

Under the Patronage of H.E. The Minister of Tourism and Antiquities

9<sup>th</sup> Edition

# HORECA JORDAN 2024

The 9<sup>th</sup> International Trade Show for Hotels, Restaurants, Catering, Food & Hospitality Services

1<sup>st</sup> - 3<sup>rd</sup> October | 2:00 - 9:00 PM

Jordan International Exhibition Center  
Amman - Jordan



## القواعد واللوائح الخاصة بمسابقة الباريسا

### المحتويات:

- كلمة الجهة المنظمة
- معلومات عامّة
- ملخص المسابقة
- قوانين المسابقات
- الإعداد المسبق / المنافسة / التنظيم
- معيار التقييم
- أوراق التحكيم

أعزائي المشتركين،

انطلاقاً من نجاح النسخ السابقة ، يسرّنا أن نرحّب بكم في النسخة التاسعة من مسابقة الباربيستا من خلال معرض هوريكا الأردن 2024. يقدّم لكم هذا الدليل بعض المعلومات المفيدة والقوانين حول تنظيم الحدث والمسابقة.

في حال الاحتياج للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بـ:

الآنسة نوران الترك

هاتف: +962-6-464 2501,2,3

البريد الإلكتروني: Admin2@lawrenceconferences.com

نتمنّى الحظّ الوفير لجميع المشاركين،



ثرىا الحسينى

رئيس مجلس الإدارة

## 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
- لا تتحمل الجهة المنظمة مسؤولية أي ضرر أو فقدان قد يصيب الأغراض المعروضة الخاصة بالمتنافسين أو معداتهم أو أدواتهم أو مقتنياتهم 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
- خلال المسابقة، يرجى وضع الشارات عند الجهة التي كُتِبَ رقم المشارك عليها، علماً أنه يجب ألا يكون أي اسم أو شعار ظاهراً ومرئياً للحكام
- يتوجب على كل مشارك إحضار وصفة المشروب الخاصة به، وتوزيعها على لجنة الحكام قبل بداية المسابقة
- ينبغي على كل 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 المتسابق خلال فترة منافسته وقد يؤدي إلى عقوبة عدم التأهيل.
- يشجع المنظمون 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 للاستبعاد من قبل لجنة التحكيم.

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

## حفظ التواريخ

مواعيد المسابقة:

ستقام المسابقة في 1 و 2 و 3 أكتوبر 2024

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 15 اب 2024 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:

جميع المشاركين مدعوون إلى اجتماع مع اللجنة والقضاة - ستنم مشاركة التفاصيل مع الجدول الزمني

الشارات وزيارة الموقع:

يمكن لجميع المشاركين الحصول على شاراتهم والتحقق من الموقع والمعدات بعد الاجتماع المباشر في 30 /9/ 2024 في مركز الأردن الدولي للمعارض عمان

## النقاط التقنية

يجوز للمتسابقين رفع أيديهم والإعلان عن "مهلة فنية" في حالة اعتقادهم بوجود مشكلة فنية في أي من المعدات التالية المقدمة:

أولاً: آلة الإسبرسو (بما في ذلك الطاقة ، وضغط البخار ، وخلل في نظام التحكم ، ونقص المياه أو خلل في الصرف)

ثانياً. المطحنة

ثالثاً. أي معدات كهربائية إضافية (باستثناء ساعة المنافسة)

رابعاً. المعدات السمعية والبصرية (مثل موسيقى أو ميكروفون المنافس)

أ. سيتم إيقاف وقت التحضير أو المنافسة مؤقتاً من قبل مدير الموقع (أثناء وقت التحضير) أو رئيس لجنة التحكيم (خلال وقت المنافسة). سوف يقوم ضابط الوقت الرسمي بتدوين الوقت عند استدعاء "المهلة الفنية". تقع على عاتق المنافس مسؤولية التأكد من أن ضابط الوقت على دراية بتدوين "المهلة الفنية" التي يتم استدعاؤها.

ب. إذا وافق مدير الحدث / القاضي الرئيسي على وجود مشكلة فنية يمكن حلها بسهولة ، فسيقررون مقدار الوقت المناسب للاشتراك في المنافسة. بمجرد أن يصحح العطل الفني للمشكلة ، سيستأنف وقت المنافسة.

ج. إذا تعذر حل المشكلة الفنية في الوقت المناسب ، فإن مدير الحدث / القاضي الرئيسي سيتخذ قراراً بشأن ما إذا كان يجب على المتسابق الانتظار لمواصلة أدائه أو إيقاف الأداء والبدء مرة أخرى في وقت محدد.

د. إذا اضطر أحد المتسابقين إلى إيقاف وقت المنافسة الخاص به ، فسيقوم المتسابق ، جنباً إلى جنب مع رئيس لجنة التحكيم ومدير الحدث ، بإعادة جدولة المنافس للمنافسة بالكامل مرة أخرى في وقت لاحق.

هـ. إذا تقرر أن المشكلة الفنية ناتجة عن خطأ أحد المنافسين أو بسبب معداته الشخصية ، فيجوز للقاضي الرئيسي أن يقرر أنه لن يتم منح وقت إضافي للمنافس ، وسيستأنف وقت التحضير أو المنافسة بدون وقت.

و. لن يتم إصدار انتمان زمني للمشكلات الفنية الناتجة عن الاستخدام الغير السليم ؛ لذلك تقع على عاتق جميع المنافسين مسؤولية فهم ومتابعة الاستخدام الصحيح لجميع معدات المنافسة.

لا يجوز الإعلان عن المهلة الفنية لعدم الاتساق أو الاختلاف بين رؤساء المجموعات التي تتطلب التعديل إلا أثناء وقت التحضير.

## عدم الأهلية

لا يجوز للمنافسين تغيير أو تعديل أو استبدال أي عنصر أو إعداد أو مكون لألة الإسبريسو. قد تكون أي تغييرات أو تعديلات يتم إجراؤها أسباباً لعدم الأهلية (مثل مرشحات القهوة ، وإدخال السلال ، ودرجة الحرارة ، والضغط ، والبخار ، والأطراف ، وما إلى ذلك) أي ضرر يلحق بمعدات المنافسة بسبب سوء الاستخدام هو سبب للاستبعاد وفقاً لتقدير الحكم الرئيسي.

## ملخص المسابقة

أ. سيتم تقييم المشاركين من قبل ثلاثة أنواع من الحكام: الحسي والتقني والرئيسي.

ب. سيقدم المتسابقون مشروباً واحداً من جميع فئات المشروبات الثلاث (إسبرسو، ومشروب حليب، ومشروب مميز) لكل من الحكام الحسيين الأربعة، بإجمالي اثني عشر مشروباً، خلال فترة خمسة عشر دقيقة يجوز للقاضي الرئيسي أن يشرب من أي مشروب يقدم إلى القضاة الحسيين.

ج- يقرر المتسابق الترتيب الذي يتم به تقديم فئات المشروبات؛ ومع ذلك، يجب إكمال أي فئة من المشروبات (على سبيل المثال، يتم تقديم جميع أنواع الإسبريسو الأربعة) قبل أن يقدم المتسابق فئة أخرى من المشروبات، وإلا فسيتم استبعاده. يُسمح بإعداد وتقديم عناصر المشروبات المميزة في أي وقت خلال وقت المنافسة.

د. ضمن كل فئة (إسبرسو ومشروب حليب ومشروب مميز)، يمكن تقديم المشروبات في أي تركيبة إلى المحكمين (أي واحدة في كل مرة، أو اثنتين في كل مرة، أو الثلاثة جميعاً في وقت واحد). سيبدأ الحكام الحسيّون في تقييم شرابه بمجرد تقديمه.

هـ- يجب تحضير جميع المشروبات الأربعة في كل فئة باستخدام نفس القهوة؛ ومع ذلك، قد تتغير القهوة المستخدمة بين الفئات. يجب أن تحتوي المشروبات الأربعة من كل فئة على نفس المكونات واتباع نفس الوصفة مثل بعضها البعض.

سيؤدي التحضير المتعمد للمشروبات المتنوعة وتقديمها ضمن فئة ما إلى الحصول على درجة صفر في "توازن الذوق" لتلك المشروبات التي تنحرف في الوصفة عن المشروبات التي يتم تقديمها أولاً.

و. يجوز للمتسابقين إنتاج العديد من المشروبات التي يختارونها أثناء المنافسة ؛ ومع ذلك ، سيتم تقييم المشروبات التي تقدم للقضاة الحسيين فقط.

. سيعقد اجتماع قبل بدء المسابقة في اليوم الأول لجميع المشاركين مع الحكام. المتسابق الذي لا يحضر الاجتماع يعتبر غير مؤهل

## ملخص مجريات المسابقة

- تتألف مساحة المسابقة من منصة واحدة
- سيعين وقت لبداية العمل لكل متسابق على حدة
- سيحصل كل متسابق على 44 دقيقة في محطة العمل، على أن تنقسم إلى المراحل التالية:
  - 7 دقائق للتضير
  - 15 دقيقة للتضير
  - 15 دقيقة للمسابقة
  - 7 دقائق لتنظيف المحطة
- على جميع المشاركين إرتداء الزي الخاص بين العميد خلال المسابقة وسوف يوزع للمشاركين في الاجتماع الخاص مع الحكام
- يجب أن تقديم 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 النهائية. 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 النهائية وسيجري تكريم المتسابقين. بالتالي، يُطلب من جميع المتسابقين الحضور.
- من المقرر تنظيم حفل توزيع الجوائز في 3 أكتوبر. سيتم تأكيد التوقيت الدقيق وفقاً للجدول النهائي.

## تعريف المشروبات

### الإسبرسو

- 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 المحمص من بذور فاكهة نبات نوع القهوة المحدد.
- لا يمكن للقهوة أن تحمل أي مواد مضافة أو تلويينات أو مواد منكهة أو سوائل أو بودرة، إلخ. من أي نوع من الأنواع والتي يمكن إضافتها من وقت قطف القهوة (كثمرة) إلى وقت استخلاصها 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 الحسية نوعية التجربة الحسية. ويمكن تحضير الإسبرسو من خلال استخدام كميات متنوّعة من القهوة.
- يجب إعداد قهوة الإسبرسو عند درجة حرارة مئوية بين 90.5 و96 (195-205 درجة فاهرنهايت).
- 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 ثوانٍ. خلاف ذلك، سيتم رفض "وقت الاستخراج". يُوصى بوقت استخراج يتراوح بين 20 إلى 30 ثانية، ولكنه ليس إلزامياً.**
- **يجب أن تكون الكريما موجودة عند تقديم الإسبرسو دون انقطاع في التغطية.**
- يجب تقديم قهوة الإسبريسو في وعاء سعة 60 إلى 90 مل والذي يجب أن يكون الحكام قادرين على الشرب منه كما هو مطلوب دون أي ضرر وظيفي لقدرتهم على التسجيل بدقة؛ يتضمن ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، أن يكون الوعاء ساخناً للغاية، أو غير قادر على الإمساك بالوعاء والشرب منه بأمان، أو أن الحكام غير قادرين على تنفيذ بروتوكول تقييم الإسبريسو، **وإلا، سيتم إعطاء "لا" لـ "وعاء الإسبريسو الوظيفي والصحيح المستخدم".**
- 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 بالاضافة الى الحليب البقري المطهو على البخار والذي يجب أن يكون نسيج متناغم بين كثافة الحليب والمذاق الحلو وطعم الإسبرسو وأقل حجماً من 240مل.
- قد يتم تقديم المشروب المكون من الحليب مع " فن اللاتيه" أو بالطريقة التقليدية والتي 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 جداً، وعدم القدرة على حمله من الوعاء بأمان وذلك يؤدي الى "كلا" معطاة على استخدام الوعاء
- لا يُسمح بإستعمال إضافات، على سبيل المثال لا الحصر: السكر أو التوابل أو مسحوق النكهات. وفي حال الاستخدام، سيحصل المتسابق 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 شىء اخر في حاملة المصفاة غير **بن العميد** المطحون و الماء. وإلا فسوف ينال المشروب المكون من الحليب علامة صفر في جميع الفئات المذكورة على ورقة التقييم الحسي بالاضافة الى فئات المهرات 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 مشروبًا سائلًا 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 (وفقًا 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 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 فيها ليتأكد الحكام من المكونات المستعملة.
- يجب تحضير مكونات المشروبات المميزة وتجميعها في الموقع خلال فترة المنافسة. يتم تسجيل تحضير مشروب مميز في فئة "شرح جيد ، مقدم ، ومجهز" على ورقة النتيجة الحسية. يعد التحضير المسبق قبل وقت المنافسة ضروريًا لبعض المكونات (أي 24 ساعة من التسريب) ويتم قبوله.
- لا يمكن وضع أي مادة غير بن العميد المطحونة والمياه في مصافي آلة إعداد القهوة، وإلا يحصل المشروب الخاص على صفر في جميع خانات التقييم الفني والحسي في فئة المشروب الخاص.

## نظرة عامة على منطقة المنافسة

### 1. آلة اسبريسو

لا يجوز للمتسابقين استخدام ماكينة الإسبريسو إلا من قبل المنظمين لشيء آخر

يمكن استخدام آلات الإسبريسو على خشبة المسرح آلة الإسبريسو المقدمة لها تكوين تقني ثابت لضغط المضخة (بين 8.5 و 9.5 بار) ولا يمكن تغييرها من قبل المنافسين يمكن ضبط درجة حرارة الماكينة على أي درجة حرارة بين 90.596 درجة مئوية (195205 درجة فهرنهايت).

### 2. لا سوائل أو مكونات على الجهاز

لا يجوز وضع أو سكب أي سوائل أو مكونات من أي نوع فوق آلة الإسبريسو (على سبيل المثال، مياه في الكؤوس، سوائل أو مكونات سكب أو خلط، ولا مكونات تسخين). إذا قام أحد المنافسين بوضع أو سكب سائل أو مكونات فوق الماكينة، فسوف يحصلون على صفر نقاط لفئة إدارة المحطة

### 3. مطحنة اوتوماتيكية

ولا يمكن فتحه / تغييره داخليًا من قبل Hopper المطاحن التي يتم توفيرها في الموقع لها تكوين تقني ثابت بما في ذلك آلة المنافسين. يمكن للمنافسين إحضار طاحونة خاصة بهم معهم.

0.90 m الارتفاع 0.90 m العرض 1.80m 1. طاولة الآلة (لآلة الإسبريسو والمطحنة والخلاط) الطول

10.90m الارتفاع 0.90m العرض 1.80m 2. طاولة عمل (للصواني والأواني الزجاجية والملحقات الإضافية) الطول

م عرض 0.60 م ارتفاع 1 م 32.39. طاولة الحكام الطول

### 7. خلط

### 8. knockbox علبة الدق

معدات كهربائية إضافية

بالإضافة إلى المطحنة (المطاحن) المقدمة، يمكن للمنافسين استخدام ما يصل إلى قطعتين إضافيتين من المعدات الكهربائية أثناء أدائهم.

يجب على المتسابقين إعلام مدير المسابقة قبل يوم المنافسة بأي معدات كهربائية يجلبونها (مثل اللوح الساخن ، الخلط اليدوي ، إلخ) ، وإلا فإن المنافس معرض لخطر عدم السماح بمعداته في أدائه.

## 10. المعدات واللوازم الموصي بها

تتضمن قائمة المستلزمات التي قد يجلبها المنافس ما يلي:

1. القهوة
- 2 - معدات كهربائية إضافية (كحد أقصى بندين)  
اللة الكبس Tamper
4. كاسات صغيرة
5. أباريق تبخير
6. الحليب
7. أكواب وصحون حسب الحاجة
8. ملاعق
9. أي أدوات محددة مطلوبة
10. جميع المعدات / الملحقات المطلوبة لـ "المشروبات المميزة"
11. المناديل
12. أكواب ماء (لأربعة حكام)
13. الماء (لأربعة حكام)
14. محارم للبار فوط نظيفة (للممارسة والمسابقة)
15. مستلزمات التنظيف (فرشاة لل ، فرشاة للطاحونة إلخ.)
16. صينية (صواني) لتقديم المشروبات للحكام
17. جميع لوازم ضرورة التقديم لطاولة الحكام
18. عربة النادل

## منطقة التحضير

منطقة خلفية متوفرة ومجهزة بما يلي:

1. طاولة ستانليس المقاوم للصدأ

2. ثلاثة للمكونات

3. الفريزر

4. مجلى

## التحضير / المنافسة / وقت التنظيف

وقت التحضير (15 دقيقة فقط قبل المسابقة)

\* طاولة عرض الحكام

يسمح بوضع الماء على طاولة عرض الحكام خلال فترة إعداد المنافس؛ ومع ذلك، لا ينبغي سكب الماء في أكواب قبل بدء أداء المنافس، وإلا سيحصل المنافس على صفر نقاط في فئة "العرض التقديمي الاحترافي" على جميع أوراق النقاط الحسية إذا كان أحد المنافسين لا يرغب في إعداد طاولة الحكام مسبقا خلال وقت التحضير له / لها، فيمكنه / يمكنها تحضير الطاولة في بداية وقت المنافسة / الأداء.

\* لقطات الممارسة

يسمح للمنافسين وتشجيعهم على سحب لقطات التدريب خلال وقت التحضير قد تبقى "كرات القهوة" (المعروفة أيضا باسم "الكعك") في الفلاتر المحمولة في بداية وقت المنافسة.

\* أكواب مسخنة مسبقا

يمكن تسخين الأكواب مسبقا خلال وقت تحضير المنافسة ومع ذلك، قد لا توجد مياه في الكؤوس في بداية وقت المنافسة يجب عدم وضع السوائل أو المكونات فوق الماكينة وإلا سيتم منح نقاط الصفر من "الإدارة".

### • موسيقى المنافسة

لا يجوز أن تحتوي الموسيقى على USB يجوز للمنافسين إحضار الموسيقى الخاصة بهم على قرص مضغوط أو محرك أقراص ألياف ناعية ، وإلا فقد يتم المعاقبة بنتيجة المنافس في "العرض التقديمي: الاحتراف" في جميع أوراق التسجيل الحسية. يجب على المتسابقين تمييز موسيقاهم بوضوح مع ذكر أسمائهم. تقع على عاتق المنافس مسؤولية منح مدير المسرح أو طاقم الصوتيات والمرئيات موسيقاهم قبل بدء المنافسة. كما تقع على عاتق المنافس مسؤولية استرداد الموسيقى من مدير المسرح أو فريق العمل السمعي البصري بعد المنافسة. سيتم تجاهل الوسائط التي لم يتم استردادها بعد المنافسة.

## • الميكروفون والمقدم

يُطلب من المتسابقين ارتداء ميكروفون لاسلكي أثناء أدائهم؛ ومع ذلك، سيتم تشغيل الميكروفون أثناء وقت الأداء فقط في الجولة النهائية، سيقدم مقدم الحفل المتسابق للجمهور.

## • وقت بدء المنافسة

1. سيسأل مقدم الحفل المتسابق عما إذا كان مستعداً للبدء قبل تقديم نفسه إلى الحكام، يجب على المتسابق بدء الساعة الرسمية بالضغط على الزر الموجود في جهاز التحكم عن بُعد أو باستخدام طريقة يوجهها لمدير المسابقة سيبدأ ضابط الوقت المعين ساعة توقيت في اللحظة التي يبدأ فيها المتسابق تشغيل مؤقت الساعة الرسمي، ليبدأ 15 دقيقة من وقت المنافسة / الأداء.

2. وقت التتبع المنقضي خلال فترة المنافسة / الأداء التي تبلغ 15 دقيقة على عاتق المنافس، على الرغم من أنه قد يطلب التحقق من الوقت في أي وقت سيمنح ضابط وقت المسابقة المتسابق تحذيراً مدته 10 دقائق و 5 دقائق و 3 دقائق و 1 دقيقة و 30 ثانية خلال 15 دقيقة من وقت المنافسة يُطلب من ضابط الوقت نطق هذه التحذيرات في الوقت الفعلي وقد يقطع أحد المنافسين أثناء حديثه

3. إذا تعطلت الساعة لأي سبب من الأسباب، فلا يجوز للمنافسين إيقاف أدائهم، يكون وقت ضابط الوقت هو الوقت الرسمي للمسابقة سيتلقى المتسابق نفس التحذيرات المذكورة أعلاه.

## • مقدمة المنافس

في بداية أداء المتسابق، سيقدمون أنفسهم إلى 4 من الحكام الحسينيين ورئيس الحكام سيكون الحكام الأربعة الحسينيون ورئيس الحكام خلف طاولة العروض التقديمية للحكام سيقف الحكم الفني باتجاه جانب واحد من المحطة أو خلف المحطة وسيحرص بشكل معقول على عدم التدخل في المنافس.

## • تقديم المشروبات المطلوبة

1. يجب تقديم جميع المشروبات على طاولة العروض التقديمية للحكام. ستتلقى المشروبات التي لم يتم تقديمها في العرض التقديمي للحكام درجة صفر في "توازن الذوق" ودقة واصفات النكهة (عند الاقتضاء)

2. يُطلب من المتسابقين تقديم و / أو توفير المياه غير المنكهة إلى الحكام الحسينيين الأربعة لكل دورة مشروب.

يمكن للمتسابقين تقديم الماء غير المنكه إلى الحكام في بداية وقت العرض، أو عند تقديم المجموعة الأولى من المشروبات ويجب عليهم ملء أكواب الماء حسب الحاجة طوال العرض التقديمي

## • محيط المحطة

يجوز للمتسابقين استخدام منطقة العمل التي يوفرها المنظمون فقط طاولة الماكينة وطاولات العرض سيؤدي إدخال أي أثاث و / أو معدات أخرى موضوعة مباشرة فوق أرضية منطقة المنافسة أو فوقها (على سبيل المثال، منصة، طاولة، عربة نقل،

مقعد، إلخ) إلى استبعاد تلقائي لا يجوز للمنافسين استخدام أي مساحة تحت أي من طاولات المنافسة للتخزين، وإلا سيحصل المنافس على 0 نقطة في قسم "إدارة المحطة / منطقة العمل النظيفة في النهاية" الاستثناءات الوحيدة المسموح بها للقاعدة هي أدوات المعاينة القائمة بذاتها؛ والخطوات أو المنصات اللازمة لصانعي القهوة للوصول بشكل كامل إلى آلة الإسبريسو وطاولات العرض.

### • وقت إنهاء المسابقة

1. يتوقف وقت المنافسة عندما يرفع المتسابق يده ويقول "الوقت". تقع على عاتق المنافس مسؤولية استدعاء "الوقت" بوضوح للسماح بتسجيل الوقت بدقة.

سيتم استخدام الوقت الذي سجله رئيس المحكام أو ضابط الوقت الرسمي فقط لأغراض التسجيل.

2. يجوز للمتسابق اختيار إنهاء أدائه في أي وقت على سبيل المثال، يمكن للمنافسين إيقاف الساعة بمجرد وضع مشروبهم الأخير على طاولة العرض التقديمي لتقديمه إلى الحكام أو قد يختارون العودة إلى محطتهم للتنظيف قبل إيقاف الساعة.

3. يسمح للمتسابقين بمدة تصل إلى 15 دقيقة لاستكمال أدائهم دون عقوبة لا توجد عقوبة أو حافز إضافي لإكمال الأداء في أقل من 15 دقيقة.

### التواصل بعد وقت المنافسة

لا يجوز للمتسابقين التحدث إلى الحكام بمجرد انتهاء أدائهم لن يتم النظر في أي طلب يتم تقديمه إلى الحكام إلا بعد الانتهاء من العرض التقديمي لتقييم النقاط قد يستمر المتسابقون في التحدث إلى مقدم الحفل بعد انتهاء وقت المنافسة؛ ومع ذلك، لن ينظر الحكام في المحادثة أو المعلومات المقدمة بعد وقت المنافسة.

إذا حصل المنافسون المقيدون على نفس درجات الإسبريسو الحسية ومشروبات الحليب، فسيتم منح الموقع الأعلى للمنافس الذي حصل على أعلى نقاط "إجمالي الانطباع" (الجزء الخامس من جميع أوراق النقاط الحسية الأربعة)

### • عقوبات الوقت

إذا لم ينته المتسابق من التحضير أو العرض التقديمي خلال فترة الـ 15 دقيقة المخصصة له، فيُسمح له / لها بالمتابعة حتى اكتمال الإعداد أو التقديم.

يتم خصم نقطة واحدة لكل ثانية على مدار 15 دقيقة من مجموع نقاط المتسابق حتى حد أقصى قدره 60 نقطة (دقيقة واحدة) سيتم استبعاد أي متسابق تتجاوز فترة إعداده أو أدائه 16 دقيقة.

### • إزالة المشروبات المقدمة

بعد أن يتم تقديم كل مجموعة من المشروبات وتقييمها من قبل الحكام، يقوم المساعد بإزالة المشروبات من طاولة التقديم الخاصة بالحكام بناء على توجيه من رئيس لجنة التحكيم سيقوم المتسابقون بإزالة الأكواب والصحون والملاعق المستخدمة في دورة المشروبات السابقة إذا كان لدى المتسابق تعليمات خاصة للمساعد، فسيحتاج إلى شرح هذه التعليمات والحكم الرئيسي

ومدير المرحلة قبل بدء وقت المنافسة، وإلا فسيتم إزالة معيار الأكواب والصحون والملاعق إذا لم يتم إعطاء التعليمات إلى مدير المسرح وإذا قام المساعد بإزالة الأدوات التي يريدها المتسابق على خشبة المسرح، يُسمح باسترجاع التركيبات سيبدل المساعد كل جهد معقول لتجنب إعاقة المنافس، ولكن تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التنقل في محطته بنجاح.

### • الأغراض المنسية

إذا نسي أحد المنافسين أيًا من معداته و / أو ملحقاته أثناء وقت التحضير الخاص به، فقد يخرج المتسابق من المرحلة لاسترداد العناصر المفقودة؛ ومع ذلك، لن يتوقف وقت التحضير الخاص به / لها مؤقتًا.

إذا نسي أحد المنافسين أيًا من معداته و / أو ملحقاته أثناء وقت المنافسة، فيجب عليه / عليها إبلاغ رئيس التحكيم بأنه قد نسي عنصرًا (عناصر) خارج المسرح ثم استرداد العنصر (العناصر) المفقودة بنفسه / نفسها. لن يتم إيقاف وقت المنافسة مؤقتًا.

لا يجوز تسليم أي شيء من قبل المتسابقين أو المؤيدين أو أعضاء الفريق أو الجمهور، وإلا فإن المتسابق يخضع للاستبعاد من قبل رئيس المحكمة.

### وقت التنظيف

بمجرد أن يكمل المتسابق أدائه، يجب أن يبدأ في تنظيف الموقع سوف يقوم مساعد بإحضار عربة النادل للخارج على خشبة المسرح ليقوم المنافس بتحميل الأغراض الخاصة به إذا حضر أحد المنافسين معداته الكهربائية الخاصة، يمكن للمساعد تقديم المساعدة للمنافس في إزالة هذه المعدات من الموقع من المتوقع أن يقوم المتسابقون بإزالة جميع معداتهم وأغراضهم الشخصية وتنظيف موقعهم. تمامًا لا يقوم الحكام بتقييم وقت التنظيف.

## 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 المقدّمة 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 التدوق، و المكونات المستخدمة في المشروب الخاص والفلسفة 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 الفنيّة

سيتمّ وضع علامة على المهارات الفنيّة للمسابق إلى جانب مهارته في استخدام آلة الإسبرسو والمطحنة.

#### 6. الانطباع العام للحكام

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

#### 7. عمليّة التقييم الفني

سيجري تقييم كلّ متسابق من قبل حكم فني. وفي ما يلي، تفسير لجدول العلامات الفنيّ

## جداول العلامات

### 1 – عمليّة 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 (مثلًا، وضع الحليب في الإبريق، وسكب الماء مسبقًا 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 (مثلًا واحدة لأنبوب البخار، وواحدة لتجفيف/تنظيف السلال، وواحدة لتنظيف منضدة البار. وتندرج الخرق التي يضعها المتسابق في منزره 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/ونظافة مساحة العمل عند النهاية" وذلك في كل واحد من جدولتي العلامات الفنيّة.  
ح. 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 الخرق".

### القسم الثاني، الثالث والرابع

### المهارات الفنيّة في تحضير الإسبرسو، المشروب الخاص و المشروب المكون من الحليب

1. **غسل رأس مصفاة القهوة (group head):** يجب أن تتم عملية الغسل بعد إزالة حاملة المصفاة وقبل كل عمليّة 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 تمامًا 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 كميّة معقولة من القهوة المنظفة لدى احتساب الهدر. يجب أن تتطابق علامتا الحكام الفنيين لمقدار القهوة المراق/المهدور المقبول به خلال تحديد المقدار/الطحن.
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 والطحن الفوري:** 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".

7. مدّة الاستخلاص (ضمن هامش تباين من 3 ثوان): سيوقّت الحكّام جميع الفناجين المعدّة 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 يشغّل المتسابق دورة الطحن في الآلة. ولن يتم تضمين الوقت المستغرق لتحضير "الشوتس" بالنسبة إلى تلك الغير المقدّمة.

### الحليب:

- أفرغ 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 حدٍ 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 والتشغيل 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 دفع العمل للمتسابق طوال مدّة 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 والقوط والأباريق)؛ إضافة إلى إدارة استخدام القهوة والمكونات (الحليب ومكوّنات المشروب الخاص).  
يمنع وضع السوائل والمكوّنات على سقف الآلة؛ وإلا يحصل المتسابق على صفر نقطة في فئة "إدارة المحطة/نظافة مكان العمل في النهاية".

خ - يتم تقييم نظافة المنطقة. في حالة حدوث تسرب ، يجب على المنافس تنظيفه بنهاية وقت أدائه. سيؤدي التنظيف أثناء العمل (على سبيل المثال إزالة الأرضية المستهلكة أو طاولات المسح) إلى تحسين نتيجة المنافس ، وكذلك تنظيف المحطة قبل إنهاء وقت أدائه. يتم تضمين جميع الأدوات والأدوات (على سبيل المثال ، الحشوات ، والأكواب ، والصواني ، والأباريق ، وما إلى ذلك) في هذا التقييم بما في ذلك العناصر الموجودة على آلة الإسبريسو وطاولات العمل. يُسمح بوجود كرات الصولجان المستنفدة (بقايا القهوة المستعملة) في مرشحات المنفذ في نهاية الأداء وليست جزءًا من هذه النتيجة.

## 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 العامّة طوال فترة العرض:

سيحدّد الحكم العلامة بحسب ممارسات النظافة التي يعتمدها المتسابق طوال فترة عرضه. وفي حال تقبّل بشروط النظافة الجيدة طوال مدّة العرض، سيحصل على علامة "نعم" من الحكم. ومن الأمثلة على الممارسات غير المقبولة، نذكر:

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

## 4. الاستخدام الصحيح للقوط:

سيقيم الحكام استخدام المتسابق للقوط بصورة صحيحة وصحيّة. كما يتوجّب على المتسابق استخدام فوطة لأنبوب البخار وأخرى لتنظيف سلّة المصفاة وفوطة لتنظيف محطة العمل.

ومن الأمثلة على الممارسات غير المقبولة، نذكر:

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

## 2 – عملية التقييم الحسي

### القسم الأول: تقييم الإسبرسو

1. **الكريما:** سيقوم الحكام بتقييم مظهر الكريما بصرياً للتأكد من وجودها في الوعاء. **للحصول على تقييم "نعم"، يجب**

**أن تمتد الكريما عبر سطح الإسبرسو بالكامل ولا تحتوي على أي فجوات أو نقاط مكسورة.**

**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 إمكانية 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 هادئاً. قد يتجاوز المشترك بروتوكول التقييم عن طريق إعطاء 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 إعطاء 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 يتضمن التفسير نوع البن المستخدم والعلاقة بين نوع البن والمكونات الأخرى. وسيستمع الحكام الحسيون إلى تفسير المتسابق للمكونات وطريقة التحضير ونوع البن المستخدم ليبدؤوا 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 سيفيّم 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. ستؤدي صعوبة في تناول إلى تقييم "لا" في "الوظيفة".**

4. **الابتكار والتآزر مع القهوة:** سيفيّم الحكام قدرة المتسابقين على الابتكار بناءً على فريدة المفهوم المقدم 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: "التآزر" 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 يتفقد 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 البارستا

1. **التقديم: المهنية:** يجري تقييم المهنية من خلال مراقبة صفات البارستا مثل التقنيّة والتحضير إلى جانب مدى فهمه للقهوة إلى ما هو أبعد من المشروبات الـ 12 المعدة.
- تشمل المعرفة أنواع القهوة، عمليّة حصاد البن والتحميص والتحضير من البذور إلى الفنجان إلى جانب وجود فهم ضمني للاستخدام الصحيح للتجهيزات والتخلي بمهارات جيدة لخدمة الزبائن (مثل، التهذيب والدقة والاهتمام والتواصل البصري، إلخ) إلى جانب القدرة على إدارة دقق العمل والوقت. كما سيبحث الحكام عن رابط قوي بين الشرح والمشروب المقدم. إلى ذلك، يتوجب 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 حضر فناجين وأكسسوارات احتياطية في حال وقوع أي خطأ أو إراقة. وتدل إعادة ملء أكواب الحكام بالماء على الاهتمام بالتفاصيل أيضاً. كما يجب تقديم الإسبرسو والكابوتشينو مع ملعقة ومنديل وماء غير منكهة. يجب أن تكون كلّ هذه الأغراض جاهزة وقت تقديم الإسبرسو والكابوتشينو لكي يحصل البارستا على علامة عالية.



3. الرداء الملائم: كحدّ أدنى، يجب أن يظهر المتسابق بمظهر نظيف وأن يرتدي رداءً ومنزراً نظيفين.

### القسم الخامس – الانطباع العام للحكام

الانطباع العام (النظرة الإجمالية إلى حضور الباريستا 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 الباريستا 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 الباريستا/القطاع إجمالاً. (مثلاً، في المقهى/أو المطعم، هل كان هذا الباريستا ليلهمني فأزداد اهتماماً بأنواع البن والقهوة المتخصصة؟). وفي حال شعر الحكام أن هذه المزايا متوفرة، لا بدّ من مكافأة المتسابق بعلامات عالية.

#### النتائج

#### المسجلون الرسميون

يتحمل المسجلون الرسميون مسؤولية إضافة جميع النقاط والحفاظ على سرية جميع النقاط

#### مجموع نقاط المنافس

في الجولة الأولى، سيتم حساب مجموع نقاط المنافس عن طريق إضافة مجموع ورقة التسجيل الفنية وجميع أوراق التسجيل

الحسية الأربعة، ثم خصم أي عقوبة زمنية. يرجى ملاحظة أن ورقة نتائج رئيس لجنة التحكيم لا يتم احتسابها ضمن مجموع

نقاط المنافسين في الجولة الأولى.

في الجولات النهائية، سيتم احتساب إجمالي نقاط المنافس عن طريق إضافة مجموع أوراق النتائج الحسية الأربع وإدارة المحطة ومنطقة العمل النظيفة في النتائج النهائية من ورقة تسجيل رئيس الحكام، ثم خصم أي عقوبة زمنية.

#### نتائج التعادل

إذا كان هناك تعادل بين اثنين أو أكثر من المنافسين، فسيقوم مسجلو النتائج الرسميون بإجمالي جميع درجات الإسبريسو الحسية للمنافس المعني (الجزء الأول من جميع أوراق التسجيل الحسية الأربعة). المنافس الحاصل على أعلى نقاط إسبريسو حسية سيفوز بالربطة ويحتل مكاناً أعلى من أي منافس آخر بنفس مجموع نقاط المنافسة. إذا كان لدى المنافسين المتعادلين نفس درجة الإسبريسو الحسية، فسيتم منح المركز الأعلى للمنافس الحاصل على مجموع نقاط مشروب الحليب الحسي الأعلى (الجزء الثاني من جميع أوراق النتائج الحسية الأربعة).

#### استخلاص المعلومات

بعد المنافسة، ستتاح للمتنافسين فرصة مراجعة نتائجهم مع الحكام. وسيناقش الحكام التفاصيل خلال اجتماع المسابقة.