ПРОВИНЦИАЛЫ X ЯРОВОЙ КОФЕ

ПЕСОК

ЧЕМПИОНАТ · КОФЕ И АЛКОГОЛЬ

КРАСНОДАР · 2026

РЕГЛАМЕНТ УЧАСТНИКА

Разделы регламента

1 Условия участия
2 Соревнование
3 Оборудование, аксессуары и сырье
4 Инструкции для участников до начала времени подготовки
5 Время подготовки
6 Время выступления
7 Технические проблемы
8 Уборка
9 После соревнования
10 Критерии судейства
11 Шкала оценки
12 Процедура технической/визуальной оценки
13 Процедура вкусовой оценки
14 Апелляции

РЕГЛАМЕНТ УЧАСТНИКА

Чемпионат кофе и алкоголь 2026

1 Условия участия

1.1 Возрастные требования

На момент участия в любом санкционированном мероприятии участнику должно быть не менее 18 лет.

1.2 Гражданство

A. Участники должны иметь действующий паспорт территории, которую они представляют, либо документы, подтверждающие 24 месяца проживания, работы или обучения на данной территории, причем часть этого периода должна приходиться на 12 месяцев, предшествовавших квалификационному соревнованию.

1.3 Расходы

Все расходы за участие в чемпионате несет исключительно участник. Организатор ни при каких обстоятельствах не несет ответственности за расходы участника.

1.2 Конфликт интересов

1.2.1 Судейство

A. Судья не может одновременно быть тренером участника и судьей на одном мероприятии. Если зарегистрированный судья тренировал участника или давал ему обратную связь в любом качестве — как основной тренер, ассистирующий тренер или консультант — судья обязан заявить об этом конфликте интересов до мероприятия. Нераскрытие конфликта интересов может привести к дисквалификации участника. После начала соревнования или начала калибровки судей — в зависимости от того, что наступит раньше — на протяжении всего соревнования между судьями и участниками не допускается никакая коммуникация или консультирование в любой форме. Нарушение этого требования во время мероприятия приведет к дисквалификации участника и отстранению судьи от судейства соревнования.

C. Участники не могут выбирать или рекомендовать судей для соревнования.

1.2.2 Калибровочные бариста

A. Участник может выступать калибровочным бариста, если в этом же соревновательном году он не участвует в данном чемпионате.

1.2.3 Другие конфликты интересов

О любом потенциальном конфликте интересов участник, судья и/или организатор мероприятия должны заявить при первой возможности и в любом случае до начала соответствующего соревнования.

Если потенциальный конфликт не был заявлен заранее, до санкционированного мероприятия, это может привести к дисквалификации лица с соревнований либо к тому, что организатор отзовет санкционирование мероприятия и его результатов, если они не соответствуют данным требованиям.

1.3 Применение правил и регламента

Настоящие Правила и регламент применяются на протяжении всего соревнования. Если участник нарушает одно или несколько положений, он может быть автоматически дисквалифицирован, кроме случаев, когда конкретное правило устанавливает иную меру или последствие. Если нарушение одного или нескольких правил было вызвано судьей или организатором соревнования, участник может подать апелляцию в соответствии с процедурой, описанной в разделах «Апелляции на Чемпионате по джезве/ибрику».

1.4 Организационный взнос

Организационный взнос составляет 3 000 (три тысячи) рублей с каждого участника. Средства направляются на изготовление и комплектацию «пакета участника» - набора брендированных принадлежностей и материалов чемпионата. В набор могут входить блокнот, ручка, бейдж с лентой, программа чемпионата, сумка или пакет и другие сувенирные и информационные материалы. Окончательный состав «пакета участника» определяется организатором. Ссылка для оплаты придет на ваш контактный адрес после регистрации в течение нескольких дней — от организаторов чемпионата.

1.5 Вопросы

1.5.1 Вопросы участников

Все участники без исключения лично отвечают за ознакомление с действующими Правилами и регламентом и оценочными листами и за их понимание. Участникам рекомендуется задавать вопросы до прибытия на чемпионат. Если участнику непонятен смысл какого-либо правила или положения, он обязан до чемпионата уточнить этот вопрос у организатора или главного судьи. Также участники смогут задавать вопросы на официальной встрече участников, проводимой до начала соревнования.

2 Соревнование

2.1 Краткое описание соревнования

D. В ходе чемпионата участники готовят 2 Irish Coffee и 2 авторских напитка на основе кофе и алкоголя — холодных либо горячих/теплых.

2.2 Выступления на сцене

A. На назначенной станции каждому участнику предоставляется 20 минут, которые распределяются следующим образом:

i. 10 минут — время подготовки;

ii. 10 минут — соревновательное время/время выступления.

B. Судейская панель состоит из 4 судей: 2 вкусовых судей, 1 технического/визуального судьи и 1 главного судьи.

C. Участникам следует заваривать кофе во время выступления. Если кофе заварен до начала соревновательного времени, за все вкусовые показатели соответствующего напитка выставляется 0. Допускается добавлять дополнительный предварительно заваренный кофейный компонент — например заранее приготовленный cold brew — при условии, что основной заваренный кофейный компонент готовится во время выступления.

D. Готовить холодный или горячий авторский напиток участник выбирает самостоятельно.

C. В авторских напитках и/или Irish Coffee участники обязаны использовать алкоголь, предоставленный спонсором/спонсорами соответствующего года. Если спонсорский алкоголь не используется, за все вкусовые элементы напитка выставляется 0.

D. Участники могут заваривать кофе любым способом. Если вместо предоставленной эспрессо-машины используется оборудование для фильтр-кофе, участник самостоятельно предоставляет это оборудование. При этом в соревновательной зоне запрещено использовать любые кофемолки, кроме назначенной спонсорской кофемолки/кофемолок; нарушение приводит к дисквалификации.

2.3 Определения напитков

A. Участники самостоятельно предоставляют все ингредиенты, включая кофе и алкоголь, за исключением спонсорского алкоголя и/или ингредиентов.

B. К предоставленному алкоголю и/или ингредиентам можно добавлять другие ингредиенты или алкоголь, кроме контролируемых или незаконных веществ. Спонсорский алкоголь должен сохранять свой исходный вкус; инфьюзирование спонсорского алкоголя запрещено.

C. Для подачи напитков можно использовать любые сосуды, кроме для Irish Coffee - в данной категории напитка обязательны к использованию предоставленные бокалы. Использование другого сосуда для Irish Coffee приводит к оценке 0 за «Общую презентацию» (Overall Presentation) в оценочном листе технического/визуального судьи.

D. Разрешены съедобные гарниши, однако напиток должен оставаться именно напитком, пригодным для питья. По усмотрению главного судьи оценки за «Баланс» и «Общее впечатление» снижаются, если продукт воспринимается скорее как «еда», чем как «напиток».

2.3.1 Irish Coffee

A. Бокалы для Irish Coffee предоставляются организаторами; другие бокалы использовать нельзя. Объем бокалов — до 240 мл, конкретная модель будет объявлена участникам до мероприятия.

Если официальные бокалы Irish Coffee не используются, в категории «Общая визуальная привлекательность» (Overall Visual Appeal) технического/визуального оценочного листа выставляется 0.

B. Irish Coffee должен подаваться горячим/теплым и состоять только из кофе, виски, сахара и неароматизированных молочных сливок.

C. Участник может выбрать любой кофе и любой метод заваривания. Если он использует оборудование для фильтр-кофе вместо предоставленной эспрессо-машины, он самостоятельно обеспечивает это оборудование.

D. Разрешен любой виски независимо от страны происхождения, бренда или выдержки. Если Организатор привлекает спонсора виски, участники обязаны использовать предоставленный виски в Irish Coffee. Организатор сообщит о соответствующем спонсорском соглашении не позднее чем за 4 недели. Если участник не использует спонсорский алкоголь, за все вкусовые элементы напитка выставляется 0.

E. Участник может выбрать любой сахар. Также допускаются мед или неароматизированные сахарные сиропы. Сахар участник привозит самостоятельно.

F. Количество молочных сливок определяется участником по своему усмотрению для достижения баланса вкусов.

G. Использование недопустимых ингредиентов приводит к 0 баллов по всем вкусовым элементам Irish Coffee.

3 Оборудование, аксессуары и сырье

3.1 Эспрессо-машина

Участники обязаны использовать эспрессо-машину, предоставленную официальным спонсором эспрессо-машин. Предоставленная машина имеет фиксированную техническую конфигурацию, которую участники не могут изменять. Эспрессо-машина настраивается по следующим параметрам: температура 90,5–96 °C (195–205 °F), давление помпы 8,5–9,5 бар. Участник может в разумных пределах немного изменить положение машины на машинном столе, если это не создает угрозу безопасности и не мешает рабочему процессу на сцене, подаче воды и электропитанию оборудования.

3.1.1 Запрет жидкостей и ингредиентов на машине

На верхнюю поверхность эспрессо-машины запрещено ставить или наливать любые жидкости и ингредиенты — например чашки с водой, емкости для переливания или смешивания жидкостей/ингредиентов, ингредиенты для подогрева. Если участник ставит или наливает жидкость либо ингредиенты на верхнюю поверхность машины, он дисквалифицируется.

3.1.2 Дисквалификация

Участники не могут изменять, регулировать или заменять какие-либо элементы, настройки или компоненты эспрессо-машины. Любое изменение или регулировка может стать основанием для дисквалификации — например замена портафильтров, корзин, изменение температуры, давления, наконечников паровых трубок и т. д. Повреждение соревновательного оборудования из-за неправильного или небрежного использования является основанием для дисквалификации по решению председательствующего главного судьи.

3.2 Кофемолка

A. Для приготовления напитков во время соревнования участники обязаны использовать спонсорские кофемолки. Одна кофемолка предназначается для эспрессо, другая — для фильтр-методов. Каждая кофемолка должна использоваться только для соответствующей категории приготовления. На площадке будут доступны и эспрессо-, и фильтр-кофемолка. Предоставленные кофемолки имеют фиксированную техническую конфигурацию, включая бункер, и участникам запрещено открывать их или вносить внутренние изменения. Внешними органами управления можно регулировать размер частиц помола и дозу. Все предоставляемые кофемолки калибруются одинаково для каждого участника. Разрешено использовать собственную кофемолку, если ее модель идентична спонсорской модели в соответствующей категории — эспрессо или фильтр. Организатор сообщит модели предоставляемых кофемолок за 4 недели до соревнования. Несоблюдение этих правил является основанием для дисквалификации.

B. Кофе следует молоть во время выступления. В противном случае в категории «Кофе приготовлен профессионально» технического/визуального оценочного листа выставляется 0. Во время выступления нельзя использовать более 2 кофемолок; нарушение приводит к 0 баллов в категории «Кофе приготовлен профессионально».

C. Кофемолки можно размещать на любом из предоставленных столов при условии, что их расположение не создает угрозу безопасности и не мешает рабочему процессу на сцене, подаче воды и электропитанию оборудования.

3.3 Предоставляемое оборудование и принадлежности

Каждая сценическая станция участника оснащается следующим:

A. машинный стол для эспрессо-машины и кофемолок: приблизительно длина 1,80–2,0 м, ширина 0,90–1,00 м, высота 0,80–1,00 м;

B. рабочий стол: приблизительно длина 1,10–1,30 м, ширина 0,60–0,80 м, высота 0,80–1,00 м;

C. стол подачи — судейский стол: приблизительно длина 1,80–2,0 м, ширина 0,60–0,80 м, высота 0,90–1,00 м;

D. эспрессо-машина;

E. эспрессо-кофемолка;

F. фильтр-кофемолка;

G. нок-бокс;

H. мусорное ведро;

I. лед;

J. бокалы Irish Coffee.

3.4 Рекомендуемое оборудование и принадлежности

Участники обязаны самостоятельно привезти все дополнительные принадлежности, необходимые для выступления. Следует предусмотреть запас на случай повреждения предметов в дороге и/или во время соревнования. На площадке участники самостоятельно отвечают за свое оборудование и аксессуары и распоряжаются ими. Организатор, волонтеры и персонал мероприятия не несут ответственности за сохранность предметов, оставленных в комнате подготовки участников или соревновательной зоне. Участник может привезти, помимо прочего:

A. оборудование для заваривания;

B. темпер;

C. шот-глассы;

D. питчеры для взбивания;

E. стеклянную и керамическую посуду для напитков;

F. любые необходимые специальные инструменты;

G. барные полотенца/чистые салфетки для практики и соревнования;

H. принадлежности для уборки — щетка для рабочей поверхности, щетка для кофемолки и т. п.;

I. поднос(ы) для подачи напитков судьям.

3.5 Дополнительное электрическое оборудование

Помимо кофемолки/кофемолок, во время выступления участник может использовать до 2 единиц дополнительного электрического оборудования. До прибытия на чемпионат участник обязан уведомить менеджера мероприятия о любом привозимом электрическом оборудовании — например плитке, ручном миксере и т. п.; иначе существует риск, что оборудование не будет допущено к использованию. Участник самостоятельно отвечает за совместимость электрооборудования с электросетью места проведения и за необходимые адаптеры и преобразователи. Организатор не предоставляет электрические адаптеры или преобразователи. В закулисной зоне электрические розетки для участников могут отсутствовать.

3.5.1 Другое оборудование с автономным питанием

Участники могут привезти любое количество устройств с батарейным питанием, за исключением предметов, которые организатор предоставляет в качестве спонсорского оборудования. Участник самостоятельно отвечает за исправность своего оборудования.

3.6 Спонсорский алкоголь

В авторских напитках и/или раунде Irish Coffee участники обязаны использовать алкоголь, предоставленный спонсором/спонсорами. Спонсоры алкоголя и/или ингредиентов будут объявлены не позднее чем за 4 недели до мероприятия.

Если участник не использует обязательный спонсорский алкоголь, за все вкусовые элементы напитка выставляется 0.

3.7 Бокалы для Irish Coffee

Для Irish Coffee предоставляются бокалы; другие бокалы использовать нельзя. Их объем — до 240 мл, конкретная модель будет объявлена участникам до мероприятия. Если официальные бокалы Irish Coffee не используются, за «Общую визуальную привлекательность» в техническом/визуальном оценочном листе выставляется 0.

4 Инструкции для участников до начала времени подготовки

4.1 Ориентационная встреча участников

До начала мероприятия проводится ориентационная встреча участников — онлайн или очно. Информация о встрече заранее направляется по электронной почте. Участие обязательно для всех участников. Менеджер мероприятия делает объявления, объясняет порядок соревнования, разбирает расписание и показывает изображения сценической и закулисной зон. Участники могут задать вопросы и/или сообщить о своих опасениях. Если участник не присутствует на ориентационной встрече и заранее не согласовал отсутствие с организатором мероприятия, председательствующие главные судьи могут его дисквалифицировать.

4.2 Комната подготовки и практики

Для участников будет выделена зона подготовки/практики. Она предназначена для участников, тренеров, волонтеров. Судьи, пресса/СМИ, члены семьи и болельщики участников не могут находиться в этой зоне без разрешения менеджера сцены. Здесь можно хранить оборудование, аксессуары, ингредиенты и другие принадлежности. Для ингредиентов, которые необходимо хранить охлажденными, будут предоставлены холодильники. Также будет доступна мойка стекла и барного инвентаря. Участники самостоятельно моют свою посуду и стекло и следят за вещами. Раннеры и персонал мероприятия не несут ответственности за повреждение или потерю посуды либо других предметов участника.

4.2.1 Время практики

В комнате подготовки/практики будут эспрессо-машины и кофемолки, идентичные соревновательному оборудованию на сцене. Каждому участнику назначается время практики. Расписание составляется с учетом времени выступления: участники, выступающие раньше, получают более ранние тренировочные слоты. Расписание практики будет отправлено до прибытия на чемпионат. Организатор не гарантирует доступ к тренировочной зоне вне назначенного времени. Если участник пропускает свой слот, дополнительное время не предоставляется. Если непредвиденные обстоятельства мешают присутствовать в назначенное время, участник обязан как можно раньше связаться с менеджером мероприятия или менеджером сцены.

4.3 Музыка для выступления

Участники могут использовать собственную музыку в любом раунде. Способ передачи музыки сообщается заранее. Музыка не должна содержать ненормативную лексику. Файлы или носители должны быть четко подписаны именем участника. Участник самостоятельно отвечает за передачу музыки менеджеру сцены или аудиовизуальной команде до начала соревнования и за ее получение после соревнования. Невостребованные носители будут утилизированы.

4.4 Прибытие вовремя

Участнику следует находиться в комнате подготовки/практики минимум за 45 минут до назначенного времени подготовки. Участник, отсутствующий на площадке к началу своего запланированного времени подготовки, может быть дисквалифицирован. Даже если расписание задерживается, участник должен быть готов к своему изначально назначенному времени.

4.5 Подготовка станции

Главный раннер отвечает за то, чтобы до начала времени подготовки станция участника была организована в соответствии с его запросом — например чтобы кофемолка находилась справа или слева от эспрессо-машины по просьбе участника.

4.5.1 Установка кофемолки и дополнительного электрического оборудования

Если участник привез дополнительное электрическое оборудование, он должен уведомить менеджера мероприятия до начала соревнования. Главный раннер свяжется с участником до начала его времени подготовки. Участнику разрешается помочь главному раннеру перенести электрическое оборудование на станцию; однако после того как предмет установлен и подключен, участник не может его касаться и должен немедленно покинуть сцену. Кофейные зерна нельзя помещать в бункер кофемолки до начала времени подготовки участника.

4.6 Болельщики/ассистенты не допускаются на сцену

Во время подготовки, выступления и уборки на сцене могут находиться только участник, его переводчик, волонтеры и официальные представители.

5 Время подготовки

5.1 Начало времени подготовки

Цель времени подготовки — организовать станцию и подготовить бар к соревнованию.

После прибытия на назначенную станцию и подтверждения, что она подготовлена в соответствии с требованиями участника, официальный хронометрист подготовки спросит, готов ли участник начать. До того как участнику разрешено коснуться чего-либо на станции, он должен поднять руку и произнести «время», запуская свои 10 минут подготовки. Официальный хронометрист запускает секундомер в момент начала времени участника.

5.2 Тележка

Если участник решает использовать тележку, он обязан самостоятельно разгрузить с нее свои принадлежности. По окончании времени подготовки хронометрист увозит тележку со сцены. Во время выступления/соревновательного времени сервировочная тележка на сцене не допускается. Если после завершения подготовки на тележке остались предметы, участник не может забрать их до начала соревновательного времени. После начала выступления он сможет получить оставленные предметы — см. раздел «Забытые принадлежности».

5.3 Тренировочные шоты

Во время подготовки участникам разрешается и рекомендуется готовить тренировочные шоты. «Таблетки» использованного кофе можно оставить в портафильтрах к началу соревновательного времени.

5.4 Предварительно нагретые чашки

Во время подготовки чашки можно предварительно нагревать. Однако к началу соревновательного времени в чашках не должно быть воды. Ни в какой момент нельзя ставить на верхнюю поверхность эспрессо-машины чашки с жидкостью — см. раздел «Запрет жидкостей и ингредиентов на машине».

5.6 Окончание времени подготовки

Участники не могут превышать отведенные 5/10 минут подготовки — для Spirit Bar/выступления на сцене соответственно. Хронометрист предупреждает, когда остается 3 минуты, 1 минута и 30 секунд. По истечении 5/10 минут официальный хронометрист сообщает, что время истекло, и просит участника отойти от станции.

6 Время выступления

6.1 Представление ведущим

После окончания 10 минут подготовки выступления на сцене — и когда судьи готовы, ведущий представляет участника. Каждый участник обязан носить беспроводной микрофон на протяжении соревнования.

6.2 Начало соревновательного времени

Ведущий спросит участника, готов ли он начать. До того как представиться судьям, участник поднимает руку и произносит «время», запуская 10 минут выступления. Назначенный хронометрист запускает секундомер в момент начала времени участника.

Контроль прошедшего времени в течение 10-минутного выступления является ответственностью участника, однако он может в любой момент запросить текущее время. Хронометрист предупреждает, что остается 3 минуты, 1 минута и 30 секунд. Эти предупреждения должны прозвучать в соответствующий момент и могут быть озвучены, даже если участник в это время говорит.

Если соревновательные часы по какой-либо причине неисправны, участник не может останавливать свое время. В таком случае официальным считается время хронометриста. Участник получает те же предупреждения, что описаны выше.

6.3 Подача обязательных напитков

Все напитки должны подаваться на стол для подачи судьям. Участник самостоятельно определяет порядок категорий напитков, однако каждая категория должна быть полностью завершена до подачи следующей; в противном случае напитки незавершенной категории дисквалифицируются. Подготовка компонентов напитков разрешена в любой момент соревновательного времени.

6.4 Уборка поданных напитков раннерами

После того как очередной сет напитков подан и оценен судьями, по сигналу главного судьи раннер убирает его с судейского стола. Если у участника есть специальные инструкции для раннера, их необходимо заранее объяснить менеджеру сцены и раннеру до начала выступления. Раннер будет стараться не мешать участнику, однако успешная работа в пределах станции остается ответственностью участника.

6.5 Границы рабочей станции

Участник может использовать только рабочую зону, предоставленную организатором: машинный стол, рабочий стол и стол подачи. Добавление любой другой мебели и/или оборудования, размещаемого непосредственно на полу соревновательной зоны или над ним — например стойки, дополнительного стола, подъемника, скамьи и т. п. — приводит к автоматической дисквалификации. Пространство под соревновательными столами нельзя использовать для хранения. Единственное исключение — отдельно стоящий нок-бокс.

6.6 Окончание соревновательного времени

Соревновательное время останавливается, когда участник поднимает руку и произносит «время». Участник обязан сделать это достаточно четко, чтобы время было зафиксировано корректно.

Участник может завершить выступление в любой момент. Он вправе остановить время, как только последний напиток поставлен на стол подачи судьям, либо вернуться к станции, выполнить уборку и затем остановить время. Для подсчета баллов используется только время, зафиксированное хронометристом соревнования или главным судьей.

За досрочное завершение участник не получает ни штрафа, ни дополнительного преимущества.

6.7 Коммуникация после окончания соревновательного времени

После окончания соревновательного времени участник не должен продолжать общение с судьями. Любая коммуникация после остановки времени не учитывается в итоговой оценке. Участник может продолжать разговаривать с ведущим, однако судьи не принимают во внимание объяснения или информацию, предоставленные после завершения соревновательного времени.

6.8 Штрафы за превышение времени

A. Если участник не завершил презентацию за отведенные 10 минут он может продолжить до ее завершения.

B. В сценическом выступлении за каждую секунду или часть секунды сверх 10-минутного лимита из итогового балла вычитается 1 балл.

C. Максимальный штраф составляет 60 баллов.

D. Участник, чье выступление длится более 11 минут, дисквалифицируется.

6.9 Коучинг

Во время нахождения участника на сцене запрещены любые инструкции или «коучинг»; нарушение приводит к дисквалификации. Fриветствуется участие аудитории и активную поддержку болельщиков, если это не мешает соревнованию. Тренеры, болельщики, друзья и члены семьи не могут находиться на сцене или вмешиваться в соревнование во время его проведения; в противном случае менеджер сцены или председательствующий главный судья может дисквалифицировать участника.

7 Технические проблемы

A. Участник может поднять руку и объявить «техническую паузу», если считает, что возникла техническая проблема со следующим оборудованием, предоставленным организатором:

i. эспрессо-машина — включая электропитание, давление пара, неисправность системы управления, отсутствие воды или неисправность слива;

ii. кофемолки;

iii. дополнительное электрическое оборудование — кроме соревновательных часов;

iv. аудиовизуальное оборудование — например музыка участника или микрофон.

B. Менеджер сцены — во время подготовки — или главный судья — во время выступления — ставит время подготовки или соревнования на паузу. Официальный хронометрист фиксирует момент объявления технического тайм-аута. Главный судья отвечает за то, чтобы хронометрист отметил этот момент.

C. Если менеджер мероприятия/главный судья подтверждает техническую проблему, которую можно быстро устранить, он определяет, какое время следует компенсировать участнику. После устранения проблемы техническим специалистом отсчет продолжается.

D. Если техническую проблему невозможно устранить в разумный срок, менеджер мероприятия/главный судья решает, должен ли участник дождаться устранения проблемы и продолжить выступление либо остановить выступление и начать его заново в другое назначенное время.

E. Если участнику необходимо остановить соревновательное время, он совместно с главным судьей и менеджером сцены согласовывает новое время, чтобы позднее полностью повторить выступление.

F. Если установлено, что техническая проблема возникла из-за ошибки участника или его личного оборудования, главный судья может решить не предоставлять дополнительное время; подготовка или выступление продолжаются без компенсации.

G. Незнание соревновательного оборудования не является основанием для технического тайм-аута. Время не компенсируется при технических проблемах, вызванных неправильным использованием; поэтому каждый участник обязан понимать и соблюдать правила корректной эксплуатации всего соревновательного оборудования.

H. Неодинаковая работа или различия между группами эспрессо-машины, требующие настройки, являются основанием для технического тайм-аута только во время подготовки.

7.1 Помехи

Если волонтер, судья, зритель, фотограф или другое лицо явно мешает участнику, ему предоставляется дополнительное время. Главный судья контролирует такую ситуацию и определяет объем компенсируемого времени.

7.2 Забытые принадлежности

A. Если во время подготовки участник обнаружил, что забыл часть оборудования и/или аксессуаров, он должен сообщить менеджеру сцены главному раннеру о забытом за сценой предмете и может самостоятельно покинуть сцену, чтобы его забрать. Время подготовки не останавливается.

B. Если отсутствие оборудования и/или аксессуаров обнаружено во время выступления, участник должен сообщить главному судье о забытом за сценой предмете, а затем самостоятельно забрать его. Соревновательное время не останавливается.

C. Раннеры, болельщики, члены команды или зрители не могут передавать участнику какие-либо предметы.

8 Уборка

После завершения соревновательного времени участник должен начать уборку станции. Если использовалась сервировочная тележка, раннер станции возвращает ее на сцену, чтобы участник загрузил свои принадлежности. Если участник привез собственное электрическое оборудование, раннер может помочь убрать эти предметы со станции. Участник обязан убрать все личное оборудование и принадлежности и тщательно протереть станцию. Время уборки судьями не оценивается.

9 После соревнования

Официальные скоркиперы отвечают за суммирование всех баллов и сохранение результатов в конфиденциальности.

9.1.2 Итоговый балл участника

В Финальном раунде суммируются технический/визуальный и вкусовые оценочные листы. Из полученной суммы вычитаются все штрафы за превышение времени. Оценочный лист главного судьи не включается в итоговый балл участника.

9.1.3 Равенство баллов

Если 2 или более участников набрали одинаковый итоговый балл, преимущество получает участник с более высоким баллом в категории «Баланс и сочетание вкусов» (Balance and Combination of Flavors); он занимает место выше остальных участников с тем же общим баллом.

Если у участников одинаковый балл за «Баланс и сочетание вкусов», более высокое место получает участник с более высоким баллом за «Общее впечатление от вкуса напитка» (Overall Impression of the Taste of the Drink).

9.2 Разбор оценочных листов

После соревнования участники получат возможность разобрать свои оценочные листы с судьями согласно расписанию, объявленному организатором мероприятия. Разбор может проводиться очно или онлайн. Участники не могут забрать оригиналы оценочных листов до того, как менеджер мероприятия отсканирует их копии.

10 Критерии судейства

10.1 Соревновательная зона

Технический/визуальный судья оценивает чистоту соревновательной зоны от начала до конца соревновательного времени/выступления, а также рабочий процесс и организацию пространства.

10.2 Оценка вкуса

Баллы выставляются за вкус каждого отдельного напитка. Участнику следует стремиться сочетать кофе с другими ингредиентами таким образом, чтобы создавать качественный напиток на основе кофе и алкоголя. Кофе не обязан быть доминирующим ингридиентом финального напитка, но должен отчетливо распознаваться. Участникам рекомендуется устно объяснить судьям, почему выбран именно этот кофе, каков его профиль, как устроен состав напитка, какие основные вкусовые элементы в нем присутствуют, какие ингредиенты используются в авторском напитке и какая концепция лежит в основе подаваемых напитков.

10.3 Презентация напитка

Баллы выставляются за визуальную презентацию напитков.

10.4 Технические навыки

Баллы выставляются на основании технических знаний и навыков участника.

10.5 Выступление

Баллы выставляются на основании общего впечатления судей от участника, его навыков, выразительности (flair), а также личной презентации и презентации напитков.

11 Шкала оценки

Шкалы оценки одинаковы для вкусовых и технических/визуальных судей.

Доступный диапазон — от 0 до 6. В диапазоне от 1 до 6 разрешены половинные баллы. Судьям рекомендуется использовать всю шкалу. Более низкие значения соответствуют более слабой презентации, более высокие — более качественной. Некоторые оценки имеют весовой коэффициент и умножаются на 2 или 4.

Неприемлемо = 0

Приемлемо = 1

Средне = 2

Хорошо = 3

Очень хорошо = 4

Отлично = 5

Выдающеся = 6

12 Процедура технической/визуальной оценки

Ниже приведено разъяснение визуального/технического оценочного листа. Каждого участника оценивает 1 технический судья.

12.1 Техническая/визуальная оценка — предварительное выступление на сцене

12.1.1 Визуальная креативность

Судья рассматривает оба представленных напитка и оценивает оригинальность их эстетического решения. Также учитывается концепция/стиль напитка и то, как они влияют на визуальную креативность, итоговый внешний вид и подачу.

12.1.2 Общая визуальная привлекательность

Оценивается, насколько в целом поданные напитки визуально привлекательны и вызывают желание их попробовать — например, захотел бы клиент в описанном контексте заказать такой напиток, увидев его. Судья также учитывает согласованность финальной подачи двух напитков после сервировки: одинаковый объем, гарниши и общий вид.

12.1.3 Общая презентация

Оценивается визуальная привлекательность процесса, посредством которого участник представляет свои напитки. Сюда входит демонстрация барменских навыков, позволяющая «вовлечь клиента» в создание напитка. Оценивание начинается с представления напитка участником, продолжается в процессе приготовления и заканчивается подачей; судья рассматривает, насколько интересным и привлекательным был бы этот процесс для клиента, наблюдающего за участником. Учитываются уверенность, flair и стиль, проявленные при создании напитков.

12.1.4 Кофе приготовлен профессионально

A. Разрешен любой метод заваривания. Оцениваются техники работы с кофе, включая, помимо прочего: знание выбранного кофе, стабильность помола и дозирования, управление потерями кофе, время экстракции/заваривания, владение оборудованием для приготовления и т. д.

B. Судья учитывает, насколько выбранный метод заваривания соответствует конечному результату. Участник должен объяснить причины выбора и влияние/эффект метода на приготовление кофейного компонента напитка.

C. Для демонстрации грамотного управления потерями кофе участнику следует использовать в коктейлях весь или большую часть приготовленного кофе.

Эта оценка умножается на 2.

12.1.5 Алкогольные компоненты приготовлены профессионально

A. Разрешен любой метод создания коктейля. Оцениваются барменские техники участника — например наливание, измерение, шейк, блендинг, смешивание, стиринг и т. д. Более высокие баллы получают участники, которые измеряют, наливают и смешивают ингредиенты коктейля на сцене. Следует демонстрировать мастерство барменских навыков и точность дозирования. Учитываются культурные различия.

B. Более высокие баллы выставляются за креативность, плавность действий, контроль инструментов и ингредиентов; точность смешивания, шейка или блендинга; измерение алкоголя и ингредиентов; точность переливания в сервировочный сосуд.

C. Проливы, капли, неловкие действия или разбитая посуда во время приготовления также влияют на итоговую оценку этой категории.

Эта оценка умножается на 2.

12.1.6 Профессиональное использование ингредиентов

A. Участник должен демонстрировать понимание и профессиональное использование выбранных ингредиентов, объясняя их качество, подготовку и соответствие общему вкусовому балансу и стилю напитка.

B. Термин «ингредиенты» в данном разделе охватывает все компоненты, кроме кофе и алкогольных напитков: лед, сок, пюре, инфьюзы, дополнительные ингредиенты, гарниши, сливки и т. д.

C. Участник должен объяснить причины выбора ингредиентов — их отбор, качество, соответствие вкусу и т. п. — а также причины выбранного способа подготовки ингредиентов и то, как оба фактора влияют на конечный результат: текстуру, температуру, визуальный эффект, вкусовой баланс и т. д.

D. Во время выступления участник должен демонстрировать точность и ловкость в подготовке этих ингредиентов.

E. Более высокие баллы получают участники, которые готовят ингредиенты и гарниши во время соревновательного времени.

F. Более низкие баллы выставляются, если участник помещает лед в бокалы или другие сосуды до начала соревновательного времени. Сосуды можно заранее охлаждать в морозильной камере или холодильнике, однако лед нельзя помещать в них до старта соревновательного времени. Замороженные сферы, кубы и иные замороженные объекты считаются льдом и также не могут находиться в бокалах или сосудах до начала выступления.

12.1.7 Профессиональное выступление

A. Выступление оценивается по навыкам сервиса, flair и стилю, которые участник демонстрирует при приготовлении напитков.

B. Профессионализм оценивается по наблюдаемым качествам, относящимся к профессиям бариста и бармена, включая хорошие навыки сервиса и способность управлять рабочим процессом и временем. Участник должен показать, что является профессионалом гостеприимства и контролирует свое выступление.

C. Оценивается, насколько участник улучшает опыт судей посредством гостеприимства и сервиса, организации рабочего процесса и общего профессионализма как бариста/бармена. Учитываются культурные различия и стиль сервиса.

Эта оценка умножается на 2.

12.1.8 Рабочее пространство организовано и чисто

A. Оценивается чистота и организация рабочего места участника в начале — рабочий стол, подготовительный стол, верхняя поверхность машины. За неорганизованное пространство снижаются баллы: например, за молотый кофе на поверхности или машине, проливы, разбитую посуду, пятна, неорганизованные бутылки/ингредиенты перед судьями и т. п.

B. Небольшое количество молотого кофе вокруг кофемолки допустимо, однако к началу соревновательного времени нок-бокс должен быть пустым и чистым.

C. В начале соревновательного времени в портафильтрах могут оставаться таблетки использованного кофе. Это не считается нарушением требования чистой зоны в начале.

D. Оценивается способность участника практично и эффективно организовывать рабочую зону на протяжении всего выступления.

E. Участник должен демонстрировать способность очищать и организовывать использованный инвентарь по ходу выступления.

F. К концу выступления станция должна быть чистой и организованной.

12.1.9 Общая гигиена на протяжении презентации

Судья выставляет оценку, исходя из соблюдения санитарных норм на протяжении всей презентации. К неприемлемым действиям относятся, помимо прочего: касание руками лица, рта и т. п. с последующим использованием рук для приготовления напитка; касание пола с последующей работой с напитком; касание льда голыми руками и т. д.

В этой категории также учитываются корректное использование салфеток/полотенец и правильное обращение с сосудами и гарнишами.

12.2.1 Четкое цветовое разделение

Этот критерий относится к разделению кофе и сливок в Irish Coffee. Более высокие баллы выставляются, если между чистыми белыми сливками и насыщенно-темным кофе присутствует четкая, неразмытая линия. Если сливки полностью смешались с кофе, выставляется 0.

12.2.2 Внешний вид поверхности

Более высокие баллы получают напитки, поверхность которых состоит из чисто-белых сливок без пятен кофе, без пузырьков и с глянцевым внешним видом.

13 Процедура вкусовой оценки

13.1.1 Приятная температура употребления — горячая/теплая или холодная

A. Температура напитка оценивается непосредственно в момент подачи судьям.

B. До подачи напитка участнику следует описать его температуру и объяснить ее влияние на вкус.

C. При оценке учитываются точность описания участника и то, насколько приятна температура напитка.

D. Более высокие баллы выставляются, если участнику удается создать для судей одновременно точный заявленному описанию и приятный температурный опыт.

E. Простое обозначение температуры — «горячий/теплый» или «холодный» — без описания влияния температуры на букет приводит к более низким баллам.

F. Если описание температуры не дано, в данной категории выставляется 0.

G. Температура напитка может влиять на восприятие тактильности и вкуса, а также на оценку вкусового баланса.

13.1.2 Качество кофе отчетливо ощущается в напитке

A. Судьи оценивают, можно ли отчетливо почувствовать кофе и каково качество этого кофе.

B. Кофе не обязан быть доминирующим букет напитка, но должен ясно распознаваться.

C. Судьи оценивают букет кофе с точки зрения качества. Более низкие баллы выставляются за низкое качество кофейного букет и/или недостаточную выраженность кофе.

D. Высокая или низкая интенсивность кофейного букет сама по себе не определяет оценку. Независимо от интенсивности — доминирующий кофе или поддерживающий/модифицирующий компонент — оценивается его общий вклад в баланс и присутствие в напитке, а также то, насколько отчетливо проявляются описанные/представленные характеристики кофе.

13.1.3 Тактильность напитка

A. Судьи определяют, является ли тактильность напитка приятным и ожидаемым для описанного стиля напитка.

B. Участникам рекомендуется описывать тактильность. В объяснении участник может обосновать отход от обычно ожидаемого для данного стиля профиля тактильность.

C. Более высокие баллы выставляются за точность описания тактильность.

D. Качество тела оценивается на основании тактильного ощущения жидкости во рту, особенно между языком и небом. И легкое, и тяжелое тело может получить высокий балл в зависимости от качества тактильного ощущения.

13.1.4 Коммерческая применимость

A. Судьи оценивают, применимы ли способ приготовления, используемые ингредиенты и финальная презентация к коммерческому рынку, описанному участником. Более высокие баллы выставляются, если, по мнению судей, напиток обладает широким потребительским потенциалом — визуальной привлекательностью, вкусом, инновационностью и т. д. — и практической применимостью — простотой приготовления, доступностью ингредиентов, соответствием концепции описанному рынку и т. п.

B. Для получения более высоких баллов участник должен объяснить судьям, на какой рынок ориентирован напиток, и предоставить информацию о его коммерческой применимости.

13.1.5 Профессиональное выступление

A. Выступление оценивается по навыкам сервиса, flair и стилю, которые участник демонстрирует при приготовлении напитков.

B. Профессионализм оценивается по качествам, относящимся к профессиям бариста и бармена, хорошим навыкам сервиса и способности управлять рабочим процессом и временем. В этом разделе учитываются культурные различия.

C. Участник должен показать, что является профессионалом гостеприимства и контролирует свое выступление.

D. Оценивается, насколько участник улучшает опыт судей посредством гостеприимства и сервиса, рабочего процесса и общего профессионализма как бариста/бармена.

14 Апелляции

Если во время чемпионата у участника возникает вопрос или протест, первым шагом должно быть обращение к организатору мероприятия и/или организатору на площадке. Все проблемы следует пытаться решать как можно быстрее. Решения на месте наиболее эффективны и уместны. Апелляции после завершения соревнования значительно сложнее рассматривать и разрешать.

Если организатор мероприятия решает, что вопрос и/или протест можно разрешить на месте, он связывается со всеми вовлеченными сторонами, чтобы обеспечить справедливое представление их позиций. Вопрос и/или протест участника обсуждается, и решение совместно принимают на площадке организатор мероприятия и главный судья.