



LATTE ART

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

1.0 A competição

- A. O campeonato poderá ser composto por até 02 (duas) etapas distintas: uma rodada preliminar e uma rodada final.
- B. Durante a fase preliminar há dois componentes: um na área do bar, onde uma bebida de assinatura será produzida, e outro na arena de competição onde dois cafés latte idênticos de free pour e dois cafés lattes com leite com desenhos idênticos deverão ser reproduzidos.
- C. Os competidores de maior pontuação irão competir na última rodada na área de competição. Na rodada final, os competidores irão produzir seis bebidas: dois conjuntos de dois cafés lattes idênticos de free pour e duas bebidas de assinatura idênticas.

1.1 Fase preliminar – Área do bar

- A. Cada competidor produzirá um latte de sua própria criação utilizando técnicas de free-pour e/ou sketching, ou técnicas semelhantes. Decoração da superfície (tais como chocolate em pó) pode também ser usada. Maior pontuação será atribuída para o barista mais criativo que destaque toda a extensão de suas habilidades (free-pour, sketching, talento artístico, criatividade etc).
- B. A decoração da superfície pode incluir corantes alimentícios, mas apenas sobre a superfície da bebida. Usando corante, aromatizante ou qualquer outro item dentro da bebida, irá resultar em uma pontuação igual a zero. A prática de polvilhar a superfície do café com chocolate em pó antes de derramar o leite é admissível, uma vez que se considera que o chocolate em grande parte permanece na superfície da bebida final. Nenhuma outra guarnição será permitida, além dos itens designados nas regras.
- C. Competidores podem utilizar as suas próprias xícaras nesta seção, desde que, a xícara selecionada possa ser usada para servir um cliente, ou seja, possível de manejá-la. Decoração no exterior da xícara é proibida.
- D. Da mesma forma, a bebida final deverá ser servida a um cliente. Se o Júri considerar que este não é o caso, então será dada uma pontuação zero. Por exemplo, isto pode ser por causa de um prato ao invés de uma xícara ou copo ter sido usado, ou uma decoração não comestível tenha sido utilizada.
- E. Apenas competidores são permitidos na área do bar durante os 10 minutos. Espectadores, fotógrafos, etc, deverão manter uma distância razoável para não interferir no trabalho do barista.
- F. Competidores terão 05 (cinco) minutos de tempo de preparo antes dos seus 10 (dez) minutos de apresentação, começar.
- G. O competidor terá até 10 (dez) minutos para produzir suas criações e apresentá-las num local designado para o fotógrafo. O fotógrafo irá usar um formato padronizado para tirar as fotos para todos os competidores.
- H. Dentro dos 10 (dez) minutos, o competidor poderá fazer quantas tentativas precisar para preparar sua bebida, mas deverá apresentar apenas uma bebida para o fotógrafo. É de responsabilidade do competidor apresentar a bebida para o fotógrafo enquanto ainda estiver fresca e o mesmo também é responsável

por todo o processo que envolve a apresentação da bebida. O fotógrafo irá tirar uma foto da bebida dentro dos próximos 30 (trinta) segundos ou menos, a partir do aviso do competidor de “tempo”. Se o competidor não apresentar uma bebida dentro dos 10 (dez) minutos, será dado um zero para esta seção. I. Um cronometrista irá avisar o competidor quando restarem 05 (cinco) minutos, 03 (três) minutos, 01 (um) minuto e 30 (trinta) segundos de tempo. Uma vez que a bebida é apresentada para o fotógrafo, então a contagem de tempo será interrompida.

J. As fotografias serão julgadas por um grupo de um mínimo de quatro juízes: Três juízes técnicos e um juiz que pode ser escolhido por sua experiência artística (chef, artista, designer, etc), que pode não ter especialidade com café.

K. Os juízes irão avaliar as fotografias das bebidas em seu apelo visual global e criatividade.

L. O competidor está obrigado a usar o café e o leite fornecidos pela BSCA ou não será pontuado.

M. Nenhuma foto ou imagem do padrão é necessária de antemão.

N. As fotografias poderão ser utilizadas pela BSCA conforme apropriado, para promover as habilidades dos baristas.

O. Os competidores deverão utilizar os moinhos e as máquinas fornecidas para a competição. Não será permitido usar o seu próprio equipamento. Esses moinhos serão ajustados com uma configuração aproximada, mas depende do Barista fazer um ajuste fino nessa configuração para suas necessidades pessoais, dentro do tempo de preparação 5 minutos.

1.2 Fase preliminar – Arena de competição

A. Cada competidor terá 05 (cinco) minutos para preparar sua estação e 08 (oito) minutos de tempo de competição. Nenhum tempo de limpeza será adicionado embora os competidores sejam convidados a retirar seu equipamento pessoal da arena rapidamente, depois de sua apresentação.

B. Os competidores deverão usar os moinhos e as máquinas fornecidas para a competição. Não será permitido usar o seu próprio equipamento. Esses moinhos serão ajustados com uma configuração aproximada, mas depende do Barista fazer um ajuste fino nessa configuração para suas necessidades pessoais dentro do tempo de preparação de 05 (cinco) minutos.

C. Os competidores são obrigados a preparar 04 (quatro) bebidas: 02 (dois) Cafés latte idênticos de free-pour e 02 (dois) cafés com leite de assinatura idênticos (que podem incorporar sketching, ou técnicas semelhantes, e decoração de superfície).

D. As xícaras oficiais de café latte do campeonato serão utilizadas para todas as bebidas na presente seção. Os competidores não podem usar suas próprias xícaras. O não cumprimento disto levará para os pontos visuais relativos àquela bebida, como sendo zero.

E. Sketching sobre o café latte de free-pour resultaria em uma pontuação de zero a ser dada para os elementos visuais daquela a bebida.

F. Os competidores são obrigados a fornecer uma fotografia impressa de cada padrão a ser apresentado. A qualidade da fotografia não é avaliada, mas deve mostrar claramente o padrão a ser apresentado (representações artísticas do padrão e fotos em dispositivos eletrônicos não serão aceitos). A falha em produzir uma imagem aceitável vai levar a uma pontuação zero (0) a ser dada para a seção "dois padrões e foto idêntica apresentada". Caso a apresentação esteja bem diferente da imagem impressa apresentada, a pontuação será 0 (zero).

G. Ambas as bebidas devem combinar com a imagem apresentada e serão julgadas baseado em quão idêntico cada conjunto de bebidas é à imagem apresentada. Se a imagem apresentada e as bebidas servidas não combinam, o competidor terá a pontuação 0 (zero) para a categoria inteira da bebida, no formulário de pontuação visual.

H. Haverá 01 (um) competidor apresentando-se de cada vez e não se espera que seja dada uma extensa apresentação verbal para os juízes e / ou audiência. Habilidades de hospitalidade e de instrução, se necessárias, ainda devem ser consideradas quando então servir os juízes.

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

J. Os competidores são obrigados a usar o café e o leite fornecidos pela BSCA.

K. O tempo do competidor será interrompido quando a última bebida foi servida aos juízes, a partir do sinal dado pelo competidor, avisando “tempo”.

1.3 Fase final

A. Haverá 05 (cinco) minutos de tempo de preparação e 10 (dez) minutos de tempo de apresentação. Nenhum tempo de limpeza será dado, embora os competidores sejam convidados a retirar seu equipamento pessoal da arena rapidamente, após a sua apresentação.

B. Competidores são obrigados a fazer 06 (seis) bebidas: 02 (dois) conjuntos de latte free-pour idênticos e 01 (um) conjunto de latte de assinatura idêntico (que pode incorporar sketching, ou técnicas semelhantes, e decoração de superfície). Os competidores não podem usar suas próprias xícaras. O não cumprimento acarretará uma nota zero para as pontuações visuais relativas a essa bebida.

C. Sketching sobre o latte "free-pour" resultará em uma pontuação de zero a ser dada para os elementos visuais dessa bebida.

D. Os competidores são obrigados a fornecer uma fotografia impressa de cada padrão. A qualidade da fotografia não é avaliada, mas deve mostrar claramente o padrão a ser tentado (representações artísticas do padrão e imagens em dispositivos eletrônicos não serão aceitos). A falha em produzir uma foto aceitável resultará numa nota 0 (zero) a ser dada na seção "dois padrões e fotos idênticos”.

E. A bebida será julgada contra a imagem apresentada. Ambas as bebidas devem combinar com a imagem apresentadas e serão julgadas baseado em qual idêntico cada conjunto de bebidas é a imagem apresentada.

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

G. Os competidores devem usar os moinhos e as máquinas fornecidos para a competição. Não será permitida a utilização de seus próprios. Estes moinhos serão ajustados para uma configuração aproximada, mas é responsabilidade do barista ajustar esta configuração para seus requisitos pessoais no tempo de preparação de 5 minutos.

2.0 Definições de bebidas

2.1. Fase preliminar – bar – café latte

A. Competidores poderão usar suas próprias xícaras/copos nesta seção. O recipiente deve ainda ser viável para servir a um cliente num ambiente comercial. Se o juiz principal considerar que este não é o caso, então, será dada uma pontuação de zero.

B. A bebida deve ser feita de café e leite apenas. Estes serão fornecidos pela BSCA e os competidores não terão permissão para usar o seu próprio. O uso de seu próprio café e leite resultará em uma pontuação visual de zero.

C. Os competidores poderão optar por usar um espresso ou espresso duplo ou ristretto para cada café latte.

D. Decoração de superfície, tal como chocolate em pó, ou calda, é aceitável. Isto não deve afetar o sabor da principal bebida. Decoração de superfície pode incluir corantes alimentícios, mas apenas sobre a superfície da bebida. Usar corante, aromatizante ou qualquer outro, dentro da bebida vai resultar em

uma pontuação zero. A prática de polvilhar a superfície do espresso com chocolate em pó antes de derramar o leite é admissível, uma vez que se considera que o chocolate em grande parte permanece na superfície da bebida.

E. Sketching é permitido.

2.2. Fase preliminar – Arena de competição – café latte free-pour

A. As dimensões oficiais da xícara de competição do café latte terão volumes de 190ml – 300ml e serão fornecidas aos competidores pela BSCA antes do evento. Esta xícara deverá ser utilizada ou uma pontuação igual a zero será dada para o visual dessa bebida.

B. A bebida tem de ser feita de café e leite apenas. Café e leite serão fornecidos pela BSCA e os competidores não terão permissão para usar seu próprio café ou leite. Não fazer isso resultará em uma pontuação zero para o visual dessa bebida.

C. Os competidores poderão optar por usar um café espresso ou duplo espresso ou ristretto para cada café latte.

D. Nenhum sketching ou decoração de superfície é permitido e resultará em uma pontuação de zero para o visual desta bebida.

2.3. Fase preliminar – Arena de competição – café padrão designer

A. As dimensões oficiais da xícara de competição do café latte terão volumes de 190ml – 300ml e serão fornecidas aos competidores pela BSCA antes do evento. Esta xícara deverá ser utilizada ou uma pontuação igual a zero será dada para o visual dessa bebida.

B. A bebida deve ser feita de café e leite apenas. Café e leite serão fornecidos pela BSCA e os competidores não terão permissão para usar seu próprio café ou leite. Não fazer isso resultará em uma pontuação zero para o visual dessa bebida.

C. Os competidores poderão optar por usar um café espresso ou duplo espresso ou ristretto para cada café latte.

D. Decoração de superfície, tal como chocolate em pó, ou calda, é aceitável. Isto não deve afetar o sabor da principal bebida. Decoração de superfície pode incluir corantes alimentícios, mas apenas sobre a superfície da bebida. Usar corante, aromatizante ou qualquer outro, dentro da bebida vai resultar em uma pontuação zero. A prática de polvilhar a superfície do espresso com chocolate em pó antes de derramar o leite é admissível, uma vez que se considera que o chocolate em grande parte permanece na superfície da bebida.

2.4 Fase final – café free pour latte

A. As dimensões oficiais da xícara de competição do café latte terão volumes de 190ml – 300ml e serão fornecidas aos competidores pela BSCA antes do evento. Esta xícara deverá ser utilizada ou uma pontuação igual a zero será dada para o visual dessa bebida.

B. A bebida deve ser feita de café e leite apenas. Café e leite serão fornecidos pela BSCA e os competidores não poderão usar seu próprio café ou leite. Não fazer isso resultará em uma pontuação de zero visual para essa bebida.

C. Os competidores poderão optar por usar um espresso simples, ou um espresso duplo ou ristretto para cada latte.

D. Nenhum sketching ou decoração de superfície é permitido e resultará em uma pontuação zero de visual para bebida.

2.5 Fase final – café designer padrão

A. As dimensões oficiais da xícara de competição do café latte terão volumes de 190ml – 300ml e serão fornecidas aos competidores pela BSCA antes do evento. Esta xícara deverá ser utilizada ou uma pontuação igual a zero será dada para o visual dessa bebida.

B. A bebida tem de ser feita de café e leite apenas. Café e leite serão fornecidos pela BSCA e os competidores não terão permissão para usar seu próprio café ou leite. Não fazer isso resultará em uma pontuação de zero para o visual dessa bebida.

C. Os competidores poderão optar por usar um espresso simples ou duplo espresso ou ristretto para cada café latte.

D. Decoração de superfície, tal como chocolate em pó, ou calda, é aceitável. Isto não deve afetar o sabor da principal bebida. Decoração de superfície pode incluir corantes alimentícios, mas apenas sobre a superfície da bebida. Usar corante, aromatizante ou qualquer outro, dentro da bebida vai resultar em uma pontuação zero. A prática de polvilhar a superfície do espresso com chocolate em pó antes de derramar o leite é admissível, uma vez que se considera que o chocolate em grande parte permanece na superfície da bebida.

3.0 Procedimento da competição

3.1 Área da arena de competição

A. A cada competidor será atribuído um horário de início e um número de estação.

B. Cada competidor terá os seguintes tempos a utilizar em sua estação:

1 - 5 minutos de tempo de preparação

2 - 8 minutos de tempo de apresentação nas rodadas preliminares e semi-final e 10 minutos de tempo de execução na rodada final.

3 - Não haverá tempo de limpeza a ser computado.

C. Os competidores podem competir dois de cada vez e serão julgados por dois grupos de juízes. Depois dos dois primeiros competidores, então dois novos competidores competirão sendo julgados por mais dois grupos de juízes. Pontuação será anunciada no final da competição.

D. As pontuações dos competidores de cada rodada não serão transferidas para a próxima rodada.

E. Na conclusão da rodada preliminar, haverá uma cerimônia onde os seis finalistas serão anunciados. Os finalistas irão se apresentar em ordem inversa de pontuação na semi final.

3.2 Arte bar

A. O espaço de competição será composto de um bar que pode ser visto pelo público, com uma estação (1) de trabalho. Uma barreira deverá existir em torno do bar para permitir que o competidor trabalhe sem impedimentos pelos espectadores e fotógrafos, etc., embora ainda permitindo uma boa visão para eles.

B. A cada concorrente será atribuído um horário de início e número da estação.

C. Cada competidor terá os seguintes tempos a utilizar em sua estação:

1 - 5 minutos para levar o seu equipamento para a estação de trabalho e preparar o moedor.

2 - Um máximo de 8/10 minutos para apresentar o seu padrão para o fotógrafo e juízes.

3 - Tempo para limpeza não será computado.

4.0. Máquinas, acessórios e matérias primas

4.1. Máquina de café espresso

O competidor deverá usar a máquina de espresso fornecida pela BSCA do patrocinador oficial da competição. A máquina de café expresso da BSCA tem uma configuração técnica fixa e não pode ser alterada pelos competidores. A máquina de café vai ser calibrada com as especificações seguintes: a temperatura será fixada entre 90,5-96,0 °C (195-205 graus Fahrenheit), e a pressão da bomba fixada entre 8,5 e 9,5 bar (atmosferas).

4.1.1 Desclassificação

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

4.2. Moedor

Os competidores devem usar o moedor oficial do campeonato fornecido durante a sua apresentação.

4.3. Leite

Os competidores são obrigados a usar o leite fornecido pela BSCA durante a sua apresentação. O leite fornecido será leite integral.

4.4. Café

Os competidores são obrigados a usar o café oficial do campeonato durante sua apresentação. A BSCA tomará medidas para garantir que o café patrocinado seja adequado para apresentar a excelência em arte de café com leite. O juiz principal deve confirmar que o café está de acordo com esses padrões.

4.5. Equipamento adicional

A. Os competidores são encorajados a minimizar os equipamentos que eles utilizem para sua apresentação. Nada de toalhas, guardanapos ou decoração são necessários para a mesa dos juízes. Bandejas para carregar as bebidas e um menu são permitidas.

B. Decoração não obrigatória pode causar a perda de pontos na seção de "desempenho profissional" da folha de pontos visual, a critério do juiz principal.

4.6. Equipamento fornecido & suprimentos

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

- Mesa para equipamento (para máquina de espresso, moedor e liquidificador): Largura: 1,80m, Profundidade: 0,90m 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: 0,60m, Altura: 0,80m
- Mesa de apresentação (mesa dos juízes): Largura: 1,80m Profundidade: 0,60m Altura: 1,00m
- Máquina de espresso
- Moedor de café
- Caixa de borra
- Leite
- Café

- Lixeira

4.7. Equipamentos recomendados & suprimentos

Os competidores são obrigados a trazer todos os suprimentos adicionais necessários para a sua apresentação. Os competidores devem se atentar para quebras durante a viagem e/ou durante a competição. Os competidores são responsáveis por seus próprios equipamentos e acessórios durante a competição. Os voluntários e funcionários do evento, não são responsáveis pela segurança de 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
- Shot glasses/copos dosadores
- Pitchers/leiteiras
- Xícaras e pires (para café latte da rodada semi -final da área de bar e cafés com leite de assinatura da rodada final)
- Colheres
- Quaisquer utensílios específicos necessários
- Toalhas / panos limpos (para a parte prática e a competição)
- Material de limpeza (pincel para bancada, pincel para o moedor, etc)
- Bandeja (s) (para servir bebidas aos juízes)
- Carrinho de serviço com rodas

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 para os competidores. Esta reunião é obrigatória para todos os competidores. Durante esta reunião, a organização da competição e o juiz principal irão explicar as regras da competição, o fluxo da competição, cobrir o cronograma da competição, mostrar como será a área de apresentação e de bastidores e detalhes do evento. Esta será uma oportunidade para os competidores esclarecerem dúvidas com a organização e/ou juiz principal.

5.2. Sala de prática de preparação

Haverá uma área na arena 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 do gerente de eventos do organizador. Competidores poderão guardar seus equipamentos, acessórios, componentes, etc. nesta sala. Refrigeradores serão fornecidos para quaisquer ingredientes que necessitem ficarem frios. Esta sala também inclui uma estação de lavagem 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 um grupo de máquinas de expresso e de moinhos idênticos aos equipamentos da competição na arena. Cada competidor terá 30 minutos de tempo previsto de prática. Horários de prática serão agendados com base em tempo de competição (ou seja, os primeiros competidores programados terão os primeiros tempos programados de prática). Será enviado aos competidores um cronograma via e-mail de treino antes de chegarem ao campeonato de Latte art. Se um competidor não for capaz de usar seu tempo de prática atribuído, ele / ela será responsável por ligar para outro competidor ou encontrar um horário alternativo. A BSCA não garante o acesso para o espaço de prática fora do intervalo do tempo atribuído para prática.

5.3. Música da competição

A BSCA reserva-se o direito de fornecer e tocar música durante as rotinas dos competidores. Os competidores não podem fornecer ou selecionar sua própria música.

5.4. Seja pontual

Os competidores devem estar na sala de preparação/prática um mínimo de 30 minutos de antecedência de seus 5 minutos programados de tempo de preparação. Qualquer competidor que não estiver no local no início de seus 5 minutos de tempo de preparação pode ser desclassificado.

5.5. Montagem da estação

O montador chefe será responsável por garantir que a estação de cada competidor seja montada como o competidor houver solicitado antes do tempo de preparação dele / dela (ou seja, o montador chefe irá certificar-se que o moedor de cada competidor esteja colocado à direita ou à esquerda da máquina de expresso a pedido do competidor). É de responsabilidade do competidor avaliar se a montagem está de acordo com a sua solicitação. Se a estação não for aceitavelmente limpa, o competidor poderá solicitar ao montador chefe, novamente a limpeza de áreas específicas.

5.6. Apoiadores / assistentes não são permitidos na arena

Nenhuma pessoa (s) além do competidor, seu intérprete, voluntários da competição e funcionários podem estar na arena durante a preparação do competidor, apresentação e tempo de limpeza.

6.0 Tempo de preparação

6.1. Começa o tempo de preparação

Cada competidor terá 05 (cinco) minutos de tempo de preparação. Assim que um competidor iniciar o seu tempo de competição, o próximo competidor deverá começar seu tempo de 5 minutos de preparação através de aviso do gerente do evento e / ou o cronometrista. O objetivo do tempo de preparação é para configurar a estação e preparar o bar para a competição. Uma vez que o competidor tenha chegado a seu posto designado e concordou 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 alguma coisa em sua estação, o competidor deve pressionar o botão do cronômetro para começar seus 5 minutos de tempo de preparação. O cronometrista oficial designado da preparação iniciará um cronômetro no momento em que o competidor pressionar o botão de início do cronometro.

6.2. Mesa de apresentação dos juízes

A BSCA quer se concentrar nas habilidades do competidor e minimizar a despesa de participação. Toalhas de mesa, água, guardanapos e decoração não são necessárias e pode haver perda de pontos na seção de 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 competidor.

6.3. Shots de prática

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

6.4. Xícaras pré-aquecidas

Xícaras podem ser pré-aquecidas durante o tempo de preparação do competidor. No entanto, água não pode estar presente nas xícaras no início do tempo de competição do competidor. Em nenhum momento poderá haver xícaras com líquidos dentro delas em cima da máquina de espresso.

6.5. Fim do tempo de preparação

Os competidores não poderão exceder os 05 (cinco) minutos de tempo de preparação. O Cronometrista vai dar ao competidor avisos de 04 (quatro) minutos e 30 (trinta) segundos durante seus 05 (cinco) minutos de tempo de preparação. Aos 05 (cinco) minutos, o cronometrista oficial de preparação vai chamar "tempo" e pedir que o concorrente se afaste da estação.

7.0 Tempo de competição

7.1. Começa o tempo de competição

O mestre de cerimônias perguntará ao competidor se ele / ela está pronto (a) para começar. Antes que o competidor se apresente aos juízes, o competidor deverá pressionar o botão de partida do cronômetro para começar seu tempo de apresentação. O cronometrista designado para a competição iniciará um cronômetro no momento em que o concorrente pressionar o botão de início. Se um relógio não estiver disponível então será pedido ao competidor que levante sua mão para indicar o início de seu tempo. Acompanhar o tempo decorrido de tempo de competição é de responsabilidade do competidor, embora ele / ela possa pedir uma verificação do tempo em qualquer momento. Na semi-final (arena de competição) o cronometrista da competição dará ao competidor um aviso aos 03 minutos, 01 minuto e 30 segundos restantes durante seus 8/10 minutos de tempo de competição. Na final, o cronometrista da competição dará ao competidor um aviso aos 05 minutos, 03 minutos, 01 minuto e 30 segundos restantes durante seus 8/10 minutos de tempo de competição O cronometrista é obrigado a dar esses avisos como eles acontecem, 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. Caso o relógio não funcione corretamente, o tempo do cronometrista é a hora oficial para a competição. O concorrente receberá os mesmos avisos mencionados acima.

7.2. Servir bebidas exigidas

Todas as bebidas devem ser servidas na mesa de apresentação dos juízes. *Veja 1.0- A competição e 2.0 - Definições das bebidas.*

7.3. Ajudantes limpam as bebidas servidas

Depois que cada conjunto de bebidas foi servido e avaliado pelos juízes, um ajudante irá recolher as bebidas da 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 o gerente de eventos do campeonato e o ajudante antes do início de seu tempo de competição. O ajudante fará todos os esforços para evitar impedimentos ao competidor, mas o sucesso em sua estação é de responsabilidade do competidor.

7.4. Os perímetros da estação

Os competidores só podem utilizar a área de trabalho fornecida pela BSCA: 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 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.

7.5. Fim do tempo de competição

O tempo de competição será parado quando o competidor apresentar sua bebida final para os juízes. É de responsabilidade do competidor apresentar claramente suas bebidas para os juízes, para que esse momento seja registrado com precisão. Isto é particularmente importante se qualquer preparação final for feita na mesa dos juízes. O juiz principal reserva-se o direito de perguntar se a apresentação final foi feita, caso esta condição não seja clara e registrar esse horário. O prazo máximo (sem penalidade) para a competição / apresentação é de 10 minutos art bar, 8 minutos no round preliminar e 10 minutos no round final. Os competidores não serão penalizados ou recompensados por terminar mais cedo.

7.6. Comunicação depois do tempo de competição

Os competidores não podem continuar a falar com os juízes uma vez que seu tempo de competição terminou. Qualquer conversa após o tempo de competição do competidor não vai contar para seu / sua pontuação. Os competidores podem continuar a falar com o mestre de cerimônias após o tempo de competição acabar, no entanto, os juízes não irão considerar qualquer conversa ou explicação dada após o tempo de competição.

7.7. Penalidades por excesso de tempo

A. Se o competidor não terminar sua apresentação durante o período alocado de 8/10 minutos, ele / ela está autorizado (a) a prosseguir até que a apresentação seja concluída.

B. 01 (um) ponto da nota final para cada segundo que o competidor passar do período atribuído de 8/10 minutos, será deduzido da pontuação total do competidor.

C. Qualquer competidor cujo período de apresentação exceder 10 minutos no round preliminar e 12 minutos no round final será desclassificado.

7.8. Instruções

Instruções ao competidor por terceiros não são permitidas em qualquer momento durante a preparação e / ou tempo de competição. Fazer isso pode resultar em desqualificação. A BSCA incentiva torcidas do lado de fora por torcedores, o público ou outros membros da equipe. No entanto, eles não podem auxiliar o competidor de qualquer forma. (Nota: treinadores, adeptos, amigos ou membros da família não são permitidos na arena de competição 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 (microfone): o competidor deverá levantar sua mão e chamar "tempo técnico" e pedir para o gerente de eventos (durante o tempo de preparação) ou para o juiz principal (durante o tempo de competição), e o tempo será interrompido. O cronometrista oficial 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 o gerente 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 o técnico tenha 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 concorrente 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 concorrente para competir novamente 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 de 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 for um obstáculo óbvio para o competidor, então o competidor receberá tempo adicional. O juiz principal é responsável por supervisionar isso e vai decidir quanto tempo adicional deve ser creditado.

B. Se a mesa dos juízes da apresentação não tiver sido limpa dentro de um período razoável de tempo após cada conjunto de bebidas ter sido servido, então o competidor será creditado do tempo de atraso que este erro causou. É de responsabilidade do juiz principal supervisionar esta questão.

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 da arena para recuperar os itens que estão faltando, no entanto, o 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 (s) e em seguida, recuperar o item em falta (s) 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 um competidor tenha terminado seu tempo de competição, ele / ela deverá começar a 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 ajudar o competidor a remover esses 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 Critérios de julgamento

10.1. Área de competição

O juiz técnico irá avaliar a área de competição para limpeza no início e no final do tempo de apresentação.

10.2. Apresentação das bebidas

Os pontos serão concedidos com base na apresentação visual das bebidas.

10.3. Habilidades técnicas

Os pontos serão concedidos com base no conhecimento técnico do competidor e habilidade de operar a máquina de café espresso e moedor.

10.4. Desempenho

Os pontos serão concedidos com base na impressão geral dos juízes sobre o competidor, suas habilidades, e apresentação pessoal e das bebidas.

10.5. 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 técnicos como para visuais.

Sim = 1 Não = 0

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

A. Pontuação Sim / Não

O competidor recebe um ponto para uma pontuação de “Sim” neste item, e zero pontos para a pontuação de “Não”.

B. 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.

11.0 Procedimento de avaliação técnica

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

11.1. Habilidades técnicas - Espresso - Parte I

Observe que as normas técnicas de habilidades são as mesmas para todas as bebidas em ambos os turnos da fase preliminar e da fase final (diferindo apenas pelo número de bebidas avaliadas em cada fase). Nenhuma avaliação técnica será feita da fase preliminar na área do bar.

11.1.1. Flush no grupo

O flush do grupo deve ocorrer antes de cada extração (seja após a remoção do porta-filtro do grupo, ou antes, da re-inserção). Se foi feito o flush no grupo antes da extração das bebidas servidas, o juiz marcará "sim".

11.1.2. Cesta do filtro seco / limpo antes de dosar

Se o filtro (cesto) do porta-filtro foi seco e limpo antes das bebidas serem servidas, o juiz marcará "sim".

11.1.3. Desperdício/sobra, aceitável quando:

Desperdício/sobra de café moído, que não foi utilizado durante o tempo da competição. (desperdício / sobra podem ser encontrados na câmara de dosagem, na caixa de borra, no balcão, no lixo, no chão, etc). Sobras que foram geradas por bebidas que não foram servidas não contam para o total de desperdício de um competidor. Desperdício/sobra aceitável é de até 5 gramas de café não utilizado por categoria de bebidas. Desperdiçando mais de 5 gramas de café por categoria de bebida resultará em 0 pontos. Uma quantidade (menos de 20 gramas) de café em pó, para propósitos de limpeza de moinhos não está incluído nos desperdícios.

11.1.4. Dosagem / compactação consistente

Existem diferentes métodos para a dosagem de café. Considere o volume de dose e vezes de compactações nesta avaliação. O competidor deverá demonstrar um método consistente para dosagem e compactação. O competidor deverá distribuir uniformemente o pó de café, seguido por compactação nivelada e com pressão adequada. As diferenças culturais devem ser levadas em consideração.

11.1.5. Limpar porta filtros (antes da inserção)

Limpar borda da cesta e laterais do porta-filtro antes de inseri-lo na máquina. Se feito, o juiz marcará "sim".

11.1.6. Inserção e extração imediata

O competidor deve começar a extração imediatamente após a inserção do porta-filtro na máquina sem qualquer atraso; se for feito, o juiz marcará "sim".

11.1.7. Tempo de extração (dentro de variação de 3 segundos)

Juízes técnicos irão cronometrar todas as doses extraídas e determinar se os tempos de extração dos shots estão dentro de uma variação de 3 segundos. Se o tempo de extração está dentro de uma variação de 3 segundos um do outro para todas as bebidas dos competidores (tanto para café latte free-pour quanto de bebida de assinatura), o juiz marcará, "sim" para cada categoria de bebida e vice-versa. O tempo de extração começa quando o competidor ativa a bomba da máquina. Tempos de shots para shots que não são servidos não são incluídos nesta seção.

11.2. Habilidades técnicas – Vaporizar o leite - Parte II

11.2.1. Leiteira vazia / limpa no início

O competidor deverá derramar o leite frio, fresco em uma leiteira limpa, que não deve ter sido utilizada durante o tempo de preparação. A leiteira deve estar limpa do lado interno e do lado de externo.

11.2.2. Purga o tubo do vaporizador antes de vaporizar

O competidor deve purgar o tubo de vapor antes de inseri-lo na leiteira de leite.

11.2.3. Limpa o tubo de vapor após vaporização

O tubo de vapor deve ser limpo com uma toalha própria para ação.

11.2.4. Purga o tubo do vaporizador após vaporização

O competidor deverá purgar o tubo de vapor após a vaporização do leite.

11.2.5. Leiteira limpa / sobra de leite aceitável no final

A leiteira deve estar mais ou menos vazia após as bebidas terem sido preparadas. A sobra aceitável é não mais do que 90 ml / 3 oz. total por categoria de bebida.

11.3. Habilidades técnicas - Higiene - Parte III

11.3.1. Higiene geral em toda apresentação

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

11.3.2. Uso apropriado de panos

Quando o tempo de apresentação do competidor começar, o competidor deverá ter um mínimo de três panos e cada um deve ter uma finalidade. Os juízes devem avaliar o uso desses panos. O competidor deve usar um para o tubo de vapor, um para a limpeza do cesto do porta-filtro e um para a estação de trabalho. Para receber um "não" nesta área, o competidor precisa:

- 1 - Usar um pano não apropriado para limpar o tubo de vapor (usá-lo para algum outro fim que não usá-lo para limpar o tubo de vapor).
- 2 - Fazer algo que não é sanitário ou com segurança alimentar com o pano (tocar a face, boca, etc.)
- 3 - Usar um pano que tenha tocado o solo ou caído.

11.4. Habilidades técnicas - Apresentação - parte IV

11.4.1. Estação de trabalho organizada e limpa no início e no final

A. A limpeza e a organização da estação de trabalho do competidor (mesa de trabalho, mesa de preparação, o topo da máquina) serão avaliados em uma escala de 1 a 5. Se a área é confusa, um 1 pode ser dado.

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

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

D. Muita pré-preparação deve ser avaliada para baixo (ou seja, o leite nas leiteiras, etc)

E. Um mínimo de três panos limpos devem estar disponíveis quando o tempo de apresentação começar. Os panos devem estar limpos e ter uma finalidade (ou seja, um para o tubo de vapor, um para secagem / limpeza das cestas, um para a limpeza da bancada). Uma toalha no avental do competidor está incluída nessa contagem).

F. As xícaras deverão estar aquecendo. As xícaras devem ser colocadas no topo da máquina de café espresso, a menos que o competidor esteja usando o seu / seu dispositivo próprio para aquecer as xícaras. Não deve haver nenhuma água nas xícaras no início do tempo de competição do competidor. Se houver alguma água nas xícaras em cima da máquina de café espresso, a qualquer momento, o competidor vai receber uma pontuação de zero (0) em cada uma das folhas de pontuação técnicas.

G. Competidores podem ter borra de café nos porta filtros no início de seu tempo de competição. Isso não vai contar contra área limpa no início.

H. Área de trabalho limpa no final. É possível ter uma pequena quantidade de pó de café ao redor do moinho. Os competidores precisam trabalhar, portanto, não receberão zero, devido a algum café ao redor do moinho.

I. Se ocorrer um acidente (ou seja, um competidor derramar uma das bebidas), o competidor deve limpar o local até o final do tempo de sua apresentação.

J. Limpeza durante a apresentação (remoção de pó de café, limpeza das mesas) vai ajudar a pontuação do competidor.

K. Todos os utensílios e ferramentas (tamper, xícaras, bandejas, leiteiras, etc) estão incluídos nesta avaliação, incluindo itens sobre a máquina de café espresso e mesas de trabalho.

L. Borrás de cafés usados podem estar nos porta filtros no final da apresentação e não fazem parte desta contagem.

11.4.2. Impressão geral

A impressão geral do **desempenho técnico** do competidor será avaliada em uma escala entre 0 e 6. Elementos a serem considerados devem incluir:

A. Fluxo geral de trabalho do competidor e uso de ferramentas, equipamentos e acessórios.

B. O competidor deverá apresentar uma compreensão do uso correto e operação da máquina de café espresso.

C. O competidor deverá apresentar uma compreensão do uso correto e operação do moedor - incluindo a gestão de café através do moedor. O competidor deve ajustar a moagem durante seu tempo de preparação. Os competidores deverão moer o café para cada shot ou conjunto de Shots.

D. O competidor deve buscar tempos de extração dentro de uma variação de 3 segundos e volume de shot de 25-35 ml (30 ml + / - 5 ml).

E. Os juízes técnicos são responsáveis por fiscalizar a borra de café usada no interior do porta-filtro e deverão relacionar o estado do cake para a compreensão do competidor sobre o moedor e consistência na habilidade de Shot e tamper. Os juízes devem procurar: nivelamento de tamper, indícios de canalização ou buracos, e consistência de cakes (em shots de grupo).

F. Os juízes técnicos avaliarão o fluxo de trabalho do competidor durante a apresentação, incluindo: organização e colocação de ferramentas, xícaras e acessórios; movimento do competidor e fluxo em torno da estação de trabalho, limpeza e manutenção da estação (equipamento, balcões, toalhas, leiteiras) e a gestão de café e leite.

G. Um zero (0) será atribuído nesta categoria, no caso de que algum líquido ou ingredientes serem colocados na parte superior da máquina.

H. Bicos do porta filtro limpos. Evitar colocar bicos na câmara de dosagem.

I. O competidor precisa remover qualquer água ou pó de café sobre os bicos do porta filtro com a limpeza dos bicos. Enxaguar, usando uma toalha, e limpar com os dedos são todos os métodos aceitáveis para alcançar bicos limpos.

J. Durante a compactação, o competidor não deve colocar os bicos do porta filtro diretamente sobre a câmara de dosagem. (isso poderia permitir que a água contaminasse a câmara de dosagem).

K. O competidor deverá apresentar uma compreensão do uso correto e operação do tubo de vapor na criação da qualidade necessária de leite vaporizado.

12.0 Procedimento de avaliação visual

O seguinte é uma explicação da folha de avaliação visual. Cada competidor será avaliado por dois juízes visuais. Os padrões visuais são os mesmos para todas as bebidas em ambas as rodadas preliminares e final (diferindo apenas no número de bebidas avaliadas em cada rodada).

12.1. Fase preliminar – Projeto criativo - Área do bar

A inclusão de uma fase preliminar na área do bar é para permitir aos competidores, levantar os limites de sua criatividade e estética artísticas sem o estresse de serem julgados na arena. Padrões apresentados devem ser uma inspiração para baristas em todo o mundo e ser uma representação impressionante de habilidades dos baristas para o público em geral.

A . As fotografias serão julgadas por um painel de um mínimo de quatro juízes: Três juízes técnicos e um juiz que pode ser escolhido por sua experiência artística (chef, artista, designer, etc) apesar de que podem não ter experiência com café.

B . Os juízes avaliarão as bebidas baseado na atração e criatividade visual geral.

12.2. Avaliação visual - Área de competição - Parte I

Bebidas serão avaliadas utilizando o seguinte protocolo, por todos os juízes visuais. É importante que os juízes visuais sigam este protocolo de forma consistente.

02 padrões idênticos a imagem apresentada	Qualidade visual da espuma	Contraste entre ingredientes	Harmonia, tamanho e posição entre padrões na xícara	Criatividade do padrão	Nível de dificuldade realizada com êxito	Visão aparente geral	TOTAL
x2		x2		x2	x2	x2	
Ambas as xícaras idênticas	Sedosa e cremosa	Ligeiro desfoque na imagem	Simetria da xícara	Domínio	Desenho complexo	Definição	
Apenas 01 idêntica	Brilhante e lustrosa	Relevante desfoque na imagem	Posição do desenho	Expressionista ou realista	Desenho seguro	Padrão confuso	
Apenas 01 semelhante	Sem bolhas		Asa na posição correta	Original	Definição	Faltando clareza	

Quantidade de bebida incompleta	Espuma seca			Surpreendente	Bagunçado e apressado	Linhas claramente definidas	
	Fosca sem brilho						

12.2.1. Dois padrões e foto apresentados idênticos

Os juízes irão avaliar a semelhança entre os dois padrões apresentados e a foto apresentada. É a única categoria em que os juízes irão analisar ambas as bebidas apresentadas ao invés da bebida especificamente apresentada a eles. Os competidores estarão demonstrando suas habilidades para replicar seu padrão pretendido. O total de 06 pontos só serão concedidos a duas bebidas que sejam idênticas à foto apresentada, qualquer que seja a qualidade da resolução na foto apresentada (a seção está marcando as similaridades ao invés da qualidade do padrão em si). 2,5 pontos serão concedidos se uma bebida for idêntica à foto apresentada e a outra não tiver qualquer semelhança com a foto. 0 (zero) pontos serão dados caso ambas as bebidas não tenham qualquer semelhança com a foto. 01-05 pontos podem ser usados onde as bebidas mostrarem algumas semelhanças com a foto apresentada.

12.2.2. Qualidade visual da espuma

Os juízes devem avaliar a qualidade visual da espuma, para uma consistência livre de bolhas, suave, brilhante e rica.

12.2.3. Contraste entre ingredientes

Os juízes irão analisar apenas a bebida que lhe é apresentada. Pontos altos serão atribuídos a padrões, demonstrando nítido contraste entre as cores ricas do creme e espuma de leite branco e limpo. Mistura / indefinição não intencional do contraste irá reduzir esta pontuação. Os juízes devem levar em consideração as áreas da crema misturada e a espuma de leite que são intencionalmente criadas pelo competidor, como uma exigência do padrão desejado.

12.2.4. Harmonia, tamanho e posição entre padrão dentro das xícaras

Juízes irão analisar apenas a bebida que lhe é apresentada. Será assumido que os juízes são destros, a menos que o competidor peça aos juízes para determinar algo diferente, e assim os padrões deverão ser apresentados, orientados com a alça da xícara às 3 horas. Juízes analisarão se o tamanho do padrão é adequado para a xícara na qual é apresentado. Juízes irão analisar se o padrão é esteticamente posicionado na xícara. Se o padrão envolve vários elementos, estes elementos são posicionados e esteticamente equilibrados um com o outro.

12.2.5. Criatividade do padrão (fase preliminar apenas)

Juízes irão analisar apenas as bebidas que lhes são apresentadas. A criatividade pode ser demonstrada num certo número de maneiras. Os pontos mais altos terão de apresentar um design estético original, que ultrapasse os limites da capacidade de arte de café latte. Pontos mais baixos também podem ser dados para o estilo criativo em que um padrão estabelecido é apresentado. Os juízes estão olhando para reconhecer habilidades fundamentais de arte de Café latte, como free-pour, e dar pontos a mais quando essas habilidades são levadas para novos níveis e reforçadas com novas técnicas (nas categorias de

bebidas que permitem). Os juízes estão pontuando a bebida apresentada, e não a fotografia; se o competidor não for bem-sucedido na criação de seu padrão planejado, então eles devem esperar pontuações mais baixas.

12.2.6. Nível de dificuldade alcançado com sucesso

Os juízes irão analisar apenas a bebida que lhe é apresentada. Alta pontuação só deve ser atribuída a padrões difíceis alcançados com sucesso e vice-versa. Pontos devem ser dados para recompensar o que realmente é apresentado na xícara; se um competidor tentar um padrão muito difícil e não conseguir representar esse padrão de nenhuma forma na bebida, então uma pontuação baixa deve ser esperada.

12.2.7. Visão geral atraente

Juízes irão analisar apenas a bebida que lhe é apresentada. Os juízes devem analisar o aspecto da bebida em sua totalidade com base em seu impacto sobre eles. Para pontuar nesta seção, valer a pena considerar o juiz como um cliente, ao invés de um profissional de café.

12.3. Avaliação visual – Arena de competição - Parte II

Competidores serão avaliados por todos os juízes visuais utilizando o seguinte protocolo. É importante que os juízes visuais sigam este protocolo de forma consistente.

Desempenho Profissional (Habilidades de hospitalidade, confiança e talento)
x 4
Contato visual
Traje profissional
Explicação
Derrame na xícara

12.3.1. Desempenho profissional

Juízes irão analisar duas áreas dentro desta seção: o desempenho do competidor e as habilidades de hospitalidade. O desempenho dos competidores vai incluir como eles se projetam para o público, a confiança, o talento e estilo, que eles exibem na produção das bebidas. Habilidades de hospitalidade incluem habilidades de serviço, o calor, a personalidade, linguagem corporal, tom de profissionalismo que eles apresentam em seu serviço para os juízes. Competidores vão competir juntos e, portanto, não têm microfones e sua música própria; não é, portanto, esperado que eles façam uma apresentação verbal detalhada.

13.0 Pós-apresentação

13.1 Contadores de pontuação

13.1.1 Encarregado oficial da pontuação da BSCA

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

13.1.2 Pontuação total do competidor

A pontuação total do competidor será calculada ao somar o total das folhas de avaliação técnicas e das duas folhas de avaliação visual, e as penalidades de tempo subtraídas do total. Por favor, observar que a folha de avaliação do juiz principal não conta na pontuação final do competidor.

13.1.3 Empates na pontuação

Em caso de empate entre dois ou mais competidores, o contador de pontuação irá totalizar toda a pontuação visual para decidir entre os dois.

13.2 Balanço final/de briefing

Depois da cerimônia de premiação, os competidores terão a oportunidade de revisar suas avaliações como os juízes.

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

B. Depois do campeonato latte art, o encarregado do evento da BSCA enviará por e-mail, cópia com as avaliações para os competidores.

13.3 Reclamações e recursos

13.3.1 Reclamações

Se um competidor tem alguma reclamação ou protesto para fazer sobre o Campeonato Latte Art 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.

13.3.2 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 a equipe organizadora 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 aplicável)
- 5) Sugestões e comentários do competidor com a solução
- 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 dentro das 24 horas após da reunião para avaliação com os baristas ou decisão tomada.

Promovido por

