

# **BASES LEGALES CONCURSO BARISTA OLYMPICS LUNES-MARTES**

## **Coffee Fest Olympics**

Esta competición pretende ser algo desenfadado y divertido, sin dejar de lado el ser una puesta prueba para todos los atributos y habilidades que ha de poseer un auténtico profesional del café.

Se prevé una participación de como máximo 10 equipos de dos integrantes cada uno. Cafés, leche, métodos de filtrado dados para la competición por la organización del campeonato. La competición consta de tres fases, en dos días.

### **Día 1, Lunes 19 de Febrero del 2024**

#### **Fase de cata:**

Habrà una mesa de catas con cinco cafés diferentes. Los competidores deberán adivinar el origen en una fase de cata a la brasileña y proceso de cada uno de los cafés en un plazo de 10 min por equipo.

Cada acierto se valorará con 1 punto. Cada café podrá ganar hasta 2 pts, uno por origen y otro por proceso. un máximo de 10 puntos.

Se dará una lista desordenada de los orígenes y procesos presentes en la cata de donde intentarán adivinar los 5 cafés diferentes.

#### **Fase de brewing:**

Los equipos que hayan conseguido pasar la fase de cata, tendrán que seleccionar uno de los cafés en los cuales han acertado para crear una receta de café filtrado, eligiendo cualquiera de los métodos de los patrocinadores (**french press, V60 y Aeropress**), para preparar su mejor versión de ese café.

La presentación, temperatura, y cantidad de la bebida final será a criterio de los participantes. tendrán así un tiempo máximo de montaje y mise en place de 3min y un total de 10 min para la preparación.

Los competidores tendrán 2 minutos para la limpieza de su estación después de su presentación.

Se valora ejecución, coordinación, descriptores, sabor y impresión general un punto por cada apartado con un máximo de 5 puntos

Se puntuarán las dos rondas por separado y se sumará sus puntajes. De los 10 equipos pasarán los 5 equipos con mayor puntaje alcanzado en el día 1 y pasarán así 5 equipos al día final.

## **Día 2. Martes 20 de Febrero de 2024**

### **Fase Barista.**

Los equipos finalistas que hayan conseguido pasar la fase de filtrados, tendrán que seleccionar uno de los cafés de la cata para crear una receta para entregar **un Doble Espresso** , y entregar **una taza con la mejor bebida con leche** que puedan entregar, en un plazo máximo de 15 minutos.

Tendrán 3 min para preparar el mise en place y un tiempo de 2 min para la limpieza. Utilizarán leche o bebida vegetal suministrada por el campeonato.

Se valorará, presentación, sabor, balance, ejecución, y descriptores adecuados. siendo un punto por apartado más 2 puntos extra por creatividad y dificultad de la bebida. siendo un puntaje máximo de 7 puntos

\*No se dará tiempo a los concursantes para pruebas de la leche previo a la competición. \*

**Se premiará según puntaje obtenido en el día 2 siendo el primero, segundo y tercer equipo con más puntaje los equipos premiados**

### **REGLAMENTO Y NORMAS PARA CONCURSANTES**

#### **1. CONDICIONES**

Todos los concursantes deben leer detenidamente y comprender las normas indicadas más abajo. No se harán excepciones con aquellos concursantes que manifiestan no comprender las normas y el Reglamento para Concursantes. Se anima a los concursantes a plantear sus dudas antes del concurso.

#### **2. LA COMPETICIÓN Aquí explicamos todas las características de las bebidas del campeonato:**

##### **+En la fase de cata:**

Competirán de dos en dos los equipos, serán 2 mesas, en cada mesa habrá 5 estaciones cada una con una taza por estación.

El objetivo del competidor es descubrir el origen y proceso de los 5 cafés en el tiempo definido, los cafés estarán preparados todos con la misma agua y siguiendo todos los parámetros SCA para una cata brasileña. serán supervisados por dos jueces quienes revisarán no solo la preparación de las mesas de cata sino también el tiempo y puntaje de los equipos.

\*Se entregará una lista de orígenes y procesos presentes en los cafés a probar\* \*Se entregará una hoja donde rellenar las respuestas de su cata para luego esa hoja ser entregada y evaluada por los jueces. \*

### **+En la fase de brewing:**

Cada concursante servirá un solo café filtrado para los tres jueces, será responsabilidad del concursante (moler su café, servir el agua en las kettle, poner a calentar su kettle) antes de empezar el tiempo de competición.

Los concursantes tendrán que realizar las bebidas de forma obligatoria (de no cumplirse serán descalificados) con los siguientes estándares:

- Se usarán café y agua como únicos dos ingredientes (sin sabores o aromas o cualquier aditivo o añadido al café o el agua)
- Deberán usar el mismo café seleccionado de la cata suministrado por el campeonato
- Pueden usar el molino puesto por el campeonato o usar su propio molino
- Deberán conseguir una bebida final de mínimo 150 ml
- Será servido en una taza entregada por el campeonato
- Deberán escoger un método de filtrado entre (V60, FRENCH PRESS, AEROPRESS) antes de empezar su presentación
- Los concursantes deberán esperar hasta el inicio de su presentación de competición para purgar sus filtros y poner el café en el mismo
- Los concursantes tendrán a su disposición una kettle entregada por el campeonato.
- Los concursantes tendrán que usar toda la misma agua ofrecida por el campeonato.

Los equipos irán uno por uno tratando de crear y entregar a los jueces la mejor receta posible de un café filtrado con cualquier tipo de receta. Este es un campeonato donde los competidores **NO** harán una presentación

### **+En la fase barista:**

los concursantes tendrán que realizar un doble espresso y una bebida con leche de forma obligatoria con los siguientes estándares:

- Se usarán portafiltros de dos picos
- Deberá cumplir un ratio (proporción de café seco con resultado de café líquido) de entre 1-2 y 1-3.
- Deben trabajar con la presión de la bomba establecida (no se puede cambiar).
- Deberán usar el café elegido dado por el campeonato.
- Deberán usar el mismo molino para todos.
- Deberán programar una temperatura de entre 88°-96°.
- Deberán conseguir un tiempo de extracción de no menos de 20 seg y no más de 35 seg.
- Deberán usar un gramaje de entre 17,5 gr y 18,5 gr de café seco en el portafiltro.
- El doble espresso será servido en una taza de entre 100-150 ml de capacidad entregada por el campeonato.
- La bebida con leche podrá ser base de espresso doble o simple.
- Solo en la bebida con leche se podrá usar leche o bebida vegetal dada por el campeonato.
- Solo en la bebida con leche se podrá usar cualquiera de los siropes disponibles
- La bebida con leche se servirá en tazas entregadas por la organización de tamaño de entre 180 ml - 230 ml de capacidad.

## 2.1 DEFINICIÓN DE LAS BEBIDAS:

### **DEFINICIÓN DE CATA BRASILEÑA**

El Staff y los jueces se encargarán del montaje, preparación, cumplimiento de reglas y parámetros y el desmontaje de las mesas de cata.

La proporción será de 8,25 gramos de café por 150 ml de agua

Serán 5 cafés cada uno separado, una sola taza por café.

Las muestras se molerán en el molino de filtros dados por el campeonato no más de 15 minutos antes de la infusión con agua.

Los diferentes cafés serán brindados por el campeonato y sus características y trazabilidad serán desvelados por los patrocinadores después del campeonato.

El tamaño de las partículas molidas debe ser ligeramente más grueso que el que se usa normalmente para la elaboración de métodos de café filtrado por goteo con filtro de papel,

Se debe colocar una tapa en cada taza inmediatamente después de moler.

El agua utilizada para la cata debe estar limpia y libre de olores, pero no destilada ni ablandada. Los sólidos totales disueltos ideales son 125-175 ppm, pero no deben ser menos de 100 ppm ni más de 250 ppm.

El agua se calentará aproximadamente a 93°C en el momento en que se vierte sobre el café molido. El agua caliente se debe verter directamente sobre el café molido medidos hasta los 150 ml, asegurándose de mojar todo el café.

La infusión de café se debe dejar reposar sin tocarlos durante un período de 3 a 5 minutos, después de ese periodo el staff o los jueces retirarán la costra y se llamará a los competidores para que a los 10 min de empezar la infusión empiece el tiempo de competición.

### **DEFINICIÓN DE CAFÉ FILTRADO**

Es aquel café que es preparado a través de un filtro, sea de papel, metal o tela. donde se prepara vertiendo agua caliente sobre el café molido y dejando que el líquido de extracción pase a través de un filtro. los métodos a escoger serán (V60, FRENCH PRESS Y AEROPRESS)

### **DOBLE ESPRESSO**

Bebida espresso es originaria de Italia y basé de toda la carta de bebidas con café de la carta italiana, la cual es la más usada a nivel mundial, desde cappuccino hasta macchiato, pasando por ristretto hasta el moderno flat white todos usan como referencia el espresso

En esta medida el espresso doble es la extracción de la misma cantidad de café molido pero con un rendimiento del doble de un espresso simple.

siendo un doble espresso 17,5 - 18,5 gr de café molido con un mínimo de ratio 1-2 y un máximo de ratio 1-3, para conseguir un rendimiento de entre 35 gr - 55 gr de café líquido en una sola extracción de la máquina de espresso.

### **BEBIDA CON LECHE O BEBIDA VEGETAL:**

En una taza de 180 ml-230 ml de capacidad se servirá con el mismo café una bebida a base de espresso simple o doble, donde se preparará con leche o bebida vegetal dada por el campeonato, cremada y calentada en la misma máquina de espresso una única bebida.

Se podrá usar siropes ofrecidos por el campeonato, el latteart, sabor, balance y creatividad serán los estándares a evaluar.

### **3. PREVIO AL TIEMPO DE PREPARACIÓN**

El Staff será responsable de que cada puesto esté preparado tal y como lo haya solicitado la organización antes del inicio del tiempo de preparación. El Staff comprobará que las estaciones y equipos estén a punto para la competición.

Los concursantes deberán hallarse en la sala de preparación 30 minutos antes de su tiempo de preparación programado. Cualquier concursante que no se halle "in situ" al inicio de su tiempo de competición será descalificado.

#### **3.2 TIEMPO DE PREPARACIÓN**

A cada puesto de competición se le asignará un asistente de puesto que ayudará al equipo. Cada equipo debe manipular por sí mismo su propio material.

En el caso de que un concursante haya traído un objeto o pieza de equipo que no se ajuste a la mesa del puesto suministrada, debe consultar a la organización antes del inicio de su tiempo de competición, si se le autoriza a dejar el objeto en el suelo siempre y cuando no obstaculice el camino.

Si el equipo ha olvidado parte de su equipo y/o accesorios debe recuperarlos por sí mismo. Ningún objeto puede ser entregado por los ayudantes, seguidores (hinchas) o el público.

Si el equipo está listo pero los jueces no están preparados para juzgar la actuación del concursante, se le pedirá que se separe de la máquina.

#### **3.3 PROBLEMA TÉCNICO**

Si durante el tiempo de preparación y/o tiempo de competición el equipo percibe que hay un problema técnico con la máquina de espresso, molino, etc, el equipo deberá levantar la mano y solicitar la presencia del asistente principal (durante el tiempo de preparación o tiempo de competición) y se interrumpirá la toma del tiempo. Si el Juez corrobora la existencia de un problema técnico, éste decidirá el tiempo adicional que se le concederá al equipo. Una vez que el técnico haya

solucionado el problema, se reanudará la medición del tiempo del equipo. Si por alguna razón no pudiera solucionarse el problema técnico en un tiempo razonable, los Jueces decidirán si el equipo deberá esperar para continuar con su actuación o finalizarla. Si un equipo debe finalizar su tiempo de competición, el concursante junto con el Juez y la organización fijarán un nuevo horario para realizar posteriormente la competición.

### 3.4 TIEMPO DE COMPETICIÓN

Cuando el equipo y los jueces estén preparados, el speaker o host del evento presentará al concursante.

El seguimiento del tiempo transcurrido durante el tiempo de competición/actuación será responsabilidad del equipo, pudiendo solicitar un control del tiempo en cualquier momento. El speaker preguntará al equipo si está preparado para empezar. Una vez que el equipo confirme que está preparado para empezar, el equipo se situará en su estación.

Todas las bebidas que los concursantes deseen que sean evaluadas se servirán en una mesa establecida previamente.

Un ayudante de puesto despejará la mesa de presentación de los jueces a indicación del Juez Principal tras cada presentación.

El tiempo empezará cuando el equipo diga “tiempo” Una vez el equipo diga “tiempo”, el cronometrador empezará el cronómetro.

El tiempo finalizará cuando el concursante haya entregado su hoja con los resultados de su cata (en la FASE DE CATA) sin tiempo extra permitido.

El tiempo finalizará cuando el concursante (en las FASES DE BARISTA Y FILTRADO) haya entregado las bebidas solicitadas con un límite de sobretiem po de 3 min (siempre con un puntaje menor). Los jueces registran el tiempo final del reloj. En caso de que el reloj no haya funcionado por cualquier razón, el Juez Principal registrará el tiempo proporcionado por el cronometrador de apoyo.

El tiempo límite (sin penalización) para la presentación/competición es el especificado previamente en cada fase. No se penalizará a los concursantes por finalizar antes.

### 3.5 TIEMPO DE LIMPIEZA

Una vez el equipo ha finalizado su tiempo de competición, el concursante debería iniciar la limpieza de su estación. El ayudante de puesto despejará la mesa de presentación de los jueces; sin embargo, el equipo es responsable de recoger y limpiar la mesa de su puesto sin asistencia. Se espera del equipo que limpie a conciencia su puesto tras su tiempo de competición. Una vez finalizada la limpieza, el asistente principal inspeccionará el puesto. Si éste considera que el concursante no ha limpiado suficientemente el puesto, consultará con el Juez Principal para determinar si el concursante deberá regresar a su puesto y finalizar la limpieza.

## 4. JUECES

Los concursantes serán juzgados por dos jueces.

### 4.1 JUEZ PRINCIPAL

El Juez Principal es el responsable de resolver cualquier situación o problema que surja en el escenario durante la actuación. También es responsable de que los jueces evalúen a cada concursante de acuerdo a los estándares. El Juez Principal tiene la decisión final en cualquier problema o cuestión que se produzca durante las actuaciones.

## 5. CRITERIOS

Se recomienda a los concursantes revisar detenidamente las Normas y Reglamento de Concursantes (este folleto). Los concursantes serán evaluados según los siguientes criterios:

### 5.1 HABILIDADES TÉCNICAS

Se otorgarán puntos en función del conocimiento técnico del concursante en cuanto al manejo de la maquinaria utilizada y cómo se relaciona con el material y el entorno de trabajo incluyendo sus habilidades de limpieza.

### 5.3 IMPRESIÓN TOTAL DE LOS JUECES

Se otorgarán puntos en función de la impresión total que tengan los jueces sobre el concursante, sobre sus habilidades técnicas y presentación de las bebidas y del concursante mismo.

## 6. INFORMACIÓN ADICIONAL PARA LOS CONCURSANTES

### 6.1 LUGAR DEL CONCURSO

El concurso se realizará en el pabellón 14 de IFEMA (en Madrid), los días 19 y 20 de Febrero 2024, en el festival de café Coffee Fest.

### 6.2 ESPACIO DE PREPARACIÓN

Se destinará una zona en la que los concursantes se preparan para el concurso. Esta zona estará reservada a los concursantes, acompañantes y personal de la organización. Los concursantes podrán guardar aquí su equipo, accesorios, etc.

### 6.3 FOTOGRAFÍAS Y VIDEOS

Los concursantes ceden los derechos de sus imágenes en el concurso, es decir, la organizadora podrá utilizar los vídeos y fotografías, para promoción y difusión del concurso, a través de los distintos medios publicitarios y redes sociales.

## 7. MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS

### 7.1 LA ORGANIZACIÓN SUMINISTRARÁ LOS SIGUIENTES ELEMENTOS EN CADA PUESTO

#### **DIA 1**

##### **FASE CATA:**

5 Cafés de especialidad diferentes

Las tazas para realizar el concurso serán suministradas por el campeonato.

4 tazas con servilletas para la limpieza de las cucharas.

La organización dispondrá de cucharas de cata patrocinadas por el campeonato para los competidores que necesiten.

##### **FASE FILTRADOS:**

Mostrador para el molino y la kettle.

Mesa presentación (Mesa de los jueces).

Metodos de filtrado (V60, French Press y Aeropress)

Filtros de papel para (V60 y Aeropress)

Una Bascula para cada estación

Una Kettle

Un Molino

Cubo de basura provisto de bolsa.

Cubo vacío para el descarte de agua sobrante

cubo vacío para el desecho de la bebida juzgada

Agua

Café

Tazas (1 docenas)

cucharas (1 docena).

Paños secos y limpios (3 unidades).

Bayeta blanca (1 unidad).

Bayeta microfibra color (2 unidades).

#### **DIA 2**

##### **FASE BARISTA:**

Los concursantes deben utilizar la máquina de espresso suministrada por **el campeonato**. La máquina de espresso suministrada no puede ser modificada de ninguna forma, es decir, el concursante no se le permitirá hacer ningún cambio tanto de los componentes externos como internos de la máquina, tales como la lanza de vapor o los portafiltros. La máquina espresso se ajustará según las siguientes especificaciones: Temperatura de la caldera a 120 grados C, presión de bomba: 8,5 a 9,5 bares, presión de la caldera: 1,5 bares. Cualquier cambio o ajuste hecho a estos parámetros a la máquina espresso será motivo de descalificación.

## **El molino oficial del concurso será suministrado por el campeonato**

Mostrador para máquina espresso y molino.

Mesa presentación (Mesa de los jueces).

Máquina espresso de dos grupos

Molino espresso

2 basculas por estación

Cubo de basura provisto de bolsa.

Cubo vacío para el desagüe de la máquina

cubo vacío para el desecho de la bebida juzgada

garrafón de agua de mínimo 8L de capacidad para el agua de las máquinas (siempre lleno antes de cada ronda)

### **Leche Central Lechera Asturiana Hostelería La Original**

Bebida vegetal

sirope

Tazas (2 docenas)

cucharas (1 docena).

Paños secos y limpios (3 unidades).

Bayeta blanca (1 unidad).

Bayeta microfibra color (2 unidades).

Nota: La taza para realizar el concurso es la suministrada por la empresa. Los equipos serán responsables de su propio equipamiento y accesorios.

## **7.2 LOS CONCURSANTES DEBEN TRAER LO SIGUIENTE:**

-FASE CATA: No es necesario traer nada

-FASE BREWING: No es necesario traer nada (aunque báscula y molino propio son permitidos)

-FASE BARISTA: Jarra para latteart, opcional el uso de pinceles, distribuidor y bascula propia no son necesarios, pero si admitidos.

## **8. QUEJAS O PROTESTAS DE LOS CONCURSANTES**

En caso de que un concursante desee formular una queja o protesta por algo durante la competición, el concursante deberá contactar con el Director del Concurso. Este último determinará si la cuestión puede ser resuelta in situ o si la cuestión requerirá un recurso por escrito tras el concurso.

Si el Director del Concurso decide que la demanda puede solucionarse in situ, se requerirá la presencia de la parte o las partes implicadas para garantizar la justa representación de las mismas. Se analizará la queja del concursante y se tomará una decisión conjunta entre el Director del Concurso y el Juez Principal. El Director del Concurso informará al concursante de la decisión tomada.

## **9. MECÁNICA DEL CONCURSO**

La mecánica del concurso está conformada para que vayan pasando por orden que será escogido de manera aleatoria el mismo día del campeonato a la o las estaciones destinadas para el

campeonato y en el tiempo establecido realizar sus diferentes pruebas a entregar, el resultado de los puestos 1º, 2º y 3º serán presentados por el speaker al final del día 2.

## 10. CONCURSANTES

Al concurso podrán presentarse baristas de todo el mundo.

Una vez cerrada la fecha de inscripción, se convocará a los concursantes a una reunión 30 minutos previos al concurso para explicar los aspectos técnicos del concurso, así como, realizar el sorteo con el número de puesto y orden de concurso.

## 11. PREMIOS

Primer puesto 500€

Segundo puesto 200€

Tercer puesto 100€