



# **Мировой Чемпионат Джезва/Ибрик Официальные правила и регламент 2017**

ВЕРСИЯ 2017.02.16

Перевод: Дарья Воскресенская  
Редакция: Анна Болбас-Дашинская

# 2017 ПРАВИЛА И РЕГЛАМЕНТ МИРОВОГО ЧЕМПИОНАТА ДЖЕЗВЕ/ИБРИК

<b>1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ</b> .....	5
1.1. Участники.....	5
1.1.1. Национальная квалификация.....	5
1.1.2. Возрастные требования .....	5
1.1.3. Гражданство .....	5
1.1.4. Двойное гражданство .....	6
1.1.5. Судейство .....	5
1.1.6. Конфликт интересов .....	5
1.1.7. Замены.....	6
1.1.8. Расходы .....	6
1.2. Заявка .....	6
1.2.1. Форма регистрации участника .....	6
1.2.2. Поздняя подача заявок .....	6
1.3. Вопросы участников .....	6
1.4. Условия и положения .....	6
1.5. Следование правилам и регламенту .....	6
<b>2. ЧЕМПИОНАТ</b> .....	7
2.1. Общие положения .....	7
2.2. Определения напитков .....	7
2.2.1. Простая Джемза/Ибрик – Два идентичных напитка .....	7
2.2.2. Авторская Джемза/Ибрик – Два идентичных напитка .....	7
2.2.3. Штрафы в оценочных листах .....	8
<b>3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА</b> .....	8
3.1. Общие положения .....	8
3.2. Зона выступления .....	9
<b>4. ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ</b> .....	9
4.1. Источник температуры (подогрева) .....	9
4.1.1. Дисквалификация .....	9
4.2. Кофемолка .....	9
4.3. Дополнительное электрооборудование .....	10
4.3.1. Предоставляемое организаторами электрооборудование и продукты..	10
4.4. Рекомендуемое оборудование и продукты .....	10
<b>5. ИНСТРУКЦИИ УЧАСТНИКАМ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ</b> .....	10
5.1. Установочное собрание участников.....	10
5.2. Место подготовки .....	11
5.3. Время подготовки .....	11
5.4. Музыкальное сопровождение выступления.....	11
5.5. Пунктуальность.....	11
5.6. Оборудование места выступления .....	11
5.7. Отсутствие болельщиков/помощников в зоне выступления .....	11
5.8. Установочные работы на станции .....	12
<b>6. ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ</b> .....	12
6.1. Начало времени подготовки .....	12
6.2. Судейский презентационный стол .....	12
6.3. Окончание времени подготовки .....	12
<b>7. ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ</b> .....	12
7.1. Вступление ведущего чемпионата .....	12
7.2. Переводчик .....	12
7.3. Начало времени выступления.....	13
7.4. Представление участника .....	13
7.5. Сервировка необходимыми напитками .....	13
7.6. Уборка персоналом поданных напитков .....	13
7.7. Периметр зоны выступления .....	13
7.8. Окончание времени выступления .....	13
7.9. Общение после окончания времени выступления .....	14

7.10. Штрафы за превышение лимита времени выступления .....	14
7.11. Подсказки со стороны .....	14
<b>8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ .....</b>	<b>14</b>
8.1. Помехи со стороны .....	15
8.2. Забытые аксессуары .....	15
<b>9. ВРЕМЯ УБОРКИ .....</b>	<b>15</b>
<b>10. ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ .....</b>	<b>15</b>
10.1. Подсчет баллов.....	15
10.2. Баллы участников .....	15
10.3. Разделение голосов поровну.....	15
10.4. Дебрифинг .....	16
<b>11. ПРОТЕСТ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ .....</b>	<b>16</b>
11.1. Вопросы, связанные с участниками .....	16
11.1.1. Протест.....	16
11.1.2. Апелляция .....	17
11.1.3. Рассмотрение апелляции консультативных советом .....	17
11.2. Вопросы, связанные с оценками судей .....	17
11.2.1. Протест.....	17
11.2.2. Апелляция .....	17
11.2.3. Апелляция, рассмотренная комитетом по проведению чемпионата.....	17
<b>12. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК .....</b>	<b>17</b>
12.1. Что судьи ожидают от Чемпионата по Джемве .....	17
12.2. Зона выступления.....	17
12.3. Оценка вкуса .....	17
12.4. Презентация напитков.....	17
12.5. Технические навыки.....	18
12.6. Общее впечатление судей.....	18
<b>13. ОЦЕНКА ТЕХНИКИ ВЫСТУПЛЕНИЯ .....</b>	<b>18</b>
13.1. Шкала оценки .....	18
13.2. Оценочный лист техники – Часть 1 – Оценка станции вначале .....	18
13.3. Оценочный лист техники – Часть 2 – Простая Джемва/Ибрик .....	18
13.3.1. Идентичная техника и соотношение кофе/вода .....	19
13.3.2. Идентичное время заваривания .....	19
13.3.3. Пенка .....	19
13.3.4. Профессиональное использование оборудование и инвентаря .....	19
13.3.5. Допустимая норма подачи и отходов .....	19
13.3.6. Идентичный вид (объем, цвет, поверхность) .....	19
13.4. Оценочный лист техники – Часть 3 – Авторская Джемва/Ибрик .....	19
13.4.1. Идентичная техника и соотношение кофе/вода .....	20
13.4.2. Идентичное время заваривания .....	20
13.4.3. Профессиональное использование оборудование и инвентаря.....	20
13.4.4. Допустимая норма подачи и отходов .....	20
13.4.5. Идентичный вид (объем, цвет, поверхность) .....	20
13.5. Оценочный лист техники – Часть 4 – Техническая оценка .....	20
13.5.1. Управление станцией.....	20
13.5.2. Чистота на протяжении всего выступления .....	21
13.5.3. Уборка рабочего места в конце выступления .....	21
<b>14. СЕНСОРНАЯ ОЦЕНКА .....</b>	<b>21</b>
14.1. Шкала оценки .....	22
14.2. Сенсорная оценка – Часть 1 – Простая Джемва/Ибрик .....	22
14.2.1. Баланс вкуса (сладость, кислотность, горечь) .....	22
14.2.2. Осязание .....	22
14.2.3. Точное определение вкуса .....	22
14.2.4. Функциональное и корректное использование посуды .....	22
14.3. Сенсорная оценка – Часть 2 – Авторская Джемва/Ибрик .....	22
14.3.1. Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен .....	23
14.3.2. Привлекательная презентация .....	23

14.3.3. Функциональность .....	23
14.3.4. Креативность и синергия с кофе .....	23
14.3.5. Вкусовой баланс .....	23
14.3.6. Точность определения вкусов .....	24
14.4. Сенсорная оценка – Часть 3 – Оценка бариста .....	24
14.4.1. Профессионализм.....	24
14.4.2. Навыки обслуживания клиентов .....	24
14.4.3. Надлежащий внешний вид .....	24
14.4.4. Общее впечатление судей .....	24
<b>15. НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ</b>	<b>25</b>
<b>ЧЕМПИОНАТА</b> .....	
15.1. Апелляции.....	25
15.1.1. Рассмотрение апелляция консультативным советом .....	25

## 1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

### 1.1. Участники

#### 1.1.1. Национальная квалификация

В Мировом Чемпионате Джемза/Ибрик (WCIC) могут принимать участие победители национальных чемпионатов, санкционированных World Coffee Event (WCE). От каждой страны может принять участие один участник

#### 1.1.2. Возрастные требования

Участникам должно быть как минимум 18 лет на момент участия в WCE.

#### 1.1.3. Гражданство

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документ, подтверждающий работу или обучение в стране в течение 24 месяцев, часть из которых должны быть в тех 12 месяцах, которые предшествовали дате проведения Национального Чемпионата. Участник может представлять только одну страну в одном сезоне чемпионатов WBC. Сезон Чемпионатов определяется как период времени от одного Мирового Чемпионата до следующего.

#### 1.1.4. Двойное гражданство

В случае двойного гражданства, участники вправе выбрать ту страну, от которой он будет участвовать и подавать заявку только от одной страны в текущем сезоне.

#### 1.1.5. Судейство

Бариста – участники чемпионата не могут судить ни один санкционированный WBC чемпионат (мировой, национальный, региональный) в любой стране, до завершения Сезона текущего Чемпионата. Бариста, участвовавшие в калибровке судей, не могут участвовать ни в одном из санкционированных WBC чемпионатов (мировом, национальном, региональном) в течение всего текущего сезона чемпионатов.

СIC поощряет объявление как можно скорее всех конфликтов интересов, которые могут возникнуть между участниками, судьями или организаторами мероприятия. Это относится как к национальным мероприятиям, так и к чемпионатам. Неспособность объявить о потенциальном конфликте до наступления санкционированного события может привести к лишению права на проведение мероприятий для отдельного лица. В соответствии с этим правилом, возможен также отказ от проведения мероприятия, если оно противоречит данному принципу. Вопросы, касающиеся конфликта интересов или данной политики, могут быть заданы по адресу: [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org).

Участники не могут выбирать или утверждать судей Национального Чемпионата. Участники, которые участвуют в организации Национального Чемпионата, должны уведомить WCE об этом по электронной почте, описав, каким именно образом они были вовлечены в организацию. Обратите внимание, что вовлечение в организацию чемпионата не обязательно повлияет на участие бариста в чемпионате или приведет к его (ее) исключению из участников, однако сокрытие этой информации скорее всего приведет к проблемам с участием в чемпионате

#### 1.1.6. Конфликт интересов

WCE просит озвучивать любые потенциальные конфликты интересов на национальном или мировом чемпионате как можно ранее, до начала чемпионата и вовлечения в него участников, судей или организаторов. Если возникший потенциальный конфликт интересов не был заявлен, это может привести к дисквалификации отдельных лиц, или WCE может не признать результаты чемпионата в целом, если возникло нарушение данного пункта.

### 1.1.7. Замены

В случае, если национальный чемпион по каким-либо причинам не может принять участие в Мировом Чемпионате Бариста, вместо него страну может представлять участник национального чемпионата, занявший следующее место. Заявка на его участие должна быть отправлена Национальным Координатором письменно на почту: [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) для одобрения Исполнительным Директором до Чемпионата.

### 1.1.8. Расходы

Национальное отделение SCA должно оплатить разумные расходы участника WCIC от представляемой им страны на перелет и проживание в течение всего времени проведения соревнования. Все остальные необходимые для участия в чемпионате расходы оплачивает участник. WCIC при любых обстоятельствах не несет ответственность за любые расходы участника чемпионата.

## 1.2. Заявки

### 1.2.1. Регистрационная форма участника

Участники должны заполнить онлайн, не позднее, чем за 6 недель до начала Чемпионата, Регистрационную форму участника на сайте: <http://www.ibrikchampionship.org>. Форма включает место для загрузки отсканированной копии своего действующего паспорта или другого документа (подтверждающие соответствие пункту 1.1.3 «Гражданство»). Все утвержденные национальные чемпионы получают по электронной почте подтверждающее письмо в течение примерно 2 недель с дня получения от них формы и копии необходимых документов.

### 1.2.2. Поздняя подача заявок

Если Национальный Чемпионат был проведен менее чем за 6 недель до Мирового Чемпионата, то Национальный Координатор должен подать заявку не более, чем через 5 дней после окончания национального чемпионата. Заявки на участие, отправленные позже, могут быть отклонены.

## 1.3. Вопросы участников

Все без исключения участники должны ознакомиться с правилами чемпионата и с оценочными листами. Все правила представлены на сайте: <http://www.ibrikchampionship.org>. Поощряются любые вопросы участников для начала чемпионата. Любые вопросы, касающиеся правил, могут быть направлены на электронную почту [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org). Также, вопросы можно задать во время официального Собрания Участников, до начала соревнования.

## 1.4. Правила и условия

Участники Чемпионата и Мирового чемпионата по Джекве являются лицом Чемпионата по Джекве и играют роль лидеров индустрии Специалти Кофе, и, как таковые, должны:

A. Разрешить World Coffee Events Ltd, ее заинтересованным лицам, агентам и представителям использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для любых коммерческих целей, включая, в том числе, маркетинговое продвижение;

B. Ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Участника WCIC, размещенный на сайте WCIC.

### 1.5. Следование правилам и регламенту

Чемпионат по джекве/ибрику применяет данные Правила и Регламент в течение всего времени Чемпионата. Если участник нарушает какие-либо положения Правила и Регламента, то он должен быть автоматически дисквалифицирован, за исключением случаев, когда Правила вызывают ситуацию определенного давления или его результата. Если Судья или организатор чемпионата

нарушают Правила, участник может подать апелляцию, в соответствии с процедурой, определенной в пункте «Возражения и Апелляции Участника».

## 2. ЧЕМПИОНАТ

### 2.1. Общие положения

- A. Судейство участников чемпионата будет возложено на 3 класса судей: сенсорный, технический и главный. Чемпионат по джезве/ибрику будет проводиться при участии 2 сенсорных судей, 1 технического и 1 главного. Теневые судьи могут также присутствовать на сцене. Соревнования на национальном уровне следует проводить при участии 2 сенсорных судей, 2 технических и 1 главного судьи.
- B. СИС отмечает историю появления джезвы/ибрика, а так же необходимые навыки для приготовления и сервировки данного напитка. Поэтому участники поощряются в том, чтобы привнести свою собственную изюминку в выступление.
- C. Участники вправе решить в какой последовательности они будут подавать напитки. Однако следует успеть подготовить и подать все напитки до перехода на следующую категорию, иначе участник будет дисквалифицирован.
- D. Каждая категория напитков может быть подана судьям в одно и то же время, или по одному. Сенсорный судья должен дать оценку напитку участника/цы пока тот еще горячий и теплый. Это может привести к задержкам между подачей напитка и его оценкой. Главный судья может пробовать любой напиток, поданный сенсорным судьей.
- E. Соревнование состоит из двух раундов: полуфинал(раунд первый) и финал.
- F. Участники обязаны приготовить 2 напитка для каждого сенсорного судьи. Участники должны принести свой кофе, они также должны помолоть его на станции во время презентации. Если участник этого не сделает, то это приведет к отметке 0 за пункт «Управление станцией».
- G. Участники могут использовать любой источник подогрева. Дополнительное оборудование и декорации могут так же быть использованы.
- H. Два напитка в каждой категории должны бы идентичны по своему содержанию.
- I. Два напитка, подающихся в паре одной из категорий, должны быть приготовлены отдельно, при этом должен использоваться один и тот же кофе для каждой категории.
- J. Участники вправе приготовить каждую категорию напитков с использованием разного кофе.

### 2.2. Определения напитков

#### 2.2.1. Простая Джезва/Ибрик – Два идентичных напитка

- A. Кофе из джезвы/ибрика имеет гармоничное равновесие сладости, кислотности и горечи.
- B. Простая джезва готовится с использованием обычной питьевой воды и различной дозировки кофе (зависит от кофе и помола). Никакие другие ингредиенты нельзя добавлять в напиток при подготовке или сервировке.
- C. Кофе из джезвы/ибрика должен быть подан в той же чашке, из которой будут оценивать напиток сенсорные судьи. Традиционно чашка должна быть 50-110 мл по объему, причем содержимое, включая пенку, должно находиться на 5мм ниже края чашки.
- D. Кофе должен быть приготовлен при помощи внешнего источника электроэнергии.
- E. Участники могут использовать только джезvu на одну порцию (single cezve) для приготовления своих напитков.
- F. Участники будут оцениваться, исходя из подготовки, техническими судьями.
- G. Кофе в категории «простая джезва» должен быть подан с чистой питьевой водой и салфеткой.

#### 2.2.2. Авторская Джезва/Ибрик – Два идентичных напитка

Кофе из авторской джезвы/ибрика должен иметь гармоничное равновесие сладости, кислотности и горечи. Ингредиенты должны подчеркивать качество заваренного кофе и не должны влиять рецепторы судей в течение длительного времени.

- A. Фирменный напиток показывает креативность участника и его способность создавать привлекательный и авторский напиток.

- В. Авторский напиток должен быть в жидкой консистенции, чтобы у судей была возможность его выпить. Никакие продукты питания или «вкусоности» не могут быть поданы на стол судьям в ходе конкурса (до, во время или после него). Подача любых продуктов вместе с напитком приведет к тому, что баллы на судейских листах сенсорной оценки будут снижены в пункте «Профессионализм».
- С. Авторский напиток готовится при помощи добавления обычной питьевой воды или ароматизированной и различной дозировки кофе (зависит от кофе и помола). Авторский напиток должен быть приготовлен с использованием внешнего источника электроэнергии во время выступления, в противном случае участник получит оценку ноль в пункте «Вкусовой баланс» в оценочных листах сенсорных судей в категории авторский напиток.
- D. Вкус кофе в напитке должен быть доминирующим и быть ярко выраженным, иначе оценка «Вкусового баланса» сенсорными судьями будет основана на их личном опыте.
- E. Авторский напиток может быть подан в посуде по выбору участника и при температуре, которая обычно стандартна для употребления.
- F. Любой ингредиент может быть включен в подготовку напитка, если он не запрещен в стране, где проводится чемпионат. Исключение составляют «легкие наркотики», даже если они разрешены в стране. Если один из таких ингредиентов будет найден в напитке, то участник получит оценку ноль во всех пунктах на судейских листах сенсорных судей в категории авторский напиток. Ингредиенты должны подчеркивать качество кофе и ни в коем случае не влиять на рецепторы судей в течение длительного времени.
- G. Все ингредиенты должны быть объявлены в случае запроса со стороны судей. Участники должны принести все ингредиенты в оригинальной упаковке, которые он/она будут использовать в своем авторском напитке для проверки ингредиентов судьями. Если участник не предоставит оригинальную упаковку в случае просьбы, то его/ее авторский напиток получит оценку ноль во всех пунктах на судейских листах сенсорных судей в категории авторский напиток.
- H. Ингредиенты для авторского напитка должны быть приготовлены или собраны на месте во время выступления. Подготовка авторского напитка будет оцениваться по принципу «хорошо объяснен, представлен и подготовлен» в категории авторского напитка на листах судей. Предварительная подготовка некоторых ингредиентов перед временем выступления допускается, если это необходимо (например, 24-часовое настаивание).
- I. Участники вправе использовать джезву/ибрик любого размера для приготовления их напитков, однако авторские напитки для каждого сенсорного судьи должны содержать, как минимум, один полный размер джезвы/ибрика. Не выполнение данного пункта приводит к тому, что участник получает оценку ноль за «Вкусовой баланс» на оценочных листах сенсорных судей в категории авторский напиток. Каждый напиток должен быть приготовлен и подан отдельно. Весь кофе, который будет приготовлен для авторского напитка, должен быть использован, иначе участник рискует получить низкие оценки за «Управление на станции» в оценочных листах судей.
- J. Участники будут оцениваться, исходя из подготовки, техническими судьями.
- K. Авторский напиток должен быть подан с салфеткой и может быть подана как чистая питьевая вода, так и ароматизированная. Однако, если ароматизированная вода подана к авторскому напитку, то участник должен предложить судьям и другой стакан с чистой неароматизированной водой.

### 2.2.3. Штрафы в оценочных листах

Если запрещенные вещества найдены в авторском напитке в качестве ингредиентов, авторский напиток получит оценку ноль за все пункты в категории авторский напиток на оценочных листах судей.

## 3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА

### 3.1. Общие положения

- A. Место соревнования будет состоять из платформы с двумя станциями, пронумерованными 1 и 2. Во время соревнования будет доступна только одна станция, если это не ограничивает ход соревнования.
- B. Раунд первый (полуфинал): каждому участнику будет назначено время начала выступления и номер станции. Каждый участник получит 36 минут на станции, которая закреплена за ним, для того, чтобы выполнить следующие пункты:



- 15 минут на подготовку;
- 15 минут на выступление;
- 6 минут на уборку станции.

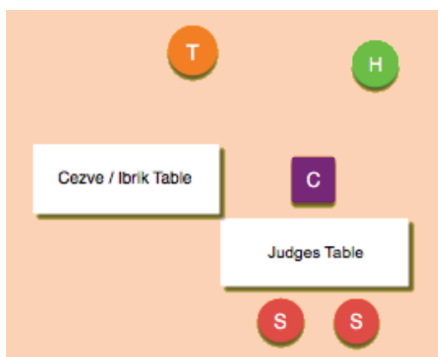
После первого раунда состоится церемония, где будут оглашены финалисты. Все участники обязаны присутствовать на данной церемонии. Шесть участников, получивших наиболее высокие баллы, переходят в Финал соревнования.. Баллы участника, которые он получил в первом раунде не переходят в Финал. Участники не получают свои оценочные листы для рассмотрения пока они не закончат свои выступления

- С. Финал: каждому участнику будет назначено время начала выступления и номер станции . Каждый участник получит 36 минут на станции, которая закреплена за ним, для того, чтобы выполнить следующие пункты:
- 15 минут на подготовку;
  - 15 минут на выступление;
  - 6 минут на уборку станции.

После финала состоится церемония награждения, где 6 финалистов будут награждены за каждое место.

### 3.2. Зона выступления

**C** = Участник(C)    **H** = Главный судья(H)    **T** = Технический судья(T)    **S** = Сенсорный судья (S)



Размеры стола для Джезвы/ибрика  
2.00длина\*0.80ширина\*1.00высота(м);

Стол судей  
2.00д\*0.80ш\*1.00в(м)

## 4. ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ

### 4.1. Источник температуры (подогрева)

СИС обеспечит участников двумя разными источниками температуры (подогрева) по выбору участника: газ или песок. Участник могут также использовать свой личный источник температуры (подогрева). Наличие и допустимость различных источников температуры будет ограничиваться местом проведения чемпионата. СИС будет стремиться уведомить участников о допустимых источниках температуры за 30 дней до начала чемпионата.

#### 4.1.1. Дисквалификация

Участники имеют право использовать только те источники температуры, которые допускаются СИС и местом проведения чемпионата. Использование источников, которые запрещены, является основание для немедленной дисквалификации.

### 4.2. Кофемолка

Участники могут сделать выбор: использовать кофемолку, предоставляемую организаторами или использовать обе как предоставляемую, так и личную кофемолку участника. Кофемолка соревнования должна быть использована для классического кофе (простая джезва), как минимум, в одной категории напитков. Не выполнение данного пункта ведет к оценке ноль в пункте

«Профессионализм» на оценочных листах сенсорного судьи и в пункте «Управление станцией» на оценочных листах технического судьи. Участники не вправе использовать больше, чем две кофемолки во время их выступления. Никакой другой ингредиент не может быть помещен в кофемолку соревнования кроме кофе. Не соблюдение данного правила приведет к полной дисквалификации участника/цы на весь период соревнования.

#### 4.3. Дополнительное электрооборудование

Участники могут использовать до двух дополнительных электрооборудований рядом со своей кофемолкой во время их выступления. Участники должны предупредить менеджера мероприятия об оборудовании, которое они приносят (например, плита, ручной миксер и т.д.) до прибытия на СИС. В случае не соблюдения данного правила, конкурент подвергается риску, так как его/её оборудование, возможно, не будет допущено к использованию. Участники ответственны за удостоверение того, что их электрооборудование может работать в стране, где проводится чемпионат или инструменты, которые нужны для сбора или функционирования их электрооборудования. СИС не предоставляет различного рода инструменты, необходимые для нормального функционирования их оборудования.

##### 4.3.1. Предоставляемое организаторами оборудование и продукты

Каждая станция участника будет оснащена следующим:

- Стол (для джезвы/ибрика, кофемолки и доп. оборудования): 2.00д x 0.80ш x 1.00в (м)
- Судейский стол: 2.00д x 0.80ш x 1.00в (м)
- Кофемолка
- Источник(и) температуры (подогрева)
- Корзина для мусора
- Корзина для тех, кто убирает напитки

#### 4.4. Рекомендуемое оборудование и продукты

Участники должны принести самостоятельно все дополнительные необходимые продукты или оборудование для их презентации. Участники ответственны за их собственное оборудование и аксессуары во время соревнования. СИС, волонтеры и персонал мероприятия не несут ответственности за сохранность предметов, оставленных в комнате подготовки участников или в зоне соревнований.

Список вещей, которые участник может принести дополнительно:

- Джезва/Ибрик
- Кофе(для тренировки и для соревнования)
- Кофемолка (можно использовать только одну личную кофемолку в дополнении с официально предоставленной)
- Дополнительное электрооборудование (максимум две единицы)
- Дополнительный источник температуры (подогрева)
- Чашки и тарелки
- Любая утварь, которая необходима
- Все оборудование/аксессуары, необходимые для авторской джезвы/ибрика
- Салфетки
- Стаканы для воды (для двух сенсорных судей)
- Воды (для двух сенсорных судей)
- Полотенца/Чистая одежда (для тренировки и соревнования)
- Чистящие средства (кисточка для весов, щеточка для кофемолки и т.п.)
- Поднос(ы) (для подачи напитков судьям)
- Все аксессуары, необходимые для презентации на судейском столе

## 5. ИНСТРУКЦИИ УЧАСТНИКАМ ОТНОСИТЕЛЬНО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

### 5.1. Установочное собрание участников

Установочное собрание участников будет проводиться до начала СИС. Данное собрание обязательно для всех участников. В ходе данной встречи организатор мероприятий и главные судьи будут делать объявления, объяснять каким образом будет проходить чемпионат, показывать график для каждого участника, проводить экскурсию по сцене и по местам за ней. Это возможность для участников задать вопросы организатору мероприятий и главным судьям.

## **5.2. Место подготовки**

На чемпионате будет специально отведенное место для тренировки участников. Это место будет специально отведено для участников, волонтеров и любых других официальных представителей чемпионата. СИС судьи, СМИ, семьи участников и группа поддержки не могут находиться здесь без дозволения от менеджера чемпионата. Участники могут разместить свое оборудование, аксессуары, ингредиенты и прочее в данной комнате в течение дня их соревнований. Данная комната будет иметь посудомоечное место для использования участниками, чтобы помыть стаканы и другую посуду. Участники ответственны за то, чтобы помыть их собственную посуду и стаканы и следить за ними. Другие участники или персонал мероприятия не несут ответственность за поломку или потерю посуды или вещей участника.

## **5.3. Время тренировки**

В комнате будут находиться 1-2 тренировочных станции с оборудованием идентично оборудованию на станции чемпионата. Каждому участнику отводится 60 минут тренировочного времени в графике. Время тренировки будет основано на времени выступления участника (например, первый выступающий участник будет иметь время тренировки гораздо раньше остальных). Участники будут оповещены о графике тренировок перед прибытием на СИС. Если участник не в состоянии посетить его/ее заверенное время тренировки, то он/она ответственны за то, чтобы поменяться с другими участниками или найти другое альтернативное время. СИС не гарантирует доступа к комнате тренировок в другое время, которое не обозначено в графике.

## **5.4. Музыкальное сопровождение выступления**

Участники могут приносить музыку на одном из носителей CD/USB, которая будет играть на протяжении времени их выступления. Музыка не может содержать ненормативную лексику. Участники обязательно должны подписать CD/USB четко с его/ее именем. Это ответственность участника/цы, чтобы передать свою музыку менеджеру мероприятия или персоналу по музыке перед самым началом соревнования. Также на участнике/це лежит ответственность, чтобы забрать CD/USB. В случае, если участник забыл это сделать, то после мероприятия все будет выброшено.

## **5.5. Пунктуальность**

Участники должны быть в зоне подготовки за 30 минут до начала времени их подготовки. Участник, который не готов фактически начать подготовку в установленное время, может быть дисквалифицирован.

## **5.6. Оборудование места выступления**

Ответственные помощники должны до начала времени подготовки убедиться, что все оборудование (источник температуры, кофемолка (и), и/или другое электрооборудование) в зоне выступления размещено на столе согласно пожеланиям участника.

## **5.7. Болельщики/помощники не должны присутствовать в зоне выступления**

В зоне выступления во время подготовки, выступления и уборки имеют право присутствовать только участник, его/ее переводчик, волонтеры чемпионата.

## **5.8. Подготовка станции**

К каждому участнику будет приставлен волонтер, который будет помогать участнику/це в перевозке оборудования с комнаты подготовки на закрепленную за ним станцию. Только закрепленному за участником волонтеру будет разрешено помогать ему. Находясь на сцене, волонтер обязан спросить участника, соответствует ли станция его требованиям, которые он озвучивал ранее. Если участник скажет «да», то волонтер покинет станцию. Если участник скажет «нет», то он должен сказать, какие дополнительные изменения должны быть внесены еще. Данные изменения волонтер и участник могут делать вместе. После того, как станция будет соответствовать требованиям участника, то волонтер должен покинуть станцию и дать участнику время на подготовку до его выступления.

## **6. ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

### **6.1. Начало времени подготовки**

Каждому участнику предоставляется 15 минут на подготовку. Как только предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник приступает к 15 минутной подготовке по сигналу Координатора WCIC и/или ответственного за подсчет времени. После того, как участник пришел в зону выступления и убедился, что все оборудование установлено согласно пожеланиям участника, официальный сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, уточняет, готов ли участник начать подготовку. До того, как участник дотронется до какого-либо предмета в зоне выступления, он должен включить секундомер, чтобы начать отсчет времени 15 минутной подготовки. Сотрудник, ответственный за подсчет времени подготовки, засекает время начала подготовки участника

### **6.2. Судейский презентационный стол**

Судейский презентационный стол может быть подготовлен участником во время подготовки. Участникам разрешается ставить воду для судей на их стол во время подготовки, однако вода не должна быть разлита по стаканам до начала времени выступления. Участник может сервировать судейский стол во время выступления, если не хочет сервировать его во время подготовки.

### **6.3. Окончание времени подготовки**

Участникам не разрешается тратить на подготовку более чем 15 минут. Сотрудник - таймер обозначает участнику, когда до окончания времени подготовки остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. По окончании 15 минут подготовки, сотрудник, ответственный за время подготовки, говорит слово «время» и просит участника отойти от зоны выступления

## **7.0. ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ**

### **7.1. Вступление ведущего чемпионата**

Непосредственно перед началом презентации участника, ведущий представляет его зрителям. Участники на время выступления должны одеть беспроводной микрофон, который будет работать только во время выступления.

### **7.2. Переводчик**

Участник за свой счет может выступать со своим переводчиком. Во время выступления, переводчик должен общаться только с участником и Ведущим, и не должен редактировать, приукрашивать или каким либо еще способом менять смысл диалога во время перевода. Дополнительное время при выступлении участника с переводчиком не предоставляется. На участника и его тренера ложится ответственность за прочтение документа о подтверждении квалификации переводчика предоставляемый CIC организатором мероприятия или доступен на сайте: [www.worldcoffeeevents.org](http://www.worldcoffeeevents.org). Участнику и тренеру потребуется подписать заявление, подтверждающее, что они прочитали и поняли, что требуется на ознакомительном совещании до конкурса.

### **7.3. Начало времени выступления**

Ведущий спрашивает участника, готов ли он начать выступление. До того, как участник начинает представляться судьям, он должен включить секундомер для начала отсчета времени выступления. Таймкипер засекает время начала 15 минутного выступления участника. Отслеживание времени, прошедшего с момента начала выступления делается самим участником, хотя он может запрашивать время в любой момент. Таймкпер обозначает участнику, когда до окончания времени выступления остается 10, 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. Таймкипер должен озвучивать эти временные пункты в реальном времени, при этом может перебить речь участника. Обратите внимание, что если часы не функционируют по какой-либо причине, конкурент не может остановить свое время. В случае неисправности часов таймкипер ведет официальный подсчет времени.

### **7.4. Представление участника**

В начале выступления, участник представляет себя двум сенсорным судьям, одному техническому и главному судье. Два сенсорных судьи находятся за судьейским презентационным столом.

### **7.5. Сервировка необходимыми напитками**

Все напитки должны сервироваться на судьейском презентационном столе. Смотрите пункт 2.0 «Соревнование» и пункт 2.1 «Определения напитков». Участники должны подать воду двум сенсорным судьям. Участники могут подать воду судьям как в начале времени выступления, так и когда подается первая партия напитков, участник вправе наполнить стаканы с водой заново.

### **7.6. Уборка персоналом оцененных напитков**

После того, как каждый напиток был представлен судьям и оценен ими, персонал Чемпионата, по сигналу главного судьи, уносит напитки. Персонал уносит только чашки, блюдца и ложки, использованные при оценке поданного в текущий момент напитка. Если у участника есть особые пожелания к работе персонала, то он должен передать их главному судье и персоналу до начала своего выступления. Персонал будет делать все возможное, чтобы при удалении посуды со стола не помешать участнику, однако участник должен учесть работу персонала во время организации своей работы на станции.

### **7.7. Периметр зоны выступления**

Участник может использовать для работы только поверхность столов в зоне своего выступления: стол для джезвы/ибрика и судьейский стол. Размещение любой дополнительной мебели или оборудования (стойки, столы, скамейки и т.д.) на полу в зоне выступления или за ней, ведет к автоматической дисквалификации. Запрещается размещать предметы под столы во время выступления, в случае нарушения участник получает ноль баллов за пункт «Организация работы на станции» в технических оценочных листах. Единственным исключением является установка отдельно стоящего нок-бокса.

### **7.8. Время окончания выступления**

Время выступления останавливается, когда участник останавливает секундомер или поднимает руку и говорит слово «время», учитывается то, что было сделано раньше. Если участник обозначает окончание выступления только поднятой рукой и произнесением слова «время», то он должен произнести слово четко и громко, чтобы его услышали главный судья и таймкипер - сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Участник может завершить выступление, и остановить время в любой момент по своему желанию. Например, участник может остановить время после подачи последнего напитка судьям или вернуться после подачи напитков и убраться на своем столе до того, как он/она остановит время выступления. Для оценки судьями учитывается только то время выступления, которое зафиксировали главный судья или сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Когда участник остановит часы, официальный таймкипер остановит секундомер. Если конкурент останавливает часы, главный судья регистрирует время от часов. Если нет, то главный судья регистрирует время от времени официального таймкипера. В случае расхождений между часами секундомер-это

официальный таймер. Максимальное время для выступления без наложения штрафных санкций - 15 минут. Штрафные санкции или дополнительные баллы за досрочное окончание выступления не налагаются.

### 7.9. Общение после выступления

После окончания выступления, участник не должен продолжать общаться с судьями. Любая информация, озвученная участником после окончания выступления, не идет ему в зачет по баллам. Участник может продолжить общение с Ведущим Чемпионата после окончания времени выступления, однако, судьи не учитывают в оценках объяснения участника, данные им при общении после окончания выступления.

### 7.10. Штрафы за превышение времени

- A. Если участник не завершил подготовку или выступление в течение 15 минут, то он может продолжить готовиться или выступить до завершения подготовки или выступления.
- B. За каждую дополнительную секунду времени сверх 15 минут участник штраф вычитается из его основных баллов.
- D. C. Максимальный штраф может быть 60 баллов (1 минута превышения).
- E. Участник, время подготовки или выступления которого превысит 16 минут, будет дисквалифицирован.

### 7.11. Подсказки

Подсказки участнику со стороны во время выступления не допускаются. В случае нарушения правила, участник может быть дисквалифицирован. Организаторы Чемпионата приветствуют поддержку участников со стороны болельщиков и зрителей, но без вмешательства в процесс выступления (Пожалуйста, обратите внимание: тренеры, болельщики, друзья, родственники не должны находиться в зоне выступления с момента начала соревнования, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи)

## 8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

- A. Если во время подготовки и выступления участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием:
  - кофемолка
  - предоставленный источник температуры
  - Любое дополнительное оборудование (кроме часов чемпионата)
  - Аудио-видео оборудование (в том числе музыкальное сопровождение участника или микрофон)...участник должен поднять руку и объявить «Техническую паузу». Время подготовки или выступления будет остановлено таймкипером (во время подготовки) или Главным Судьей (во время чемпионата). Таймкипер делает пометку о времени начала Технической паузы. Участник должен убедиться, что Таймкипер знает о необходимости сделать пометку в связи с технической паузой.
- B. Если координатор мероприятия / главный судья решат, что техническая проблема может быть легко решена, то они принимают решение об увеличении времени выступления участника на время ремонта. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.
- C. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то координатор мероприятия / главный судья принимает решение, должен ли или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова позже после перемещения в другое место.
- D. Если участник вынужден остановить выступление, то главным судьей и координатором мероприятия совместно с участником определяется новое время его выступления.
- E. Если будет определено, что поломка произошла по вине участника или с личным оборудованием участника, то главный судья может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление будет проходить без предоставления дополнительного времени.
- F. Незнание оборудования не является основанием для предоставления дополнительного времени.

## **8.1. Помехи со стороны**

- A. Если кто-либо из помощников чемпионата, судей, зрителей или фотографов помешал работе участника, то по решению Главного Судьи участнику может быть предоставлено дополнительное время.
- B. Если сервированные участником и оцененные судьями напитки не были убраны сотрудниками чемпионата в разумное время с судейского стола, то по решению Главного Судьи участнику предоставляется соответствующее задержке дополнительное время. Главный судья обязан следить за этим вопросом

## **8.2. Забытые аксессуары**

- A. Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары для подготовки, то он может во время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые вещи, однако время подготовки в данном случае не останавливается. Конкуренты могут приносить ингредиенты, требующие замораживания, такие как лед, перед самым временем выступления. Ответственность за наблюдение за такими ситуациями лежит на менеджере станции.
- B. 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 в данном случае не останавливается.
- C. Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику.

## **9.0. ВРЕМЯ УБОРКИ**

После окончания выступления, участник должен убрать зону выступления. Помощники привозят тележку, чтобы участник мог сложить на нее все свои вещи. Если участник пользовался собственным электрооборудованием, то помощник может помочь участнику вынести оборудование со сцены. Участники должны убрать все свое личное оборудование из зоны выступления и протереть тряпкой место выступления. Судьи не оценивают время уборки.

## **10.0. ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

### **10.1. Подсчет баллов**

Сотрудники, ответственные за официальный подсчет баллов ответственны за суммирование баллов и конфиденциальность оценок.

### **10.2. Суммарный балл участника**

Общий балл участника за выступление представляет сумму баллов оценочных листов технической судей и сенсорных судей. Пожалуйста, проверьте, чтобы баллы из оценочного листа Главного Судьи не были суммированы к общему баллу участника

### **10.3. Разделение голосов поровну**

Если два или более участника получили одинаковые итоговые оценки, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, то будут сравниваться баллы по простой джезве/ибрику (не авторской). Участник, набравший максимальное количество баллов по этой части оценочного листа, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл. Если конкуренты, имеющие одинаковые баллы по простой джезве/ибрику, то более высокую строчку в рейтинге будет присуждаться участнику с более высоким итогом сенсорной оценки по обеим категориям напитков. Если участники имеют одинаковые баллы по простой джезве/ибрику и сенсорные баллы, то более высокую строчку в рейтинге будет присуждаться участнику с более высоким показателем "общего впечатления".

## **10.4. Дебрифинг**

После церемонии награждения, участники имеют возможность ознакомиться со своими оценочными листами. Участникам не разрешается забирать оригиналы оценочных листов, если только координатор мероприятия не примет другое решение. После чемпионата, координатор рассылает участникам по электронной почте копии их оценочных листов

## **11.0. ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ**

### **11.1. Вопросы, связанные с участниками**

#### **11.1.1. Протест**

Если участник имеет основание для протеста относительно чемпионата, он должен связаться с организатором, который определит, можно ли решить вопрос на месте, или необходимо письменное заявление от участника. Если организатор определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, чтобы разобраться в ситуации. Вопрос рассматривается и решается на месте организатором и присутствующим на чемпионате представителем от Операционного Комитета Чемпионата. Ответ сообщается участнику координатором.

#### **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 координатор просит участника письменно подать жалобу в Комитет Чемпионата. Комитет чемпионата принимает окончательное решение. Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

1. Имя участника
2. Дата
3. Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
4. Дата и время произошедшего случая (если возможно)
5. Комментарии и предложения участника по решению ситуации
6. Вовлеченные стороны/сторона
7. Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Организатора WCIC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

#### **11.1.3. Апелляции, рассматриваемые Консультативным Советом WCE**

Консультативный Совет Чемпионата 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 в судейских листах, он может встретиться с главным судьей во время знакомства с листами и выразить свой протест. Главный судья с одним или более представителями Операционного Комитета Чемпионата обсуждает на месте протест участника с судьями, которые оценивали участника. Они принимают на месте решение, которое сообщается участнику представителями Операционного Комитета Чемпионата.



### 11.2.2. Апелляция

Если участник не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Операционный Комитет WCE. Решение, принимаемое Операционным Комитетом, WCE будет окончательным. Апелляция должна содержать следующую информацию:

1. Имя участника
2. Дата
3. Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
4. Дата и время произошедшего случая (если возможно)
5. Комментарии и предложения участника по решению ситуации
6. Вовлеченные стороны/сторона
7. Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Организатора WCIC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

### 11.2.3. Апелляции, рассматриваемые Операционным Комитетом WCE.

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

## 12.0. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

### 12.1 Что важно для судей при выборе победителя в чемпионате по джезве/ибрику:

Судьи ищут чемпиона, который:

- A. Обладает мастерством в навыках техники работы, презентации напитка, навыках общения и увлечен поддержанием традиций приготовления способом джезвы/ибрика.
- B. Показывает глубокое понимание кофе, как продукта во время приготовления напитков.
- C. Умеет готовить и презентовать напитки высокого качества.
- D. Может служить примером и источником вдохновения для остальных.

### 12.2. Зона выступления

Технический судья (и) оценивают чистоту зоны выступления в начале и в конце выступления участника.

### 12.3. Оценка вкуса

Оценки ставятся за вкус каждого отдельного напитка. Оценки также ставятся за ингредиенты, используемые при приготовлении напитка и за стиль напитка. Участники должны стремиться получить гармоничный баланс сладости, кислотности, горечи и аромата. Участникам рекомендуется включить в презентацию объяснение, почему они выбрали именно такой кофе для выступления, описать основной профиль обжарки своего кофе, состав смеси для джезвы/ибрика, общее описание вкуса, ингредиенты, используемые для авторского напитка и общую философию, идею своих напитков.

### 12.4. Презентация напитков

Общая оценка включает баллы за визуальную презентацию напитка, включающую использование чашек, стаканов и аксессуаров. Оценивается чистота чашек и блюдец (без подтеков и капель на чашках), стабильность приготовления, творчество и стиль презентации.

## 12.5. Технические навыки

Оцениваются технические знания и квалифицированность в использовании джезвы/ибрика.

## 12.6. Общее впечатление судей

Оценивается общее впечатление от выступления участника, его/ее навыков, вкуса напитков, личной презентации и презентации напитков.

## 13.0. ОЦЕНКА ТЕХНИКИ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Далее разъясняются пункты оценочного листа технического судьи. Каждый участник оценивается техническим судьей.

### 13.1. Шкала оценки

Шкала оценки одинакова как для технического судьи, так и для сенсорного. Используются два вида оценок:

- Да=1 Нет=0

- Неприемлемо=0 Приемлемо=1 Средне=2 Хорошо=3 Очень хорошо=4 Отлично=5 Превосходно=6

*Оценки Да/Нет.* Участник получает один балл в случае оценки «Да» и ноль баллов в случае оценки «Нет»

*Оценки от 0 до 6.* При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 . Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться . Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным Судьей.

### 13.2. Оценочный лист технического судьи – Часть 1 – Оценка станции вначале

#### Part I - Station Evaluation at start-up

0-6		Working area at start-up
6	/6	

- A. Чистота и организованность станции соревнования участника чемпионата (рабочий стол, стол для судей) оценивается по шкале от 0 до 6. Если станция в беспорядочном состоянии, то может быть выставлена оценка 1 балл.
- B. Убедитесь, что бариста практично и эффективно организовал свое рабочее пространство.
- C. Во время начала выступления необходимо наличие минимум трех чистых тряпок. Тряпки должны быть чистыми и предназначаться только для определенной работы . Наличие полотенца у бариста (на фартуке) также оценивается.

### 13.3. Оценочный лист технического судьи – Часть 2 – Простая Джезва/Ибрик

#### Part II - Simple Cezve/Ibrik

0-6	Yes	No	
			Identical Technique and Coffee/water ratio
			Brewing time identical
			Crema
			Professional use of equipment and utensils
			Spill/waste acceptable
			Beverages identical in appearance
31	/30	/1	

### 13.3.1. Идентичная техника и соотношение кофе/вода

Техника, используемая для приготовления и сервировки напитков, должна иметь четкую последовательность действий. Соотношение, используемое в каждом наборе напитков, должно оставаться одинаковыми.

### 13.3.2. Идентичное время заваривания

Судья будет проверять время заваривания на двух джезвах/ибриках на однородность. Никакая разница во времени приведет участника к оценке 6. Разница в 30 секунд и больше приведет к нулю.

### 13.3.3. Пенка

Судья будет визуально оценивать внешний вид пенки на джезве/ибрике, в то время как она стоит в песочнице/сосуде. Чтобы заполучить "Да", пенка должна растянуться по всей поверхности джезвы/ибрика и не иметь отверстий или разрывных пятен. Пенка должна присутствовать на обеих чашках. Если пенка присутствует только на одной чашке, то балл будет ноль.

### 13.3.4. Профессиональное использование оборудование и инвентаря

Судья должен рассмотреть и назначить баллы для профессионального использования оборудования и приборов, которые он продемонстрировал в ходе своего выступления. Они должны учитывать (с учетом культурных и личностных различий) такие моменты, как естественная, чистая и четкая связь. Участник должен показать понимание правильного использования и функционирования всего оборудования. Конкурент должен показать понимание правильного использования и функционирования кофемолки, включая управление кофе в кофемолке и через неё. Судьи будут оценивать навыки конкурента на основе представленной информации, и анализировать процесс приготовления напитков, а также методы и/или техническое мастерство, используемые при подготовке или сервировке напитков. Судьи также будут назначать конкурентам баллы по тому, как они профессионально готовят напитки.

### 13.3.5. Допустимая норма остатков

Остатки кофе - это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время подготовки / соревнования презентации. Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в контейнере для выбивания отработанного кофе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д. Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Допустимое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы (5 и выше) 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. Весь кофе, использованный для приготовления напитков, должен быть смолот участником во время 15-минутного выступления.

### 13.3.6. Идентичный вид (Объем, цвет, поверхность)

Два напитка, поданные судьям, будут оцениваться на основе консистенции в двух чашках. Цвет и поверхность кремов и объем поданных напитков будут оцениваться в тот момент, когда напиток будут наливать в чашку. Обе чашки должны иметь одинаковый размер, форму и материал.

## 13.4. Оценочный лист технического судьи – Часть 3 – Авторская Джезва/Ибрик

### Part III - Signature Cezve/Ibrik

0-6
30 /30

Identical Technique and Coffee/water ratio  
Brewing time identical  
Professional use of equipment and utensils  
Spill/Waste acceptable  
Beverages identical in appearance

#### 13.4.1. Идентичная техника и соотношение кофе/вода

Техника, используемая для приготовления и сервировки напитков, должна иметь четкую последовательность действий. Соотношение, используемое в каждом наборе напитков, должно оставаться одинаковыми.

#### 13.4.2. Идентичное время заваривания

Судья будет проверять время заваривания на двух джезвах/ибриках на однородность. Никакая разница во времени приведет участника к оценке 6. Разница в 30 секунд и больше приведет к нулю.

#### 13.4.3. Профессиональное использования оборудования и инвентаря

Судья должен рассмотреть и назначить баллы для профессионального использования оборудования и приборов, которые он продемонстрировал в ходе своего выступления. Они должны учитывать (с учетом культурных и личностных различий) такие моменты, как естественная, чистая и четкая связь. Участник должен показать понимание правильного использования и функционирования всего оборудования. Конкурент должен показать понимание правильного использования и функционирования кофемолки, включая управление кофе в кофемолке и через неё. Судьи будут оценивать навыки конкурента на основе представленной информации, и анализировать процесс приготовления напитков, а также методы и/или техническое мастерство, используемые при подготовке или сервировке напитков. Судьи также будут назначать конкурентам баллы по тому, как они профессионально готовят напитки.

#### 13.4.4. Допустимая норма остатков

Остатки кофе - это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время подготовки / соревнования презентации. Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в контейнере для выбивания отработанного кофе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д. Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Допустимое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы (5 и выше) 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. Весь кофе, использованный для приготовления напитков, должен быть смолот участником во время 15-минутного выступления.

#### 13.4.5. Идентичный вид (Объем, цвет, поверхность)

Два напитка, поданные судьям, будут оцениваться на основе консистенции в двух чашках. Цвет и поверхность кремов и объем поданных напитков будут оцениваться в тот момент, когда напиток будет наливать в чашку. Обе чашки должны иметь одинаковый размер, форму и материал

### 13.5. Оценочный лист технического судьи – Часть 4 – Техническая оценка

#### Part IV - Technical Evaluation

0-6	Yes	No	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Station management
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hygiene throughout presentation
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Clean working area at end
<b>19</b>	<b>/18</b>	<b>/1</b>	

#### 13.5.1. Управление на станции

Технический судья будет оценивать в целом процесс приготовления напитков участником и использование инструментов, оборудования и аксессуаров. Участники должны молоть кофе для каждого напитка или категории напитков. Технический судья будет оценивать процесс работы участника во время всей презентации, включая: организация и расположение инструментов; чашки

и аксессуаров; движения участника и процесс работы вокруг станции; чистота и управление на станции (оборудование, весы, полотенца, питчеры); работа с кофе и ингредиентами.

### 13.5.2. Чистота на протяжении всего выступления

Оценка за этот пункт выставляется судьей на основании общей гигиены участника во время всего выступления. Если гигиена соблюдалась участником во время всего выступления, судьи ставят «Да».

Примеры негигиеничных действий:

- Участник касается руками лица, рта и т.д. затем руками готовит напиток.
- Касается руками пола и затем руками готовит напиток

### 13.5.3. Уборка рабочего места в конце выступления

Чистота зоны выступления также оценивается. Если участник разлил что-то, то он должен это убрать к концу его/ее выступления. Очистка в то время пока работаешь (уборка граммов кофе или вытирание столов) только улучшить оценки участников, так же как и уборка станции перед тем, как он/она остановят время. В данный пункт оценки включаются все изделия и инструменты как предметные, так и на рабочих столах.

## 14.0. СЕНСОРНАЯ ОЦЕНКА

Выступление каждого участника оценивают два сенсорных Судей. Далее дается разъяснение шкалы сенсорной оценки в таблице.

Оценки авторского напитка варьируются в зависимости от различных вариантов, представленных участником. Сенсорные судьи будут пробовать классический напиток пока он горячий, второй – пока теплый. Может возникнуть задержка между подачей и тестированием напитка, возможно, потребуется забрать напиток в комнату обсуждений судей, чтобы оценить его при правильной температуре, если его не смогли оценить во время выступления участника. Перед выставлением оценок, сенсорные судьи завершат все этапы оценки.

### 14.1. Шкала оценки

Шкала оценки для сенсорных судей аналогична шкале сенсорных судей. Варианты оценки:

- Да = 1 Нет = 0

- Неприемлемо=0 Приемлемо=1 Средне=2 Хорошо=3 Очень хорошо=4 Отлично=5 Превосходно=6

Оценки Да / Нет. Участник получает один балл за оценку “да” и ноль баллов за оценку “Нет”.

Оценки от 0 до 6. При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 . Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться. Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены главным Судьей.

## ПРОТОКОЛ ОЦЕНКИ

Сенсорный судья сделает как минимум два полных глотка поданного напитка, когда один будет горячий (70 градусов) и один напиток будет теплый (40 градусов), чтобы полностью оценить напиток. Если протокол не может быть завершен во время выступления, оба сенсорных судьи могут взять напиток в комнату обсуждений, однако все предварительные баллы должны быть заполнены на станции, однако могут быть скорректированы на основе оценки в комнате обсуждений.

## 14.2. Оценка сенсорным судьей – Часть 1 – Простая Джезва/Ибрик

### Part I - Simple Cezve/Ibrik

0-6		2x	Taste balance																											
			<table border="0" style="margin: auto;"> <tr> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">SWEET</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">ACIDIC</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">BITTER</td> </tr> </table>	L	M	H	L	M	H	L	M	H	-----			-----			-----			SWEET			ACIDIC			BITTER		
L	M	H	L	M	H	L	M	H																						
-----			-----			-----																								
SWEET			ACIDIC			BITTER																								
		3x	Accuracy of Flavor Descriptors																											
		4x	Tactile																											
/54			<table border="0" style="margin: auto;"> <tr> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">WEIGHT</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">TEXTURE</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">FINISH</td> </tr> </table>	L	M	H	L	M	H	L	M	H	-----			-----			-----			WEIGHT			TEXTURE			FINISH		
L	M	H	L	M	H	L	M	H																						
-----			-----			-----																								
WEIGHT			TEXTURE			FINISH																								
		Yes	No																											
55			Functional and correct vessel used																											
	/1																													

### 14.2.1. Баланс вкуса (сладость, кислотность, горечь)

Судьи оценивают эспрессо с позиции сочетаемости и взаимодополняемости вкусовых параметров (сладости, кислотности, горечи). Шкала интенсивности в оценочных листах используется судьями только для отражения личных ощущений. Одинаковый уровень интенсивности не предполагает автоматически гармоничный баланс.

### 14.2.2. Точное определение вкуса

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Профиль напитка должен соответствовать кофе в эспрессо смеси. При оценке учитывается любое описание букета эспрессо, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и букета эспрессо. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”

### 14.2.3. Осязание

Судьи слушают тактильное описание и объяснения, данные участником, и сравнивают с ощущениями веса, текстуры и финиша поданного напитка. Тело и текстура эспрессо должны соответствовать приготовлению, методу экстракции и составу используемой эспрессо смеси. Оценки даются только за соответствие указываемых участником тактильных параметров напитка. Если участник не описал тактильные параметры напитка, то судьи должны ожидать напиток с плотным телом, округлыми и гладкими вкусовыми ощущениями. Базовые шкалы, предусмотренные на оценочных листах, предназначены исключительно для первоначального впечатления судьи об плотности.

### 14.2.4. Функциональное и корректное использование посуды

Напиток должен быть подан в чашке, чтобы была возможность его визуально оценить и попробовать. Судьи должны иметь возможность попробовать напиток так, как требуется, без какого-либо функционального ущерба для их способности оценить точно. Это, например, включает: чашка настолько горячая, что судьи не в состоянии ее держать или пить из нее безопасно, при этом не могут следовать протоколу оценки. В противном случае, в пункте «Функциональная и корректная работа сосуда» будет стоять «Нет»

## 14.3. Сенсорная оценка – Часть 2 – Авторская Джезва/Ибрик

### Part II - Signature Cezve/Ibrik

0-6		x2	Well explained, introduced and prepared																											
			Appealing presentation																											
			Functionality																											
		x3	Creativity and synergy with the coffee																											
		x2	Taste balance																											
			<table border="0" style="margin: auto;"> <tr> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> <td>L</td><td>M</td><td>H</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">SWEET</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">ACIDIC</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">BITTER</td> </tr> </table>	L	M	H	L	M	H	L	M	H	-----			-----			-----			SWEET			ACIDIC			BITTER		
L	M	H	L	M	H	L	M	H																						
-----			-----			-----																								
SWEET			ACIDIC			BITTER																								
		x2	Accuracy of flavor descriptors																											
/54																														
56	/2																													

Смотреть пункт 2.1.2 для определения авторского напитка

Оценка авторского напитка может быть разной в зависимости от его описания участником. Сенсорные судьи должны полностью оценить напиток до выставления баллов.

#### 14.3.1. Напиток хорошо описан, представлен и приготовлен

Участник должен описать свой авторский напиток судьям. Для получения высокой оценки, описание должно быть подробным и включать в себя ингредиенты, способ приготовления и какой букет вкуса и/или аромата судьи почувствуют. Участник должен описать кофе и его связь с другими компонентами его напитка. Сенсорные судьи должны слушать и записывать описание ингредиентов, способа приготовления, используемого кофе, даваемое участником. Судьи делают пометки и оценивают напиток, учитывая соответствие напитка даваемому участником описанию, а также фактический вкус и аромат авторского напитка. Участник должен описать судьям, как правильно пить напиток (оценить аромат, размешать, втянуть в воздух и т.д.) Сенсорные Судьи слушают данные участником инструкции и следуют им, насколько смогут, при дегустации кофе. Если участник не дает никакой информации или инструкций, то судьи сами выбирают, как оценивать напиток. В любом случае, судьи должны минимум два раза попробовать напиток. Судьи оценивают напиток и описание участника, данное только во время 15 минутного выступления. Любая дополнительная информация по описанию напитка, предоставляемая участником после окончания времени выступления (секундомер остановлен и/или участник сказал слово «время»), судьями не учитывается.

#### 14.3.2. Привлекательная презентация

“Привлекательная презентация” - оценка внешнего вида и привлекательности авторского напитка, включающая, в том числе, посуду, сам напиток, гарниры, аксессуары и т.д. Посуда должна привлекать внимание и выделять напиток. Если напиток выглядит непривлекательно, включая посуду со сколами и пятнами, или непродуманную презентацию, за данный пункт ставится оценка «Нет»

#### 14.3.3. Функциональность

“Функциональность” определяется тем, насколько авторский напиток и элементы, его составляющие, сочетаются и соотносятся с предложенной участником инструкцией по дегустации напитка. Посуда, украшения, аксессуары и инструкции не должны вызывать неудобство при дегустации напитка. В противном случае напиток получает оценку “Нет” за “Функциональность”.

#### 14.3.4. Креативность и синергия с кофе

Судьи оценивают креативность участника на основании оригинальности его идеи, и любых новых методах, технических приемах или ингредиентах, используемых в приготовлении или презентации авторского напитка. Ингредиенты должны дополнять и акцентировать внимание на кофе, при этом создавая интересный вкус напитка. Авторский напиток, который является результатом креативного сочетания ингредиентов, техники приготовления и имеет доминирующий букет эспрессо, получает высокий балл. Примечание: “Синергия” определяется как сочетаемость или взаимодополняемость двух и более веществ, в результате чего общий эффект превышает сумму его составляющих по отдельности.

#### 14.3.5. Вкусовой баланс

Судьи оценивают авторский напиток на основании того, насколько хорошо ингредиенты авторского напитка сочетаются с параметрами эспрессо (сладость, кислотность, горечь). Для получения высоких оценок, напиток должен иметь доминирующий и легко определяемый в напитке вкус эспрессо. Судьи должны следовать предлагаемым участником инструкциям, относящимся к дегустации напитка. Базовые шкалы, предусмотренные на оценочных листах, предназначены исключительно для первоначального впечатления судей.

#### 14.3.6. Точность определения вкусов

Судьи оценивают соответствие между ингредиентами, используемыми в авторском напитке, тем, как описывает напиток участник и своей сенсорной оценкой напитка. Вкусовой профиль напитка должен соответствовать используемому участником кофе. Оценка отражает точность соответствия описания и букета авторского напитка. Если описание напитка не было дано, то за этот пункт ставится оценка “ноль”.

### 14.4. Оценка сенсорным судьей – Часть 3 – Оценка бариста

#### Part III - Barista Evaluation

0-6	<input type="text"/>	2x	Professionalism
	<input type="text"/>		Customer Service Skills
	Yes No		Appropriate apparel
	<input type="text"/> <input type="text"/>	/1	
	<input type="text"/>	2x	Judges Overall Impression
<u>31</u>	/31		

#### 14.4.1. Профессионализм

Профессионализм оценивается в соответствии с увиденными качествами, относящимися к профессии бариста, навыками техники и приготовления, а также демонстрации высокого уровня понимания кофе во время приготовления всех напитков. Более высокий уровень знаний включает знание процессов выращивания кофе, его обжарки и обработки от ростка до чашки. Судьи оценивают, насколько объяснения участника соответствуют предложенным напиткам. Участник должен показать, что он профессионал в работе с кофе, умеющий презентовать и готовить кофе

#### 14.4.2. Навыки обслуживания клиентов

Навыки обслуживания клиентов включают представление и внимание к деталям. Судьи должны учитывать (разрешающие культурные и личностные различия) такие моменты, как естественная, четкая и сжатая связь, проявленный энтузиазм и преданность делу специальности кофе, хорошие навыки работы с клиентами (т. е. вежливость, точность, внимательность, зрительный контакт и т. д.) и возможность управления рабочим процессом и временем. Все вспомогательные приспособления должны быть легкодоступными, а рабочее пространство хорошо и целенаправленно организовано. Участник не должен перемещать много единиц оборудования и аксессуаров во время своего выступления - все должно иметь свое место и назначение. В ходе подготовки следует отметить (т. е. предварительное наличие воды в стаканах и тд.). Заполнение стаканов водой также свидетельствует о повышении внимания к деталям. Судьи должны обратить внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров, на случай ошибок или проливов. Долив воды в стаканы судей, также характеризует внимание участника к деталям. Классический напиток должен быть подан с салфеткой и чистой питьевой водой. Для авторского напитка ароматизированная вода может быть использована, но бариста должен подать судьям отдельные стаканы для этого. Традиционное оборудование/подготовка будет удостоена похвалы в данной категории. Если судьи считают, что все это было достигнуто, то им следует присудить высокие очки.

#### 14.4.3. Соответствующий внешний вид

Как минимум, участник должен выглядеть опрятно, надеть чистую одежду и фартук. Если это так, судьи указывают в оценках «Да». В случае отсутствия фартука или несоответствующего внешнего вида (например, участник обут в сандалии, одежда порвана или испачкана), ставится оценка «Нет».

#### 14.4.4. Общее впечатление судей

Оценка за общее впечатление судей должна отражать два основных параметра:



- A. А. Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков (то есть, было ли впечатление от комбинации всех трех групп напитков больше, чем, если бы подавалась только группа из одного напитка?)
- B. Судьи должны учитывать в своих оценках и повышать баллы за страстность и вдохновение, которые бариста показал во время выступления. Судьи должны оценивать (учитывая культурные и индивидуальные различия) такие параметры, как естественность, чистота и четкость речи, выраженный энтузиазм и увлеченность специали кофе, и способности бариста быть образцом работы для остальных бариста в кофейной профессии / индустрии. (То есть, в кафе/ресторане сможет ли этот бариста увлечь меня специали кофе?) Если судьи чувствуют, что это так, то оценки должны быть высокими.

## **15.0. НАРУШЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЕМПИОНАТА**

Если Главный Судья или персонал Чемпионата Бариста обнаруживают факт нарушения или подозревают нарушение со стороны судей, необходимо провести следующие процедуры:

- A. Главный Судья просит официально назначенного на Чемпионат держателя оценочных листов вернуть все оценочные листы участника, если есть подозрение на нарушения.
- B. Главный Судья собирает судей, представителей WCE Операционного Комитета Чемпионата и Управляющего Директора WCE для обсуждения ситуации.
- C. На закрытом совещании представители Операционного Комитета Судей и Управляющий Директор WCE выносят решение по ситуации.
- D. Если нарушение серьезно, то Совет Операционного Комитета WCE имеет право отстранить Судью от судейства всех Чемпионатов в дальнейшем

### **15.1. Апелляции**

Если судья WBC не согласен с решением по этому вопросу, он может обратиться с апелляцией в Консультационный Совет WCE. Решение, принятое Консультационным Советом WCE, окончательно. Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Судьи должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора WCIC [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения

#### **15.1.1. Рассмотрение апелляция консультативным советом**

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