



CAMPIONATO
del CAPPUCCINO

CAMPIONATO DEL CAPPUCCINO

REGOLAMENTO 2019

ART. 1 - PARTECIPANTI

Possono partecipare al presente concorso tutti gli allievi e le allieve, **nati tra il 2000 e il 2004**, regolarmente iscritti ad una scuola superiore o ad una agenzia formativa di indirizzo alberghiero avente sede nel territorio nazionale e che rilasci un titolo scolastico a livello nazionale o regionale.

I concorrenti saranno divisi in **due categorie: junior (nati dal II semestre 2002 al 2004)** e **senior (nati dal 2000 al I semestre 2002)**, indipendentemente dal genere di appartenenza.

La partecipazione alla manifestazione è gratuita e le spese di viaggio ed eventuale soggiorno sono a carico dei partecipanti.

ART. 2 - ISCRIZIONI

Le iscrizioni alle gare possono avvenire **solo attraverso l'istituto scolastico/l'ente formativo** di appartenenza, che seleziona gli allievi che lo rappresenteranno in base a criteri di merito definiti al proprio interno e che garantisce la presenza di almeno un **insegnante accompagnatore**.

Le iscrizioni devono pervenire **non oltre il 16 maggio 2019** e possono essere effettuate compilando l'apposito modulo di iscrizione online ed inviando la lettera di liberatoria che trovate sul sito web al numero di fax 011.5622335. Per maggiori informazioni cell.: 3662611069.

Ciascuna scuola/agenzia formativa può iscrivere fino ad un massimo di 4 allievi/e suddivisi in 2 per ogni categoria più una riserva per categoria, comunque da iscrivere.

ART. 3 - EVENTO

La gara si svolgerà **martedì 21 maggio 2019**, con orario previsto dalle 9.00 alle 17.00. Esigenze tecniche e organizzative potranno richiedere eventuali modifiche al programma, che rispetterà comunque i criteri indicati nel presente regolamento.

ART. 4 - ARTICOLAZIONE

La gara si articolerà in due fasi: eliminatoria e finale.

I primi 6 classificati di ciascuna categoria accederanno alla fase finale in base ai punteggi ottenuti.

A parità di punteggio per l'ultimo posto disponibile si procederà allo spareggio.

La scuola/agenzia formativa che avrà ottenuto i migliori piazzamenti (sommando i punteggi conseguiti dai propri allievi) sarà dichiarata vincitrice dell'evento.

I vincitori per categoria verranno premiati individualmente.

ART. 5 - FASE ELIMINATORIA

Tutti i concorrenti partecipanti alla fase eliminatoria, correttamente abbigliati con la divisa della scuola di provenienza, si dovranno presentare al banco di registrazione dove verrà consegnato loro il tesserino di riconoscimento.

I partecipanti gareggeranno in coppia per tutta la fase eliminatoria, lavorando su due macchine contemporaneamente. Ad inizio manifestazione verrà sorteggiato l'ordine di gara e la postazione in cui verrà svolto il lavoro.

Dopo la fase di presentazione alla giuria, i concorrenti dovranno controllare la presenza, al loro banco di lavoro, di tutto il materiale e l'attrezzatura necessari alla preparazione. Verrà quindi dato il via da uno dei giudici e partiranno i cronometri. I concorrenti dovranno preparare due cappuccini e sistemarli con la *mise en place* corretta su un vassoio. Il tempo sarà fermato quando il vassoio sarà appoggiato sul piano superiore del banco bar comprensivi della lattiera utilizzata. immediatamente il concorrente prenderà il vassoio e servirà i giudici preposti alla rilevazione delle temperature.

Il punteggio massimo ottenibile da ciascun concorrente nella fase eliminatoria è di 70 punti così attribuiti: 40 giuria "tecnica", 10 giuria "cliente" e 20 parametri oggettivi.

La classifica così determinata stabilisce le prime sei posizioni di ogni categoria definendo l'ordine di esecuzione dei finalisti. Il punteggio acquisito non viene trasferito nella fase finale.

ART. 6 - FASE FINALE

Tutti i concorrenti partecipanti alla fase finale, correttamente abbigliati con la divisa della scuola di provenienza, dovranno preparare tre cappuccini. L'ordine di esecuzione viene determinato dal punteggio ottenuto nella fase eliminatoria, cominciando dal sesto classificato a risalire. Il concorrente dovrà servire due cappuccini ai giudici, incaricati di valutarne il gusto, e uno al giudice tecnico incaricato di valutarne la temperatura. La scelta di quali cappuccini destinare all'analisi del gusto e a quale cappuccino far valutare la temperatura è a discrezione del concorrente. I giudici incaricati della valutazione del gusto saranno gli stessi per tutti i partecipanti di una certa categoria. Per stilare la classifica finale si terranno in considerazione solo i punteggi ottenuti nella fase finale.

ART. 7 - VALUTAZIONE E GIURIA

La valutazione sarà effettuata da due tipologie di giurie e in base ad alcuni parametri oggettivi, nel seguente modo:

- **giuria "tecnica"**: composta da "esperti", a vario titolo, del settore sala/bar che si occuperanno di rilevare i dati più importanti dal punto di vista professionale; pulizia macchina, corretta pressatura e flussatura.
- **giuria "cliente"**: composta da rappresentanti delle principali istituzioni del territorio o da invitati "non esperti", che si occuperanno di dare un giudizio dal punto di vista del cliente; • **dati oggettivi**: tempo e temperatura rilevata da giudici delle due giurie precedenti
- Di seguito sono riportati i facsimile delle schede di valutazione

CAPPUCCINO - PARAMETRI di VALUTAZIONE GIURIA "TECNICA"	
Correttezza e proporzione delle dosi / assenza di sprechi	max 10pt
Qualità e consistenza della crema e gusto	max 10pt
Manualità e stile professionale pulizia postazione e corretta pressatura	max 10pt
Difficoltà esecutiva della decorazione (solo finale)	max 10pt
Correttezza mise en place	max 10pt

CAPPUCCINO - PARAMETRI di VALUTAZIONE GIURIA “CLIENTE”	
Bellezza ed originalità decorazione	max 5pt
Presentazione¹ e decoro concorrente (solo eliminatoria) Presentazione: Nome, Cognome, Età, Classe e Scuola di provenienza.	max 5pt
CAPPUCCINO - PARAMETRI di VALUTAZIONE OGGETTI VI	
Tempo	max 10pt
Temperatura	max 10pt

Spiegazione parametri:

- **Correttezza e proporzione delle dosi / assenza di sprechi:**

Viene valutata la capacità del concorrente di scegliere la giusta quantità di latte (né in difetto né in eccesso). Il concorrente dovrà consegnare la lattiera ed i giudici tecnici analizzeranno sia il contenuto delle tazze che la quantità residua nella lattiera.

- **Qualità e consistenza della crema**

Il massimo punteggio verrà dato alla crema che si presenta compatta, esente da grandi bolle e lucida

- **Manualità e stile professionale**

La giuria tecnica analizzerà la capacità del concorrente di utilizzare le attrezzature ed il banco di lavoro senza movimenti inutili, al fine della realizzazione dei cappuccini, anche con la tecnica eventuale del LATTE ART.

- **Pulizia postazione e corretta pressatura**

La giuria tecnica controllerà che vengano svolte tutte le operazioni normali e necessarie ad ogni preparazione dal punto di vista della pulizia e della pressatura del caffè, ovvero: pulizia griglia della macchina, pulizia del filtro del braccio prima e dopo gli scatti nel macinadosatore, pulizia della lattiera e del piano di lavoro, pressatura del caffè in modo da ottenere un pannello perfettamente piatto, pulizia del bordo del filtro per eliminare eventuale polvere di caffè.

- **Difficoltà esecutiva della decorazione (solo finale)**

Questo parametro viene valutato dalla giuria tecnica solo nella fase finale analizzando tutti e tre i cappuccini.

- **Correttezza mise en place (solo eliminatoria)**

Questo parametro è valutato considerando le corrette posizioni di tazza, piattino, cucchiaino.

- **Bellezza ed originalità decorazione**

Parametro giudicato dalla giuria “cliente”, che concede massima libertà nella realizzazione di disegni sia con lavorazione al bricco che con strumenti supplementari. Si ponga attenzione agli altri parametri, in particolare tempo e temperatura, che potrebbero risultare penalizzati da una decorazione troppo lunga da eseguire, o il gusto, che potrebbe risentire di alterazioni di gusto dettate da ingredienti supplementari.

- **Presentazione e decoro**

Parametro per cui è richiesto al partecipante di presentarsi con voce chiara e forte alla giuria indicando nome, cognome, età e scuola di provenienza. Saranno tenuti in considerazione anche l'ordine della divisa e del concorrente.

•

- **Tempo**

Il tempo di esecuzione verrà cronometrato (a partire dal «via» fino a quando i cappuccini pronti siano stati posti in un vassoio e quest'ultimo sia stato posato sul banco del bar o sulla lattiera). I tempi verranno valutati secondo le seguenti tabelle che tengono in considerazione la preparazione di due (fase eliminatoria) o tre (fase finale) cappuccini.

TABELLA TEMPI FASE ELIMINATORIA

secondi	<90	91-95	96-100	101-105	106-110	111-115	116-120	121-125	126-130	OLTRE
minuti	<1,30	1,31 1,35	1,36 1,40	1,41 1,45	1,46 1,50	1,51 1,55	1,56 2,00	2,01 2,05	2,06 2,10	OLTRE
punti	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

TABELLA TEMPI FASE FINALE (3 CAPPUCINI ALMENO 1 CON DECORAZIONE)

secondi	<150	151-165	166-180	181-195	196-210	211-225	226-240	241-245	246-270	OLTRE
minuti	<2,30	2,31 2,45	2,46 3,00	3,01 3,15	3,16 3,30	3,31 3,45	3,46 4,00	4,01 4,15	4,16 4,30	OLTRE
punti	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

• **Temperatura**

Per la temperatura, i cappuccini saranno visionati dalla giuria e verranno rilevate contemporaneamente le temperature con termometri professionali su due cappuccini nella fase eliminatoria e su uno solo nella fase finale. Verrà fatta una media delle temperature (solo nella fase eliminatoria) e il punteggio sarà assegnato con i seguenti valori:

Tabella delle temperature																			
<	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70	>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	

RICORDA BENE:

La giuria tecnica controllerà soprattutto nella fase eliminatoria che il concorrente esegua le seguenti operazioni:

- 1** passare una spugna sulla griglia
- 2** eliminare eventuali residui dal portafiltro dopo aver battuto nel battifondi
- 3** pulire il portafiltro con un pennello o torcione
- 4** eseguire una corretta pressatura
- 5** flussare
- 6** sfiatare la lancia vapore prima dell'utilizzo della stessa
- 7** pulire la lancia con una spugna (naturalmente diversa da quella utilizzata precedentemente per la griglia)

ART. 8 - PREMI

Saranno premiati i primi 3 classificati per ciascuna categoria.

Un attestato di benemeranza verrà rilasciato alla scuola/agenzia formativa che vincerà la classifica a punti, secondo quanto indicato all'art. 4.

Sono altresì previsti riconoscimenti relativi ad altri aspetti dalla professionalità del barista.