



PRESENTACION FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ

Quienes somos	3-4
---------------------	-----

REGLAMENTACIONES CAMPEONATOS

1. Campeonatos Baristas Fórum del Café.....	5
2. Organización	6
3. Estructura, sedes, y fechas de los Campeonatos.....	7
4. Infraestructura	8-10
6. Normativa y Reglamentación de los Campeonatos.....	11-17
7. Reglamentación Jueces.....	18-24

HOJAS DE EVALUACIÓN

Hoja de desarrollo Juez Sensorial	25-27
Hoja de desarrollo Juez Técnico	28-30
Hoja de calibración Juez Sensorial para espresso	31
Hoja de calibración Juez Sensorial para Cappuccino	32
Recordatorio de los Participantes	33
Hoja de evaluación Juez Técnico	34-35
Hoja de evaluación Juez Sensorial	36
Hoja de evaluación Juez Líder	37

DOSSIER DE PATROCINIO

Requerimientos Técnicos	38
-------------------------------	----

DOSSIER DE PRENSA

9. Campeonato de Baristas.....	39
Barista	40
Competiciones anteriores.....	41-46
Competición.....	46
Fórum Cultural del Café.....	47



FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ

Fórum Cultural del Café es la primera entidad española sin ánimo de lucro dedicada en exclusiva a la divulgación de la cultura del Café en nuestro país. Fundado en 1997, Fórum Café se ha constituido como pieza clave del sector, siendo pionero y abanderando de proyectos de éxito, como la formación especializada en café, comunicación monográfica sobre este producto, campeonatos de baristas, los viajes monográficos a países de origen, o la edición de la primera revista monográfica sobre el café en España, entre otras iniciativas.

FORMACIÓN

“Fórum Café cuenta con un sólido programa de formación encaminado a la inserción y actualización laboral de estudiantes y profesionales de la hostelería y el sector de café. Además, se programan cursos para consumidores”

El objetivo principal de Fórum Cultural del Café es el **ESTUDIO y PROMOCIÓN** de la **CULTURA DEL CAFÉ** y la **DIVULGACIÓN del CONOCIMIENTO y CONSUMO de CAFÉ DE CALIDAD**, tanto entre sus asociados como el público en general. Con este fin, la asociación trabaja de forma continuada en numerosos proyectos en los que el café es único protagonista.

Esta misión está participada por los socios de la entidad que aportan conocimiento y experiencia, colaborando en el desarrollo de las diferentes iniciativas como **CURSOS, CONFERENCIAS, SEMINARIOS**,... todos avalados por profesionales del café, y

dirigidos, según el caso, tanto al propio sector, hostelería, como a los consumidores en general.

El objetivo común de todos estos cursos es dar a conocer el café, valorizar este producto y otorgar a profesionales y consumidores herramientas suficientes, técnicas y de conocimiento, que les permitan sacar el mejor partido a su producto. La especialización de nuestra entidad nos permite, además, profundizar en diversos ámbitos de conocimiento del café, convocando periódicamente seminarios y conferencias a cargo de importantes referentes del sector.

Esta doble capacidad de proyección, técnica y divulgativa, permite a Fórum Café difundir la Cultura del Café de manera eficaz, reforzando los conocimientos y recursos de las empresas del sector, fomentando el reciclaje del personal del sector hostelero, promoviendo la figura del barista, como el profesional de hostelería especializado en la preparación y servicio de bebidas con café a la vez que, formando al consumidor en la cultura del café.

COMUNICACIÓN

“Fórum Café dispone de diversos medios para ofrecer información de calidad sobre el café y su cultura, y ha establecido una provechosa relación con los medios de comunicación para optimizar las informaciones sobre este producto, su preparación y consumo”



Toda esta actividad formativa cuenta con el apoyo de un sólido plan de comunicación que promueve la divulgación de la cultura del café y todas nuestras actividades en este sentido. Lo hacemos a través de, canales de comunicación propios, las principales **REDES SOCIALES** – Facebook, Twitter, LinkedIn, Pintarest...-, nuestra participación regular en **EVENTOS y FERIAS** – Hostelco, Alimentaria, Tea & Coffee, Vendiberica, HIP, etc- y la edición de la **REVISTA FÓRUM CAFÉ**, además de **LIBROS y MANUALES** sobre diferentes aspectos de este producto. Además, regularmente se atienden las demandas de los medios de comunicación que requieren datos sobre el café, su preparación y consumo, fomentando, así, que las noticias que aparezcan sobre el café estén correctamente contextualizadas.

Las actividades de intercambio cultural entre asociaciones o los **VIAJES A PAISES PRODUCTORES Y CONSUMIDORES** para conocer la realidad del café en otros lugares, también es un aspecto habitual del ciclo de actividades que se proyectan desde el Fórum Cultural del Café con ánimo de contribuir al mayor conocimiento y divulgación de la cultura del café. También lo son los **CAMPEONATOS BARISTAS**, que actúan de plataforma de promoción no sólo de la cultura del café en España, sino también de la figura del profesional de la preparación de bebidas con café.

CON LA EMPRESA, EL CONSUMIDOR Y EL BARISTA

“El programa de formaciones y el plan de comunicación de Fórum Café se complementa con la organización de actividades puntuales durante todo el año. El Campeonato de Baristas es la actividad



más destacada que se compagina con participación en congresos, colaboración con otras entidades, demostraciones, showsbaristas,...”.

Pionero en España, el Campeonato de Baristas Fórum Café es la competición de referencia en café para todos los profesionales y futuros profesionales de la hostelería, en nuestro país. Desde su primera convocatoria en 2006 hasta la reciente edición de 2016, mas de un millar de baristas han participado en esta competición que además de la Semifinal y Final Nacional cuenta con pruebas eliminatorias en todas las comunidades autónomas de España.

En otros países y desde hace ya algún tiempo también en el nuestro, se está demostrando la ventaja competitiva y rentabilidad de negocio que supone para un establecimiento hostelero el poder contar en su plantilla con un profesional especializado en el servicio y bebidas con café. El grado de especialidad del Barista, es tal que desde el Fórum Cultural del Café , la Federación Española del Café y la Federación Española de Hosteleria, se han iniciado ya los trámites para la

CALIFICACIÓN PROFESIONAL DEL BARISTA.

Los aspirantes deberán superar el programa desarrollado a tal efecto por el Fórum Cultural del Café e implementado por las Escuelas de Hostelería, al final del cual y tras las pruebas pertinentes recibirán un Certificado Oficial avalado por nuestra entidad, administraciones públicas, la Federación Española del Café y la Federación Española de Hostelería.



1. CAMPEONATOS BARISTAS FÓRUM DEL CAFÉ

Fórum Cultural del Café, primera Organización sin ánimo de lucro en el sector del café, cuyo principal objetivo es divulgar la cultura del café, fomentar el consumo del café de calidad, prestigiar la profesionalidad del Barista creando y registrando los Campeonatos Autonómicos y Final Nacional.



Es la entidad que autoriza la celebración de los campeonatos Autonómicos y Final Nacional. A parte de asesorar las celebraciones locales siempre que la organización lo solicite.

La expansión de los Campeonatos de Baristas a lo largo de los últimos años ha hecho obtener un reconocimiento mundial.

En Europa se organizó la primera competición en el año 2000 en Montecarlo y desde entonces han venido celebrándose de forma ininterrumpida en diferentes ciudades europeas. Estas competiciones han despertado gran interés entre los profesionales que han encontrado en ellas el marco idóneo para expresar su creatividad y que las ven como una plataforma para dar a conocer y prestigiar su profesión. En España, los Campeonatos Organizados por el Fórum han servido de plataforma a muchos expertos del sector, organizándose en la actualidad por todo el territorio español.

Mercado más exigente, mayor conocimiento del mundo del café, más especialización, más profesionalidad entre las empresas relacionadas, todos estos aspectos contribuyen junto a televisiones, prensa, radios, etc.... al objetivo que todos perseguimos y que no es otro que el de demostrar los valores que puede tener tomar una buena taza de café de calidad.

Los espressos serán la base de las **tres** bebidas que un Barista tiene que preparar en 16 minutos. La presentación, explicaciones, preparación y desarrollo de la competición serán juzgados por un jurado imparcial y homologado por el Fórum. La participación requiere conocimientos básicos en la preparación del café. Los participantes deberán acatar las normas dictadas por la organización y ceñirse a los requerimientos de la reglamentación, sin excepción. Estas normas son de carácter universal y se aplicaran a todos los campeonatos organizados bajo el sello Fórum Café. El objetivo es aplicar unanimidad de criterios independientemente de donde se organice el campeonato.



2. ORGANIZACIÓN

La organización de los Campeonatos Baristas Fórum Café corresponde exclusivamente al Fórum Cultural del Café, que contará con coorganizadores para cada evento local, autonómico y Final Nacional.

Los coorganizadores deberán seguir las directrices marcadas por el Fórum respecto a las normas de gestión y funcionamiento que serán comunes en todos los campeonatos. Los Delegados Baristas y el Fórum determinarán la validez de cada concurso, pudiendo aceptar aquellas peculiaridades positivas para la marcha de cada concurso siempre que no afecten las bases del Campeonato.

Todos los Campeonatos deberán autofinanciarse a parte de buscar sus propios recursos dentro del esquema fijado por la Organización. Fórum del Café facilitará un presupuesto base que servirá de orientación.

La Organización, Patrocinadores, Sponsors y Colaboradores aceptarán todas las normas que rigen el desarrollo de los Campeonatos y para ello firmarán un documento de aceptación de las mismas.

Del mismo modo, el objetivo principal de los Campeonatos y del Fórum es el de divulgar la cultura del café y fomentar su consumo velando siempre por los intereses generales.



DELEGADO BARISTA

Funciones y Responsabilidades

Fórum del Café es el Organizador Oficial de todos los Campeonatos Baristas. El Fórum designará un Delegado Barista en cada Comunidad que será el responsable de la coordinación con las asociaciones de baristas, organizaciones o empresas locales interesadas en la celebración de estos campeonatos en su provincia ó autonomía. El Delegado barista asistirá a las reuniones organizativas representando al Fórum cultural del Café.

Este delegado será el responsable de coordinar la impresión del material gráfico y de comunicación del Campeonato Autonómico, así como de las invitaciones y demás documentación para su posterior supervisión por parte del Fórum. En estos documentos el logotipo del Fórum y/o del Campeonato Baristas Fórum Café tendrá una ubicación obligada y preferente. Le seguirán en importancia los logotipos de los coorganizadores. El resto de logotipos deberán aparecer según las especificaciones que aparecen en el **Protocolo de delegados**.

El Fórum tendrá competencia sobre las competiciones Autonómicas y Nacional. Las competiciones locales quedan a criterio del Organizador pero es aconsejable que se rijan por las mismas Normas con el fin de evitar que los participantes se encuentren en desventaja si concursan en las Autonómicas



3. ESTRUCTURA, SEDES Y FECHAS DE LOS CAMPEONATOS

CAMPEONATO BARISTA FINAL NACIONAL

La Organización del Campeonato Barista Final Nacional será siempre competencia del Fórum Cultural del Café, quién tendrá la potestad de designar la sede-ubicación y entidad o entidades responsables de llevar a cabo la coorganización del mismo.

El coorganizador deberá ser Socio del Fórum.

La celebración del la XII edición del Campeonato Nacional Barista Fórum Café, será organizado por Fórum Cultural del Café, durante los días del 16 al 19 de abril, en el recinto Ferial de Hostelco, Gran Via de Barcelona.

En la Semifinal Nacional concursarán los vencedores de los Campeonatos Baristas de cada Autonomía y los representantes de aquellas comunidades donde no se hayan celebrado campeonato pero que previamente han sido evaluados y acreditados por un Comité de Jueces Fórum. En la Final Nacional concursarán los 6 finalistas de la Semifinal. En el caso de que la Semifinal no este representada por las 17 comunidades autónomas, el Fórum invitará a los mejores 2º que han participado en los diferentes Campeonatos provinciales durante el año en curso. El criterio de selección se hará mediante puntuación obtenida teniendo en cuenta el baremo de puntuación de los jueces líderes. La designación de los Jueces correrá a cargo del Comité de Jueces y éstos serán los encargados de dirigir las Finales.

Calendario para la celebracion de la Final Nacional:

A partir del año 2018 las finales se celebraran durante el primer cuatrimestre del año, teniendo como fecha limite el 30 de abril del mismo año.

FINALES AUTONÓMICAS

Serán organizados por el Fórum conjuntamente con asociaciones o empresas que sean Socios del Fórum, contando siempre con la supervisión de esa entidad.

El numero máximo de participantes por Campeonato será de 8, teniendo prioridad los primeros clasificados en los provinciales y locales y todos aquellos baristas que estén sponsorizados por empresas coorganizadores del evento, seguirán en este orden de preferencia los baristas inscritos a través de la pagina web www.forumdelcafe.com, atendiendo la fecha de la inscripción una vez anunciada la convocatoria de los Campeonatos autonómicos por parte de Fórum Café a través de sus canales habituales.

Inicio de los Campeonatos autonómicos:
15 días después de la celebración de la Final Nacional.

Fecha límite para la celebración de los Campeonatos autonómicos:
30 de noviembre del año en curso.



4. INFRAESTRUCTURA

En la celebración de todos los campeonatos se deberá contar con la infraestructura necesaria para el buen desarrollo de los mismos.

La Organización facilitará a los participantes la máquina, el molino, y las tazas de espresso, así como la ayuda técnica y personal que precisen.

Se entregará un **Protocolo** a los Delegados Baristas y a los Organizadores con una relación detallada de todos los elementos necesarios, su ubicación y demás información.

Las Escuelas de Hostelería son la mejor opción para acoger este tipo de eventos ya que además de ser el marco más adecuado, dada la vinculación existente entre restauración, gastronomía y café. Las Escuelas cuentan con instalaciones preparadas y pueden disponer del personal auxiliar que actúa como voluntariado, rebajando considerablemente el presupuesto. Los estudiantes además, son participantes entusiastas en las competiciones. Si la Escuela no dispusiera de tarima o escenario, se deberá contemplar una mayor inversión en la partida de imagen y sonido que ayude al espectador a visualizar de mejor manera el campeonato. Es importante mantener un espacio amplio para el concursante, evitando así cualquier aspecto que imposibilite el desarrollo de su participación, así como la visibilidad del público.

Requisitos imprescindibles:

Escenario

El escenario debe ser si es posible elevado respecto al suelo de la sala. Recomendable una altura de unos 30 cm. (Rampa carro barista).

Mesa para jueces sensoriales. Es aconsejable que la orientación de la mesa sea de cara al público.

Enchufes adecuados para una potencia aproximada de unos 10.000w.

La instalación eléctrica no puede ser un obstáculo o poner en peligro la presentación de los participantes, es por ello que es de obligado cumplimiento subsanar cualquier obstáculo derivado de las instalaciones eléctricas en el escenario.

Los fotógrafos y medios de comunicación han de disponer de un espacio de trabajo para moverse dentro del escenario, sin que ello suponga un obstáculo para el barista. Se adjunta plano indicando los límites de zona.

Office/Backstage

El Office para los concursantes deberá tener espacio suficiente para que los participantes dispongan sus utensilios de trabajo.

Distribución de las mesas mínimo 6 Ud. de 150cm x 100cm.



Este espacio deberá estar dotado de todos los servicios necesarios: Agua corriente, desagües, luz, enchufes, nevera, arpón, lavavajillas o fregadero para lavar tazas, papeleras, etc. El Office debería estar anexo al escenario o en su defecto de fácil accesibilidad al mismo. Se deberá disponer de 3 carros de servicio a disposición de los concursantes.

Sala

La Sala deberá tener la capacidad suficiente para acoger al público asistente y si es posible, de un espacio reservado para la exposición del producto de los patrocinadores Oro.

La única publicidad existente dentro de la sala, bien sea en forma de pancartas, cuadros, logotipos, etc. será la acordada previamente con la Organización.

Cualquier persona implicada en la organización o que realice trabajo de apoyo a esta durante la competición, no podrá lucir ningún tipo de distintivo, logo o parecido de empresa privada. Estará equipada con sistema de audio y vídeo y dispondrá de pantalla(s) para que el público pueda seguir los detalles del participante. También habrá reproductor de CD's para la música de los participantes, así como de micros inalámbricos para las explicaciones de los participantes.



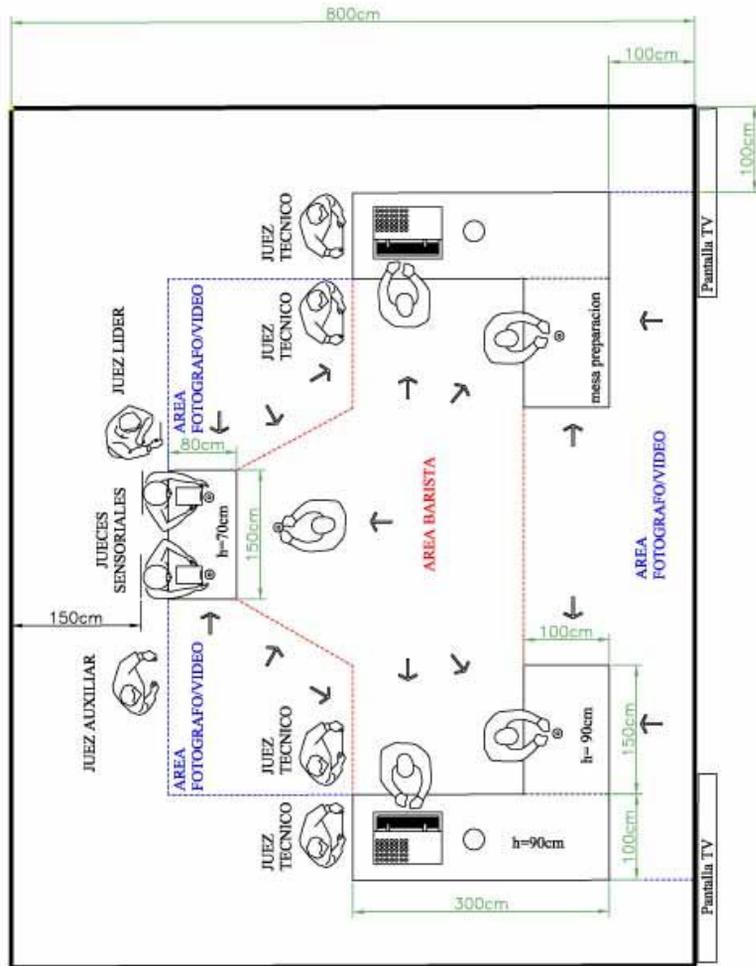
También se equipara de un Ipad o pantalla para que los jueces sensoriales y líder puedan visualizar las imágenes del barista mientras prepara sus bebidas.

Presentador

La figura del presentador o maestro de ceremonias es importantísima. Tiene que ser conocedor del sector, buen comunicador y que sepa combinar la palabra con el ritmo de la competición sin hacer sombra en ningún momento a los participantes ni evidentemente dar pistas hablando con el público.

La aportación debe basarse en rellenar los "espacios muertos" del barista con comentarios café / barista / concursos, interactuando con el público asistente.

ESCENARIO CAMPEONATO BARISTA





6. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN DE LOS CAMPEONATOS

NORMATIVA GENERAL COMPETICIÓN

1. Los participantes deberán tener la nacionalidad del país donde residan o, en su defecto, acreditar un mínimo de 2 años de residencia en el país donde compiten. En los Campeonatos Autonómicos solo podrán participar los residentes en la Comunidad, aun siendo patrocinados por empresas de otras comunidades. Si hubiese algún participante menor de edad necesitará autorización paterna o de un tutor legal. En el caso de que no se celebre Campeonato en su Comunidad Autónoma, el Barista podrá ser juzgado por un equipo de Jueces Fórum, ellos darán su valoración al Fórum Café y determinarán si el Barista está preparado para representar a su Comunidad Autónoma en la Final Nacional.

En el caso de ser finalista para representar a su Comunidad Autónoma en el Campeonato Nacional, deberá seguir con la misma empresa que patrocina su representación en el Campeonato Autonómico. En el caso de que las dos partes estén de acuerdo en prescindir de la colaboración mutua, deberán informar al Fórum por escrito vía mail o carta certificada. De no ser así, quedará anulada la participación del barista en el concurso.

2. El coste de participación en los Campeonatos Autonómicos y Final Nacional es de 75€ por participante que deberán remitir, junto a la **Hoja de Inscripción** debidamente cumplimentada al Fórum Cultural del Café antes de la fecha límite de inscripción del Campeonato. El pago dará derecho a participar en el campeonato autonómico y final nacional. Esta cuota de participación obligará al Barista a acatar esta normativa y en caso de resultar vencedor del Campeonato, le otorgará unos derechos y obligaciones con el Fórum Cultural del Café durante el siguiente año, hasta la celebración

de la siguiente Final. Estos derechos y obligaciones están especificados en el dossier de participación.

Los participantes que no hayan realizado el pago de la inscripción en las fechas mencionadas, no podrán participar en el Campeonato.

Todos los concursantes serán inscritos junto con los “Amigos del Fórum” durante el año **2017**, disfrutando así de los mismos derechos y ventajas que el Fórum ofrece a todos los Amigos Fórum.

3. El participante deberá llevar todos los utensilios que necesite para su preparación y participación, música, atrezzo, vajilla, ingredientes y aditivos para la elaboración de las bebidas especialidad, café, agua, etc., **siempre que no exista un sponsor de estos productos, en cuyo caso será obligatorio utilizar los productos del patrocinador. No se admitirán envases anónimos.** Queda prohibido que el participante pueda llevar la máquina, molino y tazas espresso, estos serán facilitados por la organización, en el caso de la máquina espresso y el molino, serán los patrocinadores oficiales quienes decidirán los modelos que se utilizarán en cada campeonato, cumpliendo imprescindiblemente con las características técnicas demandadas por la organización. La marca del El Café podrá ser visible en el paquete envase que lleven los Baristas, siempre que el sponsor haya abonado el importe demandado por la organización en concepto de coorganizador, en todo caso, el envase se colocará únicamente



al lado del molino. El participante se ceñirá a las explicaciones de origen, blend, características, etc. siempre referidas al producto, sin mencionar marca alguna. Se recomiendan cafés de calidad, preferentemente arábicas. Su actitud, vestimenta y presencia también son evaluadas. **Podrá ser sponsorizado por una marca de café** y lucir la marca del (previo abono a los organizadores de la cuota de coorganizador) que se recomienda discreta e integrada. Podrán lucir un máximo de tres aplicaciones del logotipo de su sponsor o pero nunca más de tres logotipos, cuyas dimensiones no podrán exceder el tamaño de 40cm/2 cada uno. Si su actuación está amenizada con música, será hará entrega de los CD (originales) al Juez de Control del campeonato, anotando nombre y número de participación. En el caso de llevar no original o en directo será bajo su responsabilidad.

4. Los participantes deberán preparar en 16 minutos 4 espressos, 2 cappuccinos arte y 2 bebidas especialidad con o sin alcohol con la base del espresso, en este mismo orden y sin posibilidad de alterar el orden de presentación de las bebidas.

5. Dispondrá además de 15 minutos previos a la competición para la preparación del molido, comprobación y limpieza de la máquina y distribución de todos los utensilios que precise para su participación encima de la mesa de trabajo. El tiempo empezara a contar una vez se encuentre el carro en el escenario delante de la mesa de trabajo. Una vez terminado sus 15 minutos, el carro será retirado del escenario con todo su contenido. A partir del momento que el participante entra en el escenario, no podrá recibir ningún tipo de ayuda externa (con la excepción de bebidas

con hielo ó helado que se guarden en alguna nevera y el Juez de Control lo determine). Tampoco podrá abandonar el escenario sin la autorización del Juez de Control en caso de ser necesaria la salida del recinto de competición, podrá ser penalizado en la presentación general con la descalificación. Otro aspecto a tener en cuenta es la utilización de elementos externos en las elaboraciones. Antes de la preparación el concursante deberá especificar si necesita utilizar algún aparato, maquinaria o elemento externo que no infiera en el ritmo del campeonato, evitando así ayudas de la propia organización en su montaje. Es de libre elección preparar la mesa de los jueces, cucharas, servilletas, servicios, platos y azúcar, dentro del tiempo de preparación. El agua se servirá dentro del tiempo de competición. El Juez de control le irá informando del tiempo a los 5, 10, 13 y 15 minutos. Una vez dentro del tiempo de preparación, únicamente podrá se podrá dirigir al Juez de Control para cualquier incidencia que le surja. **Durante el tiempo de preparación y su actuación el trainer y/o ayudantes no podrán permanecer en el backstatge para evitar distracciones al barista.**

6. Inicio de la competición: cuando el participante levanta el brazo e indica “tiempo” momento en que el Juez Líder pone en marcha el cronómetro. Termina su participación cuando vuelve a levantar otra vez el brazo y exclama “tiempo”. A partir de los 16 minutos, la penalización por tiempo



excedido es de 2 puntos por cada segundo que pase, transcurrido 1 minuto (a los 17') quedará descalificado, pudiendo interrumpir el Juez Líder el desarrollo del participante para mantener el ritmo del Campeonato. Una vez finalizado el concurso, dispondrá de 15 minutos más para recoger y dejar limpia el área de trabajo al siguiente concursante. Durante este tiempo los jueces deliberarán y contrastarán las puntuaciones asignadas.

7. Espresso: Para la preparación de cada espresso **se empleará el gramaje de café que el concursante crea oportuno**. El barista procurará el menor desperdicio posible y utilizará el portafiltros doble. La explicación del blend constará tanto en su composición (orígenes) como en las cualidades organolépticas y tipo de tueste.

Los espressos se elaborarán de dos en dos para servir primero a los jueces sensoriales y después a técnico y líder. (Aunque puede hacerlos a la vez si cree conveniente para ganar tiempo, teniendo el inconveniente de no controlar algún parámetro o servir fríos).

Los espressos al igual que el resto de bebidas, se servirán en bandeja.

El concursante podrá pesar la dosis de café molido que empleará para sus espressos. También podrá traer sus dosis de café en grano preparadas.

8. Colocación correcta de los paños: 4 que colocará de la siguiente forma:

- Superior máquina de café (calientatazas), sobre un plato.
- Máquina de café (rejilla)
- Estación Barista
- Delantal barista u otra colocación

Paño rejilla para limpiar la rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, un paño para la lanza de vapor, este será únicamente para limpiar la lanza y otro para limpiar la estación barista.



No mezclar los paños. Se aconseja llevar unos para la preparación y otros para la competición. Es indiferente que los paños estén mojados o secos, en todo caso siempre limpios.

9. Posición correcta de las tazas:

- en el calentatazas, boca arriba y no apiladas y con un aparente orden.**

10. Portafiltros:

- los filtros, aletas y parte superior de los mismos, deben estar limpios y secos antes de llenar el café del molino.
- Se permite el uso de papel filtro en el portafiltros para la extracción del café.
- se puede limpiar con la mano, espátula ó pincel.

11. Limpieza del molino: antes de comenzar los 16 minutos de competición y después de esta, el molino debe quedar totalmente limpio de restos de café molido, pudiendo, eso sí dejar granos en la tolva. No se tocará el punto de molturación. La posición del molino será siempre al lado derecho de la maquina espresso. El molino será el ofrecido por el patrocinador, un único molino para cada estación pudiendo ser este manual o automático

12. Támper: Se utilizará siempre el prensador manual (támper), recomendándose el plano y de acero inoxidable. La organización facilitará uno según la máquina usada en el campeonato ya que existen diferentes diámetros. El Barista tiene libertad para compactar y nivelar como crea conveniente. Si se golpea, no picar en la aleta del portafiltros y golpear con la parte superior del tamper. **Se permite el uso de un nivelador.**



13. Acciones principales:

- purgar la ducha antes de insertar el portafiltros.
- apretar el pulsador manual (nunca el corto ó largo) antes de colocar las tazas.
- la cantidad en taza debe ser de 30 ml. (+/- 5ml.)
- el tiempo de caída empieza a contar a partir del momento de apretar el pulsador y hasta su parada manual, comprendido entre los 20 y 30 segundos y que estando en estos parámetros otorgará la máxima puntuación.
- se servirán las bebidas en una bandeja incluyendo tazas, platos y azúcar si este producto no se ha colocado previamente en la mesa. Es obligatorio poner en la mesa, servilletas, agua servida mínimo 3 servicios (solo en el caso de los espressos), platos, cucharas y azúcar.
- el asa de la taza se servirá tanto a la derecha como a la izquierda del juez sensorial, nunca de lado, pero siempre las dos en la misma dirección.
- Las cucharas pueden estar sobre la mesa antes de servir las bebidas.
- el participante no podrá usar cronómetro propio, ni reloj durante la competición, pero sí podrá solicitar el tiempo restante.

14. Cappuccino Arte:

Esta modalidad tiene como base el espresso descrito anteriormente al que se añade leche emulsionada para conseguir un balance armonioso. Para la emulsión de la leche purgar la lanza de vapor abriendo el grifo y limpiarla con el paño adecuado, proceder al emulsionado. Una vez finalizado se volverá a purgar y limpiar la lanza de vapor siguiendo el mismo procedimiento.



control de la temperatura de la leche que deberá estar entre 60º y 70ºC. El concursante no podrá usar termómetro durante el proceso de emulsión.

- Se podrán usar 2 jarras para el trasvase de leche para equilibrar los capuchinos.
- Para dibujar con la leche emulsionada no está autorizado el uso de ningún utensilio. El dibujo deberá efectuarse a pulso, moviendo la jarra.
- El caso de presentar un dibujo de libre creación el barista deberá presentar fotografía previa a los jueces sensoriales para que puedan comprobar el resultado obtenido con la imagen presentada.
- La leche sobrante de las jarras empleadas no debe sobrepasar los 100ml.
- Los capuccinos se servirán simultáneamente a los Jueces Sensoriales en una bandeja con platos, cucharillas y azúcar si no se ha colocado previamente.
- Las tazas correctas para el capuccino serán de 150ml. mínimo de capacidad con fondo cóncavo. No hay máximo.
- Ingredientes para el capuccino: café y leche, quedando excluido el cacao, la canela o cualquier otro aditivo.
- Es aceptable el cambio del Blend en los Cappuccinos, pero siempre dando las mismas explicaciones que en el espresso.
- La crema de la leche deberá tener una textura elástica.
- La crema deberá tener un grosor mínimo de 0,5 cm.
- No se autoriza su preparación delante de los jueces. Debe prepararse en la mesa de presentación delante del público.



15. Bebida especialidad:

La bebida de creación propia tendrá siempre como base el espresso, cuyo sabor debe apreciarse claramente. Los concursantes pueden utilizar los ingredientes que deseen, siempre que no contengan alcohol, sustancias ilegales ó ingredientes no aptos como el hielo seco, que si se podrá utilizar como decoración pero no como ingrediente, evitando posibles quemaduras. A petición de los Jueces deben poder identificarse todos los productos no permitidos en la hostelería (huevo, orujo casero...) mediante sus envases de origen.

Los jueces técnicos y Líder podrán probar las bebidas que traigan los baristas para sus creaciones y comprobar que no tienen potenciadores de café. Lo podrán hacer antes o durante la competición.

LLEVAR RECETA DE LA BEBIDA

- ❑ La bebida especialidad se preparará íntegramente durante el tiempo de competición, aunque algún componente que requiera una elaboración especial puede traerse ya preparado. No se permiten ingredientes con “potenciador” de café, entendiendo todo aquel producto que en su composición lleve algún derivado del café. En este caso deberá comunicarse al Juez Líder antes de empezar la competición.
- ❑ Las bebidas se servirán en una bandeja a los dos Jueces Sensoriales simultáneamente y deberán responder a las características explicadas por el participante: sabor, ingredientes, temperatura y primordialmente como debe degustarse para mejor valoración del Juez en el momento de puntuar. No se autoriza su preparación delante de los jueces. Debe prepararse en la mesa de presentación delante del público.

- ❑ Se valorarán especialmente la originalidad, presentación y apreciación de los sabores que la componen, así como la dificultad de la preparación.

16. Bebida especialidad con alcohol:

Para la elaboración de esta bebida se seguirán las mismas pautas que la bebida especialidad sin alcohol, con la única diferencia de que se añaden ingredientes con alcohol.

- ❑ Es aceptable el cambio del Blend para las bebidas especiales, pero siempre dando las mismas explicaciones que en el espresso.
- ❑ Solo se podrá hacer un café espresso para cada una de las bebidas de especialidad, es decir, 2 espressos uno para cada una de las bebidas con alcohol y 2 espressos uno para cada una de las bebidas sin alcohol, aunque el Barista podrá usar todo o parte del espresso según su elección.
- ❑ No se autoriza su preparación delante de los jueces. Debe prepararse en la mesa de presentación delante del público.

17. Puntuación final / empate:

Los Jueces establecerán la puntuación final en base a los resultados obtenidos en las distintas elaboraciones. En caso que se produzca un empate se proclamará vencedor el que haya conseguido mayor puntuación en la preparación del espresso. Si aún así prosiguiera el empate, el vencedor sería el que hubiese obtenido mejor puntuación en el Cappuccino Arte. El Jurado dará el orden de los tres primeros clasificados pero no su puntuación.



18. Premios: Para los tres primeros clasificados en todos los campeonatos autonómicos y Nacional. También se hará entrega de un trofeo al mejor Espresso, mejor Latte Art y mejor Bebida de especialidad. Se hará entrega de un diploma para todos los participantes y en cada campeonato autonómico la delegación decidirá si a parte los participantes deben recibir un reconocimiento por su participación.

19. Consultas: Tras la competición autonómica el Juez Líder elaborará un check list de todos los participantes. Fórum Café enviara el informe a todas aquellos concursantes que lo soliciten via mail a: info@forumdelcafe.com, indicando nombre completo y Campeonato donde ha participado.
Las consultas in situ se limitaran solo a los 1º y 2º clasificados.

En la Final Nacional la organización enviará previamente a la competición, un programa a todos los participantes con el calendario para la organización de las consultas tras la competición.

- ❑ Las hojas de evaluación no le serán entregadas. Las hojas de puntuación originales quedarán custodiadas por del Fórum del Café.
- ❑ La finalidad de estos informes es la de ofrecer al concursante la posibilidad de mejorar en aquellos aspectos en los que su valoración ha sido baja, motivándolo para insistir y perfeccionar los puntos débiles. En ningún caso se modificará la puntuación obtenida.



PARTICIPANTE – ENTRENADOR

CÓDIGO DE CONDUCTA

Los participantes deberán conocer y acatar las Normas bajo las que se rigen los Campeonatos Baristas Fórum Café y se espera de ellos el compromiso con los objetivos de esta Asociación para fomentar la utilización y el consumo de los cafés de calidad. El comportamiento de los baristas y sus entrenadores será en todo momento profesional y respetuoso tanto con los compañeros participantes y jueces como con el resto de personas y colaboradores de la organización. En el caso de que algún participante o entrenador incumpliera con el código de conducta, se sancionara al barista con 20 puntos menos del valor total obtenido en su competición y dependiendo del grado de incumplimiento, el jurado podrá decidir su descalificación.

Fórum Cultural del Café podrá utilizar el nombre e imagen de los ganadores en los medios de comunicación y material publicitario que participara en los actos que el Fórum organice para la promoción de los Campeonatos Baristas según acuerdo.

La gestión con los medios de comunicación relacionados con los Campeonatos Baristas, será siempre a través de Fórum Café o la empresa de medios delegada por esta entidad.

El Fórum Cultural del Café no se hace responsable de las opiniones y conductas de los participantes, con las cuales necesariamente no coincidimos.





7. REGLAMENTACIÓN JUECES

CÓDIGO DE CONDUCTA

Los Jueces deberán estar debidamente homologados, conocer y acatar las Normas bajo las que se rigen los Campeonatos de Baristas Forum Café y se espera de ellos el compromiso con los objetivos de esta Asociación para fomentar la utilización y el consumo de los cafés de calidad. Su comportamiento deberá ser en todo momento profesional y respetuoso, motivando a los participantes.

Todas las decisiones que se tomen con respecto a la calificación deben ser secretas y mantendrán la confidencialidad sin utilizar, en ningún momento, la información privilegiada.

No deberán juzgar cuando se plantee un conflicto de intereses.
Por ejemplo: El participante es un empleado, cliente o alumno del Juez, etc.

En la indumentaria de los Jueces no podrá haber logotipos de empresas.
Todos los Jueces han de llevar el delantal del Fórum en todos los Campeonatos donde participen.

En el caso de incumplimiento el juez podrá ser penalizado con la suspensión de sus funciones durante un periodo de tiempo a determinar por el Comité de Jueces.

NORMAS

Para el buen desarrollo del Concurso los Jueces deberán estar presentes en el lugar de la competición 90' antes del inicio (En el caso de la semifinal y Final Nacional, se reunirán durante 2 horas el día anterior) de la misma. Este tiempo lo destinarán a la unificación de criterios de evaluación, sobretodo de la parte sensorial, revisión de las hojas de evaluación y control de todos los elementos y detalles necesarios: cronómetros, balanzas, termómetro, etc.

Media hora antes del comienzo, mantendrán una reunión con todos los participantes para explicarles detalles de la competición y aclarar las dudas que puedan surgir, en el caso de las finales, se reunirán la tarde anterior previa a la semifinal. Al final de esta reunión se procederá al sorteo para determinar el orden de participación.

En el caso del Campeonato Nacional, el orden de participación se hará mediante acta notarial. El procedimiento del orden de participación de la Final, será justo después de las clasificaciones en la semifinal y se celebrará el sorteo en el mismo escenario.

Los Jueces participantes en la Final Nacional, deberán pasar previamente unas pruebas sensoriales para conocer su nivel organoléptico y calibrar con el resto de jueces que participan uno o dos días antes de la competición.

Durante la competición solo podrán ocupar la Sala de Jueces los Jueces participantes y personas autorizadas de la organización.



Detalles más importantes a recordar a los participantes:

- No pueden obtener ayuda externa a partir del comienzo de la preparación y durante la actuación.
- Recordar levantar el brazo al comenzar y al terminar diciendo Tiempo
- Los parámetros de extracción del café en tiempo y cantidad es el concepto más importante y se valora más alto.
- Pueden pedir el tiempo al Juez Líder en cualquier momento.
- Si surge cualquier problema con las instalaciones durante el concurso, avisar al Juez Líder.
- Explicar bien a los Jueces sensoriales, que es lo que se está preparando, características del producto, temperatura y como deben tomarlo.
- Si olvidan cualquier producto durante la preparación o en la competición, pueden salir a buscarlo, no penaliza en puntos, pero si en tiempo.
- Recordar que cada segundo después de los 16 minutos penaliza 2 puntos. Es preferible si se va justo de tiempo, dejar la limpieza menos perfecta.
- Dejar el molino sin café en la tolva una vez finalizado el concurso y no tocar el punto de molido.
- Debe dejar el área de trabajo recogida, para lo que se requiere personal auxiliar como soporte.
- En el tiempo de preparación del Barista, solo se podrá dirigir al Juez de Control si le surgiera cualquier incidencia.
- El molino será el ofrecido por el patrocinador, un único molino para cada estación pudiendo ser este manual o automático.

COMPETENCIAS

Juez de Zona

- Son los Jueces Homologados por el Fórum que no forman parte del Comité Organizador.
- Los Jueces de Zona son los responsables de las diferentes autonomías que el Comité de Jueces les ha designado y estos en colaboración con el Presidente del Comité, designaran a todos los Jueces que participaran en los Campeonatos Autonómicos de su zona.
- El Juez de Zona será el encargado de evaluar la participación de todos los Jueces convocados en el Campeonato de su Zona, elaborar un informe completo para posteriormente enviar al Comité de Jueces.
- El Juez de Zona también participara de Juez de control haciendo soporte en el Backstatge al primer Juez de control convocado.



Juez Líder

- ❑ Es el responsable de la coordinación con los Jueces Técnicos, Sensoriales y de control, es el encargado de resolver cualquier problema que surja durante la competición, siendo potestad suya la de descalificar al concursante si incumpliese alguna de las Normas. Tiene asimismo potestad para parar la competición por razones justificadas incluso de anular el campeonato por posibles irregularidades.
- ❑ El Juez Líder puede proceder a la retirada de concurso de un Barista a instancias de los otros Jueces o suya propia.
- ❑ El Juez Líder ha de constar en la lista de Jueces Líderes Homologados por el Fórum Café.
- ❑ Probará las bebidas y su valoración sensorial tanto en los espressos como en las bebidas de especialidad, se sumará a la puntuación de los jueces sensoriales. También valorará la presentación general, actitud y la claridad de las explicaciones. **También podrá probar las bebidas que traigan los baristas para sus combinados con el fin de comprobar que no tienen potenciadores de café. Lo podrán hacer antes o durante la competición.**
- ❑ Comunicará al concursante del tiempo transcurrido, avisando a los 5, 10, 13 y 15 minutos (y cuando el mismo lo requiera). Ej.: “Llevas X minutos”
- ❑ Deberá anotar el exceso de tiempo (en caso de que lo hubiere) de los participantes.
- ❑ Será el Juez Líder quien lleve el control del tiempo de las deliberaciones de los Jueces.
- ❑ **Valorará el conjunto visual de la taza espresso. También los ml. Del contenido de su taza y la de los jueces Sensoriales**

- ❑ El Juez Líder, será el responsable de enviar al Fórum las hojas de evaluación, en formato digital y en papel y el acta del Juez de zona que le entregara previamente.
- ❑ El Juez Líder junto a Juez de control serán los responsables de la calibración de las máquinas espressos de la competición. En el caso de los autonómicos la calibración se realizará el mismo día por la mañana y en el caso de la Final Nacional, se realizará la tarde previa a la competición. Es de obligado cumplimiento que durante la calibración este presente un técnico de la máquina patrocinada.

Juez Sensorial

Su misión consiste en la evaluación sensorial de las bebidas que se preparan y para ello deberá probarlas. También será de su competencia juzgar la actitud, presencia y capacidad comunicativa del participante así como la valoración de la correcta y completa presentación del servicio. Escuchará con atención y respeto la presentación y explicaciones del concursante. Los criterios de evaluación para las diferentes bebidas son los siguientes:

Espresso

- ❑ Limpieza de tazas (sin derrames)
- ❑ Densidad y color de la crema
- ❑ Calidad y gusto del “blend”: Aroma, cuerpo y balance
- ❑ Analizará el “post-gusto”
- ❑ Si el resultado se corresponde con las explicaciones del participante
- ❑ Colocación correcta del asa (hacia la izquierda o derecha del juez pero nunca de lado)



Cappuccino Arte

- Limpieza de tazas (sin derrames)
- Emulsión correcta de la leche
- Dibujo
- Crema, burbuja, elasticidad
- Sabor del espresso
- Sabor de la leche

Bebida Especialidad Sin Alcohol

- Limpieza de tazas/copas o recipientes
- Diseño de la bebida
- Apreciación del sabor del espresso
- Concordancia con las explicaciones: temperatura, gusto, etc.
- Balance del sabor total del espresso

Bebida Fantasía Con Alcohol

- Utilizará los mismos criterios que en la preparación de la bebida sin alcohol pero, además, juzgará el equilibrio de este ingrediente en el sabor final de la bebida.
- Valoración personal
- Valoración de la presencia, indumentaria, presentación general, la actitud y las explicaciones.

Juez Técnico

Son competencia del Juez técnico, además de la supervisión de la limpieza general del área, revisar si las tazas son las reglamentarias y están colocadas correctamente así como el control de los siguientes aspectos de la competición:

- Cantidad, limpieza y distribución de los paños.
- La purga antes de la erogación
- El buen uso del támara: si hay golpeo no hacerlo en la aleta (no con la base)
- El Juez técnico tiene totalmente prohibido probar las bebidas. **A excepción de las bebidas que traigan los baristas para realizar sus combinados. Estas las podrán probar antes o durante la competición con el fin de comprobar que no contengan potenciadores de café.**



- Limpieza del filtro y las aletas antes de insertar el portafiltros
- El tiempo de caída del café y la cantidad correcta (medidor de espresso)
- La pastilla una vez terminada la extracción
- (máxima puntuación)
- Limpieza del filtro antes del inicio de una nueva extracción
- Purga de la lanceta antes de calentar la leche
- Limpieza de la lanceta después de su uso
- Temperatura de la leche (60º - 70º) (termómetros)
- Leche líquida sobrante (máximo 100 ml. por lo que se requiere un vaso medidor)
- Dificultad y creatividad de la preparación en las bebidas de Especialidad con y sin alcohol
- Valoración personal

Juez de Control

Serán competencias suyas:

- Control del orden de participación. Una vez acabada la reunión de los participantes con los jueces que participan en el Campeonato, deberán presentarse e informar a los Baristas del orden de participación. Informaran de las pautas, control y trabajo que deben desempeñar dentro del Office.

etc. para el Barista.

- Dirección sobre los cámaras y encargados de sonido para el orden y ubicación aparte de entrega de CD's de los competidores. Se responsabilizara de la colocación de los micros a los Baristas.
- Avisar al Juez Líder de cualquier incidencia.

Pautas a seguir:

- Previo al Campeonato se encargara de supervisar y cumplimentar el Check List. Una vez realizada la supervisión hará entrega del documento al Juez Líder.
- Buscar al participante en el Office con tiempo de antelación, presentarse de nuevo como tal y recordarle antes de salir del Office los siguientes puntos: (Únicamente al salir del Office, nunca en el escenario)



- ❑ Informarle que dispone de 15 minutos para su preparación, los cuales empiezan a contar una vez se encuentre el carro en el escenario y delante de la mesa de preparación. En el tiempo de preparación del Barista, una vez ya en el escenario, el Juez de Control le informara del tiempo transcurrido a los 5, 10, 13 y 15 minutos.
- ❑ Como Juez de ayuda, deberán hacer recordatorio al Barista de lo que debe realizar en su tiempo de preparación aparte de la ubicación de sus utensilios y ajuste del punto de molido, como es la limpieza del área del trabajo, la limpieza del dosificador del molino, la de la maquina del café y la disposición de los paños.
- ❑ Recordar también al Barista que no puede utilizar medios de ayuda en su actuación, tales como vasos medidores, cronos, termómetro, etc.
- ❑ Recordar que en el tiempo de preparación solamente se podrá dirigir al Juez de Control.
- ❑ Después de cada actuación, el juez de Control ayudara al Barista a dejar toda la zona de trabajo limpia, recogida y con todos los utensilios precisos para el próximo concursante. Una vez recogida la área de trabajo, el Juez acompañara al Barista de nuevo a la Sala Backstatge. De nuevo en el Backstatge, le informara de la tarea final de recoger todos sus utensilios de la zona Backstatge, por el bien de los demás participantes.
- ❑ Una vez transcurrido el tiempo de preparación y dado el testigo a los jueces

técnicos, el Juez de Control se mantendrá durante la actuación del Barista cerca del área, a fin de posibles incidencias a instancias del Juez Líder.

1. Revisar los siguientes parámetros antes de dar paso al tiempo de preparación.
2. Nivel de agua en garrafa de abastecimiento.
3. Garrafa agua desagüe.
4. Correcta salida de agua por los grupos de la máquina de café.
5. Presión correcta de la caldera.
6. Presión de agua correcta.
7. Funcionamiento correcto del molino.
8. En caso de anomalía, informara al responsable sobre la incidencia. En caso contrario, dará entrada a la preparación del Barista.
9. Retirar el carro del escenario, con el contenido que en ese momento se encuentre en el carro, una vez acabado los 15 minutos de preparación.

El Juez de Control junto a al Juez Líder serán los responsables de la calibración de las maquinas espressos de la competición. En el caso de los autonómicos la calibración se realizara el mismo día por la mañana y en el caso de la Final Nacional, se realizara la tarde previa a la competición. Es de obligado cumplimiento que durante la calibración este presente un técnico de la maquina patrocinada.



Consultas:

Campeonatos Autonómicos:

El Juez Líder de cada competición elaborará un check list de cada concursante tras la competición. El informe se enviara a todos los concursantes que así lo soliciten. Se limitaran las consultas in situ a los 1º y 2º clasificados para ayudarlos a mejorar sus ejercicios en la final Nacional.

Semifinal y Final Nacional:

Desde el Fórum se enviará previamente por escrito el programa del Campeonato con el horario de consultas

- Para el buen funcionamiento del Campeonato, los jueces han de estar en el lugar del Campeonato 1:30h mínimo – 2h máximo del inicio de la competición.
- Los Jueces que participen en la Semifinal han de estar en la reunión de jueces el día anterior, los que juzguen en la Final Nacional no están obligados.

- Sera de obligado cumplimiento la
- puntualidad de los jueces en las reuniones previas a la competición así como la presencia en las reuniones posteriores con los Baristas.
- Durante la calibración de las maquinas, los jueces solicitaran a los técnicos de audio realizar las pruebas necesarias para comprobar que el sonido llega alto y claro a los jueces.
- Los jueces participantes no podrán utilizar los móviles ni interactuar en las redes sociales durante el Campeonato.

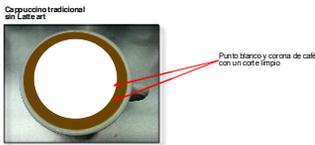
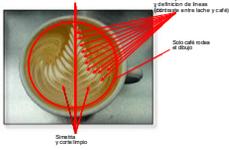


**DESARROLLO HOJA JUEZ SENSORIAL
(punto por punto)**

CAFÉ ESPRESSO

Explicación blend y tueste del café	Explicación de las variedades utilizadas para el blend, más detalladas o no (cosecha, hacienda...). Explicación del tipo de tueste. Explicación de aroma, acidez, cuerpo y sabores que se van a percibir al degustar este blend. Las explicaciones han de ser altas y claras (explicadas delante de los jueces). Se valorará con más alta puntuación aquella que sea clara, verdadera, bien elaborada, bien transmitida y detallada. Los espressos serán servidos en bandeja.
Servido con todos utensilios	Comprobar que están todos: azúcar, platos, agua servida en bandeja para 3 servicios, servilletas y cucharas. Si están todos los utensilios, puntuación=3. Si falta sólo uno de estos utensilios, puntuación=0. Si se considera que los utensilios son muy especiales se valorará en el apartado "Presentación general".
Servido limpio y sin derrames	Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3. Las tazas han de estar servidas con el asa en la misma dirección a los dos jueces sensoriales. Se admite tanto derecha como izquierda, nunca de lado. Levantar la taza del plato para comprobar la limpieza.
Color crema	Observar el color de la crema que sea de tonos avellanados y atigrados, uniformes y brillantes, sin manchas oscuras ni manchas claras.
Densidad crema	<p>Observar que la crema ocupe la totalidad del diámetro de la taza (si hay algún espacio, puntuación=0). Para valorar la crema, inclinar la taza hacia los dos lados y observar que la crema no se rompa en ningún punto, si se ve parte líquida la crema no es suficiente. Que sea una crema espesa, de 2-3 mm de espesor, uniforme, consistente y que al desvanecerse lo haga lentamente. Apartar la crema con la cuchara y ver su comportamiento. Que no presente burbujas grandes.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Taza correcta</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>Tazas incorrectas</p> </div> </div>
Aroma	Valorar la intensidad del aroma, su agradabilidad y su complejidad.
Cuerpo	Densidad del café en boca, sensación de untuosidad.
Balance	Valoración general del café entre: aroma, acidez, cuerpo y complejidad de sabores. Ha de ser limpio en boca.
Postgusto	Sensación en boca después de degustar el café: ha de ser agradable, complejo en matices sensoriales y de larga permanencia para ser valorado con buena puntuación.
Se corresponde con la explicación	Comprobar que la valoración sensorial que nosotros le hemos dado al café se corresponde con las anotaciones que hemos tomado en el primer apartado (explicación blend).



CAPPUCCINO ARTE	
Servido con todos utensilios	Comprobar que están todos: azúcar, platos, servilletas y cucharas. Si están todos los utensilios, puntuación=3. Si falta sólo uno de estos utensilios, puntuación=0. Si se considera que los utensilios son muy especiales se valorará en el apartado "Presentación general". Servidos en bandeja
Servido limpio y sin derrames	Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3. Las tazas han de estar servidas con el asa en la misma dirección a los dos jueces sensoriales. Se admite tanto derecha como izquierda, nunca de lado.
Valoración dibujo arte (sólo leche y café)	<p>Solo valorar el dibujo. En el caso de empate se valorará el mejor Latte Art. Visualizar si el cappuccino presenta dibujo o no, y qué tipo de dibujo si es una manzana, si es un corazón, si es una espiga ...y puntuar según la perfección de este dibujo (ej: una espiga más o menos correcta o una espiga perfectamente definida, delimitada, simétrica y centrada). Valoración corona= Entre 1 y 2.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Cappuccino tradicional sin Latte art</p> <p>Punto blanco y corona de café con un corte limpio</p> <p>Puntuación: 2,5</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>1º de hojas y dirección de líneas (contraste entre leche y café)</p> <p>Sólo café rodea el dibujo</p> <p>Ornato y corte limpio</p> <p>Espiga simétrica: Puntuación: 3,5 Espiga no simétrica: Puntuación: 2,5</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Sólo café rodea el dibujo</p> <p>corte de línea muy definido</p> <p>Corazón simétrico: Puntuación: 3 Corazón no simétrico: Puntuación: 2,5</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Sólo café rodea el dibujo</p> <p>1º de hojas y dirección de líneas (contraste entre leche y café)</p> <p>Simetría y corte limpio</p> <p>Tulipán simétrico: Puntuación: 4 Tulipán no simétrico: Puntuación: 3,5</p> </div> </div> <p>Dibujo libre, facilitar fotografía (en este caso será necesario presentar fotografía de la creatividad a realizar a los Jueces sensoriales para que puedan comprobar el resultado obtenido)</p>
Elasticidad de la crema	Visualizar la crema de leche: observar si se aprecian burbujas, si son grandes o pequeñas, muy pequeñas o inexistentes. Con una cuchara buscar la parte de leche líquida y comprobar su densidad para decidir si es café con leche o cappuccino (0,5 cm como mínimo). Valorar si la crema es brillante u opaca. Al mover la crema definir su textura y elasticidad.
Balance gusto café/leche	Balance armonioso entre café y leche. Se ha de percibir el sabor del café. Para probarlo dar la vuelta a la taza y probar con crema.
BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL	
Explicación preparación y degustación de la bebida	Explicación alta y clara (explicada delante de los jueces) de ingredientes a utilizar, pasos principales y/o detallados de la preparación, forma de degustar la bebida por los jueces y temperatura de la bebida (caliente, fría, templada o varias temperaturas). Se valorará con más alta puntuación aquella que sea clara, verdadera, bien elaborada, bien transmitida y detallada.
Servido limpio y sin derrames	Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3.
Corresponde a temperatura indicada	Degustar la bebida y comprobar que la temperatura que detectamos en boca es la que nos ha explicado el barista.
Diseño de la bebida	Visualizar la bebida.



Balance gusto café/ingredientes	Ha de predominar el sabor del café en el conjunto de la bebida, encontrar el equilibrio entre los ingredientes. (no puntuar si gusta o no gusta)
BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL	
Explicación preparación y degustación de la bebida	Explicación alta y clara (explicada delante de los jueces) de ingredientes a utilizar, pasos principales y/o detallados de la preparación, forma de degustar la bebida los jueces y temperatura de la bebida (caliente, fría, templada o varias temperaturas). Se valorará con más alta puntuación aquella que sea clara, verdadera, bien elaborada y transmitida y detallada.
Servido limpio y sin derrames	Servicio en bandeja Servido sucio o limpio. Servido sucio puntuación=0 y servido limpio puntuación=3.
Corresponde a temperatura indicada	Degustar la bebida y comprobar que la temperatura que detectamos en boca es la que nos ha explicado el barista.
Diseño de la bebida	Visualizar la bebida.
Balance gusto café/ingredientes	Ha de predominar el sabor del café en el conjunto de la bebida, encontrar el equilibrio entre los ingredientes. (no puntuar si gusta o no gusta)

VALORACION PERSONAL	
Presencia-Indumentaria	Presencia personal del barista. Puede llevar mandil o no, lo que quiera. Se valorará el esmero en una buena presencia. Que esté limpio. No entrar en valoraciones subjetivas.
Presentación general	Valoración general del conjunto de la presentación, impresión general. Si existe algún incumplimiento no anotado en los apartados anteriores, quedará reflejado aquí. Por el contrario, si existe algún aspecto positivo no valorado hasta el momento, se subirá la puntuación. En este apartado valoraremos la presentación de la mesa y los utensilios si fueran muy especiales.
Profesionalidad	Ganas, fuerza, ímpetu, que lo sientan y lo transmitan, equivaldría a una buena puntuación. Por el contrario, actitud pasiva, desganada y fría equivaldría a una menor puntuación.
Explicaciones	Valoración general de todas las explicaciones de la presentación del barista: del café (variedades, tueste y sabor), de la Bebida Especialidad Sin Alcohol, de la Bebida Especialidad Con Alcohol y de las explicaciones intermedias que va dando durante toda la presentación. La cuchara no se valorara si está servida con agua o sin agua.



**DESARROLLO HOJA JUEZ TECNICO
(punto por punto)**

ANTES DE EMPEZAR LA PARTICIPACION

Limpeza general área	Limpeza área de trabajo, alrededor molino, alrededor goma támara o apoyatamper, goma, debajo máquina de café....
Limpeza molino	Limpeza interior molino, dosificadores vacíos y sin café (nada o casi nada). Sólo puede haber café en grano en la tolva superior, no puede haber café molido en la tolva inferior.
Limpeza portafiltros	Quitar portafiltros de la máquina de café y mirar que estén secos y sin café.
Limpeza lanza vapor	Comprobar que las 2 lanzas de vapor estén limpias
Paños: cantidad, limpieza y ubicación	4 paños en total: 1 en calentatazas , con plato (leche), 1 encima rejilla (limpiar rejilla máquina), 1 en el área de trabajo del barista (limpiar área de trabajo), 1 colgado en barista o en otro lugar (limpiar portafiltros). Comprobar que los 4 paños estén limpios.
Limpeza general máquina	Mirar si hay café debajo de la rejilla de la máquina, si la máquina exteriormente está limpia.
Tazas correctas cappuccino	Con medidor volumen medir que como mínimo hallan 150 ml en volumen taza o más. No hay máximo. Comprobar que sean cóncavas en el fondo.
Disposición tazas posición correcta	Tazas colocadas hacia arriba y no apiladas.

CAFÉ ESPRESSO

Filtro limpio antes de llenar (1)	Seca porta antes de poner café molido.
Uso del tamper correcto (2)	Nivelar el café con el támara y compactar libremente pero uniforme. El barista tiene libertad para compactar y nivelar como lo crea conveniente. Si se golpea, no picar en la aleta del portafiltros y golpear con la parte superior del támara. Se puede utilizar niveladores.
Filtro limpio parte superior (3)	Limpiar aletas y parte superior del portafiltros (claramente , con mano o pincel)
Purga antes de extracción (4)	Sacar agua con botón cafetera antes de colocar el portafiltros en el grupo
Pulsa antes de colocación tazas (5)	Pone porta con café (ya prensado), pulsa botón manual y baja tazas inmediatamente
Caída homogénea y constante (6)	Hilo fino de café que no se rompe. Caída constante.
Tiempo extracción (25 +/- 5) (7)	Tiempo caída del café (desde que pulsa el botón hasta que vuelve a pulsar el botón para parar)--- ha de estar comprendido entre 20 - 30 segundos
Pastilla correcta (8)	Mirar pastilla café: que esté seca, no mojada ni encharcada.
Uso paños correcto	Paño rejilla limpiar rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, (el paño lo puede llevar colgado en su indumentaria o bien en cualquier otro lugar de la estación barista) . Un tercer paño para la limpieza de la lanza de vapor (sólo limpiarla lanza). Y por ultimo un cuarto paño para limpiar la estación barista . No mezclar paños.



Aspecto visual conjunto taza	Mirar la crema, que ocupe toda la taza y no tenga manchas ni oscuras ni blancas. Sea una crema atigrada (se mira con café servido a juez técnico).  Taza correcta  Tazas Incorrectas
Nota: una vez ponen el café en el portafiltros, enrasar con el dedo o con una espátula.	
CAPPUCCINO ARTE	
Del punto 1 al 8	Estos ocho primeros puntos equivalen a la descripción de 1 al 8 del apartado Café Espresso
Limpia lanza vapor	Limpiar con paño lanza de vapor, antes y después de su utilización. Purgar antes y purgar y limpiar después.
Residual leche max 100 ml	Medir el sobrante de leche que le queda al concursante de 1 ó 2 jarras (las que haya utilizado). No desglosar la puntuación, puntuar 0 ó 2 : - Si el residual está entre 0-100 ml = puntuación 2 - Si el residual es mayor de 100 ml = puntuación 0 En el residual de leche, sólo se medirá la parte líquida, no la crema de leche.
Temperatura leche Entre 60º y 70ºC	Poner termómetro en jarra leche justo cuando el barista acaba de calentar y nos prepara la jarra (este termómetro previamente está en un recipiente con agua a una Temperatura de aprox. 50 ºC, para que no tarde en subir la medición).
Uso paños correcto	Que con el paño rejilla limpie rejilla (pase el paño) después de purgar. Que con el paño que lleva colgado (u otro lugar) limpie el portafiltros..., que con el paño de la lanza de vapor sólo limpie la lanza antes y después de usarla. No mezclar paños.
Nota: No está permitido utilizar bastón para dibujar	
Nota: No está permitido utilizar cuchara para agarrar la crema en los cappuccinos	
BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL	
Filtro limpio antes de llenar (1)	Mirar descripción del punto (1)
Filtro limpio parte superior (3)	Mirar descripción del punto (3)
Purga antes de extracción (4)	Mirar descripción del punto (4)
Pulsa antes de colocación tazas (5)	Mirar descripción del punto (5)
Tiempo extracción (25 +/- 5) (7)	Mirar descripción del punto (7)
Pastilla correcta (8)	Mirar descripción del punto (8)
Uso paños correcto	Paño rejilla limpiar rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, (el paño lo puede llevar colgado en su indumentaria o bien en cualquier otro lugar de la estación barista) . Un tercer paño para la limpieza de la lanza de vapor (sólo limpiarla lanza). Y por ultimo un cuarto paño para limpiar la estación barista . No mezclar paños.
Complejidad técnica preparación	Vigilar al barista en la ejecución de la preparación, anotar más o menos los pasos que sigue y evaluar la complejidad y todo lo que ya lleva preparado o lo hace allí al momento, y su dificultad. Mirar si lleva las cosas ya medidas y sólo se dedica a mezclar ingredientes o por el contrario lo prepara todo in situ. Un barista no puede utilizar más de 2 cafés Espressos para la preparación.



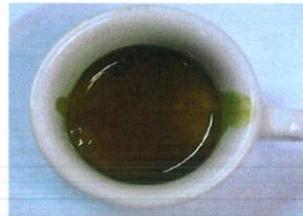
BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL	
Filtro limpio antes de llenar (1)	Mirar descripción del punto (1)
Filtro limpio parte superior (3)	Mirar descripción del punto (3)
Purga antes de extracción (4)	Mirar descripción del punto (4)
Pulsa antes de colocación tazas (5)	Mirar descripción del punto (5)
Tiempo extracción (25 +/- 5) (7)	Mirar descripción del punto (7)
Pastilla correcta (8)	Mirar descripción del punto (8)
Uso paños correcto	Paño rejilla limpiar rejilla (pase el paño) después de purgar. Otro paño para limpiar el portafiltro, (el paño lo puede llevar colgado en su indumentaria o bien en cualquier otro lugar de la estación barista) . Un tercer paño para la limpieza de la lanza de vapor (sólo limpiarla lanza). Y por ultimo un cuarto paño para limpiar la estación barista . No mezclar paños.
Complejidad técnica preparación	Vigilar al barista en la ejecución de la preparación, anotar más o menos los pasos que sigue y evaluar la complejidad y todo lo que ya lleva preparado o lo hace allí al momento, y su dificultad. Mirar si lleva las cosas ya medidas y sólo se dedica a mezclar ingredientes o por el contrario lo prepara todo in situ. Un barista no puede utilizar más de 2 cafés Espressos para la preparación.
Limpieza del área	Repasar toda el área de trabajo: máquina café y rejilla máquina, molino vacío de café molido en su interior y alrededor del molino, goma o apoya támara, portafiltros por dentro secos y limpios, debajo de máquina, alrededor... Observar y tener en cuenta en puntuación si limpia ordenando sus utensilios. Observar y tener en cuenta en puntuación si al limpiar tira el café al suelo expresamente.
Preparación técnica general	Mirar tiempos espressos, y volumen, temperatura leche si entra o no, residual leche, y si hay muchos ceros en limpieza o por el contrario sólo se ha dejado alguna cosa puntual. Hacer un balance de las puntuaciones puestas. Penalizar en este apartado, si en los movimientos del barista, en algún momento no trabaja cogiendo las tazas por su asa y pone los dedos en el interior de la taza.
Observaciones	Anotaciones varias teniendo en cuenta que lo que anotemos poner al lado si se tiene en cuenta en las puntuaciones de la hoja o si sólo es un comentario para hacer al barista. Para evitar confusiones en el momento de repasar puntuaciones con los baristas una vez finalizado el campeonato.



CALIBRACION JUEZ SENSORIAL PARA ESPRESSO

EVALUACION VISUAL

El espresso correcto ha de ser de colores marrones dorados, avellana, puede contener reflejos rojizos y/o también estrías o manchas de color oscuro. Burbuja compacta. Crema consistente y persistente, no debe haber líquido negro visible. Para ello se debe inclinar la taza hacia delante y hacia atrás para evaluar la elasticidad



EVALUACION SENSORIAL

Buen balance de sabor: entre dulce, ácido y amargo. Con gran cuerpo, agradable.

Ser objetivo. Evaluar si se corresponde a la descripción del concursante.

Realizar varios espressos para la evaluación en grupo entre Jueces sensoriales, técnicos (no obligatorio) y líder. (Sería muy interesante contar con la colaboración de un barista)

ESPRESSO 1

.....
.....

ESPRESSO 2

.....
.....

ESPRESSO 3

.....
.....



CALIBRACION JUEZ SENSORIAL PARA CAPUCHINO

EVALUACION VISUAL

La apariencia debe ser de microburbujas, brillo sedoso y crema elástica y lisa. Se puntuará más si el espresso tiene un buen color. Hay dibujo, mejor si es simétrico, muy bien definido. **El caso de un dibujo libre presentar fotografía.**



EVALUACION SENSORIAL

Buen balance, buena mezcla de espresso y leche donde se puede identificar claramente el sabor a café y la dulzura de la leche.

CAPUCHINO 1

CAPUCHINO 2

CAPUCHINO 3



RECORDATORIO PARA LOS PARTICIPANTES

- NO PUEDEN OBTENER AYUDA EXTERNA A PARTIR DEL COMIENZO DE LA PREPARACION Y DURANTE LA ACTUACIÓN.
- LEVANTAR EL BRAZO AL COMENZAR Y AL TERMINAR DICIENDO TIEMPO.
- LOS PARÁMETROS DE EXTRACCIÓN DEL CAFÉ EN TIEMPO Y CANTIDADES ES EL CONCEPTO MÁS IMPORTANTE Y SE VALORAR MÁS ALTO.
- PUEDEN PEDIR EL TIEMPO AL JUEZ LIDER EN CUALQUIER MOMENTO.
- SI SURGE CUALQUIER PROBLEMA CON LAS INSTALACIONES DURANTE EL CONCURSO, AVISAR AL JUEZ LIDER.
- EXPLICAR BIEN A LOS JUECES SENSORIALES, QUE ES LO QUE SE ESTA PREPARANDO, CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, TEMPERATURA Y COMO DEBEN TOMARLO.
- SI OLVIDAN CUALQUIER PRODUCTO DURANTE LA PREPARACIÓN O EN LA COMPETICIÓN, PUEDEN SALIR A BUSCARLO, NO PENALIZA EN PUNTOS, PERO SI EN TIEMPO.
- RECORDAR QUE CADA SEGUNDO DESPUÉS DE LOS 16 MINUTOS PENALIZA 2 PUNTOS. ES PREFERIBLE SI SE VA JUSTO DE TIEMPO, DEJAR LA LIMPIEZA MENOS PERFECTA.
- DEJAR EL MOLINO SIN CAFÉ EN LA TOLVA UNA VEZ FINALIZADO EL CONCURSO Y NO TOCAR EL PUNTO DE MOLIDO.
- DEBE DEJAR EL ÁREA DE TRABAJO RECOGIDA, PARA LO QUE SE REQUIERE PERSONAL AUXILIAR COMO SOPORTE.
- TODAS LAS BEBIDAS SE HAN DE SERVIR EN BANDEJA
- LOS MOLINOS DE LAS ESTACIONES BARISTAS IRÁN SITUADOS A LA DERECHA DE LA MAQUINA ESPRESSO.
- EL BARISTA PRODRÁ PROBAR SU CAFÉ DURANTE LA PREPARACION DE LOS ESPRESSOS PARA PODER EXPLICAR A LOS JUECES SENSORIALES LAS NOTAS DE SU CAFÉ.**



HOJA JUEZ TÉCNICO



Lugar:

Nombre Participante:

Nombre del juez:

	Fecha:	
		N°:

VALORACIONES

ANTES DE EMPEZAR LA PARTICIPACIÓN

	PUNTOS		COMENTARIOS
Limpieza general área	de 0 a 2 puntos		
Limpieza molino	de 0 a 2 puntos		
Limpieza portafiltros	de 0 a 2 puntos		
Limpieza lanza vapor	de 0 a 2 puntos		
Paños: Cantidad, limpieza y ubicación	0 o 2 puntos		
Limpieza general máquina	de 0 a 2 puntos		
Tazas correctas cappuccino	de 0 o 2 puntos		
Disposición tazas en posición correcta	de 0 a 2 puntos		

CAFÉ ESPRESSO

	E1 PUNTOS	E2		COMENTARIOS
Filtro limpio antes de llenar	0 o 2 puntos			
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos			
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos			
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos			
Pulsa antes colocación tazas	0 o 2 puntos			
Caída homogénea y constante	de 0 a 2 puntos			
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos			
Pastilla correcta	0 o 2 puntos			
Uso paños correcto	0 o 2 puntos			

CAPPUCCINO ARTE

	PUNTOS		COMENTARIOS
Filtro limpio antes de llenar	0 o 2 puntos		
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos		
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes de colocar las tazas	0 o 2 puntos		
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Limpia lanza de vapor	0 o 2 puntos		
Residual de leche max 100 ml.	0 o 2 puntos		
Temperatura leche entre 60° y 70°	0 o 2 puntos		
Uso paños correcto	0 o 2 puntos		

BEBIDA ESPECIALIDAD

	PUNTOS		COMENTARIOS
Filtro limpio antes llenar	0 o 2 puntos		Coctelera: si no
Filtro limpio parte superior	0 o 2 puntos		Mezclador / batidora: si no
Purga antes de extracción	0 o 2 puntos		Fuego/ hornillo: si no
Pulsa antes de colocar las tazas	0 o 2 puntos		Otros métodos de elaboración
Tiempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		extracción café: si no
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		Núm. Ingredientes: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8
Uso paños correcto	0 o 2 puntos		Sifón: si no
Complejidad técnica preparación	de 0 a 5 puntos		
Limpieza del área	de 0 a 5 puntos		
Uso tãper correcto	de 0 a 2 puntos		

VALORACIÓN PERSONAL

	PUNTOS		
Preparación técnica en general	de 0 a 5 puntos		
Observaciones:			

Firma:



HOJA JUEZ SENSORIAL



Lugar:

	Fecha:	
--	--------	--

Nombre Participante:

--

N°:

--

Nombre del juez:

--

0	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Muy mal	Mal	Regular Bajo	Regular Medio	R. Alto	Correcto	Bien Bajo	Bien Medio	Bien Alto	Muy Bien	Excelente

VALORACIONES

CAFÉ ESPRESSO

	PUNTOS	COMENTARIOS	
		Tueste	Blend Sabor
Explicación blend y tueste del café y sabor			
Servido con todos los utensilios (0 o 3)		Azúcar Cuchara Plato S. agua	Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Comentarios:	
Color crema		Aroma Intenso 0 5 10	Intenso 0 5 10
Densidad crema		Aroma Agradable 0 5 10	Agradable 0 5 10
Aroma		Aroma Complejo 0 5 10	Complejo 0 5 10
Cuerpo		Balance Acidez 0 5 10	Origen:
Balance		Balance Cuerpo 0 5 10	Variedad:
Postgusto		Balance Amargo 0 5 10	Beneficio:
Se corresponde con la explicación		Balance Dulce 0 5 10	Tueste:

CAPPUCCINO ARTE

	PUNTOS	COMENTARIOS	
Servido con todos los utensilios (0 o 3)		Azúcar Cuchara Plato S. agua	Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Dibujo	
Valoración dibujo arte (solo dibujo)		Temperatura:	
Crema, burbuja, elasticidad		Degustación:	
Balance gusto café/leche		Ingredientes:	

BEBIDA ESPECIALIDAD

	PUNTOS	COMENTARIOS	
Explicación preparación y degustación de la bebida		Azúcar Cuchara Plato S. agua	Servilletas Bandeja 2 asas igual
Servido limpio, sin derrames y en bandeja (0 o 3)		Comentarios:	
Corresponde a temperatura indicada		Temperatura:	
Diseño de la bebida		Degustación:	
Balance gusto café/ingredientes		Ingredientes:	

VALORACIÓN PERSONAL

	PUNTOS	COMENTARIOS
Presencia - Indumentaria		
Presentación general		
Profesionalidad		
Explicaciones		

Observaciones:

--



HOJA JUEZ LÍDER



Lugar:		Fecha:	
Nombre Participante:			Nº:
Nombre del juez:			

0	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
<i>Muy mal</i>	<i>Mal</i>	<i>Regular Bajo</i>	<i>Regular Medio</i>	<i>R. Alto</i>	<i>Correcto</i>	<i>Bien Bajo</i>	<i>Bien Medio</i>	<i>Bien Alto</i>	<i>Muy Bien</i>	<i>Excelente</i>

VALORACIONES

AVISOS TIEMPO TRANSCURRIDO				TIEMPO FINAL	
5	10	13	15		

	PUNTOS		
CAFÉ ESPRESSO			
Aroma espresso		Aroma	Intenso 0 5 10 Agradable 0 5 10
Cuerpo			
Balance		Balance	Complejo 0 5 10 Acidez 0 5 10
Postgusto			
Aspecto visual del conjunto de la taza			Cuerpo 0 5 10 Amargo 0 5 10 Dulce 0 5 10
CAPPUCCINO ARTE			
Valoración dibujo Arte		Postgusto	Intenso 0 5 10 Agradable 0 5 10
BEBIDA ESPECIALIDAD			
Diseño de la bebida		Temperatura:	
Balance gusto café-ingredientes			
		Degustación:	
		Ingredientes:	
GENERAL			
Presencia indumentaria			
Presentación general			
Profesionalidad			
Explicaciones			
Exceso de tiempo (segundos)			

Observaciones:

Firma:



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Máquinas de Café

- ❑ Se admiten máquinas con sistema de calentamiento por grupos independientes y regulables independientemente.
- ❑ (Intercambiadores internos) o independiente. **La tara estará en 95º los dos grupos (de normal).**
- ❑ Durante la duración del concurso es necesaria la presencia de un técnico que deberá dejar las dos máquinas en las mismas condiciones y comprobar la nivelación correcta de las mismas.
- ❑ **Se precisan 4 unidades de 2 grupos con pulsador manual (o electrónica no programada) 2ud para cada una de las estaciones baristas del escenario, 1ud para el entrenamiento en el backstage y una cuarta para la degustación de café en la zona office.**
- ❑ Cada máquina deberá tener una bomba de presión tarada entre 8 y 9 atmósferas.
- ❑ **Válvula antiretorno para abastecer el consumo de agua a la maquina. Además se instalara un deposito de agua filtrada y otro vacío para el desagüe de la maquina.**
- ❑ **Cacillo libre.**
- ❑ Debe estar provista de 2 lanzas de vapor con difusores para emulsionar la leche en la preparación de cappuccinos.
- ❑ Las maquinas se colocaran a 20 cm respecto al borde de la mesa para facilitar el uso del Barista en su competición.
- ❑ **Recomendable grupo alto.**

Molinos de Café

- ❑ Se admiten molinos con sistema tradicional de dosificación o instantáneos.
- ❑ Se precisan 4 unidades, sin prensador - 2 para campeonato, 1 para entrenamiento y un cuarto para la zona de degustación de cafés.
- ❑ **Equipados con fresas planas de diámetro mínimo de 80mm. O cónicas.**

Leche

Se prohíbe el uso de leche sin tratar. **En caso de que exista patrocinador de este producto, se prohíbe el uso de cualquier otra leche que no sea del patrocinador.**

Agua

Filtros de agua o agua mineral. En caso de agua mineral el colaborador debería disponer se un sistema para poder alimentar las máquinas espresso. Así como sistemas de desagües.

El agua que abastezca a las maquinas será siempre filtrada. En el caso de que exista patrocinador de filtros de agua, el agua se filtrara previamente con sus productos.

Tazas

Consultar las normas del Campeonato a través del Forum Cultural del Café. Las siguientes tipologías de productos pueden optar al Patrocinio:



9. DOSSIER DE PRENSA CAMPEONATO DE BARISTAS



En la mayoría de los casos, la preparación de café en la hostelería queda limitada a los típicos

cafées espressos, cortados, anchados y cappuccinos. Desde hace unos años, sin embargo, ha surgido un movimiento que apuesta con fuerza por el arte en el café y propone como alternativa a las preparaciones clásicas, otras más trabajadas, como capuchinos decorados con flores, corazones, u otras formas dibujadas con la leche emulsionada, o simplemente, tazas perfectas de espresso.

Quienes integran este movimiento son auténticos profesionales en la materia, a los que se les puede exigir la perfección en la elaboración de estos preparados. No sólo tienen conocimientos superiores con relación a la preparación del café, sino que, además, conocen con cierta profundidad el producto, en sus diferentes facetas, orígenes, mezcla y tueste. A este grupo de profesionales se les llama Baristas. Seguramente, esta no sea la palabra más acertada para el mercado español, pero debemos usarla, ya que es la aceptada a nivel mundial.



El movimiento Barista surgió en el año 2000, cuando un grupo de amigos de los países escandinavos

quisieron dar a conocer al mundo sus inquietudes cafeteras. Para hacerlo, organizaron el primer Campeonato Mundial especializado en la preparación y servicio de café, que se celebró en Montecarlo con un éxito espectacular.

En España, es el Fórum Cultural del Café quien ha creado y registrado el Campeonato Nacional de Baristas. Esta entidad sin ánimo de lucro, está integrada tanto por profesionales del sector como por amantes de este aromático producto, siendo su objetivo principal trabajar para fomentar el conocimiento del café de calidad en nuestro país.



BARISTA

En España existen más de 300.000 bares y restaurantes que sirven más de 30 millones de tazas de café diarias, no es de extrañar, pues, que la importancia del barista cada día sea más relevante. La cultura del café, entendida en este caso, como la divulgación del conocimiento de que el café es algo más que una bebida, de color negro y de sabor amargo, que se toma en el desayuno y después de las comidas, tiene en la persona que lo prepara y sirve, el barista, su mayor exponente para que el consumidor la conozca y la comprenda. Es evidente que es necesario que el café en origen tenga un proceso que se preocupe de obtener un estándar de calidad alto, pero eso ya existe en muchos países productores y otros ya están actuando en este sentido.

Resulta obvia la necesidad de que las empresas que lo adquieren, tuestan, envasan y comercializan deban presentar una gama de productos que incluya cafés de alta calificación, pero eso también existe y no debemos olvidar las máquinas para preparar la infusión, donde de nuevo, es evidente que podemos encontrar verdaderas maravillas de la tecnología, tanto entre las destinadas para el sector de la restauración, como en las que se utilizan para preparar el café en el hogar. Pero todo este esfuerzo no serviría de nada, si en el momento de la preparación, un profesional no sabe tratar el producto.

Una pareja de Jueces técnicos se encargará de la

supervisión de las técnicas para elaborar un espresso de forma correcta. Molino y máquina de café son los aspectos a destacar aparte de los tiempos y formas para su preparación.

La pareja de jueces sensoriales, por su parte, tienen como misión concreta la evaluación sensorial de las bebidas que se preparan y para ello prueban cada una de ellas. También es de su competencia juzgar la actitud, presencia y capacidad comunicativa del participante así como la valoración de la correcta y completa presentación del servicio. El quinto, es el Juez Líder, responsable de la coordinación del resto de jueces y encargado de resolver cualquier problema que surja durante la competición, siendo potestad suya la de descalificar al concursante si recibe ayuda externa, así como parar el mismo por razones justificadas. Probará las bebidas y su valoración sensorial se sumará a la puntuación de los otros jueces sensoriales.



CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

En el año 2006, el Fórum Cultural del Café inició en nuestro país las competiciones de Baristas, que tanto éxito tienen en otros países del mundo. Estas competiciones van dirigidas a los profesionales de bares y restaurantes y tienen como finalidad prestigiar la profesión del Barista e incrementar el consumo de café, a través del servicio de bebidas de mayor calidad y valor

COMPETICIONES 2016

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	GESSAMI CARAMÉS
	LLEIDA	ALBERT GRAELLS
	GIRONA	XAVIER RUIZ
	ÁLAVA	FABIAN RODRIGUEZ
	VIZCAYA	NATALIA GÓMEZ
CATALUÑA		NURIA RUIZ
CANTABRIA		CARLA XIMENA
CASTILA Y LEÓN		HERCTOR MACHI
EUSKADI		RAFAEL JOSÉ VEITIA
GALICIA		GUILLERMO GONZALEZ GOMEZ
ASTURIAS		JORGE ALONSO
MADRID		RAYCO JESUS PAZ
VALENCIA		JAVIER CARRIÓN
MURCIA		PEDRO J. MATEO
ANDALUCÍA		DAVID RUIZ
CANARIAS		JOSE ALEXIS RODRIGUEZ
LA RIOJA		OSCAR SOLORZANO
CAMPEÓN XI CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS JAVIER CARRIÓN LOZANO		

COMPETICIONES 2015

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	GESSAMI CARAMES
	BARCELONA	IVETTE VERA
	LLEIDA	ALBERT GRAELLS
	GIRONA	PAU SALA
	MÁLAGA	JAVIER HERMOSILLA
CATALUÑA		IVETTE VERA
CANTABRIA		LAURA FUENTEVILLA
CASTILA Y LEÓN		ADRIAN RODRIGUEZ
EUSKADI		MARIO VIDAL
GALICIA		DAMIAN SEIJAS
ASTURIAS		MIGUEL PEREZ ANES
MADRID		LUIS EDUARDO TORREALBA
VALENCIA		JAVIER CARRION LOZANO
MURCIA		LIDIA GABARRON
ANDALUCÍA		RABI AOUAM
CANARIAS		RAYCO JESUS PAZ
CAMPEÓN X CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS DAMIÁN SEIJAS		



COMPETICIONES 2014

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	ISAAC SANAHUJA SANCHO
	BARCELONA	MARC SOLE MILLONS
	LLEIDA	EVA GOÑALONS ROBLES
	GIRONA	NABILA EL GAMOUCHI
CATALUÑA		DANI OJEDA PUERTA
CASTILLA LA MANCHA		ALVARO GOMEZ GOMEZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA FUENTES
CASTILA Y LEÓN		RAFAEL LEONARDO GUERRERO VANEGAS
LA RIOJA		LAURA MARTINEZ ANTOLINO
EUSKADI		ANGEL SORIANO ORTEGA
GALICIA		GUILLERMO GONZALEZ GOMEZ
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ MENENDEZ
ARAGÓN		SIFEDDINE RABBANI
VALENCIA		JAVIER CARRION LOZANO
MURCIA		EDWIN CHAVERRA
ANDALUCÍA		RABI AOUAM
CANARIAS		GIORGIO CORNACHHIA
BALEARES		BORJA TRIÑANES DIESTRE
INVITADOS	GALICIA	DAMIAN SEIJAS
	ASTURIAS	MIGUEL PEREZ ANES
CAMPEÓN IX CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS ADRIÁN FERNÁNDEZ MENÉNDEZ		

COMPETICIONES 2013

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	YOLANDA BENITEZ
	BARCELONA	CAROLINA HERNANDEZ
	LLEIDA	EVA GOÑALONS
	GIRONA	JOVANTTE ROLON
CATALUÑA		CAROLINA HERNANDEZ
CASTILLA LA MANCHA		ALVARO GOMEZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA
CASTILA Y LEÓN		RAFAEL GUERRERO
NAVARRA		ALEJANDRO DIAZ
LA RIOJA		LAURA MARTINEZ
EUSKADI		NATALIA GOMEZ
GALICIA		GUILLERMO GONZALEZ
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ
ARAGÓN		SIFEDDINE RABBANI
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ
MURCIA		EDWIN CHAVERRA
ANDALUCÍA		JOSE BABIL GIL
CANARIAS		GIORGIO CORNACHHIA
BALEARES		BORJA TRIÑANES
INVITADOS	GALICIA	RAQUEL SAN JOSE
	EUSKADI	IVAN FERNANDEZ
CAMPEÓN VIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS CAROLINA HERNÁNDEZ		



COMPETICIONES 2012

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	TARRAGONA	VERÓNICA ARANDA
	BARCELONA	SERGIO RODRIGUEZ
	LLEIDA	MARC SOLAN
CATALUÑA		SERGIO RODRÍGUEZ PÉREZ
CASTILLA LA MANCHA		DAVID GONZÁLEZ FLÓREZ
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA FUENTES
CASTILA Y LEÓN		ALBERTO MARRO SERRANO
NAVARRA		RUBEN MEDRANO MARTINO
LA RIOJA		RAFAEL VICENTE DA SILVA DEL BUZZO
EUSKADI		MIKEL ALONSO MOTA
GALICIA		DAMIAN NOVOA SEIJAS
ASTURIAS		AMADO LLANO GARCÍA
ARAGÓN		HECTOR HERNANDEZ
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ COLOMER
MURCIA		JUAN JOSÉ MARTÍNEZ NAVARRO
ANDALUCÍA		JOSÉ BABI GARCIA GIL
CAMPEÓN VII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS SERGIO RODRIGUEZ		

COMPETICIONES 2011

AUTONÓMICAS/PAIS		BARISTAS CLASIFICADOS
CANTABRIA		ALEXIS JAVIER SILVA FUENTES
ARAGON		JENNIFER MAGDALENA GRACIA
ANDALUCIA		RAFAEL MARTIN CARO
EUSKADI		AXEL SIMON RUANO
NAVARRA		ETHAM CHALEZQUER ARRONIZ
VALENCIA		JUAN MANUEL SANZ COLOMER
LA RIOJA		MIGUEL ESPINOSA CIORDIA
CASTILLA Y LEON		JAVIER MARTIN HERRERO
ASTURIAS		ADRIAN FERNANDEZ MENENDEZ
EXTREMADURA		RAUL DE MATO MARGULLON
CATALUNYA		RICARD NUÑEZ SANCHEZ
GALICIA		OSCAR DE TORO SANTOS
PORTUGAL		RUI PEREIRA GOMES
PORTUGAL		DAVID ALEXANDRE BATELHA COELHO
PORTUGAL		PEDRO MIGUEL MERCES BORREGO
CAMPEÓN VI CAMPEONATO NACIONAL – JAVIER MARTIN HERRERO		
CAMPEONA III CAMPEONATO INTERNACIONAL – MIGUEL ESPINOSA CIORDIA		



COMPETICIONES 2010

AUTONÓMICAS/PAIS	BARISTAS CLASIFICADOS
MADRID	CARLA FERNANDEZ
CANTABRIA	ALEXIS JAVIER SILVA
ARAGON	VICTOR BOLEA
ANDALUCIA	MARCO ANTONIO SANCHEZ
EUSKADI	NATALIA GOMEZ
NAVARRA	YOLANDA SAHUN
VALENCIA	JUAN MANUEL SANZ
LA RIOJA	MIGUEL ESPINOSA
CASTILLA Y LEON	JAVIER MARTIN
ASTURIAS	ADRIAN FERNANDEZ
CANARIAS	ARQUIMEDES CARLOS RUIZ
EXTREMADURA	RAUL DE MATO
CATALUNYA	FERRAN CASELLAS
GALICIA	OSCAR DE TORO
ANDORRA	DOMINGOS MANUEL ARAUJO
PORTUGAL	RUI GOMES
PORTUGAL	FATIMA SILVA
PORTUGAL	DAVID COELHO
CAMPEÓN V CAMPEONATO NACIONAL – FERRAN CASELLAS CAMPEONA II CAMPEONATO INTERNACIONAL – VICTOR BOLEA	

COMPETICIONES 2009

AUTONÓMICAS/PAIS	BARISTAS CLASIFICADOS
MADRID	Alejandro Cabo Costales
CANTABRIA	Raúl Alonso Sánchez
ARAGON	Victor Manuel Bolea Gomez
ANDALUCIA	Antonio Manuel Chavarria Rosa
EUSKADI	Juan Jose Barquilla Martín
NAVARRA	Eneko Vizcay Martinez
LA RIOJA	Javier Ballesteros Conde
CASTILLA Y LEON	Jose Ignacio Herranz Velázquez
ASTURIAS	Sharai Trapaga Diaz
EXTREMADURA	Jorge Nieva
CATALUNYA	Francisco Javier Iglesias Garcia
GALICIA	Victor Couto Barrientos
MURCIA	Antonio Madrid López
PORTUGAL	José Cardoso
PORTUGAL	David Coelho
PORTUGAL	Jorge Alexandre
PORTUGAL	Maria de Fátima Silva
CAMPEÓN IBERICO 2009 – Antonio Manuel Chavarria Rosa	



COMPETICIONES 2008

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	ALAVA	Honorio García, Edurne Arraiza, Juan J. Barquilla
	GIRONA	Joan Sayeras
ARAGON		Alina Kiperi, José M. Romeo, Héctor Hernández
CANTABRIA		Luis A. Rey, Mari Carmen Crespo, Raúl Alonso
CATALUÑA		Ingrid V. Jiménez, Joan Sayeras, Lluís Badia
EUSKADI		Javier García, Honorio García, Miquel Alonso
GALICIA		Sofía Prieto, Víctor Couto, David Iglesia
MADRID		Adriana Ramos, Julio César Villalba
NAVARRA (PAMPLONA)		Rubén Montaña, Johann Sánchez, Martín Uribe
EXTREMADURA		Rafael Parro, Lucio L. Malpartida, Raúl Bravo
MURCIA		Jesús Muñoz, Juan Campos, Alfonso Martínez
CASTILLA-LEÓN		Marina Villanueva, Merche Roji, José I. Herranz
ANDALUCIA		Javier Moya, Alejandro Quiles, Raquel García
CAMPEÓN NACIONAL 2008 – Javier García		

COMPETICIONES 2007

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	BARCELONA	Xavier Boschmonart, , Carla Banon
	GIRONA	Lina Zapata, Joan Salleras, Adriana Parella
	GUIPUZCOA	Elisabeth Molina, Juan Alberto Cid, Isaias Sandino
	LLEIDA	Liliana Mota, Gabriela Soria
	VIZCAYA	Leire Armenteria, Susana López, Unai Cubas
ARAGON		Rubén Sanz
CANTABRIA		Raul Alonso, Natalia Cieza
CATALUÑA		Xavier Boschmonart, Lina Zapata
EUSKADI		Susana López, Elisa Zabala, Elisabeth Molina
GALICIA		Bruno Lovelle, Marcelino Candal
LA RIOJA		Rafael Da Silva, Miguel Espinosa
MADRID		Hicham Ahmar, Jesús Morán
NAVARRA		Rubén Montaña, Eneko Vizcay
CAMPEÓN NACIONAL 2007 – Hicham Ahmar		



COMPETICIONES 2006

AUTONÓMICAS	FASES PREVIAS	BARISTAS CLASIFICADOS
	BARCELONA	Xavier Boschmonart , Pere Montserrat
	GIRONA	Darko Tkalcevic
	LLEIDA	Manuel Rubio, Chiara Nicolini, Marcos Vicente
	ALAVA	Patxi González
ASTURIAS		Cristina Sierra, Maria José Martínez, Antonio Prieto
CANTABRIA		Lucia Martínez
CATALUÑA		Chiara Nicolini, Xavier Boschmonart, Manuel Rubio
GALICIA		Mónica López, Isabel Luzón, Domingo Formoso
MADRID		Gary Enriquez, Joaquin Elguero, Marcelino Candal
CAMPEÓN NACIONAL 2006 - Chiara nicolini		

COMPETICIÓN

Durante la competición, los concursantes disponen de 15 minutos para poner a punto la máquina de café, el molino y demás accesorios necesarios y 16 minutos más para preparar cuatro espressos, dos cappuccinos decorados, dos bebidas de especialidad sin alcohol y dos bebidas de especialidad con alcohol. En estos dos últimos casos la base de la bebida deberá ser, siempre, el espresso.

Es habitual que las actuaciones de los concursantes vayan amenizadas con música, y también de cuidadas puestas en escena. Las habilidades del concursante y el resultado de sus preparaciones son juzgadas por un grupo de cinco jueces homologados por el Fórum del Café. Dos de ellos son jueces técnicos y se encargan de comprobar el grado de pericia del Barista en el control, uso y ajuste de cafetera y molinillo, además también valoran la limpieza general del área y máquinas; la temperatura correcta de servicio de las bebidas y el grado de dificultad de las preparaciones de especialidad.



FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ

El café es una bebida que se consume, en mayor o menor cantidad, en todo el mundo. Nos acompaña durante todo el día en el desayuno, en la pausa de media mañana, finalizamos con él las comidas y está presente en las reuniones de negocios y actos sociales. Pero ¿sabemos realmente qué es el café? ¿Sabemos distinguir sus variedades y cualidades? ¿Conocemos las diferentes formas de prepararlos? Para dar respuesta a estas y otras muchas preguntas, en 1996 nació el Fórum Cultural del Café, primera Organización sin ánimo de lucro en el sector del café en España, cuyo principal objetivo es el de promover, divulgar y fomentar el consumo del café de calidad y prestigiar la profesionalidad del barista entre los amantes de este aromático producto.

En definitiva, el objetivo es transmitir la cultura del café a los profesionales y a los consumidores, creando, al mismo tiempo, una imagen propia y diferenciada del café y su mundo. Para llevar a cabo sus objetivos el Fórum Cultural del Café organiza múltiples actividades, de carácter formativo, técnico, artístico, lúdico o cultural, de interés para sus

asociados y se ha convertido en el referente obligado de todo lo relacionado con la difusión de los conocimientos concerniente al mundo del café.

- Actividades y Servicios
- Conferencias y Cursos
- Catas de Café
- Viajes a países productores y consumidores
- Ferias y Congresos
- Edición de la única revista especializada en café de España
- Campeonatos de Baristas
- Tienda especializada

