



Чемпионат Intellectual Barista Championship (IBC)

Правила и регламент (версия 2021)

Описание чемпионата:

Участники выступают одновременно, задача – качественно и быстро приготовить и выставить на стол 30 напитков – 16 капучино и 14 эспрессо. Напитки должны быть приготовлены 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: каждому участнику предоставляется предварительно настроенная 1 группная кофемашина (запрограммирована кнопка пролива двойного эспрессо, на все кофемашины устанавливается одинаковый профиль), настроенная кофемолка Mahlkoenig E65GbW (одинаковый вес и максимально приближенный размер помола) и Puqpress (давление 20).

В каждой группе побеждает самый быстрый участник, который сможет организовать работу с оборудованием и аксессуарами оптимальным образом и быстрее остальных приготовить большее количество напитков.

Определение напитков:

1. **Эспрессо** проливается одной безостановочной экстракцией из одного носика двойного портафильтра методом включения запрограммированной на рецепт кнопки пролива, до момента автоматического отключения пролива кофемашинной. 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.

Собрание участников:

До начала чемпионата организаторы проводят собрание участников по Skype 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

- Кофемолка Mahlkoenig E65GbW с весами
- Кофемашина Dalla Corte MINA, 1 группа
- Riqpress Q2 или M3



Скоростной этап чемпионата – работа на скорость приготовления

Порядок выступления:

1. Жеребьевка. Организаторы выбирают вслепую записки с именами участников, каждые трое участников формируют группу. Первый участник автоматически выступает на 1 станции, второй участник на второй станции и 3й участник на 3ей станции. Жеребьевка снимается на видео и выкладывается в открытый доступ.
2. Выбор напитков и последовательности их приготовления. До чемпионата организаторы готовят различные задания, в которых в случайной последовательности будут указаны напитки – эспрессо (маркируется «Э») и капучино («К»). Задания упаковываются в конверты. На каждую группу участников задание будет одинаковым (Трое участников одной группы получают одинаковое задание). Для остальных групп задание будет

отличаться другим порядком напитков, задания не повторяются. Все задания будут включать 30 напитков – 16 капучино и 14 эспрессо.

3. Организатор предоставляет для использования каждому участнику: однугруппную эспрессо кофемашину MINA, одну кофемолку, один нок-бокс, автоматический темпер Riqpress, 2 одинаковых двойных холдера, 2 питчера 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. Участник может использовать питчеры повторно неограниченное количество раз. Участник может использовать только предоставленное организатором оборудование и аксессуары (кроме питчеров). Участникам разрешается использовать свои питчеры и таймеры. Участник может использовать только указанное выше количество питчеров и только этого объема (расхождение объема питчеров с указанными возможно не более +/- 50 мл).
4. Кофемашины и кофемолки настраиваются для всех участников каждого этапа на один рецепт и параметры, ориентировочно: закладка кофе 18 (+/- 0,3) грамм, выход 36-40 грамм за 24-26 секунд (возможны небольшие отклонения по техническим причинам, но экстракция не будет превышать 27 секунд). Рецепт может меняться на разных этапах чемпионата, но он будет одинаковым для всех участников в рамках каждого этапа. Давление Riqpress 20 бар. Все участники используют одинаковый кофе и молоко. На кофемашины будет выставлена одинаковая температура группы и бойлера.
5. Каждому участнику предоставляется 18 бумажных стаканов под эспрессо и 20 под капучино. Дополнительные стаканы не предоставляются. Участник не может использовать другие стаканы. Если участник использовал все полученные для выступления стаканы, его время выступления останавливается.
6. Гигиена: если участник уронил на пол стакан, питчер, холдер, он не может их больше использовать во время своего выступления. Напитки, приготовленные с использованием уроненных стаканов, питчеров или холдеров, не засчитываются.
7. После жеребьевки и выбора напитков участники принимают станцию. Во время приема станции участники могут попросить представителей организатора сдвинуть кофемолку или Riqpress (если он стоит отдельно) 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.
8. 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. Для проверки экстракции участнику предоставляются два отдельных промаркированных стакана 0,2 литра. После окончания времени подготовки эти стаканы удаляются и не могут быть использованы во время выступления. Участник должен быть готов к тому, что сразу после окончания 5 минут времени подготовки представитель организатора может начать время выступления.
9. Участник не может менять настройки кофемашины, кофемолки или Riqpress. 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.
10. Слева 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.

11. Участники каждой группы начинают выступление одновременно, по сигналу судьи.
12. Участники готовят и выставляют на поднос /стол напитки строго в указанной на листе задания последовательности. Лист с заданием устанавливается на кофемашину, по желанию участника может быть переложено в другое место на станции.
13. Не разрешается заранее выставлять пустые стаканы на стол с цифрами. Стаканы должны находиться на кофемашине.
14. До выставления предыдущего напитка запрещается выставлять следующий напиток по списку. Любой из напитков, выставленных ранее предыдущих, дисквалифицируется. Напитки можно выставлять по одному или парами.
15. 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.
16. Напиток может быть засчитан, только если он выставлен в своей последовательности на стол (поднос) на соответствующее место.
17. Выставленные напитки не разрешается снимать со стола (подноса), менять, переделывать, переставлять, продолжать готовить, иначе напиток будет дисквалифицирован.
18. Не разрешается вливать в питчеры молоко до начала времени выступления, иначе капучино будет дисквалифицирован.
19. Напитки, выставленные не в своей последовательности, дисквалифицируются, баллы по ним не ставятся.
20. Взбитое молоко должно быть использовано для приготовления капучино не позднее, чем через 40 секунд после взбивания, иначе напиток дисквалифицируется.
21. 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.
22. Эспрессо должен быть использован для приготовления капучино или выставлен на стол / поднос в течение 30 секунд после приготовления, иначе напиток дисквалифицируется.
23. Каждый приготовленный, но не использованный эспрессо считается как минус одна чашка при финальном подсчете.
24. Если молоко взбито в питчере и не использовано вообще для приготовления капучино, либо использовано менее чем половина взбитого объема, то каждый такой случай считается как минус одна чашка при финальном подсчете.
25. После каждого взбивания молока участник должен очищать тряпкой и продувать паровик кофемашины. Если это не делается, штраф составляет 0,5 балла за каждый случай.
26. Холдер должен быть очищен перед помолом. Если участник не очистил холдер перед помолом, то он теряет 0,5 балла.
27. После каждого приготовления эспрессо и до приготовления следующего участник должен промыть группу. Если участник не промыл группу, то он теряет 0,5 балла.
28. Участник должен использовать полную порцию молотого кофе, которая настроена на кофемолке. Недосыпать кофе или удалять часть кофе не разрешается. В случае использования неполной порции молотого кофе для приготовления эспрессо, напитки на основе данного эспрессо дисквалифицируются.
29. Участник в процессе приготовления эспрессо для напитков должен каждый раз использовать кофемолку, пакпресс и кофемашину. Если напиток приготовлен без использования указанного оборудования, то этот напиток дисквалифицируется.
30. Максимальное общее время одного выступления - 12 минут. После 12 минут выступление останавливается. Выставленные после окончания 12 минут напитки не учитываются.

31. 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.
32. Участник может закончить время раньше 12 минут или до приготовления всех 30 напитков, если уверен, что победил (например, если другие участники группы отказались готовить напитки по какой либо причине)
33. Судьи автоматически фиксируют время окончания выступления участника, если участником приготовлены и выставлены на стол (поднос) все напитки, или если прошло 12 минут (что произойдет раньше).
34. Участник должен готовить все напитки самостоятельно, без посторонней помощи, иначе приготовленные напитки дисквалифицируются.
35. Все напитки должны быть полностью приготовлены только во время выступления, иначе они дисквалифицируются.
36. Если один из напитков приготовлен, выставлен, то участник может готовить или выставлять следующий напиток, даже если предыдущий выставленный напиток будет дисквалифицирован.
37. Участник каждой группы, успевший быстрее остальных участников своей группы приготовить все или большее количество напитков в соответствии с заданием и правилами чемпионата, проходит в следующий этап.
38. 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.
39. По запросу участников в любое время таймкипер озвучивает текущее время выступления



Технические и другие проблемы во время подготовки или выступления

1. Участник должен самостоятельно убедиться, что до начала 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 по его просьбе 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. Выступление остальных участников группы при этом не останавливается.
4. Если проблема отсутствует или 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.

Выступают оставшиеся участники группы. Если в группе остается один участник, он 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 эспresso, 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



IBC

