

COPA'09 BARISTA

REGULAMENTO

1. PARTICIPANTES

- 1.1. A Copa Barista 2009 é destinada à participação de todos os baristas residentes no território nacional.
- 1.2. As vagas são limitadas a 24 participantes.
- 1.3. Os quatro finalistas da Copa Barista 2008 e do último Campeonato Brasileiro de Barista têm vaga garantida, desde que se inscrevam, e são cabeças-de-chave na prova.
- 1.4. Não é necessário que o barista tenha vínculo com alguma empresa ou cafeteria, mas só é permitida a inscrição de até dois baristas por empresa ou cafeteria. Os baristas finalistas mencionados no item 1.3 não ocupam estas duas vagas por estabelecimento.

2. INSCRIÇÃO

- 2.1 As inscrições devem ser realizadas de 15 a 29 de maio de 2009, por meio do preenchimento do formulário de inscrição no site do 4º Espaço Café Brasil: www.espacocafebrasil.com.br/copabarista.
- 2.2 Após a confirmação da inscrição dentro do limite de vagas, o participante receberá um e-mail da organização para pagar uma taxa de inscrição no valor de R\$ 50,00, por meio de depósito em conta corrente a ser indicada.
- 2.3 Caso o número de inscritos ultrapasse o número de vagas, o critério de inscrição será por ordem de recebimento do formulário preenchido.
- 2.4 Caso o barista inscrito não pague a taxa de inscrição no tempo determinado, a organização chamará o próximo barista da lista de espera.
- 2.5 Os baristas oficialmente inscritos receberão uma confirmação por e-mail e a lista completa será publicada no Portal Espresso (www.revistaespresso.com.br) e no site do 4º Espaço Café Brasil (www.espacocafebrasil.com.br).

3. COMPETIÇÃO

3.1 A Copa Barista será realizada de 15 a 18 de junho de 2009, no Expo Center Norte, em São Paulo (SP), durante a realização do 4º Espaço Café Brasil e da 25ª Fispal Food Service.

3.2 A prova é composta de cinco etapas: classificatórias (15), oitavas-de-final (16), quartas-de-final (17), semifinais, disputa de terceiro e quarto lugar e final (18).

3.3 Os baristas serão divididos em 16 chaves, por meio de sorteio antecipado.

3.4 Em cada chave, dois baristas se apresentam simultaneamente e só um segue na disputa.

3.5 Existem oito vagas para cabeças-de-chave, reservadas aos baristas mencionados no item 1.3. No caso das vagas não serem preenchidas, serão sorteadas. Os oito baristas que preencherem as vagas estão automaticamente classificados para as oitavas-de-final.

3.6 CLASSIFICATÓRIA

3.6.1 Desta etapa participam todos os baristas que não se encaixam no item 3.5.

3.6.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as oitavas-de-final.

3.7 OITAVAS-DE-FINAL

3.7.1 Para a disputa desta etapa haverá oito chaves e 16 baristas.

3.7.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as quartas-de-final.

3.8 QUARTAS-DE-FINAL

3.8.1 Para a disputa desta etapa haverá quatro chaves e oito baristas.

3.8.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as semifinais.

3.9 SEMIFINAIS

3.9.1 Para a disputa desta etapa haverá duas chaves e quatro baristas.

3.9.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para a final.

3.9.3 Os outros dois baristas disputam o terceiro e quarto lugar em uma nova chave.

3.10 FINAL

3.10.1 Para a disputa desta etapa haverá uma chave com dois baristas.

3.10.2 O barista que obtiver a maior nota ganha a competição.

4. PREMIAÇÃO

4.1. O primeiro colocado receberá um prêmio em dinheiro no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais), uma máquina de um grupo da La Spaziale S1, modelo Vivaldi, e uma assinatura da revista Espresso, mídia oficial do evento.

4.2. O segundo colocado receberá uma máquina de um grupo da La Spaziale S1, modelo Minivivaldi, e uma assinatura da revista Espresso.

4.3. O terceiro colocado receberá um prêmio em dinheiro no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) e uma assinatura da revista Espresso.

5. FORMATO

- 5.1. Durante 15 minutos cada barista deverá servir aos juízes sensoriais: quatro espressos, quatro cappuccinos e quatro drinques à base de café. A apresentação do barista inclui habilidade, estilo, movimento, atenção aos detalhes e criatividade.
- 5.2. O barista terá 15 minutos, antes do início da apresentação, para preparar a sua estação de trabalho, sozinho.
- 5.3. O barista terá 10 minutos, ao término da apresentação, para retirar seus objetos e limpar a estação de trabalho, e pode ter a ajuda de uma pessoa.
- 5.4. Quatro juízes sensoriais e um técnico darão notas para cada item avaliado.
- 5.5. O barista não precisará falar com os juízes durante a apresentação.
- 5.6. O barista não precisará montar uma mesa para os juízes. Ele terá uma bancada pronta com copos com água e guardanapos.
- 5.7. O barista não precisa servir os quatro juízes sensoriais simultaneamente, mas deverá servir, nesta ordem: os quatro espressos, os quatro cappuccinos e os quatro drinques à base de café.
- 5.8. O barista deverá entregar, antes da apresentação, uma folha informando: nome do café, origem, tipo do leite; ingredientes e nome do drinque.
- 5.9. Ao sinal do mestre de cerimônia, a competição começará ao mesmo tempo para os dois baristas.
- 5.10. Ao término da apresentação, cada barista deve levantar o braço sinalizando ao juiz que finalizou.
- 5.11. A contagem do tempo será feita por meio de um cronômetro visível aos participantes e ao público em geral.

6. AVALIAÇÃO

- 6.1. As notas serão individuais, dadas por cada um dos quatro juízes sensoriais e pelo juiz técnico, para cada uma das bebidas servidas e pela avaliação geral, sendo: 0 = inaceitável; 5 = aceitável; 6 = razoável; 7 = bom; 8 = muito bom; 9 = excelente; e 10 = extraordinária.
- 6.2. O barista que terminar primeiro a apresentação recebe 5 pontos a mais na pontuação.
- 6.3. O barista que ultrapassar os 15 minutos destinados à apresentação perderá pontos, sendo: de 1 a 30 segundos = 5; de 31 a 60 segundos = 10; e de 61 a 119 segundos = 20. A partir de 2 minutos ultrapassados, o barista é desclassificado.

6.4. ESPRESSO

- 6.4.1. O espresso é a bebida extraída na máquina de espresso entre 20 e 30 segundos, resultando em um espresso de 25 a 35 ml. A xícara deve ser de porcelana, com fundo

arredondado e deve comportar de 50 a 80 ml.

6.4.2. Os quatro juízes sensoriais avaliam: cor da crema, consistência e persistência da crema, sabor (balanço), corpo e aftertaste.

6.4.3. O juiz técnico avalia: extração, flush, limpeza da cesta e desperdício.

6.5. CAPPUCCINO

6.5.1. O cappuccino é a bebida preparada somente com leite e café, na proporção de uma dose de espresso, uma parte de leite e uma parte de espuma. O latte art é facultativo. A xícara deve ser de porcelana, com fundo arredondado e deve comportar de 150 a 180 ml.

6.5.2. Os quatro juízes sensoriais avaliam: apresentação visual, consistência e persistência da espuma, sabor (balanço) e temperatura.

6.5.3. O juiz técnico avalia: extração, flush, limpeza da cesta, desperdício e vaporização.

6.6. DRINQUES À BASE DE CAFÉ

6.6.1. O drinque à base de café deve ser uma bebida, não uma sobremesa, e o sabor do espresso deve estar destacado. A taça ou xícara são de livre escolha do barista. A bebida pode ter qualquer temperatura. Os ingredientes podem ser preparados na hora ou levados pré-prontos pelo barista.

6.6.2. O barista pode usar qualquer ingrediente, exceto bebida alcoólica.

6.6.3. Os quatro juízes sensoriais avaliam: aspecto visual, sabor e criatividade.

6.6.4. O juiz técnico avalia: limpeza da cesta, flush e desperdício.

6.7. AVALIAÇÃO GERAL

6.7.1. Os quatro juízes sensoriais fazem uma avaliação geral da apresentação.

6.7.2. O juiz técnico avalia: se o barista demonstra conhecer o moedor, se apresentou higiene e usou bem o tempo.

7. INFRAESTRUTURA

7.1. MÁQUINA DE ESPRESSO E MOINHO

7.1.1. O barista deve usar os equipamentos oficiais do evento.

7.1.2. A máquina de espresso oficial será oferecida pelo patrocinador La Spaziale. O modelo é S5, 3 grupos, cesto (porta-filtro duplo) de 14 g, tamper de 53 mm (diâmetro).

7.1.3. O moinho usado durante a apresentação será oferecido pelo patrocinador do evento. Marca Macap e modelo Astro 12 (capacidade do dosador: 0,3 kg; motor de 1400 RPM).

7.1.4. Durante a apresentação, caso o barista tenha problema com a máquina de espresso ou com o moinho, ele deve sinalizar ao juiz para que a contagem do tempo seja interrompida. Uma vez solucionado o problema, a contagem é retomada. Caso o problema não possa ser resolvido naquele momento, o juiz responsável deverá reprogramar a apresentação assim que o problema for resolvido.

7.2. SALA DE TREINAMENTO

7.2.1. Os baristas terão uma sala para treinar e guardar seus utensílios e ingredientes da apresentação.

7.2.2. Na sala haverá, além de máquinas de espresso e moinhos, geladeira, pia e lata de lixo.

7.2.3. Os horários de treinamento são definidos com base no horário de apresentação de cada barista. A preferência será dada aos competidores que se apresentam nos horários subsequentes.

7.2.4. Os competidores são responsáveis pela limpeza de seu próprio material e pela manutenção da sala limpa durante toda a competição.

7.2.5. A organização não se responsabiliza pela quebra ou perda de qualquer material do competidor.

7.2.6. A sala de treinamento é reservada aos baristas e a um auxiliar por competidor.

7.3. OUTROS UTENSÍLIOS OFERECIDOS PELA ORGANIZAÇÃO

7.3.1. Leite para uso opcional

7.3.2. Blender (liquidificador)

7.3.3. Gaveta/caixa de borra

7.3.4. Lata de lixo

7.4. UTENSÍLIOS QUE O BARISTA DEVE PROVIDENCIAR

7.4.1. Café

7.4.2. Ingredientes do drinque

7.4.3. Tamper

7.4.4. Copos de shot

7.4.5. Pitchers (leiteiras)

7.4.6. Toalhas/panos de limpeza

7.4.7. Xícaras e pires para as bebidas

7.4.8. Colheres

7.4.9. Bandeja para servir os juízes

7.4.10. Outros equipamentos, acessórios e ingredientes que necessite para sua apresentação

As regras da Copa Barista 2009 são baseadas em regras de competições internacionais, com autorização e agradecimentos.