



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

