



La **COMPETENCIA DE COFFEE&SPIRIT**, es un evento totalmente amistoso con convocatoria a baristas profesionales, Bartenders y/o aficionados. Esta competencia, llevará a cabo en el marco de la FERIA EXPO CAFE PERU 2017, el 20 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, guardará 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/mediodía por correo electrónico a [comercial@expocafeperu.com.pe](mailto:comercial@expocafeperu.com.pe) y [giovannavillegas67@gmail.com](mailto:giovannavillegas67@gmail.com)



LE CORDON BLEU  
PERU





## 5. Registro e Identificación

Para verificación del registro, los participantes deberán presentarse con su documento de identidad y mostrar a los Organizadores del Evento, el día 20 de Octubre a las \_\_\_\_ horas en la Plataforma del “EXPOSCION DE BARISMO” y registrarse

### 2.0 EL CONCURSO

A. El campeonato se compone de dos rondas separadas: una preliminar y una final.

B. La ronda preliminar consta de dos componentes:

a. SPIRIT BAR, donde dos bebidas mixológicas a base de alcohol y café se crean utilizando un tipo de alcohol y / o ingredientes seleccionados al azar proporcionados por patrocinadores del Concurso.

b. STAGE PRESENTATION, donde se producen dos bebidas calientes / calientes de café y alcohol, y dos cafés fríos y bebidas diseñadas con alcohol.

C. Durante el Spirit Bar, los competidores tienen cinco (5) minutos de tiempo de preparación, y seis (6) minutos de tiempo de desempeño en el cual deben producir dos bebidas idénticas: seleccionado aleatoriamente el tipo de alcohol proporcionado, de una lista preseleccionada.

I. Antes del comienzo del tiempo de preparación, el alcohol en exhibición para la bebida del competidor será elegido girando una rueda, dibujando una hoja de papel, o algún otro método de selección al azar, que se determinará por los organizadores. Los competidores DEBEN usar el alcohol y / o ingredientes proporcionados por patrocinadores de la Organización para que el Spirit Bar cree las bebidas.

II. Los patrocinadores de alcohol y / o ingredientes para el Spirit Bar serán anunciados en el sitio web de la Organización.

III. Se proporciona una máquina de café espresso en el Spirit Bar y Un molino. Los competidores pueden usar cualquier equipo de infusión o traer su propio equipo brew. Los competidores dispondrán del café otorgado por La Organización.

D. Durante la presentación de la Etapa, los competidores tendrán diez (10) minutos de tiempo de preparación, y luego diez (10) minutos de tiempo de ejecución en el cual producirán cuatro bebidas:





Dos Bebidas con Cafés calientes / Tibias, bebidas creadas a base de alcohol (ambas bebidas deben seguir la misma receta),

Dos Bebidas con cafés frías, bebidas creadas a base de alcohol(ambas bebidas deben seguir la misma receta).

I. Los competidores DEBEN utilizar el alcohol suministrado por el patrocinador de La Organización en AMBAS las bebidas calientes y frías

El patrocinador de alcohol para la Presentación de la Etapa y la ronda final serán anunciados en el sitio web de La Organización.

II. Los competidores deben usar la máquina de espresso y el molinillo proporcionados por el patrocinador de La Organización para producir la bebida caliente / caliente o fría en la ronda preliminar.

E. Los seis competidores con mejor puntuación avanzarán y competirán en la ronda final. En la ronda final, los competidores tendrán diez (10) minutos de preparación y diez (10) minutos de tiempo de rendimiento para producir cuatro bebidas: dos (2) cafés irlandeses y dos (2) bebidas calientes o frías, café y alcohol. Bebidas de firma en las que se utiliza el alcohol suministrado por el patrocinador de La Organización.

## 2.1 RONDA PRELIMINAR - - SPIRIT BAR

El competidor utilizará un tipo de alcohol proporcionado de forma aleatoria, de una lista preseleccionada. Antes del comienzo del tiempo de preparación, el alcohol se elegirá girando una rueda, dibujando una hoja de papel, o algún otro método de selección al azar, a ser determinado por los organizadores.

B. Una vez que el alcohol ha sido seleccionado al azar, cada competidor tiene cinco (5) minutos de tiempo de preparación y seis (6) minutos de tiempo de ejecución.

C. Se pide a los competidores que retiren su equipo personal del escenario inmediatamente después de su actuación.





D. Una vez elegido el alcohol del competidor, el competidor debe hacer dos (2) bebidas idénticas en total. Las bebidas deben ser bebidas alcohólicas a base de alcohol y café, creadas dentro de los seis (6) minutos de tiempo de ejecución.

E. Los competidores DEBEN utilizar un mínimo de 10ml del alcohol seleccionado, suministrado por Patrocinadores de La Organización, en ambas bebidas. La bebida creada debe resaltar el alcohol seleccionado y cualquier alcohol utilizado no deben sobrevalorar el alcohol presentado. El incumplimiento de este requisito se evaluará en la sección "equilibrio" y "impresión general" de la bebida de los jueces.

Los competidores deben usar al menos uno de los alcohol (es) patrocinado (s) por La Organización. El alcohol y / o los patrocinadores de ingredientes para el Spirit BAR será anunciado en el sitio web de La Organización

F. Habrá un (1) competidor actuando a la vez.

G. Habrá un panel de tres (3) jueces: dos (2) jueces Spirit Bar y un (1) juez principal. Uno de los dos Spirit Bar puede ser elegido para su conocimiento de la mezcla,

H. Los competidores pueden producir sus bebidas usando el café proporcionado por La Organización y los métodos de elaboración que ellos elijan usar y traer; con excepción de la máquina espresso del sponsor de la Organización que también está disponible. Los competidores pueden utilizar cualquier equipo de infusión

I. Se permite a los competidores agregar ingredientes o alcohol a los alcoholes y / o ingredientes suministrados, excepción de sustancias controladas o ilegales. Los competidores deben proveer sus propias herramientas y copas de bar.

J. Todo el café se debe preparar en el tiempo de ejecución. Si el café se prepara en el tiempo de preparación, esto dará como resultado que los elementos de sabor y rendimiento de la bebida reciban una puntuación cero, esto incluye la sección "equilibrio", "creatividad", "impresión general" y "impresión profesional". A los competidores se les permitirá añadir un elemento de café más elaborado a su bebida, (por ejemplo, un café elaborado en frío que se prepara antes de su presentación), siempre y cuando el elemento elaborado principal de dicha bebida se prepare en el tiempo de ejecución.

K. El tiempo de competencia se detendrá cuando los competidores levanten sus manos y llamen el tiempo.



## 2.2 PRESENTACIÓN PRELIMINAR - STAGE PRESENTATION

A. Cada competidor tiene diez (10) minutos de tiempo de preparación y diez (10) minutos de tiempo de competición. Sin tiempo de limpieza aunque se pide a los competidores que retiren su equipo personal del escenario inmediatamente después de su desempeño.

B. Los competidores deben tomar cuatro (4) bebidas en total: dos (2) bebidas idénticas calientes / Tibias, café y alcohol, y dos (2) idénticas bebidas de diseño frío, café y alcohol.

C. Los competidores DEBEN utilizar el alcohol suministrado por el (los) patrocinador (es) de la Organización tanto en las bebidas calientes y frías. El incumplimiento de este requisito dará lugar a una puntuación cero en la bebida "creatividad" y "comercialmente aplicable" sección de ambos jueces de sabor.

D. Habrá un (1) competidor realizando a la vez.

E. Habrá un panel de cuatro (4) Jueces: dos (2) jueces de sabores, un (1) juez técnico / visual y un (1) juez principal.

F. Los competidores DEBEN utilizar la máquina de espresso y el molino proporcionadas en el tiempo de ejecución para producir la bebida fría o caliente / caliente. Si NINGUNA de las bebidas frías o calientes / calientes son producidas usando el máquina de café espresso y molinillo, entonces esto dará lugar a una puntuación cero que se da en todos los elementos de sabor de bebida caliente / caliente.

G. Los competidores son libres de preparar el café por cualquier método que escojan para cualquiera de las bebidas frías o calientes / calientes.

Sin embargo, no deben usar ningún otro molino que no sea el (los) molinos (es) patrocinado (s) dentro del área de competencia.

H. Todo el café se debe preparar en el tiempo de ejecución. Si el café se prepara en el tiempo de preparación, resultan en que los elementos de sabor de la bebida reciban una puntuación cero, esto incluye las categorías de "equilibrio" y "cuerpo"

A los competidores se les permitirá agregar un nuevo elemento de café elaborado a su bebida (por ejemplo, un café preparado en frío preparado antes de su presentación), siempre y cuando el elemento Principal de dicha bebida se prepare en el tiempo de ejecución.





I. El tiempo de competencia se detendrá cuando los competidores levanten sus manos y llamen el tiempo.

### 2.3 RONDA FINAL

A. Los competidores con las puntuaciones más altas en la ronda preliminar competirán en la ronda final. Los competidores competirán en un orden aleatorio.

B. Las puntuaciones anteriores de la ronda preliminar no se llevarán a la ronda final.

C. Los competidores tendrán diez (10) minutos de tiempo de preparación y diez (10) minutos de tiempo de competición.

D. En la última ronda de tiempo de competencia, los competidores están obligados a hacer cuatro (4) bebidas en total: dos (2) idénticas caliente/tibia o frío, café y alcohol basado en bebidas de diseño y dos (2) caliente / cálido café irlandés.

E. La bebida de diseño es de la elección del competidor. Puede ser una bebida favorita de la ronda preliminar o una bebida totalmente nueva, y puede ser caliente o frío.

F. En el concurso, los competidores DEBEN utilizar el alcohol suministrado por el (los) patrocinador (es) en AMBAS : las bebidas calientes y frías del diseñador. El incumplimiento de este requisito dará lugar a una puntuación cero en todos los de los elementos de sabor de la bebida

G. Las vasos para el café irlandés no son proporcionadas por la Organización; Las vasos son hasta 240ml en volumen y tiene un modelo llamado Copa /vaso irish coffee. La bebida obtendrá un puntaje de cero de los jueces técnicos y visuales si el vaso utilizado no es el vaso oficial.

H. Habrá un (1) competidor actuando a la vez.

I. Habrá un panel de cuatro (4) Jueces; dos (2) jueces del gusto, un (1) juez visual / técnico y un (1) juez principal.

J. Los competidores son libres de preparar el café por cualquier método que elijan. Sin embargo, no deben utilizar un Molino de otro(s) patrocinado (s) dentro del área de competencia.

K. Todo el café se debe preparar en el tiempo de ejecución. Si el café es molido o molido no en el tiempo de ejecución, esto dará como resultado que todo el sabor y los elementos técnicos / visuales de la bebida reciban una puntuación cero. Los competidores se le permite agregar un elemento de café preparado a su bebida (por ejemplo, un café preparado en frío que se prepara





antes de su presentación), siempre y cuando el elemento elaborado con MAIN de esa bebida se elabore en la presentación hora.

L. El tiempo de competencia se detendrá cuando los competidores levanten sus manos y llamen el tiempo.

### 3.0 DEFINICIONES DE LA BEBIDA

#### 3.1 SPIRIT BAR - BEBIDAS DE MIXOLOGÍA A BASE DE ALCOHOL Y CAFÉ

A. Con las excepciones de alcoholes patrocinados e ingredientes proporcionados (café) en el Spirit Bar, los competidores son responsables de proporcionar sus propios ingredientes adicionales y alcohol.

B. Los competidores son libres de usar cualquier método de elaboración de extracción –brew de su elección pero Usaran los Cafés proporcionados por la Organización. La Organización proporciona máquina de café espresso , Molino y Café en la barra de alcohol, Si los competidores optan por no utilizar el equipo de espresso , son responsables de proporcionar sus propias herramientas de la elaboración de brew.

C. Los competidores deben usar el alcohol y café suministrado por patrocinadores de la Organización. El alcohol y / o los patrocinadores de ingredientes para el Spirit Bar serán anunciados en el sitio web La Organización

D. Además del alcohol patrocinado, los competidores son libres de usar cualquier bebida alcohólica dentro de su bebida.

E. Los competidores son libres de usar cualquier otro ingrediente dentro de sus bebidas.

F. Los competidores son libres de usar cualquier cristalería o vajilla para servir las bebidas.

G. Si alguna de las bebidas servidas no usa el alcohol y / o ingredientes suministrados, la puntuación más baja de todo el sabor las puntuaciones, incluyendo el "equilibrio", la "creatividad" y la "impresión general" en las hojas de calificación

H. Los adornos comestible se puede utilizar pero la bebida debe ser potable y no convertirse en un postre. El "equilibrio" y Las puntuaciones de "impresión general" se deducirán si la bebida se considera más "comestible" que "potable", en la discreción del juez principal.

I. Puede ser necesario que los competidores detallen los ingredientes y el método para hacer su bebida dentro de la categoría de bebida asignada al azar antes o después de su tiempo de





desempeño de Spirit Bar. Un formulario estándar será dado para llenar estos detalles en la reunión informativa de los competidores.

La Organización se reserva el derecho de publicar dichas recetas de bebidas en una etapa posterior, con crédito otorgado al competidor siempre que sea posible..

### 3.2 PRESENTACIÓN DE LA ETAPA - BEBIDAS CALIENTE / TIBIA CAFÉ/ALCOHOL –BASADO EN EL DISEÑO DE LA BEBIDA.

- A. Los competidores son responsables de proveer sus propios ingredientes, y el alcohol (con la excepción del alcohol patrocinado y el café).
- B. Los competidores son libres de usar el método de elaboración de extracción de su elección. Sin embargo, los competidores podrán usar la máquina espresso y el Molino suministradas durante el tiempo de ejecución para producir bebidas calientes y tibias. Ellos pueden optar por usar su método de filtración de café en las otras bebidas, pero no deben usar ningún molino que no sea el molinillo patrocinado dentro del área de competencia.
- C. Los competidores deben usar el alcohol suministrado por el (los) patrocinador (es) de la Organización. El patrocinador de alcohol para la presentación de la etapa y la ronda final será anunciado en el sitio web de la Organización
- D. Además del alcohol patrocinado, los competidores son libres de usar cualquier bebida alcohólica dentro de su bebida.
- E. Los competidores son libres de usar cualquier otro ingrediente dentro de sus bebidas.
- F. Los competidores son libres de usar cualquier cristalería o vajilla para servir las bebidas.
- G. Si ninguno de los sets de bebidas servidas es caliente / tibia, entonces el puntaje más bajo de las puntuaciones de sabor se dará de las hojas de cada juez de sabor.
- H. El Adorno comestible se puede utilizar pero la bebida debe ser potable y no convertirse en un postre. Las marcas de "balance", "comercialmente aplicable" y "impresión general" se deducirán si la bebida se considera más "comestible" que "potable", a discreción de los jueces principales
- I. Es necesario que los competidores detallen los ingredientes y el método para hacer su bebida en la reunión informativa de los competidores antes de la ronda preliminar. Un formulario estándar será dado para llenar estos detalles en la reunión informativa de los competidores.







La Organización se reserva el derecho de publicar dichas recetas de bebidas en una etapa posterior, con crédito otorgado al competidor siempre que sea posible.

### **3.3 PLATAFORMA DE PRESENTACIÓN – CAFÉ FRIO Y ALCOHOL - BASED EN BEBIDAS CREADAS**

- A. Los competidores son responsables de proveer sus propios ingredientes, y el alcohol (con la excepción del alcohol patrocinado y el café).
- B. Los competidores son libres de usar el método de elaboración de extracción de su elección. Sin embargo, los competidores pueden usar la máquina espresso y el Molino suministradas durante el tiempo de ejecución para producir bebidas calientes y calientes. Ellos pueden optar por usar su método de filtración de café en las otras bebidas, pero no deben usar ningún molino que no sea el molinillo patrocinado dentro del área de competencia.
- C. Los competidores deben usar el alcohol suministrado por el (los) patrocinador (es) de la Organización. El patrocinador de alcohol para la presentación de la etapa y la ronda final será anunciado en el sitio web de la Organización
- D. Además del alcohol patrocinado, los competidores son libres de usar cualquier bebida alcohólica dentro de su bebida.
- E. Los competidores son libres de usar cualquier otro ingrediente dentro de sus bebidas.
- F. Los competidores son libres de usar cualquier cristalería o vajilla para servir las bebidas.
- G. Si ninguno de los sets de bebidas servidas son Frías, entonces el puntaje más bajo de las puntuaciones de sabor se dará desde las hojas de cada juez de sabor.
- H. El Adorno comestible se puede utilizar pero la bebida debe ser potable y no convertirse en un postre. Las marcas de "balance", "comercialmente aplicable" y "impresión general" se deducirán si la bebida se considera más "comestible" que "potable", a discreción de los jueces principales
- I. Es necesario que los competidores detallen los ingredientes y el método para hacer su bebida en la reunión informativa de los competidores antes de la ronda preliminar. Un formulario estándar será dado para llenar estos detalles en la reunión informativa de los competidores.

La Organización se reserva el derecho de publicar dichas recetas de bebidas en una etapa posterior, con crédito otorgado al competidor siempre que sea posible

### **3.4 FINALES - BEBIDAS DE DISEÑADOR DE CAFÉ Y ALCOHOL**





A. Cada competidor USARA el café del La Organización y es Libre de usar el método de elaboración de su elección. Si optan por utilizar el método brew y no la máquina de café expreso suministrada son responsables de proporcionar su propio equipo. Sin embargo, no deben usar ningún otro molino que no sea el (los) molino (es) patrocinado (s) dentro del área de competencia.

B. Cada competidor tiene libre elección de la bebida que desea presentar. Esta puede ser su bebida favorita de la primera ronda o una completamente nueva.

C. Los adornos comestible se puede utilizar pero la bebida debe ser potable y no convertirse en un postre. Las marcas de "balance", "comercialmente aplicable" y "impresión general" pueden deducirse si la bebida se considera más "comestible" que "potable" a criterio de los jueces principales.

D. La Organización se reserva el derecho de publicar dichas recetas de bebidas en una etapa posterior, con crédito otorgado al competidor siempre que sea posible

### **3.5 FINALES - CAFÉS IRLANDESES**

A. Los cafés irlandeses deben ser bebidas calientes / calientes y consisten en café, whisky /y, azúcar y crema solamente.

B. Se anima a los competidores a lograr un equilibrio de sabor entre los ingredientes.

C. Cada competidor es libre de usar el café y el método de elaboración de su elección. Si optan por utilizar el método brew y no la máquina de café expreso suministrada son responsables de proporcionar su propio equipo.

D. Los competidores pueden proporcionar su propia crema. La crema no debe ser aromatizada.

E. La cantidad de crema utilizada en la bebida es a discreción del competidor para lograr un equilibrio de sabores.

F. Los competidores son libres de utilizar el azúcar de su elección (también pueden admitirse jarabes de azúcar de miel o no aromatizados). Los competidores deben traer su propio azúcar.

G. Cualquier whisky puede ser utilizado independientemente de su nacionalidad, marca o edad.

H. Las vasos para el café irlandés son de hasta 240ml en volumen y el modelo específico es el que se muestra





#### 4.0 PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA

##### 4.1 ESCENARIO de COMPETENCIA

- A. El espacio de competición consistirá en una Barra /estación.
- 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:
  - i. 10 minutos de tiempo de preparación
  - ii. 10 minutos de tiempo de ejecución
  - iii. No se asigna tiempo de limpieza

D. El primer competidor su desempeño será evaluado por el primero de dos equipos de jueces. Las hojas de resultados de un competidor serán completadas y deliberado durante el tiempo de rendimiento del competidor. Esta secuencia continúa de ida y vuelta para todos los competidores.

E. Las puntuaciones del competidor de cada ronda no pasarán a la siguiente ronda.

F. Al final de la ronda preliminar, habrá una ceremonia donde se anunciarán los finalistas y todos los competidores serán reconocidos. Todos los competidores están obligados a asistir a esta ceremonia. Los finalistas se desempañarán en un orden aleatorio.

#### 5.0 MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS

##### 5.1 Maquinas





La organización proporcionara la máquina espresso y molino de su patrocinador. La máquina espresso suministrada por la Organización en este caso será una máquina barista de dos cuerpos modelo Black and wood de la marca Ascaso y 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) y la presión de la bomba se establecerá entre 8,5 y 9,5 bar. Los competidores también contarán con un molinillo digital.

#### 5.1.1 No hay líquidos o ingredientes en la máquina

No se pueden colocar ni verter líquidos ni ingredientes de ningún tipo en la parte superior de la máquina de espresso (por ejemplo, no hay agua en vasos, sin verter o mezclar líquidos o ingredientes, sin ingredientes que calienten). Si un competidor coloca o vierte líquidos o ingredientes en la parte superior de la máquina, será descalificado.

#### 5.1.2 Descalificación

Los competidores no pueden cambiar, ajustar ni reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de café espresso. Algunos cambios o ajustes realizados pueden ser motivo de descalificación (por ejemplo, los portafiltros, insertos de cesta, temperatura, presión, puntas de varilla de vapor, etc.). Cualquier daño al equipo de competición debido a mal uso o abuso es descalificación a discreción del juez de cabecera

#### 5.2 MOLINO

Los competidores deben usar el (los) molinillo (s) patrocinado (s) de la ORGANIZACIÓN para producir bebidas durante la competición

Los competidores deben moler el café durante el tiempo de ejecución de la ronda preliminar y final. De lo contrario, resultan en una puntuación cero que se da en la sección "café elaborado profesionalmente" del juez técnico / visual.

Los competidores no podrán usar más de dos molinillos durante su desempeño, de lo contrario el competidor recibirá cero (0) puntos para la categoría "café elaborado profesionalmente" en la ficha técnica del juez técnico / visual

#### 5.3 PROVISION DE EQUIPOS Y SUMINISTROS





La estación de competición de cada competidor estará equipada con lo siguiente:

- Barra / estación que contiene: Máquina de café Espresso y Molino del Patrocinador, Caja de Residuos, Licuadora Vitamix o Blentec, Bote de basura Y Hielo

#### 5.4 EQUIPOS Y SUMINISTROS RECOMENDADOS

Los competidores deben traer todos los suministros necesarios adicionales para su presentación. Los competidores son responsables de su propio equipo y accesorios mientras que en la competición. La Organización, los voluntarios y el personal del evento no son responsable de la seguridad de los artículos dejados en la sala de preparación de los competidores o en la zona de competición. La lista de suministros que el competidor puede incluir es lo siguiente:

- Método Brew Coffee
- Tamper
- Vasos de shot (para las tomas de prueba y la dispensación) No se puede usar para servir bebidas en la ronda final.
- Jarras de vapor
- Cristalería y vajilla para bebidas en la ronda preliminar
- Cualquier utensilio específico requerido
- Toallas de bar / paños limpios (para la práctica y la competencia)
- Artículos de limpieza (cepillo, cepillo molino, etc.)
- Bandeja (s) (para servir bebidas a los jueces)

#### 6.0 INSTRUCCIONES DEL COMPETIDOR ANTES DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

##### 6.1 REUNIÓN DE ORIENTACIÓN DE COMPETIDORES

Antes del inicio del Concurso, tendrá lugar una reunión de orientación para los competidores. Esta reunión es obligatoria para todos los competidores. Durante esta reunión, el juez principal hará los anuncios, explicará el flujo de la competencia, el calendario de la competición, conducirá un recorrido por la etapa y las áreas de la etapa posterior. Esto será una oportunidad para que los competidores pregunten. Durante la reunión de orientación de los competidores, cada competidor también proporcionará información sobre su bebida. Es necesario que cada competidor detalle los





ingredientes y el método para hacer su bebida. Se dará un formulario estándar para completar estos detalles. La Organización se reservará el derecho de publicar dicha receta de bebidas en una etapa posterior, con el competidor siempre que sea posible

## 6.2 MÚSICA DE LA COMPETENCIA

Los competidores pueden traer música en un iPod, CD, o unidad USB para ser jugado durante su tiempo de competencia. La música no puede contener blasfemias. Los competidores deben marcar claramente su dispositivo de música con su nombre. Es responsabilidad del competidor darle al personal audiovisual su música antes del inicio de la competición. También es responsabilidad del competidor recuperar su dispositivo de música del personal de audio visual después de la competencia. Los dispositivos de música que no se recuperen se descartarán después de la competencia.

## 6.3 ESTAR EN TIEMPO

Los competidores deben estar en la sala de preparación / práctica un mínimo de 30 minutos antes de su tiempo de preparación programado. Cualquier competidor que no esté en el sitio al comienzo de su tiempo de preparación programado puede ser descalificado.

## 6.4 APOYADORES / ASISTENTES NO PERMITIDOS EN LA ETAPA

Ninguna persona (s) que no sea el competidor, pueden estar en el escenario durante la preparación, Pero si en la limpieza y preparación previa.

## 7.0 TIEMPO DE PREPARACIÓN

### 7.1 COMIENZO LA PREPARACIÓN TIME

Cada competidor tendrá 5/10 (Spirit Bar / Stage Presentación) 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 5/10 minutos después de haber sido asesorado por el temporizador 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 oficial de preparación le preguntará al competidor si está listo para comenzar. Antes de que el competidor pueda tocar cualquier cosa en su estación El cronometrador oficial de preparación designado iniciará un cronómetro en el momento en que el competidor De la señal.

### 7.2 Practica de Extracción en Shot.





Los competidores estarán permitidos en practicar la extracción de espresso usando shots. Las pastillas agotadas de café pueden ser dejadas en el portafiltro en el inicio de la competición.

### 7.3 PRE CALENTAR LAS TAZAS

Las tazas deben precalentarse colocándolas sobre la maquina durante la etapa de preparación, Estas no deben contener líquidos en su interior.

### 7.4 FINAL DEL TIEMPO DE PREPRACION

Los competidores no podrán exceder los 5/10 minutos de tiempo de preparación asignados. El cronometrador le dará al competidor una advertencia de 3 minutos, 1 minuto y 30 segundos durante su tiempo de preparación. A los 5/10 minutos, el cronometrador oficial de la preparación indicará que el tiempo ha expirado y pide al competidor que se aleje de la estación. Cualquier competidor que no deje de prepararse dentro de los minutos asignados estará sujeto a penalidades como se muestra en la Sección 8.8

### 8.0 TIEMPO DE COMPETICIÓN

#### 8.1 INTRODUCCIÓN DEL MAESTRO DE CEREMONIAS

Una vez que haya transcurrido el tiempo de preparación de 5/10 minutos y los jueces estén listos, el Maestro de Ceremonias presentará el competidor. Cada competidor deberá usar un micrófono inalámbrico a lo largo de su competencia. Sin embargo, el competidor sólo será "en vivo" (emisión) durante su tiempo de ejecución.

#### 8.2 COMIENCE EL TIEMPO DE COMPETICIÓN

El Maestro de Ceremonias le preguntará al competidor si está listo para comenzar. El competidor dará la señal de inicio. Y se iniciará su 6/10 (Spirit Bar / Stage Presentation) minutos de tiempo de ejecución. El cronometrador de competición designado comenzará un cronómetro en el momento en que el competidor de la señal de inicio.

El tiempo de seguimiento transcurrido durante el tiempo de competición / rendimiento de 6/10 minutos es responsabilidad del competidor, aunque él / ella puede pedir un control de tiempo en cualquier momento. El cronometrador de la competición le dará al competidor un (3) minuto, un (1) minuto y treinta (30) segundos restantes de advertencia durante sus 6/10 minutos de tiempo de competición. El cronometrador está obligado a dar estas advertencias a medida que ocurren, y puede darse al competidor mientras él / ella esté hablando.





Tenga en cuenta: Si el reloj ha funcionado mal por cualquier motivo, los competidores no pueden detener su tiempo. En el caso de que el reloj ha fallado, el tiempo del cronometrador es el tiempo oficial para la competición. El competidor recibirá las mismas advertencias que se indican anteriormente.

#### 8.3 .5 PERÍMETROS DE LAS ESTACIONES

Los competidores sólo podrán utilizar el área de trabajo proporcionada por la Organización: la mesa/estación. La introducción de cualquier otro mobiliario y / o equipo que se coloque directamente sobre o sobre el suelo de la zona de competición (por ejemplo, un soporte, una mesa, un montacargas, un banco, etc.) resultará en descalificación automática. Los competidores no pueden utilizar espacio debajo de cualquier tabla de la competencia para el almacenaje. La única excepción a esto es la asignación de un knockbox independiente.

#### 8.4 FINALIZAR EL TIEMPO DE COMPETICIÓN

El tiempo de competición se detendrá cuando un competidor levanta su mano y dice "tiempo", El competidor puede decidir terminar su actuación en cualquier momento. Por ejemplo, los competidores pueden parar el reloj una vez que su bebida final se coloca en la mesa de presentación para ser servido a los jueces o puede optar por volver a su estación para limpiar antes de detener el reloj. Sólo el tiempo registrado por el concurso el anotador o el juez principal serán usados para los propósitos de anotación. El plazo máximo (sin penalización) para la competición / presentación es de 6/10 minutos. Los competidores no serán penalizado o recompensado por terminar temprano.

### 9. CRITERIO DE JUZGAR

#### 9.1 ÁREA DE COMPETENCIA

El juez técnico / visual evaluará el área de competencia para la limpieza al inicio y al final del rendimiento / tiempo de competencia y también flujo de trabajo y organización de la zona.

#### 9.2 EVALUACIÓN DE GUSTO

Los puntos se otorgarán para el gusto de cada bebida individual. Los competidores deben esforzarse por combinar el café con otros ingredientes para crear una bebida de calidad basada en alcohol y café.







El café puede no ser el sabor dominante de la bebida, pero debe ser claramente identificable. Se aconseja a los competidores explicar verbalmente a los jueces Cual es el perfil de café, los principales elementos de sabor, los ingredientes utilizados en la bebida de la firma, y la filosofía detrás de las bebidas servidas a los jueces.

### 9.3 PRESENTACIÓN DE BEBIDAS

Los puntos serán otorgados en función de la presentación visual de las bebidas.

### 9.4 HABILIDADES TÉCNICAS

Los puntos serán otorgados en base a los conocimientos técnicos y habilidades del competidor.

### 9.5 PERFORMANCE

Los puntos serán otorgados basados en la impresión general de los jueces sobre el competidor, sus habilidades, talento y presentación de bebidas.

### 9.6 PRUEBA DE EVALUACIÓN VISUAL

Lo siguiente es una explicación de la hoja de datos visual / técnica. Cada competidor será evaluado por un técnico juez.

### 9.7 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 ambos jueces.

Sí = 1 No = 0

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

Sí / No Puntuación

El competidor recibe un punto por una puntuación de Sí en este ítem y cero puntos por una puntuación de No.

Puntuación numérica.

Los puntajes disponibles oscilan entre 0 y 6. Se permiten puntos medios en el rango de 1 a 6. Se recomienda a los jueces que utilicen la gama completa de puntuaciones. Los números bajos indican





una presentación más pobre y mayor indica una mejor presentación. Ciertas preguntas pueden ponderarse multiplicándose por 2 o 4.

### 10. PRELIMINAR SPIRIT BAR – VISUAL/TASTE EVALUACION

	Drink Name:	Comments:
points		
Balance and combination of flavors (0-6 pts)x 2		
Creativity (0-6 pts)x 2		
Overall Impression (0-6 pts)x 2		
<b>TOTAL (0-36pts)</b>		
Professional Impression (0- 6 pts)x 4		Comments:
<b>TOTAL (0-24pts)</b>		

#### 10.1 Balance y combinación de sabores

Los jueces evaluarán qué tan bien están los sabores si hay armonía y están equilibrados dentro de la bebida. Los jueces evaluarán la bebida en función de cuan tan bien los componentes del sabor del café, siempre que el alcohol, y / o ingredientes encajen y se complementen. La combinación debe complementar el alcohol y / o ingredientes seleccionados, creando una experiencia de sabor interesante. Tanto el café como el alcohol seleccionado deben ser fáciles de identificar dentro de la bebida. Los jueces deben seguir las instrucciones de beber, si el competidor les proporciona.

#### 10.1.2 Creatividad

Los jueces deben buscar originalidad en la combinación de ingredientes, métodos y presentación. Los jueces evaluarán la creatividad de los competidores basada en la originalidad de su concepto, y cualquier nuevo método, técnica o ingrediente usado en la preparación o presentación de la bebida.

#### 10.1.3 Impresión general

Desde una perspectiva sensorial, ¿qué tan agradable y atractiva es la bebida? ¿Sería una bebida que usted compraría otra vez si usted estaba en un bar o un café, por ejemplo? La evaluación de la apariencia y el atractivo de la bebida, incluyendo pero no limitado a la cristalería, guarniciones,





accesorios y bebidas en sí. Los jueces también buscarán sensación bucal agradable y experiencia sensorial agradable en esta categoría.

#### 10.1.4 Impresión profesional

El rendimiento del competidor incluirá cómo se proyectan ante los jueces y el impacto general. También se tendrá en cuenta la higiene general en toda la presentación y las habilidades de hospitalidad. Las habilidades de la hospitalidad incluyen las habilidades del servicio, la calidez, la personalidad, el lenguaje corporal, el profesionalismo, y el tono que exhiben en su servicio a los jueces. Esto incluye cómo él / ella bartending demuestra su habilidad invitando a clientes en la creación de la bebida. La evaluación incluirá la confianza, el estilo y el estilo que exhiben en la producción de las bebidas.

### 10.2. PRESENTACIÓN DE LA ETAPA PRELIMINAR-EVALUACIÓN TÉCNICA / VISUAL

	Hot Designer Drink	Cold Designer Drink	Comments:
points			
Visual creativity (0-6 pts)x 2			
Overall visual appeal (0-6 pts)x 2			
Overall presentation (0-6 pts)x 2			
<b>TOTAL PER DRINK (0-36pts)</b>			
Workspace organized and clean at start (0- 8 pts)			Comments:
Coffee brewed professionally (0- 6 pts)x 2			
Spirits prepared professionally (0- 6 pts)			
Professional use of ingredient (0- 6 pts)			
Professional performance (0- 6 pts)x 2			
General hygiene throughout presentation (0- 8 pts)			
<b>TOTAL (0-48pts)</b>			

#### 10.2.1 Creatividad visual

El juez revisará las dos bebidas presentadas. El juez debe buscar originalidad en el aspecto estético de las bebidas.

El juez tomará en consideración la consistencia entre ambas bebidas presentadas, al evaluar la creatividad visual de estas bebidas.





### 10.2.2 Apelación visual general

Desde una perspectiva visual solamente, ¿Cuan Intenso y atractivo es la bebida. ¿Su atractivo visual le llevaría a querer comprar y probar una bebida si estuviera en un café o bar, por ejemplo?

### 10.2.3 Presentación general

Visualmente, lo atractivo que es la presentación la bebida del barman. Esto incluye cómo él / ella demuestra bartending habilidad invitando al cliente en la creación de la bebida. La evaluación incluirá la confianza, el estilo y el estilo que se muestran en la producción de las bebidas.

### 10.2.4 Espacio de trabajo organizado y limpio al inicio

A. La limpieza y organización de la estación de trabajo del competidor (estación , parte superior de la máquina) se evaluará en una escala entre 0 y 6. Si el área es desordenada, se puede dar un 0.

B. Es permisible tener una pequeña cantidad de café molido alrededor de la moledora. Los competidores están autorizados a trabajar, por lo tanto, no anotar cero 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. Los competidores pueden tener pucks o pastillas de café agotado en los portafiltros al comienzo de su tiempo de competición. Esto no contará contra un área limpia en la puesta en marcha.

### 10.2.5 Café elaborado de manera profesional (multiplicado por 2)

Los competidores pueden usar cualquier método de elaboración de brew que escojan y se espera que los jueces estén familiarizados con los estándares de estos métodos. Los jueces se basarán en normas de elaboración de brew reconocidas por ejemplo, cuando sea aplicable. Comprensión del café seleccionado y fresca, molienda y dosificación consistentes, residuos de café, tiempo de extracción, tiempo de preparación, equipo de infusión, etc. cuenta.

### 10.2.6 Espíritus preparados profesionalmente

Los competidores utilizan el alcohol de medición, la habilidad de verter, sacudir, mixology, etc. Cualquier método se puede utilizar para preparar cócteles, agitar, mezclar o mezclar, pero los jueces serán favorables para que los ingredientes sean medidos, vertidos y mezclados escenario.





Los puntos serán recompensados por la creatividad, la suavidad, el control y la precisión de estos: mezcla / agitación o mezcla, medición de los espíritus e ingredientes, vertiendo en el recipiente de bebidas. No se puede poner hielo en las vasos antes del inicio del tiempo de rendimiento. Los derrames, caídas, fallas, roturas serán penalizados de acuerdo con la gravedad del incidente.

#### **10.2.7 Uso profesional de los ingredientes**

El competidor puede demostrar su uso profesional de los ingredientes de varias maneras:

- en su elección del ingrediente: su adecuación al equilibrio general del sabor y estilo requerido
- en la calidad específica o el tipo de ingrediente que eligen
- en la manera en que preparan ese ingrediente (por ejemplo, se verá como más profesional si se hacen guarniciones, cremas o cualquier otro ingrediente fresco durante el tiempo de ejecución).

#### **10.2.8 Rendimiento profesional (multiplicado por 2)**

El desempeño del competidor incluirá cómo proyectan al público, e impactan en general. Las habilidades de hospitalidad serán también tomadas en cuenta incluyendo las habilidades de servicio, calidez, personalidad, lenguaje corporal, profesionalidad y tono que exhiben en su servicio a los jueces.

#### **10.2.9 Higiene general durante toda la presentación**

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

### **10.3 FINALES-EVALUACIÓN TÉCNICA / VISUAL**

Los competidores serán evaluados siguiendo el mismo protocolo que en la evaluación técnica / visual de la ronda de presentación de la etapa preliminar, aunque la creatividad visual y el atractivo visual total no serán calificados para el Irish Coffee.





	Irish Coffee	Designer Drink	Comments:
points			
Distinct separation of colour (coffee - cream) (0-6 pts)x 2			
Surface appearance (0-6 pts)x 2			
Overall presentation (0-6 pts)x 2			
Visual creativity (0-6 pts)x 2			
Overall visual appeal (0-6 pts)x 2			
<b>TOTAL PER DRINK</b>			
	(0-36 pts)	(0-36 pts)	
Workspace organised and clean at start (0-6 pts)			Comments:
Coffee brewed professionally (0-6 pts)x 2			
Spirits prepared professionally (0-6 pts)			
Professional use of ingredients (0-6 pts)			
Professional performance (0-6 pts)x 2			
General hygiene throughout presentation (0-6 pts)			
<b>TOTAL (0-48pts)</b>			

### 10.3.1 Separación distinta del color

Este punto se refiere a la separación del café y la nata sobre el café irlandés. Se deben otorgar calificaciones completas si es una línea nítida entre la crema blanca limpia y el café oscuro rico. El cero se debe anotar si la crema tiene completamente mezclado en el café.

### 10.3.2 Apariencia de la superficie

Las calificaciones completas en esta sección se deben otorgar cuando la superficie del café irlandés tiene crema blanca pura sin manchas del café, y donde la crema no muestra burbujas y tiene un aspecto brillante.

## 10.4 EVALUACIÓN DE GUSTO - PROCEDIMIENTO

La siguiente es una explicación de la hoja de resultados del gusto. Cada competidor será evaluado por dos (2) jueces de gusto.

Se anima a los jueces a probar lo suficiente de la bebida para apreciar plenamente su sabor, pero debido a la naturaleza alcohólica de las bebidas pueden limitar su consumo. Los jueces se esforzarán por seguir instrucciones sobre cómo beber la bebida de un competidor aunque los competidores deben ser conscientes de la situación de los jueces y evitar la necesidad de consumir grandes cantidades de alcohol.

El juez principal se reserva el derecho de anular la instrucción de beber de los competidores si cree que podría comprometer las capacidades de juzgar.

### 10.4.1 PUNTUACIÓN 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 ambos gusto y jueces visuales.

Sí = 1 No = 0

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

Sí / No Puntuación

El competidor recibe un punto por una puntuación de Sí en este ítem y cero puntos por una puntuación de No.

Puntuación numérica

Las puntuaciones disponibles oscilan entre 0 y 6. Se admiten los puntos medios. Se recomienda a los jueces que utilicen toda la gama de puntuaciones (por ejemplo, si no se ve un patrón visible, puede ser apropiado un cero). Los números bajos indican una presentación más pobre y viceversa.

Ciertas preguntas pueden ponderarse al ser multiplicadas por x2 o x4

### 10.5 PRESENTACIÓN PRELIMINAR DE LA ETAPA - EVALUACIÓN DEL GUSTO

Las bebidas serán evaluadas usando el protocolo siguiente por todos los jueces del gusto. Es importante que los jueces del gusto sigan este protocolo consistentemente.

	Hot Designer Drink	Cold Designer Drink	Comments:
points			
Pleasant drinking temperature (hot or cold) (0-6 pts)x 2			
Quality of coffee distinctly tasted in drink (0-6 pts)x 2			
Balance and combination of flavors (0-6 pts)x 2			
Body /Mouthfeel of the drink (0-6 pts)x 2			
Creativity (0-6 pts)x 2			
Commercially applicable (0-6 pts)x 2			
Overall impression of the taste of the drink (0-6 pts)x 2			
<b>TOTAL PER DRINK</b>			
	(0-84 points)	(0-84 points)	
Professional performance (0-6 pts)x 4			Comments:
<b>TOTAL (0-24pts)</b>			

#### 10.5.1 Temperatura de la bebida agradable (caliente / frío)





La temperatura de la bebida debe ser anotada cuando se presenta a los jueces. Los competidores deben describir la temperatura de la bebida y su influencia en el sabor antes de que los jueces se sirvan las bebidas. Ninguna descripción dada dará como resultado que esta categoría reciba una puntuación cero. En la ronda preliminar un conjunto de bebidas se debe servir frío y el otro caliente / caliente. El competidor es libre de elegir la temperatura de la bebida de diseño servida en la ronda final.

#### 10.5.2 Calidad del café distintivamente probado en la bebida

Los jueces están evaluando dos elementos al anotar esta sección: ¿puede el café ser claramente probado, y es ese café de alta calidad. Las puntuaciones más bajas se darán por el sabor del café de baja calidad o por falta de sabor a café (los jueces deben recordar que el café no tiene que ser el sabor dominante dentro de la bebida, sino que tiene que ser claramente identificado).

10.5.3 Equilibrio y combinación de sabores Los jueces evaluarán qué tan bien los sabores trabajan juntos y están equilibrados dentro de la bebida. Los jueces evaluarán la bebida en función de qué tan bien los componentes del sabor del café, siempre que el alcohol, y / o ingredientes encajen y se complementen. La combinación debe complementar el alcohol y / o ingredientes seleccionados y crear una experiencia de sabor interesante. Tanto el café como el alcohol seleccionado deben ser fáciles de identificar dentro de la bebida. Los jueces deben seguir las instrucciones de beber, si el competidor les proporciona

10.5.4 Cuerpo / Sensación en la boca de la bebida Los jueces deben decidir si la sensación corporal / bucal de la bebida es agradable y esperada para ese estilo de bebida. Los jueces deben darse cuenta de que las bebidas diferentes requieren una sensación en la boca diferente, por ejemplo, una bebida caliente estilo toddy puede requerir una sensación de boca diferente a un estilo de martini.).

10.5.5 Creatividad (Selección de ingredientes / métodos / presentación) Los jueces deben buscar originalidad en la combinación de ingredientes, métodos y presentación. Los jueces evaluarán la creatividad de los competidores basada en la originalidad de su concepto, y cualquier nuevo método, técnica o ingrediente usado en la preparación o presentación de la bebida.

10.5.6 Comercialmente aplicables. Los Jueces deben evaluar si el método de preparación de la bebida, los ingredientes utilizados y la presentación final de las bebidas son aplicables a los mercados comerciales. Se deben otorgar puntos más altos cuando los jueces creen que la bebida tendrá el mayor atractivo para el consumidor y su aplicación práctica. Los competidores son libres







de explicar a los jueces el mercado al que se dirige su bebida y cualquier información sobre su aplicabilidad comercial.

10.5.7 Impresión general del sabor de la bebida

Sólo desde el punto de vista del gusto, ¿qué tan agradable es la bebida? ¿Sería una bebida que compraría de nuevo si estuviera en un bar o un café, por ejemplo.

10.5.8 Rendimiento profesional (multiplicado por 4)

El rendimiento de los competidores incluirá cómo se proyectan a los jueces, y la confianza, el estilo y el estilo que muestran en la producción de las bebidas. También se tendrá en cuenta la higiene general en toda la presentación y las habilidades de hospitalidad. Habilidades de hospitalidad incluyen las habilidades de servicio, calidez, personalidad, lenguaje corporal, profesionalismo y tono que exhiben en su servicio a los jueces.

11 FINAL – EVALUACION DE SABOR.

	Irish Coffee	Designer Drink	Comments:
points			
Pleasant drinking temperature (hot or cold) (0-6 pts)x 2			
Quality of coffee distinctly tasted in drink (0-6 pts)x 2			
Balance and combination of flavors (0-6 pts)x 2			
Body /Mouthfeel of the drink (0-6 pts)x 2			
Creativity (0-6 pts)x 2	X		
Commercially applicable (0-6 pts)x 2			
Overall impression of the taste of the drink (0-6 pts)x 2			
<b>TOTAL PER DRINK</b>			
	(0-60 pts)	(0-84 pts)	
Professional performance (0- 6 pts)x 4			Comments:
<b>TOTAL (0-24pts)</b>			

Las bebidas deben ser evaluadas siguiendo el mismo protocolo que en la Evaluación del Sabor de la Ronda Pre liminar / Estación de Presentación .Aunque la creatividad y la Aplicabilidad comercial no serán puntuadas para Irish Coffee .

**EXPO CAFÉ PERÚ 2017, le desea los mejores éxitos en su presentación!**

