

Att komponera och presentera vackert kaffe har blivit en konst i sig: *Lattekunst*. Baristas världen över för varje dag denna konst ännu ett steg längre. Nyskapandet och skickligheten är häpnadsväckande. I det här mästerskapet får vi på nära håll följa världens främsta lattekonstnärer när de presenterar två identiska verk i tre olika drycker: en latte, en macchiato och en signaturdrink. De två första paren görs med bara koppar och mjölk (glas till latte). Till signaturdrinken får valfritt ytredskap användas. För att undvika alla oavsiktliga sammanträffanden och för att allt ska gå enligt planerna måste de tävlande före tävlingens start visa domarna en bild på det de tänker göra.

Dryckerna bedöms efter kriterierna utseende, smak och arom. Poängen visas öppet allt eftersom tävlingen fortgår. Domarna som bedömer utseendet ska titta på kreativitet, skicklighet, likheten mellan mönstren i paren och mönstrets kontrast. Visst är det sant att det man ser är vad man får, men för att kvaliteten på dryckerna ska få samma uppmärksamhet som konsten, finns det också smakdomare.

Artikel 1

NATIONELLA MÄSTERSKAP

Alla nationella mästerskap ska samordnas och genomföras enligt reglerna för världsmästerskap, vilka finns angivna i detta dokument.

Standardtävlingsformatet består i fyra (4) arbetsstationer på scenen och en (1) deltagare som tävlar åt gången. Två domarteam ska finnas på scenen, varav ett team som dömer.

Om antalet deltagare och/eller resurserna är begränsade kan den nationella tävlingssamordnaren välja att en (1) deltagare tävlar åt gången med ett (1) domarteam som dömer.

Om antalet deltagare och/eller resurserna är begränsade kan den nationella tävlingssamordnaren välja att ha en (1), två (2) eller tre (3) arbetsstationer på scenen.

Artikel 2

SCENEN

Det ska finnas fyra (4) arbetsstationer på scenen.

Varje arbetsstation ska vara utrustad med följande: en (1) professionell espressomaskin, en (1) professionell kaffekvarn, en (1) knock box (sumplåda) och en (1) tamper (stamp).

Poängavdrag kan göras för extra dekor (t.ex. bordsdukar, blommor, osv.) eftersom fokus i denna tävling ska ligga på själva dryckerna. Det får endast förekomma sådant som är direkt kopplat till dryckerna (t.ex. glas, garnering, tefat, brickor, osv.).

Det ska finnas två domarbord på scenen, ett (1) per tävlande barista.

Artikel 3

FORMAT (obs! ändrat sedan förra året, 2009)

Följande format gäller för semifinaler:

En (1) deltagare ska tävla åt gången.

Två (2) domarteam ska sätta poäng, ett team per tävlande barista. När den förste deltagaren är färdig ska han/hon städa upp i 8 minuter och under denna tid överlägger det första domarteamet. Den andra deltagaren börjar tävla och det andra domarteamet dömer. När den andra deltagaren är färdig ska det första domarteamet presentera poängen för den första deltagaren, och så snart de har tillkännagett sina poäng, startar den tredje deltagaren och det första domarteamet bedömer honom/henne. Och så vidare.

Deltagaren får själv välja vilken musik som ska spelas när han/hon tävlar.

Headset med mikrofon ska tillhandahållas de tävlande. Deltagarna uppmuntras att tilltala domarna vid domarbordet för att underlätta bedömningen.

Tävlingsledaren ska underlätta tävlingen och förklara för publiken vad varje deltagare tillagar – den tävlande kan också själv förklara sina mönster.

Följande format gäller för finaler:

De sex (6) främsta deltagarna deltar i finalen.

Alla finalister går in i finalomgången med noll (0) poäng.

En (1) deltagare tävlar åt gången.

Ett (1) domarteam sätter poäng på den tävlande baristan.

Finalisterna tävlar i omvänd ordning.

Den barista som har högst poäng stannar kvar på scenen tills han/hon besegras av en deltagare som får högre poäng.

Varje deltagare får själv välja vilken musik som ska spelas under hans/hennes framförande.

Headset med mikrofon ska tillhandahållas finalisterna. På så sätt kan varje deltagare tilltala publiken och förklara vad han/hon tillagar. Deltagarna uppmuntras att tilltala domarna vid domarbordet för att underlätta bedömningen.

Artikel 4

TÄVLINGSMOMENT

Varje tävlande får högst åtta (8) minuter på sig att tillaga och servera följande vid domarbordet: två (2) identiska "free pour" latte, två (2) identiska "free pour" espresso-macchiato och två (2) identiska valfria varma mjölkbaserade kaffedrycker (signaturdrinkar).

De två (2) identiska "free pour" latte ska serveras i därtill avsedda koppar med kaffe och mjölk som enda ingredienser och en espressomaskin och kaffekvarn som enda redskap.

De två (2) identiska "free pour" espresso-macchiato ska serveras i därtill avsedda koppar med kaffe och mjölk som enda ingredienser och en espressomaskin och kaffekvarn som enda redskap.

Förutom de tillagningsstandarder som anges i paragraf 4.2 respektive 4.3, får de två (2) identiska valfria varma mjölkbaserade kaffedryckerna (signaturdrinkar) beredas med hjälp av ett etsningsredskap om så önskas. Dekorationsingredienser får ENDAST användas på dryckens YTA (eventuella ingredienser som tillsätts i drycken ska ge avdrag på poängen för smak/teknik).

Det är tillåtet att röra eller skaka på koppen när mjölken hälls på.

Den tävlande ska servera de tre (3) paren drycker till domarna vid domarbordet var för sig, men i valfri ordning.

Varje deltagare ska meddela sina mönster i förväg. Poäng ska tilldelas för mönstren i de två paren drycker som presenteras som identiska, samt i förhållande till den presenterade bilden. Förklaring:

Innan tävlingen startar måste varje deltagare visa domarna och tävlingsledaren ett fotografi på varje dryck och mönster (beauty shots, närbilder, krävs inte).

Endast utskrivna fotografier godkänns, annars görs poängavdrag. Fotografierna ska tydligt avbilda de mönster som ska framställas (BILDER I KAMERA ELLER PÅ MOBILTELEFON GODKÄNNES INTE).

Artikel 5

INGREDIENSER

Kaffe: varje deltagare får själv välja vilket kaffe som ska användas.

Mjölk: varje deltagare får själv välja vilken mjölk som ska användas. Tävlingsarrangörerna ska tillhandahålla ett utbud av de vanligaste mjölksorterna men varje deltagare får använda egen mjölk om han/hon föredrar det.

Övriga ingredienser: ätbara dekorationer får användas till ytan på signaturdrinken, för övrigt är endast kaffe och mjölk tillåtet som ingredienser.