

BASES LEGALES

Torneo Blend de especialidad en máquina SAGE

DOMINGO

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 espresso doble hecho con su propia receta de blend utilizando los cafés dados por el campeonato a los tres jueces, que evaluarán la técnica, sabor, aroma y balance.

Los concursantes tendrán que realizar los dobles espressos 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 mismo café 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
- Será servido en una taza de entre 100-150 ml de capacidad entregada por el campeonato

Los concursantes irán uno por uno tratando de crear y entregar a los jueces la mejor receta posible de un doble espresso con el café entregado en un espresso doble con tiempo total para regular moliendas, crear receta y entregarla a los jueces de 15 min.

Tendrán 2min de tiempo para la limpieza de los grupos y la zona de competición.

2.1 DEFINICIÓN DE 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 que 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

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 dos molinos para espresso 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 dos fases:

1. 3 minutos de preparación
2. 15 minutos de tiempo de Competición/Actuación
3. 2 minutos de tiempo de Limpieza

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 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 20 minutos de competición será descalificado.

3.2 TIEMPO DE PREPARACIÓN

El concursante tendrá un tiempo de preparación más que un mitzen plas de lo que necesita para empezar de lleno en el campeonato. A cada concursante y puesto de competición se le asignará un asistente de puesto que ayudará al concursante. 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.

Si el competidor 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 concursante percibe que hay un problema técnico con la máquina de espresso, 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

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

El seguimiento del tiempo transcurrido durante los 15 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 el competidor haya entregado el doble espresso con un límite de sobretiempo 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 15 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

concurante 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 PRESENTACIÓN DE LAS BEBIDAS

En el campeonato se evalúa:

- Sabor General final
- Complejidad
- Técnica
- Balance
- Cuerpo
- Dulzor

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

6.2 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 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 será suministrado por el 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 un grupo Sage barista pro con molino incluido

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)

Diferentes Café para realizar el blend

Tazas (1 docenas)

Cucharas (1 docena).

Paños secos y limpios (3 unidades).

Bayeta blanca (1 unidad).

Bayeta microfibra color (2 unidades).

2 basculas por estación

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:

No es necesario traer ningún accesorio para competir, aunque si quieren traer alguno debe ser aprobado previamente por los jueces previo al campeonato.

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 los competidores a la o las máquinas de espresso destinadas para el campeonato. El orden de las rondas será escogido de manera aleatoria el mismo día del campeonato, y dentro del tiempo establecido realizar sus diferentes pruebas y desarrollar el doble espresso a entregar, el ganador será presentado por el speaker al final de la presentación.

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. PREMIO

Al ganador se le entregará una máquina barista pro de la marca SAGE.