



۱.۱ شرکت کنندگان

۱.۱.۱ گواهینامه‌ی سراسری

مسابقات قهرمانی باریستای (WBC) رقابتی برای قهرمانان ملی دنیای قهوه است که ضمانت اجرایی قانونی آن توسط WBC داده شده است. یک شرکت کننده از هر کشور که برگزیده‌ی رقابت‌های ملی بوده، میتواند در مسابقه شرکت کند. (جهت اطلاعات بیشتر در این مورد لطفاً متن اصلی شرایط و ضوابط WCE را که می‌توانید در آدرس <http://www.worldcoffeeevents.org/national-bodies> پیدا کنید، مطالعه نمایید)

۱.۱.۲ شرایط سنی

شرکت کنندگان در زمان شرکت در مسابقه‌ی WBC حداقل باید ۱۸ سال سن داشته باشند.

۱.۱.۳ ملیت

شرکت کنندگان باید گذرنامه‌ای معتبر از کشوری که معرفی هستند و یا مدارکی مبنی بر اقامت ۲۴ ماهه با دلایل اشتغال و یا ثبت نام تحصیلی ارائه دهند که زمان آن باید حداقل ۱۲ ماه قبل از رقابت‌های WBC باشد. شرکت کنندگان تنها میتوانند معرف یک کشور در رقابت سالانه‌ی WBC باشند. زمان رقابت سالانه‌ی WBC در بین یک مسابقه تا مسابقه‌ی سال بعد تعیین می‌شود.

۱.۱.۴ جانشینی

در صورتی که برنده مسابقات قادر به شرکت در WBC نباشد، آن کشور میتواند شخصی را که مقام دوم را کسب کرده به عنوان جانشین بفرستد. در صورت نیاز به جانشینی باید با این آدرس (info@worldcoffeeevents.org) مکاتبه شده و قبل از رقابت‌ها، توسط مدیر عامل تأیید شود.

۱.۱.۵ مخارج

انجمن هر کشور موظف به پرداخت تمام هزینه‌های شرکت کننده هنگام سفر، در مدت اقامت وی و همچنین در زمان مسابقات WBC هستند. سایر مخارجی که خارج از لیست ذکر شده باشند به عهده‌ی خود شرکت کننده است. WCE تحت هیچ شرایطی در برابر مخارج شرکت کننده مسئول نمی‌باشد.

۱.۱.۶ مغایرت در منافع

شرکت کننده‌ها نمی‌توانند پیش از مسابقات WBC همان سال، در هیچ یک از مسابقات مورد تایید WBC (در سطح جهانی، ملی و منطقه‌ای) در هیچ کشوری از جمله کشور خودشان، داوری کنند. شرکت کننده‌ها نمی‌توانند پیش از مسابقات WBC همان سال، در هیچ یک از مسابقات مورد تایید WBC (در سطح جهانی، ملی و منطقه‌ای) در هیچ کشوری از جمله کشور خودشان، مسابقه دهند. باریستاهایی که در هر یک از موارد ذکر شده شرکت کنند قادر به شرکت در مسابقه WBC همان سال نخواهند بود. در صورت داشتن هرگونه سئوال با آدرس info@worldcoffeeevents.org مکاتبه کنید. چنانچه با موارد ذکر شده کوچکترین مغایرتی مشاهده شود، باعث رد صلاحیت خواهد شد.

۲.۱ درخواست نامه

۲.۱.۱ فرم ثبت نام شرکت کنندگان

شرکت کنندگان موظفند فرم ثبت نام را به صورت آنلاین در آدرس www.worldbaristachampionship.com را حداکثر ۶ هفته قبل از شروع مسابقه پر کنند. این فرم شامل محلی برای آپلود کپی پاسپورت و یا هرگونه مدرک معتبر (توضیح داده شده در بخش ۱، ۱، ۳) می‌باشد. تائیده حداکثر تا ۲ هفته پس از ارسال مدارک فرستاده می‌شود.

۲.۱.۲ فرستادن فرم ثبت نام دیرتر از موعد

شرکت کننده در مسابقه می‌باید مدارک را حداکثر تا ۶ هفته قبل از مسابقات و حداکثر ۵ روز پس از مسابقات ملی پر کرده و ارسال کند. عدم تطبیق با شرایط ذکر شده باعث رد صلاحیت شرکت در مسابقات خواهد شد.

۳,۱ سئوالات شرکت کننده

تمام شرکت کنندگان بلا استثنا موظف به خواندن شرایط و ضوابط WBC می باشند. تمام مدارک در آدرس <http://www.worldbaristachampionship.com> موجود می باشند. شرکت کنندگان می توانند تا قبل از حضور در WBC سئوالات خود را مطرح کنند. اگر شرکت کننده ای راجع به موارد سؤال داشت موظف است شخصا آنرا تا قبل از مسابقات WBC با کمیته مقرراتی به آدرس info@worldcoffeeevents.org در میان بگذارد. همچنین شرکت کننده می تواند سئوالات خود را در جلسه آشنایی قبل از مسابقات مطرح سازد.

۴,۱ شرایط و ضوابط

شرکت کننده و برنده مسابقات جهانی سخنگویان و رول مدل WCE و انجمن تخصص قهوه هستند، بنابراین می بایست:

الف. به سهامداران، عوامل و نمایندگان WCE اجازه استفاده اسم، عکس و موارد مشابه را در هر فرمتی بدون دریافت وجه برای هرگونه استفاده تجاری که شامل ترویج بازاریابی ولی نه محدود به آن می باشد، را بدهد.

ب. در جایگاه شرکت کننده: خواندن و رعایت موارد مربوط به اصول رفتاری/اخلاقی حاضر در وبسایت WBC.

ج. در جایگاه برنده مسابقه: خواندن و رعایت موارد مربوط به اصول رفتاری/اخلاقی حاضر در وبسایت WBC.

۵,۱ اجرای شرایط و ضوابط

WBC این ضوابط را در طول مسابقات به اجرا خواهد گذاشت. اگر شرکت کننده ای یک یا چند قانون را زیر پا بگذارد به صورت اتوماتیک از مسابقات حذف خواهد شد مگر آنکه اجرای آن شامل پیگرد قانونی شود. اگر داور یکی یا چند قانون را زیر پا بگذارد، شرکت کننده باید آنرا طبق قوانین ذکر شده در بخش "اعتراضات و فرجام خواهی شرکت کننده" گزارش کند.

۲.۰ مسابقه

۲.۱ خلاصه

الف. کارنمود شرکت کنندگان توسط چهار داور حسی، دو داور فنی و یک داور اصلی قضاوت خواهد شد.
ب. شرکت کنندگان یک نوشیدنی از هر سه نوع نوشیدنی (اسپرسو، کاپوچینو، نوشیدنی ابداعی) برای هر یک از چهار داور حسی آماده خواهند کرد که در کل ۱۲ نوشیدنی در طول مدت ۱۵ دقیقه میشود. داور اصلی می تواند هر یک از نوشیدنی های آماده شده را برای داورهای حسی را امتحان کند.

پ. شرکت کننده ترتیب سرو هر نوع نوشیدنی را تعیین می کند، ولی هر نوع باید به طور کامل سرو شود (مثلاً تمام چهار فنجان اسپرسو یکجا آماده شوند) در صورت پرداختن به نوع دیگری از نوشیدنی قبل از اتمام یک نوع، شرکت کننده حذف خواهد شد. تهیه و سرویس ارائه نوشیدنی ابداعی در هر زمانی در طول مدت مسابقه قابل قبول است.

ت. در هر نوع (اسپرسو، کاپوچینو نوشیدنی ابداعی) نوشیدنی ها در هر ترکیبی میتوانند برای داورها سرو شوند (مثلاً هر بار یک نوشیدنی یا دو و یا هر چهار نوع یکجا سرو شوند). داورهای حسی به محض سرو نوشیدنی ها آن ها را مزه و ارزیابی می کنند.

ث. هر چهار نوشیدنی باید از یک قهوه تهیه شوند، اما قهوهی مصرفی در هر گروه می تواند متفاوت باشد. تمام چهار نوشیدنی باید از موادی یکسان و طبق دستورالعملی ثابت تهیه شوند. تهیه و سرو نوشیدنی هایی از یک نوع که به صورت عمدی، متفاوت تهیه و یا سرو شوند، امتیاز صفر را در بخش "مزه" به دنبال خواهد داشت.
ج. شرکت کنندگان میتوانند به دلخواه خود هر تعداد نوشیدنی ای را سرو کنند اما تنها آنچه را که برای داورها تهیه کرده اند، ارزیابی می شود.

۲.۲ تعریف نوشیدنی

۲.۲.۱ اسپرسو

الف. اسپرسو نوشیدنی ای مایع با وزن (1 fl. oz. (30mL +/- 5mL) تولید شده از قهوه آسیاب شده است که از یک طرف داخل دابل پورتافیلتر شده و از طرف دیگر عصاره آن خارج می شود.
ب. قهوه توده ای برشته شده و آسیاب شده از دانه میوه گیاهی به اسم کافه است.
پ. به قهوه نباید هیچ مواد افزودنی، طعم دهنده، ادویه، رنگ دهندگان، مواد معطر، مایعات، پودر و... اضافه

شود و همچنین نباید هیچ افزودنی‌ای از زمان چیدن دانه‌ی قهوه تا تهیه‌ی نوشیدنی نداشته باشد. مواد مورد استفاده در طول رشد، کشت، و پردازش اولیه از قهوه (کود و ...) مجاز هستند.
ت. دانه‌ی قهوه می‌تواند ترکیبی، تک منطقه‌ای، تک کشوری و یا تک مزرعه‌ای و... باشد.
ث. فنجان تمام داورها باید کاملاً پر از اسپرسو باشند. اگر نوشیدنی مطابق تعاریف اسپرسو نباشد، بر روی نمره دهی بر اساس مزه و بافت آن توسط متخصصان تاثیر خواهد گذاشت. اسپرسو میتواند با مقدارهای متفاوتی از قهوه تهیه شود.

ج. اسپرسو در دمایی بین ۹۰,۵-۹۶ درجه سلیسیوس دم میکشد. (۱۹۵-۲۰۵ فارنهایت)

چ. فشار دستگاه اسپرسو بین ۸,۵ تا ۹,۵ اتمسفر تنظیم می‌شود.

ح. زمان عصاره گیری بین یک جفت اسپرسو باید ۳ ثانیه طول بکشد. در غیر این صورت در قسمت "زمان عصاره گیری" یک "منفی" به آن تعلق می‌گیرد زمان عصاره گیری دوم ۲۰ تا ۳۰ ثانیه است اما اجباری در کار نیست.

خ. اسپرسو باید در فنجانی ۶۰ تا ۹۰ میل سرو شود تا داوران بتوانند بدون هیچ ضرر وارده‌ای به توانایی‌هاشون امتیاز دهند. این نکات هم جهت پیشگیری مهم هستند: ظرف نباید خیلی داغ باشد به طوری که در دست گرفتن فنجان مشکل باشد و داوران نتوانند به درستی قهوه را بنوشند. اگر به اینصورت باشد در بخش "استفاده کاربردی از ظروف" یک "منفی" به او تعلق می‌گیرد.

د. اسپرسو باید با قاشق مناسب، دستمال و آب خالص برای داورها سرو شود در غیر این صورت شرکت کننده در قسمت "توجه به جزییات" امتیاز از دست می‌دهد.

ذ. در پرتافیلتر هیچ چیز جز قهوه و آب جای ندارد، در غیر این صورت در تمام بخشهای تکنیکی و ادراکی اسپرسو نمره‌ی صفر را خواهد گرفت.

۲.۲.۲ کاپوچینو

الف. کاپوچینو نوعی نوشیدنی تهیه شده از قهوه و شیر است که باید تعادلی متناسب بین شیر شیرین و اسپرسو داشته باشد.

ب. کاپوچینو تنها با یک شات اسپرسو، شیر منسجم و فوم تهیه میشود (هر اسپرسو به مقدار 2.2.1 A-K تعریف شده است). حداقل یک سانتی متر فوم (بر حسب عمودی) برای کسب امتیاز ۴ یا بالاتر در بخش "سازگاری و تداوم" لازم است.

پ. کاپوچینو را می‌توان به صورت لاته-آرت و یا سنتی (دایره‌ای از شیر سفید در مرکز) سرو کرد. فرم لاته-آرت با توجه به انتخاب شرکت‌کننده می‌تواند به هر شکلی باشد.

ت. کاپوچینو باید در فنجانی با حجم ۱۵۰-۱۸۰ میلی لیتر سرم شود و داوران بتوانند بدون هیچ ضرر وارده‌ای به توانایی‌هایشان امتیاز دهند. این نکات هم جهت پیشگیری مهم هستند: ظرف نباید خیلی داغ باشد به طوری که در دست گرفتن فنجان مشکل باشد و داوران نتوانند به درستی قهوه را بنوشند. اگر به اینصورت باشد در بخش "استفاده کاربردی از ظروف کاپوچینو" یک "منفی" به او تعلق می‌گیرد. مقدار کاپوچینو باید متناسب با حجم ظرف باشد (مثال: ۱۸۰ میل فنجان باید ۱۸۰ میل کاپوچینو را در بر بگیرد) در غیر این صورت در بخش "جلوه‌های ظاهری" امتیاز می‌تواند با توجه به شدت آن تا ۳ نمره کاهش یابد.

ث. تاپینگ‌های اضافی که شامل (ولی نه محدود به) شکر اضافی، ادویه‌جات و یا طعم دهنده‌های پودری می‌باشند، مجاز نیستند. در غیر این صورت شرکت‌کننده در بخش "توازن مزه" صفر خواهد گرفت.

ج. کاپوچینو باید با قاشقی مناسب، دستمال و آب خالص برای داورها سرو شود. در غیر این صورت شرکت کننده در قسمت "توجه به جزییات" امتیاز از دست می‌دهد.

چ. در پرتافیلتر هیچ چیز جز قهوه و آب جای ندارد، در غیر این صورت کاپوچینو در تمام بخشهای تکنیکی و ادراکی نمره‌ی صفر را خواهد گرفت.

۲.۲.۳ نوشیدنی ابداعی

الف. نوشیدنی ابداعی معرف میزان خلاقیت و توانایی شرکت‌کننده در خلق یک اسپرسوی جذاب و منحصر به فرد است.

ب. نوشیدنی ابداعی باید مایعی باشد تا داورها بتوانند آن را بنوشند. در کنار نوشیدنی خوراکی هم قابل سرو هست، اما فقط نوشیدنی توسط داورهای حسی ارزیابی خواهد شد.

پ. هر چهار نوشیدنی ابداعی باید حداقل یک شات اسپرسو را در بر بگیرد (هر اسپرسو به مقدار 2.2.1 A-K تعریف شده است) در غیر این صورت شرکت کننده در بخش "توازن مزه" صفر خواهد گرفت.

ت. اسپرسوی نوشیدنی ابداعی باید در مدت زمان مسابقه توسط شرکت کننده تهیه شود در غیر این صورت در

- بخش "توازن مزه" صفر خواهد گرفت.
- ث. مزه‌ی اسپرسو باید غالب باشد. در غیر این صورت امتیاز بخش "توازن مزه" با توجه به تجربه‌ی شخص امتیاز تعیین می‌شود.
- ج. نوشیدنی ابداعی در هر دمایی قابل سرو است.
- چ. از هر افزودنی‌ای برای تهیه‌ی نوشیدنی ابداعی به جز الکل، مواد دارای الکل و یا افزودنی‌های غیر مجاز، میتوان استفاده کرد. در غیر این صورت شرکت کننده در تمام بخش‌های مربوط به این نوشیدنی صفر می‌گیرد.
- ح. تمام مواد در صورت لزوم باید نشان داده شوند. شرکت کنندگان باید بسته‌های اصلی (اورجینال) مواد استفاده شده در نوشیدنی‌شان را برای بررسی داورها بیاورند، در صورتی که بعد از درخواست بسته‌ی اصلی ارائه نشود، شرکت کننده در تمام بخش‌های مربوط به نوشیدنی ابداعی صفر خواهد گرفت.
- خ. مواد نوشیدنی ابداعی باید یکجا و در زمان مسابقه تهیه و فراهم شوند. نوشیدنی ابداعی در بخش "توضیحات خوب، معرفی و آماده سازی" امتیاز خواهد گرفت. تهیه‌ی بعضی مواد قبل از زمان مسابقه قابل قبول است.
- د. در پرتافیلتر هیچ چیز جز قهوه و آب جای ندارد، در غیر این صورت نوشیدنی ابداعی در تمام بخش‌های تکنیکی و ادراکی نمره‌ی صفر را خواهد گرفت.

۳. آیین و عملکرد مسابقه

۳.۱ خلاصه

- الف. فضای مسابقه شامل صحنه‌ای با سه جایگاه است که با شماره‌های ۱، ۲ و ۳ مشخص شده است.
- ب. برای هر شرکت کننده‌ی یک زمان شروع و یک شماره‌ی جایگاه مشخص خواهد شد.
- پ. به هر شرکت کننده در جایگاه مشخص شده ۴۵ دقیقه وقت برای تهیه‌ی موارد زیر داده خواهد شد:

i. ۱۵ دقیقه زمان آماده سازی

ii. ۱۵ دقیقه زمان اجرای مسابقه

iii. ۱۵ دقیقه زمان نظافت

ت. روند جریان مسابقه طبق جدول زیر است:

- ث. مسابقه ۳ مرحله خواهد داشت: مرحله‌ی اول (تمام داوطلبان)، نیمه نهایی (۱۲ شرکت کننده) و نهایی (۶ شرکت کننده) مسابقه با شرکت کننده‌هایی که بیشترین امتیاز را دارند ادامه پیدا میکند.
- ج. ممکن است WBC با استفاده از اختیارات خود در یک روز، چند مرحله مسابقه برگزار کند (مثال: نیمه نهایی و نهایی در یک روز برگزار شوند). در پایان مرحله‌ی اول ۱۲ شرکت کننده‌ی ای که بالاترین امتیازها را داشتند به مرحله‌ی نیمه نهایی صعود میکنند. در پایان مرحله‌ی نیمه نهایی، ۶ شرکت کننده‌ی ای که بالاترین امتیازها را داشتند به مرحله‌ی نهایی می‌روند. امتیازهای کسب شده در هر مرحله، در مرحله‌ی بالاتر در نظر گرفته نمی‌شوند. شرکت کنندگان تا زمانی که به انتهای مسابقه نرسیده باشند، برگه‌ی امتیازها را نخواهند دید.
- چ. در پایان مرحله‌ی اول، مراسمی که در آن صعودکنندگان به مرحله‌ی نیمه نهایی معرفی خواهند شد، برگزار میشود و همهی شرکت کننده‌ها معرفی خواهند شد. همهی شرکت کننده‌ها باید در مراسم شرکت کنند. ۱۲ نفر برای مرحله‌ی نیمه نهایی بدون هیچ نظم خاصی نامیده خواهند شد و از امتیازهای مرحله‌ی اول خود خبردار نخواهند شد. بعد از مرحله‌ی نهایی، مراسم اهدای جوایز برگزار می‌شود که با توجه به امتیازات فینالیستها از رتبه ششم معرفی خواهند شد.

۳.۲ نگاهی بر فضای مسابقه

۳.۲.۱ محل جایگاه‌ها

جایگاه‌های تکفزه به صورتی که در عکس شماره‌ی ۱ مشخص شده، خواهند بود. با این وجود سه جایگاه مناسب شرایط و فضا و موقعیت آن به نسبت شرکت کننده، فیلمبردارها و داوران ساخته خواهند شد ***.

. ماشین آلات، لوازم جانبی و مواد اولیه

۳.۴ ۱ دستگاه اسپرسو

شرکت کننده‌ها باید از دستگاه اسپرسو که اسپانسر رسمی WBC تهیه کرده، استفاده کنند. WBC دستگاه اسپرسویی ارائه میدهد که از نظر تکنیکی ثابت و غیر قابل تغییر توسط شرکت کننده‌ها می‌باشد. دستگاه اسپرسو شامل خصوصیات زیر میباشد: دما بین ۹۰،۵-۹۶ درجه سلیسیوس و لوله‌ی فشار روی ۸،۵-۹،۵ بار

(اتمفسر) تنظیم شده است.

۴. ۲ عدم وجود هیچ مایع و موادی روی دستگاه
هیچ گونه مایع و موادی نباید روی دستگاه اسپرسو گذاشته و یا ریخته شود. (مثال: آب داخل یک فنجان، هیچ مایع و ماده‌ی غلیظ و یا مخلوط، هیچ مواد گرم کردنی). در صورتی که شرکت کننده مایع و یا موادی روی دستگاه اسپرسو قرار دهد، در بخش تکنیکی امتیازها برای کنترل جایگاه صفر خواهد گرفت.

۴. ۳ سلب صلاحیت

شرکت کننده‌ها نباید هیچ بخش از دستگاه اسپرسو را تغییر، ترمیم و یا تعویض و سرهم بندی کنند. هر تغییر و یا تنظیمی می‌تواند باعث سلب صلاحیت شرکت کننده شود. (مثال: پرتا فیلترها، جایگذاری سبد، دما، فشار، بخار، لولخ بخار/ steam wand) هر گونه خسارت به وسایل مسابقه به علت استفاده نادرست و سوءاستفاده باعث سلب صلاحیت شرکت کننده توسط داور اصلی می‌شود.

۴. ۴ آسیاب

شرکت کننده‌ها می‌توانند از آسیابی که به طور رسمی WBC در اختیارشان گذاشته و یا از آسیاب شخصی و یا هر دو استفاده کنند. شرکت کننده‌ها نباید بیشتر از دو آسیاب در طول اجرا استفاده کنند، در غیر این صورت در بخش "مدیریت جایگاه" نمره صفر را در بخش مدیریت تکنیکی جایگاه در تمام برگه های امتیازدهی دریافت خواهد کرد. آسیاب مورد نظر مسابقه دارای یک جفت موتور و آسیاب است.

۴. ۵ تجهیزات برقی اضافی

به جز آسیاب شخصی، شرکت کننده‌ها می‌توانند از دو وسیله برقی دیگر در زمان اجرای خود استفاده کنند. شرکت کننده‌ها باید از قبل WBC را از آوردن دستگاه‌های برقی با خود مطلع سازند (مثال: بشقاب گرم، میکسر دستی...) در غیر این صورت ممکن است دستگاه‌های شرکت کننده مجاز برای اجرا نباشند. شرکت کننده‌ها خود مسئول دریافت اطلاعات درباره‌ی امکان تنظیم و ترمیم دستگاه‌های برقی‌شان در کشور برگزار کننده‌ی مسابقه هستند. WBC آداب‌تورهای برقی و یا مبدل فراهم نخواهد ساخت.

۴. ۶ تجهیزات و سیستم‌های ارائه شده

هر جایگاه شرکت کننده مجهز است به:

Machine Table (For espresso machine, grinder and blender) L: 1,80m
W: 0,90m H: 0,90m; Work Table (for trays, glassware and additional accessories) L: 1,80m W: 0,60m H: 0,90m; Presentation Table (Judges' table) L: 1,80m W: 0,60m H: 1,00m; Espresso Machine; Grinder; Blender; Knock Box; Whole Milk; Trash Can; Waiter's Cart (For use during preparation and clean-up time.)

۴. ۷ وسایل و تجهیزات پیشنهادی

شرکت کنندگان موظفند وسایل اضافی مورد نیاز برای معرفی نوشیدنی خود را همراه بیاورند در غیر این صورت شرکت کننده در خطر عدم وجود وسایل کافی برای معرفی نوشیدنی خود قرار می‌گیرد. مسئولیت شکستن وسایل به عهده خود شرکت کننده می‌باشد. مسئولیت حفاظت و نگهداری وسایل شخصی به عهده خود شرکت کننده می‌باشد و داوطلبان و کارمندان هیچگونه مسئولیتی در این قبال ندارند. لیست وسایلی که شرکت کننده می‌تواند با خود بیاورد:

- قهوه (برای تمرین و مسابقه)

- آسیاب (و یا استفاده از آسیاب توصیه شده توسط WBC)

- وسایل برقی اضافی (حداکثر دو قطعه)

- تمپر

- لیوان های شات

- شیرجوش ها

- شیر (و یا استفاده از شیر توصیه شده توسط WBC)

- فنجان و نعلبکی به تعداد لازم

- قاشق
- هر گونه وسایل آشپزخانه‌ای لازم
- هر گونه وسیله و تجهیزات لازم برای نوشیدنی ابداعی
- دستمال
- لیوان آب (چهار عدد برای چهار داور حسی)
- آب (برای چهار داور حسی)
- حوله و دستمال تمیز و نو (برای تمرین و مسابقه)
- وسایل نظافت (برس میز، برس آسیاب...)
- سینی (برای سرو نوشیدنی‌ها برای داورها)
- تمام وسایل تزئینی لازم برای میز داورها
- سبد/ترولی (لازم به اخذ اجازه‌ی WBC)

۵. ۰ دستورالعمل شرکت کننده پیش از زمان آماده سازی

۵. ۱ جلسه‌ی آشنایی شرکت کننده‌ها

قبل از شروع مسابقه WBC، جلسه‌ای جهت آشنایی شرکت کننده‌ها برگزار میشود. شرکت در این جلسه برای تمام شرکت کننده‌ها اجباری است. در طول این جلسه، مجری WBC و داور اصلی توضیحاتی در باب مراحل مسابقه و برنامه‌ها خواهند داد و صحنه‌ی مسابقه و فضاهای جانبی را نشان خواهند داد. این فرصتی برای شرکت کننده‌هاست تا سوالات و مسائل خود را با مجری WBC و داور اصلی مطرح کنند. در صورتی که شرکت کننده‌ای از قبل برنامه دیگری را با WBC چک نکرده و یا در جلسه‌ی آشنایی شرکت نکند، توسط هیئت داوران رد صلاحیت میشود.

۵. ۲ آماده سازی اتاق تمرین

فضایی جهت تمرین و آماده‌سازی شرکت کننده‌ها وجود دارد. این فضا مخصوص تمام شرکت کننده‌ها، داوطلبان و کارکنان رسمی WBC است. داورها، روزنامه‌نگاران، خانواده‌های شرکت کننده‌ها و طرفداران نمیتوانند در این فضا حضور داشته باشند. شرکت کننده‌ها میتوانند با مسئولیت خود وسایل و لوازم خود را در این فضا قرار دهند. یخچال و فریزر به منظور نگهداری از موادی که باید سرد و یا یخزده باشد، قابل استفاده است. در این اتاق محلی جهت شستن ظروف و لیوان‌ها برای شرکت کننده‌ها وجود دارد. شرکت کننده‌ها مسئول شستن ظروف خود و نگهداری آنها هستند. مسئولین و دست اندرکاران مسئولیتی در برابر شکستگی یا گم شدن ظروف شرکت کننده‌ها ندارند.

۵. ۳ زمان تمرین

اتاق تمرین مجهز به دستگاه اسپرسو سه گروپ و آسیاب یکسان با دستگاه‌های مسابقه است. هر شرکت کننده یک ساعت وقت تمرین دارد. زمان تمرین با توجه به زمان بندی مسابقه برنامه ریزی خواهد شد (به عنوان مثال نفر اول در لیست برنامه، اولین نفر تمرین کننده می باشد) شرکت کننده‌ها از قبل از طریق ایمیل برنامه‌ی WBC را دریافت خواهند کرد. در صورتی که شرکت کننده‌ای موفق به حضور در زمان مقرر برنامه‌اش نباشد، خود مسئول پیگیری و تعویض زمان با شرکت کنندگی دیگر می باشد. WBC تعهدی در قبال دادن وقت اضافه جهت تمرین ندارد.

۵. ۴ موسیقی مسابقه

شرکت کننده میتواند آهنگی که مایل است موقع اجراش پخش شود را روی یک سی دی بیاورد. در متن آهنگ نباید ناسزا و توهین به مقدسات باشد، در غیر این صورت ممکن است شرکت کننده در بخش "معرفی حرفه‌ای" محکوم به جریمه شود. شرکت کننده باید به نام خود را به صورت خوانا روی سی دی بنویسد. مسئولیت دادن و باز پس گیری سی دی به بخش صوتی WBC به عهده‌ی خود شرکت کننده است. سی دی‌هایی که پس گرفته نشوند، بعد از مسابقه دور انداخته میشوند.

۵. ۵ سر وقت بودن

شرکت کننده باید حداقل نیم ساعت قبل از ۱۵ دقیقه برنامه‌ی آماده سازی اش در اتاق آمادگی باشد. هر شرکت کننده‌ای که سر وقت تمرین ۱۵ دقیقه ایش را شروع نکند، ممکن است رد صلاحیت شود.

۵. ۶ راه اندازی جایگاه

رییس گردانندگان اجرایی موظف است اطمینان حاصل کند که تمام وسایل و تجهیزات طبق خواسته شرکت کننده در محل مورد درخواست فرار دارد. (به عنوان مثال رییس گردانندگان اجرایی موظف است اطمینان حاصل کند که دستگاه آسیاب، مخلوط کن و وسایل برقی اضافه طبق درخواست شرکت کننده در سمت راست یا چپ دستگاه اسپرسو قرار دارد)

۵,۶,۱ راه اندازی دستگاه آسیاب و تجهیزات برقی اضافی

شرکت کننده موظف است مدیر برنامه را از آوردن دستگاه آسیاب شخصی و وسایل برقی اضافی خود قبل از شروع مسابقه آگاه سازد. رییس گردانندگان اجرایی در شروع زمان آماده سازی در تماس و ارتباط با شرکت کننده خواهد بود اگر شرکت کننده تمایل داشته باشد که وسایل شخصی اش را همراه با رییس گردانندگان اجرایی به روی صحنه ببرد، اجازه به او داده خواهد شد و در زمانی که وسایل همه در جای خود قرار گرفته و به برق وصل شدند، شرکت کننده حق ندارد به آنها دست بزند و باید سریعاً محل را ترک کند. نکته: هیچگونه دانه قهوه ای تا قبل از زمان آماده سازی نباید در محفظه/قیف دستگاه آسیاب ریخته شود.

۵,۶,۷ حامیان/دستیاران اجازه حضور در جایگاه را ندارند

هیچ کس به غیر از شرکت کننده، مترجم (در صورت لزوم) و پرسنل مجاز WBC حق حضور در جایگاه را در زمان های آماده سازی، مسابقه و پاکیزه سازی ندارند. عدم رعایت این نکته موجب رد صلاحیت شرکت کننده خواهد شد.

۵,۸ مترجم

شرکت کننده می تواند مترجم خود را همراه بیاورد. زمان صحبت رئیس داوران و تشریفات مترجم موظف است فقط صحبت های آنان را بدون اضافه کردن هیچ کلمه ای ترجمه کند. زمان صحبت کردن شرکت کننده، مترجم موظف است فقط صحبت های او را بدون اضافه کردن هیچ کلمه ای ترجمه کند. به خاطر وجود مترجم، هیچ زمانی به مدت زمان تعیین شده اضافه نخواهد شد. وظیفه شرکت کننده و مربی است که موارد مربوط به مترجم خوب را که در آدرس www.worldbaristachampionship.org آورده شده است، مطالعه کنند. شرکت کننده و مربی موظفند که تاییده برگه اظهارات را پس از جلسه امضا کنند.

۵,۹ وسایل چرخ دار بر روی جایگاه

سبد/ترولی ای جهت آوردن/ بردن وسایل و تجهیزات به/از جایگاه به شرکت کننده داده می شود. در زمان آماده سازی، شرکت کننده می تواند وسایل و ظروف شیشه ای خود را در سبد ببرد. به هر شرکت کننده یک مسئول جایگاه معرفی می شود که او وسایل شرکت کننده را به روی جایگاه حمل خواهد کرد و فقط او مسئول اینکار خواهد بود. زمانی که همه کارها تمام شد، مسئول جایگاه از شرکت کننده می پرسد که آیا همه چیز طبق درخواست او چیده شده است، اگر پاسخ "بله" باشد، او صحنه را ترک خواهد کرد و اگر پاسخ "خیر" باشد او تغییرات لازم را پرسیده و انجام خواهد داد. شرکت کننده نیز می تواند در اینکار به مسئول جایگاه کمک کند. زمانی که همه چیز طبق درخواست شرکت کننده تهیه شد، مسئول جایگاه شرکت کننده را به فرد زمان گیر (در مرحله آماده سازی) معرفی نموده و جایگاه را ترک خواهد نمود.

۶. ۰ زمان آماده سازی

۶. ۱ شروع زمان آماده سازی

هر شرکت کننده ۱۵ دقیقه زمان آماده سازی خواهد داشت. زمانی که شرکت کننده ی مقدم اجرای خود را شروع کند، شرکت کننده ی برنامه ریزی شده ی بعدی اجازه دارد ۱۵ دقیقه زمان آماده سازی خود را بر پایه اجازه از سوی مدیریت WBC و یا نگه دارنده ی زمان منتخب شروع کند. نگه دارنده زمان آماده سازی و مسابقه به صلاحدید مدیریت برنامه به صورت انتخابی می باشند که این در صورتی است که زمان گیری هر دو قسمت به یک روش باشد. به طور کلی قوانین و مقررات، دستور العملها برای مسابقه و نگه دارنده زمان آماده سازی فقط در صورتی صدق می کنند که توسط مدیریت اجرا مورد استفاده قرار گیرند.

هنگامی که شرکت کننده به جایگاه مشخص شده ی خود رسید و موافقت کرد که آن جایگاه طبق درخواستهای او چیده شده است، نگه دارنده زمان رسمی از شرکت کننده می پرسد که آیا آماده ی شروع هست؟ شرکت کننده باید دکمه ی آغاز زمان قرار گرفته بر روی ساعت را فشار دهد تا ۱۵ دقیقه زمان آماده سازی وی شروع شود و قبل از آن، او اجازه دست زدن به هیچ چیزی را ندارد. نگه دارنده زمان منتخب به محض اینکه شرکت کننده دکمه ی شروع روی سیستم را فشار داد کورنومتر را شروع می کند.

۶. ۲ ترولی/سبد

شرکت کننده ها مسول بارگيري و تخلیه ابزار از سبد حاضر در محل مسابقه هستند. زمانگیر، در پایان زمان آماده سازی سبد را از روی صحنه خواهد برد. سبد در حین اجرا اجازه ندارد روی صحنه باشد. لطفا توجه کنید اگر اشیایی بعد از پایان زمان آماده سازی در سبد باقی مانده باشد شرکت کننده آن را تا وقتی که اجرایش در دست انجام نباشد نمی تواند پس بگیرد.

۶.۳ میز حضور داوران

میز حضور داوران می تواند در حین زمان آماده سازی شرکت کنندگان چیده شود. در زمان آماده سازی، شرکت کننده می تواند آب برای داوران را روی میز بچیند، هرچند که آب نباید پیش از شروع اجرای شرکت کنندگان سرو شود. در صورت عدم رعایت این مهم، شرکت کننده در زمینه ی "ارائه حرفه ای" در همه ی برگه های امتیازدهی "صفر" دریافت خواهد کرد. اگر شرکت کننده ای نخواهد در حین زمان آماده سازی اش میز داوران را بچیند، می تواند میز را در زمان شروع اجرایش بیاراید.

۶.۴ شات های تمرین

شرکت کننده ها مجازند که در حین زمان آماده سازی شان فنجان های شات خود را در محل قرار دهند. "کیکها" ممکن است در ابتدای زمان مسابقه ی شرکت کننده در پرتا فیلتر ها باقی بمانند

۶.۵ فنجان های از پیش داغ شده

فنجان ها می توانند در زمان آماده سازی شرکت کننده ها از پیش گرم شوند. هرچند که آب نباید در ابتدای مسابقه ی شرکت کننده در فنجان ها وجود داشته باشد. هیچ نوع مایع یا مواد اولیه ای نباید بر روی دستگاه قرار داشته باشند در غیر این صورت امتیاز به شرکت کننده امتیاز صفر در قسمت "مدیریت جایگاه" داده خواهد شد.

۶.۶ پایان زمان آماده سازی

شرکت کنندگان اجازه ی اضافه کردن زمان تعیین شده ۱۵ دقیقه ی آماده سازی خود را ندارند. نگه دارنده زمان به شرکت کنندگان زمان ۱۰ دقیقه، ۵ دقیقه، ۳ دقیقه، ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه در حین ۱۵ دقیقه ی آماده سازی هشدار می دهد. در انتهای ۱۵ دقیقه، نگه دارنده زمان رسمی نشان خواهد داد که زمان به پایان رسیده است و از شرکت کننده خواهش می کند که از جایگاه فاصله بگیرد. هر شرکت کننده ای که موفق به قطع کار پس از ۱۵ دقیقه نشود مشمول جریمه بند ۷،۱۰ خواهد شد.

۷.۰ زمان مسابقه

۷.۱ معرفی مدیر تشریفات

بلافاصله پیش از شروع مدیر تشریفات، شرکت کننده را به تماشاچیان معرفی می کند. از شرکت کنندگان درخواست می شود که به میکروفون های بدون سیم در حین اجرایشان مجهز شوند، هرچند میکروفون فقط در حین اجرا روشن خواهد بود.

۷.۲ مترجم

هر شرکت کننده اجازه ی تهیه ی تنها یک مترجم با انتخاب خود و هزینه ی شخصی خود را دارد. در حین مسابقه، مترجم فقط ارتباط بین شرکت کننده و مسول را برقرار می کند و اجازه ی تصحیح و آراستن آنرا ندارد. هیچ زمان اضافه ای به خاطر استفاده از مترجم داده نخواهد شد.

۷.۳ آغاز زمان مسابقه

مدیر تشریفات از شرکت کننده می پرسد که آیا آماده ی شروع مسابقه است؟ قبل از معرفی خود به داوران، شرکت کننده باید دکمه ی شروع را روی سیستم کنترل از راه دور راکه به ساعت متصل است فشار دهد. نگه دارنده زمان منتخب کرنومتر را به محض اینکه شرکت کننده دکمه آغاز را فشار داد روشن می کند تا ۱۵ دقیقه زمان اجرایش شروع شود.

پیگیری زمان سپری شده در حین ۱۵ دقیقه ی زمان مسابقه وظیفه ی شرکت کننده است، با این وجود وی در هر زمانی می تواند زمان را چک کند. نگه دارنده زمان مسابقه به شرکت کننده گذر ۱۰ دقیقه،

۵ دقیقه، ۳ دقیقه، ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه در حین ۱۵ دقیقه ی مسابقه اش را اطلاع می دهد. نگه دارنده ی زمان موظف به دادن این اخطارها در زمان درستشان است و این ممکن است حرف شرکت کننده را قطع کند.

اگر ساعت به هر دلیلی دچار نقص فنی شود، شرکت کننده نباید اجرائش را قطع کند. در صورتی که ساعت دچار نقص فنی شود، زمان نگه دارنده، زمان رسمی مسابقه بحساب خواهد آمد و شرکت کننده اخطارهای یکسان بالا را دریافت خواهد کرد.

۴.۷ معرفی شرکت کننده

در آغاز اجرائی شرکت کننده، وی خود را به چهار قاضی حسی و قاضی اصلی معرفی می کند. قضات پشت میز حضور قضات هستند. دو قاضی تکنیکی در کنار یا پشت جایگاه می ایستند و مواظب هستند که در کار شرکت کننده دخالت نکنند.

۵.۷ توزیع نوشیدنی های درخواستی

همه ی نوشیدنی ها باید در میز حضور داوران سرو شود. نوشیدنی هایی که سر میز داوران سرو نشوند امتیاز صفر را در تعادل مزه و بو می گیرد. از شرکت کنندگان درخواست می شود که آب بدون طعم به چهار داور برای هر نوع نوشیدنی سرو کنند. شرکت کنندگان می توانند آب بدون طعم را در ابتدای زمان اجرا و یا زمانی که اولین نوع نوشیدنی ها سرو شدند، برای داوران سرو کنند و باید لیوان آب را به مقدار مورد نیاز در حین مسابقه پر باشد.

۶.۷ متصدی نوشیدنی های سرو شده را تمیز می کند

بعد از هر دوره که نوشیدنی ها سرو شد و توسط داوران امتیاز دهی شد، یک متصدی نوشیدنی ها را از روی میز داوران و در جهت داور اصلی جمع می کند. متصدیان فجانها، نعلبکی ها و قاشقهای استفاده شده در مرحله ی قبلی را برمی دارند. اگر شرکت کننده ای دستور خاصی برای متصدی دارد، باید آن را برای مدیریت WBC و متصدی، پیش از زمان مسابقه اش توضیح دهد، در غیر این به صورت استاندارد فجانها، نعلبکی ها و قاشقها برداشته خواهند شد. اگر دستورالعمل ها به مدیر WBC داده نشود و اجناسی که شرکت کننده می خواهد توسط متصدیان برده شوند، وسایل طبق مورد ۸،۲ در قسمت لوازم فراموش فرار خواهند گرفت. متصدی هر کوشش منطقی را برای جلوگیری از مزاحمت در کار شرکت کننده را انجام خواهد داد، اما این وظیفه ی هر شرکت کننده است که جایگاهش را با موفقیت هدایت کند.

۷.۷ محیط پیرامون جایگاه

شرکت کنندگان اجازه دارند فقط محیط ارائه شده توسط WBC را بکار ببرند که شامل: میز دستگاه ها، میز کار و میز ارائه نوشیدنی به داوران می باشد. معرفی هر وسیله یا ابزار دیگر که به طور مستقیم روی زمین مسابقه قرار گیرد باعث بی کفایتی خودکار خواهد شد. شرکت کنندگان اجازه ی استفاده هیچ فضایی در زیر میزهای مسابقه به عنوان انبار را ندارند، در غیر این صورت شرکت کننده امتیاز صفر را در "مدیریت جایگاه/محیط کاری تمیز در پایان" در هر دو بخش برگه ی نمره ی تکنیکی دریافت می کند. تنها استثنا، ناک باکس انتخابی شرکت کننده است.

۸.۷ زمان پایان مسابقه

زمان مسابقه هنگامی که شرکت کننده دکمه ی توقف را بر روی سیستم کنترل از راه دور متصل به ساعت فشار دهد یا دسش را بلند کرده بگوید Time متوقف می شود، حتی اگر زمان زودتر باشد. اگر شرکت کننده تصمیم بگیرد که بدون اینکه دکمه ی توقف را فشار دهد زمان را متوقف کند، شرکت کننده موظف است که آنرا بلند و واضح برای نگه دارنده زمان و داور اصلی بیان کند. شرکت کننده ممکن است در هر زمانی تصمیم به پایاين اجرائش بگیرد. به عنوان مثال شرکت کننده می تواند به محض اینکه آخرین نوشیدنی اش را که بر روی میز ارائه که برای داوران سرو میشود قرار داد، ساعت را متوقف کند، یا می تواند تصمیم بگیرد که به جایگاهش برگشته و آنجا را پیش از متوقف کردن ساعت تمیز کند. تنها زمان ثبت شده توسط امتیازدهنده ی شرکت کننده یا داور اصلی به منظور امتیازدهی استفاده خواهد شد. شرکت کنندگان مجاز به تکمیل اجرائشان تا حداکثر ۱۵ دقیقه بدون وقت اضافی می باشند. هیچ وقت اضافی ای برای تکمیل اجرا در کمتر از ۱۵ دقیقه وجود نخواهد داشت.

۹.۷ برقراری ارتباط پس از زمان مسابقه

شرکت کنندگان پس از پایان زمان اجرائشان اجازه ی صحبت کردن با داوران را ندارند. هر ارتباط برقرار شده ای با داوران بعد از پایان ارائه در رتبه بندی تاثیر نخواهد گذاشت. شرکت کنندگان می توانند با مسول مراسم

به صحبت پس از پایان مسابقه ادامه دهند، هرچند داوران با اطلاعات داده شده پس از پایان زمان مسابقه تحت فشار قرار داده نخواهند شد.

۷. ۱۰ زمان اضافی

الف. اگر شرکت کننده آماده سازی یا ارائه اش را در زمان مجاز ۱۵ دقیقه تمام نکرد، اجازه دارد تا وقتی کارش تمام شود کار کند.

ب. بعد از ۱۵ دقیقه به ازای هر ثانیه یک امتیاز از جمع کل امتیازات شرکت کننده تا حداکثر یک دقیقه کم خواهد شد.

پ. هر شرکت کننده ای که زمان آماده سازی یا ارائه اش بیش از ۱۶ دقیقه شود صلاحیت خود را از دست میدهد.

۷. ۱۱ تعلیم دادن

تعلیم دادن به شرکت کننده در طول زمان مسابقه اش مجاز نخواهد بود. WBC تماشاچیان را به همکاری تشویق می کند و طرفداران هیجان زده تداخلی با مسابقه ندارند. (لطفا توجه کنید که مربیها، حامیان یا اعضای خانواده اجازه ی حضور بر روی صحنه را در حین مسابقه ندارند در غیر این صورت شرکت کننده توسط رئیس داوران رد صلاحیت می شود)

۸. ۰ مسائل فنی

الف. یک شرکت کننده ممکن است دستش را بلند کرده و اعلام وقفه ی فنی کند در شرایطی که او بر این عقیده باشد که یک یکی از وسایل/تجهیزات WBC مشکل دارد:

. اسپرسو ماشین (دکمه روشن/خاموش، لوله بخار آب، فشار بخار یا هرگونه مشکل فنی)
. دستگاه آسیاب

. تجهیزات برقی مسابقه (از جمله ساعت)

. تجهیزات صوتی مسابقه (از جمله موزیک و میکروفون شرکت کننده)

زمان آماده سازی و مسابقه توسط مدیر برنامه (حین زمان آماده سازی) و توسط مدیر داوران (در زمان مسابقه) متوقف خواهد شد. موقعی که زمان تکنیکی مسابقه پایان یافت، زمان گیر رسمی شروع به نت برداری خواهد کرد و این وظیفه شرکت کننده است که اطمینان حاصل کند که زمان گیر اینکار را انجام می دهد.

ب. اگر مدیر برنامه/داور اصلی تصمیم بگیرند که مشکلی تکنیکی به راحتی قابل حل است، زمان سپری شده را به زمان شرکت کننده اضافه خواهند کرد، زمانی که مشکل تکنیکی حل شد، زمان شرکت کننده از همان محلی که متوقف شده بود، آغاز خواهد شد.

ج. اگر مشکل تکنیکی در مدت زمان کوتاه قابل حل نباشد، تصمیم به عهده داور اصلی/مدیر تشریفات است که شرکت کننده تا پایان حل مشکل صبر کرده و یا زمان دیگری را برای او در نظر بگیرند.

د. اگر تصمیم بر آن شد که زمان مسابقه متوقف شود، شرکت کننده به همراه رئیس داوران/مدیر تشریفات زمان مسابقه مجدد را برنامه ریزی خواهند کرد.

ه. اگر مشخص شود که مشکل به علت سهل انگاری شرکت کننده یا تجهیزات اضافی او به وجود آمده، ممکن است رئیس داوران تصمیم بگیرد که زمان اضافی به شرکت کننده تعلق نگیرد و زمان آماده سازی یا مسابقه بدون در نظر گرفتن زمین از دست رفته ادامه پیدا خواهد کرد.

ی. هیچ زمان اضافی بابت استفاده نادرست از وسایل به شرکت کننده تعلق نخواهد گرفت، بنابراین این وظیفه شرکت کنندگان است که طرز استفاده صحیح از وسایل را بلد باشند.

و. وقفه زمانی به علت مشکلات و عدم کارکرد صحیح سرگروپ فقط در زمان آماده سازی جایز است.

۸،۱ موانع

الف. اگر شخص یا اشخاصی از جمله داوطلبان، داوران، حضار یا عکاسان باعث تعلل در کار شرکت کننده شوند، با تصمیم رئیس داوران به او زمان اضافه داده خواهد شد.

ب. اگر میز داوران بعد از سروست نوشیدنی ها تمیز نشد، زمان اضافی با نظر رئیس داوران به شرکت کننده اضافه خواهد شد.

۸،۲ اشیای گم شده

الف. اگر شرکت کننده ای وسایل/تجهیزات خود را در زمان آماده سازی فراموش کرد، شرکت کننده می تواند از جایگاه خارج شده و به دنبال وسیله خود برود ولی زمان او متوقف نخواهد شد.
ب. اگر شرکت کننده ای وسایل/تجهیزات خود را در زمان مسابقه فراموش کرد، شرکت کننده می تواند آنرا به رئیس داوران اطلاع داده و سپس از جایگاه خارج شده و به دنبال وسیله خود برود ولی زمان او متوقف نخواهد شد.

ج. هیچ چیزی توسط داوطلبان، دوندگان و حضار نباید به شرکت کننده داده شود، در غیر اینصورت طبق تصمیم رئیس داوران، باعث عدم صلاحیت شرکت کننده می شود.

۹. ۰ زمان نظافت

به محض اینکه شرکت کننده اجرای خود را به اتمام رساند، باید شروع به نظافت جایگاه کند. مسئول جایگاه سبد/ترولی ای برای شرکت کننده می آورد تا وسایلش را داخل آن بگذارد. در صورتی که شرکت کننده آسیاب و یا وسایل برقی خود را آورده باشد، مسئول جایگاه میتواند در جابهجایی آنها به شرکت کننده کمک کند. از شرکت کننده ها انتظار میرود که تمام وسایل و لوازم شخصی خود را جمع کرده و جایگاه خود را تمیز کنند. داورها، نظافت را ارزیابی نمی کنند.

۱۰. ۰ بعد از پایان مسابقه

۱۰. ۱ ثبت امتیازات

۱۰. ۱. ۱ ثبت امتیازات رسمی WBC

ثبت کنندگان رسمی امتیازات در WBC مسئول ثبت امتیازات و محرمانه نگه داشتنشان هستند.

۱۰. ۱. ۲ امتیاز کل شرکت کننده

امتیاز کلی شرکت کننده حاصل جمع تمام امتیازات برگه ای امتیاز به تکنیکی، فنی و برگه ای امتیازات چهار داور حسی است. لازم به ذکر است که امتیازات برگه ای داور اصلی با امتیاز کلی شرکت کننده جمع بسته نمیشود.

۱۰. ۱. ۳ امتیازات برابر

اگر دو یا بیشتر شرکت کننده ها امتیاز یکسانی داشته باشند، ثبت کنندگان رسمی امتیازات تمام امتیازات بدست آمده شرکت کنندگان را در بخش اسپرسو جمع خواهند کرد (بخش اول- تمام امتیازات ۴ برگ) شرکت کننده ای که بالاترین امتیاز از بخش اسپرسو را بیاورد، برنده است و بالاتر از دیگر شرکت کننده ای که امتیاز مساوی داشت قرار میگیرد.

در صورتی که در بخش اسپرسو هم امتیازات شرکت کنندگان مساوی باشد، امتیازاتشان در بخش کاپوچینو جمع زده خواهد شد (بخش دوم- تمام امتیازات ۴ برگ).

در صورتی که در بخش اسپرسو و کاپوچینو امتیازات برابر باشند، شرکت کننده ای که بالاترین امتیاز را در بخش "تأثیر کلی" بیاورد، در سطح بالا قرار خواهد گرفت (بخش چهار- تمام امتیازات ۴ برگ)

۱۰. ۲ گزارش

در پی مراسم اهدای جوایز، شرکت کنندگان فرصت بررسی امتیازاتشان را به همراه داوران دارند.

الف. شرکت کننده مجاز به نگه داشتن برگه ای اصلی امتیازاتش نیست.

ب. طبق قوانین WBC، مجری برنامه WBC کپی ای از برگه ای امتیازات هر شرکت کننده را برایش ایمیل میکند.

پ. لطفاً توجه شود که برگه ای امتیازات بعد از اتمام مسابقات WBC ممکن است پخش/ چاپ شود.

۱۱. ۰ اعتراض شرکت کننده و تجدید نظر

۱۱. ۱ مسائل مربوط به شرکت کننده

۱.۱.۱۱ اعتراض

در صورتی که شرکت کننده در طول مسابقه، مشکل ویا اعتراضی مرتبط با WBC داشته باشد، باید با مجری برنامه‌های WBC ارتباط برقرار کند. مجری مشخص خواهد کرد که مشکل در جا میتواند در WBC حل شود و یا اینکه نیاز به یک اعتراض نامه خطاب به WBC و به صورت کتبی می باشد. در صورتی که مشکل در جا قابل حل باشد، مجری برنامه‌های WBC با بخش مربوطه جهت حل مشکل ارتباط برقرار میکند. مشکل مطرح شده و مجری برنامه و نماینده کمیته‌ی اداره‌ی مسابقه به صورت گروهی برای حل آن تصمیمی خواهند گرفت. سپس مجری برنامه شرکت کننده را از تصمیم نهایی مطلع میسازد.

۱.۱.۲ تجدید نظر

در صورتی که شرکت کننده اعتراضی داشته باشد که در جا قابل حل نباشد و یا شرکت کننده درخواست تجدید نظر داشته باشد، مجری از وی خواهد خواست که اعتراض خود را به صورت رسمی و کتبی به بخش مشاوره‌ی WBC ارائه دهد. اعتراض نامه باید شامل بخشهای زیر باشد:

۱. اسم شرکت کننده

۲. تاریخ

۳. بیان روان و سلیس شکایت/ اعتراض

۴. تاریخ و زمان مشکل (در صورت امکان)

۵. نظرات شرکت کننده و راه حل (های) پیشنهادی‌اش

۶. بخش(های) مرتبط

۷. راه‌های ارتباطی با شرکت کننده

هر اعتراض نامه‌ای که شامل این اظهارات بالا نباشد، بررسی نخواهد شد. شرکت کننده باید اعتراضنامه اش را از طریق ایمیل به مجری برنامه WBC (به ایمیل info@worldcoffeeevents.org) بفرستد و تا ۲۴ ساعت بعد تصمیم نهایی اعلام خواهد شد.

۱.۱.۳ تجدید نظر توسط هیئت مشاوران WCE

هیئت مشاوران WCE اعتراضات کتبی را تا ۳۰ روز بعد از دریافت بررسی خواهند کرد. نماینده‌ی هیئت مشاوران WCE از طریق ایمیل شرکت کننده را از تصمیم نهایی مطلع میسازند.

۱.۱.۲ مشکلات مربوط به داوران تا زمان بازبینی برگه های امتیاز

۱،۲،۱۱ اعتراضات/شکایات

اگر شرکت کننده ای نسبت به امتیازات داور/داوران اعتراض داشت، می تواند با رئیس دوران ملاقاتی داشته و مشکل خود را مطرح کند. رئیس داوران مشکل را با داورانی که مسابقه شرکت کننده را دوری کردن به همراه یک یا دو نماینده WBC مطرح خواهد نمود. آنها اعتراض را بررسی کرده و نماینده ای از آن کمیته رای نهایی را به شرکت کننده اطلاع خواهد داد.

۱.۱.۲،۲ تجدید نظر

در صورتی که شرکت کننده از تصمیم گرفته شده راضی نباشد، او باید برگه ای به اعضای شور/مشورت بنویسد. تمام تصمیمات گرفته شده توسط این شور، نهایی خواهد بود. اعتراض نامه باید شامل بخشهای زیر باشد:

۱. اسم شرکت کننده

۲. تاریخ

۳. بیان روان و سلیس شکایت/ اعتراض

۴. تاریخ و زمان مشکل (در صورت امکان)

۵. نظرات شرکت کننده و راه حل (های) پیشنهادی‌اش

۶. بخش(های) مرتبط

۷. راه‌های ارتباطی با شرکت کننده

هر اعتراض نامه‌ای که شامل این اظهارات بالا نباشد، بررسی نخواهد شد. شرکت کننده باید اعتراضنامه اش را از طریق ایمیل به مجری برنامه WBC (به ایمیل info@worldcoffeeevents.org) بفرستد و تا ۲۴ ساعت بعد تصمیم نهایی اعلام خواهد شد.

۳,۲,۱۱ شکایت نامه های بررسی شده توسط هیئت مشاوران WBC
هیئت مشاوران WCE اعتراضات کتبی را تا ۳۰ روز بعد از دریافت بررسی خواهند کرد. نماینده هیئت
مشاوران WCE از طریق ایمیل شرکت کننده را از تصمیم نهایی مطلع میسازند.

۱۲,۱ معیارهای/ضوابط ارزیابی

دوران در مسابقات قهرمانی باریستا به دنبال چه میگردند؟

دوران دنبال قهرمانی با مشخصات ذیل می گردند:

۱) مهارت های تکنیکی استادانه، هنرمندانه، مهارت های ارتباطی و سرویس دهی و اشتیاق نسبت به حرفه ی باریستا.

۲) اطلاعات وسیعی درباره قهوه فراتر از ۱۲ نوشیدنی که در مسابقات سرو میشود داشته باشد.

۳) نوشیدنی ها را با کیفیت بالایی آماده و سرو کند

۴) مانند یک مدل اجرا و منبعی برای الهام دیگر شرکت کنندگان باشد.

۱۲,۲ مکان مسابقه

هر دو داور تکنیکی محل مسابقه را از نظر تمیزی چه در ابتدا و چه در انتهای نمایش ارزیابی خواهند کرد

۱۲,۳ ارزیابی طعمی

امتیاز طعم هر یک از نوشیدنی ها به صورت جداگانه تعلق میگیرد (مثلا اسپرسو کاپوچینو و نوشیدنی ابداعی) مواد خام استفاده شده و شکل نوشیدنی مورد ارزیابی قرار میگیرد. شرکت کنندگان باید تلاش کنند تا نوشیدنی شان از نظر تلخی، ترشی و شیرینی متعادل باشد. به شرکت کنندگان توصیه میشود تا به صورت شفاف به داوران دلیل انتخاب قهوه ی خاص، مشخصات برشته کردن/بو دادن، ساختار تشکیل دهنده اسپرسو، عناصر اصلی طعم، عناصر استفاده شده در نوشیدنی ابداعی و فلسفه سرو نوشیدنی ها را توضیح دهند.

۱۲,۴ ارائه نوشیدنی

امتیازها با توجه به نحوه نمایش نوشیدنی ها که شامل فنجان ها، لیوان ها، وسایل جانبی داده میشود که این عناصر شامل تمیزی فنجان ها، نعلبکی ها (ترک و لک روی فنجان) علوم اصولی، درجه غلظت، خلاقیت و نحوه ارائه دادن داده میشود.

۱۲,۵ مهارت های تکنیکی

امتیازها به اطلاعات تکنیکی شرکت کننده ها و مهارت آنها در استفاده از دستگاه اسپرسو و آسیاب داده می شود.

۱۲,۶ دیدگاه کلی داوران

امتیازها به تاثیر کلی مهارت های فردی، طعم نوشیدنی ها، نحوه ارائه نوشیدنی ها توسط شرکت کنندگان به داوران داده میشود.

۱۳. روش ارزیابی تکنیکی

هر شرکت کننده توسط دو داور تکنیکی ارزیابی میشود. متن پایین توضیحی برای برگه امتیاز تکنیکی است:

۱۳,۱ مقیاس ارزیابی

مقیاس ارزیابی برای هر دو داور تکنیکی و چهار داور احساسی یکسان است. نحوه امتیاز دهی به دو صورت است: بله یا خیر/ امتیاز ۰ تا ۶

بله= ۱ نه= ۰

غیر قابل قبول= ۰ قابل قبول= ۱ متوسط= ۲ خوب= ۳ خیلی خوب= ۴ عالی= ۵ فوق العاده/خارق العاده= ۶

امتیاز بله و خیر

شرکت کنندگان یک امتیاز برای بله و صفر امتیاز برای خیر دریافت میکنند.

امتیاز صفر تا شش :

طبق ضوابط امتیاز دهی صفر تا شش صفر پایین ترین امتیاز و شش بهترین امتیاز میباشد. اعداد اعشاری نیز در آن حساب میشود ولی اعداد کسری محاسبه نمیشود. پایین ترین امتیاز عدد ۱ است. امتیاز ۰,۵ احتساب نمیشود. امتیاز صفر زمانی مورد استفاده است که ساختار کلی مورد قبول نباشد.

۱۳,۲ برگه امتیاز تکنیکی - بخش اول

بخش ۱- ارزیابی جایگاه در هنگام شروع

تمیزی محل کار، لباس و دستمال کتانی/حوله ای در زمان شروع

۱,۳,۲,۱ تمیزی محل کار، لباس و دستمال کتانی/حوله ای در زمان شروع

الف) تمیزی و منظم بودن محل کار شرکت کننده (میز کار و میز آماده سازی، روی دستگاه) در ارزیابی امتیاز ۱ تا ۶ ارائه میگیرد، اگر محوطه شلوغ باشد امتیاز ۱ میگیرد.

ب) بررسی توانایی شرکت کننده در سازمان دهی محل کار به صورت عملی و مناسب.

ج) اضافه آوردن مواد امتیاز منفی محسوب میشود (شیر در شیر جوش، لکه آب روی لیوان)

د) حداقل سه دست دستمال تمیز در حین شروع کار الزامی است. دستمال ها باید تمیز باشند و هر کدام برای کار خاصی مد نظر گرفته شود (یکی برای نازل بخار، یکی برای خشک کردن و تمیز کردن بسکت های پرتافیلتر، یکی برای تمیز کردن بار) حوله بر روی پیشبند شرکت کننده نیز یکی از این موارد محسوب می شود)

ه) فنجان ها باید گرم شوند. فنجان ها باید روی دستگاه اسپرسو باشند، مگر اینکه شرکت کننده از وسایل شخصی برای گرم کردن فنجان ها استفاده کند. هیچ آبی نباید در زمان شروع مسابقه در فنجان ها باشد. اگر زمانی آبی در فنجان های روی دستگاه اسپرسو باشد شرکت کننده امتیاز صفر برای مدیریت محل کار در هر دو برگ امتیاز تکنیکی دریافت میکند.

و) ممکن است در زمان شروع مسابقه، یک قهوه در پرتافیلتر باشد که این باعث امتیاز منفی برای شرکت کننده نخواهد شد.

۱۳,۳ بخش دوم- مهارت تکنیکی اسپرسو

قابل ذکر است که مهارت تکنیکی استاندارد برای هر سه نوشیدنی یکسان است. برگه های امتیاز تکنیکی در

بخشهای ۲,۳,۴ یکسان است.

بخش ۲ ارزیابی اسپرسو

۱,۳,۳,۱ روشن-خاموش کردن جریان آب منتهی به سر گروپ

روشن-خاموش کردن جریان آب در زمان برداشتن پرتافیلتر ها و در زمان هر عصاره گیری باید انجام شود.

اگر روشن-خاموش کردن جریان آب قبل از سرو نوشیدنی انجام شود، داور به شرکت کننده **yes** می دهد.

۱,۳,۳,۲ خشک و تمیز بودن فیلتر بسکت ها قبل از میزان کردن (دوز کردن)

اگر پرتا فیلتر ها قبل از عملیات عصاره گیری خشک و تمیز باشد، داور **yes** می دهد.

۱,۳,۳,۳ ریختن یا به هدر رفتن قابل قبول حین دوز کردن/آسیاب کردن

منظور از مواد هدر رفته همان دانه های آسیاب شده قهوه ای است که در حین مسابقه داخل آسیاب، محفظه دوز

کردن، روی کانتر، داخل ناک باکس، در سطل، رئوی زمین یا هر جای دیگر یافت میشود. قهوه های هدر رفته

ای در هنگام آماده سازی نوشیدنی هایی که برای داوران سرو نمیشود، به عنوان مواد هدر رفته شرکت کننده در

مسابقه محسوب نمیشود. برای گرفتن نمره عالی/امتیاز ۵ قهوه به هدر رفته باید حداکثر یک گرم برای هر کدام از

نوشیدنی باشد. اگر قهوه هدر رفته بیشتر از ۵ گرم برای هر کدام از نوشیدنی باشد شرکت کننده نمره صفر

میگیرد. کیک قهوه جزو قهوه به هدر رفته محسوب نمیشود.

مقدار قهوه هدر قابل قبول زمانی است که امتیاز هر دو داور تکنیکی در آن باره یکسان باشد.

۱,۳,۳,۴ قهوه گرفتن و تمپ کردن محکم و مناسب

شرکت کننده باید یک روش ثابت و پایدار برای قهوه گرفتن، تمپ کردن و حتی فشار وارده داشته باشد حتی

مقدار قهوه بر اساس فرهنگ ها و متدهای متفاوت افراد در این زمینه قابل قبول است.

۱,۳,۳,۵ تمیزی پرتا فیلتر قبل از استفاده

لبه بسکت و اطراف پرتافیلتر قبل از وصل کردن به دستگاه باید تمیز باشد تا داور **yes** بدهد.

۱,۳,۳,۶ گذاشتن پرتافیلتر روی دستگاه و دم کردن سریع قهوه

شرکت کننده باید عملیات عصاره گیری قهوه را بلافاصله بعد از گذاشتن پرتا فیلتر روی دستگاه و بدون هیچ

تاخیری انجام دهد تا داور **yes** بدهد.

۱۳,۳,۷ زمان عصاره گیری قهوه (تا سه ثانیه)

داوران زمان عصاره گیری تمام شات های قهوه را محاسبه میکنند و تصمیم میگیرند (که باید بین ۰ تا ۳ ثانیه باشد) اگر زمان عصاره گیری هر کدام از آیتم های نوشیدنی بین ۰ تا ۳ ثانیه باشد داور **yes** میدهد. زمان عصاره گیری زمانی صورت میگیرد که شرکت کننده این چرخه فرآوری قهوه را آغاز کند. شات هایی که سرو نمی شوند داخل امتیازدهی محسوب نمی شوند.

۱۳,۴ مهارت های تکنیکی کاپوچینو- فوم شیر- بخش سوم

۱۳,۴,۱ خالی و تمیز بودن شیر جوش در ابتدا

شرکت کننده باید شیری سرد و تازه را داخل شیر جوشی تمیز بریزد که در طول زمان آماده سازی پر نشده باشد(داخلش شیر نباشد). شیر جوش هم از بیرون هم از درون باید تمیز باشد.

۱۳,۴,۲ تمیز کردن نازل بخار قبل از فوم گرفتن

شرکت کننده باید نازل بخار را قبل از وارد کردن آن به شیر خالی کند و آن را تمیز کند

۱۳,۴,۳ تمیز کردن نازل بخار بعد از فوم گرفتن

نازل بخار باید با حوله مخصوص بعد از گرفتن فوم، تمیز شود.

۱۳,۴,۴ پاک کردن نازل بخار بعد از فوم گرفتن

شرکت کننده باید نازل بخار را بعد از وارد کردن آن به شیر روشن-خاموش کرده و آن را تمیز کند

۱۳,۴,۵ شیر اضافی باقی مانده قابل قبول در انتها

شیر جوش باید بعد از آماده شدن کاپوچینو خالی باشد. مقدار شیر اضافی قابل قبول در هر شیرجوش نهایتاً ۹۰ میل میباشد

۱۳,۵ مهارت های تکنیکی نوشیدنی ابداعی - بخش چهارم

۱۳,۶,۱ مدیریت جایگاه و تمیزی محل کار در انتها

الف) داورهای تکنیکی حرکات سریع شرکت کنندگان و استفاده آنها از وسایل و تجهیزات را جزو ارزشیابی به حساب می آورند

ب) شرکت کننده باید روش استفاده صحیح از دستگاه اسپرسو را به داوران نشان دهد.

ج) شرکت کننده باید استفاده درست و صحیح از دستگاه آسیاب را به داوران نشان دهد که شامل مدیریت قهوه درون آسیاب و بیرون آسیاب است. شرکت کننده باید برای هر ست قهوه جدا گانه ای آسیاب کند.

د) شرکت کننده باید حد فاصل ۰ تا ۳ ثانیه عملیات عصاره گیری را انجام دهد و محتویات شات ها شامل ۲۵ تا ۳۵ میلی لیتر (۳۰ میلی لیتر) قهوه باشد.

ه) داور های تکنیکی سرعت کار شرکت کننده را هنگام ارائه مورد ارزیابی قرار میدهند. که این شامل: جای وسایل فنجانها و تجهیزات مربوطه، حرکات شرکت کننده چه در محل کار چه در اطراف محل کار، نگهداری و تمیز بودن (کانتر، وسایل، حوله ها، شیر جوش ها) مدیریت قهوه و سایر عناصر مربوطه (شیر و مواد مربوط به نوشیدنی خاص)

و) مایعات و مواد مشابه نباید روی دستگاه اسپرسو قرار بگیرند، در غیر این صورت نمره صفر برای شرکت کننده در زمینه تمیز بودن محل کار و مدیریت مکانی داده میشود.

ز) تمیزی محل کار مورد ارزشیابی قرار میگیرد. اگر ریزشی اتفاق بیفتد، شرکت کننده تا آخر زمان اجرایش وقت برای پاک کردن آن دارد. تمیز کردن در هنگام کار امتیاز شرکت کننده را ارتقا میدهد (ممثل تمیز کردن دانه های قهوه از روی کانتر) و علاوه بر این باعث میشود مکان مسابقه قبل از تمام شدن زمان مسابقه تمیز باشد.

تمام وسایل و تجهیزات (تمپر ها، لیوان ها، سینی ها و شیر جوش ها) شامل این ارزیابی هستند. وجود کیک های قهوه داخل پرتافیلتر در انتهای مسابقه مجاز است و جزو امتیاز شرکت کننده محسوب نمیشود.

۱۳,۶,۲ تمیز کردن شیارهای پرتافیلتر

الف) شرکت کننده باید هر گونه آب و دانه قهوه را که داخل پرتا فیلتر میباشد به وسیله شستشو، حوله یا دست که روش های قابل قبول میباشد برای تمیزی دهانه پرتافیلتر استفاده کند.

ب) هنگام تراز کردن قهوه (دوز کردن) شرکت کننده نباید پرتافیلتر را مستقیم زیر مخزن آسیاب قرار دهد چون باعث میشود آب به آسیاب نفوذ کند.

ج) اگر شرکت کننده قبل از هر قهوه پرتا فیلتر را تمیز کند و آن را زیر دستگاه قرار دهد **yes** میگیرد.

۱۳,۶,۳ بهداشت کلی سرتاسر اجرا

داورها درباره این امتیاز براساس بهداشت شرکت کننده در تمام زمان مسابقه تصمیم گیری میکنند و اگر بهداشت به صورت صحیح در طول مسابقه انجام پذیرد داورها **yes** میدهند.

مثالهایی از کارهایی که قابل قبول نیستند:

- ۱) لمس کردن صورت، دهان و... و بکار بردن همان دست برای تهیه نوشیدنی ها
- ۲) لمس زمین و بکار بردن دست برای تهیه نوشیدنی

۱۳,۶,۴ استفاده درست از دستمال ها

داورها استفاده درست و صحیح و بهداشتی شرکت کننده از دستمال ها را مورد ارزشیابی قرار میدهند. شرکت کننده باید یکی را برای نازل بخار، یکی برای تمیز کردن میز کار و دیگری را برای تمیز کردن بسکت ها استفاده کند.

مثال هایی از کارهای غیر قابل قبول:

- ۱) استفاده از دستمال غیر مخصوص برای نازل بخار (استفاده همان دستمال برای کارهای دیگر)
- ۲) کارهایی که بهداشتی نیست مثل مالیدن آن به صورت دهان یا غیره.
- ۳) استفاده از دستمالی که زمین افتاده

۱۴ روش های ارزیابی احساسی

هر شرکت کننده توسط ۴ داور حسی ارزیابی میشود

موارد زیر نمونه هایی از برگه امتیاز داوران احساسی است.

۱۴,۱ امتیازهای ارزیابی

مقیاس های ارزیابی برای ۲ داور تکنیکی و داوران حسی یکسان است

۲ نوع امتیاز دهی داریم: بلی یا خیر و ۰ تا ۶

بله=۱ نه=۰

غیر قابل قبول=۰ قابل قبول=۱ متوسط=۲ خوب=۳ خیلی خوب=۴ عالی=۵ حرفه ای=۶

امتیاز بله و خیر

شرکت کنندگان یک امتیاز برای بله و صفر امتیاز برای نه دریافت میکنند.

امتیاز صفر تا شش :

صفر پایین ترین امتیاز و شش بالاترین امتیاز میباشد. نیم نمره بین ۱ تا ۶ قابل قبول است. اعداد اعشاری نیز در آن حساب میشود ولی اعداد کسری محاسبه نمیشود. پایین ترین امتیاز ۱ است. امتیاز ۵, ۰ استفاده نمیشود. امتیاز ۰ زمانی استفاده میشود که کاملاً غیر قابل قبول باشد. امتیازهای ۰ و ۶ نیاز به اجازه داور اصلی دارد.

۱۴,۲ ارزیابی اسپرسو - قسمت اول

اسپرسو از طریق عوامل زیر توسط داوران حسی ارزیابی میشود. داورهای حسی مراحل زیر را قبل از اعلام امتیازها ارزیابی میکنند:

داورهای حسی ۳بار اسپرسو را با قاشق به حرکت در می آورند(تکان دادن قاشق از جلو به عقب) سپس بلافاصله طعم را میچشند. داورهای حسی حد اقل دو جرعه کامل را مینوشند تا اسپرسو را کاملاً ارزیابی کنند. اسپرسوی روی قاشق را نمیخورند.

شرکت کننده ممکن است روش دیگری را برای ارزیابی اسپرسو پیشنهاد کند، تا زمانی که قابل قبول داوران باشد باید از پیشنهاد شرکت کننده استفاده کنند.

۱۴,۲,۱ کرما/خامه

داورها ظاهر کرما شناور درون ظرف را ارزیابی میکنند. برای گرفتن **yes** کرمای اسپرسو باید روی تمام فنجان اسپرسو پوشیده شده باشد و هیچ سوراخ، نقطه یا شکستگی نداشته باشد.

۱۴,۲,۲ دوام و پایداری کرما

زمانی که اسپرسو سرو میشود باید کرما روی آن موجود باشد. کرما باید غلیظ و نرم باشد. داورها کرمای روی اسپرسو را به تدریج به یک سمت میکشند تا درباره ی پایداری و ماندن آن تصمیم بگیرند. در ضمن کرما نباید

از وسط سوراخ شود و فرورود.

۱۴,۲,۳ طعم متعادل

داورها اسپرسو را بر اساس محتوای طعمی بررسی میکنند (شیرین، تلخ، ترش) که باید با یکدیگر همگام باشد و طعم های یکدیگر را کامل کند. مقیاس مرجع که روی برگه امتیاز وجود دارد انحصاراً در احتساب تاثیر اولیه روی داوران است.

۱۴,۲,۴ طعم

داورها توضیح ها و شرح های شرکت کنندگان درباره طعم قهوه را با نوشیدنی های سرو شده مقایسه میکنند و باید رابطه ای بین دانه قهوه استفاده شده در اسپرسو و طعم آن باشد. هر توضیحی درباره طعم قهوه که شرکت کننده به داوران ارائه دهد در تصمیم گیری داوران و امتیاز دهی استفاده میشود. اصل امتیاز دهی این مرحله بستگی به هماهنگی بین توضیح شرکت کننده و طعم قهوه او دارد. توضیحات درباره طعم قهوه باید ارائه شود در غیر این صورت در این مرحله برای شرکت کننده نمره صفر درج میشود.

۱۴,۲,۵ لامسه(حسی)

داورها به توضیحات شرکت کننده درباره لامسه گوش میکنند و آن را با ظاهر و حس زبانی خود بعد از سرو نوشیدنی مقایسه میکنند. اسپرسو باید ظاهر و بافتی که رابطه مستقیمی با آماده سازی و روش فرآوری قهوه و دانه قهوه استفاده شده در اسپرسو داشته باشد. شرکت کننده به تنهایی روی هر کدام از توضیحاتی که درباره لامسه به داوران ارائه میدهد امتیاز میگیرد همچنین امتیازدهی به هماهنگی بین توضیحات و حس داور به اسپرسو او نیز دارد. اگر توضیحی آماده نکرده باشد انتظار اسپرسویی با حجم و غلظت مشخص و با طعمی ملایم از او می رود.

۱۴,۲,۶ ظرف درست و اصلی برای اسپرسو

اسپرسو باید در ظرفی بین ۶۰ تا ۹۰ میل سرو شود تا داور به راحتی قادر به نوشیدن آن باشد بدون اینکه باعث عدم استفاده اساسی داور باشد که شامل مواردی چون (ولی نه محدود به آنها): ظرف آورده شده آنقدر داغ باشد که گرفتن آن آسان نباشد. در این صورت، در قسمت "استفاده صحیح و به جا از فنجان" No خواهد گرفت.

۱۴,۳ ارزیابی کاپوچینو- قسمت دوم

کاپوچینو طبق ضوابط زیر توسط داوران احساسی ارزیابی میشود. بسیار مهم است که داوران حسی از ضوابط زیر پیروی کنند. قبل از امتیاز دهی داوران مراحل ارزیابی را کامل اجرا می کنند.

۱۴,۳,۱ نمای کاپوچینوی درست

داورها ظاهر کاپوچینو را ارزیابی میکنند تا درباره امتیاز ظاهری آن تصمیم بگیرند. روی سطح کاپوچینو باید ترکیبی از رنگ شیر و قهوه مشهود باشد در حالیکه ترکیب رنگ درست و ظاهری روی کاپوچینو شفاف و درخشنده باشد. نکته: ریختن هر ماده اضافه مثل پودر یا ادویه روی کاپوچینو غیر قابل قبول و باعث گرفتن نمره ۰ در بخش "طعم متعادل" میشود.

۱۴,۳,۲ مقاومت و دوام فوم کاپوچینو

داوران احساسی به آرامی ولی در عین حال به سرعت بوسیله یک قاشق فوم روی کاپوچینو را به عقب هل میدهند تا عمق و بافت فوم شیر ارزیابی کنند.

فوم شیر کاپوچینو حداقل باید ۱ سانتی متر ضخامت داشته باشد تا شرکت کننده امتیاز خیلی خوب (۴) یا بالاتر را از شیر را دریافت کند. فوم شیر باید صاف نرم و فاقد حباب های میکرو باشد. ارزیابی با سرعت و با آرامش خاطر صورت میگیرد تا ظاهر کاپوچینو خراب نشود. داورها کاپوچینوی روی قاشق را نمیخورند.

"نکته: برای داورها خیلی مهم است که ظاهر و دوام فوم کاپوچینو را به سرعت ارزیابی کند. طعم متعادل مهمترین امتیاز را در این بخش دارد و داورها باید چند ثانیه بعد از سرو، کاپوچینو آن را مزه کند تا تازه باشد.

۱۴,۳,۳ طعم

کاپوچینو نوشیدنی داغ است که باید در دمایی سرو شود که به سرعت قابل استفاده باشد. داور حسی نقاطی

متفاوت با زمان تست فوم شیر را ارزیابی میکند. بافت فوم، دمای نوشیدنی، طعم قهوه و شیر در قسمت طعم ارزیابی میشوند. بعد از نوشیدن جرعه اول کاپوچینو داور حسی جای دیگری از کاپ را انتخاب میکند که فوم شیر خراب نشده. کاپوچینو باید هماهنگی بین شیرینی شیر و اسپرسو از نظر طعمی داشته باشد. داورها به توضیحات ارائه شده از سمت شرکت کننده گوش میدهند و آن توضیحات را با نوشیدنی سرو شده مقایسه میکنند. باید رابطه ای بین دانه قهوه استفاده شده در اسپرسو، طعم قهوه و چگونگی طعم قهوه ترکیب شده با شیر وجود داشته باشد. اگر هیچ توضیحی درباره طعم قهوه توسط شرکت کننده ارائه نشود داورها فقط به هماهنگی قهوه امتیاز میدهند

۱۴,۳,۴ استفاده صحیح از فنجانهای کاپوچینو

کاپوچینو باید در فنجان هایی بین ۱۵۰ تا ۱۸۰ سرو شود که به این طریق داوران به سادگی قادر به نوشیدن آن بوده و روی امتیاز دهی آنها تاثیر نگذارد. امتیاز دهی به این عوامل وابسته است: بیش از حد داغ بودن فنجان به طوری که به درستی و با اطمینان گرفتن آن (زیاد پرنه بودن و بیش از حد داغ نبودن) میسر نباشد در اینصورت داور قادر به اجرا کردن قوانین و ضوابط نمیباشد و no به بخش لیوان کاپوچینو داده میشود.

۱۴,۴ ارزیابی نوشیدنی ابداعی - بخش سوم

توضیحات بخش ۳,۳,۲ را مطالعه کنید.

ارزیابی نوشیدنی بسته به انواع موارد متنوعی که شرکت کننده فراهم میکند قابل تغییر است. داور های حسی مراحل ارزیابی را قبل از اعلام امتیازها انجام میدهند.

۱۴,۴,۱ توضیح خوب و درست، معرفی صحیح و آماده سازی

شرکت کننده باید نوشیدنی خاص خود را برای داوران توضیح دهد. برای گرفتن بالاترین امتیاز شرکت کننده باید نوشیدنی خاص خود را با توضیحات مستند مثل ترکیبات، روش آماده سازی، طعم و عطری که داورها در نوشیدنی قرار است پیدا کنند اشاره کند. توضیحات باید شامل قهوه استفاده شده و ارتباط بین قهوه و سایر ترکیبات در نوشیدنی باشد. داورهای حسی به توضیحات شرکت کننده درباره ترکیبات، روش آماده سازی و چگونگی استفاده قهوه گوش داده و نت برداری میکنند، زمان امتیاز دهی در اینباره داورها به این نگاه میکنند که آیا رابطه ای بین توضیح داده شده و طعم و عطر واقعی نوشیدنی ابداعی وجود دارد یا خیر؟ شرکت کنندگان باید به داوران درباره چگونگی نوشیدن نوشیدنی توضیح دهد (پر کردن، تکان دادن، چشیدن و...) داورهای حسی به نحوه نوشیدنی که توسط شرکت کننده گفته میشود گوش میدهند که بتوانند مزه اصلی نوشیدنی ای که ارائه میشود را بفهمند. اگر هیچ اطلاعات و وسایلی به داوران داده نشود، داورها شخصا تصمیم به ارزیابی نوشیدنی ابداعی میگیرند. در هر مورد داورها باید حداقل دو جرعه از نوشیدنی ابداعی را بنوشند. داورها ارزیابی خود درباره نوشیدنی ابداعی را بر اساس توضیحاتی که شرکت کننده آماده کرده است و یا مشاهدات دیگر خود در طول ۱۵ دقیقه اجرای شرکت کننده قرار میدهند. توضیح ارائه داده شده توسط شرکت کننده بعد از اتمام زمان مسابقه تاثیری بر روی امتیاز دهی ندارد.

۱۴,۴,۲ ارائه نوشیدنی به روشی جذاب

ارائه نوشیدنی به روشی جذاب جزو جدایی ناپذیر و پر امتیاز نوشیدنی ابداعی محسوب میشود ولی فقط بستگی به ظرف، نوشیدنی، تزئینات، وسایل و... ندارد. ظرف نوشیدنی خاص باید نوشیدنی را جذاب و درخشان نشان دهد و اگر نوشیدنی خاص و جذاب نبوده، ظرف کثیف یا لکه دار بوده و یا ارائه آن به هم ریخته و نامنظم باشد یک no در بخش ارائه نوشیدنی به روشی جذاب داده میشود.

۱۴,۴,۳ کاربردی

منظور از کاربردی این است که نوشیدنی ابداعی و عناصر استفاده شده در تهیه آن هنگام نوشیدن چگونه کار میکنند و برای چه منظور استفاده میشوند. جنس ظرف، تزئینات، وسایل و ابزاری که برای نوشیدنی استفاده میشود نباید مانع نوشیدن آن شوند. سخت بودن مصرف نوشیدنی ابداعی، باعث گرفتن no میگیرد.

۱۴,۴,۴ خلاقیت و همسویی

داوران بر اساس خلاقیت، اصالت، جدید و ابداعی بودن طعم نوشیدنی آنرا ارزیابی میکند و هر روش جدید و ترکیبات به کار رفته در آماده سازی و اجرای نوشیدنی خاص روی تصمیم گیری و امتیاز دهی تاثیر دارد. ترکیبات به کار رفته در نوشیدنی باید مکمل و نمایانگر اسپرسو در حین درست کردن نوشیدنی باشد و طعمی

دلچسب و جالب ایجاد کند. نوشیدنی ابداعی باید مجموعه ای از ترکیبات خلاقانه، تکنیک و چیرگی طعم اسپرسو باشد تا امتیاز کامل را کسب کند (چیرگی طعم قهوه)

نکته: همسوئی ترکیبات به معنای تآبی و همراهی دو ماده برای ایجاد و ترکیبی تأثیر گذار تر از هر کدام از آن مواد به صورت جداگانه است
۱۴,۴,۵ تعادل طعم

داورها به دنبال رابطه ای بین ترکیبات استفاده شده در نوشیدنی خاص، توضیحات شرکت کننده و تجربه حسی بعد از نوشیدن هستند. طعم اسپرسو باید بر ترکیبات استفاده شده در نوشیدنی غالب و به سادگی قابل تشخیص باشد تا بالاترین امتیاز در این بخش کسب گردد. لازم به ذکر است که داوران از وسایل پیشنهادی شرکت کننده استفاده میکنند.

۱۴,۵,۵ ارزیابی باریستا – قسمت چهارم

۱۴,۵,۱ نحوه ارائه: حرفه ای بودن

حرفه ای بودن بر اساس کیفیت کار باریستا، تکنیک آماده سازی و شرح صحیح و واضح از قهوه در طول آماده سازی ۱۲ نوشیدنی مسابقه ارزیابی میشود. اطلاعات وسیع در زمینه قهوه شامل این موارد است: فرآیند رشد قهوه شامل بودادن و آماده سازی قهوه از مرحله بذر تا مرحله تبدیل به نوشیدنی داخل فنجان می باشد. در کنار این موارد علم استفاده از وسایل و تجهیزات، هنر سرویس دهی خوب به مشتری (مودب بودن، فضا، مراقبت، ارتباط چشمی) نیز از اهمیت بالایی برخوردار است. قابلیت مدیریت محل کار و زمان به افزایش امتیاز کمک میکند. داورها به دنبال ارتباط بین موارد توضیح داده شده و ماحصل کار آن شرکت کننده می باشند، او باید ثابت کند که یک حرفه ای در زمینه قهوه است، کسی که بر روی اجرا و قهوه اش کنترل کامل دارد.

۱۴,۵,۲ توجه به جزئیات/تمام وسایل موجود

تمام وسایل باید به آسانی و در دسترس و نزدیک مکان کاری که مرتب است قرار بگیرد. شرکت کننده نباید جای وسایل غیر ضروری را در طول اجرا تکان دهد. هر وسیله باید جای مخصوص و برای هدف خاصی باشد. داورها به دنبال آن هستند که متوجه شوند که آیا شرکت کنندگان یا وسایل ضروری اضافی در صورت اتفاق افتادن مسئله خاص، اشتباه یا لکه به همراه داشته باشند. پر کردن لیوان آب داورها جزو مسائل اصلی محسوب میشود.

اسپرسو و کاپوچینو باید حتما همراه با فاشق، دستمال و بدون چیز طعم داری سرو شود. تمام این موارد باید در زمان سرو حاضر باشند تا شرکت کننده بالا ترین امتیاز را دریافت کند.

۱۴,۵,۳ پوشیدن لباس مناسب

حد اقل شرت کننده باید تمیز به نظر برسد و لباس تمیزی داشته باشد و پیش بند تمیزی بپوشد. اگر این اتفاق بیفتد داورها به او **yes** میدهند. در صورت فقدان لباس و پیشبند مناسب (دمپایی یا لباس پاره و فرسوده) یک **no** در بخش لباس مناسب داده میشود.

۱۴,۶,۵ تأثیر کلی بر روی داوران – قسمت پنجم

عقیده کلی داوران برای امتیاز دهی متوجه دو قسمت اصلی است:

الف) تأثیر کلی به چیزی گفته میشود که شامل ترکیب کلی مزه ها است برای مثال آیا شرکت کننده محصولی که ارائه میدهد دارای طعم خوبی است؟ و اینکه این ترکیب، طعم اصلی را قویتر نشان میدهد؟

ب) داوران به تجربه و صحبت های مهیج و جذاب یک باریستا تصمیم گیری میکنند. آنها همچنین شخصیت و فرهنگ باریستا، ارتباط قوی و صریح، بلاغت کلام، نتایج گذاری شخص باریستا، شوق و ذوق نسبت به کار، سرو قهوه منحصر به فرد و مخصوص و قدرت رول مدل یک باریستای جذاب را مورد بررسی قرار می دهند. بطور مثال اگر من به طور شخصی به کافه این فرد بروم آیا او می تواند من را به موضوع قهوه تخصصی جذب کند؟ اگر این حس به داوران داده شود، بالاترین امتیازها به شرکت کننده تعلق میگیرد.

۱۵,۰ رفتار غیر منصفانه توسط اعضای رسمی WBC

اگر رفتار نا درستی از افراد یا داوران WBC در طول مسابقه سر بزند به هر دلیل کارهای زیر انجام خواهد شد:
الف) اگر این قضیه مشکوک به نظر برسد سرداور برگه های امتیاز را از جمع کننده امتیازات پس خواهد گرفت.

ب) رئیس داوران درخواست جلسه ای با حضور داوران علاقمند WBC، مدیر اجرایی WBC و کمیته اداری و عملیاتی WBC برای بررسی این قضیه را خواهد نمود.

ج) در آخر جلسه ای خصوصی بین مدیر wbc و مدیر اجرایی wbc برگزار خواهد شد.
د) اگر اهمیت قضیه خیلی بالا باشد، مسئول برگزاری wce قادر به برکناری سر داور مسابقات از مسابقات به هر دلیلی خواهد بود.

۱۵,۱ استیناف/درخواستها

اگر در مسابقات سر داور به هر دلیلی با چیزی مخالفت کند باید تصمیم گرفته شده را کتبا با کمیته مشاوران در میان بگذارد. تمام تصمیمات گرفته شده توسط کمیته مشاوران، نهایی خواهد بود. نامه نوشته شده باید شامل موارد زیر باشد:

نام.

تاریخ:

بیانیه روشن و مختصر از شکایت

تاریخ و ساعت مورد نظر (قابل اطلاق)

پیشنهادات و نظرات در رابطه با قضیه

حزب/طرف های درگیر ماجرا

اطلاعات تماس

تمام این مسائل باید نوشته شود و نامه هایی که موارد ذکر شده را ندارند، قابل بررسی نیستند. داوران باید نظرات خود را طی ۲۴ ساعت به ایمیل info@worldcoffeeevent با مدیر برنامه های WBC در میان بگذارند.

۱۱۵,۲ درخواست های خوانده شده توسط هیئت مشاوران WCE

کمیته مشاوران WC شکایات فرستاده را طی ۳۰ روز بررسی کرده و مدیر هیئت داوران نظر خود را توسط ایمیل به داوران یا مسابقه دهندگان اعلام میکند.