



Baristawedstrijd



Wedstrijdprocedure

Iedere deelnemer zal over 10 minuten beschikken aan de werkstand ; verdeeld op volgende manier :

Voor de espresso's (stand 1)

2minuten voorbereidingstijd
2min30 competitie-en presentatietijd

Voor de cappuccino's (stand 2)

2min voorbereidingstijd
3min30 competitie-en presentatietijd

De wedstrijd

- A. De wedstrijd zal verlopen in 2 fases :
- 1) Iedere deelnemer zal in maximum 2min30 2 eenvoudige espresso's serveren aan de jury.
 - 2) Iedere deelnemer zal in maximum 3min30 2 cappuccino's serveren aan de jury.
- B. Er zullen 2 werkstanden ter beschikking van de deelnemers gesteld worden (1 voor de Espresso's en 1 voor de cappuccino's)
- C. De juryleden starten hun beoordeling bij het ontvangen van de dranken.
- D. De 2 dranken per categorie moeten exact dezelfde inhoud hebben.

Beschrijving van de dranken

3.1 Espresso

- a) Een espresso = 1 ons (25 à 35 ml, schuim inbegrepen)
- b) Een espresso wordt gemaakt uit meerdere grammen koffie, dit in functie van de koffie en zijn maling. (de molen zal reeds geregeld zijn)
- c) De espresso wordt klaargemaakt aan een temperatuur tussen 90,5 en 96°C (de machine zal reeds geregeld zijn)
- d) De druk van het espresso-apparaat zal vastgelegd zijn tussen 8,5 en 9,5 bar (de machine zal reeds geregeld zijn)
- e) De aanbevolen maar niet verplichte verbrandingstijd ligt tussen 20 à 30 seconden.
- f) De espresso's moeten in een koffietas met opschrift « Café Liégeois » opgediend worden. De juiste tassen zullen op de koffiemachine klaarstaan.

- g) De espresso's moeten aan de jury geserveerd worden op een presenteerblad met koffielepel, servet en Spa water (voorradig).
Wat ook aanwezig moet zijn op het presenteerblad is Nutroma, suiker alsook een toebehoren . (chocolade) (voorradig).

De presentatie moet voldoen aan de service-vereisten (zie beoordelingsblad)

3.2 Cappuccino

- a) Een cappuccino bestaat uit koffie en melk waarbij er een evenwichtige harmonie is tussen 'rijke' melk, 'zachte' melk, 'gesuikerde' melk en de espresso.
- b) Een cappuccino wordt als volgt gemaakt :
- 1 espresso
 - warme melk
 - Ongeveer 1cm opgeklopte melk
- c) Een traditionele cappuccino bedraagt tussen 90à120ml.
- d) De cappuccino's worden geserveerd in een dubbelzijdig glas van « Café Liégeois »(voorradig) De juiste glazen zullen klaarstaan op de koffiemachine.
- e) **Supplementaire ingrediënten zoals poeders, suiker, siropen ,... zijn verboden !**
- f) De cappuccino's moeten aan de jury geserveerd worden op een presenteerblad met koffielepel, servet Café Liégeois en spa water (voorradig). Wat ook aanwezig moet zijn op het presenteerblad is Nutroma, suiker alsook een toebehoren (chocolade) (voorradig)

Machine, toebehoren en andere uitrustingen.

4.1 Koffiemachine

De deelnemers zijn verplicht de geleverde koffiemachine van Café Liégeois gebruiken. (Brasilia Excelsior, 2-groep <http://www.brasilia.it/>)

De machine zal geregeld zijn volgens volgende specificaties :

- Temperatuur tussen 195 en 205°F (90,5-96°C)
- Druk van de pomp tussen 8,5 en 9,5 bar

Geen enkele vloeistof of ingrediënt mag geplaatst worden op het koffie-apparaat. (vb geen water in de tassen, geen vloeistoffen of ingrediënten opdienen noch mengen, geen ingrediënten opwarmen)

4.2 Molen

De deelnemers zijn verplicht de officiële molen , geleverd door Café Liégeois, te gebruiken .
(Brasilia RRSS OD <http://www.brasilia.it/>).

De molen zal op de juiste manier geregeld zijn, geen enkele aanpassing zal nodig zijn.

4.3 Diskwalificatie

De deelnemers mogen niets veranderen, niets aanpassen, geen enkel element verplaatsen. Ook mogen ze de onderdelen en instellingen van de espressomachine noch de maalmolen niet herstellen !

Iedere verandering of aanpassing kan een reden zijn voor diskwalificatie. (vb filterhouders, filters, temperatuur, de druk,...)

4.4 Voorradige materialen

Iedere wedstrijdstand zal uitgerust zijn met volgende materialen :

- tafel voor espressomachine en maalmolen
- werktafel (L-vorm aan linkerkant van de tafel vooraan espressomachine, deze wordt gebruikt voor de toebehoren)
- presentatietafel (jury)
- Espressomachine
- Maalmolen
- B
- Volle melk « nutroma cappuccino »
- Vuilbak
- Aanstamper
- Melkkannetjes in inox
- Servetten Café Liégeois
- Spa water + glazen
- Chocolade « Magnifico » Café Liégeois
- Tassen, ondertassen, koffielepels,...
- Serveerbladen en kanten onderleggertjes
- Onderhoudsproducten (handdoek, borstel, zeep,...)

Samengevat : al het nodige materiaal zal aanwezig zijn. De deelnemer mag zelf niets meebrengen.Hij is verplicht enkel en alleen het aanwezige materiaal te gebruiken.

5.Instructies voor de voorbereidingstijd

Oriëntatiesamenkomst van de deelnemers

Alvorens de wedstrijd van start gaat is er een verplichte oriëntatiesamenkomst voorzien voor alle deelnemers. Tijdens deze samenkomst zal de verantwoordelijke van dit Cafe Liégeois-evenement instructies of specifieke aanduidingen geven. Hij zal het verloop van de wedstrijd uiteenzetten alsook de bepaalde tijdsduur hiervan.

Deze samenkomst geeft aan iedere deelnemer de opportuniteit om vragen te stellen of bepaalde onzekerheden uit te klaren.

6. Voorbereidingstijd

6.1 Begin van de voorbereidingstijd

Iedere deelnemer heeft 2 min. voorbereidingstijd voor elke categorie. Het nut van deze tijd is om zowel de stand als al het nodige voor de wedstrijd klaar te zetten.

Tijdens deze 2 min. heeft de deelnemer de kans om zijn presenteerblad of de nodige materialen voor te bereiden.

Wanneer de deelnemer aan de stand plaats neemt zal de verantwoordelijke van de voorbereidingstijd vragen of de deelnemer klaar is om te starten.

6.2 Presentatietafel van de jury

De tafel van de jury mad tijdens de voorbereidingstijd klaargezet worden. Het water voor de jury mag reeds ophun tafel geplaatst worden tijdens de voorbereidingstijd van de deelnemer.

6.3 Oefenextractie

Het is toegelaten om 1 oefenextractie tijdens de voorbereidingstijd uit te voeren.

6.4 Voorverwarmde tassen

De tassen zullen op het koffie-apparaat geplaatst worden.

Desalniettemin, alse en concurrent voor zichzelf bepaalt dat deze niet warm genoeg zijn mogen ze voorverwarmd worden tijdens de voorbereidingstijd van de deelnemers.

6.5 Einde van de voorbereidingstijd

De voorbereidingstijd bedraagt maximum 2min. De verantwoordelijke van de tijdsmetingen zal iedere deelnemer verwittigen wanneer er nog 1min, alsook 30 seconden resteren.

7. Start van de wedstrijd

7.1 Het tijdsgebruik van 2min30 of 3min30 van de wedstrijd/presentatietijd valt onder de verantwoordelijkheid van de deelnemer ; hij lag dan ook op ieder moment zijn tijd vragen.

De verantwoordelijke van de tijdsmetingen zalook hier de deelnemer verwittigen wanneer er nog 1min alsook 30 seconden resten.

7.2 Presentatie van de deelnemer

Aan het begin van de wedstrijd zal de deelnemer zich aan de jury voorstellen. ‘ Goeiedag, welkom,...’ Hier mag de deelnemer in geen enkel geval de naam van de school waarvoor hij deelneemt vermelden.

7.3 De dranken serveren

Alle dranken moeten aan de tafel van de jury geserveerd worden.

De deelnemers moeten ook water aan de jury serveren.

7.4 Tijdsduur respecteren.

Iedere deelnemer moet , zonder enige uitzondering, de wedstrijdtijd respecteren. Er is evenwel een verlenging van 20 sec. toegelaten wat de deelnemer gemiddeld 3 punten kost.

Indien de deelnemer meer tijd nodig heeft dan de 20 sec. verlenging zal hij direct gestopt worden en 6 punten verliezen op het beoordelingsblad.

8. Technische aspecten

8.1 Wanneer er zich tijdens de voorbereidingstijd en/of uitvoeringstijd een technisch probleem voordoet met het materiaal , zal de deelnemer na herstelling hiervan volledig herbeginnen.

8.2 Hinder

- a. Wanneer iemand (vrijwilliger, jurylid, iemand uit het publiek of fotograaf) duidelijk de deelnemer hindert zal de deelnemer extra tijd krijgen.
- b. De vrijwilligers, supporters, groepsleden of publiek mogen niets aan de deelnemer geven. Ook hebben ze het recht niet tegen de deelnemer te praten tijdens de wedstrijd.

9. Opkuisstijd

Indien er nog tijd rest na het opdienen van de dranken zal de kandidaat de koffiemachine terug in de staat waarin die zich bevond zetten voor de volgende kandidaat.

10. Beoordelingscriteria

a) Algemene indrukken van de jury

De deelnemer krijgt punten op basis van de algemene indruk die de jury heeft over de deelnemer, zijn kledij, de smaak van de dranken en zowel de persoonlijke presentatie als de presentatie van de dranken.

b) Wedstrijdzone

De juryleden zullen de wedstrijdzone naar properheid toe beoordelen aan het begin alsook het einde van de Presentatietijd/wedstrijdtijd

c) Presentatie van de dranken

De deelnemer krijgt punten op basis van de uiterlijke presentatie van de dranken, tassen en glazen. Dit houdt de properheid van de tassen en ondertassen in (zonder druppels), de inhoud van de dranken en de manier van presenteren.

d) Technische handelingen

De deelnemer krijgt punten op technische kennis en de manier waarop hij de koffiemachine en maalmolen gebruikt.

Technische handelingen voor de Espresso's

1. Reinig de groep (= laat water door de groeplopen)
2. De groep MOET gereinigd worden voor iedere extractie
3. De filter is proper én droog in het begin
4. De dosering van de koffie en de tasinhoud is constant. Verwijder het teveel aankoffie met de hand of pincet.
5. De dosering van de maalmolen zal vooraf geregeld zijn en beschouwd worden als goed. Het aanstampen van de dosering gebeurt door 2X de stamper te gebruiken en met een druk van 25kg.
6. De filterboord en de zijden van de filterhouder reinigen alvorens deze vast te hechten aan de koffiemachine.
7. Na het vasthechten van de filterhouder aan de koffiemachine dient het extractieproces direct gestart te worden.
8. De jury zal het resultaat bepalen naargelang de hygiënegraad tijdens de uitvoering van de deelnemer.

1. Opmerking : de eerste 7 evaluatiecriteria voor de espresso's gelden ook voor de cappuccino's
2. Het inox melkkannetje moet proper en droog zijn bij aanvang.
3. De deelnemer moet verse, koude melk schenken in het kannetje. Dit mag niet gevuld worden tijdens de voorbereidingstijd. Het kannetje moet zowel langs binnenkant als de buitenkant proper en droog zijn.
4. Zuiver de darm alvorens de melk op te warmen
5. De deelnemer moet de stomer reinigen alvorens deze in het melkkannetje te dompelen.
6. Reinig de darm na het opwarmen van de melk.
7. De stomer moet gereinigd worden met een daarvoor voorziene vod.
8. Zuiver de stomer na de melk opgewarmd te hebben.
9. Het melkkannetje proper/ verspilling van melk is aanvaardbaar op het einde.
10. Het melkkannetje moet ongeveer leeg zijn na het opdienen van de cappuccino's
11. Algemene hygiëne tijdens de presentatie.
12. De jury zal het resultaat bepalen naargelang de hygiënegraad tijdens de uitvoering van de deelnemer.

e) Evaluatie van de espresso

1. Kleur van het schuim
2. Constitentie en volharding van het schuim
3. Opgediend met de toebehoren (kanten onderlegger, ondertas aan linkerkant, koffielepel rechtsboven de hiel van de tas, melkje rechtsboven met het klepje gedraaid naar rechts, suiker rechtsonder, toebehoren(chocolade))

Evaluatie van de cappuccino

Cappuccino moet uiterlijk correct zijn.

1. De jury zal de cappuccino uiterlijk beoordelen om het visueel resultaat vast te stellen. Op de oppervlakte moet de cappuccino een combinatie van de kleuren van koffie en melk bevatten, met een soepel en glanzend voorkomen. Het visueel resultaat van de cappuccino wordt enkel bepaald door de oppervlakte. Men moet een ideaal contrast vinden tussen de kleur van het schuim langsheen de boord van het glas en een soepel, glanzend en aantrekkelijk voorkomen.

Constitentie en volharding van het schuim.

1. Het schuim moet een minimale dikte hebben van 1cm om een goed resultaat te behalen. Het schuim moet zacht zijn, met een zijdeachtige textuur en kleine luchtbelletjes.
2. De Cappuccino moet opgediend worden met een koffielepel, servet en water.
3. Ook hier dienen de cappuccino's opgediend te worden met toebehoren(kanten onderlegger, ondertas met onderleggertje langs de linkerkant, koffielepel rechtsboven de hiel van de tas, suiker rechtsonder, toebehoren (chocolade))

Na de prijsuitreiking zullen de deelnemers de kans krijgen om de resultaten te herbekeken samen met de juryleden.

In geval van een meningsgeschil is enkel de jury bevoegd hierover een uiteindelijke beslissing te nemen.

Dit reglement komt voort uit het wereldwijde reglement van de Bariste kampioenschappen (WBC). Deze werd herbekeken en aangepast in functie van de capaciteiten van de leerlingen van de hotelscholen.

