



# Чемпионат Intellectual Barista Championship (IBC)

## Правила и регламент

### Описание чемпионата:

Чемпионат состоит из двух основных этапов – скоростного и сенсорного.

В скоростном этапе одновременно выступают 2 или более бариста, соревнуясь парами (тройками и т.д.) Задача этого этапа – быстро и качественно приготовить и выставить на размеченную часть стола за минимальное время определенное количество напитков в соответствии с определением напитков в данных правилах и строго в определенной последовательности. Вкус напитков не оценивается, напитки оцениваются только визуально. Участники выступают в одинаковых условиях, победит самый быстрый участник, который сможет организовать работу с оборудованием и аксессуарами оптимальным образом.

В сенсорном этапе акцент делается на работу со вкусом эспрессо. Участники подбирают наилучший рецепт (профиль) приготовления эспрессо, регулируя настройки кофемашины Dalla Corte MINA – скорость потока воды и длительность каждого из 5 этапов настройки, температуру и количество воды для приготовления эспрессо.

Организатор может проводить этапы как параллельно, так и по отдельности, в любой последовательности или только один из этапов. При проведении двух этапов в финале участвуют двое победителей – сенсорного и скоростного этапа, финал проводится по правилам скоростного этапа. Если в обоих этапах лучший результат был у одного и того же участника, то он/она становится победителем.

### Определение напитков:

#### **- Скоростной этап чемпионата:**

1. **Эспрессо** проливается одной безостановочной экстракцией из одного носика двойного портафилтра методом включения запрограммированной на рецепт кнопки пролива, до момента автоматического отключения пролива кофемашиной. Ориентировочно вес эспрессо 17-18 грамм. Запрещается выключать экстракцию и/или удалять стаканы из под проливающегося из носика холдера в стаканы эспрессо до момента автоматического выключения запрограммированной порции.

2. **Капучино** готовится методом вливания горячего взбитого молока в стакан 0,2 литра с приготовленным одинарным эспрессо. Поверхность капучино должна обязательно содержать сочетание белого молока и крема эспрессо и иметь непрерывный кант по всей окружности напитка. Площадь белой (светлой) части поверхности должна составлять не менее 30% от темной (коричневой) части поверхности от крема. Капучино можно готовить как классическим способом, с кругом по центру, так и методом Латте Арт, при этом качество рисунков не оценивается. Полный объем капучино должен быть не менее 180 мл. Температура капучино должна быть не ниже 50°C после подачи. Судьи и волонтеры могут выборочно замерить температуру любого выставленного участником капучино. Для приготовления капучино могут быть использованы только эспрессо, приготовленный во время выступления и взбитое на ручном паровике кофемашины горячее молоко, приготовленное во время выступления.

**Примечания:**

- При отсутствии/разрыве канта на молочном напитке, при отсутствии контраста на рисунке или в случае, когда белая (светлая молочная) часть рисунка составляет менее 30% площади всей поверхности напитка, напиток дисквалифицируется и не получает баллы.
  - Каждый напиток должен содержать минимум один полный эспрессо в соответствии с определением. Напиток, содержащий менее, чем один полный эспрессо, дисквалифицируется и не получает баллы.
  - Капучино объемом менее 180 мл дисквалифицируется и не получает баллы.
  - В случае перелива молока через край стакана при вливании или подаче, капучино дисквалифицируется. Небольшие капельные подтеки допускаются.
  - Если температура капучино после подачи меньше чем 50°C, напиток дисквалифицируется.
- **Сенсорный этап чемпионата:** эспрессо определяется как напиток объемом примерно 25-35 мл, с крема, приготовленный из молотого кофе в предоставленной организаторами эспрессо кофемашине, с использованием предоставленной организаторами кофемолки, пролитый примерно за 20-30 секунд из одного носика одинарного или двойного портафилтра одной безостановочной экстракцией. Участник может готовить эспрессо другого объема и за другое время, если считает, что такой рецепт будет обеспечивать лучший вкус.

**Собрание участников:**

До начала чемпионата организаторы проводят собрание участников и отвечают на все вопросы, включая вопросы о работе оборудования. Также участники могут письменно связаться с организатором до чемпионата для получения информации о работе оборудования и уточнения возможных вариантов тренировки на оборудовании. Во время прохождения чемпионата организаторы не гарантируют проведение обучения работе с оборудованием. Участники должны самостоятельно до чемпионата разобраться во всех нюансах работы с оборудованием.

**Информация о моделях оборудования**

Организаторы предоставляют участникам информацию о моделях кофемолок и Puropress не позднее, чем за 2 недели до даты проведения чемпионата.



## Скоростной этап чемпионата – работа на скорость приготовления

### Порядок выступления:

1. Жеребьевка. Участники выбирают вслепую номер выступления и распределяются по парам. Жеребьевка проводится в день чемпионата.
2. Выбор станции для каждого участника производится случайным методом.
3. Выбор напитков и последовательности их приготовления. Участники выходят к кофемашинам перед началом своего выступления и выбирают по очереди по одной карточке с напитками, наугад, не видя надписей, переворачивают и называют их. Судьи чемпионата составляют в этой же последовательности для обоих участников одинаковый список напитков. Эспрессо записывается кратко буквой «Э», капучино – буквой «К». Список крепится к планшету, участнику предоставляется карандаш, которым участник при желании может вычеркивать или маркировать напитки по мере готовности. Каждый участник получает задание приготовить 30 напитков: 14 эспрессо и 16 капучино.
4. Организатор предоставляет для использования каждому участнику: одногруппную эспрессо кофемашину MINA, одну кофемолку, один нок-бокс, автоматический темпер Picqress, 2 одинаковых двойных холдера, 1 питчер 0,6 литра, 2 питчеров 0,4 литра, 2 питчера 0,2 литра, молоко, кофе, ведро для мусора, емкость для сливания остатков взбитого молока, салфетки, тряпки, бумажные стаканы 0,1 и 0,2 литра, весы. Участник может использовать питчеры повторно неограниченное количество раз. Участник может использовать только предоставленное организатором оборудование и аксессуары. Участникам разрешается использовать свои весы, питчеры и таймеры. Участник может использовать только указанное выше количество питчеров и только этого объема (расхождение объема питчеров с указанными возможно не более не более +/- 50 мл).
5. Кофемашины и кофемолки настраиваются для всех участников каждого этапа на один рецепт и параметры, ориентировочно: закладка кофе 18-20 грамм, выход 36-40 грамм за 24-26 секунд. Рецепт может меняться на разных этапах чемпионата, но он будет одинаковым для всех участников в рамках каждого этапа. Давление Picqress 20 бар. Все участники используют одинаковый кофе и молоко.
6. Каждому участнику предоставляется 18 бумажных стаканов под эспрессо и 22 под капучино. Дополнительные стаканы не предоставляются. Участник не может использовать другие стаканы. Если участник использовал все полученные для выступления стаканы, его время выступления останавливается.
7. До начала выступления участника, судьи или волонтеры проверяют и, в случае необходимости, корректируют экстракцию эспрессо.
8. После жеребьевки и выбора напитков участники принимают станцию. Во время приема станции участники могут попросить представителей организатора сдвинуть кофемолку или Picqress на любое свободное место стола, кроме заранее промаркированного места для выставления напитков. Двигать кофемашину не разрешается. Участникам запрещается двигать оборудование самостоятельно без разрешения представителя организатора, иначе участник может быть дисквалифицирован.
9. После приема станции, каждому участнику выделяется 5 минут на подготовку станции к выступлению, во время которого участники могут подготовить на станции все необходимые для выступления аксессуары. Сразу после окончания 5 минут времени подготовки представитель организатора может начать время выступления.

10. Участник не может менять настройки кофемашины, кофемолки или Pupress. Участник должен рассчитать все процессы приготовления напитков таким образом, чтобы оптимизировать свою работу и приготовить напитки как можно быстрее в соответствии с правилами и определениями напитков.
11. Справа от участника будет находиться часть стола с промаркированным подносом или с промаркированной поверхностью стола. Маркировка будет состоять из цифр от 1 до 30 для выставления готовых напитков.
12. Участники начинают выступление одновременно парами, по сигналу судьи.
13. Участник готовит и выставляет на поднос /стол напитки строго в указанной на листе задания последовательности.
14. Не разрешается заранее выставлять пустые стаканы на стол с цифрами.
15. До выставления предыдущего напитка запрещается выставлять следующий напиток по списку. Любой из напитков, выставленных ранее предыдущих, дисквалифицируется.
16. Готовить эспрессо и взбивать молоко одновременно разрешается для любого количества напитков, однако напитки будут засчитаны только при соблюдении всех параметров и определений, указанных в правилах.
17. Напиток может быть засчитан, только если он выставлен в своей последовательности на стол (поднос) на соответствующее место.
18. Выставленные напитки не разрешается снимать со стола (подноса), менять, переделывать, переставлять, продолжать готовить, иначе напиток будет дисквалифицирован.
19. Не разрешается вливать в питчеры молоко до начала времени выступления, иначе капучино будет дисквалифицирован.
20. Напитки, выставленные не в своей последовательности, дисквалифицируются, баллы по ним не ставятся.
21. Взбитое молоко должно быть использовано для приготовления капучино не позднее, чем через 40 секунд после взбивания, иначе напиток дисквалифицируется.
22. Молотый кофе может быть использован для приготовления напитков только в течение 30 секунд после помола. Если напиток приготовлен с использованием молотого кофе, хранившегося после помола более 30 секунд, то данный напиток дисквалифицируется.
23. Эспрессо должен быть использован для приготовления капучино или выставлен на стол / поднос в течение 30 секунд после приготовления, иначе напиток дисквалифицируется.
24. Каждый приготовленный но не использованный эспрессо считается как минус одна чашка при финальном подсчете.
25. Если молоко взбито в питчере и не использовано вообще для приготовления капучино, либо использовано менее чем наполовину, то каждый такой случай считается как минус одна чашка при финальном подсчете.
26. Максимальное общее время одного выступления - 12 минут. После 12 минут выступление останавливается. Выставленные после окончания 12 минут напитки дисквалифицируются.
27. Участник может закончить свое выступление в любой момент, сказав «время». В этом случае судьи фиксируют время выступления участника и считают количество выставленных за выступление напитков.
28. Участник может закончить время раньше 12 минут или до приготовления всех 30 напитков, если уверен, что победил (например, если второй участник начал выступление и затем отказался готовить напитки по какой либо причине)
29. Судьи автоматически фиксируют время окончания выступления участника, если участником приготовлены и выставлены на стол (поднос) все напитки, или если прошло 12 минут.

30. Участник должен готовить все напитки самостоятельно, без посторонней помощи, иначе приготовленные напитки дисквалифицируются.
31. Все напитки должны быть полностью приготовлены только во время выступления, иначе они дисквалифицируются.
32. Если один из напитков приготовлен, выставлен, то участник может готовить или выставлять следующий напиток, даже если предыдущий выставленный напиток будет дисквалифицирован.
33. Участник, успевший быстрее приготовить все или больше напитков в соответствии с заданием и правилами чемпионата, проходит в следующий этап.
34. Волонтер будет объявлять участникам о том, что прошло 5, 10, 11 минут и осталось 30 секунд. После окончания 12 минут волонтер озвучивает окончание времени. Участники должны прекратить выступление и отойти от станции. Дополнительное время для выступления не предоставляется, кроме случаев, связанных с техническими проблемами.
35. По запросу участника в любое время таймкипер озвучивает текущее время выступления



## Сенсорный этап чемпионата – работа с профилем эспрессо

### Время и порядок подготовки:

1. До начала времени подготовки участник должен убедиться, что все оборудование подключено и работает, что в кофемолке отсутствует кофе, все аксессуары в наличии.
2. Участник может попросить представителя организатора, ответственного за работу оборудования, сдвинуть до начала подготовки кофемолку или Ricpress на любое место стола. Сдвигать кофемашину не разрешается. Двигать оборудование без разрешения представителя организатора участнику не разрешается. В случае нарушения данного пункта, участник может быть дисквалифицирован.
3. Во время подготовки участник использует свой телефон, планшет, с предустановленной программой Dalla Corte MINA (программа есть в свободном доступе для устройств Android от версии 5,1 и выше и в App Store для iPhone) для работы с профилем напитка и затем сохраняет профиль в свой телефон. До начала времени подготовки участник подключается к кофемашине. Участник должен убедиться до начала времени подготовки, что его телефон (планшет итд) подключился к кофемашине.
4. На время подготовки всем участникам предоставляется кофемашина MINA, кофемолка, Ricpress, станция будет укомплектована аксессуарами: тряпки, салфетки, весы, кисть для уборки, бумага, ручка, планшет, ведро для мусора, нок-бокс, бумажные стаканы 0,1 литра (керамические чашки) для работы с эспрессо. Участник может использовать только то оборудование, кофе и аксессуары, которые предоставил организатор. Исключение – участник может использовать свои весы, таймеры, кисти, тряпки, рефрактометр, разравниватель. Участник не может использовать свой темпер, ручной или автоматический.
5. Участникам предоставляется 300 – 500 грамм одинакового кофе для настройки профиля (всем одинаковое количество) и выступления. После окончания подготовки участник самостоятельно запаковывает ЗИП пакет с оставшимся кофе, пакет закрывается скотчем и маркируется ФИО участника. Волонтер передает пакет организаторам для хранения до начала выступления участника. Подготовка и выступление проходят в один день. Участник

- в дальнейшем будет выступать на той же станции, том же кофе и том же оборудовании, на котором проходила его (ее) подготовка.
6. Участникам предоставляется 25 минут на подготовку. Волонтер будет объявлять участнику о том, что прошло 10, 15, 20, 23 минут и осталось 30 секунд. После окончания 25 минут волонтер озвучивает окончание времени. Участник должен прекратить подготовку и начать уборку. Время уборки станции участником – 5 минут, участник должен убрать станцию до состояния, в котором станция была на начало его (ее) подготовки.
  7. По запросу участника в любое время таймкипер озвучивает текущее время подготовки
  8. На начало подготовки каждому участнику устанавливается на кофемашину одинаковый профиль – поток 10 гр/сек, первые пять шагов по 5 секунд, объем воды 65 грамм, температура 93С.
  9. Участник может сразу, по желанию, при подключении к кофемашине до начала времени подготовки, или после начала времени подготовки, установить свой заранее подготовленный профиль с телефона (планшета) для дальнейшей работы.
  10. На начало подготовки каждого участника, все оборудование устанавливается на одинаковые параметры: кофемолка на цифру 3, Piqupress на 20.
  11. Участник может во время подготовки на свое усмотрение менять любые настройки любого оборудования, предоставленного организатором.
  12. Участник после окончания подготовки предоставляет волонтеру письменно форму с информацией для судей: описание профиля эспрессо, включая объем воды для напитка по профилю, вес эспрессо на двойной холдер, комментарии относительно профиля – почему был выбран такой профиль и как он влияет на вкус, описание букета, баланса и тактильного баланса эспрессо. Форма должна быть заполнена разборчиво. В дальнейшем один из волонтеров переносит своим почерком или в печатном виде информацию в форму, которая будет передана судьям, чтобы судьи не могли идентифицировать участника. Каждой форме присваивается код. Во время 5 минутной подготовки участника форма с кодом и номером участника будет передана судьям для предварительного ознакомления.
  13. По окончании времени подготовки участник должен убедиться, что он (она) сохранил профиль напитка для выступления в свой телефон. Участник должен учесть, что в дальнейшем на выступлении он (она) имеет право готовить свой эспрессо только в автоматическом режиме, с использованием своего профиля. Ручное приготовление не разрешается.
  14. Волонтер после окончания времени подготовки подключается к кофемашине и сохраняет профиль под именем участника в свой телефон, затем сверяет с участником параметры профиля.
  15. Сохранение профиля в своем телефоне (планшете) для дальнейшего выступления является ответственностью участника. До окончания данного этапа чемпионата профиль сохраняется организаторами в тайне, вся информация публикуется организаторами только после определения победителей (победителя) этого этапа.
  16. Профиль определяется как точное сочетание определенной температуры, порции воды и графика потока воды в программе Dalla Corte для MINA.

### **Время и порядок выступления:**

1. Перед началом выступления участники проходят жеребьевку, определяющую порядок выступления. Сенсорные судьи не должны присутствовать на жеребьевке и не должны получать информацию о порядке выступления участников.
2. Участники выступают по очереди, один за другим.
3. На начало выступления каждому участнику устанавливается на кофемашину одинаковый профиль – поток 10 гр/сек, первые пять шагов по 5 секунд, объем воды 65 грамм, температура 93С.
4. На начало выступления каждого участника все оборудование устанавливается на одинаковые параметры: кофемолка на цифру 3, Piquress на 20.
5. Участник может попросить представителя организатора, ответственного за работу оборудования, сдвинуть до начала выступления кофемолку или Piquress на любое место стола. Сдвигать кофемашину не разрешается. Во время выступления двигать оборудование участнику не разрешается. Если участник нарушает данный пункт правил, он может быть дисквалифицирован.
6. Участник должен самостоятельно убедиться, что устанавливает свой профиль приготовления эспрессо на свою, а не чужую кофемашину. Каждая машина будет иметь отдельный номер, соответствующий номеру станции.
7. Участник до начала времени подготовки подключается к кофемашине и устанавливает на нее свой профиль. Представитель организатора проверяет, чтобы был установлен профиль, который участник предоставил организаторам по итогам подготовки. Выступление на другом профиле не допускается. Время 5 минутной подготовки может быть начато только после проверки профиля представителем организатора.
8. Все участники выступают на одинаковом кофе и воде.
9. Список предоставляемого оборудования и аксессуаров аналогичен списку на время подготовки.
10. Всех участников оценивает одна команда сенсорных судей. Судьи садятся за ширму (стенку) на таком расстоянии, чтобы после передачи напитков участником волонтеру, эспрессо мог быть передан судьям на оценку в течение максимум 10 секунд.
11. Оценка напитков производится сенсорными судьями вслепую. Волонтер забирает чашки у участника по его сигналу и приносит судьям для оценки. Все чашки (стаканы) будут одинаковыми.
12. Сенсорная оценка эспрессо производится судьями по протоколу и параметрам чемпионата бариста WCE. Оцениваются: Наличие крема без разрыва, Букет, баланс вкуса, тактильный баланс.
13. После того, как оценка напитка судьями произведена, и общий балл подсчитан, он пишется волонтером на доске (экране) в зале для зрителей и участников.
14. Участнику предоставляется пять минут на подготовку, пять минут на выступление и пять минут на уборку. Участник может начать выступление раньше, по согласованию с таймкипером. Время выступления начинается автоматически через 5 минут после начала времени подготовки. Выставленные после окончания 5 минут времени выступления напитки участника не принимаются для оценки судьями.
15. Таймкипер во время подготовки и выступления объявляет о том, что прошло 2, 3, 4 минуты, осталось 30 секунд и что время подготовки (выступления) закончилось. Также таймкипер сразу после озвучивания окончания времени подготовки говорит о том, что

- началось время выступления, при этом секундомер не останавливается. Общее время подготовки и выступления таким образом составит 10 минут.
16. По запросу участника в любое время таймкипер озвучивает текущее время выступления или подготовки.
  17. Во время 5 минутной подготовки участник может пробовать напиток, настраивать помол и силу темперовки на Ricpress. Участник может изменить любые настройки, кроме профиля.
  18. Участники не должны иметь доступ к профилям других участников с момента окончания подготовки участника и до окончания этапа чемпионата.
  19. Участник имеет право готовить свой эспрессо только в автоматическом режиме, с использованием своего профиля. Ручное приготовление не разрешается.
  20. Во время выступления участник не должен озвучивать информацию о своем выступлении, выступление проходит молча. Зрители и болельщики не должны совершать действия, позволяющие судьям идентифицировать участника. В случае нарушения данного пункта организаторы принимают решение о дисквалификации участника или о переносе времени выступления данного участника.
  21. Участник может пробовать напитки во время выступления, но судьям подаются напитки, которые участник не пробовал и выставил на выделенную часть стола для подачи судьям. Каждый судья должен получить один эспрессо в отдельном стакане (чашке). Участник может передавать напитки судьям в любом порядке.
  22. После выступления всех участников, организаторы могут попросить всех участников рассказать о своем рецепте и приготовить эспрессо для зрителей.

#### **Технические и другие проблемы во время подготовки или выступления**

1. Участник должен самостоятельно убедиться, что до старта времени 5 минутной подготовки у него имеется все необходимое для выступления
2. Если участник что-либо забыл подготовить для работы на станции и определил это после начала времени подготовки/выступления, он самостоятельно берет все необходимое, при этом время не останавливается. Зрители, организаторы и болельщики могут помочь участнику принести забытые ингредиенты, аксессуары.
3. Если участник определяет проблему с оборудованием, которая не позволяет ему выступать, он поднимает руку и объявляет техническую паузу. Судья фиксирует время начала и окончания технической паузы в судейском листе. Представитель организатора фиксирует проблему. Если проблема присутствует и она быстро устранима, при этом участник готов продолжать выступать, то участнику добавляется время выступления, равное времени технической паузы. Если проблема присутствует и не может быть оперативно устранена, то участнику предоставляется другое время выступления. В этом случае в этапе парного чемпионата второй участник автоматически проходит в следующий этап.
4. Если проблема связана с неправильной эксплуатацией оборудования участником, или незнанием участником оборудования, то время выступления не останавливается, дополнительное время не предоставляется.
5. Участник, не готовый по своим личным причинам начать в установленное время свое выступление, и не решивший заранее этот вопрос с организатором, дисквалифицируется. В этом случае второй участник автоматически проходит в следующий раунд.



6. Если последний участник не имеет пары, то он сможет пройти в следующий этап в случае, если его результат не хуже, чем самый худший результат среди участников этого этапа выступления, прошедших в следующий этап.
7. Во время подготовки и во время выступления участник не должен совершать какие либо действия, приводящие к поломке или повреждению оборудования, иначе участник будет дисквалифицирован.

Принимая участие в чемпионате, участники автоматически подтверждают, что ознакомились и согласны с данными правилами, а также что они дают организаторам свое согласие на использование и публикацию своего профиля и описания эспрессо, а также фото, видео и других материалов с чемпионата, на которых присутствуют участники, для целей продвижения чемпионата, спонсоров чемпионата, организаторов и брендов оборудования, использованного во время чемпионата.

Данные правила и информация о чемпионатах IBC будет выложена в открытый доступ в интернет.

Задачей и миссией чемпионата является повышение уровня профессионализма специалистов кофейного рынка, увеличение эффективности работы бариста и кофеен, ознакомление всех желающих с новыми возможностями современного рынка кофейного оборудования и привлечение внимания ценителей кофе к новым возможностям улучшения вкуса Specialty кофе.

Разработка и идея чемпионата IBC: А. Цыбаев, 2018.

Все вопросы по чемпионату просьба направлять на почту: [tsibaev@madian.su](mailto:tsibaev@madian.su)



IBC

