

Чемпионат среди бариста

JM Barista Skills

РЕГЛАМЕНТ

2023 год

1. Основные правила

A. Чемпионат «JM Barista skills» — это формат соревнований, в котором участники демонстрируют навыки приготовления напитков и мастерство их презентации.

B. Соревнование проводится в целях:

- продвижения спешалти кофе;
- развития мастерства и обмена опытом;
- повышения качества приготовления кофе и культуры обслуживания в заведениях;
- популяризации кофейной культуры среди потребителей.

D. В ходе соревнования участник должен приготовить 4 пары напитков: эспрессо, напиток на коровьем молоке, напиток на растительном молоке и авторский кофе, приготовленные на профессиональной кофе-машине.

E Соревнование проходит в 2 этапа: домашняя подготовка и выступление на площадке чемпионата.

F. Дата и место проведения чемпионата анонсируется Организатором заблаговременно.

2. Участие в соревновании

A. К участию в чемпионате допускаются участники:

- подавшие заявку по [ссылке](#), при этом приоритет заявок устанавливается в хронологическом порядке;
- достигшие 18 лет;

B. Участие в чемпионате означает, что участник ознакомлен с настоящим регламентом и принимает все условия настоящего регламента.

C. Организатор чемпионата имеет право использовать имя, изображение, публичные данные, а также результаты чемпионата в любом формате, без оплаты, для целей, связанных с продвижением кофе, кофейной культуры, популяризацией и развитием чемпионата.

D. Максимальное количество участников чемпионата анонсируется заблаговременно.

3. Пространство для соревнований

A. В пространстве проведения чемпионата предусмотрены следующие зоны:

- зона выступления: стол для оборудования, стол приготовления;
- судейская зона;
- судейская комната;
- зона подготовки;
- зона хранения;
- зрительный зал.

В. При подготовке чемпионата Организатором публикуется технический регламент Соревнования. В него включается информация: планировка зоны чемпионата, параметры столов для выступлений (размер столешницы, высота стола), перечень оборудования, правила использования участниками зоны подготовки и зоны хранения и др.

С. Официальным источником информации о чемпионате является [сайт](#).

4. Общие положения

А. В ходе соревнования участник должен продемонстрировать мастерство приготовления кофе, представив судейской коллегии четыре пары напитков: «Эспрессо», «Молочный напиток», «Напиток с растительным молоком», «Авторский кофе».

В. В качестве компонентов напитков «Эспрессо», «Молочный напиток», «Напиток с растительным молоком» участник может использовать только кофе, воду, коровье и растительное молоко. Не допускается использование любых добавок, ароматизаторов, красителей и пр. В случае добавления других ингредиентов данные напитки будут оценены в 0 баллов по всем пунктам в листе судьи вкуса.

С. Конкурсные напитки должны быть приготовлены во время выступления перед судьями. Кофейная составляющая всех напитков должна быть приготовлена во время выступления.

Д. Не допускается помещение в портафильтр каких-либо компонентов, кроме молотого кофе и воды, иначе участник получает 0 баллов во всех технических и сенсорных оценочных листах.

Е. Количество напитков, которые участник должен подать во время выступления:

- «Эспрессо» - 2 чашки
- «Молочный напиток» – 2 чашки
- «Напиток с растительным молоком» – 2 чашки
- «Авторский напиток» – 2 чашки

Ф. Участники самостоятельно выбирают очередность подачи напитков.

Г. В течение соревновательного времени участники могут приготовить столько напитков, сколько

пожелают. Оценивается только напиток, поданный судьям. Участник подает напитки судьям путем выставления их по одному напротив каждого судьи.

Н. Запрещено взвешивать и перемалывать кофе до начала выступления. В случае, если участник нарушил эти правила данный напиток будет оценен в 0 баллов по всем пунктам листа судьи техники.

І. Подача кофе должна сопровождаться презентацией для судей вкуса, которая описывает ожидаемые вкусовые ощущения, демонстрирует превосходный уровень обслуживания и умение работать с оборудованием. Судья техники оценивает чистоту на станции до, во время и после выступления.

Ж. Судьи оценивают напиток по судейским листам и выставляют оценки в течение презентации и после во время обсуждения в судейской комнате. Затем листы сдаются волонтеру, который подсчитывает количество баллов.

К. После церемонии награждения участники получают возможность ознакомиться со своими оценочными листами и получить комментарии любого представителя судейской коллегии по выставленным оценкам.

5. Оборудование

А. При приготовлении напитков участники должны использовать оборудование, предоставляемое Организатором:

- Кофе-машина. Настройки оборудования осуществляется участником самостоятельно, запрещается производить замену составных деталей машины, в том числе дисперсионного экрана и корзины.
- Кофемолка. Настройки кофемолки участник может менять самостоятельно. Использование не спонсорской кофемолки не допускается.
- Вода для выступления. Не допускается использование собственной воды.

В. Пространство для соревнования не комплектуется:

- Термосами
- Питчерами
- Весами
- Чашками для подачи кофе судьям. Емкости для подачи не должны содержать никакие ароматы и посторонние запахи.
- Салфетками
- Ложками
- Стаканами для воды (для подачи судьям)
- Водой (для подачи судьям)
- Барными полотенцами/тряпками
- Предметами для уборки (щетками для чистки)
- Подносами
- Подставки для выступления. Если бариста покажется, что высота стола для выступления слишком высокая, участник должен заранее самостоятельно позаботиться о такой подставке.

Участники должны принести необходимое для выступления с собой.

С. Участники соревнований могут принести с собой 1 единицу дополнительного электрооборудования для использования при приготовлении кофе и/или презентации. Участники обязаны уведомить Организатора за 7 дней до соревнования о каком-либо дополнительном электрооборудовании, которое они привезут с собой (например, плитка, чайник для воды и т.д.).

Участник самостоятельно контролирует, чтобы обеспечиваемое организаторами электрические

мощности были достаточны для питания дополнительного оборудования участника. В случае, если оборудование участника требует большей мощности, чем предоставляется организаторами, апелляции по проблемам технического характера приниматься не будут.

D. Участникам настоятельно рекомендуется свести к минимуму свое оборудование, которое им понадобится для выступления и приносить только функционально необходимое из пункта 5.B.

6. Ингредиенты

A. Кофе

1. Все участники выступают на одинаковом спонсорском кофе. Использование своего кофе не допускается.
2. Предоставляемый кофе будет средней степени обжарки, спешиапти кофе, обжаренный, не более чем за 10 дней до соревнований.
3. За 21-25 дней до выступления участник получает спонсорский кофе в зерне в количестве 2 кг для подготовки. Этот кофе участник использует во время подготовки, в том числе в день знакомства с оборудованием перед чемпионатом.
4. В день чемпионата каждый участник получит 500 г кофе. Этот кофе будет обжарен, не более чем за 10 дней до соревнования по тому же профайлу, что и на подготовку. Кофе выдается с утра перед временем подготовки. Этот же кофе используется участником на выступление.

B. Молоко

1. Все участники выступают на спонсорском коровьем молоке Эконива. Использование своего молока не допускается.
2. За 21-25 дней до выступления участник получает 3 вида молока. При подготовке участник выбирает 1 вид, который будет использовать на чемпионате.
3. Участник должен уведомить о своем выборе Организатора за 7 дней до чемпионата, чтобы Организатор подготовил нужное молоко для участника. Организатор предоставляет 1 л молока перед выступлением.

C. Растительное молоко

1. Все участники выступают на спонсорском растительном молоке Alpro. Использование своего растительного молока не допускается.
2. За 21-25 дней до выступления участник получает 4 вида растительного молока. При подготовке участник выбирает 1 вид, который будет использовать на чемпионате.
3. Участник должен уведомить о своем выборе Организатора за 7 дней до чемпионата, чтобы Организатор подготовил нужное растительное молоко для участника. Организатор предоставляет 1 л растительного молока перед выступлением.

D. Ингредиенты для авторского.

1. Для приготовления могут использоваться любые ингредиенты, кроме алкоголя, алкогольных экстрактов и побочных продуктов, а также запрещенных и незаконных веществ, иначе авторский напиток получает 0 баллов в целом за часть «Авторский напиток» в сенсорных листах.

2. За 21-25 дней до выступления участник получает набор сиропов Herbarista. Участник обязан использовать в авторском напитке как минимум один вида сиропа от спонсора в количестве не менее 20 мл.
3. Участник должен раскрыть состав всех ингредиентов по запросу и принести оригинальную тару и упаковку всех ингредиентов, использованных в авторском напитке, для проверки судьями. Если по запросу судей участник не предоставил оригинальную упаковку, то авторский напиток получает ноль баллов за авторский напиток во всех сенсорных оценочных листах.

7. Определение напитков

А. «Эспрессо» - напиток, приготовленный из молотого кофе путем пролива из одного носика двойного портафильтра одной безостановочной экстракцией. Напиток должен быть подан в чашку объемом не более 100 мл с ложкой, салфеткой и стаканом воды. Участник вправе выбрать объем эспрессо на свое усмотрение.

В. «Молочный напиток» - горячий напиток, приготовленный на основе 1 шота эспрессо и взбитого молока, с нанесением в технике латте-арт идентичного для обеих чашек рисунка свободным вливанием. Объем напитка не должен быть меньше 120 мл и больше 300 мл. Судьи оценивают вкус и визуальную привлекательность напитка. Судьи ожидают, что участник обоснует выбор молока.

С. «Напиток с растительным молоком» - горячий напиток, приготовленный на основе 1 шота эспрессо и взбитого растительного молока. Объем напитка участник выбирает самостоятельно. Судьи оценивают вкус, судьи не оценивают латте-арт. Судьи ожидают, что участник обоснует выбор растительного молока.

Д. «Авторский кофе» - напиток, содержащий минимум 1 шот эспрессо. Напиток должен демонстрировать креативность и навыки участника в создании привлекательного и индивидуального, с акцентом на эспрессо, напитка.

Авторский напиток должен быть жидким. Напиток может сопровождаться подачей продуктов, судьи оценивают напиток и подачу комплексно.

Вкус эспрессо должен доминировать в напитке, если нет, то оценка за Баланс вкуса ставится исходя из общих сенсорных ощущений.

Температура авторского напитка может быть любой приемлемой для потребления.

Все ингредиенты для авторского напитка должны быть приготовлены и соединены в течение времени выступления участника. Допускается необходимое предварительное приготовление некоторых ингредиентов авторского напитка до времени выступления.

Судьи ожидают, что участник создаст напиток, который смог бы быть легко введен в меню кофейни.

8. Расписание чемпионата и порядок выступления

А. Основными этапами работы участника в зоне выступления, которые включаются в график,

являются:

- подготовка участника к выступлению в зоне чемпионата – 20 минут;
- выступление участника – 18 минут;
- уборка – 5 минут.

В. В график соревнования также включаются следующие этапы:

За 1-2 дня до чемпионата:

- ознакомление участников с оборудованием;
- инструктаж участников;
- предварительное совещание и калибровка судей;

В день чемпионата:

- калибровка судей;
- торжественные мероприятия (церемония открытия и церемония награждения);

В течение соревновательного дня между выступлениями участников предусмотрен обеденный перерыв (1 час).

С. График выступлений может быть изменен по инициативе Организатора чемпионата. Информация об изменениях должна быть доведена до всех участников.

Д. Порядок выступления участников определяется жеребьевкой, на основании результатов которой утверждается график выступлений. Смена очередности выступления участников возможна по их взаимному согласию. О смене очередности Организатор должен быть проинформирован заблаговременно.

Е. Участники смогут общаться и задавать вопросы в чате с Главным судьей и другими судьями. В чате будут освещаться процедуры проведения чемпионата, график выступлений, и т.п.

Е. В случае отказа участника от участия в чемпионате (на любой его стадии), он считается дисквалифицированным.

9. Действия участников в ходе Соревнования

А. Участник должен находиться в пространстве чемпионата по крайней мере за 30 мин до начала своей подготовки.

В. При взаимодействии участников между собой в любой зоне Соревнования приоритетом всегда пользуется тот участник, который выступает раньше.

С. Участники ответственны за поддержание зоны подготовки чистой и готовой для следующего участника. Сразу же после выступления участник должен убрать за собой станцию и привести ее в порядок.

Д. Участник начинает подготовку в зоне выступления после приглашения ведущего.

Е. Участникам дается двадцать (20) минут для подготовки станции и расстановки всего необходимого для выступления. Когда время подготовки закончено, участник должен прекратить все действия по подготовке.

Ф. Участник начинает свое выступление словом «время» и поднятием руки после согласования с ведущим. Таймкипер включает таймер и следит за

временем, оповещает вслух, когда остается 5,4,3,2 и 1 минута до конца выступления.

G. Участник заканчивает выступление словом «время» и поднятием руки. При отсутствии такого сигнала решение об остановке отсчета времени выступления принимает ведущий.

H. Участник, напиток которого не подан в течение восемнадцати (18) минут выступления будет дисквалифицирован. Однако, судьи могут продолжать оценку и назвать баллы за напиток, исключительно для сведения участника.

I. Для оценки судьи не будут принимать во внимание ничего что сказано, подано или представлено до или после времени выступления.

J. Если участник выступает дольше установленного правилами времени он автоматически получает штрафные баллы. За одну целую просроченную секунду участник получает один штрафной балл. Сумма штрафных баллов вычитается из суммы баллов, полученных участником.

K. Если просроченное время превышает 1 минуту, то участник автоматически дисквалифицируется.

L. Все технические проблемы, возникающие в процессе выступления из-за действий участников (забытое оборудование, разбитая посуда и т.п.) и не представляющие опасности для людей, решаются участником самостоятельно, при этом отсчет времени выступления не останавливается.

M. При возникновении технических проблем, не зависящих от действий участника (отключение электроэнергии, проблемы с аудио оборудованием и т.п.) участник вправе прервать выступление, попросив остановить отсчет времени. После устранения возникших проблем участник, после консультаций с Главным судьей чемпионата, принимает решение о продолжении выступления с возобновлением отсчета времени с момента его остановки или о начале выступления заново.

N. В ходе выступления участнику запрещается вступать в диалог со зрителями, ведущим и другими участниками.

O. За очевидные помехи участнику кем-либо из окружающих, участнику может быть предоставлено дополнительное время без штрафных санкций, о чем должно быть объявлено в ходе выступления.

10. Судейство

A. Цели и назначение судей

- Поддерживать профессию бариста.
- Продвигать специалти кофе.
- Быть непредвзятыми, справедливыми и последовательными в своих оценках.
- Выбрать достойного и наиболее профессионального чемпиона JM Barista Skills.

B. Судьи ищут чемпиона, который:

- Умеет готовить и презентовать напитки высокого качества

- Демонстрирует превосходные навыки обслуживания клиента и работы с оборудованием.
 - Может четко описать вкусовые характеристики предлагаемого напитка.
- С. К судейству Соревнования допускаются лица, обладающие
- профессиональными навыками в области кофе;
 - имеющие опыт судейства любых кофейных чемпионатов;
 - пользующиеся авторитетом в профессиональном сообществе;
 - и имеющие сертификаты о профессиональном образовании или иных профессиональных достижениях.
- D. В состав судейской бригады входят Главный судья, два судьи по оценке вкуса и 1 судья техник. Во время чемпионата могут быть привлечены 2 и более бригады.
- E. Главный судья чемпионата назначается Организатором и отвечает за подбор кандидатур в судейскую коллегию, общую организацию судейства и подведение итогов чемпионата, а также за методическое сопровождение работы судейской коллегии.
- F. Главный судья чемпионата проводит калибровку и инструктаж судей перед началом чемпионата.
- G. Судьи чемпионата обязаны осуществлять оценку выступлений беспристрастно, внося все соответствующие оценки и пометки/комментарии в судейские листы. К судейству не допускаются лица, помогающие участнику в подготовке к чемпионату.
- H. Что судьи ожидают от участника:
- Участники демонстрируют четкое понимание настоящих правил.
 - Приготовление, подача кофе и презентация совершаются в соответствии с настоящими правилами.
 - Участник не выходит за рамки времени, отведенного для выступления.
- I. Что судьям разрешается и не разрешается до начала судейства
- Судьи должны воздержаться от общения с участниками по вопросам специфики подачи, кофе или презентации.
 - Судьи вкуса должны стремиться есть только пресную или нейтральную на вкус пищу до судейства.
 - Не курить перед судейством.
 - Не используйте духи, одеколон или средство после бриться с отдушкой. Использовать дезодорант без отдушек.
- J. Поведение судей во время соревнования
- Все судьи должны быть справедливы и честны.
 - Все судьи должны быть всегда позитивно расположены к участнику и относиться к нему с уважением.
 - Судьи должны быть сконцентрированы только на кофе, который они оценивают.
 - Судьи должны слушать и быть сконцентрированы на участнике.

- Судьи должны быть готовы отвечать на любые разумные вопросы участника.
- Судьи должны воздержаться от разговоров друг с другом во время оценки.

11. Протесты и апелляции

А. Если у участника есть вопрос или протест по поводу чемпионата во время соревнования, он должен обратиться к Главному судье. Главный судья должен решить данный вопрос на соревновании.

В. В случае, если протест не может быть решен на месте, либо участник желает подать апелляцию по поводу решения, принятого Главным судьей на месте, Организатор должен попросить участника предоставить свою жалобу и/или апелляцию в письменной форме в течение 24 часов после инцидента, либо принятого по нему решения.

Жалоба и/или апелляция должна содержать следующую информацию:

1. Имя участника
2. Дата
3. Четкое и лаконичное изложение жалобы
4. Комментарии участника и предлагаемое решение
5. Контактные данные участника.

ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки одинакова для судей Техники и Вкуса. Используются два вида оценок: Да/Нет и оценки от 0 до 6

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным Судьей.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ СУДЬИ ТЕХНИКИ

ЧАСТЬ I

A. Чистота и организованность станции соревнования участника чемпионата (рабочий стол, стол подготовки, корпус кофемашины) оценивается по шкале от 0 до 6. Если станция в беспорядочном состоянии, то будет выставлена оценка 1 балл.

B. Чрезмерная подготовка должна отрицательно влиять на оценку (например, заранее налитое в питчер молоко, предварительно налитая в стаканах вода и т.д.)

C. Во время начала выступления необходимо наличие минимум четыре чистых тряпок. Тряпки должны предназначаться только для определенной работы (например, для паровой трубки при работе с коровьем молоком, для паровой трубки при работе с растительным молоком, для вытирания насухо сеток портафильтра, для протирания стола).

D. Допускается наличие отработанных кофейных таблеток в портафильтрах на момент начала выступления, что не влияет отрицательно на баллы, выставляемые за чистоту рабочего места в начале выступления.

ЧАСТЬ II ЭСПРЕССО

Оценка эспresso одинакова для всех групп напитков.

A. Сухая чистая корзина для дозирования

Если корзина портафильтра полностью сухая и чистая до приготовления напитков, судья ставит оценку "Да".

В. Промывка группы

Промывка группы кофемашины должна производиться после удаления портафильтра из группы и перед вставкой холдера в группу. Если промывка группы была произведена до экстракции подаваемых судьям напитков, то ставится «Да».

С. Приемлемые остатки кофе во время дозировки

Остатки кофе - молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время выступления. Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в нок-боксе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д. Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Допустимое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы (5 и выше) выставляются в случае, если количество неиспользованного молотого кофе составило не более 1 грамма для каждой группы напитков. При потерях более, чем 5 грамм кофе из расчета на одну категорию напитков, выставляется оценка 0 баллов. Небольшое обоснованное количество молотого кофе, как результат удаления кофе старого помола во время работы с кофемолкой, не учитывается при оценке остатков.

Д. Дозировка, распределение и трамбовка

Участник должен продемонстрировать стабильность в дозировке и трамбовке кофе. Участник должен равномерно распределить кофе в корзине портафильтра, осуществить ровную трамбовку с адекватным давлением.

Е. Очистка ободка портафильтра до вставки

Оценка «Да» ставится, если участник перед вставкой холдера в группу очищает верхний край сетки и боковые фланцы портафильтра.

Ф. Вставка и немедленный пролив

Участник должен начать экстракцию немедленно после вставки портафильтра в группу кофемашины, с допустимой задержкой до 3 секунд. В этом случае ставится оценка «Да».

Г. Время экстракции

Судьи оценивают расхождение времени экстракции поданных напитков судьям с информацией, которую озвучил участник. Если участник не озвучивает время экстракции, выставляется оценка «0». Если расхождение времени экстракции не более 3 секунд, то судья ставит «1». Если расхождение времени экстракции более 3 секунд, то судья ставит «0». Отсчет времени начинается с момента включения участником помпы кофемашины. Оцениваются только напитки, поданные судьям.

ЧАСТЬ III МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Первые 7 пунктов в шкале такие же, как и в оценке эспрессо.

A. Пустой/чистый питчер в начале

Участник должен вливать молоко в чистый питчер, который не должен быть наполнен во время подготовки к выступлению. Питчер должен быть чистым как снаружи, так и внутри.

B. Пропускание пара до взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик до вставки его в питчер.

C. Очистка паровика после взбивания молока

Паровик должен быть очищен специальной ветошью для паровика.

D. Пропускание пара после взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик после взбивания молока.

E. Приемлемые остатки молока

После приготовления молочного напитка в питчере не должно остаться много молока. Приемлемые суммарные остатки - не более чем 90 мл на 2 напитка.

ЧАСТЬ IV НАПИТОК С РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКОМ

Оценивается так же, как часть III.

Часть V АВТОРСКИЙ НАПИТОК

Оценивается так же, как часть II.

Часть VI ОБЩАЯ ОЦЕНКА

A. Организация работы на станции / Чистота станции в конце выступления

Судья Техники оценивает все этапы работы участника, включая: организацию рабочей зоны и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещение участника во время выступления; чистота и оснащенность станции (полотенца, питчеры); умение работать с кофе и молоком.

Участник должен показать понимание правильного использования и работы эспрессо машины и кофемолки.

В случае попадания любой жидкости или ингредиентов на верхнюю часть машины, участник получает «0» баллов за Общую организацию работы на станции/Чистота станции после выступления.

Чистота зоны выступления также оценивается. Участник должен убрать пролитые и рассыпанные продукты до конца своего выступления. Уборка в процессе выступления

(удаление рассыпанного кофе или протирание столов) положительно влияет на оценку участника, если уборка зоны выступления производится до окончания выступления. Оценивается чистота всех аксессуаров, находящихся на кофемашине и столах (в том числе, темперы, чашки, подносы, питчеры) Допускается, и не оценивается наличие отработанного кофе в портафильтрах после окончания времени выступления.

В. Общая гигиена во время выступления

Оценка за этот пункт выставляется судьей на основании общей гигиены участника во время всего выступления.

Если гигиена соблюдалась участником во время всего выступления, судья ставит «да»

Примеры негигиеничных действий:

- Участник касается руками лица, рта и т.д. затем руками готовит напиток.
- Касается руками пола и затем руками готовит напиток.

С. Использование тряпок по назначению

Судьи оценивают правильность использования участником тряпок. Участник должен использовать одну отдельную тряпку для паровика, одну для очистки корзины портафильтра и одну для уборки рабочего места.

Участник получает «Нет» за этот пункт, если:

- Использует для очистки паровика тряпку, которая использовалась для другой работы (то есть очистка одной тряпкой паровика и других предметов).
- Использует тряпку антисанитарно, опасно для качества продуктов (например, касается лица, рта и т.д.)
- Использует тряпки, упавшие на пол или коснувшиеся пола.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ СУДЬИ ВКУСА

ЧАСТЬ I ЭСПРЕССО

Оценка эспresso производится с соблюдением указанного далее протокола для сенсорных судей. Используя ложку, сенсорные судьи делают три (3) помешивания (движениями от себя в чашке от стенки к стенке) для смешивания ароматов в эспresso, после чего сразу пробуют эспresso. Сенсорные судьи должны сделать два полных глотка эспresso, чтобы полностью оценить напиток. Судьи не оценивают эспresso из ложки.

Участники могут предлагать судьям свои варианты оценки вкуса эспresso. Судьи должны следовать этим предложениям.

A. Крема

Судьи визуально оценивают внешний вид крема в чашке. Судьи ставят оценку “Да”, если крема растянута по всей поверхности напитка, без разрывов.

B. Баланс Вкуса

Судьи оценивают эспрессо с позиции сочетаемости и взаимодополняемости вкусовых параметров (сладости, кислотности, горечи). Шкала интенсивности в оценочных листах используется судьями только для отражения личных ощущений. Одинаковый уровень интенсивности не предполагает автоматически гармоничный баланс.

C. Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания букета, данные участником, и поданного напитка. При оценке учитывается любое описание букета эспрессо, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и фактических дескрипторов букета эспрессо. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “0”.

D. Тактильные параметры

Судьи оценивают соответствие описания тактильности, данные участником, и поданного напитка.

Судьи сравнивают описание со своим вкусовым опытом, а именно с ощущениями веса, текстуры и финиша поданного напитка. Оценки даются только за соответствие указываемых участником тактильных параметров напитка. Если участник не описал тактильные параметры напитка, то за этот пункт ставится оценка “0”.

Часть II МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Судьи вкуса сначала оценивают внешний вид молочного напитка. Затем судьи делают первый глоток от любого края чашки. После первого глотка, судьи должны сделать еще как минимум один дополнительный глоток с любого нетронутого края чашки.

Участники могут влиять на протокол оценки и давать судьям особые инструкции относительно оценки вкуса молочного напитка.

A. Визуальная оценка

Судьи визуально оценивают молочный напиток и выставляют оценки. Гладкая и глянцевая поверхность молочного напитка должна представлять собой комбинацию цвета молока и кофе, с хорошо определяемым цветовым контрастом. Судьи оценивают наличие канта, гармоничный размер и расположение рисунка в чашке, симметричность, количество и размер пузырьков на молоке.

B. Баланс Вкуса

В оценку вкуса входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. В молочном напитке должен быть гармоничный баланс вкуса сладкого молока и эспрессо.

С. Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания букета, данные участником, и поданного напитка. Оценка отражает точность соответствия описания и фактических дескрипторов букета молочного напитка. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”.

D. Тактильные параметры

Оценка отражает личные впечатления судьи, которые складываются из комплекса ощущений от веса, текстуры и финиша поданного напитка.

Часть III НАПИТОК С РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКОМ

Судьи вкуса сначала оценивают внешний вид молочного напитка, но не латте-арт. Затем судьи делают первый глоток от любого края чашки. После первого глотка, судьи должны сделать еще как минимум один дополнительный глоток с любого нетронутого края чашки.

Участники могут влиять на протокол оценки и давать судьям особые инструкции относительно оценки вкуса молочного напитка.

A. Визуальная оценка

Судьи визуально оценивают молочный напиток и выставляют оценки. Высокую оценку получит напиток с гладкой и глянцевой поверхностью.

B. Баланс Вкуса

В оценку вкуса входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. В молочном напитке должен быть гармоничный баланс растительного молока и эспрессо.

C. Тактильные параметры

Оценка отражает личные впечатления судьи, которые складываются из комплекса ощущений от веса, текстуры и финиша поданного напитка.

ЧАСТЬ IV АВТОРСКИЙ НАПИТОК

Вначале сенсорные судьи оценивают аромат, затем должны сделать как минимум два полных глотка, чтобы полностью оценить напиток. Участники могут предлагать судьям свои варианты оценки вкуса. Судьи должны следовать этим предложениям.

A. Описание и приготовление

Участник должен описать свой напиток судьям. Для получения высокой оценки описание должно быть подробным и включать в себя обоснование выбранного рецепта, описание рецепта и следование ему в процессе выступления.

Предполагается, что после презентации судьи смогут повторить рецепт самостоятельно. Также судьи оценивают уверенную работу с оборудованием, чистоту и привлекательность посуды.

B. Аромат

Оценивается интенсивность и дескрипторы. Оценка отражает впечатления судьи.

C. Вкус

Оценка вкуса должна учитывать интенсивность и качество вкусовых параметров. В оценку вкуса также входит температура и тактильные ощущения от напитка.

D. Послевкусие

Послевкусие определяется как продолжительность приятного вкуса, ощущаемого на задней части неба и остающегося после того, как кофе проглатывается. Если послевкусие ухудшает впечатление от чашки (например, дает терпкость или горечь), за послевкусие даются более низкие баллы. Если послевкусие положительно влияет на впечатление от чашки, то даются более высокие баллы.

E. Описание вкуса

Участники описывают вкусовые ощущения напитка. Судьи должны делать подробные записи. Более высокие баллы даются если описание вкуса точно и подробно и подтверждается во время дегустации.

F. Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания, данные участником, и поданного напитка. Оценка отражает точность соответствия описания и фактических дескрипторов букета. Данная оценка характеризует качество, точность и уместность описаний, а не их количество. Если участник не дал описания букета, то за этот пункт ставится оценка “ноль”.

ЧАСТЬ IV ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

A. Презентация: профессионализм

Участники должны показать профессионализм, продемонстрировать образцовую подачу кофе. От участников не ожидается демонстрация сложных приемов. Профессионализм выражается в правильной работе с оборудованием и способности организовать рабочий процесс в ограниченное время, а также хорошем сервисе (где ценится вежливость, аккуратность, внимательность, зрительный контакт и т.д.). Презентация должна иметь непосредственное отношение к подаче в реальных условиях.

Участник должен показать, что он профессионал в работе с кофе, умеющий презентовать и готовить кофе. Судьи в целом оценивают, насколько объяснения участника соответствуют предложенным напиткам.

В. Внимание к деталям/ наличие всех аксессуаров

Участник не должен перемещать много единиц оборудования и аксессуаров во время своего выступления - все должно иметь свое место и назначение. Судьи должны обратить внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров на случай ошибок или проливов. Эспрессо должен подаваться с ложкой, салфеткой и неароматизированной водой.

С. Аккуратный внешний вид

Участник должен выглядеть опрятно, надеть чистую одежду и фартук. Если это так, судьи указывают в оценках «да». В случае отсутствия фартука или несоответствующего внешнего вида ставится оценка «нет».

D. Общее впечатление судей

Судьи должны учитывать в своих оценках и повышать баллы за страстность и вдохновение, которые участник показал во время выступления. Судьи должны оценивать такие параметры, как естественность, чистота и четкость речи, выраженный энтузиазм и увлеченность специалти кофе и способность участника быть примером для остальных в кофейной индустрии. Если судьи чувствуют, что это так, то оценки должны быть высокими.