



Международный конкурс бариста «Гранд-Бариста»

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЯ

Соревнования проводятся в формате латте-арт баттла.

Бариста должен приготовить напитки из кофе, предоставленным организаторами, на профессиональной кофе-машине.

Максимальное количество участников Соревнования устанавливается Организатором и составляет до 50 человек (в зависимости от количества поданных заявок).

К участию в Соревновании допускаются Бариста старше 18 лет.

Любые расходы, необходимые для участия в Соревновании на всех его стадиях, Бариста несет самостоятельно.

1. Место проведения

Соревнования проводятся в рамках Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки PRODEXPO (г. Минск, ул. П. Меделки, 24, Минский международный выставочный центр).

Конкретная дата и время определяются Организатором.

2 Планировка зоны Соревнования

В пространстве проведения Соревнования предусматриваются следующие зоны:

- зона выступлений;
- судейская зона;
- судейская комната;
- зона подготовки;
- зона хранения;
- техническая зона;
- зрительный зал

Зона выступлений оборудуется:

- столом (столами) для выступления Бариста;
- столом (столами) под техническое оборудование (эспрессо-машина, кофемолка).

Пространство для Соревнования укомплектовывается следующими видами оборудования, инвентаря и продуктами:

- Кофе-машина, настройки оборудования осуществляется бариста самостоятельно. Бариста запрещается производить замену составных деталей машины.
- Кофемолка.

Участники обязаны пользоваться кофемолками и кофемашинами, предоставленными для чемпионата. Использовать свои собственные не разрешается. На кофемолках будут выставлены приблизительные настройки, бариста НЕ могут делать собственную настройку помола. Кофемолки будут примерно настроены на пролив кофе

за 25с, будет настроен пролив по кнопке 32 г эспрессо на кофемашине. Участникам разрешается пользоваться весами и делать пролив длиннее или короче, но менять помол запрещается.

- Кофе. Участнику предоставляется один вид кофе.
- Молоко. Использование не спонсорского молока не допускается. Участники обязаны использовать молоко и кофе, предоставленные организатором.
- Весы. Допускается использование собственных весов любого бренда.
- Посуда для приготовления: чашки 80, 200 и 300 мл (Loveramics). Допускается использование не спонсорской посуды (своя, но такого же бренда);
- Вода. Для приготовления напитка не допускается использование собственной воды.

- Темпер.
- Питчеры. Разрешается и даже поощряется использование своих питчеров.
- Коврик для темперовки.
- Ветошь.
- Урна.

Рекомендуемое оборудование и расходные материалы для участников:

- питчеры;
- ножницы;
- темпер;
- коврик для темперовки;
- весы.

Оборудование зоны выступлений должно обеспечивать равноправные условия выступлений для всех Бариста, свободный доступ к столам Бариста, волонтеров и судей, а также нормальный обзор из зрительного зала. Изменение зоны выступлений (замена или вынос столов, установка дополнительной мебели и т.п.) после начала выступлений допускается только в тех случаях, когда без этого изменения невозможно нормальное проведение Соревнования для всех Бариста (поломка стола и т.п.) и по решению Главного судьи Соревнования.

В зону выступлений не допускается никто, кроме выступающего участника, волонтеров, организаторов, фотографа и официальных лиц Соревнования.

Судейская зона оборудуется столом (столами). Судейская зона располагается и оборудуется таким образом, чтобы создать удобный доступ к судейским столам для Бариста и волонтеров, а также обеспечить возможность подачи конкурсных напитков каждому из судей.

3 График Соревнования

До чемпионата проходит жеребьевка и составляется турнирная таблица.

Участнику необходимо подойти в зону чемпионата не позднее чем за 20 минут до начала первого этапа. В случае опоздания участника на подготовку, дополнительного времени не предоставляется.

Если количество участников нечетное, в какой-то момент будет использоваться wild card (карта везунчика, дающая одному из выбывших шанс вернуться к соревнованию).

Таймкипер сообщает участнику две (2) минуты, одну (1) минуту и тридцать (30) секунд оставшегося времени.

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

Уборка станций участников после выступления:

- после того как завершилось время выступления участников, волонтеры мероприятия убирают и подготавливают станции для следующих участников;
- после выступления участникам необходимо как можно скорее забрать свои аксессуары со станции.

Карточки-задания будут выбраны из 4-х наборов карточек бренда Insane Latte Art (<https://insanelatteart.ru/catalog>).

Выступление участника заканчивается по истечении времени. Напитки, которые готовились после окончания времени выступления к судьям НЕ допускаются.

Во время выступления в зоне бара должны находиться только участники. Зрители, фотографы и т.д. должны находиться на соответствующем расстоянии и не мешать работе бариста.

В ходе Соревнования Бариста должен продемонстрировать мастерство заваривания кофе, приготовив и представив судейской коллегии конкурсные напитки:

Первый (отборочный) этап.

Участники готовят один (1) латте с креативным (авторским) рисунком, один (1) рисунок-задание от организаторов из набора BASIC за четыре (4) минуты и презентуют две (2) чашки для оценки судьям:

- каждый участник создает латте своего собственного дизайна, используя технику свободного вливания, для его приготовления допустимо использование техники этчинг и одного (1) красителя;

- рисунок-задание выполняется только техникой свободного вливания. Использование других техник повлечет присуждению нуля (0) баллов.

Участники не могут использовать свои собственные чашки на этом этапе.

Готовый напиток должен быть пригодным для применения в общей практике обслуживания гостей. За несоблюдение этого пункта правил присуждается ноль (0) баллов.

Участник имеет до четырех (4) минут для создания рисунков и представления их на обозначенное место для оценки судьям.

За четыре (4) минуты участник может предпринимать столько попыток создания своих напитков, сколько ему потребуется. Участник обязан предоставить напитки в специально выделенную зону для оценки. Участник ответственен за проливы и нарушение внешнего вида напитка, разрешается использовать чистую тряпку или салфетку для вытирания чашки.

Разрешается переделывать чашки (как на этом этапе, так и на последующих), оценивается только чашка, которая поставлена на стол судьям в течение регламента времени.

Шестнадцать (16) участников, набравшие наивысшие баллы в первом этапе проходят дальше по турнирной таблице. При одинаковой оценке, проходит участник с наибольшим баллом за визуальную оценку.

После первого этапа организатор проводит повторную жеребьевку и фиксирует

порядок выступлений согласно турнирной таблице.

Второй этап. Восемь (8) пар участников.

Непосредственно перед началом выступления паре участников необходимо выбрать три (3) карточки из представленных организатором с базовым рисунком:

- карточка с рисунком в чашку 300 мл;
- карточка с рисунком в чашку 200 мл;
- карточка с рисунком в чашку 80 мл.

Необходимо приготовить и поставить на стол судьям три чашки с максимально идентичным рисунком на кофе за восемь (8) минут. Этчер использовать запрещается.

Готовить чашки разрешено в любом порядке, также возможно переделывать чашки в пределах времени выступления.

Оцениваются только те чашки, которые участник подал на стол судей.

На третий этап проходят восемь (8) участников, набравшие наибольшее количество баллов во втором этапе. При одинаковой оценке, проходит участник с наибольшим баллом за визуальную оценку.

Третий этап. Четыре (4) пары участников.

Каждому участнику необходимо приготовить две (2) чашки с рисунком из набора PROFI, выбранным вслепую. Уже выбывшие участники второго этапа баттла тянут для соревнующихся две (2) карточки повышенного уровня сложности.

Участникам дается две (2) минуты на изучение рисунков. Пробовать вливать на данном этапе запрещается, разрешается сделать зарисовку вливания на бумаге.

За восемь (8) минут участник должен поставить на стол судьям две (2) чашки с выполненным рисунком.

Полуфинал. Две (2) пары участников соревнуются за прохождение в финал.

Вслепую вытягивают карточку с рисунком из набора SPECIAL, необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за восемь (8) минут.

Участники готовят по две (2) чашки:

- один (1) рисунок из набора SPECIAL, который они выберут вслепую;
- один (1) авторский рисунок.

Участникам дается две (2) минуты на изучение рисунков. Пробовать вливать на данном этапе запрещается, разрешается сделать зарисовку вливания на бумаге. Этчер использовать запрещается.

За восемь (8) минут участник должен поставить на стол судьям две (2) чашки с выполненным рисунком.

Пара участников, не прошедшая в финал, соревнуется **за 3 место**. Вслепую вытягивают карточку с рисунком, необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за четыре (4) минуты.

Финал. Финальный этап посвящен сложным рисункам животных, будут использоваться карточки из набора ANIMALS.

Участники тянут две (2) карточки повышенного уровня сложности для рисования в чашках 300 мл, а также одну (1) для рисования в чашке 200 мл.

Необходимо приготовить три (3) чашки:

- одна – с рисунком, который выбрал сам участник (в чашке 300 мл).,
- вторая – с рисунком, который выбрал его соперник, (в чашке 300 мл).
- третья – с рисунком-заданием от Организаторов (в чашке 200 мл).

Дается 5 минут на изучение рисунков, разрешается ознакомиться с техникой вливания рисунка в инструкции к набору. Вливать на данном этапе запрещается, разрешается сделать зарисовку вливания на бумаге.

Карточки, которые будут тянуться для рисования в чашку 200 мл будут определены судьями и заранее показаны участникам.

За 15 минут участник должен поставить на стол судьям три (3) чашки с выполненным рисунком. Этчер использовать запрещается.

4 Состав судейской коллегии

Выступление участников чемпионата оценивается тремя судьями. Количество судейских коллегий и их персональный состав определяется Организатором.

Дав согласие на участие в работе судейской коллегии Соревнования, судья подтверждает, что у него нет медицинских, этических, религиозных или иных ограничений для полноценной дегустации конкурсных напитков.

Судья придерживается судейского кодекса, который является неотъемлемой частью данного регламента и доводится до всех судей заблаговременно.

Главный судья Соревнования назначается Организатором и отвечает за подбор кандидатур в судейскую коллегию, общую организацию судейства и подведение итогов Соревнования, а также за методическое сопровождение работы судейской коллегии.

5 Судейство

Оценка участников Соревнования производится в соответствии с критериями оценочных листов. Итоговая оценка выступления Бариста складывается из общей суммы всех баллов, полученных в ходе Соревнования.

Судьи имеют право не выставлять оценки, если выигрышная чашка очевидна.

При одинаковой оценке, проходит участник, приготовивший чашку быстрее.

При использовании бальной 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.

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
Итого (макс 12 баллов)							

Соответствие заданному рисунку. Рисунок должен соответствовать изображению на карточке, которую выбрал участник. 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.

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.

Визуальная оценка. Для получения высокой оценки рисунок должен быть законченным, 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.

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. Непреднамеренное 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.

Техническое судейство и штрафы

Техническое судейство Соревнования состоит в контроле за соблюдением настоящего Положения и контроле за соблюдением ТРС.

Судьи Техники оценивают все этапы работы участника в процессе всего выступления, включая: организацию и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещение участника во время выступления; чистота и оснащенность станции (оборудование, столы, полотенца, питчеры); умение работать с кофе, молоком и аксессуарами. При отсутствии Судьи Техники, Организацию работы на станции и Чистоту станции в конце выступления оценивает Главный Судья.

За грубое и непрофессиональное отношение к оборудованию участнику начисляются соответствующие штрафы.

Если Бариста выступает дольше установленного правилами времени он автоматически дисквалифицируется.

В случае превышения общего времени нахождения в зоне выступления (времени подготовки, выступления и уборки) Бариста также может быть оштрафован или дисквалифицирован. Решение о необходимости начисления штрафных баллов, их количестве или решение о дисквалификации принимается Главным судьей Соревнования.