

CAFÉ CON ARTE

· COLOMBIA ·

Versión 1.3 - 2021



REGLAMENTO

· JUECES Y PARTICIPANTES ·

NIVEL 1

· ETAPA DE INSCRIPCIÓN ·
(virtual)

NIVEL 2, 3, 4, 5

· COMPETENCIA ·
(virtual)

CAFÉ CON ARTE

• C O L O M B I A •

Versión 1.3 - 2021



NIVEL 1 - ETAPA DE INSCRIPCIÓN

El primer nivel es catalogado como la etapa de inscripción donde cada barista debe inscribir sus datos y hacer el respectivo pago. Para esta etapa solo se cuenta con un cupo máximo de 24 baristas los cuales serán sorteados y distribuidos en 6 grupos de 4 participantes cada uno.

Cada barista debe contar con un espacio equipado para la competencia con un mínimo de equipos, accesorios e insumos como: máquina de espresso, molindo, jarras cremadoras, tazas o vasos requeridos por la competencia, leche, café, cronómetro y el apoyo de una persona que grabará en vivo todo el proceso. También debe tener disponibilidad de tiempo los días programados por la organización donde se llevará a cabo la competencia en vivo de los niveles 2, 3, 4 y 5 de la competencia.

NIVELES 2, 3, 4, 5 - ETAPA DE COMPETENCIA

Para los niveles 2, 3, 4 y 5 la metodología de competencia será de forma continua, comenzando por el nivel 2 y terminando con el nivel 5 (ronda final de la competencia). La competencia desde el nivel 2 hasta el nivel 5 se realizará de forma virtual en las fechas y horarios asignados por la organización.

Cada nivel de competencia contiene un set de figuras diferente las cuales se irán desbloqueando a medida que la competencia avance y se vaya ascendiendo de nivel. Cada barista tendrá la libertad de aceptar las nuevas figuras o de poder elegir nuevamente las figuras de los niveles anteriores. Cada set de figuras aumenta gradualmente el nivel de dificultad y los puntos adicionales tendrán un mayor valor.

DINÁMICA DE COMPETENCIA

La metodología que se empleará para los niveles 2, 3, 4 y 5 es de rondas eliminatorias, donde los 24 baristas inscritos se enfrentaran en diferentes sets de competencia hasta llegar a los 3 finalistas.

Cada nivel de competencia sugiere una serie de figuras y retos establecidos por la organización, los cuales en algunos casos podrán ser aceptados, rechazados o cambiados por cada barista. Dichos cambios deberán hacerse antes que la organización lance los dados (**véase la explicación en la parte donde se habla de cada nivel**).

El tiempo de competencia será de 5 minutos, en los cuales el barista debe moler su café, extraer su espresso (doble o sencillo), servir su leche, texturizar la leche, hacer el vertido y entregar finalmente la taza para su respectiva calificación. Durante los 5 minutos cada barista puede hacer varias extracciones y vaporizado de leche, incluso puede hacer varios vertidos y elegir la taza a presentar, lo importante es entregar la taza final antes de finalizar los 5 minutos. Al terminar los 5 minutos de competencia, los jueces tendrán 10 minutos para terminar de calificar, debatir entre ellos y dar el certamen final.

Para la etapa de competencia solo será permitido el uso de café y leche (no será permitido la adición de elementos externos). Por esta razón, antes de dar inicio al tiempo de competencia, el barista debe mostrar su taza, su jarra y su portafiltros totalmente vacíos. En ningún momento la persona que esté filmando al barista deberá perder contacto con la taza del participante.

Al finalizar, el barista debe darle vuelta a la taza para revisar que esté completamente limpia. Luego, se debe poner la taza sobre una base, hacer una aproximación lenta a 45 grados con la figura en frente y luego desde la parte de arriba y esperar allí hasta que los jueces lo requieran. A la señal de los jueces, los baristas deberán tomar una foto a 45 grados y una sobre la taza las cuales deben ser enviadas a los jueces en un tiempo máximo de 1 minuto. La taza de la fotografía debe coincidir con la taza elegida y presentada por cada participante; si el participante envía una fotografía diferente o tarda mas del minuto, esta no tendrá validez.

NOTA: Es muy importante seguir cada uno de los pasos para poderle permitir la valoración a cada juez.

DADOS Y FIGURAS

Café Con Arte es una competencia de arte latte que trabaja bajo la metodología de selección aleatoria o al azar, por esta razón se diseñaron 5 dados, cada uno con 6 figuras diferentes sugeridas para cada nivel.

Cada dado tiene la particularidad de definir una figura, el tipo de taza a utilizar o una prueba que le dará mayor complejidad a la competencia. Cada figura viene acompañada de un bono, bonus, plus, extra o valor adicional el cual será sumado al veredicto final de cada juez.

Los dados 1, 2 y 3 contienen diferentes figuras conocidas en el mundo del arte latte. Las figuras del dado 1 son de nivel medio, las figuras del dado 2 son de nivel medio-alto y las figuras del dado 3 son de nivel alto. El dado 4 contiene diferentes tamaños y formas de tazas y el dado 5 contiene una serie de retos que le exigirá mucho más a cada barista.

DADO 1



CORAZÓN
"MANCHA"

Corazón en un solo vertido (inyección)
Debe estar completamente pintado



CORAZÓN
"TEXTURA"

Corazón en varios vertidos (inyección o slow)
Se deben apreciar las vetas entre vertidos.



ROSETTA
"1 SOLO VERTIDO"

La rosetta se debe realizar en un solo vertido
No debe terminar con inyección (corazón)



TULIPÁN
"5 INYECCIONES"

El tulipán debe ser de 5 inyecciones
No se permite combinar slow con inyecciones



ROSETTA
"SLOW"

La rosetta se debe realizar en un solo vertido lento
No debe terminar con inyección (corazón)



CISNE
"1 ALA"

El cisne debe ser de un ala y una cabeza
También es válido en espejo
La cabeza no debe tener doble inyección

DADO 2



INVERTIDO
"ROSETTA + TULIPÁN"

Comenzar el invertido con rosetta.
Luego finalizar con un tulipán de tres inyecciones



CISNE
"DOBLE ALA"

Comenzar la base del cisne con 3 inyecciones tipo tulipán
Las dos alas con rosetas
Una sola cabeza



ROSETTA + CORAZÓN

La rosetta se debe realizar en un solo vertido y el remate debe ir con un corazón bien definido al centro



TULIPÁN
"9 INYECCIONES"

Tulipán de nueve inyecciones siguiendo la forma circular de la taza



ROSETTA + TULIPÁN

Comenzar la base con técnica de rosetta, luego rematar con un tulipán de cuatro inyecciones



TULIPÁN
"12 INYECCIONES"

Tulipán a base de 12 inyecciones

DADO 3



**VERTIDO
LIBRE**

**VERTIDO
LIBRE**

Da la opción de elegir una de las cinco figuras restantes del presente dado



INVERTIDO
"TULIPÁN + CISNE"

Comenzar el invertido con un tulipán de 4 inyecciones

Luego hacer el cisne con cuatro inyecciones + cuello y cabeza



TULIPÁN
"2 ESPIGAS + CORAZÓN"

Tulipán de 6 inyecciones con dos rosetas laterales tipo espiga y remate con un corazón



CORAZÓN
"2 ESPIGAS"

Corazón con slow o inyecciones + dos espigas laterales



ROSETTA
"2 ESPIGAS + CORAZÓN"

Rosetta con dos rosetas laterales tipo espiga y remate con un corazón



ROSA

Comenzar la base con roseta

Luego combinar técnica de inyecciones

DADO 4



MACCHIATO
"3oz"

El barista tiene libertad de elegir la taza.

La organización puede pedir al participante verificar la capacidad



FLAT WHITE
"5oz"

El barista tiene libertad de elegir la taza.

La organización puede pedir al participante verificar la capacidad



CAPPUCCINO
"7oz"

El barista tiene libertad de elegir la taza.

La organización puede pedir al participante verificar la capacidad



LATTE
"9oz"

El barista tiene libertad de elegir la taza.

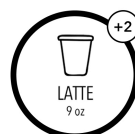
La organización puede pedir al participante verificar la capacidad



CAPPUCCINO
"to go 7oz"

El barista tiene libertad de elegir la taza.

La organización puede pedir al participante verificar la capacidad

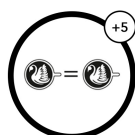


LATTE
"to go 9oz"

El barista tiene libertad de elegir la taza.

La organización puede pedir al participante verificar la capacidad

DADO 5



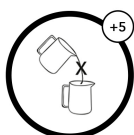
**DOS IGUALES,
MISMO TIEMPO**

El barista debe presentar dos tazas iguales en el mismo tiempo de competencia
(5 minutos)



MEDIO TIEMPO

El barista debe presentar la taza en la mitad del tiempo de competencia
(2:30 minutos)



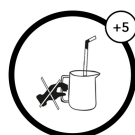
**SIN CAMBIO
DE JARRA**

El barista debe hacer el vertido con la misma jarra que texturiza la leche, NO puede hacer cambio de jarra



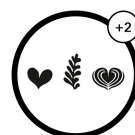
**JARRA
CALIENTE**

El barista debe agregar agua caliente en la jarra (3oz aprox.) Después retirar el agua caliente y servir la leche fría en la misma jarra



**TEXTURIZAR
SIN MANOS**

El barista no puede tener contacto con la jarra al momento de texturizar. Solo puede accionar y parar el vaporizador



ADICIONALES
"C/U PUNTO EXTRA"

El barista debe agregar al menos un elemento adicional. Cada elemento suma dos puntos extras

NIVEL 2

Para el nivel 2, la organización plantea una dinámica de competencia a partir de dos dados (dado 1 y dado 4) donde el dado 1 marca la pauta de la figura a realizarse dentro de cada ronda y el dado 4 sugiere el tipo de taza a utilizar.

En este nivel, los cuatro baristas de cada set tienen la obligación de realizar la misma figura la cual será definida tras el lanzamiento del dado 1. En el caso del dado 4 donde se especifica el tipo de taza, el barista tendrá la libertad de aceptar o cambiar la taza para su presentación, teniendo en cuenta que cada taza tiene un valor adicional diferente.



NIVEL 3

Para el nivel 3, la organización plantea el uso de un nuevo dado (dado 2) donde cada figura tiene un valor adicional de 10 puntos. Los baristas presentes en este nivel tendrán la posibilidad de elegir las nuevas figuras correspondientes al dado 2 o regresar nuevamente a las figuras propuestas en el dado 1. Esta elección se debe hacer justo antes de dar inicio al lanzamiento de el o los dados.



INVERTIDO
"ROSETTA + TULIPÁN"



CISNE
"DOBLE ALA"



**ROSETTA
+ CORAZÓN**



TULIPÁN
"9 INYECCIONES"



**ROSETTA
+ TULIPÁN**



TULIPÁN
"12 INYECCIONES"

NIVEL 4 - SEMIFINAL

Para el nivel 4, la organización plantea el uso de un nuevo dado (dado 3) donde cada figura tiene un valor adicional de 15 puntos. Los baristas presentes en este nivel tendrán la posibilidad de elegir las nuevas figuras correspondientes al dado 3 o regresar nuevamente a las figuras propuestas en el dado 1 o dado 2. Esta elección se debe hacer justo antes de dar inicio al lanzamiento de el o los dados.

Adicionalmente, surge un nuevo dado (dado 5) donde aparecen 6 retos diferentes que alejarán a cada barista de su zona de confort, pero a su vez podría sumarle otros 5 puntos extras. En este nivel, el barista tendrá la libertad de aceptar o no el dado 5.

En el dado 3, una de las seis opciones es el “vertido libre” y hace referencia a que el barista puede elegir libremente una de las cinco figuras restantes del mismo dado (dado 3).

NIVEL 5 - FINAL

Para el nivel 5, la organización plantea una dinámica de competencia a partir de dos dados (dado 3 y dado 5) donde el dado 3 marca la pauta de la figura a realizarse dentro de cada ronda y el dado 5 el reto que el barista debe enfrentar para su presentación.

Los baristas presentes en este nivel tendrán la posibilidad de elegir las nuevas figuras correspondientes al dado 3, las cuales suman 15 puntos adicionales, o regresar nuevamente a las figuras propuestas en el dado 1 o dado 2. Esta elección se debe hacer justo antes de iniciar al lanzamiento de el o los dados. En este nivel, los baristas participantes deben afrontar el reto del dado 5 sin opción a cambio.

En el dado 3, una de las seis opciones es el “vertido libre” y hace referencia a que el barista puede elegir libremente una de las cinco figuras restantes del mismo dado (dado 3).



**VERTIDO
LIBRE**



INVERTIDO
"TULIPÁN + CISNE"



TULIPÁN
"2 ESPIGAS + CORAZÓN"



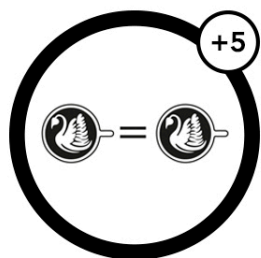
CORAZÓN
"2 ESPIGAS"



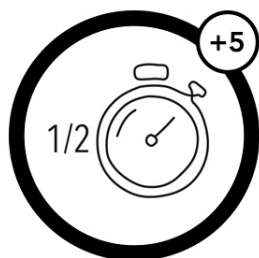
ROSETTA
"2 ESPIGAS"



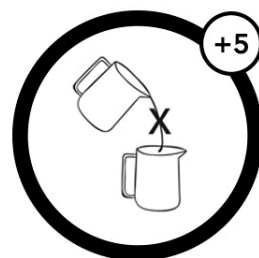
ROSA
"1 ALA"



**DOS IGUALES,
MISMO TIEMPO**



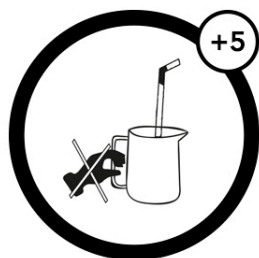
MEDIO TIEMPO



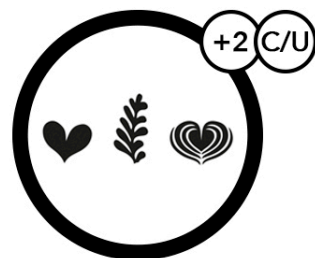
**SIN CAMBIO
DE JARRA**



**JARRA
CALIENTE**



**TEXTURIZAR
SIN MANOS**



ADICIONALES
"C/U PUNTO EXTRA"

FORMATO DE CALIFICACIÓN

El formato de calificación contará con los siguientes factores técnicos. Algunos con un rango de calificación de 0 a 1 (cumple o no cumple) y otros con un rango mayor de 0 a 6 puntos posibles. ***Se recomienda tener una buena presentación personal, esta será tomada en cuenta por los jueces.***

- **Taza limpia:** No debe haber presencia de manchas y suciedad en el perímetro de la taza.
- **Atuendo Apropiado:** Se evaluará la presentación física del barista, esto con el fin de mostrar al público la profesión y el respeto por el café.
- **Circulo dorado:** La figura no debe reposar sobre uno de los bordes de la taza. Se debe conservar una margen entre el borde de la taza y la figura.
- **Proporción:** La figura debe ser proporcional al tamaño de taza, no debe quedar pegada a la circunferencia ni tampoco muy pequeña en el centro.
- **Simetría:** El centro de cada figura es un eje, ambos lados deben quedar igual. La figura debe quedar centrada y no desplazada en ninguna dirección. El asa de la taza debe quedar al lado derecho.
- **Contraste:** Se debe diferenciar con claridad el blanco de la leche con el café de la base.
- **Manchas:** Presencia de manchas o degradado de leche sobre la base del café o entorno a la figura.
- **Textura:** Presencia de montículos o burbujas derivadas del cremado de la leche que afecten la superficie de la figura.
- **Brillo:** La figura debe reflejar el brillo producto de la texturización de la leche.
- **Técnica:** Se evaluará la técnica en relación a cada figura (inyección, slow). No se permite modificar la figura de referencia.
- **Definición:** Evaluará semejanza, calidad y claridad de la figura.

GRÁFICA DE COMPETENCIA

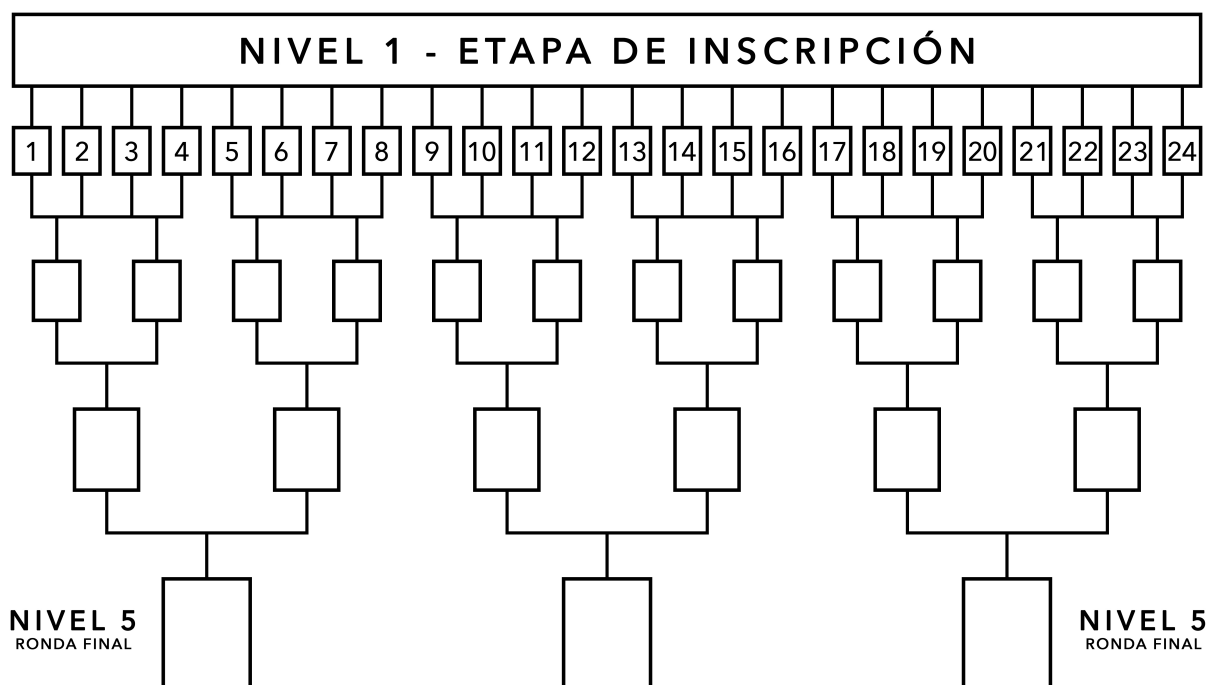
En el NIVEL 1 o etapa de inscripción.

En el NIVEL 2 se sortearán 6 sets de 4 baristas cada uno, de los cuales pasarán solo los dos mejores de cada set.

En el NIVEL 3 en 6 sets de 2 baristas cada uno, se enfrentarán entre si logrando clasificar tan solo uno por set a la semifinal.

En el NIVEL 4 en 3 sets de 2 baristas cada uno, se enfrentarán entre si logrando clasificar tan solo uno por set a la final.

En el NIVEL 5 se enfrentarán los mejores 3 participantes quienes serán los acreedores del primer, segundo y tercer puesto de la competencia.



CONDICIONES Y RECOMENDACIONES

Los baristas participantes deben contar con disponibilidad de tiempo el día programado con antelación por parte de la organización.

Se recomienda tener todo lo necesario a la mano como: café, leche, jarras, limpiadores, cronómetro, entre otros. El espacio para la presentación al igual que los equipos como máquina de espresso y molino serán responsabilidad de cada barista.

Es fundamental contar con alguien que realice el proceso de filmación durante todo el tiempo competencia. Esta persona será la encargada de grabar todo el proceso, desde la extracción hasta la presentación final. Es muy importante poner la taza final en un lugar con buena iluminación, evitando las sombras generadas por las manos y/o el celular al momento de grabar desde arriba. Bajo ningún motivo se debe perder de vista la taza del participante.

Se recomienda tener buena iluminación al momento de competir, buena resolución por parte de la cámara y buena señal de internet para evitar interferencias en la comunicación. Es muy importante que cada barista esté conectado al menos 10 minutos antes de su presentación y así evitar errores de conexión.

Si al momento de comenzar una ronda, alguno de los baristas no aparece conectado, la organización dará un plazo máximo de 5 minutos. Cumplidos los 5 minutos se reanudará la competencia y el barista que no esté presente quedará descalificado.

Las figuras suministradas por la organización indican una referencia, una aproximación. Cada barista debe adaptarse respetando cada una de las técnicas y formas sin opción a cambios o modificaciones en las figuras.

En el caso del nivel 2, donde cada participante podrá elegir el tipo de taza por medio del dado 4, el barista deberá contar con al menos una unidad por referencia. La organización solicitará al barista poner la taza sobre una gramera, ponerla en ceros y luego agregarle agua, esto con el fin de verificar la capacidad real de la taza. Al momento de presentar la bebida, el asa de la taza deberá quedar al lado derecho (viendo la figura de frente).

A partir del Nivel 3, cada barista tiene la libertad de utilizar la taza (con asa) con la que desee participar (esta ya no sumaría ningún punto).

Es muy importante la experiencia brindada por los baristas a cada uno de los espectadores y jueces presentes en la competencia: la puntualidad, la actitud, la presentación personal y la presentación final de cada bebida.

Cada participante debe estar pendiente del tiempo de competencia y entregar a tiempo su bebida. La organización dará el inicio del tiempo (5 minutos), también anunciará el tiempo al faltar 3 minutos, 1 minuto y 10 segundos para terminar la competencia, momento en el cual cada barista debe elegir la taza a presentar.

Durante el tiempo de competencia, cada participante deberá silenciar el micrófono para evitar sonidos que desconcentren al resto de participantes. El micrófono solo se debe encender al momento de toma de decisiones previas a la competencia. El video debe estar todo el tiempo encendido sin perder de vista al competidor.

Café con Arte es un formato para baristas y coffee lovers del país. Cualquier persona extranjera radicada en Colombia puede participar al igual que los Colombianos radicados en el exterior. En caso de ganar un colombiano fuera del país, el premio será entregado a algún familiar en Colombia.

¡ÉXITOS Y QUE GANE EL MEJOR! Sin perder el enfoque principal de la competencia... compartir y disfrutar del proceso y la experiencia.