



In collaborazione con:

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

Regolamento dei partecipanti
SCAE- World Latte Art Championship
(CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART)

In uso per il
Campionato Italiano
Latte Art

Capitoli

1.0 TERMINI E CONDIZIONI

- 1. 1.0 Condizioni di Partecipazione
 - 1. 1.1 Partecipanti
 - 1.1.2 Qualifiche Nazionali
 - 1.1.3 Nazionalità
 - 1.1.4 passaporti multipli
 - 1.1.5 Giudici e conflitto di interessi
 - 1.1.6 Esenzione dalla partecipazione
 - 1.1.7 Spese
- 1. 2 ISCRIZIONI
 - 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

- 2.1 SOMMARIO
- 2. 2 CONCORSO NAZIONALE
- 2. 3 TURNO PRELIMINARE / SEMI FINALE - ZONA BAR
- 2. 4 ROUND PRELIMINARE / SEMI-FINALE – STAGE AREA
- 2. 5 ROUND FINALE

3.0 LE DEFINIZIONI DELLE BEVANDE

- 3. 1 INFORMAZIONI PRELIMINARI/SEMI-FINAL ROUND – ART BAR - LATTE
- 3. 2 PRELIMINARI/SEMI-FINAL ROUND – STAGE AREA – VERSAGGIO DEL LATTE
- 3. 3 PRELIMINARI/SEMI-FINAL ROUND – STAGE AREA – DISEGNO
- 3. 4 ROUND FINALE- FREE POUR LATTE LATTE
- 3. 5 ROUND FINALE – FREE POUR ESPRESSO MACCHIATO
- 3. 6 ROUND FINALE – DESIGNER PATTERN LATTE

4.0 PROCEDURA DI GARA

- 4. 1 COMPETITION STAGE AREA
- 4. 2 ART BAR

5.0 Macchine, accessori e materie prime

- 5.1 MACCHINA ESPRESSO
- 5.2 GRINDER
- 5.3 LATTE
- 5.4 CAFFÈ
- 5.5 ALTRA ATTREZZATURA
- 5.6 ATTREZZATURA E MATERIALI FORNITI
- 5.7 ATTREZZATURA CONSIGLIATA E MATERIALI DI CONSUMO

6. 0 ISTRUZIONI PER I CONCORRENTI PRIMA DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

- 6. 1 INCONTRO DI ORIENTAMENTO PER I CONCORRENTI
- 6. 2 PREPARAZIONE - PRATICA
 - 6.2.1 Tempo Pratica
- 6. 3 MUSICA
- 6. 4 PUNTUALITA'
- 6. 5 SET-UP POSTAZIONE
- 6. 6. I SOSTENITORI/ASSISTENTI NON CONSENTITI SUL PALCO

7. 0 TEMPO DI PREPARAZIONE

- 7. 1 TEMPO DI PREPARAZIONE
- 7.2 PRESENTAZIONE TAVOLO GIUDICI
- 7. 3 PRATICA
- 7. 4 TAZZE PRERISCALDATE
- 7. 5 FINE DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

8. 0 TEMPO DI GARA

- 8. 1 INTRODUZIONE DA PARTE DEL "PRESENTATORE"
 - 8.1.1 INTERPRETE
- 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 TEMPO FINE 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 WLAC 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 PRESENTAZIONE DELLE BEVANDE
- 13.3 COMPETENZE TECNICHE
- 13.4 PERFORMANCE

14.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE TECNICA

- 14.1 SCALA DI VALUTAZIONE
- 14.2 COMPETENZE TECNICHE - ESPRESSO-PARTE I
 - 14.2.1 Flussaggio
 - 14.2.2 Pulizia/ **asciugatura** del filtro prima del dosaggio
 - 14.2.3 Accettabile perdita/ spreco il dosaggio/macinazione
 - 14.2.4 Coerenza di dosaggio/pressatura
 - 14.2.5 Pulizia del portafiltri (prima dell'inserimento)
 - 14.2.6 Inserzione e realizzazione immediata
 - 14.2.7 Tempo di estrazione (all'interno di una variazione di 3 secondi)
- 14.3 COMPETENZE TECNICHE – MONTATURA DEL LATTE – PARTE II
 - 14.3.1 Lattiera vuota/pulita all'inizio
 - 14.3.2 Attivare la lancia vapore prima della montatura
 - 14.3.3 Pulire la lancia vapore dopo montatura
 - 14.3.4 Pulizia della lancia vapore dopo la montatura del latte
 - 14.3.5 Pulizia delle lattiere /residui di latte accettabili alla fine
- 14.4 TECHNICAL SKILLS – IGIENE-PARTE III
 - 14.4.1 Pulizia generale nel corso della presentazione
 - 14.4.2 L'utilizzo corretto di panni per la pulizia
- 14.5 TECHNICAL SKILLS – PERFORMANCE - PARTE IV
 - 14.5.1 Area di lavoro organizzata e pulita all'inizio e alla fine
 - 14.5.2 Impressione generale

15.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE VISIVA

- 15.1 PRELIMINARI/ SEMI-FINAL ROUND – DESIGN CREATIVO – ZONA BAR
- 15.2 VALUTAZIONE VISIVA – STAGE AREA – PARTE I
 - 15.2.1 Due modelli presentati con foto identica
 - 15.2.2 Contrasto tra gli ingredienti
 - 15.2.3 Armonia, dimensioni e posizione della bevanda all'interno di coppe
 - 15.2.4 Creatività del disegno (solo nel turno preliminare)
 - 15.2.5 Livello di difficoltà raggiunto con successo
 - 15.2.6 Aspetto generale
- 15.3 VALUTAZIONE VISIVA – STAGE AREA – PARTE II
 - 15.3.1 Professionalità

16.0 COMPORTAMENTO DISONESTO DA PARTE DI UN FUNZIONARIO WLAC

- 16.2 APPELLO
- 16.3 GLI APPELLI RIVISTI DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

1. 0 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. 1 PARTECIPANTI

1.1.1 QUALIFICHE NAZIONALI

Il World Latte Art Championship (WLAC) è aperto ai campioni nazionali qualificati attraverso un campionato nazionale autorizzato dal National Body (WCE). Il WLAC 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 Ltd. struttura organizzativa & Governance).

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 WLAC.

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 WLAC (per eventi regionale, nazionale o internazionale). Se una persona ha giudicato un evento WLAC 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. 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 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 WLAC 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 WLAC 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 WLAC 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 WLAC almeno sei settimane prima di un evento WLAC. 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 WLAC. Nel caso in cui il concorso nazionale si svolga meno di sei settimane prima di un evento WLAC, 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 WLAC.

1. 3 DOMANDE DEI CONCORRENTI

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

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

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

II. 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 WLAC, SCAA o la SCAE.

III. senza limitare le generalità della clausola (a), i formati di cui alla clausola (a) possono includere: fotografico, video, stampa, Internet o qualsiasi media elettronico.

IV. a difendere attivamente il lavoro e la buona reputazione della WLAC, la SCAA e la SCAE soddisfacendo questi termini e condizioni.

B. ogni concorrente deve leggere e rispettare il codice di condotta che trova sul sito WLAC.

C. il vincitore del WLAC deve leggere e rispettare il codice di condotta che trova sul sito WLAC.

2. 0 LA GARA

2.1 SOMMARIO

A. il campionato è composto da due fasi distinte: un turno preliminare e la finale.

B. durante il turno preliminare: uno nella zona bar dove viene prodotta la bevanda creativa e l'altro sul palco dove vengono prodotti 2 Caffé Latte identici e 2 Latte macchiati caldi e identici.

C. I sei migliori competeranno nel round finale svolto interamente sul palco.

Nel round finale i concorrenti produrranno 6 bevande: due caffè macchiati free pour identici, due cappucci free pour identici e due bevande personalizzate identiche.

2. 2 CONCORSO NAZIONALE

A. Per facilitare lo svolgimento dei concorsi nazionali, gli organizzatori possono scegliere di selezionare il loro campione tenendo un concorso basato solo sul turno preliminare (2. 3 e 2. 4) della WLAC.

2. 3 TURNO PRELIMINARE / SEMI FINALE - ZONA BAR

A. Ogni concorrente produrrà una bevanda personalizzata che può sfruttare tecniche di versaggio libera , e/o etching o tecniche simili. Si possono effettuare decorazioni superficiali (ad esempio attraverso l'utilizzo del cioccolato in polvere).

Punti più alti saranno assegnati per la superba creatività che mette in evidenza la piena portata delle competenze baristi (free pour, etching, talento artistico, ingegno, ecc.)

B. Decorazioni superficiali possono includere coloranti alimentari ma solo sulla superficie della bevanda. Utilizzare coloranti alimentari, o qualsiasi altro aroma, all'interno della bevanda si tradurrà in uno zero nel punteggio. Lo spolverare la superficie della crema con polvere di cioccolato/cacao prima di versare il latte è ammissibile in quanto si ritiene che il cioccolato rimane in gran parte sulla superficie della bevanda finale.

C. I concorrenti possono utilizzare le proprie tazze in questa sezione anche se le tazze scelte devono essere consone ad essere servite ad un cliente.

D. La bevanda finale deve essere consona ad essere servita a un cliente. Se la giuria ritiene che questo non è il caso darà un punteggio pari a zero. Ad esempio ciò può capitare perché è stato usato un piatto piuttosto che una tazza o un bicchiere o perché sono state utilizzate decorazioni non commestibili.

E. Solo ai concorrenti è consentito di stare nella zona bar durante i 10 minuti. Spettatori, fotografi, ecc devono essere mantenuti ad una distanza adeguata tale da non interferire con il lavoro del barista.

F. I concorrenti avranno 5 minuti di tempo di preparazione 5 prima dell'inizio dei 10 minuti di gara.

G. il concorrente ha a disposizione dieci (10) minuti per produrre il la propria bevanda personalizzata e per presentarla al fotografo. Il fotografo utilizzerà un formato standardizzato per scattare la foto per tutti i concorrenti.

H. Nei dieci minuti il concorrente può fare diversi tentativi della propria bevanda, ma deve presentare solo una bevanda al fotografo. È responsabilità del concorrente presentare la bevanda al fotografo nelle condizioni ottimali. Il fotografo acquisirà quindi l'immagine della bevanda entro i seguenti 30 secondi. Se il concorrente non presenta un drink entro dieci minuti sarà segnato uno zero per questa sezione.

I. un cronometrista avviserà il concorrente quando mancheranno 5 minuti, 3 minuti, 1 minuto e 30 secondi. Una volta che la bevanda sarà presentata al fotografo, il tempo sarà interrotto.

L. Le fotografie saranno giudicate da una giuria di un minimo di 4 giudici: 3 certificati WLAC e 1 giudice scelto per la sua esperienza artistica (cuoco, artista, designer, ecc.) senza esperienza nel mondo del caffè.

M. i giudici valuteranno le fotografie delle bevande nel complesso dell'aspetto estetico e della creatività.

N. ogni bevanda sarà posto in una delle 5 fasce di qualità che vanno da 0 punti a 5, 10, 15 e 20 punti. Non tutte le fasce devono essere utilizzate dai giudici, se essi considerano che le bevande prodotte non siano di qualità adeguata.

O. I giudici devono raggiungere un accordo per attribuire una fascia ad ogni fotografia. Se l'accordo non è raggiunto, ogni giudice avrà da 0 a 5 punti da attribuire ad ogni fotografia. Il punteggio finale deriverà dalla media dei punteggi dati da ogni giudice.

P. concorrenti sono tenuti ad utilizzare il caffè e latte fornito dalla WLAC.

Q. Nessuna foto o immagine del modello è richiesta in anticipo.

R. Le fotografie possono essere utilizzati dal WCE per promuovere le competenze dei baristi

S. I concorrenti devono utilizzare il grinder e le macchine espresso fornite per il concorso. Non sarà consentito di utilizzare il proprio grinder né la propria macchina. Il grinder verrà impostato su un'impostazione approssimativa ma è compito del barista affinare queste impostazioni in base alle esigenze personali durante i 5 minuti di preparazione.

2. 4 ROUND PRELIMINARE / SEMI-FINALE – STAGE AREA

A. ogni concorrente ha 5 (cinque) minuti per preparare la propria postazione e sei (6) minuti da dedicare alla competizione. Non è assegnato tempo per la pulizia anche se i concorrenti sono tenuti a rimuovere il loro equipaggiamento personale dal palco rapidamente dopo la loro performance.

B. I concorrenti devono utilizzare il grinder e la macchina espresso fornite per il concorso. Non sarà consentito di utilizzare il proprio grinder né la propria macchina. Il grinder verrà impostato su un'impostazione approssimativa ma è compito del barista affinare queste impostazioni in base alle esigenze personali durante i 5 minuti di preparazione.

C. I concorrenti sono tenuti a fare quattro (4) bevande: 2 Latte macchiato/ cappuccino realizzate attraverso tecniche di verseggio libere e 2 bevande personalizzate identiche (che possono includere ETCHING, o tecniche simili e decorazioni in superficie)

D. Le tazze ufficiali del campionato verranno utilizzate per tutte le bevande in questa sezione. I Concorrenti non possono utilizzare le proprie tazze. L'inadempimento porterà ai punteggi visual relativi a tali bevande un punteggio pari a zero.

E. Etching on the "free pour" Lattes darà un punteggio pari a zero per la parte visual di quell drink.

F. I concorrenti sono tenuti a fornire una fotografia stampata di ogni bevanda. La qualità della fotografia non è valutata, ma dovrebbe mostrare chiaramente la bevanda per essere considerata (rappresentazioni artistiche e immagini su dispositivi elettronici non saranno accettate). La presentazione di un'immagine non accettabile porterà ad un punteggio pari a zero (0).

G. Ci saranno due 2 concorrenti che si esibiranno a tempo, pertanto i concorrenti non possono portare la propria musica e non dovrebbero dare un'ampia presentazione verbale a giudici e/o al pubblico. Abilità di ospitalità e istruzioni, se richieste, dovrebbero essere considerate quando si servono i giudici.

H. Ci sarà una giuria di quattro giudici (4): due (2) visual , uno (1) tecnico ed uno (1) capo giuria.

I. I concorrenti sono tenuti ad utilizzare il caffè e latte fornito dalla WLAC.

J. Il tempo verrà stoppato quando l'ultima bevanda sarà servita alla giuria.

2. 5 ROUND FINALE

A. ci saranno cinque (5) minuti di tempo per la preparazione della postazione e otto (8) minuti di tempo per la competizione. Non viene conteggiato il tempo per la pulizia della postazione 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 sei (6) bevande: due (2) identici free pour espressi macchiati, due (2) latte macchiati free pour identici e 2 bevande personalizzate identiche (che possono avere le tecniche etching o tecniche simili e decorazioni sulla superficie). I concorrenti non possono utilizzare le proprie tazze. Chi non rispetta tale regola riceverà un punteggio visual pari a zero.

C. Utilizzare la tecnica etching durante il free pour darà punteggio pari a zero nella sezione visual del drink.

D. I concorrenti sono tenuti a fornire una fotografia stampata di ogni bevanda. La qualità della fotografia non è valutata, ma dovrebbe mostrare chiaramente la bevanda per essere considerata (rappresentazioni artistiche e immagini su dispositivi elettronici non saranno accettate). La presentazione di un'immagine non accettabile porterà ad un punteggio pari a zero (0).

E. Ci saranno due 2 concorrenti che si esibiranno a tempo, pertanto i concorrenti non possono portare la propria musica e non dovrebbero dare un'ampia presentazione verbale a giudici e/o al pubblico. Abilità di ospitalità e istruzioni, se richieste, dovrebbero essere considerate quando si servono i giudici.

F. Ci sarà una giuria di quattro giudici (4): due (2) visual , uno (1) tecnico ed uno (1) capo giuria

G. I concorrenti sono tenuti ad utilizzare il caffè e latte fornito dalla WLAC.

H. I concorrenti devono utilizzare il grinder e la macchina espresso fornite per il concorso. Non sarà consentito di utilizzare il proprio grinder né la propria macchina. Il grinder verrà impostato su un'impostazione approssimativa ma è compito del barista affinare queste impostazioni in base alle esigenze personali durante i 5 minuti di preparazione.

3. 0 LE DEFINIZIONI DELLE BEVANDE

3. 1 INFORMAZIONI PRELIMINARI/SEMI-FINAL ROUND – ART BAR - LATTE

A. I concorrenti possono usare le proprie tazze in questa sezione. Le tazze devono essere consone all'utilizzo in un esercizio commerciale. Se il capo giuria ritiene che non sia così darà un punteggio pari a zero.

B. La bevanda è composta solo da latte e caffè. Il latte ed il caffè saranno forniti dalla WLAC ed ai concorrenti non sarà permesso di utilizzare i propri. L'uso di caffè e latte propri comporta un punteggio pari a zero nella valutazione visual.

C. I concorrenti possono scegliere di utilizzare un singolo, un doppio o un espresso ristretto per ciascun latte.

D Decorazioni di superficie realizzate attraverso il cioccolato in polvere o sciroppo sono accettate. La decorazione superficiale può includere colorante alimentare ma solo sulla superficie della bevanda. Utilizzare coloranti alimentari, o qualsiasi altro aroma, all'interno della bevanda si tradurrà in uno zero nel punteggio. Lo spolverare la superficie della crema con polvere di cioccolato/cacao prima di versare il latte è ammissibile in quanto si ritiene che il cioccolato rimane in gran parte sulla superficie della bevanda finale.

3. 2 PRELIMINARI/SEMI-FINAL ROUND – STAGE AREA – VERSAGGIO DEL LATTE

A. La tazza da competizione ufficiale è una tazza da tulip 220 ml. La superficie interna nella parte superiore della Coppa è di 90 mm. Deve essere utilizzata una tazza con queste misure, pena punteggio zero nella scheda visual

B. la bevanda deve essere composta solo da caffè e latte. Caffè e latte saranno forniti dalla WLAC e concorrenti non saranno permesso di utilizzare il proprio caffè o latte. In caso contrario si tradurrà in un punteggio zero visual per quel drink.

C. concorrenti possono scegliere di utilizzare un singolo o doppio espresso o ristretto per ciascun latte.

D. Non sono ammesse tecniche di decorazione di superficie o etching, pena punteggio visual uguale a zero.

3. 3 PRELIMINARI/SEMI-FINAL ROUND – STAGE AREA – DISEGNO

A. La tazza di latte della competizione ufficiale è una tazza da tulip 220 ml. La superficie interna nella parte superiore della tazza è di 90 mm.

B. la bevanda deve essere composta solo da caffè e latte. Queste saranno fornite dalla WLAC ed ai concorrenti non sarà permesso di utilizzare i propri. L'uso di caffè e latte propri comporta un punteggio pari a zero nella valutazione visual.

C. I concorrenti possono scegliere di utilizzare un singolo, un doppio o un espresso ristretto per ciascun latte.

D. Decorazioni di superficie realizzate attraverso il cioccolato in polvere o sciroppo sono accettate. Questo non dovrebbe pregiudicare il sapore del corpo principale della bevanda. Decorazione superficiale può includere colorante alimentare ma solo sulla superficie della bevanda. L'utilizzo di coloranti alimentari, o qualsiasi altro aroma, all'interno della bevanda si tradurrà in un zero nel punteggio visual. La pratica di spolverare la superficie della crema con polvere di cioccolato prima di versare il latte è ammissibile in quanto si ritiene che il cioccolato rimane in gran parte sulla superficie della bevanda finale.

3. 4 ROUND FINALE- FREE POUR LATTE

A. La tazza da competizione ufficiale è una tazza da tulip 220 ml. La superficie interna nella parte superiore della Coppa è essere 90 mm. Deve essere utilizzata una tazza con queste misure, pena punteggio zero nella scheda visual

B. la bevanda deve essere composta solo da caffè e latte. Caffè e latte saranno forniti dalla WLAC ed ai concorrenti non sarà permesso di utilizzare il proprio caffè o latte. L'uso di caffè e latte propri comporta un punteggio pari a zero nella valutazione visual

C. I concorrenti possono scegliere di utilizzare un singolo, un doppio o un espresso ristretto per ciascun latte

D. Non sono ammesse tecniche di decorazione di superficie o etching, pena punteggio visual uguale a zero.

3. 5 ROUND FINALE – FREE POUR ESPRESSO MACCHIATO

A. La tazzina ufficiale è una tazza da tulip 85 ml. La superficie interna nella parte superiore della tazza è di 58 ml. Deve essere utilizzata una tazza con queste misure, pena punteggio zero nella scheda visual

B. la bevanda deve essere composta solo da caffè e latte. Caffè e latte saranno forniti dalla WLAC ed ai concorrenti non sarà permesso di utilizzare il proprio caffè o latte. L'uso di caffè e latte propri comporta un punteggio pari a zero nella valutazione visual

C. I concorrenti possono scegliere di utilizzare un singolo, un doppio o un espresso ristretto per ciascun latte.

D. Non sono ammesse tecniche di decorazione di superficie o etching, pena punteggio visual uguale a zero.

3. 6 ROUND FINALE – BEVANDA PERSONALIZZATA

A. A. La tazza da competizione ufficiale è una tazza da tulip 220 ml. La superficie interna nella parte superiore della Coppa è essere 90 mm.

B. la bevanda deve essere composta solo da caffè e latte. Caffè e latte saranno forniti dalla WLAC ed ai concorrenti non sarà permesso di utilizzare il proprio caffè o latte. . L'uso di caffè e latte propri comporta un punteggio pari a zero nella valutazione visual

C. I concorrenti possono scegliere di utilizzare un singolo, un doppio o un espresso ristretto per ciascun latte.

D Decorazioni di superficie realizzate attraverso il cioccolato in polvere o sciroppo sono accettate. Questo non dovrebbe pregiudicare il sapore del corpo principale della bevanda. Decorazione superficiale può includere colorante alimentare ma solo sulla superficie della bevanda. L'utilizzo di coloranti alimentari, o qualsiasi altro aroma, all'interno della bevanda si tradurrà in un zero nel punteggio visual. La pratica di spolverare la superficie della crema con polvere di cioccolato prima di versare il latte è ammissibile in quanto si ritiene che il cioccolato rimane in gran parte sulla superficie della bevanda finale.

4. 0 PROCEDURA DI GARA

4. 1 COMPETITION STAGE AREA

A. lo spazio dedicato alle competizioni sarà composto da un palco con quattro (4) postazioni di lavoro

B. Ad ogni concorrente verrà assegnato un tempo di inizio ed una postazione.

C. Ad ogni concorrente sarà dato un orario di inizio ed assegnata una station. Il tempo assegnato sarà costituito dai seguenti segmenti:

I. tempo di preparazione 5 minuti

II. 6 minuti di tempo per la performance nella fase preliminare ed 8 minuti di tempo per la prestazione nella fase finale.

III. Non verrà conteggiato il tempo dedicato alla pulizia della propria postazione.

D. I concorrenti si esibiranno due alla volta giudicati da due gruppi di giudici distinti. Dopo la prima coppia di concorrenti si esibirà la seconda coppia giudicata da un altro gruppo di giudici.

Il punteggio non verrà valutato in una scala di 10 e presentato alla fine della performance.

Il punteggio totale verrà annunciato alla fine della gara.

E. Il Punteggio ottenuto dal concorrente ad ogni turno non sarà sommato al turno successivo.

F. Alla fine dei turni preliminari verranno annunciati i semifinalisti e tutti i partecipanti verranno presentati. Tutti i concorrenti sono tenuti a partecipare a questa cerimonia.

4. 2 ART BAR

A. L'area dedicata alle competizioni sarà composta da un'area bar visibile al pubblico con due (2) work station. Dovrebbe essere creata una barriera intorno al bar per consentire al concorrente di lavorare senza ostacoli da spettatori e fotografi ecc., permettendo comunque una buona visuale

B. Ad ogni concorrente sarà dato un orario di inizio ed assegnata una station.

C. Il tempo assegnato sarà costituito dai seguenti segmenti:

I. 5 minuti per portare la propria attrezzatura/ materiale alla work station e regolare il grinder

II. un massimo di 10 minuti per presentare il proprio modello al fotografo.

III. Non verrà conteggiato il tempo dedicato alla pulizia della propria postazione

5. 0 Macchine, accessori e materie prime

5.1 MACCHINA ESPRESSO

I Concorrenti devono utilizzare la macchina espresso fornita dallo sponsor ufficiale WLAC della macchina di caffè. La macchina espresso fornita da WLAC 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 bar (atmosfere).

5.1.1 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.

5. 2 GRINDER

I Concorrenti , durante la loro performance ,devono utilizzare il macinino ufficiale fornito dal WLAC.

5. 3 LATTE

I Concorrenti sono tenuti ad utilizzare il latte fornito WLAC durante le loro prestazioni. Il latte fornito sarà latte intero.

5.4 CAFFÈ

I Concorrenti sono tenuti ad utilizzare IL caffè fornito dal WLAC durante le loro prestazioni. La WCE prenderà provvedimenti per garantire che il caffè sponsor è adatto ad esaltare l'eccellenza nella Latte Art. Il capo giuria sarà incaricato di confermare che il caffè è conforme a questi standard.

5.5 ULTERIORI ATTREZZATURE

A. I concorrenti sono incoraggiati a ridurre al minimo le attrezzature che utilizzano per le loro prestazioni. Tovaglie, tovaglioli o decorazioni non sono necessari per il tavolo dei giudici. Sono consentiti vassoi per trasportare le bevande ed un menu.

B. Le decorazioni non richieste possono causare perdita di punti nella sezione "Prestazioni professionali" nel punteggio assegnato per la sezione Visual, a discrezione del capo giuria.

5. 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

5. 7 ATTREZZATURE E FORNITURE CONSIGLIATE

I Concorrenti sono tenuti a portare tutte le ulteriori attrezzature necessarie per 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 WLAC, 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:

- Pressino
- Shot glasses
- Lattiere
- Tazze e piattini (solo per il turno preliminare- bar area- e la finale)
- Cucchiari
- Qualsiasi utensile specifico richiesto
- Asciugamani (per la pratica e per la gara)
- Attrezzature per la pulizia (pennelli ecc.)
- Vassoi (per servire le bevande ai giudici)
- Carrello

6. 0 ISTRUZIONI PER I CONCORRENTI PRIMA DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

6. 1 INCONTRO DI ORIENTAMENTO PER I CONCORRENTI

Prima dell'inizio della WLAC, avrà luogo una riunione di orientamento per i concorrenti. Questo incontro è obbligatorio per tutti i concorrenti. Durante questo incontro, il WLAC 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 WLAC direttamente al Event Manager o ai capo giuria.

6. 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 WLAC. Giudici WLAC, stampa/media, membri della famiglia di un concorrente e sostenitori non possono accedere a quest'area senza il consenso degli organizzatori del WLAC. 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.

6.2.1 Tempo Pratica

La stanza dedicata alla preparazione / pratica avrà macchine espresso a due gruppi e macinini identici a quelli dell'area gara. Ogni concorrente avrà 30 minuti 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 WLAC. 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 WLAC non garantisce l'accesso allo spazio di pratica di fuori dalla fascia oraria assegnata.

6. 3 MUSICA

WLAC si riserva il diritto di fornire e riprodurre musica durante la routine dei concorrenti. I concorrenti non possono fornire o selezionare la propria musica.

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 5 minuti di preparazione. Se il concorrente non è presente all'inizio dei suoi 5 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 di ogni concorrente è posto a destra o a sinistra della macchina caffè espresso a seconda della richiesta del concorrente).

6. 6. I SOSTENITORI/ASSISTENTI NON CONSENTITI SUL PALCO

Nessuna persona oltre al concorrente, il suo interprete, i volontari WLAC e i funzionari possono essere sul palco durante il tempo di preparazione, la gara e la pulizia da parte del concorrente.

7. 0 TEMPO DI PREPARAZIONE

7. 1 TEMPO DI PREPARAZIONE

Ogni concorrente avrà 5 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 (5 minuti). Lo scopo del tempo di preparazione è permettere al concorrente di fare il set up della propria postazione e preparare la propria attrezzatura per la competizione.

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 5 minuti di preparazione. Il cronometrista ufficiale farà partire il cronometro nel momento in cui il concorrente premerà il pulsante di avvio sul telecomando

7. 2 TAVOLO DI PRESENTAZIONE GIUDICI

Tovaglie, tovaglioli, acqua e decorazione non sono necessarie e possono comportare perdita di punti a discrezione del capo giuria.

Questa regola è progettata per aiutare i concorrenti impedendo loro di acquistare e di trasportare attrezzature inutili.

7. 3 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. 4 TAZZE PRERISCALDATE

Le tazze possono essere preriscaldate 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. 5 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.

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. In assenza di un orologio al concorrente verrà chiesto di sollevare la mano per far partire il tempo.

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. Se un concorrente ha istruzioni speciali relative alla pulizia del tavolo giudici, dovrà comunicarle al WLAC 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 presso. Vedi anche sezione 8. 5 qui sotto.

8.5 PERIMETRO AREA DI LAVORO

I Concorrenti possono utilizzare solo l'area di lavoro fornita dalla WLAC: 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 TEMPO FINE 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 10 minuti per le selezioni preliminari, 6 minuti per lo stage successivo sul palco e 8 minuti per la finale. 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 6/8 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 6/8 minuti.

C. il numero massimo di punti che possono essere dedotti dal punteggio totale di un concorrente è di 6 punti.

M. Se il concorrente andrà oltre gli 8 minuti di overtime nella fase preliminare e 10 minuti nella fase finale 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, 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.

11.0 POST GARA

11. 1 SCOREKEEPING

11.1.1 WLAC Scorekeeping ufficiale

WLAC 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 il WLAC, il WLAC Event Manager 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 WLAC per quanto riguarda la competizione, deve comunicarlo al responsabile eventi WLAC. 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 WLAC.

Se il responsabile eventi WLAC decide che il problema e/o protesta può essere risolto in loco presso la WLAC, la WLAC 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 WLAC Event Manager, i responsabili della

formazione, delle certificazioni e I Comitati Regole. Il WLAC 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, WLAC Event Manager chiederà al concorrente di presentare il suo reclamo formale e/o l'appello per iscritto al Consiglio di amministrazione WLAC. La decisione del Consiglio di amministrazione WLAC 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 WLAC via e-mail entro 24 ore dall'incidente o dalla decisione presa sul posto.

12.1.3 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.

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

12.2.3 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.

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 PRESENTAZIONE DELLE BEVANDE

I punti verranno assegnati in base alla presentazione visiva delle bevande.

13.3 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.

13.4 PERFORMANCE

Saranno assegnati punti sulla base dell'impressione complessiva dei giudici del concorrente, la sua abilità e la presentazione personale e delle bevande.

14.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE TECNICA

La seguente è una spiegazione della scheda tecnica di punteggio. 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 (0-6). 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

A- punteggio Sì/No

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

B-Punteggio numerico

I Punteggi disponibili vanno da 0 a 1. 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 COMPETENZE TECNICHE - ESPRESSO-PARTE I

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).

Nessuna valutazione tecnica sarà fatto durante il turno preliminare nella zona Bar.

ESPRESSO	FREE POUR LATTE		FREE POUR DESIGNER BEVERAGE	
	SI	NO	SI	NO

Svuotamento del gruppo

Pulizia/asciugatura del filtro prima del dosaggio

Accettabile perdita7 spreco durante il dosaggio/macinazione

Dosaggio coerente e pressatura

Pulizia portafiltri (prima di inserirli)
Immediato inserimento ed erogazione
tempo di estrazione (all'interno di una variazione di 3 secondi)

TOTALE (0-7)

14.2.1 Flussaggio

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".

14.2.2 Pulizia/ **asciugatura** del filtro prima del dosaggio

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

14.2.3 Accettabile perdita/ spreco il 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.

14.2.4 Coerenza di dosaggio/pressatura

Ci sono diversi metodi utilizzabili per il dosaggio del caffè. Considerare volume e tempo per questa valutazione. (Il metodo permette di conseguire l'obiettivo 25 – 35 mls (30 mls + /-5 mls) di caffè estratti con una variazione di 3 secondi?)

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.

14.2.5 Pulizia del portafiltri (prima dell'inserimento)

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

14.2.6 Inserzione e realizzazione immediata

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

14.2.7 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 attivano la pompa della macchina. Gli espressi che non vengono serviti non sono inclusi in questo punteggio.

14.3 COMPETENZE TECNICHE – MONTATURA DEL LATTE – PARTE II

LATTE	SI	NO	SI	NO
-------	----	----	----	----

Lattiera vuota/pulita all'inizio
Attivare la lancia vapore prima della montatura
Pulire la lancia vapore dopo montatura
Pulizia della lancia vapore dopo la montatura del latte
Pulizia delle lattiere /residui di latte accettabili alla fine
TOTALE (0-5)

14.3.1 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.

14.3.2 Attivare la lancia vapore prima della montatura

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

14.3.3 Pulire la lancia vapore dopo montatura

La lancia vapore deve essere pulita con un asciugamano apposito.

14.3.4 Pulizia della lancia vapore dopo la montatura del latte

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

14.3.5 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.

14.4 TECHNICAL SKILLS – IGIENE-PARTE III

Igiene (pulizia della lancia vapore, pulizia lattiere, uso di un panno apposito)

0/6 punti x 2

TOTALE (0-12)

14.4.1 Pulizia generale nel corso della presentazione

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

14.4.2 L'utilizzo corretto di panni per la pulizia

Quando inizia la gara, il concorrente deve avere un minimo di 3 panni e ognuno deve avere uno scopo. I giudici devono valutare l'utilizzo di questi panni. Il concorrente deve utilizzarne uno per la lancia vapore, uno per la pulizia del filtro e uno per la workstation. Al fine di ricevere un "No" in questo settore, il concorrente dovrebbe:

- Usare un panno non dedicato esclusivamente a tale scopo per pulire la lancia vapore (usando per qualche altro scopo diverso il panno dedicato alla pulizia della lancia vapore).
- Fare qualcosa che non è igienico, toccare il panno dedicato agli alimenti (toccare il panno per gli alimenti con il viso, la bocca, ecc.)
- Utilizzare un panno sporco, che ha toccato il pavimento o che vi è caduto.

14.5 TECHNICAL SKILLS – PERFORMANCE - PARTE IV

Le prestazioni:

Area di lavoro organizzata e pulita all'inizio e alla fine

(0-6pts)

Impressione generale(uso del macinino, caffè espresso bene estratto, tecniche di montatura del latte, pulizia della macchina)

(0-6pts) x 4

14.5.1 Area di lavoro organizzata e pulita all'inizio e alla fine

A. La pulizia e l'organizzazione della stazione di lavoro del concorrente (tavolo di lavoro, preparazione del tavolo, della parte superiore della macchina) verranno valutate attraverso una scala da 1 a 5. Se la zona è disordinata, può essere dato un 1.

B. E' consentito avere una piccola quantità di caffè intorno il macinino. Ai concorrenti è richiesto di lavorare, quindi non verrà dato uno zero nel caso ci dovesse essere del caffè intorno al grinder.

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

M. Troppa pre-preparazione deve essere segnalata (ad esempio latte nelle lattiere, ecc.)

E. Un minimo di 3 panni puliti dovrebbero essere disponibili quando inizia la gara. I panni dovrebbero essere puliti ed avere uno scopo (vale a dire uno per la lancia vapore, uno per per i portafiltri, uno per la pulizia bar. Un asciugamano sul grembiule del concorrente è incluso in questo conteggio.)

F. Le tazze dovrebbero essere il calde. Le tazze devono essere collocate sulla parte superiore della macchina espresso, a meno che il concorrente abbia a disposizione il proprio dispositivo per scaldare le tazze. Non ci dovrebbe essere acqua all'interno delle tazze all'inizio del tempo di gara del concorrente. Se dovesse esserci dell'acqua nelle tazze sulla macchina per caffè espresso in qualsiasi momento, il concorrente riceverà un punteggio pari a zero (0) per ciascun giudizio tecnico.

G. I concorrenti potrebbero avere dei fondi all'interno dei portafiltri all'inizio della gara. Questo non verrà conteggiato nella valutazione della pulizia.

H. Pulire l'area di lavoro alla fine. È consentito avere una piccola quantità di caffè intorno al macinino. Ai concorrenti è richiesto di lavorare, quindi non verrà dato uno zero nel caso ci dovesse essere del caffè intorno al grinder.

I. Se dovesse verificarsi un incidente (vale a dire se un concorrente dovesse rovesciare parte di una bevanda), il concorrente dovrebbe ripulire entro la fine del suo tempo di gara.

J. La pulizia durante il lavoro(Rimozione fondi, asciugatura tavoli) aiuterà il punteggio del concorrente.

K. Tutte le attrezzature e strumenti (pressini, tazze, vassoi, lattiere, ecc.) sono inclusi in questa valutazione, inclusi gli articoli sulla macchina per caffè espresso e sul tavolo da lavoro.

L. Fondi di caffè sono ammessi all'interno dei portafiltri alla fine della gara e non saranno valutati ai fini del calcolo di questo punteggio.

14.5.2 Impressione generale

L'impressione generale delle prestazioni tecniche del concorrente verrà valutata su una scala da 0 a 20. Gli elementi considerati includono:

- R. Il flusso di lavoro complessivo del concorrente e l'uso di strumenti, attrezzature e accessori.
- B. il concorrente deve dimostrare una comprensione dell'uso corretto e del funzionamento della macchina caffè espresso.
- C. il concorrente deve visualizzare una comprensione dell'uso corretto e del funzionamento del macinino – inclusa la gestione del caffè in e attraverso il macinino. Il concorrente deve avere regolato la macinatura durante il periodo di preparazione alla gara. Il concorrente macinare il caffè per ogni espresso.
- D. Il concorrente dovrebbe realizzare tempi di estrazione con una differenza di 3 secondi ed un volume di 25-35 mls (30 mls + /-5 ml).
- E. I giudici tecnici sono responsabili di ispezionare il caffè all'interno del portafiltro e rilevare l'abilità del competitor nella macinatura e nella consistenza, nel dosaggio e nella pressatura. Giudici devono appurare: il livello della pressatura, canali o buchi e la consistenza dell'estrazione.
- F. I giudici tecnici valuteranno il flusso di lavoro del concorrente in tutta la presentazione, includendo: l'organizzazione e il collocamento di strumenti, tazze e accessori; il movimento del concorrente e la fluidità in e attorno alla stazione di lavoro; la pulizia e la manutenzione della stazione (attrezzature, bancone, asciugamani, lattiere); la gestione di caffè e latte.
- G. Sarà assegnato uno zero (0) in questa categoria nel caso in cui qualsiasi liquido o ingrediente sia posizionato sulla parte superiore della macchina.
- H. Pulizia dei beccucci dei portafiltri /evitare l'immissione dei beccucci nella camera di dosaggio
- I. il concorrente deve rimuovere acqua o residui dai beccucci portafiltro. Il Risciacquo, l'utilizzo di un panno o la pulizia attraverso le dita metodi consentiti per la pulizia dei beccucci.
- J. durante il livellamento, il concorrente non dovrebbe posizionare i beccucci portafiltro direttamente sopra la camera di dosaggio. (Questo potrebbe consentire all'acqua di contaminare la camera di dosaggio).
- K. il concorrente dovrebbe dimostrare una comprensione dell'uso corretto della lancia vapore e la capacità di creare la richiesta qualità di latte con la giusta consistenza.

15.0 PROCEDURA DI VALUTAZIONE VISIVA

La seguente è una spiegazione della scheda di valutazione Visual. Ogni concorrente verrà valutata da due giudici visual.

Si prega di notare che gli standard visivi sono gli per tutte le bevande in entrambi i turni preliminari e per la finale (differiscono solo per il numero di bevande valutato in ogni turno).

15.1 PRELIMINARI/ SEMI-FINAL ROUND – DESIGN CREATIVO – ZONA BAR

L'aggiunta di una fase preliminare nella zona consente ai concorrenti di estendere i confini della loro creatività ed i loro confini artistici - estetici senza lo stress di essere giudicati sul palco. I modelli presentati dovrebbero essere fonte di ispirazione per i baristi di tutto il mondo ed una rappresentazione spettacolare delle competenze dei baristi per il grande pubblico.

A. Le fotografie verranno giudicate da una giuria di un minimo di 4 giudici, 3 giudici WLAC certificati e 1 giudice che può essere scelto per la propria esperienza artistica (cuoco, artista, designer ecc.) anche se che non ha esperienza nel mondo del caffè.

- B. I giudici valuteranno le bevande per l'aspetto estetico e la creatività.
- C. Ogni bevanda sarà posizionata in una delle 5 bande di qualità. Il livello più basso delle fasce equivale a zero (0) punti, successivamente 5, 10, 15 e 20 punti. Non tutte le bande devono essere considerate dai giudice, se essi non considerano che sono state prodotte bevande di qualità adeguata.
- D. I giudici dovrebbero cercare di concordare nell'attribuzione della fascia per ogni fotografia. Se il consenso non può essere raggiunto allora ogni giudice potrà attribuire da 0-5 punti ad fotografia che sarà quindi inserita nella fascia più vicina al punteggio totale.

15.2 VALUTAZIONE VISIVA – STAGE AREA – PARTE I

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

VISUAL	FREE POUR LATTE	FREE POUR DESIGNER BEVERAGE
--------	-----------------------	-----------------------------------

Due modelli presentati con foto identica (0 se non viene presentata alcuna immagine)

(0-6 pts) x 2

Contrasto tra gli ingredienti

(0-6 pts)

Armonia, dimensione e posizione tra i modelli all'interno delle tazze

(0-6 pts)

Creatività del modello

(0-6 pts) x 2

Livello di difficoltà raggiunto con successo

(0-6 pts) x 2

Qualità visiva del latte montato

(0-6 pts)

Look accattivante generale

(0-6 pts) x 2

Punteggio visivo totale

(0-72 pts)

15.2.1 Due modelli presentati con foto identica

I Giudici valuteranno la somiglianza dei due modelli presentati alla foto presentata. È l'unica categoria dove giudici passeranno in rassegna sia le bevande presentate che la foto. I Concorrenti devono dimostrare la loro abilità nel replicare il loro modello previsto. 6 punti verranno dati solo alle due bevande identiche all'immagine presentata, qualunque sia la qualità della foto presentata (la sezione valuta la somiglianza della bevanda presentata e dell'immagine e non la qualità).

2. 5 punti verranno dati nel caso in cui una bevanda è identica alla foto presentata e l'altra non gli somiglia per niente. 0 punti verranno assegnati se entrambe le bevande rappresentano alcuna somiglianza con l'immagine. Da 1 a 5 punti possono essere assegnati se le bevande mostrano alcune somiglianze con le foto presentate.

15.2.2 Contrasto tra gli ingredienti

I giudici esamineranno solo la bevanda presentata a loro. Punti più alti saranno assegnati a modelli che dimostrano il forte contrasto tra i colori ricchi della crema e la schiuma di latte bianco pulito. Miscelazione/offuscamento non intenzionale che riducano il contrasto ridurranno il punteggio.

I giudici dovrebbero prendere in considerazione il risultato prodotto in una crema e schiuma di latte intenzionalmente creati dal concorrente come requisito della bevanda desiderata.

15.2.3 Armonia, dimensioni e posizione della bevanda all'interno di coppe

Giudici esamineranno solo la bevanda presentata a loro. Si presume che le bevande saranno assunte dai giudici attraverso la mano destra a meno che il concorrente chieda ai giudici di specificare una preferenza differente. Quindi dovrebbero essere presentate orientate con il manico della tazza a 3 ore.

I giudici esamineranno se la dimensione del disegno presentato è adatta alla tazza in cui è stata servita la bevanda.

I giudici esamineranno se il disegno è esteticamente posizionato nella tazza. Se il disegno coinvolge diversi elementi, questi elementi devono essere posizionati e bilanciati esteticamente gli uni agli altri

15.2.4 Creatività del disegno (solo nel turno preliminare)

I giudici esamineranno solo la bevanda presentata a loro. La creatività può essere dimostrata in diversi modi, un punteggio più alto verrà dato ad una presentazione di un disegno originale che si spinge oltre i confini delle abilità della latte art. Un punteggio inferiore potrebbe essere dato per lo stile creativo in cui viene presentato un modello stabilito. Ai giudici viene richiesto di riconoscere le abilità fondamentali relative alla latte art , tra cui le tecniche di versaggio e agli stessi viene richiesto di dare punti più alti, quando le abilità sono espresse ad alti livelli e rafforzate con ulteriori tecniche (per le categorie di bevande che lo permettono).

I giudici assegnano un punteggio alla bevanda presentata, non alla fotografia; Se il concorrente non è riuscito a riprodurre il modello che aveva pianificato, dovrà aspettarsi un punteggio più basso.

15.2.5 Livello di difficoltà raggiunto con successo

I giudici esamineranno solo la bevanda presentata a loro. Nel punteggio in questa sezione i giudici si attengono ad una griglia con le difficoltà sull'asse x e il successo raggiunto sull'asse y. Un punteggio più alto sarà conferito ai modelli difficili effettuati con successo e viceversa. I punti rappresentano la ciò che viene presentato in tazza; Se un concorrente ricerca un disegno molto difficile, ma non riesce a realizzarlo in gara gli verrà assegnato un punteggio basso.

15.2.6 Qualità visiva del latte montato

I Giudici sono chiamati a valutare la qualità visiva della schiuma per assenza di bolle, liscia, lucida e ricca. I Giudici dovrebbero trarre indietro una piccola sezione della schiuma con un cucchiaino da tè per valutarne la consistenza. Si deve aver cura di lasciare la bevanda invariata per quanto possibile, durante questo tipo di valutazione.

15.2.7 Aspetto generale

I giudici esamineranno solo la bevanda presentata a loro. I giudici valutano l'aspetto della bevanda nella sua totalità, basato sull'impatto personale su di loro. In questa sezione il giudice deve considerarsi come un cliente, piuttosto che un professionista del caffè, ed attribuire un punteggio alla bevanda presentata.

15.3 VALUTAZIONE VISIVA – STAGE AREA – PARTE II

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

Prestazioni professionali (ospitalità, fiducia, flair)

(0-6 pts) x 4

/24

15.3.1 Professionalità

I giudici valuteranno due aree all'interno di questa sezione, le prestazioni del concorrente e la sua ospitalità. La prestazione comprenderà come il concorrente si porrà nei confronti del pubblico, la fiducia, il fascino e lo stile, che mostreranno nella produzione delle bevande.

L'ospitalità comprenderà le abilità di servizio, calore, personalità, linguaggio del corpo, professionalità e tono che i concorrenti mostrano nel loro servizio ai giudici.

I concorrenti gareggeranno insieme e quindi non avranno né microfoni né la propria musica; pertanto non è richiesto loro di dare una presentazione dettagliata a voce.

16.0 COMPORTAMENTO DISONESTO DA PARTE DI UN FUNZIONARIO WLAC

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

A. il capo giuria richiederà al giudice sospetto, la restituzione di tutti i fogli di punteggio concorrenti.

B. il capo giuria chiederà un incontro con il giudice WLAC interessato, il direttore esecutivo WLAC e il Presidente di Commissione di certificazione WLAC per valutare la situazione.

C. il direttore esecutivo WLAC e il Presidente del Comitato di certificazione WLAC poi prenderanno una decisione sulla questione in un incontro chiuso.

D. se la questione della disonestà è ampia, il Presidente del Comitato di certificazione WLAC ha il potere di decidere che il giudice WLAC sarà escluso dal giudicare in eventuali futuri concorsi WLAC.

16.2 APPELLO

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

La lettera di appello deve includere quanto segue:

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

Qualsiasi protesta/appelli scritti, che non includeranno queste informazioni, non saranno considerati. I Giudici dovrebbero presentare il reclamo o fare appello al WLAC via email a info@worldcoffeeeevents.org entro le 24 ore dalla discussione o dalla decisione presa.

16.3 GLI APPELLI RIVISTI DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di amministrazione WLAC passerà in rassegna reclami e ricorsi scritti entro 30 giorni dal ricevimento. Il Consiglio di amministrazione WLAC comunicherà al concorrente o al giudice forma scritta via e-mail la decisione finale.