РЕГЛАМЕНТ

МЕЖДУНАРОДНОГО ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА

«ГРАНД-БАРИСТА 2026»

19 Ноябрь 2026, Беларусь

1. Общие положения

1.1. Цель — популяризация кофейной культуры, повышение профессионального уровня бариста, выявление лучших исполнителей.

1.2. Формат соревнования: Смешанный (Комбинированный).

- **Отборочный этап и Полуфинал:** Турнирная система на выбывание (Баттлы 1v1 – парное выступление).
- **Финальный этап:** Индивидуальные выступления с балльной системой оценки (5 финалистов).

2. Участники и регистрация

2.1. Кто может участвовать: Бариста - любители и профессионалы. Возраст: от 16 лет.

2.2. Количество Участников: максимум 20 человек.

2.3. Регистрация и оплата.

Участники должны заполнить Договор-заявку (договор-заявка размещена на официальном сайте grandbarista.bcmagazine.by и выслать на эл.адрес Организатора cakes_school@list.ru

Регистрация открыта до 9 ноября 2026 года (включительно).

Взнос за участие: 70 BYN.

Оплата взноса обязательна до 9 ноября 2026 года, но в течение 3 календарных дней с момента выставления счета зарегистрированному Участнику.

2.4. Организатор подтверждает участие только после получения оплаты. При отмене участия по инициативе участника взнос не возвращается, исключая обстоятельства: заболевание или травма участника,

подтверждённые медицинской справкой; тяжёлое заболевание или смерть близкого родственника, подтверждённые документально; форс-мажорные обстоятельства (пожар, наводнение, стихийное бедствие, чрезвычайная ситуация), препятствующие участию; призыв на военную службу или выполнение государственных обязанностей, подтверждённые официальными документами.

2.5. Все утвержденные Участники будут добавлены в общий чат с Организаторами в одном из мессенджеров для дальнейшего координирования.

3. Жеребьёвка, сетка и порядок выступлений

3.1. Перед соревнованием проводится жеребьёвка (в общем чате), которая осуществляется за 1 календарный день до даты Баттла с использованием электронной системы - генерации случайных чисел, после чего составляется турнирная таблица/расписание.

3.2. В Баттле: Участники соревнуются парами (1v1) на выбывание. При нечетном числе участников возможна вайлд-карта (wild-card) - возврат одного выбывшего участника в турнир.

3.3. Участник обязан прибыть в зону соревнования не позднее, чем за 30 минут до начала его/ее выступления. Участнику необходимо подойти в зону чемпионата за 30 минут до начала первого этапа.

4. Контроль времени и информирование

4.1. Таймкипер или ведущий сообщает Участникам о старте установленного времени на этап и сообщает о заканчивающемся времени за одну минуту тридцать секунд (1.30), за тридцать секунд (0.30) и за десять (0.10) секунд оставшегося времени.

4.2. Участнику разрешено дополнительно включить у себя на телефоне таймер или секундомер (без звука).

4.3. Каждый Участник, время выступления которого превысит лимит установленного времени на текущем этапе, будет дисквалифицирован. Лимиты времени: Отборочный тур и Полуфинал - 4 минуты на приготовление. Финал - 5 минут на подготовку/изучение задания и 10 минут на приготовление/презентацию.

5. Оборудование и материалы

5.1. Официальные чашки Чемпионата **MHW-3BOMBER Mars Series объемом 300 мл** предоставляются Организаторами и должны использоваться Участниками для всех напитков и на всех этапах соревнования. Участники не могут использовать чашки не от Организаторов.

5.2. Кофемолка для Чемпионата будет представлена Участникам заранее на официальном сайте. Участники обязаны пользоваться кофемолкой и кофемашиной, которые предоставляют официальные партнеры Чемпионата.

Использовать собственное оборудование не разрешается. Участники не могут регулировать настройку помола.

5.3. Организатор предоставляет:

- Эспрессо-машина
- Кофемолка
- Молоко
- Кофе
- Официальные чашки Чемпионата
- Весы
- Питчеры
- Автотемперы
- Урна
- Ветошь

5.4. Разрешается использование личных питчеров. Запрещено: красители, сиропы, посыпки и любые декоративные добавки.

5.5. Участники обязаны использовать молоко и кофе, предоставленные Организатором. Официальные партнеры Чемпионата по молоку и кофе будут представлены Участникам на официальном сайте.

6. Техника вливания и правила работы на станции

6.1. Каждый Участник создает рисунок-задание используя только технику свободного вливания (Питчинг). Использование техники этчинга красителей приведет к присуждению нуля (0) баллов.

6.2. Участники могут использовать ристретто, одинарный или двойной эспрессо для приготовления напитка.

6.3. Во время выступления в зоне бара должен находиться только участник (исключение - организатор и таймкипер). Зрители, фотографы и т.д. должны находиться на соответствующем расстоянии и не мешать работе участников.

6.4. Участник обязан предоставить напиток в специально выделенную зону (перед судьями) для оценки. Участник ответственен за проливы и нарушение внешнего вида напитка. Разрешается использовать чистую ветошь или салфетку для вытирания чашки.

6.5. Первый Участник пары ставит свой напиток на стол судей на зону под номером 1, второй Участник из пары ставит свой напиток на стол судей на зону номер 2.

6.6. Уборка станции происходит после того, как завершилось время выступления Участников - волонтеры мероприятия подготавливают станцию для следующих Участников. На это дается две (2) максимум три (3) минуты.

После выступления Участникам необходимо как можно скорее забрать свои аксессуары со станции.

7. Форматы и этапы

7.1. Этапы: отборочный тур, полуфинал, финал. На каждом этапе для пар Участников будет предоставлен определенный выбор рисунков из наборов "BASIC","PROFI","SPECIAL" карточек INSANE LATTE ART (https://insanelatteart.ru/catalog). Список рисунков будет опубликован на официальном сайте grandbarista.bcmagazine.by за 30 календарных дней.

7.2. Этап 1. Отборочный тур

10 пар Участников (всего 20 человек).

Задание: Каждой паре Участников необходимо приготовить и нарисовать одну (1) чашку - максимально идентичный рисунок на кофе из набора INSANE LATTE ART, который будет выбран одним из Участников вслепую непосредственно перед началом выступления.

- **Условия:** Участники готовят одновременно. Время на приготовление – до 4 минут. За четыре (4) минуты участник может предпринимать столько попыток, сколько ему потребуется.
- **Выход в следующий этап:** Десять (10) Участников, чьи чашки были выбраны большинством голосов судей в своих парах, проходят дальше по турнирной таблице.

7.3. Этап 2. Полуфинал

5 пар Участников (всего 10 человек).

Задание: Каждой паре Участников необходимо приготовить и нарисовать одну (1) чашку - максимально идентичный рисунок на кофе из набора INSANE LATTE ART, который будет выбран одним из Участников вслепую непосредственно перед началом выступления.

- **Условия:** Участники готовят одновременно. Время на приготовление – до 4 минут.
- **Выход в следующий этап:** Пять (5) Участников, чьи чашки были выбраны большинством голосов судей в своих парах, проходят в Финал.

7.4. Этап 3. Финал

5 (пять) Участников. Индивидуальное первенство (формат классического чемпионата). В Финале соревнуются пять (5) сильнейших Участников. Очерёдность выступлений определяется жеребьёвкой перед началом этапа.

- **Задание:** Каждый Участник выступает индивидуально и должен приготовить две (2) чашки с напитками, продемонстрировав два разных рисунка:

- **Чашка №1 - авторский рисунок:** Участник презентует свой собственный авторский рисунок.
- **Чашка №2 - рисунок-задание от Организаторов:** Участник воспроизводит рисунок-референс, утверждённый Организаторами. Задание для второй чашки предоставляется непосредственно после жеребьевки и перед началом этапа.
- **Условия:** Участники выступают по очереди. Время на подготовку рабочей зоны и изучение рисунка - 5 минут. Вливать на данном этапе запрещается, разрешается сделать зарисовку вливания на бумаге (бумага и пишущие принадлежности предоставляются Организаторами). Время на приготовление и презентацию двух чашек судьям – 10 минут.

8. Судейская коллегия

8.1. Количество судейских коллегий и их персональный состав определяется Организаторами. Коллегия состоит из 3 судей: 2 визуальных судьи и 1 главный судья. Визуальные судьи могут меняться между парами, главный судья остаётся на протяжении всего чемпионата.

8.2. На отборочном этапе и этапе полуфинала рисунки будут оцениваться группой из трех судей по системе баттла (на выбывание) без выставления баллов: судьи одновременно оценивают обе чашки, сравнивают их с выпавшим на карточке рисунком-референсом и выбирают одного победителя в паре. На Отборочном этапе и этапе Полуфинале на оценку чашек (пары) судьям дается время до 2 минут.

8.3. В финале рисунки будут оцениваться группой из трех судей по оценочному листу, установленному регламентом. Чистота, приготовление эспрессо и очередность действий во время приготовления напитка оцениваться не будут. В Финале на оценку чашек каждого участника и для заполнения протоколов судьям дается до 10 минут.

9. Критерии оценки в Финале

9.1. Оценка Участников производится в соответствии с критериями оценочных листов. Итоговая оценка выступления Участника складывается из общей суммы всех баллов, полученных в финальном этапе. При использовании балльной шкалы оценки даются исходя из того, что: недопустимо = 0, допустимо = 1, хорошо = 2, отлично = 3. Судьи оставляют за собой право повышать или снижать основную оценку на 0,5 балла.

9.2. Для поощрения высокого мастерства и исключения возможного равного количества очков для критерия «Сложность исполнения» вводится повышающий коэффициент х2. Балл, выставленный судьей за этот критерий, автоматически умножается на 2.

9.3. Максимальное количество баллов от одного судьи: Базовые критерии: 4 критерия × 3 балла = 12 баллов.

Критерий «Сложность»: 3 балла × коэффициент 2 = 6 баллов.
Итого максимум от одного судьи: 18 баллов.
Итоговая оценка выступления Участника в Финале складывается из суммы баллов, выставленных тремя судьями (максимум 54 балла).

Соответствие заданному рисунку	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Гармония, размер и расположение рисунка в чашке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Визуальное качество пены	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Контраст между ингредиентами	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Сложность исполнения (оценка х2)	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Итого (максимум 18 баллов)							

10. Расшифровка судейских критериев

10.1. **Соответствие заданному рисунку.** Оценивается техника или сочетание техник вливания, в зависимости от изображения на карточке. Судьи оценивают наличие элементов, их точное количество и соответствие расположению. Если рисунок не соответствует изображению или для его выполнения использовалась другая техника, то за этот пункт выставляется «нет» «0» баллов. Для Чашки №1 (Авторский рисунок) оценивается соответствие эскизу/фотографии, предоставленной самим Участником до выступления. Для Чашки №2 - соответствие карточке Организаторов.

10.2. **Гармония, размер, расположение рисунка в чашке.** Рисунки должны быть влиты в чашке с ручкой, ориентированной на 3 часа (рисунок в чашке ориентирован на правшей). Судьи оценивают, соответствует ли размер рисунка размеру чашки, в которой он представлен. Если рисунок включает в себя несколько элементов, оценивается эстетичность их расположения и сбалансированности относительно друг друга.

10.3. **Визуальное качество пены.** Для получения высокой оценки рисунок должен быть завершенным, контрастным, симметричным, гармонично расположенным в чашке, поверхность молочного напитка должна иметь цветовую комбинацию молока и кофе, с хорошим контрастом цвета, балансом в чашке, симметричным дизайном и гладким, глянцевым блеском без пузырей и не разорванным кофейным кантом. Чашка оценивается ровно так, как она была поставлена перед судьей.

10.4. **Контраст между ингредиентами.** Судьи оценивают только напиток, представленный им. Высокий балл присуждается за рисунок, демонстрирующий высокий контраст между насыщенным цветом крема и чистой белой молочной пеной. Непреднамеренные смешивание/размытость контраста снижают этот балл. Судьи должны принимать во внимание зоны

смешивания крема с молоком, которые преднамеренно созданы участником, как необходимый элемент запланированного рисунка.

10.5. **Сложность исполнения.** Судьи оценивают уровень технического мастерства, сложность выбранных элементов и степень риска при создании рисунка. Внимание обращается на количество элементов, требующих высокой координации движений. Оценивается динамика вливания: количество и частота колебаний питчера, создание тонких, четких и плотных линий, а также чистота выполнения сложных связок между элементами. Чем выше риск совершить ошибку при создании рисунка и чем увереннее бариста справляется с техникой питчинга, тем выше оценка. Если выбранный рисунок состоит из базовых, простых элементов без использования продвинутых техник, за этот пункт выставляется минимальный балл.

11. Подсчёт результатов и ничья

11.1. В Отборочном этапе и Полуфинале победитель пары определяется решением судейской коллегии методом одновременного голосования.

11.2. В Финале места распределяются согласно итоговой личностной сумме баллов от судей. В случае равного количества баллов у двух и более финалистов, более высокое место занимает Участник, набравший больший балл по критерию «Сложность исполнения». Если эти баллы равны, приоритет отдается Участнику с более высокой оценкой за «Соответствие заданному рисунку».

12. Дисквалификация и нарушения

12.1. Возможна дисквалификация за:

- Использование запрещённых материалов;
- Нарушение времени подачи;
- Несоблюдение техники безопасности.

13. Организационные моменты

13.1. Перед стартом — обязательный брифинг участников.

13.2. Волонтёры обеспечивают уборку рабочих мест.

13.3. Организатор гарантирует одинаковые условия для всех.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1 К РЕГЛАМЕНТУ
МЕЖДУНАРОДНОГО ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА
«ГРАНД-БАРИСТА 2026»
19 Ноябрь 2026, Беларусь

ОФИЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЧЕМПИОНАТА

Наименование модели	**Технические характеристики**	**Внешний вид**
Кофемашина Gufo S1 — профессиональная одногруппная мультибойлерная кофемашина полуавтоматического типа	• Тип кофемашины: профессиональная, рожковая • Тип управления: полуавтоматический (Semi-automatic) • Количество групп: 1 • Диаметр холдера: 58–58,5 мм • Архитектура бойлеров: мультибойлерная (с преднагревом) • Объем парового бойлера: 6 л (нержавеющая сталь AISI 304) • Объем кофейного бойлера: 2 л • Объем бойлера преднагрева: 0,8 л • Производительность: до 70 чашек/час • Контроль температуры: PID-регулятор • Управление паром: рычажный привод (джойстик) • Контроль времени: встроенный секундомер на панели управления • Пароотвод: холодный (Cool Touch) • Подача горячей воды: кран с системой подмеса (регулировка температуры) • Напряжение сети: 220 В • Потребляемая мощность: 3,5 кВт	

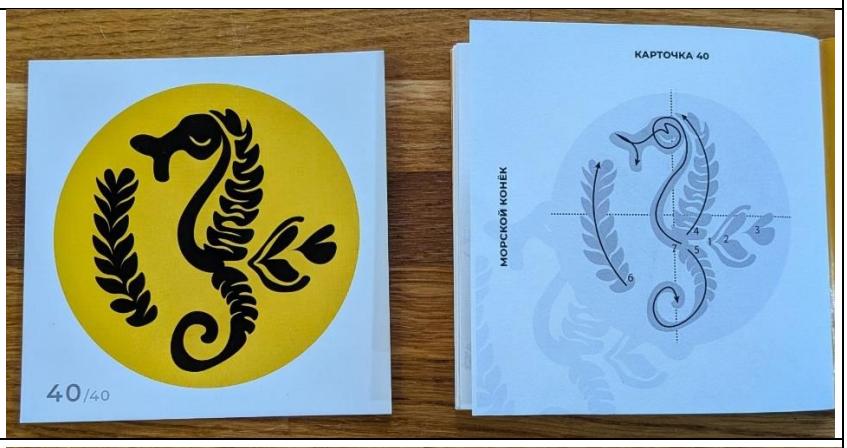
Кофемолка Mahlkönig E65S GbW с весами	• Тип кофемолки: профессиональная, прямого помола • Технология дозирования: Grind-by-Weight (высокоточный помол по весу) • Тип и диаметр жерновов: плоские, 65 мм (износостойкая закаленная сталь) • Регулировка помола: бесступенчатая микрометрическая с системой DDD (Disc Distance Detection — контроль расстояния между жерновами с точностью до 0,001 мм) • Производительность: 4–6 г/сек (около 18 кг/ч) • Скорость вращения: 1400–1700 об/мин • Вместимость бункера: 1200 г • Управление: 3,5-дюймовый цветной HMI-дисплей с высоким разрешением и многофункциональной кнопкой-колесом • Память: сохранение до 6 кастомных профилей/рецептов помола • Охлаждение: интеллектуальная система активного охлаждения двигателя • Особенности: регулируемый съемный носик с подсветкой, тихий помол • Напряжение / Мощность: 220–240 В / 440 Вт • Габариты (ШхВхГ): 195 x 620 x 283 мм • Вес нетто: 12,2 кг • Страна производства: Германия	

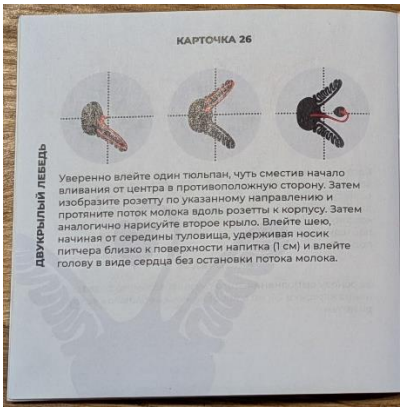
Автоматический электрический темпер Puqpress Q	• Тип оборудования: автоматический электронный темпер • Тип управления: сенсорное (с кнопками точной регулировки давления «+» и «-») • Продолжительность цикла: 1,3 секунды (сверхвысокая скорость работы) • Диаметр поршня (основания): 58,3 мм • Форма основания: плоское подошвенное дно с антипригарным покрытием (минимизирует налипание кофе) • Диапазон давления: настраиваемое от 5 до 30 кг с шагом в 1 кг • Профили темперования: 5 встроенных режимов работы (Speedy, Precision, Hulk, Soft, Single) • Совместимость с холдерами: подходит для всех типов портафильтров (одинарные, двойные, бездонные / Naked) • Система центровки: автоматический верхний зажим с плавной регулировкой уровня холдера • Обслуживание: специальный режим быстрой очистки поршня нажатием одной кнопки • Потребляемая мощность / Напряжение: 76 Вт / 220–240 В • Материалы корпуса: ударопрочный пластик, элементы из алюминия и стали • Доступные цвета: матовый черный / матовый белый • Габариты нетто (ШхВхГ): 145 x 301 x 195 мм • Вес нетто: 4,1 кг • Сертификация: CB, CE, NSF-8, EAC	

	• Производитель: Barista Technology / Puqpress (Нидерланды)	

ПРИЛОЖЕНИЕ №2 К РЕГЛАМЕНТУ
МЕЖДУНАРОДНОГО ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА
«ГРАНД-БАРИСТА 2026»
19 Ноябрь 2026, Беларусь

Варианты рисунков, которые участвуют в чемпионате на каждом этапе:

Этап	Технические характеристики	Внешний вид
Отборочный тур (5 рисунков)	Морской конек	
	Ангел	

	Тюльпан	
	Роза	
	Двукрылый лебедь	 

Полуфинал (5 рисунков)	Волк	
	Голова льва	
	Петух	
	Рождественский кролик	

	Индеец	
Финал (2 рисунка)	1. Авторский рисунок Участника 2. Рисунок-задание от Организаторов (один для всех)	1. Авторский рисунок выбирает каждый Участник сам для себя 2. Рисунок-задание от Организаторов (один для всех) будет представлен Участникам перед Финалом