

قوانین و مقررات رسمی  
مسابقات جهانی لاته آرت ۲۰۲۴



پاییز ۱۴۰۳



**BARISTA**  
**STARS**  
**CHAMPIONSHIP**

# فهرست مطالب

۱- شرایط شرکت در مسابقه .....	۴
۱-۱ سازماندهی .....	۴
۲-۱ حقوق .....	۴
۳-۱ شرایط شرکت در مسابقه .....	۴
۱-۳-۱ صلاحیت‌های هیئت مسابقات .....	۴
۲-۳-۱ قهرمانان مسابقات و نفرات جایگزین .....	۴
۳-۳-۱ شرایط سنی .....	۴
۴-۳-۱ ملیت .....	۴
۵-۳-۱ مخارج/هزینه‌ها به عهده برگزارکننده .....	۵
۴-۱ تضاد منافع .....	۵
۱-۴-۱ قضاوت .....	۵
۵-۱ اجرای قوانین و مقررات .....	۵
۱-۵-۱ بهداشت و ایمنی .....	۵
۶-۱ فرم درخواست .....	۶
۱-۶-۱ فرم ثبت نام شرکت‌کننده .....	۶
۲-۶-۱ سوالات شرکت‌کنندگان .....	۶
۳-۶-۱ شرایط و مقررات .....	۶
۲. مسابقه .....	۷
۱-۲ خلاصه مسابقه .....	۷
۲-۲ اجراهای روی صحنه .....	۷
۱-۲-۲ دور مقدماتی .....	۸
۲-۲-۲ دور نیمه نهایی .....	۸
۳-۲-۲ دور نهایی .....	۸
۳-۲ آرت بار .....	۸
۴-۲ استفاده از شیر و قهوه ارائه شده .....	۹
۲-۵ تعاریف نوشیدنی .....	۹
۱-۵-۲ مواد تشکیل دهنده سطح نوشیدنی .....	۹
۲-۵-۲ تعاریف نوشیدنی .....	۱۰
۳-۵-۲ اجرا روی صحنه - ریختن آزاد لاته .....	۱۰
۴-۵-۲ طراحی الگوی لاته آرت .....	۱۰
۵-۵-۲ اجرای روی صحنه .....	۱۰
۳. روند مسابقه .....	۱۱
۱-۳ محوطه استیج مسابقه .....	۱۱
۲-۳ آرت بار .....	۱۱
۴. ماشین آلات، لوازم جانبی و مواد اولیه .....	۱۲
۱-۴ دستگاه اسپرسوساز .....	۱۲
۱-۱-۴ تعاریف .....	۱۲
۲-۱-۴ دستگاه اسپرسوساز از طرف برگزارکننده .....	۱۲
۳-۱-۴ بدون مواد تشکیل دهنده در دستگاه .....	۱۲
۴-۱-۴ رد صلاحیت .....	۱۲
۲-۴ آسیاب .....	۱۲
۳-۴ شیر .....	۱۳
۴-۴ قهوه .....	۱۳
۵-۴ تجهیزات اضافی .....	۱۳
۶-۴ تجهیزات و لوازم ارائه شده .....	۱۳
۷-۴ تجهیزات و لوازم پیشنهادی .....	۱۴
۵. دستورالعمل‌های قبل از آماده‌سازی .....	۱۵
۱-۵ جلسه آشنایی شرکت‌کنندگان .....	۱۵
۲-۵ اتاق آماده‌سازی و تمرین .....	۱۵
۱-۲-۵ زمان تمرین .....	۱۵

۲۹-۹-۱۴ امتیاز کلی..... ۲۹  
۲۹-۱۴-۲ دور نیمه نهایی - آر ت بار..... ۲۹  
۱۵. درخواست تجدید نظر در مسابقه ..... ۳۰  
۱۵-۱ امور مربوط به داوری..... ۳۰  
۱۵-۲ امور مربوط به شرکت کننده ..... ۳۰  
۱۵-۳ درخواست تجدید نظر ..... ۳۰  
۱۵-۴ تجدید نظر بررسی شده ..... ۳۱  
۱۶. رویدادهای هیئت مسابقات ..... ۳۱  
۱۶-۱ تغییرات قوانین برای هیئت های رقابتی ..... ۳۱  
▪ روال مسابقه:..... ۳۱  
۱۶-۲ روش ارزیابی فنی ..... ۳۲  
۱۶-۲-۱ مقیاس ارزیابی فنی ..... ۳۲  
۱۶-۲-۲ ارزیابی فنی - اسپرسو ..... ۳۳  
۱۶-۲-۳-۱ تمیز کردن هدگروپ ..... ۳۳  
۱۶-۲-۳-۲ بسکت پورتافیلتر ..... ۳۳  
۱۶-۲-۳-۴ ثابت در فشردن قهوه ..... ۳۳  
۱۶-۲-۵ تمیز کردن پورتافیلترها ..... ۳۳  
۱۶-۲-۶-۱ عصاره گیری بلافاصله ..... ۳۳  
۱۶-۲-۶-۲ زمان عصاره گیری ..... ۳۳  
۱۶-۲-۱۳ ارزیابی فنی / فوم شیر ..... ۳۴  
۱۶-۳-۱-۳-۱ پیچر خالی و تمیز در شروع مسابقه ..... ۳۴  
۱۶-۳-۲-۲ تمیز کردن نازل قبل از فوم گیری ..... ۳۴  
۱۶-۳-۳-۲ تمیز کردن نازل پس از فوم گیری ..... ۳۴  
۱۶-۳-۴ پیچر تمیز و باقی مانده قابل قبول ..... ۳۴  
۱۶-۳-۱۶ درخواست تجدید نظر ..... ۳۴

۱۰-۱-۲ امتیاز کل شرکت کننده ..... ۲۲  
۱۰-۱-۳ امتیازات مساوی ..... ۲۲  
۱۰-۲ جلسه توجیهی ..... ۲۳  
۱۱. معیارهای قضاوت..... ۲۳  
۱۱-۱ فضای اصلی مسابقه ..... ۲۳  
۱۱-۲ ارائه ی نوشیدنی ..... ۲۳  
۱۱-۳ مهارت های فنی ..... ۲۳  
۱۱-۴ عملکرد..... ۲۳  
۱۲. مقیاس ارزشیابی ..... ۲۴  
۱۲-۱ برداشت عددی ۳-۵ ..... ۲۴  
۱۲-۲ امتیازات عددی ۶-۵ ..... ۲۴  
۱۳. رویه ارزیابی داور اصلی ..... ۲۵  
۱۳-۱ بهترین اجرا ..... ۲۵  
۱۳-۲ منظم و مرتب بودن در شروع و پایان ..... ۲۵  
۱۳-۳ مهارت های فنی و استفاده از دستگاه ..... ۲۵  
۱۴. روش ارزیابی بصری..... ۲۷  
۱۴-۱ مقدماتی، نیمه نهایی و نهایی ..... ۲۷  
۱۴-۱-۱ مطابقت دو نوشیدنی یکسان ..... ۲۷  
۱۴-۱-۲ کیفیت بصری سطح نوشیدنی..... ۲۷  
۱۴-۳-۱ تضاد و شباهت ..... ۲۷  
۱۴-۴-۱ هماهنگی، اندازه و موقعیت الگو ..... ۲۸  
۱۴-۵-۱ طرح های سخت ..... ۲۸  
۱۴-۶-۱ تجدید نظر کلی (Overall Appeal) ..... ۲۸  
۱۴-۷-۱ مهمان نوازی (Hospitality) ..... ۲۸  
۱۴-۸-۱ استفاده از تجهیزات و فضا ..... ۲۸

۵-۳ موسیقی مسابقه ..... ۱۵  
۵-۴ وقت شناسی ..... ۱۶  
۵-۵ راه اندازی استیج ..... ۱۶  
۵-۶ اجاره حضور حامیان / دستیاران ..... ۱۶  
۶. زمان آماده سازی..... ۱۷  
۶-۱ شروع زمان آماده سازی ..... ۱۷  
۶-۲ میز ارائه به داوران..... ۱۷  
۶-۳ تمرین اضافی ..... ۱۷  
۶-۴ پایان زمان آماده سازی ..... ۱۷  
۷. زمان مسابقه ..... ۱۸  
۷-۱ مقدمه و معرفی شرکت کننده ..... ۱۸  
۷-۱-۱ مترجم..... ۱۸  
۷-۲ زمان شروع مسابقه..... ۱۸  
۷-۳ سرو نوشیدنی های مورد نظر ..... ۱۸  
۷-۴ محیط استیج..... ۱۸  
۷-۶ بعد از پایان مسابقه ..... ۱۹  
۷-۷ جریمه های وقت اضافه ..... ۱۹  
۸-۷ مری گیری ..... ۱۹  
۸. مسائل فنی ..... ۲۰  
۸-۱ موانع ..... ۲۱  
۸-۲ لوازم جانبی فراموش شده ..... ۲۱  
۹. زمان تمیزکاری ..... ۲۲  
۱۰. پس از مسابقه ..... ۲۲  
۱۰-۱ امتیازدهی ..... ۲۲  
۱۰-۱-۱ امتیازدهی رسمی ..... ۲۲

در مسابقات جهانی آن سال یا موکول شدن نامزدی به سال بعد را به دست می‌آورد. شرکت‌کننده تنها در صورتی که دلیل واجد شرایطی برای انجام آن داشته باشد می‌تواند نامزدی را به سال بعد موکول کند.

ب. اگر قهرمان یک مسابقه مسابقات با موفقیت برای کاندیداتوری معوق درخواست کند، عنوان قهرمان مسابقات را حفظ می‌کند و می‌تواند در مسابقات قهرمانی جهانی سال بعد شرکت کند. پس از این که قهرمان مسابقات کاندیداتوری خود را به تعویق انداخت، قهرمان مسابقات می‌تواند یک شرکت‌کننده جایگزین را از رقابت خود به ترتیب تعیین کند که با نفر دوم شروع می‌شود. در این صورت شرکت‌کننده‌ای که به مسابقات جهانی می‌رود عنوان نماینده مسابقات از آن کشور را در اختیار خواهد داشت. شرکت‌کنندگان در مسابقات واجد شرایط نامزدی معوق نیستند و عنوان قهرمان مسابقات را ندارند.

ج. اگر یک قهرمان مسابقات واجد شرایط تعویق نباشد و تصمیم بگیرد به مسابقات قهرمانی جهان نرود، برگزار کننده مسابقات می‌تواند شرکت‌کننده جایگزین را اعزام کند.

### ۳-۳-۱ شرایط سنی

شرکت‌کنندگان برای رقابت در هر رویداد جهانی قهوه (WCE) باید حداقل ۱۸ سال سن داشته باشند.

### ۴-۳-۱ ملیت

شرکت‌کنندگان باید پاسپورت معتبر یا مدارکی که ۲۴ ماه

## ۱. شرایط شرکت در مسابقه

### ۱-۱ سازماندهی

مسابقات جهانی لاته آرت (WLAC) برنامه‌ای از سازمان رویدادهای جهانی قهوه، LTD (WCE) است و WCE شاخه‌ای کاملاً متعلق به انجمن قهوه تخصصی (SCA) است.

### ۲-۱ حقوق

تمام مالکیت معنوی مربوط به مسابقات جهانی لاته آرت از جمله این قوانین و مقررات رسمی و قالب مسابقه، متعلق به سازمان رویدادهای جهانی قهوه می‌باشد. هیچ بخشی از این سند را نمی‌توان بدون اجازه مستقیم سازمان رویدادهای جهانی قهوه LTD تغییر داد.

## ۳-۱ شرایط شرکت در مسابقه

### ۱-۳-۱ صلاحیت‌های هیئت مسابقات

مسابقات قهرمانی لاته آرت جهانی (WLAC)، رقابتی است که شرکت در آن برای افراد واجد شرایط در سازمان جهانی قهوه (WCE) مجاز است. رویدادهای دارای مجوز، توسط موسسات دارای مجوز WCE برگزار می‌شوند. شرکت‌کنندگان فقط در یک مسابقه از طرف WCE می‌توانند شرکت کنند.

### ۲-۳-۱ قهرمانان مسابقات و نفرات جایگزین

الف. قهرمان مسابقات به عنوان شرکت‌کننده‌ای تعریف می‌شود که قهرمان مسابقات خود می‌شود. این شرکت‌کننده حق شرکت

شرکت‌کنندگان در طول مدت مسابقه نباید انجام شود. عدم رعایت این موضوع در طول مسابقه، منجر به رد صلاحیت شرکت‌کننده و حذف داور، از داوری مسابقه خواهد شد.

ج. شرکت‌کنندگان نمی‌توانند داوران را در مسابقه انتخاب یا تأیید کنند.

د. کادر برگزاری مسابقه، امکان شرکت در مسابقه به عنوان شرکت‌کننده را ندارد.

### ۵-۱ اجرای قوانین و مقررات

WLAC از این قوانین و مقررات در طول مسابقه استفاده خواهد کرد. اگر شرکت‌کننده‌ای یک یا چند مورد از قوانین و مقررات را نقض کند، ممکن است به طور خودکار از مسابقه رد صلاحیت شود. اگر داور یا برگزارکننده مسابقه باعث نقض قوانین شود، شرکت‌کننده می‌تواند طبق توضیحاتی که در بخش‌های «تجدید نظر در مسابقات جهانی لاته آرت» یا «تجدید نظر در رویداد هیئت مسابقات» توضیح داده شده است درخواست تجدید نظر کند.

### ۱-۵-۱ بهداشت و ایمنی

همه قوانین و مقررات براساس الزامات یا دستورالعمل‌های ایمنی و بهداشت محل برگزاری ممکن است تغییر کنند. مسئولین برگزاری مسابقه، هرگونه تغییر در قوانین و مقررات را قبل از مسابقه با شرکت‌کنندگان به اشتراک خواهند گذاشت. این تغییرات ممکن است شامل تغییرات در جدول زمان‌بندی، متریکال، جنس ظروف و

اقامت، اشتغال یا ثبت‌نام تحصیلی را ثابت می‌کند داشته باشند.

### ۳-۱-۵ مخارج/هزینه‌ها هزینه به عهده برگزارکننده

برگزارکننده مسابقه، ملزم به پرداخت هزینه‌های سفر و اقامت مسابقه در طول مدت مسابقه هستند. تمام هزینه‌های دیگر که به صراحت در بالا ذکر نشده است، تنها به عهده فرد است. WCE تحت هیچ شرایطی مسئولیتی در قبال هزینه‌های فرد را ندارد.

### ۱-۴-۱ تضاد منافع

### ۱-۴-۱ قضاوت

الف. شرکت‌کنندگان نمی‌توانند قبل از پایان مسابقه آن سال، در هیچ یک از مسابقات WLAC (جهانی، هیئت مسابقات و منطقه‌ای) در هر کشوری از جمله کشور خودشان رقابت کنند. همچنین، داوران نمی‌توانند قبل از پایان رویداد WLAC آن سال، در هیچ یک از مسابقات WLAC مجاز (جهانی، هیئت مسابقات یا منطقه‌ای) در هیچ کشوری از جمله کشور خودشان داوری کنند.

ب. اگر داور انتخاب شده به شرکت‌کننده در هر عنوانی راهنمایی یا بازخوردی (چه به عنوان مربی اصلی، مربی کمکی یا مشاور) اعلام کند و در صورتی که این موضوع به اطلاع تیم داوری نرسیده باشد ممکن است شرکت‌کننده رد صلاحیت شود.

هنگامی که مسابقه شروع شد یا داوران امتیازدهی خود را آغاز کردند، هیچ ارتباط یا مشورتی به هیچ شکلی بین داوران و

فنان‌های ارائه شده، محدودیت مربیان یا افراد کمکی در پشت صحنه مسابقه و... است.

### ۱-۶-۱ فرم درخواست

#### ۱-۶-۱ فرم ثبت نام شرکت کننده

شرکت کنندگان باید حداقل ۵ هفته قبل از رویداد WLAC فرم ثبت نام شرکت کننده WLAC را به صورت آنلاین در [baristastars.ir](http://baristastars.ir) تکمیل کنند. نمرات تایید شده از طریق پیامک اطلاع رسانی خواهند شد.

#### ۱-۶-۲ سوالات شرکت کنندگان

همه شرکت کنندگان بدون استثنا شخصاً مسئول مطالعه، درک قوانین و مقررات WLAC و برگه امتیازات خود هستند. تمام اسناد WLAC در [baristastars.ir](http://baristastars.ir) موجود است. بهتر است شرکت کنندگان پیش از شروع مسابقه سوالات خود را بپرسند. اگر شرکت کننده‌ای در مورد هر یک از قوانین و مقررات مسابقه شک یا سوالی دارد، باید پیش از شروع مسابقه این موضوع را با کمیته‌ی قوانین و مقررات از طریق تماس در میان بگذارد. همچنین شرکت کنندگان در جلسه رسمی شرکت کنندگان که پیش از شروع مسابقه برگزار می‌شود، فرصت دارند که سوالات خود را مطرح کنند.

#### ۱-۶-۳ شرایط و مقررات

شرکت کنندگان و قهرمان جهانی لاته آرت، سخن‌گویان رویداد قهرمانی جهانی لاته آرت و الگوهای صنعت قهوه تخصصی هستند

و به این ترتیب باید:

**الف.** به سازمان رویداد جهانی قهوه اجازه دهند تا از نام و تصویرشان در هر قالبی بدون هزینه برای هر هدف تجاری، از جمله تبلیغات بازاریابی استفاده کنند.

**ب.** سند منشور اخلاقی شرکت کنندگان و قهرمانان مسابقه را که در وبسایت WLAC است قبل از شروع مسابقه بخوانید و از آن پیروی کنید.

یا لاته (designer latte) را ارائه دهند. شرکت کنندگان باید بر روی تصاویر مربوطه عبارت (free-pour) و (designer latte) را بنویسند. عکس باید به وضوح الگوی مورد نظر را نشان بدهد و عدم ارائه تصویر چاپ شده منجر به کسب نمره ۰ در بخش «الگوی مشابه با تصویر ارائه شده» خواهد شد. (Identical Patterns)

ب. هر نوشیدنی بر اساس تصویر ارائه شده قضاوت می‌شود. هر دو نوشیدنی باید با تصویر ارائه شده مطابقت داشته باشند و بر اساس میزان شباهت با تصویر ارائه شده امتیازدهی خواهند شد. اگر تصویر ارائه شده با نوشیدنی‌ها به هیچ وجه مطابقت نداشته باشند، شرکت کننده در برگه امتیازات بصری امتیاز ۰ را دریافت می‌کند.

ج- شرکت کننده باید نوشیدنی‌ها را به ترتیبی که دسته‌های نوشیدنی در هر دور تنظیم شده است ارائه بدهد. ریختن (free-pour) لاته، همیشه در ابتدا ارائه می‌شود.

د. هر دسته از نوشیدنی‌ها (مثلاً ۲ فنجان لاته (free-pour)) باید قبل از اینکه شرکت کننده بتواند مجموعه دیگری از نوشیدنی‌ها را سرو کند، به طور کامل تکمیل شود. در غیر این صورت، نوشیدنی‌های دسته بعدی ناقص یا رد صلاحیت خواهند شد.

پ. طراحی روی لاته‌های (free-pour) باعث می‌شود برای کل دسته‌های نوشیدنی در برگه امتیازات بصری نمره صفر داده شود. ت. ممکن است ۲ شرکت کننده در یک زمان اجرا کنند. در این صورت، شرکت کننده نمی‌تواند از موسیقی شخصی خود استفاده کند.

## ۲. مسابقه

### ۱-۲ خلاصه مسابقه

الف. مسابقات قهرمانی از ۳ دور مجزا تشکیل می‌شود: مقدماتی، نیمه نهایی و نهایی.

ب. در دور مقدماتی، شرکت کنندگان در مجموع ۴ نوشیدنی آماده می‌کنند:

۱ ست لاته به روش (free-pour) و ۱ ست لاته به روش (designer latte)

ج. ۱۵ شرکت کننده که بالاترین امتیاز را به دست آوردند، پس از دور مقدماتی به مرحله نیمه نهایی راه پیدا می‌کنند.

د. در دور نیمه نهایی، ۲ بخش وجود دارد:

د. شرکت کننده ۱ لاته (designer latte) را طبق برنامه زمانی که برگزار کننده در طول رویداد هماهنگ کرده است آماده می‌کند.

پ. شرکت کنندگان در مجموع ۶ نوشیدنی آماده می‌کنند:

۲ ست مجزا لاته با (free-pour) و ۱ ست ماکیاتو

در پایان دور نیمه نهایی، ۶ شرکت کننده با بالاترین امتیاز به دور نهایی راه خواهند یافت.

ص. در دور نهایی، شرکت کنندگان در مجموع ۶ نوشیدنی آماده خواهند کرد: ۲ ست لاته با روش (free-pour) و ۱ ست به روش آزاد.

### ۲-۲ اجراهای روی صحنه

الف. شرکت کنندگان باید دقیقاً یک عکس یا تصویر چاپ شده از هر الگو (یعنی ریختن آزاد لاته، ریختن (free-pour) لاته ماکیاتو

۲. ۱۰ دقیقه زمان مسابقه و اجرا

ب- شرکت‌کنندگان موظف هستند در مجموع ۶ نوشیدنی به ترتیب زیر تهیه کنند:

۱. ۲ ست لاته همسان با ریختن آزاد (در مجموع ۴ نوشیدنی)

۲. ۲ ماکیاتو همسان با ریختن آزاد.

### ۳-۲-۲ دور نهایی

الف. به هر شرکت‌کننده، ۱۶ دقیقه زمان در استیج اختصاص داده می‌شود که این زمان شامل ۲ بخش زیر است:

۱. ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی

۲. ۱۱ دقیقه زمان مسابقه و اجرا

ب. شرکت‌کنندگان موظف هستند در مجموع ۶ نوشیدنی به ترتیب زیر تهیه کنند:

۱. ۲ ست لاته همسان با ریختن آزاد (در مجموع ۴ نوشیدنی)

۲. ۲ لاته با الگوی همسان طراحی شده

### ۳-۲-۳ آرت بار

الف. آرت بار، بخشی از دور نیمه نهایی است.

ب. هر شرکت‌کننده در دور نیمه نهایی لاته با استفاده از تکنیک ریختن آزاد یا الگوی طراحی شده درست می‌کند. به خلاقیت‌هایی که مهارت‌های باریستا را نشان می‌دهد (مانند ریختن آزاد، نقش زدن با قلم (etching)، استعداد هنری و...) امتیاز بالاتری تعلق می‌گیرد. ج. از شرکت‌کنندگان خواسته می‌شود که طرح خود را نام ببرند. نام طرح در حین ارزیابی در اختیار داوران قرار خواهد گرفت.

ص. شرکت‌کنندگان می‌توانند ارائه شفاهی مختصری داشته باشند و آن را به داوران یا مخاطبان توضیح بدهند. مهارت‌های مهمان‌نوازی (HOSPITALITY) (هنگام سرو نوشیدنی برای داوران، در نظر گرفته و امتیازدهی می‌شود.

ز. هیئتی متشکل از ۳ داور وجود خواهد داشت: ۲ داور بصری (vi- sual) و ۱ سرداور.

ک. شرکت‌کنندگان باید از آسیاب و دستگاه‌های اسپرسوساز ارائه شده برای مسابقه استفاده کنند. استفاده از وسایل شخصی جایز نخواهد بود.

### ۱-۲-۲ دور مقدماتی

الف. به هر شرکت‌کننده، ۱۳ دقیقه زمان اختصاص داده می‌شود که این زمان شامل ۲ بخش زیر است:

۱. ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی

۲. ۸ دقیقه زمان مسابقه و اجرا

ب- شرکت‌کنندگان موظف هستند در مجموع ۴ نوشیدنی به ترتیب زیر تهیه کنند:

۱. ۲ لاته همسان با ریختن (free-pour)

۲. ۲ لاته همسان با الگوی (designer latte)

### ۲-۲-۲ دور نیمه نهایی

الف. به هر شرکت‌کننده، ۱۵ دقیقه زمان اختصاص داده می‌شود که این زمان شامل ۲ بخش زیر است:

۱. ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی



انتخاب شود (به عنوان مثال، سرآشپز، هنرمند، طراح و... که ممکن است تخصصی در حوزه قهوه نداشته باشد).

ی. داوران عکس‌های نوشیدنی‌ها را بر اساس جذابیت ظاهری ارزیابی خواهند کرد.

گ. هیچ عکس یا تصویری از الگوی قبلی مورد نیاز نیست.

م. برگزار کننده می‌تواند عکس‌ها را برای تبلیغ استفاده کند.

ن. شرکت‌کنندگان باید از آسیاب و دستگاه‌های اسپرسوساز ارائه شده برای مسابقه استفاده کنند. استفاده از دستگاه اسپرسوساز شخصی جایز نخواهد بود.

ش. شرکت‌کنندگان باید از فنجان‌های ارائه شده برای مسابقه استفاده کنند.

ر. تزئین بیرونی فنجان مجاز نیست.

## ۲-۴ استفاده از شیر و قهوه ارائه شده

شرکت‌کنندگان موظف هستند که از قهوه و شیر تعیین شده توسط برگزار کننده استفاده کنند. شرکت‌کنندگان باید بطری‌های شیر باز نشده را با خود به روی صحنه ببرند و اجازه ندارند از شیر باز شده خارج از استیج مسابقه استفاده کنند.

## ۲-۵ تعاریف نوشیدنی

### ۲-۵-۱ مواد تشکیل دهنده سطح نوشیدنی

الف. تمام مواد تشکیل دهنده سطح نوشیدنی مانند پودر

د. تنها شرکت‌کنندگان در زمان آماده‌سازی و مسابقات مجاز به حضور در محوطه آرت بار هستند. تماشاگران، عکاسان و... باید در فاصله‌ی مناسبی قرار گیرند تا در هنگام کار مزاحم باریستا نشوند. پ. شرکت‌کنندگان پیش از شروع ۵ دقیقه زمان اصلی مسابقه، ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی دارند.

ت. در طول زمان مسابقه، شرکت‌کننده موظف است طرح خود را طراحی کند و در محل تعیین شده به عکاس یا دوربین ارائه بدهد.

ص. شرکت‌کننده برای درست کردن نوشیدنی مدنظر خود می‌تواند هر تعداد دفعه که می‌خواهد تلاش کند، اما در نهایت باید فقط یک نوشیدنی را به عکاس یا دوربین نشان بدهد.

ز. مسئولیت شرکت‌کننده است که نوشیدنی را در حالی که هنوز تازه است به عکاس ارائه بدهد. شرکت‌کننده باید نوشیدنی خود را در محل عکاسی مشخص شده قرار بدهد. شرکت‌کننده مسئول هرگونه ریختن یا اختلال در ظاهر نوشیدنی است. شرکت‌کنندگان مجاز به پاک کردن مواد ریخته شده از فنجان و نعلبکی با یک پارچه یا دستمال تمیز هستند.

ک. زمانی که ۳ دقیقه، ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه زمان باقی مانده باشد، وقت‌نگهدار به شرکت‌کننده اطلاع می‌دهد. هنگامی که نوشیدنی به عکاس ارائه می‌شود زمان شرکت‌کننده متوقف می‌شود.

ه. هیئتی متشکل از ۴ داور عکس‌ها را داوری می‌کنند: ۳ داور انتخاب شده و ۱ داور که ممکن است برای تخصص هنری خود

تزیینی فقط روی سطح نوشیدنی‌های طراحی شده استفاده شود.  
پ. قهوه و شیر توسط برگزارکننده ارائه خواهد شد.  
شرکت‌کنندگان مجاز به استفاده از متریال شخصی نیستند. در صورت عدم انجام این کار، امتیاز ه به نوشیدنی داده می‌شود.

### ۲-۵-۳ اجرا روی صحنه - ریختن آزاد لاته

**الف.** حجم فنجان لاته مسابقات رسمی بین ۱۹۰ تا ۳۰۰ میلی‌لیتر است. برای اطلاعات دقیق فنجان به آدرس [baristastars.ir](http://baristastars.ir) مراجعه کنید. برای مسابقه باید فنجان رسمی که توسط برگزار کننده از قبل تعیین شده استفاده شود و در غیر این صورت امتیاز ه به نوشیدنی تعلق می‌گیرد.

**ب.** هیچ نقش زدن (etching) یا تزئین سطحی روی لاته با (-free pour) مجاز نیست و برای تمام امتیازات بصری به آن نوشیدنی امتیاز ه داده می‌شود.

### ۲-۵-۴ اجرای روی صحنه - طراحی الگوی لاته آرت

**الف.** حجم فنجان لاته مسابقات رسمی بین ۱۹۰ تا ۳۰۰ میلی‌لیتر است. برای اطلاعات رسمی فنجان به آدرس [baristastars.ir](http://baristastars.ir) مراجعه کنید. برای مسابقه باید فنجان رسمی آن استفاده شود و در غیر این صورت امتیاز ه به آن نوشیدنی تعلق می‌گیرد.

### ۲-۵-۵ اجرای روی صحنه - اسپرسو ماکیاتو با روش ریختن آزاد

**الف.** حجم فنجان اسپرسو ماکیاتو رسمی مسابقات بین ۷۴ تا ۱۳۰ میلی‌لیتر است. برای اطلاعات رسمی فنجان مسابقه به آدرس [baristastars.ir](http://baristastars.ir) مراجعه کنید. برای مسابقه باید فنجان رسمی

شکلات، رنگ خوراکی یا سیروپ فقط روی سطح نوشیدنی قابل قبول هستند. این مواد نباید روی ساختار اصلی نوشیدنی تأثیر بگذارند و استفاده از آن‌ها فقط روی سطح نوشیدنی مجاز است. استفاده از رنگ خوراکی یا طعم‌دهنده در نوشیدنی باعث دریافت ه امتیاز می‌شود.

**ب.** رنگ خوراکی محدود به یک رنگ است و فقط باید برای برجسته کردن طرح روی نوشیدنی استفاده شود. استفاده بیش از یک رنگ باعث دریافت ه امتیاز می‌شود.

**ج.** سایر مواد تشکیل‌دهنده مانند دارچین یا ماچا نیز قابل قبول هستند. پاشیدن پودر روی سطح نوشیدنی یا ریختن در شیر قابل قبول است. زیرا این مواد تا حد زیادی روی سطح نوشیدنی باقی می‌مانند. استفاده از تزئینات دیگری که در قوانین ذکر نشده ممنوع است.

### ۲-۵-۲ تعاریف نوشیدنی

**الف.** شرکت‌کنندگان می‌توانند برای درست کردن لاته از سینگل اسپرسو، دبل اسپرسو یا ریسترتو استفاده کنند.

**ب.** شرکت‌کنندگان می‌توانند برای درست کردن ماکیاتو از یک اسپرسو یا ریسترتو استفاده کنند.

**ج.** زمان عصاره‌گیری حداقل ۱۵ ثانیه برای ماکیاتو و ۲۰ ثانیه برای لاته پیشنهاد می‌شود. در مورد دستگاه‌های اسپرسوساز فوق اتوماتیک ارائه شده این قانون صدق نمی‌کند.

**د.** تمام نوشیدنی‌ها باید فقط از قهوه و شیر تهیه شوند و مواد

**۳. روند مسابقه****۱-۳ محوطه استیج مسابقه**

**الف-** فضای مسابقه شامل یک استیج اصلی و فضاهای مسابقه خواهد بود. چیدمان استیج مسابقه ممکن است سال به سال تغییر کند و همچنین ممکن است با سایر شرکت کنندگان مسابقات به صورت مشترک استفاده شود.

**ب.** به هر شرکت کننده زمان شروع و شماره‌ی استیج اختصاص داده می شود.

**ج.** در پایان دور مقدماتی، مراسمی برگزار می شود که در آن ۱۲ نفر به نیمه نهایی می روند.

**د.** در پایان نیمه نهایی نیز مراسمی برگزار می شود و در آن ۶ نامزد نهایی معرفی می شوند.

**ه.** در پایان فینال و در طی مراسمی قهرمان اصلی مسابقه معرفی می شود.

**۲-۳ آرت بار**

**الف.** فضای مسابقه دارای یک بخش اسپرسو بار است که برای عموم افراد قابل مشاهده است. یک مانع باید در اطراف بار وجود داشته باشد تا به شرکت کننده اجازه بدهد بدون مزاحمت توسط تماشاگران، عکاسان و... روی مسابقه تمرکز کند و همچنان دید خوبی را برای تماشاچیان فراهم کند.

**ب.** به افرادی که به نیمه نهایی صعود می کنند، زمان شروع و شماره استیج اختصاص داده می شود.

آن استفاده شود و در غیر این صورت امتیاز ه به آن نوشیدنی تعلق می گیرد.

**ب.** هیچ گونه نقش زدن یا تزئینات سطحی روی ماکیاتو با ریختن آزاد مجاز نیست و در غیر این صورت امتیاز ه به آن نوشیدنی تعلق می گیرد.

دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک، یک نازل بخار غیر اتوماتیک دارد و تنها روش مجاز در مسابقه برای تهیه شیر است.

دستگاه اسپرسوساز ارائه شده توسط برگزارکننده دارای پیکربندی فنی ثابتی است و شرکت کنندگان نمی‌توانند آن را تغییر دهند. دستگاه اسپرسوساز با مشخصات زیر قابلیت تنظیم و کالیبره شدن دارد: تنظیم دما بین ۹۰,۵ الی ۹۶ درجه سانتی‌گراد (۱۹۵-۲۰۵ درجه فارنهایت) و فشار پمپ بین ۸,۵ تا ۹,۵ بار (اتمسفر)

#### ۳-۱-۴ بدون مایعات یا مواد تشکیل دهنده در دستگاه

هیچ مایع یا ماده‌ای را نمی‌توان داخل یا روی بدنه دستگاه اسپرسوساز ریخت. اگر یک شرکت کننده مایع یا موادی را در بالای دستگاه قرار بدهد یا بریزد رد صلاحیت خواهد شد.

#### ۴-۱-۴ رد صلاحیت

شرکت کنندگان نمی‌توانند هیچ عنصر، تنظیمات یا اجزایی از دستگاه اسپرسوساز را تغییر بدهند. هرگونه تغییر یا تنظیم ممکن است دلیلی برای رد صلاحیت باشد (به عنوان مثال، پورتافیلترها، نازل بخار و...). هرگونه آسیب به تجهیزات مسابقه به دلیل استفاده نادرست یا سوءاستفاده به تشخیص سر داور، دلیلی برای رد صلاحیت است.

#### ۲-۴ آسیاب

شرکت کنندگان باید در طول اجرای خود از آسیاب رسمی ارائه شده از سمت برگزارکننده استفاده کنند. آسیاب می‌تواند یک

## ۴. ماشین آلات، لوازم جانبی و مواد اولیه

### ۱-۴ دستگاه اسپرسوساز

#### ۱-۱-۴ تعاریف

تعدادی از تعاریف آورده شده در این بخش که در سراسر این سند نیز استفاده شده از استاندارد SCA ۳۵۰ گرفته شده است.

**الف)** اسپرسوساز نیمه اتوماتیک، دستگاه اسپرسوسازی است که در آن دم‌آوری قهوه به صورت دستی و با استفاده از یک وسیله‌ی مکانیکی یا الکترومکانیکی مانند گروپ، دکمه و... توسط فرد شروع و خاتمه پیدا می‌کند.

**ب-** دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک، دستگاه اسپرسوسازی است که دانه‌های قهوه را که داخل دستگاه ریخته می‌شود آسیاب می‌کند، پودر قهوه را در بخش دم‌آوری قهوه می‌ریزد و در آنجا فشرده و دم‌آوری می‌کند. در نهایت، فرد نوع نوشیدنی مدنظر را از روی دکمه‌های روی دستگاه انتخاب می‌کند و منتظر تهیه نوشیدنی می‌ماند.

**ج.** نازل بخار قهوه‌ساز، بخشی است که به وسیله آن بخاردهی شیر به صورت دستی و توسط نیروی انسانی انجام می‌شود.

#### ۲-۱-۴ دستگاه اسپرسوساز ارائه شده از طرف برگزارکننده

شرکت کنندگان باید از دستگاه اسپرسوساز ارائه شده توسط اسپانسر رسمی معرفی شده از سمت برگزارکننده استفاده کنند. دستگاه اسپرسوساز می‌تواند نیمه اتوماتیک یا تمام اتوماتیک باشد.

می‌دهد تا اطمینان پیدا کند قهوه اسپانسر برای استفاده در هنر لاته آرت مناسب است.

**\*درجه روست قهوه متوسط تا تیره (MEDIUM TO DARK)**

#### ۵-۴ تجهیزات اضافی

ترجیحا شرکت‌کنندگان استفاده از تجهیزات اضافی را باید به حداقل برسانند. تزئینات اضافی، ممکن است باعث شود که شرکت‌کننده امتیاز خود را در بخش «عملکرد حرفه‌ای» بنا به صلاح‌دید داور از دست بدهد. هیچ رو میزی، دستمال یا لوازم تزئینی برای میز داوران لازم نیست. استفاده از کارت منو، قاب و نمایش عکس نوشیدنی‌ها مجاز است.

استفاده از تدارکات یا تجهیزات الکتریکی اضافی، به جز لوازمی که با باتری کار می‌کنند مجاز نیست. شرکت‌کننده می‌تواند هر تعداد اقلام باتری خور که می‌خواهد، به جز مواردی که به عنوان تجهیزات حامی توسط WCE ارائه می‌شود را با خودش به روی استیج بیاورد. همچنین، شرکت‌کنندگان مسئول اطمینان از عملکرد صحیح تجهیزات خود هستند.

#### ۶-۴ تجهیزات و لوازم ارائه شده

هر استیج مسابقه، شامل لوازم زیر است:  
الف. میز دستگاه اسپرسوساز و آسیاب:  
طول: ۲,۰-۱,۸ متر

آسیاب جداگانه یا بخشی از دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک باشد.

شرکت‌کنندگان می‌توانند اندازه‌ی آسیاب را در صورت ارائه یک آسیاب جداگانه تنظیم کنند. آسیاب‌های جداگانه روی یک درجه‌ی تقریبی تنظیم می‌شوند، اما این وظیفه‌ی باریستا است که این درجه را با در نظر گرفتن نیازهای شخصی خود در مدت زمان آماده‌سازی ۵ دقیقه تنظیم کند.

دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک که شامل آسیاب داخلی است، توسط اسپانسر به صورت یکسان برای تمامی استیج‌ها تنظیم می‌شود. این موضوع به شرکت‌کننده بستگی دارد که تنظیمات را در زمان آماده‌سازی خود بررسی و شخصی‌سازی کند.

#### ۳-۴ شیر

شرکت‌کنندگان موظف هستند در طول اجرای خود از شیر ارائه شده توسط برگزارکننده استفاده کنند. شیر ارائه شده ممکن است انتخابی از دو یا چند گزینه باشد و نام اسپانسر/حامی شیر در وبسایت [baristastars.ir](http://baristastars.ir) ذکر می‌شود. شرکت‌کنندگان باید حتما بطری شیر باز نشده را با خود روی صحنه ببرند.

#### ۴-۴ قهوه

شرکت‌کنندگان ملزم به استفاده از قهوه ارائه شده توسط برگزارکننده در طول اجرای خود هستند. WCE اقداماتی را انجام

لیست لوازمی که شرکت کننده می تواند به همراه داشته باشد، شامل موارد زیر است:

- الف. تمپر
- ب. لیوان شات قهوه خوری
- ج. پیچر
- د. کارت اطلاعات نوشیدنی
- پ. نعلبکی (لازم نیست)
- ت. قاشق (لازم نیست)
- ص. هر گونه ظروف خاص مورد نیاز برای نوشیدنی
- ز. حوله یا پارچه های تمیز برای قسمت بار (برای تمرین و مسابقه)
- ک. لوازم نظافت (برس پیشخوان، آسیاب، هدگروپ و...)
- ه. سینی (برای سرو نوشیدنی داوران)
- ی. ترولی (لازم نیست)

- عرض: ۱,۰-۰,۸۰ متر
- ارتفاع: ۰,۹۰ متر
- ب. میز داوران:
- طول: ۲,۰-۱,۸ متر
- عرض: ۰,۶۰-۰,۸۰ متر
- ارتفاع: ۰,۹۰ متر
- ج. ماشین اسپرسوساز
- د. آسیاب (دستگاه مستقل یا آسیاب همراه در دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک)
- پ. ناک باکس (در صورت نیاز)
- ت. تمپر
- ص. شیر
- ز. قهوه
- ک. سطل یا سبد زباله

#### ۷-۴ تجهیزات و لوازم پیشنهادی

تمامی شرکت کنندگان ملزم به همراه داشتن کلیه لوازم اضافی لازم برای اجرای مسابقه خود هستند و باید احتمالاتی از قبیل شکستگی و خرابی را در نظر بگیرند. همچنین، شرکت کنندگان مسئول تجهیزات و لوازم جانبی خود هستند و کارکنان مسابقه مسئولیتی در قبال ایمنی اقلام باقی مانده در اتاق آماده سازی یا استیج مسابقه را ندارند.

کنند. همچنین، این فضا یک ظرفشویی برای شرکت‌کنندگان به منظور شستن لیوان، ظروف و... دارد. شرکت‌کنندگان مسئول تمیز کردن و شستشو ظروف خود هستند. مسئولان و کارکنان مسابقه، مسئولیتی در قبال شستن ظروف یا اقلام شرکت‌کننده ندارند.

### ۵-۲-۱ زمان تمرین

اتاق آمادگی/تمرین تجهیزاتی مشابه استیج مسابقه خواهد داشت. هر شرکت‌کننده ۳۰ دقیقه زمان تمرین دارد. زمان تمرین، براساس زمان مسابقه برنامه‌ریزی می‌شود (یعنی اولین شرکت‌کننده، زودترین زمان تمرین برنامه‌ریزی شده را خواهد داشت). قبل از شروع مسابقه، زمان تمرین برای تمامی شرکت‌کنندگان ارسال خواهد شد. برگزارکننده دسترسی به فضای تمرین خارج از بازه زمانی اختصاص داده شده را تضمین نمی‌کند. اگر شرکت‌کننده‌ای زمان تمرین برنامه‌ریزی شده خود را از دست بدهد، امکان جابه‌جایی زمان تمرین وجود ندارد. اگر شرکت‌کننده با موضوعات پیش‌بینی‌نشده مواجه و مانع از حضور آن در زمان تمرین برنامه‌ریزی شد، باید در سریع‌ترین زمان ممکن با مدیر برگزاری مسابقه تماس بگیرد.

### ۵-۳ موسیقی مسابقه

برگزارکننده حق پخش و ارائه موسیقی در طول مسابقه را برای خود محفوظ می‌دارد. شرکت‌کنندگان نمی‌توانند موسیقی مورد نظر خود را انتخاب کنند.

## ۵. دستورالعمل‌های شرکت‌کننده قبل از زمان آماده‌سازی

### ۵-۱ جلسه آشنایی شرکت‌کنندگان

پیش از شروع رویداد مسابقه، یک جلسه آشنایی با شرکت‌کنندگان به صورت آنلاین یا حضوری برگزار خواهد شد. جزئیات برگزاری این جلسه پیش از رویداد اطلاع‌رسانی می‌شود. شرکت در این جلسه برای تمامی شرکت‌کنندگان الزامی است. در این جلسه، مدیر برگزاری مسابقه اطلاعات لازم را اعلام می‌کند و روند مسابقه را توضیح می‌دهد. این جلسه فرصتی برای شرکت‌کنندگان است تا سوالات خود را بپرسند یا از نگرانی‌هایشان صحبت کنند. اگر شرکت‌کننده‌ای در جلسه توجیهی پیش از شروع مسابقه شرکت نکند یا غیبت خود در جلسه را خبر نداده باشد، توسط داوران ناظر رد صلاحیت خواهد شد.

### ۵-۲ اتاق آماده‌سازی و تمرین

در سالن برگزاری مسابقه فضایی وجود دارد که به عنوان اتاق آماده‌سازی/تمرین شرکت‌کنندگان تعبیه شده است. فقط شرکت‌کنندگان، مربیان، داوطلبان و کادر برگزاری مسابقه ستارگان باریستا امکان ورود به این اتاق را دارند. داوران ستارگان باریستا، رسانه‌های خبری، اعضای خانواده شرکت‌کننده و اسپانسرها نمی‌توانند بدون هماهنگی با مدیر برگزاری مسابقه ستارگان باریستا وارد این اتاق یا محوطه شوند. شرکت‌کنندگان می‌توانند تجهیزات، لوازم جانبی، مواد اولیه و... خود را در این اتاق نگهداری

شرکت‌کننده، دستیار، مسئولین برگزاری و... نمی‌توانند در طول زمان آماده‌سازی، اجرا و تمیز کردن مسابقه روی استیج حضور داشته باشند.

### ۴-۵ وقت‌شناسی

شرکت‌کنندگان باید حداقل ۴۵ دقیقه قبل از زمان تمرین خود، در اتاق آماده‌سازی حضور داشته باشند. اگر شرکت‌کننده‌ای در زمان از پیش تعیین شده در محل حضور نداشته باشد، فقط ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی دارد و ممکن است از طرف تیم داوری رد صلاحیت شود. در صورت به تعویق افتادن مسابقه، شرکت‌کننده همچنان باید در زمان برنامه‌ریزی شده خود آماده شود.

### ۵-۵ راه‌اندازی استیج

مسئول مسابقه باید اطمینان حاصل کند که استیج هر شرکت‌کننده همانطور که شرکت‌کننده پیش از زمان آماده‌سازی خود درخواست کرده است تنظیم شده باشد. (به عنوان مثال، مسئول مسابقه مطمئن خواهد شد که آسیاب طبق درخواست شرکت‌کننده در سمت راست یا چپ دستگاه اسپرسوساز قرار گرفته است). مسئول بررسی و اطمینان از منظم و تمیز بودن استیج پیش از زمان آماده‌سازی، بر عهده‌ی شرکت‌کننده است. اگر میز بار تمیز نباشد، شرکت‌کننده می‌تواند از مسئولین مسابقه بخواهد که آن را مجدداً تمیز کنند.

### ۶-۵ حامیان/دستیاران اجازه حضور در استیج را ندارند

شخص دیگری به جز شرکت‌کننده، به طور مثال مترجم



شرکت‌کننده ندارد. این قانون برای کمک به شرکت‌کنندگان برای جلوگیری از خرید و حمل تجهیزات غیر ضروری در نظر گرفته شده است.

### ۳-۶ تمرین اضافی

در صورتی که دستگاه اسپرسوساز نیمه اتوماتیک باشد، در شروع زمان مسابقه به شرکت‌کننده اجازه داده می‌شود که پاک اسکرین در پورتافیلتر باقی بماند.

### ۴-۶ پایان زمان آماده‌سازی

شرکت‌کنندگان فقط ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی دارند و این زمان قابل تمدید نیست. زمان سنج به شرکت‌کننده اخطار ۳ دقیقه‌ای، ۱ دقیقه‌ای و ۳۰ ثانیه‌ای می‌دهد. در پایان ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی، وقت نگهدار مسابقه با گفتن «زمان» به شرکت‌کننده اعلام می‌کند از استیج فاصله بگیرد.

### ۶. زمان آماده‌سازی

#### ۱-۶ شروع زمان آماده‌سازی

هر شرکت‌کننده ۵ دقیقه زمان آماده‌سازی دارد. هنگامی که شرکت‌کننده قبلی زمان مسابقه خود را آغاز می‌کند، شرکت‌کننده بعدی می‌تواند با همراهی کادر برگزاری مسابقه یا زمان سنج، آماده‌سازی ۵ دقیقه‌ای خود را آغاز کند. هدف از زمان آماده‌سازی، راه‌اندازی و آماده‌سازی محل استیج برای مسابقه است.

هنگامی که شرکت‌کننده به استیج تعیین شده رسیده و موافقت کرد که استیج با مشخصات موردنظر خود تنظیم شده است، مجری مسابقه از او می‌پرسد آیا برای شروع آماده است یا خیر؟ پیش از اینکه شرکت‌کننده اجازه داشته باشد چیزی را در استیج لمس کند، شرکت‌کننده باید دست خود را بالا ببرد و زمان شروع ۵ دقیقه‌ای آماده‌سازی خود را اعلام کند. هنگامی که شرکت‌کننده زمان را اعلام کرد، مجری مسابقه زمان سنج را آغاز می‌کند.

شرکت‌کنندگان باید بطری شیر باز نشده را با خود روی صحنه ببرند. اما در زمان آماده‌سازی می‌توانند از بطری‌های شیر باز نشده استفاده کنند.

#### ۲-۶ میز ارائه به داوران

نیازی به دستمال، آب و تزئینات اضافی نیست و امتیاز بالاتری را برای

**۷. زمان مسابقه****۱-۷ مقدمه و معرفی شرکت کننده**

پس از سپری شدن زمان آماده سازی ۵ دقیقه ای و آماده شدن داوران، مجری مسابقه شرکت کننده را معرفی می کند.

**۱-۱-۷ مترجم**

شرکت کنندگان می توانند مترجم خود را بیاورند. هنگام صحبت با شرکت کننده، مترجم تنها می تواند آنچه را که مجری گفته است ترجمه کند. هنگامی که شرکت کننده صحبت می کند، مترجم تنها می تواند دقیقاً آنچه را که شرکت کننده گفته است ترجمه کند. زمان اضافی برای استفاده از مترجم در طول مسابقه به شرکت کننده اختصاص داده نخواهد شد.

**۲-۷ زمان شروع مسابقه**

مجری، شروع زمان مسابقه را به شرکت کننده اطلاع می دهد. پیش از اینکه شرکت کننده خود را به داوران معرفی کند، باید دست خود را بالا ببرد و بگوید «زمان» تا زمان اجرای مسابقه آغاز شود. هنگامی که شرکت کننده «زمان» را اعلام می کند، وقت نگهدار مسابقه، زمان سنج را شروع می کند.

توجه به زمان سپری شده در طول زمان اجرای مسابقه بر عهده شرکت کننده است، ولی می تواند از وقت نگهدار زمان را بپرسد.

**الف.** در طول ۸ دقیقه زمان مسابقه در دور مقدماتی، وقت نگهدار مسابقه به شرکت کننده اخطار ۳ دقیقه، ۱ دقیقه و

۳۰ ثانیه ی باقی مانده را می دهد.

**ب.** در طول ۱۰ دقیقه زمان مسابقه در دور نیمه نهایی، وقت نگهدار مسابقه به شرکت کننده اخطار ۳ دقیقه، ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه ی باقی مانده را می دهد.

**ج.** در طول ۱۱ دقیقه زمان مسابقه در دور نهایی، وقت نگهدار مسابقه به شرکت کننده اخطار ۵ دقیقه، ۳ دقیقه، ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه ی باقی مانده را می دهد.

وقت نگهدار موظف است این اخطارها را به موقع بدهد و می تواند هنگام صحبت کردن و اجرا به شرکت کننده داده شود.

لطفا توجه داشته باشید: اگر زمان سنج به هر دلیلی خراب شود، شرکت کنندگان نمی توانند زمان خود را متوقف کنند و ساعت وقت نگهدار زمان رسمی مسابقه است. در نهایت، شرکت کننده همان اخطارهای ذکر شده در بالا را دریافت خواهد کرد.

**۳-۷ سرو نوشیدنی های مورد نظر**

تمام نوشیدنی ها باید در میز ارائه، برای داوران سرو شود.

**۴-۷ محیط استیج**

شرکت کنندگان فقط می توانند از محیط استیج ارائه شده توسط برگزارکننده استفاده کنند: میز دستگاہ ها و میز ارائه. استفاده از هر گونه وسیله یا تجهیزات اضافه که مستقیماً در محیط مسابقه قرار بگیرد (به عنوان مثال، پایه، میز، قفسه ی چرخ دار، نیمکت و...) قرار

از زمان مسابقه ارائه شود، بررسی نمی‌کنند.

### ۷-۷ جریمه‌های وقت اضافه

الف. در طول مسابقه، شرکت‌کنندگان باید نوشیدنی تکمیل شده‌ی خود را پیش از پایان زمان ۵ دقیقه‌ای مسابقه در محل تعیین شده‌ی داور قرار بدهند. اگر شرکت‌کننده‌ای از ۵ دقیقه زمان اصلی بگذرد، برای هنر آرت باره امتیاز دریافت می‌کند.

ب- در تمام مراحل مسابقه، اگر شرکت‌کننده در مدت زمان تعیین شده اجرای خود را به پایان نرسانده باشد، می‌تواند تا پایان اجرا ادامه دهد.

ج- به ازای هر ثانیه که شرکت‌کننده از زمان تعیین شده مسابقه می‌گذرد، امتیاز از دست می‌دهد.

د- اگر زمان اجرای شرکت‌کننده، ۲ دقیقه بیشتر از زمان تعیین شده باشد رد صلاحیت می‌شود.

### ۸-۷ مربی‌گری

با توجه به قوانین، رد صلاحیت نباید در طول زمان مسابقه به شرکت‌کننده ارائه شود. مربیان، حامیان، دوستان یا اعضای خانواده مجاز به حضور در صحنه یا مداخله در حین برگزاری مسابقه نیستند، در غیر این صورت شرکت‌کننده توسط مدیر استیج یا داور اصلی مسابقه رد صلاحیت خواهد شد. همچنین، هیچ شخصی به جز شرکت‌کننده نمی‌تواند لوازم

منجر به رد صلاحیت خودکار می‌شود. شرکت‌کنندگان نمی‌توانند از هیچ فضایی در زیر میز برای نگهداری وسایل استفاده کنند. تنها استثناء در این مورد، استفاده از سطل زباله ایستاده است.

### ۵-۷ زمان پایان مسابقه

زمان مسابقه زمانی متوقف می‌شود که شرکت‌کننده دست خود را بلند کند و بگوید «زمان». مسئولیت شرکت‌کننده است که «زمان» را به وضوح اعلام کند تا زمان به طور دقیق ثبت شود.

شرکت‌کننده می‌تواند تصمیم بگیرد کار خود را در هر زمانی پایان بدهد. شرکت‌کنندگان می‌توانند زمانی که نوشیدنی نهایی خود را روی میز ارائه به داوران قرار می‌دهند، زمان را متوقف کنند یا می‌توانند پیش از اتمام زمان مسابقه از زمان باقی‌مانده برای تمیزکاری دستگاه استفاده کنند. فقط زمان ثبت شده توسط وقت نگه‌دار یا داور اصلی برای امتیازدهی نهایی استفاده خواهد شد.

شرکت‌کنندگان برای پایان زودهنگام جریمه یا پاداشی دریافت نخواهند کرد.

### ۶-۷ بعد از پایان مسابقه

پس از پایان زمان مسابقه، شرکت‌کنندگان نباید به صحبت با داوران ادامه بدهند. مکالمات پس از پایان زمان مسابقه شرکت‌کننده، در کل امتیاز تاثیر نخواهد گذاشت. داوران هیچ مکالمه یا توضیحی را که پس

## ۸. مسائل فنی

در طول زمان آماده‌سازی یا مسابقه اگر شرکت‌کننده احساس کند در یکی از موارد زیر مشکل فنی وجود دارد، باید دست خود را برای اعلام یا تقاضای «Technical Time» بلند کند و از مدیر استیج (در زمان آماده‌سازی) یا داور (در زمان مسابقه) درخواست کند و زمان متوقف می‌شود. وقت نگهدار زمان اعلام شده «Technical Time» را یادداشت می‌کند. وظیفه‌ی داور اصلی مسابقه است که اطمینان حاصل کند وقت نگهدار از یادداشت «Technical Time» اعلام شده مطلع است.

### TECHNICAL TIME شامل موارد زیر می‌باشد:

دستگاه اسپرسوساز (شامل قدرت، فشار بخار، نقص در سیستم کنترل، کمبود آب یا خرابی تخلیه)  
آسیاب (در صورت عدم عملکرد صحیح)  
هرگونه تجهیزات الکتریکی اضافی (به استثناء زمان‌سنج مسابقه)

تجهیزات صوتی و تصویری (میکروفون)

پ- در صورتی که به مدیر استیج و داور اصلی اثبات شود که مشکل فنی وجود دارد که به راحتی قابل حل است، آن‌ها زمان مناسبی را برای اعتبار دادن به شرکت‌کننده تعیین خواهند کرد. هنگامی که متخصص فنی مشکل را برطرف کرد، زمان شرکت‌کننده از سر گرفته می‌شود.

ت- در صورتی که مشکل فنی به موقع حل نشود، مدیر استیج و

جانبی یا تجهیزات فراموش شده خود را پس بگیرد. تحویل اقلام فراموش شده توسط هر شخصی غیر از شرکت‌کننده، منجر به رد صلاحیت می‌شود.

توقف دهد. تصمیم نهایی در مورد اینکه آیا زمان توقف ضروری است یا خیر با داور اصلی است.

### ۲-۸ لوازم جانبی فراموش شده

**الف.** اگر یک شرکت‌کننده در طول زمان آماده‌سازی برخی از تجهیزات یا لوازم جانبی خود را فراموش کرده باشد، می‌تواند برای ابزار فراموش شده از استیج خارج شود. با این حال، زمان آماده‌سازی متوقف نخواهد شد.

**ب.** اگر یک شرکت‌کننده برخی از تجهیزات یا لوازم جانبی خود را در طول زمان مسابقه فراموش کرده باشد، باید به داور اصلی اطلاع دهد که یک یا چند چیز را در پشت صحنه فراموش کرده است و سپس خود بدون هیچ کمکی، وسایل را به روی صحنه بیاورد و به هیچ‌وجه زمان مسابقه متوقف نخواهد شد.

**ج.** هیچ لوازمی نباید توسط مسئولان، حامیان، اعضای تیم یا مخاطبان به شرکت‌کننده ارائه شود.

**د.** تحویل اقلام فراموش شده توسط هر شخص یا فرد دیگری غیر از شرکت‌کننده ممکن است منجر به رد صلاحیت شود.

داور اصلی در مورد اینکه آیا شرکت‌کننده باید منتظر بماند تا کار خود را از سر بگیرد یا دوباره در زمان دیگری کارش را شروع کند تصمیم می‌گیرند.

**ه.** اگر شرکت‌کننده‌ای مجبور شود زمان مسابقه خود را متوقف کند، مجدداً برنامه‌ریزی‌های لازم برای اجرای مجدد شرکت‌کننده انجام خواهد شد.

**ی-** در صورتی که تشخیص داده شود مشکل فنی ناشی از خطای شرکت‌کننده یا تجهیزات شخصی شرکت‌کننده است، داور اصلی تشخیص می‌دهد که آیا زمان اضافی به شرکت‌کننده داده می‌شود یا خیر و زمان آماده‌سازی یا مسابقه بدون در نظر گرفتن زمان آماده‌سازی از سر گرفته می‌شود.

**م.** ناآشنایی با تجهیزات مسابقه دلیلی برای وقت توقف فنی نیست .

### ۱-۸ موانع

**الف.** اگر هر فردی مانند داوطلبان، داوران، مخاطبان یا عکاسان باعث اختلال آشکاری برای شرکت‌کننده شوند، به شرکت‌کننده زمان بیشتری داده خواهد شد. داور اصلی مسابقه، مسئول نظارت بر این موضوع است و تصمیم خواهد گرفت که چه مقدار زمان اضافی به شرکت‌کننده اختصاص داده شود.

**ب.** اگر افراد (مانند عکاسان یا فیلمبرداران) با یک شرکت‌کننده تماس فیزیکی برقرار کنند، شرکت‌کننده می‌تواند درخواست زمان

## ۹. زمان تمیزکاری

هنگامی که زمان مسابقه شرکت‌کننده به پایان برساند، شروع به تمیز کردن میز کار خود می‌کند. از شرکت‌کنندگان انتظار می‌رود تمام تجهیزات و لوازم شخصی خود را بردارند و استیج را به طور کامل تمیز کنند. داوران زمان پاکسازی را ارزیابی نمی‌کنند.

## ۱۰. پس از مسابقه

### ۱-۱۰ امتیازدهی

#### ۱-۱-۱۰ امتیازدهی رسمی WLAC

داوران رسمی مسؤل جمع‌بندی امتیازات و محرمانه نگه داشتن تمامی امتیازات هستند.

#### ۲-۱-۱۰ امتیاز کل شرکت‌کننده

مجموع امتیازات شرکت‌کننده در ارائه روی صحنه از مجموع جدول امتیاز ۲ داور Visual و ۱ داور اصلی و هر جریمه‌ی زمانی که از مجموع کسر شود محاسبه می‌شود.

برای محاسبه امتیاز بار، امتیاز هر داور در ۳ ضرب می‌شود و سپس با جمع کردن امتیاز کل هر داور، محاسبه می‌شود. امتیاز کل بار، به امتیاز ارائه مرحله نیمه نهایی اضافه می‌شود تا کل امتیازات نیمه نهایی مشخص شود.

#### ۳-۱-۱۰ امتیازات مساوی

اگر در هر دور، بین ۲ یا چند شرکت‌کننده مساوی شوند، شرکت‌کننده‌ای که در مجموع امتیاز بیشتری از داوران بخش VISU- al دریافت کرده باشد در رتبه‌ی بالاتری قرار می‌گیرد. اگر باز هم ۲ یا چند شرکت‌کننده مساوی شوند، شرکت‌کننده‌ای که نمره کل «مجموع میزان تاثیر گذاری» بالاتری داشته باشد در رتبه بالاتری قرار می‌گیرد.

**۲-۱۰ جلسه توجیهی**

پس از روز آخر مسابقه، شرکت‌کنندگان فرصت دارند در زمان اعلام شده، برگه‌های امتیاز خود را با داوران به صورت حضوری یا آنلاین بررسی کنند. برگزارکننده اجازه دادن هیچ نسخه‌ای از برگه امتیازات را به شرکت ندارد مگر برای عکس گرفتن.

**۱۱. معیارهای قضاوت****۱-۱۱ فضای اصلی مسابقه**

سرداور، فضای مسابقه را از نظر سازماندهی و آراستگی در ابتدا و پایان زمان اجرا شرکت‌کننده ارزیابی می‌کند.

**۲-۱۱ ارائه‌ی نوشیدنی**

از معیارهای مهم سنجش در امتیازدهی مسابقه، نمایش بصری نوشیدنی‌ها است.

**۳-۱۱ مهارت‌های فنی**

امتیازات براساس دانش فنی و مهارت شرکت‌کننده در کار با دستگاه اسپرسوساز و آسیاب انجام می‌شود.

**۴-۱۱ عملکرد**

امتیازدهی براساس برداشت کلی داوران از شرکت‌کننده، مهارت‌ها و ارائه نوشیدنی‌ها انجام می‌شود.

**۱۲. مقیاس ارزشیابی**

۲ نوع امتیازدهی وجود دارد:

- امتیازات عددی: ۰-۳
- امتیازات عددی: ۰-۶

مقیاس‌های ارزشیابی برای همه داوران یکسان است.

**۱-۱۲ برداشت عددی ۰-۳**

۰ - چیزی برای ارزیابی وجود ندارد

۱ - نه خیلی (قابل قبول/متوسط)

۲ - تا حدودی (خوب/خیلی خوب)

۳ - بسیار (عالی/فوق العاده)

نمرات موجود بین ۰ تا ۳ است و امتیاز نیم وجود ندارد.

داوران باید به شرح زیر امتیاز بدهند:

نمره ۰ نشان می‌دهد که چیزی برای امتیاز دادن به شرکت‌کننده وجود ندارد. نمره ۱ یعنی اجرای شرکت‌کننده تاثیر کم یا متوسطی (قابل قبول/متوسط) روی داوران داشته است. نمره ۲ نشان می‌دهد که شرکت‌کننده تأثیر خوبی بر داوران (خوب/خیلی خوب) گذاشته است. نمره ۳ نشان می‌دهد که اجرای شرکت‌کننده روی داوران بسیار تأثیرگذار بوده است (عالی/فوق العاده). امتیازها در ۲ یا بیشتر ضرب می‌شوند. نمرات صفر نیاز به تایید داور دارد.

**۱۲-۲ امتیازات عددی ۰-۶**

غیر قابل قبول = ۰

قابل قبول = ۱

متوسط = ۲

خوب = ۳

خیلی خوب = ۴

عالی = ۵

فوق العاده = ۶

نمرات موجود بین ۰ تا ۶ است. نیم امتیاز در محدوده‌ی ۱ تا ۶ مجاز است. به داوران توصیه می‌شود از نمره کامل استفاده کنند. اعداد پایین نشان‌دهنده ارائه‌ی ضعیف‌تر و بالاتر نشان‌دهنده ارائه بهتر شرکت‌کننده است.



- ب- محیط کار، باید به صورت کارآمد سازماندهی شود.
- ج. شرکت‌کننده زمان شروع اجرا باید حداقل ۲ دستمال تمیز در دسترس داشته باشد. هر کدام از دستمال‌ها باید به منظور یک هدف مشخص استفاده شوند (به عنوان مثال، ۱ دستمال برای نازل بخار، ۱ دستمال برای تمیز کردن میز کار، یک دستمال روی پیش بند شخص شرکت‌کننده).
- د. اگر در هر زمانی از روند مسابقه در فنجان‌های بالای دستگاه اسپرسوساز آب وجود داشته باشد، شرکت‌کننده از مسابقه محروم می‌شود.
- پ. محیط کار باید در پایان زمان مسابقه شرکت‌کننده، تمیز و مرتب باشد. اگر در طول مسابقه اتفاقی رخ بدهد (به طور مثال، شرکت‌کننده یکی از نوشیدنی‌ها را بریزد) شرکت‌کننده باید آن را تا پایان زمان خود تمیز کند.
- ت. تمامی لوازم (مانند تمپر، دستمال، فنجان، سینی، پیچر و...) دستگاه اسپرسوساز، میز کار و میز ارائه در این ارزیابی گنجانده می‌شوند.
- x مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۴ است.

### ۱۳-۳ برداشت کلی از مهارت‌های فنی و استفاده از دستگاه

برداشت کلی از عملکرد فنی شرکت‌کننده در مقیاسی بین ۵ تا ۶ ارزیابی خواهد شد. عناصری که در نظر گرفته می‌شوند، عبارتند از:

### ۱۳. رویه ارزیابی داور اصلی

در ادامه به رویه‌های ارزیابی شرکت‌کنندگان، توسط داور اصلی مسابقات جهانی می‌پردازیم:

#### ۱-۱۳ بهترین اجرا

- داور امتیازات را بر اساس بهداشت و تمیزی شرکت‌کننده در طول ارائه خود تعیین می‌کند. تمیز کردن در حین کار به امتیاز شرکت‌کننده کمک می‌کند. در صورت انجام کارهای زیر، شرکت‌کننده امتیاز پایین دریافت می‌کند:
- الف. از یک پارچه‌ی غیراختصاصی برای تمیز کردن نازل بخار استفاده نکنید (یعنی به طور مثال، با پارچه نازل بخار میز یا هد گروپ را تمیز کنید).
- ب. کاری که از نظر بهداشتی یا غذایی بهداشتی نیست را با دستمال انجام دهید (به طور مثال، لمس کردن آن با دهان و...).
- ج. نگه داشتن فنجان‌ها از لبه یا دیواره.
- د. استفاده از دستمالی که روی زمین افتاده است.
- x مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۳ است.

#### ۱۳-۲ منظم و مرتب بودن در شروع و پایان

الف. مرتب بودن شرکت‌کننده (میز کار، روی دستگاه) در مقیاسی بین ۵ تا ۳ ارزیابی خواهد شد. اگر محیط کاری شرکت‌کننده کثیف باشد، ممکن است نمره ۵ به شرکت‌کننده داده شود.

انگشت همه روش‌های قابل قبولی برای تمیزی پورتافیلتر هستند. در مورد دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیکی که بدون پرتافیلتر کار می‌کند، این قانون در نظر گرفته نمی‌شود. ز. شرکت‌کننده باید درک درستی از استفاده و عملکرد صحیح نازل بخار در تهیه فوم شیر نشان بدهد. × مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۴-۵ و ضرب در ۴ است.

الف. روند کلی کار شرکت‌کننده و استفاده از ابزار، تجهیزات و لوازم جانبی.

ب- توانایی شرکت‌کننده برای درک درست از استفاده و عملکرد دستگاه اسپرسوساز.

ج. شرکت‌کننده باید درک درستی از استفاده و عملکرد صحیح آسیاب نشان دهد، از جمله مدیریت قهوه درون آسیاب. وظیفه شرکت‌کننده است که در طول زمان آماده‌سازی، آسیاب را تنظیم کند. شرکت‌کنندگان باید برای هر عصاره‌گیری، جداگانه قهوه را آسیاب کنند. اگر دستگاه آسیاب، بخشی از دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک باشد، این قانون در نظر گرفته نمی‌شود. حداقل زمان عصاره‌گیری برای تهیه لاته ۲۰ ثانیه و برای ماکیاتو ۱۵ ثانیه است.

د. داور اصلی، مسئول ارزیابی آشنایی شرکت‌کننده با آسیاب، نسبت‌های دم‌آوری و مقدار سابه قهوه است. در مورد دستگاه‌های اسپرسوساز سوپراتوماتیکی که بدون پرتافیلتر کار می‌کنند، این قانون در نظر گرفته نمی‌شود.

پ. داور اصلی روند کلی کار شرکت‌کننده در طول ارائه از جمله سازماندهی و قرار دادن ابزار، فنجان و لوازم جانبی را ارزیابی خواهد کرد. روند کار شرکت‌کننده یعنی (تمیزی میز کار، تجهیزات، پیشخوان، حوله، پیچر، مدیریت قهوه و شیر)

ت. شرکت‌کننده باید هر گونه آب یا پودر قهوه را از روی دهانه پرتافیلتر تمیز کند. آبکشی، استفاده از دستمال و پاک کردن با

نداشته باشند ه امتیاز تعلق می‌گیرد. امتیازات هر دو داور بصری در این دسته یکسان خواهد بود.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۴ است.

#### ۱۴-۲ کیفیت بصری سطح نوشیدنی

داوران باید کیفیت سطح نوشیدنی را از نظر بدون حباب، صاف و براق بودن ارزیابی کنند. داوران فقط فنجانی را که در این بخش به آن‌ها ارائه می‌شود ارزیابی می‌کنند. این ارزیابی بلافاصله پس از قرار دادن فنجان در مقابل داور امتیازدهنده انجام می‌شود. هر گونه خرابی کیفیت سطح پس از آن زمان، نباید در نظر گرفته شود.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۲ است.

#### ۱۴-۳ تضاد و شباهت

داوران فقط نوشیدنی ارائه شده را بررسی خواهند کرد. امتیاز بالا به الگوهای تعلق می‌گیرد که تضاد/شباهت زیاد کف قهوه و شیر را نشان می‌دهند. ترکیب شدن/تار شدن ناخواسته در تضاد این امتیاز را کاهش می‌دهد.

داوران باید نقاطی از مخلوط قهوه و فوم شیر را که عمده‌اً توسط شرکت‌کننده ایجاد می‌شود، به‌عنوان لازمه‌ی الگوی مورد نظر در نظر بگیرند.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۶-۵ و ضرب در ۲ است.

#### ۱۴. روش ارزیابی بصری

در ادامه توضیحاتی در مورد جدول امتیازات بصری نوشیدنی ارائه شده است. استانداردها برای تمامی نوشیدنی‌های دور مقدماتی، نیمه نهایی و نهایی یکسان است و تنها بر اساس تعداد و نوع نوشیدنی‌های ارزیابی شده در هر دور متفاوت است.

#### ۱۴-۱ مقدماتی، نیمه نهایی و نهایی – مراحل اجرا

نوشیدنی‌ها با استفاده از معیارهای زیر توسط داوران بصری ارزیابی خواهند شد. داور اصلی به صلاح دید خود ممکن است فنجان‌های نوشیدنی را جابه‌جا کند تا به داوران بصری در ارزیابی نهایی کمک کند.

#### ۱۴-۱-۱ دو نوشیدنی یکسان که با تصویر ارائه شده مطابقت دارند

داوران شباهت ۲ نوشیدنی ارائه شده را با تصویر ارائه شده ارزیابی خواهند کرد. از آنجایی که شرکت‌کنندگان مهارت خود را در تکرار یک الگوی مورد نظر نشان می‌دهند، این تنها زمانی است که داوران هر دو نوشیدنی ارائه شده را بررسی می‌کنند، نه فقط نوشیدنی که در کنار تصویر ارائه شده است.

۳ امتیاز فقط به ۲ طرحی داده می‌شود که با تصویر ارائه شده یکسان باشد (در این بخش به جای کیفیت خود طرح، شباهت‌ها در نظر گرفته می‌شود). اگر الگو با تصویر ارائه شده یکسان باشد و الگوی دیگر هیچ شباهتی به تصویر نداشته باشد ۱ امتیاز تعلق می‌گیرد. در صورتی که هر دو نوشیدنی هیچ شباهتی به عکس

**۱۴-۱-۴ هماهنگی، اندازه و موقعیت الگو**

داوران فقط الگوی ارائه شده به آن‌ها را بررسی خواهند کرد. شرکت‌کنندگان باید الگو را با دسته‌ی فنجان در جهت عقربه‌های ساعت ۳ تراز کنند. اگر فنجان ارائه شده بدون دسته باشد، شرکت‌کنندگان تصمیم می‌گیرند چگونه الگوی داخل فنجان را تراز کنند.

داوران اندازه، موقعیت الگو و ارتباط آن با فنجان را بررسی خواهند کرد. اگر الگو شامل چندین عنصر باشد، داوران موقعیت و تعادل آن را بررسی خواهند کرد. داوران هرگونه تقارن و هر ناحیه‌ای که بیش از حد شلوغ است یا فضای منفی درون فنجان که ممکن است بر تعادل کلی ظاهر نوشیدنی ارائه شده تأثیر بگذارد را ارزیابی می‌کنند.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۲ است.

**۱۴-۱-۵ طرح‌های سخت**

داوران فقط الگوی ارائه شده به آن‌ها را بررسی خواهند کرد. امتیاز بالا به الگوهای سختی که با موفقیت به دست آمده است تعلق می‌گیرد. اگر یک شرکت‌کننده الگوی دشواری را اجرا کند اما نتواند آن الگو را در نوشیدنی ارائه شده نشان دهد، باید انتظار امتیاز پایین را داشته باشد. داوران می‌توانند برای ارزیابی الگوی مورد نظر، عکس ارائه شده را بررسی کنند.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۶-۵ و ضرب در ۲ است.

**۱۴-۱-۶ تجدید نظر کلی (Overall Appeal)**

داوران فقط نوشیدنی ارائه شده به آن‌ها را بررسی خواهند کرد. داوران باید ظاهر نوشیدنی را به طور کلی بر اساس تأثیری که بر شخص آن‌ها می‌گذارد بررسی کنند و خلاقیت الگو را در نظر بگیرند. ممکن است به ارائه طرحی که از مرزهای مهارت و تکنیک لاته آرت عبور کرده است، امتیازهای بالاتری داده شود. همچنین، داوران به دنبال شناخت مهارت‌های اساسی هنر لاته آرت مانند (Free pour) هستند و ممکن است زمانی که این مهارت‌ها به ارتفاع سطوح لاته آرت کمک کند، امتیاز بیشتری به شرکت‌کننده بدهند. برای امتیاز دادن به این بخش، خالی از لطف نیست اگر از یک مخاطب بخواهیم به جای یک متخصص قهوه به الگوی ارائه شده امتیاز بدهد.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۶-۵ و ضرب در ۴ است.

**۱۴-۱-۷ مهمان‌نوازی (Hospitality)**

مهارت‌های خوب رفتار با مشتری، در امتیازدهی در نظر گرفته می‌شود. به عنوان مثال. ادب، توجه، ارتباط چشمی با داوران و توانایی مدیریت جریان کار و زمان در امتیازدهی داوران موثر است.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۳ است.

**۱۴-۱-۸ استفاده از تجهیزات و فضا**

تمامی لوازم جانبی شرکت‌کننده باید به راحتی در دسترس باشند

شود (آشپز، هنرمند، طراح و...) که ممکن است تخصص قهوه نداشته باشد) داوری خواهند شد.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۶-۵ و ضرب در ۳ برای هر دو دسته است.

و میز ارائه باید به خوبی نگهداری و به طور هدفمند سازماندهی شود. شرکت کننده باید نشان دهد یک متخصص قهوه است که روی ارائه و فضای کاری خود تسلط دارد.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۳-۵ و ضرب در ۳ است.

### ۹-۱-۱۴ امتیاز کلی

امتیاز کلی، مجموعه برداشتهایی از مهارت‌های ارائه باریستا و عملکرد کلی آن است. داور باید مهارت‌های فنی و هنر شرکت کننده در فنجان را در نظر بگیرد. شرکت کننده باید نشان دهد که یک سفیر قهوه است. ارائه‌هایی که به طور مثبت و خلاقانه تجربه‌ی بصری را افزایش می‌دهند، امتیاز بالایی خواهند داشت.

× مقیاس ارزشیابی در این مرحله، امتیاز عددی ۶-۵ و ضرب در ۴ است.

### ۲-۱۴ دور نیمه نهایی - آرت بار

الف. دور نیمه نهایی در فضای آرت بار به شرکت کنندگان اجازه می‌دهد تا مرزهای خلاقیت و زیبایی‌شناسی هنری خود را بدون استرس و قضاوت روی صحنه به اجرا بگذارند. الگوهای ارائه شده باید الهام بخش باریستاها در سراسر جهان باشد و نمایشی چشمگیر از مهارت‌های باریستاگری برای عموم مردم باشد.

ب. عکس‌ها توسط هیئت متشکل از حداقل ۴ داور، ۳ داور معتبر WLAC و ۱ داور که ممکن است برای تخصص هنری خود انتخاب

مسابقات WCE اختیار گرفتن این تصمیم را دارد که داور WLAC از داوری در مسابقات بعدی مورد تایید WLAC حذف کند.

### ۱۵-۲ امور مربوط به شرکت کننده

اگر یک شرکت کننده در طول مسابقه مشکل یا اعتراضی در مورد WLAC داشته باشد، شرکت کننده باید با سازمان دهنده رویداد WLAC تماس بگیرد. سپس سازمان دهنده رویداد تعیین می کند آیا مشکل را می تواند در محل WLAC حل کند یا اینکه آیا این مشکل به درخواست تجدیدنظر کتبی پس از WLAC نیاز دارد. اگر سازمان دهنده رویداد WLAC تصمیم بگیرد که مشکل یا اعتراض می تواند در محل WLAC حل شود، با فرد تماس خواهد گرفت.

مشکل یا اعتراض شرکت کننده مورد بحث قرار خواهد گرفت و تصمیمی مشترک در محل توسط سازمان دهنده رویداد WLAC و نماینده تعیین شده در محل از رهبر عملیاتی داوران WCE اتخاذ خواهد شد و در نهایت، تصمیم به شرکت کننده اطلاع رسانی می شود.

### ۱۵-۳ درخواست تجدید نظر

اگر شخصی با تصمیمی موافق نباشد، می تواند به صورت کتبی به کمیته عملیاتی رقابتی WCE اعتراض کند. نامه تجدید نظر، باید شامل موارد زیر باشد:

- نام.

## ۱۵. درخواست تجدید نظر در مسابقات جهانی لاتِه آرت

### ۱۵-۱ امور مربوط به داوری

بیشتر سوالات مربوط به امتیازدهی، در طول جلسه بازنگری به شرکت کننده پاسخ داده می شود. اگر یک شرکت کننده به امتیازات یک یا چند داور اعتراض کند، شرکت کننده در طول جلسه بازنگری با داور اصلی خود ملاقات می کند و اعتراض خود را توضیح می دهد. اگر داور اصلی در دسترس نباشد، شرکت کننده می تواند با داور عملیاتی اصلی در محل صحبت کند. اگر مشکل حل نشد، شرکت کننده به صورت کتبی به WCE اعتراض می کند. درخواست توسط WCE بررسی و تصمیم گیری خواهد شد و نماینده کمیته عملیاتی مسابقه WCE تصمیم را به شرکت کننده اطلاع خواهد داد. در صورتی که داور اصلی یا سایر کارکنان WLAC متوجه رفتار غیرصادقانه احتمالی یک داور WLAC در طول ارزیابی یک شرکت کننده شوند، موارد زیر اعمال خواهد شد:

- داور اصلی، درخواست بازگرداندن تمامی برگه های امتیازات مربوطه از مسئول ثبت امتیاز رسمی خواهد کرد.
- داور اصلی با داوران، کارکنان و رئیس کمیته عملیاتی مسابقات WCE برای ارزیابی وضعیت ملاقات خواهد کرد.
- سپس کارکنان WCE و رئیس کمیته عملیاتی مسابقات WCE در جلسه ای غیرعلنی در مورد این موضوع تصمیم خواهند گرفت.
- اگر موضوع عدم صداقت داور باشد، رئیس کمیته عملیاتی

## ۱۶. رویدادهای هیئت مسابقات ۱-۱۶ تغییرات قوانین برای هیئت‌های رقابتی • روال مسابقه:

- برای سهولت در برگزاری مسابقه، برگزارکنندگان می‌توانند قهرمان خود را تنها ۱ دور انتخاب کنند که آن شخص می‌تواند در دور مقدماتی، نیمه نهایی یا دور نهایی WLAC باشد.
- هیئت مسابقات نیازی به استفاده از فنجان‌های مشابه فنجان‌های WLAC ندارند. با این حال، فنجان‌ها باید در بازه حجمی هر نوع نوشیدنی باشند و در حالت ایده‌آل، هیئت مسابقه با فنجان‌هایی با حجم و شکل مشابه با WLAC برگزار می‌شود.
- هیئت‌های رقابتی ممکن است یکی از دو گزینه را برای دستگاه اسپرسوساز خود انتخاب کنند. گزینه ۱ یک دستگاه اسپرسوساز تمام اتوماتیک است و گزینه ۲ یک دستگاه اسپرسوساز نیمه اتوماتیک با آسیاب مستقل است (لطفاً به بخش «تعاریف» در بالا مراجعه کنید).
- در مورد گزینه ۱، هیئت‌های مسابقه از قوانین WLAC که قبلاً در این سند توضیح داده شده است استفاده می‌کنند و ۲ داور بصری و ۱ داور اصلی به شرکت‌کننده امتیاز می‌دهند.
- در مورد گزینه ۲، هیئت مسابقه توسط ۲ داور بصری و ۱ داور technical امتیازدهی خواهد شد. همچنین، یک داور که امتیاز نمی‌دهد روی صحنه حضور خواهد داشت. روش ارزیابی

- تاریخ.
  - بیان واضح و مختصر شکایت.
  - مراجع تاریخ و زمان (در صورت وجود).
  - نظرات و راه حل پیشنهادی.
  - فرد یا افراد درگیر.
  - اطلاعات تماس.
- هرگونه اعتراض و درخواست تجدید نظر کتبی بدون اطلاعات بالا بررسی نخواهند شد. فرد باید شکایت یا درخواست تجدید نظر کتبی خود را ظرف مدت ۲۴ ساعت پس از مسابقه ارسال کند.
- ### ۱۵-۴ تجدید نظر بررسی شده توسط کمیته‌ی راهبردی مسابقات
- کمیته‌ی راهبردی مسابقات WCE شکایات یا درخواست‌های کتبی را بررسی می‌کند و تلاش می‌کند در اسرع وقت پاسخ دهد. لطفاً توجه داشته باشید که نتیجه‌ی نهایی ظرف ۳۰ روز پس از دریافت تحویل داده می‌شود. کمیته‌ی راهبردی مسابقات WCE حکم نهایی را از طریق ایمیل به اطلاع شخص مورد نظر خواهد رساند.

تجهیزات اسپانسر در مسابقات جهانی قهوه نیستند. اگر اسپانسر تجهیزات توسط یکی از اعضای هیئت مسابقه فراهم شود، آن‌ها می‌توانند به طور مستقل از تجهیزات دیگری استفاده کنند.

▪ بازگرداندن برگه امتیازات: هیئت مسابقه ممکن است برگه امتیازات فیزیکی را در مسابقه به شرکت‌کنندگان بدهد یا ممکن است آن‌ها را پس از مسابقه برای شرکت‌کنندگان ایمیل کنند.

▪ میکروفون و موسیقی: بسته به محل برگزاری و تجهیزات صوتی و تصویری موجود، هیئت مسابقه می‌تواند به شرکت‌کنندگان اجازه پخش موسیقی و استفاده از میکروفون‌های بی‌سیم را بدهد.

▪ جلسه‌ی توجیهی شرکت‌کننده: داوران زمانی را برای بحث و گفتگو با شرکت‌کنندگان خواهند داشت. برنامه زمانبندی توسط هیئت مسابقه تعیین خواهد شد.

▪ آشنایی شرکت‌کنندگان: همه شرکت‌کنندگان باید اطلاعات یکسانی را پیش از مسابقه دریافت کنند و از تجهیزات مورد استفاده، برنامه تمرین، برنامه مسابقه و... مطلع شوند.

**۲-۱۶ روش ارزیابی فنی**  
**۱-۲-۱۶ مقیاس ارزیابی فنی**  
 ۲ نوع امتیاز دهی وجود دارد:

داور فنی در بخش «روش ارزیابی فنی» در زیر توضیح داده شده است.

▪ تعداد حداقل شرکت‌کننده: مسابقات قهرمانی هیئت مسابقه باید حداقل ۶ شرکت‌کننده داشته باشد. اگر حداقل ۶ شرکت‌کننده وجود نداشت، هیئت مسابقه باید حداقل ۲ هفته قبل از مسابقه برنامه‌ریزی شده با مدیرانجمن منطقه‌ای خود تماس بگیرد.

▪ دوره‌های کیفیت‌سنجی: هیئت مسابقه می‌تواند مسابقات کیفیت‌سنجی یا مقدماتی را قبل از مسابقه قهرمانی خود برگزار کند. ساختار مسابقات مقدماتی بر عهده هیئت مسابقه است و ممکن است تغییرات جزئی در قالبش داشته باشد. اما ساختار مسابقه اصلی را نمی‌توان تغییر داد و حضور نمایندگان WCE برای مسابقه مقدماتی الزامی نیست. ولی برای مسابقه اصلی حتما باید حضور داشته باشند.

▪ زمان تمرین: زمان تمرین برنامه‌ریزی شده برای شرکت‌کنندگان ممکن است متفاوت باشد و توسط هیئت مسابقه تعیین خواهد شد. با این حال، هر شرکت‌کننده باید به یک میزان زمان برای تمرین دریافت کند.

▪ محل تمرین: تمرین می‌تواند روی صحنه، پشت صحنه یا خارج از محوطه استیج باشد. محل زمان تمرین شرکت‌کننده توسط هیئت مسابقه تعیین خواهد شد.

▪ تجهیزات ارائه شده: هیئت مسابقه ملزم به استفاده از



### ۳-۲-۲-۱۶ Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding

Acceptable Spill، قهوه آسیاب شده‌ای است که در طول زمان مسابقه استفاده نشده است (به عنوان مثال، / Acceptable Spill / اضافات را می‌توان در محفظه اندازه‌گیری، سطل ضایعات، روی پیشخوان، سطل زباله، روی زمین و... یافت). Acceptable Spill قابل قبول، تا ۵ گرم قهوه استفاده نشده در هر دسته نوشیدنی است. برای کسب امتیاز ۱، میزان قهوه استفاده نشده نباید از ۵ گرم در هر دسته نوشیدنی تجاوز کند.

### ۴-۲-۲-۱۶ ثبات در فشردن قهوه (tamping)

شرکت‌کننده باید روش ثابتی را برای اندازه‌گیری و فشردن تمام نوشیدنی‌ها نشان دهد. همچنین، باید پودر قهوه را به طور یکنواخت پخش کند و فشار کافی را وارد کند.

### ۵-۲-۲-۱۶ تمیز کردن پورتافیلترها (قبل از قرار دادن)

شرکت‌کننده باید لبه پورتافیلترا را قبل از قرار دادن در دستگاه تمیز کند. اگر لبه‌ها تمیز باشد، داور «بله» را علامت می‌زند.

### ۶-۲-۲-۱۶ عصاره‌گیری بلافاصله

شرکت‌کننده باید بلافاصله پس از وارد کردن پورتافیلترا به داخل دستگاه عصاره‌گیری را بدون تاخیر شروع کند. در صورت انجام، داور «بله» را علامت می‌زند.

### ۷-۲-۲-۱۶ زمان عصاره‌گیری

داوران فنی تمام شات‌های عصاره‌گیری شده را زمان بندی و تعیین می‌کنند که آیا زمان عصاره‌گیری شات در واریانس ۰،۳ ثانیه است یا

بله / خیر

امتیازات عددی: ۰-۶

بله = ۱

نه = ۰

غیر قابل قبول = ۰

قابل قبول = ۱

متوسط = ۲

خوب = ۳

خیلی خوب = ۴

عالی = ۵

فوق العاده = ۶

### ۲-۲-۱۶ ارزیابی فنی - اسپرسو

استاندارد مهارت‌های فنی برای همه‌ی نوشیدنی‌ها در دوره‌های مقدماتی، نیمه نهایی و نهایی یکسان است (فقط بر اساس تعداد نوشیدنی‌های ارزیابی شده در هر دور متفاوت است).

### ۱-۲-۲-۱۶ تمیز کردن هدگروپ

تمیز کردن هدگروپ باید قبل از هر عصاره‌گیری انجام شود و اگر هدگروپ پیش از عصاره‌گیری نوشیدنی‌های سرو شده تمیز شود، داور «بله» را علامت می‌زند.

### ۲-۲-۲-۱۶ بسکت پورتافیلترا قبل از اندازه‌گیری قهوه

اگر بسکت پورتافیلترا قبل از سرو نوشیدنی خشک و تمیز شده باشد، داور «بله» را علامت می‌زند.

تکمیل عملیات، داور «بله» را علامت می‌زند.

### ۳-۳-۲-۱۶ تمیز کردن نازل بخار پس از فوم گیری

شرکت‌کننده باید بعد از بخاردهی شیر، نازل بخار را تمیز کند. در صورت تکمیل عملیات، داور «بله» را علامت می‌زند.

### ۴-۳-۲-۱۶ پیچر تمیز و باقی مانده قابل قبول شیر در پایان

باقی مانده قابل قبول از شیر در پیچر در مجموع کم‌تر از ۹۰ میلی لیتر برای درست کردن هر مدل نوشیدنی باید باشد. اگر کمتر از ۹۰ میلی لیتر در پارچ باقی بماند، داور «بله» را علامت می‌زند.

### ۳-۱۶ درخواست تجدید نظر در رویداد هیئت داوران

اگر یک شرکت‌کننده در مورد مسابقه خود در طول رویداد مشکل یا اعتراضی داشته باشد، اولین قدم تماس با برگزارکننده‌ی رویداد یا نماینده‌ی مسابقات است. باید تلاش شود تا همه مشکلات در اسرع وقت حل شود. داوری در مورد تجدیدنظری که پس از پایان مسابقه انجام می‌شود دشوارتر است.

اگر برگزارکننده رویداد تصمیم بگیرد که مشکل یا اعتراض می‌تواند در محل حل شود، با فرد یا افراد درگیر تماس می‌گیرد تا از کمک آن‌ها استفاده کند. مشکل یا اعتراض شرکت‌کننده مورد بحث قرار می‌گیرد و تصمیمی مشترک توسط برگزارکننده رویداد و نماینده تعیین شده از سمت مسابقات در محل اتخاذ خواهد شد. در نهایت، برگزارکننده رویداد یا نماینده مسابقات تصمیم را به اطلاع شرکت‌کننده می‌رساند.

اگر مشکل نیاز به درخواست تجدیدنظر کتبی داشته باشد، باید

خیر. اگر زمان عصاره‌گیری برای همه‌ی نوشیدنی‌های (ریختن free pour latte and designer latte، به جز ماکیاتو) در یک واریانس ۳ ثانیه‌ای نسبت به یکدیگر باشد، داور زیر هر دسته نوشیدنی «بله» را علامت‌گذاری می‌کند. زمان عصاره‌گیری قهوه وقتی شروع می‌شود که شرکت‌کننده بلافاصله عصاره‌گیری را انجام دهد. زمان شات‌هایی که سرو نمی‌شوند در این امتیاز لحاظ نمی‌شود. زمان عصاره‌گیری قهوه باید حداقل ۱۵ ثانیه برای ماکیاتو و ۲۰ ثانیه برای لاته باشد. اگر زمان عصاره‌گیری خارج از زمان‌های ذکر شده باشد به شرکت‌کننده ۰ داده می‌شود. ماکیاتو در امتیازدهی «واریانس ۳ ثانیه در تمام نوشیدنی‌های سرو شده» لحاظ نمی‌شود و فقط براساس حداقل زمان عصاره‌گیری ۱۵ ثانیه امتیاز بله/خیر دریافت می‌کند.

حداقل زمان عصاره‌گیری برای تهیه لاته ۲۰ ثانیه و برای ماکیاتو ۱۵ ثانیه است.

### ۳-۲-۱۶ ارزیابی فنی / فوم شیر

### ۱-۳-۲-۱۶ پیچر خالی و تمیز در شروع مسابقه

شرکت‌کننده باید شیر سرد و تازه را در پیچر تمیزی بریزد که در طول زمان آماده‌سازی آن را پر نکرده باشد. هم داخل و هم بیرون پیچر باید تمیز باشد.

### ۲-۳-۲-۱۶ تمیز کردن نازل بخار قبل از شروع فوم گیری

شرکت‌کننده باید نازل بخار را پیش از قرار دادن در پیچر تمیز کند. نازل بخار باید با دستمال مخصوص نازل تمیز شود و در صورت

مستقیماً از طریق ایمیل به هیئت مسابقات و نماینده‌ی مسابقات ظرف ۲۴ ساعت پس از مشکل ارسال شود. اگر درخواست تجدیدنظر مربوط به تدارکات باشد، هیئت مسابقات کاملاً مسئولیت تحقیقات و هرگونه داوری را در صورت لزوم بر عهده می‌گیرد. اگر درخواست تجدیدنظر مربوط به داور یا قوانین باشد، نماینده مسابقه موضوع را بررسی کرده و نتیجه را ارائه می‌دهد. هیئت مسابقات و نماینده مسابقه باید تمام درخواست‌های کتی را ظرف ۲۴ ساعت پس از دریافت به برگزارکننده گزارش دهند. با این حال، برگزارکننده مستقیماً داوران یا داوطلبان هیئت مسابقات را تأیید یا مدیریت نمی‌کند و فقط اقدامات آنها را داوری می‌کند. رسیدگی به درخواست‌های تجدیدنظر از رویدادهای هیئت مسابقات ممکن است بیشتر طول بکشد. فردی که درخواست تجدیدنظر می‌دهد باید انتظار داشته باشد ظرف ۳۰ روز نتیجه را دریافت کند.