

**8° Concurso de Baristas Exigí Buen Café - FAEMA**  
**Four Seasons Hotel BA – 22 de agosto 2022**

**EXIGÍ**  
*buen*  
**CAFÉ**

**BUENOS • AIRES**

**Sólo podrán participar los ocho baristas seleccionados  
en la etapa de PRESELECCION  
Preselección: Cupos limitados  
APURATEiiiiiii**

# REGLAMENTO:

## 1.0 Organización General

- 1) El 8° Concurso de Baristas es organizado por **ExigíBuenCafé – FAEMA**, representado por Sabrina Cuculiansky. La Organización se reserva el derecho de modificar horarios, fechas y cualquier tipo de requisitos estipulados en el presente reglamento, por razones de fuerza mayor.
- 2) La Organización se reserva los derechos de filmación, difusión y registro fotográfico de todo el evento, contando los participantes con acceso al mismo.
- 3) En el momento de inscribirse, el concursante se compromete a respetar las bases y reglamento del campeonato, órdenes de trabajo y disposiciones que **ExigíBuenCafé – FAEMA** considere durante el desarrollo del mismo.

## 1.1 Requisitos

La competencia está abierta a personas que cumplan los siguientes requisitos:

- 1) Ficha de inscripción correctamente llenada.
- 2) Fotocopia del DNI 1º y 2º hoja (podrán participar solo mayores de 18 años).
- 3) Apegarse y conocer las reglas entregadas por **ExigíBuenCafé – FAEMA**

El formulario de preinscripción [está disponible ACA](#) o en [www.exigibuencafe.com](http://www.exigibuencafe.com)  
Los cupos de participación son limitados.

**Cierre de Inscripciones: 5 de julio de 2019.**

## 2.0 Campeón

El ganador del 8° Concurso de Baristas **ExigíBuenCafé – FAEMA** recibirá una copa honorífica y un viaje de formación a la fazenda Campos Altos en Brasil.

## 3.0 Los Jueces

El 8° Concurso de Baristas **ExigíBuenCafé – FAEMA** tendrá un panel de 4 jueces que evaluarán a cada competidor. Los mismos estarán divididos de la siguiente manera: 1 (un) juez técnico, 2 (dos) jueces sensoriales y 1 (un) juez líder.

La nómina de jueces se publicará en el programa del evento.

### **3.1 Los competidores**

Los competidores serán seleccionados por **ExigíBuenCafé – FAEMA**

. Se realizará una jornada de taller, preparación y selección de los competidores. Los primeros ocho que obtengan los puntajes más altos podrán pasar a la final y concursar el día 2 de septiembre de 2019 en el evento que se llevará a cabo en Four Seasons Hotel. Todos los competidores recibirán un certificado por su participación en el 8º Concurso de Baristas **ExigíBuenCafé – FAEMA**

2019.

Todos los competidores deberán leer y entender el Reglamento Presente.

### **3.2 El concurso**

Cada competidor será evaluado por 2 (dos) jueces sensoriales; 1 (un) juez técnico y 1 (un) juez líder.

Cada competidor deberá servir a cada uno de los jueces sensoriales 1 (un) Espresso. Como segunda propuesta deberá realizar 1 (un) Capuccino para cada sensorial, y la tercera será 1 (una) bebida de autor de su elección (con alcohol).

En total presentará: 2 (dos) espressos, 2 (dos) capuccinos, 2 (dos) bebidas especiales (que podrán ser calientes o frías). Tiempo total: 10 minutos.

El orden de las bebidas a servir será decisión de competidor; sin embargo, cada categoría de bebidas deberá servirse consecutivamente.

Los Jueces Sensoriales podrán iniciar su evaluación tan pronto como su bebida les sea servida.

Las dos bebidas de cada categoría deberán ser iguales en contenido.

Las dos bebidas de cada categoría deberán prepararse con el mismo café.

Los competidores podrán preparar cada categoría de bebida (espresso, capuccino y bebida especial) utilizando diferente café. Si elige Latte Art las expresiones pueden tener cualquier forma elegida por el competidor. El Latte Art no tiene que ser idéntico en cada una de las dos bebidas del mismo conjunto.

Los competidores podrán preparar cuantas bebidas deseen durante la competencia. Sólo serán evaluadas las bebidas servidas a los jueces.

### **4.0 Definición de bebidas**

#### 4.1 Espresso

- A. Un Espresso es un líquido de 25 a 35 ml. (una onza incluyendo crema).
- B. El Espresso se prepara con varios gramos de café (dependiendo del café y su molido).
- C. El Espresso deberá ser extraído a una temperatura aproximada de 90.5-96 grados Celsius (195-205 grados Fahrenheit).
- D. La presión de la máquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- E. Se recomienda que el tiempo de extracción fluctúe entre los 20 y 30 segundos, aunque no es obligatorio.
- F. Los tiempos de extracción deberán tener una varianza de 3.0 segundos entre ellos en cada categoría de bebidas.
- G. Los Espressos deberán ser servidos en una taza con asa de 60 a 90 ml (2 a 3 onzas).
- H. Los Espressos deberán servirse a los jueces con cuchara, servilleta y agua.
- I. Los jueces evaluarán el balance de sabor del Espresso (dulce, ácido y amargo) como aspecto visual como a nivel sensorial.

#### 4.2 Cappuccino.

- A. El Capuccino es una bebida de café y leche (MILKAUT) que deberá producir un balance armónico de leche rica, dulce y el espresso.
- B. El Capuccino deberá prepararse con un shot sencillo de espresso, leche texturizada y espuma con una profundidad de un centímetro evaluada verticalmente.
- C. El Capuccino tradicional es una bebida de 150 a 180 ml. (de 5 a 6 onzas).
- D. El Capuccino podrá servirse con latte arte o estilo tradicional.
- E. El Capuccino debe servirse en una taza con asa de 150 a 180 ml (de 5 a 6 onzas).
- F. No podrán utilizarse "toppings" adicionales, azúcar o polvos saborizantes.
- G. Los Capuccinos deberán servirse a los jueces con una cuchara, servilleta y agua.
- I. Los jueces evaluarán el balance de sabor del capuccino (dulce, ácido y amargo), tanto en el aspecto visual, como a nivel sensorial.

#### 4.3 Bebida de Especialidad MILKAUT

- A. **La bebida de autor deberá contener por lo menos una medida de crema MILKAUT o de dulce de leche MILKAUT. Además puede llevar alcohol, y siempre contener un shot de espresso.** Se trata de una bebida de especialidad, creada por el competidor.
- B. La bebida de autor deberá contener **Dulce de Leche o Crema Milkaut** que será provisto por la organización y, las demás bebidas de alcohol -si lo requiere- que integren el trago, quedan a elección del participante y corren por su cuenta a la hora del Concurso.
- C. Deberá ser una bebida, los jueces deberán poder beberla (no mousse).
- D. Cada una de las bebidas deberá contener al menos un espresso.
- E. El espresso deberá prepararse durante el tiempo de presentación del competidor.

- F. La bebida de especialidad puede servirse a cualquier temperatura.
- G. Se puede utilizar cualquier ingrediente, a excepción de sustancias ilegales.
- H. El barista deberá nombrar los ingredientes de la bebida y explicar el porqué del uso de sus ingredientes.
- I. Ningún ingrediente o sustancia además de café molido podrá ser colocado en el porta filtros.

#### **4.4 Penalidades en la hoja de evaluación**

- 1) Si se descubren ingredientes o sustancias adicionales al café molido en el portafiltro, la bebida de Especialidad del competidor recibirá cero en todos los puntos disponibles de la categoría de bebida de Especialidad de las hojas de evaluación técnica y sensorial.
- 2) Si cada una de las bebida de especialidad no contienen un mínimo de un espresso, la bebida de Especialidad recibirá una evaluación de cero en la hoja de evaluación sensorial en la categoría de Bebida de especialidad.

#### **5.0 Procedimiento de la Competencia**

El área en donde se efectuará la competencia contará con 2 (dos) estaciones numeradas 1 y 2. A cada competidor se le asignará un número de estación y hora de inicio.

En su estación asignada, cada competidor contará con 30 minutos:

- 1. 10 (diez) minutos de Preparación
- 2. 10 (diez) minutos de Competencia
- 3. 8 (ocho) minutos de Limpieza

El primer competidor empezará en la primera máquina y se le darán 10 minutos de tiempo para su preparación. El barista no podrá excederse de los 10 minutos para hacer su preparación y deberá empezar la competencia durante el tiempo reglamentario. El tomador de tiempo avisará al barista de los minutos remanentes y cuándo deberá dejar todo y esperar su turno de competencia.

Luego de 10 minutos, el barista deberá alejarse de la máquina.

Cuando el primer competidor comience su representación, el segundo comenzará su preparación y así sucesivamente.

Cuando el primer barista da la señal de que terminó su representación, el segundo barista tiene que estar listo para empezar su representación y cuenta con 10 minutos de tiempo reglamentario. Al mismo tiempo, el tercer competidor empezará con la preparación del área de trabajo. Asimismo, el primer Barista empezará con la fase de limpieza con un tiempo de 8 minutos.

La evaluación y calificación sólo será sobre el tiempo de representación, no se evalúa el tiempo de preparación y limpieza. Sin embargo, se revisa la limpieza de las áreas antes y después de la participación de cada competidor.

## 5.1 Preparación de la Estación

El encargado será responsable de asegurarse que cada estación de los competidores se encuentre como éstos lo hayan solicitado previo a su horario de preparación.

Los competidores que traigan su molino y/o equipo eléctrico adicional deberán informar al Encargado del Evento previo al inicio de la competición. El voluntario líder contactará al competidor antes de su horario de preparación. Se permitirá al voluntario líder ayudar a transportar el molino y/o equipo eléctrico adicional en el caso que el competidor así lo solicite. Sin embargo, una vez que el equipo haya sido colocado en su lugar y conectado a la corriente, el competidor no podrá tocar el equipo y deberá retirarse del escenario de inmediato. El café no podrá ser colocado en la tolva del molino hasta el momento de preparación del competidor.

## 5.2 Personal de apoyo / Asistentes no permitidos en escenario

Solamente el competidor, voluntarios, coach y oficiales de **ExigiBuenCafé – FAEMA** podrán estar en el escenario durante el tiempo de preparación, presentación y limpieza del competidor.

## 5.3 Carro de servicio

ATENCIÓN: Los baristas deben presentarse al Concurso acompañados de un ayudante, quien los asistirá en armado y desarmado. Este ayudante sólo podrá entrar a la cocina si posee ART. La ART del ayudante corre por cuenta del barista y/o del bar al que representa.

Un carro de servicio estará disponible para que los competidores transporten sus enseres hacia el área de competencia. Previo a la preparación del competidor, éste colocará su equipo adicional, enseres y vajilla que utilizará durante su presentación en el carro de servicio. El ayudante de cada competidor lo asistirá hasta que se encuentre en la estación asignada. Únicamente este ayudante podrá asistir al competidor con el carro de servicio en el escenario. Una vez en la Estación, el ayudante preguntará al competidor si la Estación está de acuerdo a sus especificaciones. Si la respuesta es afirmativa, el ayudante abandonará el escenario; si la respuesta es negativa, el competidor indicará los cambios adicionales necesarios. Está permitido que dichos cambios sean efectuados en conjunto por el competidor y el ayudante a satisfacción del competidor. Una vez hecho esto, el ayudante presentará al competidor con el encargado de llevar el tiempo de preparación y abandonará el escenario.

En caso de que un competidor haya traído un equipo o pieza de equipo que no quepa en Mesa de Trabajo provista, deberá preguntar al Encargado del Evento antes del inicio de sus 10 minutos de preparación si le será permitido colocarlo en el piso, en donde no estorbe. Favor de observar: está permitido colocar una base para bandeja en la Estación del competidor.

Los competidores deberán retirar ellos mismos sus enseres del carro de servicio. El encargado de llevar el tiempo de preparación sacará del escenario el carro de servicio al final del tiempo de preparación del competidor. No se permitirá en el escenario la presencia del carro durante el tiempo de

presentación.

Favor de observar: una vez terminado el tiempo de preparación, el competidor no podrá retirar sus enseres. Los competidores podrán retirarlos una vez que haya dado inicio su presentación. Consulte enseres olvidados.

## **6.0 Tiempo de Preparación**

### **6.1 Inicio del tiempo de preparación**

Cada competidor contará con 10 minutos de tiempo de preparación. Una vez que el competidor previo inicie su tiempo de competición, el siguiente competidor programado podrá iniciar sus 10 minutos de preparación en cuanto le sea indicado por el Encargado del Evento o por el encargado de llevar el tiempo de preparación.

El objetivo de este tiempo de preparación es preparar la Estación y la barra para la competición.

Una vez que el competidor se encuentre en su Estación asignada y esté de acuerdo con el acomodo de la misma, el encargado oficial de llevar el tiempo de preparación preguntará al competidor si se encuentra listo para iniciar. El encargado oficial de llevar el tiempo de preparación iniciará un cronómetro al momento en que el competidor oprima el botón de inicio en el control remoto.

### **6.2 Mesa de Presentación de Jueces**

La mesa de presentación de los jueces podrá prepararse durante el tiempo de preparación. El agua podrá presentarse en la mesa durante el tiempo de preparación; sin embargo, el agua no deberá servirse en los vasos antes del inicio del tiempo de presentación, en caso contrario el competidor será penalizado hasta con tres puntos en el apartado: Servicio Profesional de la Hoja de Evaluación Sensorial. Si el competidor así lo decide, podrá preparar la mesa de jueces al inicio de su tiempo de presentación

### **6.3 Extracciones de Práctica**

Se permite a los competidores preparar extracciones de práctica durante el tiempo de preparación. Las pastillas de café podrán permanecer en los portafiltros al inicio del tiempo de presentación del competidor.

### **6.4 Precalentado de tazas**

Las tazas deberán precalentarse durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no deberá haber agua dentro de las tazas al inicio del tiempo de competición del competidor.

## **6.5 Fin del tiempo de preparación**

No se permitirá al competidor exceder los 10 minutos de tiempo de preparación. El encargado de llevar el tiempo dará aviso al competidor cuando llegue a los 5, 8 y un minuto y un aviso final cuando le resten 30 segundos. Al llegar a los 10 minutos, el encargado oficial de llevar el tiempo de preparación dirá: "Tiempo" y le pedirá al competidor que se separe de su estación.

## **7.0 Tiempo de presentación**

### **7.1 Introducción por el Maestro de Ceremonias**

Una vez que hayan pasado los 10 minutos de preparación y que los jueces estén listos, el Maestro de Ceremonias presentará al competidor y le preguntará si está cómodo respondiendo preguntas durante su presentación. Si el competidor está de acuerdo, el Maestro de Ceremonias le entrevistará durante su presentación. Los competidores podrán elegir no ser entrevistados.

Cada competidor deberá usar un micrófono inalámbrico cuando se encuentre en el escenario. Sin embargo, el micrófono solo estará encendido durante su presentación.

### **7.2 Inicio del tiempo de presentación**

El Maestro de Ceremonias preguntará al competidor si se encuentra listo para comenzar. Antes de que el competidor se presente a los jueces, deberá levantar en alto su mano para dar inicio a sus 10 minutos de presentación. El encargado oficial de llevar el tiempo de presentación iniciará el tiempo en un cronómetro al momento en que el competidor oprima el botón de inicio en el control remoto.

El seguimiento del tiempo transcurrido durante los 10 minutos de presentación, será responsabilidad del competidor, independientemente de que él podrá pedir su tiempo durante su presentación cuando así lo decida. El encargado oficial de llevar el tiempo de presentación dará aviso a los 5, 8, y un minuto, así como cuando resten 30 segundos del tiempo de presentación.

Favor de observar: en caso del mal funcionamiento del reloj, por cualquier razón, el competidor no podrá detener su tiempo.

### **7.3 Presentación del competidor**

Al inicio del tiempo de competición del competidor, se presentará a los 2 jueces sensoriales y al juez líder.

Los dos jueces sensoriales y el juez líder estarán detrás de la mesa de presentación. Una vez que inicien los 10 minutos de presentación, el competidor podrá preparar la mesa de presentación de jueces si es que no lo hizo durante su tiempo de preparación.



#### **7.4 Servicio de las bebidas requeridas**

Todas las bebidas deberán presentarse en la mesa de presentación de jueces.

Los competidores deberán servir agua a los dos jueces sensoriales. Los competidores podrán servir agua a los jueces al inicio de su tiempo de presentación o cuando el primer conjunto de bebidas sea servido.

#### **7.5 Los ayudantes retirarán las bebidas**

Una vez que las bebidas hayan sido evaluadas por los jueces y a la señal del juez líder, el ayudante de cada competidor retirará las tazas de la mesa de los jueces. El ayudante retirará únicamente las tazas, platos y cucharas.

Si un competidor tiene instrucciones especiales para los ayudantes, deberá explicarlas al Encargado del Evento antes del inicio de su tiempo de presentación.

#### **7.6 Perímetros de la Estación**

Los competidores no deberán utilizar ningún espacio alrededor o debajo de las mesas de trabajo para almacenaje. Los competidores sólo podrán utilizar la superficie de las mesas de trabajo durante su Competición.

#### **7.7 Terminación del tiempo de presentación**

El tiempo de competición se detendrá cuando el competidor de la señal de: TIEMPO por parte del competidor, levantando su brazo. Si el competidor decide decir TIEMPO deberá hacer una señal clara y audible al encargado oficial de llevar el tiempo de la presentación y al juez líder.

El competidor podrá decidir terminar su presentación cuando lo desee. Por ejemplo, los competidores podrán detener su tiempo una vez que su última bebida sea presentada a los jueces, o el competidor podrá elegir regresar a la Estación para limpiar antes de dar por terminada su participación. Una vez que el competidor detenga el reloj, el encargado de llevar el tiempo detendrá el cronómetro. El juez líder anotará el tiempo que le proporcione el encargado oficial de llevar el tiempo de presentación.

El máximo tiempo permitido (sin penalidad) para la presentación es de 12 minutos. Los competidores no serán penalizados por terminar antes de tiempo. Los competidores contarán con un minuto adicional de competencia que será penalizado de la siguiente forma: 1 punto menos por cada 10 segundos que excedan de los 10 minutos permitidos.

#### **7.7 Terminación del tiempo de presentación**

Una vez terminada la presentación, los competidores no deberán dirigirse a los jueces. Cualquier comunicación posterior a la presentación no contará en la evaluación total. Los competidores podrán

seguir hablando con el Maestro de Ceremonias después de terminada su presentación; sin embargo, los jueces no deberán considerar ninguna conversación o explicación después del tiempo de presentación.

### **8.0 Penalidades por excederse en el tiempo**

- A. Se permitirá a los competidores continuar su presentación hasta que hayan terminado, aún cuando hayan excedido sus 10 minutos.
- B. Se deducirá 1 punto menos por cada 10 segundos, del total de su evaluación, por el tiempo que el competidor exceda de los 10 minutos en su presentación.
- C. El máximo total a deducir será de 6 puntos.
- D. Cualquier competidor que exceda los 11 minutos será descalificado.

### **9.0 Ayuda adicional**

No se permitirá ningún tipo de aleccionamiento por el público durante el tiempo de preparación o de presentación. Alentamos a que el público y el personal apoyen a los competidores durante la presentación; sin embargo, no está permitido que asistan al competidor de ninguna manera, diciendo "tiempo" o "limpia" esto descalificará automáticamente al competidor.

(Favor de observar: no está permitida la presencia de entrenadores, personal de apoyo, amigos o familiares en el escenario, durante el desarrollo de la competencia).

### **10.0 Aspectos técnicos**

A. Si durante su preparación o presentación, algún competidor siente que hay un problema técnico con:

1. La máquina de espresso (por ej., pérdida de poder, de presión del vapor, malfuncionamiento del sistema de control, falta de agua o de drenaje).
2. El molino
3. Cualquier equipo eléctrico adicional (excepto del reloj)
3. El equipo audiovisual por ej., la música o el micrófono)

El competidor deberá levantar su mano y decir: "TÉCNICO" y solicitar la presencia del Encargado del Evento (durante la preparación) o del Juez Líder (durante la presentación) y el reloj se detendrá a juicio del juez Líder.

B. Si el Encargado del Evento o el Juez Líder consideran que en efecto se trata de un problema técnico que puede resolverse fácilmente, se decidirá la apropiada cantidad de tiempo que se acreditará al competidor. Una vez que el problema técnico se resuelva el competidor continuará con su presentación.

C. Si el problema técnico no puede ser resuelto con oportunidad, el Encargado del Evento o el Juez Líder, decidirán si el competidor deberá esperar para continuar su presentación o si deberá iniciar de

nuevo en otra ocasión.

D. Si un competidor debe detener su presentación, él junto con el Juez Líder y el Encargado del Evento reprogramarán al competidor para que inicie su participación más adelante.

E. Si se determina que el asunto técnico se debe a un error del competidor o al equipo personal del competidor, el juez líder podrá determinar que no se acredite ningún tiempo adicional al competidor y su presentación deberá continuar sin ningún crédito de tiempo.

F. La falta de familiaridad con el equipo de la competencia no es motivo para pedir tiempo extra durante el tiempo de preparación.

G. La inconsistencia o la variación entre las cabezas de los grupos de la máquina que requieran ajuste sólo serán motivos para *tiempo extra técnico* durante el tiempo de preparación.

### **10.1 Obstrucciones**

A. Si algún individuo, tales como voluntario, juez, miembros del auditorio o fotógrafos obstruye al competidor, entonces se le otorgará tiempo adicional al competidor. El juez líder será responsable de supervisar esto y decidirá la cantidad de tiempo adicional que se acreditará.

B. Si el competidor olvida algo de sus accesorios o equipo durante su tiempo de presentación, deberá informarlo al juez líder e ir a buscarlo personalmente. El tiempo de competición no se detendrá.

C. Nada podrá serle entregado por los voluntarios, personal de apoyo, miembros de su equipo o público.

### **11.0 Tiempo de limpieza**

Una vez que el competidor haya terminado su presentación, deberá comenzar a limpiar su estación. Un voluntario de la estación traerá el carro de servicio al escenario para que el competidor pueda colocar ahí sus enseres. Si el competidor trajo consigo su propio molino o equipo eléctrico, el voluntario podrá ayudarle a retirarlos de la Estación. Se espera que los competidores retiren todo su equipo personal y que limpien concienzudamente su estación. Los jueces no evalúan el tiempo de limpieza.

### **12.0 Post-Competencia**

#### **12.1 Puntaje**

El Puntaje Total del competidor será calculado al sumar el total de la hoja de evaluación técnicas y de las dos hojas de evaluación sensoriales. Favor de observar que hoja de evaluación del juez líder no cuenta en el puntaje final del competidor.

#### **12.2 Empates en Puntaje**

En el caso de un empate entre dos o más competidores, los encargados oficiales del puntaje de la

competencia totalizarán todas las calificaciones obtenidas por los competidores en la sección de evaluación del espresso en las hojas de evaluación sensorial. El competidor con la nota sensorial del espresso más alta ganará el empate y se colocará en un puesto superior a cualquier competidor con el mismo puntaje.

Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en los expresos, entonces ganará quien tenga mayor calificación sensorial de la bebida especial. Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en ambas, ganará quien haya causado la mejor Impresión Total (Parte 5 de las cuatro hojas de evaluación sensorial).

### **13.0 Descripción del área de competición**

#### **13.1 Máquinas, accesorios y materia prima**

##### **13.1.1 Máquina de Espresso**

Los competidores deberán utilizar la máquina provista por el Concurso de Baristas **ExigiBuenCafé – FAEMA**. Dicha máquina tendrá una configuración técnica establecida y no podrá ser alterada por los competidores. La máquina de espresso deberá ser calibrada según las siguientes especificaciones: La temperatura deberá fijarse entre los 90.5 y los 96 grados Celsius (195-205 Fahrenheit) y la presión de la bomba entre los 8.5 y 9.5 bars.

##### **13.1.2 Ningún líquido o ingredientes sobre la Máquina**

Ningún líquido o ingrediente de ningún tipo podrá ser colocado o servido sobre la máquina de espresso (por ej., no tazas con agua, no se deberán mezclar o verter líquidos o ingredientes, ni calentar ingredientes). Si un competidor coloca o vierte líquidos o ingredientes sobre la máquina, recibirá cero puntos en la categoría de Desempeño Profesional en la hoja de evaluación técnica.

##### **13.1.3 Descalificación.**

Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, ajuste o componente de la máquina de espresso. Cualquier cambio efectuado puede ocasionar la descalificación del competidor (p.e. los portafiltros, los filtros, la temperatura, la presión, la punta de la lanceta del vapor, etc.) Cualquier daño al equipo de la competencia debido al mal uso o mala intención será base para descalificación.

#### **13.2. Molino**

Los competidores deberán utilizar el molino FAEMA provisto por **ExigiBuenCafé – FAEMA**

### **13.3 Equipo Adicional Eléctrico**

Los competidores podrán traer hasta dos piezas de equipo eléctrico adicional para utilizar durante su presentación. Los competidores deberán notificar al Encargado del Evento antes de presentarse en la competencia cualquier equipo eléctrico adicional que traigan consigo.

### **13.4 Equipos y accesorios provistos por *ExigíBuenCafé* – FAEMA**

Cada estación de la competencia estará equipada con los siguientes elementos:

Mesa para Máquina (para la máquina de espresso, molino)

Mesa de Trabajo (para formar una L extendiéndose del lado izquierda de la Mesa para Máquina, utilizada para las bandejas, vajilla y accesorios adicionales)

Mesa de Presentación (Mesa de Jueces)

Máquina de Espresso FAEMA

Molino FAEMA

Knockout Box (caja para café de desperdicio)

Leche entera MILKAUT

Hielo

Hielera

Bote de Basura

Carro de servicio para transporte de accesorios (para usarse durante la preparación y limpieza)

### **13.5 Equipo y enseres recomendados**

Se requiere a los competidores que tengan todos los enseres necesarios para su presentación (leche y hielo estarán disponibles). Los competidores deberán prepararse para eventualidades, roturas o desperfectos durante el viaje y/o durante la competición. Los competidores serán responsables y estarán a cargo de sus propios equipos y accesorios durante el concurso. Los voluntarios y staff del evento no serán responsables de salvaguardar los utensilios de los competidores que hayan sido olvidados en el cuarto de preparación de los baristas o en el área de competición.

Licuada y balanza serán provistas por Atma.

#### **Los competidores deberán traer lo siguiente:**

Café (para práctica y competición)

Tamper

Jarras

Tazas y platos (para las 6 bebidas, incluyendo repuestos)

Cucharas

Cualquier utensilio requerido  
Todo el equipo y accesorios requeridos para la bebida de especialidad  
Servilletas  
Vasos de agua (para 2 jueces sensoriales y un juez líder)  
Agua (para 2 jueces sensoriales y un juez líder)  
Toallas de bar/Trapos limpios (para práctica y competencia)  
Enseres para limpieza (cepillo de mostrador, cepillo de molino, etc.)  
Bandeja (para servir las bebidas a los jueces)  
Todos los accesorios (para los jueces en la mesa de presentación)  
Carro de servicio (opcional)

**La organización proveerá al competidor de**

Máquina espresso FAEMA  
Molino FAEMA  
Leche entera Milkaut

#### **14.0 Instrucciones a los competidores previos al tiempo de preparación**

##### **14.1 Reunión de orientación de los competidores**

Previo al inicio de la Competencia, se llevará a cabo una Reunión de Orientación para los competidores. La reunión será obligatoria para todos los competidores.

Durante esta reunión, el Encargado del Evento hará los anuncios pertinentes, explicará el flujo de la competencia y cubrirá el programa de la competencia, guiará los competidores por el escenario y sus alrededores. Esta será la oportunidad para que los competidores puedan hacer preguntas y expresar sus preocupaciones al Encargado del Evento de **ExigíBuenCafé – FAEMA**

##### **14.2 Área de práctica y preparación**

Habrà un àrea designada para la pràctica y preparaci3n de los competidores. Esta àrea estarà reservada a los competidores, voluntarios y cualquier oficial de **ExigíBuenCafé – FAEMA**. Jueces, prensa y familiares de los competidores no podràn estar en esta àrea a menos que cuenten con autorizaci3n del Encargado del Evento. Los competidores podràn almacenar su equipo, accesorios e ingredientes, etc. en esta àrea. Habrà enfriadores disponibles para quienes lo necesiten. Esta àrea tambièn incluirà una estaci3n de limpieza para el lavado de vasos y vajillas. Los competidores seràn responsables de lavar sus propios platos y vajillas así como de mantenerlos bajo su cuidado. Los voluntarios y el staff del evento no seràn responsables de roturas o pèrdidas de platos o enseres de los competidores.

##### **14.3 Horario de Pràctica**

El área de preparación contará con una máquina de espresso de tres grupos y molinos idénticos al equipo de competición en el escenario. Cada competidor tendrá una hora de práctica programada. Los horarios de práctica se programarán de acuerdo al horario de competición (i.e. el primer competidor tendrá el horario más temprano de práctica). Los competidores recibirán el horario de práctica antes de llegar a la Competencia.

#### **14.4 Música de competición**

Los competidores podrán traer música en un pendrive para utilizarse durante su competición. La música no podrá contener profanidades. Los competidores deberán marcar el pendrive claramente con su nombre. Será responsabilidad del competidor entregarlo al Encargado del Evento o al personal staff Audiovisual antes del inicio de su competición. También será responsabilidad recuperar su pendrive del Encargado del Evento o Staff Audiovisual después de la Competencia. Los pendrives que no se recojan serán desechados después de la Competencia.

#### **14.5 Presentación Puntual**

Los competidores deberán ingresar al hotel con la ART por la entrada de proveedores al menos una hora antes de su presentación. Cualquier competidor que no se encuentre en el sitio con antelación suficiente al inicio de sus 10 minutos de preparación podrá ser descalificado.

Recordamos que los baristas deben presentarse al Concurso acompañados de un ayudante, quien los asistirá en el armado y desarmado. Este ayudante sólo podrá entrar a la cocina si posee ART. La ART del ayudante corre por cuenta del barista y/o del bar al que representa.

#### **Importante**

No está permitido asesorar al competidor durante los 10 minutos de tiempo reglamentario de la competencia. Si el Barista ha olvidado algún accesorio, equipo, etc., lo tendrá que obtener por sí mismo y no será permitido que le sea entregado por algún ayudante, miembro del equipo o persona de la audiencia. Esta es una razón de descalificación. Durante los 10 minutos de preparación, el competidor podrá subir y bajar del escenario para colocar sus cosas en su estación.

Favor de tomar en cuenta que el Comité Organizador de **ExigíBuenCafé – FAEMA**, aconseja a cada participante traer consigo los accesorios, tazas, vasos, cucharas, hierbas, bandeja, etc que requiera para su participación y que ayuden a dar mejor presentación a sus bebidas.

#### **14.6 Criterio**

Los competidores serán calificados bajo el siguiente criterio:

#### **14.6.1 Evaluación de gusto (evaluación sensorial)**

Los puntos serán otorgados por el trabajo realizado en cada preparación la cual estará basada de acuerdo al material usado y el estilo de la bebida. El énfasis será puesto en la armonía que resalte entre la dulzura, amargura, acidez e impresión aromática de la bebida. A cada competidor por individual se le aconseja presentar de forma verbal para los jueces el material usado y la filosofía de la bebida, así como la razón para utilizar el alcohol específico para su bebida.

#### **14.6.2 Presentación de la bebida**

Los puntos serán dados a los competidores de acuerdo a la presentación visual de la bebida, incluyendo tazas, vasos, accesorios, etc. Pero sobre todo la apariencia y el sabor de la bebida.

#### **14.6.3 Técnica del barista**

Los puntos serán otorgados en base a la técnica utilizada por el competidor en la barra y como Barista. Esto implica el uso de la máquina, el molino, etc., así como el orden, limpieza y habilidades para la preparación de las bebidas, familiaridad con las herramientas (utensilios) y el tiempo reglamentario (10 minutos).

#### **14.6.4 Presentación Personal**

Los puntos serán dados en base a los conocimientos que exprese el Barista durante la preparación de su bebida con relación al café, seguridad en sí mismo, relación con la audiencia, cliente, jueces, lenguaje, etc. Durante el período de presentación de 10 minutos el competidor hará su presentación en español a los jueces.

### **15.0 Preparación de los jueces**

Los jueces asistirán a un taller de calibración unos días antes del concurso

- A. Poseer conocimiento profundo de las Normas y Reglamentaciones
- B. Poseer conocimiento profundo de las Hojas de Evaluación Técnicas, Sensoriales y del Juez líder.
- C. Poseer conocimiento profundo del flujo de la competición y la preparación del área de competencia.
- D. Tener un buen entendimiento de los diferentes perfiles de sabor de mezclas de espresso, leche y otros sabores.

#### **15.1 Objetivos y metas de los jueces**



- A. Apoyar la profesión del barista.
- B. Promover el Café de Especialidad y la excelencia del café en taza.
- C. Ser neutral, justo y consistente al evaluar.
- D. Seleccionar un campeón altamente capacitado.

### **15.2 Lo que buscan los jueces en un Barista campeón**

Se considerará campeón a un Barista:

- A. Con completo dominio de su oficio, con habilidades técnicas, con habilidades de comunicación, buscan alguien apasionado de su profesión y del servicio.
- B. Que tenga un amplio conocimiento de café y que sirva bebidas de gran calidad.
- C. Que pueda ser un modelo a seguir y una fuente de inspiración para otros.

### **15.3 Principales tareas de los jueces**

Los jueces nacionales asistirán al competidor de la siguiente manera:

- A. Manteniendo un bajo perfil y permitir al competidor un espacio agradable de trabajo.
- B. Ser respetuoso del competidor y de su cultura.
- C. Conociendo las diferencias culturales para preparar espresso y otras bebidas, sin embargo, siempre evaluándolas basados en las Normas y Regulaciones.
- D. Escribiendo comentarios respetuosos y significativos en las hojas de evaluación. Los competidores reciben una copia de sus hojas de evaluación al fin de la competencia.
- E. Participando en las entrevistas finales obligatorias (revisión de hojas de evaluación) con los competidores para enfatizar las oportunidades de mejora.
- F. Siendo accesibles a los competidores una vez terminada la competencia para escuchar comentarios.

### **15.4 Lo que los jueces esperan del competidor**

- A. Los competidores deberán tener un firme conocimiento de las Normas y Regulaciones.
- B. Las presentaciones de los competidores se harán de acuerdo a las Normas y Regulaciones
- C. Los competidores desarrollarán su presentación de competencia en 10 minutos. Se deducirán puntos si su presentación excede los 12 minutos. Si su presentación excede 11 minutos será descalificado.