



BEST BARISTA 2014

CAFFÈ VERGNANO BEST BARISTA 2014

Anche quest'anno Caffè Vergnano è alla ricerca del Suo Best Barista!

I vincitori di una serie di semifinali che si terranno in varie città d'Italia, si incontreranno a TORINO nel mese di ottobre 2014, per partecipare alla finale, in cui verrà proclamato il Best Barista Caffè Vergnano Italia 2014! Il vincitore parteciperà alla finalissima a PARIGI, presso lo stand Caffè Vergnano, nel mese di ottobre 2014, con i migliori Baristi Caffè Vergnano del mondo, risultanti dalle gare che si tengono in ogni paese, proclamando così il BEST BARISTA CAFFÈ VERGNANO.

Da più di 130 anni Caffè Vergnano produce caffè di alta qualità, ma è solo con l'aiuto di un Barista esperto che i nostri clienti possono degustare veramente un espresso, un cappuccino e altri drink a base di espresso, tutti di alta qualità,

Il Miglior Barista Caffè Vergnano sarà giudicato sulla base di varie capacità, che sono richieste da un Barista ogni giorno:

- Capacità tecnica di un Barista
- Conoscenze sul mondo del caffè
- Capacità di adattamento
- Organizzazione e pulizia
- Velocità ed efficienza
- Latte art
- Personalità, comportamento con il cliente e cordialità

Per diventare il Miglior Barista Caffè Vergnano 2014 dovrai mostrare tutte queste attitudini in 15 minuti di tempo. Per ulteriori dettagli puoi consultare le schede di valutazione dei giudici.

E' un evento dedicato a tutti i Baristi che lavorano con Caffè Vergnano o a coloro che vorranno lavorare con Caffè Vergnano.

Verranno dati, successivamente, ai partecipanti, ulteriori dettagli riguardo la gara. Per ogni semifinale passerà il turno 1 Barista, a cui verrà annunciata la vincita il giorno stesso della gara.

La finale tra i baristi ITALIANI si terrà a Torino, nel mese di ottobre 2014.

La finalissima con i baristi provenienti dai paesi esteri si terrà a Parigi, presso lo stand CAFFÈ VERGNANO, alla fiera SIAL nel mese di ottobre 2014.

Le spese per la sistemazione in albergo e l'eventuale volo per Parigi del BEST BARISTA ITALIA saranno tenute da Caffè Vergnano.

Il locale del vincitore della finalissima mondiale sarà inoltre ricompensato con uno spazio pubblicitario nella rivista di settore – ancora da definirsi, e per il vincitore una grande sorpresa.

La scheda di iscrizione è inclusa in questo pacchetto di informazioni, deve essere completata e consegnata all'agente di zona, oppure via fax (al numero 011 9493507) o via e-mail:

d.burgess@caffevergnano.com



BEST BARISTA 2014

LA GARA

Ciascun Barista, in sede di gara, dovrà, in 15 minuti:

- Regolare la macinatura
- Preparare 4 espresso
- Preparare 4 cappuccino
- Preparare 4 espresso macchiato
- Preparare cappuccino takeaway (quanti se ne riescono ad eseguire nel tempo rimanente).

Il macinino non sarà regolato: il Barista dovrà definire la giusta macinatura senza sprecare troppo caffè. Verrà riconosciuta una penale nel caso di eccessivo spreco (vedi schede di valutazione).

Sequenza dei drink:

L'ordine è a discrezione del Barista, ad eccezione dei cappuccino takeaway che dovranno essere serviti per ultimi.

Solo 1 (uno) dei cappuccino takeaway sarà assaggiato, in seguito a una selezione random del giudice. Ciascun Cappuccino takeaway sarà valutato con 1,2 o 3 punti a seconda della qualità e dell'esecuzione della tecnica latte art.

Per ulteriori informazioni vedi le linee guida per i giudici.

Il Barista dovrà servire i drink in un'area dedicata ai giudici, che sarà preparata dal concorrente.

Il Barista verrà valutato da due/tre giudici: uno/due giudici tecnici/sensoriali e un capo-giudice.

Lo stesso Barista sarà responsabile della gestione del cronometro, iniziando e dando fine alla propria gara. Se conclude entro 15 minuti, nessun punto verrà detratto. Sono a disposizione, oltre i 15 minuti, 2 minuti di penale. Il Barista potrà scegliere se usare alcuni o tutti e 2 i minuti di penale. Più sotto i dettagli sulla deduzione dei punti durante i 2 minuti di penale.

Se il Barista non conclude la gara dopo i 2 minuti di penale, il capo-giudice informerà il concorrente che il tempo è scaduto e gli verrà richiesto di interrompere la performance. In questo caso il Barista verrà squalificato.

Sistema di valutazione del tempo penale:

Meno di 15 minuti = nessuna deduzione di punti

Da 15min a 15min 30sec = deduzione di 5 punti

Da 15min 31sec a 16min = deduzione di 15 punti

Da 16min 01sec a 17min = deduzione di 25 punti

Oltre 17 minuti: il Barista è squalificato.



PROCEDURA

Per le semifinali e la finale saranno allestite una o due postazioni, a seconda della disponibilità.

Ogni postazione sarà fornita di:

- una macchina espresso
- macinino
- Miscela Caffè Vergnano 1882 Crystal (lattone, cod. 601)
- battifondo
- latte
- tazzine espresso Caffè Vergnano
- tazze cappuccino Caffè Vergnano
- bicchieri takeaway 8oz Caffè Vergnano

I concorrenti dovranno utilizzare la miscela Caffè Vergnano 1882 Crystal (cod. 601), tazzine e tazze Caffè Vergnano e i bicchieri takeaway 8oz Caffè Vergnano per i cappuccino takeaway.

I partecipanti sono obbligati all'utilizzo del macinino presente alla postazione.

Sono liberi invece di procurarsi altro materiale necessario (bicchieri per l'acqua, tovagliette, tovaglioli, ecc...).

Il tempo sarà così suddiviso, per ciascun concorrente:

FASE 1: Allestimento della postazione = 10 minuti

- il concorrente può spostarsi verso la postazione e allestire il tavolo di lavoro e l'allestimento dell'area per la presentazione dei drink ai giudici. Il concorrente verrà informato quando mancano 2 minuti alla fine.

FASE 2: Competizione = 15 minuti

- Gara: il concorrente dà inizio alla gara attivando il cronometro, da quel momento può iniziare a calibrare il macinino e poi a eseguire tutte le bevande. La gara può essere interrotta solo in caso di problemi tecnici, decisione che viene presa dal capo-giudice.
- Il Barista deve presentare ai giudici 4 espresso, 4 cappuccino e 4 espresso macchiato prima di presentare nel tempo rimanente i cappuccino takeaway
- Il tempo di estrazione per ciascun espresso deve essere tra i 20 e 30 sec per un volume di 20-30 ml
- Alla fine della gara il concorrente deve disattivare il cronometro. E' a discrezione del Barista se utilizzare il tempo penale o meno.

FASE 3: Tempo penale = 2 minuti

- Il tempo regolare scade dopo 15 minuti, il capo-giudice informa quindi il concorrente che si trova nel tempo penale. Se il Barista non disattiva il cronometro dopo 17 minuti 00 secondi verrà squalificato.

FASE 4: Pulizia = 10 minuti

- Dopo la fine della gara, il concorrente passa rapidamente alla fase di pulizia. Deve lasciare infatti la postazione pronta per il successive concorrente, includendo la pulizia dei gruppi.



BEST BARISTA 2014

ULTERIORI DETTAGLI

Ogni concorrente avrà inoltre il tempo necessario per utilizzare la macchina espresso, per familiarizzare con le caratteristiche della macchina stessa, e per utilizzare il macinino. Non gli è permesso invece apportare modifiche esternamente o internamente, incluse le estremità delle lance vapore e i porta filtri.

Un macinino sarà reso disponibile per la gara. Il concorrente è responsabile di tutto ciò che riguarda la macinatura: inclusa la pulizia e la regolazione. L'organizzazione garantisce il corretto funzionamento del macinino.

E' a cura del concorrente procurarsi ulteriori strumenti necessari, per esempio:

- Vassoi
- Cucchiaini
- Bicchieri di vetro
- Tovaglie
- Tovaglioli
- Spugne, panni
- Pressino
- Bicchieri per shot
- Lattiere per montare il latte
- Altro

E' a discrezione del Barista allestire come meglio crede la zona di presentazione delle bevande.

Per i cappuccino takeaway, Caffè Vergnano fornirà I bicchieri takeaway 8oz. Questi dovranno essere riempiti almeno fino a 2 cm sotto il bordo del bicchiere e deve essere servito senza coperchio.

Il concorrente può scegliere una musica di sottofondo durante la propria performance.



BEST BARISTA 2014

GIUDICI

Ci saranno due/tre giudici durante la gara. I giudici saranno responsabili dei seguenti compiti:

CAPO-GIUDICE

- Valutazione complessiva, regolazione del macinino ecc...
- Ha l'autorità finale sulle decisioni dei giudici
- E' responsabile della valutazione della sezione takeaway

GIUDICE TECNICO

- Valutazione della performance tecnica del Barista secondo la scheda di valutazione tecnica. Questo include il tempo di estrazione di ogni espresso.

GIUDICE SENSORIALE

- È responsabile della valutazione dell'analisi sensoriale secondo la scheda di valutazione sensoriale.
- Valutazione e punteggio complessivo del Barista, includendo la conoscenza della miscela Caffè Vergnano e personalità

Ciascun giudice avrà un ruolo e responsabilità differenti con lo scopo complessivo di valutare in modo leale e coerente ciascun Barista.



BEST BARISTA 2014

I concorrenti saranno giudicati sulla base dei seguenti criteri.

CRITERI

I concorrenti sono invitati a fare domande possibilmente prima della gara.

VALUTAZIONE SENSORIALE

Dato che tutti i concorrenti useranno la stessa miscela Caffè Vergnano Crystal, la valutazione sensoriale sarà largamente basata sull'estrazione del caffè e sulle conoscenze del Barista riguardo il caffè, la miscela e l'azienda. In questa sezione verranno valutate anche la crema di latte montato e la temperatura.

PRESENTAZIONE DEI DRINK E PERFORMANCE

La presentazione delle bevande non è correlata all'analisi sensoriale, per cui il servizio dei drink è valutato dal giudice sensoriale e tecnico. La performance è una misura dell'abilità del Barista di interagire con il cliente. Una combinazione di professionalità, qualità, servizio, personalità e anche stile. Si è alla ricerca di un Barista capace di comunicare la sua personalità e conoscenza del mondo del caffè.

TECNICA DEL BARISTA

Ogni Barista ha il proprio stile, predisposizione e anche personalità nel suo modo di lavorare. Ciascuno di questi tratti emerge se il Barista è comunque in grado di lavorare mantenendo certi parametri quali la competenza, il tempo, pulizia, produttività, coerenza, spreco e organizzazione.

SERVIZIO AI GIUDICI

Quattro (4) espresso devono essere serviti nell'area dedicata ai giudici. Il tempo di estrazione per ogni espresso deve essere tra 20 e 30 sec per un volume non meno di 20 ml e non più di 30 ml. Saranno serviti nelle tazzine fornite da Caffè Vergnano.

Quattro (4) cappuccino devono essere serviti nell'area dedicata ai giudici.

Quattro (4) caffè macchiato devono essere serviti nell'area dedicata ai giudici.

I cappuccino takeaway devono essere serviti fino a che il Barista non decide di porre fine alla gara disattivando il cronometro seguendo le indicazioni sulla gestione del tempo. Un solo cappuccino takeaway sarà valutato dal capogiudice per quanto riguarda l'analisi sensoriale. Tutti i cappuccino takeaway saranno valutati per quanto riguarda latte art.



DEFINIZIONI

ESPRESSO

- Estratto da un portafiltro singolo o doppio.
- Un singolo espresso per tazzina.
- Non meno di 20 ml di estrazione per espresso.
- Servito nella tazzina nera Caffè Vergnano.

CAPPUCCINO

- Un singolo espresso per cappuccino.
- Non meno di 20ml di espresso per cappuccino.
- La tazza deve essere riempita fino al bordo con il latte.
- Servito nella tazza nera Caffè Vergnano.
- Il latte deve essere servito al una temperatura standard: circa 62° C

ESPRESSO MACCHIATO

- Un singolo espresso per cappuccino.
- Non meno di 20ml di espresso per cappuccino.
- Servito nella tazza nera Caffè Vergnano.
- Il latte deve essere servito al una temperatura standard: circa 62° C

EXPRESS TAKEAWAY CAPPUCCINO

- Un singolo espresso per cappuccino.
- Non meno di 20ml di espresso per cappuccino.
- Servito in un bicchiere takeaway Caffè Vergnano 8oz. Servito senza coperchio.
- Il latte deve essere servito al una temperatura standard: circa 62° C
- Il Barista può usare tecniche di decorazione.



SCHEDA DI ISCRIZIONE

Nome: _____ Cognome: _____

Indirizzo _____

Nazionalità: _____

Indirizzo e-mail: _____

Cellulare: _____

Barista a: _____

TERMINI E CONDIZIONI:

1. L'organizzatore dell'evento è Caffè Vergnano. L'organizzatore si riserva il diritto di cambiare qualsiasi condizione in base alle circostanze.
2. Iscrizione: firmando questa scheda il Barista concorrente conferma che:
 - a. Se sarà il vincitore della finale Italia sarà disponibile a Parigi per la finalissima mondiale (la data esatta è ancora da definirsi). Il pernottamento e l'eventuale volo sono a carico di Caffè Vergnano.
 - b. Il Barista vincitore della finale e eventualmente della finalissima mondiale autorizzerà Caffè Vergnano all'utilizzo del suo nome o immagine in qualsiasi formato senza l'addebito di costi. Ciò può includere fotografie, video, stampe, internet o altro mezzo elettronico.
 - c. Il Barista vincitore della finale e eventualmente della finalissima mondiale accetta di promuovere Caffè Vergnano senza addebito e di sostenere la buona reputazione di Caffè Vergnano.
3. Il Barista accetta di indossare una maglietta Caffè Vergnano che sarà fornita durante l'evento
4. La scheda di iscrizione completata dovrà essere consegnata all'agente di zona, oppure via fax (al numero 011 9493507) o via e-mail: d.burgess@caffevergnano.com; e.stortini@caffevergnano.com
5. Per qualsiasi domanda potete rivolgervi all'agente di zona o a Damian Burgess d.burgess@caffevergnano.com e Elisa Stortini e.stortini@caffevergnano.com

Ho letto e accettato i termini e le condizioni di cui sopra.

Firma _____ Data _____/_____/_____