



ACBB Regras e Regulamentos

VERSÃO: 22.02.2011

Escrito e aprovado pelo ACBB
Revisado: 22 de fevereiro de 2011

CONTEÚDO:

1.0 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	4
1.1 PARTICIPANTES	4
1.2 INSCRIÇÃO	4
1.3 PERGUNTAS DOS COMPETIDORES	4
1.4 TERMOS E CONDIÇÕES	4
2.0 A COMPETIÇÃO	5
2.2 DEFINIÇÃO DAS BEBIDAS	6
3.0 PROCEDIMENTOS DA COMPETIÇÃO	6
3.2 DESCRIÇÃO DA ÁREA DA COMPETIÇÃO	6
4.0 MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E MATÉRIA-PRIMA	7
4.1 MÁQUINA DE ESPRESSO	7
4.2 MOINHO	7
4.3 EQUIPAMENTO ELÉTRICO ADICIONAL	7
4.4 EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS FORNECIDOS PELO ORGANIZADOR (ACBB)	7
4.5 EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS SUPRIMENTOS RECOMENDADOS	8
5.0 INSTRUÇÕES AO COMPETIDOR ANTES DO TEMPO DE PREPARO	8
5.1 REUNIÃO DE ORIENTAÇÃO AOS COMPETIDORES	8
5.2 SALA DE PREPARO E TREINO	8
5.3 MÚSICA DA COMPETIÇÃO	8
5.4 SEJA PONTUAL	9
5.5 PREPARAÇÃO DA ESTAÇÃO	9
5.6 AJUDANTES/ASSISTENTES NÃO SERÃO PERMITIDOS NO PALCO	9
5.7 TRANSPORTE DE SUPRIMENTOS NO PALCO	9
6.0 TEMPO DE PREPARO	9
6.1 INÍCIO DO TEMPO DE PREPARO	9
6.2 CARRINHO DE SERVIÇO	10
6.3 MESA DE APRESENTAÇÃO DOS JUÍZES	10
6.4 PREPARO DE ESPRESSO (TESTE DE MÁQUINA E MOINHO)	10
6.5 PRÉ-AQUECIMENTO DE XÍCARAS	10
6.6 ENCERRANDO O TEMPO DE PREPARO	10
7.0 TEMPO DE COMPETIÇÃO	10
7.1 INTRODUÇÃO PELO MESTRE DE CERIMÔNIAS	10
7.2 INÍCIO DO TEMPO DE APRESENTAÇÃO	10
7.3 APRESENTAÇÃO DO COMPETIDOR	11
7.4 APRESENTAÇÃO DAS BEBIDAS EXIGIDAS	11
7.5 RETIRADA DAS BEBIDAS SERVIDAS	11
7.6 PERÍMETROS DA ESTAÇÃO	11
7.7 FIM DO TEMPO DE COMPETIÇÃO	11
7.8 COMUNICAÇÃO DEPOIS DO TÉRMINO	11
7.9 PENALIDADE POR TEMPO EXCEDIDO	11
7.10 TREINAMENTO	12
8.0 ASPÉCTOS TÉCNICOS	12
8.2 OBSTRUÇÕES	12
9.0 TEMPO DE LIMPEZA	12
10.0 PÓS-COMPETIÇÃO	12
10.1 CONTADOR DE PONTUAÇÃO	12
10.2 ENTREVISTA FINAL	13
11.0 RECLAMAÇÕES E RECURSOS	13
11.1 ASSUNTOS APRESENTADOS PELO COMPETIDOR	13
11.2 ASSUNTOS RELACIONADOS COM OS JUÍZES UMA VEZ ANALISADAS AS FOLHAS DE AVALIAÇÃO	14
12.0 JUÍZES CERTIFICADOS PELO ACBB	14
12.2 COMO SE TORNAR UM JUIZ CERTIFICADO	14
12.3 PREPARAÇÃO DOS JUÍZES	14
12.4 OBJETIVOS DOS E METAS DOS JUÍZES	14
12.5 O QUE BUSCAM OS JUÍZES EM UM BARISTA CAMPEÃO	15
12.6 PRINCIPAIS TAREFAS DOS JUÍZES DA ACBB	15
12.7 O QUE OS JUÍZES ESPERAM DE UM COMPETIDOR	15
13.0 PAPEL DOS JUÍZES	15
13.1 JUIZ PRESIDENTE	15
13.2 JUIZ TÉCNICO	15
13.3 JUIZ SENSORIAL	16
14.0 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	16
14.1 ÁREA DE COMPETIÇÃO	16
14.2 AVALIAÇÃO SENSORIAL	16
14.3 APRESENTAÇÃO DAS BEBIDAS	16
14.4 HABILIDADES TÉCNICAS	16
14.5 IMPRESSÃO GERAL DOS JUÍZES	16
15.0 REGRAS DOS JUÍZES	16
15.1 O QUE OS JUÍZES DEVEM FAZER E EVITAR ANTES DE JULGAR	16
15.2 COMPORTAMENTO DOS JUÍZES DURANTE A COMPETIÇÃO	16
15.3 DURANTE A AVALIAÇÃO SENSORIAL	17
15.4 TEMPO DE CALIBRAGEM DOS JUÍZES	17
15.5 COMUNICAÇÃO COM O PÚBLICO OU MÍDIA	17
16.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA	18
16.1 ESCALA DE AVALIAÇÃO	18
16.2 FOLHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – PARTE I	18
16.3 HABILIDADES TÉCNICAS DO ESPRESSO – PARTE II	19

16.4 HABILIDADES TÉCNICAS DO CAPPUCCINO – ESPUMA DO LEITE – PARTE III	20
16.5 HABILIDADES TÉCNICAS DA BEBIDA DE ASSINATURA – PART IV	20
16.6 AVALIAÇÃO TÉCNICA – PARTE V.....	20
16.7 AVALIAÇÃO DA ESTAÇÃO AO FINAL – PARTE VI	21
17.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL	22
17.1 ESCALA DE AVALIAÇÃO	22
17.2 AVALIAÇÃO DO ESPRESSO – PARTE I	22
17.3 AVALIAÇÃO DO CAPPUCCINO – PARTE II	23
17.4 AVALIAÇÃO DA BEBIDA DE ASSINATURA – PARTE III.....	23
17.5 AVALIAÇÃO DO BARISTA – PARTE IV	25
17.6 IMPRESSÃO GERAL DOS JUÍZES – PARTE V	25
18.0 REVISÃO DA FOLHA DE AVALIAÇÃO	26
19.0 COMPORTAMENTO DESONESTO DE UM JUIZ DA ACBB	26
19.2 RECURSOS	26
19.3 RECURSOS REVISTOS PELO CORPO DIRETOR DA ACBB	26

1.0 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1 PARTICIPANTES

1.1.1. CLASSIFICAÇÃO NACIONAL

O Campeonato Brasileiro de Barista é aberto unicamente aos classificados pelas competições regionais organizadas pela ACBB.

1.1.2. EXCEÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

Se um dos classificados de uma regional não puder participar do Campeonato Brasileiro de Barista por qualquer razão, os demais concorrentes por ordem de classificação podem substituí-lo. O Coordenador Regional deve enviar uma solicitação por escrito à diretoria da ACBB.

1.1.3. DESPESAS

É exigido do Coordenador Regional o pagamento das passagens aéreas do campeão e de sua hospedagem para participar do Campeonato Brasileiro de Barista – Etapa Nacional. Além disso, os competidores devem arcar com suas próprias despesas relacionadas à competição, incluindo viagens e hospedagem adicionais, materiais e ingredientes necessários para a competição, transporte e outras pessoas que possam fazer parte de sua equipe. A ACBB não é responsável por nenhuma despesa do competidor. Se o competidor não puder assumir essas despesas, é de sua inteira responsabilidade encontrar um patrocinador ou outro parceiro que cubra essas despesas. Se o coordenador regional não disponibilizar a passagem e acomodação, por favor, informe a diretoria da ACBB por e-mail o mais breve possível.

1.2 INSCRIÇÃO

1.2.1. FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO COMPETIDOR

Os competidores devem preencher o Formulário de Inscrição do Competidor e mandar por e-mail diretoria@acbb.com.br

1.3 PERGUNTAS DOS COMPETIDORES

Todos os competidores devem ler e entender o documento “ACBB Regras e Regulamentos” e as folhas de avaliação. Não será feita nenhuma exceção aos competidores que reivindicarem não ter entendido o documento “ACBB Regras e Regulamentos” e as folhas de avaliação. Todos os documentos da ACBB podem ser baixados pelo website. As questões podem ser encaminhadas diretamente para o gerente do evento, diretoria@acbb.com.br. Pede-se aos competidores que, se tiverem, enviem perguntas antes da chegada ao campeonato. Os competidores também terão a oportunidade de fazer as perguntas durante o Encontro Oficial dos Competidores realizado antes do início da competição.

1.4 TERMOS E CONDIÇÕES

Ao enviar o Formulário de Inscrição de Competidor da ACBB, os competidores atestam que entenderam os seguintes termos e condições (que incluem responsabilidades individuais e necessidades de representação impostos ao campeão da ACBB):

- A. O campeão do Campeonato Brasileiro de Barista é um representante da ACBB.
- B. Ao inscrever-se no Campeonato Brasileiro de Barista e em troca pela oportunidade de ganhar, cada competidor da ACBB concorda:
 - I. Permitir à ACBB usar o nome e imagem do competidor em todos os formatos e gratuitamente para promoção da ACBB.
 - II. Sem limitar a generalidade do item I, estão incluídos dentre todos os formatos: fotografia, vídeo, impressão, Internet ou qualquer outra mídia eletrônica.
 - III. Trabalhar ativamente para ressaltar a boa reputação da ACBB.
- C. Cada competidor deve ler e seguir o documento de Código de Conduta do Competidor que pode ser encontrado no website da ACBB.
- D. O vencedor do campeonato deve ler e seguir o documento Código de Conduta do Campeão encontrado no website da ACBB.

2.0 A COMPETIÇÃO

- A. Os competidores serão julgados por quatro (4) Juízes Sensoriais, dois (2) Juízes Técnicos e um (1) Juiz Principal.
- B. Cada competidor servirá para cada um dos quatro juízes sensoriais um espresso, um cappuccino e uma bebida de assinatura de sua própria escolha (à base de espresso e sem álcool), sendo um total de doze bebidas, durante o período de 15 minutos.
- C. A ordem dentre as quais as bebidas serão servidas é uma decisão do competidor; entretanto, cada categoria de bebidas deve ser servida sucessivamente.
- D. Cada categoria de bebida pode ser servida à escolha do competidor (i.e. uma bebida de cada vez, duas bebidas de cada vez ou todas simultaneamente). Os juízes sensoriais começarão a avaliar a bebida no momento em que a bebida for servida. (Obs. Se o competidor servir uma bebida fora da ordem da categoria, ele/ela será desqualificado).
- E. As quatro bebidas de cada categoria devem ser idênticas no conteúdo.
- F. Todas as quatro bebidas de cada categoria devem ser preparadas usando o mesmo café.
- G. O competidor pode preparar cada categoria de bebida (i.e. os espressos, cappuccinos, e bebidas de assinatura) usando diferentes cafés.
- H. A expressão de desenhos no leite (latte art) pode ter a forma que o competidor escolher. Os desenhos não precisam ser idênticos em todas as quatro bebidas da mesma categoria.
- I. Os competidores podem preparar a quantidade de bebidas que quiserem durante a competição. Apenas as bebidas servidas para os juízes serão avaliadas.

2.2 DEFINIÇÃO DAS BEBIDAS

2.2.1 Espresso

- A. Um espresso é uma bebida de 1 onça (25 a 35 ml incluindo a crema).
- B. Um espresso é preparado com vários gramas de café (dependendo do café e da moagem).
- C. O espresso será preparado a uma temperatura entre 195 – 205 graus Fahrenheit, 90,5 – 96 graus Celsius.
- D. A pressão da máquina de espresso deverá estar ajustada entre 8,5 a 9,5 atm.
- E. Recomenda-se que o tempo de extração esteja entre 20 a 30 segundos; contudo não é obrigatório;
- F. Os tempos de extração do espresso só podem ter uma variação de três (3) segundos entre as extrações e isto em cada uma das categorias de bebida.
- G. Os espressos deverão ser servidos em xícaras de 2 a 3 onças (de 60 a 90 ml) com asa.
- H. Os espressos devem ser servidos aos juízes com colher, guardanapo e água.

2.2.2. Cappuccino

- A. O cappuccino é uma bebida de café e leite que deve produzir um rico balanço harmonioso entre a doçura do leite e o sabor do espresso.
- B. O cappuccino é preparado com um (1) shot de espresso, leite vaporizado e aproximadamente 1 cm de profundidade na espuma (avaliada verticalmente).
- C. Um cappuccino tradicional é uma bebida de 150 a 180 ml.
- D. Os cappuccinos podem ser servidos com *latte art* ou no estilo tradicional.
- E. Os cappuccinos devem ser servidos em xícaras de 150 até 180 ml com asa.
- F. Qualquer topping adicional, açúcar ou ingredientes em pó não são permitidos.
- G. Cappuccinos devem ser servidos aos juízes com colher, guardanapo e água.

2.2.3. Bebida de Assinatura

- A. A bebida de assinatura é uma bebida à base de espresso de preparo livre, criada pelo competidor.
- B. Deverá ser uma bebida; os juízes devem ser capazes de bebê-la.
- C. Cada uma das quatro bebidas de assinatura servidas deve conter no mínimo um shot de espresso.
- D. O espresso deverá ser preparado durante o tempo de apresentação do competidor.
- E. Um sabor distinto de espresso deve estar presente.
- F. A bebida de assinatura pode ter qualquer temperatura.
- G. Qualquer tipo de ingrediente poderá ser utilizado com exceção de álcool, extratos ou produtos à base de álcool, ou substâncias ilegais.
- H. Os componentes do drink de assinatura deveriam preferencialmente ser produzidos durante a competição, i.e., os ingredientes da bebida de assinatura deveriam ser montados no local durante o tempo de apresentação.
- I. Todos os ingredientes devem ser informados, sempre que solicitado. Os competidores devem trazer os recipientes/garrafas originais de todos os ingredientes usados em sua bebida de assinatura.
- J. Nenhum ingrediente ou substância além do café moído pode ser colocado no porta-filtro.

2.2.3.2 Penalidades na Folha de Avaliação

- i. Se álcool e/ou substância ilegal forem descobertos como um dos ingredientes pertencentes à bebida de assinatura, a bebida de assinatura receberá pontuação zero (0) em toda área delimitada na folha de pontuação sensorial na categoria de bebida de assinatura.
- ii. Se ingredientes ou substâncias além do café moído forem colocados no porta-filtro, a bebida de assinatura do competidor receberá pontuação zero (0) em toda área delimitada na folha de pontuação técnica e sensorial na categoria de bebida de assinatura.
- iii. Se cada bebida de assinatura não contiver o mínimo de um shot de espresso, a bebida de assinatura receberá pontuação zero (0) na área de equilíbrio de sabor na folha de pontuação do juiz sensorial na categoria de bebida de assinatura.

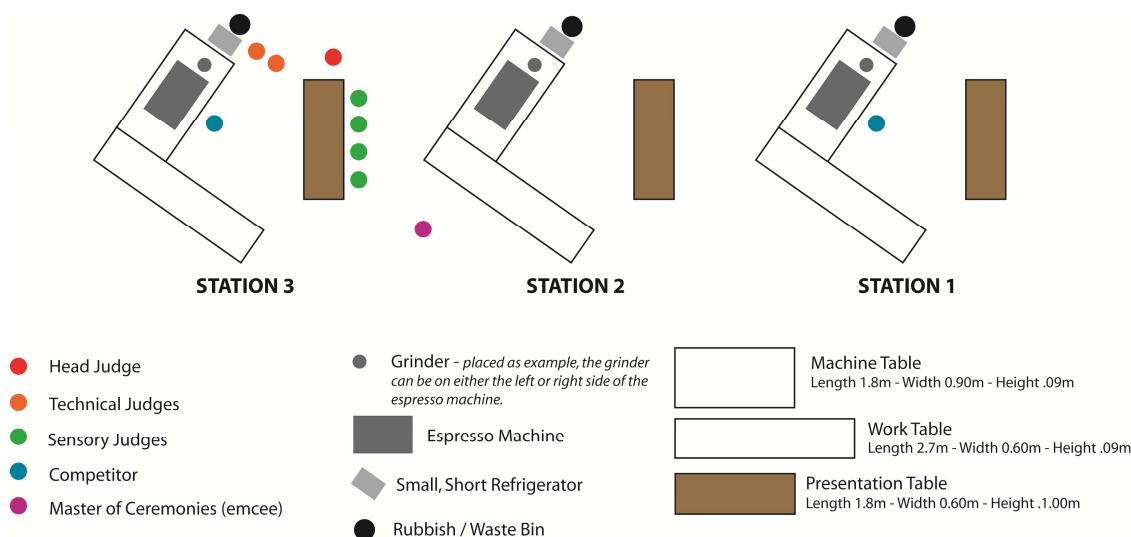
3. PROCEDIMENTOS DA COMPETIÇÃO

- A. O espaço de competição consistirá em um palco (stage) com três estações de competição, numeradas em 1, 2 e 3.
- B. Cada competidor será informado sobre o horário de início de sua apresentação e o número da estação.
- C. A cada competidor serão dados 45 minutos na estação indicada, divididos da seguinte forma:
 - i. 15 minutos de tempo de preparação
 - ii. 15 minutos de tempo de competição
 - iii. 15 minutos de tempo de limpeza da estação
- D. A competição terá um fluxo que acompanha o processo conforme esquema gráfico.

Estação 1	Estação 2	Estação 3
1 ^o Barista		
15 min Preparação		
15 min Competição		
15 min Limpeza		
4 th Barista	2 ^o Barista	3 ^o Barista
15 min Preparação	15 min Preparação	15 min Preparação
15 min Competição	15 min Competição	15 min Competição
15 min Limpeza	15 min Limpeza	15 min Limpeza
	5 th Barista	6 th Barista
	15 min Preparação	15 min Preparação
	15 min Competição	15 min Competição
	15 min Limpeza	15 min Limpeza

- E. A competição será constituída de dois (2) *rounds*: rodada 1 e a rodada final (6 competidores). Todos os competidores irão competir na rodada 1. E ao final da rodada 1, os competidores com os 6 resultados mais altos seguirão e competirão nas finais. Os resultados dos competidores de cada rodada não os acompanharão para a próxima rodada.
- F. Seguindo-se às finais, será realizada uma cerimônia de premiação em que os finalistas serão premiados do sexto ao primeiro colocado.

3.2 DESCRIÇÃO DA ÁREA DE COMPETIÇÃO



4.0 MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E MATÉRIA-PRIMA

4.1 MÁQUINA DE ESPRESSO

Os competidores devem usar a máquina de espresso fornecida pela ACBB pelo patrocinador oficial de máquina de espresso. A máquina de espresso terá uma configuração técnica que não poderá ser alterada pelos competidores. A máquina de espresso será calibrada nas seguintes especificações: a temperatura será ajustada entre 90,5 – 96 graus Celsius (195 – 205 graus F), e a bomba de pressão entre 8,5 e 9,5 bars.

4.1.1 Nenhum líquido ou ingredientes sobre a máquina

Nenhum líquido ou ingredientes de nenhum tipo poderão ser colocados ou vertidos sobre a máquina de espresso (i.e. sem água nas xícaras, sem mistura de líquidos ou ingredientes, sem ingredientes quentes). Se o competidor colocar ou verter líquidos ou ingredientes sobre a máquina de espresso, este receberá pontuação zero (0) na categoria Organização da Estação de Trabalho nas duas folhas de pontuação técnicas.

4.1.2 Desqualificação

Os competidores não poderão mudar ajustar ou mover qualquer elemento, definição, ou componente da máquina de espresso. Quaisquer mudanças ou ajustes poderão motivar a desqualificação (i.e. nos porta-filtros, nas cestas, temperatura, pressão, vareta de vaporização, etc.). Qualquer dano no equipamento da competição devido à utilização abusiva ou má utilização é motivo para desqualificação.

4.2 MOINHO

Os competidores têm a opção de utilizar o moinho fornecido pela ACBB ou trazer seus próprios moinhos ou utilizar ambos: o do fornecedor e o seu próprio. O Competidor não poderá utilizar mais do que 2 moinhos durante sua apresentação.

4.3 EQUIPAMENTO ELÉTRICO ADICIONAL

Os competidores poderão trazer até dois equipamentos elétricos adicionais para utilizar durante sua apresentação. Os competidores deverão informar aos organizadores do evento antes da competição todo e qualquer equipamento elétrico que trouxeram.

4.4 EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS FORNECIDOS PELO ORGANIZADOR

Cada estação da competição estará equipada com o seguinte:

- Bancada para Máquina (máquina de espresso, moinho e liquidificador) Largura: 1.80 m, Profundidade: 90 cm, Altura: 90 cm.
- Bancada de trabalho (Para formar um “L” estendendo-se do lado esquerdo da bancada da máquina, utilizada para as bandejas, copos e acessórios adicionais) Largura: 2.70 m, Profundidade: 60 cm, Altura: 90 cm.
- Mesa de Apresentação (Mesa de Juízes) Largura 1.80 m, Profundidade 60 cm, Altura: 1 m.
- Mini Refrigerador
- Máquina de Espresso
- Moinho
- Liquidificador
- Caixa de borra
- Máquina de gelo (mini)
- Colher para gelo
- Leite fresco
- Lixeira
- Carrinho de serviço para transporte de acessórios (para usar durante o tempo de preparo e de limpeza)

4.5 EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS RECOMENDADOS

É necessário que o competidor traga todos os suprimentos necessários para a sua apresentação (leite e gelo serão fornecidos pela organização do evento). Os competidores deverão tomar precauções quanto à quebra durante a viagem e/ou durante a competição. Os competidores são responsáveis seu próprio equipamento e acessórios enquanto estiverem na competição. A ACBB, voluntários e organizadores do evento não serão responsabilizados pela segurança dos itens deixados na sala de preparo dos competidores.

Os competidores deverão trazer o seguinte:

- Café (para prática e competição)
- Moinho(s) (opcional)
- Blender/Misturador (opcional)
- Equipamento Elétrico adicional (máximo de 2 itens)
- Tamper/Compactador
- Copos de shot
- Pitchers (leiteiras) para vaporização
- Leite (opcional)
- Xícaras e pires (para todos os 12 drinks, incluindo sobressalentes)
- Colheres
- Qualquer utensílio específico necessário
- Todos os equipamentos/ acessórios necessários para o drink de assinatura
- Guardanapos
- Copos de água (para os quatro juízes sensoriais)
- Água (para os quatro juízes sensoriais)
- Toalhas/Roupas limpas (para a prática e apresentação)
- Suprimentos de limpeza (escovas, escovas de moinho, etc.)
- Bandeja (para servir os drinks aos juízes)
- Todos os acessórios (para a mesa de apresentação aos juízes)
- Carrinho de serviço (opcional)

5.0 INSTRUÇÕES AOS COMPETIDORES ANTES DO TEMPO DE PREPARO

5.1 REUNIÃO DE ORIENTAÇÃO DOS COMPETIDORES

Antes de iniciar a competição, ocorre o Encontro de Orientação dos Competidores. Este encontro é obrigatório para todos os competidores. Durante esse encontro, o encarregado do evento fará anúncios, explicará o fluxo da competição, montará a agenda de apresentações, conduzirá um *tour* pelo palco da competição e áreas de apoio. Esta será a chance dos competidores para fazer perguntas e/ou expressar preocupações ao encarregado pelo evento.

5.2 SALA DE PREPARO E TREINO

Haverá uma área designada como Sala de Preparo e Treino dos Competidores. Esta área será reservada para os competidores, voluntários e qualquer representante da ACBB. Juízes ACBB, imprensa, membros da família do competidor e ajudantes não poderão estar presentes nessa sala sem o consentimento do encarregado pelo evento. Os competidores poderão armazenar seus equipamentos, acessórios, ingredientes, etc. nessa sala. Refrigeradores e freezers serão fornecidos para todo e qualquer ingrediente que precise estar frio ou congelado. Esta sala também terá uma estação para os competidores lavarem louças e utensílios. Os competidores são responsáveis por lavar suas próprias louças e utensílios e os organizadores do evento não serão responsáveis por quebra ou perda das louças ou itens do competidor.

5.2.1. Horário de Treino

A Sala de Preparo e Treino terá máquina de espresso e moinho idêntico ao equipamento da área de apresentação. Cada competidor terá o tempo de uma hora de treino agendada. O tempo para o treino será baseado no tempo de competição (i.e. o primeiro competidor da grade de apresentação terá o primeiro tempo de treino). Competidores receberão um e-mail com o agendamento do treino antes de chegarem ao evento. Se um competidor não for capaz de estar presente no seu tempo de prática atribuído, ele / ela será responsável pela troca com outro competidor ou encontrar um horário alternativo. A ACBB não garante o acesso para ao espaço de treino fora do horário agendado.

5.3 MÚSICA DA COMPETIÇÃO

Os competidores devem trazer sua música em um CD que poderá ser tocado durante seu tempo de competição. A música não deve conter imoralidades. Os competidores deverão marcar a caixa do CD claramente com o seu nome. É de responsabilidade do competidor entregar seu CD para o responsável pelo audiovisual antes do início da competição. É também de responsabilidade do competidor resgatar o CD com a organização do evento após a competição. Os CDs que não forem resgatados serão descartados após a competição.

5.4 SEJA PONTUAL

Os competidores deverão estar na Sala de Preparação e Treino 30 minutos antes do horário agendado para o seu tempo de preparação. Todo o competidor que não estiver no local e horário marcado antes de 15 minutos do tempo de preparação poderá ser desqualificado.

5.5 PREPARAÇÃO DA ESTAÇÃO

O voluntário líder será responsável por verificar se cada estação de cada competidor é o espaço que o barista solicitou antes do tempo de preparação. O voluntário líder garantirá que cada moinho do competidor, liquidificador ou outro equipamento elétrico adicional foi colocado à direita ou à esquerda da máquina de espresso conforme solicitação do competidor.

5.5.1 Preparação do Moinho e de Equipamento Elétrico Adicional

Os competidores que trouxerem seu próprio moinho e/ou equipamento elétrico adicional deverão informar à equipe de apoio do evento com antecedência. O voluntário líder falará com o competidor antes de seu tempo de preparo, e poderá ajudar o competidor com o transporte de seu moinho e equipamento elétrico, que será ligado na corrente elétrica; entretanto, uma vez que o equipamento estiver plugado na energia, não será permitido ao competidor tocar nos equipamentos, devendo se retirar da estação imediatamente. Favor observar: nenhum grão de café poderá estar no compartimento antes do tempo de preparo do competidor.

5.6 AJUDANTES/ASSISTENTES NÃO SERÃO PERMITIDOS NO PALCO

Nenhuma pessoa além do competidor, seu intérprete, voluntários e representantes da ACBB poderão estar na área de competição durante o tempo de preparo, de apresentação e de limpeza.

5.7 TRANSPORTE DE SUPRIMENTOS NO PALCO

Um carrinho de serviço estará disponível para os competidores transportarem e retirarem seus itens na área de competição. Antes do tempo de preparo, o competidor carregará o carrinho de serviço com todos os seus suprimentos, louças e acessórios que ele precisará durante o tempo de competição. Cada competidor terá um voluntário, o qual ajudará o competidor no transporte do carrinho de serviço da área de preparo até a área determinada. Apenas o voluntário designado será permitido que auxilie o competidor no palco com o carrinho. Uma vez no palco, o voluntário irá perguntar ao competidor se a estação está conforme sua especificação. Se o competidor disser "sim", o voluntário deixará o palco. Se o competidor disser "não", o competidor deverá dizer quais mudanças adicionais necessitam ser feitas. O voluntário e o competidor têm a permissão para realizar os ajustes conjuntamente a partir da solicitação do competidor. Uma vez que a estação esteja em conformidade e com a devida aprovação do competidor, o voluntário iniciará a contagem dos 15 minutos do tempo de preparo.

Se o competidor tiver trazido um item ou uma parte do equipamento que não se ajuste na mesa da estação fornecida, ele/ela deverá questionar ao organizador do evento, antes de iniciar seu tempo de preparo de 15 minutos; se o item ou equipamento poderá ser deixado no chão, fora do caminho. Lembre-se: é permitido colocar uma base para a bandeja na estação do competidor.

6.0 TEMPO DE PREPARO

6.1 INÍCIO DO TEMPO DE PREPARO

Cada competidor terá 15 minutos de tempo de preparo. Uma vez que o competidor tiver chegado à estação determinada e concorde que a mesma está conforme suas especificações, o controlador oficial do tempo irá perguntar se ele está preparado para iniciar. Não é permitido ao competidor tocar em qualquer coisa na estação antes de pressionar o botão de início do controle remoto do relógio para iniciar a contagem do seu tempo de preparo. O controlador do tempo oficial designado iniciará a marcação no cronômetro no momento em que o competidor pressionar o botão de início do controle remoto.

Uma vez que o primeiro competidor iniciou o tempo de competição, o próximo competidor agendado poderá iniciar seus 15 minutos de tempo de preparo mediante acompanhamento do organizador do evento. A proposta do tempo de preparo é a de deixar a estação em conformidade com as especificações do competidor e prepará-la para a competição.

6.2 CARRINHO DE SERVIÇO

O competidor deverá retirar sozinho seus utensílios do carrinho de serviço. Ao término do tempo de preparo, o carrinho será retirado da estação para que se dê início ao tempo de apresentação. O carrinho não poderá ficar no palco durante a apresentação do competidor. Observar que, se algum item do competidor ficar no carrinho e o seu tempo de preparo houver terminado, o competidor não poderá remover nenhum item do carrinho! – Veja o item 8.2 Acessórios Esquecidos.

6.3 MESA DE APRESENTAÇÃO DOS JUÍZES

A mesa de apresentação dos juízes poderá ser montada durante o tempo de preparo do competidor. A água para os juízes poderá ser colocada na mesa de apresentação dos juízes durante o tempo de preparo do competidor; entretanto, a água não poderá ser servida nos copos antes de iniciar o tempo de apresentação do competidor. Se o competidor não desejar montar a mesa de apresentação dos juízes durante seu tempo de preparo, ele/ela poderá montar a partir do início do tempo de apresentação.

6.4 PREPARO DE ESPRESSOS (TESTE DE MÁQUINA E MOINHO)

É permitido e encorajado aos competidores prepararem espressos durante o tempo de preparo. A borra (cake) será permitida dentro dos porta-filtros no início do tempo de competição do competidor.

6.5 PRÉ-AQUECIMENTO DE XÍCARAS

As xícaras deverão ser pré-aquecidas durante o tempo de preparo do competidor. Entretanto, nenhuma água poderá ser encontrada nas xícaras durante o início do tempo de competição e apresentação.

6.6 ENCERRANDO O TEMPO DE PREPARO

Não será permitido ao competidor exceder os 15 minutos de tempo de preparo. O encarregado de checar o tempo dará aviso ao competidor quando chegar os 10, 5, 3, e 1 minuto e um aviso final quando restarem 30 segundos. Ao chegar aos 15 minutos, o encarregado oficial de checar o tempo de preparação dirá: “tempo” e ele pedirá ao competidor que se afaste de sua estação.

7.0 TEMPO DE COMPETIÇÃO

7.1 INTRODUÇÃO FEITA PELO MESTRE DE CERIMÔNIA

Uma vez que se passaram os quinze minutos de preparo e que os juízes se encontram prontos, o Mestre de Cerimônias apresentará o competidor, e perguntará se o mesmo fica incomodado ao responder perguntas durante sua apresentação. Se o competidor estiver de acordo, o Mestre de Cerimônias o entrevistará. Os competidores poderão escolher não ser entrevistados.

Cada competidor deverá usar um microfone sem fio quando se encontrar no palco. O microfone só será fornecido durante sua apresentação.

7.2 INÍCIO DO TEMPO DE APRESENTAÇÃO

O Mestre de Cerimônias perguntará ao competidor se está tudo pronto para começar. Antes que o competidor se apresente aos juízes, ele/a deverá apertar o botão de início do controle remoto do relógio para dar início aos seus quinze minutos de apresentação. O encarregado oficial de checar o tempo da apresentação iniciará o tempo no cronômetro no momento em que o competidor apertar o botão de início no controle remoto.

Durante os 15 minutos de apresentação, será responsabilidade do competidor controlar e pedir seu tempo decorrido durante sua apresentação.

O encarregado oficial do tempo de apresentação dará avisos aos 10, 5, 3 e 1 minuto(s), assim também quando restarem 30 segundos do tempo de apresentação. O encarregado do oficial do tempo é obrigado a dar esses avisos, mesmo quando o (a) competidor (a) estiver falando.

Favor observar que em caso de mau funcionamento do relógio, por qualquer razão, o competidor não poderá parar seu tempo.

7.3 APRESENTAÇÃO DO COMPETIDOR

Ao início do tempo de competição, o competidor se apresentará aos 4 juízes sensoriais e ao juiz principal. Os quatro juízes sensoriais e o juiz principal estarão atrás da mesa de apresentação. Os dois juízes técnicos se posicionarão ao lado ou atrás da estação e, ao seu máximo, não atrapalharão o competidor.

7.4 APRESENTAÇÃO DAS BEBIDAS EXIGIDAS

Todas as bebidas deverão ser servidas na mesa de apresentação dos juízes.

Favor de consultar 2.0 A COMPETIÇÃO e 2.2 DEFINIÇÃO DE BEBIDAS.

Os competidores deverão servir água aos quatro juízes sensoriais. Os competidores poderão servir água aos juízes no início do tempo de apresentação ou quando o primeiro conjunto de bebidas for servido.

7.5 RETIRADA DAS BEBIDAS SERVIDAS

Uma vez que as bebidas tiverem sido experimentadas pelos juízes e a um sinal do juiz principal, um voluntário retirará as taças, pratos e colheres. Se o competidor tiver instruções especiais para os voluntários, deverá explicá-las ao Encarregado do Evento e ao voluntário, antes do início de seu tempo de apresentação.

7.6 PERÍMETROS DA ESTAÇÃO

Os competidores só poderão utilizar a área de trabalho fornecido pela ACBB: a mesa da máquina, mesa de trabalho e a mesa de apresentação. A introdução de qualquer outro mobiliário e / ou equipamento colocado diretamente no chão ou sobre a área de competição (ou seja, um carrinho, mesa, aparador, banco, etc) resultará em desclassificação automática. Os competidores não poderão utilizar qualquer espaço abaixo de qualquer uma das mesas para o armazenamento.

7.7 FIM DO TEMPO DE COMPETIÇÃO

O tempo de competição parará quando o competidor apertar o botão PARAR/STOP do controle remoto do relógio ou a um sinal de: TEMPO por parte do competidor, levantando seu braço. Se o competidor decidir dizer: TEMPO, sem apertar o botão de controle remoto do relógio, deverá fazer um sinal claro e audível ao encarregado oficial de checar o tempo de apresentação e ao juiz principal. O competidor pode decidir terminar sua apresentação quando desejar. Por exemplo: os competidores poderão parar seu tempo, uma vez que sua última bebida tenha sido apresentada aos juízes, ou o competidor poderá escolher voltar à estação para limpar antes de dar por terminada sua participação. Uma vez que o competidor pare o relógio, o encarregado de checar o tempo parará o cronômetro. Quando o competidor parar o relógio, o juiz principal anotará o tempo igualando com o relógio. Do contrário, o juiz principal anotará o tempo proporcional ao do encarregado oficial de checar o tempo de apresentação. O tempo máximo permitido (sem penalidade) para a apresentação é de quinze minutos. Os competidores não serão penalizados por terminar antes do tempo.

7.8 COMUNICAÇÃO DEPOIS DO TÉRMINO

Uma vez terminada a apresentação, os competidores não poderão dirigir-se aos juízes. Qualquer comunicação não contará na avaliação total. Os competidores poderão continuar falando com o Mestre de Cerimônias depois de terminar sua apresentação, mas os juízes não poderão considerar nenhuma conversa ou explicação depois do tempo de apresentação.

7.9 PENALIDADES POR TEMPO EXCEDIDO

- A. Será permitido aos competidores continuar sua apresentação até que tenham terminado, mesmo quando haja excedido seus quinze minutos.
- B. Será descontado 1 (um) ponto do total de sua avaliação por cada segundo que o competidor exceda dos quinze minutos em sua apresentação.
- C. O máximo total a descontar será de 60 pontos.
- D. Qualquer competidor que exceda os 16 minutos será descassificado.

7.10 TREINAMENTO

Não será permitido nenhum tipo de treinamento ou comunicação durante o tempo de preparo ou de apresentação. Fazer isso poderá resultar na desclassificação. A ACBB encoraja para que o público e o pessoal apoiem os competidores durante sua apresentação. No entanto não é permitido que eles ajudem o competidor de nenhuma maneira. (Lembre-se: Não é permitida a presença de treinadores, pessoal de apoio, amigos ou familiares no palco, durante a competição.)

8.0 ASPECTOS TÉCNICOS

A. Se durante sua preparação ou apresentação algum competidor sentir que tem algum problema técnico com:

- i. A máquina de espresso (por ex: perda de força, de pressão de vapor, mau funcionamento do sistema de controle, falta de água ou de drenagem)
- ii. O moinho
- iii. Qualquer equipamento elétrico adicional (exceto o relógio)
- iv. O equipamento audiovisual (por ex: a música ou o microfone)

... o competidor deverá levantar a mão e dizer: "TÉCNICO" e solicitar a presença do Encarregado do Evento (durante o preparo) e/ ou do Juiz Principal (durante a apresentação) que parará o relógio.

B. Se o Encarregado do Evento ou o Juiz Principal considerar que o caso se trata de um defeito técnico que pode ser resolvido rapidamente, decidirá a apropriada quantidade de tempo que se acrescentará para o competidor. Uma vez que o problema técnico se resolva, o competidor continuará com sua apresentação.

C. Se o problema técnico não puder ser resolvido rapidamente, o Encarregado do Evento ou Juiz Principal decidirá se o competidor deverá esperar para continuar sua apresentação, ou se deverá iniciar de novo em outra ocasião;

D. Se um competidor tiver que parar sua apresentação, ele/ela junto com o Juiz Principal e/ ou o Encarregado de Evento, reprogramarão o cronograma para que o competidor inicie sua apresentação mais tarde.

E. Se for determinado que o assunto técnico se deva a um erro do competidor, de equipe pessoal do competidor ou a equipamento pessoal do competidor, o Juiz Principal poderá determinar que não se acrescente nenhum tempo adicional e a apresentação continuará sem nenhum crédito de tempo.

F. A falta de familiaridade com o equipamento da competição não é motivo para pedir tempo extra durante o tempo de preparação.

G. A inconsistência ou a variação entre os grupos que requerem ajustes só serão motivos para tempo extra-técnico durante o tempo de preparo.

8.2 OBSTRUÇÕES

A. Se algum indivíduo, como voluntário, juiz, membros do auditório ou fotógrafos obstruírem o competidor, então será acrescentado tempo adicional ao competidor. O Juiz Principal será responsável por supervisionar isso e decidirá a quantidade de tempo adicional que será acrescentada.

B. Se o competidor se esquecer de algum de seus acessórios ou equipamento durante seu tempo de apresentação, deverá informar ao Juiz Principal e ir buscar pessoalmente. O tempo de competição não parará.

C. Nada poderá ser entregue ao competidor pelos voluntários, pessoal de apoio, membros de equipe ou pelo público durante o tempo de competição.

9.0 TEMPO DE LIMPEZA

Uma vez que o competidor tenha terminado sua apresentação, deverá começar a limpar sua estação. Um voluntário da estação trará um carrinho de serviços ao palco para que o competidor possa colocar nele seus pertences. Se o competidor trouxer consigo seu próprio moinho ou equipamento elétrico, o voluntário poderá ajudar a retirar da estação. É esperado que os competidores retirem todo seu equipamento pessoal e que limpem sua estação. Os juizes não avaliam o tempo de limpeza.

10.0 PÓS-APRESENTAÇÃO

10.1 CONTADORES DE PONTUAÇÃO

10.1.1 Encarregado Oficial da Pontuação da ACBB

Os encarregados oficiais da pontuação da ACBB serão responsáveis por manter a confidencialidade das pontuações até seu anúncio oficial.

10.1.2 Pontuação Total do Competidor

A pontuação total do competidor será calculada ao somar o total das folhas de avaliação técnicas e das quatro folhas de avaliação sensoriais. A folha de avaliação do Juiz Principal não conta na pontuação final do competidor.

10.1.3 Empates na Pontuação

Em caso de empate entre dois ou mais competidores, os Encarregados Oficiais da pontuação da ACBB totalizarão todas as qualificações obtidas pelos competidores nas sessões de avaliação de espresso da folha de avaliação sensorial (Parte 1 das 4 folhas de avaliação sensorial). O competidor com a nota de sensorial de espresso mais alta ganhará o empate e se colocará em um posto superior a qualquer competidor com a mesma pontuação. Se os competidores empatados tiverem a mesma pontuação sensorial nos espressos, então ganhará quem obtiver maior qualificação sensorial no cappuccino (Parte 2 das 4 folhas sensoriais). Se os competidores alcançarem a mesma pontuação sensorial no espresso e cappuccino, ganhará quem tiver causado a melhor Impressão Geral (Parte 5 das quatro folhas de avaliação sensorial).

10.2 Entrevista Final

Depois da cerimônia de premiação, os competidores terão a oportunidade de revisar suas avaliações com os juízes.

A. Não será permitido que os competidores fiquem com as folhas de avaliação originais.

B. Depois do Campeonato Brasileiro, o Encarregado do Evento da ACBB enviará por correio eletrônico cópia com as avaliações para os competidores.

11.0 RECLAMAÇÕES E RECURSOS

11.1 POR ASSUNTOS RELACIONADOS COM OS COMPETIDORES

11.1.1 Reclamações

Se um competidor tem alguma reclamação ou protesto para fazer sobre o Campeonato Brasileiro de Barista durante a competição, deverá entrar em contato com o Encarregado do Evento que é quem determinará se o assunto pode ser resolvido ali mesmo ou se será necessário fazer um recurso por escrito à ACBB.

Se o Encarregado do Evento decidir que o assunto ou protesto pode ser resolvido ali, entrará em contato com as pessoas envolvidas a fim de assegurar uma justa representação. A reclamação ou protesto do competidor será submetido a uma discussão até chegar a uma decisão conjunta, pelo Encarregado do Evento e o Presidente de Comitê de Certificação dos Juízes. O Encarregado de Evento notificará ao competidor sobre a decisão.

11.1.2 Recursos

Se um competidor tem uma reclamação que não pode ser resolvida no local pela ACBB, o Encarregado de Evento da ACBB pedirá que seja feita uma reclamação ou recurso por escrito ao Conselho Diretor da ACBB.

A carta de reclamação ou o recurso deverão conter o seguinte:

- 1) Nome do competidor
- 2) Data
- 3) Declaração clara e concisa da reclamação
- 4) Data, horário, e local em que ocorreu o incidente
- 5) A perspectiva do reclamante e a solução desejada
- 6) O nome de todos os indivíduos envolvidos
- 7) Informação detalhada dos dados do reclamante

Não será considerada nenhuma reclamação ou recurso em que não se especifiquem os pontos anteriores. Toda reclamação ou recurso deverá ser encaminhada por correio eletrônico ao Encarregado de Eventos da ACBB a: diretoria@acbb.com.br dentro das seguintes 24 horas depois do incidente ocorrido.

11.2.3. Recursos revisados pelo Conselho Diretor da ACBB

O Conselho Diretor da ACBB analisará as reclamações e recursos feitos por escrito em um prazo de 30 dias a partir do recebimento e entrará em contato com o competidor com sua decisão final por correio eletrônico.

11.2 ASSUNTOS RELACIONADOS COM OS JUÍZES UMA VEZ ANALISADAS AS FOLHAS DE AVALIAÇÃO

11.2.1 Reclamação

No caso de um competidor chegar a divergir das avaliações obtidas de um ou mais juízes, poderá reunir-se com um Juiz Principal durante a entrevista final para explicar sua reclamação. O Juiz Principal discutirá o assunto com os juízes que julgaram o competidor e um representante do Comitê de Certificação de Juízes da ACBB. Este Comitê tomará uma decisão ali mesmo e por meio de um representante do Comitê será informada ao competidor da sua decisão.

11.2.2 Recurso

Se um competidor não estiver de acordo com a decisão, poderá recorrer por escrito ao Conselho Diretor da ACBB. A decisão do Conselho será definitiva.

O recurso deverá conter o seguinte:

1. Nome do Competidor
2. Data
3. Declaração clara e concisa da queixa
4. Data, horário, e local em que ocorreu o incidente
5. A perspectiva do reclamante e a solução desejada
6. O nome de todos os indivíduos envolvidos
7. Informação detalhada de todos os dados do reclamante

Não será considerada nenhuma queixa em que não se especifiquem os pontos anteriores. Toda reclamação ou recurso deverá ser encaminhado por correio eletrônico, ao Encarregado de Eventos da ACBB, no e-mail diretoria@acbb.com.br dentro das 24 horas após da reunião para avaliação com os baristas ou decisão tomada.

11.2.3. Recursos Revisados pelo Conselho Diretor da ACBB

O Conselho Diretor da ACBB revisará as reclamações por escrito e recursos dentro de 30 dias do recebimento. O Presidente do Conselho Diretor da ACBB entrará em contato com o competidor por e-mail para passar a decisão final.

12. OS JUÍZES CERTIFICADOS PELA ACBB

- A. O Comitê da ACBB estabelecerá os padrões aos quais os juízes certificados devem aderir.
- B. O Comitê de Certificação da ACBB é responsável por certificar todos os juízes da ACBB.
- C. Unicamente Juízes Certificados pela ACBB podem julgar no Campeonato Brasileiro de Baristas.

12.2 COMO SE TORNAR UM JUIZ CERTIFICADO

Se você está interessado em certificar-se como Juiz do Campeonato Brasileiro de Barista, visite a página da ACBB na internet.

12.3 PREPARAÇÃO DOS JUÍZES

Todos os juízes certificados da ACBB convidados a julgar no próximo Campeonato Brasileiro de Barista terão de assistir a um workshop de calibragem na véspera do início da Competição. Antes do workshop de calibragem, os juízes certificados da ACBB deverão:

- A. Possuir conhecimento profundo das Normas e Regulamentos da ACBB.
- B. Possuir conhecimento profundo das folhas de Avaliações Técnicas, Sensoriais, e do Juiz Principal.
- C. Possuir conhecimento profundo do fluxo da competição e da preparação da área de competição.
- D. Ter um bom entendimento dos diferentes perfis de sabores de blends de espresso, leite e outros sabores.

12.4 OBJETIVOS E METAS DOS JUÍZES

- A. Apoiar a profissão de barista.
- B. Promover o café especial e a excelência do café na xícara.
- C. Ser neutro, justo e consistente ao avaliar.
- D. Selecionar um campeão do Campeonato Brasileiro de Barista digno e altamente capacitado.

12.5 O QUE BUSCAM OS JUÍZES EM UM BARISTA CAMPEÃO

Os juízes buscam em um campeão:

- A. Completo domínio em seu trabalho, com habilidades técnicas, de comunicação, buscam alguém apaixonado por sua profissão e serviço.
- B. Que tenha um amplo conhecimento de café e que sirva bebidas de grande qualidade.
- C. Que possa ser um modelo a seguir e uma fonte de inspiração para os outros.

12.6 PRINCIPAIS TAREFAS DOS JUÍZES CERTIFICADOS

Os juízes da ACBB ajudarão o competidor da seguinte maneira:

- A. Mantendo low profile e permitindo ao competidor ter um espaço agradável de trabalho.
- B. Sendo respeitoso com o competidor e sua cultura.
- C. Conhecendo as diferenças culturais no preparo de espressos e outras bebidas, mas sempre avaliando-os segundo as Normas e Regulamentos da ACBB.
- D. Escrevendo comentários respeitosos e significativos nas folhas de avaliação. Os competidores recebem uma cópia de suas folhas de avaliação no fim da competição.
- E. Participando nas entrevistas finais obrigatórias (revisão de folha de avaliação) com os competidores para enfatizar as oportunidades de melhora.
- F. Estando à disposição dos competidores uma vez terminada a competição para escutar comentários.

12.7 O QUE OS JUÍZES ESPERAM DO COMPETIDOR

- A. Os competidores deverão ter um firme conhecimento sobre as Normas e Regulamentos da ACBB.
- B. As apresentações dos competidores estarão de acordo com as Normas e Regulamentos da ACBB.
- C. Os competidores farão sua apresentação em 15 minutos. Reduzir-se-ão pontos se sua apresentação exceder os 15 minutos. Se sua apresentação exceder 16 minutos, será descassificado.

13.0 PAPEL DOS JUÍZES

13.1 JUIZ PRINCIPAL

Haverá um Juiz Principal na apresentação de cada competidor. O Juiz Principal se movimentará entre a área de trabalho do competidor e a mesa de apresentação dos juízes.

O Juiz Principal será responsável por supervisionar o processo de avaliação dos juízes e de solucionar qualquer assunto que surja durante o curso da apresentação do competidor que está sendo julgado.

- A. O Juiz Principal será responsável de assegurar-se que os juízes avaliem profissionalmente o competidor de acordo com as regras do Campeonato Brasileiro de Barista.
- B. O Juiz Principal será responsável de assegurar-se que não haja obstruções durante o tempo de apresentação do competidor, incluindo fotógrafos, imprensa, câmeras de vídeos, voluntários, outros juízes e público.
- C. O Juiz Principal somente experimentará as bebidas uma vez que o Juiz Sensorial tenha terminado sua avaliação.
- D. O Juiz Principal avaliará o competidor utilizando a folha de avaliação do Juiz Principal. Sua pontuação não se somará à pontuação total do competidor.
- E. Será responsabilidade do Juiz Principal anotar o tempo total utilizado pelo competidor em sua apresentação para determinar a necessidade de reduzir pontos da pontuação total do competidor.
- F. O Juiz Principal se assegurará de que os juízes preencham corretamente e claramente as folhas de avaliação.

13.2 JUIZ TÉCNICO

Haverá dois juízes técnicos presentes na apresentação de cada competidor. Os juízes técnicos se colocarão perto da área de trabalho.

Verificar a Folha de Avaliação Técnica para os critérios técnicos de avaliação.

13.3 JUIZ SENSORIAL

Além dos dois juízes técnicos, quatro juízes sensoriais avaliarão a apresentação de cada competidor. Os quatro juízes sensoriais se colocarão frente à mesa de apresentação dos juízes. Cada juiz sensorial avaliará unicamente a bebida que for servida a ele.

14.0 CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

14.1 ÁREA DE COMPETIÇÃO

Os juízes técnicos avaliarão a limpeza da área de competição no início e no final.

14.2 AVALIAÇÃO SENSORIAL

Serão dados pontos pelo sabor de cada bebida individual (por exemplo: o espresso, o cappuccino e a bebida de assinatura). A qualificação se baseará na matéria-prima utilizada e no estilo da bebida. Os competidores deverão encontrar um equilíbrio harmonioso de doçura, amargor, acidez e aromas. É sugerido aos competidores explicar verbalmente aos juízes o porquê de sua decisão de utilizar seu café (o perfil básico do sabor), a estrutura do blend do espresso, os principais elementos de sabor, os ingredientes utilizados na bebida de assinatura e a filosofia por trás da bebida servida.

14.3 APRESENTAÇÃO DAS BEBIDAS

Serão dados pontos pelo aspecto visual das bebidas, incluindo xícaras, copos e acessórios. Isto inclui elementos tais como limpeza de xícaras e pratos (sem corrimento ou manchas nas xícaras), a consistência da bebida e a criatividade / estilo de apresentação.

14.4 HABILIDADES TÉCNICAS

Serão dados pontos com base no conhecimento técnico do competidor e suas habilidades para operar a máquina e o moinho.

14.5 IMPRESSÃO GERAL DOS JUÍZES

Serão dados pontos com base na impressão geral que o competidor causar nos juízes por suas habilidades, pelos sabores das bebidas, aspecto visual das bebidas e apresentação pessoal.

15.0 REGRAS DOS JUÍZES

15.1 O QUE OS JUÍZES DEVEM FAZER E EVITAR ANTES DE JULGAR

- A. Os juízes deverão evitar a comunicação com os competidores durante e antes da competição em todos os dias da competição. Os outros competidores e o público poderão considerar isto como treinamento personalizado.
- B. Os juízes deverão tratar de comer comidas leves ou de sabores neutros antes de julgar.
- C. Os juízes deverão evitar fumar antes de julgar.
- D. Os juízes deverão usar desodorante sem aroma.
- E. Os juízes deverão evitar usar perfume, colônia ou loção.

15.2 COMPORTAMENTO DOS JUÍZES DURANTE A COMPETIÇÃO

- A. Todos os juízes deverão ser justos e honestos.
- B. Todos os juízes deverão ser positivos e respeitosos com o competidor em todo momento.
- C. Os juízes deverão escutar e focar-se no competidor.
- D. O Juiz Principal tem o direito de veto em todos os aspectos relacionados ao decoro dos juízes.

15.3 DURANTE A AVALIAÇÃO SENSORIAL

É importante recordar que tanto o público, como os voluntários, organizadores e, ainda mais importante, o competidor estão focados nos juízes durante a avaliação das bebidas no momento da competição. Qualquer movimento ou expressão facial pode ser interpretado de forma positiva ou negativa. Por isso deverão ser evitados.

15.3.1.1 Os Juízes Sensoriais deverão:

- A. Sorrir e a dar boas vindas ao competidor.
- B. Responder qualquer pergunta direta do competidor.
- C. Sorrir e fazer contato visual com o competidor quando este servir as bebidas.
- D. Avaliar as bebidas assim que forem servidas.
- E. Sempre ter em mente o poder psicológico e o impacto que têm os juízes sobre os competidores.
- F. Nunca fazer contato visual com outros juízes, tampouco fazer expressões visuais enquanto experimenta a bebida. É importante recordar que por instinto fazemos expressões faciais durante o contato visual.
- G. Nunca comunicar-se com os outros juízes durante o tempo da apresentação.
- H. Nunca falar sobre sua avaliação com algum outro juiz quando se encontrarem no palco.
- I. Nunca rir durante a competição.
- J. Nunca fazer algo que possa ser interpretado negativamente pelo competidor ou pelo público.
- K. Não permitir que ninguém experimente a bebida, exceto o Juiz Principal.
- L. Não comer nenhum alimento apresentado pelo competidor a menos que deem instruções a respeito.
- M. Dirigir toda discussão, verificação ou pergunta ao Juiz Principal, fora do palco, uma vez que o competidor tenha terminado sua apresentação.

15.3.1.2 Os Juízes Técnicos deverão:

- A. Estar atentos aos movimentos do competidor para não atrapalhá-lo durante sua apresentação. Qualquer sujeira feita pelo juiz técnico deverá ser limpa por ele mesmo (por ex: ao revisar os porta-filtros ou o moinho).
- B. Nunca rir durante a apresentação.
- C. Nunca fazer algo que possa ser interpretado negativamente pelo competidor ou público.
- D. Manter a comunicação com outro juiz técnico o mínimo possível.
- E. Dirigir toda discussão, verificação ou pergunta ao Principal, fora do palco, uma vez que o competidor tenha terminado sua apresentação.

15.4 TEMPO DE CALIBRAGEM DOS JUÍZES

Uma vez que o competidor termine sua apresentação e os juízes técnicos e sensoriais tenham terminado sua avaliação final, os juízes deixarão a área e terão alguns minutos para calibrar.

- A. Os nomes completos do juiz e do competidor deverão estar escritos claramente na parte superior da folha de avaliação.
- B. Os juízes deverão escrever claramente na folha de avaliação.
- C. Se os juízes cometerem algum erro ou mudarem sua avaliação, deverão apagá-las ou riscar e iniciar a avaliação correta.
- D. Os juízes deverão informar ao Juiz Principal durante o tempo de calibragem se deram um 6 ou 0 (na categoria de 6 a 0). Deverão anotar na folha de avaliação a razão pela qual a deu na avaliação. O Juiz Principal deverá aprovar a avaliação.
- E. Os juízes devem fazer comentários objetivos e valiosos. Os juízes deverão escrever seus comentários utilizando o espaço designado para isso nas folhas de avaliação. Isto pode ajudá-lo a recordar qualquer coisa que tenha chamado a atenção e permitirá confirmar sua avaliação se for solicitado. As notas são muito úteis durante a entrevista final com os competidores, já que permitem trabalhar áreas de melhora, detalhes, etc.
- F. Os juízes deverão assegurar-se de ter checado completamente suas folhas de avaliação antes de entregá-las ao Juiz Principal.

15.5 COMUNICAÇÃO COM O PÚBLICO OU MÍDIA

Os membros do Comitê de Certificação dos Juízes da ACBB são os únicos juízes que deverão comunicar-se com a imprensa. Se alguém da imprensa se aproximar de algum juiz, este deverá colocá-lo em contato com o Encarregado de Evento.

Quando os membros do Comitê de Certificação de Juízes da ACBB falarem com os meios de comunicação, é importante:

- A. Ser positivo e elevar a profissão de barista e a promoção da excelência em café.
- B. Evitar discutir a apresentação individual dos competidores ou de suas bebidas.
- C. Nunca discutir erros que fizeram durante a apresentação.
- D. Representar e falar em nome da ACBB.

16.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

A seguir está uma explicação sobre a folha de avaliação técnica. Cada competidor será avaliado por dois juízes técnicos.

16.1 ESCALA DE AVALIAÇÃO

A escala para avaliação será a mesma para juízes técnicos e sensoriais.

Sim = 1 Não= 0

0=Inaceitável 1= Aceitável 2= Médio 3=Bom 4= Muito Bom 5= Excelente 6= Extraordinário

Existem dois tipos de avaliação: Sim/Não e a escala de 0 a 6

Escala Sim / Não

O competidor recebe 1 (um) ponto por cada resposta Sim e um Zero por cada resposta Não.

Escala Zero a Seis

Na escala de zero a seis, é aceitável a utilização de incrementos de meio ponto entre o 1 e 6. Os meios pontos se escrevem utilizando pontos decimais (não fracionais). Por exemplo: 1,5, 2,5, 3,5. A pontuação com valor mais baixa é 1. Não é permitido dar 0,5. A avaliação será zero quando tiver algo completamente inaceitável. Ambas as notas zero e seis requerem autorização do Juiz Principal.

16.2 FOLHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA - PARTE 1

inicial da estação	
Comentários:	Área de competição
	Área limpa no início/ toalha limpas
	0 a 6 <input type="text"/> /6
	6

16.2.1 Área limpa ao início / Toalhas Limpas.

A. A limpeza e a habilidade do barista de organizar a sua área de trabalho (mesa de trabalho, mesa de preparação, parte superior da máquina) serão avaliadas com a escala de 1 a 6. Se a área estiver bagunçada e suja, a nota 1 poderá ser dada.

B. Será permitida a presença de alguns grãos de café moído ao redor do moinho. Por isso não se dará um zero por alguns grãos ao redor do moinho.

C. Verificar a habilidade do competidor por organizar sua área de trabalho de uma forma eficiente e prática.

D. Muita preparação deve ser penalizada (leite em pitchers, água servida nos copos, etc.)

E. Um mínimo de 3 (três) toalhas limpas deverá estar presente ao início do tempo de apresentação.

As toalhas deverão estar limpas e ter uma função (i.e. uma para o vaporizador, outra para limpar os porta-filtros, uma para a mesa. Deverá levar-se em conta a toalha que o competidor tem em seu avental).

F. As xícaras deverão estar quentes e deverão ser colocadas na parte superior da máquina de espresso, a menos que o competidor utilize um utensílio para esquentá-las. Não deverá haver água nas xícaras no início do tempo de apresentação, do competidor. Se a qualquer momento houver qualquer quantidade de água nas xícaras que estiverem em cima da máquina de espresso, o competidor receberá uma nota Zero (0) em cada uma das duas folhas de avaliação técnica.

G. Os porta-filtros poderão ter café no início da apresentação do competidor. Isto não se considera falta de limpeza.

16.4 HABILIDADES TÉCNICAS DO CAPPUCCINO – ESPUMA DE LEITE - PARTE III

Parte III - Avaliação do Cappuccino

Comentários: Shot 1: _____ segundos Shot 2: _____ segundos

Habilidades técnicas

- Enxagua a cabeça do grupo
- Cesta limpa e seca antes de dosar?
- Desperdício aceitável ao dosar/moer
- Dosagem e Compactação consistentes
- Limpa os porta-filtros (antes de inseri-los)
- Inserir e inicia extração imediatamente
- Tempo de extração (variação de 3 segundos)

0 a 6	Sim	Não
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Leite

- Leiteira limpa e vazia no início
- Purga a haste antes de aquecer o leite
- Limpa a haste depois de vaporizar o leite
- Purga a haste depois de vaporizar o leite
- Leiteira limpa / Sobra de leite aceitável

0 a 6	Sim	Não
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/12 /10 **22**

FAVOR OBSERVAR QUE AS 7 PRIMEIRAS ÁREAS DE AVALIAÇÃO SÃO IGUAIS A AVALIAÇÃO DO ESPRESSO - HABILIDADES TÉCNICAS.

16.4.1 Leiteira limpa e seca ao iniciar

O competidor deverá colocar leite fresco e frio em pitchers (leiteiras) limpas. Estas não deverão ter sido cheias durante o tempo de preparo. A leiteira deverá estar limpa por dentro e por fora.

16.4.2 Purgar a haste do vaporizador antes de vaporizar o leite

O competidor deverá purgar a haste de vaporização antes de inseri-la na leiteira com leite.

16.4.3 Limpar a haste do vaporizador depois de vaporizar o leite

A haste do vaporizador deve ser limpa utilizando toalhas ou panos exclusivos para isso.

16.4.4 Purgar a haste do vaporizador depois de vaporizar o leite

O competidor deverá purgar a haste do vaporizador depois de vaporizar o leite.

16.4.5 Leiteira limpa/ desperdício aceitável de leite

A leiteira deverá estar mais ou menos vazia depois de servir os cappuccinos. O desperdício aceitável é de não mais que de 90 ml / 3 onças de leite por leiteira utilizada.

16.5 HABILIDADES TÉCNICAS DA BEBIDA DE ASSINATURA - PARTE IV

Favor de anotar que as áreas de avaliação são as mesmas para Avaliação de Cappuccino - Habilidades Técnicas.

Parte IV - Avaliação da Bebida de Criação

Comentários: Shot 1: _____ segundos Shot 2: _____ segundos

Habilidades Técnicas

- Enxagua a cabeça do grupo
- Cesta limpa e seca antes de dosar?
- Desperdício aceitável ao dosar/moer
- Dosagem e Compactação consistentes
- Limpa os porta-filtros (antes de inseri-los)
- Inserir e inicia extração imediatamente
- Tempo de extração (variação de 3 segundos)

0 a 6	Sim	Não
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/12 /5 **17**

16.6 TÉCNICA - PARTE V

Parte V - Avaliação Técnica

Comentários:

Habilidades técnicas

- Manejo da Estação
- Porta-filtros limpos sem desperdício / evita colocar porta-filtros sobre recipiente de dosagem

0 a 6	Sim	Não
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

/6 /1 **7**

16.6.1 Manejo da Estação

A. Os juízes técnicos avaliam o fluxo geral do trabalho do competidor, assim como a utilização do equipamento, ferramentas e acessórios.

B. O competidor deverá demonstrar entendimento sobre o uso correto e operação da máquina de espresso.

C. O competidor deverá demonstrar entendimento sobre o uso correto e operação do moinho, incluindo o manejo de café no moinho. O competidor deverá ajustar seu moinho durante seu tempo de preparo. Os competidores deverão moer café para cada conjunto de bebidas.

D. O competidor tratará de obter tempos de extração com 3 segundos de variação e com um volume de 25 - 35 ml (30 ml, +/- 5 ml).

E. Os juízes técnicos são responsáveis por inspecionar a borra de café utilizada dentro do porta-filtro e relacionar seu estado com a compressão do moinho por parte dos competidores, assim como a consistência de suas habilidades de dosagem e compactação.

F. Os juízes técnicos avaliam o fluxo geral do competidor durante todo o tempo de sua apresentação, incluindo: A organização e posicionamento de utensílios, xícaras e acessórios; os movimentos do competidor e o fluxo ao redor de sua estação de trabalho; sua limpeza e manutenção da estação (equipamentos, mesas, toalhas, pitchers); o manejo do café e ingredientes (leite, ingredientes da bebida de assinatura).

G. Se pontuará com um zero se houver qualquer líquido ou ingrediente sobre a máquina.

16.6.2 Porta-filtros limpos/ Evite colocar porta-filtros na câmara de dosagem.

A. O competidor deverá remover qualquer água ou grãos de café das saídas do porta-filtro. Poderá fazer enxaguando, com uma toalha, ou com os dedos.

B. Durante a nivelção do café, o competidor não deverá colocar o porta-filtro diretamente sobre a câmara de dosagem do moinho. (Isto pode fazer com que a água contamine o café da câmara).

16.7 AVALIAÇÃO DA ESTAÇÃO FINAL - PARTE VI

Parte VI - Avaliação Final da Estação

Comentários:

Área de competição

Área de trabalho limpa ao terminar competição

Higiene geral durante a apresentação

Utilização adequada de toalhas de limpeza

0 a 6 Sim Não

0 a 6	Sim	Não
/6	/2	8

16.7.1 Área de trabalho limpa ao final

Será permitido ter uma pequena quantidade de grãos de café ao redor do moinho. Não será dado um zero por encontrar alguns grãos de café ao redor do moinho. A limpeza da área será avaliada com a escala de 0 a 6. Se ocorrer um acidente (por ex; se cair uma bebida do competidor), o competidor deverá limpar antes de ter terminado seu tempo de apresentação. Limpar durante a apresentação aumentará a pontuação do competidor. Todos os pertences e equipamentos (compactadores, xícaras, bandejas, *pitchers*, etc.) serão considerados nesta avaliação, também artigos na máquina de espresso e mesas de trabalho. O café usado pode permanecer no porta-filtro ao final da apresentação e não farão parte desta avaliação.

16.7.2 Limpeza geral durante a apresentação

O Juiz determinará sua avaliação baseado na higiene do competidor durante toda a sua apresentação.

16.7.3 Uso apropriado de toalhas

Ao início de sua apresentação, o competidor deverá contar com no mínimo 3 toalhas e cada uma deverá ter uma função. Os juízes deverão analisar o uso destas toalhas. O competidor deverá utilizar uma para o vaporizador, uma para limpar o filtro e outra para estação do trabalho.

Para dar um NÃO nesta área, o competidor deverá:

- Utilizar uma toalha não destinada para limpar a haste do vaporizador (utilizar a toalha para outro fim que não seja para limpar a haste do vaporizador).
- Fazer algo que não seja higiênico ou que não seja saudável com a toalha (tocar o rosto ou a boca, etc.)
- Utilizar a toalha mesmo que ela tenha caído no chão.

17.0 PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

A seguir temos a explicação da folha de avaliação sensorial. Cada competidor será avaliado por 4 juízes sensoriais.

17.1 ESCALA DE AVALIAÇÃO

A escala de avaliação será a mesma para juízes técnicos e sensoriais

Sim = 1 Não= 0

0=Inaceitável 1= Aceitável 2= Médio 3=Bom 4= Muito Bom 5= Excelente 6= Extraordinário

17.2 AVALIAÇÃO DO ESPRESSO - PARTE I

Os espressos serão avaliados pelos juízes sensoriais utilizando o seguinte protocolo. É muito importante que os juízes sensoriais observem o protocolo. Os juízes sensoriais completarão todos os passos da avaliação antes de escrever suas notas.

do Espresso	
Comentários:	Avaliação do Sabor do Espresso
	Cor da crema (avelã, marrom escuro, avermelhado)
	Consistência e Persistência da crema
	Sabor (balanço harmonioso de doçura/acidez/amargor)
	Balanço Táctil (bom corpo, balanceado, suave)
	Apresentação da Bebida
	Utilização de xícaras de espresso corretas
	Servidas com acessórios (colher, água, guardanapos)

0 a 6

/12

0 a 6

x 4 =

x 4 =

/48

Sim Não

/2

62

17.2.1 Cor da crema

Os juízes avaliarão visualmente a aparência da crema no que se refere à cor correta e aparência corretas conforme a descrição do barista. Qualquer descrição feita pelo barista referente à cor ou à aparência da crema deve ser feita antes do início da extração. Se a descrição ocorrer depois que a extração se iniciar, o padrão de avaliação será utilizado e a descrição desconsiderada. A descrição deve ser suficientemente específica e relevante para alcançar uma pontuação alta. A não ser que seja explicado, a crema que estiver excessivamente pálida ou ausente é inaceitável e resultará em Zero (0) ponto.

17.2.2 Permanência da crema

A crema deverá estar presente quando servir o espresso. A crema deverá ser densa e suave. Os juízes avaliam a crema inclinado a xícara em uma direção. Isso ajudará os juízes a determinar a densidade da crema, e se esta é persistente e de longa duração, sem que a mesma abra no centro.

Nota: A avaliação da cor e da consistência deverá ser feita RAPIDAMENTE. O balanço de sabor é a pontuação mais importante e os juízes devem assegurar-se de experimentar o espresso rapidamente enquanto está fresco.

17.2.3 Balanço de Sabor

Utilizando uma colher, o juiz sensorial mexerá 3 vezes o espresso (movendo a colher da frente para trás) para misturar os sabores da extração e imediatamente depois experimentar o espresso. O juiz sensorial tomará dois goles completos para avaliar completamente a extração. Os juízes não experimentarão o espresso da colher.

Nota: Os competidores poderão dar instruções específicas de como os juízes deverão degustar seu espresso. Desde que as instruções sejam razoáveis os juízes deverão seguir as instruções do competidor. Os juízes deverão escutar com atenção qualquer explicação dada pelo competidor e buscar o sabor correspondente a explicação do competidor. Deverá existir uma relação entre os grãos utilizados e o perfil de sabor. Um espresso receberá notas altas se tem um balanço harmonioso entre sua doçura, acidez e amargor.

17.2.4 Balanço Táctil

O balanço deverá ser de encorpado, balanceado e suave (sedoso). A percepção dos juízes sua viscosidade influirá na qualificação.

17.2.5 Xícaras corretas utilizadas.

Os espressos deverão ser servidos em xícaras de 60 a 90 ml (2 a 3 onças) com asa.

17.2.6 Servido com acessórios.

Os espressos deverão ser servidos com colher, guardanapo e água. Todos estes itens deverão estar presentes para que o competidor receba um SIM. Se um dos itens (ou mais) não estiverem na mesa quando o espresso for servido, o juiz marcará NÃO.

17.3 AVALIAÇÃO DO CAPPUCINO – PARTE II

Os cappuccinos serão avaliados pelos juízes sensoriais utilizando o seguinte protocolo. É importante que os juízes sensoriais sigam o protocolo constantemente. Os juízes sensoriais completarão todos os passos de avaliação antes de escrever as notas.

Parte II - Avaliação do Cappuccino	
Comentários:	Avaliação do Sabor do Cappuccino
	Cappuccino visualmente correto (tradicional/latte art) Consistência e persistência da espuma
	0 a 6 <input type="text"/> <input type="text"/> /12
	Sabor balanceado (servido a uma temperatura aceitável, balanço harmonioso entre leite rico, doce e o espresso)
	0 to 6 <input type="text"/> x 4 = /24
	Apresentação da Bebida
	Xícaras de cappuccino corretas utilizadas (150-180 ml. com asa) Servidas com acessórios (colher, água, guardanapos)
	Sim Não <input type="text"/> <input type="text"/> /2 38

17.3.1 Cappuccino visualmente correto.

Os juízes avaliarão visualmente o cappuccino para determinar sua qualificação. Na superfície do cappuccino deverá ter uma combinação das cores do leite e café, com uma suave espuma e se possível uma aparência brilhosa. A qualificação se refere à aparência visual unicamente. Busque desenhos simétricos, um contraste de cor com o crema ao redor de todo perímetro da xícara com uma aparência suave, brilhante e atrativa. (Nota: Não é aceitável que o cappuccino receba qualquer outro ingrediente ou pó na superfície).

17.3.2 Consistência e permanência da espuma

O juiz sensorial, utilizando uma colher de uma forma delicada e rápida, empurrará para trás a espuma para comprovar sua profundidade e textura. A espuma deverá ter uma profundidade de ao menos 1 cm para merecer uma qualificação de muito boa (4) ou mais alta. A espuma deverá ser suave, sedosa, consistente e com apenas micro bolhas.

Esta avaliação será rápida e delicada sem afetar toda superfície do cappuccino. Os juízes não experimentarão o cappuccino com a colher.

Nota: A avaliação da aparência visual e da consistência e permanência da espuma deverá ser feita RAPIDAMENTE. O balanço de sabor é a pontuação mais importante e os juízes deverão assegurar-se de experimentar o cappuccino rapidamente enquanto está fresco.

17.3.3 Balanço do Sabor

O cappuccino é uma bebida quente que deve ser servida a uma temperatura que se permita ser consumida imediatamente. Os juízes sensoriais escolherão um lugar na xícara em que a área da espuma não tenha sido afetada ao avaliá-la e tomarão um gole de cappuccino. A textura da espuma, a temperatura da bebida e o sabor de café e leite serão levados em conta nesta avaliação. Depois do primeiro gole, o juiz sensorial tomará outro gole para confirmar sua avaliação. O balanço de sabor deverá ser uma mistura harmoniosa entre a doçura do leite e a base do espresso que combine bem com o leite.

17.3.4 Xícaras corretas utilizadas.

Os cappuccinos deverão ser servidos em xícaras de 150 a 180 ml (5 a 6 onças) com asa.

17.3.5 Servido com acessórios.

Os cappuccinos deverão ser servidos com colher, guardanapo e água. Todos estes artigos deverão estar presentes para que o competidor receba SIM. Se um dos artigos (ou mais) não estiver na mesa quando o cappuccino for servido, o juiz marcará NÃO.

17.4 AVALIAÇÃO DA BEBIDA DE ASSINATURA - PARTE III

Favor de consultar os pontos 2.1.3 para a definição da Bebida de Assinatura.

Penalidades na folha de avaliação.

- i. Se descobrirem que a bebida de especialidade contém álcool ou alguma substância ilegal, será classificada com um zero na categoria de Bebida de Assinatura na Folha de Avaliação Sensorial.
- ii. Se um /competidor chegar a colocar no porta-filtro algum ingrediente ou substância além de café moído, a bebida de assinatura receberá um zero em todos os pontos possíveis na Folha de Avaliação Técnica e Sensorial na categoria de Bebida de Assinatura.
- iii. Se cada uma das bebidas de especialidade não tiver ao menos um espresso, a bebida de assinatura receberá um zero no quesito de Balanço de Sabor na categoria de bebidas de Assinatura nas Folhas de Avaliação Sensorial.

Uma vez que a apresentação do competidor tenha terminado, o juiz sensorial poderá solicitar ao juiz principal que verifique se a bebida está livre de álcool. Neste caso, o juiz principal solicitará ao competidor que mostre as garrafas originais ou pacotes dos ingredientes a fim de verificar que a bebida não contém álcool.

A avaliação da bebida de assinatura variará devido à diversidade de opções presentes pelo competidor. Os juízes sensoriais completarão todos os passos da avaliação antes de escrever suas notas.

17.4 Parte III Avaliação da Bebida de Assinatura

Parte III - Avaliação da Bebida de Criação	
Comentários:	Avaliação da Bebida de Criação
	Bem explicada, apresentada e preparada 0 a 6
	Visual e funcionalidade <input type="text"/>
	Criatividade e sinergia <input type="text"/>
	/18
	Sabor balanceado (conforme ingredientes, sabor de espresso) 0 a 6
	<input type="text"/> x 4 =
	/24
	42

17.4.2 Bem explicada, apresentada e preparada

O competidor deverá explicar aos juízes sua Bebida de Assinatura. Para obter uma alta pontuação, a explicação deverá incluir seus ingredientes, método de preparo os sabores e aromas que os juízes experimentarão. A explicação deverá incluir o café utilizado e sua conexão com os ingredientes. O competidor deverá explicar se a bebida é quente, morna, fria ou se é uma combinação destas temperaturas.

Os juízes sensoriais escutarão a explicação dos ingredientes, método de preparo e café utilizado pelo competidor. Os juízes tomarão nota. Para determinar sua avaliação, os juízes deverão considerar se existe ou não uma correlação entre a descrição e preparado, e o sabor e aromas reais da bebida de assinatura.

O competidor deverá explicar aos juízes sensoriais como beber a bebida (cheirar, mexer, tomar, etc.) Os juízes sensoriais prestarão atenção e seguirão, o máximo que puderem, qualquer instrução dada pelo competidor sobre como experimentar a bebida de assinatura. Se não existir informação, os juízes utilizarão o senso comum para avaliar a bebida de assinatura. Em qualquer caso, os juízes deverão tomar um mínimo de 2 goles da bebida de assinatura.

Os juízes avaliarão a bebida de assinatura baseado no que foi explicado ou observado durante o tempo de apresentação do competidor. Qualquer explicação dada pelo competidor depois de completado o tempo de apresentação (relógio será parado e/ou o competidor fala "tempo") não será considerada pelos juízes.

17.4.3 Visual e Funcionalidade

"Visual" é a avaliação da aparência visual da bebida de assinatura, incluindo, entre outras, o recipiente, a bebida em si, adornos, acessórios, etc.

"Funcionalidade" é definida por como a bebida de assinatura e elementos relacionados funcionam bem com o ato de consumir o drink, e às instruções do barista sobre como bebê-lo.

17.4.4 Criatividade e Sinergia com o Café

Os juízes avaliarão a criatividade do competidor baseados nas informações fornecidas durante o processo de demonstração pelo qual a bebida foi concebida, desenvolvida e os métodos e/ou técnicas usadas no preparo ou apresentação da bebida de assinatura. Os ingredientes devem complementar e ressaltar o espresso, criando uma experiência de sabor interessante. As bebidas de assinatura que exibirem uma

interação criativa de ingredientes, a técnica e um predominante sabor de espresso serão recompensadas com notas altas.

Nota: "Sinergia" é definida como a interação ou cooperação de duas ou mais substâncias para produzir um efeito combinado maior do que a soma dos efeitos individuais.

17.4.5 Balanço de sabor

Os juízes buscarão uma relação entre os ingredientes utilizados da bebida de assinatura, a explicação do competidor e a experiência sensorial da bebida. O sabor do espresso deverá ser dominante e fácil de identificar para obter altas notas nesta categoria. Os juízes deverão seguir qualquer instrução do competidor sobre como bebê-la.

17.5 AVALIAÇÃO DO BARISTA- PARTE IV

Parte IV - Avaliação do Barista

Comentários:

Habilidades de Serviço

Apresentação: Profissionalismo
Atenção a detalhes/Acessórios disponíveis
Roupas adequadas

0 a 6		Sim	Não
/12		/1	

13

17.5.1 Apresentação: Profissionalismo

O profissionalismo é avaliado por meio das qualidades observadas relevantes na profissão de barista, habilidades técnica e de preparação, e demonstração de um amplo conhecimento do café que vai além do ato do preparo das 12 bebidas servidas; isto inclui conhecimento do processo do café desde a semente até a xícara, assim como demonstrar um conhecimento do correto uso de equipamentos, habilidade em atender os clientes (i.e. gentileza, precisão, atenção, contato visual, etc.), e a habilidade de administrar o tempo e o fluxo de trabalho. Os juízes procurarão uma correlação entre o que é explicado e o que é servido. O competidor deve demonstrar que é um profissional do café que domina sua apresentação e café.

17.5.2 Atenção a detalhes/ todos os acessórios disponíveis

Todos os acessórios deverão estar facilmente disponíveis na área de trabalho bem organizada. Os competidores não deverão necessitar mover equipamento e acessórios durante sua apresentação, tudo deverá ter seu próprio lugar e objetivo. Os juízes deverão observar que o competidor tenha xícaras e acessórios de reposição em caso de erros ou acidentes. Encher de novo os copos de água dos juízes demonstra atenção aos detalhes.

17.5.3 Roupa apropriada

Como no mínimo o competidor deverá estar limpo, vestido de uma forma limpa, e vestir um avental limpo. Se for assim, o juiz marcará SIM. A falta de avental ou presença de roupa inadequada (sandálias, roupa manchada ou rasgada) dará como resultado NÃO.

17.6 IMPRESSÃO GERAL DOS JUÍZES - PARTE V

A nota de Impressão Geral dos Juízes será captada em 2 áreas básicas:

A. A nota de Impressão Geral deve se correlacionar com uma impressão geral das notas gustativas (i.e. a combinação das três sequências de bebidas criaram uma experiência que foi mais forte do que se apenas uma sequência fosse servida sozinha?)

B. Os juízes devem considerar e atribuir pontos para a paixão e inspiração que o barista tenha mostrado durante sua rotina. Eles devem considerar (admitindo as diferenças culturais e pessoais) pontos a comunicação natural, clara e concisa, demonstração de entusiasmo e dedicação para com cafés especiais, e uma habilidade de atuar como um modelo para a profissão/indústria do barista. (i.e. num ambiente de restaurante/caféteria, este barista teria me inspirado sobre cafés especiais?) Se os juízes sentirem que isto foi atingido, eles devem premiar com notas altas.

Parte V - Impressão Total

Impressão Total do Juiz

Impressão Total
(impressão total das habilidades do barista, sabor de café e apresentação)

0 a 6	
x 4 =	
/24	

24

18.0 REVISÃO DA FOLHA DE AVALIAÇÃO

Favor conferir a 15.4 Tempo de Calibragem dos juízes.

19.0 COMPORTAMENTO DESONESTO DOS OFICIAIS DA ACBB

Caso um Juiz Principal ou qualquer pessoa da ACBB descubra ou suspeite de algum comportamento potencialmente desonesto de um juiz da ACBB durante a avaliação de algum competidor, aplicará a ele o seguinte:

- A. O Juiz Principal solicitará as Folhas de Avaliação ao Encarregado Oficial de pontuação da ACBB de todos os competidores incluídos na avaliação sob suspeita.
- B. O Juiz Principal convocará uma reunião com os juízes envolvidos, assim como um representante de Comitê de Juízes e um de Comitê de Regras e Regulamento para avaliar a situação.
- C. O Comitê de Certificação dos Juízes ou seu representante e o Presidente da ACBB decidirão a respeito em reunião privada.
- D. Se o assunto de desonestidade for grave, o Comitê de Certificação de Juízes terá o poder de excluir o juiz implicado de qualquer competição futura autorizada pelo ACBB.

19.2 RECURSOS

Se os juízes envolvidos não estiverem de acordo com a decisão, poderão recorrer por escrito ao Conselho Diretor da ACBB, cuja resolução será irrevogável.

O recurso deverá incluir:

- Nome
- Data
- Declaração clara e concisa da queixa.
- Data, hora e o lugar (se aplicável)
- Comentários e a solução desejada
- O nome de todos os indivíduos envolvidos
- Informação de contato do recorrente

Não será considerada nenhuma queixa que não especifique os pontos anteriores. Toda reclamação ou recurso deverá ser encaminhado por correio eletrônico ao Encarregado de Evento da ACBB para diretoria@acbb.com.br dentro das seguintes 24 horas depois do incidente ocorrido.

19.3. RECURSOS ANALISADOS PELO CONSELHO DIRETOR DA ACBB

O Conselho Diretor da ACBB analisará as reclamações e recursos recebidos por escrito, em um prazo de 30 dias a partir de sua recepção e entrará em contato com o competidor ou juiz sobre sua decisão final por correio eletrônico.