



COPA MEXICANA DE BARISMO REGLAS GENERALES DE PARTICIPACIÓN

1. Condiciones de participación
 - 1.1 La Copa Mexicana de Barismo es una competencia abierta a Baristas nacionales calificados.
 - 1.2 Los competidores deben tener al menos 18 años de edad al momento de competir.
 - 1.3 El concurso se llevará a cabo los días 8, 9 y 10 de febrero del 2017 bajo el Marco de Sirha México en el WTC de la Ciudad de México.
 - 1.4 Completar el formato de registro que se podrá descargar de la página web <http://www.sirha-mexico.com/eventos/copa-mexicana-de-barismo/>
 - 1.5 Pagar una cuota de inscripción de \$300 pesos.

2. Aplicación e Inscripción
 - 2.1 Los competidores deberán llenar el Formulario de Inscripción que aparece en la página **con fecha límite el 31 de enero y deberá ser enviado a veronica.figueroa@sirha-mexico.com** ; los participantes seleccionados recibirán una confirmación vía correo electrónico **el miércoles 1 de febrero**. Deberán cubrir la cuota de inscripción realizando un depósito o transferencia a la siguiente cuenta y enviar su comprobante de pago al correo mencionado:

Cuentahabiente: FSH Food Service y Hostelería SA de CV
HSBC MEXICO
Número de la cuenta: 40-5945439-7
Clabe: 021180040594543974

 - 1.1 Los competidores son responsables de leer y entender las Reglas y Puntos de Evaluación. Todos los competidores tendrán la oportunidad de hacer cualquier pregunta durante la Reunión previa a la Copa, celebrada antes de iniciar la competencia.

2. La competencia
 - 2.1 Los resultados del competidor serán evaluados por dos tipos de jueces: sensorial y técnico.
 - 2.2 La copa se lleva a cabo con 2 jueces sensoriales y 1 juez técnico.
 - 2.3 Los competidores deberán servir una bebida de cada categoría a cada uno de los jueces sensoriales (espresso, capuccino y brewing); para un total de 6 bebidas durante un período de 12 minutos. El competidor decidirá el orden en el que sirve la categoría de sus bebidas y los jueces sensoriales evaluarán las bebidas tan pronto les sean servidas.



- 2.4 Las bebidas dentro de la categoría espresso y capuccino deben ser preparadas usando el mismo café, sin embargo el café usado en la categoría brewing puede cambiar a decisión del competidor. Todos los cafés deberán ser llevados por el competidor.
- 2.5 Los competidores pueden elaborar tantas bebidas deseen durante la competencia y solo serán evaluadas las bebidas presentadas a los jueces sensoriales.

3. Definición de bebidas

- 3.1 Espresso: bebida de 1oz (30ml +/-5ml) tiempo recomendado de extracción entre 20-30 seg, servido en loza acompañada de cuchara apropiada, servilleta y agua sin sabor.
En el portafiltro solo se deberá poner café molido y agua.
- 3.2 Capuccino: bebida combinada con leche y un espresso, menor a 8oz (240ml) puede ser servida con arte latte o con un círculo central, no están permitidos sabores adicionales (azúcar, polvo, especias), deberá ser servida en loza, acompañado de cuchara apropiada, servilleta y agua sin sabor.
- 3.3 Brewing: la bebida podrá ser preparada con el mismo café o un café distinto a las categorías anteriores, esta bebida demuestra la creatividad y habilidad del competidor para crear una bebida con un método de extracción, la cual podrá ser servida a cualquier temperatura y podrá ser utilizado cualquier ingrediente con la excepción del alcohol y/o productos derivados. El Barista podrá utilizar cualquier método de extracción de su elección como por ejemplo chemex, prensa francesa, V60, entre otros, más no limitarse a estos.
- 3.4 Todas las bebidas en las 3 categorías deberán ser explicadas desde su origen, balance, sabor, consistencia, etc.

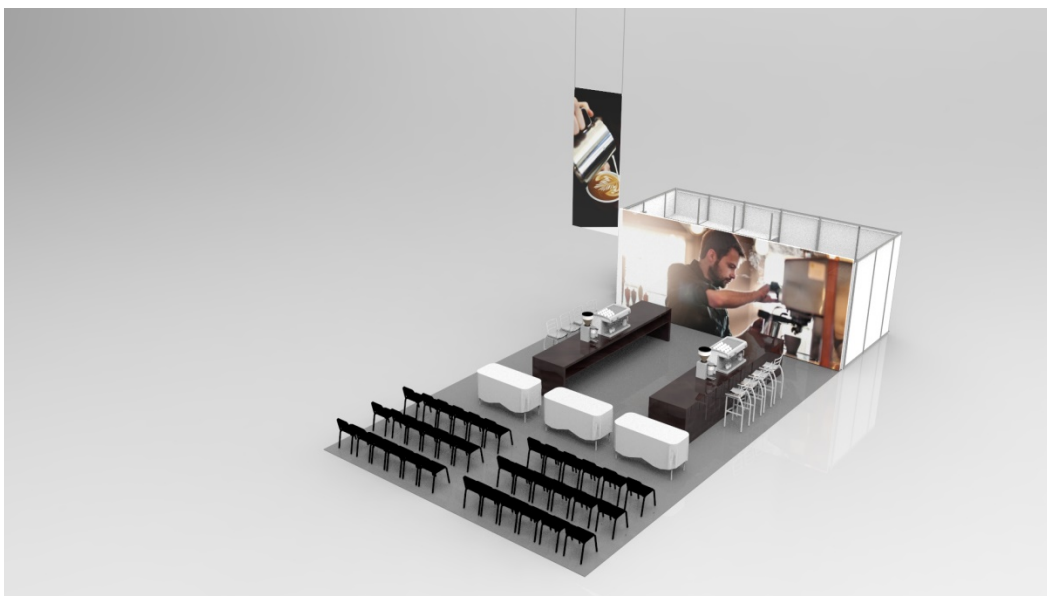
4. La competencia

- 4.1 El espacio de la competencia consistirá de dos estaciones y a cada competidor se le asignará un horario de inicio y número de estación.
- 4.2 Cada competidor contará con 36 minutos dividida de la siguiente forma:
 - 12 minutos para Tiempo de preparación
 - 12 minutos para Tiempo de competencia
 - 12 minutos para Tiempo de limpieza
- 4.3 La competencia consistirá en dos rondas:
 - Eliminatoria (todos los competidores) en 2 días: 8 y 9 de febrero
 - Final (4 competidores) con los competidores cuya puntuación sea la más alta: 10 de febrero
- 4.4 Al final de las eliminatorias se llevará cabo una ceremonia donde se anunciará a los finalistas y todos los competidores están obligados a asistir.
- 4.5 Después de la final habrá una ceremonia donde los finalistas se adjudicarán los lugares del cuarto al primer lugar.

4.6 El horario de competencia será de 11:00 a 15:30 hrs los 3 días.

5.1.1 Descripción del área de competencia

5.1.1.1 Las estaciones son individuales y deberán estar organizadas como se muestra en la figura:



5.1.2 Equipos, accesorios y materiales

5.1.2.1 Máquina de espresso: los competidores solo podrán utilizar la máquina de espresso suministrada por el patrocinador de la Copa Mexicana de Barismo y se calibrará con las siguientes especificaciones: Temperatura 91°C, presión de la bomba 1.2 bar y los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento o configuraciones de la máquina de espresso, la falta a este punto en las reglas puede ser motivo de descalificación (portafiltros, filtros, duchas, temperatura, presión, lancetas de vapor, etc) No se deberá colocar ningún tipo de líquido ni ingrediente sobre la máquina de espresso.

5.1.2.2 Molino: los competidores deberán utilizar los molinos suministrados por el patrocinador de la Copa Mexicana de Barismo, no podrán ser abiertos o alterados, el incumplimiento de esta regla puede ser motivo de descalificación; los competidores podrán ajustar la granulometría, dosis y controles externos.

5.1.2.3 Un molino será específico para las categorías de espresso y capuccino y un segundo para la de brewing.



5.1.2.4 Calentador de agua: será proporcionado por el patrocinador de la Copa Mexicana de Barismo, no podrá ser abierto o alterado, el incumplimiento de esta regla puede ser motivo de descalificación, sin embargo podrán utilizar jarras tipo kettle para ser rellenas del calentador. El equipo estará calibrado a una temperatura de 90° y no podrá ser modificada.

5.1.2.5 Equipo eléctrico adicional: los competidores pueden utilizar dos piezas adicionales de equipo eléctrico durante su tiempo de competencia y deberán notificarlo previo a la competencia.

5.1.2.6 Suministros proporcionados: cada estación estará equipada de:

5.1.2.7 Mesa de máquina, Mesa de trabajo, Mesa de jueces, bagacero, bote de basura y carrito de camarero.

5.1.2.8 Equipos y suministros recomendados: los competidores deberán llevar consigo todos los suministros necesarios para su presentación y son responsables de su propio equipo y accesorios antes, durante y después de su presentación. Los suministros que los competidores puede llevar consigo son:

- Café (para la práctica y la competencia)
- Equipo eléctrico adicional (máximo dos artículos)
- Tamper
- Shots
- Jarras de acero
- Leche (**deberán usar la leche proporcionada por el patrocinador**)
- Copas y platos según sea necesario
- Cucharas
- Cualquier utensilio específico requerido
- Todo el equipo / accesorios necesarios para el brewing
- Báscula (sólo podrá ser utilizada en la categoría brewing)
- Servilletas
- Vasos de agua (para jueces sensoriales)
- Agua (para jueces sensoriales)
- Toallas de bar / paños limpios (para la práctica y la competencia)
- Suministros de limpieza (cepillos, etc.)
- Bandeja (s) (para servir bebidas a los jueces)
- Todos los accesorios para mesa de presentación de jueces

5.1.3 Sala de preparación

Habrà una zona designada como sala de preparaci3n y/o almacenamiento, esta àrea solo està reservada para competidores, staff de la Copa Mexicana de Barismo y jueces. En esta àrea se contara con unidad fría para conservar y/o almacenar cualquier ingrediente que necesite



permanecer frío; se contará con una zona de lavado (los competidores son responsables de limpiar sus utensilios y accesorios, en ningún momento el personal del evento es responsable de rotura o pérdidas de cualquier tipo de artículo), racks para el acomodo de producto y 1 microondas.

5.1.4 Música:

Los competidores podrán traer su música en un CD o USB y deberá ser proporcionada al staff encargado de video y sonido del evento, dicha música no podrá contener palabras ofensivas o altisonantes, recuperar el material es responsabilidad de cada competidor al término de la competencia.

5.1.5 Puntualidad

Los competidores deberán estar en la sala de práctica con 30 minutos de anticipación antes de su hora programada para sus primeros 12 minutos de preparación, todo competidor que no esté listo para comenzar inmediatamente su tiempo de preparación podrá ser descalificado.

5.1.6 Instalación de la estación

El coordinador de concurso será responsable de asegurar que ésta se acomode de acuerdo a como lo solicita el competidor antes de su tiempo de preparación, se asegurará que los equipos adicionales se coloquen y conecten. El competidor podrá solicitar la colocación del molino a la izquierda o a la derecha de la máquina de espresso. El competidor no podrá tocar ningún artículo o equipo, esto hasta que inicie su tiempo de preparación.

5.1.7 Apoyo y asistentes no permitidos

Solo el competidor podrá estar durante los tiempos de preparación, competencia y limpieza asignados dentro del área de competencia, dicho incumplimiento podrá ser causa de descalificación.

5.1.8 Tiempo de preparación

Cada competidor contará con 12 minutos de tiempo de preparación, de éste tiempo se encargará el coordinador de concurso y el competidor podrá preguntar en cualquier momento cual es su tiempo, una vez terminado este tiempo el competidor no podrá tocar ningún equipo o accesorio. Los competidores serán responsables de la carga y descarga de los suministros de su carrito de camarero, el carrito se retirará al final del tiempo de preparación. Se recomienda tomar en cuenta que si algún artículo se deja en el carrito después del tiempo de preparación, el competidor no podrá recuperar sus artículos hasta el tiempo de competencia corriendo el riesgo de perder tiempo en su rutina.

Cada estación contará con un timer para que tanto el concursante como jueces puedan estar al tanto de todos los tiempos.

5.1.8.1 Mesa de jueces

La mesa de presentación de los jueces se debe montar durante el tiempo de preparación del competidor.



5.1.8.2 Shots de práctica

Se permite y se alienta a los competidores a tirar shots de práctica durante el tiempo de preparación, solo se recomienda que el equipo esté perfectamente limpio y sin residuos de alimentos en los portafiltros, esto para evitar puntuación baja en evaluación técnica.

5.1.8.3 Tazas precalentadas

La loza se puede precalentar durante el tiempo de preparación del competidor, sin embargo no podrá haber agua en las tazas al comienzo de la competencia.

5.1.9 Tiempo de presentación

5.1.9.1 Cada competidor tendrá 12 minutos de tiempo de presentación, el

Maestro de ceremonias le preguntará al competidor si está listo para comenzar, el competidor deberá dar una señal para que inicie su tiempo.

5.1.9.2 Los competidores no podrán exceder de los 12 minutos de tiempo de presentación, el coordinador de concurso dará al competidor aviso del tiempo restante de presentación a los 10 min, 5min, 2min, 1min, 30 seg. El competidor tendrá en todo momento la oportunidad de ver el timer.

5.1.9.3 Al comienzo de la actuación del competidor se presentará a los jueces sensoriales, el juez técnico estará de pie a un lado de la estación de trabajo y tomará una distancia razonable a fin de no interferir en el trabajo del competidor.

5.1.9.4 Todas las bebidas deben ser servidas en la mesa de presentación de los jueces, bebida que no es presentada no es evaluada y recibirá una puntuación de "0", si el competidor tiene alguna instrucción especial de cómo beber o incorporar alguna bebida lo debe indicar a los jueces al momento de servir la categoría de bebida.

5.1.9.5 Después de que cada categoría de bebidas ha sido servida y evaluada por los jueces, el coordinador de concurso despejará la mesa a fin de recibir la siguiente categoría de bebidas a evaluar, si el competidor requiere que no sea retirado algún elemento ya servido deberá indicarlo antes de su tiempo de presentación al coordinador de concurso.

5.1.9.6 El tiempo de participación se detendrá cuando el competidor así lo indique, se permite a los competidores hasta 12 minutos para terminar su tiempo de participación sin penalización, cuando el competidor pase del minuto 12 se le penalizará con un punto por cada segundo en su puntuación final, si el tiempo llegara al minuto 13 será descalificado de manera automática. Una vez concluido el tiempo de presentación el competidor no podrá establecer en ningún momento comunicación con cualquiera de los jueces.

5.1.10 Tiempo de limpieza

5.1.10.1 Cuando el competidor haya completado su tiempo de participación, deberá comenzar con el tiempo de limpieza de su estación, el coordinador de concurso acercará el carrito de camarero con el fin de que el competidor pueda cargar sus accesorios y/o equipo de competencia, los jueces no evalúan el tiempo de limpieza.



5. Puntos importantes que los jueces buscan en un Campeón de la Copa Mexicana de Barismo:
 - 5.1 Dominio de las habilidades técnicas, de comunicación, de servicio y pasión por el barismo, preparar y servir bebidas de alta calidad.

6. Qué evalúa cada juez:
 - 6.1 Juez sensorial:
 - 6.1.1 Evaluación del sabor, los puntos se otorgan por cada bebida de cada categoría, se deberá encontrar un equilibrio de dulzura, acidez y amargura. Se aconseja explicar brevemente a los jueces la elección de su café, origen, perfil, principales elementos de sabor, ingredientes utilizados (brewing).
 - 6.1.2 Presentación de bebidas, los puntos serán otorgados en función de la presentación visual, elementos de limpieza, tazas y platos (no derrames), creatividad y estilo

 - 6.2 Juez técnico:
 - 6.2.1 Evalúa el área de competencia, limpieza al inicio, durante y al final del tiempo de participación
 - 6.2.2 Los puntos serán otorgados con base en los conocimientos técnicos y habilidades del competidor para el manejo de la máquina de espresso y los molinos

7. Escalas de evaluación
 - 7.1 Hay dos tipos de calificaciones :
 - 7.1.1 Si = 1 / No = 0
 - 7.1.2 Puntuación de "0" a "5"

0=Inaceptable	3=Muy bueno
1=Aceptable	4=Excelente
2=Bueno	5=Extraordinario

8. Premios
 - 8.1 se premiarán a los 3 primeros lugares:
 - 8.1.1 1er lugar: máquina profesional de dos grupos Automática (Modelo Appia II Vol)
 - 8.1.2 2do y 3er lugar: Molino MDX Nuova Simonelli