



UNITED COFFEE & TEA INDUSTRY EVENT 15 - 16 СЕНТЯБРЯ 2014
МОСКВА, КВЦ «СОКОЛЬНИКИ»

Кафемный форум 2014

международный чемпионат бариста “Ultimate Barista Challenge”,
мастер-классы для профессионалов и любителей в области кофе, дегустации и конкурсы.

Москва

13-14 сентября 2014 года

Вкусная Ярмарка Кофе и Чая

15-16 сентября 2014 года

UNITED COFFEE AND TEA INDUSTRY EVENT (UCTIE)

Ultimate Barista Challenge®Russia 2014

**ФОРМАТ ULTIMATE BARISTA CHALLENGE® - ФОРМАТ ДУЭЛИ, В
КОТОРОЙ 2 БАРИСТА СОРЕВНУЮТСЯ ОДНОВРЕМЕННО В
ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛУЧШЕГО КОФЕ**

Чемпионат включает в себя три номинации:

- Latte Art Challenge/ Латте-арт (рисунки молоком на кофе)
- Espresso Cocktail Challenge/Эспрессо + алкоголь
- Best Of Brew Challenge/«Бест оф брю» (приготовление кофе альтернативными способами)

Чемпионат выстроен в форме дуэли, В КОТОРОЙ 2 БАРИСТА СОРЕВНУЮТСЯ ОДНОВРЕМЕННО В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛУЧШЕГО КОФЕ!

В каждой номинации допускается по четыре участника, набравших самый высокий балл в каждой категории на отборочных соревнованиях, которые пройдут 13-14 сентября на Вкусной Ярмарке Кофе и Чая в парке «Сокольники».

Участники имеют право участвовать в каждой номинации, так как победителем всего чемпионата станет только тот, кто суммарно наберёт большее количество баллов.

Каждое соревнование состоит из полуфинала, в котором четыре участника борются за звание финалиста Ultimate Barista Challenge 2014 в определённой категории. Победивший в полуфинале должен будет соревноваться в финале за чемпионский титул с уже действующим чемпионом, на выбор будут предоставлены чемпион UBC Russia 2013 и чемпион UBC Korea. Только победив уже действующего чемпиона, финалист обретает титул и медаль! Ну а представителем России становится чемпион с наибольшим количеством баллов!

Best Of Brew Challenge

Соревнование длится 23 минуты и делится на:

- 5 минут подготовки
- 10 минут представления
- 5 минут уборки
- 3 минут устной презентации (диалог бариста и судей)

Бариста приготовит кофе в Кофейном Сифоне для 4х судей.

Время соревнования начинается в момент, когда ведущий объявит «Старт» и заработает Таймер на сцене. Оба бариста имеют 5 минут подготовки, 10 минут представления, 5 минут уборки и 3 минуты диалога с судьями. Максимальное время презентации – 10 минут. Если участник не закончит своё выступление в 10-минутный период, ему предоставляется дополнительное время до полного окончания выступления, но, как бы то ни было, за каждые добавленные 30 секунд выступления будет вычитываться по 5 баллов из общего счёта. Участник, чьё время выступления будет превышать 12 минут, будет дисквалифицирован. Бариста может приготовить столько напитков, сколько ему понадобится, оцениваться будут только напитки предоставленные вкусовым судьям.

Музыка будет предоставлена организаторами мероприятия.

Схема Best of Brew Challenge

Dueling Barista® Format - 2 бариста соревнуются одновременно

- Приготовьте один или два сифона кофе
- Подготовьте и разлейте по чашке для каждого судьи
- Должны использовать кофейные сифоны
- **Должны использовать промышленный Гриндер, находящийся на каждой станции**
- 5 минут подготовки, 10 минут соревнования, 5 минут уборки, 3 минуты диалога с судьями
- **Все напитки подаются судьям одновременно на одном подносе** – 1ый финиширующий первым подаёт
- Подача в керамических чашках с блюдцем (если необходимо)
- Размер чашек 240 - 360 мл.
- Оценивается вкус, технические навыки, презентация
- *Победитель соревнуется с выбранным им Ultimate Barista в Ultimate Barista Challenge® Finals*

ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Промышленная кофемолка, чайник, сифон, smart-горелка, расположенные на каждой станции:



Кофемолка



Сифон

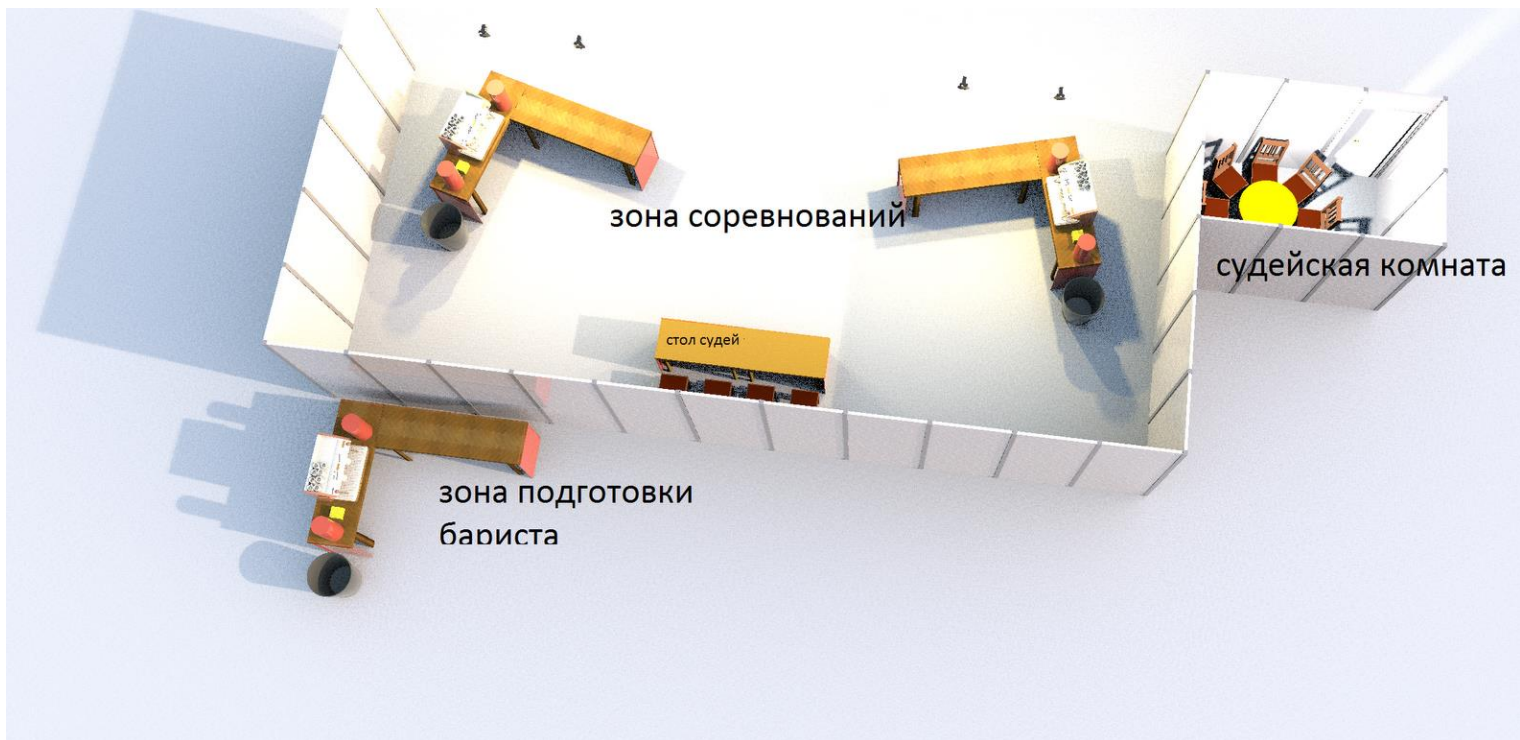


Чайник



Smart горелка

ЗОНА СЦЕНЫ



Зона сцены состоит из 2х станций соревнования. После 5-минутной подготовки участник должен будет немного отойти за станцию до старта соревнования.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

БАРИСТА БУДУТ ОЦЕНИВАТЬСЯ ПО ОСНОВНЫМ 2М КРИТЕРИЯМ:

1. Вкус напитков + общее впечатление = 50% оценки
2. Технические навыки + общее впечатление = 50% оценки

Каждый бариста будет оцениваться 4 судьями. Каждый напиток получит оценку от 0 до 10 по следующей шкале:

- 10 Превосходно
- 8-9 Очень хорошо
- 5-7 Хорошо
- 1-4 Средне
- 0 Неудовлетворительно

**Пол балла (начиная от 1.5) могут использоваться судьями*

УВС Главный Судья:

Главный Судья ответственен за любые вопросы, возникающие на сцене. Главный Судья также несёт ответственность за оценку бариста всеми судьями согласно стандартам УВС. У Главного судьи есть право заключительного разрешения относительно любых вопросов или проблем, происходящих во время выступления.

УВС Судья вкуса (Оценка вкуса)

Все судьи будут оценивать напитки, предложенные им и записывать свои наблюдения в судьейском листе.

- Температура кофе и чашек
- Аромат в сухом и заваренном виде
- Аромат
- Кислотность
- Вкус
- Баланс
- Отчётливость вкусового профиля
- Чистота и сладость
- Сложность
- Послевкусие

УВС Технический Судья (Оценка техники)

2 назначенных технических судьи будут оценивать дозировку, помол, заваривание, умение обращаться с оборудованием и записывать свои наблюдения в оценочный лист по следующим критериям:

- Чистота станции на начало выступления
- Наличие чистых тряпочек/полотенец
- Правильное использование кофемолки
- Процедура заваривания
- Чистота платформы на конец времени выступления
- Этим судьям также необходимо предоставить кофе для оценки

Общее впечатление судей

- Знания участника в Specialty Coffee – 3- минутный диалог с судьями
- Отвечать на вопросы судей следует точно.
- Детали в сервисе (обслуживании)
- Участник заканчивает выступление вовремя
- Слаженность движений при работе за стойкой
- Участник одет соответственно и профессионально
- Организация пространства на станции
- Креативность в презентации и вкусе

Бариста как сомелье или кофейный стюард

Во время 10 минут выступления бариста должен быть кофейным сомелье для своих посетителей (судей) в ресторане высочайшего класса. Он должен помочь своим гостям правильно выпить его кофе, обучая их, как сомелье в ресторане. Бариста должен знать вид кофе, его происхождение, обжарку, и как это должно отражаться на вкусе приготовленного напитка и какие, к примеру, десерты или продукты могли бы подойти к этому напитку (сочетаемость). Знание влияния помола и количества воды на вкусовые характеристики любого кофе – важно!

Поставьте себя на место гостя!

СОРЕВНОВАНИЕ

Время подготовки – 5 минут

Цель подготовки – настроить всё на станции и подготовить всё к работе. Ведущий сигнализирует о начале и окончании времени подготовки вместе с Таймером на сцене.

Если участник забыл что-либо из аксессуаров, должен восстановить недостающее сам. С тех пор как установлен презентационный стол между 2-мя участниками, не разрешается декорировать столы. Как бы то ни было, бариста может декорировать чашки и тарелки, которые будут поданы судьям. ****Разрешается использование в качестве украшения зёрен или молотого кофе.***

Время выступления – 10 минут

Ведущий запускает таймер на сцене и главный судья начинает отсчёт времени. Во время выступления судьи будут оценивать бариста по критериям, описанным ранее. Оценка будет сформирована, основываясь только на выступлении. По окончании 5минутной подготовки (при условии готовности судей), ведущий представляет участников. Участникам будут предоставлены микрофоны-гарнитуры для диалога с судьями.

**** Бариста должен начать смалывать и заваривать кофе только после объявления начала выступления ****

Ведущий будет озвучивать участникам 8, 5, 2, 1 минут, 30, а далее и 15 секунд до окончания их 10 минутного выступления. Судьи будут посажены за презентационный стол на сцене. Технические судьи будут наблюдать за участниками ближе, а затем, когда напитки будут сервированы также будут дегустировать их за презентационным столом.

Время уборки – 5 минут

Как только бариста окончит своё выступление. Должен приступить к уборке соответствующей платформы. После того как участник уберёт свою станцию, назначенный судья должен проверить её. Если судья замечает, что станция убрана не достаточно, он консультируется с Главным Судьёй о необходимости для участника возобновить уборку. Участник должен предоставить чистую станцию для выступления следующего выступающего.

Диалог Бариста и Судей – 3 минуты

В это время бариста должны описать судьям их напитки и техники приготовления. Судьи будут задавать вопросы и также дадут комментарии по поводу напитков и работы бариста. Во время этого 3-х минутного диалога участнику необходимо рассказать почему он выбрал данный кофе, его основные вкусовые элементы, об обжарке, технике заваривания и т.д. ****Бариста необходимо убрать свои напитки после этой части соревнования.***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Во время приготовления или соревнования, если у участника возникает какая-то техническая проблема с гриндером либо чем-либо другим, он должен поднять руку и попросить у ведущего (во время подготовки) или у Главного судьи (во время представления), и время будет остановлено индивидуально для этого участника. Если Главный судья согласится с тем, что действительно существует техническая проблема, дополнительное время будет добавлено участнику. Как только техническая служба решит проблему, время возобновится. Если по некоторым причинам техническая проблема не может быть решена своевременно, Главный судья примет решение должен или нет участник продолжать выступление. Если участник должен остановить своё выступление, Главный судья перенесёт выступление участника на более позднее время. Остающийся на сцене участник продолжит своё выступление, а судьи продолжат оценку.

ТЕРРИТОРИЯ СОРЕВНОВАНИЙ

Территория соревнований состоит из:

- **УВС закулисные площадки**
Эта площадь для бариста и персонала УВС. Она предоставлена для подготовки и хранения аксессуаров бариста. Судьи не должны находиться в этой зоне до и во время соревнования.
- **Зона выступления**
Эта площадь для соревнующихся, действующих чемпионов, судей и спонсоров.

ОБОРУДОВАНИЕ

В области соревнования будет установлено 2 идентичных модели промышленных кофемолок Ditting KR804, 2 чайника, 2 сифона Tiamo*5 и 2 hario smart-горелки, по

одному на каждую из 2х станций. Кроме этого каждая станция будет оснащена как минимум:

- 1 стол для приготовления + 1 стол для выступления, ширина 60 см, высота 90 см, длина 2 м.
- 1 презентационный стол, ширина 60 см, высота 90 см, длина 2 м.
- Контейнер для мусора

Каждый бариста должен принести всё необходимое для своего представления, например чашки, тарелочки, ложки, кофе, фильтры, поднос и т.д. *Никакие принадлежности не будут предоставлены. Участники могут использовать любые аксессуары. Участники сами несут ответственность за свои аксессуары.*

Участникам рекомендуется взять:

- Дополнительный сиффон, если необходимо
- Дополнительная горелка, если необходимо
- Дополнительный чайник для подогрева воды, если необходимо
- Фильтры
- Кофе (достаточное количество для подготовки и выступления)
- Чашки
- Ложки, тарелочки и т.п.
- Любая определённая необходимая посуда
- Барные полотенца, чистые тряпочки
- Поднос (для сервировки напитков для четырёх судей)
- Аксессуары для презентации
- Салфетки
- Визуальные пособия, касающиеся происхождения, вкуса или аромата представляемого кофе.

Качество воды

- Фильтрованная бутылированная вода
- Ph: 6.5 – 8.5
- P.p.: 150 TD
- Щёлочность: 25 – 40 mg/L
- Жёсткость: 5 grains of hardness

Latte Art Challenge

Формат данного соревнования представляет из себя одновременно соревнующихся бариста на двух станциях с кофе-машинами.

Каждый участник не более чем за 10 минут должен будет приготовить:

- 2 - Двойных или Тройных Эспрессо ***Должен подаваться первым***
- 2 - Одинарных(Solo), двойных(Doppio) или тройных Маккиато
- 2 - Двойных (Doppio) или тройных Кофе Латте

Бариста приготовят 6 напитков для 4 судей. Напитки будут презентованы для 2-х сидящих в центре визуальных судей, которые передадут их далее судьям вкуса.

Время соревнования отсчитывается с момента, когда МС объявит начало.

Максимальное время для соревнования – 10 минут. Если участник не укладывается в 10-минутный период представления, ему разрешается закончить своё выступление, но за каждые 30 секунд (после завершения положенных 10 минут) будет вычитаться по 5 баллов, **по истечении 12 минут выступления – дисквалификация**. Бариста может сделать так много напитков, как ему нравится, но только представленные визуальным и

вкусовым судьям будут оценены.

Музыка предоставляется Координаторами UBC. Во время соревнования может быть небольшой разговор, но у участников не будет гарнитуры или микрофона во время этого выступления. Только впоследствии,

во время диалога судей и бариста, участники объясняют свои напитки. Участникам во время выступления могут задаваться вопросы от МС.

Схема Latte-Art Challenge:

Формат соревнования -2 бариста соревнуются одновременно

Подготавливается 6 напитков: три напитка по две порции

Готовится 2 Эспрессо, 2 Макьято, 2 Латте

Бариста могут приготовить, по желанию, Free Pour Rosetta's, Hearts, Free Style Sketching и Etching в любом или во всех напитках, кроме Эспрессо.

Нельзя использовать сахарную пудру, топпинг или сироп и т.п.

Время соревнования состоит из:

- 10 минут подготовки
- 10 минут представления
- 5 минут уборки
- 3 минут устной презентации (диалог бариста и судей)

Одинаковые напитки необходимо сервировать вместе и укладывать на поднос для судей

Сервировать 2 напитка каждого вида для четырех судей (2 судьи вкуса и 2 – визуальные)

Баллы выставляются за вкус, лате-арт дизайн, технические навыки и презентацию

Пожалуйста, помните: в портафильтр нельзя помещать никакие иные ингредиенты и субстанции, только молотый кофе.

Использование двойной или тройной корзины, а также использование «голового» холдера - Ваш выбор! Помните, что это нужно предусмотреть во время подготовки, чтобы Ваши личные портафильтры успели набрать необходимую температуру.

Определения напитков

Espresso Drink/ Эспрессо

-База – двойной эспрессо минимум

- Эспрессо может быть приготовлен как ристретто или как классический эспрессо
- Стандартное время для шота – между 20-30 секундами, для Ристретто – допустимы изменения

Подача в виде горячего напитка.

- Чашки должны быть керамическими с ручками размером 90-120 мл.
- Все напитки должны быть сервированы с ложкой, салфеткой, блюдцем
- Никаких ингредиентов кроме молотого кофе не должно быть в портаfiltре

Macchiato/ Маккиато

- Как минимум один эспрессо со взбитым молоком
- Подача в 90 ml – 120 ml чашки с ручкой
- Вкус кофе эспрессо является существенным. Горячий напиток.
- Sketching, Etching или Free pour - все приемлемые стили представления.
- Молоко будет предоставлено, однако бариста может принести собственное
- Салфетки должны быть предложены судьям
- * Вода может быть подана по желанию

Caffe Latte/ Кофе Латте

- Должен содержать отчетливый вкус эспрессо
- Двойной эспрессо/ на чашку - минимум
- Должен содержать взбитое молоко
- Должен иметь между 0.5 и 1.5 см плотный слой пены.
- Подача в 210 ml. – 320 ml. чашки с ручкой
- Какао, шоколад или сиропы **НЕ МОГУТ** использоваться, чтобы украсить caffe latte. Он должен содержать только кофе эспрессо и текстурированное молоко.
- Sketching, Etching или Free pour - все приемлемые стили представления.

Критерии оценки

2 главных критерия оценки:

1. Вкус напитка и общее впечатление - 50%

2. Визуальная презентация и общее впечатление - 50%

Каждый бариста будет оценен 4 судьями. Каждый напиток получит оценки от 0 до 10:

10 Отлично

8-9 Очень хорошо

5-7 Хорошо

1-4 Приемлемо или Средне

0 Не приемлемо

*Половина балла может использоваться судьями (но после 1)

УВС Главный Судья:

Главный Судья ответственен за управление любыми проблемами или проблемами, которые имеют место на стадии перед и во время представления. Главный Судья ответственен за то, что все судьи оценивают каждого конкурсанта согласно Ultimate Barista Challenge® стандартам. У Главного Судьи есть заключительное разрешение относительно любых проблем.

УВС Вкусовая Оценка /Техническая Оценка

Судьи будут пробовать напитки поданные им и описывать букет, гладкость, сладость, качество, баланс, сложность и свои наблюдения на судейском листе. Каждый судья оценивает чашку, поданную именно ему по следующим критериям:
Вкус и качество напитка
Вкусовой баланс (молоко/эспрессо)
Температура напитка и чашек
Внимание к деталям и креативность

Визуальная оценка эспрессо

- Цвет крема (ореховый, тёмно-коричневый, красноватый)
- Визуально правильный

Оценка вкуса эспрессо

Консистенция Crema
Баланс
(сладость/кислотность/горчинка)
Тактильный баланс
(полное тело, гладкость, обволакивание)

Презентация напитка

Единовременная подача
2х эспрессо
Правильные эспрессо-чашки
Подача с аксессуарами

Да	Нет
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Технические навыки:

- Экстракция эспрессо 20 – 30 секунд
- Чистота на платформе, правильный темпинг
- Отсутствие кофе в портафильтре на конец выступления (перед уборкой)
- Свежесмолотый кофе, правильная дозировка, выравнивание
- Чистота платформы в начале и конце выступления
- Чистые тряпочки (как минимум 3)(для стимера, для стойки, барное полотенце)
- Остаток молока в питчере после каждого взбивания
- Визуально правильная таблетка, визуально правильный эспрессо в основе
- Навыки правильной дозировки
- Навыки правильного темпинга

УВС Визуальная оценка судей

Судьи будут оценивать по следующим критериям:

- Цвет крема (Эспрессо)
- Отчётливость/понятность дизайна
- Качество и текстура молока
- Трудность & сложность элементов
- Инновационный, оригинальный и уникальный арт

- Навыки и стиль бариста
- Контраст между молоком и эспрессо, отличная симметрия в чашке
- Внимание к деталям и общая креативность
- Общее впечатление

Баллы будут основаны на общем впечатлении от участника, его технических навыков, вкуса напитка, персональной презентации и презентации напитка, а также, конечно, от техники.

Тайм-график соревнования

Время для подготовки – 10 минут

Первые 2 участника занимают свои платформы одновременно и начинается отсчёт времени для подготовки, о чём они будут предупреждены ведущим. Цель этих десяти минут в том, чтобы полностью подготовить свою платформу к выступлению.

Если участник забыл какие-то ингредиенты или необходимые для его выступления, он может самостоятельно восполнить недостающее. Бариста может сразу сервировать и украшать посуду, которая будет подана судьям во время выступления.

Время соревнования – 10 минут

Во время соревнования судьи оценят barista по критериям, заявленным ранее.

Оценка будет основана только непосредственно на соревновании (время подготовки и уборки не оценивается). Во время соревнования у участника не будет гарнитуры или микрофона, использовать микрофон участник сможет только после выступления, во время диалога с судьями. МС будет говорить участникам оставшиеся 5, 3, 1 минуты, а также 30 и 15 секунд до конца выступления (до истечения 10 минут выступления). Также начало времени выступления будет активировано на главных часах на сцене и на таймере главного судьи. Затем последует 2-3-минутный диалог судей и бариста и уборка платформы.

Время уборки– 5 минут

Как только бариста закончил своё выступление, он приступает к уборке платформы. От участников ожидается полная уборка станции. Участник должен оставить приемлемо чистую для следующего участника станцию. Как только участник закончил уборку станции, назначенный судья производит проверку. Если судья замечает недостаточную «убранность» платформы, тогда главный судья должен определить необходимость возврата конкурсанта для дальнейшей уборки станции.

Время Диалога между судьями и бариста – 3 минуты

Сразу после уборки бариста дадут объяснения своим напиткам и технологиям приготовления. Судьи дадут устные комментарии и вопросы относительно напитков и работы бариста. Во время этого 3 х-минутного диалога каждому бариста рекомендуется объяснить судьям почему был выбран именно такой напиток, описать основные элементы вкуса.

*Бариста обязаны убрать свои напитки после этой части.

Технические проблемы

Во время подготовки или самого соревнования. Если участник чувствует какую-то техническую проблему с оборудованием, он должен сообщить об этом МС (во время подготовки) либо главному судье (во время соревнования) и время будет остановлено индивидуально для этого участника.

Комментарии	Шот№	Секунды	Промывка группы	
			Чистый/сухой портафильтр перед дозировкой	
			Нет просыпок во время дозировки/помола	

			Правильная дозировка/темпинг	
			Чистый портафильтр перед экстракцией	
			Незамедлительный пролив	
			Время экстракции 20-30 секунд	
			Визуально правильный эспрессо в основе	
			Молоко	
			Сухой/чистый питчер в начале соревнования	
			Пропускание пара перед взбиванием	
			Чистка стимера после взбивания	
			Пропускание пара после взбивания	
			Чистый питчер/приемлемый остаток молока в конце	

Оборудование, материалы, аксессуары:

В зоне соревнования будет 2 идентичных эспрессо-машины и гриндера на на 2х станциях. Каждая станция будет оснащена:

- Стол с оборудованием
- Стол для подготовки (для аксессуаров и посуды)
- Нок-бокс
- Холодильник

Претенденты могут выбирать - использовать своё молоко или предоставленное спонсорами или организаторами. Участники чемпионата несут ответственность за свои принадлежности и аксессуары.

Рекомендуется принести с собой:

- Кофе (кофе будет предоставлен организаторами, но участник может использовать свой)
- темпер
- эспрессо-шоты
- питчеры
- чашки
- Полотенца, тряпочки
- Подносы, разносы, контейнеры для посуды
- Салфетки

Качество воды:

- бутилированная вода
- Ph: 6.5 – 8.5
- Щёлочность: 25 – 40 mg/L

Espresso Cocktail Challenge

Состязание бариста UBC – это соревнования двух бариста на двух машинах одновременно в приготовлении напитков и обслуживании судей.

Бариста приготовит 4 напитка для 4 судей. Время соревнования начинается в момент, когда MC объявляет о старте и в момент активации UBC таймера на сцене. У бариста будет 10 минут для подготовки, 5 минут для презентации, 5 минут для того, чтобы очистить место, а в конце каждому бариста предоставляется 3 минуты для диалога с судьями. Этот диалог может включать в себя то, как бариста описывает свой напиток, а судьи оценивают вкус, представление и профессиональные навыки бариста. Главный судья UBC будет записывать время. Максимальный лимит по времени (без штрафа) для соревнования \ презентации – 5 минут. Если участник не закончил свою презентацию в установленный 5-минутный период, ему (ей) позволяется продолжить до момента окончания своей презентации. Однако, 5 баллов будет вычеркиваться из общего балла за каждые 30 секунд потраченного времени сверх установленной нормы. **Участники, чьё представление длится более 7 минут, дисквалифицируются.** Бариста может сделать столько напитков, сколько пожелает, но оценены будут лишь те, которые будут представлены судьям. Музыка предоставляют координаторы Чемпионата. Места для участников ограничены.

Правила Espresso Cocktail Challenge:

Формат соревнования бариста – 2 бариста соревнуются одновременно

Напитки на основе эспрессо

4 напитка, сервированные в одно и то же время на подносе

Коктейльные напитки эспрессо сервируются в стеклянную посуду того размера и дизайна, которые предпочитает бариста.

Холодные, горячие, взбитые, замиксованные напитки – всё приемлемо.

Должен содержать алкоголь по выбору бариста: ликер, бренди, скотч и т.д.

Напитки и их ингредиенты должны быть замиксованы на месте во время соревнования

Вкус эспрессо должен быть отчётливым. Участникам позволяет использовать в напитках любые «легальные» ингредиенты.

Приветствуются любые размеры чашек \ стаканов \ бокалов

Пожалуйста помните: никакие иные ингредиенты или составляющие не могут помещаться в портафильтр, кроме молотого кофе.

Эспрессо машины и гриндеры

Бариста должен использовать только эспрессо-машины и гриндеры, предоставленные организаторами и спонсорами.

Кофе-машина 2-group Slayer Espresso (USA)



Кофемолка ANFIM SUPER CAIMANO BARISTA



- * С возможностями индивидуальных настроек на время подготовки.

Благодаря возможностям кофе-машин Slayer участники смогут использовать любую необходимую температуру и давление для достижения идеального индивидуального профайла вкуса!!!

Не допускается никаких модификаций оборудования эспрессо-машин и гриндеров. Все паротводы будут с четырьмя отверстиями.

Все эспрессо-машины и гриндеры, используемые на соревновании, будут проверены сертифицированным техником специально к соревнованию, а также сертифицированы координаторами мероприятия UBC.

Сцена

Реальные рамки соревнования состоят из сцены на выставочной площадке с двумя станциями для соревнования. После завершения 10-минутного подготовительного периода, бариста попросят уйти со станции и ждать своей очереди.

Критерии оценки

Вот два основных критерия, по которым оцениваются бариста:

Вкус напитка и общее впечатление – 50% оценки

Технические навыки и общее впечатление – 50% оценки

Каждый бариста будет оценен 4-мя судьями. Каждый напиток получит оценку от 0 до 10 в соответствии со следующей шкалой:

10 Идеально

8-9 Очень хорошо

5-7 Хорошо

1-4 Приемлемо

0 Неприемлемо

Судьи могут давать половину очка (свыше 1)

Оценка вкуса

Судьи будут пробовать на вкус напитки, преподнесенные им, оценивать аромат, качество, баланс (эспрессо и алкоголя \ миксы fgrarre), сложность и записывать это в листах оценки.

Технические оценки

Присуждая оценки участнику, судьи будут полагаться на знания бариста и его профессиональные навыки. Также будут оценены его технические знания в эспрессо-машинах, гриндерах, а также знания того, как это влияет на качество кофе, которое он (она) приготовил(а).

Общее впечатление судьи

Оценки будут выставлены исходя из общего впечатления, полученного от вида участника, его (её) профессиональных навыков, вкуса напитка, персональной презентации и презентации напитка.

Главный судья UBC:

Главный судья компетентен в управлении по всем вопросам, которые возникают на сцене в течении всего представления. Главный судья также компетентен в проверке точности оценки другими судьями по критериям и стандартам UBC. Главный судья имеет конечное слово во всех вопросах или проблемах, возникших на мероприятии.

Технический судья UBC

Двое технических судей также будут оценивать напитки в роли Судей Вкуса. Технический судья (судьи) будут ходить вокруг станций бариста, сидеть возле них в свободном порядке и оценивать участников по след. критериям:

- Чистота места в начале
- Наличие чистых тряпочек (хотя бы три)
- Правильное использование гриндера
- Правильный, последовательный помол кофе, дозировка, трамбовка
- Процедура изъятия: свежий помол кофе, дозировка, уровень, трамбовка с быстрой заваркой в 20-30 секунд
- Визуальная база эспрессо для эспрессо фраппе и \ или эспрессо коктейля
- Чистота станции по окончании выступления

Вкусовой судья УВС:

Двое центральных судей вкуса будут сидеть за презентационным столом. Каждый вкусовой судья будет оценивать только те напитки, которые ему подали по следующим критериям:

- Внешний вид напитка
- Вкус и качество поданного напитка
- Вкусовой баланс (между эспрессо и миксом алкоголь \ фраппе)
- Температура напитков и чашек
- Использование ингредиентов в напитке
- Внимание участника к деталям и внешнему креативу

* Всем судьям необходимо подать ложку, соломку и салфетку

УЧАСТНИК

Время на подготовку – 10 минут

Два первых участника начинают работать на двух разных станциях – с этого момента начинается отсчет 10-минутной подготовки. Цель подготовительного периода – подготовить станцию для соревнования. МС подает сигнал участникам, когда началась подготовительная 10-минутная часть, а также активирует таймер, установленный на сцене.

Если участник забыл какие-либо из своих приспособлений \ аксессуаров, он(а) должен (должна) сам найти им замену. С момента, когда презентационный стол уже занимают два бариста, позволено украшать маленький стол. Однако, бариста могут украшать чашки и блюда, которые будут подаваться судьям. Когда истекло 10-минутное время на подготовку и судьи готовы, МС представляет участников.

Время для соревнования – 5 минут

МС заряжает таймер, а главный судья – секундомер. Во время соревнования судьи оценивают бариста по критериям, написанным ранее. Оценка будет основана только на шоу выступления. Участникам не позволено использовать микрофон во время выступления, только после, во время диалога бариста с судьями.

МС даёт участнику 3, 2, 1 минуту, 30 и 15 секунд отсчета в течении 5-минутного соревнования.

Время на уборку – 5 минут

Когда бариста завершил 5-минутное соревнование, он(а) моет станцию. Все участники, ожидая, моют свои станции. Если судья не чувствует, что участник очистил место не хорошо, он советуется с главным судьёй, чтобы вернуть участника на станцию для окончания уборки.

Общение бариста и судей – 3 минуты

В этот промежуток времени бариста описывают свои напитки и техники подготовки судьям (при этом зачищая место). Судьи дают устные комментарии и задают бариста вопросы, касающиеся напитка, приготовленного бариста, и его выступления. МС выступает в роли арбитра. Во время 3-х минутного диалога между бариста и судьёй, каждый бариста объясняет, почему он(а) выбрал(а) именно этот кофе, какие основные ингредиенты для вкуса использовались в эспрессо фраппе и / или в эспрессо коктейле.

* Бариста обязаны убрать напитки со стола после этого общения.

Технические моменты

Во время подготовки и / или во время соревнования, если участник чувствует, что с эспрессо-машиной или гриндером какие-то неполадки, бариста должен поднять руку и попросить о помощи МС во время 10-минутной подготовки или главного судью во время выступления, и в индивидуальном порядке время для этого бариста будет остановлено. Если главный судья соглашается с тем, что техническая проблема существует, главный судья добавляет нужное количество времени. Когда технический ассистент зафиксировал проблему, время для участника продолжается. Если проблему не удастся решить быстро, главный судья решает, ждать или нет участнику, чтобы продолжить своё выступление, или остановиться. Если участник должен остановиться, главный судья назначает выступление участника на другое время. Но пока продолжается состязание бариста, остальные участники продолжают, а судьи оценивают оставшихся участников.

Обозначение областей на сцене

Место для участников соревнования бариста будет состоять из следующих областей:

Зона для участников ЗА сценой

Эта зона оставляется только для бариста и координаторов проекта. Эта область будет состоять из места под склад, столов для приспособлений бариста и т.д. Судьям не позволяется заходить в эту область до и во время соревнования.

Зона на сцене

Эта зона предназначена для участников, международных бариста, судей и спонсоров.

Комната судей UBC

Эта зона предназначена специально для судей UBC. Зона состоит из разложенных буклетов из правил, листов для записи и счета, а также из приспособлений UBC. Участники UBC не допускаются в эту зону.

Машины, материалы и аксессуары

У участников соревнования будет две одинаковые эспрессо-машины и гриндеры; один на каждую станцию.

Участники могут выбирать: принести своё собственное молоко или воспользоваться молоком спонсора соревнования и смесей для фраппе, которые будут предложены. Участники могут использовать любые аксессуары и ингредиенты, которые пожелают (исключая алкоголь, если это не для приготовления эспресс-коктейлей). Участники должны объявлять, если во время соревнования они берут перерыв. Участникам позволяется использовать собственные аксессуары и предметы.

Участнику рекомендуется принести следующее:

- Кофе (для практики и для соревнования)(кофе будет предоставляться организаторами, но участник может использовать свою смесь)
- Тэмпер
- Шоты
- Чашки (для всех 4 видов напитков, включая неудачные)
- Ложки, блюда, салфетки и т.д.
- Сиропы
- Сахарную пудру
- Любые специфические инструменты (приборы), которые потребуются
- Барные полотенца, чистые салфетки для стола
- Поднос (для сервировки напитков для судей, платки и иные аксессуары)
- Соломка для 4 напитков
- Длинные ложечки для 4 напитков
- Салфетки
- Алкоголь
- Шейкер

The Ultimate Barista Challenge® открыт для участия для каждого проживающего в России. Количество участников ограничено. Регистрация и консультация по участию

возможна через e-mail:

lisovoy@kafema.net

katalina@kafema.net

или по телефону:

+79144061424 Владимир

+79146757946 Каталина

Тайм-график соревнований будет доступен на сайте www.kafema.ru, а также на предварительных мероприятиях.

Больше информации:

www.kafema.ru

Друзья проекта:



SLAYER®



coffeetea.ru