



# **2019 Мировой Чемпионат Бариста Официальные правила и регламент**

ВЕРСИЯ 2019.12.12

Written and approved by the WCE  
Rules and Regulations Committee

Перевод: Александр Цыбаев

# 2019 МИРОВОЙ ЧЕМПИОНАТ БАРИСТА ПРАВИЛА И РЕГЛАМЕНТ СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ . . . . .</b>	<b>4</b>
1.1 УЧАСТНИКИ . . . . .	4
1.2 ЗАЯВКА . . . . .	5
1.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКА . . . . .	5
1.4 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ . . . . .	5
1.5 СЛЕДОВАНИЕ ПРАВИЛАМ И РЕГЛАМЕНТУ . . . . .	5
<b>2.0 ЧЕМПИОНАТ . . . . .</b>	<b>5</b>
2.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ . . . . .	5
2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЯ НАПИТКОВ . . . . .	6
<b>3.0 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА . . . . .</b>	<b>7</b>
3.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ . . . . .	7
3.2 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	7
<b>4.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ . . . . .</b>	<b>10</b>
4.1 ЭСПРЕССО МАШИНА . . . . .	10
4.2 НИКАКИХ ЖИДКОСТЕЙ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МАШИНЕ . . . . .	10
4.3 ДИСКВАЛИФИКАЦИЯ . . . . .	10
4.4 КОФЕМОЛКА . . . . .	10
4.5 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ . . . . .	10
4.6 ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОРГАНИЗАТОРАМИ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ . . . . .	10
4.7 РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ . . . . .	10
<b>5.0 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ . . . . .</b>	<b>11</b>
5.1 УСТАНОВОЧНОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ . . . . .	11
5.2 МЕСТО ПОДГОТОВКИ . . . . .	11
5.3 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ . . . . .	11
5.4 МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	11
5.5 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ . . . . .	11
5.6 ОБОРУДОВАНИЕ МЕСТА ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	12
5.7 ОТСУТСТВИЕ БОЛЕЛЬЩИКОВ/ПОМОЩНИКОВ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	12
5.8 ПЕРЕВОДЧИКИ . . . . .	12
5.9 РАБОТА С ТЕЛЕЖКОЙ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	12
<b>6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ . . . . .</b>	<b>12</b>
6.1 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ . . . . .	12
6.2 ТЕЛЕЖКА . . . . .	12
6.3 СУДЕЙСКИЙ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ СТОЛ . . . . .	12
6.4 ТЕСТОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО . . . . .	12
6.5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ЧАШЕК . . . . .	13
6.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ . . . . .	13
<b>7.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .</b>	<b>13</b>
7.1 МИКРОФОН И ВСТУПЛЕНИЕ ВЕДУЩЕГО . . . . .	13
7.2 ПЕРЕВОДЧИК . . . . .	13
7.3 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	13
7.4 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ УЧАСТНИКА . . . . .	13
7.5 СЕРВИРОВКА НЕОБХОДИМЫМИ НАПИТКАМИ . . . . .	13
7.6 УБОРКА ПЕРСОНАЛОМ ПОДАННЫХ НАПИТКОВ . . . . .	13
7.7 ПЕРИМЕТР ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	14
7.8 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	14
7.9 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	14
7.10 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ЛИМИТА ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ . . . . .	14
7.11 ПОДСКАЗКИ СО СТОРОНЫ . . . . .	14

8.0	ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ.....	14
8.1	ПОМЕХИ СО СТОРОНЫ.....	15
8.2	ЗАБЫТЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
9.0	ВРЕМЯ УБОРКИ .....	15
10.0	ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ.....	15
10.1	ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ.....	15
10.2	ОБСУЖДЕНИЕ ЛИСТОВ.....	15
11.0	ПРОТЕСТ И АППЕЛЯЦИЯ УЧАСТНИКОВ.....	16
11.1	ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ .....	16
11.2	ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С ОЦЕНКАМИ СУДЕЙ .....	16
12.0	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ .....	17
12.1	ЧТО СУДЬИ ОЖИДАЮТ ОТ ЧЕМПИОНА .....	17
12.2	ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ .....	17
12.3	ОЦЕНКА ВКУСА .....	17
12.4	ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКОВ .....	17
12.5	ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ .....	17
12.6	ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ .....	17
13.0	ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ТЕХНИКИ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКА .....	17
13.1	ШКАЛА ОЦЕНКИ .....	17
13.2	ЛИСТ ОЦЕНКИ ТЕХНИКИ - ЧАСТЬ I .....	18
13.3	ОЦЕНКА ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО- ЧАСТЬ II .....	18
13.4	ОЦЕНКА ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНОГО НАПИТКА - ЧАСТЬ III. . .....	19
13.5	ОЦЕНКА ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АВТОРСКОГО НАПИТКА - ЧАСТЬ IV .....	20
13.6	ТЕХНИКА ВЫСТУПЛЕНИЯ - ЧАСТЬ V.....	20
14.0	ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ.....	21
14.1	ШКАЛА ОЦЕНКИ .....	21
14.2	ОЦЕНКА ЭСПРЕССО - ЧАСТЬ I.....	21
14.3	ОЦЕНКА МОЛОЧНОГО НАПИТКА - ЧАСТЬ II .....	22
14.4	ОЦЕНКА АВТОРСКОГО НАПИТКА - ЧАСТЬ III .....	23
14.5	ОЦЕНКА ВЫСТУПЛЕНИЯ БАРИСТА - ЧАСТЬ IV .....	24
14.6	ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ - ЧАСТЬ V .....	24
15.0	АПЕЛЛЯЦИИ НА МИРОВОМ ЧЕМПИОНАТЕ БАРИСТА.....	25
15.1	АПЕЛЛЯЦИИ.....	25
15.2	АПЕЛЛЯЦИИ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ СОВЕТОМ И СТРАТЕГИЧЕСКИМ КОМИТЕТОМ ЧЕМПИОНАТОВ.....	25
16.0	АПЕЛЛЯЦИИ НА НАЦИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТАХ.....	25
16.1	АПЕЛЛЯЦИИ.....	25
16.2	АПЕЛЛЯЦИЯ, РАССМОТРЕННАЯ СОВЕТОМ И СТРАТЕГИЧЕСКИМ КОМИТЕТОМ ЧЕМПИОНАТОВ.....	26

## 1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

### 1.1 УЧАСТНИКИ

#### 1.1.1 Национальная квалификация

В Мировом Чемпионате Бариста (WBC) могут принимать участие победители национальных чемпионатов, санкционированных World Coffee Event (WCE). От каждой страны может принять участие один участник. (Порядок определения национальных представителей WCE указан в документе «Критерии и Условия Санционирования Национальных Представителей WCE», который можно найти по ссылке: <http://www.worldcoffeeevents.org/national-bodies/>)

#### 1.1.2 Ограничения по возрасту

Возраст участников любых санкционированных WCE мероприятий должен быть не менее 18 лет.

#### 1.1.3 Гражданство

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документ, подтверждающий гражданство, работу или обучение в стране в течение 24 месяцев, часть из которых должны быть в тех 12 месяцах, которые предшествовали дате проведения Национального Чемпионата. Участник может представлять только одну страну в одном сезоне чемпионатов WBC. Сезон Чемпионатов определяется как период времени от одного Мирового Чемпионата до следующего.

#### 1.1.4 Двойное гражданство

Если участник имеет двойное гражданство, то он может представлять в текущем сезоне только одну страну.

#### 1.1.5 Судейство

Бариста – участники чемпионата не могут судить ни один санкционированный WBC чемпионат (мировой, национальный, региональный) в любой стране, включая свою, до завершения Сезона текущего Чемпионата. Судьи не могут участвовать ни в одном санкционированном WBC чемпионате (мировом, национальном или региональном) в любой стране, включая страну проживания, до завершения Сезона текущего Чемпионата WBC. Бариста, участвовавшие в калибровке судей, не могут участвовать ни в одном из санкционированных WBC чемпионатов (мировом, национальном, региональном) до завершения текущего сезона чемпионатов WBC.

Участники не могут выбирать или утверждать судей Национального Чемпионата. Участники, которые участвуют в организации Национального Чемпионата, должны уведомить WCE об этом по электронной почте, описав, каким именно образом они были вовлечены в организацию. Обратите внимание, что вовлечение в организацию чемпионата не обязательно повлияет на участие бариста в чемпионате или приведет к его (ее) исключению из участников, однако сокрытие этой информации скорее всего приведет к проблемам с участием в чемпионате.

#### 1.1.6 Конфликт интересов

WCE просит озвучивать любые потенциальные конфликты интересов на национальном или мировом чемпионате как можно ранее, до начала чемпионата и вовлечения в него участников, судей или организаторов. Это относится как к Национальным чемпионатам, санкционированным WCE, так и к Мировому Чемпионату. Если возникший потенциальный конфликт интересов не был заявлен, это может привести к дисквалификации отдельных лиц, или WCE может не признать результаты чемпионата в целом, если возникло нарушение данного пункта. Вопросы относительно конфликта интересов, или разъяснения вышеуказанного положения, должны направляться на почту: [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org)

#### 1.1.7 Замены

В случае, если национальный чемпион по каким-либо причинам не может принять участие в Мировом Чемпионате Бариста, вместо него страну может представлять участник национального чемпионата, занявший следующее место. Заявка на замену должна быть отправлена письменно на почту: [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) и одобрена Исполнительным Директором до Чемпионата.

#### 1.1.8 Расходы на участие

Утвержденный Национальный Представитель (National Body) должен оплатить разумные расходы участника WBC от представляемой им страны на перелет до места проведения чемпионата и обратно и проживание в течение всего времени проведения соревнования. Все остальные необходимые для участия в чемпионате расходы оплачивает участник. WCE при любых обстоятельствах не несет ответственность за любые расходы участника чемпионата.

## 1.2 ЗАЯВКИ

### 1.2.1 Регистрационная форма участников

Участники должны заполнить онлайн регистрационную форму Участника на сайте [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com), не позднее, чем за 6 недель до начала Чемпионата, Форма включает место для загрузки отсканированной копии своего действующего паспорта или другого документа (подтверждающие соответствие пункту 1.1.3 «Гражданство»). Все утвержденные национальные чемпионы получают по электронной почте подтверждающее письмо в течение примерно 2 недель с дня получения от них формы и копии необходимых документов.

### 1.2.2 Поздняя подача национальных заявок

Если Национальный Чемпионат был проведен менее чем за 6 недель до Мирового Чемпионата, то Национальный Чемпион должен подать заявку **не более, чем через 5 дней после окончания национального чемпионата**. Заявки на участие, отправленные позже, могут быть отклонены.

## 1.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ

Все без исключения участники должны лично ознакомиться с правилами чемпионата и с оценочными листами. Все правила представлены на сайте <http://www.worldbaristachampionship.com>. Желательно, чтобы участники задали все вопросы до начала чемпионата. Ответственность участника - разобраться со всеми непонятными пунктами правил. Любые вопросы, касающиеся правил, могут быть направлены на электронную почту [info@worldcoffeeyevents.org](mailto:info@worldcoffeeyevents.org). Также, вопросы можно задать во время официального Собрания Участников, до начала соревнования.

## 1.4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

Участники Чемпионата и Мировой Чемпион являются лицом WBC и играют роль моделей индустрии Специалти Кофе, и, как таковые, должны:

- A. Разрешить World Coffee Events Ltd, ее заинтересованным лицам, агентам и представителям использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для любых коммерческих целей, включая, в том числе, маркетинговое продвижение.
- B. Ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Участника WBC, размещенный на сайте WBC.

## 1.5 СЛЕДОВАНИЕ ПРАВИЛАМ И РЕГЛАМЕНТУ

WBC применяет данные Правила и Регламент в течение всего времени Чемпионата. Если участник нарушает какие-либо положения Правила и Регламента, то он должен быть автоматически дисквалифицирован, за исключением случаев, когда Правила вызывают ситуацию определенного давления или его результата. Если Судья или организатор Чемпионата нарушают Правила, участник может подать апелляцию, в соответствии с процедурой, определенной в пункте «Возражения и Апелляции Участника»

## 2.0 ЧЕМПИОНАТ

### 2.1 ОБЩИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- A. Выступление каждого участника оценивается тремя категориями судей: сенсорными, техническими и главным.
  - i. Первый раунд Мирового Чемпионата Бариста оценивается 4 Судьями Вкуса, 1 техническим и 1 Главным Судьей. Теневые судьи, не оценивающие выступление, могут находиться в зоне чемпионата.
  - ii. Полуфинал и финал Мирового Чемпионата Бариста оцениваются 4 судьями вкуса и одним Главным Судьей. Теневые судьи, не оценивающие выступление, могут находиться в зоне чемпионата. В отсутствие Технического Судьи, Главный Судья оценивает работу на станции и чистоту станции в конце выступления.
  - iii. Национальные чемпионаты оцениваются 4 Судьями Вкуса, 2 техническими и 1 Главным Судьей.
- B. Участники должны представить для каждого судьи вкуса по одному напитку каждой из трех категорий (эспрессо, молочный напиток и авторский напиток), всего двенадцать напитков, на приготовление и презентацию которых участникам предоставляется пятнадцать (15) минут. Главный судья может попробовать любой из поданных судьям вкуса напитков.
- C. Участник сам решает, в каком порядке подаются напитки по категориям. Однако, каждая категория должна быть подана полностью (например, все 4 эспрессо) до того, как будет подаваться другая категория, иначе участник будет дисквалифицирован. Приготовление ингредиентов авторского напитка возможно в любой момент во время выступления.
- D. Напитки одной категории могут подаваться в любом количестве одновременно (один, два и т.д. до четырех). Каждый судья вкуса начинает оценку напитка сразу после подачи ему (ей) напитка, если только не получает каких либо других инструкций по порядку дегустации от Участника.
- E. Все 4 напитка каждой категории должны быть приготовлены из одного кофе. Однако, кофе для разных категорий напитков может быть разным. Все 4 напитка одной категории должны иметь один состав и должны быть приготовлены по одному рецепту. По разному приготовленные и поданные различающиеся напитки одной категории получают оценку ноль (0) в Балансе Вкуса за те напитки, рецептура которых отличалась от первого поданного напитка
- F. Во время выступления участник может готовить любое количество напитков. Но оцениваются только напитки, поданные судьям вкуса.
- G. Все участники участвуют в командной части соревнований
  - i. Кофе и аксессуары участникам будут предоставлены, список будет озвучен участникам сразу после

утверждения.

- ii. Будет выделено 20 минут на подготовку, 40 минут на выступление и 20 минут на уборку на каждом выступлении.
- iii. Участвовать в розыгрыше Wild Card на право участия в Полуфинале могут только участники Командного этапа.

## 2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ

### 2.2.1 Эспрессо

- A. Эспрессо - это напиток объемом 25 - 35 мл, приготовленный из молотого кофе проливом из одного носика двойного портафильтра одной безостановочной экстракцией.
- B. Кофе – это результат обжаренного продукта, полученного из зерна ягоды кофейного дерева, выращенного на плантации.
- C. Кофе не должен содержать никаких добавок, ароматизаторов, красителей, парфюмерии, ароматических веществ, жидкостей, сыпучих добавок и т.д. любого вида, добавленных в любой из моментов цепочки поставки кофе от сбора урожая (от ягоды) до экстракции в напиток. Допускается использование веществ во время выращивания кофе и его первичной обработки (удобрения и т.д.)
- D. Кофе в зернах может быть блендом, из одного региона, страны, фермы т.д.
- E. Каждому судье должна быть подана полная порция эспрессо. Если поданный напиток не соответствует определению эспрессо, то оценки за вкус и/или тактильные ощущения будут отражать фактическую сенсорную оценку. Для приготовления эспрессо можно использовать различное количество кофе.
- F. Эспрессо готовится на эспрессо машине с настройками температуры между 90,5 – 96 градусов Цельсия.
- G. Кофемашинa должна быть настроена для приготовления эспрессо под давлением 8,5 - 9,5 атм.
- H. Различие во времени экстракции при приготовлении двух пар напитков одной категории должно составлять не более 3,0 секунд, иначе за пункт «Время экстракции» ставится отметка «нет». Рекомендуемое, но не обязательное время экстракции – 20-30 секунд.
- I. Крема должна присутствовать во время подачи эспрессо, без разрыва.
- J. Эспрессо должен подаваться в чашках объемом 60 - 90 мл, при этом чашка должна позволять судьям оценивать напиток без функциональных неудобств для оценки, в том числе, чашка не должна быть: слишком горячей, неудобной для безопасного держания и дегустации напитка, не должно возникать ситуации, при которой из-за посуды судьи не могут заполнять оценочный лист. В этих случаях за пункт «Использование правильных чашек эспрессо» ставится оценка «нет».
- K. Эспрессо должен подаваться судьям с соответствующей ложкой, салфеткой и неароматизированной водой, иначе будут снижены баллы за пункт «Внимание к деталям»
- L. Запрещается помещать в портафильтр какие-либо компоненты, кроме молотого кофе и воды, иначе эспрессо получает ноль баллов по всем пунктам технических и вкусовых оценочных листов в части оценки эспрессо

### 2.2.2 Молочный напиток

- A. Молочный напиток - это комбинация одинарного эспрессо (в соответствии с описанием в п. 2.2.1 A-K) и взбитого коровьего молока, которые должны вместе дать напиток с гармоничным балансом насыщенного сладкого молока и эспрессо, объемом до 240 мл.
- B. Молочный напиток может быть приготовлен в традиционном стиле, с белым кругом молока посередине, или с использованием техники Латте-арт в любой форме на выбор участника.
- C. Молочный напиток должен подаваться в чашке, которая должна позволять судьям оценивать напиток без функциональных неудобств для оценки, в том числе, чашка не должна быть: слишком горячей, неудобной для безопасного держания и дегустации напитка, иначе за пункт «Использование правильных чашек» ставится оценка «нет».
- D. Запрещается использование любых добавок (топпингов), в том числе сахара, специй, ароматизаторов и т.д. При использовании добавок участник получает ноль баллов за пункт «Баланс вкуса».
- E. Молочный напиток должен подаваться судьям с салфеткой и неароматизированной водой, иначе снижаются оценки за пункт «Внимание к деталям»
- F. Запрещается помещать в портафильтр какие-либо компоненты, кроме молотого кофе и воды, иначе молочный напиток получает ноль баллов по всем пунктам технических и вкусовых оценочных листов в части оценки молочного напитка.

### 2.2.3 Авторский Напиток

- A. Авторский напиток должен демонстрировать креативность и навыки участника в создании привлекательного и индивидуального, с акцентом на эспрессо, напитка.
- B. Авторский напиток должен быть жидким, чтобы судьи могли его выпить. Напиток может сопровождаться подачей продуктов, но судьи вкуса оценивают только напиток.
- C. Каждый из 4 авторских напитков должен содержать минимум один (1) шот эспрессо (в соответствии с определением в п.п.2.1.1 A-K), иначе участник получает ноль (0) баллов за «баланс вкуса» этого авторского напитка в сенсорных оценочных листах
- D. Эспрессо для авторского напитка должен быть приготовлен во время выступления участника, иначе авторский напиток получает ноль баллов за Баланс вкуса в сенсорных листах за оценку авторского напитка.
- E. Вкус эспрессо должен доминировать в напитке, если нет, то оценка за Баланс вкуса ставится исходя из общих сенсорных ощущений.
- F. Температура авторского напитка может быть любой приемлемой для потребления.
- Q. Для приготовления Авторского Напитка могут использоваться любые ингредиенты, кроме алкоголя, алкогольных

экстрактов и побочных продуктов, а также запрещенных и незаконных веществ, иначе авторский напиток получает ноль баллов в целом за часть «Авторский напиток» в сенсорных листах.

- H. Участник должен раскрыть состав всех ингредиентов по запросу и принести оригинальную тару и упаковку всех ингредиентов, использованных в авторском напитке, для проверки судьями. Если по запросу судей, участник не предоставил оригинальную упаковку, то авторский напиток получает ноль баллов за авторский напиток во всех сенсорных оценочных листах.
- I. Все ингредиенты для авторского напитка должны быть приготовлены и соединены в течение времени выступления участника. Приготовление авторского напитка оценивается в пункте «Хорошее описание, презентация и приготовление напитка» сенсорных листов. Допускается необходимое предварительное приготовление некоторых ингредиентов авторского напитка до времени выступления (например, 24-часовое настаивание).
- J. Не допускается помещение в портафильтр каких либо компонентов, кроме молотого кофе и воды, иначе участник получает за Авторский напиток ноль баллов во всех технических и сенсорных оценочных листах.

### 3.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ

#### 3.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- A. Зона соревнований состоит из сцены с как минимум тремя станциями для выступления участников, (например, с номерами 1, 2 и 3 и т.д.).
- B. Каждому участнику назначается время выступления и номер станции.
- C. Каждый участник получает 44 минуты для работы на своей станции, с разбивкой времени на следующие части:
  - i. 7 минут - время подготовки стола
  - ii. 15 минут - Время Подготовки
  - iii. 15 минут - время Выступления
  - iv. 7 минут для уборки
- D. Участник допускается внутрь периметра зоны выступления на время подготовки, выступления и уборки. При этом, во время 7 минут подготовки стола согласно рекомендациям участника, в зоне могут находиться только представители персонала WCE.
- E. Полное расписание подготовки и выступления участников будет доступно для них за две недели до чемпионата.
- F. Чемпионат будет проводиться в три раунда: Первый Раунд (для всех участников), Полуфинал (16 участников) и Финал (6 участников).
- G. Организаторы WBC могут провести, на свое усмотрение, более одного раунда за один день (например, Полуфинал и Финал), также, как и организовать параллельные выступления участников в Первом Раунде.
- H. По результатам Первого Раунда, 15 сильнейших участников переходят в Полуфинал. Набравший максимальное количество баллов участник выигравшей команды, который не прошел в Полуфинал, попадает в Полуфинал по акции Wild Card, как 16й участник. По результатам Полуфинала, 6 участников, набравших наибольшие баллы, попадают в Финал. Полученные баллы не учитываются в последующих раундах. Участники не могут узнать свои баллы и не могут ознакомиться с оценочными листами до окончания своего участия в чемпионате.
- I. После завершения Первого Раунда будет проведена церемония, на которой будет объявлен победитель командного чемпионата и 16 полу-финалистов. После завершения Финального Раунда будет проведена церемония награждения, на которой финалисты будут объявлены от шестого до первого места.

#### 3.2 ОПИСАНИЕ ЗОНЫ СОРЕВНОВАНИЙ

##### 3.2.1 Положение станции

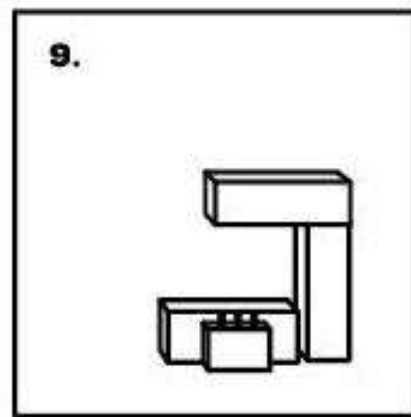
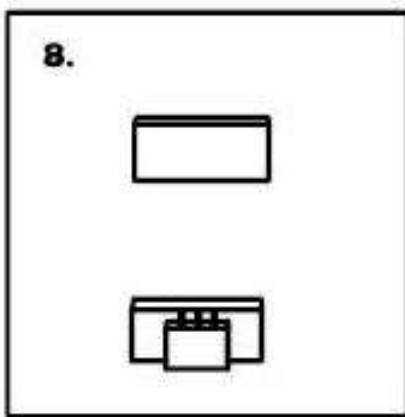
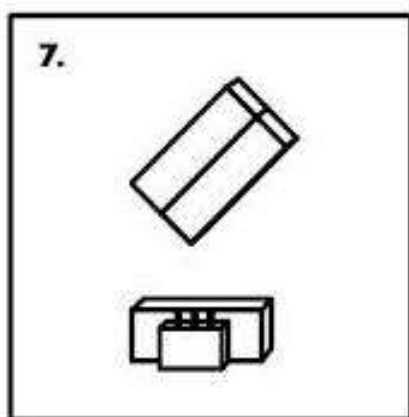
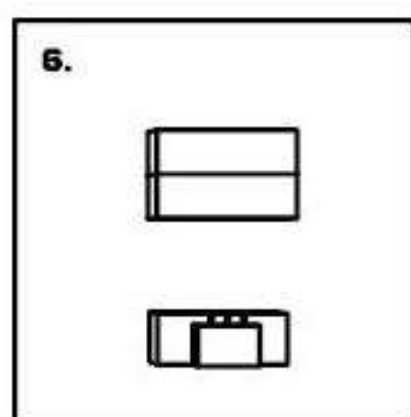
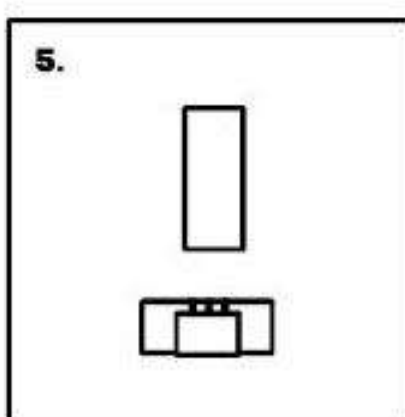
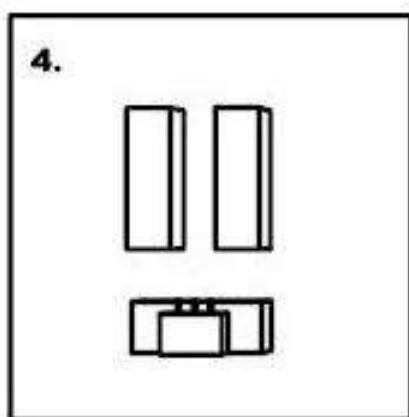
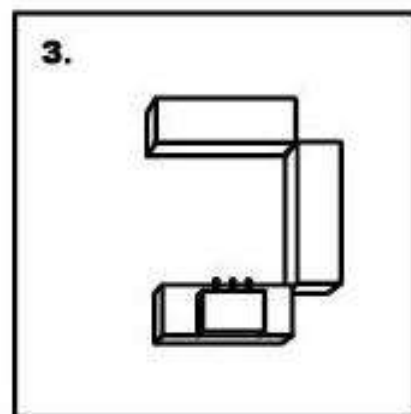
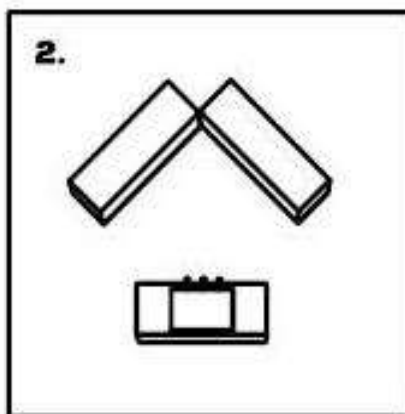
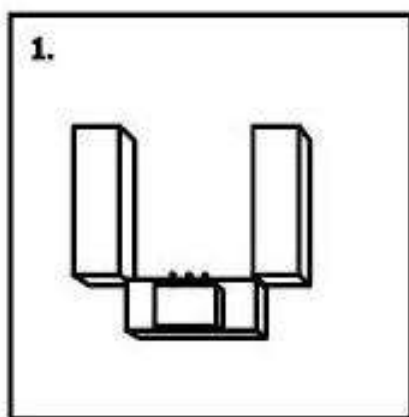
Участники могут выбрать один из 9 вариантов расположения предоставляемых WBC столов на станции. Стол с кофемашиной располагается на фиксированном месте и одной высоте во всех вариантах. Остальные столы могут устанавливаться в разном месте и одном из двух положений по высоте - высоким (1 м) или низким (0,75 м), согласно пожеланиям участника. Участник также может выбрать стулья для Судей - Судьи могут сидеть на низких стульях, барных стульях или стоять. Участник должен заполнить форму заявки во время Встречи Участников, в которой указывает положение столов, их высоту и размещение Судей. Сервировка для Судей может производиться участником на любой стол, кроме стола для кофемашины. Любое ассиметричное расположение может быть использовано в зеркальном виде, если требуется. Участники могут менять расположение столов в разных этапах.

WCE насколько можно быстро анонсирует полный список вариантов с размерами столов, доступных для использования на чемпионате. Участники смогут использовать стол под кофемашину размерами 2 м (Д)\*0,9 м (Г)\*0,9 м (В) и 2 взаимозаменяемых стола для презентации размером примерно 2,4 м (Д)\*0,75 м (Г)\*1 м (В) / 2,4 м (Д)\*1,0 м (Г)\*0,75 м (В) для приготовления или сервировки.

Участники могут использовать свою расстановку в пределах квадратной (7\*7 м) зоны без доступа медиа. Участник должен присутствовать в свое время расстановки столов. С момента расстановки станции согласно одной из стандартных конфигураций, как указано на изображениях в правилах, участник может попросить изменить их расположение в течение своего Времени на расстановку столов.

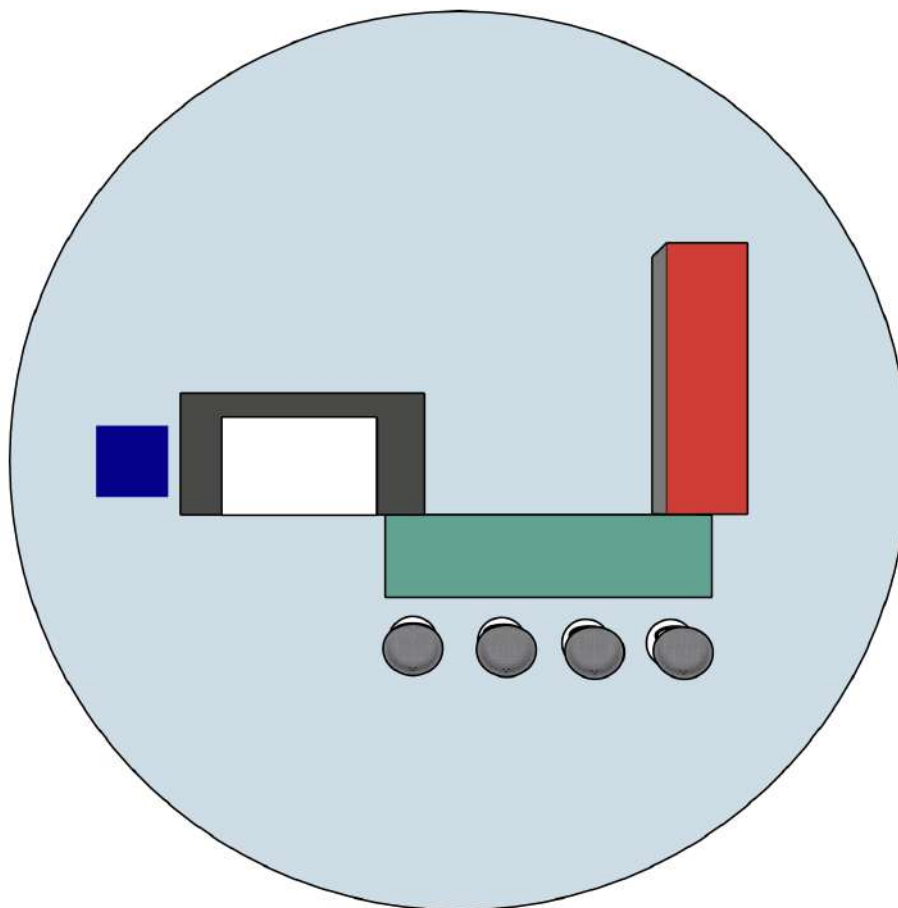
Все столы для презентации должны быть на расстоянии минимум 3 метров от края квадратной зоны, и стол с кофемашиной не может быть перемещен.

Варианты расположения столов:





Организаторы Национальных Чемпионатов должны использовать стандартные варианты расположения столов, как указано ниже, с размерами столов максимально приближенными к указанным. Может быть установлена как квадратная так и круглая зона без доступа прессы.



- Стол для эспрессо машины (1.8Д x 0.90Ш x 0.75-1.00В)
- Стол для презентации (1.8-2.4Д x 0.60-0.75Ш x 0.75-1.00В)
- Рабочий стол (1.8Д x 0.60-0.75Ш x 0.75-1.00В)
- Мусорный бак                      ■ Зона без доступа прессы, квадрат или круг (диаметр 7м)

**Примечания:**

Кофемолка может быть установлена по любую сторону эспрессо машины.

## **4.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **4.1 ЭСПРЕССО МАШИНА**

Участники должны использовать только эспрессо машину, предоставленную для WBC официальным спонсором WBC. Никакая другая эспрессо машина не может быть использована в зоне выступления.

Кофемашинка, предоставляемая WBC, имеет фиксированные технические настройки давления помпы (между 8,5 - 9,5 бар), которые участникам не разрешается изменять. Температура приготовления на кофемашине может быть установлена между 90,5 - 96 градусов Цельсия. Участник может запросить установить свою температуру во время Собрания Участников, и эта температура будет установлена техниками компании - спонсора. Участник может сделать запрос персоналу WBC в зоне чемпионата на корректировку настройки температуры после окончания времени подготовки. Если участник не делал запрос на корректировку температуры, температура машины будет установлена в пределах 90,5 - 96 градусов Цельсия.

### **4.2 НИКАКИХ ЖИДКОСТЕЙ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МАШИНЕ**

Никакие жидкости или ингредиенты не должны находиться на верхней части кофемашины (в том числе вода в чашках, жидкие или смешанные ингредиенты, подогреваемые ингредиенты). Если участник размещает или проливает жидкость или ингредиенты на верхнюю часть кофемашины, то он получает ноль баллов за пункт Работа на Станции.

### **4.3 ДИСКВАЛИФИКАЦИЯ**

Участникам не разрешается менять, корректировать или заменять любые части, настройки или компоненты эспрессо машины или кофемолок, предоставленных спонсором, за исключением запроса на изменения настроек температуры в соответствии с Правилами. Любые изменения и корректировки (в том числе портафильтры, сетки портафильтров, температура, давление, паровики, жернова и т.д.) могут служить основанием для дисквалификации участника. Любое причинение ущерба оборудованию, будь то преднамеренно или из-за неправильной работы, служит основанием для дисквалификации участника.

### **4.4 КОФЕМОЛКА**

Участники WBC должны использовать одну или две кофемолки официального спонсора WBC, компании Mahlkoenig, чтобы готовить эспрессо для всех категорий напитков. Сертифицированными WBC кофемолками являются Mahlkoenig PEAK и EK43 / EK43 (S). Предоставленные кофемолки могут быть использованы только в зоне чемпионата. Предоставляемые кофемолки будут иметь фиксированное техническое устройство, включая бункер, и участники не должны открывать их или вносить какие-либо функциональные изменения. Участники могут менять настройки помола и дозировку через внешнее управление. Предоставляемые кофемолки будут одинаково откалиброваны по характеристикам для всех участников. Участники могут использовать свою кофемолку, если она относится к одной из двух утвержденных моделей Mahlkoenig. Нарушение данного правила может привести к дисквалификации. National Bodies (Национальные представители) не обязаны использовать те же кофемолки, что используются на WBC. Если спонсор по оборудованию определяется Национальными представителями, то Национальные представители могут самостоятельно определить требования к оборудованию.

Участники могут использовать не более двух кофемолок для приготовления эспрессо во время выступления, иначе участник получает ноль баллов за Организацию работы на станции.

### **4.5 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ**

В дополнение к предоставляемым кофемолкам, участники могут использовать максимум две единицы своего дополнительного электрооборудования. Участник должен до приезда на чемпионат сообщить организаторам WBC о любом дополнительном электрооборудовании, которое предполагается использовать (в том числе плиты, ручные миксеры и т.д.), в противном случае оборудование может быть не допущено для использования на чемпионате. Участники сами несут ответственность за работу оборудования в стране, где проводится WBC, и должны взять все необходимые адаптеры. WBC не предоставляет конвертеры, адаптеры и удлинители.

### **4.6 ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ**

Каждая станция на время выступления обеспечивается следующим: Эспрессо машина, кофемолки, блендер, один ящик для выбивания кофе, цельное молоко, корзина для мусора, одна тележка (для использования во время подготовки и уборки) и столы в соответствии с п. 3.2.

### **4.7 РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОДУКТЫ**

Участники сами несут ответственность за обеспечение и наличие достаточного для своего выступления количества продуктов, аксессуаров и т.д. Участники должны учесть возможные поломки во время пути или во время выступления. Участники сами несут ответственность, в том числе материальную, за свое оборудование и аксессуары. WBC, волонтеры и другие сотрудники чемпионата не несут ответственность за сохранность вещей участников в комнате для подготовки или в зоне выступления.

Участники могут принести с собой:

- Кофе (для подготовки и выступления)
- Дополнительное электрооборудование (максимум две единицы)
- Темпер
- Мерные стаканы
- Питчеры для взбивания молока

- Молоко (можно использовать предоставляемое WBC)
- Чашки и блюда, необходимое количество
- Ложки
- Любую особую посуду
- Любое оборудование/Аксессуары, необходимые для приготовления авторского напитка
- Салфетки
- Стаканы для воды (Для четверых сенсорных судей)
- Вода (для четверых сенсорных судей)
- Барные полотенца/Чистые тряпки (для подготовки и выступления)
- Предметы для уборки (щетка для стола, щетка для кофемолки и т.д.)
- Поднос (для сервировки напитков судьям)
- Все аксессуары (для оформления судейского стола)
- Тележка официанта (можно использовать предоставляемую WBC)

## **5.0 ИНСТРУЦИИ УЧАСТНИКАМ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ**

### **5.1 УСТАНОВОЧНОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ**

Установочное собрание проводится до начала Чемпионата Бариста. Присутствие на нем является обязательным для участников. Во время собрания, Менеджер зоны чемпионата WBC вместе с Главными судьями чемпионата делает объявления, объясняет участникам порядок проведения Чемпионата, объявляет расписание выступления, показывает место выступления и технические помещения за сценой. На собрании участники могут задать все вопросы и/или обсудить проблемы с менеджером зоны чемпионата или главными судьями WBC. На собрании участники должны заполнить форму и указать необходимое расположение столов и размещение судей, а также указать свои требования по настройкам температуры. Если участник не обсудил заранее планы с Организаторами WBC и не посетил установочное собрание, то он может быть дисквалифицирован решением Главных Судей.

### **5.2 КОМНАТА ПОДГОТОВКИ**

Для подготовки участников к Чемпионату/тренировки участникам предоставляется место для практики. Расположение столов в комнате подготовки не может быть изменено. Зона подготовки выделяется только для участников Чемпионата, волонтеров и официальных представителей Чемпионата. Судьи Чемпионата, пресса, члены семей участников и болельщики не могут присутствовать в зоне подготовки без согласования с Организаторами WBC. В комнату подготовки разрешен ограниченный доступ, только участнику, тренеру и одному помощнику (переводчику), если иное не согласовано с Менеджером Площадки. Участники могут использовать зону подготовки для хранения оборудования, аксессуаров, ингредиентов и т.д. на свой риск. Для необходимого охлаждения или замораживания ингредиентов будут предоставлены холодильники и морозильные камеры. Участники могут пользоваться местом подготовки для мытья посуды и других барных принадлежностей. Участники сами должны мыть свою посуду и следить за ее состоянием. Помощники и сотрудники чемпионата не несут ответственность за поломки и утерю посуды или вещей участников.

### **5.3 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

Зона подготовки оборудуется 3 трехгруппными эспрессо машинами и кофемолками, идентичными оборудованию для выступления на Чемпионате. Каждому участнику предоставляется один час практики по расписанию. Расписание времени подготовки ориентировано на расписание выступления (то есть, первый участник чемпионата имеет самое раннее время для подготовки). Информация о выделенном времени подготовки высылается участнику заранее, до его приезда для участия в Чемпионате. Если участник не может быть в зоне подготовки в назначенное время, он должен договориться и поменяться временем подготовки с другим участником, или найти возможность подготовиться в другое время. WBC не гарантирует доступ к зоне подготовки вне назначенного по графику времени.

### **5.4 МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Участники могут принести, для использования на Полу-Финале или Финале, с собой музыку на CD диске, одном MP3 плеере, одном USB носителе или одном смартфоне с выходом 3,5 аух, разблокированным, без пароля для блокировки экрана, установленном на режим "полет" и "не беспокоить". Музыка не должна содержать ненормативную лексику, иначе участнику могут быть снижены баллы за пункты Презентация / Профессионализм во всех Сенсорных листах. Участник должен четко указать на носителе свое имя. Обязанность предоставить носитель Координатору WBC или Аудио-видео Операторам до начала Чемпионата лежит на самом участнике, так же как и забрать обратно носитель после Чемпионата. Носители, не забранные участниками после Чемпионата, выбрасываются.

### **5.5 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ**

Участники должны быть в зоне подготовки как минимум за 60 (шестьдесят) минут до начала времени 7 минутной подготовки столов. Участник, который не находится рядом со станцией и не готов фактически начать подготовку в начале своих запланированных 7 минут на установку столов, может быть дисквалифицирован.

### **5.6 ОБОРУДОВАНИЕ МЕСТА ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Ответственные помощники должны до начала времени подготовки убедиться, что все на станции (кофемолка (-и), электрооборудование, столы) в зоне выступления размещено согласно пожеланиям участника. Участник должен присутствовать по время установки столов. После установки столов участник может поправить их, если необходимо, в течении Времени Подготовки. Информация о 7 минутах на организацию станции смотрите в п. 3.1.

### 5.6.1 Кофемолка и другое дополнительное электрооборудование

Участник должен до начала Чемпионата уведомить Менеджера зоны выступления WBC, что будет использоваться дополнительное оборудование или одну из предоставляемых кофемолок. Ответственный помощник связывается с персоналом примерно за 60 минут до начала Времени Установки Столов. Участник может, по своему желанию, помочь персоналу установить оборудование, однако, после установки и подключения в розетку оборудования, участник не должен трогать оборудование и должен немедленно покинуть зону выступления. Пожалуйста, обратите внимание: нельзя засыпать кофе в бункер или принести кофемолку с засыпанным в нее кофе до начала времени подготовки.

## 5.7 БОЛЕЛЬЩИКИ / ПОМОЩНИКИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

В зоне выступления во время установки столов, подготовки, выступления и уборки имеют право присутствовать только участник, его/ее переводчик и официальные представители Чемпионата. Нарушение правила может привести к дисквалификации.

## 5.8 ПЕРЕВОДЧИКИ

Участники могут выступать со своими переводчиками. При разговоре с участником переводчику разрешается переводить только то, что сказано участнику ведущим, главным судьей, представителями WCE. Когда говорит участник, переводчик может только осуществлять перевод сказанного участником. Судьи осуществляют оценку в соответствии со словами переводчика, а не словами участника. Во время выступления дополнительное время для работы переводчика не предоставляется. Именно участник и его тренер ответственны за прочтение правил работы переводчика в зоне чемпионата на сайте: [www.worldbaristachampionship.org](http://www.worldbaristachampionship.org). Участник и тренер должны во время собрания участников до начала соревновательных подписать заявление о том, что они прочитали и понимают все написанное.

## 5.9 РАБОТА С ТЕЛЕЖКОЙ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Для перевозки всех вещей в зону выступления участнику предоставляется одна тележка официанта. До начала времени подготовки, участник размещает на тележке все, что необходимо переместить в зону чемпионата. Каждому участнику для перемещения тележки в зону выступления выделяется помощник, и только этот помощник имеет право помогать участнику с тележкой. Помощник должен уточнить у участника в зоне выступления, все ли на станции размещено согласно пожеланиям участника и, если ответ положительный, помощник покидает зону выступления, если ответ отрицательный, то участник уточняет, какие изменения необходимо сделать. Участник при желании, может помочь персоналу внести изменения на станции. Как только станция организована, согласно пожеланиям участника, помощник передает участника сотруднику, отвечающему за время подготовки, и покидает место выступления.

## 6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

### 6.1 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

Каждому участнику предоставляется 15 минут на подготовку. Как только предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник приступает к 15 минутной подготовке по сигналу Координатора WBC и/или сотрудника Чемпионата, ответственного за подсчет времени. Таймкиперы на время подготовки и чемпионата назначаются на усмотрение Координатора, при условии, что будет использоваться единый независимый метод подсчета времени. Инструкции в соответствии с Правилами и Положениями применяются в отношении работы таймкиперов во время подготовки и выступления только Менеджером Площадки.

После того, как участник пришел в зону выступления и убедился, что станция организована согласно его / ее пожеланиям, официальный сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, уточняет, готов ли участник начать подготовку. До того, как участник дотронется до какого-либо предмета в зоне выступления, он должен включить кнопку удаленного таймера, чтобы начать отсчет времени 15 минутной подготовки. Сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, одновременно с включением таймера включает свой секундомер. Если время подготовки участника по графику должно начаться и участник не готов начать подготовку, таймкипер может принять решение о старте времени подготовки. Участники должны заранее убедиться, что все готово для начала подготовки.

### 6.2 ТЕЛЕЖКА

Участник должен загрузить и разгрузить тележку самостоятельно. Сотрудник чемпионата должен убрать тележку из зоны выступления по окончании времени подготовки участника. Наличие тележки в зоне выступления во время выступления участника не допускается. Пожалуйста, обратите внимание: если участник забыл забрать что-либо с тележки во время подготовки, то ему разрешается забрать забытые вещи, необходимые для выступления, только после начала времени выступления - смотри пункт 8.2. Забытые Аксессуары.

### 6.3 СУДЕЙСКИЙ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ СТОЛ

Судейский презентационный стол может быть подготовлен участником во время подготовки. Участник может сервировать судейский стол во время выступления, если не хочет сервировать его во время подготовки.

### 6.4 ТЕСТОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Участникам разрешается и рекомендуется готовить тестовые порции эспresso во время подготовки. В момент начала выступления допускается наличие отработанного кофе (таблеток) в сетке портафильтра.

## **6.5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ ЧАШЕК**

Чашки могут быть подогреты во время подготовки. Однако в момент начала выступления наличие воды в чашках не допускается. За нахождение на кофемашине чашек с жидкостью или ингредиентов участник получает ноль баллов за пункт "Работа на станции"

## **6.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ**

Участникам не разрешается тратить на подготовку более чем 15 минут. Сотрудник - таймер обозначает участнику, когда до окончания времени подготовки остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. По окончании 15 минут подготовки, сотрудник, ответственный за время подготовки, обозначает, что время закончено и просит участника отойти от станции. Участник, который отказался после окончания времени подготовки отойти от станции, может быть оштрафован согласно п. 7.10.

## **7.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

### **7.1 МИКРОФОН И ВЕДУЩИЙ**

Участники на время выступления должны одеть беспроводной микрофон, который будет работать только во время выступления. В Получинале и Финале, Ведущий представляет участника зрителям.

### **7.2 ПЕРЕВОДЧИК**

Участник за свой счет может выступать со своим переводчиком. Во время выступления, переводчик должен общаться только с участником и Ведущим, и не должен редактировать, приукрашивать или каким либо еще способом менять смысл диалога во время перевода. Дополнительное время при выступлении участника с переводчиком не предоставляется.

### **7.3 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Ведущий спрашивает участника, готов ли он начать выступление. До того, как участник начинает представляться судьям, он должен включить таймер для начала отсчета времени выступления, нажав кнопку удаленного включателя или следуя инструкции Менеджера Площадки. Таймкипер засекает время начала 15 минутного выступления участника, когда участник включает официальный таймер.

Отслеживание времени, прошедшего с момента начала выступления делается самим участником, хотя он может запрашивать время в любой момент. Таймкпер обозначает участнику, когда до окончания времени выступления остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. Таймкипер должен озвучивать эти временные пункты в реальном времени, при этом может перебить речь участника.

Если часы неисправны по какой-либо причине, участник не может останавливать время выступления. В этом случае официальным временем выступления является время, отслеживаемое Таймкипером, о чем участники будут предупреждены.

### **7.4 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ УЧАСТНИКА**

В начале выступления, участник представляет себя четверым сенсорным судьям и главному судье. Четверо сенсорных судей и главный судья находятся за судейским презентационным столом. Технические судьи стоят с одного бока станции или за станцией, и должны стараться не мешать перемещению участника. Также в зоне выступления могут присутствовать "Теневые" судьи. Теневые судьи не будут мешать участнику или стоять на пути перемещения судей, они будут располагаться за спиной Судей Вкуса или сбоку от судейского стола. Теневые судьи не оценивают выступление, в их задачи входит запись выступления участника, для использования судьями во время обсуждения. Присутствие теневых судей не является обязательным.

### **7.5 СЕРВИРОВКА НЕОБХОДИМЫМИ НАПИТКАМИ**

Все напитки должны сервироваться на судейском презентационном столе. Напитки, не поданные судьям во время презентации, получают ноль баллов за Баланс Вкуса и Букет (там, где это применимо)

Смотри п. 2.0. СОРЕВНОВАНИЕ И 2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ.

Участники должны сервировать и/или обеспечить наличие неароматизированной воды для четверых сенсорных судей для каждой группы напитков. Участники могут сервировать неароматизированную воду в начале выступления, или вместе с сервировкой первого напитка, и должны доливать воду судьям по необходимости в процессе выступления.

### **7.6 УБОРКА ПЕРСОНАЛОМ ОЦЕНЕННЫХ НАПИТКОВ**

После того, как каждый напиток был представлен судьям и оценен ими, персонал Чемпионата, по сигналу главного судьи, уносит напитки. Персонал уносит чашки, блюдца и ложки, использованные для подачи текущей группы напитков. Если у участника есть особые пожелания к работе персонала, то он должен передать их персоналу, главному судье и менеджеру площадки до начала своего выступления, иначе чашки, блюдца и ложки будут унесены по стандартной процедуре, и вернуть их для выступления участник может только в соответствии с п. 8.2. «Забывтые

аксессуары». Персонал будет делать все возможное, чтобы при удалении посуды со стола не помешать участнику, однако именно участник должен правильно организовать работу на станции.

## 7.7 ПЕРИМЕТР ЗОНЫ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Участник может использовать для работы только поверхность столов в зоне своего выступления. Размещение любой дополнительной мебели или оборудования (стойки, столы, вращающиеся столики, скамейки и т.д.) на полу в зоне выступления или за ней, ведет к автоматической дисквалификации. Запрещается использовать любое место под любым столом в зоне выступления для хранения, в случае нарушения участник получает ноль баллов за пункт «Организация работы на станции/ Чистота станции в конце выступления» в технических оценочных листах. Единственным исключением является устано-вка отдельно стоящего нок-бокса, а также ступеньки, платформа, для полного доступа к машине или презентационным столам, если необходимо.

## 7.8 ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Время выступления останавливается, когда участник останавливает таймер или поднимает руку и говорит слово «время», учитывается то, что было сделано раньше. Если участник обозначает окончание выступления только поднятой рукой и произнесением слова «время», то он должен произнести слово четко и громко, чтобы его услышали главный судья и таймкипер - сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Для оценки учитывается только то время выступления, которое зафиксировали главный судья или официальный таймкипер.

Участник может завершить выступление, и остановить время в любой момент по своему желанию. Например, участник может остановить время после подачи последнего напитка судьям или вернуться после подачи напитков и убраться на своем столе до того, как он/она остановит время выступления.

Максимальное время для выступления без наложения штрафных санкций - 15 минут. Штрафные санкции за досрочное окончание выступления не налагаются.

## 7.9 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

После окончания выступления, участник не должен продолжать общаться с судьями. Любая информация, озвученная участником после окончания выступления, не оценивается. Участник может продолжить общение с Ведущим Чемпионата после окончания времени выступления, однако, судьи не учитывают в оценках объяснения участника, данные им при общении после окончания выступления.

## 7.10 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ

- A. Если участник не завершил подготовку или выступление в течение 15 минут, то он может продолжить готовиться или выступать до завершения подготовки или выступления.
- B. За каждую дополнительную секунду времени сверх 15 минут участник штрафует на 1 балл, при этом максимальный штраф может быть 60 баллов (1 минута превышения).
- C. Участник, время подготовки или выступления которого превысит 16 минут, будет дисквалифицирован.

## 7.11 ПОДСКАЗКИ

Подсказки участнику со стороны во время выступления не допускаются. В случае нарушения правила, участник может быть дисквалифицирован. Организаторы Чемпионата приветствуют поддержку участников со стороны болельщиков и зрителей, но без вмешательства в процесс выступления (Пожалуйста, обратите внимание: тренеры, болельщики, друзья, родственники не должны находиться в зоне выступления с момента начала соревнования, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи)

## 8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

- A. Участник может поднять руку и объявить «Техническую паузу», если во время подготовки и выступления участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием, предоставленным WBC:
  - i. Эспрессо машина (примеры: отключение, проблемы с давлением пара, дисфункция системы контроля, отсутствие воды или проблемы с системой стока)
  - ii. Кофемолка
  - iii. Любое дополнительное оборудование (кроме часов чемпионата)
  - iv. Аудио-видео оборудование (в том числе музыкальное сопровождение участника или микрофон)Время подготовки или выступления будет остановлено Менеджером Площадки (во время подготовки) или Главным Судьей (во время чемпионата). Таймкипер делает пометку о времени начала Технической паузы. Участник должен убедиться, что Таймкипер сделал пометку в связи с технической паузой.
- B. Если Координатор WBC / Главный судья решат, что техническая проблема может быть легко решена, то они принимают решение об увеличении времени выступления участника на время ремонта. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.
- C. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то Координатор WBC / Главный судья принимает решение, должен ли или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова в другое время.
- D. Если участник вынужден остановить выступление, то главным судьей и Координатором WBC совместно с участником определяется новое время его выступления.

- E. Если будет определено, что поломка произошла по вине участника или с личным оборудованием участника, то главный судья может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление продолжатся без предоставления дополнительного времени
- F. Незнание оборудования не является основанием для предоставления дополнительного времени. Участники должны разобраться и корректно использовать оборудование на чемпионате.
- Q. Дополнительное время для устранения проблемы с нестабильностью или различиями между настройками проливных групп кофемашин может быть предоставлено только во время подготовки.

## **8.1 ПОМЕХИ СО СТОРОНЫ**

- A. Если кто-либо из помощников чемпионата, судей, зрителей или фотографов помешал работе участника, то по решению Главного Судьи участнику может быть предоставлено дополнительное время.
- B. Если сервированные участником и оцененные судьями напитки не были убраны сотрудниками чемпионата в разумное время с судейского стола, то по решению Главного Судьи участнику предоставляется соответствующее задержке дополнительное время.

## **8.2 ЗАБЫТЫЕ АКССЕСУАРЫ**

- A. Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары для подготовки, то он может во время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые вещи, однако время подготовки в данном случае не останавливается.
- B. Если участник обнаружил во время выступления, что забыл какое-либо оборудование или аксессуары за пределами зоны выступления, то он должен сказать об этом главному судье и принести забытые вещи самостоятельно. Время выступления в данном случае не останавливается.
- C. Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи

## **9.0 ВРЕМЯ УБОРКИ**

После окончания выступления, участник должен убрать зону выступления. Помощники привозят тележку, чтобы участник мог сложить на нее все свои вещи. Если участник пользовался собственным электрооборудованием, то помощник может помочь участнику вынести оборудование со сцены. Участники должны убрать все свое личное оборудование из зоны выступления и протереть тряпкой место выступления. Судьи не оценивают время уборки.

## **10.0 ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

### **10.1 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ**

#### 10.1.1 WBC официальный подсчет баллов

Сотрудники, ответственные за официальный подсчет баллов WBC ответственны за суммирование баллов и конфиденциальность оценок.

#### 10.1.2 Суммарный балл участника

В первом раунде, общий балл участника за выступление представляет сумму баллов оценочных листов судьи техники и четырех сенсорных судей, минус штрафные баллы за превышение времени. Пожалуйста, проверьте, чтобы баллы из оценочного листа Главного Судьи не были суммированы к общему баллу участника в первом Раунде. В Полу-финале и Финале, общий балл участника представляет сумму баллов четырех оценочных листов сенсорных судей, а также баллов за пункты "Организация работы на станции" и "Чистота станции в конце выступления" из листа Главного судьи, минус штрафные баллы за превышение времени.

#### 10.1.3 Разделение голосов поровну

Если два или более участника получили одинаковые итоговые оценки, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, суммируют все оценки за сенсорную оценку эспрессо (часть 1 оценочных листов всех 4х сенсорных судей). Участник, набравший максимальное количество баллов по этой части оценочного листа, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл. Если два или более участников при этом имеют одинаковые оценки за сенсорную оценку эспрессо, то победитель определяется по второму пункту оценочных листов сенсорных судей - Сенсорная оценка молочного напитка. Если сенсорные оценки за эспрессо и молочный напиток совпадают, то участники оцениваются по пункту 5 всех сенсорных оценочных листов - Общее впечатление судей.

### **10.2 ОБСУЖДЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ С УЧАСТНИКАМИ**

После церемонии награждения, участники имеют возможность обсудить свои оценочные листы с судьями в соответствии с объявленным расписанием. Участники могут забрать оригиналы своих оценочных листов после сканирования листов Менеджером Мероприятия WCE. Пожалуйста, примите во внимание, что Ваши оценочные листы могут быть опубликованы после чемпионата.

## **11.0 ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ**

## 11.1 ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ

### 11.1.1 Протест

Если участник имеет основание для протеста относительно Чемпионата, он должен связаться с Организатором WBC, который определит, можно ли решить вопрос на месте, или необходимо письменное заявление от участника. Если Организатор WBC определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, чтобы разобраться в ситуации. Вопрос рассматривается и решается на месте Организатором WBC и присутствующим на чемпионате представителем WCE от Операционного Комитета Чемпионата. Ответ сообщается участнику Координатором WBC.

### 11.1.2 Апелляция

Если участник обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте, или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то Менеджер WBC просит участника письменно подать жалобу в WCE Комитет Чемпионата. WCE Комитет Чемпионата принимает окончательное решение.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Организатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

### 11.1.3 Апелляции, рассматриваемые Консультативным Советом WCE

Консультативный Совет Чемпионата рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

## 11.2 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОЦЕНКАМИ СУДЕЙ

### 11.2.1 Протест

Если участник не согласен с оценками в судейских листах, он может встретиться с Главным Судьей во время знакомства с листами и выразить свой протест. Главный Судья и/или один или более представитель Операционного Комитета Чемпионата WCE обсуждают на месте протест участника с судьями, которые оценивали участника. Они принимают на месте решение, которое сообщается участнику представителями Операционного Комитета Чемпионата WCE.

### 11.2.2 Апелляции

Если участник не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Операционный Комитет WCE. Решение, принимаемое Операционным Комитетом, WCE будет окончательным. Апелляция должна содержать следующую информацию:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

### 11.2.3 Апелляции, рассматриваемые Операционным Комитетом WCE

Операционный Комитет WCE рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения обращения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.



## 12.0 КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

### 12.1 НА ЧТО СУДЬИ ОБРАЩАЮТ ВНИМАНИЕ ПРИ ВЫБОРЕ БАРИСТА - ЧЕМПИОНА

Судьи стараются выделить чемпиона, который:

- A. Обладает мастерством в навыках техники работы, презентации напитка, навыках общения и увлечен своей профессией.
- B. Показывает глубокое понимание кофе, как продукта во время приготовления и презентации всех 12 напитков
- C. Умеет готовить и презентовать напитки высокого качества
- D. Может служить примером и источником вдохновения для остальных.

### 12.2 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ

В Первом раунде WBC в каждой судейской команде судит один судья техники, в Полуфинале и Финале судьи техники не судят. Судья Техники оценивают чистоту зоны выступления в начале и в конце выступления участника. При отсутствии Судьи техники оценивать чистоту станции в конце выступления будет Главный Судья. В каждом раунде национальных чемпионатов должны судить два Судьи Техники.

### 12.3 ОЦЕНКА ВКУСА

Оценки ставятся за вкус каждого отдельного напитка (то есть эспрессо, молочного и авторского напитка). Учитывается также то, какие ингредиенты использовались для приготовления напитка и стильность напитка. Участникам должны стремиться получить гармоничный баланс сладости, кислотности и горечи. Участникам рекомендуется включить в устную презентацию объяснение, почему они выбрали именно такой кофе для выступления, описать основной профиль обжарки своего кофе, состав эспрессо смеси, общее описание вкуса, ингредиенты, используемые для авторского напитка и общую философию, идею своих напитков.

### 12.4 ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКОВ

Общая оценка включает баллы за визуальную презентацию напитка, включающую использование чашек, стаканов и аксессуаров. Оценивается чистота чашек и блюдец (без подтеков и капель на чашках), стабильность приготовления, креативность и стиль презентации.

### 12.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ

Оцениваются технические знания и квалификация бариста в использовании эспрессо машины и кофемолки

### 12.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ

Оценивается общее впечатление от выступления участника, его/ее навыков, вкуса напитков и презентации напитков.

## 13.0 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ТЕХНИКИ

В Первом раунде WBC в каждой судейской команде судит один судья техники, в Полуфинале и Финале судьи техники не судят. Национальные чемпионаты судят 2 Судьи Техники. Организация работы на станции и Чистота станции в конце выступления оценивается Главным судьей. Далее разъясняются пункты оценочного листа техники.

### 13.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки одинакова для судей Техники и Вкуса. Используются два вида оценок: Да/Нет и оценки от 0 до 6

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

Оценки Да/Нет

Участник получает один балл в случае оценки «Да» и ноль баллов в случае оценки «Нет».

Оценки от «0 до «6»

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 .

Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5: 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться . Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным Судьей.

### 13.2 ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИКИ - ЧАСТЬ I

## Часть I - Оценка станции на начало выступления

от 0 до 6		Чистота станции на начало выступления / чистые тряпки
6	/6	

### 13.2.1 Чистота станции в начале выступления / чистые тряпки

- A. Чистота и организованность станции соревнования участника чемпионата (рабочий стол, стол подготовки, верх машины) оценивается по шкале от 0 до 6. Если станция в беспорядочном состоянии, то может быть выставлена оценка 1 балл.
- B. Убедитесь, что бариста практично и эффективно организовал свое рабочее пространство.
- C. Чрезмерная подготовка должна отрицательно влиять на оценку (например, заранее налитое в питчер молоко и т.д.)
- D. Во время начала выступления необходимо наличие минимум трех чистых тряпок. Тряпки должны быть чистыми и предназначаться только для определенной работы, например, одна для паровой трубки, одна для чистки, вытирания насухо сеток портафильтра, одна для протирания стола. Наличие полотенца у бариста (на фартуке и т.д.), используемого для одной из указанных целей, также учитывается.
- E. Если в любой момент в чашках, находящихся на эспрессо машине, окажется вода, то участник получает ноль (0) баллов за пункт "Организация работы на станции/ чистота станции после выступления".
- F. Допускается наличие отработанных кофейных таблеток в портафильтрах на момент начала выступления, что не влияет отрицательно на баллы, выставляемые за пункт "Чистота рабочего места в начале выступления/ Чистые тряпки"

## 13.3 ТЕХНИКА РАБОТЫ С ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ II

Оценка эспрессо одинакова для всех трех напитков. Оценочная часть для эспрессо одинакова в частях II, III и IV.

## Часть II - Оценка Эспрессо

от 0 до 6	Да	Нет	Технические навыки	ШОТ 1
			Промывка группы	Время <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> g
			Сухая/чистая корзина до дозировки	Остатки <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> g
			Приемлемые остатки кофе после дозировки /помола	
			Стабильная дозировка и трамбовка	
			Очистка портафильтра (до вставки)	ШОТ 2
			Вставка и немедленный пролив	Время <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> g
			Время экстракции (разница не более 3 сек)	Остатки <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> g
17	/12	/5		

### 13.3.1 Промывка группы

Промывка группы кофемашин должна производиться после удаления портафильтра из группы и перед вставкой холдера в группу. Если промывка группы была произведена до экстракции подаваемых судьям напитков, то ставится «Да».

### 13.3.2 Сухой/чистый портафильтр перед дозировкой кофе

Если корзина портафильтра полностью сухая и чистая до приготовления напитков, судья ставит оценку «Да».

### 13.3.3 Приемлемый остаток кофе во время дозировки

Остатки кофе - это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время соревнования/ презентации. Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в нок-боксе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д. Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Приемлемое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы (5 и выше) выставляются в случае, если количество неиспользованного молотого кофе составило не более 1 грамма для каждой группы напитков. При потерях более, чем 5 грамм кофе из расчета на одну категорию напитков, выставляется оценка 0 баллов. Обоснованное количество сброшенного из кофемолки молотого кофе при смене помола не учитывается при оценке остатков. Весь кофе, использованный для приготовления напитков, должен быть смолот участником во время 15-минутного выступления.

### 13.3.4 Стабильная и эффективная дозировка и трамбовка

Участник должен продемонстрировать стабильность в дозировке и трамбовке кофе. Участник должен ровно распределить молотый кофе, осуществить ровную трамбовку с адекватным давлением. При выставлении баллов необходимо учитывать культурные различия.

### 13.3.5 Очистка портафильтра (до вставки в группу)

Оценка «Да» ставится, если участник перед вставкой холдера в группу очищает верхний край сетки портафильтра и боковые фланцы («ушки») холдера

### 13.3.6 Вставка и немедленный пролив

Участник должен начать экстракцию немедленно после вставки портафильтра в группу кофемашины, без какой-либо задержки. В этом случае ставится оценка «Да».

### 13.3.7 Время экстракции (разница между парами не более 3 сек)

Судьи измеряют время экстракции всех напитков, с тем, чтобы расхождение во времени экстракции напитков было не более 3 секунд. Если расхождение времени экстракции разных пар напитков одной категории не более 3 секунд, то судья ставит «Да». Отсчет времени начинается с момента активации участником процесса приготовления на кофемашине. Время экстракции для напитков, не поданных судьям, не оценивается.

## 13.4 ТЕХНИКА РАБОТЫ С МОЛОЧНЫМ НАПИТКОМ – ЧАСТЬ III

Первые 7 пунктов в шкале такие же, как и в оценке эспрессо.

Часть III - Оценка Молочного Напитка				
от 0 до 6	Да	Нет	<b>Технические навыки</b>	<b>ШОТ 1</b>
			Промывка группы	Время <input type="text"/> · <input type="text"/>
			Сухая/чистая корзина до дозировки	Остаток <input type="text"/> · <input type="text"/> г
			Приемлемые остатки после дозировки/помола	
			Стабильная дозировка и трамбовка	
			Чистый портафильтр (до вставки)	<b>ШОТ 2</b>
			Вставка и немедленный пролив	Время <input type="text"/> · <input type="text"/>
		Время экстракции (разница не более 3 секунд)	Остаток <input type="text"/> · <input type="text"/> г	
	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Молоко</b>	<b>Молоко</b> <input type="text"/> мл
			Пустой/чистый питчер в начале	
			Пропускание пара до взбивания молока	
			Очистка паровика после взбивания	
			Пропускание пара после взбивания	
			Приемлемые остатки молока	

**22** /12 /10

### 13.4.1 Пустой/чистый питчер в начале

Участник должен вливать холодное, свежее молоко в чистый питчер, который не должен быть наполнен во время подготовки к выступлению. Питчер должен быть чистым как снаружи, так и внутри

### 13.4.2 Пропускание пара до взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик до вставки его в питчер.

### 13.4.3 Очистка паровика после взбивания молока

Паровик должен быть очищен отдельным барным полотенцем для паровика.

### 13.4.4 Пропускание пара после взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровик после взбивания молока.

### 13.4.5 Приемлемые остатки молока

После приготовления молочного напитка в питчере не должно остаться много молока. Приемлемые суммарные остатки - не более чем 90 мл / 3 жидких унции.

## 13.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ РАБОТЫ С АВТОРСКИМ НАПИТКОМ – ЧАСТЬ IV

Обратите внимание, поля оценки такие же, как и в пунктах Оценка Эспрессо - Технические Навыки

## 13.6 ТЕХНИКА ВЫСТУПЛЕНИЯ – ЧАСТЬ V

## Часть V - Оценка Техники

от 0 to 6		Да	Нет	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Организация работы на станции / Чистота станции после выступления
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Чистые носики портафильтра/ Носики портафильтра не попадали в дозатор кофемолки
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Общая гигиена во время выступления
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Правильное использование тряпок
<b>9</b>	/6		/3	

### 13.6.1 Организация работы на станции / Чистота станции в конце выступления

- A. Судья Техники оценивает весь процесс выступления участника, использование им инструментов бариста, оборудования и аксессуаров. При отсутствии Судьи Техники, Организацию работы на станции и Чистоту станции в конце выступления оценивает Главный Судья.
- B. Участник должен показать понимание правильного использования и работы эспрессо машины.
- C. Участник должен показать понимание правильного использования и работы кофемолки, включая процесс засыпания кофе и прохождения кофе через кофемолку. Участник должен делать помол кофе под приготовление каждой двойной порции (шота) эспрессо или группы шотов эспрессо.
- D. Участник должен стараться придерживаться разницы не более 3 секунд в экстракции между разными парами эспрессо и стараться получить объем напитка 25 - 35 мл (30 мл +/- 5 мл.).
- E. Судьи Техники оценивают все этапы работы участника в процессе всего выступления, включая: организацию и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещение участника во время выступления; чистота и оснащенность станции (оборудование, столы, полотенца, питчеры); умение работать с кофе и ингредиентами (молоко, ингредиенты авторского напитка). При отсутствии Судьи Техники, Организацию работы на станции и Чистоту станции в конце выступления оценивает Главный Судья.
- F. В случае попадания любой жидкости или ингредиентов на верхнюю часть машины, участник получает ноль баллов за Общую организацию работы на станции/Чистоту станции после выступления.
- G. Чистота зоны выступления также оценивается. Если участник что-либо пролил, он должен убрать пролив до конца своего выступления. Уборка в процессе выступления (например, удаление рассыпанного кофе или протирание столов) положительно влияет на оценку участника, если уборка зоны выступления производится до окончания выступления. Оценивается чистота всех аксессуаров, находящихся на кофемашине и столах (в том числе темперы, чашки, подносы, питчеры). Допускается, и не оценивается наличие отработанного кофе в портафильтрах после окончания времени выступления.

### 13.6.2 Чистые носики портафильтра/ носики портафильтра не попадали в бункер для молотого кофе

- A. Участник должен очистить носики портафильтров от воды и молотого кофе, промывкой, полотенцем или пальцами, допускаются все варианты для получения результата в виде чистых носиков.
- B. Во время выравнивания кофе в портафильтре, участник не должен держать портафильтр над бункером для молотого кофе. (Это может привести к увлажнению бункера для молотого кофе)
- C. Если участник очищает носики портафильтра перед каждой экстракцией и не помещает их над бункером с молотым кофе, то судьи ставят «да».

### 13.6.3 Общая гигиена во время выступления

Оценка за этот пункт выставляется судьей на основании общей гигиены участника во время всего выступления. Если гигиена соблюдалась участником во время всего выступления, судьи ставят «да»

Примеры негигиеничных действий:

- Участник касается руками лица, рта и т.д. затем руками готовит напиток.
- Касается руками пола и затем руками готовит напиток..

### 13.6.4 Использование тряпок по назначению

Судьи оценивают правильность и санитарию при использовании участником тряпок. Участник должен использовать одну отдельную тряпку для паровика, одну для очистки сетки портафильтров и одну для уборки рабочего места.

Участник получает «Нет» за этот пункт, если:

- Использует для очистки паровика тряпку, которая использовалась для другой работы (то есть очистка одной тряпкой паровика и других предметов).
- Использует тряпку антисанитарно, опасно для качества продуктов (например, касается лица, рта и т.д.)
- Использует тряпки, упавшие на пол или коснувшиеся пола

## 14.0 ПРОЦЕДУРА СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ

Выступление каждого участника оценивают четверо Сенсорных Судей. Далее дается разъяснение шкалы сенсорной оценки в таблице.

### 14.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Шкала оценки для сенсорных судей аналогична шкале судей техники.

Варианты оценки: Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5 Превосходно = 6

Оценки Да / Нет

Участник получает один балл за оценку “да” и ноль баллов за оценку “Нет”.

Оценки от 0 до 6

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 . Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться . Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным Судьей.

### 14.2 ОЦЕНКА ЭСПРЕССО – ЧАСТЬ I

Оценка эспрессо производится с соблюдением указанного далее протокола для сенсорных судей. Судьи должны полностью оценить все параметры напитка, прежде чем записывать баллы. Используя ложку, сенсорные судьи делают ТРИ (3) помешивания (движениями от себя в чашке от стенки к стенке), для смешивания ароматов в эспрессо, после чего сразу пробуют эспрессо. Сенсорные судьи должны сделать как минимум два полных глотка эспрессо, чтобы полностью оценить напиток. Судьи не оценивают эспрессо из ложки.

Участники могут менять протокол и предлагать судьям свои альтернативные инструкции по оценке эспрессо. Если инструкции обоснованы и не вступают в противоречие с другими правилами, судьи должны следовать рекомендациям участника.

Часть I - Оценка эспрессо

Да	Нет	Крема	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/1	

от 0 до 6

2 x  Баланс вкуса

/12

3 x  Точность описания букета

4 x  Тактильность

/12

Да Нет

56  Функциональность и правильность чашек /1

Н С В Н С В Н С В

Сладость Кислотность Горечь

Н С В Н С В Н С В

Бес Тактильн Фактурн

#### 14.2.1 Крема

Судьи визуально оценивают внешний вид крема в чашке. Судьи ставят оценку “Да”, если крема растянута по всей поверхности напитка, без разрывов.

#### 14.2.2 Баланс Вкуса

Судьи оценивают эспрессо с позиции сочетаемости вкусовых параметров (сладости, кислотности, горечи), и того, насколько они дополняют друг друга. Шкала интенсивности в оценочных листах используется судьями только для отражения личных ощущений. Одинаковый уровень интенсивности не всегда означает гармоничный баланс.

#### 14.2.3 Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Специалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета эспрессо, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и букета эспрессо. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”

#### 14.2.4 Тактильность

Судьи слушают тактильное описание и объяснения, данные участником и сравнивают с ощущениями веса, текстуры и финиша поданного напитка. Тело и текстура эспрессо должны соответствовать приготовлению, методу экстракции и составу используемой эспрессо смеси. Оценки даются только за соответствие указываемых участником тактильных параметров напитка. Если участник не описал тактильные параметры напитка, то судьи должны ожидать напиток с плотным телом, округлыми и гладкими вкусовыми ощущениями.

#### 14.2.5 Функциональность и правильность чашек

Эспрессо должен подаваться в чашках объемом 60 - 90 мл, в которых судьи будут оценивать визуально и из которых будут затем пробовать эспрессо. Чашки должны позволять судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять оценочные листы. В этом случае за пункт "Функциональность и правильность чашек" ставится оценка "Нет"

### 14.3 ОЦЕНКА МОЛОЧНОГО НАПИТКА – ЧАСТЬ II

Оценка молочных напитков производится всеми сенсорными судьями в соответствии со следующим протоколом. Важно, чтобы судьи следовали этому протоколу постоянно при оценке кофе. Сенсорные судьи должны оценить все параметры напитка до выставления оценки.

Сенсорные судьи сначала оценивают внешний вид молочного напитка. Затем судьи делают первый глоток от любого края чашки. После первого глотка, судьи должны сделать еще как минимум один дополнительный глоток с любого нетронутого края чашки.

Участники могут влиять на протокол оценки и давать судьям особые измененные инструкции относительно процедуры оценки вкуса молочного напитка. Если инструкции обоснованы и не вступают в противоречие с другими правилами, судьи должны следовать рекомендациям участника.

Часть II - Оценка Молочного Напитка	
От 0 до 6 <input type="text"/>	Визуальная оценка
16	
От 0 до 6 = 2 x <input type="text"/>	Баланс Вкуса (Гармоничный баланс сладкого молока и эспрессо)
= 2 x <input type="text"/>	Точность описания букета
124	
Да Нет <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Функциональность и правильность чашек
11	
<b>31</b>	

#### 14.3.1 Визуальная оценка

Судьи визуально оценивают молочный напиток и выставляют оценки. Гладкая и, возможно глянцевая/ блестящая поверхность молочного напитка должна представлять собой комбинацию цвета молока и кофе, с хорошо определяемым цветовым контрастом, балансом в чашке, симметричным дизайном (Примечание: использование на поверхности молочного напитка любых специй и других добавок недопустимо, иначе участник получает ноль (0) баллов за Баланс Вкуса).

#### 14.3.2 Баланс Вкуса

Молочный напиток - это горячий напиток, который должен подаваться при температуре, позволяющей сразу его пить. В оценку вкуса входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. В молочном напитке должен быть гармоничный баланс вкуса сладкого молока и эспрессо. Вкусовой профиль молочного напитка должен поддерживать Специалти кофе, в балансе, созданном добавленным молоком.

#### 14.3.3 Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Вкусовой профиль молочного напитка должен поддерживать Специалти Кофе. Оценка отражает точность соответствия описания и букета молочного напитка. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка "ноль".

#### 14.3.4 Функциональность чашек

Молочный напиток должен подаваться в чашках, которые позволяют судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять оценочные листы. В этом случае за пункт "Функциональность и правильность чашек" ставится "Нет"

## 14.4 ОЦЕНКА АВТОРСКОГО НАПИТКА – ЧАСТЬ III

Смотри определение Авторского Напитка в п. 2.2.3.

Оценка авторского напитка может быть разной в зависимости от его описания участником. Сенсорные судьи должны полностью оценить напиток до выставления баллов.

Часть III - Оценка Авторского Напитка	
От 0 до 6	
<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
Хорошее описание, презентация и приготовление	
Визуальная презентация	
Функциональность	
Креативности и синергия с кофе	
/12	/2
От 0 до 6	
= 2 x	
Баланс вкуса (соответствие составу, вкусу эспрессо)	
= 2 x	
Точность описания букета	
/24	

38

### 14.4.1 Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен

Участник должен описать свой авторский напиток судьям. Для получения высокой оценки, описание должно быть по дробным и включать в себя ингредиенты, способ приготовления и какой букет вкуса и/или аромата судьи почувствуют. Участник должен описать кофе и его связь с другими ингредиентами его напитка. Сенсорные судьи должны слушать и записывать описание ингредиентов, способа приготовления, используемого кофе, даваемое участником. Судьи делают пометки и оценивают напиток, учитывая соответствие напитка даваемому участником описанию, а также фактический вкус и аромат авторского напитка.

Участник должен описать судьям, как правильно пить напиток (оценить аромат, размешать, втянуть в воздух и т.д.) Сенсорные Судьи слушают данные участником инструкции и следуют им, насколько смогут, при дегустации кофе. Если участник не дает никакой информации или инструкций, то судьи сами выбирают, как оценивать напиток. В любом случае, судьи должны минимум два раза попробовать напиток.

Судьи оценивают напиток и описание участника, данное только во время 15 минутного выступления. Любая дополнительная информация по описанию напитка, предоставляемая участником после окончания времени выступления (секундомер остановлен и/или участник сказал слово «время»), судьями не учитывается.

### 14.4.2 Привлекательная презентация

“Привлекательная презентация” - оценка внешнего вида и привлекательности авторского напитка, включающая, в том числе, посуду, сам напиток, гарниры, аксессуары и т.д. Посуда должна привлекать внимание и выделять напиток.

Если напиток выглядит непривлекательно, включая посуду со сколами и пятнами, или непродуманную презентацию, за данный пункт ставится оценка “ноль”

### 14.4.3 Функциональность

“Функциональность” определяется тем, насколько авторский напиток и элементы, его составляющие, сочетаются при его дегустации и соотносятся с предложенной участником инструкцией по дегустации напитка. Посуда, украшения, аксессуары и инструкции не должны вызывать неудобство при дегустации напитка. В противном случае напиток получает оценку “Нет” за “Функциональность”.

### 14.4.4 Креативность и синергия с кофе

Судьи оценивают креативность участника на основании оригинальности его идеи, и любых новых методах, технических приемах или ингредиентах, используемых в приготовлении или презентации авторского напитка. Ингредиенты должны дополнять и акцентировать внимание на эспрессо, при этом создавая интересный вкус напитка. Авторский напиток, который является результатом креативного сочетания ингредиентов и техники приготовления, получает высокий балл.

Примечание: “Синергия” определяется как сочетаемость или взаимодополняемость двух и более веществ, в результате чего общий эффект превышает сумму его слагаемых по отдельности

### 14.4.5 Баланс Вкуса

Судьи оценивают авторский напиток на основании того, насколько хорошо ингредиенты авторского напитка сочетаются с параметрами эспрессо (сладость, кислотность, горечь). Для получения высоких оценок, напиток должен иметь доминирующий и легко определяемый в напитке вкус эспрессо. Судьи должны следовать предлагаемым участником инструкциям, относящимся к дегустации напитка, если они не противоречат другим правилам.

#### 14.4.6 Точность описания букета

Судьи слушают описание вкуса и объяснения, данные участником и сравнивают их с сервированным напитком. Вкусовой профиль напитка должен соответствовать Специалти кофе. Оценка отражает точность соответствия описания и букета авторского напитка. Если описание вкуса напитка не было дано, то за этот пункт ставится оценка «ноль».

### 14.5 ОЦЕНКА РАБОТЫ БАРИСТА – ЧАСТЬ IV

#### Часть IV - Оценка Работы Бариста

от 0 до 6		Да	Нет	Навыки сервиса
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Презентация: профессионализм
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Внимание к деталям / наличие всех аксессуаров
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Соответствующий внешний вид
<b>13</b>	/12		/1	

#### 14.5.1 Презентация: профессионализм

Профессионализм оценивается в соответствии с увиденными качествами, относящимися к профессии бариста, навыками техники и приготовления, а также демонстрации высокого уровня понимания кофе во время приготовления всех 12 напитков. Более высокий уровень знаний включает знание процессов выращивания кофе, его обжарки и обработки от ростка до чашки, а так же выражается в правильной работе с оборудованием, в правильной подаче (то есть вежливость, аккуратность, внимательность, зрительный контакт и т.д.) и способности организовать рабочий процесс и время выступления. Судьи оценивают, насколько объяснения участника соответствуют его действиям. Участник должен показать, что он профессионал в работе с кофе, умеющий делать презентацию и работать с кофе

#### 14.5.2 Внимание к деталям/ наличие всех аксессуаров

Все аксессуары должны быть готовы к работе и рабочая зона должна быть хорошо организована. Участник не должен перемещать много единиц оборудования и аксессуаров во время своего выступления - все должно иметь свое место и назначение. Судьи должны обратить внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров, на случай ошибок или проливов. Долив воды в стаканы судей также характеризует внимание участника к деталям. Эспрессо должен подаваться с ложкой, салфеткой и неароматизированной водой.

#### 14.5.3 Соответствующий внешний вид

Как минимум, участник должен выглядеть опрятно, надеть чистую одежду и фартук. Если это так, судьи указывают в оценках «Да». В случае отсутствия фартука или несоответствующего внешнего вида (например, участник обут в сандалии, одежда порвана или испачкана), ставится оценка «Нет».

### 14.6 ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ СУДЕЙ – ЧАСТЬ V

#### Часть V - Общее впечатление судей

от 0 до 6		Общее впечатление судей
= 4 x	<input type="checkbox"/>	Общее впечатление (общая оценка работы бариста, соответствие оценок вкуса и презентации)
/24		

**24**

Оценка за общее впечатление судей должна отражать два основных параметра.

- Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков (то есть, было ли впечатление от комбинации всех трех групп напитков больше, чем если бы была подана только одна группа напитков?)
- Судьи должны учитывать в своих оценках и повышать баллы за страстность и вдохновение, которые бариста показал во время выступления. Судьи должны оценивать (учитывая культурные и индивидуальные различия) такие параметры, как естественность, чистота и четкость речи, выраженный энтузиазм и увлеченность Специалти кофе, и способности бариста быть образцом работы для остальных бариста в кофейной профессии / индустрии. (То есть, в кафе/ресторане сможет ли этот бариста увлечь меня Специалти кофе?) Если судьи чувствуют, что это так, то оценки должны быть высокими



## **15.0 АПЕЛЛЯЦИИ НА МИРОВОМ ЧЕМПИОНАТЕ БАРИСТА**

Если Главный Судья или персонал Чемпионата Бариста обнаруживают факт нарушения или подозревают нарушение со стороны судей, необходимо провести следующие процедуры:

- A. Главный Судья просит официально назначенного на Чемпионат держателя оценочных листов вернуть все оценочные листы участника, если есть подозрение на нарушения.
- B. Главный Судья собирает вовлеченных судей (судью), представителей WCE Операционного Комитета Чемпионата и Управляющего Директора WCE для обсуждения ситуации.
- C. На закрытом совещании представители Операционного Комитета Судей и Управляющий Директор WCE выносят решение по ситуации.
- D. Если нарушение серьезно, то Совет Операционного Комитета WCE имеет право отстранить Судью от судейства всех Чемпионатов в дальнейшем

### **15.1 АПЕЛЛЯЦИИ**

Если судья WBC не согласен с решением по этому вопросу, он может обратиться с апелляцией в Консультационный Совет WCE. Решение, принятое Консультационным Советом WCE, окончательно.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Судьи должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WBC [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

### **15.2 АПЕЛЛЯЦИИ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ СОВЕТОМ И СТРАТЕГИЧЕСКИМ КОМИТЕТОМ ЧЕМПИОНАТОВ**

Консультативный Совет Чемпионата рассмотрит письменное обращение и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте

## **16.0 АПЕЛЛЯЦИИ НА НАЦИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТАХ**

Если бариста обнаружил проблему или хочет выразить протест по вопросам Чемпионата Бариста во время чемпионата, то бариста должен связаться с Организатором мероприятия или с WCE Representative. Организатор определяет, может ли вопрос быть решен на месте, или потребуется письменная апелляция по данному чемпионату.

Если организатор определяет, что вопрос может быть решен на месте, то организатор связывается со всеми вовлеченными сторонами для принятия справедливого решения. Проблема, обозначенная бариста, будет обсуждена и на месте организатором и Представителем WCE будет принято совместное решение, которое будет озвучено бариста.

### **16.0 АПЕЛЛЯЦИЯ**

Если у бариста есть жалоба, которая не может быть решена на месте, или если бариста не согласен с решением, принятым на месте, представитель Организатора попросит бариста письменно подать официально жалобу или возражение по форме в WCE. Все решения, принятые WCE, по-необходимости совместно с Советом и Стратегическим Комитетом Чемпионатов, будут окончательными.

Письмо с жалобой или апелляцией должно содержать информацию:

- 1) Имя бариста
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения бариста по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные апелляции или жалобы, не содержащие данную информацию, рассматриваться не будут.

Бариста должен отправить свою жалобу или возражение на почту [info@worldcoffeeeevents.com](mailto:info@worldcoffeeeevents.com) в течение двадцати четырех (24) часов после возникновения спорной ситуации или решения.

Пожалуйста, обратите внимание, что WCE рассматривает только те жалобы и вопросы, которые относятся к некорректному решению Национального Представителя WCE (National Body), организующего чемпионат, или к WCE Representative, которые присутствует на чемпионате. WCE не сертифицирует и не организует напрямую работу судей или волонтеров во время национальных чемпионатов, и не может оценивать их действия.

## **16.2 АПЕЛЛЯЦИЯ, РАССМОТРЕННАЯ СОВЕТОМ И СТРАТЕГИЧЕСКИМ КОМИТЕТОМ ЧЕМПИОНАТОВ**

Если Консультативный Совет WCE и Стратегический Комитет Чемпионатов рассматривают поданную жалобу или апелляцию в течение тридцати (30) дней после получения. Представитель руководства Комитета свяжется письменно по электронной почте с бариста для передачи окончательного решения.