7ª COPA BARISTA
REGULAMENTO

1. PARTICIPANTES

1.1. A 7ª Copa Barista é destinada à participação de baristas brasileiros, residentes no Brasil.

1.2. As vagas são limitadas para 20 participantes.

1.3. Não é necessário que o barista tenha vínculo com alguma empresa ou cafeteria, logo, pode ser autônomo.

2. INSCRIÇÃO

2.1 As inscrições devem ser realizadas entre **29 e 30 de maio de 2023**, por meio de preenchimento de formulário de inscrição que será publicado no site da Revista Espresso (www.revistaespresso.com.br). Ao preencher o formulário e salvar, receberemos em ordem de chegada. Os 20 primeiros inscritos serão os concorrentes, sendo que o restante dos inscritos ficarão na lista de espera.

2.2 As inscrições podem ser prorrogadas até que as vagas sejam preenchidas.

2.3 Para a confirmação da inscrição, o participante deverá pagar uma taxa no valor de R$ 100,00 (cem reais) até às 22h do dia seguinte da sua inscrição. O pagamento será feito via PIX em conta a ser informada na ficha. Um comprovante deverá ser enviado para eventos2@cafeeditora.com.br

2.4 Caso o barista inscrito não pague a taxa de inscrição no tempo determinado, a organização chamará o próximo da lista de espera.

2.5 Os baristas oficialmente inscritos receberão uma confirmação por e-mail e a lista completa será publicada no site da Revista Espresso (www.revistaespresso.com.br).

3. COMPETIÇÃO

3.1 A Copa Barista será realizada de **23 a 25 de junho de 2023**, na Bienal São Paulo, no Parque do Ibirapuera, durante o São Paulo Coffee Festival.

3.2 A prova é composta de cinco etapas: classificatórias, oitavas de final, quartas de final, semifinais, disputa de terceiro e quarto lugar e final.

3.3 Os baristas serão divididos em chaves, por meio de sorteio antecipado.

3.4 Em cada chave, 2 (dois) baristas se apresentam simultaneamente, em duelo, e só um segue na disputa.

3.5 Das etapas, 8 competidores disputam a fase classificatória, enquanto 12 participantes iniciam a partir das oitavas de final, como cabeças de chave.

3.6 As vagas para cabeças-de-chave serão distribuídas entre ex-participantes das Copa Baristas 2008, 2009, 2010, 2011, 2016 e 2017. Caso o número de cabeças de chave não atinja os 12 necessários, a organização realizará sorteio para definir outros cabeças de chave entre os inscritos. Caso o número de cabeças de chave exceda as 12 vagas, os primeiros inscritos ocuparão as vagas de cabeça de chave.

3.7 Todo o chaveamento será definido por sorteio e divulgado nas redes sociais da Revista Espresso. A data e hora do sorteio será anunciada em breve.

3.8 CLASSIFICATÓRIA

3.8.1 Para a disputa desta etapa haverá quatro chaves e 8 baristas.

3.8.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as oitavas de final.

3.9 OITAVAS DE FINAL

3.9.1 Para a disputa desta etapa haverá oito chaves e 16 baristas.

3.9.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as quartas de final.

3.10 QUARTAS DE FINAL

3.10.1 Para a disputa desta etapa haverá quatro chaves e 8 baristas.

3.10.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as semifinais.

3.11 SEMIFINAIS

3.11.1 Para a disputa desta etapa haverá duas chaves e quatro baristas.

3.11.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para a final.

3.11.3 Os outros dois baristas disputam o terceiro e quarto lugar em uma nova chave.

3.12 DISPUTA DE TERCEIRO LUGAR

3.12.1 Para a disputa desta etapa haverá uma chave com dois baristas.

3.12.2 O barista que obtiver a maior nota ganha é o terceiro colocado.

3.13 FINAL

3.13.1 Para a disputa desta etapa haverá uma chave com dois baristas.

3.13.2 O barista que obtiver a maior nota é o campeão da competição, enquanto o barista com nota menor será o vice-campeão.

4. PREMIAÇÃO

4.1. O primeiro colocado receberá premiação em dinheiro no valor de R$ 6.000 (seis mil reais) e um cupom de vale-compras na Café Store (www.cafestore.com.br) no valor de R$ 500 (quinhentos reais).

4.2. O segundo colocado receberá premiação em dinheiro no valor de R$ 3.000 (três mil reais) e um cupom de vale-compras na Café Store (www.cafestore.com.br) no valor de R$ 500 (quinhentos reais).

4.3. O terceiro colocado receberá premiação em dinheiro no valor de R$ 1.000 (mil reais) e um cupom de vale-compras na Café Store (www.cafestore.com.br) no valor de R$ 500 (quinhentos reais).

5. FORMATO

5.1. Os baristas se enfrentam diretamente, um contra o outro, em formato de duelo.

5.2. Cada um estará em diferentes estações, A e B, que serão devidamente sorteadas antes de cada confronto.

5.3. Durante **12 minutos** cada barista deverá servir aos dois juízes sensoriais: duas xícaras/canecas de cafés filtrados método Melitta, duas xícaras de espressos e duas xícaras de cappuccinos. A apresentação do barista inclui habilidade, estilo, movimento, atenção aos detalhes e criatividade.

5.4. O barista terá 8 minutos, antes do início da apresentação, para preparar a sua estação de trabalho, sozinho, a partir do momento em que sair da sala de preparo com o seu material. **Durante o preparo de 8 minutos não é permitido que terceiros ajudem o competidor sob pena de perda de 10 pontos.**

5.5. O barista terá 5 minutos, ao término da apresentação, para retirar seus objetos e limpar a estação de trabalho, nesta fase ele **pode ter a ajuda de uma pessoa adicional.**

5.6. Dois juízes sensoriais e dois técnicos avaliarão os competidores.

5.7. O barista não poderá falar com os juízes durante a apresentação, podendo somente na hora que servir as xícaras mencionar brevemente o café que está sendo servido. Não poderá falar com o juiz técnico.

5.8. O barista não poderá montar uma mesa para os juízes. A bancada dos juízes estará pronta com água e guardanapos.

5.9. É opcional a entrega de cardápio aos juízes.

5.10. O barista precisa servir aos dois juízes sensoriais simultaneamente a mesma bebida

5.11. É obrigatório seguir esta ordem para servir as bebidas: duas xícaras de café filtrado método Melitta,

5.12. dois espressos e dois cappuccinos.

5.13. Ao sinal do mestre de cerimônia, a competição começará ao mesmo tempo para os dois baristas.

5.14. Ao término da apresentação, cada barista deve levantar o braço sinalizando ao juiz que finalizou.

5.15. A contagem do tempo será feita por meio de um cronômetro visível aos participantes e ao público em geral.

5.16. Não é permitido ao barista sair da área de apresentação durante os 12 minutos de apresentação e nem pedir ajuda de ninguém para trazer qualquer item faltante. Se o barista sair da estação gerará a perda de 10 pontos. Caso alguém ajude o competidor este perderá 15 pontos.

6. AVALIAÇÃO

6.1. As notas serão individuais, dadas por cada um dos dois juízes sensoriais para cada uma das bebidas servidas e uma única nota dada pelo juiz técnico da sua estação,.

6.2. Ao final de toda a apresentação, os juízes sensoriais escolhem qual a sua bebida predileta dentre os dois competidores e dentro de cada bebida. O voto individual será dado em frente ao público assim que solicitado pelo mestre de cerimônias. O voto será por avaliação comparativa entre a bebida de um barista contra o outro. Um voto para o melhor café filtrado dentre os dois baristas, um voto para o melhor espresso dentre os dois baristas e um voto para o melhor cappuccino dentre os dois baristas. Cada voto de cada juiz sensorial somará 5 pontos ao competidor. A pontuação máxima para as bebidas será 30 (trinta) (15 pontos de cada juiz) e a pontuação mínima 0 (zero).

6.3. O juiz sensorial anotará em sua ficha de avaliação apenas como referência pessoal as notas: 0 = inaceitável, 5 = aceitável, 6 = razoável, 7 = bom, 8 = muito bom, 9 = excelente e 10 = extraordinária para controle próprio. Ele fica livre para fazer quaisquer anotações para balizar sua escolha.

6.4. O juiz técnico dará uma nota única de 0 a 5 para a performance técnica do barista avaliado. A nota dada será igualmente somada às outras notas recebidas pelo competidor. A pontuação máxima será 5 (cinco) e a pontuação mínima 0 (zero).

6.5. O barista que terminar primeiro a apresentação recebe 1 ponto a mais na pontuação final.

6.6. O barista que ultrapassar os 12 minutos destinados à apresentação perderá 6 pontos em suas notas a cada 1 minuto ultrapassado. A partir de 5 minutos ultrapassados, o barista é desclassificado.

6.7. Havendo empate de pontos, o critério de **desempate é a nota técnica**. Permanecendo ainda o empate, o desempate é a nota do filtrado, do café espresso e do cappuccino, respectivamente. Permanecendo o empate, ganha o barista que terminou primeiro. Se ainda persistir o empate, ocorrerá sorteio.

6.8. A pontuação máxima possível da competição para o barista é de 36 pontos (30 pontos de sensorial, 5 pontos de técnico e 1 ponto pelo tempo de apresentação)

6.9. As avaliações estão indicadas nos itens 6.17, 6.18, 6.19.

6.10. CAFÉ

6.10.1. O barista pode utilizar de 1 (um) até 3 (três) cafés diferentes. *Exemplo:* um café para o método filtrado Melitta, um para o espresso e um para o cappuccino. Porém o uso de vários cafés não é obrigatório e fica a critério do barista. O barista é responsável por levar o seu próprio café. O café pode ser de qualquer parte do mundo, arábica ou canéfora.

6.10.2. Moinhos extras devem ser providenciados pelo barista para uso exclusivo no preparo do método filtrado Melitta. A organização fornecerá um moinho para espresso que não poderá ser retirado da bancada. O barista pode regular o moinho no tempo de preparação. **É obrigatória a moagem do café durante a apresentação. Não é permitido levar o café já moído para nenhum preparo.**

6.11. ÁGUA

6.11.1. A água quente será fornecida pela organização em torre de água da BUNN. A torre de água ficará na arena

de apresentação à disposição dos dois baristas simultaneamente.

6.12. É opcional o barista levar a sua própria água que passará por inspeção, se necessário.

6.13. Não é permitido usar a água misturada a qualquer outra substância. O uso de misturas ocasionará a desclassificação.

6.14. A temperatura da água fornecida pela organização é entre 96 e 98,5°C.

6.15. O barista pode levar o seu próprio equipamento para esquentar a água caso opte por água própria.

6.16. ESPRESSO

6.16.1. O espresso é a bebida extraída na máquina de espresso, resultando em um shot de 25 a 35 ml. A xícara a ser usada é livre e deve comportar até 80 ml, ou seja, cada competidor leva as suas. **O porta-filtro para a extração do espresso deve ser o original da máquina oficial. Não é permitido o uso de outro porta-filtro externo à máquina para o preparo do espresso. O uso ocasionará a desclassificação. Para compactação do café pode ser utilizado o acessório próprio do barista: tamper, nivelador etc.**

6.16.2. Os dois juízes sensoriais avaliam: cor da crema, consistência e persistência da crema, sabor (balanço), corpo e aftertaste.

6.16.3. O juiz técnico avalia: extração, flush, limpeza da cesta e desperdício.

6.17. MÉTODO FILTRADO

6.17.1. O café filtrado consiste em extrair uma bebida com passagem de água pelo pó de café utilizando-se de um método de preparo manual. É obrigatória a utilização de qualquer método Melitta, sendo considerado o suporte e o filtro de papel (a organização enviará um kit com opções de formato Melitta). A caneca, taça ou xícara é de livre escolha do barista, ou seja, cada competidor leva as suas. É obrigatória a moagem do café no momento do preparo.

6.17.2. A utilização de outros métodos que não sejam Melitta, acarretará na **desclassificação** do competidor.

6.17.3. A bebida deve ser quente e no mesmo preparo deve-se extrair café para duas xícaras/canecas. Nenhum outro aditivo de qualquer tipo será permitido além do café.

6.17.4. Não é necessário servir a quantidade de bebida total produzida durante a preparação do café.

6.17.5. O método de preparo do café é OBRIGATORIAMENTE Melitta e será fornecido pela organização, com opções de escolha. Cabe ao barista providenciar todos os seus acessórios para uso do referido método e serviço do café aos juízes.

6.17.6. O método é obrigatório que seja “manual” e não pode envolver ação mecânica alimentada por forças suplementares (ou seja, eletricidade). É permitida ação mecânica alimentada por ação manual do barista (ou seja, mão e/ou ação de braço), por gravidade, ou criada pelo próprio ato de preparação do café (pressão).

6.17.7. O barista poderá utilizar seu próprio moedor e sua própria chaleira. Ambos podem estar ligados à energia. Lembrando que no caso da água o barista poderá utilizar a oferecida pela organização.

6.17.8. Cada uma das duas bebidas deve ter de 80 a 300 ml.

6.17.9. Os dois juízes sensoriais avaliam: aroma, sabor (balanço), acidez, corpo e aftertaste.

6.17.10. O juiz técnico avalia: limpeza no preparo, técnica de extração, uso correto do método e desperdício.

6.18. CAPPUCCINO

6.18.1. O cappuccino é uma bebida preparada somente com leite e café, na proporção de uma dose de espresso, uma parte de leite e uma parte de espuma. O barista deve entregar ao juiz o cappuccino, não sendo obrigatório o latte art, logo a forma do desenho é de livre escolha, caso o faça. As xícaras não precisam apresentar desenho idêntico visualmente. A xícara a ser usada é livre.

6.18.2. Os dois juízes sensoriais avaliam: apresentação visual, consistência e persistência da espuma, sabor (balanço), temperatura, contraste e simetria.

6.18.3. O juiz técnico avalia: extração, flush, limpeza da cesta, desperdício de café e de leite; e vaporização (purga antes e depois).

6.18.4. O leite deve ser providenciado e escolhido pelo barista. A organização disponibilizará leite do apoiador oficial da competição a quem quiser. Leite: NUDE

7. INFRAESTRUTURA

7.1. MÁQUINA DE ESPRESSO E MOINHO

7.1.1. O barista precisa usar obrigatoriamente a máquina de espresso e o moinho oficiais dispostos na estação.

7.1.2. A máquina de espresso oficial será modelo Storm Multiboiler, 2 grupos.

7.1.3. O moinho usado durante a apresentação será oferecido pelo patrocinador Storm e será o Moinho Ceado.

7.1.4. Durante a apresentação, caso o barista tenha problema com a máquina de espresso ou com o moinho, ele deve sinalizar ao juiz técnico para que a contagem do tempo seja interrompida. Uma vez solucionado o problema, a contagem é retomada. Caso o problema não possa ser resolvido naquele momento, o juiz responsável deverá reprogramar a apresentação assim que o problema for resolvido. **Ambos os baristas deverão interromper o duelo da chave se ocorrer algum problema.**

7.2. SALA DE TREINAMENTO

7.2.1. Os baristas terão uma sala para treinar de acordo com o horário de treinamento a ser informado.

7.2.2. Na sala haverá, além de máquinas de espressos e moinhos iguais aos que serão usados na estação, também terá geladeira, pia e lata de lixo**. Não é permitido, em hipótese alguma, a retirada dos equipamentos oficiais da Sala de Treinamento.**

7.2.3. Os horários de treinamento são definidos com base no horário de apresentação de cada barista. A preferência será dada aos competidores que se apresentarem nos horários subsequentes.

7.2.4. Os competidores são responsáveis pela limpeza de seu próprio material e pela manutenção da sala limpa durante toda a competição.

7.2.5. **A organização não se responsabiliza pela quebra ou perda de qualquer material do competidor**.

7.2.6. A sala de treinamento é reservada aos baristas e a **um auxiliar** por competidor.

7.3. ITENS OFERECIDOS PELA ORGANIZAÇÃO

7.3.1. Máquina de espresso fixa na bancada

7.3.2. Moinho de café da máquina de espresso fixo na bancada

7.3.3. Porta-filtros oficiais da máquina são obrigatórios serem usados

7.3.4. Gaveta/caixa de borra

7.3.5. Método Melitta para extração de café filtrado: Suportes 102, 103 e N4 e respectivos filtros de papel

7.3.6. Lata de lixo

7.3.7. Tomadas 110V e 220V

7.3.8. Leite do patrocinador Nude

7.3.9. Água quente via torre de água

7.4. UTENSÍLIOS QUE O BARISTA DEVE PROVIDENCIAR

7.4.1. Café

7.4.2. Leite

7.4.3. Tamper

7.4.4. Moinho extra para método filtrado Melitta

7.4.5. Copos de shot

7.4.6. Pitchers (leiteiras)

7.4.7. Toalhas/panos de limpeza

7.4.8. Xícaras e pires para as bebidas

7.4.9. Colheres

7.4.10. Bandeja para servir os juízes

7.4.11. Outros equipamentos e acessórios que necessite para sua apresentação

As regras da 7ª Copa Barista são baseadas em regras de competições internacionais, adaptadas pelo formato definido pela organização.