

2022 SLOVENIA BARISTA CUP

PRAVILA IN PRAVILNIK

Kazalo

1	<u>POGOJI SODELOVANJA.....</u>	4
1.1	ORGANIZACIJA	4
1.2	PRAVICE	4
1.3	POGOJI ZA SODELOVANJE	4
1.3.1	UDELEŽBA.....	4
1.3.2	STAROSTNA OMEJITEV	4
1.3.3	STROŠKI	4
1.4	NASPROTJA INTERESOV	4
1.4.1	SODNIKI	4
1.5	UVELJAVLJANJE PRAVIL IN PREDPISOV.....	4
1.5.1	COVID-19 DODATEK K PRAVILOM	5
1.6	PRIJAVA	5
1.6.1	OBRAZEC ZA PRIJAVO TEKMOVALCA.....	5
1.6.2	ODGOVORNOST TEKMOVALCEV	5
1.6.3	SPLOŠNI POGOJI	5
2	<u>TEKMOVANJE.....</u>	5
2.1	POVZETEK	5
3	<u>DEFINICIJA NAPITKOV</u>	6
3.1.1	ESPRESSO	6
3.1.2	MLEČNI NAPITEK – LATTE ART	7
3.1.3	KREATIVNI NAPITEK	7
4	<u>TEKMOVALNI POSTOPEK.....</u>	8
4.1	POVZETEK	8
4.2	RAZPOREDITEV TEKMOVALNEGA PROSTORA.	8
4.2.1	POSTAVITEV MIZ IN DIMENZIJE.....	8
5	<u>STROJI, DODATKI IN SUROVINE</u>	9
5.1	APARAT ZA ESPRESSO	9
5.2	BREZ TEKOČIN ALI SESTAVIN NA STROJU	9
5.3	DISKVALIFIKACIJA	9
5.4	KAVNI MLIN.....	9
5.5	DODATNA ELEKTRIČNA OPREMA.....	9
5.6	ZAGOTOVLJENA OPREMA & POTROŠNI MATERIAL	9
5.7	PRIPOROČENA OPREMA IN POTROŠNI MATERIAL	10
6	<u>NAVODILA TEKMOVALCEV PRED ČASOM PRIPRAVE</u>	10

6.1	UVODNI SESTANEK TEKMOVALCEV	10
6.3	TOČNOST	11
6.3.1	KAVNI MLIN IN DODATNA ELEKTRIČNA OPREMA	11
6.4	PODPORA/POMOČNIKI NISO DOVOLJENI NA ODRU	11
7	ČAS PRIPRAVE	11
7.1	ZAČNITE ČAS PRIPRAVE	11
8	TEKMOVALNI ČAS	12
8.1	MIKROFON IN MOJSTER SLOVESNOSTI	12
8.2	ZAČETEK TEKMOVALNEGA ČASA	12
8.3	PREDSTAVITEV	12
8.4	STREŽBA NAPITKOV	12
8.5	DODATNO POHIŠTVO	12
8.6	KONČNI ČAS TEKMOVANJA	13
8.7	ČASOVNE KAZNI	13
8.8	POMOČ TEKMOVALCU	13
9	TEHNIČNA VPRAŠANJA	13
9.1	OVIRE	14
9.2	POZABLJENA DODATNA OPREMA	14
10	ČAS ČIŠČENJA	14
11	TOČKOVANJE PO KONCU NASTOPA	14
11.1	PREGLED REZULTATOV	14
11.1.1	URADNA OCENA TEKMOVANJA	14
11.1.2	SKUPNA OCENA TEKMOVALCA	14
11.1.3	IZENAČENJE	14
12	OCENJEVALNA MERILA	15
12.1	KAJ SODNIKI IŠČEJO V BARISTA PRVAKU	15
12.2	TEKMOVALNO OBMOČJE	15
12.3	OCENA OKUSA	15
12.4	PREDSTAVITEV NAPITKOV	15
12.5	TEHNIČNE SPRETNOSTI	15
12.6	CELOTNA SODNIŠKA OCENA	15
13	POSTOPEK TEHNIČNEGA OCENJEVANJA	15
13.1	OCENJEVALNA LESTVICA	16
13.2	TEHNIČNI PREGLED – I. DEL	16
13.2.1	ČISTI DELOVNI PROSTOR NA ZAČETKU /ČISTE KRPE	16
13.3	TEHNIČNE SPRETNOSTI ESPRESSO – II. DEL	17
13.3.1	ČIŠČENJE GLAVO ESPRESSO APARATA Z VODO	17
13.3.2	ČISTA IN SUHA KOŠARA PORTAFILTRA	17

13.3.3	SPREJEMLJIVI ODPAD PRI MLETJU IN ODLAGANJU	17
13.3.4	DOSLEDNO IN UČINKOVITO DOZIRANJE IN PRITISKANJE	17
13.3.5	OČISTI PORTAFILTERJE (PRED VSTAVLJANJEM).....	17
13.3.6	VSTAVLJANJE IN TAKOŠNJA EKSTRAKCIJA	17
13.3.7	ČAS EKSTRAKCIJE (V 3 DRUGI VARIANCO)	18
13.4	TEHNIČNE SPRETNOSTI MLEČNI NAPIK – DEL III	18
13.4.1	PRAZNA/ČISTA POSODA ZA MLEKO "MILK PITCHER"	18
13.4.2	PALICA ZA PARJENJE MLEKA "STEAM WAND"	18
13.4.3	OČISTI PARNO PALICO PO PARI.....	18
13.4.4	OČISTI PARNO PALICO PO PARI.....	18
13.4.5	SPREJEMLJIVI MLEČNI ODPADKI NA KONCU.....	18
13.5	KREATIVNI NAPITEK – DEL IV	19
13.6	TEHNIČNO – DEL V	19
13.6.1	UPRAVLJANJE POSTAJE/ČISTO DELOVNO OBMOČJE NA KONCU	19
13.6.2	ČISTA PORTAFILTERSKA SPOUTS/IZOGIBANJE DAJANJU ZAKONCEV V SEJNI KOMORI.....	19
13.6.3	SPLOŠNA HIGIENA SKOZI CELOTNO PREDSTAVITEV	19
13.6.4	PRAVILNA UPORABA KRPE	20
14	POSTOPEK SENZORNEGA OCENJEVANJA.....	20
14.1	OCENA	20
14.2	OCENA ESPRESSA – I. DEL	20
14.2.1	KREMA.....	21
14.2.2	IZKUŠNJA Z OKUSOM.....	21
14.2.3	TOČNOST OPISOV OKUSA.....	21
14.2.5	TOČNOST TAKTILNIH OPISNIKOV.....	22
14.2.6	UPORABLJENA FUNKCIONALNA IN PRAVILNA ESPRESSO POSODA	22
14.3	OCENA MLEČNEGA NAPITKA – II. DEL	22
14.3.1	VIZUALNI IZGLED	23
14.3.2	IZKUŠNJE Z OKUSOM	23
14.3.3	TOČNOST OPISOV OKUSA.....	23
14.3.4	UPORABLJENO FUNKCIONALNO PLOVILO	23
14.4	OVREDNOTENJE KREATIVNEGA NAPITKA – DEL III	23
14.4.1	DOBRO POJASNJENO, PREDSTAVLJENO IN PRIPRAVLJENO	24
14.4.2	PRITOŽBENA PREDSTAVITEV	24
14.4.3	FUNKCIONALNOST	24
14.4.4	USTVARJALNOST IN SINERGIJA S KAVO	24
14.4.5	RAVNOVESJE OKUSA	25
14.4.6	TOČNOST OPISOV OKUSA	25
14.5	OCENA BARISTA – DEL IV	25
14.5.1	PREDSTAVITEV: STROKOVNOST	25
14.5.2	POZOR NA PODROBNOSTI/VSE DODATKE NA VOLJO	26
14.5.3	USTREZNA OBLAČILA.....	26
14.6	SKUPNI VTIS SODNIKOV – DEL V	26
15	PRITOŽBE NA SVETOVNEM PRVENSTVU V BARISTI	26
15.1	POVEZANA SODNIŠKA VPRAŠANJA	26
15.2	VPRAŠANJA, POVEZANA S TEKMOVALCI.....	27
15.3	PRITOŽBE	27

1 Pogoji sodelovanja

1.1 Organizacija

Državno prvenstvo Slovenia Barista Cup (SBC) organizira Združenje Specialty kave Slovenija.

1.2 Pravice

Vsa intelektualna lastnina, povezana z SBC, vključno s temi uradnimi pravili in predpisi ter formatom tekmovanja, je last združenja Specialty kave Slovenija. Nobenega dela tega dokumenta ni dovoljeno uporabljati ali reproducirati brez izrecnega dovoljenja združenja Specialty kave Slovenija.

1.3 Pogoji za sodelovanje

1.3.1 Udeležba

SBC je odprto tekmovanje, namenjeno vsem, ki želijo pokazati svoje znanje in osvojiti naslov državnega prvaka. Tekmovanje je omejeno na 10 tekmovalcev.

1.3.2 Starostna omejitev

Tekmovalci so lahko le osebe, ki so dopolnile 16 let ali več.

1.3.3 Stroški

Vse stroške nastopa na tekmovanju nosi tekmovalec.

1.4 Nasprotja interesov

1.4.1 Sodniki

- Tekmovalci ne smejo soditi na državnem prvenstvu.
- Sodniki ne smejo tekmovati na državnem prvenstvu.
- Sodniki ne smejo trenirati tekmovalcev, ki se udeležijo tekmovanja.
- Tekmovalci ne smejo vplivati na sodnike na kakršen koli način ali jih podkupiti.
- V kolikor so sodniki

1.5 Uveljavljanje pravil in predpisov

Združenje Specialty kave Slovenija bo uporablja ta pravila in predpise med tekmovanjem. Če tekmovalec krši enega ali več pravil in predpisov je lahko samodejno diskvalificiran iz tekmovanja razen če pravila določajo posebno uveljavitev, posledico ali kazen. Če sodnik ali organizator tekmovanja povzroči kršitev enega ali več pravil, lahko tekmovalec vloži pritožbo skladno s postopkom opisanem pod točko Prtožbe in spori na tekmovanju.

1.5.1 COVID-19 dodatek k pravilom

Vsa pravila in predpisi se lahko spremenijo glede na zdravstvene in varnostne zahteve ali smernice v državi. Združenje Specialty kave Slovenija bo pred tekmovanjem posredoval morebitne spremembe pravil in predpisov po elektronski pošti. Te spremembe lahko vključujejo, vendar niso omejene na spremembe velikosti mize ali postavitve; material priloženih posod ali skodelic; omejitve trenerjev ali pomočnikov v prostorih za pripravo in vadbo tekmovalcev; rokavice ali maske; spremembe načrta za razkuževanje; itd.

1.6 Prijava

1.6.1 Obrazec za prijavo tekmovalca

Tekmovalci morajo izpolniti prijavni spletni obrazec na strani www.zsks.si najmanj 6 tednov pred izvedbo tekmovanja. Odobreni tekmovalci bodo prejeli potrditev po elektronski pošti v približno 2 tednih po prejemu vse zahtevane dokumentacije.

1.6.2 Odgovornost tekmovalcev

Vsi tekmovalci so osebno odgovorni za branje in razumevanje pravil in pravilnika. Tekmovalci lahko pred prijavo postavijo vprašanja za stvari, ki jim niso razumljive. Tekmovalci bodo imeli možnost postavljati vprašanja tudi na uradnem srečanju tekmovalcev pred nastopom.

1.6.3 Splošni pogoji

Tekmovalci in prvaki tekmovanja so vidni predstavniki tekmovanja in vzorniki kavne industrije v Sloveniji in kot taki morajo:

- Dovoliti združenju Specialty kave Slovenija in njegovim zastopnikom in članom, da brezplačno uporabljajo ime, podobo v katerikoli obliki za kakršne koli poslovne namene vključno z vendar ne omejeno na tržno promocijo
- Prebrati in delovati skladno s kodeksom ravnanja tekmovalcev.
- Prebrati in delovati skladno s kodeksom ravnanja prvaka.

2 Tekmovanje

2.1 Povzetek

SBC ima štiri sodnike: glavni sodnik, dva senzorična sodnika in en tehnični sodnik.

- a. Tekmovalci bodo postregli en napitek iz vseh treh tekmovalnih kategorij (espresso, mlečni napitek latte art in kreativni napitek) obema senzoričnema sodnikoma, skupaj 6 napitkov v časovnem interval 15 minut.
- b. Tekmovalci sami določijo zaporedje v katerem bodo postregli napitke, kljub temu morajo postreči vse napitke iz ene kategorije, preden lahko nadaljujejo na drugo kategorijo, v nasprotnem primeru so diskvalificirani. Priprava in postrežba elementov kreativnega napitka je možna kadarkoli znotraj časovnega intervala.
- c. V vsaki kategoriji so lahko napitki servirani poljubno pred sodnike (npr. vsak napitek

- posebaj ali dva napitka naenkrat). Senzorična sodnika bosta pričela ocenjevati napitek takoj, ko jima ga tekmovalec postreže, razen če tekmovalec poda drugačna navodila.
- d. Oba napitka morata biti postrežena z uporabo enake kave, tekmovalci pa lahko v vsaki kategoriji uporabi drugo kavo. Napitki v isti kategoriji morajo vsebovati enake sestavine in enako recepturo. Namerna priprava in strežba raznolikih napitkov znotraj kategorije bo prinesla oceno nič (0) v ocenjenavnju okusa za tiste napitke, ki v receptu odstopajo od napitka, ki je bil postrežen prvi.
 - e. Tekmovalci lahko pripravijo poljubno število napitkov tekom tekmovanja, vendar se ocenjujejo le napitki, ki so potreženi pred senzorične sodnike.
 - f. Na tekmovanju bo prisotna tehnična ekipa, ki bo skrbela za tehnično brezhibne naprave in opremo.
 - g. Tekmovalec prejme za pripravo napitkov espresso apparat in kavni mlin. Vso ostalo opremo, ki jo tekmovalec potrebuje za nastop priskrbi sam.
 - h. Tekmovaleci imajo pred pričetkom na voljo 15 minut za pripravo. V času priprave tekmovalci pripravijo vse potrebne stvari, ki jih potrebujejo za svoj nastop (npr. nastavitev temperature na kavomatu, prilagoditi mletje na mlinu, postavitev, ...).
 - i. En dan pred tekmovanjem bodo tekmovalci imeli na voljo 60 minut treninga na prizorišču. Vrstni red tekmovalcev določi glavni sodnik z žrebom. Tekmovalci lahko med seboj poljubno zamenjajo vrstni red. Seznam bo poslan 14 dni pred tekomvanjem na elektronski naslov.

3 Definicija napitkov

3.1.1 Espresso

- a. Espresso je en napitek (30 ml +/- 5 ml) narejen iz mlete kave in vode, ki teče iz ene strani dvojnega portafiltera v eni neprekinjeni ekstrakciji. V kolikor receptura odstopa, mora tekmovalec pred tekmovanjem glavnemu sodniku predložiti recepturo in da pred senzoričnimi sodniki recepturo tudi zagovarja.
- b. Kava je produkt praženja semen sadeža rastline iz rodu Coffea.
- c. Kava ne sme imeti dodanih nikakršnih aditivov, arom, barvil, dišav, aromatičnih snovi, tekočin, praškov itd. v katerem koli trenutku od takrat, ko je bila kavna češnja obrana do trenutka, ko je ekstrahirana v napitek. Dovoljene so snovi, ki se uporabljajo pri gnojenju in primarni pridelavi kave (gnojila ipd.) in dovoljeni so vsi postopki fermentacij.
- d. Cela kavna zrna so lahko: mešanica, s poreklom iz ene kmetije, s poreklom iz ene države, s poreklom iz ene regije, itd.
- e. Vsem sodnikom je potrebno postreči poln espresso. Če napitek ne ustreza definiciji expressa, se bo to odražalo v oceni okusa in videza. Espresso je lahko postrežen z različnimi količinami kave.
- f. Espresso bo pripravljen na espresso aparatu s temperaturo nastavljeno med 90,5 in 96°C.
- g. Espresso apparat bo nastavljen na pritisk med 8,5 in 9,5 barov.
- h. Čas ekstrakcije med dvema paroma ekstrakcije espresso mora biti znotraj odstopanja 3,0 sekunde, sicer bo za "Čas ekstrakcije" podan "NE". Priporočen čas ekstrakcije je 20 – 30 sekund, ni pa obvezen.
- i. Krema mora med serviranjem biti prisotna in neprekinjeno prekrivati površino.
- j. Espresso mora biti postrežen v skodelici s prostornino 60 ml do 90 ml iz katere morajo sodniki imeti možnost, da sodniki lahko pijejo ne da bi to vplivalo na njihovo ocenjevanje, v nasprotnem primeru bo podan "NE" za uporabljeno funkcionalno in pravilno skodelico.
- k. Espresso je treba sodnikom postreči z ustrezno žlico, prtičkom in vodo brez okusa, sicer bo tekmovalec prejel znižano oceno pri "Pozornost do podrobnosti."
- l. V portafiltre se ne sme dajati nič drugega kot mlete kave in vode, sicer bo espresso prejel nič točk na vseh ocenah, ki so na voljo na tehničnih in senzoričnih listih v kategoriji espresso.

3.1.2 Mlečni napitek – latte art

- a. Mlečni napitek je kombinacija ene (1) enojne porcije expressa (po definiciji expressa v 3.1.1) in spenjenega kravjega mleka, ki mora ustvariti harmonično ravnovesje bogatega, sladkega mleka in expressa ter je postrežen v skodelici prostornine manjše kot 240 ml.
- b. Mlečni napitek mora biti postrežen z latte artom. Latte art vzorec določi lavni sodnik z žrebom med vzorci srce, rosetta in tulip.
- c. Mlečni napitek mora biti serviran v skodelici, ki sodnikom omogoča piti, ne da bi to vplivalo na njihovo ocenjevanje: to vključuje vendar ni izključuje prevroče skodelice, nezmožnost držanja skodelice zaradi varnosti. V nasprotnem primeru bo podan "NE" pri uporaba funkcionalne skodelice.
- d. Dodatni dodatki kot so sladkor, preliv, prah, arome, sirupi ipd. niso dovojeni. Če bodo uporabljeni bo prejeta ocena nič (0) v kategoriji uravnoteženost okusa.
- e. Mlečni napitek je treba sodnikom postreči s prtičkom in vodo brez okusa, v nasprotnem primeru bo tekmovalec prejel zmanjšano oceno pri »Pozornost do podrobnosti«.
- f. V portafiltre se ne sme dajati nič drugega kot mlete kave in vode, sicer bo mlečni napitek prejel nič točk na vseh ocenah, ki so na voljo na tehničnih in senzoričnih listih v kategoriji mlečni napitek.

3.1.3 Kreativni napitek

- a. Kreativni napitek izkazuje tekmovalčevu ustvarjalnost in spretnost za ustvarjanje privlačne in individualne pijače, osredotočene na espresso.
- b. Kreativni napitek mora biti tekoča pijača; sodniki morajo biti sposobni napitek piti. Napitek lahko spremlja hrana, vendar bo ocenjevan samo napitek.
- c. Oba napitka morata vsebovati najmanj en (1) enojni espresso (po definiciji expressa v 3.1.1.), sicer bo tekmovalec prejel nič (0) točk za »Ravnovesje okusa« na senzorični listi v kategoriji kreativni napitek.
- d. Espresso uporabljen v kreatinem napitku, mora biti pripravljen med tekmovalčevim nastopom, sicer se prejme oceno nič (0) za »Uravnoteženost okusa« v kategoriji kreativni napitek. V kreativnem napitku mora biti prevladujoč okus espresso, sicer bo ocena »Uravnoteženost okusa« bila manjša.
- e. Kreativni napitek se lahko postreže pri katerikoli temperaturi, ki je primerna za uživanje.
- f. V kreativnem napitku se lahko uporabijo vse sestavine, razen alkohola, alkoholnih izvlečkov ali stranskih proizvodov ali nadzorovanih ali prepovedanih snovi. Če se te snovi najdejo v pijači, bo tekmovalec prejeli nič (0) točk v vseh kategorijah, ki so na voljo na senzorskih listih v kategoriji kreativni napitek.
- g. Vse sestavine je treba razkriti na zahtevo. Tekmovalci morajo s seboj prinesi originalno embalažo vseh sestavin, uporabljenih v njihovi značilni pijači, na pregled sodnikom, da preverijo sestavine. Če tekmovalec na zahtevo ne zagotovi originalne embalaže, bo pijača s podpisom prejela nič (0) točk v vseh kategorijah, ki so na voljo na senzorskih listih v kategoriji kreativni napitek.
- h. Sestavine za kreativni napitek je treba pripraviti in sestaviti na mestu tekmovanja v času tekmovanja. Priprava značilne pijače je zajeta v kategoriji »Dobro razloženo, predstavljeno in pripravljeno« na senzoričnem listu. Za določene sestavine (npr. štiriindvajset (24) urna infuzija) je potrebna priprava pred časom tekmovanja in je sprejeta.
- i. V portafiltre se ne sme dajati nič drugega kot mlete kave in vode, sicer bo mlečni napitek prejel nič točk na vseh ocenah, ki so na voljo na tehničnih in senzoričnih listih v kategoriji kreativni napitek.

4 Tekmovalni postopek

4.1 Povzetek

Tekmovalni prostor bo sestavljen iz odra z vsaj dvema tekmovalnimi postajama, oštevilčenimi zaporedoma (npr. 1, 2, itd.).

Vsakemu tekmovalcu bo dodeljen startni čas in številka postaje.

Vsak tekmovalec bo imel na dodeljeni postaji petintrideset (35) minut, sestavljenih iz naslednjih segmentov:

- Petnajst (15) minut za pripravo na tekmovanje.
- Petnajst (15) minute za tekmovanje / predstavitev pred sodniki.
- Pet (5) minut za čiščenje.

Tekmovalec bo v tekmovalnem polju ves čas priprave, čas nastopa in čas čiščenja

Popoln razpored poteka tekmovanja bo na voljo tekmovalcem dva (2) tedna pred dogodkom. Tekmovanje je sestavljeno iz enega kroga in dodatnega kroga, v kolikor pride do izenačenja pri določitvi 1. 2. in 3. mesta.

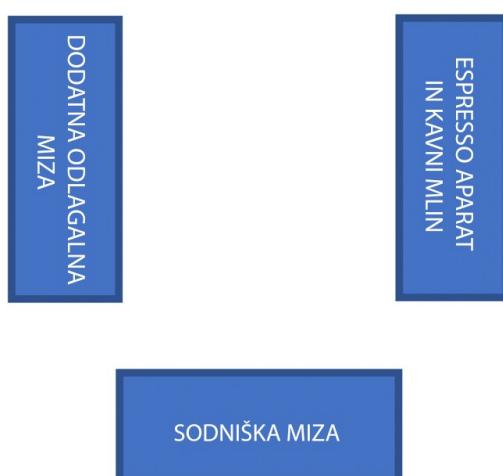
Po končanem tekmovanju bo slovesna podelitev nagrad, kjer bodo tekmovalci nagrajeni od desetega do prvega mesta.

4.2 Razporeditev tekmovalnega prostora.

- a. Na prostoru sta dva (2) tekmovalna prostora.
- b. Tekmovalni prostor sestavlja miza kjer je postavljen kavni aparat, kavni mlin, dodatna miza za odlaganje in druge pripomočke, sodniška miza in odštevalnik časa.
- c. Tekmovalci ne smejo spremenjati postavitve tekmovalnega prostora.

4.2.1 Postavitev miz in dimenzije

Postavitev miz je prikazana na spodnji sliki:



Dimenzije

- Sodniška miza in miza za espresso aparat in kavni mlin: globina 75 cm, širina 150 cm, višina 90 cm.
- Dodatna odlagalna: globina 50 cm, širina 130 cm, višina 65 cm.

5 Stroji, dodatki in surovine

5.1 Aparat za espresso

Tekmovalci lahko uporabljajo samo aparat za espresso, ki ga za tekmovanje dobavi uradni sponzor espresso aparata Victoria Arduino Eagle One 2GR. Na odru ne smete uporabljati drugih aparatov za espresso.

Aparat za espresso, ki ga zagotavlja organizator, ima fiksno tehnično konfiguracijo tlaka črpalke (med 8,5 in 9,5 bari) in ga tekmovalci ne smejo spremeniti. Temperaturo za ekstrakcijo lahko tekmovalec poljubno nastavi med 90,5 in 96 stopinj Celzija. Zahtevek za spremembo temperature mora tekmovalec podati na uvodnem sestanku pred pričetkom tekmovanja, temperaturo pa bo nastavila tehnična ekipa. Če ni podane zahtevo za spremembo temperature bo espresso aparat nastavljen na sredini med 90,5-96 stopinj Celzija.

5.2 Brez tekočin ali sestavin na stroju

Na espresso aparat se ne sme položiti ali prelivati tekočin ali sestavin (voda v skodelicah, vlivanje, mešanje tekočin ali sestavin, brez segrevanja). Če tekmovalec položi ali prelije tekočino ali sestavine na vrhu espresso aparata, prejme nič (0) točk v kategoriji Upravljanje postaje.

5.3 Diskvalifikacija

Tekmovalci ne smejo spremnjati, prilagajati ali zamenjati nobenega elementa, nastavitev ali spremeniti komponente espresso aparata ali zagotovljenega sponzorskega mlinčka, razen če zahtevajo spremembo nastavitev temperature, kot to dovoljujejo pravila. Vse spremembe ali prilagoditve so lahko razlogi za diskvalifikacijo (npr. Sprememba portafilterja, košare za filtre, tlak, konica parne palice, noži mlina itd.). Vsaka škoda na tekmovalni opremi zaradi zlorabe ali zlorabe je razlog za diskvalifikacijo.

5.4 Kavni mlin

Tekmovalcem bo na voljo za uporabo kavni mlin uradnega sponzorja za kavni mlin Mahlkoenig EK43, da pripravijo espresso v svojem tekmovalnem nastopu (nadomestni kavni mlin v kolikor bodo tehnične težave pri Mahlkoenig EK43, se uporabi kavni mlin Victoria Arduino Mythos 85G) . Uporaba lastnega kavega mlina je dovoljena. Tekmovalci lahko prilagodijo stopnjo mletja in količino mlete kave. Sponsorski kavni mlin bo nastavljen na enake nastavitev za vsakega tekmovalca. Neupoštevanje teh pravil je razlog za diskvalifikacijo.

5.5 Dodatna električna oprema

Poleg kavnega mlina, lahko tekmovalci med nastopom uporabijo dva dodatna kosa električne opreme. Tekmovalci morajo organizatorja obvestiti pred prihodom na tekmovanje o kateri koli električni opremi, ki jo bodo prinesli s seboj (grelna plošča, mešalniki, ...) v nasprotnem primeru obstaja možnost, da njihova oprema ne bo dovoljena na nastopu. Tekmovalci morajo zagotoviti, da bo njihova oprema delovala in s seboj imeti vse potrebne priključke, pretvornike in dodatke opreme.

5.6 Zagotovljena oprema & potrošni material

Vsaka tekmovalna postaja bo opremljena z naslednjimi aparati: espresso aparat, kavni mlin, posoda za odpadno kavo, portafilter, basket (18 g in 20 g), koš za smeti in mize, kot je opisano v. 3.2.

5.7 Priporočena oprema in potrošni material

Tekmovalci so sami odgovorni za vso svojo opremo, ki jo prinesejo s seboj. Organizator ne prevzame odgovornosti za izgubljene ali odtujene predmete tekmovalcev.

Seznam opreme, ki jo lahko tekmovalec prinese s seboj:

- Kava (za pripravo in tekmovanje)
- Dodatna električna oprema (največ dva artikla)
- Pritiskalo za kavo (tamper)
- Espresso kozarci za merjenje
- Mleko (možnost uporabe mleka, ki ga zagotavlja organizator)
- Potrebne skodelice in križniki
- Žlice
- Vsi posebni pripomočki, ki so potrebni pri kreativnem napitku
- Vsa oprema/dodatna oprema, ki je potrebna za kreativni napitek
- Serviete
- Kozarci za vodo (za dva (2) senzorična sodnika)
- Voda (za dva (2) senzorična sodnika)
- Bar brisače/čiste krpe (za pripravo in tekmovanje)
- Pripomočki za čiščenje (ščetka za espresso aparat, ščetka za kavni mlin)
- Pladenj za strežbo napitkov sodnikom
- Vsi dodatki za predstavitevno mizo sodnikov
- Transportni voziček

6 Navodila tekmovalcev pred časom priprave

6.1 Uvodni sestanek tekmovalcev

Pred začetkom dogodka državno prvenstvo Barist bo potekal uvodni sestanek tekmovalcev. Ta sestanek je obvezen za vse tekmovalce. Med tem sestankom bodo sodniki objavili obvestila, pojasnili razpored tekmovalcev in pregledali razpored tekmovanja. To bo priložnost za tekmovalce, da postavijo vprašanja organizatorju tekmovanja in/ali sodnikom. V kolikor ima tekmovalec zahtevo za spremembo temperature na espresso aparatu, jo takrat sporoči organizatorju. Če se tekmovalec ne udeleži sestanka je diskvalificiran.

6.2 Tekmovalna glasba

Tekmovalci lahko prinesejo svojo glasbo na CD-ju, MP3 predvajalniku, USB pogonu ali pametnem telefonu za pol finale in finalne kroge tekmovanja. Če se uporablja pameten telefon, mora imeti 3,5mm aux izhod (brez adapterjev), odkleniti (brez kode zaslona) in biti v načinu airplane & Ne moti. Glasba ne sme vsebovati kletvic, sicer se lahko rezultat konkurenta na "Predstavitev: strokovnost" kaznuje na vseh senzornih ocenah. Tekmovalci morajo svojo glasbo jasno označiti s svojim imenom. Tekmovalec je odgovoren, da pred začetkom tekmovanja organizatorju ali avdiovizualnemu osebju pred začetkom tekmovanja da svojo glasbo. Tekmovalčeva odgovornost je tudi, da po tekmovanju pridobi glasbo od organizatorja ali avdiovizualnega osebja. Mediji, ki niso pridobljeni, bodo zavrnjeni po tekmovanju.

6.3 Točnost

Tekmovalci morajo biti na prizorišču najmanj šestdeset (60) minut pred načrtovanim nastopom. Vsak tekmovalec, ki ni v pripravljenosti in pripravljen, da začne z časom 15 minut za priprave, je lahko diskvalificiran.

6.3.1 Kavni mlin in dodatna električna oprema

Če je tekmovalec prinesel s seboj dodatno električno opremo ali če tekmovalec načrtuje uporabo svojega kavnega mlina, mora o tem pred začetkom tekmovanja obvestiti organizatorja. Pomoč tekmovalcu pri postavitvi opreme ni dovoljenja razen za transport opreme do tekmovalnega prostora. Upoštevajte: kavna zrna se ne sme stresti v posodo, dokler se ne začne čas za pripravo.

6.4 Podpora/pomočniki niso dovoljeni na odru

V dodeljeni časih tekmovanja, priprav in čiščenja so na odru dovoljeni samo tekmovalci in osebje, ki je pooblaščeno za izvedbo dogodka, v napsrotnem primeru lahko pride do diskvalifikacije.

7 Čas priprave

7.1 Začnite čas priprave

Vsi tekmovalci bodo imeli 15 minut časa za priprave. Ko predhodni tekmovalec začne z nastopom, lahko naslednji načrtovani tekmovalec začne svoj 15 minut priprave.

Ko je tekmovalec prispel na svojo dodeljeno postajo in se strinjal, da je postaja nastavljena na njegove specifikacije, bo glavni sodnik vprašal tekmovalca, ali je pripravljen na pričetek. Tekmovalec pritisne gumb za zagon na daljinskem upravljalniku, ki je pritrjen na uro, da začne 15 minutni čas priprave, pred tem se tekmovalec ne sme dotikati opreme ali pričeti s pripravami.

V pripravljalnem času je tekmovalcem dovoljeno uporabljati espresso napravo za pripravo espresso napitkov. Kavne torte (Pucks) lahko ostanejo v portafiltru do pričetka tekmovalnega časa.

Tekmovalci lahko predhodno ogrejejo skodelice na espresso napravi, vendar ob pričetku tekmovalnega časa v skodelicah ne sme biti prisotna tekočina. Tekočin ali sestavin se ne sme dajati na vrh espresso naprave, sicer se v »Uporabljanju postaje« dodeli nič (0) točk.

Po preteklu 15 minutnega časa bo tekmovalec prejel navodilo s strani organizatorja, da se odmakne od postaje in počaka na pričetek. Tekmovalec, ki tega ne bo upoteval bo sankcioniran kot je zabeleženo pod točko 8.10.

7.2 Miza za predstavitev napitkov sodnikom

Tekmovalec lahko v pripravnem času pripravi s svojo opremo za degustiranje tudi sodniško mizo vključno s strežbo vode.

8 Tekmovalni čas

8.1 Mikrofon in mojster slovesnosti

Tekmovalci morajo med svojimi nastopi nositi brezžični mikrofon; mikrofon bo vklopljen le v času nastopa. Glavni sodnik pred pričetkom nastopa tekmovalca, naredi predstavitev tekmovalca za občinstvo.

8.2 Začetek tekmovalnega časa

Glavni sodnik bo tekmovalca vprašal, ali je pripravljen začeti. Preden se tekmovalec predstavi sodnikom, mora začeti uradno uro s pritiskom na gumb, ki se nahaja na daljinskem upravljalniku ali z metodo, ki jo pouči organizator.

Za čas, ki je pretekl po 15 minutah je odgovoren tekmovalec, lahko pa tekmovalec zaprosi ob kateremkoli trenutku za preverjanje časa. Glavni sodnik bo tekmovalca opozoril deset (10), pet (5) in eno (1) minuto pred koncem tekmovalnega časa. Vzporedno z glavno uro, oseba pooblaščena za sledenje časa, sočasno izvaja merjenje časa na dodatni uri.

Če se ura iz kakršnega koli razloga pokvari, tekmovalci ne smejo ustaviti svojega nastopa. V primeru, da je ura pokvarjena, je čas, ki se beleži dodatno uradni čas tekmovanja. Tekmovalec prejme enaka opozorila kot zgoraj.

8.3 Predstavitev

Na začetku nastopa se tekmovalec predstavi vsem sodnikom, ki bodo prisotni za sodniško mizo.

8.4 Strežba napitkov

Vse napitke je potrebno postreči na sodniški mizi. Za napitke, ki se ne postrežejo za sodnišk mizo, sodniki podajo oceno 0 v tabeli Ravnotežje okusa in natančnost opisa okusa.

Tekmovalci morajo postreči vodo brez okusa senzoričnima sodnikoma ob vsakem serviranju napitka. Tekmovalci lahko servirajo vodo brez okusa ob pričetku nastopa ali ob koncu serviranja napitka iz prve kategorije. Kozarec z vodo se po potrebi napolni skozi celotni nastop.

8.5 Dodatno pohištvo

Tekmovalci lahko uporabljajo le pohištvo, ki je zagotovljeno s strani organizatorja na tekmovalnem prizorišču. Katerokoli drugo pohištvo ali kos pohištva je prepovedan in ga tekmovalec ne sme uporabiti, drugačebo diskvalificiran. Tekmovalci ne morejo storiti podmizouporabitizashranjevanjevna protinem primeru bo tekmovalec prejel 0 točk v kategoriji »Upravljanje postaje/čistodelovno območje ob koncu«. Dovoljene izjeme so pručka, dvignjeni na platforma oz. izromakarje potrebno, da tekmovalec v čas nastopa lahko v celoti dostopa do espresso naprave in predstavitevne mize.

8.6 Končni čas tekmovanja

Tekmovalni čas se ustavi, ko tekmovalec pritisne stop gumb na daljinskem upravljalniku, pritrjen na uro ali dvigne roko in reče "čas", ne glede na to, kateri čas je najkrajši. Če se tekmovalec odloči reči samo "čas", ne da bi pritisnil gumb za zaustavitev, je tekmovalec odgovoren, da je njegov signal jasno in glasno sporočil glavnemu sodniku. Za točkovanje se uporabi le čas, ki ga zabeležita oseba odgovorna za čas ali glavni sodnik.

Tekmovaleci se lahko kadarkoli odločijo za konec svoje predstavitve. Tekmovalci lahko na primer ustavijo uro, ko njihov zadnji napitek postavijo na sodniško mizo in je postrežen.

Tekmovalcem je dovoljeno največ 15 minut za dokončanje svoje izvedbe brez kazni. Tekmovaleci lahko svoj nastop zaključijo tudi pred iztekom 15 minut.

8.7 Časovne kazni

Če tekmovalci v 15 minutah ne uspejo končati svojega nastopa lahko nadaljujejo dokler se njegova predstavitev ne zaključi.

Za vsako sekundo nad 15 minutami se od skupnega rezultata tekmovalcem odšteje ena točka do najvišje kazni 60 točk.

Vsak tekmovalec, katerega priprava ali obdobje izvedbe presega 16, bo diskvalificiran in mora zaključiti z nastopom.

8.8 Pomoč tekmovalcu

Navodila ali pomoč tekmovalcu med časom tekmovanja niso dovoljena, v nasprotnem primeru je tekmovalec diskvalificiran. Dovoljeno je navijanje in navijaška podpora s strani običnštva.

9 Tehnična vprašanja

- a. Tekmovalci lahko dvignejo roko in razglasijo "tehnični premor" v primeru, če menijo, da obstaja tehnični problem z katero koli od naslednjih naprav, ki jih zagotavlja organizator:
 - Aparat za espresso (vključno z močjo, tlakom v pari, okvaro nadzornega sistema, pomanjkanjem vode ali okvaro odtoka)
 - Kavni mlin
 - Dodatna električna oprema (razen tekmovalne ure)
 - Avdio-vizualna oprema (kot je glasba ali mikrofon konkurenta)
- b. Čas tekmovanja bo ukinil glavni sodnik.
- c. Če se glavni sodnik strinja, da obstaja tehnični problem, ki ga je mogoče zlahka rešiti, se bo tekmovalcu pripisal dodatni čas. Ko tehnik odpravi težavo, se tekmovalni čas nadaljuje.
- d. Če tehničnega problema ni mogoče pravočasno rešiti, bo glavni sodnik sprejel odločitev, ali naj tekmovalec počaka, da nadaljuje z nastopom ali ustavi nastop in začne znova.
- e. Če mora tekmovalec ustaviti tekmovalni čas, bo sodnik prestavil nastop tekmovalca na nov termin, kjer bo izvedil nastop v celoti
- f. Če se ugotovi, da je do tehničnega vprašanja prišlo zaradi napake tekmovalca ali osebne opreme tekmovalca, lahko glavni sodnik ugotovi, da tekmovalec ne prejme dodatnega časa, tekmovanja pa se nadaljuje brez vknjižbe časa.

9.1 Ovire

Če je kateri koli posameznik, kot so prostovoljci, sodniki, člani občinstva ali fotografi, očitno ovira tekmovalca, bo tekmovalec dobil dodaten čas po presoji glavnega sodnika.

Če sodniška miza ni bila počiščena v razumnem roku po vročitvi vsakega sklopa napitkov, bo tekmovalcu pripisan čas za zamudo, ki jo je ta napaka povzročila po presoji glavnega sodnika.

9.2 Pozabljena dodatna oprema

Če je tekmovalec pozabil katero koli opremo in/ali opremo v času priprave, lahko tekmovalec izstopi iz faze za pridobivanje manjkajočih predmetov; vendar se njihov čas priprave ne bo ustavil.

Če je tekmovalec med tekmovalnim časom pozabil katero od svojih naprav in/ali dodatkov, mora obvestiti glavnega sodnika, da so pozabili na element(-e) in nato sam pridobi manjkajoče elemente. Tekmovalni čas ne bo ugasnjena.

Tekači, podporniki, člani ekipe ali občinstvo ne smejo dostaviti ničesar, sicer je tekmovalec diskvalifikovan s strani glavnega sodnika.

10 Čas čiščenja

Ko tekmovalec zaključi svoj nastop, mora počistiti svojo postajo. Če je tekmovalec prinesel svojo električno opremo, lahko tekač postaja pomaga tekmovalcu odstraniti te predmete s postaje. Od tekmovalcev se pričakuje, da bodo odstranili vsosvojoosebno opremo in potrebščine ter temeljito počistili svojo postajo. Sodniki ne ocenjujejo časa čiščenja.

11 Točkovanje po koncu nastopa

11.1 Pregled rezultatov

11.1.1 Uradna ocena tekmovanja

Sodniki so odgovorni za seštevanje vseh točk in ohranjanje zaupnosti vseh rezultatov.

11.1.2 Skupna ocena tekmovalca

Končni rezultat tekmovalca se sešteje na podlagi vseh točk sodnikov in glavnega sodnika in na koncu se odštejejo prejete kazenske točke.

11.1.3 Izenačenje

Če pride do izenačenja dveh ali več tekmovalcev bo glavni sodnik seštel točke iz prve (1) kategorije – espresso napitek in tekmovalec z najvišjo oceno espresso bo prejel višje mesto od drugih tekmovalcev

Če pride ponovno do izenačenja, glavni sodnik ponovi postopek v drugi (2) kategoriji – mlečni napitek in tekmovalec z naveč točkami prejme višjo uvrstitev. Če pride do izenačenja v kategoriji espresso in mlečni napitek, bo višje mesto podeljeno tekmovalcu z višjo oceno »Skupna predstavitev«

12 Ocenjevalna merila

12.1 Kaj sodniki iščejo v Barista prvaku

Sodniki iščejo prvaka, ki:

- obvlada tehniko, obrt, komunikacijske in storitvene spretnosti; in je strasten glede barista poklica.
- Imata široko razumevanje znanja o kavi, ki presega dvanajst (6) napitkov, ki se postrežejo na tekmovanju.
- Pripravlja in postreže visokokakovostne napitke.
- Lahko služi kot vzor in vir navdiha za druge.

12.2 Tekmovalno območje

En (1) tehnični sodnik bo prisoten v času nastopa. Tehnični sodnik bo ovrednotil čistoča na začetku in koncu izvedbenega/tekmovalnega časa. Če ni tehničnega sodnika, bo glavni sodnik ocenil čistost ob koncu nastopa/tekmovalnega časa.

12.3 Ocena okusa

Točke bodo podeljene za okus vsakega posameznega napitka (npr. espresso, mlečnega napitka in kreativnega napitka.) Razmislite o uporabljenih surovinah in slogu napitka. Tekmovalci si morajo prizadevati za harmonično ravnotesje sladkosti, kislosti in grenkosti. Tekmovalcem svetujemo, da sodnikom ustno razložijo, zakaj so izbrali svojo posebno kavo, osnovni profil praženja, strukturo sestavin espressa, glavne elemente okusa, sestavine, ki se uporabljajo v kreativnem napitku in filozofijo, ki stoji za serviranimi napitki.

12.4 Predstavitev napitkov

Točke bodo podeljene na podlagi vizualne predstavitve napitkov, vključno s skodelicami, kozarci in dodatki. To vključuje elemente, kot so čistoča skodelic in krožnikov (brez razlitja ali kapljanja na skodelice), doslednost metodologije, ustvarjalnosti in slog predstavitve.

12.5 Tehnične spretnosti

Točke bodo podeljene na podlagi tekmovalnega tehničnega znanja in znanja, ki ga ima tekmovalec za upravljanje espresso aparata in kavnega mlina.

12.6 Celotna sodniška ocena

Točke bodo podeljene na podlagi izkušenj sodnikov o tekmovalnih spretnostih, okusu in predstavitvi napitkov.

13 Postopek tehničnega ocenjevanja

En (1) tehnični sodnik bo prisoten na tekmovanju

13.1 Ocenjevalna lestvica

Ocenjevalna lestvica je enaka tako za tehnične kot za senzorične sodnike. Obstajata dve vrsti rezultatov: rezultat da/ne, in rezultat od 0 (0) do šest (6).

Da = 1 Ne = 0

Nesprejemljivo = 0 Sprejemljivo = 1 Povprečje = 2 Dobro = 3 Zelo dobro = 4
Odlično = 5 Izjemno = 6

Ocena da/ne:

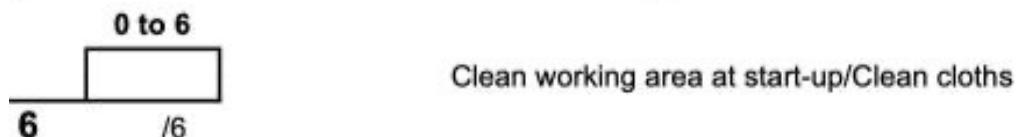
Tekmovalec prejme eno (1) točko za oceno Da in nič (0) točk za oceno Ne.

Ocena od nič (0) do šest (6):

Nekatera merila ocenjevalnega lista so ocenjena na lestvici od nič (0) do šest (6), pri tem pa je nič (0) najnižja ocena, šest (6) pa najvišja. Najnižja ocena z vrednostjo je ena (1). Ocena nič (0) se uporablja, če se nekatera merila ovrednotijo za popolnoma nesprejemljiva. Ocene nič (0) in šest (6) zahtevajo odobritev glavnega sodnika.

13.2 Tehnični pregled – I. Del

Part I - Station Evaluation At Start-Up



13.2.1 Čisti delovni prostor na začetku /čiste krpe

Čistoča in organizacija tekmovalne postaje (delovne mize, pripravljalna miza, vrh stroja) bo ocenjena na lestvici od ena (1) do šest (6). Če se zdi postaja umazana, se zabeleži ena (1).

Preveri se sposobnost tekmovalca, da organizira delovno območje na praktičen in učinkovit način. Med pripravo je treba označiti navzdol (npr. mleko v vrče itd.)

Ob začetku delovanja morajo biti na voljo najmanj tri (3) čiste krpo. Krpo morajo biti čiste in imajo določen namen (ena (1) za parno palico, ena (1) za sušenje/čiščenje košare portafiltra, ena (1) za čiščenje površine. V to število je vključena tudi brisača, ki jo ima tekmovalec pri sebi ali na predpasniku).

Če je bila v skodelicah kadar koli kakšna voda na vrhu aparata za espresso, bo tekmovalec prejel oceno nič (0) za "Upravljanje postaje/čiščenje delovnega prostora na koncu." Tekmovalci imajo lahko na začetku tekmovalnega časa v portafilterih kavne pogače puke (rabljena kavna tla). To ne bo vštetilo v "Čisti delovni prostor pri zagonu/čistih krpo."

13.3 Tehnične spretnosti Espresso – II. del

Upoštevajte, da so standardi tehničnih spretnosti enaki za vse 3 napitke. Tehnični pregled je enak v delih II, III in IV.

Part II - Espresso Evaluation		
0 to 6	Yes	No
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	/12	/5

Technical Skills

Flushes the grouphead
Dry/clean filter basket before dosing
Acceptable spill/waste when dosing/grinding
Consistent dosing and tamping
Cleans portafilters (before insert)
Insert and immediate brew
Extraction time (within 3 second variance)

SHOT 1

Time : g
Waste : g

SHOT 2

Time : g
Waste : g

13.3.1 Čiščenje glavo espresso aparata z vodo

Čiščenje glave kavnega aparata mora biti med vsako odstranitvijo portafilterja in pred vsako ekstrakcijo. Če je bilo čiščenje pred vsako ekstrakcijo serviranih napitkov v vsaki kategoriji, sodnik označi z "Da".

13.3.2 Čista in suha košara portafiltra

Če je pred serviranimi pijačami košarica portafiltra popolnoma suha in čista, bo sodnik označil »Da«.

13.3.3 Sprejemljivi odpad pri mletju in odlaganju

Odpadek je zmleta kava, ki je ostala neuporabna v času tekmovanja, ki se lahko najde v odtočni komori za espresso, v škatli za odpadno kavo, na pultu, v smeteh, na tleh ali drugje. Odpadki, ustvarjeni v postopku priprave napitkov, ki se sodnikom ne servirajo, ne štejejo za skupno oceno odpadkov konkurenta. Odpadki do pet (5) gramov neuporabljene kave na kategorijo napitka se štejejo za sprejemljivo. Za oceno pet (5) ali več, odpadki ne smejo presegati enega (1) grama neuporabljene kave na kategorijo pijače. Zapravljanje več kot pet (5) gramov kave na kategorijo napitka je nesprejemljivo in bo imelo za posledico nič (0) točk. Razumna količina prečščene kave ni vključena v odpadke. Vsa kava, ki se uporablja za pijačo, mora biti zmleta v tekmovalnem času 15 (15) minut.

13.3.4 Dosledno in učinkovito doziranje in pritiskanje

Tekmovalec mora dokazati dosledno metodo za doziranje in pritiskanje. Tekmovalec mora enakomerno porazdeliti kavni teren, ki mu sledi uravnano pritiskanje ustreznega tlaka.

13.3.5 Očisti portafilterje (pred vstavljanjem)

Pred vstavljanjem portafiltra v espresso aparatu očisti robove in stranski del portafilterja. Če opravi sodnik označi "Da".

13.3.6 Vstavljanje in takojšnja ekstrakcija

Tekmovalec mora ekstrakcijo začeti takoj po vstavljanju portafiltra v espresso aparatu brez odlašanja. Če opravi sodnik označil "Da".

13.3.7 Čas ekstrakcije (v 3 drugi varianco)

Sodniki bodo merili čas ekstrakcije vseh espresso napitkov in preverili ali je odstopanje manjše ali večje od 3 sekund. Če je čas ekstrakcije manj kot 3 sekunde za espresso napitke vnotraj vsake kategorije napitkov bo sodnik označil "Da". Čas ekstrakcije se začne, ko tekmovalec aktivira napravo s pritiskom na gumb. Časi za napitke, ki ne bodo servirani se ne upoštevajo.

13.4 Tehnične spremnosti Mlečni napik – DEL III

Upoštevajte, da je prvih sedem (7) področij ocenjevanja enako kot v okviru espresso evalvacije – tehnične spremnosti.

Part III - Milk Beverage Evaluation															
0 to 6	Yes No														
<table border="1"><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>															
Technical Skills															
Flushes the group head															
Dry/clean filter basket before dosing															
Acceptable spill/waste when dosing/grinding															
Consistent dosing and tamping															
Cleans portafilters (before insert)															
Insert and immediate brew															
Extraction time (within 3 second variance)															
 Milk															
Empty/clean pitcher at start															
Purges the steam wand before steaming															
Cleans steam wand after steaming															
Purges the steam wand after steaming															
Acceptable milk waste at end															
22	/12 /10														
 SHOT 1															
Time	<table border="1"><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>														
Waste	<table border="1"><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>														
g															
 SHOT 2															
Time	<table border="1"><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>														
Waste	<table border="1"><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>														
g															
 MILK <table border="1"><tr><td> </td></tr></table> ml/oz															

13.4.1 Prazna/čista posoda za mleko "milk pitcher"

Tekmovalec naj vlije hladno, sveže mleko v čisti vrč, ki ga v času priprave ne sme napolniti. Vrč mora biti čist tako znotraj kot na zunanji strani.

13.4.2 Palica za parjenje mleka "steam wand"

Pred vstavljanjem v vrč za mleko mora tekmovalec spustiti pritisk

13.4.3 Očisti parno palico po pari

Parno palico je treba očistiti s posebno brisačo za parno palico.

13.4.4 Očisti parno palico po pari

Tekmovalec mora po poenjenju mleka očistiti parno palico

13.4.5 Sprejemljivi mlečni odpadki na koncu

Penilec za mleko mora po serviranju mlečnih napitkov bilj ali manj prazen. Sprejemljivi odpad mleka ne sme biti več kot 90 ml.

13.5 Kreativni napitek – del IV

Upoštevajte, da so področja ocenjevanja enaka kot v okviru espresso evalvacije – tehnične

Part V - Technical Evaluation

0 to 6	Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	/6	/3

Station management/Clean working area at end
Clean portafilter spouts/
Avoided placing spouts in doser chamber
General hygiene throughout presentation
Proper usage of cloths

13.6 Tehnično – del V

13.6.1 Upravljanje postaje/čisto delovno območje na koncu

Tehnični sodnik bo ocenil celotni potek dela tekmovalca in uporabo orodij, opreme in dodatkov. Če tehničnega sodnika ne bo to storil glavni sodnik ob koncu nastopa tekmovalca.

Konkurent mora prikazati razumevanje pravilne uporabe in delovanja aparata za espresso. Konkurent mora prikazati razumevanje pravilne uporabe in delovanja kavnega mlina. Tekmovalec mora poskusiti doseči čas ekstrakcije v 3,0 sekundnem odmikanju in prostornini 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).

Tehnični sodnik bo ovrednotil potek dela konkurenta skozi celotno predstavitev, vključno z: organizacijo in postavitev orodij, skodelic in dodatkov; gibanje in pretok konkurenta na delovni postaji in okoli njega; čistoča in vzdrževanje postaje (oprema, pulti, brisače, vrči); upravljanje kave in sestavin (mleko, sestavine za kreativni napitek). Tekočine ali sestavine se ne smejo dajati na vrh stroja; v nasprotnem primeru se nič (0) točk dodeli v "Upravljanje postaje/čisto delovno območje na koncu."

Ovrednotena je čistoča območja. Če pride do razlitja, mora tekmovalec to očistiti do konca svojega časa delovanja. Čiščenje med delom (npr. odstranjevanje izrabljene podlage ali mize za čiščenje) bo izboljšalo rezultat konkurenta, prav tako pa tudi čiščenje postaje, preden konča svoj čas nastopa. V to oceno so vključeni vsi artikli in orodja (npr. pritiskalo, skodelice, pladnje, vrči), vključno s predmeti na aparatu za espresso in delovnih migah. Kavna pogača lahko ostane v portafilterju ob koncu nastopa.

13.6.2 Čista portafilterska spouts/Izogibanje dajanju zakoncev v sejni komori

Tekmovalec mora očistiti portafilter, da odstrani vodo in delce kave. Če tekmovalec očisti portafilter pred vsako ekstrakcijo sodnik označi "Da"

13.6.3 Splošna higiena skozi celotno predstavitev

Sodnik bo to oceno določil na podlagi tekmovalne sanitarne prakse skozi celotno njegovo predstavitev. Če za celotno predstavitev uporabi ustrezno higieno, bo sodnik označil »Da«.

Primeri nesprejemljive prakse vključujejo:

- Z rokami dotikanje obraza, ust itd. In nato z rokami pripravljanje napitka.
- Dotikanje tal z rokami in nato priprava napitka.

13.6.4 Pravilna uporaba krpe

Sodniki bodo ocenili pravilno in sanitarno uporabo krp. Tekmovalec mora uporabiti eno krpo za parno palico, eno za čiščenje košare portafiltera in eno za delovno površino.

Primeri nesprejemljive prakse so:

- Uporaba krpe za delovno površino za čiščenje parne palice.
- Dotikanje s krpo ust, obraza, itd.
- Uporaba krpe, če pada na tla.

14 Postopek senzornega ocenjevanja

Vsakega tekmovalca bodo ocenili štirje (4) senzorni sodniki. V tem je pojasnilo senzornega biltena rezultatov.

14.1 Ocena

Ocenjevalna lestvica je enaka tako za tehnične kot za senzorne sodnike. Obstajata dve (2) vrsti rezultatov: rezultat Da/Ne in rezultat z ničlo (0) do šest (6).

Da = 1 Ne =
0

Nesprejemlji vo = 0 Zelo dobro = 4	Sprejemljivo = 1	Povprečje = 2 Izjemno = 6	Dobro = 3
	Odlično = 5		

Ocena da/ne:

Tekmovalec prejme eno (1) točko za oceno Da in nič (0) točk za oceno Ne.

Ocena od nič (0) do šest (6):

Nekatera merila ocenjevalnega lista so ocenjena na lestvici od nič (0) do šest (6), pri tem pa je nič (0) najnižja ocena, šest (6) pa najvišja. Najnižja ocena z vrednostjo je ena (1). Ocena nič (0) se uporablja, če se nekatera merila ovrednotijo za popolnoma nesprejemljiva. Ocene nič (0) in šest (6) zahtevajo odobritev glavnega sodnika.

14.2 Ocena expressa – I. del

Espresso napitke bodo ocenili z uporabo naslednjega protokola s strani vseh senzoričnih sodnikov. Senzorični sodniki bodo pred beleženjem rezultatov dokončali vse korake ocenjevanja.

Senzorični sodniki bodo tri (3) krat mešali espresso z žlico (premikanje žlice naprej in nazaj), da enakomerno premešajo okus in nato takoj okusili. Senzorični sodniki bodo za popolno oceno expressa vzeli vsaj dva (2) popolna požirkka. Sodniki ne bodo poskusili expressa iz žlice.

Tekmovalci lahko senzoričnim sodnikom povedo protokol, kako želijo ovrednotenje expressa. Dokler so navodila razumna in niso v nasprotju z drugimi pravili, morajo sodniki upoštevati vsa navodila, ki jih je dal tekmovalec.

Part I - Espresso Evaluation

Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crema	
/1	
0 to 6	
2 x	<input type="text"/>
Taste Experience	
/12	
0 to 6	
3 x	<input type="text"/>
Accuracy of Flavor Descriptors	
2 x	<input type="text"/>
Tactile Experience	
2 x	<input type="text"/>
Accuracy of Tactile Descriptors	
/36	
Yes	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Functional and correct espresso vessel used	
56	/1

14.2.1 Krema

Sodniki bodo vizualno ocenili videz kreme za prisotnost v skodelici. Za rezultat "Da" se mora krema raztezati čez celotno površino espresso in nima nobenih lukenj ali zlomljenih lis.

14.2.2 Izkušnja z okusom

Sodniki bodo ocenili okus espressa (sladkost, kislost in grenkoba), da določijo njegovo kakovost, kako dobro se okusi prilegajo skupaj in kako dobro se dopolnjujejo. Ovrednoten je okus ekstrakcije kot tudi sama kava.

Če ena ali več sestavin okusa odvrača od okusne izkušnje espresso (npr. kislo, grenko), so podane nižje ocene. Če okusa pozitivno prispeva k izkušnji, so podane višje ocene.

Če je espresso neuravnotežen (pomanjkanje določene sestavine okusa na način, ki odstopa od splošne pozitivne izkušnje ali če komponenta okusa negativno prevladuje v napitku), se ocena zmanjša.

Opomba: Za to oceno se ne upošteva natančnost opisa okusa.

14.2.3 Točnost opisov okusa

Sodniki bodo prisluhnili opisom okusa in pojasnilom, ki jih je dal tekmovalec in primerjali z serviranim napitkom. Profil okusa napitka, ki se postreže, mora podpirati specialty kavo. Vsi opisi okusa, ki jih je konkurent dal za svoj espresso, bodo upoštevani v skladu s to oceno. Ta rezultat temelji na tem, kako natančno se ti opisi ujemajo z okusom espressa. Tekmovalec mora podati opis okusa, drugače v tej kategoriji prejme oceni nič (0).

14.2.4 Taktilni izkušnje

Sodniki bodo ocenili težo, teksturo in zaključek serviranega espressa. Espresso mora imeti taktilen izkus, ki je povezan s pripravo, načinom ekstrakcije in kavo, ki se uporablja v espressu.

Ocenjuje se občutek v ustih (npr. vodeno, nežno, pepelasto). Težek in nežen občutek v ustih lahko prejme visoko oceno. Če občutek odvrne od prijetne izkušnje v ustih, se prejme nižja ocena.

Ocenjuje se tudi pookus kave. Če je okus prijeten se prejme višja ocena. Če je pookus neprijeten (astogen) se prejme nižja ocena.

14.2.5 Točnost taktilnih opisnikov

Sodniki bodo prisluhnili taktilnim opisom in pojasnilom, ki jih je dal tekmovalec, in primerjali tiste s težo in teksturo napitka. Sodniki bodo ocenjevali, kako natančno se dani opis ujema s taktilnim občutekom espressa. Če se ujema z opisom, vendar je rezultat taktile izkušnje nizek, visokih ocen ni mogoče dati.

Če za ta rezultat ni podanih nobenih opisov, bo tekmovalec prejel ničlo.

14.2.6 Uporabljena funkcionalna in pravilna espresso posoda

Espresso je treba postreži v skodelici, ki je namenjena za vizualno ovrednotenje in pitje. Skodelica mora biti med 60 in 90 ml, iz katere morajo imeti sodniki možnost pitja, kot je potrebno, brez kakršnega koli funkcionalnega vpliva na njihovo sposobnost natančnega ocenjevanja; to vključuje: skodelico, ki je preveč vroča, se ne more varno držati in piti, sodniki ne morejo izvršiti ocenjevalni protokol espressa. Če nobena od teh zahtev ni izpolnjena, se za "Funkcionalno in pravilno uporabljeno espresso skodelico" poda "Ne".

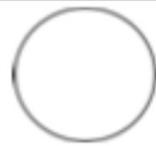
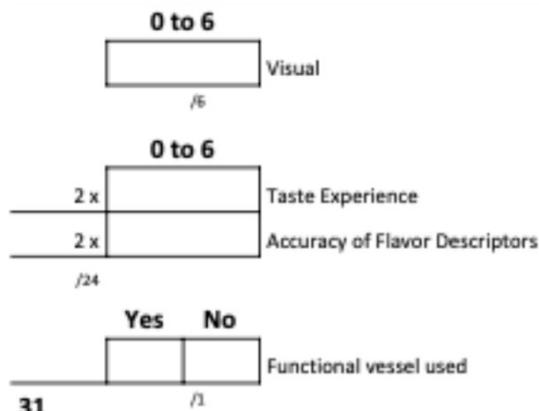
14.3 Ocena mlečnega napitka – II. del

Mlečni napitek bo ocenjen z uporabo naslednjega protokola s strani vseh senzoričnih sodnikov. Pomembno je, da senzorični sodniki dosledno sledijo temu protokolu. senzorični sodniki bodo pred beleženjem rezultatov dokončali vse korake ocenjevanja.

Senzorični sodniki bodo najprej ocenili videz mlečnega napitka. Nato bodo naredili požirek iz katerega koli roba skodelice. Po prvem požirku bodo senzorični sodniki ponovno naredili vsaj še en (1) dodaten požirek z drugega roba skodelice.

Tekmovalci lahko senzoričnim sodnikom povedo protokol, kako želijo ovrednotenje mlečnega napitka. Dokler so navodila razumna in niso v nasprotju z drugimi pravili, morajo sodniki upoštevati vsa navodila, ki jih je dal tekmovalec.

Part II - Milk Beverage Evaluation



14.3.1 Vizualni izgled

Sodniki bodo ocenili videz mlečnega napitka, da bi določili njegov vizualni rezultat. Glavni sodnik z žrebom določi vzorec, ki ga more tekmovalec ustvariti z vlivanjem mlečne kreme. Sodniki ocenjujejo simetričnost, kontrast, podobnost vzorca, gladko kremasto mlečno peno.

14.3.2 Izkušnje z okusom

Mlečni napitek mora biti vroč in postrežen pri temperaturi, ki omogoča takojšne uživanje. Tekstura, temperatura in okus napitka bodo vključeni v ocenjevanje ravnotežja. Mlečni napitek mora biti usklajeno ravnovesje med sladkobo mleka in espresso osnove.

14.3.3 Točnost opisov okusa

Sodniki bodo prisluhnili opisom okusa in pojasnilom, ki jih je dal tekmovalec in jih primerjali z napitkom, ki je bil serviran. Profil okusa napitka, ki se postreže, mora podpirati specialty kavo. Ta ocena temelji na tem, kako natančno se ti opisi ujemajo z okusom mlečnega napitka. Če tekmovalec ne da opisa, prejme v tej kategoriji nič (0) točk.

14.3.4 Uporabljeno funkcionalno plovilo

Mlečni napitek je potrebno postreči v skodelici iz katere morajo sodniki imeti možnost piti brez omejitev, brez kakršnega koli funkcionalnega posega v njihovo sposobnost natančnega ocenjevanja; to vključuje, vendar ne izključuje skodelico, ki je prevroča, se ne more varno držati in iz nje piti. Če nobena od teh zahtev ni izpolnjena, se za "funkcionalno plovilo uporablja" poda "ne".

14.4 Ovrednotenje kreativnega napitka – DEL III

Ocenjevanje kreativnega napitka se razlikuje zaradi različnih možnosti, ki jih ima tekmovalec pri predstavitvi in opisu.

Senzorni sodniki bodo pred beleženjem rezultatov dokončali vse korake ocenjevanja.

Part III - Signature Beverage Evaluation

0 to 6

--

Well explained, introduced, and prepared

Yes No

Appealing presentation

Functionality

0 to 6

--

Creativity and synergy with coffee

/14

0 to 6

2 x

--

Taste Experience

2 x

Accuracy of Flavor Descriptors

38

14.4.1 Dobro pojasnjeno, predstavljeno in pripravljeno

Tekmovalec mora sodnikom pojasnitisvoj kreativni napitek. Da bido segel visoko oceno, mora obrazložitev vključevati dejanske točke, kot so: sestavine, metoda priprave in okusi in/ali arome, ki jih bodo doživelji sodniki. Opis mora vsebovati uporabljeno kavo in povezavo med kavo in drugimi sestavinami.

Senzorični sodniki bodo prisluhnili razlagi sestavin, načinu priprave in uporabi kave, ki jo je dal tekmovalec. Če pred serviranjem pijače ni podanih nobenih informacij ali navodil, se bodo sodniki individualno odločili, kako oceniti kreativni napitek.

Tekmovalec mora senzoričnim sodnikom razložiti, kako napitek piti (vonj, mešanje, požirek itd.). Senzorični sodniki bodo poslušali in sledili navodilom za pitje po svojih najboljših zmožnostih. Če informacije ali navodila niso podana, se bodo sodniki posamično odločili, kako oceniti kreativni napitek. V vsakem primeru morajo sodniki narediti najmanj dva (2) požitka kreativnega napitka.

Sodniki bodo ovrednotili kreativni napitek na podlagi podanih pojasnil konkurentov ali drugih pripomb samo znotraj petnajst (15) minutnega nastopa. Sodniki ne bodo upoštevali tistih pojasnil, ki jih je dal tekmovalec po zaključku predstavitvenega časa (ura se ustavi in/ali tekmovalec pokliče "čas").

14.4.2 Pritožbena predstavitev

"Pritožbena predstavitev" je ocena videza in privlačnosti kreativnega napitka, vključno s skodelico/kozarcem, samim napitkom, pripomočki itd. Posoda, ki je služila, bi morala izgledati prijetno in poudariti napitek. Če kreativni napitek ni privlačen, vključno z motno ali umazano skodelico/kozarcem, ali zgoščeno ali neorganizirano predstavljivo, bo v "Pritožbeni predstavitevi" podano "Ne".

14.4.3 Funkcionalnost

"Funkcionalnost" je opredeljena s tem, kako deluje kreativni napitek in sorodni elementi, medtem ko se napitek zaužije, in navodila barista o tem, kako ga piti. Skodelica/kozarec, dekoracija, pribor ali navodila ne smejo ovirati pitja pijače, drugače bo podan "Ne" v »Funkcionalnosti«.

14.4.4 Ustvarjalnost in sinergija s kavo

Sodniki bodo ovrednotili ustvarjalnost tekmovalca na podlagi izvirnosti njegovega koncepta ter metod, tehnik ali sestavin, ki se uporablajo pri pripravi ali predstavitvi kreativnega napitka. Sestavine morajo dopolnjevati in dvigovati uporabljeno kavo, hkrati pa ustvariti zanimivo doživetje okusa. Kreativni napitki z dopolnilno mešanico ustvarjalnih sestavin in tehnik bodo nagrajene z visoko oceno.

Sodniki ovrednotijo interakcijo med izkušnjo okusa kave in sestavinami s kreativnim napitkom ter kako se združijo, da bi s sinergijo ustvarili skupno izkušnjo okusa kreativnega napitka. "Sinergija" je opredeljena kot interakcija ali sodelovanje dveh ali več snovi, ki proizvajajo kombinirani učinek, večji od vsote njihovih delov ($A+B=C$, ne $A+B=AB$).

Kreativni napitek, ki predstavlja profil okusa, ki samo posnema espressov okusni profil ali se ujema z okusom espressa, bo prejel nizko oceno. Kreativni napitek, ki ustvarjajo novo doživetje okusa, bo nagrajen z visoko oceno.

14.4.5 Ravnoesje okusa

Sodniki bodo ocenili, kako dobro se sestavine espressa in drugih sestavin dobro prilegajo in se dopolnjujejo v skupnih izkušnjah s kreativnim napitkom.

Če ena ali več sestavin okusa odvrača od izkušenj z napitkom (npr. če sestavina okusa pozitivno prispeva k izkušnji z napitkom, so podane višje ocene.)

Če je napitek neuravnovezen (to je pomanjkanje določene komponente, ki odteče od splošnih pozitivnih izkušenj ali če komponenta negativno prevlada v napitku), se ocena izkušnje okusa zmanjša.

Opomba: Pri tem rezultatu se natančnost opisa ne upošteva.

14.4.6 Točnost opisov okusa

Sodniki bodo prisluhnili opisom okusa in pojasnilom, ki jih je dal tekmovalec in jih primerjali z napitkom, ki je bil serviran. Ta ocena temelji na tem, kako natančno se ti opisi ujemajo z okusom kreativnega napitka. Če tekmovalec ne da opisa, prejme v tej kategoriji nič (0) točk.

14.5 Ocena barista – DEL IV

Part IV - Barista Evaluation			
0 to 6	Yes	No	Customer Service Skills
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presentation: professionalism
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Attention to details/All accessories available
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Appropriate apparel
13	/12	/1	

14.5.1 Predstavitev: Strokovnost

Strokovnost ocenjujejo opažene lastnosti, pomembne za baristov poklic, vključno s tehniko, pripravo in dokazanim širšim razumevanjem kave, ki presega pripravo šestih (6) postreženih napitkov. Širše znanje o kavi vključuje proces gojenje kave, praženje in priprava od zrna do skodelice, pa tudi implicitno razumevanje pravilne uporabe opreme, dobrih spremnosti za pomoč uporabnikom (npr. vljudnost, točnost, pazljivost, stik z očmi itd.) ter sposobnost upravljanja poteka dela in časa. Sodniki bodo iskali močno korelacijo med pojasnjениm in dostavljenim. Tekmovalec mora dokazati, da velja za strokovnjaka za kavo.

14.5.2 Pozor na podrobnosti/vse dodatke na voljo

Vsi dodatki morajo biti takoj na voljo, delovno območje pa dobro in namensko organizirano. Tekmovalcem med svojim delovanjem ni treba nepotrebno namestiti opreme in pribora. Vse bi moralo imeti svoj prostor in namen. Sodniki morajo biti pozorni na tekmovalca, da ima pomožne skodelice in dodatke v primeru napak ali razlitja. Ponovno polnjenje sodnikov kozarcev za vodo prav tako kaže pozornost na podrobnosti. Espresso je treba postreži z žlico, prtičkom in vodo brez okusa. Če tekmovalec naroči sodnikom, naj piyejo espresso brez uporabe žlice, je treba espresso postreči s prtičkom in vodo brez okusa.

14.5.3 Ustrezna oblačila

Vsak tekmovalec mora izgledati čisto, biti čisto oblečen in nositi čisti predpasnik. Če bo v redu, bo sodnik označil "Da". Pomanjkanje predpasnika ali prisotnost neprimernih oblačil (kot so sandali ali pretirano raztrgana ali maščena oblačila) bo povzročilo "Ne" v "Ustrezni oblačili."

14.6 Skupni vtis sodnikov – del V

Part V - Judge's Total Impression	
0 to 6	Judge's Total Impression
= 4 x	<input type="text"/>
/24	Total impression (overall view of barista's presence, correlation to taste scoring, and presentation)
24	

Ocena skupnega vtisa sodnika zajema dve (2) primarni področji:

Rezultat »Total impression« je skupni sestavljeni vtis o ocenah okusa (npr. Ali je kombinacija treh (3) napitkov ustvarila izkušnjo, ki je bila močnejša, kot če bi bil samo en napitek postrežen sam?).

Sodniki morajo upoštevati in dodeliti točke v smeri strasti in navdiha, ki ga je barista prikazal med svojo rutino. Razmisljati morajo o točkah (ki omogočajo kulturne in osebnostne razlike), kot so naravna, jasna in jedrnata komunikacija, prikaz navdušenja in predanosti specialty kavi ter sposobnost, dadelujejo kot vzor barista poklicu/industriji (npr. če je v kavarni/ restavraciji, alibi me ta barista navdihnila o specialty kavi?). Če sodniki sodijo, da je bilo to doseženo, bi morali podeliti visoke ocene.

15 Pritožbe na svetovnem prvenstvu v baristi

15.1 Povezana sodniška vprašanja

Odgovore na način točkovanje bodo tekmovalci prejeli na uvodnem sestanku pred tekmovanjem. Če bo tekmovalec ugovarjal točkovaju, ki ga je prejel, bo imel sestanek z glavnim sodnikom, da mu pojasni svoj protest. Če glavni sodnik ni na voljo lahko tekmovalec razpravlja z drugimi sodniki. Če zadeva ni rešena lahko tekmovalec pisno protestira, kot je vpisano v pritožbah. Pritožbo bodo pregledali vsi sodniki in upravni odbor združenja Specialty kave Slovenija in obvestili tekmovalca o njihovem odgovoru.

Če v primeru, da glavni sodnik ali drugo osebje tekmovanja med ocenjevanjem tekmovalca odkrije ali sumi na nepošteno in neprofesionalno vedenje sodnika, se uporablja naslednje:

- Glavni sodnik bo vrnil vseh veljavnih rezultatov.

- Glavni sodnik bo s sodnikom in organizatorjem imel sestanek, da preučijo ravnanje.
- Če se pokaže upravičen sum, bo sodnik izločen iz ocenjevanja tekmovalcev.

15.2 Vprašanja, povezana s tekmovalci

Če ima tekmovalec med tekmovanjem težave ali proteste v zvezi z tekmovanjem, se mora tekmovalec obrniti na organizatorja dogodka. Organizator dogodka bo nato ugotovil, ali je težavo mogoče rešiti na kraju samem, ali pa bo za to vprašanje potrebna pisna pritožba po tekmovanju.

Če organizator tekmovanja odloči, da je vprašanje in/ali protest mogoče rešiti na kraju samem, se bo organizator dogodka obrniti na udeleženo stranko ali stranke, da zagotovi pošteno zastopanstvo. O vprašanju in/ali protestu tekmovalca se bo razpravljalo, odločitev pa bo organizator sporočil tekmovalcu.

15.3 Pritožbe

Če se oseba ne strinja z odločbo, se lahko pisno pritoži na združenje Specialty kave Slovenijaza. Vse odločitve odbora so dokončne.

Pritožbeni dopis mora vsebovati naslednje:

- Ime
- Priimek
- Jasna in jedrnata izjava o pritožbi
- Sklici na datum in čas (če je primerno)
- Pripombe in predlagana rešitev
- Udeležene stranke
- Kontaktni podatki

Vsi pisni protesti/pritožbe, ki so pomanjkljivi, ne bodo upoštevani. Vse osebe morajo svojo pisno pritožbo ali pritožbo predložiti upravitelju dogodkov po priporočeni pošti na naslov Združenje Specialty kave Slovenija, Gameljne 31, 1000 Ljubljana, Slovenija v štiriindvajsetih (24) urah po dogodku. V tridesetih (30) dneh po prejemu bo organizator pregledal pritožbe in pisno kontaktiral osebo po elektronski pošti s končnimi odločitvemi.

Ljubljana 4.5.2022
Združenje Specialty kave Slovenija

Sabin A. Minea, predsednik

Klemen Maček, podpredsednik