

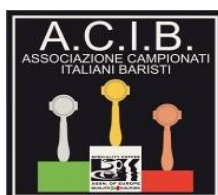


In collaborazione con:

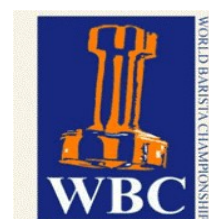
**SCAE Europe - Specialty Coffee Association  
of Europe**

**Regolamento dei partecipanti**  
**SCAE- WORLD COFFEE IN GOOD**  
**SPIRITS CHAMPIONSHIP**  
(CAMPIONATO ITALIANO COFFEE IN GOOD SPIRITS)

**In uso per il**  
**Campionato Italiano**  
**Coffee in Good Spirits**



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



## INDICE:

- 1.0 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE
  - 1.1 PARTECIPANTI
    - 1.1.1 QUALIFICAZIONI NAZIONALI
    - 1.1.2 Nazionalità
    - 1.1.3 passaporti multipli
    - 1.1.4 Esenzione della partecipazione
    - 1.1.5 Spese
  - 1.2 ISCRIZIONE
    - 1.2.1 Modulo di registrazione concorrente
    - 1.2.2 Ultima data per la registrazione
  - 1.3 DOMANDE DEI CONCORRENTI
  - 1.4 TERMINI E CONDIZIONI
- 2.0 LA GARA
  - 2.2 CONCORSO NAZIONALE
  - 2.3 TURNO PRELIMINARE
  - 2.4 ROUND FINALE
- 3.0 LE DEFINIZIONI DELLE BEVANDE
  - 3.1.1 Turno preliminare - caffè Caldo e bevande a base di alcol personalizzata
  - 3.1.2 Turno preliminare - caffè Freddo e bevande a base di alcol personalizzata
  - 3.1.3 Finale - caffè e bevande a base di alcol personalizzata
  - 3.1.4 Finale - Irish Coffee
- 4.0 PROCEDURA DI GARA
  - 4.1 STAGE DI GARA
- 5.0 Macchine, accessori e materie prime
  - 5.1 Macchina Espresso
    - 5.1.1 Nessun liquido o ingrediente sulla macchina
    - 5.1.2 Squalifica
  - 5.2 GRINDER
  - 5.3 ULTERIORI ATTREZZATURE
  - 5.4 Fornitura di attrezzature e forniture
  - 5.5 Attrezzature e forniture consigliate
- 6,0 ISTRUZIONI PRELIMINARI PRIMA DEL TEMPO DI PREPARAZIONE
  - 6.1 INCONTRO ORIENTAMENTO CONCORRENTI
  - 6.2 AREA DI PREPARAZIONE
    - 6.2.1 Tempo pratica
  - 6.3 MUSICA
  - 6.4 ESSERE PUNTUALI
  - 6.5 SET-UP POSTAZIONE
    - 6.5.1 Set-up Grinder e ulteriori attrezzature elettriche
  - 6.6 SOSTENITORI/ASSISTENTI NON CONSENTITI SUL PALCO
- 7.0 TEMPO DI PREPARAZIONE
  - 7.1 INIZIO TEMPO DI PREPARAZIONE
  - 7.2 CARRELLO
  - 7.3 PRESENTAZIONE TAVOLO GIUDICI'
  - 7.4 PRATICA
  - 7.5 TAZZE PRERISCALDATE
  - 7.6 FINE DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

- 8. 0 TEMPO DI GARA
- 8. 1 INTRODUZIONE DA PARTE DEL "PRESENTATORE"
- 8. 2 INIZIO TEMPO DI GARA
- 8. 3 SERVIRE BEVANDE RICHIESTE
- 8. 4 ADDETTI ALLA PULIZIA DOPO AVER SERVITO LE BEVANDE
- 8.5 PERIMETRO AREA DI LAVORO
- 8. 6 FINE TEMPO GARA
- 8.7 COMUNICAZIONI DOPO IL TEMPO DI GARA
- 8. 8 PENALITA' PER CHI VA FUORI TEMPO
- 8.9 COACHING
- 9. 0 PROBLEMI TECNICI
- 9. 2 LE OSTRUZIONI
- 9.3 ACCESSORI DIMENTICATI
- 10.0 TEMPO PER LA PULIZIA
- 11.0 POST GARA
- 11. 1 SCOREKEEPING
- 11.1.1 WCIQS Scorekeeping ufficiale
- 11.1.2 Punteggio totale dei concorrenti
- 11.1.3 PAREGGIO
- 11. 2 DE-BRIEFING
- 12.0 APPELLI o PROTESTE DEL CONCORRENTE
- 12.1 TEMATICHE
- 12.1.1 Protesta
- 12.1.2 Appello
- 12.1.3 Appelli rivisti dal Consiglio di amministrazione WCE
- 12. 2 GIUDICE /GIUDIZIO PROBLEMI CORRELATI AL RIESAMINANDO DEL PUNTEGGIO
- 12.2.1 Protesta
- 12.2.2 Appello
- 12.2.3 Appelli rivisti dal Consiglio di amministrazione WCE
- 13.0 CRITERI DI GIUDIZIO
- 13. 1 AREA GARA
- 13.2 VALUTAZIONE GUSTO
- 13,3 PRESENTAZIONE DELLE BEVANDE
- 13,4 COMPETENZE TECNICHE
- 13,5 PRESTAZIONE
- 14.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE VISIVA
- 14.1 SCALA DI VALUTAZIONE
- 14.2 VALUTAZIONE VISIVA– FASE PRELIMINARE – PARTE I
- 14.2.1 Visual creatività
- 14.2.2 Commercialmente applicabile
- 14.2.3 Richiamo visuale complessivo
- 14.3 VALUTAZIONE VISIVA– FINALE – PARTE I.
- 14.3.1 Distinta separazione dei colori
- 14.3.2 Aspetto della superficie
- 14.4 Valutazione tecnica– fase preliminare & finali-parte II
- 14.4.1 Workspace organizzato e pulito all' inizio
- 14.4.2 Evidente freschezza del Caffè
- 14.4.3 Caffè estratto professionalmente (10ptsper le semifinali 20pts per la finale)
- 14.4.4 Uso professionale degli ingredienti

14.4.5 Performance professionali  
14.4.6 Ospitalità  
14.4.7 Pulizia generale durante la presentazione  
15,0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE SENSORIALE  
15.1 VALUTAZIONE PUNTEGGIO  
15.2 VALUTAZIONE SENSORIALE – FASE PRELIMINARE – PARTE I  
15.2.1 Temperatura piacevole (caldo/freddo)  
15.2.2 Qualità del caffè riconoscibile nella bevanda  
15.2.3 Equilibrio e combinazione di sapori  
15.2.4 Corpo/ gusto della bevanda  
15.2.5 Creatività (scelta degli ingredienti / metodi / presentazione)  
15.2.6 Impressione generale del gusto della bevanda  
15.3 -VALUTAZIONE GUSTO FASE FINALE – PARTE I  
15,4 Valutazione gusto – semifinale e finale – II parte  
15.4.1 Ospitalità  
15.4.2 Pulizia generale durante la presentazione  
16,0 COMPORTAMENTO DISONESTO DA PARTE DI UN FUNZIONARIO WCIGS  
16.2 APPELLO  
16.3 APPELLI RIVISTI DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE WCIGS

## 1.0 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

### 1.1 PARTECIPANTI

#### 1.1.1 QUALIFICAZIONI NAZIONALI

Il World Coffee in Good Spirits Championship (WCIGS) è aperto ai campioni nazionali qualificati tramite il campionato nazionale organizzato dal World Coffee Events WCE National Body. Il WCIGS è aperto a un (1) concorrente di ogni nazione che rappresenta un WCE National Body, il "campione nazionale". (Per ulteriori informazioni su come diventare un organismo nazionale con licenza WCE, leggere Struttura organizzativa WCE Ltd. & Governance.)

#### 1.1.2 REQUISITI DI ETÀ

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 WCIGS.

#### 1.1.4 passaporti multipli

In caso di passaporti multipli, il concorrente deve scegliere un paese e qualificarsi attraverso i rispettivi campionati nazionali.

#### 1.1.5 Giudici e conflitto di interessi

Nessun concorrente a qualsiasi livello della gara (per eventi regionale, nazionale o internazionale) potrà giudicare qualsiasi altro evento WCIGCS (per eventi regionale, nazionale o internazionale). Se una persona ha giudicato un evento WCIGCS nello stesso anno non sarà ammesso nello stesso evento come concorrente. L'inadempimento comporterà la squalifica dall'evento.

Valgono le stesse regole per coloro che partecipano come calibratori per tarature di giudici del concorso stesso. World Coffee Event è molto chiara sulle regole che riguardano i conflitti di interesse e se qualsiasi interessato ritenesse di voler chiarire la propria posizione può scrivere via e-mail a [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org). La mancata preventiva comunicazione e dichiarazione della propria posizione potrebbe provocare la squalifica dall'evento.

#### 1.1.6 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](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) ed approvate dal suo Direttore generale prima della competizione.

### 1.1.7 Spese

I National Body con licenza sono tenuti a pagare il volo del campione e la sistemazione alberghiere per la WCIGS allo scopo di rappresentare il proprio paese per tutta la durata del concorso. Al di là di questo, i concorrenti sono responsabili per le proprie spese legate alla partecipazione al concorso, inclusi, ma non limitati a: ulteriori esigenze di viaggio e di alloggio, trasporto locale e personale supplementare. Il WCGS non è responsabile per nessuna delle spese del concorrente. Se un concorrente non può permettersi tali spese, è sua responsabilità trovare uno sponsor per coprire queste spese.

## 1. 2 ISCRIZIONE

### 1.2.1 Modulo di registrazione concorrente

I concorrenti devono compilare il modulo di registrazione WCIGS on-line sul sito <http://worldlatteart.org/> ed inviarlo insieme ad una copia scannerizzata del proprio passaporto valido o di una documentazione legale di 24 mesi di occupazione o di curriculum scolastico nel paese che rappresentano all'organizzatore di eventi WCIGS almeno sei settimane prima di un evento WCIGS. Tutti i campioni nazionali approvati riceveranno una lettera di conferma che verrà inviata al concorrente via e-mail entro due settimane dal ricevimento del modulo di registrazione on line e delle copia del passaporto valido o della documentazione legale.

### 1.2.2 Ultima data per la registrazione

I Concorrenti devono presentare il modulo di registrazione on-line concorrente e copia del passaporto valido o documentazione legale sei settimane prima della WCIGS. Nel caso in cui il concorso nazionale si svolga meno di sei settimane prima di un evento WCIGS, i campioni nazionali devono presentare il modulo di registrazione e copia del passaporto/documentazione entro 5 giorni dalla conclusione del loro concorso nazionale. La mancata comunicazione entro tali termini potrebbe causare l' esclusione dal competere al WCIGS.

## 1. 3 DOMANDE DEI CONCORRENTI

Tutti i concorrenti sono responsabili della completa conoscenza delle attuali regole WCIGS, dei regolamenti e dei punteggi. Nessuna eccezione o concessione verrà fatta per i concorrenti che affermano di non comprendere le regole WCIGS, i regolamenti o i punteggi. Tutti i documenti WCIGS possono essere scaricati dal sito Web WCIGS. Eventuali domande possono essere dirette a [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org). I concorrenti sono pregati di porre domande prima di arrivare al WCIGS. 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

All'invio di un modulo di registrazione del concorrente, i concorrenti dichiarano di comprendere i seguenti termini e condizioni: (si prega di notare che questi termini e condizioni comprendono la responsabilità individuale e i requisiti di rappresentazione che vengono imposti al vincitore della WCIGS.)

A. il vincitore del campionato mondiale Coffee in Good Spirits è un rappresentante del World Coffee Events , Ltd., della Specialty Coffee Association of America (SCAA) e della Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).

B. Attraverso l'ingresso nel WCIGS e in cambio della possibilità di vincere, ogni concorrente nella WCIGS si impegna ad essere disponibile:

- I. a permettere che il WCE, SCAA e la SCAE utilizzino il nome e l'immagine del concorrente in qualsiasi formato senza costi ai fini della promozione della WCIGS, SCAA o la SCAE.
- II. senza limitare le generalità della clausola (a), i formati di cui alla clausola (a) possono includere: fotografico, video, stampa, Internet o qualsiasi media.
- III. a difendere attivamente il lavoro e la buona reputazione della WCIGS, la SCAA e la SCAE soddisfacendo questi termini e condizioni.
- C. Ogni concorrente deve leggere e rispettare il Codice di Comportamento concorrente di documento trovato sul sito WCIGS.
- D. Il vincitore del WCIGS deve leggere e rispettare il Codice di Comportamento Campione disponibile sul sito web WCIGS.

## 1.5 L'applicazione di norme e regolamenti

Il WCIGCSC impiegherà queste regole e regolamenti durante tutta la gara. Se un concorrente viola una o più di queste regole e regolamenti, sarà automaticamente squalificato, eccetto quando le regole designano una specifica applicazione o conseguenza. Se un giudice o un Organizzatore provoca la violazione di una o più di queste regole, un concorrente può presentare un ricorso, secondo il processo in dettaglio nella sezione "proteste e appelli da parte del Concorrente".

## 2.0 LA GARA

- A. Il campionato si compone di due fasi distinte, una preliminare ed una fase finale.
- B. I concorrenti durante il turno preliminare hanno 5 minuti per la preparazione e 8 minuti di tempo per produrre quattro bevande: due caffè caldi a base di alcool (uguali), e due caffè freddi a base di alcool (uguali). La bevanda deve essere a tema con il paese che ospita il Campionato.  
Nota i Mondiali 2012 si terranno a Vienna.
- C. I migliori sei concorrenti si sfideranno nel turno finale. Nella fase finale i concorrenti hanno 5 minuti per la preparazione e 8 minuti di tempo per la competizione durante la quale dovranno produrre quattro bevande: due irish Coffee e due caffè caldi o freddi a base di alcool.

## 2.2 CONCORSO NAZIONALE

Per facilitare lo svolgimento di concorsi nazionali, gli organizzatori possono scegliere di selezionare il loro campione tenendo un concorso basato solo sul turno preliminare della WCIGS o basato solo su alla fase finale della WCIGS, piuttosto che eseguire entrambi.

## 2.3 TURNO PRELIMINARE

- A. Ogni concorrente ha 5 (cinque) minuti di tempo di preparazione e otto (8) minuti di tempo di gara. Nessun tempo per la pulizia viene conteggiato anche se i concorrenti sono tenuti a rimuovere il loro equipaggiamento personale dal palco rapidamente dopo la loro performance.
- B. I concorrenti sono tenuti a fare quattro (4) bevande in totale: due (2) caffè caldi identici a base di alcol e due (2) identici caffè freddi a base di alcool.
- C. I Concorrenti **devono utilizzare l'alcol fornito dallo sponsor WCE** sia per le bevande calde che per quelle fredde. Non-conformità con questo si tradurrà in uno zero nel punteggio che viene dato alle bevande nella sezione "Creatività" da entrambi i giudici sensoriali.

- D. I concorrenti si esibiranno uno (1) alla volta.
- E. Ci sarà una giuria composta da quattro (4) giudici :due (2) giudici sensoriali, uno (1) tecnico e un (1)capo giuria.
- F. I concorrenti sono liberi di preparare il caffè il metodo che preferiscono.
- G. Tutti i caffè devono essere estratti durante il tempo di gara.
- H. Se il caffè è preparato durante il tempo di preparazione, questo si percepirà nel gusto della bevanda che riceverà zero punti. Al concorrente sarà permesso di aggiungere un ulteriore caffè alla propria bevanda, ad esempio un caffè freddo preparato in anticipo rispetto alla presentazione anche se l'elemento principale della bevanda deve essere preparato durante il tempo di gara.
- I. Il tempo del concorrente verrà fermato quando l'ultimo drink sarà servito ai giudici.

## 2.4 ROUND FINALE

- A. I sei concorrenti con il punteggio più alto nel turno preliminare gareggeranno nella fase finale. I concorrenti gareggeranno nell'ordine del punteggio più basso ottenuto nella fase preliminare. Chi ha ottenuto il punteggio più basso gareggerà per primo, chi il più alto, gareggerà per ultimo.
- B. I punteggi ottenuti nei round precedenti alle semifinali non verranno conteggiati per la finale.
- C. Il concorrente avrà 5 (cinque) minuti di tempo di preparazione e otto (8) minuti di tempo di gara. Nessun tempo di pulizia viene conteggiato anche se i concorrenti sono tenuti a rimuovere il loro equipaggiamento personale dal palco rapidamente dopo la loro performance.
- D. I concorrenti sono tenuti a fare quattro (4) bevande in totale: due identici (2) caffè caldi o freddi a base di alcol e due (2) identici Irish coffee.
- E. La bevanda personalizzata è di scelta del concorrente. Esso può essere un drink modificato rispetto al turno preliminare o una bevanda completamente nuova. Esso può essere calda o fredda e non ha bisogno di essere a tema con la nazione ospitante.
- F. I bicchieri per l'Irish Coffee saranno forniti dal WCIGS; non possono essere utilizzati altri bicchieri. Sono di 240 ml e possono essere visualizzati sul sito web WCIGS. La bevanda riceverà uno zero nel punteggio sensoriale visual se i bicchieri usati non sono quelli ufficiali.
- G. I concorrenti gareggeranno uno (1) alla volta.
- H. Ci sarà una giuria composta da quattro (4) giudici :due (2) giudici sensoriali, uno (1) tecnico e un (1)capo giuria.
- I. I concorrenti sono liberi di preparare il caffè il metodo che preferiscono
- J. Tutti i caffè devono essere estratti durante il tempo di gara.
- K. Se il caffè è preparato durante il tempo di preparazione, questo si percepirà nel gusto della bevanda che riceverà zero punti. Al concorrente sarà permesso di aggiungere un ulteriore caffè alla propria bevanda, ad esempio un caffè freddo preparato in anticipo rispetto alla presentazione anche se l'elemento principale della bevanda deve essere preparato durante il tempo di gara.
- M. Se il caffè è preparato durante il tempo di preparazione , può essere valutato per il gusto della bevanda attraverso un punteggio pari a zero a discrezione capo giuria
- L. Il tempo del concorrente verrà fermato quando l'ultimo drink sarà servito ai giudici.

## 3.0 LE DEFINIZIONI DELLE BEVANDE

### 3.1 Turno preliminare - caffè Caldo e bevande a base di alcol personalizzata

- A. I concorrenti sono responsabili di fornire i propri ingredienti, tra cui caffè e alcol.
- B. Ogni concorrente è libero di utilizzare il caffè e il metodo di estrazione che preferisce. Mentre la macchina espresso sarà fornita dall'organizzazione, le attrezzature specifiche per l'estrazione tramite metodi alternativo dovranno essere fornite dal concorrente.
- C. Ogni concorrente è libero di utilizzare qualsiasi bevanda alcolica all'interno della sua bevanda. I concorrenti possono scegliere di usare essenze non alcoliche se l'alcol viola le sue condizioni sociali, religiose o giuridiche; altrimenti l'alcol è previsto nella bevanda.
- D. Il concorrente è libero di utilizzare qualsiasi ulteriore ingrediente all'interno della sua bevanda.
- E. Il concorrente è libero di utilizzare qualsiasi bicchiere o stoviglia per servire le bevande.
- F. Una delle serie di bevande deve essere servita calda. Se una delle bevande di una serie non è servita calda il punteggio più basso di uno dei giudici sensoriali verrà rimosso.
- G. Guarnizioni commestibili possono essere utilizzate, ma la bevanda deve essere bevibile e non diventare un dessert. Il punteggio può essere penalizzato se la bevanda è considerata più "mangiabile" che "bevibile" a discrezione del capo giuria.
- H. Non è necessario per i concorrenti presentare fotografie delle loro bevande (come negli anni passati).
- I. E 'necessario che ogni concorrente fornisca dettagli sugli ingredienti ed il metodo di preparazione del proprio drink al briefing concorrenti prima del turno preliminare. Un modulo standard sarà dato da compilare durante questo briefing concorrenti. La WCE si riserva il diritto di pubblicare tali ricette drink in una fase successiva.

### 3.1.2 Turno preliminare - caffè Freddo e bevande a base di alcol personalizzata

- A. I concorrenti sono responsabile di fornire i propri ingredienti, tra cui caffè e alcol.
- B. Ogni concorrente è libero di utilizzare il caffè e il metodo di estrazione che preferiscono. Mentre la macchina espresso sarà fornita dall'organizzazione, le attrezzature specifiche per l'estrazione tramite metodi alternativo dovranno essere fornite dal concorrente.
- C. Ogni concorrente è libero di utilizzare qualsiasi bevanda alcolica all'interno della propria bevanda. I concorrenti possono scegliere di usare essenze non alcoliche se l'alcol viola le sue condizioni sociali, religiose o giuridiche; altrimenti l'alcol è previsto nella bevanda. I concorrenti sono responsabili di fornire i propri ingredienti.
- D. Il concorrente è libero di utilizzare qualsiasi ulteriore ingrediente all'interno della propria bevanda.
- E. Il concorrente è libero di utilizzare qualsiasi bicchiere o stoviglia per servire le bevande.
- F. Una serie di bevande deve essere servita fredda. Se una delle bevande di una serie non è servita fredda il punteggio più basso di uno dei giudici sensoriali verrà rimosso.
- G. Guarnizioni commestibili possono essere utilizzate, ma la bevanda deve essere bevibile e non diventare un dessert. Il punteggio può essere penalizzato se la bevanda è considerata più "mangiabile" che "bevibile".
- H. Non è necessario per i concorrenti presentare fotografie delle loro bevande (come negli anni passati).
- I. I. E 'necessario che ogni concorrente fornisca dettagli sugli ingredienti ed il metodo di preparazione del proprio drink al briefing concorrenti prima del turno preliminare. Un modulo standard sarà dato da compilare durante questo briefing concorrenti. La WCE si riserva il diritto di pubblicare tali ricette drink in una fase successiva.

### 3.3 Finale - caffè e bevande a base di alcol personalizzata

- A. Ogni concorrente è libero di utilizzare il caffè e il metodo di estrazione che preferiscono. Mentre la macchina espresso sarà fornita dall'organizzazione, le attrezzature specifiche per l'estrazione tramite metodi alternativo dovranno essere fornite dal concorrente.
- B. Ogni concorrente è libero di presentare la bevanda che preferisce. Può essere la sua bevanda favorita del primo round o una bevanda completamente nuova.
- C. Guarnizioni commestibili possono essere utilizzate, ma la bevanda deve essere bevibile e non diventare un dessert. Il punteggio può essere penalizzato se la bevanda è considerata più "mangiabile" che "bevibile". Le guarnizioni devono essere create solo con gli ingredienti forniti.
- D. Non è necessario per i concorrenti presentare fotografie delle loro bevande (come negli anni passati).
- E. The WCE si riserva il diritto di pubblicare la ricetta della bevanda in una fase successiva.

### 3.4 Finale - Irish Coffee

- A. L'Irish Coffee deve essere composto solo da caffè, whisky, zucchero e panna.
- B. I concorrenti sono incoraggiati a raggiungere un equilibrio di sapore tra gli ingredienti.
- C. Ogni concorrente è libero di utilizzare il caffè e il metodo di estrazione che preferiscono. Mentre la macchina espresso sarà fornita dall'organizzazione, le attrezzature specifiche per l'estrazione tramite metodi alternativo dovranno essere fornite dal concorrente.
- D. Ogni concorrente è libero di usare una panna a sua scelta. Una gamma delle panne più comuni sarà resa disponibile per l'uso. I concorrenti non sono tenuti ad utilizzare la panna fornita. I Concorrenti possono fornire la propria panna.
- E. La quantità di panna usata nella bevanda è a discrezione del concorrente per raggiungere un equilibrio di sapori. Non ci sarà nessun livello richiesto di panna, come negli anni precedenti.
- F. Ogni concorrente è libero di utilizzare lo zucchero di sua scelta (miele o sciroppi di zucchero non aromatizzato sono consentiti). Concorrenti possono fornire il proprio zucchero. Concorrenti non sono tenuti ad utilizzare lo zucchero fornito.
- G. Qualsiasi whisky può essere utilizzato indipendentemente dalla nazionalità, età o marchio. Se si è raggiunto un accordo di sponsorizzazione con un produttore di whisky, dove si è stabilito che solo il loro whisky sarà da utilizzare per l'irish coffee, sarà indispensabile che tutti i concorrenti rispettino questa condizione. La WCE deve comunicare eventuali accordi di sponsorizzazione ai concorrenti non più tardi di otto (8) settimane prima di fase finale del campionato del mondo. Tali decisioni non permettono altra scelta di whisky per i concorrenti nei loro concorsi nazionali.
- H. I bicchieri per l'Irish Coffee saranno forniti dalla WCIGS; non possono essere utilizzati altri bicchieri. I bicchieri sono da 240 ml e possono essere visualizzati sul sito web WCIGS.

## 4.0 PROCEDURA DI GARA

### 4.1 STAGE DI GARA

- A. L'area gara sarà composta da un palco con quattro (4) postazioni.
- B. Ad ogni concorrente verrà assegnato un ora di inizio ed una postazione.
- C. Ad ogni concorrente verrà concesso il tempo alla propria postazione così suddiviso:
  - I. tempo di preparazione 5 minuti
  - II. 8 minuti di tempo di gara
  - III. nessun tempo per la pulizia stabilito

D. Il primo concorrente si esibirà giudicato dalla prima delle due squadre a giudicare. Subito dopo che il primo concorrente avrà terminato il secondo potrà iniziare giudicato dalla seconda squadra a giudicare. Durante l'esibizione del secondo concorrente, la prima squadra di giudici potrà deliberare il loro punteggio con punti da 1 a 10 e comunicarlo alla fine della prestazione del secondo concorrente. Questa sequenza continua per tutti i concorrenti.

E. I punteggi di ogni concorrente ottenuti in ogni turno non saranno sommati per il turno successivo.

F. A conclusione del turno preliminare, ci sarà una cerimonia dove vengono annunciati i finalisti e saranno presentati tutti i concorrenti. Tutti i concorrenti sono tenuti a partecipare a questa cerimonia. I sei finalisti si esibiranno in ordine inverso del punteggio ottenuto nel turno preliminare, chi ha ottenuto il punteggio più basso sarà il primo a competere.

## 5.0 Macchine, accessori e materie prime

### 5.1 Macchina Espresso

Se si decide di utilizzare un caffè espresso, i concorrenti devono utilizzare la macchina espresso fornita per la WCIGS da WCIGS dallo sponsor ufficiale. La macchina espresso fornita dal WCIGS ha una configurazione tecnica fissa e non può essere modificata dai concorrenti. La macchina espresso sarà calibrata per le seguenti specifiche: la temperatura sarà impostata tra 90.5-96 gradi Celsius (195-205 gradi Fahrenheit) e la pressione della pompa tra barre 8,5 e 9,5 (atmosfere).

#### 5.1.1 Nessun liquido o ingrediente sulla macchina

Nessun liquido o ingredienti di qualsiasi tipo può essere collocato o versato sulla cima di una macchina espresso (ad esempio non è consentita acqua nelle tazze, miscelazione liquidi o ingredienti, riscaldamento ingredienti). Se un concorrente mette o versa un liquido o degli ingredienti sulla parte superiore della macchina, riceverà zero (0) punti per la categoria "Bevande preparate professionalmente" nel punteggio tecnico.

#### 5.1.2 Squalifica

I concorrenti non possono cambiare, regolare o sostituire qualsiasi elemento, impostazione o componente della macchina caffè espresso. Eventuali modifiche o rettifiche effettuate possono essere motivo di squalifica (vale a dire temperatura, pressione, lancia vapore, ecc.). Eventuali danni alle attrezzature di gara a causa di un uso improprio o abuso sono motivo di squalifica a discrezione del capo giuria che presiede.

### 5.2 GRINDER

I concorrenti hanno la possibilità di usufruire del macinino WCIGS ufficiale fornito, ma anche utilizzare il proprio grinder. I concorrenti non possono utilizzare più di due macinini durante la loro prestazione.

### 5.3 ULTERIORI ATTREZZATURE

I concorrenti sono incoraggiati a ridurre al minimo le attrezzature che utilizzano per le loro prestazioni. Tovaglie, tovaglioli o decorazioni non sono necessarie per la tabella dei giudici. Vassoi per trasportare le bevande e un menù sono consentiti.

Decorazioni non richieste potrebbero causare perdita di punti nella sezione "Competenze di ospitalità", a discrezione del capo giuria.

#### 5.4 Fornitura di attrezzature e forniture

Ogni postazione sarà fornita di:

- Tavolo per la macchina espresso ( macchina espresso, grinder e blender) 1, 80m x 0,90m x 0, 90 m
- Tavolo da lavoro (costituisce una forma di "L" che si estende da sinistra del tavolo per la macchina espresso) 2, 70 m x 0, 60m x 0, 90 m
- Tavolo di presentazione (tavolo dei giudici) 1, 80m x 0, 60m x 1, 00m
- Mini-frigo
- Macchina per caffè Espresso
- Grinder
- Battifondi
- Filtri
- Blender
- Cestino

#### 5.5 Attrezzature e forniture consigliate

I concorrenti sono tenuti a portare tutte le ulteriori forniture necessarie per la loro presentazione. Dovrebbero rendere indenne il loro materiale durante il viaggio e/o durante la gara. I concorrenti sono responsabili per le proprie attrezzature e accessori durante il concorso. Volontari e personale dell' evento non sono responsabili per la sicurezza degli oggetti nell'area di preparazione e gara dei concorrenti.

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

- Grinder(s) (concorrenti possono anche usare quello fornito)
- Attrezzatura per l'estrazione
- Pressino
- Bicchierini (per prova. Non possono essere utilizzati per servire bevande nella fase finale.)
- Lattiere
- Bicchieri e stoviglie per bevande nel turno preliminare
- Qualsiasi utensile specifico
- Asciugamani/ panni (per il tempo pratica e la gara)
- Attrezzi per la pulizia (pennelli ecc.)
- Vassoi (per servire le bevande ai giudici)
- Carrello

### 6,0 ISTRUZIONI PRELIMINARI PRIMA DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

#### 6.1 INCONTRO ORIENTAMENTO CONCORRENTI

Prima di inizio della WCIGS, avrà luogo una riunione di orientamento per i concorrenti. Questo incontro è obbligatorio per tutti i concorrenti. Durante questo incontro, il WCIGS Event Manager ed il capo giuria faranno annunci, spiegheranno il programma, e mostreranno l'area gara ed il back stage. Questo sarà un'opportunità per i concorrenti di porre domande e/o esprimere le preoccupazioni. È necessario che ogni concorrente presenti gli ingredienti e la tecnica di preparazione della sua bevanda durante l'incontro di

orientamento. Sarà dato un modulo standard da compilare con questi dettagli. La WCE si riserva il diritto di pubblicare le ricette in una fase successiva.

## 6.2 AREA DI PREPARAZIONE

Ci sarà una area designata come camera di preparazione/pratica concorrenti. Questa zona sarà riservata ai concorrenti, volontari e qualsiasi funzionario WCIGS. Giudici WCIGS, stampa/media, membri della famiglia del concorrente e sostenitori non possono essere presenti in quest'area senza consenso dell'organizzatore dell'evento WCIGS. I concorrenti devono essere in grado di riporre le loro attrezzature, accessori, ingredienti, ecc in questa stanza. Verranno forniti frigoriferi per qualsiasi ingrediente che necessiti di rimanere freddo. Questa camera include anche lavastoviglie per i concorrenti da utilizzare per lavare stoviglie e bicchieri. I concorrenti sono responsabili della pulizia dei propri bicchieri e stoviglie e della loro integrità. I volontari ed il personale non sono responsabili per la rottura o la perdita di piatti o attrezzature del concorrente.

### 6.2.1 Tempo pratica

La stanza di preparazione/pratica avrà macchine espresso a due-gruppi e macinini identici a quelli forniti in gara. Ogni concorrente avrà 1/2 ora di tempo pratica pianificato. Il tempo pratica sarà concesso nell'ordine di competizione (chi si esibirà per primo avrà diritto al tempo pratica per primo). Se un concorrente non è in grado di sfruttare il tempo pratica che gli è stato assegnato sarà responsabile di accordarsi con un altro concorrente per trovare un orario alternativo. Il WCIGS non garantisce l'accesso allo spazio di pratica al di fuori della fascia oraria pratica assegnata.

## 6.3 MUSICA

I concorrenti possono portare la musica su un CD che sarà trasmesso durante la sua gara. La musica non può contenere parolacce. I concorrenti devono contrassegnare il CD chiaramente con il proprio nome. È responsabilità del concorrente fornire al personale WCIGS Event Manager o Audio Visual il suo CD prima dell'inizio della competizione. È anche responsabilità del concorrente recuperare il CD a fine gara. I CD che non vengono recuperati verranno cestinati dopo la gara.

## 6.4 ESSERE PUNTUALI

I concorrenti dovrebbero essere nella stanza preparazione/pratica almeno 30 minuti prima dell'inizio del proprio tempo di preparazione di 5 minuti. Ogni concorrente che non è presente all'inizio del proprio tempo di preparazione di 5 minuti può essere squalificato.

## 6.5 SET-UP POSTAZIONE

Un assistente sarà responsabile di assicurare che la postazione di ogni concorrente è impostata come il concorrente ha richiesto prima del suo tempo di preparazione (ad esempio si assicurerà che il grinder di ogni concorrente è posto a destra o sinistra della macchina espresso a seconda della richiesta del concorrente).

### 6.5.1 Set-up Grinder e ulteriori attrezzature elettriche

Se un concorrente ha portato il proprio Grinder, deve informare il responsabile degli eventi WCIGS prima dell'inizio della gara. Un assistente contatterà il concorrente prima dell'inizio del suo tempo di preparazione. Se il concorrente avesse bisogno di aiuto nel trasporto del grinder sulla postazione, il volontario sarebbe tenuto a fornirglielo, tuttavia, una volta che l'oggetto è posto e collegato, al concorrente non sarà più permesso di

regolarlo e dovrà lasciare il palco immediatamente. Si prega di notare: la campana deve rimanere vuota fino all'inizio del tempo di preparazione del concorrente.

## 6.6 SOSTENITORI/ASSISTENTI NON CONSENTITI SUL PALCO

Nessuna persona , all'infuori del concorrente, il suo interprete e volontari WCIGS e funzionari possono essere sul palco durante il tempo di preparazione, prestazione e pulizia del concorrente.

## 7.0 TEMPO DI PREPARAZIONE

### 7.1 INIZIO TEMPO DI PREPARAZIONE

Ogni concorrente avrà 5 minuti di tempo di preparazione. Una volta che il concorrente precedente inizia il suo tempo di gara, il concorrente successivo in programma può iniziare il suo tempo di preparazione di 5 minuti su permesso dell'organizzatore che darà via al timer. Lo scopo del tempo di preparazione è impostare la postazione per la gara.

Una volta che il concorrente raggiunge la postazione a lui assegnata e concordato che la è impostata secondo le sue specifiche esigenze, il cronometrista ufficiale chiederà al concorrente se è pronto per iniziare. Prima dell'avvio del tempo al concorrente non è permesso di toccare nulla, deve premere il pulsante start sul telecomando collegato all'orologio per iniziare i suoi 5 minuti di tempo di preparazione. Il cronometrista designato ufficiale stopperà il tempo a partire dal momento in cui il concorrente premerà il pulsante di stop sul telecomando.

### 7.2 CARRELLO

I concorrenti devono scaricare le proprie forniture dal carrello da soli. Il carrello va portato fuori l'area gara alla fine del tempo di preparazione. Il carrello non sarà consentito sul palco durante la gara. Si prega di notare: se alcuni elementi vengono lasciati sul carrello dopo che si è concluso il tempo di preparazione del concorrente, il concorrente non può recuperare tali elementi fino a cghè non sarà iniziata la propria gara – vedere 9.3 dimenticato accessori.

### 7.3 PRESENTAZIONE TAVOLO GIUDICI'

Il WCIGS vuole concentrarsi sulle competenze del concorrente e ridurre al minimo il resto. Tovaglie, tovaglioli, acqua e decorazioni non sono necessarie e si può perdere punti nel caso di troppa attenzione a questi dettagli a discrezione del capo giuria a seconda della severità. Gli elementi utili effettivamente nella presentazione della bevanda sono consentiti. Questa regola è istituita per evitare che i concorrenti incorrano in spese inutili per la gara.

### 7. 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.

### 7. 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.

## 7. 6 FINE DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

Ai Concorrenti non sarà consentito di superare i 5 minuti di tempo di preparazione. Il concorrente sarà avvisato raggiunti i quattro minuti e trenta secondi. A 5 minuti, il cronometrista ufficiale chiamerà "tempo" e chiederà al concorrente di allontanarsi dalla postazione.

## 8. 0 TEMPO DI GARA

### 8. 1 INTRODUZIONE DA PARTE DEL "PRESENTATORE"

Terminato il tempo di preparazione di 5 minuti ed una volta che i giudici sono pronti, lo speaker introdurrà il concorrente. Ad ogni concorrente sarà richiesto di indossare un microfono senza fili durante tutta la sua gara. Tuttavia, il concorrente sarà trasmesso "dal vivo" (broadcast) solo durante la sua competizione.

#### 8.1.1 Interprete

I Concorrenti possono portare i propri interpreti. Quando lo speaker parla al concorrente, all'interprete è consentito solo tradurre ciò che ha detto il presentatore. Quando è il concorrente a parlare, all'interprete è consentito solo tradurre esattamente ciò che il concorrente ha detto. Non è previsto tempo supplementare di gara né sarà assegnato nel caso di utilizzo di un interprete

### 8. 2 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. Se non è disponibile al concorrente verrà chiesto di alzare la mano per indicare l'inizio della sua 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. Nel turno preliminare, il cronometrista comunicherà lo scorrere del tempo una volta raggiunti tre minuti, un minuto, e trenta secondo dalla fine del tempo. Durante la finale il cronometrista avviserà a cinque minuti, tre minuti, un minuto, e trenta secondo dalla fine. 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.

### 8. 3 SERVIRE BEVANDE RICHIESTE

Tutte le bevande devono essere servite al tavolo di presentazione dei giudici. Vedere 2. 0 GARA e 3. 0 DEFINIZIONE BEVANDA.

### 8. 4 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. L'addetto rimuoverà solo tazze, piattini e cucchiari. Se un concorrente ha istruzioni speciali relative alla pulizia del

tavolo giudici, dovrà comunicarle al WCIGS Event Manager e all'addetto prima di iniziare la sua gara. Il runner farà ogni sforzo per evitare di ostacolare il concorrente, ma è responsabilità del concorrente far procedere con successo il suo lavoro.

#### 8.5 PERIMETRO AREA DI LAVORO

I Concorrenti possono utilizzare solo l'area di lavoro fornita dalla WCIGS: il tavolo con la macchina, il tavolo da lavoro e il tavolo di presentazione ai giudici. L'introduzione di eventuali altri mobili o apparecchiature 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.

#### 8.6 FINE TEMPO GARA

Il tempo di gara sarà interrotto quando il concorrente presenterà l'ultima bevanda ai giudici. È responsabilità del concorrente presentare chiaramente l'ultima bevanda ai giudici per consentire che il tempo venga registrato con precisione. Ciò è particolarmente importante se la preparazione finale del drink viene effettuata al tavolo dei giudici. Il capo giuria si riserva il diritto di domandare se la presentazione finale è stata fatta nel caso in cui questa distinzione non fosse stata chiara.

Il tempo massimo (senza penalità) della gara è di 8 minuti. I Concorrenti non saranno penalizzati o premiati nel caso in cui finissero prima del tempo.

#### 8.7 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.

#### 8.8 PENALITA' PER CHI VA FUORI TEMPO

- A. se il concorrente non ha finito la sua presentazione durante il tempo 8 minuti, gli è consentito di procedere fino al termine della presentazione.
- B. Verrà sottratto mezzo punto dal punteggio finale allo scattare di ogni 10 secondi trascorsi oltre il tempo limite di 8 minuti.
- C. il numero massimo di punti che possono essere dedotti dal punteggio totale di un concorrente è di 6 punti.
- D. Se il concorrente andrà oltre i 10 minuti sarà squalificato.

#### 8.9 COACHING

I coach non possono essere presenti nell'area gare durante il tempo di preparazione e/o di gara. Diversamente il concorrente potrebbe essere squalificato. Il WLAC 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.)

#### 9.0 PROBLEMI TECNICI

- A. durante il tempo di preparazione e/o la gara, se un concorrente si accorge di un problema tecnico con:

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 concorrente deve alzare la mano, chiamare "time out tecnico" e chiedere al responsabile eventi (durante il tempo di preparazione) o al capo giuria (durante il tempo di gara); in questo modo il tempo verrà interrotto. Il cronometrista ufficiale prenderà nota del tempo nel momento in cui viene chiamato il "time out tecnico". È responsabilità del concorrente assicurarsi che il cronometrista sia consapevole del fatto di prendere nota del "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.

## 9.2 LE 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.

## 9.3 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.

## 10.0 TEMPO PER LA PULIZIA

Una volta che un concorrente ha terminato il suo tempo di gara, 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.

## 11.0 POST GARA

### 11. 1 SCOREKEEPING

#### 11.1.1 WCIGS Scorekeeping ufficiale

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

#### 11.1.2 Punteggio totale dei concorrenti

Il Punteggio totale del concorrente sarà conteggiato sommando il totale dei giudizi tecnici e del punteggio visual 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 dettagliati invece che I punteggi arrotondati.

### 11. 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 l'organizzatore della manifestazione WCIGS potrà inviare via e-mail una copia delle schede punteggio al concorrente.

## 12.0 APPELLI o PROTESTE DEL CONCORRENTE

### 12.1 TEMATICHE

#### 12.1.1 Protesta

Se un concorrente ha un appunto o una protesta da rivolgere al WCIGS per quanto riguarda la competizione, deve comunicarlo al responsabile eventi WCIGS. 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 WCIGS.

Se il responsabile eventi WCIGS decide che il problema e/o protesta può essere risolto in loco presso la WCIGS, la WCIGS 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 WCIGS Event Manager, i responsabili della formazione, delle certificazioni e I Comitati Regole. Il WCIGS Event Manager informerà il concorrente della decisione.

#### 12.1.2 Appello

Se un concorrente ha una protesta che non può essere risolta in loco o intende fare appello a una decisione presa in loco, WCIGS Event Manager chiederà al concorrente di

presentare il suo reclamo formale e/o l'appello per iscritto al Consiglio di amministrazione WCIGS. La decisione del Consiglio di amministrazione WCIGS 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 WCIGS via e-mail entro 24 ore dall'incidente o dalla decisione presa sul posto.

#### 12.1.3 Appelli rivisti dal WCE ADVISORY BOARD

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.

### 12. 2 GIUDICE /GIUDIZIO PROBLEMI CORRELATI AL RIESAMINANDO DEL PUNTEGGIO

#### 12.2.1 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.

#### 12.2.2 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 WLAC 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 WCIGS via e-mail entro 24 ore dalla discussione e dalla eventuale decisione presa.

#### 12.2.3 Appelli rivisti DAL WCE ADVISORY BOARD

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.

## 13.0 CRITERI DI GIUDIZIO

### 13.1 AREA GARA

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

### 13.2 VALUTAZIONE GUSTO

Saranno assegnati punti per il gusto di ogni bevanda. Concorrenti dovrebbero adoperarsi per combinare il caffè con altri ingredienti e creare una bevanda di qualità formata da alcol e caffè. Il caffè non può essere il sapore dominante della bevanda finale ma deve essere chiaramente identificabile. Ai concorrenti si consiglia di spiegare a voce ai giudici, perché hanno scelto il loro caffè, il tipo di tostatura, la struttura del loro caffè espresso, gli elementi principali del gusto, gli ingredienti utilizzati nella bevanda personalizzata e la filosofia dietro alle bevande servite.

### 13,3 PRESENTAZIONE DELLE BEVANDE

Saranno assegnati punti in base alla presentazione visiva delle bevande.

### 13,4 COMPETENZE TECNICHE

Saranno assegnati punti sulla base delle conoscenze tecniche e delle abilità.

### 13,5 PRESTAZIONE

Saranno assegnati punti sulla base dell'impressione complessiva dei giudici sul concorrente, la sua presentazione e le sue abilità.

## 14.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE VISIVA

La seguente è una spiegazione della scheda di punteggio tecnico. Ogni concorrente verrà valutato da due giudici tecnici.

### 14.1 SCALA DI VALUTAZIONE

Ci sono due tipi di punteggio: il punteggio sì/no e il punteggio numerico (0-5). 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

- punteggio Sì/No

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

Punteggio numerico

I Punteggi disponibili vanno da 0 a 6. Sono consentiti mezzi punti. I Giudici sono incoraggiati a utilizzare l'intera gamma dei punteggi. I numeri bassi indicano una presentazione povera e viceversa. Alcune categorie di giudizio possono essere moltiplicate x 2 o x4.

### 14.2 VALUTAZIONE VISIVA – FASE PRELIMINARE – PARTE I

Nessuna valutazione tecnica sarà fatto di turno preliminare nella zona Bar.

Si prega di notare che gli standard di competenze tecniche sono gli stessi per tutte le bevande nei turni e nelle finali (differendo solo per il numero delle bevande valutate in ogni round)

Bevanda calda      Bevanda fredda

Creatività visiva  
(0-6 pts) x 2  
Commercialmente applicabile  
(0-6 pts) x 2  
Visual Appeal complessivo  
(0-6 pts) x 2  
  
Totale  
(0-36 / 30pts)

#### 14.2.1 Visual creatività

I giudici esamineranno solo la bevanda presentata a loro. Giudici dovrebbero giudicare l'originalità nella presentazione estetica della bevanda ,la raffinatezza e l'eleganza della bevanda.

#### 14.2.2 Commercialmente applicabile

I giudici dovrebbero valutare se il metodo di preparazione della bevanda, gli ingredienti utilizzati e la presentazione finale sono applicabili ai mercati commerciali. Un Punteggio superiore sarà assegnato se giudici ritengono che la bevanda possa avere impatto sul consumatore e applicazione pratica.

I concorrenti sono liberi di spiegare ai giudici come la loro bevanda si rivolge al mercato e tutte le informazioni sulla sua applicabilità commerciale.

#### 14.2.3 Richiamo visuale complessivo

Dal punto di vista strettamente visivo valutare quanto sia seducente e accattivante la bevanda. L'aspetto estetico porterebbe portare ad acquistare e degustare una tale bevanda, se foste in un caffè o un bar?

### 14.3 VALUTAZIONE VISIVA– FINALE – PARTE I.

Irish Coffe      Bevanda Personalizzata

Separazione distinta dei colori (caffè - crema)  
(0-6 pts) x 2  
Aspetto superficie  
(0-6 pts) x 2  
Creatività visiva ( non valutato per l'irish coffee)  
(0-6 pts) x 2  
Commercialmente applicabile( non valutato per l'irish coffee)  
(0-6 pts) x 2  
Richiamo visuale Complessivo ( non valutato per l'irish coffee)  
(0-6 pts) x 2

Totale

(0-24      /      36pts)

#### 14.3.1 Distinta separazione dei colori

Questo punto si riferisce alla separazione del caffè e la panna sull'Irish Coffee. Pieni voti dovrebbero essere assegnati se c'è una linea netta tra la crema bianca pulita ed il caffè scuro . Zero dovrebbe essere assegnato se la crema è mischiata al caffè.

#### 14.3.2 Aspetto della superficie

Pieni voti in questa sezione saranno assegnati se la superficie dell'Irish Coffee ha un aspetto completamente bianco e nessuna macchia di caffè e se la panna non presenta bolle ed ha un aspetto lucido.

#### 14.4 Valutazione tecnica – fase preliminare & finali-parte II

Area di lavoro organizzato e pulito all'inizio

(0-6 pts)

Freschezza del Caffè evidente

(0-6 pts)

Caffè estratto professionalmente

(0-6 pts) X2

(comprensione della selezione del caffè, macinatura, tempo di estrazione, apparecchiature ecc)

Uso professionale degli ingredienti (conoscenza qualità, sapore e preparazione)

(0-6 pts)

Performance professionale (abilità di servizio, fiducia, flair)

(0-6 pts)

Ospitalità

(0-6 pts)

Pulizia generale nel corso della presentazione

(0-6 pts)

Totale

(0-48 pts)

##### 14.4.1 Workspace organizzato e pulito all' inizio

A. L'organizzazione della postazione di lavoro del concorrente (tavolo da lavoro, tavolo di preparazione, parte superiore della macchina) e pulizia verranno valutati su una scala da 1 a 5. Se la zona è disordinata, può essere dato un 1.

B. E' consentito di avere una piccola quantità di polvere caffè intorno al macinino. Ai concorrenti è richiesto di lavorare, quindi non verrà assegnato uno zero in caso di polvere di caffè intorno al macinino.

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

D. I concorrenti possono avere del caffè nei portafiltri all'inizio del loro tempo di gara. Questo non conta come errore.

E. Pulire l'area di lavoro alla fine. È consentito avere una piccola quantità di polvere di caffè intorno al macinino. Ai concorrenti è richiesto di lavorare, quindi non verrà assegnato uno zero in caso di polvere di caffè intorno al macinino.

F. Se un incidente dovesse verificarsi (cioè un concorrente rovesciasse la sua bevanda), dovrebbe ripulire il tutto all'interno del tempo di gara.

G. La pulizia durante il lavoro (rimozione fondi, pulizia ed asciugatura dei tavoli) aumenterà il punteggio del concorrente.

H. Tutte le attrezzature e gli strumenti (pressini, tazze, vassoi, lattiere, ecc.) sono inclusi in questa valutazione, inclusi gli strumenti per la macchina espresso e il tavolo da lavoro.

I. I fondi di caffè sono ammessi all'interno dei portafiltri a fine gara e non influiscono su questo punteggio.

#### 14.4.2 Evidente freschezza del Caffè

Il concorrente deve dimostrare una consapevolezza e conoscenza sulla freschezza del caffè. Questo può avvenire mediante una comprensione della tostatura, della conservazione e della macinatura.

#### 14.4.3 Caffè estratto professionalmente (10pts per le semifinali 20pts per la finale)

I concorrenti possono utilizzare qualsiasi metodo l'estrazione e i giudici dovrebbero avere familiarità con questi metodi. I giudici si baseranno su standard che seguono le regole del WBC per l'espresso o del Gold Cup .

#### 14.4.4 Uso professionale degli ingredienti

Il concorrente può dimostrare l'uso professionale degli ingredienti in diversi modi:

- nella loro scelta di principio: l'idoneità al sapore equilibrio complessivo e stile richiesto
- nelle qualità specifiche o tipo di ingrediente scelto
- nel modo in cui preparano tale ingrediente

#### 14.4.5 Performance professionali

Comprendono come il concorrente si pone nei confronti del pubblico, la fiducia, il fascino e lo stile, che propongono nella realizzazione delle proprie bevande.

#### 14.4.6 Ospitalità

L'ospitalità includerà le competenze del servizio, calore, personalità, linguaggio del corpo, professionalità e tono che mostrano nel loro servizio ai giudici.

#### 14.4.7 Pulizia generale durante la presentazione

Il giudice determina questo punteggio basato sulla pulizia del concorrente in tutta la loro performance.

### 15.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

La seguente è una spiegazione del punteggio sensoriale. Ogni concorrente verrà valutato da due giudici sensoriali.

I giudici sono invitati a degustare abbastanza della bevanda per apprezzare appieno il suo sapore, ma la natura alcolica delle bevande può limitare la loro assunzione. I giudici si adopereranno per seguire le istruzioni su come bere la bevanda di un concorrente, anche se i concorrenti devono essere consapevoli della situazione dei giudici ed evitare la necessità di consumo di grandi quantità di alcol. Il capo giuria si riserva il diritto di

annullare l'istruzione del concorrente se crede che potrebbe compromettere la capacità di giudizio.

### 15.1 VALUTAZIONE PUNTEGGIO

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

- punteggio Sì/No

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

Punteggio numerico

I Punteggi disponibili vanno da 0 a 6. Sono consentiti mezzi punti. I Giudici sono incoraggiati a utilizzare l'intera gamma dei punteggi. (ad esempio se non sono evidenti le caratteristiche richieste, è opportuno dare uno zero.) I numeri bassi indicano una presentazione povera e viceversa. Alcune categorie di giudizio possono essere moltiplicate x 2 o x4.

### 15.2 VALUTAZIONE SENSORIALE – FASE PRELIMINARE – PARTE I

Le bevande saranno valutate utilizzando il seguente protocollo da tutti i giudici sensoriali. È importante che i giudici sensoriali seguano questo protocollo costantemente.

Bevanda Fredda      Bevanda calda

Temperatura adeguata (calda o fredda)

(0-6 pts) x 2

Qualità del caffè riconoscibile nella bevanda

(0-6 pts) x 2

Combinazione di sapori ed equilibrio

(0-6 pts) x 2

Corpo / gusto della bevanda

(0-6 pts) x 2

Creatività (scelta degli ingredienti / metodi / presentazione)

(0-6 pts) x 2

Commercialmente applicabile

(0-6 pts) x 2

Impressione complessiva del gusto della bevanda

(0-6 pts) x 2

Totale

( \_\_\_\_\_ / 84 )

#### 15.2.1 Temperatura piacevole (caldo/freddo)

La temperatura della bevanda dovrebbe essere coerente ed appropriata alla bevanda presentata.

Nel turno preliminare una serie di bevande va servita fredda, l'altra calda. Il concorrente è libero di scegliere la temperatura della bevanda personalizzata servita in finale.

### 15.2.2 Qualità del caffè riconoscibile nella bevanda

I giudici devono valutare due elementi nel punteggio di questa sezione: la chiara riconoscibilità del caffè all'interno della bevanda e caffè di alta qualità.

Un punteggio più basso sarà dato per caffè di qualità scadente o / e per mancanza di sapore del caffè (i giudici dovrebbero ricordare che il caffè non deve essere il sapore dominante all'interno la bevanda ma deve essere chiaramente identificabile).

### 15.2.3 Equilibrio e combinazione di sapori

I giudici dovrebbero decidere se tutti i sapori funzionano bene insieme e sono equilibrati all'interno la bevanda

### 15.2.4 Corpo/ gusto della bevanda

I giudici dovrebbero decidere se il corpo /gusto della bevanda è piacevole e coerente con lo stile di bevanda. I giudici dovrebbero distinguere a seconda delle diverse bevande gusti diversi , ad esempio un drink stile hot toddy potrebbe dovrebbe chiaramente dare sensazioni diverse da uno stile martini.

### 15.2.5 Creatività (scelta degli ingredienti / metodi / presentazione)

I giudici dovrebbero valutare l' originalità nella scelta o combinazione di ingredienti, metodi e presentazione.

### 15.2.6 Impressione generale del gusto della bevanda

Dal solo punto di vista gustativo, valutare la bevanda. Sarebbe una bevanda che compreresti ancora se fossi in un bar o un caffè?

## 15.3 -VALUTAZIONE GUSTO FASE FINALE – PARTE I

Le bevande saranno valutate utilizzando il seguente schema che è lo stesso usato nella valutazione del gusto del turno preliminare, anche se creatività e applicabilità commerciale non saranno valutati per l'Irish Coffe.

Irish Coffee      Bevanda personalizzata

Temperatura adeguata (calda o fredda)

(0-6 pts) x 2

Qualità del caffè riconoscibile nella bevanda

(0-6 pts) x 2

Combinazione di sapori ed equilibrio

(0-6 pts) x 2

Corpo / gusto della bevanda

(0-6 pts) x 2

Creatività (scelta degli ingredienti / metodi / presentazione)

( non valutato per l'irish coffee)

(0-6 pts) x 2

Commercialmente applicabile

(0-6 pts) x 2

Impressione complessiva del gusto della bevanda

( non valutato per l'irish coffee)

(0-6 pts) x 2

Totale  
(0- 60pts / 0 - 84 pts)

15,4 Valutazione gusto – semifinale e finale – II parte

I concorrenti saranno valutati utilizzando il seguente protocollo da tutti i giudici visual. È importante che i giudici visual seguano costantemente questo protocollo.

Performance professionale (abilità di servizio, fiducia, flair)

(0-6 pts) x 2

Ospitalità

(0-6 pts) x 2

Totale

(0- 24pts)

15.4.1 Ospitalità

L'ospitalità includerà le competenze del servizio, calore, personalità, linguaggio del corpo, professionalità e tono che il barista mostra nel suo servizio ai giudici.

15.4.2 Pulizia generale durante la presentazione

Il giudice determina questo punteggio basato sulla pulizia del concorrente in tutta la sua intera gara.

16,0 COMPORTAMENTO DISONESTO DA PARTE DI UN FUNZIONARIO WCIGS

Nell'improbabile eventualità che il capo giuria o qualsiasi altro membro del WCIGS scopra un potenziale comportamento disonesto da parte di un giudice WCIGS durante la valutazione di un concorrente:

A. Il capo giuria richiederà al responsabile dei punteggi, la restituzione di tutti i fogli di punteggio dei concorrenti che includano i punteggi sospetti.

B. Il capo giuria fisserà un incontro con i giudici WCIGS interessati, il direttore esecutivo WCIGS e il Presidente di Commissione di certificazione WCIGS per valutare la situazione.

C. Il direttore esecutivo del WCIGS e il Presidente del Comitato di certificazione WCIGS poi decideranno sulla questione in un incontro chiuso.

D. Se la questione legata al possibile comportamento disonesto da parte di un giudice è seria e giudicata grave, il Presidente del Comitato di certificazione WCIGS ha il potere di escludere il giudice da eventuali concorsi futuri WCIGS.

16.2 APPELLO

Se il giudice WCIGS in questione non è d'accordo con la decisione, può impugnare la decisione per iscritto al Consiglio di amministrazione WCIGS. La decisione del Consiglio di amministrazione di WCIGS è inappellabile.

La lettera appello deve includere quanto segue:

1) Nome

2) Data

3) Dichiarazione chiara e concisa della denuncia

4) Data e riferimenti di tempo

5) Commenti e soluzione suggerita

- 6) Parti coinvolte
- 7) Informazioni di contatto

Qualsiasi protesta, appello scritto, che non includa queste informazioni, non sarà considerata. I giudici dovrebbero presentare il loro reclamo o ricorso al gestore eventi WCIGS via email a [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) entro 24 ore dopo il debriefing o la decisione presa.

#### 16.3 APPELLI RIVISTI DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE WCIGS

Il Consiglio di amministrazione WCIGS rivedrà reclami scritti e ricorsi entro 30 giorni dal ricevimento. Il Consiglio di amministrazione WCIGS contatterà il concorrente o il giudice i via e-mail con la decisione finale.