



# Формула Чемпионата России по обжарке кофе 2012 год

<b>Даты</b>	28 сентября 2012 года
<b>Место</b>	Москва, Международный Выставочный Центр «КРОКУС ЭКСПО» в рамках XV Международной выставки «ПИР», площадка форума «Кофе и Чай»
<b>Организаторы и соорганизаторы</b>	SCAE Информационный проект «ПИР» ООО «Монтана Кофе»
<b>Поддержка</b>	ЗАО «Импортеры кофе КЛД» Компания «СМАКАФ» Ростеры торговой марки Torer
<b>Участники</b>	Участники - специалисты по обжарке и оценке качества зеленого кофе
<b>Жюри</b>	Бригада профессионального жюри, состоящая из экспертов компаний, не участвующих в соревнованиях
<b>Награды</b>	Участнику - победителю присваивается звание «Чемпион России по обжарке кофе 2012г.»
<b>Программа</b>	Соревнования проводятся в 3 этапа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование на знание методов оценки качества зеленого зерна и знание лабораторного оборудования.</li> <li>• Кофе обжаривается двумя степенями обжарки: средней и темной, заваривается самими участниками или их помощниками, выбирается, по их мнению, лучший образец для судей.</li> <li>• Выбранные образцы оцениваются судьями методом каппинга из расчета 7г/100мл воды ( помол под бистро) – средняя степень обжарки и эспрессо из образца темной степени обжарки.</li> </ul> <p>Оценка образцов, предоставленных участниками – судьями, подведение итогов и награждение победителей</p>
<b>Срок подачи заявок</b>	до 15 сентября
<b>Регистрационный взнос</b>	8000 рублей за участие
<b>Оргкомитет</b>	Менеджер проекта – Полиенко Анна, e-mail: <a href="mailto:polienko@pir.ru">polienko@pir.ru</a> Тел/факс: +7 (495) 637-94-40 Официальный сайт Форума «Кофе и чай»: <a href="http://exhibition.pir.ru/coffee">http://exhibition.pir.ru/coffee</a>
<b>Содержание формулы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа выступления/задания</li> <li>2. Условия для участников</li> <li>3. Судейство и определение победителей</li> <li>4. Расписание</li> <li>5. Как подать заявку</li> <li>6. Бланк заявки на участие</li> </ol>

## **ПРОГРАММА ВЫСТУПЛЕНИЯ/ЗАДАНИЕ**

Состав команды – 1 человек. Во время дегустации эспрессо, его помогут приготовить профессиональные бариста, присутствующие на площадке во время проведения чемпионата – от организаторов.

Зеленый кофе представляет организатор соревнований.

### **День первый – 25 сентября**

Участники за 40 минут должны будут обжарить несколько образцов кофе средней и темной степени обжарки. Прodeгустировать (по желанию каждого участника) методом каппинга образцы средней степени обжарки и сварить и продегустировать эспрессо из образцов темной степени обжарки. Во время дегустации эспрессо тем участникам, у которых нет навыка приготовления эспрессо, его помогут приготовить профессиональные бариста, присутствующие на площадке во время проведения чемпионата - от организаторов. Параллельно обжарке будет проходить письменное тестирование участников на знание методов оценки качества исходного сырья (зеленого кофе) и знание лабораторного оборудования (30 минут).

### **День второй – 26 сентября**

Каждый участник обжаривает в течение 1,5 часов несколько образцов кофе средней и темной степени обжарки. Каждому участнику разрешается откапнуть образцы, выбрать на свое усмотрение лучший образец средней степени обжарки для оценки судьями методом каппинга и лучший образец для оценки судьями эспрессо.

### **День третий – 28 сентября**

Все представленные образцы кофе (средней и темной степени обжарки) будут откаплены и продегустированы – «слепым» методом судьями.

Общий счет будет основываться на баллах по письменному тестированию судейского каппинга и оценки эспрессо с учетом коэффициента значимости..

Для более правильного и объективного судейства, каждый заработанный балл участником, будет иметь свой коэффициент значимости при конечном подсчете, который будет определяться делением числа 100 на максимально возможное получение баллов за то или иное задание и умножением на количество заработанных баллов участником.

## График работы

Дата	Время	Действия
25 сентября	09:00 - 09:30	Собрание участников Чемпионата России по обжарке кофе - Александр Малчик, Андрей Эльсон, Валентина Казачкова
	09:30 - 10:00	Жеребьевка участников, разделение на группы
	10:00 - 10:40	Знакомство с оборудованием и пробная обжарка кофе сотрудниками компании, предоставляющей ростеры.
	10:40 - 11:20	Пробная обжарка кофе участниками соревнований
	11:20 - 12:00	
	12:00 - 12:40	
	12:40 - 13:20	
	13:20 - 14:00	
	14:00 - 15:30	Перерыв
	15:40 - 16:20	
26 сентября	08:30 - 10:30	Обжарка зеленого кофе – 1,5 часа для каждого участника.
	10:30 - 12:00	
	12:00 - 13:30	
	13:30 - 15:00	
	15:00 - 16:30	
	16:30 - 18:00	
Каппинг для участников и передача лучшего образца , по мнению участника , вместе с технологической картой в судейскую бригаду-30 минут для каждого участника		
28 сентября	09:00 - 14:30	Каппинг для судей- 3 часа, подсчет результатов и награждение победителей 1,5 часа.

**Критерии оценки:** жюри оценивает качество заваренного кофе по оценочному листу (вкус, букет, аромат, тело, качество обжарки (товарный вид).

**Критерии оценки эспрессо:** цвет крема, стабильность и плотность крема, баланс вкуса (гармоничный баланс горького/кислого/ сладкого), тактильный баланс (плотное тело/ округлость/ шелковистость).

**Продукты:** кофе для пробной обжарки и для соревнований предоставляется **ЗАО «Импортеры кофе КЛД»** в первый и второй день.

**Оборудование: обеспечивают организаторы.** Рабочие столы, весы, ростеры, бойлеры, эспрессо машины, кофемолки для жареного кофе.

**Ростер торговой марки Torer (1 кг) – предоставляет компания СМАКАФ.**

**Инвентарь обеспечивают организаторы:** фарфоровые чашки или стеклянные стаканы для проведения профессиональной дегустации и оценки, бумажные стаканы по 200мл для дегустации участниками и под воду для профессионального жюри, ложки металлические специальные для каппинга (для судей), оценочный лист для профессионального жюри, ручки судьям, секундомеры, емкость, куда можно сливать остатки кофе, полотенца, салфетки, губки, материя, мусорные ведра в зону дегустации для участников и в зону закрытого жюри.

## УСЛОВИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

- Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (фартук).
- Все выступления должны сопровождаться «карточкой участника», в которой указывается Ф.И.О. участника, название компании, за которую он выступает, номер рабочего места. «Карточка участника» предоставляется Оргкомитетом в первый день соревнований. Карты должны находиться рядом с рабочим местом участника.
- Выступления должны сопровождаться технологической картой, в которой участник должен указать Ф.И.О., название компании, сорт кофе, вес зеленого кофе, выход жареного кофе, температура в момент выпуска на поддон ростера, продолжительность обжарки и тест – листами. Карты и листы выдаются в первый день соревнований. Технологические карты и оценочные листы заполняются на русском языке печатными буквами на рабочем месте в зоне соревнований. За неправильно оформленную технологическую карту, карточку участника будут снижаться баллы.
- Регистрация участников на выступление у менеджера зоны начинается за 30 минут до назначенного по расписанию времени.
- По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и привести его в пригодный для использования вид следующим участником (уложиться в 1,5 часа).
- Схему зоны соревнований и планировки залов выставки можно посмотреть на сайте [www.pir.ru](http://www.pir.ru) после 1 сентября.
- Участник может быть дисквалифицирован либо может быть снижена оценка за работу, если на рабочем месте присутствуют посторонние помощники в официально назначенное для выступления время, либо не соблюдаются правила.
- Организаторы не несут ответственность за сохранность собственности участников во время выставки (инвентарь, личные вещи)!
- Замена участника может производиться не позднее, чем за 5 дней до начала мероприятия. В случае замены, Оргкомитет не гарантирует своевременное оформление документации и размещение данных участника на сайте.
- Организаторы имеют право на дополнения или изменения в правилах соревнований.
- Каждому участнику присваивается личный регистрационный номер и время выступления, которое определяется в 1 день соревнований на жеребьевке.

## СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

Судейство соревнований осуществляет 1 бригада, в составе которой российские и международные судьи.

1. Бригада профессионального жюри – российские и международные судьи.
  2. Главный судья курирует соревнования на всем их протяжении.
- Все участники награждаются именными дипломами об участии.
  - Победитель определяется профессиональным жюри в последний день соревнований, после подсчета всех голосов.

# РАСПИСАНИЕ

Дата		Время
25 сентября	• Общее организационное собрание участников • Жеребьевка участников • Осмотр зон соревнований • Консультации по работе технологического оборудования и пробная обжарка для участников представителями компании предоставляющей ростеры. • Первый этап соревнований	09:00 - 09:30
		09:30 - 10:00
		10:00 - 10:30
		10:30 - 17:00
26 сентября	• Второй этап соревнований Индивидуальное время выступления каждого участника определяется на жеребьевке • Время работы выставки «ПИР. Индустрия гостеприимства» и форума «Кофе и Чай»	09:00 - 18:00
		09:00 - 18:00
28 сентября	• Каппинг и оценка качества эспрессо • Награждение участников	09:00 - 13:00
		14:30

## КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ И ОПЛАТИТЬ РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ВЗНОС?

- Срок подачи заявок и оплата заявки до 15 сентября.
- Заполненная единая анкета-заявка на участника с указанием всех участников направляется менеджеру проекта – Полиенко Анне по электронной почте e-mail: [Polienko@pir.ru](mailto:Polienko@pir.ru)

Форма анкеты-заявки прилагается (см. ниже). Количество участников строго ограничено. Если вы не оплачиваете заявку до 18 сентября, то мы имеем право аннулировать вашу заявку.

- **Регистрационный взнос – 8000 рублей.**
- Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании счета, выставяемого только после утверждения заявки. **Участник считается официально зарегистрированным после поступления денежных средств на расчетный счет Оргкомитета.** В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов).
- **Подача заявки автоматически означает согласие со всеми правилами и условиями соревнований.**

© ЗАО «ПИР Групп», 2012г.

Все права защищены. Всякое использование материалов в печатных либо электронных СМИ возможно только с письменного разрешения «ПИР Групп».

# ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

**Внимание!!!** Оргкомитет оставляет за собой право не рассматривать заявку, если она заполнена неправильно или не полностью (в случае отсутствия данных по какому-либо из пунктов, просьба ставить прочерк). Обращаем Ваше внимание, что данные заявки используются для материала каталога мероприятий и размещения на сайте

Необходимо разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами или на компьютере/печатной машинке.

Участник:

	Фамилия, имя, отчество участника	Специальность, должность, квалификация
1		

Страна/город/регион: \_\_\_\_\_

Место работы: \_\_\_\_\_

Полный почтовый адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_ Факс: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
(укажите код страны, код города)

Должность участника: \_\_\_\_\_

Телефон для связи во время выставки: \_\_\_\_\_

Печать      Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

**ОПЛАТА:** указываются реквизиты для оформления договора и счета, какой организацией будет производиться оплата. При оплате физическим лицом указываются паспортные данные.

Организация: \_\_\_\_\_

Юридический адрес: \_\_\_\_\_

Фактический адрес: \_\_\_\_\_

Полное наименование банка: \_\_\_\_\_

Расчетный счет: \_\_\_\_\_ Кор. счет банка: \_\_\_\_\_

БИК: \_\_\_\_\_ ИНН: \_\_\_\_\_ КПП: \_\_\_\_\_

ФИО руководителя/должность: \_\_\_\_\_

Действует на основании \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_ Факс: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_ **М. П.**

- Отправка заявки на участие автоматически означает, что участник ознакомился со всеми условиями проведения данного соревнования (в т.ч. дегустации) и выставки.
- Чтобы избежать отзыва заявки с соревнований без предупреждения, участники обязаны сообщить Организатору о перемене места работы или адреса/ контактной информации. При отсутствии связи с участником организаторы аннулируют заявку.