

BASES LEGALES CONCURSO LATTEART PRO ASTURIANA LUNES-MARTES

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

Los concursantes serán juzgados por tres jueces. Cada concursante servirá un latte a los tres jueces, que evaluarán la técnica, creatividad, resultado artístico y tiempo.

Los concursantes tendrán que realizar de forma obligatoria con los siguientes diseños artísticos según el azar de los dados:

Fase I DIA LUNES 19/02/2024

Serán 16 competidores en total divididos en 8 grupos de 2 parejas que competirán entre ellas y realizarán los dibujos del nivel 1 al mejor de dos (el primero en conseguir dos puntos pasa de ronda):



Fase II DIA MARTES 20/02/2024

Los 8 cuarto-finalistas pasan a a la siguiente fase de 4 grupos de 2 parejas que competirán ante ellas y realizarán los dibujos del nivel 2, al mejor de 2 puntos, un punto por cada latte ganador:



Fase III DIA MARTES 20/02/2024

Los 4 semifinalistas pelearán por clasificar a la final en dos rondas de estilo libre, un solo café por ronda:



ESTILO LIBRE

Fase FINAL DIA MARTES 20/02/2024

Los 2 finalistas pelearán por el 1º puesto, los dos eliminados en la fase anterior competirán por el 3º puesto en una ronda cada uno de estilo libre, un solo café por ronda:



ESTILO LIBRE

2.1 DEFINICIÓN DE LATTE

2.1.1 Un Latte es una bebida de proporciones que da lugar a un balance armonioso entre espresso, **Leche Central Lechera Asturiana Hostelería La Original** y espuma (crema de leche). Un cappuccino tradicional es una bebida de entre 230 y 260 ml, servido en una taza de porcelana con asa y una base interior redondeada.

Si bien el objeto de este concurso es evaluar la destreza al dibujar en el café con una jarra de leche, por lo tanto, no se tendrá en cuenta aspectos como equilibrio, sabor, temperatura, etc.

(Nota: Los lattes no llevarán cacao en polvo ni canela).

3. PROCEDIMIENTO DE LA COMPETICIÓN

El marco físico de la competición lo forma un escenario con dos puestos de competición. Cada puesto dispondrá de una máquina espresso de 2 grupos y un molino de espresso con automático dados por el campeonato. A cada uno de los puestos se le asignará un número: uno y dos, que se corresponderá con el horario y puesto asignado a cada uno de los concursantes. Cada periodo de competición dura aproximadamente 20 minutos y se compone de tres fases:

1. 4 minutos de tiempo de preparación.
2. 12 minutos de tiempo de Competición/Actuación.
3. 4 minutos de tiempo de limpieza.

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

3.1 PREVIO AL TIEMPO DE PREPARACIÓN

El Staff será responsable de que cada puesto esté preparado tal y como lo haya solicitado el concursante antes del inicio del tiempo de preparación. El Staff comprobará que el molino y el equipo estén a punto para la competición.

Los concursantes sólo podrán optar a utilizar el molino que se les suministra. 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 sus 5 minutos de preparación y/o competición será descalificado.

3.2 TIEMPO DE PREPARACIÓN

El primer concursante iniciará su tiempo de 4 minutos de preparación en el primer puesto. El propósito del tiempo de preparación es poner en marcha la estación y preparar el bar para la competición. A cada concursante y puesto de competición se le asignará un asistente de puesto que ayudará al concursante. Una vez el concursante haya llegado a su puesto asignado, el cronometrador avisará al concursante de que el tiempo de 4 minutos ha dado comienzo. El asistente no ayudará al concursante a poner en marcha el puesto. Cada concursante 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 sus 15 minutos de competición, si se le autoriza a dejar el objeto en el suelo siempre y cuando no obstaculice el camino.

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

Se aconseja a los concursantes realizar extracciones de prueba durante su tiempo de preparación.

No se permitirá a los concursantes que se exceda de los 4 minutos de tiempo de preparación. El cronometrador avisará al concursante cuando falten 4, 2,1 minutos y 30 segundos para finalizar su tiempo de preparación de 4 minutos. Si el periodo de 4 minutos de preparación ha transcurrido y 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 concursante percibe que hay un problema técnico con la máquina de espresso, el molino, etc, el concursante 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 concursante. Una vez que el técnico haya solucionado el problema, se reanudará la medición del tiempo del concursante. Si por alguna razón no pudiera solucionarse el problema técnico en un tiempo razonable, los Jueces

decidirán si el concursante deberá esperar para continuar con su actuación o finalizarla. Si un concursante 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

Una vez transcurridos los 4 minutos de preparación y cuando los jueces estén preparados, el speaker o host del evento presentará al concursante.

El seguimiento del tiempo transcurrido durante los 12 minutos del tiempo de competición/actuación será responsabilidad del concursante, pudiendo solicitar un control del tiempo en cualquier momento. El speaker preguntará al concursante si está preparado para empezar. Una vez el concursante confirme que está preparado para empezar, el concursante 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 concursante diga “tiempo” Una vez el concursante diga “tiempo”, el cronometrador empezará el cronómetro.

El tiempo finalizará cuando ambos competidores hayan entregado ambos cafés con un límite de 3 min. 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 de 12 minutos. No se penalizará a los concursantes por finalizar antes.

3.5 TIEMPO DE LIMPIEZA

Una vez el concursante 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 concursante es responsable de recoger y limpiar la mesa de su puesto sin asistencia. Se espera del concursante 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 tres 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

concurante 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 PRESENTACIÓN DE LAS BEBIDAS

En el campeonato se evalúa:

- Contraste +1 punto
- Simetría +1 punto
- Similitud con el patrón solicitado +1 punto
- Textura +1 punto
- Llenado de la taza correcto (ni desborda ni está vacía la taza) +1 punto

En la parte de estilo libre se agregan lo siguiente:

- Creatividad +1 punto
- Dificultad del patrón +1 punto

En caso de empate en puntos se valorará el tiempo de entrega al más rápido y más énfasis en la dificultad del patrón

5.2 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 Lunes 19 y Martes 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

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: 90-96 grados C, presión de bomba: 8,5 a 9,5 bares. Cualquier cambio o ajuste hecho a la máquina espresso será motivo de descalificación.

El molino oficial del concurso será suministrado por la organización del campeonato.

7.1 LA ORGANIZACIÓN SUMINISTRARÁ LOS SIGUIENTES ELEMENTOS EN CADA PUESTO

Mostrador para máquina espresso y molino.

Mesa presentación (Mesa de los jueces).

Máquina espresso de dos grupos

Molino

Cubo de basura provisto de bolsa.

Cubo vacío para el desagüe de la máquina

cubo vacío para el desecho de la bebida juzgada

garrafon 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

Café

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 concursantes serán responsables de su propio equipamiento y accesorios.

7.2 LOS CONCURSANTES DEBEN TRAER LO SIGUIENTE:

Su propia jarra de leche y palillos o pinceles para el latte de libre creación.

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 por 4 etapas:

- La primera etapa está formada por 16 concursantes que competirán en 8 rondas, al mejor de 2 por ronda. No está permitido usar el pincel.
- La segunda etapa está formada por 8 concursantes que competirán en 4 rondas, al mejor de 2 por ronda. No está permitido usar el pincel.
- La tercera etapa está formada por 4 concursantes que competirán en 2 rondas entre ellos, solo un latte por participante por ronda. Primará la creatividad y complejidad. En esta etapa está permitido el uso del pincel.
- La etapa final estará formada por dos rondas de dos competidores cada una. Los dos perdedores de la etapa III donde competirán con un solo latte por competidor por el 3 puesto. La gran final disputada por los ganadores de la tercera etapa donde competirán con un solo latte por competidor por el 1º puesto. Primará la creatividad y complejidad. En esta etapa está permitido el uso del pincel.

El orden de las rondas será escogido de manera aleatoria el mismo día del campeonato, al inicio de cada ronda los competidores serán los encargados de tirar los dados. El o la que consiga el número más alto en el dado escogerá el patrón a ciegas que ambos realizarán al mismo tiempo. El o la que no haya escogido primero el patrón a ciegas le tocará hacerlo para el siguiente latte y así sucesivamente.

Solo estará permitido texturizar una vez por ronda.

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

Los premios del Concurso de LatteArt Pro de Asturiana serán los siguientes:

- 1º 1000 €
- 2º 500 €
- 3º 250 €