



# **BEST COFFEE SHOP LATTE ART** **CAFFETTERIA ITALIANA**

*Dalle ore 10.00 del 4 Aprile 2025 alle ore 17.00 del 05 Aprile 2025*

*Presso "Harena Academy" via Oleandri n. 1 63074 San Benedetto del Tronto*

## **REGOLAMENTO 2025**



## **1. COS'E' BEST COFFE SHOP LAT ART "BARISTA INNOVATIVO"**

L'obiettivo del presente concorso è quello di valorizzare il barista in caffetteria ed i prodotti a base di caffè a livello nazionale ed internazionale, tenendo in considerazione le metodologie di preparazione del caffè e dei suoi derivati.

## **2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO**

Al concorso possono partecipare baristi, barman, addetti alla caffetteria che operano sul territorio nazionale e non. Per partecipare al Concorso della Caffetteria Italiana è necessario inviare l'iscrizione tramite il form online al link entro 30 gg prima della selezione nazionale scelta.

Il numero previsto di partecipanti è di

- 30 baristi di cui saranno premiati i primi 3 classificati;
- 30 allievi per gli Istituti Alberghieri di cui sarà premiato il 1° classificato

Per la partecipazione degli allievi degli Istituti Alberghieri non è prevista nessuna quota di iscrizione

Per la partecipazione dei soli professionisti è previsto il versamento di una quota di iscrizione pari a 20,00 € (euro venti/00) a titolo di Adesione Socio UNIMPRESA ASCOLI PICENO da versare mediante Bonifico Bancario su IBAN che sarà comunicato al momento dell'iscrizione;

## **3. COMPrensione DEL REGOLAMENTO DI GARA**

Tutti i concorrenti sono responsabili della comprensione completa degli articoli del presente Regolamento del BEST COFFEE SHOP LAT ART, e delle indicazioni che verranno fornite dagli organizzatori del Concorso. Non verranno fatte eccezioni nei confronti dei concorrenti che dichiarano di non comprendere le suddette indicazioni ed il regolamento.



#### **4. ORGANIZZAZIONE e ATTREZZATURA FORNITA: MACCHINARI, ACCESSORI E LORO DISPOSIZIONE**

L'organizzazione del concorso metterà a disposizione del partecipante:

- Postazione coffee station;
- Macchina espresso;
- Macinadosatori;
- Tazze, sotto tazze – bicchieri, gigger, shaker e Boston shaker,
- Ghiaccio;
- Caffè
- Latte

Non è assolutamente possibile impiegare attrezzature e prodotti diversi da quelli forniti dall'organizzazione del Concorso, fatte salve eventuali attrezzature necessarie ma non fornite;

Il concorrente nella fase di allestimento dovrà regolare preliminarmente le macine per la propria miscela in un tempo massimo di 13 minuti che include anche l'allestimento del banco

#### **5. DURATA e SVOLGIMENTO**

Il concorso prevede le seguenti fasi:

1. Allestimento e preparazione della propria postazione di lavoro **(13 minuti)**: in questo intervallo di tempo il concorrente avrà la possibilità di provare le attrezzature e regolare le macine;
2. Preparazione di 2 caffè espressi - 2 cappuccini - 2 drink freddi a base di caffè **(13 minuti)** e presentazione alla giuria;
3. Riassetto e disallestimento della propria postazione di lavoro **(5 minuti)**.

Il conteggio del tempo a disposizione inizierà nel momento in cui il concorrente salirà in pedana;

Le fasi del concorso saranno accompagnate da una contemporanea presentazione esplicativa da parte del concorrente dei prodotti elaborati (oltre l'eventuale intervista fatta dal presentatore all'inizio o al termine della gara).



Si intende iniziata la gara con la chiamata del tempo (time) da parte del concorrente e si considera finita alla chiamata del tempo (time) da parte del concorrente.

La presentazione ai giudici dei prodotti preparati è da considerarsi oltre al tempo di gara e potranno avvenire solo ed esclusivamente da parte dai concorrenti stessi.

Il concorrente una volta posizionato in area gara con la propria attrezzatura e iniziata la competizione non potrà più allontanarsi dalla zona gara fino al termine della stessa nè entrare nell'area dei giudici per qualsiasi motivo, fatto salvo la presentazione finale.

**I prodotti da predisporre per la giuria di gara sono:**

- **2 CAFFÈ ESPRESSI**

I 2 caffè dovranno essere preparati e serviti secondo le modalità da ESPRESSO.

**Verranno valutate tecnicamente:**

- Pressione polvere caffè su filtro - con pressino manuale;
- Tempo di estrazione;
- Macchina (pulizia);
- Servizio.

- **2 CAPPUCCINI**

Dovranno essere preparati solo con caffè e latte e serviti in tazze da minimo 15 cl come capienza totale massimo 20 cl (fornite dall'organizzazione).

**Verranno valutate tecnicamente:**

- Pressione polvere caffè su filtro - con pressino manuale;
- Tempo di estrazione;
- Mano dell'operatore (tecnica di montatura del latte);
- Temperatura del latte – avanzo di latte da montatura;
- Macchina (pulizia);
- Servizio.



- **2 DRINK FREDDI A BASE DI CAFFÈ**

**La ricetta si intende di fantasia**

I 2 drink (uguali) dovranno:

- Essere a base di caffè (minimo 2,5 cl per drink) macinato ed estratto con metodo espresso o con metodi filtro;
- Essere freddi con un servizio minimo di 10 cl. massimo 30 cl a drink;
- Essere preparati obbligatoriamente on stage al momento e non precedentemente al concorso;
- Essere assemblati con tutti gli ingredienti sulla postazione di lavoro;
- Potranno avere una decorazione di fantasia esclusivamente commestibile, che dovrà essere assemblata e posizionata sul banco di lavoro e non in office precedentemente alla gara;
- Potranno essere sia alcolici che analcolici.

## **6. PERSONE NON AMMESSE ON STAGE**

Nell'area di gara le uniche persone ammesse sono: giudici – concorrenti – presentatore – cameramen per le riprese video. Non sono ammessi accompagnatori o assistenti dei concorrenti;

## **7. GIUDICI e VALUTAZIONI**

### **VALUTAZIONE TECNICA**

Il giudice tecnico seguirà e valuterà il concorrente durante la preparazione e il servizio individuando eventuali errori che genereranno le penalità (punti da sottrarre al punteggio totale ottenuto dalla giuria degustativa).

Ogni secondo di over time, oltre i 13 minuti di gara, verrà considerato un punto di penalità.

Le altre penalità si valuteranno in modo o positivo o negativo: se la tecnica sarà corretta non si attribuiscono penalità; se la tecnica non è corretta si attribuisce la penalità (-1 punto).

I tempi d'estrazione ritenuti corretti sono compresi nel range **tra 20 e 30 secondi**, per ogni secondo <20 oppure >30 verranno attribuiti 4 punti di penalità per ogni secondo d'estrazione che supera il limite suddetto.



## VALUTAZIONE SENSORIALE

I giudici sensoriali valuteranno le bevande in base a:

- **CAFFÈ ESPRESSO**

Visivo (max 9 punti) – olfattivo (max 9 punti) – gustativo (max 9 punti) - temperatura (max 9 punti) - astringenza (max 9 punti) – valutazione globale (max 9 punti) – mise en place (max 9 punti) – valutazione espositiva (max 9 punti) – La mancata consegna dell'espresso darà punteggio 0 a tutte le voci.

- **Visivo**: la qualità della crema influirà sul valore del punteggio globale. Una tessitura fine, priva di bolle, spugnosità e senza aperture o buchi assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.
- **Olfattivo**: la presenza di aromi floreali e fruttati assegneranno un valore alto alla scheda valutativa. La presenza di aromi chimici, empireumatici, ricchi di difetti assegneranno valori bassi alla scheda valutativa.
- **Gustativo**: si valuta il corretto bilanciamento tra acidità, dolcezza e quasi assenza di amarezza assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Temperatura**: la temperatura ottimale di degustazione del caffè espresso deve essere in un range tra i 55 e i 65 gradi centigradi. Una corretta temperatura di servizio assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Astringenza**: l'astringenza nel caffè è sempre negativa.
- **Valutazione globale**: la perfetta combinazione tra la valutazione visiva, olfattiva, gustativa, temperatura e assenza di astringenza, l'accurata descrizione di flavours e la loro percezione da parte del giudice nell'espresso assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Mise en place** un'accurata mise en place, fantasiosa, non offensiva e priva di rischi per i giudici assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Non è da considerarsi mise en place la sola presenza di piattino e sotto tazza.
- **Valutazione espositiva**: la corretta esposizione, la dettagliata descrizione del caffè scelto, la narrazione di ciò che il competitor sta facendo e la contestualizzazione in una storia assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.



- **CAPPUCCINO**

Visivo/tessitura della schiuma del latte (max 9 punti) – gustativo (max 9 punti) - latte art (max 9 punti) – temperatura (max 9 punti) - valutazione globale (max 9 punti) – mise en place (max 9 punti) - valutazione espositiva (max 9 punti). La mancata consegna del cappuccino darà punteggio 0 a tutte le voci.

- **Visivo:** la tessitura della schiuma deve presentarsi liscia, fine con assenza di bolle e assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Il giudice valuterà anche la presenza della schiuma con l'aiuto di un cucchiaino.
- **Gustativo:** Il cappuccino deve risultare come la giusta combinazione e bilanciamento tra caffè e latte, assenza di amarezza e si assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Latte art:** i due cappuccini presentati devono avere entrambi l'identico disegno e un ottimo contrasto tra caffè e latte e si assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.
- **Temperatura:** la temperatura ottimale di degustazione del cappuccino deve essere di 55 gradi centigradi. Una corretta temperatura di servizio assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Valutazione globale:** la perfetta combinazione tra la valutazione visiva, olfattiva, gustativa, temperatura e assenza di astringenza, l'accurata descrizione di flavours e la loro percezione da parte del giudice nel cappuccino assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Mise en place:** un'accurata mise en place, fantasiosa, non offensiva e priva di rischi per i giudici assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Non è da considerarsi mise en place la sola presenza di piatto e sotto tazza.
- **Valutazione espositiva:** la corretta esposizione, la dettagliata descrizione dei flavours che la combinazione caffè espresso e latte danno, la narrazione di ciò che il competitor sta facendo e la contestualizzazione in una storia assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

- **DRINK AL CAFFÈ**

Visivo (max 9 punti) – olfattivo (max 9 punti) – gustativo (max 9 punti) -percezione del caffè all'interno del cocktail (max 9 punti) – temperatura (max 9 punti) - valutazione globale (max 9 punti) – mise en place (max 9 punti) - valutazione espositiva (max 9 punti). La mancata consegna del drink e l'assenza di caffè darò punteggio 0 a tutte le voci.



- **Visivo**: L'originalità del bicchiere, la garnish, il giusto bilanciamento tra quantità servita e scelta del bicchiere e l'appeal del cocktail assegneranno un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.
- **Olfattivo**: il drink deve avere aromi positivi e la loro presenza assegneranno un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.
- **Gustativo**: il drink deve basarsi sul corretto bilanciamento dei gusti e la sua presenza assegnerà un valore alto alla scheda sensoriale e viceversa.
- **Percezione del caffè all'interno del cocktail**: Il giudice deve avvertire all'interno del cocktail la presenza del caffè ma non deve essere predominante. Il corretto bilanciamento assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa
- **Temperatura**: Il drink deve essere servito freddo e la sua temperatura deve esaltare gli ingredienti utilizzati. Una corretta temperatura di servizio assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Valutazione globale**: la perfetta combinazione tra la valutazione visiva, olfattiva, gustativa, temperatura e assenza di astringenza, l'accurata descrizione di flavours e la loro percezione da parte del giudice nel cappuccino assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.
- **Mise en place**: un'accurata mise en place, fantasiosa, non offensiva e priva di rischi per i giudici assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Non è da considerarsi mise en place la sola presenza del bicchiere.
- **Valutazione espositiva**: la corretta esposizione, la dettagliata descrizione dei flavours e la corretta combinazione tra i vari ingredienti, la narrazione di ciò che il competitor sta facendo e la contestualizzazione in una storia assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

## **SERVIZIO**

Una delle prerogative di questo concorso è il simulare più possibile il servizio reale, pertanto i prodotti dovranno essere serviti in contemporanea ai giudici e il concorrente dovrà tenere quindi conto delle temperature di servizio dato che i drink dovranno arrivare freddi e gli espressi e i cappuccini caldi nella corretta temperatura. Le bevande saranno servite una volta dichiarato il termine TIME (fine della propria gara).





## **8. COMPORTAMENTO DURANTE LA GARA**

Durante la competizione il concorrente dovrà tenere un comportamento idoneo al tipo di figura professionale che rappresenta: il barista.

## **9. PREMIAZIONE E PREMI**

La premiazione avverrà il giorno del concorso al termine dello stesso.

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione; Ai primi 3 professionisti classificati verrà riconosciuto un premio che sarà reso noto al momento dell'iscrizione e una targa di riconoscimento;

Agli Istituti alberghieri verrà riconosciuto un premio solo al 1° classificato.



# IN COLLABORAZIONE CON

---

