«УТВЕРЖДЕНО»
Главный редактор
«Кофе и Чай В России»
11 июля 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о конкурсном отборе на Национальную премию «Бариста года»

11 июля 2025 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Национальная премия «Бариста года» – это ежегодный конкурсный отбор (далее Соревнование) на звание лучшего в профессии среди специалистов по приготовлению кофе (далее Бариста).

1.2. Учредителем национальной премии «Бариста года» и организатором конкурсного отбора является журнал «Кофе и Чай в России» (далее Организатор).

1.3. Соревнование проводится в целях:

1.3.1. Выявления лучших Бариста и создания условий для их профессионального и личного развития;

1.3.2. Содействия развитию профессии Бариста;

1.3.3. Развития мастерства и обмена опытом между Бариста;

1.3.4. Повышения качества кофе и культуры обслуживания в заведениях, где потребляется кофе;

1.3.5. Популяризации кофейной культуры среди потребителей.

1.4. В ходе Соревнования Бариста должен приготовить 3 пары напитков из кофе, предоставленным организаторами: эспрессо и молочный напиток, приготовленные на профессиональной кофе-машине, а также кофейный напиток, приготовленный альтернативным способом заваривания, без применения профессиональной кофе-машины.

1.5. Соревнование проводится на территории Российской Федерации ежегодно и может состоять из финального и отборочного этапа. Порядок проведения Соревнования, состоящего из двух этапов, определяется Организатором в отдельном документе, являющимся дополнением к настоящему Положению.

1.6. Для осуществления коммуникационного сопровождения Соревнования может быть приглашен Модератор (ведущий). В задачи Модератора входит сопровождение церемонии открытия и закрытия Соревнований, анонсирование выступлений Бариста, заполнение пауз между выступлениями Бариста, анонсирование информации о Соревновании. В ходе выступлений Модератор не может осуществлять коммуникации со зрителями, судьями или Бариста.

1.7. Для технической помощи в проведении Соревнования могут приглашаться волонтеры. Функции и задачи волонтеров определяются Организатором.

1.8. Дата и место проведения Соревнования определяется Организатором.

2. УЧАСТИЕ В СОРЕВНОВАНИИ

2.1. К участию в Соревновании допускаются Бариста:

2.1.1. Старше 18 лет;

2.1.2. Имеющие гражданство Российской Федерации или официально проживающие в Российской Федерации более 6 месяцев.

2.2. Участие в Соревновании означает, что Бариста ознакомлен с настоящим Положением и принимает все условия настоящего Положения. В случае нарушения любых пунктов Положения Бариста может быть отстранен от участия в Соревновании на любой его стадии.

2.3. Любые расходы, необходимые для участия в Соревновании на всех его стадиях, Бариста несет самостоятельно, если иное не оговорено в настоящем Положении или решениями Организатора.

2.4. Организатор Соревнования и иные уполномоченные им лица, имеют право использовать имя, изображение, публичные данные, а также результаты

Соревнования в любом формате, без оплаты, для любых целей, связанных с продвижением кофе, кофейной культуры, популяризацией и развитием Соревнования.

2.5. Максимальное количество участников Соревнования устанавливается Организатором и анонсируется заблаговременно.

2.6. В случае отказа Бариста от участия в Соревновании (на любой его стадии) он считается дисквалифицированным. Замена участников Соревнования после его начала не допускается.

3. РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЯ

3.1. При подготовке Соревнования Организатором готовится и публикуется технический регламент Соревнования (далее ТРС). В ТРС включается необходимая для подготовки к Соревнованию информация, в том числе о:

3.1.1. Месте проведения;

3.1.2. Планировке зоны Соревнования;

3.1.3. Параметрах столов для выступлений Бариста (форма и размер столешницы, высота стола);

3.1.4. Перечне оборудования, которое предоставляется Организатором для использования в ходе Соревнования;

3.1.5. Вспомогательном техническом обеспечении Соревнования (звуковом, проекционном, осветительном и другом оборудовании);

3.1.6. Графике Соревнования;

3.1.7. Составе судейской коллегии;

3.1.8. Правилах использования участниками зоны подготовки и зоны хранения, а также правилах доступа в эти зоны;

3.1.9. Возможности использования средств, требующих специального разрешения (открытого огня и т.п.);

3.1.10. Иных условиях, необходимых для подготовки проведения Соревнования.

3.2. Организатор обеспечивает заблаговременный доступ к ТРС через официальный информационный источник Соревнования, либо путем информирования участников через рассылку любым удобным способом (по почте, через социальные сети). Допускается публикация ТРС частями, при этом все части ТРС должны быть опубликованы до начала Соревнования.

3.3. Официальным источником информации о Соревновании является сайт https://competitions.coffeeteacacaoexpo.ru/barista-of-year/.

3.4. Приготовление напитков.

3.4.1 В ходе Соревнования Бариста должен продемонстрировать мастерство заваривания кофе, приготовив и представив судейской коллегии три пары конкурсных напитков:

3.4.1.1 «Эспрессо» - это напиток объемом 20-50 мл, приготовленный из молотого кофе путем пролива из одного носика двойного портафильтра одной безостановочной экстракцией. Каждому судье должна быть подана полная порция эспрессо. Если поданный напиток не соответствует определению эспрессо, то за пункты Тактильное восприятие, Баланс и восприятие вкуса. Соответствие описанию напитка будет выставлена оценка «О» (ноль баллов).

3.4.1.2 «Молочный напиток» - напиток, приготовленный на основе 1 шота эспрессо (см. определение эспрессо) и взбитого молока, с нанесением в технике Латте-Арт одного из рисунков, выбранных вслепую из возможных вариантов, предоставленных Организатором до начала Соревнования. При выставлении баллов за вкус судьи будут учитывать количество молока, требуемого для вливания, так как оно может отличаться от рисунка к рисунку и таким образом влиять на вкус напитка. Запрещается использование любых добавок (топпингов), в том числе сахара, специй, ароматизаторов и т.д. При использовании добавок участник получает ноль баллов за пп. «визуальная оценка», «Тактильное восприятие», «Соответствие описанию напитка».

3.4.1.3 «Альтернативный напиток» - кофейный напиток, приготовленный без применения профессиональной кофе-машины, с помощью оборудования для альтернативного заваривания кофе, выбранного до начала Соревнования из возможных вариантов, предоставленных Организатором; Объём напитка каждому сенсорному судье (2 судьи) должен быть не менее 100 мл.

3.4.2 При приготовлении напитков Бариста могут быть поставлены дополнительные обязательные условия. К таким условиям может быть отнесено использование конкретного вида/сорта кофе, конкретных видов посуды для подачи напитков, конкретных способов заваривания кофе, воды и иного оборудования и т.п., определенных Организатором. Все дополнительные условия должны быть прописаны в ТРС Соревнования и объявлены заблаговременно. При невыполнении обязательных условий участник может быть дисквалифицирован по решению главного судьи.

3.4.3 Варианты рисунков для приготовления «Молочного напитка» анонсируются Организатором Соревнования заблаговременно. Выбор/распределение рисунков проводится вслепую, перед началом Соревнования. Замена рисунка после анонсирования результатов выбора/распределения не допускается. Рисунки на региональных отборочных чемпионатах и на финале отличаются.

3.4.4 В качестве компонентов напитков Бариста может использовать только кофе, воду и молоко. Не допускается использование в ходе выступления любых ингредиентов (добавок, аксессуаров и т.п.), способных повлиять на восприятие судьями чистого кофейного аромата и вкуса. В случае размещения посторонних ингредиентов данный напиток будет оценён на 0 баллов по всем пунктам данного напитка.

3.4.5 Конкурсные напитки должны быть приготовлены непосредственно перед судейской коллегией и в определенной последовательности (если иное не оговорено решениями Организатора). Предварительное заваривание кофе не допускается.

3.5 Порядок подачи и количество напитков:

3.5.1 Участник подает «Альтернативный напиток» – 2 чашки, «Эспрессо» - 2 чашки, «Молочный напиток» – 2 чашки.

3.5.2 Подача напитков является неотъемлемой частью выступления и должна осуществляться Бариста самостоятельно, без привлечения помощников. Количество напитка должно быть достаточным для его оценки судьями. В случае, если участник не соблюдают рекомендованный порядок подач, судьям будет сложнее оценить последний поданный напиток, что может повлечь за собой снижение баллов, однако если участник понимает это и делает намеренно, построив таким образом свою презентацию, то снижения баллов в качестве штрафа за неправильный порядок подачи не будет.

3.6 Оценка соревнования проводится по критериям, указанным в пункте 3.7. За нарушения технических параметров или условий, указанных в настоящем Положении, а также иных документах Организатора, относящихся к Соревнованию, оценка выступления может быть снижена. Результаты оценки судьи заносят в соответствующие судейские листы. «Эспрессо», «Молочный напиток» и «Альтернативный напиток» оцениваются каждый по отдельности.

3.7 После окончания Соревнования, в определенное Организатором время, Бариста имеет право ознакомится с судейским листом, в котором зафиксированы его оценки и получить комментарии любого представителя судейской коллегии, как по выставленным оценкам, так и по общему впечатлению от своего выступления.

3.8 Пространство для Соревнования

3.8.1 В пространстве проведения Соревнования должны быть следующие зоны:

- Зона выступлений;
- Судейская зона;
- Судейская комната;
- Зона подготовки;
- Зона хранения;
- Техническая зона;
- Зрительный зал

3.8.2 Зона выступлений оборудуется:

- Столом (столами) для выступления Бариста;
- Столом (столами) под техническое оборудование.

Оборудование зоны выступлений должно обеспечивать равноправные условия выступлений для всех Бариста, свободный доступ к столам Бариста, волонтеров и судей, а также нормальный обзор из зрительного зала. Изменение зоны выступлений (замена или вынос столов, установка дополнительной мебели и т.п.) после начала выступлений допускается только в тех случаях, когда без этого изменения невозможно нормальное проведение Соревнования для всех Бариста (поломка стола и т.п.) и по решению Главного судьи Соревнования. В зону выступлений не допускается никто, кроме выступающего участника, волонтеров, организаторов, фотографа и официальных лиц Соревнования.

3.8.3 Судейская зона оборудуется столом (столами). Судейская зона располагается и оборудуется таким образом, чтобы создать удобный доступ к судейским столам для Бариста и волонтеров, а также обеспечить возможность подачи конкурсных напитков каждому из судей.

3.8.4 Судейская комната предназначена для работы судей, не связанной с непосредственным наблюдением за выступлениями (подсчет результатов, совещания, оформление и хранение документов и т.д.). Судейская комната оборудуется в пространстве Соревнования, в отдельном помещении, обеспечивающем достаточную степень конфиденциальности и укомплектованном индивидуальным рабочим местом для каждого судьи (местом за столом).

3.8.5 Зона подготовки оборудуется для подготовки Бариста к выходу в зону выступлений. Зона подготовки должна быть визуально изолирована от других зон Соревнования. Зона подготовки электрифицируется, оборудуется столами, стульями, холодильником, водопроводом. В зоне подготовки всегда должен присутствовать достаточный запас компонентов (кофе, вода и т.п.), предоставляемых Организатором Соревнования для приготовления конкурсных напитков. В зону подготовки пропускаются только участники Соревнования, представители Организатора и волонтёры. Доступ в зону подготовки других лиц без одобрения Организатора запрещен. В зоне подготовки Организатором размещается оборудование, дублирующее оборудование для выступления, для тренировки Бариста. Список оборудования, размещенного в зоне подготовки, время для тренировок и другие детали определяются Организатором заблаговременно и прописываются в ТРС. В зоне подготовки допускается размещение принадлежащих Бариста предметов, перечисленных в п 2.2.11.

3.8.6 Зона хранения предназначена для хранения оборудования и личных вещей Бариста и должна быть визуально изолирована от других зон Соревнования.

3.8.7 Техническая зона предназначена для работы технических специалистов (звуко- и видео операторов и др.) и должна позволять техническим специалистам размещать все необходимое оборудование таким образом, чтобы оно не мешало проведению Соревнования.

3.8.8 Зрительный зал оборудуется стульями для зрителей.

3.8.9 В случае необходимости некоторые вспомогательные зоны могут объединяться (например, зона подготовки и зона хранения).

3.8.10 Пространство для Соревнования укомплектовывается следующими видами оборудования, инвентаря и продуктами:

- Кофе-машина для приготовления «Эспрессо» и «Молочного напитка», настройки оборудования осуществляется бариста самостоятельно. Бариста запрещается производить замену составных деталей машины;
- Кофемолка для приготовления «Эспрессо» и «Молочного напитка». Настройки кофемолки Бариста может менять самостоятельно. Допускается использование не спонсорской кофемолки (своя, но такого же бренда и аналогичных характеристик);
- Кофемолка для приготовления «Альтернативного напитка». Допускается использование не спонсорской кофемолки (своя, но такого же бренда и аналогичных характеристик). Настройки кофемолки Бариста может менять самостоятельно;
- Молоко. Использование не спонсорского молока не допускается;

- Оборудование для альтернативных способов заваривания кофе. Допускается использование не спонсорского оборудования (свое, но такого же бренда и аналогичных характеристик);
- Весы. Допускается использование собственных весов любого бренда.
- Посуда для приготовления «Эспрессо», «Молочного напитка» и «Альтернативного напитка». Допускается использование не спонсорской посуды (своя, но такого же бренда);
- Вода. Для приготовления эспрессо и молочного напитка не допускается использование собственной воды. Для приготовления альтернативного напитка допускается использование своей воды.
- Кофе для эспрессо и молочного напитка (кофе ЭМ). Участнику предоставляется один вид кофе. Для подготовки участнику высылается от 1 до 1,5 кг кофе категории спешиалти (точное количество определяется в техническом регламенте), оценка которого выше 85 баллов, за счет Организатора или Спонсора по крайнее мере за месяц до выступления. На выступление предоставляется от 500 граммов до 1 кг того же кофе, пожаренного по тому же профайлу, что и на подготовку (точное количество определяется в техническом регламенте). Кофе выдается с утра перед временем подготовки Организатором. Этот же кофе используется участником на выступление.
- Кофе для альтернативного напитка (кофе А). Участнику предоставляется один вид кофе. Для подготовки участнику высылается от 1 до 1,5 кг кофе категории спешиалти (точное количество определяется в техническом регламенте), оценка которого выше 85 баллов, за счет Организатора по крайнее мере за месяц до выступления. На выступление предоставляется от 500 граммов до 1 кг того же кофе (точное количество определяется в техническом регламенте), пожаренного по тому же профайлу, что и на подготовку. Кофе выдается с утра перед временем подготовки Организатором. Этот же кофе используется участником на выступление.

В ходе Соревнования допускается использование только оборудования, посуды и продуктов, предоставленных Организатором (если иное не установлено настоящим Положением или ТРС).

При предоставлении спонсорских кофе и молока участник обязан использовать ту партию продуктов, которая выдается ему в день Соревнования. Несоблюдение приводит к Дисквалификации участника.

3.8.11 Пространство для Соревнования не комплектуется:

- Темперами;
- Питчерами;
- Салфетками;
- Ложками;
- Стаканами для воды (для подачи судьям);
- Водой (для подачи судьям);
- Барными полотенцами/тряпками;
- Предметами для уборки (щетками для чистки);
- Подносами;
- Аксессуарами для оформления рабочей поверхности стола для судей;
- Подставки для выступления. Если бариста покажется, что высота стола для выступления слишком высокая, участник должен заранее самостоятельно позаботиться о такой подставке.

В случае необходимости в данных элементах Бариста должны самостоятельно обеспечить их наличие.

3.9 Расписание Соревнования и порядок выступления Бариста.

3.9.1 Основными этапами проведения Соревнования, которые включаются в график, являются:

Выступления Бариста (15 минут);

- Подготовка Бариста к выступлениям (15 минут на сцене, а также по крайне мере 30 минут до выступления в зоне подготовки);
- Уборка станции Бариста (5 минут).

3.9.2 В график соревнования также включаются следующие этапы:

- Ознакомление Бариста с кофе, компонентами и оборудованием, предоставляемыми Организатором;
- Инструктаж Бариста;
- Предварительное совещание и калибровка судей перед началом Соревнования, а также финальное заседание судей для подведения итогов Соревнования;
- Торжественные мероприятия (например, церемония открытия и церемония награждения);

3.9.3 В течение соревновательного дня между выступлениями Бариста должен быть предусмотрен обеденный перерыв (не менее 30 мин).

3.9.4 График выступлений может быть изменен по инициативе Организатора Соревнования. Информация об изменениях должна быть доведена до всех Бариста.

3.9.5 На выступление Бариста отводиться 15 минут. За это время Бариста должен приготовить и подать три конкурсных напитка.

3.9.6 Для повышения динамичности и визуальной привлекательности соревновательного процесса, зона выступлений оборудована двумя равнозначными местами, используемыми Бариста попеременно. Следовательно, в ходе выступления одного Бариста, следующий выступающий может проводить подготовку к своему выступлению на незадействованном месте для выступления. График выступлений Бариста составляется таким образом, чтобы время подготовки в зоне выступления было одинаковым для всех участников, включая выступающего первым.

3.9.7 Порядок выступления Бариста определяется жеребьевкой, на основании результатов которой утверждается график выступлений. Смена очередности выступления Бариста возможна по их взаимному согласию. О смене очередности Организатор должен быть проинформирован заблаговременно, и данная смена должна быть утверждена Организатором.

3.9.8 Каждому участнику устанавливается определённое время для подготовки, отсчет которого начинается по указанию Организатора или Главного судьи. Время подготовки сообщается каждому Бариста до начала Соревнования.

3.9.9 Перед началом Соревнования Организатором проводится собрание всех участников, на котором освещаются процедуры проведения чемпионата, график выступлений, и т.п.

3.10 Действия Бариста в ходе Соревнования.

3.10.1 Участник должен находиться в пространстве Соревнования за 30 мин до начала своего выступления, отметившись у уполномоченного представителя

Организатора. В случае несоблюдения данного условия Организатор может перенести выступление участника на другое время с автоматическим штрафованием или дисквалифицировать его.
3.10.2 При взаимодействии Бариста между собой в любой зоне Соревнования приоритетом всегда пользуется тот Бариста, который выступает раньше.
3.10.3 Все действия в зоне выступления, связанные с привлечением помощников, (вынос посуды, уборка столов и т.д.) осуществляются только во время перерывов.
3.10.4 Если подготовка Бариста в зоне выступления происходит одновременно с выступлением другого участника, то готовящийся участник не должен мешать текущему выступлению.
3.10.5 Бариста начинает выступление после приглашения модератора. Участник может начать отсчет времени выступления поднятием руки и фразой «время»/«раунд».
3.10.6 Приготовление и подача напитков в ходе выступления должна сопровождаться презентацией Бариста.
3.10.7 Главный судья (или его уполномоченный) должен сообщать Бариста об оставшемся у него времени для завершения выступления. Сообщение делается только о 5, 3, 1 минуте и 30 секундах оставшегося времени, если об ином графике не сообщил бариста.
3.10.8 Участник заканчивает выступление словом «время»/«раунд» и поднятием руки. При отсутствии такого сигнала решение об остановке отсчета времени выступления принимает Главный судья Соревнования. Если Бариста подал сигнал о завершении выступления, но продолжает совершать действия, являющиеся частью выступления, отсчет времени выступления возобновляется.
3.10.9 Каждый сет напитков, оцененных судьями, будет убран со стола судей волонтерами по указанию самих судей. Если у Бариста есть особые инструкции для помощников, то он может согласовать их с Организаторами до начала выступления.
3.10.10 Все технические проблемы, возникающие в процессе выступления из-за действий Бариста (забытое оборудование, разбитая посуда и т.п.) и не представляющие опасности для людей, решаются Бариста самостоятельно, при этом отсчет времени выступления не останавливается.
3.10.11 При возникновении технических проблем, не зависящих от действий Бариста (отключение электроэнергии, проблемы с аудио оборудованием, падение баннеров и т.п.) участник вправе прервать выступление, попросив остановить отсчет времени. После устранения возникших проблем Бариста, после консультаций с Главным судьей Соревнования, принимает решение о продолжении выступления с возобновлением отсчета времени с момента его остановки или о начале выступления заново.
3.10.12 В ходе выступления участнику запрещается вступать в диалог со зрителями, судьями и другими участниками.
3.10.13 За очевидные помехи участнику кем-либо из окружающих, Бариста может быть предоставлено дополнительное время без штрафных санкций, о чем должно быть объявлено в ходе выступления.
3.10.14 После окончания выступления, у участника есть 5 минут для уборки станции.

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

3.10.16 Забытые аксессуары.

- Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары для подготовки, то он может во время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые вещи, однако время подготовки в данном случае не останавливается.
- Если участник обнаружил во время выступления, что забыл какое-либо оборудование или аксессуары за пределами зоны выступления, то он должен сказать об этом главному судье и принести забытые вещи самостоятельно. Время выступления в данном случае не останавливается.
- Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи.

3.11 Использование информационных материалов, технических и рекламных средств.

3.11.1 Воспроизводимые во время выступления Бариста аудио материалы не должны содержать ненормативную лексику и нарушать права третьих лиц. Ответственность за корректное использование аудио материалов несет Бариста.

3.11.2 Информацию о технических возможностях по воспроизведению аудио информации Организатор вносит в ТРС. Использование во время выступления технических устройств, не указанных в ТРС, возможно только по согласованию с Организатором. При использования нестандартных устройств все операции с ними, в том числе их включение/выключение, Бариста осуществляет самостоятельно, без привлечения помощников.

3.11.3 В зоне выступления не допускается:

- Размещение участником любых информационных или рекламных конструкций;
- Использование участником любых рекламных элементов, не продиктованных явной необходимостью;
- Рекламирование участником каких-либо торговых марок.
  При этом, во время выступления Бариста имеет право назвать место своей работы и/или учебы, с указанием наименования организации, которую он представляет.

3.11.4 Ход Соревнования может записываться на видеокамеру и показываться на экране, расположенном рядом с местом его проведения, а также транслироваться в сети Интернет и по другим каналам.

3.12 СУДЕЙСТВО

3.12.1 Формирование судейской коллегии.

3.12.1.1 К судейству Соревнования допускаются лица, обладающие профессиональными навыками в области кофе, имеющие опыт судейства любых кофейных чемпионатов, пользующиеся авторитетом в профессиональном сообществе и имеющие сертификаты о профессиональном образовании или иных профессиональных достижениях.

3.12.1.2 Состав судейской коллегии входят Главный судья, два судьи по оценке вкуса и технический судья. Количество судейских коллегий и их персональный состав определяется Организатором.

3.12.1.3 Дав согласие на участие в работе судейской коллегии Соревнования, судья подтверждает, что у него нет медицинских, этических, религиозных или иных ограничений для полноценной дегустации конкурсных напитков.

3.12.1.4 Судья придерживается судейского кодекса, который является неотъемлемой частью данного регламента и доводится до всех судей заблаговременно.

3.12.2 Главный судья Соревнования.

3.12.2.1 Главный судья Соревнования назначается Организатором и отвечает за подбор кандидатур в судейскую коллегию, общую организацию судейства и подведение итогов Соревнования, а также за методическое сопровождение работы судейской коллегии.

3.12.2.2 Главный судья Соревнования проводит калибровку и инструктаж судей перед началом Соревнования и организует обсуждение между судьями итогов Соревнования перед оглашением его результатов.

3.12.2.3 Главный судья организует и контролирует техническое судейство Соревнования.

3.12.2.4 Главный судья (или его уполномоченный) обеспечивает контроль времени выступления Бариста.

3.12.3 Судейство.

3.12.3.1 Судьи Соревнования обязаны осуществлять оценку выступлений беспристрастно, внося все соответствующие оценки и пометки/комментарии в судейские листы. К судейству не допускаются лица, так или иначе аффилированные с участниками Соревнования.

3.12.3.2 Судьи не могут комментировать выступления Бариста и собственные оценки, данные в ходе Соревнования, вплоть до момента официального объявления результатов Соревнования. После окончания Соревнования Бариста имеет право ознакомится с судейским листом, в котором зафиксированы его оценки и получить комментарии любого представителя судейской коллегии, как по выставленным оценкам, так и по общему впечатлению от своего выступления.

3.12.3.3 В ходе Соревнования любой судья может исправить любую свою оценку, поставленную любому Бариста, до сдачи судейских листов Главному судье.

3.12.3.4 Для определения результата Бариста подсчитывается сумма всех оценок, выставленных всеми судьями во всех судейских листах с учетом разного веса разных критериев оценки (если система разного

веса критериев используется), после чего учитываются технических штрафы, полученные участником в ходе выступления.
3.12.3.5 По итогам Соревнования победителем (лауреатом Национальной премии «Бариста года») объявляется Бариста с наивысшим окончательным результатом. Если у двух или более Бариста окончательный результат оказывается одинаковым, то победитель определяется исходя из следующей системы приоритетов:
3.12.3.6 При равных общих оценках более высокое место занимает участник с большим количеством баллов по критерию «Баланс и восприятие вкуса»;
3.12.3.7 Если оценки по критерию «Баланс и восприятие вкуса» оказываются также равными, то приоритет отдаётся Бариста, набравшему большее количество баллов по критерию «Общее впечатление по 3 напиткам».
3.12.3.8 Оценка участников Соревнования производиться в соответствии с критериями оценочных листов. Итоговая оценка выступления Бариста складывается из общей суммы всех баллов, полученных в ходе Соревнования
3.12.3.9 При использовании шестибальной шкалы оценки даются исходя из того, что: 0 = «неприемлемо», 1 = «приемлемо», 2 = «средне», 3 = «хорошо», 4 = «очень хорошо», 5 = «отлично» и 6 = «превосходно».
3.12.3.10 При использовании двухбалльной шкалы оценки даются исходя из того, что: 0 = «нет», 1 = «да».

3.12.4 Судейские листы.

3.12.4.1 Судейский лист технического судьи является неотъемлемой частью данного регламента и доводится заблаговременно до всех участников чемпионата заранее.
3.12.4.2 Судейский лист судьи вкуса является неотъемлемой частью данного регламента и доводится заблаговременно до всех участников чемпионата заранее.
3.12.4.3 Судейские листы могут изменяться после окончания цикла соревнований и утверждаются с Главным судьей чемпионата.

3.13 Критерии сенсорных оценок.

3.13.1 Альтернативный напиток.

3.13.1.1 Презентация выбранной рецептуры. Участник должен описать все действия судьям, с привязкой к конечному вкусу (аромату) напитка. Для получения высокой оценки, описание должно быть подробным и включать в себя всю последовательность действий и причинно-следственную связь. Например: если участник проговаривает, какое количество кофе он использует или озвучивает величину помола или время экстракции, и при этом нет пояснения, почему именно столько, то оценка не может быть высокой.
3.13.1.2 Описания напитка. Судьи оценивают описания поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Спешиалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета напитка, баланса, тактильности в том числе в динамике, данное участником. Оценка

отражает полноту и качество описания указанных атрибутов напитка. Для получения высокой оценки участнику необходимо озвучить качество атрибутов напитков. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”.

3.13.1.3 Аромат.

«Аромат» определяется как ощущение, полученное ортоназальным восприятием кофейного напитка. Сначала судьи оценивают интенсивность аромата. Судьи отмечают любые дескрипторы, которые связаны с ароматом заваренного кофе, отмечая свое восприятие комплексности, качества и читаемости аромата.

3.13.1.4 Баланс и восприятие вкусов. Оценка вкусового восприятия производится для определения качества напитка. Судьи оценивают составляющие вкусового восприятия (сладость, кислотность и горечь) для определения их качества, насколько они дополняют и сочетаются друг с другом. Оцениваются как вкусовые составляющие экстракции, так и самого кофе. Если один из компонентов отвлекает от общего восприятия (например, негативная резкая кислотность, едкость), оценка снижается. Если компоненты вносят позитивный вклад в общее восприятие вкуса, ставятся более высокие оценки. Если напиток несбалансирован (какая либо из составляющих вкуса недостаточно выражена или доминирует в напитке, что снижает общее позитивное восприятие), то оценка снижается. Примечание: Точность описания вкуса в данной оценке не учитывается.

3.13.1.5 Тактильное восприятие. Оценивается качество тактильного восприятия. Судьи оценивают вес, текстуру, финиш приготовленного напитка. Тактильное восприятие напитка должно коррелироваться с приготовлением, методом экстракции и с кофе, использованным для его приготовления. Вес соотносится с вязкостью, от слабой до высокой. Текстура определяется как ощущения полости рта (например, "водянистый", "чайный", "бархатистый"). Качество веса и текстуры оценивается на основании тактильного восприятия напитка в полости рта. Как легкий, так и плотный напиток могут получить высокие оценки за тактильность в зависимости от качества восприятия в полости рта. Если вес или текстура влияют негативно на восприятие напитка (например "водянистый", "грубый", "пыльный"), оценка снижается. Если вес или текстура влияют положительно, оценка повышается. Финиш определяется по длительности позитивных ощущений после проглатывания напитка. Если послевкусие влияет негативно на восприятие (например, ощущается как "вяжущий"), оценки снижаются. Если финиш позитивно влияет на восприятие напитка, ставятся оценки выше.

3.13.1.6 Кислотность. «Кислотность» определяется как восприятие кислотного вкуса в кофе, часто описываемого как «яркий», когда это положительно, или как «кислый», когда это отрицательно. Кислотность вносит вклад в яркость, сладость и свежий фруктовый характер кофе. Судьи сначала оценят интенсивность кислотности в заваренном кофе, прежде чем отметить какие-либо дескрипторы, которые особенно связаны с кислотностью кофе. Напитки с низкой или высокой кислотностью могут получить высокие баллы относительно качества

кислотности (интенсивность кислотности не коррелируется с восприятием или оценкой качества)

3.13.1.7 Соответствие описанию напитка. Оценка выставляется на основе сопоставления заявленного участником описания и опытом, который получил судья. Оценка определяется точностью попаданий в заявленный профиль вкуса, а также сопоставления с заявленным описанием. Если описание было дано не полностью, и судья не может сопоставить полученный опыт с описанием участника, то оценка будет снижена.

3.13.2 Эспрессо.

3.13.2.1 Презентация выбранной рецептуры. Участник должен описать все действия судьям, с привязкой к конечному вкусу (аромату) напитка. Для получения высокой оценки, описание должно быть подробным и включать в себя всю последовательность действий и причинно-следственную связь. Например: если участник проговаривает, какое количество кофе он использует или озвучивает величину помола или время экстракции, и при этом нет пояснения, почему именно столько, то оценка не может быть высокой.

3.13.2.2 Описания напитка. Судьи оценивают описания поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Спешиалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета напитка, баланса, тактильности в том числе в динамике, данное участником. Оценка отражает полноту и качество описания указанных атрибутов напитка. Для получения высокой оценки участнику необходимо озвучить качество атрибутов напитков. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”.

3.13.2.3 Крема. Судьи визуально оценивают внешний вид крема в чашке. Судьи ставят оценку “Да”, если крема растянута по всей поверхности напитка, без разрывов.

3.13.2.4 Баланс и восприятие вкусов. Оценка вкусового восприятия эспрессо производится для определения качества напитка. Судьи оценивают составляющие вкусового восприятия (сладость, кислотность и горечь) для определения их качества, насколько они дополняют и сочетаются друг с другом. Оцениваются как вкусовые составляющие экстракции, так и самого кофе. Если один из компонентов отвлекает от общего восприятия эспрессо (например, негативная резкая кислотность, едкость), оценка снижается. Если компоненты вносят позитивный вклад в общее восприятие вкуса, ставятся более высокие оценки. Если эспрессо несбалансирован (какая либо из составляющих вкуса недостаточно выражена или доминирует в напитке, что снижает общее позитивное восприятие), то оценка снижается. Примечание: Точность описания вкуса в данной оценке не учитывается.

3.13.2.5 Тактильное восприятие. Оценивается качество тактильного восприятия. Судьи оценивают вес, текстуру, финиш приготовленного напитка. Тактильное восприятие напитка должно коррелироваться с приготовлением, методом экстракции и с кофе, использованным для его приготовления. Вес соотносится с вязкостью, от слабой до высокой.

Текстура определяется как ощущения полости рта (например, "водянистый", "чайный", "бархатистый"). Качество веса и текстуры оценивается на основании тактильного восприятия напитка в полости рта. Как легкий, так и плотный напиток могут получить высокие оценки за тактильность в зависимости от качества восприятия в полости рта. Если вес или текстура влияют негативно на восприятие напитка (например "водянистый", "грубый", "пыльный"), оценка снижается. Если вес или текстура влияют положительно, оценка повышается. Финиш определяется по длительности позитивных ощущений после проглатывания напитка. Если послевкусие влияет негативно на восприятие (например, ощущается как "вяжущий"), оценки снижаются. Если финиш позитивно влияет на восприятие напитка, ставятся оценки выше.

3.13.2.6 Соответствие описанию напитка. Оценка выставляется на основе сопоставления заявленного участником описания и опытом, который получил судья. Оценка определяется точностью попаданий в заявленный профиль вкуса, а также сопоставления с заявленным описанием. Если описание было дано не полностью, и судья не может сопоставить полученный опыт с описанием участника, то оценка будет снижена.

3.13.3 Молочный напиток

3.13.3.1 Презентация выбранной рецептуры. Участник должен описать все действия судьям, с привязкой к конечному вкусу (балансу) напитка. Для получения высокой оценки, описание должно быть подробным и включать в себя всю последовательность действий и причинно-следственную связь. Например: если участник проговаривает, какое количество кофе он использует или озвучивает величину помола или время экстракции, и при этом нет пояснения, почему именно столько, то оценка не может быть высокой. Для получения высокой оценки участник должен описать параметры молока, температуру взбивания, коэффициент расширения, температуру готового напитка с привязкой к балансу, текстуре и т.д.

3.13.3.2 Описания напитка. Судьи оценивают описания поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Спешиалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета напитка, баланса, тактильности в том числе в динамике, данное участником. Оценка отражает полноту и качество описания указанных атрибутов напитка. Для получения высокой оценки участнику необходимо озвучить качество атрибутов напитков. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”.

3.13.3.3. Соответствие заданному рисунку.

Рисунок должен соответствовать изображению на карточке, которую выбрал участник. Оценивается техника или сочетание техник вливания, в зависимости от изображения на карточке. Если рисунок не

соответствует изображению или для его выполнения использовалась другая техника. То за этот пункт выставляется «нет» « 0» баллов.

3.13.3.4 Визуальная оценка. Для получения высокой оценки рисунок должен быть завершенным, контрастным, симметричным, гармонично расположенным в чашке, поверхность молочного напитка должна иметь цветовую комбинацию молока и кофе, с хорошим контрастом цвета, балансом в чашке, симметричным дизайном и гладким, глянцевым блеском без пузырей и не разорванным кофейным кантом. Чашка оценивается ровно так, как она была поставлена перед судьей.

3.13.3.5 Восприятие вкуса и тактильности - это горячий напиток, который должен подаваться при температуре, позволяющей сразу его пить. В оценку вкуса входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. В молочном напитке должен быть гармоничный баланс вкуса сладкого молока и эспрессо. Вкусовой профиль молочного напитка должен поддерживать Спешиалти кофе, в балансе, созданном добавленным молоком.

3.13.4 Общее впечатление по 3 напиткам

3.13.4.1 Профессионализм: Профессионализм оценивается в соответствии с увиденными качествами, относящимися к профессии бариста, навыками техники и приготовления, а также демонстрации высокого уровня понимания кофе во время приготовления всех напитков.

3.13.4.2 Навыки сервиса. Соответствующий внешний вид. Внимание к деталям. (Все аксессуары должны быть готовы к работе и рабочая зона должна быть хорошо организована. Участник не должен перемещать много единиц оборудования и аксессуаров во время своего выступления - все должно иметь свое место и назначение). Судьи должны обратить внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров, на случай ошибок или проливов. Долив воды в стаканы судей также характеризует внимание участника к деталям. Эспрессо должен подаваться с ложкой, салфеткой и неароматизированной водой. Если участник дает инструкции судьям о том, что напиток необходимо пить без использования ложки (например, не размешивая), то эспрессо должен подаваться с салфеткой и неароматизированной водой. Наличие всех аксессуаров. Оценка включает знание процессов выращивания кофе, его обжарки и обработки от ростка до чашки, а так же выражается в правильной работе с оборудованием, в правильной подаче (то есть вежливость, аккуратность, внимательность, зрительный контакт и т.д.) и способности организовать рабочий процесс и время выступления. Судьи оценивают, насколько объяснения участника соответствуют его действиям. Участник должен показать, что он профессионал в работе с кофе, умеющий делать презентацию и работать с кофе.

Соответствующий внешний вид, как минимум, участник должен выглядеть опрятно, надеть чистую одежду и фартук.

Оценка за общее впечатление судей должна отражать два основных параметра:

- Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков.
- Судьи должны учитывать в своих оценках и повышать баллы за вдохновение, которые бариста показал во время выступления. Судьи должны оценивать (учитывая культурные и индивидуальные различия) такие параметры, как естественность, чистота и четкость речи, выраженный энтузиазм и увлеченность Спешиалти кофе, и способности бариста быть образцом работы для остальных бариста в кофейной профессии / индустрии. Если судьи чувствуют, что это так, то оценки должны быть высокими.

3.14. Техническое судейство и штрафы

3.14.1 Техническое судейство Соревнования состоит в контроле за соблюдением настоящего Положения и контроле за соблюдением ТРС.
3.14.2 Все технические нарушения фиксируются в листе технического контроля. На основании этих отметок участнику начисляются соответствующие штрафы.
3.14.3 Если Бариста выступает дольше установленного правилами времени он автоматически получает штрафные баллы. За одну целую просроченную секунду Бариста получает один штрафной балл. Сумма штрафных баллов вычитается из суммы баллов, полученных Бариста в ходе своего выступления. Если просроченное время превышает 2 минуты, то участник автоматически дисквалифицируется.
3.14.4 В случае превышения общего времени нахождения в зоне выступления (времени подготовки, выступления и уборки) Бариста также может быть оштрафован или дисквалифицирован. Решение о необходимости начисления штрафных баллов, их количестве или решение о дисквалификации принимается Главным судьей Соревнования

3.15. Критерии Технических оценок

3.15.1 Промывка группы. Промывка группы кофемашины должна производиться после удаления портафильтра из группы и перед вставкой холдера в группу. Если промывка группы была произведена до экстракции подаваемых судьям напитков, то ставится «Да».
3.15.2 Сухая/чистая корзина портафильтра перед дозировкой кофе. Если корзина портафильтра полностью сухая и чистая до приготовления напитков, судья ставит оценку “Да”.
3.15.3 Приемлемые остатки кофе во время дозировки/помола. Остатки кофе - это молотый кофе, который не был использован для приготовления напитков во время соревнования/презентации. Остатки кофе могут быть найдены в бункере для молотого кофе, в нок-боксе, в мусорной корзине, на столах, на полу и т.д. Остатки кофе после приготовления напитков, не поданных судьям, не учитываются. Приемлемое количество остатков кофе составляет до 5 грамм для каждой группы напитков. Максимальные баллы (5 и выше) выставляются в случае, если количество неиспользованного молотого кофе составило

не более 1 грамма для каждой группы напитков. При потерях более, чем 5 грамм кофе из расчета на одну категорию напитков, выставляется оценка 0 баллов. Обоснованное количество сброшенного из кофемолки молотого кофе при смене помола не учитывается при оценке остатков. Весь кофе, использованный для приготовления напитков, должен быть смолот участником во время 15-минутного выступления.

3.15.4 Стабильная и эффективная дозировка и трамбовка. Участник должен продемонстрировать стабильность в дозировке и трамбовке кофе. Участник должен ровно распределить молотый кофе, осуществить ровную трамбовку с адекватным давлением.

3.15.5 Очистка портафильтра (до вставки в группу). Оценка «Да» ставится, если участник перед вставкой холдера в группу очищает верхний край сетки портафильтра и боковые фланцы («ушки») холдера.

3.15.6 Вставка и немедленный пролив. Участник должен начать экстракцию немедленно после вставки портафильтра в группу кофемашины, без какой-либо задержки. В этом случае ставится оценка “Да"

3.15.7 Пустой/чистый питчер в начале. Участник должен вливать холодное, свежее молоко в чистый питчер, который не должен быть наполнен во время подготовки к выступлению. Питчер должен быть чистым как снаружи, так и внутри

3.15.8 Пропускание пара до взбивания молока. Участник должен пропустить пар через паровик до вставки его в питчер.

3.15.9 Очистка паровика после взбивания молока. Паровик должен быть очищен отдельным барным полотенцем для паровика.

3.15.10 Пропускание пара после взбивания молока. Участник должен пропустить пар через паровик после взбивания молока.

3.15.11 Приемлемые остатки молока. После приготовления молочного напитка в питчере не должно остаться много молока. Приемлемые суммарные остатки - не более чем 90 мл

3.15.12 Организация работы на станции / Чистота станции в конце выступления

- Судья Техники оценивает весь процесс выступления участника, использование им инструментов бариста, оборудования и аксессуаров. При отсутствии Судьи Техники, Организацию работы на станции и Чистоту станции в конце выступления оценивает Главный Судья.
- Участник должен показать понимание правильного использования и работы эспрессо машины. Участник должен показать понимание правильного использования и работы кофемолки, включая процесс засыпания кофе и прохождения кофе через кофемолку. Участник должен делать помол кофе под приготовление каждой двойной порции (шота) эспрессо или группы шотов эспрессо.
- Участник должен стараться получить объем напитка 20 - 50 мл.
- Судьи Техники оценивают все этапы работы участника в процессе всего выступления, включая: организацию и расположение инструментов бариста, чашек и аксессуаров; перемещение участника во время выступления; чистота и оснащенность

станции (оборудование, столы, полотенца, питчеры); умение работать с кофе, молоком и аксессуарами. При отсутствии Судьи Техники, Организацию работы на станции и Чистоту станции в конце выступления оценивает Главный Судья.

- В случае попадания любой жидкости или ингредиентов на верхнюю часть машины, участник получает ноль балов за Общую организацию работы на станции/Чистоту станции после выступления.
- Чистота зоны выступления также оценивается. Если участник что-либо пролил, он должен убрать пролив до конца своего выступления. Уборка в процессе выступления (например, удаление рассыпанного кофе или протирание столов) положительно влияет на оценку участника, если уборка зоны выступления производится до окончания выступления. Оценивается чистота всех аксессуаров, находящихся на кофемашине и столах (в том чисте темперы, чашки, подносы, питчеры). Допускается, и не оценивается наличие отработанного кофе в портафильтрах после окончания времени выступления.

3.15.13 Чистые носики портафильтра/ носики портафильтра не попадали в бункер для молотого кофе.

- Участник должен очистить носики портафильтров от воды и молотого кофе, промывкой, полотенцем или пальцами, допускаются все варианты для получения результата в виде чистых носиков.
- Если участник очищает носики портафильтра перед каждой экстракцией и не помещает их над бункером с молотым кофе, то судьи ставят “да».

3.15.14 Общая гигиена во время выступления. Оценка за этот пункт выставляется судьей на основании общей гигиены участника во время всего выступления. Если гигиена соблюдалась участником во время всего выступления, судьи ставят «да». Примеры негигиеничных действий:

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

3.15.15 Использование тряпок по назначению. Судьи оценивают правильность и санитарию при использовании участником тряпок. Участник должен использовать одну отдельную тряпку для паровика, одну для очистки сетки портафильтров и одну для уборки рабочего места. Участник получает «Нет» за этот пункт, если:

- Использует для очистки паровика тряпку, которая использовалась для другой работы (то есть очистка одной тряпкой паровика и других предметов).
- Использует тряпку антисанитарно, опасно для качества продуктов (например, касается лица, рта и т.д.)
- Использует тряпки, упавшие на пол или коснувшиеся пола

4. СОБЛЮДЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И СПОРЫ

4.1 Настоящие Положение обязательно для соблюдения всеми участниками Соревнования.

4.2 Нарушение участником любого пункта настоящего Положения может привести к его дисквалификации, за исключением случаев, когда таковое нарушение явилось следствием вынужденных обстоятельств.

4.3 Решение о дисквалификации Бариста принимается Организатором соревнования.

4.4 Нарушения Положения со стороны Судей также рассматриваются Организатором. В случае серьёзного нарушения судья может быть отстранен от дальнейшей работы в качестве судьи Соревнования, как на определенный период, так и пожизненно. В случае, если судья дисквалифицируется в ходе Соревнования, то решение об использовании его оценок при подсчете результатов принимается Организатором.

4.5 Бариста и Судьи имеют право обжаловать решение о дисквалификации. В этом случае дисквалифицированный Бариста или Судья обязан написать письменное заявление Организатору Соревнования. При составлении заявления должно быть указано: имя Бариста или Судьи, его контактные данные, дата (в том числе, если актуально, время) нарушения, описание сути ситуации, приведшей к дисквалификации, а также мнение/предложение Бариста или Судьи по решению ситуации. Заявление должно быть составлено и направлено Организатору в течение 7 рабочих дней после уведомления о дисквалификации. Заявление должно быть рассмотрено Организатором и на него должен быть дан квалифицированный ответ.

4.6 Решения Организатора по любой спорной ситуации обжалованию не подлежат.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1 Настоящее Положение может быть изменено организатором в любое время, однако такие изменения не могут вступить в силу ранее, чем по истечении 30 рабочих дней после их публикации.

5.2 Бариста обязан уважительно относиться к участникам, зрителям, болельщикам, судьям, спонсорам и Организаторам Соревнования.

5.3 Бариста, ставший лауреатом Национальной премии «Бариста года», обязан в течение года не отказываться от общения со СМИ, стараться, по возможности, популяризировать кофе, как категорию, и воздерживаться от негативных комментариев в адрес любого субъекта/сегмента кофейной индустрии/культуры.

5.4 Любые вопросы, неурегулированные в данном Положении решаются Организатором.