

Challenge québécois de bariste et de barista - Règlements officiels 2014

Objectifs :

Le challenge québécois de bariste et de barista a été conçu dans le but de favoriser le développement de la participation à la Finale de l'est du championnat canadien de barista. Ce challenge québécois se veut donc une compétition amicale entre baristi québécois travaillant dans les cafés, afin d'accroître les échanges et l'apprentissage.

Le challenge québécois de bariste et de barista, ne constitue pas une étape indispensable à la Finale de l'est du championnat canadien de barista. Ainsi, une candidate québécoise ou un candidat québécois qui ne participe pas au challenge québécois, peut tout de même s'inscrire à la Finale de l'est du championnat canadien de barista

Épreuve :

L'épreuve consiste à présenter et à préparer 2 espressos, 2 capuccinos et 2 cafés signatures en 15 minutes. (Voir les règlements mondiaux pour les spécifications (élément 2.2)).

Règlements :

Afin d'amener éventuellement les participants à un niveau supérieur (finale de l'Est, championnat canadien, championnat mondial), pratiquement les mêmes règles que le championnat mondial s'applique, à quelques exceptions prêt et bien sûr, avec beaucoup plus de tolérance. Bien entendu, plus un candidat respecte les règles, plus il a de chance d'obtenir des points. (Voir hyperliens du site <http://www.saloncafetheinfusion.ca/documents/2014-WBC-RULES-AND-REGULATIONS.pdf>)

D'abord, comme il s'agit d'une compétition amicale et d'apprentissage, les participants n'ont aucun recours ou appel de toutes décisions rendues par le comité organisateur, par les juges ou les intervenants en place. Les organisateurs feront tout ce qui est en leur pouvoir pour offrir un haut niveau de compétition et une équité entre chaque participant, mais s'autorisent toutefois à déroger aux règles mondiales de la WBC (World Barista Championship).

Le challenge québécois ne comporte que 2 juges sensoriels et 1 juge technique, contrairement aux 4 sensoriels, aux 2 techniques et au juge en chef de la Finale de l'Est du Canada. Les candidats devront donc préparer 2 espressos, 2 capuccinos et 2 cafés signatures en 15 minutes.

Le gagnant du Championnat québécois obtient une participation gratuite à la finale de l'Est du championnat canadien de barista, édition 2014, qui a lieu le lendemain au même endroit. Aucune substitution n'est possible. Le candidat gagnant du volet québécois qui participera à la finale de l'Est devra alors présenter 4 espressos, 4 capuccinos et 4 cafés signature

Les présentations, autant pour le challenge québécois que pour la Finale de l'Est du Canada, peuvent s'effectuer en français ou en anglais.

Pour toutes questions, écrivez à info@saloncafetheinfusion.ca