



REGELN

v0.5.1

ZUSAMMENFASSUNG

1. Ausschreibungsposition
2. Zusammensetzung der Jurys
3. Vorbereitungs- und Wettkampfzeiten
4. Technische Jury Bewertungsparameter
 - 4.1 Allgemeine Kontrolle
 - 4.2 Reinigung der Station vor dem Wettkampf
 - 4.3 Mahlgrad einstellen
 - 4.4 Espressozubereitung
 - 4.5 Zubereitung des Cappuccino
 - 4.6 Reinigungsstation am Ende des Wettbewerbs
5. Bewertungsparameter der sensorischen Jury

1. Wettkampfstation

Die Wettkampfstation, möglicherweise in Form eines L, ist ausgestattet mit:

- einem Bereich für die traditionelle Kaffeemaschine und Kaffeemühle (Breite 120 cm, Tiefe 60 cm, Höhe 90 cm);

- einem Arbeitsbereich für die erforderliche Ausrüstung (Breite 80 cm, Tiefe 60 cm, Höhe 90 cm).

Die Station muss mit einer abwaschbaren Oberfläche ausgestattet sein, um die Reinigungsfehler der Teilnehmer hervorzuheben und kann dann leicht gereinigt werden.

Die Station ist auch mit den, in der speziellen Liste aufgeführten Materialien, ausgestattet, die sich im Besitz der Organisatoren des Wettbewerbs befinden.

Die Teilnehmer dürfen ihre eigenen Materialien gemäß der folgenden Liste verwenden:

- Milchprodukte (maximal vier);
- Tamper;
- Timer;
- Tuch zur Reinigung des Siebträgers (zur Befestigung an der Schürze);
- ein kleines Tuch für verschiedene Zwecke (zum Zusammenlegen vor der Maschine);
- Shotglas.

Der Teilnehmer muss über folgendes Arbeitsmaterial verfügen:

- 0,5 kg qualifizierte Mischung für zertifizierten italienischen Espresso (für alle Wettbewerber gleich)
- 1 Liter hochwertige frische Kuhmilch (3,5% Fett, 3,2% Fett nach DTP Inei Cappuccino);
- mindestens 18 Tassen pro Espresso und 12 Tassen pro Cappuccino

2. ZUSAMMENSETZUNG DER JURYS

Die Auswertung des Wettbewerbs geschieht wie folgt:

- Fachjury: Besteht aus zwei Experten im Kaffeesektor, deren Bewertungen auf dem technischen Datenblatt festgehalten werden;
- sensorische Jury: bestehend aus vier Verkostern des "International Institute of Coffee Tasters (Iiac)", deren Bewertungen auf dem sensorischen Datenblatt festgehalten werden

3. VORBEREITUNGS- UND WETTKAMPFZEITEN

Vor dem Wettbewerb hat der Teilnehmer 5 Minuten Zeit, um seinen Platz vorzubereiten, die Funktion der Maschine zu überprüfen, die Mahldosierung zu überprüfen (aber keine Maßnahmen zur Einstellung der Korngröße zu ergreifen) und zu versuchen, die Milch zur Überprüfung der Dampfzange zu montieren. Die Vorbereitungszeit wird überprüft. Am Ende der Vorbereitungszeit ist der Teilnehmer immer verpflichtet, die in den Regeln angegebene allgemeine Kontrolle in Anwesenheit beider technischer Richter durchzuführen.

Die maximale Wettbewerbszeit beträgt 11 Minuten mit 1 Minute Verlängerung (ein Strafpunkt alle 5 Sekunden Verlängerung), danach endet der Wettbewerb. Die Wettbewerbszeit ist für die Teilnehmer per Timer oder Bildschirm sichtbar. Der Teilnehmer ist verpflichtet, ein klares Signal zu geben, um den Start anzuzeigen und das Ende anzuzeigen.

4. BEWERTUNGSPARAMETER DER TECHNISCHEN JURY

4.1 Allgemeine Kontrolle

Der Teilnehmer muss den technischen Richtern den Nachweis erbringen, dass die Maschine ordnungsgemäß funktioniert: Wasserversorgung aus den Einheiten, Dampfversorgung aus den Lanzen, Ablesen des Drucks im Kessel, Ablesen des Pumpendruckes. Bei jedem Kontrollverlust wird ein Punkt abgezogen.

4.2 Reinigung der Station vor dem Wettkampf

Die technische Jury überprüft vor dem Start die Sauberkeit der Station. Die Siebträger, Brühgruppen, Dampfzangen, die Abtropffläche und der Raum um die Mühle und Maschine werden überprüft. Für jeden gefundenen Fehler wird ein Punkt abgezogen.

4.3 Kalibrierung der Mahlwerk-Dosierung

Am Ende der allgemeinen Kontrolle und der Kontrolle der Sauberkeit der Station signalisiert der Teilnehmer den Richtern, dass er bereit ist. Die Richter aktivieren den Timer.

Für den Extraktionstest kann der Wettbewerber den Kaffee nach Belieben dosieren. Wenn dem Teilnehmer der verfügbare Kaffee ausgeht, endet der Wettbewerb.

Wenn der Teilnehmer den technischen Richtern erklärt, dass er bereit ist, den Espresso für die sensorische Jury zuzubereiten, muss er den Kaffee in dem Siebträger dosieren:

- Bei einer Mühlendosierung mit einer Vorratsmühle muss der Teilnehmer den Kaffee in der Vorratsmühle mahlen und nur durch einen Doppelklick auf den Mühlendosierhebel dosieren (dessen Dosis vorgegeben wird);
- Im Falle einer momentanen Mahldosierung (auf Anfrage) kann der Teilnehmer die Doppeldosiertaste (deren Zeit von der Organisation voreingestellt wird) oder die kontinuierliche Dosiertaste oder beides verwenden.

Sobald der Espresso im Siebträger gepresst ist, muss der Teilnehmer den Espresso zubereiten. Für den Fall, dass der Wettbewerber den Siebträger leert und neu dosiert, ist der Espresso und/oder Cappuccino ungültig.

4.4 Zubereitung des Espresso

Sobald der Teilnehmer mit der Vorbereitung des Espressos für die sensorischen Richter beginnt, überprüfen die technischen Richter die folgenden Punkte und ziehen für jeden gefundenen Fehler einen Punkt ab:

- Reinigung des Siebträgers: Der Siebträger muss vor jeder Befüllung innen mit einer Bürste oder einem Handtuch von den Rückständen des vorigen Espressos gereinigt werden;
- Tampen des Espressos mit einem Tamper (nicht in der Mühlendosierung integriert): Der Espresso muss perfekt dosiert und dann richtig getampft werden;
- Reinigen der Kante des Siebträgers: Die Kante des Siebträgers muss von restlichem Espressopulver gereinigt werden, bevor er durch das Reinigen von Hand, Bürste oder Handtuch am Gerät befestigt wird;
- Brühgruppen mit Wasserdurchfluss reinigen: Die Brühgruppen müssen mit einem kurzen Wasserdurchfluss gereinigt werden. Unmittelbar danach muss der Teilnehmer die Abtropfschale mit einem Tuch oder Schwamm reinigen;
- Espressobezug: Der Teilnehmer muss die Tassen in jeder Phase der Verarbeitung der Espressos immer am Griff nehmen;
- Extraktionszeit: Die technischen Richter markieren auf der Karte die Extraktionszeiten der für die sensorische Jury vorbereiteten Espressi, indem sie sich die Zeit von ihren digitalen Chronometern nehmen. Die Zeit wird ab dem Moment gemessen, in dem die Taste gedrückt wird, und die Punktzahl wird gemäß der folgenden Tabelle berechnet:

Zeit (s)	Punkte	Zeit (s)	Punkte	Zeit (s)	Punkte
15	0	25	9	26	8
16	1			27	8
17	2			28	7
18	3			29	6
19	4			30	5
20	5			31	4
21	6			32	3
22	7			33	2
23	8			34	1
24	8			35	0

- Sauberkeit in der Ausführung: Die technischen Juroren analysieren die Fähigkeit des Teilnehmers, die Espressi in sauberen Tassen mit sauberen Untertassen zu servieren.

4.5 Zubereitung des Cappuccinos

Nach dem Espresso bereitet der Teilnehmer die Cappuccini für die sensorischen Richter vor. Der Teilnehmer kann seine eigene Milchkanne oder die zur Verfügung gestellte verwenden. Der Teilnehmer muss die Cappuccini paarweise zubereiten.

Die technischen Richter überprüfen die folgenden Punkte und ziehen für jeden gefundenen Fehler einen Punkt ab:

- Reinigung des Siebträgers: wie bei der Auswertung des Espresso;
- Tampen des Espresso mit einem manuellen Tamper (nicht in der Mühlendosierung integriert): wie bereits für die Auswertung des Espressi angegeben;
- Reinigung der Kante des Siebträgers: wie bereits bei der Auswertung des Espresso angegeben;
- Reinigen der Brühgruppen mit Wasserdurchfluss: wie bereits bei der Auswertung des Espresso angegeben;
- Espressobezug: Der Teilnehmer muss die Tasse immer am Griff nehmen. Er darf die Milchkanne halten, ohne den Rand der Tasse zu berühren, wenn er mit der Dekoration fortfahren möchte;
- Spülen und Reinigen der Dampfpflanze: Der Teilnehmer muss die Dampfpflanze nach jedem Gebrauch spülen und reinigen;

- Milch schäumen: Nach dem Aufschäumen der Milch darf der Teilnehmer den Milchpitcher nicht auf der Theke abklopfen (eine Drehbewegung zum Zusammenführen der getrennten Milch ist zulässig);
- Verwendung eines Löffels zum Ausgießen von Milch: Der Teilnehmer darf beim Ausgießen von Milch keinen Löffel verwenden;
- Milchverschwendung: Die technischen Richter überprüfen die in dem Pitcher verbleibende Milch (oder in den Pitchern, wenn es mehr als einen gibt). Restmilch auf dem Boden des Pitchers gilt nicht als Abfall, jede verbleibende Espressotasse geschäumte Milch gibt einen Strafpunkt (die halbe Tasse wird auf eine Tasse aufgerundet);
- Einheitlichkeit der Cappuccini: Die technischen Richter bewerten den Grad der Ähnlichkeit der beiden Cappuccini;
- Sauberkeit in der Ausführung: Die technischen Juroren analysieren die Fähigkeit des Teilnehmers, den Cappuccino in sauberen Tassen mit sauberen Untertassen zu liefern;
- Temperatur: Der Teilnehmer übergibt die Milchkanne dem technischen Richter am Ende, der die Temperatur mit einem professionellen Thermometer misst. Die Bewertung erfolgt nach der folgenden Tabelle (°C):

38	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
<	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70	72	>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

4.6 Reinigung am Ende des Wettbewerbs

Der Teilnehmer ist für die Reinigung des Arbeitsplatzes verantwortlich. Die technischen Richter stoppen die Zeit, wenn der Teilnehmer Bescheid gibt, dass er den Test beendet hat. An dieser Stelle überprüfen die technischen Richter, ob die Endreinigung der Station erfolgt ist. Die Siebträger, Siebe, Brühgruppen, Dampfplanten, Abtropfschale, Mühlenspender und der Raum um den Mühlenspender und die Maschine werden überprüft. Für jeden gefundenen Fehler wird ein Punkt abgezogen.

5. BEWERTUNGSPARAMETER DER SENSORISCHEN JURY

Die Parameter der sensorischen Bewertung von Espresso und Cappuccino entnehmen Sie bitte den technischen Spezifikationen für die Zertifizierung der sensorischen Qualität von italienischem Espresso und italienischem Cappuccino.