

أكبر معرض متخصص بالمأكولات والمشروبات و الضيافة
في المملكة العربية السعودية



مسابقة الطهي | مسابقة باريستا السعودية | مسابقة كوكتيل زيرو

٢٧-٢٩ نوفمبر ٢٠٢٣



مواعيد الزيارة: ٢٧ نوفمبر من الساعة ٤ عصراً إلى ١٠ ليلاً
٢٨-٢٩ نوفمبر من الساعة ٢ ظهراً إلى ١٠ ليلاً

الرياض
المملكة العربية السعودية
مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض



Saudi
Barista
COMPETITION

**PARTICIPANT'S
MANUAL**

شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

راعي مسابقة الباريستا

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

منذ ١٩٧٦
السعودية
saudia
since 1976

Cofique
كوفي
PROFESSIONAL

DaVinci
GOURMET™
FLAVOUR GENIUS™

المحتوى

3 ص	1. مقدمة بقلم جاد طقطق
4 ص	2. أعضاء لجنة التحكيم
5 ص	3. الرعاية
6 ص	4. معلومات عامة
7 ص	5. ملخص المسابقة
8 ص	6. تعاريف المشروبات
10 ص	7. نظرة عامة على إجراءات المنافسة
11 ص	8. التحضير / المنافسة / وقت التنظيف
13 ص	9. معايير التقييم
18 ص	10. حفظ النتائج

المقدمة



المشتركين الأعزاء ،

للسنة الخامسة يسعدنا أن نرحب بكم في النسخة الخامسة من "مسابقة الباريسا السعودية" خلال هوريكا السعودية الرياض 2023. يمنحك هذا الدليل بعض المعلومات المفيدة حول تنظيم الحدث.

إذا كنت بحاجة إلى مزيد من المعلومات، فلا تتردد في الاتصال بالأستاذة / إبتسام محمد على:

00966531402214

00966920003361 تحويلة 119 أو عن طريق البريد

الإلكتروني على barista@saudihoreca.com

أمنحه أفضل ما لديك؛ من الجيد أن تكون على خشبة المسرح مع الفائزين.
حظا طيبا،

جاد طقطق.

الرئيس التنفيذي، مجموعة سيمارك

لجنة التحكيم



Sara Al Ali

Founder of That Boutique Café,
National Sensory Judge, Certified
Barista Trainer, Q-Grader
KSA



Anthony Bedoyan

CEO and Owner of Golden Goose
Hospitality, Member of Specialty
Coffee Association SCA, Coffee Expert
and Certified Sensory Judge - UAE



Takudzwa Chibwe

Beverage Development Specialist
and Brand Ambassador of Davinci
Gourmet
UAE



Cleia Junqueira

Coffee Consultant, WBC Certified
Sensory Judge, Q-Grader, Q- Robusta
Grader
UAE



Federico Ortile

Managing Director at Simonelligroup
Middle East in Dubai
UAE



Milorad Sekulovic

Coffee Professional, Ast, Q-Grader
and Certified Sensory Judge
UAE



Valentin Susnea

Horeca Operations Manager at
Crown Muscat International
Oman

الرعاة

شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

راعي مسابقة البارستا

DaVinci
GOURMET™
FLAVOUR GENIUS™



Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

معلومات عامة

1. يحتفظ المنظمون بحق إزالة القواعد واللوائح أو تغييرها أو الإضافة إليها.
2. يحتفظ المنظمون بجميع حقوق الوصفات المستخدمة والصور التي تم التقاطها أثناء الحدث.
3. المنظمون غير مسؤولين عن أي ضرر أو خسارة لأي من المعدات والأواني الخاصة بالمتنافسون.
4. يجب على جميع المشاركين تسجيل أسمائهم وقت وصولهم. سيتم اعتبار المشاركين الذين لا يقومون بذلك بمثابة عدم حضور.
5. المتسابقون الذين لم يتواجدوا في الوقت والمكان المحددين للمسابقة سيتم اعتبارهم لم يحضروا.
6. أي إلغاء للمشاركة بعد 25 أكتوبر 2023 المبلغ لن يكون قابلاً للاسترداد.
7. خلال المسابقة يجب على المشاركين ارتداء شاراتهم على الجانب الذي تم كتابته رقمهم فيه. يجب ألا يكون هناك اسم أو شعار مؤسسة مرئي .
8. يجب على كل مشارك إحضار وصفة مشروبه/ها مطبوعة وتوزيعها على لجنة التحكيم قبل بدء المسابقة

جدول المسابقة

- سيتم إرسال الجدول 7 أيام قبل الحدث.
نرحب بموظفك ووفدك ومؤيدك في المعرض.
من أجل الحضور ، يجب أن يكونوا من مجال الضيافة ومطلوب منهم التسجيل عبر الإنترنت:
كيف يعمل نظام التسجيل المسبق ل Saudi HORECA 2023 ؟ ندعوك لتسجيل الدخول إلى www.saudihoreca.com لتحصل على شارة الإنترنت.

ملاحظة: التدريب

لا يجوز تقديم تعليمات أو "تدريب" إلى أحد المنافسين أثناء وقت المنافسة ، وقد يؤدي ذلك إلى عقوبة فقدان الأهلية. يشجع المنظمين مشاركة ودعم الجمهور المتحمسين الذي لا يتعارض مع المنافسة. ملاحظة: لا يُسمح للمدربين أو المؤيدين أو الأصدقاء أو أفراد العائلة بالظهور على خشبة المسرح أثناء استمرار المنافسة ، وإلا فإن المتسابق يخضع للاستبعاد من قبل رئيس الحكام.

مشكلة تقنية

- يجوز للمتسابقين رفع أيديهم والإعلان عن "مهلة فنية" في حالة اعتقادهم بوجود مشكلة فنية في أي من المعدات التالية المقدمة:
أولاً. آلة الإسبريسو (بما في ذلك الطاقة ، وضغط البخار ، وخلل في نظام التحكم ، ونقص المياه أو خلل في الصرف).
ثانياً. المطحنة
ثالثاً. أي معدات كهربائية إضافية (باستثناء ساعة المنافسة)
رابعاً. المعدات السمعية والبصرية (مثل موسيقى أو ميكروفون المنافس)
سيتم إيقاف وقت التحضير أو المنافسة مؤقتاً من قبل مدير المسابقة (أثناء وقت التحضير) أو رئيس لجنة التحكيم (خلال وقت المنافسة). سوف يقوم ضابط الوقت الرسمي بتدوين الوقت عند استدعاء "المهلة الفنية". تقع على عاتق المنافس مسؤولية التأكد من أن ضابط الوقت على دراية بتدوين "المهلة الفنية" التي يتم استدعاؤها.
1. إذا وافق مدير المسابقة / الحكم الرئيسي على وجود مشكلة فنية يمكن حلها بسهولة ، فسيقررون مقدار الوقت المناسب للاشتراك في المنافسة. بمجرد أن يصحح العطل الفني أو المشكلة ، سيستأنف وقت المنافس.
2. إذا تعذر حل المشكلة الفنية في الوقت المناسب ، فإن مدير المسابقة / الحكم الرئيسي سوف يتخذ القرار بشأن ما إذا كان يجب على المتسابق الانتظار لمواصلة أدائه أو إيقاف الأداء والبدء من جديد في وقت محدد.
3. إذا اضطر أحد المتسابقين إلى إيقاف وقت المنافسة ، فسيقوم المتسابق ، جنباً إلى جنب مع رئيس لجنة التحكيم ومدير المسابقة ، بإعادة جدولة المنافس للمنافسة بالكامل مرة أخرى في وقت لاحق.
4. إذا تقرر أن المشكلة الفنية ناتجة عن خطأ أحد المنافسين أو بسبب معداته الشخصية، فيجوز للحكم الرئيسي أن يقرر أنه لن يتم منح وقت إضافي للمنافس ، وسيستأنف وقت التحضير أو المنافسة دون الحاجة إلى إضافة وقت.
5. لن يتم إصدار وقت اضافي للمشكلات الفنية الناتجة عن الاستخدام غير السليم؛ لذلك تقع على عاتق جميع المنافسين مسؤولية فهم ومتابعة الاستخدام الصحيح لجميع معدات المنافسة.
6. لا يجوز الإعلان عن المهلة الفنية لعدم الاتساق أو الاختلاف بين رؤساء المجموعات التي تتطلب التعديل إلا أثناء وقت التحضير

عدم الأهلية

لا يجوز للمنافسين تغيير أو تعديل أو استبدال أي عنصر أو إعداد أي مكون لآلة الإسبريسو. قد تكون أي تغييرات أو تعديلات يتم إجراؤها أسباباً لعدم الأهلية (مثل فلاتر القهوة، وإدراج السلل، ودرجة الحرارة ، والضغط ، والبخار ، والأطراف ، وما إلى ذلك) أي ضرر يلحق بمعدات المنافسة بسبب سوء الاستخدام هو سبب للاستبعاد وفقاً لتقدير رئيس الحكام.

ملخص المسابقة

1. سيتم تقييم أداء منافس البارستا من قبل ثلاثة أنواع من الحكام: الحسي والتقني والرئيسي.
2. سيقدم المتسابقون مشروبًا واحدًا من جميع فئات المشروبات الثلاث (إسبرسو ، مشروب طيب ، مشروب مميز) لكل من الحكام الحسيين الأربعة، بإجمالي اثني عشر مشروبًا ، خلال فترة خمسة عشر دقيقة. يجوز للحكم الرئيسي أن يشرب من أي مشروب يقدم إلى القضاة الحسيين.
- 3- يقرر المتسابق الترتيب الذي يتم به تقديم فئات المشروبات؛ ومع ذلك، يجب إكمال كل فئة من المشروبات على حدى (على سبيل المثال، يتم تقديم جميع أنواع الإسبريسو الأربعة) قبل أن يقدم المتسابق فئة أخرى من المشروبات ، وإلا فسيتم استبعاده. يُسمح بإعداد وتقديم عناصر المشروبات المميزة في أي وقت خلال وقت المنافسة.
4. ضمن كل فئة (إسبرسو ومشروب طيب ومشروب مميز) ، يمكن تقديم المشروبات في أي مجموعة للحكام (أي واحدًا في كل مرة ، أو اثنتين في كل مرة ، أو الثلاثة جميعًا في وقت واحد). سيبدأ الحكام الحسيون في تقييم شرايه بمجرد تقديمه.
5. يجب تحضير جميع المشروبات الأربعة في كل فئة باستخدام نفس القهوة؛ ومع ذلك ، قد تتغير القهوة المستخدمة بين الفئات. يجب أن تحتوي المشروبات الأربعة من كل فئة على نفس المكونات واتباع نفس الوصفة مثل بعضها البعض.
- سيؤدي التحضير لعدة مشروبات ضمن الفئة الواحدة ما إلى الحصول على درجة صفر في "توازن الذوق" لتلك المشروبات التي تنحرف في الوصفة عن المشروبات التي يتم تقديمها أولًا.
6. يمكن للمتسابقين إنتاج العديد من المشروبات التي يختارونها أثناء المنافسة ومع ذلك ، سيتم تقييم المشروبات التي تقدم للحكام الحسيين فقط.
7. سيتم عقد اجتماع قبل بدء المسابقة في اليوم الأول لجميع المشاركين مع الحكام المتسابق الذي لا يحضر الاجتماع يعتبر غير مؤهل.

إجراءات المنافسة

1. تتكون مساحة المسابقة من مسرح .
2. سيتم تخصيص وقت بدء لكل متسابق.
3. سيحصل كل متسابق على 44 دقيقة في المحطة المخصصة له ، والمكونة من الأجزاء التالية:
 - 7 دقائق الجدول الزمني المحدد
 - 15 دقيقة وقت التحضير
 - 15 دقيقة المنافسة / وقت الأداء
 - 7 دقائق وقت التنظيف
4. ستألف المسابقة من جولتين: الجولة الأولى (جميع المتنافسين) والجولة النهائية للمتسابقين الحاصلين على أعلى النقاط.
5. في ختام الجولة الأولى ، سيكون هناك احتفال يتم فيه الإعلان عن المتأهلين للتصفيات النهائية وسيتم تكريم جميع المتنافسين. مطلوب من جميع المتسابقين حضور هذا الحفل.

تعريفات المشروبات

إسبريسو

1. إسبريسو 1 oz fl. مشروب (30 مل +/- 5 مل) مصنوع من البن المطحون، يُسكب من جانب واحد من فلتر القهوة المزود في عملية استخلاص واحدة مستمرة.
2. البن هو تراكم نتاج محمص من بذرة ثمرة نبات من جنس البن.
3. قد لا تحتوي القهوة على أي إضافات ، أو منكهات ، أو ألوان ، أو عطور ، أو مواد عطرية ، أو سواثل ، أو مساحيق ، وما إلى ذلك من أي نوع مضاف في أي وقت بين وقت قطف القهوة (مثل الكرز) عند استخلاصها في المشروبات. يُسمح بالمواد المستخدمة أثناء زراعة البن وزراعته ومعالجته الأولية (الأسمدة ، إلخ).
4. قد تكون حبوب البن الكاملة مزيجًا ، منطقة واحدة ، دولة واحدة ، مزرعة واحدة ، إلخ.
5. يجب تقديم قهوة إسبريسو كاملة لجميع الحكام إذا كانت اللقطة لا تتوافق مع تعريف الإسبريسو ، فإن الذوق و- أو درجات اللبس ستعكس التجربة الحسية الناتجة. يمكن تحضير الإسبريسو بكميات مختلفة من القهوة.
6. يتم تحضير الإسبريسو على درجة حرارة تتراوح بين 90.5-96 درجة مئوية (195-205 درجة فهرنهايت).
7. سيتم ضبط ضغط التخمر في آلة الإسبريسو بين 8.5 و 9.5 بار.
8. يجب أن تكون أوقات الاستخراج بين اثنان من مستخلصات الإسبريسو في حدود ثلاث ثوانٍ ، وإلا فسيتم إعطاء "لا" لوقت الاستخراج". يوصى بفترة استخراج تتراوح من 20 إلى 30 ثانية ، ولكنها ليست إلزامية.
9. يجب أن تكون الكريمة موجودة عند تقديم الإسبريسو ، دون انقطاع في التغطية.
10. يجب تقديم الإسبريسو في وعاء سعة 60-90 مل ، حيث يجب أن يكون الحكام قادرين على الشرب كما هو مطلوب دون أي ضرر وظيفي بقدرتهم على التحكم بدقة ؛ وهذا يشمل على سبيل المثال لا الحصر: كون الوعاء ساخنًا جدًا ، وغير قادر على حمله وشربه بأمان ، والحكام غير قادرين على تنفيذ بروتوكول تقييم الإسبريسو. وبخلاف ذلك ، سيتم إعطاء "لا" ل "وعاء الإسبريسو الفعال والصحيح المستخدم".
11. يجب تقديم الإسبريسو إلى الحكام مع الملعقة المناسبة ومنديل وماء غير منكه ، وإلا سيحصل المتسابق على درجة منخفضة في "الاهتمام بالتفاصيل".
12. لا يجوز وضع أي شيء بخلاف القهوة المطحونة والماء في فلتر القهوة ، وإلا فإن الإسبريسو سيحصل على صفر نقطة على جميع الدرجات المتوفرة في أوراق النقاط الفنية والحسية في فئة الإسبريسو.

مشروب الحليب

1. مشروب الحليب هو مزيج من جرعة واحدة من الإسبريسو وحليب البقر المبخر والذي يجب أن ينتج توازنًا متناغمًا من الحليب الغني الحلو والإسبريسو وأقل من 240 مل في الحجم.
2. يمكن تقديم مشروبات الحليب مع فن اللاتيه أو مع دائرة مركزية من الحليب الأبيض. قد يتخذ تعبير فن اللاتيه أي نمط يختاره المنافس.
3. يجب تقديم مشروبات الحليب في وعاء يمكن للقضاة أن يشربوا منه كما هو مطلوب دون أي ضرر وظيفي بقدرتهم على التسجيل بدقة ؛ وهذا يشمل على سبيل المثال لا الحصر: كون الوعاء ساخنًا جدًا ، وغير قادر على حمله وشربه بأمان. وبخلاف ذلك ، سيتم إعطاء "لا" للوعاء الوظيفي المستخدم".
4. لا يُسمح بإضافة إضافات ، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر ، السكر أو التوابل أو مسحوق النكهات. في حالة الاستخدام ، سيحصل المتسابق على صفر نقاط في فئة "رصيد الذوق".
5. يجب تقديم مشروبات الحليب إلى الحكام مع منديل ومياه غير منكهة ، وإلا سيحصل المتسابق على درجة منخفضة في "الاهتمام بالتفاصيل".
6. لا يجوز وضع أي شيء بخلاف البن المطحون والماء في فلتر القهوة ، وإلا سيحصل مشروب الحليب على صفر نقطة على جميع الدرجات المتاحة في أوراق النقاط الفنية والحسية في فئة مشروبات الحليب

المشروبات المميزة

1. يوضح المشروب المميز إبداع المنافس ومهارته في صنع مشروب إسبريسو جذاب وفريد من نوعه.
2. يجب أن يكون المشروب المميز مشروبًا سائلًا؛ يجب أن يكون الحكام قادرين على شربه. قد يصاحب الطعام المشروب ، ولكن سيتم تقييم عنصر المشروب فقط من قبل الحكام الحسنيين.
3. يجب أن يحتوي كل نوع من المشروبات الأربعة المميزة على جرعة إسبريسو واحدة على الأقل ، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 ل "توازن الذوق" في أوراق النقاط الحسية في فئة المشروبات المميزة لذلك المشروب المقابل.
4. يجب تحضير الإسبريسو المستخدم في مشروب التوقيع خلال وقت أداء المنافس ، وإلا سيحصل مشروب التوقيع على درجة 0 ل "توازن الذوق" في أوراق النقاط الحسية في فئة المشروبات المميزة.
5. يجب أن يكون المذاق السائد للإسبريسو حاضرًا ؛ وإلا فإن درجة توازن الذوق ستعكس التجربة الحسية الناتجة.
6. يمكن تقديم المشروبات المميزة في أي درجة حرارة قابلة للاستهلاك.
7. يجب الكشف عن جميع المكونات عند الطلب. يجب على المتسابقين إحضار العبوة الأصلية لجميع المكونات المستخدمة في المشروبات المميزة لفحصها من قبل الحكام للتحقق من المكونات. إذا لم يقدم المنافس عبوة أصلية عند الطلب ، فسيحصل مشروب التوقيع على 0 في جميع الفئات المتاحة على أوراق النقاط الحسية في مشروب التوقيع.

8. يجب تحضير مكونات المشروبات المميزة وتجميعها في الموقع خلال فترة المنافسة. يتم تسجيل تحضير مشروب مميز في فئة "شرح جيد" ، مقدم ، ومجهز" على ورقة النتيجة الحسية. يعد التحضير المسبق قبل وقت المنافسة ضروريًا لبعض المكونات (أي 24 ساعة من التسريب) ويتم قبوله.
9. لا يجوز وضع أي شيء بخلاف البن المطحون والماء في فلتر القهوة، وإلا سيحصل المشروب المميز على صفر نقطة في جميع الفئات المتاحة على أوراق النقاط الفنية والحسية في فئة المشروبات المميزة.

نظرة عامة على منطقة المنافسة

1. آلة إسبريسو

لا يجوز للمتسابقين استخدام ماكينة الإسبريسو إلا من قبل المنظمين لا شيء آخر يمكن استخدام آلات الإسبريسو على خشبة المسرح آلة الإسبريسو المقدمة لها تكوين تقني ثابت لضغط المضخة (بين 8.5 و 9.5 بار) ولا يمكن تغييرها من قبل المنافسين يمكن ضبط درجة حرارة الماكينة على أي درجة حرارة بين 96 - 90.5 درجة مئوية (205 - 195 درجة فهرنهايت).

2. لا سوائل أو مكونات على الجهاز

لا يجوز وضع أو سكب أي سوائل أو مكونات من أي نوع فوق آلة الإسبريسو (على سبيل المثال، مياه في الكؤوس، سوائل أو مكونات سكب أو خلط، ولا مكونات تسخين). إذا قام أحد المنافسين بوضع أو سكب سائل أو مكونات فوق الماكينة، فسوف يحصلون على صفر نقاط لفئة إدارة المحطة.

3. مطحنة اوتوماتيكية

المطاحن التي يتم توفيرها في الموقع لها تكوين تقني ثابت بما في ذلك آلة Hopper ولا يمكن فتحه / تغييره داخليًا من قبل المنافسين. يمكن للمنافسين إحضار طاحونة خاصة بهم معهم.

4. طاولة الآلة (لآلة الإسبريسو والمطحنة والخلط) الطول 1.80m العرض 0.90 m الارتفاع 0.90 m

5. طاولة عمل (للصواني والأواني الزجاجية والملحقات الإضافية) الطول 1.80m العرض 0.90m الارتفاع 0.90m

6. طاولة الحكام الطول 2.39 م عرض 0.60 م ارتفاع 1 م

7. خلط

8. علبة الدق (knockbox)

9. معدات كهربائية إضافية

بالإضافة إلى المطحنة (المطاحن) المقدمة، يمكن للمنافسين استخدام ما يصل إلى قطعتين إضافيتين من المعدات الكهربائية أثناء أدائهم. يجب على المتسابقين إعلام مدير المسابقة قبل يوم المنافسة بأي معدات كهربائية يجلبونها (مثل اللوح الساخن ، الخلاط اليدوي ، إلخ) ، وإلا فإن المنافس معرض لخطر عدم السماح بمعداته في أدائه.

10. المعدات واللوازم الموصي بها

تتضمن قائمة المستلزمات التي قد يجلبها المنافس ما يلي:

1. القهوة

2 - معدات كهربائية إضافية (كحد أقصى بندين)

3. تلعاب

4. كاسات صغيرة

5. أباريق تبخير

6. الحليب

7. أكواب وصحون حسب الحاجة

8. ملاعق

9. أي أدوات محددة مطلوبة

10. جميع المعدات / الملحقات المطلوبة لـ "المشروبات المميزة"

11. المناديل

12. أكواب ماء (لأربعة حكام)

13. الماء (لأربعة حكام)

14. محارم للبار فوط نظيفة (للممارسة والمسابقة)

15. مستلزمات التنظيف (فرشاة للـ Counter ، فرشاة للطاحونة إلخ).

16. صينية (صواني) (لتقديم المشروبات للحكام)

17. جميع لوازم ضرورة التقديم لطاولة الحكام

18. عربة النادل

منطقة التحضير

منطقة خلفية متوفرة ومجهزة بما يلي:

1. طاولة الفولاذ المقاوم للصدأ

2. تلاجة للمكونات

3. الفريزر

4. مجلى

التحضير / المنافسة / وقت التنظيف

وقت التحضير (15 دقيقة فقط قبل المسابقة)

*** طاولة عرض الحكام**

يسمح بوضع الماء على طاولة عرض الحكام خلال فترة إعداد المنافس؛ ومع ذلك ، لا ينبغي سكب الماء في أكواب قبل بدء أداء المنافس ، وإلا سيحصل المنافس على صفر نقاط في فئة "العرض التقديمي الاحترافي" على جميع أوراق النقاط الحسية إذا كان أحد المنافسين لا يرغب في إعداد طاولة الحكام مسبقا خلال وقت التحضير له / لها ، فيمكنه / يمكنها تحضير الطاولة في بداية وقت المنافسة / الأداء.

*** لقطات الممارسة**

يسمح للمنافسين وتشجيعهم على سحب لقطات التدريب خلال وقت التحضير قد تبقى "كرات القهوة" (المعروفة أيضا باسم "الكعك") في الفلاتر المحمولة في بداية وقت المنافسة.

*** أكواب مسخنة مسبقا**

يمكن تسخين الأكواب مسبقا خلال وقت تحضير المنافسة ومع ذلك ، قد لا توجد مياه في الكؤوس في بداية وقت المنافسة يجب عدم وضع السوائل أو المكونات فوق الماكينة وإلا سيتم منح نقاط الصفر من "الإدارة".

وقت المنافسة

• موسيقى المنافسة

يجوز للمنافسين إحضار الموسيقى الخاصة بهم على USB CD. لا يجوز أن تحتوي الموسيقى على ألفاظ نابية، وإلا فقد يتم معاقبة نتيجة المنافس في "العرض التقديمي: الاحتراف" في جميع أوراق التسجيل الحسية. يجب على المتسابقين تمييز موسيقاهم بوضوح مع ذكر أسمائهم. تقع على عاتق المنافس مسؤولية منح مدير المسابقة أو طاقم الصوتيات والمرئيات موسيقاهم قبل بدء المنافسة. كما تقع على عاتق المنافس مسؤولية استرداد الموسيقى من مدير المسابقة أو فريق العمل السمعي البصري بعد المنافسة. سيتم تجاهل ما لم يتم استرداده بعد المنافسة.

• الميكروفون والمقدم

يطلب من المتسابقين ارتداء ميكروفون لاسلكي أثناء أدائهم؛ ومع ذلك، سيتم تشغيل الميكروفون أثناء وقت الأداء فقط في الجولة النهائية ، سيقدم مقدم الحفل المتسابق للجمهور.

• وقت بدء المنافسة

1. سيسأل مقدم الحفل المتسابق عما إذا كان مستعدًا للبدء قبل تقديم نفسه إلى الحكام، يجب على المتسابق بدء الساعة الرسمية بالضغط على الزر الموجود في جهاز التحكم عن بُعد أو باستخدام طريقة يوجهاها لمدير المسابقة سيبدأ ضابط الوقت المعين ساعة توقيت في اللحظة التي يبدأ فيها المتسابق تشغيل مؤقت الساعة الرسمي، ليبدأ 15 دقيقة من وقت المنافسة / الأداء.

2. يقع وقت التتبع المنقضي خلال فترة المنافسة / الأداء التي تبلغ 15 دقيقة على عاتق المنافس، على الرغم من أنه قد يطلب التحقق من الوقت في أي وقت سيتم ضابط وقت المسابقة المتسابق تحذيرًا مدته 10 دقائق و 5 دقائق و 3 دقائق و 1 دقيقة و 30 ثانية خلال 15 دقيقة من وقت المنافسة يُطلب من ضابط الوقت نطق هذه التحذيرات في الوقت الفعلي وقد يقاطع أحد المنافسين أثناء حديثه

3. إذا تعطلت الساعة لأي سبب من الأسباب، فلا يجوز للمنافسين إيقاف أدائهم في حالة تعطل الساعة، يكون وقت ضابط الوقت هو الوقت الرسمي للمسابقة سيتلقى المتسابق نفس التحذيرات المذكورة أعلاه.

• مقدمة المنافس

في بداية أداء المتسابق، سيقدّمون أنفسهم إلى 4 من الحكام الحسّيين ورئيس الحكام سيكون الأربعة الحسيون ورئيس الحكام خلف طاولة العروض التقديمية للحكام سيقف الحكم الفني باتجاه جانب واحد من المحطة أو خلف المحطة وسيحرص بشكل معقول على عدم التدخل في المنافس.

• تقديم المشروبات المطلوبة

1. يجب تقديم جميع المشروبات على طاولة (طاولت) العروض التقديمية للحكام المشروبات التي لا تُقدم على طاولة (طاولت) العروض التقديمية للحكام ستحصل على درجة 0 في توازن الذوق ودقة واصفات النكهة (حيثما ينطبق ذلك).

2. يُطلب من المتسابقين تقديم و / أو توفير المياه غير المنكهة للحكام الحسّيين الأربعة لكل دورة مشروب يمكن للمتسابقين تقديم المياه غير المنكهة إلى الحكام في بداية وقت الأداء أو عند تقديم المجموعة الأولى من المشروبات يجب ملء أكواب الماء حسب الحاجة خلال العرض التقديمي.

• محيط المحطة

يجوز للمتسابقين استخدام منطقة العمل التي يوفرها المنظمون فقط طاولة الماكينة وطاولت العرض سيؤدي إدخال أي أثاث و / أو معدات أخرى موضوعة مباشرة فوق أرضية منطقة المنافسة أو فوقها (على سبيل المثال، منصة، طاولة، عربة نقل، مقعد، إلخ) إلى استبعاد تلقائي لا يجوز للمنافسين استخدام أي مساحة تحت أي من طاولت المنافسة للتخزين، وإلا سيحصل المنافس على 0 نقطة في قسم "إدارة المحطة / منطقة العمل النظيفة في النهاية" الاستثناءات الوحيدة المسموح بها للقاعدة هي أدوات المعاينة القائمة بذاتها؛ والخطوات أو المنصات اللازمة لصانعي القهوة للوصول بشكل كامل إلى آلة الإسبريسو وطاولت العرض.

• وقت إنهاء المسابقة

1. يتوقف وقت المنافسة عندما يرفع المتسابق يده ويقول "الوقت". تقع على عاتق المنافس مسؤولية استدعاء "الوقت" بوضوح للسماح بتسجيل الوقت بدقة.

سيتم استخدام الوقت الذي سجله رئيس المحكام أو ضابط الوقت الرسمي فقط لأغراض التسجيل.

2. يجوز للمتسابق اختيار إنهاء أدائه في أي وقت على سبيل المثال، يمكن للمنافسين إيقاف الساعة بمجرد وضع مشروبهم الأخير على طاولة العرض التقديمي لتقديمه إلى الحكام أو قد يختارون العودة إلى محطتهم للتنظيف قبل إيقاف الساعة.

3. يسمح للمتسابقين بمدة تصل إلى 15 دقيقة لاستكمال أدائهم دون عقوبة لا توجد عقوبة أو حافز إضافي لإكمال الأداء في أقل من 15 دقيقة.

التواصل بعد وقت المنافسة

لا يجوز للمتسابقين التحدث إلى الحكام بمجرد انتهاء أدائهم لن يتم النظر في أي طلب يتم تقديمه إلى الحكام إلا بعد الانتهاء من العرض التقديمي لتقييم النقاط قد يستمر المتسابقون في التحدث إلى مقدم الحفل بعد انتهاء وقت المنافسة؛ ومع ذلك، لن ينظر الحكام في المحادثة أو المعلومات المقدمة بعد وقت المنافسة.

إذا حصل المنافسون المقيدون على نفس درجات الإسبريسو الحسنة ومشروبات الحليب، فسيتم منح الموقع الأعلى للمنافس الذي حصل على أعلى نقاط "إجمالي الانطباع" (الجزء الخامس من جميع أوراق النقاط الحسنة الأربعة)

• عقوبات الوقت

إذا لم ينته المتسابق من التحضير أو العرض التقديمي خلال فترة الـ 15 دقيقة المخصصة له، فيُسمح له / لها بالمتابعة حتى اكتمال الإعداد أو التقديم.

يتم خصم نقطة واحدة لكل ثانية على مدار 15 دقيقة من مجموع نقاط المتسابق حتى حد أقصى قدره 60 نقطة (دقيقة واحدة) سيتم استبعاد أي متسابق تتجاوز فترة إعداده أو أدائه 16 دقيقة.

• إزالة المشروبات المقدمة

بعد أن يتم تقديم كل مجموعة من المشروبات وتقييمها من قبل الحكام، يقوم المساعد بإزالة المشروبات من طاولة التقديم الخاصة بالحكام بناء على توجيه من رئيس لجنة التحكيم سيقوم المتسابقون بإزالة الأكواب والصحون والملعق المستخدمة في دورة المشروبات السابقة إذا كان لدى المتسابق تعليمات خاصة للمساعد، فسيحتاج إلى شرح هذه التعليمات والحكم الرئيسي ومدير المرحلة قبل بدء وقت المنافسة، وإلا فسيتم إزالة معيار الأكواب والصحون والملعق إذا لم يتم إعطاء التعليمات إلى مدير المسرح وإذا قام المساعد بإزالة الأدوات التي يريدها المتسابق على خشبة المسرح، يُسمح باسترجاع التركيبات سيبدل المساعد كل جهد معقول لتجنب إعاقة المنافس، ولكن تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التنقل في محطته بنجاح.

• الأغراض المنسية

إذا نسي أحد المنافسين أيًا من معداته و / أو ملحقاته أثناء وقت التحضير الخاص به، فقد يخرج المتسابق من المرحلة لاسترداد العناصر المفقودة؛ ومع ذلك، لن يتوقف وقت التحضير الخاص به / لها مؤقتًا.

إذا نسي أحد المنافسين أيًا من معداته و / أو ملحقاته أثناء وقت المنافسة، فيجب عليه / عليها إبلاغ رئيس لجنة التحكيم بأنه قد نسي أحد أدواته خارج المسرح ثم استرداد أدواته المفقودة بنفسه / بنفسها. لن يتم إيقاف وقت المنافسة مؤقتًا لا يجوز تسليم أي شيء من قبل المتسابقين أو المؤيدين أو أعضاء الفريق أو الجمهور، وإلا فإن المتسابق يخضع للاستبعاد من قبل رئيس المحكمة.

وقت التنظيف

بمجرد أن يكمل المتسابق أدائه، يجب أن يبدأ في تنظيف الموقع سوف يقوم مساعد بإحضار عربة النادل للخارج على خشبة المسرح ليقوم المنافس بتحميل الأغراض الخاصة به إذا أحضر أحد المنافسين معداته الكهربائية الخاصة، يمكن للمساعد تقديم المساعدة للمنافس في إزالة هذه المعدات من الموقع من المتوقع أن يقوم المتسابقون بإزالة جميع معداتهم وأغراضهم الشخصية وتنظيف موقعهم. تمامًا لا يقوم الحكام بتقييم وقت التنظيف.

معيار التقييم

يبعث الحكام عن رابع:

1. لديه إتقان المهارات التقنية والحرفية ومهارات التواصل ومهارات الخدمة وهو شغوف بمهنة باريستا.
2. لديه فهم واسع لمعرفة القهوة بما يتجاوز المشروبات اللاتني عشر التي يتم تقديمها في المسابقة.
3. تحضير وتقديم مشروبات عالية الجودة.
4. قد يكون بمثابة نموذج يحتذى به ومصدر إلهام للآخرين

منطقة المنافسة

سيقوم الحكم الفني بتقييم منطقة المنافسة من حيث النظافة في بداية ونهاية وقت الأداء / المنافسة. في حالة عدم وجود حكم فني، سيقوم رئيس لجنة التحكيم بتقييم النظافة في نهاية وقت الأداء / المنافسة.

تقييم الطعم

سيتم منح النقاط لمذاق كل مشروب على حدى (مثل الإسبريسو ومشروب الحليب والمشروبات المميزة). سيتم النظر في المواد الخام المستخدمة وأسلوب المشروبات. يجب على المنافسين السعي لتحقيق توازن متناغم بين الحلاوة والحموضة والمرارة. يُنصح المتسابقون بأن يشروحوا شفهيًا للحكام سبب اختيارهم للقهوة الخاصة بهم، وملف التحميص الأساسي، والهيكل المكون للإسبريسو، وعناصر التذوق الرئيسية، والمكونات المستخدمة في المشروبات المميزة والفلسفة الكامنة وراء المشروبات المقدمة.

عرض المشروبات

سيتم منح النقاط بناءً على العرض المرئي للمشروبات بما في ذلك الأكواب والإكسسوارات. يتضمن ذلك عناصر مثل نظافة الأكواب والصحون (بدون سكب أو تقطير على الكؤوس) واتساق المنهجية والإبداع وأسلوب العرض.

مهارات تقنية

سيتم منح النقاط بناءً على المعرفة الفنية للمنافس ومهاراته في تشغيل آلة وطاحونة الإسبريسو. إجراء التقييم الفني (يمكنك أن تجد في نهاية الدليل أوراق التسجيل) سيتم تقييم كل متسابق من قبل حكم فني. فيما يلي شرح لورقة النتائج الفنية.

مقياس التقييم

مقياس التقييم هو نفسه لكل من الحكام التقنيين والحسيين. هناك نوعان من الدرجات: "درجة نعم/ لا" و "درجة من صفر إلى ستة". نعم = 1 لا = 0 غير مقبول = 0 مقبول = 1 متوسط = 2 جيد = 3 جيد جدًا = 4 ممتاز = 5 غير عادي = 6 نعم / لا الدرجة يحصل المتسابق على نقطة واحدة للحصول على درجة "نعم" على هذا العنصر، وصفر نقطة للحصول على درجة "لا". من صفر إلى ستة نقاط

معايير التقييم

يتم تقييم بعض معايير ورقة الدرجات على مقياس من صفر إلى ستة، حيث يمثل الصفر أدنى درجة وستة أعلى درجة. من المقبول استخدام زيادات نصف نقطة بين 1.0 و 6.0، والتي يتم تسجيلها باستخدام فاصلة عشرية، وليس كسرًا (على سبيل المثال ، 1.5 ، 2.5 ، 3.5) أدنى درجة ذات قيمة واحدة لا يجوز استخدام درجة 0.5 يتم استخدام درجة الصفر عندما تعتبر معايير معينة غير مقبولة تمامًا تتطلب درجات صفر وستة موافقة رئيس المحكمة.

ورقة النتائج الفنية - الجزء الأول

منطقة عمل نظيفة عند بدء التشغيل / تنظيف الملابس

1. سيتم تقييم نظافة وتنظيم محطة عمل المنافس (طاولة العمل ، طاولة الإعداد ، أعلى الماكينة) على مقياس من واحد إلى ستة إذا تم اعتبار المنطقة فوضوية، فسيتم تسجيل درجة واحدة.
2. سيقوم الحكم قدرة المنافس على تنظيم منطقة العمل بطريقة عملية وفعالة.
3. يجب وضع علامة على الإفراط في التحضير (مثل الحليب في الأباريق، والماء المُسكب مسبقًا في أكواب الماء، وما إلى ذلك)
4. يجب توفير ثلاث قطع قماش نظيفة على الأقل عند بدء وقت الأداء يجب أن تكون الأقمشة نظيفة ولها غرض محدد (على سبيل المثال واحدة لعصا البخار، وواحدة لسلال التجفيف / التنظيف، وواحدة لتنظيف البار تم تضمين منشفة على ساحة / شخص المنافس لأحد هذه الاستخدامات في هذا العدد) .
5. الكؤوس يجب أن تكون دافئة يجب وضع الأكواب فوق آلة الإسبريسو ، إلا إذا كان المتسابق يستخدم أجهزته الخاصة لتدفئة الأكواب. يجب ألا يكون هناك ماء في الكؤوس في بداية وقت منافسة المنافس إذا كان هناك أي ماء في الأكواب الموجودة أعلى آلة الإسبريسو في أي وقت، فسيحصل المتسابق على درجة صفر في "إدارة المحطة / منطقة العمل النظيفة في النهاية" في ورقة النتائج الفنية
6. قد يكون لدى المتسابقين كرات وحبوب القهوة المستعملة في مرشحات فلتر القهوة في بداية وقت المنافسة هذا لن يحسب ضد "منطقة عمل نظيفة عند بدء التشغيل / قطعة قماش نظيفة."

المهارات الفنية للإسبريسو - الجزء الثاني 0 إلى 6

يرجى ملاحظة أن معايير المهارات الفنية هي نفسها لجميع المشروبات الثلاثة.

غسل رأس المجموعة

يجب أن يتم غسل رأس المجموعة في الوقت الذي يلي إزالة فلتر القهوة وقبل كل عملية استخلاص إذا تم غسل رأس المجموعة قبل استخراج المشروبات المقدمة، فسيضع القاضي علامة "نعم".

سلة تصفية جافة / نظيفة قبل الجرعات

إذا كانت سلة الفلتر جافة ونظيفة تمامًا قبل المشروبات المقدمة، سيحدد الحكم علامة "نعم" للنسكيب تسرب/ الهدر المقبول عند الجرعات / الطحن

تسرب/ الهدر عبارة عن قهوة مطحونة تُترك غير مستخدمة أثناء فترة المنافسة / الأداء التي يمكن العثور عليها في حجرة الجرعات بمطحنة الإسبريسو، أو في صندوق الدفع، أو على المنضدة، أو في سلة المهملات، أو على الأرض أو في أي مكان آخر لا يتم احتساب النفايات الناتجة عن عملية تحضير المشروبات التي لا يتم تقديمها للحكام في تقييم إجمالي النفايات الخاص بالمنافس. يعتبر تسرب / إهدار ما يصل إلى خمسة غرامات من القهوة غير المستخدمة لكل فئة مشروب مقبولًا. من أجل الحصول على درجة ممتازة (خمس) أو أعلى، يجب ألا تتجاوز المخلطات غرامًا واحدًا من القهوة غير المستخدمة لكل فئة مشروب. إن إهدار أكثر من خمسة غرامات من القهوة لكل فئة مشروب أمر غير مقبول وسيؤدي إلى صفر نقطة. لا يتم تضمين كمية معقولة من القهوة المطهرة في النفايات.

يجب طحن جميع أنواع القهوة المستخدمة للمشروبات خلال فترة المنافسة التي تبلغ 15 دقيقة للمنافس.

الجرعات والحشو المتسق والفعال

يجب على المنافس إثبات طريقة ثابتة للجرعات والحشو يجب على المنافس أن يوزع حبات القهوة بالتساوي، متبوعًا بدك وضغط مناسب. سوف تؤخذ الاختلافات الثقافية في الاعتبار **ينظف فلتر القهوة (قبل الإدخال)** يجب على المنافس تنظيف حافة السلة والحواف الجانبية لفلتر القهوة قبل إدخالها في الماكينة إذا تم ذلك، أدخل وتخيم فوراً سيحدد القاضي "نعم".

يجب على المنافس أن يبدأ الاستخراج فوراً بعد إدخال فلتر القهوة في الماكينة دون أي تأخير إذا تم ذلك، وقت الاستخراج (في غضون ثلاث ثوان) سيحدد القاضي "نعم".

سيحدد الحكام توقيت جميع اللقطات المستخرجة ويحددون ما إذا كانت أوقات استخراج اللقطة في غضون ثلاث ثوان. إذا كان وقت الاستخراج في غضون ثلاث ثوانٍ مختلفة من بعضها البعض ضمن كل فئة من فئات المشروبات، سيحدد القاضي "نعم". يبدأ وقت الاستخراج عندما يقوم المتسابق بتنشيط دورة التخيم الخاصة بالماكينة. لن يتم تضمين أوقات اللقطات التي لم يتم عرضها في هذه النتيجة.

مشروبات الحليب الخاصة بالمهارات الفنية - الجزء الثالث من 0 إلى 6

• إبريق فارغ / نظيف في البداية، يجب على المتسابق أن يسكب الحليب البارد والطازج في إبريق نظيف، والذي يجب ألا يكون قد تم ملؤه أثناء وقت التحضير.

• يجب أن يكون الإبريق نظيفًا من الداخل والخارج.

• يطهر أنبوب البخار قبل تبخيره

• يجب على المتسابق تنظيف أنبوب البخار قبل إدخاله في إبريق الحليب.

• ينظف أنبوب البخار بعد التبخير

• يجب تنظيف أنبوب البخار بقطعة قماش مخصصة لذلك.

• يجب على المنافس تنظيف أنبوب البخار بعد تبخير الحليب.

• نفايات الحليب المقبولة في النهاية

• يجب أن يكون الإبريق فارغًا إلى حد ما بعد تحضير

• نفايات المقبولة لمشروبات الحليب لا تزيد عن 90 مل / 3 oz أوقية إجماليًا.

المشروبات المميزة للمهارات الفنية - الجزء الرابع

إدارة المحطة الموقّع / منطقة عمل نظيفة في النهاية

1. يقوم الحكم الفني بتقييم سير العمل الإجمالي للمنافس واستخدام الأدوات والمعدات والملحقات.

2. يجب أن يظهر المتسابق فهمًا للاستخدام والتشغيل الصحيحين لآلة الإسبريسو.

3. يجب على المتسابق إظهار فهم الاستخدام الصحيح للمطحنة وتشغيلها - بما في ذلك إدارة القهوة داخل المطحنة ومن خلالها يجب على المنافسين طحن القهوة لكل طلاقة أو مجموعة من الطلاقات.

4. يجب أن يحاول المتسابق تحقيق أوقات استخلاص خلال تبليخ ثلاث ثوان وحجم لقطة 2535 مل (30 مل +/- 5 مل).

5. سيقوم الحكم الفني بتقييم سير عمل المنافس خلال العرض التقديمي، بما في ذلك: تنظيم ووضع الأدوات والأكواب والملحقات حركة المنافس وتدفقه داخل وحول موقع العمل؛ نظافة وصيانة الموقع (معدات ، عدادات ، مناشف ، أباريق)؛ إدارة القهوة والمكونات (الحليب، مكونات المشروبات المميزة).

6. يجب عدم وضع السوائل أو المكونات فوق الماكينة؛ وإلا فسيتم منح صفر في "إدارة الموقع/ منطقة العمل النظيفة في النهاية".

7. تقييم نظافة المنطقة في حالة حدوث تسرب، يجب على المنافس تنظيفه بنهاية وقت أدائه. سيؤدي التنظيف أثناء العمل (أي إزالة الأرضية المستهلكة أو طاوولات المسح) إلى تحسين نتيجة المنافس، وكذلك تنظيف الموقع قبل إنهاء وقت أدائه. يتم تضمين جميع الأدوات والأدوات (مثل العبوات والأكواب والصواني والأباريق) في هذا التقييم بما في ذلك العناصر الموجودة على آلة الإسبريسو وطاوولات العمل.

تنظيف فوهات فلتر القهوة / تجنب وضع الفوهات في حجرة الجرعات

1. يحتاج المتسابق إلى إزالة أي مياه أو بقايا من فوهات فلتر القهوة عن طريق تنظيف الفوهات. غسل، واستخدام المنشفة قطعة قماش، ومسح بالأصابع طرقًا مقبولة لتنظيف الفوهة.

2. أثناء توزيع وتسوية القهوة المطحونة، يجب على المتسابق عدم وضع فوهات فلتر القهوة مباشرة فوق حجرة الجرعات. (قد يسمح ذلك للماء بتلويث حجرة الجرعات).

3. إذا كان لدى المتسابق فوهات فلتر قهوة نظيفة قبل كل عملية استخلاص ولم يضع فوهات فلتر القهوة فوق حجرة الجرعات، فسيضع الحكم علامة "نعم".

النظافة العامة طوال العرض

سيحدد الحكم هذه النتيجة بناءً على الممارسات الصحية للمنافس خلال العرض التقديمي بأكمله. إذا تم استخدام النظافة المناسبة للعرض التقديمي بأكمله، فسيضع الحكم علامة "نعم". من أمثلة الممارسات غير المقبولة ما يلي:

1. لمس اليدين للوجه والفم وما إلى ذلك ثم استخدام اليدين لتحضير المشروبات.
2. لمس الأرضية ثم استخدام اليدين لتحضير المشروبات.

الاستخدام السليم للملابس

سيقوم الحكام باستخدام الصحيح والصحي للملابس المنافس. يجب على المنافس استخدام عصا البخار ، وواحدة لتنظيف سلة الفلتر والأخرى لموقع العمل.

أمثلة على الممارسات غير المقبولة هي:

1. استخدام قطعة قماش غير مخصصة لتنظيف عصا البخار (استخدامها لغرض آخر غير استخدامها لتنظيف عصا البخار).
2. أي شيء غير صحي أو آمن على الطعام بقطعة قماش مثل: ملامستها للوجه أو الفم أو ما إلى ذلك.
3. باستخدام قطعة قماش بمجرد أن تلمس الأرض أو تسقط.

إجراء التقييم الحسي

تقييم الإسبريسو - الجزء الأول

سيتم تقييم الإسبريسو باستخدام البروتوكول التالي من قبل جميع الحكام الحسيين. سيكمل الحكام جميع خطوات التقييم قبل تسجيل الدرجات. سيقبل الحكام الحسيون الإسبريسو ثلاث مرات بملعقة (تحريك الملعقة من الأمام إلى الخلف) لخلط النكهات في اللقطة، ثم تذوقها على الفور. سيأخذ القضاة الحسيون رشفتين كاملتين على الأقل لتقييم الإسبريسو بشكل كامل. لن يتذوق الحكام الإسبريسو من الملعقة. يمكن للمنافسين تجاوز بروتوكول التقييم من خلال إعطاء الحكام تعليمات بديلة محددة حول الكيفية التي يريدون بها تقييم الإسبريسو طالما كانت التعليمات معقولة، يجب على الحكام اتباع جميع التعليمات الصادرة عن المنافس.

الكريما

سيقوم الحكام بصريًا بمظهر الكريما بحثًا عن وجودها في الوعاء. للحصول على "نعم"، يجب أن تمتد الكريما عبر سطح الإسبريسو بالكامل ولا تحتوي على أي ثقب أو بقع مكسورة. سيقوم الحكام الحسيون بتقييم الإسبريسو بناءً على مدى توافق مكونات الطعم (الحلو، الحمضي، المر) معًا وتكامل بعضها البعض. المقاييس المرجعية المتوفرة في أوراق النتائج مخصصة فقط للانطباع الأولي للقاضي عن الشدة؛ كثافة متساوية لا تعني توازنًا متناغمًا. دقة مواصفات النكهة سيستمع الحكام إلى أوصاف النكهة والتوضيحات التي يقدمها المنافس ويقارنون تلك مع المشروبات المقدمة. يجب أن يكون هناك ارتباط بين حبوب البن المستخدمة في الإسبريسو ومذاقها. سيتم أخذ أي مواصفات للنكهة يقدمها المنافس لإسبريسو في الاعتبار ضمن هذه النتيجة. تعتمد هذه النتيجة على مدى دقة مطابقة هذه المواصفات مع نكهة الإسبريسو. يجب إعطاء مواصفات النكهة أو سيتم الحصول على درجة صفر في هذه الفئة.

اللمس

سيستمع الحكام إلى المواصفات الملموسة والتفسيرات التي يقدمها المنافس ويقارنون تلك الأوصاف والوزن والشعور بالفم ونهاية المشروبات المقدمة. يجب أن يكون للإسبريسو قوام وقوام مرتبطان بالتحضير وطريقة الاستخراج وحبوب القهوة المستخدمة في الإسبريسو. سيتم تسجيل المنافس فقط على أي مواصفات لمسية يقدمونها للحكام ومدى دقة هذه المواصفات في مطابقة الإحساس اللمسي للإسبريسو. إذا لم يتم توفير مواصفات ، فسيكون التوقع تشطبيًا كاملًا ومستديرًا وسلسًا.

استخدام وعاء إسبريسو وظيفي وصحيح

يجب تقديم الإسبريسو في الوعاء المخصص للتقييم البصري والشرب منه. يجب أن يكون الإناء سعة 6090 مل والذي يجب أن يكون الحكام قادرين على الشرب منه كما هو مطلوب دون أي ضرر وظيفي بقدرتهم على التسجيل بدقة؛ وهذا يشمل على سبيل المثال لا الحصر: كون الوعاء سائلاً جدًا، وغير قادر على حمله وشربه بأمان، والحكام غير قادرين على تنفيذ بروتوكول تقييم الإسبريسو. وبخلاف ذلك، سيتم إعطاء "لا" لفنجان إسبريسو فعال وصحيح".

تقييم مشروبات الحليب - الجزء الثاني

سيتم تقييم مشروبات الحليب باستخدام البروتوكول التالي من قبل جميع الحكام الحسيين. من المهم أن يتبع الحكام الحسيون هذا البروتوكول باستمرار. سيكمل الحكام الحسيون جميع خطوات التقييم قبل تسجيل الدرجات.

سيقوم الحكام الحسيون أولاً بتقييم مظهر مشروب الحليب. بعد ذلك ، سيأخذون رشفة أولية من أي مكان على حافة الكوب. بعد الرشفة الأولية، سيقوم المحكمون الحسيون بإعادة النظر في مشروب الحليب للحصول على رشفة إضافية واحدة على الأقل من مكان غير مضطرب على حافة الكوب. يمكن للمنافسين تجاوز بروتوكول التقييم من خلال إعطاء الحكام تعليمات بديلة محددة حول الكيفية التي يريدون بها تقييم مشروب الحليب. طالما كانت التعليمات معقولة، يجب على الحكام اتباع جميع التعليمات الصادرة عن المنافس.

المرئية

سيقوم الحكام بتقييم مظهر مشروب الحليب لتحديد النتيجة المرئية على السطح، يجب أن يحتوي مشروب الحليب على مزيج لوني من الحليب والقهوة، مع تعريف جيد لتباين الألوان وتصميم متناسق وبريق أملس وربما لامع / زجاجي (ملاحظة: من غير المقبول إضافة أي توابل و / أو مساحيق إضافية لمشروبات الحليب سيؤدي ذلك إلى صفر درجة في فئة "توازن الطعم").

توازن الطعم

مشروب الحليب هو مشروب ساخن يجب تقديمه في درجة حرارة يمكن استهلاكها على الفور سيتم تضمين نسيج ودرجة حرارة المشروبات ومذاق القهوة والحليب في تقييم التوازن. يجب أن يحتوي مشروب الحليب على توازن متناغم بين حلاوة الحليب وقاعدته من الإسبريسو. يجب أن يكون هناك ارتباط بين حبوب القهوة المستخدمة في الإسبريسو، ومذاق القهوة، وكيف يتم إبراز التوازن من خلال إضافة الحليب.

دقة مواصفات النكهة

سيستمتع الحكام إلى مواصفات النكهة والتوضيحات التي يقدمها المنافس ويقارنون تلك مع المشروبات المقدمة. يجب أن يكون هناك ارتباط بين حبوب البن المستخدمة في مشروب الحليب ومذاقها. تعتمد هذه النتيجة على مدى دقة مطابقة هذه المواصفات مع نكهة مشروب الحليب. يجب إعطاء مواصفات النكهة أو سيتم الحصول على درجة صفر في هذه الفئة.

استخدام وعاء وظيفي

يجب تقديم مشروبات الحليب في وعاء يمكن للقضاة أن يشربوا منه كما هو مطلوب دون أي ضرر وظيفي بقدرتهم على التسجيل بدقة؛ وهذا يشمل على سبيل المثال لا الحصر: كون الوعاء سائداً، وغير قادر على حمله وشربه بأمان. وبخلاف ذلك، سيتم إعطاء "لا" لـ "الوعاء الوظيفي المستخدم".

تقييم المشروبات المميزة - الجزء الثالث

تختلف تقييمات المشروبات المميزة بسبب تنوع الخيارات التي يقدمها المنافس. سيكمل القضاة الحسيون جميع خطوات التقييم قبل تسجيل الدرجات شرح جيد، مقدم، ومجهز، يجب على المتسابق شرح مشروبه المميز للقضاة من أجل تحقيق درجة عالية، يجب أن يتضمن الشرح نقاطاً واقعية مثل المكونات وطريقة التحضير والنكهات / أو الروائح التي سيختبرها الحكام. يجب أن يشمل الوصف القهوة المستخدمة والعلاقة بين القهوة والمكونات الأخرى.

سيستمتع الحكام الحسيون إلى شرح المكونات وطريقة التحضير واستخدام القهوة التي يقدمها المتسابق وتدوين الملاحظات عند تحديد هذه النتيجة. سينظر المحكمون في ما إذا كان هناك ارتباط قوي بين ما تم وصفه وتحضيره، وبين المذاق والروائح الفعلية لمشروب التوقيع أم لا. يجب على المتسابق أن يشرح للحكام الحسيين كيفية شرب المشروبات (الرائحة، التحريك، الرشفة، إلخ) سيستمتع المحكمون الحسيون إلى تعليمات الشرب ويتبعونها بأفضل ما في وسعهم إذا لم يتم تقديم أي معلومات أو تعليمات، فسيختار القضاة بشكل فردي كيفية تقييم مشروب التوقيع. في كل حالة، يجب أن يأخذ القضاة رشفتين على الأقل من مشروب التوقيع.

سيقوم الحكام بتقييم مشروب التوقيع بناءً على التفسيرات المقدمة من قبل المنافسين أو الملاحظات الأخرى خلال العرض التقديمي لمدة 15 دقيقة فقط لن يتم النظر في أي تفسير يقدمه المتسابق بعد الانتهاء من وقت العرض، (يتم إيقاف الساعة / أو ينادي المتسابق "الوقت") لن يتم النظر فيها من قبل الحكام.

عرض تقديمي جذاب

"العرض الجذاب" هو تقييم مظهر وجاذبية المشروبات المميزة، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الوعاء، المشروبات نفسها، الزينة، الملحقات، إلخ. إذا لم يكن المشروب المميز جذاباً، بما في ذلك الأطباق المقطعة أو الملبدة بالغيوم، أو عرض تقديمي غير منظم أو غير منظم، فسيتم تقديم "لا" في "عرض تقديمي جذاب".

وظائف

يتم تعريف "الوظيفة" من خلال كيفية عمل المشروبات المميزة والعناصر ذات الصلة أثناء تناول المشروب وتعليمات بارستا حول كيفية شربه. يجب ألا تعيق الأواني أو الزينة أو الملحقات أو التعليمات شرب المشروب. ستؤدي صعوبة الاستهلاك إلى "لا" في "الوظيفة".

الإبداع والتأثر (والتفاعل) مع القهوة

سيقوم الحكام بإبداع المنافسين بناءً على أصالة مفهومهم وأي طرق أو تقنيات أو مكونات جديدة مستخدمة في إعداد أو تقديم مشروب التوقيع. يجب أن تكمل المكونات وتعرض الإسبريسو بينما تخلق تجربة تذوق ممتعة. المشروبات المميزة مع مزيج مجاني من المكونات المبتكرة والتقنية ونكهة الإسبريسو السائدة ستكافأ بدرجة عالية.

ملاحظة: يُعرّف "التأثر" على أنه التفاعل أو التعاون بين مادتين أو أكثر لإنتاج تأثير مشترك أكبر من مجموع تأثيراتهما المنفصلة.

توازن الطعم

سيقوم الحكام بتقييم المشروبات المميزة بناءً على مدى توافق مكونات مذاق الإسبريسو (الطو، الحمضي، المر) معاً وتكملة المكونات الأخرى المستخدمة. يجب أن يكون طعم الإسبريسو سائداً ويسهل التعرف عليه من أجل الحصول على درجات عالية في هذه الفئة. يجب على الحكام اتباع تعليمات الشرب المقدمة من قبل المنافس.

دقة مواصفات النكهة

سيستمتع الحكام إلى أوصاف النكهة والتوضيحات التي يقدمها المنافسون ويقارنون تلك مع المشروبات المقدمة. يجب أن يكون هناك ارتباط بين حبوب البن المستخدمة في المشروبات المميزة ومذاقها. تعتمد هذه النتيجة على مدى دقة مطابقة هذه المواصفات مع نكهة المشروبات المميزة. يجب إعطاء مواصفات النكهة أو سيتم الحصول على درجة صفر في هذه الفئة.

تقييم البارستا - الجزء الرابع

العرض: الاحتراف

يتم تقييم الاحتراف من خلال الصفات المرصودة ذات الصلة بمهنة بارستا بما في ذلك التقنية والتحضير والفهم الأوسع للقهوة بما يتجاوز إعداد المشروبات اللاتية عشر المقدمة. تشمل المعرفة الواسعة بالقهوة عملية زراعة البن، والتحميص والتحضير من البذور إلى الكوب بالإضافة إلى الفهم الضمني للاستخدام الصحيح للمعدات، ومهارات خدمة العملاء الجيدة (مثل اللباقة، والدقة، والانتباه، والتواصل البصري، وما إلى ذلك) والقدرة على إدارة سير العمل والوقت. سيبحث القضاة عن علاقة قوية بين ما يتم شرحه وما يتم تسليمه.

يجب أن يثبت المتسابق أنه محترف قهوة، يتحكم في العرض التقديمي والقهوة. الاهتمام بالتفاصيل / جميع الملحقات المتاحة

يجب أن تكون جميع الملحقات متاحة بسهولة وأن تكون منطقة العمل منظمة جيدًا وبشكل هادف. يجب ألا يحتاج المتسابقون إلى تغيير موضع المعدات والملحقات دون داع أثناء أدائهم. يجب أن يكون لكل شيء مكانه والغرض منه. يجب أن يبحث الحكام عن المنافس الذي يمتلك أكوًا احتياطية وملحقاتها في حالة حدوث أخطاء أو تسرب. توضح إعادة تعبئة أكواب الماء الخاصة بالحكام أيضًا الاهتمام بالتفاصيل. يجب تقديم الإسبريسو مع ملعقة ومنديل وماء غير منكه.

الملابس المناسبة

كحد أدنى ، يجب أن يبدو المتسابق نظيفًا وأن يرتدي ملابس نظيفة وأن يرتدي مئزرًا نظيفًا إذا كان موافقًا، سيحدد القاضي "نعم". سيؤدي عدم وجود ساحة أو وجود ملابس غير مناسبة (مثل الصنادل أو الملابس الممزقة أو الملطخة بشكل مفرط) إلى "لا" في "الملابس المناسبة".

تقييم البارستا - الجزء الرابع

العرض: الاحتراف

يتم تقييم الاحتراف من خلال الصفات المرصودة ذات الصلة بمهنة بارستا بما في ذلك التقنية والتحضير والفهم الأوسع للقهوة بما يتجاوز إعداد المشروبات الاثني عشر المقدمة. تشمل المعرفة الواسعة بالقهوة عملية زراعة البن ، والتحميص والتحضير من البذور إلى الكوب بالإضافة إلى الفهم الضمني للاستخدام الصحيح للمعدات ، ومهارات خدمة العملاء الجيدة (مثل اللباقة ، والدقة ، والانتباه ، والتواصل البصري ، وما إلى ذلك) والقدرة على إدارة سير العمل والوقت. سيبحث اللاحكام عن علاقة قوية بين ما يتم شرحه وما يتم تسليمه.

يجب أن يثبت المتسابق أنه محترف قهوة يتحكم في العرض التقديمي والقهوة. الاهتمام بالتفاصيل / جميع الملحقات المتاحة

يجب أن تكون جميع الملحقات متاحة بسهولة وأن تكون منطقة العمل منظمة جيدًا وبشكل هادف. يجب ألا يحتاج المتسابقون إلى تغيير موضع المعدات والملحقات دون داع أثناء أدائهم. يجب أن يكون لكل شيء مكانه والغرض منه. يجب أن يبحث الحكام عن المنافس الذي يمتلك أكوًا احتياطية وملحقاتها في حال حدوث أخطاء أو انسكاب. توضح إعادة تعبئة أكواب الماء الخاصة بالحكام أيضًا الاهتمام بالتفاصيل. يجب تقديم الإسبريسو مع ملعقة ومنديل وماء غير منكه.

الملابس المناسبة

يجب أن يبدو المتسابق نظيفًا وأن يرتدي ملابس نظيفة وأن يرتدي مئزرًا نظيفًا. إذا كان موافقًا ، سيحدد الحكم "نعم". سيؤدي عدم وجود ساحة أو وجود ملابس غير مناسبة (مثل الصنادل أو الملابس الممزقة أو الملطخة بشكل مفرط) إلى "لا" في "الملابس المناسبة".

إجمالي انطباع القضاة - الجزء الخامس

يشير إجمالي عدد مرات الظهور لأعضاء لجنة التحكيم إلى منطقتين أساسيتين:

1. درجة "الانطباع الكلي" هي الانطباع المركب العام لدرجات التذوق (أي هل أدى الجمع بين الدورات الثلاث للمشروبات إلى خلق تجربة كانت أقوى في التسليم مما لو تم تقديم دورة واحدة فقط بمفردها؟).

2. يجب أن يأخذ الحكام في الاعتبار ويضعون نقاطًا تجاه الشغف والإلهام اللذين أظهرهما صانع القهوة أثناء نمطهم. يجب أن يأخذوا في الاعتبار (السماح بالاختلافات الثقافية والشخصية) مثل التواصل الطبيعي والواضح والموجز، وإظهار الحماس والتفاني تجاه القهوة المتخصصة، والقدرة على العمل كنموذج يحتذى به لمهنة / صناعة بارستا (أي إذا كان في بيئة المقهى / المطعم، هل كان هذا البارستا قد ألهمني بشأن القهوة المتخصصة؟) إذا شعر الحكام أن هذا قد تحقق، فيجب عليهم منح درجات عالية.

التهدف

حفظ النتائج الرسمية

مسؤولو النتائج الرسميون مسؤولون عن إضافة جميع الدرجات والحفاظ على سرية جميع النتائج.

إجمالي نقاط المنافس

في الجولة الأولى، سيتم تسجيل مجموع نقاط المتسابق عن طريق إضافة مجموع ورقة النتائج الفنية وجميع أوراق النتائج الحسية الأربعة، ثم خصم أي عقوبة زمنية. يرجى ملاحظة أن ورقة درجات رئيس لجنة التحكيم لا تحتسب ضمن مجموع نقاط المتسابق في الجولة الأولى. في الجولات النهائية، سيتم تسجيل مجموع نقاط المتسابق عن طريق إضافة مجموع 4 أوراق تسجيل حسية، ونتائج إدارة المحطة ومنطقة العمل النظيفة في النهاية من ورقة درجات رئيس لجنة التحكيم، ثم خصم أي عقوبة نتيجة التعادل

إذا كان هناك تعادل بين 2 أو أكثر من المتنافسين، فإن حراس النتيجة الرسميين سيجمعون جميع درجات المنافس الحسي (الجزء الأول من جميع أوراق التسجيل الحسية الأربعة). المنافس الذي حصل على أعلى نقاط إسبريسو حسية سيفوز بالتعادل ويحتل مكانًا فوق أي منافس آخر بنفس مجموع نقاط المنافسة.

إذا كان لدى المنافسين نفس درجة التعادل في الإسبريسو الحسية، فسيتم منح الرتبة الأعلى للمنافس الذي حصل على أعلى مجموع نقاط مشروبات الحليب الحسية (الجزء الثاني من جميع أوراق التسجيل الحسية الأربعة).

استخلاص المعلومات

بعد المنافسة، ستتاح للمتسابقين فرصة لمراجعة أوراق تسجيلهم مع الحكام سيناقش الحكام التفاصيل خلال اجتماع المنافسة.



شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

راعي مسابقة الباريسا



الشريك الداعم



المنظمون



www.semarm.com.sa

www.saudioreca.com

+966 920 003 361 | info@saudioreca.com

saudioreca | saudi.oreca

تنظيم الشركة السعودية لتنظيم المعارض والتسويق (سيمارك) معرض هوربكا السعودية* ضمن إتفاقية ترخيص موقعة مع شركة خدمات الضيافة "هوسبيتالي سيرفيس" الشركة الملتزمة لمعرض هوربكا الدولي