

هدف از برگزاری مسابقه :

هدف از برگزاری این مسابقه در وهله‌ی اول ایجاد بستر مناسب برای هم‌افزایی بیشتر قشر فعال در جامعه قهوه می‌باشد.

از آنجایی که امروز باریستاها در کافه‌ها علاوه بر تهیه نوشیدنی برپایه اسپرسو درگیر دم‌آوری استاندارد قهوه با دم‌افزارهایی مانند کمکس /وی ۶۰ و ... هم می‌باشند. در این مسابقه تلاش می‌کنیم به طور هم‌زمان باریستاها را در هردو متد به چالش بکشیم.

پیش‌بینی می‌کنیم که در آینده‌ای نزدیک مسئولیت انتخاب دانه قهوه‌های سبز از دان‌های موجود در کشور انتخاب شده و برشته‌کاری نیز به مسئولیت‌های باریستا اضافه شود.

باتوجه به این موضوع سعی کرده‌ایم در این مسابقه تا حدودی باریستاها این چالش را نیز تجربه کنند. امیدواریم در مسیر پویای این چالش موفق باشند.

*نوع برگزاری:

- ثبت نام در سایت قهوه بن‌مانو انجام می‌شود.

-تعداد کل شرکت‌کنندگان در این مسابقه سی و شش نفر خواهد بود که از این تعداد دوازده نفری که امتیازات بالاتری کسب کرده‌اند به مرحله‌ی نیمه‌نهایی راه یافته و از دوازده نفر شش نفر که بالاترین امتیازات را کسب کرده‌اند به مرحله‌ی نهایی راه پیدا می‌کنند.

-تمامی مراحل مسابقه توسط یک داور سایه /دو داور تکنیکال/چهار داور حسی که یکی از این چهارنفر سر داور مسابقات خواهند بود برگزار خواهد شد.

-شرکت‌کنندگان موظف‌اند از بین دانه‌ها معرفی شده توسط برگزارکننده یک تا ۳ نوع دان را به صورت خام یا برشته شده تهیه و دان مورد نظر را برای مسابقه خود انتخاب کنند.

-برگزارکننده یک پکیج شامل سه نمونه‌ی سی صد و پنجاه گرمی از دانه‌های سبز قابل استفاده در مسابقه را برای انتخاب در اختیار شرکت‌کنندگان خواهد گذاشت که مبلغ دریافتی بابت این پکیج همان مبلغ پرداختی ثبت نام خواهد بود.

اگر باریستا به صلاح دید خود نیاز به مقدار بیشتری از نمونه داشته باشد می‌تواند آن را خریداری کند. حداکثر مقدار دانه‌ای که شرکت‌کنندگان می‌توانند در تمام مراحل تهیه کنند ۳۰ کیلوگرم می‌باشد.

اطلاعات راجع به خاستگاه - زمان برداشت - فراوری - زیرگونه در اختیار شرکت‌کنندگان قرار خواهد گرفت.

-شرکت‌کنندگان موظف‌اند دو ساعت قبل از شروع مسابقه‌ی خود در هر مرحله مقدار یک کیلوگرم از دان مورد استفاده‌ی خود در مسابقات را در اختیار تیم آنالیزحسی قرار دهد.

-دستگاه اسپرسوی مورد استفاده در این مسابقه برند اسکاسو مدل بیگ دریم / دوگروپ/ مولتی بویلر با قابلیت تنظیم دما و فشار است.

- آسیاب مورد استفاده در مسابقه برند یورکا مدل اتم اسپیشالیتهی هفتادو پنج در بخش اسپرسو و در بخش قهوه دمی آسیاب HELIOS 75 خواهد بود و نکته مهم این که شرکت کنندگان موظف به استفادهی آسیاب اسپانسر هستند.

- برگزارکننده قبل از تاریخ شروع مسابقات حداقل ۱ ساعت زمان تمرین با دستگاههای بالارا در اختیار شرکت کننده خواهد گذاشت. شرکت کنندگان بعد از انتخاب دانهها مجاز به ترکیب نمونه ها با یکدیگر نیستند و حتما باید از یک اورجین در نوشیدنیها استفاده کنند.

*اگر شرکت کننده کوچکترین ترکیب از دانهای به جز نمونهی انتخابی استفاده کند و یا نمونههای انتخابی را باهم ترکیب کند توسط برگزارکننده از روند مسابقات حذف خواهد شد.

-هیچ سرویسی به صورت جداگانه حتی آب برای سرداور سرو نمی شود.

-تنها نوشیدنیهایی مورد ارزیابی قرار می گیرند که دقیقا مقابل داوران حسی قرار گرفته باشد و داور ها بلافاصله بعد از سرو نوشیدنی ارزیابی خود را طبق پروتکل استاندارد آغاز می کند مگر اینکه شرکت کننده از داوران پرتکل خاصی برای ارزیابی درخواست کند.

-شرکت کننده تا زمانی که در مسابقات حضور داد نمی تواند امتیازات خود را بداند.

-شرکت کننده نمی تواند داوران را از جای خود جابه جا کند.

-محل آسیاب توسط برگزارکننده روی میز اسپرسو ماشین ثابت خواهد بود.

-شرکت کننده حق تغییر تنظیمات دستگاه اسپرسو را ندارد.

اگر شرکت کننده دمای درخواستی دستگاه را قبل از آغاز آماده سازی اعلام نکند دمای دستگاه ۹۳ درجه تنظیم خواهد شد.

-قرار گرفتن ابزار - بطری - و ... بر روی ماشین اسپرسو ممنوع است.

-اسپرسو ماشین - آسیاب - ناک باس - سطل زباله + کتری در اختیار شرکت کننده قرار می گیرد.

-شرکت کننده ابزاری جز ابزار ذکر شده را بر حسب نیاز خود باید به همراه داشته باشد مانند دستمال فنجان/تمپر/پیچر/شیر/قاشق و.. برای شرکت کنندگان جلسه توجیهی برگزار می شود (به صورت آنلاین)

-در بک استیج مسابقات شرکت کننده مجاز است یک همراه داشته باشد.

-در استیج تنها خود شرکت کننده مجوز حضور دارد.

-موسیقی استیج بی کلام باید باشد و قبل از استیج در فلش تحویل مدیر اسیج شود.

-زمان تمرین شرکت کننده از سوی برگزارکننده یک ساعت و قبل از مسابقه خواهد بود.

-در صورت عدم حضور به موقع در زمان بک استیج شرکت کننده به کلی از روند مسابقات حذف می شود.

-تا قبل از شروع زمان آماده‌سازی شرکت‌کننده مجاز به دست زدن به تجهیزات نیست و برای نصب وسایل برقی باید با مدیر استیج هماهنگ شود.

-شرکت‌کننده تنها ابزاری که می‌تواند در دست داشته باشد تایمر می‌باشد.

-تا قبل از شروع آماده‌سازی باید آسیاب خالی باشد.

-ترولی مسابقات را تنها شرکت‌کننده تا استیج حمل می‌کند و بعد از آماده‌سازی توسط والنتییر به بک استیج حمل می‌شود.

-شرکت‌کننده در زمان آماده‌سازی می‌تواند با دستگاه روی استیج نمونه‌ی اسپرسو عصاره‌گیری کند.

*-برگزارکننده شرایط تمرین شرکت‌کننده با دستگاه اسپرسو و آسیاب را فراهم خواهد کرد که تاریخ آن اعلام میشوند

-شرکت‌کننده می‌تواند فنجان/ پیچر را برای گرم‌کردن بر روی ماشین اسپرسو بچیند.

-زمان آماده‌سازی اگر به اتمام رسد به ازای هر ۱ ثانیه امتیاز منفی تا یک دقیقه بعد از یک دقیقه شرکت‌کننده از روند کلی مسابقات حذف می‌شود.

-شرکت‌کننده مجاز است زمان را ۳ نوبت از وقت نگاه‌دار بپرسد.

-وقت نگه دار ۳۰ ثانیه / ۱ دقیقه / و نیمه استیج را اعلام می‌کند. مگر اینکه شرکت‌کننده درخواست دیگری داشته باشد.

-تایم به هر دلیلی باز ایستد شرکت‌کننده حق متوقف کردن استیج را ندارد.

-اگر شرکت‌کننده در جمع‌آوری هر ست خود دستورالعمل خاصی دارد قبل از شروع باید با سرداور هماهنگ کند.

-هیچ وسیله‌ای بر روی زمین مسابقه و استیج نمی‌تواند قرار بگیرد. به جز ناک باکس و پله در صورت کوتاه بودن قد

-شرکت‌کننده باید تایم شروع و پایان استیج خود را با صدای رسا اعلام کند.

تمام کردن زود هنگام مسابقه هیچ امتیازی ندارد.

-بعد از اتمام استیج شرکت‌کننده حق صحبت با داورها را ندارد.

-راهنمایی کردن در روند مسابقه شرکت‌کننده را از روند مسابقه حذف می‌شود.

-تکنیکال تایم فقط برای تجهیزاتی است که از طرف برگزارکننده تامین شده باشد.

-در صورت استفاده نادرست شرکت‌کننده از تجهیزات و متوقف شدن عملکردش تکنیکال تایم محاسبه نمی‌شود.

-اعلام تکنیکال تایم باید توسط شرکت‌کننده با صدای رسا و فقط به سرداور اعلام شود در ادامه مراحل مسابقات توضیح داده شده و به زودی برگ امتیازات و نحوه‌ی امتیازدهی داوران بر روی سایت قرار خواهد گرفت.

-در هر مرحله شرکت کننده اطلاعات کاملی از قهوه مورد استفاده و رسپی نوشیدنی‌ها در اختیار داوران به صورت کلامی قرار می‌دهد.

*شکل چیدمان استیج و سایز میزها حداقل ۱ ماه قبل شروع مسابقه اطلاع‌رسانی خواهد شد

-دمای دستگاه بین ۹۰/۵ تا ۹۶ درجه سانتی‌گراد قابل تغییر است و شرکت‌کننده موظف است قبل از زمان آماده‌سازی دمای موردنظر خود را به مسئول استیج اطلاع دهد. فشار دستگاه ۹ بار برای تمامی شرکت‌کنندگان ثابت است.

*مرحله مقدماتی:

در مرحله مقدماتی زمان بک استیج ۲۰ دقیقه، زمان آماده‌سازی ۷ دقیقه و زمان مسابقه ۵ دقیقه و زمان جمع‌آوری ۵ دقیقه خواهد بود.

در این مرحله ۴ اسپرسو از ۲ پورتافیلتر برای ۴ داور حسی سرو می‌شود.

-اختلاف زمان عصاره‌گیری بین هر پورتافیلتر حداکثر ۳ ثانیه می‌باشد.

-حجم اسپروهای سرد شده بین ۲۰ تا ۳۵ سی‌سی از یک اسپات و به صورت عصاره‌گیری مداوم و دارای یک لایه کامل کرما خواهد بود.

-و ظرف مورد استفاده دارای حجم بین ۶۰ تا ۹۰ سی‌سی و همچنین باید ظرف مناسب برای ارزیابی اسپرسو باشد.

-هر ۴ اسپرسو با قهوه ثابت و رسپی ثابت سرو می‌شود.

-استفاده از هر ماده به جز قهوه در پورتافیلتر ممنوع است.

-اضافه کردن هیچ ماده افزودنی در فنجان اسپرسو مجاز نیست.

-هر ۴ اسپرسو با دستمال، قاشق و آب بی‌طعم و بی‌بو سرو می‌شود.

-برگزار کننده دقیقه در شروع زمان بک استیج همان قهوه را برای اجرای مسابقه به شرکت‌کننده برمی‌گرداند. (اضافه بشر ۵۰۲)

۱-مرحله ی نیمه نهایی:

-زمان بک استیج ۳۰ دقیقه زمان آماده سازی ۱۰ دقیقه / زمان مسابقه ۱۰ دقیقه / زمان جمع‌آوری ۱۰ دقیقه خواهد بود.

-در این مرحله شرکت‌کنندگان ۴ اسپرسو از دو پورتافیلتر با قهوه و رسپی یکسان.

-و ۴ شیر قهوه با قهوه رسپی یکسان با حجم حداکثر ۲۴۰ سی‌سی برای ۴ داور حسی سرو میکنند مرحله شیرقهوه شامل یک شات اسپرسو مطابق با تعریف (رجاع داده شود به تعریف اسپرسو) و شیرگاو بخار داده شده می‌شود.

-استفاده از هر نوع افزودنی مثل : سیروپ / پودر یا هر چیز دیگری به شیرو قهوه مجاز نیست.

-شرکت کنندگان مجاز به استفاده از قهوه‌ی جداگانه برای هر کدام از کتگوری‌های اسپرسو و شیرقهوه خواهند بود.

-شرکت کنندگان می‌توانند این دو کتگوری را با هر ترتیبی که علاقه دارند سرو کنند اما ۴ نوشیدنی یک کتگوری باید کامل سرو شود و بعد ۴ نوشیدنی بعدی.

-شیرقهوه‌ها باید به همراه آب و دستمال سرو شود.

*مرحله نهایی:

-زمان بک استیج ۴۰ دقیقه زمان آماده سازی ۱۷ دقیقه / زمان مسابقه ۱۷ دقیقه / زمان جمع‌آوری ۱۵ دقیقه خواهد بود.

-در این مرحله شرکت کنندگان ۴ اسپرسو از دو پرتافیلتر با قهوه و رسپی یکسان.

-و ۴ شیر قهوه با قهوه رسپی یکسان با حجم حداکثر ۲۴۰ سی سی برای ۴ داور حسی سرو می‌کنند. شیرقهوه شامل یک شات اسپرسو مطابق با تعریف (رجاع داده شود به تعریف اسپرسو) و شیر گاو بخار داده شده می‌شود.

-همچنین در این مرحله شرکت کنندگان ۴ قهوه ی دم اوری شده با استفاده از فقط دو دم افزاریکسان را برای ۴ داور حسی سرو می‌کنند.

-حداقل حجم هر نوشیدنی دم اوری شده برای سرو باید ۱۰۰ سی سی و در فنجان مناسب برای ارزیابی قرار گیرد.

-هر ۴ نوشیدنی دم اوری شده باید با قهوه و رسپی یکسان تهیه شود.

- نوشیدنی دم اوری شده باید عصاره ی ذرات قهوه حل شده در آب بی طعم بی رنگ و بی بو باشد.

-استفاده از هیچ ماده افزودنی به اب /قهوه /نوشیدنی مجاز نیست.

-بای پس یا اضافه کردن اب بعد از عصاره گیری مجاز است.

-حداکثر تی دی اس مجاز در نوشیدنی های دم اوری شده ۲ درصد خواهد بود.

-نوشیدنی های دم اوری شده باید حتما به صورت گرم سرو شود.

-شرکت کنندگان میتوانند حجم بیشتری از قهوه را تهیه کنند اما حداقل حجم اعلام شده را برای هر داور سرو کنند.

-در صورتی که شرکت کننده از اب تهیه شده توسط خود استفاده میکند حتما باید از کتری برقی همراه خودش استفاده کند. و حتما باید مقدار قبل از شروع استیج ۱۰۰ سی سی از اب را در هر دو حالت دمای محیط و دمای آماده عصاره گیری در اختیار مسئول استیج و در اختیار سرداور قرار دهد.

- شرکت کنندگان موظفند قهوه مورد استفاده در بخش دم اوری را حتما در قسمت بک استیج آسیاب کنند.
- و به هیچ وجه مجاز به استفاده از آسیاب جهت دم اوری قهوه در روی استیج مسابقه را ندارند.
- دم افزار مورد استفاده در این بخش باید حتما کاملا دستی باشد و توسط نیرو های مکانیکی خودکار و الکتریکی خودکار کار نکند.
- حرکات مکانیکی که توسط دست شرت کننده حین دم اوری انجام شود مجاز است .
- منبع حرارتی برای دم افزار مجاز است.
- مکانیزم تامین اب دم اوری نباید دارای قابلیت تنظیم حجم اب را داشته باشد .
- شرکت کننده موظف است دم افزار و فیلتر خود را به همراه داشته باشد.
- هیچ دم افزاری از طرف برگزار کننده در اختیار شرکت کننده قرار نمی گیرد.
- دم افزار نباید افزودنی به قهوه اضافه کند.
- شروع دم اوری باید حتما بعد از اعلام تایم آغاز مسابقه اتفاق بیوفتد در غیر این صورت شرکت کننده از دور مسابقه حذف خواهد شد.
- هیچ محدودیتی در انتخاب جنس ظرف سرو وجود ندارد تنها نباید کاپ ها طعم دار باشد.
- آرومای نوشیدنی به محض سرو آن و قبل از چشیدن ارزیابی خواهد شد مگر اینکه شرکت کننده پروتکل خاصی را برای ارزیابی اروما ارائه دهد.
- ۴ قهوه ی دم اوری شده باید به همراه اب و دستمال برای داوران حسی سرو شود.
- سرو قهوه های دم اوری شده حتما باید در مقابل داوران حسی انجام شود.
- هیچ مورد خوراکی نوشیدنی بو دار در کنار نویدنی های دم اوری شده نباید وجود داشته باشد .و داوران این موارد را ارزیابی نخواهند کرد.
- ترتیب سرو هر کتگوری در این مرحله طبق صلاح دید باریستا انجام میگیرد اما در هر کتگوری باید ۴ نوشیدنی به طور کامل سرو شده و همچنین هر ۴ نوشیدنی دارای یک قهوه و رسپی یکسان خواهد بود.

دم‌آوری:

امتیازدهی:

۳-۱۴: گستره‌ی آروماتیک قهوه به خاستگاه قهوه برمیگردد اما شدت رایحه معمولاً مربوط به تازگی قهوه است که به عنوان مدت زمان سپری شده بین برشته‌کاری تا دم‌آوری و باید مطرح شود.

۲-۳-۱۴: شرکت کننده باید معرف شخصیت قهوه باشد

-گروه داوری ویژگی‌های شدت، کیفیت، و پیچیدگی ترکیب مزه و آروما در زمانی که قهوه وارد دهان می‌شود ارزیابی میکنند و امتیاز لحاظ میشود .

۳-۳-۱۴: ارزیابی پس مزه به عنوان مدت زمانی که طعم‌های مثبت (مزه و رایحه) بعد از فرو دادن قهوه تعریف می‌شود.

-اگر پس مزه از تجربه کلی کار بکاهد به عنوان مثال به گسی یا تلخی امتیاز کمتری داده می‌شود و اگر تجربه مثبتی ایجاد کند، امتیاز بالاتری می‌گیرد.

۴-۳-۱۴: اسیدیته اغلب به عنوان شفافیت وقتی مطلوب باشد و ترشی وقتی نامطلوب باشد، تلخی می‌شود محسوب میشود . در بهترین حالت اسیدیته به زنده بودن شیرینی و کارکتر میوه‌های تازه کمک می‌کند و معمولاً بلافاصله در ابتدای ارزیابی قابل تشخیص است.

-اسیدیته بسیار شدید ممکن است ناخوشایند باشد و اسیدیته بسیار زیاد المان نامناسبی در پروفایل طعمی قهوه است.

-امتیاز نهایی که توسط داورها لحاظ می‌شود باید به کیفیت اسیدیته مناسب با پروفایل طعمی مورد انتظار براساس خاستگاه و پارامترهای دیگر مثل درجه رست لحاظ شود.

-داورها مناسب تر است اطلاعات مربوط به خاستگاه و زیرگونه و فرآوری قهوه که توسط شرکت کننده ارائه شده را با آنچه در فنجان ارائه شده مرتبط کند.

شدت کم یا زیاد اسیدیته هر دو مکمل است. اگر کلیت مطلوبی داشته باشد و تعامل فرمی با تجربه کلی کاپ داشته باشد امتیاز لحاظ میشود .

۵-۳-۱۴: نوشیدنی براساس احساس لامسه در دهان مخصوصاً از ادراک بین زبان و سقف دهان ارزیابی می‌شود.

قهوه‌هایی با لایت یا **hearg** ممکن است هر دو امتیازات بالایی بگیرند به نیت کلیت حس لامسه در دهان، بعضی قهوه‌ها با تنواری سبک ممکن است در دهان حس خوبی ایجاد کند.

داورها بهتر است که اطلاعات مربوط به خاستگاه و زیرگونه و فرآوری را به امتیازدهی خود مرتبط کنند.

۶-۳-۱۴: گروه داوری این مود که چگونه جنبه‌های مختلف طعم، پس‌مزه، اسیدیته و قهوه در کنارهم قرار گرفته و یکدیگر را کامل می‌کنند ارزیابی میکنند اگر قهوه‌ای نشانه‌ای از رایحه یا ویژگی‌های طعمی را دارا نباشد یا یک المان، المان‌های دیگر را تحت شعاع قرار دهد ارزیابی میشود

۱۵: گروه داوری به محض اینکه نوشیدنی سرو شود، ارزیابی را آغاز میکنند. ارزیابی باید در سریع‌ترین حالت ممکن انجام شود چرا که با سرد شدن قهوه عطر و طعم از دست می‌رود.

-نوشیدنی در این مرحله برحسب صلاح‌دید داور ممکن است از ظرف سرو شده خارج و به ظرف استاندارد دیگری منتقل شود.

-هنگامی که قهوه تا ۷۰ درجه خنک شده و ارزیابی طعمی آغاز می‌شود. قهوه مستقیماً از ظرف یا به وسیله قاشق وارد دهان می‌شود به نحوی که بیشترین سطح از کام‌پوشی داده شود.

به علت اینکه بخارات پشت حلقی در این دماهای بالا در بیشترین شدت خود هستند، فلیور و پس‌مزه در این مرحله ارزیابی می‌شود.

-گروه داوری هم‌افزایی فلیور، پس‌مزه، اسیدیته و تنواری را بررسی میکنند.

-ارزیابی داور از المان‌های مختلف در سه دمای مختلف انجام می‌شود.

Hot: در دمای حدوداً ۷۰ درجه سانتی‌گراد

Warm: در دمای حدوداً ۴۰ درجه سانتی‌گراد

Cold: بین ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد ← تحت هر شرایطی در این دما باید ارزیابی شود.

-داوران حتماً باید امتیازات خود را مشخصاً برای ۳ دمای مشخص با علامت ثبت کنند.

-ارزیابی قهوه با رسیدن به دمای ۳۰ درجه امتیاز نهایی با تشخیص داور براساس هر ۳ دمای ارزیابی شده ثبت می‌شود.

-داورها جزئیات ارزیابی و چشایی خود را در اسکورشت یادداشت می‌کند.

شرکت کننده می تواند، نوع ارزیابی مورد نظر خود را به داورها ارائه دهد. نوع ارزیابی پیشنهادی باید معقول بوده و قبل از سرو نوشیدنی ارائه شود باشد.

-به محض اینکه داورها شروع به ارزیابی قهوه سرو شده کردند شرکت کننده دیگر نمی تواند شکل ارزیابی را تغییر دهد.

-داورها هیچ دستورالعملی برای ارزیابی قهوه در دماهایی به جز سری دما استاندارد مدنظر قرار نخواهد داد.

۱-۳-۱۶: شرکت کننده جزئیات تجربه حسی نوشیدنی قهوه خود را ارائه می دهند. داورها باید به طور جزئی این توضیحات را یادداشت کرده، مخصوصاً آنهایی را که به یک طعم خاص یا توضیحات حسی اشاره دارد.

امتیازات بالا به توضیحاتی داده می شود که در خلال ارزیابی قهوه دقیق و با جزئیات بالا دریافت شود.

اما این ارزیابی کیفیت، دقت و مرتبط بودن توضیحات است و نه تعداد آنها.

داور فنی ۴ فنجان که برای داوران سرو شده را ارزیابی می کند.

داور ثبات و یکنواختی فرایند دم آوری از جمله آب به قهوه، درجه آسیا، عملکرد، دم افزارها و کتلها، جنس فیلترها، زمان دم آوری، دمای آب، میزان توربولانس را ارزیابی می کند.

+شرکت کننده باید بر عملکرد خود مسلط باشد و توجه زیادی به نکات فنی استیج و مهارت های ارتباطی و مهمانداری و شوق و علاقه به باریستایی نشان دهد.

-درک عمیقی نسبت به فعالیت صنفی قهوه داشته باشد.

-شرکت کننده باید نوشیدنی های با کیفیتی آماده و سرو کند که در آن تمام استانداردهای یک نوشیدنی بر پایه قهوه رعایت شده است.

-شرکت کننده باید از نظر انفرادی ابعاد شخصیتی مناسبی برای الگوی صنفی باشد

-کیفیت تمام نوشیدنی هایی که سرو میشود ارزیابی و امتیاز داد میشود

-به شرکت کنندگان توصیه میشود که در صورت اشتیاق اعلام کنند دلیل انتخاب دان سبزی که با آن مسابقه میدهند چیست.

- پرزنت بصری نوشیدنی ها ارزیابی شده و میزان پاکیزگی ابزار مورد استفاده در استیج ارزیابی میشود.

- شرکت کننده باید در روش های ارائه خود ثبات و در سبک ارائه نوشیدنی ها خلاقیت داشته باشد.

- به دانش فنی شرکت کننده و مهارت های عملی استفاده از تجهیزات از جمله عملکرد با ماشین اسپرسو ارزیابی میشود.

*تکنیکال :

-بازه امتیاز دهی برای داور های تکنیکال و سنسوری یکسان است و شامل ۲ نوع سیستم امتیاز دهی بله/خیر و امتیاز ۰ تا ۶

۰ : غیر قابل قبول

۱ : قابل قبول

۲ : متوسط

۳ : خوب

۴ : خیلی خوب

۵ : عالی

۶ : فوق العاده

-شرکت کننده باید برای استفاده ی هر دستمال نظافتی هدف و استفاده مشخص داشته باشد مانند : یکی برای نظافت استیم وند یکی برای نظافت بسکت ها و یکی برای نظافت بار استفاده شود.

- در صورتی که یک دستمال نظافتی به اپرون شرکت کننده وصل باشد جز تعداد دستمال ها حساب میشود .

-شرکتکننده باید در نظر داشته باشد اگر بطری آبی روی اسپرسو ماشین قرار گرفته باشد در قسمت مدیریت استیج در انتها صفر لحاظ میشود .

-اگر در زمان شروع استیج داخل پورتافیلترکیک قهوه وجود داشته باشد امتیاز تکنیکال از شرکت کننده کم نمیشود .

*ارزیابی اسپرسو :

-شرکت کننده گروه هد هارا موظف است فلاش کند به این مورد اگر بین بازه بازو بسته کردن توجه شود امتیاز لحاظ خواهد شد .

-اگر سبد پورتافیلتر پیش از سرو نوشیدنی کامل خشک و تمیز باشد امتیاز لحاظ میشود .

-اگر قهوه اسباب شده ای که در طول زمان مسابقه بدون استفاده باقی دور ریز محسوب نمیشود .

-دور ریز یا حداکر ۵ گرم در هر قسمت سرو نوشیدنی قابل قبول ارزیابی میشود به جهت کسب امتیاز ۵ یا بالاتر دور ریز ماکسیموم ۱ گرم و دوریز بیش از ۵ گرم غیر قابل قبول است و امتیاز لحاظ میشود .

-مقدار مقول سابه قهوه جهت تنظیم کردن اسباب جز دور ریز محسوب نمیشود تمام قهوه ای که برای آماده سازی نوشیدنی استفاده میشود و باید در تایم مسابقه آماده شود.(در باریستا نه دم اوری)

-زمان عصاره گیری برای شات هایی که برای داوران سرو نشود لحاظ نمیشود .

۱-۴-۱۳: شرکت کننده باید بخار استیم وند را قبل از وارد کردن استیم به داخل شیر تخلیه نماید .

۳-۴-۱۳: استیم وند با یک دستمال جدا نظافت شود

۵-۴-۱۳: پیچر باید بعد از آماده سازی نوشیدنی ها خالی باشد دور ریز قابل قبول شیر نباید بیش تر از ۹۰ میل در مجموع باشد.

۱-۶-۱۳: داور تکنیکال جریان کار شرکت کننده و روند استفاده از تجهیزات توسط شرکت کننده را ارزیابی میکند.

-شرکت کننده باید مهارت و ادراک صحیحی از استفاده ماشین اسپرسو را به نمایش بگذارد.

-شرکت کننده باید مهارت و درک صحیح از اسباب شامل مدیریت قهوه در اسباب نشان دهد.

-شرکت کننده باید برای هر کتگوری قهوه نوشیدنی مجزا سرو کند.

-شرکت کننده باید اختلاف زمانی ۳ ثانیه بین ۲ پورتافیلتر و حجم هرشات بین ۲۵ تا ۳۵ میلی لیتر را به دست آورد

-نظافت استیج ارزیابی می شود اگر موادی بر روی زمین افتاد شرکت کننده باید تا قبل از اتمام مسابقه نظافت کند

-نظافت در خلال کار مثل خارج کردن قهوه اسباب شده یا نظافت امتیاز شرکت کننده را بهبود میبخشد .

*نکته : نظافت استیج ارزیابی میشود .

-تمام ابزار از جمله تمپر -فنجان - سینی ها - پیچر ها شامل ارزیابی نظافت استیج میشود

-کیک قهوه داخل پورتافیلتر در انتهای زمان مسابقه موجب کسر امتیاز نمیشود .

۲-۶-۱۳: شرکت کننده باید هرگونه سابه قهوه موجود در پورتافیلتر را نظافت کنند .

-اگر شرکت کننده قبل از هر عصاره گیری ناودان های پورتافیلتر نظافت شده ای داشت امتیاز دریافت میکند .

-شرکت کننده اگر بهداشت استیج رعایت را رعایت کند امتیاز دریافت میکند .

*رفتار های غیر بهداشتی :

-لمس صورت با دست و دهان و غیره و استفاده از همان دست برای سرو نوشدنی اکیدا ممنوع میباشد .

۴-۶-۱۳:

داوران تکنیکال استفاده درست و بهداشتی شرکت کننده از را بررسی میکند .