**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОВЕДЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ ПО КАП-ТЕСТИНГУ СЕЗОНА 2015/16**

1. **Краткое описание Чемпионата по Кап-тестингу.**
	1. Чемпионат по Кап-тестингу представляет собой соревнование, в котором посредством органов вкуса и обоняния участнику следует из трех чашек выбрать отличную, несхожую с другими двумя. Так, в двух чашках из трех находится идентичный кофе, в третьей чашке, соответственно, – отличный. Испытание включает в себя восемь сетов по три чашки и участнику отводится 8 минут времени. В случае превышения данного лимита участник дисквалифицируется. Участник, который определит наибольшее количество отличных чашек за наименьшее время, становится победителем. Задачей участника на Чемпионате является выбор отличного кофе, а не определение характеристик кофе – его происхождения, качества и проч.
2. **Необходимое оборудование.**
	1. Количество **термосов** для кофе должно составлять 8 штук, поскольку всего на соревновании будет использовано 8 видов кофе. Для каждого определенного кофе должен быть предназначен один определенный термос. И шифр на пачках с кофе (см. раздел «Необходимые ресурсы») должен дублироваться на термосе во избежание путанницы. Объем термоса должен быть не менее 1,8 литров.
	2. Количество **фильтр-машин** может варьироваться в зависимости от заложенного организаторами времени подготовки и количества участников (см. раздел «Зона подготовки и организация Чемпиоанта)
	3. Для проведения соревнования также потребуется как минимум одна **кофемолка** для разных степеней помола.
	4. Для проведения соревнования потребуются как минимум одни **весы**.
3. **Необходимый инвентарь и мебель.**
	1. Для проведения Чемпионата потребуются **столы** 1) непосредственно для выступления участников; 2) для подготовки к Чемпионату.
	2. Количество столов для выступления участников может варьироваться от 2 до 5 в зависимости от количества одновременно выступающих участников. Размеры стола для комфортного выступления должны быть высотой 1 м, шириной 0,6 м и длиной 1,8 м.
	3. Количество столов для подготовки к Чемпионату зависит от количества используемого оборудования (см. раздел «Зона подготовки и организация Чемпионата»).
	4. В зоне подготовки также долны быть как миниму **два стеллажа** для инвентаря и расходных материалов (см. раздел «Зона подготовки и организация Чемпионата»).
	5. **Чашки для каппинга** должны быть объемом не менее 125 мл и не более 250 мл, быть непрозрачными и одинаковыми. Также допускается использования одноразовых бумажных стаканчиков[[1]](#footnote-1). Количество чашек для каппинга зависит от количество одновременно выступающих участников, однако лучше иметь некоторое количесто про запас.
	6. **Ложки для каппинга**, количество которых соответсвует количеству одновременно выступающих участников, однако лучше иметь некоторое количесто про запас.
	7. **Подносы** должны быть жесткими, устойчивыми и удобными; количество подносов соответсвует количеству одновременно выступающих участников.
	8. **Секундомеры**, количество которых соответсвует количеству одновременно выступающих участников.
	9. Для подготовки Чемпионата также потребуются **ножницы**, **мерный кувшин** для заваривания кофе, **помпа** для 19-тилитровых бутылей, если они используются.
	10. Для подготовки и проведения Чемпионата также потребуются следующие **расходные материалы** – одноразовые бумажные стаканчики для сплевывания и воды, бумажные фильтры для кофе-машин, тряпки для уборки столов и прочих поверхностей, бумажные салфетки, вафельные полотенца для вытирания чашек после мойки, губка для мытья чашек, клейкая непрозрачная лента на столы, маркер для чашек.
4. **Необходимые ресурсы.**
	1. В Чемпионате может быть использован только **кофе**, предоставленный спонсорами, которые гарантируют, что для всех региональных туров будет использоваться одно и то же зерно.
	2. Кофе в чашках будет один и тот же для всех участников.
	3. Для Чемпионата предоставляется 8 видов кофе, по 2 пары на 2 сета, при этом важно, чтобы тот кофе, который используется в первом сете для идентичных чашек, в другом сете использовался для отличной чашки.
	4. Все зерно будет зашифровано. Шифр будет состоять из двух пар цифр. В паре цифр первая цифра указывает на номер станции (сета), вторая цифра – количество чашек в сете. Например, шифр «3.2» означает, что кофе должен быть использован в третьем сете в двух чашках, в лишей чашке этого же сета должен быть использован кофе под номером «3.1». Поскольку на региональных отборочных турах будет использовано только 8 видов кофе, каждая пара будет повторятся в сетах дважды, однако количество чашек будет меняться. Так на пачке и на термосе, соответственно, будет такой шифр «2.1/5.2» или «1.2/3.1» и т.д.
	5. Степень обжарки кофе и его свежесть соответствует стандартам, прописанным в Регламенте.
	6. Никто из участников не должен знать, какие сорта кофе используется для Чемпионата; данные о кофе могут быть раскрыты только после проведения национального чемпионата по запросу участника.
	7. **Вода** для приготовления кофе должна быть чистая, без посторонних запахов и вкуса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Параметры | Цель | Возможные расхождения |
| Запах | Свежая, без посторонних запахов |  |
| Цвет | Прозрачная |  |
| Содержание хлора | O мг/л |  |
| Общая минерализация | 150 мг/л | 75 - 250 мг/л |
| Жескость воды (содержание кальция) | 68 мг/л | 17 - 85 мг/л |
| Щелочность воды | 40 мг/л | ±40 мг/л |
| Уровень pH | 7.0 | 6.5 - 7.5 |
| Содержание натрия | 10 мг/л | ±10 мг/л |

1. **Рецептура приготовления.**
	1. Соотношение кофе и воды должно составлять 60 грамм на 1 литр воды.
	2. Кофе должен быть приготовлен в стандартные 1,8 литровые термосы, таким образом для всех Чемпионатов должна быть использована следующая рецептура ***120 грамм кофе на 2 литра воды***.
	3. Цикл заваривания должен составлять 6 минут и быть одинаковым для всех видов кофе на каждом конкретном соревновании.
	4. Помол кофе подбирается в соответствии с вышеуказанными параметрами.
	5. Температура заваривания воды должна составлять от 92 до 96⁰ С.
	6. Температура сервированного напитка должна составлять 80 – 85⁰ С.
	7. Объем напитка в чашке должен составлять от 75 до 150 мл.
2. **Волонтеры.**
	1. Количество волонтеров в зоне выступления зависит от количества одновременно выступающих участников.
	2. За каждым столом должен быть закреплен один волонтер. В его функции будет входить 1) сервировка стола; 2) тайм-кипинг во время выступления участников; 3) уборка стола.
	3. Количество волонтеров в зоне подготовки зависит от количества станций подготовки. Позиции волонтеров в зоне подготовки распределеяются следующим образом:

- Волонтер на позицию приготовления и разлива кофе.

- Волонтер на позицию мойки чашек.

- Волонтер на позицию вытирания чашек.

- Волонтер на позицию раннер.

* 1. Также для проведения Чемпионата потребуется ведущий, который сможет совмещать функции главного судьи – проверять температуру сервированного кофе и фиксировать результаты выступления участников.
1. **Зона подготовки и организация Чемпионата.**
	1. Зона подготовки должна быть снабжена раковиной и стеллажом для чашек, в случае если используется не одноразовая посуда.
	2. В зоне подготовки должны находится один или два стола для приготовления кофе. Количество станций приготовления кофе зависит от количества предоставляемого спонсорами оборудования. Для одного комплекта оборудования 2 фильтр-машины/1 кофемолка потребуется один стол, для двух комплектов оборудования 4 фильтр-машины/2 кофемолки потребуется две станции приготовления кофе и соответсвенно два волонтера для одновременной работы на обеих станциях.
	3. В первом случае время подготовки к раунду составит как минимум 45 минут, во втором случае – как минимум 30 минут.
	4. Стол для разлива кофе, на котором будут стоять термосы.
	5. Стол или стеллаж для инвентаря и расходных материалов.
	6. Требуемая мощность будет зависит от характеристик и количества оборудования. Эту информацию следует запршивать у спонсоров заранее.
	7. Этап подготовки к Чемпионату условно можно разбить на два подэтапа. Первый подэтап - это приготовление кофе, второй подэтап – разлив кофе по чашкам. Таким образом, волонтер отвечающий за приготовление кофе также ответсвенен за его розлив по чашкам.
	8. Кофе должен быть намолот непосредственно перед приготовлением.
	9. После того как весь кофе приготовлен в термосы можно начинать разливать его по чашкам и сервировать на столы. Очень важно во все чашки наливать одинаковое количество кофе. Кофе сервируется тройками поочередно на каждый стол. Первая тройка на первый, второй и последующие столы, далее вторая тройка на первый, второй и последующие столы и т. д. За сервировку конкретного стола отвечает волонтер, который за ним закреплен.
	10. Расположение чашек в треугольнике должно варьироваться – две сверху, одна снизу или две снизу, одна сверху в произвольном, не предсказуемом порядке.
	11. После того как весь кофе сервирован ведущий рендомно проверяет температуру сервированного кофе и в случае, если температура соответствует требуемой, он делает отмашку на начало раунда.
	12. После того как известны результаты выступления участников, волонтёры убирают оставшуюся посуду со столов, протирают столы в случае необходимости столы и сервируют всем необходимым.
	13. Чашки моются и протираются насухо.
	14. Очень важно правильно рассчитать количество необходимого для каждого раунда кофе. Сделать это можно по следующей формуле «Количество мл кофе в чашке \* Количество чашек в сете \* Количество столов. Например, 100 мл в чашке \* 2 чашки в сете \* 3 стола = 600 мл или 0,6 л. Это важно, чтобы понимать необходимое количество кофе в термосе, и следовательно, необходимость заваривания на каждый раунд или через раунд.
2. **Зона выступления.**
	1. До начала времени выступления ведущий должен представить всех участников раунда.
	2. Участники до начала своего выступления должны находится минимум на расстоянии метра напротив стола.
	3. Начало раунда определяет ведущий, после того как все участники подтверждают, что они готовы. Отсчет времени начинается с отмашки ведущего, тайм-киперы засекают время на секундомерах.
	4. Все участники раунда начинают соревнование в одно и то же время
	5. Тайм-кипер сообщает участнику, когда прошло 4 минуты выступления и далее каждую последующую минуту и 30 (тридцать) секунд до окончания выступления.
	6. Участник обязан попробовать как минимум две чашки из трех, чтобы определить лишнюю.
	7. В процессе выступления участнику не позволяется поднимать чашки со стола, только аккуратно отодвигать их.
	8. Раунд для каждого отдельного участника считается завершенным, когда он отходит от стола и дает своему тайм-киперу сигнал о том, что он закончил свое выступления – поднимает руку и говорит «Время!».
	9. Тайм-кипер сообщает о времени ведущему, который фиксирует результат в сводной таблице.
	10. На столах в зоне выступления обязательно должны быть:

- салфетки для промокания ложек;

- ложки для каппинга;

- одноразовые стаканы для сплевывания;

- как минимум один стакан с водой на стол для полоскания ложки;

- питьевая вода, чтобы освежать рецепторы; желательно в бутылках 0,5 литра, комнатной темепературы.

- фартуки (желательно, но не обязательно)

* 1. Столы в зоне выступления должны иметь определенную разметку. Одна линия должны быть сделана вдоль стола по всей длине. Все чашке вначале ставяться до линии, а в процессе выступления участники обязаны выбранные ими чашки ставить за эту линию. Также на столе должна быть сделана поперечная разметка, чтобы отделять один сет от другого; следовательно, всего таких разметок должно быть сделано 7 (семь).
	2. Если участник отодвинул чашку за линию, он не может поменять ее на другую.
	3. После того как участник завершил свое выступление, все парные чашки должны быть убраны со стола. На столе должны остаться только выбранные участником чашки, отодвинутые за продольную линию разметки стола.
	4. Ведущий начинает объявление результатов только после того, как все участники раунда закончили свои выступления.
	5. Все результаты сразу же заносяться в сводную таблицу, образец которой прилагается в файле «Таблица подсчета результатов».
	6. Никто из участников не допускается в зону подготовку Чемпионата. В случае если кто-то из участников Чемпионата будет замечен в зоне подготовки Чемпионата, он может быть дисквалифицирован.
1. Важно при выборе посуды убедиться в том, что она удобна в использовании и каппинговая ложка проходит свободно. При выборе одноразовых стаканчиков важно убедиться, что они не обладают посторонними запахами. [↑](#footnote-ref-1)