



SVJETSKO PRVENSTVO BARISTA 2009.
SLUŽBENA PRAVILA I PROPISI

VERZIJA: 10.08. 2008.

Sastavio i odobrio: WBC

Revidirano: 8. listopad, 2008

SADRŽAJ

SVJETSKO PRVENSTVO BARISTA 2009.....	1
1.0 UVJETI SUDJELOVANJA.....	4
1.1 SUDIONICI	4
1.2 PRIJAVA.....	4
1.3 PITANJA NATJECATELJA.....	5
1.4 UVJETI	5
2.0 NATJECANJE	5
2.2 DEFINICIJA NAPITKA.....	5
3.0 POSTUPAK NATJECANJA.....	6
3.2 PREGLED NATJECATELJSKOG PROSTORA	7
4.0 APARATI, DODACI & SIROVINE.....	7
4.1 APARAT ZA ESPRESSO	7
4.2 MLINAC.....	8
4.3 DODATNA ELEKTRIČNA OPREMA.....	8
4.4 DOSTUPNA OPREMA & POMAGALA	8
4.5 PREPORUČENA OPREMA & POMAGALA	8
5.0 NATJECATELJSKE UPUTE PRIJE VREMENA PRIPREME	9
5.1 ORIJENTACIJSKI SASTANAK ZA NATJECATELJE.....	9
5.2 SOBA ZA VJEŽBANJE	9
5.3 GLAZBA NATJECATELJA	9
5.4 ISPUNJENJE VREMENSKIH UVJETA.....	9
5.5 POSTAVLJANJE MJESTA	10
5.6 PRISUSTVO NAVIJAČA/POMAGAČNA NA POZORNICI NIJE DOZVOLJENO.....	10
5.7 KOLICA NA POZORNICI.....	10
6.0 VRIJEME PRIPREME.....	10
6.1 POČETAK VREMENA PRIPREME	10
6.2 KOLICA ZA POSLUŽIVANJE.....	11
6.3 PREZENTACIJSKI STOL ZA SUCE	11
6.4 POKUŠAJI VJEŽBANJA.....	11
6.5 PRETHODNO ZAGRIJANE ŠALICE.....	11
6.6 ZAVRŠETAK VREMENA PRIPREME.....	11
7.0 VRIJEME NATJECANJA.....	11
7.1 PREDSTAVLJANJE GLAVNOG VODITELJA CEREMONIJE	11
7.2 POČETAK VREMENA NATJECANJA	11
7.3 PREDSTAVLJANJE NATJECATELJA.....	12
7.4 POSLUŽIVANJE OBVEZNIH NAPITAKA.....	12
7.5 ASISTENTI ČISTE POSLUŽENE NAPITKE.....	12
7.6 PERIMETRI MJESTA.....	12
7.7 ZAVRŠETAK VREMENA NATJECANJA.....	12
7.8 KOMUNIKACIJA NAKON VREMENA NATJECANJA	12
7.9 KAZNENI BODOVI ZA PREKORAČENJE VREMENA	13
7.10 TRENERSKE UPUTE.....	13
8.0 TEHNIČKA PITANJA.....	13
8.2 OMETANJA.....	13
8.3 ZABORAVLJENI DODACI.....	13
9.0 VRIJEME POSPREMANJA.....	14
10.0 NAKON NATJECANJA.....	14
10.1 ČUVANJE REZULTATA	14
10.2 BRIFING.....	14
11.0 PRIGOVORI I ŽALBE NATJECATELJA.....	14
11.1 PITANJAVEZANA UZ NATJECATELJE	14
11.2 PITANJA VEZANAUZ SUCE/SUĐENJE NAKON PREGLEDAU VEZI S PREGLEDOM OBRAZACA ZA REZULTATE.....	15
12.0 WBC-ovi CERTIFICIRANI SUCI	15
12.2 KAKO POSTATI WBC-ov CERTIFICIRANI SUDAC	16
12.3 PRIPREMA SUDACA.....	16
12.4 CILJEVI I ZADACI SUDACA.....	16
12.5 ŠTO TRAŽE SUCI U PRVAKU BARISTA.....	16
12.6 OSNOVNI ZADACI WBC-ovih CERTIFICIRANIH SUDACA.....	16
12.7 ŠTO MORAJU OČEKIVATI OD NATJECATELJA.....	16
13.0 ULOGA SUDACA.....	16
13.1 GLAVNI SUDAC.....	16

13.2	TEHNIČKI SUDAC	17
13.3	suci za okus	17
14.0	KRITERIJI SUĐENJA.....	17
14.1	NATJECATELJSKI PROSOTR	17
14.2	OCJENJIVANJE OKUSA.....	17
14.3	PREDSTAVLJANJE NAPITKA	17
14.4	TEHNIČKE VJEŠTINE	17
14.5	UKUPNI DOJAM SUDACA	18
15.0	SUDAČKA PRAVILA.....	18
15.1	SUDAČKO ŠTO DA, A ŠTO NE PRIJE SUĐENJA	18
15.2	SUDAČKO PONAŠANJE TIJEKOM NATJECANJA.....	18
15.3	PRILIKOM OCJENJIVANJA OKUSA.....	18
15.4	SUDAČKO VRIJEME KALIBRIRANJA.....	18
15.5	KOMUNIKACIJA S JAVNOŠĆU ILI MEDIJIMA	19
16.0	POSTUPAK TEHNIČKOG OCJENJIVANJA.....	19
16.1	BODOVI U OCJENJIVANJU	19
16.2	OBRAZAC ZA BODOVANJE TEHNIČKE IZVEDBE.....	19
16.3	TEHNIČKE VJEŠTINE U SPRAVLJANJU ESPRESSA – 2. DIO	20
16.4	TEHNIČKE VJEŠTINE U SPRAVLJANJU CAPPUCCINA – PIJENA MLJEKA – 3. DIO	21
16.5	TEHNIČKE VJEŠTINE U SPRAVLJANJU NAPITKA PO VLASTITOJ RECEPTURI – 4. DIO	22
16.6	TEHNIČKI DIO – 5. DIO	22
16.7	OCJENA MJESTA NA KRAJU – 6. DIO.....	23
17.0	POSTUPAK OCJENJIVANJA OKUSA.....	23
17.1	BODOVI U OCJENJIVANJU	23
17.2	OCJENJIVANJE SPRESSA – 1. DIO	23
17.3	OCJENJIVANJE CAPPUCCINA – 3. DIO	25
17.4	OCJENJIVANJE NAPITKA PO VLASTITOJ RECEPTURI – 3. DIO	26
17.5	OCJENJIVANJE BARISTA – 4. DIO	27
17.6	UKUPNI DOJAM SUDACA – 5. DIO	28
18.0	PREGLED OBRASCA ZA BODOVANJE.....	28
19.0	NEPOŠTENI PONAŠANJE WBC-ovog SLUŽBENIKA.....	28
19.2	ŽALBA	29
19.3	ŽALBE PREGLEDANE OD STRANE 0 WBC-ovog UPRAVNOG ODBORA	29

1.0 UVJETI SUDJELOVANJA

1.1 SUDIONICI

1.1.1 Nacionalne kvalifikacije

Svjetsko prvenstvo barista (WBC) otvoreno je za kvalificirane nacionalne prvake nacionalnih prvenstava odobrenih od strane WBC-a, koje organizira relevantni ovlaštenu WBC-ov nacionalni zastupnik.

WBC je otvoren za po jednog natjecatelja (1) iz svake zemlje, u kojoj postoji odobreni WBC-ov nacionalni zastupnik. (Ako želite saznati više o tome kako postati WBC-ov ovlaštenu zastupnik, molimo pročitajte Organizacijsku strukturu & upravljanje WBC Ltd.-a).

1.1.2 Državljanstvo

Natjecatelji moraju imati ispravnu putovnicu zemlje koju predstavljaju ili 24-mjesečno službeno zaposlenje ili službeni edukacijski program kojeg pohađaju u zemlji koju predstavljaju.

1.1.3 Višestruko državljanstvo

U slučaju višestrukog državljanstva, natjecatelj mora izabrati jednu zemlju te se kvalificirati putem relevantnog ovlaštenog nacionalnog prvenstva.

1.1.4 Nemogućnost sudjelovanja

Ukoliko nacionalni prvak nije u mogućnosti sudjelovati na WBC-u iz bilo kojeg razloga, natjecatelji iz nacionalnog prvenstva mogu zamijeniti prvaka. Ovlaštenu nacionalni zastupnik WBC-a mora poslati pismeni zahtjev na wbc@worldbaristachampionship.org.

1.1.5 Troškovi

Ovlaštenu nacionalni zastupnici su obvezni platiti let i hotelski smještaj na WBC-u u svrhu zastupanja njihove zemlje tijekom trajanja natjecanja. Povrh toga, natjecatelji moraju pokriti vlastite troškove vezane uz natjecanje, uključujući, ali bez ograničenja na: dodatni put i smještaj, pomagala i sastojke potrebne za natjecanje, prijevoz i dodatno osoblje. WBC nije odgovoran za niti jedan natjecateljev trošak. Ukoliko natjecatelj nije u mogućnosti pokriti spomenute troškove, on je dužan pronaći sponzore ili treću stranu koja će pokriti takve troškove. Ukoliko natjecatelj ovlaštenu nacionalni zastupnik ne pokriva troškove puta kao i hotelske troškove, molimo obavijestite regionalnog koordinatora WBC-a za relevantnu regiju putem e-maila čim je to moguće. Imena i e-mail adrese regionalnih koordinatora mogu se naći na WBC-ovom website-u.

1.2 PRIJAVA

1.2.1 Obrazac za registraciju natjecatelja

Natjecatelji moraju ispuniti WBC-ov obrazac za registraciju natjecatelja on-line na www.worldbaristachampionship.com te poslati na e-mail wbc@worldbaristachampionship.org skeniranu kopiju ispravne putovnice ili službenog dokumenta 24-mjesečnog zaposlenja ili edukacijskog programa u zemlji koju predstavljaju WBC-ovom event manageru. Svi odobreni nacionalni prvaci dobiti će pismo potvrde koje će im biti poslano putem e-maila u roku dva tjedna od primitka on-line obrasca za registraciju te ispravne putovnice ili službene dokumentacije.

1.2.2 Posljednji dan prijave

Natjecatelji moraju predati on-line Obrazac za registraciju natjecatelja i ispravnu putovnicu ili službenu dokumentaciju šest tjedana prije WBC-a.

1.2.3 Nemogućnost prijave

Ako WBC-ov nacionalni zastupnik nije u mogućnosti održati svoje nacionalno prvenstvo šest tjedana prije WBC-a, ovlaštenu nacionalni zastupnik mora poslati, putem e-maila, svom regionalnom koordinatoru zahtjev za produženje roka za predaju dokumentacije o tituli prvaka. Razmatranje zakašnjelih prijava prihvaća se sve dok ovlaštenu nacionalni zastupnik ne preda potrebnu dokumentaciju regionalnom koordinatoru.

1.3 PITANJA NATJECATELJA

Svi natjecatelji moraju pažljivo pročitati i razumijeti WBC-ova pravila i propise te obrasce za bodovanje. Neće biti iznimaka među natjecateljima koji izjave da ne razumiju WBC-ova pravila i propise ili obrasce za bodovanje. Svi WBC-ovi dokumenti mogu se downloadati s WBC-ovog website-a. Pitanja se mogu uputiti na wbc@worldbaristachampionship.org. Natjecateljima se savjetuje postavljati pitanja prije dolaska na WBC.

Natjecatelji će također imati priliku postavljati pitanja tijekom službenog sastanka za natjecatelje, koji se održava prije početka natjecanja.

1.4 UVJETI

Nakon predaje WBC-og Obrasca za registraciju natjecatelja, natjecatelji potvrđuju da razumiju sljedeće uvjete. Molimo, imajte na umu da ovi uvjeti uključuju individualnu odgovornost i zahtjeve prilikom predstavljanja, a koji su obvezni za pobjednika WBC-a.

- A. Pobjednik Svjetskog prvenstva barista (WBC) je predstavnik World Barista Championship, Ltd.-a, Američkog udruženja za specijalitete od kave (SCAA) i Europskog udruženja za specijalitete od kave (SCAE).
- B. Nakon ulaska u WBC te u zamjenu za mogućnost pobjede, svaki natjecatelj na WBC-u se obvezuje da će:
 - i. Dozvoliti WBC, SCAA i SCAE-u uporabu natjecateljevog imena i imidža u svakom obliku bez potraživanja u svrhu promocije WBC, SCAA ili SCAE-a.
 - ii. Bez ograničenja općenitosti odredbe/-i, oblici na koje se odnosi odredba/-e mogu uključivati: fotografske, video, tiskane, internetske ili druge elektronske medije.
 - iii. Aktivno djelovati na održanju dobre reputacije WBC, SCAA i SCAE-a pri ispunjenju ovih uvjeta.
- C. Svaki natjecatelj mora pročitati i pridržavati se Kodeksa natjecateljskog ponašanja koji se nalazi na WBC-ovom website-u.
- D. Pobjednik WBC-a mora pročitati i poštivati Kodeks ponašanja prvaka koji se nalazi na WBC-ovom website-u.

2.0 NATJECANJE

- A. Natjecatelje će ocjenjivati četiri (4) suca za okus, dva (2) tehnička suca i jedan (1) glavni sudac.
- B. Svaki natjecatelj će poslužiti svakog od četiriju sudaca za okus s jednim espressom, jednim cappuccinom i napitkom spravljenim po vlastitoj recepturi po svom izboru (na bazi espressa i bez alkohola), što znači s ukupno dvanaest napitaka tijekom petnaest minuta.
- C. O redoslijedu kojim se napici poslužuju odlučuje natjecatelj; međutim, svaka kategorija napitaka mora se posluživati jedna za drugom.
- D. Svaka kategorija napitaka može se poslužiti po natjecateljevoj odluci (tj. jedan napitak, dva istovremeno ili sva četiri istovremeno). Suci za okus početi će s ocjenjivanjem napitaka čim svaki od njih bude poslužen. (Molimo, obratite pažnju: ako natjecatelj posluži piće izvan redoslijeda kategorije, biti će diskvalificiran.)
- E. Četiri napitka svake kategorije moraju biti identična po sadržaju.
- F. Sva četiri napitka unutar svake kategorije napitaka moraju biti pripremljeni od iste kave.
- G. Natjecatelji mogu pripremiti svaku kategoriju napitaka (tj. espressa, cappuccina i napitke po vlastitoj recepturi) od različite kave.
- H. Izgled *latte art* može imati bilo koji oblik po natjecateljevom odabiru. *Latte art* ne mora biti identičan kod svih četiriju napitaka u istom setu.
- I. Natjecatelji mogu napraviti koliko god napitaka žele tijekom natjecanja. Ocijenjeni će biti samo napici posluženi sucima.

2.2 DEFINICIJA NAPITKA

2.2.1 Espresso

- A. Espresso je napitak zapremnine jedne unce (25 do 35ml uključujući pjenicu).
- B. Espresso se priprema od različitih omjera grama kave (zavisno od kave i mljevenja).

- C. Espresso se spravlja na temperaturi između 195-205 stupnjeva po Fahrenheitovoj ljestvici, 90,5-96 stupnjeva Celsiusa.
- D. Atmosferski tlak aparata za espresso prilikom spravljanja biti će podešen između 8,5 do 9,5 bara.
- E. Preporučeno vrijeme curenja je između 20 do 30 sekundi; međutim, nije obvezno.
- F. Vrijeme curenja mora bit unutar odstupanja od 3,0 sekunde kod svakog pokušaja za svaku kategoriju napitaka.
- G. Espresso mora biti poslužen u šalici apremnine dvije do tri unce (60 do 90ml) s ručkom.
- H. Espresso moraju biti posluženi sucima sa žličicom, ubrusom i vodom.

2.2.2 Cappuccino

- A. Cappuccino je napitak od kave i mlijeka koji mora činiti skladnu ravnotežu bogatog, slatkog mlijeka i espressa.
- B. Cappuccino se priprema s jednim (1) pokušajem espressa, teksturiranim mlijekom te otprilike 1 centimetrom dubine pjene (ocjenjivano vertikalno).
- C. Tradicionalni ccappuccino je napitak zapremenine pet do šest unca (150 do 180ml).
- D. Cappuccina se mogu polsužiti *latte art* ili u tradicionalnom stilu.
- E. Cappuccina se moraju polsužiti u šalici zapremnine pet do šest unca (150 do 180ml) s ručkom.
- F. Nisu dozvoljeni dodatni površinski ukrasi, šećer, začini ili aromati u prahu.
- G. Cappuccina se moraju poslužiti sucima sa žličicom, ubrusom i vodom.

2.2.3 Napitak spravljen po vlastitoj recepturi

- A. Napitak spravljen po vlastitoj recepturi je napitak koji se bazira na espresso po natjecateljevu slobodnom odabiru.
- B. Mora biti napitak; suci ga moraju moći popiti.
- C. Svaki od četiriju napitaka mora sadržavati minimalno jedan espresso.
- D. Espresso se mora spraviti tijekom natjecateljevog vremena izvedbe.
- E. Dominantan mora biti okus espressa.
- F. Napitak spravljen po vlastitoj recepturi može biti na bilo kojoj temperaturi.
- G. U napitku po vlastitoj recepturi koriste se svi sastojci s iznimkom alkohola, alkoholnih ekstrakta ili nusproizvoda ili nezakonitih tvari.
- H. Poželjno je da se komponente napitka koji se spravlja po vlastitoj recepturi prave tijekom natjecanja, tj. sastojci napitka po vlastitoj recepturi slažu se na licu mjesta tijekom vremena natjecanja.
- I. Svi sastojci se na zahtjev moraju pokazati. Natjecatelji moraju donijeti originalne boce i/ili pakiranja svih sastojaka koji se primjenjuju u napitku spravljenom po vlastitoj recepturi.
- J. U držače filtera nije dozvoljeno stavljanje drugih sastojaka ili tvari osim kave.

2.2.3.2 Kazneni bodovi

- i. Ako se otkriju alkohol i/ili nezakonite tvari kao sastojak napitka po vlastitoj recepturi, napitak spravljen po vlastitoj recepturi dobiti će nula bodova u svim točkama na obrascima za okus u kategoriji napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.
- ii. Ukoliko se u držače filtera stave drugi sastojci ili tvari osim mljevene kave, natjecateljev napitak po vlastitoj recepturi dobiti će nula bodova u svim točkama na obrascima za bodovanje okusa i tehničke izvedbe u kategoriji napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.
- iii. Ako svaki napitak spravljen po vlastitoj recepturi ne sadrži minimalno jedan espresso, napitak po vlastitoj recepturi će dobiti nula bodova za ravnotežu okusa na obrascima za bodovanje okusa u kategoriji napitak spravljen po vlastitoj recepturi.

3.0 POSTUPAK NATJECANJA

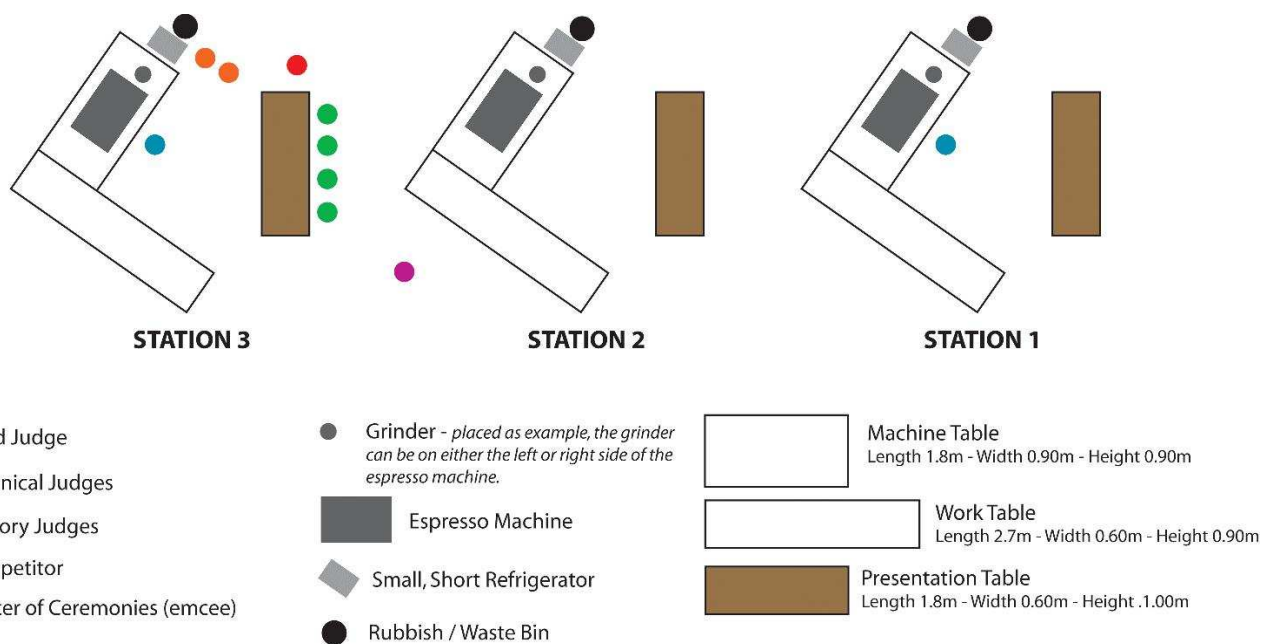
- A. Natjecateljski prostor sastoji se od pozornice s trima natjecateljskim mjestima, numeriranim 1, 2, i 3.
- B. Svakom natjecatelju odrediti će se startno vrijeme i broj mjesta.
- C. Svaki natjecatelj dobiti će 45 minuta na dodijeljenom mjestu, koje su predviđene za sljedeće segmente:
 - i. 15 minuta Vrijeme pripreme
 - ii. 15 minuta Vrijeme natjecanja/izvedbe
 - iii. 15 minuta Vrijeme pospremanja
- D. Natjecateljski tijek ide sukladno procesu predstavljenom na sljedećem prikazu.

Mjesto br. 1	Mjesto br. 2	Mjesto br. 3
1. barist	2. barist	3. barist
15 min Priprema	15 min Priprema	15 min Priprema
15 min Natjecanje	15 min Natjecanje	15 min Natjecanje
15 min Pospremanje	15 min Pospremanje	15 min Pospremanje
4. barist	5. barist	6. barist
15 min Priprema	15 min Priprema	15 min Priprema
15 min Natjecanje	15 min Natjecanje	15 min Natjecanje
15 min Pospremanje	15 min Pospremanje	15 min Pospremanje

E. Natjecanje se sastoji od dva kruga: prvi krug i završni krug (6 natjecatelja). Svi natjecatelji natječu se u prvom krugu. Na kraju prvog kruga, natjecatelji s prvih šest rezultata idu u finale. Bodovi iz jednog kruga ne mogu se prenositi u sljedeći.

F. Nakon završnice održava se svečanost dodjele nagrada na kojoj finalisti dobivaju nagrade od šestog do prvog mjesta.

3.2 PREGLED NATJECATELJSKOG PROSTORA



Prikaz:	3. MJESTO	2. MJESTO	1. MJESTO
Glavni sudac			
Tehnički suci		Mlinac – smješten kao u primjeru,	Stol za aparat
Suci za okus		mlinac može biti ili na lijevoj ili desnoj	(duljina 1,8m-širina 0,90m-visina...)
Natjecatelj		strani aparata za espresso.	Radni stol
Voditelj svečanosti		Aparat za aspresso	Stol za prezentaciju
		Malen, kratak hladnjak	

Korpa za otpatke

4.0 APARAT, DODACI I SIROVINE

4.1 APARAT ZA ESPRESSO

Natejcatelji moraju koristiti aparat za espresso za WBC-a od strane službenog WBC-ovog sponzora za aparate. Aparat za espresso za WBC-a ima fiksnu tehničku konfiguraciju te se ne može mijenjati od strane

natjecatelja. Aparat za espresso kalibrira se prema sljedećim specifikacijama: temperature se podešava između 195-205 stupnjeva F (90,5-96 stupnjeva C), a istisni tlak 8,5 i 9,5 bara.

4.1.1 Bez tekućine ili sastojaka na aparatu

Nije dozvoljeno stavljanje ili sipanje tekućine ili sastojaka niti jedne vrste na vrh aparata za espresso (tj. bez vode u šalicama, bez sipanja ili miješanja tekućina ili sastojaka, bez zagrijavanja sastojaka). Ako natjecatelj stavi ili sipa tekućinu ili sastojke na vrh aparata, dobiti će nula (0) bodova u kategoriji Snalaženja u radnom prostoru na obrascima za bodovanje i okusa i tehničke izvedbe.

4.1.2 Diskvalifikacija

Natjecatelji ne smiju mijenjati, podešavati ili zamjenjivati niti jedan element, postavku ili komponentu aparata za espresso. Svaka promjena ili podešavanje može biti razlog za diskvalifikaciju (tj. držači filtera, umetne košarice, temperatura, tlak, vrhovi parnih mlaznica, itd.). Svaka šteta na natjecateljskoj opremi nastala zbog neispravne uporabe ili namjere je povod za diskvalifikaciju.

4.2 MLINAC

Natjecatelji mogu koristiti službeni WBC-ovog mlinac, donijeti vlastiti/-e, ili koristiti oboje, dostupni mlinac i svoj vlastiti.

Natjecatelji ne smiju koristiti više od dva mlince tijekom izvedbe.

4.3 DODATNA ELEKTRIČNA OPREMA

Natjecatelji mogu donijeti do dva komada dodatne električne opreme za korištenje tijekom izvedbe.

Natjecatelji moraju obavijestiti WBC-ovog event managera prije dolaska na WBC o svakoj dodatnoj električnoj opremi koju donose (tj. vrući tanjur, ručni mikser, itd.)

4.4 DOSTUPNA OPREMA & POMAGALA

Svako natjecateljsko mjesto biti će opremljeno sljedećim:

- stol za aparat (za espresso, mlinac i mikser) D: 1,80m Š: 0,90m V: 0,90m
- radni stol (u obliku slova "L" koji se proteže s lijeve strane natjecateljskog stola, a koristi se za poslužavnike, čaše i dodatna pomagala) D: 2,70m Š: 0,60m V: 0,90m
- stol za prezentaciju (sudački stol) D: 1,80m Š: 0,60m V: 1,00m
- mini-hladnjak
- aparat za espresso
- mlinac
- mikser
- kutija za odlaganje taloga
- mini-ledomat
- žlica za led
- punomasno mlijeko
- kanta za otpatke
- kolica za posluživanje (za primjenu tijekom vremena pripreme i pospremanja)

4.5 PREPORUČENA OPREMA & POMAGALA

Od natjecatelja se zahtijeva donošenje svega potrebnog za svoju prezentaciju (mlijeko i led su osigurani). Natjecatelji su odgovorni za nadoknadu svih lomova tijekom putovanja i/ili natjecanja.

Natjecatelji su odgovorni i zaduženi za vlastitu opremu i dodatke tijekom natjecanja.

WBC, dobrovoljci i osoblje eventa nisu odgovorni za sigurnost artikala ostavljenih u sobi za pripremu ili natjecateljskom prostoru.

Natjecatelji moraju donijeti sljedeće:

- kava (za vježbanje i natjecanje)
- mlinac/-ci (opcionarno)

- mikser (opcionalno)
- dodatna električna oprema (maksimalno dva elementa)
- potiskivač
- mjerice
- vrčevi za grijanje mlijeka
- mlijeko (optionalno)
- šalice & tanjurići (za svih 12 napitaka, uključujući rezervne)
- žličice
- specifično potrebno posuđe
- sva oprema/ dodaci potrebni za napitak koji se spravlja po vlastitoj recepturi
- ubrusi
- čaše za vodu (za četiri suca za okus)
- voda (za četiri suca za okus)
- ručnici za šank /čisti stolnjaci (za vježbanje i natjecanje)
- oprema za pospremanje (četka za radnu pohu, četka za mlinac, itd)
- poslužavnik (za posluživanje napitaka sucima)
- svi dodaci (za prezentacijski stol za suce)
- kolica za posluživanje (opcionalno)

5.0 UPUTE ZA NATJECATELJE PRIJE VREMENA PRIPREME

5.1 ORIJENTACIJSKI SASTANAK ZA NATJECATELJE

Prije početka WBC-a, održati će se orijentacijski sastanak za natjecatelje. Ovaj sastanak je obavezan za sve natjecatelje. Tijekom ovog sastanka, WBC-ov event manager objavit će i objasniti tijek natjecanja, izložiti raspored natjecanja, predstaviti pozornicu te prostor na pozornici. Ovo je prilika za natjecatelje da postave pitanja i/ili iznesu dileme WBC-ovom event manageru.

5.2 SOBA ZA PRIPREMU

Postoji prostor označen kao natjecateljska soba za pripremu/vježbanje. Ovaj prostor rezerviran je za natjecatelje, dobrovoljce i WBC-ove službenike. WBC-ovi suci, tisak/mediji, natjecateljevi članovi obitelji i navijači ne smiju biti prisutni u ovom prostoru bez odobrenja WBC-ovog event managera. Natjecatelji mogu spremati svoju opremu, dodatke, sastojke itd. u ovoj prostoriji. Biti će dostupni hladnjaci i zamrzivači za sve sastojke koji moraju stajati na hladnom ili biti zamrznuti. Ova prostorija također uključuje mjesto za pranje suđa za natjecatelje kako bi koristili oprane čaše i ostalo posuđe. Natjecatelji su odgovorni za pranje vlastitog suđa i čaša te čuvanje ovih predmeta. Natjecatelji i osoblje eventa nisu odgovorni za lomove ili gubitak suđa ili natjecateljevih predmeta.

5.2.1 Vrijeme pripreme

Soba za pripremu ima aparate s tri grupe i mlince identične natjecateljskoj opremi na pozornici. Svaki natjecatelj prema rasporedu ima jedan sat za vježbanje. Vrijeme pripreme određuje se na temelju vremena natjecanja (tj, natjecatelji koji su prvi prema rasporedu, imati će najranije termine za vježbanje). Natjecatelji će putem e-maila biti obaviješteni o rasporedu vremena za pripremu prije dolaska na WBC.

5.3 GLAZBA PRILIKOM NATJECANJA

Natjecatelji mogu donijeti glazbu po izboru na CD-u za izvedbu prilikom natjecanja. Glazba ne smije sadržavati nepristojne sadržaje. Natjecatelji moraju označiti omot CD-a svojim imenom. Natjecatelji su odgovorni da se CD preda WBC-ovom event manageru ili osoblju zaduženom za audio-vizualne elemente prije početka natjecanja. Također je odgovornost natjecatelja da im CD bude vraćen od strane WBC-ovog event managera ili osoblja za audio-vizualne elemente nakon natjecanja. CD-i koje se ne vrate biti će odloženi nakon natjecanja .

5.4 ISPUNJENJE VREMENSKIH UVJETA

Natjecatelji moraju biti u sobi za pripremu 30 minuta prije njihova rasporeda za vježbanje.

Svaki natjecatelj koji nije na mjestu na početku njegovih 15 minuta za pripremu može biti diskvalificiran/-a.

5.5 POSTAVLJANJE MJESTA

Glavni asistent odgovoran je da svako natjecateljsko mjesto bude postavljeno sukladno natjecateljevim zahtjevima prije vremena pripreme (tj. glavni asistent mora biti siguran da je natjecatelj mlinac, mikser i/ili druga električna oprema smješten desno ili lijevo od aparata za espresso prema natjecateljevu zahtjevu).

5.5.1 Postavljanje mlinca i dodatne električne opreme

Ako je natjecatelj donio svoj mlinac i/ili dodatnu električnu opremu, natjecatelj treba obavijestiti WBC-ovog event managera prije početka natjecanja. Glavni asistent će kontaktirati natjecatelja prije početka njegova vremena pripreme. Ako natjecatelj želi pomoći glavnom asistentu u donošenju njegova mlinca i/ili dodatne električne opreme do mjesta natjecanja, to je dozvoljeno; međutim, kada je predmet postavljen i uključen, natjecatelju neće biti dozvoljeno dirati predmet(e) te mora trenutno napustiti pozornicu. Molimo, obratite pažnju: Ne smije se staviti niti zrno kave u lijevak do početka vremena pripreme natjecatelja.

5.6 NAVIJAČI /POMAGAČI NISU DOZVOLJENI NA POZORNICI

Niti jedna osoba osim natjecatelja, njegova prevoditelja i WBC-ovih dobrovoljaca i službenika ne smije biti na pozornici tijekom natjecateljeve pripreme, izvedbe i tijekom pospremanja.

5.7 KOLICA NA POZORNICI

Kolica za posluživanje biti će na raspolaganju natjecateljima za prijevoz artikala u i iz natjecateljskog prostora .

Prije natjecateljeve pripreme natjecatelj će napuniti kolica za posluživanje sa svim potrebnim pomagalima i čašama koje će trebati tijekom natjecateljskog vremena. Svakom natjecatelju dodijeliti će se asistent mjesta, koji će mu pomagati u vožnji kolica za posluživanje od sobe za pripremu do svog raspoređenog mjesta.

Samo će određenom asistentu mjesta biti dozvoljeno asistiranje natjecatelju na pozornici s kolicima. Kada je na pozornici, određeni asistent mjesta pitati će natjecatelja je li mjesto postavljeno prema njegovim specifikacijama; ako natjecatelj odgovori „da”, asistent mjesta napušta pozornicu; ako natjecatelj kaže „ne”, natjecatelj će reći koje dodatne promjene trebaju biti učinjene te ih mogu učiniti asistent mjesta i natjecatelj zajedno na natjecateljev zahtjev. Kada natjecatelj potvrdi postavljanje pozornice, asistent mjesta predstavlja natjecatelju mjeritelja vremena i napušta pozornicu.

Ako je natjecatelj donio predmet ili komad opreme koji ne pristaje postavljenom stolu na natjecateljskom mjestu, mora pitati WBC-ovog event managera prije početka njegovih 15 minuta pripreme ako mu se može dozvoliti ostavljanje predmet na podu, tako da ne smeta. Molimo, obratite pažnju: Dozvoljen je stalak za poslužavnik na natjecateljskom mjestu.

6.0 VRIJEME PRIPREME

6.1 POČETAK VREMENA PRIPREME

Svaki natjecatelj ima 15 minuta vremena pripreme. Kada prethodni natjecatelj započne svoje vrijeme natjecanja, sljedeći natjecatelj po rasporedu može početi sa svojih 15 minuta pripreme nakon upute WBC-ovog event managera i/ili mjeritelja vremena pripreme. Svrha vremena pripreme je postaviti mjesto i pripremiti bar za natjecanje.

Kada natjecatelj stigne na svoje dodijeljeno mjesto te potvrdi da je mjesto postavljeno prema njegovim specifikacijama, službeni kontrolor vremena pripreme upitati će natjecatelja ako je spreman za početak. Prije nego je natjecatelju dozvoljeno dodirnuti bilo što na svom mjestu, natjecatelj mora pritisnuti tipku za „start“ na daljinskom upravljaču koji je pričvršćen na sat za početak svojih 15 minuta pripreme. Određeni službeni kontrolor vremena pripreme početi će sa štopanjem u trenutku kada natjecatelj pritisne tipku „start“ na daljinskom upravljaču.

6.2 KOLICA ZA POSLUŽIVANJE

Natjecatelji moraju sami skinuti svoja pomagala s kolica. Mjeritelj vremena će odvesti kolica s pozornice na kraju natjecateljevog vremena pripreme. Kolica za posluživanje nisu dozvoljena na pozornici tijekom trajanja izvedbe/natjecanja. Molimo, obratite pažnju : Ako su artikli ostavljeni na kolicima nakon istjecanja natjecateljeva vremena pripreme, natjecatelj ne smije skidati niti jedan predmet s kolica. Natjecatelji će moći uzeti ostavljene predmete na kolicima kada počne natjecateljsko vrijeme – vidi 8.2 Zaboravljeni dodaci.

6.3 PREZENTACIJSKI STOL ZA SUCE

Prezentacijski stol za suce može biti postavljen tijekom natjecateljeva vremena pripreme. Dozvoljeno je stavljanje vode za suce na prezentacijski stol za suce tijekom natjecateljeva vremena pripreme; međutim, voda ne smije biti sipana u čaše prije početka natjecateljeva vremena izvedbe/natjecanja. Ako natjecatelj ne želi prethodno postaviti prezentacijski stol za suce tijekom svog vremena pripreme, može postaviti stol na početku vremena izvedbe/natjecanja.

6.4 POKUŠAJI VJEŽBANJA

Natjecateljima je dozvoljeno te se potiču na vježbanje tijekom vremena pripreme. Dozvoljeno je ostavljanje “pakova” (također poznatih kao „tortice”) u držačima filtera na početku natjecateljevog vremena natjecanja.

6.5 PRETHODNO ZAGRIJANE ŠALICE

Šalice mogu biti prethodno zagrijane tijekom natjecateljeva vremena pripreme. Međutim, voda ne smije biti u šalicama na početku natjecateljeva vremena izvedbe.

6.6 ZAVRŠETAK VREMENA PRIPREME

Natjecateljima nije dozvoljeno prekoračiti 15 minuta vremena pripreme. Mjeritelj vremena će upozoravati natjecatelja kada ističe deset minuta, pet minuta, tri minute, jedna minuta i trideset sekundi tijekom 15 vremena pripreme. Nakon 15 minuta, službeni kontrolor vremena reći će “vrijeme” te zamoliti natjecatelja da se odmakne od mjesta.

7.0 VRIJEME NATJECANJA

7.1 UVOD GLAVNOG VODITELJA CEREMONIJE

Kada istekne 15 minuta vremena pripreme i suci su spremni, glavni voditelj će predstaviti natjecatelja te ga upitati je li u redu ako odgovara na pitanja tijekom prezentacije. Ako se natjecatelj složi, biti će ispitivan (na engleskom jeziku) tijekom prezentacije od strane glavnog voditelja ceremonije. Natjecatelji mogu odabrati da ne žele biti ispitivani.

Svakog natjecatelja će se zamoliti da nosi bežični mikrofonski uređaj tijekom natjecanja. Međutim, natjecatelj će ići „uživo“ samo tijekom svoje izvedbe.

7.1.1 Prevoditelj

Natjecatelji mogu dovesti svog prevoditelja. Kada govori natjecatelju, prevoditelju je dozvoljeno prevoditi samo ono što kaže voditelj. Kada govori natjecatelj, prevoditelju je dozvoljeno prevoditi točno samo ono što govori natjecatelj. Nije određeno dodatno natjecateljsko vrijeme za prisustvo prevoditelja.

7.2 POČETAK VREMENA NATJECANJA

Glavni voditelj ceremonije upitati će natjecatelja je li spreman za početak. Prije nego se natjecatelj predstavi sucima, natjecatelj mora pritisnuti tipku „start“ na daljinskom upravljaču koji je pričvršćen na sat za početak 15 minuta vremena natjecanja/izvedbe. Određeni natjecateljski kontrolor vremena početi će štopati od trenutka kada natjecatelj pritisne tipku „start“ na daljinskom upravljaču.

Praćenje istjecanja 15 minuta vremena natjecanja/izvedbe je odgovornost natjecatelja, iako može upitati za provjeru vremena u bilo kojem trenutku. Natjecateljski kontrolor vremena upozoravati će natjecatelja o istjecanju deset minuta, pet minuta, tri minute, jedne minuta i trideset sekundi tijekom 15 minuta natjecateljskog vremena.

Molimo, obratite pažnju: Ako sat iz bilo kojeg razloga nije u ispravnoj funkciji, natjecatelji ne smiju prekidati svoje vrijeme.

7.3 PREDSTAVLJANJE NATJECATELJA

Na početku natjecateljskog vremena izvedbe, natjecatelj će se predstaviti četirima sucima za okus i glavnom sucu. Četiri suca za okus i glavni sudac biti će iza prezentacijskog stola za suce. Kada počne 15 minuta natjecanja, natjecatelj može postaviti prezentacijski stol za suce, ako to već nije učinio tijekom vremena pripreme.

7.4 POSLUŽIVANJE TRAŽENIH NAPITAKA

Svi se napici moraju poslužiti na prezentacijski stol za suce.

Vidi 2.0 NATJECANJE i 2.1 DEFINICIJE NAPITAKA.

Od natjecatelja se traži posluživanje vode četirima sucima za okus. Natjecatelji mogu poslužiti vodu sucima na početku izvedbe ili prilikom posluživanja prvog seta napitaka.

7.5 ASISTENTI ČISTE POSLUŽENE NAPITKE

Nakon što su posluženi svi setovi napitaka te ocijenjeni od strane sudaca, asistent će počistiti napitke s prezentacijskog stola za suce nakon znaka glavnog suca. Asistent će počistiti samo šalice, tanjuriće i žličice. Ako natjecatelj ima posebne upute za asistenta, morati će ih objasniti WBC-ovom event manageru i asistentu prije početka vremena natjecanja.

7.6 PERIMETERI NATJECATELJSKOG MJESTA

Natjecatelji ne smiju koristiti prostor oko i ispod natjecateljskog stola za odlaganje predmeta. Natjecatelji mogu koristiti samo plohe natjecateljskih stolova tijekom svoje izvedbe.

7.7 ZAVRŠETAK NATJECATELJSKOG VREMENA

Vrijeme natjecanja biti će zaustavljeno kada natjecatelj pritisne tipku „stop“ na daljinskom upravljaču pričvršćenom na sat ili podigne ruku te kaže „vrijeme.“ Ako natjecatelj odabere reći „vrijeme“ bez pritiskanja tipke „stop“ na daljinskom upravljaču, natjecatelj mora dati jasan i čujan znak službenom kontroloru vremena i glavnom sucu. Natjecatelj može izabrati završiti izvedbu i zaustaviti sat kadgod poželi. Naprimjer, natjecatelji mogu zaustaviti sat kada je završni napitak postavljen na prezentacijski stol i poslužen sucima, ili natjecatelji mogu izabrati otići natrag na mjesto te ga pospremiti prije zaustavljanja sata završavajući svoju izvedbu. Kada natjecatelj zaustavi sat, službeni kontrolor vremena zaustaviti će štopericu. Ako natjecatelj zaustavi sat, glavni sudac će zabilježiti vrijeme sa sata. Ako ne, glavni sudac će zabilježiti vrijeme sa štoperice službenog natjecateljskog kontrolora vremena.

Maksimalni vremenski okvir (bez kaznenih bodova) za natjecanje/prezentaciju je 15 minuta. Natjecatelji neće biti kažnjeni za raniji završetak.

7.8 KOMUNIKACIJA NAKON VREMENA NATJECANJA

Natjecatelji ne smiju nastaviti razgovarati sa sucima nakon isteka natjecateljskog vremena. Svaka konverzacija nakon natjecateljeva vremena izvedbe neće biti uzeta u obzir u ukupnom rezultatu. Natjecatelji mogu nastaviti razgovarati s glavnim voditeljem ceremonije nakon isteka natjecateljskog vremena; međutim, suci neće uzeti u obzir niti jedan razgovor ili objašnjenje nakon natjecateljskog vremena.

7.9 KAZNENI BODOVI ZA PREKORAČENJE VREMENA

- A. Ako natjecatelj nije završio svoju prezentaciju tijekom predviđenih 15 minuta, dozvoljeno mu je izvesti prezentaciju do kraja.
- B. Od ukupnog rezultata oduzeti će se po jedan bod za svaku sekundu prekoračenja predviđenih 15 minuta.
- C. Maksimalna količina bodova koja se može oduzeti od ukupnog natjecateljevog rezultata je 60 bodova.
- D. Svaki natjecatelj čije vrijeme izvedbe prekorači 16 minuta biti će diskvalificiran.

7.10 TRENERSKE UPUTE

Trenerske upute koje dolaze sa strane nisu dozvoljene niti u jednom trenutku tijekom vremena pripreme i/ili natjecanja. One mogu dovesti do diskvalifikacije. WBC potiče navijanje od strane navijača, publike i ostalih članova tima. Međutim, nije im dozvoljeno asistirati natjecatelju nit na jeda način. (Molimo, obratite pažnju: Nije dozvoljeno prisustvo trenera, navijača, prijatelja ili članova obitelji na pozornici tijekom trajanja natjecanja.)

8.0 TEHNIČKA PITANJA

- A. Tijekom vremena pripreme i/ili natjecanja, ako natjecatelj osjeća da postoji tehnički problem s:
 - i. aparatom za espresso (tj. gubitak struje, pritiska za paru, disfunkcija kontrolnog sustava, manjak vode ili disfunkcija drenaže).
 - ii. mlincem
 - iii. drugom dodatnom električnom opremom (isključujući natjecateljski sat)
 - iv. audio-vizuelnom opremom (tj. natjecateljevom glazbom ili mikrofonom)

...natjecatelj treba podignuti ruku, reći "tehnički" i upitati event managera (tijekom vremena pripreme) ili glavnog suca (tijekom natjecateljskog vremena), te će se vrijeme zaustaviti.

- B. Ako se event manager/glavni sudac slože da postoji tehnički problem koji se jednostavno može riješiti, oni će odlučiti o odgovaraajućoj količini natjecateljskog vremena koje se dodjeljuje. Kada tehničar riješi problem, natjecateljsko vrijeme se vraća.
- C. Ako tehnički problem ne može biti riješen s obzirom na vrijeme, event manager/glavni sudac će donijeti odluku da li ili ne natjecatelj treba čekati nastavak svoje izvedbe ili prekinuti izvedbu te početi ispočetka.
- D. Ako natjecatelj mora prekinuti svoje natjecateljsko vrijeme, natjecatelj će zajedno s glavnim sucem i event managerom napraviti novi raspored kako bi natjecatelj kasnije u potpunosti završio natjecanja.
- E. Ako je određeno da je tehničko pitanje nastalo zbog natjecateljeve greške na vlastitoj natjecateljevoj opremi, glavni sudac može ne odrediti dodatno vrijeme za natjecatelja te se vrijeme pripreme ili natjecanja vraćaju bez dodatno dodijeljenog vremena.
- F. Nepoznavanje natjecateljske opreme ne može biti povod za tehnički „timeout“.
- G. Nedosljednost i različitost između glava grupa koje zahtijevaju podešavnaje jedini je temelj za tehnički „timeout“ tijekom vremena pripreme.

8.2 OMETANJA

- A. Ako određeni pojedinac, kao što su dobrovoljci, članovi publike ili fotografi, predstavlja očiglednu smetnju natjecatelju, natjecatelju će se dodijeliti dodatno vrijeme. Glavni sudac je odgovoran za nadgledanje istoga te će odlučiti koliko dodatnog vremena treba biti dodijeljeno.
- B. Ako prezentacijski stol za suce nije počišćen u razumnom vremenskom roku nakon čega se poslužuje svaki set napitaka, onda će natjecatelju biti dodijeljeno dodatno vrijeme zbog odgode nastale ovakvom greškom. Glavni sudac je odgovoran za nadgledanje ovog pitanja.

8.3 ZABORAVLJENI DODACI

- A. Ako je natjecatelj zaboravio određenu opremu i/ili dodatke tijekom pripreme, natjecatelj može sići s pozornice kako bi uzeo predmete koji nedostaju; međutim, njegovo vrijeme pripreme neće biti zaustavljeno.

B. Ako je natjecatelj zaboravio neki dio svoje opreme i/ili dodatka tijekom natjecateljskog vremena, mora obavijestiti glavnog suca o tome da je zaboravio predmet(e) izvan pozornice i zatim sam donijeti predmet(e) koji nedostaje/-u. Natjecateljsko vrijeme neće se zaustaviti.

C. Asistenti, navijači, članovi tima ili publika ne smiju ništa dostavljati.

9.0 VRIJEME POSPREMANJA

Kada natjecatelj završi natjecateljsko vrijeme, mora početi čistiti mjesto. Asistent mjesta će dovesti kolica za posluživanje natrag na pozornicu kako bi natjecatelj stavio svoja pomagala na njih. Ako natjecatelj donese vlastiti mlinac i/ili električnu opremu, asistent mjesta može pomoći natjecatelju ukloniti ove predmet s mjesta. Od natjecatelja se očekuje da ukloni svu svoju osobnu opremu i pomagala te pažljivo očisti svoje mjesto. Suci ne ocjenjuju vrijeme pospremanja.

10.0 NAKON NATJECANJA

10.1 ČUVANJE REZULTATA

10.1.1 WBC-ov službeno čuvanje rezultata

WBC-ovi službeni kontrolori rezultata odgovorni su za čuvanje u tajnosti svih rezultata.

10.1.2 Ukupni rezultat natjecatelja

Ukupni rezultat natjecatelja biti će izračunat zbrajanjem ukupnog rezultata obaju obrazaca za bodovanje i svih četiriju sudaca za okus. Molimo, obratite pažnju da se obrazac glavnog suca ne ubraja u ukupni rezultat natjecatelja.

10.1.3 Izjednačeni rezultat

Ako je rezultat između dvaju ili više natjecatelja izjednačen, službeni kontrolori rezultata izračunati će sve relevantne natjecateljske bodove za okus espressa (1. dio obrazaca za bodovanje svih četiriju sudaca za okus). Natjecatelj s najvišim rezultatom za okus espressa pobijediti će te dolazi ispred svih drugih natjecatelja s istim ukupnim natjecateljskim rezultatom.

Ako izjednačeni natjecatelji imaju jednak broj bodova za okus espressa, onda se najbolji rezultat dodjeljuje natjecatelju s višim rezultatom za okus cappuccina (2. dio obrazaca svih četiriju sudaca za okus).

Ako izjednačeni natjecatelji imaju jednak broj bodova za okus espressa i cappuccina, onda se najviše mjesto dodjeljuje natjecatelju s višim brojem bodova za ukupan dojam (5. dio obrazaca svih četiriju sudaca za okus).

10.2 BRIFING

Nakon svečanosti dodjele nagrada, natjecatelji mogu pregledati svoje obrasce za bodovanje sa sucima.

A. Natjecateljima neće biti dozvoljeno sačuvati originalne obrasce za bodovanje.

B. Nakon WBC-a, WBC-ov event manager će natjecateljima poslati putem e-maila kopiju njihovih obrazaca za bodovanje.

11.0 NATJECATELJSKI PRIGOVORI I ŽALBE

11.1 PITANJA VEZANA UZ NATJECATELJE

11.1.1 Prigovor

Ako natjecatelj ima komentar ili prigovor koji se tiče WBC-a tijekom natjecanja, natjecatelj mora kontaktirati WBC-ovog event managera. Event manager će zatim odrediti može li se pitanje riješiti na licu mjesta na WBC-u ili zahtijeva pisanu žalbu nakon WBC-a.

Ako WBC-ov event manager odluči da pitanje može biti riješeno na licu mjesta na WBC-u, WBC-ov event manager će kontaktirati uključenu stranu ili strane kako bi osigurali pravedno zastupanje. Natjecateljevo pitanje i/ili prigovor biti će razmatrani, a odluka će se donijeti zajednički, na licu mjesta, od strane WBC-ovog event managera i predsjedavajućeg WBC-ovog Odbora za certifikaciju sudaca. WBC-ov event manager obavijestiti će natjecatelja o odluci.

11.1.2 Žalba

Ako natjecatelj ima pritužbu koja se ne može riješiti na licu mjesta ili se natjecatelj želi žaliti na odluku donesenu na licu mjesta, WBC-ov event manager će zamoliti natjecatelja da preda službenu pritužbu i/ili žalbu pismenim putem WBC-ovom upravnom odboru. Odluka WBC-ovog upravnog odbora je konačna.

Pritužba i/ili žalba mora uključivati sljedeće:

- 1) Ime natjecatelja
- 2) Datum
- 3) Jasna i koncizna izjava o pritužbi
- 4) Datum i reference na vrijeme (ako je primjenjivo)
- 5) Natjecateljev komentar i predloženo rješenje
- 6) Uključena/-e strana/-e
- 7) Natjecateljeve kontakt-informacije

Sve pisane pritužbe i/ili žalbe, koje ne uključuju ove informacije, neće biti razmotrene. Natjecatelji moraju predati svoju pisanu pritužbu i/ili žalbu WBC-ovom event manager putem e-maila na wbc@worldbaristachampionship.org u roku 24 sata od incidenta ili donešene odluke.

11.1.3 Žalbe koje pregleda WBC-ov upravni odbor

WBC-ov upravni odbor pregledati će pisane pritužbe i žalbe u roku 30 dana od primitka. Predsjedavajući WBC-ovog upravnog odbora kontaktirati će natjecatelja pismenim putem pomoću e-maila u vezi konačne odluke.

11.2 PITANJA VEZANA ZA SUCE/SUĐENJE U VEZI S PREGLEDOM OBRAZACA ZA BODOVANJE

11.2.1 Prigovor

Ako se natjecatelj žali na svoj rezultat jednog ili više sudaca, natjecatelj se može sastati s glavnim sucom tijekom natjecateljskog brifinga u svrhu objašnjenja svog prigovora. Glavni sudac raspraviti će natjecateljev prigovor na licu mjesta sa sucima koji su ocjenjivali natjecatelja i predstavnikom WBC-ovog Odbora za certifikaciju sudaca. WBC-ov Odbor za certifikaciju sudaca donijeti će odluku na licu mjesta te će predstavnik WBC-ovog Odbora za certifikaciju sudaca obavijestiti natjecatelja o odluci.

11.2.2 Žalba

Ako se natjecatelj ne složi s odlukom, može se žaliti na odluku pismenim putem WBC-ovom upravnom odboru. Odluka WBC-ovog upravnog odbora je konačna.

Pismo žalbe mora uključivati sljedeće:

- 1) Ime natjecatelja
- 2) Datum
- 3) Jasna i koncizna izjava pritužbe
- 4) Datum i reference na vrijeme (ako je primjenjivo)
- 5) Natjecateljev komentar i predloženo rješenje
- 6) Uključena/-e strana/-e
- 7) Natjecateljeve kontakt-informacije

Svaka pisana primjedba/žalba, koje ne uključuju ove informacije, neće biti uzete u obzir. Natjecatelji moraju predati pismenu pritužbu ili žalbu WBC-ovom event manageru putem e-mail-a na wbc@worldbaristachampionship.org u roku 24 sata od brifinga ili donešene odluke.

11.2.3 Žalbe pregledane od strane WBC-ovog upravnog odbora

WBC-ov upravni odbor pregledati će pisane pritužbe i žalbe u roku 30 dana od primitka. Predsjedavajući WBC-ovog upravnog odbora kontaktirati će natjecatelja pismeno putem e-maila u vezi konačne odluke.

1 2 . 0 WBC-OVI CERTIFICIRANI SUCI

- A. WBC-ov odbor postavlja standarde kojih se svi WBC-ovi certificirani suci moraju pridržavati.
- B. WBC-ov Odbor za certificirane suce odgovoran je za certificiranje WBC-ovih sudaca.
- C. Samo je WBC-ovim certificiranim sucima dozvoljeno suditi na Svjetskom prvenstvu barista.

D. Tri mjeseca prije nadolazećeg WBC-a, WBC-ov Odbor za certifikaciju sudaca objavit će na WBC-ovom website-u popis WBC-ovih certificiranih sudaca koji su pozvani suditi na WBC-u.

12.2 KAKO POSTATI WBC-ov CERTIFICIRANI SUDAC

Ako ste zainteresirani kako postati WBC-ov certificirani sudac, molimo posjetite WBC-ov website.

12.3 PRIPREMA SUDACA

Svi WBC-ovi certificirani suci koji su pozvani da suditi na nadolazećem WBC-u trebaju pohađati jednodnevnu radionicu za kalibraciju dan prije početka WBC-a. Prije kalibracijske radionice WBC-ov certificirani sudac mora:

- A. Temeljito poznavati WBC-ova pravila i propise.
- B. Biti dobro upoznat s obrascima za bodovaje glavnog suca, tehničke izvedbe i okusa.
- C. Dobro poznavati tijek natjecanja i uređenje natjecateljskog područja.
- D. Dobro poznavati različite profile okusa espresso mješavina, mlijeka i ostalih okusa.

12.4 CILJEVI I ZADACI SUDACA

- A. Podržati barističku profesiju.
- B. Promovirati specijalitete od kave i izvrsnost kave u šalici.
- C. Biti neutralan, pošten i dosljedan u ocjenjivanju.
- D. Odabrati dostojnog i stručnog Svjetskog prvaka barista.

12.5 ŠTO TRAŽE SUCI U PRVAKU BARISTA

Suci traže prvaka koji:

- A. ima sposobnost izvedbe tehničkih vještina, majstorstvo, komunikacijske vještine te koji je strastven u svojoj profesiji kao nadogradnja usluzi.
- B. Ima široko razumijevanje znanja o kavi te poslužuje visoko kvalitetne napitke.
- C. Može poslužiti kao model i izvor inspiracije za druge.
- D.

12.6 GLAVNI ZADACI ZA WBC-ove CERTIFICIRANE SUCE

Od WBC-ovih sudaca očekuje se da asisitiraju natjecatelju:

- A. Očuvanjem niskog profila te omogućavanjem ugodnog radnog prostora za natjecatelja .
- B. Poštivanjem natjecatelja i njegove kulturološke pozadine.
- C. Posjedovanjem znanja o kulturološkim razlikama u pravljenju espressa i spravljanju napitaka, ali uvijek ocjenjivanjujući na temelju WBC-ovih pravila i propisa.
- D. Pisanjem objektivnih i pristojih komentara na obrasce za bodovanje. Najecatelji će dobiti svoje obrasce za bodovanje nakon natjecanja.
- E. Sudjelovanjem u obveznom brifingu (pregled obrazaca za bodovanje) s natjecateljma kako bi se naglasili izgledi za poboljšanje.
- F. Svojom pristupačnošću za natjecatelje nakon natjecanja u vezi daljnjih komentara.

12.7 ŠTO BI SUCI MORALI OČEKIVATI OD NATJECATELJA

- A. Dobro poznavanje WBC-ovih pravila i propisa.
- B. Prezentacije u skaldu s WBC-ovim pravilima i propisima.
- C. Natjecatelji će učiniti izvedbu unutar natjecateljskog vremena od 15 minuta. Natjecatelju će se oduzeti bodovi ako prekorači 15 minuta. Ako natjecateljevo vrijeme prekorači 16 minuta, biti će diskvalificiran.

13.0 ULOGE SUDACA

13.1 GLAVNI SUDAC

Jedan je glavni sudac prisutan na svakoj natjecateljskoj izvedbi. Glavni sudac ide naprijed natrag po pozornici između natjecateljskog radnog prostora i prezentacijskog stola za suce.

- A. Glavni sudac je odgovoran za pregled procesa suđenja te za zbrinjavanje bilo kojeg pitanja koje se pojavilo tijekom izvedbe natjecatelja kojem sudi.
- B. Glavni sudac je odgovoran za profesionalnost sudačkog ocjenjivanja natjecatelja prema WBC-ovim standardima.
- C. Glavni sudac je odgovoran da nema opstrukcija tijekom vremena natjecateljske izvedbe, uključujući fotografe za tisak, snimateljsko osoblje, članove publike, dobrovoljcei ostale suce.
- D. Glavni sudac će okusiti napitke tek nakon što su suci za okus završili svoje ocjenjivanje.
- E. Glavni sudac će ocjenjivati natjecatelja pomoću obrasca za ocjenu glavnog suca. Rezultati na obrascu za bodovanje glavnog suca ne ubrajaju se u ukupni rezultat natjecatelja.
- F. Glavni sudac je odgovoran za bilježenje završnog natjecateljskog vremena u smislu određivanja jesu li bodovi oduzeti od ukupnog natjecateljevog rezultata.
- G. Glavni sudac osigurati će jasno i precizno ispunjavanje obrazaca za bodovanje od strane sudaca

13.2 TEHNIČKI SUDAC

Dva su tehnička suca prisutna na svakoj natjecateljskoj izvedbi. Dva tehnička suca stoje blizu natjecateljskog radnog područja.

Molimo, pogledajte WBC-ov obrazac za bodovanje tehničke izvedbe za popis kriterija ocjenjivanja tehničkog suca

13.3 SUCI ZA OKUS

Kao dodatak dvama tehničkim sucima, četiri suca za okus ocjenjivati će svaku natjecateljsku izvedbu. Četiri suca za okus smješteni su iza prezentacijskog stola za suce. Svaki sudac za okus ocjenjivati će i bodovati samo napitak koji mu je poslužen.

Molimo, pogledajte WBC-ov obrazac za bodovanje okusa za popis kriterija ocjenjivanja sudaca za okus.

14.0 KRITERIJ OCJENJIVANJA

14.1 NATJECATELJSKI PROSTOR

Dva tehnička suca ocjenjivati će čistoću natjecateljskog prostora na početku vremena izvedbe/natjecanja.

14.2 OCJENJIVANJE OKUSA

Bodovi se dodjeljuju za okus svakog pojedinog napitka (tj. espresso, cappuccino i napitak spravljen po vlastitoj recepturi). Bodovi se također baziraju na sirovinama koje se koriste te stilu napitka. Natjecatelji moraju nastojati postići skladnu ravnotežu slatkoće, gorčine, kiselosti i aromatičnosti. Natjecateljima se savjetuje verbalno objašnjenje sucima zašto su izabrali određenu kavu, osnovni profil prženja, strukturu espresso mješavine, glavne elemente okusa, sastojke upotrijebljene u napitku spravljenom po vlastitoj recepturi i filozofije koja stoji iza posluženih napitaka.

14.3 PREZENTACIJA NAPITAKA

Bodovi će biti dodijeljeni na osnovi vizualne prezentacije napitaka, uključujući šalice, čaše i dodatke.

Ovo uključuje elemente kao što su čistoća šalice i tanjurića (bez prosipanja ili kapanja na šalicama), gustoća napitaka i kreativnost te stil prezentacije.

14.4 TEHNIČKE VJEŠTINE

Bodovi se dodjeljuju na bazi natjecateljevog tehničkog znanja i vještine u rukovanju aparatom za espresso i mlincem.

14.5 UKUPNI DOJAM SUDACA

Bodovi se dodjeljuju na bazi sudačkog ukupnog dojma natjecatelja, njegovih vještina, okusa napitaka te osobne prezentacije kao i prezentacije napitaka.

15.0 SUDAČKA PRAVILA

15.1 SUDAČKI ŠTO DA, A ŠTO NE PRIJE SUĐENJA

- A. Suci se moraju suzdržati od komuniciranja s natjecateljima prije i tijekom natjecanja u sve dane natjecanja. Ostali natjecatelji i prisutni mogu smatrati ovo osobnim trenerskim uputama.
- B. Suci za okus se trebaju truditi jesti samo hranu s blagim ili neutralnim okusom prije suđenja.
- C. Molimo, ne pušiti prije suđenja.
- D. Koristiti neparfimirani dezodorans.
- E. Ne nositi parfem, kolonjsku vodu ili mirisni proizvod poslije brijanja.

15.2 SUDAČKO PONAŠANJE TIJEKOM NATJECANJA

- A. Svi suci moraju biti PRAVEDNI i POŠTENI.
- B. Svi suci moraju stalno biti POZITIVNI i PRISTOJNI prema natjecatelju.
- C. Suci moraju slušati i biti fokusirani samo na natjecatelja.
- D. Glavni sudac ima pravo na veto u svim pitanjima koja se tiču pristojnosti sudaca.

15.3 TIJEKOM OCJNEJIVANJA OKUSA

Važno je upamtiti da publika, dobrovoljci, organizatori i, najvažnije, natjecatelji su svi fokusirani na suce prilikom ocjenjivanja napitaka tijekom natjecanja. Svaki pokret i/ili facijalna ekspresija mogu se interpretirati ili na pozitivan ili negativan način te se trebaju izbjegavati.

15.3.1.1 Mi tražimo od sudaca za okus da

- A. se nasmiju i pozdrave natjecatelja prilikom predstavljanja.
- B. odgovaraju na direktna pitanja natjecatelja.
- C. se nasmiju i ostvaruju kontakt očima s natjecateljem kada polsužuju napitke.
- D. ocjenjuju napitke čim se posluže.
- E. uvijek imaju na umu psihološku snagu i utjecaj koji sudac ima na natjecatelja.
- F. nikada ne ostvaruju kontakt očima s drugim sucima ili čine facijalne ekspresije prilikom kušanja. Upamtite da je normalan ljudski instinkt činiti facijalnu ekspresiju tijekom kontakta očima.
- G. nikada ne komuniciraju s drugim sucem tijekom natjecateljskog vremena.
- H. nikada ne dijele ocjenu s drugim sucem za okus na pozornici.
- I. nikada se ne smiju tijekom ocjenjivanja okusa.
- J. nikada ne čine ništa što se može interpretirati od strane natjecatelja ili publike.
- K. ne dozvole nikome osim glavnom sucu da kuša njegov napitak.
- L. ne jedu hranu koju prezentira natjecatelj osim ako im za to natjecatelj nije dao upute.
- M. upute sve diskusije, potvrde i pitanja glavnom sucu iza pozornice nakon što je natjecatelj završio svoju izvedbu.

15.3.1.2 Od tehničkih sudaca tražimo da

- A. bude svjesni natjecateljevih pokreta te se ne miješaju u natjecateljev rad tijekom izvedbe. Molimo, obratite pažnju: Svaki nered koji su napravili tehnički suci (kao što je prilikom provjere držača filtera ili mlinca) treba biti očišćen od strane suca.
- B. nikada se ne smiju tijekom ocjenjivanja tehničke izvedbe.
- C. nikada ne čine ništa što bi se moglo negativno interpretirati od strane natjecatelja ili publike.
- D. održavaju samo minimalno potrebnu komunikaciju s drugim tehničkim sucem.
- E. usmjere sve diskusije, potvrde i pitanja na glavnog suca kaon što je natjecatelj završio svoju izvedbu.

15.4 SUDAČKO VRIJEME KALIBRIRANJA

Kada natjecatelj završi svoje natjecateljsko vrijeme, a suci za okus i tehničku izvedbu su gotovi s konačnim ocjenama, suci će izići s pozornice te imati nekoliko minuta za kalibraciju.

- A. Puno ime suca i puno ime natjecatelja moraju biti jasno napisani na vrhu obrasca za bodovanje.
- B. Pišite čitko na obrazac za bodovanje.
- C. Ako sudac učini pogrešku ili promijeni rezultat, prekržite ili izbrišite originalni rezultat, a on mora staviti inicijale na ispravljenu pogrešku.
- D. Obavijestite glavnog suca prilikom vremena kalibracije ako sudac da nula ili šest bodova. Ako sudac da nula bodova (u jednoj do šest kategorija), mora navesti na obrascu za bodovanje zašto je dana nula. Glavni sudac mora odobriti sve nule i šestice.
- E. Suci se potiču na vrijedne i objektivne komentare. Molimo, navedite napomene u prostoru označenom za komentare. Ovo može pomoći suca da se sjeti detalja u slučaju postavljenih pitanje, a sudac se pozove na potvrdu rezultata. Također je korisno za ocjenjivanje natjecatelja nakon natjecanja. Naprimjer, suci mogu navesti specifična područja za poboljšanje, područja snažnih točaka, detalje, itd.
- F. Uvjerite se da su suci ispunili sva područja obrasca za bodovanje prije predaje glavnom sucu.

15.5 KOMUNIKACIJA S JAVNOŠĆU ILI MEDIJIMA

Članovi WBC-ovog Odbora za certifikaciju sudaca su jedini suci koji komuniciraju s medijima. Ako član tiska priđe sucu, molimo uputite ih event manageru.

Kada članovi Odbora za certifikaciju sudaca govore za medije, važno je:

- A. biti pozitivan i razvijati barističku profesiju te promovirati izvrsnost kave.
- B. suzdržati se od diskusije izvedbe pojedinih natjecatelja ili njihovih napitaka.
- C. nikada ne diskutirati greške učinjene tijekom natjecanja.
- D. predstaviti i i govoriti u ime WBC-a.

16.0 POSTUPAK OCJENJIVANJA TEHNIČKE IZVEDBE

Slijedi objašnjenje obrasca za bodovanje tehničke izvedbe. Svaki natjecatelj biti će ocjenjivan od strane dvaju tehničkih sudaca.

16.1 LJESTVICA OCJENA

Ljestvica ocjena je jednaka za tehničke kao i suce za okus.

Da = 1 Ne = 0

Neprihvatljivo = 0 Prihvatljivo = 1 Prosječno = 2 Dobro = 3 Vrlo dobro = 4 Odlično = 5 Izvanredno = 6

Postoje dva tipa rezultata: ocjena Da/Ne, te ocjena nula do šest bodova.

Ocjena Da/Ne

Natjecatelj dobiva jedan bod za ocjenu Da u toj točki, i nula bodova za ocjenu Ne.

Nula do šest bodova

S rezultatom nula do šest, prihvatljivo je koristiti povećanja od pola boda između 1.0 i 6. Pola bodova se piše uz uporabu decimalnog zareza (ne razlomka). Na primjer, 1,5; 2,5; 3,5. Najniži rezultat s vrijednošću je jedan (1). Rezultat 0,5 se ne upotrebljava. Rezultat nula se koristi kad je nešto potpuno neprihvatljivo. Obadva rezultata nula i šest zahtijevaju odobrenje glavnog suca.

16.2 OBRAZAC ZA BODOVANJE TEHNIČKE IZVEDBE – 1. DIO

1. dio – Ocjena mjesta na početku

Natjecateljski prostor

0 do 6

Čisto radno područje na početku /Čisti stolnjaci

/6

6

16.2.1 Čisto radno područje na početku/Čisti stolnjaci

- A. Čistoća i organizacija natjecateljeva radnog mjesta (radni stol, stol za pripremu, vrh aparata) ocjenjivati će se na ljestvici između 1 i 6. Ako je područje neuredno, može se dodijeliti 1 bod.
- B. Dozvoljeno je imati malu količinu kave oko mlinca. Natjecateljima je dozvoljeno raditi, stoga ne ocjenjujemo nulu samo zbog malo kave oko mlinca.
- C. Potvrdite natjecateljevu sposobnost organiziranja radnog područja na praktičan i učinkovit način.
- D. Previše predpriprema mora se naznačiti (tj. mlijeko u vrčevima, prerano nasipana voda u čašama, itd.)
- E. Minimum od 3 čista stolnjaka mora biti dostupan kada izvedba počne. Stolnjaci moraju biti čisti te imati svoju svrhu (tj. jedan za parnu mlaznicu, jedan za sušenje/čišćenje košarice, jedna za čišćenje bara. Ručnik na natjecateljevoj pregači/osobi ubraja se u rezultat.)
- F. Šalice se moraju grijati. Šalice se moraju staviti na vrh naparata za kavu, osim ako natjecatelj ne koristi vlastiti uređaj za zagrijavanje šalica. Ne smije biti vode u šalicama na početku natjecateljeva vremena izvedbe.
- G. Natjecatelji smiju imati pakove u držačima filtera na početku vremena izvedbe, što neće utjecati na čistoću područja na početku.

16.3 TEHNIČKE VJEŠTINE U SPRAVLJANJU ESPRESSA – 2. DIO

Molimo, obratite pažnju da su standardi tehničkih vještina jednaki za sva 3 napitka. Obrazac za bodovanje tehničke izvedbe je jednak u 2., 3. i 4. dijelu.

2. dio – Ocjena espresso

Tehničke vještine	0 do 6	Da	Ne
<u>Ispire glavu grupe</u>			
Suši/čisti košaricu filtera prije doziranja			
Prihvatljivost posipanja/ostataka prilikom doziranja/mljevenja			
Isppravno doziranje i utiskivanje			
Čisti držače filtera (prije umetanja)			
Trenutno umetanje i spravljanje			
Vrijeme curenja (unutar raspona od 3 sekunde)			
	/12	/5	17

16.3.1 Ispire glavu grupe

Glava grupe se ispire prije svakog curenja (ili nakon uklanjanja držača filtera s grupe ili neposredno prije ponovnog umetanja.) Ako se glava grupe ispire prije ekstrakcije posluženih napitaka, sudac će označiti, Da.

16.3.2 Suši/čisti košaricu filtera prije doziranja

Ako je košarica filtera isušena i očišćena prije posluženih napitaka, sudac će označiti, Da.

16.3.3 Prihvatljivost posipanja/ostataka prilikom doziranja/mljevenja

Posipanje/ostaci odnose se na mljevenu kavu koja nije iskorištena tijekom vremena natjecanja/izvedbe. (Posipanje/ostaci se mogu pronaći u dozirnoj komori, u kutiji za odlaganje taloga, na radnoj plohi, u smeću, na podu, itd.) Otpad dobiven ostacima napitaka koji nisu posluženi ne ubraja se u ukupni otpad natjecatelja. Prihvatljivo posipanje/ostatak je do 5 grama neiskorištene kave po svakoj kategoriji napitka. U svrhu dobivanja maksimalnog broja bodova otpad ne smije prekoračivati 1 gram neiskorištene kave po kategoriji napitka. Otpad od više od 5 grama po svakoj kategoriji napitka rezultirati će s 0 bodova. Razumna (ne prekomjerna) količina mljevene kave u svrhu pročišćavanja iz mlinca ne ubraja se u otpad.

16.3.4 Dosljedno doziranje i utiskivanje

Postoji više metoda doziranja kave. Uzmite u obzir volumen svakog pokušaja te broj pokušaja u ocjenjivanju. (Postiže li metoda cilj od 25 – 35 mls (30 mls +/- 5 mls) ekstrahirane kave u rasponu od 3 sekunde?)

Natjecatelj mora pokazati dosljednu metodu za doziranje i utiskivanje. Natjecatelj mora ravnomjerno rasporediti mljevenu kavu, iza čega slijedi ujednačeno utiskivanje s odgovarajućim tlakom. Potrebno je uzeti u obzir kulturološke razlike.

16.3.5 Čisti držače filtera (prije umetanja)

Čisti obruč košarice i izbočine sa strane držača filtera prije umetanja u aparat. Ukoliko je u redu, sudac će označiti, Da.

16.3.6 Trenutno umetanje i spravljanje

Natjecatelj mora početi curenje odmah nakon umetanja držača filtera u aparat bez odgode (*org. "Basket to the gasket – finger to the ringer."* – „Košara u povez – prst u kolut.“) Ukoliko je tako učinjeno, sudac će označiti, Da.

16.3.7 Vrijeme curenja (unutar raspona od 3 sekunde)

Suci će mjeriti vrijeme za svaki pokušaj ekstrakcije te odrediti je li izmjereno vrijeme curenja pri svakom pokušaju unutar raspona od 3 sekunde.

Ako je vrijeme curenja svakog pokušaja unutar raspona od 3.0 sekunde u svakoj kategoriji napitaka, sudac će označiti, Da. Vrijeme curenja počinje kada natjecatelj aktivira pumpu aparata. Vrijeme potrošeno na napitke koji nisu posluženi ne ubraja se u rezultat.

16.4 TEHNIČKE VJEŠTINE PRI SPRAVLJANJU CAPPUCCINA – PJENA MLIJEKA – 3. DIO

Molimo, obratite pažnju da su prvih 7 točaka ocjenjivanja jednake kao u ocjenjivanju espressa pod točkom Tehničke vještine.

3. dio – Ocjena cappuccina

Tehničke vještine

0 do 6 Da Ne

Ispire glavu grupe

Suši/čisti košaricu filtera prije doziranja

Prihvatljivost posipanja/ostatka prilikom doziranja/mljevenja

Dosljedno doziranje i utiskivanje

Čisti držače filtera (prije umetanja)

Trenutno umetanje i spravljanje

Vrijeme curenja (unutar raspona od 3 sekunde)

Mlijeko

Prazni/čisti vrč na početku

Pročišćava parnu mlaznicu prije parenja

Čisti parnu mlaznicu nakon parenja

Pročišćava parnu mlaznicu nakon parenja

Čisti vrč/prihvatljivost ostataka mlijeka na kraju

/12

10

22

16.4.1 Prazni/čisti vrč na početku

Natjecatelj mora sipati hladno, svježe mlijeko u čisti vrč, koji ne smije biti punjen tijekom vremena pripreme. Vrš mora biti čist na obje strane i izvana.

16.4.2 Pročišćava parnu mlaznicu prije parenja

Natjecatelj mora pročititi parnu mlaznicu prije nego ju umetne u vrč za mlijeko.

16.4.3 Čisti parnu mlaznicu nakon parenja

Parna mlaznica mora se čistiti s posebnim ručnikom na šanku.

16.4.4 Pročišćava parnu mlaznicu nakon parenja

Natjecatelj mora pročitati parnu mlaznicu nakon parenja mlijeka.

16.4.5 Čiisti vrč/prihvatljivost ostataka mlijeka na kraju

Vrč mora biti više ili manje prazan nakon spravljanja cappuccina. Prihvatljivost ostataka ne smije biti više od 10 c l/ 3 oz. po parenom vrču.

16.5 TEHNIČKE VJEŠTINE PRI SPRAVLJANJU NAPITKA PO VLASTITOJ RECEPTURI – 4. DIO

Molimo, obratite pažnju da su točke ocjenjivanja jednake kao pod Ocjenom cappuccina– Tehničke vještine

16.6 TEHNIČKI DIO – 5. DIO

5. Dio – Ocjena tehničke izvedbe

Tehničke vještine

Snalaženje u radnom prostoru

Čista grla držača filtera/

Izbjegava stavljanje grla u komoru dozera

0 do 6 Da Ne

--	--	--

/6

/1

7

16.6.1 Snalaženje u radnom prostoru

- A. Tehnički suci ocjenjivati će natjecatelje u ukupnom procesu rada i uporabi alata, opreme i dodataka.
- B. Natjecatelj mora pokazati poznavanje ispravne uporabe i rukovanja aparatom za espresso.
- C. Natjecatelj mora pokazati poznavanje ispravne uporabe i rukovanja mlincem – uključujući rukovanje kavom u i kroz mlinac.
Natjecatelj mora podesiti mljevenje tijekom vremena pripreme. Natjecatelji moraju mljeti kavu za svaki pokušaj ili set pokušaja.
- D. Natjecatelj pokušava imati vrijeme curenja unutar raspona od 3 sekunde i obujam volumen od 25-35 mls (30 mls +/- 5 ml).
- E. Tehnički suci su odgovorni za kontrolu potrošenog paka kave unutar držača filtera te moraju povezati stanje paka s natjecateljevim poznavanjem mlinca i dosljednosti vještina doziranja i utiskivanja. Suci moraju tražiti: ujednačenost utiska, indikacije brazdanja ili rupa, prekomjerno mokre ili suhe pakove i konzistentnost pakova (u grupnim pokušajima).
- F. Tehnički suci ocjenjivati će natjecateljev radni tijek za vrijeme prezentacije, uključujući organizaciju i smještanje alata, šalica i dodataka; natjecateljeve pokrete te tijek u i oko radnog mjesta; čistoću i održavanje mjesta (oprema, radne plohe, ručnici, vrčevi); rukovanje kavom i sastojcima (mlijeko, sastojci napitka spravljenog po vlastitoj recepturi).
- G. Za bilo koju tekućinu ili sastojke na vrhu aprata dati će se nula (0).

16.6.2 Čista grla držača filtera /Izbjegavanje stavljanja grla u komoru dozera

- A. Natjecatelj treba ukloniti vodu ili mljevenu kavu s grla držača filtera čisteći grla.
Ispiranje ručnikom te brisanje prstima sve su prihvatljive metode za dobivanje čistih grla.
- B. Tijekom ujednačavanja, natjecatelj ne smije stavljati grla držača filtera direktno preko dozirne komore.
(ovo bi moglo dovesti do kontaminacije dozirne komore vodom.)

16.7 OCJENA MJESTA NA KRAJU – 6. DIO

6. dio – Ocjena mjesta na kraju

Natjecateljski prostor

Čist radni prostor na kraju

Opća higijena tijekom prezentacije

Ispravna uporaba stolnjaka

0 do 6	Da	Ne	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
/6	/2		8

16.7.1 Čist radni prostor na kraju

Dozvoljeno je imati malu količinu mljevene kave oko mlinca. Natjecateljima je dozvoljeno raditi, stoga ne dajemo nulu zbog malo kave oko mlinca. Čistoća prostora se ocjenjuje na ljestvici između 1 i 6. Ukoliko dođe do nezogde (tj. natjecatelj prospe jedan od napitaka), natjecatelj to mora očistiti do kraja svog vremena izvedbe. Čišćenje tijekom rada (uklanjanje ostataka mljevene kave, brisanje stolova) doprinijeti će natjecateljevu rezultatu, kao i čišćenje mjesta prije završetka vremena izvedbe. Svo posuđe i alati (utiskivači, šalice, poslužavnici, vrčevi, itd.) spadaju u ovu ocjenu, uključujući predmete na aparatu za espresso i radnim stolovima. Potrošeni pakovi dozvoljeni su u držačima filtera na kraju izvedbe te ne ulaze u rezultat

16.7.2 Opća higijena tijekom prezentacije

Sudac će odrediti rezultat na bazi natjecateljeve higijene tijekom cijele prezentacije.

16.7.3 Ispravna uporaba stolnjaka

Kada počne natjecateljevo vrijeme prezentacije, natjecatelj mora imati minimalno 3 stolnjaka, a svaki mora imati svoju namjenu. Suci moraju ocijeniti uporabu stolnjaka. Natjecatelj mora upotrijebiti jedan za parnu mlaznicu, jedan za čišćenje košarice filtera i jedan za radno mjesto.

Da bi dobio "Ne" u ovoj točki, natjecatelj treba:

- upotrebljavati isti stolnjak za čišćenje parne mlaznice i nečeg drugog (upotrebljavajući ga za neku drugu svrhu osim čišćenja parne mlaznice.)
- učiniti nešto što nije higijenski ili sigurno za hranu sa stolnjakom (stavljajući ga u dodir s licem, ustima, itd.)
- upotrijebiti stolnjaka nakon što je bio u dodiru s podom ili je pao.

17.0 POSTUPAK OCJENJIVANJA OKUSA

Sljedeće je objašnjenje obrasca za bodovanje okusa. Svaki natjecatelj biti će ocjenjivan od strane četiriju sudaca za okus.

17.1 BODOVI U OCJENJIVANJU

Ljestvice ocjenjivanja su jednake i za tehničke i za suce za okus.

Da = 1 Ne = 0

Neprihvatljivo = 0 Prihvatljivo = 1 Prosječno = 2 Dobro = 3 Vrlo dobro = 4 Odlično = 5 Izvanredno = 6

17.2 OCJENA ESPRESSA – 1. DIO

Espresso se ocjenjuje po sljedećem protokolu od strane svih sudaca za okus. Važno je da suci za okus uvijek slijede protokol. Suci za okus ispuniti će sve korake ocjenjivanja prije bilježenja rezultata.

I. dio – Ocjena espresso

Ocjena okusa espresso

0 do 6

Boja pjenice (lješnjak, tamno smeđa, crvenkasti odsjaj)

Gustoća i postojanost pjenice

/12

Ravnoteža okusa (skladna ravnoteža između slatkog/kiselog/gorkog)

0 to 6

Taktilna ravnoteža (kompaktno, zaokruženo, glatko)

	x 4 =
	x 4 =

/48

Prezentacija napitka

Ispravno korištene šalice za espresso (60-90 mL s ručkom)

Poslužen s dodacima (žličica, ubrus i voda)

Da	Ne

/2

62

17.2.1 Boja pjenice

Suci vizualno ocjenjuju izgled pjenice prema ispravnosti boje i izgledu. Boja pjenice mora biti boje lješnjaka, tamno smeđa i/ili imati crvenkast odsjaj. Pjenica koja je blijeda ili je nema nije prihvatljiva te dobiva nula (0) bodova.

17.2.2 Gustoća postojanost pjenice

Pjenica mora biti prisutna na posluženom espresso. Pjenica gusta i glatka. Suci će nježno rastegnuti pjenicu naginjanjem šalice u jednom pravcu. Ovo će pomoći sucu u određivanju čvrstoće pjenice te je li ona postojana i dugotrajna bez presjeka.

Napomena: Ocjenjivanje boje i gustoće pjenice mora biti učinjeno BRZO. Ravnoteža okusa je najvažniji bod, a suci moraju biti sigurni da su probali espresso brzo dok je svjež.

17.2.3 Ravnoteža okusa

Pomoću žličice, sudac za okus će TRI puta promiješati espresso (pomiješajući žličicu od naprijed prema natrag) kako bi se pomiješali okusi u jednom pokušaju espresso, iza čega izravno slijedi okus espresso. Sudac za okus će uzeti najmanje dva puna gutljaja espresso, kako bi ga u potpunosti ocijenio. Suci neće probati espresso sa žličice.

Napomena: Natjecatelji mogu usmjeriti kriterij ocjenjivanja dajući sucima posebne upute kako žele da espresso bude ocijenjen. Sve dok se radi o razumnim uputama, suci trebaju slijediti sve upute koje im da natjecatelj.

Suci trebaju slušati svako natjecateljevo objašnjenje te tražiti okus koji se slaže s natjecateljevim objašnjenjem. Mora postojati veza između zrna kave koja se upotrebljava u espresso i njegovog profila okusa.

Espresso će postići visok rezultat ako ima skladnu ravnotežu uključujući slatkoću, kiselost i/ili gorčinu.

17.2.4 Taktilna ravnoteža

Ravnoteža mora biti kompaktna, zaokružena i glatka. Utjecaj će imati sudačka percepcija viskoznosti.

17.2.5 Ispravno korištene šalice za espresso

Espresso mora biti poslužen u šalici zapremnine dva do tri unca (60 do 90 ml.) s ručkom.

17.2.6 Poslužen uz dodatke

Espresso mora biti poslužen sa žličicom, ubrusom i vodom. Svi ovi predmeti moraju biti prisutni kod natjecatelja kako bi dobio ocjenu "Da". Ako nedostaje jedan (ili više) predmet u trenutku posluživanja espressa, sudac će označiti, "Ne."

17.3 OCJENJIVANJE CAPPUCINA – 2. DIO

Cappuccino se ocjenjuje prema sljedećem protokolu od strane svih četiriju sudaca za okus. Važno je da suci za okus uvijek slijede ovaj protokol. Suci za okus će ispuniti sve korake ocjenjivanja prije bilježenja rezultata.

2. dio – Ocjenjivanje cappuccina

Ocjena okusa Espressa	0 do 6								
<u>Vizualno ispravan cappuccino (tradicionalan ili latte art)</u>									
Gustoća i postojanost pjene	<table border="1"><tr><td></td></tr><tr><td>/12</td></tr></table>		/12						
/12									
Ravnoteža okusa (posluženi na prihvatljivoj temperaturi, skladan okus bogatog slatkog mlijeka/espressa)	<table border="1"><tr><td></td><td>0 do 6</td><td>x 4 =</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>/24</td></tr></table>		0 do 6	x 4 =					/24
	0 do 6	x 4 =							
			/24						
Prezentacija napitka	Da Ne								
<u>Ispravno korištene šalice za cappuccino (150-180 mL s ručkom)</u>									
Poslužen s pomagalima (žličica, ubrus i voda)	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>/2</td><td>38</td></tr></table>					/2	38		
	/2	38							

17.3.1 Vizualno ispravan cappuccino

Suci će vizualno ocijeniti cappuccino za određivanje vizualnog rezultata. Na površini, cappuccino mora imati kombinaciju boja mlijeka i kave, sa glatkim i po mogućnosti sjajnim/staklenastim izgledom.

Ovaj rezultat je samo vizualna ocjena (pregled površine). Potražite simetričan dizajn, kontrast boje s bojom pjene sve uokolo obruča šalice za cappuccino sa glatkim, sjajnim, privlačnim izgledom.

(Napomena: Nije prihvatljivo da cappuccino na vrhu ima dodatne začine i/ili prah.)

17.3.2 Gustoća i postojanost pjene

Sudac za okus će, pomoću žličice, nježno gurnuti unatrag pjenu kako bi dobio osjećaj dubine i teksture pjene. Pjena se mora prostirati namanje 1 cm u cappuccino kako bi se postigao bod vrlo dobro (4) ili viši. Pjena mora biti glatka, svilenkasta te se mora sastojati samo od mikromjehurića.

Ova ocjena daje se brzo i nježno te bez diranja cijele površine cappuccina.

Suci neće okusiti cappuccino sa žličice.

Napomena: Važno je za suce da ocjenjuju vizualan izgled i gustoću pjene BRZO. Ravnoteža okusa je najvažniji rezultata te suci moraju probati cappuccino u roku nekoliko sekundi od posluživanja tako da bude svjež.

17.3.3 Ravnoteža okusa

Cappuccino nije napitak koji se poslužuje na temperaturi koja se odmah konzumira.

Suci za okus će izabrati točku na šalici, a koja ne spada u područje koje je dirano u ocjeni pjene, te će popiti gutljaj cappuccina.

Tekstura pjene, temperatura napitka te okus kave i mlijeka biti će uključeni u ocjenu okusa. Nakon početnog gutljaja kušanja, suci za okus će probati najmanje još jedan gutljaj capuccina. Ravnoteža okusa mora biti skladna mješavina slatkoće mlijeka i baze espressa koja dobro ide s mlijekom.

17.3.4 Ispravno korištene šalice za cappuccino

Cappuccino mora biti poslužen u šalici zapremnine pet do šest unca (150 do 180 ml.) s ručkom.

17.3.5 Poslužen s dodacima

Cappuccino mora biti poslužen sa žličicom, ubrusom i vodom. Sva ova tri predmeta moraju biti prisutni prilikom posluživanja cappuccina kod barista kako bi dobio ocjenu "Da". Ako nedostaje jedan (ili više) predmeta, označite "Ne."

17.4 OCJENJIVANJE NAPITKA SPRAVLJENOG PO VLASTITOJ RECEPTURI – 3. DIO

Vidi 2.1.3 u vezi definicije napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.

Kazneni bodovi

- i. Ako se otkriju alkohol i/ili nezakonite tvari kao sastojak napitka spravljenog po vlastitoj recepturi, napitak spravljen po vlastitoj recepturi dobiti će nula bodova u svim točkama obrasca za bodovanje okusa u kategoriji napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.
- ii. Ako se u držač filtera stave sastojci ili tvari druge osim mljevene kave, natjecateljev napitak spravljen po vlastitoj recepturi dobiti će nula bodova u svim točkama na obrascima za bodovanje okusa i tehničke izvedbe u kategoriji napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.
- iii. Ako svaki napitak spravljen po vlastitoj recepturi ne sadrži minimalno jedan espresso, pokušaj napitka spravljenog po vlastitoj recepturi dobiti će nula za ravnotežu okusa na obrascu za bodovanje okusa u kategoriji napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.

Nakon završetka natjecateljeve izvedbe, sudac za okus može upitati glavnog suca za potvrdu da napitak spravljen po vlastitoj recepturi ne sadrži alkohol. Kada dođe do toga, glavni sudac zamoliti će natjecatelja za potvrdu o sastojku pokazujući glavnom sucu originalne boce i/ili pakiranjima sastojaka u svrhu verifikacije nesadržavanja alkohola.

Napitak spravljen po vlastitoj recepturi varira zbog raznolikosti opcija prisutnih od strane natjecatelja. Suci za okus ispuniti će sve korake ocjenjivanja prije bilježenja bodova.

3. dio – Ocjena napitka spravljenog po vlastitoj recepturi

Ocjena napitka spravljenog po vlastitoj recepturi

Dobro pojašnjeno i prezentirano

Privlačan izgled (elegantan, čist, uporaba šalice/čaše)

Kreativnost

0 do 6

/18

Ravnoteža okusa (poslužen na prihvatljivoj temperaturi,

0 do 6

	x 4 =
--	-------

/24

42

17.4.2 Dobro pojašnjeno i prezentirano

Natjecatelj mora objasniti napitak spravljen po vlastitoj recepturi sucima. U cilju postizanja visokog rezultata, pojašnjenje mora uključivati sastojke, metodu pripreme i okuse i/ili arome koju suci moraju isprobati. Opis mora uključivati upotrijebljenu kavu te vezu između kave i ostalih sastojaka. Natjecatelj mora objasniti ako je napitak poslužen vruć, topao, hladan ili u nekoj kombinaciji spomenutog.

Suci za okus će slušati pojašnjenje sastojaka, metode pripreme i uporabe kave koje iznosi natjecatelj. Suci će raditi bilješke. Kada određuju bodove, sudac mora uzeti u obzir postoji li ili ne veza između onoga što je pojašnjeno i što je pripremljeno te aktualnog okusa i aroma napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.

Natjecatelj mora pojasniti sucima za okus kako piti napitak (mirisati, miješati, srknuti, itd.). Suci za okus tražiti će te slijediti, najbolje što mogu, sve natjecateljeve upute kako isprobati napitak spravljen po vlastitoj recepturi. Ako nisu dane informacije ili upute, suci će primijeniti zdrav razum za ocjenu napitka spravljenog po vlastitoj recepturi. U svakom slučaju, suci moraju popiti minimalno dva gutljaja napitka spravljenog po vlastitoj recepturi.

Pojašnjenje napitka spravljenog po vlastitoj recepturi mora se desiti tijekom natjecateljskog vremena prezentacije. Svako natjecateljevo pojašnjenje nakon završetka prezentacije (sat je zaustavljen i/ili je natjecatelj rekao “vrijemej”) suci neće uzeti u obzir.

17.4.3 Privlačan izgled

Suci moraju tražiti da se napitak spravljen po vlastitoj recepturi posluži u čaši ili posudi koji su privlačni po izgledu, te su odgovarajući za napitak. Površinski ukrasi, dodaci i dekoracije dodaju se vizualnom izgledu napitka.

17.4.4 Kreativnost

Suci ocjenjuju natjecateljevu kreativnost u izradi i prezentiranju napitka spravljenog po vlastitoj recepturi. Sastojci koji nadopunjuju i naglašavaju espresso, čineći zanimljivo iskustvo za suce, biti će ocijenjeni visokim rezultatom.

17.4.5 Ravnoteža okusa

Suci traže vezu između sastojaka upotrijebljenih u napitku spravljenom po vlastitoj recepturi, natjecateljevog pojašnjenja te doživljaja okusa napitka. Okus espressa mora biti dominantan te jednostavan za prepoznavanje u cilju postizanja visokog rezultata u ovoj kategoriji. Suci moraju slijediti sve natjecateljeve upute kako ga piti.

17.5 OCJENJIVANJE BARISTA – 4. DIO

Dio IV – Ocjena barista

Vještine posluživanja gosta

0 do 6

Prezentacija: Profesionalizam/predanost/strastvenost
Pažnja usmjerena prema detaljima/Svi dodaci dostupni
Prikladna oprema

/12		/1	13

17.5.1 Prezentacija: Profesionalizam/predanost/strastvenost

Natjecatelj mora pojasniti korištenu espresso mješavinu te njegov razlog za odabir te mješavine ili kave. Suci će tražiti vezu između onoga što je rečeno i onoga što dolazi u posluženom napitku. Natjecatelj će komunicirati putem radnji, pokreta i verbalne komunikacije da je stručnjak za kavu te da vlada prezentacijom. Moralo bi biti očito sucima da je natjecatelj spreman. Mora postojati namjera iza svega učinjenog tijekom prezentacije.

Također će se u ocjenu uzimati u obzir kako su napici posluženi sucima. Suci moraju tražiti profesionalizam i ljubaznost prilikom posluživanja svakog napitka. Natjecatelj mora smjestiti šalice ispred svakog suca ostvarujući kontakt očima, te dati određeni signal sucima da mogu početi s kušanjem.

U svrhu postizanja maksimalnog broja bodova u ovoj točki, natjecatelj mora pokazati i komunicirati temeljito poznavanje kave, stvoriti osjetilni doživljaj kod sudaca koji se pamti te stvoriti emocionalnu vezu sa sucima.

17.5.2 Pažnja usmjerena na detalje/Svi dodaci dostupni

Svi dodaci moraju biti spremni i dostupni, a radno područje dobro organizirano. Natjecatelji se ne smiju puno pomjerati uokolo tijekom izvedbe – sve mora imati vlastito mjesto i svrhu. Suci moraju tražiti od natjecatelja rezervne šalice i dodatke u slučaju greške ili prosipanja. Ponovno punjenje čaša za vodu također pokazuje obraćanje pažnje na detalje

17.5.3 Prikladna oprema

U minimalnoj mjeri natjecatelj mora izgledati čisto, biti čisto odjeven te nositi čistu pregaču. Ako je to u redu, sudac će označiti "Da." Nedostatak pregače ili prisustvo neodgovarajuće opreme (kao što su sandale ili potrgana ili zamrljana odjeća) rezultirati će ocjenom "Ne".

17.6 UKUPNI DOJAM SUDACA – 5. DIO

- A. Sudački pregled ukupnih vještina barista, uključujući prezentaciju napitaka, tijekom izvedbe i davanje informacija o kavi.
- B. Rezultat ukupnog dojma mora imati vezu s bodovima za okus, međutim, ovaj rezultat nije prosječan (tj. ovaj rezultat ne može biti značajno viši od bodova za okus).
- C. Ovaj rezultat također uključuje sve što nije uključeno u druge točke obrasca za bodovanje okusa; stvari koje je barista učinio ili rekao stvorile su izvedbu za pamćenje te se pokazala da idu u prilog strastvenosti za specijalitete od kave, ili baristina prezentacija struke i sposobnost da bude model-uloga.
- D. U svrhu postizanja visokog rezultata (4,5 i više), barista je pokazao da je stručnjak za kavu, ima temeljito znanje o specijalitetima od kave te je zaslužio biti finalist ili prvak.

5. dio – Ukupni dojam sudaca

Ukupni dojam suca

0 do 6

Ukupni dojam

x 4 =

(Pregled ukupnih vještina bariste, okusa napitaka, i prezentacije)

/24

24

18.0 PREGLED OBRAZACA BODOVANJA

Molimo, pogledajte točku 15.4 Sudačko vrijeme kalibriranja.

19.0 NEPOŠTENI PONAŠANJE WBC-ovog SLUŽBENIKA

Ukoliko se, u malo vjerojatnom slučaju, otkrije nepošteno ponašanje glavnog suca ili nekog drugog WBC-ovog osoblja ili se posumnja na potencijalno nepošteno ponašanje od strane WBC-ovog suca tijekom ocjenjivanja natjecatelja, primjenjuje se sljedeće:

- A. Glavni sudac će zahtijevati povrat svih obrazaca za bodovanje natjecatelja od službenog kontrolora rezultata vezanih uz sumnjivo ocjenjivanje.
- B. Glavni sudac će sazvati sastanak s relevantnim WBC-ovim sucem/-ima, WBC-ov Odbor za certifikaciju sudaca ili njegov predstavnik i predsjedavajući WBC-ovog odbora ocijeniti će situaciju.
- C. WBC-oc Odbor za certifikaciju sudaca ili predstavnik te predsjedavajući WBC-ovog odbora zatim će utvrđivati situaciju na zatvorenom sastanku.
- D. Ukoliko je pitanje nepoštenja složeno, WBC-ov Odbor za certifikaciju sudaca je ovlašten odlučiti o isključenju WBC-ov suca iz suđenja na svakom budućem WBC-ovom ovlaštenom natjecanju.

19.2 ŽALBA

Ako se relevantni WBC-ov sudac ne složi s odlukom, može se žaliti pismenim putem WBC-ovom upravnom odboru. Odluka WBC-ovog upravnog odbora je konačna.

Pismo žalbe mora uključivati sljedeće:

- 1) ime
- 2) datum
- 3) jasna i koncizna izjava pritužbe
- 4) datum i reference o vremenu (ako je primjenjivo)
- 5) komentari i predloženo rješenje
- 6) uključena/-e strana/-e
- 7) kontaktne informacije

Svi pisani prigovori/žalbe koji ne uključuju ove informacije neće se uzeti u obzir. Suci moraju predati pisanu pritužbu ili se žaliti WBC-ovom event manageru putem e-mail-a na wbc@worldbaristachampionship.org u roku 24 sata od brifinga ili donešenja odluke.

19.3 ŽALBE PREGLEDANE OD STRANE WBC-ovog UPRAVNOG ODBORA

WBC-ov upravni odbor pregledati će pisane pritužbe i žalbe u roku 30 dana od primitka. Predsjedavajući WBC-ovog upravnog odbora kontaktirati će natjecatelja ili suca pismeno putem e-maila u vezi konačne odluke.