



**COFFEE IN GOOD SPIRITS**  
**REGULAMENTO OFICIAL - CAMPEONATO NACIONAL 2017**  
**DE 28 DE ABRIL A 1º DE MAIO**

### **1.0 A Competição**

O campeonato é composto por duas rodadas: uma preliminar e uma final.

STAGE PRESENTATION : Onde duas bebidas de assinatura alcoólicas quentes e duas bebidas de assinaturas alcoólicas geladas são preparadas.

A – Preliminar STAGE PRESENTATION: Os competidores terão 10 (dez) minutos de tempo de preparo e 10 (dez) minutos de competição, em que prepararão 04 (quatro) bebidas: Duas bebidas de assinatura alcoólicas quentes (ambas as bebidas deverão seguir a mesma receita) e duas bebidas de assinaturas alcoólicas geladas (ambas as bebidas deverão seguir a mesma receita).

B – Os 06 (seis) competidores com as maiores pontuações avançarão para a rodada final. Na rodada final, os competidores terão 10 (dez) minutos de preparo e 10 (dez) minutos de tempo de competição, em que prepararão 04 (quatro) bebidas: 02 (dois) Irish coffees e 02 (duas) bebidas alcoólicas de café de assinatura quentes ou geladas, usando o álcool fornecido pelo patrocinador.

### **1.1 Competição Nacional**

Para facilitar a realização das competições nacionais, os organizadores podem optar por selecionar o seu campeão realizando uma competição baseada apenas na fase preliminar do WCIGS ou baseada apenas na etapa final do WICGS. A BSCA irá realizar no campeonato brasileiro de Coffee In Good Spirits, as etapas descritas abaixo.

### **1.2 Etapa Preliminar – Stage Presentation**

A) Os competidores terão 10 (dez) minutos de preparação e 10 (dez) minutos de competição. Nenhum tempo de limpeza será concedido, embora os competidores serão convidados a retirar seu equipamento pessoal do palco rapidamente após sua apresentação.

B) Os competidores deverão fazer 04 (quatro) bebidas no total: 02 (dois) drinks idênticos de assinatura quente/morno com álcool e 02 (dois) drinks idênticos de assinatura frio com álcool.

C) Os competidores deverão usar o álcool fornecido pelo patrocinador em ambas as bebidas, quentes e geladas. O fornecedor do álcool para o Stage Presentation e rodada final será divulgado pela BSCA.

D) Haverá 01 (um) competidor apresentando de cada vez.

E) Haverá um painel de 04 (quatro) juízes: 02 (dois) juízes sensoriais, 01 (um) juiz técnico e 01 (um) juiz principal.

F) Os competidores deverão usar a máquina de espresso e moedor fornecidos para preparar a bebida quente OU gelada. Se NENHUMA das bebidas são preparadas usando a máquina de espresso e moedor fornecidos, resultará na pontuação zero em todos os elementos sensoriais da bebida.

G) Os competidores tem liberdade para preparar o café por qualquer método que escolherem, tanto para as bebidas quentes ou geladas, no entanto, os competidores não poderão usar qualquer moedor a não ser o moedor fornecido na área de competição.

H) Todos os cafés deverão ser preparados no tempo da apresentação. Se o café for feito no tempo de preparação, resultará uma pontuação zero nos elementos de degustação da bebida, incluindo as categorias “equilíbrio” e “corpo”. Um competidor terá permissão de adicionar um

outro elemento feito de café à sua bebida, por exemplo, um café frio que é preparado antes da sua apresentação, desde que o principal elemento preparado daquela bebida seja preparado na hora da apresentação.

I) O tempo do competidor será interrompido quando o competidor levantar a mão e anunciar “tempo”.

### **1.3 Rodada Final**

A) Os 06 (seis) competidores com as maiores pontuações na rodada preliminar competirão na rodada final. Os competidores se apresentarão na ordem de sorteio.

B) As pontuações das rodadas preliminares não são transferidas para a rodada final.

C) Os competidores terão 10 (dez) minutos de preparação e 10 (dez) minutos de competição.

D) Dentro do tempo da rodada final os competidores deverão fazer 04 (quatro) bebidas no total: 02 (dois) drinks idênticos de assinatura quente/morno ou gelado de café e álcool e 02 (dois) irish coffees quente/morno.

E) A bebida (drink) de assinatura é de livre escolha. Ela pode ser uma bebida favorecida da rodada preliminar ou algo completamente novo e pode ser quente ou fria.

F) No campeonato mundial, competidores devem usar a bebida de álcool fornecida pelo patrocinador do WCE no ano corrente em ambas bebidas quentes e frias. O não cumprimento deste irá resultar na pontuação zero em todos os elementos de sabor. Campeonatos nacionais não são obrigados a usar a bebida alcoólica do patrocinador do WCE.

G) Os copos para o irish coffes serão fornecidos pela BSCA. Nenhum outro copo poderá ser utilizado. Os copos são de até 240ml e podem ser vistos no site da WCIGS ([www.worldcoffeeingoodspirits.org](http://www.worldcoffeeingoodspirits.org)), e serão divulgadas antes do evento. A bebida vai ganhar um zero dos juízes sensoriais e técnicos, se o copo usado não for o oficial.

H) Haverá 01 (um) competidor apresentando-se de cada vez.

I) Haverá um painel de 04 (quatro) juízes: 02 (dois) juízes sensoriais, 01 (um) juiz técnico e 01 (um) juiz principal.

J) Os competidores tem liberdade para preparar o café por qualquer método que escolherem, porém não poderão usar quaisquer moedores a não ser o moedor patrocinado na área de competição.

K) Todos os cafés deverão ser feitos no tempo da apresentação. Se o café for feito no tempo de preparação, resultará uma pontuação zero nos elementos de degustação da bebida. Um competidor terá permissão de adicionar um outro elemento feito de café à sua bebida, por exemplo, um café frio que é preparado antes da sua apresentação, desde que o principal elemento preparado daquela bebida seja preparado na hora da apresentação.

L) O tempo do competidor será interrompido quando o competidor levantar a mão e anunciar “tempo”.

## **2.0 Definições de bebidas**

### **2.1 STAGE PRESENTATION – Bebidas de assinatura quente/morna**

A) Os competidores são responsáveis por fornecer seus próprios ingredientes, incluindo café e bebida de álcool (com a exceção do patrocinador da bebida de álcool).

B) Cada competidor é livre para usar o café e o método de preparo de sua escolha, porém os competidores deverão usar a máquina de espresso e moedor fornecidos durante o tempo da competição, para preparar as bebidas geladas ou quentes. Poderão optar pelo preparo do café filtrado nas outras bebidas, mas não poderão usar qualquer outro moedor a não ser um moedor patrocinado.

- C) Competidores devem usar a bebida de álcool fornecida pelo patrocinador do evento. O patrocinador do álcool para Stage Presentation e rodada final serão divulgados pela BSCA.
- D) Além da bebida alcoólica do patrocinador, cada competidor é livre para usar quaisquer bebidas alcoólicas dentro de sua bebida.
- E) O competidor é livre para usar quaisquer outros ingredientes dentro da sua bebida
- F) O competidor é livre para usar qualquer material de vidro ou louça para servir sua bebida.
- G) Se nenhum dos conjuntos de bebidas servidas é quente/morno, então o menor conjunto de pontuação da pontuação sensorial será retirado de cada folha de avaliação dos juizes sensoriais. Decoração comestível pode ser utilizada, mas a bebida deve ser bebível e não se tornar uma sobremesa. Pontos poderão ser deduzidos em “equilíbrio”, “comercialmente aplicável” e “impressão geral”, se a bebida for considerada mais "comestível" do que "bebível", a critério do juiz principal.
- H) É necessário que cada competidor detalhe os ingredientes e método para elaborar sua bebida no “briefing” de competidores, antes da etapa preliminar. Um formulário padrão será fornecido para preencher estes detalhes no “briefing”/reuniao de competidores. A BSCA reserva-se o direito de publicar tais receitas em momento posterior.

## **2.2 STAGE PRESENTATION – Bebidas de assinatura fria**

- A) Os competidores são responsáveis por fornecer seus próprios ingredientes, incluindo café e bebida de álcool (com a exceção do patrocinador da bebida de álcool).
- B) Cada competidor é livre para usar o café e o método de preparo de sua escolha, porém os competidores deverão usar a máquina de espresso e moedor fornecidos durante o tempo da competição, para preparar as bebidas geladas ou quentes. Poderão optar pelo preparo do café filtrado nas outras bebidas, mas não poderão usar qualquer outro moedor a não ser um moedor patrocinado.
- C) Competidores devem usar a bebida de álcool fornecida pelo patrocinador do evento. O patrocinador do álcool para Stage Presentation e rodada final serão divulgados pela BSCA.
- D) Além da bebida alcoólica do patrocinador, cada competidor é livre para usar quaisquer bebidas alcoólicas dentro de sua bebida.
- E) O competidor é livre para usar quaisquer outros ingredientes dentro da sua bebida
- F) O competidor é livre para usar qualquer material de vidro ou louça para servir sua bebida.
- G) - Se nenhum dos conjuntos de bebidas servidas é gelada, então o menor conjunto de pontuação da pontuação sensorial será retirada de cada folha de avaliação dos juizes sensoriais. Decoração comestível pode ser utilizada, mas a bebida deve ser bebível e não se tornar uma sobremesa. Pontos poderão ser deduzidos em “equilíbrio”, “comercialmente aplicável” e “impressão geral”, se a bebida for considerada mais "comestível" do que "bebível", a critério do juiz principal.
- H) É necessário que cada competidor detalhe os ingredientes e método para elaborar sua bebida no “briefing” de competidores, antes da etapa preliminar. Um formulário padrão será fornecido para preencher estes detalhes no “briefing”/reunião de competidores. A BSCA reserva-se o direito de publicar tais receitas em momento posterior.

## **2.3 Finais - Café e bebidas de assinatura à base de álcool**

- A) Cada competidor poderá usar o café e o método de preparo de sua escolha. Embora espresso e equipamento padrão (máquina de espresso) serão disponibilizados. Os competidores deverão fornecer seu próprio equipamento se métodos alternativos de preparo forem escolhidos, no entanto, não poderão usar qualquer moedor a não ser o moedor patrocinado.
- B) Cada competidor tem liberdade de escolher a bebida que quer apresentar. Poderá ser a bebida servida na etapa preliminar ou outra completamente nova.

- C) Decoração comestível pode ser utilizada, mas a bebida deve ser bebível e não se tornar uma sobremesa. Pontos poderão ser deduzidos em “equilíbrio”, “comercialmente aplicável” e “impressão geral”, se a bebida for considerada mais "comestível" do que "bebível", a critério do juiz principal.
- E) A BSCA reserva-se o direito de publicar a receita das bebidas posteriormente, dando créditos ao competidor quando possível.

## **2.4 Finais – Irish Coffees**

- A) Os irish coffees deverão ser quentes/mornos e deverão ser compostos somente de café, uísque, açúcar e creme.
- B) Competidores devem alcançar o equilíbrio de sabor entre os ingredientes.
- C) Cada competidor poderá usar o café e o método de preparo de sua escolha. Embora espresso e equipamento padrão (máquina de espresso) serão disponibilizados. Os competidores deverão fornecer seu próprio equipamento se métodos alternativos de preparo forem escolhidos.
- D) Cada competidor é livre para usar o creme de leite de sua escolha. Os cremes mais comuns estarão disponíveis para uso. Competidores não são obrigados a usar os cremes fornecidos. Os competidores podem trazer seu próprio creme e este não deve conter aromatzantes.
- E) A quantidade de creme usada na bebida fica a critério do competidor para alcançar um equilíbrio de sabores. Não haverá nível necessário de creme, como em anos anteriores.
- F) Cada competidor poderá usar o açúcar de sua escolha (mel ou xaropes de açúcar, sem sabor são também permitidos). Os competidores deverão fornecer seu próprio açúcar.
- G) Qualquer uísque pode ser utilizado independentemente da nacionalidade, marca ou idade. Se um acordo de patrocínio for feito com um fabricante de uísque, onde for estipulado que somente seu uísque seja usado para o Irish coffee, será imperativo que todos os competidores respeitem esta condição. Se acordos de patrocínio forem fechados para uso obrigatório de determinados produtos, a BSCA comunicará os competidores no prazo de pelo menos de 03 (três) semanas antes das finais do campeonato. Quaisquer dessas decisões não terão qualquer efeito para a escolha pelos competidores do uísque em suas competições.
- H) Os copos para o Irish Coffee serão fornecidos pela BSCA. Nenhum outro copo poderá ser usado. Os copos são de 240ml e serão divulgados antes do evento.

## **3.0 Procedimentos das etapas das competições**

- A) O espaço da competição consistirá em uma arena com estações de competição.
- B) A cada competidor será destinado um horário de início e um número de estação.
- C) Cada competidor receberá os seguintes tempos em sua estação destinada, composta do seguinte:
- Tempo de preparação de 10 minutos
  - Tempo de realização de 10 minutos
  - Nenhum tempo de limpeza
- D) O primeiro competidor se apresentará e será julgado pela primeira das duas equipes de juízes. Na sequência o segundo começará e será julgado pela segunda equipe de juízes. A folha de avaliação do competidor será preenchida e discutida durante o tempo de apresentação do competidor seguinte. Esta sequência continua de trás para frente para todos os competidores.
- E) Os pontos do competidor de cada etapa não serão considerados na próxima etapa.
- F) Na conclusão da rodada preliminar haverá uma cerimônia em que os finalistas são anunciados e todos os competidores são reconhecidos. Todos os competidores são obrigados a participar desta cerimônia. Os 06 (seis) finalistas competirão em ordem aleatória.

## **4.0. Máquinas, acessórios e matérias primas**

#### **4.1 Máquina de espresso**

Para o preparo do café espresso, os competidores devem usar a máquina de café espresso fornecida pela organização e patrocinador oficial da máquina. A máquina de café espresso fornecida pela competição tem uma configuração técnica fixa e não pode ser alterada pelos competidores. A máquina de café será calibrada para as seguintes especificações: a temperatura será ajustada entre 90,5 - 96,0 °C e a pressão da bomba ajustada entre 8,5 e 9,5 bar (atmosferas).

##### **4.1.1 Nada de líquidos ou ingredientes na máquina**

Nenhum líquido ou ingrediente de qualquer tipo poderá ser colocado ou derramado por cima da máquina de café espresso (ou seja, nada de água em copos, nem derramar ou misturar líquidos ou ingredientes, nem ingredientes de aquecimento). Se um competidor colocar ou derramar líquido ou ingrediente em cima da máquina, receberá zero 0 (zero) pontos para a categoria de "drinks preparados profissionalmente" nas folhas de pontuação técnica.

##### **4.1.2 Desclassificação**

Os competidores não poderão mudar, ajustar ou substituir qualquer elemento, configuração, ou componente da máquina de espresso. Quaisquer alterações ou ajustes feitos podem ser motivo para a desqualificação (ou seja, os porta filtros, cestas, temperatura, pressão, vapor, vaporizador, etc.). Qualquer dano ao equipamento de competição devido a mau uso ou abuso é motivo para desqualificação, a critério do juiz principal que preside.

#### **4.2 Moedor**

Os competidores têm a opção de usar o moedor oficial fornecido pela competição, trazer seu próprio moedor(s) ou ambos. Os competidores não poderão usar mais de dois moedores durante sua apresentação.

#### **4.3 Equipamento fornecido e suprimentos**

Cada estação da arena de competição será equipada da seguinte forma:

- Mesa para equipamento (para máquina de espresso, moedor e liquidificador): Largura: 1,80 - 2,00m, Profundidade: 0,90 – 1,00m, Altura: 0,90m
- Mesa de trabalho (forma um "L" que se estende desde a esquerda da mesa da Estação): Largura: 1,10 – 1,30m, Profundidade: 0,60 – 0,80m, Altura: 0,90 m
- Mesa de apresentação (mesa dos juízes): Largura: 1,80 – 2,00m, Profundidade: 0,50 – 0,60m, Altura: 1,00m
- Máquina de espresso
- Moedor de café
- Moedor de filtro
- Caixa de borra
- Liquidificador de bar
- Lata de lixo
- Gelo

#### **4.4 Equipamento recomendado & suprimentos**

Os competidores são obrigados a trazer todos os suprimentos adicionais necessários para a sua apresentação. Os competidores devem considerar eventuais quebras durante a viagem e / ou durante a competição. Os competidores são responsáveis e encarregados de seus próprios equipamentos e acessórios durante a competição. Os voluntários e funcionários do evento, não são

responsáveis pela segurança dos itens deixados na sala de preparação dos competidores ou na área de competição. A lista de materiais que o competidor pode trazer inclui o seguinte:

- Tamper
- Moedores (os competidores podem também usar o moedor fornecido pela competição)
- Equipamentos de infusão ou outros métodos de preparo
- Misturador
- Copos de shots (para shots de teste e distribuição. Não pode ser usado para servir bebidas na rodada final).
- Jarras/leiteiras
- Copos e louças

Quaisquer utensílios necessários: toalhas de bar / panos limpos (para a prática e competição) material de limpeza (pincel de balcão, pincel de moedor, etc) bandeja (s) (para servir bebidas aos juízes), carrinho de serviço.

#### **4.5 Equipamentos elétricos adicionais**

Além do moedor, os competidores podem usar até duas peças adicionais de equipamento elétrico durante seu desempenho. Os competidores devem notificar a organização do evento, quais os equipamentos que irão utilizar (por exemplo, placa quente, batedeira, etc.), caso contrário, o competidor corre o risco de seus equipamentos não serem permitidos para o seu desempenho. Os competidores são responsáveis por assegurar o seu equipamento elétrico pode operar onde o evento é realizado. A BSCA não irá fornecer adaptadores elétricos ou conversores.

### **5.0 Instruções aos competidores antes da hora de preparação**

#### **5.1 Reunião de orientação dos competidores**

Antes do início da competição, haverá uma reunião de orientação dos competidores. Esta reunião é obrigatória para todos. Durante esta reunião, a organização da competição e o juiz principal que preside, irão explicar as regras da competição, cobrir o cronograma da competição, explicar como será a área de apresentação e detalhes do evento. Esta será uma oportunidade para os competidores esclarecerem dúvidas. Durante a reunião, cada competidor também oferecerá informações sobre a sua bebida. É necessário que cada competidor detalhe os ingredientes e métodos de prepare de sua bebida. Um formulário padrão será fornecido para o preenchimento destes detalhes. A BSCA reserva-se o direito de publicar a receita das bebidas posteriormente, dando créditos ao competidor quando possível.

#### **5.2 Sala de prática de preparação**

Haverá uma área designada como sala de preparação/prática dos competidores. Esta área será reservada para os competidores, voluntários e quaisquer funcionários da competição. Juízes da competição, imprensa / mídia, membros da família do competidor e apoiadores não poderão estar presentes nesta área sem o consentimento da organização da competição. Competidores poderão guardar neste espaço, seus equipamentos, acessórios, componentes, etc. Refrigeradores serão fornecidos para quaisquer ingredientes que necessitem ficarem frios. Esta sala também inclui uma estação de limpeza para os competidores usarem para lavar copos e acessórios de bar. Os competidores são responsáveis pela limpeza de seus próprios pratos e copos, e manter o controle desses itens. Ajudantes e pessoal do evento não são responsáveis pela quebra ou perda de pratos ou itens dos competidores.

##### **5.2.1 Tempo de prática**

A sala de preparação / prática terá uma máquina de espresso e moinho idêntico ao equipamento da competição na arena. Horários de prática serão agendados com base no tempo da competição (ou seja, os primeiros competidores programados terão os primeiros tempos programados de prática). Será enviado aos competidores um cronograma de treino antes de chegarem a competição. Se um competidor não puder usar seu tempo de prática atribuído, ele / ela será responsável por ligar com outro competidor ou encontrar um horário alternativo. A BSCA não garante o acesso para espaço de prática fora da atribuída como tempo de prática.

### **5.3 Música na competição**

Os competidores podem trazer música em um cd ou pen drive para ser tocada durante seu tempo de competição. A música não pode conter palavrões. Os competidores devem marcar a caixa de cd ou pen drive claramente com o seu nome. É responsabilidade do competidor dar à organização da competição ou ao pessoal de audio visual, seu cd ou pen drive antes do início da competição. É de responsabilidade do competidor retirar o material após a competição. Materiais que não forem recuperados serão descartados após a competição.

### **5.4 Pontualidade**

Os competidores devem estar na sala de preparação/prática com um mínimo de 30 (trinta) minutos antes de seus 05 (cinco) minutos programados de tempo de preparação. Qualquer competidor que não estiver no local no início de seus 5 (cinco) minutos de tempo de preparação, pode ser desclassificado.

### **5.5 Montagem da estação**

O montador será responsável por garantir que a estação de cada competidor esteja montada de maneira idêntica para todos os competidores antes do tempo de preparação dele / dela (ou seja, o montador irá certificar-se que o moedor de cada competidor esteja colocado à direita ou à esquerda da máquina de espresso por pedido do competidor).

#### **5.5.1 Instalação do moedor e equipamentos elétricos adicionais**

Se um competidor trazer seu próprio moedor ou qualquer outro equipamento elétrico adicional, o competidor precisa informar a organização da competição antes do início do evento. O montador entrará em contato com o competidor antes do início de seu tempo de preparação. O competidor pode ajudar o montador a levar seu próprio moedor para a estação. Uma vez que o (s) item(s) estiver(em) no lugar e ligado na tomada, o competidor não terá permissão de tocar no item (s) e deverá deixar a arena de competição imediatamente. Nenhum grão de café poderá ser colocado no moedor até a hora de preparação.

### **5.6 Apoiadores / assistentes não permitidos no palco**

Nenhuma pessoa(s) além do competidor, voluntários da competição e funcionários podem estar no palco durante a preparação, apresentação e tempo de limpeza do competidor.

## **6.0 Tempo de preparação**

### **6.1 Começa o tempo de preparação**

Cada competidor terá 5/10 (Spirit Bar / Fase de Apresentação) minutos para preparação. Uma vez que o competidor anterior inicia o seu tempo de competição, o competidor agendado mais próximo poderá começar seu tempo de preparo 5/10 minutos através de aviso do organizador do evento e / ou o cronômetro de preparação. O tempo de preparação visa configurar a estação e preparar a área para a competição. Uma vez que o competidor tenha chegado em seu posto de apresentação

e concordar que a estação está montada de acordo com suas especificações, o cronometrista oficial da competição vai perguntar ao competidor se ele / ela está pronto(a) para começar. Antes que o competidor possa tocar em sua estação, deve avisar o início de sua apresentação para começar o controle no cronometro de seus 5/10 minutos de tempo de preparação.

## **6.2 Carrinho de serviço**

A BSCA não fornece um carrinho de serviço para uso do competidor. Se o competidor usar um carrinho de serviço, deverá descarregar seus pertences para fora do carrinho sozinho. O carrinho de serviço não poderá estar no palco durante o tempo de apresentação/competição. Se itens forem deixados no carrinho após o término do tempo de preparação do competidor, o competidor não poderá remover quaisquer itens do carrinho. Competidores poderão recuperar os itens deixados no carrinho uma vez que seu tempo de competição já terminou – veja 8.2 - *Acessórios esquecidos*.

## **6.3 Mesa de apresentação dos juízes**

A BSCA se concentra nas habilidades do competidor e minimiza as despesas de participação. Toalhas de mesa, água, guardanapos e decoração não são necessários e perderá pontos na seção "hospitalidade" a critério do juiz principal, dependendo da gravidade. Itens envolvidos na preparação ou apresentação da bebida são permitidos. Esta regra serve para proteger os competidores de incorrerem em despesas desnecessárias ao competir.

## **6.4 Shots de prática**

Competidores tem permissão e são encorajados a fazer shots de prática durante o seu tempo de preparação. "Pucks" (também conhecidos como "cakes") podem ser deixados nos porta filtros no início do tempo de competição do competidor.

## **6.5 Xícaras pré-aquecidas**

Xícaras podem ser pré-aquecidas durante o tempo de preparação do competidor. No entanto, a água não pode estar dentro das xícaras no início do tempo de competição. Em nenhum momento poderá haver xícaras com líquidos dentro delas em cima da máquina de espresso (*ver 4.1.1. "nada de líquidos ou ingredientes sobre a máquina"*).

## **6.6 Fim do tempo de preparação**

Os competidores não poderão exceder os 5/10 minutos de tempo de preparação. O cronometrista vai dar ao competidor avisos de 3 (três) minutos, 1 (um) minuto e 30 (trinta) segundos durante seus 5/10 minutos de tempo de preparação. Aos 5/10 minutos, o cronometrista vai avisar "tempo" e pedir que o competidor se afaste da estação. Qualquer competidor que não cessar seu desempenho dentro do tempo alocado, estará sujeito a penalidades.

## **7.0 Tempo de competição**

### **7.1 Introdução pelo mestre de cerimoniais**

Uma vez que o tempo de preparação de 5/10 minutos tenha decorrido e os juízes estiverem prontos, o mestre de cerimoniais anunciará o competidor. Cada competidor deverá usar um microfone sem fio durante sua competição. No entanto, o competidor só estará "ao vivo" (som em transmissão) durante o tempo de sua apresentação.

### **7.2 Começa o tempo de competição**

O mestre de cerimoniais perguntará ao competidor se ele / ela está pronto(o)a para começar. Antes que o competidor se apresente aos juízes, o competidor deverá avisar seu início para o cronômetro



começar seus 6/10 minutos de tempo de apresentação. O cronometrista iniciará o controle de tempo no momento em que o competidor avisar seu início. Será pedido ao competidor que levante sua mão para indicar o início de seu tempo. Acompanhar o tempo decorrido durante os 6/10 minutos de tempo de apresentação é de responsabilidade do competidor, embora ele / ela possa pedir uma verificação do tempo a qualquer momento. O cronometrista dará ao competidor um aviso de 3 (três) minutos e 1 (um) e 30 (trinta) segundos restantes durante seus 6/10 minutos de tempo de competição. O cronometrista é obrigado a dar esses avisos, e pode ser dado ao competidor quando ele / ela estiver falando. Atenção: se o relógio não funcionar por qualquer motivo, os competidores não poderão parar o seu tempo. No caso em que o relógio não funcionar corretamente, o tempo do cronometrista é a hora oficial para a competição. O competidor receberá os mesmos avisos mencionados acima.

### **7.3 Servir bebidas exigidas**

Todas as bebidas devem ser servidas na mesa de apresentação dos juízes. O competidor decidirá a ordem das categorias das bebidas a serem servidas, no entanto, qualquer categoria de bebida deverá ser finalizada antes que o competidor sirva outra categoria de bebida, caso contrário, o competidor será desclassificado. A preparação dos elementos das bebidas é permitida a qualquer momento durante o tempo de competição.

### **7.4 Ajudantes limpam as bebidas servidas**

Depois que cada conjunto de bebidas for servido e avaliado pelos juízes, um ajudante irá limpar a mesa de apresentação dos juízes após o sinal do juiz principal. Se um competidor tiver instruções especiais para o ajudante ele / ela terá de explicar estas instruções para a organização do evento e para o ajudante antes do início de seu tempo de competição. O ajudante fará todos os esforços para evitar impedimentos ao competidor, mas é de responsabilidade do competidor organizar sua estação com sucesso.

### **7.5 A estação**

Os competidores só podem utilizar a área de trabalho fornecida pela organização da competição: a mesa da máquina, mesa de trabalho, e mesa de apresentação. A introdução de qualquer outro mobiliário e / ou equipamento que seja colocado diretamente no ou sobre o chão da área de competição (ou seja, um suporte, mesa, aparador, banco, etc) resultará em desclassificação automática. Os competidores não poderão utilizar qualquer espaço sob as mesas de competição para armazenamento. A única exceção a esta regra é a permissão de ter uma caixa de borra.

### **7.6 Fim do tempo de competição**

O tempo de competição será parado quando o competidor acionar o botão de “pare” ou levantar sua mão e falar “tempo”, o que ocorrer primeiro. Caso o competidor escolha por falar “tempo” sem acionar o botão “pare”, é de responsabilidade do competidor falar alto e claramente ao cronometrista e juiz principal. O competidor pode escolher terminar sua apresentação a qualquer momento. Por exemplo: Os competidores podem parar o tempo uma vez que a bebida final for colocada na mesa da apresentação para ser servida para os juízes ou pode escolher voltar para a sua estação, para limpar antes de parar o tempo. Apenas o tempo registrado pelo cronometrista ou juiz principal será usado para fins de pontuação.

O prazo máximo (sem penalidade) para a competição / apresentação é de 6/10 minutos. Competidores não serão penalizados ou recompensados por terminar mais cedo.

### **7.7 Comunicação depois do tempo de competição**

Os competidores não podem falar com os juízes após sua apresentação. Qualquer conversa após o tempo de apresentação do competidor não será considerada na pontuação total (os juízes não irão considerar qualquer conversa ou explicação dada após o tempo de competição). Os competidores poderão continuar a conversa com o mestre de cerimônia depois que o tempo da competição terminar.

### **7.8 Penalidades por excesso de tempo**

- A) Se o competidor não terminar sua apresentação durante o período alocado de 6/10 minutos, estará autorizado a prosseguir até que a apresentação seja concluída.
- B) 01 (um) ponto da nota final para cada segundo, ou parte, que o competidor passar do período atribuído de 6/10 minutos, será deduzido da pontuação total do competidor.
- C) A quantidade máxima de pontos que pode ser deduzida da pontuação total de um competidor é de 60 (sessenta) pontos.
- D) Qualquer competidor cujo período de apresentação de Stage Presentation exceder 11 (onze) minutos será desclassificado. Se um competidor ultrapassar 07 (sete) minutos no Spirit Bar, receberá a nota zero de ambos os juízes de Spirit Bar.

### **7.9 Instruções**

Instruções ao competidor por terceiros não são permitidas em qualquer momento durante a preparação e / ou tempo de competição. Pode resultar em desqualificação. A BSCA incentiva torcidas do lado de fora, na platéia ou outros membros da equipe. Eles não podem auxiliar o competidor de qualquer forma. (Nota: treinadores, adeptos, amigos ou membros da família não são permitidos na arena, enquanto a competição estiver em andamento.)

### **8.0 Questões técnicas**

A) Durante o tempo da preparação e / ou da competição, se um competidor sente que há um problema técnico com:

- 1 - A máquina de espresso (incluindo força, pressão de vapor, mau funcionamento do sistema de controle, falta de água ou mau funcionamento da drenagem).
- 2 - O moedor
- 3 - Qualquer equipamento elétrico adicional (excluindo o relógio da competição)
- 4 - O equipamento de áudio visual (como a música do competidor ou microfone).

O competidor deverá levantar sua mão e chamar "tempo técnico" e pedir para a organização do evento (durante o tempo de preparação) ou para o juiz principal (durante o tempo de competição) e o tempo será interrompido. O cronometrista anotará quando o momento "tempo técnico" for chamado. É de responsabilidade do competidor garantir que o cronometrista esteja ciente de anotar que o "tempo técnico" está sendo chamado.

B) Se a organização do evento / juiz principal concordarem que há um problema técnico que pode ser facilmente resolvido, eles vão decidir a quantidade de tempo adequado para que o competidor seja creditado. Uma vez que tenha sido corrigido o problema, o tempo do competidor será retomado.

C) Se o problema técnico não puder ser resolvido em tempo hábil, o gerente do evento/ juiz principal tomará a decisão se o competidor deve ou não deve esperar para continuar sua apresentação ou parar a apresentação e começar de novo em um momento reagendado.

D) Se um competidor tiver que parar seu tempo de competição, o competidor junto com o juiz principal e o gerente de eventos remarcarão o competidor para competir novamente em outra vez em um momento posterior.

E) Se for determinado que o problema técnico é devido a um erro do competidor ou equipamento pessoal do competidor, o juiz poderá determinar que nenhum tempo adicional será dado ao

competidor, e o tempo de preparação ou de competição será retomado sem tempo de ser creditado.

F) O desconhecimento de equipamentos da competição não é motivo para um tempo técnico.

G) Inconsistência ou variação entre os grupos exigindo ajuste, são motivos para tempo de espera durante o tempo de preparação.

### **8.1. Obstruções**

A) Se qualquer indivíduo, tais como voluntários, juízes, membros do público, ou fotógrafos forem um obstáculo para o competidor, esse receberá tempo adicional. O juiz principal é responsável por supervisionar isso e vai decidir quanto tempo adicional deve ser creditado.

### **8.2 Acessórios esquecidos**

A) Se um competidor esquecer algum de seus equipamentos e / ou acessórios durante o seu tempo de preparação, o competidor poderá sair do palco para recuperar os itens que estão faltando. Seu tempo de preparação não será interrompido.

B) Se um competidor esquecer algum de seus equipamentos e / ou acessórios durante o seu tempo de competição ele deverá informar ao juiz principal que se esqueceu de um item na arena e, em seguida, recuperar o item em falta por si próprio. O tempo de competição não será interrompido.

C) Nada pode ser entregue por ajudantes, apoiadores, membros da equipe ou pelo público.

### **9.0 Tempo de limpeza**

Uma vez que o competidor tenha terminado seu tempo, deverá limpar a estação. Um ajudante da estação trará o carrinho de serviço de volta a arena, para que o competidor carregue seus materiais. Se um competidor trouxe seu equipamento elétrico, o ajudante da estação poderá apoiar o competidor na remoção desses itens da estação. Os competidores deverão retirar todo o seu equipamento pessoal e materiais e limpar completamente sua estação. Os juízes não avaliam o tempo de limpeza.

### **10.0 Pós-apresentação**

#### **10.1 Contadores de pontuação**

##### **10.1.1 Encarregado oficial da pontuação da BSCA**

Os encarregados oficiais da pontuação da BSCA serão responsáveis pela somatória e por manter a confidencialidade das pontuações.

##### **10.1.2 Pontuação total do competidor**

A pontuação total do competidor será calculada ao somar o total de Spirit Bar, formulários de pontuação de técnico/visual e sensorial da rodada preliminar e formulários de pontuação de técnico/visual e sensorial da rodada final, e as penalidades de tempo serão subtraídas do total. Por favor, observar que a folha de avaliação do juiz principal não conta na pontuação final do competidor.

##### **10.1.3 Empates na pontuação**

Em caso de empate entre dois ou mais competidores, o competidor com a maior pontuação de “equilíbrio e combinação de sabores” ganhará o empate e se colocará em um posto superior a qualquer competidor com a mesma pontuação total. Se os competidores empatados tiverem a mesma pontuação de “equilíbrio e combinação de sabores”, então ganhará quem obtiver maior pontuação no item “impressão geral do sabor da bebida”.

## **10.2 Balanço final**

Depois da cerimônia de premiação, os competidores terão a oportunidade de revisar suas avaliações com os juízes, porém:

A. Não será permitido que os competidores fiquem com as folhas de avaliação originais.

B. Depois do campeonato, o encarregado do evento da BSCA enviará por correio eletrônico cópia com as avaliações para os competidores.

## **11.0 Critérios de julgamento.**

### **11.1 Área de competição**

O juiz técnico irá avaliar a área de competição por limpeza no início e no final do tempo de apresentação / competição e também o fluxo de trabalho e organização da área.

### **11.2 Avaliação de sabor**

Pontos serão atribuídos para o sabor de cada bebida individual. Os competidores devem se esforçar para combinar café com outros ingredientes para criar uma bebida à base de álcool e café de qualidade. O café pode não ser o sabor dominante da bebida final, mas tem de ser claramente identificável. Os competidores são aconselhados a explicar verbalmente para os juízes porque eles escolheram o seu café especial, o perfil de preparação básica, a estrutura constituinte do espresso, os principais elementos de sabor, os ingredientes utilizados na bebida de assinatura e o conceito criativo por trás das bebidas servidas.

### **11.3 Apresentação das bebidas**

Pontos serão concedidos com base na apresentação visual das bebidas.

### **11.4 Habilidades técnicas**

Os pontos serão concedidos com base no conhecimento técnico e habilidade do competidor.

### **11.5 Desempenho**

Pontos serão concedidos com base na impressão geral dos juízes sobre o competidor, seus / suas habilidades, e apresentação pessoal e de bebidas.

## **12.0 Procedimento de avaliação visual**

O seguinte é uma explicação da folha de pontuação técnica. Cada competidor será avaliado por um juiz técnico.

### **12.1 Escala de avaliação**

Há dois tipos de notas: a pontuação sim / não, e pontuações numéricas (0-6). As escalas de avaliação são as mesmas tanto para juízes de sabor como para visuais.

Sim = 1 Não = 0

Inaceitável = 0 Aceitável = 1 Média = 2 Bom = 3 Muito bom = 4 Excelente = 5 Extraordinária = 6

Pontuação sim / não

O competidor recebe um ponto para uma pontuação de sim neste item, e zero pontos para a pontuação de não. Pontuação numérica.

Contagens disponíveis variam de 0 a 6. Meios pontos são permitidos entre 1 e 6. Juízes são encorajados a utilizar toda a gama de pontos (por exemplo, se não há padrão visível, um zero pode ser apropriado). Números baixos indicam uma pior apresentação e vice-versa. Algumas perguntas podem ser ponderadas ao ser multiplicada por x 2, ou x 4.

## **13.0 AVALIAÇÃO VISUAL – ETAPA PRELIMINAR**

### **13.1 Criatividade visual**

O juiz irá analisar ambas bebidas apresentadas. Os juízes devem procurar originalidade na apresentação estética da bebida junto com o requinte e elegância. Quando avaliar a criatividade visual das bebidas, o juiz levará em consideração a consistência entre as duas bebidas apresentadas.

### **13.2 Apelo visual geral**

Apenas, do ponto de vista visual, quão sedutora e atraente é a bebida. Será que o seu apelo visual leva você a querer comprar e provar tal bebida se você estivesse em um café ou bar, por exemplo?

### **13.3 – Apresentação geral**

Visualmente, quão atraente é a apresentação da bebida feita pelo competidor. Isso inclui como o competidor demonstra habilidade de “bartending” e em como envolve consumidores na criação das bebidas. A avaliação também incluirá auto-confiança, talento e estilo que o competidor mostra na produção das bebidas.

### **13.4 Espaço de trabalho organizado e limpo no início**

A) A limpeza e a organização da estação de trabalho do competidor (mesa de trabalho, mesa de preparação, topo da máquina) serão avaliados em uma escala entre 0 e 6. Se a área é desorganizada, a nota 0 pode ser dada.

B) É possível ter uma pequena quantidade de pó de café ao redor do moinho. Os competidores precisam trabalhar, portanto, não se pontua zero devido a algum café ao redor do moedor.

C) Verificar a capacidade do competidor para organizar a área de trabalho de uma forma prática e eficiente.

D) Os competidores podem ter discos nos porta filtros no início de seu tempo de competição. Isso não vai contar contra área limpa no início.

### **13.5 Separação distinta de cor**

Este ponto refere-se à separação do café e do creme no irish coffee. Pontos totais deverão ser concedidos se houver uma linha não-turva nítida entre o creme branco limpo e o café escuro rico. Zero deve ser pontuado se o creme foi totalmente misturado com o café.

### **13.6 Aparência**

Pontos nesta seção deverão ser dados quando a superfície do irish coffee tiver o creme branco puro, sem mancha do café, que o creme não apresente bolhas e tenha uma aparência brilhante.

### **13.7 Café preparado profissionalmente (Multiplicado por 2)**

Os competidores podem usar qualquer método de preparação que eles escolherem e os juízes devem estar familiarizados com as normas em todos estes métodos. Juízes se basearão nas normas reconhecidas de preparação tais como as regras da WBC para espresso, ou as normas do coffee brewers para o café filtrado, por exemplo, quando aplicável. O conhecimento do café selecionado, o frescor, moagem e dosagem consistentes, desperdício de café, tempo de extração, tempo de preparo, equipamento de preparo, etc, serão considerados.

#### **13.7.1 – Destilados preparados profissionalmente**

Os competidores utilizam o álcool de medição, habilidade de derramamento, agitação, mixologia, etc. Qualquer método pode ser empregado na preparação dos drinks como agitar, misturar ou

liquidificar, porém os juízes serão favoráveis ao alto desempenho do competidor quanto a mensurar, derramar e misturar os ingredientes na área de competição.

Pontos são dados para a criatividade, suavidade, controle e precisão nos itens seguintes: misturar/agitar ou liquidificar, mensurar destilados e ingredientes, derramar dentro do recipiente da bebida. Gelo não poderá ser colocado nos copos antes do começo do tempo de competição. Derrames, quedas de objetos, falhas, desequilíbrio ou quebras serão penalizados de acordo com a sua severidade.

### **13.8 Uso profissional de ingredientes**

O competidor pode demonstrar a sua utilização profissional dos ingredientes em um número de maneiras:

- 1 - Na sua escolha de ingredientes: a sua aptidão para o equilíbrio geral de sabor e estilo requerido;
- 2 - Na qualidade ou tipo específico daquele ingrediente que eles escolhem;
- 3 – Na forma de se preparar os ingredientes (por exemplo: será visto como mais profissional se as guarnições, cremes ou qualquer outro ingrediente fresco, tenha sido preparado no tempo de execução);

### **13.9 Desempenho profissional (Multiplicado por 2)**

O desempenho dos competidores incluirá como eles se projetam para o público e o impacto geral. Habilidades de hospitalidade também são considerados e incluem a habilidade de serviço, interação, personalidade, linguagem corporal, profissionalismo e o tom que se apresenta aos juízes.

### **13.10 A higiene geral durante a apresentação.**

O juiz irá determinar essa pontuação com base em higiene do competidor durante toda a sua apresentação.

### **13.11 Procedimento de avaliação do sabor**

Cada competidor será avaliado por dois juízes sensoriais. Os juízes são incentivados a provar o suficiente da bebida para apreciar plenamente o seu sabor, mas devido à natureza das bebidas alcoólicas, pode limitar sua ingestão. Juízes procurarão seguir as instruções sobre como beber uma bebida do competidor, embora os competidores devam estar atentos a situação dos juízes e evitar a necessidade de consumo de grandes quantidades de álcool. O juiz principal reserve-se o direito de anular uma instrução de bebida do competidor, se ele acreditar que isso possa comprometer sua capacidade de julgamento.

### **13.12 Pontuação de avaliação**

Há dois tipos de notas: a pontuação Sim / Não e a numérica (0-6).

As escalas de avaliação são as mesmas para ambos os juízes sensoriais e visuais.

Sim = 1 Não = 0

Inaceitável = 0 Aceitável = 1 Média = 2 Bom = 3 Muito bom = 4 Excelente = 5 Extraordinária = 6

Pontuação sim / não - o competidor recebe um ponto para Sim e zero ponto para Não.

Contagens disponíveis variam de 0 a 6. Meios pontos são permitidos. Juízes são encorajados a utilizar toda a gama de pontos (por exemplo, se não é visto um padrão um zero pode ser apropriado). Números baixos indicam uma pior apresentação e vice-versa. Algumas questões podem ser ponderadas ao ser multiplicada por x 2, ou x 4.

## **14.0 AVALIAÇÃO VISUAL - FINAL**

Os competidores são avaliados usando o mesmo protocolo que a avaliação técnico/visual da fase preliminar, embora criatividade visual e a atratividade visual geral não serão pontuadas para Irish Coffee.

## **15.0 AVALIAÇÃO DE SABOR – ETAPA PRELIMINAR**

Bebidas serão avaliadas utilizando o protocolo a seguir por todos os juízes sensoriais. É importante que os juízes sensoriais sigam este protocolo de forma consistente.

### **15.1 Temperatura agradável de beber (quente/fria)**

A temperatura da bebida deve ser pontuada de forma apropriada para a bebida apresentada. Os competidores devem descrever a temperatura da bebida e sua influência no sabor antes que as bebidas sejam servidas aos juízes. A falha desta descrição resultará em um zero nesta categoria. Na etapa preliminar um conjunto de bebidas deve ser servido frio e outro quente / morno. O competidor é livre para escolher a temperatura da bebida de assinatura servida na etapa final.

### **15.2 Qualidade do café nitidamente saboreado na bebida**

Os juízes estão avaliando dois elementos para pontuar esta seção: o café pode ser claramente percebido e que o café é de alta qualidade. As pontuações mais baixas serão dadas para o sabor do café de qualidade baixa e / ou por falta de sabor do café (juízes devem se lembrar que café não tem que ser o sabor dominante na bebida, mas tem que ser claramente identificado).

### **15.3 Equilíbrio e combinação de sabores**

Os juízes devem decidir se todos os sabores funcionam bem juntos e são equilibradas dentro da bebida. Os juízes avaliarão a bebida baseados em quão bem os componentes do sabor do café, álcool fornecido e/o ingredientes funcionam bem juntos e complementam um ao outro. A combinação deve complementar o álcool selecionado e/o ingredientes enquanto cria uma experiência interessante de sabor. Ambos, o café e o álcool selecionados devem ser fáceis de se identificar na bebida. Os juízes deverão seguir instruções para beber, caso o competidor os orientar.

### **15.4 Sensação de corpo da bebida**

Os juízes devem decidir se a sensação de corpo da bebida é agradável e que é esperado para aquele estilo de bebida. Os juízes devem perceber que bebidas diferentes exigem uma sensação diferente na boca, por exemplo, uma bebida estilo toddy quente pode exigir uma sensação diferente de um estilo martini.

### **15.5 Criatividade (escolha dos ingredientes / métodos / apresentação)**

Os juízes devem procurar originalidade na escolha ou combinação de ingredientes, métodos e apresentação. Os juízes irão avaliar a criatividade dos competidores com base na originalidade do seu conceito e quaisquer novos métodos utilizados na preparação ou apresentação da bebida.

### **15.6 – Comercialmente aplicável**

Os juízes deverão avaliar se o método de preparo da bebida, os ingredientes usados e a apresentação final da bebida são aplicáveis para mercados comerciais. A maior pontuação será dada quando os juízes acreditarem que a bebida será atraente aos consumidores tendo uma aplicação prática.

### **15.7 Impressão geral do sabor da bebida**

A partir de uma perspectiva sensorial apenas, quão agradável é a bebida. Você compraria a bebida novamente se você estivesse em um bar ou um café, por exemplo?

### **15.8 Desempenho profissional (Multiplicado por 4)**

O desempenho dos competidores incluirá como eles se projetam para os juízes, e a auto-confiança, talento e estilo que mostram na preparação das bebidas. Higiene geral durante a apresentação completa e habilidades de hospitalidade também são considerados. Habilidade de hospitalidade incluem habilidades de serviço, interação, personalidade, linguagem corporal, profissionalismo e o tom que se apresenta aos juízes.

### **16.0 AVALIAÇÃO DE SABOR – ETAPA FINAL**

Bebidas serão avaliadas usando o mesmo protocolo como na avaliação de sabor da fase preliminar, embora “criatividade” e “comercialmente aplicável” não serão pontuadas para o irish coffee.

### **17.0 Reclamações e recursos**

#### **17.1 Por assuntos relacionados com os competidores**

##### **17.1.1 Reclamações**

Se um competidor tem alguma reclamação ou protesto para fazer sobre o campeonato durante a competição, deverá entrar em contato com o encarregado do evento que é quem determinará se o assunto pode ser resolvido ali mesmo ou se será necessário fazer um recurso por escrito à BSCA. Se o encarregado do evento decidir que o assunto e/ou protesto pode ser resolvido ali, entrará em contato com as pessoas envolvidas a fim de assegurar uma justa representação. A reclamação e/ou protesto do competidor será submetido a uma discussão até chegar a uma decisão conjunta, pelo encarregado do evento e o presidente de comitê de certificação dos juízes. O encarregado de evento notificará ao competidor sobre a decisão.

##### **17.1.2 Recursos**

Se um competidor tem uma reclamação que não pode ser resolvida no local ou quer recorrer a uma decisão feita no local, o encarregado de evento da BSCA pedirá ao competidor que seja feita uma reclamação formal e/ou recurso por escrito ao conselho diretor da BSCA.

A carta de reclamação e/ou o recurso deverão conter o seguinte:

- 1) Nome do competidor
- 2) Data
- 3) Declaração clara e concisa da reclamação
- 4) Data e horário em que ocorreu o incidente (se relevante) sugestões e comentários do competidor com a solução

#### **17.2 Assuntos relacionados com os juízes uma vez analisadas as folhas de avaliação**

##### **17.2.1 Reclamação**

No caso de um competidor chegar a divergir das avaliações obtidas de um ou mais juízes, poderá reunir-se com um juiz principal durante a entrevista final para explicar sua reclamação. O juiz principal discutirá no local o assunto com os juízes que julgaram o competidor e dois representantes do comitê de certificação de juízes da BSCA. Este comitê tomará uma decisão ali mesmo e por meio de um representante do comitê será informada ao competidor da sua decisão.

##### **17.2.2 Recurso**

Se um competidor não estiver de acordo com a decisão, poderá recorrer por escrito à BSCA. O recurso deverá conter o seguinte:



1. Nome do competidor
2. Data
3. Declaração clara e concisa da queixa
4. Data, horário, e local em que ocorreu o incidente
5. A perspectiva do reclamante e a solução desejada
6. O nome de todos os indivíduos envolvidos
7. Informação detalhada de todos os dados do reclamante

Não será considerada nenhuma queixa em que não se especifiquem os pontos anteriores. Toda reclamação ou recurso deverá ser encaminhado por correio eletrônico, ao encarregado de eventos da BSCA, no e-mail [vanusia@bsca.com.br](mailto:vanusia@bsca.com.br), dentro das 24 horas após da reunião para avaliação com os baristas ou decisão tomada.

### **17.2.3. Recursos revisados pelo conselho diretor da BSCA**

A comissão organizadora da BSCA revisará as reclamações por escrito e recursos dentro de 30 dias do recebimento. Os responsáveis da BSCA entrarão em contato com o competidor por e-mail, para passar a decisão final.

## **18.0 Comportamento desonesto dos juizes da BSCA**

Caso um juiz principal ou qualquer pessoa da BSCA descubra ou suspeite de algum comportamento potencialmente desonesto de um juiz durante a avaliação de algum competidor, aplicará a ele o seguinte:

- A) O juiz principal solicitará as folhas de avaliação ao encarregado oficial de pontuação da BSCA de todos os competidores incluídos na avaliação sob suspeita.
- B) O juiz principal convocará uma reunião com os juizes envolvidos, assim como um representante de Comitê de juizes e um de comitê de regras e regulamento para avaliar a situação.
- C) O comitê de certificação dos juizes ou seu representante e a diretora executiva da BSCA decidirão a respeito, em reunião privada.
- D) Se o assunto de desonestidade for grave, o comitê de certificação de juizes terá o poder de excluir o juiz implicado de qualquer competição futura realizada pela BSCA.

### **18.1 Recursos**

Se os juizes envolvidos não estiverem de acordo com a decisão, ela/ele poderá recorrer por escrito à equipe da BSCA, cuja resolução será irrevogável.

O recurso deverá incluir:

- Nome
- Data
- Declaração clara e concisa da queixa.
- Data e hora (se aplicável)
- Comentários e a solução desejada
- O nome de todos os indivíduos envolvidos
- Informação de contato do recorrente

Não será considerada nenhuma queixa que não especifique os pontos anteriores. Toda reclamação ou recurso deverá ser encaminhado por correio eletrônico à equipe da BSCA para [vanusia@bsca.com.br](mailto:vanusia@bsca.com.br), dentro das seguintes 24 horas depois do incidente ocorrido.

Promovido por

