

SIP BARISTA CHALLENGE 2017

PRODUITS IMPOSÉ

CAFÉ BIBAL

L'Espresso et la boisson lactée devront obligatoirement contenir le café BIBAL Milazzo
Ce café est un assemblage 90% Arabica et 10% Robusta

Pour la boisson création, vous avez le choix entre toute la gamme :

<http://www.bibal-boutique.fr/les-cafes/grains.html>

PRODUITS PARTENAIRES

Sirops et Purées ODK
Voir Portofolio

DESPERADOS

RED BULL
Classique – Yellow – Red - Blue

GAMME PERNOD

Havana Club 3ans – Téquila ALTOS – Gin Seagram's – Suze Bitters – Essence Havana Club –
Ballantine's

MARIE BRIZARD WINE & SPIRIT

Vodka Sobieski – Shotka – Gin Old Lady's – Cachaça Copacaiba – Anisette –Liqueurs Marie Brizard

SIP BARISTA CHALLENGE 2017

LA COMPÉTITION

1. La Compétition est ouverte à tous les Barista majeurs.
2. Tous les concurrents participeront au SIP BARISTA CHALLENGE.

Les règles et les règlements pour la compétition

INSCRIPTION

1. Les inscriptions pour la compétition doivent être soumises à Nicolas LOPEZ Y OLIART - info@ypnotik.com avant la date limite, fixée au 31 Janvier 2017.
2. Les inscriptions soumises après la date limite ne seront pas acceptées. Le participant ne sera pas retenu pour la compétition.
3. Il est de la responsabilité du concurrent de garantir que sa recette soumise coïncide avec la directive et les règles de recettes comme exposées.
4. La recette soumise doit être validée par Nicolas LOPEZ Y OLIART.
5. La recette qui ne respecte pas les règles de la compétition sera disqualifiée.
6. Les concurrents ne peuvent pas changer leur recette ou cocktail pendant le cours de la compétition ou du briefing.
7. Les ingrédients non présents dans la « liste des produits partenaires » doivent être fournis par le concurrent.
8. Le concurrent doit apporter une copie de sa recette afin de la contrôler lors de la séance de briefing.

BRIEFING

1. Une séance de briefing aura lieu avant la compétition. Soyez présent !
2. Nicolas présidera le briefing ou les règles seront expliquées.
3. Notez s'il vous plaît que le briefing n'est pas un Forum pour la discussion, seules les explications sur le déroulement seront abordées.

FORMAT DE COMPÉTITION

1. La Compétition se composera d'un seul Round de 15 minutes.
2. L'ordre de passage du Round sera déterminé par tirage au sort.
3. Il y aura un Champion SIP BARISTA CHALLENGE 2017.
4. Le Classement général sera effectué en même temps que le podium.

SIP BARISTA CHALLENGE 2017

Les règles et Règlements pour le Barista Round

Organisation

1. Chaque compétiteur aura 15 minutes pour faire son set up.
2. Deux Barbacks commenceront le nettoyage immédiatement après que le concurrent précédent ait quitté la scène.

La compétition

1. Les concurrents serviront deux exemplaires des trois catégories de boissons (expresso, boisson au lait, boisson de signature)
2. Le concurrent décide de l'ordre dans lequel les catégories de boissons sont servies; Cependant, toute catégorie de boissons doit être terminée (par exemple, les deux espresso) avant de servir une autre catégorie de boissons, sinon il / elle sera disqualifié (e).
La préparation et le service des boissons signature sont autorisés à n'importe quel moment de la compétition.
Les juges sensoriels commenceront à évaluer leur boisson dès qu'ils seront servis.
3. Les deux boissons de chaque catégorie doivent être préparées en utilisant le même café; Cependant, le café utilisé peut changer entre les catégories.
Les deux boissons de chaque catégorie doivent contenir les mêmes ingrédients et suivre la même recette.
4. Les compétiteurs peuvent produire autant de boissons qu'ils le désirent pendant la compétition; Cependant, seules les boissons servies aux juges sensoriels seront évaluées.
5. Le réglage des Grinder doit se faire pendant les 15 minutes et fait entièrement parti de la notation.

SIP BARISTA CHALLENGE 2017

Les Boissons

ESPRESSO

1. L'Espresso doit être d'1 fl. Oz. (30mL +/- 5mL) à base de café moulu, versé d'un côté d'un double porte-filtre en une seule extraction continue.
2. L'Espresso sera extrait à une température entre 90, 96 degrés Celsius (195-205 degrés Fahrenheit).
3. La pression d'infusion de la machine à espresso sera réglée entre 8,5 et 9,5 bar.
4. Le temps d'extraction doit se situer dans une variance de 20-30 secondes.
5. La Crema devrait être présent lorsque l'espresso sera servi.
6. L'Espresso doit être servi dans un récipient de 60 à 90 ml.
7. L'Espresso doit être servi aux juges avec une cuillère appropriée, une serviette et un verre d'eau.
8. Rien d'autre que le café moulu et l'eau ne peut être placé dans les portes filtres, sinon l'espresso recevra zéro points sur tous les scores disponibles sur les fiches techniques et sensorielles dans la catégorie espresso.

BOISSON LACTÉE

1. La boisson lactée se compose d'un seul espresso et de lait entier monté à la vapeur.
2. Elle ne devra excéder 240ml en volume.
3. Deux exemplaires devront être réalisés, un avec un Globe central traditionnel, l'autre en Latte Art.
4. La vaisselle de service est laissée libre.
5. Les garnitures additionnelles (Toppng..) ne sont pas autorisées.
6. La boisson doit être servi aux juges avec une cuillère appropriée, une serviette et un verre d'eau.
7. Rien d'autre que le café moulu et l'eau ne peut être placé dans les portes filtres, sinon l'espresso recevra zéro points sur tous les scores disponibles sur les fiches techniques et sensorielles dans la catégorie espresso.

BOISSON SIGNATURE

1. La boisson signature démontre la créativité et la compétence du créer une boisson attrayante.
 2. La boisson signature doit être une boisson liquide;
- Les juges doivent être en mesure de la boire. Des aliments peuvent accompagner la boisson, mais seulement la boisson sera évaluée par des juges sensoriels.
3. La boisson signature doit contenir l'équivalent d'un espresso soit 30ml de café sous la forme d'extraction souhaitée. Cette extraction devra être réalisée pendant le temps imparti.
 4. La vaisselle de service est laissée libre.
 5. Tout type d'ingrédient est autorisé pour la création, y compris l'alcool.
 6. La boisson doit être servi aux juges avec une cuillère appropriée, une serviette et un verre d'eau.
 7. Les produits « fait maison » sont autorisés.

SIP BARISTA CHALLENGE 2017

Machines

1. Les concurrents ne peuvent utiliser que la machine expresso fournie par le sponsor officiel. Aucune autre machine ne peut être utilisée sur scène.
2. La machine à expresso fournie a une configuration technique fixe et ne peut pas être modifiée par les concurrents. La machine à expresso sera calibrée selon les spécifications suivantes: La température sera réglée entre 90,5-96 degrés Celsius (195-205 degrés Fahrenheit), et la pression de la pompe réglée entre 8,5 et 9,5 bar.
3. Les modèles de Grinders mis à disposition sont en annexe.
4. Le petit matériel doit être amené par le candidat.

RECETTE/INGRÉDIENTS CRÉATION

1. La création doit contenir les produits partenaires imposés.
2. Le contenu total d'alcool dans la recette est libre.

GARNITURE

1. La garniture peut être préparée en office ou pendant la routine, ou peut être faite à l'avance et apportée à la compétition.
2. La garniture peut être mise sur les verres seulement après le départ du chronomètre.
3. Aucune glace ne peut être mise dans les verres avant le début du départ du chronomètre.

SIP BARISTA CHALLENGE 2017

LES JUGES

1. Le comité jugeant se composera de :

Un Arbitre (président du jury)

- * Vérifiez la préparation, les ingrédients, les quantités et l'équipement avant la routine.
- * Déduira un pourcentage du résultat final selon la transgression.
- * Arbitrez en cas de n'importe quelles disputes.
- * Annoncera le temps au participant.

Deux Juges Techniques

Deux Juges de Goût

Tous les concurrents recevront leurs notes après la compétition.

Au cas où il y aurait une égalité, un décompte basé sur le meilleur score boisson création sera réalisé.

Les règles de la compétition doivent être respectées.

Pour chaque infraction commise, le concurrent sera pénalisé de 5 points.