



Türkiye Kahve Yıldızları Süt Sanatı Yarışması (WLC – World Latte Art Championship)



Türkiye Kahve Yıldızları 2008 Süt Sanatı Yarışması'nı kazanan yarışmacı, 26-28 Haziran 2009 tarihinde Almanya'nın Köln şehrinde düzenlenecek olan Dünya Süt Sanatı Yarışması'na(World Latte Art Championship 2009) katılmaya hak kazanacaktır.

Kurallar :

Ulusal şampiyonaların kurallarının dünya şampiyonasıyla aynı olması gerekmektedir. Ama yarışmanın formatı ülkeden ülkeye değişiklik gösterebilmektedir

Sahne :

Sahne üzerinde iki adet istasyon olacaktır. Her istasyonda bir adet öğütücü, bir adet espresso makinesi, knock box ve bir adet tamper olacaktır.

Ön Elemeler :

İki jüri ekibi ve aynı anda yarışan iki yarışmacı olacaktır. Her iki yarışmacı da aynı müziği dinleyeceklerdir. Yarışmacılar konuşmak zorunda değildir, isterlerse mikrofonsuz olarak konuşabilirler. 10 kişinin üzerinde katılımcı olduğu takdirde, altı yarışmacı finale kalacaktır.

Sunucu yarışmayı takip edecek ve yarışmacıların faaliyetlerini izleyicilere aktaracaktır.

Final:

Her defasında bir jüri ekibi ve bir yarışmacı olacaktır. En iyi puanları alan altı yarışmacı finale kalacaktır. Soyadlarının başharflerine göre alfabetik sırayla birincilik için yarışacaklardır.

Yarışmacılar kendi istedikleri müziği dinleyebilir ve mikrofon aracılığıyla yaptıklarını izleyicilere anlatabilirler.

Görev :

Her yarışmacının en fazla sekiz dakikalık süre içerisinde aşağıdaki içecekleri hazırlayıp sunması gerekmektedir:

- İki adet eşit sıcaklıkta Cappuccino/Latte
Malzeme olarak sadece kahve ve süt kullanılacak, alet olarak sadece espresso makinesi'nin buhar çubuğu, süt sürahileri ve fincanlar kullanılacak.
- İki adet eşit sıcaklıkta Espresso-Macchiato
Malzeme olarak sadece kahve ve süt kullanılacak, alet olarak sadece Espresso makinesi'nin buhar çubuğu, süt sürahileri ve fincanlar kullanılacak.
- Yarışmacıların kendi tercih ettikleri ve eşit sıcaklıkta olan süt ve kahve bazlı iki adet içecek (Designer Beverages). İçeceğin yüzeyi için herhangi bir alet ya da dekorasyon malzemesi kullanılabilir.

Sütü dökerken fincan hareket ettirilebilir ya da sallanabilir.

Üç değişik içecek, herbiri ikişer fincan olmak üzere servis edilmelidir. Servis edilirken fincanlardaki içeceklerin birbiriyle aynı olması gerekmektedir. Servis edilecek örnekler önceden anons edilmelidir. Bu konuda netlik sağlamak için , yarışmacılar sunacakları her bir içeceğe ait örnek resim göndereceklerdir. (Resimlerin güzelliği önemli değildir. En iyi yöntem bir kopya jüriye, bir kopya sunucuya vermek üzere yarışmacıların yanlarında resim getirmeleridir.) Sıralama için uyulması gereken herhangi bir kural yoktur.

Kahve :

Yarışmacılar istedikleri marka kahveyi kullanmakta serbesttirler.

Süt :

Organizatörler, piyasada en yaygın olan süt markalarını sağlayacaklardır ancak yarışmacılar kendi tercih ettikleri başka bir markayı kullanmakta serbesttirler.

Diğer Malzemeler :

Yarışmacıların kendi tercih ettikleri süt ve kahve bazlı içeceğin (Designer Beverages) yüzeyini süslemek için herhangi bir alet ve yenilebilir dekoratif malzeme kullanılabilir ancak süt ve kahve mutlaka kullanılmalıdır.

Kupalar, Bardaklar vs. :

Cappuccino bardak ya da fincanı iç yüzey çapı 90 milimetreyi geçmeyecek şekilde herhangi bir boy ya da biçimde olabilir.

Macchiato espresso fincanında sunulmak kaydıyla ve iç yüzey çapı 60 milimetreyi geçmeyecek şekilde herhangi bir boy ya da biçimde olabilir.

Yarışmacının özel içeceği herhangi bir sınırlama olmaksızın herhangi boy ya da biçimdeki bir fincan ya da bardakla sunulabilir.

Bütün içecekler fincan tabağı ve kaşıkla sunulmalıdır.

Yarışmacılar kendi özel öğütücülerini getirebilirler ancak espresso makinesi olarak sadece yarışma alanındakileri kullanmaları gerekmektedir. Organizatörler her yarışmacıya yarışma alanındaki ekipmanlarla pratik yapmaları için gerekli süreyi vereceklerdir..

Jüri / Hakemler :

Bir jüri başkanı ve 4 jüri üyesi olacaktır. İki jüri üyesi yarışmacıların hazırladığı içecekleri lezzet, tat bakımından test ederken diğer iki jüri üyesi artistik, estetik görüntü açısından değerlendirme yapacaktır. Jüri başkanı jüri üyelerinin ve yarışmacıların kurallara uygun davranıp davranmadıklarını kontrol edecektir.

Sunucu yarışmayı idare edecek ve izleyicileri bilgilendirecektir.

Puanlama :

Her jüri üyesi test ettiği içeceklerin çeşitli yönleriyle ilgili kendi görüş ve düşüncelerini yansıtan 1'den 10'a kadar puanlar verecektir (küsurlu puan verilmemektedir). Puanlar jüri üyelerinde bulunan puanlama tablolarına işaretlenecektir. Puanlama tablolarının neleri içerdiği ekli dosyalardan incelenebilir.

Zaman içerisinde puanlama tablolarında küçük değişiklikler olabilmektedir. Lütfen yarışmaya katılmadan önce güncellenmiş tabloyu incelediğinizden emin olunuz.

(Puanlama Tabloları – Son Güncelleme: 19 Mayıs 2008)

Puanların Açıklanması :

Jüri üyeleri, her yarışmacı için puanlamalarını tamamlar tamamlamaz, puanlamalar ilan edilecektir.

Aynı puanın alınması durumunda en fazla 10 puan alan, yine aynı puana sahip olunması durumunda en fazla 9 puan alan diye eşitlik kırılana kadar puanlar kontrol edilir.

Diğer taraftan bazı durumlarda en yüksek puanı alan yarışmacıdan daha fazla 10 puan almış yarışmacılar olabilir. Ama böyle durumlarda da kazanan en yüksek puanı alandır.

Jüri'nin Kriterleri :

Lezzet Testi:

Bütün içecekler için: Cappuccino/Latte, Espresso Macchiato, Designer Beverage

- İçeceğin sıcaklığının içime elverişli olması
- Farklılık, kendine özgülük testi ve süt ile espressonun uyumu
- İçeceğin dengesi/yoğunluğu/ağızda bıraktığı his testi
- Sütün kıvamı (ipeksi, içinde katı parçalar yok, büyük köpükler yok vs.)

Genel Değerlendirme: Performans

- Profesyonel performans / Barista tarzı
- Hijyenik beceriler
- Barista ustalıkları (teknik beceriler, ekipmanın kullanımı vs.)

Görsel Değerlendirme:

Bütün içecekler için: Cappuccino/Latte, Espresso Macchiato, Designer Beverage

- Süt dökmeden önce örneklerin incelenmesi
(Doğru biçimde servis edilen içeceğin resimlerle karşılaştırılması)
- 2 adet içeceğin birbirleriyle benzerliklerinin incelenmesi
- Kullanılan malzemelerin arasındaki kontrast
- Çekici görüntü
- Yaratıcılık
- İçeceğin bardak ya da fincan içindeki pozisyonu, duruşu, uyumu, miktarı vs.

Genel Değerlendirme: Performans

- Profesyonel performans / Barista tarzı
- Hijyenik beceriler
- Barista ustalıkları (teknik beceriler, ekipmanın kullanımı vs.)

Jüri Başkanı:

- Yarışma süresi
- Genel puanlar ve final puanları

Jüri'nin Kriterleri: Zaman

Kronometre, yarışmacının hazır olduğunu sunucuya bildirmesi ve sunucudan başlamak için onay almasıyla çalışmaya başlayacak ve son hazırlanan içecek, son jüri üyesinin önüne koyulduğu ve elini kaldırdığı anda duracak.

Yarışmacının istasyonu hazırlaması için 8 dakika süresi vardır. Bu süreye , yarışma için gereken tüm malzemeler ve aletlerin sahneye yerleştirilmesi, espresso makinesinin ve öğütücünün ayarlanması dahildir. Kahve ya da sütle ilgili önceden hiçbir hazırlık yapılamaz.

Altı içeceği hazırlamak için yarışmacının 8 dakikası vardır. Yarışmacının özel içeceğinin yüzeyini süslemek için hazırlayacağı dekoratif malzemelerin hazırlanışı da bu süre dahilinde olmak zorundadır.

Yarışmacının temizlik için 8 dakikası vardır.