

КАМЧАТСКИЙ КРАЕВОЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ
НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического совета
протокол № 1
от «01» сентября 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор НОУ СПО
«Камчатский кооперативный
техникум»
Т.Г. Проценко
«01» сентября 2014 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОНКУРСЕ БАРИСТА
«МАГИЯ КОФЕ»**

г. Петропавловск-Камчатский

2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ	3
2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЙ	5
3. ПОДГОТОВКА К КОНКУРСУ	6
4. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ	6
5 ЖЮРИ	6

ВВЕДЕНИЕ

Профессия бариста как мастера по приготовлению кофе на эспрессо-машине родилась в Италии. Бариста занимается исключительно кофейным искусством.

Целью Конкурса является демонстрация роли профессии бариста в предприятиях питания и технологий приготовления кофе.

Задачами конкурса являются:

- повышение престижности профессий «БАРИСТА»;
- повышение уровня культуры употребления кофе;
- демонстрация высокого уровня профессионального мастерства участников чемпионата;
- обмен профессиональным опытом и предоставление возможности участия в соревновании среди профессионалов своего дела;
- укрепление деловых и дружеских отношений между профессионалами г. Петропавловска-Камчатского.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 УЧАСТНИКИ

Участие в профессиональном конкурсе бариста «Магия кофе» открыто для всех желающих, оплативших организационный сбор в размере 1600 рублей.

1.2 ЗАЯВКА

Участник должен подать Заявку до _____ года в письменном виде в отдел по развитию социального партнерства, трудоустройства студентов и маркетингу образовательных услуг (кабинет 112).

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЙ

2.1. УСЛОВИЯ КОНКУРСА

Каждый участник должен подать каждому из трех членов жюри одинарный эспрессо, капучино и авторский напиток, приготовленный на свой вкус. Всего нужно приготовить 9 напитков в течение 20 минут. Все напитки должны быть приготовлены на основе эспрессо, и ни в каком виде не содержать алкоголь.

Порядок приготовления напитков участник оставляет на свое усмотрение. Участники могут готовить напитки из каждой категории (эспрессо, капучино, авторский напиток) с использованием разного кофе.

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПИТКА

2.2.1. Эспрессо

Эспрессо – это жидкий напиток объемом в 30 дм³. Каждый эспрессо должен быть приготовлен из соответствующего и постоянного количества молотого кофе. Эспрессо должен быть приготовлен при температуре 90,5 - 96⁰С. Время экстракции должно составлять от 20 до 30 секунд. Эспрессо должен быть подан в чашке с ручкой объемом от 60 до 90 дм³. Эспрессо должен быть подан судьям незамедлительно после приготовления вместе с ложкой, салфеткой, сахаром и водой.

2.2.2. Капучино

Капучино – это напиток, приготовленный пропорционально из одинарного эспрессо, вспененного молока и молочной пены. Традиционный капучино – напиток объемом от 150 до 180 мл. Капучино подается в чашке с ручкой объемом от 150 до 180 мл. Не допускается применение никаких топпингов, специй, ароматизаторов и других компонентов.

2.2.3. Авторский напиток

Авторский напиток – это напиток на основе эспрессо, приготовленный участником в соответствии с ингредиентами на свое усмотрение во время выступления.

В напитке должен присутствовать отчетливый вкус эспрессо. Использование алкоголя не допускается.

Напиток должен быть «напитком», то есть судьи должны иметь возможность выпить его при помощи ложки и пр.

2.3. ОБОРУДОВАНИЕ И АКСЕССУАРЫ

Кофе-машина, кофемолка, темпер и питчеры, а также кофе и сахар предоставляются организаторами.

По желанию, участник использует свою кофемолку, темпер, питчеры, кофе, прочие аксессуары.

Способность бариста полностью подготовиться к своему выступлению и запасть всем необходимым является его ответственностью и также оценивается.

Бариста должны подготовить и принести на конкурс с собой следующее:

- стаканы и чашки для авторского напитка;
- чашки для эспрессо и капучино;
- ложки всех типов для своего выступления;

- все необходимые ингредиенты для приготовления авторского напитка: сиропы, специи, фрукты и пр.;
- все материалы/оборудование, необходимое для приготовления авторского напитка;
- стаканы для подачи воды жюри;
- два разноса;
- молоко;
- салфетки;
- другие необходимые предметы для вашего выступления.

Рекомендуем каждому бариста перед подготовкой удостовериться, что у него есть все необходимое.

Способность бариста полностью подготовиться к своему выступлению и запастись всем необходимым является его ответственностью и также оценивается.

2.3.1. Стол для презентации

Все напитки должны подаваться на стол для презентации, для трех членов жюри. Стол может быть сервирован участником в течение времени подготовки. Не позволяется наливать воду в стаканы членов жюри во время подготовки.

3. ПОДГОТОВКА К СОРЕВНОВАНИЯМ

3.1. РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Любой участник, не присутствующий во время до начала его 15-минутной подготовки, будет дисквалифицирован. (Регистрация за 30 минут до начала подготовки).

3.2. РЕГЛАМЕНТ

Каждому участнику предоставляется место, на котором он выступает, номер и время начала выступления.

Каждому участнику предоставляется 45 минут для:

- 15 минут для подготовки;
- 20 минут для приготовления кофе;
- 10 минут для презентации

3.3. ПОДГОТОВКА УЧАСТНИКА К КОНКУРСУ

– Засыпать кофе в бункер кофемолки до начала подготовки запрещается.

– Все чашки должны быть пустыми, чистыми и сухими на момент начала конкурса.

– Участникам не разрешается превышать отведенные пятнадцать минут на подготовку.

4. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

Время выступления начинается отсчитываться с момента истечения пятнадцати минут подготовки. Участники конкурса начинают работу по времени указанному для каждого бариста.

4.1. ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Участник, не уложившийся в 15 минут, может тем не менее закончить свое выступление.

За каждую минуту, превышающую 35 минут, отведенные на подготовку и приготовление, из общего количества баллов участника вычитается 1 балл.

4.2. ПОДСКАЗКИ

Подсказки со стороны не допускаются во время конкурса. Это может привести к дисквалификации участника. Однако приветствуется поддержка участника болельщиками и зрителями. Но никому не позволено помогать и советовать участнику любым образом.

4.3. УБОРКА РАБОЧЕГО МЕСТА

Участники должны тщательно убрать свои рабочие места после выступления.

5. ЖЮРИ

Жюри состоит из трех членов, которые оценивают технологический процесс приготовления кофе, оценивают органолептические показатели, дают оценку в соответствии с критериями, указанными на оценочном листе.

5.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки указаны в оценочных листах.

5.1.1. Оценка Вкуса

Судьи Вкуса оценивают вкус напитков, поданных им, в соответствии с критериями на листе оценки вкуса.

5.1.2. Презентация напитков

Баллы выставляются на основе визуальной презентации напитков включая чашки, стаканы, аксессуары, постоянство напитков, креативность и стиль презентации.

5.1.3. Технические навыки

Оцениваются знания техники участника, умение работать с кофемашинной и кофемолкой.

5.1.4. Общее впечатление судей

Оценивается общее впечатление судей от участника соревнований с учетом его технических навыков, вкуса напитков, персональной презентации и подачи напитков.

Призовые места

I место –

II место –

III место –

Авторский напиток

Приз зрительских симпатий

+ призы от спонсоров

Разработала

Малюгина О.П.