



Regras

As regras do Campeonato Brasileiro de Latte Art seguem as mesmas regras do Campeonato Mundial. Entretanto o formato da competição fica a critério dos organizadores. No Campeonato Mundial de 2008 foi adotado um formato diferente e este não necessariamente será a melhor escolha para o Campeonato Brasileiro.

Área de Competição

Haverá 2 estações na área de competição. Cada estação terá: 1 moedor, 1 máquina de espresso, 1 caixa de borra e 1 compactador.

Formato

Semifinal

Haverá 2 grupos de juízes e dois participantes competindo ao mesmo tempo. A música para os competidores será a mesma. O competidor não precisa conversar. Ele pode fazê-lo, mas não haverá microfone.

O Mestre de Cerimônia controla a competição e explica para a audiência o que os competidores estão fazendo.

Final

Haverá 1 grupo de juízes e um participante por vez. Seis competidores irão para a final e levam consigo suas notas. O barista que obteve a sexta colocação compete e fica na área de competição enquanto sua nota for a maior.

O participante pode levar sua música e usará o microfone para explicar o que está fazendo.

Tarefa

Cada competidor dentro de no máximo 8 minutos preparará e servirá:

- 2 **Cappuccinos/Latte idênticos**, usando leite e café como únicos ingredientes e uma máquina de espresso e leiteiras como suas únicas ferramentas.
- 2 **Espresso-Macchiatos idênticos** usando leite e café como únicos ingredientes e uma máquina de espresso e leiteiras como suas únicas ferramentas.
- 2 bebidas de criação idênticas à base de leite e café (**Bebida de Assinatura**) usando qualquer ferramenta ou ingredientes de decoração para a superfície da bebida.

Mexer ou chacoalhar a xícara enquanto despeja o leite é permitido.

Os 3 pares de bebidas devem ser servidos separadamente, mas em qualquer ordem. As formas desenhadas e apresentadas devem ser idênticas nas duas bebidas servidas de cada par. **O desenho deve ser anunciado com antecedência. Para esclarecer isso, cada competidor deve mandar foto de cada uma das bebidas. Não é preciso trazer fotos produzidas. A melhor maneira é trazer uma impressão e entregar para os juízes e uma cópia para o MC.**

O café

O competidor é livre para usar o café de sua escolha.

O leite

O competidor é livre para usar o leite de sua escolha. Os organizadores providenciarão leites diferentes, mas o competidor pode usar seu próprio leite se preferir.

Outros ingredientes

Qualquer ingrediente de decoração decorativo pode ser usado na superfície da Bebida de Assinatura. Fora isso, os únicos ingredientes permitidos são café e leite.

Xícaras, copos, etc

Os copos ou xícaras para o Cappuccino podem ser de qualquer tamanho ou formato, mas o diâmetro da boca da xícara não deve exceder **90 milímetros**. O Macchiato deve ser servido numa xícara de espresso de qualquer tamanho e formato, mas seu conteúdo deve receber **no máximo 60 ml**. A Bebida de Assinatura pode ser servida em qualquer xícara ou copo sem limite de tamanho.

Todas as bebidas devem ser servidas acompanhadas pelo pires e colher. Nada mais!

O competidor pode trazer seu próprio moedor, mas deve usar a máquina de espresso providenciada pelos organizadores. Os organizadores agendarão um horário para os competidores praticarem com a máquina na área de competição.

Juízes e pessoas necessárias para organizar a competição

Haverá um Juiz Principal e 4 juízes. Dois destes serão responsáveis por julgar o sabor das bebidas. Os outros dois serão responsáveis por julgar a impressão artística. Ao juiz principal cabe a tarefa de garantir que os juízes participantes estejam seguindo as regras estabelecidas.

O MC controla a competição

Pontuação

Cada juiz dará notas de 1 a 10, expressando suas impressões individuais sobre as bebidas apresentadas a eles e seguindo os itens das folhas de avaliação. Não é permitido dar 0,5 ponto!

As folhas de avaliação oficiais da competição se encontram no site da ACBB.