



القواعد واللوائح الخاصة بمسابقة الباريسا

- تحتفظ الجهة المنظمة لنفسها بحق إزالة أي من القواعد واللوائح أو تعديلها أو الإضافة إليها
- تحتفظ الجهة المنظمة بجميع الحقوق المرتبطة بالوصفات المستخدمة والصور الملتقطة خلال الحدث
- لا تتحمل الجهة المنظمة مسؤولية أي ضرر قد يصيب الأغراض المعروضة الخاصة بالمتنافسين أو معداتهم أو أدواتهم أو مقتنياتهم الشخصية أو مسؤولية فقدان أي منها
- يتوجب على المشاركين إبراز بطاقات الهوية الخاصة بهم وشاراتهم أمام الشخص المسؤول من أجل
- يعتبر المتسابقون الذين لا يحضرون في الموعد والمكان المحددين للمسابقة أنهم غائبون
- تبطل إمكانية استرداد الكلفة المدفوعة في حال 25 2017
- يتوجب على كل مشارك إحضار وصفة المشروب الخاصة به، وتوزيعها على لجنة الحكام قبل بداية
- يرجى، خلال المسابقة، وضع الشارات عند الجهة التي كُتب رقم المشارك عليها، علماً أنه يجب ألا يكون أي اسم أو شعار ظاهراً ومرئياً للحكام
- ينبغي على كل جميع المكونات (من شراب وحليب ...) و (وغيرها)
- يمكنكم الاطلاع على لائحة المكونات والمعدات المؤمنة خلال المسابقة لمعرفة ما يتوجب احضاره
- يجب استخدام قهوة العميد في إعداد قهوة ا ، المشروب المكون من الحليب و

() :

ملخص مجريات المسابقة

- سيعين وقت لبداية العمل لكل متسابق على حدة
- سيحصل كل متسابق على 45 دقيقة في محطة العمل، على أن تنقسم إلى المراحل التالية:

- 15 د للتحضير
- 15 د /
- 15 د لتنظيف المحطة

- على جميع المشاركين إرتداء الخاص بين العميد سوف يوزع للمشاركين في
- يجب أن تقدم جميع المشروبات للحكام على طاولة العرض .

:

سيتم تنافس متسابقين على مدار يومين 6 مشتركين في اليوم الأول و 6 في اليوم الثاني
النهائيات: سيتنافس 3 متسابقين في جولة النهائيات في اليوم الثالث

- في نهاية الجولة الأولى التي تمتد على يومين، ينتقل المتسابقون الذين يحصلون على أعلى من بين المتسابقين إلى الجولة النهائية. ولا يتم نقل علامات المتسابقين في كل جولة لئلا يحسب في
- في ختام اليومين الأول والثاني، من المقرر تسابقين المؤهلين إلى الجولة النهائية وسيجري تكريم جميع المتسابقين. بالتالي، يُطلب من جميع المتسابقين إلى أنه سيتم الإعلان عن أسماء المتأهلين إلى النهائيات بدون أي ترتيب محدد في اليوم الثاني. من المقرر تنظيم حفل توزيع الجوائز في 12 تشرين /

1. سيقوم حكمان حسيان وحكم فني بتقييم أداء المتسابقين.
2. سيقدم المتسابقون مشروبًا واحدًا من (قهوة الإسبرسو، من حليب) ليصبح مجموع المشروبات 12
3. يقرر كل متسابق ما هو ترتيب المشروبات التي يقدمها؛ لكن يجب الانتهاء من كل فئة من (تلاً، تقديم مشروبات الإسبرسو الأ) قبل الانتقال إلى تقديم مشروب من الفئة يتم إقصاء المتسابق أو المتسابقة من المنافسة. ويسمح بتحضير عناصر المشروبات الخاصة وتقديمها في أي وقت خلال المسابقة.

تعريف المش

- 1 (30 +/- 5)
- 1 (30 +/- 5)
- جهة واحدة من المصفاة بطريقة الاستخلاص المتواصلة.
- القهوة هي تجميع للنتاج المحمص من بذور فاكهة نبات نوع القهوة المحدد.
- يمكن للقهوة أن تحمل أي مواد مضاف أو تلويينات أو مواد منكهة
- نوع من الأنواع والتي يمكن إضافتها من وقت قطف القهوة (كثمرة) إلى وقت استخلاص كشراب.
- إن المواد المستخدمة خلال زرع ثمار القهوة وحصادها وتحميصها الأول مسموح بها (المبيدات)،
- (.
- يمكن لحبوب القهوة الكاملة أن تكون ممزوجة أو من منطقة واحدة أو من بلد واحد أو من مزرعة
- يجب تقديم سبرسو بمقدار كامل إلى جميع الحكام. وفي حال كان المقدار المقدم لا يتطابق مع تعريف الإسبرسو، عندها ستحدد علامات المذاق و/أو العلامات الحسية نوعية التجربة الحسية. ويمكن تحضير الإسبرسو من خلال استخدام كميات متنوعة من القهوة.
- يجب إعداد قهوة الإسبرسو عند درجة حرارة مئوية بين 90.5 96 (195-205 درجة فاهرنهايت).
- يجب تحديد ضغط التحضير في آلة الإسبرسو عند مستوى يتراوح بين 8.5 9.5
- يجب أن ينحصر وقت الاستخلاص بين عمليتي
- يجب تقديم مشروب الإسبرسو في فنجان من 60 90 من دون أي تأثير عملي سلبي على قدرتهم على وضع العلامة بدقة؛ ويشمل ذلك من باب التعداد لا الحصر، تقديم فنجان ساخن جداً، وعدم القدرة على حمل الفنجان والشرب منه بشكل آمن وعدم قدرة الحكام لتطبيق بروتوكول تقييم الإسبرسو.
- يجب تقديم الإسبرسو إلى الحكام مع ملعقة ملائمة وفوطة ومياه غير منكهة، وإلا يحصل المتسابق نة "الاهتمام بالتفاصيل".
- لا يمكن وضع أي مادة غير القهوة المطحونة والمياه في مصافي آلة إعداد القهوة، وإلا يحصل الإسبرسو على صفر نقطة في جميع خانات التقييم الفني والحسي في فئة شراب الإسبرسو.

المشروب المكون من الحليب

- المشروب المكون من الحليب هو مزيج من مقدار واحد من الإسبرسو بالإضافة الى الحليب المطهو على البخار و الذي يجب أن يكون نسيج بين كثافة الحليب
- 240
- قد يتم تقديم المشروب المكون من الحليب مع " للآتيه" أو بالطريقة التقليدية و التي هي عبارة ية من الحليب الأبيض. " فن الآتيه" قد يأخذ النمط الذي يختاره المشترك.

- يجب يتم تقديم الحليب خلاله يمكن للحكام تذوق الكمية
ثير على دقتهم في تسجيل العلامة. وهذا يشمل سبيل المثال :
حملة من الوعاء بأمان وذلك يؤدي الى "كلا" معطاة على استخدام
- لا يسمح للاضافات ، بما في ذلك ولكن لا تقتصر على السكر، التوابل أو المنكهات على شكل
مساحيق. في حال استخدامها ي " كهة"
- يجب تقديم الحليب الحليب منديل غير منكهة سوف يحصل
نقطة منخفضة في فئة "الاهتمام بالتفاصيل"
- لا يسمح بوضع أى شيء اخر في حاملة المصفاة غير البن المطحون و الماء. وإلا فسوف ينال
ب المكون من الحليب علا جميع الفئات المذكورة على ورقة التقييم الحسي
بالاضافة الى فئات المهارات الفنية في تحضير هذا المشروب

-
- يدلّ المشروب الخاص على قدرة المتسابق على الابتكار ومهارته في مجال تحضير شراب جاذب
وفريد من نوعه يتمحور حول الإسبرسو.
 - يجب أن يكون المشروب الخاص مشروبًا سائلًا ويجب أن يتمكن الحكام من احتسائه. يمكن أن يقدم
المشروب المذكور، لكن المشروب وحده سيخضع لتقييم الحكام الحسيين.
 - يجب أن يحتوي كل واحد من المشروبات
(لتعريف الإسبرسو)
 - يجب تحضير الإسبرسو المستخدم في المشروب الخاص خلال وقت الأداء المخصص للمتسابق.
 - يجب أن يكون طعم الإسبرسو مهيمًا، وإلا ستأثر علامة "توازن الطعم" على مستوى التجربة
الحسية.
 - يمكن تقديم المشروب الخاص بأي درجة حرارة مقبولة للاستهلاك.
 - يمكن استخدام أي مكونات في إعداد
من منتجاته الفرعية أو المواد الخاضعة للقبالة أو الممنوعة.
 - يجب الكشف عن جميع المكونات عند الطلب. ويجب أن يحضر المتسابقون علب تغليف جميع
المكونات المستخدمة في ليتأكد الحكام من المكونات
 - يجب تحضير مكونات المشروب الخاص والمزج بينها خلال الوقت المخصص للمسابقة. وتظهر
معايير تحضير المشروب الخاص بوضوح في الفئة "المفسرة والمعرفة والمعدة جيدًا"

العلامات الحسية. قد يكون تحضير بعض
24 ساعة) وهذا مسموح به.

- لا يمكن وضع أي مادة غير القهوة المطحونة والمياه في مصافي آلة إعداد القهوة، وإلا يحصل المشروب الخاص على صفر في جميع خانات التقييم الفني والحسي في فئة المشروب الخاص.

معايير التقييم

1. عمّا يبحث الحكام؟

- يبحث الحكام عن :
- . يتقن المهارات الفنية والحرفة ويتمتع بمهارات التواصل والخدمة ويحمل شغف العمل كباريستنا.
 - . يملك معرفة واسعة في مجال القهوة بما يتخطى
 - . يحضّر ويقدم مشروبات عالية الجودة.
 - . قد يكون قدوة ومصدر إلهام للآخرين.

2.

يقوم الحكام بتقييم مساحة المسابقة على صعيد النظافة في بداية وقت العرض/المسابقة ونهايته.

3. تقييم الطعم

سيتمّ وضع علامة على طعم كل مشروب على حدة (مثل الإسبرسو والمشروب الخاص من الحليب). كما سيتمّ التركيز على المواد الأولية المستخدمة و روب. يجب أن يسعى المتسابقون إلى إيجاد توازن متناغم بين الحلاوة والمرارة والحموضة والنكهات. ينصح المشاركين الشرح للحكام ، عناصر التذوق، و المكونات المستخدمة في المشروب الخاص و الفلسفة

4. تقديم المشروبات

سيتمّ وضع علامة على تقديم لمشروبات بما في ذلك الأكواب والفناجين والأكسسوارات. ويشمل ذلك عناصر مثل نظافة الفناجين وصحونها (عدم سكب المشروب على الصحن أو أطراف الفنجان)، واتساق المنهجية المتبعة والابتكار وأسلوب التقديم.

5. المهارات الفنيّة

سيتمّ وضع علامة على المهارات الفنيّة لى جانب مهارته في استخدام آلة الإسبرسو

6.

سيتمّ وضع علامة على الانطباع العام للحكام في حالة كل متسابق، نظرًا إلى مهاراته وطعم المشروبات والتقديم الشخصي وتقديم المشروبات.

7. عملية التقييم الفني

سيجري تقييم كلّ متسابق من ين فنيين. وفي ما يلي، تفسير لجدول العلامات الفنيّ

– تقييم محطة العمل عند البدايه

نظافة مساحة العمل عند البداية/نظافة الخرق المستخدمة [من 0 إلى 6]

1. نظافة محطة عمل المتسابق ومدى تنظيمها (طاولة العمل وطاولة التحضير وغطاء الآلة) ست
للتقييم على سلم من 1 إلى 6.
2. التحقق من قدرة المتسابق على تنظيم مساحة العمل بطريقة عملية وفعالة.
3. الإفراط في التحضير يؤدي إلى خفض العلامة (مثلاً، وضع الحليب في الإبريق، وسكب الماء مسبقاً
في أكواب المياه، إلخ).
4. يجب إحضار ثلاث خرق نظيفة كحد أدنى لدى بدء الوقت المخصص للأداء. ويجب أن تكون هذه
الخرق نظيفة ولها استخدام محدد (مثلاً واحدة لأنبوب البخار، وواحدة لتجفيف/تنظيف السلال،
وواحدة لتنظيف منضدة البار. وتندرج الـ التي يضعها المتسابق في منزره أو يحملها لأحد هذه
).
5. يجب تسخين الفناجين، إذ يجب وضعها على سطح آلة الإسبرسو، إلا في حال كان يستخدم المتسابق
جهازه الخاص لتسخين الفناجين. يجب ألا تحتوي الفناجين على الماء في بداية الوقت المخصص
في حال وجد الماء في أي من الفناجين على سطح آلة الإسبرسو في أي وقت، سيحصل
مئة صفر على "إدارة المحطة/ونظافة مساحة العمل عند النهاية" وذلك في كل
واحد من جدولتي العلامات الفنيّة.
6. يسمح للمتسابقين بوجود بن مطحون مستخدم في أقراص مصافي آلة القهوة في بداية المسابقة. ولا
يعتبر ذلك كعنصر سلبي لدى تقييم "نظافة مساحة العمل عند البداية/نظافة".

المهارات الفنية في تحضير الإسبرسو/المشروب الخاص

1. رأس مصفاة القهوة (group head): يجب أن تتم عملية ا
وقبل كل عملية استخلاص للقهوة.
سيضع الحكم علامة " " .
2. تجفيف/تنظيف سلة المصفاة قبل تحديد المقدار: كانت سلة المصفاة جافة تماماً ونظيفة قبل تقديم
المشروبات، سيضع الحكم علامة "نعم".
3. الكمية المراقبة/المهدورة المسموح بها خلال تحديد المقادير/الطنن: المراق/المهدور من القهوة هو
القهوة المطحونة غير المستخدمة خلال وقت المسابقة/الأداء والموجود في حجرة تحديد المقدار داخل
آلة تحضير الإسبرسو، في صندوق إفراغ المقادير، على المنضدة، في سلة المهملات، على الأرض
4. لا يُحتسب الهدر الناشئ خلال عملية تحضير المشروبات غير
تقييم الطع
. يُقبل بكمية إراقة/هدر من 5 غرامات من القهوة غير المستخدمة في كل فئة م
(5) أو أعلى، يجب ألا يتخطى الهدر غراماً واحداً من
القهوة غير المستخدمة لكل فئة من المشروبات. وفي حال تخطى الهدر الخمسة جرامات لكل
المشروبات، يُعتبر الأمر غير مقبول ويحصل المتسابق على صفر نقاط. كما يتم حسم كميّة معقولة
قهوة المنظفة لدى احتساب الهدر. يجب أن تتطابق علامتا الحكيمين الفنيين لمقدار القهوة
المراق/المهدور المقبول به خلال تحديد المقدار/الطنن.

6. **تحديد المقادير ودكّ القهوة بشكل متسقيم** : يجب على المتسابق أن يظهر تحديد المقادير ودكّ القهوة. يجب عليه أن يوزّع القهوة المطحونة بتساو، ثمّ أن يدكّ القهوة عند المستوى نفسه وبدرجة ضغط ملائمة. وبالطبع، تؤخذ الاختلافات الثقافية في عين.
 7. **تنظيف حاملات المصافي (قبل إدخالها):** يجب تنظيف جوانب وشفا حاملة المصفاة الجانبية قبل إدخالها في الآلة. وفي حال حصل ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
 8. : يجب أن يبدأ المتسابق عمليّة الاستخلاص مباشرة بعد إدخال حاملة المصفاة في الآلة من دون أي تأخير. وفي حال فعل ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
 9. **مدّة الاستخلاص (ضمن هامش تباين من 3):** سيوقت الحكام جميع الفناجين المعدّة ليحددوا إن كان وقت الاستخلاص للفناجين قد انحصر في هامش تباين من 3 .
- إلى الوقت الفاصل بين المشروبات ضمن كل فئة، سيضع الحكم علامة "نعم". ويبدأ وقت الاستخلاص عندما يشغل المتسابق دورة الطحن في الآلة. ولن يتم تضمين الوقت المستغرق لتحضير " " غير المقدّمة.

المهارات الفنية في تحضير المشروب المكون من الحليب:

1. **افراغ و تنظيف الابريق في البداية:** يصب الحليب البارد و الطازج في الابريق النظيف الذي لا ي خلال وقت التحضير. كما عليه الانتباه لنظافة الابريق من الخارج
2. **تطهير عصا البخار قبل الاستعمال:** على المشترك تطهير عصا البخار قبل وضعها في ابريق الحليب.
3. **تنظيف عصا البخار :** يجب تنظيف عصا البخار بعد الاستعمال بواسطة منشفة مخصصة لهذه العصا.
4. **تطهير عصا البخار بعد الاستعمال:** مشترك تطهير عصا البخار بعد وضعها في الابريق.
5. **كمية الحليب المهذورة:** يجب أن يكون الابريق في نهاية استعماله فارغ الى حد ما. فكمية الحلي المهذورة المقبول بها هي أقل من 90 / 0.3 oz.

-التنظيف-

1. **إدارة محطة العمل/وتنظيفها عند الانتهاء:**
 - Ñ سيقوم الحكام الفنيون بتقييم انسيابية العمل الإجمالية بالنسبة إلى كل متسابق إلى جانب كيفية استخدامه للمعدات والتجهيزات والأكسسوارات.
 - Ñ يجب أن يظهر المتسابق فهماً للاستخدام والتشغيل الصحيح لآلة الإسبرسو.
 - Ñ يجب أن يظهر المتسابق فهماً للاستخدام والتشغيل الصحيح للطاحونة – بما في ذلك مناولة القهوة داخل الطاحونة وعبرها. كما يجب أن يطحن المتسابقون القهوة لكل فنجان "شوت" أو لكل مجموعة منها.

Ñ يجب على المتسابق أن يحول استكمال عملية الاستخلاص ضمن مهل من 3 35 (30 +/- 5).

Ñ سيقوم الحكام الفنيون بتقييم دفق العمل للمتسابق طوال مدة العرض، بما في ذلك: تنظيم الأدوات والفناجين والأكسسوارات وأماكن وضعها، إلى جانب حركة المتسابق وانسيابية العمل في محطة وحولها؛ ونظافة المحطة وترتيبها (المعدات والمنضدة والفوط والأباريق)؛ إضافة إلى إدارة استخدام القهوة والمكونات (الحليب ومكونات المشروب الخاص).

Ñ يمنع وضع السوائل والمكونات على سقف الآلة؛ وإلا يحصل المتسابق على صفر نقطة في فئة " / في النهاية".

Ñ يجري تقييم نظافة المكان. وفي حال إراقة أي من السوائل، يجب على المتسابق تنظيف المكان قبل نهاية الوقت المخصص له. ويحسن التنظيف خلال العمل (مثلاً إزالة البين المطحون المستخدم أو مسح الطاولة) من علامة المتسابق، إلى جانب تنظيف محطة العمل قبل الانتهاء. ويتضمن هذا التقييم جميع الأواني والأدوات (مثل مدكات القهوة والفناجين والصواني والأباريق) بما في ذلك الأغراض الموضوعية على آلة الإسبرسو وطاولات العمل. ويسمح بترك الكميات القهوة المستخدمة (القهوة المطحونة المستخلصة) في حاملة المصفاة في نهاية الأ

2. نظافة فوهات حاملة المصفاة/تفادي وضع الفوهات في حجرة تحديد المقدار:

- يجب على المتسابق أن يزيل أي ماء أو بن مطحون من فوهات حاملة المصفاة من خلال تنظيف الفوهات. يمكن غسلها بالماء ومسحها بالأصابع، جميع هذه الطرق الحصول على فوهات نظيفة.
- خلال توزيع القهوة المطحونة وبسطها بصورة متساوية، يجب ألا يواجه المتسابق فوهات حاملة المصفاة مباشرة فوق حجرة تحديد المقدار. (إذ قد يؤدي ذلك إلى تسرب الماء إلى حجرة تحديد).
- في حال كانت فوهات حاملة المصفاة نظيفة قبل الاستخلاص ولا يضع المتسابق فوهات حاملة المصفاة فوق حجرة تحديد المقدار، سينتج الحكم علامة إيجابية "نعم".

3.

سيحدّد الحكم العلامة بحسب ممارسات النظافة التي يعتمدها المتسابق طوال فترة عرضه. وفي حال تقيّد بشروط النظافة الجيدة طوال مدة العرض، سيحصل على علامة "نعم" من الحكم.

الممارسات غير المقبولة :

- لمس الوجه أو الفم باليدين، إلخ. ثمّ تحضير المشروب بهما.
- لمس الأرض ثم استخدام اليدين لتحضير المشروب.

4. الاستخدام الصحيح للخرق:

سيقيم الحكام استخدام المتسابق للخرق بصورة صحيحة وصحية. كما يتوجب على المتسابق استخدام خرقة لأنبوب البخار وأخرى لتنظيف سلّة المصفاة وخرقة لتنظيف محطة العمل. ومن الأمثلة على الممارسات غير المقبولة، نذكر:

- استخدام أي خرقة لتنظيف أنبوب البخار (بعد استخدامها لغايات أخرى غير تنظيف أنبوب).
- أي استخدام غير صحي أو يضمن سلامة الغذاء مثل: وضع الخرقة على الوجه، أو الفم، إلخ.
- استخدام الخرقة على الرغم من لمسها الأرض أو سقوطها.

عملية التقييم الحسي

تقييم الإسبرسو:

1. سيقوم الحكام بتقييم مظهر الكريما
2. يما: يجب أن يقدم الإسبرسو مع الكريما. ويجب أن تكون الكريما كثيفة و المذاق. سيقوم الحكام بتمديد الكريما برفق من خلال حني الوعاء في أي من الاتجاهات من أجل تحديد سماكة الكريما وما إذا كانت متماسكة وستدوم من دون أن تنفصل عند الوسط.
3. : سيقوم الحكام الحسيون بتحريك الإسبرسو ثلاث (3) مرات بملعقة (محركين الملعقة من الأمام إلى الخلف) من أجل المزج بين النكهات في المقدار "الشوت"، قبل تذوق القهوة مباشرة. وسيتناول الحكام الحسيون رشفتين كاملتين كحد أدنى من أجل تقييم الإسبرسو بشكل كامل. ولن يقوم سيحصل الإسبرسو الذي يتمتع بطعم متناغم ومتوازن بين الحلاوة والحموضة و/أو المرارة علامة
4. **النكهات:** سيستمع الحكام إلى وصف النكهات والتفسير الذي يقدمه كل متسابق ويقارنون ذلك بالمشروب المقدم لهم. وفي حين أنّ التوازن لا يؤخذ في الاعتبار، لكن لا بدّ من وجود ترابط بين مذاقه. في المقابل، سيأخذ الحكام في الاعتبار أي وصف للنكهات يقدمه المتسابق للإسبرسو الذي يقدمه ضمن هذه العلامة. وتستند العلامة إلى مدى دقة الأوصاف وتطابقها مع نكهة الإسبرسو.
5. : سيستمع الحكام إلى المواصفات والتفسيرات الحسية التي يقدمها المتسابق ويقارنوها بـ لمشروب المقدم وملمسه في الفم. يجب أن يكون قوام الإسبرسو وملمسه على ارتباط بكيفية التحضير وطريقة الاستخلاص ونوع حبوب البن المستخدمة. كما ستعتمد علامة المتسابق فقط على أوصاف حسية يعطيها إلى الحكام وإلى مدى تطابق هذه الأوصاف مع الشعور الحسي للإسبرسو. وفي حال عدم تقديم أي أوصاف، سيتوقع الحكام تذوق قهوة كاملة القوام وصافية وسلسلة المذاق في

6. استخدام الوعاء العملي والصحيح لتحضير الإسبرسو: يجب تقديم الإسبرسو في وعاء من 60 90 مل يمكن للحكام أن يشربوا منه وفقاً للطلب من دون أي تأثير عملي سلبي على قدرتهم على وضع العلامة بدقة، ويشمل ذلك من باب التعداد لا الحصر، ألا يكون الوعاء ساخناً جداً أو عدم الإمكانية على حمل الوعاء أو الشرب منه بطريقة سالمة، أو عدم إمكانية الحكام على تطبيق بروتوكول تقييم الإسبرسو.

تقييم المشروب المكون من الحليب:

- سيتم تقييم المشروب المكون من الحليب من خلال تقييم الحكام لعدة نقاط التي من خلالها سيتم وضع العلامة النهائية لهذه الفئة.
- سيقوم الحكام أولاً بالمظهر الخا لهذا المشروب من ثم سيأخذ الحك من بعد الرشفة الأولية، سيعيد الحكام الحسيين النظر في هذا المشروب برشفة واحدة إضافية من مكان آخر من الفجان حيث يكون المشروب هادئ. قد يتجاوز المشترك بروتوكول التقييم عن طريق اعطاء الحكام تعليمات بديلة محددة بشأن الكيفية الذي يريدون بها الحليب.

التقديم البصري الصحيح للمشروب المكون من الحليب:

سيقوم الحكام بمظهر المشروب بهدف تحديد علامة المظهر. يجب أن يكون لون هذا المشروب خليط بين الحليب و القهوة، مع تباين واضح ب ، تصميم متماثل وربما وجه ملاحظة: من الغير مقبول إضافة البهارات البودرة على وجه المشروب. في حال الأضافة يحصل المشترك على علامة صفر في خانة "توازن الطعم"

المشروب المكون من الحليب هو مشروب ساخن بحيث يجب تقديمه بدرجة حرارة مقبولة تمكن ال . أما بخصوص طعم الحليب و القهوة و ملمس المشروب فسيتم تقييمهم النكهات. على المشروب أن يشكل توازن متناغم بين حلاوة الحليب و طعم الأساسي ل . و يجب أن جد علاقة بين اختيار حبوب البن المستعملة في الإسبرسو، طعم القهوة، و كيف يتم تسليط هذه النكهات من خلال استعمال الحليب.

النكهات:

سيستمع النكهات والتفسير يقدمه ويقارنون مذاقه لهم. بين تطابقها نكهة المشروب المكون من الحليب. كما يجب اعطاء وصف للنكهة و الا سيتم تسجيل علامة صفر في هذه الفئة.

:

يجب تقديم المشروب المكون من الحليب تأثير	يمكن ويشمل منه بطريقة	يشربوا منه يكون
قدرتهم الإمكانية		

تقييم المشروب الخاص

1. **تقديم تفسير وتعريف وتحضير جيد:** يجب على المتسابق أن يفسر مشروبه الخاص إلى الحكام. لي علامة مرتفعة، يجب أن يتضمّن التفسير معلومات ووقائع مثل المكونات وطريقة التحضير والنكهات و/أو الشذا الذي سيختبره الحكام. كما ينبغي أن يتضمن التفسير نوع البن المستخدم والعلاقة بين نوع البن والمكونات الأخرى. وسيستمع الحكام الحسيون إلى تفسير المتسابقات وطريقة التحضير ونوع البن المستخدم ليديّنوا ملاحظاتهم. ولدى تحديد العلامة، سيقدر الحكام إن وجد أي رابط قوي بين الوصف والمشروب المعدّ، إلى جانب الطعم والنكهات الفعلية للمشروب الخاص. كما يجب على المتسابق أن يشرح إلى الحكام الحسيين كيفية احتساء الشراب (ه وتحرّيكه وارتشاقه، إلخ). كما سيستمع الحكام إلى الشرح المقدّم وسيتبعون تعليمات الشرب بأفضل ما يمكن. وفي حال عدم تقديم أي معلومات أو توجيهات، سيختار كل حكم على حدة كيف سيقيم المشروب الخاص. وفي كل حالة، يجب أن يتناول الحكم رشفتين على الأقل من المشروب. كما سيقوم الحكام بتقييم المشروب الخاص بناءً على تفسيرات المتسابق وملاحظات أخرى دونها خلال فترة التحضير المحصورة 15 دقيقة. ولن يأخذ الحكام في الاعتبار أي تفسيرات يقدمها المتسابق بعد انتهاء مدة التحضير (وتوقيف العداد و/أو إعلان المتسابق الانتهاء من العم).
2. **التقديم البصري:** يسمح "التقديم البصري" بتقييم مظهر المشروب الخاص ودرجة جاذبيته، بما في ذلك من باب التعداد لا الحصر، الوعاء والمشروب بحد ذاته والزينة والأكسسوارات، إلخ. يجب أن يكون الوعاء المستخدم جذاباً وأن يبرز المشروب.
3. : يتحدد "الجانب العملي" من خلال كيفية تفاعل المشروب الخاص والعوامل ذات الصلة لدى تناول المشروب وبناءً على تعليمات الباريسا حول كيفية تناول المشروب. ويجب ألا تعيق الأطباق والزينة والأكسسوارات المستخدمة أو التعليمات عملية احتساء المشروب.
4. **الابتكار والتأزر مع القهوة:** سيقيم الحكام قدرة المتسابقين على الابتكار بناءً على فريدة المفهوم المقدّم وأي طرق أو تقنيات أو مكونات جديدة مستخدمة خلال تحضير المشروب الخاص أو تقديمه. ويجب أن تكمل المكونات الإسبرسو وأن تبرزه مع ابتكار تجربة تذوق مثيرة للاهتمام. ستحصل ليط مكمل من المكونات والتقنيات المبتكرة مع سيطرة نكهة الإسبرسو عليها على علامة مرتفعة. ملاحظة: "التأزر" يُعرف بالتفاعل أو التعاون بين مادتين أو
5. : يبحث الحكام عن الترابط بين المكونات المستخدمة في المشروب الخاص وتفسير المتسابق والتجربة الحسية لاحتساء المشروب. ويجب أن يكون طعم الإسبرسو مهيمناً وبارزاً

بسهولة من أجل الحصول على علامات مرتفعة في هذه الفئة. كما يجب أن يتقيد الحكام بتعليمات الشرب التي يقدمها المتسابق.

– تقييم الباريسا

- 1. التقديم: المهنيّة:** يجري تقييم المهنيّة من خلال مراقبة صفات الباريسا مثل التقنيّة والتحضير إلى جانب مدى فهمه للقهوة إلى ما هو أبعد من المشروبات 12 . تشمل المعرفة أنواع القهوة عمليّة حصاد البن والتحميص والتحضير من البذور إلى الفد جانب وجود فهم ضمني للاستخدام الصحيح للتجهيزات والتحلي بمهارات جيدة لخدمة الزبائن (مثل، التهذيب والدقة والاهتمام والتواصل البصري، إلخ) إلى جانب القدرة على إدارة دفق العمل والوقت. كما سيبحث الحكام عن رابط قوي بين الشرح والمشروب المقدم. إلى ذلك، يتو يثبت أنه خبير في القهوة وأنه بارع في التقديم وفي أنواع القهوة.
- 2. الاهتمام بالتفاصيل/توفر جميع الأكسسوارات:** يجب أن تكون جميع الأكسسوارات جاهزة للاستخدام وأن تكون مساحة العمل منظّمة وفقاً للاستخدامات المطلوبة. ويجب ألا يكون المتنافس مضطراً لتغيير موضع التجهيزات أو الأكسسوارات بلا ضرورة خلال أدائه. كل غرض يجب أن يكون أساساً في مكانه بحسب استخدامه. وسيرى الحكام إن كان المتسابق قد حضر فناجين وأكسسوارات احتياطية في حال وقوع أي خطأ أو إراقة. وتدل إعادة ملء أكواب الحكام بالماء على الاهتمام أصيل أيضاً. كما يجب تقديم الإسبرسو والكابتوشينو مع ملعقة ومنديل وماء غير منكهة. يجب أن تكون كلّ هذه الأغراض جاهزة وقت تقديم الإسبرسو والكابتوشينو لكي يحصل الباريسا على علامة عالية.
- 3. كحدّ أدنى، يجب أن يظهر المتسابق بمظهر نظيف وأن يرتدي رداءً ومنزراً نظيفين.**

الانطباع العام (النظرة الإجمالية إلى حضور الباريسا والعلاقة مع علامات التذوق والتقديم) يركّز الحكام في وضع علامة الانطباع العام على مجالين أساسيين:

إن علامة "الانطباع العام" هي الانطباع العام المركب عن علامات المذاق (مثلاً، هل أدى شرب المشروبات الثلاثة إلى خلق تجربة أقوى من لو جرى تقديم كل مشروب لوحده؟). يجب أن ينظر الحكام في شغف الباريسا وإلهامه الذي أظهره خلال أدائه وأن يخصّصوا نقاطاً

يجب أن يأخذوا في الاعتبار (الاختلافات الثقافية والاختلاف بين الشخصيات) مسائل مثل التواصل بصورة واضحة وطبيعيّة ومقتضية والإبداء عن حماسة وتفان في إعداد القهوة المتخصصة، إلى جانب القدرة على لعب دور القدوة في مهنة الباريسا/القطاع إجمالاً. (مثلاً، في المقهى/أو المطعم، هل كان هذا الباريسا ليلهمني فأزداد اهتماماً بأنواع البن والقهوة المتخصصة؟). وفي حال شعر الحكام أن هذه المزايّا متوفرة، لا بدّ من مكافأة المتسابق بعلامات عالية.

