

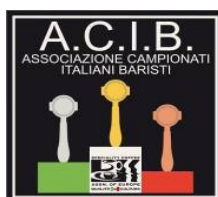


In collaborazione con:

**SCAE Europe - Specialty Coffee Association
of Europe**

Regolamento dei partecipanti
SCAE- WORLD BARISTA
CHAMPIONSHIP
(CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA)

In uso per il
Campionato Italiano
Baristi Caffetteria



A.C.I.B.
Strada Prov. Bressana Salice
27050 Retorbido (PV)
Tel 0383/37.20.55
CIBC



Capitoli

1.0 Condizioni di partecipazione

- 1.1 Partecipanti
- 1.2 Domanda
- 1.3 Domande concorrenti
- 1.4 Termini & condizioni
- 1.5 Applicazione di norme e regolamenti

2.0 La Competizione

- 2.1 Sommario
- 2.2 Definizione bevande
- 2.3 Punteggio sanzioni

3.0 Procedure di gara

- 3.1 Sommario
- 3.2 Panoramica dell'area gara

4.0 Macchine, accessori e materie prime

- 4.1 Macchina espresso
- 4.2 No liquidi o ingredienti all'interno delle macchine
- 4.3 Squalifica
- 4.4 Grinder
- 4.5 Altra attrezzatura elettrica
- 4.6 Attrezzature e materiali forniti
- 4.7 Attrezzature e materiali consigliati

5.0 Istruzioni per il concorrente prima del tempo di preparazione

- 5.1 Incontro di orientamento dei concorrenti
- 5.2 Preparazione area pratica
- 5.3 Tempo pratica
- 5.4 Musica da gara
- 5.5 Essere a tempo
- 5.6 Set up area gara
- 5.7 Supporter e assistenti non consentiti sul palco
- 5.8 Ruota fornita sul palco

6.0 Tempo di preparazione

- 6.1 Inizio tempo di preparazione
- 6.2 Carrello
- 6.3 Tavolo di presentazione giudici
- 6.4 Pratica
- 6.5 Tazze preriscaldate
- 6.6 Fine del tempo di preparazione

7.0 Tempo gara

- 7.1 Introduzione speaker
- 7.2 Interprete
- 7.3 inizio tempo di gara
- 7.4 Introduzione concorrente
- 7.5 Servizio bevande richieste
- 7.6 Runners portano via le bevande servite
- 7.7 Perimetro area lavoro
- 7.8 Fine del tempo della competizione
- 7.9 Comunicazioni dopo il tempo gara
- 7.10 Penalità di tempo

7.11 Coaching

8.0 Problemi Tecnici

8.1 Ostruzioni

8.2 Accessori dimenticati

9.0 Tempo per la pulizia

10.0 Post gara

10.1 Ostruzioni

10.2 Debriefing

11.0 Proteste o appelli dei concorrenti

11.1 Problemi relativi al concorrente

11.2 Problemi relativi al giudice o al giudizio esaminando le schede di punteggio

12.0 Criteri di valutazione

12.1 Cosa cercano i giudici nel Campione Baristi

12.2 Area Gara

12.3 Valutazione del gusto

12.4 Presentazione della bevanda

12.5 Capacità tecniche

12.6 Impressione totale dei giudici

13.0 Valutazione tecnica

13.1 Scala di valutazione

13.2 Punteggio tecnico – Parte I

13.3 Punteggio tecnico espresso- Parte II

13.4 Punteggio tecnico cappuccino- Parte III

13.5 Punteggio tecnico bevanda personalizzata – Parte IV

13.6 Punteggio tecnico – Parte V

13.7 Valutazione station alla fine della gara- Parte VI

14.0 Valutazione Sensoriale

14.1 Punteggio

14.2 Valutazione dell'espresso – Parte I

14.3 Valutazione del cappuccio – Parte II

14.4 Valutazione della bevanda personalizzata – Parte III

14.5 Valutazione del Barista – Parte IV

14.6 Impressione globale dei giudici – Parte V

15.0 Comportamenti disonesti da un funzionario WBC

15.1 Appello

15.2 Appelli rivisti dal consiglio e dai consulenti WCE

1. 0 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. 1 PARTECIPANTI

1.1.1 QUALIFICHE NAZIONALI

Il World Barista Championship (WBC) è aperto ai campioni nazionali qualificati attraverso un campionato nazionale autorizzato dal National Body (WCE). Il WBC è aperto a un (1) concorrente di ogni nazione: il "campione nazionale". (Per ulteriori informazioni su come diventare un National Body con licenza prego leggere il WCE <http://www.worldbaristachampionship.com/national-bodies/>).

1.1.2 REQUISITI DI ETA'

Il concorrente deve avere almeno 18 anni per partecipare in qualsiasi Campionato (World Coffee Events)

1.1.3 Nazionalità

I Concorrenti devono possedere un passaporto valido del paese che rappresentano o devono avere effettuato 24 mesi di occupazione documentata o di curriculum scolastico nel paese che essi rappresentano. Se la partecipazione è basata su 24 mesi di occupazione documentata o curriculum scolastico, invece che da un passaporto, parte di tale occupazione deve essere stata effettuata 12 mesi nei precedenti al concorso nazionale. I Concorrenti possono competere solo per rappresentare un paese l'anno del concorso WBC.

1.1.4 SOSTITUZIONE

Se qualsiasi Campione Nazionale non è in grado di partecipare ad una competizione, il National Body può sostituirlo con il secondo classificato. Tutte le richieste di sostituzione devono essere ricevute in forma scritta dal WCE all'indirizzo info@worldcoffeeeevents.org ed approvate dal suo Direttore generale prima della competizione.

1.1.5 Spese

I National Body sono tenuti a pagare al loro campione nazionale le spese viaggio e vitto per la durata del WBC. Tutte le altre spese non esplicitamente elencate sopra sono di esclusiva responsabilità del concorrente. Il WBC declina ogni responsabilità per eventuali ulteriori spese del concorrente.

1.1.6 CONCORRENTI E GIUDIZIO

I Concorrenti non possono essere giudici in nessuna competizione WBC (mondiale, nazionale, regionale) in qualsiasi paese, incluso il proprio, prima della conclusione dell'evento WBC di quell'anno. I Giudici non possono competere in nessuna gara WBC (mondiale, nazionale o regionale) in qualsiasi paese, incluso il proprio, prima della conclusione dell'evento WBC di quell'anno.

1. 2 ISCRIZIONE

1.2.1 Modulo di registrazione concorrente

I concorrenti devono compilare il modulo di registrazione WBC on-line sul sito www.worldbaristachampionship.com non meno di sei settimane prima dell'inizio dell'evento WBC.

Questo modulo comprende uno spazio per caricare una copia scannerizzata del passaporto valido o di altre credenziali accettate (come descritto nella sezione 1.1.3 Nazionalità"). I Campioni nazionali accettati riceveranno conferma via email circa due settimane dopo il ricevimento di tutta la documentazione necessaria alla registrazione.

1.2.2 Fine registrazione Campionato Nazionale

I Campioni nazionali uscenti da competizioni condotte meno di sei settimane prima l'evento WBC devono presentare tutto il materiale di registrazione non oltre 5 giorni dopo il proprio evento nazionale. Il mancato rispetto di questo criterio può comportare la negazione della partecipazione.

1. 3 DOMANDE DEI CONCORRENTI

Tutti i concorrenti sono responsabili della completa conoscenza delle attuali regole WBC , dei regolamenti e dei punteggi. Nessuna eccezione o concessione verrà fatta per i concorrenti che affermano di non comprendere le regole WBC , i regolamenti o i punteggi. Tutti i documenti WBC possono essere scaricati dal sito Web <http://www.worldbaristachampionship.com> . I concorrenti sono incoraggiati a fare eventuali domande prima dell'inizio delle competizioni WBC .Eventuali domande possono essere dirette a info@worldcoffeeevents.org . I concorrenti sono incoraggiati a porre domande prima di arrivare al WBC. I Concorrenti avranno anche la possibilità di porre domande nel corso del meeting ufficiale per i concorrenti che avrà luogo prima dell'inizio della competizione.

1. 4 TERMINI E CONDIZIONI

I concorrenti ed il Campione Mondiale Barista sono visibili e portavoci del World Barista Championship e hanno un ruolo di modello per la Speciality Coffee Industri e per questo devono:

- A. Permettere alle parti interessate, agenti e rappresentanti di utilizzare il nome del concorrente, immagine in qualsiasi formato senza alcun costo per qualsiasi scopo aziendale, incluse, ma non limitate, promozioni di marketing;
- B. I ogni concorrente deve leggere e rispettare il codice di condotta che trova sul sito WBC
- C. il vincitore del WBC deve leggere e rispettare il codice di condotta che trova sul sito WBC

1.5 L'APPLICAZIONE DI NORME E REGOLAMENTI

Il WBC impiegherà queste regole e regolamenti per tutta la gara. Se un concorrente viola una o più di queste regole & Regolamenti, sarà automaticamente squalificato dalla gara , eccetto quando le regole designano una specifica applicazione della conseguenza. Se un giudice o un organizzatore causa la violazione di uno o più di queste regole, un concorrente può presentare un appello, secondo il procedimento in dettaglio nella sezione "protesta e appelli da parte di un concorrente".

2. 0 LA GARA

2.1 SOMMARIO

A. La gara è valutata da 4 giudici sensoriali, 2 giudici tecnici ed un capo giuria.

B. 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.

C. Il concorrente decide l'ordine in cui vengono servite le bevande; Tuttavia, qualsiasi categoria di bevanda deve essere completata (ad esempio tutti i quattro 4 single espressi devono essere serviti insieme) prima di poter servire una altra categoria di bevande, altrimenti il concorrente stesso sarà squalificato. La Preparazione e il servizio di elementi per la bevanda personalizzata sono consentiti in qualsiasi momento della gara.

D. All'interno di ogni categoria (espresso, cappuccino e bevanda personalizzata) , le bevande possono essere servite in qualsiasi combinazione ai giudici (vale a dire uno alla volta, due alla volta o tutti e quattro contemporaneamente). I Giudici sensoriali inizieranno a valutare la bevanda non appena la stessa viene servita.

E. Tutte le quattro bevande di ciascuna categoria devono essere preparate utilizzando lo stesso caffè;Tuttavia, può cambiare il caffè usato tra le categorie. Le quattro bevande di ciascuna categoria devono contenere gli stessi ingredienti e seguire la stessa ricetta. Per chi deliberatamente prepara e serve bevande varie all'interno di una categoria si aggiudica un punteggio uguale a zero (0) nella valutazione sensoriale per quelle bevande che sono diverse rispetto a quella servita per prima.

F. I concorrenti possono produrre più bevande durante la gara; Tuttavia, saranno valutate solo le bevande servite ai giudici sensoriali.

2. 2 DEFINIZIONE DELLA BEVANDA

2.2.1 Espresso

A. L' espresso è una bevanda di un oncia (30ml. comprensivi di 5 ml. ca. di crema)a base di caffè macinato, estratto da un lato di un porta filtro doppio in una estrazione continua.

B. Il caffè è l'accumulo di prodotto tostato del seme e del frutto di una pianta del genere Coffea.

C. Il caffè non può avere qualsiasi additivo, aroma, colorante, profumo, sostanza aromatica, liquidi, polveri, ecc di qualsiasi tipo aggiunto in qualsiasi punto tra il tempo che il caffè è scelto (come ciliegia) a quando viene estratto nella bevanda.

Sostanze utilizzate durante la crescita, la coltivazione e la lavorazione primaria del caffè sono consentiti (fertilizzanti, ecc.).

D. L' intera drupa può essere una miscela, singola regione, singolo paese, singola azienda, ecc.

E. A tutti i giudici deve essere servito un espresso. Se l' estrazione non è conforme alla definizione di caffè espresso il punteggio sensoriale rifletterà questa esperienza sensoriale. Il Caffè espresso può essere preparato con varie quantità di caffè.

F. Espresso sarà prodotta ad una temperatura tra 90.5-96 gradi Celsius (195-205 gradi Fahrenheit).

G. la pressione di estrazione della macchina espresso sarà impostata tra 8.5 e 9.5 atmosfere.

H. il tempo di estrazione tra due coppie di estrazioni di caffè espresso non devono avere una differenza superiore o inferiore ai 3 sec di varianza, altrimenti un "no" sarà

dato alla voce "Tempo di estrazione". Un tempo di estrazione di 20-30 secondi è consigliato, ma non obbligatorio.

I. L'espresso deve essere servito in una tazza di 60-90 ml (2-3 Oncia fluida) con un manico, altrimenti sarà dato un "no" per "Utilizzo corretto tazza da caffè espresso"

J. L'espresso deve essere servito ai giudici con un cucchiaino appropriato, tovagliolo e acqua senza alcun aroma, ,altrimenti sarà dato un "no" per la voce "Servizio con accessori"

K. Nient'altro che acqua e caffè macinato possono essere inseriti nei portafiltri, altrimenti l'espresso riceverà zero (0) punti sia nella scheda tecnica che sensoriale relative all'espresso.

2.2.2 CAPPUCCINO

A. Un cappuccino è una bevanda di caffè e latte che dovrebbe produrre un equilibrio armonioso di ricchezza , dolcezza del latte e caffè espresso.

B. Il cappuccino è preparato con 1 un singolo espresso (secondo la definizione dell'espresso in 2.1.1 A-K), con texture di latte e minimo un 1 centimetro di schiuma (valutati verticalmente) per ottenere 4 o più punti nella sezione "coerenza e persistenza della schiuma".

C. Un cappuccino è una bevanda tra 150 e 180 mL in volume totale (5-6 fl. oz.). A tutti i giudici deve essere servito un cappuccino completo. Se la bevanda non è conforme alla definizione di cappuccino, il punteggio relativo al gusto rifletterà l'esperienza sensoriale risultante.

D. Cappuccini possono essere serviti con latte art o stile tradizionale. Se si utilizza la latte art si può realizzare il disegno che si preferisce.

E. Cappuccini devono essere serviti in una tazza di 150-180 mL (5-6 fl. oz) con un manico, altrimenti sarà dato un "no" per "utilizzo di una tazza da cappuccino corretta" Il cappuccino deve corrispondere al volume della tazza (cioè una tazza da 180 mL deve contenere un cappuccino da 180 mL), altrimenti il punteggio relativo all'aspetto visivo sarà ridotto fino a 3 punti, a seconda della gravità della discrepanza.

F. Non sono ammessi ulteriori condimenti, incluso lo zucchero,ma non solo, come spezie o aromi in polvere. Se utilizzati, il concorrente riceverà zero (0) punti nella categoria equilibrio di gusto.

G. il cappuccino deve essere servito ai giudici con un cucchiaino appropriato, tovagliolo e acqua senza alcun aroma, ,altrimenti sarà dato un "no" per la voce "Servizio con accessori"

H. . Nient'altro che acqua e caffè macinato possono essere inseriti nei portafiltri, altrimenti il cappuccino riceverà zero (0) punti sia nella scheda tecnica che sensoriale relative al cappuccino

2.2.3 Bevanda personalizzata

A. Una bevanda personalizzata dimostra la creatività e l'abilità del concorrente di creare una bevanda focalizzata sul caffè espresso.

B. Deve essere una bevanda liquida; i giudici devono essere in grado di berla. Cibo può accompagnare la bevanda, ma solo la bevande sarà valutata dai giudici sensoriali.

C. Ognuna delle quattro bevande personalizzate deve contenere almeno un espresso (secondo la definizione dell'espresso in 2.1.1 A-K), altrimenti il concorrente riceverà un punteggio pari a zero (0) punti relativi all' equilibrio di gusto nel punteggio sensoriale punteggio per la bevanda personalizzata come per 2.2.iii.

- D. Il caffè espresso utilizzato nella bevanda personalizzata deve essere preparata durante il tempo di gara del concorrente, altrimenti la bevanda personalizzata riceverà un punteggio pari a zero (0) per equilibrio di gusto nel punteggio sensoriale relativo alla bevanda personalizzata.
- E. La bevanda personalizzata deve avere un gusto dominante del caffè espresso, altrimenti il punteggio di equilibrio relativo al gusto rifletterà l'esperienza sensoriale risultante.
- F. La bevanda personalizzata può essere servita a qualsiasi temperatura consumabile
- G. Tutti gli ingredienti possono essere utilizzati nella preparazione delle bevande personalizzate ad eccezione di alcol, estratti di alcool o sottoprodotti, sostanze illegali o controllate, altrimenti la bevanda personalizzata riceverà zero (0) punti nella scheda sensoriale relativa alla bevanda personalizzata 2.2.i. Gli ingredienti della bevanda personalizzata dovrebbero essere preparati e assemblati in loco durante la gara. La preparazione di una bevanda personalizzata viene valutata nella sezione "Ben spiegato introdotto e preparato" del punteggio sensoriale. La preparazione in anticipo rispetto al tempo gara per alcuni ingredienti (come un'infusione di 24) è accettata.
- H. Tutti gli ingredienti devono essere elencati se richiesto. I concorrenti devono portare l'originale delle bottiglie e/o dell' imballaggio di tutti gli ingredienti utilizzati nella propria bevanda personalizzata per l'ispezione dei giudici per verificare la sezione 2.2.i.
- I. Nient'altro che acqua e caffè macinato possono essere inseriti nei portafiltri, altrimenti il la bevanda personalizzata riceverà zero (0) punti sia nella scheda tecnica che sensoriale relative alla bevanda personalizzata.

2.3 PENALITA'

- A. Se vengono rilevate sostanze vietate come ingredienti della bevanda personalizzata o se il concorrente non fornisce la confezione originale se richiesta, la bevanda personalizzata riceverà zero (0) punti su tutti nella scheda sensoriale relativa alla bevanda personalizzata.
- B. Se all'interno dei porta filtri vengono inseriti ingredienti e sostanze diverse da caffè macinato, la bevanda personalizzata riceverà zero (0) punti nelle schede tecniche e sensoriali relativi alla bevanda personalizzata.
- C. Se la bevanda personalizzata non contiene almeno un espresso, tale bevanda riceverà un punteggio pari a zero (0) per equilibrio gusto nelle schede tecniche e sensoriali relative alla bevanda personalizzata.

3. 0 PROCEDURA DI GARA

3. 1 SOMMARIO

- A. lo spazio dedicato alle competizioni sarà composto da un palco con TRE(3) postazioni di lavoro numerate 1,2 e 3.
- B. Ad ogni concorrente verrà assegnato un tempo di inizio ed un numero di postazione.
- C. Ad ogni concorrente saranno dati 45 minuti di tempo da usare alla propria stazione di lavoro da dividere nei seguenti segmenti:
- I. tempo di preparazione 15 minuti
- II. 15 minuti di gara.
- III. 15 minuti di tempo dedicati alla pulizia della propria postazione.

D. La gara seguirà il seguente processo:

Station n' 1	Station n' 2	Station n' 3
1° BARISTA	2° BARISTA	3° BARISTA
15 minuti di preparazione	15 minuti di preparazione	15 minuti di preparazione

15 minuti di gara	15 minuti di gara	15 minuti di gara
15 minuti di pulizia	15 minuti di pulizia	15 minuti di pulizia
4° BARISTA	5° BARISTA	6° BARISTA
15 minuti di preparazione	15 minuti di preparazione	15 minuti di preparazione
15 minuti di gara	15 minuti di gara	15 minuti di gara
15 minuti di pulizia	15 minuti di pulizia	15 minuti di pulizia

E. La gara sarà composta tre round : turno uno (tutti i partecipanti), Semi Finale (12 concorrenti) e finale (6 concorrenti).

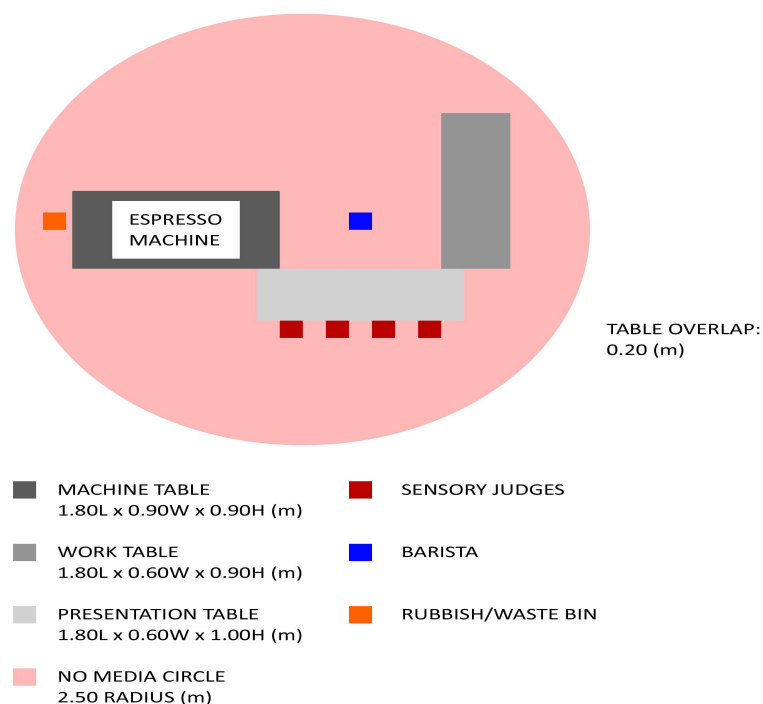
F. Il WBC può, a sua discrezione, pianificare più di una gara in un solo giorno (cioè le semifinali e la finale potrebbero essere svolte nello stesso giorno). Alla fine del 1° round, i dodici concorrenti con i punteggi più alti accederanno alle semifinali. Alla fine del turno di Semi Finali, i concorrenti con i sei punteggi più alti si qualificheranno per la finale. I punteggi di ogni round non verranno sommati ai round successivi. I concorrenti non riceveranno i loro fogli di punteggio fino a quando non si saranno concluse le competizioni.

G. A conclusione del primo turno, ci sarà una cerimonia dove verranno annunciati i semifinalisti e tutti i concorrenti saranno presentati. Tutti i concorrenti sono tenuti a partecipare a questa cerimonia. I dodici Semi finalisti saranno annunciati in ordine sparso e non saranno informati dei loro punteggi. Dopo la finale ci sarà una cerimonia di premiazione dove finalisti saranno premiati dal sesto al primo posto.

3.2 PANORAMICA DELL'AREA GARA

3.2.1 Station Placement

Le singole stazioni devono essere organizzate come illustrato nella figura 1, tuttavia le tre postazioni possono essere piazzate in modo tale da sfruttare al meglio lo spazio e i vincoli dell'area gara , tenendo presente la facilità d'uso, il tragitto dalla zona di preparazione del



NOTE:
GRINDER MAY GO ON EITHER SIDE OF THE ESPRESSO MACHINE
HEAD JUDGE AND TECHNICAL JUDGES HAVE NO FIXED POSITION

barista alle stazioni, i punti panoramici per gli spettatori e qualsiasi postazione di ripresa e presente.

4.0 Macchine, accessori e materie prime

4.1 MACCHINA ESPRESSO

I Concorrenti devono utilizzare la macchina espresso fornita dallo sponsor ufficiale WBC della macchina di caffè. La macchina espresso fornita da WBC ha una configurazione tecnica fissa e non può essere modificata dai concorrenti. La macchina espresso sarà calibrata secondo le seguenti specifiche: la temperatura sarà impostata tra 90.5-96 gradi Celsius (195-205 gradi Fahrenheit) e la pressione di pompa tra 8.5 e 9.5 bars (atmosfera).

4.2 NO LIQUIDI O INGREDIENTI NELLA MACCHINA ESPRESSO

Nessun liquido o ingrediente di qualsiasi tipo può essere collocato o versato sulla parte superiore della macchina espresso (ad esempio no acqua nelle tazze, liquidi o ingredienti miscelati, nessun ingrediente riscaldato) Se un concorrente versa o mette liquidi sulla parte superiore della macchina riceve un punteggio pari a zero(0) sia nella valutazione tecnica che sensoriale relativa a quella bevanda.

4.3 Squalifica

I Concorrenti non possono cambiare, regolare o sostituire qualsiasi elemento, l'impostazione o i componenti della macchina del caffè espresso. Eventuali modifiche o rettifiche effettuate possono essere motivo di squalifica (vale a dire portafiltri, temperatura, pressione, vapore ecc.). Eventuali danni alle attrezzature delle competizioni a causa di uso improprio o abuso sono motivo di squalifica a discrezione del capo giuria che presiede.

4.4 GRINDER

I Concorrenti hanno la possibilità di utilizzare il Grinder ufficiale fornito dal WBC, utilizzare il proprio grinder o usare tutti e due. Il concorrente non può utilizzare più di due grinder per la preparazione dell'espresso durante la propria gara. Diversamente il concorrente riceverà un punteggio uguale a zero (0) nella sezione "gestione dell'area gara" in tutto il punteggio tecnico.

4.5 ULTERIORI ATTREZZATURE ELETTRICHE

Oltre a loro MACININO, I CONCORRENTI possono utilizzare fino a due pezzi di Apparecchiature elettriche durante la loro gara.

Concorrenti devono avvisare il WBC Event Manager prima di arrivare al WBC delle eventuali apparecchiature elettriche che stanno portando (ad esempio piastre, mixer ecc.), altrimenti il concorrente rischia che le proprie attrezzature non siano autorizzate per la gara.

I concorrenti sono responsabili di assicurarsi che le loro apparecchiature elettriche possano essere utilizzate nel paese dove si svolge il WBC e devono fornire eventuali adattatori o convertitori necessarie per il funzionamento dell'apparecchiatura. Il WBC non fornirà gli adattatori elettrici o convertitori.

4.6 ATTREZZATURE FORNITE

Ogni stazione di lavoro sarà dotata delle seguenti attrezzature:

- Tavolo per la macchina (per macchina espresso, Grinder e Blender) : 1, 80m w: 0, 90 m h: 0, 90 m
- Tavolo da lavoro (costituisce una "L" che si estende dalla sinistra del tavolo per la macchina) l: 2, 70 m w: 0, 60m h: 0, 90 m
- Tavolo di presentazione (Tavolo Giudici) l: 1, 80m w: 0, 60m h: 1, 00m
- Mini-frigo
- Macchina per caffè Espresso
- Grinder
- Batti fondi
- Latte intero
- Caffè
- Cestino
- Carrello (da utilizzare durante la preparazione e le pulizia).

4.7 ATTREZZATURE E FORNITURE CONSIGLIATE

I Concorrenti sono tenuti a portare tutte le ulteriori attrezzature necessarie per la loro presentazione, altrimenti i concorrenti rischiano di non avere abbastanza attrezzature per completare la loro presentazione. I Concorrenti dovrebbero assicurare la merce in caso di rottura durante il viaggio e/o durante la gara. I Concorrenti sono responsabili e incaricati delle proprie attrezzature e accessori durante il concorso. Il WBC, i volontari ed il personale dell' evento non sono responsabili per la sicurezza degli oggetti nell'area gara o nel backstage.

L'elenco delle forniture che il concorrente può portare includono quanto segue:

- Caffè (per la preparazione e la gara)
- Grinder (s) (possibilità di usare il grinder fornito dal WBC)
- Blender (opzionale)
- Altre attrezzature elettriche (massimo 2 pezzi)
- Pressino
- Shot glasses
- Lattiere
- Latte (possibilità di usare il latte fornito dal WBC)

- Tazze e piattini (per tutti i 12 drinks)
- Cucchiari
- Qualsiasi utensile specifico richiesto
- Qualsiasi attrezzatura/ accessorio per la bevanda personalizzata
- Asciugamani (per la pratica e per la gara)
- Bicchieri per l'acqua (per la giuria sensoriale)
- Asciugamani da bar/ vestiti puliti (per la pratica e la gara)
- Attrezzature per la pulizia (pennelli ecc.)
- Vassoi (per servire le bevande ai giudici)
- Carrello (possibilità di usare quello fornito dal WBC)

5. 0 ISTRUZIONI PER I CONCORRENTI PRIMA DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

5. 1 INCONTRO DI ORIENTAMENTO PER I CONCORRENTI

Prima dell'inizio del WBC, avrà luogo una riunione di orientamento per i concorrenti. Questo incontro è obbligatorio per tutti i concorrenti. Durante questo incontro, il WBC Event Manager e i capo giuria che presiederanno, spiegheranno il procedimento della competizione, pianificheranno le gare, faranno un tour delle postazioni di gara e del backstage. Questa sarà una ottima opportunità per i concorrenti per porre domande e/o esprimere eventuali preoccupazioni riguardo al WBC direttamente al Event Manager o al capo giuria. Se un concorrente non ha preso accordi in anticipo con l' Event Manager WBC e non partecipa alla riunione di orientamento è soggetto a squalifica da parte del capo giuria che presiede.

5. 2 PREPARAZIONE - PRATICA

Ci sarà un'area per l'allenamento designata come camera di preparazione/pratica concorrenti. Quest'area sarà riservata ai concorrenti, volontari e qualsiasi funzionario WBC. Giudici WBC, stampa/media, membri della famiglia di un concorrente e sostenitori non possono accedere a quest'area senza il consenso degli organizzatori del WBC. I Concorrenti sono responsabili per le loro attrezzature, accessori, ingredienti, ecc nel backstage. Verranno forniti frigoriferi per qualsiasi ingrediente che necessiti di rimanere freddo. Questa stanza comprenderà anche una lavastoviglie per i concorrenti che dovranno lavare le proprie tazze e bicchieri. I Concorrenti sono responsabili della pulizia dei propri piatti e bicchieri e del loro ritrovamento. Il personale della fiera non è responsabile della rottura o della perdita di stoviglie o attrezzatura del concorrente.

5.2.1 Tempo Pratica

La stanza dedicata alla preparazione / pratica avrà macchine espresso a tre gruppi e macinini identici a quelli dell'area gara. Ogni concorrente avrà un' ora di tempo pratica pianificato. Il tempo di pratica sarà concesso in base all'ordine di competizione (vale a dire che i concorrenti che gareggeranno per primi avranno diritto a fare pratica per primi). Ad i Concorrenti sarà inviata via mail una pianificazione di pratica prima di arrivare alla WBC. Se un concorrente non è in grado di usufruire del tempo che gli hanno assegnato per la pratica, lo stesso può accordarsi con un altro concorrente per trovare un orario alternativo. Il WBC non garantisce l'accesso allo spazio di pratica di fuori dalla fascia oraria assegnata.

5. 3 MUSICA

I Concorrenti possono portare la musica su un CD che verrà trasmesso durante la propria competizione. La Musica non può contenere parolacce. I Concorrenti devono

contrassegnare la copertina del CD chiaramente con il proprio nome. È responsabilità del concorrente consegnare al personale WBC Event Manager o ai tecnici Audio Visual il proprio CD prima dell'inizio della competizione. È altresì responsabilità del concorrente recuperare il CD presso lo staff del WBC Event Manager o Audio Visual dopo la gara. I CD che non verranno recuperati saranno buttati dopo la gara.

6. 4 PUNTUALITA'

I Concorrenti dovrebbero essere nella stanza di preparazione/pratica almeno 30 minuti prima dell'inizio della propria gara e dell'avvio dei 15 minuti di preparazione. Se il concorrente non è presente all'inizio dei suoi 15 minuti di preparazione può essere squalificato.

6. 5 SET-UP POSTAZIONE

Il personale sarà responsabile di assicurare che la postazione di gara di ogni concorrente sia settata come il concorrente ha richiesto prima del suo tempo di preparazione (ad esempio il personale si assicurerà che il grinder, blender o alta attrezzatura di ogni concorrente sia posto a destra o a sinistra della macchina caffè espresso a seconda della richiesta del concorrente).

5.6.1 SET UP GRINDER E ALTRE ATREZZATURE ELETTRICHE

Se un concorrente porta il proprio grinder e/o le proprie apparecchiature elettriche supplementari, il concorrente deve informare il WBC Event Manager prima dell'inizio della gara. Il capo runner contatterà il concorrente prima dell'inizio dei suoi 15 minuti di tempo di preparazione. Se il concorrente volesse aiutare il capo runner a prendere la propria apparecchiatura elettrica supplementare o il proprio grinder per l'area gara, sarà consentito; Tuttavia, una volta che l'oggetto è a posto e collegato, al concorrente non sarà permesso di toccarla e dovrà lasciare il palco immediatamente. Si prega di notare: il caffè non potrà essere posto all'interno della campana del grinder fino all'inizio del tempo di preparazione del concorrente

5.7 SOSTENITORI/ASSISTENTI NON CONSENTITI SUL PALCO

Nessuna persona oltre al concorrente, il suo interprete, i volontari WBC e i funzionari possono essere sul palco durante il tempo di preparazione, la gara e la pulizia da parte del concorrente. Il mancato rispetto di questa regola potrebbe causare la squalifica.

5.8 FORNITURA SUL PALCO

Un carrello da cameriere sarà disponibile per i concorrenti per trasportare le proprie attrezzature da e verso l'area di gara. Prima dell'inizio del tempo di preparazione di un concorrente, lo stesso caricherà il carrello con i rifornimenti ed il materiale necessario per la gara. Ad ogni concorrente verrà assegnato un runner che assisterà il concorrente e trasporterà il carrello alla station assegnata. Solo al runner assegnato sarà permesso di assistere il concorrente sul palco con il carrello.

Una volta sul palco, il runner assegnato chiederà al concorrente se la stazione è impostata secondo le sue specifiche; Se il concorrente dice "sì" il runner lascerà la postazione; Se il concorrente dice "no" il concorrente indicherà le ulteriori modifiche da apportare. Il runner della stazione e il concorrente sono autorizzati a fare questi adattamenti insieme per

richiesta del concorrente. Una volta che la stazione sarà a posto, il runner introdurrà il concorrente al timer e lascerà il palco.

6. 0 TEMPO DI PREPARAZIONE

6. 1 INIZIO DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

Ogni concorrente avrà 15 minuti di tempo di preparazione. Una volta che il primo concorrente farà partire il tempo della sua gara, il concorrente successivo potrà iniziare la sua preparazione (15 minuti) dopo il consenso dell' Event Manager WBC o del cronometrista designato.

Una volta che il concorrente avrà raggiunto la postazione che gli è stata assegnata e confermato che la postazione è impostata come aveva richiesto, il cronometrista ufficiale chiederà al concorrente se lui/lei è pronto per iniziare. Prima di toccare qualsiasi cosa il concorrente dovrà premere il pulsante di avvio sul telecomando collegato al timer per iniziare i suoi 15 minuti di preparazione. Il cronometrista ufficiale farà partire il cronometro nel momento in cui il concorrente premerà il pulsante di avvio sul telecomando

6.2 CARRELLO

I Concorrenti sono responsabili per il carico e lo scarico delle forniture sul carrello fornito. Il preparation timer rimuoverà il carrello dal palco alla fine del tempo di preparazione del concorrente. Il Carrello non è consentito sul palco durante la performance. Si prega di notare che se l' attrezzatura viene lasciata sul carrello dopo che il tempo di preparazione del concorrente è terminato, il concorrente non può recuperare tali elementi fino all' inizio della sua performance. (vedi 8.2 "accessori dimenticati")

6.3 TAVOLO DI PRESENTAZIONE GIUDICI

Il tavolo di presentazione dei giudici può essere allestito durante il tempo di preparazione del concorrente.

L' Acqua per i giudici può essere messa sul tavolo di presentazione dei giudici durante il tempo di preparazione del concorrente ma l'acqua non deve essere versata nei bicchieri prima dell' inizio della prestazione del concorrente, altrimenti il concorrente riceverà zero (0) punti nella sezione presentazione professionalità in tutti i fogli di punteggio sensoriale. Se un concorrente non desidera preallestire il tavolo di presentazione dei giudici durante il suo periodo di preparazione , può apparecchiare la tavola all'inizio del tempo di gara.

6.4 PRATICA

I concorrenti sono legittimati ed incoraggiati a fare pratica durante il loro tempo di preparazione. "Pucks" – Fondi (conosciuti anche come "cakes") possono essere lasciati nei portafiltri all'inizio del tempo di gara del concorrente.

6.5 TAZZE PRERISCALDATE

Le tazze possono essere preriscaldare durante i tempi di preparazione del concorrente. Tuttavia, l'acqua non può essere presente nelle tazze all'inizio del tempo di gara del concorrente. In nessun momento le tazze possono contenere liquido sulla macchina per l'espresso. (vedi 4.2 no liquidi o ingredienti nella macchina espresso)

6.6 FINE DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

Ai Concorrenti non sarà consentito di superare i 15 minuti di tempo di preparazione. Il concorrente sarà avvisato dopo 5, 10, 3, 1 minuto e trenta secondi prima della fine del tempo a sua disposizione. Raggiunti i 15 minuti il cronometrista ufficiale chiamerà "tempo" (scaduto) e chiederà al concorrente di allontanarsi dalla postazione. Ogni concorrente che non riuscirà a terminare la preparazione entro 15 minuti sarà soggetto a penalità come mostrato nella sezione 7.9)

7.0 TEMPO DI GARA

7.1 INTRODUZIONE DA PARTE DEL "PRESENTATORE"

Appena prima della sua presentazione, lo speaker introdurrà il concorrente al pubblico. Al competitor sarà richiesto di indossare un microfono wireless durante la gara. Il concorrente è tenuto a indossare il microfono solo durante la gara.

7.2 Interprete

I Concorrenti possono portare il proprio interprete a sue spese. Durante la competizione, l'interprete può comunicare solo con speaker e non può modificare, abbellire o cambiare il dialogo rispetto alla versione originale. Non è previsto un tempo supplementare se si utilizza un interprete.

7.3 INIZIO TEMPO DI GARA

Il presentatore chiederà al concorrente se lui/lei è pronto ad iniziare. Prima che il concorrente introduca se stesso ai giudici, deve premere il pulsante di avvio sul telecomando collegato al timer per dar via al suo tempo di gara. Il cronometrista designato inizierà a cronometrare nel momento in cui il concorrente premerà il pulsante di avvio sul telecomando, da quel momento inizieranno i suoi 15 minuti di gara.

Il rilevamento del tempo trascorso durante la competizione da parte del concorrente è di sua responsabilità, anche se lui/lei può chiedere per controllo in qualsiasi momento della gara. Il cronometrista comunicherà lo scorrere del tempo una volta raggiunti dieci minuti, cinque minuti, tre minuti, un minuto, e trenta secondi dalla fine del tempo. Il cronometrista è tenuto a comunicare tali avvisi anche se il concorrente sta parlando.

Si prega di notare: se l'orologio ha un guasto per qualsiasi motivo, i concorrenti non possono fermare il proprio tempo. Nel caso in cui l'orologio dovesse avere un guasto, sarà il cronometrista a tenere il tempo ufficiale della gara. Il concorrente riceverà gli avvertimenti sopra indicati.

7.4 PRESENTAZIONE DEI CONCORRENTI

All'inizio della performance, il concorrente verrà presentato ai quattro giudici sensoriali e al capo giuria. I quattro giudici sensoriali e il capo giuria saranno dietro il tavolo di presentazione dei giudici. I due giudici tecnici saranno in piedi di fianco o dietro l'area di lavoro in modo da non interferire con il concorrente

7.5 SERVIRE BEVANDE RICHIESTE

Tutte le bevande devono essere servite al tavolo di presentazione dei giudici.

Vedere 2.0 GARA e 2.1 DEFINIZIONE BEVANDA.

I concorrenti sono tenuti a servire e/o fornire acqua ai quattro giudici sensoriali per ogni bevanda servita.

I Concorrenti possono servire acqua ai giudici all'inizio del tempo di gara, o dopo aver servito il primo set di bevande.

7.6 ADDETTI ALLA PULIZIA DOPO AVER SERVITO LE BEVANDE

Dopo ogni serie di bevande servite e valutate dai giudici, un addetto eliminerà le bevande dal tavolo di presentazione dei giudici su segnale del capo giuria. Se un concorrente ha istruzioni speciali relative alla pulizia del tavolo giudici, dovrà comunicarle al WBC Event Manager e all'addetto prima di iniziare la sua gara. Se non sono state fornite istruzioni al WBC Event Manager, e le attrezzature sono state rimosse dai runner, il concorrente può recuperare l'attrezzatura come da punto 8.2 ACCESSORI DIMENTICATI. Il runner farà ogni sforzo per evitare di ostacolare il concorrente, ma è responsabilità del concorrente far procedere con successo il suo lavoro. Vedi anche sezione 8.2 qui sotto.

7.7 PERIMETRO AREA DI LAVORO

I Concorrenti possono utilizzare solo l'area di lavoro fornita dalla WBC: il tavolo con la macchina, il tavolo da lavoro e il tavolo di presentazione ai giudici. L'introduzione di eventuali altri attrezzatura o apparecchiatura posizionate direttamente sulla zona di gara comporteranno la squalifica automatica (vale a dire, uno stand, un tavolo, un banco, ecc.). I Concorrenti non possono utilizzare nessuno spazio sotto i tavoli di gara per depositare la propria attrezzatura altrimenti riceverà zero punti nella sezione "Station Management" in tutti i fogli di punteggio tecnico.

7.8 FINE TEMPO GARA

Il tempo di gara sarà interrotto quando il concorrente premerà il pulsante di stop o alzerà la mano dicendo stop. Se il concorrente non preme il pulsante di stop è sua responsabilità far capire in modo chiaro e forte il suo segnale di stop al capo giuria ed al cronometrista ufficiale. Il concorrente può decidere di fermare il tempo in qualsiasi momento. Ad esempio può fermare l'orologio una volta posizionate le bevande sul tavolo dei giudici o dopo essere tornati alla propria postazione ed aver pulito l'area gara. Solo il tempo registrato dal cronometrista o dal capo giuria sarà valido per il punteggio.

Al concorrente sono concessi 15 minuti di gara senza penalità.

Non sono previste penalità o bonus per chi finisce la gara prima della fine dei 15 minuti di tempo.

7.9 COMUNICAZIONI DOPO IL TEMPO DI GARA

I Concorrenti non possono continuare a parlare con i giudici, una volta che il loro tempo di gara si è concluso. Qualsiasi comunicazione successiva al tempo di gara del concorrente non verrà conteggiata per il calcolo del punteggio. I Concorrenti possono continuare a parlare con lo speaker dopo che si è concluso il tempo di gara ma tuttavia, i giudici non considereranno qualsiasi spiegazione data dopo il tempo di gara.

7.10 PENALITA' DI TEMPO

A. se il concorrente non ha finito la sua presentazione durante il tempo di 15 minuti, gli è consentito di procedere fino al termine della presentazione.

B. Verrà sottratto un punto dal punteggio di gara totale, per ogni secondo trascorso oltre i 15 minuti di gara fino ad un massimo di 60 punti (1 minuto).

C. Se un concorrente va oltre i 16 minuti verrà squalificato.

7.11 COACHING

I coach non possono essere presenti nell'area gara o dare istruzioni durante il tempo di preparazione e/o di gara pena la squalifica.. Il WBC incoraggia il tifo da parte dei

sostenitori, del pubblico e di altri membri del team. Tuttavia, ad essi non è permesso di aiutare il concorrente in alcun modo. (Si prega di notare: allenatori, sostenitori, amici o familiari non sono ammessi sul palco mentre la gara è in corso altrimenti il concorrente verrà squalificato dal capo giuria.)

8. 0 PROBLEMI TECNICI

A. Il concorrente può alzare la mano e dichiarare "time out tecnico" in caso riscontri un problema tecnico con l'attrezzatura fornita dal WBC:

i. macchina espresso (compreso potenza, pressione del vapore, malfunzionamento del sistema di controllo, mancanza di acqua o malfunzionamento dello scarico)

II. il macinino

III. qualsiasi ulteriore materiale elettrico (escluso il timer)

IV. le attrezzature audio visual (ad esempio, la musica del concorrente o un microfono)

Il tempo di preparazione o di gara verrà interrotto dall' Event Manager (nel tempo di preparazione) o dal Capo giuria (nel tempo di gara). Il cronometrista prenderà nota del momento in cui il time out tecnico è stato chiamato. E' responsabilità del concorrente assicurarsi che il cronometrista si sia accorto del fatto che il concorrente ha chiamato time out tecnico.

B. se il capo giuria concorda che c'è un problema tecnico che può essere facilmente risolto, si valuta l'eventuale quantità di tempo da riaccreditare al concorrente . Una volta che il problema è stato risolto da parte di un tecnico, il tempo del concorrente viene riavviato.

C. se il problema tecnico non può essere risolto in modo tempestivo, il giudice deciderà se il concorrente deve attendere prima di continuare la sua performance o se fermare la prestazione e iniziare nuovamente in un secondo momento.

D. se un concorrente deve interrompere la sua gara, sarà valutata insieme al capo giuria, la possibilità di competere nuovamente dall'inizio.

E. se è accertato che il problema tecnico è stato causato da un errore del concorrente o da un equipaggiamento personale del concorrente, il capo giuria può determinare che non verrà concesso ulteriore tempo al concorrente, e il tempo di preparazione o gara riprenderà senza tempo di accredito.

F. la scarsa familiarità con attrezzature di gara non è motivo valido per richiedere un timeout tecnico.

G. l' incoerenza o la variazione dei gruppi che richiedono una nuova regolazione possono essere reimpostati tramite timeout, solo durante il tempo di preparazione.

8.1 OSTRUZIONI

A. se un individuo: volontari, giudici, membri del pubblico o fotografi è di evidente ostacolo ad un concorrente, allora al concorrente sarà dato ulteriore tempo. Il capo giuria è responsabile della supervisione in questo ambito e deciderà quanto tempo supplementare accreditare al concorrente.

B. se il tavolo di presentazione dei giudici non è stato pulito entro un ragionevole periodo di tempo dopo che la bevanda è stata servita, allora il concorrente avrà diritto a tempo supplementare per il ritardo che gli ha causato questo errore. È responsabilità del capo giuria capo constatare se ciò avviene.

8.2 ACCESSORI DIMENTICATI

- A. Durante il tempo di preparazione se un concorrente ha dimenticato parte del suo equipaggiamento e/o accessori, può uscire dal palco per recuperare gli elementi mancanti; Tuttavia il suo tempo di preparazione non verrà fermato.
- B. se un concorrente ha dimenticato parte del suo equipaggiamento e/o accessori, durante il suo periodo di gara, lui/lei deve informare il capo giuria della dimenticanza e quindi potrà andare a recuperare personalmente dietro le quinte l'attrezzatura o gli accessori dimenticati. Il tempo di gara non sarà interrotto.
- C. nulla può essere fornito dai runner, dai sostenitori, dai membri del team o dal pubblico. Diversamente il concorrente verrà squalificato dal Capo Giuria.

9.0 TEMPO PER LA PULIZIA

Una volta che un concorrente ha terminato il suo tempo di gara, lui/lei dovrebbe cominciare a ripulire la stazione. Un runner porterà il carrello sul palcoscenico per raccogliere l'attrezzatura. Se un concorrente ha portato la propria attrezzatura elettrica, il runner potrà aiutare il concorrente a rimuovere questi elementi dalla postazione. I Concorrenti sono tenuti a rimuovere tutte le loro attrezzature personali e a pulire accuratamente la loro postazione. I giudici non valutano il tempo di pulizia.

10.0 POST GARA

10. 1 SCOREKEEPING

10.1.1 WBC Scorekeeping ufficiale

WBC è responsabile per l'annotazione e la riservatezza di tutti i punteggi.

10.1.2 Punteggio totale dei concorrenti

Il Punteggio totale del concorrente sarà conteggiato sommando il totale dei giudizi tecnici e dei 4 sensoriali e sottraendo eventuali penalità dovute all'utilizzo di più tempo rispetto a quello concesso (Overtime) al totale. Si prega di notare che il punteggio del capo giuria non conta per il punteggio totale del concorrente.

11.1.3 PAREGGIO

Se c'è pareggio tra due o più concorrenti il responsabile dei punteggi sommerà tutti i punteggi sensoriali dell'espresso (la parte 1 di tutti i fogli di punteggio sensoriale). Chi avrà ottenuto il punteggio più alto in quella sezione vincerà il primo posto.

Se i concorrenti dovessero avere anche lo stesso punteggio nelle schede di giudizio sensoriale dell'espresso, si prenderà in considerazione il punteggio più alto nel punteggio sensoriale del cappuccino (Parte 2 di tutti i fogli di punteggio sensoriale)

Se i concorrenti dovessero avere lo stesso punteggio nelle schede di giudizio sensoriale sia per l'espresso che per il cappuccino la vittoria sarebbe assegnata al concorrente con il punteggio più alto nella sezione Impressione generale (Parte 5 di tutti i fogli di punteggio sensoriale).

10. 2 DE-BRIEFING

Dopo la cerimonia di premiazione, i concorrenti avranno l'opportunità di rivedere il loro punteggio tramite le schede dei giudici.

A. I concorrenti non potranno tenere l' originale delle schede di punteggio.

B. Al termine della manifestazione il WBC, il WBC Event Manager potrà inviare via e-mail una copia delle schede punteggio al concorrente

C. Si prega di prendere nota del fatto che i punteggi di ciascun concorrente potranno essere resi pubblici dopo la fine del WBC.

11.0 APPELLI o PROTESTE DEL CONCORRENTE

11.1 PROBLEMI RELATIVI AI CONCORRENTI

11.1.1 Protesta

Se un concorrente ha un appunto o una protesta da rivolgere al WBC per quanto riguarda la competizione, deve comunicarlo al responsabile eventi WBC. Il responsabile dell'evento sarà quindi a determinare se il problema può essere risolto in loco o se la questione richiederà un ricorso scritto al WBC.

Se il responsabile eventi WBC decide che il problema e/o protesta può essere risolto in loco presso la WBC, la WBC contatterà le parti coinvolte per garantire una equa rappresentanza. Sarà discusso il problema del concorrente e/o protesta ed una decisione verrà presa congiuntamente, in loco, da WBC Event Manager, i responsabili della formazione, delle certificazioni e I Comitati Regole. Il WBC Event Manager informerà il concorrente della decisione.

11.1.2 Appello

Se un concorrente ha una protesta che non può essere risolta in loco o intende fare appello a una decisione presa in loco, WBC Event Manager chiederà al concorrente di presentare il suo reclamo formale e/o l'appello per iscritto al Consiglio di amministrazione WBC. La decisione del Consiglio di amministrazione WBC è inappellabile.

La lettera di reclamo e/o di ricorso deve includere quanto segue:

- 1) nome del concorrente
- 2) Data
- 3) una dichiarazione chiara e concisa della denuncia
- 4) riferimenti data e tempo
- 5) commenti del concorrente e soluzione suggerita
- 6) parti interessate
- 7) informazioni di contatto concorrente

Eventuali reclami scritti e/o ricorsi che non includono queste informazioni non saranno considerati. I Concorrenti dovrebbero presentare il reclamo e/o fare appello al responsabile eventi WBC via e-mail a info@worldcoffeeyevents.org entro 24 ore dall'incidente o dalla decisione presa sul posto.

11.1.3 Appelli rivisti dal Consiglio di amministrazione WCE

Il Consiglio di amministrazione WCE rivedrà i reclami scritti e i ricorsi entro 30 giorni dal ricevimento. La WCE contatterà il concorrente per iscritto via e-mail con la decisione finale.

11. 2 GIUDICE /GIUDIZIO PROBLEMI CORRELATI AL RIESAMINANDO DEL PUNTEGGIO

11.2.1 Protesta

Se un concorrente protesta a proposito del punteggio dato da uno o più giudici, il concorrente può parlare con il capo giuria e spiegare il motivo della sua protesta. Il capo giuria discuterà della protesta del concorrente con i giudici che giudicavano il concorrente e insieme ad un rappresentante del Comitato di formazione WCE e del comitato di certificazione WCE. Il comitato di certificazione WCE e il Comitato di formazione prenderanno una decisione in loco ed informeranno il concorrente della decisione.

11.2.2 Appello

Se il concorrente non è d'accordo con la decisione, lui/lei può impugnare la decisione per iscritto al Consiglio di amministrazione WCE. La decisione del Consiglio di amministrazione di WBC è inappellabile.

La lettera di appello deve includere quanto segue:

- 1) nome del concorrente

- 2) Data
- 3) una dichiarazione chiara e concisa della denuncia
- 4) riferimenti data e tempo
- 5) commenti del concorrente e soluzione suggerita
- 6) parti interessate
- 7) informazioni di contatto

Qualsiasi protesta/appello scritti che non includono queste informazioni non saranno considerati. I Concorrenti dovrebbero presentare il reclamo o fare appello al responsabile eventi WBC via e-mail entro 24 ore dalla discussione e dalla eventuale decisione presa.

11.2.3 Appelli rivisti dal Consiglio di amministrazione WCE

Il Consiglio di amministrazione di WCE rivedrà i reclami scritti e i ricorsi entro 30 giorni dal ricevimento. La WCE contatterà il concorrente per iscritto via email con la decisione finale.

12.0 CRITERI DI GIUDIZIO

12.1 COSA CERCANO I GIUDICI IN UN BARISTA

I giudici cercano un campione che :

- A. Ha una padronanza delle abilità tecniche, artigianato, abilità di comunicazione e abilità di servizio ed è appassionato alla professione barista
- B. Ha una vasta comprensione delle conoscenze sul caffè oltre che delle dodici bevande servite in gara
- C. Prepara e serve bevande di alta qualità
- D. Può servire come modello e una fonte di ispirazione per gli altri

12.2 AREA GARA

Il giudice tecnico valuterà l'area gara per quanto riguarda la pulizia all'inizio e al termine del tempo di gara.

12.3 VALUTAZIONE DEL GUSTO

Saranno assegnati punti per il gusto di ogni bevanda (espresso, cappuccino e bevanda personalizzata)

Sarà prestata attenzione alle materie prime utilizzate e allo stile della bevanda. I

Concorrenti dovrebbero adoperarsi per un equilibrio armonioso di dolcezza, amarezza, acidità e aromi. Concorrenti sono invitati a spiegare verbalmente ai giudici perché hanno scelto il loro caffè particolare, il profilo di base della tostatura, la struttura costituente del caffè espresso, gli elementi principali del gusto, gli ingredienti utilizzati nella bevanda personalizzata e la filosofia dietro le bevande servite.

12.4 PRESENTAZIONE DELLE BEVANDE

I punti verranno assegnati in base alla presentazione visiva delle bevande, includendo le tazze, bicchieri ed accessori. Questo include elementi quali la pulizia delle tazze e piattini (senza fuoriuscite o gocce su tazze), coerenza di metodologia, creatività e stile di presentazione.

12.5 COMPETENZE TECNICHE

I Punti saranno assegnati sulla base delle conoscenze tecniche e dell'abilità operativa del concorrente con la macchina per caffè espresso ed il grinder.

12.6 IMPRESSIONE GENERALE DEI GIUDICI

Saranno assegnati punti sulla base dell'impressione complessiva dei giudici del concorrente, le sue competenze, il gusto delle bevande, impressioni personali e presentazione delle bevande.

13.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE TECNICA

Ogni concorrente sarà valutato da due giudici tecnici. Di seguito una spiegazione del punteggio tecnico:

13.1 SCALA DI VALUTAZIONE

Le scale di valutazione sono le stesse per i giudici tecnici e visivi.

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile = 0 accettabile = 1 media = 2 buono = 3 molto buono = 4 eccellente = 5 straordinario = 6

Ci sono due tipi di punteggio: il punteggio sì/no e il punteggio numerico (0-6).

A- punteggio Sì/No

Il concorrente riceve un punto per un sì e zero punti con un no.

B-Punteggio numerico

Il Punteggi viene dato in una scala da 0 a 6, dove lo 0 rappresenta il punteggio più basso ed il 6 quello più alto. Sono consentiti mezzi punti per incrementare da 1 a 6 usando però i decimali e non le frazioni (ad esempio 1.5, 2.5, 3.5)

Il punteggio più basso con valore è uno (1). Non può essere utilizzato un punteggio pari a 0,5. Viene utilizzato un punteggio pari a zero (0) quando un comportamento del concorrente è considerato inaccettabile. Il punteggio zero (0) e sei 6 richiedono l'approvazione del capo giuria.

13.2 COMPETENZE TECNICHE - PARTE I

Parte I – Valutazione dell'area gara all'inizio della gara

Area Gara

Pulizia / Organizzazione dell'area gara all'inizio/panni puliti 0/6 _____/6

13.2.1 Pulizia / Organizzazione dell'area gara all'inizio/ panni puliti

A. La pulizia e l'organizzazione della stazione di lavoro del concorrente (tavolo da lavoro, tavolo di preparazione, parte superiore della macchina) saranno valutati su una scala compresa tra 1 e 6. Se la zona è ritenuta disordinata, sarà registrato un "1".

B. Verificare la capacità del concorrente di organizzare l'area di lavoro in modo pratico ed efficiente.

C. Troppo tempo di pre-preparazione non deve essere valutato positivamente (ad esempio il latte nelle lattiere in anticipo, o versare prima l'acqua nei bicchieri, ecc.)

D. Un minimo di 3 panni puliti dovrebbero essere disponibili quando inizia la gara. I panni devono essere puliti e avere uno scopo designato (vale a dire uno per la lancia vapore, uno per i filtri, uno per la postazione). Un asciugamano sul grembiule del concorrente per uno di questi usi è incluso in questo conteggio.

E. Le tazze dovrebbero essere riscaldate. Le tazze devono essere collocate sulla parte superiore della macchina espresso, a meno che il concorrente non stia usando il proprio dispositivo per scaldare le tazze. Non ci deve essere acqua nelle tazze all'inizio del tempo di gara del concorrente. Se c'è acqua nelle tazze sulla macchina da caffè espresso in

qualsiasi momento, il concorrente riceverà un punteggio pari a zero (0) su ciascuno dei due fogli di punteggio tecnico.

F. I concorrenti possono avere i fondi all'interno del porta filtro all'inizio della gara. Questo non verrà conteggiato nella sezione Pulizia / Organizzazione dell'area gara.

13.3 COMPETENZE TECNICHE – ESPRESSO- PARTE I

Si prega di notare che gli standard di competenze tecniche sono le stesse per tutte le 3 bevande. Il foglio tecnico di punteggio è lo stesso in parte II, III e IV

Parte II Valutazione dell'espresso

ESPRESSO	Da 0 a 6	SI	NO
Competenze tecniche			

Flussaggio gruppo (si / no)

Pulizia/asciugatura del filtro prima del dosaggio (si / no)

Accettabile perdita / spreco durante il dosaggio/macinazione (da 0 a 6)

Dosaggio coerente e pressatura (da 0 a 6)

Inserimento ed immediata estrazione (si / no)

Tempo di estrazione – fino a 3 secondi di differenza (si / no)

_____ /12 _____ /5 tot. _____ /17

13.3.1 flussaggio del gruppo

Il flussaggio deve verificarsi dopo la rimozione del porta filtro e prima di ogni estrazione. Se il gruppo è stato svuotato prima dell' estrazione delle bevande servite, il giudice segnerà "Sì".

Il flussaggio deve avvenire prima di ogni estrazione (o dopo la rimozione del portafiltro dal gruppo , o appena prima del reinserimento). Se avviene il flussaggio prima dell'estrazione delle bevande servite, il giudice segnerà "Sì".

13.3.2 Pulizia/ asciugatura del filtro prima del dosaggio

Se il filtro è stato asciugato e pulito prima di servire le bevande, il giudice segnerà "Sì".

13.3.3 Accettabile perdita/ spreco dosaggio/macinazione

La fuoriuscita/rifiuti è caffè macinato che non è stato utilizzato durante la competizione/prestazione. (perdita/ spreco possono essere trovati nella in the knock box, , sul bancone, nella spazzatura, sul pavimento, ecc.) I rifiuti generati da bevande che non sono state servite non contano come rifiuti totali di un concorrente. Sono accettabili fino a 5 grammi di caffè inutilizzato per le bevande. Al fine di guadagnare più punti, i rifiuti non devono superare 1 grammo di caffè inutilizzato per ogni bevanda. Sprecare più di 5 grammi di caffè per le bevande comporterebbe un punteggio pari a 0 punti. Una quantità ragionevole (non eccessiva) di caffè fuoriuscito dal macinino non è considerato nei rifiuti.

13.3.4 Coerenza di dosaggio/pressatura

Il concorrente deve dimostrare un metodo coerente per dosaggio e pressatura. Il concorrente deve distribuire uniformemente il caffè, seguito dalla pressatura livellata dalla pressione adeguata. Le differenze culturali dovrebbero essere prese in considerazione.

13.3.5 Pulizia del portafiltri (prima dell'inserimento)

Pulire bordi e orecchie dei portafiltri prima di inserirli nella macchina. Se va bene, il giudice segnerà "Sì".

13.3.6 Inserimento ed estrazione immediata

Il concorrente deve iniziare l'estrazione immediatamente dopo l'inserimento del portafiltro nella macchina. Se fatto, il giudice segnerà il "Sì".

13.3.7 Tempo di estrazione (all'interno di una variazione di 3 secondi)

I Giudici tecnici saranno a giudicare se il tempo di estrazione rientra in una variazione di 3 secondi. Se il tempo di estrazione è all'interno di una variazione di 3,0 secondi uno dall'altro, all'interno di ciascuna categoria di bevande, il giudice segnerà, sì. Il Tempo di estrazione inizia quando il concorrente attiva la pompa della macchina. Gli espressi che non vengono serviti non sono inclusi in questo punteggio.

13.4 COMPETENZE TECNICHE – IL CAPPUCCINO -MONTATURA DEL LATTE – PARTE III

Parte III – Valutazione del cappuccino	Da 0 a 6	SI	NO
Capacità tecniche			

Flussaggio gruppo (si / no)

Pulizia/asciugatura del filtro prima del dosaggio (si / no)

Accettabile perdita / spreco durante il dosaggio/macinazione (da 0 a 6)

Dosaggio coerente e pressatura (da 0 a 6)

Inserimento ed immediata estrazione (si / no)

Tempo di estrazione – fino a 3 secondi di differenza (si / no)

LATTE

Lattiera vuota/pulita all'inizio (si / no)

Attivare la lancia vapore prima della montatura (si / no)

Pulire la lancia vapore dopo montatura (si / no)

Flussaggio della lancia vapore dopo la montatura del latte (si / no)

Pulizia delle lattiere /residui di latte accettabili alla fine (si / no)

_____ /12 _____ /10 tot. _____ /22

13.4.1 Lattiera vuota/pulita all'inizio

Il concorrente deve versare il latte freddo, in una brocca pulita, che non deve essere stata usata durante il tempo di preparazione. La lattiera dovrebbe essere pulita sia all'interno che all'esterno.

13.4.2 Attivare la lancia vapore prima della montatura

Il concorrente deve attivare la lancia vapore prima di inserirla nella brocca del latte.

13.4.3 Pulire la lancia vapore dopo montatura

La lancia vapore deve essere pulita con un asciugamano apposito.

13.4.4 Pulizia della lancia vapore dopo la montatura del latte

Il concorrente deve pulire la lancia vapore dopo la montatura del latte.

13.4.5 Pulizia delle lattiere /residui di latte accettabili alla fine

La lattiera deve essere più o meno vuota dopo che sono state preparate le bevande. Rifiuti accettabili sono non più di 10 c l / 3 oz per lattiera.

13.5 COMPETENZE TECNICHE –BEVANDA PERSONALIZZATA IV

Si prega di notare che le aree di valutazione sono uguali alla valutazione del Cappuccino – competenze tecniche

13.6 TECNICA PARTE V

Parte V –Valutazione tecnica	Da 0 a 6	SI	NO
------------------------------	----------	----	----

_____ /6 _____ /1 tot. _____ /7

Gestione postazione

Pulizia porta filtri e beccucci / Evitare l'immissione dei beccucci nella camera di dosaggio

13.6.1 Gestione postazione

A. I Giudici tecnici valuteranno l'area gara nel complesso l'uso degli strumenti, delle attrezzature e degli accessori.

B. Il concorrente deve dimostrare una comprensione dell'uso corretto e del funzionamento della macchina espresso.

C. Il concorrente deve dimostrare una comprensione dell'uso corretto e del funzionamento del grinder – compresa la gestione del caffè in e attraverso il macinino. I Concorrenti dovrebbero macinare il caffè per ogni estrazione.

D. Il concorrente deve cercare di ottenere tempi di estrazione all'interno di una varianza di 3.0 secondi ad estrazione e un volume di 25-35 ml (30 mL + /-5 mL).

E. I giudici tecnici valuteranno l'area di lavoro del concorrente in tutta la presentazione, tra cui: l'organizzazione e il collocamento di strumenti, tazze e accessori; movimento del concorrente in e attorno alla stazione di lavoro; la pulizia e la manutenzione dell'area gara (attrezzature, banchi , asciugamani, lattiere); la gestione di caffè e ingredienti (latte, ingredienti della bevanda personalizzata)

F. Liquidi o ingredienti non devono essere immessi sulla parte superiore della macchina, altrimenti verranno assegnati zero (0) punti nella sezione gestione postazione

13.6.2 Pulizia porta filtri e beccucci / Evitare l'immissione dei beccucci nella camera di dosaggio

A. Il concorrente deve rimuovere acqua o residui sui beccucci del porta filtro pulendo i beccucci. La pulizia attraverso un panno o pulendo con le dita sono accettati.

B. Durante la distribuzione e livellamento del caffè, il concorrente non dovrebbe posizionare i beccucci del portafiltro direttamente sulla camera di dosaggio. (Questo potrebbe consentire all'acqua di contaminare la camera di dosaggio).

C. Se il concorrente ha pulito i beccucci del portafiltro prima di ogni estrazione e non ha posto i beccucci del portafiltro sopra la camera di dosaggio, il giudice segnerà "Sì".

13.7 VALUTAZIONE DELLA POSTAZIONE PARTE VI

Parte VI –Valutazione DELLA POSTAZIONE ALLA FINE DELLA PRESTAZIONE	Da 0 a 6	SI	NO
--	----------	----	----

Pulizia dell'area di lavoro alla fine (da 0 a 6)

Pulizia generale durante la presentazione (si / no)

Uso proprio dei panni per la pulizia (si / no)

_____ /6 _____ /2 tot. _____ /8

13.7.1 PULIZIA DELL'AREA DI LAVORO ALLA FINE

La pulizia dell'area viene valutata su una scala da 0 a 6. Se si verifica una fuoriuscita, uno schizzo, il concorrente deve averlo di ripulito entro la fine del suo tempo di gara . La pulizia mentre lavorava (cioè rimuovendo fondi di caffè o pulendo i tavoli) aumenterà il punteggio del concorrente dato che sarà riuscito a pulire la sua area gara prima che il tempo sia finito. Tutte le attrezzature, strumenti (cioè pressino, tazze, vassoi, brocche) sono inclusi in questa valutazione, inclusi gli attrezzi sulla macchina per caffè espresso e sul tavolo da lavoro. I fondi di caffè sono consentiti all'interno dei porta filtri alla fine della prestazione e non contano per questo punteggio.

13.7.2 PULIZIA GENERALE DURANTE LA PRESENTAZIONE

Il giudice determina questo punteggio basato sulla pulizia del concorrente in tutta la presentazione. Se la prestazione è presentata in modo pulito, il giudice segnerà "Sì".

Esempi di pratiche inaccettabili:

- Toccare con le mani il viso, la bocca, ecc e poi usare le mani per la preparazione delle bevande.
- Toccare il pavimento con le mani e poi usarle per la preparazione delle bevande.

13.7.3 UTILIZZO PROPRIO DEI PANNI

I giudici valuteranno l'utilizzo corretto e igienico di panni usati dal concorrente. Il concorrente deve utilizzarne uno per la lancia vapore, uno per la pulizia del filtro a cestello e uno per il tavolo da lavoro.

Esempi di pratiche inaccettabili sono:

- Pulire la lancia vapore con un panno non dedicato specificatamente alla pulizia della lancia
- Toccare con un panno tutto ciò che non è igienico con un panno, come: toccare la faccia, bocca, ecc.
- Usare un panno, una volta che ha toccato il pavimento.

14.0 VALUTAZIONE SENSORIALE

Ogni concorrente verrà valutato da 4 giudici sensoriali. Di seguito una spiegazione del punteggio sensoriale.

14.1 SCHEDE DI VALUTAZIONE

Le scale di giudizio sono le stesse sia pei giudici tecnici che per i giudici sensoriali.

SI= 1 NO=0

Inaccettabile = 0 accettabile = 1 media = 2 buono = 3 molto buono = 4 eccellente = 5 straordinario = 6

14.2 VALUTAZIONE DELL'ESPRESSO – PARTE I

Gli espressi saranno valutati utilizzando il seguente protocollo da tutti i giudici sensoriali. Giudici sensoriali completeranno tutti i passaggi della valutazione prima di registrare i punteggi.

PARTE I – VALUTAZIONE DELL'ESPRESSO	DA 0 A 6	SI	NO
-------------------------------------	----------	----	----

Valutazione di gusto del caffè Espresso (DA 0 A 6)

Colore della crema (nocciola, riflessi di marrone, rossastro scuro) (DA 0 A 6)

Coerenza e persistenza della crema(DA 0 A 6)

Equilibrio gusto (armonioso equilibrio dolce/acido/amaro) (DA 0 A 6)

Equilibrio tattile (corposo, rotondo, liscio) (DA 0 A 6)

Presentazione delle bevande (si / no)

Tazzine corretta utilizzate (60-90 mL w / un handle) (si / no)

Servito con accessori (cucchiaino, tovagliolo e acqua) (si / no)

14.2.1 COLORE DELLA CREMA

I Giudici valuteranno visivamente l'aspetto della crema per colore e aspetto corretto e coerente con la descrizione del barista. La descrizione del barista per quanto riguarda il colore o la consistenza della crema deve avvenire prima dell'inizio dell'estrazione. Se la descrizione del concorrente è data dopo l'estrazione, verrà applicato il valore predefinito standard e la descrizione non sarà più valida. La descrizione deve essere sufficientemente specifica e rilevante per ottenere un punteggio elevato. Oltre alla spiegazione, se la crema fosse eccessivamente pallida o non presente sarà valutata inaccettabile e si tradurrà in zero punti.

14.2.2 Coerenza e persistenza della crema

La crema deve essere presente quando è servito il caffè espresso. La crema deve essere liscia e densa. I Giudici allungheranno delicatamente la crema inclinando la tazzina in una direzione per determinare lo spessore della crema e se è persistente e di lunga durata, con nessun centro break-up. Nota: Il tempo è essenziale nel valutare il colore e la consistenza della crema. L'equilibrio gustativo è il più importante nella scala di giudizio e i giudici devono valutare il gusto dell'espresso velocemente (se non diversamente indicato).

14.2.3 EQUILIBRIO DI GUSTO

Il Giudice sensoriale mescolerà l'espresso tre 3 volte con un cucchiaino (muovendo il cucchiaino da fronte a retro) per mixare i sapori, ed avere il gusto finale. I Giudici sensoriali

dovranno bere almeno due sorsi completi per valutare appieno l'espresso. I Giudici non potranno gustare il caffè espresso col cucchiaino.

Nota: I Concorrenti possono ignorare il protocollo di valutazione dando ai giudici specifiche istruzioni alternative su come vogliono che sia gustato l'espresso. Se le istruzioni sono ragionevoli, i giudici devono seguire tutte le istruzioni impartite dal concorrente.

I giudici ascolteranno qualsiasi spiegazione fornita dal concorrente e confronteranno le descrizioni del gusto da abbinare ad ogni bevanda. Dovrebbe esserci una correlazione tra i chicchi di caffè utilizzati nell'espresso ed il profilo del gusto. L'espresso ideale ha un equilibrio di gusto armonioso tra dolcezza, acidità e/o amarezza.

14.2.4 equilibrio Tattile

La consistenza in bocca dovrebbe essere piena e corposa, rotonda e liscia. La percezione della viscosità da parte dei Giudici avrà un'influenza sul punteggio

14.2.5 CORRETTEZZA DELLE TAZZINE UTILIZZATE

Gli Espresso devono essere serviti in una tazza di due-tre once (60-90 mL) con un manico. In tal caso, il giudice segnerà "Sì".

14.2.6 Accessori nel Servizio

L'espresso deve essere servito con un cucchiaino, tovagliolo e acqua. Tutti questi elementi devono essere presenti dal concorrente per ricevere un punteggio di "Sì". Se uno (o più) elemento manca al momento in cui viene servito il caffè espresso, il giudice segnerà "no".

14.3 VALUTAZIONE CAPPUCCINO – PARTE II

I Cappuccini saranno valutati utilizzando il seguente protocollo da tutti i giudici sensoriali. È importante che i giudici sensoriali seguano costantemente questo protocollo. I Giudici sensoriali completeranno tutti i passaggi della valutazione prima di registrare punteggi.

PARTE II – VALUTAZIONE DEL CAPPUCCINO	DA 0 A 6	SI	NO
Valutazione Del gusto del Cappuccino			

Aspetto visual corretto (tradizionale o latte art) (DA 0 A 6)

Coerenza e persistenza della crema di latte(DA 0 A 6) _____/12

Equilibrio di gusto (servito ad una temperatura accettabile
un equilibrio armonioso di ricchezza dolcezza latte/espresso) (DA 0 A 6) X 4 _____/24

Presentazione delle bevande

Utilizzo di Tazze da cappuccino corrette (150-180 mL w / un handle) (SI / NO) _____/2

Servito con accessori (cucchiaino, tovagliolo e acqua)

TOT. _____/38

14.3.1 Aspetto visual corretto del cappuccino

I Giudici valuteranno l'estetica del cappuccino per determinare il punteggio visual. Sulla superficie, il cappuccino dovrebbe avere una combinazione di colori di latte e caffè, con un buon contrasto di colore, disegno simmetrico e una lucentezza liscia e possibilmente lucido/glasslike. (Nota: non saranno accettate spezie e/o polveri all'interno del cappuccino. Diversamente verrà assegnato uno "0" nella categoria gusto/equilibrio).

14.3.2 Coerenza e persistenza di schiuma

I Giudici sensoriali spingeranno delicatamente ma velocemente indietro la schiuma con un cucchiaino per valutare la profondità e la consistenza della crema di latte. La schiuma dovrebbe estendersi per almeno 1 cm nel cappuccino per ottenere un punteggio molto buono (4) o superiore. La schiuma deve essere liscia, setosa e composta solo da microbolle. Questa valutazione avverrà rapidamente e delicatamente e senza rovinare l'intera superficie del cappuccino. I giudici non gusteranno il cappuccino dal cucchiaino. Nota: È importante per i giudici valutare rapidamente l'aspetto visivo e la coerenza della schiuma. L'equilibrio di gusto è il punteggio più importante e il giudice deve assaggiare il cappuccino dopo pochi secondi che è stato servito (a meno che non riceva altre direttive.)

14.3.3 Equilibrio di Gusto

Il cappuccino è una bevanda calda che dovrebbe essere servita ad una temperatura immediatamente consumabile. I Giudici sensoriali berranno da un punto della tazza diversa dall'area che è stata utilizzata durante la valutazione di schiuma. La consistenza della schiuma, temperatura della bevanda e il gusto del caffè e latte saranno inclusi nella valutazione del gusto. Dopo un iniziale sorso di degustazione, i giudici sensoriali riesamineranno il cappuccino attraverso almeno un sorso supplementare. L'equilibrio di gusto dovrebbe essere un'armoniosa combinazione della dolcezza del latte e dell'espresso che funziona bene con il latte.

14.3.4 Tazze da cappuccino corrette

I cappuccini devono essere serviti in una tazza da cinque-sei oncie (150-180 mL) con un manico. In tal caso, il giudice segnerà "Sì".

14.3.5 Servito con accessori

Il cappuccino deve essere servito con un cucchiaino, tovagliolo e acqua. Tutti questi elementi devono essere presenti al momento in cui il cappuccino è servito per ricevere un "Sì". Se uno (o più) degli elementi mancano i giudici segneranno "no".

14.4 VALUTAZIONE DELLA BEVANDA PERSONALIZZATA - PARTE III

Vedere 2.2.3 per definizione della bevanda personalizzata.

La Valutazione delle bevande personalizzate può variare in base alle opzioni presentate dal concorrente. I Giudici sensoriali completeranno tutti i passaggi della valutazione prima di registrare punteggi.

PARTE III – VALUTAZIONE DELLA BEVANDA PERSONALIZZATA	DA 0 A 6
--	----------

Aspetto funzionalità (da 0 a 6)

Creatività e sinergia con il caffè (da 0 a 6) _____/18

Bilanciamento dei gusti
(accordo tra ingredienti e gusto dell'espresso) (da 0 a 6) X4 _____/24

Tot. _____/42

14.4.1 Buona spiegazione, introduzione e preparazione

Il concorrente deve spiegare la sua bevanda personalizzata ai giudici. Al fine di ottenere un punteggio alto, la spiegazione dovrebbe includere gli ingredienti, metodo di preparazione e i sapori e/o aromi che i giudici sperimenteranno. La descrizione deve comprendere il caffè usato e la connessione tra il caffè e gli altri ingredienti. Il concorrente deve spiegare se la bevanda è destinata ad essere servita calda, calda, fredda o una combinazione di queste temperature.

I Giudici sensoriali ascolteranno la spiegazione degli ingredienti, il metodo di preparazione e l'uso del caffè servito dal concorrente e prenderanno nota. Quando si determina questo punteggio, i giudici valuteranno se c'è o meno una forte correlazione tra ciò che è stato descritto e preparato e l'effettivo gusto e aromi della bevanda personalizzata.

Il concorrente deve spiegare ai giudici sensoriali come bere la bevanda (odorare, mescolare, sorseggiare, ecc.). I giudici sensoriali ascolteranno e seguiranno le istruzioni. Se nessuna informazione o istruzioni viene data, i giudici sceglieranno individualmente come valutare la bevanda personalizzata. In ogni caso, i giudici dovrebbero bere almeno due sorsi della bevanda personalizzata.

I Giudici valuteranno le bevande attraverso le spiegazioni fornite dai concorrenti solo durante i 15 minuti di gara. Qualsiasi spiegazione fornita del concorrente dopo il completamento del tempo di presentazione (il tempo viene fermato o è scaduto) non sarà considerata dai giudici.

14.4.2 Look e funzionalità

"Look" è la valutazione dell'aspetto visivo della bevanda personalizzata, che include ma non si limita al contenitore. Si valuta: bevanda stessa, contorni, accessori, ecc.

"Funzionalità" è definita da come la bevanda personalizzata e gli elementi correlati funzionano bene insieme e sono coerenti con le istruzioni del barista su come berla.

14.4.3 Creatività e sinergia con il caffè

I giudici valuteranno la creatività dei concorrenti, basata sull'originalità del suo concetto e qualsiasi nuovi metodo, tecnica o ingrediente utilizzato nella preparazione o presentazione della bevanda personalizzata. Gli ingredienti devono completare ed esaltare l'espresso durante la creazione di un'interessante esperienza di gusto. Le Bevande personalizzate con una miscela di ingredienti creativi, tecnica ed esaltazione del sapore del caffè espresso saranno premiati con un punteggio elevato.

Nota: "Sinergia" è definita come l'interazione o la cooperazione di due o più sostanze per produrre un effetto combinato maggiore della somma dei loro effetti separati.

14.4.4 Equilibrio di Gusto

I Giudici cercano una correlazione tra gli ingredienti utilizzati nella bevanda personalizzata, la spiegazione del concorrente e l'esperienza sensoriale della bevanda. Il gusto del caffè

espresso dovrebbe essere dominante e facile da identificare al fine di ottenere un punteggio elevato in questa categoria.
Giudici devono seguire qualsiasi istruzione per bere la bevanda fornita dal concorrente.

14.4.5 Penalità.

1. Se vengono rilevate sostanze vietate come alcool, sostanze illegali, o altre sostanze non consentite nella bevanda, la bevanda personalizzata riceverà zero (0) punti sulle schede sensoriali.
2. Se vengono rilevate sostanze diverse dal caffè macinato all'interno del porta filtro la bevanda personalizzata riceverà zero (0) punti su tutti i punteggi disponibili tecnici e sensoriali della bevanda personalizzata.
3. Se qualsiasi bevanda personalizzata non contiene almeno un caffè espresso, la bevanda riceverà un punteggio pari a zero (0) per equilibrio di gusto sul foglio di punteggio sensoriale nella categoria bevanda personalizzata.

Dopo che il tempo di gara del concorrente si è concluso, un giudice sensoriale potrà chiedere al capo giuria di verificare che non siano presenti ingredienti proibiti nella bevanda personalizzata. Quando questo accade, il capo giuria richiederà al concorrente di fornire conferma degli ingredienti mostrando al capo giuria i contenitori originali, l'imballaggio o qualsiasi altra prova che dimostri che nessuna sostanza vietata sia presente.

14.5 VALUTAZIONE DEL BARISTA – PARTE IV

PARTE IV – VALUTAZIONE DEL BARISTA	DA 0 A 6	SI	NO
------------------------------------	----------	----	----

Presentazione: professionalità (da 0 a 6)

Attenzione ai dettagli / accessori a disposizione (da 0 a 6) _____/12

Abbigliamento appropriato (Si/ No) _____/1

Tot. : _____/13

14.5.1 Presentazione: professionalità

La professionalità viene valutata in base alle qualità pertinenti alla professione barista, tra cui la tecnica, la preparazione e la comprensione dimostrata sul caffè, oltre alla preparazione delle 12 bevande servite. Una più ampia conoscenza del caffè include il processo di coltivazione di caffè, la torrefazione e la preparazione dal seme alla tazza, come pure una comprensione implicita dell'uso corretto delle attrezzature, abilità di servizio (ad esempio cortesia, precisione, attenzione, contatto con gli occhi, ecc.) e la capacità di gestire il flusso di lavoro ed il tempo. I Giudici cercheranno una forte correlazione tra ciò che è spiegato e che cosa è servito. Il concorrente deve dimostrare che lui o lei è un professionista del caffè che ha il comando sulla propria presentazione e sul proprio caffè.

Qualsiasi sapore o descrizione tattile data dal concorrente per il proprio caffè espresso e/o cappuccino sarà presa in considerazione nella sezione professionalità.

14.5.2 Attenzione ai dettagli/ accessori disponibili

Tutti gli accessori devono essere prontamente disponibili e l'area di lavoro deve essere ben organizzata. I Concorrenti non dovrebbero aver bisogno di riposizionare le attrezzature ed accessori in modo disordinato durante il proprio spettacolo, tutto dovrebbe avere il proprio posto e scopo.

I Giudici dovrebbero cercare di avere il backup delle tazze e accessori in caso di errori o cadute. Riempire ripetutamente i bicchieri dell'acqua dei giudici dimostra anche l'attenzione ai dettagli.

14.5.3 Abbigliamento Appropriato

Come minimo, il concorrente deve essere pulito, essere vestito in modo pulito e indossare un grembiule pulito. Se va bene, il giudice segnerà "Sì". La mancanza di un grembiule o la presenza di abbigliamento inadeguato (ad esempio sandali o eccessivamente strappato o indumenti macchiati) si tradurrebbe in un "No".

14.6 IMPRESSIONE GLOBALE DEI GIUDICI – PARTE V

PARTE V – IMPRESSIONE GLOBALE DEI GIUDICI	DA 0 A 6
---	----------

Impressione globale(presenza del barista, correlazione al punteggio di gusto e presentazione) (Da 0 a 6) X4 _____/24

Il punteggio relativo all' impressione globale del giudice riguarda due aree principali:

A. Il punteggio relativo all'impressione totale è l'impressione complessiva composta dai punteggi di gusto (La combinazione dei tre drink ha dato una esperienza più forte rispetto a quella che avrebbe dato la singola bevanda?)

B. I giudici devono prendere in considerazione e assegnare punti relativi alla passione e l'ispirazione che il barista ha dimostrato durante la sua routine. Essi devono prendere in considerazione (tenendo conto delle differenze culturali e le differenze di personalità) punti come comunicazione naturale, chiara e concisa, visualizzazione dell' entusiasmo e dedizione verso la speciality coffee e una capacità di agire come un modello di ruolo per la professione di barista (ad esempio in un caffè /bar o ristorante, questo barista mi ispirerebbe sulla speciality coffee?) Se i giudici ritengono che questo è possibile, essi dovrebbero premiare il barista con punteggi più alti.

15.0 COMPORTAMENTO DISONESTO DA PARTE DI UN FUNZIONARIO WBC

Se nell'improbabile eventualità che il capo giuria o qualsiasi altro personale WBC scopre scopre un potenziale comportamento disonesto sospetto da parte di un giudice WBC durante la valutazione di un concorrente:

- A. Al capo giuria sarà richiesta la restituzione di tutti i fogli di punteggio del concorrente da parte del funzionario che valuterà le valutazioni sospette.

- B. Il capo giuria chiederà un incontro con i giudici WBC interessati, con il direttore esecutivo del WBC e con il Presidente di Commissione di certificazione WBC per valutare la situazione
- C. Il direttore esecutivo WBC e il Presidente del Comitato di certificazione WBC poi valuteranno la questione in un incontro chiuso.
- D. Se la questione della disonestà è ampia, il Presidente del Comitato di certificazione WBC ha il potere di decidere che il giudice WBC sarà escluso dal giudicare in eventuali futuri concorsi WBC.

15.1 APPELLO

Se il giudice WBC in questione non è d'accordo con la decisione, lui/lei può impugnare la decisione per iscritto al WCE Board of Advisors. Tutte le decisioni prese dal WCE Board of Advisors sono inappellabili.

La lettera di appello deve includere quanto segue:

1. Nome
2. Data
3. Una dichiarazione chiara e concisa della denuncia
4. Data e ora fa riferimento (se applicabile)
5. Commenti e la soluzione suggerita
6. Parti coinvolte
7. Informazioni di contatto

Qualsiasi protesta/appello che ometta le suddette informazioni non sarà considerato. I Giudici dovrebbero presentare il reclamo o ricorso al gestore di evento WBC via email a info@worldcoffeeevents.org entro 24 ore dall'incidente.

15.2 APPELLI RIVISTI DAL BOARD ADVISOR WCE

Il WCE Board Advisor rivedrà reclami scritti o ricorsi entro 30 giorni dal ricevimento. La WCE Board Advisor contatterà il concorrente o giudice per iscritto via email con la sentenza finale.