



# BARISTA CUP OSTRAVA 2016

Pravidla



BARISTA CUP  
OSTRAVA

# Pravidla a požadavky

Milé kavárny, baristé a baristky,

káva je to, co nás baví, těší a v neposlední řadě i živí!

Máte opět jedinečnou šanci ukázat (nejen) vašim současným klientům, že právě ve vaší kavárně si objednájí perfektně připravené espresso nebo cappuccino.

Srdečně Vás zveme na jubilejní, v pořadí již 5. ročník soutěže (nejen) ostravských kaváren "BARISTA CUP OSTRAVA 2016".

Tato příručka Vás provede základními pravidly soutěže a dozvíte se také požadavky, které na Vás soutěž klade.

A nezapomeňte – nejedná se jen o kávu, jde také o představení vaší kavárny pro potenciální klienty, kteří v hojné míře naši akci navštíví.



# Popis soutěže

## Barista

- připraví a naservíruje 4 stejná espressa a 4 stejná cappuccina (nebo 2 a 2 stejná cappuccina při použití metody latte art)
- servíruje pro 4 sensorické porotce
- určuje pořadí nápojů, vždy musí dokončit sérii jednoho typu nápoje
- může v rámci každé kategorie servírovat nápoje dle svého uvážení po jednom, po dvou nebo po čtyřech
- všechny 4 nápoje musí v rámci jedné kategorie připravit z jedné kávy, mezi kategoriemi se kávy mohou měnit
- má stanoven časový limit 12 minut
- může použít kávu, kterou servíruje v jeho domovské kavárně (případně kávu dodá organizátor soutěže – v tomto případě je nutné dát organizátorům vědět nejméně 10 dnů před konáním soutěže)
- v rámci jedné kategorie musí být nápoje připraveny podle stejné receptury, jinak budou hodnoceny 0 bodů v kategorii chuťový profil
- může v průběhu vystoupení připravit neomezené množství nápojů, hodnoceny budou jen ty, které naservírují

Dvanáctiminutový soutěžní čas začíná a končí na základě pokynu baristy. Barista musí zvednout ruku nahoru, jako signál začátku soutěžního času, a srozumitelně (nahlas) vyslovit "čas" nebo anglicky "time" a to stejné potom také na konci své prezentace jako signál ukončení soutěžního času. Pokud barista nedokončí soutěžní část během časového limitu 12 minut, může pokračovat ve své prezentaci, ale dostane trestné body, které budou zohledněny v rámci celkového bodového hodnocení. Barista ztrácí 1 bod za každou započatou sekundu časové ztráty.

Čtyřčlenná sensorická porota stojí/sedí u stolu pro porotu a všechny servírované nápoje musí být podávány na tento stůl.

Je povoleno povzbuzování soutěžících publikem, fanoušky i doprovodným týmem, nicméně není možné poskytnout baristovi přímou pomoc.

# Definice nápojů

## Parametry espressa

Pro správně připravené espresso je nutno dodržet následující parametry:

- espresso je nápoj 30 ml +/- 5ml z namleté kávy, extrakce z jedné strany dvojitého portafilteru. Může být připraveno z různého množství kávy. Rozdíl v délce extrakce dvou párů espressa nesmí být větší než 3 vteřiny. Doporučujeme dodržet délku extrakce mezi 20-30 vteřinami. Espresso musí mít cremu.
- espresso musí být připravován do přehřátého, silnostěnného šálku z porcelánu s ouškem o celkovém objemu 60 - 90 ml, přičemž ideální šálek na espresso musí mít vnitřní tvar kónický, oblý. Šálek musí umožňovat snadné vypití, nesmí být moc horký, nebezpečný, nestabilní (platí pro všechny typy nápojů)
- chuť espressa musí být harmonicky vyvážena mezi hořkou, kyselou a sladkou
- teplota vody při průtoku hlavou kávovaru je v rozmezí 92,5 +/- 1,5 °C
- tlak kávovaru okolo 0,90 MPa (8,5 - 9,5 barů)
- espresso se servíruje se lžičkou, ubrouskem a neochucenou vodou.
- pokud barista připraví všechna soutěžní espressa mimo výše uvedené parametry a dané parametry přípravy zdůvodní, jako zamýšlené a podporující chuťový profil espressa, ještě před samotnou přípravou, nebude penalizován

## Parametry cappuccina

- pro servírování cappuccina je vhodný silnostěnný porcelánový šálek o objemu 150 - 180 ml; ideální je vnitřní oblý „kulatý“ tvar šálku
- šálek na cappuccino by měl mít vždy ouško a používá se výhradně přehřátý
- espresso tvoří nezbytný základ pro cappuccino (parametry espressa viz výše)
- do správně připraveného espressa vlijeme našlehanou mikropěnu tak, že šálek o objemu 150 - 180 ml bude plný a rovný, výška pěny na tomto nápoji je minimálně 1 cm a maximálně 2 cm, pěna musí být hustá, krémová a konzistentní
- na povrchu servírovaného nápoje musí být vždy vidět zbarvení pěny kávou, i toto má svá pravidla; tradiční cappuccino má po vnitřním obvodu šálku hnědé zbarvení, tvořící prstenec, při využívání techniky Latte Art mohou být na povrchu nápoje různé obrazce; cappuccino se podává pouze v této podobě (nesmí se používat další ingredience jako např. kakao, topping, skořice atp.); tradiční cappuccino netvoří nic jiného než espresso, mléko a mléčná pěna





# Průběh soutěže

Pro soutěž jsou připravena 2 stanoviště s profesionálními kávovary a mlýnky. Pořadí soutěžících bude vylosováno před zahájením soutěže a musí se ho zúčastnit všichni baristé. Jiný způsob stanovení pořadí soutěžících je pouze v kompetenci předsedy poroty.

Celkový čas 32 minut je pro každého soutěžícího baristu rozdělen následovně:

- 10 min příprava pracoviště
- 12 min příprava nápojů
- 10 min úklid pracoviště

## Čas pro přípravu pracoviště: 10 minut

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na přípravu. V tomto čase si barista připravuje veškeré zařízení a vybavení, které potřebuje k soutěži, včetně přípravy stolu (ubrus, okrasné doplňky) pro porotu. Po uplynutí tohoto času dá tato osoba znovu pokyn soutěžícímu na ukončení první části soutěže.

## Čas pro přípravu nápojů: 12 minut

Moderátor informuje baristu o připravenosti poroty. Poté dá barista zvednutím ruky a vyslovením slova „čas“ nebo „time“ signál časomíře, čímž odstartuje svůj soutěžní čas. Presentace baristy je ukončena opět na jeho pokyn, tedy zvednutím ruky a vyslovením „čas“ nebo „time“. Pouze po současném zvednutí ruky a srozumitelném vyslovení slov „čas“ nebo „time“ ukončí časomíra měření. V průběhu těchto 12 minut musí soutěžící prezentovat všechny nápoje (4 espressa a 4 cappuccina). Součástí tohoto soutěžního času je i základní úklid pracoviště.

## Čas pro úklid pracoviště: 10 minut

Tuto část soutěže již nemá na starosti barista, ale k tomu určení dobrovolníci. Uklidí pracoviště a přenesou veškeré příslušenství na vyhrazené místo. Barista v tomto čase odpovídá na otázky moderátora a následně se přesouvá na mobilní kavárnu, kde bude po dobu cca 15 minut k dispozici pro návštěvníky soutěže. Může dále připravovat svou kávu, pokud nevyužije možnosti použít kávu organizátora.

Další připravený soutěžící bude informován organizátorem soutěže, kdy začne jeho soutěžní část.

# Kávovar

Organizátor soutěže zajistí a umístí přístroje pro soutěž. Kávovary jsou jediným zařízením, jehož umístění nesmí barista měnit. Umístěné kávovary budou nastaveny na standardní hodnoty: teplota 92,5 ± 1,5 °C, tlak 8,5 – 9,5 baru. To se týká i technických parametrů a vybavení kávovaru.

**UPOZORNĚNÍ:** Níže uvedené důvody mohou vést k diskvalifikaci: Barista nesmí měnit nastavení nebo uzpůsobovat části kávovaru. Technický porotce ověřuje, že barista nic z následujícího na připraveném kávovaru neměnil:

- páku kávovaru / sítko / těsnění
- teplotu vody
- tlak



Na kávovary je zakázáno pokládat tekutiny či používané ingredience. Pokud si soutěžící na kávovar odloží něco mimo šálků, dostane od obou technických porotců 0 bodů za pořádek na pracovišti.

# Potřebné vybavení a doplňky

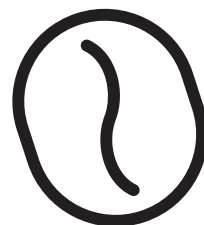
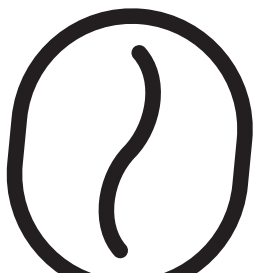
## Organizátor akce zajistí:

- kávovar a kávomlýnek
- koš na odpadky
- knock-out box (odklepávač)
- opěrku pod páku
- tamper

## Baristé si musí zajistit:

- kávomlýnek (není povinné)
- šálky na espresso (nutno počítat s větším množstvím, než bude potřeba pro porotu)
- šálky na cappuccino (nutno počítat s větším množstvím, než bude potřeba pro porotu)
- skleničky nebo šálky na zkoušky espressa – minimálně 2 ks
- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- zrnkovou kávu potřebnou pro zkoušku a pro přípravu nápojů (pokud nevyužijí možnosti použít kávu organizátora)
- mléko (bude k dispozici lednice pro chlazení – 1litr mléka/soutěžící)
- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- tamper (pěchovač) – není povinné
- konvičky na šlehání mléka
- čisté utěrky/hadry (doporučujeme minimálně 10ks)
- podnosy pro servírování nápojů porotě, doporučujeme minimálně 2ks
- ubrousky
- cukr
- nádobu na servírování vody pro porotu
- veškerý další potřebný materiál a zařízení pro přípravu soutěžních nápojů
- potřeby pro úklid pracovní plochy a čištění kávovaru a kávomlýnku
- soutěžící si mohou vybrat hudbu pro své vystoupení, která nesmí být obscénní – POZOR – hudbu je nutné dodat organizátorům nejpozději do 14.9.2016
- soutěžící musí přijít včas
- soutěžící nesmí nasypat kávu do mlýnku před zahájením přípravného času
- v průběhu přípravného času soutěžící připraví servírování pro porotu
- do skleniček by měl lít vodu až v průběhu svého vystoupení, jinak dojde k bodové srážce
- soutěžící si smí v průběhu přípravného času udělat cvičné shoty
- v portafilteru mohou zůstat puky před začátkem soutěžního času
- soutěžící smí predehřát své šálky, ale nesmí v nich být voda ani jiné tekutiny

Soutěžící si během soutěže za své nástroje a pomůcky zodpovídají sami. Organizátor soutěže, dobrovolníci a pořadatelé neručí za žádné předměty, které si soutěžící odloží v přípravně nebo v soutěžním prostoru.



# Hodnotící kritéria

V rámci soutěže Barista Cup Ostrava jsou stanoveny standardy pro hodnocení soutěžících, které jsou zapsány v hodnotící tabulce. Všichni porotci soutěže dodržují tyto standardy.

## Porota

Porotci hledají šampióna, který:

- rozumí kávě
- je mistrem svého řemesla a umí o něm mluvit
- připravuje skvělé nápoje
- je inspirací pro ostatní

## Technická porota

Při soutěžích budou přítomní dva techničtí porotci. Jejich stanoviště bude umístěno přímo na pracovní ploše.

Techničtí porotci budou posuzovat baristy především z následujících technických hledisek:

- hygiena a čistota na pracovní ploše a celková připravenost
- nastavení kávomlýnku
- správné umletí, dávkování a lisování kávy
- propláchnutí hlavy po vyjmutí portafilteru
- vysušení a vyčištění portafilteru před dávkováním, musí být komplet čistý a suchý (je dobré zřetelně ukázat porotci)
- přiměřené množství rozsypané kávy při mletí a dávkování, což je 5 gramů za kategorii nápojů
- konzistenci a efektivitu dávkování a tampování, soutěžící musí předvést konzistentní metodu, měl by rovnoměrně rozprostřít namletou kávu a tuto zarovnat
- vyčištění portafilteru před vložením do hlavy, strany a povrch portafilteru (je dobré zřetelně ukázat rozhodčímu)
- spuštění extrakce ihned po vložení do hlavy
- čas extrakce - doporučujeme dodržet 20-30vteřin - rozdíl by neměl být větší než 3 vteřiny v rámci každé kategorie
- vzhled espressa
- napěnění mléka (výsledkem je mikro-pěna)
- prázdná a čistá konvička před zahájením
- konvička by měla být čistá zvenčí i zevnitř
- vyčištění trysky před vložením do konvičky
- vyčištění trysky po vyjmutí z konvičky
- přiměřenou odpadovost mléka, po přípravě všech nápojů by konvička měla být více méně prázdná, přijatelné je max. 90ml
- po soutěžním úkonu hodnotí čistotu pracovního stolu a řádné užívání utěrek v průběhu přípravy nápojů
- celkový přístup k čistotě - nepřipustné je např. dotýkat se rukou vlastní tváře, úst, podlahy etc.
- správné používání utěrek - nepřijatelné je například používat různé ručníky pro čištění trysky, dotýkat se jimi na tváři a ústech, používání ručníků spadlých na zem etc.
- doporučujeme baristům **DETAILNĚ PROSTUDOVAT** hodnotící tabulku technického porotce

# Senzorická porota

Celkem budou přítomni 4 porotci, kteří budou hodnotit výslednou chuť a podobu nápojů. Tito porotci budou obsluhováni u stolu, který bude umístěn v blízkosti soutěžní pracovní plochy. Každý z porotců bude hodnotit pouze ten nápoj, který mu bude předložen.

Senzoričtí porotci hodnotí baristy zejména podle následujících hledisek:

- schopnost baristy komunikovat s porotci a s publikem
- prezentace své kavárny
- odborné znalosti a prezentace servírovaných nápojů
- vizuální dojem servírovaných nápojů
- chuťová kvalita podávaných nápojů
- teplota podávaných nápojů
- vyváženost chuti podávaných nápojů
- cremu – nesmí mít v sobě díru
- vyváženost chuti – vyváženost sladkosti, acidity a hořkosti
- přesnost popsání chuťových vjemů
- všechny chuťové vlastnosti zmíněné soutěžícím vezmou porotci v potaz a vyhodnotí je. Skóre je výsledkem souladu popisu se skutečností.
- espresso – tactile – tělo, textura, aftertaste – pocit v ústech a dochuť nápoje. Espresso by mělo mít tělo a texturu, která je v souladu s přípravou, způsobem extrakce a použitou kávou. Pokud soutěžící neposkytnou popis, očekává se plné tělo, kulatost a jemný konec.
- cappuccino – vizuální stránku nápoje, nápoj by měl ukazovat barevnou kombinaci mléka a kávy s dobrým kontrastem, symetrickým designem a dostatečnou lesklostí
- cappuccino – vyváženost chuti – nápoj by měl mít ideální teplotu pro konzumaci. Dále se hodnotí textura a chuť mléka. Nápoj by měl být harmonický ve své sladkosti mléka a základu espressa. Měl by odrážet vlastnosti a vyváženost, které vzniknou smícháním právě s vybranou kávou.
- pozornost baristy věnovaná detailům a kreativě
- doporučujeme baristům **DETAILNĚ PROSTUDOVAT** hodnotící tabulku degustačního porotce

## Zapomenuté vybavení

- Soutěžící smí v průběhu přípravného času opustit stage, ale čas mu běží dál
- Pokud soutěžící něco zapomene, informuje o tom technické porotce a vybavení si vyzvedne, čas při tom dále běží.

## Technické problémy

- Soutěžící si smí vyžádat technický time out, pokud se domnívá, že vznikl technický problém s kávovarem, mlýnkem nebo dalším elektronickým zařízením. Soutěžní čas bude zastaven. Pokud stage manažer uzná, že problém je objektivní, je vystoupení přerušeno.
- Rozhodčí rozhodne, jestli po jeho vyřešení bude soutěžící pokračovat, nebo zopakuje vystoupení v jinou chvíli.
- Pokud soutěžícího zdrží či vyruší člen publika, dobrovolníků etc, hlavní rozhodčí může soutěžícímu přidělit čas navíc bez penalizace.



- Pokud není stůl včas sklizen členem podpůrného týmu, hlavní rozhodčí může přidělit soutěžícímu čas navíc.

### Časomíra

Pro kontrolu a měření času daných 12-ti minutové částí soutěže budou pověřeny osoby z organizačního týmu. Osoba odpovědná za časomíru úzce spolupracuje především s technickými porotci.

## Po soutěži

Kromě vyhlášení výsledků bude mít soutěžící příležitost probrat své vystoupení s rozhodčími.

