



REGOLAMENTO TAPPE DI SELEZIONE

LATTE ART



Regolamento tappe di selezione SCA Italy Latte Art Championship

A CURA EVENTS SCA ITALY

Partecipanti

Alla gara si possono iscrivere maggiorenni di nazionalità italiana o residenti nel nostro paese da almeno tre anni con contratto di lavoro in regola. Si possono iscrivere minorenni che alla data delle finali sanzionate da WCE dovranno aver compiuto la maggiore età.

Gli iscritti possono essere sia soci SCA sia non soci.

Regole di partecipazione

Il presente regolamento è vincolante per il corretto funzionamento delle semifinali italiane di latte art.

Se un competitor viola una o più di queste regole potrebbe essere automaticamente squalificato.

Sarà previsto un appello da fare in forma scritta al capo giudice responsabile dell'evento, quale massimo organo.

L'appello potrà essere fatto fino a 24 ore dopo il termine della competizione.

Il capo giudice si riserverà il diritto di controllare e di fugare ogni dubbio sul corretto svolgimento delle gare

Il concorrente otterrà risposta entro 48 ore dal ricevimento dell'appello

La Gara

La gara consiste nel presentare ai giudici 3 set distinti con tecnica latte art, con un tempo massimo di 12 MINUTI

Il primo set di Free Pour "Latte", il secondo set di Designer "Latte", con qualsiasi tecnica che si può applicare nella latte art, ed il terzo set con la tecnica free pouring utilizzando una bevanda vegetale alternativa al latte.

La sequenza di preparazione dovrà seguire l'ordine come sopra (il 1° set di Free Pour "Latte", il 2° set di Designer "Latte", con qualsiasi tecnica che si può applicare nella latte art, ed il 3° set con la tecnica free pouring utilizzando una bevanda vegetale alternativa al latte.

Se non si rispetta l'ordine di preparazione si prende 0 in tutto il visual del set sbagliato.

Quando parte il tempo, il barista deve presentare le tazze che ha deciso di portare e 3 fotografie (1 per ogni set) ai giudici e poi produrli il più simili possibile.

Ogni competitor ha 5 minuti per la preparazione on-stage e 12 minuti per il tempo di gara. Non è previsto nessun tempo stabilito per la pulizia della postazione post gara; la postazione dovrà essere pulita e sistemata nel minor tempo possibile.

I competitor devono usare il macinadosatore e la macchina per l'espresso forniti dallo sponsor.

I macinadosatori saranno settati dall'organizzatore, ma il barista potrà regolare nei 5 minuti di tempo di preparazione on-stage per le prove.

Ai competitor è richiesto di preparare 6 bevande: 2 bevande al latte in free pour identiche fra di loro, e 2 bevande al latte identiche fra di loro preparate con altri metodi (es. etching, painting o qualsiasi altra tecnica sulla superficie), e 2 bevande in free pour identiche fra loro con l'utilizzo di bevanda alternativa al latte. Ai competitor è richiesto di portare una fotografia stampata delle 3 figure che verranno presentate ai giudici (1 del free pour con latte vaccino, 1 del free pour con bevanda vegetale ed 1 del designer latte). Se la fotografia non sarà presentata, "Zero" sarà assegnato come giudizio nella sezione "figura identica alla foto".

Tutte le figure eseguite in tazza dovranno essere identiche alle foto. Se le figure eseguite in tazza non dovessero essere neanche simili alle foto presentate "Zero" sarà assegnato come giudizio nella intera sezione Visiva della scheda del giudice Visual.

Il competitor dovrà utilizzare le tazze fornite dall'organizzatore per tutte le bevande servite ai giudici, se questo non avviene, tutta la sezione visual riceverà un punteggio di "Zero".

Per le tazze ufficiali contattare l'organizzatore.

Fare etching nella categoria "free pour", porterà ad avere "Zero" su tutta la categoria "free pour".

In pedana ci sarà una squadra di 2 giudici Visual, 1 giudice Tecnico e un Capo giudice.

Il tempo di gara verrà fermato quando il competitor alzerà la mano e dirà Time.

Se si supera il tempo di 12 minuti, verrà assegnato 1 punto di penalità per ogni secondo superato. Dopo il quattordicesimo minuto il barista verrà squalificato.

time out tecnico:

Se, durante la gara, il barista dovesse riscontrare qualche problema tecnico con le attrezzature messe in dotazione dallo sponsor il barista potrà chiamare il time out tecnico. Il tempo verrà bloccato per valutare il problema e la sua gara da lì si fermerà il tempo, e si valuterà il problema con il tecnico ed il capo giudice deciderà se concedere del tempo extra o ripartire da dove ci si è fermati.

Per recuperare oggetti dimenticati nell'area backstage bisognerà informare il capo giudice che darà la sua approvazione per il recupero.

Macchina espresso

Per i competitor è obbligatorio utilizzare la macchina per l'espresso fornita dallo sponsor. La configurazione sarà standard: la temperatura di estrazione sarà compresa tra 90.5-96 C°, la pressione della pompa sarà tra 8.5 e 9.5 bar.

I competitor non possono cambiare nessuna impostazione o pezzo della macchina, pena la squalifica.

Macinadosatore

Il macinadosatore sarà fornito dallo sponsor.

Latte & Bevanda alternativa

Il latte vaccino, e alternativo sarà fornito dallo sponsor e dovrà essere utilizzato da tutti i competitor.

Caffè

Il caffè sarà fornito dallo sponsor e sarà obbligatorio utilizzarlo per tutti i concorrenti.

Accessori.

Ai competitor è consigliato portare solo l'attrezzatura strettamente necessaria. Nessuna tovaglia, tovaglioli o decorazioni sul tavolo per i giudici. Portare accessori superflui potrebbe ridurre il punteggio sulla "Professionalità", a discrezione del Capo giudice. Sono ammessi vassoi e/o menù di presentazione.

Attrezzatura

Ogni competitor nell'area gara avrà a disposizione:

- Tavolo per la macchina dell'espresso L: 1,80m W:0,90 H: 0,90 H: 0,90
- Tavolo da lavoro L: 1,10m- 1,30m W: 0,60m- 0,80m H: 0,90m
- Tavolo dei giudici: L: 1,80m W:0,60m H: 1,00m
- Macchina dell'espresso
- Macinadosatore
- Battifondi
- Latte & Bevanda alternativa
- Caffè

Le misure dei tavoli possono subire variazioni.

Attrezzatura consigliata

È consigliato di portare l'attrezzatura necessaria per la gara. I concorrenti sono responsabili delle loro attrezzature in ogni momento.

Attrezzature consigliate:

- Pressino
- Misurini
- Lattiere
- Attrezzature di gara
- Panni
- Vassoi

Briefing

Prima dell'inizio della gara ci sarà un briefing tra capo giudice, organizzatore e tutti i competitor. Molto importante sarà ritenuta la puntualità. L'orario di arrivo sarà specificato nella mail una settimana prima della gara. Il ritardo potrà portare alla squalifica.

Back Stage

Prima del tempo di gara ci saranno 20 minuti a disposizione per allenarsi nell'area back stage. Sarà possibile avere solo una persona oltre al barista vicino alla macchina per l'allenamento.

Abilità tecniche

I punti verranno assegnati in base alle capacità tecniche e abilità con la macchina dell'espresso e presentazione delle bevande.

VALUTAZIONI TECNICHE

Le valutazioni dei 2 giudici tecnici avranno la seguente scala di valutazioni:

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile = 0 Accettabile = 1 Mediocre = 2 Buono = 3 Molto Buono = 4
Eccellente = 5 Straordinario = 6

Nei punteggi da 0 a 6 potranno essere messi anche i mezzi punti dall'1 al 6.

Scheda tecnica

Flussaggio doccetta

Il flussaggio deve essere fatto senza il portafiltro attaccato e prima dell'estrazione dell'espresso.

Spreco accettabile durante macinatura/dosaggio

Lo spreco è il caffè macinato inutilizzato durante il tempo di gara, che si potrebbe trovare sul macinadosatore, all'esterno dei battifondi, tavolo da lavoro, bidone della spazzatura, a terra o da qualsiasi altra parte. Lo spreco prodotto durante la preparazione delle bevande non servite ai giudici non viene conteggiato. Lo spreco fino a 5 grammi per categoria è considerato accettabile. In modo di prendere Eccellente (5) o più alto, lo spreco non deve superare 1 grammo per categoria. Con uno spreco superiore a 5 grammi per categoria si avrà un punteggio di zero (0). Caffè macinato e non utilizzato per le bevande non è considerato come spreco. Tutto il caffè utilizzato per le bevande deve essere macinato in tempo di gara.

Effettivo e consistente dosaggio e pressatura

Il barista deve dimostrare di avere un metodo consistente durante la fase di dosaggio e pressatura. Il barista dovrebbe distribuire omogeneamente il caffè macinato all'interno del portafiltro e pressarlo in modo adeguato.

Portafiltri puliti (prima dell'aggancio)

Pulizia del bordo del portafiltro prima dell'agganciamento alla macchina. Se fatto verrà segnato "Sì".

Inserimento ed estrazione immediata

Il barista dovrebbe iniziare l'estrazione immediatamente dopo aver inserito il portafiltro alla macchina. Se fatto, il giudice segnerà "Sì".

Tempo di estrazione

I giudici prenderanno il tempo di estrazione. I giudici controlleranno che il tempo di estrazione tra un portafiltro e l'altro non vari più di 3 secondi. Se la differenza tra un'estrazione (da un portafiltro) e l'altro non varia di più di 3 secondi il giudice segnerà "Sì". Il tempo di estrazione parte quando il competitor attiva la macchina e inizia il ciclo d'estrazione. I tempi d'estrazione degli espressi non serviti non verranno conteggiati.

Lattiere vuote/pulite all'inizio

Il barista dovrà versare il latte freddo in una lattiera pulita, all'inizio del suo tempo di gara. La lattiera dovrà essere pulita dentro e fuori prima dell'utilizzo.

Flussaggio lancia vapore prima della montatura

Il competitor deve flussare la lancia del vapore prima di montare il latte nella lattiera, senno "No" verrà segnato.

Pulire lancia del vapore dopo la montatura

La lancia del vapore deve essere pulita con un panno pulito dopo l'utilizzo.

Flussaggio dopo la montatura

Il competitor dovrà flussare la lancia del vapore dopo l'utilizzo.

Avanzo latte montato alla fine

La lattiera, dopo aver preparato la tazza, non dovrà contenere più di 90ml di latte al suo interno.

Igiene

- Il giudice determinerà se durante la presentazione della gara il competitor userà le comuni nozioni di igiene generale.

Esempi includono:

Toccarsi il viso, la bocca, naso, ecc. e poi toccare attrezzature per la preparazione delle bevande.

Toccare il pavimento e poi toccare attrezzature per la preparazione delle bevande.

Area di lavoro organizzata e pulita dall'inizio alla fine

- La pulizia e organizzazione della postazione di lavoro verrà valutata con un punteggio da 1 a 5.
- È permesso avere degli avanzi di caffè macinato, infatti, non verrà assegnato lo "Zero" in questo settore.
- Sarà verificata l'abilità del competitor di organizzare l'area di lavoro in maniera pratica ed efficiente.
- La preparazione pre-gara dell'area e delle attrezzature di gara verrà marcata con un punteggio più basso (esempio latte nelle lattiere).
- Presenza di minimo 3 panni per pulire: devono essere puliti ed avere un proprio uso (esempio: per la lancia vapore, per il piano di lavoro ecc.).
- Le tazze devono essere poste sullo scalda tazze. Per la presenza di acqua nelle tazze verrà assegnato "Zero" come giudizio sulla scheda tecnica.
- È accettata la presenza dei fondi di caffè usato per le prove durante la fase di pre-set.
- Se ci dovessero essere dei versamenti di qualsiasi prodotto, le parti sporche devono essere pulite prima della fine della gara. Pulire mentre si lavora (es. pulire i tavoli da lavoro, o attrezzi) durante il tempo di gara può migliorare il punteggio. Caffè nei portafiltri è permesso averli anche dopo la fine del tempo di gara.

Impressione generale

È un punteggio che comprende le valutazioni dei punteggi visivi delle bevande e dell'esperienza generale che hanno provato i giudici.

Punti saranno assegnati anche per la passione e la capacità comunicativa che ha avuto il competitor nei confronti dei giudici durante la gara.

VALUTAZIONE VISIVA

Le valutazioni dei 2 giudici visivi avranno la seguente scala di valutazioni:

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile = 0 Accettabile = 1 Mediocre = 2 Buono = 3 Molto Buono = 4
Eccellente = 5 Straordinario = 6

Nei punteggi da 0 a 6 possono essere messi anche i mezzi punti dall'1 al 6.

Due figure identiche alla foto

I giudici cercheranno la somiglianza tra le tazze presentate e le fotografie portate dal barista. Il barista dovrà dimostrare la replicabilità dell'immagine. Il punteggio di "Sei" verrà assegnato solo se la figura nella tazza sarà identica alla fotografia presentata.

Qualità della schiuma

I giudici valuteranno la qualità della schiuma in base all'assenza di bolle e visivamente sia liscia, lucida e consistente.

Contrasto

Il contrasto fra gli ingredienti sarà valutato in base alla qualità delle linee nel contrasto fra il bianco del latte e il colore dell'espresso. Verrà fatta una distinzione fra il contrasto intenzionale e quello accidentale.

Armonia, proporzione e posizione

Questi tre elementi saranno presi in considerazione anche singolarmente, I giudici guarderanno la grandezza del disegno e valuteranno se è proporzionato alla tazza.

I giudici valuteranno la posizione estetica della tazza.

Creatività

I giudici valuteranno la propria tazza. La creatività può essere dimostrata in diversi modi. I punti più alti saranno assegnati ad una figura esteticamente originale e creativa. Punti più alti sono assegnati alle tecniche di free pouring e a tecniche avanzate di latte art.

I giudici valuteranno la tazza presentata e non la fotografia.

Livello di difficoltà raggiunto

Il giudice valuterà con un punteggio più alto una figura difficile da riprodurre ed eseguita con ottimo risultato; se la figura è molto difficile e il risultato non è ottimale, il punteggio sarà minore.

Impressione generale

Sarà valutata la tazza presentata da un punto di vista generale, il servizio e la presentazione.

Professionalità / Performance

La performance di gara sarà valutata come la capacità del barista di eseguire in modo naturale e professionale i disegni, rivolgendosi verso i giudici ed il pubblico durante l'esecuzione.

N.B.

***se il partecipante non si presenta alla tappa a cui si è iscritto, senza un motivo valido, e senza avvisare, verrà ammonito.**

Alla seconda assenza senza motivo valido e senza avviso verrà espulso dai campionati Italiani per i successivi 2 anni di competizioni.

N.B.

***il primo classificato di tappa va di diritto alle finali nazionali SCA Italy, poi tramite sistema ranking, vanno alle finali nazionali i migliori 7 tra le due tappe di selezione svolte.**