



CARBONE
espresso®

Competencia Barista Que Se Respeta **Caracas Quiere Café**

La idea fundamental de este concurso, es atraer al público interesado en el barismo (con o sin experiencia) para que tengan un acercamiento a las maquinas de espresso y molinos, y puedan demostrar sus habilidades.

Cada barista debe preparar 4 espressos, que deberá servir a cada jurado DE MESA.

Las condiciones para esta competencias son:

- Los aspirantes deberán preinscribirse a través de nuestra página web www.caracasquierecafe.com, desde el día viernes 6 de julio y hasta el día domingo 15 de julio a las 11:59 p.m. rellenoando completamente el formulario de inscripción que allí se encuentra.
- Los jueces de la Competencia, seleccionarán a los 16 participantes que participarán en la misma el día domingo 22 de julio, durante el 3er día del evento Caracas Quiere Café en el Eurobuilding Hotel & Suites Caracas, a partir de las 11:00 a.m.
- Los participantes seleccionados, serán notificados vía correo electrónico, donde se les indicará el procedimiento para formalizar su participación.
- Todos los participantes usarán el mismo café, que será anunciado al formalizar la inscripción del aspirante. Puede ser aportado por alguno de los patrocinantes. Pero todos deben usar el mismo café
- Los jueces previamente deben probar el café de la competencia, para calibrarse, junto con Guía de los organizadores, para definir cualidades organolépticas del café usado en la competencia.
- Tiempo para la preparación de cada participante: 10 minutos. Incluye calibración de molino, y 4 minutos más para servir las bebidas. Si algún participante excede del tiempo, queda automáticamente eliminado de la competencia. Usaremos un juez Técnico, para verificar el cumplimiento del tiempo.
- Los parámetros sugeridos para la bebida, deben ceñirse a un espresso tradicional ya que se supone que es una competencia amateur, limitando la calibración a:
 - Dosis de café empleada: entre 7-9 gramos por cada espresso (14-18g en portafiltros doble)

- Tiempo de extracción: entre 25-35 segundos
- Dosis de la bebida: entre 25-35 ml
- El juez técnico se encargará de velar que los competidores cumplan con el tiempo de preparación al igual que de las extracciones, y el peso de café. El participante debe anunciar antes de servir las bebidas definitivas, la cantidad de gramos de café a utilizar. Este juez es de apoyo a los jueces de mesa.
- Los jueces de mesa, evaluarán la cantidad de bebida servida y procederán a puntuar cada participante.
- Puntuación total de cada participante: 100 puntos
 - Bebida según los parámetros (ml): 10 puntos.
 - Bebida según parámetros de tiempo (seg): 10 puntos
 - Crema: 0 ml de crema: 0 puntos. 2-3 ml de crema: 10 puntos. 4-5 ml de crema 20 puntos
 - Acidez: 0 acidez: 0 puntos. Acidez muy acentuada: 0 puntos. Acidez balanceada: 20 puntos
 - Cuerpo: sin cuerpo: 0 puntos. Cuerpo medio: 10 puntos. Buen cuerpo: 20 puntos.
 - Dulce: 0 dulce: 0 puntos. Presencia dulce: 20 puntos.

Se premiarán los 2 primeros lugares de la Competencia.

¡Suerte a todos!