

BASES CAMPIONATO DE BARISTAS 2016



CONTIDO:

- 1. CONDICIÓN DE PARTICIPACIÓN**
- 2. A COMPETENCIA DEFINICIÓN DE BEBIDAS**
- 3. PROCEDEMENTO DO CAMPIONATO**
- 4. MÁQUINAS, ACCESORIOS E MATERIA PRIMA**
- 5. INSTRUCCIÓN AOS PARTICIPANTES**
- 6. TEMPO DE PREPARACIÓN**
- 7. TEMPO DE PRESENTACIÓN**
- 8. ASPECTOS TÉCNICOS.**
- 9. TEMPO DE LIMPEZA**
- 10. POST COMPETENCIA**
- 11. CRITERIOS DE AVALIACIÓN**
- 12. VESTIMENTA**

1. CONDICIÓN DE PARTICIPACIÓN

1.1. PARTICIPANTES

Alumnos escolas de hostalería.

1.2. Requisitos de idade

Ningún.

1.3. Nacionalidade

Ningún.

1.4. Excepcións de participación

Un alumno solo pode participar **máximo 2 veces** representando a calquer escola de hostalería, **sempre que non houbese gañado o campionato.**

1.5. Autorización Imaxe

A aceptación das bases implica a autorización para o tratamento da súa imaxe na prensa, internet, páxinas web, así como fotografía e vídeo, dado que durante o evento grabaranse imaxes e vídeos.

Ter firmado nos seus centros de orixe, unha autorización para o tratamento da súa imaxe.

1.2 SOLICITUDE DE PARTICIPACIÓN

1.2. Os centros de hostalería enviarán a ficha de inscrición do alumno/a con **3 semanas de antelación** a data do campionato.

1.3 PREGUNTAS DOS COMPETIDORES

Sen excepción, todos os competidores serán responsables de ler, entender tanto as Normas y Regulamentacións, como as follas de Avaliación. Toda a documentación está dispoñible no Facebook: **Hostelería Ies de Foz.**

Os competidores tamén terán a oportunidade de formular as súas preguntas durante a reunión cos xuíces previamente o campionato.

2. A COMPETENCIA.

- A. A participación dos competidores **será avaliada por catro (4) Xuíces Sensoriais, dous (2) Xuíces Técnicos e un (1) Xuiz Líder.**
- B. Cada competidor deberá servir unha bebida das tres categorías (Espresso Cappuccino e Bebida de Especialidade) a cada un dos Xuíces Sensoriais (**con base de espresso e libre de alcohol**) totalizando doce bebidas durante un período de **quinze minutos.**
- C. A orde das bebidas a servir será decisión do competidor, con todo, **cada categoría de bebidas (as catro) deberán servirse consecutivamente**, antes de que o competidor poda servir outra categoría de bebidas, **do contrario será descalificado.** A preparación e servizo dos elementos da bebida especial serán permitidos en calquer momento do tempo de competencia.
- D. Cada categoría de bebidas poderá servirse a discreción do competidor (por ex. unha, dúas ou catro á vez). Os Xuíces Sensoriais poderán comezar a súa avaliación tan pronto a súa bebida lle sea servida.
- E. **As catro bebidas de cada categoría deberán prepararse co mesmo café**, con todo, o café utilizado poderá cambiarse entre as categorías. **as catro bebidas de cada categoría deberán conter os mesmos ingredientes e deberán seguir a mesma receita.** Preparar e servir bebidas diferentes a propósito dentro de unha categoría resultara nunha cualificación de cero en Sabor Balanceado para aquelas bebidas que se desvíen da receita da primeira bebida que foi servida.
- F. Os competidores poderán preparar cantas bebidas desexen durante a competencia. **Solo serán avaliadas as bebidas servidas aos xuíces.**

2.2.1 Espresso.

- A. Un espresso e unha bebida de unha onza (25 a 35 ml. incluíndo crema), preparada con café moído, obtida dun lado dun portafiltro dobre nunha extracción continua.
- B. Un café é unha acumulación do produto tostado da semente da froita da pranta do xénero Coffea.
- C. **O Café no podera conter ningún aditivo, saborizante, colorante, perfume, substancias aromáticas, líquidos**

nin po, etc., de ningún tipo que houberan sido adicionados nalgún momento dende que o café foi recollido (cereixa) a cando foi extraído como bebida. Solo as substancias utilizadas durante o seu cultivo, e o proceso primario do café son permitidos (fertilizantes, etc.)

- D. O café en grao poderá ser una mixtura, ou de orixe, ou de un país, ou dunha sola finca, etc.
- E. Cada xuíz deberá recibir un espresso completo. Se a bebida non cumpre coa definición de espresso, enton as avaliacións de sabor ou equilibrio táctil reflexara a experiencia sensorial resultante. O Espresso poderá ser preparado con diferentes cantidades de café.
- F. O espresso deberá ser extraído a unha temperatura aproximada de 90-96 graos Celsius.
- G. A presión da máquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- H. Non se penalizará polos tempos de extracción de todos os espressos.**
- I. Pódese pesar tanto o café de todas as extraccións como o peso na cunca.**
- J. Os espressos deberán ser servidos nunha cunca con asa de **60 a 90 ml**, se non, avaliarase con un NON en Utilización de cuncas correctas.
- K. Os espressos deberán servirse aos xuíces **con cunca apropiada, culler ,prato, napo e auga sin sabor**, se non, avaliarase con un NON en “Servido con Accesorios” .
- L. Ningunha outra cousa ademais de café e auga poderá ser colocada nos portafiltros, doutra forma o espresso recibirá cero (0) puntos en todas as avaliacións dispoñibles nas follas deAvaliación Técnica e Sensorial na categoría de espresso.**

2.2.2. Cappuccino.

- A. O Cappuccino é unha bebida de café e leite que deberá producir un balance armonioso entre o café e o leite. Deberase de percibir o sabor do café.
- B. O cappuccino deberá prepararse con un shot sinxelo de espresso, leite texturizada e **crema con unha profundidade de un centímetro (avaliada verticalmente)** para obter unha nota de 4 ou máis alta en Consistencia e Persistencia da crema.
- C. **O Cappuccino tradicional é unha bebida de 150 a 180 ml. en volumen total.** Todos os xuíces deberán recibir un cappuccino completo. Se a bebida non cumpre coa definición de cappuccino, as avaliacións do sabor reflexarán a experiencia sensorial resultante.
- D. **O Cappuccino podera servirse con latte arte o estilo tradicional.** A expresión de latte arte, podera ter a forma que o competidor desexe.
- E. **O Cappuccino debe servirse nunha cunca con asa de 150 a 180 ml., con culler, prato, napo e auga sin sabor, se non, recibirá un NON en Utilización de cuncas axeitadas. O cappuccino deberá corresponder o tamaño da cunca (unha cunca de 180ml deberá conter un cappuccino de 180ml), se non, a avaliación de Aparenza Visual poderá ser diminuída ata por 3 puntos según a severidade da discrepancia.**
- F. Non poderán utilizarse “toppings” adicionais, azucre ou pos saborizantes, se non o competidor recibirá cero (0) puntos na categoría de Balance de Sabor
- G. Os Cappuccinos deberán servirse aos xuíces con un culler apropiado, pano e auga sin sabor, se non avaliarase con Non en Servido con Accesorios.
- H. Ningunha outra cousa ademais de café e auga poderá ser colocada nos portafiltros, de outra forma o cappuccino recibirá cero (0) puntos en todas as avaliacións dispoñibles nas follas de Avaliación Técnica e Sensorial na categoría de cappuccino

2.2.3. Bebida de Especialidade.

- A. A bebida de especialidade demostra a creatividade e habilidade do competidor para crear unha bebida atractiva e individual, enfocada o espresso.
- B. **Deberá ser unha bebida**, os xuíces deberán poder bebela. Poderán acompañar alimentos á bebida, aínda que solo a bebida será avaliada polos xuíces sensoriais.
- C. Solo se podera facer un café espresso para cada unha das bebidas de especialidade, é dicir, 4 espressos un para cada unha das bebidas sin alcohol, aínda que o **Barista podera usar todo ou parte do espresso según a súa elección.**
- D. **O espresso utilizado na bebida de especialidade deberá prepararse durante o tempo de presentación** do competidor, se non, este recibirá unha avaliación de cero (0) puntos en Balance de Sabor na Folla de Avaliación Sensorial na Categoría de Bebida de Especialidade
- E. **Deberá existir un definido sabor a espresso**, de outra forma a avaliación de Balance de Sabor reflexara a experiencia sensorial resultante.
- F. A bebida de especialidade pode servirse a calquer temperatura.
- G. **Pódese utilizar calquer ingrediente, a excepción de alcohol, extractos a base de alcohol ou substancias ilegais, se non, este recibirá unha avaliación de cero (0) puntos en Balance de Sabor na Folla de Avaliación Sensorial** na Categoría de Bebida de Especialidade. Os compoñentes da bebida de especialidade deberán ser producidos durante a competición.(por ex. los ingredientes da bebida de especialidade deberán ensamblarse no sitio durante o tempo da competencia). A preparación da Bebida de Especialidade.puntúase na Categoría de “Ben explicada, presentada e preparada” na Folla de Avaliación Sensorial. **A preparación anticipada a competencia de certos ingredientes e aceptada cando sexa necesario para certos ingredientes (infusión de 24 horas).**
- H. Deberá nomear todos os ingredientes cando así sexa solicitado. **Os competidores deberán traer consigo os**

envases ou paquetes orixinais de todos os ingredientes utilizados na súa bebida de especialidade para que os xuíces podan verificalos.

- I. Ningunha outra cousa ademais de café e auga poderá ser colocada nos portafiltros, de outra forma a bebida de especialidade recibirá cero (0) puntos en todas as avaliacións dispoñibles nas Follas de Avaliación Técnica e Sensorial na categoría de bebida de especialidade

2.2.4. PENALIZACIÓNS NA FOLLA DE AVALIACIÓN.

- A. Se se descubre alcohol ou algunha sustancia ilegal como ingrediente da bebida de especialidade, ou si o competidor non mostra os envases orixinais, a bebida de especialidade recibirá un cero en todos os puntos dispoñibles da categoría de bebida de especialidade das follas de avaliación sensorial.
- B. Si se descubren ingredientes ou substancias adicionais ao café moído no portafiltro, a bebida de especialidade do competidor recibirá cero en todos os puntos dispoñibles da categoría de bebida de especialidade das follas de avaliación técnica e sensorial.
- C. Penalizarase en todas as extraccións, no apartado “Manexo técnico de maquinaria, útis, cocteleira, pinzas.... En habilidades técnicas da ficha dos xuíces técnicos ” **o golpeo do portacacillos co Tamper. ou calquer elemento que o dane.**

3. PROCEDEMENTO DO CAMPIONATO .

- A. O espazo da competencia consistirá dun escenario con dúas estacións numeradas 1 e 2.
- B. A cada competidor se lle asignará un número de estación e hora de comezo.
- C. **Na súa estación asignada, cada competidor contará con 30 minutos: 15 minutos de Preparación e 15 minutos de Competencia.**

3.1 DESCRICIÓN DO AREA DE COMPETENCIA

3.2. Colocación da Estación

As estacións individuais deberán estar organizadas según a Figura 1.

Fig. 1





4. MÁQUINAS, ACCESORIOS E MATERIA PRIMA

4.1 MÁQUINA DE ESPRESSO

Os participantes deben usar a cafeteira establecida polo IES de FOZ. Dita máquina terá unha configuración técnica establecida e non poderá ser alterada polos competidores. A máquina de espresso debe ser calibrada según as seguintes especificacións: A temperatura deberá fixarse entre os 90.5 e os 96 graos Celsius (195-205 Fahrenheit) e a presión da bomba entre os 8.0 y 9.5 bares.

No campionato do IES de Foz será o seguinte modelo de cafetera:



DIAMANT de CREM INTERNATIONAL

Pódense descargar as características de dita cafeteira na seguinte dirección:

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

4.2 NINGÚN LÍQUIDO OU INGREDIENTE SOBRE A MÁQUINA

Ningún líquido ou ingrediente de calquer tipo poderá ser colocado ou servido sobre a máquina de espresso. Se un

competidor coloca ou verte líquidos ou ingredientes sobre a máquina, recibirá cero puntos na categoría de Manexo da Estación en ámbalas follas de avaliación técnica.

4.3 DESCALIFICACIÓN.

Os competidores non poderán cambiar, axustar ou reemplazar, ningún elemento, axuste ou compoñente da máquina de espresso.

4.4 MUÍÑO

Os competidores utilizarán o muiño oficial do Campionato (MARKIBAR modelo ASPE “FOZ EDITION”) no modo Barista, saída continua de café.



MARKIBAR modelo ASPE “FOZ EDITION”

Pódese descargar as características de dito muiño na seguinte dirección:

www.markibar.com

4.5 EQUIPO ADICIONAL ELÉCTRICO

Os competidores poderán utilizar ata **TRES pezas de equipo eléctrico adicional** durante a súa presentación.

4.6 EQUIPOS E ACCESORIOS PROVISTOS POLO IES DE FOZ.

Cada estación da competencia estará equipada co seguinte:

- ✓ Mesa para Máquina (Para a máquina de espresso, muiño) **Largo: 2 m., Ancho: 60 cms. Alto: 93 cms.**
- ✓ Mesa de Traballo (Utilizada para as bandexas, vaixela e accesorios adicionais) **Largo: 1.80 mts. Ancho: 40 cms, Alto: 93 cms.**
- ✓ Mesa de Xuíces: **Largo 2 m., Ancho 1 m.**
- ✓ Máquina de Espresso.
- ✓ Muiño.
- ✓ Caixa para café de desperdicio (picamarros).
- ✓ Leite fresca enteira de PASCUAL.
- ✓ Bote de Lixo.
- ✓ Tamper.
- ✓ Carro de servizo para transporte de accesorios (para usarse durante a preparación e limpeza).

4.7 EQUIPO E ENSERES RECOMENDADOS

Requírese aos participantes que teñan todos os enseres necesarios para a súa presentación. Os participantes serán responsables e estarán a cargo dos seus propios equipos e accesorios.

Os competidores poderán traer o seguinte:

- ✓ Café (Para práctica e competición) ☐
- ✓ Equipo eléctrico adicional (**máximo tres**).
- ✓ Xarras.
- ✓ Leite (opcional).
- ✓ **Cuncas e pratos** (Para as 12 bebidas, incluíndo repostos).
- ✓ Culleres.
- ✓ Calquer utensilio requerido.
- ✓ Todo o equipo e accesorios requeridos para a bebida de especialidade.
- ✓ Napos.
- ✓ Vasos de auga (para 4 xuíces sensoriais e 1 xuíz líder).
- ✓ Auga (para os 5 xuíces)
- ✓ Napos de bar.
- ✓ Enseres para limpeza (cepillo de mostrador, cepillo de muiño, etc.)
- ✓ Bandexa (para servir as bebidas aos xuíces).
- ✓ Tódolos accesorios (para os xuíces na mesa de presentación)

4.8 LEITE, SIROPES, UTENSILIOS, ETC.:

É obrigatorio utilizar os produtos das casas colaboradoras e patrocinadoras, en caso de utilizar outro leite, sirope, utensilios, etc., deberá ser nun recipiente anónimo.

5. INSTRUCCIÓNS AOS PARTICIPANTES

5.1 REUNIÓN DE ORIENTACIÓN DOS PARTICIPANTES

O día previo ao campionato, os participantes terán unha xuntanza cos responsables do evento así como xuíces para solventar posibles dúbidas.

5.2 SALÓN DE PRÁCTICA E PREPARACIÓN

Haberá un área asinada para a práctica e preparación dos participantes. Este área estará reservada aos participantes, voluntarios e membros da organización. Os participantes poderán almacenar o seu equipo, accesorios e ingredientes, etc. neste salón. Haberá refrixeradores e conxeladores dispoñibles para aqueles que o necesiten. Os voluntarios do evento non serán responsables de roturas ou perdas de enseres dos competidores.

5.3 HORARIO DE PRÁCTICA

O salón de preparación contará con máquinas de espresso de dous grupos e muiños idénticos ao equipo de competición no escaerio. **Cada competidor contara con unha hora de práctica programada. Os competidores recibirán por correo electrónico o horario de práctica.**

5.4 MÚSICA PARTICIPANTE

Os participantes poderán traer música nun CD ou Pen Drive para utilizar durante a súa competición. Os competidores deberán de marcar a caixa do CD e Pen Drive claramente co seu nome. Será de súa responsabilidade recollelo ao final do campionato.

5.5 PRESENTACIÓN PUNTUAL

Os competidores deberán presentarse no salón de preparación/práctica **30 minutos antes da hora da súa preparación.** Calquer competidor que non se atope no seu posto con suficiente antelación ao inicio dos seus 15 minutos de preparación, poderá ser descalificado. (Mínimo 30 minutos antes do inicio do seu tempo de preparación).

5.6 PREPARACIÓN DA ESTACIÓN

O voluntario axudará aos participantes a preparar a estación como este considere oportuno.

5.6.1 Equipo Eléctrico Adicional

Permitirase ao voluntario axudar a transportar o equipo eléctrico adicional no caso de que o competidor así llo faga saber. Con todo, unha vez que o equipo este colocado no seu sitio e enchufado a corrente, o competidor non poderá tocar o equipo e deberá retirarse do escaerio de inmediato. **O participante non poderá colocar o café na tolva do muiño ata o momento de preparación.**

5.7 PERSOAL DE APOIO/ASISTENTES NON PERMITIDOS NO ESCEARIO.

Soamente o competidor, voluntarios e xuíces poderán estar no escaerio durante o tempo de preparación e presentación. Do contrario poderase descalificar ao competidor.

5.8 CARRO DE SERVIZO.

Un carro de servizo estará dispoñible para que os competidores transporten os seus enseres ao área de competencia. Previamente á preparación do competidor, este colocará o seu equipo adicional, enseres e vaixela que utilizará durante a súa presentación no carro de servizo.

6. TEMPO DE PREPARACIÓN

6.1 COMEZO DO TEMPO DE PREPARACIÓN

Cada competidor contara con 15 minutos de tempo de preparación. Unha vez que o competidor previo comece o seu tempo de competición, o seguinte competidor programado poderá comezar os seus 15 minutos de preparación en canto lle sexa indicado polo Encargado do Evento ou polo encargado de levar o tempo de preparación. O obxectivo de ese tempo de preparación é o de preparar a estación e a barra para a competición.

Unha vez que o competidor se atope na súa estación asinada e este de acordo co acomodo da mesma, o encargado oficial de levar o tempo de preparación preguntará ao competidor si se atopa listo para comezar. O encargado oficial de levar o tempo de preparación accionará o seu cronómetro no momento no que o participante llo indique.

6.2 MESA DE PRESENTACION DE XUICES

A mesa de presentación dos xuíces pode prepararse durante **os últimos 5 minutos do tempo de preparación.** A auga poderá presentarse na mesa durante o tempo de preparación; con todo, **a auga non deberá servirse nos vasos antes do inicio do tempo de presentación,** en caso contrario, o competidor recibirá cero (0) puntos na Presentación:

Profesionalismo de todas as Follas de Avaliación Sensoriais. Si o competidor así o decide, poderá preparar a mesa de xuíces o comezo do seu tempo de presentación.

6.3 EXTRACCIÓNS DE PRÁCTICA

Permítese aos participantes preparar extraccións de práctica durante o tempo de preparación. **As pastillas de café poderán permanecer nos portafiltros ao comezo do tempo de presentación do competidor.**

6.4 PREQUENTADO DE CUNCAS

As cuncas deberán prequentarse durante o tempo de preparación do competidor. Con todo, **non deberá haber auga dentro das cuncas ao comezo do tempo de competición do competidor. En ningún momento se poderán colocar cuncas que conteñan líquidos sobre a máquina de espresso.**

6.5 FIN DO TEMPO DE PREPARACION

Non se permitirá ao competidor exceder os 15 minutos de tempo de preparación. O encargado de levar o tempo dará aviso ao competidor cando chegue aos **10, 5,3 e un minuto e un aviso final cando lle resten 30 segundos.** Ó chegar

aos 15 minutos, o encargado oficial de levar o tempo de preparación dirá: “tempo” e lle pedirá ao competidor que se separe da súa estación.

7. TEMPO DE PRESENTACIÓN

7.1 INTRODUCCIÓN POLO MESTRE DE CERIMONIAS

Inmediatamente antes de comezar, o Mestre de Cerimonias presentara o competidor ao público. Cada competidor deberá usar un micrófono sen fíos cando se atope no escenario. Con todo, o micrófono sólo estará prendido durante a súa presentación.

7.2 INTÉRPRETE

Os competidores poderán traer o seu propio intérprete. Cando este fale co competidor, sólo poderá traducir o que diga o Maestro de Cerimonias. Cando fale o competidor, o intérprete, non poderá cambiar o diálogo, solo poderá traducir exactamente o que o competidor houbera contestado. Non se asinara ningún tempo adicional polo uso dun intérprete.

7.3 COMEZO DO TEMPO DE PRESENTACIÓN

O Maestro de Cerimonias preguntara o competidor si se atopa listo para comezar. Antes de que o competidor se presente aos xuíces, **deberá levantar a man e dicir “TEMPO”** para dar comezo os seus **15 minutos de presentación**. O seguimento do tempo transcorrido durante os 15 minutos de presentación, será responsabilidade do competidor, independentemente de que el poderá pedir o seu tempo durante a súa presentación cando así o decida. O encargado oficial de levar o tempo de presentación dará aviso aos 10, 5, 3 e un minuto, así como cando resten 30 segundos do tempo de presentación. O encargado deberá vocalizar estos avisos e poderá interrompirlle ao competidor en caso necesario.

7.4 SERVIZO DAS BEBIDAS REQUIRIDAS

Todas as bebidas deberán presentarse na mesa de presentación de xuíces.

Os competidores deberán servir auga sin sabor aos catro xuíces sensoriais e ao xuíz líder. Os competidores poderán servir auga aos xuíces ao comezo do seu tempo de presentación ou xunto o primeiro grupo de bebidas sexa servido. Poderán tamén, rechear os vasos dos xuíces se así o desexan.

7.5 OS VOLUNTARIOS RETIRARAN AS BEBIDAS

Unha vez que as bebidas sexan avaliadas polos xuíces, e o sinal do xuíz líder, un voluntario retirará as tazas da mesa dos xuíces. O voluntario retirará unicamente as tazas, pratos e culleres. Se un competidor ten instrucións especiais para os voluntarios, deberá explicalas ao Encargado do Evento antes do inicio do seu tempo de presentación, do contrario, as tazas, pratos e culleres serán retirados da mesa. Se non se xiraron instrucións ao Encargado do evento e o competidor quere os enseres que foron retirados polos voluntarios, se lle permitirá ao competidor ir a buscalos.

7.6 PERÍMETROS DA ESTACIÓN.

Os competidores solo poderán utilizar o espazo provisto pola organización (Mesa de Traballo, Mesa de Máquina e Mesa de Presentación) ó redor. **A introducción de calquer moble ou equipo que se coloque directamente enriba sobre o área do piso da competencia resultará en descalificación automática. Os competidores non poderán usar ningún espazo baixo as mesas de traballo para almacenaxe**, do contrario o competidor recibirá cero puntos no Manexo de Estación en tódalas Follas de Avaliación Técnicas.

7.7 REMATE DO TEMPO DE PRESENTACIÓN

O tempo de competición deterase cando o **competidor diga TEMPO, levantando o seu brazo**. O competidor pode decidir rematar a súa presentación cando así o desexe. Por exemplo, os competidores poderán deter o seu tempo unha vez que a súa última bebida sexa presentada aos xuíces, ou o competidor poderá elixir voltar a estación para limpar antes de dar por rematada a súa participación. Unha vez que o competidor pare o tempo, o xuíz líder parará o tempo. **O máximo tempo permitido (sin penalizacións) para a presentación é de 15 minutos**. Os competidores non serán penalizados nin incentivados por rematar antes de tempo.

7.8 COMUNICACIÓN DESPOIS DE REMATAR.

Unha vez rematada a presentación, os competidores non deberán dirixirse aos xuíces. Calquer comunicación a posteriori a presentación non contará na avaliación total. Os competidores poderán seguir falando co Maestro de Cerimonias despois de rematada a súa presentación, con todo, os xuíces non deberán considerar ningunha conversación ou explicación despois do tempo de presentación.

7.9 PENALIZACIÓNS POR EXCEDERSE NO TEMPO

- A. Permitirase aos competidores seguir a súa presentación ata que houberan rematado, aínda cando se houberan sobrepasado os seus 15 minutos.
- B. **Deducirase un punto, ou o total da súa avaliación, por cada segundo que o competidor sobrepase dos 15 minutos na súa presentación.**
- C. Calquer competidor que **sobrepase os 16 minutos será descalificado.**

7.10 ALECCIONAMENTO

Non se permitirá ningún tipo de instrución ou aleccionamento polo público durante o tempo de preparación ou de presentación do competidor, baixo pena de descalificación.

8. ASPECTOS TÉCNICOS.

- A. Un competidor poderá levantar a súa man e dicir: **“NECESITO TEMPO”**. Se durante a súa preparación ou presentación, algún competidor sente que hai un problema técnico co equipo proporcionado pola organización: A máquina de espresso (por ex., perda de presión do vaporizador, malfuncionamento do sistema de control, falta de auga ou drenaxe).
- B. Se o problema técnico non pode ser resolto con oportunidade, o Xuíz Líder decidirá si o competidor deberá esperar para seguir a súa presentación ou si deberá comezar de novo noutra ocasión.

8.1 OBSTRUCCIÓNS

- A. Se algún individuo, tal como voluntario, xuíz, membros do auditorio ou fotógrafos obstrúen ao competidor, entón se lle outorgará tempo adicional ao competidor. O xuíz líder será responsable de supervisar isto e decidirá a cantidade de tempo adicional que se lle acreditara.
- B. Se os enseres da mesa de presentación non fosen retirados nun tempo razoable polos voluntarios, será a discreción do Xuíz Líder acreditar ao competidor polo tempo de demora que o erro houbera ocasionado.

8.2 ACCESORIOS OLVIDADOS

- A. **Se un competidor olvida calquer equipo ou accesorio durante o seu tempo de preparación o competidor poderá saír do escenario para ir a buscalo;** con todo, o seu tempo de preparación non será detido.
- B. **Se un competidor olvida calquer equipo ou accesorio durante o seu tempo de presentación deberá informar ao Xuíz Líder que olvidou un artigo e poderá ir a buscalo.** O tempo de competencia non será detido.
- C. Nada poderá ser entregado ao competidor polos voluntarios, persoal de apoio, membros do seu equipo ou polo público, baixo pena de descalificación a discreción do Xuíz Líder.

9. TEMPO DE LIMPEZA

A organización fará a limpeza do posto de competición unha vez rematado o tempo de presentación.

10. POST COMPETENCIA

10.1 PUNTAXE

10.1.1. Puntaxe Total do Competidor

O Puntaxe Total do competidor será calculado ao sumar o total das dúas follas de avaliación técnicas, das catro follas de avaliación sensoriais e a folla do xuíz Líder, despois descontaranse as penalizacións por tempo.

10.1.2 Empates en Puntaxe

No caso dun empate entre dous ou máis competidores, totalizaranse todas as calificacións obtidas polos competidores na sección de **avaliación do espresso nas follas de avaliación sensorial**.

O competidor coa nota sensorial do espresso máis alta ganará o empate e se colocará nun posto superior a calquer competidor co mesmo puntaxe.

Se os competidores empatados teñen a mesma puntuación sensorial nos espressos, entón se ganará o que teña maior calificación sensorial do cappuccino (as 4 follas sensoriais).

Se os competidores empatados teñen a mesma puntuación sensorial no espresso e cappuccino, ganará o que houbera causado maior Impresión Total (Parte 5 das catro follas de avaliación sensorial).

10.2 Entrevista Final

Despois da entrega de diplomas e trofeos, os competidores terán a oportunidade de revisar as súas calificacións cos xuíces.

Non se permitirá aos competidores quedarse coas follas de avaliación orixinais.

11. CRITERIOS DE AVALIACIÓN

11.1 O QUE BUSCAN OS XUÍCES NUN BARISTA CAMPIÓN

Os xuíces buscan un campión:

- A. Con completo dominio do seu oficio, con habilidades técnicas, con habilidades de comunicación, buscan alguén apaixonado da súa profesión e do servizo.
- B. Que teña un amplo coñecemento de café máis alá da preparación de 12 bebidas.
- C. Que sirva bebidas de gran calidade.
- D. Que poda ser un modelo a seguir e unha fonte de inspiración para outros.

11.2 ÁREA DE COMPETENCIA

Os dous Xuíces técnicos avaliarán a limpeza do área de competencia ao **comezo e final**.

11.3 AVALIACIÓN DE SABOR

Outorgaranse puntos polo sabor de cada bebida individual (por ex., o espresso, o cappuccino e a bebida de especialidade). A cualificación basearase na materia prima usada e o estilo da bebida. Os competidores deberán buscar un equilibrio armonioso de dozura, amargor, acidez e aromas. **Suxírese aos competidores explicar verbalmente aos xuíces o porqué da súa decisión de usar o seu café, o perfil básico de toste, a estrutura da mixtura do espresso, os principais elementos do sabor, os ingredientes usados na bebida de especialidade e a filosofía das bebidas servidas.**

11.4 PRESENTACIÓN DAS BEBIDAS

Outorgaranse puntos pola presentación visual das bebidas, incluíndo tazas, vasos e accesorios. Isto inclúe elementos tales como limpeza de cuncas e pratos (sin derramas de líquidos ou manchas nas cuncass), a consistenza das bebidas e a creatividade e o estilo de presentación.

11.5 HABILIDADES TÉCNICAS

Outorgaranse puntos baseados no coñecemento técnico do competidor e as súas habilidades para traballar na máquina e muíño.

11.6 IMPRESIÓN TOTAL DOS XUÍCES

Outorgaranse puntos en base a impresión total que o competidor cause nos xuíces polas súas habilidades, sabor de bebidas e pola presentación persoal das súas bebidas.

12. VESTIMENTA

O barista terá un atuendo adecuado (O delantal non é obrigatorio)

Os logos dos patrocinadores deberán ser discretos.