



Olimpiada Kawy®

2020

Edycja XII

Regulamin

1. INFORMACJE OGÓLNE

Organizatorem 12. **Olimpiady Kawy**[®] jest **Apro Trade Sp. z o.o. / Akademia Kawy**[®] www.aprotrade.pl oraz **MTTargi Polska** www.mttargi.pl. Zawody odbywają się w dniach 25 i 26 marca 2020 roku, podczas 24. **Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro**, które odbędą się 25-27 marca 2020 roku w Ptak Warsaw Expo, al. Katowicka 62, 05-830 Nadarzyn k/Warszawy.

Celem **Olimpiady Kawy**[®] jest promocja i rozwój kultury kawowej w Polsce poprzez organizowanie zawodów baristycznych, oraz:

Dla Baristów: wykazanie znajomości zawodu w czterech dyscyplinach z których każda reprezentuje niezbędne umiejętności zawodu Barista oraz okazja nawiązania kontaktu i wymiana doświadczeń z innymi Baristami.

Dla Właścicieli kawiarni: forma wyróżnienia najlepszych, młodych Baristów, którzy swoim talentem, umiejętnościami i pasją zmotywują kolegów do większego zaangażowania.

Dla Sponsorów: reklama firmy i potwierdzenie zaangażowania w edukację i kulturę dobrej kawy w Polsce.

Dla Widzów: emocje rywalizacji, widowisko, nauka i dobra zabawa przy coraz bardziej modnym temacie kawy.

Zwycięzcą 12. **Olimpiady Kawy**[®] zostanie uczestnik, którego łączna suma punktów z 4 konkurencji będzie najwyższa.

2. ZAPISY UCZESTNIKÓW

UWAGA! - Uczestnikiem **Olimpiady Kawy**[®] może zostać każdy pracujący zawodowo Barista (zatrudniony od minimum 6 miesięcy), który nie brał wcześniej udziału w Olimpiadzie Kawy[®] lub innych krajowych mistrzostwach barista i ma ukończone 18 lat. Profesjonalni trenerzy, szkoleniowcy, właściciele i kierownicy kawiarni nie mogą brać udziału w zawodach.

Ilość zawodników w 12. Olimpiadzie Kawy[®] jest ograniczona do 12. Jedna kawiarnia może wystawić tylko jednego Bariste a sieć kawiarni maksymalnie 2 Baristów.

Zapisy odbywają się drogą e-mailową na adres info@aprotrade.pl do dnia 2 marca 2020. należy wystać: Dane zawodnika, imię, nazwisko, data urodzenia, miejscowość, miejsce zatrudnienia, zdjęcie, kilka słów dlaczego chce uczestniczyć w **Olimpiadzie Kawy**[®]. W razie braku potwierdzenia przyjęcia zgłoszenia zwrotnym mailem prosimy o telefon pod numer (0) 22 781 7693

Koszt uczestnictwa w **Olimpiadzie Kawy**[®] wynosi 220 PLN + vat. Płatne przed zawodami. Wystawiamy faktury VAT.

Każdy zawodnik, który otrzyma potwierdzenie zakwalifikowania się do **Olimpiady Kawy**[®] otrzymuje wejściówkę dla siebie, swojego trenera oraz gratis zaproszenia dla swoich kibiców (do 100 sztuk), po wcześniejszej rejestracji.

UWAGA: Organizator nie zabezpiecza /pokrywa kosztów dojazdu, parkingu, noclegu i wyżywienia.

- **Zawodnicy muszą mieć swoje: odpowiednie szkło do Irish Coffee, podgrzewacz (do Irish Coffee), whisky, cukier, śmietanę, alternatywny zaparzacz do kawy, blender, shaker i inne akcesoria do Irish Coffee.**
- **Zawodnicy mają prawo użyć własne: kawę, mleko, ręczny młynek do Irish coffee**

- ZGŁOSZENIE UCZESTNIKA DO UDZIAŁU W OLIMPIADZIE KAWY AUTOMATYCZNIE REPREZENTUJE I POTWIERDZA ZGODĘ UCZESTNIKA NA PRZETWARZANIE JEGO DANYCH OSOBOWYCH I WYKORZYSTANIE WIZERUNKU PRZEZ ORGANIZATORÓW I SPONSORÓW WYDARZENIA DO CELÓW MARKETINGOWYCH, Z ZACHOWANIEM OBOWIĄZUJĄCEGO PRAWA NA DZIEŃ ZGŁOSZENIA I BEZ OGRANICZEŃ CZASOWYCH.

Administracja:

Osobami odpowiedzialnymi za organizację **12. Olimpiady Kawy®** są:

Agnieszka Brandys – administracja, finanse - tel: 602 383 115, e-mail: aga.b@tomcaffe.com

Witold Kamiński – sprzęt – tel: 664 462 014 e-mail: witek.k@tomcaffe.com

Tomasz Obracaj – organizacja, zasady, regulamin, jury – tel: 604 900 934, email: tom@tomcaffe.com

3. PLANOWANY PROGRAM ZAWODÓW

CZWARTEK, 25 MARCA 2020	
godzina	Program
10.00 – 10.30	Spotkanie z zawodnikami i sędziami (zasady zawodów)
10.30 – 13.00	„Caffé Latte and Macchiato art”
13.00 – 14.00	Przerwa
14.00 – 16.30	“Irish coffee”

PIATEK, 26 MARCA 2020	
Godzina	program
10.00 – 10.30	Spotkanie z zawodnikami i sędziami (zasady zawodów)
10.30 – 13.00	„Espresso na czas”
13.00 – 14.00	Przerwa
14.00 – 16.00	„Cup tasting”
16.00 – 16.15	Ogłoszenie wyników, nagrody i zakończenie 12. Olimpiady Kawy®

4. SPRZĘT, AKCESORIA I PRODUKTY SPOŻYWCZE

UWAGA:

- Organizator zapewni 3 stacje Barista, jedna na zapleczu zawodów i dwie na scenie **Olimpiady Kawy®**
- „Caffe Latte i Macchiato” i „kawa na czas” - nie ma możliwości użycia własnego ekspresu, młynka, filiżanek i kawy.
- Do zawodów „Irish Coffee” zawodnicy muszą używać własnych akcesorii, szkła i składników (w tym kawy, śmietanki, whisky i cukru)

4.1 EKSPRES CIŚNIENIOWY

Ekspresem ciśnieniowym wykorzystywanym we wszystkich konkurencjach (z wyjątkiem konkurencji „Cup Tasting”) będzie **LA CIMBALI**, model **M100 Attiva**. Ekspres posiada 2 grupy zaparzające i 2 dysze do spieniania mleka. Parametry ekspresu będą zgodne z parametrami wg. INEI (Istituto Nazionale Espresso Italiano), tj.: ciśnienie bojlera – ok. 1bar, ciśnienie podczas ekstrakcji espresso – 9bar (+/- 0,5bar), temperatura wody podczas ekstrakcji espresso - 90°C (+/- 2°C). Zawodnicy nie mogą dokonywać zmian parametrów ekspresu przed, w trakcie i po korzystaniu z urządzenia. Bariści mogą tylko używać manualnego przycisku zaparzania kawy. Ekspres będzie miał wyłączony czasomierz. Na zapleczu będzie M100 a na scenie będą nowe M100 Attiva. Ekspesy mają inną obudowę ale takie same parametry. Więcej info na stronie sponsora **i-PRESSO** <http://i-presso.pl/product/m100-attiva/>

4.2 MŁYNEK

Młynkiem wykorzystywanym we wszystkich konkurencjach (z wyjątkiem konkurencji „Cup Tasting”) będzie **LA CIMBALI** model **Elective**. Młynek posiada żarna o średnicy 64mm oraz funkcję mielenia na żądanie (on-demand). Na potrzeby konkurencji **Olimpiady Kawy®** funkcja czasomierza / porcji mielenia zostanie wyłączona (sędziowie oceniają m.in. poprawne dozowanie kawy do portafiltera i straty kawy). Więcej info na stronie sponsora **i-PRESSO** <https://i-presso.pl/product/elective/>

4.3 FILTRY DO WODY

- każdy ekspres i kran z wodą na zapleczu będą zabezpieczone profesjonalnym filtrem do wody firmy BWT Model Bestmax. Więcej informacji na stronie sponsora **BWT Poland**
<https://www.bwt.pl/pl/Produkty/Klienci-komercyjni/Hotele-gastronomia/>

4.4 FILIŻANKI

Organizator zapewnia filiżanki **Tom Caffè®** wysokiej jakości pocelana firmy „Cup&Saucer”

- espresso model 4SB - pojemność 70 ml, przekrój 5,5 cm
- cappuccino model 3SB – pojemność 200 ml, przekrój 7,5 cm

4.5 KAWA i MLEKO

Organizator zapewnia

- świeżo palona kawę marki **Tom Caffè®** - „Green Label” (85% arabika i 15 % robusta, mieszanka średnio palona (city roast)) więcej info na stronie sponsora **APRO TRADE** <https://aprotrade.pl/tom-caffe/>
- profesjonalne mleko dla Baristów firmy **Piątnica**, UTH 3,4 % białka i 3.2% tłuszczu. Więcej info na stronie sponsora <https://piatnica.com.pl/aktualnosci/nowe-mleko-do-kawy-z-piatnicy-idealne-do-spieniania>

4.6 AKCESORIA

Każde stanowisko Barista zostanie wyposażone w zestaw: 2x shot glass, 2x dzbanek do spieniania mleka o pojemności 600ml, tamper wraz z podkładką, knock-box (odbijak) oraz pędzel/ściereczki do czyszczenia sprzętu (z uwzględnieniem żółtej ściereczki do wycierania dyszy spieniającej).

Podczas trwania konkurencji **Olimpiady Kawy®**, za akcesoria, a w szczególności ich stan i ilość, jest odpowiedzialna osoba aktualnie startująca. W przypadku zauważenia uszkodzeń bądź braków akcesoriów, zawodnik powinien niezwłocznie zgłosić brak osobie odpowiadającej za sprawy porządkowe.

UWAGA – pozostałe sprzęty i akcesoria jak blender, podgrzewacz, Irish Coffee szkło, wagi, sitka, łyżki, shaker do koktajli, etc. Barista przywozi swoje

4.7 SALA TRENINGOWA

Organizator zapewnia salę treningową, gdzie zawodnicy startujący w kolejnych konkurencjach mogą zapoznać się ze sprzętem (zestaw jak na stanowiskach startowych) oraz przygotować się do swojego występu.

Sala treningowa będzie wyposażona w zmywarkę, kostkarkę i lodówkę.

Podczas korzystania z sali treningowej zawodnicy zobowiązani są do dbania o sprzęt i akcesoria, zachowania zasad higieny i BHP, nie spożywania alkoholu lub innych środków odurzających, nie palenia papierosów oraz przestrzegania wszelkich innych zasad obowiązujących na terenie hali targowej **MTTargi** Polska. W trakcie przygotowań zawodnicy mogą korzystać ze sprzętu i akcesoriów zgodnie z ich przeznaczeniem. Wszelkie pytania odnośnie sali treningowej można kierować do osoby odpowiedzialnej za organizację zawodów i sprawy porządkowe, podczas spotkania z zawodnikami i w czasie pomiędzy kolejnymi konkurencjami.

5. PRZEBIEG 11. OLIMPIADY KAWY®

5.1 SPOTKANIE Z ZAWODNIKAMI

Przed rozpoczęciem każdego dnia rywalizacji odbędzie się krótkie spotkanie organizacyjne z zawodnikami. Podczas spotkania

5.2 PRZEBIEG KONKURENCJI

Czas każdej z konkurencji rozgrywanych w ramach **Olimpiady Kawy®** jest podzielony na 3 części:

5.2.1 CZAS PRZYGOTOWAŃ

Każdy zawodnik otrzymuje 4 minuty czasu przygotowań przed konkurencją „Caffé Latte and Macchiato art” „Irish Coffee” oraz „kawa na czas” w celu kalibracji młynka i przygotowania stacji do występu. W trakcie czasu przygotowań zawodnicy mogą korzystać ze swoich akcesoriów (wag, shot glassów, ściereczek, termometrów, dzbanków etc.) oraz w sposób należyty używać ekspresu, młynka i akcesoriów startowych. Zabroniona jest zmiana parametrów sprzętu (m.in. ciśnienie ekspresu, zmiana sitek portafiltrów etc.). Wszelkie pytania dotyczące korzystania ze sprzętu konkursowego mogą być zadawane w czasie przygotowań osobie wyznaczonej wcześniej przez organizatora.

Przed upływem czasu przygotowań zawodnik zostanie poinformowany o konieczności przywrócenia porządku stanowiska startowego do następujących parametrów:

- portafiltry puste, podłączone do grup zaparzających
- dzbanki do spieniania mleka puste
- okolice młynka oczyszczone z pozostałości namielonej kawy
- ekspres, młynek i akcesoria czyste, oczyszczone z zabrudzeń powstałych na skutek przygotowań zawodnika
- na stole startowym pozostają akcesoria wyłącznie przeznaczone do starty w danej konkurencji oraz akcesoria wykorzystywane przez zawodnika (wyłącznie w konkurencji Irish Coffee)

5.2.2 CZAS STARTU

Czas startu jest wyznaczony indywidualnie dla każdej z konkurencji. Czas ten jest mierzony przez minimum 2 osoby i startuje w momencie wyraźnego sygnału danego przez zawodnika (poprzez głośny i stanowczy komunikat „Czas Start” z pominięciem zawodów „Cup Tasting”), a jego odmierzanie zostanie zakończone w momencie wyraźnego sygnału danego przez zawodnika (poprzez głośny i stanowczy komunikat „Czas Stop”) lub w momencie jego upływu (w konkurencji Cup Tasting). Tylko podczas odmierzania czasu startu sędziowie mogą oceniać zawodnika, zgodnie z regulaminem danej konkurencji. Po zakończeniu tego czasu sędziowie mogą wystawiać oceny i komentarze na kartach oceny, jednakże muszą one nawiązywać wyłącznie do czasu startu.

5.2.3 CZAS SPRZĄTANIA STANOWISKA

Czas sprzątnięcia stanowiska rozpoczyna się natychmiastowo po zakończeniu czasu występu. Każdy zawodnik jest zobowiązany do uprzątnięcia stanowiska startowego, aby przywrócić je do stanu jaki zastał na początku czasu przygotowań.

5.3 KONKURENCJA „CAFFE LATTE AND MACCHIATO ART”

Celem tej konkurencji jest przygotowanie i zaserwowanie 2 identycznych Caffé Latte i 2 Macchiato. Czas przeznaczony na wykonanie ww. zadania to 6 minut.

Sędziowie oceniają:

- poprawność zaparzania espresso (0-10),
- poprawność spieniania mleka (0-10),
- wygląd/ trudność wzoru (0-10),
- identyczność / powtarzalność wzoru / latte art (0-10)

Czas wykonania zadania jest premiowany dodatkowymi punktami:

- 6 pkt za najkrótszy czas,
- 3 pkt za drugi w kolejności,
- 1 pkt za trzeci

Za przekroczenie czasu przyznawane są punkty ujemne:

- przekroczenie o 1-15 sek. to -1 pkt,
- przekroczenie o 16-30 sek. to -3 pkt,
- przekroczenie o 31-60 sek. to -6 pkt,
- przekroczenie o więcej niż 1 min to -10 pkt

Maksymalna ilość punktów do zdobycia w tej konkurencji to 46.

5.4 KONKURENCJA „IRISH COFFEE”

Celem tej konkurencji jest przygotowanie i zaserwowanie 2 Irish Coffee. Czas przeznaczony na wykonanie ww. zadania to 6 minut.

Sędziowie oceniają:

- poprawność w przygotowaniu (0-10),
- wygląd (0-10),
- temperaturę napoju (0-10),
- balans smakowy (0-10)

Czas wykonania zadania jest premiowany dodatkowymi punktami:

- 6 pkt za najkrótszy czas,
- 3 pkt za drugi w kolejności,
- 1 pkt za trzeci

Za przekroczenie czasu przyznawane są punkty ujemne:

- przekroczenie o 1-15 sek. to -1 pkt,
- przekroczenie o 16-30 sek. to -3 pkt,
- przekroczenie o 31-60 sek. to -6 pkt,
- przekroczenie o więcej niż 1 min to -10 pkt

Maksymalna ilość punktów do zdobycia w tej konkurencji to 46.

5.5 KONKURENCJA „ESPRESSO NA CZAS”

Celem tej konkurencji jest przygotowanie i zaserwowanie na stole sędziowskim jak największej ilości poprawnych espresso w ciągu 6 minut.

Sędziowie oceniają poprawność przygotowania oraz wygląd według parametrów:

- objętość naparu: minimalnie – 25ml, maksymalnie – 35ml, łącznie z cremą
- czas ekstrakcji: minimalny – 20 sekund, maksymalny – 30 sekund

Za każde poprawnie przygotowane i zaserwowane espresso zawodnik otrzymuje 1 punkt.

Zawodnik może przestawić młynek w dowolne miejsce i użyć dodatkowe kolby.

5.6 KONKURENCJA „CUP TASTING”

Celem tej konkurencji jest wyselekcjonowanie 1 filiżanki z kawą, która różni się smakiem i aromatem od pozostałych 2 kaw w zestawie. Każdy zawodnik otrzyma 6 identycznych zestawów, każdy po 3 filiżanki gdzie dwie zawierają tę samą kawę a jedną inną. Czas przeznaczony na wykonanie zadania to 6 minut.

Za każdą poprawnie odstawioną filiżankę przyznawane jest 6 punktów.

Czas wykonania zadania jest premiowany dodatkowymi punktami:

- 6 pkt za najkrótszy czas,
- 3 pkt za drugi w kolejności,
- 1 pkt za trzeci

W tej konkurencji nie przewiduje się przyznawania punktów ujemnych. Brak wyboru = zero punktów.

Maksymalna ilość punktów do zdobycia w tej konkurencji to 42.

5.6 OGŁOSZENIE WYNIKÓW, NAGRODY I ZAKOŃCZENIE

Po rozegraniu ostatniej konkurencji **Olimpiady Kawy**[®] (26 marca 2020) i podliczeniu punktów odbędzie się ogłoszenie wyników, wręczenie nagród i oficjalne zakończenie zawodów. Planowana godzina ogłoszenia wyników może ulec zmianie.

6. UWAGI I SPRAWY SPORNE

W sytuacji, gdy pojawią się uwagi dotyczące przebiegu zawodów lub oceny sędziowskiej, zawodnicy wraz z trenerami proszeni są o zachowanie niniejszego protokołu postępowania:

- 1) Zgłoszenie uwagi dotyczącej przebiegu zawodów lub oceny sędziowskiej, opierającej się o ten regulamin, osobie wyznaczonej wcześniej przez organizatora.
- 2) Oczekiwanie w spokoju na sprawdzenie regulaminu, kart sędziowskich i ocenę sytuacji przez organizatora
- 3) Odpowiedź na zgłoszoną uwagę zostanie udzielona w czasie pomiędzy konkurencjami lub przed zakończeniem zawodów
- 4) Prośby o skan kart sędziowskich z komentarzem sędziów muszą być kierowane na adres info@akademikawy.pl (karty zostaną przesłane drogą e-mailową najszybciej jak będzie to możliwe, jednakże po zakończeniu trwania targów EuroGastro).