anche se potranno essere fatte alcune modifiche al lay out di gara relative alla location (es. Potranno essere utilizzate 2 work station anziché 3 se lo spazio non è sufficiente).

Tutte le domande riguardanti il CIBC (Campionato Italiano Baristi Caffetteria) dovrebbero essere dirette a segreteria ACIB c/o 9bar s.r.l. Starda Prov. Bressana Salice, 27050 Retorbido (PV) tel.0383372055 email [info@9bar.it](mailto:info@9bar.it).

## 2.0 LA COMPETIZIONE

I concorrenti saranno giudicati da un Capo Giuria, quattro Giudici Sensoriali e due Giudici Tecnici. Ogni concorrente servirà ad ogni Giudice Sensoriale un singolo espresso, un singolo cappuccino ed una singola bevanda personalizzata (*base espresso e analcolica*), per un totale di 12 bevande, durante un periodo di non più di 15 minuti. L'ordine in cui le bevande vanno servite è a discrezione del concorrente, in ogni caso, le quattro bevande di ogni categoria devono essere identiche e possono **non essere servite** contemporaneamente (Nota bene: anche se in ogni set di bevande devono essere presenti gli stessi ingredienti, il Latte Art nei drinks può avere qualsiasi forma il concorrente scelga. Il Latte Art non deve essere obbligatoriamente identico sulle quattro bevande dello stesso set.) E' possibile cambiare miscela in ciascun set di bevande, resta inteso che i quattro espressi, i quattro cappuccini e i quattro drink devono essere rispettivamente presentati con la stessa miscela.

I concorrenti possono preparare tutte le bevande che vogliono, ma solo le bevande servite ai giudici saranno oggetto di valutazione.

### 2.1 Definizione di CIBC (Campionato Italiano Baristi Caffetteria)

#### 2.1.1 Espresso:

L' espresso è una bevanda di un oncia (30ml. comprensivi di 5 ml. ca. di crema) preparato con alcuni grammi di caffè a seconda della miscela e della macinatura, per cui l'acqua in caldaia pulita alla temperatura di 90,5-96 gradi C (195-205 gradi F) viene spinta da una pressione di 8,5-9,5 atmosfere, e dove la macinatura del caffè è tale da avere un tempo di erogazione compreso tra i 20 e i 30 secondi. **Nota: il tempo di estrazione di un gruppo rispetto a quello dell'altro non deve avere una differenza superiore o inferiore ai 3 sec.** (mantenendosi sempre tra i 20-30 sec.) Per quanto riguarda l'erogazione, il flusso dell' espresso dovrebbe avere la viscosità del miele tiepido, e la crema della bevanda risultante deve avere le seguenti caratteristiche : crema compatta e permanente dal colore nocciola-rossiccio.

L'espresso dovrebbe essere servito all'interno di una tazzina da 2-3 once (60-90 ml.) in porcellana con un manico ed un fondo interno concavo. Nel Campionato gli espressi sono preparati esclusivamente per i giudici e serviti con piattini, cucchiaini, zucchero ed acqua, e tovagliolini.

#### 2.1.2 Cappuccino:

Il cappuccino è una bevanda armoniosamente bilanciata tra espresso, latte vaporizzato e latte montato. Il cappuccino tradizionale è una bevanda che varia tra le 5-6 once (150-180 ml.) servito all'interno di una tazza da 5-6 once (150-180 ml.) in porcellana con un manico ed un fondo interno concavo. Nota bene: Nel Campionato i cappuccini non possono presentare spezie aggiuntive o eventuali aromi.

### 2.1.3 Bevanda personalizzata:

La bevanda personalizzata deve essere a base d'espresso, dunque deve contenere minimo una dose d'espresso. L'Espresso deve essere il gusto dominante, in particolar modo, deve essere una bevanda in quanto i giudici devono riuscire a berla. Ai concorrenti è consentito utilizzare qualsiasi ingrediente per la bevanda personalizzata purché non contenga alcool o sostanze illegali. (Nota bene: Questa regola si applica anche per gli ingredienti aggiuntivi. I concorrenti che usano degli ingredienti aggiuntivi all'interno della propria bevanda devono verificare che alcuna sostanza alcolica sia presente negli stessi. Altresì non è concesso l'utilizzo di alcool nella cottura degli ingredienti impiegati. Nel caso in cui venga individuata la presenza di sostanze alcoliche nelle bevande, la valutazione in tale categoria sarà resa nulla assegnando zero punti. Tutti gli ingredienti devono essere resi noti qualora richiesto dai giudici.

I concorrenti devono portare le bottiglie originali e/o le confezioni di tutti gli ingredienti utilizzati per la propria bevanda. I componenti della bevanda personalizzata dovrebbero preferibilmente essere mostrati durante la gara, ovvero la bevanda personalizzata e tutti i suoi ingredienti devono essere assemblati in loco durante il tempo della gara. La bevanda personalizzata può essere di qualsiasi temperatura ma i concorrenti devono informare i giudici della temperatura giusta alla quale la bevanda va servita.

Nota bene: Nessun ingrediente o sostanza, a parte il caffè macinato, sono ammessi nei portafiltri.

## 3.0 PROCEDURE DI GARA

La struttura dell'area di gara consiste in un palcoscenico con tre moduli da competition. Ognuno dei moduli avrà una macchina da caffè espresso di tre gruppi, un macinatore ed un blender. Ogni concorrente prima della gara si vedrà assegnare un modulo (con un numero che varia da 1 a 3) e orario corrispondente alla tempistica della prova. Ogni periodo di gara è di 45 minuti ed è compreso in tre fasi:

1. 15 minuti – Tempo di Preparazione
2. 15 minuti – Tempo di Gara / Esecuzione
3. 15 minuti – Tempo di Pulizia

### 3.1 La gara

#### Modulo 1

##### Start

**1° Barista**

15 minuti Preparazione  
15 minuti Gara  
15 minuti Pulizia

**4° Barista**

15 minuti Preparazione  
15 minuti Gara  
15 minuti Pulizia

#### Modulo 2

##### Start

**2° Barista**

15 minuti Preparazione  
15 minuti Gara  
15 minuti Pulizia

**5° Barista**

15 minuti Preparazione  
15 minuti Gara  
15 minuti Pulizia

#### Modulo 3

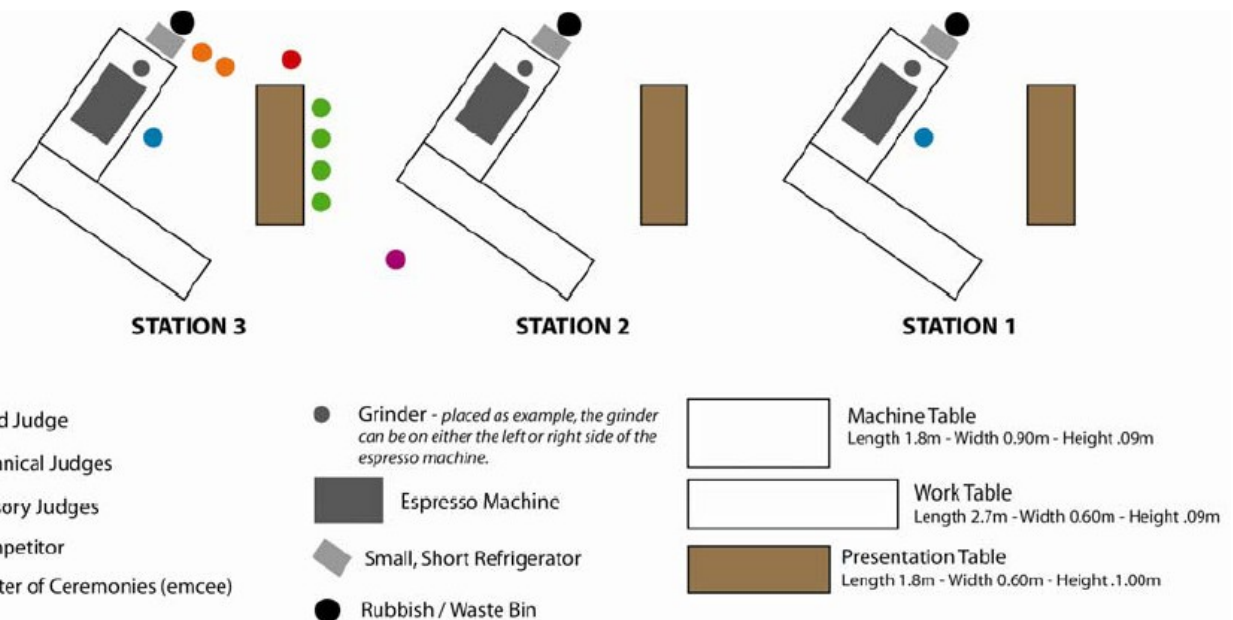
##### Start

**3° Barista**

15 minuti Preparazione  
15 minuti Gara  
15 minuti Pulizia

**6° Barista**

15 minuti Preparazione  
15 minuti Gara  
15 minuti Pulizia



### 3.2 Periodo antecedente la preparazione alla gara

Ogni concorrente può portare la propria musica in cd-audio , la quale verrà riprodotta durante il tempo di gara (la musica non può contenere parole scurrili o volgari). I concorrenti devono scrivere il proprio nome e numero di gara sulla custodia del Cd ed è responsabilità del concorrente di consegnare il Cd al responsabile del Campionato o lo Staff Audio Visivo, il concorrente potrà richiedere il cd a conclusione della propria prova.

Il capo cameriere verificherà inoltre che il modulo di ogni concorrente sia preparato come il concorrente ha richiesto prima del suo tempo di gara e che il macinatore ed il blender di ciascun partecipante siano messi a destra o a sinistra della macchina per espresso, come richiesto dagli stessi.

Il concorrente dovrà informare il responsabile CIBC nel caso volesse usare sull'area di gara più di un macinatore. Tale richiesta dovrà essere comunicata durante il briefing pre-gara.

Nel caso in cui un concorrente porti il proprio Mixer e/o il proprio blender, si prega di informare il Responsabile del Campionato, nel caso in cui non sia già stato fatto precedentemente. Il concorrente verrà contattato dal capo cameriere prima del suo tempo di gara. Quando il modulo del precedente concorrente sarà completamente sparecchiato e pulito, il capo cameriere ed il cameriere del modulo porteranno il mixer e/o il blender del concorrente in gara al modulo assegnatogli , mettendoli nella corretta disposizione ed inseriranno le prese. E'concesso al concorrente di portare il proprio macinatore e/o il blender al proprio modulo nel caso in cui voglia aiutare il capo cameriere .

Non appena le attrezzature suddette sono al loro posto e la presa è inserita, al concorrente non sarà permesso di toccare il macinatore e/o il blender dovrà altresì allontanarsi dall'area di gara. Nota bene: Se il concorrente usa la propria attrezzatura professionale, le stesse devono essere completamente vuote da eventuali chicchi di caffè fino al tempo di inizio gara.

Tutti i concorrenti devono essere dentro la stanza di preparazione/pratica 30 minuti prima della loro esibizione. E'possibile la squalifica del concorrente qualora non venga rispettato quanto scritto sopra.

### 3.3 Tempo di Preparazione

Il primo concorrente inizierà dal primo modulo avendo a disposizione 15 minuti di tempo per la preparazione in cui potrà portare tutte le attrezzature e gli accessori sull'area di gara, organizzare la propria area di lavoro (*mise en place*) e preparare il bar per la competizione.

Verrà messo a disposizione un carrello pronto per l'uso. Ad ogni concorrente sarà assegnato un cameriere per ciascun modulo, il quale assisterà il partecipante per tutto il tempo della preparazione.

Solo al cameriere assegnato al modulo sarà permesso di assistere il concorrente sull'area di gara con il carrello.

Nota bene: A coach, sostenitori, amici o familiari non è consentito accedere all'area di gara durante lo svolgimento della stessa.

Il cronometrista segnalerà al concorrente che i 15 minuti di preparazione inizieranno non appena il concorrente sarà giunto alla propria postazione di gara.

Il cameriere non aiuterà il concorrente a scaricare il carrello o a sistemare il modulo da competizione. Ogni concorrente dovrà scaricare le proprie attrezzature autonomamente dal carrello e appena questi sarà vuoto il cameriere lo porterà fuori dall'area di gara. Non è permesso lasciare il carrello sull'area di gara durante lo svolgimento della stessa.

Se un concorrente ha portato un articolo o un'apparecchiatura di dimensioni tali che non si adatta alle superfici del modulo o del tavolo fornito, dovrà chiedere, prima dell'inizio del tempo di preparazione, al Responsabile del Campionato se gli è concesso di lasciare l'apparecchiatura a terra in modo tale che non sia di ingombro.

Qualsivoglia apparecchiatura o attrezzatura dimenticata dal concorrente deve essere recuperata dallo stesso, non essendo consentito l'ausilio di altra persona (camerieri, sostenitori, team o pubblico ecc.).

Nota bene: Il tavolo dei giudici sensoriali può essere allestito durante il tempo di preparazione, gli accessori necessari alla preparazione del tavolo della giuria (acqua, bicchieri, tovagliolini e quant'altro).

Durante il tempo di preparazione tutte le attrezzature del modulo possono essere utilizzate dal concorrente per praticare. All'inizio dei successivi 15 minuti di gara i portafiltri possono contenere fondi di caffè.

Il tempo di preparazione non può superare i 15 minuti. Il cronometrista avviserà il concorrente quando rimangono 10 minuti, 5 minuti, 3 minuti, 1 minuto e 30 secondi alla fine del tempo di preparazione. Se i 15 minuti sono terminati e i giudici non sono pronti ad iniziare a giudicare la successiva prestazione, al concorrente verrà comunque richiesto di allontanarsi dalla macchina.

Nota bene: Le tazze dovrebbero essere riscaldate durante il tempo di preparazione. Non dovrà però, essere presente dell'acqua al loro interno al momento di inizio gara.

### **3.4 Problemi tecnici**

Durante la preparazione alla gara e/o durante la gara stessa, se il concorrente ritiene che ci sia un qualsiasi problema di funzionamento alla macchina per espresso, al macinatore e/o al blender, dovrà alzare la mano per richiedere di fermare il tempo al capo cameriere (durante la preparazione) o al capo giuria (durante la gara) e il cronometro verrà fermato. Se il capo giuria verifica la reale presenza di un problema tecnico deciderà il tempo da accreditare al concorrente. Il cronometro verrà riavviato non appena il problema sarà risolto dal tecnico. Se per qualche ragione il problema tecnico non può essere risolto in breve tempo, il capo giuria deciderà se il concorrente dovrà aspettare per riprendere la sua prestazione o interromperla. Il Capo Giuria e il Responsabile del Campionato assegneranno al concorrente, qualora la sua gara non potesse riprendere, un nuovo appuntamento per competere.

### 3.5 Le sequenze di gara

Quando i 15 minuti di preparazione saranno terminati e tutti i giudici sono pronti, lo speaker/cerimoniere presenterà il concorrente e richiederà allo stesso la sua disponibilità ad essere intervistato durante lo svolgimento della gara. Se il concorrente è d'accordo, verrà intervistato nel corso della propria competizione.

Nel caso in cui il concorrente necessiti di un traduttore dovrà informare il Responsabile del Campionato al momento della sua iscrizione. Ogni concorrente sarà microfonato dall'inizio alla fine della sua competizione, ma il microfono verrà attivato solo durante il tempo di gara.

Nota bene: I concorrenti possono scegliere di non essere intervistati.

E' responsabilità del concorrente verificare/controllare il tempo trascorso con il cronometrista in qualsiasi momento della gara.

Lo speaker/cerimoniere chiederà al concorrente se è pronto ad iniziare. All'avvenuta conferma, il concorrente prenderà posizione in prossimità del tavolo dei giudici e prima di iniziare la sua presentazione dovrà premere il pulsante di avvio-tempo dei suoi 15 minuti di gara sul telecomando collegato al cronometro. Il secondo cronometrista attiverà il suo cronometro nello stesso istante in cui il concorrente premerà il pulsante al tavolo dei giudici. Trascorsi i primi 5 minuti di gara del primo concorrente, il Responsabile del Campionato e/o il capo cameriere avviseranno il secondo concorrente che può iniziare i suoi 15 minuti di preparazione al secondo modulo.

All'inizio del tempo di gara, il concorrente si presenterà guardando negli occhi tutti i quattro giudici sensoriali ed il capo giuria, che saranno in piedi dietro al proprio tavolo di presentazione (tutte le bevande che dovranno essere valutate verranno servite a questo tavolo). Iniziat i 15 minuti di gara, il concorrente potrà apparecchiare il tavolo dei giudici.

I concorrenti che obbligatoriamente devono servire l'acqua ai giudici, lo potranno fare appena dopo aver preparato il tavolo o nel momento in cui andranno a servire la prima gamma di bevande.

Il cameriere assegnato al modulo potrà sparecchiare il tavolo quando il capo giuria, ad ogni gamma di bevande, lo segnalerà. Il cameriere toglierà solo le tazzine, piattini e cucchiaini. Nel caso in cui il concorrente desideri che il cameriere tolga ulteriori oggetti (es. biscotti, cioccolatini, zucchero, miele, ecc.) deve comunicarlo precedentemente al capo cameriere prima di iniziare la gara.

Il tempo potrà essere fermato dal concorrente premendo il pulsante di arresto-tempo oppure alzando le mani e pronunciando con tono deciso "Time/Tempo". Il concorrente può scegliere di fermare il tempo quando lo desidera. Ad esempio può richiedere lo stop del tempo appena dopo aver appoggiato l'ultima bevanda sul tavolo giudici oppure dopo aver servito l'ultima bevanda può decidere di ritornare al suo modulo per pulirlo prima di fermare il cronometro o arrestare vocalmente il tempo di gara. Il secondo cronometrista fermerà il suo cronometro nello stesso istante in cui il concorrente premerà il pulsante di arresto-tempo al tavolo dei giudici. I giudici registreranno il tempo presente sul cronometro. Se per qualsiasi ragione il tempo segnalato dal cronometro risulterà errato o non affidabile, il capo giuria registrerà il tempo segnalato dal cronometro del secondo cronometrista. Al concorrente non è permesso di continuare a parlare ai giudici quando il suo tempo di gara è terminato. Qualsiasi conversazione dopo il tempo di gara non conta per il punteggio finale.

E' vietato tenere sulla macchina espresso acqua o qualsiasi tipo di ingrediente liquido.

Qualora il concorrente non abbia portato a termine la prova entro il periodo stanziato di 15 minuti la potrà continuare fino a conclusione, verranno però detratti dei punti da ciascuna scheda di valutazione sensoriale.

Nota bene: Qualsiasi concorrente verrà squalificato qualora la sua gara supererà il tempo limite di 16 minuti.

Concludere in anticipo la propria performance non comporterà alcuna penalizzazione o alcun vantaggio.

Il concorrente perderà 1 punto ogni secondo di overtime.

Quando il primo concorrente ferma il cronometro al termine della propria gara ed inizia il tempo di pulizia, il secondo dovrebbe essere pronto ad iniziare la propria ed il terzo concorrente inizierà il proprio tempo di preparazione (vd. paragrafo 3.1 "La Gara").

Il tempo impiegato per la preparazione e la pulizia non sono soggetti a valutazione, ma i giudici valuteranno la pulizia del modulo sia ad inizio che a conclusione del tempo di gara.

### **3.5.1 Coaching**

Non sono permessi eventuali suggerimenti da parte di trainers o assistenti durante l'intera durata della performance e qualora questa regola non venisse rispettata il concorrente verrà squalificato. Il CIBC invita il pubblico a incoraggiare ed applaudire il concorrente, ma non è permessa qualsiasi forma di aiuto allo stesso.

### **3.6 Tempo di Pulizia**

Una volta che il concorrente ha terminato la sua gara, comincerà il tempo di pulizia del modulo. Il cameriere assegnato a quel modulo gli porterà il carrello per permettergli di caricare le proprie attrezzature e sparerà il tavolo dei giudici poiché il concorrente ha l'obbligo di liberare il tavolo da lavoro senza assistenza.

Se il concorrente porta il proprio macinatore e/o blender, il cameriere potrà aiutarlo nella rimozione di queste attrezzature dal modulo. I concorrenti, al termine della gara, dovranno pulire accuratamente il modulo utilizzato che verrà successivamente ispezionato dal capo cameriere. Qualora il capo cameriere ritenesse che la pulizia non è sufficientemente accurata contatterà il capo giuria, che a sua volta potrà decidere di far ritornare il concorrente a rifarla.

## **4.0 I Giudici CIBC**

I concorrenti verranno giudicati da un capo giuria, quattro giudici sensoriali e due giudici tecnici certificati CIBC.

### **4.1 Capo Giuria:**

Il capo giuria ha la responsabilità di risolvere qualsiasi tipo di problema che può verificarsi durante lo svolgimento di una prestazione e di controllare che i giudici valutino ogni concorrente in accordo con gli standard del campionato CIBC. Spetta sempre al capo giuria l'approvazione finale delle soluzioni inerenti a tutti i problemi che possono verificarsi durante lo svolgimento delle prestazioni.

Il capo giuria, durante il tempo di gara, effettuerà delle proprie valutazioni, successivamente le confronterà con le schede punteggio dei giudici sensoriali e tecnici di cui verificherà l'esattezza e la coerenza, ma il punteggio delle sue valutazioni non andrà nel computo del calcolo finale dei punti del concorrente.

### **4.2 Giudice Tecnico:**

I due giudici tecnici si posizioneranno nell' area del modulo da competizione, in prossimità del concorrente. I giudici tecnici valuteranno i concorrenti in base ai seguenti criteri:

- Pulizia/igiene a inizio gara.
- Panni puliti disponibili.
- Corretta macinatura, dosaggio e compressione
- Procedure di estrazione.
- Tecniche di montaggio del latte.
- Pulizia del modulo alla fine della gara.
- Gestione della postazione di gara.

Il punteggio delle schede dei due giudici tecnici sarà sommato a quello dei giudici sensoriali.  
**Il punteggio del capo giuria non ha valore e non sarà sommato alle schede tecniche e sensoriali.**

Punteggio massimo totalizzabile: **870 punti**

#### **4.3 Giudice Sensoriale:**

I quattro giudici sensoriali saranno posizionati al loro tavolo presentazione. Ogni giudice sensoriale valuterà solo le bevande a lui servite. I giudici sensoriali valuteranno i concorrenti in base ai seguenti criteri:

- Abilità di comunicare con giudici e speaker/cerimoniere.
- Accuratezza nella descrizione delle bevande servite.
- Aspetto delle bevande
- Bevande servite con i corretti accessori.
- Qualità della miscela dell'espresso.
- Gusto e qualità delle bevande servite.
- Gusto equilibrato di tutte le bevande.
- Temperatura delle bevande e delle tazze.
- Uso d'ingredienti nella bevanda personalizzata.
- Attenzione ai dettagli e alla creatività generale del concorrente.

### **5.0 CRITERIO**

La CIBC Rules & Regulations Committee è il consiglio di amministrazione che stabilisce e sviluppa queste regole a cui tutti i giudici certificati CIBC devono attenersi. I concorrenti sono invitati a prendere conoscenza delle schede punteggio, delle regole di gara del CIBC, le regole dei giudici e il manuale valutazione dei giudici per prendere familiarità con questi criteri. Tutto il materiale può essere scaricato liberamente sui seguenti siti:

[www.9bar.it](http://www.9bar.it) e [www.scae-italia.it](http://www.scae-italia.it) o altrimenti contattando l'organizzatore CIBC.

I concorrenti verranno giudicati sulla base dei seguenti criteri:

#### **5.1 Area di gara**

L' area di gara verrà valutata per la pulizia all'inizio e alla fine della gara. Il bar deve essere impeccabile, e l'area ordinata come se dovesse essere pronta per un turno di lavoro.

#### **5.2 Valutazione del gusto**

I punti in relazione alla valutazione del gusto verranno assegnati ad ogni singola bevanda (cioè espresso, cappuccino e la bevanda personalizzata). I punti saranno in relazione anche alle materie prime usate e allo stile della bevanda. I concorrenti dovrebbero cercare di ottenere una bilanciata armonia tra dolcezza, amarezza, acidità ed aromi. Ogni concorrente è avvisato di esporre verbalmente ai giudici i criteri di scelta del proprio caffè, il profilo basico della

tostatura, la struttura della miscela dell'espresso, gli elementi di spicco nel gusto, gli ingredienti usati nella bevanda personalizzata e le motivazioni filosofiche alla base delle bevande servite.

### **5.3 Presentazione delle bevande**

I punti verranno assegnati in relazione alla presentazione e all'aspetto visuale delle bevande includendo tazze, bicchieri, attrezzature, ecc.. Nel giudizio sono considerati anche elementi quali : igiene delle tazze e piattini (niente sgocciolature o macchie sulle tazze), consistenza delle bevande, creatività e stile di presentazione.

### **5.4 Capacità tecnica**

I punti verranno assegnati in base alla conoscenza tecnica del concorrente circa la macchina per espresso e il macinatore. Questo include la conoscenza del concorrente della apparecchiatura di lavoro e come tutto questo è in relazione, dalla qualità del caffè alla sua abilità di pulizia.

### **5.5 Impressioni generali dei giudici**

I punti verranno assegnati in relazione all'impressione generale che ogni giudice avrà del concorrente, in relazione alla sua capacità tecnica, al gusto delle sue bevande, alla sua presenza e alle presentazioni delle sue bibite

## **6.0 INFORMAZIONI AGGIUNTIVE PER I CONCORRENTI**

### **6.1 Incontro di orientamento concorrenti**

Prima dell'inizio del CIBC verrà effettuato un incontro di orientamento con i concorrenti. In questo briefing, che è obbligatorio per tutti i competitori, il manager CIBC spiegherà lo svolgimento della gara e mostrerà loro le varie aree ad essa adibite. Durante questo incontro i concorrenti avranno l'opportunità di porre domande e spiegare al manager d'evento CIBC e/o al capo giuria eventuali loro esigenze.

### **6.2 Area di preparazione/allenamento**

Ci sarà un'area di allenamento e preparazione per i concorrenti. L'accesso è riservato oltre che ai concorrenti anche ai volontari e ufficiali CIBC. I concorrenti potranno sistemare attrezzature, accessori, ingredienti, ecc. in questa area.

Saranno presenti frigoriferi e congelatori utilizzabili per qualsiasi ingrediente che deve rimanere freddo o congelato ed inoltre sarà presente anche un modulo lavaggio al fine di poter lavare bicchieri ed attrezzi.

L'area preparazione/warm-up avrà una macchina da espresso e un macinatore uguali a quelli dell'area di competizione. L'orario di warm-up sarà definito durante il briefing. I concorrenti riceveranno una programma di pratica al briefing per i concorrenti.

## **7.0 MACCHINE, ATTREZZATURE E MATERIE PRIME**

I concorrenti sono obbligati ad utilizzare la macchina da espresso fornita per la competizione. La macchina ufficiale della finale CIBC 2010 sarà la Rancilio Classe 10. La macchina d'espresso fornita non può essere modificata in qualsiasi modo (cioè non è permesso al concorrente cambiare i componenti interni o esterni della macchina da espresso, es. la lancia vapore o i portafiltri.) La macchina d'espresso verrà calibrata secondo la scheda tecnica seguente: La temperatura sarà fissata tra 90-96 gradi C (195-205 gradi F) la pressione della pompa a 9 bar. **I concorrenti non potranno modificare la temperatura dei gruppi a loro piacere.**

Il macinatore ufficiale della finale CIBC 2010 sarà il .....

L'uso del suddetto grinder **non è obbligatorio**. **Ogni concorrente può utilizzare il proprio grinder**. Se il concorrente necessita un grinder supplementare per la sua performance dovrà informare il responsabile di gara durante il briefing.

### **7.1 Attrezzature e materie prime fornite dall'organizzazione della gara:**

Tavolo da modulo (Per la macchina da espresso, macinatore e blender) L: 125 cm P: 65 cm H: 81 cm

Tavolo di lavoro – crea un “L” stesa dalla sinistra del tavolo da modulo (Per vassoi, bicchieri e attrezzature aggiuntive) L: 183 cm P: 61 cm H: 80.5 cm

Tavolo di presentazione (Tavolo dei giudici) L: 183 cm P: 61 cm H: 105 cm

Macchina da espresso da due gruppi

Macinatore

Blender

Scomparto battifondi

Bidone della spazzatura

Carrello da cameriere (si usa per la preparazione e la pulizia) L: 76 cm P: 41 cm H: 82.5

Ghiaccio

Latte Intero

Nota Bene: A parte latte e ghiaccio, che saranno garantiti, ai concorrenti è richiesto di portare tutte le materie necessarie per la loro presentazione. I concorrenti possono scegliere di portare il proprio latte. Il CIBC potrà fornire attrezzature aggiuntive per emergenze, ma questo non è garantito. I concorrenti potranno utilizzare qualsiasi attrezzatura o ingrediente che vogliono (alcol escluso). I concorrenti dovrebbero pianificare eventuali rotture durante il trasporto e/o la gara. I concorrenti sono responsabili dei propri apparecchi e attrezzature.

### **7.2 Attrezzature e materie prime a carico dei partecipanti:**

Caffé (per allenamento e gara)

Pressino

Bicchierini

Lattiere

Tazze e bicchiere (per tutte le 12 bevande e altro)

Cucchiaini

Qualsiasi utensile necessario

Bicchieri per acqua

Acqua per i giudici

Latte (a scelta)

Asciugamani / panni puliti

Vassoi (per servire le bevande ai giudici)

Tutti gli accessori (per il tavolo dei giudici)

Tovagliolini

Zucchero

Tutte le attrezzature necessarie per la bevanda personalizzata

## **8.0 PROBLEMI E SOLUZIONI**

Se un concorrente avesse un problema da reclamare al CIBC durante la gara, dovrà contattare il manager d'evento CIBC. Il manager d'evento CIBC deciderà se il problema potrà essere risolto durante la gara o se la contestazione necessita di una lettera di petizione successiva all'evento.

Se il manager d'evento deciderà che il problema può essere risolto durante la gara, convocherà tutte le parti interessate per la rappresentazione imparziale. Il reclamo del concorrente verrà discusso e la decisione verrà presa in loco dal manager d'evento CIBC, il capo giuria e il rappresentante del comitato di giudici tecnici. Il manager d'evento CIBC informerà il concorrente della decisione.

Se il concorrente non è d'accordo con la decisione, sarà possibile richiedere per iscritto al comitato le regole CIBC. La decisione presa dal comitato CIBC sarà decisiva.

Se il concorrente vorrà presentare una protesta in loco o vorrà reclamare una decisione presa, il manager d'evento CIBC chiederà al concorrente di presentare per iscritto la sua richiesta formale al comitato CIBC. La lettera deve includere le informazioni seguenti:

- Nome del concorrente
- Dati del concorrente
- Motivo del reclamo
- Referenze ai dati e orari (se applicabile)
- Commenti del concorrente
- Parti coinvolte
- Informazioni di contatto del concorrente

I reclami senza queste informazioni non verranno considerati. I concorrenti dovrebbero presentare i loro reclami al manager d'evento CIBC.

I reclami, presentati per iscritto, verranno riesaminati dal comitato regole CIBC entro 30 giorni dalla ricezione. Il presidente del comitato regole contatterà il concorrente comunicandogli la decisione finale e decisiva.