

★ **ПРОВИНЦИАЛЫ** X **ЯРОВОЙ КОФЕ®**

ПЕСОК

ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ДЖЕЗВЕ / ИБРИКУ

КРАСНОДАР · 6–8 НОЯБРЯ 2026

РЕГЛАМЕНТ УЧАСТНИКА

Разделы регламента

- 1 Условия участия
- 2 Соревнование
- 3 Определение напитков
- 4 Процедура соревнования
- 5 Оборудование, аксессуары и сырье
- 6 Инструкции для участников до начала времени подготовки
- 7 Время подготовки
- 8 Время выступления
- 9 Технические проблемы
- 10 Время уборки
- 11 После соревнования
- 12 Критерии оценки
- 13 Процедура технической оценки
- 14 Процедура сенсорной оценки
- 15 Апелляции

РЕГЛАМЕНТ УЧАСТНИКА

Чемпионат по джезве/ибрику 2026

1 Условия участия

1.1 Возрастные требования

На момент участия в любом санкционированном мероприятии участнику должно быть не менее 18 лет.

1.2 Гражданство

- A.** Участники должны иметь действующий паспорт территории, которую они представляют, либо документы, подтверждающие 24 месяца проживания, работы или обучения на данной территории, причем часть этого периода должна приходиться на 12 месяцев, предшествовавших квалификационному соревнованию.

1.3 Расходы

Все расходы за участие в чемпионате несет исключительно участник. Организатор ни при каких обстоятельствах не несет ответственности за расходы участника.

1.2 Конфликт интересов

1.2.1 Судейство

- A.** Судья не может одновременно быть тренером участника и судьей на одном мероприятии. Если зарегистрированный судья тренировал участника или давал ему обратную связь в любом качестве — как основной тренер, ассистирующий тренер или консультант — судья обязан заявить об этом конфликте интересов до мероприятия. Нераскрытие конфликта интересов может привести к дисквалификации участника. После начала соревнования или начала калибровки судей — в зависимости от того, что наступит раньше — на протяжении всего соревнования между судьями и участниками не допускается никакая коммуникация или консультирование в любой форме. Нарушение этого требования во время мероприятия приведет к дисквалификации участника и отстранению судьи от судейства соревнования.
- C.** Участники не могут выбирать или рекомендовать судей для соревнования.

1.2.2 Калибровочные бариста

- A.** Участник может выступать калибровочным бариста, если в этом же соревновательном году он не участвует в данном чемпионате.

1.2.3 Другие конфликты интересов

О любом потенциальном конфликте интересов участник, судья и/или организатор мероприятия должны заявить при первой возможности и в любом случае до начала соответствующего соревнования.

Если потенциальный конфликт не был заявлен заранее, до санкционированного мероприятия, это может привести к дисквалификации лица с соревнований либо к тому, что организатор отзовет санкционирование мероприятия и его результатов, если они не соответствуют данным требованиям.

1.3 Применение правил и регламента

Настоящие Правила и регламент применяются на протяжении всего соревнования. Если участник нарушает одно или несколько положений, он может быть автоматически дисквалифицирован, кроме случаев, когда конкретное правило устанавливает иную меру или последствие. Если нарушение одного или нескольких правил было вызвано судьей или организатором соревнования, участник может подать апелляцию в соответствии с процедурой, описанной в разделах «Апелляции на Чемпионате по джезве/ибрику».

1.4 Организационный взнос

Организационный взнос составляет 3 000 (три тысячи) рублей с каждого участника. Средства направляются на изготовление и комплектацию «пакета участника» - набора брендованных принадлежностей и материалов чемпионата. В набор могут входить блокнот, ручка, бейдж с лентой, программа чемпионата, сумка или пакет и другие сувенирные и информационные материалы. Окончательный состав «пакета участника» определяется организатором. Ссылка для оплаты придет на ваш контактный адрес после регистрации в течение нескольких дней — от организаторов чемпионата.

1.5 Вопросы

1.5.1 Вопросы участников

Все участники без исключения лично отвечают за ознакомление с действующими Правилами и регламентом и оценочными листами и за их понимание. Участникам рекомендуется задавать вопросы до прибытия на чемпионат. Если участнику непонятен смысл какого-либо правила или положения, он обязан до чемпионата уточнить этот вопрос у организатора или главного судьи. Также участники смогут задавать вопросы на официальной встрече участников, проводимой до начала соревнования.

2 Соревнование

2.1 Краткое описание соревнования

- A.** Чемпионат посвящен истории джезвы/ибрика, а также навыкам и пониманию, необходимым для приготовления и подачи каждой чашки. Участникам рекомендуется привносить в выступление собственный культурный контекст и индивидуальность.
- B.** Участники подают 1 сет классического кофе в джезве/ибрике и 1 сет авторского напитка с кофе из джезвы/ибрика.
- C.** Участников оценивают судьи трех типов: сенсорные, технический и главный. На Чемпионате по джезве/ибрику работают 2 сенсорных судьи, 1 технический судья и 1 главный судья.
- D.** Участник может самостоятельно выбрать порядок подачи категорий напитков. Однако перед переходом к следующей категории необходимо полностью подать предыдущую; в противном случае напитки незавершенной категории будут дисквалифицированы. Начинать подготовку любой категории напитков можно в любое время.
- E.** Каждую категорию напитков можно подать обоим судьям одновременно либо по одному напитку. Сенсорный судья должен оценивать напиток в горячем/теплом состоянии.
- F.** За 15 минут участник должен приготовить для каждого из 2 сенсорных судей по 2 напитка — один классический кофе в джезве/ибрике и один авторский напиток с кофе из джезвы/ибрика, то есть всего 4 напитка.
- G.** Два напитка внутри каждой категории должны быть приготовлены из одного и того же кофе; между категориями кофе может различаться. Два напитка одной категории должны содержать одинаковые ингредиенты и быть приготовлены по одному и тому же рецепту.
- H.** Участники должны привезти собственный кофе и смолоть его на сцене во время выступления. Несоблюдение этого требования приводит к оценке 0 за «Организацию рабочей станции» (Station Management).
- I.** Участники могут использовать любой источник нагрева. Разрешены дополнительные инструменты и декоративные элементы.
- J.** Главному судье напитки не подаются. Никакие продукты, пригодные к употреблению — например вода или другие напитки — не должны подаваться или предоставляться главному судье.

3 Определение напитков

3.1 Классический кофе в джезве/ибрике — 2 идентичных напитка

- A.** Классический кофе в джезве/ибрике готовится на неароматизированной воде с различной дозировкой кофе в зависимости от выбранного кофе и помола. При приготовлении и подаче не допускаются никакие дополнительные ингредиенты.
- B.** Кофе в джезве/ибрике должен подаваться в той же чашке, из которой сенсорный судья будет его оценивать. Это должна быть традиционная чашка для кофе в джезве/ибрике вместимостью не менее 50 мл и не более 110 мл.
- C.** Классический кофе в джезве/ибрике должен заполнять чашку так, чтобы от поверхности напитка, включая крема, до края чашки оставалось от 5 до 10 мм. Судьи должны иметь возможность безопасно и корректно пить из поданной чашки/сосуда без функциональных ограничений, мешающих точной оценке. К таким ограничениям, помимо прочего, относятся: слишком горячий сосуд, невозможность безопасно держать его и пить из него, невозможность выполнить протокол оценки напитка из джезвы/ибрика. Участник получит более низкий балл в категории «Внимание к деталям», если чашка нефункциональна, переполнена или поданы не все необходимые элементы.
- D.** Кофе в джезве/ибрике должен быть приготовлен с использованием внешнего источника нагрева.
- E.** Для приготовления напитков участники могут использовать только джезvu/ибрик, рассчитанную на одну порцию.
- F.** Технический судья (судьи) оценивает стабильность и одинаковость техники приготовления.

3.2 Авторский напиток с кофе из джезвы/ибрика — 2 идентичных напитка

- A.** Авторский напиток демонстрирует креативность участника и его умение создать привлекательный, индивидуальный напиток, в центре которого находится кофе из джезвы/ибрика.
- B.** Авторский напиток должен оставаться жидким напитком: судьи должны иметь возможность его пить.
- C.** Авторский напиток с кофе из джезвы/ибрика готовится на ароматизированной или неароматизированной воде с различной дозировкой кофе в зависимости от кофе и помола. Во время выступления кофе для авторского напитка должен быть приготовлен с использованием внешнего источника нагрева; в противном случае за «Вкусовой опыт» (Taste Experience) в категории авторского напитка в сенсорных оценочных листах выставляется 0.
- E.** Во вкусе должен доминировать кофе из джезвы/ибрика; в противном случае оценка «Вкусовой опыт» будет соответствовать фактически полученному сенсорному результату.
- F.** Авторские напитки с кофе из джезвы/ибрика могут подаваться в любой посуде по выбору участника и при любой температуре, безопасной и пригодной для употребления.
- G.** В приготовлении можно использовать любые ингредиенты, не запрещенные в стране проведения чемпионата. Ингредиенты должны подчеркивать качество кофе из джезвы/ибрика и не должны надолго изменять вкусовое восприятие судей.
- H.** По запросу необходимо раскрыть состав всех ингредиентов. Участники должны привезти оригинальную упаковку всех ингредиентов, используемых в авторском напитке, чтобы судьи могли проверить их состав. Если по запросу оригинальная упаковка не предоставлена, за

авторский напиток выставляется 0 баллов по всем категориям соответствующих сенсорных оценочных листов.

- I. Ингредиенты авторского напитка следует готовить и собирать на месте во время соревновательного времени. Приготовление авторского напитка учитывается в категории сенсорного оценочного листа «Хорошо объяснено, представлено и приготовлено». Если это необходимо, допускается предварительная подготовка отдельных ингредиентов до соревновательного времени — например 24-часовое настаивание.
- J. Для приготовления напитков участники могут использовать джезву/ибрик любого размера, однако каждый авторский напиток для каждого сенсорного судьи должен содержать не менее одной полной джезвы/ибрика. Несоблюдение этого требования приводит к 0 баллов за «Вкусовой опыт» в категории «Авторский напиток» сенсорного оценочного листа. Каждый напиток должен готовиться и подаваться отдельно. Весь приготовленный кофе должен быть использован в авторском напитке; в противном случае технический оценочный лист предусматривает снижение балла за «Организацию рабочей станции».
- K. Еду можно подавать, однако в рамках любой подачи она не будет употребляться судьями.
- L. Технический судья (судьи) оценивает стабильность и одинаковость техники приготовления.

3.3 Штрафы в оценочных листах

Если в составе авторского напитка обнаружены запрещенные вещества, которые считаются незаконными, участник будет дисквалифицирован.

4 Процедура соревнования

4.1 Соревновательная зона

- A.** Соревновательное пространство состоит из сцены с 2 соревновательными станциями, обозначенными номерами 1 и 2. Допускается использование одной станции, если это не ограничивает нормальный ход соревнования.
- B.** Каждому участнику назначаются время старта и номер станции. В Раунде 1 и Финальном раунде каждому участнику отводится 36 минут на назначенной станции, которые распределяются следующим образом:
- i. 15 минут — время подготовки;*
 - ii. 15 минут — время соревнования/выступления;*
 - iii. 6 минут — время уборки.*

Обозначения на схеме соревновательной зоны: участник; главный судья; технический судья; сенсорный судья.

5 Оборудование, аксессуары и сырье

5.1 Источник нагрева

Участники могут использовать собственные источники нагрева и самостоятельно отвечают за их предоставление. Допустимость различных источников нагрева зависит от ограничений площадки. Организатор постарается уведомить участников о разрешенных источниках нагрева за 30 дней до мероприятия.

5.1.1 Дисквалификация

Участники могут использовать только те источники нагрева, которые разрешены организатором и площадкой. Использование неразрешенного источника нагрева является основанием для немедленной дисквалификации.

5.2 Дополнительное электрическое оборудование

Во время выступления, помимо собственной кофемолки, участник может использовать до 2 единиц дополнительного электрического оборудования. До прибытия на чемпионат участник обязан уведомить менеджера мероприятия о любом привозимом электрическом оборудовании — например плитке, ручном миксере и т. п. При несоблюдении этого требования существует риск, что оборудование не будет допущено к использованию в выступлении. Участник самостоятельно отвечает за совместимость своего электрооборудования с электросетью, а также за необходимые адаптеры и преобразователи. Организатор не предоставляет электрические адаптеры или преобразователи.

5.3 Предоставляемое оборудование и принадлежности

Каждая соревновательная станция будет оснащена следующим:

стол для джезвы/ибрика — для источника(ов) нагрева, кофемолки(ок) и дополнительного оборудования; приблизительные размеры: 1,8–2,00 м длина × 0,60–1,00 м ширина × 0,90–1,00 м высота;

стол судей: приблизительно 1,8–2,00 м длина × 0,60–0,80 м ширина × 0,90–1,00 м высота;
кофемолка;

источник(и) нагрева: песочный нагреватель или ховоли;

мусорное ведро;

сервировочная тележка.

5.4 Рекомендуемое оборудование и принадлежности

Участники обязаны самостоятельно привезти все дополнительные принадлежности, необходимые для выступления. Следует предусмотреть запас на случай повреждения предметов в дороге и/или во время соревнования. На площадке участники самостоятельно несут ответственность за свое оборудование и аксессуары и распоряжаются ими. Организатор, волонтеры и персонал мероприятия не отвечают за сохранность предметов, оставленных в комнате подготовки участников или в соревновательной зоне.

Перечень принадлежностей, которые участник может привезти, включает, помимо прочего:

несколько джезв/ибриков;

кофе для практики и соревнования;

кофемолка

дополнительное электрическое оборудование — максимум 2 единицы;
дополнительные источники нагрева;
чашки и блюдца;
любые необходимые специальные инструменты;
все оборудование/аксессуары для авторского напитка с кофе из джезвы/ибрика;
салфетки;
стаканы для воды для 2 сенсорных судей;
вода для 2 сенсорных судей;
барные полотенца/чистые салфетки для практики и соревнования;
принадлежности для уборки — щетка для рабочей поверхности, щетка для кофемолки и т. п.;
поднос(ы) для подачи напитков судьям;
все аксессуары для стола подачи судьям.

6 Инструкции для участников до начала времени подготовки

6.1 Ориентационная встреча участников

До начала чемпионата проводится ориентационная встреча участников — онлайн или очно. Информация о встрече будет заранее направлена участникам по электронной почте. Участие в этой встрече обязательно для всех участников. Во время встречи менеджер мероприятия сделает объявления, объяснит порядок проведения соревнования, разберет расписание и покажет изображения сценической и закулисной зон. Участники смогут задать вопросы и/или сообщить о своих опасениях менеджеру мероприятия. Если участник не присутствует на ориентационной встрече и заранее не согласовал свое отсутствие с организатором мероприятия, председательствующие главные судьи могут дисквалифицировать его.

6.2 Комната подготовки и практики

Для участников будет выделена отдельная зона — комната подготовки/практики. Она предназначена для участников, волонтеров. Судьи, представители прессы/СМИ, члены семьи и болельщики участников не могут находиться в этой зоне без разрешения менеджера мероприятия. В день своего выступления участники смогут хранить здесь оборудование, аксессуары, ингредиенты и другие принадлежности. В комнате подготовки/практики также будет зона мойки посуды и барного инвентаря. Участники самостоятельно моют свою посуду и стекло и следят за собственными вещами. Раннеры и персонал мероприятия не несут ответственности за повреждение или потерю посуды либо других вещей участника.

6.3 Время практики

В комнате подготовки/практики будет 1–2 тренировочные станции с оборудованием, идентичным соревновательному оборудованию на сцене. Каждому участнику предоставляется 60 минут запланированного времени практики. Расписание практики составляется с учетом времени выступления: участники, выступающие раньше, получают более ранние тренировочные слоты. Расписание практики будет направлено участникам по электронной почте до прибытия на чемпионат. Организатор не гарантирует доступ к тренировочной зоне за пределами назначенного времени. Если участник пропускает свой слот, дополнительное время практики не предоставляется. Если непредвиденные обстоятельства мешают присутствовать в назначенное время, участник обязан как можно раньше связаться с менеджером мероприятия или менеджером сцены.

6.4 Музыка для выступления

Участники могут использовать собственную музыку во всех раундах соревнования. Способ передачи музыкальных файлов будет сообщен заранее. Музыка не должна содержать ненормативную лексику. Файлы/носители должны быть четко подписаны именем участника. Участник самостоятельно отвечает за передачу музыки менеджеру сцены или аудиовизуальной команде до начала соревнования, а также за ее получение после окончания соревнования. Невостребованные носители после соревнования будут утилизированы.

6.5 Прибытие вовремя

Участнику следует находиться в комнате подготовки/практики не менее чем за 30 минут до назначенного времени подготовки. Участник, отсутствующий на площадке к началу своих 15 минут подготовки, может быть дисквалифицирован.

6.6 Подготовка стола

Главный раннер отвечает за то, чтобы до начала времени подготовки станция участника была организована в соответствии с его запросом. Например, он проверяет, что источник(и) нагрева, кофемолка(и) и/или другое электрическое оборудование размещены на соревновательном столе так, как просил участник.

6.7 Болельщики/ассистенты не допускаются на сцену

Во время подготовки, выступления и уборки на сцене могут находиться только участник, его переводчик, волонтеры. Нарушение этого требования может привести к дисквалификации.

6.8 Перемещение принадлежностей на сцену

Каждому участнику назначается раннер станции, который помогает перевезти соревновательные принадлежности из зоны подготовки к назначенной станции. Только назначенный раннер станции может помогать участнику на сцене. После прибытия на сцену раннер спросит, соответствует ли станция требованиям участника. Если участник отвечает «да», раннер покидает сцену. Если участник отвечает «нет», он указывает, какие дополнительные изменения нужно внести. Раннер и участник могут совместно внести эти изменения по запросу участника. После того как участник подтвердит готовность станции, раннер представит его хронометристу времени подготовки и покинет сцену.

7 Время подготовки

7.1 Начало времени подготовки

Каждому участнику предоставляется 15 минут времени подготовки. После того как предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник по расписанию может начать 15-минутную подготовку по указанию менеджера сцены и/или хронометриста подготовки. Цель времени подготовки — организовать станцию перед выступлением.

После прибытия на назначенную станцию и подтверждения, что она подготовлена в соответствии с требованиями участника, официальный хронометрист подготовки спросит, готов ли участник начать. До того как коснуться чего-либо на станции, участник обязан поднять руку и произнести «время», тем самым запуская свои 15 минут подготовки. Официальный хронометрист запускает секундомер в момент, когда участник произносит «время».

7.2 Тележка

Участник самостоятельно загружает принадлежности на предоставленную сервировочную тележку и выгружает их с нее. По окончании времени подготовки хронометрист уберет тележку со сцены. Во время выступления сервировочная тележка не может находиться на сцене. Если после окончания времени подготовки на тележке остались предметы, участник не сможет забрать их до начала своего выступления (см. раздел «Забытые принадлежности»).

7.3 Стол для подачи судьям

Стол для подачи судьям можно подготовить во время времени подготовки. Для каждой подачи участник обязан подать и/или предоставить неароматизированную воду 2 сенсорным судьям. Воду можно подать в начале выступления либо одновременно с первым сетом напитков. По мере необходимости стаканы следует пополнять в течение всей презентации. Если участник не хочет заранее оформлять судейский стол во время подготовки, он может сделать это в начале соревновательного времени/выступления.

7.4 Окончание времени подготовки

Превышать 15 минут подготовки не разрешается. В течение времени подготовки хронометрист сообщает о том, что осталось 10 минут, 5 минут, 3 минуты, 1 минута и 30 секунд. По истечении 15 минут официальный хронометрист произносит «время» и просит участника отойти от станции.

8 Время выступления

8.1 Микрофон и ведущий

После окончания 15 минут подготовки и когда судьи готовы, ведущий представляет участника. Во время выступления участник обязан носить беспроводной микрофон; при этом микрофон включается только на период соревновательного времени.

8.2 Начало времени выступления

Ведущий спросит участника, готов ли он начать. До того как представиться судьям, участник должен поднять руку и произнести «время», запуская 15 минут соревновательного времени. Назначенный хронометрист включает секундомер в момент, когда участник произносит «время».

Контроль прошедшего времени в течение 15-минутного выступления является ответственностью участника, однако он может в любой момент запросить текущее время. Хронометрист сообщает участнику, что осталось 10 минут, 5 минут, 3 минуты, 1 минута и 30 секунд. Эти предупреждения должны прозвучать в соответствующий момент и могут быть озвучены, даже если участник в это время говорит.

Примечание: если соревновательные часы по какой-либо причине неисправны, участник не может останавливать свое время. В таком случае официальным считается время хронометриста. Участник продолжает получать те же предупреждения о времени, которые описаны выше.

8.3 Представление участника

В начале соревновательного времени участник представляется 2 сенсорным судьям, техническому судье (судьям) и главному судье. Два сенсорных судьи находятся за судейским столом.

8.4 Подача обязательных напитков

Все напитки должны быть поданы на судейский стол. Участник обязан лично подать напиток каждому судье, физически поставив соответствующий сервировочный сосуд на судейский стол перед конкретным судьей. Судьи начинают оценку после того, как участник подал им индивидуальный напиток, если сам участник не дал иных инструкций. Все напитки будут оценены, однако напиток, который не был физически поставлен перед судьей в пределах доступности, не считается «поданным» и не получает сенсорных баллов.

Для каждой подачи участник обязан подать и/или предоставить неароматизированную воду 2 сенсорным судьям. Воду можно подать в начале выступления либо вместе с первым сетом напитков. По мере необходимости стаканы для воды следует пополнять в течение всей презентации.

8.5 Уборка поданных напитков раннерами

После того как очередной сет напитков подан и оценен судьями, по сигналу главного судьи раннер убирает напитки со стола подачи. Раннер убирает только чашки, блюдца и ложки. Если у участника есть специальные инструкции для раннера, их необходимо заранее объяснить менеджеру сцены и раннеру до начала выступления. Раннер будет стараться не мешать участнику, однако успешная работа в пределах станции остается ответственностью участника.

8.6 Границы рабочей станции

Участник может использовать только рабочую зону, предоставленную организатором: стол для джезвы/ибрика и судейский стол. Добавление любой другой мебели и/или оборудования, размещаемого непосредственно на полу соревновательной зоны или над ним — например стойки, дополнительного стола, подъемника, скамьи и т. п. — приводит к автоматической дисквалификации. Пространство под любым соревновательным столом нельзя использовать для хранения; в противном случае участник получает 0 баллов за «Организацию рабочей станции» в техническом оценочном листе.

8.7 Окончание времени выступления

Соревновательное время останавливается, когда участник поднимает руку и произносит «время». Участник обязан произнести это достаточно четко, чтобы время было зафиксировано корректно. Для подсчета баллов используется только время, зафиксированное главным судьей или официальным хронометристом.

Участник может завершить выступление в любой момент. Он вправе остановить время, как только последний напиток поставлен на стол подачи судьям, либо вернуться к станции, выполнить уборку и лишь затем остановить время. Для подсчета баллов используется только время, зафиксированное хронометристом соревнования или главным судьей.

Участнику предоставляется до 15 минут на завершение выступления без штрафа. За завершение выступления раньше 15 минут не предусмотрено ни штрафа, ни дополнительного преимущества.

8.8 Коммуникация после окончания времени выступления

После окончания соревновательного времени участник не должен продолжать общение с судьями. Любая коммуникация после остановки времени не учитывается в итоговой оценке. После окончания выступления участник может продолжать разговаривать с ведущим, однако судьи не принимают во внимание объяснения или информацию, предоставленные после завершения соревновательного времени.

8.9 Штрафы за превышение времени

- A.** Если участник не завершил презентацию за отведенные 15 минут, он может продолжить до ее окончания.
- B.** За каждую секунду превышения 15-минутного лимита из итогового балла вычитается 1 балл.
- C.** Максимальный штраф, который может быть вычтен из итогового результата участника, составляет 60 баллов.
- D.** Участник, чье выступление длится более 16 минут, дисквалифицируется.

8.10 Коучинг

Во время нахождения участника на сцене запрещены любые инструкции или «коучинг»; нарушение приводит к дисквалификации. Приветствуется участие аудитории и активную поддержку болельщиков, если это не мешает соревнованию. Тренеры, болельщики, друзья и члены семьи не могут находиться на сцене во время соревнования; в противном случае председательствующий главный судья может дисквалифицировать участника.

9 Технические проблемы

Если во время подготовки и/или выступления участник считает, что возникла техническая проблема с:

- A.** кофемолкой;
- B.** песочным нагревателем/ховоли;
- C.** дополнительным электрическим оборудованием — за исключением соревновательных часов;
- D.** аудиовизуальным оборудованием — например музыкой участника или микрофоном,

участник должен поднять руку, объявить «техническую паузу» и позвать менеджера сцены — во время подготовки — либо главного судью — во время выступления. Время при этом останавливается. Официальный хронометрист фиксирует момент объявления технического тайм-аута. Главный судья отвечает за то, чтобы хронометрист отметил момент объявления «технической паузы».

- E.** Если менеджер мероприятия/главный судья подтверждает наличие технической проблемы, которую можно быстро устранить, он определяет, какое время следует компенсировать участнику. После устранения проблемы техническим специалистом отсчет времени продолжается.
- F.** Если техническую проблему невозможно устранить в разумный срок, менеджер мероприятия/главный судья решает, должен ли участник ждать и затем продолжить выступление либо остановить выступление и начать его заново в другое назначенное время.
- G.** Если участнику необходимо остановить соревновательное время, он совместно с главным судьей и менеджером сцены согласовывает новое время, чтобы позднее полностью повторить выступление.
- H.** Если установлено, что техническая проблема возникла из-за ошибки участника или его личного оборудования, главный судья может решить не предоставлять дополнительное время; подготовка или выступление продолжают без компенсации времени.
- I.** Незнание соревновательного оборудования не является основанием для технического тайм-аута.

9.1 Помехи

- A.** Если волонтер, судья, зритель, фотограф или другое лицо явно мешает участнику, ему предоставляется дополнительное время. Главный судья контролирует такую ситуацию и определяет объем компенсируемого времени.
- B.** Если после подачи каждого сета напитков судейский стол не очищен в разумный срок, участнику компенсируется время, потерянное из-за задержки. Контроль этой ситуации является ответственностью главного судьи.

9.2 Забытые принадлежности

- A.** Если во время подготовки участник обнаружил, что забыл часть оборудования и/или аксессуаров, он должен сообщить менеджеру сцены и может покинуть сцену, чтобы забрать недостающие предметы; при этом время подготовки не останавливается. При необходимости ингредиенты, которые должны оставаться замороженными — например лед — можно вынести непосредственно перед началом выступления. Контроль таких ситуаций является ответственностью менеджера сцены.

- B.** Если участник обнаружил отсутствие оборудования и/или аксессуаров во время выступления, он должен сообщить главному судье, что забыл предмет(ы) за сценой, после чего самостоятельно забрать их без помощи других лиц. Соревновательное время не останавливается.
- C.** Раннеры, болельщики, члены команды или зрители не могут передавать участнику какие-либо предметы.
- D.** Доставка или получение забытых предметов любым лицом, кроме самого участника, может привести к дисквалификации.

10 Время уборки

После завершения соревновательного времени участник должен начать уборку станции. Раннер станции возвращает на сцену сервировочную тележку, чтобы участник загрузил на нее свои принадлежности. Если участник привез собственную кофемолку и/или электрическое оборудование, раннер может помочь убрать эти предметы со станции. Участник обязан убрать все личное оборудование и принадлежности и тщательно протереть станцию. Время уборки судьями не оценивается.

11 После соревнования

11.1 Подсчет баллов

Официальные скоркиперы отвечают за суммирование всех баллов и сохранение результатов в конфиденциальности.

11.2 Итоговый балл участника

Итоговый балл участника определяется путем суммирования технического оценочного листа (листов) и сенсорных оценочных листов с последующим вычитанием штрафов за превышение времени. Оценочный лист главного судьи не включается в итоговый балл участника.

11.3 Равенство баллов

Если в первом раунде 2 или более участников набрали одинаковый итоговый балл, официальные скоркиперы сравнивают их баллы за классический кофе в джезве/ибрике. Участник с более высоким результатом по этой категории выигрывает тай-брейк и занимает место выше других участников с тем же общим баллом.

Если у участников одинаковый балл за классический кофе в джезве/ибрике, более высокое место занимает участник с более высоким суммарным сенсорным баллом по обеим категориям напитков.

Если совпадают и балл за классический кофе в джезве/ибрике, и суммарный сенсорный балл, более высокое место получает участник с более высоким баллом за «Общее впечатление».

11.4 Разбор оценочных листов

После соревнования участники получают возможность разобрать свои оценочные листы с судьями согласно расписанию, объявленному организатором мероприятия. Разбор может проводиться очно или онлайн. Участники не могут забрать оригиналы оценочных листов до того, как менеджер мероприятия отсканирует их копии.

12 Критерии оценки

12.1 Что судьи ищут в чемпионе по джезве/ибрику

Судьи ищут чемпиона, который:

- A.** демонстрирует мастерское владение техническими навыками, ремеслом, коммуникацией и сервисом;
- B.** стремится сохранять традицию джезвы/ибрика;
- C.** обладает широким пониманием кофе, выходящим за рамки напитков, подаваемых на соревновании;
- D.** готовит и подает напитки высокого качества;
- E.** способен быть ролевой моделью и источником вдохновения для других.

12.2 Соревновательная зона

Технический судья (судьи) оценивает чистоту соревновательной зоны в начале и в конце соревновательного времени/выступления.

12.3 Шкала оценки

Существует 2 типа оценивания:

«Да/Нет»;

числовые оценки точности: 0–3;

числовые оценки впечатления: 0–3;

числовые оценки опыта: 0–6.

Шкалы одинаковы для технических и сенсорных судей.

12.3.1 Оценка «Да/Нет»

Да = 1; Нет = 0.

За «Да» участник получает 1 балл, за «Нет» — 0 баллов.

12.3.2 Числовые оценки — точность

0 — нечего оценивать.

1 — низкая точность (приемлемо/средне).

2 — достаточно точно (хорошо/очень хорошо).

3 — очень точно (отлично/выдающееся).

Допустимый диапазон — от 0 до 3. Половинные баллы не допускаются. Судьи применяют шкалу следующим образом. 0 означает, что в категории отсутствовал материал для оценки — например участник не назвал ни одного дескриптора. 1 означает, что элементы категории были некорректны или описаны неточно — приемлемо/средне. 2 означает, что элементы были описаны достаточно точно — хорошо/очень хорошо. 3 означает, что большинство или все элементы были описаны точно. Некоторые оценки имеют весовой коэффициент и умножаются на 2 или 4. Оценка 0 требует одобрения главного судьи.

12.3.3 Числовые оценки — впечатление

0 — нечего оценивать.

1 — слабое (приемлемо/средне).

2 — умеренное (хорошо/очень хорошо).

3 — сильное (отлично/выдающееся).

Допустимый диапазон — от 0 до 3. Половинные баллы не допускаются. 0 означает, что в категории отсутствовал материал для оценки. 1 означает, что элементы категории произвели слабое или среднее впечатление — приемлемо/средне. 2 означает хорошее или смешанное впечатление — хорошо/очень хорошо. 3 означает сильное впечатление — отлично/выдающееся. Некоторые оценки имеют коэффициент $\times 2$. Оценка 0 требует одобрения главного судьи.

12.3.4 Числовые оценки — опыт

Неприемлемо = 0

Приемлемо = 1

Средне = 2

Хорошо = 3

Очень хорошо = 4

Отлично = 5

Выдающееся = 6

Допустимый диапазон — от 0 до 6. В диапазоне от 1 до 6 разрешены половинные баллы. Судьям рекомендуется использовать весь диапазон шкалы: меньшие числа соответствуют менее качественному опыту, большие — более качественному. Некоторые оценки имеют весовой коэффициент и умножаются на 2 или 3. Оценка 0 требует одобрения главного судьи.

13 Процедура технической оценки

Ниже приведено разъяснение технического оценочного листа. Каждого участника оценивает технический судья.

13.1 Технический оценочный лист — часть I

13.1.1 Чистая рабочая зона в начале / чистые салфетки

- A.** Чистота и организация рабочей зоны участника — рабочий стол, судейский стол и т. п. — оцениваются по шкале от 1 до 6. Если зона выглядит неаккуратно, выставляется 1.
- B.** Оценивается способность участника организовать рабочую зону практично и эффективно.
- C.** К моменту начала выступления должно быть доступно минимум 3 чистых салфетки/полотенца. Они должны быть чистыми и иметь четко определенное назначение. Полотенце на фартуке или одежде участника, предназначенное для одной из этих задач, также учитывается в числе трех.

13.2 Технический оценочный лист — части II и III

Стандарты технических навыков одинаковы для всех напитков. В частях II и III используется одинаковый технический оценочный лист.

13.2.1 Одинаковая техника и соотношение кофе/вода

Техника приготовления и подачи напитков должна быть стабильной и демонстрировать последовательный рабочий процесс. Соотношения ингредиентов внутри каждого сета напитков должны оставаться одинаковыми.

13.2.2 Одинаковое время заваривания

Судья сравнивает время заваривания двух джезв/ибриков. Полное отсутствие разницы дает оценку 6. Разница в 30 секунд и более дает оценку 0.

13.2.3 Допустимые потери/рассыпание при дозировании и помоле

Под потерями/рассыпанием понимается молотый кофе, который во время соревновательного времени не был использован или подан и может оставаться в джезве/ибрике после переливания напитка, на рабочей поверхности, в мусоре, на полу или в другом месте. Отходы, образовавшиеся при приготовлении напитков, которые не были поданы судьям, не включаются в общую оценку потерь участника. До 5 г неиспользованного кофе на одну категорию напитков считается допустимым. Для получения оценки «отлично» — 5 — или выше потери не должны превышать 1 г неиспользованного кофе на категорию. Потери более 5 г кофе на категорию дают 0 баллов. Разумное количество кофе, удаляемого при продувке/очистке кофемолки, в потери не включается.

13.2.4 Одинаковый внешний вид — объем, цвет и поверхность

Два напитка, поданные судьям, оцениваются на согласованность. После переливания в сервировочные сосуды сравниваются цвет и поверхность крема, а также объем напитков. Обе чашки должны быть одинаковыми по форме, размеру и материалу.

13.3 Технический оценочный лист — часть IV — техническая оценка

13.3.1 Организация рабочей станции / чистая рабочая зона в конце

- A.** Технический судья оценивает общий рабочий процесс участника и использование инструментов, оборудования и аксессуаров.

- В.** В течение всей презентации оцениваются, в частности: организация и размещение инструментов, чашек и аксессуаров; перемещение участника по рабочей зоне и вокруг нее; чистота и обслуживание станции — оборудования, поверхностей, полотенец, питчеров; управление кофе и ингредиентами.
- С.** Участник должен демонстрировать понимание корректного использования и работы кофемолки, включая обращение с кофе до и во время помола. Весь кофе для напитков должен быть смолот в течение 15-минутного соревновательного времени участника. Несоблюдение этого требования приводит к оценке 0 за «Организацию рабочей станции».
- Д.** Оценивается чистота рабочей зоны. Если что-либо пролито или рассыпано, к окончанию выступления участник должен это убрать. Уборка по ходу работы — например удаление использованного кофе или протирание столов — повышает оценку, как и уборка станции до окончания выступления. В оценку входят все предметы и инструменты, включая находящиеся на рабочих столах.

13.3.2 Общая гигиена на протяжении выступления

Судья выставляет эту оценку исходя из соблюдения участником санитарных норм на протяжении всей презентации. Если надлежащая гигиена соблюдалась все время, судья отмечает «Да».

Примеры неприемлемых действий:

- А.** касаться руками лица, рта и т. п., а затем использовать руки для приготовления напитка;
- В.** касаться пола, а затем использовать руки для приготовления напитка.

13.3.3 Корректное использование салфеток/полотенец

Судьи оценивают правильность и санитарность использования салфеток/полотенец участника.

Примеры неприемлемых действий:

- А.** использовать салфетку/полотенце не по первоначально назначенной функции;
- В.** выполнять с салфеткой/полотенцем действия, нарушающие санитарность и безопасность пищевых продуктов, например касаться ею лица, рта и т. п.;
- С.** продолжать использовать салфетку/полотенце после того, как оно коснулось пола или упало.

14 Процедура сенсорной оценки

Ниже приведено разъяснение сенсорного оценочного листа. Каждого участника оценивают 2 сенсорных судьи.

Сенсорные судьи пробуют классический кофе в джезве/ибрике сначала горячим, а затем повторно — теплым.

Между подачей и дегустацией может возникнуть задержка. Если напиток невозможно оценить при нужной температуре во время выступления, судьи могут унести его в комнату обсуждения. Сенсорные судьи выполняют все этапы оценки до фиксации окончательных баллов.

14.1 Протокол оценки

Сенсорный судья делает как минимум 2 полноценных глотка напитка: один, когда напиток горячий — приблизительно 70 °С, и второй, когда он теплый — приблизительно 40 °С. Если протокол невозможно завершить во время выступления, оба сенсорных судьи могут перенести напиток в комнату обсуждения. При этом все предварительные оценки должны быть зафиксированы на сцене, но могут быть скорректированы после оценки в комнате обсуждения.

14.2 Сенсорная оценка — часть I — классический кофе в джезве/ибрике

14.2.1 Крема

Судья визуально оценивает наличие крема на поверхности напитка. Для оценки «Да» крема должна покрывать всю поверхность кофе в сосуде без отверстий и разрывов.

14.2.2 Точность вкусовых дескрипторов

Судьи слушают описания и объяснения участника, относящиеся к вкусовому профилю — букету и послевкусию — и сравнивают их с поданным напитком. Общий вкусовой профиль поданного напитка должен соответствовать представлению о специальности кофе. Все дескрипторы букета и послевкусия, которые участник заявляет для кофе в джезве/ибрике, учитываются в этой оценке. Балл зависит от того, насколько точно заявленные дескрипторы соответствуют букету и послевкусию напитка. Если вкусовые дескрипторы не названы, в данной категории выставляется 0.

14.2.3 Точность тактильных дескрипторов

Судьи слушают тактильные описания и объяснения участника и сравнивают их с плотностью и текстурой поданного напитка. Оценивается, насколько точно заявленное описание соответствует тактильному восприятию кофе в джезве/ибрике. Если ощущение соответствует описанию, но качество тактильного опыта низкое, высокая оценка не выставляется. Если дескрипторы не заявлены, участник получает 0 за эту категорию.

14.2.4 Вкусовой опыт

Вкусовой опыт кофе в джезве/ибрике оценивается для определения качества напитка. Судьи рассматривают компоненты общего вкусового опыта как во букет, так и в послевкусии, оценивая их качество, сочетаемость и взаимное дополнение. «Букет» определяется как совокупное восприятие базовых вкусов — включая сладкий, кислый, соленый, горький и умами — и ароматических характеристик. «Послевкусие» определяется как совокупное ощущение базовых вкусов и ароматических характеристик, сохраняющееся после того, как кофе покинул ротовую полость — после проглатывания или сплевывания. Оцениваются как вкусовые компоненты, связанные с экстракцией, так и характеристики самого кофе.

Если один или несколько вкусовых компонентов ухудшают впечатление от букет — например чрезмерная кислотность или едкость — и/или послевкусия — например чрезмерная горечь, — выставляются более низкие баллы. Если компонент положительно влияет на общий вкусовой опыт, выставляются более высокие баллы.

Если кофе в джезве/ибрике несбалансирован — то есть ему не хватает определенного вкусового компонента так, что это ухудшает общее положительное впечатление, либо отдельный компонент чрезмерно доминирует, — оценка вкусового опыта снижается.

14.2.5 Тактильный опыт

Оценивается качество тактильного опыта. Судьи оценивают тактильное ощущение кофе во рту, исходя из плотности и текстуры поданного напитка. Тактильный профиль должен логично соответствовать приготовлению, методу экстракции и использованному кофе.

«Плотность» относится к воспринимаемому весу или вязкости напитка — от легкого/тонкого до плотного. «Текстура» определяется как воспринимаемое ощущение от зернистости до гладкости — например «водянистая», «чайная», «бархатистая». Качество плотности и текстуры оценивается по тактильному ощущению напитка во рту. И легкий, и тяжелый по воспринимаемому весу напиток может получить высокий балл при высоком качестве текстуры. Если вес и/или текстура ухудшают восприятие напитка — например «водянистая», «грубая» или «пыльная» текстура, — выставляются более низкие баллы. Если ощущение веса и текстуры положительно влияет на восприятие напитка, выставляются более высокие баллы. В категории «Тактильный опыт» также учитываются тактильные ощущения, сохраняющиеся после того, как кофе покинул ротовую полость, например вязущие или шелковистые.

14.3 Сенсорная оценка — часть II — авторский напиток с кофе из джезвы/ибрика

Оценка авторских напитков может различаться из-за разнообразия решений, представляемых участниками. Сенсорные судьи выполняют все этапы оценки до фиксации баллов.

14.3.1 Точность вкусовых дескрипторов

Судьи слушают вкусовые описания и объяснения участника и сравнивают их с поданным напитком. Балл отражает точность соответствия заявленных вкусовых дескрипторов фактическому вкусу — букету и послевкусию — авторского напитка с кофе из джезвы/ибрика. Если вкусовые дескрипторы не заявлены, в данной категории выставляется 0.

14.3.2 Хорошо объяснено, представлено и приготовлено

Участник обязан объяснить судьям свой авторский напиток. Для высокой оценки объяснение должно содержать фактическую информацию, например состав ингредиентов, метод приготовления и букет и/или ароматы, которые предстоит ощутить судьям. Описание должно включать информацию об используемом кофе и связи между кофе и остальными ингредиентами.

Сенсорные судьи слушают объяснение ингредиентов, метода приготовления и использования кофе и делают записи. Участник обязан объяснить сенсорным судьям, как следует пить напиток — например понюхать, перемешать, сделать глоток и т. п. Судья старается следовать этим инструкциям максимально точно. Если информация или инструкции не даны, каждый судья самостоятельно выбирает способ оценки авторского напитка. В любом случае судья делает минимум 2 глотка авторского напитка.

Судьи оценивают авторский напиток только на основании объяснений участника и других наблюдений, сделанных в течение 15-минутной презентации. Объяснения, предоставленные после завершения времени выступления, в оценке не учитываются.

14.3.3 Вкусовой опыт

Судьи оценивают авторский напиток по тому, насколько хорошо вкусовые компоненты кофе из джезвы/ибрика и остальных ингредиентов сочетаются и дополняют друг друга в общем опыте. Авторский напиток, чей вкусовой профиль лишь имитирует или повторяет букет классического кофе из джезвы/ибрика, может не получить высокую оценку. Напитки, создающие новый вкусовой опыт, могут получить более высокий балл.

Если один или несколько вкусовых компонентов ухудшают восприятие напитка — например дают чрезмерную кислотность или едкость, — выставляются более низкие баллы. Если компонент положительно влияет на опыт употребления, выставляются более высокие баллы.

Если напиток несбалансирован — то есть в нем отсутствует определенный компонент, что ухудшает общее положительное впечатление, либо какой-либо компонент чрезмерно доминирует, — оценка вкусового опыта снижается.

14.4 Сенсорная оценка — часть III — оценка бариста

14.4.1 Внимание к деталям / наличие всех аксессуаров

Все аксессуары должны быть легко доступны, а рабочая зона — хорошо и целенаправленно организована. Каждый предмет должен иметь свое место и назначение. Судьи обращают внимание на наличие запасных чашек и аксессуаров на случай ошибок или проливов. Пополнение воды в стаканах судей также демонстрирует внимание к деталям. Балл за «Внимание к деталям» снижается, если чашка нефункциональна, переполнена или поданы не все необходимые элементы. Классический кофе в джезве/ибрике должен подаваться с салфеткой и неароматизированной водой. С авторским напитком может подаваться ароматизированная вода, но бариста обязан предоставить для нее отдельные стаканы.

14.4.2 Презентация

Презентация оценивается по навыкам выступления бариста и концепции выступления. Судьи ищут оригинальность в концепции, методах, техниках и использованных ингредиентах. С учетом культурных и личностных различий оцениваются естественность, ясность и лаконичность коммуникации, а также умение управлять рабочим процессом и временем. Также учитываются хорошие навыки сервиса — вежливость, точность, внимательность, зрительный контакт и т. п.

14.4.3 Знание кофе и корректное использование оборудования и пространства

В этой категории оцениваются качества, относящиеся к профессии бариста: техника, подготовка и демонстрация широкого понимания кофе, выходящего за рамки приготовления поданных напитков. Такое понимание включает процессы выращивания кофе, обжарки и приготовления — от зерна до чашки — а также подразумевает понимание правильного использования оборудования. Судьи ищут четкую взаимосвязь между тем, что участник объясняет, и тем, что он фактически подает. Участник должен показать, что является профессионалом кофе и полностью контролирует свою презентацию и работу с кофе.

14.5 Сенсорная оценка — часть IV — общее впечатление судей

Оценка «Общее впечатление» должна отражать целостное впечатление от выступления. Судья учитывает, насколько бариста поддержал заявленную концепцию и реализовал презентацию, а также насколько две подачи дополняли и/или подчеркивали концепцию. Ниже приведены примеры вопросов, которыми можно руководствоваться.

Способствовало ли выступление более глубокому взаимодействию с кофе? Подчеркнуло ли оно традицию приготовления кофе в джезве/ибрике? Побудило ли оно по-новому думать о кофе? Был ли опыт вовлекающим, заставляющим задуматься или иным образом значимым для специальности кофе? Было ли выступление содержательным и вдохновляющим? Насколько положительным было целостное восприятие напитков, концепции и подачи материала? Прославляло ли выступление ремесло приготовления кофе? Судья вправе использовать весь диапазон шкалы в соответствии со своим целостным впечатлением от выступления.

15 Апелляции

Если во время чемпионата у участника возникает вопрос или протест, первым шагом должно быть обращение к организатору мероприятия и/или организатору на площадке. Все проблемы следует пытаться решать как можно быстрее. Решения на месте наиболее эффективны и уместны. Апелляции после завершения соревнования значительно сложнее рассматривать и разрешать.

Если организатор мероприятия решает, что вопрос и/или протест можно разрешить на месте, он связывается со всеми вовлеченными сторонами, чтобы обеспечить справедливое представление их позиций. Вопрос и/или протест участника обсуждается, и решение совместно принимают на площадке организатор мероприятия и главный судья.