Campeonato Barista Pro

FÓRUM CAFÉ

NORMATIVA | 2024

Normativa y reglamentación del Campeonato Barista Pro

1. **Los participantes** deberán acreditar un mínimo de 2 años de residencia en el país donde se realice la competición.

-

2. **El coste** de participación del Campeonato Barista Pro es de 150€ por participante. La inscripción y pago lo hará a través de la página web https://www.forumcoffeefestival.com/. El pago dará derecho a participar en el Campeonato Barista Pro. Esta cuota de participación obligará al Barista a acatar esta normativa y en caso de resultar vencedor del Campeonato, le otorgará unos derechos y obligaciones con el Fórum Cultural del Café durante el siguiente año, hasta la celebración de la siguiente Final. Estos derechos y obligaciones están especificados en este documento.

Todos los concursantes serán inscritos junto con los "Amigos del Fórum" durante el año 2024, disfrutando así de los mismos derechos y ventajas que el Fórum ofrece a todos los Amigos Fórum.

-

3. **El participante** estará obligado a utilizar los productos patrocinadores y organización. Queda prohibido que el participante lleve máquina, molino y tazas, estos serán facilitados por el organizador. En ningún caso el participante podrá manipular, sustituir o integrar ningún elemento en la maquina o molinos oficiales del campeonato. Serán los patrocinadores oficiales quienes decidirán los modelos que se utilizarán en las Competiciones, cumpliendo con las características técnicas demandadas por Forum Café. El participante se ceñirá a las explicaciones oportunas en cada una de las competiciones.

También será motivo de evaluación la actitud, vestimenta y presencia de todos los competidores.

-

4. **La Competición**
El campeonato Barista Pro consta de 4 fases de eliminación. Ronda 1, Cuartos de final, Semifinal y Final.

El número de competidores será de 16 y clasificarán de la siguiente forma:

- **RONDA 1 / 16 PAX**
- **CUARTOS DE FINAL / 8 PAX**
- **SEMIFINAL / 4 PAX**
- **FINAL / 2 PAX**

-

5. **RONDA 1**
Compuesta de 3 disciplinas CATA + MÉTODOS + LATTE ART

Pasarán a la siguiente fase los 8 competidores que hayan acumulado más puntos entre las 3 pruebas. En caso de empate, clasificará el competidor que tenga el menor tiempo utilizado en la disciplina cata.

5.1. CATA

Participan 4 baristas de forma simultánea.g

Se servirá a cada participante 6 tazas de café identificadas con un código y preparadas en prensa francesa. Se colocarán sobre la mesa en el mismo orden.

El participante dispondrá de 5” para memorizar el sabor y relacionarlo al código correspondiente.

Pasados los 5”, la organización retirará las 6 tazas y servirá otras 6 tazas iguales a los participantes. En esta ocasión en un orden distinto.

El participante dispondrá de 5” para asociar las tazas con el código correspondiente.

La prueba finaliza cuando el participante da un paso hacia atrás y dice “Tiempo” o cuando hayan pasado 2” del tiempo establecido por la organización.

El valor “Tiempo”, se anotará en la hoja de puntuación y se utilizará al final de la Ronda1 si hubiese un empate en la puntuación final de la ronda completa. Clasificará el menor tiempo utilizado

PUNTUACIÓN

Cada acierto tiene un valor de 2 puntos y se bonificará con +4 puntos a los participantes que logren acertar las 6 tazas dentro del tiempo establecido.

De esta forma se podrán obtener:

Nº ACIERTOS	PUNTOS	BONIF	TOTAL	TIEMPO
6	12	4	16	
4	8	0	8	
3	6	0	6	
2	4	0	4	
1	2	0	2	

5.2. MÉTODOS

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

La competición tendrá un tiempo máximo de 8”. Se elegirá el método al azar antes de cada pareja de competidores. Los métodos posibles serán French Press, Chemex, Aeropress, V60 o Kalita.

Una vez definido el método, comenzará el tiempo de participación.

Todos los baristas usarán un mismo café elegido por la organización y enviado previamente a cada uno de los participantes con un mínimo de 15 días antes de la competición. El agua también será facilitada por la organización. Se prohíbe el uso de otro tipo de agua.

Todos los baristas competirán con el material que la organización les brinde. Queda prohibido el uso de materiales NO provistos por la misma.

PUNTUACIÓN

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valoraran los siguientes aspectos.
Los competidores estarán obligados a presentar un mínimo de 200 ml de bebida. Si no se cumple este requisito la puntuación será 0.

Explicación
Conocimiento del café que se utilizará. Explicación de la receta y qué desea obtener con la misma.

Método
Se evaluará el manejo del método.

Sabor de la bebida
Los jueces harán una evaluación sensorial de la bebida y la correspondencia con el pronóstico que realizó el participante.

5.3. LATTE ART

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se elegirá al azar y en cada emparejamiento, los patrones que deben realizar los competidores.

El barista dispondrá de 2” de tiempo para preparar su espacio de trabajo y 6” para la elaboración y presentación de sus creaciones. Después dispondrá de 5” más para limpiar el área de trabajo.

Todos los competidores utilizarán el mismo café y la misma leche que disponga la organización.

El barista podrá usar sus propias jarras y usará de forma obligatoria las tazas que dispondrá la organización (280 ml aprox.).

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos. Calidad de crema, contraste, armonía e impresión general.

6. CUARTOS DE FINAL

Compuesta de 3 disciplinas. ORIGEN + LA COMANDA + LATTE ART

Pasarán a la siguiente fase los 4 competidores que hayan acumulado más puntos entre las 3 pruebas. En caso de empate, clasificará el participante que menos tiempo haya utilizado en la disciplina La Comanda.

6.1. ORIGEN

Participarán 2 baristas de forma simultánea.

Cada participante recibirá 6 tazas de café elaborado en prensa francesa.

Dispondrá de 5” para catar, identificar y colocar asociar cada una de las tazas con su país de procedencia.

Si el participante se excede de los 5” la puntuación será 0.

PUNTUACION

Cada acierto tiene un valor de 2 puntos y se bonificará con + 4 puntos a los participantes que logren acertar las 6 tazas dentro del tiempo establecido.

De esta forma se podrán obtener:

Nº ACIERTOS	PUNTOS	BONIF	TOTAL	TIEMPO
6	12	4	16	
4	8	0	8	
3	6	0	6	
2	4	0	4	
1	2	0	2	

6.2. LA COMANDA

Dos competidores de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se determinará al azar LA COMANDA a elaborar por cada pareja de competidores.

El barista dispondrá de un máximo de 9” para preparar las 10 bebidas de la comanda correspondiente.
Si el competidor excede el tiempo estipulado, la puntuación será 0.

El valor tiempo se anotará en la hoja de puntuación de cada barista y solo tendrá valor en caso de empate al final de la ronda clasificatoria. En este escenario, clasificará el barista que haya utilizado menos tiempo.

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos.
Profesionalidad – Habilidad – Bebidas correctas

6.3. LATTE ART

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se elegirá al azar y en cada emparejamiento, los patrones que deben realizar los competidores.

El barista dispondrá de 2” de tiempo para preparar su espacio de trabajo y 6” para la elaboración y presentación de sus creaciones. Después dispondrá de 5” más para limpiar el área de trabajo.

Todos los competidores utilizarán el mismo café y la misma leche que disponga la organización.

El barista podrá usar sus propias jarras y usará de forma obligatoria las tazas que dispondrá la organización (280 ml aprox.).

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos.
Calidad de crema, contraste, armonía e impresión general.

7. SEMIFINAL

Compuesta de 4 disciplinas. CATA + ESPRESSO BLEND + LATTE ART + LA COMANDA.

Pasarán a la final los 2 competidores que hayan acumulado más puntos entre las 4 pruebas. En caso de empate, clasificará el participante que menos tiempo haya utilizado en la Disciplina Cata.

7.1. CATA

Participan 4 baristas de forma simultánea.

Se servirá a cada participante 6 tazas de café identificadas con un código y preparadas en prensa francesa. Se colocarán sobre la mesa en el mismo orden.

El participante dispondrá de 5” para memorizar el sabor y relacionarlo al código correspondiente.

Pasados los 5”, la organización retirará las 6 tazas y servirá otras 6 tazas iguales a los participantes. En esta ocasión en un orden distinto.

El participante dispondrá de 5” para asociar las tazas con el código correspondiente.

La prueba finaliza cuando el participante da un paso hacia atrás y dice “Tiempo” o cuando hayan pasado 2” del tiempo establecido por la organización.

El valor “Tiempo”, se anotará en la hoja de puntuación y se utilizará al final de la Ronda1 si hubiese un empate en la puntuación final de la ronda completa. Clasificará el menor tiempo utilizado

PUNTUACIÓN

Cada acierto tiene un valor de 2 puntos y se bonificará con +4 puntos a los participantes que logren acertar las 6 tazas dentro del tiempo establecido.

De esta forma se podrán obtener:

Nº ACIERTOS	PUNTOS	BONIF	TOTAL	TIEMPO
6	12	4	16	
4	8	0	8	
3	6	0	6	
2	4	0	4	
1	2	0	2	

7.2. ESPRESSO BLEND

El competidor dispondrá de un total de 10” para crear su blend con los cafés que se usaron en la Disciplina Cata, así como, explicar el porqué de los cafés elegidos, la receta utilizada y el pronóstico del perfil sensorial que desea obtener.
El barista presentará dos tazas de café espresso a los jueces de la competición para que sean evaluadas. La organización proporcionará todos los elementos necesarios.

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos.

Confección del Blend
Predicción %, confección correcta, dosis correcta.

Bebida
Complejidad, elaboración correcta del espresso, correspondencia con la predicción y balance.

Manejo de la estación
Limpieza y orden.

Si el barista supera el tiempo establecido, la puntuación de la prueba será 0.

7.3. LATTE ART

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se elegirá al azar y en cada emparejamiento, los patrones que deben realizar los competidores.

El barista dispondrá de 2” de tiempo para preparar su espacio de trabajo y 6” para la elaboración y presentación de sus creaciones. Después dispondrá de 5” más para limpiar el área de trabajo.

Todos los competidores utilizarán el mismo café y la misma leche que disponga la organización.

El barista podrá usar sus propias jarras y usará de forma obligatoria las tazas que dispondrá la organización (280 ml aprox.).

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos.
Calidad de crema, contraste, armonía e impresión general.

7.4. LA COMANDA

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se determinará al azar LA COMANDA a elaborar por cada pareja de competidores.

El barista dispondrá de un máximo de 9” para preparar las 10 bebidas de la comanda correspondiente.
Si el competidor excede el tiempo estipulado, la puntuación será 0.

El valor tiempo se anotará en la hoja de puntuación de cada barista y solo tendrá valor en caso de empate al final de la ronda clasificatoria. En este escenario, clasificará el barista que haya utilizado menos tiempo.

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos.
Profesionalidad – Habilidad – Bebidas correctas.

8. FINAL

- Compuesta de 4 disciplinas. ORIGEN + MÉTODOS + LATTE ART + LA COMANDA

8.1. ORIGEN

Participaran los dos finalistas de forma simultánea.

Cada participante recibirá 6 tazas de café elaborado en prensa francesa.

Dispondrá de 5” para catar, identificar y colocar asociar cada una de las tazas con su país de procedencia

Si el participante se excede de los 5” la puntuación será 0.

PUNTUACION

Cada acierto tiene un valor de 2 puntos y se bonificará con +4 puntos a los participantes que logren acertar las 6 tazas dentro del tiempo establecido.

De esta forma se podrán obtener:

Nº ACIERTOS	PUNTOS	BONIF	TOTAL	TIEMPO
6	12	4	16	
4	8	0	8	
3	6	0	6	
2	4	0	4	
1	2	0	2	

8.2. MÉTODOS

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

La competición tendrá un tiempo máximo de 8”. Se elegirá el método al azar antes de cada pareja de competidores. Los métodos posibles serán French Press, Chemex, Aeropress, V60 o Kalita.

Una vez definido el método, comenzará el tiempo de participación.

Todos los baristas usarán un mismo café elegido por la organización y enviado previamente a cada uno de los participantes con un mínimo de 15 días antes de la competición. El agua también será facilitada por la organización. Se prohíbe el uso de otro tipo de agua.

Todos los baristas competirán con el material que la organización les brinde. Queda prohibido el uso de materiales NO provistos por la misma.

PUNTUACIÓN

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valoraran los siguientes aspectos.
Los competidores estarán obligados a presentar un mínimo de 200 ml de bebida. Si no se cumple este requisito la puntuación será 0.

Explicación
Conocimiento del café que se utilizará. Explicación de la receta y qué desea obtener con la misma.

Método
Se evaluará el manejo del método.

Sabor de la bebida
Los jueces harán una evaluación sensorial de la bebida y la correspondencia con el pronóstico que realizó el participante.

8.3. LATTE ART

Participan 2 baristas de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se elegirá al azar y en cada emparejamiento, los patrones que deben realizar los competidores.

El barista dispondrá de 2” de tiempo para preparar su espacio de trabajo y 6” para la elaboración y presentación de sus creaciones. Después dispondrá de 5” más para limpiar el área de trabajo.

Todos los competidores utilizarán el mismo café y la misma leche que disponga la organización.

El barista podrá usar sus propias jarras y usará de forma obligatoria las tazas que dispondrá la organización (280 ml aprox.).

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos. Calidad de la crema,

contraste, armonía e impresión general.

8.4. LA COMANDA

Dos competidores de forma simultánea. Dos jueces técnicos/sensoriales por cada competidor.

Se determinará al azar LA COMANDA a elaborar por cada pareja de competidores.

El barista dispondrá de un máximo de 9” para preparar las 10 bebidas de la comanda correspondiente.
Si el competidor excede el tiempo estipulado, la puntuación será 0.

El valor tiempo se anotará en la hoja de puntuación de cada barista y solo tendrá valor en caso de empate al final de la ronda

clasificatoria. En este escenario, clasificará el barista que haya utilizado menos tiempo.

PUNTUACION

La puntuación máxima posible será de 16 puntos y se valorarán los siguientes aspectos.

Profesionalidad – Habilidad – Bebidas correctas

EMPATE: En caso de empate entre los dos finalistas, se tomará como referencia el tiempo utilizado en la disciplina La Comanda. El barista que haya realizado un mejor tiempo será el ganador del campeonato.

-

9. PREMIOS

Existe un premio único para el ganador/a de la competición Barista Pro. El premio será de 6.000 € brutos que serán entregados de forma simbólica durante el evento. Una vez finalizado el mismo, se hará la entrega efectiva del importe al ganador/a

-

10. CONSULTAS

Una vez finalizado el campeonato los jueces estarán disponibles hasta 1,30 h después de la entrega de premios para atender a los participantes que así lo requieran. Las consultas se limitarán a un tiempo máximo de 5” por competidor.

Durante la revisión:

- Las hojas de evaluación no le serán entregadas y quedarán custodiadas por del Fórum Café.
- La finalidad de estas consultas es la de ofrecer al participante la posibilidad de mejorar en aquellos aspectos en los que su valoración ha sido baja, motivándolo para insistir y perfeccionar los puntos débiles. En ningún caso se modificará la puntuación obtenida.

-

PARTICIPANTE – ENTRENADOR

CÓDIGO DE CONDUCTA

Los participantes deberán conocer y acatar las Normas bajo las que se rigen los Campeonatos o competiciones Baristas Fórum Café y se espera de ellos el compromiso con los objetivos de esta Asociación para fomentar la utilización y el consumo de los cafés de calidad. El comportamiento de los baristas y sus entrenadores será en todo momento profesional y respetuoso tanto con los compañeros participantes y jueces como con el resto de las personas y colaboradores de la organización. En el caso de que algún participante o entrenador incumpliera con el código de conducta, el jurado podrá decidir su descalificación.

Fórum Cultural del Café podrá utilizar el nombre e imagen de los ganadores en los medios de comunicación y material publicitario que participará en los actos que el Fórum organice para la promoción de los Campeonatos Baristas según acuerdo. Además de las colaboraciones con las empresas patrocinadoras que durante el año en curso les puedan ofrecer. Dichas colaboraciones siempre serán tramitadas a través de Fórum Cultural del Café.

La gestión con los medios de comunicación relacionados con los Campeonatos Baristas será siempre a través de Fórum Café o la empresa de medios delegada por esta entidad.

El Fórum Cultural del Café no se hace responsable de las opiniones y conductas de los participantes, con las cuales necesariamente no coincidimos.

REGLAMENTACIÓN JUECES

CÓDIGO DE CONDUCTA

Los Jueces deberán estar debidamente homologados, conocer y acatar las Normas bajo las que se rigen los Campeonatos de Baristas y concursos Fórum Café y se espera de ellos el compromiso con los objetivos de esta Asociación para fomentar la utilización y el consumo de los cafés de calidad. Su comportamiento deberá ser en todo momento profesional y respetuoso, motivando a los participantes. Todas las decisiones que se tomen con respecto a la calificación deben ser secretas y mantendrán la confidencialidad sin utilizar, en ningún momento, la información privilegiada.

No deberán juzgar cuando se plantee un conflicto de intereses. Por ejemplo: El participante es un empleado, cliente o alumno del Juez, etc. En la indumentaria de los Jueces no podrá haber logotipos de empresas. Todos los Jueces han de llevar el delantal del Fórum en todos los Campeonatos donde participen. En el caso de in- cumplimiento el juez podrá ser penalizado con la suspensión de sus funciones durante un periodo de tiempo a determinar por el Comité de Jueces.

NORMAS

Para el buen desarrollo del Concurso los Jueces deberán estar presentes en el lugar de la competición 60' antes del inicio. Durante este periodo, se reunirán siempre que sea necesario antes de cada competición. Este tiempo lo destinarán a la unificación de criterios de evaluación, sobre todo de la parte sensorial, revisión de las hojas de evaluación y control de todos los elementos y detalles necesarios: cronómetros, balanzas, termómetro, etc.

Media hora antes del comienzo de la competición, mantendrán una reunión con todos los participantes para explicarles detalles de la competición y aclarar las dudas que puedan surgir.

En el caso del Campeonato BARISTA PRO, el orden de participación se hará mediante acta notarial. El procedimiento del orden de participación de cada una de las rondas se realizará justo después del anuncio de los clasificados en cada una de las mismas y se celebrará en el mismo escenario

Los Jueces participantes en cualquier campeonato/competición, deberán estar homologados por esta entidad y calibrarán con el resto de los jueces previamente a la competición

Durante la competición solo podrán ocupar la Sala de Jueces los Jueces participantes y personas autorizadas de la organización.

JUEZ TÉCNICO / SENSORIAL

Su misión consiste en la evaluación sensorial de las bebidas que se preparan y para ello deberá probarlas. También será de su competencia juzgar la actitud, presencia y capacidad comunicativa del participante, así como la valoración de la correcta y completa presentación del servicio. Escuchará con atención y respeto la presentación y explicaciones del concursante. Los criterios de evaluación serán los escritos en el documento DESARROLLO HOJA JUEZ TECNICO/SENSORIALES FORUM CAFÉ

DESARROLLO HOJA JUEZ TECNICO/SENSORIAL

DISCIPLINA CATA	
	En esta prueba no hay valoración por parte de los jueces. Se empleará un "controlador de tiempo" y un juez que supervise los movimientos del competidor/a. En caso de que este realice alguna acción no permitida dentro del reglamento, será la figura de este juez quien determine la posible penalización.
DISCIPLINA MÉTODOS	
DURANTE LA PARTICIPACION	Explicación (conocimiento del café, receta, qué desea obtener). Se valorará la explicación sobre la información acerca del café, la receta (brew chart) y qué desea obtener
METODO	Manejo del método. Se evaluará el conocimiento y uso correcto del metodo utilizado
	Se penalizará cualquier acción (ejem. No mojar filtro antes de poner café molido) si no existe una explicación cohorente y previa a la acción
	Se evaluará positivamente el precalentamiento de los metodos, la limpieza, el uso correcto de todos los elementos y la exactitud en la elaboración de la receta
VALORACION SABOR BEBIDA	Se evaluará la similitud del sabor VS el pronóstico previo del participante durante su explicación Se evaluará la complejidad, balance, aroma, sabor y postgusto Se penalizarán sabores no deseados (papel, agrio, esceso de amargo) y sensaciones no deseadas (astringencia, materia sólida en la bebida)
DISCIPLINA BEBIDA DE AUTOR	
PRESENTACIÓN	Explicación y preparación de la bebida VS Receta Original. Se evaluará la similitud de la explicación y preparación VS Receta Original
	Servido limpio y sin derrames. No se permitiran derrames y el trabajo siempre será realizado de forma limpia y ordenada.
	¿Recoge del Market todos los ingredientes?. Se penalizará el olvido de alguno de los mismos aunque lo podrá recoger una vez iniciado su tiempo de competición
SIMILITUD	Usa los ingredientes vs. Receta original. Se penalizará cualquier ingrediente omitido así como cualquier ingrediente extra
	Elabora siguiendo pauta y orden de la Receta original. Se penalizará cualquier cambio tanto en la pauta como en el orden de la confección de la Receta original.
	Explicación, servicio y degustación vs. Receta original. Se evaluará la similitud en las explicaciones, la similitud en el servicio y en la forma de degustación vs. Receta original
	Varoración del creador. El creador de la Receta original evaluará positiva o negativamente el resultado final de la misma
DISCIPLINA LA COMANDA	
LA COMANDA	Profesionalidad. Se evaluará la parte técnica en la elaboración de bebidas, el servicio y la lógica en la preparación
	Habilidad. Se evaluarán las habilidades del barista midiendo el flujo de trabajo, el desperdicio de café o leche y la limpieza durante la prueba
	Total bebidas correctas. Se evaluará con la ayuda de la tabla ANEXA XXXX
DISCIPLINA LATTE ART	
LATTE ART	Calidad crema. Se evalúa de forma positiva la crema que presente microburbujas, elasticidad, brillo y sedosidad
	Contraste. Se evaluará una correcta distinción entre el color base (café) vs. el color de la figura (leche). Homogeneidad en los trazos
	Armonía. Se evaluará el tamaño de la figura, la distinción y la simetria vs. asa de la taza de café
	Impresión general. Se tomará referencia del resto de puntuaciones y se valorará la dificultad y calidad del dibujo.
DISCIPLINA ESPRESSO BLEND	
CONFECCIÓN DEL BLEND	Predicción del blend. El participante pronosticará los atributos sensoriales que desea obtener con su blend
	Porcentaje/Confección Correcta. Se evaluará que el participante elabore el blend con las cantidades pronosticadas
	Dosis blend correcta. Se evaluará que el participante garantice que la dosificación sea exacta en los porcentajes del blend creado
BEBIDA	Complejidad. Se evaluará la complejidad de sabores, aromas y sensaciones. Un blend con un pequeño % de mezcla será menos complejo que un blend con % de mezcla superiores Elaboración correcta del espresso. Se evaluará que se haya seguido la pauta de elaboración de un espresso perfecto (calidad de la crema, ml, uso correcto del equipamiento, etc…) Corresponde con la predicción?. Se evaluará el sabor de la bebida vs. predicción del partipante. Si concuerda la valoración será positiva. Balance. Se buscará el balance en los sabores de la bebida (dulzor, acidez, amargor)
MANEJO DE LA ESTACIÓN	Limpieza y orden. El participante deberá mantener la estación de trabajo limpia y ordenada antes, durante y al finalizar la prueba
DISCIPLINA ORIGENES	
	En esta prueba no hay valoración por parte de los jueces.
	Se empleará un "controlador de tiempo" y un juez que supervise los movimientos del competidor/a. En caso de que este realice alguna acción no permitida dentro del reglamento, será la figura de este juez quien determine la posible penalización.
	A diferencia de la disciplina de cata, los participantes colocarán las tazas sobre el pais que crean productor.

NOTAS JUECES

- Para el buen funcionamiento del Campeonato, los jueces han de estar en el lugar de la competición 1 h antes del inicio de la misma y 1.30 h después para atender las posibles consultas

- Sera de obligado cumplimiento la puntualidad de los jueces en las reuniones previas a la competición, así como la presencia en las reuniones posteriores con los Baristas.

- Durante la calibración de las maquinas, los jueces solicitaran a los técnicos de audio realizar las pruebas necesarias para comprobar que el sonido llega alto y claro a los jueces.

- Los jueces participantes no podrán utilizar los móviles ni interactuar en las redes sociales durante el Campeonato

- NOTA: Si algún juez olvida de anotar algún apartado o no recuerda como lo hizo el barista, se puntuará siempre favoreciendo a este último.

- NOTA: En caso de rectificación de una puntuación, se tachará la puntuación NO VALIDA y al lado se rodeará con UN CIRCULO la puntuación válida.

- COMENTARIOS: Todas las hojas de valoración disponen un apartado de COMENTARIOS done los jueces podrán utilizar para anotaciones acerca de sus valoraciones

- Los jueces tienen la obligación de cumplimentar de forma correcta las hojas de valoración incluyendo la suma total de puntos

CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FÓRUM CAFÉ

En el año 2006, el Fórum Cultural del Café inició en nuestro país las competiciones de Baristas, que tanto éxito tienen en otros países del mundo. Estas competiciones van dirigidas a los profesionales de bares y restaurantes y tienen como finalidad prestigiar la profesión del Barista e incrementar el consumo de café, a través del servicio de bebidas de mayor calidad y valor

COMPETICIONES 2023

CAMPEÓN BARSITA PRO

RUFUS BLAD

-

COMPETICIONES 2021

CAMPEÓN XIV CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

ANDREA JUAN CARBONELL

CAMPEÓN IV CAMPEONATO NACIONAL DE CATA

PATRICIO NAVARRO

CAMPEÓN IV CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS

SILVIA PAOLA PEDROZA

III PREMIO MEJOR BLEND COMERCIAL

CAFÉS FORTALEZA

II PREMIO MEJOR BLEND DE ESPECIALIDAD

CAFÉS BAQUÉ

CAMPEÓN I CAMPEONATO DE LATTE ART

KAREN QUILORGA

.

COMPETICIONES 2018

CAMPEÓN XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

LUIS BLANCO

CAMPEÓN III CAMPEONATO NACIONAL DE CATA

ZAKHAR KURTÀ

CAMPEÓN III CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS

LUIS IBAÑEZ

II PREMIO MEJOR BLEND COMERCIAL

CAFÉS EL TOSTADERO

I PREMIO MEJOR BLEND DE ESPECIALIDAD

CAFÉS EL TOSTADERO

.

COMPETICIONES 2017

CAMPEÓN XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
MARCOS GONZALEZ

CAMPEÓN II CAMPEONATO NACIONAL DE CATA
JESÚS HERNÁNDEZ

CAMPEÓN II CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS
RAÚL ALONSO

PREMIO MEJOR BLEND COMERCIAL
CAFÉS CANDELAS

.

COMPETICIONES 2016

CAMPEÓN XI CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
JAVIER CARRIÓN LOZANO

CAMPEÓN I CAMPEONATO NACIONAL DE CATA
CSABA BOKA

CAMPEÓN I CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS
LIZ OCHOA

.

COMPETICIONES 2015

CAMPEÓN X CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
DAMIÁN SEIJAS

.

COMPETICIONES 2014

CAMPEÓN IX CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
ADRIÁN FERNÁNDEZ MENÉNDEZ

.

COMPETICIONES 2013

CAMPEÓN VIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
CAROLINA HERNÁNDEZ

-

COMPETICIONES 2012

CAMPEÓN VII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

SERGIO RODRIGUEZ

.

COMPETICIONES 2011

CAMPEÓN VI CAMPEONATO NACIONAL

JAVIER MARTIN HERRERO

CAMPEONA III CAMPEONATO INTERNACIONAL

MIGUEL ESPINOSA CIORDIA

.

COMPETICIONES 2010

CAMPEÓN V CAMPEONATO NACIONAL

FERRAN CASELLASFERRAN

CAMPEONA II CAMPEONATO INTERNACIONAL

VICTOR BOLEA

.

COMPETICIONES 2009

CAMPEÓN IBERICO 2009

ANTONIO MANUEL CHAVARRIA ROSA

.

COMPETICIONES 2008

CAMPEÓN NACIONAL 2008

JAVIER GARCIA

.

COMPETICIONES 2007

CAMPEÓN NACIONAL 2007

HICHAM AHMAR

-

COMPETICIONES 2006

CAMPEÓN NACIONAL 2006

CHIARA NICOLINI

Bebida	Disciplina la comanda			Taza correcta
	Volumen (ml)	Ratio de espresso / leche / crema (ml)	Descripción	
Espresso	25-35 (15-25g aprox.)	1:0:0	Un shot de espresso balanceado y elaborado con los parámetros correctos	Pequeña 60ml
Ristretto	15-20 (10 -15g aprox.)	1:0:0	Una bebida corta e intensa de café. Un shot más corto en comparación a un espresso.	Pequeña 60ml
Americano	180 (incluye un espresso simple y se le agrega 150ml de agua)	1:0:0 (1 parte espresso y aprox. 150ml de agua caliente)	Espresso más agua caliente en la taza.	Grande 200ml
Cappuccino	200	1:3:2	Leche cremosa vertida sobre un espresso. Se caracteriza por ser una bebida en la cual se percibe bastante el café. Una característica fundamental en el capuccino es la cremosidad, en esta bebida deberíamos encontrar una emulsión de leche cremosa.	Grande 200ml
Café Latte	200	1:4:1	Vertido libre de leche encima de la base de espresso. Esta bebida se caracteriza por tener más cantidad de leche líquida y una cremosidad fina. . La capa de crema debe tener un espesor de 0.5-1.5 cm.	Grande 200ml
Flat White	200	1:4:1	Se realiza a base de doble ristretto o doble espresso y se vierte sobre la leche no muy cremosa. Su sabor a café es distintivo, asi como el de la leche. La capa de crema debe tener un espesor de 0.5-1.5cm.	Grande 200ml
Cortado	40	1:1:0,5	Un espresso de 30ml aprox con 10 ml de leche con poca cremosidad	Grande 60ml
Espresso doble	60	1:0:0	Espresso doble shot balanceado y elaborado con los parámetros correctos.	Grande 200ml

Mejor Espresso Home
CAMPEONATO BARISTA PRO FÓRUM CAFÉ

Mejor receta de Café Bombón
CAMPEONATO BARISTA PRO FÓRUM CAFÉ

Mejor Café de Especialidad
CAMPEONATO BARISTA PRO FÓRUM CAFÉ

Mejor Cappuccino con leche vegetal
CAMPEONATO BARISTA PRO FÓRUM CAFÉ

Mejor Blend
CAMPEONATO BARISTA PRO FÓRUM CAFÉ

Concurso de Fotografía
CAMPEONATO BARISTA PRO FÓRUM CAFÉ

Campeonato Barista Pro
FÓRUM CAFÉ

DERECHOS DE IMAGEN
CAMPEONATOS Y CONCURSOS FÓRUM CAFÉ

El concursante con DNI cederá a la empresa organizadora Fórum Cultural del Café, los derechos de imagen relativos a las fotografías y grabaciones en las que aparece realizadas durante la competición a la que se presenta, únicamente para los fines que se especifican a continuación:

Publicación en las plataformas de comunicación de la entidad organizadora.

Sí

Publicación en los periódicos y medios informativos nacionales e internacionales offiine y online

Sí

Publicación por un periodo ilimitado de tiempo

Sí

Publicación en las plataformas de comunicación de la entidad patrocinadora del concurso

Sí

Fórum Cultural del Café podrá utilizar el nombre e imagen de los concursantes en los medios de comunicación y material publicitario propios de la entidad, como también en aquellos que participen en los actos que el Fórum organice para la promoción de los Campeona- tos y concursos. Además de las colaboraciones con las empresas patrocinadoras que durante el año en curso les puedan ofrecer. Dichas colaboraciones siempre serán tramitadas a través de Fórum Cultural del Café.

La gestión con los medios de comunicación relacionados con las competiciones y concursos será siempre a través de Fórum Cultural del Café o la empresa de medios delegada por esta entidad.

Sí, quiero recibir información periódica de las actividades y novedades del FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ

En a de de 2024