



# **2015 Мировой Чемпионат Бариста Официальные правила и регламент**

ВЕРСИЯ 2014.10.31

Written and approved by the WCE  
Competitions Operations Committee and  
Rules and Regulations Subcommittee

Перевод Александр Цыбаев

СОДЕРЖАНИЕ

1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ .....	4
1.1 УЧАСТНИКИ .....	4
1.2 ЗАЯВКИ .....	5
1.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ .....	5
1.4 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ .....	5
1.5 СЛЕДОВАНИЕ ПРАВИЛАМ И РЕГЛАМЕНТУ .....	5
2.0 ЧЕМПИОНАТ .....	5
2.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	5
2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЯ НАПИТКОВ .....	5
3.0 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЯ .....	7
3.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	7
3.2 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	8
4.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСУССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ .....	8
4.1 ЭСПРЕССО МАШИНА .....	8
4.2 НИКАКИХ ЖИДКОСТЕЙ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МАШИНЕ .....	8
4.3 ДИСКВАЛИФИКАЦИЯ .....	8
4.4 КОФЕМОЛКА .....	8
4.5 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ .....	9
4.6 ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОРГАНИЗАТОРАМИ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ .....	9
4.7 РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ .....	9
5.0 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ .....	9
5.1 УСТАНОВОЧНОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ .....	9
5.2 МЕСТО ПОДГОТОВКИ .....	9
5.3 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ .....	9
5.4 МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	10
5.5 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ .....	10
5.6 ОБОРУДОВАНИЕ МЕСТА ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	10
5.7 БОЛЕЛЬЩИКИ/ПОМОЩНИКИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	10
5.8 ПЕРЕВОДЧИКИ .....	10
5.9 РАБОТА С ТЕЛЕЖКОЙ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	10
6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ .....	10
6.1 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ .....	10
6.2 ТЕЛЕЖКА .....	11
6.3 СУДЕЙСКИЙ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ СТОЛ .....	11
6.4 ТЕСТОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО .....	11
6.5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ЧАШЕК .....	11
6.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ .....	11
7.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	11
7.1 ВСТУПЛЕНИЕ ВЕДУЩЕГО ЧЕМПИОНАТА .....	11
7.2 ПЕРЕВОДЧИК .....	11
7.3 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	11
7.4 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ УЧАСТНИКА .....	12
7.5 СЕРВИРОВКА НЕОБХОДИМЫМИ НАПИТКАМИ .....	12
7.6 УБОРКА ПЕРСОНАЛОМ ПОДАННЫХ НАПИТКОВ .....	12
7.7 ПЕРИМЕТР ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	12
7.8 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	12
7.9 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	12
7.10 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ЛИМИТА ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	12
7.11 ПОДСКАЗКИ СО СТОРОНЫ .....	13

<b>8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ</b> .....	<b>13</b>
8.1 ПОМЕХИ СО СТОРОНЫ .....	13
8.2 ЗАБЫТЫЕ АКССУАРЫ .....	13
<b>9.0 ВРЕМЯ УБОРКИ</b> .....	<b>13</b>
<b>10.0 ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ</b> .....	<b>14</b>
10.1 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ .....	14
10.2 РАЗДЕЛЕНИЕ ГОЛОСОВ ПОРОВНУ .....	14
11.0 ПРОТЕСТ И АППЕЛЯЦИЯ УЧАСТНИКОВ .....	14
11.1 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ .....	14
11.2 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОЦЕНКАМИ СУДЕЙ .....	15
12.0 КРИТЕРИИ ОЦЕНОК .....	15
12.1 НА ЧТО ДОЛЖНЫ ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ СУДЬИ ВО ВРЕМЯ ЧЕМПИОНАТА .....	15
12.2 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	15
12.3 ОЦЕНКА ВКУСА .....	15
12.4 ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКА .....	15
12.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ .....	15
12.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ .....	15
13.0 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ТЕХНИКИ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКА .....	16
13.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ .....	16
13.2 ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИКИ – ЧАСТЬ I .....	16
13.3 ОЦЕНКА ТЕХНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ РАБОТЫ С ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ II .....	16
13.4 ОЦЕНКА ТЕХНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ РАБОТЫ С КАПУЧИНО, ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА - ЧАСТЬ III .....	17
13.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ РАБОТЫ С АВТОРСКИМ НАПИТКОМ - ЧАСТЬ IV .....	18
13.6 ТЕХНИКА – ЧАСТЬ V .....	18
14.0 ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ .....	19
14.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ .....	19
14.2 ОЦЕНКА ЭСПРЕССО - ЧАСТЬ I .....	20
14.3 ОЦЕНКА КАПУЧИНО - ЧАСТЬ II .....	21
14.4 ОЦЕНКА АВТОРСКОГО НАПИТКА - ЧАСТЬ III .....	22
14.5 ОЦЕНКА ВЫСТУПЛЕНИЯ БАРИСТА – ЧАСТЬ IV .....	23
14.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ - ЧАСТЬ V .....	23
15.0 НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА .....	23
15.1 АППЕЛЯЦИИ .....	24
15.2 РАССМОТРЕНИЕ АППЕЛЯЦИЙ КОНСУЛЬТАТИВНЫМ СОВЕТОМ WSE .....	24

## 1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

### 1.1 УЧАСТНИКИ

#### 1.1.1 Национальные квалификации

В Мировом Чемпионате Бариста (WBC) могут принимать участие победители национальных чемпионатов, санкционированных World Coffee Event (WCE). От каждой страны может принять участие один участник. (Порядок определения национальных представителей WCE указан в документе «Критерии и Условия Санкционирования Национальных Представителей WCE», который можно найти по ссылке: <http://www.worldcoffeeeevents.org/national-bodies/>)

#### 1.1.2 Ограничения по возрасту

Возраст участников любых санкционированных WCE мероприятий должен быть не менее 18 лет.

#### 1.1.3 Гражданство

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документ, подтверждающие работу или обучение в стране в течение 24 месяцев, часть из которых должны быть в тех 12 месяцах, которые предшествовали дате проведения Национального Чемпионата. Участник может представлять только одну страну в одном сезоне чемпионатов WBC. Сезон Чемпионатов определяется как период времени от одного Мирового Чемпионата до следующего.

#### 1.1.4 Двойное гражданство

Если участник имеет двойное гражданство, то он может представлять в тенкущем сезоне только одну страну. I

#### 1.1.5 Судейство

Бариста – участники чемпионата не могут судить ни один санкционированный WBC чемпионат (мировой, национальный, региональный) в любой стране, до завершения Сезона текущего Чемпионата. Бариста, участвовавшие в калибровке судей, не могут участвовать ни в одном из санкционированных WBC чемпионатов (мировом, национальном, региональном) в течение всего текущего сезона чемпионатов.

Участники не могут выбирать или утверждать судей Национального Чемпионата. Участники, которые участвуют в организации Национального Чемпионата, должны уведомить WCE об этом по электронной почте, описав, каким именно образом они были вовлечены в организацию. Обратите внимание, что вовлечение в организацию чемпионата не обязательно повлияет на участие бариста в чемпионате или приведет к его (ее) исключению из участников, однако сокрытие этой информации скорее всего приведет к проблемам с участием в чемпионате.

#### 1.1.6 Конфликт интересов

WCE просит озвучивать любые потенциальные конфликты интересов на национальном или мировом чемпионате как можно ранее, до начала чемпионата и вовлечения в него участников, судей или организаторов. Вопросы, касающиеся конфликтов интересов, или просьбы разъяснить возникающие в связи с вышеуказанными пунктами, просим направлять на адрес [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org). Если возникший потенциальный конфликт интересов не был заявлен, это может привести к дисквалификации отдельных лиц, или WCE может не признать результаты чемпионата в целом, если возникло нарушение данного пункта.

#### 1.1.7 Замены

В случае, если национальный чемпион по каким-либо причинам не может принять участие в Мировом Чемпионате Бариста, вместо него страну может представлять участник национального чемпионата, занявший следующее место. Заявка на его участие должна быть отправлена Национальным Координатором письменно на почту: [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) для одобрения Исполнительным Директором до Чемпионата.

#### 1.1.8 Расходы на участие

Национальное отделение SCAE должно оплатить разумные расходы участника WBC от представляемой им страны на перелет и проживание в течение всего времени проведения соревнования. Все остальные необходимые для участия в чемпионате расходы оплачивает участник. WBC не несет ответственность за любые расходы участника чемпионата.

## 1.2 ЗАЯВКИ

### 1.1.9 Регистрационная форма участников

Участники должны заполнить онлайн, не позднее, чем за 6 недель до начала Чемпионата, Регистрационную Форму Участника на сайте [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com). Форма включает место для загрузки отсканированной копии своего действующего паспорта или другого документа (подтверждающие соответствие пункту 1.1.3 «Гражданство»). Все утвержденные национальные чемпионы получают по электронной почте подтверждающее письмо в течение примерно 2 недель с дня получения от них формы и копии необходимых документов.

### 1.1.10 Поздняя подача заявок

Если Национальный Чемпионат был проведен менее чем за 6 недель до Мирового Чемпионата, то Национальный Координатор должен подать заявку **не более, чем через 5 дней** после окончания национального чемпионата. Заявки на участие, отправленные позже, могут быть отклонены.

## 1.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ

Все без исключения участники должны ознакомиться с правилами чемпионата и с оценочными листами. Все правила представлены на сайте <http://www.worldbaristachampionship.com>. Поощряются любые вопросы участников для начала чемпионата. Любые вопросы, касающиеся правил, могут быть направлены на электронную почту [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org). Также, вопросы можно задать во время официального Собрания Участников, до начала соревнования.

## 1.4 ПРАВИЛА & УСЛОВИЯ

Участники Чемпионата и Мировой Чемпион являются лицом WBC и играют роль моделей индустрии Специалти Кофе, и, как таковые, должны:

- A. Разрешить World Coffee Events Ltd, ее заинтересованным лицам, агентам и представителям использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для любых коммерческих целей, включая, в том числе, маркетинговое продвижение
- B. Ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Участника WBC, размещенный на сайте WBC.
- C. Победитель WBC должен ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Чемпиона, также размещенный на сайте WBC.

## 1.5 СЛЕДОВАНИЕ ПРАВИЛАМ И РЕГЛАМЕНТУ

WBC применяет данные Правила и Регламент в течение всего времени Чемпионата. Если участник нарушает какие-либо положения Правила и Регламента, то он должен быть автоматически дисквалифицирован, за исключением случаев, когда Правила вызывают ситуацию определенного давления или его результата. Если Судья или организатор Чемпионата нарушают Правила, участник может подать апелляцию, в соответствии с процедурой, определенной в пункте «Возражения и Апелляции Участника»

## 2.0 СОРЕВНОВАНИЕ

### 2.1 ОБЩИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- A. Выступление каждого участника Чемпионата оценивается четырьмя судьями вкуса, двумя техническими судьями и одним главным судьей.
- B. Участники должны представить для каждого судьи вкуса по одному напитку каждой категории (эспрессо, капучино и авторский напиток, всего двенадцать напитков, на приготовление и презентацию которых участникам предоставляется пятнадцать (15) минут. Главный судья может пробовать любой из поданных судьям вкуса напитков.
- C. Участник сам решает, в каком порядке подаются напитки по категориям. Однако, каждая категория должна быть подана полностью (например, все 4 эспрессо) до того, как будет подаваться другая категория, иначе участник будет дисквалифицирован. Приготовление ингредиентов авторского напитка возможно в любой момент во время выступления.
- D. Напитки одной категории могут подаваться в любом количестве одновременно (один, два и т.д. до четырех). Каждый судья вкуса начинает оценку напитка сразу после подачи ему (ей) напитка.
- E. Все 4 напитка каждой категории должны быть приготовлены из одного кофе. Однако, кофе для разных категорий напитков может быть разный. Все 4 напитка одной категории должны иметь один состав и должны быть приготовлены по одному рецепту. За умышленно разный способ приготовления и подачи напитков одной категории ставится оценка ноль (0) в Балансе Вкуса за те напитки, рецептура которых отличалась от первого поданного напитка
- F. Во время выступления участник может готовить любое количество напитков. Оцениваются только напитки, поданные участником судьей.

### 2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ

#### 2.2.1 Эспрессо

- A. Эспрессо – это напиток объемом 25 - 35 мл, приготовленный из молотого кофе, приготовленный проливом из одного носика двойного портафилтра одной безостановочной экстракцией.
- B. Кофе – это результат обжаренного продукта, полученного из зерна ягоды кофейного дерева, выращенного на плантации.

- C. Кофе не должен содержать никаких добавок, ароматизаторов, красителей, парфюмерии, ароматических веществ, жидкостей, сыпучих добавок и т.д. любого вида в любой из моментов цепочки поставки кофе от сбора урожая до приготовления напитка. Допускается использование веществ во время выращивания кофе и его первичной обработки (удобрения и т.д.)
- D. Кофе в зернах может быть блендом, из одного региона, страны, фермы т.д.
- E. Эспрессо необходимого объема должен быть подан каждому судье. Если поданный напиток не соответствует определению эспрессо, то оценки за вкус и/или тактильные ощущения будут отражать фактическую сенсорную оценку. Для приготовления эспрессо можно использовать различное количество кофе.
- F. Эспрессо готовится при температуре между 90,5 – 96 градусов Цельсия.
- G. Эспрессо должен готовиться в эспрессо машине под давлением 8,5 - 9,5 атм.
- H. Различие во времени экстракции при приготовлении двух пар напитков одной категории должно составлять не более 3,0 секунд, иначе за пункт «Время экстракции» ставится отметка «нет». Рекомендуемое, но не обязательное время экстракции – 20-30 секунд.
- I. Крема должна присутствовать во время подачи эспрессо, должна быть плотной и гладкой, и растягиваться без разрыва по всей поверхности эспрессо в чашке при наклоне чашки, что показывает ее толщину, стабильность и насколько долго она может держаться.
- J. Эспрессо должен подаваться в чашках объемом 60 - 90 мл, при этом чашка должна позволять судьям оценивать напиток без функциональных неудобств для оценки, в том числе, чашка не должна быть: слишком горячей, неудобной для безопасного держания и дегустации напитка, не должно возникать ситуации, при которой из-за посуды судьи не могут заполнять оценочный лист. В этих случаях за пункт «Использование правильных чашек эспрессо» ставится оценка «нет».
- K. Эспрессо должен подаваться судьям с соответствующей ложкой, салфеткой и водой без запаха, иначе будут снижены баллы за пункт «Внимание к деталям»
- L. Запрещается помещать в портафильтер какие-либо компоненты, кроме молотого кофе и воды, иначе эспрессо получает ноль баллов по всем пунктам технических и вкусовых оценочных листов в части оценки эспрессо.

### 2.2.2 Каппучино

- A. Каппучино - это напиток из кофе и молока, с гармоничным балансом насыщенного сладкого вкуса молока и эспрессо.
- B. Каппучино готовится на основе одного (1) шота эспрессо (в соответствии с п.п.2.1.1 А-К) и взбитого молока, с высотой молочной пены минимум один (1) см вертикально, для получения оценки 4 или более баллов за пункт «Стабильность и плотность пенки».
- C. Капучино может быть приготовлен в традиционном стиле, с белым кругом молока посередине, или с использованием техники Латте-арт в любой форме на выбор участника.
- D. Капучино должен подаваться в 150 - 180 мл. чашках с ручкой, при этом чашка должна позволять судьям оценивать напиток без функциональных неудобств для оценки, в том числе, чашка не должна быть: слишком горячей, неудобной для безопасного держания и дегустации напитка, не должно возникать ситуации, при которой из-за посуды судьи не могут заполнять оценочный лист. В этих случаях за пункт «Использование правильных чашек капучино» ставится оценка «нет». Объем капучино должен соответствовать чашке (то есть, например, в 180 мл чашке должно быть 180 мл капучино), иначе оценка за пункт «Визуально правильный капучино» снижается, максимум на 3 балла, в зависимости от величины расхождения.
- E. Запрещается использование любых добавок, в том числе сахара, специй, ароматизаторов и т.д. При использовании добавок участник получает ноль баллов за пункт «Баланс вкуса».
- F. Каппучино должен подаваться судьям с соответствующей ложкой, салфеткой и неароматизированной водой, иначе снижаются оценки за пункт «Внимание к деталям»
- G. Запрещается помещать в портафильтер какие-либо компоненты, кроме молотого кофе и воды, иначе капучино получает ноль баллов по всем пунктам технических и вкусовых оценочных листов в части оценки капучино

### 2.2.3 Авторский напиток

- A. Авторский напиток должен демонстрировать креативность и навыки участника в создании привлекательного и индивидуального, с акцентом на эспрессо, напитка.
- B. Авторский напиток должен быть жидким, чтобы судьи могли его выпить. Напиток может сопровождаться подачей продуктов, но судьи вкуса оценивают только напиток.
- C. Каждый из 4 авторских напитков должен содержать минимум один (1) шот эспрессо (в соответствии с описанием в п.п.2.1.1 АК), иначе участник получает ноль (0) баллов за «баланс вкуса» этого авторского напитка в сенсорных оценочных листах
- D. Эспрессо для авторского напитка должен быть приготовлен во время выступления участника, иначе авторский напиток получает ноль баллов за Баланс вкуса в сенсорных листах за оценку авторского напитка.
- E. Вкус эспрессо должен доминировать в напитке, если нет, то оценка за Баланс вкуса ставится исходя из общих сенсорных ощущений.
- F. Температура авторского напитка может быть любой приемлемой для потребления.
- G. Для приготовления Авторского Напитка могут использоваться любые ингредиенты, кроме алкоголя, спиртовых экстрактов и побочных продуктов, а также незаконных веществ, иначе авторский напиток получает ноль баллов в целом за часть «Авторский напиток» в сенсорных листах.
- H. Участник должен раскрыть состав всех ингредиентов по запросу и принести оригинальную тару и упаковку всех ингредиентов, использованных в авторском напитке, для проверки судьями. Если по запросу судей, участник не предоставил оригинальную упаковку, то авторский напиток получает ноль баллов за авторский напиток во всех сенсорных оценочных листах.

- I. Все ингредиенты для авторского напитка должны быть приготовлены в течении времени выступления участника. Приготовление авторского напитка оценивается в пункте «Хорошее описание, презентация и приготовление напитка» сенсорных листов. Допускается необходимое 24 часовое настаивание некоторых ингредиентов авторского напитка до времени выступления.
- J. Не допускается помещение в портафильтр каких либо компонентов, кроме молотого кофе и воды, иначе участник получает за Авторский напиток ноль баллов во всех технических и сенсорных оценочных листах.

### 3.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ

#### 3.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

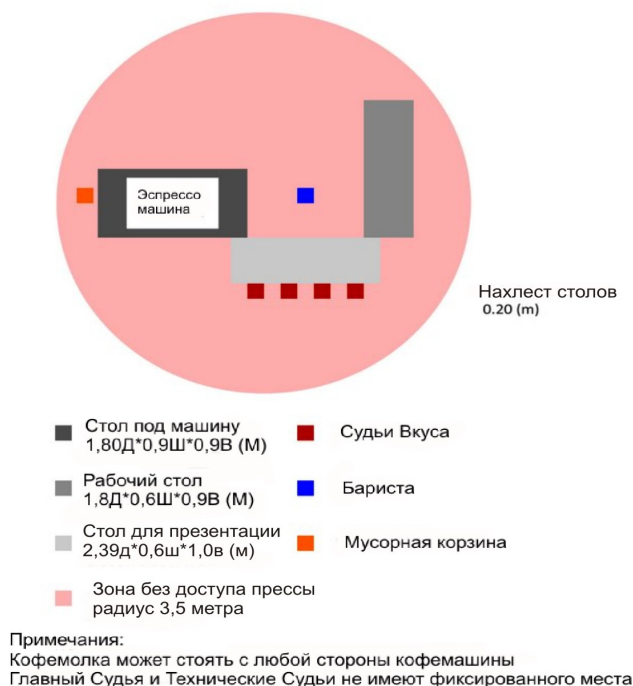
- A. Зона соревнований состоит из сцены с тремя станциями для выступления участников, с номерами 1, 2 и 3
- B. Каждому участнику назначается время выступления и номер станции.
- C. Каждый участник получает 45 минут для работы на своей станции, с разбивкой времени на следующие части:
- i. 15 минут для подготовки
  - ii. 15 минут для выступления
  - iii. 15 минут для уборки
- D. Выступление участников проходит в соответствии с порядком, установленным в таблице:

Станция No. 1	Станция No. 2	Станция No. 3
1й Бариста	2 Бариста	3й Бариста
15 мин Подготовка	15 мин Подготовка	15 минр Подготовка
15 мин Выступление	15 мин Выступление	15 мин Выступление
15 мин Уборка	15 мин Уборка	15 мин Уборка
4й Бариста	5й Бариста	6й Бариста
15 мин Подготовка	15 мин Подготовка	15 мин Подготовка
15 мин Выступление	15 мин Выступление	15 мин Выступление
15 мин Уборка	15 мин Уборка	15 мин Уборка

- E. Соревнование проводится в три этапа: Этап Первый, Полуфинал (12 участников) и Финал (6 участников), в каждый последующий этап проходят участники с максимальными баллами
- F. WBC оставляет за собой право проводить более одного этапа чемпионата за один день (например, Полуфинал и Финал могут быть проведены в один день). После прохождения Первого Раунда, 12 участников с максимальными баллами проходят в Полуфинал, по результатам которого 6 участников с лучшими баллами проходят в Финал. Полученные баллы не учитываются в последующих раундах. Участники могут ознакомиться с оценочными листами только после окончания своего участия в чемпионате
- G. Информация о всех участниках чемпионата, а также участниках, прошедших в Полуфинал, анонсируется на церемонии после окончания первого раунда. На церемонии должны присутствовать все участники чемпионата. Объявление участников Полуфинала будет производиться в произвольном порядке, информация о полученных ими в Первом Раунде баллах предоставляться не будет. После окончания Финала все 6 финалистов будут награждены на Церемонии награждения

## 3.2 ОПИСАНИЕ ЗОНЫ СОРЕВНОВАНИЙ

Картинка 1



### 3.2.1 Положение станции

Станции должны быть организованы так, как показано на рисунке, при этом три станции могут располагаться в любом порядке по отношению друг к другу, с учетом удобства работы бариста, пространства зала, работы видео камер, размещения зрителей и т.д. Указанные размеры столов будут использоваться на WBC, на национальных чемпионатах должны использоваться насколько можно близкие по размерам столы.

## 4 . 0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ

### 4.1 ЭСПРЕССО МАШИНА

Участники должны использовать эспрессо машину, предоставленную для WBC официальным спонсором WBC. Кофемашина, предоставляемая WBC, имеет фиксированные технические настройки, которые участникам не разрешается изменять. Кофемашина будет иметь следующие настройки: температура 90,5 - 96 градусов Цельсия, давление помпы 8,5 - 9,5 бар.

### 4.2 НИКАКИХ ЖИДКОСТЕЙ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МАШИНЕ

Никакие жидкости или ингредиенты не должны находиться на верхней части кофемашины (в том числе вода в чашках, жидкие или смешанные ингредиенты, подогреваемые ингредиенты). Если участник размещает или проливает жидкость или ингредиенты на верхнюю часть кофемашины, то он получает ноль баллов за пункт Работа на Станции на обоих технических оценочных листах.

### 4.3 ДИСКВАЛИФИКАЦИЯ

Участникам не разрешается менять, корректировать или заменять любые части, настройки или компоненты эспрессо машины. Любые изменения и корректировки (в том числе портафильтры, сетки портафильтров, температура, давление, паровики и т.д.) могут служить основанием для дисквалификации участника. Любое причинение ущерба оборудованию, будь то преднамеренно или из-за неправильной работы, служит основанием для дисквалификации участника главным судьей.

### 4.4 КОФЕМОЛКА

Участники могут использовать во время выступления свою кофемолку, кофемолку, предоставленную WBC, или же обе кофемолки. Участники не должны использовать более двух кофемолок во время выступления, иначе участник получает ноль (0) баллов за пункт Общая организация работы на станции в оценочных листах техники. Кофемолка для чемпионата определяется как устройство, включающее в себя мотор и жернова.



#### **4.5 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ**

В дополнение к кофемолкам, участники могут использовать максимум две единицы своего дополнительного электрооборудования. Участник должен до приезда на чемпионат сообщить Координатору WBC о любом дополнительном электрооборудовании, которое предполагается использовать (в том числе плиты, ручные миксеры и т.д.), в противном случае оборудование может быть не допущено для использования на чемпионате. Участники сами несут ответственность за работу оборудования в стране, где проводится WBC, и должны взять все необходимые адаптеры. WBC не предоставляет конвертеры и адаптеры.

#### **4.6 ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОРГАНИЗАТОРАМИ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ**

Каждая станция на время выступления обеспечивается следующим: стол для оборудования (Эспрессо машины, кофемолки и блендера) Д: 1,80м, Ш: 0,90м, В: 0,90м, рабочий стол (для подносов, посуды и дополнительных аксессуаров) Д: 1,80м, Ш: 0,60м, В: 0,90м, презентационный стол (Стол Судей) Д: 2,39 м, Ш: 0,60м, В: 1,00м, эспрессо машина, кофемолка, блендер, ящик для выбивания кофе, цельное молоко, корзина для мусора, тележка (для использования во время подготовки и уборки).

#### **4.7 РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ**

Участники сами несут ответственность за обеспечение и наличие достаточного для своего выступления количества продуктов, аксессуаров и т.д. Участники должны учесть возможные поломки во время пути или во время выступления. Участники сами несут ответственность, в том числе материальную, за свое оборудование и аксессуары. WBC, волонтеры и другие сотрудники чемпионата не несут ответственность за сохранность вещей участников в комнате для подготовки или в зоне выступления.

Участники могут принести с собой:

- Кофе (для подготовки и выступления)
- Кофемолку/и (можно использовать предоставляемую WBC)
- Дополнительное электрооборудование (максимум две единицы)
- Темпер
- Мерные стаканы
- Питчеры для взбивания молока
- Молоко (можно использовать предоставляемое WBC)
- Чашки и блюдца, необходимое количество
- Ложки
- Любую особую посуду
- Любое оборудование/Аксессуары, необходимые для приготовления авторского напитка
- Салфетки
- Стаканы для воды (Для четверых сенсорных судей)
- Вода (для четверых сенсорных судей)
- Барные полотенца/Чистые тряпки (для подготовки и выступления)
- Предметы для уборки (щетка для стола, щетка для кофемолки и т.д.)
- Поднос (для сервировки напитков судьям)
- Все аксессуары (для оформления судейского стола)
- Тележка официанта (можно использовать предоставляемую WBC)

### **5 . 0 ИНСТРУКЦИИ УЧАСТНИКАМ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ**

#### **5.1 УСТАНОВОЧНОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ**

Установочное собрание проводится до начала Чемпионата Бариста. Присутствие на нем является обязательным для участников. Во время собрания, Координатор WBC делает объявления, объясняет участникам порядок проведения Чемпионата, объявляет расписание выступления, показывает место выступления и технические помещения за сценой. На собрании участники могут задать все вопросы и/или обсудить проблемы с Координатором WBC. Если участник не обсудил заранее планы с Координатором WBC и не посетил установочное собрание, то он может быть дисквалифицирован решением Главного Судьи.

#### **5.2 МЕСТО ПОДГОТОВКИ**

Для подготовки участников к Чемпионату/тренировки участникам предоставляется место для практики. Зона подготовки выделяется только для участников Чемпионата, волонтеров и официальных представителей Чемпионата. Судьи Чемпионата, пресса, члены семей участников и болельщики не могут присутствовать в зоне подготовке без согласования с Координатором WBC. Участники могут использовать зону подготовки для хранения оборудования, аксессуаров, ингредиентов и т.д. на свой риск. Для хранения ингредиентов будут предоставлены холодильники и морозильные камеры. Участники могут пользоваться местом подготовки для мытья посуды и других барных принадлежностей. Участники сами должны мыть свою посуду и следить за ее состоянием. Помощники и сотрудники чемпионата не несут ответственность за целостность или сохранность вещей участников

#### **5.3 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

Зона подготовки оборудуется 3 трехгруппными эспрессо машинами и кофемолками, идентичными оборудованию для

выступления на Чемпионате. Каждому участнику предоставляется один час практики по расписанию. Расписание времени подготовки ориентировано на расписание выступления (то есть, первый участник чемпионата имеет самое раннее время для подготовки). Информация о выделенном времени подготовки высылается участнику заранее, до его приезда для участия в Чемпионате. Если участник не может быть в зоне подготовки в назначенное время, он должен договориться и поменяться временем подготовки с другим участником, или подготовиться в дополнительное время. WBC не гарантирует доступ к зоне подготовки вне назначенного по графику времени.

#### **5.4 МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Участники могут взять с собой музыку на CD диске для проигрывания во время выступления. Музыка не должна содержать ненормативную лексику, иначе участнику могут быть снижены баллы за пункты Презентация / Профессионализм в Сенсорных листах. Участник должен четко написать на диске свое имя. Обязанность предоставить диск Координатору WBC или Аудио-видео Операторам до начала Чемпионата лежит на самом участнике, так же как и забрать обратно диск после Чемпионата. Диски, забытые участниками после Чемпионата, выбрасываются.

#### **5.5 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ**

Участники должны быть в зоне подготовки за 30 минут до начала времени 15 минутной подготовки. Участник, который не готов фактически начать подготовку в установленное время, может быть дисквалифицирован.

#### **5.6 ОБОРУДОВАНИЕ МЕСТА ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Ответственные помощники должны до начала времени подготовки убедиться, что все оборудование (кофемолка, блендер и/или другое электрооборудование) в зоне выступления размещено на столе согласно пожеланиям участника справа или слева от кофемашины.

##### **5.6.1 Установка кофемолки и другого дополнительного электрооборудования**

Участник должен до начала Чемпионата уведомить Координатора WBC, что будет использоваться дополнительное оборудование и/или своя кофемолка. Ответственный помощник связывается с участником до начала времени подготовки. Участник может, по своему желанию, помочь персоналу установить оборудование, однако, после установки оборудования, участник не должен трогать оборудование и должен немедленно покинуть зону выступления. Пожалуйста, обратите внимание: нельзя засыпать кофе в бункер до начала времени подготовки.

#### **5.7 БОЛЕЛЬЩИКИ / ПОМОЩНИКИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

В зоне выступления во время подготовки, выступления и уборки имеют право присутствовать только участник, его/ее переводчик, волонтеры Чемпионата и официальные представители Чемпионата. Нарушение правила может привести к дисквалификации

#### **5.8 ПЕРЕВОДЧИКИ**

Участники могут выступать со своими переводчиками. При разговоре с участником переводчику разрешается только переводить сказанное ведущим или главным судьей. Когда говорит участник, переводчик может только осуществлять перевод сказанного участником. Во время выступления дополнительное время для работы переводчика не предоставляется. Участник и его тренер ответственные за прочтение правил работы переводчика в зоне чемпионата на сайте: [www.worldbaristachampionship.org](http://www.worldbaristachampionship.org). Участник и тренер должны подписать заявление о том, что они прочли и понимают все, что говорится во время собрания участников до начала соревнований.

#### **5.9 РАБОТА С ТЕЛЕЖКОЙ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Для перевозки всех вещей в зону выступления участнику предоставляется тележка официанта. До начала времени подготовки, участник размещает на тележке все, что необходимо переместить в зону чемпионата. Каждому участнику для перемещения тележки в зону выступления выделяется помощник, и только этот помощник имеет право помогать участнику с тележкой. Помощник должен уточнить у участника в зоне выступления, все ли оборудование размещено согласно пожеланиям участника и, если ответ положительный, помощник покидает зону выступления, если ответ отрицательный, то помощник уточняет, какие изменения в отношении оборудования необходимо сделать. Участник может помочь персоналу разместить оборудование согласно пожеланиям участника. Как только оборудование размещено согласно пожеланиям участника, помощник передает участника сотруднику, отвечающему за время подготовки, и покидает место выступления.

### **6 . 0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

#### **6.1 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ**

Каждому участнику предоставляется 15 минут на подготовку. Как только предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник приступает к 15 минутной подготовке по сигналу Координатора WBC и/или сотрудника Чемпионата, ответственного за подсчет времени. Таймкиперы на время подготовки и чемпионата назначаются на усмотрение Координатора, при условии, что будет использоваться единый независимый метод подсчета времени. Инструкции в соответствии с Правилами и Положениями применяются только в случае работы таймкиперов.

После того, как участник пришел в зону выступления и убедился, что все оборудование установлено согласно пожеланиям участника, официальный сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, уточняет, готов ли участник начать подготовку. До того, как участник дотронется до какого-либо предмета в зоне выступления, он должен включить секундомер, чтобы начать отсчет времени 15 минутной подготовки. Сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, засекает время начала подготовки участника. Если время подготовки участника по графику должно начаться и участник не готов начать подготовку, таймкипер может принять решение о старте времени подготовки. Участники должны быть готовы начать время подготовки вовремя.

## **6.2 ТЕЛЕЖКА**

Участник должен загрузить и разгрузить тележку самостоятельно. Сотрудник чемпионата должен убрать тележку из зоны выступления в конце времени подготовки участника. Наличие тележки в зоне выступления во время выступления участника не допускается. Пожалуйста, обратите внимание: если участник забыл забрать что-либо с тележки во время подготовки, то ему разрешается забрать забытые вещи, необходимые для выступления, только после начала времени выступления - смотри пункт 8.2. Забытые Аксессуары.

## **6.3 СУДЕЙСКИЙ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ СТОЛ**

Судейский презентационный стол может быть подготовлен участником во время подготовки. Участникам разрешается ставить воду для судей на их стол во время подготовки, однако вода не должна быть разлита по стаканам до начала времени выступления, иначе участник получит ноль (0) баллов за пункты Презентация / Профессионализм во всех сенсорных листах. Участник может сервировать судейский стол во время выступления, если не хочет сервировать его во время подготовки.

## **6.4 ТЕСТОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО**

Участникам разрешается и рекомендуется готовить тестовые порции эспresso во время подготовки. В момент начала выступления допускается наличие отработанного кофе (таблеток) в сетке портафильтра.

## **6.5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ ЧАШЕК**

Чашки могут быть подогреты во время подготовки. Однако в момент начала выступления наличие воды в чашках не допускается. За нахождение на кофемашине чашек с жидкостью или ингредиентов участник получает ноль баллов за пункт Работа на станции

## **6.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ**

Участникам не разрешается тратить на подготовку более чем 15 минут. Сотрудник - таймер обозначает участнику, когда до окончания времени подготовки остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. По окончании 15 минут подготовки, сотрудник, ответственный за время подготовки, говорит слово «время» и просит участника отойти от зоны выступления.

Участник, который отказался после окончания времени подготовки покинуть станцию, может быть оштрафован согласно п. 7.10.

# **7 . 0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

## **7.1 ВСТУПЛЕНИЕ ВЕДУЩЕГО ЧЕМПИОНАТА**

Непосредственно перед началом презентации участника, Ведущий представляет его зрителям. Участники на время выступления должны одеть беспроводной микрофон, который будет работать только во время выступления.

## **7.2 ПЕРЕВОДЧИК**

Участник за свой счет может выступать со своим переводчиком. Во время выступления, переводчик должен общаться только с участником и Ведущим, и не должен редактировать, приукрашивать или каким либо еще способом менять смысл диалога во время перевода. Дополнительное время при выступлении участника с переводчиком не предоставляется.

## **7.3 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Ведущий спрашивает участника, готов ли он начать выступление. До того, как участник начинает представляться судьям, он должен включить секундомер для начала отсчета времени выступления. Таймкипер засекает время начала 15 минутного выступления участника. Отслеживание времени, прошедшего с момента начала выступления делается самим участником, хотя он может запрашивать время в любой момент. Таймкпер обозначает участнику, когда до окончания времени выступления остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. Таймкипер должен озвучивать эти временные пункты в реальном времени, при этом может перебить речь участника. Пожалуйста, обратите внимание: если часы неисправны по какой-либо причине, участник не может останавливать время выступления. В этом случае официальным временем выступления является время, отслеживаемое Таймкипером, о чем участники будут предупреждены.

## **7.4 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ УЧАСТНИКА**

В начале выступления, участник представляет себя четверым сенсорным судьям и главному судье. Четверо сенсорных судей и главный судья находятся за судейским презентационным столом. Технические судьи стоят сбоку или за станцией и должны стараться не мешать перемещению участника. Также в зоне выступления могут присутствовать двое «Теневых» судей. Теневые судьи не будут мешать участнику или стоять на пути перемещения судей, они будут располагаться за спиной Судей Вкуса или сбоку от судейского стола. Теневые судьи не оценивают выступление, в их задачи входит запись выступления участника, для использования судьями во время обсуждения. Присутствие теневых судей не является обязательным.

## **7.5 СЕРВИРОВКА НЕОБХОДИМЫМИ НАПИТКАМИ**

Все напитки должны сервироваться на судейском презентационном столе. Напитки, не поданные судьям во время презентации, получают ноль баллов за Баланс Вкуса и Букет (там, где это применимо)

Смотри п. 2.0. СОРЕВНОВАНИЕ И 2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ.

Участники должны сервировать и/ или обеспечить наличие неароматизированной воды для четверых сенсорных судей для каждой группы напитков. Участники могут сервировать неароматизированную воду в начале выступления, или вместе с сервировкой первого напитка, и должны доливать воду судьям в процессе выступления.

## **7.6 УБОРКА ПЕРСОНАЛОМ ОЦЕНЕННЫХ НАПИТКОВ**

После того, как каждый напиток был представлен судьям и оценен ими, персонал Чемпионата, по сигналу главного судьи, уносит напитки. Персонал уносит только чашки, блюдца и ложки, использованные при оценке поданного в текущий момент напитка. Если у участника есть особые пожелания к работе персонала, то он должен передать их Координатору WBC и персоналу до начала своего выступления, иначе чашки, блюдца и ложки будут унесены по стандартной процедуре, и вернуть их для выступления участник может только в соответствии с п. 8.2. «Забытые аксессуары». Персонал будет делать все возможное, чтобы при удалении посуды со стола не помешать участнику, однако участник должен учесть работу персонала во время организации своей работы на станции.

## **7.7 ПЕРИМЕТР ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Участник может использовать для работы только поверхность столов в зоне своего выступления. Размещение любой дополнительной мебели или оборудования (стойки, столы, скамейки и т.д.) на полу в зоне выступления или за ней, ведет к автоматической дисквалификации. Запрещается размещать предметы под столы во время выступления, в случае нарушения участник получает ноль баллов за пункт «Организация работы на станции/ Чистота станции в конце выступления» в технических оценочных листах. Единственным исключением является установка отдельно стоящего нок-бокса.

## **7.8 ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Время выступления останавливается, когда участник останавливает секундомер или поднимает руку и говорит слово «время», учитывается то, что было сделано раньше. Если участник обозначает окончание выступления только поднятой рукой и произнесением слова «время», то он должен произнести слово четко и громко, чтобы его услышали главный судья и таймкипер - сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Участник может завершить выступление, и остановить время в любой момент по своему желанию. Например, участник может остановить время после подачи последнего напитка судьям или вернуться после подачи напитков и убраться на своем столе до того, как он/она остановит время выступления. Для оценки судьями учитывается только то время выступления, которое зафиксировали главный судья или сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Максимальное время для выступления без наложения штрафных санкций - 15 минут. Штрафные санкции за досрочное окончание выступления не налагаются.

## **7.9 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

После окончания выступления, участник не должен продолжать общаться с судьями. Любая информация, озвученная участником после окончания выступления, не идет ему в зачет по баллам. Участник может продолжить общение с Ведущим Чемпионата после окончания времени выступления, однако, судьи не учитывают в оценках объяснения участника, данные им при общении после окончания выступления.

## **7.10 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ**

- A. Если участник не завершил подготовку или выступление в течение 15 минут, то он может продолжить готовиться или выступать до завершения подготовки или выступления.
- B. За каждую дополнительную секунду времени сверх 15 минут участник штрафует на 1 балл, при этом максимальный штраф может быть 60 баллов (1 минута превышения).
- C. Участник, время подготовки или выступления которого превысит 16 минут, будет дисквалифицирован.

## 7.11 ПОДСКАЗКИ

Подсказки участнику со стороны во время выступления не допускаются. В случае нарушения правила, участник может быть дисквалифицирован. Организаторы Чемпионата приветствуют поддержку участников со стороны болельщиков и зрителей, но без вмешательства в процесс выступления (Пожалуйста, обратите внимание: тренеры, болельщики, друзья, родственники не должны находиться в зоне выступления с момента начала соревнования, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи)

## 8 .0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

- A. Если во время подготовки и выступления участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием, предоставленным WBC:
- i. Эспрессо машина (примеры: отключение, падение уровня давления, дисфункция системы контроля, отсутствие воды или проблемы с системой стока)
  - ii. Кофемолка
  - iii. Любое дополнительное оборудование (кроме часов чемпионата)
  - iv. Аудио-видео оборудование (в том числе музыкальное сопровождение участника или микрофон) то участник должен поднять руку и объявить «Техническую паузу». Время подготовки или выступления будет остановлено Таймкипером (во время подготовки) или Главным Судьей (во время чемпионата). Таймкипер делает пометку о времени начала Технической паузы. Участник должен убедиться, что Таймкипер знает о необходимости сделать пометку в связи с технической паузой.
- B. Если Координатор WBC / Главный судья решат, что техническая проблема может быть легко решена, то они принимают решение об увеличении времени выступления участника на время ремонта. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.
- C. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то Координатор WBC / Главный судья принимает решение, должен ли или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова позже после перемещения в другое место.
- D. Если участник вынужден остановить выступление, то главным судьей и Координатором WBC совместно с участником определяется новое время его выступления.
- E. Если будет определено, что поломка произошла по вине участника или с личным оборудованием участника, то главный судья может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление будет проходить без предоставления дополнительного времени
- F. Незнание оборудования не является основанием для предоставления дополнительного времени.
- G. Дополнительное время для устранения проблемы с нестабильностью или различиями между настройками проливных групп кофемашин может быть предоставлено только во время подготовки.

## 8.1 ПОМЕХИ СО СТОРОНЫ

- A. Если кто-либо из помощников чемпионата, судей, зрителей или фотографов помешал работе участника, то по решению Главного Судьи участнику может быть предоставлено дополнительное время.
- B. Если сервированные участником и оцененные судьями напитки не были убраны сотрудниками чемпионата в разумное время с судейского стола, то по решению Главного Судьи участнику предоставляется соответствующее задержке дополнительное время.

## 8.2 ЗАБЫТЫЕ АКСССУАРЫ

- A. Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары для подготовки, то он может во время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые вещи, однако время подготовки в данном случае не останавливается.
- B. Если участник обнаружил во время выступления, что забыл какое-либо оборудование или аксессуары за пределами зоны выступления, то он должен сказать об этом главному судье и принести забытые вещи самостоятельно. Время выступления в данном случае не останавливается.
- C. Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи

## 9 .0 ВРЕМЯ УБОРКИ

После окончания выступления, участник должен убрать зону выступления. Помощники привозят тележку, чтобы участник мог сложить на нее все свои вещи. Если участник пользовался собственной кофемолкой или электрооборудованием, то помощник может помочь участнику вынести оборудование со сцены. Участники должны убрать все свое личное оборудование из зоны выступления и протереть тряпкой место выступления. Судьи не оценивают время уборки.

## 10.0 ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ

### 10.1 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ

#### 10.1.1 WBC официальный подсчет баллов

Сотрудники, ответственные за официальный подсчет баллов WBC ответственны за суммирование баллов и конфиденциальность оценок.

#### 10.1.2 Суммарный балл участника

Общий балл участника за выступление представляет сумму баллов оценочных листов судей техники и сенсорных судей. Пожалуйста, проверьте, чтобы баллы из оценочного листа Главного Судьи не были суммированы к общему баллу участника.

#### 10.1.3 Разделение голосов поровну

Если два или более участника получили одинаковые итоговые оценки, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, суммируют все оценки за сенсорную оценку эспрессо (часть 1 оценочных листов всех 4х сенсорных судей). Участник, набравший максимальное количество баллов по этой части оценочного листа, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл. Если два или более участников при этом имеют одинаковые оценки за сенсорную оценку эспрессо, то победитель определяется по второму пункту оценочных листов сенсорных судей - Сенсорная оценка Капучино. Если сенсорные оценки за эспрессо и капучино совпадают, то участники оцениваются по пункту 5 всех сенсорных оценочных листов - Общее впечатление судей.

### 10.2 ОЗНАКОМЛЕНИЕ УЧАСТНИКОВ С ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ

После церемонии награждения, участники имеют возможность ознакомиться со своими оценочными листами. А. Участникам не разрешается забирать оригиналы оценочных листов.

В. После чемпионата, Координатор WBC рассылает участникам по электронной почте копии их оценочных листов.

С. После завершения чемпионата оценочные листы могут быть размещены для публичного ознакомления.

## 11.0 ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

### 11.1 ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ

#### 11.1.1 Протест

Если участник имеет основание для протеста относительно Чемпионата, он должен связаться с Координатором WBC, который определит, можно ли решить вопрос на месте, или необходимо письменное заявление от участника.

Если Координатор WBC определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, чтобы разобраться в ситуации. Вопрос рассматривается и решается на месте Координатором WBC и присутствующим на чемпионате представителем WCE от Операционного Комитета Чемпионата. Ответ сообщается участнику Координатором WBC.

#### 11.1.2 Апелляции

Если участник обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте, или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то Координатор WBC просит участника письменно подать жалобу в WCE Комитет Чемпионата. WCE Комитет Чемпионата принимает окончательное решение.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

#### 11.1.3 Апелляции, рассматриваемые Консультативным Советом WCE:

Консультативный Совет Чемпионата рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

## **11.2 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОЦЕНКАМИ СУДЕЙ**

### **11.2.1 Протест**

Если участник не согласен с оценками в судейских листах, он может встретиться с Главным Судьей во время знакомства с листами и выразить свой протест. Главный Судья с одним или более представителями Операционного Комитета Чемпионата WCE обсуждает на месте протест участника с судьями, которые оценивали участника. Они принимают на месте решение, которое сообщается участнику представителями Операционного Комитета Чемпионата WCE.

### **11.2.2 Апелляции**

Если участник не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Операционный Комитет WCE. Решение, принимаемое Операционным Комитетом, WCE будет окончательным. Апелляция должна содержать следующую информацию:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или решения

### **11.2.3 Апелляции, рассматриваемые Операционным Комитетом WBC**

Операционный Комитет WCE рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения обращения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте

## **12. 0. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК**

### **12.1 НА ЧТО ДОЛЖНЫ ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ СУДЬИ ВО ВРЕМЯ ЧЕМПИОНАТА**

Судьи стараются выделить чемпиона, который:

- A. Обладает мастерством в навыках техники работы, презентации напитка, навыках общения и увлечен своей профессией.
- B. Показывает глубокое понимание кофе, как продукта во время приготовления и презентации всех 12 напитков
- C. Умеет готовить и презентовать напитки высокого качества, и
- D. Может служить примером и источником вдохновения для остальных

### **12.2 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Оба Судьи Техники оценивают чистоту зоны выступления в начале и в конце выступления участника

### **12.3 ОЦЕНКА ВКУСА**

Оценки ставятся за вкус каждого отдельного напитка (то есть эспрессо, капучино и авторского напитка). Оценки также ставятся за ингредиенты, используемые при приготовлении напитка и за стильность напитка. Участники должны стремиться получить гармоничный баланс сладости, кислотности и горечи. Участникам рекомендуется включить в презентацию объяснение, почему они выбрали именно такой кофе для выступления, описать основной профиль обжарки своего кофе, состав эспрессо смеси, общее описание вкуса, ингредиенты, используемые для авторского напитка и общую философию, идею своих напитков.

### **12.4 ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКОВ**

Общая оценка включает баллы за визуальную презентацию напитка, включающую использование чашек, стаканов и аксессуаров. Оценивается чистота чашек и блюдец (без подтеков и капель на чашках), стабильность приготовления, творчество и стиль презентации.

### **12.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ**

Оцениваются технические знания и квалифицированность бариста в использовании эспрессо машины и кофемолки.

### **12.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ**

Оценивается общее впечатление от выступления участника его ее навыков вкуса напитков личной презентации и презентации напитков

### 13.0 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ТЕХНИКИ

Каждый участник оценивается двумя Судьями Техники. Далее разъясняются пункты оценочного листа техники

#### 13.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки одинакова для судей Техники и Вкуса. Используются два вида оценок: Да/Нет и оценки от 0 до 6

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

Оценки Да/Нет

Участник получает один балл в случае оценки «Да» и ноль баллов в случае оценки «Нет».

Оценки от «0 до «6»

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 .

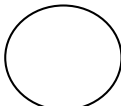
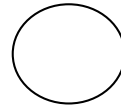
Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться . Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным Судьей

### 13.2 ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИКИ - ЧАСТЬ 1

от 0 до 6		Чистота станции на начало выступления / чистые тряпки
<b>6</b>	/6	

#### 13.2.1. Чистота станции в начале выступления / чистые тряпки

- A. Чистота и организованность станции соревнования участника чемпионата (рабочий стол, стол подготовки, верх машины) оценивается по шкале от 0 до 6. Если станция в беспорядочном состоянии, то может быть выставлена оценка 1 балл.
- B. Убедитесь, что бариста практично и эффективно организовал свое рабочее пространство.
- C. Чрезмерная подготовка должна отрицательно влиять на оценку (например, заранее налитое в питчер молоко, предварительно налитая в стаканах вода и т.д.)
- D. Во время начала выступления необходимо наличие минимум трех чистых тряпок. Тряпки должны быть чистыми и предназначаться только для определенной работы (например, для паровой трубки, для чистки, вытирания насухо сеток портафильтра или для протирания стола. Наличие полотенца у бариста (на фартуке и т.д.) также оценивается).
- E. Чашки должны быть прогреты и размещены на площадку для нагрева чашек на кофемашину, если только участник не использует другое приспособление для нагрева чашек. В момент начала выступления наличие в чашках воды не допускается. Если в любое время в чашках, находящихся на эспрессо машине, окажется вода, то участник получает ноль (0) баллов за пункт "Организация работы на станции/ чистота станции после выступления" в каждом из двух технических листов.
- F. Допускается наличие отработанных кофейных таблеток в портафильтрах на момент начала выступления, что не влияет отрицательно на баллы, выставяемые за чистоту рабочего места в начале выступления

от 0 до 6	<b>Технические навыки</b>		<b>ШОТ 1</b>																
<table border="1" style="width: 100px; height: 100px;"> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>																	Промывка группы Сухая/чистая корзина перед дозировкой Приемлемые остатки кофе после дозировки /помола Стабильная дозировка и трамбовка Очистка портафильтра (по вставке) Вставка и немедленный пролив Время экстракции (разница не более 3 сек)		<b>Время</b> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">/</table> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">g</table> <b>Остатки</b> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">/</table> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">g</table>
<b>17</b>	/12 /5		<b>ШОТ 2</b>																
			<b>Время</b> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">/</table> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">g</table> <b>Остатки</b> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">/</table> <table border="1" style="width: 40px; height: 20px;">g</table>																



### 13.3.1 Промывка группы

Промывка группы кофемашины должна производиться после удаления портафильтра из группы и непосредственно перед вставкой холдера в группу. Если промывка группы была произведена до экстракции подаваемых судьям напитков, то ставится «Да»

### 13.3.2 Сухой/чистый портафильтр до дозировки кофе

Если чистка и сушка сетки портафильтра была произведена до засыпания кофе для приготовления подаваемых судьям напитков, то ставится «Да»

### 13.3.3 Приемлемый остаток кофе во время дозировки

Остатки кофе - это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время подготовки / соревнования презентации. Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в контейнере для выбивания отработанного кофе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д. Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Допустимое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы (5 и выше) выставляются в случае, если количество неиспользованного молотого кофе составило не более 1 грамма для каждой группы напитков. При потерях более, чем 5 грамм кофе из расчета на одну категорию напитков, выставляется оценка 0 баллов. Небольшое обоснованное количество молотого кофе, как результат удаления кофе старого помола во время работы с кофемолкой, не учитывается при оценке остатков. Оценка двух технических судей за остаток кофе должна совпасть. Весь кофе, использованный для приготовления напитков, должен быть смолот участником во время 15-минутного выступления.

### 13.3.4 Стабильная и эффективная дозировка и трамбовка

Участник должен продемонстрировать стабильность в дозировке и трамбовке кофе. Участник должен ровно распределить кофе в корзине портафильтра, осуществить ровную трамбовку с адекватным давлением. При выставлении баллов необходимо учитывать культурные различия выступающих.

### 13.3.5 Чистый портафильтр до вставки холдера

Оценка «Да» ставится, если участник перед вставкой холдера в группу очищает верхний край сетки портафильтра и боковые фланцы («ушки») холдера

### 13.3.6 Вставка холдера и немедленный пролив

Оценка «да» ставится, если участник включил пролив кофе без задержки, сразу после вставки холдера в группу 13.3.7  
Время экстракции (разница между парами не более 3 сек) Судьи измеряют время экстракции всех напитков, с тем, чтобы расхождение во времени экстракции напитков было не более 3 секунд. Если расхождение времени экстракции разных пар напитков одной категории не более 3 секунд, то судья ставит «Да». Отсчет времени начинается с момента включения участником помпы кофемашины. Время экстракции для напитков, не поданных судьям, не оценивает.

## 13.4 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ РАБОТЫ С КАПУЧИНО - ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА - ЧАСТЬ 3

Пожалуйста, обратите внимание, что первые 7 пунктов оцениваются аналогично пунктам «Оценка Эспрессо - Технические навыки».

### Часть 3 - Оценка Капучино

От 0 до 6	Да	Нет	<b>Технические навыки:</b>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Промывка группы	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Приемлемые остатки кофе после дозировки/трамбовки	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Стабильная дозировка и трамбовка	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Очистка портафильтра (до вставки)	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Вставка и немедленный пролив	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Время экстракции (разница не более 3 секунд)	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Молоко</b>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Пустой/чистый питчер в начале выступления	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Пропускание пара до взбивания молока	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Очистка паровика после взбивания	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Пропускание пара после взбивания молока	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Приемлемые остатки молока	

22

/12

/10

#### 13.4.1 Пустой / чистый питчер в начале выступления

Участник должен вливать холодное, свежее молоко в чистый питчер, который не должен быть наполнен во время подготовки к выступлению. Питчер должен быть чистым как снаружи, так и внутри

#### 13.4.2 Пропускание пара до взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик до вставки его в питчер.

#### 13.4.3 Очистка паровика после взбивания молока

Паровик должен быть очищен отдельным барным полотенцем для паровика

#### 13.4.4 Пропускание пара после взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик после взбивания молока

#### 13.4.5 Приемлемые остатки молока

После приготовления капучино в питчере не должно остаться много молока. Приемлемые остатки - не более чем 90 мл/3 жидких унции на питчер

### 13.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ РАБОТЫ С АВТОРСКИМ НАПИТКОМ - ЧАСТЬ 4

Пожалуйста, обратите внимание, поля оценки такие же, как поля оценки капучино - Технические навыки

#### Часть V - Оценка техники

от 0 до 6	Да	Нет	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Организация работы на станции / Чистота станции после выступления
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Чистые носики портафильтра/ Носики портафильтра не попадали в дозатор кофемолки
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Общая гигиена во время выступления
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Правильное использование тряпок

/6

/3

#### 13.6.1 Организация работы на станции/Чистота станции в конце выступления

- A. Судьи Техники оценивают весь процесс выступления участника, использование им инструментов бариста, оборудования и аксессуаров
- B. Участник должен показать понимание правильного использования и работы эспрессо машины.
- C. Участник должен показать понимание правильного использования и работы кофемолки, включая процесс засыпания кофе и прохождения кофе через кофемолку. Участник должен делать помол кофе под приготовление каждой пары эспрессо
- D. Участник должен стараться придерживаться разницы не более 3 секунд в экстракции между разными парами эспрессо и стараться получить объем напитка 25 - 35 мл (30 мл +/- 5 мл.).
- E. Судьи Техники оценивают все этапы работы участника, включая: организацию рабочей зоны и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещение участника во время выступления; чистота и оснащенность станции (оборудование, столы, полотенца, питчеры); умение работать с кофе и ингредиентами молока, ингредиенты авторского напитка).
- F. В случае попадания любой жидкости или ингредиентов на верхнюю часть машины, участник получает ноль баллов за Общую организацию работы на станции/Чистота станции после выступления.
- G. Чистота зоны выступления также оценивается. Участник должен убрать пролитые и рассыпанные продукты до конца своего выступления. Уборка в процессе выступления (удаление рассыпанного кофе или протирание столов) положительно влияет на оценку участника, если уборка зоны выступления производится до окончания выступления. Оценивается чистота всех аксессуаров, находящихся на кофемашине и столах (в том числе темперы, чашки, подносы, питчеры) Допускается, и не оценивается наличие отработанного кофе в портафильтрах после окончания времени выступления.

#### 13.6.2 Чистые носики портафильтра/ носики портафильтра не попадали в бункер для молотого кофе

- A. Участник должен очистить носики портафильтров от воды и молотого кофе, полотенцем или пальцами, допускаются все варианты.
- B. Во время выравнивания кофе в портаfiltре, участник не должен держать портафильтр над бункером для молотого кофе. (Это может привести к увлажнению бункера для молотого кофе)

С. Если участник очищает носики портафильтра перед каждой экстракцией и не помещает их над бункером с молотым кофе, то судьи ставят «да».

### 13.6.3 Общая гигиена во время выступления

Оценка за этот пункт выставляется судьей на основании общей гигиены участника во время всего выступления. Если гигиена соблюдалась участником во время всего выступления, судьи ставят «да».

Примеры негигиеничных действий:

- Участник касается руками лица, рта и т.д. затем руками готовит напиток.
- Касается руками пола и затем руками готовит напиток.

### 13.6.4 Использование тряпок по назначению

Судьи оценивают правильность использования участником тряпок. Участник должен использовать одну отдельную тряпку для паровика, одну для очистки сетки портафильтров и одну для уборки рабочего места.

Участник получает «Нет» за этот пункт, если:

- Использует для очистки паровика тряпку, которая использовалась для другой работы (то есть очистка одной тряпкой паровика и других предметов).
- Использует тряпку антисанитарно, опасно для качества продуктов (например, касается лица, рта и т.д.)
- Использует тряпки, упавшие на пол или коснувшиеся пола

## 14.0 ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ

Выступление каждого участника оценивают четверо Сенсорных Судей. Далее дается разъяснение шкалы сенсорной оценки в таблице.

### 14.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки для сенсорных судей аналогична шкале судей техники.

Варианты оценки: Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

Оценки Да / Нет

Участник получает один балл за оценку «да» и ноль баллов за оценку «Нет».

Оценки от 0 до 6

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 .

Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться . Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным Судьей

## 14.2 ОЦЕНКА ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ I

Оценка эспрессо производится с соблюдением указанного далее протокола для сенсорных судей. Судьи должны полностью оценить все параметры напитка, прежде чем записывать баллы. Используя ложку, сенсорные судьи делают ТРИ (3) помешивания (движениями от себя в чашке от стенки к стенке), для смешивания ароматов в эспрессо, после чего сразу пробуют эспрессо. Сенсорные судьи должны сделать как минимум две полных пробы эспрессо, втягивая кофе с воздухом, чтобы полностью оценить напиток. Судьи не оценивают эспрессо из ложки.

Участники могут предлагать судьям свои критерии и варианты оценки вкуса эспрессо. Судьи должны ориентироваться на предложения участников, если считают их соответствующими.

**Часть I - Оценка эспрессо**

<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">Да Нет</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 15px;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">/1</td> <td></td> </tr> </table> <p>Крема</p>	Да Нет				/1					
Да Нет										
/1										
от 0 до 6										
= 2 x										
/12										
<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">Н С В</td> <td style="text-align: center;">Н С В</td> <td style="text-align: center;">Н С В</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> </td> <td style="text-align: center;"> </td> <td style="text-align: center;"> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Сладость</td> <td style="text-align: center;">Кислинка</td> <td style="text-align: center;">Горечь</td> </tr> </table> <p>Баланс вкуса</p>	Н С В	Н С В	Н С В				Сладость	Кислинка	Горечь	
Н С В	Н С В	Н С В								
Сладость	Кислинка	Горечь								
= 3 x										
/24										
<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">Н С В</td> <td style="text-align: center;">Н С В</td> <td style="text-align: center;">Н С В</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> </td> <td style="text-align: center;"> </td> <td style="text-align: center;"> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Вес</td> <td style="text-align: center;">Текстура</td> <td style="text-align: center;">Финиш</td> </tr> </table> <p>Тактильность</p>	Н С В	Н С В	Н С В				Вес	Текстура	Финиш	
Н С В	Н С В	Н С В								
Вес	Текстура	Финиш								
= 4 x										
/42										
Да Нет										
/1										

Функциональность и правильность чашек

56

### 14.2.1. Крема

Судьи визуально оценивают внешний вид крема в чашке. Судьи ставят оценку Да, если crema растянута по всей поверхности напитка, без разрывов.

### 14.2.2 Баланс вкуса

Судьи оценивают эспрессо с позиции сочетаемости и взаимодополняемости вкусовых параметров (сладости, кислотности, горечи). Шкала интенсивности в оценочных листах используется судьями только для отражения личных ощущений. Одинаковый уровень интенсивности не предполагает автоматически гармоничный баланс.

### 14.2.3 Букет

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данное участником, и поданного напитка. Профиль напитка должен соответствовать кофе в эспрессо смеси. При оценке учитывается любое описание букета эспрессо, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и букета эспрессо. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка ноль.

### 14.2.4 Тактильность

Судьи оценивают соответствие тактильного описания, данного участником, и тела, других тактильных свойств поданного напитка. Тело и текстура эспрессо должны соответствовать приготовлению, методу экстракции и составу используемой эспрессо смеси. Оценки даются только за соответствие указываемых участником тактильных параметров напитка. Если участник не описал тактильные параметры напитка, то судьи должны ожидать напиток с плотным телом, округлыми и гладкими вкусовыми ощущениями.

### 14.2.5 Функциональность и правильность чашек

Эспрессо должен подаваться в чашках объемом 60 - 90 мл, из которых судьи будут затем пробовать эспрессо. Чашки должны позволять судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнить оценочные листы. В этом случае за пункт "Функциональность и правильность чашек" ставится оценка "Нет"

### 14.3 ОЦЕНКА КАПУЧИНО - ЧАСТЬ II

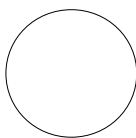
Оценка капучино производится всеми сенсорными судьями в соответствии со следующим протоколом. Важно, чтобы судьи следовали этому протоколу постоянно при оценке кофе. Сенсорные судьи должны оценить все параметры напитка до выставления оценки.

#### Часть II - Оценка капучино

От 0 до 6

Визуально правильный капучино  
(традиционный или латте арт)  
 Стабильность и плотность пены

/12



От 0 до 6

= 4 x  Букет (правильная температура при подаче/

/24

гармоничный баланс насыщенного сладкого молока/эспрессо)

Да Нет

Функциональность и правильность чашек

/1

37

#### 14.3.1 Визуально правильный капучино

Судьи визуально оценивают капучино и выставляют оценки. Гладкая и, возможно, глянцевая поверхность капучино должна представлять собой комбинацию цвета молока и кофе, с хорошим цветовым контрастом и симметричным рисунком (Примечание: использование на поверхности капучино любых специй и других добавок недопустимо, иначе участник получает ноль (0) баллов за Баланс Вкуса)

#### 14.3.2 Стабильность и плотность пенки

Используя ложку, сенсорные судьи аккуратно и быстро сдвигают пенку от себя, чтобы оценить высоту и текстуру пенки. Для получения оценки 4 (очень хорошо), пенка должна быть минимум 1 см. в высоту. Пенка должна быть гладкой, шелковистой, состоять только из микро-пузырей. Эта оценка делается аккуратно и быстро, без размешивания всей поверхности капучино. Судьи не должны оценивать вкус капучино с ложки.

Примечание: Оценку внешнего вида и устойчивости пенки необходимо делать БЫСТРО. Оценка баланса вкуса является наиболее важной частью оценки напитка, поэтому судьи должны оценивать капучино свежим, в течение ближайших секунд после подачи (если иное не указано участником)

#### 14.3.3 Букет

Капучино - это горячий напиток, который должен подаваться при температуре, позволяющей сразу его пить. Сенсорные судьи пробуют напиток с края чашки, у которого пенка не была сдвинута во время оценки ее плотности. В оценку вкуса капучино входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. Судьи должны попробовать капучино минимум два раза с разных краев чашки, втягивая напиток с воздухом.

В капучино должен быть гармоничный баланс вкуса сладкого молока и эспрессо. Судьи оценивают соответствие любого описания букета, данное участником, и вкуса поданного напитка. Вкусовой профиль капучино должен соотноситься с использованной для его приготовления эспрессо смесью, и выражаться ярче при добавлении молока. Если участник не дает описание напитка, то судьи ориентируются при оценке исключительно на баланс.

#### 14.3.4 Функциональность и правильность чашек

Капучино должен подаваться в чашках объемом 150-180 мл, которые позволяют судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять оценочные листы. В этом случае за пункт "Функциональность и правильность чашек" ставится "Нет"

## 14.4 ОЦЕНКА АВТОРСКОГО НАПИТКА – ЧАСТЬ III

Смотри п. 2.2.3 с определением Авторского Напитка.

Оценка авторского напитка может быть разной в зависимости от его описания участником. Сенсорные судьи должны полностью оценить напиток до выставления баллов.

Часть III - Оценка Авторского Напитка	
от 0 до 6	
<input type="checkbox"/>	Да Нет
	Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен
	Привлекательная презентация
	Функциональность
	Креативность и синергия с кофе
/12	/2
	от 0 до 6
= 4 x	<input type="checkbox"/>
	Баланс вкуса (соответствие составу, вкусу эспрессо)
/24	

**38**

### 14.4.1 Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен

Участник должен описать свой авторский напиток судьям. Для получения высокой оценки, описание должно быть подробным и включать в себя ингредиенты, способ приготовления и какой букет вкуса и/или аромата судьи почувствуют. Участник должен описать кофе и его связь с другими компонентами его напитка. Сенсорные судьи должны слушать и записывать описание ингредиентов, способа приготовления, используемого кофе, даваемое участником. Судьи делают пометки и оценивают напиток, учитывая соответствие напитка даваемому участником описанию, а также фактический вкус и аромат авторского напитка.

Участник должен описать судьям, как правильно пить напиток (оценить аромат, размешать, втянуть в воздух и т.д.) Сенсорные Судьи слушают данные участником инструкции и следуют им, насколько смогут, при дегустации кофе. Если участник не дает никакой информации или инструкций, то судьи сами выбирают, как оценивать напиток. В любом случае, судьи должны минимум два раза попробовать напиток.

Судьи оценивают напиток и описание участника, данное только во время 15 минутного выступления. Любая дополнительная информация по описанию напитка, предоставляемая участником после окончания времени выступления (секундомер остановлен и/или участник сказал слово «время»), судьями не учитывается

### 14.4.2 Привлекательная презентация

“Привлекательная презентация” - оценка внешнего вида и привлекательности авторского напитка, включающая, в том числе, посуду, сам напиток, гарниры, аксессуары и т.д. Посуда должна привлекать внимание и выделять напиток. Если напиток выглядит непривлекательно, включая посуду со сколами и пятнами, или непродуманную презентацию, за данный пункт ставится оценка Ноль.

### 14.4.3 Функциональность

“Функциональность” определяется тем, насколько авторский напиток и элементы, его составляющие, сочетаются и соотносятся с предложенной участником инструкцией по дегустации напитка. Посуда, украшения, аксессуары и инструкции не должны быть помехой для дегустации напитка. В противном случае напиток получает Нет за Функциональность.

### 14.4.4 Креативность и синергия с кофе

Судьи оценивают креативность участника на основании оригинальности его идеи, и любых новых методах, технических приемах или ингредиентах, используемых в приготовлении или презентации авторского напитка. Ингредиенты должны дополнять и акцентировать внимание на эспрессо, при этом создавая интересный вкус напитка.

Авторский напиток, который является результатом креативного сочетания ингредиентов, техники приготовления и имеет доминирующий букет эспрессо, получает высокий балл.

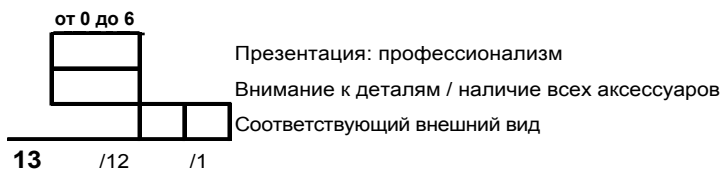
Примечание: Синергия определяется как сочетаемость или взаимодополняемость двух и более веществ, в результате чего общий эффект превышает сумму его слагаемых по отдельности

### 14.4.5 Баланс вкуса

Судьи оценивают соответствие между ингредиентами, используемыми в авторском напитке, тем, как описывает напиток участник и своей сенсорной оценкой напитка. Для получения высоких оценок, напиток должен иметь доминирующий и легко определяемый в напитке вкус эспрессо. Судьи должны следовать предлагаемым участником инструкциям, относящимся к дегустации напитка

## 14.5 ОЦЕНКА РАБОТЫ БАРИСТА - ЧАСТЬ IV

### Часть IV - Оценка работы бариста



#### 14.5.1 Презентация: профессионализм

Профессионализм оценивается в соответствии с увиденными качествами, относящимися к профессии бариста, навыками техники и приготовления, а также демонстрации высокого уровня понимания кофе во время приготовления всех 12 напитков. Более высокий уровень знаний включает знание процессов выращивания кофе, его обжарки и обработки от ростка до чашки, а так же выражается в правильной работе с оборудованием, в правильной подаче (то есть вежливость, аккуратность, внимательность, зрительный контакт и т.д.) и способности организовать рабочий процесс в ограниченное время. Судьи оценивают, насколько объяснения участника соответствуют предложенным напиткам. Участник должен показать, что он профессионал в работе с кофе, умеющий презентовать и готовить кофе

#### 14.5.2 Внимание к деталям/ наличие всех аксессуаров

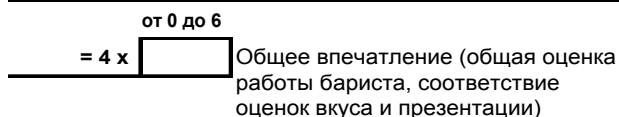
Все аксессуары должны быть готовы к работе и рабочая зона должна быть хорошо организована. Участник не должен перемещать много единиц оборудования и аксессуаров во время своего выступления - все должно иметь свое место и назначение. Судьи должны обратить внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров, на случай ошибок или проливов. Долив воды в стаканы судей также характеризует внимание участника к деталям. Эспрессо и капучино должны подаваться с ложкой, салфеткой и неароматизированной водой. Для получения высокого балла по данному пункту все указанные аксессуары должны быть в наличии при подаче напитков.

#### 14.5.3 Соответствующий внешний вид

Как минимум, участник должен выглядеть опрятно, надеть чистую одежду и фартук. Если это так, судьи указывают в оценках «Да». В случае отсутствия фартука или несоответствующего внешнего вида (например, участник обут в сандалии, одежда порвана или испачкана), ставится оценка «Нет».

## 14.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ - ЧАСТЬ V

### ЧАСТЬ V - общее впечатление судей



Оценка за общее впечатление судей должна отражать два основных параметра.

- Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков (то есть, было ли впечатление от комбинации всех трех групп напитков больше, чем если бы подавалась только группа из одного напитка?)
- Судьи должны учитывать в своих оценках и повышать баллы за страстность и вдохновение, которые бариста показал во время выступления. Судьи должны оценивать (учитывая культурные и индивидуальные различия) такие параметры, как естественность, чистота и четкость речи, выраженный энтузиазм и увлеченность Специалти кофе, и способности бариста быть образцом работы для остальных бариста в кофейной профессии / индустрии. (То есть, в кафе/ресторане сможет ли этот бариста увлечь меня Специалти кофе?) Если судьи чувствуют, что это так, то оценки должны быть высокими

#### 15.0 НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЕМПИОНАТА БАРИСТА

Если Главный Судья или персонал Чемпионата Бариста обнаруживают факт нарушения или подозревают нарушение со стороны судей, необходимо провести следующие процедуры:

- A. Главный Судья просит официально назначенного на Чемпионат держателя оценочных листов вернуть все оценочные листы участника, если есть подозрение на нарушения.
- B. Главный Судья собирает судей, представителей Сертификационного Комитета Чемпионата и Управляющего Директора WCE для обсуждения ситуации.
- C. На закрытом совещании представители Комитета Сертификации Судей и Управляющий Директор WCE выносят решение по ситуации.
- D. Если нарушение серьезно, то Совет Операционного Комитета WCE имеет право отстранить Судью от судейства всех Чемпионатов в дальнейшем

#### **15.1 □ АППЕЛЯЦИИ □**

Если судья WBC не согласен с решением по этому вопросу, он может обратиться с апелляцией в Консультационный Совет WCE. Решение, принятое Консультационным Советом WCE, окончательно.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Судьи должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

**15.2** Апелляции, рассматриваемые Консультативным Советом WCE  
Консультативный Совет Чемпионата рассмотрит письменное обращение и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте