



Concours Barista



Règlement daté du 10 octobre 2010 sous réserve d'erreurs d'impression ou de modification.

1. PROCEDURE DE LA COMPETITION

Chaque participant aura 10 minutes à sa station de travail, partagées de la façon suivante :

POUR LES ESPRESSO : (Station N°1)

2 minutes Temps de Préparation

2 minutes 30 Temps de Compétition/ Présentation

POUR LES CAPPUCCINO (Station N°2)

2 minutes Temps de Préparation

3 minutes 30 Temps de Compétition/ Présentation

2. LA COMPETITION

A. La compétition se déroulera en deux étapes :

1° Chaque participant servira aux juges deux espresso simples en maximum 2 minutes 30 ;

2° Chaque participant servira aux juges deux cappuccino en maximum 3 minutes 30.

B. Deux stations de travail seront mise à la disposition des participants (une pour les espresso et une pour les cappuccino).

C. Les juges commenceront à évaluer leurs boissons au moment de les recevoir.

D. Les deux boissons de chaque catégorie doivent être identiques en contenu.

3. DEFINITION DES BOISSONS

3.1 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 mouture) (le moulin sera déjà réglé).

C. L'espresso sera préparé à une température entre 90.5-96 degrés Celsius.
(la machine sera déjà réglée)

D. La pression de la machine espresso sera fixée entre 8.5 et 9.5 bar. (la machine sera déjà réglée)

E. Le temps d'extraction suggéré, mais non obligatoire, est entre 20 et 30 secondes.

F. Les espresso doivent être servis dans une tasse avec anse Café Liégeois

Les 'bonnes' tasses à utiliser seront prêtes sur la machine.

G. Les espresso doivent être servis aux juges sur plateau avec une cuillère, une serviette et de l'eau de Spa (fournis).

Devra se trouver aussi sur le plateau le lait Nutroma, le sucre ainsi qu'un accompagnement (chocolat) (fournis).

La présentation devra répondre aux règles de service. (voir feuille de cotation)

3.2 Cappuccino

A. Un cappuccino est une boisson de café et de lait ayant un équilibre harmonieux entre du lait riche, doux, 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 (90 à 120ml).

- E. Les cappuccinos seront servis dans des verres double paroi Café Liégeois. (Fournis)
Les „bons“ verres à utiliser seront prêts sur la machine
- F. Les ingrédients supplémentaires comme poudres, sucre, sirops ou autres sont interdits.
- G. Les Cappuccinos doivent être servis aux juges sur plateau avec une cuillère, une serviette Café Liégeois et de l'eau de Spa (fournis).
Devra se trouver aussi sur le plateau le sucre ainsi qu'un accompagnement (chocolat)(Fournis).
La présentation devra répondre aux règles de service. (voir feuille de cotation).

4. MACHINE, ACCESOIRES ET AUTRES EQUIPEMENTS

4.1 MACHINE A ESPRESSO

Les participants doivent utiliser la machine espresso fournie par café Liégeois (Brasilia Excelsior 2 groupes) <http://www.brasilia.it/>

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 (exemples : pas d'eau dans les tasses; ne pas servir ni mélanger liquides et ingrédients, ne pas chauffer des ingrédients).

4.2 MOULIN

Les participants ont l'obligation d'utiliser le moulin officiel fourni par café Liégeois (brasilia RR55 OD).
<http://www.brasilia.it/>

Le moulin sera calibré et réglé de manière adéquate aucune modification ne sera nécessaire.

4.3 DISQUALIFICATION

Les participants ne peuvent ni changer, ni ajuster, ni remplacer un élément, ni régler des pièces de la machine espresso ou du moulin. Tout changement ou ajustement peut être une raison de disqualification (par exemples : les porte-filtres, les filtres, la température, la pression, les embouts des lances de vapeur, etc....).

4.4 MATERIEL FOURNI

Chaque station de compétition sera dotée des équipements suivants :

- ☑ Table pour la machine (Pour machine espresso, Moulin)
- ☑ Table de Travail (Forme un "L" à gauche de la table pour la machine, utilisée pour accessoires)
- ☑ Table de présentation (Juges)
- ☑ Machine espresso
- ☑ Moulin
- ☑ Boite à marc
- ☑ Lait entier Nutroma Cappuccino <http://www.lattesensation.be/nl/>
- ☑ Poubelle
- ☑ Temper
- ☑ Cruches Inox
- ☑ Serviette Café Liégeois
- ☑ Eau de Spa & verra à eau
- ☑ Chocolat Magnifico Café Liégeois
- ☑ Tasses, sous tasses, cuillères...
- ☑ Plateaux & dentelles
- ☑ Matériel de nettoyage (essuie, lavette, brosse, savon...)

En bref tout le matériel nécessaire est fourni. Le candidat ne peut apporter aucun matériel il devra obligatoirement et exclusivement utiliser le matériel mis à sa disposition.

5. INSTRUCTIONS AUX PARTICIPANTS AVANT LE TEMPS DE PREPARATION

Avant le début de la compétition, 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 Café Liégeois donnera des instructions ou indications particulières, expliquera le déroulement de la compétition et l'horaire de la compétition. Ceci est une opportunité pour que les participants posent toutes les questions ou inquiétudes qu'ils puissent avoir.

6. TEMPS DE PREPARATION

6.1 DEBUT DU TEMPS DE PREPARATION

Chaque participant a 2 minutes de temps de préparation pour chaque catégorie. Le but du temps accordé est de préparer la station et tout le nécessaire pour la compétition. Le candidat à l'opportunité de préparer son plateau ou son matériel pendant ce temps.

Quand le participant arrive sur sa station, la personne chargée du temps de préparation demandera au participant s'il est prêt à commencer.

6.2 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.

6.3 EXTRACTIONS D'ESSAI

Il est permis aux participants de faire 1 essai d'extraction pendant leurs temps de préparation.

6.4 TASSES PRE-CHAUFFEES

Les tasses seront placées au dessus de la machine. Néanmoins si le concurrent considère qu'elles ne sont pas suffisamment chaudes elles peuvent être préchauffées pendant le temps de préparation des participants.

6.5 FIN DU TEMPS DE PREPARATION

Les participants n'auront pas plus que les 2 minutes du temps de préparation. La personne chargée du temps informera le participant **quand** il restera 1 minutes puis 30 sec de temps de préparation.

7. DEMARRER LE TEMPS DE COMPETITION

7.1 La gestion du temps des 2 minutes 30 ou 3 minutes 30 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 quand il restera une minutes, et 30 secondes .

7.2 PRESENTATION DU PARTICIPANT

Au début du temps de compétition, le participant se présentera aux juges. « Bonjour bienvenue, etc .». Cependant le candidat ne pourra en aucun cas mentionner le nom de l'école pour laquelle il participe.

7.3 SERVIR LES BOISSONS

Toutes les boissons doivent être servies à la table de présentation des juges.
Les participants doivent servir de l'eau aux juges.

7.4 RESPECT DU TEMPS

Chaque participant devra impérativement respecter le temps de compétition, cependant une prolongation de 20 secondes du temps réglementaire sera tolérée moyennant une perte de 3 points sur la feuille de cotation « Respect du temps ». Au-delà de ces 20 secondes tolérées, le candidat sera arrêté et il perdra 6 points sur la feuille de cotation.

8. ASPECTS TECHNIQUES

8.1 Si pendant le temps de préparation et/ou compétition, le participant s'aperçoit qu'il y a un problème technique avec le matériel, après réparation, il recommencera depuis le début.

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.

B. Les volontaires, supporteurs, membres de l'équipe ou public ne peuvent rien donner au participant. De même ils n'ont pas le droit de parler au participant pendant le concours.

9. TEMPS DE NETTOYAGE

Après avoir présenté les boissons et s'il lui reste du temps, le candidat veillera à remettre machine à café dans l'état de propreté qu'il l'a trouvé au départ pour le candidat suivant

10. CRITERES D'EVALUATION

1. 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.

2. ZONE DE COMPETITION

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

3. PRESENTATION DES BOISSONS

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

4. HABILITES TECHNIQUES

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

5.1 Habilités Techniques de l'Espresso

A. Rince le groupe (rincer le groupe = faire couler l'eau à travers le groupe)

B. Le groupe doit être rincé avant chaque extraction

C. Filtre propre et sec au début

D. Dosage et tassage constant, enlever le surplus de café avec la main ou le pinceau.

E. La dose du moulin sera pré-réglée et considérée comme bonne. Le tassage de la dose se fera à l'aide du « temper » en deux temps et avec une pression approximative de 25 kg

F. Nettoyer le bord du filtre et les côtés du porte-filtres avant de l'enclencher dans la machine.

G. Enclencher et commencer l'extraction immédiatement, le participant doit commencer l'extraction immédiatement après avoir enclenché le porte-filtre dans la machine, sans attendre.

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

5.2 Habilités Technique pour le cappuccino

- A. Prenez note que les 7 premiers critères d'évaluation sont les mêmes que pour Evaluation de l'Espresso.
- B. Cruche inox de lait propre et sèche au début
- C. 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.
- D. Purge la lance avant de chauffer le lait
- E. Le participant doit purger la lance vapeur avant de l'insérer dans la cruche de lait.
- F. Nettoie la lance après avoir chauffé le lait
- G. La lance vapeur doit être nettoyée avec un torchon spécifique pour cela.
- H. Purge la lance vapeur après avoir chauffé le lait
- I. Le participant doit purger la lance à vapeur après avoir chauffé le lait.
- J. Cruche inox de lait propre / gaspillage de lait acceptable à la fin
- K. La cruche inox de lait devra être plus ou moins vide une fois les cappuccinos servis.
- L. Hygiène générale pendant la présentation
- M. Les juges vont déterminer ce résultat en analysant l'hygiène du participant pendant toute sa présentation.

6. EVALUATION DE L'ESPRESSO

- A. Couleur de crème
- B. Consistance et persistance de la crème
- C. Servi avec accessoires (papier dentelle, sous-tasse à gauche, cuillère à café adéquate au dessus de la tasse talon à droite, pot à lait en haut à droite avec l'anse tournée vers la droite, sucrier en bas à droite, accompagnement (chocolat)

7. EVALUATION DU CAPPUCCINO

Cappuccino Visuellement Correct

- A. 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 contraste entre la couleur de la crème tout autour du bord du verre et une apparence lisse, brillante, attirante.

Consistance et Persistance de la Mousse

- B. La mousse devra avoir minimum 1cm d'épaisseur dans le cappuccino pour avoir le résultat maximum. La mousse doit être douce, avec une texture soyeuse et avec des micro bulles uniquement.
- C. Le cappuccino doit être servi avec une cuillère, une serviette et de l'eau.
- D. Egalement servi avec accessoires(papier dentelle, sous-tasse à gauche avec dentelle, cuillère à café adéquate au dessus de la tasse talon à droite, sucrier en bas à droite, accompagnement (chocolat)

Après la cérémonie de remises des prix, les participants auront l'opportunité de revoir les résultats avec les juges. En cas de litige, seule les juges auront autorités de décision.

Ce règlement a été extrait du règlement mondial du championnat Barista (WBC), a été revu et adapté en fonction des capacités des élèves des écoles hôtelières.



SIÈGE SOCIAL

- Rue de Verviers 181
- 4651 Battice
- Belgique

Cafés Liegeois SA Tel. +32-(0)87-35-02-89 ou +32 (0)87 67 91 73 info@charles-liegeois.com

Rue de Verviers 181 B-4651 Battice Fax + 32-(0)87- 35 46 50 www.charles-liegeois.com