



BREWERS CUP
REGULAMENTO OFICIAL - CAMPEONATO NACIONAL 2017
DE 28 DE ABRIL A 1º DE MAIO – VARGINHA / MG

1.0 - A COMPETIÇÃO

- A. A competição é dividida em rounds: Primeiro Round e Round Final.
- B. O Primeiro Round consiste de dois componentes chamados Serviços: Serviço Obrigatório e Serviço Livre.
- C. O Round Final consiste de uma apresentação de Serviço Livre por competidor.
- D. Durante cada Serviço da competição, os competidores serão avaliados por 03 (três) Juízes sensoriais. Adicionalmente um Juiz principal estará presente e degustará as xícaras apresentadas. O juiz principal avaliará a uniformidade das xícaras apresentadas e o fluxo de trabalho geral. Estes itens contarão para a nota final.
- E. Durante cada Serviço, os competidores irão preparar e servir 03 (três) bebidas individuais e separadas, uma para cada Juiz.
- F. Os competidores poderão utilizar qualquer conjunto de dispositivos de infusão, desde que estes estejam em conformidade com as definições deste regulamento.
- G. Para o Serviço Obrigatório, os competidores terão oito (08) minutos de Tempo de Preparação para configurar a área de competição. Para Serviço Livre, competidores terão cinco (05) minutos de Tempo de Preparação.
- H. Durante o Serviço Obrigatório, os competidores terão sete (07) minutos de Tempo de Competição para preparar e servir suas Bebidas, sem qualquer apresentação ou demonstração. Competidores serão limitados a utilizar apenas o café em grão fornecido para a competição Brewers Cup.
- I. Para o Serviço Livre, os competidores poderão usar o café em grão da sua escolha e terão dez (10) minutos de Tempo de Competição para preparar e servir suas bebidas com uma apresentação junto.
- J. Todas as três bebidas em cada serviço da competição deverão ser preparadas utilizando o mesmo café em grão.
- K. Competidores poderão escolher usar o mesmo café de Serviço Livre em ambas as rodadas de competição, ou qualquer outro café de sua escolha sem restrição.
- L. Os competidores poderão preparar tantas bebidas quanto acharem necessárias durante o seu tempo de competição. Apenas as bebidas servidas aos juízes serão avaliadas.
- M. A medida do TDS (Sólidos Totais Dissolvidos) será tirada de cada bebida servida (para conhecimento do competidor).
- N. Os competidores podem ter suas programações feitas de tal forma que haja um tempo muito curto entre o Serviço Obrigatório e o Serviço Livre, para preparar e rearranjar o maquinário para o Serviço seguinte, de modo que os competidores devem estar cientes de sua agenda e trabalhar rapidamente.

2.0 PADRÕES E DEFINIÇÕES

2.1 SERVIÇO OBRIGATÓRIO

- A. O Serviço obrigatório é um dos dois serviços da competição.
- B. Será dado aos competidores 08 (oito) minutos para preparação e 07 (sete) minutos para a competição, para preparar e servir 3 xícaras de café, preparadas individualmente, para 3 juízes.
- C. Os competidores no Serviço Obrigatório irão usar o mesmo café em grão, o mesmo moedor, água e os mesmos recipientes padronizados e fornecidos pela organização. Um pacote de 250g de café em

grão será fornecido logo antes do tempo oficial de prática de cada competidor e um pacote de 250g de café em grão será fornecido na arena logo antes que o tempo de competição de cada competidor começar.

D. Seguindo orientações do Mestre de Cerimônia, competidores prepararão e servirão seus cafés quando o tempo de competição começar. Quando o tempo de competição terminar, competidores despejarão aproximadamente 100ml de água da chaleira usada para preparar os cafés em um copo fornecido pela organização. Competidores esperarão para limpar a área (incluindo máquinas e chaleiras) até o Juiz Principal provar ambos, o café e a água.

E. As bebidas serão avaliadas sensorialmente apenas e de acordo com os protocolos deste regulamento.

F. No Serviço Obrigatório, informações complementares (visual, verbal, sensorial, etc.) não serão avaliadas e não devem ser apresentadas.

2.2 SERVIÇO LIVRE

A. O Serviço Livre é um dos dois serviços de café na competição do Brewers Cup.

B. Os competidores terão 05 (cinco) minutos para preparação e 10 (dez) minutos para a competição, para apresentar, preparar e servir três xícaras de café, cada uma preparada individualmente, para três juízes sensoriais.

C. Os competidores, no Round Final, utilizarão o seu próprio tipo de café em grão. Servirão as bebidas aos juízes com o acompanhamento de apresentação que realce a apreciação do café.

D. Os competidores serão avaliados na parte sensorial e na apresentação, em conformidade com o protocolo de julgamento deste regulamento.

2.3 TIPO DE CAFÉ EM GRÃO.

A. Café em grão é o resultado do produto torrado da semente da fruta da planta do gênero Coffea.

B. Os cafés não deverão conter nenhum aditivo, aromatizante, coloração, essência, perfume, líquidos, pó, etc. de qualquer tipo adicionado em qualquer ponto do momento de sua colheita até o momento de sua transformação em bebida. Substâncias utilizadas durante o cultivo, crescimento e processamento primário do café são permitidas (água, fermento biológico, café, produtos de café, fertilizantes, etc.).

C. Competidores deverão providenciar um mínimo de 2 kg do mesmo café em grão utilizado na apresentação para a organização da competição para ser preparado em massa para a audiência.

D. O café fornecido para o Serviço Obrigatório será de torra média a média-clara, processamento via úmida, nível especial (60 a 80 Agtron na escala 'gourmet'), torrado sem defeitos de torra, tais como baked ou queimado, no máximo sete (07) dias antes do dia da competição. Se mais que um lote de torra for fornecido, os lotes serão ou etiquetados unicamente, ou os lotes serão completamente misturados. Todo o café fornecido será idêntico e individualmente empacotados e selado.

E. As informações do café do Serviço Obrigatório não serão divulgadas até a Primeira Rodada começar. Os patrocinadores do café do Serviço Obrigatório confirmarão a responsabilidade de confidencialidade junto à BSCA.

2.4 A BEBIDA

A. A bebida deve ser uma extração de partículas do grão de café, usando água como solvente. Nenhum outro aditivo de qualquer tipo será permitido, exceção para aqueles contidos no que se define por grão de café, água do preparo, dispositivos de preparo e recipientes de serviço. Água adicional poderá ser acrescentada para a bebida antes de servir para alterar a concentração.

B. A bebida deve ter um total de TDS (Sólidos Totais dissolvidos) menor ou igual a 2.00% ou 20 mil ppm. Isto serve para restringir a bebida ao domínio do que se chama comumente de “café filtrado”, o qual se distingue do espresso e outras categorias de bebidas extraídas a partir do café.

C. Os competidores irão preparar e servir três bebidas individuais de café, uma para cada um dos três juízes.

D. Cada uma das três bebidas deve ter entre 120ml e 375ml. Se uma bebida for servida e verificar-se que contém menos que 120 ml ou mais que 375ml, esta bebida em particular (a xícara) será desqualificada e não receberá pontuação.

E. Não é obrigatório servir a quantidade total de bebida produzida durante a preparação do café. Entretanto, cada juiz sensorial receberá no mínimo 120 ml da bebida para avaliar.

2.5 ÁGUA DE PREPARO

A. Os competidores usarão a água fornecida pela competição para o Serviço Obrigatório, mas poderão usar sua própria água para o Serviço Livre.

B. A água fornecida será calibrada dentro dos limites aceitáveis conforme seção 4.2 abaixo.

C. Se um competidor escolhe utilizar sua própria água, esta será objeto de análise para garantir que não contenha níveis não permitidos de aditivos ou químicos. Competidores devem estar cientes que o juiz principal degustará a água na temperatura ambiente e aquecida logo antes que a competição começar, para verificar que a água não contém quaisquer sabores ou características não típicos de água potável limpa. Competidores que queiram usar sua própria água para o Serviço Livre deverão notificar o Gerente do Evento e/ou Mestre de Cerimônia antes de competir.

D. A água fornecida ficará disponível tanto em temperatura ambiente quanto aquecida entre 96.0 a 98.5 °C.

E. Se um competidor escolhe utilizar sua própria água, ele deverá também fornecer seu próprio dispositivo para aquecimento da água na temperatura desejada. Energia elétrica necessária para suprir o dispositivo será limitada àquela fornecida pela competição.

2.6 MOEDOR

A. Um moedor é um dispositivo que mói o grão de café em partículas físicas menores sem alterar a química do café, a não ser no que está diretamente relacionado ao processo de moagem (fricção, calor, etc.), e não adiciona qualquer aditivo ao café.

B. Dentro da área de competição e durante o tempo de competição dos competidores, estes NÃO poderão utilizar qualquer moedor que não seja aquele do patrocinador, fornecido pela competição. No Serviço Livre, os competidores poderão utilizar o moedor fornecido pela competição ou um moedor de sua posse quando fora da área de competição ou antes do tempo de competição.

2.7 DISPOSITIVO DE PREPARO

A. Dispositivo de preparo é qualquer item que o competidor utiliza durante a extração da bebida e que esteja diretamente envolvido na extração da bebida.

B. Dispositivos de preparo devem ser “manuais” por natureza, e não devem incluir ou envolver ação mecânica alimentada por força suplementar (eletricidade) diferente das mencionadas abaixo:

1 - Ação mecânica gerada pela ação manual do competidor (força da mão e/ou do braço), pela gravidade, ou criada pelo ato de infusão mesma do café (pressão na infusão a vácuo, movimento em máquinas de sifão) será permitida.

2 - Fontes de calor serão permitidas (elétrica, magnética, ou combustível líquido), desde que usadas para aquecer a água ou a bebida pronta, e não para alimentar qualquer outro mecanismo adicional.

3 - Máquina ou mecanismo que forneça ao competidor água de preparo será permitido, mas se esta máquina envolve qualquer mecanismo automatizado e/ou de fracionamento (ou seja, uma máquina programada para fornecer uma quantidade específica de água), ela não poderá ser usada diretamente no café. Por exemplo, uma máquina de fornecimento automático de água pode despejar a água em uma vasilha, mas não diretamente no café.

C. Competidores devem utilizar suas próprias máquinas de preparo. Embora patrocinadores possam disponibilizar certos dispositivos de preparo para uso dos competidores, estes serão de todo responsáveis por providenciar seus próprios dispositivos de preparo (incluindo meios de filtragem quando aplicável). A BSCA não pode ser responsabilizada pela integridade operacional ou estrutural dos dispositivos de preparo fornecidos. Competidores fazendo o uso destes deveriam testá-los e inspecioná-los exaustivamente.

D. Competidores poderão utilizar quantos dispositivos de preparo que acharem necessários para fazer as três preparações exigidas no tempo que lhes cabe.

E. Os dispositivos de preparo não poderão adicionar quaisquer substâncias aditivas à bebida.

2.8 PREPARAÇÃO DO CAFÉ

A. A preparação do café para cada juiz será feita de forma individual e separada.

B. Uma “preparação separada e individual” é definida como uma extração única que resulta diretamente de uma quantidade distinta de café e de uma quantidade distinta de água. Portanto, os competidores NÃO poderão servir para mais de um juiz a partir de qualquer preparação individual e única (Por exemplo, competidores não poderão preparar 1 único litro de café em uma prensa francesa e servi-lo em três xícaras para os juízes. Um serviço aceitável envolveria 3 preparações distintas na prensa francesa).

C. O “tempo de extração” é definido como o período de tempo entre o primeiro contato entre a água de preparo e o café moído até o momento em que o competidor interrompe a extração. A infusão chega ao fim quando a bebida extraída está completamente separada do leito do café (água retida junto ao café moído não é considerada como parte da “bebida extraída”) ou quando o barista interrompe o fluxo da bebida extraída para o recipiente de serviço, o que vier primeiro. Água devida a umidificação prévia dos filtros não será considerada como “água de preparo”.

D. Em ambas as rodadas da competição serão desqualificadas as bebidas cujo tempo de extração tenha começado antes do começo do tempo de competição.

2.9 RECIPIENTE DE SERVIÇO

A. Um recipiente de serviço é uma xícara ou qualquer recipiente no qual o competidor serve a bebida de café aos juízes.

B. Um mínimo de três recipientes de serviço será exigido por serviço de café ou apresentação.

C. As bebidas de café devem ser servidas na forma de porção completa de 120ml no mínimo para cada juiz (ou seja, elas não devem ser servidas em duas ou mais porções distintas como uma “bebida composta”).

D. Recipientes de serviço não deverão transmitir qualquer sabor ou odor.

E. Não há restrição quanto ao material, forma, ou tamanho do recipiente de serviço, desde que os juízes sejam capazes de manejá-los e sorver a bebida diretamente a partir dele.

F. A competição fornecerá um Recipiente de Serviço Padronizado com volume entre 150 a 235ml.

G. Durante o Serviço Obrigatório todos os competidores devem servir seus cafés no Recipiente de Serviço Padronizado.

H. Durante o Serviço Livre os competidores podem escolher entre o recipiente de Serviço Padronizado e os seus próprios recipientes de serviço.

I. A pontuação referente ao “Aroma” será avaliada quando o café é servido a partir do recipiente de serviço no qual ele é servido, a não ser que o competidor der orientações específicas durante o Serviço Livre. O competidor poderá sobrepor o protocolo e fornecer um recipiente de serviço para avaliar a aroma, porém terá que decantar a bebida no copo final, dentro do tempo de competição, para os juízes avaliarem a bebida.

J. Para acelerar o esfriamento, o café pode ser decantado pelos juízes no Recipiente de Serviço Padronizado depois de avaliado o Aroma, se os juízes julgarem necessário. Se a bebida for decantada dessa forma não haverá impacto na avaliação.

2.10 MEDIDA DO TDS

A. Um dispositivo de medida do TDS (Sólidos Totais Dissolvidos) será usado para medir o total de sólidos dissolvidos em cada bebida.

B. O protocolo de medida do TDS está contido neste documento.

C. A medida do TDS será registrada em cada tabela de pontuação como uma porcentagem de até a casa centesimal (por exemplo, 1,15%).

D. As medidas do TDS serão fornecidas apenas para referência do competidor e não serão contadas para efeito de pontuação.

3.0 ÁREA DE COMPETIÇÃO

A área total da competição para o Brewers Cup consistirá de uma estação para o Serviço Obrigatório e duas estações individuais para o Serviço Livre.

3.1 ESTAÇÃO DE SERVIÇO OBRIGATÓRIO

A estação do Serviço Obrigatório consiste de:

A. Mesa do Maquinário: Uma mesa servirá de apoio para a máquina de água quente, o moedor de café do patrocinador, acessórios de limpeza e outras ferramentas e acessórios. A máquina de água quente e o moedor não poderão ter suas posições mudadas pelos competidores.

B. Mesa de trabalho: Duas superfícies distintas serão designadas como mesa de preparação do competidor. Competidores utilizarão suas mesas designadas para configurar seus equipamentos e preparar seus cafés.

C. Mesa de juízes: Os juízes estarão sentados em uma mesa, posicionados de tal maneira que oculta a visão dos juízes, do competidor.

3.2 ESTAÇÃO DE SERVIÇO LIVRE

A Estação de Serviço Livre consiste de:

A. Mesa dos juízes: Os juízes serão instalados lado a lado em uma mesa retangular (aproximadamente 0,75 a 0,81m de altura, 1,8 m de comprimento e 0,8 m de largura), de frente para o competidor e pronta para avaliar os cafés servidos e as apresentações.

B. Mesa de Maquinário: Uma mesa servirá de apoio para a máquina de água quente, o moedor de café do patrocinador, acessórios de limpeza e outras ferramentas e acessórios. A máquina de água quente e o moedor não poderão ter suas posições mudadas pelos competidores.

4.0 MAQUINÁRIO, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS-PRIMAS

4.1 MÁQUINA DE ÁGUA QUENTE

Os competidores têm a opção de utilizar o dispensário de água quente do patrocinador ou sua própria água de preparo no Serviço Livre. A máquina de água quente será configurada para fornecer água com temperaturas entre 96,0 °C a 98,5 °C, medidas a partir do bocal. Os competidores não poderão mudar,

ajustar ou substituir qualquer elemento, configuração ou componente da máquina de água quente. Quaisquer mudanças ou ajustes podem dar causa a desqualificação a critério do Mestre de Cerimônia e/ou juiz principal. Qualquer dano ao equipamento de competição devido ao mau uso ou abuso será causa para desqualificação.

4.2 ÁGUA

Os competidores têm a opção de utilizar a água patrocinada ou sua própria para Serviço Livre.

A máquina de água quente oficial fornecerá apenas a sua própria água. Os competidores não poderão utilizar a sua própria água na máquina oficial de água quente. A água fornecida por esta máquina será calibrada tendo o seguinte paradigma como alvo:

Odor: Limpa/fresca, livre de odores

Cor: Cor límpida

Cloro/Cloramina Total: 0 (zero) mg/L

TDS (Sólidos Totais Dissolvidos): 85 g/mL (extensão aceitável 50-125 mg/L)

Total de cálcio dissolvido: 51 mg/L (extensão aceitável 17-85 mg/L)

Alcalinidade Total: 40 mg/L (extensão aceitável em ou perto de 40 mg/L)

pH: 7.0 (extensão aceitável 6.5 a 7.5)

Sódio: 10 mg/L (extensão aceitável em ou perto de 10 mg/L)

4.3 MOEDOR

Um moedor de café patrocinado estará na mesa de equipamentos para uso do competidor. Os competidores podem utilizar o moedor patrocinado ou qualquer um de sua escolha para Serviço Livre. No entanto, apenas o moedor patrocinado poderá ser usado na área de competição e durante o tempo de competição. Se um competidor utiliza um moedor de sua escolha (que não seja o moedor patrocinado), ele não poderá ser utilizado na área de competição ou durante o tempo de competição. Ele não poderá estar plugado ao suprimento de energia do palco de competição.

O café moído antes dos tempos de preparo ou competição, só serão permitidos para Serviço Livre. O café deverá ser moído com o moedor patrocinado, durante o tempo de preparação ou durante o tempo de competição, para Serviço Obrigatório.

4.4 EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS ADICIONAIS

Os competidores poderão trazer até 2 (dois) equipamentos elétricos adicionais para serem usados durante a preparação e/ou apresentação do café. Os competidores devem avisar o Gerente de Eventos antes de chegar ao evento sobre qualquer equipamento elétrico adicional que estejam trazendo (ou seja, chapa, chaleira d'água, etc.). A energia total requerida para os equipamentos elétricos adicionais deve ser acomodada a um único circuito, em sistema monofásico que será compartilhado com o(s) moedor(es).

É responsabilidade do competidor garantir que a energia fornecida seja suficiente para alimentar seus equipamentos adicionais. Não serão aceitos quaisquer "recursos técnicos" devidos a excessiva necessidade de energia para suprir equipamentos adicionais dos competidores.

Não há restrição para equipamentos adicionais que não requeiram uso do fornecimento de energia local, desde que tais equipamentos sejam permitidos pelo Regulamento.

4.5 INSTAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A área de competição será equipada com o seguinte:

- Mesa de Equipamento (para a máquina de água quente e o moedor, e equipamentos adicionais)
- Mesa de Serviço (mesa dos juízes)
- Máquina de água quente

- Moedor de café oficial
- Recipientes oficiais de serviços
- Escovas de limpeza (para o moedor e para o balcão)
- Lata de lixo e/ou caixa de compostagem
- Balde para líquidos descartados
- Colher de prova e água para juízes

4.6 EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DOS COMPETIDORES

Dos competidores exige-se que tragam todos os suprimentos necessários para suas apresentações. Competidores devem levar em conta a quebra de equipamentos durante a viagem e/ou durante a competição. Os competidores são responsáveis e encarregados de seus próprios equipamentos e acessórios durante a competição. A BSCA, voluntários e pessoal de evento não são responsáveis pela segurança dos itens deixados na área de competição.

Os competidores são altamente encorajados a minimizar os equipamentos que usarão para a competição e trazer itens funcionais (ex. equipamentos de preparo de café, informação sobre café ou extração, etc). Nenhuma colher de prova ou guardanapo é exigido para a mesa dos juízes. Fornecer itens desnecessários poderá ocasionar a perda de pontos na seção “fluxo de trabalho geral” do formulário de pontuação. Se o competidor fornecer itens PROIBIDOS pelas regras abaixo durante o Serviço Livre, receberá uma nota de zero (0) na seção de “atendimento ao consumidor” no formulário de pontuação.

Os competidores DEVEM trazer o seguinte:

- Dispositivos de preparo
- Meio de filtragem do café
- Café do Serviço Livre (O Competidor deve trazer o suficiente para praticar, competir e um mínimo de 2,0 kg para servir aos participantes)

Os seguintes são opcionais:

- Dispositivos de preparo sobressalentes
- Equipamentos elétricos adicionais (máximo de dois itens)
- Suportes para os dispositivos de preparo
- Acessórios para os dispositivos de preparo
- Balanças (para medida de massa)
- Termômetros (para medida de temperatura)
- Cronômetro (para medida de tempo)
- Meio de filtragem do café
- Recipientes de serviço para o Serviço Livre (pelo menos três, mais os sobressalentes)
- Panos de limpeza
- Itens visuais tais como itens impressos

Os seguintes NÃO são permitidos

- Decorações para a mesa dos juízes sem nenhuma função para o serviço de café.
- Quaisquer itens sensoriais/comidas, incluindo água e café moído, para consumo dos juízes exceto café

5.0 INSTRUÇÕES PRÉVIAS AO TEMPO DE PREPARAÇÃO

5.1 ENCONTRO PARA ORIENTAÇÃO DOS COMPETIDORES

Antes do início da competição de Brewers Cup, haverá um encontro para orientação dos Competidores. Este encontro é obrigatório para todos os competidores. Durante este encontro o Gerente do Evento fará anúncios, distribuirá o café para prática do Primeiro Round, explicará o fluxo

da competição, informará sobre a programação da competição e fará um tour pelo palco e pelos bastidores da competição. Esta será uma oportunidade para que os competidores tirem suas dúvidas ou expressem preocupações ao Gerente do Evento.

5.1.1 – Sala de prática

Haverá uma área designada como a sala de prática/preparação dos competidores. Esta área será reservada para os competidores, seus técnicos (um por competidor), voluntários e quaisquer da equipe de organização (BSCA). Juízes, mídia, membros da família do competidor e apoiadores/patrocinadores não serão permitidos nesta área sem permissão da organização do evento. Os competidores poderão guardar seus equipamentos, acessórios, ingredientes, etc, nesta sala, porém somente sob sua responsabilidade. Esta sala também incluirá uma pia para competidores lavarem seus utensílios. Os competidores são responsáveis pela limpeza de seus próprios materiais e acompanha-los. Ajudantes e a equipe de organização não são responsáveis pela perda ou quebra dos materiais do competidor.

5.2 CAFÉ DO SERVIÇO OBRIGATÓRIO E TEMPO DE PRÁTICA

5.2.1 O café será fornecido para o serviço obrigatório. Na reunião de orientação, cada competidor receberá 250g de café para o round 1.

5.2.2 Tempo de prática : Os competidores poderão praticar o preparo do café com o café fornecido e/ou com o seu próprio café, conforme agenda a ser divulgada pela organização.

5.3 SEJA PONTUAL

Cada competidor deverá comparecer à competição pelo menos 30 (trinta) minutos antes de seu horário de preparação agendado. O competidor que não estiver presente no momento do início do tempo de competição será desqualificado.

5.4 MANUTENÇÃO DA ESTAÇÃO

Os competidores serão responsáveis por manter a área de preparação limpa e pronta para o próximo competidor. Não haverá voluntário para “manutenção da estação”, de forma que os competidores devem limpar e organizar a estação de trabalho ao fim de seu tempo de competição.

6.0 PRIMEIRO ROUND DA COMPETIÇÃO

6.1 SÍNTESE

Na Primeira Rodada, os competidores apresentarão dois serviços de café: Serviço Obrigatório e Serviço Livre. A pontuação da Primeira Rodada será a somatória da pontuação do Serviço Obrigatório e do Serviço Livre.

Aos competidores será designada uma programação para o Tempo de Instalação e para o Tempo de Competição tanto para o Serviço Obrigatório quanto para o Serviço Livre. Os competidores que não estiverem prontos para dar início aos seus respectivos tempos de Instalação/Competição no tempo designado serão desqualificados. Se a competição for postergada, ainda assim os competidores devem estar prontos para dar início às suas preparações no tempo designado.

6.2 SERVIÇO OBRIGATÓRIO

6.2.1 O “tempo de preparo” dos competidores terá agenda definida. Os competidores terão 08 (oito) minutos para preparar a estação e preparar todos os itens relevantes para o tempo de competição. Equipamentos elétricos devem ser testados e conectados antes do início do tempo de competição, porém não podem ser ligados antes de iniciar a contagem do tempo de competição. Quando o tempo

de preparo concluir o competidor deverá parar todas as atividades de preparação e manipulação dos itens da estação. Ele não poderá conter nas mãos nenhum item envolvido no serviço, com apenas uma exceção: o cronômetro. Os competidores devem levar em conta o fato de que tempo de intervalo entre o tempo de preparo e o tempo de competição pode variar.

6.2.2 Começando o tempo de competição.

Haverá uma pré-definição da ordem dos competidores. Após os 08 (oito) minutos do tempo de preparação do competidor, este, quando pronto, avisará ao marcador de tempo (cronometrista) para iniciar seu tempo de competição. O competidor deverá verificar se o marcador de tempo se encontra preparado. O competidor deverá iniciar seu tempo de competição antes de qualquer primeiro contato entre a água e o café. Em caso contrário o competidor será desqualificado (a água utilizada para molhar o filtro do recipiente de filtragem ou qualquer “non-brew water”, não será fator dessa desqualificação).

6.2.3 Tempo de Competição

O competidor terá 7 minutos para preparar e servir seus cafés para os juízes. Todos os competidores devem, exclusivamente, utilizar o café do serviço obrigatório, fornecido pelos organizadores, e não outro café (em grão ou moído).

Nenhuma apresentação deve ser feita. O competidor deve ater-se a trabalhar silenciosamente. Se o juiz principal determinar que o competidor está tentando influenciar ou “presentear” os juízes, o competidor pode ser desqualificado. Os competidores não devem preparar seus cafés na mesa de juízes. A mesa de juízes deve ser usada apenas para avaliação de bebidas, assim como, os juízes não podem observar a preparação.

Competidores deverão preparar as bebidas com o café e água fornecidos na mesa no palco de competição durante o tempo de competição.

As bebidas devem estar preparadas e servidas de acordo com essas Regras – especificamente com a seção de “Padrões e Definições”.

O competidor prepara as bebidas para os juízes, colocando-as na bandeja localizada no final da estação de preparação. O “service porter” irá entregá-las para os juízes.

6.2.4 Terminando o tempo de competição

O tempo de competição termina quando o competidor serve a terceira e a última bebida, ou quando o tempo de competição expirar, o que ocorrer primeiro. O competidor não precisará anunciar ou indicar o fim de seu tempo de competição.

O competidor cujas bebidas não são servidas dentro de oito (08) minutos será desqualificado. Porém, juízes poderão continuar a avaliar e pontuar as bebidas pela referência do competidor.

Uma vez o tempo de competição terminado, o competidor despejará aproximadamente 100 ml de água da chaleira usada para preparar os cafés em uma xícara fornecida pela organização. Antes de retornar à área de preparação para limpá-la, o competidor irá esperar até o juiz principal provar os café e água servidos. Quando o competidor receber um sinal do Mestre de Cerimônia, o competidor irá limpar a estação e rapidamente preparar para o próximo competidor.

6.2.5 Penalidade do tempo

A - Caso o competidor não terminar sua apresentação durante o período de 07 (sete) minutos, o mesmo poderá continuar até terminar a apresentação.

B – Após 07 (sete) minutos, 0,5 ponto será deduzido por cada segundo acima dos 07 (sete) minutos da pontuação total, até o máximo de 30 pontos.

C – O competidor cujo tempo de apresentação ultrapassar 08 (oito) minutos será desqualificado.

6.3 SERVIÇO LIVRE

6.3.1 Tempo de Instalação

Aos competidores será assinalado na programação um Tempo de Instalação para o Serviço Livre.

Os competidores terão 05 (cinco) minutos para configurar suas estações e preparar todos os itens relevantes para o Tempo de Competição. Equipamentos elétricos poderão ser plugados previamente ao início do Tempo de Instalação, mas não devem ser ligados até o início do Tempo de Instalação.

Quando terminar o Tempo de Instalação, o competidor deverá interromper todas as preparações em andamento e o manejo dos itens que estejam na Mesa de Maquinário e na Mesa de Competição que estará envolvida no serviço do café até que o Tempo de Competição comece. Os competidores não poderão manter em suas mãos nada que esteja relacionado ao serviço do café depois que o Tempo de Instalação chegar ao fim, a não ser um cronômetro.

Os competidores devem ter em mente o fato de que o tempo entre o fim do Tempo de Instalação e o começo do Tempo de Competição poderá e deverá variar.

Quando o tempo de instalação concluir, o competidor que usa sua própria água deverá fornecer 2 amostras de aproximadamente 100 ml da água: uma na temperatura ambiente e uma outra aquecida. Os dois recipientes serão fornecidos pela organização do evento. As amostras serão despejadas das chaleiras, recipientes ou garrafas que o competidor usa para preparar os cafés. Ambas as amostras serão avaliadas pelo juiz principal para verificar que a água não contém nenhum sabor ou característica atípica de água potável limpa.

6.3.2 Começa o Tempo de Competição

Aos competidores será designado na programação um tempo de competição para o Serviço Livre. Depois de decorridos os seus 05 (cinco) minutos de tempo de Instalação os competidores darão início aos seus tempos de competição anunciando isto ao cronometrista. O competidor deve verificar se o cronometrista está preparado para dar início ao cronômetro.

6.3.3 Tempo de Competição

Os competidores terão 10 (dez) minutos para preparar, servir e apresentar três preparos individuais de café filtrado para três juízes.

Os competidores utilizarão café de sua escolha em grão ou moído.

Os competidores têm a opção de moer seus cafés e preparar suas águas de infusão durante o tempo de competição ou de antemão.

O serviço do café deve ser acompanhado de uma apresentação aos juízes que enuncie a experiência gustativa apresentada, demonstre excelência no atendimento ao cliente e aprimore a experiência do café.

Bebidas devem ser preparadas e servidas de acordo com o presente Regulamento.

O competidor deve servir as bebidas aos juízes colocando-as na mesa julgadora, uma na frente de cada juiz. Os competidores devem pessoalmente dispor cada bebida na frente dos juízes, para que ela seja considerada “servida”.

6.3.4 Fim do Tempo de Competição

O tempo de competição se encerra quando decorrido o tempo de competição, quando o competidor pára o relógio que marca o tempo de competição, ou quando o competidor ergue uma de suas mãos e diz “tempo”, o que ocorrer primeiro. As bebidas não servidas dentro do tempo de competição, receberão zero como pontuação oficial. No entanto, juízes podem dar andamento à avaliação e pontuar a bebida apenas para referência do competidor. A avaliação dos juízes não será baseada no que tenha sido dito, servido ou apresentado antes ou depois do tempo de competição. Uma vez

terminado o tempo de competição, o competidor deve retornar para a área de preparação com o propósito de limpar e preparar a estação para o próximo competidor.

6.3.5 Penalidade do tempo

A - Caso o competidor não termine sua apresentação durante o período de 10 (dez) minutos, o mesmo poderá continuar até terminar a apresentação.

B – Após 10 (dez) minutos, 0,5 ponto será deduzido por cada segundo acima dos 10 (dez) minutos da pontuação total, até o máximo de 30 pontos.

C – O competidor cujo tempo de apresentação ultrapassar 11 (onze) minutos será desqualificado.

6.3.6 Informações Adicionais sobre o Serviço Livre

Os competidores devem apresentar seus cafés juntamente com uma apresentação que aprimore a experiência gustativa do café e se assemelhe a serviços exemplares de café especial no mundo real. A apresentação será avaliada com base no quão bem a experiência gustativa condiz com a descrição do competidor. As apresentações podem ser criativas, informativas e divertidas, mas devem sempre focar em aprimorar a experiência que os juízes têm com o café. Os competidores não devem servir ou apresentar qualquer alimento, bebida ou aroma para consumo dos juízes, a não ser os cafés servidos. Qualquer serviço daquele tipo não será avaliado pelos juízes. Os competidores não poderão solicitar que os juízes mudem de posição. Os juízes somente avaliarão as bebidas servidas na xícara final. Se o competidor modificar ou interagir com a bebida ou a xícara depois que for servida aos juízes, a bebida será considerada servida novamente e qualquer avaliação prévia será dispensada, e o juiz avaliará a bebida como uma bebida nova. Juízes poderão seguir orientações de avaliação do aroma, porém dadas pelo competidor. Uma vez que a bebida for decantada e servida aos juízes para avaliação de sabor, o competidor não poderá interagir com a bebida e com a xícara.

7.0 ROUND FINAL DA COMPETIÇÃO

7.1 SÍNTESE

O Round Final consiste dos seis maiores pontuadores do Primeiro Round apresentando Serviço Livre para três juízes. A pontuação do serviço obrigatório do Primeiro Round será transportada para o Round Final.

8.0 PROBLEMAS TÉCNICOS

A. Durante o tempo de preparação e/ou competição, se um competidor sentir que há um problema técnico com:

1 - O suprimento de energia elétrica

2 - O moedor oficial ou o dispensário de água oficial

3 - Apenas no Serviço Livre: O equipamento áudio-visual (ou seja, o microfone do competidor). O competidor deve erguer sua mão, dizer “técnico” e solicitar a presença do Gerente do Evento (durante o tempo de instalação) ou do presidente da mesa julgadora (durante o tempo de competição). O tempo será interrompido.

B. Se o Gerente do Evento concorda que há um problema técnico de fácil resolução, eles decidirão a quantia apropriada de tempo a ser creditada ao competidor, se for o caso. Uma vez resolvido o problema, o tempo do competidor será retomado.

C. Se o problema técnico não puder ser resolvido em tempo o Gerente do Evento/Presidente da Mesa Julgadora decidirá se o competidor deve esperar para continuar com sua apresentação ou se esta será interrompida e retomada em data posterior.

D. Se um competidor teve seu tempo de competição interrompido, o Gerente do Evento marcará um novo horário para sua competição.

E. Se for determinado que o problema técnico é devido a falha do competidor ou do equipamento pessoal do competidor, o Gerente do Evento poderá determinar que não será dado tempo adicional ao competidor e que o tempo de instalação/ competição será retomado sem que tempo algum seja creditado.

F. Falta de familiaridade com o equipamento não dá motivo para tempo técnico.

9.0 ACESSÓRIOS ESQUECIDOS

A. Se um competidor esquece seu equipamento e/ou acessórios durante o seu tempo de competição, ele deve informar ao presidente da mesa julgadora que se esqueceu do(s) item(ns) e então buscá-lo(s) ele mesmo. O tempo de competição não será interrompido.

B. Nada poderá ser entregue por equipe de apoio, membros do time ou pelo público presente durante o tempo de competição.

10.0 PONTUAÇÃO

10.1 PONTUAÇÃO OFICIAL

O marcador de pontos oficial será o responsável por manter todas as pontuações em confidencial.

10.2 COMPONENTES DAS PONTUAÇÕES DAS XÍCARAS

Em geral, o alcance da *índole* aromática do café corresponde a sua origem. Em contraste, a *intensidade* do caráter aromático geralmente está relacionada ao frescor do café, definido como o período entre a tostagem e a preparação e dependendo do tipo de embalagem usada para proteger os grãos da umidade e do ar.

10.1.1 Aroma

Em geral, o alcance da *índole* aromática do café corresponde a sua origem. Em contraste, a *intensidade* do caráter aromático geralmente está relacionada ao frescor do café, definido como o período entre a tostagem e a preparação e dependendo do tipo de embalagem usada para proteger os grãos da umidade e do ar.

10.1.2 Sabor

O sabor representa o principal aspecto do café, situado entre as primeiras impressões recebidas do aroma e da acidez do café até o seu sabor residual. É uma impressão combinada de todas as sensações gustativas e aromas retro nasais que fluem da boca para o nariz. A pontuação dada para o Sabor deve ter em conta a intensidade, qualidade e complexidade da combinação entre sabor e aroma, experimentados quando o café é sorvido vigorosamente em direção à boca de forma a envolver integralmente o paladar na avaliação.

10.1.3 Sabor Residual

O sabor residual é definido como a duração das qualidades agradáveis do sabor (sabor e aroma) que emanam da parte anterior do paladar e que persistem depois que o café é engolido ou cuspidado. Se o sabor residual for curto ou desagradável, uma pontuação baixa será recebida.

10.1.4 Acidez

A acidez é normalmente descrita como “luminosidade” quando favorável ou “amarga” quando desfavorável. A acidez contribui para os aspectos de vivacidade, doçura e frescor e é quase imediatamente experimentado e avaliado quando o café é pela primeira vez sorvido pela boca. No entanto, uma Acidez muito intensa ou hegemônica pode ser desagradável, e acidez excessiva pode não ser apropriada ao perfil de sabor da amostra. A pontuação final marcada na escala horizontal deve refletir a qualidade da Acidez detectada pelo juiz em relação ao esperado perfil de sabor, com base

em características de origem e/ou outros fatores (grau de tostagem, uso intencional, etc.). Cafés dos quais se espera alto grau de acidez, tal qual o café queniano, ou cafés dos quais se espera baixo grau de acidez, tal qual o café de Sumatra, podem igualmente receber alta pontuação embora seus graus de intensidade sejam um tanto distintos.

10.1.5 Corpo

A qualidade de ser encorpado é baseada na sensação táctil do líquido na boca, especialmente como detectada entre a língua e o céu da boca. A maior parte das amostras de café encorpado poderá receber alta pontuação em termos de qualidade devida à presença de sacarose e colóides. Algumas amostras pouco encorpadas podem também apresentar sensação agradável na boca, no entanto. Cafés dos quais se espera sejam bem encorpados, tal qual o café de Sumatra, ou cafés dos quais se espera sejam pouco encorpados, tal qual o café mexicano, podem igualmente receber altas pontuações embora seus graus de intensidade sejam um tanto distintos.

10.1.6 Equilíbrio

Equilíbrio é a maneira como os vários aspectos do Sabor, do Sabor Residual, da Acidez e do Corpo da amostra trabalham em conjunto e se complementam ou contrastam entre si. Se a amostra padece de certos atributos de aroma e sabor ou se alguns atributos prevalecem demais, a pontuação referente ao Equilíbrio será reduzida.

10.1.7 Impressão Geral

A pontuação de “Impressão Geral” pretende refletir a graduação holisticamente integrada da amostra conforme detectada pelo juiz. Uma amostra com aspectos altamente agradáveis, mas que não “se adequam”, receberá pontuação baixa. Um café que atende às expectativas quanto às suas características e reflete qualidades de sabor particulares relativas a sua origem, receberão uma pontuação alta. Este é o momento em que os juízes fazem suas apreciações pessoais.

11.0 PROTOCOLO DE AVALIAÇÃO DAS XÍCARAS

A. Tão logo a bebida de café é servida, o juiz deve avaliar o componente **Aroma**. É importante avaliá-lo o mais rápido possível, porque a intensidade do aroma decai na medida em que a temperatura diminui.

B. Uma pequena amostra será tomada para medida de TDS (veja a seção Medida de TDS, abaixo).

C. A bebida de café pode, neste momento, ser decantada no recipiente de serviço padronizado.

D. Quando a amostra for esfriada até 70°C, a avaliação da bebida deve ter início. A bebida é aspirada em direção a boca, tanto com a colher ou diretamente do recipiente de serviço, de tal forma a cobrir a maior superfície possível, especialmente a língua e palato superior, visto que os vapores retro nasais alcançam suas intensidades máximas em tais temperaturas elevadas. Sabor e Sabor Residual serão graduados neste momento.

E. Na medida em que o café continua a esfriar, a Acidez, o Corpo e o Equilíbrio serão graduados em seguida. Equilíbrio é a análise de quão bem o Sabor, o Sabor Residual, a Acidez e o Corpo se combinam de forma sinérgica.

F. A análise do juiz para os diferentes componentes será avaliada em três diferentes temperaturas à medida que a amostra perde temperatura:

1 - “Quente”, definida como em aproximadamente 70 °C

2 - “Morna” definida como em aproximadamente 40°C

3 - “Fria” definida como entre 25 e 30°C

G. Para graduar a amostra na escala de avaliação, circule o campo apropriado no formulário. Se uma mudança for feita (se a amostra ganha ou perde em alguma de suas qualidades percebidas em função de mudanças na temperatura), marque novamente a escala horizontal e desenhe uma flecha para indicar a pontuação definitiva.

H. A avaliação da bebida deve ser encerrada quando a amostra alcançar aproximadamente 30°C, quando a pontuação de “Impressão Geral” será determinada com base na combinação de todos os atributos. Juízes registrarão detalhes sobre a avaliação sensorial na área de anotações, o que servirá como referência e também para benefício do competidor. Os juízes devem restringir suas anotações e comentários àqueles que sejam feitos sob a perspectiva da avaliação sensorial ou de um cliente, evitando comentar sobre o método, técnica ou dispositivo de preparo (ou seja, “intensamente ácido” é uma anotação válida. “Tempo de infusão muito longo” ou “sub extraído” não são anotações válidas).

12.0 PONTUAÇÃO DO PRIMEIRO ROUND

12.1 Pontuação do Serviço Obrigatório

Com o intuito de calcular a Nota Final, a nota de cada um dos sete componentes será somada (com as notas de acidez, corpo e equilíbrio sendo dobradas).

A pontuação total do Serviço Obrigatório será consolidada adicionando o total das 3 fichas de pontuação, uma de cada juiz, e dividida por 3 (por exemplo: pontuações de 85,25 / 91,00 / 89,50 para um total de 265,75 resultará em uma pontuação final de 88,58). A pontuação máxima para o Serviço Obrigatório é 100.

12.2 Pontuação do Serviço Livre

As pontuações para a Pontuação Total das Xícaras serão obtidas da mesma forma como no Serviço Obrigatório. Para calcular a Pontuação da Apresentação, os dois componentes relevantes da pontuação serão somados, com a pontuação para Descrição de Sabor e Atendimento ao Consumidor, tendo o seu valor dobrado. De modo a calcular a Pontuação do Serviço Livre para cada ficha de pontuação, a Pontuação Total de Xícaras será somada à Pontuação Total da apresentação, e o resultado dividido por 1.40. Para calcular a Pontuação Total do Serviço Livre, as três Pontuações do Serviço Livre (uma para cada tabela de pontuação dos juízes) serão somadas e o total dividido por 3. A pontuação total do juiz principal será somada à média total do serviço livre que é multiplicada por 1,4. Esta soma será dividida por 1,6. A máxima Pontuação Total do Serviço Livre é 100.

12.3 Pontuação Total do Primeiro Round

A Pontuação Total do Primeiro Round é calculada pela soma da Pontuação do serviço Obrigatório com a Pontuação do Serviço Livre. A máxima pontuação para o Primeiro Round é 200.

13.0 PONTUAÇÃO DO ROUND FINAL

A. As pontuações da Pontuação Total de Xícaras serão tabuladas conforme descrito na seção 12.1, *Pontuação do Serviço Obrigatório*, acima.

B. Para calcular a Pontuação da Apresentação, os dois componentes relevantes da pontuação serão somados (com a pontuação para descrição do sabor e atendimento ao cliente, tendo o seu valor dobrado).

C. De modo a calcular a Pontuação do Serviço Livre, para cada tabela de pontuação, a Pontuação Total de Xícaras será somada à Pontuação Total da Apresentação e o resultado será dividido por 1.40.

D. Para calcular a Pontuação Total do Final do competidor as três Pontuações Finais (uma para cada tabela de pontos) serão somadas e o resultado dividido por 3. A pontuação total do juiz principal será somada à média total do serviço livre que é multiplicada por 1,4. Esta soma será dividida por 1,6. A máxima Pontuação Total do Serviço Livre é 100.

E. Os competidores que seguirem para a rodada final terão sua pontuação de serviço obrigatório da primeira rodada somada com a pontuação do serviço livre do final, para obter a pontuação total. O

competidor cuja somatória da pontuação do obrigatório com o livre da rodada final for maior, será o campeão.

14.0 AVALIAÇÃO DO SERVIÇO LIVRE

Os componentes da pontuação da Avaliação da Xícara e o protocolo de avaliação serão iguais aos do Serviço Obrigatório. Os competidores poderão sobrepor o protocolo de avaliação dando aos juízes, instruções alternativas específicas de como a bebida deve ser consumida. Desde que as instruções sejam razoáveis e dadas antes que a bebida seja servida, os juízes devem segui-las.

Uma vez que os juízes começarem a avaliar a bebida da xícara final, os competidores não poderão sobrepor o protocolo de avaliação. Juízes não seguirão quaisquer instruções para avaliar a bebida em outra temperatura fora as três estipuladas neste protocolo.

14.1 ESCALA DE AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO

A pontuação da apresentação utilizará a totalidade da Escala de Avaliação.

14.2 SEÇÃO DA TABELA DE PONTUAÇÃO DA APRESENTAÇÃO

A pontuação da apresentação vai de “Aceitável” (4) até “Extraordinária” (10), sendo a pontuação “Inaceitável” (0) reservada a situações de evidente violação do Regulamento, bom-senso ou padrões mínimos de profissionalismo ou serviço. Os juízes utilizarão a área de anotação e as áreas de marcação da escala horizontal de avaliação para referência, e marcarão a pontuação na área onde está escrito **Total** depois de terminada a apresentação e concluída a avaliação sensorial.

14.3 COMPONENTES DA TABELA DE PONTUAÇÃO DA APRESENTAÇÃO

14.3.1 Descrição do Sabor

Os competidores descreverão em detalhes a experiência sensorial de suas bebidas de café. Os juízes devem tomar notas detalhadas, particularmente aqueles referentes ao sabor específico ou, do contrário, descrições sensoriais. Notas mais altas serão dadas quando a descrição do competidor for tanto detalhada quanto precisa. No entanto, trata-se de avaliação da qualidade, precisão e relevância de suas descrições, e não da quantidade.

14.3.2 Serviço ao Consumidor

Os competidores devem ser empenhados, profissionais, e fornecer uma experiência de serviço exemplar. Dos competidores não se espera que elaborem experiências complexas ou do tipo refinadas, e a apresentação deve guardar relação com uma experiência de serviço que se espera no mundo real. Serviços que positivamente aperfeiçoem a experiência do café para além da bebida, terão notas mais altas. A higienização durante o serviço e a limpeza da xícara também serão avaliadas.

14.4 AVALIAÇÃO DO JUÍZ PRINCIPAL

Os componentes da tabela de apresentação do juiz principal

14.4.1 – Fluxo de trabalho geral

O juiz principal avaliará o fluxo do trabalho geral, o uso de ferramentas, equipamentos e acessórios dentro da estação do competidor. O juiz principal avaliará o fluxo do trabalho geral e uso de ferramentas, equipamentos e acessórios durante a apresentação, incluindo: organização e posicionamento de ferramentas e acessórios; movimento do competidor e fluxo dentro e ao redor da estação; limpeza e manutenção da estação (equipamentos, balcões, utensílios, xícaras, toalhas); gerenciamento e consistência de processo de preparação de café

14.4.2 – Uniformidade sensorial

O juiz principal avaliará uniformidade sensorial das 03 (três) xícaras servidas para cada juiz. Após uma medida de TDS, o juiz principal provará cada xícara seguindo o protocolo de avaliação da xícara (acima). O juiz principal avaliará quais dos componentes de sabor são consistentes um com o outro no tempo, com exceção de aroma.

15.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO OBRIGATÓRIO

15.1 PROTOCOLO E PREPARAÇÃO DOS JUÍZES

15.1.1 Lista de Suprimentos da Mesa Julgadora:

Canetas · Prancheta (uma por juiz) · Folha de julgamento (papel em formato A4 com três marcadores de avaliação) · Colher de prova · Cuspideira (opcional)

15.1.2 Colheres de prova e Cuspideiras

Os juízes têm a opção de usar uma colher de prova para sorver ou dar pequenos goles do café, ou fazer o mesmo diretamente do recipiente de serviço. Da mesma forma, os juízes têm a opção de cuspir o café ou consumi-lo. É recomendado (mas não exigido) que os juízes tentem ser consistentes em suas ações de usar a colher, sorver, dar goles, cuspir ou engolir o café durante toda a competição, a não ser que o competidor der orientações específicas de como se consumir a bebida.

15.1.3 Observando os Competidores

Durante o Serviço Obrigatório, os juízes NÃO poderão observar ou inspecionar os competidores e a preparação dos cafés, de modo a remover qualquer possibilidade de viés em função do que tenha visto. Uma cortina ou barreira poderá ser usada para isolar por completo os juízes das preparações do Serviço Obrigatório.

15.2 ESCALA DE AVALIAÇÃO DA PONTUAÇÃO DAS XÍCARAS

Os juízes devem usar a Escala de Avaliação de: Bom, Muito Bom, Excelente e Extraordinário. Os juízes não devem utilizar pontuação inferior a 6.00. Avaliações que estejam abaixo do descrito como “Bom” devem receber 6.00 como pontuação.

6.00 - Bom	7.00 – Muito Bom	8.00 – Excelente	9.00 – Extraordinário
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 a 10

15.3 TABELAS DE PONTUAÇÃO

Quando servido, o juiz deve mover cada xícara para a folha de julgamento e marcar cada posição da folha com um código alfa-numérico. Este código será registrado na área marcada Cup # (Xícara #). Cada componente de avaliação é marcado com uma escala horizontal (esquerda para direita), a qual é usada para graduar a percepção que o juiz tem da qualidade relativa do componente particular baseado em sua percepção da amostra e em sua experiência na compreensão do que é qualidade.

Alguns componentes serão marcados com escalas verticais. As escalas verticais são usadas para graduar a intensidade do componente sensorial e são marcadas para referência e nota, não estão incluídas na pontuação. Depois da avaliação, a pontuação numérica deve ser anotada em cada espaço em que esteja marcado **Total**. Os marcadores de pontos calcularão a soma dos componentes de pontuação para determinar a **Pontuação Total**.

16.0 MEDIDA DO TDS (Sólidos Totais Dissolvidos)

16.1 PROPÓSITO

Uma bebida filtrada de café tem normalmente entre 1.0% e 1.5% de sólidos dissolvidos e aproximadamente 99% de água. A proporção formada por sólidos do café é normalmente chamada de TDS, ou Sólidos Totais Dissolvidos. Inversamente, cerca de 10 a 25% da massa do café será extraída em bebida. Esta massa solúvel é normalmente chamada de “montante de solúveis” ou “montante extraído”. Os padrões da SCAA e da SCAE Gold Cup, baseados no estudo do paladar de consumidores e em pesquisas, ilustram um alcance de variáveis que logra alcançar resultados desejáveis no que concerne ao sabor da bebida. O domínio de variação do TDS recomendado pela SCAA é de 1.15% a 1.35%, enquanto o recomendado pela SCAE é de 1.20% a 1.45%, sendo o padrão de montante extraído de ambos entre 18.0-22.0%. Se o TDS é muito baixo, a análise sensorial usual será de que a bebida é “fraca”. Se o TDS é muito alto, a análise sensorial usual será de que a bebida é “forte”. Se o Montante Extraído é muito baixo, a bebida será normalmente considerada como subextraída” ou “não-desenvolvida”. Se o Montante Extraído é muito alto, a bebida será normalmente considerada como “super-extraída”. Para a Brewers Cup, as medidas de TDS serão tomadas para cada xícara servida para referência dos competidores. Competidores são encorajados a calcular o montante extraído de suas bebidas, baseado no conhecimento da massa total de café e da água de preparo utilizada para a preparação.

16.2 FÓRMULAS

Para calcular o montante extraído existem alguns métodos da complexidade variada. O mais simples consiste em utilizar um software de cálculo para lidar com os cálculos envolvidos. Para calcular o montante extraído você mesmo, o melhor e mais simples método é primeiramente tomar três medidas:

- A. Massa do café moído
- B. Massa da bebida de café
- C. $TDS \text{ Montante Extraído} = TDS \times \text{massa da solução} \div \text{massa do café moído}$.

16.3 PROTOCOLO DE MEDIDA

- A. A bebida será servida para cada juiz. O juiz primeiramente analisará o Aroma da bebida.
- B. Imediatamente após a análise do Aroma, uma colher será utilizada para agitar o café, afundando-se a colher com a porção côncava virada para cima e submergindo-a até o fundo da xícara. Então, a colher será erguida até a superfície do líquido, sendo o processo repetido por três vezes.
- C. Usando uma pipeta ou uma colher, uma amostra de bebida será para um pequeno copo, xícara ou “shot”.
- D. Se a bebida parece conter sólidos suspensos (pequenas partículas de café), a amostra será filtrada com um filtro de papel ou filtro de seringa.
- E. Enquanto as bebidas estão esfriando e sendo avaliadas, o técnico medirá o TDS da amostra com um dispositivo de medida calibrado.
- F. A leitura do TDS será registrada em local apropriado na tabela de pontuação, arredondada para a casa centesimal mais próxima (por exemplo, 1.15%).

17.0 ARREDONDAMENTOS

Pontuações serão arredondadas até a casa centesimal mais próxima (por exemplo, uma pontuação total de 88.5833333 será arredondada para 88.58).

18.0 EMPATES

No Primeiro Round: se ocorre empate entre dois ou mais competidores resultando em mais de seis (6) competidores qualificados para o Round Final, o procedimento para determinar as colocações será o seguinte:

- A. O competidor com a maior Pontuação Total do Serviço Obrigatório será o melhor posicionado.
- B. Se persiste o empate, o competidor com a maior pontuação no quesito “Sabor” nas tabelas de pontuação do Serviço Obrigatório será o melhor posicionado.
- C. Se persiste o empate, o competidor com a maior pontuação no quesito “Equilíbrio” nas tabelas de pontuação do Serviço Obrigatório será o melhor posicionado.
- D. Se persiste o empate, o competidor com a maior pontuação no quesito “Impressão Geral” nas tabelas de pontuação do Serviço Obrigatório será o melhor posicionado.
- E. Se persiste o empate, o Round Final terá andamento com todos os competidores que se qualificarem com as seis maiores pontuações.

No Round Final: Se houver empate entre dois ou mais competidores, o procedimento para determinar a classificação final será o seguinte:

- A. O (s) competidor (es) com maior somatória de Pontuação de Xícaras no Round Final (sem a Pontuação da Apresentação) será o melhor posicionado.
- B. Se o persiste o empate o competidor com a maior somatória de pontos no quesito “Serviço ao Consumidor” será o melhor posicionado.
- C. Se persiste o empate o competidor com a maior somatória de pontos no quesito “descrição de sabor” será o melhor posicionado.

19.0 RESENHA

Em seguida à cerimônia de premiação, os competidores terão a oportunidade de revisar suas tabelas de pontuação juntamente aos juízes. Aos competidores não será permitido obter suas tabelas de pontuação originais. Em seguida à competição o Gerente do Evento enviará aos competidores e-mail contendo a cópia de suas tabelas de pontuação.

20.0 JULGAMENTO NO CAMPEONATO BRASILEIRO DE PREPARO DE CAFÉ 2017

20.1 QUEM ESTÁ CERTIFICADO PARA JULGAR NO BRASIL

A. Aqueles que desempenham o trabalho de juiz na BSCA ou que demonstrem experiência considerável na avaliação de cafés utilizando tabelas de pontuação padronizadas (SCAA, COE, etc.) poderão ser usados como juízes, quando necessário.

20.2 OBJETIVOS E PROPÓSITOS DOS JUÍZES

- A. Dar apoio à profissão de barista.
- B. Promover cafés especiais e a excelência do café.
- C. Agir de forma neutra, justa e consistente quando em avaliação.
- D. Selecionar um campeão digno e altamente profissional.

20.3 O QUE DEVEM BUSCAR OS JUÍZES

Os juízes devem buscar um campeão que:

- A. Prepare bebidas de café de qualidade exemplar.
- B. Preste espetacular serviço ao consumidor.
- C. Consiga descrever a experiência gustativa oferecida por sua bebida.
- D. Proporcione uma excepcional experiência com o serviço do café.

20.4 AS PRINCIPAIS TAREFAS DOS JUÍZES

Dos juízes da Brewers Cup espera-se que apoiem os competidores da seguinte forma:

- A. Avaliando e pontuando de maneira justa, sem viés ou preconceito.

- B. Demonstrando apoio na interação e comprometimento (ou seja, sorrindo, mantendo contato visual e respondendo às perguntas dos competidores com entusiasmo)
- C. Mostrando respeito ao competidor e aos antecedentes culturais deste.
- D. Escrevendo comentários respeitosos de objetivos nas tabelas de pontuação. Os competidores receberão cópia de suas tabelas de pontuação após a competição.
- E. Participando da resenha obrigatória (revisão da tabela de pontuação) com os competidores para enfatizar oportunidades de melhora.
- F. Ficando acessível ao competidor após a competição para comentários adicionais.

20.5 O QUE OS JUÍZES DEVEM ESPERAR DO COMPETIDOR

- A. Que ele possua firme entendimento do presente Regulamento.
- B. Preparação, serviço e apresentação serão feitas de acordo com o presente Regulamento.
- C. Que ele desempenhe o seu trabalho dentro do tempo de competição.

20.6 O QUE OS JUÍZES DEVEM E NÃO DEVEM FAZER ANTES DO JULGAMENTO

- A. Os juízes devem evitar a comunicação com os competidores no que concerne a detalhes específicos de seus serviços, cafés, apresentações, antes e durante os dias de competição. Os juízes devem sempre ser positivos nas interações com os competidores e não os evitar.
- B. Juízes devem tentar se alimentar apenas de alimentos de sabor neutro ou suave antes de julgar.
- C. Por favor, não fumar antes de julgar.
- D. Usar desodorantes sem perfume.
- E. Não usar perfume, colônia ou loção pós-barba.

20.7 COMPORTAMENTO DOS JUÍZES DURANTE A COMPETIÇÃO

- A. Todos os juízes devem ser justos e honestos.
- B. Todos os juízes devem ser positivos e respeitosos com os competidores em todos os momentos.
- C. Os juízes devem ouvir os, e focar nos, competidores.
- D. Os juízes devem estar preparados para ativamente responder a quaisquer perguntas dos competidores.
- E. Durante o Primeiro Round os juízes NÃO observarão os competidores enquanto preparam suas bebidas, a fim de que sua avaliação sensorial não seja afetada pelo que tenham visto.

20.8 DIRETRIZES PARA OS JUÍZES

Juízes que farão julgamento sensorial devem:

- A. Sorrir e dar boas-vindas aos competidores apresentados.
- B. Responder as perguntas dos competidores.
- C. Sorrir e fazer contato visual com o competidor que estiver servindo as bebidas.
- D. Cuidar de seu sentido do paladar evitando queimaduras devidas ao café quente.
- E. Sempre se lembrar do poder psicológico e do impacto que um juiz tem sobre o competidor.
- F. Jamais compartilhar uma avaliação com outro juiz sensorial quando na mesa.
- G. Jamais fazer qualquer coisa que possa ser interpretada negativamente pelo competidor ou pelo público presente.

20.9 CALIBRAÇÃO DOS JUÍZES

Antes de cada dia de competição, a equipe de juízes deve fazer calibração de café.

A – Juízes trabalharão com 03 bebidas diferentes de café filtrado de no mínimo 150ml cada.

1 – Para a primeira rodada, as bebidas serão preparadas com o café oficial da competição, mas com características variadas de extração.

- 2 – Para a final, as bebidas deverão ser cada uma de um café diferente.
- B – Cada bebida será dividida em três porções: 01 para cada juiz e identificada corretamente.
- C – Juízes provarão cada bebida o mínimo de 03 vezes.
- 1 – Aproximadamente 70° (quente)
- 2 – Aproximadamente 40° (morno)
- 3 – Aproximadamente 25° (frio)
- D – Os juízes avaliarão as bebidas e anotação as pontuações no formulário de calibração.
- E – O intuito do exercício de calibração é aprimorar o paladar e praticar a utilização dos formulários. Os juízes poderão conferir entre si durante a calibração.

20.10 ESCALA DE AVALIAÇÃO

A escala de avaliação é a mesma para as tabelas de pontuação do Primeiro e do Round Final

Inaceitável : 0

Aceitável : 4 – 4.75

Médio : 5 – 5.75

Bom : 6 – 6.75

Muito Bom : 7 – 7.75

Excelente : 8 – 8.75

Extraordinário : 9 – 10

Os juízes devem considerar a pontuação numérica como um código que corresponde a cada uma das palavras descritivas. Pontuações intermediárias podem ser utilizadas em incrementos de 0.25 pontos, e juízes não devem usar incrementos menores que 0.25. A pontuação correspondente a inaceitável (0) é reservada apenas para casos de evidente violação do presente Regulamento, do bom senso, e dos padrões mínimos de profissionalismo ou serviço.

21.0 PROTESTOS E RECURSOS DOS COMPETIDORES

21.1 PROTESTO

A. Se um competidor deseja recorrer contra pontuação dada ou protestar contra outra matéria surgida durante a competição e que afete o referido competidor, este deverá dirigi-lo ao Gerente do Evento. Este irá então determinar se o problema pode ser resolvido no local durante a competição ou se o problema requer um recurso escrito em seguida a competição.

B. Se o Gerente do Evento decidir que o problema pode ser resolvido no local, durante a competição, o Gerente do Evento discutirá o problema com os juízes apropriados ou com qualquer outra parte envolvida de forma a permitir uma apresentação justa do caso em questão. Uma decisão será tomada no local pelo Gerente do Evento, o qual deverá informar o competidor sobre a decisão naquele momento.

C. Possíveis resoluções para um protesto ou recurso podem incluir (mas não estão limitadas a):

1 - Desqualificação de outro competidor.

2 - Uma oportunidade para que um ou mais competidores desempenhem o serviço relevante da competição de forma que pontuações anteriores sejam suplantadas,

3 - Outra solução, conforme determinação do Gerente do Evento.

21.2 CARTA DE RECURSO

Se qualquer protesto descrito acima não puder ser resolvido no local ou o competidor desejar recorrer de uma decisão tomada pelo Gerente do Evento no local, o Gerente do Evento solicitará ao competidor que envie o seu recurso em formato escrito (o qual pode enviado na forma de e-mail ou de cópia impressa) para o Gerente do Evento. A carta de recurso deve conter o seguinte:

- 1) Nome do competidor
- 2) Data
- 3) Declaração clara e concisa da queixa
- 4) Referências de datas e horários (se cabível)
- 5) Comentários do competidor e resolução exigida
- 6) Parte/Partes envolvidas
- 7) Informações de contato do competidor

Qualquer recurso escrito que não contiver tais informações não será considerado. Os competidores devem enviar recursos escritos para a BSCA, no e-mail vanusia@bsca.com.br , dentro de 24 horas contadas a partir do incidente ou da decisão que deu razão para a queixa.

21.3 DECISÃO DO RECURSO

A BSCA lerá os recursos escritos dentro de 30 dias, contados a partir do recebimento, e contactará o competidor, por escrito via e-mail, informando da decisão final.

Promovido por

