



2017 Мировой Чемпионат Кофе и Алкоголь Официальные правила и регламент

Версия: 30.11.2016 г.
Составлено и одобрено
Комитетом по Правилам и Положениям WCE

Перевод 2016 и доработка версии: [Анна Болбас-Дашинская](#)
Перевод изменений 2017: Дарья Воскресенская

СОДЕРЖАНИЕ

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ	4
1.1. Участники.....	4
1.2. Заявка на участие.....	5
1.3. Вопросы участников.....	5
1.4. Правила и условия.....	5
1.5. Следования Правилам и Регламенту.....	5
2. СОРЕВНОВАНИЯ	5
2.1. Национальные чемпионаты.....	6
2.2. Предварительный этап «Спирит бар».....	6
2.3. Предварительный этап «Презентация в зоне выступления».....	6
2.4. Финал.....	7
3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ	7
3.1. Спирит бар – напитки на основе кофе и алкоголя.....	7
3.2. Презентация в зоне выступления – горячий /теплый напиток на основе кофе и алкоголя.....	8
3.3. Презентация в зоне выступления – холодный напиток на основе кофе и алкоголя.....	8
3.4. Финал - напитки на основе кофе и алкоголя.....	8
3.5. Финал – ирландский кофе.....	8
4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ	9
4.1. Зона выступления.....	9
5. ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	9
5.1. Эспрессо-машина.....	9
5.2. Кофемолка.....	10
5.3. Оборудование, предоставляемое организаторами.....	10
5.4. Рекомендованное оборудование.....	10
5.5. Дополнительное электрическое оборудование.....	10
6. ПОДГОТОВКА УЧАСТНИКА ДО НАЧАЛА ВЫСТУПЛЕНИЯ	10
6.1. Собрание участников.....	10
6.2. Подготовка в тренировочной зоне.....	11
6.3. Музыка для выступления.....	11
6.4. Пунктуальность.....	11
6.5. Расположение на станции.....	11
6.6. Болельщики/помощники не допускаются на сцену.....	11
6.7. Переводчики.....	11
7. ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ	12
7.1. Начало времени подготовки.....	12
7.2. Тележка.....	12
7.3. Стол судей.....	12
7.4. Пробные щоты.....	12
7.5. Горячие чашки.....	12
7.6. Окончание времени подготовки.....	12
8. ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ	12
8.1. Представление участника ведущим.....	12
8.2. Начало времени выступления.....	12
8.3. Подача напитков.....	13
8.4. Уборка стола судей волонтерами.....	13
8.5. Зона станции.....	13
8.6. Окончание времени выступления.....	13
8.7. Общение после выступления.....	13
8.8. Штрафы за превышение времени выступления.....	13
8.9. Подсказки тренера.....	13
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ	13
9.1. Помехи.....	14
9.2. Забытые вещи.....	14
10. ВРЕМЯ УБОРКИ	14
11. ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ	14
11.1. Подсчет оценок.....	14
11.2. Разбор судейских листов.....	14
12. ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ	14
12.1. Вопросы, связанные с выступлением участника.....	15
12.2. Вопросы, связанные с судьями/судейством.....	15
13. КРИТЕРИИ СУДЕЙСКОЙ ОЦЕНКИ	16

13.1. Зона выступления.....	16
13.2 Вкусовые оценки.....	16
13.3 Презентация напитков.....	16
13.4 Технические навыки.....	16
13.5 Общее впечатление.....	16
14. ВИЗУАЛЬНАЯ ОЦЕНКА	16
14.1 Шкала оценки.....	16
14.2 Предварительный этап «Спирит Бар» - визуальная/вкусовая оценка.....	16
14.3 Предварительный этап «Презентация в зоне выступления» - визуальная/техническая оценка.....	17
14.4 Финал – техническая/визуальная оценка.....	18
15. ОЦЕНКА ВКУСА	19
15.1 Шкала оценки.....	19
15.2 Предварительный этап «Презентация в зоне выступления» - оценка вкуса	19
15.3 Финал – оценка вкуса.....	20
16.0 Нечестное поведение официальных лиц ЧЕМПИОНАТА	20
16.1. Апелляция.....	21
16.2 Апелляции, рассматриваемые Консультативным советом WCE.....	21

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

1.1. УЧАСТНИКИ

1.1.1. Национальная квалификация.

В Мировом Чемпионате Кофе и Алкоголь (WCIGS) могут принимать участие победители национальных чемпионатов, санкционированных World Coffee Event (WCE). От каждой страны может принять участие только один участник. Порядок определения национальных представителей WCE указан в документе «Критерии и Условия Санционирования Национальных Представителей WCE», который можно найти по ссылке: <http://www.worldcoffeeeevents.org/national-bodies/>.

1.1.2. Ограничения по возрасту

Возраст участников любых санкционированных WCE мероприятий должен быть не менее 18 лет.

1.1.3 Гражданство

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документ, подтверждающий работу или обучение в стране в течение 24 месяцев, часть из которых должны быть в тех 12 месяцах, которые предшествовали дате проведения Национального Чемпионата. Участник может представлять только одну страну в одном сезоне чемпионатов WBC. Сезон Чемпионатов определяется как период времени от одного Мирового Чемпионата до следующего.

1.1.4 Двойное гражданство

Если участник имеет двойное гражданство, то он может представлять в текущем сезоне только одну страну.

1.1.5 Судейство

Участники чемпионата не могут судить ни один такой же санкционированный WBC чемпионат (мировой, национальный, региональный) в любой стране, до завершения Сезона текущего Чемпионата. Бариста, участвовавшие в калибровке судей, не могут участвовать ни в одном из санкционированных WBC чемпионатов (мировом, национальном, региональном) в течение всего текущего сезона чемпионатов. Участники не могут выбирать или утверждать судей Национального Чемпионата. Участники, которые участвуют в организации Национального Чемпионата, должны уведомить WCE об этом по электронной почте, описав, каким именно образом они были вовлечены в организацию. Обратите внимание, что вовлечение в организацию чемпионата не обязательно повлияет на участие бариста в чемпионате или приведет к его (ее) исключению из участников, однако сокрытие этой информации скорее всего приведет к проблемам с участием в чемпионате.

1.1.6 Конфликт интересов

WCE просит озвучивать любые потенциальные конфликты интересов на национальном или мировом чемпионате как можно ранее, до начала чемпионата и вовлечения в него участников, судей или организаторов. Если возникший потенциальный конфликт интересов не был заявлен, это может привести к дисквалификации отдельных лиц, или WCE может не признать результаты чемпионата в целом, если возникло нарушение данного пункта.

1.1.7 Замены

В случае, если национальный чемпион по каким-либо причинам не может принять участие в Мировом Чемпионате, вместо него страну может представлять участник национального чемпионата, занявший следующее место. Заявка на его участие должна быть отправлена Национальным Координатором письменно на почту: info@worldcoffeeeevents.org для одобрения Исполнительным Директором до начала Чемпионата.

1.1.8 Расходы на участие

Национальное отделение SCAE должно оплатить разумные расходы участника WBC от представляемой им страны на перелет и проживание в течение всего времени проведения соревнования. Все остальные необходимые для участия в чемпионате расходы оплачивает участник. WBC при любых обстоятельствах не несет ответственность за любые расходы участника чемпионата.

1.2. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

1.2.1. Регистрационная форма участников

Участники должны заполнить онлайн, не позднее, чем за 6 недель до начала Чемпионата, Регистрационную Форму Участника на сайте <http://www.worldcoffeeingoodspirits.org/>. Форма включает место для загрузки отсканированной копии своего действующего паспорта или другого документа (подтверждающие соответствие пункту 1.1.3 «Гражданство»). Все утвержденные национальные чемпионы получают по электронной почте подтверждающее письмо в течение примерно 2 недель с дня получения от них формы и копии необходимых документов.

1.2.2. Поздняя подача заявок

Если Национальный Чемпионат был проведен менее чем за 6 недель до Мирового Чемпионата, то Национальный Координатор должен подать заявку не более, чем через 5 дней после окончания национального чемпионата. Заявки на участие, отправленные позже, могут быть отклонены.

1.3. ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ

Все без исключения участники должны ознакомиться с правилами чемпионата и с оценочными листами. Все правила представлены на сайте <http://www.worldcoffeeingoodspirits.org/>. Поощряются любые вопросы участников до начала чемпионата. Любые вопросы, касающиеся правил, могут быть направлены на электронную почту info@worldcoffeenevents.org. Также, вопросы можно задать во время официального Собрания Участников, до начала соревнования.

1.4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

Участники Чемпионата и Мировой Чемпион являются лицом WBC и играют роль моделей индустрии Специалти Кофе, и, как таковые, должны:

А. Разрешить World Coffee Events Ltd, ее заинтересованным лицам, агентам и представителям использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для любых коммерческих целей, включая, в том числе, маркетинговое продвижение.

В. Ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Участника WBC, размещенный на сайте WBC.

С. Победитель WBC должен ознакомиться и соблюдать Кодекс Поведения Чемпиона, также размещенный на сайте WBC.

1.5. СЛЕДОВАНИЕ ПРАВИЛАМ И РЕГЛАМЕНТУ

WBC применяет данные Правила и Регламент в течение всего времени Чемпионата. Если участник нарушает какие-либо положения Правила и Регламента, то он должен быть автоматически дисквалифицирован, за исключением случаев, когда Правила вызывают ситуацию определенного давления или его результата. Если Судья или организатор Чемпионата нарушают Правила, участник может подать апелляцию, в соответствии с процедурой, определенной в пункте «Возражения и Апелляции Участника».

2. СОРЕВНОВАНИЯ

А. Чемпионат состоит из двух этапов: предварительный и финал.

Б. Предварительный этап состоит из двух частей:

а. СПИРИТ БАР, во время которого участник готовит два напитка на основе кофе и алкоголя, с использованием случайно выбранного алкоголя и/или ингредиентов, предоставленных спонсорами чемпионата.

б. ПРЕЗЕНТАЦИЯ в зоне выступления, во время которой участник готовит два горячих/теплых и два холодных дизайнерских напитка на основе кофе и алкоголя.

В. Для представления СПРИТ БАРА участники имеют пять (5) минут на подготовку и шесть (6) минут на выступление, во время которого они готовят два идентичных напитка на основе кофе и алкоголя, с использованием случайно выбранного алкоголя из представленного предварительно выбранного списка.

- Перед началом времени подготовки участник вращает колесо и определяет случайным образом напиток, либо делает это другим случайным образом, на усмотрение организаторов.
- Участник должен использовать для выступления только тот алкоголь, который предоставляет спонсор.
- Алкогольные спонсоры и спонсоры по ингредиентам должны быть анонсированы на веб-сайте WCE не позднее чем за 4 недели до начала проведения чемпионата.
- участникам не предоставляются эспрессо машины, но могут быть предоставлены аксессуары и кофемолки для приготовления фильтр кофе. Участники должны использовать свое оборудование для приготовления кофе, а также принести свой кофе для выступления.

Г. Во время ПРЕЗЕНТАЦИИ в зоне выступления участники имеют десять (10) минут на подготовку, а потом десять (10) минут на выступление, время которого они презентуют четыре порции напитка: два горячих/тёплых и два холодных дизайнерских напитка, основанных на кофе и алкоголе (каждый напиток паре готовится по одному и тому же рецепту).

- Участники чемпионата ОБЯЗАНЫ использовать алкоголь, предоставляемый официальным спонсором чемпионата и в горячем и в холодном напитках. Спонсор по алкоголю сцены презентации и финала анонсируется на сайте организатора чемпионата.
- Участники должны использовать эспрессо машину и кофемолку, предоставляемую спонсорами чемпионата для противления теплого/горячего и холодного напитков в предварительном раунде.

Д. В финал проходят 6 участников. В финале участникам предоставляется десять (10) минут для подготовки и десять (10) минут для выступления, во время которого они должны приготовить четыре порции напитков: два (2) ирландских кофе и два (2) теплых или холодных авторских напитка, основанных на кофе и алкоголе. Алкоголь предоставляется спонсором чемпионата.

2.1. НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ

На национальном чемпионате организаторы, для определения победителя, могут провести чемпионат как в рамках полного формата, так и в урезанном формате – только предварительный этап или только финал.

2.2. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАУНД – СПИРИТ БАР

А. Участник должен использовать случайно выбранный случайным образом вид предоставленного алкоголя из предварительно подобранного списка. До начала времени подготовки, алкоголь будет выбран с помощью метода, выбранного организаторами чемпионата (вращая колесо, вытягивая листок бумаги, и т.д.).

Б. После того как алкоголь был выбран случайным образом, каждый участник имеет пять (5) минут время для подготовки и шесть (6) минут на выступление.

В. Участникам предлагается быстро убрать личное оборудование со сцены после своего выступления.

Г. После того как алкоголь выбран, участник обязан сделать два (2) идентичных напитка. Напитки должны быть созданы на основе кофе и алкоголя в течение шести (6) минут.

Д. В чемпионате мира участники должны использовать как минимум 10 мл выбранного алкоголя, поставляемого спонсором чемпионата, в обоих напитках. Созданный напиток должен выделять выбранный алкоголь, а любые дополнительные используемые виды алкоголя не должны перебить основной. Несоблюдение этого приведет к нулю баллов за «баланс напитка» и в разделе «общее впечатление» от судей. Национальные чемпионаты должны использовать, по меньшей мере, один алкоголь от WCE спонсора. Алкоголь и/или ингредиенты спонсоров для Спирит бара будут объявлены на сайте WCE не позднее, чем за четыре (4) недели до начала мероприятия. WCE будет обмениваться контактной информацией спонсора по алкоголю с представителями национальных чемпионатов, чтобы получить поддержку от спонсора по алкоголю.

Е. В зоне Спирит бар должен быть только один (1) участник.

Ж. На данном этапе присутствует группа из трех (3) судей: два (2) судьи спирит бара и один (1) главный судья. Один из двух судей для данного этапа может быть выбран из их опыта в миксологии напитков, и не обязательно должен быть WCE сертифицированным судьей.

З. Участники могут готовить свои напитки, используя любые методы заваривания кофе. Участники могут использовать любое оборудование для заваривания, предоставленное WCE или принести своё собственное. На этом этапе участникам не предоставляются эспрессо машины, но могут быть предоставлены аксессуары и кофемолки для приготовления фильтр кофе.

И. Участникам разрешается добавлять ингредиенты или предоставленный алкоголь за исключением контролируемых или запрещенных веществ. Участники должны предоставить свои собственные инструменты бармена и стаканы.

К. Весь кофе следует заваривать во время выступления. Если кофе заваривается во время подготовки, то это ведет к нулевым отметкам за вкусовые элементы и выступление, это включает в себя "баланс", "креативность", "общее впечатление", а также "профессиональное впечатление". Участники будут иметь возможность добавить дополнительно сваренный кофе в напиток (например, холодный заваренный кофе, который готовится заранее), пока основной кофе готовится в момент выступления.

Л. Время выступления будет остановлено, когда участник поднимет руку и скажет «время».

2.3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАУНД – ПРЕЗЕНТАЦИЯ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

А. Каждый участник имеет десять (10) минут подготовки и десять (10) минут на выступление. На уборку время не выделяется, хотя участников просят убрать личное оборудование как можно быстрее.

Б. Участники должны приготовить четыре (4) порции напитков: два (2) идентичных горячих/теплых дизайнерских напитка на основе кофе и алкоголя и два (2) идентичных холодных дизайнерских напитка на основе кофе и алкоголя.

В. На чемпионате мира участники должны использовать алкоголь, поставляемый WCE спонсором за текущий год в двух горячих и холодных напитках. Несоблюдение этого приведет к нулевому баллу за "творчество" и "коммерческое применение" напитка от обоих судей вкуса. В национальных чемпионатах не требуется использование алкогольных спонсоров WCE.

Г. Во время выступления на сцене находится только один (1) участник.

Д. Участника судят четыре (4) сертифицированных судьи: двое судей вкуса, один технический/визуальный судья и один главный судья.

Е. Участники ДОЛЖНЫ использовать предоставленную эспрессо машину и кофемолку во время выступления, чтобы приготовить ЛИБО холодной ЛИБО горячий/теплый напиток. Если ни один из напитков не производится с помощью предлагаемой эспрессо-машины и кофемолки, то это приведет к нулевому баллу во всех вкусовых элементах.

Ж. Участники могут свободно заваривать кофе любым способом для любого из холодных или горячих / теплых напитков. Тем не менее, они не должны использовать любую другую кофемолку, кроме спонсорской в зоне соревнований.

З. Весь кофе следует заваривать во время выступления. Если кофе заваривается во время подготовки, то это ведет к нулевым отметкам за вкусовые элементы, что включает в себя категории "баланс"

и «тело». Участники будут иметь возможность добавить дополнительно сваренный кофе в напиток (например, холодный заваренный кофе, который готовится заранее), пока основной кофе готовится в момент выступления.

И. Время выступления будет остановлено, когда участник поднимет руку и скажет «время».

2.4. ФИНАЛ

А. Шесть (6) участников с наивысшим количеством баллов в предварительном раунде примут участие в финальном туре. Участники будут соревноваться в случайном порядке.

Б. Предыдущие оценки от предварительного раунда не будут перенесены в финальный раунд.

В. Участники имеют десять (10) минут подготовки и десять (10) минут на выступление.

Г. В финале участники должны приготовить четыре (4) напитка в общей сложности: два (2) идентичных горячих/теплых или холодных дизайнерских напитка на основе кофе и алкоголя, а также два (2) горячих/теплых ирландских кофе.

Д. Участник выбирает свой дизайнерский напиток. Это может быть либо напиток из предварительного раунда или совершенно новый напиток, и может быть либо горячим либо холодным.

Е. На чемпионате мира участники ДОЛЖНЫ использовать алкоголь, представляемый WCE спонсором за текущий год в горячих и холодных напитках. Несоблюдение этого приведет к нулевому баллу за все элементы оценки вкуса. В национальных чемпионатах не требуется использование алкогольных спонсоров WCE.

Ж. Бокалы для ирландского кофе будут предоставлена WCIGS; другие бокалы использовать не допускается. Бокалы должны быть объемом до 240мл и конкретной модели будут объявлены участникам перед началом мероприятия. Напиток будет иметь ноль от вкусовых и технических/визуальных судей, если используются другие бокалы.

З. Во время выступления на сцене находится только один (1) участник.

И. Участника судят четыре (4) сертифицированных судьи: двое судей вкуса, один технический/визуальный судья и один главный судья.

К. Участники могут свободно заваривать кофе любым способом для любого из холодных или горячих / теплых напитков. Тем не менее, они не должны использовать любую другую кофемолку, кроме спонсорской в зоне соревнований.

Л. Весь кофе следует заваривать во время выступления. Если кофе заваривается во время подготовки, то это ведет к нулевым отметкам за вкусовые элементы, что включает в себя категории "баланс" и «тело». Участники будут иметь возможность добавить дополнительно сваренный кофе в напиток (например, холодный заваренный кофе, который готовится заранее), пока основной кофе готовится в момент выступления.

М. Время выступления будет остановлено, когда участник поднимет руку и скажет «время».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКОВ

3.1. СПИРИТ БАР – НАПИТКИ НА ОСНОВЕ КОФЕ И АЛКОГОЛЯ

А. За исключением спонсируемого алкоголя и ингредиентов, предусмотренных в Спирит баре, участники несут ответственность за предоставление своих собственных дополнительных ингредиентов и алкоголя. Участники должны принести свой собственный кофе.

Б. Участники могут свободно использовать любой кофе и метод заваривания по своему выбору. На этом этапе участникам не предоставляются эспрессо машины, но могут быть предоставлены аксессуары и кофемолки для приготовления фильтр кофе. Если участники решили не использовать предоставленное оборудование, они несут ответственность за предоставление собственных инструментов приготовления кофе.

В. Участники должны использовать случайным образом выбранный алкоголь и/или ингредиент, представляемый спонсором на текущий год. Алкоголь и/или ингредиенты спонсоров для Спирит бара будут объявлены на сайте WCE не позднее чем за четыре (4) недели до начала мероприятия.

Г. В дополнение к алкоголю спонсору участники могут свободно использовать любой алкоголь в своем напитке.

Д. Участники могут свободно использовать любые дополнительные ингредиенты в своих напитках.

Е. Участники могут свободно использовать любую стеклянную посуду или посуду для сервировки напитков.

Ж. Если в каком-либо из напитков не используется спонсорский алкоголь и/или ингредиент, то участник получает самый низший балл от судей Спирит бара по всем вкусовым оценкам, в том числе "баланс", "креативность" и "общее впечатление".

З. В напитках могут быть использованы съедобные гарниры, но напиток должен быть пригодный для питья, а не стать десертом. "Баланс" и "общее впечатление" баллы будут вычитаться, если этот напиток считается больше "съедобным", чем "питьевым", по усмотрению головного судьи.

И. Может быть необходимо, чтобы участники подробно описали ингредиенты и способ изготовления их напитков до или после того выступления на Спирит баре. Будет дана стандартная форма для заполнения этих подробностей на брифинге участников. WCE оставляет за собой право публиковать эти рецепты напитков на более позднем этапе.

3.2. ПРЕЗЕНТАЦИЯ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ – ГОРЯЧИЙ/ХОЛОДНЫЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ КОФЕ И АЛКОГОЛЯ

А. Участники несут ответственность за обеспечение собственными ингредиентам, в том числе кофе и алкоголь (за исключением спонсорского).

Б. Участники могут свободно использовать любой кофе и метод заваривания по своему выбору. Тем не менее, участники должны использовать предоставленные эспрессо машину и кофемолку во время выступления, чтобы приготовить либо холодные либо горячие/теплые напитки. Они могут выбрать, какой метод заваривания кофе использовать, но они должны использовать только спонсорскую кофемолку/и в зоне выступления.

В. Участники должны использовать алкоголь, предоставляемый WCE спонсором на текущий год. Спонсор алкоголя в зоне презентации и финале будет объявлен на сайте WCE.

Г. В дополнение к алкоголю спонсору участники могут свободно использовать любой алкоголь в своем напитке.

Д. Участники могут свободно использовать любые дополнительные ингредиенты в своих напитках.

Е. Если ни один из напитков не подается теплым/горячим, присуждается низший бал по вкусовой оценке всеми судьями вкуса.

Ж. В напитках могут быть использованы съедобные гарниры, но напиток должен быть пригодный для питья, а не стать десертом. "Баланс" и "общее впечатление" баллы будут вычитаться, если этот напиток считается больше "съедобным", чем "питьевым", по усмотрению головного судьи.

З. Может быть необходимо, чтобы участники подробно описали ингредиенты и способ изготовления их напитков до или после того выступления на Спирит баре. Будет дана стандартная форма для заполнения этих подробностей на брифинге участников. WCE оставляет за собой право публиковать эти рецепты напитков на более позднем этапе.

3.3. ПРЕЗЕНТАЦИЯ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ – ХОЛОДНЫЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ КОФЕ И АЛКОГОЛЯ

А. Участники несут ответственность за обеспечение собственными ингредиентам, в том числе кофе и алкоголь (за исключением спонсорского).

Б. Участники могут свободно использовать любой кофе и метод заваривания по своему выбору. Тем не менее, участники должны использовать предоставленные эспрессо машину и кофемолку во время выступления, чтобы приготовить либо холодные либо горячие/теплые напитки. Они могут выбрать, какой метод заваривания кофе использовать, но они должны. Участники должны использовать алкоголь, предоставляемый WCE спонсором на текущий год. Спонсор алкоголя в зоне презентации и финале будет объявлен на сайте WCE.

Г. В дополнение к алкоголю спонсору участники могут свободно использовать любой алкоголь в своем напитке.

Д. Участники могут свободно использовать любые дополнительные ингредиенты в своих напитках.

Е. Участники могут свободно использовать любую стеклянную посуду или посуду, которую они выберут, для сервировки напитков.

Ж. Если ни один из напитков не подается холодным, присуждается низший бал по вкусовой оценке всеми судьями вкуса.

З. В напитках могут быть использованы съедобные гарниры, но напиток должен быть пригодный для питья, а не стать десертом. "Баланс" и "общее впечатление" баллы будут вычитаться, если этот напиток считается больше "съедобным", чем "питьевым", по усмотрению головного судьи.

И. Может быть необходимо, чтобы участники подробно описали ингредиенты и способ изготовления их напитков до или после того выступления на Спирит баре. Будет дана стандартная форма для заполнения этих подробностей на брифинге участников. WCE оставляет за собой право публиковать эти рецепты напитков на более позднем этапе.

3.4. ФИНАЛ – НАПИТКИ НА ОСНОВЕ КОФЕ И АЛКОГОЛЯ

А. Каждый участник имеет право использовать кофе и метод заваривания по его выбору. Если они решили использовать фильтр оборудование, а не использовать кофемашина, то они несут ответственность за обеспечение собственным оборудованием. Тем не менее, они не должны использовать любую другую кофемолку/и, кроме спонсорской в зоне соревнований.

Б. Участник выбирает свой дизайнерский напиток. Это может быть либо напиток из предварительного раунда или совершенно новый напиток, и может быть либо горячим либо холодным.

В. В напитках могут быть использованы съедобные гарниры, но напиток должен быть пригодный для питья, а не стать десертом. "Баланс" и "общее впечатление" баллы будут вычитаться, если этот напиток считается больше "съедобным", чем "питьевым", по усмотрению головного судьи.

Г. WCE оставляет за собой право публиковать эти рецепты напитков на более позднем этапе.

3.5. ФИНАЛ – ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

А. Ирландский кофе должен быть горячим/теплым напитком и состоять только из кофе, виски, сахара и сливок

Б. Участникам необходимо достичь баланса вкуса между ингредиентами.

В. Каждый участник имеет право использовать кофе и метод заваривания по его выбору. Если они решили использовать фильтр оборудование, а не использовать кофемашина, то они несут ответственность за обеспечение собственным оборудованием.

Г. Сливки для использования могут быть предоставленным спонсорами. Участники не обязаны использовать предоставленные сливки. Участники могут использовать свои собственные сливки. Сливки не должны быть ароматизированы.

Д. Количество сливок используется в напитке по усмотрению участника для достижения баланса вкуса.

Е. Участники могут свободно использовать сахар (мед или не ароматизированные сахарные сиропы также допустимы). Участники должны принести свой собственный сахар.

Ж. Любой виски может быть использован независимо от национальности, бренда или возраста. Если Спонсорское соглашение достигнуто с производителем виски, где предусмотрено, что только их виски можно использовать для ирландского кофе, то это будет крайне важно, чтобы все участники соблюдали это условие. WCE должен сообщать о любых спонсорских соглашениях участникам не позднее восьми (8) недель до начала чемпионата мира. Любые такие решения не должны иметь никакого отношения к выбору участниками виски в национальных соревнованиях.

З. Бокалы для ирландского кофе будут предоставлена WCIGS; другие бокалы использовать не допускается. Бокалы должны быть объемом до 240мл и конкретной модели будут объявлены участникам перед началом мероприятия.

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ

4.1. ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ

А. Зона соревнований будет состоять из сцены со станциями. Спирит бар будет проходить в отдельном месте, или может быть проведен за пределами площадки для проведения мероприятия. Расположение станций может меняться из года в год, а также могут проводиться совместно с другими соревнованиями. Если Спирит бар проходит за пределами места соревнований, WCE объявит место расположения на сайте, по крайней мере за четыре (4) недели до начала чемпионата.

Б. Каждому участнику будет присвоено время начала и номер станции.

В. Каждому участнику будет дано время на назначенной станции, состоящее из следующих этапов:

- 10 минут подготовки
- 10 минут выступления
- Уборка

Г. Первого участника судит первая команда судей из двух судейских команд. Выставление оценок участника будет завершено и рассмотрено во время выступления следующего участника. Эта последовательность продолжается для всех участников.

Д. Баллы участника из каждого раунда не переносятся в следующий раунд.

Е. По завершении предварительного раунда, будет церемония, где будут объявлены финалисты. Все участники соревнований должны присутствовать на этой церемонии. Шесть финалистов будут выступать в финале случайном порядке.

5. ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ

5.1. ЭСПРЕССО МАШИНА

Если участник готовит эспрессо, он должен использовать официальную эспрессо машину, предоставленную спонсором чемпионата. Машина чемпионата имеет фиксированные настройки, которые не могут быть изменены участником. Машины калибруются со следующими параметрами: температура в группе 90.5-96 градусов по Цельсию, давление помпы 8.5-9.5 bar.

5.1.1 Никаких жидкостей или ингредиентов на машине

Никакие жидкости или ингредиенты не могут располагаться на кофемашине (никакой воды в чашках, никаких других жидкостей и никаких ингредиентов, подогреваемых на Машине). Если участник расположил какие-либо ингредиенты на кофемашине, он дисквалифицируется.

5.1.2 Дисквалификация

Участники не могут менять или улучшать какие-либо элементы или настройки Машины. Любые изменение любых деталей и настроек может быть причиной дисквалификации. Любой ущерб или ненадлежащее использование оборудования может послужить причиной дисквалификации. Решение принимает главный судья.

5.2. КОФЕМОЛКА

Участники должны использовать спонсорскую кофемолку для приготовления напитков во время соревнований. Эспрессомашина и кофемолка будет предоставлена для использования на месте. Предоставляемые кофемолки будут иметь фиксированное техническое устройство, включая бункер, и участники не должны открывать их и менять что-либо внутри. Участники могут менять настройки помола и дозировку через внешнее управление. Предоставляемые кофемолки будут одинаково откалиброваны по характеристикам для всех участников. Использование собственных кофемолки допускается, в том случае, если модель кофемолки идентична спонсорской. Нарушение данного правила может привести к дисквалификации. При проведении национальных чемпионатов решение об использовании всеми участниками кофемолки спонсора принимается на усмотрение Национального Комитета.

Участники должны помолоть кофе во время выступления и предварительного и финального раундов. В противном случае это приведет к нулевой оценке в графе «профессиональное заваривание кофе» у технического/визуального судьи. Участники не могут использовать более двух шлифовальных машин во время их выступления, иначе участник получает ноль (0) баллов за пункт «Общая организация работы на станции» в оценочных листах техники.

5.3. ОБОРУДОВАНИЕ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОРГАНИЗАТОРУ

Каждая станция будет оборудована следующим:

- Стол для Машины (Для Машины, кофемолки и блендера) Д:1,80м – 2,00м Ш: 0,90м – 1,00м В: 0,90м
- Рабочий стол Д: 1,10м – 1,30м Ш: 0,60м – 0,80м В: 0,90м
- Презентационный стол (Стол судей) Д: 1,80м – 2,00м Ш: 0,50 – 0,60м В: 1,00м
- Эспрессо-машина
- Кофемолка для эспрессо
- Кофемолка для фильтр
- Кнок-бокс
- Блендер
- Мусорное ведро
- Лёд

5.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Участники должны обеспечить себя всем необходимым дополнительным оборудованием. Участник должен быть уверен в том, что оборудование не было повреждено во время перевозки и/или соревнований. Участники сами несут ответственность за своё оборудование во время соревнований. Организаторы ЧЕМПИОНАТА, волонтеры и иные привлеченные люди не несут ответственность за сохранность вещей, оставленных в зоне подготовки или в зоне выступлений. Список оборудования и инвентаря, которое участник может принести с собой:

- Оборудование для заваривания
- Тэмпер
- Шоты (Их можно использовать для настройки и проб. Их нельзя использовать для подачи напитков в финале.)
- Питчеры
- Посуду для напитков в предварительном этапе
- Особенности принадлежности, необходимые в презентации
- Полотенца и тряпки (для подготовки и выступления)
- Приспособления для очистки рабочих поверхностей (щетки для стола, кофемолки и т.п.)
- Поднос(ы) (для подачи напитков судьям)

5.5. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В дополнение к предоставляемым кофемолкам, участники могут использовать максимум две единицы своего дополнительного электрооборудования. Участник должен до приезда на чемпионат сообщить Координатору о любом дополнительном электрооборудовании, которое предполагается использовать (в том числе плиты, ручные миксеры и т.д.), в противном случае оборудование может быть не допущено для использования на чемпионате. Участники сами несут ответственность за работу оборудования в стране, где проводится WBC, и должны взять все необходимые адаптеры. WCIGS не предоставляет конвертеры и адаптеры.

6.0 ПОДГОТОВКА УЧАСТНИКА ДО НАЧАЛА ВЫСТУПЛЕНИЯ

6.1 СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ

Перед началом чемпионата состоится Собрание участников. Собрание является обязательным для всех участников. Во время собрания Менеджер ЧЕМПИОНАТА и Главный судья соревнований сделают объявления, объяснят процесс проведения, объявят график, проведут экскурсию по зонам соревнований. Участники будут иметь возможность задать свои вопросы Менеджеру или Главному судье. Во время

собрания каждый участник предоставит информацию о напитках, которые он будет готовить. Необходимо, чтобы участник описал как и из чего он будет готовить свои напитки. Все эти данные участник должен записать в стандартную форму, которую он получит. WCE оставляет за собой право дальнейшей публикации данных рецептов.

6.2 ЗОНА ПОДГОТОВКИ

На площадке будет зона подготовки. Зона будет доступна участникам, волонтерам и официальным лицам ЧЕМПИОНАТА. Судьи, пресса, члены семей и болельщики не могут входить в зону подготовки без одобрения Менеджера ЧЕМПИОНАТА. Участники будут иметь возможность расположить в этой зоне свое оборудование, ингредиенты и т.п. Организаторы предоставят холодильники. Так же, будет станция для мытья посуды. Участники сами моют свою посуду и отвечают за ее сохранность. Персонал чемпионата не несет ответственности за поломку или потерю вещей участников.

6.2.1 Время тренировки

В зоне подготовки будут такие же кофемашины и кофемолки, как в зоне выступлений. Время тренировки распределяется согласно времени выступлений. Участники получают график тренировки до начала ЧЕМПИОНАТА по e-mail. Если участник не может тренироваться в указанное время, он может поменяться временем с другим участником. Организаторы не гарантируют участнику возможность тренировки вне указанного времени.

6.3 МУЗЫКА ДЛЯ ВЫСТУПЛЕНИЙ

Участник может предоставить свою музыку на одном CD или USB flash. Музыка не должна содержать ненормативную лексику. Участник должен написать на диске свое имя. Участник должен отдать диск Менеджеру или лицу, отвечающему за музыкальное сопровождение, до начала выступления. Участник может забрать музыкальный носитель после соревнований. Носители, которые никто не заберет, будут выброшены после соревнований.

6.4 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ

Участник должен прибыть в зону подготовки минимум за 30 минут до начала 5-минутной подготовки в зоне выступления. Участник, который не пребудет ко времени своей подготовки, может быть дисквалифицирован.

6.5 РАСПОЛОЖЕНИЕ НА СТАНЦИИ

Ответственные помощники должны до начала времени подготовки убедиться, что все оборудование (кофемолка (-и), блендер и/или другое электрооборудование) в зоне выступления размещено на столе согласно пожеланиям участника справа или слева от кофемашины.

6.5.1 Установка кофемолки и другого электрического оборудования.

Участник должен до начала Чемпионата уведомить Менеджера зоны выступления, что будет использоваться дополнительное оборудование или одну из предоставляемых кофемолок. Ответственный помощник связывается с

участником до начала времени подготовки. Участник может, по своему желанию, помочь персоналу установить

оборудование, однако, после установки оборудования, участник не должен трогать оборудование и должен немедленно покинуть зону выступления. Пожалуйста, обратите внимание: нельзя засыпать кофе в бункер до начала времени подготовки.

6.6. БОЛЕЛЬЩИКИ / ПОМОЩНИКИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Никто, кроме участника, его помощника, волонтеров и официальных лиц ЧЕМПИОНАТА, не может присутствовать в зоне выступления во время подготовки, выступления и уборки.

6.7. ПЕРЕВОДЧИКИ

Участники могут выступать со своими переводчиками. При разговоре с участником переводчику разрешается только переводить сказанное ведущим или главным судьей. Когда говорит участник, переводчик может только осуществлять перевод сказанного участником. Во время выступления дополнительное время для работы переводчика не предоставляется. Участник и его тренер ответственные за прочтение правил работы переводчика в зоне чемпионата на сайте: www.worldcoffeegoodspirits.org. Участник и тренер должны подписать заявление о том, что они прочли и понимают все, что говорится во время собрания участников до начала соревнований.

7.0 ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

7.1 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

Каждый участник имеет 5/10 минут (Спирит бар/Презентация в зоне выступлений) на подготовку. Когда предыдущий участник начинает своё выступление, следующий начинает свою 5/10-минутную подготовку, предупредив Менеджера и/или Тайм-кипера. Цель подготовки – подготовить рабочую станцию к выступлению. Когда участник подошел к своей станции и убедился, что оборудование установлено правильно, Тайм-кипер задаст вопрос о готовности участника к подготовке. До того, как участник начнет что-то делать на станции, он должен запустить секундомер, по которому будет засечено время его 5/10-минутной подготовки. Тайм-кипер начнет отсчет, когда участник нажмет кнопку секундомера.

7.2 ТЕЛЕЖКА

Организаторы не предоставляют тележки участникам. Если участник решил использовать тележку, он должен разгрузить её самостоятельно. Тайм-кипер увезет тележку из зоны выступления по окончании времени подготовки. Тележка не будет доступна участнику во время выступления. Заметьте: если участник забыл что-то на тележке, когда время выступления закончилось, он не может ничего с нее снимать. Он сможет взять забытые вещи, когда начнется время его выступления (см. 9.2 Забытые вещи).

7.3 СТОЛ СУДЕЙ

Организаторы чемпионата хотят сфокусироваться на навыках участника и минимизировать затраты на участие в чемпионате. Скатерти, вода, салфетки и декорации не требуются, и могут сказаться отрицательно на оценке главного судьи за гостеприимство. Допустимы предметы, непосредственно участвующие в создании напитка и презентации. Это правило избавит участников от ненужных трат.

7.4 ПРОБНЫЕ ШОТЫ

Участникам разрешается и поощряется приготовление пробных шотов. “Таблетки” (так же известные как “шайбы”, “плюшки”) могут быть оставлены в портафилтрах после подготовки.

7.5 ГОРЯЧИЕ ЧАШКИ

Чашки могут быть прогреты во время подготовки. Так или иначе, в чашках не должно оказаться воды в начале выступления (см. 5.1.1. “1 Никаких жидкостей или ингредиентов на Машине”).

7.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ

Участники не вправе превышать 5 или 10 минут отведенного им времени. Тайм-кипер будет предупреждать участника за 3 минуты, 1 минуту и 30 секунд в течение его/ее времени подготовки. По истечении 5 или 10 минут тайм-кипер произнесет слово «Время» и попросит участника отойти от станции. Если участник не уложился в указанное время, то он получает штраф как указано в пункте 8.8.

8.0 ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ

8.1 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ УЧАСТНИКА ВЕДУЩИМ

Когда закончилось время 5/10-минутной подготовки, и судьи готовы судить, Ведущий представляет участника. У каждого участника должен быть надет беспроводной микрофон во время выступления. Микрофон обеспечивает прямую речь участника.

8.2 НАЧАЛО ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Ведущий спросит участника о готовности к выступлению. До того, как участник начнет представляться судьям, он

должен запустить секундомер, по которому будет засечено время его 6/10-минутной подготовки (Спирит бар/Презентация в зоне выступлений). Тайм-кипер начнет отсчет, когда участник нажмет кнопку секундомера. Если на сцене нет часов, участник начинает время своего выступления поднятием руки.

Во время своего 6/10-минутного выступления участник может сверять свое время в любой момент. Тайм-кипер дает участнику сигнал об отсечках времени 3 минуты, 1 минута, 30 секунд до конца презентации. Тайм-кипер обязан давать участнику сигналы об этих отсечках, и может делать это даже, если участник говорит.

Заметьте: Если часы дали сбой по какой-либо из причин, участник может не останавливать время своего выступления. В этом случае, время снятое Тайм-кипером является официальным на ЧЕМПИОНАТЕ. Участник получит такие же сигналы, как описано выше.

8.3 ПОДАЧА НАПИТКОВ

Все напитки должны быть поданы на презентационный стол судей. Участник определяет порядок, в котором подаются категории напитков; Тем не менее, любая категория напитков должна быть завершена до того, как участник может начинать готовить следующую категорию напитков, в противном случае он / она будет

дисквалифицирован. Приготовление элементов напитков допускается в любое время во время соревнований.

8.4 УБОРКА СТОЛА ВОЛОНТЕРАМИ

Каждый сет напитков, оцененный судьями, со стола убирает Помощник после соответствующего сигнала главного судьи. Если у участника есть особые инструкции для помощника, он должен сообщить их ему и Менеджеру до начала своего выступления. Помощник сделает все возможное, чтобы не помешать участнику, но участник сам несет ответственность за успешность своих передвижений во время выступления.

8.5 ЗОНА СТАНЦИИ

Участники могут использовать только пространство, предоставленное организаторами: стол кофемашины, рабочий стол и стол судей. Использование любой другой мебели, расположенной в зоне станции или за ее пределами, повлечет автоматическую дисквалификацию. Участники не могут складывать и хранить что-либо под рабочими поверхностями столов.

8.6 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ

Время участника/цы будет остановлено, когда участник нажмет кнопку «стоп» на пульте дистанционного управления, прикрепленного к часам, или поднимет свою руку и скажет «время», в любое другое время. Если участник/ца выбрал говорить слово «время», вместо того, чтобы нажимать кнопку, то он несет ответственность, чтобы сказать слово громко и четко для того, чтобы его услышали официальный таймкипер и главный судья.

Участник/ца может завершить свое выступление в любое время. Например, участники могут остановить время после того, как его/ее напиток подан на презентационный стол судьям или могут вернуться на станцию для того, чтобы немного прибраться пока еще есть время. Только время, зафиксированное главным таймкипером и главным судьей, будет использовано для подсчета результатов. Максимальное время (без штрафа) для выступления составляет 6/10 минут. Участники не будут оштрафованы или вознаграждены за преждевременное завершение выступления.

8.7 ОБЩЕНИЕ ПОСЛЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ

После окончания выступления, участник не должен продолжать общаться с судьями. Любая информация, озвученная участником после окончания выступления, не идет ему в зачет по баллам. Участник может продолжить общение с Ведущим Чемпионата после окончания времени выступления, однако, судьи не учитывают в оценках объяснения участника, данные им при общении после окончания выступления.

8.8 ШТРАФЫ ЗА ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫСТУПЛЕНИЯ

А. Если участник не закончил своего выступления за 8 минут, он может продолжить выступление до окончания своей презентации.

Б. Один балл будет вычтен из финальной оценки участника за каждые полные и неполные 2 секунды просрочки.

В. Максимальный вычет участника может составить 60 баллов (120 секунд).

Г. Любой участник, который выступает дольше 11 минут, будет дисквалифицирован. Если участник превышает 7 минут времени выступления в Спирит баре, он/она получит нулевую оценку.

8.9 ПОДСКАЗКА ТРЕНЕРА

Подсказки участнику со стороны во время выступления не допускаются. В случае нарушения правила, участник может быть дисквалифицирован. Организаторы Чемпионата приветствуют поддержку участников со стороны болельщиков и зрителей, но без вмешательства в процесс выступления (Пожалуйста, обратите внимание: тренеры, болельщики, друзья, родственники не должны находиться в зоне выступления с момента начала соревнования, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи)

9.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

А. Участник может поднять свою руку и объявить "технический тайм-аут" в том случае, если он или она считает, что существует техническая проблема с любым предоставленным оборудованием:

- Эспрессо-машиной (вкл. питание, давление, протечки, проблемы со сливом, выход из строя иных систем)
- Кофемолкой
- Каким-либо дополнительным электрооборудованием (кроме секундомера)
- Аудио (музыка или микрофон)

Время подготовки или выступления будет остановлено менеджером (во время подготовки) или главным судьей (во время выступления). Официальный таймкипер остановит время только в том случае, если

участник назовет «технический тайм-аут». Главный судья ответственен за то, чтобы удостовериться, что таймкипер остановит и запишет время, когда услышит слово «технический тайм-аут».

Б. Если Менеджер или Главный судья считают, что проблема может быть быстро устранена, они примут решение о добавочном времени для участника. Когда техник устранит проблему, время участника продолжится.

В. Если Менеджер или Главный Судья считают, что проблема не может быть быстро устранена, они примут

решение, должен ли участник ждать продолжения выступления, или выступать повторно в другое время.

Г. Если участник полностью прекращает выступление, он вместе с Главным судьей и Менеджером определяют время повторного выступления.

Д. Если обнаружено, что неполадка возникла по вине участника или с личным оборудованием участника, Главный судья может принять решение о непредставлении дополнительного времени, и подготовка или выступление продолжатся без компенсации.

Е. Неумение пользоваться оборудованием не может быть основанием технического тайм-аута.

Ж. Несоответствие или различия между группами могут быть основанием для технического тайм-аута только во время подготовки.

9.1 ПОМЕХИ СО СТОРОНЫ

А. Если кто-либо из помощников чемпионата, судей, зрителей или фотографов помешал работе участника, то по решению Главного Судьи участнику может быть предоставлено дополнительное время.

9.2 ЗАБЫТЫЕ АКСЕССУАРЫ

А. Если участник забыл принести какое-либо оборудование или аксессуары для подготовки, то он может во

время, выделенное на подготовку, покинуть зону выступления, чтобы принести забытые вещи, однако время подготовки в данном случае не останавливается.

В. Если участник обнаружил во время выступления, что забыл какое-либо оборудование или аксессуары за

пределами зоны выступления, то он должен сказать об этом главному судье и принести забытые вещи самостоятельно. Время выступления в данном случае не останавливается.

С. Не разрешается, чтобы помощники, болельщики, члены команды или зрители приносили что-либо участнику, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению Главного Судьи.

10. ВРЕМЯ УБОРКИ

После окончания выступления, участник должен убрать зону выступления. Помощники привозят тележку, чтобы участник мог сложить на нее все свои вещи. Если участник пользовался собственным электрооборудованием, то помощник может помочь участнику вынести оборудование со сцены. Участники должны убрать все свое личное оборудование из зоны выступления и протереть тряпкой место выступления. Судьи не оценивают время уборки.

11. ПОСЛЕ СОРЕВНОВАНИЯ

11.1. ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ

Сотрудники, ответственные за официальный подсчет баллов WBC ответственны за суммирование баллов и конфиденциальность оценок.

11.1.2. Суммарный бал участников

Общий балл участника за выступление представляет сумму баллов оценочных листов судей техники и сенсорных судей. Пожалуйста, проверьте, чтобы баллы из оценочного листа Главного Судьи не были суммированы к общему баллу участника.

11.1.2. Разделение голосов поровну

Если имеет место ничья между двумя или более участниками, побеждает участник с наибольшей оценкой в графе «Баланс и комбинация вкусов». Если оценки за «Баланс и комбинация вкусов» одинаковые, победит участник с наивысшей оценкой «Общее впечатление от вкуса напитка».

11.2 РАЗБОР СУДЕЙСКИХ ЛИСТОВ

После церемонии награждения у участников будет возможность просмотреть свои оценочные листы вместе с судьями. Участники не смогут забрать оригиналы своих оценочных листов. До или во время WCIGS, участники и судьи будут уведомлены о расписании дебрифинга. Участники смогут просмотреть оценочные листы с судьями только во время официального времени подведения итогов.

12. ПРОТЕСТЫ И АППЕЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

12.1 ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С ВЫСТУПЛЕНИЯМИ УЧАСТНИКОВ

12.1.1 Протесты

Если участник имеет основание для протеста относительно Чемпионата, он должен связаться с Организатором чемпионата, который определит, можно ли решить вопрос на месте, или необходимо письменное заявление от участника. Если Организатор чемпионата определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, чтобы разобраться в ситуации. Вопрос рассматривается и решается на месте Организатором чемпионата и присутствующим на чемпионате представителем WCE от Операционного Комитета Чемпионата. Ответ сообщается участнику Координатором чемпионата.

12.1.2 Апелляция

Если участник обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте, или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то Менеджер чемпионата просит участника письменно подать жалобу в WCE Комитет Чемпионата. WCE Комитет Чемпионата принимает окончательное решение. Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Организатора info@worldcoffeeeevents.org в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

12.1.3 Апелляции, рассматриваемые Консультативным Советом WCE

Консультативный Совет Чемпионата рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

12.2 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОЦЕНКАМИ СУДЕЙ

12.2.1 Протест

Если участник не согласен с оценками в судейских листах, он может встретиться с Главным Судьей во время знакомства с листами и выразить свой протест. Главный Судья с одним или более представителями Операционного Комитета Чемпионата WCE обсуждает на месте протест участника с судьями, которые оценивали участника. Они принимают на месте решение, которое сообщается участнику представителями Операционного Комитета Чемпионата WCE.

12.2.2 Апелляции

Если участник не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Операционный Комитет WCE. Решение, принимаемое Операционным Комитетом, WCE будет окончательным. Апелляция должна содержать следующую информацию:

- 1) Имя участника
- 2) Дату
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора info@worldcoffeeeevents.org в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

12.2.3 апелляции, рассматриваемые Операционным Комитетом WCE.

Операционный Комитет WCE рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения обращения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

13. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

13.1 ЗОНА ВЫСТУПЛЕНИЯ

Технический / визуальный судья будет оценивать зону соревнований за чистоту в начале и в конце времени презентации/выступления, а также рабочего процесса и организации области.

13.2 ОЦЕНКА ВКУСА

Баллы будут начисляться за каждый отдельный напиток. Участники должны стремиться создать качественный напиток на основе кофе и алкоголя. Вкус кофе может не быть доминантным в напитке, но должен отчетливо чувствоваться. Участнику рекомендуется объяснить, почему он выбрал конкретный кофе, рассказать базовый профиль обжарки, состав эспрессо, основные вкусовые особенности, рассказать ингредиенты, используемые в авторском напитке, объяснить философию (концепцию) напитков.

13.3 ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПИТКОВ

Баллы будут начисляться за визуальную презентацию напитков.

13.4 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ

Баллы будут начисляться за навыки и технические знания.

13.5 ОБЩЕЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Баллы будут начисляться, основываясь на общем впечатлении об участнике, его навыках и умениях, качестве личной презентации и презентации напитков.

14.0 ВИЗУАЛЬНАЯ ОЦЕНКА

Далее следует описание технического оценочного листа. Каждого участника будут оценивать два судьи техники.

14.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Есть два вида оценок: Оценка Да/Нет, и балльная оценка (0-6). Шкала оценок одинаковая и для технических судей и для судей вкуса.

Да=1 Нет=0

Участник получает один балл, если он Да выполнил этот пункт, и ноль баллов, если Нет не выполнил..

Балльная оценка

Неприемлемо=0 Приемлемо=1 Средне=2 Хорошо=3 Очень хорошо=4 Отлично=5 Превосходно=6

Возможны оценки от 0 до 6. Допустимо использовать пол-балла. Судьям рекомендовано использовать шкалу полностью (например, если напиток не состоялся, судья может поставить ноль). Низкие баллы указывают на бедноту презентации и наоборот. Некоторые оценки дают более ясную картину будучи умноженными на x2 или x4.

14.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП «СПИРИТ БАР» - ВИЗУАЛЬНАЯ/ВКУСОВАЯ ОЦЕНКА

	Drink Name:	Comments:
points		
Balance and combination of flavors (0-6 pts)x 2		
Creativity (0-6 pts)x 2		
Overall impression (0-6 pts)x 2		
TOTAL (0-36pts)		
Professional Impression (0-6 pts)x 4		Comments:
TOTAL (0-24pts)		

14.2.1 Баланс и сочетание вкусов

Судьи будут оценивать, насколько хорошо вкусы сочетаются вместе и сбалансированы в напитке. Судьи оценивают напиток на основе того, насколько хорошо кофе, алкоголь и/или ингредиенты подходят друг к другу. Сочетание должно дополнять выбранный алкоголь и/или компоненты, в то время создавая интересный

вкусовой опыт. И кофе, и выбранный алкоголь должны быть легко идентифицированы в напитке. Судьи должны придерживаться инструкциям по питью, если участник их предьявляет.

14.2.2 Креативность

Судьи должны искать оригинальность в сочетании ингредиентов, методах и выступлении. Судьи будут оценивать креативность участников на основе оригинальности его концепции, а также любые новые методы, методики или ингредиентов, которые используются при приготовлении или презентации напитка.

14.2.3 Общее впечатление

Только визуальные ощущения, насколько заманчив и привлекателен напиток. Насколько внешний вид напитка провоцирует купить и попробовать его, например, в кафе или баре. Судьи также будет искать приятные ощущения во рту и приятный вкусовой опыт в этой категории.

14.2.4 Профессиональное впечатление

Оценка участника будет включать в себя оценку его общего впечатления на судей. Общая гигиена на протяжении презентации и навыки гостеприимства также будут приняты во внимание. Навыки гостеприимства включают в себя навыки обслуживания, тепло, харизму, язык тела, профессионализм, и тон, которые влияют на судейское впечатление. Это заключается в том, как участник демонстрирует мастерство бармена. Оценка будет включать в себя уверенность, особый стиль, и собственный стиль создания напитков.

14.3 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП «ПРЕЗЕНТАЦИЯ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ» - ВИЗУАЛЬНАЯ/ТЕХНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА

	Hot Designer Drink	Cold Designer Drink	Comments:
points			
Visual creativity (0-6 pts)x 2			
Overall visual appeal (0-6 pts)x 2			
Overall presentation (0-6 pts)x 2			
TOTAL PER DRINK (0-36pts)			
Workspace organized and clean at start (0- 6 pts)			Comments:
Coffee brewed professionally (0- 6 pts)x 2			
Spirits prepared professionally (0- 6 pts)			
Professional use of ingredient (0- 6 pts)			
Professional performance (0- 6 pts)x 2			
General hygiene throughout presentation (0- 6 pts)			
TOTAL (0-48pts)			

14.3.1 Визуальное творчество

Судья рассматривает оба представленных напитка. Судья должен искать оригинальность в эстетическом виде напитков. Судья будет учитывать согласованность между представленными напитками, когда будет оценивать визуальную креативность.

14.3.2 Общая визуальная привлекательность

Напиток оценивается только с визуальной точки зрения, насколько он соблазнителен и привлекателен. ком. Насколько внешний вид напитка провоцирует купить и попробовать его, например, в кафе или баре.

14.3.3 Общее представление

Насколько визуально привлекательным является представление барменом его напитка. Это включает в себя то, как он/она демонстрирует барменское мастерство, приглашая клиента в создание напитка. Оценка будет включать в себя оценку уверенности и особый стиль, которые участник показывает при приготовлении напитков.

14.3.4 Рабочее пространство в начале выступления

А. Чистота и организация рабочей станции (рабочий стол, верх кофемашины) будут оценены по шкале от 1 до 6. Если зона грязная, судьи могут поставить 0.

Б. Допустимо небольшое количество просыпанного молотого кофе рядом с кофемолкой. Участник может находиться

в рабочем процессе, поэтому мы не ставим ноль за небольшое количество просыпанного кофе.

В. Участник должен организовать рабочее место удобно и практически правильно и эффективно.

Г. В группах могут находиться «таблетки» в начале выступления. Это не скажется на оценке.

14.3.5 Профессиональное приготовление кофе (умножается на 2 в предварительном этапе)

Участники могут использовать любой метод заваривания на свое усмотрение, судьи должны знать стандарты этого

метода. Судьи будут опираться на признанные стандарты WBC, Gold Cup, если это необходимо. Во внимание будут приняты понимание выбранного кофе и свежесть кофе, правильный помол и дозировка, время экстракции, время заваривания, используемое оборудование и т.д.

14.3.6 Профессиональная алкогольная подготовка

Будет оцениваться, как как участники умеют обращаться с алкоголем, умение его разлива, умение разливе, знание о миксологии напитков и т.д. Для приготовления коктейлей может быть использован любой метод может быть, но судьи будут отдавать предпочтения напиткам, приготовленным, разлитым и смешанным на сцене во время выступления.

Баллы будут присуждены за креативность, плавность, контроль и точность таких критериев, как: смешивание/встряхивание, измерение алкогольных напитков и ингредиентов и розлив напитков. Добавлять лед до начала выступления запрещается. В случае проливов, капель, поломки или выхода из строя оборудования будут применяться штрафные санкции в зависимости от тяжести случая.

14.3.7 Профессиональное использование ингредиентов

Участник может продемонстрировать свой профессионализм несколькими путями:

- в выборе ингредиентов: пригодности их для общего вкуса и стиля напитка
- в особом качестве или сорте, выбранных ингредиентов
- способом приготовления ингредиента

14.3.8 Профессиональное исполнение (умноженное на 2)

При оценке выступления участника будет учитываться его поведение на публике, перед аудиторией. Навыки гостеприимства также будут приняты во внимание. Навыки гостеприимства включают в себя навыки обслуживания, тепло, харизму, язык тела, профессионализм, и тон, которые влияют на судейское впечатление.

14.3.9 Общая гигиена во время выступления

Судьи ставят эту оценку, основываясь на степени соблюдения гигиены участником во время выступления.

14.4 ФИНАЛ – ТЕХНИЧЕСКАЯ/ВИЗУАЛЬНАЯ ОЦЕНКА

Участники будут оцениваться с использованием того же листа оценки, что и в технической/визуальной оценке предварительного этапа «Презентация в зоне выступления», хотя визуальное креативность и общее визуальное впечатление не будет оцениваться для ирландского кофе.

	Irish Coffee	Designer Drink	Comments:
points			
Distinct separation of colour (coffee - cream) (0-6 pts)x 2			
Surface appearance (0-6 pts)x 2			
Overall presentation (0-6 pts)x 2			
Visual creativity (0-6 pts)x 2			
Overall visual appeal (0-6 pts)x 2			
TOTAL PER DRINK			
	(0-36 pts)	(0-36 pts)	
Workspace organised and clean at start (0- 6 pts)			Comments:
Coffee brewed professionally (0- 6 pts)x 2			
Spirits prepared professionally (0- 6 pts)			
Professional use of ingredients (0- 6 pts)			
Professional performance (0- 6 pts)x 2			
General hygiene throughout presentation (0- 6 pts)			
TOTAL (0-48pts)			

14.4.1 Четкое разделение цвета

Эта оценка отражает четкость разделения кофе и сливок в Ирландском Кофе. Полные оценки будут выставлены, если имеется четкая граница без размытия между чистыми белыми сливками и насыщенным черным кофе. Ноль будет поставлен, если кофе полностью смешался со сливками.

14.4.2 Внешний вид поверхности

Полная оценка будет поставлена, если сливки на поверхности Ирландского Кофе будут белыми без следов кофе, не будет никаких пузырей, и поверхность будет глянцевой.

15. ВКУСОВАЯ ОЦЕНКА

Далее следует описание оценочного листа судьи вкуса. Каждого участника будут оценивать два судьи вкуса. Судьи хотят попробовать два напитка в количестве достаточном, чтобы оценить их вкус, но помня об алкогольной природе напитков, будут стараться ограничить потребления больших объемов алкоголя. Судьи будут стараться следовать инструкциям участника о том, как следует пить напиток. Участникам стоит помнить, что судьям нужно быть осторожными с дозой алкоголя, которую они употребляют во время дегустации. Главный судья оставляет за собой право разрешить судьям не следовать инструкциям участника, если это может поставить под угрозу объективность судейства.

15.1 ШКАЛА ОЦЕНКИ

Есть два вида оценок: Оценка Да/Нет, и балльная оценка (0-6). Шкала оценок одинаковая и для технических судей и для судей вкуса.

Да=1 Нет=0

Участник получает один балл, если он Да выполнил этот пункт, и ноль баллов, если Нет не выполнил.

Балльная оценка

Неприемлемо=0 Приемлемо=1 Средене=2 Хорошо=3 Очень хорошо=4 Отлично=5 Превосходно=6

Возможны оценки от 0 до 6. Допустимо использовать полбалла. Судьям рекомендовано использовать шкалу полностью (например, если напиток не состоялся, судья может поставить ноль). Низкие баллы указывают на бедноту презентации и наоборот. Некоторые оценки дают более ясную картину будучи умноженными на x2 или x4.

15.2. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП «ПРЕЗЕНТАЦИЯ В ЗОНЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ» - ВКУСОВАЯ ОЦЕНКА

Напитки будут оценены всеми судьями вкуса с использованием следующего листа оценки. Важно, чтобы судьи вкуса следовали этому последовательно.

	Hot Designer Drink	Cold Designer Drink	Comments:
points			
Pleasant drinking temperature (hot or cold) (0-6 pts)x 2			
Quality of coffee distinctly tasted in drink (0-6 pts)x 2			
Balance and combination of flavors (0-6 pts)x 2			
Body /Mouthfeel of the drink (0-6 pts)x 2			
Creativity (0-6 pts)x 2			
Commercially applicable (0-6 pts)x 2			
Overall impression of the taste of the drink (0-6 pts)x 2			
TOTAL PER DRINK			
	(0-84 points)	(0-84 points)	
Professional performance (0- 6 pts)x 4			Comments:
TOTAL (0-24pts)			

15.2.1 Правильная температура (горячий/холодный)

Температура напитка должна быть положенной температуры, когда он представляется судьям. Участники должны описать температуру напитка и его влияние на вкус, прежде чем напитки подаются судьям. Если участник не описал этого, то по данному пункту он получает ноль баллов. В предварительном раунде сет набор напитков должен быть подан холодным, а другой горячим или теплым. Участник свободен в выборе температуры дизайнерского напитка в последнем туре.

15.2.2 Качество кофе в напитке

Оценка состоит из двух элементов: отчетливость вкуса кофе в напитке и уровень качества кофе. Низкие баллы будут даны напиткам с низким качеством кофе, бедным вкусом, и/или если кофе не чувствуется в напитке (Судьи должны помнить, что вкус кофе не обязательно должен быть доминантным, но должен четко чувствоваться в напитке).

15.2.3 Баланс и комбинация вкусов

Судьи решают, насколько хорошо вкусы работают вместе в напитке (синергия), и насколько хорошо они сбалансированы. Комбинация должна дополнять выбранный алкоголь, создавая интересный вкусовой опыт. И кофе, и выбранный алкоголь должен быть легко идентифицирован внутри напитка. Судьи должны следовать инструкциям для питья, если участник предоставляет их им.

15.2.4 Тело/тактильные ощущения от напитка

Судьи решают, насколько тело/тактильные ощущения приятны, и насколько совпадают с ожидаемыми для данного стиля напитка. Судьи должны понимать, что разные стили напитков дают разные тактильные ощущения, например ощущения от горячего тодди не могут быть такими же, как от напитка в стиле мартини.

15.2.5 Креативность (ингредиенты, приготовление, презентация)

Судьи оценивают оригинальность в выборе ингредиентов, способе заваривания кофе, презентации напитка.

15.2.6 Коммерческая применимость

Судьи должны оценить насколько метод приготовления, ингредиенты и подача напитка применимы при коммерческом использовании. Высшие баллы получают напитки, которые, по мнению судей, привлекательны для потребителя и могут практически применяться.

Участники могут рассказывать судьям, для какого рынка предназначен их напиток, и давать информацию о коммерческой применимости.

15.2.7 Общее вкусовое впечатление

Напиток оценивается только с вкусовой точки зрения, насколько он соблазнителен и привлекателен. ком. Насколько внешний вид напитка провоцирует купить и попробовать его, например, в кафе или баре.

15.2.8 Профессиональное исполнение (умноженное на 4)

При оценке выступления участника будет учитываться его поведение на публике, перед аудиторией. Навыки гостеприимства также будут приняты во внимание. Навыки гостеприимства включают в себя навыки обслуживания, тепло, харизму, язык тела, профессионализм, и тон, которые влияют на судейское впечатление.

15.3 ФИНАЛ – ВКУСОВАЯ ОЦЕНКА

Напитки будут оценены всеми судьями вкуса с использованием того же листа оценки, что использовался на предварительном этапе «презентация в зоне выступления». Важно, чтобы судьи вкуса следовали этому последовательно.

	Irish Coffee	Designer Drink	Comments:
points			
Pleasant drinking temperature (hot or cold) (0-6 pts)x 2			
Quality of coffee distinctly tasted in drink (0-6 pts)x 2			
Balance and combination of flavors (0-6 pts)x 2			
Body /Mouthfeel of the drink (0-6 pts)x 2			
Creativity (0-6 pts)x 2			
Commercially applicable (0-6 pts)x 2			
Overall impression of the taste of the drink (0-6 pts)x 2			
TOTAL PER DRINK			
	(0-60 pts)	(0-84 pts)	
Professional performance (0- 6 pts)x 4			Comments:
TOTAL (0-24pts)			

16. НАРУШЕНИЯ СОСТОРОНЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЕМПИОНАТА

Если Главный Судья или персонал Чемпионата обнаруживают факт нарушения или подозревают нарушение со стороны судей, необходимо провести следующие процедуры:

А. Главный Судья просит официально назначенного на Чемпионат держателя оценочных листов вернуть все оценочные листы участника, если есть подозрение на нарушения.

Б. Главный Судья собирает судей, представителей WCE Операционного Комитета Чемпионата и Управляющего Директора WCE для обсуждения ситуации.

В. На закрытом совещании представители Операционного Комитета Судей и Управляющий Директор WCE выносят решение по ситуации.

Г. Если нарушение серьезно, то Совет Операционного Комитета WCE имеет право отстранить Судью от судейства всех Чемпионатов в дальнейшем.

16.1 АППЕЛЯЦИИ

Если судья не согласен с решением по этому вопросу, он может обратиться с апелляцией в Консультационный Совет WCE. Решение, принятое Консультационным Советом WCE, окончательно.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя
- 2) Дату
- 3) Ясно и кратко обозначенный предмет обращения
- 4) Дата и время произошедшего случая (если возможно)
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации
- 6) Вовлеченные стороны/сторона
- 7) Контактная информация участника

Любые письменные жалобы и апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Судьи должны отправить письменную жалобу и/или апелляцию на электронную почту Координатора чемпионата.

info@worldcoffeeeevents.org в течение 24 часов с момента происшествия или полученного решения.

16.2 АППЕЛЯЦИИ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ КОНСУЛЬТАТИВНЫМ СОВЕТОМ WCE

Консультативный Совет Чемпионата рассмотрит письменное обращение и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте