

Barista-Weltmeisterschaft (World Barista Championship, WBC) Regeln

Version: 2008.10.08

Verfasst und genehmigt von der WBC
Überarbeitet: 8. Oktober 2008

INHALTSVERZEICHNIS

1.0	TEILNAHMEBEDINGUNGEN	4
1.1	TEILNEHMER.....	4
1.2	ANMELDUNG.....	4
1.3	WETTBEWERBERFRAGEN.....	5
1.4	BEDINGUNGEN.....	5
2.0	DER WETTBEWERB	5
2.2	GETRÄNKEDEFINITION.....	6
3.0	WETTBEWERBSVERFAHREN	7
3.2	ÜBERSICHT DES WETTBEWERBSBEREICHS.....	8
4.0	MASCHINEN, ZUBEHÖR & ROHMATERIALIEN	8
4.1	ESPRESSOMASCHINE.....	8
4.2	MÜHLE.....	8
4.3	ZUSÄTZLICHE ELEKTROGERÄTE.....	8
4.4	BEREITGESTELLTE GERÄTE & LIEFERUNGEN.....	9
4.5	EMPFOHLENE GERÄTE & LIEFERUNGEN.....	9
5.0	WETTBEWERBERINSTRUKTIONEN VOR DER VORBEREITUNGSZEIT	10
5.1	WETTBEWERBERORIENTIERUNGSMEEETING.....	10
5.2	VORBEREITUNGSPRAXISRAUM.....	10
5.3	WETTBEWERBSMUSIK.....	10
5.4	PÜNKTLICH SEIN.....	10
5.5	STATIONSANFBAU.....	10
5.6	UNTERSTÜTZER / ASSISTENTEN AUF DER BÜHNE NICHT ERLAUBT.....	11
5.7	SERVIERWAGEN AUF DER BÜHNE.....	11
6.0	VORBEREITUNGSZEIT	11
6.1	BEGINN VORBEREITUNGSZEIT.....	11
6.2	WAGEN.....	11
6.3	JURORENPRÄSENTIERTISCH.....	12
6.4	PRAXISVERSUCHE.....	12
6.5	VORGEWÄRMTE TASSEN.....	12
6.6	ENDE DER VORBEREITUNGSZEIT.....	12
7.0	WETTBEWERBSZEIT	12
7.1	VORSTELLUNG DURCH DEN ZEREMONIENMEISTER.....	12
7.2	BEGINN WETTBEWERBSZEIT.....	12
7.3	WETTBEWERBERVORSTELLUNG.....	13
7.4	ERFORDERLICHE GETRÄNKE SERVIEREN.....	13
7.5	LAUFBURSCHEN RÄUMEN DIE SERVIERTEN GETRÄNKE AB.....	13
7.6	STATIONSUMFANG.....	13
7.7	ENDE WETTBEWERBSZEIT.....	13
7.8	KOMMUNIKATION NACH DER WETTBEWERBSZEIT.....	14
7.9	MEHRZEITSANKTIONEN.....	14
7.10	COACHING.....	14
8.0	TECHNISCHE PUNKTE	14
8.1	HINDERNISSE.....	15
8.2	VERGESSENE ACCESSOIRES.....	15
9.0	AUFRÄUMZEIT	15
10.0	NACHWETTBEWERB	15
10.1	PUNKTEZÄHLEN.....	15
10.2	NACHBESPRECHUNG.....	15
11.0	TEILNEHMERPROTEST UND BESCHWERDEN	16
11.1	AUF DEN TEILNEHMER BEZOGENE PUNKTE.....	16
11.2	JUROREN/ JURIEREN BEZOGENE PUNKTE NACH PRÜFUNG DER BEWERTUNGSBÖGEN.....	17
12.0	WBC ZERTIFIZIERTE JUROREN	17
12.2	WIE MAN EIN WBC ZERTIFIZIERTER JUROR WIRD.....	17
12.3	VORBEREITUNG DER JUROREN.....	18
12.4	ZIELE UND ZWECKE DER JUROREN.....	18
12.5	WAS DIE JUROREN BEI EINEM BARISTACHAMPION SUCHEN.....	18

12.6	HAUPTAUFGABEN FÜR WBC ZERTIFIZIERTE JUROREN.....	18
12.7	WAS DIE JUROREN VOM WETTBEWERBER ERWARTEN SOLLTEN.....	18
13.0	ROLLEN DER JUROREN.....	18
13.1	HAUPTJUROR.....	18
13.2	TECHNISCHER JUROR.....	19
13.3	SENSORIK-JUROREN.....	19
14.0	BEURTEILUNGSKRITERIEN.....	19
14.1	WETTBEWERBSBEREICH.....	19
14.2	GESCHMACKSAUSWERTUNG.....	19
14.3	GETRÄNKEPRÄSENTATION.....	19
14.4	TECHNISCHE FERTIGKEITEN.....	20
14.5	GESAMTEINDRUCK DER JUROREN.....	20
15.0	REGELN DER JUROREN.....	20
15.1	WAS DIE JUROREN VOR DEM JURIEREN TUN UND NICHT TUN SOLLTEN	20
15.2	VERHALTEN DER JUROREN WÄHREND DES WETTBEWERBS.....	20
15.3	WÄHREND DER GESCHMACKSAUSWERTUNG.....	20
15.4	ABSTIMMUNGSZEIT DER JUROREN.....	21
15.5	KOMMUNIKATION MIT ÖFFENTLICHKEIT ODER MEDIEN.....	21
16.0	TECHNISCHES AUSWERTUNGSVERFAHREN.....	22
16.1	AUSWERTUNGSSKALA.....	22
16.2	TECHNISCHER BEWERTUNGSBOGEN – TEIL 1.....	22
16.3	TECHNISCHE FÄHIGKEITEN ESPRESSO – TEIL II.....	23
16.4	TECHNISCHE FÄHIGKEITEN CAPPUCCINO – MILCH SCHÄUMEN – TEIL III.....	24
16.5	TECHNISCHE FÄHIGKEITEN EIGENKREATION – TEIL IV.....	24
16.6	TECHNISCHES – TEIL V.....	25
16.7	STATIONS AUSWERTUNG AM ENDE – TEIL VI.....	26
17.0	SENSORIK AUSWERTUNGSVERFAHREN.....	26
17.1	BEWERTUNGSSKALA.....	26
17.2	ESPRESSO BEWERTUNG – TEIL I.....	26
17.3	CAPPUCCINO BEWERTUNG – TEIL II.....	28
17.4	EIGENKREATION BEWERTUNG – TEIL III.....	29
17.5	BARISTA-BEWERTUNG – TEIL IV.....	30
17.6	GESAMTEINDRUCK DER JUROREN – TEIL V.....	31
18.0	DURCHSICHT BEWERTUNGSBOGEN.....	31
19.0	UNREDLICHES VERHALTEN SEITENS EINES WBC OFFIZIELLEN.....	31
19.2	EINSPRUCH.....	32
19.3	VOM WBC VORSTAND GEPRÜFTE EINSPRÜCHE.....	32

1.0 TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1.1 TEILNEHMER

1.1.1 Nationale Qualifikationen

Die Barista-Weltmeisterschaft (WBC) steht qualifizierten nationalen Champions offen, wie ermittelt durch eine vom WBC bewilligte nationale Meisterschaft, die vom jeweiligen WBC Licensed National Body (amtlich zugelassener nationaler Verband) durchgeführt wurde. Die WBC steht einem (1) Wettbewerber aus jeder Nation offen, die einen WBC Licensed National Body repräsentiert. (Um mehr darüber zu erfahren; wie man ein WBC Licensed National Body wird, lesen Sie bitte die WBC Ltd. Organizational Structure & Governance.)

1.1.2 Nationalität

Wettbewerber müssen einen gültigen Pass des Landes, das sie repräsentieren, besitzen oder eine 24monatige Anstellung dokumentieren oder einen Studienplan in dem Land, welches sie repräsentieren.

1.1.3 Mehrere Pässe

Falls mehrere Pässe vorliegen; muss sich der Kandidat für ein Land entscheiden und sich durch diese entsprechende bewilligte nationale Meisterschaft qualifizieren.

1.1.4 Teilnahmeausschluss

Falls ein nationaler Champion aus irgendeinem Grunde nicht an der WBC teilnehmen kann, können die Nächstplatzierten aus dem nationalen Wettbewerb den Champion ersetzen. Der WBC Licensed National Body muss eine schriftliche Anfrage an den WBC Eventmanager senden.

1.1.5 Auslagen

Licensed National Bodies müssen den Champions Flug und Hotelunterkünfte für die WBC zahlen, damit sie ihr Land für die Dauer des Wettbewerbs vertreten. Darüber hinaus müssen die Wettbewerber ihre eigenen Ausgaben in Bezug auf den Wettbewerb zahlen, was beinhaltet, aber sich nicht beschränkt auf: zusätzliche Reise und Unterkünfte, für den Wettbewerb benötigte Lieferungen und Zutaten, Transport und zusätzliches Personal. Die WBC haftet nicht für irgendwelche der Ausgaben des Wettbewerbers. Falls sich ein Wettbewerber diese Ausgaben nicht leisten kann, ist er dafür verantwortlich, einen Sponsor zu finden, oder eine außen stehende Partei, um diese Auslagen abzudecken. Falls der Licensed National Body des Wettbewerbers nicht für den Flug und die Hotelunterbringungen aufkommt, so informieren Sie bitte sobald wie möglich per E-Mail den WBC Regional Coordinator (Regionalkoordinator) für diese Region. Die Namen und E-Mail-Adressen der Regionalkoordinatoren findet man auf der WBC Website.

1.2 ANMELDUNG

1.2.1 Wettbewerberanmeldeformular

Wettbewerber müssen das WBC Wettbewerberanmeldeformular online unter www.worldbaristachampionship.com ausfüllen und eine gescannte Kopie ihres gültigen Passes oder gültigen Dokumentes einer 24monatigen Anstellung oder Studienplans in dem Land, das sie vertreten, per E-Mail an wbc@worldbaristachampionship.org an den WBC Eventmanager schicken. Alle anerkannten nationalen Champions werden ein Bestätigungsschreiben erhalten, das innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt des Onlineanmeldeformulars und des gültigen Passes oder des gültigen Dokuments per E-Mail an den Wettbewerber geschickt wird.

1.2.2 Letzter Anmeldetermin

Wettbewerber müssen das Online-Wettbewerberanmeldeformular und den gültigen Pass oder das gültige Dokument sechs Wochen vor der WBC unterbreiten.

1.2.3 Anmeldeausschlüsse

Wenn ein WBC Licensed National Body ihre nationale Meisterschaft nicht sechs Wochen vor der WBC durchführen kann, muss der Licensed National Body seinen Regionalkoordinator per

E-Mail um eine Verlängerung zur Vorlage seiner Champions Unterlagen bitten. Die Berücksichtigung in Bezug auf späte Anmelder kann anerkannt werden, solange der Licensed National Body die bewilligten Dokumente bei seinem Regionalkoordinator abgelegt hat.

1.3 WETTBEWERBERFRAGEN

Alle Wettbewerber müssen die WBC Statuten und Bewertungsbögen sorgfältig lesen und verstehen. Es werden keine Ausnahmen gemacht für Wettbewerber, die behaupten, dass sie die WBC Statuten oder Bewertungsbögen nicht verstehen. Alle WBC Dokumente können von der WBC Website herunter geladen werden. Fragen können an den WBC Eventmanager per E-Mail an wbc@worldbaristachampionship.org gerichtet werden. Wettbewerber werden ermutigt, vor Ankunft bei der WBC Fragen zu stellen. Wettbewerber werden ebenfalls die Gelegenheit haben, Fragen zu stellen während des offiziellen Wettbewerbertreffens, welches vor dem Wettbewerb stattfinden wird.

1.4 BEDINGUNGEN

Nach Unterbreitung eines WBC Wettbewerberanmeldeformulars bestätigen die Wettbewerber, dass sie die folgenden Bedingungen verstehen. Bitte beachten Sie, dass diese Bedingungen einzelne Verantwortlichkeiten und Repräsentationsanforderungen beinhalten, die dem Sieger des WBC auferlegt werden.

- A. Der Sieger der Barista-Weltmeisterschaft (WBC) ist ein Repräsentant der World Barista Championship, Ltd., der Specialty Coffee Association of America (SCAA) und der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).
- B. Nach Eintragung bei der WBC und im Austausch für die Gelegenheit zu gewinnen, verpflichtet sich jeder Wettbewerber an der WBC, dass er
 - i. Der WBC, SCAA und SCAE gestattet, den Namen und die Abbildung des Wettbewerbers kostenlos in jedem Format zu Reklamezwecken der WBC, SCAA und SCAE zu verwenden.
 - ii. Ohne die Allgemeingültigkeit von Klausel (a) zu begrenzen, können die Formate auf die in Klausel (a) Bezug genommen wird, beinhalten: fotografische, Video-, Druck-, Internet-, oder irgendwelche elektronischen Medien.
 - iii. Aktiv arbeitet, um den guten Ruf der WBC, der SCAA und der SCAE zu erhalten, wenn diese Bedingungen erfüllt werden.
- C. Jeder Wettbewerber muss das Competitor Code of Conduct (Wettbewerber-Verhaltenskodex)-Dokument auf der WBC Website lesen und sich daran halten.
- D. Der Gewinner des WBC muss den Champion-Verhaltenskodex auf der WBC Website lesen und sich daran halten.

2.0 DER WETTBEWERB

- A. Wettbewerber werden von vier (4) Sensorik-Juroren, zwei (2) Technik-Juroren und einem (1) Hauptjuror beurteilt.
- B. Jeder Wettbewerber wird jedem der vier Sensorik-Juroren einen einzelnen Espresso, einen einzelnen Cappuccino und eine Eigenkreation seiner Wahl (auf Espresso basierend und alkoholfrei) servieren, also insgesamt zwölf Getränke, während eines Zeitraums von fünfzehn Minuten.
- C. Die Reihenfolge, in der die Getränke serviert werden, unterliegt der Entscheidung der Wettbewerber; jede Getränkegruppe muss jedoch nacheinander serviert werden.
- D. Jede Getränkegruppe kann nach Ermessen des Wettbewerbers serviert werden (d.h. jeweils ein Getränk, jeweils zwei oder alle vier gleichzeitig). Sensorik-Juroren werden mit der Auswertung ihres Getränks beginnen, sobald es serviert wird. (Bitte beachten Sie: Wenn ein Wettbewerber ein Getränk außerhalb der Gruppenreihenfolge serviert, wird er disqualifiziert.)
- E. Die vier Getränke einer jeden Gruppe müssen inhaltlich identisch sein.
- F. Alle vier Getränke innerhalb jeder Getränkegruppe müssen zubereitet werden unter Verwendung desselben Kaffees.

- G. Wettbewerber können jede Getränkegruppe (d.h. Espresso, Cappuccini, und Eigenkreationen) zubereiten unter Verwendung verschiedener Kaffees.
- H. Der Ausdruck der Latte Art (Milchschaumkunst) kann jede Form annehmen, die der Wettbewerber wählt. Die Latte Art muss nicht identisch sein bei allen vier Getränken im gleichen Set.
- I. Wettbewerber können während des Wettbewerbs so viele Getränke herstellen, wie sie möchten. Es werden nur die den Juroren servierten Getränke ausgewertet.

2.2 GETRÄNKEDEFINITION

2.2.1 Espresso

- A. Ein Espresso ist ein 25 bis 35 ml Getränk (einschließlich Crema).
- B. Ein Espresso wird zubereitet mit verschiedenen Gramm Kaffee (abhängig vom Kaffee und der Mahlung).
- C. Der Espresso wird bei einer Temperatur zwischen 195-205°F, 90,5-96°C, gebrüht.
- D. Der Brühdruck der Espressomaschine wird eingestellt zwischen 8,5 bis 9,5 Atmosphäre.
- E. Eine Extraktionszeit zwischen 20 bis 30 Sekunden wird empfohlen; ist jedoch nicht verbindlich.
- F. Extraktionszeiten müssen innerhalb einer Varianz von 3,0 Sekunden von einander innerhalb jeder Getränkegruppe sein.
- G. Der Espresso muss serviert werden in einer Tasse von 60 bis 90 ml (zwei bis drei ounces) mit Henkel.
- H. Espresso müssen den Juroren serviert werden mit einem Löffel, Serviette und Wasser.

2.2.2 Cappuccino

- A. Ein Cappuccino ist ein Kaffee-und-Milch-Getränk, welches eine harmonische Ausgewogenheit hervorbringen sollte von reichhaltiger süßer Milch und Espresso.
- B. Der Cappuccino wird zubereitet mit einem (1) einzigen Schuss Espresso, geschäumter (textured) Milch und ca. 1 cm Schaumtiefe (vertikal abgeschätzt).
- C. Ein traditioneller Cappuccino ist 150 bis 180 ml (fünf bis sechs ounces) Getränk.
- D. Die Cappuccini können mit Latte Art oder im traditionellen Stil serviert werden.
- E. Die Cappuccini müssen in einer 150 bis 180 ml Tasse mit einem Henkel serviert werden.
- F. Irgendwelche zusätzlichen Garnierungen, Zucker, Gewürze oder Aromastoffe in Pulverform sind nicht erlaubt.
- G. Cappuccini müssen den Juroren serviert werden mit einem Löffel, Serviette und Wasser.

2.2.3 Eigenkreationen

- A. Eine Eigenkreation ist ein frei wählbares Getränk auf Espressobasis, dass der Teilnehmer kreiert hat.
- B. Es sollte ein Getränk sein; die Juroren müssen es trinken können.
- C. Jede der vier Eigenkreationen muss mindestens einen Schuss Espresso enthalten.
- D. Der Espresso muss während der Präsentationszeit des Teilnehmers zubereitet werden.
- E. Der Espresso muss deutlich herauszuschmecken sein.
- F. Die Eigenkreation kann jede Temperatur haben.
- G. Es dürfen jegliche Zutaten in der Eigenkreation verwendet werden mit Ausnahme von Alkohol, Alkoholextrakten oder Nebenprodukten, oder illegale Substanzen.
- H. Die Bestandteile der Eigenkreation sollten vorzugsweise während des Wettbewerbs produziert werden, d.h. die Zutaten der Eigenkreation sollten während der Wettbewerbszeit vor Ort zusammengefügt werden.
- I. Alle Zutaten müssen auf Anfrage offen gelegt werden. Der Teilnehmer muss die Originalflaschen und/oder Verpackung aller Zutaten, die in seiner Eigenkreation verwendet wurden, mitbringen.
- J. Es dürfen keine anderen Zutaten als gemahlener Kaffee in den Siebträger gegeben werden.

2.2.3.2 Bewertungsbogen Strafen

- i. Falls Alkohol und/oder illegale Substanzen als Zutat in der Eigenkreation entdeckt werden, erhält die Eigenkreation null Punkte bei allen auf den Sensorik-Bewertungsbögen verfügbaren Punkten in der Eigenkreatiionsgruppe.
- ii. Falls andere Zutaten oder Substanzen als gemahlener Kaffee in Siebträger platziert werden, erhält die Eigenkreation des Teilnehmers null Punkte in allen Eigenkreation-Bereichen des Technik- und Sensorik-Bewertungsbogens.
- iii. Wenn jede Eigenkreation nicht mindestens einen Schuss Espresso enthält, bekommt die Eigenkreation null Punkte für Geschmacksausgewogenheit bei den Sensorik-Bewertungsbögen im Eigenkreation-Bereich.

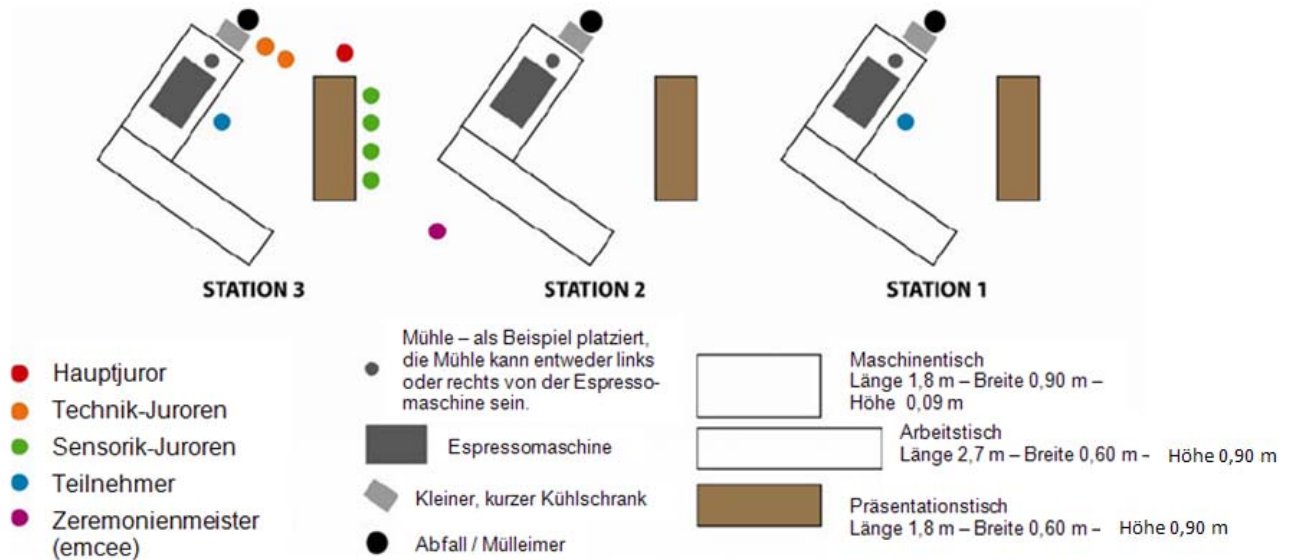
3.0 WETTBEWERBSVERFAHREN

- A. Der Wettbewerbsbereich besteht aus einem Podium mit drei Wettbewerbsstationen, nummeriert mit 1, 2 und 3.
- B. Jeder Teilnehmer erhält eine Startzeit und Stationsnummer.
- C. Jeder Teilnehmer bekommt 45 Minuten an der zugewiesenen Station, welche sich aus folgenden Segmenten zusammensetzen:
 - i. 15 Minuten Vorbereitungszeit
 - ii. 15 Minuten Wettbewerb/Vorführungszeit
 - iii. 15 Minuten Aufräumzeit
- D. Der Wettbewerbsablauf folgt dem in der folgenden Tabelle umrissenen Vorgang.

Station Nr. 1	Station Nr. 2	Station Nr. 3
1. Barista		
15 Min. Vorbereitung	2. Barista	
15 Min. Wettbewerb	15 Min. Vorbereitung	3. Barista
15 Min. aufräumen	15 Min. Wettbewerb	15 Min. Vorbereitung
4. Barista	15 Min. aufräumen	15 Min. Wettbewerb
15 Min. Vorbereitung	5. Barista	15 Min. aufräumen
15 Min. Wettbewerb	15 Min. Vorbereitung	6. Barista
15 Min. aufräumen	15 Min. Wettbewerb	15 Min. Vorbereitung
	15 Min. aufräumen	15 Min. Wettbewerb
		15 Min. aufräumen

- E. Der Wettbewerb besteht aus zwei Runden: Runde eins und der Finalrunde (6 Teilnehmer). Alle Teilnehmer treten in Runde eins an. Am Ende von Runde eins gehen die Teilnehmer mit den 6 höchsten Punktzahlen in die Endrunde. Die Bewertungszahlen der Teilnehmer aus jeder Runde werden nicht in die nächste Runde übertragen.
- F. Nach den Finals gibt es eine Preisverleihung, wo die Finalisten für den ersten bis sechsten Platz prämiert werden.

3.2 ÜBERSICHT DES WETTBEWERBSBEREICHS



4.0 MASCHINEN, ZUBEHÖR & ROHMATERIALIEN

4.1 ESPRESSOMASCHINE

Teilnehmer müssen die für die WBC vom offiziellen WBC Espressomaschinensponsor gelieferte Espressomaschine benutzen. Die der WBC zur Verfügung gestellte Espressomaschine verfügt über eine festgelegte technische Ausstattung und kann nicht von den Teilnehmern geändert werden. Die Espressomaschine wird gemäß den folgenden Spezifikationen kalibriert: Die Temperatur wird zwischen 195-205°F (90,5-96°C) eingestellt, und der Pumpendruck zwischen 8,5 und 9,5 bar.

4.1.1 Keine Flüssigkeiten oder Zutaten auf der Maschine

Es dürfen keine Flüssigkeiten oder Zutaten jeglicher Art oben auf die Espressomaschine gestellt oder gegossen werden (d.h. kein Wasser in Tassen, kein Gießen oder Mischen von Flüssigkeiten oder Zutaten, keine Aufwärmzutat). Wenn ein Teilnehmer eine Flüssigkeit oder Zutaten oben auf die Maschine stellt oder gießt, bekommt er null (0) Punkte für die Stationsverwaltungs-kategorie in beiden technischen Bewertungsbögen.

4.1.2 Disqualifizierung

Teilnehmer dürfen kein Element, keine Einstellung oder Komponente der Espressomaschine ändern, justieren oder ersetzen. Jegliche erfolgten Änderungen oder Justierungen können Gründe für eine Disqualifizierung sein (d.h. die Siebträger, Einsatzsiebe, Temperatur, Druck, Dampfdüsen-spitzen, usw. ...). Jegliche Beschädigung von Wettbewerbsgeräten aufgrund von falscher Anwendung oder bösem Vorsatz ist ein Grund zur Disqualifizierung.

4.2 MÜHLE

Teilnehmer haben die Wahl, die vorgesehene offizielle WBC Mühle zu verwenden, ihre eigene(n) Mühle(n) mitzubringen oder sowohl die zur Verfügung gestellte Mühle als auch ihre eigene Mühle zu verwenden. Teilnehmer dürfen nicht mehr als zwei Mühlen während ihrer Präsentation verwenden.

4.3 ZUSÄTZLICHE ELEKTROGERÄTE

Teilnehmer dürfen bis zu zwei Stück zusätzliche Elektrogeräte mitbringen, die während ihrer Präsentation zu verwenden sind. Teilnehmer müssen den WBC Eventmanager vor Ankunft auf der WBC über alle zusätzlichen Elektrogeräte benachrichtigen, die sie mitbringen (d.h. Heizplatte, Handmixer, usw.)

4.4 VORGESEHENE GERÄTE & LIEFERUNGEN

Jede Teilnehmerstation wird mit folgendem ausgestattet:

- Maschinentisch (für Espressomaschine, Mühle und Mischer) L: 1,80 m, W: 0,90 m H:0,90 m
- Arbeitstisch (bildet ein „L“ was sich von links des Stationstisches erstreckt, wird verwendet für Tablett, Glasware und zusätzlichem Zubehör) L: 2,70 m W: 0,60 m H:0.90 m
- Präsentiertisch (Jurorentisch) L: 1,80 m W: 0,60 m H: 1,00 m
- Minikühlschrank
- Espressomaschine
- Mühle
- Mischer
- Abschlagbehälter
- Mini-Eismaschine
- Eiskelle
- Vollmilch
- Abfalleimer
- Servierwagen (zum Gebrauch während der Vorbereitungs- und Aufräumzeit)

4.5 EMPFOHLENE GERÄTE & LIEFERUNGEN

Teilnehmer müssen alle für ihre Präsentation erforderlichen Vorräte mitbringen. (Milch und Eis werden zum Gebrauch bereitgestellt). Teilnehmer sollten Bruchschäden während der Reise und/oder während des Wettbewerbs berücksichtigen. Die Teilnehmer sind verantwortlich und zuständig für ihre eigenen Geräte und Zubehör, während sie sich im Wettbewerb befinden. Die WBC, Freiwillige und das Veranstaltungspersonal sind nicht verantwortlich für die Sicherheit der im Vorbereitungsraum der Teilnehmer oder im Wettbewerbsbereich zurückgelassenen Positionen.

Die Teilnehmer müssen folgendes mitbringen:

- Kaffee (für Einarbeitung und Wettbewerb)
- Mühle(n) (optional)
- Mischer (optional)
- Zusätzliche Elektrogeräte (maximal zwei Positionen)
- Stampfer
- Shot-Gläser
- Aufschäumkannen
- Milch (optional)
- Tassen & Untertassen (für alle 12 Getränke, einschl. Ersatz)
- Löffel
- Jegliche erforderlichen spezifischen Utensilien
- Sämtliche(s) erforderliche(n) Geräte/Zubehör für die Eigenkreation
- Servietten
- Wassergläser (für vier Sensorik-Juroren)
- Wasser (für vier Sensorik-Juroren)
- Spezielles Reinigungstücher/Reinigungstücher (für Einarbeitung und Wettbewerb)
- Reinigungsmittel (Thekenbürste, Mühlenbürste, usw.)
- Tablett (zum Servieren der Getränke an die Juroren)
- Alles Zubehör (für Jurorenpräsentationstisch)
- Servierwagen (optional)

5.0 WETTBEWERBERINSTRUKTIONEN VOR DER VORBEREITUNGSGZEIT

5.1 WETTBEWERBERORIENTIERUNGSMEEETING

Vor Beginn der WBC findet ein Wettbewerberorientierungsmeeting statt. Dieses Meeting ist für alle Teilnehmer obligatorisch. Während dieses Meetings macht der WBC Eventmanager Ankündigungen, erläutert den Wettbewerbsablauf, behandelt den Wettbewerbsplan, macht eine Führung durch den Schauplatz und die Backstagebereiche. Dies ist eine Gelegenheit für die Teilnehmer, Fragen zu stellen und/oder dem WBC Eventmanager Bedenken zu äußern.

5.2 VORBEREITUNGSPRAXISRAUM

Es gibt einen als Teilnehmer-Vorbereitungs-/Praxisraum bezeichneten Bereich. Dieser Bereich wird für die Teilnehmer, Freiwilligen und alle WBC-Offiziellen reserviert. WBC-Juroren, Presse/Medien, Familienmitglieder der Teilnehmer und Anhänger dürfen in diesem Bereich nicht anwesend sein ohne Zustimmung des WBC Eventmanagers. Teilnehmer können ihre Geräte, ihr Zubehör, ihre Zutaten usw. in diesem Raum lagern. Kühl- und Gefrierschränke werden für alle Zutaten zur Verfügung gestellt, die kalt oder gefroren bleiben müssen. Dieser Raum beinhaltet ebenfalls eine Geschirrspülstation für Teilnehmer zum Waschen von Glas und Ausschankwaren. Teilnehmer sind verantwortlich für das Reinigen ihres eigenen Geschirrs und ihrer eigenen Glaswaren, und diese im Auge zu behalten. Laufburschen und das Eventpersonal sind nicht verantwortlich für das Zerschlagen oder den Verlust von Geschirr oder Dingen der Teilnehmer.

5.2.1 Einarbeitungszeit

Der Vorbereitungs-/Übungsraum verfügt über dreigruppige Espressomaschinen und Mühlen, die identisch sind mit den Wettbewerbsgeräten am Schauplatz. Jeder Teilnehmer hat eine Stunde geplanter Übungszeit. Übungszeiten werden geplant auf der Grundlage der Wettbewerbszeit (d.h. die ersten geplanten Teilnehmer haben die frühesten geplanten Übungszeiten). Den Teilnehmern wird vor Ankunft bei der WBC ein Einarbeitungsplan gemailt.

5.3 WETTBEWERBSMUSIK

Teilnehmer können Musik auf einer CD mitbringen, die während ihrer Wettbewerbszeit gespielt werden soll. Die Musik darf keine vulgären Ausdrucksweisen beinhalten. Die Teilnehmer müssen die CD-Hülle deutlich mit ihrem Namen markieren. Es liegt in der Verantwortung des Teilnehmers, dem WBC Eventmanager oder dem audiovisuellen Personal seine CD vor Beginn des Wettbewerbs zu geben. Es liegt ebenfalls in der Verantwortung des Teilnehmers, die CD von dem WBC Eventmanager oder dem audiovisuellen Personal nach dem Wettbewerb zurück zu holen. Nicht abgeholte CDs werden nach dem Wettbewerb weggeworfen.

5.4 PÜNKTLICH SEIN

Teilnehmer sollten 30 Minuten vor ihrer geplanten Übungszeit im Vorbereitungs-/ Übungsraum sein. Jeder Teilnehmer, der bei Beginn seiner 15 Minuten Vorbereitungszeit nicht vor Ort ist, kann disqualifiziert werden.

5.5 STATIONSAUFBAU

Der Oberlaufbursche muss sicherstellen, dass jede Teilnehmerstation so aufgebaut ist, wie vom Teilnehmer erbeten vor seiner Vorbereitungszeit (d.h. der Oberlaufbursche wird sicherstellen, dass die Mühle, der Mischer und/oder andere Elektrogeräte eines jeden Teilnehmers rechts oder links von der Espressomaschine gemäß Anfrage des Teilnehmers platziert sind).

5.5.1 Aufbau Mühle und zusätzliche Elektrogeräte

Wenn ein Teilnehmer seine eigene Mühle und/oder zusätzliche Elektrogeräte mitgebracht hat, muss der Teilnehmer den WBC Eventmanager vor Beginn des Wettbewerbs darüber informieren. Der Oberlaufbursche setzt sich mit dem Teilnehmer vor seiner Vorbereitungszeit

in Verbindung. Wenn der Teilnehmer dem Oberlaufburschen beim Transport seiner eigenen Mühle und/oder zusätzlichen Elektrogeräte zur Station helfen möchte, wird dies gestattet; sobald sich jedoch der Gegenstand / die Gegenstände an Ort und Stelle befindet/n und angeschlossen ist/sind, darf der Teilnehmer diese nicht berühren und muss den Schauplatz sofort verlassen. Bitte beachten: Es dürfen keine Kaffeebohnen in den Trichter gefüllt werden bis zur Vorbereitungszeit des Teilnehmers.

5.6 ANHÄNGER/ASSISTENTEN AUF DER BÜHNE NICHT ERLAUBT

Außer dem Teilnehmer, seinem Dolmetscher und WBC-Freiwilligen und Offiziellen darf/dürfen keine Person(en) während der Vorbereitung, Vorführung und Reinigungszeit des Teilnehmers auf der Bühne sein.

5.7 SERVIERWAGEN AUF DER BÜHNE

Für die Teilnehmer wird ein Servierwagen zum Transport ihrer Dinge zum und vom Wettbewerbsbereich zur Verfügung stehen. Vor der Teilnehmervorbereitungszeit wird ein Teilnehmer einen Servierwagen mit all seinen Vorräten und Gläsern beladen, die er während seiner Wettbewerbszeit benötigt. Jedem Teilnehmer wird ein Stationslaufbursche zugeteilt, der dem Teilnehmer assistieren wird, indem er den Servierwagen vom Vorbereitungsbereich zu der ihm zugeordneten Station rollt. Nur der zugeteilte Stationslaufbursche darf dem Teilnehmer auf der Bühne mit dem Wagen assistieren. Sobald er sich auf der Bühne befindet, wird der zugeteilte Stationslaufbursche den Teilnehmer fragen, ob die Station nach seinen Vorgaben aufgebaut ist; wenn der Teilnehmer „ja“ sagt, verlässt der Stationslaufbursche die Bühne; wenn der Teilnehmer „nein“ sagt, wird der Teilnehmer sagen, welche zusätzlichen Änderungen zu erfolgen haben. Der Stationslaufbursche und der Teilnehmer dürfen diese Anpassungen zusammen durchführen gemäß der Bitte des Teilnehmers. Sobald der Stationsaufbau der Zustimmung des Teilnehmers entspricht, wird der Stationslaufbursche den Teilnehmer dem Vorbereitungszeitplangeber vorstellen und die Bühne verlassen.

Falls ein Teilnehmer eine Position oder ein Gerät mitgebracht hat, das nicht auf den vorgesehenen Stationstisch passt, muss er den WBC Eventmanager vor Beginn seiner 15 Minuten Vorbereitungszeit bitten, ob er die Position auf dem Boden, aus dem Weg, lassen darf. Bitte beachten: Ein Tablettstand auf der Teilnehmerstation ist erlaubt.

6.0 VORBEREITUNGSZEIT

6.1 BEGINN VORBEREITUNGSZEIT

Jeder Teilnehmer bekommt 15 Minuten Vorbereitungszeit. Sobald der vorherige Teilnehmer mit seiner Wettbewerbszeit beginnt, darf der nächste eingeplante Teilnehmer seine/ihre 15minütige Vorbereitungszeit beginnen nach Überlegung des WBC Eventmanagers und/oder dem Vorbereitungszeitplangeber. Der Zweck der Vorbereitungszeit besteht im Aufbau der Station und der Vorbereitung der Bar für den Wettbewerb.

Sobald der Teilnehmer an der ihm zugeteilten Station angekommen ist und zugestimmt hat, dass die Station nach seinen Vorgaben aufgebaut ist, fragt der offizielle Vorbereitungszeitnehmer den Teilnehmer, ob er bereit ist anzufangen. Bevor der Teilnehmer irgendetwas an seiner Station berühren darf, muss der Teilnehmer den Startknopf an der Fernsteuerung drücken, die sich an der Uhr befindet, um seine 15 Minuten Vorbereitungszeit zu starten. Der designierte offizielle Vorbereitungszeitnehmer beginnt in dem Moment mit der Zeitnahme, wenn der Teilnehmer den Startknopf an der Fernsteuerung drückt.

6.2 SERVIERWAGEN

Teilnehmer müssen ihre Vorräte selbst vom Wagen laden. Der Vorbereitungszeitplangeber rollt den Wagen von der Bühne am Ende der Vorbereitungszeit des Teilnehmers. Der Servierwagen darf während der Vorführung/Wettbewerbszeit nicht auf der Bühne sein. Bitte beachten: Falls Dinge auf dem Wagen bleiben, nachdem die Vorbereitungszeit des Teilnehmers geendet hat, darf der Teilnehmer keine Dinge vom Wagen entfernen. Teilnehmer

können auf dem Wagen zurückgelassene Dinge zurückbekommen, sobald ihre Wettbewerbszeit begonnen hat – Siehe 8.2 Vergessenes Zubehör.

6.3 JURORENPRÄSENTIERTISCH

Der Präsentiertisch der Juroren kann während der Vorbereitungszeit des Teilnehmers vorbereitet werden. Wasser für die Juroren darf während der Vorbereitungszeit des Teilnehmers auf den Präsentiertisch der Juroren gestellt werden; das Wasser sollte jedoch nicht vor Beginn der Vorführung des Teilnehmers/der Wettbewerbszeit des Teilnehmers in Gläser gegossen werden. Wenn ein Teilnehmer den Jurorenpräsentiertisch nicht während seiner Vorbereitungszeit vorbereiten möchte, kann er den Tisch bei Beginn seiner Wettbewerbs/Vorführzeit vorbereiten.

6.4 PRAXISVERSUCHE

Teilnehmer dürfen und werden ermutigt, Praxisversuche während ihrer Vorbereitungszeit zu machen. „Kaffeereste“ („pucks“ - auch bekannt als „Kuchen“) dürfen in den Siebträgern bleiben zu Beginn der Wettbewerbszeit des Teilnehmers.

6.5 VORGEWÄRMTE TASSEN

Tassen können während der Vorbereitungszeit des Teilnehmers vorgewärmt werden. Es darf jedoch kein Wasser in Tassen vorhanden sein zu Beginn der Wettbewerbszeit des Teilnehmers.

6.6 ENDE DER VORBEREITUNGSZEIT

Teilnehmer dürfen die 15 Minuten Vorbereitungszeit nicht überschreiten. Der Zeitnehmer gibt dem Teilnehmer während seiner 15 Minuten Vorbereitungszeit eine Warnung bei zehn Minuten, fünf Minuten, drei Minuten, einer Minute und bei dreißig Sekunden. Bei 15 Minuten ruft der offizielle Vorbereitungszeitnehmer „time – Zeit“ und bittet den Teilnehmer, von der Station wegzutreten.

7.0 WETTBEWERBSZEIT

7.1 VORSTELLUNG DURCH DEN ZEREMONIENMEISTER

Sobald die 15minütige Vorbereitungszeit abgelaufen ist und die Juroren bereit sind, wird der Zeremonienmeister den Teilnehmer vorstellen und fragen, ob er sich wohl fühlt und während seiner Präsentation Fragen beantwortet. Wenn der Teilnehmer zustimmt, wird er während der gesamten Präsentation vom Zeremonienmeister interviewt (in Englisch). Teilnehmer können sich dafür entscheiden, nicht interviewt zu werden.

Jeder Teilnehmer muss während seines Wettbewerbs ein drahtloses Mikrofon tragen. Der Teilnehmer ist jedoch nur auf „live“ gesendet während seiner Präsentationszeit.

7.1.1 Dolmetscher

Teilnehmer können ihren eigenen Dolmetscher mitbringen. Wenn er mit dem Teilnehmer spricht, darf der Dolmetscher nur das übersetzen, was der Zeremonienmeister gesagt hat. Wenn ein Teilnehmer spricht, darf der Dolmetscher nur genau das übersetzen, was der Teilnehmer gesagt hat. Es wird keine zusätzliche Wettbewerbszeit vorgesehen für die Verwendung eines Dolmetschers.

7.2 BEGINN WETTBEWERBSZEIT

Der Zeremonienmeister fragt den Teilnehmer, ob er bereit ist anzufangen. Bevor der Teilnehmer sich den Juroren vorstellt, muss der Teilnehmer den Startknopf an der Fernsteuerung drücken, die sich an der Uhr befindet, um mit seiner 15minütigen Wettbewerbs-/Präsentationszeit zu beginnen. Der designierte Wettbewerbszeitnehmer beginnt in dem Moment mit der Zeitnahme, wenn der Teilnehmer den Startknopf an der Fernsteuerung drückt.

Das Verfolgen der vergangenen Zeit während der 15minütigen Wettbewerbs-/Präsentationszeit liegt in der Verantwortung des Teilnehmers, allerdings kann er an jedem Punkt um eine Zeitansage bitten. Der Wettbewerbszeitnehmer gibt dem Teilnehmer während seiner 15 Minuten Wettbewerbszeit eine Warnung bei 10 Minuten, fünf Minuten, drei Minuten, einer Minute und dreißig Sekunden.

Bitte beachten: Wenn die Uhr aus irgendeinem Grund versagt, können die Teilnehmer ihre Zeit nicht stoppen.

7.3 **WETTBEWERBERVORSTELLUNG**

Zu Beginn der Wettbewerbszeit des Wettbewerbers wird er sich den vier Sensorik-Juroren und dem Hauptjuror vorstellen. Die vier Sensorik-Juroren und der Hauptjuror befinden sich hinter dem Jurorenpräsentiertisch. Sobald die 15 Minuten Wettbewerbszeit begonnen haben, kann der Teilnehmer den Jurorenpräsentiertisch aufstellen, wenn er es nicht bereits während seiner Vorbereitungszeit gemacht hat.

7.4 **ERFORDERLICHE GETRÄNKE SERVIEREN**

Alle Getränke müssen am Jurorenpräsentiertisch serviert werden.

Siehe 2.0 DER WETTBEWERB und 2.1 GETRÄNKEDEFINITIONEN.

Teilnehmer müssen den vier Sensorik-Juroren Wasser servieren. Teilnehmer können den Juroren zu Beginn der Präsentationszeit Wasser servieren oder wenn der erste Satz Getränke serviert wird.

7.5 **LAUFBURSCHEN RÄUMEN DIE SERVIERTEN GETRÄNKE AB**

Nachdem jeder Satz Getränke serviert und von den Juroren ausgewertet wurde, räumt ein Laufbursche die Getränke vom Jurorenpräsentiertisch nach dem Signal durch den Hauptjuror ab. Der Laufbursche räumt lediglich die Tassen, Untertassen und Löffel ab. Wenn ein Teilnehmer spezielle Anweisungen für den Laufburschen hat, muss er diese Anweisungen dem WBC Eventmanager und dem Laufburschen erklären vor Beginn seiner Wettbewerbszeit.

7.6 **STATIONSUMFANG**

Teilnehmer dürfen keinen Platz um oder unter den Wettbewerbstischen zur Lagerung nutzen. Die Teilnehmer dürfen nur die Oberseiten der Wettbewerbstische während ihrer Vorführung nutzen.

7.7 **ENDE WETTBEWERBSZEIT**

Die Wettbewerbszeit wird gestoppt, wenn der Teilnehmer den Stoppknopf an der Fernsteuerung drückt, die sich an der Uhr befindet, oder seine Hand hebt und ruft „time – Zeit“. Wenn sich der Teilnehmer entscheidet „time“ zu rufen, ohne den Stoppknopf an der Fernsteuerung zu drücken, muss der Teilnehmer ein deutliches und hörbares Signal an den offiziellen Zeitnehmer und Hauptjuror geben. Der Teilnehmer kann, wann immer er es wünscht, die Vorführungszeit beenden und die Uhr stoppen. Teilnehmer können zum Beispiel die Uhr stoppen, sobald ihr letztes Getränk auf dem Präsentiertisch platziert und den Juroren serviert wird, oder Teilnehmer können sich dafür entscheiden, zurück zu ihrer Station zu gehen zwecks reinigen, bevor sie die Uhr stoppen und ihre Vorführzeit beenden. Sobald der Teilnehmer die Uhr stoppt, stoppt der offizielle Zeitnehmer die Stoppuhr. Wenn der Teilnehmer die Uhr stoppt, zeichnet der Hauptjuror die Zeit von der Uhr auf. Wenn nicht, zeichnet der Hauptjuror die Zeit von der Stoppuhr des offiziellen Zeitnehmers auf.

Der maximale Zeitrahmen (ohne Strafe) für den Wettbewerb/die Präsentation beträgt 15 Minuten. Teilnehmer werden nicht bestraft, wenn sie früher aufhören.

7.8 KOMMUNIKATION NACH DER WETTBEWERBSZEIT

Teilnehmer dürfen nicht länger mit den Juroren sprechen, sobald ihre Wettbewerbszeit geendet hat. Jegliche Konversation nach der Wettbewerbszeit des Teilnehmers zählt nicht in Bezug auf seine Gesamtbewertung. Die Teilnehmer dürfen nach Ablauf der Wettbewerbszeit mit dem Zeremonienmeister sprechen; die Juroren berücksichtigen jedoch keinerlei Konversation oder Erläuterung, die nach der Wettbewerbszeit erfolgten.

7.9 MEHRZEITSANKTIONEN

- A. Wenn ein Teilnehmer seine Präsentation nicht während des zugeteilten Zeitraums von 15 Minuten beendet hat, darf er fortfahren, bis die Präsentation vervollständigt ist.
- B. Für jede Sekunde, die der Teilnehmer den zugeteilten Zeitraum von 15 Minuten überschreitet, wird von der Gesamtpunktzahl des Teilnehmers ein Punkt abgezogen.
- C. Die maximale Punktzahl, die von der Gesamtpunktzahl eines Teilnehmers abgezogen werden kann, beträgt 60 Punkte.
- D. Jeder Teilnehmer, dessen Vorführungszeitraum 16 Minuten übersteigt, wird disqualifiziert.

7.10 COACHING

Coaching von den Seitenlinien aus ist zu keinem Punkt während der Vorbereitungs- und/oder Wettbewerbszeit erlaubt. Dies kann zu einer Disqualifizierung führen. Die WBC ermutigt Jubel von den Seitenlinien durch Anhänger, das Publikum und andere Teammitglieder. Sie dürfen dem Teilnehmer jedoch in keiner Weise helfen. (Bitte beachten: Trainer, Anhänger, Freunde oder Familienmitglieder sind auf der Bühne nicht erlaubt, während der Wettbewerb durchgeführt wird.)

8.0 TECHNISCHE PUNKTE

- A. Während der Vorbereitungs- und/oder der Wettbewerbszeit, wenn ein Teilnehmer findet, dass es ein technisches Problem gibt mit:
 - i. Der Espressomaschine (d.h. Verlust von Strom, Dampfdruck, Steuerungsfehlfunktion, Mangel an Wasser oder Abflussfehlfunktion).
 - ii. Der Mühle.
 - iii. Irgendwelchem zusätzlichen Elektrogerät (ausschließlich der Wettbewerbsuhr)
 - iv. Dem audiovisuellen Gerät (d.h. der Musik oder dem Mikrofon des Teilnehmers)

... sollte der Teilnehmer seine Hand heben, „technical – technisch“ rufen und den Eventmanager (während der Vorbereitungszeit) oder den Hauptjuror (während der Wettbewerbszeit) rufen, und die Zeit wird gestoppt.

- B. Falls der Eventmanager/der Hauptjuror zustimmt, dass ein technisches Problem vorliegt, welches leicht gelöst werden kann, werden sie die angemessene Zeitmenge, die dem Teilnehmer gutzuschreiben ist, beschließen. Sobald der Techniker das Problem behoben hat, wird die Zeit des Teilnehmers wieder aufgenommen.
- C. Falls das technische Problem nicht rechtzeitig gelöst werden kann, entscheidet der Eventmanager/der Hauptjuror, ob der Teilnehmer warten sollte oder nicht, um seine Vorführung fortzusetzen oder die Vorführung zu stoppen und wieder zu starten bei einer neu zugeteilten Zeit.
- D. Wenn ein Teilnehmer seine Wettbewerbszeit stoppen muss, wird der Teilnehmer zusammen mit dem Hauptjuroren und dem Eventmanager den Teilnehmer neu einplanen um zu einem späteren Zeitpunkt komplett abzuschließen.
- E. Falls festgestellt wird, dass der technische Punkt zurückzuführen ist auf einen Teilnehmerfehler oder das persönliche Gerät des Teilnehmers, kann der Hauptjuror entscheiden, dass dem Teilnehmer keine zusätzliche Zeit gewährt wird, und die Vorbereitungs- oder Wettbewerbszeit wird wieder aufgenommen ohne Zeit gutzuschreiben.

- F. Die Nichtvertrautheit mit dem Wettbewerbsgerät ist kein Grund für eine technische Zeitabschaltung.
- G. Unbeständigkeit oder Schwankung zwischen Brühgruppen, die eine Justierung erfordern, ist der einzige Grund für eine technische Zeitabschaltung während der Vorbereitungszeit.

8.1 HINDERNISSE

- A. Falls irgendein Individuum, wie z. B. Freiwillige, Juroren, Publikumsmitglieder oder Fotografen für einen Teilnehmer ein offensichtliches Hindernis darstellen, dann wird dem Teilnehmer zusätzliche Zeit gegeben. Der Hauptjuror ist verantwortlich, dies zu überwachen und wird entscheiden, wie viel zusätzliche Zeit gutgeschrieben werden sollte.
- B. Wenn der Jurorenpräsentiertisch nicht innerhalb eines angemessenen Zeitraums abgeräumt wurde, nachdem jeder Satz Getränke serviert wurde, wird dem Teilnehmer Zeit angerechnet für die Verzögerung, die dieser Fehler verursacht hat. Es obliegt der Verantwortung des Hauptjurors diesen Punkt zu übersehen.

8.2 VERGESSENE ACCESSOIRES

- A. Falls ein Teilnehmer einige seiner Geräte und seines Zubehörs während seiner Vorbereitungszeit vergessen hat, darf der Teilnehmer die Bühne verlassen, um die fehlenden Positionen zurückzuholen; seine Vorbereitungszeit wird jedoch nicht gestoppt.
- B. Falls ein Teilnehmer einige seiner Geräte und seines Zubehörs während seiner Wettbewerbszeit vergessen hat, muss er den Hauptjuroren informieren, dass man eine Position(en) hinter den Kulissen vergessen hat und dann selbst die fehlende Position(en) zurückholen. Der Wettbewerb wird nicht gestoppt.
- C. Nichts darf durch die Laufburschen, Anhänger, Teammitglieder oder das Publikum geliefert werden.

9.0 AUFRÄUMZEIT

Sobald ein Teilnehmer seine Wettbewerbszeit beendet hat, sollte er mit dem Aufräumen der Station beginnen. Ein Stationslaufbursche bringt den Servierwagen zurück auf die Bühne, damit der Teilnehmer ihn mit seinen Vorräten beladen kann. Wenn ein Teilnehmer seine eigene Mühle und/oder Elektrogeräte mitgebracht hat, kann der Stationslaufbursche dem Teilnehmer bei der Entfernung dieser Positionen von der Station behilflich sein. Es wird erwartet, dass die Teilnehmer alle ihre persönlichen Geräte und Vorräte entfernen und ihre Station gründlich abwischen. Die Juroren werten die Aufräumzeit nicht aus.

10.0 NACHWETTBEWERB

10.1 PUNKTEZÄHLEN

10.1.1 Offizielles WBC-Punkte zählen

Die offiziellen WBC-Punkte zähler sind dafür verantwortlich, alle Bewertungen vertraulich zu halten.

10.1.2 Gesamtpunktzahl des Teilnehmers

Die Gesamtpunktzahl des Teilnehmers wird berechnet durch Addieren der Gesamtsumme der beiden technischen Bewertungsbögen und aller vier Sensorik-Bewertungsbögen. Bitte beachten Sie, dass der Bewertungsbogen des Hauptjurors nicht zählt in Bezug auf die Gesamtpunktzahl des Teilnehmers.

10.1.3 Punktegleichstand

Falls es einen Gleichstand gibt zwischen zwei oder mehr Teilnehmern, addiert der offizielle Punkte zähler alle beteiligten Sensorik-Espresso-Punkte des Teilnehmers (Teil 1 aller vier Sensorik-Bewertungsbögen). Der Teilnehmer mit der höchsten Sensorik-Espresso-Punktzahl gewinnt den Gleichstand und die Platzierung über allen anderen Teilnehmern mit der gleichen Gesamtwettbewerbspunktzahl.

Wenn die punktgleichen Teilnehmer die gleiche Sensorik-Espresso-Punktzahl haben, dann wird die höhere Platzierung dem Teilnehmer mit der höheren Sensorik-Cappuccino-Gesamtpunktzahl verliehen (Teil 2 aller vier Sensorik-Bewertungsbögen).

Wenn die punktgleichen Teilnehmer die gleichen Sensorik-Espresso- und Cappuccino-Punktzahlen haben, dann wird die höhere Platzierung dem Teilnehmer mit der höheren Gesamteindruckpunktzahl (Teil 5 aller vier Sensorik-Bewertungsbögen) verliehen.

10.2 NACHBESPRECHUNG

Nach der Preisverleihung haben die Teilnehmer die Gelegenheit, ihre Bewertungsbögen mit den Juroren durchzugehen.

- A. Teilnehmer dürfen ihre Originalbewertungsbögen nicht behalten.
- B. Nach der WBC schickt der WBC-Eventmanager den Teilnehmern per E-Mail eine Kopie ihrer Bewertungsbögen.

11.0 TEILNEHMERPROTEST UND BESCHWERDEN

11.1 AUF DEN TEILNEHMER BEZOGENE PUNKTE

11.1.1 Protest

Wenn ein Teilnehmer einen Punkt oder Protest vorzubringen hat hinsichtlich der WBC während des Wettbewerbs, sollte sich der Teilnehmer mit dem WBC Eventmanager in Verbindung setzen. Der Eventmanager entscheidet dann, ob der Punkt vor Ort bei der WBC gelöst werden kann oder ob der Punkt eine schriftliche Beschwerde nach der WBC erfordert.

Falls der WBC Eventmanager entscheidet, dass der Punkt und/oder Protest vor Ort bei der WBC gelöst werden kann, setzt sich der WBC Eventmanager mit der/den involvierten Partei oder Parteien in Verbindung, um eine faire Darstellung sicherzustellen. Der Punkt und/oder Protest des Teilnehmers wird besprochen, und es wird eine gemeinsame Entscheidung vor Ort durch den WBC Eventmanager und den Vorsitz des WBC Jurorenzertifizierungskomitees (Chair of the WBC Judges Certification Committee) getroffen. Der WBC Eventmanager informiert den Teilnehmer über die Entscheidung.

11.1.2 Beschwerde

Wenn ein Teilnehmer eine Beschwerde hat, die nicht vor Ort gelöst werden kann oder wenn der Teilnehmer eine vor Ort getroffene Entscheidung anzufechten wünscht, bittet der WBC Eventmanager den Teilnehmer seine formelle Beschwerde zu unterbreiten und/oder schriftlich Berufung einzulegen beim WBC Board of Directors (WBC Vorstand). Die Entscheidung durch den WBC Vorstand ist endgültig.

Das Beschwerde- und/oder Berufungsschreiben muss folgendes beinhalten:

- 1) Name des Teilnehmers
- 2) Datum
- 3) Eine klare und präzise Aussage bzgl. der Beschwerde
- 4) Datums- und Zeitangaben (falls zutreffend)
- 5) Kommentare des Teilnehmers und vorgeschlagene Lösung
- 6) Involvierte Partei/Parteien
- 7) Teilnehmerkontaktinformationen

Alle schriftlichen Beschwerden und/oder Einsprüche, die diese Informationen nicht enthalten, werden nicht berücksichtigt. Teilnehmer sollten ihre(n) schriftliche(n) Beschwerde und/oder Einwand dem WBC Eventmanager per E-Mail unterbreiten an mcampbell@scaa.org innerhalb von 24 Stunden nach dem verletzenden Vorfall oder der gegebenen Entscheidung.

11.1.3 Vom WBC Vorstand durchgesehene Beschwerden
Der WBC Vorstand geht schriftliche Beschwerden und Einwände innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt durch. Der WBC Vorstandsvorsitz setzt sich schriftlich per E-Mail mit dem Teilnehmer in Verbindung wegen der endgültigen Entscheidung.

11.2 JUROREN / JURIEREN-BEZOGENE PUNKTE NACH PRÜFUNG DER BEWERTUNGSBÖGEN

11.2.1 Protest

Wenn ein Teilnehmer die ihm von einem oder mehreren Juroren erteilte Punktzahl beanstandet, kann der Teilnehmer sich mit deren Hauptjuror während der Teilnehmernachbesprechung treffen, um seinen Protest zu erläutern. Der Hauptjuror bespricht den Protest des Teilnehmers vor Ort mit den Juroren, die den Teilnehmer beurteilt haben und einem Vertreter des WBC Jurorenzertifizierungskomitees. Das WBC Jurorenzertifizierungskomitee trifft vor Ort eine Entscheidung, und ein Vertreter des WBC Jurorenzertifizierungskomitees informiert den Teilnehmer über die Entscheidung.

11.2.2 Einwand

Wenn ein Teilnehmer nicht mit der Entscheidung übereinstimmt, kann er gegenüber dem WBC Vorstand schriftlich Einspruch gegen die Entscheidung erheben. Die Entscheidung des WBC Vorstands ist endgültig.

Das Einspruchsschreiben muss folgendes beinhalten:

- 1) Name des Teilnehmers
- 2) Datum
- 3) Eine klare und präzise Aussage bzgl. der Beschwerde
- 4) Datums- und Zeitangaben (falls zutreffend)
- 5) Kommentare des Teilnehmers und vorgeschlagene Lösung
- 6) Involvierte Partei/Parteien
- 7) Teilnehmerkontaktinformationen

Alle schriftlichen Beschwerden und/oder Einsprüche, die diese Informationen nicht enthalten, werden nicht berücksichtigt. Teilnehmer sollten ihre(n) schriftliche(n) Beschwerde und/oder Einwand dem WBC Eventmanager per E-Mail unterbreiten an mcampbell@scaa.org innerhalb von 24 Stunden nach der Nachbesprechung oder der gegebenen Entscheidung.

11.2.3 Vom WBC Vorstand durchgesehene Beschwerden

Der WBC Vorstand geht schriftliche Beschwerden und Einwände innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt durch. Der WBC Vorstandsvorsitz setzt sich schriftlich per E-Mail mit dem Teilnehmer in Verbindung wegen der endgültigen Entscheidung.

12.0 WBC ZERTIFIZIERTE JUROREN

- A. Das WBC Komitee bestimmt den Standard, an den sich alle WBC zertifizierten Juroren halten müssen.
- B. Das WBC Jurorenzertifizierungskomitee ist verantwortlich für die Zertifizierung der WBC Juroren.
- C. Nur WBC zertifizierte Juroren dürfen bei der Barista-Weltmeisterschaft jurieren.
- D. Drei Monate vor der bevorstehenden WBC stellt das WBC Jurorenzertifizierungskomitee eine Liste der WBC zertifizierten Juroren, die zum Jurieren bei der WBC aufgefordert sind, auf die WBC Website.

12.2 WIE MAN EIN WBC ZERTIFIZIERTER JUROR WIRD

Wenn Sie daran interessiert, zu erfahren wie man ein WBC zertifizierter Juror wird, besuchen Sie bitte unsere WBC Website.

12.3 VORBEREITUNG DER JUROREN

Alle WBC zertifizierten Juroren, die aufgefördert sind bei der bevorstehenden WBC zu jurieren, müssen einen 1tägigen Kalibrierungsworkshop beiwohnen am Tag vor Beginn der WBC. Vor dem Kalibrierungsworkshop müssen WBC zertifizierte Juroren:

- A. Gründliche Fachkenntnisse bzgl. der WBC Statuten besitzen.
- B. Gründliche Fachkenntnisse besitzen bzgl. des Hauptjuroren-, der technischen und Sensorik-Bewertungsbögen.
- C. Gründliche Fachkenntnisse besitzen bzgl. des Wettbewerbsablaufs und der Aufstellung des Wettbewerbsbereichs.
- D. Ein gutes Verständnis haben bzgl. diverser Geschmacksprofile in Espressomischungen, Milch und anderen Geschmäckern.

12.4 ZIELE UND ZWECKE DER JUROREN

- A. Den Barista-Beruf zu unterstützen.
- B. Spezialitätenkaffee und Kaffee-Exzellenz in der Tasse zu fördern.
- C. Neutral, fair und beständig bei der Auswertung zu sein.
- D. Einen würdigen und hoch professionellen Barista-Weltmeister zu wählen.

12.5 WAS DIE JUROREN BEI EINEM BARISTACHAMPION SUCHEN

Die Juroren suchen einen Champion, der:

- A. Über die Beherrschung von technischen Fertigkeiten, handwerklichem Können, Kommunikationsfähigkeiten verfügt und leidenschaftlich ist in Bezug auf seinen Beruf, zusätzlich zum Service.
- B. Ein breit gefächertes Kaffeewissen hat und qualitativ hochwertige Getränke serviert.
- C. Als Vorbild und eine Quelle der Inspiration für andere dienen kann.

12.6 HAUPTAUFGABEN FÜR WBC ZERTIFIZIERTE JUROREN

Es wird erwartet, dass WBC Juroren dem Teilnehmer helfen indem sie:

- A. Unauffällig sind und dem Teilnehmer einen angenehmen Arbeitsraum gestatten.
- B. Sich dem Teilnehmer und seinem kulturellen Hintergrund gegenüber respektvoll verhalten.
- C. Die kulturellen Unterschiede kennen bei der Herstellung von Espresso und der Bereitung der Getränke, aber sie immer auswerten auf der Grundlage der WBC Statuten.
- D. Objektive und respektvolle Kommentare auf die Bewertungsbögen schreiben. Nach dem Wettbewerb werden den Teilnehmern ihre Bewertungsbögen gegeben.
- E. An der obligatorischen Abschlussbesprechung (Bewertungsbogendurchsicht) mit den Teilnehmern teilnehmen, um die Gelegenheiten zu Verbesserungen hervorzuheben.
- F. Dem Teilnehmer nach dem Wettbewerb zugänglich sind zwecks weiterer Kommentare.

12.7 WAS DIE JUROREN VOM TEILNEHMER ERWARTEN SOLLTEN

- A. Die Teilnehmer verfügen über ein sicheres Verständnis der WBC Statuten.
- B. Präsentationen erfolgen gemäß den WBC Statuten.
- C. Teilnehmer arbeiten innerhalb der Wettbewerbszeit von 15 Minuten. Dem Teilnehmer werden Punkte abgezogen, wenn seine Präsentation über 15 Minuten dauert. Wenn die Präsentationszeit des Teilnehmers 16 Minuten überschreitet, wird er disqualifiziert.

13.0 ROLLEN DER JUROREN

13.1 HAUPTJUROR

Es gibt einen Hauptjuror, der bei jeder Vorführung des Teilnehmers anwesend sein muss. Der Hauptjuror bewegt sich auf der Bühne zwischen dem Arbeitsbereich des Teilnehmers und dem Jurorenpräsentiertisch hin und her.

- A. Der Hauptjuror ist verantwortlich für das Beaufsichtigen des Richtvorgangs und das Managen irgendwelcher Dinge oder Anliegen, die während der Vorführung des Teilnehmers, den er beurteilt, stattfinden.
- B. Der Hauptjuror ist verantwortlich dafür sicherzustellen, dass die Juroren den Teilnehmer professionell bewerten gemäß den WBC Standards.
- C. Der Hauptjuror ist verantwortlich dafür sicherzustellen, dass es während der Präsentationszeit des Teilnehmers keine Hindernisse gibt, einschl. Pressefotografen, Kameracrew, Publikumsmitglieder, Freiwillige und andere Juroren.
- D. Der Hauptjuror kostet die Getränke erst nachdem die Sensorikjuroren ihre eigene Auswertung beendet haben.
- E. Der Hauptjuror bewertet den Teilnehmer unter Verwendung des Hauptjuror-Bewertungsbogens. Die Punkte auf dem Hauptjuror-Bewertungsbogen zählen nicht in Bezug auf die Gesamtpunktzahl des Teilnehmers.
- F. Der Hauptjuror ist verantwortlich für die Aufzeichnung der Endwettbewerbszeit des Teilnehmers, um zu bestimmen, ob Punkte von der Gesamtpunktzahl des Teilnehmers abgezogen werden müssen.
- G. Der Hauptjuror stellt sicher, dass die Juroren die Bewertungsbögen klar und genau ausfüllen.

13.2 TECHNISCHE JUROREN

Es sind zwei technische Juroren anwesend für jede Vorführung eines Teilnehmers. Die beiden technischen Juroren stehen beim Arbeitsbereich der Teilnehmer.

Bezüglich einer Liste der Auswertungskriterien für technische Juroren beachten Sie bitte den WBC technischen Bewertungsbogen.

13.3 SENSORIK-JUROREN

Zusätzlich zu den zwei technischen Juroren werden vier Sensorik-Juroren jede Vorführung eines Teilnehmers aus. Die vier Sensorik-Juroren befinden sich hinter dem Jurorenpräsentiertisch. Jeder Sensorik-Juror wertet nur das ihm servierte Getränk aus und bewertet es.

Bezüglich einer Liste der Auswertungskriterien für Sensorik-Juroren beachten Sie bitte den WBC Sensorik-Bewertungsbogen.

14.0 BEURTEILUNGSKRITERIEN

14.1 WETTBEWERBSBEREICH

Die beiden technischen Juroren werten den Wettbewerbsbereich aus in Bezug auf Sauberkeit zu Beginn und Ende der Präsentations-/Wettbewerbszeit.

14.2 GESCHMACKSAUSWERTUNG

Es werden Punkte vergeben für den Geschmack jedes einzelnen Getränks (d.h. Espresso, Cappuccino und Eigenkreation). Die Punkte basieren ebenfalls auf den verwendeten Rohmaterialien und der Art des Getränks. Teilnehmer sollten streben nach einer harmonischen Ausgewogenheit von Süße, Bitterkeit, Säuregehalt und Aromen. Die Teilnehmer sollen den Juroren mündlich erläutern, weshalb sie ihren speziellen Kaffee, das grundlegende Röstprofil, die Espressomischungsstruktur, die Hauptgeschmackselemente, die Zutaten, die sie in der Eigenkreation verwenden, wählen und die Philosophie hinter den servierten Getränken.

14.3 GETRÄNKEPRÄSENTATION

Es werden Punkte vergeben basierend auf der visuellen Präsentation der Getränke einschließlich Tassen, Gläser und Zubehör. Dies beinhaltet Elemente wie Sauberkeit der Tassen und Untertassen (keine Flecken oder Tropfen auf Tassen), Beständigkeit der Getränke und Kreativität und Art der Präsentation.

14.4 TECHNISCHE FERTIGKEITEN

Es werden Punkte vergeben basierend auf dem technischen Wissen und den Fertigkeiten des Teilnehmers bei der Bedienung der Espressomaschine und Mühle.

14.5 GESAMTEINDRUCK DER JUROREN

Es werden Punkte vergeben basierend auf dem Gesamteindruck der Juroren in Bezug auf den Teilnehmer, seine Fähigkeiten, Geschmack der Getränke und die persönliche Präsentation und die Präsentation der Getränke.

15.0 REGELN DER JUROREN

15.1 WAS DIE JUROREN VOR DEM JURIEREN TUN UND NICHT TUN SOLLTEN

- A. Juroren müssen davon Abstand nehmen, mit den Teilnehmern vor und während des Wettbewerbs an allen Wettbewerbstagen zu kommunizieren. Andere Teilnehmer und die Anwesenden könnten dies als persönliches Coaching betrachten.
- B. Sensorik-Juroren sollten versuchen, vor dem Jurieren nur fade oder neutral schmeckendes Essen zu sich zu nehmen.
- C. Bitte rauchen Sie nicht vor dem Jurieren.
- D. Verwenden Sie ein unparfümiertes Deodorant.
- E. Tragen Sie kein Parfüm, Kölnischwasser oder parfümiertes Rasierwasser.

15.2 VERHALTEN DER JUROREN WÄHREND DES WETTBEWERBS

- A. Alle Juroren müssen FAIR und EHRlich sein.
- B. Alle Juroren müssen dem Teilnehmer gegenüber jederzeit POSITIV und RESPEKTIVOLL sein.
- C. Juroren müssen nur dem Teilnehmer zuhören und sich auf ihn konzentrieren.
- D. Der Hauptjuror hat in allen Angelegenheiten bezüglich der Anständigkeit der Juroren das Vetorecht.

15.3 WÄHREND DER GESCHMACKSAUSWERTUNG

Es ist wichtig sich zu erinnern, dass sich das Publikum, die Freiwilligen, Organisatoren und am wichtigsten, der Teilnehmer, alle auf die Richter während der Auswertung der Getränke während des Wettbewerbs konzentrieren. Jede Bewegung und/oder jeder Gesichtsausdruck kann entweder positiv oder negativ ausgelegt werden und sollte vermieden werden.

15.3.1.1 Wir bitten darum, dass die Sensorik-Juroren

- A. Lächeln und den Teilnehmer begrüßen, wenn er vorgestellt wird.
- B. Fragen des Teilnehmers direkt beantworten.
- C. Lächeln und Augenkontakt zum Teilnehmer herstellen, wenn er die Getränke serviert.
- D. Getränke auswerten, sobald das Getränk serviert wurde.
- E. Sich immer an die psychologische Kraft und den Einfluss erinnern, die von einem Juroren auf den Teilnehmer ausgeübt wird.
- F. Stellen Sie nie Augenkontakt zu anderen Juroren her, oder machen irgendwelche Gesichtsausdrücke während des Kostens. Bedenken Sie, dass es ein normaler menschlicher Instinkt ist, während des Augenkontakts einen Gesichtsausdruck zu machen.
- G. Kommunizieren Sie niemals mit anderen Juroren während der Wettbewerbszeit.
- H. Teilen Sie niemals eine Auswertung mit noch einem Sensorik-Juroren auf der Bühne.
- I. Lachen Sie niemals während der Geschmacksauswertung.
- J. Machen Sie niemals etwas, was vom Teilnehmer oder Publikum negativ ausgelegt werden kann.
- K. Erlauben Sie niemanden, mit Ausnahme des Hauptjurors, sein Getränk zu kosten.
- L. Nehmen Sie kein vom Teilnehmer überreichtes Essen zu sich, außer wenn eine entsprechende Anweisung durch den Teilnehmer erfolgte.

- M. Leiten Sie alle Diskussionen, Prüfungen und Fragen an den Hauptjuror hinter den Kulissen, nachdem der Teilnehmer eine Präsentation beendet hat.

15.3.1.2 Wir bitten darum, dass die Technik-Juroren

- A. Sich der Bewegung des Teilnehmers bewusst bleiben und den Teilnehmer nicht stören während der Vorführung. Bitte beachten: Jegliche von den Technik-Juroren geschaffene Unordnung (auch während der Prüfung des Siebträgers oder der Mühle) müssen vom Juroren aufgeräumt werden.
- B. Lachen Sie niemals während der technischen Auswertung.
- C. Machen Sie niemals etwas, was vom Teilnehmer oder Publikum negativ ausgelegt werden kann.
- D. Reduzieren Sie die Kommunikation mit dem anderen Technik-Juror auf ein Minimum.
- E. Leiten Sie alle Diskussionen, Prüfungen und Fragen an den Hauptjuror hinter den Kulissen, nachdem der Teilnehmer eine Präsentation beendet hat.

15.4 **ABSTIMMUNGSZEIT DER JUROREN**

Sobald der Teilnehmer seine Wettbewerbszeit beendet hat und die Sensorik- und Technik-Juroren ihre endgültigen Auswertungen gemacht haben, verlassen die Juroren die Bühne und haben einige Minuten zur Abstimmung.

- A. Der vollständige Name des Jurors und der vollständige Name des Teilnehmers müssen deutlich oben auf den Bewertungsbogen geschrieben sein.
- B. Schreiben Sie deutlich auf dem Bewertungsbogen.
- C. Wenn ein Juror einen Fehler macht oder eine Punktzahl ändert, streichen Sie die ursprüngliche Punktzahl durch oder radieren Sie diese aus, und er muss die korrekte Punktzahl abzeichnen.
- D. Informieren Sie den Hauptjuror während der Kalibrierungszeit, wenn ein Juror eine Punktzahl von null oder sechs gibt. Wenn ein Juror eine Punktzahl von null gibt (bei einer Kategorie von eins bis sechs) muss er auf dem Bewertungsbogen notieren, weshalb die null gegeben wurde. Der Hauptjuror muss alle gegebenen Null- und Sechs-Punktzahlen genehmigen.
- E. Juroren werden ermutigt, wertvolle und objektive Kommentare zu erstellen. Bitte machen Sie Notizen in dem für Kommentare vorgesehenen Leerfeld. Dies kann einem Juror dabei helfen sich an Einzelheiten zu erinnern, wenn sich irgendwelche Punkte ergeben, und rd ein Juror gerufen wird, um das Punkteergebnis zu bestätigen. Es ist auch nützlich für die Auswertung der Teilnehmer nach dem Wettbewerb. Juroren können zum Beispiel spezifische Bereiche zur Verbesserung, Bereiche von Stärken, Details, usw. notieren.
- F. Stellen Sie sicher, dass die Juroren alle Bereiche des Bewertungsbogens ausgefüllt haben, bevor sie ihn dem Hauptjuror geben.

15.5 **KOMMUNIKATION MIT ÖFFENTLICHKEIT ODER MEDIEN**

Die Mitglieder des WBC Jurorenzertifizierungskomitees sind die einzigen Juroren, die mit den Medien kommunizieren sollten. Wenn sich ein Pressemitglied einem Juror nähert, leiten Sie es bitte an den Eventmanager.

Wenn JCC (Judges Certification Committee – Jurorenzertifizierungskomitee) Mitglieder mit den Medien sprechen, ist es wichtig:

- A. Positiv zu sein und den Barista-Beruf und die Förderung von Kaffee-Exzellenz aufzubauen.
- B. Abstand zu nehmen von Gesprächen über die Leistung der einzelnen Teilnehmer oder ihrer Getränke.
- C. Niemals über während des Wettbewerbs gemachte Fehler zu diskutieren.
- D. Zu repräsentieren und im Auftrage der WBC zu sprechen.

16.0 TECHNISCHES AUSWERTUNGSVERFAHREN

Folgendes ist eine Erläuterung des technischen Bewertungsbogens. Jeder Teilnehmer wird von zwei technischen Juroren bewertet.

16.1 AUSWERTUNGSSKALA

Die Auswertungsskala ist die gleiche für sowohl die technischen als auch die Sensorik-Juroren.

Ja = 1 Nein = 0

Nicht akzeptabel = 0 Akzeptabel = 1 Durchschnitt = 2 Gut = 3 Sehr gut = 4
Ausgezeichnet = 5 Außergewöhnlich = 6

Es gibt zwei Arten von Bewertungen: die Bewertung Ja/Nein, und die Bewertung null bis sechs.

Ja/Nein Bewertung

Der Teilnehmer bekommt hier einen Punkt für eine Bewertung mit Ja, und null Punkte für eine Bewertung mit Nein.

Bewertung Null bis Sechs

Bei der Bewertung von null bis sechs dürfen zwischen 1,0 und 6 auch halbe Punkte vergeben werden. Halbe Punkte werden hinter dem Komma (und nicht als Brüche) angegeben. Zum Beispiel: 1,5, 2,5, 3,5. Die niedrigste gültige Punktzahl ist die eins (1). Eine Punktzahl von 0,5 darf nicht verwendet werden. Null Punkte werden vergeben, wenn etwas völlig inakzeptabel ist. Sowohl eine Punktzahl von null als auch von sechs erfordert die Genehmigung des Hauptjurors.

16.2 TECHNISCHER BEWERTUNGSBOGEN – TEIL I

Teil I - Station-Bewertung zu Beginn

Wettbewerbsbereich

Sauberer Arbeitspl. zu Beginn/saubere Tücher

0 bis 6 ja nein

/6

6

16.2.1 Sauberer Arbeitsbereich bei Start/Reinigungstücher

- A. Die Sauberkeit und Gliederung der Arbeitsstation des Teilnehmers (Arbeitstisch, Vorbereitungstisch, Oberteil der Maschine) wird ausgewertet auf einer Skala zwischen 1 und 6. Wenn der Bereich unordentlich ist kann eine 1 vergeben werden.
- B. Es ist zulässig eine kleine Menge Kaffeemehl um die Mühle herum zu haben. Die Teilnehmer dürfen arbeiten und daher werden keine null Punkte vergeben aufgrund von etwas Kaffee um die Mühle herum.
- C. Überprüfen Sie die Fähigkeit des Teilnehmers den Arbeitsbereich praktisch und effizient zu gliedern.
- D. Zu viel Vorbereitung sollte heruntergewertet werden (d.h. Milch in den Kannen, vorher in die Wassergläser gegossenes Wasser, usw.)
- E. Mindestens 3 Reinigungstücher sollten zu Beginn der Vorführzeit vorhanden sein. Die Tücher müssen sauber sein und einem bestimmten Zweck dienen (d.h. eines für die Dampfdüse, eines für die Trocknungs-/Reinigungssiebe, eines für die Reinigung des Ausschanks. Ein Handtuch an der Schürze/Person des Teilnehmers ist in dieser Aufzählung enthalten.)
- F. Die Tassen sollten erwärmt werden. Die Tassen sollten oben auf die Espressomaschine gestellt werden, es sei denn der Teilnehmer verwendet seine eigene Vorrichtung zum Erwärmen der Tassen. Es sollte kein Wasser in den Tassen sein zu Beginn der Wettbewerbszeit des Teilnehmers.
- G. Teilnehmer dürfen zu Beginn ihrer Wettbewerbszeit Kaffeereste in den Siebträgern haben. Dies wird nicht angerechnet in Bezug auf den sauberen Bereich beim Start.

16.3 TECHNISCHE FÄHIGKEITEN ESPRESSO – TEIL II

Beachten Sie bitte: Der Standardbereich für technische Fähigkeiten ist für alle 3 Getränke gleich. Die Technik-Bewertungsbögen sind in Teil II, III und IV gleich.

Teil II - Espresso-Bewertung

Technische Fähigkeiten

- Spülen der Brühgruppe
- Trockenes/sauberes Filtersieb vor Dosieren
- Akzeptabler Abfall beim Dosieren/Mahlen
- Konsistentes Dosieren und Tampen
- Reinigen des Siebträgers (vor dem Einsetzen)
- Umgehendes Einsetzen und Brühen
- Extraktionszeit (innerhalb 3 Sekunden Abweichung)

0 bis 6	ja	nein
/12	/5	17

16.3.1 Spülen der Brühgruppe

Das Spülen der Brühgruppe muss vor jeder Extraktion erfolgen (entweder nach Entfernung des Siebträgers aus der Gruppe oder direkt vor Wiedereinsetzen). Wenn die Spülung der Brühgruppe vor der Extraktion der servierten Getränke erfolgte, markiert der Juror Ja.

16.3.2 Trockenes/sauberes Filtersieb vor Dosieren

Wenn das Filtersieb vor den servierten Getränken getrocknet und gereinigt wurde, markiert der Juror, Ja.

16.3.3 Akzeptabler Abfall beim Dosieren/Mahlen

Abfall ist Kaffeemehl, das während des Wettbewerbs/der Präsentationszeit nicht verwendet wurde. (Man kann Abfall in der Dosierkammer, im Abschlagbehälter, auf der Theke, im Abfalleimer, auf dem Boden usw. finden). Abfall von nicht servierten Getränken zählt nicht zum Gesamtabfall eines Teilnehmers. Akzeptabler Abfall umfasst bis zu 5 Gramm nicht verwendeten Kaffees pro Getränkekategorie. Um die maximale Punktzahl zu erreichen, sollte der Abfall nicht mehr als 1 Gramm nicht verwendeten Kaffees pro Getränkekategorie betragen. Bei mehr als 5 Gramm Kaffeeabfall pro Getränkekategorie sollten 0 Punkte vergeben werden. Eine annehmbare (nicht übermäßige) Menge an gemahlenem Kaffee zum Reinigen von Kaffeemehl von der Mühle ist nicht im Abfall enthalten.

16.3.4 Konsistentes Dosieren und Tampen

Es gibt verschiedene Methoden der Kaffeedosierung. Bedenken Sie bei dieser Bewertung das Durchlaufvolumen und die Durchlaufzeit. (Wird bei der angewandten Methode das Ziel von 25 – 35 ml (30 ml +/- 5 ml) extrahierten Kaffees innerhalb einer Varianz von 3 Sekunden erreicht?).

Der Teilnehmer sollte beim Dosieren und Tampen eine konsistente Methode demonstrieren. Der Teilnehmer sollte den gemahlene Kaffee gleichmäßig verteilen und auch beim Tampen gleichmäßigen Druck ausüben. Kulturelle Unterschiede sollten dabei in Betracht gezogen werden.

16.3.5 Das Reinigen des Siebträgers vor dem Einsetzen

Reinigen des Siebrandes und der Seitenflansche des Siebträgers vor dem Einsetzen in die Maschine. Wenn es in Ordnung ist, markiert der Juror ein Ja.

16.3.6 Umgehendes Einsetzen und Brühen

Der Teilnehmer sollte umgehend und ohne jegliche Verzögerung nach dem Einsetzen des Siebträgers mit der Extraktion beginnen. („Sieb an die Dichtung – Finger an den Schalter.“) Ist dies geschehen, markiert der Juror ein Ja.

16.3.7 Extraktionszeit (innerhalb einer Varianz von 3 Sekunden)

Die Juroren werden die Zeit aller extrahierten Durchläufe nehmen und bestimmen, welche Durchlaufextraktionszeiten innerhalb einer Varianz von 3 Sekunden liegen. Wenn die Extraktionszeit innerhalb einer Varianz von 3 Sekunden voneinander liegt innerhalb jeder Getränkekategorie, markiert der Juror Ja. Die Extraktionszeit beginnt, wenn der Teilnehmer

die Maschinenpumpe einschaltet. Durchlaufzeiten für nicht servierte Durchläufe sind in dieser Punktzahl nicht enthalten.

16.4 TECHNISCHE FÄHIGKEITEN CAPPUCCINO – MILCH SCHÄUMEN – TEIL III

Bitte beachten Sie, dass die ersten 7 Bewertungsbereiche die gleichen sind wie in der Espresso-Bewertung – Technische Fähigkeiten.

- 16.4.1 Leere/saubere Kanne zu Beginn
Der Teilnehmer sollte kalte, frische Milch in eine saubere Kanne füllen, dies darf noch nicht während der Vorbereitungszeit geschehen. Die Kanne sollte sowohl außen als auch innen sauber sein.
- 16.4.2 Ausblasen der Dampfdüse vor dem Schäumen
Der Teilnehmer sollte die Dampfdüse ausblasen, bevor er sie in die Milchkanne taucht.
- 16.4.3 Reinigen der Dampfdüse nach dem Schäumen
Die Dampfdüse sollte mit einem speziellen Reinigungstuch gereinigt werden.
- 16.4.4 Das Ausblasen der Dampfdüse nach dem Schäumen
Der Teilnehmer sollte die Dampfdüse nach dem Schäumen der Milch ausblasen.
- 16.4.5 Saubere Kanne/akzeptabler Milch-Ausschuss am Ende
Die Kanne sollte nach Zubereitung der Cappuccini mehr oder weniger leer sein. Akzeptabel ist eine Abfallmenge von nicht mehr als 10 cl/3 oz. pro Kanne.

16.5 TECHNISCHE FÄHIGKEITEN EIGENKREATION – TEIL IV

Bitte beachten Sie, dass die Bewertungsbereiche die gleichen sind wie in der Cappuccino-Bewertung – Technische Fähigkeiten.

Teil III - Cappuccino-Bewertung

Technische Fähigkeiten

- Spülen der Brühgruppe
- Trockenes/sauberes Filtersieb vor Dosieren
- Akzeptabler Abfall beim Dosieren/Mahlen
- Konsistentes Dosieren und Tampen
- Reinigen des Siebträgers (vor dem Einsetzen)
- Umgehendes Einsetzen und Brühen
- Extraktionszeit (innerhalb 3 Sekunden Abweichung)

	0 bis 6	
	ja	nein
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Milch

- Leere/saubere Kanne zu Beginn
- Ausblasen der Dampfdüse vor Schäumen
- Reinigen der Dampfdüse nach Schäumen
- Ausblasen der Dampfdüse nach Schäumen
- Akzeptabler Milch-Ausschuss am Ende

	0 bis 6	
	ja	nein
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/12	/10	22

16.6 TECHNISCHES – TEIL V

Teil V - Technische Bewertung

Technische Fähigkeiten

Stationsmanagement
 Reinigt Siebträgerausläufe/
 kein Platzieren der Ausläufe in Dosierkammer

0 bis 6	ja	nein
/6	/1	<u>7</u>

16.6.1 Stationsmanagement

- A. Technische Juroren bewerten den Gesamtarbeitsablauf der Teilnehmer und die Verwendung der Werkzeuge, Geräte und des Zubehörs.
- B. Der Teilnehmer sollte Kenntnisse über den korrekten Gebrauch und die Bedienung der Espresso-Maschine zeigen.
- C. Der Teilnehmer sollte Kenntnisse über den korrekten Gebrauch und die Bedienung der Mühle zeigen – einschließlich der Kaffeezubereitung in und durch die Mühle. Der Teilnehmer sollte die Mühle während seiner Vorbereitungszeit eingestellt haben. Die Teilnehmer sollten vor jedem Brühgang bzw. mehreren Brühvorgängen Kaffee mahlen.
- D. Der Teilnehmer versucht, Extraktionszeiten mit einer Varianz von 3 Sekunden zu erreichen und ein Durchlaufvolumen von 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).
- E. Die Technik-Juroren sind verantwortlich für die Inspektion der Kaffeereste im Siebträger und müssen vom Zustand des Kaffees Rückschlüsse auf die Kenntnis der Teilnehmer in Bezug auf die Mühle und Beständigkeit der Dosierungs- und Tampingfähigkeiten ziehen. Die Juroren müssen achten auf: die Gleichmäßigkeit des Tampens, Anzeichen von Tunneln oder Löchern, zu feuchte oder zu trockene Kaffeereste, die Konsistenz des Kaffees (in den Sieben).
- F. Die Technik-Juroren werten den Arbeitsablauf des Teilnehmers während der gesamten Präsentation aus, einschließlich: der Organisation und Platzierung der Werkzeuge, Tassen und des Zubehörs; die Bewegung des Teilnehmers innerhalb und um die Arbeitsstation; die Sauberkeit und Wartung der Station (Geräte, Theken, Tücher, Kanne); die Handhabung des Kaffees und der Zutaten (Milch, Eigenkreationszutaten).
- G. Eine null (0) wird erteilt für irgendeine Flüssigkeit oder irgendwelche Zutaten oben auf der Maschine.

16.6.2 Reinigen der Siebträgerausläufe/Kein Platzieren der Ausläufe in Dosierkammer

- A. Der Teilnehmer muss Wasser und Rückstände auf dem Siebträgerauslauf entfernen, indem er die Ausläufe reinigt. Ausspülen, mit dem Handtuch oder den Fingern abwischen sind akzeptable Methoden, um Ausläufe zu reinigen.
- B. Während des Einfüllens sollte der Teilnehmer den Siebträgerauslauf nicht direkt über der Dosierkammer platzieren. (Dies könnte zur Verunreinigung der Dosierkammer mit Wasser führen.)

16.7 STATIONS AUSWERTUNG AM ENDE – TEIL VI

Teil VI - Station-Bewertung zum Ende

Wettbewerbsbereich

Bemerkungen: Arbeitsplatz Präsentationsende
 Grundsätzliche Hygiene während Präsentation
 Ordentliche Verwendung von Tüchern

0 bis 6		
/6	/2	<u>8</u>

16.7.1 Sauberer Arbeitsbereich am Ende

Eine kleine Menge Kaffeemehl um die Mühle herum ist gestattet. Die Teilnehmer dürfen arbeiten, daher bewerten wir sie aufgrund von ein wenig Kaffee um die Mühle nicht mit null Punkten. Die Sauberkeit des Bereichs wird auf einer Skala zwischen 1 und 6 bewertet. Falls es einen Unfall geben sollte (d.h. ein Teilnehmer verschüttet eines seiner Getränke), sollte der Teilnehmer bis Ende seiner Vorführungszeit aufgeräumt haben. Es wird sich positiv auf die Bewertung des Teilnehmers auswirken, wenn er während der Arbeit sauber macht (Kaffeesaatz

beseitigen, Tische abwischen), sowie das Säubern der Station, bevor seine Präsentationszeit endet. Alle Waren und Werkzeuge (Stampfer, Tassen, Tablett, Kannen, usw.) sind in dieser Bewertung enthalten, einschließlich der Positionen auf der Espresso-Maschine und auf den Arbeitstischen. Am Ende der Präsentation darf sich Kaffeesatz im Siebträger befinden und ist nicht Teil dieser Bewertung.

16.7.2 Grundsätzliche Hygiene während der Präsentation

Der Juror wird diese Bewertung festlegen auf der Grundlage der Hygiene des Teilnehmers während seiner gesamten Präsentation.

16.7.3 Ordentliche Verwendung von Tüchern

Wenn die Präsentationszeit des Teilnehmers beginnt, muss der Teilnehmer mindestens 3 Tücher haben, und jedes sollte einem Zweck dienen. Die Juroren müssen die Verwendung dieser Tücher bewerten. Der Teilnehmer sollte eines für die Dampfdüse, eines zum Reinigen des Filtersiebs und eines für die Arbeitsstation verwenden.

Um ein „Nein“ in diesem Bereich zu bekommen, müsste der Teilnehmer:

- Ein nicht dafür designiertes Tuch zur Reinigung der Dampfdüse benutzen (d.h. es zu einem anderen Zweck benutzen als dem Reinigen einer Dampfdüse).
- Etwas Unhygienisches oder nicht Lebensmittelsauberes mit einem Tuch anstellen (wie sich damit über das Gesicht, den Mund zu wischen o.ä.).
- Ein Tuch, das den Boden berührt oder heruntergefallen ist, weiterhin benutzen.

17.0 SENSORIK - AUSWERTUNGSVERFAHREN

Im Folgenden findet sich eine Erklärung zum Sensorik-Bewertungsbogen. Jeder Teilnehmer wird durch vier Sensorik-Juroren bewertet.

17.1 BEWERTUNGSSKALA

Die Bewertungsskalen sind die gleichen sowohl für die technischen als auch die Sensorik-Juroren.

Ja = 1 Nein = 0
 Nicht akzeptabel = 0 Akzeptabel = 1 Durchschnitt = 2 Gut = 3 Sehr gut = 4
 Ausgezeichnet = 5 Außergewöhnlich = 6

17.2 ESPRESSO-BEWERTUNG – TEIL I

Espressi werden bewertet unter Verwendung des folgenden Protokolls durch alle Sensorik-Juroren. Es ist wichtig, dass die Sensorik-Juroren diesem Protokoll beständig folgen. Sensorik-Juroren beenden alle Schritte der Bewertung, bevor sie die Punktzahlen aufzeichnen.

Teil I - Espresso-Bewertung							
<p><u>Geschmacksbewertung Espresso</u></p> <p>Farbe der Crema (Haselnuss, dunkelbr., rötlich)</p> <p>Konsistenz und Haltbarkeit der Crema</p>	<p>0 bis 6</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> </table> <p>/12</p>						
<p>Geschmacksbalance (harmon. Balance zw. süß/sauer/bitter)</p> <p>Gefühlsbalance (voller Körper, rund, sanft)</p>	<p>0 bis 6</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;">x 4 =</td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;">x 4 =</td></tr> </table> <p>/48</p>			x 4 =			x 4 =
		x 4 =					
		x 4 =					
<p><u>Getränkepräsentation</u></p> <p>Korrekte Espresso-Tassen verwendet (60-90 ml, mit Henkel)</p> <p>Serviert mit Accessoires (Löffel, Serviette, Wasser)</p>	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> </table> <p>/2 62</p>						

17.2.1 Farbe der Crema

Die Juroren bewerten das Aussehen der Crema optisch in Bezug auf die richtige Farbe und das richtige Aussehen. Die Farbe der Crema sollte Haselnuss, dunkelbraun sein und/oder einen rötlichen Reflex haben. Blasse oder nicht vorhandene Crema ist inakzeptabel und sollte mit null Punkten bewertet werden.

17.2.2 Konsistenz und Stand der Crema

Crema muss vorhanden sein, wenn Espresso serviert wird. Die Crema sollte dicht und glatt sein. Juroren strecken die Crema sanft, indem sie die Tasse in eine Richtung kippen. Dies hilft dem Juroren, die Dicke der Crema zu bestimmen und ob sie fest und dauerhaft ist und in der Mitte nicht aufgebrochen ist.

Anmerkung: Die Bewertung von Farbe und Konsistenz der Crema muss ZÜGIG vonstatten gehen. Die Geschmacksbalance ist das wichtigste Bewertungskriterium, und die Juroren müssen sich bemühen, den Espresso rasch zu kosten, solange er noch frisch ist.

17.2.3 Geschmacksbalance

Unter Verwendung eines Löffels rührt der Sensorik-Juror den gebrühten Espresso DREIMAL (den Löffel von vorn nach hinten bewegend) um die Aromen innerhalb des gebrühten Espressos zu mischen, dann sofort gefolgt von einer Kostprobe des Espressos. Der Sensorik-Juror nimmt wenigstens zwei komplette Schlückchen von jedem Espresso, um den gebrühten Espresso vollständig auszuwerten. Juroren probieren den Espresso nicht vom Löffel.

Beachten Sie bitte: Teilnehmer können sich über die Bewertungskriterien hinwegsetzen, indem sie den Juroren spezifische Anweisungen geben, wie sie den Espresso bewertet haben möchten. Solange die Anweisungen sinnvoll sind, sollten die Juroren allen vom Teilnehmer erteilten Anweisungen folgen.

Juroren sollten jeder durch den Teilnehmer abgegebenen Erläuterung zuhören und einen Geschmack suchen, der zur Erläuterung des Teilnehmers passt. Es sollte ein Zusammenhang bestehen zwischen den beim Espresso verwendeten Kaffeebohnen und seinem Geschmacksprofil. Ein Espresso wird hoch bewertet, wenn er über eine harmonische Ausgewogenheit verfügt, die die Süße, Säure und/oder Bitterkeit beinhaltet.

17.2.4 Gefühlsbalance

Die Ausgewogenheit sollte einen vollen Körper besitzen sowie rund und sanft sein. Die Wahrnehmung der Viskosität durch die Juroren hat einen Einfluss.

17.2.5 Korrekte Espresso-Tassen verwendet

Espressi müssen in 60 bis 90 ml-Tassen mit Henkel serviert werden.

17.2.6 Serviert mit Accessoires

Espresso muss zusammen mit einem Löffel, einer Serviette und Wasser serviert werden. All diese Dinge müssen vorhanden sein, damit der Teilnehmer ein „Ja“ erhält. Fehlt eines (oder mehrere) dieser Dinge beim Servieren des Espresso, kreuzt der Juror „Nein“ an.

17.3 CAPPUCCINO-BEWERTUNG – TEIL II

Cappuccini werden bewertet und Verwendung des folgenden Protokolls durch die Juroren. Es ist wichtig, dass die Sensorik-Juroren sich beständig an dieses Protokoll halten. Die Sensorik-Juroren beenden alle Bewertungsschritte bevor sie die Punktzahlen aufzeichnen.

Teil II - Cappuccino-Bewertung					
<p><u>Geschmacksbewertung Cappuccino</u></p> <p>Visuell korrekter Capp. (traditionell o. Latte Art)</p> <p>Konsistenz und Haltbarkeit des Schaums</p>	<p>0 bis 6</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> </table> <p>/12</p>				
<p>Geschmacksbalance (serviert bei akzeptabler Temperatur, harmonische Balance Milchsüße/Espresso)</p>	<p>0 bis 6</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="padding: 0 5px;">x 4 =</td> <td style="width: 20px;"></td> </tr> </table> <p>/24</p>			x 4 =	
		x 4 =			
<p><u>Getränkepräsentation</u></p> <p>Korrekte Cappuccino-Tassen (150-180 ml, mit Henkel)</p> <p>Serviert mit Accessoires (Löffel, Serviette, Wasser)</p>	<p>ja nein</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> </tr> </table> <p>/2 38</p>				

17.3.1 Visuell korrekter Cappuccino

Die Juroren bewerten den Cappuccino optisch, um die Optikbewertung festzulegen. An der Oberfläche sollte der Cappuccino ein farbliches Gemisch aus Milch und Kaffee mit glattem und eventuell glänzendem/glasähnlichem ansprechendem Aussehen aufweisen. Dies betrifft nur die visuelle Bewertung (nur oberflächliche Prüfung). Achten Sie auf ein symmetrisches Design, einen Farbkontrast bei der Cremafarbe rund um den Rand der Cappuccino-Tasse mit einer glatten, glänzenden ansprechenden Oberfläche. (Beachten Sie bitte: Den Cappuccino zusätzlich mit Gewürzen oder Pulver zu bestreuen, ist nicht akzeptabel.)

17.3.2 Konsistenz und Haltbarkeit des Schaums

Einen Löffel verwendend drücken die Sensorik-Juroren den Schaum sanft aber rasch zurück, um ein Gefühl für die Tiefe und Konsistenz des Schaums zu bekommen. Der Schaum sollte sich wenigstens 1 cm in den Cappuccino ausbreiten, um eine sehr gute (4) oder höhere Bewertung zu erreichen. Der Schaum sollte glatt und seidig sein und nur winzige Bläschen aufweisen.

Diese Beurteilung erfolgt rasch und sanft und ohne die Gesamtoberfläche des Cappuccino zu stören. Die Juroren probieren den Schaum nicht vom Löffel.

Bitte beachten Sie: Es ist wichtig, dass die Juroren die optische Erscheinung und Konsistenz den Schaums ZÜGIG bewerten. Die Geschmacksbalance ist das wichtigste Bewertungskriterium, und der Juror sollte den Cappuccino in den ersten Sekunden nach dem Servieren kosten, damit er noch frisch ist.

17.3.3 Geschmacksbalance

Cappuccino ist ein Heißgetränk, das mit einer Temperatur serviert werden sollte, die den sofortigen Verzehr erlaubt. Die Sensorik-Juroren wählen einen Punkt bei der Tasse, der sich von dem Bereich unterscheidet, der während der Schaumbewertung gestört wurde, und nehmen einen Schluck Cappuccino. Die Oberfläche des Schaums, die Temperatur des Getränks und der Geschmack des Kaffees und der Milch wird in die Geschmacksbewertung einbezogen. Nach dem ersten Schluck zum Kosten, kommen die Sensorik-Juroren auf den Cappuccino zurück für mindestens einen zusätzlichen Schluck. Die Geschmacksbalance sollte eine harmonische Mischung aus der Süße der Milch und einer Espresso-Basis sein, die gut mit der Milch harmoniert.

17.3.4 Korrekte Cappuccino-Tassen serviert

Cappuccini müssen in 150 bis 180 ml Tassen mit Henkel serviert werden.

17.3.5 Serviert mit Accessoires

Der Cappuccino muss zusammen mit einem Löffel, einer Serviette und Wasser serviert werden. Alle diese Dinge müssen beim Servieren des Cappuccino vorhanden sein, damit der Barista ein „Ja“ erhält. Wenn eines (oder mehrere) dieser Dinge fehlen, kreuzen Sie „Nein“ an.

17.4. **EIGENKREATION BEWERTUNG – TEIL III**

Siehe 2.1.3 bzgl. Eigenkreationdefinition.
Bewertungsbogenstrafen

- i. Wenn Alkohol und/oder illegale Substanzen als Zutat in der Eigenkreation entdeckt werden, erhält die Eigenkreation null Punkte bei allen verfügbaren Punkten auf den Sensorik-Bewertungsbögen in der Eigenkreationkategorie.
- ii. Wenn andere Zutaten oder Substanzen wie Mahlkaffee in einen Siebträger platziert werden, bekommt die Eigenkreation des Teilnehmers null Punkte bei allen verfügbaren Punkten auf den technischen und Sensorik-Bewertungsbögen in der Eigenkreationkategorie.
- iii. Wenn jede Eigenkreation nicht mindestens einen Schuss Espresso enthält, erhält die Eigenkreation null Punkte für die Geschmacksbalance auf den Sensorik-Bewertungsbögen in der Eigenkreationkategorie.

Nachdem die Vorführung des Teilnehmers beendet ist, darf ein Sensorik-Juror den Hauptjuror darum bitten, zu klären, ob sich Alkohol in der Eigenkreation befindet. Wenn dies geschieht, darf der Hauptjuror den Teilnehmer bitten, die Zutaten zu verifizieren und dem Hauptjuror die entsprechenden Flaschen und/oder Verpackungen mit den Originalzutaten zu zeigen, um zu beweisen, dass sie keinen Alkohol enthalten.

Eigenkreationbewertungen variieren aufgrund der Vielfalt der vom Teilnehmer präsentierten Optionen. Die Sensorik-Juroren beenden alle Schritte der Bewertung, bevor Sie Punkte aufzeichnen.

Teil III - Eigenkreation-Bewertung

Bewertung Eigenkreation

Gut erklärt und präsentiert

Anspr. Erscheing (eleg., sauber, Tassen/Gläser)

Kreativität

0 bis 6

/18

Geschmacksbal. (bez. auf Inhalt, Espresso-Geschmack)

0 bis 6

		x 4 =
--	--	-------

/24

17.4.2 Gut erklärt und präsentiert

Der Teilnehmer muss den Juroren seine Eigenkreation erklären. Um eine hohe Punktzahl zu erreichen, sollte die Erklärung die Zutaten, Zubereitungsmethode sowie die Geschmacks- und Aromarichtungen umfassen, die die Juroren erfahren sollen. Die Beschreibung sollte den verwendeten Kaffee und die Verbindung zwischen dem Kaffee und den anderen Zutaten umfassen. Der Teilnehmer sollte erklären, ob das Getränk, heiß, warm, kalt oder in einer Kombination dieser Temperaturabstufungen serviert wird.

Sensorik-Juroren hören der Erläuterung des Teilnehmers in Bezug auf die Zutaten, Zubereitungsmethode und der Verwendung des Kaffee zu. Die Juroren machen sich Notizen. Bei der Festlegung dieser Punktzahl sollte der Juror berücksichtigen, ob es eine Beziehung zwischen dem, was beschrieben und zubereitet wurde, und dem tatsächlichen Geschmack und Aroma der Eigenkreation gibt.

Der Teilnehmer muss den Sensorik-Juroren erklären, wie man das Getränk trinken sollte (riechen, rühren, nippen, usw.). Die Sensorik-Juroren hören auf und befolgen nach bestem Wissen alle Anweisungen des Teilnehmers wie man die Eigenkreation wahrnimmt. Wenn keine Informationen oder Anweisungen gegeben werden, gebrauchen die Juroren den

gesunden Menschenverstand, um die Eigenkreation zu bewerten. Auf jeden Fall sollten die Juroren mindestens zwei Schluck der Eigenkreation nehmen.

Die Erläuterung der Eigenkreation sollte während der Vorführzeit des Teilnehmers erfolgen. Jegliche Erklärungen, die der Teilnehmer nach Abschluss der Präsentationszeit abgibt (die Stoppuhr wird angehalten und/oder der Teilnehmer ruft „Zeit“) werden von den Juroren nicht berücksichtigt.

17.4.3 Ansprechende Erscheinung

Juroren sollten bei einer Eigenkreation darauf achten, dass sie in einem Glas oder Behälter serviert wird, das ansprechend aussieht und dem Getränk angemessen ist. Alle Garnierungen, Accessoires und Verzierungen sollten zum optischen Eindruck beitragen.

17.4.4 Kreativität

Juroren sollten die Kreativität des Teilnehmers bei der Entwicklung und Präsentation der Eigenkreation bewerten. Zutaten, die den espressokaffee ergänzen und hervorheben und den Juroren gleichzeitig eine interessante Erfahrung bieten, erhalten hohe Punktzahlen in diesem Bereich.

17.4.5 Geschmacksbalance

Juroren achten auf die Verbindung der Zutaten der Eigenkreation, die Erklärungen des Teilnehmers und die sensorische Erfahrung des Getränks. Der espressogesmack sollte dominant und leicht identifizierbar sein, um in dieser Kategorie hohe Punktzahlen zu erzielen. Die Juroren müssen sämtlichen Trinkinstruktionen des Teilnehmers folgen.

17.5 **BARISTA-BEWERTUNG – TEIL IV**

Teil IV - Barista-Bewertung				
Kunden-Service-Fähigkeiten		0 bis 6	ja	nein
Präsentation: Profession./Engagement/Passion				
Detailorientiert / alle Accessoires verfügbar				
Ansprechende Erscheinung				
		/12	/1	13

17.5.1 Präsentation: Professionalität/Engagement/Passion

Der Teilnehmer sollte erklären, für welche Mischung er sich entschieden hat und warum er diese Mischung oder diesen Kaffee gewählt hat. Die Juroren achten auf die Beziehung zwischen dem Gesagten und dem durch die Getränke präsentierten. Der Teilnehmer drückt durch sein Handeln, seine Haltung und seine verbale Kommunikation aus, dass er ein Kaffeeprofi ist und die Präsentation unter Kontrolle hat. Es sollte für die Juroren offensichtlich sein, dass der Teilnehmer vorbereitet ist. Hinter allem, was während der Präsentation geschieht, sollte ein Zweck erkennbar sein.

Wie den Juroren die Getränke serviert werden, sollte ebenfalls bei der Bewertung berücksichtigt werden. Die Juroren sollten auf Professionalität und Höflichkeit beim Servieren jedes Getränks achten. Der Teilnehmer sollte die Tassen den einzelnen Juroren vorsetzen und ihnen dabei in die Augen schauen und den Juroren ein Zeichen geben, dass sie kosten können.

Um die maximale Punktzahl in diesem Bereich zu erreichen, sollte der Teilnehmer genaues Verständnis in Bezug auf seinen Kaffee demonstrieren und kommunizieren, eine unvergessliche Sensorik-Erfahrung für die Juroren schaffen und eine emotionale Verbindung zu den Juroren herstellen.

17.5.2 Detailorientiert/Alle Accessoires verfügbar

Alle Accessoires sollten zur Verfügung stehen, und der Arbeitsbereich gut organisiert sein. Die Teilnehmer sollten die Ausrüstung und Accessoires während der Vorführung nicht zu viel bewegen müssen – alles sollte seinen Platz und seinen Zweck haben. Die Juroren sollten darauf achten, dass der Teilnehmer für den Fall von Fehlern oder Verschütten Ersatztassen und –accessoires zur Verfügung hat. Das Nachfüllen der Wassergläser der Juroren demonstriert ebenfalls eine Detailorientiertheit.

17.5.3 Ansprechende Erscheinung

Der Teilnehmer muss zumindest sauber aussehen, sauber gekleidet sein und eine saubere Schürze tragen. Trifft dies zu, wird der Juror „Ja“ ankreuzen. Das Fehlen einer Schürze oder unangemessene Kleidung (wie Sandalen oder übermäßig zerrissene oder fleckige Kleidung) würde eine „Nein“ Markierung mit sich bringen.

17.6 GESAMTEINDRUCK DER JUROREN – TEIL V

- A. Die Gesamtbetrachtung der Juroren in Bezug auf die Barista-Fähigkeiten, einschließlich Getränkepräsentationen, Durchführungsablauf und Abgabe von Kaffeefinformationen.
- B. Die Bewertung des Gesamteindrucks sollte eine Beziehung zu den Geschmacksbewertungen haben, diese Bewertung ist jedoch kein Durchschnitt (d.h. diese Bewertung kann nicht erheblich höher sein als die Geschmacksbewertungen).
- C. Diese Bewertung beinhaltet ebenfalls alles, was nicht in anderen Bereichen des Sensorik-Bewertungsbogens enthalten ist; Dinge, die der Barista gemacht oder gesagt hat, die eine unvergessliche Vorführung geschaffen haben und unterstützend ist für eine Passion für Spezialitätenkaffee, oder die Vertretung von Beruf und Fähigkeit ein Vorbild zu sein durch den Barista.
- D. Um eine hohe Punktzahl zu ernten (4,5 oder höher) hat der Barista demonstriert, dass er ein Kaffee-Profi ist, über gründliche Kenntnisse in Bezug auf Spezialitätenkaffee verfügt und es wert ist ein Finalist oder Champion zu sein.

Teil V - Jury-Gesamteindruck

Jury-Gesamteindruck

Gesamteindruck
der Barista-Fähigkeiten, Geschmack der
Getränke und Präsentation

0 bis 6

--	--

 x 4 =

/24

24

18.0 DURCHSICHT BEWERTUNGSBOGEN

Sehen Sie bitte 15.4 Kalibrierungszeit der Juroren.

19.0 UNREDLICHES VERHALTEN SEITENS EINES WBC OFFIZIELLEN

Wenn in dem unwahrscheinlichen Fall, dass der Hauptjuror oder irgendwelches andere WBC Personal potentiell unredliches Verhalten durch einen WBC Juroren während der Bewertung eines Teilnehmers entdeckt oder vermutet, gilt Folgendes:

- A. Der Hauptjuror bittet um die Rückgabe aller Teilnehmerbewertungsbögen vom offiziellen Auswertungswächter, die die verdächtige Bewertung umfassen.
- B. Der Hauptjuror beruft eine Versammlung mit den betreffenden WBC Juror(en), einem Vertreter des WBC Jurorenbescheinigungskomitees und dem WBC Komitee-Vorstand ein, um die Situation auszuwerten.
- C. Das WBC Jurorenbescheinigungskomitee oder dessen Vertreter und der WBC Komitee-Vorstand entscheiden dann über die Angelegenheit in einer geschlossenen Versammlung.
- D. Wenn die Angelegenheit der Unredlichkeit erheblich ist, hat das WBC Jurorenbescheinigungskomitee die Macht zu entscheiden, dass die WBC Juroren vom Jurieren bei allen künftigen WBC sanktionierten Wettbewerben ausgeschlossen wird.

19.2 EINSPRUCH

Falls der betreffende WBC Juror mit der Entscheidung nicht übereinstimmt, kann er schriftlich gegen die Entscheidung Einspruch erheben beim WBC Vorstand. Die Entscheidung seitens des WBC Vorstands ist endgültig.

Das Einspruchsschreiben muss folgendes beinhalten:

- 1) Name
- 2) Datum
- 3) Eine klare und knappe Erklärung der Beschwerde
- 4) Datum- und Zeitreferenzen (falls zutreffend)
- 5) Kommentare und Lösungsvorschlag
- 6) Beteiligte Partei/Parteien
- 7) Kontaktinformationen

Alle schriftlichen Proteste/Einsprüche, die diese Informationen nicht enthalten, werden nicht berücksichtigt. Juroren sollten ihren schriftlichen Einspruch bei dem WBC Eventmanager per E-Mail an wbc@worldbaristachampionship.org innerhalb von 24 Stunden nach der Nachbesprechung oder der gemachten Entscheidung einreichen.

19.3 **VOM WBC VORSTAND GEPRÜFTE EINSPRÜCHE**

Der WBC Vorstand geht die schriftlichen Beschwerden und Einsprüche innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt durch. Der Vorsitzende des WBC Vorstands benachrichtigt den Teilnehmer oder Juroren schriftlich per E-Mail über die endgültige Entscheidung.