



## القواعد واللوائح الخاصة بمسابقة الباريسا

- تحتفظ الجهة المنظمة لنفسها بحق إزالة أي من القواعد واللوائح أو تعديلها أو الإضافة إليها
- تحتفظ الجهة المنظمة بجميع الحقوق المرتبطة بالوصفات المستخدمة والصور الملتقطة خلال الحدث
- لا تتحمل الجهة المنظمة مسؤولية أي ضرر قد يصيب الأغراض المعروضة الخاصة بالمتنافسين أو معداتهم أو أدواتهم أو مقتنياتهم الشخصية أو مسؤولية فقدان أي منها
- يتوجب على المشاركين إبراز بطاقات الهوية الخاصة بهم وشاراتهم أمام الشخص المسؤول من أجل
- يعتبر المتسابقون الذين لا يحضرون في الموعد والمكان المحددين للمسابقة أنهم غائبون
- يرجى، خلال المسابقة، وضع الشارات عند الجهة التي كُتب رقم المشارك عليها، علماً أنه يجب ألا يكون أي اسم أو شعار ظاهراً ومرئياً للحكام
- يتوجب على كل مشارك إحضار وصفة المشروب الخاصة به، وتوزيعها على لجنة الحكام قبل بداية
- ينبغي على كل مشارك إحضار جميع المكونات (من شراب وحليب ...) و ( وغيرها )
- يمكنكم الاطلاع على لائحة المكونات والمعدات المؤمنة خلال المسابقة لمعرفة ما يتوجب إحضاره
- يجب استخدام قهوة العميد في إعداد قهوة ا ، المشروب المكون من الحليب و

### : تدريب

- لا يجوز تقديم تعليمات أو "تدريب" إلى منافس خلال فترة منافسته وقد يؤدي إلى عقوبة عدم التأهيل.
- يشجع المنظم مشاركة الجمهور ودعم المعجبين الذي لا يت
- لا يُسمح للمدربين أو المؤيدين أو الأصدقاء أو أفراد العائلة التواجد على خشبة المسرح أثناء ؛ وإلا يخضع المنافس لي الأستبعاد من قبل لجنة التحكيم.

: ( )

## حفظ التواريخ

مواعيد المسابقة:

2018 11 10 9

:  
سيتم إرساله إلى جميع المشاركين قبل 10 أيام على الأقل من المنافسة

التسجيل:

35 دينار + 16%

آخر موعد للتسجيل:

الموعد النهائي للتسجيل لجميع المسابقات هو 26 2018 بما في ذلك جميع المدفوع .  
هورিকা الأردن بحق رفض أي منافس لم يسجل في الوقت المناسب أو لم يدفع رسوم التسجيل

الشخص المسؤول عن التسجيل:

سيدة نوران الترك

+962-6-464 2501 /2/3

Admin2@lawrenceconferences.com

:  
جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع اللجنة والحكام يوم الاثنين 8 2018  
2:00 لطرح كل أسئلتهم واتخاذ جميع المعلومات المتعلقة بالمسابقة.

زيارة:

يمكن لجميع المشاركين التقاط شاراتهم والتحقق من الموقع ومعدات المطبخ بعد الاجتماع المباشر في 8

2018

يجب على جميع المشاركين ارتداء الزي الخاص بهم في الاجتماع الخاص مع الحكام لصورة المجموعة.

## ملخص مجريات المسابقة

- سيعين وقت لبدء العمل لكل متسابق على حدة
- سيحصل كل متسابق على 45 دقيقة في محطة العمل، على أن تنقسم إلى المراحل التالية:
  - 15 د للتحضير
  - 15 د /
  - 15 د لتنظيف المحطة
- على جميع المشاركين إرتداء الخاص بين العميد سوف يوزع للمشاركين في
- يجب أن تقدم جميع المشروبات للحكام على طاولة العرض .

تين:

سيتم : سيتنافس متسابقين على مدار يومين لاختيار المتسابقين النهائيين الذين سيتنافسون في اليوم الأخير  
النهائيات: سيتنافس متسابقين في جولة النهائيات في اليوم الثالث

- في نهاية الجولة الأولى التي تمتد على يومين، ينتقل المتسابقون الذين يحصلون من بين المتسابقين إلى الجولة النهائية. ولا يتم نقل علامات المتسابقين في كل جولة لاحتساب في
- في ختام اليومين الأول والثاني، من المقرر وسيجري تكريم المتسابقين. بالتالي، يُطلب من جميع المتسابقين تسابقين المؤهلين إلى الجولة النهائية
- من المقرر تنظيم حفل توزيع 11 تشرين /

1. سيقوم حسين وحكم فني بتقييم أداء المتسابقين.
2. سيقدم (من حليب) ليصبح مجموع المشروبات 12
3. يقرّر كل متسابق ما هو ترتيب المشروبات التي يقدمها؛ لكن يجب الانتهاء من كلّ فئة من ( تلاً، تقديم مشروبات ) قبل الانتقال إلى تقديم يتم إقصاء المتسابق أو المتسابقة من المنافسة. ويسمح بتحضير عناصر المشروبات الخاصة وتقديمها في أي وقت خلال المسابقة.

## تعريف المشروبات

- 1 ( 30 +/- 5 )  
1 ( 30 +/- 5 )  
جهة واحدة من المصفاة بطريقة الاستخلاص المتواصلة.
- القهوة هي تجميع للنتاج المحمص من بذور فاكهة نبات نوع القهوة المحدد.
- يمكن للقهوة أن تحمل أي مواد مضاف أو تلوينات أو مواد منكهة
- نوع من الأنواع والتي يمكن إضافتها من وقت قطف القهوة (كثيرة) إلى وقت استخلاص كشراب.
- إن المواد المستخدمة خلال زرع ثمار القهوة وحصادها وتحميصها الأول مسموح بها (المبيدات،).
- يمكن لحبوب القهوة الكاملة أن تكون ممزوجة أو من منطقة
- يجب تقديم سبرسو بمقدار كامل إلى جميع الحكام. وفي حال كان المقدار المقدم لا يتطابق مع تعريف الإسبرسو، عندها ستحدد علامات المذاق و/أو العلامات الحسية نوعية التجربة الحسية. ويمكن تحضير الإسبرسو من خلال استخدام كميات متنوّعة من القهوة.
- يجب إعداد قهوة الإسبرسو عند درجة حرارة مئوية بين 90.5 96 (195-205 درجة فهرنهايت).
- يجب تحديد ضغط التحضير في آلة الإسبرسو عند مستوى يتراوح بين 8.5 9.5
- يجب أن ينحصر وقت الاستخلاص بين عمليتي
- يجب تقديم مشروب الإسبرسو في فنجان من 60 90 من دون أي تأثير عملي سلبي عبي قدرتهم على وضع العلامة بدقة؛ ويشمل ذلك من باب التعداد لا الحصر، تقديم فنجان ساخن جداً، وعدم القدرة على حمل الفنجان والشرب منه بشكل آمن وعدم قدرة الحكام لتطبيق بروتوكول تقييم الإسبرسو.
- يجب تقديم الإسبرسو إلى الحكام مع ملعقة ملائمة وفوطة ومياه غير منكهة، وإلا يحصل المتسابق على علامة مخفضة في خانة "الاهتمام بالتفاصيل".

- لا يمكن وضع أي مادة غير القهوة المطحونة والمياه في مصافي آلة إعداد القهوة، وإلا يحصل الإسبرسو على صفر نقطة في جميع خانات التقييم الفني والحسي في فئة شراب الإسبرسو.

### المشروب المكون من الحليب

- المشروب المكون من الحليب هو مزيج من مقدار واحد من الإسبرسو بالإضافة الى الحليب المطهو على البخار و الذي يجب أن يكون نسيج بين ك الحليب . 240
- قد يتم تقديم المشروب المكون من الحليب مع " للآتيه" أو بالطريقة التقليدية و التي هي عبارة ية من الحليب الأبيض. " فن الآتيه" قد يأخذ النمط الذي يختاره المشترك.
- يجب يتم تقديم الحليب خلاله يمكن للحكام تذوق الكمية ثير على دقتهم في تسجيل العلامة. وهذا يشمل سبيل المثال : حمله من الوعاء بأمان وذلك يؤدي الى "كلا" معطاة على استخدام
- يسمح للاضافات ، بما في ذلك ولكن لا تقتصر على السكر، التوابل أو المنكهات على شكل مساحيق. في حال استخدامها ي " نكهة"
- يجب تقديم الحليب مندبل غير منكهة سوف يحصل نقطة منخفضة في فئة "الاهتمام بالتفاصيل"
- لا يسمح بوضع أى شيء اخر في حاملة المصفاة غير البن المطحون و الماء. وإلا فسوف ينال ب المكون من الحليب علامة صفر في جميع الفئات المذكورة على ورقة التقييم الحسي بالإضافة الى فئات المهارات الفنية في تحضير هذا

- 
- يدلّ المشروب الخاص على قدرة المتسابق على الابتكار ومهارته في مجال تحضير شراب جاذب وفريد من نوعه يتمحور حول الإسبرسو.
  - يجب أن يكون المشروب الخاص مشروبًا سائلًا ويجب أن يتمكّن الحكام من احتسائه. يمكن أن يقدم كور، لكن المشروب وحده سيخضع لتقييم الحكام الحسيين.
  - يجب أن يحتوي كل واحد من المشروبات (لتعريف الإسبرسو)
  - يجب تحضير الإسبرسو المستخدم في المشروب الخاص خلال وقت الأداء المخصص للمتسابق.

- يجب أن يكون طعم الإسبرسو مهيمًا، وإلا ستأثر علامة "توازن الطعم" على مستوى التجربة الحسية.
- يمكن تقديم المشروب الخاص بأي درجة حرارة مقبولة للاستهلاك.
- يمكن استخدام أي مكونات في إعداد المشروب الخاص باستثناء الكحول ومستخرجات الكحول أو أي من منتجاته الفرعية أو المواد الخاضعة للرقابة أ
- يجب الكشف عن جميع المكونات عند الطلب. ويجب أن يحضر المتسابقون علب تغليف جميع المكونات المستخدمة في ليتأكد الحكام من المكونات
- يجب تحضير مكونات المشروب الخاص والمزج بينها خلال الوقت المخصص للمسابقة. وتظهر معايير تحضير المشروب الخاص بوضوح في الفئة "المفسرة والمعرفة والمعدة جيدًا"
- العلامات الحسية. قد يكون تحضير بعض قبل موعد المسابقة ضروريًا (مثلًا ف 24 ساعة) وهذا مسموح به.
- لا يمكن وضع أي مادة غير القهوة المطحونة والمياه في مصافي آلة إعداد القهوة، وإلا يحصل المشروب الخاص على صفر في جميع خانات التقييم الفني والحسي في فئة المشروب الخاص.

## معايير التقييم

### 1. عمّا يبحث الحكام؟

يبحث الحكام عن :  
. يتقن المهارات الفنية والحرفة ويتمتع بمهارات التواصل والخدمة ويحمل شغف العمل كباريسنا .  
. يملك معرفة واسعة في مجال القهوة بما يتخطى  
. يحضّر ويقدم مشروبات عالية الجودة قد يكون قدوة ومصدر إلهام للآخرين.

### 2.

سيقوم الحكام بتقييم مساحة المسابقة على صعيد النظافة في بداية وقت العرض/المسابقة ونهايته.

### 3. تقييم الطعم

سيتمّ وضع علامة على طعم كل مشروب على حدة (مثل الإسبرسو والمشروب الخاص من الحليب). كما سيتمّ التركيز على المواد الأولية المستخدمة و المشروب. يجب أن يسعى المتسابقون إلى إيجاد توازن متناغم بين الحلاوة والمرارة والحموضة والنكهات.  
ينصح المشاركين الشرح للحكام ، عناصر التذوق، و المكونات المستخدمة في المشروب الخاص و الفلسفة

### 4. تقديم المشروبات

سيتمّ وضع علامة على تقديم لمشروبات بما في ذلك الأكواب والفناجين والأكسسوارات. ويشمل ذلك عناصر مثل نظافة الفناجين وصحونها (عدم سكا المنهجية المتبعة والابتكار وأسلوب التقديم.

### 5. المهارات الفنيّة

سيتمّ وضع علامة على المهارات الفنيّة للمتسابق إلى جانب مهارته في استخدام آلة الإسبرسو .

### 6.

سيتمّ وضع علامة على الانطباع العام للحكام في حالة كل متسابق، نظرًا إلى مهاراته وطعم المشروبات والتقديم الشخصي وتقديم المشروبات.

### 7. عمليّة التقييم الفني

سيجري تقييم كلّ متسابق من . وفي ما يلي، تفسير لجدول العلامات الفنيّ

## 1 - عملية التقييم الفني

### أداة العمل عند البداية/نظافة الخرق المستخدمة [من 0 إلى 6]

- نظافة محطة عمل المتسابق ومدى تنظيمها (طاولة العمل وطاولة التحضير وغطاء الآلة) ستخضع للتقييم على سلم من 1 إلى 6.
- التحقق من قدرة المتسابق على تنظيم مساحة العمل بطريقة عملية وفعالة.
- الإفراط في التحضير يؤدي إلى خفض العلامة (مثلاً، وضع الحليب في الإبريق، وسكب الماء مسبقاً في أكواب المياه، إلخ).
- يجب إحضار ثلاث خرق نظيفة كحد أدنى لدى بدء الوقت المخصص للأداء. ويجب أن تكون هذه الخرق نظيفة ولها استخدام محدد (مثلاً واحدة لأنبوب البخار، وواحدة لتجفيف/تنظيف السلا وواحدة لتنظيف منضدة البار. وتندرج الآلة التي يضعها المتسابق في مؤزره أو يحملها لأحد هذه).
- يجب تسخين الفناجين، إذ يجب وضعها على سطح آلة الإسبرسو، إلا في حال كان يستخدم المتسابق جهازه الخاص لتسخين الفناجين. يجب ألا تحتوي الفناجين على الماء في بداية الوقت المخصص. في حال وجد الماء في أي من الفناجين على سطح آلة الإسبرسو في أي وقت، سيحصل المتسابق على علامة صفر على "إدارة المحطة/ونظافة مساحة العمل عند النهاية" وذلك في كل واحد من جدولتي العلامات الفنية.
- يسمح للمتسابقين بوجود بن مطحون مستخدم في أفراس مصافي آلة القهوة في بداية المسابقة. ولا يعتبر ذلك كعنصر سلبي لدى تقييم "نظافة مساحة العمل عند البداية/نظافة الخرق".

### المهارات الفنية في تحضير الإسبرسو المشروب المكون من الحليب

1. رأس مصفاة القهوة (group head): يجب أن تتم عملية ا  
وقبل كل عملية استخلاص للقهوة.  
سيضع الحكم علامة "نعم".
2. تجفيف/تنظيف سلة المصفاة قبل تحديد المقدار:  
المشروبات، سيضع الحكم علامة "نعم".
3. الكمية المراقبة/المهدورة المسموح بها خلال تحديد المقادير/الطحن: المراق/المهدور من القهوة هو  
القهوة المطحونة غير المستخدمة خلال وقت المسابقة/الأداء والموجود في حجرة تحديد المقدار داخل  
آلة تحضير المقادير، على المنضدة، في سلة المهملات، على الأرض

لا يُحتسب الهدر الناشئ خلال عملية تحضير المشروبات غير  
يُقبل بكمية إراقة/هدر من 5 غرامات من القهوة غير المست  
تقييم الطعم



(5) أو أعلى، يجب ألا يتخطى الهدر غراماً واحداً من القهوة غير المستخدمة لكل فئة من المشروبات. وفي حال تخطى الهدر الخمسة جرامات لكل فئة من المشروبات، يُعتبر الأمر غير مقبول ويحصل المتسابق على صفر نقاط. كما يتم حسم كمية معقولة قهوة المنظفة لدى احتساب الهدر. يجب أن تتطابق علامتا الحك الفنيين لمقدار القهوة المراق/المهدور المقبول به خلال تحديد المقدار/الطن.

4. **تحديد المقادير ودكّ القهوة بشكل متسقيم** : يجب على المتسابق أن يظهر تحديد المقادير ودكّ القهوة. يجب عليه أن يورّع القهوة المطحونة بتساو، ثمّ أن يدكّ القهوة عند المستوى نفسه وبدرجة ضغط ملائمة. وبالطبع، تؤخذ الاختلافات الثقافية في عين.
5. **تنظيف حاملات المصافي (قبل إدخالها)**: يجب تنظيف جوانب وشفا حاملة المصفاة الجانبية قبل إدخالها في الآلة. وفي حال حصل ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
6. : يجب أن يبدأ المتسابق عملية الاستخلاص مباشرة بعد إدخال حاملة المصفاة في الآلة من دون أي تأخير. وفي حال فعل ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
7. **مدة الاستخلاص (ضمن هامش تباين من 3 )**: سيوقت الحكام جميع الفناجين المعدة ليحددوا إن كان وقت الاستخلاص للفناجين قد انحصر في هامش تباين من 3 . إلى الوقت الفاصل بين المشروبات ضمن كل فئة، سيضع الحكم علامة "نعم". ويبدأ وقت الاستخلاص عندما يشغل المتسابق دورة الطحن في . ولن يتم تضمين الوقت المستغرق لتحضير " " غير المقدّمة.

### الحليب:

- **إفراغ و تنظيف الابريق في البداية:** يصب الحليب البارد و الطازج في الابريق النظيف الذي لا ي خلال وقت التحضير. كما عليه الانتباه لنظافة الابريق من الخارج
- **تطهير عصا البخار قبل الاستعمال:** على المشترك تطهير عصا البخار قبل وضعها في ابريق الحليب.
- **تنظيف عصا البخار بعد الاستعمال:** يجب تنظيف عصا البخار بعد الاستعمال بواسطة منشفة مخصصة لهذه العصا.
- **تطهير عصا البخار بعد الاستعمال:** مشترك تطهير عصا البخار بعد وضعها في الابريق.
- **كمية الحليب المهذورة:** يجب أن يكون الابريق في نهاية استعماله فارغ الى حد ما. فكمية الحليب المهذورة المقبول بها هي أقل من 90 / 0.3 oz.

### -التنظيف-

1. **إدارة محطة العمل/وتنظيفها عند الانتهاء:**

- سيقوم الحكام الفنيون بتقييم انسيابية العمل الإجمالية بالنسبة إلى كل متسابق إلى جانب كيفية استخدامه للمعدات والتجهيزات والأكسسوارات.
- يجب أن يظهر المتسابق فهمًا للاستخدام والتنشغيل الصحيح لآلة الإسبرسو.
- يجب أن يظهر المتسابق فهمًا للاستخدام والتنشغيل الصحيح للطاحونة – بما في ذلك مناولة القهوة داخل الطاحونة وعبرها. كما يجب أن يطحن المتسابقون القهوة لكل فنجان "شوت" أو لكل مجموعة منها.
- يجب على المتسابق أن يحول استكمال عملية الاستخلاص ضمن مهل من 3 25-35 (+/- 5).
- سيقوم الحكام الفنيون بتقييم دقة العمل للمتسابق طوال مدة العرض، بما في ذلك: تنظيم الأدوات والفناجين والأكسسوارات وأماكن وضعها، إلى جانب حركة المتسابق وانسيابية العمل في محطة العمل وحولها؛ ونظافة المحطة وترتيبها (المعدات والمنضدة والفوط والأباريق)؛ إضافة إلى إدارة استخدام القهوة والمكونات (الحليب ومكونات المشروب الخاص).
- يمنع وضع السوائل والمكونات على سقف الآلة؛ وإلا يحصل المتسابق على صفر نقطة في فئة "إدارة المحطة/نظافة مكان العمل في النهاية".
- يجري تقييم نظافة المكان. وفي حال إراقة أي من السوائل، يجب على المتسابق تنظيف المكان قبل نهاية الوقت المخصص له. ويحسن التنظيف خلال العمل (مثلًا إزالة البن المطحون المستخدم أو مسح الطاولة) من علامة المتسابق، إلى جانب تنظيف محطة العمل قبل الانتهاء . ويتضمن هذا التقييم جميع الأواني والأدوات (مثل مدكات القهوة والفناجين والصواني والأباريق) بما في ذلك .
- ويسمح بترك الكميات القهوة المستخدمة (القهوة المطحونة المستخلصة) في حاملة المصفاة في نهاية الأداء ولا تُحتسب ضمن العلامة.

## 2. نظافة فوهات حاملة المصفاة/تفادي وضع الفوهات في حجرة تحديد المقدار:

- يجب على المتسابق أن يزيل أي ماء أو بن مطحون من فوهات حاملة المصفاة من خلال تنظيف الفوهات. يمكن غسلها بالماء ومسحها بالأصابع، جميع هذه الطرق مقبولة الحصول على فوهات نظيفة.
- خلال توزيع القهوة المطحونة وبسطها بصورة متساوية، يجب ألا يوجه المتسابق فوه المصفاة مباشرة فوق حجرة تحديد المقدار. (إذ قد يؤدي ذلك إلى تسرب الماء إلى حجرة تحديد المقدار).
- في حال كانت فوهات حاملة المصفاة نظيفة قبل الاستخلاص ولا يضع المتسابق فوهات حاملة المصفاة فوق حجرة تحديد المقدار، سينتج الحكم علامة إيجابية "نعم".

3.

سيحدّد الحكم العلامة بحسب ممارسات النظافة التي يعتمدها المتسابق طوال فترة عرضه. وفي حال تقيّد بشروط النظافة الجيدة طوال مدّة العرض، سيحصل على علامة "نعم" من الحكم.

الممارسات غير المقبولة :

- لمس الوجه أو الفم باليدين، إلخ. ثمّ تحضير المشروب بهما.
- لمس الأرض ثم استخدام اليدين لتحضير المشروب.

4. الاستخدام الصحيح للخرق:

سيقيم الحكام استخدام المتسابق للخرق بصورة صحيحة وصحيّة. كما يتوجّب على المتسابق استخدام خرقة لأنبوب البخار وأخرى لتنظيف سلّة المصفاة وخرقة لتنظيف ومن الأمثلة على الممارسات غير المقبولة، نذكر:

- استخدام أي خرقة لتنظيف أنبوب البخار (بعد استخدامها لغايات أخرى غير تنظيف أنبوب).
- أي استخدام غير صحي أو يضمن سلامة الغذاء مثل: وضع الخرقة على الوجه، أو الفم، إلخ. لمسها الأرض أو سقوطها.

## 2 – عمليّة التقييم الحسي

### تقييم الإسبرسو :

1. الكريما: سيقوم الحكام بتقييم مظهر الكريما في الوعاء **كثافة وتماسك الكريما**: يجب أن يقدّم الإسبرسو مع الكريما. ويجب أن تكون الكريما كثيفة و المذاق. سيقوم الحكام بتمديد الكريما برفق من خلال حني الوعاء في أي من الاتجاهات من أجل تحديد سماكة الكريما وما إذا كانت متماسكة وستدوم من دون أن تنفصل عند الوسط.
2. : سيقوم الحكام الحسيّون بتحريك الإسبرسو ثلاث (3) مرات بملعقة (محرّكين الملعقة من الأمام إلى الخلف) من أجل المزج بين النكهات في المقدار "الثوت"، قبل تذوق القهوة مباشرة. وسيتناول الحكام الحسيون رشفتين كاملتين كحد أدنى من أجل تقييم الإسبرسو بشكل كامل. ولن يقوم

سيحصل الإسبرسو الذي يتمتّع بطعم متناغم ومتوازن بين الحلاوة والحموضة و/أو المرارة.

3. **النكهات**: سيستمع الحكام إلى وصف النكهات والتفسير الذي يقدمه كل متسابق ويقارنون ذلك بالمشروب المقدم لهم. وفي حين أنّ التوازن لا يؤخذ في الاعتبار، لكن لا بدّ من وجود ترابط بين مذاقه. في المقابل، سيأخذ الحك

وصف للنكهات يقدمه التسابق للإسبرسو الذي يقدمه ضمن هذه العلامة. وتستند العلامة إلى مدى دقة الأوصاف وتطابقها مع نكهة الإسبرسو.

4. : سيستمع الحكام إلى المواصفات والتفسيرات الحسية التي يقدمها المتسابق ويقارنوها بلمسه في الفم. يجب أن يكون قوام الإسبرسو وملمسه على ارتباط بكيفية التحضير وطريقة الاستخلاص ونوع حبوب البن المستخدمة. كما ستعتمد علامة المتسابق فقط على أي أوصاف حسية يعطيها إلى الحكام وإلى مدى تطابق هذه الأوصاف مع الشعور الحسي للإسبرسو. وفي حال عدم تقديم أي أوصاف، سيتوقع الحكام تذوق قهوة كاملة القوام وصافية وسلسلة المذاق في

5. استخدام الوعاء العملي والصحيح لتحضير الإسبرسو: يجب تقديم الإسبرسو في وعاء من 60 90 مل يمكن للحكام أن يشربوا منه وفقاً للطلب من دون أي تأثير عملي سلبي على قدرتهم على بدقة، ويشمل ذلك من باب التعداد لا الحصر، ألا يكون الوعاء ساخناً جداً أو عدم الإمكانية على حمل الوعاء أو الشرب منه بطريقة سالمة، أو عدم إمكانية الحكام على تطبيق بروتوكول تقييم الإسبرسو.

### تقييم المشروب المكون من الحليب:

سيتم تقييم المشروب المكون من الحليب من خلال تقييم الحكام لعدة نقاط التي من خلالها سيتم وضع العلامة النهائية لهذه الفئة. سيقوم الحكام أولاً بالمظهر الخا لهذا المشروب من ثم سيأخذ الحك من بعد الرشفة الأولية، سيعيد الحكام الحسيين النظر في هذا المشروب برشفة واحدة إضافية من مكان آخر من الفجان حيث يكون المشروب هادئ. قد يتجاوز المشترك بروتوكول التقييم عن طريق اعطاء الحكام تعليمات بديلة محددة بشأن الكيفية الذي يريدون بها الحليب.

### 1. التقديم البصري الصحيح للمشروب المكون من الحليب:

سيقوم الحكام بمظهر المشروب بهدف تحديد علامة المظهر. يجب أن يكون لون هذا المشروب خليط بين الحليب و القهوة، مع تباين واضح ب ، تصميم متماثل وربما وجه ملاحظة: من الغير مقبول إضافة البهارات البودرة على وجه المشروب. في ح الأضافة يحصل المشترك على علامة صفر في خانة "توازن الطعم"

### 2. :

المشروب المكون من الحليب هو مشروب ساخن بحيث يجب تقديمه بدرجة حرارة مقبولة تمكن ال . أما بخصوص طعم الحليب و القهوة و ملمس المشروب فسيتم تقييمهم النكهات. على المشروب أن يشكل توازن متناغم بين حلاوة الحليب و طعم الأساسي ل . و. يجب أن جد علاقة بين اختيار حبوب البن المستعملة في الإسبرسو، طعم القهوة، و كيف يتم تسليط الضوء على هذه النكهات من خلال استعمال الحليب.

### 3. النكهات:

سيستمع النكهات سير يقدمه ويقارنونهم مذاقه. بينهم

وتطابقها نكهة المشروب المكون من الحليب. كما يجب اعطاء وصف للنكهة و  
الا سيتم تسجيل علامة صفر في هذه الفئة.

4.

يجب تقديم المشروب المكون من الحليب  
تأثير قدرتهم  
نية  
يمكن ويشمل  
يشربوا منه  
منه بطريقة  
يكون

### تقييم المشروب الخاص :

1. **تقديم تفسير وتعريف وتحضير جيد:** يجب على المتسابق أن يفسر مشروبه الخاص إلى الحكام. وللحصول على علامة مرتفعة، يجب أن يتضمن التفسير معلومات ووقائع مثل المكونات وطريقة التحضير والنكهات و/أو الشذا الذي سيختبره الحكام. كما ينبغي أن يتضمن التفسير نوع البن المستخدم والعلاقة بين نوع البن والمكونات الأخرى. وسيستمع الحكام الحسيون إلى تفسير المتسابق للمكونات وطريقة التحضير ونوع البن المستخدم ليُدَوّنوا ملاحظاتهم. ولدى تحديد العلامة، سيقدر الحكام إن وجد أي رابط قوي بين الوصف والمشروب المعدّ، إلى جانب الطعم والنكهات الفعلية للمشروب الخاص. كما يجب على المتسابق أن يشرح إلى الحكام الحسيين كيفية احتساء الشراب (شمه وتحريكه وارتشافه، إلخ). كما سيستمع الحكام إلى الشرح المقدم وسيتبعون تعليمات ا بأفضل ما يمكن. وفي حال عدم تقديم أي معلومات أو توجيهات، سيختار كل حكم على حدة كيف سيقم المشروب الخاص. وفي كل حالة، يجب أن يتناول الحكم رشفتين على الأقل من المشروب الخاص. كما سيقوم الحكام بتقييم المشروب الخاص بناءً على تفسيرات المتسابق وملاحظات أخرى دونها خلال فترة التحضير المحصورة 15 دقيقة. ولن يأخذ الحكام في الاعتبار أي تفسيرات يقدمها المتسابق بعد انتهاء مدة التحضير (وتوقيف العداد و/أو إعلان المتسابق الانتهاء من العمل).
2. **التقديم البصري:** يسمح "التقديم البصري" بتقييم مظهر المشروب الخاص ودرجة جاذبيته، بما في ذلك من باب التعداد لا الحصر، الوعاء والمشروب بحد ذاته والزينة والأكسسوارات، إلخ. يجب أن يكون الوعاء المستخدم جذاباً وأن يبرز المشروب.
3. يتحدد "الجانب العملي" من خلال كيفية تفاعل المشروب الخاص والعوامل ذات ء على تعليمات البارستا حول كيفية تناول المشروب. ويجب ألا تعيق الأطباق والزينة والأكسسوارات المستخدمة أو التعليمات عملية احتساء المشروب.
4. **الابتكار والتأزر مع القهوة:** سيقم الحكام قدرة المتسابقين على الابتكار بناءً على فريدة المفهوم المقدم وأي طرق أو تقنيات أو مكونات جديدة مستخدمة خلال تحضير المشروب الخاص أو تقديمه. ويجب أن تكمل المكونات الإسبرسو وأن تبرزه مع ابتكار تجربة تذوق مثيرة للاهتمام. ستحصل المشروبات الخاصة المقترنة بخليط مكمل من المكونات والتقنيات المبتكرة مع سيطرة نكهة الإسبرسو عليها على علامة مرتفعة. ملاحظة: "التأزر" يُعرف بالتفاعل أو التعاون بين مادتين أو

5. : يبحث الحكام عن الترابط بين المكونات المستخدمة في المشروب الخاص وتفسير المتسابق والتجربة الحسية لاحتساء المشروب. ويجب أن يكون طعم الإسبرسو مهمناً وبارزاً بسهولة من أجل الحصول على علامات مرتفعة في هذه الفئة. كما يجب أن يتفقد الحكام بتعليمات الشرب التي يقدمها المتسابق.

6. :  
يجب تقديم المشروب المكون من الحليب يمكن يشربوا منه  
تأثير قدرتهم ويشمل  
يكون الإمكانية منه بطريقة

### – تقييم البارستا –

1. **التقديم: المهنية:** يجري تقييم المهنية من خلال مراقبة صفات البارستا مثل التقنيّة والتحضير إلى جانب مدى فهمه للقهوة إلى ما هو أبعد من المشروبات 12 .  
تشمل المعرفة أنواع القهوة عمليّة حصاد البن والتحميص والتحضير من البذور إلى الفنجان إلى جانب وجود فهم ضمني للاستخدام الصحيح للتجهيزات والتطلي بمهارات جيدة لخدمة الزبائن (مثل، التهذيب والدقة والاهتمام والتواصل البصري، إلخ) إلى جانب القدرة على إدارة دقق العمل والوقت. كما سيبحث الحكام عن رابط قوي بين الشرح والمشروب المقدم. إلى ذلك، يتوجّب على المتسابق أن يثبت أنه خبير في القهوة وأنه بارع في التقديم وفي أنواع القهوة.
2. **الاهتمام بالتفاصيل/توفر جميع الأكسسوارات:** يجب أن تكون جميع الأكسسوارات جاهزة للاستخدام وأن تكون مساحة العمل منظّمة وفقاً للاستخدامات المطلوبة. ويجب ألا يكون المتنافس مضطراً لتغيير موضع التجهيزات أو الأكسسوارات بلا ضرورة خلال أدائه. كل غرض يجب أن يكون أساساً في مكانه بحسب استخدامه. وسيرى الحكام إن كان المتسابق قد حضر فناجين وأكسسوارات احتياطية في حال وقوع أي خطأ أو إراقة. وتدل إعادة ملء أكواب الحكام بالماء على الاهتمام بالتفاصيل أيضاً. كما يجب تقديم الإسبرسو والكابتشينو مع ملعقة ومنديل وماء غير منكهة. يجب أن تكون كلّ هذه الأغراض جاهزة وقت تقديم الإسبرسو والكابتشينو لكي يحصل البارستا على علامة عالية.
3. **كحدّ أدنى، يجب أن يظهر المتسابق بمظهر نظيف وأن يرتدي رداءً ومئزرًا نظيفين.**

الانطباع العام (النظرة الإجمالية إلى حضور البارستا والعلاقة مع علامات التذوق والتقديم) يركّز الحكام في وضع علامة الانطباع العام على مجالين أساسيين:

. إن علامة "الانطباع العام" هي الانطباع العام المركب عن علامات المذاق (مثلاً، هل أدى شرب ت الثلاثة إلى خلق تجربة أقوى من لو جرى تقديم كل مشروب لوحده؟).

. يجب أن ينظر الحكام في شغف الباريسستا وإلهامه الذي أظهره خلال أدائه وأن يخصّصوا نقاطًا

يجب أن يأخذوا في الاعتبار (الاختلافات الثقافية والاختلاف بين الشخصيات) مسائل مثل طبيعيتة ومقتضية والإبداء عن حماسة وتقان في إعداد القهوة المتخصصة، إلى جانب القدرة على لعب دور القدوة في مهنة الباريسستا/والقطاع إجمالاً. (مثلًا، في المقهى/أو المطعم، هل كان هذا الباريسستا ليلهمني فأزداد اهتمامًا بأنواع البن والقهوة حكام أن هذه المزايا متوفرة، لا بدّ من مكافأة المتسابق بعلامات

عالية.