

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I. Чемпионат включает в себя два (2) этапа.

1. **Первый этап.**

Участники готовят один (1) латте с креативным авторским рисунком за три (3) минуты и презентуют чашку для оценки судьям. Тридцать два (32) участника, набравшие наивысшие баллы в первом этапе проходят дальше по турнирной таблице.

2. **Второй этап.**

2.1 1/16 финала. Шестнадцать (16) пар участников. Каждому участнику необходимо приготовить одну (1) чашку с рисунком-заданием, который они выбрали вслепую. Необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за три (3) минуты.

2.2 1/8 финала. Восемь (8) пар участников. Каждому участнику необходимо приготовить одну (1) чашку с рисунком-заданием, который они выбрали вслепую. Необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за три (3) минуты.

2.3 1/4 финала. Четыре (4) пары участников. Необходимо приготовить одну (1) чашку с рисунком-заданием, который участники выбрали вслепую. Необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за три (3) минуты.

2.4 Полуфинал. Две пары участников соревнуются за прохождение в финал, необходимо приготовить одну (1) чашку с рисунком-заданием, который участники выбрали вслепую. Необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за четыре (4) минуты.

2.5 Пара участников, не прошедшая в финал, соревнуется за 3 место. Вслепую вытягивают карточку-задание с рисунком, необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за четыре (4) минуты.

2.6 Финал. В финале пара участников готовят по две чашки: один (1) рисунок, который они выберут вслепую и один (1) авторский рисунок. Необходимо нарисовать рисунки на кофе за четыре (4) минут.

II.

1. **Жеребьевка.**

1.1. До чемпионата проходит жеребьевка и составляется порядок выступлений участников.

1.2. После первого этапа организатор проводит жеребьевку и фиксирует порядок выступлений согласно турнирной таблице.

2. **Подготовка.**

2.1. Участнику необходимо подойти в зону чемпионата не позднее чем за 20 минут до начала первого этапа.

3. **Первый этап.**

3.1. Все участники должны приготовить один (1) авторский рисунок в соответствии с расписанием чемпионата.

3.2. Каждый участник создает латте своего собственного дизайна, используя **только технику свободного вливания**. Использование техники этчинг, красителей и посыпок **приведет к присуждению нуля (0) баллов**.

3.3. Рисунок-задание выполняется **только техникой свободного вливания**.

Использование других техник повлечет присуждению нуля (0) баллов.

- 3.4. Участники не могут использовать свои собственные чашки на этом этапе.
- 3.5. Готовый напиток должен быть пригодным для применения в общей практике обслуживания клиентов. За несоблюдение этого пункта правил присуждается ноль (0) баллов.
- 3.6. Во время выступления в зоне бара должны находиться только участники. Зрители, фотографы и т.д. должны находиться на соответствующем расстоянии и не мешать работе бариста.
- 3.7. Участник имеет до **трех (3) минут** для создания рисунков и представления их на обозначенное место для оценки судьям.
- 3.8. За три (3) минуты участник может предпринимать столько попыток создания своих напитков, сколько ему потребуется. Участник обязан предоставить напитки в специально выделенную зону для оценки. Участник ответственен за проливы и нарушение внешнего вида напитка, разрешается использовать чистую тряпку или салфетку для вытирания чашки.
- 3.9. Таймкипер сообщает участнику **одну (1) минуту и тридцать (30) секунд** оставшегося времени.
- 3.10. Рисунки будут оцениваться группой **из трех (3) судей**.
- 3.11. Судьи дают оценку напитков, основываясь на их общей визуальной привлекательности и креативности.
- 3.12. От участников не требуется фотография или картинка презентованного напитка.
- 3.13. Участники обязаны **пользоваться кофемолками и кофемашинами, предоставленными для чемпионата**. Использовать свои собственные не разрешается. На кофемолках будут выставлены приблизительные настройки, бариста **НЕ** могут делать собственную тонкую настройку помола.
- 3.14. Участники обязаны использовать **молоко и кофе**, предоставленные организатором.
- 3.15. Выступление участника **заканчивается по истечении времени**. Напитки, которые готовились после окончания времени выступления к судьям **НЕ** допускаются.

4. **Второй этап.**

- 4.1. Участники должны использовать кофемолки и кофемашины, предоставленные организаторами для чемпионата. Использовать свои собственные не разрешается. Предварительно на кофемолках будут выставлены усредненные параметры для приготовления напитков.
- 4.2. Непосредственно перед началом выступления паре участников необходимо выбрать один рисунок из представленных организатором. Необходимо нарисовать максимально идентичный рисунок на кофе за три (3) минуты.
- 4.3. В финале, участникам необходимо приготовить **два (2) напитка, один рисунком, который выбрали сами участники и второй-авторский рисунок**. Необходимо нарисовать рисунки на кофе за четыре (4) минуты.
- 4.4. Официальные чашки чемпионата должны использоваться для всех напитков в двух (2) этапах соревнований. Использование других чашек

запрещено.

4.5. Одновременно в зоне выступления соревнуются два (2) участника. Участникам не разрешается использование собственного музыкального сопровождения и не предполагается расширенной вербальной презентации для судей и/или публики.

4.6. В состав судейской коллегии входят трое (3) судей.

4.7. Количество судейских коллегий и их персональный состав определяется организаторами.

4.8. Выступление участника **заканчивается по истечении времени.** Напитки, которые готовились после окончания времени выступления к судьям **НЕ** допускаются.

4.9. Рисунки будут оцениваться по таким критериям, как:

- Визуальное качество пены
- Контраст между ингредиентами
- Гармония, размер и расположение рисунка
- Схожесть с изображением на карточке

Участник, суммарно набравший большее количество баллов двумя (2) или более судьями, проходит дальше по турнирной таблице.

5. Использование предоставляемых кофе и молока. Участники должны использовать кофе и молоко, предоставленные организаторами.

6. Определение напитков. Первый этап.

6.1. Официальные чашки чемпионата определяются организатором, объем чашек 280-300 мл.

Использование других чашек повлечет присуждению нуля (0) баллов.

6.2. Участники могут использовать ристретто, одинарный или двойной эспрессо для приготовления напитка.

7. Определение напитков. Второй этап.

7.1. Официальные чашки чемпионата определяются организатором, объем чашек 280-300 мл.

Использование других чашек повлечет присуждению нуля (0) баллов.

7.2. Участники могут использовать ристретто, одинарный или двойной эспрессо для приготовления напитка.

8. Оборудование, аксессуары и расходные материалы.

8.1. Официальная кофемашина и кофемолка чемпионата определяется организатором. Партнер по кофемашинам компания **MANIFESTA** <https://www.manifesta.store> .

8.2. Каждая станция для выступления будет оборудована следующим:

- Стол для оборудования (для эспрессо-машины, кофемолки);
- Эспрессо-машина;
- Кофемолка;
- Молоко;
- Кофе;
- Темпер;
- Коврик для темперовки;
- Шесть (6) чашек **280** мл;
- Урна.

8.3. Рекомендуемое оборудование и расходные материалы для участников:

- Питчеры;
- Ножницы;
- Весы.

8.4. Кофе чемпионата **FACE TO FACE – CLASSIC Blend 80/20, Бразилия/Уганда.** <https://f2fcoffee.ru> .

8.5. Молоко чемпионата **PARMALAT professional 3,5%** .

8.6. Карточки-задания будут выбраны из 4-х наборов карточек бренда **Insane Latte Art** <https://insanelatteart.ru/catalog> .

8.7. **Уборка станций участников после выступления.**

8.8. После того как завершилось время выступления участников, волонтеры мероприятия убирают и подготавливают станции для следующих участников.

8.9. После выступления участникам необходимо **как можно скорее** забрать свои аксессуары со станции.

8.10.

9. Критерии судейства.

9.1. Шкала оценки.

Недопустимо = 0

Допустимо = 1

Хорошо = 2

Отлично = 3

Судьи оставляют за собой право повышать или снижать основную оценку на 0,5 балла.

9.2. Оценочный лист. Первый этап.

Судья: _____

Фамилия участника: _____

Чашка 1

Визуальное качество пены	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Контраст между ингредиентами	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Гармония, размер и расположение рисунка в чашке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Креативность и общее впечатление	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Итого (макс 12 баллов)							

Фамилия участника: _____

Чашка 2

Визуальное качество пены	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Контраст между ингредиентами	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Гармония, размер и расположение рисунка в чашке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Креативность и общее впечатление	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Итого (макс 12 баллов)							

Оценочный лист. Второй этап.

Судья: _____

Фамилия участника: _____

Чашка 1

Визуальное качество пены	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Контраст между ингредиентами	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Гармония, размер и расположение рисунка в чашке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Схожесть с изображением на карточке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Итого (макс 12 баллов)							

Фамилия участника: _____

Чашка 2

Визуальное качество пены	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Контраст между ингредиентами	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Гармония, размер и расположение рисунка в чашке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Схожесть с изображением на карточке	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Итого (макс 12 баллов)							

Описание критериев оценки

10.3.1. Креативность и общее впечатление

Судьи оценивают только напиток, представленный им. Судьи должны оценивать привлекательный вид напитка, основанный в совокупности на впечатлении, которое он на них произвел. Судьи оценивают креативность рисунка. Наивысший балл присуждается рисунку эстетически оригинального дизайна.

10.3.2. Контраст между ингредиентами.

Судьи оценивают только напиток, представленный им. Высокий балл присуждается за рисунок, демонстрирующий высокий контраст между насыщенным цветом крема и чистой белой молочной пеной. Непреднамеренные смешивание/размытость контраста снижают этот балл.

Судьи должны принимать во внимание зоны смешивания крема с молоком, которые преднамеренно созданы участником, как необходимый элемент запланированного рисунка.

10.3.3. Гармония, размер, расположение рисунка в чашке

Судьи оценивают только напиток, представленный им. Предполагается, что они правши, в противоположном случае участник уточняет у них это, так что рисунки должны быть вылиты в чашке с ручкой, ориентированной на 3 часа.

Судьи оценивают, соответствует ли размер рисунка размеру чашки, в которой он представлен. Если рисунок включает в себя несколько элементов, оценивается эстетичность их расположения и сбалансированности относительно друг друга.

10.3.4. Схожесть с изображением на карточке

Судьи оценивают наличие элементов, их точное количество и соответствие расположению.