

**BASES LEGALES
CONCURSO
DOMINGO
CAMPEONATO NACIONAL
MEJOR CAFÉ CON LECHE COFFEE FEST DE ESPAÑA BY MOCAY**

Este campeonato pretende encontrar al mejor café con leche de España, evaluando conocimientos y habilidades de cada participante. Cada competidor deberá cumplir ciertos estándares y requisitos: Deberán realizar la receta con Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica y Leche Pascual Extra Creme botella 1,2 litros.

Un punto muy importante para participar es que seas barista y ejerzas como tal, tener mínimo un año de experiencia y trabajar en cafetería, restaurante o local donde se maneje el café de especialidad.

Reglamento y normas:

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

Se valorará, presentación, sabor, balance, ejecución, y descriptores adecuados.

Todos los competidores deben leer detenidamente y comprender las normas indicadas. No se harán excepciones con aquellos participantes que manifiestan no comprender las normas y el Reglamento. Se anima a los competidores a plantear sus dudas antes del campeonato.

Competición:

Tendrán 3 min para preparar el mise en place y un tiempo de 2 min para la limpieza. No se dará tiempo a los concursantes para pruebas de la leche previo a la competición.

Los concursantes tendrán que realizar un café con leche de forma obligatoria con los siguientes estándares:

- Se usarán portafiltros de dos picos
- Deberán cumplir un ratio (proporción de café seco con resultado de café líquido) de entre 1-2 y 1-3
- Deberán trabajar con la presión de la bomba establecida (no se puede cambiar)
- Deberán usar el Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica
- Deberán usar el molino para el grano escogido.
- Deberán programar una temperatura de entre 88°-96°
- El café con leche podrá ser base de espresso doble o simple
- Usar solo Leche Pascual Extra Creme botella 1,2 litros.
- No se podrá utilizar ningún tipo de sirope o añadido diferente al café y la leche
- La bebida con leche se servirá en tazas con plato entregadas por la organización (personalizadas de Mocay por ambos laterales) de tamaño de entre 180 ml - 230 ml de capacidad.

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 encontrarse en el área de competición 30 minutos antes de su tiempo de preparación programado. Cualquier concursante que no se encuentre "in situ" al inicio de su tiempo de competición será descalificado.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

Cada puesto de competición tendrá un asistente que ayudará con la revisión y mantenimiento de los equipos a utilizar para garantizar la optimización al momento de competir. Cada equipo debe manipular por sí mismo su propio material.

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

PROBLEMA TÉCNICO

Si durante el tiempo de preparación y/o tiempo de competición el participante percibe que hay un problema técnico con la máquina de espresso, molino, etc, deberán levantar la mano y solicitar la presencia del asistente (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 participante. Una vez que el técnico haya solucionado el problema, se reanudará la medición del tiempo. Si por alguna razón no pudiera solucionarse el problema técnico en un tiempo razonable, los Jueces decidirán si el participante deberá esperar para continuar con su actuación o finalizarla. Si un participante debe finalizar su tiempo de competición, el concursante junto con el Juez y la organización fijarán un nuevo horario para realizar posteriormente la competición.

TIEMPO DE COMPETICIÓN

Cuando el competidor y los jueces estén preparados, el speaker o host del evento lo presentará.

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

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

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

TIEMPO DE LIMPIEZA

Una vez el competidor ha finalizado su tiempo de competición debería iniciar la limpieza de su estación. El asistente despejará solo la mesa de presentación de los jueces; el competidor es responsable de recoger y limpiar la mesa de su puesto sin asistencia. Se espera que el competidor limpie a conciencia su puesto tras su tiempo de competición. Una vez finalizada la limpieza, el

asistente 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.

JUECES

Los concursantes serán juzgados por tres jueces.

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.

HABILIDADES TÉCNICAS

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

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, presentación del café con leche y del concursante mismo.

LUGAR DEL CONCURSO

El concurso se realizará en el pabellón 14 de IFEMA (en Madrid), el día 18 de Febrero 2024, en el festival de café Coffee Fest.

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.

FOTOGRAFÍAS Y VIDEOS

Los concursantes ceden los derechos de sus imágenes en el concurso, es decir, la organizadora y el equipo de Mocay (los derechos de imagen deben ser previamente firmados y aceptados) podrán utilizar los vídeos y fotografías, para promoción y difusión del concurso, a través de los distintos medios publicitarios y redes sociales.

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 el campeonato.

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

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

Leche Pascual Extra Creme botella 1,2 litros

Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica

Tazas, platos y cucharas (personalizadas de Mocay por ambos laterales) (1 docena).

Paños secos y limpios (3 unidades).

Bayeta blanca (1 unidad).

Bayeta microfibra color (2 unidades).

Delantal personalizado de Mocay, el cuál el concursante deberá portar durante toda la competición.

Nota: La taza y plato para realizar el concurso es la suministrada por la empresa (personalizadas de Mocay por ambos laterales). Los concursantes serán responsables de su propio equipamiento y accesorios.

LOS CONCURSANTES DEBEN TRAER LO SIGUIENTE:

Jarra para latteart (será personalizada por ambos laterales de Leche Pascual), opcional el uso de pinceles, distribuidor y báscula propia no son necesarios, pero si admitido.

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.

MECÁNICA DEL CONCURSO

La mecánica del concurso está conformada por 4 etapas:

- La primera etapa está formada por 12 concursantes que competirán en 6 rondas, al mejor de 2 por ronda.
- La segunda etapa está formada por 6 concursantes que competirán en 3 rondas, al mejor de 2 por ronda.

- La gran final disputada por los ganadores de la segunda etapa donde competirán con su mejor receta del mejor latte por competidor por el 1º, 2º y 3º puesto. Primará la creatividad y complejidad.

El orden de las rondas será escogido de manera aleatoria el mismo día del campeonato.

Solo estará permitido texturizar una vez por ronda.

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.

PREMIOS

Por parte de Mocay, se otorgará el siguiente regalo a los tres últimos finalistas:

- Primer puesto: The Force Tamper + Caja Mocay que incluye dos vasos De'Longhi
- Segundo puesto: The Force Tamper + Caja Mocay que incluye dos vasos De'Longhi
- Tercer puesto: The Force Tamper + Caja Mocay que incluye dos vasos De'Longhi