



8ª COPA BARISTA REGULAMENTO

1. PARTICIPANTES

- 1.1. A 8ª 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 a partir das 10 horas do dia 03 de maio de 2024 e se encerram no dia 05 de maio**, 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 ficará na lista de espera.

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

2.3 **Após contato da equipe organizadora no dia 06 de maio para a confirmação da inscrição, o participante deverá pagar uma taxa no valor de R\$ 110,00 (cento e dez reais) até às 18 horas do dia 07 de maio.**

A forma de pagamento será informada pela equipe organizadora no contato.

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 **21 a 23 de junho de 2024**, na Bienal São Paulo, no Parque do Ibirapuera, durante o São Paulo Coffee Festival.

3.2 A prova tem 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 sete primeiras edições da Copa Barista que estiverem inscritos na edição de 2024. Caso o número de cabeças-de-chave não atinja os 12 necessários, a organização realizará sorteio para definir outros entre os inscritos. Caso o número de cabeças-de-chave exceda as 12 vagas, a seleção será por ordem de inscrição.

3.7 Todo o chaveamento será definido por sorteio e divulgado nas redes sociais da Revista Espresso no dia **14 de junho de 2024**.

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\$ 400 (quatrocentos 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\$ 300 (trezentos 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 café filtrado no método Melitta, duas xícaras de espresso e duas xícaras de bebida com leite**. 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 no método Melitta, dois espressos e duas bebidas com leite.

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

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

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

5.15. 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 anotar, 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 da bebida com leite, 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 a bebida com leite. 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 deve ser obrigatoriamente brasileiro, podendo ser arábica ou canéfora, e deverá ser informado à organização até o dia 14 de junho, através de formulário enviado pela mesma.**

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.

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

6.11.3. Não é permitido usar a água misturada a qualquer outra substância. O uso de misturas ocasionará a desclassificação. **Caso o competidor opte por levar a sua própria água, o único processo permitido será a mineralização da mesma, que deverá ser realizado momentos antes da apresentação, com a presença de um juiz técnico.**

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

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

6.12. MÉTODO FILTRADO

6.12.1. 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.

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

6.12.3. 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.

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

6.12.5. O método de preparo do café é **OBIGATORIAMENTE** 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.

6.12.6. 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).

6.12.7. 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.

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

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

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

6.13. ESPRESSO

6.13.1. 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.**

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

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

6.14. BEBIDA COM LEITE (cappuccino, flat white, latte, etc)

6.14.1. Essa bebida láctea deve ser entregue **QUENTE** e preparada **SOMENTE COM LEITE E CAFÉ**, na proporção que for desejada para compor a escolha do barista. Não é obrigatório a realização de latte art. Caso o faça, é de livre escolha, e as xícaras não precisam apresentar desenhos idênticos visualmente. A xícara a ser usada é livre.

6.14.2. Os dois juízes sensoriais avaliam: apresentação visual, sabor, temperatura, contraste entre café e o leite.

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

6.14.4. O leite, que pode ser de origem animal ou vegetal, 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.

ATENÇÃO:

7.1.4. Durante a apresentação, caso um barista tenha problema com a sua máquina de espresso ou com o moinho da organização, 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 interromperá o duelo dos dois baristas, e esta bateria deverá ser reprogramada assim que o problema for resolvido. Em outros casos, como queda de energia geral/parcial do pavilhão e outras situações que possam gerar problemas técnicos a qualquer barista, **ambos os baristas serão informados para interromper o duelo da chave, que será reprogramada, começando do início novamente.**

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 de uso obrigatório
- 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 8ª Copa Barista são baseadas em regras de competições internacionais, adaptadas pelo formato definido pela organização.

Em caso de alteração de alguma regra, os participantes serão devidamente informados.