



**expo
cafe**
Perú 2016
6^{to} Edición



BASES Y REGLAS

La **COMPETENCIA DE BARISTAS LATTE ART** es un evento totalmente amistoso abierto a todos los baristas profesionales y/o aficionados y se llevara a cabo en el marco de la FERIA EXPO CAFE PERU 2016, entre el 21 y 23 de Octubre en la Explanada del Parque de la Exposición de Lima.

1. INSCRIPCION Y REGISTRO

Inscripción

La Inscripción es gratuita y se realiza enviando la ficha de datos del participante a los organizadores de la Feria hasta el Lunes 10 de Octubre por correo electrónico a informes@expocafeperu.com.pe

Registro

Para el registro los participantes deben presentarse con un documento de identidad el día Sábado 22 de Octubre a las 12:30 horas en la Plataforma del Show de Barismo y registrarse.

2. IDENTIFICACION

Los participantes deben llevar un documento de identidad (DNI, carnet de estudios, carnet de extranjería, otros).

También pueden participar Baristas de otras nacionalidades.

3. MAQUINAS , MATERIALES A USAR U OTROS GASTOS.-

Maquinas

La FERIA EXPOCAFE PERU 2016 pondrá a disposición de los participantes de esta Competencia:

- Máquinas de café espresso Marca LA MARZOCCO, Modelo gb5 de 3 grupos (Ver ficha técnica)
- Molino Marca ANFIM, Modelo SP450 (Ver ficha técnica)

Gastos

Todos los gastos de traslados, compra de materiales como café, leche u otro adicional, etc. son exclusiva responsabilidad del participante, Los organizadores no asumirán ni están autorizados a asumir ningún gastos al respecto.

Materiales y Accesorios

El participante debe llevar todos los materiales y accesorios a utilizar durante la competencia.



4. **LA COMPETENCIA, REGLAS**

- a. Se realizará un sorteo al azar para definir los turnos de los competidores y el diseño a elaborar según tema:
 - Etapa Eliminatoria: Sábado 22 de Octubre a partir de la 1pm.
 - Diseño por sorteo: CORAZÓN, ROSETTA, TULLIPÁN, ESPIGA.
 - Etapa Final: Domingo 23 de Octubre a partir de las 3pm.
 - Diseño sorpresa al azar.
- b. En cada turno participará 1 competidor.
- c. Los competidores deberán estar listos para competir por lo menos 15 minutos antes de su turno (lo equivalente a por lo menos 2 turnos anteriores)
- d. El competidor tendrá un total de 5 minutos detrás de la máquina. Esto incluye el ajuste opcional del molino. **No es necesario completar los 5 minutos.**
 - El competidor puede sacar tantos shots de espresso como considere necesario dentro del tiempo límite de 5 minutos.
 - Cada competidor tendrá una jarra de leche y solo una oportunidad para vaporizarla.
 - El café para espresso, la leche, jarra, tazas, plato y demás elementos de preparación lo deberán traer los participantes.
- e. El arte latte deberá elaborarse a pulso, no se permitirán ni herramientas de dibujo, ni jarabes. Los únicos ingredientes serán espresso y leche.
- f. Una vez que la bebida ha sido elaborada, el competidor la colocará en el plato para la foto.
- g. Es responsabilidad del competidor presentar la bebida al fotógrafo mientras todavía este fresca o recién preparada. Luego, será llevada a la mesa del jurado.
 - Si el competidor no está contento con su bebida, entonces tendrá la libertad de no presentarla para su evaluación.
 - Si el competidor derrama la bebida antes de que esta haya sido evaluada, no tendrá otra oportunidad para prepararla otra vez.
- h. Si uno de los organizadores o los jueces derraman la bebida antes de que puedan calificarla, la bebida será calificada por su fotografía.

5. **CALIFICACIÓN Y JURADO.**- El Jurado estará compuesto por 3 jueces.

La decisión de los jueces serán inapelables y no habrá empates.

Las bebidas serán evaluadas según los siguientes criterios del jurado:

Balance y simetría

- Las líneas son limpias, parejas y no muestran señales de nerviosismo.



- Los elementos individuales funcionan bien y se complementan entre sí. No hay ninguna impresión de algo fuera de lugar.

Color de la infusión & Definición

- Contraste entre la blancura de la espuma y la oscuridad de la crema.
- Cuán combinado o entrelazado está la tonalidad de la crema con la claridad de la espuma.
- La intención del diseño es explícita y clara.

Empleo del espacio

- El diseño llena la taza de una manera apropiada y agradable.
- El diseño no llena la taza de manera abigarrada, ni la deja con la impresión de que se encuentra medio vacía o sin finalizar.
- Hay armonía entre el tamaño de la taza y el tamaño del diseño.

Impresión general

- La bebida se encuentra libre de marcas de derrame y la taza está suficientemente llena de líquido.
- Atractivo estético en general
- Apreciación subjetiva.

6. PREMIO PARA EL GANADOR

Premiación

La premiación se llevara a cabo el día Domingo 23 de Octubre en la plataforma de la Competencia, en la Ceremonia de Clausura de la Feria que se inicia a las 18:00 horas.

Premio

El premio al ganador será:

- Un Molino marca ANFIM, modelo CAIMANO gracias a ZANESCO.
- Un Maletin Kit Barista Motta gracias a ASCASO.

Mucha suerte,

**Comité de Competencias y Comisión Organizadora
FERIA EXPO CAFE PERU 2016**