



Pravidla Barista Cup Ostrava

Popis soutěže

Barista

připraví a naservíruje 4 stejná espressa a 4 mléčné nápoje čtyřem sensorickým porotcům v časovém limitu 12 minut,

sám určuje pořadí nápojů, vždy ale musí dokončit sérii jednoho typu nápoje, může v rámci každé série nápojů zvolit servírování po jednom, po dvou nebo po čtyřech,

sám si volí zrnkovou kávu k přípravě, sérii jednoho typu nápoje musí vždy připravit ze stejné kávy, tyto nápoje musí být připraveny dle stejné receptury, všechny lišící se nápoje od prvního naservírovaného nápoje budou hodnoceny 0 body v kategorii chuťový profil,

může připravit neomezené množství nápojů, hodnoceny budou jen ty naservírované sensorickým porotcům, ti začínají nápoj hodnotit ihned po naservírování, pokud pokyny baristy nezní jinak.

Dvanáctiminutový soutěžní čas začíná a končí na základě pokynu baristy, ten musí zvednout ruku a vyslovit "čas", případně "time". Pokud barista nedokončí soutěžní čas během limitu 12 minut, může pokračovat ve své prezentaci. Každá vteřina po limitu 12 min znamená 1 trestný bod v rámci celkového hodnocení na scoresheetu

Definice nápojů

Parametry espressa:

nápoj o objemu 30 ml +/- 5 ml z namleté kávy, připravený z jedné strany dvojité páky, gramáž namleté kávy si volí barista, žádné další ingredience nejsou povoleny,

rozdíl v délce extrakce dvou párů espressa nesmí být větší než 3 vteřiny,

musí mít viditelnou cremu,

je připraveno do šálku dle volby baristy, ze kterého mohou porotci bez problému nápoj pít a zhodnotit jej,

je servírováno se lžičkou, ubrouskem a neochucenou vodou, v opačném případě se absence negativně projeví na scoresheetu v kolonce "Pozornost na detaily",



chuť by měla být harmonicky vyvážená mezi kyselou, sladkou a hořkou,

pokud barista připraví espressa jiných parametrů a tyto změny odůvodní jako zamýšlené a podporující chuť, ještě před samotnou přípravou, nebude penalizován.

Parametry mléčného nápoje:

nápoj harmonicky kombinující pouze 1 single shot espressa (definice espressa výše) a plnost a sladkost našlehaného mléka, žádné další ingredience nejsou povoleny,

čisté (doslazované i neslazené) rostlinné mléko je povoleno,

živočišná mléka se neomezují pouze na kravské,

všechna mléka musí být komerčně dostupná a neochucená,

použití lidského mateřského mléka není povoleno,

nápoj by měl být servírován s latte artem nebo vycentrovaným kruhem bílé pěny, volba designu je na baristovi,

je připraven do šálku dle volby baristy, ze kterého mohou porotci bez problému nápoj pít a zhodnotit jej,

je servírován se lžičkou, ubrouskem a neochucenou vodou, v opačném případě se absence negativně projeví na scoresheetu v kolonce "Pozornost na detaily",

Průběh soutěže

Pro soutěž jsou připravena 2 stanoviště s profesionálními kávovary a mlýnky sponzora. Pořadí soutěžících a jejich umístění na jednotlivá stanoviště bude vylosováno před zahájením soutěže.

Celkový čas 32 minut je pro každého baristu rozdělen následovně:

příprava stanoviště - 10 min

soutěžní čas - 12 min

úklid stanoviště - 10 min



Příprava stanoviště

Čas 10 minut pro přípravu stanoviště hlídá timekeeper. Barista může pověřit timekeepera hlášením zbývajících času. V tomto čase barista připravuje veškeré zařízení a vybavení, které potřebuje k soutěži (prostor kolem kávovaru + stůl senzorických porotců). V tomto čase je baristovi dovoleno odejít pro zapomenuté vybavení (čas ale běží dál), nesmí mu však být pomoheno žádnou druhou osobou, ani verbálně, ani přinesením vybavení.

Soutěžní čas

Po příchodu a usazení poroty začíná barista svůj soutěžní čas zdviženou rukou a vyslovením "čas" nebo "time". Časomíra 12 minut bude v průběhu soutěžního času viditelná. Barista může pověřit timekeepera hlášením zbývajících času. K ukončení soutěžního času dochází opět po zdvižení ruky baristy a vyslovení "čas" nebo "time".

Úklid stanoviště

V této části pomáhají s úklidem a nošením vybavení ze stanoviště dobrovolníci. Barista v tomto čase absolvuje krátký rozhovor s moderátorem.

Kávovar

Organizátor soutěže zajistí a umístí přístroje pro soutěž. Kávovary jsou jediným zařízením, jehož umístění nesmí barista měnit. Kávovary budou nastaveny na tyto hodnoty:

teplota vody pro extrakci espressa bude nastavena v rozmezí $92,5 \pm 0,5$ °C,

tlak čerpadla kávovaru bude nastaven na 0,9 MPa (9 bar),

tlak páry kávovaru bude nastaven na 0,13 MPa (1,3 bar),

páky kávovaru budou osazeny soutěžními sítky ridgeless IMS 18/22 g.

UPOZORNĚNÍ: jakákoliv změna tlaku či teploty vody baristou bude důvodem k diskvalifikaci. Není možno měnit páky, sítko, trysky, sprchy ani těsnění kávovaru. Na kávovar je zakázáno pokládat tekutiny.



Potřebné vybavení

Všichni baristé si musí zajistit vybavení pro jejich soutěžní vystoupení.

Organizátor akce zajistí:

- kávovar
- mlýnek (volitelně)
- knock-box (volitelně)
- tamper (volitelně)
- opěrku pod páku (volitelně)
- koš na odpadky

Baristé si musí zajistit:

- mlýnek (pokud nechtějí použít mlýnek organizátora),
- šálky na espresso (plus náhradní),
- šálky na mléčný nápoj (plus náhradní),
- sklenice na vodu porotců,
- dostatečné množství kávy pro trénink a soutěž,
- mléko (k dispozici bude lednice),
- lžičky,
- tamper (pokud nechtějí použít tamper organizátora)
- konvičky na mléko
- utěrky a hadry (každá z nich by měla mít během soutěže svůj účel),
- nádobu na vodu,
- potřeby pro udržení pořádku na soutěžním stanovišti,
- vlastní soutěžní hudbu, která nesmí obsahovat vulgarismy a musí ji dodat pořadateli (zvukaři) před začátkem soutěže,
- barista nesmí nasypat kávu do mlýnku před začátkem "Přípravy stanoviště",
- soutěžícím je povoleno si během "Přípravy stanoviště" vyzkoušet přípravu libovolných nápojů,
- v portafilteru mohou zůstat puky, techničtí porotci je nebudou považovat za nepořádek na soutěžním stanovišti během začátku soutěžního času,
- zbytek stanoviště musí být na konci "Přípravy stanoviště" čistý, v opačném případě dochází k bodové ztrátě na scoresheetu technického porotce v kolonce "Čistá pracovní plocha",
- soutěžící smí předeřhřát své šálky již během "Přípravy stanoviště", nesmí v nich ale být voda ani jiné tekutiny



Hodnotící kritéria

V rámci soutěže Barista Cup Ostrava jsou stanoveny standardy pro hodnocení soutěžících, které jsou zapsány v hodnotících tabulkách (scoresheetech) jak senzorických, tak technických porotců. Důrazně doporučujeme si tyto tabulky důkladně projít.

Šampion Barista Cup Ostrava by měl splňovat následující:

rozumí kávě a umí propojit souvislosti odrůdy, pěstování, zpracování, pražení a přípravy kávy a umí je prezentovat obecenstvu a porotě

je mistrem baristického řemesla a jím připravené nápoje tento um zrcadlí

je inspirací pro ostatní

Technická porota

Během soutěžního času budou přítomni dva techničtí porotci, kteří se budou pohybovat v prostoru soutěžního stanoviště a mapovat technickou zdatnost soutěžícího:

- hygiena a čistota na pracovní ploše a celková připravenost,
- správnost nastavení mlýnku,
- správné postupy při mletí, distribuci kávy v páce a její následné pěchování,
- proplachování hlav kávovaru, začistění hran sítka a špičky spoutů pák před vložením do kávovaru,
- preciznost při čištění pák od zbytků kávy a vlhkosti,
- přiměřené množství odpadu namleté kávy (tolerance 5 g v každé sérii nápojů - espresso / mléčný nápoj),
- spuštění extrakce ihned po vložení pák do kávovaru,
- rozdíl extrakčních časů jednotlivých pák by měl být v toleranci 3 s,
- šlehání mléka do mikropěny a dostatečná hygiena při práci s mlékem,
- čisté a suché konvičky před začátkem soutěžního času,
- odpuštění páry před začátkem šlehání,
- vyčištění trysky po šlehání mléka a odpuštění páry,
- přiměřené množství odpadního mléka po dokončení všech mléčných nápojů (tolerance 90 ml),
- řádné užívání jednotlivých druhů utěrek během soutěžního času,
- celkový přístup k čistotě - nepříjemné je dotýkat se rukou vlastní tváře, vlasů, podlahy atd. či utírat nečistoty holou rukou během soutěžního času,
- nepříjemné je dále používat utěrky či ubrousky spadlé na zem.



Senzorická porota

Je tvořena čtyřmi porotci, kteří budou hodnotit výslednou chuť, podobu nápojů, informační obsáhlou prezentaci baristy a shodu prezentovaných chuťových a fyzikálních popisů nápojů s realitou v šálku.

Další hodnotící kritéria jsou:

- prezentační schopnosti baristy směrem k porotě,
- odborné znalosti suroviny, kterou barista používá a propojení těchto znalostí s výslednou chutí,
- vizuální dojem ze servírovaných nápojů,
- chuťová a fyzikální (textura, tělo...) kvalita nápojů a její vyváženost v šálku a jejich přesné popsání,
- všechny vyřčené chuťové a fyzikální popisy nápojů porotci zapisují a posléze srovnávají s realitou v šálku,
- přítomnost či absence cremy na espressu,
- všechny hodnotící parametry nápojů a jejich bodovou dotaci nalezne barista v hodnotící tabulce senzorického porotce.

Důrazně doporučujeme si důkladně projít hodnotící tabulky (scoresheety) jak technických, tak senzorických porotců.

Zapomenuté vybavení

Soutěžící smí v průběhu "Přípravy stanoviště" (v tomto případě informuje timekeepera) i "Soutěžního času" (v tomto případě informuje technického porotce) opustit pódium a odejít pro zapomenuté vybavení (čas ale běží dál), nesmí mu však být pomoheno žádnou druhou osobou, ani verbálně, ani přinesením vybavení.

Technické problémy

Soutěžící si smí v průběhu "Přípravy stanoviště" i "Soutěžního času" vyžádat "technický time out", pokud se domnívá, že vznikl technický problém na zařízení pořadatele. Soutěžní čas bude zastaven do vyřešení problému. Využití "technického time outu" při špatně nastaveném mlýnku, či při dalších problémech způsobených prací baristy, není přípustné.

- dle závažnosti technického problému a jeho následného řešení techničtí porotci rozhodnou, zda bude soutěžící moci pokračovat a navázat na své vystoupení, či své vystoupení zopakuje v jiném čase,
- pokud jakýkoliv člen organizačního týmu způsobí zdržení soutěžícího (například není včas vyčištěno soutěžní stanoviště), přidělí technický porotce s timekeeperem soutěžícímu čas navíc.



Časomíra

Kontrolou a měřením času "Přípravy stanoviště" je pověřen timekeeper. Soutěžící barista jej může instruovat o požadavcích hlášení zbývajících času.

Kontrolou a měřením "Soutěžního času" je pověřen timekeeper jehož naměřený čas bude zapsán technickými porotci do scoresheetu. Soutěžící barista jej může instruovat o požadavcích hlášení zbývajících času. Čas na časomíře může mít malou odchylku v řádech nízkých jednotek sekund. Pro přesné mapování času je soutěžícím povoleno využití vlastních stopek.

Po soutěži

Po vyhlášení budou všichni porotci k dispozici soutěžícím, kteří s nimi mohou projít své scoresheety a doptat se na veškeré podrobnosti a zpětnou vazbu ke svému vystoupení.

