

Primo Concorso Caffetteria (versione_2025.01)

“A.B.I. Professional & CAFFE' VERGNANO CHALLENGE”

Il “Concorso Caffetteria” è una competizione che vede protagonisti le Socie e i Soci Professionisti di tutte le Sezioni A.B.I. Professional. Il concorso che tende a rivalutare il ruolo del Professionista nella caffetteria vedrà i Soci Barlady, Barmen Effettivi e Accademia gareggiare per aggiudicarsi la Finale Nazionale che si svolgerà nel contesto del Convegno Nazionale.

L'evento si sviluppa in due fasi: la prima è la **Selezione Regionale**, la seconda la **Finale Nazionale**.

1. Selezione Regionale “A.B.I. Professional & CAFFE' VERGNANO CHALLENGE”

1. Consiste nella creazione di una ricetta con ingrediente l'espresso, messo a disposizione dell'Azienda Caffè Vergnano, almeno 30% della quantità totale della bevanda che può essere calda o fredda, moderatamente alcolica o non alcolica.
2. Dovrà esserci uno “speech” che verrà valutato dal Giudice tecnico.
3. Esso si svolgerà in una categoria a parte durante le Selezioni Regionali del Concorso Cocktail.
4. Per proclamare un vincitore sarà necessaria la presenza di almeno 1 concorrente.
5. *Alla selezione regionale il Concorrente può partecipare ai due concorsi (Caffè Vergnano Challenge e Concorso A.B.I. Professional). Se dovesse accedere alla Finale, in ambedue i concorsi, ma non essendo possibile partecipare a tutte e due, gli sarà chiesto di prendere una decisione su quale Finale disputare. Sarà il Responsabile del Concorso, che contatterà immediatamente il Concorrente, a chiedergli di fare la scelta in modo tempestivo, assolutamente prima della premiazione. Avvenuta la scelta, a rappresentare la sezione nel concorso non scelto, sarà il Concorrente che lo segue in classifica, che sarà ovviamente il premiato.*

2. Finale Nazionale “A.B.I. Professional & CAFFE' VERGNANO CHALLENGE”

1. Consiste in una gara della durata di 15 (quindici) minuti, dove il Concorrente deve presentare ai componenti della Giuria Gustativa 2 espressi, 2 cappuccini e 2 bevande personalizzate con ingrediente l'espresso Caffè Vergnano almeno 30% della quantità totale della bevanda che può essere calda o fredda, moderatamente alcolica o non alcolica.
2. Il vincitore assoluto si aggiudicherà il Primo premio.
3. Partecipano alla Finale Nazionale i vincitori delle Selezioni Regionali.
4. La gara si svolgerà in una categoria a parte durante lo svolgimento della Finale Nazionale del Concorso Cocktail.
5. Non potranno partecipare a questa competizione i Soci che si sfidano alla Finale Nazionale del Concorso Cocktail.

3. Regolamento Selezione Regionale.

1. Consiste in una gara della durata di 15 (quindici) minuti, il Concorrente deve preparare e presentare ai componenti della giuria gustativa 2 (due) espressi, 2 (due) cappuccini classici (con la corona di espresso ai bordi) oppure in latte art, che va dichiarato, assieme al motivo decorativo, alla giuria gustativa prima della preparazione), i concorrenti devono presentare anche una ricetta inedita, compilata con il modulo che verrà consegnato dal Coordinatore responsabile della Sezione Regionale.
2. Le ricette devono contenere almeno 30% di espresso del totale della ricetta.
3. La bevanda può essere moderatamente alcolica, analcolica, calda o fredda. Deve essere necessariamente una bevanda che abbia una densità consona (no coppe gelato, budini o dessert al bicchiere).

4. Il concorrente avrà 15 (quindici) minuti per poter preparare le bevande (espresso, cappuccino, bevanda). La sequenza di preparazione è libera, purtuttavia il cambio di sequenza dal "classico" (2 espressi poi due cappucci e successivamente due bevande) deve essere annunciato alla giuria gustativa.
5. Il Concorrente dovrà anche spiegare al Giudice Tecnico la scelta della tipologia di Caffè (*nella eventualità ci fossero più tipologie messe a disposizione dallo Sponsor*) e l'abbinamento nel drink, così come la tecnica di lavoro e il bicchiere usato. L'esposizione dovrà essere fluida e degna del Professionista che il Concorrente rappresenta.
6. Il Concorrente dovrà utilizzare le proprie attrezzature, bicchieri e lavorare in ordine e pulizia sulla pedana, seguire le corrette sequenze per l'estrazione dell'espresso, ogni irregolarità verrà valutata e avrà un giudizio negativo che sarà registrato dal Giudice di Pedana. L'organizzazione del concorso metterà a disposizione una macchina espresso e un macinino (macinadosatore o grinder on demande) già tarato per una corretta estrazione e una postazione espresso (banco, prese corrente adeguate, cassetto o tramoggia fondi Caffè).
7. Il Giudice di Pedana veglierà affinché vengano rispettati i tempi che sono 15 (quindici) minuti per la preparazione delle sei bevande. Dal quindicesimo al sedicesimo avrà cinque punti di penalizzazione, oltre al sedicesimo ci sarà la squalifica. Il concorrente potrà informarsi dal Giudice di Pedana quanto tempo gli rimane, ne caso di problemi tecnici potrà far fermare il tempo dichiarando quali sono gli impedimenti.
8. Nell'office vale il Regolamento Concorsi ABI Professional (<https://www.abiprofessional.it/regolamento-concorso-nazionale-abi-professional-2022/>).
9. Il Concorrente avrà diritto a conoscere gli eventuali punti di penalità sia di Pedana che di Office e il Giudice di Pedana dovrà giustificarli, solo se richiesto, nell'immediato della gara (massimo _10_ minuti)
10. La giuria Gustativa, messa in una sala apposita, valuterà l'aspetto estetico del drink (punti 10), l'aroma (punti 10), il gusto (punti 10) con un voto totale di (punti 30). Il computo verrà sommato al punteggio del Giudice Tecnico (totale punti 30), nel caso di giudizio parimerito il premio andrà a chi avrà ottenuto il miglior punteggio nel gusto, nel caso di pareggio si andrà alla migliore valutazione del Giudice Tecnico.
11. Il Concorrente dovrà essere in regola col pagamento della Quota Associativa e avere la divisa A.B.I. Professional (vale il Regolamento Concorsi A.B.I. Professional aggiornato sul Sito). La disattesa di queste condizioni portano alla squalifica del Concorrente.
12. Il Concorrente che avrà totalizzato il miglior punteggio parteciperà per la propria sezione di appartenenza alla Finale Nazionale "Concorso Caffetteria A.B.I. & Vergnano Challenge" se i concorrenti partecipanti saranno almeno 2 (due). Sarà diritto del Consiglio Nazionale valutare se Sezioni che portano più concorrenti possono avere più finalisti.

Tutti i concorrenti sono personalmente responsabili della lettura e della comprensione delle regole e del regolamento dei punteggi, senza eccezioni.

4 Regolamento Finale Nazionale Caffetteria A.B.I. & Caffè Vergnano Challenge

Finale Nazionale di Caffetteria A.B.I. & Caffè Vergnano Challenge

LA COMPETIZIONE

Si intende un vero e proprio concorso sulla falsa riga dei concorsi di Caffetteria Mondiali dove si valuteranno le abilità della/del Professionista in ambito caffetteria. La/il concorrente dovrà mostrare competenze per quanto riguarda la scelta della miscela o mono origine, la capacità di macinarlo nella giusta granulometria e proporre degli elaborati che la valorizzino appieno con 2 due espressi, 2 due cappuccini e 2 due bevande miscelate calde o fredde, alcoliche o analcoliche. Pertanto, la prestazione si svolgerà in due tempi.

1. Pré-gara, durata 15 min: set up della postazione, contatto e prove con le apparecchiature messe a disposizione per la gara, ricerca della macinatura, pulizia della postazione.

2. Gara, durata 15 minuti: preparazione di 2 due espressi, 2 due cappuccini (latte art o classica corona), 2 due bevande moderatamente alcoliche, analcoliche, calde o fredde. Deve essere necessariamente una bevanda che abbia una densità consona (no coppe gelato, budini o dessert al bicchiere). Riassetto e pulizia postazione.

Le prestazioni della/del Concorrente saranno valutate da due giurie: Giuria Gustativa e Giuria Tecnica.

La Giuria Gustativa sarà composta da due Giudici Sensoriali che valuteranno la qualità delle preparazioni, la presentazione delle bevande descritte del concorrente (scelta miscela, caratteristiche produttive, analisi della qualità e scelta delle tecniche di elaborazioni [si intendono le tre preparazioni]). La Giuria Gustativa sarà composta da 1 membro del Centro Formazione e da un Giudice Competente del Settore Caffetteria. La giuria sarà posta in modo da poter visionare tutte le fasi della Gara per valutare appieno le competenze.

La Giuria Tecnica sarà composta da 2 due Tecnici del Settore che seguiranno 1 un concorrente singolarmente e in sequenza di modo da rendere la gara fluida. Il Giudice valuterà la corretta esecuzione dei due momenti (preparazione e gara). Sarà dotato di una apposita scheda che traccerà le sequenze di preparazione, tempi di estrazione degli espressi e verifica del rispetto dei tempi di preparazione e della Gara.

L'Organizzazione metterà a disposizione per il concorrente la macchina espresso, un grinder on demande, banco adeguato, cassetto o tramoggia per i fondi Caffè, piattini, tazzine espresso e cucchiaini, piattini tazze cappuccino e cucchiaini tè, latte(?) (vedi lo sponsor) (eventuali altre attrezzature verranno comunicate per tempo a tutti i concorrenti).

La figura del concorrente:

Potrà concorrere alla Finale Nazionale del Concorso Caffetteria la/il finalista designato dalla gara di Sezione.

1. Dovrà essere in regola col pagamento della quota associativa.

2. Dovrà essere in divisa A.B.I. Professional oppure con una divisa apposita che verrà fornita dall'organizzazione.

3. Dovrà compilare una scheda dove dichiarerà la tipologia di Caffè che utilizzerà (messo a disposizione dallo sponsor); eventuale tecnica di estrazione e quale apparecchiatura utilizzerà (che sarà a proprio carico) per la preparazione della bevanda. Ricordiamo che la ricetta deve essere inedita e deve contenere almeno 30% del Caffè Vergnano.

4. L'organizzazione metterà a disposizione una postazione con macchina espresso macinino tramoggia per i fondi; altre attrezzature per la preparazione e lo sviluppo della gara (bilance, coffee kit tool, panni o spugne varie, lattiere di diversi formati, bicchieri per la bevanda e altre attrezzature che servono per la preparazione del cocktail) dovranno essere a cura di chi gareggia.

5. Dovrà servire le 2 (due) bevande della stessa categoria e può sceglierne la sequenza. (non necessariamente prima espresso e poi cappuccino e a seguire cocktail) deciderà l'ordine in cui le bevande andranno servite, purché vengano servite tutte e due della stessa categoria prima di passare alla categoria successiva. Per la preparazione del cocktail è consentito l'allestimento a qualsiasi momento della Gara, ma non durante il Pré-gara, fatta salva l'eventuale decorazione.

6. Dovrà preparare un discorso introduttivo alle preparazioni che si accinge a creare che deve essere fluido discorsivo e realistico di quanto viene presentato. Lo speech sarà rivolto alla giuria gustativa che ne valuterà la fluidità.

7. Prima della Gara dovrà fare un check completo del materiale occorrente e una volta dato il via al Giudice Tecnico non potrà chiedere materiale che gli manca al Giudice o persone presenti nel pubblico, pena la squalifica. Potrà stoppare il tempo della Gara, sollevando la mano, solo nell'eventualità di un guasto tecnico a macchinari messi a disposizione dell'organizzazione. Tempo che riprenderà appena risolto l'inconveniente.

8. Dovrà tenersi informato sul tempo che ha a disposizione solamente chiedendolo al Giudice Tecnico che a sua volta dovrà informare la/il concorrente quando manca un minuto alla fine e (dopo il quindicesimo minuto) mezzo minuto al rischio eliminazione (dopo il sedicesimo minuto).

9. Dovrà stoppare il timer dichiarando con chiarezza di aver terminato l'esecuzione sollevando la mano e interrompendo qualsiasi azione pena la squalifica. Può se lo desidera fermarsi entro il tempo di 15 minuti conscio che, se non ha portato a termine tutte le operazioni necessarie allo svolgimento della gara ed eventuale pulizia riceverà delle penalizzazioni.

10. I Giudici Gustativi dovranno valutare le sole bevande servite e ne valuteranno l'aspetto, il gusto ma anche la presentazione orale fatta del concorrente.

11. Tutti i giudizi o penalità espresse durante le due fasi (Pré-gara e Gara) potranno essere spiegati ed eventualmente contestati nelle immediate fasi dopo gara (10 minuti).

12. A tutti i concorrenti della Finale Nazionale di Caffeetteria verrà consegnata una copia del presente Regolamento aggiornato agli sponsor che potranno arricchire il materiale messo a disposizione per la Gara. Prima della gara ci sarà una riunione dove verranno spiegate le definizioni delle bevande, le regole di preparazione di Espresso e Cappuccino e del Cocktail. Le caratteristiche delle bevande Espresso, Cappuccino e Cocktail al Caffè. Verrà illustrato il materiale messo a disposizione.

13. Verrà anche presentato il Direttore e responsabile di Gara al quale sarà possibile fare le dovute osservazioni.

DEFINIZIONI DELLE BEVANDE

Espresso

- L'Espresso è una bevanda calda di 25ml (+/- 5ml) ottenuta da Caffè macinato, pressato ed estratto per percolazione attraverso una macchina per espresso. Il Caffè può essere miscela o mono origine (vedi Sponsor).

- A ciascun Giudice deve essere servito un espresso intero. I punteggi si riferiranno all'esperienza sensoriale risultante e a quanto descritto verbalmente o non. L'Espresso può essere preparato con varie qualità di Caffè (dello Sponsor Caffè Vergnano) che devono essere dichiarate. La crema dell'espresso deve essere presente. L'Espresso deve essere servito in una tazza messa a disposizione dello Sponsor. L'Espresso deve essere servito ai Giudici con un appropriato cucchiaino messo a disposizione dallo Sponsor.

- Nel filtro ci dovrà essere solo il Caffè macinato e null'altro. In caso contrario la valutazione sull'espresso verrà annullata.

Cappuccino

- Il cappuccino è una bevanda bilanciata tra espresso e latte montato. Il cappuccino tradizionale deve presentare un equilibrio armonioso tra i componenti. L'aspetto sopra la tazza deve essere di una corona esterna di crema dell'espresso color nocciola e al centro una crematura bianca della montatura del latte con una tessitura finissima e lucida.

- I cappuccini serviti in gara possono essere decorati con la tecnica di latte art e avere delle figure dichiarate precedentemente alla preparazione ai Giudici. Purtroppo è possibile limitarsi alla classica corona nocciola su crema bianca.

- I punteggi si riferiranno all'esperienza sensoriale risultante e a quanto descritto verbalmente o non dal concorrente.

- I cappuccini non potranno contenere spezie e aromi. L'Espresso può essere preparato con varie quantità di Caffè (dello Sponsor Caffè Vergnano) che devono essere dichiarate. Nel filtro ci dovrà essere solo il Caffè macinato e null'altro. In caso contrario la valutazione sul cappuccino verrà annullata.

- La tazza da cappuccino sarà fornita dall'azienda Sponsor e dovrà essere servita ad una temperatura corretta. I cappuccini devono essere serviti ai Giudici ad una temperatura corretta (55/60°). accompagnati dal cucchiaino e la sotto tazza messa a disposizione dello Sponsor.

Cocktail al Caffè

La creazione di una ricetta al Caffè mostra la competenza e la buona conoscenza del Caffè e l'abilità della/del Concorrente e comunque lo scopo è quello di risaltare la qualità dell'caffè in esso contenuta.

- La bevanda può essere moderatamente alcolica, analcolica, calda o fredda. Deve essere necessariamente una bevanda che abbia una densità consona (no coppe gelato, budini o dessert al bicchiere). Il Caffè utilizzato per il cocktail sarà estratto con la macchina espresso, la quantità liquida all'interno della bevanda deve risultare almeno 30% della ricetta totale (escluso eventuale diluizione ghiaccio).

- L'estrazione dell'espresso deve essere fatta in presenza dei Giudici e nei tempi concessi per la fase della Gara. Verrà squalificato il concorrente che verrà sorpreso a estrarre il proprio espresso prima dei 15 minuti della Gara.

- La bevanda può essere servita a qualsiasi temperatura consumabile. Qualsiasi ingrediente, purché commestibile, può essere utilizzato nella preparazione della bevanda. L'espresso può essere eventualmente raffreddato con tecniche diverse sempre nel rispetto delle leggi igienico sanitarie vigenti.

- Nella compilazione della ricetta limite al numero degli ingredienti massimo deve essere sei liquidi più un o solido. Il Cocktail deve risultare armonioso ed esaltare la caratteristica dell'estratto al Caffè.

Durante la Finale Nazionale Cafferteria non sono previsti side di ogni tipo. Le bevande devono esaltare la loro caratteristica e anche per il Cocktail la decorazione che non sia complementare alla ricetta non verrà valutata. Tutti gli ingredienti devono essere rintracciabili se richiesto, altrimenti il Concorrente riceverà una penalità nel proprio punteggio.

Valutazione delle Giurie

La Giuria Gustativa composta due Giudici Sensoriali valuteranno:

- Qualità delle preparazioni valutazione massime in:
 - a. visivo: Espresso: punti 5; Cappuccino: punti 5; Cocktail: punti 8.
 - b. gustativo: Espresso: punti 5; Cappuccino punti 5; Cocktail: punti 14.
 - c. decorazione: Cocktail: punti 8.

totali per i due Giudici: espresso punti 20; cappuccino punti 20; cocktail punti 60 = totale punti 100

Il Giudice Tecnico assegnato al concorrente valuterà:

Valutazione massima positiva:

Gara: corretta sequenza di preparazione degli espressi (max. punti 10);

corretta sequenza di preparazione dei Cappuccini (max. punti 10);

corretta preparazione dei cocktail (max. punti 20);

riassetto e pulizia della postazione (max punti 10).

Penalizzazioni:

- Non rispetto dei Tempi: Prè-gara (meno punti 5) Gara (meno punti 5) dopo i 16 minuti Squalifica

Esecuzione Pré-gara: Mancato rispetto dell'ordine nelle esercitazioni, non corretto utilizzo e pulizia delle attrezzature personali e quelle dell'organizzazione, non corretto utilizzo del Caffè e del latte. (massimo meno punti 10)

PUNTEGGI I punteggi saranno immediati e pubblicati al termine delle selezioni e dalla finale.

Il punteggio totale di ogni Concorrente sarà dato dalla somma dei punteggi dei 2 Giudici sensoriali (max punti 100), sommato al punteggio del Giudice tecnico (max punti 50) detratto dalle eventuali penalizzazioni (max punti 20).

In caso di pareggio tra uno o più concorrenti, avrà la meglio chi otterrà un punteggio più alto da parte dei Giudici sensoriali nella sezione gusto di tutti e tre i preparati (espresso, cappuccino, cocktail). Nel caso si verifichi un'ulteriore parità si procederà con il massimo punteggio del gusto del solo cocktail, successivamente al massimo punteggio del Giudice Tecnico.

Eventuali contestazioni saranno da fare entro i 10 minuti successivi alla fine della prova e direttamente al Direttore del Concorso.

Non faranno fede contestazioni dovute alla mancata comprensione del Regolamento che verrà aggiornato anche sul Sito www.abiprofessional.it