



OLIMPÍADA
DO CAFÉ



2ª EDIÇÃO – 30º ENCAFÉ

REGULAMENTO

Atualizado em 28/3/25

REGULAMENTO DA “OLIMPIADA DO CAFÉ”

Idealizador: **Edgard Bressani**

Visão Geral

A Olimpíada do Café é uma competição destinada a reunir os melhores profissionais do café do país que mostrarão suas habilidades em 3 distintas competições durante o Encafé, que acontecerá em Campinas (SP), em abril de 2025. Este certame será dividido em duas fases principais, em dias distintos, e contará inicialmente com a participação de 20 competidores. A intenção da competição é elevar o conhecimento profissional do competidor. Sabemos que as competições ajudam a melhorar o desempenho dos profissionais, preparando-os para um mercado cada vez mais exigente.

Estrutura da Competição

FASE 1: CLASSIFICATÓRIA

PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS SOBRE CAFÉ, PROVA DE PREPARO DE CAFÉ FILTRADO E PROVA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Data: Primeiro dia da competição, na parte da manhã

Participantes: Todos os 20 competidores

Prova Múltipla Escolha de Conhecimentos Gerais sobre Café:

- Serão 60 perguntas e o tempo de prova, 25 minutos. Qualquer comunicação entre os competidores implicará em desqualificação. Boa parte das perguntas será extraída da sexta edição do Guia do Barista – da Semente ao Café Perfeito”, escrito por Edgard Bressani.
- Cada acerto valerá 1 ponto. A pontuação será somada, no final, a nota obtida na etapa final, prova do barista.

Prova de Preparo de Café Filtrado:

- Três cafés serão oferecidos ao competidor no início da competição e o mesmo deverá criar um blend, usando no mínimo 20% de cada café. Os cafés a serem utilizados serão fornecidos pela organização, bem como uma ficha com informação de cada café. Todo o preparo dos blends será feito na frente da organização. Todos os itens necessários para manipulação do café e confecção do blend devem ser levados pelo competidor.

REGULAMENTO

- Critérios de avaliação: sabor e técnica de preparo.
- Cada competidor deverá preparar um café filtrado utilizando qualquer método manual de sua escolha (V-60, Clever, Sifão, Kalita, Koar ou outros).
- Esta fase terá 10 duplas. Os juízes, após avaliação de cada dupla, escolherão o melhor café e apontarão para a xícara. A Prova de Preparo de Café Filtrado terá um juiz principal e dois juízes sensoriais.
- Na Prova de Preparo de Café Filtrado, o competidor terá 35 minutos para prática/preparação, 8 minutos para apresentação e 5 minutos para limpeza.
- Os competidores serão responsáveis por trazerem tudo o que forem usar para também para a prova de preparo do café filtrado. A organização providenciará apenas água, energia 110v e 220v e mesa de competição. O competidor poderá trazer sua própria água, se assim desejar, desde que não tenha sido adicionado nada. Qualquer adição implicará em desclassificação da competição. A água será provada pelo juiz principal antes do início da preparação.
- Cada vencedor da batalha avança para a etapa seguinte que é a Prova de Avaliação Sensorial, uma triangulação.

Prova de Avaliação Sensorial:

- Apenas os 10 classificados (vencedores do duelo) na Competição de Preparo de Café Filtrado seguem para a próxima etapa que é uma triangulação e terão à sua frente 5 trincas de xícaras, onde cada trinca conterá 2 cafés iguais e 1 diferente.
- O objetivo é identificar corretamente a xícara diferente em cada trinca.
- O competidor terá 5 minutos para identificar as 5 xícaras de café diferente em cada trinca.
- Critérios de avaliação: precisão (número de acertos) e tempo (em caso de empate no número de acertos, o tempo será o critério de desempate).
- A Prova de Avaliação Sensorial não terá juízes, apenas um mestre de cerimônia checará os acertos de cada um. Os competidores poderão competir em dupla ou trinca, a critério da organização, uma vez que o que importa é número de acerto e tempo.
- Somente os 6 melhores avançarão para a prova final – a etapa do barista. O primeiro colocado receberá 30 pontos. O segundo colocado receberá 25 pontos. O terceiro colocado receberá 20 pontos. O quarto colocado receberá 15 pontos. O quinto colocado receberá 10 pontos. O sexto colocado receberá 5 pontos. A pontuação de cada um será somada, no final, com a nota da prova de conhecimento gerais mais a nota obtida na etapa final, prova do barista.

FASE 2: FINAL

PROVA DE PREPARO DE ESPRESSO, BEBIDA DE LEITE E DRINQUE DE ASSINATURA

Data: Segundo dia da competição

Participantes: 6 classificados da Fase 1

ETAPA 1

Avaliação do Público Participante:

- Os 6 participantes prepararão 1 garrafa térmica do blend de sua criação da prova de filtrados que ficará à disposição para que alguns visitantes provem durante 2 horas. Estes visitantes elegerão às cegas o seu preferido. Os 3 cafés mais votados receberão respectivamente 45, 40 e 35 pontos que serão somados à pontuação geral.

ETAPA 2

Prova de barista:

- Preparar 2 espressos
- Preparar 2 bebidas à base do leite vegetal oficial Naveia (lattes, cappuccinos, machiattos etc.). O barista não poderá trazer seu próprio leite. Três litros (no total) de leite Naveia serão colocados à disposição do competidor para praticar e competir.
- Preparar 2 drinques de assinatura (bebidas criativas e originais usando café), com sabor dominante de café.

Classificação Final:

- A soma das notas de conhecimento em café, mais a nota da classificação na avaliação sensorial, mais a nota obtida pela degustação do público, mais a nota da avaliação técnica e sensorial da competição de barista determinará o campeão.

Detalhes Logísticos:

- **Local:** A definir. Haverá duas estações para que um barista esteja se preparando enquanto o outro está competindo.
- **Juízes:** Seleção de especialistas renomados em café para avaliação imparcial das competições. Os juízes deverão declarar conflito de interesse e se abster de julgar competidores dos quais são amigos, colegas de trabalho ou dos quais foram técnicos ou tenham oferecido qualquer tipo de ajuda.
- **Equipamentos:** Fornecidos pela organização, incluindo estações de preparo para métodos filtrados, máquinas de espresso, moinhos e torres de água quente e água para competição.

Inscrição:

- Aberta a baristas, mestres de torra, provadores, coffee lovers e outros profissionais de café.
- Taxa de inscrição: R\$ 150,00.

- A inscrição só será confirmada mediante o pagamento da taxa.

Premiação:

- 1º colocado: R\$ 3.000,00 em dinheiro + Voucher de R\$ 1.000,00 para compras no site da Grancoffee + troféu + certificado;
- 2º colocado: Voucher de R\$ 500,00 para compras no site da Grancoffee + troféu + certificado;
- 3º colocado: Voucher de R\$ 300,00 para compras no site da Grancoffee + troféu + certificado.

Cronograma

Primeiro Dia – Quarta-feira

23/4 – Royal Palm Plaza – Campinas - SP

8h – Recepção e credenciamento dos competidores
8h30 – Reunião de Orientação para Competidores
9h – Prova Teórica de Conhecimentos sobre café
10h - Início da Competição de Preparo de Café Filtrado
5 estações

14h - Início da Competição de Provador (5 mesas ao mesmo tempo)
17h - Anúncio dos 6 classificados para a Fase 2

Segundo Dia – Quinta-feira

24/4 – Royal Palm Plaza – Campinas – SP

8h – Início do reconhecimento da estação / Recepção dos 06 finalistas e suas torcidas
11h – Início da Competição de Barista (espressos, bebidas à base de leite e drinques de assinatura).

Terceiro Dia – Sexta-feira

25/4 – Royal Palm Plaza – Campinas – SP

12h – Anúncio dos vencedores e cerimônia de premiação.

O horário acima poderá sofrer modificação em virtude de necessidades da organização do campeonato.

Considerações Finais

A Olimpíada do Café tem como objetivo celebrar a cultura do café, promover a excelência no preparo e degustação, e criar uma plataforma para os talentos emergentes se

REGULAMENTO

destacarem no cenário nacional. A profissão exige cada vez mais técnica e conhecimento e as competições ajudam a elevar o nível de nossos profissionais.

ORIENTAÇÕES SOBRE A AVALIAÇÃO NAS PROVAS

Reunião de Orientação para Competidores

- A presença na Reunião de Orientação para Competidores é obrigatória para todos os competidores. E acontecerá logo após o credenciamento dos competidores, antes da prova de conhecimentos sobre café.
- Durante esta reunião, a organização explicará o fluxo da competição e esta será uma oportunidade para os competidores fazerem perguntas.
- Se um competidor não comparecer à reunião de orientação, será automaticamente desclassificado.

FASE 1 – CLASSIFICATÓRIA

A) PROVA DE PREPARO DE CAFÉ FILTRADO

A Bebida

- A bebida deve ser uma extração de café em grão, moído na hora, utilizando água quente como solvente.
- Água adicional pode ser adicionada ("bypass") à bebida antes de servir para alterar a concentração.
- A bebida pode ter um conteúdo total de sólidos dissolvidos de menos ou igual a 2,00% ou 20.000 ppm. Isso é para limitar a bebida ao que é comumente referido como "café filtrado".
- Os competidores devem preparar e servir 1 bebida de café quente para avaliação dos 2 juízes sensoriais.
- Cada bebida deve ter no mínimo 150 ml.
- Se uma bebida servida for inferior a 150 ml, será considerada "não servida" e não será pontuada, mas a apresentação do competidor ainda será avaliada.
- Não é necessário servir toda a quantidade de bebida produzida durante a preparação do café.
- Os competidores serão solicitados a fornecer 500 gramas de seu blend (o mesmo café utilizado em sua apresentação) aos organizadores da competição para ser preparado para avaliação do público, o que contará pontos.

Água de Preparo

- Os competidores devem estar cientes de que o juiz principal provará a água tanto em temperatura ambiente quanto aquecida, imediatamente antes do início do tempo de competição, para verificar se a água não contém nenhuma adição.
- Os competidores que pretendem utilizar sua própria água devem notificar a organização antes de competir.
- A água será fornecida pelo evento e estará disponível tanto em temperatura ambiente quanto aquecida entre 96,0 e 98,5°C. O competidor também pode optar por usar suas próprias chaleiras aquecer a água à temperatura desejada.

REGULAMENTO

Preparo do Café

- Os juízes avaliarão o café no mesmo recipiente.

Estação de competição

- Os juízes estarão sentados de frente para o competidor e preparados para avaliar o café servido pelos dois competidores do duelo. O competidor não precisa falar sobre a sua extração. Apresentação não será avaliada.

Equipamento Elétrico Adicional

- Os competidores podem trazer até 2 peças de equipamento elétrico adicional, informando no ato da inscrição quais serão e seu perfil elétrico e amperagem previamente para que sejam preparadas as devidas instalações e dimensionamento da demanda de energia.
- Não serão permitidos quaisquer equipamentos elétricos adicionais não cadastrados no ato da inscrição.
- Os requisitos totais de energia para o equipamento elétrico adicional devem ser acomodados por um circuito monofásico que será compartilhado com o(s) moedor(es).
- Nenhum "recurso técnico" será aceito devido a necessidades elétricas excessivas para o equipamento adicional do competidor.
- Não há restrição sobre equipamentos adicionais que não requerem o uso do serviço elétrico aterrado, desde que tais equipamentos sejam permitidos.

Equipamento e Suprimentos dos Competidores

- Os competidores são obrigados a trazer todos os suprimentos necessários para sua apresentação.
- Os competidores devem fazer provisões para quebras durante a viagem e/ou durante a competição.
- Os competidores são responsáveis por seus próprios equipamentos e acessórios enquanto estiverem na competição.
- Os voluntários e a equipe do evento não são responsáveis pela segurança dos itens deixados na área de competição.
- Os competidores são altamente encorajados a minimizar o equipamento que utilizam para a apresentação e a trazer apenas itens funcionais (por exemplo, dispositivos de preparo, informações sobre o café ou o preparo etc.).
- Nenhuma colher de cupping ou guardanapo serão necessários na mesa dos juízes.

Os competidores devem trazer o seguinte:

- Dispositivos de preparo (moedor, chaleira etc.)
- Método (não elétrico) de sua escolha para preparo do café.

Os seguintes são opcionais:

- Dispositivos de preparo sobressalentes;
- Equipamento elétrico adicional (máximo de dois itens);
- Suportes para dispositivos de preparo;
- Acessórios para dispositivos de preparo;
- Balanças (para medição de massa);

REGULAMENTO

- Termômetros (para medição de temperatura);
- Cronômetros (para medição de tempo);
- Colheres de cupping;
- Meio de filtração de café adicional;
- Recipientes de serviço para serviço aberto (pelo menos 2 mais sobressalentes);
- Pano de limpeza.

Os seguintes não são permitidos:

- Itens de decoração na mesa dos juízes que não tem função para o serviço de café.
- Qualquer item sensorial/alimentício, incluindo água e café moído, para os juízes consumirem.

Cafés para blendar para a Competição de Prova de Café Filtrado

- Logo antes de cada competidor começar seu tempo de prática oficial, cada competidor receberá um pacote de 350 g de cada um dos 3 cafés para blendar durante o tempo de prática.

Tempo de Prática/Competição

- Os competidores poderão praticar o preparo com os cafés fornecidos durante o dia programado para a competição.
- A organização fornecerá detalhes sobre o Tempo de Prática.
- Os competidores terão 30 minutos de prática e devem usar 5 minutos para o tempo de organização da estação.
- No final dos 35 minutos, o cronometrista poderá ou não iniciar imediatamente o tempo de competição. Isso dependerá do fluxo da competição.
- Poderá ou não haver pausa entre o tempo de prática e o tempo de competição. Os competidores devem estar preparados para iniciar imediatamente seu tempo de competição quando a organização determinar.
- Os competidores não poderão receber assistência de treinadores, ajudantes ou qualquer outra pessoa em qualquer momento. Se a organização optar por não fazer o preparo do café imediatamente, os competidores ficarão incomunicáveis.
- No duelo, cada competidor terá 8 minutos para preparar, servir e apresentar 1 preparação individual de café filtrado para ser avaliada pelos 2 juízes.
- Competidores têm a opção de moer o café e preparar a água para a infusão durante o tempo da competição ou antes.
- O competidor deve servir a bebida aos juízes colocando-a na mesa, no recipiente de serviço, em frente aos juízes.
- Toda bebida será avaliada, mas bebida que não for ativamente colocada em frente aos juízes não será considerada "servida" e será desclassificada.
- Um competidor cuja bebida não for servida dentro de 9 minutos será desclassificado. No entanto, os juízes podem provar, mas a bebida não será considerada para decisão de quem é o campeão daquela rodada de duelo.
- Os juízes não avaliarão com base em nada dito, servido ou apresentado antes, durante ou depois do tempo da competição.
- Uma vez que o tempo da competição terminar, o competidor deve retornar à área de preparação para limpar e preparar a estação para o próximo competidor

REGULAMENTO

Chegar no Horário

- O competidor deve chegar na área de competição pelo menos 30 minutos antes do horário programado para o tempo de preparação.
- Não estar no local no início do seu tempo de competição implicará em desclassificação.

Manutenção da Estação

- Os competidores serão responsáveis por manter a área de preparação limpa e pronta para o próximo competidor.
- Não haverá voluntários para "manutenção da estação".
- Os competidores devem limpar e organizar a estação ao final do seu tempo de competição.

B) PROVA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

- Nesta fase, o barista demonstra velocidade, habilidade e precisão na distinção das nuances de sabor em cafés especiais.
- Cada competidor tem 5 minutos para provar 5 conjuntos de três cafés num teste de triangulação, onde apenas dois dos cafés são idênticos. Isso significa que os competidores devem adivinhar qual café é diferente dos outros dois.
- Para cada teste de triangulação, dois cafés diferentes são preparados.
- Os cafés são preparados entre 92 e 96°C, usando 60 g de café por litro de água.
- O tempo total de preparo é entre quatro e seis minutos e, uma vez extraído, o café é mantido a 80 a 85°C.
- O provador deve identificar qual xícara contém o café diferente usando apenas seu olfato e paladar.
- Todos os competidores provam os mesmos cafés.
- No caso de mais de um competidor adivinhar o mesmo número de cafés diferentes, o vencedor é anunciado com base na velocidade.
- Geralmente, o café diferente é marcado com um adesivo na parte inferior da xícara, para que os juízes possam contar rapidamente os pontos no final de cada rodada.
- O primeiro colocado receberá 30 pontos. O segundo colocado receberá 25 pontos. O terceiro colocado receberá 20 pontos. O quarto colocado receberá 15 pontos. O quinto colocado receberá 10 pontos. O sexto colocado receberá 5 pontos.

C) PREPARO DE CAFÉ PARA AVALIAÇÃO DO PÚBLICO

- Os 6 participantes finalistas prepararão 1 garrafa térmica do blend de sua criação que ficará à disposição para que alguns visitantes provem os cafés.
- Estes visitantes elegerão às cegas o seu preferido.
- Os 3 cafés mais votados receberão respectivamente 45, 40 e 35 pontos que serão somados à pontuação geral obtida pelos pontos na prova de conhecimentos de café
- Essas notas seguirão para a próxima fase para serem somados à pontuação obtida na prova de espresso, bebida à base de leite e drinque de assinatura com álcool.

CLASSIFICAÇÃO PARA FASE 2

- Apenas 6 baristas seguem para a fase 2, no segundo dia, quando os melhores competidores mostrarão suas habilidades no preparo de 2 espressos, 2 bebidas à base de leite e 2 drinques de assinatura com cafés e bebidas alcoólicas de sua escolha. A organização não oferecerá cafés para esta prova. Cada competidor poderá usar o seu café.

FASE 2 – FINAL

PROVA DE PREPARO DE ESPRESSO, BEBIDA DE LEITE E DRINQUE DE ASSINATURA

Resumo do Procedimento da Competição

- Cada competidor será designado um horário de início e número de estação. Cada competidor terá 30 minutos na estação designada, divididos da seguinte forma:
 - 15 minutos para Set up/Prática/Preparação
 - 10 minutos para Competição/Apresentação
 - 5 minutos para Limpeza

Tempo de Prática/Set up/Preparação

- O ambiente da competição terá 2 estações montadas e 1 estação a mais com máquina de espresso de grupo e moedor idêntico aos equipamentos de competição do palco para preparação.
- Cada competidor pode ter 15 minutos de tempo de set up/prática/preparação programado.
- O organizador não autorizará o acesso ao espaço de prática fora do horário.

Seja Pontual

- Os competidores devem estar na área de competição no mínimo 60 minutos antes do horário agendado.
- Qualquer competidor que não estiver pronto para começar imediatamente no início dos 10 minutos de Tempo de Competição pode ser desqualificado.

Máquina de Espresso

- Os competidores só podem usar a máquina de espresso fornecida pelo patrocinador.
- Nenhum líquido ou ingrediente pode ser colocado ou derramado sobre a máquina de espresso (por exemplo, não colocar água em xícaras, não derramar ou misturar líquidos ou ingredientes, não aquecer ingredientes).
- Se um competidor colocar ou derramar líquido ou ingredientes sobre a máquina, receberá 0 (zero) pontos na categoria Gestão da Estação.

Desqualificação

REGULAMENTO

- Os competidores não podem mudar, ajustar ou substituir qualquer elemento, configuração ou componente da máquina de espresso ou dos moedores fornecidos pelo patrocinador.
- Qualquer mudança ou ajuste pode levar à desqualificação (por exemplo, porta-filtros, cestas de filtro, pressão, pontas do vaporizador, mós etc.).
- Qualquer dano ao equipamento de competição devido a uso inadequado ou abuso é motivo para desqualificação.

Moedor

- Os competidores devem usar o moedor patrocinado pelo patrocinador oficial para preparar o espresso para cada curso na competição.
- Os competidores podem ajustar o tamanho das partículas de moagem e a dose pelos controles externos.
- Os moedores fornecidos serão calibrados com as mesmas especificações para cada competidor.
- O uso de moedor próprio do competidor não é permitido.

Equipamento Elétrico Adicional

- Os competidores podem usar até 2 peças adicionais de equipamento elétrico durante a apresentação.
- Não serão permitidos equipamentos adicionais não cadastrados no ato da inscrição.
- Os competidores são responsáveis por garantir que seu equipamento elétrico possa operar na cidade onde a competição é realizada e por quaisquer adaptadores ou conversores necessários para o funcionamento do equipamento.
- Os organizadores não fornecerão adaptadores elétricos, conversores ou extensões.

Equipamento e Suprimentos Fornecidos

- A estação de competidor estará equipada com: Máquina de Espresso Nuova Simonelli Appia II (2 grupos), Moinho MDX (oficial, não poderá ser usado outro), Caixa de Borra, Lixeira.

Equipamento e Suprimentos Recomendados

- Os competidores devem trazer todos os suprimentos necessários para sua apresentação; caso contrário, correm o risco de não ter equipamentos suficientes para completar a apresentação.
- Os competidores devem considerar a possibilidade de quebra durante a viagem e/ou durante a competição.
- Os competidores são responsáveis por seu próprio equipamento e acessórios durante a competição; voluntários e funcionários do evento não são responsáveis pela segurança dos itens deixados na sala de preparação ou área de competição dos competidores.

Lista de suprimentos que o competidor pode trazer inclui:

- Café brasileiro de sua escolha (para prática e competição de barista);
- Equipamento elétrico adicional (máximo de dois itens);
- Equipamento operado por bateria (desde que não viole outras restrições especificadas);
- Tamper;

REGULAMENTO

- Copos de dose;
- Jarras de vapor;
- Xícaras e pires, conforme necessário;
- Colheres;
- Utensílios específicos necessários;
- Todos os equipamentos/acessórios necessários para a Bebida Assinada;
- Guardanapos;
- Copos de água (para 2 juízes sensoriais);
- Água (para 2 juízes sensoriais);
- Toalhas de bar/limpas (para prática e competição);
- Suprimentos de limpeza (escova de balcão, escova de moedor, etc.);
- Bandejas (para servir bebidas aos juízes);
- Todos os acessórios para a mesa de apresentação dos juízes.

Música da Competição

- Os competidores podem trazer sua própria música.
- A música não pode conter profanidades; caso contrário, a pontuação do competidor na “Apresentação” pode ser penalizada em todas as planilhas sensoriais.
- É responsabilidade do competidor fornecer sua música ao organizador antes do início da competição.
- Também é responsabilidade do competidor recuperar a música após a competição. Mídias não recuperadas serão descartadas após a competição.

Moedor e Equipamento Elétrico Adicional

- Se um competidor trouxe equipamento elétrico adicional, não cadastrado previamente, não será permitido o uso.
- O competidor deve levar seu equipamento elétrico adicional para a estação, menos máquina de espresso e moinho, uma vez que só poderão ser usados os do patrocinador.
- Uma vez que o(s) item(ns) estiver(em) no local e conectado(s), o competidor não poderá tocar no(s) item(ns) e deverá deixar o palco imediatamente.
- Nenhum grão de café pode ser colocado no moedor até que o tempo de preparação do competidor tenha começado.

Apoio/Assistentes Não Permitidos no Palco

- Apenas o competidor, seu coach e o pessoal autorizado são permitidos no palco durante os tempos alocados de preparação.

Mesa de Apresentação dos Juízes

- A mesa de apresentação dos juízes pode ser montada durante o tempo de preparação do competidor, incluindo o serviço de água.
- Se um competidor não desejar pré-configurar a mesa de apresentação dos juízes durante sua preparação, ele pode montar a mesa no início de seu tempo de competição/apresentação.

Shots de Prática

- Os competidores podem extrair shots para conferir o café durante o tempo de preparação.
- “Pucks” (também conhecidos como “cakes”) podem permanecer nos porta-filtros no início do tempo de competição do competidor.
- Porta-filtros não precisam estar inseridos na máquina no início do tempo de competição.

Xícaras Pré-aquecidas

- Xícaras podem ser pré-aquecidas durante o tempo de preparação do competidor.
- No entanto, nenhuma água pode estar presente nas xícaras no início do tempo de competição do competidor.
- Líquidos ou ingredientes não devem ser colocados sobre a máquina; caso contrário, 0 (zero) pontos serão atribuídos na “Gestão da Estação”.

Fim do Tempo de Prática/Set up/Preparação

- Os competidores não podem exceder os 15 minutos alocados para a prática/set up/preparação. Aos 15 minutos, o cronometrista oficial indicará que o tempo expirou e pedirá ao competidor para se afastar da estação. Qualquer competidor que não cesse a preparação dentro de 15 minutos estará sujeito a penalidades conforme mostrado na seção “Penalidades de Tempo” abaixo.

Microfone e Mestre de Cerimônias

- Caso o evento providencie, os competidores são obrigados a usar um microfone sem fio durante suas apresentações.
- No entanto, o microfone estará ligado apenas durante o tempo de apresentação.
- O Mestre de Cerimônias apresentará o competidor ao público.

Início do Tempo de Competição

- O Mestre de Cerimônias perguntará ao competidor se ele está pronto para começar.
- Antes de se apresentar aos juízes, o competidor deve iniciar o cronômetro oficial pressionando o botão localizado no controle remoto ou usando um método instruído pela organização.
- O cronometrista designado começará um cronômetro no momento em que o competidor iniciar o cronômetro oficial, para iniciar seus 10 minutos de tempo de competição/apresentação.
- O acompanhamento do tempo decorrido durante os 10 minutos de competição/apresentação é responsabilidade do competidor.
- O cronometrista da competição não informará o tempo.
- Se o relógio apresentar alguma falha por qualquer motivo, os competidores não poderão interromper sua apresentação.
- No caso de falha no relógio, o tempo registrado pelo cronometrista será o tempo oficial para a competição.
- O competidor receberá avisos caso ocorra algum problema com o relógio.

Introdução do Competidor

- No início da apresentação do competidor, ele deve se apresentar aos 2 juízes sensoriais e ao juiz principal.

REGULAMENTO

- Os 2 juízes sensoriais e o juiz principal estarão atrás da mesa de apresentação dos juízes.
- O juiz técnico ficará em um dos lados da estação ou atrás da estação e tomará cuidado para não interferir com o competidor.
- Juízes sombra podem estar presentes no palco.
- Juízes sombra não devem inibir o competidor ou ficar no caminho dos juízes; eles devem estar posicionados atrás dos juízes sensoriais ou no final da mesa dos juízes.
- Juízes sombra não pontuarão uma apresentação. Eles estão presentes apenas para fazer anotações sobre o desempenho do competidor, que podem ser usadas para revisão pelos juízes na deliberação.
- Juízes sombra não são obrigatórios.

Servir Bebidas Necessárias

- Todas as bebidas devem ser servidas na mesa de apresentação dos juízes.
- Bebidas não servidas na mesa de apresentação dos juízes receberão uma pontuação de 0 em Experiência de Sabor e Precisão dos Descritores de Sabor (quando aplicável).
- Competidores são obrigados a servir e/ou fornecer água sem sabor aos 2 juízes sensoriais para cada curso de bebidas.
- Os competidores podem servir água sem sabor aos juízes no início do tempo de apresentação ou quando o primeiro conjunto de bebidas for servido.
- Os copos de água devem ser preenchidos conforme necessário durante a apresentação.

Retirada das Bebidas Servidas

- Após cada conjunto de bebidas ter sido servido e avaliado pelos juízes, um voluntário retirará as bebidas da mesa de apresentação dos juízes sob a direção do juiz principal.
- Os voluntários removerão copos, pires e colheres usados no curso de bebidas anterior. Se o competidor tiver instruções especiais para o voluntário, ele deverá explicar essas instruções ao voluntário, ao juiz principal antes do início do seu tempo de competição; caso contrário, copos, pires e colheres serão removidos.

Encerrar o Tempo de Competição

- O tempo de competição será interrompido quando o competidor levantar a mão e disser "tempo".
- É responsabilidade do competidor dizer "tempo" claramente para que o tempo seja registrado com precisão.
- Apenas o tempo registrado pelo juiz principal ou cronometrista oficial será usado para fins de pontuação.
- O competidor pode escolher encerrar sua apresentação a qualquer momento. Por exemplo, os competidores podem parar o relógio assim que a bebida final for colocada na mesa de apresentação para ser servida aos juízes ou podem optar por voltar à sua estação para limpar antes de parar o relógio.
- Os competidores têm até 10 minutos para concluir sua apresentação sem penalidade. Não há penalidade ou incentivo adicional para concluir uma apresentação em menos de 10 minutos.

Comunicação Após o Tempo de Competição

- Os competidores não podem falar com os juízes uma vez que sua apresentação tenha terminado.
- Qualquer comunicação fornecida aos juízes após a conclusão de uma apresentação não será considerada para avaliação de pontuação.
- Os competidores podem continuar a conversar com o Mestre de Cerimônias após o tempo de competição ter terminado; no entanto, os juízes não considerarão conversas ou informações fornecidas após o tempo de competição.

Penalidades de Tempo

- Se o competidor não tiver terminado sua preparação ou apresentação durante o período de 10 minutos alocado, ele poderá continuar até que a preparação ou apresentação seja concluída.
- Um ponto será descontado por cada segundo além de 10 minutos do total de pontos do competidor, até um máximo de 60 pontos (1 minuto).
- Qualquer competidor cujo período de preparação ou desempenho exceda 11 minutos será desqualificado.

Instruções

- Instruções ou ajuda não podem ser fornecidas a um competidor durante o tempo de sua competição, sob pena de desqualificação.

Problemas Técnicos

- Um competidor pode levantar a mão e declarar um “tempo técnico” no caso de acreditar que há um problema técnico com qualquer um dos seguintes equipamentos fornecidos pela organização.
- A máquina de espresso (incluindo energia, pressão de vapor, mau funcionamento do sistema de controle, falta de água ou mau funcionamento do dreno).
- O moedor.
- O equipamento audiovisual (como a música do competidor ou o microfone).
- O tempo de preparação ou competição será pausado.
- O cronometrista oficial fará uma anotação do tempo quando o “tempo técnico” for chamado.
- É responsabilidade do competidor garantir que o cronometrista esteja ciente do “tempo técnico” sendo chamado.
- Se a organização ou juiz principal concordarem que há um problema técnico que pode ser resolvido facilmente, ele decidirá a quantidade apropriada de tempo a ser creditada ao competidor.
- Assim que o técnico resolver o problema, o tempo do competidor será retomado.
- Se o problema técnico não puder ser resolvido de forma oportuna, a organização /juiz principal decidirá se o competidor deve esperar para continuar sua apresentação ou interromper a apresentação e recomeçar em um horário reprogramado.
- Se um competidor precisar parar seu tempo de competição, o competidor e o juiz principal, reprogramarão para competir novamente mais tarde.
- Se for o problema técnico é devido a erro do competidor ou ao equipamento pessoal do competidor, o juiz principal pode determinar que nenhum tempo adicional será

REGULAMENTO

concedido ao competidor e o tempo de preparação ou competição será retomado sem tempo sendo creditado.

- Nenhum crédito de tempo será concedido para problemas técnicos causados pelo uso inadequado; portanto, é responsabilidade de todos os competidores entender e seguir o uso correto de todo o equipamento de competição.

Obstruções

- Se qualquer pessoa, como voluntários, juízes, membros da plateia ou fotógrafos, for uma obstrução óbvia para um competidor, o competidor receberá tempo adicional a critério do juiz principal.
- Se a mesa de apresentação dos juízes não for limpa dentro de um prazo razoável após cada conjunto de bebidas ter sido servido, o competidor será creditado com o tempo pelo atraso causado por esse erro, a critério do juiz principal.

Acessórios Esquecidos

- Se um competidor esquecer algum de seu equipamento e/ou acessórios durante o tempo de preparação, o competidor pode sair do palco para pegar os itens faltantes; no entanto, seu tempo de preparação não será pausado.
- Se um competidor esquecer algum de seu equipamento e/ou acessórios durante o tempo de competição, ele deve informar ao juiz principal que esqueceu um item(s) fora do palco e então recuperar os itens faltantes por conta própria. O tempo de competição não será pausado.
- Nada pode ser entregue pelos coaches, apoiadores, membros da equipe ou pela plateia; caso contrário, o competidor estará sujeito a desqualificação pelo juiz principal.

Tempo de Limpeza

- Uma vez que o competidor tenha concluído sua apresentação, ele deve começar a limpar a estação.
- Um voluntário trará o carrinho de volta ao palco para o competidor carregar seus pertences.
- Se um competidor trouxe seu próprio equipamento elétrico, o voluntário pode ajudar o competidor a remover esses itens da estação.
- Espera-se que os competidores removam todo o seu equipamento e suprimentos pessoais e limpem bem sua estação.
- Os juízes não avaliam o tempo de limpeza.

Área de Competição

- Um juiz técnico estará presente.
- O juiz técnico avaliará a área de competição quanto à limpeza no início e no final do tempo de apresentação/competição.
- Na ausência de um juiz técnico, o juiz principal avaliará a limpeza no final do tempo de apresentação/competição

Escala de Avaliação & Pontuação

Pontuação Sim/Não

Sim=1,
Não=0

REGULAMENTO

Pontuações Numéricas (Precisão)

- 0 – Nenhum para avaliar
- 1 – Não muito preciso (aceitável/médio)
- 2 – Um pouco preciso (bom/muito bom)
- 3 – Muito preciso (excelente/excepcional)

Os pontos disponíveis variam de 0 a 3. Pontos intermediários não são permitidos. Os juízes devem pontuar da seguinte forma: Uma pontuação de 0 indica que não havia nada para pontuar nesta categoria (por exemplo, nenhuma descrição foi dada). Uma pontuação de 1 indica que os elementos nesta categoria estavam incorretos ou não muito precisos (aceitável/média). Uma pontuação de 2 indica que os elementos nesta categoria estavam um pouco precisos (bom/muito bom). Uma pontuação de 3 indica que os elementos nesta categoria estavam em sua maioria ou totalmente precisos. Certas pontuações são ponderadas e multiplicadas por 2 ou 4. Pontuações de 0 requerem a aprovação do juiz principal.

Pontuações Numéricas

- Inaceitável = 0
- Aceitável = 1
- Média = 2
- Boa = 3
- Muito Boa = 4
- Excelente = 5
- Excepcional = 6

Os pontos disponíveis variam de 0 a 6. Pontos intermediários são permitidos na faixa de 1 a 6. Os juízes são incentivados a usar toda a gama de pontuações. Números baixos indicam uma experiência mais pobre e números altos indicam uma experiência melhor. Certas pontuações são ponderadas e multiplicadas por 2 ou 4. Pontuações de 0 requerem a aprovação do Juiz Principal

Apresentação da Bebida

- Pontos serão atribuídos com base na apresentação visual das bebidas, incluindo copos, taças e acessórios. Isso inclui elementos como limpeza dos copos e pires (sem respingos ou gotejamentos nos copos), consistência da metodologia, criatividade e estilo de apresentação.

Habilidades Técnicas

- Pontos serão atribuídos com base no conhecimento técnico do competidor e na habilidade de operar a máquina de espresso e o(s) moedor(es).

Impressão Total dos Juízes

- Pontos serão atribuídos com base, mas não limitados, à experiência dos juízes com as habilidades do competidor, o sabor das bebidas e a apresentação das bebidas.

Procedimento de Avaliação Técnica

REGULAMENTO

- Um juiz técnico estará presente na Primeira Rodada do Campeonato Mundial de Baristas, e nenhum juiz técnico estará presente nas Rodadas Semifinais e Finais.
- A Gestão da Estação e a Limpeza da área de trabalho no final serão capturadas pelo juiz principal.

Área de Trabalho Limpa no Início/Toalhas Limpas

- A limpeza e organização da estação de trabalho do competidor serão avaliadas em uma escala de 1 a 6. Se a área for considerada bagunçada, será registrado 1. Verifique a capacidade do competidor de organizar a área de trabalho de maneira prática e eficiente. Preparações excessivas devem ser penalizadas (por exemplo, leite nos jarros, etc.)
- Um mínimo de 3 toalhas limpas deve estar disponível quando o tempo de apresentação começar. As toalhas devem estar limpas e ter um propósito designado (ou seja, 1 para o bico de vapor, 1 para secar/limpar cestas e 1 para limpeza da bancada. Uma toalha no avental/pessoa do competidor para 1 desses usos está incluída nesta contagem).
- Se houver água nos copos em cima da máquina de espresso em qualquer momento, o competidor receberá uma pontuação de 0 para “Gestão da estação/Área de trabalho limpa no final.”
- Competidores podem ter pucks (borra de café usada) nos porta filtros no início do tempo de competição. Isso não contará contra “Área de trabalho limpa no início/Toalhas limpas.”

Enxágue a Cabeça de Grupo

- O enxágue da cabeça do grupo deve ocorrer no tempo após a remoção do porta filtro e antes de cada extração. Se a cabeça do grupo foi enxaguada antes da extração das bebidas servidas, o juiz marcará “Sim.”

Secar/Limpar a Cesta do Filtro Antes da Dosagem

- Se a cesta do filtro estiver completamente seca e limpa antes das bebidas servidas, o juiz marcará “Sim.”

Desperdício Aceitável ao Dosar/Moer

- Desperdício é café moído não utilizado durante o tempo de competição que pode ser encontrado na câmara de dosagem do moedor de espresso, no caixa de borra, no balcão, no lixo, no chão ou em outro lugar.
- Desperdício criado no processo de preparação de bebidas que não são servidas aos juízes não conta para a avaliação total de desperdício do competidor.
- Desperdício de até 5 gramas de café não utilizado por categoria de bebida é considerado aceitável. Para obter uma pontuação excelente 5 ou superior, o desperdício não deve exceder 1 grama de café não utilizado por categoria de bebida.
- Desperdiçar mais de 5 gramas de café por categoria de bebida é inaceitável e resultará em 0 pontos.

REGULAMENTO

- Todo o café usado para bebidas deve ser moído durante o tempo de competição de 10 minutos do competidor.

Dosagem e Compactação Consistentes e Eficazes

- O competidor deve demonstrar um método consistente para dosar e compactar.
- O competidor deve distribuir uniformemente os grãos de café, seguido de compactação nivelada com pressão adequada.

Limpeza dos Portafiltros (Antes de Inserir)

- Limpa a borda da cesta e as flanges laterais do portafiltro antes de inserir na máquina. Se feito, o juiz marcará “Sim.”

Inserir e Preparar Imediatamente

- O competidor deve iniciar a extração imediatamente após inserir o portafiltro na máquina sem qualquer atraso. Se feito, o juiz marcará “Sim.”

Tempo de Extração (Dentro de Variância de 3 Segundos)

- Os juízes cronometrarão todos os shots extraídos e determinarão se os tempos de extração estão dentro de uma variância de 3,0 segundos.
- Se o tempo de extração estiver dentro de uma variância de 3,0 segundos um do outro dentro de cada categoria de bebidas, o juiz marcará “Sim.”
- O tempo de extração começa quando o competidor ativa o ciclo de preparo da máquina. Tempos de extração de shots que não são servidos não serão incluídos nesta pontuação.

Pitcher Limpa no Início

- O competidor deve despejar leite vegetal frio (Naveia) em uma pitcher limpa, que não deve ter sido preenchido durante o tempo de preparação.
- A pitcher deve estar limpo tanto por dentro quanto por fora.

Purga o Bico de Vapor Antes de Espumar

- O competidor deve purgar a haste vaporizadora antes de inseri-la na pitcher de leite.

Limpa a Haste Vaporizadora Após Espumar

- O bico de vapor deve ser limpo com uma toalha dedicada para o bico de vapor.

Purga o Bico de Vapor Após Espumar

- O competidor deve purgar o bico de vapor após vaporizar o leite.

Desperdício Aceitável de Leite no Final

- A pitcher deve estar mais ou menos vazia após a preparação das bebidas com leite. O desperdício aceitável é no máximo 90 ml no total.

Gestão da Estação/Área de Trabalho Limpa no Final

- O juiz técnico avaliará o fluxo geral de trabalho do competidor e o uso de ferramentas, equipamentos e acessórios.

- Na ausência de um juiz técnico, o juiz principal avaliará a gestão da estação e a limpeza ao final do tempo de apresentação/competição.
- O competidor deve demonstrar compreensão do uso e operação corretos da máquina de espresso.
- O competidor deve demonstrar compreensão do uso e operação corretos do moedor – incluindo a gestão do café dentro e através do moedor.
- Os competidores devem moer café para cada dose ou conjunto de doses.
- O competidor deve tentar alcançar tempos de extração dentro de uma variação de 3,0 segundos e um volume de dose de 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).
- O juiz técnico avaliará o fluxo de trabalho do competidor durante a apresentação, incluindo: a organização e colocação de ferramentas, xícaras e acessórios; o movimento e fluxo do competidor ao redor da estação de trabalho; a limpeza e manutenção da estação (equipamentos, balcões, toalhas, jarros); a gestão do café e ingredientes (leite, ingredientes da bebida assinada).
- Na ausência de um juiz técnico, o juiz principal avaliará a gestão da estação e a limpeza ao final do tempo de apresentação/competição.
- Líquidos ou ingredientes não devem ser colocados em cima da máquina; caso contrário, 0 (zero) pontos serão atribuídos na categoria “Gestão da estação/Área de trabalho limpa ao final”.
- A limpeza da área será avaliada.
- Se ocorrer um derramamento, o competidor deve limpá-lo até o final do tempo de apresentação.
- Limpar enquanto trabalha (por exemplo, removendo resíduos ou limpando mesas) melhorará a pontuação do competidor, assim como limpar a estação antes de terminar o tempo de apresentação.
- Todos os utensílios e ferramentas (por exemplo, tamper, xícaras, bandejas, jarros) estão incluídos nesta avaliação, incluindo itens na máquina de espresso e mesas de trabalho.
- Os resíduos de café (borra usada) podem estar nos porta-filtros ao final da apresentação e não fazem parte desta pontuação.

Bicos do Porta-Filtro Limpos/Evitar Colocar Bicos na Câmara de Dosagem

- O competidor precisa remover qualquer água ou resíduos nos bicos do porta-filtro limpando-os.
- Enxaguar, usar uma toalha e limpar com os dedos são métodos aceitáveis para alcançar bicos limpos.
- Durante a distribuição e nivelamento dos grãos de café, o competidor não deve colocar os bicos do porta-filtro diretamente sobre a câmara de dosagem (isso pode permitir que a água contamine a câmara de dosagem).
- Se o competidor tiver bicos de porta-filtro limpos antes de cada extração e não colocar os bicos do porta-filtro sobre a câmara de dosagem, o juiz marcará “Sim”.

Higiene Geral Durante a Apresentação

- O juiz determinará essa pontuação com base nas práticas higiênicas do competidor durante toda a apresentação. Se a higiene adequada for utilizada durante toda a apresentação, o juiz marcará “Sim”.

REGULAMENTO

- Exemplos de práticas inaceitáveis incluem: Tocar o rosto, 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.

Uso Adequado das Toalhas

- Os juízes avaliarão o uso correto e higiênico das toalhas do competidor.
- O competidor deve usar uma para a haste vaporizadora, uma para limpar o cesto do filtro e uma para a estação de trabalho.
- Exemplos de práticas inaceitáveis são: Usar uma toalha não dedicada para limpar uma haste vaporizadora (usando-a para algum outro propósito além de limpar a haste). Qualquer coisa que não seja higiênica ou segura para alimentos com uma toalha, como tocar no rosto, boca, etc. Usar uma toalha uma vez que tenha tocado o chão ou caído.

Avaliação do Espresso

- Os espressos serão avaliados seguindo o protocolo abaixo por todos os juízes sensoriais.
- Os juízes sensoriais completarão todas as etapas da avaliação antes de registrar as pontuações.
- Os juízes sensoriais mexerão o espresso 3 vezes com uma colher (movendo a colher de frente para trás) para misturar os sabores dentro da dose e, em seguida, provarão imediatamente.
- Os juízes sensoriais tomarão pelo menos 2 goles completos para avaliar totalmente o espresso.
- Os juízes não provarão o espresso na colher.
- Os competidores podem modificar o protocolo de avaliação dando instruções alternativas específicas aos juízes sobre como querem que o espresso seja avaliado.
- Desde que as instruções sejam razoáveis e não contradigam outras regras, os juízes devem seguir todas as instruções fornecidas pelo competidor.

Crema

- Os juízes avaliarão visualmente a aparência da crema para verificar sua presença no recipiente. Para marcar “sim”, a crema deve se estender por toda a superfície do espresso e não ter buracos.

Precisão dos Descritores de Sabor

- Os juízes ouvirão as descrições e explicações de sabor (sabor e retrogosto) fornecidas pelo competidor e compararão com a bebida servida.
- O perfil geral de sabor da bebida servida deve apoiar o café especial.
- Qualquer descritor de sabor ou retrogosto fornecido pelo competidor para seu espresso será considerado nesta pontuação.
- Esta pontuação é baseada na precisão com que esses descritores correspondem ao sabor e retrogosto do espresso.
- Descritores de sabor devem ser fornecidos ou uma pontuação de 0 será recebida nesta categoria.

Precisão dos Descritores Táteis

- Os juízes ouvirão as descrições táteis e explicações dadas pelo competidor e compararão com a espessura e textura da bebida servida.
- Os juízes pontuarão com que precisão a descrição fornecida corresponde à sensação tátil do espresso.
- Se a experiência corresponder à descrição, mas a pontuação da experiência tátil for baixa, não serão dadas notas altas.
- Se nenhum descritor for fornecido, o competidor receberá 0 nesta pontuação.

Experiência do Sabor

- A experiência de sabor do espresso é avaliada para determinar a qualidade da bebida.
- Os juízes avaliarão os componentes da experiência geral de sabor do espresso, tanto o sabor quanto o retrogosto, para determinar sua qualidade, como eles se combinam e como se complementam.
- “Sabor” é definido como a percepção combinada dos gostos básicos (incluindo doce, azedo, salgado, amargo e umami) e qualidades aromáticas.
- “Retrogosto” é definido como a sensação combinada dos gostos básicos e qualidades aromáticas que permanecem depois que o café sai da boca (por deglutição ou cuspidia). Ambos os componentes de sabor da extração e do café em si são avaliados.
- Se um ou mais componentes do sabor prejudicarem a experiência do sabor do espresso (por exemplo, azedo, ácido) ou o retrogosto do espresso (por exemplo, “amargo”), serão dadas notas mais baixas.
- Se o componente de sabor contribuir positivamente para a experiência geral do sabor, serão dadas notas mais altas.
- Se o espresso estiver desequilibrado (faltando um componente de sabor de uma forma que prejudique a experiência geral positiva ou se um componente de sabor dominar a bebida), a pontuação da experiência será reduzida. Nota: A precisão da descrição do sabor não é considerada nesta pontuação.

Experiência Tátil

- A qualidade da experiência tátil, ou sensação na boca, é avaliada.
- Os juízes avaliarão a sensação tátil do café na boca, com base na espessura e textura do espresso servido.
- O espresso deve ter uma experiência tátil que se correlacione com a preparação, método de extração e café usado no espresso.
- “Espessura” relaciona-se ao peso percebido ou viscosidade do espresso, de fino a grosso.
- Textura é definida como a sensação percebida de granulosidade a suavidade (por exemplo, “aguado”, “semelhante ao chá”, “aveludado”).
- A qualidade da espessura e textura é baseada na sensação tátil do espresso na boca.
- Tanto um peso leve quanto pesado podem receber altas pontuações em relação à qualidade da textura na boca.
- Se o peso e/ou textura prejudicarem a experiência do espresso (por exemplo, “aguado”, “áspero”), serão dadas notas mais baixas.

REGULAMENTO

- Se a percepção de peso e textura contribuir positivamente para a experiência do espresso, serão dadas notas mais altas.
- A experiência tátil que permanece após o café sair da boca será considerada na Experiência Tátil (por exemplo, adstringente ou aveludada).

Avaliação da Bebida com Leite

- O competidor usará obrigatoriamente o leite oficial do evento, o Naveia.
- As bebidas com leite serão avaliadas seguindo o protocolo abaixo por todos os juízes sensoriais.
- É importante que os juízes sensoriais sigam este protocolo de forma consistente.
- Os juízes sensoriais completarão todas as etapas da avaliação antes de registrar as pontuações.
- Os juízes sensoriais primeiro avaliarão a aparência da bebida com leite.
- Em seguida, eles darão um gole inicial de qualquer lugar da borda da xícara.
- Após o gole inicial, os juízes sensoriais revisitarão a bebida com leite para pelo menos mais 1 gole de um local não perturbado na borda da xícara.
- Os competidores podem modificar o protocolo de avaliação fornecendo instruções alternativas específicas aos juízes sobre como desejam que a bebida com leite seja avaliada.
- Se as instruções forem razoáveis e não contradizerem outras regras, os juízes devem seguir todas as instruções fornecidas pelo competidor.

Aparência Visual

- Os juízes avaliarão a aparência da bebida com leite para determinar sua pontuação visual.
- Na superfície, a bebida com leite deve ter uma combinação de cores de leite e café, com boa definição de contraste de cores, equilíbrio na xícara, design simétrico e um acabamento suave e possivelmente brilhante/semelhante ao vidro.
- Não é aceitável que as bebidas com leite sejam cobertas com especiarias e/ou pós adicionais. Fazer isso resultará em uma pontuação de 0 na categoria “Experiência de Sabor”.

Precisão dos Descritores de Sabor

- Os juízes ouvirão as descrições e explicações de sabor (aroma e gosto) fornecidas pelo competidor e as compararão com a bebida servida.
- Esta pontuação é baseada em quão precisamente esses descritores correspondem à experiência de sabor da bebida com leite.
- Os descritores de sabor devem ser fornecidos, caso contrário, será recebida uma pontuação de 0 nesta categoria.

Experiência de Sabor

- A bebida com leite vegetal Naveia é uma bebida composta por 1 espresso e leite vaporizado servido a uma temperatura que é imediatamente consumível.
- A textura e a temperatura da bebida e do leite serão incluídas na avaliação da experiência de sabor.
- A bebida com leite deve ter um equilíbrio harmonioso entre a doçura do leite e a base de espresso.

REGULAMENTO

- O perfil de sabor (aroma e gosto) da bebida servida deve apoiar o café especial, com um equilíbrio criado pela adição de leite.

Avaliação da Bebida de Assinatura

- As avaliações de bebidas de assinatura variam devido à variedade de opções apresentadas pelo competidor.
- Os juízes sensoriais completarão todas as etapas da avaliação antes de registrar as pontuações.

Precisão dos Descritores de Sabor

- Os juízes ouvirão as descrições de sabor e explicações fornecidas pelo competidor e as compararão com a bebida servida.
- Esta pontuação é baseada em quão precisamente esses descritores correspondem ao sabor (aroma e gosto) da bebida assinada.
- Os descritores de sabor devem ser fornecidos, caso contrário, será recebida uma pontuação de 0 (zero) nesta categoria.

Bem Explicada, Apresentada e Preparada

- O competidor deve explicar sua bebida de assinatura para os juízes.
- Para alcançar uma pontuação alta, a explicação deve incluir pontos factuais, como os ingredientes, método de preparo e os sabores e/ou aromas que os juízes irão experimentar.
- A descrição deve incluir o café utilizado e a conexão entre o café e os outros ingredientes.
- Os juízes sensoriais ouvirão a explicação dos ingredientes, método de preparo e uso do café fornecidos pelo competidor e farão anotações.
- Se nenhuma informação ou instrução for dada antes de a bebida ser servida, os juízes escolherão individualmente como avaliar a bebida de assinatura.
- O competidor deve explicar aos juízes sensoriais como beber a bebida (cheirar, mexer, tomar etc.).
- Os juízes sensoriais ouvirão e seguirão as instruções de bebida da melhor forma possível.
- Se nenhuma informação ou instrução for dada, os juízes escolherão individualmente como avaliar a bebida assinada.
- Em todos os casos, os juízes devem dar no mínimo 2 goles da bebida assinada.
- Os juízes avaliarão a bebida assinada com base nas explicações fornecidas pelos competidores ou outras observações durante a apresentação de 10 minutos.
- Qualquer explicação dada pelo competidor após a conclusão do tempo de apresentação não será considerada pelos juízes.

Experiência de Sabor

- Os juízes avaliarão a bebida de assinatura com base em quão bem os componentes de sabor do espresso e dos outros ingredientes se combinam e se complementam na experiência total da bebida assinada.
- Bebidas assinadas que apresentam um perfil de sabor que imita ou combina com o sabor do espresso podem não receber pontuações altas.

REGULAMENTO

- Bebidas assinadas que criam novas experiências de sabor podem receber pontuações mais altas.
- Se um ou mais componentes de sabor detratar da experiência da bebida (por exemplo, “azedo”, “ácido”), serão dadas pontuações mais baixas.
- Se o componente de sabor contribuir positivamente para a experiência da bebida, serão dadas pontuações mais altas.
- Se a bebida estiver desequilibrada (ou seja, faltando um certo componente que detrata da experiência geral positiva ou se um componente estiver sobrecarregando a bebida), a pontuação da experiência de sabor será reduzida.

Atenção aos Detalhes/Todos os Acessórios Disponíveis

- Todos os acessórios devem estar prontamente disponíveis e a área de trabalho deve estar bem e intencionalmente organizada.
- Tudo deve ter seu próprio lugar e propósito.
- Os juízes devem observar se o competidor tem copos e acessórios de backup em caso de erros ou derramamentos.
- Reabastecer os copos de água dos juízes também demonstra atenção aos detalhes.
- O espresso deve ser servido com uma colher, guardanapo e água sem sabor.
- Se o competidor instruir os juízes a beber o espresso sem o uso de uma colher, o espresso deve ser servido com um guardanapo e água sem sabor.

Apresentação

- A apresentação é avaliada com base nas habilidades de apresentação do barista e no conceito da performance.
- Os juízes procuram originalidade no conceito, métodos, técnicas e ingredientes utilizados.
- Os juízes consideram (respeitando as diferenças culturais e de personalidade) aspectos como comunicação natural, clara e concisa, bem como a capacidade de gerenciar o fluxo de trabalho e o tempo.
- Boas habilidades de atendimento ao cliente (por exemplo, cortesia, precisão, atenção, contato visual, etc.) também serão consideradas.

Conhecimento do Café e uso adequado de equipamentos e espaço

- Esta categoria inclui a avaliação das qualidades observadas relacionadas à profissão de barista, como técnica, preparação e demonstração de um entendimento mais amplo do café além da preparação das 6 bebidas servidas.
- O conhecimento mais amplo do café inclui o processo de cultivo, torrefação e preparo do café desde a semente até a xícara, assim como um entendimento implícito do uso correto dos equipamentos.
- Os juízes procurarão uma forte correlação entre o que é explicado e o que é entregue.
- O competidor deve demonstrar que é um profissional do café que tem domínio sobre sua apresentação e café.

Impressão Geral dos Juízes

- A pontuação de "Impressão Geral" visa capturar a impressão composta da performance em sua totalidade.

- O juiz deve considerar como o conceito foi apoiado pelo barista e a entrega de sua apresentação; como os três cursos complementaram/destacaram o conceito.
- Algumas perguntas orientadoras são incluídas abaixo. Por exemplo: A performance inspirou uma conexão mais profunda com o café? A performance do barista iluminou uma parte do mapa de sistemas de uma maneira única? A performance provocou novos pensamentos sobre café especial? A experiência foi imersiva, provocativa ou de outra forma importante para o café especial? A performance foi perspicaz e inspiradora? Quão positiva foi a experiência composta das bebidas, conceito e entrega do conteúdo para o juiz? A performance celebrou a arte do café? O juiz deve sentir-se à vontade para usar toda a escala de pontuação, com base em sua própria impressão da performance como um todo.