



# **Regolamento Semifinali 2017 Coffee In Good Spirits - REVISIONE 1 -**

## **Partecipanti**

Alla gara si possono iscrivere maggiorenni di nazionalità italiana o residenti nel nostro paese da almeno tre anni con contratto di lavoro in regola.

Si possono iscrivere minorenni che alla data delle finali sanzionate da WCE dovranno aver compiuto la maggiore età.

Gli iscritti possono essere sia soci SCA sia non soci.

## **REGOLE DI PARTECIPAZIONE**

Il presente regolamento è vincolante per il corretto funzionamento delle semifinali italiane di coffee in good spirit . Se un competitor viola una o più di queste regole potrebbe essere automaticamente squalificato

Sarà previsto un appello da fare in forma scritta al capo giudice responsabile dell'evento, quale massimo organo.

L'appello potrà essere fatto fino a 24 ore dopo il termine della competizione

Il capo giudice si riserverà il diritto di controllare e di fugare ogni dubbio sul corretto svolgimento delle gare

Il concorrente otterrà risposta entro 48 ore dal ricevimento dell'appello

## **La Gara**

La gara consiste nel presentare 4 bevande : due fredde e due calde

Le bevande dovranno essere a base alcol e caffè.

Il concorrente avrà 12 minuti a disposizione.

In una delle 2 bevande prodotte dovrà essere utilizzata la macchina per l'espresso, estraendo almeno 2 espressi.

## **Presentazione gara**

- Ogni competitor ha 10 minuti di pre-gara, in cui il competitor porta la propria attrezzatura nell'area gara e la mette in posizione.
- Ai competitor è richiesto di preparare un totale di 4 bevande: 2 identiche calde , a base alcol e caffè; 2 identiche fredde , a base alcol e caffè.
- In pedana ci sarà un panel di 4 giudici: 1 giudice tecnico/visual; 2 giudici sensoriali; 1 capo giudice.
- I competitor dovranno utilizzare la macchina per l'espresso ed il macinadosatore dello sponsor. Il non utilizzo delle attrezzature dello sponsor fornite implicherà il punteggio di "Zero" in tutti i punteggi sensoriali delle bevande calde/fredde.
- I competitor sono liberi di utilizzare qualsiasi metodo di estrazione, fermo restando che per una delle due categorie sono obbligati ad usare l'espresso ( inteso come uno per ogni giudice )

- I caffè devono essere estratti durante il tempo di gara, in mancanza di ciò, “Zero” sarà messo sulla scheda sensoriale su tutte le voci “bilanciamento”, “corpo”.
- I competitor possono aggiungere dei caffè preparati in precedenza (es. cold brew), l’importante che l’estrazione principale sia quello preparato on stage.
- Il tempo di gara si fermerà quando il competitor alzerà la mano e chiaramente dirà “Time”.

### **Definizione di bevanda calda/fredda**

- I competitor sono responsabili di portare i propri ingredienti (es. alcol, caffè, ecc.).
- I competitor devono utilizzare la macchina per l’espresso e il grinder dello sponsor.
- I competitor sono liberi di utilizzare qualsiasi ingrediente e qualsiasi tipologia di bicchiere. Qualsiasi tipo di decorazione è possibile sulla bevanda, l’importante, che non diventi un dessert o che ci sia qualcosa da mangiare. Ci sarà una riduzione di punteggio nei punti “bilanciamento”, “applicabilità commerciale” e su “impressione generale” se la bevanda è più da mangiare che non da bere.
- È importante che il competitor descriva dettagliatamente tutti gli ingredienti e il loro metodo di preparazione.
- Importante che la bevanda calda abbia una temperatura che passi tra il tiepido al bollente.
- Importante che la bevanda fredda abbia una temperatura che passi tra il tiepido e il ghiacciato.

### **Macchina per l’espresso**

La macchina per l’espresso sarà fornita dallo sponsor e dovrà essere usata per produrre almeno 2 espressi. Avrà i seguenti settaggi: temperatura di estrazione tra i 90.5 e 96 C°, la pressione della pompa sarà tra 8.5 e 9.5 bar. Nessun pezzo della macchina potrà essere sostituito compresi filtri e portafiltri, pena la squalifica. Nei portafiltri nulla potrà essere aggiunto nei portafiltri oltre al caffè macinato, pena la squalifica. Nessun liquido o ingrediente potrà essere messo sullo scaldatore della macchina, pena la squalifica.

### **Macinadosatore**

Il macinadosatore sarà fornito dallo sponsor e dovrà essere usato per macinare il caffè per gli espressi. I macinadosatori forniti avranno un settaggio standard per tutti. Non potrà essere modificato nulla se non, la granulometria e il tempo di macinatura, pena la squalifica.

Il competitor dovrà macinare i caffè serviti durante il tempo di gara, pena lo “Zero” in “caffè estratto professionalmente”.

### **Attrezzatura fornita**

L'area di gara sarà fornita con:

- Tavolo macchina espresso L: 1.80m; W:0.90m H:0.90m
- Tavolo da lavoro L: 1.30m; W:0.60m; H: 1.00m
- Tavolo giudici L:1.80m; W 0.60m; H 1.00m
- Macchina per l'espresso
- Macinadosatore per l'espresso
- Battifondi
- Frullatore
- Cestino spazzatura
- Ghiaccio

### **Attrezzatura consigliata**

I competitor devono portare la propria attrezzatura personale e ne saranno solo loro i responsabili.

Ai competitor è consigliabile portare:

- Attrezzatura per estrarre caffè
- Pressino
- Lattiere
- Bicchieri e porcellane per la gara
- Attrezzatura specifica
- Panni per pulire
- Vassoi

Queste attrezzature sono solo consigliate ma non sono obbligatorie.

### **Componenti elettronici**

Ci sarà la possibilità di collegare un massimo di 2 componenti elettronici sul tavolo da lavoro. Dovrà essere comunicato all'organizzatore durante il briefing pre gara.

### **Allenamento**

Ci sarà la possibilità prima della gara di provare la macchina per l'espresso e il macinadosatore per 20 minuti nel back stage, il tutto sarà organizzato dall'organizzatore e i competitor saranno informati al loro arrivo all'evento.

### **Musica**

Il barista potrà portare una propria colonna sonora per accompagnare la performance.

Si richiede il formato digitale.

Nel caso non fosse possibile, l'organizzazione provvederà ad accompagnare la performance con musica di sottofondo.

La musica non potrà contenere profanità o linguaggio scurrile, pena la squalifica.

### **Puntualità**

È molto importante essere puntuali. L'ora esatta inizierà il briefing e chi non sarà presente sarà squalificato. Per le urgenze ci sarà possibilità di mettere in contatto l'organizzatore.

### **Inizio del tempo di gara**

Appena il competitor finisce il tempo di set-up in pedana, ci sarà l'entrata dei giudici, verrà presentato il competitor dal presentatore, e dopo il competitor può dare il via al suo tempo. 10 minuti per servire 2 set di bevande. Le bevande per essere considerate "Servite", devono essere presentate davanti ai giudici, pena, l'annullamento delle bevande "non servite". Il competitor può scegliere l'ordine di servizio, l'importante è che un set è completo prima di servirne un altro.

Se il tempo dei 10 minuti è superato sarà applicata una penalità di 1 punto al secondo per un massimo di 60 secondi, alla fine di esso ci sarà la squalifica.

### **Problemi tecnici - copiare**

time out tecnico :

Se, durante la gara, il barista dovesse riscontrare qualche problema tecnico con le attrezzature messe in dotazione dallo sponsor il barista potrà chiamare il time out tecnico. Il tempo verrà bloccato per valutare il problema e la sua Da lì si fermerà il tempo e si valuterà il problema con il tecnico e il capo giudice deciderà se concedere del tempo extra o ripartire da dove ci si è fermati.

Se il competitor dimentica una o più attrezzi o ingredienti fuori dall'area di gara dovrà informare il capo giudice e poi potrà andare a recuperarlo, ma senza farsi aiutare da nessuno, sennò passibile di squalifica.

### **VALUTAZIONI TECNICHE/VISUAL**

Le valutazioni dei 2 giudici tecnici avranno la seguente scala di valutazioni:

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile = 0 Accettabile =1 Mediocre =2 Buono = 3 Molto Buono = 4  
Eccellente = 5 Straordinario = 6

Nei punteggi da 0 a 6 possono essere messi anche i mezzi punti dall'1 al 6.

### **Creatività visiva**

I giudici valuteranno entrambe le bevande servite. I giudici guarderanno all'originalità estetica delle bevande. I giudici guarderanno anche la consistenza della presentazione delle bevande.

### **Estetica generale**

Da un punto di vista solamente visivo, verrà valutata l'estetica generale.

### *Presentazione*

Visivamente il giudice guarderà la presentazione delle bevande e come vengono servite e dalle abilità tecniche di bartending. La valutazione includerà :

### *Pulizia dell'area di lavoro all'inizio/Panni puliti*

1. Pulizia ed organizzazione dei tavoli da lavoro.
2. L'abilità dei baristi di organizzare l'area di lavoro in modo pratico ed efficiente.
3. Non ci deve essere acqua nei bicchieri dei giudici prima a dell'inizio del tempo di gara.
4. E' accettata la presenza dei fondi di caffè usato per le prove durante la fase di pre-set.

### *Estrazione professionale*

I competitor possono estrarre caffè con qualsiasi metodo . I giudici avranno come riferimento per l'espresso lo standard del WBC e Gold Cup Standards per gli altri metodi di estrazione (dove applicabile). Verrà presa in considerazione: la freschezza del caffè, consistenza nella macinatura, spreco, tempo di estrazione, attrezzatura ecc.

### *Alcolici preparati professionalmente*

Qualsiasi metodo è permesso per la preparazione, shake, mix or blend, i giudici sono favorevoli se gli ingredienti sono misurati, versati e miscelati su stage.

Punti saranno assegnati per la creatività, morbidezza, controllo, e precisione. Il ghiaccio non potrà essere messo nei bicchieri di servizio prima del tempo di gara. Sprechi e eventuali scoloriture verranno penalizzate in base alla loro gravità.

### *Usò professionale degli ingredienti*

Può essere dimostrato in diversi modi:

- la scelta degli ingredienti in base al tema e al bilanciamento
- il modo in cui usano gli ingredienti e come li utilizzano

### *Performance*

Si basa sulla abilità del barista di presentazione ai giudici ed al pubblico :Abilità nell'hospitality, includendo il servizio, empatia, personalità, linguaggio del corpo e professionalità.

### *Igiene generale*

Verrà valutata l'igiene in tutto l'arco della presentazione di gara (es. toccarsi naso, bocca ecc.).

## **VALUTAZIONI TECNICHE/VISUAL**

Le valutazioni dei 2 giudici tecnici avranno la seguente scala di valutazioni:

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile = 0 Accettabile =1 Mediocre =2 Buono = 3 Molto Buono = 4  
Eccellente = 5 Straordinario = 6

Nei punteggi da 0 a 6 possono essere messi anche i mezzi punti dall'1 al 6.

### *Temperatura piacevole caldo /freddo*

I competitor devono descrivere la temperatura della bevanda e come influenza la bevanda. Se nessuna descrizione viene data, in questo punteggio si riceverà "Zero".

### *Qualità del caffè*

I giudici cercheranno 2 fattori: il sapore del caffè e la qualità del caffè . Punteggi bassi saranno assegnati a caffè con sapore di bassa qualità oppure in assenza del sapore del caffè, il caffè non deve essere dominante ma deve essere percepito chiaramente.

### *Bilanciamento e combinazioni di sapori*

I giudici valuteranno se i sapori hanno una buona combinazione bilanciamento armonia tra di essi. I giudici valuteranno se il caffè, e gli ingredienti hanno una combinazione complementare fra essi, si deve creare una combinazione e un'esperienza interessante e creativa. I giudici dovranno seguire eventuali istruzioni per bere i drink.

### *Corpo/sensazione tattile*

I giudici devono identificare la sensazione tattile e se questa esperienza rispecchia lo stile della bevanda.

### *Creatività*

I giudici cercheranno l'originalità nella combinazione degli ingredienti, metodo e presentazione. I giudici cercheranno l'originalità nella performance della gara, in nuovi metodi di preparazione (tecniche utilizzate) o ingredienti in tutta la presentazione.

### *Commercialmente applicabile*

I giudici valuteranno se il metodo di preparazione della bevanda, degli ingredienti usati e la presentazione finale del drink sono applicabili sul mercato. Punteggi più alti verranno assegnati se i giudici valuteranno la bevanda come potenzialmente distribuibile su larga scala.

### *Impressione generale*

Dal punto di vista strettamente sensoriale il giudice valuterà da un punto di vista generale la piacevolezza della bevanda .

### *Performance professionale*

Si valuterà come il competitor si pone ai giudici, l'empatia che crea, lo stile e la presentazione delle bevande. L'igiene generale e le abilità di servizio verranno anche prese in considerazione. Abilità di servizio includono, il servizio, la personalità, linguaggio del corpo e professionalità espressa ai giudici.