



Правила мирового чемпионата Кофе и Алкоголь

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ. НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ

- 1.1 Все национальные чемпионаты должны координироваться и проводиться в соответствии с правилами Мирового Чемпионата, указанными далее в данном документе.
- 1.2 Стандартный формат соревнования включает наличие четырех (4) рабочих станций для выступления, на которых одновременно выступают по два (2) участника. В случае недостаточного количества участников, формат может быть изменен в соответствии со следующими стандартами:
 - 1.2.1 При наличии ограниченного количества участников, Национальный Координатор вправе определить выступление участников по одному, и работу, соответственно, одной группы судей.
 - 1.2.2 При ограниченном количестве участников или ресурсов, Национальный Координатор вправе проводить чемпионат на одном, двух или трех рабочих станциях.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ. ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ.

- 2.1 Зона выступления должна быть оборудована четырьмя (4) рабочими станциями.
- 2.2 Каждая станция должна иметь следующее оборудование: одна профессиональная эспрессо машина, одна профессиональная кофемолка, один ящик для удаления кофе из холдера, один темпер и один стол для приготовления напитков.
- 2.3 Может быть принято решение об отсутствии на столах во время выступления дополнительных элементов украшения, повышающих яркости презентации (скатерти, цветы и т.д.), так как акцент во время выступления должен делаться на сам напиток. При этом можно использовать только напрямую необходимые для работы с напитками предметы (стаканы, гарниры, тарелки, подносы и т.д.).
- 2.4 Зона выступления должна быть также оборудована двумя столами, один из которых используется бариста для презентации напитков.

ЧАСТЬ
ТРЕТЬЯ.
ФОРМАТ

3.1 Выступление в полуфинале должно проводиться в следующем формате:

- 3.1.1 Одновременно должны выступать два участника.
- 3.1.2 С каждым участником должна работать отдельная группа судей.
- 3.1.3 Оба участника выступают под одну звучащую в зоне выступления музыку.
- 3.1.4 Микрофоны НЕ предоставляются участникам полуфинала. Участники не должны проводить устную презентацию для зрителей. Участники поощряются при качественной работе по обслуживанию непосредственно команды судей за судейским столом.
- 3.1.5 Ведущий чемпионата должен сопровождать выступление участников и рассказывать зрителям детали приготовления напитков участником чемпионата.

3.2 Выступление в финале должно проводиться в следующем формате:

- 3.2.1 В финал выходят шесть участников чемпионата.
- 3.2.2 Все финалисты начинают выступление с нулевым баллом.
- 3.2.3 Участники выступают по одному.
- 3.2.4 Каждого выступающего оценивает одна команда судей.
- 3.2.5 Финалисты выступают в очередности, обратной количеству баллов, набранных ими до финала.
- 3.2.6 Бариста, набравший в финале в текущем режиме самый высокий балл, находится на сцене до того момента, как какой либо из других участников не наберет больший балл.
- 3.2.7 Каждый финалист может использовать свое музыкальное сопровождение во время выступления.
- 3.2.8 Финалисты обеспечиваются микрофонами. Каждый финалист должен иметь возможность обратиться к зрителям и рассказать о том, какой напиток он готовит. Участники поощряются при качественной работе по обслуживанию команды судей за судейским столом.

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.
ЗАДАЧИ
ВЫСТУПЛЕНИЯ

- 4.1 Максимальное время выступления для каждого участника – восемь минут. Во время выступления участники должны приготовить и подать на стол судьям: два одинаковых теплых напитка Ирландский Кофе и два одинаковых теплых или холодных авторских кофейных напитка с алкоголем.
- 4.2 Два напитка Ирландский Кофе должны подаваться в специальных бокалах. При приготовлении этого напитка разрешается использовать только следующие ингредиенты: виски, сахар, кофе и сливки. Никакие другие ингредиенты использовать не разрешается. Напиток подается БЕЗ ложки и соломинки, БЕЗ какого-либо

украшения напитка ингредиентами. Правильное приготовление Ирландского кофе должно сопровождаться фотографиями готового напитка.

- 4.3 Два идентичных холодных или теплых авторских напитка должны быть приготовлены с использованием кофе и ингредиентов, выбранных участником. Съедобные элементы декорации могут быть использованы ТОЛЬКО ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ напитка.

2 of 6

- 4.4 Выступающие должны подавать напитки парами одновременно, но могут это делать в любой последовательности.
- 4.5 Презентация напитков на фотографиях, как это делается в последние годы, НЕ является необходимым.
- 4.6 Каждый участник при регистрации своего участия в чемпионате должен предоставить рецепт своего авторского напитка. SCAE оставляет за собой право публиковать рецепты авторских напитков в дальнейшем.

ЧАСТЬ ПЯТАЯ. ИНГРЕДИЕНТЫ

- 5.1 Кофе: Каждый участник может на свое усмотрение выбирать кофе и метод его заваривания. Организаторы обеспечивают для выступления участника в зоне выступления наличие оборудования для приготовления эспрессо и фильтр – кофе. Если участник желает готовить кофе другим способом, то он должен выступать на своем собственном оборудовании.
- 5.2 Сливки: каждый участник может сам определять, с какими сливками работать во время выступления. При этом организаторы должны обеспечить наличие в зоне выступления выбор сливок основных производителей.
- 5.3 Сахар: каждый участник может сам определять, какой сахар использовать. Организаторы должны обеспечить наличие сахара для работы участников.
- 5.4 Виски: теоретически, Ирландский Кофе должен готовиться с использованием ирландского виски. Однако, учитывая, что ирландский виски может быть доступен не везде, допускается использование любого другого виски, независимо от страны производства, возраста или производителя. В случае, если организаторы привлекают в качестве спонсора какого-либо производителя виски, и условия спонсорства включают требование об использовании только виски этого производителя, то все участники должны соблюдать данное требование. Главная организация SCAE должна достичь какой-либо определенной договоренности не позднее, чем за 8 (восемь) недель до Финального Мирового Чемпионата. При этом это решение никоим образом не должно влиять на выбор виски на

Национальных чемпионатах.

- 5.5 Другие ингредиенты: участники должны самостоятельно обеспечить себя необходимыми для своего выступления другими алкогольными напитками и ингредиентами.

ЧАСТЬ ПЯТАЯ. ПОСУДА

- 6.1 Для приготовления ирландского кофе организаторы предоставляют стандартные ирландские бокалы (230 мл). Другие бокалы не должны использоваться.

3 of 6

- 6.2 Авторские напитки могут готовиться в любую посуду без ограничений, на усмотрение участника.

ЧАСТЬ ПЯТАЯ. ПЕРСОНАЛ И СУДЬИ

- 7.1 Менеджер зоны выступления. Один менеджер зоны выступления обеспечивает координацию и стабильную работу зоны выступления.
- 7.2 Координатор работы бариста. Один Координатор работы бариста отвечает за работу бариста в зоне выступления, в частности, организует перемещение тележек для работы бариста, определяет готовность бариста к выступлению и т.д.
- 7.3 Таймеры: Два Таймера отвечают за контроль времени подготовки и уборки места выступления бариста.
- 7.4 Помощники: Два помощника отвечают за оперативную уборку места выступления бариста сразу после окончания работы судьей с участником.
- 7.5 Ведущий. Один ведущий сопровождает выступление участников и поясняет зрителям тонкости работы бариста с напитками.
- 7.6 Технические специалисты. Два технических специалиста обеспечивают трансляцию текущих баллов и другой информации от команды судей зрителям.
- 7.7 Судьи. Команда судей должна включать: одного Главного Судью, двоих Судей Вкуса и двоих Визуальных Судей:
- 7.7.1 Главный Судья: обеспечивает соблюдение всеми участниками и судьями правил чемпионата.
 - 7.7.2 Судьи Вкуса: ответственны за оценку вкуса напитков.
 - 7.7.3 Визуальные Судьи: ответственны за оценку внешнего вида напитков.

ЧАСТЬ 8. ОЦЕНКА ВЫСТУПЛЕНИЯ

- 8.1 Каждый судья индивидуально оценивает работу бариста и напитки по десятибалльной шкале, в соответствии с критериями, указанными в ЧАСТИ 10.
- 8.2 Оценки двух визуальных судей усредняются и озвучиваются как единая оценка по десятибалльной системе. Таким образом, финальная оценка будет в рамках 30 баллов, из которых возможные 20 баллов даются за вкус напитка и 10 – за визуальную оценку. Великолепный вкус напитка является основной целью чемпионата.
- 4 of 6
- 8.3 Оценки каждого выступления должны отображаться для всех зрителей сразу после выставления их судьями.
- 8.4 В случае равного разделения голосов, для определения победителя производится детализированный подсчет баллов по всем пунктам оценки выступления. Победителем является бариста, набравший максимальное количество баллов. The winner shall be considered as the barista with the highest score.

ЧАСТЬ 9. ВРЕМЯ

- 9.1 Отсчет времени выступления начинается после сигнала ведущего.
- 9.2 Счет времени прекращается после того, как последний напиток выставляется участником перед судьями.
- 9.3 Каждому участнику предоставляются восемь минут для подготовки к выступлению, что включает в себя тестирование кофемашины и кофемолки (участники могут использовать свою кофемолку при желании), а также подготовку ингредиентов и других аксессуаров для выступления. Готовить кофе, молоко, сливки до начала выступления не разрешается.
- 9.4 Каждому участнику во время выступления предоставляются восемь минут для приготовления четырех напитков, включая время для приготовления декоративных элементов поверхности авторского напитка.
- 9.5 Каждому участнику во время выступления предоставляются восемь минут для уборки своей рабочей станции.
- 9.6 За каждые 10 секунд просрочки вычитаются 0,5 штрафных балла. Вычитание штрафных баллов из итоговой оценки участника производится Главным Судьей. В случае превышения времени на две минуты, участник дисквалифицируется.

ЧАСТЬ 10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

10.1 Оценки судей вкуса основываются на следующих критериях:

За каждую пару напитков:

- Оптимальная для потребления температура напитка
- Выраженный отчетливый качественный вкус кофе в напитке
- Баланс и соотношение ароматов
- Плотность (тело) напитка
- Креативность (выбор ингредиентов / способ приготовления / презентация) (только для авторского напитка)
- Коммерческая применимость напитка в заведениях вне рамок чемпионата (только для авторского напитка)
- Общее впечатление от вкуса напитка
- Профессиональные навыки бариста (навыки сервиса / уверенность / способности)
- Дружелюбное открытое обслуживание

10.2 Оценки визуальных судей основываются на следующих критериях:

5 of 6

За Ирландский Кофе:

- Четкое разделение слоев (кофе – сливки)
- Внешний вид поверхности напитка
- Правильное соотношение ингредиентов (пропорция) и уровень напитка

За пару авторских напитков:

- Творческий подход к внешнему виду напитка
- Коммерческая применимость
- Общая привлекательность

Подготовка рабочего места к выступлению, чистота рабочего места

Очевидность свежести кофе

Профессиональное приготовление кофе (умение работать с помолом, с временем пролива, с оборудованием для приготовления кофе в целом)

Профессиональное использование ингредиентов (умение разбираться в качестве, аромате и приготовлении)

Профессиональность презентации (навыки сервиса, уверенность, способности)

Дружелюбное открытое обслуживание

Соблюдение гигиены во время выступления