



BASES Y REGLAS

La **COMPETENCIA DE BARISTA LATTE ART** es un evento totalmente amistoso abierto a todos los baristas profesionales y/o aficionados y se llevara a cabo en el marco de la FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2018, entre el 11 y 13 de octubre en el Centro de Convenciones de Lima – LCC San Borja.

1. INSCRIPCIÓN Y REGISTRO

Inscripción

La Inscripción es gratuita y se realiza enviando la ficha de datos del participante a los organizadores de la Feria, hasta el miércoles 03 de octubre a través del enlace <https://goo.gl/forms/y2c4dcH5f1q068eU2>.

Registro

Para el registro, los participantes deben presentarse con un documento de identidad el jueves 11 de octubre a las 12:30pm en la Plataforma de Competencias para el sorteo de participación para las rondas preliminar y semifinales. Para la ronda final deben presentarse el sábado 13 de octubre a las 11:00am para el sorteo de participación.

2. IDENTIFICACIÓN

Los participantes deberán presentar un documento de identidad (DNI, carnet de estudios, carnet de extranjería, otros).

3. MÁQUINAS, MATERIALES A USAR U OTROS GASTOS.

Máquinas

La FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2018 pondrá a disposición de los participantes de esta Competencia:

- Máquinas de café espresso
- Molino de café.

www.expocafeperu.com.pe

marketing@expocafeperu.com.pe / Teléfonos: (51-1) 2428989 / 4457941



Gastos

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

Insumos, Materiales y Accesorios

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

4. LA COMPETENCIA, REGLAS

Se realizará un sorteo al azar para definir los turnos de los competidores y el diseño a elaborar según tema:

- Etapa Preliminar y Semifinal: Se realizarán el jueves 11 y viernes 12 de octubre a partir de la 1pm.
- Etapa Final: sábado 13 de octubre a partir de las 3pm.

En cada turno participará 1 (un) competidor en la barra asignada por la organización.

5. DEL TIEMPO

El tiempo de la competencia es como sigue:

- Tiempo de preparación de 5 (cinco) minutos.
- Tiempo de ejecución de 8 (ocho) minutos en la ronda preliminar;
- Tiempo de ejecución de 9 (nueve) minutos en la semifinal y 10 (diez) minutos de tiempo de ejecución en la ronda final.
- No se asigna tiempo de limpieza
- Después de la presentación de un competidor ingresará el siguiente competidor, para ser juzgado por el equipo de jueces. Cualquier categoría de bebidas debe completarse por completo (ejemplo. free-pour lattes) antes de que el competidor pueda servir otro conjunto de bebidas, de lo contrario será descalificado.
- Los puntajes completos se anunciarán al final de la competencia.
- Los puntajes del competidor de cada ronda no se transferirán a la siguiente ronda.
- Al final de la ronda de semifinales, se anunciarán los 6 (seis) finalistas.

6. DEL CAMPEONATO

El campeonato consta de 3 (tres) rondas separadas: una preliminar, una semifinal y una ronda final.

Durante la ronda preliminar hay dos componentes:



6.1 Art Bar Latte

- Durante esta etapa la bebida debe ser producida tan solo con café (puede ser un o doble espresso extraído en 15 segundos para macchiatos y 20 segundos para lattes) y leche.
- Cada competidor producirá un latte de su propio diseño, utilizando la técnica de free pour y/o etching o técnica similar.
- La decoración de la superficie del latte (puede ser polvo de chocolate y tinte comestible como syrups) debe ser usado con moderación de manera tal que no afecte el sabor. La idea es que la decoración sobre la bebida pueda ser consumido en un café y en el caso del color debe limitarse a un solo color que resalte el diseño. El uso de más colores implicara una calificación baja. Si se usa otros sabores implicara una calificación cero (0).
- Se otorgará el puntaje más alto por la creatividad que realce el alcance total de las habilidades del barista. (free-pour, etching, talento artístico etc.)
- En esta etapa se crea un único dibujo creativo para los jueces y se juzga por su atractiva impresión general y contraste entre los ingredientes.
- Los competidores tendrán un tiempo de preparación previa de 5 (cinco) minutos antes de los primeros 5 (cinco) minutos de inicio, es decir el Competidor tiene hasta 5 (cinco) minutos para producir su diseño y presentarlo en un lugar designado para el Juez/Fotógrafo.
- La competencia puede tomar tantos intentos como lo requiera para producir su bebida dentro de los 5 (cinco) minutos, pero debe presentar solo una bebida al fotógrafo. Es la responsabilidad del competidor presentarle la bebida al fotógrafo mientras está fresca. 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 se le permite limpiar el derrame de la taza y el platillo con un paño limpio o una servilleta.
- Cada Concursante traerá sus propias tazas para café, se prohíbe la decoración externa.

6.2 Etapa de Presentación:

- Se presentará 2 (dos) bebidas en tazas latte cuya capacidad esta entre 190ml a 300ml.
- Las bebidas se producen con café (puede ser un o doble espresso extraído en 15 segundos para macchiatos y 20 segundos para lattes) y leche solamente.
- Durante esta etapa se producen dos free-pour lattes coincidentes(en la superficie de las bebidas NO deben usar ETCHING para decorar , situación contraria se califica con CERO (0)) y dos dibujos iguales de lattes creativos (puede incorporar etching, o técnica similar y una decoración en la superficie - polvo de chocolate o syrup) los que se producirán para un panel de jueces
- El competidor tiene 5 (cinco) minutos previos de preparación y 8 (ocho) minutos para la competencia.



- No se considera tiempo de limpieza, pero si el concursante debe recoger lo más rápido posible sus pertenencias y productos motivo de su presentación.
- Los competidores deben proveer solo una fotografía impresa (clara vista del diseño) de cada diseño, para cada categoría (free –pour latte o diseñado) al jurado.
- Cada bebida será evaluada por el jurado por la coincidencia que existe entre el dibujo que se presenta en la fotografía impresa y la bebida presentada, de diferir la bebida del dibujo será evaluado con cero (0).
- El competidor debe usar sus propias tazas para latte, pero en la parte exterior no debe estar decorada ni tener ningún logo.
- Los competidores deben usar la máquina y el molino proporcionado por la Organización y no deben hacer cambio o reemplazo de las partes de la maquina o molino. La puntuación para este caso será de cero (0).
- El competidor debe presentar bebidas en el orden en el cual están las categorías de bebidas presentadas en la hoja de evaluación

6.3 En la ronda semifinal,

6.3.1 Etapa de Desempeño: Free-Pour Latte

- Las tazas latte deben tener una capacidad entre 190ml a 300ml.
- Las bebidas se producen con café (puede ser un o doble espresso extraído en 15 segundos para macchiatos y 20 segundos para lattes) y leche solamente.
- Etching o superficie decorada NO es permitida, situación contraria se califica con cero (0).

6.3.2 Etapa de Desempeño. Free-Pour Espresso Macchiato

- Las tazas deben tener la capacidad de: 74 -120ml
- La bebida debe ser hecha con café y leche solamente., cada competidor debe proveer su café y leche la cual debe estar cerrada y solo se abre en barra.
- Los competidores deben elegir entre un ristretto o espresso por cada macchiato. La extracción debe ser entre 15 segundos por macchiato y 20 segundos para latte. El Macchiato no se incluirá en la puntuación de 3 (tres) segundos de varianza en todas las bebidas atendidas", solo recibirá un puntaje de Sí / No basado en el mínimo de extracción de 15 segundos.
- Etching o superficie decorada NO es permitida, situación contraria se califica con cero (0).
- El competidor debe presentar dos juegos separados free-pour lattes, coincidentes seguidos de un juego de igual free-pour macchiatos, en total 4 (cuatro) bebidas que debe presentar el concursante.
- Habrà 5 (cinco) minutos de tiempo de preparación y 9 (nueve) minutos de tiempo de competición. No se asigna ningún tiempo de limpieza, aunque se solicita a los



competidores que retiren su equipo personal del escenario rápidamente después de su actuación.

- Los competidores deben llevar consigo botellas, bolsas y/o tetrapacks de leche frescas sin abrir en el escenario. No pueden preparar leche fuera del escenario. Los competidores pueden preparar su leche con las botellas, bolsas y/o tetrapacks de leche frescas y sin abrir durante el tiempo de preparación.
- La calidad de la fotografía no se evalúa; sin embargo, la foto debe mostrar claramente el patrón que se intentará (no se aceptarán representaciones artísticas del patrón y las imágenes en los dispositivos electrónicos).
- Si no se produce una imagen aceptable, se otorgará una puntuación de cero (0) en la sección "Dos patrones idénticos que coinciden con la imagen presentada".
- Cada bebida se evaluará en comparación con la imagen presentada. Ambas bebidas deben ser idénticas a la imagen presentada y serán puntuadas en función de la idoneidad de cada conjunto de bebidas para la imagen presentada.
- El etching sobre el Free-Pour Latte tendrá como resultado un puntaje de cero (0) para todas las categorías en la hoja "Puntuación visual" de esa bebida.
- Habrá un panel de cuatro jueces: dos jueces visuales, uno técnico y un juez principal. En la final de la ronda semifinal, los seis competidores de mayor puntaje avanzarán a la ronda final, que se desarrollará íntegramente en el escenario.

6.4 Ronda final.

Presentará 2 (dos) etapas:

Etapas de Desempeño: Free-Pour Latte y Etapas de Desempeño: Latte con Diseño Creativo

6.4.1 Etapas de Desempeño: Free-Pour Latte

- Las tazas deben tener una capacidad de 190-300ml
- La bebida debe ser hecha con café y leche tan solo.
- La extracción de café puede ser uno/doble espresso o ristretto para cada latte en 15 segundos por macchiato y 20 segundos para latte
- Etching y superficie decorada NO es admitida, de lo contrario se puntuará con cero (0).

6.4.2 Etapas de Desempeño: Latte con Diseño Creativo

- Las tazas deben tener una capacidad de 190-300ml
- La bebida debe ser hecha con café y leche tan solo.
- La extracción puede ser para un/doble espresso o ristretto en 15 segundos y 20 segundos para latte
- La superficie decorada es admitida, la decoración de la superficie del latte (puede ser polvo de chocolate y tinte comestible como syrups) debe ser usado con moderación de

www.expocafeperu.com.pe

marketing@expocafeperu.com.pe / Teléfonos: (51-1) 2428989 / 4457941



manera que tal que no afecte el sabor. La idea es que la decoración sobre la bebida pueda ser consumido en un café y en el caso del color debe limitarse a un solo color que resalte el diseño. El uso de más colores implicara una calificación baja. Si se usa otros sabores implicara una calificación cero (0).

En ambas etapas, habrá 5 (cinco) minutos de tiempo de preparación y 10 (diez) minutos de tiempo de competencia.

- No se asigna ningún tiempo de limpieza, aunque se solicita a los competidores que retiren su equipo personal del escenario rápidamente después de su actuación.
- Los competidores deben llevar consigo botellas bolsas y/o tetrapacks de leche frescas sin abrir en el escenario. No pueden preparar leche fuera del escenario. Los competidores pueden preparar su leche a partir de las botellas de leche frescas, sin abrir, durante el tiempo de preparación.
- Los competidores debe usar el molinillo y la máquina provista para la competencia. No será permitido usar el tuyo. El molino se ajustará a una configuración aproximada, pero le corresponde al barista ajustar esta configuración a sus necesidades personales dentro de los cinco minutos de tiempo de preparación.
- Los competidores deben hacer 4 (cuatro) bebidas: 1 (un) juego separado de free pour lattes coincidentes y UN conjunto coincidente de diseño propio de lattes (diseño de lattes puede incorporar etching, o técnicas similares, y decoración en la superficie).
- Los competidores deben proporcionar una fotografía impresa de cada diseño (dos diseños de free pour latte y un latte de diseño propio). La calidad de la fotografía no se evalúa. La foto debe mostrar claramente el patrón que se intentará (no se aceptarán representaciones artísticas del patrón y las imágenes en los dispositivos electrónicos). Si no se produce una imagen aceptable, se otorgará una puntuación de cero (0) en la sección "Dos patrones idénticos que coinciden con la imagen presentada".
- Cada bebida se evaluará en comparación con la imagen presentada. Ambas bebidas deben ser idénticas a la imagen presentada, y se puntuarán según la idoneidad de cada conjunto de bebidas para la imagen presentada.
- El Etching sobre el Free-Pour lattes, dará como resultado un puntaje de cero (0) para las siete categorías que se observa en la hoja "Puntuación visual" de esa bebida.
- Habrá un panel de 4 (cuatro) jueces: 2 (dos) jueces visuales, 1 (uno) técnico y 1 (un) juez principal

7. DEL CAFÉ

El café debe estar tostado en la escala de agron, 40-60, y un periodo de 14 a 20 días de tostado.

www.expocafeperu.com.pe

marketing@expocafeperu.com.pe / Teléfonos: (51-1) 2428989 / 4457941



8. CALIFICACIÓN Y JURADO

1. Un cronometrador avisará al competidor cuando haya 3 (tres) minutos, 1 (un) minuto y 30 segundos de tiempo restante. Una vez que se le presenta la bebida al fotógrafo, el tiempo se detendrá.
2. El Jurado estará compuesto por 4 (cuatro) jueces. Tanto para la Ronda Preliminar, Semifinal y Final
 - a. 2 (dos) jueces asignados por la Organización (2 visuales),
 - b. 1 (un) juez Técnico (Barista)
 - c. 1 (un) juez Líder; uno de los jueces visuales puede ser elegido por su experiencia artística (chef, artista, diseñador, etc.), y puede no tener experiencia en el rubro café.
3. El tiempo de competencia se detendrá cuando el competidor detenga el reloj de tiempo de la competencia, levante la mano y llame a "hora".
4. El Sobre Tiempo se penalizara de la siguiente manera;
 - a. La ronda Art Bar, Pasado los 5 (cinco) minutos se penalizara con CERO (0)
 - b. Las Rondas de 8/9/10 minutos se le permitirán terminar el proceso al concursante. Pero por cada segundo de exceso se penalizaría con 1 (un) punto.
 - c. Cualquier competidor que exceda el tiempo de 10 (diez) minutos en la Etapa de Desempeño en la ronda preliminar y 11 minutos en la semifinal, así como 12 minutos en la ronda final será descalificado.
5. La decisión de los jueces será inapelable y no habrá empates.
6. La escala de evaluación es la misma para los jueces técnicos y visuales

EVALUACIÓN

- | | |
|-----------|-----------------------|
| a) SI = 1 | c) INACEPTABLE = 0 |
| b) NO = 0 | d) ACEPTABLE = 1 |
| | e) NORMAL = 2 |
| | f) BUENA = 3 |
| | g) MUY BUENA = 4 |
| | h) EXCELENTE = 5 |
| | i) EXTRAORDINARIO = 6 |
-
7. Las bebidas serán evaluadas según los siguientes criterios del jurado:
 - a) Habilidad Técnica de extracción de espresso y de espumar la leche.
 - b) Habilidad Técnica de Higiene. Desempeño/Organización /Limpieza en el área de trabajo.
 - c) Similitud entre dos diseños idénticos y la pintura presentada. Calidad Visual de la Espuma: Consistencia/Sin burbujas/lisa/brillante.
 - d) Contraste entre los ingredientes/Puntaje alto cuanto más fuerte es el contraste superficie de la bebida y la espuma de la leche blanca. / considerar las áreas de crema mixta y espuma de leche creadas intencionalmente por el competidor como un requisito del patrón deseado.



- e) Armonía, tamaño y posición del diseño del dibujo: Los diseños debe ser presentado orientado con el mango de la taza a las 3 (tres) en punto/si el tamaño del diseños es apropiado a la taza/si el diseño involucra varios elementos/ si estos elementos se posicionan y equilibran estéticamente entre sí.
- f) Nivel de dificultad logrado con éxito. Solo se revisa el patrón presentado/Mas dificultad del diseño y logrado con éxito será el puntaje más alto o viceversa.
- g) Impresión Global: Aspecto de la Bebida en su totalidad en función al impacto personal en los jueces/Creatividad del Diseño/diseño supere los limites en las técnicas y las habilidades del arte del latte.
- h) Desempeño Profesional. Desempeño y técnicas de hospitalidad (servicio, calidez, lenguaje corporal, profesionalismo y tono de exhibir su servicio)

9. PREMIO PARA EL GANADOR

Premiación

La premiación se llevará a cabo el sábado 13 de octubre en la Plataforma de Competencias, en la Ceremonia de Clausura de la Feria que se inicia a las 18:00 horas.

Mucha suerte,

**Comité de Competencias y Comisión Organizadora
FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2018**

www.expocafeperu.com.pe

marketing@expocafeperu.com.pe / Teléfonos: (51-1) 2428989 / 4457941