

BASES CAMPEONATO DE BARISTAS 2016



CONTENIDO:

- 1. CONDICIONES DE PARTICIPACION**
- 2. LA COMPETENCIA DEFINICION DE BEBIDAS**
- 3. PROCEDIMIENTO DEL CAMPEONATO**
- 4. MAQUINAS, ACCESORIOS Y MATERIA PRIMA**
- 5. INSTRUCCIONES A LOS PARTICIPANTES**
- 6. TIEMPO DE PREPARACION**
- 7. TIEMPO DE PRESENTACION**
- 8. ASPECTOS TECNICOS.**
- 9. TIEMPO DE LIMPIEZA**
- 10. POST COMPETENCIA**
- 11. CRITERIOS DE EVALUACION**
- 12. VESTIMENTA**

1.0 CONDICIONES DE PARTICIPACION

1.1. PARTICIPANTES

Alumnos escuelas de hostelería.

1.2. Requisitos de Edad

Ninguno

1.3. Nacionalidad

Ninguno.

1.4. Excepciones de participación

Un alumno solo puede participar **máximo 2 veces** representando a cualquier escuela de hostelería, **siempre que no haya ganado el campeonato.**

1.5. Autorización Imagen

La aceptación de las bases implica la autorización para el tratamiento de su imagen en prensa, internet, páginas web así como fotografía y vídeo ya que durante el evento se grabarán imágenes y vídeo.

Tener firmado en sus centros de origen autorización para el tratamiento de su imagen.

1.2 SOLICITUD DE PARTICIPACION

1.2. Los centros de hostelería enviarán la ficha de inscripción del alumno/a con **3 semanas de antelación** a la fecha del campeonato.

1.3 PREGUNTAS DE LOS COMPETIDORES

Sin excepción, todos los competidores serán responsables de leer y entender tanto Las Normas y Reglamentaciones, como las Hojas de Evaluación. Toda la documentación está disponible en Facebook: **Hostelería Ies de Foz.**

Los competidores también tendrán la oportunidad de formular sus preguntas durante la reunión con los jueces previa al campeonato.

2.0 LA COMPETENCIA.

- A. La participación de los competidores **será evaluada por cuatro (4) Jueces Sensoriales, dos (2) Jueces Técnicos y un (1) Juez Líder.**
- B. Cada competidor deberá servir una bebida de las tres categorías (Espresso Cappuccino y Bebida de Especialidad) a cada uno de los Jueces Sensoriales (**con base de espresso y libre de alcohol**) totalizando doce bebidas durante un periodo de **quince minutos.**
- C. El orden de las bebidas a servir será decisión del competidor, sin embargo, **cada categoría de bebidas (las cuatro) deberá servirse consecutivamente**, antes de que el competidor pueda servir otra categoría de bebidas, **de lo contrario será descalificado.** La preparación y servicio de los elementos de la bebida especial serán permitidos en cualquier momento del tiempo de competencia.
- D. Cada categoría de bebidas podrá servirse a discreción del competidor (por ej., una, dos o cuatro a la vez). Los Jueces Sensoriales podrán iniciar su evaluación tan pronto como su bebida les sea servida.
- E. **Las cuatro bebidas de cada categoría deberán prepararse con el mismo café**, sin embargo, el café utilizado podrá cambiarse entre las categorías. **Las cuatro bebidas de cada categoría deberán contener los mismos ingredientes y deberán seguir la misma receta.** Preparar y servir bebidas diferentes a propósito dentro de una categoría resultara en una calificación de cero en Sabor Balanceado para aquellas bebidas que se desvíen de la receta de la primera bebida que fue servida.
- F. Los competidores podrán preparar cuantas bebidas deseen durante la competencia. **Solo serán evaluadas las bebidas servidas a los jueces.**

2.2.1 Espresso.

- A. Un espresso es una bebida de una onza (25 a 35 ml. incluyendo crema), preparada con café molido, obtenida de un lado de un portafiltro doble en una extracción continua.
- B. Café es la acumulación del producto tostado de la semilla de la fruta de la planta del genero Coffea.
- C. **El Café no podrá contener ningún aditivo, saborizante, colorante, perfume, sustancias aromáticas, líquidos ni polvos, etc., de ningún tipo** que hayan sido adicionados en algún momento desde que el café fue recolectado (cereza) a cuando fue extraído como bebida. Solo las sustancias utilizadas durante su cultivo, y proceso primario

del café son permitidas (fertilizantes, etc.)

- D. El café en grano podrá ser una mezcla, o de origen, o de un país, o de una sola finca, etc.
- E. Cada juez deberá recibir un espresso completo. Si la bebida no cumple con la definición de espresso, entonces las evaluaciones de sabor o balance táctil reflejara la experiencia sensorial resultante. El Espresso podrá ser preparado con diferentes cantidades de café.
- F. El espresso deberá ser extraído a una temperatura aproximada de 90-96 grados Celsius.
- G. La presión de la maquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- H. No se penalizará por los tiempos de extracción de todos los espressos.**
- I. Se puede pesar tanto el café de todas las extracciones como el peso en taza.**
- J. Los espressos deberán ser servidos en una taza con asa de **60 a 90 ml**, de lo contrario, se evaluara con un NO en Utilización de tazas correctas.
- K. Los espressos deberán servirse a los jueces **con taza apropiada, cuchara ,plato, servilleta y agua sin sabor**, de lo contrario, se evaluara con NO en “Servido con Accesorios” .
- L. Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma el espresso recibirá cero (0) puntos en todas las evaluaciones disponibles en las Hojas de Evaluación Técnica y Sensorial en la categoría de espresso.**

2.2.2. Cappuccino.

- A. El Cappuccino es una bebida de café y leche que deberá producir un balance armonioso entre el café y la leche. Se ha de percibir el sabor del café.
- B. El cappuccino deberá prepararse con un shot sencillo de espresso, leche texturizada y **crema con una profundidad de un centímetro (evaluada verticalmente)** para obtener una nota de 4 o más alta en Consistencia y Persistencia de la crema.
- C. **El Cappuccino tradicional es una bebida de 150 a 180 ml. en volumen total.** Todos los jueces deberán recibir un cappuccino completo. Si la bebida no cumple con la definición de cappuccino, las evaluaciones del sabor reflejaran la experiencia sensorial resultante.
- D. **El Cappuccino podrá servirse con latte arte o estilo tradicional.** La expresión de latte arte, podrá tener la forma que el competidor desee.
- E. **El Cappuccino debe servirse en una taza con asa de 150 a 180 ml., con cuchara ,plato, servilleta y agua sin sabor de lo contrario recibirá un NO en Utilización de tazas correctas. El cappuccino deberá corresponder al tamaño de la taza (una taza de 180ml deberá contener un cappuccino de 180ml), de lo contrario, la evaluación de Apariencia Visual podrá ser disminuida hasta por 3 puntos según la severidad de la discrepancia.**
- F. No podrán utilizarse “toppings” adicionales, azúcar o polvos saborizantes, de lo contrario el competidor recibirá cero (0) puntos en la categoría de Balance de Sabor
- G. Los Cappuccinos deberán servirse a los jueces con una cuchara apropiada, servilleta y agua sin sabor, de lo contrario se evaluara con No en Servido con Accesorios.
- H. Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma el cappuccino recibirá cero (0) puntos en todas las evaluaciones disponibles en las Hojas de Evaluación Técnica y Sensorial en la categoría de cappuccino

2.2.3. Bebida de Especialidad.

- A. La bebida de especialidad demuestra la creatividad y habilidad del competidor para crear una bebida atractiva e individual, enfocada al espresso.
- B. **Deberá ser una bebida**, los jueces deberán poder beberla. Alimentos podrán acompañar a la bebida, aunque solo la bebida será evaluada por los jueces sensoriales.
- C. Solo se podrá hacer un café espresso para cada una de las bebidas de especialidad, es decir, 4 espressos uno para cada una de las bebidas sin alcohol, aunque el **Barista podrá usar todo o parte del espresso según su elección.**
- D. **El espresso utilizado en la bebida de especialidad deberá prepararse durante el tiempo de presentación** del competidor, de lo contrario este recibirá una evaluación de cero (0) puntos en Balance de Sabor en la Hoja de Evaluación Sensorial en la Categoría de Bebida de Especialidad
- E. **Deberá existir un definido sabor a espresso**, de otra forma la evaluación de Balance de Sabor reflejara la experiencia sensorial resultante.
- F. La bebida de especialidad puede servirse a cualquier temperatura.
- G. **Se puede utilizar cualquier ingrediente, a excepción de alcohol, extractos a base de alcohol o sustancias ilegales, de lo contrario este recibirá una evaluación de cero (0) puntos en Balance de Sabor en la Hoja de Evaluación Sensorial** en la Categoría de Bebida de Especialidad. Los componentes de la bebida de especialidad deberán ser producidos durante la competición. (por ej. los ingredientes de la bebida de especialidad deberán ensamblarse en el sitio durante el tiempo de la competencia). La preparación de la Bebida de Especialidad, se puntúa en la Categoría de “Bien explicada, presentada y preparada” en la Hoja de Evaluación Sensorial. **La preparación anticipada a la competencia de ciertos ingredientes es aceptada cuando sea necesario para ciertos ingredientes (infusión de 24 horas).**
- H. Se deberán nombrar todos los ingredientes cuando así sea solicitado. **Los competidores deberán traer consigo los**

envases o paquetes originales de todos los ingredientes utilizados en su bebida de especialidad para que los jueces puedan verificarlos.

- I. Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma la bebida de especialidad recibirá cero (0) puntos en todas las evaluaciones disponibles en las Hojas de Evaluación Técnica y Sensorial en la categoría de bebida de especialidad.

2.2.4. PENALIZACIONES EN LA HOJA DE EVALUACIÓN.

- A. Si se descubre alcohol o alguna sustancia ilegal como ingrediente de la bebida de especialidad, o si el competidor no muestra los envases originales, la bebida de especialidad recibirá un cero en todos los puntos disponibles de la categoría de bebida de especialidad de las hojas de evaluación sensorial.
- B. Si se descubren ingredientes o sustancias adicionales al café molido en el portafiltro, la bebida de especialidad del competidor recibirá cero en todos los puntos disponibles de la categoría de bebida de especialidad de las hojas de evaluación técnica y sensorial.
- C. Se penalizará en todas las extracciones, en el apartado “Manejo técnico de maquinaria, utensilios, coctelera, pinzas, ... en habilidades técnicas de la ficha de los jueces técnicos” **el golpeo del portacacillos con el Tamper. o cualquier elemento que lo dañe.**

3.0 PROCEDIMIENTO DEL CAMPEONATO .

- A. El espacio de la competencia consistirá de un escenario con dos estaciones numeradas 1y 2.
- B. A cada competidor se le asignará un número de estación y hora de inicio.
- C. **En su estación asignada, cada competidor contará con 30 minutos: 15 minutos de Preparación y 15 minutos de Competencia.**

3.1 DESCRIPCION DEL AREA DE COMPETENCIA

3.2. Colocación de la Estación

Las estaciones individuales deberán estar organizadas de acuerdo a la Figura 1.

Fig. 1





4.0 MAQUINAS, ACCESORIOS Y MATERIA PRIMA

4.1 MAQUINA DE ESPRESSO

Los participantes deberán utilizar la cafetera establecida por el IES de FOZ. Dicha maquina tendrá una configuración técnica establecida y no podrá ser alterada por los competidores. La máquina de espresso deberá ser calibrada según las siguientes especificaciones: La temperatura deberá fijarse entre los 90.5 y los 96 grados Celsius (195-205 Fahrenheit) y la presión de la bomba entre los 8.0 y 9.5 bares.

En el campeonato del IES de Foz será el siguiente modelo de cafetera:



DIAMANT de CREM INTERNATIONAL

Pueden descargar las características de dicha cafetera en la siguiente dirección:

http://www.creminternational.es/produto.asp?prodid=752&struct_id=157&h=375&m=429&u=0&uu=0#

4.2 NINGÚN LIQUIDO O INGREDIENTES SOBRE LA MAQUINA

Ningún líquido o ingrediente de ningún tipo podrá ser colocado o servido sobre la máquina de espresso. Si un competidor coloca o vierte líquidos o ingredientes sobre la maquina, recibirá cero puntos en la categoría de Manejo de la Estación en ambas hojas de evaluación técnica.

4.3 DESCALIFICACIÓN.

Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar, ningún elemento, ajuste o componente de la máquina de espresso.

4.4 MOLINO

Los competidores utilizarán el molino oficial del Campeonato (MARKIBAR modelo ASPE “FOZ EDITION”) en el modo Barista, salida continua de café.



MARKIBAR modelo ASPE “FOZ EDITION”

Pueden descargar las características de dicho molinillo en la siguiente dirección:
www.markibar.com

4.5 EQUIPO ADICIONAL ELECTRICO

Los competidores podrán utilizar hasta **TRES piezas de equipo eléctrico adicional** durante su presentación.

4.6 EQUIPOS Y ACCESORIOS PROVISTOS POR EL IES DE FOZ.

Cada estación de la competencia estará equipada con lo siguiente:

- ✓ Mesa para Máquina (Para la máquina de espresso, molino) **Largo: 2 m., Ancho: 60 cms. Altura: 93 cms.**
- ✓ Mesa de Trabajo (Utilizada para las bandejas, vajilla y accesorios adicionales) **Largo: 1.80 mts. Ancho: 40 cms, Altura: 93 cms.**
- ✓ Mesa de Jueces: **Largo 2 m., Ancho 1 m.**
- ✓ Máquina de Espresso.
- ✓ Molino.
- ✓ Caja para café de desperdicio (picamarros).
- ✓ Leche fresca entera de PASCUAL.
- ✓ Bote de Basura.
- ✓ Tamper.
- ✓ Carro de servicio para transporte de accesorios (para usarse durante la preparación y limpieza).

4.7 EQUIPO Y ENSERES RECOMENDADOS

Se requiere a los participantes que tengan todos los enseres necesarios para su presentación. Los participantes serán responsables y estarán a cargo de sus propios equipos y accesorios.

Los competidores podrán traer lo siguiente:

- ✓ Café (Para práctica y competición) ☐
- ✓ Equipo eléctrico adicional (**máximo tres**).
- ✓ Jarras.
- ✓ Leche (opcional).
- ✓ **Tazas y platos** (Para las 12 bebidas, incluyendo repuestos).
- ✓ Cucharas.
- ✓ Cualquier utensilio requerido.
- ✓ Todo el equipo y accesorios requeridos para la bebida de especialidad.
- ✓ Servilletas.
- ✓ Vasos de agua (para 4 jueces sensoriales y 1 juez líder).
- ✓ Agua (para los 5 jueces)
- ✓ Toallas de bar.
- ✓ Enseres para limpieza (cepillo de mostrador, cepillo de molino, etc.)
- ✓ Bandeja (para servir las bebidas a los jueces).
- ✓ Todos los accesorios (para los jueces en la mesa de presentación)

4.8 LECHE, SIROPES, UTENSILIOS, ETC.:

Es obligatorio utilizar los productos de las casas colaboradoras y patrocinadoras, en caso de utilizar otra leche, sirope, utensilios, etc., deberá ser en un envase anónimo.

5.0 INSTRUCCIONES A LOS PARTICIPANTES

5.1 REUNION DE ORIENTACION DE LOS PARTICIPANTES

El día previo al campeonato, los participantes tendrán una reunión con los responsables del evento así como jueces para solventar posibles dudas de estos.

5.2 SALON DE PRÁCTICA Y PREPARACION

Habrà un área designada para la práctica y preparación de los participantes. Esta área estará reservada a los participantes, voluntarios y miembros de la organización. Los participantes podrán almacenar su equipo, accesorios e ingredientes, etc. en este salón. Habrá refrigeradores y congeladores disponibles para quienes lo necesiten. Los voluntarios del evento no serán responsables de roturas o pérdidas de enseres de los competidores.

5.3 HORARIO DE PRÁCTICA

El salón de preparación contará con máquinas de espresso de dos grupos y molinos idénticos al equipo de competición en el escenario. **Cada competidor contará con una hora de práctica programada. Los competidores recibirán por correo electrónico el horario de práctica.**

5.4 MUSICA PARTICIPANTE

Los participantes podrán traer música en un CD y pen drive para utilizarse durante su competición. Los competidores deberán marcar la caja del CD y pen drive claramente con su nombre; es su responsabilidad recogerlo al final del campeonato.

5.5 PRESENTACION PUNTUAL

Los competidores deberán presentarse en el salón de preparación/practica **30 minutos antes de la hora de su preparación**. Cualquier competidor que no se encuentre en el sitio con antelación suficiente al inicio de sus 15 minutos de preparación podrá ser descalificado. (Mínimo 30 minutos antes del inicio de su tiempo de preparación).

5.6 PREPARACION DE LA ESTACION

El voluntario ayudará a los participantes a preparar la estación como este considere oportuno.

5.6.1 Equipo Eléctrico Adicional

Se permitirá al voluntario ayudar a transportar el equipo eléctrico adicional en el caso que el competidor así lo solicite. Sin embargo, una vez que el equipo haya sido colocado en su lugar y conectado a la corriente, el competidor no podrá tocar el equipo y deberá retirarse del escenario de inmediato. **El participantes no podrá colocar el café en la tolva del molino hasta el momento de preparación.**

5.7 PERSONAL DE APOYO/ASISTENTES NO PERMITIDOS EN ESCENARIO.

Solamente el competidor, voluntarios y jueces podrán estar en el escenario durante el tiempo de preparación y presentación. De lo contrario se podrá descalificar al competidor.

5.8 CARRO DE SERVICIO.

Un carro de servicio estará disponible para que los competidores transporten sus enseres hacia el área de competencia. Previo a la preparación del competidor, este colocara su equipo adicional, enseres y vajilla que utilizará durante su presentación en el carro de servicio.

6.0 TIEMPO DE PREPARACION

6.1 INICIO DEL TIEMPO DE PREPARACION

Cada competidor contara con 15 minutos de tiempo de preparación. Una vez que el competidor previo inicie su tiempo de competición, el siguiente competidor programado podrá iniciar sus 15 minutos de preparación en cuanto le sea indicado por el Encargado del Evento o por el encargado de llevar el tiempo de preparación. El objetivo de este tiempo de preparación es de preparar la estación y la barra para la competición.

Una vez que el competidor se encuentre en su estación asignada y este de acuerdo con el acomodo de la misma, el encargado oficial de llevar el tiempo de preparación preguntara al competidor si se encuentra listo para iniciar. El encargado oficial de llevar el tiempo de preparación iniciara su cronometro en el momento en que el participantes se lo indique.

6.2 MESA DE PRESENTACION DE JUECES

La mesa de presentación de los jueces puede prepararse durante **los últimos 5 minutos del tiempo de preparación**. El agua podrá presentarse en la mesa durante el tiempo de preparación; sin embargo, **el agua no deberá servirse en los vasos antes del inicio del tiempo de presentación**, en caso contrario, el competidor recibirá cero (0) puntos en Presentación: Profesionalismo de todas las Hojas de Evaluación Sensoriales Si el competidor así lo decide, podrá preparar la mesa de jueces al inicio de su tiempo de presentación

6.3 EXTRACCIONES DE PRÁCTICA

Se permite a los participantes preparar extracciones de práctica durante el tiempo de preparación. **Las pastillas de café podrán permanecer en los portafiltros al inicio del tiempo de presentación del competidor.**

6.4 PRECALENTADO DE TAZAS

Las tazas deberán precalentarse durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no deberá haber agua dentro de las tazas al inicio del tiempo de competición del competidor. **En ningún momento se podrán colocar tazas que contengan líquidos sobre la máquina de espresso.**

6.5 FIN DEL TIEMPO DE PREPARACION

No se permitirá al competidor exceder los 15 minutos de tiempo de preparación. El encargado de llevar el tiempo dará aviso al competidor cuando llegue a los **10, 5,3 y un minuto y un aviso final cuando le resten 30 segundos**. Al llegar a los 15 minutos, el encargado oficial de llevar el tiempo de preparación dirá: “tiempo” y le pedirá al competidor que se separe de su estación.

7.0 TIEMPO DE PRESENTACION

7.1 INTRODUCCION POR EL MAESTRO DE CERMONIAS

Inmediatamente antes de iniciar, el Maestro de Ceremonias presentara al competidor al público. Cada competidor deberá usar un micrófono inalámbrico cuando se encuentre en el escenario. Sin embargo, el micrófono solo estará encendido durante su presentación.

7.2 INTERPRETE

Los competidores podrán traer a su propio intérprete. Cuando este hable con el competidor, solo podrá traducir lo que diga el Maestro de Ceremonias. Cuando hable el competidor, el intérprete, no podrá cambiar el dialogo, solo podrá traducir exactamente lo que el competidor haya contestado. No se asignara ningún tiempo adicional por el uso de un intérprete.

7.3 INICIO DEL TIEMPO DE PRESENTACION

El Maestro de Ceremonias preguntara al competidor si se encuentra listo para comenzar. Antes de que el competidor se presente a los jueces, **deberá levantar la mano y decir “TIEMPO”** para dar inicio a sus **15 minutos de presentación**. El seguimiento del tiempo transcurrido durante los 15 minutos de presentación, será responsabilidad del competidor, independientemente de que el podrá pedir su tiempo durante su presentación cuando así lo decida. El encargado oficial de llevar el tiempo de presentación dará aviso a los 10, 5, 3 y un minuto, así como cuando resten 30 segundos del tiempo de presentación. El encargado deberá vocalizar estos avisos y podrá interrumpir al competidor en caso necesario.

7.4 SERVICIO DE LAS BEBIDAS REQUERIDAS

Todas las bebidas deberán presentarse en la mesa de presentación de jueces.

Los competidores deberán servir agua sin sabor a los cuatro jueces sensoriales y al juez líder. Los competidores podrán servir agua a los jueces al inicio de su tiempo de presentación o cuando el primer conjunto de bebidas sea servido. Podrán, también, rellenar los vasos de los jueces si así lo desean.

7.5 LOS VOLUNTARIOS RETIRARAN LAS BEBIDAS

Una vez que las bebidas hayan sido evaluadas por los jueces y a la señal del juez líder, un voluntario retirara las tazas de la mesa de los jueces. El voluntario retirara únicamente las tazas, platos y cucharas. Si un competidor tiene instrucciones especiales para los voluntarios, deberá explicarlas al Encargado del Evento antes del inicio de su tiempo de presentación, de lo contrario las tazas, platos y cucharas serán retirados de la mesa. Si no se giraron instrucciones al Encargado del evento y el competidor quiere los enseres que fueron retirados por los voluntarios, se le permitirá al competidor ir a buscarlos.

7.6 PERIMETROS DE LA ESTACION.

Los competidores solo podrán utilizar el espacio provisto por la organización (Mesa de Trabajo, Mesa de Maquina y Mesa de Presentación) alrededor. **La introducción de cualquier mueble o equipo que se coloque directamente en o sobre el área del piso de la competencia resultara en descalificación automática. Los competidores no podrán utilizar ningún espacio bajo las mesas de trabajo para almacenaje**, de lo contrario el competidor recibirá cero puntos en Manejo de Estación en todas las Hojas de Evaluación Técnicas.

7.7 TERMINACION DEL TIEMPO DE PRESENTACION

El tiempo de competición se detendrá cuando **el competidor diga TIEMPO, levantando su brazo**. El competidor puede decidir terminar su presentación cuando lo desee. Por ejemplo, los competidores podrán detener su tiempo una vez que su última bebida sea presentada a los jueces, o el competidor podrá elegir regresar a la estación para limpiar antes de dar por terminada su participación. Una vez que el competidor detenga el tiempo, el juez líder detendrá el cronometro.

El máximo tiempo permitido (sin penalizaciones) para la presentación es de 15 minutos. Los competidores no serán penalizados ni incentivados por terminar antes de tiempo.

7.8 COMUNICACIÓN DESPUES DE LA TERMINACION

Una vez terminada la presentación, los competidores no deberán dirigirse a los jueces. Cualquier comunicación posterior a la presentación no contara en la evaluación total. Los competidores podrán seguir hablando con el Maestro de Ceremonias después de terminada su presentación, sin embargo, los jueces no deberán considerar ninguna conversación o explicación después del tiempo de presentación.

7.9 PENALIZACIONES POR EXCEDERSE EN EL TIEMPO

- A. Se permitirá a los competidores continuar su presentación hasta que hayan terminado, aun cuando hayan excedido sus 15 minutos.
- B. Se deducirá un punto, del total de su evaluación, por cada segundo que el competidor exceda de los 15 minutos en su presentación.**
- C. Cualquier competidor que **exceda los 16 minutos será descalificado.**

7.10 ALECCIONAMIENTO

No se permitirá ningún tipo de instrucción o aleccionamiento por el público durante el tiempo de preparación o de presentación del competidor, bajo pena de descalificación.

8.0 ASPECTOS TECNICOS.

- A. Un competidor podrá levantar su mano y decir: **“NECESITO TIEMPO”**. Si durante su preparación o presentación, algún competidor siente que hay un problema técnico con el equipo proporcionado por la organización: La máquina de espresso (por ej., pérdida de presión del vaporizador, malfuncionamiento del sistema de control, falta de agua o de drenaje).
- B. Si el problema técnico no puede ser resuelto con oportunidad, el Juez Líder decidirá si el competidor deberá esperar para continuar su presentación o si deberá iniciar de nuevo en otra ocasión.

8.1 OBSTRUCCIONES

- A. Si algún individuo, tales como voluntario, juez, miembros del auditorio o fotógrafos obstruye al competidor, entonces se le otorgará tiempo adicional al competidor. El juez líder será responsable de supervisar esto y decidirá la cantidad de tiempo adicional que se acreditará.
- B. Si los enseres de la mesa de presentación no han sido retirados en un tiempo razonable por los voluntarios, será a discreción del Juez Líder acreditar al competidor por el tiempo de demora que el error haya ocasionado.

8.2 ACCESORIOS OLVIDADOS

- A. **Si un competidor olvida cualquier equipo o accesorio durante su tiempo de preparación el competidor podrá salir del escenario para ir a buscarlo;** sin embargo, su tiempo de preparación no será detenido.
- B. **Si un competidor olvida cualquier equipo o accesorio durante su tiempo de presentación deberá informar al Juez Líder que ha olvidado un artículo y podrá ir a buscarlo.** El tiempo de competencia no será detenido
- C. Nada podrá ser entregado al competidor por los voluntarios, personal de apoyo, miembros de su equipo o por el público, bajo pena de descalificación a discreción del Juez líder.

9.0 TIEMPO DE LIMPIEZA

La organización hará la limpieza del puesto de competición una vez terminado el tiempo de presentación.

10.0 POST COMPETENCIA

10.1 PUNTAJE

10.1.1. Puntaje Total del Competidor

El Puntaje Total del competidor será calculado al sumar el total de las dos hojas de evaluación técnicas, de las cuatro hojas de evaluación sensoriales y la hoja del juez líder; después se descontarán las penalizaciones por tiempo.

10.1.2 Empates en Puntaje

En el caso de un empate entre dos o más competidores, se totalizarán todas las calificaciones obtenidas por los competidores en la sección de **evaluación del expreso en las hojas de evaluación sensorial.**

El competidor con la nota sensorial del espresso más alta ganará el empate y se colocará en un puesto superior a cualquier competidor con el mismo puntaje.

Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en los expresos, entonces ganará quien tenga mayor calificación sensorial del cappuccino (las 4 hojas sensoriales).

Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en espresso y cappuccino, ganará quien haya causado la mejor Impresión Total (Parte 5 de las cuatro hojas de evaluación sensorial).

10.2 Entrevista Final

Después de la entrega de diplomas y trofeos, los competidores tendrán la oportunidad de revisar sus calificaciones con los jueces.

No se permitirá a los competidores quedarse con las hojas de evaluación originales.

11.0 CRITERIOS DE EVALUACION

11.1 LO QUE BUSCAN LOS JUECES EN UN BARISTA CAMPEON

Los jueces buscan a un campeón:

- A. Con completo dominio de su oficio, con habilidades técnicas, con habilidades de comunicación, buscan alguien apasionado de su profesión y del servicio.
- B. Que tenga un amplio conocimiento de café más allá de la preparación de 12 bebidas.
- C. Que sirva bebidas de gran calidad.
- D. Que pueda ser un modelo a seguir y una fuente de inspiración para otros.

11.2 AREA DE COMPETENCIA

Los dos jueces técnicos evaluarán la limpieza del área de competencia al **inicio y al final**.

11.3 EVALUACION DE SABOR

Se otorgarán puntos por el sabor de cada bebida individual (por ej., el espresso, el cappuccino y la bebida de especialidad). La calificación se basará en la materia prima utilizada y el estilo de la bebida. Los competidores deberán buscar un balance armonioso de dulzura, amargura, acidez y aromas. **Se sugiere a los competidores explicar verbalmente a los jueces el porqué de su decisión de utilizar su café, el perfil básico de tueste, la estructura de la mezcla del espresso, los principales elementos de sabor, los ingredientes utilizados en la bebida de especialidad y la filosofía detrás de las bebidas servidas.**

11.4 PRESENTACION DE LAS BEBIDAS

Se otorgarán puntos por la presentación visual de las bebidas, incluyendo tazas, vasos y accesorios. Esto incluye elementos tales como limpieza de tazas y platos (sin escurrimientos o manchas en las tazas), la consistencia de las bebidas y la creatividad y estilo de presentación.

11.5 HABILIDADES TECNICAS

Se otorgarán puntos en base al conocimiento técnico del competidor y sus habilidades para operar la máquina y el molino.

11.6 IMPRESIÓN TOTAL DE LOS JUECES

Se otorgarán puntos en base a la impresión total que el competidor cause en los jueces por sus habilidades, sabor de bebidas y por la presentación personal y de sus bebidas.

13. VESTIMENTA

El barista tendrá un atuendo adecuado. (El delantal no es obligatorio)

Los logos de los patrocinadores deben ser discretos.