



2017 Чемпионат мира по Латте Арт
Официальные правила и регламент

VERSION: 2016.11.30

Написано и утверждено комитетом
по правилам и регламенту WCE.

Перевод: Полина Нотик, Виталий Примаков

Содержание

1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ	5
1.1 Участники	5
1.2 Соблюдение правил и приложений	6
1.3 Заявки	6
1.4 Вопросы участников	6
1.5 Правила и условия	6
2.0 СОРЕВНОВАНИЯ	7
2.1 Общие положения	7
2.2 Национальные соревнования	7
2.3 Предварительный раунд – Арт Бар	8
2.4 Предварительный раунд – Зона сцены	9
2.5 Полуфинал	9
2.6 Финал	10
2.7 Использование предоставляемых кофе и молока	11
2.8 Определение напитков	11
2.9 Предварительный раунд - Арт Бар – Латте	11
2.10 Предварительный раунд - Зона сцены – Латте свободное вливание	11
2.11 Предварительный раунд - Зона сцены - Авторский латте	11
2.12 Полуфинал – Латте свободное вливание	12
2.13 Полуфинал – Эспрессо Макиато свободное вливание	12
2.14 Финал – Латте свободное вливание	12
2.15 Финал – Авторский латте	12
3.0. ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ	13
3.1. Зона соревнований - Сцена	13
3.2. Арт Бар	13
4.0. ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	13
4.1. Эспрессо-машина	13
4.2. Кофемолка	14
4.3. Молоко	14
4.4. Кофе	14
4.5. Дополнительное оборудование	14
4.6. Предоставляемое оборудование и материалы	14

4.7. Рекомендуемое оборудование и материалы	14
5.0. ИНСТРУКТАЖ УЧАСТНИКОВ ДО НАЧАЛА ЧЕМПИОНАТА	15
5.1 Координационное собрание участников	15
5.2 Зона подготовки	15
5.3 Музыкальное сопровождение выступления	15
5.4 Пунктуальность	16
5.5 Подготовка станции	16
5.6 Помощники/Недопустимость присутствия в зоне выступления	16
6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ	16
6.1 Начало времени подготовки	16
6.2 Судейский презентационный стол	16
6.3 Тестовое приготовление эспрессо	16
6.4 Предварительный прогрев чашек	16
6.5 Окончание времени подготовки	17
7.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ	17
7.1 Вступление ведущего чемпионата	17
7.2 Начало времени выступления	17
7.3 Сервировка необходимыми напитками	17
7.4 Уборка помощниками оцененных напитков	17
7.5 Периметр зоны выступления	18
7.6 Время окончания выступления	18
7.7 Общение после выступления	18
7.8 Штрафы за превышение времени	18
7.9 Подсказки	18
8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ	18
8.1 Помехи со стороны	19
8.2 Забытые аксессуары	19
9.0. ВРЕМЯ УБОРКИ	19
10.0 ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ	19
10.1 Подсчет баллов	19
10.2 Ознакомление участников с оценочными листами	20
11.0 ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ	20
11.1 Вопросы, связанные с участниками	20
11.2 Вопросы, связанные с оценками судей	20
12.0 КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА	21

12.1 Оценка чистоты в зоне выступления _____	21
12.2 Презентация напитков _____	21
12.3 Технические навыки _____	21
12.4 Презентация _____	21
13.0 ПРОЦЕДУРА ТЕХНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ _____	21
13.1 Шкала оценки _____	21
13.2 Технические навыки - Эспрессо - Часть I _____	22
13.3 Технические навыки - Взбивание молока - Часть II _____	23
13.4 Технические навыки - Гигиена - Часть III _____	23
13.5 Технические навыки - Презентация - Часть IV _____	24
14.0 ПРОЦЕДУРА ВИЗУАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ _____	25
14.1 Предварительный/ Полуфинальный раунд - Креативный дизайн - Зона бара _____	25
14.2 Визуальная оценка - Зона сцены - Часть II _____	26
14.3 Визуальная оценка - Зона сцены - Часть III _____	27
15.0 НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЕМПИОНАТА _____	27
15.1 Апелляции _____	28
15.2 Рассмотрение апелляций консультативным советом WCE _____	28

1.0 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

1.1. Участники

1.1.1. К участию в Чемпионат мира по латте-Арт (WLAC) допускаются чемпионы национальных чемпионатов World Coffee Events (WCE), которые организованы официальными представителями World Coffee Events (WCE). От каждой страны может принять участие один участник (в дальнейшем "национальный чемпион"). (Для того чтобы узнать больше о том, как стать официальным представителем WCE, пожалуйста, прочитайте WCE Ltd. Organizational Structure & Governance.)

1.1.2. Возрастные требования

На момент участия в любых мероприятиях, санкционированных WCE, возраст участников должен быть не менее 18 лет.

1.1.3. Гражданство

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документы, подтверждающие работу или обучение в стране в течение 24 месяцев. Если участие основывается на 24 месячном сроке трудоустройства или учебы, а не на гражданстве, то часть этого срока должна приходиться на 12 месяцев предшествующих национальным соревнованиям. Участники могут выступать на соревнованиях только за одну страну в течение одного сезона соревнований WLAC.

1.1.4. Множественное гражданство

В случае двойного и более гражданства, участник должен выбрать одну страну и квалифицироваться через её соответствующий чемпионат.

1.1.5. Судейство и конфликт интересов

Участник не может судить какой-либо этап WLAC (региональный, национальный или мировой) ни в одной стране, включая собственную, до момента окончания WLAC текущего года. Судьи не имеют право участвовать в любом событии WLAC (региональном, национальном или мировом) ни в одной стране, включая собственную, до момента окончания WLAC текущего года. Нарушение повлечет дисквалификацию. Бариста, принимавшие участие в калибровке судей в качестве калибровочного бариста не имеют право участвовать в любом событии WLAC (региональном, национальном или мировом) до момента окончания WLAC текущего года. Участники не могут участвовать в выборе судей для своего национального чемпионата. Участники, вовлеченные в организацию национального чемпионата, должны сообщить об этом в WCE, рассказав о своем участии. Это не обязательно как-то скажется на участнике. В любом случае, лучше об этом сообщить.

WLAC хочет, чтобы обо всех конфликтах интересов было сообщено при первой же возможности на любом событии, между участниками, судьями и/или. Это относится к чемпионатам любого уровня. Недекларирование потенциальных конфликтов на санкционированных событиях может повлечь персональную дисквалификацию или отзыв одобрения чемпионата, который не руководствуется этим правилом. Вопросы, относящиеся к конфликту интересов или за разъяснениями, пишите info@worldcoffeeeevents.org.

1.1.6. Замены в случае, если национальный чемпион по каким-либо причинам не может принять участие в WLAC, то вместо него страну может представлять участник национального чемпионата, занявший следующее место по убывающей, начиная со второго места. Все заявки на замену должны подаваться в письменной форме по адресу: info@worldcoffeeeevents.org и должны быть одобренными национальным координатором.

1.1.7. Расходы на участие

Национальное отделение SCAE должно оплатить расходы участника WLAC от представляемой им страны на перелет и проживание в течение всего времени проведения соревнования. Все остальные

необходимые для участия расходы оплачивает участник. WLAC не несет ответственность за какие бы то ни было расходы участника чемпионата. Участник должен сам найти источник финансирования своих дополнительных расходов. Если участник не может позволить себе эти расходы, то национальное отделение обязано найти спонсора или третью сторону для покрытия этих издержек.

1.2 Соблюдение правил и приложений

WCE будет использовать эти правила на протяжении всего конкурса. Если участник нарушает одно или несколько правил регламента, то участник может быть дисквалифицирован, за исключением случаев, когда правила или исключения установлены организаторами. Если судья или организатор нарушает одно или нескольких из этих правил, участник может подать апелляцию, согласно процессу, описанному в разделе “Апелляции и протесты со стороны участника”.

1.3 Заявки

1.3.1 Регистрационная форма участника

Участники должны заполнить Регистрационную Форму Участника на сайте WLAC <http://worldlatteart.org/> не менее чем за 6 недель до события WLAC.

Эта форма включает место для загрузки отсканированных копий действующего паспорта или других принятых подтверждающих документов (как описывается в п. 1.1.3 "Гражданство"). Все утвержденные национальные чемпионы получают подтверждающее письмо в течение 2 недель с даты получения от них формы и копии необходимых документов.

1.3.2 Крайний срок подачи заявки на участие

Участники должны заполнить регистрационную форму и предоставить копии документов не позднее 6 недель до начала соревнований WLAC. Если национальный чемпионат проводится менее, чем за 6 недель до соревнований WLAC, национальный чемпион должен представить регистрационную форму и паспорт/документы в течение 5 дней после окончания национальных соревнований. Невыполнение этих требований может повлечь за собой исключение из списков участников соревнований WLAC.

1.4 Вопросы участников

Все участники должны ознакомиться с правилами чемпионата и с оценочными листами. Непонимание правил чемпионата или оценочных листов отдельными участниками не дает им права на исключительные условия. Все правила представлены на сайте WLAC, вопросы могут быть направлены на электронную почту info@worldcoffeeeevents.org, рекомендуется отправлять вопросы заранее, до прибытия на чемпионат. Также, участники будут иметь возможность задать вопросы во время официального Собрания Участников перед началом соревнований.

1.5 Правила и условия

Заполняя Регистрационную Форму, участник подтверждает, что он ознакомлен со следующими правилами и условиями участия в чемпионате. Просим обратить внимание, что условия участия в чемпионате включают следующие обязательства и ответственность участника в случае его победы на WLAC.

A. Победитель Чемпионата Мира по Латте-Арт представляет организацию World Coffee Events, Ассоциацию Спешизэлти Кофе Америки (SCAA) и Европейскую Ассоциацию Спешизэлти Кофе (SCAE).

i. Принимая участие в WLAC и получая возможность победить в этом чемпионате, каждый участник WLAC обязуется:

ii. Разрешить WCE, SCAA и SCAE использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для целей продвижения WCE, SCAA, SCAE.

iii. Без ограничения действия пункта A, форматы, относящиеся к пункту A, могут включать: фотографии, видео, печатные материалы, Интернет, любые электронные носители.

iv. Принимать активное участие в поддержке высокой репутации WCE, SCAA и SCAE, соблюдая условия и правила.

В. Каждый участник обязуется соблюдать Кодекс Поведения Участника, размещенный на сайте WLAC.

С. Победитель WLAC должен прочитать и соблюдать Кодекс Поведения Чемпиона, размещенный на сайте WLAC.

2.0 СОРЕВНОВАНИЯ

2.1. Общие положения

А. Чемпионат включает в себя три (2) отдельных тура: предварительный раунд, полуфинал и финал.

В. Предварительный раунд состоит из двух частей:

а) АРТ БАР, участник готовит латте с креативным рисунком, и презентует одну чашку для фотосъемки.

б) ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА СЦЕНЕ, где создаются 2 идентичных латте свободным вливанием и 2 идентичных авторских латте.

С. Участник должен представить напитки в определённой последовательности, так как они установлены в судейских листах.

а) В отборочном этапе, во время презентации на сцене, участник сначала подаёт одну пару латте свободным вливанием, затем одну пару авторских латте.

б) В полуфинале участник сначала подаёт две (2) пары латте свободным вливанием, затем одну пару эспрессо макиато свободным вливанием.

с) В финале участник сначала подаёт две (2) пары латте свободным вливанием, затем одну пару авторских латте. Участник также должен написать «Свободное вливание» или «Дизайн» (авторский латте) на предоставленных фотографиях.

Д. Каждая категория напитков должна быть подана полностью, прежде чем участник приступит к подаче следующей пары напитков, в случае несоблюдения участник будет дисквалифицирован. Если напиток подан без соответствующей фотографии, этот напиток получит ноль в оценке «Оба рисунка и фотография идентичны»

Е. В конце отборочного этапа, 12 участников с наивысшими баллами соревнуются в полуфинале. В полуфинале соперники создают 6 напитков: две (2) пары латте свободным вливанием, затем одну пару эспрессо макиато свободным вливанием.

Ф. Все участники должны представить один авторский латте в зоне Арт Бара, в соответствии с расписанием созданным WCE на время чемпионата.

Г. В конце полуфинала, 6 участников с наивысшими баллами соревнуются в финале исключительно на сцене. В финале соперники создают 6 напитков: две (2) пары латте свободным вливанием, затем одну пару авторских латте.

2.2. Национальные соревнования

Для удобства проведения Национальных соревнований, организаторы могут провести только один этап чемпионата. Это может быть предварительный раунд (2.3 & 2.4) или финал (2.5) WLAC.

Для национального чемпионата, не обязательно использовать чашки регламентированные мировым чемпионатом. Но чашки должны такого же объёма, как и на мировом чемпионате, а в идеале национальный чемпионат лучше проводить на регламентированных чашках.

2.3. Полуфинал – зона Арт Бара

- А. Каждый участник создает латте своего собственного дизайна, используя технику свободного вливания, и/или этчинг, или подобные техники. Декорация поверхности (такая как шоколадная пудра) также может быть использована. Наивысший балл присуждается за высочайшую креативность, которая подчеркивает весь объем навыков бариста (техника свободного вливания, этчинг, художественный талант).
- В. Для декорирования поверхности может применяться пищевой краситель, но только лишь на поверхности напитка. Использование пищевого красителя, или любой другой вкусовой добавки в теле напитка повлечет присуждение ноля баллов. Практика посыпания поверхности крема шоколадной пудрой перед вливанием молока разрешается, так как шоколад остается преимущественно на поверхности готового напитка. Никакие другие украшения не разрешены, кроме указанных в правилах.
- С. Участники могут использовать свои собственные чашки в этом раунде. Выбранные чашки должны быть пригодными для применения в общей практике обслуживания клиентов. Нельзя использовать дополнительные украшения вокруг чашки.
- Д. Готовый напиток должен быть пригодным для применения в общей практике обслуживания клиентов. Если судьи видят, что это не так, присуждается ноль баллов за Арт Бар. Например, в случае, когда использовался какой-то сосуд, а не чашка или стакан, или когда для декорирования использовались несъедобные ингредиенты.
- Е. Только участники могут находиться в зоне бара в течение 10 минут. Зрители, фотографы и т.д. должны находиться на соответствующем расстоянии и не мешать работе бариста.
- Ф. Участнику, перед началом 10 минут выступления, предоставляется 5 минут времени на подготовку.
- Г. Участник имеет до 10 минут для создания своего рисунка и представления его на обозначенное место для фотографирования. Фотограф использует стандартный формат съемки для всех участников.
- Н. За 10 минут участник может предпринимать столько попыток создания своих напитков, сколько ему потребуется, но может представить только один напиток фотографу. Участник обязан представить напиток фотографу пока он (напиток) свежий. Участник обязан предоставить напиток в специально выделенную для фотографирования зону. Участник ответственен за проливы и нарушение внешнего вида напитка, разрешается использовать чистую тряпку или салфетку для вытирания чашки и блюдца. Участник должен обозначить, что напиток предоставлен и готов к фотографированию, путем поднятия руки или объявления «Время!». Фотограф делает снимок напитка в течение 30 секунд или меньше. Если участник не представляет напиток в течение 10 минут и не объявляет «Время!», ему засчитывается ноль баллов за эту стадию соревнований.
- И. Таймкипер сообщает участнику о 5, 3, 1 минуте и 30 секундах оставшегося времени. Как только напиток представляется фотографу, отсчет времени останавливается.
- Ж. Снимки будут оцениваться группой из минимум 4х судей: 3 сертифицированных судей WLAC и 1 судья, который может быть выбран за его художественный опыт (шеф-повар, художник, дизайнер и т.д.), который может не иметь опыта работы с кофе.
- К. Судьи дают оценку фотографиям напитков, основываясь на их общей визуальной привлекательности и креативности.
- Л. Участники должны использовать кофе и молоко предоставленные организаторами, иначе их не будут оценивать.
- М. От участника не требуется фотография или картинка презентованного напитка.
- Н. Фото могут быть использованы WCE, как подходящие для продвижения искусства бариста.

О. Участники обязаны пользоваться кофемолками и кофеварками предоставленными для соревнований. Использовать свои собственные не разрешается. На кофемолках будут выставлены приблизительные настройки, но бариста могут делать собственную тонкую настройку помола в соответствии с их личными требованиями в течение 5 минут подготовительного времени.

2.4. Полуфинал - Зона сцены

А. Каждый участник имеет пять (5) минут для подготовки своей станции и восемь (8) минут на выступление. Время на уборку не выделяется, при этом участникам предлагается убрать их собственное оборудование со сцены после их выступления как можно быстрее.

В. Участники обязаны пользоваться кофемолками и кофеварками предоставленными для соревнований. Использовать свои собственные не разрешается. На кофемолках будут выставлены приблизительные настройки, но бариста могут делать собственную тонкую настройку помола, в соответствии с их личными требованиями, в течение 5 минут подготовительного времени.

С. Участники должны приготовить 4 напитка: 2 идентичных латте свободным вливанием и 2 идентичных авторских латте (которые могут включать в себя этчинг, или подобные техники и декорирование поверхности).

Д. Участники должны предоставить напечатанные фотографии для каждой категории напитков (одно фото латте свободного вливания и одно авторского латте). Фото должно ясно показывать запланированный рисунок (художественное представление рисунка и изображения с электронных устройств НЕ допускаются). Использование неприемлемой фотографии влечет за собой присуждение нуля (0) баллов за эту пару напитков во всех пунктах Визуальной Оценки.

Е. Каждый напиток будет оцениваться в сравнении с предоставленной фотографией. Оба напитка должны соответствовать представленной фотографии, и будут оцениваться на основе того, как идентичные каждая пара напитков представленным фото. Если фотография и поданные напитки совсем не совпадают, то участник получает ноль (0) во всех пунктах в листе визуальной оценки.

Ф. Официальные чашки чемпионата должны использоваться для всех напитков в этой части выступления. Участники НЕ могут использовать свои собственные чашки. Несоблюдение этого правила повлечет ноль баллов за визуальную оценку напитка. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>.

Г. Применение этчинга для латте свободным вливанием повлечет ноль баллов во всех пунктах визуальной оценки напитка.

Н. Одновременно выступают два (2) участника, поэтому участникам не разрешается использование собственного музыкального сопровождения и не предполагается расширенной вербальной презентации для судей и/или публики. Навыки обслуживания и инструкции, при необходимости, все таки должны приниматься во внимание при подаче напитков судьям.

И. Должна быть одна бригада из четырех (4) судей: два (2) визуальных судьи, один (1) технический и один (1) главный судья.

Ж. Участники должны использовать кофе и молоко предоставленные организаторами чемпионата.

К. Время выступления участника останавливается, когда участник остановит официальный секундомер чемпионата, поднимает руку и скажет слово «время»

2.5. Полуфинал

А. Участник имеет пять (5) минут на подготовку и восемь (8) минут на выступление. Время на уборку не выделяется, при этом участникам предлагается убрать их собственное оборудование со сцены после их выступления как можно быстрее.

В. Участники обязаны пользоваться кофемолками и кофеварками предоставленными для соревнований. Использовать свои собственные не разрешается. На кофемолках будут выставлены

приблизительные настройки, но бариста могут делать собственную тонкую настройку помола, в соответствии с их личными требованиями, в течение 5 минут подготовительного времени.

С. Участники должны приготовить шесть (6) напитков: две (2) пары латте свободным вливанием, затем одну пару эспрессо макиато свободным вливанием. Участники НЕ могут использовать свои собственные чашки. Несоблюдение этого правила повлечет ноль баллов за визуальную оценку напитка.

Д. Участники должны предоставить напечатанные фотографии для каждой категории напитков (два фото латте свободным вливанием и одно эспрессо макиато свободным вливанием). Качество фотографии не оценивается. Фото должно ясно показывать запланированный рисунок (художественное представление рисунка и изображения с электронных устройств НЕ допускаются). Использование неприемлемой фотографии влечет за собой присуждение ноля (0) баллов за эту пару напитков во всех пунктах «Оба рисунка и фотография идентичны».

Е. Каждый напиток будет оцениваться в сравнении с предоставленной фотографией. Оба напитка должны соответствовать представленной фотографии, и будут оцениваться на основе того, как идентичны каждая пара напитков представленным фото.

Ф. Применение этчинга для латте свободным вливанием повлечет ноль баллов во всех пунктах визуальной оценки напитка.

Г. Одновременно выступают два (2) участника, поэтому участникам не разрешается использование собственного музыкального сопровождения и не предполагается расширенной вербальной презентации для судей и/или публики. Навыки обслуживания и инструкции, при необходимости, все-таки, должны приниматься во внимание при подаче напитков судьям.

Н. Должна быть одна группа из четырех (4) судей: два (2) визуальных судьи, один (1) технический и один (1) главный судья.

2.6. Финал

А. Участник имеет пять (5) минут на подготовку и десять (10) минут на выступление. Время на уборку не выделяется, при этом участникам предлагается убрать их собственное оборудование со сцены после их выступления как можно быстрее.

В. Участники обязаны пользоваться кофемолками и кофеварками предоставленными для соревнований. Использовать свои собственные не разрешается. На кофемолках будут выставлены приблизительные настройки, но бариста могут делать собственную тонкую настройку помола, в соответствии с их личными требованиями, в течение 5 минут подготовительного времени.

С. Участники должны приготовить шесть (6) напитков: две (2) пары латте свободным вливанием, затем одну пару авторский латте. Участники НЕ могут использовать свои собственные чашки. Несоблюдение этого правила повлечет ноль баллов за визуальную оценку напитка.

Д. Участники должны предоставить напечатанные фотографии для каждой категории напитков (два фото латте свободным вливанием и одно фото авторский латте). Качество фотографий не оценивается. Фото должно ясно показывать запланированный рисунок (художественное представление рисунка и изображения с электронных устройств НЕ допускаются). Использование неприемлемой фотографии влечет за собой присуждение ноля (0) баллов за эту пару напитков во всех пунктах «Оба рисунка и фотография идентичны».

Е. Каждый напиток будет оцениваться в сравнении с предоставленной фотографией. Оба напитка должны соответствовать представленной фотографии, и будут оцениваться на основе того, как идентичны каждая пара напитков представленным фото.

Ф. Применение этчинга для латте свободным вливанием повлечет ноль баллов во всех пунктах визуальной оценки напитка.

Г. Должна быть одна группа из четырех (4) судей: два (2) визуальных судьи, один (1) технический и один (1) главный судья.

2.7 Использование предоставляемых кофе и молока

Участники должны использовать кофе и молоко предоставленные WLAC.

2.8 Определение напитков

2.9 Предварительный раунд - АРТ-БАР - Авторский капучино

А. Участники могут использовать их собственные чашки/стаканы в этом сегменте. Посуда должна быть пригодной для применения в общей практике обслуживания клиентов в коммерческих условиях. Все использованные чашки должны быть применимы для обслуживания или употребления напитков. Наружная декорация чашек запрещена. Если Главный Судья посчитает, что это не так, присуждается ноль баллов за Арт Бар.

В. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены организаторами чемпионата и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

С. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

Д. Поверхностное декорирование, такое как использование шоколадной пудры или сиропа, разрешено. Это, однако, не должно повлиять на вкус основного тела напитка. Для декорирования поверхности может применяться пищевой краситель, но только лишь на поверхности напитка. Использование пищевого красителя, или любой другой вкусовой добавки в теле напитка повлечет присуждение ноля баллов. Практика посыпания поверхности крема шоколадной пудрой перед вливанием молока разрешается, так как шоколад остается преимущественно на поверхности готового напитка.

Е. Можно использовать этчинг.

2.10 Предварительный раунд - Зона сцены – Латте свободное вливание

А. Официальные чашки чемпионата должны быть объемом 190-300 мл. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>. Именно эти чашки должны использоваться, иное повлечет присуждение ноля баллов.

В. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены WLAC и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

С. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

Д. Этчинг или декорирование поверхности не допускаются и будут влечь за собой ноль баллов за визуальную оценку этого напитка.

2.11 Предварительный раунд - Зона сцены - Авторский латте

А. Официальные чашки чемпионата должны быть объемом 190-300 мл. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>. Именно эти чашки должны использоваться, иное повлечет присуждение ноля баллов.

В. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены WLAC и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

С. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

D. Поверхностное декорирование, такое как использование шоколадной пудры или сиропа, разрешено. Это, однако, не должно повлиять на вкус основного тела напитка. Для декорирования поверхности может применяться пищевой краситель, но только лишь на поверхности напитка. Использование пищевого красителя, или любой другой вкусовой добавки в теле напитка повлечет присуждение ноля баллов. Практика посыпания поверхности крема шоколадной пудрой перед вливанием молока разрешается, так как шоколад остается преимущественно на поверхности готового напитка.

2.12 Полуфинал – Латте свободное вливание

A. Официальные чашки чемпионата должны быть объемом 190-300 мл. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>. Именно эти чашки должны использоваться, иное повлечет присуждение ноля баллов.

B. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены WLAC и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

C. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

D. Этчинг или декорирование поверхности не допускаются и будут влечь за собой ноль баллов за визуальную оценку этого напитка.

2.13 Полуфинал – Эспрессо Макиато свободное вливание

A. Официальные чашки чемпионата должны быть объемом 74-120 мл. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>. Именно эти чашки должны использоваться, иное повлечет присуждение ноля баллов.

B. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены WLAC и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

C. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

D. Этчинг или декорирование поверхности не допускаются и будут влечь за собой ноль баллов за визуальную оценку этого напитка.

2.14 Финал – Латте свободное вливание

A. Официальные чашки чемпионата должны быть объемом 190-300 мл. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>. Именно эти чашки должны использоваться, иное повлечет присуждение ноля баллов.

B. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены WLAC и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

C. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

D. Этчинг или декорирование поверхности не допускаются и будут влечь за собой ноль баллов за визуальную оценку этого напитка.

2.15 Финал - Авторский латте

A. Официальные чашки чемпионата должны быть объемом 190-300 мл. Информацию о официальных чашках чемпионата смотрите на сайте <http://www.worldlatteart.org/>. Именно эти чашки должны использоваться, иное повлечет присуждение ноля баллов.

В. Напиток должен создаваться только из кофе и молока. Они будут предоставлены WLAC и участникам не разрешается использовать свои собственные. Использование собственных кофе и молока повлечет ноль баллов за визуальную оценку соответствующих напитков.

С. Участники могут на выбор использовать одинарный или двойной эспрессо или ристретто для каждого капучино.

Д. Поверхностное декорирование, такое как использование шоколадной пудры или сиропа, разрешено. Это, однако, не должно повлиять на вкус основного тела напитка. Для декорирования поверхности может применяться пищевой краситель, но только лишь на поверхности напитка. Использование пищевого красителя, или любой другой вкусовой добавки в теле напитка повлечет присуждение ноля баллов. Практика посыпания поверхности крема шоколадной пудрой перед вливанием молока разрешается, так как шоколад остается преимущественно на поверхности готового напитка.

3.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ

3.1 Зона соревнований - Сцена

А. Каждому участнику будет присвоен номер станции и время начало выступления.

В. Каждому участнику будет назначено время выступления на их станции, состоящее из следующих отрезков:

i. 5 минут на подготовку

ii. 8 минут на выступление в отборочном этапе и полуфинале; 10 минут на выступление в финале.

iii. время на уборку не выделяется

С. Участники будут выступать по два, одновременно, и будут судиться двумя судейскими бригадами. Как только первые два участника закончат выступление, следующие два участника начинают выступление с судейством двух следующих бригад судей. Общий счет будет оглашаться по окончанию соревнований.

Д. Баллы участника с текущего раунда не переносятся в следующий раунд.

Е. В заключение полуфинального раунда проводится церемония оглашения 6 финалистов. Финалисты будут выступать в обратном порядке количества баллов набранных ими в полуфинале.

3.2 Арт Бар

А. Зона соревнований состоит из Зоны бара, которая доступна для обзора зрителям, с двумя (2) рабочими станциями. Зона бара должна быть окружена барьером, чтобы участник мог работать без препятствий со стороны зрителей и фотографов и т.д., однако при этом должен быть хороший обзор.

В. Каждому участнику будет присвоен номер станции и время начала выступления.

С. Каждому участнику будет назначено время выступления на их станции, состоящее из следующих отрезков:

i. 5 минут на то, чтобы принести свое оборудование на станцию и настроить кофемолку.

ii. 10 минут на презентация напитка для фотографии

iii. время на уборку не выделяется

4.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 Эспрессо-машина

Участники должны использовать эспрессо-машину, предоставленную WLAC официальным спонсором по эспрессо-машинам. Предоставленная WLAC машина имеет фиксированные технические

настройки, которые не могут быть изменены участниками. Эспрессо машина будет откалибрована по следующим параметрам: Температура воды 90.5 - 96 °С, рабочее давление 8.5 - 9.5 бар (атмосфер).

4.1.1. Дисквалификация Участникам не разрешается изменять, настраивать или заменять любой из элементов, настроек или компонентов эспрессо-машины. Любые изменения или настройки могут быть основанием для дисквалификации (напр. портафильтры, фильтр-корзины, температура, давление, насадки паровых трубок и т.д.). Любое повреждение оборудования для соревнований из-за ненадлежащего или неправильного использования может быть основанием для дисквалификации, на усмотрение главного судьи.

4.2 Кофемолка

Участники должны использовать предоставленную официальную кофемолку WLAC для своих выступлений.

4.3 Молоко

Участники, для своих выступлений, должны использовать молоко предоставленное организаторами чемпионата. Предоставляемое молоко должно быть цельным. Информацию о молоке для WLAC <http://www.worldlatteart.org/>.

4.4 Кофе

Участники должны использовать предоставленный WLAC кофе для своих выступлений. WCE будет следить, чтобы кофе спонсоров был подходящим для презентации искусства Латте Арт. Рекомендуется (но возможны исключения) зерно 14 – 20 дней после обжарки medium или medium-dark (Agtron 40 to 60 ground on 'gourmet scale'). Информацию о кофе для WLAC <http://www.worldlatteart.org/>.

4.5 Дополнительное оборудование

А. Участники призываются к минимизации количества оборудования, которое они используют для своего выступления. Ни скатерти, ни салфетки с декоративными предметами для судейского стола не требуются. Подносы для переноса напитков и карты меню разрешены.

В. Ненужные декоративные предметы могут повлечь за собой потерю баллов в разделе "Профессиональная презентация" Визуального оценочного листа, на усмотрение главного судьи.

4.6 Предоставляемое оборудование и расходные материалы

Каждая станция для выступления участника будет обеспечена следующим:

- Стол для оборудования (для эспрессо-машины, кофемолки и блендера) Д: 1,80м Ш: 0,90м В: 0,90м
- Рабочий стол (Формирует букву L, длинной стороной слева от станции) Д: 1,10-1,30м Ш: 0,60-0,80м В: 0,90м
- Стол для презентации (Стол для судей) Д: 1,80м Ш: 0,60м В: 1,00м
- Эспрессо-машина
- Кофемолка
- Нок-бокс
- Молоко
- Кофе
- Урна

4.7 Рекомендуемое оборудование и расходные материалы

Участники должны принести с собой все дополнительные аксессуары необходимые для их выступления. Участники должны принимать в расчет возможные повреждения в процессе перевозки

и/или выступления. Участники отвечают за их собственное оборудование и аксессуары в процессе соревнований. WLAC, волонтеры и персонал мероприятия не отвечают за сохранность предметов оставленных участниками в зоне подготовки или зоне выступлений.

Список оборудования и расходных материалов, которые может иметь участник:

- Темпер
- Шоты
- Питчеры
- Чашки и блюда (только для капучино в Зоне бара в полуфинале, и авторского напитка в финале)
- Ложки
- Любую необходимую специальную посуду
- Барные полотенца/тряпки (для подготовки и выступления)
- Средства для уборки (щётка для стола, щётка для кофемолки и т.п.)
- Поднос(ы) (для сервировки напитков судьям)
- Тележка официанта

5.0 ИНСТРУКТАЖ УЧАСТНИКОВ ДО НАЧАЛА ЧЕМПИОНАТА

5.1 Координационное собрание участников

Координационное собрание участников проводится до начала соревнования WLAC. Это собрание является обязательным для всех участников. На этом собрании менеджер WLAC ответственный за организационные вопросы чемпионата (Event Manager) и председательствующий Главный Судья, делают объявления, объясняют процесс и расписание соревнований, проводят ознакомление участников с зоной сцены и зоной подготовки. Участники, таким образом, имеют возможность задать вопросы Менеджеру WLAC и/или председательствующему Главному Судье.

5.2 Зона подготовки

Для подготовки к Чемпионату/тренировки участникам предоставляется место для практики. Зона подготовки выделяется только для участников Чемпионата, волонтеров и официальных представителей Чемпионата. Судьи Чемпионата, пресса/медиа, члены семей участников и болельщики не могут присутствовать в зоне подготовки без согласования с Менеджером WLAC. Участники могут использовать зону подготовки для хранения оборудования, аксессуаров, ингредиентов и т.д. Для хранения ингредиентов, которые нужно держать холодными, будут предоставлены холодильники. В зоне подготовки также будет место для мытья посуды и барных принадлежностей. Участники сами должны мыть свою посуду и следить за ней. Раннеры и сотрудники чемпионата не несут ответственность за целостность и сохранность посуды или вещей участников.

5.2.1 Время подготовки.

Зона подготовки/тренировки оборудуется эспрессо-машинами и кофемолками, идентичными оборудованию для выступления на сцене. Каждому участнику предоставляется 30 минут практики по расписанию. Расписание времени подготовки ориентировано на расписание выступления (то есть, первый участник чемпионата имеет самое раннее время для подготовки). Если участник не может прибыть в назначенное время, на него возлагается ответственность за обмен временем с другим участником или определение другого возможного времени. WLAC не гарантирует доступ в зону подготовки вне периода времени выделенного для подготовки участников.

5.3 Музыкальное сопровождение выступления

WLAC оставляет за собой право обеспечивать музыкальное сопровождение в течение соревнований. Участники не могут выбирать и использовать свое собственное музыкальное сопровождение.

5.4 Пунктуальность Участники должны быть в зоне подготовки минимум за 30 минут до начала 5 минутного времени подготовки. Участник, который не появился в зоне подготовки на начало 5 подготовительных минут, может быть дисквалифицирован.

5.5 Подготовка станции

Старший раннер должен до начала времени подготовки убедиться, что все оборудование на всех станциях в зоне выступления размещено на столе согласно пожеланиям участника (напр., старший раннер должен убедиться, что кофемолка размещена справа или слева от эспрессо-машины, как попросил участник). В обязанности участника входит проверка станции и чистоты перед началом времени подготовки. Если участника не устраивает станция, он может обратиться к старшему раннеру за повторной уборкой.

5.6 Недопустимость присутствия в зоне выступления

В зоне выступления во время подготовки, выступления и уборки имеют право находиться только участник, его/её переводчик, волонтеры и официальные лица WLAC.

6.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

6.1 Старт времени подготовки

Каждому участнику предоставляется 5 минут на подготовку. Как только предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник приступает к 5 минутной подготовке по сигналу Менеджера WLAC и/или таймкипера подготовительного времени. Во время подготовки участник должен подготовить станцию и все необходимое для своего выступления.

После того, как участник прошел в зону выступления и убедился, что все оборудование установлено согласно его/её пожеланиям, официальный сотрудник ответственный за подсчет времени выступления (таймкипер), уточняет, готов ли участник начать подготовку. До того, как участник дотронется до какого-либо предмета в зоне выступления, он должен нажать кнопку Старт на пульте дистанционного управления часами, чтобы начать отсчет времени 5 минутной подготовки. Официально назначенный таймкипер должен включить таймер в момент, когда участник нажимает кнопку Старт на пульте дистанционного управления часами.

6.2 Судейский презентационный стол

Скатерти, вода, салфетки и предметы декора не требуются и БУДУТ влечь за собой потерю в баллах за навыки обслуживания на усмотрение Главного судьи, в зависимости от серьезности нарушения. Это правило введено для предотвращения трат участников на покупку и транспортировку ненужного оборудования.

6.3 Тестовое приготовление эспрессо

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

6.4 Предварительный прогрев чашек

Чашки могут быть прогреты во время подготовки. Однако, в момент начала выступления наличие воды в чашках не допускается. Ни при каких обстоятельствах не допускается наличие чашек с жидкостью сверху на эспрессо-машине.

6.5 Окончание времени подготовки

Участникам не разрешается тратить на подготовку более чем 5 минут. Таймкипер дает знать участнику, когда до окончания времени подготовки осталось 4 минуты, и 30 секунд. По окончании 5 минут на подготовку, таймкипер произносит слово "время" и просит участника отойти от станции.

7.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ

7.1 Вступление ведущего чемпионата

После окончания 5 минут подготовки и по готовности судей, Ведущий чемпионата представляет участников.

7.1.1 Переводчик

Участник может выступать со своим переводчиком. Когда говорят к участнику, переводчик должен переводить участнику только то, что говорит Ведущий. Когда говорит участник, переводчик должен переводить в точности только то, что сказал участник. В случае выступления с переводчиком, дополнительное время не предоставляется. Участник и его тренер должны прочитать документ Успешный опыт Переводчика доступный на сайте WCE (www.worldcoffeeeevents.org). Участник и Тренер на Координационном собрании перед началом соревнований должны будут поставить свою подпись, подтверждающую, что они ознакомились и понимают правила и регламент.

7.2 Начало времени выступления

Ведущий информирует участника, чтобы он/она запустили отсчет времени выступления. До того, как участник начинает представляться судьям, он должен нажать кнопку Старт на пульте дистанционного управления часами для начала отсчета своего времени выступления. Назначенный таймкипер времени выступления засекает время начала выступления участника.

Отслеживание времени, прошедшего с момента начала выступления осуществляется самим участником, хотя он может запрашивать время в любой момент. В полуфинале в зоне выступлений таймкипер объявляет участнику три минуты, одну минуту, и тридцать секунд оставшегося времени из 8 минут отведенных на выступление. В финале таймкипер объявляет участнику пять минут, три минуты, одну минуту, и тридцать секунд оставшегося времени из 10 минут времени выступления. Таймкипер делает эти предупреждения в момент их времени, и может их оглашать даже если участник говорит в этот момент.

Пожалуйста, обратите внимание: если часы неисправны по какой-либо причине, участник не может останавливать время выступления. Если часы неисправны, время по таймеру таймкипера считается официальным временем выступления. Участник получает такие же предупреждения, как указано выше.

7.3 Сервировка необходимыми напитками

Все напитки должны сервироваться на судейском презентационном столе. См. пункт 2.0 СОРЕВНОВАНИЯ и 3.0 ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ.

7.4 Уборка раннерами оцененных напитков

После того, как каждый напиток был представлен судьям и оценен ими, раннер, по сигналу главного судьи, уносит напитки. Если у участника есть особые пожелания к работе раннера, то он должен передать их Менеджеру WLAC и раннеру до начала времени своего выступления. Раннер прилагает все усилия к тому, чтобы избежать создания помех участнику, но это ответственность участника передвигаться по станции без помех. Также см. пункт 8.5 ниже.

7.5 Периметр зоны выступления

Участники могут использовать только рабочую зону предоставленную WLAC: стол для оборудования, рабочий стол и презентационный стол. Применение какой-либо другой мебели и/или оборудования с размещением их в зоне выступления (напр. стойка, стол и т.п.) повлечет за собой автоматическую дисквалификацию. Участники не могут использовать пространство под столами. Исключением является только напольный нок-бокс.

7.6 Время окончания выступления

Время выступления останавливается, когда участник останавливает официальный секундомер, поднимает руку, или говорит "время". Это ответственность участника четко и понятно останавливать время, чтобы оно было точно зафиксировано.

Максимальное время (без учета штрафного времени) для выступления составляет 10 минут в полуфинале в зоне бара, 6 минут в полуфинале в зоне сцены, и 8 минут в финале. Участники за досрочное окончание выступления не штрафуются и не поощряются.

7.7 Общение после выступления

После окончания выступления, участник не должен продолжать общаться с судьями. Любое общение после завершения времени выступления не будет учитываться в общих баллах участника. Участники могут продолжать общаться с Ведущим после окончания времени выступления, однако судьи не учитывают общение или объяснения участника, после окончания времени его выступления.

7.8 Штрафы за превышение времени

A. Если участник не завершил выступление по истечении 8/10 минут, то он может продолжить выступление до его окончания.

B. За каждую секунду превышения времени выступления, участник будет терять 1 балл.

C. Каждый участник, время выступления которого превысит 10 минут в полуфинале и 12 минут в финале, будет дисквалифицирован.

7.9 Подсказки

Подсказки со стороны не разрешаются ни во время подготовки, ни во время выступления. Подсказки могут повлечь за собой дисквалификацию. WLAC приветствует аплодисменты и приветствия со стороны болельщиков, групп поддержки и присутствующих на трибунах. Однако, они не могут помогать участникам никоим образом. (Пожалуйста, обратите внимание: Тренеры, группы поддержки, друзья, или родственники не могут находиться в зоне выступления с момента начала соревнования).

8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

A. Если во время подготовки и выступления, участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием:

i. Эспрессо-машина (включая питание, давление, дисфункция системы контроля, отсутствие воды или проблемы с дренажной системой)

ii. Кофемолка

iii. Любое другое оборудование (кроме часов чемпионата)

iv. Аудио-видео оборудование (в том числе музыкальное сопровождение участника или микрофон)

... то он должен поднять руку, попросить "техническую паузу" и попросить Менеджера WLAC (в течение времени подготовки) или Главного судью (в течение времени выступления), и время будет остановлено. Таймкипер делает отметку о времени просьбы о "технической паузе". Участник обязан убедиться, что таймкипер осведомлен и сделал отметку об запросе "технической паузы".

В. Если Менеджер/Главный судья решат, что техническая проблема может быть легко решена, то они принимают решение об увеличении времени выступления участника на время для устранения проблемы. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.

С. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то Менеджер/Главный судья принимает решение, должен или нет, участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова в заново назначенное время.

Д. Если участник вынужден остановить выступление, то Главным судьей и Менеджером совместно с участником определяется новое время его выступления.

Е. Если поломка произошла по вине участника или с личным оборудованием участника, то Главный судья может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление будут проходить без предоставления дополнительного времени.

Ф. Незнание оборудования не является основанием для предоставления "технической паузы".

Г. Дополнительное время для устранения проблемы с нестабильностью или различиями в настройках групп кофемашин может быть предоставлено только во время подготовки.

8.1 Помехи со стороны

А. Если кто-либо из волонтеров, судей, зрителей или фотографов создал участнику очевидную помеху, то участнику будет предоставлено дополнительное время. Главный судья должен следить за ситуацией и принять решение, сколько дополнительного времени должно быть предоставлено.

В. Если сервированные участником и оцененные судьями напитки не были убраны сотрудниками чемпионата в разумное время с судейского стола, то участнику предоставляется соответствующее задержке дополнительное время. Главный судья должен следить за этим.

8.2 Забытые аксессуары

А. Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары в течение времени подготовки, то он может во время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые предметы; однако время подготовки в данном случае не останавливается.

В. Если участник обнаружил во время выступления, что забыл какое-либо оборудование или аксессуары за пределами зоны выступления, то он должен сказать об этом главному судье и принести забытые вещи самостоятельно. Время выступления при этом не останавливается.

С. Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику.

9.0 ВРЕМЯ УБОРКИ

После окончания выступления, участник должен убрать станцию. Если участник пользовался собственным электрооборудованием, то раннер может помочь участнику вынести оборудование со сцены. Участники должны убрать все свое личное оборудование и расходные материалы и полностью протереть тряпкой место выступления. Время уборки судьями не оценивается.

10.0 ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ

10.1 Подсчет баллов

10.1.1 Официальный подсчет баллов WLAC

Официальные сотрудники WLAC по подсчету баллов отвечают за подсчет баллов и сохранение конфиденциальности.

10.1.2 Суммарные баллы участника

Общие баллы участника за выступление представляют сумму баллов оценочных листов судей техники и сенсорных судей. Пожалуйста, обратите внимание, чтобы баллы из оценочного листа Главного судьи не были суммированы к общему баллу участника.

10.1.3 Разделение голосов поровну

Если два и более участников набрали одинаковое количество баллов, то сотрудники ответственные за подсчет баллов, суммируют только баллы за визуальную оценку.

10.2 Ознакомление участников с оценочными листами

После церемонии награждения, участники имеют возможность ознакомиться со своими оценочными листами.

А. Участникам не разрешается забирать оригиналы оценочных листов.

В. После Чемпионата, Менеджер WLAC рассылает участникам по электронной почте копии их оценочных листов.

11.0 ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

11.1 Вопросы, связанные с участниками

11.1.1 Протесты

Если участник имеет вопросы или основание для протеста относительно Чемпионата, он должен связаться с Менеджером WLAC, который определит, можно ли решить вопрос на месте, или необходимо письменное заявление от участника. Если Менеджер WLAC определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, чтобы разобраться в ситуации. Вопрос и/или протест участника будет обсужден и решение будет принято совместно, на месте, Менеджером WLAC и Комитетом по Сертификации Судей и Комитетом по Правилам. Менеджер WLAC информирует участника о решении.

11.1.2. Апелляция

Если участник обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте. или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то Менеджер WLAC просит участника письменно подать жалобу и/или апелляцию Совету Директоров Чемпионата WLAC. Совет Директоров принимает окончательное решение. Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее: 1) Имя участника 2) Дату 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения 4) Дату и время произошедшего случая (если возможно) 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации 6) Вовлеченные стороны/сторону 7) Контактная информация участника Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны подать письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Менеджера WLAC в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

11.1.3 Апелляции, рассматриваемые Советом Директоров WCE

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

11.2 Вопросы, связанные с оценками судей

11.2.1 Протест

Если участник не согласен с оценками одного или более судей, он может встретиться с Главным судьей во время Дебрифинга, чтобы объяснить свой протест. Главный судья обсудит протест на месте с судьями, которые судили участника, в присутствии двух представителей Судейского комитета WCE. Судейский комитет примет решение на месте, и представитель комитета сообщит решение участнику.

11.2.2 Апелляция

Если участник не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Совет Директоров WCE. Совет Директоров WLAC принимает окончательное решение. Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее: 1) Имя участника 2) Дату 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения 4) Дату и время произошедшего случая (если возможно) 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации 6) Вовлеченные стороны/сторону 7) Контактная информация участника Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны подать письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Менеджера WLAC в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

11.2.3 Апелляции, рассматриваемые Советом Директоров WCE

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

12.0 КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

12.1 Оценка чистоты в зоне выступления

Технический судья в начале и в конце выступления оценивает чистоту в зоне выступления.

12.2 Презентация напитков

Присуждение баллов происходит на основе визуальной презентации напитков.

12.3. Технические навыки

Присуждение баллов происходит на основе оценки технических знаний и навыков при работе с эспрессо-машиной и кофемолкой.

12.4. Презентация

Присуждение баллов происходит на основе общей оценки судьями навыков персональной презентации, а также презентации напитков.

13.0 ПРОЦЕДУРА ТЕХНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

Следующий параграф разъясняет критерии и оценочный лист технического судьи. Каждого участника оценивает один Технический Судья.

13.1 Шкала оценки

Существует два типа оценок: "Да"/"Нет" и оценки в цифровом выражении (0-6). Шкала оценки одинакова для судей Техники и Визуальных судей.

Да = 1 Нет = 0

Недопустимо = 0 Допустимо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5
Экстраординарно = 6

A. Оценки Да/Нет Участник получает один балл в случае оценки "Да" и ноль баллов в случае оценки "Нет"

B. Оценки от "0" до "6" Возможные оценки могут быть от 0 до 6. Оценка в пол-балла также разрешена.

Судьям рекомендуется использовать всю шкалу баллов (например, если узор не виден вообще 0 баллов может быть соответствующей оценкой). Низкие баллы указывают на недостатки в презентации и наоборот. Определенные показатели могут быть оценены с умножением баллов на x 2, или на x 4.

13.2 Технические навыки - Эспрессо - Часть I

Пожалуйста, обратите внимание, что стандарты технических навыков одинаковы для всех напитков в всех турах, в Отборочном, Полуфинале и Финале (отличие только в количестве оцениваемых напитков в каждом туре).

В Отборочном этапе в зоне Арт Бара техническая оценка не производится.

Эспрессо	ЛАТТЕ СВОБОДНОЕ ВЛИВАНИЕ		АВТОРСКИЙ ЛАТТЕ	
	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ
Промывка групп				
Сухая/чистая корзинка фильтра перед дозировкой				
Приемлемые остатки кофе после дозировки/трамбовки				
Стабильная дозировка и трамбовка				
Очистка портафильтра (до вставки)				
Вставка и немедленный пролив				
Время экстракции (с разницей не более 3х секунд между всеми эспрессо) x2	ДА		НЕТ	
ВСЕГО (0-7)				

13.2.1 Промывка групп

Слив из группы должен проводиться перед каждой экстракцией (либо после вынимания портафильтра из группы, либо прямо перед вставкой его в группу) Если холостой пролив осуществлялся перед экстракцией всех напитков, то судья делает отметку "Да".

13.2.2 Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой

Если фильтр-корзина чистая и вытерта насухо перед дозировкой кофе для экстракции всех напитков, то судья делает отметку "Да".

13.2.3 Приемлемые остатки кофе после дозировки/трамбовки

Остатки кофе - это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время соревнования/презентации. (Остатки кофе могут быть найдены в бункере дозатора, в нок-боксе, на столе, в мусорной корзине, на полу и т.д.). Остатки кофе после приготовления напитков, которые не были поданы судьям, не учитываются. Допустимым является остаток кофе до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы выставляются в случае, если количество неиспользованного молотого кофе составило не более 1 грамма для каждой группы напитков. При потерях более чем 5 грамм кофе из расчета на одну категорию напитков, выставляется оценка 0 баллов. Обоснованное удаление кофе (мелее 20г) для смалывания старого помола во время работы с кофемолкой, не учитывается при оценке остатков.

13.2.4 Стабильная дозировка и трамбовка

Участник должен продемонстрировать стабильность в дозировке и темперовке кофе для всех напитков. Участник должен равномерно распределить молотый кофе в корзине портафильтра, с последующей ровной трамбовкой с соответствующим усилием. При выставлении баллов необходимо учитывать культурные различия выступающих.

13.2.5 Очистка портафильтра (до вставки)

Оценка "Да" ставится, если участник перед вставкой холдера в группу очищает край фильтр-корзины и боковые фланцы портафильтра.

13.2.6 Вставка и немедленный пролив

Оценка "Да" ставится, если участник включил пролив без задержки, сразу после вставки портафильтра в группу.

13.2.7 Время экстракции (с разницей не более 3х секунд между всеми эспрессо)

Технические судьи измеряют время экстракции всех напитков с тем, чтобы расхождение во времени экстракции напитков было не более 3 секунд. Если расхождение времени экстракции разных пар напитков одной категории не более 3 секунд, то судья указывает "Да" в соответствующем пункте оценочного листа (это оценивается для латте свободного вливания и авторского латте, но не для эспрессо макиато). Отсчет времени начинается с момента включения участником помпы кофемашины. Время экстракции для напитков, не поданных судьям, не оценивается.

Молоко				
	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ
Пустой/чистый пичер в начале выступления	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Пропускание пара до взбивания молока	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Очистка паровика после взбивания	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Пропускание пара после взбивания молока	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Чистый пичер/ приемлемые остатки молока в конце выступления	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ВСЕГО (0-5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13.3 Технические навыки - Взбивание молока - Часть II

13.3.1 Пустой/чистый пичер в начале выступления

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

13.3.2 Пропускание пара до взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровую трубку до вставки её в пичер.

13.3.3. Очистка паровика после взбивания

Паровая трубка должна быть очищена предназначенным для этого барным полотенцем.

13.3.4 Пропускание пара после взбивания молока

Участник должен пропустить пар через паровую трубку после взбивания молока

13.3.5 Чистый пичер / приемлемые остатки молока в конце выступления

Пичер должен быть более-менее пустым после того как напитки были приготовлены. Приемлемым остатком считается не более чем 90 мл суммарно на каждую категорию напитков.

13.4 Технические навыки - Гигиена - Часть III

Гигиена	
Гигиена (очистка трубки пара, чистый пичер, правильное использование тряпок) (0-6 баллов) x 2	<input type="text"/>
Всего (0-12)	<input type="text"/>

13.4.1 Гигиена

Судья выставляет эту оценку, основываясь на гигиене участника во время всего выступления

Во время начала выступления. участник должен иметь, как минимум три тряпки, каждая для определенной цели. Судьи оценивают правильность использования этих тряпок. Участник должен использовать одну тряпку для паровой трубки, одну для очистки фильтр-корзины и одну для уборки рабочего места.

Участник получит низкий балл, если:

- Использует для очистки паровой трубки тряпку, которую использовал уже для другой цели (для уборки стола или очистки корзины, например)

- Использует тряпку антисанитарно, опасно для качества продуктов (например, касается ей лица, рта и т.п.)

- Использует тряпку, упавшую на пол или коснувшуюся пола.

13.5 Технические навыки - Презентация - Часть IV

Презентация		
Организация рабочего места, чистота в начале и в конце выступления	(0-6 баллов)	<input type="text"/>
Общее впечатление (работа с кофемолкой, экстракция эспрессо, работа с молоком, чистота кофемашины)	(0-6 баллов) x 4	<input type="text"/>
ВСЕГО (0-30)		<input type="text"/>

13.5.1 Организация рабочего места, в начале и в конце выступления

A. Чистота и организация рабочей станции выступающего (рабочий стол, стол для подготовки, верх машины) оценивается по шкале от 1 до 5. Если станция выглядит грязной, может быть присужден 1 балл.

B. Допускается наличие небольшого количества молотого кофе вокруг кофемолки. Это допустимый результат работы участников, при этом за наличие молотого кофе вокруг кофемолки не ставится ноль баллов.

C. Оценивается умение участника организовать рабочую зону практично и эффективно.

D. Излишние пред-приготовления оцениваются отрицательно (напр. молоко заранее налитое в питчеры, и т.д.)

E. Участник должен иметь минимум 3 тряпки на начало своего выступления. Тряпки должны быть чистыми и иметь свое предназначение (напр., одна для паровой трубки, другая вытирания насухо /чистки фильтр-корзины, третья для уборки столов. Полотенце на фартуке у участника включается в этот счет).

F. Чашки должны подогреваться. Чашки должны быть размещены сверху на машине, за исключением случаев, когда участник использует свой собственный прибор для нагрева чашек. В начале выступления в чашках не должно быть воды. Если в чашках сверху на машине оказывается вода, участник получает ноль (0) в техническом оценочном листе.

G. Допускается наличие отработанных таблеток в портафилтрах в начале выступления участника. Это не учитывается против участника в разрезе оценки чистоты станции на старте.

H. Чистая рабочая зона в конце выступления. Допускается наличие небольшого количества молотого кофе вокруг кофемолки. Это допустимый результат работы участников, при этом за наличие молотого кофе вокруг кофемолки не ставится ноль баллов.

I. В случае происшествий (напр. участник пролил один из своих напитков), участник должен убрать место до конца своего выступления.

J. Уборка во время выступления (удаление просыпанного кофе, вытирание столов) повышают баллы участника.

K. Весь инвентарь и аксессуары (темперы, чашки, подносы, питчеры, и т.п.) включая также предметы на эспрессо-машине и рабочих столах оцениваются.

L. Наличие использованного кофе в портафилтрах в конце выступления допускается и не влияет на баллы.

13.5.2 Общее впечатление

Общее впечатление от выступления участника в разделе "Техническая презентация" оценивается по шкале от 0 до 6. Элементы для оценки должны включать:

- A. Общий технологический процесс и использование участником инструментов бариста, оборудования и аксессуаров.
- B. Участник должен показать понимание правильного использования и работы эспрессо машины.
- C. Участник должен показать понимание правильного использования и работы кофемолки - включая процесс засыпания кофе и прохождения кофе через кофемолку. Участник должен настроить помол кофемолки во время подготовки. Участник должен делать помол для каждой пары эспрессо.
- D. Участник должен стараться достигать разницы не более 3 секунд в экстракции между разными парами эспрессо для напитков одной группы и объема 25-35 мл (30 +/- 5мл).
- E. Технические судьи должны проверять качество отработанной кофейной таблетки в портаfiltре и должны соотносить состояние таблетки с умением участников настраивать кофемолку и навыками стабильной дозировки и темперовки. Судьи должны следить за горизонтальностью темпинга, признаками каналирования или пробоев, однородностью использованных таблеток.
- F. Судьи техники оценивают все этапы работы участника, включая: организацию рабочей зоны и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещения участника во время выступления; чистоту и уход за станцией (оборудование, столы, полотенца, питчеры); умение работать с кофе и молоком.
- G. В случае размещения любых жидкостей или ингредиентов на верхней части машины, участник получает ноль (0) баллов за эту часть оценочной таблицы.
- H. Чистые носики портаfiltра / носики портаfiltра не попадали в бункер дозатора.
- I. Участник должен очищать носики портаfiltров от воды и молотого кофе. Промывка водой, использование полотенца, или вытирание пальцами все эти способы приемлемы для очищения носиков.
- J. Во время распределения кофе в портаfiltре, участник не должен держать портаfiltр над бункером дозатора с молотым кофе. (Это может привести к загрязнению бункера для молотого кофе)
- K. Участник должен продемонстрировать понимание правильного использования и работы с паровой трубкой для создания текстуры
- L. молока необходимого качества.

14.0 ПРОЦЕДУРА ВИЗУАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

Следующий параграф разъясняет критерии и оценочный лист визуального судьи.

Пожалуйста, обратите внимание, стандарты визуальной оценки одинаковы для всех напитков во обоих раундах, в Полуфинале и Финале (отличие только в количестве оцениваемых напитков в каждом туре).

14.1 Предварительный/ Полуфинальный раунд – АРТ-БАР

Добавление предварительного этапа в зону бара позволит участникам расширить границы их креативности и артистичной эстетики без стресса вследствие внимания судей. Представленные рисунки должны вдохновить бариста по всему миру и дать впечатляющее представление навыков бариста для широкой публики.

- A. Фотографии должны оцениваться бригадой из минимум 4 судей: 3 сертифицированных судей WLAC и одного судьи, который может быть выбран за свой художественный опыт (шеф-повар, художник, дизайнер и т.п.), который, однако может не иметь опыта работы с кофе.
- B. Судьи оценивают напитки, основываясь на их общей визуальной привлекательности и креативности.

14.2 Визуальная оценка - Зона сцены - Часть I

Напитки оцениваются с использованием следующего протокола всеми визуальными судьями. Очень важно, чтобы оценка проходила в соответствии с этим протоколом.

Оба рисунка и фотография идентичны	Визуальное качество пенки	Контраст между ингредиентами	Гармония, размер и расположение рисунка в чашке	Креативность рисунка	Успешно достигнутый уровень сложности	Общая привлекательность	Итого
x 2		x 2		x 2	x 2	x 2	
Обе чашки идентичны	Шелковистая текстура	Небольшая размытость	Симметрия в чашке	Мастерство	Сложный дизайн	Рисунок очевиден	
Только одна идентична	Глянцевая и блестящая	Значительная размытость	Расположение элементов	Абстрактный/Реалистичный	Простой дизайн	Рисунок вводит в заблуждение	
Только одна похожа	Без пузырей		Ручка в правильном положении	Оригинальность	Отчетливый, упорядоченный	Нехватка четкости	
Чашка не заполнена	Сухая пена			Удивляет	Беспорядочный, перегруженный	Четко очерченные линии	
	Матовая, без блеска						

14.2.1 Идентичность двух рисунков и фотографии

Судьи оценивают идентичность двух представленных рисунков и предоставленной фотографии. Участники демонстрируют умение воспроизвести запланированный рисунок. Это единственная категория, где судьи обращают внимание больше на оба представленных напитка, чем на напиток представленный каждому в отдельности.

6 очков будут присуждаться, если оба напитка идентичны представленным фотографиям, качество капучино на фотографии не берётся в расчёт (этот раздел направлен на демонстрацию умения воспроизвести запланированный рисунок, а не на оценку качества самого рисунка). 2,5 очка будут присуждаться, если один капучино был идентичен представленной фотографии и других совсем не похожа на неё. 0 баллов начисляются, если оба напитка не имеют никакого сходства с фотографией вообще. Баллы от 1 до 5 могут быть использованы, когда напитки имеют некоторое сходство с представленным фото.

14.2.2 Визуальное качество пены

Судьи должны оценить визуально качество пены, на отсутствие пузырьков, однородность, глянцевую насыщенную консистенцию.

14.2.3 Контраст между ингредиентами

Судьи оценивают только напиток представленный им. Высокий балл присуждается за рисунок, демонстрирующий высокий контраст между насыщенным цветом крема и чистой белой молочной пеной. Непреднамеренные смешивание/размытость контраста снижают этот балл.

Судьи должны принимать во внимание зоны смешивания крема с молоком, которые преднамеренно созданы участником, как необходимый элемент запланированного рисунка.

14.2.4 Гармония, размер, расположение рисунка в чашке

Судьи оценивают только напиток представленный им. Предполагается, что они правши, в противоположном случае участник уточняет у них это, так что рисунки должны быть вылиты в чашке с ручкой ориентированной на 3 часа.

Судьи оценивают, соответствует ли размер рисунка размеру чашки, в которой он представлен.

Судьи оценивают, эстетично ли рисунок расположен в чашке. Если рисунок включает в себя несколько элементов, оценивается эстетичность их расположения и сбалансированности относительно друг друга.

14.2.5 Креативность рисунка

Судьи оценивают только напиток представленный им. Креативность может быть представлена многочисленными способами, наивысший балл присуждается рисунку эстетически оригинального

дизайна, который раздвигает рамки искусства латте-арт. Судьи стараются определить наличие фундаментальных навыков латте-арта, таких как свободное выливание рисунка, и дать более высокий балл тому, кто поднимает эти навыки на качественно новый уровень и подкрепляет их владением другими техниками (в тех категориях напитков, где это возможно).

Судьи оценивают представленный напиток, а не предоставленное изображение; если участнику не удалось воспроизвести запланированный рисунок, его ожидает низкий балл.

14.2.6 Успешно достигнутый уровень сложности

Судьи оценивают только напиток представленный им. Высокий балл должен присуждаться за успешно воспроизведенный сложный рисунок и наоборот. Баллы должны отражать, что именно представлено в чашке; если участник запланировал очень сложный рисунок, но не смог воспроизвести его полностью в представляемом напитке, его ожидает низкий балл.

14.2.7 Общая привлекательность

Судьи оценивают только напиток представленный им. Судьи должны оценивать привлекательный вид напитка, основанный в совокупности на впечатлении, которое он на них произвел. Для оценки этой категории может быть полезным действовать скорее как покупатель, чем профессионал в области кофе, оценивая представленный рисунок.

14.3 Визуальная оценка - Зона сцены - Часть II

Участники оцениваются с использованием следующего протокола всеми визуальными судьями. Очень важно, чтобы оценка проходила в соответствии с этим протоколом.

Профессионализм/Презентация (гостепреимство, уверенность, стиль)
x 4
Контакт глазами
Внешний вид
Объяснение
Подтёки на чашках

14.3.1 Профессиональная презентация

Судьи оценивают 2 аспекта в этой категории, презентацию участника и его навыки обслуживания. Презентация участников включает в себя то, как они выступают на публику, их уверенность, вкус и стиль, который они демонстрируют при создании напитков.

Навыки обслуживания включают в себя: собственно умение вести обслуживание, теплота, персональный подход, язык тела, профессионализм и манера говорить, демонстрируемые при обслуживании судей.

Участники будут соревноваться по два, поэтому они не будут иметь микрофонов и их собственной музыки; поэтому же от них не ожидается детальная вербальная презентация.

15.0 ПРЕДВЗЯТОЕ ОТНОШЕНИЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЯ WLAC

Если в редких случаях, когда Главный судья или любой другой представитель WLAC узнал или заподозрил возможное нечестное поведение судьи WLAC, в течение оценки участников, происходит следующее:

- A. Главный судья запрашивает у официального представителя по подсчету баллов возврат всех оценочных листов участника, относительно которого подозревается предвзятая оценка.
- B. Главный судья созывает собрание всех судей, Исполнительного Директора WLAC и Председателя

Сертификационного Комитета WLAC для оценки ситуации.

C. На закрытом совещании Председатель Сертификационного Комитета WLAC и Исполнительный Директор WLAC выносят решение по ситуации.

D. Если нарушение серьезное, то Председатель Сертификационного Комитета WLAC имеет право отстранить судью от судейства всех Чемпионатов в дальнейшем.

15.1 Апелляция

Если отстраненный судья WLAC не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Совет Директоров WLAC . Решение принятое Советом Директоров WLAC будет окончательным. Апелляция должна содержать:

- 1) Имя
- 2) Дату
- 3) Краткое и ясное изложение жалобы
- 4) Дата и время происшедшего (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения по решению ситуации
- 6) Участвующие стороны
- 7) Контактная информация

Любой письменный протест/апелляция, не содержащий этой информации, рассматриваться не будут. Письменную жалобу или апелляцию судьи должны направлять Менеджеру WLAC по электронной почте info@worldcoffeeeevents.org в течение 24 часов с момента расследования или принятия решения об отстранении.

15.2 Рассмотрение апелляций Советом Директоров WLAC

Совет Директоров WLAC рассматривает жалобы в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику в письменном виде по электронной почте.