



Campeonato Mundial de Baristas 2016

Regras e Regulamentos Oficiais

Escrito e aprovado pelo Comité de Operações e Competições do WCE
Subcomité de Regras e Regulamentos

Campeonato Mundial de Baristas 2016

Regras e Regulamentos Oficiais

ÍNDICE

1.0 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	3
2.0 A COMPETIÇÃO	4
3.0 PROCEDIMENTO DA COMPETIÇÃO	6
4.0 EQUIPAMENTO, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS-PRIMAS	8
5.0 INSTRUÇÕES PARA O CONCORRENTE PRÉVIAS AO TEMPO DE PREPARAÇÃO	9
6.0 TEMPO DE PREPARAÇÃO	10
7.0 TEMPO DE COMPETIÇÃO	11
8.0 QUESTÕES TÉCNICAS	13
9.0 TEMPO DE LIMPEZA	14
10.0 PÓS COMPETIÇÃO	14
11.0 PROTESTO E APELOS DO CONCORRENTE	15
12.0 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	16
13.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA	16
14.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL	20
15.0 COMPORTAMENTO DESONESTO POR UM OFICIAL DO WBC	24

1.0 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1 CONCORRENTES

1.1.1 Qualificações Nacionais

O Campeonato Mundial de Baristas (WBC - World Barista Championship) é uma competição aberta a Campeões Nacionais qualificados num evento Campeonato Mundial de Baristas sancionado e definido pelo World Coffee Events (WCE). Podem participar um (1) concorrente de cada nação que represente um Corpo Nacional do WCE licenciado. (Para saber mais sobre como se tornar um Corpo Nacional do WCE licenciado, por favor leia os Termos e Critérios de Sancionamento do Corpo Nacional, que pode encontrar aqui: <http://www.worldcoffeeevents.org/national-bodies/>).

1.1.2 Requisitos de idade

Os concorrentes têm de ter no mínimo 18 anos de idade no momento de competir em qualquer evento sancionado pelo World Coffee Events (WCE).

1.1.3 Nacionalidade

Os concorrentes devem possuir um passaporte válido do país que ele ou ela representa, ou documentação comprobatória de 24 meses de residência, de emprego ou de matrícula escolar, alguma parte do qual deve ter sido nos 12 meses anteriores à qualificação na competição nacional. Os concorrentes apenas podem representar um país por Competição Anual WBC. A Competição Anual WBC é definida como o período de tempo entre a realização do Evento WBC de um ano e a realização do Evento WBC do ano seguinte.

1.1.4 Dupla Nacionalidade

Em caso de dupla nacionalidade, o concorrente deve escolher o país a representar e competir no campeonato oficial, nacional desse mesmo país.

1.1.5 Juizes

Os concorrentes não poderão ser juizes em nenhum campeonato oficial da WBC (mundo, nacional, regional) em qualquer país, incluindo o seu próprio, no ano do evento WBC em que participam. Os juizes não podem competir em nenhum campeonato oficial da WBC (mundo, nacional ou regional) em qualquer país, incluindo o seu próprio, no ano do evento WBC em que participam. Os Baristas que participam na calibração de juizes, com a função de barista de calibração não podem competir em nenhum campeonato oficial da WBC (mundo, nacional, regional) no ano da sua participação no evento. A WCE incentiva quaisquer potenciais conflitos de interesse a serem declarados com a maior brevidade (celeridade) possível, sempre com antecedência em relação ao início de qualquer competição, quer seja pelo concorrente, pelo juiz ou pelo organizador do evento. Esta regra aplica-se a todos os eventos oficiais, os WCE Nacionais, bem como as Competições Mundiais. A não declaração de um potencial conflito de interesses com a devida antecedência à realização de um evento oficial, poderá resultar na desqualificação do prevaricador dos eventos, e/ou a WCE poderá anular o seu patrocínio dos mesmos eventos, sendo os resultados obtidos até ao momento anulados por não respeitarem as regras estabelecidas. Questões relacionadas com conflitos de interesse, ou esclarecimentos sobre a política acima mencionada devem ser dirigidas ao correio eletrónico: info@worldcoffeeevents.org

Os concorrentes não poderão selecionar ou patrocinar os juizes dentro de seu Concurso Nacional. Os concorrentes que estão envolvidos na gestão do seu Concurso Nacional devem declarar e clarificar a sua posição via correio eletrónico para a WCE delineando as suas áreas de intervenção. Deve ser referido que isto não exclui, necessariamente ou compromete a envolvimento dos concorrentes na gestão e organização do evento, no entanto a omissão é um fator de desqualificação.

1.1.6 Conflitos de Interesses

A WCE incentiva quaisquer potenciais conflitos de interesse a serem declarados com a maior brevidade possível, sempre antes do início de qualquer competição pelo concorrente, juiz e / ou organizador do evento. Isso aplica-se a todos os eventos oficiais, os WCE Nacionais, bem como as Competições Mundiais. A não declaração de um potencial conflito de interesses com antecedência à realização de um evento oficial, poderá resultar na desqualificação do indivíduo prevaricador dos eventos, e/ou a WCE poderá anular a sua participação e o seu patrocínio ao evento, sendo que os resultados obtidos, que não sigam estas diretrizes, não serão considerados válidos.

1.1.7 Substituições

Se um Campeão Nacional estiver impossibilitado de participar no WBC, o corpo licenciado desse país pode substituí-lo por um concorrente alternativo da sua competição nacional na ordem decrescente de sucessão, começando com o que terminou em segundo lugar. Todos os pedidos para substituições devem ser recebidos por escrito pelo WCE em info@worldcoffeeevents.org e aprovados pelo seu Director, antes da competição.

1.1.8 Despesas

Os Corpos Nacionais Licenciados são obrigados a pagar, ao seu Campeão Nacional, despesas razoáveis de viagem e acomodação, de ida, de volta, e durante a duração do WBC. Todas as outras despesas não listadas explicitamente acima são da exclusiva responsabilidade do concorrente. O WBC não será responsável por quaisquer despesas do concorrente sob qualquer circunstância.

1.2 APLICAÇÃO

1.2.1 Formulário de Inscrição do Concorrente

Os concorrentes devem completar o Formulário de Inscrição do Concorrente WBC online em www.worldbaristachampionship.com, com pelo menos seis semanas antecedência ao início do Evento WBC. Este formulário inclui um espaço para efectuar o upload de uma cópia digitalizada do passaporte válido exigido, ou de outras credenciais aceites (como descrito na secção 1.1.3 “Nacionalidade”). Os Campeões Nacionais aprovados receberão confirmação por email em aproximadamente duas semanas após a recepção de toda a documentação de registo exigida.

1.2.2 Registo tardio no Campeonato Nacional

Campeões Nacionais de competições realizadas menos de seis semanas antes do Evento WBC devem submeter todos os registos materiais **não mais do que 5 dias após o seu evento nacional**. O não cumprimento deste critério pode resultar na recusa da participação.

1.3 QUESTÕES DOS CONCORRENTES

Todos os concorrentes são pessoalmente responsáveis por ler e compreender as actuais Regras e Regulamentos do WBC e as folhas de pontuação, sem excepção. Todos os documentos do WBC estão disponíveis em <http://www.worldbaristachampionship.com>. Os concorrentes são incentivados a colocar questões antes da chegada ao WBC. Se qualquer concorrente não está esclarecido em relação a qualquer uma das regras e regulamentos, é da sua responsabilidade clarificar essa posição com o Comité de Regras e Regulamentos, antes do WBC, contactando info@worldcoffeeevents.org. Os concorrentes também terão a oportunidade de colocar questões durante a Reunião oficial dos Concorrentes, realizada antes do início da competição.

1.4 TERMOS E CONDIÇÕES

Os concorrentes e o Campeão Mundial de Baristas são porta-vozes visíveis do evento Campeonato Mundial de Baristas e exemplos da indústria dos cafés especiais, e como tal devem:

- A. Permitir ao World Coffee Events Ltd., seus intervenientes, agentes e representantes usar o nome do concorrente, imagem ou semelhança em qualquer formato, sem custo, para qualquer finalidade de negócio, incluindo, mas não limitado, a promoção de marketing;
- B. Ler e respeitar o documento Código de Conduta do Concorrente que se encontra no site do WBC.

1.5 APLICAÇÃO DAS REGRAS E REGULAMENTOS

O WBC irá aplicar estas Regras e Regulamentos ao longo da competição. Se um concorrente violar uma ou mais destas Regras e Regulamentos, poderá ser automaticamente desqualificado da competição, excepto quando as Regras contemplem uma aplicação ou consequência específica. Se um juiz ou um organizador da competição causar a violação de uma ou mais destas Regras, o concorrente pode apresentar um apelo, de acordo com o processo detalhado na secção “Protestos e Apelos do Concorrente”.

2.0 A COMPETIÇÃO

2.1 RESUMO Nova Regra

A. O desempenho/performance do competidor WBC serão avaliadas por três tipos de júri: Sensorial, Técnico e Júri Principal (geral). O Campeonato Mundial Barista será composto por 4 Júris Sensoriais, 1 Júri Técnico e 1 Júri Principal (geral). Poderá existir um Júri denominado “Júri Sombra” que não interfere na pontuação. Nos Campeonatos Nacionais o painel de Jurados será composto por: 4 Júris Sensoriais, 2 Júris Técnicos e 1 Júri Principal. Razão: A nível mundial nota-se que os competidores em geral têm um elevado desempenho a nível técnico nas suas atuações. Para que este nível se mantenha, decidimos diminuir o número de júris Técnicos de 2 para somente 1. Nas Competições Nacionais continuará a ser necessário 2 júris Técnicos.

B. Os concorrentes servirão uma bebida de todas as três categorias de bebidas (expresso, cappuccino, bebida de assinatura) a cada um dos quatro júris sensoriais (com base no expresso e sem álcool), para um total de doze bebidas, durante um período de quinze minutos.

O Júri principal pode provar qualquer uma das bebidas servidas aos Júris sensoriais.

C. O concorrente decide a ordem em que as categorias de bebidas são servidas; no entanto, qualquer categoria de bebidas deve ser concluída (por exemplo, todos os quatro espressos individuais são servidos) antes do concorrente poder servir outra categoria de bebida, caso contrário, ele/ela será desqualificado. A preparação e serviço dos elementos da bebida de assinatura são permitidos a qualquer momento durante o tempo da competição.

- D. Dentro de cada categoria (expresso, cappuccino e bebida de assinatura), as bebidas podem ser servidas aos júris em qualquer combinação (ou seja, uma de cada vez, duas de cada vez, ou todas as quatro simultaneamente). Os Júris sensoriais começarão a sua avaliação assim que a bebida for servida.
- E. Todas as quatro bebidas em cada categoria têm que ser preparadas usando o mesmo café; no entanto, o café usado pode mudar entre categorias. As quatro bebidas de cada categoria devem conter os mesmos ingredientes e seguir a mesma receita. Preparar e servir deliberadamente bebidas variadas dentro de uma categoria resultará numa pontuação de zero no Equilíbrio de Sabor para as bebidas que se desviem na receita da bebida que é servida em primeiro lugar.
- F. Os concorrentes podem produzir tantas bebidas quanto quiserem durante a competição; no entanto, apenas as bebidas servidas aos Júris sensoriais serão avaliadas.

2.2 DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS Nova Regra

O creme deverá estar bem presente quando o expresso for servido. O creme deve ser denso, cremoso e uniforme sem a existência de abertura no centro.

Razão: reformulação e esclarecimento para aplicação desta regra.

2.2.1 Expresso

- A. Expresso é uma bebida de 30 ml +/- 5 ml (1 fl. oz.) feita a partir de café moído, vertida de um lado de um porta-filtro duplo numa extracção contínua.
- B. Café é a acumulação do produto torrado da semente do fruto de uma planta do género *Coffea*.
- C. Os cafés não podem ter quaisquer aditivos, aromatizantes, corantes, perfumes, substâncias aromáticas, líquidos, pós, etc., de qualquer tipo, adicionados em qualquer momento entre o tempo em que o café é colhido (como cereja) até ser extraído em bebida. Substâncias utilizadas durante o crescimento, cultivo e processamento primário do café são permitidas (fertilizantes, etc.).
- D. Café em grão inteiro pode ser uma mistura, uma única região, um único país, uma única fazenda, etc.
- E. A todos os Júris deve ser servido um expresso. Se o shot não estiver de acordo com a definição de expresso, as pontuações de sabor e/ou tácteis irão reflectir a experiência sensorial resultante. O expresso pode ser preparado com várias quantidades de café.
- F. O expresso será extraído a uma temperatura entre 90,5-96 graus Celsius (195-205 graus Fahrenheit).
- G. A pressão de extracção da máquina de café expresso será definida entre 8,5 e 9,5 bar.
- H. Os tempos de extracção entre dois pares de extracções expresso não devem ter uma variação superior a 3,0 segundos, caso contrário um "não" será dado para "Tempo de extracção". Um tempo de extracção de 20-30 segundos é recomendado, mas não obrigatório.
- I. O creme deve estar presente quando o expresso for servido sem a existência de abertura no centro.
- J. O expresso deve ser servido num recipiente de 60 a 90 ml, pelo qual os Júris sejam capazes de beber como exigido sem qualquer prejuízo funcional para a sua capacidade de pontuar com precisão; isto inclui mas não é exclusivo a: recipiente estar demasiado quente, incapaz de segurar e beber do recipiente em segurança, Júris incapazes de executar o protocolo de avaliação do expresso. De outro modo, um "não" será dado a "Recipiente usado para expresso funcional e correcto".
- K. O expresso deve ser servido aos Júris com uma colher apropriada, guardanapo e água insípida, caso contrário, o concorrente receberá uma pontuação reduzida em "Atenção ao detalhe".
- L. Nada mais do que café moído e água pode ser colocado nos porta-filtros, caso contrário, o expresso receberá zero pontos em todas as pontuações disponíveis nas folhas de pontuação técnicas e sensoriais na categoria expresso.

2.2.2 Bebida com leite (Cappuccino) Nova Regra

- A. A bebida á base de leite é a combinação de (1) uma dose de espresso (pela definição do ponto 2.2.1) e leite de vaca vaporizado e deve produzir uma bebida harmoniosa, rica e doce de leite e expresso bem balanceada sem que ultrapasse um volume total de 240 ml (24 cl).
- B. A bebida á base de leite pode ser servida com estilo Latte Art ou simplesmente estilo tradicional com um círculo branco de leite no centro. Latte Art poderá conter qualquer tipo de desenho (expressão) que o competidor escolher.
- C. A bebida á base de leite deverá ser servida numa Chávena (taça) em que o Júri seja capaz de avaliar a bebida corretamente sem qualquer tipo de dificuldade ou obstáculo; por exemplo: Chávena e asa demasiado quente, tornando-a impossível de segurar ou beber em segurança sem se queimar. Caso qualquer uma destas situações se verifique um "NÃO" será dado para a funcionalidade da Chávena.
- D. Toppings adicionais como por exemplo; açúcares, especiarias e aromas em pó não são permitidos. Caso o competidor insista em usar este tipo de produtos, receberá (0) zero pontos na categoria de ("Taste Balance") "Sabor e Balanço".

- E. A Bebida á base de leite deverá ser servida aos Júris acompanhado de um guardanapo e agua neutra (sem aroma), caso não o faça receberá uma pontuação baixa na categoria “Atenção e Detalhe” (“Attention to Detail”).
- F. Alem de água e café moído, nada mais poderá ser colocado dentro dos porta-filtros, caso contrário a bebida á base de café receberá (0) zero pontos em todas as categorias, tanto sensoriais como técnicas na folha de avaliação da bebida á base de leite.

2.2.3 Bebida de Assinatura

- A. Uma bebida de assinatura demonstra a criatividade e aptidão do concorrente em criar uma bebida, apelativa e individual, baseada no expresso.
- B. A bebida de assinatura deve ser uma bebida líquida; os júris têm que ser capazes de a beber. Comida pode acompanhar a bebida, mas apenas o item bebida será avaliado pelos júris sensoriais.
- C. Cada uma das quatro bebidas de assinatura deve conter no mínimo um shot de expresso (por definição de expresso em 2.2.1), caso contrário o concorrente receberá uma pontuação de zero pontos em “Equilíbrio de sabor” nas folhas de pontuação sensorial na categoria de bebida de assinatura. Se qualquer uma das bebidas de assinatura não contiver no mínimo um shot de expresso, essa bebida de assinatura correspondente receberá uma pontuação de zero pontos em “Equilíbrio de sabor” nas folhas de pontuação sensorial na categoria de bebida de assinatura.
- D. O expresso usado na bebida de assinatura deve ser preparado durante o tempo de actuação do concorrente, caso contrário a bebida de assinatura receberá uma pontuação de zero em “Equilíbrio de sabor” nas folhas de pontuação sensorial na categoria de bebida de assinatura.
- E. Deve estar presente um sabor dominante do expresso, de outro modo a pontuação “Equilíbrio de sabor” reflectirá a experiência sensorial resultante.
- F. A bebida de assinatura deve ser servida a qualquer temperatura consumível.
- G. Quaisquer ingredientes podem ser usados na preparação da bebida de assinatura excepto álcool, extractos de álcool ou subprodutos, substâncias controladas ou ilegais, caso contrário a bebida de assinatura receberá zero pontos em todas as categorias disponíveis nas folhas de pontuação sensorial na categoria de bebida de assinatura.
- H. Todos os ingredientes devem ser revelados mediante solicitação. Os concorrentes devem trazer a embalagem original de todos os ingredientes usados na sua bebida de assinatura para inspecção pelos júris para verificação dos ingredientes. Se o concorrente não fornecer a embalagem original quando solicitada, a bebida de assinatura receberá zero pontos em todas as categorias disponíveis nas folhas de pontuação sensorial na categoria de bebida de assinatura.
- I. Os ingredientes da bebida de assinatura devem ser preparados e montados no local durante o tempo de competição. A preparação de uma bebida de assinatura é avaliada na categoria “Bem explicada, apresentada e preparada” na folha de pontuação sensorial. A preparação antes do tempo de competição é necessária para certos ingredientes (ou seja, uma infusão de 24 horas) e é aceite.
- J. Nada mais do que café moído e água pode ser colocado nos porta-filtros, caso contrário a bebida de assinatura receberá zero pontos em todas as categorias disponíveis nas folhas de pontuação sensorial e técnica na categoria de bebida de assinatura.

3.0 PROCEDIMENTO DA COMPETIÇÃO

3.1 RESUMO

- A. O espaço da competição consistirá num palco com três estações de competição, numeradas 1, 2, e 3.
- B. A cada concorrente será atribuído um tempo de início e um número de estação.
- C. Será dado a cada concorrente 45 minutos na estação que lhe foi atribuída, constituídos pelos seguintes segmentos:
- 15 minutos Tempo de Preparação
 - 15 minutos Tempo de Competição/Actuação
 - 15 minutes Tempo de Limpeza

D. O fluxo da competição seguirá o processo descrito no seguinte gráfico.

Estação Nº 1	Estação Nº 2	Estação Nº 3
1º Barista	2º Barista	3º Barista
15 min Preparação	15 min Preparação	15 min Preparação
15 min Competição	15 min Competição	15 min Competição
15 min Limpeza	15 min Limpeza	15 min Limpeza
4º Barista	5º Barista	6º Barista
15 min Preparação	15 min Preparação	15 min Preparação
15 min Competição	15 min Competição	15 min Competição
15 min Limpeza	15 min Limpeza	15 min Limpeza

- E. A competição consistirá em três rondas de competição: Ronda Um (todos os participantes), Semifinais (12 concorrentes) e Finais (6 concorrentes), com os concorrentes que obtenham a pontuação mais alta a avançar para a ronda seguinte.
- F. O WBC pode, a seu critério, programar mais do que uma ronda de competição num único dia (ou seja, Semifinais e Finais podem ser realizadas no mesmo dia). No final da Ronda Um, os concorrentes com as doze pontuações mais altas avançam para a ronda das semifinais. No final da ronda das Semifinais, os concorrentes com as seis pontuações mais altas avançam para as Finais. A pontuação do concorrente em cada ronda não será transportada para a ronda seguinte. Os concorrentes não receberão as suas folhas de pontuação para revisão até terem terminado de avançar na competição.
- G. Na conclusão da primeira ronda, haverá uma cerimónia onde os semi-finalistas são anunciados e todos os concorrentes serão reconhecidos. Todos os concorrentes têm que comparecer nesta cerimónia. Os doze Semifinalistas serão anunciados sem ordem particular e não serão informados das suas pontuações da Primeira Ronda. Após as finais haverá uma cerimónia de entrega de prémios onde os finalistas serão premiados do sexto ao primeiro lugar.

3.2 VISÃO GLOBAL DA ÁREA DE COMPETIÇÃO

3.2.1 Localização da estação

Figura 1



As estações individuais têm que ser organizadas como demonstrado na Figura 1, no entanto as três estações podem ser colocadas de uma forma que melhor se adequa ao espaço e às limitações do local da competição, tendo presente a facilidade de utilização, o caminho da área de preparação dos baristas para as estações, os pontos de observação para os espectadores, e quaisquer posições de câmeras que possam estar presentes. [As medidas destas mesas são as usadas pela WCE, nos campeonatos Nacionais é recomendado que as medidas sejam respeitadas o máximo possível.](#)

4.0 EQUIPAMENTO, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS PRIMAS

4.1 MÁQUINA EXPRESSO

Os concorrentes só podem usar a máquina expresso fornecida para o WBC pelo patrocinador de máquina expresso oficial WBC. A máquina expresso fornecida pelo WBC tem uma configuração técnica fixa e não pode ser alterada pelos concorrentes. A máquina expresso será calibrada de acordo com as seguintes especificações: A temperatura será ajustada entre 90,5-96 graus Celsius (195-205 degrees Fahrenheit), e a pressão da bomba ajustada entre 8,5 e 9,5 bar.

4.2 NENHUNS LÍQUIDOS OU INGREDIENTES NA MÁQUINA

Nenhuns líquidos ou ingredientes de qualquer tipo podem ser colocados ou vertidos na parte superior da máquina expresso (ou seja, nenhuma água nas chávenas, não verter ou misturar líquidos ou ingredientes, nenhuns ingredientes de aquecimento). Se um concorrente colocar ou verter líquido ou ingredientes na parte superior da máquina, ele/ela receberá zero pontos na categoria de Gestão da Estação em ambas as folhas de pontuação técnica.

4.3 DESQUALIFICAÇÃO

Os concorrentes não podem mudar, ajustar ou substituir qualquer elemento, configuração, ou componente da máquina expresso. Quaisquer mudanças ou ajustes feitos podem ser motivo de desqualificação (ou seja, os porta-filtros, inserir filtros, temperatura, pressão, pontas da lança de vapor, etc.). Qualquer dano no equipamento da competição devido a má utilização ou abuso é motivo de desqualificação de acordo com o critério do júri principal a presidir.

Nova Regra

4.4 MOINHO

Os concorrentes do WBC só devem usar o moinho do patrocinador oficial do WBC, Mahlkoenig, para preparação dos expressos para a prova de expresso, de cappuccino e bebida de assinatura. O moinho certificado pelo WCE (World Coffee Events): Mahlkoening K30 Vario Air, será colocado ao dispor dos concorrentes durante toda a competição. O uso de moinhos pertencente ao concorrente (mesmo sendo um modelo igual ao do fornecido pelo patrocinador oficial) não é permitido. O moinho fornecido pelo patrocinador terá uma configuração técnica interna única incluindo abertura de doseador e não poderá ser aberto/alterado pelos concorrentes. Os concorrentes poderão alterar a granulometria da moagem e doseador unicamente pelo painel de controlo exterior. O moinho do patrocinador oficial estará calibrado com as mesmas especificações para cada concorrente. Ao não respeitar esta regra o concorrente será automaticamente desqualificado. Nas Competições Nacionais não será obrigatório o uso do moinho oficial do WBC.

Razão: A World Coffee Events (WCE) reconhece que muitos concorrentes para se prepararem para competir, (e as equipas de pessoas que os acompanham) requer um grande custo de tempo, energia e equipamento/material para competição. Nesse sentido nós (WCE) gostaríamos de oferecer oportunidades iguais para todos os Baristas que entrem em palco e usem o mesmo moinho fornecido pela organização do WBC. Assim sendo os Júris e concorrentes estarão unicamente focados na parte de destreza técnica e criatividade, e assim todos estarão a usar os mesmos utensílios básicos em palco.

4.5 EQUIPAMENTO ELÉCTRICO ADICIONAL

Adicionalmente ao(s) seu(s) moinho(s) expresso, os concorrentes podem utilizar até duas peças adicionais de equipamento eléctrico durante a sua actuação. Os concorrentes devem notificar o Director do Evento WBC, antes da chegada ao WBC, sobre qualquer equipamento eléctrico que irão trazer (ou seja, chapa eléctrica, misturador, etc.), de outro modo o concorrente corre o risco de que o seu equipamento não seja permitido na sua actuação. Os concorrentes são responsáveis por assegurar que os seus equipamentos eléctricos podem funcionar no país onde o WBC é realizado e por quaisquer adaptadores ou conversores necessários para o funcionamento do equipamento. O WBC não disponibilizará adaptadores eléctricos ou conversores.

4.6 EQUIPAMENTO DISPONIBILIZADO E MATERIAIS

Cada estação do concorrente será equipada com o seguinte: Mesa da Máquina (Para máquina expresso, moinho e blender) C: 1,80m L: 0,90m A: 0,90m; Mesa de Trabalho (para bandejas, material de vidro e acessórios adicionais) C: 1,80m L: 0,60m A: 0,90m; Mesa de Apresentação (Mesa dos juizes) C: 1,80m L: 0,60m A: 1,00m; Máquina Expresso; Moinho; Blender; Caixa de Borrás; Leite Gordo; Balde do Lixo; Carro de Serviço (Para uso durante o tempo de preparação e limpeza).

4.7 EQUIPAMENTO RECOMENDADO E MATERIAIS

Os concorrentes são obrigados a trazer todos os materiais adicionais necessários para a sua apresentação; caso contrário o concorrente corre o risco de não ter suficiente equipamento para completar a sua apresentação. Os concorrentes devem fazer seguros para quebras durante a viagem e/ou durante a competição.

Os concorrentes são responsáveis e encarregados do seu próprio equipamento e acessórios enquanto na competição. O WBC, voluntários e pessoal do evento

não são responsáveis pela segurança de itens deixados na sala de preparação dos concorrentes ou na área de competição.

A lista de materiais que o concorrente pode trazer inclui o seguinte:

- Café (para o treino e a competição)
- Moinho(s) (opção de usar o moinho disponibilizado pelo WBC)
- Equipamento Eléctrico adicional (máximo dois itens)
- Tamper
- Copos de shot
- Leiteiras de vaporização
- Leite (opção de usar o leite disponibilizado pelo WBC)
- Chávenas e pires conforme necessário
- Colheres
- Quaisquer utensílios específicos necessários
- Todos os equipamentos/acessórios necessários para a Bebida de Assinatura
- Guardanapos
- Copos de água (para quatro juízes sensoriais e um juiz principal)
- Água (para quatro juízes sensoriais e um juiz principal)
- Toalhas de bar/panos limpos (para o treino e a competição)
- Materiais de limpeza (pincel de balcão, pincel de moinho, etc.)
- Bandeja(s) (para servir bebidas aos juízes)
- Todos os acessórios para mesa de apresentação aos juízes
- Carro de Serviço (opção de usar o carrinho disponibilizado pelo WBC)

5.0 INSTRUÇÕES PARA O CONCORRENTE ANTES DO TEMPO DE PREPARAÇÃO

5.1 REUNIÃO DE ORIENTAÇÃO DOS CONCORRENTES

Antes do início do Evento WBC, terá lugar uma Reunião de Orientação dos Concorrentes. Esta reunião é obrigatória para todos os concorrentes. Durante esta reunião, o Director do Evento WBC e juízes principais a presidir irão fazer comunicados, explicar o fluxo da competição, rever o horário da competição, liderar uma visita ao palco e às áreas de bastidores. Esta será uma oportunidade para os concorrentes colocarem questões e/ou preocupações ao Director do Evento WBC e/ou júris principais a presidir. Se um concorrente não fez comunicação antecipada ao Director do Evento WBC e não comparecer à Reunião de Orientação, será sujeito a desqualificação pelos júris principais a presidir.

Nova Regra

5.1.1 Preparação/afinação do moinho e equipamento eletrónico adicional

Se um concorrente trazer equipamento eletrónico para afinar ou preparar o moinho e pretender usar dois moinhos fornecidos pelo patrocinador, terá de informar o diretor/responsável de palco do WBC antes do início da competição. Razão: reformulação e esclarecimento para aplicação desta regra.

5.2 SALA DE PREPARAÇÃO PRÁTICA

Haverá uma área de encenação designada como a sala de preparação/treino dos concorrentes. Esta área será reservada para os concorrentes, voluntários e quaisquer funcionários do WBC. Juízes WBC, imprensa/mídia, família e apoiantes do concorrente não podem estar presentes nesta área sem o consentimento do Director do Evento WBC. Os concorrentes poderão guardar o seu equipamento, acessórios, ingredientes, etc., nesta sala por sua conta e risco. Frigoríficos e congeladores serão disponibilizados para quaisquer ingredientes que necessitem de permanecer frios ou congelados. Esta sala também incluirá uma estação de lavagem de louça para os concorrentes utilizarem para lavar vidro e utensílios de bar. Os concorrentes são responsáveis por limpar os seus próprios pratos e material de vidro, e por manter o controlo destes itens. Assistentes/voluntários e pessoal do evento não são responsáveis por quebras ou perda dos pratos ou itens do concorrente.

5.3 TEMPO DE TREINO

A sala de preparação/treino terá 3 máquinas expresso de três grupos e moinhos idênticos ao equipamento de competição no palco. Cada concorrente terá uma hora do tempo de treino agendado. Os tempos de treino serão programados com base no tempo de competição (ou seja, os primeiros concorrentes programados

terão agendados os primeiros tempos de treino). Os concorrentes receberão um email com o programa do treino antes do Evento WBC. Se um concorrente não puder comparecer ao seu tempo de treino designado, ele/ela será responsável por trocar com outro concorrente ou encontrar um tempo alternativo. O WBC não garante acesso ao espaço de treino fora do tempo de treino designado.

5.4 MÚSICA DE COMPETIÇÃO

Os concorrentes podem trazer música num CD para ser tocado durante o seu tempo de competição. A música não pode conter profanidades, caso contrário a pontuação do concorrente em "Apresentação: profissionalismo" pode ser penalizada em todas as Folhas de Pontuação Sensorial. Os concorrentes devem marcar a caixa do CD de forma clara com o seu nome. É da responsabilidade do concorrente dar ao Director do Evento WBC ou pessoal do Audio Visual o seu CD antes do início da competição. É também da responsabilidade do concorrente recuperar o CD do Director do Evento WC ou do pessoal do Audio Visual após a competição. CDs que não forem recuperados serão descartados após a competição.

5.5 SER PONTUAL

Os concorrentes devem estar na sala de preparação/treino no mínimo 30 minutos antes dos seus 15 minutos de Tempo de Preparação agendado. Qualquer concorrente que não esteja preparado e pronto a começar imediatamente no início dos seus 15 minutos de tempo de preparação pode ser desqualificado.

5.6 PREPARAÇÃO DA ESTAÇÃO

O assistente principal será responsável por assegurar que cada estação do concorrente está preparada como o concorrente pediu antes do seu tempo de preparação (ou seja, o assistente/voluntário principal assegurar-se-á que cada moinho, blender e/ou equipamento eléctrico do concorrente está colocado à direita ou à esquerda da máquina expresso por pedido do concorrente).

5.6.1 Preparação do Moinho e do Equipamento Eléctrico adicional

Se um concorrente trouxe o seu próprio moinho e/ou equipamento eléctrico adicional, o concorrente precisa de informar o Director do evento WBC antes do início da competição. O assistente/voluntário principal contactará o concorrente antes do início dos seus 15 minutos de Tempo de Preparação. Se o concorrente quiser ajudar o assistente/voluntário principal a levar o seu moinho e/ou equipamento eléctrico adicional para a estação, será permitido; no entanto, uma vez que o(s) item(s) esteja no lugar e ligado, o concorrente não tem permissão de tocar no(s) item(s) e deve deixar o palco de imediato. Por favor note: não podem ser colocados grãos de café na tremonha até ao tempo de preparação do concorrente.

5.7 APOIANTES/ASSISTENTES NÃO PERMITIDOS NO PALCO

Ninguém mais além do concorrente, o seu tradutor designado (como exigido) e pessoal autorizado do WBC são permitidos no palco durante o tempo de preparação, actuação e limpeza alocado. O não cumprimento pode resultar em desqualificação.

5.8 MATERIAIS VOLANTES NO PALCO

Um carro de serviço estará disponível para os concorrentes transportarem os seus itens para e de a área de competição. Antes do tempo de preparação do concorrente, ele ou ela carregará o carro com os materiais e louças necessárias para a competição. Cada concorrente terá um assistente/voluntário de estação designado que assistirá o concorrente enquanto ele/ela leva o carro de serviço da área de preparação para a sua estação designada. Apenas o assistente/voluntário de estação designado terá permissão para assistir o concorrente no palco com o carro. Uma vez no palco, o assistente/voluntário de estação designado perguntará ao concorrente se a estação está preparada de acordo com as suas especificações; se o concorrente disser "sim" o assistente/voluntário de estação deixará o palco; se o concorrente disser "não", o concorrente dirá que alterações adicionais são necessárias efectuar. O assistente/voluntário de estação e o concorrente têm permissão para efectuar estes ajustes juntos por pedido do concorrente. Uma vez que a configuração da estação vá de encontro à aprovação do concorrente o assistente/voluntário de estação irá apresentar o concorrente ao temporizador de preparação e deixará o palco.

6.0 TEMPO DE PREPARAÇÃO

6.1 INÍCIO DO TEMPO DE PREPARAÇÃO

Cada concorrente terá 15 minutos de tempo de preparação. Uma vez que o concorrente anterior comece a sua actuação, o seguinte concorrente programado pode começar os seus 15 minutos de tempo de preparação sobre assessoria do Director do Evento WBC e/ou do controlador de tempo designado. Controladores de tempo de competição e preparação são opcionais e ao critério do Director do Evento desde que um método

independente de cronometragem esteja disponível. Ao longo das Regras e Regulamentos, as instruções para os controladores de tempo de competição e preparação apenas se aplicam se estiverem a ser utilizadas pelo Director do Evento.

Uma vez que o concorrente tenha chegado à sua estação designada e concordado que a estação está preparada de acordo com as suas especificações, o controlador de tempo de preparação oficial perguntará ao concorrente se está pronto a começar. O concorrente deve pressionar o botão de início no controlo remoto ligado ao relógio para começar os seus 15 minutos de tempo de preparação antes de tocar em qualquer coisa na sua estação. O controlador de tempo designado dará início a um cronómetro no momento em que o concorrente pressione o botão de início no controlo remoto.

6.2 CARRO DE SERVIÇO

Os concorrentes são responsáveis por carregar e descarregar os materiais no carro de serviço disponibilizado. O assistente de preparação removerá o carro do palco no final do tempo de preparação do concorrente. O carro de serviço não é permitido no palco durante a actuação. Por favor note que se itens forem deixados no carro após o tempo de preparação do concorrente estar concluído, o concorrente não pode recuperar esses itens até que a sua actuação esteja em curso. (Ver 8.2 “Acessórios Esquecidos”)

6.3 MESA DE APRESENTAÇÃO DOS JUÍZES

A mesa de apresentação dos juízes pode ser preparada durante o tempo de preparação do concorrente. É permitido que a água para os juízes seja colocada na mesa de apresentação dos juízes durante o tempo de preparação do concorrente; no entanto, a água não deve ser vertida em copos antes do início da actuação do concorrente, caso contrário o concorrente receberá zero pontos na categoria “Apresentação: Profissionalismo” em todas as folhas de pontuação sensorial. Se um concorrente não desejar pré-preparar a mesa de apresentação dos juízes durante o seu tempo de preparação, ele/ela pode preparar a mesa no início do seu tempo de competição/actuação.

6.4 SHOTS DE PRÁTICA

Os concorrentes são autorizados e encorajados a tirar shots de prática durante o seu tempo de preparação. “Discos” (também conhecidos como “borras”) podem permanecer nos portafiltros no início do tempo de competição do concorrente.

6.5 CHÁVENAS PRÉ-AQUECIDAS

As chávénas podem ser pré-aquecidas durante o tempo de preparação do concorrente. No entanto, nenhuma água pode estar presente nas chávénas no início do tempo de competição do concorrente. Líquidos ou ingredientes não podem ser colocados no topo da máquina, caso contrário zero pontos serão atribuídos em “Gestão da Estação”.

6.6 FIM DO TEMPO DE PREPARAÇÃO

Os concorrentes não podem exceder os seus 15 minutos de tempo de preparação atribuídos. O assistente de preparação dará ao concorrente um aviso de 10 minutos, 5 minutos, 3 minutos, 1 minuto, e 30 segundos durante os seus 15 minutos de tempo de preparação. Aos 15 minutos, o assistente de preparação oficial indicará que o tempo expirou e pedirá que o concorrente se afaste da estação. Qualquer concorrente que não cesse a preparação dentro dos 15 minutos será sujeito a penalizações como indicado na Secção 7.10.

7.0 TEMPO DE COMPETIÇÃO

7.1 INTRODUÇÃO PELO MESTRE DE CERIMÓNIAS

Imediatamente antes do início da sua apresentação, o Mestre de Cerimónias (MC) apresentará o concorrente à audiência. Os concorrentes são obrigados a usar um microfone sem fios durante as suas actuações; no entanto, o microfone apenas estará ligado durante o tempo de actuação.

7.2 INTÉRPRETE

Cada concorrente pode fornecer um intérprete à sua escolha e a seu próprio custo. Durante a competição, o intérprete pode apenas comunicar entre o concorrente e o MC e não pode editar, embelezar ou de outro modo alterar o diálogo à medida que é traduzido. Não é permitido tempo de competição adicional quando se utiliza um intérprete.

7.3 INÍCIO DO TEMPO DE COMPETIÇÃO

O Mestre de Cerimónias perguntará ao concorrente se está pronto para começar. Antes de se apresentar ao juízes, o concorrente tem de pressionar o botão de início localizado no controlo remoto ligado ao relógio. O juiz principal designado dará início a um cronómetro no momento que o concorrente pressione o botão de início no controlo remoto, para começar os seus 15 minutos de tempo de competição/actuação.

O controle do tempo decorrido durante os 15 minutos de tempo de competição/actuação é da responsabilidade do concorrente, apesar de ele/ela poder pedir uma verificação de tempo a qualquer momento. O controlador de tempo da competição dará ao concorrente um aviso aos 10 minutos, 5 minutos, 3 minutos, 1 minuto e 30 segundos, durante os seus 15 minutos de tempo de competição. O controlador de tempo é obrigado a vocalizar estes avisos em tempo real e pode interromper o concorrente enquanto ele/ela fala.

Se um relógio funcionar mal por qualquer razão, o concorrente não pode parar a sua actuação. No caso de mau funcionamento do relógio, o tempo do controlador de tempo é o tempo oficial para a competição. O concorrente receberá os mesmos avisos indicados acima.

7.4 APRESENTAÇÃO DO CONCORRENTE

No início da actuação do concorrente, ele/ela apresentar-se-à aos quatro júris sensoriais e ao júri principal. Os quatro juízes sensoriais e o júri principal estarão atrás da mesa de apresentação dos juízes. Os dois júris técnicos estarão de um dos lados da estação ou atrás da estação e terão especial cuidado para não interferirem com o concorrente.

7.5 SERVIR BEBIDAS EXIGIDAS

Todas as bebidas devem ser servidas na mesa de apresentação dos júris. Bebidas não servidas na mesa de apresentação dos júris receberão uma pontuação de "0" em Equilíbrio de Sabor e Aroma (onde aplicável).

Ver 2.0 A COMPETIÇÃO e 2.1 DEFINIÇÕES DE BEBIDAS.

Os concorrentes são obrigados a servir e/ou fornecer água não aromatizada aos quatro júris sensoriais para cada curso de bebida.

Os concorrentes podem servir água não aromatizada aos júris no início do tempo de actuação, ou quando o primeiro conjunto de bebidas forem servidas e podem escolher encher novamente os copos de água dos júris.

7.6 ASSISTENTES/VOLUNTÁRIOS RETIRAM AS BEBIDAS SERVIDAS

Após cada conjunto de bebidas ter sido servido e avaliado pelos juízes, um assistente/voluntário retirará as bebidas da mesa de apresentação dos juízes na direcção do Juiz Principal. Os assistentes/voluntários removerão as chávenas, pires e colheres usados no curso da bebida anterior. Se um concorrente tem instruções especiais para o assistente/voluntário, ele/ela terá que explicar estas instruções ao Director do Evento WBC e ao assistente/voluntário antes do início do seu tempo de competição, caso contrário o standard de chávenas, pires e colheres serão retirados. Se não foram dadas instruções ao director do Evento WBC, e utensílios que o concorrente pretende foram retirados pelos assistentes/voluntários, a recolocação dos utensílios é permitida de acordo com 8.2 Acessórios Esquecidos. O assistente/voluntário fará todos os esforços razoáveis para evitar dificultar o concorrente, mas é da responsabilidade do concorrente navegar na sua estação com sucesso.

7.7 PERÍMETROS DA ESTAÇÃO

Os concorrentes podem utilizar apenas a área de trabalho fornecida pelo WBC: a mesa da máquina, mesa de trabalho, e mesa de apresentação. A introdução de qualquer outro mobiliário e/ou equipamento que seja colocado directamente em ou por cima do piso da área de competição (ou seja, um stand, mesa, aparador, banco, etc.) resultará em desqualificação automática. Os concorrentes não podem utilizar nenhum espaço por baixo qualquer uma das mesas de competição para arrumação, caso contrário o concorrente receberá zero pontos na secção "Gestão da estação/Limpeza da área de trabalho no final" em ambas as folhas de pontuação técnica.

7.8 FIM DO TEMPO DE COMPETIÇÃO

O tempo de competição será parado quando um concorrente pressionar o botão no controlo remoto ligado ao relógio ou levantar a sua mão e disser "tempo", qualquer que seja efectuado primeiro. Se o concorrente escolher dizer "tempo" sem pressionar o botão de paragem no controlo remoto, o concorrente é responsável por fazer o seu sinal alto e bom som para o controlador de tempo oficial e o Juiz Principal.

O concorrente pode escolher terminar a sua actuação em qualquer momento. Por exemplo, os concorrentes podem parar o relógio uma vez que a sua bebida final esteja colocada na mesa de apresentação para ser servida aos juízes ou podem escolher voltar à sua estação para limpar antes de pararem o relógio. Apenas o tempo registado pelo anotador da pontuação da competição ou pelo juiz principal será usado para efeitos de pontuação.

Aos concorrentes são permitidos até 15 minutos para terminarem a sua actuação sem penalização. Não existe penalização ou incentivo adicional por completar a actuação em menos de 15 minutos.

7.9 COMUNICAÇÃO APÓS O TEMPO DE COMPETIÇÃO

Os concorrentes não podem falar com os juízes uma vez que a sua actuação tenha terminado. Qualquer comunicação fornecida aos juízes após a conclusão de uma apresentação não será considerada para pontuação de avaliação. Os concorrentes podem continuar a falar com o Mestre de Cerimónias após o tempo de competição ter terminado; no entanto, os juízes não serão influenciados pela conversa ou informação dada após o tempo de competição.

7.10 PENALIZAÇÕES DE TEMPO

- A. Se o concorrente não terminou a sua preparação ou apresentação durante o período de 15 minutos atribuído, ele/ela está autorizado/a a continuar até que a preparação ou apresentação esteja concluída.
- B. Um ponto deverá ser deduzido, por cada segundo acima de 15 minutos, da pontuação total do concorrente até uma penalização máxima de 60 pontos (1 minuto).
- C. Qualquer concorrente cujo período de preparação ou de actuação exceda 16 minutos será desqualificado.

7.11 COACHING

Instruções ou '*coaching*' não podem ser fornecidas a um concorrente durante o tempo da sua competição sob penalização ou desqualificação. O WBC encoraja a participação da audiência e o apoio entusiástico dos fans que não interfere com a competição. (Por favor note: Treinadores, apoiantes, amigos, ou familiares não são permitidos no palco enquanto a competição está a decorrer, caso contrário o concorrente é sujeito a desqualificação pelo juiz principal que preside.

8.0 QUESTÕES TÉCNICAS

- A. Um concorrente pode levantar a sua mão e declarar uma "pausa técnica" na eventualidade de ele ou ela acreditar que existe um problema técnico com qualquer um dos seguintes equipamentos disponibilizados pelo WBC:
 - i. A máquina expresso (incluindo corrente eléctrica, pressão de vapor, mau funcionamento do sistema de controlo, falta de água ou mau funcionamento do esgoto)
 - ii. O moinho
 - iii. Qualquer equipamento eléctrico adicional (excluindo o relógio da competição)
 - iv. O equipamento audiovisual (tal como a música ou microfone do concorrente)

O tempo de preparação ou competição será parado pelo Director do Evento (durante o tempo de preparação) ou pelo juiz principal (durante o tempo de competição). O responsável pelo tempo oficial tomará nota do tempo quando for indicada "pausa técnica". É da responsabilidade do concorrente assegurar que o responsável pelo tempo está ciente de tomar nota que a "pausa técnica" foi declarada.

- B. Se o director do evento/juiz principal concordar que existe um problema técnico que pode ser facilmente resolvido, eles decidirão a quantidade de tempo apropriada a ser creditada ao concorrente. Uma vez que o técnico tenha resolvido o problema, o tempo do concorrente será retomado.
- C. Se o problema técnico não puder ser resolvido em tempo útil, o director do evento/juiz principal tomará a decisão se o concorrente deverá ou não esperar para continuar a sua actuação ou parar a actuação e começar de novo num momento realocado.
- D. Se o concorrente tiver que parar o seu tempo de competição, o concorrente junto com o juiz principal e o director do evento irão reagendar o concorrente para competir na íntegra novamente num tempo posterior.
- E. Se for determinado que a questão técnica é devida a um erro do concorrente ou a um equipamento pessoal do concorrente, o juiz principal pode determinar que não será dado tempo adicional ao concorrente, e o tempo de preparação ou competição será retomado sem haver crédito de tempo.
- F. Nenhum crédito de tempo será emitido para problemas técnicos causados por utilização imprópria; por isso é da responsabilidade de todos os concorrentes compreender e seguir o manuseamento correcto de todos os equipamentos da competição.
- G. Uma pausa técnica por inconsistência ou variação entre grupos que requeiram ajuste pode apenas ser declarada durante o tempo de preparação.

8.1 OBSTRUÇÕES

- A. Se qualquer indivíduo, tal como voluntários, juízes, membros da audiência, ou fotógrafos são um entrave óbvio para um concorrente,

então será dado tempo adicional ao concorrente ao critério do Juiz Principal.

- B. Se a mesa de apresentação dos juízes não foi desimpedida num período de tempo razoável após cada conjunto de bebidas ter sido servido, será creditado tempo ao concorrente pelo atraso que este erro causou, ao critério do Juiz Principal.

8.2 ACESSÓRIOS ESQUECIDOS

- A. Se um concorrente esqueceu qualquer um dos seus equipamentos e/ou acessórios durante o seu tempo de preparação, o concorrente pode sair do palco para recuperar os itens em falta; no entanto, o seu tempo de preparação não será parado.
- B. Se um concorrente esqueceu qualquer um dos seus equipamentos e/ou acessórios durante o seu tempo de competição, deve informar o Juiz Principal que esqueceu um(s) item(s) fora do palco e então recuperar o(s) item(s) em falta ele/ela próprio/a. O tempo de competição não será parado.
- C. Nada pode ser entregue pelos assistentes/voluntários, apoiantes, membros da equipa ou audiência, caso contrário o concorrente está sujeito a desqualificação pelo juiz principal que preside.

9.0 TEMPO DE LIMPEZA

Uma vez que um concorrente tenha concluído a sua actuação, ele/ela deve começar a limpar a sua estação. Um assistente/voluntário de estação trará o carro de serviço de volta ao palco para o concorrente carregar os seus materiais. Se um concorrente trouxe o seu próprio moinho e/ou equipamento eléctrico, o assistente/voluntário de estação pode ajudar o concorrente a retirar estes itens da estação. É expectável que os concorrentes retirem todo o seu equipamento pessoal e materiais e limpem eficazmente a sua estação. Os juízes não avaliam o tempo de limpeza.

10.0 PÓS-COMPETIÇÃO

10.1 CONTROLO DA PONTUAÇÃO

10.1.1 Controlo de Pontuação Oficial do WBC

Os controladores de pontuação oficiais do WBC são responsáveis por somar todas as pontuações e por manterem todas as pontuações confidenciais.

10.1.2 Pontuação Total do Concorrente

A pontuação total do concorrente será apurada adicionando o somatório de ambas as folhas de pontuação técnicas e das quatro folhas de pontuação sensorial, e de seguida deduzindo qualquer penalização de tempo. Por favor note que a folha do juiz principal não conta para a pontuação total do concorrente.

10.1.3 Empates

Se houver um empate entre dois ou mais concorrentes, os controladores de pontuação oficiais irão totalizar todas as pontuações sensoriais do expresso dos concorrentes envolvidos (Parte I de todas as folhas de pontuação sensorial). O concorrente com a pontuação sensorial de expresso mais alta vencerá o empate e será colocado acima de qualquer outro concorrente com a mesma pontuação total da competição.

Se os concorrentes empatados têm a mesma pontuação sensorial do expresso então o lugar mais alto será atribuído ao concorrente com a pontuação sensorial total do cappuccino mais alta (Parte II de todas as folhas de pontuação sensorial).

Se os concorrentes empatados têm a mesma pontuação sensorial no expresso e no cappuccino então a colocação mais alta será atribuída ao concorrente com a maior pontuação "Impressão Total" (Parte V de todas as folhas de pontuação sensorial).

10.2 DEBRIEFING

Em seguida à cerimónia de atribuição de prémios, os concorrentes terão uma oportunidade de reverem as suas folhas de pontuação com os juízes.

- A. Os concorrentes não serão autorizados a guardar as suas folhas de pontuação originais.
- B. Após o WBC, o director do evento WBC enviará um email aos concorrentes com a cópia das suas folhas de pontuação.
- C. Por favor esteja ciente que as suas folhas de pontuação podem ser tornadas públicas após a conclusão do WBC.

11.0 PROTESTO E APELOS DO CONCORRENTE

11.1 QUESTÕES RELACIONADAS COM O CONCORRENTE

11.1.1 Protesto

Se um concorrente tem um problema ou protesto para fazer relativo ao WBC durante a competição, o concorrente deve contactar o Director do Evento WBC. O Director do Evento irá então determinar se o problema pode ser resolvido localmente no WBC, ou se o problema irá requerer um apelo escrito imediatamente após o WBC.

Se o Director do Evento WBC decidir que o problema e/ou o protesto pode ser resolvido localmente no WBC, o Director do Evento WBC irá contactar a parte ou partes envolvida(s) para assegurar uma representação justa. A questão e/ou protesto do concorrente será discutido e uma decisão será tomada em conjunto, localmente, pelo director do evento WBC e pelo presidente(s) do Comité de Operações da Competição. O director do evento WBC irá informar o concorrente de decisão.

11.1.2 Apelo

Se um concorrente tem uma reclamação que não pode ser resolvida no local ou o concorrente deseja apelar da decisão tomada localmente, o director do evento WBC irá pedir ao concorrente que submeta a sua reclamação formal e/ou apelo por escrito ao Conselho Consultivo do WCE. Todas as decisões tomadas pelo Conselho Consultivo do WCE são finais.

A carta de reclamação e/ou apelo deve incluir o seguinte:

- 1) Nome do concorrente
- 2) Data
- 3) Uma exposição clara e concisa da reclamação
- 4) Referências de data e tempo (se aplicável)
- 5) Comentários do concorrente e sugestão de solução
- 6) Parte/Partes envolvida(s)
- 7) Informação de contacto do concorrente

Qualquer reclamação escrita e/ou apelo que não inclua esta informação não será considerado. Os concorrentes devem submeter a sua reclamação escrita e/ou apelo ao Director do Evento WBC via email para info@worldcoffeeevents.org dentro de 24 horas do incidente ofensor ou da decisão tomada.

11.1.3 Apelos Revistos pelo Conselho Consultivo do WCE

O Conselho Consultivo do WCE revisará reclamações escritas e apelos dentro de 30 dias da recepção. O Presidente do Conselho Consultivo do WCE contactará o concorrente por escrito via email com a decisão final.

11.2 QUESTÕES RELACIONADAS COM JUIZ/AVALIAÇÃO MEDIANTE A REVISÃO DAS FOLHAS DE PONTUAÇÃO

11.2.1 Protesto

Se um concorrente contesta as suas pontuações dadas por um ou mais juízes, o concorrente pode reunir com o seu juiz principal durante o debriefing do concorrente para explicar o seu protesto. O juiz principal discutirá o protesto do concorrente no local com os juízes que avaliaram o concorrente juntamente com um ou mais representantes do Comité de Operações do WCE. Eles tomarão uma decisão no local e um representante do Comité de Operações do WCE informará o concorrente da decisão.

11.2.2 Apelo

Se o concorrente não concordar com a decisão, ele/ela pode apelar da decisão por escrito ao Conselho Consultivo do WCE. Todas as decisões tomadas pelo Conselho Consultivo do WCE são definitivas.

A carta de apelo deve incluir o seguinte:

- 1) Nome do concorrente
- 2) Data
- 3) Uma exposição clara e concisa da reclamação
- 4) Referências de data e tempo (se aplicável)
- 5) Comentários do concorrente e sugestão de solução
- 6) Parte/Partes envolvida(s)
- 7) Informação de contacto do concorrente

Quaisquer protestos/apelos escritos que não incluam esta informação não serão considerados. Os concorrentes devem submeter a sua reclamação escrita ou apelo para info@worldcoffeeevents.org, para o Director do Evento WBC, via email, dentro de 24 horas do debriefing ou da decisão dada.

11.2.3 Apelos Revistos pelo Conselho Consultivo do WCE

O Conselho Consultivo do WCE irá rever as reclamações e apelos escritos dentro de 30 dias da recepção. O Presidente do Conselho Consultivo do WCE contactará o concorrente por escrito via email com a decisão final.

12.0 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 O QUE OS JUÍZES PROCURAM NUM CAMPEÃO BARISTA

Os juízes procuram um campeão que:

- A. Tem um domínio de aptidões técnicas, habilidade, competências de comunicação e competências de serviço e é apaixonado pela profissão de barista
- B. Tem um amplo conhecimento de café, além das doze bebidas servidas na competição
- C. Prepara e serve bebidas de alta qualidade; e
- D. Pode servir como modelo e uma fonte de inspiração para outros.

12.2 ÁREA DE COMPETIÇÃO

Ambos os juízes técnicos irão avaliar a área de competição no que diz respeito a limpeza no início e no fim do tempo de actuação/competição.

12.3 AVALIAÇÃO DE SABOR

Serão atribuídos pontos para o sabor de cada bebida individual (ou seja, expresso, cappuccino e bebida de assinatura).

Serão tidos em consideração as matérias primas usadas e o estilo da bebida. Os concorrentes deverão esforçar-se por conseguir um equilíbrio harmonioso de doçura, amargor, acidez, e aromas. Os concorrentes são aconselhados a explicar verbalmente aos juízes porque escolheram o seu café em particular, o perfil de torra básico, a estrutura constituinte do expresso, os principais elementos do sabor, os ingredientes usados na bebida de assinatura e a filosofia por trás das bebidas servidas.

12.4 APRESENTAÇÃO DA BEBIDA

Serão atribuídos pontos com base na apresentação visual das bebidas incluindo chávenas, copos e acessórios. Isto inclui elementos como limpeza das chávenas e dos pires (sem derrames ou gotas nas chávenas), consistência da metodologia, criatividade, e estilo de apresentação.

12.5 COMPETÊNCIAS TÉCNICAS

Serão atribuídos pontos com base nos conhecimentos técnicos do concorrente e aptidão na operação da máquina expresso e do moinho.

12.6 IMPRESSÃO TOTAL DOS JUÍZES

Serão atribuídos pontos com base na impressão global dos juízes sobre o concorrente, as suas aptidões, sabor das bebidas, e apresentação pessoal e da bebida.

13.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

Cada concorrente será avaliado por dois juízes técnicos. O seguinte é uma explicação da folha de pontuação técnica.

13.1 ESCALA DE AVALIAÇÃO

A escala de avaliação é a mesma para os juízes técnicos e sensoriais. Existem dois tipos de pontuação: a Pontuação Sim/Não, e a Pontuação Zero a Seis.

Sim = 1 Não = 0

Inaceitável = 0 Aceitável = 1 Média = 2 Bom = 3 Muito Bom = 4 Excelente = 5 Extraordinário = 6

Pontuação Sim/não

O concorrente recebe um ponto para uma pontuação de Sim neste item, e zero pontos para uma pontuação de Não.

Pontuação Zero a Seis

Alguns critérios da folha de pontuação são avaliados numa escala de zero a seis, com o zero a ser a pontuação mais baixa e o seis a mais alta. É

aceitável usar incrementos de meio ponto entre 1.0 e 6.0, que são registados usando um ponto decimal, não uma fracção. (Por exemplo, 1.5, 2.5, 3.5). A pontuação mais baixa com valor é um. Uma pontuação de 0.5 não pode ser usada. Uma pontuação de zero é usada quando algum critério é considerado totalmente inaceitável. Pontuações de zero e seis requerem a aprovação do juiz principal.

13.2 FOLHA DE PONTUAÇÃO TÉCNICA – PARTE I

Parte I - Avaliação da Estação no Arranque

0 a 6	
6	/6

Área de trabalho limpa no arranque/Panos limpos

13.2.1 Área de trabalho limpa no arranque/Panos limpos

- A limpeza e organização da estação de trabalho do concorrente (mesa de trabalho, mesa de preparação, parte superior da máquina) serão avaliadas numa escala entre 0 e 6. Se a área é considerada desarrumada, um “1” será registado.
- Verificar a capacidade do concorrente em organizar a área de trabalho de uma forma prática e eficiente.
- Sobre-preparação deve ser anotada (por exemplo, leite nas leiteiras, água pré-vertida nos copos de água, etc.)
- Um mínimo de três panos limpos devem estar disponíveis quando o tempo de actuação começar. Os panos devem estar limpos e ter um objectivo definido (ou seja, um para a lança de vapor, um para secar/limpar os filtros, um para a limpeza da bancada. Uma toalha no concorrente/avental para uma destas utilizações é incluída nesta contagem).
- As chávenas devem estar mornas. As chávenas devem ser colocadas na parte superior da máquina expresso, a não ser que o concorrente esteja a usar o seu próprio aparelho para a aquecer as chávenas. Não deve existir água nas chávenas no início do tempo de competição do concorrente. Se existir, em qualquer momento, água nas chávenas na parte superior da máquina expresso, o concorrente receberá uma pontuação de zero para “Gestão da estação/Limpeza da área de trabalho no final” em cada uma das duas folhas de pontuação técnica.
- Os concorrentes podem ter borras (café moído usado) nos portafiltros no início do seu tempo de competição. Isto não contará contra “Área de trabalho limpa no arranque/Panos limpos”.

13.3 COMPETÊNCIAS TÉCNICAS EXPRESSO – PARTE II

Por favor note que as normas de competências técnicas são as mesmas para todas as três bebidas. A folha de pontuação técnica é a mesma na Parte II, III e IV.

Parte II - Avaliação Expresso

0 a 6	Sim	Não	Competências Técnicas		1º SHOT
			Purga o grupo		Tempo :
			Seca/limpa filtro antes de dosear		Desperdício : g
			Derrame aceitável/resíduo na dosagem/moagem		
			Dosagem e compactação consistentes		
			Limpa portafiltros (antes de inserir)		2º SHOT
			Insere e extrai de imediato		Tempo :
			Tempo de extracção (dentro de 3 segundos de variação)		Desperdício : g
17	/12	/5			

13.3.1 Purga o grupo

A purga do grupo deve ocorrer no momento após a remoção do portafiltro e antes de cada extracção. Se o grupo foi purgado antes da extracção das bebidas servidas, o juiz marcará “Sim”.

13.3.2 Seca/limpa filtro antes de dosear

Se o filtro estiver completamente seco e limpo antes das bebidas servidas, o juiz marcará “Sim”.

13.3.3 Derrame aceitável/desperdício na dosagem/moagem

Derrame/desperdício é café moído deixado sem usar durante o tempo de competição/actuação que pode ser encontrado na câmara doseadora do moinho expresso, na caixa das borras, na bancada, no lixo, no chão ou outro sítio. Desperdício criado no processo de preparação de bebidas que não são servidas aos juizes não contam para a avaliação do resíduo total do concorrente. Derrame/desperdício de até 5 gramas de café não usado por categoria de bebida é considerado aceitável. Por foma a merecer uma pontuação de excelente (5) ou mais alta, o desperdício não pode exceder uma grama de café não usado por categoria de bebida. Desperdiçar mais do que cinco gramas de café por categoria de bebida é inaceitável e

A pontuação de o derrame/desperdício aceitável na dosagem/moagem dos dois juízes técnicos deve coincidir.

O concorrente deve demonstrar um método consistente para dosagem e compactação. O concorrente deve distribuir uniformemente o café moído, seguido de compactação nivelada de pressão adequada. Diferenças culturais são tidas em consideração.

Limpa o aro do filtro e as flanges laterais do portafiltro antes de inserir na máquina. Se feito, o juiz marcará “Sim”.

O concorrente deve começar a extracção imediatamente após inserir o portafiltro na máquina sem qualquer demora. Se feito, o juiz marcará “Sim”.

Os juizes irão cronometrar todos os shots extraídos e determinar se os tempos de extracção dos shots estão entre uma variação de 3.0 segundos. Se o tempo de extracção está entre uma variação de 3.0 segundos uns dos outros em cada categoria de bebidas, o juiz marcará “Sim”. O tempo de extracção começa quando o concorrente activa o ciclo de extracção da máquina. Tempos de shots para shots que não são servidos não serão incluídos nesta pontuação.

Por favor note que as primeiras 7 áreas de avaliação são as mesmas que em Avaliação Expresso – Competências Técnicas.

0 a 6

	Sim	Não

22 /12 /10

Competências Técnicas

Purga o grupo

Seca/limpa filtro antes de dosar

Derrame aceitável/resíduo na dosagem/moagem

Dosagem e compactação consistentes

Limpa portafiltros (antes de inserir)

Inseri e extrai de imediato

Tempo de extracção (dentro de 3 segundos de variação)

Leite

Leiteira vazia/limpa no início

Purga a lança de vapor antes de vaporizar

Limpa lança de vapor após vaporizar

Purga a lança de vapor após vaporizar

Leiteira limpa/Aceitável desperdício de leite no final

1º SHOT

Tempo

Desperdício

g

2º SHOT

Tempo

Desperdício

g

LEITE

--

ml

O concorrente deve verter leite frio, fresco numa leiteira limpa, que não deve ter sido cheia durante o tempo de preparação. A leiteira deve estar limpa tanto por dentro como por fora.

O concorrente deve purgar a lança de vapor antes de a inserir na leiteira.

A lança de vapor deve ser limpa com uma toalha exclusiva à lança de vapor.

O concorrente deve purgar a lança de vapor após vaporizar o leite.

A leiteira deve estar mais ou menos vazia após os cappuccinos terem sido preparados. Desperdício aceitável é não mais do que 90ml/ 3 oz. por leiteira.

Por favor note que as áreas de avaliação são as mesmas que na Avaliação Capuccino – Competências Técnicas

Parte V - Avaliação Técnica

0 a 6		Sim	Não
9	/6	☐	☐
		☐	☐
	/3	☐	☐
		☐	☐
		☐	☐

- Gestão da estação/Área de trabalho limpa no final
- Limpa bicos dos portafiltros/
- Evita colocar bicos do portafiltros sobre a câmara doseadora
- Higiene geral durante a apresentação
- Utilização correcta dos panos

13.6.1 Gestão da estação/Área de trabalho limpa no final

- Os Juízes técnicos irão avaliar o fluxo de trabalho geral do concorrente e a utilização das ferramentas, equipamento e acessórios.
- O concorrente deve mostrar compreensão da correcta utilização e operação da máquina expresso.
- O concorrente deve mostrar compreensão da correcta utilização e operação do moinho – incluindo a gestão do café no e através do moinho. Os concorrentes devem moer café para cada shot ou conjunto de shots.
- O concorrente deve tentar alcançar tempos de extracção entre uma variação de 3.0 segundos e um volume de shot de 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).
- Os juízes técnicos irão avaliar o fluxo de trabalho do concorrente durante a apresentação, incluindo: a organização e colocação das ferramentas, chávenas e acessórios; o movimento do concorrente e fluxo dentro e à volta da estação de trabalho; a limpeza e manutenção da estação (equipamento, balcões, toalhas, leiteiras); a gestão do café e ingredientes (leite, ingredientes da bebida de assinatura).
- Líquidos ou ingredientes não devem ser colocados na parte superior da máquina; caso contrário zero pontos serão atribuídos em “Gestão da estação/Área de trabalho limpa no final”.
- A limpeza da área é avaliada. Se um derrame ocorre, o concorrente deve tê-lo limpo até ao final do seu tempo de actuação. Limpeza enquanto trabalha (ou seja, remover pó gasto ou limpar mesas) melhorará a pontuação do concorrente, tal como limpar a estação antes de terminar o seu tempo de actuação. Todos os materiais e ferramentas (ou seja, tampers, chávenas, bandejas, leiteiras) são incluídos nesta avaliação incluindo itens na máquina expresso e mesas de trabalho. É permitido borras usadas (café moído usado) nos portafiltros no final da actuação e não são parte desta pontuação.

13.6.2 Limpa bicos dos portafiltros /Evita colocar bicos do portafiltros sobre a câmara doseadora

- O concorrente necessita de remover qualquer água ou café moído nos bicos dos portafiltros limpando os bicos. Lavar, usando uma toalha, e limpar com os dedos são métodos aceitáveis para conseguir bicos limpos.
- Durante a distribuição e nivelamento do café moído, o concorrente não deve colocar os bicos do porta filtro directamente sobre a câmara doseadora. (Isto pode permitir que água contamine a câmara doseadora).
- Se o concorrente limpou os bicos do portafiltros antes de cada extracção e não coloca os bicos do portafiltros sobre a câmara doseadora, o juiz marcará “Sim”.

13.6.3 Higiene geral durante a apresentação

O juiz determinará esta pontuação baseado nas práticas sanitárias do concorrente durante toda a sua apresentação. Se for usada higiene adequada para toda a apresentação, o juiz marcará “Sim”.

Exemplos de práticas inaceitáveis incluem:

- Tocar com as mãos na cara, boca, etc. e depois usar as mãos para a preparação da bebida.
- Tocar o chão e depois usar as mãos para a preparação da bebida.

13.6.4 Utilização correcta dos panos

Os juízes irão avaliar a utilização correcta e sanitária dos panos do concorrente. O concorrente deve usar um para a lança de vapor, um para limpar o filtro e um para a estação de trabalho.

Exemplos de práticas inaceitáveis são:

- Usar um pano não dedicado para limpar a lança de vapor (usá-lo para outro objectivo em vez de o usar para limpar uma lança de vapor).
- Qualquer coisa que não seja sanitário ou de segurança alimentar com um pano tal como: tocar com ele na cara, boca, etc.
- Usar um pano uma vez que ele tenha tocado o chão ou caído.

14.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Cada concorrente será avaliado por quatro juízes sensoriais. O seguinte é uma explicação da folha de pontuação sensorial.

14.1 PONTUAÇÃO DE AVALIAÇÃO

A escala de avaliação é a mesma para ambos os juízes técnicos e sensoriais. Existem dois tipos de pontuação: a Pontuação Sim/Não, e a Pontuação Zero a Seis.

Sim = 1 Não = 0

Inaceitável = 0 Aceitável = 1 Média = 2 Bom = 3 Muito Bom = 4 Excelente = 5 Extraordinário = 6

Pontuação Sim/não

O concorrente recebe um ponto para uma pontuação de Sim neste item, e zero pontos para uma pontuação de Não.

Pontuação Zero a Seis

Alguns critérios da folha de pontuação são avaliados numa escala de zero a seis, com zero a ser a pontuação mais baixa e seis a mais alta. É aceitável usar incrementos de meio ponto entre 1.0 e 6.0, que são registados usando um ponto decimal, não uma fracção. (Por exemplo, 1.5, 2.5, 3.5). A pontuação mais baixa com valor é um. Uma pontuação de 0.5 não pode ser usada. Uma pontuação de zero é usada quando algum critério é considerado totalmente inaceitável. Pontuações de zero e seis requerem a aprovação do juiz principal.

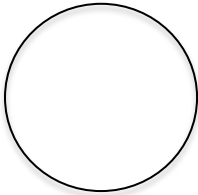
14.2 AVALIAÇÃO EXPRESSO – PARTE I

Os expressos serão avaliados usando o seguinte protocolo por todos os juízes sensoriais. Os juízes sensoriais irão completar todos os passos da avaliação antes de registarem as pontuações.

Os júris sensoriais irão mexer o expresso TRÊS (3) vezes com uma colher (movendo a colher da frente para trás) para misturar os flavours dentro do shot, e então provar de imediato. Os júris sensoriais tomarão pelo menos 2 sorvos completos para avaliarem na totalidade o expresso. Os júris não provarão o expresso pela colher.

Nota: Os concorrentes podem passar por cima do protocolo de avaliação dando aos júris instruções alternativas específicas sobre como pretendem que o expresso seja avaliado. Desde que as instruções sejam razoáveis, os júris devem seguir todas as instruções dadas pelo concorrente.

Parte I - Avaliação Espresso

Sim Não Creme /1	
0 a 6 = 2 x /12	
Equilíbrio Sabor (Equilíbrio harmonioso de doce/ácido/amargo) B M A DOCE B M A ÁCIDO B M A AMARGO	
Precisão na Descrição Sabor = 3 x /42	
Táctil = 4 x /42	B M A CORPO B M A EQUILÍBRIO B M A SUAVE
Sim Não Recipiente expresso usado funcional e correcto /1	

56

14.2.1 Creme

Os juízes irão avaliar visualmente a aparência do creme por presença no recipiente. Para pontuar um “sim” o creme deve esticar através de toda a superfície do expresso e não ter quaisquer buracos ou pontos quebrados.

14.2.2 Equilíbrio Sabor

Os Júris avaliarão o expresso com base em quão bem os componentes do café (doçura, acidez, amargor) se encaixam e se complementam. As escalas de referência são exclusivamente para os juízes obterem uma primeira impressão de intensidade, igual intensidade não significa harmonia e equilíbrio.

14.2.3 Precisão na Descrição Sabor

Os juízes irão ouvir as descrições do flavour e explicações dadas pelo concorrente e comparar essas com a bebida servida. Enquanto equilíbrio não é tido em consideração, deve haver uma correlação entre os grãos de café usados no expresso e o seu perfil de sabor. Qualquer descritor de flavour dado pelo concorrente para o seu expresso será tido em consideração sob esta pontuação. Esta pontuação é baseada na precisão de correspondência destes descritores com o flavour do expresso. Descritores de flavour devem ser dados ou será recebida uma pontuação de zero nesta categoria.

14.2.4 Táctil

Os juízes irão ouvir as descrições tácteis e explicações dadas pelo concorrente e comparar essas com o corpo e sensação gustativa da bebida servida. O expresso deve ter corpo e textura que se correlacionem com a preparação, método de extracção, e grãos de café usados no expresso. O concorrente será pontuado unicamente em quaisquer descritores tácteis que ofereça aos juízes e na precisão de correspondência destes descritores com a sensação táctil do expresso. Se não forem fornecidos descritores, a expectativa será um corpo completo, redondo, e uma sensação gustativa suave.

14.2.5 Recipiente expresso usado funcional e correcto

O expresso deve ser servido num recipiente com a intenção de ser visualmente avaliada e por aí bebida.

Razão: reformulação e esclarecimento para aplicação desta regra.

O expresso deve ser servido num recipiente de 60 a 90 ml pelo qual os júris sejam capazes de beber como exigido sem qualquer impedimento funcional à sua capacidade de pontuarem com precisão; isto inclui mas não é exclusivo a; recipiente estar muito quente, impossibilitado de segurar e beber pelo recipiente de forma segura, júris impossibilitados de executar o protocolo de avaliação do expresso. Caso contrário um “Não” será dado para “Recipiente expresso usado funcional e correcto”.

14.3 Avaliação da bebida á base de leite-parte 2

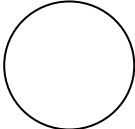
As bebidas á base de leite serão avaliadas seguindo o mesmo protocolo para todos os Júris Sensoriais. É importantes todos os Júris Sensoriais seguirem este protocolo consistentemente. Os Júris Sensoriais devem completar/preencher todas as fases de evolução da bebida antes de registarem os resultados finais.

Os Júris Sensoriais devem avaliar em primeiro lugar a aparência da bebida. De seguida deverão inicialmente dar um pequeno solvo num lado qualquer do bordo da chávena. Depois deste solve inicial o Júri Sensorial deverá reanalisar/rever a bebida e pelo menos repetir mais um solve num local do bordo da chávena que ainda esteja intato.

O concorrente poderá alterar o protocolo de avaliação dando instruções alternativas específicas de como é que quer que a bebida seja avaliada, desde que as instruções sejam razoáveis/sensatas, neste caso os Júris devem seguir todas as instruções dadas pelo concorrente.

Razão: Passados quinze anos onde nos focamos na única definição de bebida de leite no palco do WBC, achamos que é tempo de modificar o ritual da bebida á base de leite para algo que represente a indústria da cafetaria atual; mente aberta a algo novo e delicioso.

Parte II - Avaliação Da Bebida á Base de Leite

0 a 6		
	Visualmente Correto (tradicional Latte Art)	
/6		
0 a 6		
=2x		Equilíbrio de Gosto (equilíbrio harmonioso e rico de leite e expresso)
=2x		Precisão na Descrição do Sabor
/24		
	Sim Não	
	☐ ☐	Funcionalidade da chávena usada
31	/1	

14.3.1 Bebida á base de café visualmente correta

Os Júris avaliarão a aparência da bebida para determinar a pontuação visual. Á superfície a bebida deverá ter uma combinação de cores de café e leite, com um bom contraste de cor e definição, desenhos simétricos e suaves/lisos e se possível acetinados/lustrosos brilhantes e com esplendor. (Nota: não

num “Não” em “Funcionalidade”.

14.4.4 Criatividade e sinergia com café

Os júris irão avaliar a criatividade dos concorrentes com base na originalidade do seu conceito, e quaisquer métodos novos, técnicas ou ingredientes usados na preparação ou apresentação da bebida de assinatura. Os ingredientes devem complementar e mostrar o expresso enquanto criam uma experiência gustativa interessante. Bebidas de assinatura com um blend complementar de ingredientes criativos, técnica e um flavour de expresso dominante serão recompensadas com uma pontuação elevada.

Nota: “Sinergia” é definida como a interação ou cooperação de duas ou mais substâncias para produzir um efeito combinado maior que o somatório dos seus efeitos separados.

14.4.5 Equilíbrio de Gosto

Os júris avaliarão a bebida de assinatura baseando-se na conjugação dos componentes aromáticos do café (doçura, acidez, amargor) com os ingredientes usados para a mistura da bebida. O gosto do expresso deverá ser predominante e fácil de encontrar/identificar para que a pontuação seja mais elevada nesta categoria. Os Júris deverão seguir as instruções de degustação dadas pelo concorrente.

14.4.6 Precisão na Descrição do Sabor

Os Júris devem ouvir as descrições e explicações dadas pelo concorrente acerca do sabor e compara-las com a bebida que foi servida. Deverá existir uma ligação entre o café em grão usado para a elaboração da bebida de assinatura e as suas características de perfil aromático.

Esta pontuação será baseada tendo em conta se a descrição que foi feita corresponde com o sabor da bebida apresentada. A pontuação da descrição de sabores deve ser atribuída ou será dada uma pontuação de zero nesta categoria.

Razão: Para criar consistência de comunicação para os concorrentes e avaliação, a avaliação sensorial da bebida de assinatura passa a ser a combinação a pontuação do Equilíbrio de Gosto e a pontuação de Precisão na Descrição do Sabor.

14.5 AVALIAÇÃO BARISTA – PARTE IV

Parte IV - Avaliação Barista

0 a 6		Sim	Não	<u>Competências de Serviço ao Cliente</u>
				Apresentação: profissionalismo
				Atenção aos detalhes/Todos os acessórios disponíveis
				Vestuário apropriado
13		/12	/1	

14.5.1 Apresentação: profissionalismo

O profissionalismo é avaliado pelas qualidades observadas relevantes para a profissão de barista incluindo técnica, preparação e a demonstrada ampla compreensão do café para além das doze bebidas servidas. Amplos conhecimentos de café incluem o processo de cultivo do café, torra e preparação da semente à chávina assim como compreensão implícita do uso correcto do equipamento, boas competências de serviço ao cliente (ou seja, delicadeza, rigor, atenção, contacto visual, etc.) e a capacidade de gerir o fluxo de trabalho e o tempo. Os juizes irão procurar uma forte correlação entre o que é explicado e o que é entregue. O concorrente deve demonstrar que é um profissional do café que tem o comando sobre a sua apresentação e o café.

14.5.2 A atenção aos detalhes/todo o material e acessórios disponíveis

Todos os acessórios e material de trabalho deverá estar disponível e a zona de trabalho deverá estar preparada e organizada. Os concorrentes não devem ter de reposicionar desnecessariamente equipamento e acessórios durante a atuação. Tudo deverá estar no sítio correto com o seu propósito. Os Júris deverão assegurar que o concorrente tenha material de apoio (chávenas e outros acessórios) no caso de acontecer algum acidente, engano ou derrames. Repor água nos copos do Júri também demonstra atenção ao detalhe.

O expresso deve ser servido com pires, colher, guardanapo, e água sem adição de sabor.

Razão: Foi eliminado a regra: “**Todos os acessórios devem ser apresentados aquando da preparação e serviço do expresso e bebida á base de leite para que o barista receba uma pontuação mais elevada**”. Porque é irrelevante e também pode induzir em erros os competidores e leva los a pensar que a apresentação de todos estes acessórios e equipamentos lhes garantia á partida uma pontuação mais alta.

14.5.3 Vestuário apropriado

No mínimo, o concorrente deve ter uma aparência limpa, estar vestido de forma limpa e usar um avental limpo. Se OK, o juiz marcará “Sim”. A falta de um avental ou presença de vestuário inadequado (tal como sandálias ou roupas excessivamente rasgadas ou manchadas) resultará num “Não” em

“Vestuário apropriado”.

14.6 IMPRESSÃO TOTAL DOS JUÍZES – PARTE V

Parte V - Impressão Total dos Juízes

	0 a 6	<u>Impressão Total dos Juízes</u>
= 4 x		Impressão total (visão global da presença do barista, correlação com a pontuação de sabor, e apresentação)

/24

24

A pontuação Impressão Total dos Juízes capta duas áreas principais:

- A. A pontuação “Impressão Total” é a impressão geral composta pelas pontuações de sabor (ou seja: A combinação dos três cursos de bebidas criam uma experiência que foi mais forte na entrega do que se apenas um curso tivesse sido servido por si só?).
- B. Os juízes devem considerar e atribuir pontos relativamente à paixão e inspiração que o barista demonstrou durante a sua rotina. Eles devem considerar (permitindo diferenças culturais e de personalidade) pontos tais como natural, comunicação clara e concisa, demonstração de entusiasmo e dedicação em relação ao café especial, e uma capacidade de actuar como um exemplo para a profissão de barista/indústria (ou seja: Se num ambiente de café/restaurante, este barista teria me inspirado acerca do café especial?). Se os juízes sentirem que isto foi alcançado, devem atribuir pontuações elevadas.

15.0 COMPORTAMENTO DESONESTO POR UM OFICIAL DO WBC

Se no caso improvável do Juiz Principal ou qualquer outro pessoal do WBC descobrir ou suspeitar de potencial comportamento desonesto por um juiz do WBC durante a avaliação de um concorrente então o seguinte será aplicado:

- A. O Juiz Principal solicitará a devolução de todas as folhas de pontuação de todos os concorrentes, do controlador de pontuação oficial, envolvendo a avaliação suspeita.
- B. O Juiz Principal convocará uma reunião com o(s) juiz(es) do WBC em causa, o Director do WCE, e o Presidente(s) do Comité de Operações de Competição do WCE para avaliar a situação.
- C. O Director do WCE e o o Presidente(s) do Comité de Operações de Competição do WCE irão então pronunciar-se sobre o assunto numa reunião fechada.
- D. Se a questão de desonestidade for extensa, o Presidente(s) do Comité de Operações de Competição do WCE tem o poder de determinar que o juiz WBC será excluído de juiz em qualquer competição WBC sancionada no futuro.

15.1 APELO

Se o juiz WBC em questão não concordar com a decisão, ele/ela pode apelar da decisão por escrito para o Conselho Consultivo do WCE. Todas as decisões tomadas pelo Conselho Consultivo do WCE são finais.

A carta de apelo deve incluir o seguinte:

- 1) Nome
- 2) Data
- 3) Uma exposição clara e concisa da reclamação
- 4) Data e referências de tempo (se aplicável)
- 5) Comentários e sugestão de solução
- 6) Parte/Partes envolvidas
- 7) Informação de contacto

Quaisquer protestos/apelos escritos que omitam esta informação não serão considerados. Os juízes devem submeter a sua reclamação escrita ou apelo para o Director do Evento WBC via email para info@worldcoffeeeevents.org dentro de 24 horas do incidente.

15.2 APELOS REVISTOS PELO CONSELHO CONSULTIVO DO WCE

O Conselho Consultivo do WCE irá rever as reclamações ou apelos escritos dentro de 30 dias da recepção. O Presidente do Conselho Consultivo do WCE contactará o concorrente ou juiz por escrito via email com as decisões finais.

