

CAMPEONATO BARISTA

— fórumcafé —

NORMATIVAS PARA LAS COMPETICIONES BARISTAS FÓRUM CAFÉ 2016

PRESENTACION FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ

Quienes somos	3-5
---------------------	-----

REGLAMENTACIONES CAMPEONATOS

1.Campeonatos Baristas Fórum del Café	6
2.Organización	7
3.Estructura, sedes, y fechas de los Campeonatos	8-9
4.Infaestructura.....	10-11
5.Presupuesto Orientativo	12-15
6.Normativa y Reglamentación de los Campeonatos	16-22
7.Reglamentación Jueces	23-29

HOJAS DE EVALUACIÓN

Hoja de desarrollo Juez Sensorial.....	30-32
Hoja de desarrollo Juez Técnico.....	33-35
Hoja de calibración Juez Sensorial para espresso	36
Hoja de calibración Juez Sensorial para Cappuccino	37
Recomendaciones para los Jueces antes del Campeonato	38
Recordatorio de los Participantes	39
Hoja de evaluación Juez Técnico	40-41
Hoja de evaluación Juez Sensorial	42
Hoja de evaluación Juez Líder	43
Check List revisión general	44
Acta Juez de Zona	45

DOSSIER DE PATROCINIO

Dossier de Patrocinio	46-60
-----------------------------	-------

DOSSIER DE PRENSA

Campeonato de Baristas	61
Barista	62
Competiciones anteriores	63-68
Competición	68
Fórum Cultural del Café	69

1.- Fórum Cultural del Café

Fórum Cultural del Café es la primera entidad española sin ánimo de lucro dedicada en exclusiva a la divulgación de la cultura del Café en nuestro país. Fundado en 1997, Fórum Café se ha constituido como pieza clave del sector, siendo pionero y abanderando de proyectos de éxito, como la formación especializada en café, comunicación monográfica sobre este producto, campeonatos de baristas, los viajes monográficos a países de origen, o la edición de la primera revista monográfica sobre el café en España, entre otras iniciativas.

FORMACIÓN

“Fórum Café cuenta con un sólido programa de formación encaminado a la inserción y actualización laboral de estudiantes y profesionales de la hostelería y el sector de café. Además, se programan cursos para consumidores”

El objetivo principal de Fórum Cultural del Café es el **ESTUDIO y PROMOCIÓN** de la **CULTURA DEL CAFÉ** y la **DIVULGACIÓN del CONOCIMIENTO y CONSUMO de CAFÉ DE CALIDAD**, tanto entre sus asociados como el público en general. Con este fin, la asociación trabaja de forma continuada en numerosos proyectos en los que el café es único protagonista.

Esta misión está participada por los socios de la entidad que aportan conocimiento y experiencia, colaborando en el desarrollo de las diferentes iniciativas como **CURSOS, CONFERENCIAS, SEMINARIOS**,... todos avalados por profesionales del café, y dirigidos, según el caso, tanto al propio sector, hostelería, como a los consumidores en general.

- El objetivo común de todos estos cursos es dar a conocer el café, valorizar este producto y otorgar a profesionales y consumidores herramientas suficientes, técnicas y de conocimiento, que les permitan sacar el mejor partido a su producto. La especialización de nuestra entidad nos permite, además, profundizar en diversos ámbitos de conocimiento del café, convocando periódicamente seminarios y conferencias a cargo de importantes referentes del sector.
- Esta doble capacidad de proyección, técnica y divulgativa, permite a Fórum Café difundir la Cultura del Café de manera eficaz, reforzando los conocimientos y recursos de las empresas del sector, fomentando el reciclaje del personal del sector hostelero, promoviendo la figura del barista, como el profesional de hostelería especializado en la preparación y servicio de bebidas con café a la vez que, formando al consumidor en la cultura del café.

COMUNICACIÓN

“Fórum Café dispone de diversos medios para ofrecer información de calidad sobre el café y su cultura, y ha establecido una provechosa relación con los medios de comunicación para optimizar las informaciones sobre este producto, su preparación y consumo”

Toda esta actividad formativa cuenta con el apoyo de un sólido plan de comunicación que promueve la divulgación de la cultura del café y todas nuestras actividades en este sentido. Lo hacemos a través de, canales de comunicación propios, las principales **REDES SOCIALES** – Facebook, Twitter, LinkedIn, Pintarest...-, nuestra participación regular en **EVENTOS y FERIAS** – Hostelco, Alimentaria, Tea & Coffee, etc- y la edición de la **REVISTA FÓRUM CAFÉ**, además de **LIBROS y MANUALES** sobre diferentes aspectos de este producto.

- Además, regularmente se atienden las demandas de los medios de comunicación que requieren datos sobre el café, su preparación y consumo, fomentando, así, que las noticias que aparezcan sobre el café estén correctamente contextualizadas.
- Las actividades de intercambio cultural entre asociaciones o los **VIAJES A PAISES PRODUCTORES Y CONSUMIDORES** para conocer la realidad del café en otros lugares, también es un aspecto habitual del ciclo de actividades que se proyectan desde el Fórum Cultural del Café con ánimo de contribuir al mayor conocimiento y divulgación de la cultura del café. También lo son los **CAMPEONATOS BARISTAS**, que actúan de plataforma de promoción no sólo de la cultura del café en España, sino también de la figura del profesional de la preparación de bebidas con café.

CON LA EMPRESA, EL CONSUMIDOR Y EL BARISTA

“El programa de formaciones y el plan de comunicación de Fórum Café se complementa con la organización de actividades puntuales durante todo el año. El Campeonato de Baristas es la actividad más destacada que se compagina con participación en congresos, colaboración con otras entidades, demostraciones, showsbaristas,...”.

- Pionero en España, el Campeonato de Baristas Fórum Café es la competición de referencia en café para todos los profesionales y futuros profesionales de la hostelería, en nuestro país. Desde su primera convocatoria en 2006 hasta la reciente edición de 2015, mas de un millar de baristas han participado en esta competición que además de la Semifinal y Final Nacional cuenta con pruebas eliminatorias en todas las comunidades autónomas de España.

- En otros países y desde hace ya algún tiempo también en el nuestro, se está demostrando la ventaja competitiva y rentabilidad de negocio que supone para un establecimiento hostelero el poder contar en su plantilla con un profesional especializado en el servicio y bebidas con café. El grado de especialidad del Barista, es tal que desde el Fórum Cultural del Café , la Federación Española del Café y la Federación Española de Hostelería, se han iniciado ya los trámites para la **CALIFICACIÓN PROFESIONAL DEL BARISTA**. Los aspirantes deberán superar el programa desarrollado a tal efecto por el Fórum Cultural del Café e implementado por las Escuelas de Hostelería, al final del cual y tras las pruebas pertinentes recibirán un Certificado Oficial avalado por nuestra entidad, administraciones públicas, la Federación Española del Café y la Federación Española de Hostelería.

1. CAMPEONATOS BARISTAS FÓRUM DEL CAFÉ

Fórum Cultural del Café, primera Organización sin ánimo de lucro en el sector del café, cuyo principal objetivo es divulgar la cultura del café, fomentar el consumo del café de calidad, prestigiar la profesionalidad del Barista creando y registrando los Campeonatos Autonómicos y Final Nacional.



Es la entidad que autoriza la celebración de los campeonatos Autonómicos y Final Nacional. A parte de asesorar las celebraciones locales siempre que la organización lo solicite.

La expansión de los Campeonatos de Baristas a lo largo de los últimos años ha hecho obtener un reconocimiento mundial.

En Europa se organizó la primera competición en el año 2000 en Montecarlo y desde entonces han venido celebrándose de forma ininterrumpida en diferentes ciudades europeas. Estas competiciones han despertado gran interés entre los profesionales que han encontrado en ellas el marco idóneo para expresar su creatividad y que las ven como una plataforma para dar a conocer y prestigiar su profesión. En España, los Campeonatos Organizados por el Fórum han servido de plataforma a muchos expertos del sector, organizándose en la actualidad por todo el territorio español.

Mercado más exigente, mayor conocimiento del mundo del café, más especialización, más profesionalidad entre las empresas relacionadas, todos estos aspectos contribuyen junto a televisiones, prensa, radios, etc.... al objetivo que todos perseguimos y que no es otro que el de demostrar los valores que puede tener tomar una buena taza de café de calidad.

Los espressos serán la base de las cuatro bebidas que un Barista tiene que preparar en 16 minutos. La presentación, explicaciones, preparación y desarrollo de la competición serán juzgados por un jurado imparcial y homologado por el Fórum. La participación requiere conocimientos básicos en la preparación del café. Los participantes deberán acatar las normas dictadas por la organización y ceñirse a los requerimientos de la reglamentación, sin excepción. Estas normas son de carácter universal y se aplicaran a todos los campeonatos organizados bajo el sello Fórum Café. El objetivo es aplicar unanimidad de criterios independientemente de donde se organice el campeonato.

2. ORGANIZACIÓN

La organización de los Campeonatos Baristas Fórum Café corresponde exclusivamente al Fórum Cultural del Café, que contará con coorganizadores para cada evento local, autonómico y Final Nacional.

Los coorganizadores deberán seguir las directrices marcadas por el Fórum respecto a las normas de gestión y funcionamiento que serán comunes en todos los campeonatos. Los Delegados Baristas y el Fórum determinarán la validez de cada concurso, pudiendo aceptar aquellas peculiaridades positivas para la marcha de cada concurso siempre que no afecten las bases del Campeonato.

Todos los Campeonatos deberán autofinanciarse a parte de buscar sus propios recursos dentro del esquema fijado por la Organización. Fórum del Café facilitará un presupuesto base que servirá de orientación.

La Organización, Patrocinadores, Sponsors y Colaboradores aceptarán todas las normas que rigen el desarrollo de los Campeonatos y para ello firmarán un documento de aceptación de las mismas.

Del mismo modo, el objetivo principal de los Campeonatos y del Fórum es el de divulgar la cultura del café y fomentar su consumo velando siempre por los intereses generales.

DELEGADO BARISTA

Funciones y Responsabilidades

Fórum del Café es el Organizador Oficial de todos los Campeonatos Baristas. El Fórum designará un Delegado Barista en cada Comunidad que será el responsable de la coordinación con las asociaciones de baristas, organizaciones o empresas locales interesadas en la celebración de estos campeonatos en su provincia ó autonomía. El Delegado barista asistirá a las reuniones organizativas representando al Fórum cultural del Café.

Este delegado será el responsable de coordinar la impresión del material gráfico y de comunicación del Campeonato Autonómico, así como de las invitaciones y demás documentación para su posterior supervisión por parte del Fórum. En estos documentos el logotipo del Fórum y/o del Campeonato Baristas Fórum Café tendrá una ubicación obligada y preferente. Le seguirán en importancia los logotipos de los coorganizadores. El resto de logotipos deberán aparecer según las especificaciones que aparecen en el dossier de patrocinio.

El Fórum tendrá competencia sobre las competiciones Autonómicas y Nacional. Las competiciones locales quedan a criterio del Organizador pero es aconsejable que se rijan por las mismas Normas con el fin de evitar que los participantes se encuentren en desventaja si concursan en las Autonómicas

3. ESTRUCTURA, SEDES Y FECHAS DE LOS CAMPEONATOS

CAMPEONATO BARISTA FINAL NACIONAL

La Organización del Campeonato Barista Fina Nacional será siempre competencia del Fórum Cultural del Café, quién tendrá la potestad de designar la sede-ubicación y entidad o entidades responsables de llevar a cabo la coorganización del mismo.

El coorganizador deberá ser Socio del Fórum.

La celebración del Campeonato Nacional Barista 2016, la organizará el Fórum Cultural del Café, durante los días del 23 al 26 de octubre, en la Fira Hostelco de Barcelona.

En la Semifinal Nacional concursarán los vencedores de los Campeonatos Baristas de cada Autonomía y los representantes de aquellas comunidades donde no se hayan celebrado campeonato pero que previamente han sido evaluados y acreditados por un Comité de Jueces Fórum. En la Final Nacional concursarán los 6 finalistas de la Semifinal.

En el caso de que la Semifinal no este representada por las 17 comunidades autónomas, el Fórum invitará a los mejores 2º que han participado en los diferentes Campeonatos provinciales durante el año en curso. El criterio de selección se hará mediante puntuación obtenida teniendo en cuenta el baremo de puntuación de los jueces lideres.

La designación de los Jueces correrá a cargo del Comité de Jueces y éstos serán los encargados de dirigir las Finales.

FINALES AUTONÓMICAS

Serán organizados por el Fórum conjuntamente con asociaciones o empresas que sean Socios del Fórum, contando siempre con la supervisión de esa entidad.

El numero máximo de participantes por Campeonato será de 8, teniendo prioridad los primeros clasificados en los provinciales y locales y todos aquellos baristas que estén sponsorizados por empresas coorganizadores del evento, seguirán en este orden de preferencia los baristas inscritos a través de la pagina web www.forumdelcafe.com, atendiendo la fecha de la inscripción una vez anunciada la convocatoria de los Campeonatos autonómicos por parte de Fórum Café a través de sus canales habituales.

4. INFRAESTRUCTURA

En la celebración de todos los campeonatos se deberá contar con la infraestructura necesaria para el buen desarrollo de los mismos.

La Organización facilitará a los participantes la máquina, el molino, y las tazas de espresso, así como la ayuda técnica y personal que precisen.

Se entregará un dossier a los Delegados Baristas y a los Organizadores con una relación detallada de todos los elementos necesarios, su ubicación y demás información.

Las Escuelas de Hostelería son la mejor opción para acoger este tipo de eventos ya que además de ser el marco más adecuado, dada la vinculación existente entre restauración, gastronomía y café. Las Escuelas cuentan con instalaciones preparadas y pueden disponer del personal auxiliar que actúa como voluntariado, rebajando considerablemente el presupuesto. Los estudiantes además, son participantes entusiastas en las competiciones. Si la Escuela no dispusiera de tarima o escenario, se deberá contemplar una mayor inversión en la partida de imagen y sonido que ayude al espectador a visualizar de mejor manera el campeonato. Es importante mantener un espacio amplio para el concursante, evitando así cualquier aspecto que imposibilite el desarrollo de su participación, así como la visibilidad del público.

Requisitos imprescindibles:

Escenario

El escenario debe ser si es posible elevado respecto al suelo de la sala. Recomendable una altura de unos 30 cm. (Rampa carro barista).

Mesa para jueces sensoriales. Es aconsejable que la orientación de la mesa sea de cara al público.

Enchufes adecuados para una potencia aproximada de unos 10.000w.

La instalación eléctrica no puede ser un obstáculo o poner en peligro la presentación de los participantes, es por ello que es de obligado cumplimiento subsanar cualquier obstáculo derivado de las instalaciones eléctricas en el escenario.

Los fotógrafos y medios de comunicación han de disponer de un espacio de trabajo para moverse dentro del escenario, sin que ello suponga un obstáculo para el barista. Se adjunta plano indicando los límites de zona.

Office/Backstage

El Office para los concursantes deberá tener espacio suficiente para que los participantes dispongan sus utensilios de trabajo. Distribución de las mesas mínimo 6 Ud. de 150cm x 100cm.

Este espacio deberá estar dotado de todos los servicios necesarios: Agua corriente, desagües, luz, enchufes, nevera, arpón, lavavajillas o fregadero para lavar tazas, papeleras, etc.

El Office debería estar anexo al escenario o en su defecto de fácil accesibilidad al mismo. Se deberá disponer de 3 carros de servicio a disposición de los concursantes.

Sala

La Sala deberá tener la capacidad suficiente para acoger al público asistente además de un espacio reservado para la exposición del producto de los patrocinadores Oro.

La única publicidad existente dentro de la sala, bien sea en forma de pancartas, cuadros, logotipos, etc. será la acordada previamente con la Organización, previo pago.

Cualquier persona implicada en la organización o que realice trabajo de apoyo a esta durante la competición, no podrá lucir ningún tipo de distintivo, logo o parecido de empresa privada.

Estará equipada con sistema de audio y vídeo y dispondrá de pantalla(s) para que el público pueda seguir los detalles del participante. También habrá reproductor de CD's para la música de los participantes, así como de micros inalámbricos para las explicaciones de los participantes.

Presentador

La figura del presentador o maestro de ceremonias es importantísima. Tiene que ser conocedor del sector, buen comunicador y que sepa combinar la palabra con el ritmo de la competición sin hacer sombra en ningún momento a los participantes ni evidentemente dar pistas hablando con el público.

La aportación debe basarse en rellenar los “espacios muertos” del barista con comentarios café / barista / concursos, interactuando con el público asistente.



5. PRESUPUESTO ORIENTATIVO (Autonómico)

Zona de trabajo

- ☐ Dos mesas en forma de “L” que se ubicarán sobre las tarimas.
- ☐ Medidas: ver planos muestra (apartado Infraestructura)
- ☐ Requerimientos eléctricos (para cada zona de trabajo): tres enchufes para máquina, molino y otros.
- ☐ Superficie de trabajo (sobremesa): de fácil limpieza tipo fórmica o Milestone.
- ☐ Mantelería para las mesas de trabajo y Jueces Sensoriales (a ser posible color negro o blanco).
- ☐ 2 sillas para los Jueces Sensoriales.
- ☐ Por estos motivos es preferible buscar sedes como las Escuelas de Hostelería. Para tal caso el presupuesto sería 0€.

1.000,00 €

Utensilios

Accesorios que deberían estar a la disposición del barista:

- ☐ 2 cepillos limpieza mesas
- ☐ 2 “picamarros”
- ☐ 2 bases de apoyo portafiltros
- ☐ 2 prensadores manuales (tamper)
- ☐ 2 jarras acero inoxidable de 1 litro para la leche
- ☐ 2 jarras acero inoxidable de 400 ml. para la leche
- ☐ Tazas y platos espresso (36 Ud. suministradas por la organización y todas iguales, si se solicitan mas unidades se cobrará un cargo de 3,01€ x Ud.)
- ☐ Tazas y platos cappuccino, cucharillas café y café con leche y otros para casos de necesidad.
- ☐ Bayetas para la limpieza de mesas.
- ☐ Contenedores para basura.
- ☐ Set de limpieza (escobas, recogedores, jabón...)
- ☐ 2 medidores de café homologados por el Fórum.
- ☐ 2 cacillos de 14-16 o 18-20gr.

700,00 €

Accesorios para Jueces

- ☐ Escupideras
- ☐ Soportes rígidos para hojas de evaluación
- ☐ Bolígrafos, papel...
- ☐ 4 Cronómetros digitales (dependiendo del nº de Jueces)
- ☐ Delantales para Jueces (delantales del Fórum Café)
- ☐ Medidores para el café
- ☐ 2 Termómetros
- ☐ Leche (para la calibración de la maquina)

- ☐ Café (para la calibración de la maquina y molino)

400,00 €

Imagen y sonido

- ☐ Reproductores de música para los participantes.
- ☐ Videocámara para grabar la competición.
- ☐ Micros solapa.
- ☐ Micrófono de mano para el Speaker.
- ☐ Pantalla/s en función del escenario. Una grande en un lugar preferencial para el público o bien dos en los laterales, es importante que disponga de buena visibilidad.
- ☐ Fotógrafo oficial
- ☐ Las delegaciones enviaran un documento a los fotógrafos indicando las fotos que se deberán tomar en la competición.
- ☐ El fotógrafo deberá enviar una copia del reportaje a la delegación y otra al Fórum, en un plazo máximo de siete días de la finalización del mismo.
- ☐ Se hará entrega de un contrato a los fotógrafos donde indique la propiedad de las fotografías y el uso de las mismas en diferentes medios de comunicación.

2.000,00€

Vídeo resumen

- ☐ Edición del vídeo que incluye: selección y montaje.
- ☐ Video Máster: Sonorización del mismo.
- ☐ Copias para Organizadores, Patrocinadores, Colaboradores...

700,00€

Premios y trofeos (coste mínimo para tres trofeos)

- ☐ Trofeo con taza para el primero, segundo y tercero clasificado y tres trofeos sin taza para el mejor Latte Art, mejor Espresso y mejor Bebida de Especialidad.
- ☐ Es obligatorio sufragar los gastos de desplazamiento y estancia a el/los representantes autonómicos en la Final.
- ☐ Los trofeos deberán ser los mismos para todos los campeonatos. El Fórum enviará documentación.

680,00€

Diplomas

- ☐ Todos los participantes.
- ☐ Los 3 primeros clasificados.
- ☐ Mejor Latte Art.
- ☐ Mejor Espresso.
- ☐ Mejor bebida de Especialidad.
- ☐ Todos los Jueces que han participado.
- ☐ Todos los patrocinadores.
- ☐ Todos los Coorganizadores.

Los diplomas serán los mismos para todas las competiciones. El Fórum facilitará vía digital el archivo del diploma para que los delegados baristas puedan cumplimentar correctamente y según se desee plastificar o enmarcar.

Folletos

- ☐ Originales, impresión, distribución, pancartas campeonatos.

1.000,00€

Publicidad

- ☐ Lonas
- ☐ Pancartas Patrocinadores
- ☐ Invitaciones
- ☐ Dossiers
- ☐ Anuncios medios...

La imagen de los Campeonatos proporcionada previamente por el Fórum. Es importante que el diseño de toda la publicidad lo revise el Fórum previamente para su posterior aprobación. Todos los Campeonatos Fórum han de seguir una misma imagen.

1.500,00€

Presentador

- ☐ Preferible Profesional (locutor radio o periodista) que actúe como presentador-conductor del evento.

600,00€

Relaciones Públicas

- ☐ Recepción
- ☐ Comidas
- ☐ Invitaciones Jueces
- ☐ Otros

2.000,00€

Imprevistos varios

- ☐ Elementos no controlables a la organización

3.000,00€

Gestión contable

- ☐ Gestión administrativa – contable del Fórum para los campeonatos autonómicos.

300€

TOTAL: **13.880,00€**

Pack Fórum Café

Fórum Café pone a disposición de las delegaciones un Pack de utensilios para los Campeonatos Baristas. La petición del pack se ha de hacer con 30 días de antelación a la fecha del Campeonato.

PACK CAMPEONATOS BARISTA		780,00€
Utensilios		
Descripción	Unidades	
Picamarros	3	
Prensadores manuales (Tamper) Logo Campeonato Barista	3	
Jarras de acero inox. 500 ml para la leche Logo Campeonato Barista	2	
Medidores de leche	2	
Medidores de café	2	
Apoyo portafiltros	2	
Cronómetros digitales	4	
Delantal Fórum Café	6	
Goma apoyo	3	
Cepillo limpieza	3	
Termómetro digital	2	
Total Pack Campeonato Barista		

6. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN DE LOS CAMPEONATOS

NORMATIVA GENERAL COMPETICIÓN

1. Los participantes deberán tener la nacionalidad del país donde residan o, en su defecto, acreditar un mínimo de 2 años de residencia en el país donde compiten. En los Campeonatos Autonómicos solo podrán participar los residentes en la Comunidad, aun siendo patrocinados por empresas de otras comunidades. Si hubiese algún participante menor de edad necesitará autorización paterna o de un tutor legal.

En el caso de que no se celebre Campeonato en su Comunidad Autónoma, el Barista podrá ser juzgado por un equipo de Jueces Fórum, ellos darán su valoración al Fórum Café y determinarán si el Barista está preparado para representar a su Comunidad Autónoma en la Final Nacional.

En el caso de ser finalista para representar a su Comunidad Autónoma en el Campeonato Nacional, deberá seguir con la misma empresa que patrocina su representación en el Campeonato Autonómico. En el caso de que las dos partes estén de acuerdo en prescindir de la colaboración mutua, deberán informar al Fórum por escrito vía mail o carta certificada. De no ser así, quedará anulada la participación del barista en el concurso.

2. El coste de participación en los Campeonatos Autonómicos y Final Nacional es de 75€ por participante que deberán remitir, junto a la **Hoja de Inscripción** debidamente cumplimentada al Fórum Cultural del Café antes de la fecha límite de inscripción del Campeonato. El pago dará derecho a participar en el campeonato autonómico y final nacional. Esta cuota de participación obligará al Barista a acatar esta normativa y en caso de resultar vencedor del Campeonato, le otorgará unos derechos y obligaciones con el Fórum Cultural del Café durante el siguiente año, hasta la celebración de la siguiente Final. Estos derechos y obligaciones están especificados en el dossier de participación.

Los participantes que no hayan realizado el pago de la inscripción en las fechas mencionadas, no podrán participar en el Campeonato.

Todos los concursantes serán inscritos junto con los “Amigos del Fórum” durante el **año 2016**, disfrutando así de los mismos derechos y ventajas que el Fórum ofrece a todos los Amigos Fórum.

3. El participante deberá llevar todos los utensilios que necesite para su preparación y participación, música, atrezzo, vajilla, ingredientes y aditivos para la elaboración de las bebidas especialidad, café, leche, agua, etc.... Queda prohibido que el participante pueda llevar la máquina, molino y tazas espresso, estos serán facilitados por la organización, en el caso de la máquina espresso y el molino, serán los patrocinadores oficiales quienes decidirán los modelos que se utilizarán en cada campeonato, cumpliendo imprescindiblemente con las características técnicas demandadas por la organización. Si hubiese patrocinadores oficiales de leche, agua, aditivos y complementos, el concursante deberá usar estos mismos, en caso de usar alguno que no responda a patrocinio, deberá ser en un envase anónimo. La marca del El Café podrá ser visible en el paquete envase que lleven los Baristas, siempre que el sponsor haya abonado el importe demandado por la organización en concepto de coorganizador, en todo caso, el envase se colocará únicamente

al lado del molino. El participante se ceñirá a las explicaciones de origen, blend, características, etc. siempre referidas al producto, sin mencionar marca alguna. Se recomiendan cafés de calidad, preferentemente arábicas. Su actitud, vestimenta y presencia también son evaluadas. Podrá ser patrocinado* y lucir la marca del patrocinador (previo abono a los organizadores de la cuota de coorganizador) que se recomienda discreta e integrada. Podrán lucir un máximo de tres aplicaciones del logotipo de su patrocinador o patrocinadores pero nunca más de tres logotipos, cuyas dimensiones no podrán exceder el tamaño de 40cm/2 cada uno. Si su actuación está amenizada con música, será hará entrega de los CD (originales) al Juez de Control del campeonato, anotando nombre y número de participación. En el caso de llevar no original o en directo será bajo su responsabilidad.

* El patrocinio no podrá ser de productos de la categoría de los que ya son patrocinadores oficiales del Campeonato. Véase como ejemplo: en el caso donde el patrocinador oficial es la marca de molinos “X”, los concursantes no podrán ser patrocinados por ninguna otra marca de molinos, no pudiendo llevar en su indumentaria ni en ningún otro sitio, el nombre o imagen de la marca de molinos “Y”

4. Los participantes deberán preparar en **16 minutos 4 espressos, 2 cappuccinos arte, 2 bebidas especialidad sin alcohol con la base del espresso y 2 bebidas especialidad con alcohol con la base del espresso**, en este mismo orden y sin posibilidad de alterar el orden de presentación de las bebidas.

5. Dispondrá además de 15 minutos previos a la competición para la preparación del molido, comprobación y limpieza de la máquina y distribución de todos los utensilios que precise para su participación encima de la mesa de trabajo. El tiempo empezara a contar una vez se encuentre el carro en el escenario delante de la mesa de trabajo. Una vez terminado sus 15 minutos, el carro será retirado del escenario con todo su contenido. A partir del momento que el participante entra en el escenario, no podrá recibir ningún tipo de ayuda externa (con la excepción de bebidas con hielo ó helado que se guarden en alguna nevera y el Juez de Control lo determine). Tampoco podrá abandonar el mismo sin la autorización del Juez de Control en caso de ser necesaria la salida del recinto de competición, podrá ser penalizado en la presentación general con la descalificación. Otro aspecto a tener en cuenta es la utilización de elementos externos en las elaboraciones. Antes de la preparación el concursante deberá especificar si necesita utilizar algún aparato, maquinaria o elemento externo que no infiera en el ritmo del campeonato, evitando así ayudas de la propia organización en su montaje. Es de libre elección preparar la mesa de los jueces, cucharas, servilletas, servicios, platos y azúcar, dentro del tiempo de preparación. El agua se servirá dentro del tiempo de competición.

El Juez de control le irá informando del tiempo a los 5, 10, 13 y 15 minutos.

Una vez dentro del tiempo de preparación, únicamente podrá se podrá dirigir al Juez de Control para cualquier incidencia que le surja.

6. Inicio de la competición: cuando el participante levanta el brazo e indica “tiempo” momento en que el Juez Líder pone en marcha el cronómetro. Termina su participación cuando vuelve a levantar otra vez el brazo y exclama “tiempo”. A partir de los 16 minutos, la penalización por tiempo

excedido es de 2 puntos por cada segundo que pase, transcurrido 1 minuto (a los 17') quedará descalificado, pudiendo interrumpir el Juez Líder el desarrollo del participante para mantener el ritmo del Campeonato. Una vez finalizado el concurso, dispondrá de 15 minutos más para recoger y dejar limpia el área de trabajo al siguiente concursante. Durante este tiempo los jueces deliberarán y contrastarán las puntuaciones asignadas.

7. Espresso: Para la preparación de cada espresso se emplearán entre 7 y 9 gramos de café, el barista procurará el menor desperdicio posible y utilizará el portafiltros doble (16grs. – 18grs). La explicación del blend constará tanto en su composición (orígenes) como en las cualidades organolépticas y tipo de tueste.

Los espressos se elaborarán de dos en dos para servir primero a los jueces sensoriales y después a técnico y líder. (Aunque puede hacerlos a la vez si cree conveniente para ganar tiempo, teniendo el inconveniente de no controlar algún parámetro o servir fríos).

Los espressos al igual que el resto de bebidas, se servirán en bandeja

8. Colocación correcta de los paños: 4 que colocará de la siguiente forma:

- ☐ Superior máquina de café (calientatazas), sobre un plato.
- ☐ Máquina de café (rejilla)
- ☐ Estación Barista
- ☐ Delantal barista u otra colocación

Paño rejilla para limpiar la rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, un paño para la lanza de vapor, este será únicamente para limpiar la lanza y otro para limpiar la estación barista. No mezclar los paños.

Se aconseja llevar unos para la preparación y otros para la competición. Es indiferente que los paños estén mojados o secos, en todo caso siempre limpios.

9. Posición correcta de las tazas:

- ☐ en el calientatazas, boca arriba y no apiladas.

10. Portafiltros:

- ☐ los filtros, aletas y parte superior de los mismos, deben estar limpios y secos antes de llenar el café del molino.

☐ Se permite el uso de papel filtro en el portafiltros para la extracción del café.

- ☐ se puede limpiar con la mano, espátula ó pincel.

11. Limpieza del molino: antes de comenzar los 16 minutos de competición y después de esta, el molino debe quedar totalmente limpio de restos de café molido, pudiendo, eso sí dejar granos en la tolva. No se tocará el punto de molturación. La posición del molino será siempre al lado derecho de la maquina espresso. El molino será el ofrecido por el patrocinador, un único molino para cada estación pudiendo ser este manual o automático

12. Tápmer: Se utilizará siempre el prensador manual (tápmer), recomendándose el plano y de acero inoxidable. La organización facilitará uno según la máquina usada en el campeonato ya que existen diferentes diámetros. El Barista tiene libertad para compactar y nivelar como crea conveniente. Si se golpea, no picar en la aleta del portafiltros y golpear con la parte superior del tapper.

13. Acciones principales:

- ☐ purgar la ducha antes de insertar el portafiltros.
- ☐ apretar el pulsador manual (nunca el corto ó largo) antes de colocar las tazas.
- ☐ la cantidad en taza debe ser de 30 ml. (+/- 5ml.).
- ☐ el tiempo de caída empieza a contar a partir del momento de apretar el pulsador y hasta su parada manual, comprendido entre los 20 y 30 segundos y que estando en estos parámetros otorgará la máxima puntuación.
- ☐ se servirán las bebidas en una bandeja incluyendo tazas, platos y azúcar si este producto no se ha colocado previamente en la mesa. Es obligatorio poner en la mesa, servilletas, agua servida mínimo 3 servicios (solo en el caso de los espressos), platos, cucharas y azúcar.
- ☐ el asa de la taza se servirá tanto a la derecha como a la izquierda del juez sensorial, nunca de lado, pero siempre las dos en la misma dirección.
- ☐ Las cucharas pueden estar sobre la mesa antes de servir las bebidas.
- ☐ el participante no podrá usar cronómetro propio, ni reloj durante la competición, pero sí podrá solicitar el tiempo restante.

14. Cappuccino Arte: Esta modalidad tiene como base el espresso descrito anteriormente al que se añade leche emulsionada para conseguir un balance armonioso. Para la emulsión de la leche purgar la lanza de vapor abriendo el grifo y limpiarla con el paño adecuado, proceder al emulsionado. Una vez finalizado se volverá a purgar y limpiar la lanza de vapor siguiendo el mismo procedimiento.

- ☐ La jarra se dejará sobre la mesa auxiliar para que el Juez Técnico proceda al control de la temperatura de la leche que deberá estar entre 60° y 70°C. El concursante no podrá usar termómetro durante el proceso de emulsión.
- ☐ Se podrán usar 2 jarras para el trasvase de leche para equilibrar los capuchinos.
- ☐ Para dibujar con la leche emulsionada no está autorizado el uso de ningún utensilio. El dibujo deberá efectuarse a pulso, moviendo la jarra.
- ☐ La leche sobrante de las jarras empleadas no debe sobrepasar los 100ml.
- ☐ Los capuccinos se servirán simultáneamente a los Jueces Sensoriales en una bandeja con platos, cucharillas y azúcar si no se ha colocado previamente.
- ☐ Las tazas correctas para el capuccino serán de 150ml. mínimo de capacidad con fondo cóncavo. No hay máximo.
- ☐ Ingredientes para el capuccino: café y leche, quedando excluido el cacao, la canela o cualquier otro aditivo.
- ☐ Es aceptable el cambio del Blend en los Cappuccinos, pero siempre dando las mismas explicaciones que en el espresso.
- ☐ La crema de la leche deberá tener una textura elástica.
- ☐ La crema deberá tener un grosor mínimo de 0,5 cm.
- ☐ No se autoriza su preparación delante de los jueces. Debe prepararse en la mesa de presentación delante del público.

- 15. Bebida especialidad:** La bebida de creación propia tendrá siempre como base el espresso, cuyo sabor debe apreciarse claramente. Los concursantes pueden utilizar los ingredientes que deseen, siempre que no contengan alcohol, **sustancias ilegales** ó ingredientes no aptos como el hielo seco, que si se podrá utilizar como decoración pero no como ingrediente, evitando posibles quemaduras. A petición de los Jueces deben poder identificarse todos los productos **no permitidos en la hostelería (huevo, orujo casero...)** mediante sus envases de origen.
- ☐ La bebida especialidad se preparará íntegramente durante el tiempo de competición, aunque algún componente que requiera una elaboración especial puede traerse ya preparado. No se permiten ingredientes con “potenciador” de café, entendiendo todo aquel producto que en su composición lleve algún derivado del café. En este caso deberá comunicarse al Juez Líder antes de empezar la competición.
 - ☐ Las bebidas se servirán en una bandeja a los dos Jueces Sensoriales simultáneamente y deberán responder a las características explicadas por el participante: sabor, ingredientes, temperatura y primordialmente como debe degustarse para mejor valoración del Juez en el momento de puntuar. No se autoriza su preparación delante de los jueces. Debe prepararse en la mesa de presentación delante del público.
 - ☐ Se valorarán especialmente la originalidad, presentación y apreciación de los sabores que la componen, así como la dificultad de la preparación.
- 16. Bebida especialidad con alcohol:** Para la elaboración de esta bebida se seguirán las mismas pautas que la bebida especialidad sin alcohol, con la única diferencia de que se añaden ingredientes con alcohol.
- ☐ Es aceptable el cambio del Blend para las bebidas especiales, pero siempre dando las mismas explicaciones que en el espresso.
 - ☐ Solo se podrá hacer un café espresso para cada una de las bebidas de especialidad, es decir, 2 espressos uno para cada una de las bebidas con alcohol y 2 espressos uno para cada una de las bebidas sin alcohol, aunque el Barista podrá usar todo o parte del espresso según su elección.
 - ☐ No se autoriza su preparación delante de los jueces. Debe prepararse en la mesa de presentación delante del público.
- 17. Puntuación final / empate:** Los Jueces establecerán la puntuación final en base a los resultados obtenidos en las distintas elaboraciones. En caso que se produzca un empate se proclamará vencedor el que haya conseguido mayor puntuación en la preparación del espresso. Si aún así prosiguiera el empate, el vencedor sería el que hubiese obtenido mejor puntuación en el Cappuccino Arte. El Jurado dará el orden de los tres primeros clasificados pero no su puntuación.

18. Premios: Para los tres primeros clasificados en todos los campeonatos autonómicos y Nacional. También se hará entrega de un trofeo al mejor Espresso, mejor Latte Art y mejor Bebida de especialidad. Se hará entrega de un diploma para todos los participantes y en cada campeonato autonómico la delegación decidirá si a parte los participantes deben recibir un reconocimiento por su participación.

19. Consultas: Después de los Campeonatos Autonómicos y Nacionales, los jueces estarán durante los 30 minutos posteriores a la entrega de premios, a disposición de los participantes para atender las consultas o dudas que estos puedan tener. Para que todos los participantes pueden disponer de su tiempo de consulta, se ruega a los participantes priorizar solo en aquellas consultas mas relevantes. Para ello el grupo de jueces delimitara el tiempo de cada barista en relación a los baristas que esperen su turno de consultas.

Si los concursantes lo solicitan, revisarán conjuntamente con los jueces que le hayan juzgado.

- ☐ Las hojas de evaluación no le serán entregadas. Las hojas de puntuación originales quedarán en poder del Fórum del Café.
- ☐ La finalidad de estas consultas es la de ofrecer al concursante la posibilidad de mejorar en aquellos aspectos en los que su valoración ha sido baja, motivándolo para insistir y perfeccionar los puntos débiles. En ningún caso se modificará la puntuación obtenida.

PARTICIPANTE – ENTRENADOR

CÓDIGO DE CONDUCTA

Los participantes deberán conocer y acatar las Normas bajo las que se rigen los Campeonatos Baristas Fórum Café y se espera de ellos el compromiso con los objetivos de esta Asociación para fomentar la utilización y el consumo de los cafés de calidad. El comportamiento de los baristas y sus entrenadores será en todo momento profesional y respetuoso tanto con los compañeros participantes y jueces como con el resto de personas y colaboradores de la organización. En el caso de que algún participante o entrenador incumpliera con el código de conducta, se sancionara al barista con 20 puntos menos del valor total obtenido en su competición y dependiendo del grado de incumplimiento, el jurado podrá decidir su descalificación.

Fórum Cultural del Café podrá utilizar el nombre e imagen de los ganadores en los medios de comunicación y material publicitario que participara en los actos que el Fórum organice para la promoción de los Campeonatos Baristas según acuerdo.

La gestión con los medios de comunicación relacionados con los Campeonatos Baristas, será siempre a través de Fórum Café o la empresa de medios delegada por esta entidad.

El Fórum Cultural del Café no se hace responsable de las opiniones y conductas de los participantes, con las cuales necesariamente no coincidimos.



7. REGLAMENTACIÓN JUECES

CÓDIGO DE CONDUCTA

Los Jueces deberán estar debidamente homologados, conocer y acatar las Normas bajo las que se rigen los Campeonatos de Baristas Forum Café y se espera de ellos el compromiso con los objetivos de esta Asociación para fomentar la utilización y el consumo de los cafés de calidad. Su comportamiento deberá ser en todo momento profesional y respetuoso, motivando a los participantes.

Todas las decisiones que se tomen con respecto a la calificación deben ser secretas y mantendrán la confidencialidad sin utilizar, en ningún momento, la información privilegiada.

No deberán juzgar cuando se plantee un conflicto de intereses.

Por ejemplo: El participante es un empleado, cliente o alumno del Juez, etc.

En la indumentaria de los Jueces no podrá haber logotipos de empresas.

Todos los Jueces han de llevar el delantal del Fórum en todos los Campeonatos donde participen.

En el caso de incumplimiento el juez podrá ser penalizado con la suspensión de sus funciones durante un periodo de tiempo a determinar por el Comité de Jueces.

NORMAS

Para el buen desarrollo del Concurso los Jueces deberán estar presentes en el lugar de la competición 90' antes del inicio (En el caso de la semifinal y Final Nacional, se reunirán durante 2 horas el día anterior) de la misma. Este tiempo lo destinarán a la unificación de criterios de evaluación, sobretodo de la parte sensorial, revisión de las hojas de evaluación y control de todos los elementos y detalles necesarios: cronómetros, balanzas, termómetro, etc.

Media hora antes del comienzo, mantendrán una reunión con todos los participantes para explicarles detalles de la competición y aclarar las dudas que puedan surgir, en el caso de las finales, se reunirán la tarde anterior previa a la semifinal. Al final de esta reunión se procederá al sorteo para determinar el orden de participación.

En el caso del Campeonato Nacional, el orden de participación se hará mediante acta notarial. El procedimiento del orden de participación de la Final, será justo después de las clasificaciones en la semifinal y se celebrará el sorteo en el mismo escenario.

Los Jueces participantes en la Final Nacional, deberán pasar previamente unas pruebas sensoriales para conocer su nivel organoléptico y calibrar con el resto de jueces que participan uno o dos días antes de la competición.

Durante la competición solo podrán ocupar la Sala de Jueces los Jueces participantes y personas autorizadas de la organización.

Detalles más importantes a recordar a los participantes:

- ☐ No pueden obtener ayuda externa a partir del comienzo de la preparación y durante la actuación.
- ☐ Recordar levantar el brazo al comenzar y al terminar diciendo Tiempo
- ☐ Los parámetros de extracción del café en tiempo y cantidad es el concepto más importante y se valora más alto.
- ☐ Pueden pedir el tiempo al Juez Líder en cualquier momento.
- ☐ Si surge cualquier problema con las instalaciones durante el concurso, avisar al Juez Líder.
- ☐ Explicar bien a los Jueces sensoriales, que es lo que se está preparando, características del producto, temperatura y como deben tomarlo.
- ☐ Si olvidan cualquier producto durante la preparación o en la competición, pueden salir a buscarlo, no penaliza en puntos, pero si en tiempo.
- ☐ Recordar que cada segundo después de los 16 minutos penaliza 2 puntos. Es preferible si se va justo de tiempo, dejar la limpieza menos perfecta.
- ☐ Dejar el molino sin café en la tolva una vez finalizado el concurso y no tocar el punto de molido.
- ☐ Debe dejar el área de trabajo recogida, para lo que se requiere personal auxiliar como soporte.
- ☐ En el tiempo de preparación del Barista, solo se podrá dirigir al Juez de Control si le surgiera cualquier incidencia.
- ☐ El molino será el ofrecido por el patrocinador, un único molino para cada estación pudiendo ser este manual o automático.

COMPETENCIAS

Juez de Zona

- ☐ Son los Jueces Homologados por el Fórum que no forman parte del Comité Organizador.
- ☐ Los Jueces de Zona son los responsables de las diferentes autonomías que el Comité de Jueces les ha designado y estos en colaboración con el Presidente del Comité, designaran a todos los Jueces que participaran en los Campeonatos Autonómicos de su zona.
- ☐ El Juez de Zona será el encargado de evaluar la participación de todos los Jueces convocados en el Campeonato de su Zona, elaborar un informe completo para posteriormente enviar al Comité de Jueces.
- ☐ El Juez de Zona también participara de Juez de control haciendo soporte en el Backstatge al primer Juez de control convocado.

Juez Líder

- ☐ Es el responsable de la coordinación con los Jueces Técnicos, Sensoriales y de control, es el encargado de resolver cualquier problema que surja durante la competición, siendo potestad suya la de descalificar al concursante si incumpliese alguna de las Normas. Tiene asimismo potestad para parar la competición por razones justificadas incluso de anular el campeonato por posibles irregularidades.
- ☐ El Juez Líder puede proceder a la retirada de concurso de un Barista a instancias de los otros Jueces o suya propia.
- ☐ El Juez Líder ha de constar en la lista de Jueces Líderes Homologados por el Fórum Café.
- ☐ Probará las bebidas y su valoración sensorial tanto en los espressos como en las bebidas de especialidad, se sumará a la puntuación de los jueces sensoriales. También valorará la presentación general, actitud y la claridad de las explicaciones.
- ☐ Comunicará al concursante del tiempo transcurrido, avisando a los 5, 10, 13 y 15 minutos (y cuando el mismo lo requiera). Ej.: "Llevas X minutos"
- ☐ Deberá anotar el exceso de tiempo (en caso de que lo hubiere) de los participantes.
- ☐ Sera el Juez Líder quien lleve el control del tiempo de las deliberaciones de los Jueces.
- ☐ El Juez Líder, será el responsable de enviar al Fórum las hojas de evaluación, en formato digital y en papel y el acta del Juez de zona que le entregara previamente.
- ☐ El Juez Líder junto a Juez de control seran los responsables de la calibración de las maquinas espressos de la competición. En el caso de los autonómicos la calibración se realizara el mismo día por la mañana y en el caso de la Final Nacional, se realizara la tarde previa a la competición. Es de obligado cumplimiento que durante la calibración este presente un técnico de la maquina patrocinada.

Juez Sensorial

Su misión consiste en la evaluación sensorial de las bebidas que se preparan y para ello deberá probarlas. También será de su competencia juzgar la actitud, presencia y capacidad comunicativa del participante así como la valoración de la correcta y completa presentación del servicio. Escuchará con atención y respeto la presentación y explicaciones del concursante. Los criterios de evaluación para las diferentes bebidas son los siguientes:

Espresso

Limpieza de tazas (sin derrames)

- ☐ Densidad y color de la crema
- ☐ Calidad y gusto del "blend": Aroma, cuerpo y balance
- ☐ Analizará el "post-gusto"

- ☐ Si el resultado se corresponde con las explicaciones del participante
- ☐ Colocación correcta del asa (hacia la izquierda o derecha del juez pero nunca de lado)

Cappuccino Arte

- ☐ Limpieza de tazas (sin derrames)
- ☐ Emulsión correcta de la leche
- ☐ Dibujo
- ☐ Crema, burbuja, elasticidad
- ☐ Sabor del espresso
- ☐ Sabor de la leche

Bebida Especialidad Sin Alcohol

- ☐ Limpieza de tazas/copas o recipientes
- ☐ Diseño de la bebida
- ☐ Apreciación del sabor del espresso
- ☐ Concordancia con las explicaciones: temperatura, gusto, etc.
- ☐ Balance del sabor total del espresso

Bebida Fantasía Con Alcohol

- ☐ Utilizará los mismos criterios que en la preparación de la bebida sin alcohol pero, además, juzgará el equilibrio de este ingrediente en el sabor final de la bebida.
- ☐ Valoración personal
- ☐ Valoración de la presencia, indumentaria, presentación general, la actitud y las explicaciones.

Juez Técnico

Son competencia del Juez técnico, además de la supervisión de la limpieza general del área, revisar si las tazas son las reglamentarias y están colocadas correctamente así como el control de los siguientes aspectos de la competición:

- ☐ Cantidad, limpieza y distribución de los paños
- ☐ La purga antes de la erogación
- ☐ El buen uso del támpor: si hay golpeo no hacerlo en la aleta (no con la base)
- ☐ El Juez técnico tiene totalmente prohibido probar las bebidas.

- ☐ Limpieza del filtro y las aletas antes de insertar el portafiltros
- ☐ El tiempo de caída del café y la cantidad correcta (medidor de espresso)
- ☐ La pastilla una vez terminada la extracción
- ☐ Control mililitros: 25 / 35 incluida crema (máxima puntuación)
- ☐ Limpieza del filtro antes del inicio de una nueva extracción
- ☐ Purga de la lanceta antes de calentar la leche
- ☐ Limpieza de la lanceta después de su uso
- ☐ Temperatura de la leche (60° - 70°) (termómetros)
- ☐ Leche líquida sobrante (máximo 100 ml. por lo que se requiere un vaso medidor)
- ☐ Dificultad y creatividad de la preparación en las bebidas de Especialidad con y sin alcohol
- ☐ Valoración personal

Juez de Control

Serán competencias suyas:

- ☐ Control del orden de participación. Una vez acabada la reunión de los participantes con los jueces que participan en el Campeonato, deberán presentarse e informar a los Baristas del orden de participación. Informaran de las pautas, control y trabajo que deben desempeñar dentro del Office.
- ☐ Control del tiempo de preparación.
- ☐ Soporte logístico a los concursantes.
- ☐ Gestión general de los tiempos y orden de evaluación de los jueces.
- ☐ Control de las tazas para los concursantes (bien ubicadas y calientes).
- ☐ Preparar el termómetro a una temperatura no demasiado baja para calibrar la temperatura de la leche.
- ☐ Disposición de tãmpier, brocha, goma, etc. para el Barista.
- ☐ Dirección sobre los cámaras y encargados de sonido para el orden y ubicación aparte de entrega de CD's de los competidores. Se responsabilizara de la colocación de los micros a los Baristas.
- ☐ Avisar al Juez Líder de cualquier incidencia.

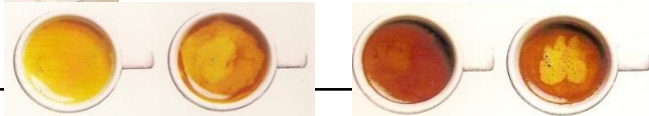
Pautas a seguir:

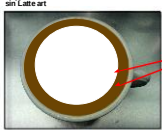
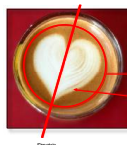
- ☐ Previo al Campeonato se encargara de supervisar y cumplimentar el Check List. Una vez realizada la supervisión hará entrega del documento al Juez Líder.
- ☐ Buscar al participante en el Office con tiempo de antelación, presentarse de nuevo como tal y recordarle antes de salir del Office los siguientes puntos: (Únicamente al salir del Office, nunca en el escenario)

- ❑ Informarle que dispone de 15 minutos para su preparación, los cuales empiezan a contar una vez se encuentre el carro en el escenario y delante de la mesa de preparación. En el tiempo de preparación del Barista, una vez ya en el escenario, el Juez de Control le informara del tiempo transcurrido a los 5, 10, 13 y 15 minutos.
 - ❑ Como Juez de ayuda, deberán hacer recordatorio al Barista de lo que debe realizar en su tiempo de preparación aparte de la ubicación de sus utensilios y ajuste del punto de molido, como es la limpieza del área del trabajo, la limpieza del dosificador del molino, la de la maquina del café y la disposición de los paños.
 - ❑ Recordar también al Barista que no puede utilizar medios de ayuda en su actuación, tales como vasos medidores, cronos, termómetro, etc.
 - ❑ Recordar que en el tiempo de preparación solamente se podrá dirigir al Juez de Control.
 - ❑ Después de cada actuación, el juez de Control ayudara al Barista a dejar toda la zona de trabajo limpia, recogida y con todos los utensilios precisos para el próximo concursante. Una vez recogida la área de trabajo, el Juez acompañara de al Barista de nuevo a la Sala Office. De nuevo en el Office, le informara de la tarea final de recoger todos sus utensilios de la zona Office, por el bien de los demás participantes.
 - ❑ Una vez transcurrido el tiempo de preparación y dado el testigo a los jueces técnicos, el Juez de Control se mantendrá durante la actuación del Barista cerca del área, a fin de posibles incidencias a instancias del Juez Líder.
1. Revisar los siguientes parámetros antes de dar paso al tiempo de preparación.
 2. Nivel de agua en garrafa de abastecimiento.
 3. Garrafa agua desagüe.
 4. Correcta salida de agua por los grupos de la máquina de café.
 5. Presión correcta de la caldera.
 6. Presión de agua correcta.
 7. Funcionamiento correcto del molino.
 8. En caso de anomalía, informara al responsable sobre la incidencia. En caso contrario, dará entrada a la preparación del Barista.
 9. Retirar el carro del escenario, con el contenido que en ese momento se encuentre en el carro, una vez acabado los 15 minutos de preparación.

El Juez de Control junto a al Juez Líder seran los responsables de la calibración de las maquinas espressos de la competición. En el caso de los autonómicos la calibración se realizara el mismo día por la mañana y en el caso de la Final Nacional, se realizara la tarde previa a la competición. Es de obligado cumplimiento que durante la calibración este presente un técnico de la maquina patrocinada.

- ❑ **Consultas:** Después de los Campeonatos Autonómicos y Nacionales, los jueces estarán durante los 30 minutos posteriores a la entrega de premios, a disposición de los participantes para atender las consultas o dudas que estos puedan tener. Para que todos los participantes pueden disponer de su tiempo de consulta, se ruega a los participantes priorizar solo en aquellas consultas mas relevantes. Para ello el grupo de jueces delimitara el tiempo de cada barista en relación a los baristas que esperen su turno de consultas.
- ❑ Para el buen funcionamiento del Campeonato, los jueces han de estar en el lugar del Campeonato 1:30h mínimo – 2h máximo del inicio de la competición.
- ❑ Los Jueces que participen en la Semifinal han de estar en la reunión de jueces el día anterior, los que juzguen en la Final Nacional no están obligados.
- ❑ Sera de obligado cumplimiento la puntualidad de los jueces en las reuniones previas a la competición así como la presencia en las reuniones posteriores con los Baristas.
- ❑ Durante la calibración de las maquinas, los jueces solicitaran a los técnicos de audio realizar las pruebas necesarias para comprobar que el sonido llega alto y claro a los jueces.
- ❑ Los jueces participantes no podrán utilizar los móviles ni interactuar en las redes sociales durante el Campeonato.

DESARROLLO HOJA JUEZ SENSORIAL (punto por punto)	
CAFÉ ESPRESSO	
Explicación blend y tueste del café	Explicación de las variedades utilizadas para el blend, más detalladas o no (cosecha, hacienda...). Explicación del tipo de tueste. Explicación de aroma, acidez, cuerpo y sabores que se van a percibir al degustar este blend. Las explicaciones han de ser altas y claras (explicadas delante de los jueces). Se valorará con más alta puntuación aquella que sea clara, verdadera, bien elaborada, bien transmitida y detallada. Los espressos serán servidos en bandeja.
Servido con todos utensilios	Comprobar que están todos: azúcar, platos, agua servida en bandeja para 3 servicios, servilletas y cucharas. Si están todos los utensilios, puntuación=3. Si falta sólo uno de estos utensilios, puntuación=0. Si se considera que los utensilios son muy especiales se valorará en el apartado "Presentación general".
Servido limpio y sin derrames	Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3. Las tazas han de estar servidas con el asa en la misma dirección a los dos jueces sensoriales. Se admite tanto derecha como izquierda, nunca de lado. Levantar la taza del plato para comprobar la limpieza.
Color crema	Observar el color de la crema que sea de tonos avellanados y atigrados, uniformes y brillantes, sin manchas oscuras ni manchas claras.
Densidad crema	Observar que la crema ocupe la totalidad del diámetro de la taza (si hay algún espacio, puntuación=0). Para valorar la crema, inclinar la taza hacia los dos lados y observar que la crema no se rompa en ningún punto, si se ve parte líquida la crema no es suficiente. Que sea una crema espesa, de 2-3 mm de espesor, uniforme, consistente y que al desvanecerse lo haga lentamente. Apartar la crema con la cuchara y ver su comportamiento. Que no presente burbujas grandes.  Taza correcta  Tazas incorrectas
Aroma	Valorar la intensidad del aroma, su agradabilidad y su complejidad.
Cuerpo	Densidad del café en boca, sensación de untuosidad.
Balance	Valoración general del café entre: aroma, acidez, cuerpo y complejidad de sabores. Ha de ser limpio en boca.
Postgusto	Sensación en boca después de degustar el café: ha de ser agradable, complejo en matices sensoriales y de larga permanencia para ser valorado con buena puntuación.
Se corresponde con la explicación	Comprobar que la valoración sensorial que nosotros le hemos dado al café se corresponde con las anotaciones que hemos tomado en el primer apartado (explicación blend).

CAPPUCCINO ARTE	
Servido con todos utensilios	Comprobar que están todos: azúcar, platos, servilletas y cucharas. Si están todos los utensilios, puntuación=3. Si falta sólo uno de estos utensilios, puntuación=0. Si se considera que los utensilios son muy especiales se valorará en el apartado "Presentación general". Servidos en bandeja
Servido limpio y sin derrames	Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3. Las tazas han de estar servidas con el asa en la misma dirección a los dos jueces sensoriales. Se admite tanto derecha como izquierda, nunca de lado.
Valoración dibujo arte (sólo leche y café)	Solo valorar el dibujo. En el caso de empate se valorará el mejor Latte Art. Visualizar si el cappuccino presenta dibujo o no, y qué tipo de dibujo si es una manzana, si es un corazón, si es una espiga ...y puntuar según la perfección de este dibujo (ej: una espiga más o menos correcta o una espiga perfectamente definida, delimitada, simétrica y centrada). Valoración corona= Entre 1 y 2.  Puntuación: 2,5  Espiga simétrica: Puntuación: 3,5 Espiga no simétrica: Puntuación: 2,5  Corazón simétrico: Puntuación: 3 Corazón no simétrico: Puntuación: 2,5 Dibujo libre, facilitar fotografía  Tulipán simétrico: Puntuación: 4 Tulipán no simétrico: Puntuación: 3,5
Elasticidad de la crema	Visualizar la crema de leche: observar si se aprecian burbujas, si son grandes o pequeñas, muy pequeñas o inexistentes. Con una cuchara buscar la parte de leche líquida y comprobar su densidad para decidir si es café con leche o cappuccino (0,5 cm como mínimo). Valorar si la crema es brillante o opaca. Al mover la crema definir su textura y elasticidad.
Balance gusto café/leche	Balance armonioso entre café y leche. Se ha de percibir el sabor del café. Para probarlo dar la vuelta a la taza y probar con crema.
BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL	
Explicación preparación y degustación de la bebida	Explicación alta y clara (explicada delante de los jueces) de ingredientes a utilizar, pasos principales y/o detallados de la preparación, forma de degustar la bebida por los jueces y temperatura de la bebida (caliente, fría, templada o varias temperaturas). Se valorará con más alta puntuación aquella que sea clara, verdadera, bien elaborada, bien transmitida y detallada.
Servido limpio y sin derrames	Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3.
Corresponde a temperatura indicada	Degustar la bebida y comprobar que la temperatura que detectamos en boca es la que nos ha explicado el barista.
Diseño de la bebida	Visualizar la bebida.

Balance gusto café/ingredientes	Ha de predominar el sabor del café en el conjunto de la bebida, encontrar el equilibrio entre los ingredientes. (no puntuar si gusta o no gusta)
BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL	
Explicación preparación y degustación de la bebida	Explicación alta y clara (explicada delante de los jueces) de ingredientes a utilizar, pasos principales y/o detallados de la preparación, forma de degustar la bebida los jueces y temperatura de la bebida (caliente, fría, templada o varias temperaturas). Se valorará con más alta puntuación aquella que sea clara, verdadera, bien elaborada y transmitida y detallada.
Servido limpio y sin derrames	Servicio en bandeja Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3.
Corresponde a temperatura indicada	Degustar la bebida y comprobar que la temperatura que detectamos en boca es la que nos ha explicado el barista.
Diseño de la bebida	Visualizar la bebida.
Balance gusto café/ingredientes	Ha de predominar el sabor del café en el conjunto de la bebida, encontrar el equilibrio entre los ingredientes. (no puntuar si gusta o no gusta)

VALORACION PERSONAL	
Presencia-Indumentaria	Presencia personal del barista. Puede llevar mandil o no, lo que quiera. Se valorará el esmero en una buena presencia. Que esté limpio. No entrar en valoraciones subjetivas.
Presentación general	Valoración general del conjunto de la presentación, impresión general. Si existe algún incumplimiento no anotado en los apartados anteriores, quedará reflejado aquí. Por el contrario, si existe algún aspecto positivo no valorado hasta el momento, se subirá la puntuación. En este apartado valoraremos la presentación de la mesa y los utensilios si fueran muy especiales.
Profesionalidad	Ganas, fuerza, ímpetu, que lo sientan y lo transmitan, equivaldría a una buena puntuación. Por el contrario, actitud pasiva, desganada y fría equivaldría a una menor puntuación.
Explicaciones	Valoración general de todas las explicaciones de la presentación del barista: del café (variedades, tueste y sabor), de la Bebida Especialidad Sin Alcohol, de la Bebida Especialidad Con Alcohol y de las explicaciones intermedias que va dando durante toda la presentación. La cuchara no se valorará si está servida con agua o sin agua.

- ☐ **NOTA:** SI ALGUN JUEZ SE OLVIDA DE ANOTAR ALGUN APARTADO Y NO SE ACUERDA, SE PUNTUARA COMO SI EL BARISTA LO HUBIESE HECHO BIEN.
- ☐ **NOTA:** EN CASO DE RECTIFICACION DE UNA PUNTUACION, TACHAR PUNTUACION NO VALIDA Y AL LADO ENMARCAR EN UN CIRCULO LA PUNTUACION VALIDA.

DESARROLLO HOJA JUEZ TECNICO (punto por punto)	
ANTES DE EMPEZAR LA PARTICIPACION	
Limpieza general área	Limpieza área de trabajo, alrededor molino, alrededor goma támara o apoyatamper, goma, debajo máquina de café....
Limpieza molino	Limpieza interior molino, dosificadores vacíos y sin café (nada o casi nada). Sólo puede haber café en grano en la tolva superior, no puede haber café molido en la tolva inferior.
Limpieza portafiltros	Quitar portafiltros de la máquina de café y mirar que estén secos y sin café.
Limpieza lanza vapor	Comprobar que las 2 lanzas de vapor estén limpias
Paños: cantidad, limpieza y ubicación	4 paños en total: 1 en calentatazas, con plato (leche), 1 encima rejilla (limpiar rejilla máquina), 1 en el área de trabajo del barista (limpiar área de trabajo), 1 colgado en barista o en otro lugar (limpiar portafiltros). Comprobar que los 4 paños estén limpios.
Limpieza general máquina	Mirar si hay café debajo de la rejilla de la máquina, si la máquina exteriormente está limpia.
Tazas correctas cappuccino	Con medidor volumen medir que como mínimo hallan 150 ml en volumen taza o más. No hay máximo. Comprobar que sean cóncavas en el fondo.
Disposición tazas posición correcta	Tazas colocadas hacia arriba y no apiladas.
CAFÉ ESPRESSO	
Filtro limpio antes de llenar (1)	Seca porta antes de poner café molido.
Uso del tamper correcto (2)	Nivelar el café con el támara y compactar libremente pero uniforme. El barista tiene libertad para compactar y nivelar como lo crea conveniente. Si se golpea, no picar en la aleta del portafiltros y golpear con la parte superior del támara. 
Filtro limpio parte superior (3)	Limpiar aletas y parte superior del portafiltros (claramente, con mano o pincel)
Purga antes de extracción (4)	Sacar agua con botón cafetera antes de colocar el portafiltros en el grupo
Pulsa antes de colocación tazas (5)	Pone porta con café (ya prensado), pulsa botón manual y baja tazas inmediatamente
Caída homogénea y constante (6)	Hilo fino de café que no se rompe. Caída constante.
Tiempo extracción (25 +/- 5) (7)	Tiempo caída del café (desde que pulsa el botón hasta que vuelve a pulsar el botón para parar)--- ha de estar comprendido entre 20 - 30 segundos
Pastilla correcta (8)	Mirar pastilla café: que esté seca, no mojada ni encharcada.
Uso paños correcto	Paño rejilla limpiar rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, (el paño lo puede llevar colgado en su indumentaria o bien en cualquier otro lugar de la estación barista). Un tercer paño para la limpieza de la lanza de vapor (sólo limpiarla lanza). Y por ultimo un cuarto paño para limpiar la estación barista. No mezclar paños.

Aspecto visual conjunto taza	Mirar la crema, que ocupe toda la taza y no tenga manchas ni oscuras ni blancas. Sea una crema atigrada (se mira con café servido a juez técnico).  Taza correcta  Tazas Incorrectas
25-35 ml con crema	Medir café servido a juez técnico con medidor: entre 25 y 35 ml contando la crema
	Nota: una vez ponen el café en el portafiltros, enrasar con el dedo o con una espátula.
CAPPUCCINO ARTE	
Del punto 1 al 8	Estos ocho primeros puntos equivalen a la descripción de 1 al 8 del apartado Café Espresso
Limpia lanza vapor	Limpia con paño lanza de vapor, antes y después de su utilización. Purgar antes y purgar y limpiar después.
Residual leche max 100 ml	Medir el sobrante de leche que le queda al concursante de 1 ó 2 jarras (las que haya utilizado). No desglosar la puntuación, puntuar 0 ó 2 : - Si el residual está entre 0-100 ml = puntuación 2 - Si el residual es mayor de 100 ml = puntuación 0 En el residual de leche, sólo se medirá la parte líquida, no la crema de leche.
Temperatura leche Entre 60º y 70ºC	Poner termómetro en jarra leche justo cuando el barista acaba de calentar y nos prepara la jarra (este termómetro previamente está en un recipiente con agua a una Temperatura de aprox. 50 ºC, para que no tarde en subir la medición).
Uso paños correcto	Que con el paño rejilla limpie rejilla (pase el paño) después de purgar. Que con el paño que lleva colgado (u otro lugar) limpie el portafiltros..., que con el paño de la lanza de vapor sólo limpie la lanza antes y después de usarla. No mezclar paños.
	Nota: No está permitido utilizar bastón para dibujar
	Nota: No está permitido utilizar cuchara para agarrar la crema en los cappuccinos
BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL	
Filtro limpio antes de llenar (1)	Mirar descripción del punto (1)
Filtro limpio parte superior (3)	Mirar descripción del punto (3)
Purga antes de extracción (4)	Mirar descripción del punto (4)
Pulsa antes de colocación tazas (5)	Mirar descripción del punto (5)
Tiempo extracción (25 +/- 5) (7)	Mirar descripción del punto (7)
Pastilla correcta (8)	Mirar descripción del punto (8)
Uso paños correcto	Paño rejilla limpiar rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, (el paño lo puede llevar colgado en su indumentaria o bien en cualquier otro lugar de la estación barista) . Un tercer paño para la limpieza de la lanza de vapor (sólo limpiarla lanza). Y por ultimo un cuarto paño para limpiar la estación barista . No mezclar paños.
Complejidad técnica preparación	Vigilar al barista en la ejecución de la preparación, anotar más o menos los pasos que sigue y evaluar la complejidad y todo lo que ya lleva preparado o lo hace allí al momento, y su dificultad. Mirar si lleva las cosas ya medidas y sólo se dedica a mezclar ingredientes o por el contrario lo prepara todo in situ. Un barista no puede utilizar más de 2 cafés Espressos para la preparación.

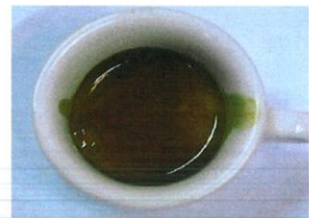
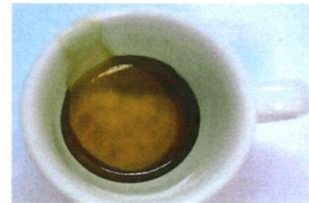
BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL	
Filtro limpio antes de llenar (1)	Mirar descripción del punto (1)
Filtro limpio parte superior (3)	Mirar descripción del punto (3)
Purga antes de extracción (4)	Mirar descripción del punto (4)
Pulsa antes de colocación tazas (5)	Mirar descripción del punto (5)
Tiempo extracción (25 +/- 5) (7)	Mirar descripción del punto (7)
Pastilla correcta (8)	Mirar descripción del punto (8)
Uso paños correcto	Paño rejilla limpiar rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, (el paño lo puede llevar colgado en su indumentaria o bien en cualquier otro lugar de la estación barista) . Un tercer paño para la limpieza de la lanza de vapor (sólo limpiarla lanza). Y por ultimo un cuarto paño para limpiar la estación barista . No mezclar paños.
Complejidad técnica preparación	Vigilar al barista en la ejecución de la preparación, anotar más o menos los pasos que sigue y evaluar la complejidad y todo lo que ya lleva preparado o lo hace allí al momento, y su dificultad. Mirar si lleva las cosas ya medidas y sólo se dedica a mezclar ingredientes o por el contrario lo prepara todo in situ. Un barista no puede utilizar más de 2 cafés Espressos para la preparación.
Limpieza del área tras la competición	Repasar toda el área de trabajo: máquina café y rejilla máquina, molino vacío de café molido en su interior y alrededor del molino, goma o apoya támara, portafiltros por dentro secos y limpios, debajo de máquina, alrededor... Observar y tener en cuenta en puntuación si limpia ordenando sus utensilios. Observar y tener en cuenta en puntuación si al limpiar tira el café al suelo expresamente.
Preparación técnica general	Mirar tiempos espressos, y volumen, temperatura leche si entra o no, residual leche, y si hay muchos ceros en limpieza o por el contrario sólo se ha dejado alguna cosa puntual. Hacer un balance de las puntuaciones puestas. Penalizar en este apartado, si en los movimientos del barista, en algún momento no trabaja cogiendo las tazas por su asa y pone los dedos en el interior de la taza.
Observaciones	Anotaciones varias teniendo en cuenta que lo que anotemos poner al lado si se tiene en cuenta en las puntuaciones de la hoja o si sólo es un comentario para hacer al barista. Para evitar confusiones en el momento de repasar puntuaciones con los baristas una vez finalizado el campeonato.

- ❑ **NOTA:** SI ALGUN JUEZ SE OLVIDA DE ANOTAR ALGUN APARTADO Y NO SE ACUERDA, SE PUNTUARA COMO SI EL BARISTA LO HUBIESE HECHO BIEN.
- ❑ **NOTA:** EN CASO DE RECTIFICACION DE UNA PUNTUACION, TACHAR PUNTUACION NO VALIDA Y AL LADO ENMARCAR EN UN CIRCULO LA PUNTUACION VALIDA.
- ❑ **NOTA:** LA PUNTUACIÓN EN LAS HOJAS DE LOS DOS JUECES TÉCNICOS, HAN DE SER LA MISMAS EN TODOS LOS CONCEPTOS EXCEPTO EN:
 - ✓ Aspecto visual del conjunto de la taza
 - ✓ Complejidad técnica preparación
 - ✓ Limpieza del área tras la competición
 - ✓ Preparación técnica en general

CALIBRACION JUEZ SENSORIAL PARA ESPRESSO

EVALUACION VISUAL

El espresso correcto ha de ser de colores marrones dorados, avellana, puede contener reflejos rojizos y/o también estrías o manchas de color oscuro. Burbuja compacta. Crema consistente y persistente, no debe haber líquido negro visible. Para ello se debe inclinar la taza hacia delante y hacia atrás para evaluar la elasticidad



EVALUACION SENSORIAL

Buen balance de sabor: entre dulce, ácido y amargo. Con gran cuerpo, agradable.

Ser objetivo. Evaluar si se corresponde a la descripción del concursante.

Realizar varios espressos para la evaluación en grupo entre Jueces sensoriales, técnicos (no obligatorio) y líder. (Sería muy interesante contar con la colaboración de un barista)

ESPRESSO 1

.....

.....

.....

ESPRESSO 2

.....

.....

.....

ESPRESSO 3

.....

.....

.....

CALIBRACION JUEZ SENSORIAL PARA CAPUCHINO

EVALUACION VISUAL

La apariencia debe ser de microburbujas, brillo sedoso y crema elástica y lisa. Se puntuará más si el espresso tiene un buen color. Hay dibujo, mejor si es simétrico, muy bien definido.



EVALUACION SENSORIAL

Buen balance, buena mezcla de espresso y leche donde se puede identificar claramente el sabor a café y la dulzura de la leche.

CAPUCHINO 1

.....

CAPUCHINO 2

.....

CAPUCHINO 3

.....

RECOMENDACIONES/RECORDATORIO DEL JUEZ LIDER A LOS JUECES

ANTES DEL CAMPEONATO

- ☐ ANIMAR AL BARISTA
- ☐ SER IMPARCIAL, HONESTO Y CON MENTE ABIERTA
- ☐ ACTITUD POSITIVA Y DE APOYO AL BARISTA
- ☐ LOS JUECES SENSORIALES DEBERAN MANTENERSE HIDRATADOS Y NO DEBERAN FUMAR ANTES Y DURANTE LA COMPETICION
- ☐ DURANTE LA COMPETICION
- ☐ LOS JUECES TECNICOS SIEMPRE CERCA DEL BARISTA, SIN OBSTACULIZAR
- ☐ SER DINAMICOS, AGILES E IR DONDE SEA NECESARIO PARA OBTENER INFORMACION
- ☐ ESTAR SIEMPRE ATENTOS Y CONCENTRADOS EVITANDO COMUNICACIÓN ALGUNA O SER MUY DISCRETOS SI ES NECESARIA LA COMUNICACIÓN
- ☐ EVITAR HACER CUALQUIER GESTO DE APROBACION O DE DISGUSTO
- ☐ PREPARAR LAS HOJAS DE EVALUACION ANTES DE LA COMPETICION
- ☐ DAR INFORMACION LEGIBLE EN LAS HOJAS DE EVALUACION
- ☐ CENTRAR SIEMPRE LA ATENCION EN EL CONCURSANTE
- ☐ PROCURAR MIRAR Y SONREIR AL CONCURSANTE, HARÁ QUE ESTÉ MÁS RELAJADO
- ☐ TENER EN CUENTA QUE ESTAMOS EVALUANDO AL FUTURO CAMPEON
- ☐ TODAS LAS BEBIDAS SE HAN DE SERVIR EN BANDEJA
- ☐ MEJOR LATTE ART ES LA SUMA DE LOS DOS CAPPUCCINOS PRESENTADOS. EN EL CASO DE EMPATE EN EL MEJOR LATTE ART, SE VALORARA EL MERJOR DIBUJO

RECORDATORIO PARA LOS PARTICIPANTES

- ❑ NO PUEDEN OBTENER AYUDA EXTERNA A PARTIR DEL COMIENZO DE LA PREPARACION Y DURANTE LA ACTUACIÓN.
- ❑ LEVANTAR EL BRAZO AL COMENZAR Y AL TERMINAR DICIENDO TIEMPO.
- ❑ LOS PARÁMETROS DE EXTRACCIÓN DEL CAFÉ EN TIEMPO Y CANTIDADES ES EL CONCEPTO MÁS IMPORTANTE Y SE VALORAR MÁS ALTO.
- ❑ PUEDEN PEDIR EL TIEMPO AL JUEZ LIDER EN CUALQUIER MOMENTO.
- ❑ SI SURGE CUALQUIER PROBLEMA CON LAS INSTALACIONES DURANTE EL CONCURSO, AVISAR AL JUEZ LIDER.
- ❑ EXPLICAR BIEN A LOS JUECES SENSORIALES, QUE ES LO QUE SE ESTA PREPARANDO, CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, TEMPERATURA Y COMO DEBEN TOMARLO.
- ❑ SI OLVIDAN CUALQUIER PRODUCTO DURANTE LA PREPARACIÓN O EN LA COMPETICIÓN, PUEDEN SALIR A BUSCARLO, NO PENALIZA EN PUNTOS, PERO SI EN TIEMPO.
- ❑ RECORDAR QUE CADA SEGUNDO DESPUÉS DE LOS 16 MINUTOS PENALIZA 2 PUNTOS. ES PREFERIBLE SI SE VA JUSTO DE TIEMPO, DEJAR LA LIMPIEZA MENOS PERFECTA.
- ❑ DEJAR EL MOLINO SIN CAFÉ EN LA TOLVA UNA VEZ FINALIZADO EL CONCURSO Y NO TOCAR EL PUNTO DE MOLIDO.
- ❑ DEBE DEJAR EL ÁREA DE TRABAJO RECOGIDA, PARA LO QUE SE REQUIERE PERSONAL AUXILIAR COMO SOPORTE.
- ❑ TODAS LAS BEBIDAS SE HAN DE SERVIR EN BANDEJA
- ❑ LOS MOLINOS DE LAS ESTACIONES BARISTAS IRÁN SITUADOS A LA DERECHA DE LA MAQUINA ESPRESSO.

HOJA JUEZ TÉCNICO

Lugar:

Nombre Participante:

Nombre del juez:

	Fecha:	
		Nº:

VALORACIONES

<u>ANTES DE EMPEZAR LA PARTICIPACIÓN</u>		PUNTOS	COMENTARIOS
Limpieza general área	de 0 a 2 puntos		
Limpieza molino	de 0 a 2 puntos		
Limpieza portafiltros	de 0 a 2 puntos		
Limpieza lanza vapor	de 0 a 2 puntos		
Paños: Cantidad, limpieza y ubicación	0 o 2 puntos		
Limpieza general máquina	de 0 a 2 puntos		
Tazas correctas cappuccino	de 0 o 2 puntos		
Disposición tazas en posición correcta	de 0 a 2 puntos		

CAFÉ ESPRESSO

E1

PUNT

OS E2

COMENTARIOS

Filtro limpio antes de llenar	0 o 2 puntos		
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos		
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes colocación tazas	0 o 2 puntos		
Caida homogénea y constante	de 0 a 2 puntos		
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Uso paños correcto	0 o 2 puntos		
Aspecto visual del conjunto de la taza	de 0 a 5 puntos		
25 a 35 mililitros con crema	de 0 a 5 puntos		

CAPPUCCINO ARTE

PUNTOS

COMENTARIOS

Filtro limpio antes de llenar	0 o 2 puntos		
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos		
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes de colocar las tazas	0 o 2 puntos		
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Limpia lanza de vapor	0 o 2 puntos		
Residual de leche max 100 ml.	0 o 2 puntos		
Temperatura leche entre 60° y 70°	0 o 2 puntos		
Uso paños correcto	0 o 2 puntos		

Observaciones

:

HOJA JUEZ TÉCNICO

VALORACIONES

BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL

		PUNTOS	COMENTARIOS
Filtro limpio antes llenar	0 o 2 puntos		Coctelera: si no
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos		Mezclador / batidora: si no
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos		Fuego/ hornillo: si no
Pulsa antes de colocar las tazas	0 o 2 puntos		Otros métodos de elaboración
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		extracción café: si no
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		Núm. Ingredientes: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8
Uso paños correcto	0 o 2 puntos		Sifón: si no
Complejidad técnica preparación	de 0 a 5 puntos		
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos		

BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL

		PUNTOS	COMENTARIOS
Filtro limpio antes llenar	0 o 2 puntos		
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes de colocar las tazas	0 o 2 puntos		
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Uso paños correcto	0 o 2 puntos		
Complejidad técnica preparación	de 0 a 5 puntos		
Limpieza del área tras la competición	de 0 a 5 puntos		
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos		

VALORACIÓN PERSONAL

		PUNTOS
Preparación técnica en general	de 0 a 5 puntos	

Observaciones

:



CAMPEONATO BARISTA

fórumcafé

HOJA JUEZ SENSORIAL

Lugar: **Fecha:** **Nombre del juez:**

Nombre Participante: **N°:**

0	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Muy mal	Mal	Regular Bajo	Regular Medio	R. Alto	Correcto	Bien Bajo	Bien Medio	Bien Alto	Muy Bien	Excelente

VALORACIONES

CAFÉ ESPRESSO

	PUNTOS	COMENTARIOS
Explicación blend y tueste del café y sabor		Tueste
		Blend Sabor
Servido con todos los utensilios (0 o 3)		Azúcar Cuchara Plato S. agua Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Intenso Intenso Comentarios:
Color crema		Aroma Agradable Postgusto Agradable
Densidad crema		Complejo Complejo
Aroma		Acidez Origen:
Cuerpo		Cuerpo
Balance		Balance Amargo Variedad:
Postgusto		Dulce Beneficio:
Se corresponde con la explicación		Tueste:

CAPPUCCINO ARTE

	PUNTOS	COMENTARIOS
Servido con todos los utensilios (0 o 3)		Azúcar Cuchara Plato S. agua Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Dibujo
Valoración dibujo arte (solo dibujo)		Temperatura:
Crema, burbuja, elasticidad		Degustación:
Balance gusto café/leche		Ingredientes:

BEBIDA ESPECIALIDAD SIN

ALCOHOL

	PUNTOS	COMENTARIOS
Explicación de la preparación y degustación		Azúcar Cuchara Plato S. agua Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Comentarios:
Corresponde a temperatura indicada		Temperatura:
Diseño de la bebida		Degustación:
Balance gusto café/ingredientes		Ingredientes:

BEBIDA ESPECIALIDAD CON

ALCOHOL

	PUNTOS	COMENTARIOS
Explicación preparación y degustación de la bebida		Azúcar Cuchara Plato S. agua Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Comentarios:
Corresponde a temperatura indicada		Temperatura:
Diseño de la bebida		Degustación:
Balance gusto café/ingredientes		Ingredientes:

VALORACIÓN PERSONAL

	PUNTOS	COMENTARIOS
Presencia - Indumentaria		
Presentación general		
Profesionalidad		
Explicaciones		

HOJA JUEZ LÍDER

Lugar:

Fecha:

Nombre Participante:

Nº:

Nombre del juez:

0	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
<i>Muy mal</i>	<i>Mal</i>	<i>Regular Bajo</i>	<i>Regular Medio</i>	<i>R. Alto</i>	<i>Correcto</i>	<i>Bien Bajo</i>	<i>Bien Medio</i>	<i>Bien Alto</i>
4,5	5							
<i>Muy Bien</i>	<i>Excelente</i>							

VALORACIONES

	PUNTOS	COMENTARIOS
CAFÉ ESPRESSO		
Aroma espresso		Bandeja si no
Cuerpo		Intenso Variedad:
Balance		Aroma Agradable
Postgusto		Complejo Beneficio:
Aspecto visual del conjunto de la taza		Acidez
CAPPUCCINO ARTE		Cuerpo Tueste:
Valoración dibujo Arte		Balance Amargo
BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL		Dulce Origen:
Diseño de la bebida		Intenso
Balance gusto café-ingredientes		Postgusto Agradable
BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL		Complejo
Diseño de la bebida		
Balance gusto café-ingredientes		
GENERAL		
Presencia indumentaria		Temperatura:
Presentación general		Degustación:
Profesionalidad		Ingredientes:
Explicaciones		
Exceso de tiempo (segundos)		Tueste si no

Observaciones

:



CAMPEONATO BARISTAS

JUEZ DE CONTROL: _____

LUGAR: _____

FECHA: _____



FórumCafé
Fórum Cultural del Café

CHECK LIST DE REVISION GENERAL

OFFICE		ESCENARIO		SALA		SALA JUECES	
Espacio por participante	☐	Máquina espresso	☐	Publicidad	☐	Ordenador	☐
Máquina espresso	☐	2 Molinos por estación	☐	Reproductor CD	☐	Delantales	☐
Molino	☐	Enchufes	☐	Cámara	☐		
Frigorífico	☐	Tomas de agua	☐	Pantalla	☐		
Congelador	☐	Desagüe	☐	Micros inalámbricos	☐		
Fregadero	☐	Mesa de Jueces	☐	Música	☐		
Lavaplatos	☐	Luces	☐				
Luz	☐	Pantallas público	☐				
Enchufes	☐	Fotógrafos	☐				
Carros de Servicio (nº)	☐	Lonas de publicidad	☐				

DETALLES O INCIDENCIAS: _____

CALIBRACION ESTACION 1

ESTADO DE LOS MOLINOS			
Limpieza general molinos	Limpieza de las muelas	Estado de las muelas	Funcionan correctamente

AGUA			
Origen		descalcificador	presencia de sabores
Red	Deposito		

NIVELES DE LA MAQUINA DE ESPRESSOS		
Máquina	MESA	Grupo

Limpieza general máquina	Estado de las duchas

Estado de la lanza de vapor	
limpia	sin obstrucciones

Presión que indica la máquina	Temperatura a la salida del filtro (con termómetro)	Funciona correctamente

CALIBRACION ESTACION 2

ESTADO DE LOS MOLINOS			
Limpieza general molinos	Limpieza de las muelas	Estado de las muelas	Funcionan correctamente

AGUA			
Origen		descalcificador	presencia de sabores
Red	Deposito		

NIVELES DE LA MAQUINA DE ESPRESSOS		
Máquina	MESA	Grupo

Limpieza general máquina	Estado de las duchas

Estado de la lanza de vapor	
limpia	sin obstrucciones

Presión que indica la máquina	Temperatura a la salida del filtro (con termómetro)	Funciona correctamente

Firma Juez de Control

(Una vez finalizado el control será entregado al Juez Líder)

FECHA: _____

LUGAR: _____ CAMPEONATO: _____

Empieza: _____ Empieza termina: _____

Termina: _____ Termina: _____

nº participantes: _____ nº participantes: _____

ORDEN PARTICIPACION:	NOMBRE PARTICIPANTE	LUGAR CLASIF.	PUNTOS	CONSULTAS O RECLAMACIONES	JUEZ ATIENDE
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

JUECES AUXILIARES: _____
Firmado _____

JUECES TÉCNICOS: _____
Firmado _____

JUECES SENSORIALES: _____
Firmado _____

JUEZ COORDINADOR: _____
Firmado _____

HOJA REVISIÓN INSTALACIONES

SALA OFICE Espacio suficiente:

Entregar este documento, juntamente con las valoraciones personales y la hoja de clasificación al Forum Cultural del Café.

Refrigerador:
Congelador:
Máquina express:
Molino:
Fregadera lavar platos:
Carros:

ESCENARIO

Tarima
Mesas
Máquinas espresso
Agua
Molinos
Mesas Jueces
Sillas

Altura:
Cafetera
Marca:
Mineral:

Preparación: Jueces:
Temperatura agua salida cacillo: nº 1 nº 2
Red: Si tratada sistema:

MATERIAL NECESARIO JUECES

Lápiz óptico resultados
Hojas jueces
Tablillas apoyo
Bolígrafos
Cronómetros
Termómetro
Medidor café
Medidor leche

9. DOSSIER DE PATROCINIO

XI EDICIÓN DEL CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FÓRUM CAFÉ 2016

El Fórum del Café organiza por onceava vez consecutiva el Campeonato Nacional de Baristas, con el objetivo el divulgar la cultura del café y prestigiar la profesionalidad del barista. Esta iniciativa viene a ratificar el gran interés que despierta este producto, no sólo por su gran consumo, sino por su vertiente cultural. En el Campeonato será posible comprobar los diferentes cafés del mundo y conocer los diversos métodos de su preparación.

El Campeonato se llevará a cabo durante los días 23 al 26 de octubre de 2016, en el Salon Hostelco de Barcelona.

Campeonato Nacional de Baristas

El Campeonato Nacional de Baristas, está organizado bajo las normas Fórum Cultural del Café, Asociación sin ánimo de lucro, creada en julio de 1996 y oficializada en el 97, que aglutina a nivel nacional los amantes de este aromático producto para fomentar su conocimiento. Otro de sus objetivos es transmitir la cultura del café a los profesionales y a los consumidores, velando por el interés general de todas las personas o empresas involucradas en la cadena de producción, distribución y consumo, organizando actividades de interés para sus asociados, de carácter formativo, técnico, artístico, lúdico o cultural.

INTRODUCCIÓN

Definición

Organizado por Fórum Cultural, va dirigido a los baristas especializados procedentes de todas las Comunidades Autónomas. Durante todo el año 2016 se van a celebrar Campeonatos regionales en diferentes Comunidades Autónomas, cuyos finalistas, participaran en el 11º Concurso Nacional de Baristas.

Todos los concursantes tendrán que demostrar no sólo su habilidad a la hora de preparar los diferentes tipos de café, sino que tendrán que saber transmitir los conocimientos que tengan acerca de este producto. Todos ellos dispondrán de 15 minutos para poner a punto la maquinaria (cafetera y molino) y accesorios necesarios y de 16 minutos más para preparar cuatro espressos, dos cappuccinos, dos bebidas de especialidad a base de café y otros dos maridajes con alcohol siendo la base siempre el espresso. Al mismo tiempo, los baristas irán dando las oportunas explicaciones acerca de la procedencia, características y propiedades aromáticas del café que están elaborando.

Su actuación y conocimientos serán valorados por un juez líder, dos jueces sensoriales y dos jueces técnicos apoyados por dos jueces de Control que velarán por el buen desarrollo del campeonato.

Existen varias razones que explican el éxito de estos concursos.

He aquí algunas de ellas:

- ☐ El concepto y el producto son atractivos para el consumidor y además el resultado final supera en mucho en términos sensoriales, al típico capuchino que conocemos, debido a que la textura de la leche la hace más agradable.
- ☐ La participación del barista en una competición comporta por si sola un estímulo personal que es reconocido en su trabajo diario por el consumidor. Si además gana o se clasifica en uno de los primeros lugares, aumenta en popularidad y por lo tanto en consumidores para su establecimiento.
- ☐ La repercusión en los medios de comunicación es alta ya que el concurso es espectacular y las figuras que se consiguen con los capuchinos son puro arte.

PÚBLICO OBJETIVO

Los Campeonatos van dirigidos a los profesionales del mundo de la hostelería: restauradores, franquiciados, hoteleros, etc., además de los profesionales del mundo del café y consumidores.

También estará presente la prensa técnica del sector de la hostelería y se invitará a los medios de prensa general y audiovisuales a participar.

PROMOCIÓN Y COMUNICACIÓN

Se realizará en los siguientes soportes:

1.- Internet

- ☐ Web del Fórum del Café (www.forumdelcafe.com) y de los organizadores
- ☐ Links de las webs de las empresas patrocinadoras y colaboradoras
- ☐ Redes Sociales

2.- Publicidad

- ☐ En revistas técnicas específicas del sector
- ☐ Prensa local, radios y TV locales y autonómicas
- ☐ Revista “Fórum del Café”
- ☐ Banderolas exteriores del recinto
- ☐ Soportes de señalización de la distribución del interior

3.- Mailings

- ☐ Información del concurso, sobre base de datos disponibles de Restauradores, Hoteleros y perfiles interesados por el sector del café.
- ☐ E-mailings semanales a partir sobre bases de datos disponibles de Restauradores, Hoteleros y perfiles relacionados con el sector de la hostelería.

4.- Prensa técnica

- ☐ Ruedas de prensa.
- ☐ Notas de prensa generales y específicas de los Campeonatos

5.- Medios

- ☐ Invitación a todos los medios para el seguimiento de los campeonatos de la semifinal y final del concurso.
- ☐ Suplementos prensa general
- ☐ Radio
- ☐ TV

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Máquinas de Café

- ☐ Se admiten máquinas con sistema de calentamiento de grupos tradicional
- ☐ (Intercambiadores internos) o independiente (siempre que estén las 3 taradas entre 88-92°C a la salida del grupo).
- ☐ Durante la duración del concurso es necesaria la presencia de un técnico que deberá dejar las dos máquinas en las mismas condiciones y comprobar la nivelación correcta de las mismas.
- ☐ Se precisan 4 unidades de 2 grupos con pulsador manual (o electrónica no programada)
- ☐ 2 para el campeonato, 1 para el entrenamiento y una cuarta para la degustación de café.
- ☐ Cada máquina deberá tener una resistencia de 4.000W y una bomba de presión tarada entre 8 y 9 atmósferas.
- ☐ Depósito de máquina de agua por máquina para abastecer el consumo de la misma y depósito de desagüe.
- ☐ Temperatura de caldera de 118° a 120° y sondas de temperatura en la caldera o presostatos.
- ☐ 2 portafiltros de dos salidas.
- ☐ Cacillos entre 7g y 18g. 2 grupos (doble cacillo)
- ☐ Debe estar provista de 2 lanzas de vapor con difusores para emulsionar la leche en la preparación de cappuccinos.
- ☐ Las máquinas se colocaran a 20 cm respecto al borde de la mesa para facilitar el uso del Barista en su competición.

Molinos de Café

- ☐ Se admiten molinos con sistema tradicional de dosificación o instantáneos.
- ☐ Se precisan 4 unidades, sin prensador - 2 para campeonato, 1 para entrenamiento y un cuarto para la zona de degustación de cafés.

Leche

- ☐ Se prohíbe el uso de leche sin tratar.

Agua

- ☐ Filtros de agua o agua mineral. En caso de agua mineral el colaborador debería disponer de un sistema para poder alimentar las máquinas espresso. Así como sistemas de desagües.

Tazas

Consultar las normas del Campeonato a través del Forum Cultural del Café.
Las siguientes tipologías de productos pueden optar al Patrocinio:

Equipos Técnicos Producto

- ☐ Máquina de café Leche
- ☐ Molino
- ☐ Filtros/tratamiento de agua
- ☐ Leche
- ☐ Agua
- ☐ Distribución de bebidas
- ☐ Recambios (equipos baristas)
- ☐ Azúcar
- ☐ Edulcorantes
- ☐ Vajilla
- ☐ Accesorios y Productos complementarios
- ☐ (chocolates, siropes, galletas, etc....)
- ☐ Todos los productos deben cumplir con los requisitos técnicos específicos que se encuentran en las bases del concurso.

El Fórum Cultural del Café presenta sus diferentes modalidades de patrocinio para los campeonatos Baristas (Final Nacional y Autonómicas), para las cuales, las empresas interesadas deberán presentar sus propuestas en función de los calendarios que se establezcan.

La finalidad de la Organización de los campeonatos es establecer un sistema de valoración, en base a un baremo con diferentes apartados, en los que se valore todo los aspectos relacionados con la esponsorización, tanto a nivel de oferta económica como de apoyo a los campeonatos autonómicos, colaboración con el Forum en revista, antigüedad como socio, etc..

Se ha dividido por categoría para diferenciar los distintos niveles, dentro de los que serian esponsors técnicos, de producto/colaboradores.

Con este planteamiento cualquier empresa podrá optar a ser uno de los partners del Forum Cultural del Café para los campeonatos Baristas.



ÁREAS DE PATROCINIO

ORGANIZADOR

El Campeonato estará organizado bajo las normas del Campeonato Barista del Fórum del Café. El logo de dicha asociación deberá incluirse en todos los elementos de comunicación y patrocinio del campeonato. También podrá utilizarse el logo creado específicamente para el Campeonato como imagen de referencia.

COORGANIZADOR

Serán los responsables de la organización junto con el Fórum del Café. Podrán optar a la categoría de coorganizador todas aquellas empresas que asuman parte del trabajo de la organización y que contribuyan económicamente con el campeonato (Torrefactores, Asociaciones de Baristas, Tostadores, Fabricantes, etc.) además de ostentar la condición de ser asociado de Fórum Café. Su logo también deberá estar presente en todos los elementos de comunicación del encuentro.

Importe de la coorganización: mínimo establecido de 500 € en todos los campeonatos autonómicos.

Fecha límite recepción de solicitudes 30 días fecha publicación Campeonato.

Prestaciones Coorganizadores:

Imagen del logo

(Tamaño del logo igual que Patrocinio estándar) En la cartelería y soportes de imagen del acto del campeonato.

Presencia en la revista del Fórum Cultural del Café (logo + reseña en ediciones posteriores)

PATROCINADOR

MÁQUINAS DE CAFÉ

FINAL NACIONAL

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta

Ejemplo.-

- oferta 1 .- 25.000 € = 100 puntos
- oferta 2 .- 12.500 € = 50 puntos
- La cantidad de referencia para presentar ofertas es de 12.000 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (1 punto por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2016 .- (12 puntos por cada area/zona esponsorizada)
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- 31 de mayo de 2016

CAMPEONATOS AUTONÓMICOS.- Repartidos en 5 áreas/zonas

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
 - Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 10.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 4.800 € = 48 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 3.600/ 4.800 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (1 punto por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato eponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- según cada área/zona

Prestaciones:

- ☐ Utilización de sus productos
- ☐ Presencia en el escenario tanto del logo (el tamaño variará en función de su categoría), como del producto, así como en todos aquellos elementos estáticos de difusión.
- ☐ Disponibilidad de un espacio para la exposición de sus productos (o stand informativo).
- ☐ Invitaciones a las “party”/comidas que se celebren (en función del campeonato).
- ☐ Inclusión del logo en toda la papelería oficial del campeonato (carteles, folletos, invitaciones, etc.).
- ☐ Derecho a la utilización de su condición de patrocinador del campeonato durante el 2016.

ZONA 1		
PROVINCIAS	PRODUCTO	COSTE
CATALUÑA	MAQUINAS ESPRESSO	4.800 €
ARAGÓN	MOLINO	2.000 €
EXTREMADURA	FILTROS DE AGUA	2.000 €
BALEARES	RESTO DE PRODUCTOS	2.000 €

ZONA 2		
PROVINCIAS	PRODUCTO	COSTE
GALICIA	MAQUINAS ESPRESSO	3.600 €
ASTURIAS	MOLINO	1.500 €
CASTILLA LA MANCHA	FILTROS DE AGUA	1.500 €
	RESTO DE PRODUCTOS	1.500 €

ZONA 3		
PROVINCIAS	PRODUCTO	COSTE
EUSKADI	MAQUINAS ESPRESSO	3.600 €
NAVARRA	MOLINO	1.500 €
LA RIOJA	FILTROS DE AGUA	1.500 €
	RESTO DE PRODUCTOS	1.500 €

ZONA 4		
PROVINCIAS	PRODUCTO	COSTE
ANDALUCIA	MAQUINAS ESPRESSO	4.800 €
VALENCIA	MOLINO	2.000 €
MURCIA	FILTROS DE AGUA	2.000 €
CANARIAS	RESTO DE PRODUCTOS	2.000 €

ZONA 5		
PROVINCIAS	PRODUCTO	COSTE
MADRID	MAQUINAS ESPRESSO	3.600 €
CASTILLA & LEÓN	MOLINO	1.500 €
CANTABRIA	FILTROS DE AGUA	1.500 €
	RESTO DE PRODUCTOS	1.500 €

FINAL NACIONAL		
HOSTELCO	PRODUCTO	COSTE
BARCELONA	MAQUINAS ESPRESSO	12.000 €
	MOLINO	5.000 €
	FILTROS DE AGUA	5.000 €
	RESTO DE PRODUCTOS	1.000 €

MOLINOS

FINAL NACIONAL

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
- Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 25.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 12.500 € = 50 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 12.000 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (2 puntos por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2016 .- (12 puntos por cada area/zona esponsorizada)
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- 31 de mayo de 2016

CAMPEONATOS AUTONÓMICOS.- Repartidos en 5 áreas/zonas

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
- Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 10.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 4.800 € = 48 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 3.600/ 4.800 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (1 punto por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- según cada área/zona

DEPURADORES

FINAL NACIONAL

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
 - Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 25.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 12.500 € = 50 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 12.000 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (2 puntos por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2016 .- (12 puntos por cada área/zona esponsorizada)
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- 31 de mayo de 2016

CAMPEONATOS AUTONÓMICOS.- Repartidos en 5 áreas/zonas

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
 - Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 10.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 4.800 € = 48 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 3.600/ 4.800 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (1 punto por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- según cada área/zona

COLABORADORES/OTROS ESPONSORS

FINAL NACIONAL

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
 - Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 25.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 12.500 € = 50 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 12.000 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (2 puntos por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2016 .- (15 puntos por cada area/zona esponsorizada)
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- 31 de mayo de 2016

CAMPEONATOS AUTONÓMICOS.- Repartidos en 5 áreas/zonas

- Oferta económica (máximo 100 puntos).-
 - Se otorgan 100 puntos a la mejor oferta económica y al resto los puntos que correspondan proporcionalmente según la cantidad que oferten en relación a la máxima oferta
 - Ejemplo.-
 - oferta 1 .- 10.000 € = 100 puntos
 - oferta 2 .- 4.800 € = 48 puntos
 - la cantidad de referencia para presentar ofertas es de 3.600/ 4.800 €
- socio Forum .- (10 puntos)
- antigüedad como socio .— (1 punto por año de antigüedad)
- aportación publicitaria a la revista del Forum o a la Web
 - contratado año 2016 .- 2 puntos por cada 500 € contratados
 - contratados año 2015 .- 1 punto por cada 500 € contratados
 - límite máximo puntos por publicidad .- 20 puntos
- esponsorización en campeonatos Baristas.-
 - 2015 .- (2 puntos por cada campeonato esponsorizado tanto autonómico como la final)

Fecha límite de presentación de ofertas.- según cada área/zona



Notas

Cualquier empresa que entre a patrocinar el campeonato, sin ser socio, deberá garantizar su alta como socio al menos durante un período de 5 años

Las inversiones publicitarias serán contabilizadas por cada CIF individual, no pudiendo contabilizar aquellos que sean diferentes a la empresa que opta al patrocinio, aunque sean de un mismo grupo

A igualdad de puntuación se valorará la antigüedad como socio del Fórum Cultural del Café.

Prestaciones

Imagen del logo

1,5 mayor que el resto de logos

Exclusividad de producto en el sector

En la cartelería y soportes de imagen del acto del campeonato.

Presencia en la revista del Fórum Cultural del Café (logo + reseña en ediciones posteriores)

Podrá hacer entrega de premios y obsequios personalmente a los baristas en el escenario.

Prestaciones Patrocinador estándar:

Imagen del logo

En la cartelería y soportes de imagen del acto del campeonato.

Tendrá derecho a la exclusividad de su producto.

Presencia en la revista del Fórum Cultural del Café (logo + reseña en ediciones posteriores)

Podrá obsequiar a los baristas con sus productos pero no hacer entrega de ellos personalmente en el escenario.

COLABORADOR

Podrán optar a esta categoría todos aquellos instituciones, asociaciones, escuelas de hostelería, medios de comunicación, etc. que colaboren en el desarrollo del evento, bien aportando una cantidad económica u otras prestaciones (cesión de locales, etc.)

Resultaría de gran interés contar con organismos o empresas vinculadas a la Gastronomía y el Turismo, y que refuercen el mundo del café. También se podría incluir todos aquellos sponsors que no tengan vinculación directa con los niveles patrocinador u organizador y que quieran colaborar. La contraprestación económica la fijará cada campeonato, pudiendo el Fórum proporcionar un sponsor nacional.

Prestaciones:

- ☐ Presencia en el escenario tanto del logo (el tamaño variara en función de su categoría), como del producto, así como en todos aquellos elementos estáticos de difusión
- ☐ invitaciones a las “party”/comidas que se celebren (en función del campeonato)
- ☐ Inclusión del logo en toda la papelería oficial del campeonato (carteles, folletos, invitaciones, etc.),
- ☐ Derecho a la utilización de su condición de colaborador del campeonato durante el 2016.

Prestaciones Colaboradores:

Imagen del logo

(Tamaño del logo igual que Patrocinio estándar)

En la cartelería y soportes de imagen del acto del campeonato.

Presencia en la revista del Fórum Cultural del Café (logo + reseña en ediciones posteriores)

PATROCINIO CAMPEONATOS ZONA:

IMPORTE

☐ ZONA 1 (Cataluña, Aragón, Extremadura, Baleares)	
☐ ZONA 2 (Galicia, Asturias, Castilla la Mancha)	
☐ ZONA 3 (Euskadi, Navarra, La Rioja)	
☐ ZONA 4 (Andalucía, Valencia, Murcia, Canarias)	
☐ ZONA 5 (Madrid, Castilla León, Cantabria)	
☐ FINAL NACIONAL (HOSTELCO - Barcelona)	

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social _____

NIF/CIF _____

Domicilio _____ CP _____

Población _____

Provincia _____ País _____

Teléfono _____ Fax _____

Directo (móvil) _____ Sector / actividad _____

[www.](#) _____ e-mail _____@_____. _____

Persona responsable _____ Cargo _____

Categorías de patrocinio - Categoría del producto:

- ☐ Organizador: Fórum del Café
- ☐ Coorganizador: Tostadores
- ☐ Patrocinador: Técnicos / Producto/ Fabricantes / Instituciones/ Empresas afines al sector / Chocolate/ Galletas/ Snacks/ Siropes/ Vajilla/ Azúcar/ Bollería, etc.
- ☐ Colaborador: Escuelas de Hostelería / Otros

Pago:

El 50% del importe se abonará con la formalización de la reserva.

Nombre y firma del responsable:

Sello de la empresa:

10. DOSSIER DE PRENSA CAMPEONATO DE BARISTAS

En la mayoría de los casos, la preparación de café en la hostelería queda limitada a los típicos cafés espressos, cortados, anchados y cappuccinos. Desde hace unos años, sin embargo, ha surgido un movimiento que apuesta con fuerza por el arte en el café y propone como alternativa a las preparaciones clásicas, otras más trabajadas, como capuchinos decorados con flores, corazones, u otras formas dibujadas con la leche emulsionada, o simplemente, tazas perfectas de espresso.

Quienes integran este movimiento son auténticos profesionales en la materia, a los que se les puede exigir la perfección en la elaboración de estos preparados. No sólo tienen conocimientos superiores con relación a la preparación del café, sino que, además, conocen con cierta profundidad el producto, en sus diferentes facetas, orígenes, mezcla y tueste. A este grupo de profesionales se les llama Baristas. Seguramente, esta no sea la palabra más acertada para el mercado español, pero debemos usarla, ya que es la aceptada a nivel mundial.

El movimiento Barista surgió en el año 2000, cuando un grupo de amigos de los países escandinavos quisieron dar a conocer al mundo sus inquietudes cafeteras. Para hacerlo, organizaron el primer Campeonato Mundial especializado en la preparación y servicio de café, que se celebró en Montecarlo con un éxito espectacular.

En España, es el Fórum Cultural del Café quien ha creado y registrado el Campeonato Nacional de Baristas. Esta entidad sin ánimo de lucro, está integrada tanto por profesionales del sector como por amantes de este aromático producto, siendo su objetivo principal trabajar para fomentar el conocimiento del café de calidad en nuestro país.

BARISTA

En España existen más de 300.000 bares y restaurantes que sirven más de 30 millones de tazas de café diarias, no es de extrañar, pues, que la importancia del barista cada día sea más relevante. La cultura del café, entendida en este caso, como la divulgación del conocimiento de que el café es algo más que una bebida, de color negro y de sabor amargo, que se toma en el desayuno y después de las comidas, tiene en la persona que lo prepara y sirve, el barista, su mayor exponente para que el consumidor la conozca y la comprenda. Es evidente que es necesario que el café en origen tenga un proceso que se preocupe de obtener un estándar de calidad alto, pero eso ya existe en muchos países productores y otros ya están actuando en este sentido.

Resulta obvia la necesidad de que las empresas que lo adquieren, tuestan, envasan y comercializan deban presentar una gama de productos que incluya cafés de alta calificación, pero eso también existe y no debemos olvidar las máquinas para preparar la infusión, donde de nuevo, es evidente que podemos encontrar verdaderas maravillas de la tecnología, tanto entre las destinadas para el sector de la restauración, como en las que se utilizan para preparar el café en el hogar. Pero todo este esfuerzo no serviría de nada, si en el momento de la preparación, un profesional no sabe tratar el producto.

Una pareja de Jueces técnicos se encargará de la supervisión de las técnicas para elaborar un espresso de forma correcta. Molino y máquina de café son los aspectos a destacar aparte de los tiempos y formas para su preparación.

La pareja de jueces sensoriales, por su parte, tienen como misión concreta la evaluación sensorial de las bebidas que se preparan y para ello prueban cada una de ella. También es de su competencia juzgar la actitud, presencia y capacidad comunicativa del participante así como la valoración de la correcta y completa presentación del servicio. El quinto, es el Juez Líder, responsable de la coordinación del resto de jueces y encargado de resolver cualquier problema que surja durante la competición, siendo potestad suya la de descalificar al concursante si recibe ayuda externa, así como parar el mismo por razones justificadas. Probará las bebidas y su valoración sensorial se sumará a la puntuación de los otros jueces sensoriales.

CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

En el año 2006, el Fórum Cultural del Café inició en nuestro país las competiciones de Baristas, que tanto éxito tienen en otros países del mundo. Estas competiciones van dirigidas a los profesionales de bares y restaurantes y tienen como finalidad prestigiar la profesión del Barista e incrementar el consumo de café, a través del servicio de bebidas de mayor calidad y valor

COMPETICIONES 2015

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	GESSAMI CARAMES
	BARCELONA	IVETTE VERA
	LLEIDA	ALBERT GRAELLS
	GIRONA	PAU SALA
	MÁLAGA	JAVIER HERMOSILLA
CATALUÑA		IVETTE VERA
CANTABRIA		LAURA FUENTEVILLA
CASTILA Y LEÓN		ADRIAN RODRIGUEZ
EUSKADI		MARIO VIDAL
GALICIA		DAMIAN SEIJAS
ASTURIAS		MIGUEL PEREZ ANES
MADRID		LUIS EDUARDO TORREALBA
VALENCIA		JAVIER CARRION LOZANO
MURCIA		LIDIA GABARRON
ANDALUCÍA		RABI AOUAM
CANARIAS		RAYCO JESUS PAZ
CAMPEÓN X CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS DAMIÁN SEIJAS		

COMPETICIONES 2014

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	ISAAC SANAHUJA SANCHÓ
	BARCELONA	MARC SOLÉ MILLONS
	LLEIDA	EVA GOÑALONS ROBLES
	GIRONA	NABILA EL GAMOUCHI
CATALUÑA		DANI OJEDA PUERTA
CASTILLA LA MANCHA		ALVARO GOMEZ GOMEZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA FUENTES
CASTILA Y LEÓN		RAFAEL LEONARDO GUERRERO VANEGAS
LA RIOJA		LAURA MARTINEZ ANTOLINO
EUSKADI		ANGEL SORIANO ORTEGA
GALICIA		GUILLERMO GONZALEZ GOMEZ
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ MENENDEZ
ARAGÓN		SIFEDDINE RABBANI
VALENCIA		JAVIER CARRION LOZANO
MURCIA		EDWIN CHAVERRA
ANDALUCÍA		RABI AOUAM
CANARIAS		GIORGIO CORNACHHIA
BALEARES		BORJA TRIÑANES DIESTRE
INVITADOS	GALICIA	DAMIAN SEIJAS
	ASTURIAS	MIGUEL PEREZ ANES
CAMPEÓN IX CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS ADRIÁN FERNÁNDEZ MENÉNDEZ		

COMPETICIONES 2013

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	YOLANDA BENITEZ
	BARCELONA	CAROLINA HERNANDEZ
	LLEIDA	EVA GOÑALONS
	GIRONA	JOVANTE ROLON
CATALUÑA		CAROLINA HERNANDEZ
CASTILLA LA MANCHA		ALVARO GOMEZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA
CASTILA Y LEÓN		RAFAEL GUERRERO
NAVARRA		ALEJANDRO DIAZ
LA RIOJA		LAURA MARTINEZ
EUSKADI		NATALIA GOMEZ
GALICIA		GUILLERMO GONZALEZ
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ
ARAGÓN		SIFEDDINE RABBANI
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ
MURCIA		EDWIN CHAVERRA
ANDALUCÍA		JOSE BABIL GIL
CANARIAS		GIORGIO CORNACHHIA
BALEARES		BORJA TRIÑANES
INVITADOS	GALICIA	RAQUEL SAN JOSE
	EUSKADI	IVAN FERNANDEZ
CAMPEÓN VIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS CAROLINA HERNÁNDEZ		

COMPETICIONES 2012

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	VERÓNICA ARANDA
	BARCELONA	SERGIO RODRIGUEZ
	LLEIDA	MARC SOLAN
CATALUÑA		SERGIO RODRÍGUEZ PÉREZ
CASTILLA LA MANCHA		DAVID GONZÁLEZ FLÓREZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA FUENTES
CASTILA Y LEÓN		ALBERTO MARRO SERRANO
NAVARRA		RUBEN MEDRANO MARTINO
LA RIOJA		RAFAEL VICENTE DA SILVA DEL BUZZO
EUSKADI		MIKEL ALONSO MOTA
GALICIA		DAMIAN NOVOA SEIJAS
ASTURIAS		AMADO LLANO GARCÍA
ARAGÓN		HECTOR HERNANDEZ
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ COLOMER
MURCIA		JUAN JOSÉ MARTÍNEZ NAVARRO
ANDALUCÍA		JOSÉ BABI GARCIA GIL
CAMPEÓN VII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS SERGIO RODRIGUEZ		

COMPETICIONES 2011

AUTONÓMICAS/PAIS		BARISTAS CLASIFICADOS
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA FUENTES
ARAGON		JENNIFER MAGDALENA GRACIA
ANDALUCIA		RAFAEL MARTIN CARO
EUSKADI		AXEL SIMON RUANO
NAVARRA		ETHAM CHALEZQUER ARRONIZ
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ COLOMER
LA RIOJA		MIGUEL ESPINOSA CIORDIA
CASTILLA Y LEON		JAVIER MARTIN HERRERO
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ MENENDEZ
EXTREMADURA		RAUL DE MATO MARGULLON
CATALUNYA		RICARD NUÑEZ SANCHEZ
GALICIA		OSCAR DE TORO SANTOS
PORTUGAL		RUI PEREIRA GOMES
PORTUGAL		DAVID ALEXANDRE BATELHA COELHO
PORTUGAL		PEDRO MIGUEL MERCES BORREGO
CAMPEÓN VI CAMPEONATO NACIONAL – JAVIER MARTIN HERRERO CAMPEONA III CAMPEONATO INTERNACIONAL – MIGUEL ESPINOSA CIORDIA		

COMPETICIONES 2010

AUTONÓMICAS/PAIS		BARISTAS CLASIFICADOS
MADRID		CARLA FERNANDEZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA
ARAGON		VICTOR BOLEA
ANDALUCIA		MARCO ANTONIO SANCHEZ
EUSKADI		NATALIA GOMEZ
NAVARRA		YOLANDA SAHUN
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ
LA RIOJA		MIGUEL ESPINOSA
CASTILLA Y LEON		JAVIER MARTIN
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ
CANARIAS		ARQUIMEDES CARLOS RUIZ
EXTREMADURA		RAUL DE MATO
CATALUNYA		FERRAN CASELLAS
GALICIA		OSCAR DE TORO
ANDORRA		DOMINGOS MANUEL ARAUJO
PORTUGAL		RUI GOMES
PORTUGAL		FATIMA SILVA
PORTUGAL		DAVID COELHO
CAMPEÓN V CAMPEONATO NACIONAL – FERRAN CASELLAS FERRAN		
CAMPEONA II CAMPEONATO INTERNACIONAL – VICTOR BOLEA		

COMPETICIONES 2009

AUTONÓMICAS/PAIS		BARISTAS CLASIFICADOS
MADRID		Alejandro Cabo Costales
CANTABRIA		Raúl Alonso Sánchez
ARAGON		Victor Manuel Bolea Gomez
ANDALUCIA		Antonio Manuel Chavarria Rosa
EUSKADI		Juan Jose Barquilla Martín
NAVARRA		Eneko Vizcay Martinez
LA RIOJA		Javier Ballesteros Conde
CASTILLA Y LEON		Jose Ignacio Herranz Velázquez
ASTURIAS		Sharai Trapaga Diaz
EXTREMADURA		Jorge Nieva
CATALUNYA		Francisco Javier Iglesias Garcia
GALICIA		Victor Couto Barrientos
MURCIA		Antonio Madrid López
PORTUGAL		José Cardoso
PORTUGAL		David Coelho
PORTUGAL		Jorge Alexandre
PORTUGAL		Maria de Fátima Silva
CAMPEÓN IBERICO 2009 – Antonio Manuel Chavarria Rosa		

COMPETICIONES 2008

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	ALAVA	Honorio García, Edurne Arraiza, Juan J. Barquilla
	GIRONA	Joan Sayeras
	GUIPUZCOA	
	VIZCAYA	
LA RIOJA		
ARAGON		Alina Kiperi, José M. Romeo, Héctor Hernández
CANTABRIA		Luis A. Rey, Mari Carmen Crespo, Raúl Alonso
CATALUÑA		Ingrid V. Jiménez, Joan Sayeras, Lluís Badia
EUSKADI		Javier García, Honorio García, Miquel Alonso
GALICIA		Sofía Prieto, Víctor Couto, David Iglesia
MADRID		Adriana Ramos, Julio César Villalba
NAVARRA (PAMPLONA)		Rubén Montaña, Johann Sánchez, Martín Uribe
EXTREMADURA		Rafael Parro, Lucio L. Malpartida, Raúl Bravo
MURCIA		Jesús Muñoz, Juan Campos, Alfonso Martínez
CASTILLA-LEÓN		Marina Villanueva, Merche Roji, José I. Herranz
ANDALUCIA		Javier Moya, Alejandro Quiles, Raquel García

CAMPEÓN NACIONAL 2008 – Javier García

COMPETICIONES 2007

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	BARCELONA	Xavier Boschmonart, , Carla Banon
	GIRONA	Lina Zapata, Joan Salleras, Adriana Parella
	GUIPUZCOA	Elisabeth Molina, Juan Alberto Cid, Isaías Sandino
	LLEIDA	Liliana Mota, Gabriela Soria
	VIZCAYA	Leire Armenteria, Susana López, Unai Cubas
ARAGON		Rubén Sanz
CANTABRIA		Raul Alonso, Natalia Cieza
CATALUÑA		Xavier Boschmonart, Lina Zapata
EUSKADI		Susana López, Elisa Zabala, Elisabeth Molina
GALICIA		Bruno Lovelle, Marcelino Candal
LA RIOJA		Rafael Da Silva, Miguel Espinosa
MADRID		Hicham Ahmar, Jesús Morán
NAVARRA		Rubén Montaña, Eneko Vizcay

CAMPEÓN NACIONAL 2007 – Hicham Ahmar

COMPETICIONES 2006

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	BARCELONA	Xavier Boschmonart , Pere Montserrat
	GIRONA	Darko Tkalcevic
	LLEIDA	Manuel Rubio, Chiara Nicolini, Marcos Vicente
ALAVA		Patxi González
ASTURIAS		Cristina Sierra, Maria José Martínez, Antonio Prieto
CANTABRIA		Lucia Martínez
CATALUÑA		Chiara Nicolini, Xavier Boschmonart, Manuel Rubio
GALICIA		Mónica López, Isabel Luzón, Domingo Formoso
MADRID		Gary Enriquez, Joaquin Elguero, Marcelino Candal
CAMPEÓN NACIONAL 2006 - Chiara nicolini		

COMPETICIÓN

Durante la competición, los concursantes disponen de 15 minutos para poner a punto la máquina de café, el molino y demás accesorios necesarios y 16 minutos más para preparar cuatro espressos, dos cappuccinos decorados, dos bebidas de especialidad sin alcohol y dos bebidas de especialidad con alcohol. En estos dos últimos casos la base de la bebida deberá ser, siempre, el espresso.

Es habitual que las actuaciones de los concursantes vayan amenizadas con música, y también de cuidadas puestas en escena. Las habilidades del concursante y el resultado de sus preparaciones son juzgadas por un grupo de cinco jueces homologados por el Fórum del Café. Dos de ellos son jueces técnicos y se encargan de comprobar el grado de pericia del Barista en el control, uso y ajuste de cafetera y molinillo, además también valoran la limpieza general del área y máquinas; la temperatura correcta de servicio de las bebidas y el grado de dificultad de las preparaciones de especialidad.

FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ

El café es una bebida que se consume, en mayor o menor cantidad, en todo el mundo. Nos acompaña durante todo el día en el desayuno, en la pausa de media mañana, finalizamos con él las comidas y está presente en las reuniones de negocios y actos sociales. Pero ¿sabemos realmente qué es el café? ¿Sabemos distinguir sus variedades y cualidades? ¿Conocemos las diferentes formas de prepararlos? Para dar respuesta a estas y otras muchas preguntas, en 1996 nació el Fórum Cultural del Café, primera Organización sin ánimo de lucro en el sector del café en España, cuyo principal objetivo es el de promover, divulgar y fomentar el consumo del café de calidad y prestigiar la profesionalidad del barista entre los amantes de este aromático producto.

En definitiva, el objetivo es transmitir la cultura del café a los profesionales y a los consumidores, creando, al mismo tiempo, una imagen propia y diferenciada del café y su mundo. Para llevar a cabo sus objetivos el Fórum Cultural del Café organiza múltiples actividades, de carácter formativo, técnico, artístico, lúdico o cultural, de interés para sus asociados y se ha convertido en el referente obligado de todo lo relacionado con la difusión de los conocimientos concerniente al mundo del café.

- ☐ Actividades y Servicios
- ☐ Conferencias y Cursos
- ☐ Catas de Café
- ☐ Viajes a países productores y consumidores
- ☐ Ferias y Congresos
- ☐ Edición de la única revista especializada en café de España
- ☐ Campeonatos de Baristas
- ☐ Tienda especializada