

8 @ > D 5

5 3 8 > = 0 ; L = K 9 B 1 > @ > G = K 9 ' 5 < ? 8 > = 0 B ' , ! 0 = : B- 5 B 5 @ 1 C @ 3

0 = = 0 5 @ 5 7 8 = 0 , B > @ = 8 : 19 5 : 0 1 @ L 2006 - 00:00:00

BODY { FONT-SIZE: 12px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } TD { FONT-SIZE: 12px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } TH { FONT-SIZE: 12px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif }

«Мир
Кофе»
Санкт-Петербург
Региональный
Отборочный
ЧемпионатРЧБ– 2007

В результате

соревнования

определились

шесть участников

Российского

Чемпионата

Бариста - 2007(РЧБ-2007),

который состоится

в мае 2007 года в Москве

Победитель РЧБ-2007

представит Россию

на Мировом

Чемпионате

Бариста (World Barista Championship, WBC) 30.07-02.08.2007г в

Токио Япония

С полной

уверенностью

можно сказать что

Российские

бариста могут

претендовать на

призовые места на

Мировом

Чемпионате но

основная цель все

же состоит в том

чтобы все бариста

умели приготовить

отличный кофе а
посетители кофеен
получили
превосходный
напиток в чашке.
Чемпионат поднял
профессиональный
уровень ребят., и
статус профессии
бариста.
«Раньше я называл
Петербург городом
молчаливых
бариста».- пошутил
главный судья
Чемпионата
Николай Хюппенен.
«Но эти дни
доказали., что
уровень
петербуржских
бариста
значительно вырос.
появилась
уверенность в себе.
легкость в работе.
креатив., и., не смотря
на волнение., многие
ребята показали
настоящую
профессиональную
интересную
презентацию».
Очень понравилось
главное кофейное
событие
Санкт-Петербурга
гостям Мира Кофе
«Мне очень
нравится
организация
соревнования».-
сказал Джозеф Смит.
«Очень много
оригинальных идей.
находок., и., хотя
многие бариста

заметно
нервничали, в целом
они показали
довольно высокий
профессиональный
уровень. Это
говорит о том, что
Россия переживает
возрождение
культуры
кофепития,
утерянной ранее».
Шесть финалистов
представят наш
регион на
Российском
отборочном
Чемпионате
Бариста WBC. Кроме
того, победитель –
Николай Яланский
получил
специальный приз
от компании Паулиг
– обучение в
Институте кофе на
заводе концерна
Паулиг в Финляндии.
За второе место
Редичева
Екатерина (МакКафе)
премирована
поездкой в
Лондонскую школу
бариста на тренинг
по кофе, а за третье
место в Чемпионате
Кропотина
Екатерина
(Изумрудный дождь)
получила
приглашение на
бранч в гостинице
Европа на двух
человек.

Чемпионат судили::
Людмила Шагина
(судья
международной
квалификации WBC),
Джозеф Смит
(национальный
координатор SCAE
Ирландии), Николай
Хюппенен,
(сертифицированныl
1; судья SCAE, главный
судья
Петербургского
этапа РЧБ), Бобренев
Максим
(сертифицированныl
1; судья SCAE , чемпион
первого РЧБ),
Елизарова Татьяна,
(многократный
призер РЧБ,
действующий
чемпион РЧБ 2005 и 2006
годов), Шестаков
Павел
(сертифицированныl
1; судья SCAE), Жанна
Березина
(сертифицированныl
1; судья SCAE ,
координатор
проекта РЧБ SCАE).

В программе форума
«Мир Кофе» также
состоялись: »
Деловая программа
«Современный
Кофейный Рынок» -
круглые столы
семинары мастер

классы

» Конкурс бариста
Санкт-Петербурга
по Латте-Арт

» Конкурс бариста
по программе
Кофе+Алкоголь

»
Специализированна
;я выставка - кофе,,
оборудование и
аксессуары.

» Форум обжарщиков.
Для проведения
семинаров были
приглашены
ведущие
специалисты мира
кофе:

представители
Европейской
Ассоциации
Спешиэлити Кофе (SCAE), а
также ведущие
российские
представители
кофейного бизнеса.

С 07 по 10 ноября на
нескольких
площадках
выставочного
комплекса
Ленэкспо шли
семинары и
мастер-классы для
специалистов.,
дегустации кофе и
мастер-классы для
горожан –
любителей кофе.,
соревнования
бариста и другие., не
менее интересные.,
акции…Впервые в
рамках «МИРА КОФЕ»
состоялось
соревнование

ростеров. «Главная
цель форума -
научить бариста и
других
специалистов
кофейного рынка
понять жизненный
путь кофейного
зерна. правила
обжарки и
составления
кофейных смесей. Чем лучше они
понимают. что
происходит с
зерном поэтапно
тем качественней
конечный продукт -
кофе в чашке гостя». -
отметил Крис
Спейрс. Зрительское
внимание
привлекли еще две
особенные
программы –
конкурсы
Кофе+Алкоголь и
Латте-Арт. Первый
конкурс должен был
продемонстрироват
ь мастерство
бариста в
приготовлении
кофейного напитка
в сочетании с
алкоголем. второй - в
рисовании на
кофейной и
молочной пене.

Специально для
проведения

конкурсных
программ бариста
компания Юнимилк
предоставила
сливки и молоко,
ведь успех
конкурсантов во
многом зависел от
качества
взбивания молока и
эластичности
получаемой
молочной пены Для
проведения
конкурсных
программ
использовалась
новая вода Росинка,
обогащенная
микроэлементами и
калием что
позволило сделать
вкус эспрессо
более насыщенным и
полным.
 Усилия
организаторов
«Мира Кофе»
направлены на
увеличение
потребления
петербуржцами
качественного
зернового кофе и
выражают интересы
всех кто на разных
этапах движения
кофе к конечному
потребителю
борется за
отличное качество
сырья и Миссия SCAE —
стремление к
Качеству!
 Мероприятие
организовано
Российским

обязательна:

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.84>

! B @ 0 = 8 F 0 9/9
