

القواعد والأنظمة الرسمية

لبطولة العالم للباريستا 2026

2	فهرس المحتويات
3	1 شروط المشاركة
3	1.1 التنظيم
3	1.2 الحقوق
3	1.3 شروط المشاركة
3	1.3.1 أهليات الجهة المنظمة للبطولة
3	1.3.2 أبطال الجهات المنظمة والبدلاء
4	1.3.3 شرط السن
4	1.3.4 الجنسية
4	1.3.5 جوازات السفر المتعددة
4	1.3.6 المصاريف والتكاليف
4	1.4 تضارب المصالح
4	1.4.1 التحكيم
5	1.4.2 Calibration Baristas باريستا المعاييرة
5	1.4.3 حالات تضارب المصالح الأخرى
5	1.5 تطبيق القواعد والأنظمة
5	1.6 بند الصحة والسلامة
5	1.7 التقديم وتسجيل المتسابقين
5	1.7.1 نموذج تسجيل المتسابقين
6	1.7.2 التسجيل المتأخر لأبطال الجهات المنظمة
6	1.7.3 أسئلة واستفسارات المتسابقين
6	1.7.4 الشروط والأحكام
8	2 المسابقة
8	2.1 ملخص المسابقة
9	3 تعريفات المشروبات
9	3.1 الإسبريسو
10	3.2 مشروب الحليب Milk Beverage
12	3.3 المشروب المبتكر Signature Beverage
13	4 إجراءات المسابقة
13	4.1 ملخص الإجراءات
14	4.2 نظرة عامة على منطقة المسابقة
14	4.2.1 توزيع ومخطط المحطة Station Placement
15	5 المعدات والملحقات والمواد الخام
15	5.1 آلة الإسبريسو
16	5.1.1 حظر وضع السوائل أو المكونات على الآلة
16	5.1.2 الاستبعاد Disqualification
16	5.2 المطحنة Grinder
16	5.3 المعدات الإضافية
16	5.3.1 المعدات الكهربائية
17	5.3.2 Other Powered Equipment المعدات الأخرى التي تعمل بالبطارية

17	5.4 المعدات والمستلزمات الموفرة في المحطة Provided Equipment & Supplies
17	5.5 المعدات والمستلزمات الموصى بها Recommended Equipment & Supplies
19	6 تعليمات المتسابقين قبل وقت التحضير
19	6.1 Competitors' Orientation Meeting اجتماع توجيه المتسابقين
19	6.2 Preparation Practice Room غرفة التحضير والتدريب
19	6.3 Practice Time وقت التدريب
20	6.4 Competition Music موسيقى المسابقة
20	6.5 Be on Time الالتزام بالمواعيد
21	6.6 Table Setup تجهيز الطاولة
21	6.6.1 المطحنة والمعدات الكهربائية الإضافية
21	6.7 حظر حضور المشجعين/المساعدين على المسرح
21	6.8 Interpreter المترجم الفوري
21	6.9 نقل المستلزمات إلى المسرح باستخدام العربية
22	7 وقت التحضير Preparation Time
22	7.1 بدء وقت التحضير
22	7.2 Cart العربية
22	7.3 Judges' Presentation Table طاولة تقديم الحكام
22	7.4 Practice Shots جرعات التجربة/التدريب
22	7.5 Pre-Heated Cups تسخين الأكواب مسبقاً
23	7.6 End of Preparation Time نهاية وقت التحضير
23	8 وقت المسابقة/العرض Competition Time
23	8.1 Master of Ceremonies الميكروفون وعريف الحفل
23	8.2 بدء وقت المسابقة
23	8.3 Competitor Introduction التعريف بالمتسابق
24	8.4 Serve Required Beverages تقديم المشروبات المطلوبة
24	8.5 Runners Clear the Served Drinks إزالة المشروبات المخدومة بواسطة المساعدين
25	8.6 Station Perimeters حدود المحطة ومساحة العمل
25	8.7 End Competition Time إنهاء وقت المسابقة
25	8.8 Communication After the Competition Time التواصل بعد انتهاء وقت المسابقة
25	8.9 Time Penalties عقوبات الوقت
26	8.10 Coaching التوجيه/التدريب أثناء العرض
26	9 الأعطال الفنية Technical Issues
27	9.1 Obstructions العوائق والمشتتات
27	9.2 Forgotten Accessories الملحقات والأدوات المنسية
27	10 وقت التنظيف Clean-up Time
28	11 Team Bar بار الفريق
28	11.1 Purpose الغرض منه
28	11.2 Procedure الإجراءات
28	12 ما بعد المسابقة Post Competition
28	12.1 Scorekeeping تسجيل وإدارة الدرجات
28	12.1.1 WBC Official Scorekeeping التسجيل الرسمي لبطولة العالم للبارستا
29	12.1.2 Competitor's Total Score إجمالي درجة المتسابق
29	12.1.3 Tie Scores كسر التعادل في الدرجات
29	12.1.4 Team Competition & Team Bar Scoring تقييم مسابقة الفرق وبار الفريق
30	12.2 Debriefing جلسة الاستعراض والمراجعة
30	13 معايير التقييم Evaluation Criteria
30	13.1 What the Judges are Looking for in a Barista Champion ما يبحث عنه الحكام في بطل البارستا
30	13.2 Evaluation Scale & Scoring مقياس وتوزيع الدرجات
31	13.2.1 Types of Scoring أنواع التقييم
31	13.2.2 Yes/No Score تقييم نعم / لا -

31	13.2.3	Numeric Scores - Accuracy	النقاط الرقمية - الدقة
31	13.2.4	Numeric Scores - Impression	النقاط الرقمية - الانطباع
32	13.2.5	Numeric Scores - Experience	النقاط الرقمية - التجربة
32	14	Technical Evaluation Procedure	إجراءات التقييم الفني
32	14.1	Technical Scoresheet – Part I	ورقة التقييم الفني - الجزء الأول
32	14.1.1	Clean Working Area at Start-up/Clean Cloths	نظافة منطقة العمل عند البدء / مناشف البار النظيفة
33	14.2	Technical Skills Espresso – Part II	المهارات الفنية للإسبريسو - الجزء الثاني
33	14.2.1	Flushes the Group Head	غسل/تفريغ رأس المجموعة
33	14.2.2	Dry/Clean Filter Basket Before Dosing	سلة ترشيح جافة ونظيفة قبل وضع القهوة
33	14.2.3	Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding	انسكاب/هدر مقبول عند وضع القهوة والطحن
33	14.2.4	Consistent and Effective Dosing and Tamping	وضع القهوة وكبسها بشكل متسق وفعال
33	14.2.5	Cleans Portafilters Before Insert	تنظيف حوامل الترشيح قبل الإدخال
34	14.2.6	Insert and Immediate Brew	الإدخال والبدء الفوري بالاستخلاص
34	14.2.7	Extraction Time Within 3 Second Variance	وقت الاستخلاص ضمن تفاوت 3 ثوانٍ
34	14.3	Technical Skills Milk Beverage – Part III	المهارات الفنية لمشروب الحليب - الجزء الثالث
34	14.3.1	Empty/Clean Pitcher at Start	إبريق فارغ ونظيف عند البدء
34	14.3.2	Purges the Steam Wand Before Steaming	تفريغ عصا التبخير قبل التبخير
34	14.3.3	Cleans the Steam Wand After Steaming	تنظيف عصا التبخير بعد التبخير
34	14.3.4	Purges the Steam Wand After Steaming	تفريغ عصا التبخير بعد التبخير
34	14.3.5	Acceptable Milk Waste at End	هدر الحليب المقبول في النهاية
34	14.4	Technical Skills Signature Beverage – Part IV	المهارات الفنية للمشروب المبتكر - الجزء الرابع
35	14.5	Technical – Part V	التقييم الفني - الجزء الخامس
35	14.5.1	Station Management/Clean Working Area at End	إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية
35	14.3.2	Purges the Steam Wand Before Steaming	تفريغ عصا التبخير قبل التبخير
35	14.3.3	Cleans the Steam Wand After Steaming	تنظيف عصا التبخير بعد التبخير
36	14.3.4	Purges the Steam Wand After Steaming	تفريغ عصا التبخير بعد التبخير
36	14.3.5	Acceptable Milk Waste at End	هدر الحليب المقبول في النهاية
36	14.4	Technical Skills Signature Beverage – Part IV	المهارات الفنية للمشروب المبتكر - الجزء الرابع
36	14.5	Technical – Part V	التقييم الفني - الجزء الخامس
36	14.5.1	Station Management/Clean Working Area at End	إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية
36	15.1	Espresso Evaluation – Part I	تقييم الإسبريسو - الجزء الأول
37	15.1.1	Crema	الكريمة
37	15.1.2	Accuracy of Taste Descriptors	دقة وصف المذاق
37	15.1.3	Accuracy of Tactile Descriptors	دقة الوصف اللمسي / القوام
37	15.1.4	Taste Experience	تجربة المذاق
38	15.1.5	Tactile Experience	التجربة اللمسية / القوام
38	15.2	Milk Beverage Evaluation – Part II	تقييم مشروب الحليب - الجزء الثاني
39	15.2.2	Accuracy of Taste Descriptors	دقة وصف المذاق
39	15.2.3	Taste Experience	تجربة المذاق لمشروب الحليب
39	15.3	Signature Beverage Evaluation – Part III	تقييم المشروب المبتكر - الجزء الثالث
39	15.3.1	Accuracy of Taste Descriptors	دقة وصف المذاق
39	15.3.2	Well Explained, Introduced, and Prepared	الشرح والتقديم والتحضير المتقن
40	15.3.3	Taste Experience	تجربة المذاق للمشروب المبتكر
40	15.4	Barista Evaluation – Part IV	تقييم البارستا - الجزء الرابع
40	15.4.1	Attention to Details/All Accessories Available	الاهتمام بالتفاصيل / توفر كافة الأدوات والملحقات
41	15.4.2	Presentation	التقديم والعرض
41	15.4.3	Coffee Knowledge & Proper Use of Equipment and	المعرفة بالقهوة والاستخدام الصحيح للمعدات والمساحة
41		Space	
41	15.5	Judges' Total Impression – Part V	الانطباع العام للحكام - الجزء الخامس
42	16	Appeals at the World Barista Championship	الطعون والاعتراضات في بطولة العالم للبارستا

42	16.1	Judging/Scoring Issues at WCC	قضايا التقييم والدرجات في بطولات العالم للقهوة
43	16.2	Other Issues at WCC	القضايا والأمور الأخرى في بطولات العالم للقهوة
43	16.3	Appeals at WCC	تقديم الطعون والاعتراضات في بطولات العالم
43			البيانات الإلزامية المطلوبة في خطاب الطعن:
44	16.4	Appeals Reviewed at WCC	مراجعة الطعون والرد عليها
44	17	Competition Body Events	مسابقات الجهات المنظمة الوطنية/الإقليمية
44	17.1	Highlighting Rule Variations	تسليط الضوء على اختلافات القواعد للجهات المنظمة
44		Presentation Table	طاولة العرض التقديمي
45		Worktable	طاولة العمل / التحضير
45		Garbage Bin	سلة النفايات
45		No Media Zone	منطقة حظر الإعلام والتغطية
45		Compliance with Local Laws/Regulations	الامتثال للقوانين واللوائح المحلية
45		Rules and Regulations Translation	ترجمة القواعد واللوائح
45		Rounds/Competition Procedure	الجولات وإجراءات المسابقة
45		Competitor Minimum	الحد الأدنى للمتسابقين
45		Qualifying Rounds	الجولات التأهيلية والتصفيات
46		Practice Location	مكان التدريب
46		Provided Equipment	المعدات الموفرة
46		Scoresheet Return	إعادة أوراق التقييم
46		Microphones and Music	الميكروفونات والموسيقى

شروط المشاركة

التنظيم

بطولة العالم للبارستا WBC هي برنامج تابع لشركة أحداث القهوة العالمية المحدودة WCE ، وهي شركة مملوكة بالكامل لجمعية القهوة المختصة SCA .

الحقوق

جميع حقوق الملكية الفكرية المتعلقة ببطولة العالم للبارستا، بما في ذلك القواعد والأنظمة الرسمية وصيغة المسابقة، هي ملك لشركة أحداث القهوة العالمية المحدودة WCE . ولا يجوز استخدام أي جزء من هذا المستند أو إعادة إنتاجه دون إذن صريح من الشركة.

شروط المشاركة

أهلية الجهة المنظمة للبطولة:

بطولة العالم للبارستا WBC هي مسابقة متاحة لأبطال الجهات المنظمة المؤهلين في الفعاليات المعتمدة من قبل أحداث القهوة العالمية WCE . ويُقام الفعاليات المعتمدة بواسطة جهات منظمة مرخصة من WCE . في كل عام مسابقة، يحق لمتسابق واحد فقط من كل جهة منظمة مرخصة المشاركة. لمعرفة المزيد حول كيفية الحصول على ترخيص كجهة منظمة، يرجى زيارة: <https://wcc.coffee/competition-bodies>. في أي عام محدد، لا يحق للمنسقين أو الأفراد المشاركين في إدارة مسابقة الجهة المنظمة التنافس فيها. ويُعتبر العام يبدأ من الوقت الذي تبدأ فيه الجهة المنظمة بالتخطيط لفعاليتها.

أبطال الجهات المنظمة والبدلاء

يُعرف بطل الجهة المنظمة بأنه المتسابق الذي يفوز ببطولة الجهة المنظمة المعتمدة. ويكتسب هذا المتسابق الحق في التنافس في بطولة العالم لهذا العام، أو تأجيل ترشحه إلى العام التالي. ويحق للمتسابق تأجيل ترشحه فقط إذا كان لديه سبب مؤهل لذلك؛ يرجى مراجعة سياسة الترشح المؤجل DC المتاحة هنا: <https://wcc.coffee/rules-regulations#deferred-candidacy>.

إذا تقدم بطل الجهة المنظمة بنجاح بطلب للحصول على الترشح المؤجل، فإنه يحتفظ بلقبه كـ "بطل الجهة المنظمة" ويحق له التنافس في بطولة العالم في العام التالي. وبمجرد تأجيل ترشحه، يجوز للجهة المنظمة المرخصة تحديد متسابق بديل من مسابقتها وفقًا لترتيب التنازل التنازلي، بدءًا من الفائز بالمركز الثاني.

وفي هذه الحالة، يحمل المتسابق الذي يذهب إلى بطولة العالم لقب "متسابق الجهة المنظمة". ولا يحق لمتسابقي الجهات المنظمة التقدم بطلب للترشح المؤجل، ولا يحملون لقب "بطل الجهة المنظمة". ومع ذلك، فإن جميع متسابقي الجهات المنظم يكونوا مؤهلين لتمثيل مجتمع القهوة الخاص بهم من خلال المشاركة في بطولات القهوة العالمية، بما في ذلك الأهلية للفوز بلقب بطل العالم للقهوة.

إذا لم يكن بطل الجهة المنظمة مؤهلًا للتأجيل، واختار عدم الذهاب إلى بطولة العالم، فيجوز للجهة المنظمة إرسال متسابق بديل.

باستثناء المتقدمين بطلب الترشح المؤجل، يُطلب من جميع أبطال الجهات المنظمة الذين لا يشاركون في بطولات العالم، لأي سبب كان، إخطار فريق عمل WCC بأنفسهم عبر البريد الإلكتروني info@wcc.coffee لضمان الوضوح. ويُرحب بالمتقدمين بطلب الترشح المؤجل لإبلاغ فريق WCC بنياتهم في التأجيل، دون الحاجة لمشاركة أي تفاصيل ذات صلة، حيث يساهم ذلك في إتاحة وقت كافٍ للمتسابق البديل للمشاركة، ولكن ذلك ليس إلزاميًا. كما يجب استلام طلبات أي بدلاء المتسابق الممثل للجهة المنظمة خطيًا من الجهة المنظمة على البريد الإلكتروني info@wcc.coffee واعتمادها من المدير التنفيذي قبل بدء البطولة.

شرط السن
يجب أن لا يقل عمر المتسابقين عن 18 عامًا وقت التنافس في أي حدث معتمد من أحداث القهوة العالمية WCE .

الجنسية

يجب أن يحمل المتسابقون جواز سفر ساري المفعول من الدولة أو المنطقة التي يمثلونها، أو وثائق تبت تثبيت الإقامة أو العمل أو الالتحاق الأكاديمي لمدة 24 شهرًا، على أن يكون جزء منها خلال الـ 12 شهرًا السابقة لبطولة التأهيل الخاصة بالجهة المنظمة.
يحق للمتسابقين المشاركة لجهة منظمة معتمدة واحدة فقط خلال عام مسابقة WCE الواحدة. ويرتبط عام المسابقة ببطولة العالم التي يؤهل الحدث المتسابق للتنافس فيها على سبيل المثال: إذا كان المتسابق يتنافس في أي حدث لجهة منظمة يؤهله لبطولة العالم لعام 2020، فيجب عليه التنافس حصريًا لتلك الجهة المنظمة في أي حدث مؤهل لأي من بطولات القهوة العالمية لعام 2020 .

جوازات السفر المتعددة

في حالة امتلاك جوازات سفر متعددة، يجب على المتسابق اختيار جهة منظمة واحدة والتأهل من خلال بطولة تلك الجهة المنظمة المعتمدة.

المصاريف والتكاليف

تلتزم الجهات المنظمة المرخصة بدفع مصاريف السفر والإقامة المعقولة لبطلها إلى ومن وطوال فترة بطولة العالم للبارستا WBC . وتقع كافة المصاريف الأخرى غير المدرجة صراحةً أعلاه على المسؤولية الكاملة للمتسابق. ولا تتحمل WCE أي مسؤولية عن أي مصاريف للمتسابقين تحت أي ظرف من الظروف.

تضارب المصالح التحكيم

لا يجوز للمتسابقين التحكيم في أي مسابقة معتمدة لبطولة العالم للبارستا سواء كانت على مستوى العالم، أو الجهة المنظمة، أو المستوى الإقليمي في أي دولة، بما في ذلك دولتهم، وذلك قبل اختتام حدث بطولة العالم للبارستا لذلك العام. كما لا يجوز للحكام التنافس في أي مسابقة معتمدة لبطولة العالم للبارستا عالمية، جهة منظمة، أو إقليمية في أي دولة، بما في ذلك دولتهم، قبل اختتام حدث بطولة العالم للبارستا لذلك العام.

يُحظر على حكام بطولة العالم للبارستا الجمع بين التدريب والتحكيم في حدث البطولة. إذا قام حكم مسجل بتدريب أو تقديم ملحوظات/تغذية راجعة لأي متسابق بأي صفة كانت سواء كمدرّب رئيسي، أو مدرب مساعد، أو مستشار، فيجب عليه الإفصاح عن تضارب المصالح هذا قبل بدء الحدث وأثناء مرحلة المعايرة.

وقد يؤدي عدم الإفصاح عن تضارب المصالح إلى استبعاد المتسابق. وبمجرد بدء حدث المسابقة أو بدء الحكام لمرحلة المعايرة أيهما أسبق، يُحظر تمامًا إجراء أي اتصالات أو استشارات بأي شكل من الأشكال بين الحكام والمتسابقين طوال فترة البطولة. وسيترتب على عدم الالتزام بذلك خلال الحدث استبعاد المتسابق وإبعاد الحكم عن تحكيم البطولة. لا يحق للمتسابقين اختيار أو تزكية/اعتماد الحكام ضمن مسابقة الجهة المنظمة الخاصة بهم.

بارستا المعايرة Calibration Baristas

المتسابقون الذين يشاركون كـ "بارستا معايرة" في جلسات معايرة الحكام لهذه البطولة لا يحق لهم التنافس في أي حدث معتمد حتى اكتمال عام المسابقة. ويسري هذا الشرط على كل من الأحداث المعتمدة للجهة المنظمة لـ WCE والبطولة العالمية.

يُسمح للمتسابق بأن يكون "بارستا معايرة" إذا كان لا يتنافس في نفس عام المسابقة لتلك البطولة. بالإضافة إلى ذلك، يُسمح للمتسابق بأن يكون بارستا معايرة في بطولة العالم في نفس عام المسابقة إذا لم يوفق في التأهل لبطولة العالم من خلال بطولات الجهة المنظمة المعتمدة لديه. يرتبط عام المسابقة ببطولة العالم التي تؤهل مسابقة الجهة المنظمة المتسابق للتنافس فيها.

- مثال صحيح: يشارك متسابق كـ "بارستا معايرة" لبطولة العالم لعام 2021؛ يُسمح له بالتنافس في أحداث الجهة المنظمة الخاصة به التي تؤهله للتنافس في بطولة العالم لعام 2022.
- مثال غير صحيح: يشارك متسابق كـ "بارستا معايرة" في أي حدث بطولة معتمد لجهة منظمة لعام 2021 حتى لو كان في دولة أخرى غير دولته، ثم يتنافس في نفس المسابقة في بطولة العالم لعام 2021.

حالات تضارب المصالح الأخرى

يجب الإفصاح عن أي حالات تضارب مصالح محتملة في أقرب فرصة ممكنة، وبالتأكيد قبل انطلاق أي مسابقة، سواء من قبل المتسابق، أو الحكم، و/أو منظم الحدث.

وقد يؤدي الفشل في الإفصاح عن التضارب المحتمل مسبقاً قبل الحدث المعتمد إلى استبعاد الفرد من المسابقات، أو سحب اعتماد منظمة أحداث القهوة العالمية WCE للحدث ونتائج التي لا تلتزم بهذه الإرشادات. ويجب توجيه الاستفسارات المتعلقة بتضارب المصالح أو طلبات التوضيح الخاصة بالسياسة أعلاه إلى البريد الإلكتروني: info@wcc.coffee.

تطبيق القواعد والأنظمة

ستطبق بطولة العالم للبارستا هذه القواعد والأنظمة في جميع مراحل المسابقة. وفي حال خرق المتسابق لواحد أو أكثر من هذه القواعد والأنظمة، فقد يتم استبعاده تلقائياً من المسابقة، ما لم تنص القواعد على إجراء أو عقوبة محددة أخرى. أما إذا تسبب حكم أو منظم مسابقة في خرق واحدة أو أكثر من هذه القواعد، فيحق للمتسابق تقديم طعن وفقاً للآلية الموضحة في قسمي "الطعون في بطولة العالم للبارستا" أو "الطعون في أحداث الجهات المنظمة".

بند الصحة والسلامة

تخضع جميع القواعد والأنظمة للتغيير بناءً على متطلبات أو إرشادات الصحة والسلامة المحلية الخاصة بموقع الحدث. وستقوم منظمة أحداث القهوة العالمية بمشاركة أي تغييرات في القواعد والأنظمة عبر البريد الإلكتروني قبل انطلاق البطولة. وقد تشمل هذه التغييرات، على سبيل المثال لا الحصر: تعديل أحجام الطاولات أو مخططاتها، نوعية المواد المصنوعة منها الأواني أو الأكواب الموفرة، فرض قيود على عدد المدربين أو المساعدين في غرف تحضير وتدريب المتسابقين، الالتزام بارتداء الكمامات أو القفازات، وتغييرات الجداول الزمنية لأغراض التعقيم، وغير ذلك.

التقديم وتسجيل المتسابقين

نموذج تسجيل المتسابقين

يجب على المتسابقين تعبئة نموذج تسجيل متسابق بطولة العالم للبارستا، والذي سترسل إلى أبطال الجهات المنظمة مباشرة عبر البريد الإلكتروني قبل 6 أسابيع على الأقل من موعد حدث بطولات القهوة العالمية WCC. ويتضمن هذا النموذج مساحة لتحميل نسخة ممسوحة ضوئياً من جواز السفر الساري المفعول أو الوثائق المعتمدة الأخرى كما هو موضح في قسم "الجنسية". وسيستلم أبطال الجهات المنظمة المقبولون تأكيداً عبر البريد الإلكتروني في غضون أسبوعين تقريباً من استلام كافة وثائق التسجيل المطلوبة. يمكن تقديم أي استفسارات بشأن تسجيل المتسابقين إلى البريد الإلكتروني:

info@wcc.coffee.

التسجيل المتأخر لأبطال الجهات المنظمة

بالنسبة لأبطال الجهات المنظمة للبطولات التي تُقام قبل أقل من 6 أسابيع من حدث بطولة العالم للبارستا، يجب عليهم تقديم جميع مواد التسجيل خلال مدة لا تتجاوز 5 أيام من انتهاء حدث الجهة المنظمة الخاصة بهم. وقد يؤدي عدم الاستيفاء بهذه المعايير إلى الاستبعاد من المشاركة.

أسئلة واستفسارات المتسابقين

- A.** يتحمل جميع المتسابقين شخصياً مسؤولية قراءة وفهم القواعد والأنظمة المعتمدة لبطولة العالم للبارستا واستمارات التقييم الحالية دون أي استثناء. وتتوفر كافة وثائق البطولة عبر الرابط: <https://wcc.coffee/rules-regulations>. ويحث المتسابقون على طرح أي استفسارات قبل وصولهم إلى مقر البطولة. وفي حال عدم وضوح المغزى من أي بند في القواعد والأنظمة، تقع على عاتق المتسابق مسؤولية استيضاح ذلك مع لجنة القواعد والأنظمة قبل انطلاق البطولة عبر التواصل بالبريد الإلكتروني: compinfo@wcc.coffee. كما ستتاح للمتسابقين فرصة طرح الأسئلة خلال اجتماع المتسابقين الرسمي الذي يُعقد قبل بدء المسابقة.
- B.** الشروط والأحكام
- C.** يُعتبر المتسابقون وبطل العالم للبارستا واجهة إعلامية بارزة لحدث بطولة العالم للبارستا ونماذج يُقتدى بها في صناعة القهوة المختصة، وبناءً على ذلك يتوجب عليهم:
- D.** السماح لشركة أحداث القهوة العالمية المحدودة **World Coffee Events Ltd** وأصحاب المصلحة ووكلائها وممثليها باستخدام اسم المتسابق أو صورته أو هينته بأي صيغة كانت ودون مقابل لأي غرض تجاري، بما في ذلك -على سبيل المثال لا الحصر- التسويق والترويج.
- E.** قراءة والالتزام بوثيقة "ميثاق سلوك المتسابق" المتاحة على الموقع الإلكتروني لبطولات القهوة العالمية.
- F.** قراءة والالتزام بوثيقة "ميثاق سلوك البطل" المتاحة على الموقع الإلكتروني لبطولات القهوة العالمية.

المسابقة

ملخص المسابقة

- G.** تعتمد بطولة العالم للبارستا على 3 فئات من حكام التقييم: الحكام الحسيون، الحكم الفني، والحكم الرئيسي.
- H.** الجولة الأولى: تُدار الجولة الأولى من بطولة العالم للبارستا بوجود 4 حكام حسيين، وحكم فني واحد، وحكم رئيسي واحد. وقد يتواجد حكام ظل **Shadow Judges** على المسرح دون تسجيل درجات. وتتضمن الجولة الأولى أيضاً فقرة "بار الفريق" **Team Bar** التي تُقيم بشكل مستقل، وتهدف إلى تصعيد فائز ببطاقة التأهل الاستثنائية **Wild Card** إلى مرحلة النصف نهائي.
- I.** الجولتان النصف نهائية والنهائية: تُدار الجولتان النصف نهائية والنهائية من البطولة بوجود 4 حكام حسيين وحكم رئيسي واحد، مع إمكانية تواجد حكام ظل دون تسجيل درجات. وفي حال عدم وجود حكم فني، يتولى الحكم الرئيسي تقييم إدارة محطة العمل **Station Management** والنظافة في نهاية وقت العرض/المنافسة.
- J.** يقدم المتسابق مشروباً واحداً من كل فئة من فئات المشروبات الثلاث الإسبريسو، مشروب الحليب، والمشروب المبتكر لكل حكم من الحكام الحسيين الأربعة، بإجمالي 12 مشروباً، خلال فترة زمنية قدرها 15 دقيقة.
- K.** يحدد المتسابق الترتيب الذي يُقدم به فئات المشروبات؛ ومع ذلك، يجب استكمال تقديم كافة مشروبات الفئة الواحدة بالكامل على سبيل المثال: تقديم جميع أكواب الإسبريسو الأربعة المكونة من جرعة واحدة قبل أن يبدأ المتسابق في تقديم فئة مشروبات أخرى، وإلا فسيُعرض للاستبعاد من المسابقة.

- A. يُسمح بتحضير وتقديم عناصر المشروب المبتكر في أي وقت خلال وقت المسابقة.
- B. ضمن كل فئة الإسبريسو، مشروب الحليب، والمشروب المبتكر ، يجوز تقديم المشروبات بأي طريقة للحكام على سبيل المثال: تقديم مشروب واحد في كل مرة، أو مشروبين في كل مرة، أو تقديم جميع المشروبات الأربعة في وقت واحد . وسيبدأ الحكام الحسيون في تقييم مشروبهم بمجرد تقديمه، ما لم يوجههم المتسابق بخلاف ذلك.
- C. يجب تحضير جميع المشروبات الأربعة ضمن كل فئة باستخدام نفس القهوة؛ ومع ذلك، يجوز تغيير القهوة المستخدمة بين الفئات المختلفة. كما يجب أن تحتوي المشروبات الأربعة لكل فئة على نفس المكونات وتتبع نفس الوصفة، بما في ذلك درجة حرارة رأس المجموعة . وسيترتب على التحضير والتقديم مشروبات متنوعة ضمن الفئة الواحدة الحصول على درجة 0 في "تجربة المذاق" Taste Experience لتلك المشروبات التي تخالف الوصفة الخاصة بأول مشروب تم تقديمه.
- D. يجوز للمتسابقين إعداد أي عدد يختارونه من المشروبات خلال المسابقة؛ ومع ذلك، لن يتم تقييم سوى المشروبات المقدمة للحكام الحسيين فقط.
- E. يجوز تقديم الطعام ولكن لن يتم تناوله /تناوله خلال أي مرحلة من مراحل التقديم.
- F. لا يجوز تقديم أي شيء قابل للأكل للحكم الرئيسي، باستثناء الماء. وتقديم الماء للحكم الرئيسي ليس إلزاميًا ويعود لتقدير المتسابق. ولن يتم تقييم أي شيء قابل للأكل و المشروبات وما إلى ذلك من قبل الحكم الرئيسي.
- G. تُعد خدمة "بار الفريق" Team Bar إلزامية لجميع المتسابقين. وأي متسابق لا يحضر لخدمة بار الفريق، أو يتأخر لأكثر من 5 دقائق عن بداية فترة العمل المناوبة ، أو لا يكمل فترة عمله، لن يكون مؤهلاً للحصول على مقعد بطاقة التأهل الاستثنائية Wild Card . بالإضافة إلى ذلك، فإن المتسابقين الذين لا يحضرون ويتمون فترة عملهم سيتلقون عقوبة إضافة +1 إلى ترتيبهم، لأغراض حساب الفريق الفائز.

تعريفات المشروبات

الإسبريسو

- H. الإسبريسو هو مشروب حوالي 1 أونصة سائلة / 30 مل يُصنع من القهوة المطحونة، ويُسكب من جانب واحد من حامل الترشيح المزدوج double portafilter في استخلاص واحد مستمر.
- I. القهوة هي نتاج تحميص بذور ثمرة نبات من جنس القهوة Coffea .
- J. لأغراض هذه المسابقة، لا يجوز إضافة أي إضافات من أي نوع إلى القهوة بعد وصولها إلى مرحلة "القهوة الخضراء"، أي بذور جنس القهوة Coffea المجففة كجزء من عملية ما بعد الحصاد والمجردة من جميع طبقات الغلاف الثمري. ويشمل ذلك التعرض للمواد العطرية، أو المنكهات، أو العطور، أو السوائل، أو المساحيق، وما إلى ذلك.
- K. يمكن أن تكون حبوب القهوة الكاملة مزيجًا blend ، أو من منطقة واحدة، أو دولة واحدة، أو مزرعة واحدة، وما إلى ذلك.

- A. يجب تقديم إسبريسو كامل لكافة الحكام. وإذا كانت الجرعة لا تتوافق مع تعريف الإسبريسو، فإن درجات المذاق و/أو القوام ستعكس التجربة الحسية الناتجة. ويمكن تحضير الإسبريسو باستخدام كميات مختلفة من القهوة.
- B. يتم استخلاص الإسبريسو على آلة القهوة الراحية مع ضبط درجة حرارة الاستخلاص بين 90.5 و 96 درجة مئوية 195-205 درجة فهرنهايت. ويمكن ضبط رؤوس المجموعة **group heads** الفردية على درجات حرارة مختلفة ضمن هذا النطاق، ولكن يجب تقديم كل فئة مشروبات بدرجة حرارة متسقة. بينما تُطالب الجهات المنظمة للبطولات المحلية باستخدام درجة حرارة واحدة فقط عبر جميع رؤوس المجموعة
- C. يُضبط ضغط الاستخلاص في آلة الإسبريسو بين 8.5 و 9.5 بار.
- D. يجب أن تكون أوقات الاستخلاص بين زوجين من استخلاصات الإسبريسو ضمن تفاوت لا يتجاوز 3.0 ثوانٍ، وإلا سيتم إعطاء تقييم "لا" no لـ "وقت الاستخلاص" **Extraction time**.
- E. يجب أن تكون الكريما **Crema** حاضرة عند تقديم الإسبريسو، ودون أي انقطاع في التغطية.
- F. يجب تقديم الإسبريسو في كوب/إناء يتمكن الحكام من الشرب منه كما هو مطلوب دون أي عائق وظيفي يؤثر على قدرتهم على التقييم الدقيق؛ ويشمل ذلك -على سبيل المثال لا الحصر- كون الكوب ساخنًا جدًا، أو عدم القدرة على الإمساك به والشرب منه بأمان، أو عدم تمكن الحكام من تنفيذ بروتوكول تقييم الإسبريسو. ويجب تقديم الإسبريسو للحكام مع ملعقة ما لم يرغب المتسابق في تجاوز/تعديل بروتوكول تقييم الإسبريسو، ومنديل، وماء غير منكه. وسيتم منح المتسابق درجة منخفضة في بند "الاهتمام بالتفاصيل" إذا كان الكوب غير عملي أو لم يتم تقديم جميع العناصر المناسبة.
- G. لا يجوز وضع أي شيء آخر غير القهوة المطحونة والماء داخل حوامل الترشيح **portafilters**، وإلا سيحصل الإسبريسو على 0 في جميع الدرجات المتاحة في استمارات التقييم الفني والحسي لفئة الإسبريسو.
- H. مشروب الحليب **Milk Beverage**
- I. مشروب الحليب هو مزيج يتكون من جرعة واحدة **single shot** من الإسبريسو وفقًا لقسم "الإسبريسو" وحليب مبخر بواسطة آلة الإسبريسو الموفرة من بطولة العالم للبارستا، والذي ينبغي أن ينتج تناغمًا متوازنًا بين الحليب الغني والحلو والإسبريسو.
- J. يجب أن يحتوي كل مشروب من مشروبات الحليب الأربعة على جرعة إسبريسو واحدة كحد أدنى. وإذا كانت الجرعة لا تتوافق مع تعريف الإسبريسو، فإن درجات المذاق ستعكس التجربة الحسية الناتجة. ويمكن تحضير الإسبريسو باستخدام كميات مختلفة من القهوة.
- K. يمكن استخدام جميع أنواع الحليب غير المنكه المتوفرة تجاريًا. كما يُسمح بطلب واستخدام أنواع الحليب النباتي والحيواني السادة سواء كانت محلاة أو غير محلاة. ولن يُقبل أي حليب بشري، وإلا سيحصل المتسابق على 0 في جميع الدرجات المتاحة في استمارات التقييم الفني والحسي لفئة مشروبات الحليب.
- L. يُسمح بخلط ومزج أنواع الحليب المتوفرة تجاريًا، بشرط أن تكون جميع أنواع الحليب متاحة تجاريًا ومحضرة وفقًا للتعليمات إذا لزم الأمر مثل الحليب متاح تجاريًا..

- A. التي تتوفر على شكل مساحيق، بشرط تحضيرها وفقاً للتعليمات الموضحة على العبوة . وبصرف النظر عن عملية خلط أنواع الحليب المختلفة، لا يُسمح بإضافة أي مواد إلى الحليب بغض النظر عن نوع الحليب المختار. ويحق للمتسابقين إزالة بعض العناصر من الحليب المتاح تجارياً على سبيل المثال: عن طريق التقطير بالتجميد freeze-distillation ، بشرط عدم استخدام أي مكونات أو إضافات أثناء عملية التقطير.
- B. يجب على المتسابقين إحضار العبوة الأصلية لجميع أنواع الحليب المتاحة تجارياً والمستخدم في مشروب الحليب الخاص بهم لمعاينتها من قبل الحكام وتأكيد المكونات. وإذا لم يقدم المتسابق العبوة الأصلية عند طلبها، فسيحصل مشروب الحليب على درجة 0 في جميع الفئات المتاحة في استمارات التقييم الحسي لفئة مشروبات الحليب.
- C. يجوز تقديم مشروبات الحليب مع رسم باللاتيه latte art أو مع دائرة مركزية من الحليب الأبيض. ويمكن أن يتخذ رسم اللاتيه أي نمط يختاره المتسابق.
- D. يجب تقديم مشروبات الحليب في كوب يتمكن الحكام من الشرب منه كما هو مطلوب دون أي عائق وظيفي يؤثر على قدرتهم على التقييم الدقيق؛ ويشمل ذلك -على سبيل المثال لا الحصر- كون الكوب ساخناً جداً، أو عدم القدرة على الإمساك به والشرب منه بأمان. وإذا وجد عائق وظيفي يحد من قدرة الحكام على التقييم، فستأثر درجة "الاهتمام بالتفاصيل" سلباً.
- E. لا يُسمح بإضافة أي مكونات أو إضافات علوية toppings ، بما في ذلك -على سبيل المثال لا الحصر- السكر، أو التوابل، أو المنكهات المسحوقة. ويسري هذا أيضاً على المكونات الموجودة بالفعل في أنواع الحليب كما هي متوفرة، إذ لا يجوز إجراء أي إضافات عليها. وفي حال إضافة أي شيء، سيحصل المتسابق على درجة 0 في فئة "تجربة المذاق" Taste Experience .
- F. يجب تقديم مشروبات الحليب للحكام مع منديل وماء غير منكه، وإلا سيحصل المتسابق على درجة منخفضة في بند "الاهتمام بالتفاصيل".
- G. لا يجوز وضع أي شيء آخر غير القهوة المطحونة والماء داخل حوامل الترشيح portafilters ، وإلا سيحصل مشروب الحليب على 0 في جميع الدرجات المتاحة في استمارات التقييم الفني والحسي لفئة مشروبات الحليب.
- H. المشروب المبتكر Signature Beverage
- I. يعبر المشروب المبتكر عن إبداع المتسابق ومهارته في ابتكار مشروب سائل جذاب وفريد يعتمد على الإسبريسو.
- J. يجب أن يكون المشروب المبتكر مشروباً سائلاً؛ بحيث يتمكن الحكام من شربه.
- K. يجب على المتسابقين تحضير 4 جرعات إسبريسو كحد أدنى وفقاً لتعريف الإسبريسو في قسم "الإسبريسو" ، كما يجب دمج كل جرعة في المشروب المبتكر المخصص لها أثناء التحضير. وإذا تم تحضير و/أو استخدام أقل من 4 جرعات إسبريسو، فسيحصل المشروب أو المشروبات المتأثرة على درجة 0 في بند "تجربة المذاق" Taste Experience في استمارات التقييم الحسي لفئة المشروب المبتكر للمشروب المقابل.

يجب تحضير الإسبريسو المستخدم في المشروب المبتكر خلال وقت عرض المتسابق، وإلا سيحصل المشروب المبتكر على درجة 0 في بند "تجربة المذاق" Taste Experience في استمارات التقييم الحسي لفئة المشروب المبتكر. يجب أن تكون نكهة الإسبريسو حاضرة في المشروب المبتكر، بحيث تُنتج مشروباً متوازناً مع المكونات الأخرى. يجوز تقديم المشروب المبتكر بأي درجة حرارة قابلة للاستهلاك.

يمكن استخدام أي مكونات في تحضير المشروب المبتكر باستثناء الكحول، أو مستخلصات ومستخرجات الكحول، أو المواد الخاضعة للرقابة أو غير القانونية. وفي حال وجود هذه المواد في المشروب، سيحصل المتسابق على درجة 0 في جميع الفئات المتاحة في استمارات التقييم الحسي لفئة المشروب المبتكر. يجب الإفصاح عن جميع المكونات عند الطلب. ويجب على المتسابقين إحضار العبوات الأصلية لجميع المكونات المستخدمة في مشروبهم المبتكر لمعاينتها من قبل الحكام وتأكيد المكونات. وإذا لم يقدم المتسابق العبوة الأصلية عند طلبها، فسيحصل المشروب المبتكر على درجة 0 في جميع الفئات المتاحة في استمارات التقييم الحسي لفئة المشروب المبتكر.

ينبغي تحضير وتجميع مكونات المشروب المبتكر في الموقع خلال وقت المسابقة. ويُقَمَّ تحضير المشروب المبتكر ضمن بند "الشرح والمقدمة والتحضير الجيد" Well explained, introduced, and prepared في استمارة التقييم الحسي. ويُقبل التحضير المسبق لوقت المسابقة لبعض المكونات التي تتطلب ذلك مثل النقع لمدة 24 ساعة .

لا يجوز وضع أي شيء آخر غير القهوة المطحونة والماء داخل حوامل الترشيح portafilters ، وإلا سيحصل المشروب المبتكر على درجة 0 في جميع الفئات المتاحة في استمارات التقييم الفني والحسي لفئة المشروب المبتكر.

إجراءات المسابقة ملخص الإجراءات

يتكون مسرح المسابقة من منصة تحتوي على 3 محطات تنافسية على الأقل، ومُرَقمة بالتسلسل مثل: 1، 2، 3، إلخ . سيتم تحديد وقت بدء ورقم محطة لكل متسابق.

يُمنح كل متسابق 44 دقيقة في المحطة المخصصة له، وتتكون من الأجزاء التالية:

- 7 دقائق لوقت تجهيز الطاولة Table Set Time
- 15 دقيقة لوقت التحضير Preparation Time
- 15 دقيقة لوقت المسابقة/العرض Competition/Performance Time
- 7 دقائق لوقت التنظيف Clean-Up Time

سيكون المتسابق متواجداً في محطة المسابقة خلال وقت تجهيز الطاولة، ووقت التحضير، ووقت العرض، ووقت التنظيف. سيتم توفير جدول كامل لسير المسابقة للمتسابقين قبل أسبوعين من انطلاق الحدث.

تتكون المسابقة من 3 جولات تنافسية: الجولة الأولى تضم جميع المتسابقين ، و الجولة النصف نهائية تضم 16 متسابقاً ، و الجولة النهائية تضم 6 متسابقين . يحق لبطولة العالم للبارستا WBC ، وفقاً لتقديرها، جدولة أكثر من جولة مسابقة في يوم واحد على سبيل المثال: إقامة الجولتين النصف نهائية والنهائية في اليوم نفسه . كما يحق لها جدولة عروض متداخلة في الجولة الأولى وفقاً لتقديرها.

في نهاية الجولة الأولى، يتأهل المتسابقون 15 الأعلى درجة إلى الجولة النصف نهائية. كما يتأهل العضو الحاصل على أعلى درجة في الفريق الفائز والذي لم يتأهل بالفعل ضمن الـ 15 الأوائل كمتسابق متأهل ببطاقة الاستثناء Wild Card إلى الجولة النصف نهائية انظر قسم التقييم أدناه .

وفي نهاية الجولة النصف نهائية، يتأهل المتسابقون الحاصلون على أعلى 6 درجات إلى الجولة النهائية. ولا تنتقل درجات المتسابق من جولة إلى الجولة التي تليها. ولن يستلم المتسابقون استمارات تقييمهم لمراجعتها أو معرفة درجاتهم حتى ينتهوا تماماً من مراحل تقدمهم في المسابقة.

عند اختتام الجولة الأولى، يُقام حفل يتم خلاله الإعلان عن: أفضل 15 متأهلاً للنصف نهائي، الفريق الفائز، والمتأهل لبطاقة الاستثناء Wild Card للنصف نهائي. وبعد الجولة النهائية، يُقام حفل توزيع الجوائز حيث يتم تكريم المتأهلين للنهائي من المركز السادس وحتى المركز الأول. تخضع جميع المكونات والمعدات للتقييم من قبل حكم الكواليس backstage judge في أي جولة. ويجوز فحص عربات التجهيز قبل الجولتين النصف نهائية والنهائية بواسطة الحكم قبل دخولها إلى المسرح. وقد يطلب الحكم التحقق من أي أو كافة المكونات أو المعدات الموجودة على العربة، بما في ذلك أخذ عينات للتذوق. ولن يُسمح بإدخال الأغراض التي تثبت مخالفتها للقواعد إلى المسرح.

لا يجوز أن تحتوي ملابس المتسابق أثناء عرضه أو في الصور الرسمية على أي شعارات logos ، ما لم يتم اعتمادها مسبقاً قبل الحدث من قبل فريق WCC. وسيتم إلزام المتسابق بتغيير أو تغطية الملابس التي تحتوي على شعارات غير معتمدة قبل بدء التصوير/التصوير الفوتوغرافي وفي أي وقت على المسرح، وذلك تحت طائلة الاستبعاد. ولن يتم إعطاء أي وقت إضافي في جدول المسابقة لتغطية الشعارات أو تغيير الملابس، لذا يتوقع من المتسابقين الحضور إلى المسرح وهم مستعدون تماماً. كما لا يجوز أن تحتوي الملابس أو المعدات على أعلام. ويُرحب بالمتسابقين لالتقاط الصور على المسرح حاملين الأعلام بعد الانتهاء من التقاط الصور الرسمية للحدث. ولا يجوز إجراء أي مقابلات صحفية داخل منطقة المسابقة بملابس أو معدات تحتوي على شعارات غير معتمدة.

توزيع ومخطط المحطة Station Placement

- يتاح للمتسابقين الاختيار من بين 9 مخططات لتوزيع المحطة باستخدام الأثاث الموفر من بطولة العالم للبارستا WBC .
- تثبت طاولة آلة الإسبريسو بارتفاع وموقع محددين وثابتين في جميع المخططات.
- يُعدل وضع الطاولات الإضافية الموفرة لتناسب مع أي من إعدادات المخططات الموضحة أدناه، وذلك بناءً على طلب المتسابق.
- يختار المتسابق أيضًا ما إذا كان الحكام سيجلسون أم سيقفون أثناء التقديم.
- يتوجب على المتسابق تعبئة نموذج مسبق قبل انطلاق البطولة يحدد فيه مخطط المحطة المختار وموقع الحكام.
- يجوز تقديم المشروبات للحكام على أي طاولة باستثناء طاولة آلة الإسبريسو.
- يمكن عكس اتجاه Mirror أي مخطط غير متماثل بناءً على الطلب.
- يحق للمتسابق استخدام مخطط مختلف في كل جولة من جولات المسابقة.

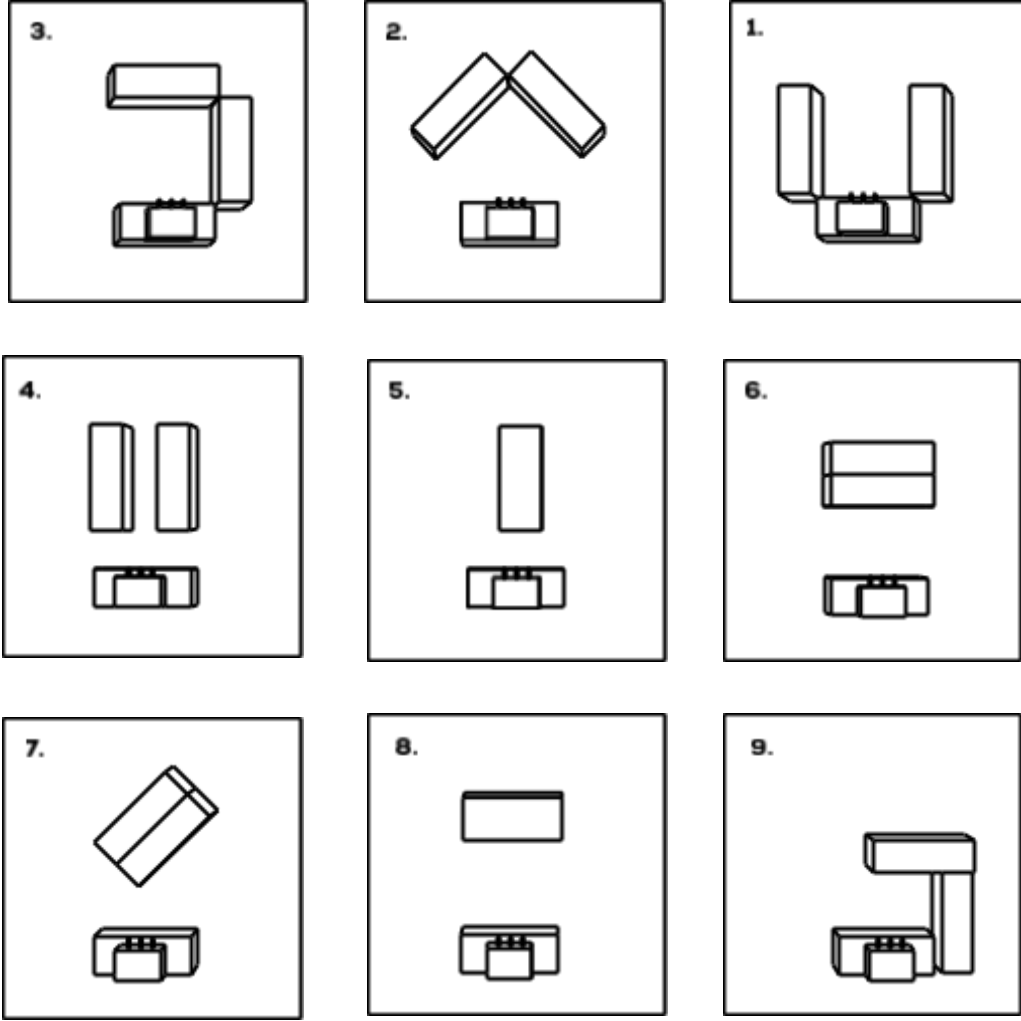
أبعاد الأثاث والمساحة المتاحة

- يوفر فريق WCC قائمة كاملة تتضمن قياسات الأثاث المتاح لاستخدام المتسابقين في أقرب وقت ممكن.
- يشمل الأثاث الموفر:
 - o طاولة آلة الإسبريسو بأبعاد تقريبية: 2.5 م طول × 0.9 م عرض × 0.9 م ارتفاع .
 - o طاولتا تقديم بأبعاد تقريبية: 2.4 م طول × 0.75 م عرض × 1.0 م ارتفاع للتحضير و/أو التقديم. ملاحظة: جميع أبعاد الطاولات تقريبية وقد تتفاوت قليلاً في موقع الحدث .

إعدادات ومساحة الحركة

- يتمكن المتسابق من إنشاء أحد خيارات مخطط المحطة المعروضة أدناه ضمن مربع تنافسي بمساحة 7م × 7م يحظر فيه تواجد الإعلاميين . no-media square .
- يلزم حضور المتسابقين أثناء وقت تجهيز الطاولة Table Set Time .
- بمجرد ضبط المحطة على التكوين العام المطلوب وفقاً للمخططات المعتمدة في القواعد، يحق للمتسابق طلب تعديلات إضافية على ضبط الطاولة خلال وقت تجهيز الطاولة، بشرط أن تتماشى مع المخطط الأولي وألا تشكل خطراً على الصحة والسلامة من حيث تدفق الحركة على المسرح، أو إمدادات المياه والكهرباء للمعدات.
- يجب أن تبعد جميع طاولات التقديم مسافة 0.3 متر 12 بوصة على الأقل عن حافة المربع، ولا يجوز تحريك طاولة آلة الإسبريسو نهائياً.
- يُسمح بوضع المطاحن على أي من جانبي آلة الإسبريسو.

خيارات مخططات المحطة - Station Layout Options



المعدات والملحقات والمواد الخام

آلة الإسبريسو

- لا يجوز للمتسابقين استخدام سوى آلة الإسبريسو الموفرة لبطولة العالم للبارستا WBC من قبل الراعي الرسمي لآلات الإسبريسو. ولا يُسمح باستخدام أو تواجد أي آلات إسبريسو أخرى على المسرح.
- تتميز آلة الإسبريسو الموفرة من البطولة بتهنية تقنية ثابتة لضغط المضخة بين 8.5 و 9.5 بار ، ولا يمكن تعديلها من قبل المتسابقين.
- يمكن ضبط درجة حرارة الاستخلاص بالآلة على أي درجة بين 90.5 و 96 درجة مئوية 195-205 درجة فهرنهايت ، كما يمكن تحديد درجات حرارة منفصلة لكل رأس تجميع group head على حدة.
- يجب تقديم طلب درجة الحرارة الخاصة بالمتسابق خلال اجتماع توجيه المتسابقين، وسيتولى فني معتمد من الراعي الرسمي لآلات الإسبريسو ضبطها والتحقق منها.
- يحق للمتسابق تقديم طلب تحديث لدرجة الحرارة لإدارة المسرح بعد انتهاء وقت التدريب الخاص به. وفي حال عدم تقديم أي طلب لتحديد درجة الحرارة، ستضبط الآلة على درجة المتوسط بين 90.5 و 96 درجة مئوية 195-205 درجة فهرنهايت

حظر وضع السوائل أو المكونات على الآلة

لا يجوز وضع أو سكب أي سائل أو مكونات من أي نوع فوق آلة الإسبريسو على سبيل المثال: عدم وضع الماء في الأكواب، أو سكب ومزج السوائل أو المكونات، أو تسخين/تدفئة المكونات أعلاها . وإذا قام المتسابق بوضع أو سكب أي سائل أو مكونات فوق آلة الإسبريسو، فسيحصل على درجة 0 في فئة "إدارة المحطة" Station Management .

الاستبعاد Disqualification

لا يحق للمتسابقين تغيير أو تعديل أو استبدال أي عنصر أو إعداد أو جزء من آلة الإسبريسو أو المطاحن الموفرة من الراعي الرسمي، باستثناء تقديم طلب تغيير إعداد درجة الحرارة المسموح به بموجب القواعد. وأي تغييرات أو تعديلات تجرى على المعدات قد تكون سبباً موجبة للاستبعاد مثل: حوامل الترشيح/Portafilters، سلال الترشيح/Filter baskets، الضغط، فوهات عصا البخار/Steam wand tips، أو التروس/Burrs، وغيرها . كما أن أي تلف يلحق بمعدات البطولة نتيجة سوء الاستخدام أو التعسف يُعد سبباً للاستبعاد.

المطحنة Grinder

يجب على متسابق بطولة العالم للبارستا استخدام المطحنة المقدمة من الراعي الرسمي لمطاحن البطولة لتحضير الإسبريسو لكل فئة في عرضهم التنافسي. والمطاحن الموفرة مخصصة للاستخدام في الموقع فقط، وتتميز بتهينة تقنية ثابتة تشمل وعاء الحبوب hopper ، ولا يمكن فتحها أو إخضاعها لأي تعديلات وظيفية من قبل المتسابقين. ويحق للمتسابقين تعديل حجم درجة الطحن والجرعة فقط من خلال عناصر التحكم الخارجية. وسوف تُعاير المطاحن الموفرة وفقاً لنفس المواصفات لكافة المتسابقين.

يُسمح للمتسابق باستخدام مطحنه الخاصة بشرط أن يكون طراز المطحنة مطابقاً تماماً للطراز الرسمي المعتمد. وعدم الالتزام بهذه القواعد يُعد سبباً للاستبعاد.

لا يجوز للمتسابقين استخدام أكثر من مطحنتين إجمالاً لتحضير الإسبريسو خلال عرضهم، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في بند "إدارة المحطة" Station Management .

المعدات الإضافية المعدات الكهربائية

بالإضافة إلى المطحنة أو المطحنتين ، يجوز للمتسابقين استخدام ما يصل إلى أداة/جهازين كهربائيين إضافيين كحد أقصى خلال عرضهم التنافسي. ويجب على المتسابقين إخطار منظم حدث بطولة العالم للبارستا قبل وصولهم إلى مقر البطولة بأي معدات كهربائية سيحضرونها معهم مثل: السخان الكهربائي/Hot plate، الخلاط اليدوي/Hand mixer، إلخ ، وإلا فإن المتسابق يخاطر بعدم السماح باستخدامه لتلك المعدات في عرضه. يتحمل المتسابقون مسؤولية التأكد من أن معداتهم الكهربائية صالحة للتشغيل في الدولة التي تُقام فيها البطولة، بالإضافة إلى توفير أي محولات adapters أو محولات جهد converters ضرورية لعمل المعدات. ولن تقوم بطولة العالم للبارستا بتوفير محولات كهربائية أو محولات جهد أو وصلات تمديد وصلات كهربائية .

- المعدات الأخرى التي تعمل بالبطارية **Other Powered Equipment**
- يجوز للمتسابقين إحضار أي عدد يفضلونه من الأدوات/الأجهزة التي تعمل بالبطارية، باستثناء المعدات التي يُوفرها الراعي الرسمي لبطولة العالم للبارستا **WBC**.
- يتحمل المتسابقون المسؤولية الكاملة عن التأكد من عمل معداتهم بشكل صحيح.

المعدات والمستلزمات الموفرة في المحطة **Provided Equipment & Supplies** تُجهز كل محطة متسابق بالمعدات والمستلزمات التالية:

- آلة إسبريسو
- مطاحن القهوة
- صندوق حاوية القهوة **Knock Box** عدد 1
- الحليب تتوفر تفاصيله مسبقاً قبل انطلاق البطولة
- سلة مهملات
- عربة خدمة/خدمة التحضير **Waiter's Cart** عدد 1 لاستخدامها أثناء وقت التحضير ووقت التنظيف
- ماء للحكام الحسيين
- الطاولات وفقاً لما هو موضح في قسم "نظرة عامة على منطقة المسابقة"
- المعدات والمستلزمات الموصى بها **Recommended Equipment & Supplies**
- يتوجب على المتسابقين إحضار جميع المستلزمات الإضافية الضرورية لعرضهم التقديمي؛ وإلا فإن المتسابق يخاطر بعدم توفر التجهيزات الكافية لإكمال عرضه.
- ينبغي للمتسابقين عمل حساب للاحتياط ومراعاة احتمالية كسور الأدوات أثناء السفر أو أثناء البطولة.
- المتسابقون هم المسؤولون والمكلفون برعاية معداتهم وملحقاتهم الخاصة أثناء تواجدهم في البطولة. ولا يتحمل فريق عمل **WCC** أو المتطوعون أو طاقم تنظيم الفعالية أي مسؤولية عن سلامة الأغراض المتروكة في غرفة تحضير المتسابقين أو في منطقة المسابقة.
- يجب على المتسابقين إخطار فريق **WCC** بجميع المعدات الإضافية لضمان السماح بها. وإذا أراد المتسابق التحقق مما إذا كانت معداته مسموحاً بها مسبقاً قبل البطولة، فيمكنه إرسال بريد إلكتروني إلى: compinfo@wcc.coffee.
- يلتزم المتسابق بتقديم كافة المعلومات ذات الصلة، والتي تشمل نوع/طراز الجهاز وصورة للمعدة. ومع ذلك، قد تُراجع القرارات المتعلقة بالسماح بالمعدات وتُعدل في حال اكتشاف معلومات إضافية ذات صلة في الموقع لم يُفصح عنها سابقاً أو تختلف عن التفاصيل الموفرة.

قائمة المستلزمات التي يجوز للمتسابق إحضارها تشمل ما يلي:

- القهوة للتدريب وللمسابقة
- معدات كهربائية إضافية بحد أقصى جهازان اثنان
- معدات إضافية تعمل بالبطارية بشرط ألا تخالف أي قيود أخرى معلنه
- مكبس القهوة **Tamper**
- أكواب قياس الاستخلاص **Shot glasses**
- أبارق تبخير الحليب **Steaming pitchers**
- الحليب مع خيار استخدام أنواع الحليب الموفرة من قبل **WBC**
- الأكواب والأطباق حسب الحاجة
- الملاعق
- أي أدوات خاصة مطلوبة للعرض

جميع المعدات والملحقات المطلوبة لتحضير المشروب المبتكر

- المناديل Napkins
- أكواب الماء للحكام الحسيين الأربعة
- وعاء/إبريق لتقديم الماء لتقديم الماء الموفر من الراعي الرسمي للحكام الحسيين
- مناشف البار/فوط تنظيف نظيفة للتدريب وللمسابقة
- أدوات وأدوات التنظيف فرشاة الطاولة، فرشاة المطبخ، إلخ
- صواني التقديم لتقديم المشروبات للحكام
- جميع الملحقات الخاصة بطاولة تقديم الحكام
- عربة الخدمة/التحضير مع خيار استخدام العربة الموفرة من قبل WBC

تعليمات المتسابقين قبل وقت التحضير

اجتماع توجيه المتسابقين

- يُعقد اجتماع توجيهي إلزامي لجميع المتسابقين قبل انطلاق حدث بطولة العالم للبارستا، سواء عبر الإنترنت أو حضوريًا.
- خلال الاجتماع، يقدم مدير مسرح البطولة والحكام الرؤساء المشرفون الإعلانات الرسمية، ويوضحون سير المسابقة، ويراجعون الجدول الزمني، ويشيرون إلى صور المسرح ومناطق الكواليس.
- يمثل الاجتماع فرصة للمتسابقين لطرح الأسئلة و/أو إبداء المخاوف لمدير المسرح والحكام الرؤساء.
- عقب انتهاء الاجتماع، يستلم المتسابق نموذجًا لتحديد مخطط المحطة المختار، وموقع الحكام، وتوزيع المعدات، وطلب درجة الحرارة الخاصة بآلة الإسبريسو. ويجب إعادة هذا النموذج إلى فريق عمل WCC.
- إذا لم ينسق المتسابق مسبقًا مع فريق WCC ولم يحضر الاجتماع التوجيهي عبر الإنترنت، فإنه يعرض نفسه لقرار الاستبعاد من قبل الحكام الرؤساء المشرفين.

غرفة التحضير والتدريب Preparation Practice Room

- تُخصص منطقة كواليس محددة لتكون غرفة تحضير وتدريب للمتسابقين، ولا يُسمح بتعديل توزيع الطاولات داخل هذه الغرفة.
- هذه المنطقة محجوزة حصريًا للمتسابقين، والمدربين، والمتطوعين، والمسؤولين المعتمدين من البطولة.
- يُحظر تواجد الحكام، والصحافة/الإعلام، وأفراد عائلات المتسابقين، المشجعين في هذه المنطقة دون الحصول على موافقة صريحة من منظمي حدث WCC.
- يقتصر الدخول لغرفة التحضير/التدريب الخاصة بـ WCC على المتسابق، مدرب واحد 1 ، ومساعد/مترجم واحد 1 فقط، ما لم يُبلغ مدير المسرح بخلاف ذلك.
- قد يتعرض المتسابقون الذين يخالفون قواعد الكواليس للاستبعاد بعد إنذارهم لمرة واحدة من قبل مدير المسرح أو طاقم العمل.
- يمكن للمتسابقين تخزين معداتهم وملحقاتهم ومكوناتهم في هذه الغرفة على مسؤوليتهم الخاصة.
- تُوفر ثلاجات ومجمدات فريزر للمكونات التي تتطلب الحفظ باردة أو مجمدة.
- تتضمن الغرفة أيضًا محطة لغسيل الأواني لاستخدامها في غسل الأكواب والأدوات الزجاجية وأدوات البار.
- المتسابقون مسؤولون شخصيًا عن تتبع أدواتهم وغسل أوانيهم وأكوابهم الزجاجية. ولا يتحمل المساعدون Runners أو طاقم التنظيم أي مسؤولية عن كسر أو فقدان أي من أدوات المتسابقين.
- لن يتم توفير طاقة كهربائية للمتسابقين في منطقة الكواليس.

منطقة الكواليس. ولا يجوز للمتسابقين توصيل أي معدات بأي مآخذ/مقابس كهربائية موجودة في منطقة الكواليس. وسيتم إزالة أي معدات يُعثر عليها موصولة بالكهرباء خارج الأوقات المخصصة لتدريب المتسابق، وتحضيره، ووقته على المسرح.

وقت التدريب Practice Time

- ستتضمن غرفة التحضير والتدريب آلات إسبريسو ومطاحن مطابقة تمامًا للمعدات المستخدمة على مسرح المسابقة.
- سيتم جدول وقت تدريب متساوي لكل متسابق؛ حيث يُمنح المتسابقون في بطولة العالم للبارستا وقت تدريب مجدول لمدة ساعة واحدة 1 .
- تُجدول أوقات التدريب بناءً على موعد العرض في المسابقة أي أن المتسابقين أصحاب المواعيد المبكرة في الجداول الزمنية سيتلقون أكبر أوقات التدريب المتاحة .
- سيُرسل جدول التدريب إلى المتسابقين عبر البريد الإلكتروني قبل انطلاق حدث البطولة.
- لا تضمن بطولة العالم للبارستا إمكانية الوصول إلى مساحة التدريب خارج وقت التدريب المخصص لكل متسابق.
- في حال حيولة أي ظروف غير متوقعة دون حضور المتسابق في وقت تدريبه المجدول، تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التواصل مع مدير الحدث أو مدير المسرح في أسرع وقت ممكن.

موسيقى المسابقة

- يحق للمتسابقين إحضار الموسيقى الخاصة بهم للجولتين النصف نهائية والنهائية من المسابقة. وسيتم إبلاغهم بأسلوب وسيلة التسليم المعتمدة قبل انطلاق البطولة.
- يجب ألا تحتوي الموسيقى على أي ألفاظ غير مناسبة أو نابية، وإلا قد تتأثر درجة المتسابق عقابًا في بند "العرض التقديمي" Presentation في جميع استمارات التقييم الحسي.
- يتحمل المتسابق مسؤولية تسليم موسيقاه لمدير مسرح البطولة أو طاقم الصوتيات والمرئيات قبل بدء المسابقة، كما يتحمل مسؤولية استعادتها منهم بعد انتهائها. وتُهمَل وتُلْقَى الوسائط التي لا يُطالب بها أصحابها بعد انتهاء البطولة.
- ستبت العروض المباشرة عبر الإنترنت مصحوبة بموسيقى معفاة من حقوق الملكية rights-free music .

الالتزام بالمواعيد Be on Time

- يتوجب على المتسابقين التواجد في غرفة التحضير/التدريب قبل 60 دقيقة على الأقل من بدء الدقائق السبع المخصصة لوقت تجهيز الطاولة.
- أي متسابق لا يكون متاهبًا ومستعدًا للبدء فورًا عند انطلاق الدقائق السبع المخصصة لوقت تجهيز الطاولة قد يتعرض للاستبعاد.

تجهيز الطاولة Table Setup

- يتولى المساعد الرئيسي Head runner مسؤولية التأكد من ضبط وتجهيز محطة كل متسابق وفقًا لطلبه قبل بدء وقت التحضير مثل: وضع المطحنة/المطاحن، المعدات الكهربائية، ومخطط الطاولة .
- يجب أن يكون المتسابق حاضراً شخصياً خلال وقت تجهيز الطاولة 7 دقائق .
- بعد أن ينهي المساعد الرئيسي إعداد المحطة، تقع على عاتق المتسابق مسؤولية إعادة ضبطها وتعديلها بنفسه -إذا لزم الأمر- خلال وقت التحضير.

Preparation Time

- وللمزيد من التفاصيل حول وقت تجهيز الطاولة الممتد لـ 7 دقائق، يُرجى الرجوع إلى قسم "ملخص المسابقة".

المطحنة والمعدات الكهربائية الإضافية

- إذا أحضر المتسابق معدات كهربائية إضافية أو كان يخطط لاستخدام المطاحن الموفرة من البطولة، يتوجب عليه إبلاغ مدير مسرح بطولة العالم للبارستا WBC بذلك قبل انطلاق المسابقة.

سيواصل المساعد الرئيسي Head runner مع المتسابق قبل 60 دقيقة تقريباً من بدء وقت تجهيز الطاولة الخاص به. وإذا رغب المتسابق في مساعدة المساعد الرئيسي بنقل معداته الكهربائية الإضافية إلى المحطة، سيُسمح له بذلك؛ ومع ذلك، وبمجرد وضع الأدوات في مكانها وتوصيلها بالكهرباء، يُحظر على المتسابق لمس الأدوات ويجب عليه مغادرة المسرح فوراً. يرجى ملاحظة: لا يجوز وضع أي حبوب قهوة في وعاء الحبوب hopper -سواء كان مثبتاً بالمطحنة أو أحضر بشكل منفصل- حتى يبدأ وقت تحضير المتسابق.

حظر حضور المشجعين/المساعدين على المسرح

يُسمح فقط للمتسابق، والمترجم المعتمد له، والأفراد المصرح لهم من قبل WCC بالتواجد على المسرح خلال الأوقات المحددة لتجهيز الطاولة، والتحضير، والعرض، والتنظيف. وقد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى الاستبعاد.

المترجم الفوري Interpreter

- يحق للمتسابقين إحضار المترجم الفوري الخاص بهم على نفقتهم الخاصة.
- عند التحدث إلى المتسابق، يُسمح للمترجم فقط بترجمة ما قاله عريف الحفل emcee ، أو الحكم الرئيسي، أو مدير المسرح، أو المساعد الرئيسي.
- عندما يتحدث المتسابق، يُسمح للمترجم فقط بترجمة ما قاله المتسابق بدقة دون أي إضافة.
- لن يتم منح أي وقت مسابقة إضافي عند استخدام مترجم فوري.
- يتم تقييم المتسابق بناءً على النقل المترجم لكلامه، وليس بناءً على الكلمات المنطوقة بلغته الأصلية.
- تقع على عاتق المتسابق والمدرّب مسؤولية قراءة وثيقة أفضل الممارسات للمترجمين الموفرة من قبل منظم حدث بطولة العالم للبارستا أو المتاحة عبر موقع WCC.

نقل المستلزمات إلى المسرح باستخدام العربّة

- ستوفّر عربّة خدمة Waiter's cart للمتسابقين لنقل أغراضهم من وإلى منطقة المسابقة.
- قبل بدء وقت تحضير المتسابق، يقوم بتحميل العربّة بالمستلزمات والأدوات الزجاجية المطلوبة للمسابقة.
- يُعيّن مساعد محطة لكل متسابق لمساعدته أثناء دفع العربّة من منطقة التحضير إلى المحطة المخصصة له.
- بمجرد الوصول إلى المسرح، سيسأل مساعد المحطة المخصص المتسابق عما إذا كانت المحطة مَعْدَة وفقاً لمواصفاته؛ فإذا أجاب المتسابق بـ "نعم"، سيغادر مساعد المحطة المسرح؛ أما إذا أجاب بـ "لا"، فسيوضح المتسابق التعديلات الإضافية المطلوبة.
- يُسمح لمساعد المحطة والمتسابق إجراء هذه التعديلات معاً وفقاً لطلب المتسابق.
- بمجرد أن يحظى إعداد المحطة بموافقة المتسابق، يقوم مساعد المحطة بتقديم المتسابق لمسؤول توقيت التحضير Preparation timer ثم يغادر المسرح.

وقت التحضير Preparation Time

بدء وقت التحضير

- يُمنح كل متسابق 15 دقيقة كوقت تحضير.
- يُعد وجود مسؤولي الوقت المسابقة والتحضير اختيارياً وفقاً لتقدير مدير المسرح، بشرط استخدام طريقة مستقلة واحدة للضبط والتوقيت...

متاحة. وفي جميع أجزاء هذه القواعد والأنظمة، لا تنطبق التعليمات الخاصة بمسؤولي الوقت في المسابقة والتحضير إلا في حال الاستعانة بهم من قبل مدير المسرح.

بمجرد وصول المتسابق إلى المحطة المخصصة له وموافقة على أن المحطة مجهزة وفقاً لمواصفاته، سيسأله مسؤول الوقت التحضير الرسمي عما إذا كان مستعداً للبدء. ويجب على المتسابق الضغط على زر البدء في وحدة التحكم عن بُعد Remote control الملحقة بالساعة لبدء الدقائق الـ 15 المخصصة لوقت التحضير وذلك قبل لمس أي شيء في محطته. وسيحدد مسؤول التوقيت المعين بدء جهاز التوقيت Stopwatch في اللحظة التي يرفع فيها المتسابق يده وينادي "الوقت" Time . وإذا كان وقت تحضير المتسابق جاهزاً للبدء بينما المتسابق غير مستعد، فقد يتم بدء حسابه وفقاً لتقدير مدير المسرح. والمتسابقون مسؤولون شخصياً عن التأكد من جاهزيتهم قبل بدء وقت التحضير الخاص بهم.

العربة Cart

يتحمل المتسابقون مسؤولية تحميل وتفريغ المستلزمات من وإلى عربة الخدمة الموفرة. وسيقوم مسؤول وقت التحضير بإبعاد العربة عن المسرح عند نهاية وقت تحضير المتسابق. ولا يُسمح بتواجد عربة الخدمة على المسرح أثناء وقت العرض/المنافسة. يرجى ملاحظة: إذا تركت أي أغراض على العربة بعد انتهاء وقت التحضير، فلا يجوز للمتسابق استعادتها حتى يبدأ عرضه التنافسي بالفعل راجع قسم "الملحقات المنسية".

طاولة تقديم الحكام Judges' Presentation Table

يجوز إعداد تنسيق طاولة تقديم الحكام خلال وقت تحضير المتسابق، بما في ذلك تقديم الماء. وإذا لم يرغب المتسابق في الإعداد المسبق لطاولة التقديم خلال وقت التحضير، فيمكنه إعدادها عند انطلاق وقت المسابقة/العرض الخاص به.

جرعات التجربة/التدريب Practice Shots

يُسمح للمتسابقين ويُحثون على استخلاص جرعات تدريبية Practice shots خلال وقت التحضير الخاص بهم. ويمكن أن تظل أقراص القهوة المضغوطة "Pucks" أو "Cakes" داخل حوامل الترشيح portafilters عند بدء وقت المسابقة. كما لا يشترط أن تكون حوامل الترشيح portafilters مثبتة/معشقة في آلة الإسبريسو عند بدء وقت المسابقة.

تسخين الأكواب مسبقاً Pre-Heated Cups

يمكن تسخين الأكواب مسبقاً خلال وقت تحضير المتسابق. ومع ذلك، يجب ألا يتواجد أي ماء داخل الأكواب عند بدء وقت مسابقة المتسابق، وإلا فسيحصل على درجة 0 في بند "إدارة المحطة" Station management . كما يُحظر وضع أي سوائل أو مكونات فوق آلة الإسبريسو، وإلا فسيحصل على درجة 0 في بند "إدارة المحطة".

نهاية وقت التحضير End of Preparation Time

لا يجوز للمتسابقين تجاوز الدقائق الـ 15 المخصصة لوقت التحضير. وسيقوم مسؤول التوقيت بإعطاء المتسابق تنبيهات عند المتبقي من الوقت: 10 دقائق، 5 دقائق، 3 دقائق، دقيقة واحدة، و30 ثانية، خلال وقت تحضيرهم الممتد...

15 دقيقة. وعند اكتمال الـ 15 دقيقة، سيعلم مسؤول توقيت التحضير الرسمي انتهاء الوقت ويطلب من المتسابق الابتعاد عن محطة العمل. وأي متسابق يفشل في التوقف عن أعمال التحضير فور انتهاء الـ 15 دقيقة سيعرض نفسه للعقوبات الموضحة في قسم "عقوبات الوقت" Time Penalties أدناه.

وقت المسابقة/العرض Competition Time الميكروفون ومقدم الحفل Master of Ceremonies

- يتوجب على المتسابقين ارتداء ميكروفون لاسلكي أثناء عرضهم؛ ومع ذلك، لن يعمل الميكروفون إلا خلال وقت العرض الفعلي فقط.
- في الجولتين النصف نهائية والنهائية، سيتولى مقدم الحفل MC تقديم المتسابق للجمهور.

بدء وقت المسابقة

- سيبدأ مقدم الحفل المتسابق عما إذا كان مستعداً للبدء.
- وقبل أن يقدم المتسابق نفسه للحكام، يتوجب عليه تشغيل المؤقت/الساعة الرسمية بالضغط على الزر الموجود في وحدة التحكم عن بُعد Remote control أو باستخدام الطريقة التي يحددها مدير المسرح.
- سيبدأ مسؤول الوقت المعين تشغيل ساعة التوقيت Stopwatch في اللحظة التي يضغط فيها المتسابق على زر البدء لتبدأ الدقائق الـ 15 المخصصة لوقت المسابقة/العرض.
- تقع مسؤولية تتبع الوقت المنقضي خلال الدقائق الـ 15 المخصصة للعرض على عاتق المتسابق نفسه، ورغم ذلك يحق له طلب إفادته بالوقت المتبقي في أي لحظة.
- وسيقوم مسؤول وقت المسابقة بتنبيه المتسابق صوتياً عند المتبقي من الوقت: 10 دقائق، 5 دقائق، 3 دقائق، دقيقة واحدة، و30 ثانية. ويتوجب على مسؤول التوقيت نطق هذه التنبيهات في وقتها الفعلي، ويحق له مقاطعة المتسابق أثناء حديثه لإبلاغه بالتنبيه.
- في حال حدوث أي عطل في الساعة لأي سبب كان، لا يجوز للمتسابقين إيقاف عرضهم. وفي هذه الحالة، يُعتمد التوقيت المسجل لدى مسؤول التوقيت كتوقيت رسمي للمسابقة، وسيستمر المتسابق في تلقي التنبيهات الزمنية المذكورة أعلاه.

التعريف بالمتسابق Competitor Introduction

- عند انطلاق عرض المتسابق، يتولى تقديم نفسه للحكام الحسيين الأربعة والحكم الرئيسي، والذين يتواجدون خلف طاولة تقديم الحكام.
- يقف الحكم الفني على أحد جانبي محطة العمل أو خلفها، مع حرصه التام على عدم التداخل أو التأثير على حركة المتسابق.
- قد يتواجد حكام ظل Shadow judges على المسرح؛ ولن يعيق الحكام الظليون حركة المتسابق أو يقفون في طريق الحكام، بل يتوجب توزيعهم خلف الحكام الحسيين أو عند نهاية طاولة الحكام.
- لا يقوم الحكام الظل بتقييم العرض أو منح الدرجات، وإنما يتواجدون فقط لتدوين الملاحظات حول أداء المتسابق لاستخدامها أثناء المداولات بين الحكام. وتواجد الحكام الظل ليس إلزامياً.

تقديم المشروبات المطلوبة

- A. يجب تقديم جميع المشروبات على طاولة أو طاولات تقديم الحكام. والمشروبات التي لا تُقدَّم على طاولة تقديم الحكام ستحصل على درجة 0
- في بندي "تجربة المذاق" Taste Experience و"دقة وصف النكهات" Accuracy of Flavor Descriptors .
- B. يتوجب على المتسابقين تقديم الماء غير المنكه الموفر من البطولة WBC للحكام الحسيين الأربعة مع كل فئة مشروبات.
- C. يُحظر على المتسابقين إحضار أو تقديم مياههم الخاصة للحكام، ولا يجوز إضافة أي شيء إلى الماء الموفر من البطولة.
- D. يمكن للمتسابقين تقديم الماء للحكام في بداية وقت العرض/المنافسة أو عند تقديم أول مجموعة من المشروبات.
- E. ينبغي إعادة ملء أكواب الماء للحكام كلما دعت الحاجة طوال فترة العرض التقديمي.
- F. إزالة المشروبات المخدمة بواسطة المساعدين Runners Clear the Served Drinks
- G. بعد تقديم كل مجموعة من المشروبات وتقييمها من قِبل الحكام، يتولى المساعد Runner إزالة المشروبات والأواني من طاولة تقديم الحكام بناءً على توجيهات الحكم الرئيسي.
- H. يقوم المساعدون بإزالة الأكواب، والملاعق المستخدمة في فئة المشروبات السابقة.
- I. إذا كانت لدى المتسابق تعليمات خاصة للمساعد، فيجب عليه شرحها وإبلاغها للمساعد، والحكم الرئيسي، ومدير مسرح البطولة قبل بدء وقت مسابقته؛ وإلا سيتم تطبيق الإجراء المعياري وإزالة الأكواب والأطباق والملاعق.
- J. في حال عدم تقديم التعليمات للحكم الرئيسي ومدير المسرح وتمت إزالة الأدوات التي كان يرغب المتسابق في إبقائها على المسرح بواسطة المساعد، يُسمح للمتسابق باستعادتها وفقاً لبند "الملحقات المنسية"
- K. سيقدم المساعد كل جهد معقول لتجنب إعاقة المتسابق، ولكن تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التحرك والتنقل في محطته بنجاح.
- L. حدود المحطة ومساحة العمل
- M. يُسمح للمتسابقين فقط باستخدام منطقة العمل الموفرة من البطولة WBC : طاولة آلة الإسبريسو وطاولات التقديم.
- N. إدخال أي أثاث و/أو معدات إضافية تُوضع مباشرة على أرضية منطقة المسابقة أو فوقها مثل: حامل إضافي، طاولة، مصعد خدمة مصغر/dumbwaiter، مقعد، إلخ سيؤدي إلى الاستبعاد التلقائي automatic disqualification .
- O. لا يجوز للمتسابقين استغلال أي مساحة تحت طاولات المسابقة للتخزين، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في قسم "إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية" Station management/Clean working area at end .
- P. الاستثناءات الوحيدة المسموح بها لهذه القاعدة هي:
- صندوق حاوية القهوة Knock Box المستقل القائم بذاته.
 - الدرجات أو المنصات steps/platforms الضرورية لتمكين البارستا من الوصول الكامل لآلة الإسبريسو وطاولات التقديم.
- Q. يجب أن يوفر المتسابق هذه الإضافات المسموح بها على مسؤوليته الخاصة بالكامل.
- R. إنهاء وقت المسابقة End Competition Time
- S. ينتهي وقت المسابقة ويتوقف المؤقت عندما يرفع المتسابق يده وينادي بكلمة "وقت" Time بوضوح.
- T. تقع على عاتق المتسابق مسؤولية المناداة بكلمة "Time" بصوت واضح لضمان تسجيل الوقت بدقة.
- U. يُعتمد فقط الوقت المسجل من قِبل الحكم الرئيسي أو مسؤول التوقيت الرسمي لأغراض احتساب الدرجات والعقوبات.

- V. يحق للمتسابق اختيار إنهاء عرضه التنافسي في أي وقت يراه مناسباً. على سبيل المثال، يمكن للمتسابق إيقاف الساعة فور وضع مشروبه الأخير على طاولة التقديم للحكام، أو قد يفضل العودة إلى محطته للقيام ببعض أعمال التنظيف قبل إيقاف الساعة.
- W. يُسمح للمتسابقين بمدة تصل إلى 15 دقيقة لإكمال عرضهم التنافسي دون التعرض لأي عقوبة زمنية.
- X. لا توجد أي عقوبة ولا يحصل المتسابق على أي نقاط إضافية أو تحفيز عند إكمال العرض في مدة أقل من 15 دقيقة.
- Y.

- A. التواصل بعد انتهاء وقت المسابقة
- B. لا يجوز للمتسابقين التحدث إلى الحكام بمجرد انتهاء عرضهم.
- C. أي معلومات أو حديث يُقدّم للحكام بعد اكتمال العرض التقديمي لن يؤخذ بعين الاعتبار في تقييم الدرجات.
- D. يجوز للمتسابقين الاستمرار في التحدث إلى عريف الحفل MC بعد انتهاء وقت المسابقة؛ ومع ذلك، لن يلتفت الحكام لأي حديث أو معلومات تُقال بعد انتهاء الوقت.
- E. عقوبات الوقت
- F. إذا لم ينه المتسابق مرحلة التحضير أو العرض خلال فترة الـ 15 دقيقة المخصصة، يُسمح له بالاستمرار حتى يكتمل التحضير أو العرض.
- G. تُخصم نقطة واحدة عن كل ثانية تتجاوز الـ 15 دقيقة من إجمالي نقاط المتسابق، ويحد أقصى للعقوبة بـ 60 نقطة دقيقة واحدة .
- H. أي متسابق تتجاوز مدة تحضيره أو عرضه 16 دقيقة سيتم استبعاده Disqualified من المسابقة.
- I. التوجيه/التدريب أثناء العرض Coaching
- J. يُحظر تقديم التعليمات أو التوجيهات "Coaching" للمتسابق في أي وقت أثناء تواجده على المسرح، وذلك تحت طائلة الاستبعاد.
- K. تشجع بطولة العالم للبارستا تفاعل الجمهور والدعم الحماسي من المشجعين بشرط ألا يتداخل ذلك مع مجريات المسابقة.
- L. لا يُسمح للمدربين، أو الداعمين، أو الأصدقاء، أو أفراد العائلة بالتواجد على المسرح أو التدخل في المسابقة أثناء سيرها، وإلا يعرض المتسابق نفسه للاستبعاد من قبل مدير المسرح أو الحكم الرئيسي المشرف.
- M. الأعطال الفنية Technical Issues
- N. يجوز للمتسابق رفع يده وإعلان "وقت مستقطع فني" Technical time out في حال اعتقد وجود مشكلة فنية في أي من المعدات الموفرة من البطولة WBC التالية:
- i. آلة الإسبريسو بما في ذلك الطاقة الكهربائية، ضغط البخار، عطل نظام التحكم، نقص المياه، أو عطل تصريف المياه .
- ii. المطبخ.
- iii. التجهيزات الصوتية والمرئية مثل موسيقى المتسابق أو الميكروفون .
- O. يتم إيقاف وقت التحضير أو وقت المسابقة مؤقتاً من قبل مدير المسرح أثناء وقت التحضير أو من قبل الحكم الرئيسي أثناء وقت المسابقة .
- P. يقوم مسؤول التوقيت الرسمي بتدوين وتسجيل الوقت.

- A. عند استدعاء "الوقت المستقطع الفني" Technical time out . ونقع على عاتق المتسابق مسؤولية التأكد من أن مسؤول التوقيت على علم بالتوقف وبدء الوقت المستقطع الفني.
- B. إذا وافق مدير المسرح/الحكم الرئيسي على وجود مشكلة فنية يمكن حلها بسهولة، فسيحددان مقدار الوقت المناسب الذي سيتم تعويض المتسابق به وتمريده لحسابه. وبمجرد أن يقوم الفني بإصلاح المشكلة، يستأنف المتسابق وقته.
- C. إذا تعذر حل المشكلة الفنية في وقت مناسب، فسيأخذ مدير المسرح/الحكم الرئيسي القرار بشأن ما إذا كان يجب على المتسابق الانتظار لمواصلة عرضه، أو إيقاف العرض وإعادة البدء كاملاً في وقت آخر مُعاد تخصيصه.
- D. في حال استدعى الأمر إيقاف وقت مسابقة المتسابق، سيتولى المتسابق بالاتفاق مع الحكم الرئيسي ومدير المسرح إعادة جدولة موعد منافسته ليتنافس مجدداً بالكامل في وقت لاحق.
- E. إذا تبين أن المشكلة الفنية ناتجة عن خطأ من المتسابق أو بسبب معداته الشخصية، فيحق للحكم الرئيسي إقرار عدم منح أي وقت إضافي للمتسابق، وسيستأنف وقت التحضير أو المسابقة دون إضافة أي وقت لمصلحته.
- F. لن يتم إعطاء أي تعويض زمني عن المشاكل الفنية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للمعدات؛ لذا تقع على عاتق جميع المتسابقين مسؤولية فهم واتباع الاستخدام الصحيح لكافة معدات المسابقة.
- G. يُسمح بإعلان "وقت مستقطع فني" بسبب وجود عدم اتساق أو تفاوت بين رؤوس التجميع group heads يتطلب الضبط خلال وقت التحضير فقط.

H. العوائق والمشتتات Obstructions

- I. إذا تسبب أي فرد مثل المتطوعين، أو الحكام، أو الجمهور، أو المصورين في إعاقة واضحة للمتسابق، فسيتم منح المتسابق وقتاً إضافياً وفقاً لتقدير الحكم الرئيسي.
- J. إذا لم يتم تنظيف وإخلاء طاولة تقديم الحكام خلال فترة زمنية معقولة بعد تقديم كل مجموعة من المشروبات، فسيتم تعويض المتسابق بالوقت المعادل للتأخير الذي تسبب فيه هذا الخطأ وفقاً لتقدير الحكم الرئيسي.
- K. الملحقات والأدوات المنسية Forgotten Accessories
- L. إذا نسي المتسابق أيّاً من معداته و/أو ملحقاته خلال وقت التحضير، فيجب عليه إبلاغ مدير المسرح أو مسؤول التوقيت، ويجوز للمتسابق الخروج من المسرح لاستعادة الأغراض المفقودة؛ ومع ذلك، لن يتم إيقاف وقت التحضير مؤقتاً.
- M. إذا نسي المتسابق أيّاً من معداته و/أو ملحقاته خلال وقت المسابقة/العرض، فيجب عليه إبلاغ الحكم الرئيسي بنسيانه للغرض أو الأغراض خارج المسرح، ثم يذهب لاستعادتها بنفسه. ولن يتم إيقاف وقت المسابقة مؤقتاً.
- N. لا يجوز تسليم أي شيء للمتسابق عن طريق المساعدين runners ، أو الداعمين، أو أعضاء الفريق، أو الجمهور، وإلا فإن المتسابق يكون عرضة للاستبعاد من قبل الحكم الرئيسي المشرف.
- O. .

وقت التنظيف Clean-up Time

- بمجرد إكمال المتسابق لعرضه التنافسي، يجب عليه البدء فوراً في تنظيف محطة العمل.
- سيقوم مساعد المحطة **Station runner** بإعادة إدخال عربة الخدمة إلى المسرح ليقوم المتسابق بتحميل مستلزماته وأدواته عليها.
- إذا أحضر المتسابق معدات كهربائية خاصة به، فيمكن لمساعد المحطة مساعدته في إزالة هذه الأدوات من المحطة.
- يُتوقع من المتسابقين إزالة جميع معداتهم ومستلزماتهم الشخصية ومسح محطة عملهم وتنظيفها بالكامل.
- لا يقوم الحكام بتقييم وقت التنظيف.

بار الفريق Team Bar

الغرض منه Purpose

- الغرض من تفعيل "بار الفريق" في بطولة العالم للبارستا هو تعزيز روح المجتمع، والاحتفاء بفكرة أن القهوة جهد جماعي وتشاركي، بالإضافة إلى إيجاد آلية لاختيار متأهل ببطاقة الاستثناء **Wild Card** إلى الجولة النصف نهائية.

الإجراءات Procedure

- يتم تجميع الفرق وتشكيلها بالأخذ في الاعتبار التنوع الجغرافي وبيانات تصنيف المسابقة للسنوات الست الماضية. وتُبدل الجهود لضمان التنوع الجغرافي وتكافؤ الفرص بناءً على الأداء التاريخي.
- يشارك كل متسابق في مناوبة **Shift** على بار الفريق الخاص بالبطولة إلى جانب الأعضاء الآخرين في فريقه.
- تنقسم المناوبة إلى أوقات للتجهيز، والخدمة، والتنظيف:
 - يقوم الفريق بتخطيط خدمته وإعداد البار الخاص به خلال وقت التجهيز.
 - يقوم الفريق بتقديم القهوة والخدمة للجمهور خلال وقت الخدمة.
 - يقوم الفريق بتنظيف البار خلال وقت التنظيف.
- سيتم توفير القهوة، والمكونات، وأدوات التحضير، والمستلزمات والأجهزة العامة للمتسابقين، وسيتم الإبلاغ عنها قبل انطلاق الحدث.
- يجوز نشر أسراب الفرق مسبقاً قبل البطولة أو الإعلان عنها في موقع الحدث خلال اجتماع التوجيه.
- المتسابقون الذين يؤدون مناوباتهم في "بار الفريق" سيكونون مؤهلين للحصول على مقعد بطاقة الاستثناء **Wild Card** للنصف نهائي. انظر قسم تقييم مسابقة بار الفريق لمعرفة تفاصيل كيفية احتساب الفريق الفائز واختيار المتأهل ببطاقة الاستثناء .

ما بعد المسابقة Post Competition

تسجيل وإدارة الدرجات Scorekeeping

WBC Official Scorekeeping التسجيل الرسمي لبطولة العالم للبارستا

- يتولى مسؤولو تسجيل الدرجات الرسميون في البطولة مسؤولية جمع وحساب كافة الدرجات والحفاظ على سريتها التامة.

إجمالي درجة المتسابق Competitor's Total Score

- الجولة الأولى Round One : يتم احتساب إجمالي درجة المتسابق عن طريق جمع نقاط ورقة التقييم الفني Technical scoresheet مع أوراق التقييم الحسي الأربع 4 Sensory scoresheets ، ثم خصم أي عقوبات زمنية Time penalties . ملاحظة: ورقة تقييم الحكم الرئيسي لا تدخل ضمن احتساب إجمالي الدرجات في الجولة الأولى .
- الجولتان النصف نهائية والنهائية Semi-Final & Final Rounds : يتم احتساب إجمالي الدرجة عن طريق جمع نقاط أوراق التقييم الحسي الأربع، مضافاً إليها درجات "إدارة المحطة" Station Management و"نظافة منطقة العمل في النهاية" Clean Working Area at End من ورقة تقييم الحكم الرئيسي، ثم خصم أي عقوبات زمنية.

كسر التعادل في الدرجات Tie Scores

في حال حدث تعادل في إجمالي النقاط بين متسابقين أو أكثر، يتم الاستعانة بآلية الترتيب وكسر التعادل التالية بالتتابع:

1. إجمالي نقاط الإسبريسو الحسي: يجمع مسؤولو الدرجات كافة نقاط الإسبريسو الحسي الجزء الأول Part I من أوراق التقييم الحسي الأربع ، ويتأهل/يفوز بالمركز الأعلى المتسابق الحاصل على الدرجة الأعلى في الإسبريسو.
2. إجمالي نقاط مشروب الحليب الحسي: في حال الاستمرار في التعادل، تُمنح الأفضلية للمتسابق الحاصل على أعلى مجموع درجات في مشروب الحليب الحسي الجزء الثاني Part II من أوراق التقييم الحسي الأربع .
3. درجة الانطباع العام Total Impression : في حال استمرار التعادل في الإسبريسو ومشروب الحليب، يتأهل المتسابق الحاصل على أعلى درجة في بند "الانطباع العام" الجزء الخامس Part V من أوراق التقييم الحسي الأربع .

تقييم مسابقة الفرق وبار الفريق Team Competition & Team Bar Scoring

- يُحتسب تقييم مسابقة الفرق بناءً على ترتيب المتسابقين الفردي في الجولة الأولى Round 1 .
- احتساب درجة الفريق: تُحسب درجة الفريق من خلال استخراج متوسط الترتيب Average ranking لجميع أعضاء الفريق.
- تأثير مناوبة بار الفريق:
 - المتسابق الذي يلتزم بمناوبة بار الفريق يُحسب ترتيبه كما هو، ويكون مؤهلاً للحصول على بطاقة الاستثناء Wild Card للنصف نهائي.
 - المتسابق الذي يفشل في أداء مناوبته يُحرم من فرصة بطاقة الاستثناء، وتُفرض عليه عقوبة خفض ترتيبه بمقدار مرتبة واحدة أسوأ +1 لأغراض احتساب متوسط الفريق.
 - المتسابق المستبعد Disqualified يُحتسب ترتيبه بالمرتبة الأخيرة الممكنة في المسابقة.

أمثلة توضيحية:

- مثال 1 : المتسابق X حضر مناوبته؛ ترتيبه الفردي في الجولة الأولى هو 18 . يُحسب ترتيبه للفريق بـ 18 ، ويكون مؤهلاً لبطاقة الاستثناء.
- مثال 2 : المتسابق Y لم يحضر مناوبته؛ ترتيبه الفردي في الجولة الأولى هو 21 . يُحسب ترتيبه للفريق بـ 22 أي \$21 + \$1 ، ويكون غير مؤهل لبطاقة الاستثناء.
- مثال 3 : إذا تم استبعاد المتسابقين W و Q ، وكان إجمالي المتسابقين في البطولة 60 متسابقاً؛ يحصل المستبعدان على الترتيب الأخير لأغراض حساب الفريق، مع تطبيق قواعد الحضور/الغياب للمناوبة.

في مثال المتسابقين المستبعدين: يُحسب ترتيب المتسابق W في المركز 60 ، بينما يُحسب ترتيب المتسابق Q في المركز 61 نتيجة عدم حضوره المناوبة \$1 + 60\$. ولن يكون أي منهما مؤهلاً للحصول على بطاقة الاستثناء Wild Card بسبب عقوبة الاستبعاد. بمجرد تجميع متوسطات الترتيب لجميع الفرق، يُعلن الفريق صاحب المتوسط الأدنى الترتيب الأعلى فائزاً بمسابقة الفرق ويحصل على بطاقة الاستثناء. ويتأهل المتسابق الحاصل على أعلى درجة فردية داخل الفريق الفائز -ممن لم يتأهلوا بالفعل إلى الجولة النصف نهائية- كمتأهل ببساطة بطاقة الاستثناء Wild Card إلى النصف نهائي.

جلسة الاستعراض والمراجعة Debriefing

- عقب انتهاء البطولة، يُتاح للمتسابقين فرصة استعراض ومراجعة أوراق تقييمهم مع الحكام عبر الإنترنت وفقاً للجدول الزمني المعلن.
- يُسمح للمتسابقين بالاحتفاظ بأوراق تقييمهم الأصلية بعد أن يقوم مدير حدث WCC بمسحها ضوئياً Scan .
- يُرجى الانتباه إلى أن أوراق التقييم الخاصة بك قد تنشر وتتاح للعموم بعد اكتمال بطولة العالم للبارستا.

معايير التقييم Evaluation Criteria

ما يبحث عنه الحكام في بطل البارستا

يبحث الحكام عن بطل يتمتع بالصفات التالية:

1. إتقان تام للتقنيات، والحرفة، ومهارات التواصل والخدمة، ويمتلك شغفاً حقيقياً بمهنة البارستا.
2. فهم واسع وشامل لمعارف القهوة يمتد إلى ما هو أبعد من المشروبات الـ 12 المخدمة في المسابقة.
3. تحضير وتقديم مشروبات عالية الجودة.
4. القدرة على أن يكون قدوة ومصدر إلهام للآخرين.

مقياس وتوزيع الدرجات Evaluation Scale & Scoring

أنواع التقييم Types of Scoring

توجد 4 أنواع من أنظمة منح الدرجات في أوراق التقييم:

1. نعم / لا Yes/No
2. النقاط الرقمية الدقيقة/Accuracy : من 0 إلى 3
3. النقاط الرقمية الانطباع/Impression : من 0 إلى 3
4. النقاط الرقمية التجربة/Experience : من 0 إلى 6

تقييم نعم / لا - Yes/No Score

- نعم = 1 | لا = 0 No
- يحصل المتسابق على نقطة واحدة 1 عند تقييمه بـ "نعم"، ويحصل على صفر 0 عند تقييمه بـ "لا".

النقاط الرقمية - الدقة Numeric Scores - Accuracy

الدرجة	الوصف	التفسير
0	لا يوجد ما يتم تقييمه	None to evaluate
1	غير دقيقة جدًا	Not very accurate
2	دقيقة إلى حد ما	Somewhat accurate
3	دقيقة جدًا	Very accurate

● ملاحظات القواعد:

- درجات التقييم المتاحة تتراوح من 0 إلى 3.
- لا يُسمح بمنح أنصاف النقاط Half-points .
- بعض البنود تكون موزونة وتُضرب درجتها في 2 أو 4.
- حصول المتسابق على درجة 0 يتطلب موافقة الحكم الرئيسي Head Judge .

النقاط الرقمية - الانطباع Numeric Scores - Impression

الدرجة	الوصف	التفسير
0	لا يوجد ما يتم تقييمه	None to evaluate
1	انطباع منخفض/متوسط	Not very
2	انطباع جيد/مختلط	Somewhat
3	انطباع عالٍ	Very

● ملاحظات القواعد:

- درجات التقييم المتاحة تتراوح من 0 إلى 3.
- لا يُسمح بمنح أنصاف النقاط Half-points .
- بعض البنود تكون موزونة وتُضرب درجتها في 2.
- حصول المتسابق على درجة 0 يتطلب موافقة الحكم الرئيسي Head Judge .

النقاط الرقمية - التجربة Numeric Scores - Experience

- 0 = غير مقبول Unacceptable
- 1 = مقبول Acceptable
- 2 = متوسط Average
- 3 = جيد Good
- 4 = جيد جدًا Very Good
- 5 = ممتاز Excellent
- 6 = استثنائي Extraordinary

- تتراوح النقاط المتاحة في تقييم التجربة بين 0 و 6.
- يُسمح بنصف النقطة **Half points** فقط ضمن نطاق الدرجات من 1 إلى 6 مثل: 2.5، 3.5... إلخ .
- تُحث لجنة الحكام على استخدام نطاق الدرجات كاملاً؛ حيث تعبر الأرقام المنخفضة عن تجربة سيئة/ضعيفة، بينما تعبر الأرقام الأعلى عن تجربة أفضل.
- تكون بعض البنود موزونة وتُضرب درجتها في 2 أو 4.
- حصول المتسابق على درجة 0 يتطلب موافقة الحكم الرئيسي **Head Judge** .

إجراءات التقييم الفني

تواجد الحكم الفني **Technical judge** يقتصر على الجولة الأولى من بطولة العالم للبارستا فقط، ولا يتواجد حكام فنيون في الجولتين النصف نهائية والنهائية. وفي حال عدم وجود حكم فني، يتولى الحكم الرئيسي تقييم وتدوين بندي "إدارة المحطة" و"نظافة منطقة العمل في النهاية".

ورقة التقييم الفني - الجزء الأول - Technical Scoresheet – Part I نظافة منطقة العمل عند البدء / مناشف البار النظيفة *Clean Working Area at Start-up/Clean Cloths*

- يتم تقييم نظافة وتنظيم محطة عمل المتسابق طاولة العمل، طاولة التحضير، الجزء العلوي من آلة الإسبريسو وفق مقياس من 1 إلى 6.
- إذا أُعتبرت المنطقة فوضوية أو غير مرتبة، تُمنح الدرجة 1.
- يتم التحقق من قدرة المتسابق على تنظيم مساحة العمل بطريقة عملية وفعالة.
- يُخصم من التقييم في حال وجود "تحضير مفرط مسبقاً" **Over preparation** ؛ مثل وجود الحليب داخل أبارق التبخير قبل البدء.
- يجب توفر 3 مناشف نظيفة على الأقل عند انطلاق وقت العرض التنافسي، بشرط أن تكون نظيفة ولها غرض محدد ومخصص لكل منها مثال: منشفة واحدة لعصا التبخير، ومنشفة لتجفيف/تنظيف السلال، ومنشفة لتنظيف البار. ويُحسب الفوطة/المنديل المعلق على مريلة المتسابق أو شخصه كواحد من هذه الاستخدامات ضمن هذا العدد .
- تنبيه هام: إذا وُجد أي ماء داخل الأكواب الموجودة فوق آلة الإسبريسو في أي وقت، سيحصل المتسابق على درجة 0 في بند "إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية".
- يُسمح للمتسابقين بوجود أقراص القهوة المستخلصة سابقاً **Pucks** داخل حوامل الترشيح **Portafilters** عند بدء وقت مسابقتهم، ولا يُحسب ذلك كخطأ أو ضد بند "نظافة منطقة العمل عند البدء".

المهارات الفنية للإسبريسو - الجزء الثاني Technical Skills Espresso – Part II

ملاحظة: معايير المهارات الفنية المطبقة واحدة ومتطابقة لجميع المشروبات الثلاثة، وورقة التقييم الفني متماثلة في الأجزاء الثاني والثالث والرابع .
Flushes the Group Head غسل/تفريغ رأس التجميع

- يجب أن يتم غسل/تفريغ رأس التجميع **Flushing** خلال الفترة الممتدة بين فك حامل الترشيح **Portafilter** وقبل إجراء كل استخلاص.
- إذا تم غسل رأس التجميع قبل استخلاص المشروبات المخدمة، يحدد الحكم خيار "نعم" **Yes** .

سلة ترشيح جافة ونظيفة قبل وضع القهوة *Dry/Clean Filter Basket Before Dosing*

- إذا كانت سلة الترشيح *Filter basket* جافة ونظيفة تمامًا قبل وضع القهوة للمشروبات المخدمة، يحدد الحكم خيار "نعم" *Yes* .
- انسكاب/هدر مقبول عند وضع القهوة والطحن *Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding*
- تعريف الهدر: القهوة المطحونة غير المستخدمة خلال وقت المسابقة/العرض، والتي قد تتواجد في حجرة طحن/جرعات الإسبريسو، أو في صندوق حاوية القهوة *Knock box* ، أو على الطاولة، أو في النفايات، أو على الأرض، أو في أي مكان آخر.
- مستثنيات الهدر: القهوة المهدورة أثناء تحضير مشروبات لم تُقدّم للحكام لا تدخل ضمن التقييم الإجمالي للهدر. كما أن كمية القهوة المعقولة المفرغة لتنظيف المطحنة *Purged coffee* لا تُحسب ضمن الهدر.
- المعايير والدرجات:
 - حتى 5 غرامات من القهوة غير المستخدمة لكل فئة مشروبات تُعد مقبولة.
 - للحصول على تقييم ممتاز 5 أو أعلى، يجب ألا يتجاوز الهدر غرامًا واحدًا 1g من القهوة غير المستخدمة لكل فئة مشروبات.
 - هدر أكثر من 5 غرامات لكل فئة مشروبات يُعد غير مقبول ويؤدي للحصول على 0 نقطة.
- ملاحظة: جميع حبوب القهوة المستخدمة للمشروبات يجب أن تُطحن حصريًا خلال الـ 15 دقيقة المخصصة لوقت المسابقة.

وضع القهوة وكبسها بشكل متساو وفعال *Consistent and Effective Dosing and Tamping*

- يجب على المتسابق إظهار أسلوب متسق وموحد في توزيع القهوة وكبسها.
- يُتوقع من المتسابق توزيع القهوة المطحونة بالتساوي، وتطبيق كبس متوازن ومستوي بضغط مناسب.
- يتم مراعاة الاختلافات والأساليب الثقافية المعتمدة في التوزيع والكبس.
- تنظيف حوامل الترشيح قبل الإدخال *Cleans Portafilters Before Insert*
- ينظف المتسابق حافة السلة والبروزات الجانبية لحامل الترشيح *Portafilter* قبل إدخاله في آلة الإسبريسو. إذا تم ذلك، يحدد الحكم خيار "نعم" *Yes* .
- الإدخال والبدء الفوري بالاستخلاص *Insert and Immediate Brew*
- يجب على المتسابق البدء في عملية الاستخلاص فور إدخال حامل الترشيح في آلة الإسبريسو دون أي تأخير. إذا تم ذلك، يحدد الحكم خيار "نعم" *Yes* .

وقت الاستخلاص ضمن تفاوت 3 ثوانٍ *Extraction Time Within 3 Second Variance*

- يقيس الحكام أوقات استخلاص جميع الجرعات لتحديد ما إذا كانت ضمن تفاوت قدره 3.0 ثوانٍ.
- إذا كانت أوقات الاستخلاص للمشروبات المخدمة ضمن نطاق تفاوت لا يتجاوز 3.0 ثوانٍ لبعضها البعض داخل كل فئة مشروبات، يحدد الحكم خيار "نعم" *Yes* .
- يبدأ حساب وقت الاستخلاص بمجرد تشغيل المتسابق لدورة التحضير في الآلة.
- أوقات الاستخلاص للجرعات التي لا تُقدّم للحكام لا تُحسب ضمن هذا التقييم.

المهارات الفنية لمشروب الحليب - الجزء الثالث *Technical Skills Milk Beverage – Part III*

ملاحظة: مجالات التقييم الـ 7 الأولى متطابقة مع التقييم الفني للإسبريسو .

إبريق فارغ ونظيف عند البدء *Empty/Clean Pitcher at Start*

- يجب على المتسابق صب حليب طازج وبارد في إبريق نظيف، ويُحظر أن يكون الإبريق قد مُلئ مسبقًا خلال وقت التحضير.
- يجب أن يكون الإبريق نظيفًا تمامًا من الداخل ومن الخارج.

- A. تفريغ عصا التبخير قبل التبخير **Purges the Steam Wand Before Steaming**
2. يجب على المتسابق تفريغ عصا التبخير **Purge** لإخراج التكثيف قبل إدخالها في إبريق الحليب.
- A. تنظيف عصا التبخير بعد التبخير **Cleans the Steam Wand After Steaming**
3. يجب تنظيف عصا التبخير فوراً باستخدام المنشفة المخصصة والمحددة لعصا التبخير.
- A. تفريغ عصا التبخير بعد التبخير **Purges the Steam Wand After Steaming**
4. يجب على المتسابق تفريغ عصا التبخير مرة أخرى بعد الانتهاء من تبخير الحليب لإزالة أي بقايا حليب داخلية.
- A. هدر الحليب المقبول في النهاية **Acceptable Milk Waste at End**
5. يجب أن يكون الإبريق فارغاً تقريباً بعد الانتهاء من تحضير مشروبات الحليب.
6. إجمالي الهدر المقبول للحليب يجب ألا يتجاوز 90 مل 3 أونصات في المجموع الكلي.
- A. المهارات الفنية للمشروب المبتكر - الجزء الرابع **Technical Skills Signature Beverage – Part IV**
- B. ملاحظة: مجالات التقييم الفني للمشروب المبتكر متطابقة تماماً مع مجالات التقييم الفني للإسبريسو .
- C. التقييم الفني - الجزء الخامس **Technical – Part V**
- D. إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية **Station Management/Clean Working Area at End**
7. يقوم الحكم الفني بتقييم تسلسل العمل الإجمالي **Workflow** واستخدام المتسابق للأدوات والمعدات الملحقة. وفي حال عدم وجود حكم فني، يتولى الحكم الرئيسي تقييم إدارة المحطة والنظافة عند نهاية وقت العرض/المسابقة.
8. استخدام آلة الإسبريسو: يجب على المتسابق إظهار فهم وإتقان تام للاستخدام والتشغيل الصحيح لآلة الإسبريسو.
9. استخدام المطحنة: يجب إظهار فهم للتشغيل الصحيح للمطحنة وإدارة مرور القهوة عبرها. كما يجب على المتسابقين طحن القهوة لكل جرعة أو مجموعة جرعات بشكل مباشر.
10. تنظيم وتدفق العمل: يقيم الحكم سير العمل طوال العرض التقديمي، بما في ذلك: تنظيم ووضع الأدوات والأكواب والملحقات، انسيابية حركة المتسابق وتنكله حول محطة العمل، نظافة وصيانة المحطة المعدات، الطاولات، المناشف، الأبارق، وإدارة القهوة والمكونات الحليب، ومكونات المشروب المبتكر .
11. حظر وضع السوائل على الآلة: يُحظر وضع أي سوائل أو مكونات فوق آلة الإسبريسو، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في بند "إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية".
12. النظافة والتعامل مع الانسكابات: يتم تقييم النظافة العامة للمنطقة؛ وإذا حدث أي انسكاب، يجب على المتسابق تنظيفه قبل نهاية وقت العرض الخاص به. كما أن التنظيف أثناء العمل مثل إزالة القهوة المستهلكة أو مسح الطاولات والتنظيف الشامل للمحطة قبل إنهاء الوقت يعزز ويحسن من درجة المتسابق.

- A. تفريغ عصا التبخير قبل التبخير Purges the Steam Wand Before Steaming
- B. يجب على المتسابق تفريغ عصا التبخير Purge لإخراج التكثيف قبل إدخالها في إبريق الحليب.
- C. تنظيف عصا التبخير بعد التبخير Cleans the Steam Wand After Steaming
- D. يجب تنظيف عصا التبخير فوراً باستخدام المنشفة المخصصة والمحددة لعصا التبخير.
- E. تفريغ عصا التبخير بعد التبخير Purges the Steam Wand After Steaming
- F. يجب على المتسابق تفريغ عصا التبخير مرة أخرى بعد الانتهاء من تبخير الحليب لإزالة أي بقايا حليب داخلية.
- G. هدر الحليب المقبول في النهاية Acceptable Milk Waste at End
- H. يجب أن يكون الإبريق فارغاً تقريباً بعد الانتهاء من تحضير مشروبات الحليب.
- I. إجمالي الهدر المقبول للحليب يجب ألا يتجاوز 90 مل 3 أونصات في المجموع الكلي.

المهارات الفنية للمشروب المبتكر - الجزء الرابع Technical Skills Signature Beverage – Part IV

- J. ملاحظة: مجالات التقييم الفني للمشروب المبتكر متطابقة تماماً مع مجالات التقييم الفني للإسبريسو .
- K. التقييم الفني - الجزء الخامس Technical – Part V
- L. إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية Station Management/Clean Working Area at End
- M. يقوم الحكم الفني بتقييم تسلسل العمل الإجمالي Workflow واستخدام المتسابق للأدوات والمعدات الملحقة. وفي حال عدم وجود حكم فني، يتولى الحكم الرئيسي تقييم إدارة المحطة والنظافة عند نهاية وقت العرض/المسابقة.
- N. استخدام آلة الإسبريسو: يجب على المتسابق إظهار فهم وإتقان تام للاستخدام والتشغيل الصحيح لآلة الإسبريسو.
- O. استخدام المطحنة: يجب إظهار فهم للتشغيل الصحيح للمطحنة وإدارة مرور القهوة عبرها. كما يجب على المتسابقين طحن القهوة لكل جرعة أو مجموعة جرعات بشكل مباشر.
- P. تنظيم وتدفق العمل: يقيم الحكم سير العمل طوال العرض التقديمي، بما في ذلك: تنظيم ووضع الأدوات والأكواب والملحقات، انسيابية حركة المتسابق وتكمله حول محطة العمل، نظافة وصيانة المحطة المعدات، الطاولات، المناشف، الأبارق، وإدارة القهوة والمكونات الحليب، ومكونات المشروب المبتكر .
- Q. حظر وضع السوائل على الآلة: يُحظر وضع أي سوائل أو مكونات فوق آلة الإسبريسو، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في بند "إدارة المحطة / نظافة منطقة العمل في النهاية".
- R. النظافة والتعامل مع الانسكابات: يتم تقييم النظافة العامة للمنطقة؛ وإذا حدث أي انسكاب، يجب على المتسابق تنظيفه قبل نهاية وقت العرض الخاص به. كما أن التنظيف أثناء العمل مثل إزالة القهوة المستهلكة أو مسح الطاولات والتنظيف الشامل للمحطة قبل إنهاء الوقت يعزز ويحسن من درجة المتسابق.

Competitor Instructions من المتسابق التقييم البديلة

- يجوز للمتسابقين تعديل وتجاوز بروتوكول التقييم المعياري عبر إعطاء الحكام تعليمات بديلة ومحددة حول كيفية تقييم الإسبريسو الخاص بهم.
- طالما أن التعليمات معقولة ولا تتناقض مع القواعد والأحكام الأخرى للمسابقة، يتوجب على الحكام اتباع كافة التعليمات التي يقدمها المتسابق.

الكريمة Crema

- يقيم الحكام مظهر الكريمة بصرياً ومدى حضورها وتغطيتها في الفنجان.
- للحصول على تقييم "نعم" Yes ، يجب أن تمتد الكريمة وتغطي سطح الإسبريسو بالكامل، وألا تحتوي على أي ثقوب أو أجزاء مكسورة/مكشوفة.

دقة وصف المذاق Accuracy of Taste Descriptors

- يستمع الحكام إلى أوصاف وشروحات المذاق النكهة Flavor والافترا تيس/الطعم المتبقي Aftertaste التي يقدمها المتسابق ومقارنتها بالمشروب المخدم.
- تعتمد هذه الدرجة على مدى تطابق ودقة هذه الأوصاف مع تجربة المذاق الفعلية للإسبريسو.
- تنبيه: يجب تقديم أوصاف المذاق صوتياً، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في هذه الفئة.

دقة وصف القوام Accuracy of Tactile Descriptors

- يستمع الحكام إلى أوصاف القوام الملمسي والشروحات المقدمة من المتسابق ومقارنتها بسُمَاكة وملمس المشروب المخدم.
- يقيم الحكام مدى تطابق الوصف المعطى مع الشعور الملمسي الحقيقي للإسبريسو.
- إذا كان انطباع التجربة متطابقاً مع الوصف ولكن درجة التجربة الملمسية الفعلية كانت منخفضة، فلا يمكن منح درجات عالية في الدقة.
- في حال عدم تقديم أي أوصاف لمسية/للِقوام، سيحصل المتسابق على درجة 0 .

تجربة المذاق Taste Experience

- يتم تقييم تجربة المذاق للإسبريسو لتحديد الجودة العامة للمشروب.
- يقيم الحكام مكونات تجربة المذاق الإجمالية للإسبريسو عبر النكهة Flavor والطعم المتبقي Aftertaste لتحديد جودتهما، ومدى تناسقهما، وتكاملهما معاً:
 - النكهة Flavor : تُعرّف بأنها الإدراك المزدوج المترابط بين الأذواق الأساسية الحلاوة، الحموضة، الملوحة، المرارة، واليوميامي والخصائص العطرية.
 - الطعم المتبقي Aftertaste : يُعرّف بأنه الشعور المتبقي من الأذواق الأساسية والخصائص العطرية بعد خروج القهوة من الفم سواء بالبلع أو البصق .
- يتم تقييم كل من مركب المذاق الناتج عن الاستخلاص والقهوة نفسها.
- إذا تسبب عنصر أو أكثر من عناصر المذاق في إفساد/التقليل من تجربة النكهة مثل: طعم حامض لاذع أو الطعم المتبقي مثل: مرارة مزعجة ، تُمنح درجات منخفضة. أما إذا ساهم المكون إيجابياً في التجربة الكلية، تُمنح درجات أعلى.
- إذا كان الإسبريسو غير متوازن افتقار إلى مكون مذاق معين بشكل يقلل من التجربة الإيجابية، أو وجود مكون طغى على المشروب ، تُخفض درجة التجربة.
- ملاحظة: لا تؤخذ دقة وصف المذاق بعين الاعتبار عند وضع هذه الدرجة فهي مخصصة للجودة والتوازن الفعلي للمشروب .

التجربة الحسية / القوام Tactile Experience

- يتم تقييم جودة الشعور اللمسي أو القوام داخل الفم Mouthfeel بناءً على سماكة Thickness وملمس Texture الإسبريسو المخدم، ومدى توافقهما مع أسلوب التحضير، وطريقة الاستخلاص، ونوع القهوة المستخدمة.
- السماكة Thickness : ترتبط بالوزن المدرك أو اللزوجة للإسبريسو من خفيف/خفيف الوزن إلى ثقيل/سميك .
- الملمس Texture : يُعرّف بالشعور المدرك من الخشونة إلى النعومة مثل: مائي، شبيه بالشاي، مخملي .
- تعتمد جودة السماكة والملمس على الشعور اللمسي للقهوة داخل الفم؛ وتستطيع القهوة ذات الوزن الخفيف أو الثقيل الحصول على درجات عالية بشرط جودة ملمسها.
- إذا تسبب الوزن أو الملمس في إفساد تجربة الإسبريسو مثل القوام المائي، الخشن، أو الغباري/الجاف ، تُمنح درجات منخفضة. أما إذا ساهم الانطباع اللمسي إيجابيًا في تعزيز التجربة، تُمنح درجات أعلى.
- يُؤخذ الشعور اللمسي المتبقي بعد خروج القهوة من الفم بعين الاعتبار ضمن هذا التقييم مثل الملمس القابض/Astringent أو الحريري/Silky

تقييم مشروب الحليب - الجزء الثاني Milk Beverage Evaluation – Part II

تُقيم مشروبات الحليب وفق البروتوكول التالي من قبل جميع الحكام الحسيين، ويجب الالتزام الدقيق بهذه الخطوات قبل تدوين الدرجات:

1. المظهر: يقيم الحكام الحسيون مظهر مشروب الحليب أولاً.
 2. الرشقة الأولى: يأخذ الحكم رشقة أولية من أي مكان على حافة الكوب.
 3. الرشقة الثانية: يعاود الحكم تذوق المشروب برشفة واحدة إضافية على الأقل من مكان غير ملموس سليم على حافة الكوب.
- تعديل البروتوكول: يجوز للمتسابقين توجيه الحكام بتعليمات بديلة ومحددة لتقييم مشروب الحليب، وطالما كانت التعليمات معقولة ولا تتناقض مع القواعد، يلتزم الحكام باتباعها.

الجاذبية البصرية والمظهر Visual Appeal

- يقيم الحكام مظهر مشروب الحليب لمنح درجة التقييم البصري.
- يجب أن يظهر سطح المشروب بمزيج متناسق من ألوان الحليب والقهوة، مع تباين واضح في الألوان، وتوازن في الكوب، وتصميم متماثل، ولمعان أملس قد يكون مصقولاً/كالزجاج .
- تحذير هام: يُحظر تمامًا تزيين أو رش سطح مشروب الحليب بأي بهارات أو بودرة إضافية مثل القرفة أو الكاكاو ، وسيحصل المتسابق عند مخالفتها على درجة 0 في فئة "تجربة المذاق" Taste Experience .

دقة وصف المذاق Accuracy of Taste Descriptors

- يستمع الحكام إلى أوصاف وشروحات المذاق النكهة والطعم المتبقي المقدمة من المتسابق، ويقارنونها بالمشروب المخدم لتحديد مدى دقة وتطابق هذه الأوصاف مع الواقع الحسي...

...مع تجربة المذاق الفعلية لمشروب الحليب.

- تنبيه: يجب تقديم أوصاف المذاق صوتيًا، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في هذه الفئة.

Taste Experience الحليب

- المفهوم: يتكون مشروب الحليب من جرعة إسبريسو وحليب مبخر يُقدَّم بدرجة حرارة قابلة للاستهلاك والتذوق الفوري.
- المعايير المشمولة: يتم تقييم القوام، درجة الحرارة، وطعم القهوة والحليب معًا ضمن تجربة المذاق.
- التوازن: يجب أن يحقق المشروب توازنًا هارمونيًا ومتناسقًا بين حلاوة الحليب وقاعدة الإسبريسو.
- الملف العطري/الطعمي: ينبغي أن يعكس الملف الطعمي النكهة والطعم المتبقي هوية القهوة المختصة، مع خلق توازن معزز بإضافة الحليب.

تقييم المشروب المبتكر - الجزء الثالث Signature Beverage Evaluation – Part III

تختلف تقييمات المشروب المبتكر نظرًا لتنوع الخيارات والأفكار التي يقدمها المتسابقون. ويجب على الحكام الحسيين إكمال كافة خطوات التقييم قبل تسجيل الدرجات.

دقة وصف المذاق Accuracy of Taste Descriptors

- يستمع الحكام إلى أوصاف المذاق والشروحات المقدمة من المتسابق ويقارنونها بالمشروب المخدم.
- تعتمد هذه الدرجة على مدى تطابق الأوصاف بدقة مع مذاق المشروب المبتكر النكهة والطعم المتبقي .
- تنبيه: يجب تقديم أوصاف المذاق صوتيًا، وإلا سيحصل المتسابق على درجة 0 في هذه الفئة.

الشرح والتقديم والتحضير المتقن Well Explained, Introduced, and Prepared

- محتوى الشرح: يجب على المتسابق توضيح مشروبه المبتكر للحكام. للحصول على درجة عالية، ينبغي أن يتضمن الشرح نقاطًا واقعية مثل: المكونات، طريقة التحضير، والنكهات و/أو الروائح العطرية التي سيختبرها الحكام.
- الربط بالقهوة: يجب أن يشمل الوصف نوع القهوة المستخدمة والعلاقة/الربط بين القهوة والمكونات الأخرى المضافة.
- الاتساق والهدر: يراعي الحكام اتساق العرض النهائي للمشروبات بعد تقديمها تساوي الأحجام والمظهر العام . لا يمكن منح درجة عالية في هذه الفئة إذا لم يتم التمساق بتقديم معظم أو كل ما تم تحضيره من المشروب المبتكر. الهدر المقبول يجب ألا يتجاوز 20 مل في المجموع الكلي.
- تعليمات الشرب: يستمع الحكام إلى طريقة استخدام القهوة والمكونات، ويجب على المتسابق شرح كيفية تناول المشروب الشم، التحريك، الرشف... إلخ . يتبع الحكام تعليمات الشرب بأفضل طريقة ممكنة.
- عدم توفر التعليمات: في حال عدم تقديم معلومات أو تعليمات للشرب، يختار الحكام فريدًا طريقة تقييم المشروب. وفي كل الأحوال، يجب على الحكام أخذ رشفتين على الأقل من المشروب المبتكر.
- نطاق التقييم الزمني: يقيم الحكام المشروب المبتكر بناءً على شرح المتسابق وملاحظاتهم خلال الـ 15 دقيقة الخاصة بالعرض فقط. أي شرح يُقدَّم بعد انتهاء وقت العرض التنافسي لن يتم اعتماده أو النظر فيه من قبل الحكام.

تجربة المذاق للمشروب المبتكر Taste Experience

- التناغم والتكامل: يقيم الحكام المشروب المبتكر بناءً على مدى تناسق وتكامل عناصر المذاق في الإسبريسو مع المكونات الأخرى ضمن التجربة الكلية للمشروب.
- الابتكار وخلق نكهات جديدة: المشروبات المبتكرة التي تقدم ملف نكهة يكتفي بمحاكاة أو مطابقة نكهة الإسبريسو فقط قد لا تحصل على درجات عالية. في المقابل، المشروبات التي تبتكر تجربة نكهة جديدة تمامًا قد تحصل على درجات أعلى.
- تأثير المكونات: إذا تسبب عنصر أو أكثر في التقليل من تجربة المشروب مثل طعم حامض لاذع أو لاذع حاد ، تُمنح درجات منخفضة. أما إذا ساهم المكون إيجابياً، تُمنح درجات أعلى.
- التوازن: إذا كان المشروب غير متوازن افتقار إلى عنصر يعزز التجربة أو طغيان أحد المكونات على المشروب ، تُخفض درجة تجربة المذاق.
- ملاحظة: لا تُؤخذ دقة الوصف بعين الاعتبار عند وضع هذه الدرجة.

تقييم البارستا - الجزء الرابع Barista Evaluation – Part IV

الاهتمام بالتفاصيل / توفر كافة الأدوات والملحقات Attention to Details/All Accessories Available

- تنظيم الجلسة: يجب أن تكون جميع الملحقات والمعدات مجهزة ومتاحة بسهولة، وأن تكون منطقة العمل منظمة بشكل هادف وفعال لكل أدوات مكانها وغرضها المحدد .
- الأدوات الاحتياطية: يترقب الحكام توفر أكواب وأدوات احتياطية لدى المتسابق لاستخدامها عند وقوع أي أخطاء أو انسكابات.
- الاهتمام بالراحة وإعادة الملء: إعادة ملء كؤوس الماء الخاصة بالحكام تظهر اهتمامًا عاليًا بالتفاصيل.
- المستلزمات الإلزامية للمشروبات:
 - يجب تقديم الإسبريسو ومشروب الحليب مع منديل ورقي ومياه غير معطرة/غير منكهة.
 - يجب تقديم ملعقة مع جولة الإسبريسو وجولة مشروب الحليب، ما لم يرغب المتسابق في تعديل بروتوكول تقييم المشروب ويوجه الحكام صراحةً بشرب الإسبريسو أو مشروب الحليب دون استخدام الملعقة.
- تأثير الأكواب: تُخفض درجة المتسابق إذا كانت الأكواب المستخدمة غير عملية غير وظيفية أو عند عدم تقديم كافة العناصر والملحقات المناسبة.

التقديم والعرض Presentation

- يُقاس التقديم بناءً على مهارات البارستا في العرض والتواصل وفكرة/مفهوم الأداء التنافسي Concept .
- يبحث الحكام عن الأصالة والابتكار في المفهوم، والأساليب، والتقنيات، والمكونات المستخدمة.
- يُراعي الحكام مع الأخذ في الاعتبار الاختلافات الثقافية والشخصية نقاطاً مثل: التواصل الطبيعي، الواضح، والموجز، بالإضافة إلى القدرة على إدارة سير العمل والوقت بنجاح.
- تُؤخذ مهارات خدمة العملاء الممتازة مثل اللباقة، الدقة، الانتباه، والتواصل البصري بعين الاعتبار.

المعرفة بالقهوة والاستخدام الصحيح للمعدات والمساحة Coffee Knowledge & Proper Use of Equipment and Space

- تتضمن هذه الفئة تقييم الصفات والمهارات الملحوظة ذات الصلة بمهنة البارستا، مثل: التقنية، التحضير، وإظهار فهم واسع شامل للقهوة يمتد إلى ما هو أبعد من تحضير المشروبات الـ 12 المخدومة في المسابقة.
- تشمل معرفة القهوة الموسعة رحلة القهوة من البذرة إلى الفئجان الزراعة، المعالجة، التحميص، والتحضير ، بالإضافة إلى الفهم الضمني للاستخدام الصحيح للمعدات.
- يبحث الحكام عن وجود ترابط قوي وملامح بين ما يشرحه المتسابق شفاهياً وبين ما يُقدّم ويُنفَّذ عملياً على المسرح.

ينبغي على المتسابق إثبات أنه متخصص محترف في مجال القهوة، ويتمتع بالسيطرة والتمكن التامين من عرضه التقديمي وقهوته.

الانطباع العام للحكام - الجزء الخامس - Judges' Total Impression – Part V

- الهدف: يهدف خيار "الانطباع العام" إلى استيعاب الانطباع المركب والشامل للعرض التنافسي بأكمله.
- عناصر التقييم: يراعي الحكم مدى دعم البارستا للمفهوم Concept المختار، وطريقة إلقائه وعرضه، وكيف ساهمت الجولات الثلاث للمشروبات في إبراز وتعزيز هذا المفهوم.
- أسئلة استرشادية يطرحها الحكم على نفسه:
 - هل ألهم الأداء عمقاً أكبر في الارتباط بالقهوة؟
 - هل أضاع أداء البارستا جزءاً من خريطة وسلسلة القهوة بطريقة فريدة؟
 - هل أثار العرض أفكاراً جديدة ومبتكرة حول القهوة المختصة؟
 - هل كانت التجربة غامرة، ومحفزة للتفكير، أو ذات أهمية لصناعة القهوة المختصة؟
 - هل كان الأداء مليئاً بالروى الاستباقية وملهماً؟
 - ما مدى إيجابية التجربة المركبة للمشروبات، والمفهوم، وطريقة تقديم المحتوى للحكم؟
 - هل احتفى الأداء بحرفة وصناعة القهوة؟
- حرية التقييم: يُشجع الحكم على استخدام نطاق مقياس الدرجات كاملاً بحرية بناءً على انطباعه الشخصي الشامل عن الأداء ككل.

الطعون والاعتراضات في بطولة العالم للبارستا

ينطبق هذا القسم على فعاليات WCC العالمية فقط

قضايا التقييم والدرجات في بطولات العالم للقهوة

- الاستفسارات الأولية: يتم الرد على الاستفسارات المتعلقة بحساب وتسجيل الدرجات من قبل فريق التحكيم أثناء جلسة المراجعة والاستعراض Debrief .
1. التصعيد: إذا كانت لدى المتسابق أسئلة إضافية، يتم الاستعانة بالحكم الرئيسي Head Judge و/أو قائد عمليات التحكيم JOL .
 2. تقديم اعتراض رسمي: إذا شعر المتسابق بوجود خطأ لم يتم حله، فيحق له تقديم اعتراض كتابي.
 3. مراجعة الاعتراض: تتم مراجعة الطعن من قبل قيادة التحكيم، وموظفي WCC، ولجنة الاستراتيجية لمسابقات القهوة العالمية CSC ، ويقوم ممثل عن WCC بطلب إبلاغ المتسابق بالقرار النهائي.

التعامل مع حالات الشك بسلوك غير نزيه من الحكام:

في حال حدوث أمر غير محتمل باكتشاف أو اشتباه الحكم الرئيسي أو أي من مسؤولي البطولة بسلوك غير نزيه من قبل أحد حكام البطولة أثناء تقييم المتسابق، يتبع التالي:

- يطلب الحكم الرئيسي استعادة جميع أوراق التقييم المعنية من مسؤول تسجيل الدرجات الرسمي.
- يعقد الحكم الرئيسي اجتماعاً مع الحكم أو الحكام المعنيين، وموظفي WCC، ورؤساء لجنة CSC لتقييم الوضع.
- يقوم موظفو WCC ورؤساء اللجنة بتقييم الموقف في اجتماع مغلق.
- العقوبة: إذا تبين أن مسألة عدم النزاهة جسيمة وجوهرية، يملك رئيس لجنة الـ CSC الصلاحية لإصدار قرار باستبعاد هذا الحكم ومنعه من التحكيم في أي مسابقات مستقبلية معتمدة من بطولة العالم للبارستا.

القضايا والأمور الأخرى في بطولات العالم للقهوة Other Issues at WCC

- إذا واجه المتسابق أي مشكلة تتعلق ببطولة العالم للبارستا أثناء فترة المسابقة مثل: مواعيد الجداول الزمنية، أو الأمور اللوجستية،... إلخ ، فيجب عليه التواصل مباشرة مع فريق عمل WCC المتواجد في الموقع.
- يبذل فريق عمل WCC كل جهد ممكن لحل المشكلة في الموقع أثناء البطولة، وسيقوم بالتواصل مع جميع الأطراف المعنية.
- تُناقش مشكلة المتسابق وتُتخذ بشأنها قرارات مشتركة في الموقع بين فريق عمل WCC وقائد عمليات التحكيم WCC JOL .
- يقوم فريق عمل WCC بإبلاغ المتسابق بالقرار المتخذ.

تقديم الطعون والاعتراضات في بطولات العالم Appeals at WCC

- في حال عدم موافقة أي شخص على القرار المتخذ، يحق له تقديم طعن/اعتراض كتابي.
- يجب تقديم جميع الشكاوى أو الطعون الكتابية عبر نموذج الشكاوى المتاح على الموقع الإلكتروني <https://wcc.coffee/rules-regulations> خلال 24 ساعة من وقوع الحادثة.
- يستلم فريق WCC الشكاوى ويقوم بتبويبها وتقييمها.

البيانات الإلزامية المطلوبة في خطاب الطعن:

يجب أن يتضمن خطاب الاعتراض البيانات التالية كاملاً:

1. الاسم Name
2. التاريخ Date
3. بيان واضح وموجز للشكاوى Clear and concise statement
4. الإشارات إلى التاريخ والوقت - إن وجد - Date and time references
5. الملاحظات والحلول المقترحة Comments and suggested solution
6. الطرف أو الأطراف المعنية Party/Parties involved
7. معلومات التواصل Contact information

ملاحظات هامة:

- تُرفض وتُسبغ أي اعتراضات كتابية تهمل أو تغفل أيًا من البيانات السابقة.
- أي طعون نشطة متعلقة بالمسابقة يتم مناقشتها أو تداولها في العلن/الرأي العام قبل اتخاذ القرار النهائي بشأنها، سترفض وتُلغى تمامًا.

مراجعة الطعون والرد عليها Appeals Reviewed at WCC

- يقوم فريق عمل WCC بمراجعة الشكاوى والطعون الكتابية والسعي للرد عليها في أسرع وقت ممكن.
- يُسلم القرار والحل النهائي خلال 30 يومًا من تاريخ الاستلام.
- يتم التواصل مع الشخص كتابيًا عبر البريد الإلكتروني بالقرارات الحاسمة.
- جميع القرارات الصادرة بشأن الطعون تعتبر نهائية غير قابلة للمراجعة.

مسابقات الجهات المنظمة الوطنية/الإقليمية Competition Body Events

تسليط الضوء على اختلافات القواعد للجهات المنظمة Highlighting Rule Variations

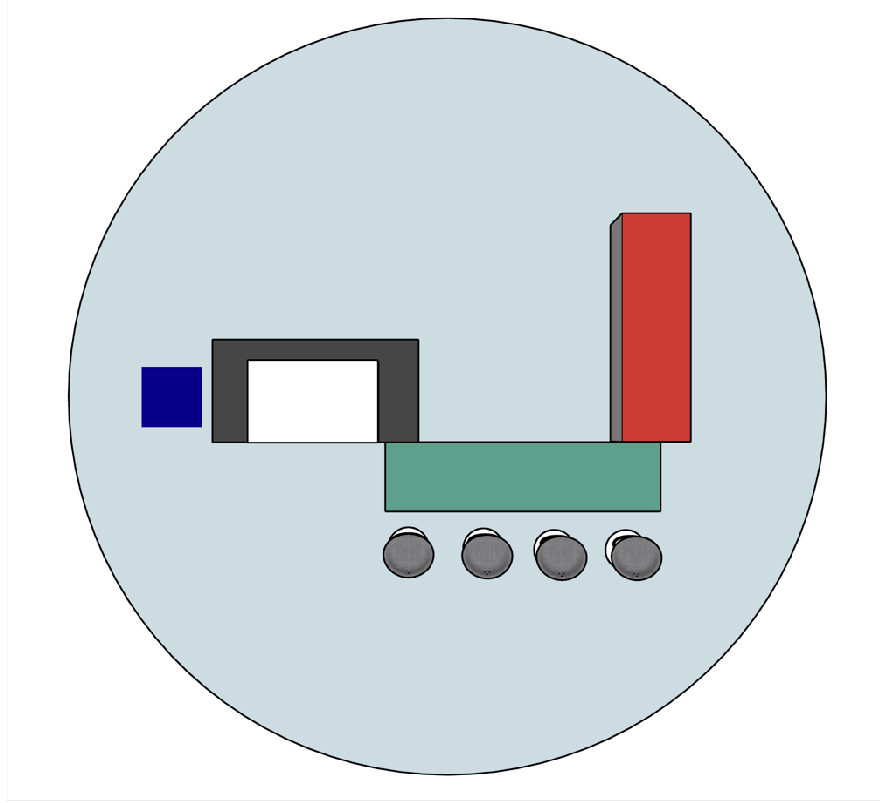
- يوجد اختلاف جوهري وإلزامي بين قواعد الجهات المنظمة الوطنية Competition Bodies والقواعد العالمية وفقًا للوائح والأحكام R&R .



- تتوفر أيضًا معلومات إضافية حول التعديلات اللوجستية المسموح بها للجهات المنظمة المحلية.

:Mandatory Differences

- عدد الحكام في مسابقات الجهات المنظمة **Judges Panel Composition**
- تُدار المسابقات التابعة للجهات المنظمة الوطنية بواسطة 4 حكام حسيين، و 2 حكام فنيين، وحكم رئيسي واحد.
- درجة حرارة رؤوس التجميع **Group Head Temperature**
- يُلزم للجهات المنظمة الوطنية استخدام درجة حرارة واحدة لوحدة لجميع رؤوس التجميع **Group heads** في آلات الإسبريسو الموفرة في البطولة.
- تخطيط وتنسيق المحطة المعياري **Standard Station Layout**
- تلتزم الجهات المنظمة الوطنية بتوفير مخطط معياري موحد لمحطة العمل، مع الالتزام بأبعاد الطاولات لتكون أقرب ما يمكن للمدى المحدد في اللائحة.
- يُسمح باستخدام منطقة خالية من الإعلام/التغطية **No-media area** بشكل دائري أو مربع حسب ما يقتضيه موقع الحدث.
- يُسمح بوضع المطاحن على أي من جانبي آلة الإسبريسو يمينًا أو يسارًا .
-



طاولة العرض التقديمي Presentation Table

- الطول: يتراوح بين 1.8 و 2.4 متر 1.8L-2.4L
- العرض: يتراوح بين 0.60 و 0.75 متر 0.60-0.75W
- الارتفاع: يتراوح بين 0.75 و 1.00 متر 0.75H-1.00H

طاولة العمل / التحضير Worktable

- الطول: 1.8 متر 1.8L
- العرض: يتراوح بين 0.60 و 0.75 متر 0.60-0.75W
- الارتفاع: يتراوح بين 0.75 و 1.00 متر 0.75H-1.00H

سلة النفايات Garbage Bin

- عنصر إلزامي ضمن المخطط المعياري للمحطة، ويُوضع في مكان مناسب يسهل الوصول إليه للمحافظة على نظافة وانسيابية مساحة العمل

منطقة حظر الإعلام والتغطية No Media Zone

- الشكل: دائري أو مربع Circle or Square .
- الأبعاد: القطر أو الضلع بحدود 7 أمتار 7m diameter .
- الهدف: تخصيص مساحة خالية من التغطية الإعلامية والمصورين حول محطة المنافسة لضمان حركة المتسابق والحكام وتركيزهم دون أي عوائق أو مشتتات أثناء العرض التنافسي

- الامتثال للقوانين واللوائح المحلية **Compliance with Local Laws/Regulations**
- يجوز للجهات المنظمة الوطنية **Competition Bodies** تعديل قواعدها الوطنية عندما يكون ذلك مطلوباً للامتثال للقوانين و/أو اللوائح المحلية.
- يجب إرسال أي تغييرات مقترحة إلى البريد الإلكتروني info@wcc.coffee للحصول على الموافقة المسبقة قبل انطلاق الحدث.
- ترجمة القواعد واللوائح **Rules and Regulations Translation**
- يجوز للجهات المنظمة تقديم ترجمة لهذه الوثيقة. ومع ذلك، تُعتمد اللائحة الرسمية لبطولة العالم للبارستا **WBC** بالفصل في أي نزاعات أو خلافات.
- تنبيه: لا يجوز للجهات المنظمة الوطنية تعديل القواعد المتعلقة بالتحكيم والتقييم.
- الجولات وإجراءات المسابقة **Rounds/Competition Procedure**
- يجوز للجهات المنظمة تغيير عدد الجولات في البطولة وعدد المتسابقين في كل جولة على سبيل المثال: إلغاء الدور النصف نهائي أو إقامة جولة واحدة فقط، بناءً على أعداد المتسابقين واللوجستيات.
- جولة "بار الفريق" **Team Bar** غير إلزامية في بطولات الجهات المنظمة الوطنية.
- الحد الأدنى للمتسابقين **Competitor Minimum**
- يجب أن تضم بطولات الجهات المنظمة الوطنية 6 متسابقين على الأقل في حدثها النهائي المعتمد.
- في حال عدم الوصول للحد الأدنى 6 متسابقين، يجب على الجهة المنظمة التواصل مع مدير المجتمع الإقليمي **Regional Community Director** قبل أسبوعين على الأقل من الموعد المحدد للمسابقة.
- الجولات التأهيلية والتصفيات **Qualifying Rounds**
- يجوز للجهات المنظمة إقامة مسابقات تأهيلية أو تمهيدية قبل البطولة الوطنية.
- هيكل التصفيات متروك للجهة المنظمة ويمكن أن يشمل تعديلات طفيفة على التنسيق مثل: الاكتفاء بحكمين حسيين بدلاً من 4، أو تقديم مشروبين بدلاً من 3.
- شروط الهيكل: لا يمكن تعديل الهيكل في حدث البطولة النهائي، ويقتصر التعديل على التصفيات/المسابقات التمهيدية فقط.
- لا يُشترط حضور ممثلي **WCC** في التصفيات والفعاليات التمهيدية، بينما يُعد حضورهم إلزامياً في حدث البطولة النهائي.
- وقت التدريب **Practice Time**
- قد يختلف وقت التدريب المجدول للمتسابقين وتحدده الجهة المنظمة، ولكن يجب أن يحصل جميع المتسابقين على نفس القدر تماماً من وقت التدريب المجدول.
- مكان التدريب **Practice Location**
- يمكن أن يكون التدريب على المسرح الرئيسي، أو خلف الكواليس، أو في موقع خارجي، وتحدد الجهة المنظمة مكان التدريب.
- المعدات الموفرة **Provided Equipment**
- لا يُشترط على الجهات المنظمة الوطنية استخدام نفس المعدات والآلات الرعاية المعتمدة في بطولة العالم **WBC**.
- في حال حصول الجهة المنظمة على راع للمعدات، يحق لها تحديد اشتراطات ومواصفات معدات بشكل مستقل.
- إعادة أوراق التقييم **Scoresheet Return**
- يجوز للجهات المنظمة تسليم أوراق التقييم الورقية الأصلية للمتسابقين مباشرة في موقع الحدث، أو إرسالها عبر البريد الإلكتروني بعد انتهاء المسابقة.
- الميكروفونات والموسيقى **Microphones and Music**
- يجوز للجهات المنظمة ممارسة خيار التجميع بين السماح للمتسابقين بتشغيل الموسيقى وارتداء الميكروفونات اللاسلكية أو عدمه، وذلك بناءً على إمكانيات الموقع وتوفر التجهيزات الصوتية والمرئية.

جلسة إحاطة المتسابقين Competitor Debriefing :

سيكون للحكام وقت مخصص لإعادة إحاطة ومناقشة المتسابقين. وسيتم تحديد جدول هذه الجلسات من قبل الجهة المنظمة للبطولة Competition Body . وقد تُعقد الجلسات أثناء و/أو بعد انتهاء الفعالية.

توجيه المتسابقين Competitor Orientation :

يجب أن يتلقى جميع المتسابقين نفس المعلومات مسبقاً قبل بدء البطولة. كما يجب إبلاغ كافة المتسابقين بنوعية المعدات التي ستستخدم، وجدول التدريب، وجدول المسابقة، وما إلى ذلك.

الطعون والاعتراضات في أحداث الجهة المنظمة للبطولة Appeals at a Competition Body Event : إذا كان لدى المتسابق أي مشكلة أو اعتراض بشأن مشاركته في بطولة الجهة المنظمة خلال الفعالية، فإن الخطوة الأولى هي الاتصال بمنظم الفعالية و/أو ممثل بطولات القهوة العالمية WCC Representative المتواجد في الموقع. ويجب محاولة حل جميع المشكلات في أسرع وقت ممكن، حيث تُعد الحلول الفورية في الموقع هي الأكثر فعالية وملاءمة، بينما يصعب الفصل بفعالية في الطعون المرفوعة بعد انتهاء البطولة.

إذا قرر منظم الفعالية إمكانية حل المشكلة و/أو الاعتراض في الموقع، فسيقوم بمنح التمثيل العادل لجميع الأطراف المعنية. وسيتم مناقشة اعتراض أو مشكلة المتسابق اتخاذ قرار مشترك في الموقع بين منظم الفعالية وممثل WCC المعتمد. ويقوم المنظم و/أو ممثل WCC بإبلاغ المتسابق بالقرار المتخذ.

إذا رغب المتسابق في الاستئناف ضد القرار، فيجب عليه استخدام نموذج الشكاوى المتاح على الموقع الإلكتروني <https://wcc.coffee/rules-regulations> خلال 24 ساعة من وقوع الحادثة. وتُرسل الشكاوى مباشرة إلى الجهة المنظمة للبطولة وممثل WCC المحدد في الطلب. وإذا كان الاستئناف متعلقاً باللوجستيات، فإن الجهة المنظمة تتحمل المسؤولية الكاملة عن التحقيق والأجوبة/التحكيم إن وجد، مع وجوب مشاركة ممثل WCC كاستشاري في هذه العملية. أما إذا كان الاستئناف متعلقاً بالحكام أو القواعد، فسيقوم ممثل WCC بالتحقيق في المشكلة وتقديم مقترح تحكيم للجهة المنظمة. وتظل الجهة المنظمة مسؤولة دائماً عن الرد على الشكاوى خطياً، وتُعتبر جهة الاتصال الرئيسية للشكاوى في فعاليتها.

يجب على الجهة المنظمة وممثل WCC إبلاغ فريق عمل WCC بجميع الطعون الخطية خلال 24 ساعة من استلامها. ومع ذلك، فإن فريق عمل WCC لا يقوم باعتماد أو إدارة حكام ومتطوعي الجهة المنظمة محلياً بشكل مباشر، وبالتالي لا يمكنه الفصل في تصرفاتهم. قد تستغرق الطعون المقدمة من أحداث الجهة المنظمة وقتاً إضافياً للبت فيها، ويجب أن يتوقع مقدم الطعن الحصول على قرار نهائي خلال 30 يوم.