



Asociación
ARTEBAR
Baristas del Perú



La **COMPETENCIA DE BARISTAS LATTE ART**, es un evento totalmente amistoso con convocatoria a baristas profesionales y/o aficionados. Esta competencia, llevara a cabo en el marco de la FERIA EXPO CAFE PERU 2017, los días 19 y 21 de Octubre en la Explanada del Parque de la Exposición de Lima.

I INFORMACION GENERAL

1. Participantes:

Los competidores deben ser mayores de 18 de edad, Tener nacionalidad peruana o domiciliada o ser residente para cuyo caso contara con Carnet de Extranjería.

2. Aplicación de Normas y Reglamentos

Los Organizadores del Evento, empleará y adaptara las reglas del WCE en el proceso de competición. Si un competidor viola una o más de estas Reglas Pueden ser automáticamente descalificados del Concurso,

Si un juez o organizador de la competición causa la violación de una de las Reglas, el competidor puede presentar una apelación, según el proceso detallado en la sección "Protesta y Apelaciones de Competidores".

3. Términos y Condiciones

Cada competidor se somete a las reglas y formatos de evaluación fijados por el Comité Organizador. Cada competidor entiende, acepta los siguientes términos y condiciones desde su inscripción. El ganador, guardara la conducta y seguirá las instrucciones del organizador para su presentación y recibo de regalo.

4. Inscripción

La Inscripción es totalmente gratuita y se realiza enviando la ficha de datos del participante, a los organizadores de la Feria hasta el Miércoles 18 de Octubre/10am, por correo electrónico a estas direcciones:

comercial@expocafeperu.com.pe y
anibalkovaleff@gmail.com

5. Registro e Identificacion

Para verificación del registro, los participantes deberán presentarse con su documento de identidad y mostrar a los Organizadores del Evento, el día Jueves 19 de Octubre a las 12:30 horas en Escenario Central de Competencias y registrarse.

II LA COMPETICIÓN

2.1 RESUMEN

A. La Competición se compone de tres (3) rondas separadas: una preliminar, una semifinal y una ronda final.

B. Durante la ronda preliminar hay dos componentes:



- a. ART BAR, donde se produce un único (modelos/plantillas/dibujos) creativo.
 - b. STAGE PRESENTATION, en la que dos presentaciones iguales de free- pour lattes y dos iguales de diseño lattes serán producidos
- C. El competidor debe presentar las bebidas en el orden en que las categorías de bebida se establecen en la hoja de anotaciones.
- a. En la Ronda Preliminar, durante la Presentación de la Etapa, el competidor debe primero presentar un set de free pour latte, seguido de un Set de lattes de igual diseño.
 - b. En la ronda de semifinales, el competidor debe presentar dos sets separados de igual free pour lattes seguido de un set de iguales diseños de macchiatos
 - c. En la ronda final, el competidor debe presentar primero dos set separados de igual lattes de igual seguidos de un juego de lattes de diseño idénticos/coincidentes. El competidor también debe escribir "Free Pour" o "Designer" en la imagen correspondiente.
- D. Cualquier categoría de bebidas debe estar totalmente completada (por ejemplo, dos free pour lattes) antes de que un competidor pueda servir otro grupo de bebidas. de lo contrario él / ella será descalificado. Si se sirve una bebida sin la correspondiente fotografía impresa, recibirá un cero en la categoría "Two patterns and presented picture identical"
- E. El más alto puntaje obtenido por competidores después de la ronda preliminar pasaran a la ronda de semifinales. En la ronda semifinal, los competidores producirán un total de seis bebidas: dos set separados de igual free-pour lattes y un set de macchiatos coincidentes
- F. Todos los competidores deben producir un latte de diseño en el Art Bar, de acuerdo con el programa organizado durante el evento.
- G. Al final de la ronda de semifinales, los números de competidores con más puntuación avanzarán a la ronda final por completo. En los competidores de la ronda final producirán un total de seis (6) bebidas: dos (2) sets iguales de free-pour latte y un (1) set de patrones de diseño idénticos/ coincidentes.

2.2 Ronda Preliminar – ART BAR.

- A. Cada competidor producirá un latte de su propio diseño, utilizando técnicas de vertido libre y / o Etching , o similar técnicas. La decoración de la superficie (tal como chocolate en polvo) también se puede utilizar. Los puntos más altos serán otorgados para la creatividad que destaca toda la amplitud de las habilidades del barista (free pour, etching, talento artístico).
- B. La decoración de la superficie puede incluir colorantes alimentarios, pero sólo en la superficie de la bebida.

No utilizar colorante alimenticio, o cualquier otro Aromatizante/ saborizante, a lo largo de la bebida, porque se puntuara como resultado una puntuación cero (0).



La práctica de pulverizar la superficie de la crema con chocolate en polvo antes de verter en la leche es aceptable, ya que se considera que el chocolate en gran medida permanece en la superficie de la bebida final.

Ninguna otra decoración será permitida/admitida para ser usada más que los artículos aceptables indicados en las reglas.

C. Los competidores pueden usar sus propias tazas en la sección preliminar. Todas las tazas usadas no deben inhibir el servicio o el consumo de la bebida. La decoración exterior de la taza está prohibida.

D. La bebida final todavía debe ser servible a un cliente. Si el jurado considera que no es así, una puntuación de cero (0) se dará para ART BAR. Por ejemplo, esto puede deberse a que se ha utilizado un plato en lugar de una taza, o se ha utilizado la decoración no comestible.

E. Sólo los competidores están permitidos en el área del bar durante los (10) diez minutos. Los Espectadores, fotógrafos, etc. Deben mantenerse a una distancia adecuada para no interferir con el funcionamiento del barista.

F. Los competidores tendrán un tiempo de preparación de (05) cinco minutos antes de que empiecen sus (10) diez minutos.

G. El competidor tiene hasta diez minutos para producir su diseño y presentarlo en un marco designado por el fotógrafo. El fotógrafo usará un formato estandarizado para tomar las fotos para todos los competidores.

H. Dentro de los diez minutos el competidor puede tomar tantos intentos como ellos requieran para producir su bebida pero debe presente solamente una bebida al fotógrafo.

Es responsabilidad del competidor presentar la bebida al fotógrafo mientras todavía está fresca (limpio, recién hecho, lozano).

El competidor es responsable de llevar la bebida al área de fotografía designada.

El competidor es responsable de cualquier derrame o alteración de la apariencia de la bebida, y está permitido borrar el derrame de la taza y el platillo con un paño limpio o servilleta.

El competidor debe entonces indicar que la bebida es presentada y listo para la fotografía levantando una mano y anunciando el "tiempo". El fotógrafo capturará la bebida en los siguientes 30 segundos o menos. Si el competidor no presenta una bebida y anuncia "tiempo" dentro del diez minutos después se marcará un cero (0) para esta sección.



Un cronometrador avisará al competidor cuando haya 5 minutos, 3 minutos, 1 minuto y 30 segundos de tiempo restante.

Una vez que la bebida es presentada al fotógrafo, entonces el tiempo se detendrá.

J. Las fotografías serán juzgadas por un panel de un mínimo de cuatro jueces: tres jueces Con experiencia en Barismo y un juez que pueden ser elegidos por su pericia artística (chef, artista, diseñador, etc.), que pueden no tener conocimientos de café.

K. Los jueces evaluarán las fotografías de las bebidas sobre su atractivo visual general y su creatividad.

L. Los competidores deben usar el café proporcionados por La Organización, o no serán calificados.

M. No se requiere ninguna foto o imagen del patrón de antemano.

N. Las fotografías pueden ser utilizadas por la Organización como apropiadas para promover habilidades de barista.

O. Los competidores deberán utilizar los molinos y máquinas previstas para la competición. No será posible utilizar su propio Molinos. Estos molinillos se establecerán en un ajuste aproximado, pero corresponde al barista afinar este ajuste a su requerimiento personal dentro de los cinco minutos de tiempo de preparación.

2.3 RONDA PRELIMINAR – Stage Area

- A. Cada competidor tiene cinco minutos para preparar su estación y ocho minutos para competir. No se asigna tiempo de limpieza, aunque se pide a los competidores que retiren su equipo personal del escenario inmediatamente después de su actuación.
- B. Los competidores deben utilizar los Molinos y las máquinas previstas para la competición. No será posible utilizar su propio Molino o Máquina . Estos molinillos se establecerán en un ajuste aproximado, pero corresponde al barista afinar este ajuste a su requerimiento personal dentro de los cinco minutos de tiempo de preparación.
- C. Los competidores están obligados a hacer cuatro bebidas totales: dos iguales/coincidentes Free Pour lattes y dos diseños de dibujo lattes iguales/coincidente (que pueden incorporar grabado, o técnicas similares, y decoración superficial).
- D. Se requiere que los competidores proporcionen exactamente una impresión de fotografía de cada dibujo (un Free Pour lattes y uno dibujo de diseño latte). La foto debe mostrar claramente el dibujo a ser intentado (representaciones artísticas del dibujo y fotos en dispositivos electrónicos no serán aceptados). Si no se produce una imagen aceptable, se obtendrá una puntuación cero (0) en la categoría de bebida completa de la Hoja de puntuación visual.
- E. Cada bebida se juzgará considerando la imagen presentada. Ambas bebidas deben ser idénticas a la imagen presentada, y las puntuaciones basadas en la idéntica de cada conjunto de bebidas a la imagen presentada.



Si la imagen presentada y las bebidas vertidas no coinciden en absoluto, entonces el competidor recibirá cero (0) para toda la categoría de bebida en la Hoja de puntuación visual.

- F. Las tazas latte oficiales serán usadas para todas las bebidas en esta sección. Los competidores no pueden usar sus propias tazas. El incumplimiento dará lugar a que las puntuaciones visuales relativas a esa bebida se ponen cero (0).
- G. Etching sobre Free Pour Latte, resultará en una puntuación cero (0) dada para toda la categoría de bebida en el área visual Hoja de puntuaciones.
- H. Puede haber dos competidores actuando a la vez, por lo que los competidores no pueden traer su propia música y no se espera que den una extensa presentación verbal a los jueces y / o audiencia. Las habilidades de la hospitalidad serán consideradas y anotadas cuando sirven a los jueces.
- I. Habrá un panel de cuatro jueces: dos jueces visuales, uno técnico y un juez principal.
- J. Los competidores deben usar el café proporcionados por la Organización.
- K. El tiempo de competición será detenido cuando el competidor detiene el reloj de la competencia, levanta la mano y llama "Tiempo."

2.4. Ronda SEMI-FINAL

- A. Habrá cinco minutos de tiempo de preparación y ocho minutos de tiempo de competencia. No se asigna tiempo de limpieza, aunque se pide a los competidores que retiren su equipo personal del escenario inmediatamente después de su actuación
- B. Los competidores deben utilizar los Molinos y las máquinas previstas para la competición. No será permitido usar el suyo propio. Estos molinillos se establecerá en un ajuste aproximado, pero es hasta el barista para ajustar este ajuste a sus necesidades personales dentro de los cinco minutos de tiempo de preparación
- C. Los competidores están obligados a hacer seis bebidas: dos set separados free pour lattes y un set de free pour macchiatos. Los competidores pueden usar sus propias tazas. El incumplimiento dará lugar a que las puntuaciones visuales relativas a esa bebida se ponen cero (0)
- D. Los competidores deben proporcionar exactamente una impresión de una fotografía de cada dibujo. (Dos dibujos de free pour lattes y un dibujo de free pour macchiatos). No se evalúa la calidad de la fotografía. La foto debe mostrar claramente el dibujo a intentar (las representaciones artísticas del patrón y los cuadros en los dispositivos electrónicos NO serán aceptados). Si no se produce una imagen aceptable, se obtendrá un puntaje cero (0) en la sección "Dos dibujos e imágenes presentadas idénticas"
- E. Cada bebida se juzgará considerando la imagen presentada. Ambas bebidas deben ser idénticas a la imagen presentada, y las puntuaciones basadas en la idéntica de cada conjunto de bebidas a la imagen presentada
- F. El Etching sobre "free pour" lattes dará como resultado una puntuación cero (0) para todas las categorías en la hoja de calificación visual de esa bebida.



- G. Puede haber dos competidores actuando a la vez, por lo que no se espera que los competidores den una extensa presentación verbal a los jueces y / o al público. Las habilidades e instrucciones de hospitalidad, si es necesario, deben ser consideradas al servir a los jueces.
- H. Habrá un panel de cuatro jueces: dos jueces visuales, uno técnico y un juez principal

2.5 Ronda Final

- A. Habrá cinco minutos de tiempo de preparación y diez minutos de tiempo de competencia. No se asigna tiempo de limpieza aunque se pide a los competidores que retiren su equipo personal de la escena inmediatamente después de su actuación.
- B. Los competidores deben utilizar los Molinos y las máquinas previstas para la competición. No será posible utilizar su propio. Estos molinillos se establecerán en un ajuste aproximado, pero corresponde al barista afinar este ajuste a sus requerimientos personales dentro de los cinco minutos de tiempo de preparación.
- C. Los competidores están obligados a hacer seis bebidas: dos sets separados de igual free pour lattes y 1 set de igual diseño de dibujo de lattes. Los Competidores usarán las tazas oficiales de Latte . El incumplimiento dará lugar a que las puntuaciones visuales relativas a esa bebida se ponen cero (0).
- D. Los competidores deben proporcionar exactamente una impresión de una fotografía de cada dibujo. (Dos dibujos de free pour lattes y un dibujo libre de diseño). No se evalúa la calidad de la fotografía. La foto debe mostrar claramente el dibujo a intentar (las representaciones artísticas del patrón y los cuadros en los dispositivos electrónicos NO serán aceptados). Si no se produce una imagen aceptable, se obtendrá un puntaje cero (0) en la sección "Dos dibujos e imágenes presentadas idénticas"
- E. Cada bebida se juzgará considerando la imagen presentada. Ambas bebidas deben ser idénticas a la imagen presentada, y las puntuaciones basadas en la idéntica de cada conjunto de bebidas a la imagen presentada
- F. Etching sobre el "free pour" dará como resultado una puntuación cero (0) que se da para las siete categorías en la puntuación visual Hoja de esa bebida.
- G. Habrá un panel de cuatro jueces: dos jueces visuales, uno técnico y un juez principal

2.6 Uso de café proporcionados por la Organización

Los competidores están obligados a utilizar el café proporcionados por la Organización.

2.7 Definición de Bebidas

2.7.1 RONDA PRELIMINAR - ART BAR - LATTE

- A. Los competidores pueden usar su propio vaso / copa en esta sección. La vasija debe seguir siendo viable para servir a un cliente en un entorno comercial.
 - a. Todas las tazas usadas no deben inhibir el servicio o beber de la bebida. La decoración exterior de la copa está prohibida. Si el juez principal considera que este no es el caso, entonces se dará una puntuación cero (0).



- B. La bebida se hará sólo con café y leche. El café será proporcionado por la Organización y no se permitirá a los competidores utilizar su propio café. El uso de su propio café resultara en una puntuación visual cero (0) que se otorga por la / s bebida (s) ofensiva (s).
- C. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o doble o ristretto para cada latte.
- D. La decoración superficial, tal como chocolate en polvo o jarabe, es aceptable. Esto no debe afectar el sabor del cuerpo principal de la bebida. La decoración superficial puede incluir colorantes alimentarios, pero sólo en la superficie de la bebida. El uso de colorantes alimenticios, o cualquier otro sabor, a lo largo de la bebida dará lugar a una puntuación cero (0) . La práctica de pulverizar la superficie de la crema con polvo de chocolate antes de verter en la leche es aceptable, ya que se considera que el chocolate permanece en gran parte sobre la superficie de la bebida final.
- E. Se permite el Etching

2.7.2 RONDA PRELIMINAR - STAGE AREA – FREE-POUR LATTE

- A. La copa latte de competición oficial tendrá un volumen entre 190ml - 300ml. Esta copa debe ser usada o una puntuación visual cero (0) será otorgada para esa bebida.
- B. La bebida debe estar hecha de café y leche solamente. El café será proporcionado por el WLAC y los competidores no se les permite usar su propio café. Si no lo hace, se obtendrá un puntaje visual y técnico de cero (0) para esa bebida.
- C. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o doble o ristretto para cada latte.
- D. No se permite Etching o decoración de la superficie, incurrir en la prohibición dará una puntuación visual cero (0) para esa bebida.

2.7.2.1 RONDA PRELIMINAR - STAGE AREA – Diseñador- Modelo/Plantilla LATTE

- A. La copa latte de competición oficial tendrá un volumen entre 190ml - 300ml. Esta copa debe ser usada o una puntuación visual cero (0) será otorgada para esa bebida.
- B. La bebida debe estar hecha de café y leche solamente. El café será proporcionado por los Organizadores y los competidores no se les permite usar su propio café. Si incurre, se obtendrá un puntaje visual y técnico de cero (0) para esa bebida.
- C. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o doble o ristretto para cada latte.
- D. La decoración superficial, tal como chocolate en polvo o jarabe, es aceptable. Esto no debe afectar el sabor del cuerpo principal de la bebida. La decoración superficial puede incluir colorantes alimentarios, pero sólo en la superficie de la bebida. El uso de colorantes alimenticios, o cualquier otro sabor, a lo largo de la bebida dará lugar a una puntuación cero (0) . La práctica de pulverizar la superficie de la crema con polvo de chocolate antes de verter en la leche es aceptable, ya que se considera que el chocolate permanece en gran parte sobre la superficie de la bebida final

2.7.3. Ronda Semi final – STAGE AREA – FREE POUR LATTE.



- A. La copa latte de competición oficial tendrá un volumen entre 190ml - 300ml. Esta copa debe ser usada o una puntuación visual cero (0) será otorgada para esa bebida.
- B. La bebida debe estar hecha de café y leche solamente. El café será proporcionado por los Organizadores y los competidores no se les permite usar su propio café. Si incurre, se obtendrá un puntaje visual y técnico de cero (0) para esa bebida.
- C. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o doble o ristretto para cada latte.
- D. No se permite Etching o decoración de la superficie, incurrir en la prohibición dará una puntuación visual cero (0) para esa bebida.

2.7.3.1 Ronda Semi Final / STAGE AREA – FREE POUR ESPRESSO MACCHIATO

- A. La copa latte de competición oficial tendrá un volumen entre 190ml - 300ml. Esta copa debe ser usada o una puntuación visual cero (0) será otorgada para esa bebida.
- B. La bebida debe estar hecha de café y leche solamente. El café será proporcionado por los Organizadores y los competidores no se les permite usar su propio café. Si incurre, se obtendrá un puntaje visual y técnico de cero (0) para esa bebida.
- C. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o ristretto para cada Macchiato.
- D. No se permite Etching o decoración de la superficie, incurrir en la prohibición dará una puntuación visual cero (0) para esa bebida.

2.7.4 Ronda FINAL– FREE POUR LATTE

- E. La copa latte de competición oficial tendrá un volumen entre 190ml - 300ml. Esta copa debe ser usada o una puntuación visual cero (0) será otorgada para esa bebida.
- F. La bebida debe estar hecha de café y leche solamente. El café será proporcionado por los Organizadores y los competidores no se les permite usar su propio café. Si incurre, se obtendrá un puntaje visual y técnico de cero (0) para esa bebida.
- G. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o doble o ristretto para cada latte.
- H. No se permite Etching o decoración de la superficie, incurrir en la prohibición dará una puntuación visual cero (0) para esa bebida.

2.7.4.1 Ronda Final - DESIGNER PATTERN LATTE

- A. La taza latte de competición oficial tendrá un volumen entre 190ml - 300ml. Esta copa debe ser usada o una puntuación visual cero (0) será otorgada para esa bebida.
- B. La bebida debe estar hecha de café y leche solamente. El café será proporcionado por los Organizadores y los competidores no se les permite usar su propio café. Si incurre, se obtendrá un puntaje visual y técnico de cero (0) para esa bebida.
- C. Los competidores pueden optar por usar un café espresso simple o doble o ristretto para cada latte.
- D. La decoración superficial, tal como chocolate en polvo o jarabe, es aceptable. Esto no debe afectar el sabor del cuerpo principal de la bebida. La decoración superficial puede incluir colorantes alimentarios, pero sólo en la superficie de la bebida. El



uso de colorantes alimenticios, o cualquier otro sabor, a lo largo de la bebida dará lugar a una puntuación cero (0) . La práctica de pulverizar la superficie de la crema con polvo de chocolate antes de verter en la leche es aceptable, ya que se considera que el chocolate permanece en gran parte sobre la superficie de la bebida final

3. PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA

3.1 Area - Escenario de la Competencia

- A. A cada competidor se le asignará una hora de inicio y un número de estación.
- B. Cada competidor tendrá la siguiente hora en su estación asignada, formada por los siguientes segmentos:
 - a. Cinco minutos de tiempo de preparación
 - b. Ocho minutos de tiempo en el preliminar y semifinal; diez minutos de rendimiento en la ronda final.
 - c. No se asigna tiempo de limpieza
- C. Los competidores pueden competir dos a la vez, juzgado por dos equipos de jueces separados. Después de los dos primeros competidores, dos nuevos competirán, juzgados por dos diferentes equipos de juez. Las puntuaciones completas se anunciarán al final de la competencia.
- D. Las puntuaciones del competidor de cada ronda no se pospondrán a la siguiente ronda.
- E. Al final de la ronda preliminar habrá una ceremonia donde se anunciarán los finalistas.
 - a. Los finalistas se anunciarán en orden inverso de puntuación en la ronda de semifinales.

3.2 ART BAR

- A. El espacio de competencia consistirá en un área de bar que puede ser vista por el público. Una barrera debe existir alrededor de la barra para permitir que el competidor trabaje libremente por los espectadores y los fotógrafos etc., aunque debe permitir una buena visión para ellos.
- B. A cada competidor se le asignará una hora de inicio y un número de estación.
- C. Cada competidor tendrá la siguiente hora en su estación asignada, formada por los siguientes segmentos:
 - 1. 5 minutos para llevar su equipo a la estación de trabajo y preparar el molino.
 - 2. Un máximo de 8/10 minutos para presentar su plantilla/modelo a los jueces / fotógrafo.
 - 3. No se asigna tiempo de limpieza

4.0 MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS

4.1 MÁQUINA ESPRESSO



Asociación
ARTEBAR
Baristas del Perú



Los competidores deben usar la máquina espresso suministrada para la Feria por el patrocinador oficial de la máquina espress; en este caso, máquina barista de dos grupos modelo Black and Wood marca Ascaso y molino digital.

La máquina de café espresso tiene una configuración técnica fija y no puede ser alterada por los competidores. La máquina de café espresso se calibra según las siguientes especificaciones:

La temperatura se establecerá entre 90,5-96 grados centígrados (195-205 grados Fahrenheit),

La presión de la bomba establecida entre 8,5 y 9,5 bares (atmósferas).

14.1.1 Descalificación

Los competidores no pueden cambiar, ajustar ni reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de café espresso. Cualquier cambio o ajuste hecho puede ser motivo de descalificación (por ejemplo, porta filtros, cestas de inserción, temperatura, presión, puntas de varilla de vapor, etc.). Cualquier daño al equipo de competición debido a mal uso o abuso es motivo de descalificación a discreción del juez principal.

4.2 MOLINO

Los competidores deben usar el molino de la Organización suministrada durante su desempeño.

4.3 LECHE

Los competidores deben traer la leche de acuerdo a sus requerimientos personales durante su desempeño. Siempre que la leche sea leche entera.

4.4 CAFÉ

Los competidores deben usar el café de la Organización durante su desempeño. La Organización recomienda debe tomar medidas para el café patrocinado que sea adecuado para presentar la excelencia en el arte Latte. Esto incluye (pero no se limita a) el café entre 14 y 20 días de tostado y café tostado mediano a medio-oscuro (Agtron 40 a 60 molido en 'escala gourmet').



4.5 Equipo Adicional

A. Se anima a los competidores a minimizar el equipo que usan para su desempeño. No se requieren manteles, servilletas o decoración para la mesa de jueces. Las bandejas para llevar las bebidas y una tarjeta de menú son admisibles.

B. La decoración no requerida puede hacer que los competidores pierdan puntos en la sección "rendimiento profesional" de la hoja de puntuación visual, a discreción del juez principal.

4.6 EQUIPO Y SUMINISTROS PROPORCIONADOS

La estación de competición estará equipada con lo siguiente:

- Espacio donde se instalar la máquina (para máquina de espresso, Molino y licuadora) y se realizara y presentación del trabajo del competidor
- Máquina de café Espresso
- Molinillo
- Caja de golpes
- Café
- Bote de basura

4.7 EQUIPOS Y SUMINISTROS RECOMENDADOS

Los competidores deben traer todos los suministros necesarios adicionales para su presentación.

Los competidores deben tener en cuenta la rotura durante el viaje y / o durante la competición.

Los competidores son responsables y están a cargo de su propio equipo y accesorios mientras que en la competición.

La Organización, los voluntarios y el personal del evento no son responsables por la seguridad de los artículos dejados en la sala de preparación de los competidores o en el área de competencia.

La lista de suministros que el competidor puede traer incluye lo siguiente:

- Tamper
- Shot de Vidrio
- Jarras para vaporizar leche
- Tazas (Para ART BAR LATTE para semifinal)
- Platos (No requeridos)
- Cucharas (no requeridas)
- Cualquier utensilio específico requerido
- Toallas de bar / paños limpios (para la práctica y la competencia)
- Artículos de limpieza (cepillo/brocha para barra, cepillo para el molidor, etc.)
- Bandeja (s) (para servir bebidas a los jueces)
- Carrito del camarero

5.0 INSTRUCCIONES DEL COMPETIDOR ANTES DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

5.1 REUNIÓN DE ORIENTACIÓN DE COMPETIDORES



Asociación
ARTEBAR
Baristas del Perú



Antes del inicio de la Competición, se llevará a cabo una Reunión de Orientación de Competidores. Esta reunión es obligatoria para todos los competidores.

Durante esta reunión, Organizador, o a quien designe, del evento y un juez principal harán los anuncios, explicarán el flujo de la competencia, cubrirán el cronograma de la competencia, conducir un recorrido por el escenario, y el back stage. Esta será una oportunidad para que los competidores realicen preguntas

5.2 SALA DE PREPARACION/ PRACTICA

Habrará un área de descanso designada como sala de preparación / práctica de los competidores.

Esta área estará reservada para los competidores, voluntarios y cualquier Directiva de la Organización. Los jueces, prensa / medios de comunicación, miembros de la familia de la competencia y simpatizantes no pueden estar presentes en esta área sin el consentimiento del Organizador.

Los competidores podrán guardar su equipo, accesorios, ingredientes, etc. en esta sala.

Se proporcionarán frío bar para los ingredientes que necesitan permanecer fríos.

Esta sala también incluirá una estación de lavado de vajillas cerca del back stage para que los competidores usen para lavar vasos y otros equipos de barra.

Los competidores son responsables de limpiar sus propios platos y cristalería, y hacer un seguimiento de estos artículos.

Los corredores y el personal del evento no son responsables por roturas o pérdida de platos o artículos de la competencia.

15.2.1 Tiempo de práctica

Cada competidor tendrá 30 minutos de tiempo de práctica programado.

Los horarios de práctica se programarán en función del tiempo de competición (es decir, los primeros competidores programados tendrán los primeros tiempos de práctica programados). Los competidores recibirán por correo electrónico el horario de práctica previo a llegar a la competencia. Si un competidor no puede asistir a su tiempo de práctica asignado, él / ella es responsable de cambiar con otro competidor o encontrar un tiempo alternativo.

La Organización no garantiza el acceso al espacio de prácticas fuera del tiempo de práctica.

5.3 MÚSICA DE LA COMPETENCIA

La Organización se reservará el derecho de proveer y tocar música durante las rutinas de los competidores. Los competidores no pueden suministrar o seleccionar su propia música.

5.4 ESTAR EN TIEMPO

Los competidores deben estar en la sala de preparación / práctica un mínimo de 30 minutos antes de su Tiempo de preparación.

Cualquier competidor que no esté en el sitio al comienzo de sus 5 minutos de tiempo de preparación puede ser descalificado.



5.5 INSTALACIÓN DE LA ESTACIÓN

El Personal de Apoyo será responsable de asegurar que la estación de cada competidor se fije como el competidor ha solicitado antes de su tiempo de preparación (es decir, asegurar de que la moladora de cada competidor esté colocada a la derecha o a la izquierda del máquina de café expreso a petición del competidor).

Es responsabilidad del competidor comprobar y asegurar que la estación esté establecida y limpiar antes del tiempo de preparación. Si no es aceptablemente limpio, el competidor puede pedirle al corredor de cabeza que vuelva a limpiar áreas.

5.6 SOPORTES / AYUDANTES NO PERMITIDOS EN LA ETAPA

Ninguna persona (s) que no sea el competidor, su intérprete y los voluntarios y Organizadores pueden estar en el escenario durante la preparación del competidor, rendimiento y tiempo de limpieza.

6.0 TIEMPO DE PREPARACIÓN

6.1 COMIENZO DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

Cada competidor tendrá 5 minutos de tiempo de preparación. Una vez que el competidor anterior comience su tiempo de competición, el siguiente competidor programado puede comenzar su tiempo de preparación de 5 minutos después de haber sido asesorado por el Cronometrador de Preparación

El propósito del tiempo de preparación es establecer la estación y preparar la barra para la competencia.

Una vez que el competidor ha llegado a su estación asignada y acordó que la estación está ajustada a sus especificaciones, el cronometrador de la preparación le preguntará al competidor si él / ella está listo para comenzar.

El cronometrador oficial de preparación designado iniciará un cronómetro en el momento que el competidor diga Tiempo de inicio.

6.2 MESA DE PRESENTACIÓN DE LOS JUECES

Los manteles, el agua, las servilletas y la decoración no son necesarios, no resultarán en una puntuación más alta, y pueden resultar en puntos perdidos por hospitalidad a discreción del juez principal, dependiendo de la gravedad de la infracción. Esta regla está diseñada para ayudar a los competidores, impidiéndoles comprar y transportar equipos innecesarios.

6.3 PRACTICA DE SHOTS

Se permite y se anima a los competidores a extraer shots como práctica durante su tiempo de la preparación. "Pucks" (también conocido como "pasteles") son permitidos para dejar en los porta filtros al comienzo del tiempo de competición del competidor.



6.4 TAZAS PRE-CALENTADAS

Las copas se pueden precalentar durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no puede haber agua en las tazas del competidor al comienzo de tiempo de competencia. En ningún momento puede haber tazas con líquido en ellos en la parte superior de la máquina de café espresso.

6.5 FIN DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

Los competidores no podrán exceder los 5 minutos de tiempo de preparación. El temporizador le dará al competidor cuatro minutos, y treinta segundos de advertencia durante sus 5 minutos de tiempo de preparación. A los 5 minutos, el cronometrador oficial de preparación llamará "tiempo" y le pedirá al competidor que se aleje de la estación.

7.0 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TÉCNICA

La siguiente es una explicación de la hoja de puntuación técnica. Cada competidor será evaluado por un juez técnico.

7.1 ESCALA DE EVALUACIÓN

Hay dos tipos de puntuaciones: la puntuación Sí / No, y las puntuaciones numéricas (0-6).

Las escalas de evaluación son las mismas para los jueces técnicos y visuales.

Sí = 1 No = 0

Inaceptable = 0 Aceptable = 1 Promedio = 2 Bueno = 3 Muy bueno = 4 Excelente = 5 Extraordinario = 6

A. Sí / No Puntuación

El competidor recibe un (1) punto para una puntuación de Sí en este ítem y cero (0) puntos para una puntuación de No.

B. Puntuación numérica

Las puntuaciones disponibles oscilan entre 0 y 6.

Los puntos medios son permisibles de 1 a 6.

Se recomienda a los jueces que utilicen el rango completo de puntajes (por ejemplo, si no se ve un patrón visible, puede ser apropiado un cero).

Los números bajos indican una presentación más pobre y viceversa.

Ciertos criterios de puntuación pueden ponderarse multiplicándose por x 2 o x 4.

7.2 HABILIDADES TÉCNICAS - ESPRESSO - PARTE I

Tenga en cuenta que las normas de habilidades técnicas son las mismas para todas las bebidas en las Rondas Preliminar y Final (que difieren sólo por el número de bebidas evaluadas en cada ronda).

No se realizará ninguna evaluación técnica de la Ronda Preliminar en el área de Art Bar.

Hoja técnica preliminar - Parte Espresso



| Espresso | FREE POUR LATTE | | DESIGNER LATTE | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|----|----------------|----|
| | YES | NO | YES | NO |
| Flushes the group head | | | | |
| Dryclean filter basket before dosing | | | | |
| Acceptable spill/waste when dosing/grinding | | | | |
| Consistent dosing and tamping | | | | |
| Cleans portafilters (before insert) | | | | |
| Insert and immediate brew | | | | |
| Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x 2 | YES | NO | YES | NO |
| TOTAL (6-7) | | | | |

Semi Finals Technical ScoreSheet – Espresso Part

| Espresso | FREE POUR LATTE 1 | | FREE POUR LATTE 2 | | FREE POUR MACCHIATO | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|-------------------|----|---------------------|----|
| | YES | NO | YES | NO | YES | NO |
| Flushes the group head | | | | | | |
| Dryclean filter basket before dosing | | | | | | |
| Acceptable spill/waste when dosing/grinding | | | | | | |
| Consistent dosing and tamping | | | | | | |
| Cleans portafilters (before insert) | | | | | | |
| Insert and immediate brew | | | | | | |
| Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x 3 | YES | NO | YES | NO | YES | NO |
| TOTAL (6-7) | | | | | | |

Finals Technical ScoreSheet – Espresso Part

| Espresso | FREE POUR LATTE 1 | | FREE POUR LATTE 2 | | DESIGNER LATTE | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|-------------------|----|----------------|----|
| | YES | NO | YES | NO | YES | NO |
| Flushes the group head | | | | | | |
| Dryclean filter basket before dosing | | | | | | |
| Acceptable spill/waste when dosing/grinding | | | | | | |
| Consistent dosing and tamping | | | | | | |
| Cleans portafilters (before insert) | | | | | | |
| Insert and immediate brew | | | | | | |
| Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x 3 | YES | NO | YES | NO | YES | NO |
| TOTAL (6-7) | | | | | | |

7.2.1 Purgar la cabeza del grupo



Asociación
ARTEBAR
Baristas del Perú



El purgado del cabezal del grupo debe ocurrir antes de cada extracción (ya sea después de retirar el porta filtro del grupo o justo antes de volver a insertarlo). Si la cabeza del grupo fue purgado antes de la extracción de las bebidas servidas, el juez marcará "Sí".

7.2.2 Secar / limpiar la cesta de filtro antes de la dosificación Si la cesta de filtro se secó y se limpió antes de las bebidas servidas, el juez marcará "Sí".

7.3.3 Derrame / desecho aceptable cuando se dosifica / molienda

El derrame / desecho es café molido que no se utilizó durante el tiempo de competencia / rendimiento. (El derrame / desecho se puede encontrar en la cámara de dosificación, en la caja de residuos, en el mostrador, en la basura, en el suelo, etc.) Los desechos que se crean por las bebidas que no se ha servido no cuentan para el residuo total del competidor.

Los derrames / desechos aceptables son hasta 5 gramos de café sin usar por categoría de bebida. Para obtener el máximo de puntos, los residuos no deben exceder 1 gramo de café sin usar por categoría de bebida. El desperdicio de más de 5 gramos de café por categoría de bebida debe resultar en 0 puntos. Una cantidad razonable (menos de 20 g) de café molido con el propósito de purgar los motivos de la amoladora no se incluye en los desechos.

7.3.4 Dosificación / Tamping Consistente

El competidor debe demostrar un método consistente para dosificar y tampear para todas las bebidas del competidor.

Tanto para free pour latte and designer latte, el juez marcará sí bajo la categoría de cada bebida y viceversa.

El competidor debe distribuir uniformemente el grano de café, seguido del nivelado y la adecuada presión del tamping.

Deben tenerse en cuenta las diferencias culturales.

7.3.5 Limpia los portafiltros (antes del inserto)

Limpia el borde de la cesta y las bridas laterales del portafiltro antes de insertarlo en la máquina. Si está bien, el juez marcará "Sí".

7.3.6 Insertar y preparar inmediatamente

El competidor debe comenzar la extracción inmediatamente después de insertar el portafiltro en la máquina sin demora, si está hecho; el juez marcará "Sí".

7.3.7 Tiempo de extracción (dentro de una variación de 3 segundos)

Los jueces técnicos calcularán el tiempo de todos los shots extraídos y determinarán si los tiempos de extracción de los shots están dentro de una variación de 3 segundos. Si el tiempo de extracción está dentro de una variación de 3,0 segundos entre sí para todas las bebidas del competidor (tanto



para el free pour latte y designer latte, excepto el macchiato) el juez marcará sí en cada categoría de bebidas y viceversa.

El tiempo de extracción comienza cuando el competidor activa la bomba de la máquina. Tiempos del shot de los shots no servidos no se incluyen en la puntuación.

7.4 COMPETENCIAS TÉCNICAS – Espumar LA LECHE - PARTE II

| Milk | YES | NO | YES | NO |
|------------------------------------------------|-----|----|-----|----|
| Empty/clean pitcher at start | | | | |
| Purges steam wand before steaming | | | | |
| Cleans steam wand after steaming | | | | |
| Purges steam wand after steaming | | | | |
| Clean pitcher/Acceptable milk waste at the end | | | | |
| TOTAL (0-5) | | | | |

7.4.1 Pitcher(Jarra) vacía / limpia al inicio

El competidor debe verter la leche fría y fresca en una jarra limpia, que no debe haber sido llenada durante el tiempo de preparación.

La Lanceta (varilla del vapor/ steam) debe estar limpio en el interior y en el exterior.

7.4.2 Purga el vaporizador antes de vaporizar

El competidor debe purgar la varilla de vapor antes de insertarla en la jarra de leche.

7.4.3 Limpia el vaporizador después del vapor

La varilla del vapor se debe limpiar con una toalla dedicada solo a este.

7.4.4 Purga el vaporizador después del vapor

El competidor debe purgar la varilla del vapor después de vaporizar la leche.

7.4.5 Pitcher(jarra) limpia / residuos de leche aceptable al final

El Pitcher(jarra) debe estar más o menos vacío después de haber preparado las bebidas.

Los desechos aceptables no son más de 90ml / 3 oz. en total por cada categoría de bebida.

7.5 HABILIDADES TÉCNICAS - HIGIENE - PARTE III

7.5.1 Higiene

El juez determinará esta puntuación en base a la higiene del competidor durante toda su presentación.

Cuando empieza el tiempo de presentación del competidor, el competidor debe tener un mínimo de 3 paños y cada uno debe tener un propósito.

Los jueces deben evaluar el uso de estos paños. El competidor debe usar uno para la varilla de vapor, uno para limpiar la cesta del filtro y otro para la estación de trabajo.

El competidor recibiría puntuación baja si:

- Utilice un paño no dedicado para limpiar una varilla de vapor (utilícela para algún otro propósito que no sea usarla para limpiar una varilla de vapor).
- Haga algo que no sea higiénico o seguro para los alimentos con un paño (tocarlo a la cara, boca, etc.)
- Use un paño una vez que haya tocado el suelo o haya caído.



| Hygiene | | |
|----------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|
| Hygiene (cleans the steam wand, clean pitcher, milk cloth use) | (0-6pts) x 2 | <input type="text"/> |
| TOTAL (0-12) | | <input type="text"/> |

7.5.2 Espacio de trabajo organizado y limpio al inicio y al final

| Performance | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|
| Workspace organized and clean at start and in the end | (0-6pts) | <input type="text"/> |
| Overall impression (use of grinder, well extracted espresso, milk techniques, machine cleanliness) | (0-6pts) x 4 | <input type="text"/> |
| TOTAL (0-30) | | <input type="text"/> |

- A. La limpieza y organización de la estación de trabajo del competidor (mesa de trabajo, tabla de preparación, parte superior de la máquina) se evaluará en una escala entre 1 y 5. Si el área es desordenada, se puede dar uno.
- B. Es permisible tener una pequeña cantidad de café molido alrededor del molino. Los competidores están autorizados a trabajar, por lo tanto no ponemos cero (0) debido a un poco de café alrededor del molino.
- C. Verificar la capacidad del competidor para organizar el área de trabajo de una manera práctica y eficiente.
- D. Demasiada pre-preparación debe ser marcada hacia abajo (es decir, la leche en las jarras, etc.)
- E. Un mínimo de tres paños limpios deben estar disponibles cuando comience el tiempo de ejecución. Los paños deben estar limpios y tienen un propósito (es decir, uno para la varilla de vapor, uno para secar / limpiar cestas, uno para la limpieza de la barra. el delantal / persona del competidor está incluido en este recuento.)
- F. Las tazas deben calentarse. Las tazas deben colocarse en la parte superior de la máquina de café espresso, a menos que el competidor esté usando su propio dispositivo para calentar las tazas. No debe haber agua en las copas al comienzo de la competencia Tiempo de competición. Si hay agua en las tazas en la parte superior de la máquina de café expreso en cualquier momento, el competidor Recibir una puntuación de cero (0) en cada una de las hojas de puntuación técnica.
- G. Los competidores pueden tener pucks en los portafiltros al comienzo de su tiempo de competición. Esto no contará contra el área limpia al arrancar.
- H. Limpie el área de trabajo al final. Es permisible tener una pequeña cantidad de café molido alrededor del Molino . Los competidores están autorizados a trabajar, por lo tanto no ponemos cero (0) debido a un poco de café alrededor del molino.
- I. Si ocurre un accidente (es decir, un competidor derrama una de las bebidas), el competidor debe hacer que se limpie al final de su tiempo de ejecución.



- J. La limpieza durante el trabajo (quitar los motivos gastados, limpiar las mesas) ayudará a la puntuación del competidor.
- K. Todas las mercancías y utensilios (bateadores, tazas, bandejas, jarras, etc.) se incluyen en esta evaluación, incluyendo artículos sobre/en la máquina de café espresso y mesas de trabajo.
- L. Los discos de café agotados, se permiten estar en los portafiltros al final del desempeño y no forman parte de este puntaje.

7.5.3 Impresión general

La Impresión General del desempeño técnico del competidor se evaluará en una escala entre 0 y 6. Los elementos a considerar deben incluir:

- A. El flujo de trabajo general del competidor y el uso de herramientas, equipos y accesorios.
- B. El competidor debe mostrar una comprensión del uso correcto y el funcionamiento de la máquina de espresso.
- C. El competidor debe mostrar una comprensión del uso y operación correctos del molinillo - incluyendo la gestión del café dentro ya través de la amoladora. El competidor debería haber ajustado la rutina durante su tiempo de preparación. Los competidores deben moler el café para cada tiro o sistema de tiros.
- D. El competidor está tratando de lograr tiempos de extracción dentro de una variación de tres segundos y un volumen de toma de 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).
- E. Los jueces técnicos son responsables de inspeccionar el entendimiento de los competidores sobre el molino y la consistencia de las habilidades de dosificación y apisonamiento. Los jueces deben buscar: nivel de apisonamiento, indicaciones de canalización o agujeros, y consistencia de apisonamiento.
- F. Los jueces técnicos evaluarán el flujo de trabajo del competidor durante toda la presentación, incluyendo: la organización y colocación de herramientas, tazas y accesorios; el movimiento y flujo del competidor dentro y alrededor de la estación de trabajo; la limpieza y mantenimiento de la estación (equipo, contadores, toallas, jarras); la gestión del café proporcionado por la Organización y la leche elegida y suministrada por el propio concursante.
- G. Se concederá un cero (0) en esta categoría en el caso de que cualquier líquido o ingredientes se coloquen encima de la máquina.
- H. Limpie las boquillas del portafiltro / Evite colocar las boquillas en la cámara de dosificación
- I. El competidor necesita remover cualquier agua o tierra sobre las boquillas del portafiltro limpiando los mismos. Enjuagar, usar una toalla y limpiar con los dedos son todos métodos aceptables para lograr picos limpios.
- J. Durante la nivelación, el competidor no debe colocar las boquillas del portafiltro directamente sobre la cámara de dosificación. (Esto podría permitir que el agua contaminara la cámara de dosificación.)
- K. El competidor debe mostrar una comprensión del uso correcto y el funcionamiento de la varita de vapor en la creación de la calidad requerida de leche texturizada



7.6 PROCEDIMIENTO VISUAL DE EVALUACIÓN

7.6.1 RONDA PRELIMINAR - DISEÑO CREATIVO - ÁREA DE LA BARRA

La adición de un preliminar en la zona de la barra es permitir a los competidores para empujar los límites en su creatividad y estética artística sin el estrés de ser juzgado en el escenario. Los patrones presentados deben ser una inspiración para otros baristas y ser una representación impresionante de las habilidades del barista para el público en general.

A. Las fotografías serán evaluadas por un panel de un mínimo de 4 jueces, 3 jueces que elige la Organización y 1 juez. Quien puede ser elegido por su pericia artística (chef, artista, diseñador, etc.), aunque quizá no tengan conocimientos de café.

B. Los jueces evaluarán las bebidas en función de su atractivo visual general y su creatividad.

7.6.2 EVALUACIÓN VISUAL - ÁREA DE LA ETAPA - PARTE II

Los patrones (modelos/plantillas/dibujos) serán evaluados usando los siguientes criterios por todos los jueces visuales. Es importante que los jueces visuales sigan estos criterios de manera consistente.

| Two patterns and presented picture identical | Visual Foam Quality | Contrast between ingredients | Harmony, size and position among patterns in cup | Creativity of the pattern | Successfully achieved level of difficulty | Overall appealing look | Total |
|----------------------------------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|------------------------|-------|
| x 2 | | x 2 | | x 2 | x 2 | x 2 | |
| Both Cups identical | Silly and creamy | Right timing in picture | Timidity matching cup | Mastery | Complex design | Definition | |
| Only one identical | Shiny and glossy | Significant timing in action | Flaunting of design | Exaggeration or waste | Safe design | Pattern was confusing | |
| Only one was similar | No bubbles | | Unable to control picture | Original | Definition | Lacked Clarity | |
| Cup under filled | Dry foam | | | Surprising | Messy and rushed | Clear defined lines | |
| | Matte with no gloss | | | | | | |

7.6.3 Dos patrones y presentados con imagen idéntica

Los jueces evaluarán la similitud de los dos patrones presentados con el cuadro presentado. Porque los competidores están demostrando su habilidad para replicar un patrón previsto, esta es la única categoría en la que los jueces revisarán ambos patrones presentados, y no sólo el patrón específicamente presentado a ellos.

6 puntos sólo serán otorgados a dos patrones que son idénticos a la imagen presentada, independientemente de la calidad del diseño en la (La sección está marcando las similitudes más que la calidad del patrón sí mismo). 2.5 puntos se otorgarían si un patrón era idéntico al cuadro presentado y el otro no se parecía al cuadro en absoluto. Se otorgarían 0 puntos si ambas bebidas no se parecían en absoluto a la imagen. Pueden usarse de 1 a 5 puntos donde las bebidas muestren similitudes con la imagen presentada.

7.6.4 Calidad visual de la espuma

Los jueces deben evaluar visualmente la calidad de la espuma, por una burbuja libre, lisa, brillante consistencia rica.

7.6.5 Contraste entre ingredientes

Los jueces sólo revisarán la bebida que se les presente. Los puntos altos se otorgarán a patrones que demuestren un contraste agudo entre la superficie de la bebida y la espuma



de leche blanca. La mezcla involuntaria o el desenfoque del contraste reducirán esta puntuación.

Los jueces deben tomar en consideración áreas de crema mixta y espuma de leche que son intencionalmente creadas por el competidor como un requisito del patrón deseado.

7.6.6 Armonía, tamaño y posición entre el patrón dentro de las tazas

Los jueces revisarán solamente el patrón que se les presenta. Se supondrá que los jueces son diestro, a menos que el competidor pida a los jueces que determinen diferente, y por lo tanto los patrones deben ser presentados orientados con la manija de la copa a las 3 en punto.

Los jueces revisarán si el tamaño del patrón es adecuado para la taza en la que se presenta. Los jueces revisarán si el patrón está estéticamente posicionado en la copa. Si el patrón involucra varios elementos, estos elementos se posicionan y se equilibran estéticamente entre sí.

Las bebidas serán evaluadas según los siguientes criterios del jurado:

7.6.7 Creatividad del patrón

Los jueces revisarán solamente el patrón que se les presenta. La creatividad puede demostrarse de muchas maneras. Los puntos más altos se darán por la presentación de un diseño estético original que empuja los límites en las habilidades de arte latte.

Los jueces buscan reconocer las habilidades fundamentales del latte art, tales como el vertido libre, y dan puntos más altos cuando estas habilidades son llevadas a nuevos niveles y mejoradas con técnicas adicionales (en las categorías de bebidas permitidas). Los jueces están anotando el patrón presentado, no la fotografía; si el competidor no tiene éxito en la creación de su patrón previsto, entonces deben esperar puntuaciones más bajas.

7.6.8 Nivel de dificultad logrado con éxito

Los jueces revisarán solamente el patrón presentado a ellos. La puntuación alta sólo debe otorgarse a patrones difíciles logrados exitosamente y viceversa. Los puntos deben ir para recompensar lo que se presenta en la taza; si un competidor intenta un patrón muy difícil pero no representa ese patrón en absoluto en la bebida presentada entonces una cuenta baja debe ser esperada

7.7.9 Apariencia atractiva en general

Los jueces revisarán únicamente la bebida que se les presente. Los jueces deben revisar la apariencia de la bebida en su totalidad sobre la base de su impacto personal en ellos.

Para anotar esta sección, puede valer la pena considerar cómo un cliente, en lugar de un profesional del café, puede puntuar el patrón presentado.

7.8 EVALUACIÓN VISUAL - ÁREA DE LA ETAPA - PARTE III

Los competidores serán evaluados usando el protocolo de la WCE por todos los jueces visuales. Es importante que los jueces visuales sigan este protocolo de forma coherente.



Asociación
ARTEBAR
Baristas del Perú



| Professional/Performance (Hospitality skills, confidence, flair) |
|----------------------------------------------------------------------------|
| x 4 |
| Eye Contact |
| Professional Attire |
| Explanation |
| Spills on cups |
| |
| |

7.8.1 Rendimiento Profesional

Los jueces revisarán dos áreas dentro de esta sección, el desempeño del competidor y sus habilidades de hospitalidad.

El rendimiento del competidor incluirá cómo proyectan al público, y la confianza, instinto, y el estilo que muestran en la producción de las bebidas.

Las habilidades de hospitalidad incluirán las habilidades de servicio, calidez, personalidad, lenguaje corporal, el tono que exhiben en su servicio a los jueces.

Los competidores pueden estar compitiendo al mismo tiempo y por lo tanto no tendrán micrófonos y su propia música; por lo tanto, no se espera que ellos hagan una presentación verbal detallada.

La Comisión Organizadora de **EXPO CAFE PERU 2017** desea a todos los participantes, puedan exponer sus habilidades profesionales en este concurso de desempeño Latte Art.; **bienvenidos a esta 7ma.edición!**