

SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

**2024**

**Syrha Alpro Barista  
Championship**

**SZABÁLYKÖNYV**

- 1.-Technikai pontozó lap
- 2.- Érzékszervi pontozó lap

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## Tartalom

- **Résztevők**
- **A verseny**
- **Gépek, eszközök, alapanyagok**
- **Idő**
- **Értékelési szempontok**
- **Értékelés menete**
- **Szerzői jog**

## 1. Résztevők

**Versenyzők (1-3 fős csapat)**

**Bírák**

A versenyzőket két (2) érzékszervi bíró, egy (1) technikai bíró értékeli.

**Segítők**

A versenyzők munkáját ceremóniamester (1) és időmérő (1) segíti. Minden versenyző, csapat egy segítő segítséget veheti igénybe, akiről saját magának kell gondoskodnia.

## 2. A verseny

### 2.1 Áttekintés

- A) Minden csapatnak (a csapat állhat 1-3 főből) összesen 6db kávéitalt kell elkészítenie tizenöt perc alatt a következőképp: az érzékszervi bíróknak 2 cortado-t, 2 saját választású, eszpresszókávé-alapú italt, Alpro Barista itallal készült, alkoholmentes szabadon választott italt.
- B) Az italok elkészítési sorrendje tetszőleges, azonban az egyes italkategóriákon belül minden italt fel kell szolgálni, mielőtt a versenyző elkezdheti a következő italkategória elkészítését, ellenkező esetben a versenyzőt diszkvalifikálják. A szabadon választott ital elemeinek elkészítése és szervírozása a teljes verseny ideje alatt engedélyezett.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

- C) Az egyes italkategóriákba tartozó 2-2-2 italt a versenyző saját belátása szerint szervírozhatja. Az érzékszervi bírák az értékelést az ital szervírozása után azonnal megkezdik.
- D) Az egy kategóriába tartozó két italt ugyanabból a kávéból kell elkészíteni, ám a versenyzőnek lehetősége van az eltérő kategóriába tartozó italokat (latte típusú ital, szabadon választott ital) eltérő kávéból készíteni. Az egyes kategóriákba tartozó két italt azonos összetevőkből, azonos recept alapján kell elkészíteni. Az egy kategórián belül történő különböző italok készítése és szervírozása nulla (0) pontos Ízharmónia eredményt von maga után azoknál az italoknál, melyek elkészítése különbözik az elsőként szervírozott italétól.
- E) A versenyzők a verseny ideje alatt korlátlan számú italt elkészíthetnek, ám csak a bírának leadott italok kerülnek értékelésre.
- F) Minden versenyzőnek magának kell biztosítani a verseny ideje alatt használt csészéket, csészealjkat, poharakat, tálcákat, kanalakat, tejjhabosító edényeket, szalvétákat, törülő rongyokat, stb. A verseny szervezői az őrlőt, az egy karos Dalla Corte kávégépet, az Alpro Barista italokat, a munkaterületet biztosítják. Minden más eszköz biztosítása a versenyző feladatkörébe tartozik.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 2.2 Italok meghatározása

Az eszpresszó definíciója minden ital kategóriában készült eszpresszóra érvényes

### 2.2.1 Eszpresszó macchiato

- a) Az eszpresszó kávé 1 uncia (35ml +/- 5ml) mennyiségű, őrölt kávéból készülő ital, melyet egy két kifolyós kar egy kifolyóján átáramoltatnak folytonos extrakció során.
- b) A kávéhoz nem adható semmilyen adalékanyag, ízesítő, színező anyag, aromakialakító, folyadék, vagy por halmazállapotú anyag, stb. a kávé szüretelése (kávécseresznyeként) és lefőzése közti időintervallumban.
- c) Az egy kategóriába tartozó italok esetén a főzési idők egymáshoz képest legfeljebb 3 másodperces eltérést mutathatnak, ellenkező esetben „nem” értékelés kerül az „Extraktációs idő” szemponthoz. 20-30 másodperces extraktációs idő javasolt, ám ez nem kötelező érvényű.
- d) őrölt kávé és vízén kívül más nem kerülhet a szűrőbe, ellenkező esetben nulla (0) pontszámmal értékelik az összes technológiai és érzékszervi bírálati lapon a felszolgált italt
- e) Az espresso macchiato típusú ital egy (1) eszpresszó kávéból (a 2.2.1 pont „a-d” alpontjaiban definiáltak szerint), és Alpro Barista italból kell készíteni.
- f) A teljes térfogata 35-50 ml (5-6 fl. oz.).
- g) A lattét 40-55 ml-es csészében kell felszolgálni. A 2 érzékszervi bíróságnak, a versenyző az asztalra bárhová felszolgálhatja a bíróságon az italokat.
- h) Az espresso macchiato-t megfelelő kanállal, szalvétával és vízzel kell a bíróságnak felszolgálni, ellenkező esetben „nem” értékelés kerül a „Részletekre fordított figyelem/ Elérhető kiegészítők” szemponthoz.

### 2.2.2 Latte típusú ital

- A) A latte típusú ital kávéból és Alpro Barista italból készülő, a növényi ital és az eszpresszó kávé harmonikusan gazdag ízét nyújtó ital.
- B) A latte típusú ital egy (1) eszpresszó kávéból (a 2.2.1 pont „a-d” alpontjaiban definiáltak szerint), és Alpro Barista italból kell készíteni.
- C) A teljes térfogata 150-180 ml (5-6 fl. oz.).
- D) A latte típusú italt, latte art stílusban öntve kell felszolgálni. A latte art minta a versenyző által választható. A legtöbb pontszámot a kontúros, szimmetrikus minta öntésével lehet elérni! Fontosabb a pontos kivitelezés, mint a minta bonyolultsága.
- E) A lattét 100-250 ml-es csészében kell felszolgálni. A 2 érzékszervi bíróságnak, a versenyző az asztalra bárhová felszolgálhatja a bíróságon az italokat.
- F) Minden egyéb feltét, többek között a cukor, fűszerek és porított ízesítők tiltottak. Amennyiben a versenyző használ további feltétet, az ízharmónia tulajdonság értékelése során nulla (0) pontot kap.
- G) A lattét megfelelő kanállal, szalvétával és vízzel kell a bíróságnak felszolgálni, ellenkező esetben „nem” értékelés kerül a „Részletekre fordított figyelem/ Elérhető kiegészítők” szemponthoz.
- H) őrölt kávé és vízén kívül más nem kerülhet a szűrőbe, ellenkező esetben az italokat nulla (0) pontszámmal értékelik az összes technológiai és érzékszervi bírálati lapon az eszpresszó kategóriában.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 2.2.3 Szabadon választott kreatív ital

- A) A szabadon választott italnak a versenyző kreativitását és azon képességét kell tükröznie, hogy képes egy egyedi, vonzó, eszpresszó alapú ital elkészítésére.
- B) A versenyzőnek *italt* kell készítenie, amelyet a bírák meg tudnak inni. Étél is felszolgálható az ital mellett, ám ebben az esetben is csak az ital kerül értékelésre. A részletekre fordított figyelem pontszámot emelheti az ital mellé felszolgált étel(pl keksz, kávéütemény, stb)
- C) Mind a két szabadon választott italnak legalább egy-egy adag eszpresszó kávé kell tartalmaznia (a 2.2.1 pont „a-d” alpontjaiban definiáltak szerint), ellenkező esetben nulla 0 pontos értékelés kerül az ízharmónia tulajdonsághoz az érzékszervi bírálati lapon a szabadon választott ital kategóriában.
- D) Az eszpresszó kávé a teljesítési idő alatt kell elkészíteni, ellenkező esetben nulla (0) pontos értékelés kerül az ízharmónia tulajdonsághoz az érzékszervi bírálati lapon a szabadon választott ital kategóriában. A szabadon választott italt bármilyen fogyasztási hőmérsékleten fel lehet szolgálni. A 2 érzékszervi bíráló kóstol, a versenyző az asztalra bárhová felszolgálhatja a bírói asztalon az italokat.
- E) Bármilyen összetevő alkalmazható a szabadon választott ital elkészítése során kivéve, alkohol, alkoholos kivonat vagy melléktermék, illegális összetevők. Ezen anyagok alkalmazás nulla 0 pontos értékelést von maga után a szabadon választott ital összes értékelési szempontja esetében .
- F) A szabadon választott ital hozzávalóit lehetőség szerint a verseny ideje alatt kell elkészíteni. A szabadon választott ital elkészítésére vonatkozó pontszámok a „Jól bemutatott és elkészített” tulajdonságnál jelennek meg az érzékszervi bírálati lapon. Bizonyos összetevők esetében szükséges az összetevők verseny előtti ( pl. 24 órával előbb) elkészítése, ami elfogadott.
- G) A szűrőbe csak őrölt kávé szabad tenni, ellenkező esetben 0 pontos értékelés kerül az összes tulajdonsághoz a technikai és érzékszervi bírálati lapokra.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 2.4 A verseny menete

- 2024.03.05. Hungexpo G pavilon versenyszínpad
- Érkezés :09:45
- Eligazítás: sorsolás 10:15
- Gyakorlás(a versenysorrenddel azonosan): 10:30-11:30
- Verseny ideje: 12:00-16:30
- Szünet: 4. versenyző után 20perc

- A) A verseny területe két darab, 1-es és 2-es számmal ellátott munkaterületből áll.  
B) Minden versenyző egy kezdési időt és egy munkaterület sorszámot kap.  
C) Minden versenyző 40 percet kap a számára kijelölt munkaterületen, a következők szerint:  
i) 15 perc felkészülési idő  
ii) 15 perc versenyidő / teljesítési idő  
iii) 10 perc takarítási idő  
D) A verseny menete az alábbi táblázatban leírt menetrendet követi.

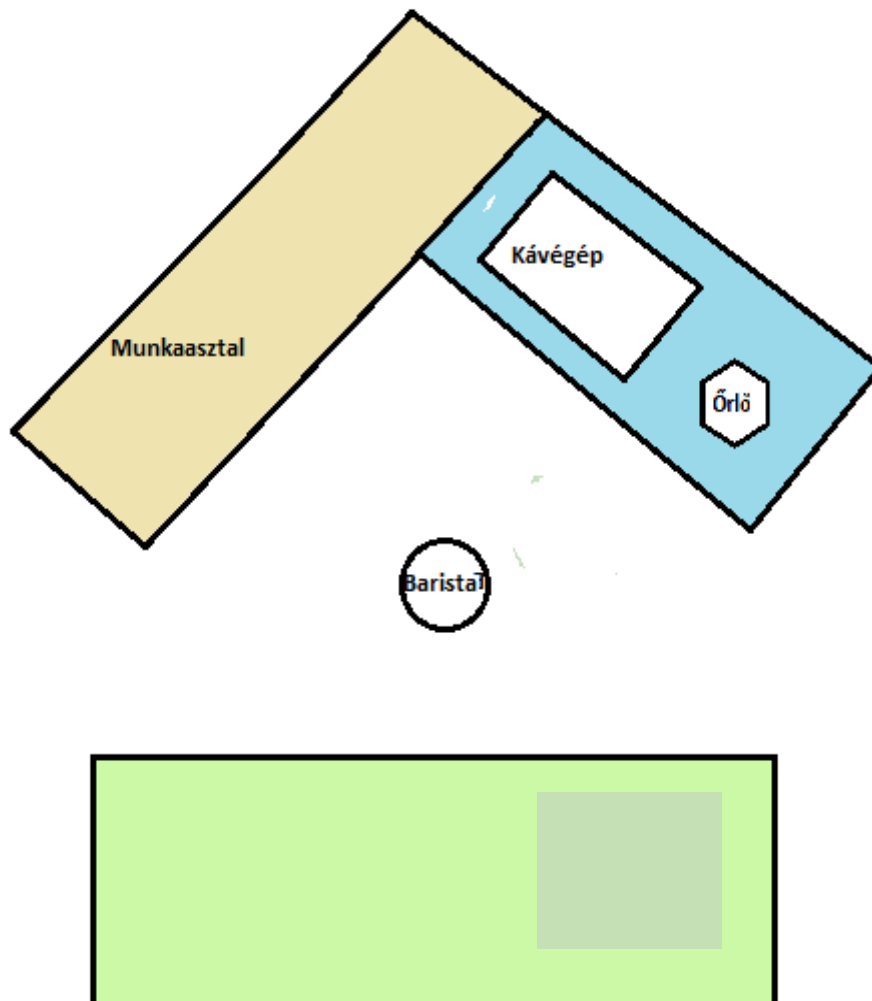
<b>1-es munkaterület</b>	<b>2-es munkaterület</b>
1-es versenyző	
15 perc felkészülés	2-es versenyző
15 perc verseny	15 perc felkészülés
15 perc takarítás	15 perc verseny
3-es versenyző	15 perc takarítás
15 perc felkészülés	4-ös versenyző
15 perc verseny	15 perc felkészülés
15 perc takarítás	15 perc verseny
	15 perc takarítás

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 2.5 A versenyterület

Az egyéni munkaterületeket az 1. ábra alapján kell elhelyezni, ám a három munkaterületet a rendelkezésre álló terület és versenyhelyszín adottságai alapján is el lehet helyezni az egyszerűség, a barista útvonalának (az előkészítés helyétől a munka állomásig) és a nézők elhelyezésének figyelembevételével.

1. ábra



# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 3. Gépek, segédeszközök és alapanyagok

### 3.1 A kávégép

A versenyzők kötelesek a verseny által biztosított egykaros kávégépet használni. A kávégép típusa: Dalla Corte

### 3.2 Folyadékok és hozzávalók a kávégépen

Semmilyen folyadék vagy hozzávaló nem kerülhet a kávégép tetejére (pl. tilos csészékben vizet rátenni, a hozzávalókat a gépen összekeverni vagy melegíteni). Ha a versenyző mégis folyadékot vagy valamilyen hozzávalót helyez a kávégép tetejére, a technikai pontozólapon nulla pontot kap az Munkaterület-kezelés kategóriában.

### 3.3 Az őrlő

A versenyzőknek lehetőségük van használni a verseny által biztosított őrlőt, saját őrlőjüket, illetve mindkét őrlőt. A versenyprogramban maximum két őrlő (így max. két szemes kávé) használható.

### 3.4 Egyéb elektromos felszerelések

A versenyzők a verseny alatt az őrlő mellett további két darab elektromos gépet használhatnak. A versenyzőknek a versenyre való megérkezésükkor tudatniuk kell a szervezőkkel, hogy milyen gépeket visznek a versenyre (pl. főzőlap, kézi mixer, stb.).



# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 3.5 A versenyzők számára biztosított felszerelés

Minden munkaterület a következőkkel lesz felszerelve:

- gépasztal (a kávégépnak, az őrlőnek és a turmixgépnak),
- munkaasztal (a tálcák, üvegáruk és további kiegészítők számára),
- prezentációs asztal (a bírák asztala),
- kávégép
- őrlő
- zaccoló
- Alpro barista
- szeméttároló

## 3.6 Ajánlott felszerelés

A versenyzők felelősek a fentiekén kívüli valamennyi szükséges felszerelés és anyagok beszerzéséért, lehetőség szerint a szükségesnél nagyobb mennyiségben az utazás vagy a verseny alatti törések esetére.

A versenyzők, többek között, az alábbiakat vihetik a versenyre:

- kávé (gyakorláshoz, versenyhez)
- őrlő(k)
- egyéb elektromos készülék (legfeljebb kettő)
- tömörítő
- mérce csészék, edények
- tejhabosító edények
- Alpro barista italok
- csészék és aljak (mind a 4 italhoz és tartalék csészék)
- kanalak
- egyéb szükséges konyhai eszközök
- minden olyan eszköz és kiegészítő, ami a szabadon választott italhoz szükséges
- szalvéta
- vizespoharak (a két érzékszervi bíró részére)
- víz (a két érzékszervi bíró részére és egy a főbíró részére )
- tisztítóeszközök (kéziseprű, őrlőtisztító kefe, stb.)
- tálca (az italok felszolgálásához)
- a prezentációs asztal valamennyi kiegészítője

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 4. Előírások a felkészülési idő előtti időszakra

### Sorsolás

Az elődöntő megkezdése előtt kerül kisorsolásra az indulási sorrend.

### Gyakorlás

A verseny megkezdése előtti 1 óra a gyakorláshoz áll rendelkezésére, 2024.03.05-e 10:30-11:30ig . A gyakorlás során a versenyzők használhatják a verseny során használt eszközöket (kávégép, őrlő). A versenyre való megérkezéskor kapnak tájékoztatást a versenyzők a felkészülési időbeosztásról.

### Zene

A versenyzők hozhatnak olyan zenét, amit a versenyzésük ideje alatt kívánnak lejátszani. A zene nem tartalmazhat sértő szöveget, ellenkező esetben az Érzékszervi Bírálati lap „Felszolgálat szakszerűsége” pontjában büntetésre kerül sor.

### A munkaterület felállítása

A versenyző felelős azért, hogy minden versenyző munkaterülete a felkészülési idő előtt a versenyző kérésének megfelelően legyen felállítva és berendezve (az őrlő, a turmixgép és/vagy egyéb berendezések elhelyezése a kávégép jobb vagy bal oldalán, a versenyző kérésének megfelelően).

### Az egyéb gépek felállítása

Ha a versenyző saját elektromos készüléket (őrlőt, stb.) hozott a versenyre, erről a verseny kezdete előtt tájékoztatnia kell a ceremóniamestert. Amint azonban ezek az eszközök elhelyezésre kerültek és csatlakoztatták őket az elektromos hálózatra, a versenyző többé nem érhet a készülékekhez és azonnal el kell hagynia a versenyterületet.

### Zsúrkocsi a színpadon

A versenyző hozhat egy zsúrkocsit a szükséges felszerelés szállítására. A felkészülési idő előtt a versenyző a versenyhez szükséges valamennyi eszközt, hozzávalót és poharat a zsúrkocsira helyezi. A versenyző igénybe veheti segítője segítségét, abban, hogy a versenyterületre szállítsa az eszközöket.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 5. Felkészülési idő

### A felkészülés megkezdése

Minden versenyzőnek 15 perc felkészülési idő áll rendelkezésére. Amint az előző versenyző megkezdte a versenyidejét, a következőként induló a ceremóniamester utasítása után elkezdheti a 15 perces felkészülést. FONTOS! Mielőtt a versenyzőnek bármihez hozzá szabadna érnie a munkaterületen, kell elindítani a 15 perces felkészülési időt.

### Zsúrkocsi

A versenyzőnek saját magának kell a zsúrkocsin található eszközöket és hozzávalókat lepakolnia. A felkészülési idő végén versenyző vagy segítője a színpadról letolja a zsúrkocsit, mivel az a versenyidő alatt nem lehet a színpadon.

### A bírák prezentációs asztala

A prezentációs asztalt a felkészülési idő alatt is be lehet rendezni. A bírának szánt víz elhelyezhető a prezentációs asztalon a felkészülési idő alatt, azonban a vizet a versenyidő megkezdése előtt tilos a poharakba tölteni. Ellenkező esetben az Érzékszervi Bírálati lap „Felszolgálat szakszerűsége” pontjában nulla 0 pontot kap a versenyző. Ha a versenyző nem kívánja a felkészülési idő alatt berendezni a prezentációs asztalt, ezt a versenyidő alatt is megteheti.

### Próba

A versenyzőknek megengedett és ajánlott néhány próba a felkészülési idő alatt. A zacc a szűrőben maradhat a versenyidő megkezdésekor.

### Előmelegített csészék

A csészéket a felkészülési idő alatt lehet előmelegíteni, azonban a csészékben a versenyidő megkezdésekor víz nem lehet.

### A felkészülés befejezése

A versenyzők a felkészülési idő 15 perces keretét nem léphetik túl. A felkészülési idő alatt az időmérő tíz perces, öt perces, három perces, egy perces és harminc másodperces figyelmeztetést ad a versenyzőnek. A 15 perc leteltekor az időmérő megkéri a versenyzőt, hogy lépjen el a munkaasztaltól. Amennyiben a versenyző nem végez az előkészületekkel 15 percen belül, a 11.5 pontban foglaltak alapján büntetésben részesül.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 6. Versenyidő

### A ceremóniamester bemutatója

A 15 perces felkészülési idő lejártakor, és ha a bírák készen állnak, a ceremóniamester bemutatja a versenyzőt.

### A versenyidő megkezdése

Mielőtt a versenyző bemutatkozna a bírának, el kell indítania 15 perces versenyidőt. A 15 perces versenyidő alatt az eltelt és hátralevő idő figyelemmel kísérése a versenyző feladata, A versenyidő alatt az időmérő tíz perces, öt perces, három perces, egy perces és harminc másodperces figyelmeztetést ad a versenyzőnek mindig abban a pillanatban, amikor az időpillanat bekövetkezik, még akkor is, ha a versenyző éppen beszél.

### A versenyző bemutatkozása

A versenyidő kezdetekor a versenyző bemutatkozik a két érzékszervi bírónak és a főbírónak. A két érzékszervi bíró a prezentációs asztal mögött foglal helyet. A technikai bíró a munkaterület egyik oldalán vagy a munkaterület mögött áll, és mindent elkövet annak érdekében, hogy a versenyzőt a versenyben ne akadályozza.

A bemutatkozás ideje alatt, vagy a kávékészítés megkezdésekor, de mindenképpen az érzékszervi bírák kóstolása előtt ajánlott az érzékszervi paramétereket ismertetni.

### Az italok felszolgálása

Minden italt a bírák prezentációs asztalán kell felszolgálni. Lásd 2.1 fejezet. A versenyzőknek vizet is fel kell szolgálniuk a két érzékszervi bírónak minden itallal. A vizet a versenyidő kezdetekor vagy az első ital felszolgálásakor is ki lehet tölteni, és a versenyző a poharakat később utántöltheti.

### A felszolgált italok eltávolítása

Az adott italkategória italainak felszolgálása után, amikor a bírák értékelték az italt, a főbíró jelzésére a ceremóniamester eltávolítja az italokat a prezentációs asztalról. Csak a csészéket, a csészealjkat és a kanalakat viszi el az asztalról. Ha a versenyzőnek különleges kérése van ezzel kapcsolatban, azt a versenyidő kezdete előtt közölnie kell a ceremónia mesterrel.

### A munkaterület kihasználása

A versenyzőknek csak a biztosított munkaterületet szabad használniuk: a gépasztalt, a munkaasztalt és a prezentációs asztalt. A versenyzők az asztalok alatti területet tárolásra nem használhatják, ellenkező esetben az összes technikai pontozólapon a „Munkaterület kezelése/ Tiszta munkaterület a verseny végén” nulla 0 pontot kapnak.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## A versenyidő vége

A versenyidő akkor ér véget, amikor a versenyző jól hallható „idő” felszólítás kíséretében felemeli a kezét.

A versenyző bármikor úgy dönthet, hogy befejezi a versenyidőt például akkor, amikor az utolsó italt a prezentációs asztalon felszolgálja a bírának, vagy akkor, amikor az utolsó ital felszolgálása után visszatért a munkasztalhoz. A versenyidő maximális ideje (büntetés nélküli idő) 15 perc. A versenyzők nem kapnak sem büntetőpontot, sem jutalompontot akkor, ha rövidebb idő alatt végeznek.

## A versenyidő utáni kommunikáció

A versenyidő lejártakor a versenyző nem kommunikálhat a bírakkal, és az idő lejárt utáni beszélgetés már nem számít bele a versenyző végső pontszámába. A versenyző a versenyidő lejárt után továbbra is kommunikálhat a ceremóniamesterrel, azonban a versenyidőt követő beszélgetést vagy magyarázatot a bírák már nem veszik figyelembe.

## 7. Technikai problémák

A) A versenyző felemelt kézzel, hangosan a „technikai időkérés” kifejezéssel jelezheti, hogy technikai problémát észlel valamely, a rendelkezésére bocsátott berendezéssel kapcsolatban:

- i) probléma a kávégéppel (áram, nyomás, szabályozórendszer, vízhiány, vízelvezetés hibája)
- ii) probléma az őrlővel
- iii) probléma az audiovizuális eszközökkel (pl. zene vagy mikrofon)

Az ceremónia mester a (felkészülési idő alatt) vagy a főbíró (a versenyidő alatt) ebben az esetben megállítja az időmérőt. Amint egy technikus megoldotta a problémát, a versenyző versenyideje tovább folytatódik. Amennyiben a technikai hiba a versenyző vagy a versenyző elektromos felszerelése miatt következett be, a főbíró dönthet úgy, hogy a versenyző nem kap hozzáadott időt. Ebben az esetben a felkészülési vagy a versenyidő tovább folytatódik.

A technikai felszerelés nem megfelelő ismerete nem jogosít technikai időkérésre.

## 8. Takarítási idő

Amikor a versenyző versenyideje letelik, el kell kezdenie a munkaterület tisztítását. Az eszközök szállításához a segítő munkatárs a színpadra viszi a berendezéskor is használt zsúrkocsit, valamint segítséget nyújt a versenyző által a színpadra vitt őrlő és/vagy elektromos felszerelés szállításában is. A versenyzőknek minden személyes felszerelésüket és alapanyagukat el kell távolítaniuk a munkaterületről, valamint alaposan le kell törölniük azt. A bírák a takarítási időt nem értékelik.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 9. A verseny után

### A versenyző összpontszáma

A versenyző összpontszáma a technológiai pontozólapon és a két érzékszervi bíró pontozólapján található pontok összege, amiből az esetleges büntetések levonásra kerülnek.

Az Alpro Barista italokat nem lehet semmilyen módon tej-ként megnevezni, hiszen nem azok. Növényi ital, Alpro Barista , Alpro zab-szója-kókusz-mandula-italként kell megnevezni. A helytelen megnevezés az összpontszámában bíróként 10 pont levonással jár .

### Holtverseny

Ha két vagy több versenyző között holtverseny alakul ki az összpontszám tekintetében, a pontszámlálók összeadják valamennyi érzékszervi pontszámot .

Amennyiben a döntetlent elért versenyzők érzékszervi pontszáma is megegyezik, a magasabb latte érzékszervi összpontszámmal (mind a két érzékszervi pontozólap második része) rendelkező versenyző lesz a nyertes.

Amennyiben a döntetlent elért versenyzők össz és latte érzékszervi pontszáma is megegyezik, a magasabb összhatás-pontszámmal (mind a két érzékszervi pontozólap ötödik része) rendelkező versenyző lesz a nyertes.

## 10. Értékelési szempontok

### 10.1 A bírálói értékrend

A bírálók olyan bajnokot kívánnak avatni, aki:

- A. Mesterien elsajátította a technikai fortélyokat, szakmailag képzett, kiváló kommunikációs és felszolgálói készségekkel rendelkezik.
- B. A verseny ideje alatt felszolgált 4 ital bemutatásán túl széleskörű ismeretekkel rendelkezik
- C. Kiemelkedő színvonalú italokat készít és szolgál fel
- D. Példaképként és ösztönzőleg szolgál mások számára

### 10.2 Versenyterület

A versenyidő kezdetén és végén a technológiai bíró értékeli a versenyterület tisztaságát.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 10.3 Ízértékelés

Minden ital íze pontozásra kerül (espresszó macchiato ,latte típusú ital, szabadon választott ital). Az italhoz felhasznált alapanyagok és az ital stílusa is a pontozás alapját képezik. A versenyzőknek az édes és keserű ízek, a savasság és az aromák megfelelő összhangjára kell törekedniük. Ajánlott, hogy a versenyzők szóban is elmagyarázzák a bírácoknak azt, hogy miért választották az adott kávéfajtát, pörkölési típust, az eszpresszó alkotóelemeinek felépítését, a fő íz elemeket, a szabadon választott ital hozzávalóit és a felszolgált italok mögötti filozófiát.



Választhatják az Alpro Barista termékcsalád bármely tagját a 4 közül. El kell mondaniuk, miért ezt választották. Nem kötelező mindkét italkategóriában ugyanazt az Alpro Barista italt használni. Alpro Barista zab, Alpro Barista Mandula, Alpro Barista kókusz, Alpro Barista szója



# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 10.4 Az italok felszolgálása

A felszolgált italok vizuális jellemzői is pontozásra kerülnek, például a csészék, poharak és kiegészítők. Ez magában foglalja a csészék és a csészealjak tisztaságát (nem szabad kávécseppnek vagy –folyásnak lenni a csészén), a módszerek következetes használatát, valamint a felszolgálás stílusát és kreativitását.

## 10.5 Technikai jártasság

A versenyző a kávégép és az őrlő kezelésében mutatott technikai tudását és készségét is pontokkal jutalmazták.

## 10.6 Összkép

Pontozásra kerül a versenyző, a versenyző készségei, az italok íze, az italok felszolgálása és a személyes prezentáció alapján kialakult összkép.

## 11. Értékelés menete

Az értékelési skála megegyezik az érzékszervi és a technikai pontozás esetében is.

Igen = 1, Nem = 0

Elégtelen = 0, Elégséges = 1, Átlagos = 2, Jó = 3, Nagyon jó = 4, Kiváló = 5, Rendkívüli = 6

Két típusú pontozás létezik: az Igen/Nem, valamint a nullától hatig terjedő pontszám.

Igen/Nem pontozás

A versenyző minden „Igen” értékelésért egy pontot kap, a „Nem” értékelésért nem jár pont.

Nullától hatig terjedő pontszám

Ebben a pontozási rendszerben 1,0 és 6 pont között félpontokat is lehet adni, amelyeket tizedesvesszővel kell feltüntetni, nem pedig törtként, például 1,5, 2,5, 3,5. A legkisebb értékes pontszám az egy (1), 0,5 pont megítélése nem lehetséges. Nulla pontot a teljesen elfogadhatatlan teljesítményre szabnak ki. A nulla pontos és a hat pontos értékelést is a főbíróknak kell megerősítenie.



# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 11.1 A technikai értékelés menete

Minden versenyzőt technikai bíró értékkel. A következőkben bemutatásra kerül a technikai pontozólap. 11.1.1 Munkaterület – első rész

- A) A versenyző munkaterületének tisztaságát és rendezettségét (munkaasztal, előkészítési asztal, a gép teteje) egytől hatig terjedő skálán értékelik. Ha a terület rendetlen, egy pontot kell adni.
- B) Ellenőrizni kell a versenyző képességét a munkaterület praktikus és hatékony elrendezésére.
- C) A túlzott előkészület pontvesztést eredményez (például folyadék a habosító edényben, előre betöltött víz a vizespoharakban, stb.).
- D) A csészéknek melegítés alatt a kávégep tetején kell állniuk, kivéve ha a versenyző saját eszközzel végzi a csészék melegítését. A versenyidő kezdetekor a csészékben víz nem lehet. Amennyiben a verseny ideje alatt bármikor víz található a kávégep tetején elhelyezett csészékben, a versenyző mindkét technikai pontozólapon nulla pontot kap a Munkaterület kezelése/ Tiszta Munkaterület a verseny végén' értékelésnél.
- E) A szűrőben lehet zacc a versenyidő kezdetekor, és ez nem befolyásolja a munkaterület tisztaságát.

### 11.1.2 technikai értékelés – második rész

Figyelem: a technológiai értékelés szempontjai minden ital esetén megegyeznek. A technológiai pontozólap felépítése megegyezik a második, harmadik és negyedik rész esetében.

#### A fej leöblítése

Minden lefőzés előtt le kell öblíteni a fejet a szűrő levétele után vagy a következő extrakció között. Ha az ital elkészítése előtt a fej öblítése megtörtént, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

#### Tiszta, száraz szűrő az adagolása előtt

Ha az ital elkészítése előtt a szűrő szárítása és tisztítása megtörtént, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

#### Következetes kávéadagolás és tömörítés

A versenyzőnek következetes módszerrel kell az adagolást és a tömörítést végeznie, egységesen kell az örölt kávé betöltenie, majd megfelelő nyomás gyakorlásával tömörítenie. Figyelembe kell venni a kulturális eltéréseket is.

#### Felhelyezés előtt a szűrő tisztítása

A szűrőcsésze peremét és a szárnyakat kell letisztítani a kávégepre való felhelyezés előtt. Amennyiben ez megtörténik, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## **Felhelyezés utáni azonnali csapolás**

A szűrőcsésze felhelyezése után a kávé csapolását azonnal meg kell kezdeni. Amennyiben ez megtörténik, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

## **Csapolási idő (3 másodperc eltérésen belül)**

A bírák valamennyi főzés idejét lemérik, majd meghatározzák, hogy ezek a 3 másodperces eltérési határon belül vannak-e. Amennyiben az adott kategórián belül az italok főzési ideje ennek az eltérési időnek megfelel, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg. A lefőzési idő mérése akkor kezdődik, amikor a versenyző működésbe hozza a kávégép csapolási ciklusát. A fel nem szolgált italok főzési ideje nem kerül értékelésre.

## **11.1.3 Eszpresszó macchiato és Latte típusú ital technológiai értékelés – harmadik rész**

Figyelem: az első hét értékelési szempont megegyezik az eszpresszó technológiai értékelésnél leírtakkal.

### **Üres/tiszta edény a kezdéskor**

A tiszta habosító edénybe hideg, friss Alpro Barista-t kell önteni. Az edény folyadékkal való feltöltése a felkészülési idő alatt nem megengedett. A habosító edénynek kívül és belül is tisztának kell lennie.

### **Gőzcsap megnyitása habolás előtt**

A tejbe való behelyezés előtt a versenyzőnek ki kell engedni a gőzcsapot.

### **Gőzcsap tisztítása habolás után**

Az erre kijelölt konyharuhával a gőzcsövet a habolás végén le kell törölni.

### **Gőzcsap megnyitása habolás után**

A habosítás befejeztével a versenyzőnek ki kell engedni a gőzt a gőzcsőből.

## **11.1.4 Szabadon választott ital technológiai értékelése – negyedik rész**

Figyelem: az értékelés szempontjai megegyeznek a latte technológiai értékelésnél leírtakkal.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 11.1.5 Technológiai értékelés – ötödik rész

### A munkaterület kezelése

- A) A technológiai bírák értékelik a versenyző általános munkamenetét és eszköz-, felszerelés- és kiegészítő-használatát.
- B) A versenyzőnek jelét kell adnia, hogy érti a kávégép megfelelő használatának szabályait.
- C) A versenyzőnek jelét kell adnia, hogy érti az őrlő megfelelő használatának szabályait, beleértve a kávé behelyezését és az őrlőben történő kezelését. Minden lefőzött italhoz külön kávé kell őrlőnie.
- D) A versenyző törekszik a 3 másodperces időeltérésen belüli idő teljesítésére.
- E) A technikai bíró értékeli a versenyző munkamenetét, ami tartalmazza az eszközök, csészék és kiegészítők elhelyezését, a versenyző mozgását a munkaterületen, a munkaterület tisztaságát és annak fenntartását (felszerelések, pult, törülközők, edények), valamint a kávé és egyéb hozzávalók (Alpro, a szabadon választott ital hozzávalói) kezelését.
- F) Amennyiben bármilyen folyadék vagy hozzávaló van a kávégép tetején, erre a szempontra a versenyző nulla pontot kap „ Munkaterület kezelése/ Tiszta munkaterület a verseny végén” értékelésnél.
- G) A munkaterület tisztaságát 0-tól 6-ig terjedő skálán pontozzák. Váratlan baleset esetén (például a versenyző kiönti az egyik italt) a versenyidő végéig az eset utáni takarítást el kell végezni. A munka közbeni takarítás (például az örlemény feltakarítása, az asztalok törlése) és a versenyidő lejárt előtti takarítás növeli a versenyző pontszámát. Ebbe az értékelési szempontba valamennyi eszköz (tömörítők, csészék, tálcák, edények, stb.), beletartozik, beleértve a kávégépen és az asztalokon található eszközöket is. A szűrőben található zacc jelenléte megengedett és ebbe az értékelési szempontba nem tartozik bele.

### A kar kifolyói tiszták / a kifolyók nem kerülnek az örlemény tároló fölé

- A) A kifolyó megtisztításával a versenyzőnek minden benne levő vizet és kávé el kell távolítania. Ennek elérésére az öblítés, a törőrongy használata vagy az ujjakkal való kitörlés is elfogadható módszer.

### Általános higiénia a verseny ideje alatt

A bíró ezt a szempontot a versenyző teljes verseny alatti higiénijának értékelésével pontozza. Amennyiben betartotta a versenyző a helyes higiéniai gyakorlatot teljes verseny ideje alatt, a bíráló „Igen” értékelést ad.

A versenyző a következő esetekben kap „Nem” értékelést erre a szempontra:

- Az arc, száj, stb. kézzel történő megérintése.
- A padlózat kézzel történő megérintése.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## A törlők megfelelő használata

A bírálók értékelik a törlők megfelelő és higiénikus használatát a verseny alatt.

A versenyző a következő esetekben kap „Nem” értékelést erre a szempontra:

- Nem kifejezetten a habosítóra elkülönített törlő használata (ha a versenyző a habosítóhoz használt törlőt más célra is felhasználta).
- A törlő olyan módon történő felhasználása, ami az élelmiszerbiztonság szempontjából kockázatos (például az archoz vagy szájhoz érintése, stb.).
- Olyan törlő használata, ami leesett vagy a padlóhoz ért.

## 11.2 Az érzékszervi értékelés menete

A következőkben bemutatásra kerül az érzékszervi pontozólap. Minden versenyzőt két érzékszervi bíró értékeli.

### 11.2.2 Az eszpresszó macchiato és a Latte típusú ital értékelés – második rész

Az Eszpresszó macchiato és a Latte típusú italokat mind a két bíró a következő szempontok szerint értékeli. Fontos, hogy a bírák az értékelés protokollját pontosan kövessék. A pontok rögzítése előtt az érzékszervi bírácoknak valamennyi értékelési lépést el kell végezniük.

#### Vizuálisan megfelelő

A bírák értékelik a latte látványát: a felszínen az Alpro ital és a kávé színének kombinációját kell mutassa, megfelelő kontraszttal, szimmetrikus elrendezéssel egyenletes és lehetőleg fényes/üvegszerű megjelenéssel. A minta emeli a pontszámot. A legmagasabb pontszámot a tiszta szimmetrikus, kontrasztos minta kapja, második szempont a minta bonyolultságán múlik. Egy bonyolult, de nem pontosan öntött minta kevesebbet ér, mint egy egyszerűbb, pontosan öntött minta.

#### A hab állaga és tartóssága

Az érzékszervi bírák előként megítélik az ital esztétikumát, az öntött mintát. Majd kóstolnak. Két érzékszervi bíró kóstolja meg a kér lattét.

Ez az értékelés gyorsan zajlik, a latte teljes felszínének felkavarása nélkül.

Figyelem: a hab megjelenésének vizsgálatát gyorsan kell elvégezni. A legfontosabb értékelési szempont a latte ízharmóniája, így a bírácoknak még frissen, pár másodperccel a tálalást követően kell azt megízlelniük (hacsak máshogy nem rendelkeznek).

#### Ízharmónia

A latte egy olyan forró ital, amelyet azonnali fogyasztásra alkalmas hőmérsékleten kell felszolgálni. A bírák egy pontot választanak a csésze pereme mentén, és egy kortyot isznak az

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

italból. Az ízértékelés magában foglalja a hab állagát, a latte hőmérsékletét és a kávé, valamint az Alpro Barista ízét. Az első korty után a bírák még legalább egy kortyot isznak az italból a csésze érintetlen részéről. A latténak édes íze és a hozzá illő eszpresszó kávé íze közti harmóniát kell mutatnia.

A latte ízé édes, lágy és a presszó alap harmonikus keveréke kell hogy legyen.

A versenyző bármilyen leírást adhat az italaról, amelyet a zsűri összehasonlít a felszolgált itallal.

A pontozás alapja az Alpro Barista és a kávé egyensúlya.

## Megfelelő csésze használata

Az eszpresszó macchiátot 40-55ml a Lattét 100-250 ml-es csészében kell felszolgálni. ( Ne legyen túl meleg, biztonságosan lehessen használni, a latte kóstolási protokolljának megfelelően)

### 11.2.3 Szabadon választott ital értékelése – harmadik rész

A szabadon választott ital meghatározásáért lásd a 2.2.3 fejezetet.

A szabadon választott ital értékelése a versenyző által biztosított szempontok szerint változhat. A pontok rögzítése előtt az érzékszervi bírának valamennyi értékelési lépést el kell végezniük.

## Megfelelő leírás, bemutatás és elkészítés

Fontos: A versenyzőnek be kell mutatnia az italt a bírának. Magas pontszámot akkor érdemel a versenyző, ha a leírás tényszerű, például az összetevőkre, az elkészítés módjára és várt ízekre és vagy aromákra vonatkozóan. A leírásnak tartalmaznia kell a felhasznált kávé fajtáját, valamint a kávé kapcsolatát a többi összetevővel. A versenyzőnek azt is el kell magyaráznia, hogy az italt forrón, melegen, hidegen, vagy ezen hőmérsékletek kombinációjaként fogja felszolgálni.

Az érzékszervi bírák a hozzávalók, az elkészítési mód és a kávéfelhasználás bemutatását figyelemmel hallgatják és jegyzeteket készítenek. A pontozásnál a bírák figyelembe veszik azt, milyen összefüggés áll fenn a versenyző által elmondottak és a ténylegesen elkészített ital között.

A versenyzőnek el kell magyaráznia azt is, hogy az italt milyen módon kell elfogyasztani (illatolás, keverés, kortyolás, stb.). A bírák ezt a leírást is figyelmesen meghallgatják, és az ital értékelésénél legjobb tudásuk szerint követik a versenyző instrukcióit. Amennyiben ez a magyarázat nem hangzik el, a bírák külön-külön a józanész szabályai szerint döntenek a fogyasztás és az értékelés módjáról. A fentiekől függetlenül a bírának minden esetben legalább két kortyot kell inniük a szabadon választott italból.

A bírák a versenyidő alatt elhangzottak és megfigyeltek alapján értékelik a szabadon választott italt. A versenyidő lejártá után (a versenyző „time” felkiáltása) elhangzott magyarázatokat a bírának nem áll módjukban figyelembe venni.

## Küllem

A küllem a szabadon választott ital vizuális értékelése, ami tartalmazza többek között a poharat, az italt, a díszítést és a kiegészítőket.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

Az italnak jól kell mutatnia a pohárban ( vagy a használni kívánt eszközben).

Ha az ital nem látható, a pohár,(eszköz) homályos , nem átlátszó, az elkészítés zavaros,rendezetlen a „Küllem” kategória „,Nem”-mel lesz értékelve.

## **Funkcionalitás**

A funkcionalitás azt fejezi ki, hogy a szabadon választott ital és elemei mennyire felelnek meg a fogyaszthatóságnak, valamint a versenyző által bemutatott fogyasztási módnak. A fogyasztási mód, kiegészítők, díszítő elemeknek nem szabad, hogy a kóstolást akadályozzák. Ellenkező esetben erre az értékelési módra „Nem” értékelést kap a barista.

## **Kreativitás és a kávé összhangja**

A szabadon választott ital elkészítésének folyamata, valamint az ital készítése és felszolgálása alatt használt módszerek és technikák alapján a bírák értékelik a versenyző kreativitását. A hozzávalóknak ki kell emelniük és ki kell egészíteniük az eszpresszó ízét, érdekes ízhatást keltve. Az a szabadon választott ital érdemel magas pontszámot, amely a hozzávalók, a technikák és a domináns eszpresszó íz kreatív együttműködését mutatja.

Figyelem: A kávéhoz megfelelően választott Alpro Barista ital típust meg kell indokolni, a sikeres párosítás magas pontszámot eredményez. Az összhang azt fejezi ki, amikor két vagy több alkotóelem együtt nagyobb ízhatást ér el, mint pusztán az egyes alkotóelemek ízhatásának összege.

## **Ízharmónia**

A bírák a szabadon választott italhoz felhasznált hozzávalók, a versenyző bemutatása és a tényleges ízélmény közötti összefüggésre fordítanak figyelmet. A bírák a versenyző által biztosított instrukciókat kell kövessék az ital kóstolásakor.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 11.2.4 A barista értékelése – negyedik rész

### Felszolgálás szakszerűsége

Ennek a szempontnak az értékelése a barista szakszerűségének megfigyelésével történik, amely tartalmazza az elkészítési során bizonyított készségeket, valamint az elkészített 12 italon túlmutató, széleskörű kávéismereteket. Ez utóbbi magában foglalja a kávé útjának ismeretét a magtól a csészéig, az eszközök használatának ismeretét, a vendéglátói készségeket (udvariasság, pontosság, figyelem, szemkontaktus, stb.), a munkamenet és az idő kezelésének ismeretét. A bírák figyelnek arra az összefüggésre, ami az elmondottak és a bemutatottak között fennáll. A versenyzőnek bizonyítania kell, hogy a kávé szakértője, aki magabiztos a kávé használatában és felszolgálásában.

### Részletekre fordított figyelem / Elérhető kiegészítők

A berendezett munkaterületen minden kiegészítőnek könnyen elérhetőnek kell lennie. A versenyzőnek ne legyen szüksége túlzott eszközmozgatásra a verseny alatt, mindennek legyen saját helye és funkciója. A bírák arra is figyelnek, hogy a versenyzőnek vannak-e tartalék csészéi és kiegészítői váratlan helyzet esetére. A bírák vizespoharának újratöltése is a részletekre való figyelem körébe tartozik.

### Megjelenés

A tiszta, ápoltság megjelenés, tiszta ruházat és tiszta kötény alapkövetelmény. Ezek fennállása esetén a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg. A kötény hiánya, valamint a nem megfelelő öltözék (például szandál, szakadt vagy szennyezett ruha) „Nem” értékelést eredményez.

## 11.2.5 Összhatás – ötödik rész

Az összhatás pontszáma két fő összetevőből áll.

- A) Az összhatás pontszám kifejezi az ízhatásra adott pontszámok összképét (A két ital együttes felszolgálása jobb hatást keltett-e, mintha csak egy ital került volna felszolgálásra?).
- B) A bírák értékelik a versenyző verseny alatt mutatott lelkesedését és inspirációját. A kulturális és személyiségbeli eltérések figyelembe vételével értékelik a természetes, jól érthető és tömör kommunikációt, a különleges kávé iránti lelkes hozzáállást, a barista hivatással kapcsolatos példamutatást (Kávézóiban vagy éttermi környezetben a versenyző lelkesedést keltene-e a kávéval kapcsolatban?). Amennyiben a bírák úgy érzik, ezek az alapelvek megvalósulnak, a versenyző magas pontszámában részesül.

# SIRHA 2024- Alpro Barista Championship

## 11.5. Pontozólapon történő büntetések

- A. Ha a szabadon választott italban alkohol és/vagy bármilyen tiltott anyag található, az ital az érzékszervi pontozásra szánt pontozólapon nulla pontot kap a szabadon választott ital kategóriában.
- B. Ha a szabadon választott ital készítésekor őrölt kávé mellett bármilyen más anyag található a szűrőben, az ital az érzékszervi és a technológiai pontozásra szánt pontozólapon is nulla pontot kap a szabadon választott ital kategóriában.
- C. Ha nem tartalmaz valamennyi szabadon választott ital legalább egy adag eszpresszó kávé, az ital nulla pontot kap az érzékszervi pontozólap íz harmónia pontszámára a szabadon választott ital kategóriában.
- D. Ha a versenyző nem fejezte be az italok felszolgálatát a versenyidő 15 perce alatt, folytathatja a versenyt az italok felszolgálatának teljesítéséig.
- E. A 15 percen felüli idő minden másodpercéért a versenyző végső pontszámából egy pont kerül levonásra egészen a maximális 60 pont erejéig (1 perc).

1.1 A jelen szabályzatban a megadott meghatározások és értelmezési szabályok érvényesek:

- a) **Barista Műhely tulajdonjoga:** minden jog fenntartva

Elérhetőségek:

Helyszínnel, versennyel és jelentkezéssel kapcsolatban:

Szuna Noémi szunanoemi@presspirit.hu

Versennyel, szabályzattal, Alpro Barista-val és felkészüléssel kapcsolatban:

Szente Zsófia 06/30 466-77-26 zsofia.szente@danone.com

Budapest, 2024. 02. 10.

\*minden jog fenntartva