



# Règles Générales de WBC

**VERSION: 2008.10.13**

Ecrit et Approuvé par WBC  
Effective: Octobre 13, 2008

<b>REGLES GENERALES DE WBC.....</b>	<b>1</b>
<b>1.0 CONDITIONS DE PARTICIPATION .....</b>	<b>6</b>
1.1 PARTICIPANTS.....	6
1.1.1 <i>Qualifications Nationales</i> .....	6
1.1.2 <i>Nationalité</i> .....	6
1.1.3 <i>Passeports multiples</i> .....	6
1.1.4 <i>Exemption de Participation</i> .....	6
1.1.5 <i>Dépenses</i> .....	6
1.2 APPLICATION .....	6
1.2.1 <i>Registre des Participants</i> .....	6
1.2.2 <i>Dernière date d'inscription</i> .....	6
1.2.3 <i>Exemption d'Application</i> .....	6
1.3 QUESTIONS DES PARTICIPANTS .....	6
1.4 TERMES ET CONDITIONS .....	6
<b>2.0 LA COMPETITION .....</b>	<b>7</b>
2.2 DEFINITION DES BOISSONS.....	7
2.2.1 <i>Espresso</i> .....	7
2.2.2 <i>Cappuccino</i> .....	7
2.2.3 <i>Boisson Spéciale</i> .....	8
2.2.3.2 <i>Pénalités sur les feuilles d'évaluation</i> .....	8
<b>3.0 PROCEDURE DE LA COMPETITION .....</b>	<b>8</b>
3.2 VUE GENERALE DE LA ZONE DE COMPETITION.....	9
<b>4.0 MACHINE, ACCESSOIRES ET AUTRES EQUIPEMENTS.....</b>	<b>9</b>
4.1 MACHINE ESPRESSO .....	9
4.1.1 <i>Pas de liquides ou ingrédients sur la machine</i> .....	9
4.1.2 <i>Disqualification</i> .....	9
4.2 MOULIN.....	9
4.3 AUTRE MATERIEL ELECTRIQUE .....	9
4.4 MATERIEL FOURNI.....	9
4.5 MATERIEL SUGGERE .....	10
<b>5.0 INSTRUCTIONS AUX PARTICIPANTS AVANT LE TEMPS DE PREPARATION .....</b>	<b>10</b>
5.1 REUNION D'ORIENTATION DES PARTICIPANTS .....	10
5.2 ZONE DE PREPARATION DES PARTICIPANTS .....	10
5.2.1 <i>Temps entraînement</i> .....	11
5.3 MUSIQUE POUR LA COMPETITION .....	11
5.4 SOYEZ A L'HEURE .....	11
5.5 MISE EN PLACE DE LA STATION.....	11

5.5.1	Placer le moulin et/ou autre matériel électrique .....	11
5.6	SUPPORTEURS/ASSISTANS NON ADMIS SUR SCENE .....	11
5.7	ENMENER LE MATERIEL SUR SCENE.....	11
<b>6.0</b>	<b>TEMPS DE PREPARATION .....</b>	<b>11</b>
6.1	DEBUT DU TEMPS DE PREPARATION.....	12
6.2	CHARRIOT DE SERVICE.....	12
6.3	TABLE DE PRESENTATION DES JUGES .....	12
6.4	EXTRACTIONS D'ESSAI.....	12
6.5	TASSES PRE-CHAUFFEES.....	12
6.6	FIN DU TEMPS DE PREPARATION.....	12
<b>7.0</b>	<b>TEMPS DE COMPETITION .....</b>	<b>12</b>
7.1	PRESENTATION PAR L'ANIMATEUR.....	12
7.1.1	Interprète.....	12
7.2	DEMARRER LE TEMPS DE COMPETITION .....	13
7.3	PRESENTATION DU PARTICIPANT.....	13
7.4	SERVIR LES BOISSONS.....	13
7.5	LES VOLONTAIRES RETIRENT LES BOISSONS.....	13
7.6	PERIMETRE DE LA STATION .....	13
7.7	FIN DU TEMPS DE COMPETITION .....	13
7.8	COMMUNICATION APRES LE TEMPS DE COMPETITION .....	13
7.9	PENALISATION POUR DEPASSEMENT DE TEMPS .....	14
7.10	AIDE .....	14
<b>8.0</b>	<b>ASPECTS TECHNIQUES .....</b>	<b>14</b>
8.2	OBSTRUCTIONS.....	14
<b>9.0</b>	<b>TEMPS DE NETTOYAGE.....</b>	<b>14</b>
<b>10.0</b>	<b>POSTE COMPETITION .....</b>	<b>15</b>
10.1	RESULTATS .....	15
10.1.1	Résultats Officiels WBC.....	15
10.1.2	Résultat Total du Participant.....	15
10.1.3	Résultats Egaux.....	15
10.2	DEBRIEFING .....	15
<b>11.0</b>	<b>CONTESTATIONS ET RECLAMATIONS DES PARTICIPANTS .....</b>	<b>15</b>
11.1	SUJETS LIES AUX PARTICIPANTS .....	15
11.1.1	Reclamations .....	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
11.1.2	Contestation .....	15
11.1.3	Révision des Contestations par les Directeurs de WBC .....	16
11.2	SUJETS LIES AUX JUGES OU JUGEMENTS AU MOMENT DE REVISER LES FEUILLES D'EVALUATION ...	16
11.2.1	Reclamation.....	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
11.2.2	Contestation .....	16
11.2.3	Révision des Contestations par les Directeurs de WBC .....	16
<b>12.0</b>	<b>JUGES CERTIFIES WBC.....</b>	<b>16</b>

12.2	COMMENT DEVENIR UN JUGE CERTIFIE WBC.....	16
12.3	PREPARATION DES JUGES .....	16
12.4	BUTS DES JUGES .....	17
12.5	CE QUE LES JUGES CHERCHENT DANS UN CHAMPION BARISTA .....	17
12.6	ROLE PRINCIPAL DES JUGES CERTIFIES WBC .....	17
12.7	CE QUE LES JUGES ATTENDENT DU PARTICIPANT .....	17
<b>13.0</b>	<b>ROLES DES JUGES.....</b>	<b>17</b>
13.1	JUGE PRINCIPAL.....	17
13.2	JUGE TECHNIQUE .....	17
13.3	JUGE SENSORIEL.....	18
<b>14.0</b>	<b>CRITERES D’EVALUATION .....</b>	<b>18</b>
14.1	ZONE DE COMPETITION .....	18
14.2	ÉVALUATION DE GOUT .....	18
14.3	PRESENTATION DES BOISSONS.....	18
14.4	HABILITES TECHNIQUES .....	18
14.5	IMPRESSION TOTALE DES JUGES.....	18
<b>15.0</b>	<b>REGLES POUR JUGES .....</b>	<b>18</b>
15.1	‘À FAIRE’ ET ‘A NE PAS FAIRE’ POUR LES JUGES AVANT LA COMPETITION .....	18
15.2	COMPORTEMENT DES JUGES PENDANT LA COMPETITION .....	18
15.3	PENDANT L’EVALUATION DE GOUT.....	18
15.3.1.1	On demande aux juges sensoriels de.....	19
15.3.1.2	On demande aux juges techniques de : .....	19
15.4	TEMPS DE CALIBRATION DES JUGES.....	19
15.5	COMMUNICATION AVEC LE PUBLIC OU LES MEDIA .....	19
<b>16.0</b>	<b>PROCEDURE D’EVALUATION TECHNIQUE.....</b>	<b>20</b>
16.1	ÉCHELLE D’EVALUATION .....	20
16.2	FEUILLE D’EVALUATION TECHNIQUE – PARTIE I.....	20
16.2.1	<i>Station propre au début, torchons disponibles.....</i>	<i>20</i>
16.3	HABILITES TECHNIQUES EN ESPRESSO – PARTIE II.....	20
16.3.1	<i>Rincer le groupe.....</i>	<i>21</i>
16.3.2	<i>Filtre propre et sec au début.....</i>	<i>21</i>
16.3.3	<i>Quantité acceptable renversée / gaspillée au moment de doser.....</i>	<i>21</i>
16.3.4	<i>Dosage et Constante tassage.....</i>	<i>21</i>
16.3.5	<i>Nettoyer les porte filtres (avant de les enclencher).....</i>	<i>21</i>
16.3.6	<i>Enclencher et commencer l’extraction immédiatement .....</i>	<i>21</i>
16.3.7	<i>Temps d’extraction (3 secondes de différence).....</i>	<i>21</i>
16.4	HABILITES TECHNIQUES POUR CAPPUCCINO – CHAUFFER LE LAIT – PARTIE III .....	21
16.4.1	<i>Cruche de lait propre et sèche au début .....</i>	<i>22</i>
16.4.2	<i>Purger la lance avant de chauffer le lait.....</i>	<i>22</i>
16.4.3	<i>Nettoyer la lance après avoir chauffé le lait.....</i>	<i>22</i>
16.4.4	<i>Purger la lance à vapeur après avoir chauffé le lait .....</i>	<i>22</i>
16.4.5	<i>Cruche de lait propre / gaspillage de lait acceptable a la fin.....</i>	<i>22</i>
16.5	HABILITES TECHNIQUES, BOISSON SPECIALE – PARTIE IV .....	23
16.6	ÉVALUATION TECHNIQUE – PARTIE V .....	23

16.6.1	<i>Gestion de la Station</i> .....	23
16.6.2	<i>Becs du porte filtres propres / Eviter de les mettre dans le doseur du moulin</i> .....	24
16.7	<b>ÉVALUATION DE LA STATION A LA FIN – PARTIE VI</b> .....	24
16.7.1	<i>Station de travail propre a la fin</i> .....	24
16.7.2	<i>Hygiène générale pendant la présentation</i> .....	24
16.7.3	<i>Utilisation correcte des torchons</i> .....	24
<b>17.0</b>	<b>PROCEDURE D’ÉVALUATION SENSORIELLE</b> .....	<b>24</b>
17.1	<b>ÉCHELLE D’ÉVALUATION</b> .....	24
17.2	<b>ÉVALUATION DE L’ESPRESSO – PARTIE I</b> .....	24
17.2.1	<i>Couleur de la crème</i> .....	25
17.2.2	<i>Consistance et Persistance de la Crème</i> .....	25
17.2.3	<i>Saveur Equilibrée</i> .....	25
17.2.4	<i>Équilibre des Textures</i> .....	25
17.2.5	<i>Tasses espresso utilisés conformes</i> .....	25
17.2.6	<i>Accessoires servis</i> .....	26
17.3	<b>ÉVALUATION DU CAPPUCCINO – PARTIE II</b> .....	26
17.3.1	<i>Cappuccino Visuellement Correct</i> .....	26
17.3.2	<i>Consistance et Persistance de la Mousse</i> .....	26
17.3.3	<i>Saveur équilibrée</i> .....	26
17.3.4	<i>Utilisation des tasses conformes pour cappuccino</i> .....	27
17.3.5	<i>Accessoires servis</i> .....	27
17.4	<b>ÉVALUATION DE LA BOISSON SPECIALE – PARTIE III</b> .....	27
17.4.2	<i>Bien expliquer et présenter</i> .....	27
17.4.3	<i>Présentation attirante/séduisante</i> .....	28
17.4.4	<i>Créativité</i> .....	28
17.4.5	<i>Équilibre des saveurs</i> .....	28
17.5	<b>ÉVALUATION DU BARISTA – PARTIE IV</b> .....	28
17.5.1	<i>Présentation: Professionnalisme/Dévouement/Passion</i> .....	28
17.5.2	<i>Attention aux détails / Accessoires Disponibles</i> .....	28
17.5.3	<i>Tenue appropriée</i> .....	28
17.6	<b>IMPRESSION TOTALE DES JUGES – PARTIE V</b> .....	29
<b>18.0</b>	<b>REVISION DE LA FEUILLE D’ÉVALUATION</b> .....	<b>29</b>
<b>19.0</b>	<b>COMPORTEMENT MALHONNETE D’UNE PERSONNE DE LA WBC</b> .....	<b>29</b>
19.2	<b>CONTESTATIONS</b> .....	29
19.3	<b>CONTESTATIONS REVISES PAR LES DIRECTEURS DE WBC</b> .....	29

## 1.0 CONDITIONS DE PARTICIPATION

### 1.1 PARTICIPANTS

#### 1.1.1 Qualifications Nationales

La World Barista Championship (WBC), ou le Concours Mondiale de baristas est ouvert à tous les champions nationaux, choisi par les Associations nationales agréées par la WBC. La WBC est ouvert à un (1) participant par pays ayant une association représentant la WBC. (Pour savoir plus sur « comment devenir une association nationale représentative de la WBC, lisez la Structure Organisationnelle de la WBC.)

#### 1.1.2 Nationalité

Les participants doivent avoir un passeport du pays qu'ils représentent ou avoir au moins 24 mois de travail documenté ou inscription aux études dans le pays qu'ils représentent.

#### 1.1.3 Passeports multiples

Dans le cas de passeports multiples, le participant doit choisir un pays et se qualifier via la compétition nationale de ce pays.

#### 1.1.4 Exemption de Participation

Si un champion national ne peut participer à la WBC pour une raison quelconque, le deuxième du championnat national peut remplacer ce champion. L'association qui représente la WBC devra envoyer une demande écrite à la personne responsable de l'événement de la WBC.

#### 1.1.5 Dépenses

Les associations Nationales doivent prendre en charge le voyage et l'hôtel pour le champion pour que celui-ci puisse représenter son pays pendant la compétition. Les participants devront payer leurs propres dépenses liées à la compétition ; exemple : ingrédients et accessoires pour la compétition, transport et autres dépenses personnelles. La WBC n'est pas responsable des dépenses des participants. Si un participant ne peut couvrir ses dépenses, c'est de sa responsabilité de trouver un sponsor ou autre personne ou organisation pour le faire. Si l'association qui représente la WBC ne couvre pas les coûts de voyage et hôtel, il faudra prévenir le coordinateur régional de la WBC pour cette région par email, le plus rapidement possible. Les noms et information des contacts des coordinateurs régionaux se trouvent sur le site WBC.

### 1.2 APPLICATION

#### 1.2.1 Registre des Participants

Les participants doivent remplir la fiche d'inscription qui se trouve sur [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com) et envoyer un email à [wbc@worldbaristachampionship.org](mailto:wbc@worldbaristachampionship.org) avec une copie de leur passeport ou document légal valable du pays qu'ils vont représenter à la personne chargée de l'événement de la WBC. Tous les champions nationaux approuvés vont recevoir une lettre de confirmation dans les deux semaines après l'inscription de tous les documents.

#### 1.2.2 Date limites d'inscription

Les participants doivent être inscrits (avec tous les documents mentionnés au 1.2.1) au moins six semaines avant la compétition mondiale WBC.

#### 1.2.3 Exemption d'Application

Si une association ne peut faire sa propre compétition nationale six semaines avant la WBC, l'association doit en informer son coordinateur régional par courrier électronique pour demander une extension et pouvoir rendre les documents de leurs champions. Les applications tardives seront prises en considération si l'association a rempli les documents de certification et les a envoyées à son coordinateur régional.

### 1.3 QUESTIONS DES PARTICIPANTS

Tous les participants doivent lire attentivement et comprendre les règles et réglementations de la WBC, ainsi que les feuilles d'évaluation. Il n'y aura pas d'exceptions pour les participants qui disent ne pas comprendre les règles et réglementations de la WBC et/ou les feuilles d'évaluation. Tous les documents de la WBC peuvent être obtenus par le site internet de la WBC. Toutes les questions peuvent être posées par courrier électronique à [wbc@worldbaristachampionship.org](mailto:wbc@worldbaristachampionship.org). Les participants sont encouragés à poser toutes leurs questions avant d'arriver à la WBC. Les participants pourront aussi poser des questions pendant la réunion officielle des participants qui aura lieu avant la compétition.

### 1.4 TERMES ET CONDITIONS

Le fait qu'un participant soit inscrit et qu'il ait rempli la feuille de registre, confirme que le participant comprend les termes et conditions décrites. Notez que les termes et conditions comprennent certaines responsabilités individuelles et des obligations de représentation imposées au gagnant de la WBC.

- A. La personne qui gagne la Compétition Mondiale de Barista (WBC) est un représentant de la World Barista Championship, Ltd., de la "Specialty Coffee Association of America" (SCAA) et de la "Specialty Coffee Association of Europe" (SCAE).
- B. En entrant à la WBC, et en échange de l'opportunité de gagner, chaque participant de la WBC accepte qu'il :
  - i. Permet à la WBC, la SCAA et la SCAE d'utiliser le nom et l'image du participant sans aucune charge pour des activités de promotion de la WBC, SCAA ou de la SCAE.
  - ii. La clause antérieure fait référence a ; sans se limiter exclusivement a la photographie, vidéo, impression, Internet ou autres media électronique.
  - iii. Travaille activement pour maintenir la bonne réputation de la WBC, la SCAA et la SCAE en respectant ces termes et conditions.
- C. Chaque participant doit lire et respecter le Manuel de Comportement qui se trouve sur le site Web de la WBC.
- D. Le gagnant de la WBC doit lire et respecter le Manuel de Comportement du Champion qui se trouve sur le site Web de la WBC.

## 2.0 LA COMPETITION

- A. Les participants seront jugés par quatre (4) Juges Sensoriels, deux (2) Juges Techniques et un (1) Juge Principal.
- B. Chaque participant servira à chacun des juges sensoriels un espresso simple, un cappuccino simple et une boisson spéciale de son choix (avec des espressos et sans alcool); pour un total de douze boissons, en quinze minutes.
- C. Le participant peut décider l'ordre dans lequel il veut servir ses boissons; néanmoins, chaque catégorie de boissons doit être servie de manière consécutive.
- D. Le participant décide comment servir chaque catégorie de boissons (exemple : une boisson à la fois, deux à la fois ou les quatre simultanément). Les juges sensoriels commenceront à évaluer leurs boissons au moment de la recevoir. (Note: Si un participant sert les boissons en dehors de la catégorie, il sera disqualifié.)
- E. Les quatre boissons de chaque catégorie doivent être identiques en contenu.
- F. Les quatre boissons de chaque catégorie de boissons doivent être préparés en utilisant le même café.
- G. Les participants peuvent préparer chaque catégorie de boissons (par exemple espressos, cappuccinos et boissons spéciales) en utilisant des cafés différents.
- H. Des expressions de Latte Art sont au choix du participant. Si le latte art est utilisé, **il n'est pas obligatoire qu'il soit identique pour les quatre boissons de la catégorie**
- I. Les participants peuvent préparer autant de boissons qu'ils le souhaitent pendant la compétition. Toutefois, seules les boissons servies aux juges seront évaluées.

## 2.2 DEFINITION DES BOISSONS

### 2.2.1 Espresso

- A. Un espresso est une boisson d'une once (25 à 35ml crème comprise).
- B. Un espresso se prépare avec plusieurs grammes de café (en fonction du café et de sa moulure).
- C. L'espresso sera préparé à une température entre 195-205 degrés Fahrenheit, 90.5-96 degrés Celsius.
- D. La pression de la machine espresso sera fixée entre 8.5 et 9.5 bar.
- E. Le temps d'extraction suggéré, mais non obligatoire, est entre 20 et 30 secondes.
- F. La variation des temps d'extractions dans chaque catégorie de boissons doit être inférieur ou égale à 3.0 secondes.
- G. Les espressos doivent être servis dans une tasse avec anse et de deux et trois onces (60 à 90ml).
- H. Les espressos doivent être servis aux juges avec une cuillère, une serviette et de l'eau.

### 2.2.2 Cappuccino

- A. Un cappuccino est une boisson de café et de lait ayant un équilibre harmonieux entre du lait riche, doux et sucré et de l'espresso.
- B. Le cappuccino se prépare avec un (1) espresso, du lait chauffé et environ 1 centimètre de mousse de lait (évalué de manière verticale).
- C. Un cappuccino traditionnel est une boisson de cinq à six onces (150 à 180ml).
- D. Les cappuccinos peuvent être servis de manière traditionnelle ou Latte Art.

- E. Les cappuccinos doivent être servis dans une tasse avec anse et de cinq et six onces (150 à 180ml).
- F. Les ingrédients supplémentaires comme poudres, sucre, sirops ou autres sont interdits.
- G. Les Cappuccinos doivent être servis aux juges avec une cuillère, une serviette et de l'eau.

### 2.2.3 Boisson Spéciale

- A. La boisson spéciale est une boisson à base d'espresso créée par le participant.
- B. Il doit s'agir d'une boisson, les juges doivent pouvoir la boire.
- C. Chacune des quatre boissons spéciales doit contenir au moins un espresso.
- D. L'espresso doit être préparé pendant le temps de compétition du participant.
- E. Un net goût d'espresso doit être présent.
- F. La température de la boisson spéciale est au choix du participant.
- G. Les ingrédients utilisés dans la boisson spéciale sont au choix du participant. Alcool, extraits à base d'alcool et autres substances illégales sont interdits.
- H. Les éléments de la boisson spéciale doivent de préférence se préparer pendant la compétition; c'est à dire que les ingrédients doivent être combinés pendant le temps de compétition.
- I. Tous les ingrédients doivent être montrés si cela est demandé. Les bouteilles ou emballages originaux des ingrédients utilisés pour la boisson spéciale doivent être disponibles.
- J. Aucun ingrédient ou substance mis à part le café moulu peuvent être mis dans le porte filtre.

#### 2.2.3.2 Pénalités sur les feuilles d'évaluation

- i. Si de l'alcool ou autres substances illégales sont découverts comme ingrédients de la boisson spéciale, la boisson spéciale se verra attribuer d'un "zéro" pour tous les points disponibles sur les feuilles d'évaluation sensorielles, dans la catégorie de la boisson spéciale.
- ii. Si des ingrédients autres que du café moulu sont placés dans le porte filtre, la boisson spéciale du participant se verra attribuer d'un "zéro" pour tous les points disponibles sur les feuilles évaluations sensorielles et techniques, dans la catégorie de la boisson spéciale.
- iii. Si chaque boisson spéciale n'a pas un minimum d'un espresso, la boisson spéciale se verra attribuer d'un zéro dans la catégorie goût équilibre sur la feuille sensorielle, dans la catégorie de la boisson spéciale.

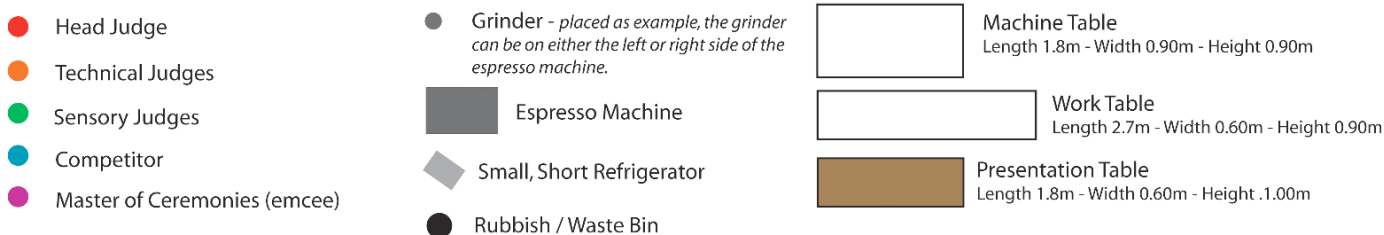
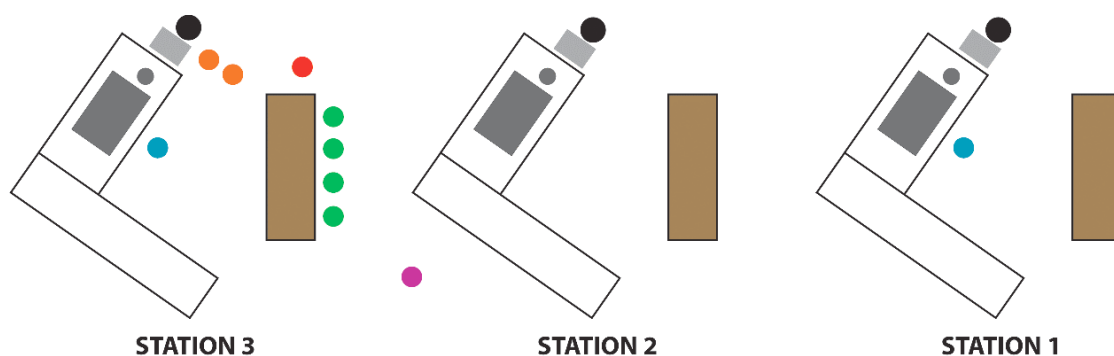
## 3.0 PROCEDURE DE LA COMPETITION

- A. L'espace de compétition se compose d'une scène avec trois stations de compétition, numérotée 1, 2, et 3.
- B. Chaque participant recevra l'heure de démarrage et un numéro de station.
- C. Chaque participant aura 45 minutes à sa station de travail, partagées de la façon suivante:
  - i. 15 minutes Temps de Préparation
  - ii. 15 minutes Temps de Compétition/ Présentation
  - iii. 15 minutes Temps de Nettoyage
- D. Le temps de compétition circulera de la façon suivante.

Station No. 1	Station No. 2	Station No. 3
1 <sup>st</sup> Barista		
15 min Préparation	2 <sup>e</sup> Barista	
15 min Compétition	15 min Préparation	3 <sup>rd</sup> Barista
15 min Nettoyage	15 min Compétition	15 min Préparation
4 <sup>th</sup> Barista	15 min Nettoyage	15 min Compétition
15 min Préparation	5 <sup>th</sup> Barista	15 min Nettoyage
15 min Compétition	15 min Préparation	6 <sup>th</sup> Barista
15 min Nettoyage	15 min Compétition	15 min Préparation
	15 min Nettoyage	15 min Compétition
		15 min Nettoyage

- E. La compétition se divise en deux rondes: La Première Ronde et les finales (6 participants). Tous les participants se présentent pendant la première ronde. À la fin de celle-ci, les participants ayant les six plus hauts scores se disputent la finale. Les scores des participants de la première ronde ne comptent pas pour la finale.
- F. Après la finale, il y aura une cérémonie de remise des prix pour donner aux finalistes leurs places: de premier au sixième.

## 3.2 VUE GENERALE DE LA ZONE DE COMPETITION



## 4.0 MACHINE, ACCESOIRES ET AUTRES EQUIPEMENTS

### 4.1 MACHINE A ESPRESSO

Les participants doivent utiliser la machine espresso fournie pour la WBC par les sponsors officiels de machine espresso pour la WBC. La Machine espresso fournie par la WBC a une configuration technique fixe et ne peut pas être altéré par les participants. La machine espresso sera calibrée suivant les spécifications suivantes: La température sera fixée entre 195-205 degrés F (90.5-96 degrés C), et la pression de la pompe sera fixée entre 8.5 et 9.5 bar.

#### 4.1.1 Pas de liquides ou ingrédients sur la machine

Aucun liquide ou autre ingrédient ne peut-être place sur le haut de la machine espresso (exemple : pas d'eau dans les tasses; ne pas servir ni mélanger liquides et ingrédients, ne pas chauffer des ingrédients). Si un participant place où sert des liquides au-dessus de la machine, il se verra attribuer un zéro (0) dans la catégorie de Gestion de la Station sur les deux feuilles évaluation techniques.

#### 4.1.2 Disqualification

Les participants ne peuvent ni changer, ni ajuster, ni remplacer un élément, ni régler des pièces de la machine espresso. Tout changement ou ajustement peut être une raison de disqualification (par exemple les porte filtres, les filtres, la température, la pression, les embouts des lances de vapeur, etc...). Tout dégât causé à l'équipement de la compétition suite a une mauvaise utilisation ou mauvaise intention est une raison de disqualification.

### 4.2 MOULIN

Les participants ont l'option d'utiliser le moulin officiel fourni par la WBC, emmener leur propre moulin (s) ou utiliser autant le moulin fourni et leur moulin. Les participants ne peuvent utiliser plus de deux moulins pendant leur présentation.

### 4.3 AUTRE MATERIEL ELECTRIQUE

Les participants peuvent emmener jusqu'à deux équipements en plus du matériel électrique pour utiliser pendant leur présentation. Les participants doivent informer la personne chargée de l'événement WBC avant d'arriver à la compétition de tout matériel supplémentaire qu'ils emmèneront (par exemple: chauffe-plats, mixeur etc.)

### 4.4 MATERIEL FOURNI

Chaque station de compétition sera dotée des équipements suivants:

- Table pour la machine (Pour machine espresso, Moulin et mixeur) L: 1,80m L: 0,90m H: 0,90m
- Table de Travail (Forme un "L" à gauche de la table pour la machine, utilisée pour accessoires) L: 2,70m L: 0,60m H: 0,90m
- Table de présentation (Juges) L: 1,80m L: 0,60m H: 1,00m
- Mini-Refrigerateur
- Machine espresso
- Moulin
- Mixeur
- Boite à marc
- Machine à glaçons
- Cuillère pour servir les glaçons
- Lait entier
- Poubelle
- Charriot de Service (Pour utiliser pendant le temps de préparation et de nettoyage)

#### 4.5 MATERIEL SUGGERE

Les participants doivent emmener tous les équipements, outils, ingrédients nécessaires pour leurs présentations. (Il y aura du lait et des glaçons disponibles.) Les participants doivent prendre en considération le risque de casser des choses pendant leur voyage et/ou compétition. Les participants sont responsables de tout leur matériel pendant la compétition. La WBC, les volontaires, et l'équipe d'événement ne sont pas responsables d'aucun des accessoires laissés dans la pièce des participants ou dans la zone de compétition.

Les participants peuvent emmener les choses suivantes:

- Café (pour entraînement et compétition)
- Moulin (s) (Optionnel)
- Mixeur (Optionnel)
- Autre matériel électrique (Max 2)
- Presse café
- Verres pour shots
- Cruches pour lait
- Lait (Optionnel)
- Tasses et sous-tasses (Pour les 12 boissons, quelques extras)
- Cuillères
- Matériel spécifique nécessaire
- Accessoires pour la boisson spéciale
- Serviettes
- Verres à eau (Pour les quatre juges sensoriels)
- Eau (Pour les juges sensoriels)
- Serviettes/Torchons (Pour entraînement et compétition)
- Matériel de nettoyage (Brosses, savons etc.)
- Plateau (Pour servir les boissons aux juges)
- Tous les accessoires (Pour la table des juges)
- Charriot de service (Optionnel)

## 5.0 INSTRUCTIONS AUX PARTICIPANTS AVANT LE TEMPS DE PREPARATION

### 5.1 REUNION D'ORIENTATION DES PARTICIPANTS

Avant le début de la compétition WBC, une réunion d'orientation des participants aura lieu et elle est obligatoire pour tous les participants. Pendant cette réunion, la personne chargée d'événement de la WBC donnera des instructions ou indications particulières, expliquera le déroulement de la compétition, expliquera l'horaire de la compétition, expliquera la scène et autres zones. Ceci est une opportunité pour que les participants posent toutes les questions ou inquiétudes qu'ils puissent avoir.

### 5.2 ZONE DE PREPARATION DES PARTICIPANTS

Il y aura une zone de préparation-entraînement pour les participants. Cette zone est réservée aux participants, volontaires et équipe de la WBC. Les juges de la WBC, media, famille des participants ou autres ne peuvent être dans cette zone sans autorisation de la personne chargée de l'événement. Les participants pourront garder leurs équipements, accessoires, ingrédients etc. dans cette pièce. Il y aura des réfrigérateurs et congélateurs disponibles pour tout ingrédient devant rester au froid ou surgelé. Dans cette pièce, il y aura aussi la possibilité de laver des verres, tasses ou autres accessoires. Les participants sont

responsables de nettoyer leurs accessoires. Les volontaires ou équipe de WBC ne sont pas responsables des pertes ou dégâts de ces articles.

#### 5.2.1 Temps d'entraînement

La pièce de préparation-entraînement aura une machine espresso de trois groupes et moulins, identiques à ceux de la scène de compétition. Chaque participant aura une heure de temps entraînement. L'ordre des temps entraînement sera le même que celui de la compétition (par exemple, le premier participant entraînera le premier et ainsi de suite). Les participants recevront l'horaire des temps entraînement par courrier électronique avant d'arriver à la compétition.

### 5.3 MUSIQUE POUR LA COMPETITION

Les participants peuvent emmener de la musique sur un CD pour le temps de compétition. La musique ne peut pas contenir de vulgarités. Les participants doivent marquer les boîtes des CD clairement avec leurs noms. C'est à la responsabilité du participant de donner le CD à la personne chargée de l'événement ou à l'équipe chargée de l'audio avant le début de la compétition. C'est aussi la responsabilité du participant de récupérer le CD de la personne chargée de l'événement, ou de l'équipe chargée de l'audio à la fin de la compétition. Les CDs non récupérés seront jetés à la fin de la compétition.

### 5.4 SOYEZ A L'HEURE

Les participants doivent être dans la pièce entraînement/préparation au moins 30 minutes avant leur temps de préparation. Le participant non disponible 15 minutes avant le début de sa présentation peut être disqualifié.

### 5.5 MISE EN PLACE DE LA STATION

Un volontaire en chef s'assurera que la station de chaque participant soit conforme à la demande du participant avant la compétition (exemple: il va vérifier que le moulin, mixeur et/ou autre matériel électrique soit à gauche ou à droite de la machine espresso selon les exigences du participant).

#### 5.5.1 Placer le moulin et/ou autre matériel électrique

Si un participant apporte son propre moulin et/ou autre matériel électrique, il doit en informer la personne chargé de la compétition avant le début de la WBC. Le volontaire en chef contactera le participant avant son temps de préparation. Si le participant désire aider le volontaire en chef à emmener son moulin et/ou autre matériel électrique à la station, ceci est permis ; néanmoins, une fois l'article en place et branché au courant électrique, le participant ne pourra plus toucher ces articles et devra quitter la scène de compétition immédiatement. Les grains de café ne peuvent pas être placés dans le moulin avant le temps de préparation du participant.

### 5.6 SUPPORTEURS/ASSISTANTS NON ADMIS SUR SCENE

Aucune autre personne que le participant, son interprète et les volontaires ou équipe de la WBC peuvent être sur scène pendant le temps de préparation, compétition et nettoyage du participant.

### 5.7 ENMENER LE MATERIEL SUR SCENE

Un charriot de service sera disponible pour que les participants puissent emmener leurs affaires vers et de la zone de compétition. Avant le temps de préparation, le participant posera toutes ses affaires, verres, tasses, accessoires et ingrédients qu'il lui faut pendant le temps de compétition sur le charriot de service. Chaque participant aura un volontaire qui l'aidera à pousser son charriot de service de la pièce de préparation vers la scène de compétition. Une fois là, le volontaire demandera au participant si la station suit les spécifications ; si le participant dit oui, le volontaire quitte la scène ; si le participant dit 'non', il doit expliquer les changements qui doivent être faits. Le volontaire et le participant peuvent faire les ajustements nécessaires jusqu'à ce que la station soit conforme à la demande préalable du participant. Une fois la station est acceptée, le volontaire présentera le participant à la personne chargée du temps de préparation et il quittera la scène.

Si un participant a emmené un équipement ou matériel qui ne trouve pas de place sur la table de travail fournie, il doit demander la personne chargée de l'événement avant le début des 15 minutes de préparation s'il peut laisser l'article au sol, en dehors du chemin. Note : Un pied pour plateaux est permis dans la station du participant.

## 6.0 TEMPS DE PREPARATION

## 6.1 DEBUT DU TEMPS DE PREPARATION

Chaque participant a 15 minutes de temps de préparation. Quand le participant antérieur débute son temps de compétition, le participant suivant peut commencer son temps de préparation de 15 minutes quand la personne chargée du temps de préparation lui fait savoir. Le but du temps de préparation est de préparer la station et préparer tout le nécessaire pour la compétition.

Quand le participant arrive sur sa station, et qu'il confirme que sa station est conforme à ses spécifications, la personne chargée du temps de préparation demandera au participant s'il est prêt à commencer. Avant de pouvoir toucher quoi que ce soit de la station, le participant doit appuyer sur le bouton « START » de la télécommande attachée à l'horloge pour démarrer les 15 minutes de temps de préparation. La personne chargée du temps de préparation commencera simultanément un chronomètre.

## 6.2 CHARRIOT DE SERVICE

Les participants doivent vider leurs charriots de service seul. La personne chargée du temps de préparation retirera le charriot de service à la fin du temps de préparation du participant. Le charriot ne peut rester sur scène pendant le temps de compétition/présentation. Note : S'il reste des affaires sur le charriot de service à la fin du temps de préparation, le participant ne pourra plus retirer ces articles du charriot. Les participants pourront retirer les articles du charriot lorsque le temps de compétition aura commencé – Se référer à 8.2 Accessoires Oubliées.

## 6.3 TABLE DE PRESENTATION DES JUGES

La table de présentation des juges peut être préparée pendant le temps de préparation du participant. L'eau pour les juges peut être posée sur la table de présentation des juges pendant le temps de préparation du participant ; néanmoins, l'eau ne peut pas être servie dans les verres avant le début du temps de présentation/compétition. Si un participant ne veut pas préparer la table des juges à l'avance, il peut le faire au début de son temps de compétition/présentation.

## 6.4 EXTRACTIONS D'ESSAI

Il est permis et même suggéré aux participants de faire des essais d'extraction pendant leurs temps de préparation. Les galettes de café peuvent rester dans les porte filtres au début du temps de compétition des participants.

## 6.5 TASSES PRE-CHAUFFEES

Les tasses peuvent être préchauffées pendant le temps de préparation des participants. Néanmoins, il ne peut pas y avoir d'eau dans les tasses au début du temps de compétition des participants.

## 6.6 FIN DU TEMPS DE PREPARATION

Les participants n'auront pas plus que les 15 minutes du temps de préparation. La personne chargée du temps informera le participant quand il restera dix minutes, cinq minutes, trois minutes, une minute et 30 secondes pendant ses 15 minutes de temps de préparation. Lorsque les 15 minutes sont écoulées, la personne chargée du temps dira 'temps' et demandera au participant de s'éloigner de la station.

## 7.0 TEMPS DE COMPETITION

### 7.1 PRESENTATION PAR L'ANIMATEUR

Lorsque les 15 minutes du temps de préparation sont écoulées et que les juges sont prêts, l'animateur présentera le participant et lui demandera s'il veut bien répondre aux questions pendant sa présentation. Si le participant est d'accord, il sera interviewé (en anglais) pendant sa présentation, par l'animateur. Les participants peuvent décider de ne pas être interviewés.

Chaque participant devra porter un micro sans fils pendant sa présentation. Mais le participant l'utilisera « en public » uniquement lors de sa présentation/compétition.

#### 7.1.1 Interprète

Les participants peuvent emmener leurs propres interprètes. Quand il parle au participant, l'interprète ne peut uniquement traduire ce que l'animateur dit. Quand le participant parle, l'interprète doit traduire exactement ce que le participant dit. Il n'y aura pas de temps supplémentaire pour l'utilisation d'un interprète.

## 7.2 DEMARRER LE TEMPS DE COMPETITION

L'animateur demande au participant s'il est prêt pour démarrer. Avant de se présenter aux juges, le participant doit appuyer sur le bouton « START » de la télécommande attachée à l'horloge pour démarrer ses 15 minutes de temps de compétition/présentation. La personne chargée du temps de la compétition commencera simultanément un chronomètre au moment où le participant appuie sur "Start" de la télécommande.

La gestion du temps des 15 minutes de compétition / présentation est à la responsabilité du participant ; néanmoins il peut demander son temps à n'importe quel moment. La personne chargée du temps annoncera le temps de la manière suivante: quand il restera dix minutes, cinq minutes, trois minutes, une minute et 30 secondes pendant les 15 minutes du temps de compétition.

Note: Si l'horloge a un problème, le participant ne peut pas demander d'arrêter le temps.

## 7.3 PRESENTATION DU PARTICIPANT

Au début du temps de compétition, le participant se présentera aux quatre juges sensoriels et au juge principal. Les quatre juges sensoriels et le juge principal seront derrière la table de présentation des juges. Lorsque les 15 minutes de compétition démarrent, le participant peut mettre la table des juges, si ceci n'a pas été fait pendant le temps de préparation.

## 7.4 SERVIR LES BOISSONS

Toutes les boissons doivent être servies à la table de présentation des juges.

Voir 2.0 LA COMPETITION WBC et 2.1 DEFINITION DES BOISSONS.

Les participants doivent servir de l'eau aux quatre juges sensoriels. Les participants peuvent servir de l'eau aux juges au début du temps de présentation, ou quand les premières boissons sont présentées.

## 7.5 LES VOLONTAIRES RETIRENT LES BOISSONS

Des que chaque série de boissons a été servie aux juges et qu'ils les ont évalués, un volontaire enlèvera les boissons de la table de présentation des juges quand le juge principal lui aura donné l'autorisation. Les volontaires enlèvent uniquement les tasses, sous-tasses et cuillères. Si un participant a des instructions spécifiques, il devra les communiquer à la personne chargée de l'événement WBC et au volontaire, avant le début de son temps de compétition.

## 7.6 PERIMETRE DE LA STATION

Les participants ne peuvent pas utiliser l'espace autour ou en dessous des tables de compétition pour du rangement. Les participants peuvent uniquement utiliser le haut des tables de compétition pendant leurs temps de présentations.

## 7.7 FIN DU TEMPS DE COMPETITION

Le temps de compétition s'arrête quand le participant appuie sur le bouton 'stop' de la télécommande attachée à l'horloge ou lorsqu'il lève sa main et dit 'temps'. Si le participant décide de dire 'temps' et de ne pas appuyer sur le bouton 'stop' de la télécommande, le participant doit faire un signal clair à la personne chargée du temps et au juge principal. Le participant peut terminer son temps de présentation et arrêter l'horloge quand il le désire. Par exemple, les participants peuvent arrêter le temps lorsque la dernière boisson est placée sur la table de présentation des juges ; ou les participants peuvent choisir de retourner à la station et nettoyer avant d'arrêter le temps et terminer leur temps de compétition. Quand le participant arrête le temps, le juge principal prend note du temps, soit de l'horloge, soit du chronomètre de la personne chargée du temps.

Le temps maximum (sans pénalisation) de compétition ou présentation est de 15 minutes. Les participants ne seront ni pénalisés ni rémunérés s'ils terminent plus tôt.

## 7.8 COMMUNICATION APRES LE TEMPS DE COMPETITION

Les participants ne peuvent continuer à parler aux juges quand leur temps de compétition est écoulé. Toute conversation après le temps de compétition ne sera pas prise en compte pour le total des points. Les participants peuvent continuer à parler à l'animateur une fois que le temps de compétition est terminé ; néanmoins, les juges ne prendront pas ces conversations ou explications en compte après le temps de compétition.

## 7.9 PENALISATION POUR DEPASSEMENT DE TEMPS

- A. Si le participant ne termine pas sa présentation pendant les 15 minutes de temps autorisées, il pourra continuer sa présentation jusqu'à la fin.
- B. Pour chaque seconde de temps de plus des 15 minutes du temps de présentation, une seconde sera enlevée des points totaux du participant.
- C. Le maximum de points à déduire du total du participant est de 60 points.
- D. Si la présentation du participant dépasse les 16 minutes, il sera disqualifié.

## 7.10 AIDE

Les aides ou conseils des personnes dans le public est interdite pendant le temps de préparation et la compétition ; si cela devait se produire, le participant sera disqualifié. La WBC accepte l'acclamation et l'encouragement du publique ou d'autres membres de l'équipe. Néanmoins, ils ne peuvent aider le participant. (Note : les entraîneurs, amis, famille et autres ne peuvent pas être sur scène pendant la compétition.)

## 8.0 ASPECTS TECHNIQUES

- A. Si pendant le temps de préparation et/ou compétition, le participant s'aperçoit qu'il y a un problème technique avec:
  - i. La machine espresso (exemple: pression vapeur, dysfonctionnement des touches, manque d'eau ou autres).
  - ii. Le moulin
  - iii. Tout autre équipement électrique (à exception de l'horloge)
  - iv. L'équipe audiovisuelle (par exemple la musique ou micro du participant)

...le participant doit lever sa main, dire 'problème technique' et demander à la personne chargée de l'événement (pendant le temps de préparation) ou au juge principal (pendant le temps de compétition) et le temps sera arrêté.

- B. Si le responsable de l'événement ou le juge principal accepte qu'il s'agisse d'un problème technique qui peut être facilement résolu, ils décideront du temps à créditer au participant. Une fois le problème technique résolu, le temps du participant continuera.
- C. Si le problème technique ne peut être résolu facilement (à temps), le responsable de l'événement ou le juge principal décideront si le participant doit attendre pour continuer sa présentation ou arrêter sa présentation et recommencer à un autre moment.
- D. Si un participant doit arrêter son temps de compétition ; le participant, le responsable de l'événement et le juge principal décideront ensemble à quel moment le participant recommencera sa présentation.
- E. S'il s'avère que le problème technique est une erreur du participant ou de son matériel, le juge principal peut décider qu'il n'aura pas de temps en plus, et le temps de préparation ou compétition continuera.
- F. Ne pas connaître l'équipe de la compétition n'est pas une excuse pour demander un arrêt technique pendant le temps de préparation.
- G. S'il y a un manque de constance entre les groupes et qu'il faut ajuster, ceci est uniquement un arrêt technique et est pris en compte pendant le temps de préparation.

## 8.2 OBSTRUCTIONS

- A. Si une personne (un volontaire, juge, publique ou photographes) est clairement une obstruction pour le participant, le participant recevra du temps supplémentaire. Le juge principal est responsable de superviser cela et décidera du temps supplémentaire à créditer au participant.
- B. Si un participant se rend compte qu'il a oublié des accessoires en dehors de la scène pendant le temps de compétition, il doit en informer le juge principal et les chercher lui-même. Le temps de compétition ne sera pas arrêté.
- C. Les volontaires, supporteurs, membres de l'équipe ou public ne peuvent rien donner au participant.

## 9.0 TEMPS DE NETTOYAGE

Quand le participant a fini son temps de compétition ou présentation, il démarre son temps de nettoyage. Un volontaire ramènera le charriot service sur scène pour que le participant puisse mettre toutes ses affaires dessus. Si un participant a utilisé son propre moulin ou autre accessoire électrique, le volontaire peut aider le participant à retirer ses articles de la station. Les participants doivent enlever tout leur matériel personnel et leurs accessoires et bien nettoyer la station. Les juges n'évaluent pas le temps de nettoyage.

## **10.0 POSTE COMPETITION**

### **10.1 RESULTATS**

#### **10.1.1 Résultats Officiels WBC**

Les responsables officiels chargés de l'addition des points sont aussi responsables de maintenir ces résultats confidentiels.

#### **10.1.2 Résultat Total du Participant**

Le résultat total du participant sera obtenu en faisant l'addition du total de deux feuilles d'évaluation techniques et celui des quatre feuilles sensorielles. Prenez note que les points de la feuille d'évaluation du juge principal ne comptent pas pour le total du participant.

#### **10.1.3 Résultats Egaux**

S'il y a des résultats égaux entre deux ou plusieurs participants, les responsables des points vont faire l'addition de l'évaluation sensorielle des espressos (Partie 1 des quatre feuilles évaluation sensorielles). Le participant avec le plus des points sensoriels pour espresso gagnera sur les autres participants, même en ayant le même, total global de la compétition.

Si des participants ont des résultats identiques pour l'espresso, alors le participant gagnant sera celui qui a le plus haut résultat pour évaluation du cappuccino (Partie 2 des quatre feuilles évaluation sensorielles).

Si les participants ont les mêmes résultats sensoriels pour espresso et cappuccino, alors le gagnant sera celui qui a le plus de points dans la catégorie 'Impression Totale » (Partie 5 des quatre feuilles évaluation sensorielles).

### **10.2 DEBRIEFING**

Après la cérémonie de remise des prix, les participants auront l'opportunité de revoir les résultats avec les juges.

- A. Les participants ne pourront pas garder les feuilles évaluation originales.
- B. Après la compétition, le responsable de l'événement WBC va envoyer les copies des feuilles évaluation par courrier électronique.

## **11.0 CONTESTATIONS ET RECLAMATIONS DES PARTICIPANTS**

### **11.1 SUJETS LIES AUX PARTICIPANTS**

#### **11.1.1 Reclamation**

Si un participant a une réclamation ou contestation par rapport à la compétition, pendant la compétition, le participant doit contacter le responsable de l'événement de la WBC. Le responsable de l'événement décidera si le problème peut être résolu sur le site même de la WBC, ou si le sujet demande une contestation formelle auprès de la WBC.

Si le responsable de l'événement décide que le sujet ou protestation peut être résolu à l'endroit et moment même de la WBC, il contactera les personnes concernées ou assez de personnes pour que le résultat soit juste. Le sujet ou réclamation du participant sera discuté et une décision sera prise, au moment même, par le responsable de l'événement de la WBC et le président du Comité de Certification de Juges de la WBC. Le responsable de l'événement de la WBC informera le participant de la décision.

#### **11.1.2 Contestation**

Si un participant a un problème ou situation qui ne peut pas être résolu au moment même ou que le participant décide de faire une contestation à une décision prise au moment même, le responsable de l'événement WBC demandera au participant de remettre sa contestation formelle par écrit, aux directeurs de la WBC. La décision prise par les directeurs de WBC est finale.

La lettre de contestation doit avoir l'information suivante:

- 1) Nom du participant
- 2) Date
- 3) Explication claire et précise du problème
- 4) Références de dates et heures
- 5) Commentaires du participant et proposition de solution
- 6) Personnes comprises dans la situation
- 7) Information de contact du participant

Toute contestation qui n'a pas cette information sera prise en compte. Les participants doivent envoyer leurs contestations au responsable de l'événement de la WBC par courrier électronique a [wbc@worldbaristachampionship.org](mailto:wbc@worldbaristachampionship.org) pendant les 24 heures suivant l'événement ou la décision.

#### 11.1.3 Révision des Contestations par les Directeurs de la WBC

Les Directeurs de la WBC vont réviser les contestations dans les 30 jours après réception. Le président des Directeurs de la WBC contactera le participant par écrit, par courrier électronique, avec la décision finale.

### 11.2 SUJETS LIES AUX JUGES OU JUGEMENTS AU MOMENT DE REVISER LES FEUILLES D'EVALUATION

#### 11.2.1 Reclamation

Si un participant conteste les résultats reçus d'un ou plusieurs juges, le participant peut se réunir avec le Juge Principal après la compétition et expliquer sa réclamation. Le Juge Principal discutera ce sujet avec le participant, les juges qui ont jugé ce participant et un représentant du Comité de Certification des Juges. Le Comité de Certification des Juges prendra une décision même moment et un représentant du Comité de Certification des Juges informera le participant.

#### 11.2.2 Contestation

Si le participant n'est pas satisfait de la décision, il peut contester cette décision par écrit aux Directeurs de la WBC. La décision prise par les Directeurs de la WBC est finale.

La lettre de contestation doit avoir l'information suivante:

- 1) Nom du Participant
- 2) Date
- 3) Explication claire et précise du problème
- 4) Références de dates et heures
- 5) Commentaires du participant et proposition de solution
- 6) Personnes comprises dans la situation
- 7) Information de contact du participant

Toute contestation qui n'a pas ces informations, ne sera pas prise en compte. Les participants doivent envoyer leurs contestations au responsable de l'événement WBC par courrier électronique a [wbc@worldbaristachampionship.org](mailto:wbc@worldbaristachampionship.org) pendant les 24 heures suivant le débriefing ou la décision prise.

#### 11.2.3 Révision des Contestations par les Directeurs de WBC

Les Directeurs de WBC vont réviser les contestations dans les 30 jours après réception. Le président des Directeurs de WBC contactera le participant par écrit, par courrier électronique, avec la décision finale.

## 12.0 JUGES CERTIFIES WBC

- A. Le Comité de WBC établi le standard que tous les Juges de la WBC doivent respecter.
- B. Le Comité de Certification des Juges WBC est responsable de certifier des Juges WBC.
- C. Seulement les Juges certifiés WBC peuvent juger à la Compétition Mondiale de Baristas.
- D. Trois mois avant la prochaine compétition WBC, le Comité de Certification des Juges annoncera sur le site internet de la WBC une liste des Juges Certifiés, invités à juger la Compétition Mondiale.

### 12.2 COMMENT DEVENIR UN JUGE CERTIFIE WBC

Si vous êtes intéressés à être un Juge Certifié WBC, visitez le site Web de la WBC.

### 12.3 PREPARATION DES JUGES

Tous les Juges Certifiés WBC invités à juger la prochaine compétition mondiale WBC, vont devoir participer à un atelier de calibration d'un jour, le jour avant le début de la compétition. Avant cet atelier de calibration, les Juges doivent:

- A. Connaître parfaitement les Règles Générales de la WBC.
- B. Connaître en détail les feuilles d'évaluation techniques, sensorielles et du Juge Principal.
- C. Connaître en détail le déroulement de la compétition et la mise en place de la zone de compétition.

- D. Avoir une bonne compréhension des différentiels profils de saveur dans les mélanges d'espresso, lait et autres goûts.

#### 12.4 BUTS DES JUGES

- A. Soutenir la profession du Barista.
- B. Encourager les cafés spéciaux et l'excellence du café en tasse.
- C. Être objectif, juste et consistant lors de l'évaluation.
- D. Choisir un Barista digne et très professionnel comme Champion Mondial Barista.

#### 12.5 CE QUE LES JUGES CHERCHENT DANS UN CHAMPION BARISTA

Les juges cherchent un champion qui:

- A. A une maîtrise technique, artisanal, communicative et est passionné de sa profession en plus du service.
- B. A une bonne compréhension et connaissance du café et sert des boissons de haute qualité.
- C. Peut-être un modèle et source d'inspiration pour d'autres.

#### 12.6 ROLE PRINCIPAL DES JUGES CERTIFIES WBC

Les Juges Certifiés WBC doivent aider le participant a:

- A. Garder un profil bas et permettre au participant un espace de travail confortable.
- B. Être respectueux au participant et son héritage culturel.
- C. Connaître les différences culturelles pour préparer de l'espresso et autres boissons, tout en évaluant les participants par rapport aux Règles Générales de la WBC.
- D. Écrire des commentaires objectifs et respectueux sur les feuilles d'évaluation. Les participants recevront leurs feuilles d'évaluation après la compétition.
- E. Participer à la révision obligatoire des feuilles d'évaluation avec les participants pour leur donner l'opportunité de s'améliorer.
- F. Être accessible au participant après la compétition pour d'autres commentaires.

#### 12.7 CE QUE LES JUGES ATTENDENT DU PARTICIPANT

- A. Ils comprendront clairement les Règles Générales de la WBC.
- B. Leur présentation sera conforme aux Règles Générales de la WBC.
- C. Les participants se présenteront dans leur temps de présentation de 15 minutes. Les participants auront des points déduits si leur présentation va au-delà des 15 minutes. Si la présentation d'un participant dure plus que 16 minutes, il sera disqualifié.

### 13.0 ROLES DES JUGES

#### 13.1 JUGE PRINCIPAL

Un juge principal est présent pour chaque participation dans la compétition. Le juge principal bouge sur scène entre la section de travail et la table de présentation des juges.

- A. Le juge principal est responsable de vérifier toutes les procédures de jugement et de gérer tout sujet ou inquiétude qui puisse avoir lieu pendant la présentation du participant qu'il juge.
- B. Le juge principal est responsable de s'assurer que les juges évaluent le participant de manière professionnelle et suivant les standards de la WBC.
- C. Le juge principal est responsable de s'assurer qu'il n'y a pas d'obstructions pendant le temps de présentation du participant : par exemple photographes, cameras, membres du public, volontaires et autres juges.
- D. Le juge principal goûtera les boissons seulement quand les juges sensoriels auront terminée leur évaluation.
- E. Le juge principal évaluera le participant en utilisant la feuille d'évaluation principale. Les marques sur la feuille d'évaluation du juge principal ne comptent pas pour le total du participant.
- F. Le juge principal est responsable de prendre note du temps final de compétition du participant pour déterminer s'il faut déduire des points du total du participant.
- G. Le juge principal s'assurera que les juges remplissent leurs feuilles d'évaluation de manière claire et correcte.

#### 13.2 JUGE TECHNIQUE

Il y a deux juges techniques présents pour chaque présentation d'un participant. Les deux juges techniques sont debout à côté de la station de travail.

Veillez consulter la feuille évaluation Technique de WBC pour une liste des critères d'évaluation des juges techniques.

### 13.3 JUGES SENSORIELS

En plus des deux juges techniques, quatre juges sensoriels vont évaluer la présentation de chaque participant. Les quatre juges sensoriels sont derrière la table de présentation des juges. Chaque juge sensoriel va seulement évaluer la boisson qui lui a été servie.

Veillez consulter la feuille évaluation sensorielle pour une liste des critères d'évaluation des juges sensoriels.

## 14.0 CRITERES D'EVALUATION

### 14.1 ZONE DE COMPETITION

Les deux juges techniques vont évaluer la zone de compétition, quant à sa propreté, au début et a la fin du temps de présentation / compétition.

### 14.2 EVALUATION DU GOUT

Le participant recevra un certain nombre de points pour le goût de chaque boisson individuelle (c'est à dire espresso, cappuccino et la boisson spéciale). Les points vont aussi se baser sur les ingrédients de base et le style de la boisson. Les participants doivent chercher un équilibre harmonieux entre la douceur, l'amertume, l'acidité et les arômes. Il est conseillé aux participants d'expliquer verbalement aux juges la raison pour laquelle ils ont choisi un café particulier, le type de torréfaction, la structure du mélange pour espresso, les éléments de goût, les ingrédients de la boisson spéciale et la philosophie des boissons servies.

### 14.3 PRESENTATION DES BOISSONS

Le participant recevra des points pour la présentation visuelle des boissons, tasses, verres et accessoires compris. Cette catégorie comprend des éléments comme la propreté des tasses et sous-tasses (sans goûtes), la consistance des boissons, la créativité et le style de présentation.

### 14.4 HABILITES TECHNIQUES

Le participant recevra des points pour ses connaissances techniques et son habilité à utiliser la machine espresso et le moulin.

### 14.5 IMPRESSION GENERALE DES JUGES

Le participant recevra des points en fonction de l'impression générale que le juge a du participant ; ses habilités, le goût des boissons et sa présentation personnelle ainsi que celle des boissons.

## 15.0 REGLES POUR JUGES

### 15.1 'A FAIRE' ET 'A NE PAS FAIRE' POUR LES JUGES AVANT LA COMPETITION

- A. Les juges ne doivent pas communiquer avec les participants avant et durant les jours de la compétition. D'autres participants et le public pourraient interpréter cela comme une aide aux participants.
- B. Les juges sensoriels devront essayer de manger des aliments à goût neutre uniquement avant et au moment de juger.
- C. Ne fumez pas avant de juger.
- D. Utilisez un déodorant sans parfum.
- E. Ne mettez pas de parfum, eau de Cologne ou lotion après rasage avec parfum.

### 15.2 COMPORTEMENT DES JUGES PENDANT LA COMPETITION

- A. Tous les juges doivent être JUSTES et HONETES.
- B. Tous les juges doivent rester POSITIFS et RESPECTUEUX envers les participants à tout moment.
- C. Les juges doivent écouter et se concentrer sur les participants.
- D. Le juge principal a le droit de veto en termes du comportement décent des autres juges.

### 15.3 PENDANT L'EVALUATION DE GOUT

Il est important de se souvenir que le public, les volontaires, les organisateurs et plus important, le participant, sont tous concentrés sur les juges pendant l'évaluation des boissons durant la compétition. Tout mouvement ou expression du visage peut être vu comme positif ou négatif et doit donc être évité.

#### 15.3.1.1 On demande aux juges sensoriels de

- A. Sourire et souhaiter la bienvenue au participant quand on le présente.
- B. Répondre aux questions directes des participants.
- C. Quand le participant sert les boissons, lui sourire et le regarder.
- D. Evaluer les boissons au moment où elles sont servies.
- E. Toujours se souvenir du pouvoir psychologique et l'impact que le juge a sur le participant.
- F. Ne jamais regarder les autres juges et/ou faire des expressions avec le visage pendant que vous goûtez les boissons. Souvenez vous que c'est un instinct normal humain de faire des expressions du visage quand on regarde d'autres personnes.
- G. Ne jamais communiquer avec un autre juge pendant le temps de compétition.
- H. Ne jamais partager une évaluation avec un autre juge sensoriel sur scène.
- I. Ne jamais rire pendant l'évaluation de goût.
- J. Ne jamais faire quelque chose qui pourrait être interprété de manière négative par le participant ou le public.
- K. Ne jamais permettre qu'une autre personne, à exception du juge principal, goûte la boisson.
- L. Ne jamais manger la nourriture présentée par le participant à moins que le participant donne une instruction précise de le faire.
- M. Toute discussion, vérification ou question doit être dirigé au juge principal, en dehors de la zone de compétition, quand le participant a terminé son temps de présentation.

#### 15.3.1.2 On demande aux juges techniques de :

- A. Faire attention aux mouvements des participants et ne pas s'interférer au participant pendant sa présentation. Note : Si un juge sali la station de travail du participant (en vérifiant le porte filtre ou le moulin par exemple), ce juge doit nettoyer cela.
- B. Ne jamais rire pendant une évaluation technique.
- C. Ne jamais rien faire qui puisse être interprété de manière négative par le participant ou le public.
- D. Garder la communication avec l'autre juge technique au strict minimum.
- E. Toute discussion, vérification ou question doit être dirigé au juge principal, en dehors de la zone de compétition, quand le participant a terminé son temps de présentation.

### 15.4 TEMPS DE CALIBRATION DES JUGES

Quand le participant a terminé son temps de compétition et que les juges techniques et sensoriels ont terminé leurs évaluations finales, les juges doivent quitter la scène et ils ont quelques minutes pour se calibrer.

- A. Le nom complet du juge et le nom complet du participant doivent être écrits clairement sur la feuille d'évaluation.
- B. Écrivez clairement sur les feuilles d'évaluation.
- C. Si un juge fait une erreur ou change un résultat, il faut soit effacer, soit barrer le chiffre original et mettre les initiales du juge à cote du résultat correct.
- D. Pendant le temps de calibration, il est nécessaire d'informer au juge principal une note zéro ou de six. Si un juge donne un zéro (dans une des catégories de zéro à six), il doit écrire sur la feuille d'évaluation pourquoi le résultat est de zéro. Le juge principal doit approuver tous les résultats de zéro et six qui soient donnés.
- E. On encourage les juges à faire des commentaires valables et objectifs. Veuillez écrire vos commentaires dans les espaces prévus sur les feuilles. Cela aidera un juge à se souvenir des détails s'il faut confirmer un résultat. Cela aide également pour l'évaluation des participants après la compétition. Par exemple, les juges peuvent noter des choses spécifiques à améliorer, les points forts, les détails etc.
- F. Il faut s'assurer d'avoir rempli tous les espaces des feuilles d'évaluation avant de les donner au juge principal.

### 15.5 COMMUNICATION AVEC LE PUBLIC OU LES MEDIAS

Les membres du Comité de Certification de Juges de la WBC sont les seuls qui devront communiquer avec les medias. Si un membre de la presse approche un juge, dirigez-le vers le responsable de l'événement.

Quand les membres du Comité de Certification de Juges parlent aux medias, il est important de:

- A. Rester positif et parler positivement de la profession de Barista et faire la promotion de l'excellence du café.
- B. S'abstenir de discuter sur la performance spécifique des participants et leurs boissons.
- C. Ne jamais parler d'erreurs qui ont eu lieu pendant la compétition.
- D. Parler pour et représenter la WBC.

## 16.0 PROCEDURE D'EVALUATION TECHNIQUE

Voici une explication de la feuille évaluation technique. Chaque participant sera évalué par deux juges techniques.

### 16.1 ECHELLE D'EVALUATION

Cette échelle est la même pour les juges techniques que sensoriels.

Oui = 1 Non = 0

Inacceptable = 0 Acceptable = 1 Moyen = 2 Bien = 3 très bien = 4 Excellent = 5 Extraordinaire = 6

Il y a deux sortes de résultats: Ceux de oui/non ; et ceux des points allant de zéro a six.

#### Points de Oui/Non

Le participant reçoit un point pour un Oui et zéro point pour le Non.

#### Points de Zéro à Six

Dans l'échelle des points de zéro a six, les demi-points sont acceptés entre 1.0 et 6. Les demi-points se donnent en utilisant un point décimal (pas une fraction). Par exemple, 1.5, 2.5, 3.5. La valeur la plus basse est 1. Un 0.5 ne peut pas être donné. Un zéro se donne quand le résultat est inacceptable. Pour noter un zéro et/ou un six, il faut l'autorisation du juge principal.

### 16.2 FEUILLE D'EVALUATION TECHNIQUE – PARTIE 1

#### **Part I - Evaluation de la Station au Début**

##### Station de travail

Station propre au début, torchons disponibles.

<b>0 à 6</b>	
<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>	_____
/6	<b>6</b>

#### 16.2.1 Station propre au début, torchons disponibles...

- A. La propreté et l'organisation de la station de travail du participant (table de travail, table de machine..) sera évaluée sur échelle de 1 à 6. Si la station est désorganisée, le participant recevra un 1.
- B. Il est permis d'avoir un peu de café moulu autour du moulin. Les participants doivent travailler ; donc on ne donne pas un zéro s'il y a un peu de café autour du moulin.
- C. Il faut vérifier l'habilité du participant d'organiser sa station de travail d'une manière pratique et efficace.
- D. Le participant ne peut avoir trop de préparation sinon il perd des points (du lait dans les cruches, de l'eau dans les verres, etc.)
- E. Il faut un minimum de 3 torchons propres disponibles quand le temps de compétition commence. Les torchons doivent être propres et avoir un but (exemple : un pour la lance de lait, un pour nettoyer et sécher les porte filtres, un pour le nettoyage du bar. Un torchon que le participant porte sur lui compte dans ce minimum.)
- F. Les tasses doivent être chauffées. Les tasses peuvent être placées sur le haut de la machine espresso, sauf si le participant emmène autre chose pour chauffer les tasses. Les tasses ne doivent pas être remplies d'eau au début du temps de compétition du participant.
- G. Les participants peuvent laisser leurs galettes de café dans leurs porte filtres au début du temps de compétition. Ceci ne compte pas contre la propreté au début.

### 16.3 HABILITES TECHNIQUES EN ESPRESSO – PARTIE II

Prenez note que les standards d'habilités techniques sont les mêmes pour les trois boissons. La feuille évaluation technique est la même dans les parties suivantes : Partie II, III et IV.

Habilites Techniques

Rince le groupe

Filtre propre et sec au début

Quantité acceptable renversée / gaspille au moment de doser

Dosage et tassage constant

Nettoie le porte filtre (avant de l'enclencher)

Enclenche et commence l'extraction immédiatement

Temps d'extraction (3 secondes de différence)

	0 à 6	
	Oui	Non
Rince le groupe		
Filtre propre et sec au début		
Quantité acceptable renversée / gaspille au moment de doser		
Dosage et tassage constant		
Nettoie le porte filtre (avant de l'enclencher)		
Enclenche et commence l'extraction immédiatement		
Temps d'extraction (3 secondes de différence)		
	/12	/5 17

16.3.1 Rince le groupe  
Le groupe doit être rincé avant chaque extraction (soit au moment d'enlever le

porte filtres du groupe ou juste avant de l'enclencher.) Si le groupe a été rincé avant l'extraction des boissons servies, le juge marquera, Oui.

16.3.2 Filtre propre et sec au début

Si le filtre (passoire) a été nettoyé et séché avant l'extraction des boissons servies, le juge marquera, Oui.

16.3.3 Quantité acceptable renversée / gaspillée au moment de doser

Le café renversé ou gaspillé du café moulu qui n'a pas été utilisé pendant le temps de compétition / présentation. (Le gaspillage peut se trouver dans le moulin, dans la boîte à marc, sur le comptoir, dans la poubelle, sur le sol, etc.) Le gaspillage crée par des boissons qui ne sont pas servies ne compte pas pour les points du participant. La quantité acceptable de café renversé ou gaspillé est de 5 grammes de café non utilisé par catégorie de boissons. Pour pouvoir avoir le maximum de points, le gaspillage ne doit pas excéder 1 gramme de café non utilisé par catégorie de boissons. Gaspiller plus de 5 grammes de café par catégorie de boissons est l'équivalent de 0 points. Une quantité raisonnable (pas excessive) de café moulu pour nettoyer le moulin ne compte pas pour le gaspillage.

16.3.4 Dosage et tassage constant

Il y a des différentes méthodes pour doser le café. Il faut considérer le volume et temps des extractions pour cette évaluation. (Est-ce que la méthode arrive à l'objectif de 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml) de café extrait avec une variation des temps de 3 secondes?)

Le participant devrait prouver une méthode constante pour doser et tasser. Le participant doit distribuer le café moulu de manière égale, et ensuite tasser avec la pression adéquate et un niveau droit. Les différences culturelles doivent être prises en considération.

16.3.5 Nettoie les porte filtres (avant de les enclencher)

Nettoyer le bord du filtre et les cotés du porte filtres avant de l'enclencher dans la machine. Si c'est fait, le juge marquera, Oui.

16.3.6 Enclenche et commence l'extraction immédiatement

Le participant doit commencer l'extraction immédiatement après avoir enclenché le porte filtre dans la machine, sans attendre. Si c'est fait, le juge marquera, Oui.

16.3.7 Temps d'extraction (3 secondes de différence)

Les juges vont prendre les temps des espressos extraits et ils vont déterminer si les temps d'extraction ont 3 secondes ou moins de différence entre deux. Si le temps d'extraction est dans les 3.0 secondes de différence entre deux pour chaque catégorie de boissons, le juge marquera, Oui. Le temps d'extraction commence quand le participant active la pompe de la machine. Les temps d'extraction pour l'extraction de boissons non servies ne comptent pas pour ce résultat.

16.4 HABILITES TECHNIQUES POUR CAPPUCCINO – CHAUFFER LE LAIT – PARTIE III

Prenez note que les 7 premiers critères d'évaluation sont les mêmes que pour Evaluation de l'Espresso – Habilites Techniques.

16.4.1 Cruche de lait propre et sèche au début

Le participant doit servir du lait frais et froid dans la cruche, qui ne doit pas être remplie pendant le temps de préparation. La cruche doit être propre à l'intérieur et à l'extérieur.

16.4.2 Purge la lance avant de chauffer le lait

Le participant doit purger la lance vapeur avant de l'insérer dans la cruche de lait.

16.4.3 Nettoie la lance après avoir chauffé le lait

La lance vapeur doit être nettoyée avec un torchon spécifique pour cela.

16.4.4 Purge la lance vapeur après avoir chauffé le lait

Le participant doit purger la lance à vapeur après avoir chauffé le lait.

16.4.5 Cruche de lait propre / gaspillage de lait acceptable à la fin

La cruche de lait devra être plus ou moins vide une fois les cappuccinos servis. Le reste acceptable est de maximum 10cl / 3 onces par cruche de lait.

## 16.5 HABILITES TECHNIQUES, BOISSON SPECIALE – PARTIE IV

Prenez note que les sections d'évaluations sont les mêmes que pour évaluation du cappuccino

### Partie III – Evaluation du Cappuccino

#### Habilitees Techniques

- Rince le groupe
- Panier du PF propre et sec au début
- Quantité acceptable renversée / gaspillée au moment de doser
- Dosage et tassage constant
- Nettoie le PF avant de l'enclencher
- Enclenche et commence extraction immédiatement
- Temps d'extraction (3 secondes de différence)

0 à 6	Oui	Non

#### Lait

- Cruche de lait propre et sèche au début
- Purge la lance avant de chauffer le lait
- Nettoie la lance après avoir chauffé le lait
- Purge la lance après avoir chauffé le lait
- Cruche de lait propre / gaspillage de lait acceptable à la fin

Oui	Non

/12

/10

## 16.6 EVALUATION TECHNIQUE – PARTIE V

### Partie V – Evaluation Technique

Habilites Techniques	0 à 6	Oui	Non
Gestion de la Station			
Beccs de PF propres			
Évite de les mettre dans la chambre de dosage			
	/6	/1	7

#### 16.6.1 Gestion de la Station

- A. Les juges techniques vont évaluer la manière de travailler du participant : son utilisation des outils, machine et accessoires, et son flux de travail en général.
- B. Le participant doit prouver une compréhension de l'utilisation et opération conforme de la machine espresso.
- C. Le participant doit prouver une compréhension de l'utilisation et de l'opération conforme du moulin – entre autres gérer le café dans et autour du moulin. Le participant doit avoir ajusté son moulin pendant le temps de préparation. Les participants doivent moulin du café pour chaque extraction ou séries d'extraction.
- D. Le participant essaye d'obtenir des temps d'extraction avec moins de 3 secondes de différence et un volume de 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).
- E. Les juges techniques sont responsables d'analyser les galettes de café dans les porte filtres et de faire le lien entre ces galettes et la compréhension du participant du moulin et sa constance pour doser et tasser le café. Les juges doivent chercher : si le tassage était droit, des indications de canaux ou trous, des galettes trop humides ou trop sèches, et la consistance des galettes pour plusieurs extractions.
- F. Les juges techniques vont analyser la façon de travailler du participant pendant toute sa présentation ; entre autres ils verront : son organisation et placement de ses outils, tasses et accessoires ; le mouvement et la continuité de mouvement du participant dans sa station ; la propreté et la maintenance de la station (équipe, comptoirs, torchons, cruches de lait) ; la gestion du café et des ingrédients (lait, ingrédients de la boisson spéciale).
- G. Le participant recevra zéro (0) si un liquide où ingrédient se trouve sur la machine.

### 16.6.2 Becs du porte filtres propres / Evite de les mettre dans la chambre de dosage

- A. Le participant doit éliminer tout résidu d'eau ou de café moulu sur les becs du porte filtre. Il peut les rincer, utiliser un torchon ou nettoyer avec les doigts ; toutes sont des méthodes acceptables pour nettoyer les becs des porte filtres.
- B. Lors de la distribution du café moulu, le participant ne doit pas placer les becs des porte filtres directement sur la chambre de dosage du moulin (pour éviter de mettre de l'eau dans le doseur)

## 16.7 EVALUATION DE LA STATION A LA FIN – PARTIE VI

### Part VI – Evaluation de la Station à la Fin

Station de travail	0 à 6		
Station de travail propre a la fin	[ ]		
Hygiène générale pendant la présentation	[ ]	[ ]	[ ]
Utilisation correcte des torchons	[ ]	[ ]	[ ]
	/6	/2	8

#### 16.7.1 Station de travail propre à la fin

Il est permis d'avoir une petite quantité de café moulu autour du moulin. Les participants doivent travailler, on n'attribue donc pas de un zéro s'il y a un peu de café moulu autour du moulin. La propreté de la station de travail est évaluée sur échelle de 1 à 6. S'il y a un accident (par exemple, le participant renverse une boisson), le participant doit avoir tout nettoyé avant la fin de son temps de présentation. Le fait de nettoyer pendant qu'il travaille (nettoyer le café moulu, nettoyer les tables) aidera le participant ; tout comme nettoyer sa station de travail avant de terminer son temps de présentation. Tous les outils et accessoires (presse café, tasses, plateaux, cruches etc.) sont compris dans cette évaluation ; ainsi que tous les éléments sur la machine espresso et les tables de travail. Les galettes de café peuvent rester dans les porte filtres à la fin de la présentation et il n'y aura pas de points déduits pour cela.

#### 16.7.2 Hygiène générale pendant la présentation

Les juges vont déterminer ce résultat en analysant l'hygiène du participant pendant toute sa présentation.

#### 16.7.3 Utilisation correcte des torchons

Quand le temps de présentation du participant commence, le participant doit avoir un minimum de 3 torchons disponibles et chacun doit avoir son utilité. Les juges doivent évaluer l'utilisation de ces torchons. Le participant doit utiliser un torchon pour la lance à vapeur, un autre pour les porte filtres et un dernier pour la station de travail

Le participant recevra un « Non » si:

- Utilise le mauvais torchon pour nettoyer la lance à vapeur (en utilisant le torchon pour nettoyer autre chose que la lance à vapeur.)
- Avoir des gestes non hygiéniques (d'un point de vu alimentaire) avec le torchon (se toucher le visage, la bouche etc. avec le torchon.)
- Utilise le torchon une fois qu'il est tombé à terre.

## 17.0 PROCEDURE D'EVALUATION SENSORIELLE

Voici une explication de la feuille d'évaluation sensorielle. Chaque participant sera évalué par quatre juges sensoriels.

### 17.1 ECHELLE D'EVALUATION

L'échelle d'évaluation est la même pour les juges techniques et sensoriels.

Oui = 1 Non = 0

Inacceptable = 0 Acceptable = 1 Moyenne = 2 Bien = 3 très bien = 4 Excellent = 5 Extraordinaire = 6

### 17.2 EVALUATION DE L'ESPRESSO – PARTIE I

Pour évaluer l'espresso, les juges sensoriels doivent suivre le protocole suivant. Il est important que les juges suivent ce protocole de manière constante. Les juges sensoriels doivent terminer toute l'évaluation avant de prendre note des résultats.

## Partie I – Evaluation de l'Espresso

### Évaluation du goût de l'espresso

Couleur de Crème (noisette, brun foncé, reflets rouges)

Consistance et persistance de Crème

0 à 6


/12

Saveur équilibrée (équilibre harmonieux entre sucre / acidule / amer)

Équilibre de textures (bon corps, rond, doux)

0 à 6

	x 4 =
	x 4 =

/48

### Présentation des boissons

Utilisation des tasses correctes pour espresso (60-90ml avec oreille)

Servi avec accessoires (cuillère, serviette, eau)

Oui Non


/2

62

#### 17.2.1 Couleur de crème

Les juges vont évaluer visuellement l'apparence de la crème, en cherchant l'apparence et les couleurs conformes. La couleur devra être noisette, brun foncé et/ou avoir des reflets rouges. Une crème pâle ou non-présente est inacceptable et se verra attribuer un zéro (0) points.

#### 17.2.2 Consistance et Persistance de la crème

La crème doit être présente quand l'espresso est servi. La crème doit être dense et douce. Les juges vont l'étirer légèrement et penchant la tasse dans une direction. Ceci aidera le juge à déterminer l'épaisseur de la crème, si elle est persistante et de longue durée, sans avoir de perforations au centre.

Note: l'évaluation de couleur et persistance de la crème doivent être faites RAPIDEMENT. L'évaluation des saveurs est le résultat le plus important, et les juges doivent s'assurer de goûter l'espresso le plus rapidement possible.

#### 17.2.3 Saveur Equilibrée

En utilisant une cuillère, le juge sensoriel bougera l'espresso TROIS fois (en bougeant la cuillère en avant et en arrière) pour mélanger les saveurs dans chaque extraction, ensuite il le goûte immédiatement. Le juge sensoriel doit au moins prendre deux gorgées de l'espresso pour pouvoir bien l'évaluer. Les juges ne goûteront pas l'espresso restant sur la cuillère.

Note: Les participants peuvent avoir des instructions spécifiques sur la manière d'évaluer leur espresso. Si les instructions sont sensées, les juges doivent suivre les instructions que le participant lui donne.

Les juges doivent écouter les explications que le participant donne et chercher à retrouver goûts qui correspondent aux explications des participants. Il devra y avoir une corrélation entre les grains de café utilisés pour l'espresso et le type de saveurs. Un espresso aura une notation élevée s'il a un équilibre harmonieux entre le sucre, l'acidité et/ou un profil amer.

#### 17.2.4 Équilibre des Textures

L'équilibre devra avoir un corps rond, complet et doux. La perception des juges de la viscosité aura une influence ici.

#### 17.2.5 Tasses conformes a espresso utilisées

Les espresso doivent être servis dans une tasse avec anse de deux à trois onces (60 à 90 ml.)

### 17.2.6 Servi avec accessoires

L'espresso doit être servi avec une cuillère, une serviette et de l'eau. Tous ces éléments doivent être présents pour que le participant ait 'Oui' sur la feuille évaluation. Si un seul des éléments manque au moment où l'espresso est servi, le juge marquera, "Non."

## 17.3 EVALUATION DU CAPPUCCINO – PARTIE II

Le protocole décrit doit être suivi pour évaluer les cappuccinos. Il est très important que les juges suivent ce protocole de manière constante. Les juges sensoriels doivent terminer toutes les étapes d'évaluation avant de prendre note des résultats.

### Partie II – Evaluation du Cappuccino

Évaluation du goût du Cappuccino

0 à 6

Cappuccino visuellement correct (traditionnel ou latte art)


Consistance et Persistance de la

Mousse

/12

0 à 6

Saveur équilibrée (servi à température acceptable, Équilibre harmonieux entre le lait riche et doux et l'espresso)

--

 x 4 =

/24

Présentation des Boissons

Oui Non

Utilisation des tasses conformes de cappuccino (150-180 ml avec oreille)


Servi avec accessoires (cuillère, serviette, eau)

/2 38

### 17.3.1 Cappuccino Visuellement

Correct

Les juges vont visuellement évaluer le cappuccino pour déterminer le résultat visuel. Sur la surface, le cappuccino devra avoir une combinaison de couleurs du café et du lait, avec une apparence lisse et brillante. Le résultat du cappuccino visuellement correct évalue uniquement la surface. Il faut chercher un dessin symétrique, un contraste entre la couleur de la crème tout autour du bord de la tasse et une apparence lisse, brillante, attirante. (Note: Il n'est pas acceptable qu'un cappuccino soit couvert avec des épices et/ou poudres.)

### 17.3.2 Consistance et Persistance de la Mousse

En utilisant une cuillère, les juges sensoriels vont délicatement et rapidement pousser la mousse pour avoir une perception de la profondeur et texture de la mousse. La mousse devra avoir minimum 1cm épaisseur dans le cappuccino pour avoir un résultat de quatre (4) ou plus. La mousse doit être douce, avec une texture soyeuse et avec des micro bulles uniquement.

Il faut faire cette évaluation rapidement et doucement pour ne pas déranger toute la surface du cappuccino. Les juges ne goûteront pas le cappuccino avec la cuillère.

Note: Il est important que les juges évaluent l'apparence visuelle et la consistance de la mousse RAPIDEMENT. Équilibre de saveur est le résultat le plus important et les juges doivent goûter le cappuccino après quelques secondes seulement d'être servi pour qu'il soit frais.

### 17.3.3 Saveur équilibrée

Le cappuccino est une boisson chaude qui doit être servi à une température à laquelle il peut être bu immédiatement. Les juges sensoriels vont choisir un point de leur tasse ou la mousse n'a pas été dérangée avec la cuillère et boire une gorgée. Pour l'évaluation de saveur, le juge considèrera la texture de la mousse, la température de la boisson et le goût de café et lait. Après la première gorgée, le juge sensoriel goûtera le cappuccino à nouveau, pour au moins encore une gorgée. Équilibre de goût devra être un mélange équilibre entre la douceur du lait et une base d'espresso qui se marie bien avec le lait.

### 17.3.4 Utilisation des tasses conformes pour cappuccino

Les cappuccinos doivent être servis dans une tasse avec anse de 5 à 6 onces (150 à 180 ml.)

### 17.3.5 Servi avec accessoires

Le cappuccino doit être servi avec une cuillère, une serviette et de l'eau. Ces trois éléments doivent être présents au moment où le cappuccino est servi pour que le juge marque « Oui ». S'il manque un seul des éléments, le juge marquera « Non ».

## 17.4 EVALUATION DE LA BOISSON SPECIALE – PARTIE III

Se référer à 2.1.3 pour la définition de boisson spéciale.

Pénalisations sur la feuille évaluation

- i. Si l'on découvre de l'alcool ou d'autres substances illégales comme ingrédients de la boisson spéciale, la catégorie de boisson spéciale se verra attribuer d'un zéro, pour tous les points disponibles, sur les quatre feuilles d'évaluations sensorielles.
- ii. Si d'autres ingrédients que du café moulu sont placés dans le porte filtre, la boisson spéciale du participant se verra attribuer d'un zéro pour tous les points disponibles sur les feuilles d'évaluations techniques et sensorielles dans la catégorie de boisson spéciale.
- iii. Si chaque boisson spéciale n'a pas un minimum d'un espresso, la boisson spéciale sera noté zéro dans équilibre de saveur sur la feuille d'évaluation sensorielle dans la catégorie de boisson spéciale.

Quand le temps de présentation du participant est terminé, un juge sensoriel peut demander au juge principal de vérifier qu'il n'y a pas d'alcool dans la boisson spéciale. Dans cette situation, le juge principal demandera au participant de donner une confirmation des ingrédients en montrant au juge principal les bouteilles et emballages d'origine des ingrédients pour vérifier qu'il n'y a pas d'alcool présent.

Les évaluations des boissons spéciales varient en fonction des options que le participant présente. Les juges sensoriels doivent terminer toute évaluation avant de prendre note des résultats.

### Partie III – Evaluation de la Boisson Spéciale

Évaluation de la Boisson Spéciale

Bien expliquée et présentée

Présentation attirante (élégante, propre, utilisation de verre/tasse)

Créativité

0 à 6


/18

Équilibre de Saveurs (selon ingrédients, goût d'espresso)

0 à 6

--

 x 4 =

/24

### 17.4.2 Bien expliquée et

présentée

Le participant doit expliquer la boisson spéciale aux juges. Pour avoir des points, l'explication doit avoir les ingrédients, la méthode de préparation, et les goûts ou arômes que les juges vont pouvoir percevoir. La description doit aussi expliquer le café qui a été utilisé et la relation entre le café et les autres ingrédients. Le participant doit expliquer si la boisson est servie chaude, froide, tiède ou une combinaison de températures.

Les juges sensoriels vont écouter l'explication des ingrédients, la méthode de préparation et l'utilisation du café. Les juges vont prendre note. Au moment de déterminer les points, les juges doivent réfléchir s'il y a une corrélation entre ce qui a été décrit et préparé et les goûts et arômes réels de la boisson spéciale.

Le participant doit expliquer aux juges sensoriels comment boire la boisson (sentir, mélanger, goûter, etc.) Les juges sensoriels vont écouter et suivre les instructions du participant sur comment vivre l'expérience de

la boisson spéciale. Si le participant ne donne aucune instruction, les juges vont utiliser la logique pour évaluer la boisson spéciale. Dans tous les cas, les juges doivent au moins boire deux gorgées de la boisson spéciale.

L'explication de la boisson spéciale doit être donnée pendant le temps de compétition du participant. Toute explication que le participant donne après la fin de son temps de présentation (le chronomètre est arrêté ou le participant a dit avoir terminé) ne comptera pas pour les juges.

#### 17.4.3 Présentation attirante

Les juges cherchent une boisson servie dans un verre ou tasse attirant, séduisant, en termes d'apparence et approprié à la boisson. Les accessoires ou garnitures doivent ajouter à la présentation visuelle de la boisson.

#### 17.4.4 Créativité

Les juges vont évaluer la créativité du participant pour développer et présenter la boisson spéciale. Les ingrédients doivent compléter et rehausser l'espresso en provoquant une expérience nouvelle et intéressante pour les juges.

#### 17.4.5 Équilibre de saveurs

Les juges cherchent une corrélation entre les ingrédients utilisés pour la boisson spéciale, l'explication du participant et l'expérience sensorielle des juges. Le goût de l'espresso doit être dominant et facile à identifier pour avoir de bons points dans cette catégorie. Les juges doivent suivre les instructions que le participant donne pour goûter la boisson.

### 17.5 EVALUATION DU BARISTA – PARTIE IV

#### Partie IV – Evaluation du Barista

Service	0 à 6							
Présentation: Professionnalisme/Dévouement/ Passion	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Oui</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Oui	Non			
			Oui	Non				
Attention aux détails/accessoires disponibles								
Tenue approprié	/12	/1						
		13						

#### 17.5.1 Présentation: Professionnalisme/Dévouement/Passion

Le participant doit expliquer le mélange d'espresso qu'il utilise et la raison pour laquelle il a choisi ce café. Les juges vont chercher une corrélation entre ce qu'il dit, et ce qui peut percevoir dans les boissons présentés. Le participant communiquera avec ses actions, son contrôle, et sa communication verbale qu'il est un professionnel du café et qu'il approprie sa présentation. Les juges doivent percevoir que le participant est préparé. Il devrait avoir une intention ou un objectif pour chaque action faite pendant la présentation.

Pour cette évaluation, il est aussi important d'évaluer comment les boissons sont présentés aux juges. Les juges doivent analyser si le Barista est poli et professionnel au moment de servir chaque boisson. Le participant doit placer les tasses face à chaque juge, avoir du contact visuel et faire un signal aux juges pour indiquer qu'ils peuvent commencer à goûter les boissons.

Pour avoir le plus de points dans cette catégorie, le participant doit montrer et communiquer sa compréhension du café ; il doit créer une expérience mémorable pour les juges et avoir une relation émotionnelle avec les juges.

#### 17.5.2 Attention aux détails / Accessoires Disponibles

Tous les accessoires doivent être disponibles et la station de travail bien organisée. Les participants ne devront pas devoir déplacer trop de matériels ou accessoires pendant la présentation – tout devra avoir sa place et but. Les juges doivent vérifier si le participant a des tasses supplémentaires ainsi que des accessoires pour pouvoir faire face à d'éventuels incidents. Le fait de re-remplir les verres à eau des juges est aussi une preuve d'attention aux détails.

#### 17.5.3 Tenue appropriée

Comme strict minimum, le participant doit paraître propre, être habillé proprement et avoir un tablier propre. Si c'est le cas, le juge marquera « Oui ». Si le participant n'a pas de tablier ou la tenue du Barista n'est pas appropriée (par exemple en sandales, vêtements déchirés ou taches), le juge marquera « Non ».

## 17.6 IMPRESSION TOTALE DES JUGES – PARTIE V

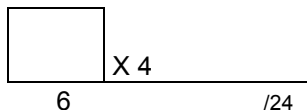
- A. La vision générale que le juge a sur les habilités du barista, sa présentation des boissons, la présentation et l'information de café.
- B. Le résultat de l'impression générale doit avoir une corrélation avec les évaluations de goût ; toutefois ce résultat n'est pas une moyenne (et ce résultat ne peut être beaucoup plus important que les évaluations de goût).
- C. Pour ce résultat, il faut aussi considérer les autres aspects non pris en compte sur le restant de la feuille d'évaluation ; ce que le barista a fait ou dit pour laisser une impression mémorable aux juges, s'il supporte sa passion pour le café, ou la représentation du barista et s'il est capable de devenir un modèle pour d'autres.
- D. Pour avoir de bons scores (4.5 ou plus), le barista doit prouver qu'il est un professionnel du café, qu'il a une compréhension profonde des cafés spéciaux et qu'il mérite d'être finaliste ou champion.

### Partie V – Impression Totale

Échelle:

0 = Le plus bas

6 = Le plus haut



## 18.0 REVISION DE LA FEUILLE D'ÉVALUATION

Se référer à 15.4 Temps de calibration des juges.

## 19.0 COMPORTEMENT MALHONNÊTE D'UNE PERSONNE DE WBC

Dans le cas très rare qu'un juge principal ou toute autre personne de la WBC découvre ou suspecte le comportement malhonnête d'un juge de WBC pendant l'évaluation d'un participant, il faut:

- A. Que le Juge Principal demande aux responsables des résultats de rendre toutes les feuilles d'évaluation des participants qui auraient pu avoir une évaluation douteuse.
- B. Le Juge Principal demandera une réunion avec les Juges de WBC concernés, un représentant du Comité de Certification des Juges et un membre du Comité de Directeurs de WBC pour évaluer la situation.
- C. Le Comité de Certification de Juges de WBC ou le représentant des Directeurs de WBC détermineront la situation lors d'une réunion privée.
- D. Si le cas le mérite, le comité de Certification des Juges de WBC peuvent déterminer qu'un certain juge ne peut plus juger dans aucune compétition de WBC ou liée à WBC.

## 19.2 CONTESTATIONS

Si le Juge de WBC en question n'est pas d'accord avec la décision, il peut la contester par écrit aux Directeurs de WBC. La décision prise par les Directeurs de WBC est finale.

La lettre de contestation doit avoir l'information suivante:

- 1) Nom
- 2) Date
- 3) Une description claire et précise de la situation
- 4) Références d'heures et dates si possible
- 5) Commentaires et solution suggérée
- 6) Personnes concernées dans la situation
- 7) Information de contact

Toute contestation qui n'a pas ces informations au minimum ne sera pas prise en considération. Les juges doivent envoyer les contestations par écrit au responsable de l'événement WBC par email à [wbc@worldbaristachampionship.org](mailto:wbc@worldbaristachampionship.org) dans les 24 heures suivantes la décision prise.

## 19.3 CONTESTATIONS REVISES PAR LES DIRECTEURS DE WBC

Les Directeurs de WBC réviseront les contestations dans les 30 jours qui suivent. Le Président des Directeurs de WBC contactera le juge ou participant par écrit, par courrier électronique, en lui informant la décision finale.