



القواعد واللوائح الخاصة بمسابقة الباريسا

معلومات عامة

- 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
- إنّ المنظمين غير مسؤولين عن أيّ ضرر أو خسارة لأغراض المنافسين، تجهيزاتهم وأدواتهم أو ممتلكاتهم الشخصية
- يتوجب على المشاركين إبراز بطاقات الهوية الخاصة بهم وشاراتهم أمام الشخص المسؤول من أجل الدخول إلى المسابقة
- يعتبر المتسابقون الذين لا يحضرون في الموعد والمكان المحددين للمسابقة أنهم غائبون
- يرجى، خلال المسابقة، وضع الشارات عند الجهة التي كُتب رقم المشارك عليها، علماً أنه يجب ألا يكون أي اسم أو شعار ظاهراً ومرئياً للحكام
- يتوجب على كلّ مشارك إحضار وصفة المشروب الخاصة به، وتوزيعها على لجنة الحكام قبل بداية المسابقة
- ينبغي على كلّ مشارك إحضار جميع المكونات (من شراب وحليب ...) والمعدات (أكواب وغيرها) يمكنكم الاطلاع على لائحة المكونات والمعدات المؤمنة خلال المسابقة لمعرفة ما يتوجب إحضاره
- يجب استخدام قهوة العميد في إعداد قهوة الإسبرسو ، المشروب المكون من الحليب والمشروب الخاص

ملاحظة: التدريب

- لا يجوز تقديم تعليمات أو "تدريب" إلى منافس خلال فترة منافسته وقد يؤدي إلى عقوبة عدم التأهيل.
- يشجع المنظم مشاركة الجمهور ودعم المعجبين الذين لا يتدخلون في المسابقة.
- لا يُسمح للمدربين أو المؤيدين أو الأصدقاء أو أفراد العائلة التواجد على خشبة المسرح أثناء المسابقة؛ وإلا يخضع المنافس لي الاستبعاد من قبل لجنة التحكيم.

ملاحظة: آلة المزج (البندر)، الثلجة، البراد والتلج أغراض متوفرة في موقع العمل.

حفظ التواريخ

مواعيد المسابقة:

ستنظم المسابقات في معرض زارا اكسبو عمان من 7، 8، 9 كانون الأول/ديسمبر 2021.

جدول المسابقة:

سيتم إرساله إلى جميع المشاركين قبل 10 أيام على الأقل من المنافسة

رسوم التسجيل:

35 JD + 16%

آخر موعد للتسجيل:

الموعد النهائي للتسجيل لجميع المسابقات هو 19 أكتوبر 2021 بما في ذلك جميع المدفوعات. تحتفظ شركة هوريكا الأردن بحق رفض أي منافس لم يسجل في الوقت المناسب أو لم يدفع رسوم التسجيل كاملة.

الشخص المسؤول عن التسجيل:

الانسة نوران الترك

+962-6-464 2501 /2/3

Admin2@lawrenceconferences.com

الاجتماع الخاص مع الحكام:

إن جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع لجنة التحكيم الاثنين 6 ديسمبر 2021 في قاعة زارا أكسبو عند الساعة الثانية من بعد الظهر ، بهدف طرح ما لديهم من أسئلة والحصول على جميع المعلومات الضرورية حول المسابقات.

الشارات وزيارة الموقع:

يمكن لجميع المشاركين التقاط شاراتهم والتحقق من الموقع والمعدات بعد الاجتماع المباشر في 6 ديسمبر 2021 في قاعة زارا إكسبو.

ملخص مجريات المسابقة

- تتألف مساحة المسابقة من منصة بار واحدة
- سيعين وقت لبداية العمل لكل متسابق على حدة
- سيحصل كل متسابق على 45 دقيقة في محطة العمل، على أن تنقسم إلى المراحل التالية:
 - 15 دقيقة للتضير
 - 15 دقيقة للمسابقة/العرض
 - 15 دقيقة لتنظيف المحطة
- على جميع المشاركين إرتداء الزي الخاص ببن العميد خلال المسابقة وسوف يوزع للمشاركين في الاجتماع الخاص مع الحكام
- يجب أن تقدم جميع المشروبات للحكام على طاولة العرض .
- ستتألف المسابقة من جولتين:

الجولة الأولى: سيتنافس المتسابقين على مدار يومين لاختيار المتسابقين النهائيين الذين سيتنافسون في اليوم الأخير

النهائيات: سيتنافس المتسابقين في جولة النهائيات في اليوم الثالث

- في نهاية الجولة الأولى التي تمتد على يومين، ينتقل المتسابقون الذين يحصلون على أعلى علامات من بين المتسابقين إلى الجولة النهائيه. ولا يتم نقل علامات المتسابقين في كل جولة لئحتسب في الجولة المقبلة.
- في ختام اليومين الأول والثاني، من المقرر الإعلان عن أسماء المتسابقين المؤهلين إلى الجولة النهائيه وسيجري تكريم المتسابقين. بالتالي، يُطلب من جميع المتسابقين الحضور.
- من المقرر تنظيم حفل توزيع الجوائز في 9 كانون الأول/ديسمبر عند السادسة والنصف مساءً. سيتم تأكيد التوقيت الدقيق وفقًا للجدول النهائي.

القواعد واللوائح

1. سيقوم أربعة حكام حسيين وحكم فني بتقييم أداء المتسابقين.
2. سيفتّم المتسابقون مشروبًا واحدًا من كل فئة (قهوة الإسبرسو، المشروب الخاص، المشروب المكون من حليب) إلى كل من الحكام الأربعة ليصبح مجموع المشروبات 12
3. يقرّر كل متسابق ما هو ترتيب المشروبات التي يقدّمها؛ لكن يجب الانتهاء من كلّ فئة من المشروبات (مثلًا، تقديم مشروبات الإسبرسو الأربعة) قبل الانتقال إلى تقديم مشروب من الفئة الأخرى، وإلا يتم إقصاء المتسابق أو المتسابقة من المنافسة. ويسمح بتحضير عناصر المشروبات الخاصة وتقديمها في أي وقت خلال المسابقة.

تعريف المشروبات

الإسبرسو

- الإسبرسو مشروب من 1 أونصة من السائل (30 مل +/- 5 مل) المصنوعة من البنّ الإسبرسو مشروب من 1 أونصة من السائل (30 مل +/- 5 مل) المصنوعة من البنّ المطحون المسكوب من جهة واحدة من المصفاة بطريقة الاستخلاص المتواصلة.
- القهوة هي تجميع للنتاج المحمّص من بذور فاكهة نبات نوع القهوة المحدّد.
- لا يمكن للقهوة أن تحمل أي مواد مضافة أو تلوينات أو مواد منكهة أو سوائل أو بودرة، إلخ. من أي 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، إلخ).
- يمكن لحبوب القهوة الكاملة أن تكون ممزوجة أو من منطقة واحدة أو من بلد واحد أو من مزرعة واحدة، إلخ.
- يجب تقديم مشروب إسبرسو بمقدار كامل إلى جميع الحكّام. وفي حال كان المقدار المقدم لا يتطابق مع تعريف الإسبرسو، عندها ستحدد علامات المذاق و/أو العلامات الحسيّة نوعية التجربة الحسيّة. ويمكن تحضير الإسبرسو من خلال استخدام كمّيّات متنوّعة من القهوة.
- يجب إعداد قهوة الإسبرسو عند درجة حرارة مئويّة بين 90.5 و96 (195-205 درجة فهرنهايت).
- يجب تحديد ضغط التحضير في آلة الإسبرسو عند مستوى يتراوح بين 8.5 و9.5 وحدة ضغط جوي.
- يجب أن ينحصر وقت الاستخلاص بين عمليتين استخلاص إسبرسو ضمن نطاق الثلاث ثوان.
- يجب تقديم مشروب الإسبرسو في فنجان من 60 إلى 90 مل إلى الحكام من دون أي تأثير عملي سلبي عبي قدرتهم على وضع العلامة بدقّة؛ ويشمل ذلك من باب التعداد لا الحصر، تقديم فنجان ساخن جدًّا، وعدم القدرة على حمل الفنجان والشرب منه بشكل آمن وعدم قدرة الحكّام لتطبيق بروتوكول تقييم الإسبرسو.
- يجب تقديم الإسبرسو إلى الحكّام مع ملعقة ملائمة وفوطة ومياه غير منكهة، وإلا يحصل المتسابق على علامة مخفضة في خانة "الاهتمام بالتفاصيل".

المشروب المكون من الحليب

- المشروب المكون من الحليب هو مزيج من مقدار واحد من الإسبرسو بالإضافة الى الحليب البقري المطهو على البخار و الذي يجب أن يكون نسيج متناغم بين كثافة الحليب والمذاق الحلو و طعم الإسبرسو و أقل حجماً من 240مل.
- قد يتم تقديم المشروب المكون من الحليب مع " فن اللاتيه" أو بالطريقة التقليدية و التي هي عبارة عن دائرة مركزية من الحليب الأبيض. " فن اللاتيه" قد يأخذ النمط الذي يختاره المشترك.
- يجب أن يتم تقديم المشروب المكون من الحليب في كوب، الذي من خلاله يمكن للحكام تذوق الكمية اللازمة دون أي تأثير على دقتهم في تسجيل العلامة. وهذا يشمل على سبيل المثال : كون الكوب ساخن جدا ، وعدم القدرة على حمله من الوعاء بأمان وذلك يؤدي الى "كلا" معطاة على استخدام الوعاء
- لا يسمح للاضافات ، بما في ذلك ولكن لا تقتصر على السكر، التوابل أو المنكهات على شكل مساحيق. في حال استخدامها، سوف يحصل المشترك على علامة صفر في فئة "توازن النكهة"
- يجب تقديم المشروب المكون من الحليب للحكام مع منديل والماء الغير منكهة ، وإلا سوف يحصل المشترك على نقطة منخفضة في فئة "الاهتمام بالتفاصيل"
- لا يسمح بوضع أى شيء اخر في حاملة المصفاة غير البن المطحون و الماء. وإلا فسوف ينال المشروب المكون من الحليب علامة صفر في جميع الفئات المذكورة على ورقة التقييم الحسي بالإضافة الى فئات المهارات الفنية في تحضير هذا المشروب

المشروب الخاص

- 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 مشروباً سائلاً ويجب أن يتمكّن الحكّام من احتسائه. يمكن أن يقدم الطعام مع المشروب المذكور، لكن المشروب وحده سيخضع لتقييم الحكام الحسيين.
- يجب أن يحتوي كل واحد من المشروبات الخاصة على مقدار واحد من الإسبرسو كحد أدنى (وفقاً لتعريف الإسبرسو)
- يجب تحضير الإسبرسو المستخدم في المشروب الخاص خلال وقت الأداء المخصص للمتسابق.
- يجب أن يكون طعم الإسبرسو مهيمناً، وإلا ستتأثر علامة "توازن الطعم" على مستوى التجربة الحسية.
- يمكن تقديم المشروب الخاص بأي درجة حرارة مقبولة للاستهلاك.
- يمكن استخدام أي مكونات في إعداد المشروب الخاص باستثناء الكحول ومستخرجات الكحول أو أي من منتجاته الفرعية أو المواد الخاضعة للرقابة أو الممنوعة.
- يجب الكشف عن جميع المكونات عند الطلب. ويجب أن يحضر المتسابقون علب تغليف لجميع المكونات المستخدمة في ليتأكد الحكام من المكونات المستعملة.

- يجب تحضير مكونات المشروب الخاص والمزج بينها خلال الوقت المخصص للمسابقة. وتظهر معايير تحضير المشروب الخاص بوضوح في الفئة "المفسرة والمعرفة والمعدة جيدًا" في ورقة العلامات الحسية. قد يكون تحضير بعض المكونات مسبقا قبل موعد المسابقة ضروريًا (مثلًا في حالة الإشراب لمدة 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. عما يبحث الحكام؟

يبحث الحكام عن مشترك رابع:

- أ. يتقن المهارات الفنية والحرفة ويتمتع بمهارات التواصل والخدمة ويحمل شغف العمل كباريستا.
- ب. يملك معرفة واسعة في مجال القهوة بما يتخطى المشروبات المقدمة خلال المسابقة.
- ت. يحضّر ويقدم مشروبات عالية الجودة، قد يكون قدوة ومصدر إلهام للآخرين.

2. مساحة المسابقة

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

3. تقييم الطعم

سيتم وضع علامة على طعم كل مشروب على حدة (مثل الإسبرسو والمشروب الخاص و المشروب المكون من الحليب). كما سيتم التركيز على المواد الأولية المستخدمة ونوع المشروب. 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 الكامنة وراء المشروب المقدم.

4. تقديم المشروبات

سيتم وضع علامة على تقديم المشروبات 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 الفنية

سيتم وضع علامة على المهارات الفنية للمتسابق إلى جانب مهارته في استخدام آلة الإسبرسو والمطحنة.

6. الانطباع العام للحكام

سيتم 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 كل متسابق من قبل حكم فني. وفي ما يلي، تفسير لجدول العلامات الفني

جداول العلامات

1 – عملية التقييم الفني

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

- أ. نظافة محطة عمل المتسابق ومدى تنظيمها (طاولة العمل وطاولة التحضير وغطاء الآلة) ستخضع للتقييم على سلم من 1 إلى 6.
- ب. التحقق من قدرة المتسابق على تنظيم مساحة العمل بطريقة عملية وفعالة.
- ت. الإفراط في التحضير يؤدي إلى خفض العلامة (مثلاً، وضع الحليب في الإبريق، وسكب الماء مسبقاً في أكواب المياه، إلخ).
- ث. 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 الخرق التي يضعها المتسابق في مئزره أو يحملها لأحد هذه الاستخدامات ضمن التعداد المذكور).
- ج. 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 للمسابقة. في حال وجد الماء في أي من الفناجين على سطح آلة الإسبرسو في أي وقت، سيحصل المتسابق على علامة صفر على "إدارة المحطة/نظافة مساحة العمل عند النهاية" وذلك في كل واحد من جدولتي العلامات الفنيّة.
- ح. يسمح للمتسابقين بوجود بن مطحون مستخدم في أفراس مصافي آلة القهوة في بداية المسابقة. ولا يعتبر ذلك كعنصر سلبي لدى تقييم "نظافة مساحة العمل عند البداية/نظافة الخرق".

القسم الثاني، الثالث والرابع

المهارات الفنية في تحضير الإسبرسو، المشروب الخاص والمشروب المكون من الحليب

1. **غسل رأس مصفاة القهوة (group head):** يجب أن تتم عملية الغسل بعد إزالة حاملة المصفاة وقبل كل عملية استخلاص للقهوة. في حال غسل رأس المصفاة قبل استخلاص المشروبات المقدّمة، سيضع الحكم علامة "نعم".
 2. **تجفيف/تنظيف سلّة المصفاة قبل تحديد المقدار:** إذا كانت سلّة المصفاة جافة تماماً ونظيفة قبل تقديم المشروبات، سيضع الحكم علامة "نعم".
 3. **الكمية المراقبة/المهدورة المسموح بها خلال تحديد المقادير/الطحن:** 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 سلّة المهملات، على الأرض أو في أي مكان آخر.
- لا يُحتسب الهدر الناشئ خلال عملية تحضير المشروبات الغير مقدّمة إلى الحكام ضمن تقييم الطعم الإجمالي للمتسابق. يُقبل بكمية إراقة/هدر من 5 غرامات من القهوة غير المستخدمة في كل فئة من

المشروبات. للحصول على علامة ممتاز (5) أو أعلى، يجب ألا يتخطى الهدر غرامًا واحدًا من القهوة غير المستخدمة لكل فئة من المشروبات. وفي حال تخطى الهدر الخمسة جرامات لكل فئة من المشروبات، يُعتبر الأمر غير مقبول ويحصل المتسابق على صفر نقاط. كما يتم حسم كمية معقولة من القهوة المنظفة لدى احتساب الهدر. يجب أن تتطابق علامتا الحكام الفنيين لمقدار القهوة المراق/المهدور المقبول به خلال تحديد المقدار/الطن.

4. **تحديد المقادير ودكّ القهوة بشكل متسق وفعال:** يجب على المتسابق أن يظهر أسلوب متسق في 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 الاعتبار.
5. **تنظيف حاملات المصافي (قبل إدخالها):** يجب تنظيف جوانب وشفا حاملة المصفاة الجانبية قبل إدخالها في الآلة. وفي حال حصل ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
6. **الإدخال والطن الفوري:** يجب أن يبدأ المتسابق عملية الاستخلاص مباشرة بعد إدخال حاملة المصفاة في الآلة من دون أي تأخير. وفي حال فعل ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
7. **مدة الاستخلاص (ضمن هامش تباين من 3 ثوان):** سيوقت الحكام جميع الفناجين المعدة ليحددوا إن كان وقت الاستخلاص للفناجين قد انحصر في هامش تباين من 3 ثوان. وفي حال صحّ ذلك بالنسبة 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 "الشوتس" بالنسبة إلى تلك الغير المقدّمة.

الحليب:

- **إفراغ و تنظيف الابريق في البداية:** على المنافس أن يصب الحليب البارد و الطازج في الابريق النظيف الذي لا يكون قد استعمل خلال وقت التحضير. كما عليه الانتباه لنظافة الابريق من الخارج و الداخل على حد سواء.
- **تطهير عصا البخار قبل الاستعمال:** على المشترك تطهير عصا البخار قبل وضعها في ابريق الحليب.
- **تنظيف عصا البخار بعد الاستعمال:** يجب تنظيف عصا البخار بعد الاستعمال بواسطة منشفة مخصصة لهذه العصا.
- **تطهير عصا البخار بعد الاستعمال:** على المشترك تطهير عصا البخار بعد وضعها في الابريق.
- **كمية الحليب المهذورة:** يجب أن يكون الابريق في نهاية استعماله فارغ الى حد ما. فكميت الحليب المهذورة المقبول بها هي أقل من 90مل/3.0z.

القسم الخامس -التنظيف

1. **إدارة محطة العمل/وتنظيفها عند الانتهاء:**
 - أ. سيقوم الحكام الفنيون بتقييم انسيابية العمل الإجمالية بالنسبة إلى كل متسابق إلى جانب كيفية استخدامه للمعدات والتجهيزات والأكسسوارات.
 - ب. يجب أن يظهر المتسابق فهمًا للاستخدام والتنشغيل الصحيح لآلة الإسبرسو.

- ت. يجب أن يظهر المتسابق فهمًا 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.
- ث. يجب على المتسابق أن يحول استكمال عملية الاستخلاص ضمن مهل من 3 ثوان وبمقدار 25-35 مل (30 مل +/- 5 مل).
- ج. 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 العمل وحولها؛ ونظافة المحطة وترتيبها (المعدات والمنضدة والفوط والأباريق)؛ إضافة إلى إدارة استخدام القهوة والمكونات (الحليب ومكونات المشروب الخاص).
- ح. يمنع وضع السوائل والمكونات على سقف الآلة؛ وإلا يحصل المتسابق على صفر نقطة في فئة "إدارة المحطة/نظافة مكان العمل في النهاية".
- خ. يجري تقييم نظافة المكان. وفي حال إراقة أي من السوائل، يجب على المتسابق تنظيف المكان قبل نهاية الوقت المخصص له. ويحسن التنظيف خلال العمل (مثلًا إزالة البين المطحون المستخدم أو مسح الطاولات) من علامة المتسابق، إلى جانب تنظيف محطة العمل قبل الانتهاء من العرض. ويتضمن هذا التقييم جميع الأواني والأدوات (مثل مدكات القهوة والفناجين والصواني والأباريق) بما في ذلك الأغراض الموضوعة على آلة الإسبرسو وطاولات العمل. ويسمح بترك الكميات القهوة المستخدمة (القهوة المطحونة المستخلصة) في حاملة المصفاة في نهاية الأداء ولا تُحتسب ضمن العلامة.

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

- أ. يجب على المتسابق أن يزيل أي ماء أو بن مطحون من فوهات حاملة المصفاة من خلال تنظيف الفوهات. يمكن غسلها بالماء أو استخدام منشفة أو مسحها بالأصابع، جميع هذه الطرق مقبولة من أجل الحصول على فوهات نظيفة.
- ب. خلال توزيع القهوة المطحونة وبسطها بصورة متساوية، يجب ألا يوجه المتسابق فوهات حاملة المصفاة مباشرة فوق حجرة تحديد المقدار. (إذ قد يؤدي ذلك إلى تسرب الماء إلى حجرة تحديد المقدار).
- ت. 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. النظافة العامة طوال فترة العرض:

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. ومن الأمثلة على الممارسات غير المقبولة، نذكر:

- لمس الوجه أو الفم باليدين، إلخ. ثم 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 البخار).
- 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.

2 – عملية التقييم الحسي

القسم الأول: تقييم الإسبرسو

1. **الكريما:** سيقوم الحكام بتقييم مظهر الكريما في الوعاء **كثافة وتماسك الكريما:** يجب أن يقدم الإسبرسو مع الكريما. ويجب أن تكون الكريما كثيفة وسلسلة 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.
2. **توازن الطعم:** 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 الحكام بتذوق الإسبرسو من الملعقة. سيحصل الإسبرسو الذي يتمتع بطعم متناغم ومتوازن بين الحلاوة والحموضة و/أو المرارة علامة مرتفعة.
3. **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 حبوب البن المستخدمة في الإسبرسو ووصف 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.
4. **الملمس:** سيستمع الحكام إلى المواصفات والتفسيرات الحسية التي يقدمها المتسابق ويقارنوها بقوام المشروب المقدم ولمسه في الفم. يجب أن يكون قوام الإسبرسو ولمسه على ارتباط بكيفية التحضير وطريقة الاستخلاص ونوع حبوب البن المستخدمة. كما ستعتمد علامة المتسابق فقط على أي 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 الفم.
5. **استخدام الوعاء العملي والصحيح لتحضير الإسبرسو:** يجب تقديم الإسبرسو في وعاء من 60 إلى 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.

القسم الثاني: 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 الخارجي لهذا المشروب من ثم سيأخذ الحكم رشفة من المشروب من أي مكان لحافة الفنجان. من بعد الرشفة الأولية، سيعيد الحكام الحسيين النظر في هذا المشروب برشفة واحدة إضافية من مكان آخر من الفنجان حيث يكون المشروب هادئ. قد يتجاوز المشترك بروتوكول التقييم عن طريق اعطاء الحكام تعليمات بديلة محددة بشأن الكيفية الذي يريدون بها الحليب.

1. التقديم البصري الصحيح للمشروب المكون من الحليب:

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

2. توازن الطعم:

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

3. النكهات:

سيستمع الحكام إلى وصف النكهات والتفسير الذي يقدمه كل متسابق ويقارنون ذلك بالمشروب المقدم لهم. لا بدّ من وجود ترابط بين حبوب البن المستخدمة في الإسبرسو ووصف مذاقه. تستند العلامة إلى مدى دقة الأوصاف وتطابقها مع نكهة المشروب المكون من الحليب. كما يجب اعطاء وصف للنكهة و الا سيتم تسجيل علامة صفر في هذه الفئة.

4. استخدام الوعاء العملي:

يجب تقديم المشروب المكون من الحليب في وعاء 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

القسم الثالث: تقييم المشروب الخاص

1. **تقديم تفسير وتعريف وتحضير جيد:** يجب على المتسابق أن يفسر مشروبه الخاص إلى الحكام. وللحصول على علامة مرتفعة، يجب أن يتضمّن التفسير معلومات ووقائع مثل المكونات وطريقة التحضير والنكهات و/أو الشذا الذي سيختبره الحكام. كما ينبغي أن يتضمّن التفسير نوع البن المستخدم والعلاقة بين نوع البن والمكونات الأخرى. وسيستمع الحكام الحسيون إلى تفسير المتسابق للمكونات 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 (شمه وتحريكه وارتشافه، 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 الخاص. كما سيقوم الحكام بتقييم المشروب الخاص بناءً على تفسيرات المتسابق وملاحظات أخرى دونها خلال فترة التحضير المحصورة بـ 15 دقيقة. ولن يأخذ الحكام في الاعتبار أي تفسيرات يقدمها المتسابق بعد انتهاء مدة التحضير (وتوقيف العداد و/أو إعلان المتسابق الانتهاء من العمل).
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. **الجانب العملي:** يتحدد "الجانب العملي" من خلال كيفية تفاعل المشروب الخاص والعوامل ذات الصلة لدى تناول المشروب وبناءً على تعليمات البارستا 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 المشروبات الخاصة المقترنة بخليط مكمل من المكونات والتقنيات المبتكرة مع سيطرة نكهة الإسبرسو عليها على علامة مرتفعة. ملاحظة: "التأزر" يُعرف بالتفاعل أو التعاون بين مادتين أو أكثر من أجل إعطاء أثر مضاعف أكبر من مجموع الأثر الفردي لكل مادة.
5. **توازن الطعم:** 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.
6. **استخدام الوعاء العملي:** يجب تقديم المشروب المكون من الحليب في وعاء 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

القسم الرابع – 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 الـ 12 المعدّة. تشمل المعرفة أنواع القهوة، عمليّة حصاد البن والتحميص والتحضير من البذور إلى الفنجان إلى جانب وجود فهم ضمني للاستخدام الصحيح للتجهيزات والتحلي بمهارات جيدة لخدمة الزبائن (مثل، التهذيب والدقّة والاهتمام والتواصل البصري، إلخ) إلى جانب القدرة على إدارة دقق العمل والوقت. كما سيبحث الحكام عن رابط قوي بين الشرح والمشروب المقدّم. إلى ذلك، يتوجّب على المتسابق أن 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 حضّر فناجين وأكسسوارات احتياطية في حال وقوع أي خطأ أو إراقة. وتدل إعادة ملء أكواب الحكام بالماء على الاهتمام بالتفاصيل 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. الرداء الملانم:** كحدّ أدنى، يجب أن يظهر المتسابق بمظهر نظيف وأن يرتدي رداءً ومنزراً نظيفين.

القسم الخامس – الانطباع العام للحكام

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

- أ. 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؟).
 - ب. يجب أن ينظر الحكام في شغف الباريسا وإلهامه الذي أظهره خلال أدائه وأن يخصّصوا نقاطاً لذلك.
- 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 المزايا متوفرة، لا بدّ من مكافأة المتسابق بعلامات عالية.