

٢٠٢٠ البطولة العالمية للرسم بالحليب

القوانين واللوائح الرسمية



بطولة العالم للرسم
بالحليب



القوانين واللوائح الخاصة ببطولة العالم لفن الرسم بالحليب ٢٠٢٠

7	1. شروط المشاركة
7	1.1. التنظيم
7	1.2. الحقوق
7	1.3. شروط المشاركة
7	1.3.1. المؤهلات الوطنية
7	1.3.2. الأبطال الوطنيون والبدلاء
8	1.3.3. شرط السن
8	1.3.4. الجنسية
8	1.3.5. تعدد الجنسيات
8	1.3.6. الفقات
9	1.4. تضارب المصالح
9	1.4.1. التحكيم
9	1.4.2. مسؤول ضبط المعايرة
10	1.4.3. تضارب المصالح الأخرى
10	1.5. تنفيذ القواعد واللوائح
10	1.6. التسجيل
10	1.6.1. نموذج تسجيل المتسابق
10	1.6.2. التسجيل المتأخر في البطولة الوطنية
11	1.6.3. أسئلة المتسابق
11	1.6.4. الشروط والأحكام
11	2. المسابقة
11	2.1. الملخص
12	2.2. المسابقات الوطنية
13	2.3. الجولة التمهيدية
13	2.3.1. منصة الرسم
14	2.3.2. الأداء ومسرح العرض
16	2.4. الجولة النصف نهائية
17	2.5. الجولة النهائية
17	2.6. استخدام الحليب
18	2.7. التعريف بالمشروعات

18	الجولة التمهيدية	2.7.1
20	الجولة النصف نهائية	2.7.2
20	الجولة النهائية	2.7.3
22	نهج المسابقة	.3
22	منطقة الأداء	.3.1
22	منصة الرسم	.3.2
23	الآلات والملحقات والمواد الخام	.4
23	ماكينة الإسبريسو	.4.1
23	الإقصاء	.4.1.1
23	المطحنة	.4.2
23	الحليب	.4.3
23	القهوة	.4.4
24	المعدات الإضافية	.4.5
24	توفير المعدات واللوازم	.4.6
24	المعدات والمستلزمات الموصى بها	.4.7
25	تعليمات المتسابق قبل وقت الإعداد	.5
25	الاجتماع التوجيهي للمتنافسين	.5.1
25	غرفة التدريب التحضيري	.5.2
25	وقت التدريب	.5.2.1
26	موسيقى المنافسة	.5.3
26	كن في الموعد	.5.4
26	إعداد المنصة	.5.5
26	الغير مسموح لهم بالتوارد على المنصة	.5.6
26	وقت التحضير	.6
26	بداية وقت التحضير	.6.1
27	منصة تقديم الحكم	.6.2
27	التحضير التجريبي	.6.3
27	التسخين المسبق للأكواب	.6.4
27	نهاية وقت التحضير	.6.5
27	وقت المنافسة	.7

27	التقديم .7.1
28	المترجم .7.1.1
28	بداية وقت المنافسة .7.2
28	تقديم المشروبات المطلوبة .7.3
28	الساعون وازالة المشروبات بعد التقديم .7.4
29	محيط المنافسة .7.5
29	نهاية وقت المنافسة .7.6
29	التواصل بعد انتهاء وقت المنافسة .7.7
29	عقوبات التأخير .7.8
30	التدريب .7.9
30	المشكلات الفنية .8
31	المعوقات .8.1
31	الملحقات المنسية .8.2
32	وقت التنظيف .9
32	ما بعد المنافسة .10
32	. تسجيل النقاط .10.1
32	التسجيل الرسمي من قبل لجنة WLAC .10.1.1
32	مجموع نقاط المتسابق .10.1.2
32	التعادل .10.1.3
32	. البيان النهائي للنقاط .10.2
33	معايير التقييم .11
33	. مكان المسابقة .11.1
33	. العرض التقديمي للمشروبات .11.2
33	. المهارات الفنية .11.3
33	. الأداء .11.4
33	نهج التقييم الفني .12
33	. مقياس التقييم .12.1
34	نقاط نعم/لا .12.1.1
34	التقريب العشري .12.1.2
34	المهارات الفنية (الإسبريسو .12.1.3
34	الجولة التمهيدية .12.1.4

35	الجولة النصف نهائية	. 12.1.5
35	الجولة النهائية	. 12.1.6
35	تغريب رأس المجموعة	. 12.1.7
35	تنظيف اتجفيف حامل الترشيح قبل التحضير	. 12.1.8
35	الهدر المقبول المسكوب\المطحون	. 12.1.9
36	تناسق التوزيع والدأك (الكبس)	. 12.1.10
36	تنظيف حامل الترشيح قبل التركيب	. 12.1.11
36	التركيب والاستخلاص الفوري	. 12.1.12
36	وقت الاستخلاص	. 12.1.13
37	12.2. المهارات الفنية تبخير الحليب	
37	الجولة التمهيدية	. 12.2.1
37	الجولة نصف النهائية	. 12.2.2
37	الجولة النهائية	. 12.2.3
37	إبريق حليب فارغ\نظيف قبل البدء	. 12.2.4
37	تغريب عصا البخار قبل التبخير	. 12.2.5
38	تنظيف عصا البخار بعد التبخير	. 12.2.6
38	تغريب عصا البخار بعد التبخير ٢	. 12.2.7
38	تنظيف ابريق الحليب كمية الهدر المقبولة	. 12.2.8
38	12.3. المهارات الفنية النظافة	
38	12.4. الأداء	
38	مساحة عمل منظمة ونظيفة في البداية والنهائية	. 12.4.1
39	الانطباع العام	. 12.4.2
40	12.5. النقاط الكلية لكل جولة	
40	التمهيدية	. 12.5.1
41	النصف نهائية	. 12.5.2
41	النهائية	. 12.5.3
41	13. التقييم النظري للأداء	
41	13.1. الجولة التمهيدية- منصة الرسم	
41	13.2. الجولة التمهيدية، النصف نهائية، النهائية - منصة الأداء	
41	نموذجان متطابقان يطابقان الصورة المعروضة	. 13.2.1
42	جودة مظهر الرغوة	. 13.2.2
42	التناسق في المزج	. 13.2.3
42	التجانس بين الحجم والموضع في النمط	. 13.2.4
42	النجاح في تحقيق مستوى الصعوبة	. 13.2.5

42	الانطباع العام . 13.2.6
43	الأداء الاحترافي . 13.2.7
43	14. الطعون في بطولة العالم للرسم بالحليب
43	14.1. القضايا المتعلقة بالحكام
44	14.2. القضايا المتعلقة بالمتسابق
44	14.3. الطعون
45	14.4. استراتيجية النظر في الطعون من قبل اللجنة
45	15. الاعتراضات والطعون المتعلقة بالتنظيم

تنويه:

ان هذه الشروط تم ترجمتها ونقلها إلى اللغة العربية إثراءً للمحتوى العربي ومن ثم مرجعاً مبسطاً للمهتمين ليكونوا تصوراً واضحاً عما ستكون عليه البطولة العالمية.
وفي حال تعارض أي معلومة أو تم نقلها بطريقة مختلفة فإن المرجع الأساسي هي نسخة الشروط المعتمدة من المنظمة العالمية لقهوة باللغة الإنجليزية.

مبادرة واجتهاد شخص من:

قام بمراجعةه واعتماده: فهد الذبياني، عضو في جمعية القهوة المختصة متذوق ومحاضر معتمد وعضو لجنة تحكيم.
 Phone: +966 54 299 9901
 Email: F.althubyani@gmail.com
 Instagram: [@fahad_althubyani](#)

قام بتحرير وتدقيق الترجمة: أمل ناصر الحنيش، محضر قهوة معتمد.
 Phone: +966 55 363 1355
 Email: Amals.na1@gmail.com
 Instagram: [@amal.al.nasser](#)

DISCLAIMER:

This document is an unofficial translation provided for reference only. Rules will be applied according to the official English-language version available at

worldbaristachampionship.org/rules

1. شروط المشاركة

1.1. التنظيم

بطولة العالم لفن الرسم بالحليب (WLAC) عبارة عن برنامج منظم لإقامة حدث تنافسي يختص بالقهوة.

1.2. الحقوق

جميع الملكية الفكرية المتعلقة ببطولة العالم لفن الرسم بالحليب، بما في ذلك القواعد ولوائح الرسمية وشكل المسابقة ، هي ملك لـ WLAC. ولا يجوز استخدام أي جزء من هذه الوثيقة أو استنساخه دون الحصول على اذن صريح من WLAC.

1.3. شروط المشاركة

1.3.1. المؤهلات الوطنية

بطولة العالم لفن الرسم بالحليب (WLAC) هي مسابقة مفتوحة للأبطال الوطنيين المؤهلين للبطولة العالمية لفن الرسم بالحليب (WCE). يتم وضع الأحداث المقررة بواسطة هيئات المنافسة المرخصة من WCE. كل عام يشارك (1) منافس من كل (هيئة منافسة مرخصة) من WCE. (المعرفة المزيد حول كيفية ان تصبح (هيئه منافسة مرخصة) WCE يرجى قراءة المعايير والشروط الخاصة بهذه المسابقة الموجودة هنا: worldcoffeeevents.org/competition-bodies)

1.3.2. الابطال الوطنيين و البديل

A. البطل الوطني هو المتسابق الذي يفوز ببطولة فن الرسم بالحليب. وقد حصل المتسابق على هذا الحق بالتأهل لبطولة العالم لذلك العام ، ويمكنه تأجيل الترشح للعام التالي. يجوز للمنتأهل تأجيل الترشح إلى السنة التالية ، فقط إذا كان لديه سبب وجيه للقيام بذلك (راجع سياسة DC على موقع WCE).

B. إذا تقدم المنتأهل من المسابقة الوطنية بطلب التأجيل ، فإنه سيحتفظ بلقب بطلاً وطنياً ، وقد يتنافس في بطولة العالم في العام التالي. وبمجرد أن يؤجل البطل الوطني مشاركته ، يجوز للهيئة المنظمة المرخص لها أن تعين متسابقاً بديلاً من المنافسة الوطنية بالترتيب تنازلياً بدءاً بصاحب المركز الثاني. في هذه الحالة ، سيحمل المتسابق الذي يشارك في بطولة العالم على لقب البطل الوطني. وجرى التنبؤ أنه البديل لا يحق له طلب التأجيل للعام التالي ، وعلى الرغم من ذلك ، فإن جميع المتسابقين الوطنيين سوف يكونوا مؤهلين لتمثيل مجتمع القهوة الخاص بهم من خلال المشاركة في بطولة العالم لفن الرسم بالحليب ، بما في ذلك التأهل للفوز بلقب بطل العالم لفن الرسم بالحليب.

C. إذا لم يحصل البطل الوطني على التأجيل لم يُقبل طلبه ، واختار عدم الذهاب إلى بطولة العالم ، فسينتقل لقب البطل الوطني إلى المتسابق التالي.

D. جميع الأبطال الوطنيين الذين لا ينافسون في بطولة العالم ، لأي سبب من الأسباب، عليهم توضيح ذلك بشكل شخصي و مباشر لـ WCE ، عبر info@worldcoffeeevents.org لضمان المصداقية. ويجب أيضًا استلام طلبات الإستبدال من المتسابق المتأهل كتابةً إلى الهيئة المنظمة عبر info@worldcoffeeevents.org والموافقة عليها من قبل المدير الإداري عليها من الهيئة المنظمج في دولته.

1.3.3. شرط السن

يجب أن لا يقل عمر المتسابق عن ثمانية عشر (18) عاماً في وقت المسابقة.

1.3.4. الجنسية

A. يجب أن يحمل المتنافسون جواز سفر ساري المفعول من المكان الذي يمثونه أو بالوثائق الداعمة لمدة 24 شهراً من الاقامه أو العمل أو القيد المدرسي، والتي يجب ان يكون جزء منها في غضون 12 شهراً قبل البطولة المؤهلة للعالمية.

B. يجوز فقط للمتسابقين المشاركة في بطولة واحدة معتمدة في كل دورة مقامة من دورات WCE. إن عام المسابقة يتعلق بالبطولات العالمية التي تؤهل البطولة الوطنية منها منافساً للمشاركة فيها. (على سبيل المثال ، إذا كان المتسابق يتنافس في أي حدث من أحداث CB يؤهلهم لبطولة العالم لعام 2020 ، فيجب عليهم التنافس على هذا CB حصرياً في أي حدث يكون مؤهلاً لأي بطولة عالمية للهئبة 2020).

1.3.5. تعدد الجنسيات

في حالة وجود أكثر من جواز سفر، يجب على المتسابق اختيار بلد واحد (1) والتأهل من خلال هذه البطولة الوطنية المقررة.

1.3.6. النفقات

يتعين على الهيئة المنظمة المرخصة أن تتكفل بمصاريف السفر والإقامة للبطل الوطني إلى WLAC من وإلى و أثناء. باستثناء المصاريف الأخرى الغير مذكورة أعلاه هي مسؤولية المتسابق وحده. لا تتحمل WCE مسؤولية أي نفقات شخصية خارج البطولة تحت أي ظرف من الظروف.

1.4. تضارب المصالح

1.4.1. التحكيم

A. لا يجوز للمتسابقين التحكيم في أي مسابقة WLAC مقررة (عالمية ، وطنية ، إقليمية) في أي بلد ، بما في ذلك بلدتهم ، قبل اختتام حدث WLAC في تلك السنة. ولا يجوز للحكم التنافس في أي مسابقة WLAC مقررة (عالمية أو وطنية أو إقليمية) في أي بلد ، بما في ذلك بلدتهم، قبل اختتام حدث WLAC هذا العام.

B. لا يمكن لحكام WLAC التدريب والتحكيم في نفس المسابقة ، لتلك السنة من المسابقة

C. لا يجوز لمتسابقين اختيار الحكام أو دعمهم في إطار المسابقة الوطنية. يجب على المتسابقين الذين يشاركون في إدارة المسابقة الوطنية أن يعلنو عن موقفهم عبر البريد الإلكتروني - WCE ويحددون مجالات مشاركتهم. لاحظ أن هذا قد لن يستبعده بالضرورة أو يؤثر على مشاركته، والذي قد يؤدي اليه عدم الاصح.

1.4.2. مسؤول ضبط المعايرة

A. لا يحق للمتسابق الذي يشارك كمسؤول ضبط المعايرة التحكيم في هذه المسابقة المقررة حتى انتهاء سنة المسابقة *. وهذا ينطبق على كل من البطولات المقررة من WCE في أي دولة وكذلك المسابقة العالمية.

B. يسمح للمتنافس أن يكون باريستا معاير إذا لم يكن يتنافس في نفس تلك السنة المسابقة ، لتلك البطولة. بالإضافة إلى ذلك ، يُسمح للمتنافس أن يكون باريستا معاير في بطولة العالم في نفس العام ، إذا فشل في التأهل لبطولة العالم في بطولاته الوطنية المقررة.

C. عام المسابقة يتعلق بالبطولات العالمية التي يؤهل لها حدث هيئة المتسابقة المقررة.

مثال صحيح: يقوم المتسابق بدور مسؤول ضبط المعايرة لبطولة العالم 2021. يُسمح لهم بالمشاركة في البطولة الوطنية، مما يؤهلهم للمنافسة في بطولة العالم 2022

مثال غير صحيح: يقوم المتسابق بدور مسؤول ضبط المعايرة لأي بطولة وطنية مقررة لعام 2021 (حتى في بلد غير بلدتهم) ، ثم يتنافس في نفس المسابقة في بطولة العالم 2021.

1.4.3. تضارب المصالح الأخرى

تشجع المنظمة الاعلان عن اي تضارب محتمل في المصالح في أقرب فرصة ممكنة ، خصوصا قبل بدء اي منافسه من قبل المتسابق او الحكم و/أو منظم الحدث

يمكن أن يؤدي عدم الإفصاح عن أي تعارض محتمل قبل أي بطولة إلى عدم الأهلية، أو إزالة اعتماد WCE لبطولة ما ونتائجها التي لا تتبع هذه الإرشادات. لأي استفسارات متعلقة بتضارب المصالح أو لتوضيح السياسة المذكورة أعلاه إلى التواصل عبر info@worldcoffeeevents.org

1.5. تفيذ القواعد واللوائح

سوف تطبق WLAC هذه القواعد واللوائح طوال فترة المنافسة. إذا انتهك منافس واحداً أو أكثر من هذه القواعد واللوائح ، فسيتم استبعاده تلقائياً من البطولة، إلا عندما تحدد اللجنة قراراً معيناً. إذا تسبب الحكم أو المنظم في انتهك واحد أو أكثر من هذه القواعد، فيجوز للمنافس أن يقدم طعناً، وفقاً للعملية المفصلة في أقسام "الطعون في بطولة العالم للرسم بالحليب" أو "الطعون في الهيئة المنظمة للبطولة".

1.6. التسجيل

1.6.1. نموذج تسجيل المتسابق

يجب على المتسابقين ملء نموذج تسجيل متسابقي WLAC عبر الإنترنت على الموقع www.worldlatteart.org قبل ستة أسابيع على الأقل من حدث WLAC. يتضمن هذا النموذج نسخة من جواز السفر ساري المفعول أو بيانات الاعتماد الأخرى المقبولة (كما هو موضح في القسم 1.3.4 "الجنسية"). سيتلقى الأبطال الوطنيون التأكيد عبر البريد الإلكتروني في غضون أسبوعين تقريباً بعد استلام جميع وثائق التسجيل المطلوبة.

1.6.2. التسجيل المتأخر في البطولة

يجب على الأبطال الوطنيين المتأهلين من المسابقات التي أجريت، التسجيل قبل (6) أسابيع من بطولة القهوة العالمية WLAC (أقل مدة قبل البطولة).

تقديم جميع متطلبات التسجيل بمدة لا تتجاوز خمسة أيام من تاريخ انتهاء البطولة الوطنية. التأخير في تلبية هذه المتطلبات قد يؤدي إلى الحرمان من المشاركة.

1.6.3. أسئلة المتسابق

جميع المتسابقين مسؤولون شخصياً عن قراءة وفهم قواعد وأنظمة WLAC الحالية ، دون استثناء. جميع وثائق WLAC متاحة في worldlatteart.org . لا يتردد أي متسابق بطرح أي أسئلة قبل الوصول إلى WLAC. إذا لم يفهم أي متسابق المقصود من القواعد واللوائح ، فمن مسؤوليته توضيح هذا الموقف مع لجنة القواعد واللوائح لـ WLAC من خلال التواصل عبر info@worldcoffeeevents.org. سيكون لدى المتسابقين أيضاً فرصة لطرح الأسئلة خلال اجتماعهم الرسمي الذي يعقد قبل بدء البطولة.

1.6.4. الشروط والاحكام

المتنافسون و WLAC هم متحدون رسميون عن حدث بطولة الرسم بالحليب العالمية ونماذج يحتذى بها في صناعة القهوة المتخصصة ، وعليه يجب:

- A. أن تسمح WCE للرعاة والوكالء و ممثليهم باستخدام اسم المتسابق و صورته باي طريقة لأي غرض تجاري دون التعرض لملحقة قانونية.
- B. اقرأ وثيقة الالتزام بقواعد سلوك المتسابق الموجودة على موقع WLAC الإلكتروني وتقيد بها.

2. المسابقة

2.1. الملخص

- A. تتألف البطولة من ثلاث (3) جولات منفصلة - تمييدية ، نصف نهائية ، وجولة نهائية.
- B. خلال الجولة التمهيدية هناك مكونان:
 - i. منصة الفن - يتم من خلالها إنشاء نمط إبداعي واحد للحكم ويتم الحكم عليه بناءً على الانطباع العام الجذاب والتجانس بين المكونات.
 - ii. عرض تقديم - يتم خلاله إنتاج رسمتين متماثلتين حرتين مصممتين متشابهتين لفريق الحكم.
- C. يجب على المتسابق تقديم المشروبات بالترتيب الذي تم به تعين فئات المشروب على ورقة النتائج.

D. في الجولة التمهيدية خلال العرض التقديمي للمرحلة ، يجب على المتسابق أولاً تقديم مجموعة واحدة من لاتيه الرسم الحر، متبوعة بمجموعة واحدة من اللاتيه المصمم (من قبل اللجنة).

E. في الدور نصف النهائي ، يجب على المتسابق تقديم مجموعة مجموعتين من منفصلتين من لاتيه الرسم الحر، متبوعة بمجموعة واحدة من الماكياطو ذات رسمة حرة.

F. يجب أن تكتمل كل فئة من المشروبات بالكامل (على سبيل المثال اثنين من لاتيه الرسم الحر) قبل أن يقدم متسابق مجموعة أخرى من المشروبات ، وإلا فسيتم استبعادها.

G. إذا تم تقديم مشروب بدون الصورة المطبوعة المقابلة، فسيحصل ذلك الرسم على صفر في فئة "نمطين متطابقين مطابقين للصورة المقدمة".

H. يجب على جميع المتسابقين تقديم تصميم ابداعي واحد في منصة الرسم ، وفقاً للجدول الزمني الذي نظمته WCE خلال الحدث.

I. أعلى سجل يحرز اثنا عشر متسابقاً بعد الجولة التمهيدية سيتقدم إلى الدور نصف النهائي. في الدور نصف النهائي، سينتتج المتسابقون ما مجموعه ستة مشروبات: مجموعتان منفصلتان من الماكياطو ذات رسمة حرة.

L. في نهاية الجولة نصف النهائية ، سينتخدم أعلى ستة متسابقين إلى الجولة النهائية ، التي تقام على المنصة. في الجولة النهائية ، سوف يُعد المتسابقون ما مجموعه ستة (6) مشروبات ؛ مجموعتان (2) من لاتيه الصب الحر ، ومجموعة واحدة (1) من أنماط المصمم المطابقة.

K. في الجولة الأخيرة ، يجب على المتسابق أولاً تقديم مجموعة مجموعتين من منفصلتين من لاتيه الصب الحر ، متبوعة بمجموعة واحدة من اللاتيه المصمم المطابق. يجب على المتسابق أيضاً كتابة "الرسم الحر" و "المصمم" على الصورة المقابلة.

المسابقات الوطنية

2.2

A. لسهولة إجراء المسابقات الوطنية ، قد يختار المنظمون بطلهم من خلال إجراء مسابقة على أساس جولة واحدة فقط. قد تكون هذه هي الجولة التمهيدية أو الجولة النهائية من WLAC.

B. لا يتبع على المسابقات الوطنية استخدام أكواب مماثلة في WLAC. ومع ذلك ، يجب أن تدرج الكؤوس ضمن تعريفات الحجم لكل نوع من أنواع المشروبات ، ومن الناحية المثالية ، تُدار المسابقات الوطنية بكؤوس من نفس الحجم والشكل مثل WLAC من أجل إعداد أفضل للأبطال الوطنيين له.

2.3 الجولة التمهيدية

2.3.1 منصة الرسم (بار العرض)

- A. سيقوم كل متسابق بإنتاج مجموعة من التصميمات الخاصة به ، باستخدام تقنيات الصب الحر ، أو تقنيات مشابهة. يمكنه أيضًا استخدام الزخارف السطحية (مثل مسحوق الشوكولاتة وما إلى ذلك) لتصميمات منصة الفن. سيتم منح نقاط أعلى للإبداع الذي يسلط الضوء على المدى الكامل لمهارات محضر القهوة (مثل المواهب الحرة ، الصب ، المواهب الفنية ، إلخ).
- B. قد تشمل الزخارف السطحية تلوين الطعام ، ولكن فقط على سطح المشروب. يجب أن يكون التركيز الأساسي هو أن المشروبات يجب أن تظل جذابة للشرب ، كما هو الحال في المقهي. ومع ذلك ، ينبغي أن يقتصر تلوين الطعام على لون واحد ، و فقط لتسلیط الضوء على التصميم. إذا تم استخدام أكثر من لون واحد من تلوين الطعام سيحصل المتسابق على درجات منخفضة. باستخدام تلوين الطعام ، أو أي نكهة أخرى ، في جميع أنحاء المشروب سوف يحصل على الصفر (0). أي مكونات موجودة عادة في المقهي (مثل مسحوق الشوكولاتة أو ماتشا) مقبولة. تعتبر ممارسة إزالة سطح الكريما بمسحوق الشوكولاتة قبل سكبها في الحليب مقبولة ، حيث يعتقد أن الشوكولاتة تظل على سطح المشروب النهائي إلى حد كبير. يحظر أي مقبلات غير مذكورة في القواعد. قد يستخدم المتسابقون مسحوق الشوكولاتة مع تلوين طعام واحد.
- C. يجوز للمتسابقين استخدام أكوابهم في قسم منصة الفن في الجولة التمهيدية. جميع الأكواب المستخدمة يجب ألا تمنع الخدمة أو الشرب منها . يمنع استخدام الأكواب بديكور في الشكل الخارجي.
- D. يجب أن يكون المشروب النهائي قابلاً للتقديم لأحد العملاء. إذا رأت لجنة التحكيم أن الأمر ليس كذلك ، فسيحصل المتسابق على درجة صفر (0) لـ منصة الفن. على سبيل المثال ، قد يكون هذا بسبب استخدام طبق بدلاً من كوب أو استخدام زخرفة غير صالحة للاستخدام.
- E. يُسمح فقط للمتسابقين بالدخول إلى المنصة خلال فترة الدقائق الخمس. يجب إبقاء المتفرجين والمصورين وغيرهم على مسافة مناسبة حتى لا تتدخل مع عمل محضر القهوة.
- F. سيكون لدى المتسابقين فترة إعداد خمس دقائق قبل البدء.
- G. لدى المتسابق ما يصل إلى خمس (5) دقائق لإنتاج تصميمه وتقديمه إلى موقع مخصص للمصور. سيستخدم المصور تسلیطًا موحدًا لالتقط الصور لجميع المتسابقين.

- H. قد يقوم المتسابق بالعديد من المحاولات التي يحتاجها لإنتاج مشروبه في غضون خمس دقائق ولكن يجب عليه تقديم مشروب واحد فقط للمصور. تقع على عائق المتسابق مسؤولية تقديم المشروب للمصور بينما لا يزال طازجاً. المتسابق مسؤول عن حمل المشروب إلى منطقة التصوير المحددة. والمتسابق كذلك مسؤول عن أي انسكاب أو اضطراب في ظهر المشروب ويسمح له بمسح الانسكاب من الكأس والصحن بقطعة قماش نظيفة أو منديل.
- I. سوف يقوم ناظر الوقت بإخطار المتسابق عندما يكون هناك 3 دقائق و 1 دقيقة و 30 ثانية من الوقت المتبقى. بمجرد تقديم المشروب للتصوير، سيتم إيقاف الوقت.
- J. سيتم الحكم على الصور الفوتوغرافية من قبل لجنة مكونة من أربعة حكام على الأقل: ثلاثة حكام معتمدين من WLAC حكم واحد قد يتم اختياره لخبرته الفنية (رئيس الطهاة ، الفنان ، المصمم ، إلخ) ، الذين قد لا يتمتعون بخبرة الفهوة.
- K. سيقوم الحكام بتقييم صور المشروبات على انطباعهم العام الجذاب والتباين بين المكونات.
- L. يجب على المتسابقين استخدام القهوة واللبن المقدمة من WLAC ، وإلا فلن يتم تسجيلهم.
- M. لا توجد صورة للنموذج مطلوبة مسبقاً.
- N. قد تستخدم WCE الصور حسب الاقتضاء لتعزيز مهارات المُحضر.
- O. يجب على المتسابقين استخدام المطاحن والآلات المقدمة للمسابقة. لن يكون من المسموح استخدام الآلات والمطاحن الشخصية. سيتم ضبط هذه المطاحن على إعداد تقريري ، ولكن الأمر متزوك للمتسابق لضبط هذا الإعداد حسب متطلباتهم الشخصية في غضون فترة الإعداد الخمس دقائق.
- 2.3.2 مرحلة الأداء**
- A. كل متسابق لديه خمس دقائق لإعداد محطة وثمانى دقائق للتنافس. لن يتم تحصيص وقت للتنظيف، على الرغم من مطالبة المتسابقين بإزالة أدواتهم الشخصية من المنصة بسرعة بعد أدائهم (المقصود بالأدوات البريق الحليب ...إلخ).
- B. يجب على المتسابقين استخدام المطاحن والآلات المقدمة للمسابقة. لا يسمح باستخدام الآلات والمطاحن الشخصية (المقصود مكائن الاسبريسو، الطواحين ...). سيتم ضبط هذه المطاحن على إعداد تقريري، ولكن الأمر متزوك للمتسابق لضبط هذا الإعداد حسب متطلباته الشخصية في غضون فترة الإعداد الخمس دقائق.

- C. يتعين على المتسابقين إعداد أربعة مشروبات كاملة: مشروبان متشابهان من لاتية الصب الحر ومشروبان من الآتية المصمم (قد يشتملان على النقش أو تفنيات مشابهة وزخرفة السطح).
- D. يتعين على المتسابقين تقديم صورة مطبوعة لكل نمط. لا يجوز تقديم (أقل) أو كثر من صورة واحدة لكل فئة (لاتية الصب الحر والآتية المصمم) يجب أن تظهر الصورة بوضوح للنموذج المراد تجربته (لن يتم قبول الصور الفنية للنمط والصور على الأجهزة الإلكترونية). سيؤدي الفشل في إنتاج صورة مقبولة إلى الحصول على درجة صفر (0) في قسم "نموذجان متطابقان يطابقان الصورة المعروضة".
- E. سيتم الحكم على كل مشروب مقارنة بالصورة المعروضة. يجب أن يتطابق كل من المشروبات مع الصورة المقدمة وسيتم تسجيله بناءً على مدى تطابق كل مجموعة من المشروبات مع الصورة المعروضة. إذا لم تتطابق الصورة المعروضة مع المشروبات التي تم سكبها على الإطلاق، فسيحصل المتسابق على صفر (0) لكتلة المشروب في ورقة النتائج المرئية.
- F. سيتم استخدام أكواب لاتيه البطولة الرسمية لجميع المشروبات في هذا القسم. لا يجوز للمتسابقين استخدام أكوابهم الخاصة. سيؤدي عدم الامتثال إلى النتائج المرئية المتعلقة بتسجيل المشروب صفر (0). للحصول على معلومات عن الكأس الرسمية ، تفضل بزيارة worldlatteart.org.
- G. سينتج عن النقش "الصب الحر" النتيجة صفر (0) لكتلة المشروب بأكملها في ورقة النتائج المرئية.
- H. قد يكون هناك اثنين من المنافسين يؤديان في وقت واحد، وبالتالي لا يمكن للمتسابقين إحضار موسيقاهم الخاصة وليس من المتوقع أن يقدموا عرضاً شفهياً واسع النطاق للحكام و / أو الجمهور. ستظل مهارات الضيافة موضوع تقدير وتسجيل عند خدمة الحكام.
- I. ستكون هناك لجنة مكونة من أربعة حكام: حكم بصريان ، حكم تقني واحد ، حكم رئيسي.
- J. يُطلب من المتسابقين استخدام القهوة والحليب التي يوفرها التنظيم ومركز WLAC. ويجب أن يأخذ المتسابقون زجاجات الحليب غير المفتوحة والطازجة معهم على المنصة. لا يجوز لهم تجهيز الحليب خارج المنصة. يمكن للمتسابقين استخدام الحليب من زجاجات الحليب الطازجة غير المفتوحة خلال فترة التحضير.
- K. سيتم إيقاف وقت المسابقة عندما يتوقف المتسابق عن ساعة توقيت المسابقة ويرفع يده ويدعو إلى "وقت"(بصوت مسموع).

2.4 الدور نصف النهائي

- A. سيكون هناك خمس دقائق لوقت التحضير و 9 دقائق وقت التنافس. لن يتم تخصيص وقت للتنظيم على الرغم من أن المتسابقين مطالبين بازالة معداتهم الشخصية من المسرح بسرعة بعد أدائهم.
- B. يجب على المتسابقين أخذ زجاجات حليب طازجة غير مفتوحة معهم على المنصة. لا يجوز لهم تجهيز الحليب خارج المنصة. يمكن للمتسابقين تحضير حليبيهم من زجاجات الحليب الطازج غير المفتوحة خلال فترة التحضير (الذي توفره هيئة التنظيم).
- C. يجب على المتسابقين استخدام المطاحن والآلات المقدمة من المسابقة. لا يسمح باستخدام أدوات شخصية. سيتم ضبط هذه المطاحن على إعداد تقريري، ولكن الأمر متروك للمتسابق لضبط هذا الإعداد حسب متطلباته الشخصية في غضون فترة الإعداد الخمس دقائق.
- D. يُطلب من المتسابقين إعداد ستة مشروبات: مجموعة مكونة من فصلتان لاتية الصب الحر ومجموعة واحدة ماكياتو بالصب الحر. لا يجوز للمتسابقين استخدام أكوابهم الخاصة. سوف يؤدي عدم الامتثال إلى حصول المتسابق على صفر (0).
- E. يطلب من المتسابقين عدم تقديم (أقل) أو كثُر من صورة مطبوعة لكل نمط. (اثنين من آخر لاتيه صب واحدة ماكياتو). لا يتم تقييم جودة الصورة ؛ ومع ذلك ، يجب أن تظهر الصورة بوضوح للنموذج المراد تجربته (لن يتم قبول العروض الفنية للنمط والصور على الأجهزة الإلكترونية). يؤدي الفشل في إنتاج صورة مقبولة إلى الحصول على درجة الصفر (0) في قسم "نموذجين متطابقين مطابقين للصورة المقدمة".
- F. سيتم الحكم على كل مشروب مقارنة بالصورة المعروضة. يجب أن يكون كلا المشروبين متطابقين مع الصورة المقدمة وسيتم تسجيлемها بناءً على مدى تطابق كل مجموعة من المشروبات مع الصورة المعروضة.
- G. سيتخرج عن النتش على "الصب الحر" النتيجة صفر (0) لجميع الفئات في ورقة "النتيجة المرئية" لهذا المشروب.
- H. قد يكون هناك اثنين من المتسابقين في وقت واحد، وبالتالي لا يتوقع من المتسابقين تقديم عرض شفهي واسع النطاق للحكام و / أو الجمهور. مهارات وتعليمات الضيافة ، إذا لزم الأمر ، ينبغي أن تؤخذ في الاعتبار عند خدمة الحكم.
- I. ستكون هناك لجنة مكونة من أربعة حكام: حكم بصريان ، حكم تقني واحد ، حكم رئيسي.

2.5 الجولة النهائية

- A. سيكون هناك خمس دقائق وقت التحضير وعشرين دقيقة وقت التنافس. لن يتم تخصيص وقت التنظيف على الرغم من أن المتسابقين مطالبين بازالة معداتهم الشخصية من المسرح بسرعة بعد أدائهم.
- B. يجب على المتسابقين أخذ زجاجات حليب طازجة غير مفتوحة معهم على المنصة. لا يجوز لهم تجهيز الحليب خارج المنصة. يمكن للمتسابقين تحضير حليبيهم من زجاجات الحليب الطازج غير المفتوحة خلال فترة التحضير.
- C. يجب على المتسابقين استخدام المطاحن والآلات المقدمة للمسابقة. لن يكون من المسموح استخدام أدوات شخصية. سيتم ضبط هذه المطاحن على إعداد تقريري ، ولكن الأمر متروك للمتسابق لضبط هذا الإعداد حسب متطلباته الشخصية في غضون فترة الإعداد الخمس دقائق.
- D. يُطلب من المتسابقين إعداد ستة مشروبات: مجموعات من فصلتان من لاتيصة الصب الحر و مجموعة واحدة من اللاتيصة المصمم (قد تتضمن الأشكال المصفولة ، أو تقنيات مشابهة ، وزخرفة السطح). لا يجوز للمتسابقين استخدام أكوابهم الخاصة. سيؤدي عدم الامتثال إلى النتائج المرئية المتعلقة بتسجيل الشراب صفر (0).
- E. يتبع على المتسابقين عدم تقديم (أقل) أو أكثر من صورة مطبوعة واحدة لكل نمط (نمطان لاتيصة الصب الحر ونمط لاتييه واحد مصمم). لن يتم تقييم جودة الصورة. يجب أن تظهر الصورة بوضوح النموذج المراد تجربته (لن يتم قبول الصور الفنية للنمط والصور على الأجهزة الإلكترونية). يؤدي الفشل في إنتاج صورة مقبولة إلى الحصول على درجة الصفر (0) في قسم "نموذجين متطابقين مطابقين للصورة المقدمة".
- F. سيتم الحكم على كل مشروب مقارنة بالصورة المعروضة. يجب أن يكون كلا المشروبات متطابقين مع الصورة المقدمة ، وسيتم تسجيلهما بناءً على مدى تطابق كل مجموعة من المشروبات مع الصورة المعروضة.
- G. سينتتج عن النقش في "الصب الحر" الحصول على درجة صفر (0) لجميع الفئات السبع في ورقة النتائج المرئية لهذا المشروب.
- H. ستكون هناك لجنة مكونة من أربعة حكام: حكمان بصريان ، حكم تقني واحد ، حكم رئيسي

2.6 استخدام الحليب المقدم

- يُطلب من المتسابقين استخدام القهوة واللبن التي يوفرها التنظيم ومركز WLAC. يجب على المتسابقين أخذ زجاجات حليب طازجة غير مفتوحة معهم على المنصة. لا يجوز لهم تجهيز اللبن خارج المنصة. يمكن للمتسابقين تعبئة اللبن من زجاجات اللبن الطازجة غير المفتوحة خلال فترة التحضير.

2.7. تعريف المشروعات

2.7.1. الجولة التمهيدية

منصة الفنون - الالاتيه

- A. يجوز للمتسابقين استخدام الكوب / الزجاجي الخاص بهم في هذا القسم. ويجب أن يكون الكوب مماثلاً للأكواب المستخدمة في بيئة المقهى. جميع الأكواب المستخدمة يجب ألا تمنع الخدمة أو الشرب منها. يمنع استخدام الأكواب بدicker في الشكل الخارجي. إذا رأت اللجنة غير ذلك ، فسوف يحصل المتسابق على صفر (0).
- B. يجب أن يكون المشروب مصنوعاً من القهوة واللحم فقط. وسيتم توفيرهما من خلال WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة واللحم الخاص بهم. عدم الإمتثال لهذا سوف يحصل المتسابق على درجة بصرية صفر (0) للمشروب / المشروبات المخالفة.
- C. قد يختار المتسابقون استخدام إما قهوة إسبرسو مفردة أو مزدوجة ، أو ريستريلتو ristretto لكل لاتيه. يجب أن لا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية للماكياتو macchiatos ، و 20 ثانية للاتيه.
- D. زخرفة السطح ، باستخدام على سبيل المثال مسحوق الشوكولاتة أو شراب ، مقبولة. وهذا لا ينبغي أن يؤثر على نكهة المشروب الرئيسي. قد تشمل الزخارف السطحية تلوين الشراب ولكن فقط على سطح المشروب. يجب أن يكون التركيز الأساسي هو أن المشروبات يجب أن تظل جذابة للشرب ، كما هو الحال في المقهى. ومع ذلك ، ينبغي أن يقتصر تلوين المشروب على لون واحد ، فقط لتسلیط الضوء على التصميم. استخدام أكثر من لون واحد من تلوين المشروب سيتخرج عنه درجات منخفضة. بتلوين المشروب ، أو أي نكهة أخرى ، في جميع أنحاء المشروب سوف يحصل المتسابق على درجة صفر (0). أي مكونات موجودة عادة في المقهى (مثل مسحوق الشوكولاتة أو ماتشا) مقبولة. تعتبر ممارسة إزالة سطح الكريما بمسحوق الشوكولاتة قبل سكبها في اللحم مقبولة ، حيث يعتقد أن الشوكولاتة تظل على سطح المشروب النهائي إلى حد كبير. لكن يحظر أي مقبلات غير مذكورة في القواعد. قد يستخدم المتسابقون مسحوق الشوكولاتة مع تلوين طعام واحد.
- E. النقش مسموح به.

مرحلة الاداء – لاتيه الصب الحر

A. سيكون حجم كوب اللاتيه الرسمي للمنافسة بين 190 و 300 مل. للحصول على معلومات عن الأكواب الرسمية ، تفضل بزيارة worldlatteart.org. يجب استخدام هذا الكوب أو سيتم منح درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

B. يجب أن يكون المشروب مصنوعاً من القهوة والحليب فقط. وسوف يتم توفيرهما من قبل WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة أو الحليب الخاص بهم. عدم الإمتثال لهذا سوف يحصل المتسابق على صفر (0) في الدرجة البصرية والتقنية لهذا المشروب.

C. قد يختار المتسابقون استخدام إما قهوة إسبريسو مفردة أو مزدوجة ، أو ريستريلتو ristretto لكل لاتيه. يجب أن لا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية لـ macchiato ، و 20 ثانية لـ latte.

D. لا يُسمح بالنقش أو الزخرفة السطحية وسيؤدي ذلك إلى الحصول على درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

مرحلة الاداء – اللاتيه المصمم

A. سيكون حجم كوب اللاتيه الرسمي للمنافسة بين 190 و 300 مل. للحصول على معلومات عن الأكواب الرسمية ، تفضل بزيارة worldlatteart.org. يجب استخدام هذا الكوب أو سيتم منح درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

B. يجب أن يكون المشروب مصنوعاً من القهوة والحليب فقط. وسوف يتم توفيرهما من خلال WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة والحليب الخاصة بهم. عدم الإمتثال لهذا سوف يحصل المتسابق على صفر (0) في الدرجة البصرية والتقنية لهذا المشروب.

C. قد يختار المتنافسون استخدام إما قهوة إسبريسو مفردة أو مزدوجة، أو ريستريلتو ristretto لكل لاتيه. يجب أن لا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية لـ macchiato ، و 20 ثانية لـ latte.

D. زخرفة السطح، مثل مسحوق الشوكولاتة أو شراب ، مقبولة. هذا لا ينبغي أن يؤثر على نكهة المشروب الرئيسي. قد تشمل الزخارف السطحية تلوين المشروب ولكن فقط على سطح المشروب. يجب أن يكون التركيز الأساسي هو أن المشروبات يجب أن تظل جذابة للشرب، كما هو الحال في المقهي. ومع ذلك ، ينبغي أن يقتصر تلوين المشروب على لون واحد ، و فقط لتسلیط الضوء على التصميم. استخدام أكثر من لون واحد لتلوين المشروب سوف يمنع المتسابق درجات منخفضة. باستخدام تلوين المشروب ، أو أي نكهة أخرى ، في جميع أنحاء المشروب سوف يحصل المتسابق على درجة الصفر (0). أي مكونات موجودة عادة في المقهي (مثل مسحوق الشوكولاتة أو ماتشا) مقبولة. تعتبر ممارسة إزالة سطح الكريما بمسحوق الشوكولاتة قبل سكبها في الحليب مقبولة ، حيث يعتقد أن الشوكولاتة تظل على سطح المشروب النهائي إلى حد كبير. يحظر أي مقبلات غير مذكورة في القواعد. قد يستخدم المتسابقون مسحوق الشوكولاتة مع تلوين مشروب واحد.

2.7.2. الجولة النصف نهائية

مرحلة الاداء – لاتية الصب الحر

A. سيكون حجم كوب اللاتيه الرسمي للمنافسة بين 190 و 300 مل. للحصول على معلومات عن الأكواب الرسمية ، تفضل بزيارة worldlatteart.org. يجب استخدام هذا الكوب أو سوف يحصل المتسابق على الدرجة البصرية صفر (0) لهذا المشروب.

B. يجب أن يكون المشروب مصنوعا من القهوة والحليب فقط. وسيتم توفيرهما من قبل WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة أو الحليب الخاص بهم. عدم الإمتثال لهذا سوف يحصل المتسابق على صفر (0) في الدرجة البصرية والتقنية لهذا المشروب.

C. قد يختار المتنافسون استخدام إما قهوة إسبرسو مفردة أو مزدوجة ، أو ريسترتيتو ristretto لكل لاتيه. يجب أن لا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية لـ macchiato ، و 20 ثانية لـ latte.

D. لا يُسمح بالنقش أو الزخرفة السطحية وسيؤدي ذلك على حصول المتسابق على درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

مرحلة الاداء – الإسبريسو ماكياتو الصب الحر

A. يبلغ حجم كوب إسبريسو ماكياتو الرسمي بين 74 مل و 120 مل. للحصول على معلومات عن الأكواب الرسمية، تفضل بزيارة worldlatteart.org. يجب استخدام هذا الكوب أو سوف يتم منح درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

B. يجب أن يكون المشروب مصنوعا من القهوة والحليب فقط. وسيتم توفيرهما من قبل WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة أو الحليب الخاص بهم. عدم القيام بذلك سيؤدي إلى صفر (0) درجة البصرية والتقنية لهذا الشراب.

C. قد يختار المتسابقين استخدام إما قهوة إسبرسو واحدة أو Macchiato ristretto لكل macchiato. يجب أن لا تقل مدة الاستخراج عن 15 ثانية لـ macchiato ، و 20 ثانية لـ latte. لن يتم تضمين Macchiato في سجل "التبالين لمدة 3 ثوانٍ في جميع المشروبات التي يتم تقديمها" ، سيحصلون فقط على درجة نعم / لا بناءً على مدة الاستخلاص الحد الأدنى يبلغ 15 ثانية. يجب أن يكون المشروب مصنوعا من القهوة والحليب فقط. وسيتم توفيرهما من قبل WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة أو الحليب الخاص بهم. عدم الإمتثال لهذا سيحصل المتسابق على صفر (0) في الدرجة البصرية والتقنية لهذا الشراب.

D. لا يُسمح بالنقش أو الزخرفة السطحية وسيؤدي ذلك إلى الحصول على درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

2.7.3. الجولة النهائية

مرحلة الاداء – لاتية الصب الحر

A. سيكون حجم كوب اللاتيه الرسمي للمنافسة بين 190 و 300 مل. للحصول على معلومات عن الأكواب الرسمية، تفضل بزيارة worldlatteart.org. يجب استخدام هذا الكوب أو سيتم منح درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

- B. يجب أن يكون المشروب مصنوعاً من القهوة واللحيب فقط. سيتم توفير القهوة واللحيب من قبل WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة أو اللحيب الخاص بهم. عدم الإمتثال لهذا سيحصل المتسابق على صفر (0) في الدرجة البصرية والتقنية لهذا المشروب.
- C. قد يختار المتسابقون استخدام إما قهوة إسبرسو مفردة أو مزدوجة ، أو ريستريلتو ristretto لكل لاتيه. يجب أن لا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية للماكياتو macchiatos ، و 20 ثانية للاتيه.
- D. لا يُسمح بالنقش أو الزخرفة السطحية وسيؤدي ذلك إلى الحصول على درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.

مرحلة الاداء – اللاتيه المصمم

- A. سيكون حجم كوب اللاتيه الرسمي للمنافسة بين 190 و 300 مل. للحصول على معلومات عن الأكواب الرسمية ، تفضل بزيارة worldlatteart.org. يجب استخدام هذا الكوب أو سوف يحصل المتسابق على درجة بصرية صفر (0) لهذا المشروب.
- B. يجب أن يكون المشروب مصنوعاً من القهوة واللحيب فقط. وسيتم توفيرهما من خلال WLAC ولن يسمح للمتسابقين باستخدام القهوة واللحيب الخاصة بهم. عدم القيام بذلك سوف يحصل المتسابق على صفر (0) في الدرجة البصرية والتقنية لهذا المشروب.
- C. قد يختار المتسابقون استخدام إما قهوة إسبرسو مفردة أو مزدوجة ، أو ريستريلتو ristretto لكل لاتيه. يجب أن لا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية للماكياتو macchiatos ، و 20 ثانية للاتيه.
- D. زخرفة السطح ، مثل مسحوق الشوكولاتة أو شراب ، مقبولة. هذا لا ينبغي أن يؤثر على نكهة المشروب الرئيسي. قد تشمل الزخارف السطحية تلوين المشروب ولكن فقط على سطح المشروب. يجب أن يكون التركيز الأساسي هو أن المشروبات يجب أن تظل جذابة للشرب، كما هو الحال في المقهي. ومع ذلك، ينبغي أن يقتصر تلوين المشروب على لون واحد، وفقط لتسلیط الضوء على التصميم. استخدام أكثر من لون واحد من تلوين المشروب سينتج عنه درجات منخفضة. باستخدام تلوين المشروب ، أو أي نكهة أخرى ، في جميع أنحاء المشروب سوف يحصل المتسابق على درجة الصفر (0). أي مكونات موجودة عادة في المقهي (مثل مسحوق الشوكولاتة أو ماتشا) مقبولة. تعتبر ممارسة إزالة سطح الكريما بمسحوق الشوكولاتة قبل سكبها في الحليب مقبولة ، حيث يعتقد أن الشوكولاتة تظل على سطح المشروب النهائي إلى حد كبير. يحظر أي مقبلات غير مذكورة في القواعد. قد يستخدم المتسابقون مسحوق الشوكولاتة مع تلوين مشروب واحد.

3. نهج المسابقة

3.1 منطقة الأداء

- A. سيتم تعين وقت للمتسابق ورقم محطة لكل متسابق.
- B. سيتم منح كل متسابق الوقت التالي في المحطة المخصصة له ، المكونة من القطاعات التالية:
- .أ. خمس دقائق وقت التحضير.
 - .ii. ثمانى دقائق وقت الأداء في الجولة التمهيدية ؛ وقت أداء تسع دقائق في وقت أداء الدور نصف النهائي وعشرون دقيقة في الجولات النهائية.
 - .iii. لن يتم تخصيص وقت للتنظيم.
- C. يجوز للمتسابقين التنافس مع اثنين في وقت واحد، يتم الحكم عليهم من قبل فريقين منفصلين من الحكم. بعد المنافسين الأولين، سيتنافس اثنان من المتسابقين الجدد، يتم تقييمهما بواسطة فريقين مختلفين من الحكم. وسيتم الإعلان عن النتائج الكاملة في نهاية المسابقة.
- D. إن نتائج المتسابق من كل جولة لن تنتقل إلى الجولة التالية.
- E. في ختام الجولة نصف النهائية، سوف يكون هناك حفل يتم الإعلان فيه عن الفائزين الستة.

3.2 منصة الرسم

- A. تكون مساحة المنافسة من منطقة بار يمكن للجمهور مشاهدتها. يجب أن يوجد حاجز حول البار للسماح للمتسابق بالعمل دون عوائق من قبل المشاهدين والمصورين وما إلى ذلك ، على الرغم من ذلك لا يزال يسمح لهم بروية جيدة.
- B. سيتم تعين وقت للمتسابق ورقم محطة لكل متسابق.
- C. سيتم منح كل متسابق الوقت التالي في المحطة المخصصة له ، المكونة من القطاعات التالية:
- .أ. خمس دقائق لإحضار معداته إلى محطة العمل وإعداد المطحنة.
 - .ii. بحد أقصى خمس دقائق للإعداد و التقديم للحكم / المصور.
 - .iii. لن يتم تخصيص وقت للتنظيم.

4. الآلات والملحقات والمواد الخام

4.1. ماكينة الإسبريسو

يجب على المتسابقين استخدام آلة الإسبريسو المتوفرة لـ WLAC من قبل الراعي الرسمي لآلة صنع الإسبريسو WLAC. تحتوي آلة الإسبريسو المقدمة من WLAC على تهيئة تقنية ثابتة ولا يمكن تغييرها بواسطة المتسابقين. وسيتم معايرة آلة الإسبريسو حسب المواصفات التالية: سيتم ضبط درجة الحرارة بين 90.5-96 درجة مئوية (195-205 درجة فهرنهايت)، وضغط المضخة بين 8.5 و 9.5 بار (ضغط جوى).

4.1.1. الإقصاء

لا يجوز للمتسابقين تغيير أو ضبط أو استبدال أي عنصر أو إعداد أي مكون من آلة الإسبريسو. قد تكون أي تغييرات أو تعديلات يتم إجراؤها سبباً للطرد (مثل البورتافلتر ، ودرجة الحرارة ، والضغط ، عصا البخار، وما إلى ذلك). أي ضرر يلحق بمعدات المنافسة بسبب سوء الاستخدام أو سوء الاستخدام هو سبب للطرد وفقاً لتقدير رئيس الحكم.

4.2. المطحنة

يجب على المتسابقين استخدام مطحنة WLAC الرسمية المقدمة أثناء أدائهم.

4.3. الحليب

يتعين على المتسابقين استخدام الحليب المقدم من WLAC أثناء أدائهم. الحليب المقدم سيكون حليب كامل الدسم. تسعى WLAC لتقديم الحليب الطازج ، وسيتم تحديث المعلومات عن راعي الحليب في worldlatteart.org. يجب على المتسابقين أخذ زجاجات حليب طازجة غير مفتوحة معهم على المنصة. لا يجوز لهم تحضير الحليب خارج المراحل. يمكن للمتسابقين تحضير حليبيهم من زجاجات الحليب الطازج غير المفتوحة خلال فترة التحضير.

4.4. القهوة

يتعين على المتسابقين استخدام القهوة المقدمة من WLAC أثناء أدائهم. يجب على WCE أن تتخذ خطوات لضمان أن القهوة المدعومة مناسبة للتقديم المميز في فن اللاتيه. يشمل ذلك (على سبيل المثال لا الحصر) أن تكون القهوة بين 14 و 20 يوماً من تاريخ التحميص وتكون متوسطة إلى المتوسطة الداكنة (Agtron 40 إلى 60 من الأرض على "رصيد التذوق"). للحصول على معلومات القهوة الرسمية ، تفضل بزيارة worldlatteart.org.

4.5. المعدات الإضافية

يتم تشجيع المتسابقين على تقليل المعدات التي يستخدمونها لأدائهم. لا يلزم استخدام مفارش المائدة أو المناديل أو الزخارف لطاولة الحكم. صواني حمل المشروبات وبطاقة القائمة المسموح بها.

قد يتسبب الديكور الغير مطلوب في خسارة المتسابقين نقاطاً في قسم "الأداء المهني" في ورقة النتائج المرئية ، حسب تقدير رئيس الحكم.

4.6. المعدات واللوازم المقدمة

سيتم تجهيز كل مرحلة من مراحل المنافسة بما يلي:

- طاولة الآلة (آلة إسبريسو ، المطحنة والخلاطة) طول 1.8 م – عرض 0.9 م – ارتفاع 0.9 م
- طاولة العمل (على شكل حرف "L" يمتد من يسار طاولة المحطة) طول (1.1 : 1.3) م - عرض (0.6 : 0.8) م - ارتفاع 0.9 م
- طاولة العرض (طاولة الحكم) طول 1.8 م – عرض 0.6 م – ارتفاع 1 م
- ماكينة الإسبريسو
- المطحنة
- الصندوق المفرد
- الحليب
- القهوة
- سلة مهمات

4.7. المعدات واللوازم الموصى بها

يتعين على المتسابقين إحضار جميع اللوازم الإضافية الالزمة لعرضهم. ويجب على المتسابقين تقديم بديل للكسر أثناء السفر و / أو أثناء المنافسة. المتسابقون مسؤولون عن المعدات والملحقات الخاصة بهم وهم المسؤولين عنها أثناء المسابقة. WLAC ، والمتطوعون ، وموظفو الحدث ليسوا مسؤولين عن سلامة العناصر المتبقية في غرفة إعداد المتسابقين أو منطقة المنافسة. تشمل قائمة اللوازم التي قد يقدمها المتسابق ما يلي:

- أكواب صغيرة
- أباريق تبخير
- أكواب للجولة النصف نهائية لبار الفن
- الصحون (غير مطلوبة)

- ملاعق (غير مطلوبة)
- أي أدوات محددة مطلوبة
- مناشف البار / الأقمشة النظيفة (للممارسة والمنافسة)
- مواد التنظيف (فرشاة مضادة ، فرشاة طاحونة ، إلخ)
- الصواني) (التقديم المشروبات للحكام)
- عربة النادل

5. تعليمات المتسابق قبل وقت الإعداد

5.1. الاجتماع التوجيهي للمتسابقين

قبل بدء WLAC ، سيعقد اجتماع توجيهي للمتسابقين. هذا الاجتماع إلزامي لجميع المتسابقين. خلال هذا الاجتماع ، سيقوم مدير فعاليات WLAC الحكم الرئيسي بإصدار إعلانات ، وشرح نهج المنافسة ، وتغطية جدول المسابقة ، وقيادة جولة في المرحلة ومناطق وراء الكواليس. ستكون هذه فرصة للمتسابقين للتوجيه الأسئلة إلى مدير أحداث WLAC و / أو رئيس الحكم.

5.2. غرفة التدريب التحضيري

سيكون هناك منطقة انطلاق مخصصة لغرفة إعداد / تدريب المتسابقين. سيتم تخصيص هذا المكان للمتسابقين والمتطوعين وأي من مسؤولي WLAC. ولن تكون للحكم WLAC ، والصحافة / وسائل الإعلام ، وأفراد أسر المتسابقين ، والمتفرجين الحاضرين في هذا المكان دون موافقة مدير حدث WLAC. يمكن للمتسابقين تخزين معداتهم وإكسسواراتهم وحاجياتهم وما إلى ذلك في هذه الغرفة. سيتم توفير ثلاجات لأي مكونات تحتاج إلى البقاء باردة. ستشمل هذه الغرفة أيضًا محطة لغسل الصحنون يمكن للمتسابقين استخدامها لغسل الأكواب وأدوات البار. المتسابقون مسؤولون عن تنظيف الأطباق والأواني الزجاجية الخاصة بهم وتتبع هذه الأشياء. هيئة المسابقة وموظفو الفعاليات ليسوا مسؤولين عن كسر أو فقدان الأطباق أو العناصر المنافسة.

5.2.1. وقت التدريب

تحتوي غرفة الإعداد / التدريب على آلات إسبريسو ومطاحن مماثلة لمعدات المنافسة على المنصة. سيكون لكل متسابق 30 دقيقة من وقت الممارسة المجدولة. سيتم جدولة أوقات التدريب على أساس وقت المنافسة (أي أن يكون لدى أول المتسابقين المجدولين مواعيد تدريب مجدولة في أقرب وقت). سيتم إرسال الجدول عبر البريد الإلكتروني إلى المتسابقين قبل الوصول إلى WLAC. إذا كان المتسابق غير قادر على حضور وقت التدريب المخصص له ، يكون هو مسؤولاً عن التبديل مع متسابق آخر أو إيجاد وقت بديل. لا تضمن WLAC الوصول إلى مساحة التدريب خارج فترة التدريب المتأخرة.

5.3. موسيقى المنافسة

تحفظ WLAC بالحق في توفير وتشغيل الموسيقى أثناء أداء المتسابقين. لا يمكن للمتسابقين تشغيل و اختيار الموسيقى الخاصة بهم.

5.4. كن في الموعد

يجب أن يكون المتسابقون في غرفة التحضير / التدريب قبل 45 دقيقة على الأقل من وقت التحضير المقرر. قد يتم استبعاد أي متسابق غير موجود في الموقع في بداية مدة التحضير الخاصة به البالغة 5 دقائق.

5.5. اعداد المنصة

سيكون الساعي الرئيسي مسؤولاً عن ضمان تعيين محطة كل متسابق كما طلب المتسابق قبل وقت الإعداد (على سبيل المثال ، سيتأكد الساعي الرئيسي من أن مطحنة كل متسابق موضوعة على يمين أو يسار ماكينة الإسبريسو لكل متسابق. كما هو مطلوب). تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التحقق والتأكد من ضبط المحطة وتنظيفها قبل وقت الإعداد. إذا لم تكن نظيفة مقبولة ، فقد يتطلب المتسابق من الساعي الرئيسي إعادة تنظيف مناطق معينة.

5.6. الغير مسموح لهم بالتوارد على المنصة

لا يجوز لأي شخص بخلاف المتسابق ومتترجم المتسابقين والمتطوعين والمسؤولين في WLAC أن يكونوا على المنصة أثناء إعداد المتسابق للمحطة و أثناء الاداء و وقت التنظيف.

6. وقت التحضير

6.1. بداية وقت التحضير

سيكون لكل متسابق 5 دقائق من وقت التحضير. بمجرد أن يبدأ المتسابق وقت منافسته ، قد يبدأ المتسابق التالي في الجدول وقت التحضير لمدة 5 دقائق بناءً على توجيه مدير حدث WLAC و / أو مؤقت الإعداد. الغرض من وقت التحضير هو إعداد المحطة وإعداد المنطقة للمنافسة.

بمجرد وصول المتسابق إلى المحطة المخصصة له ووافق على ان المحطة تم تجهيزها وفقاً للمواصفات التي حددتها، سيسأل ناظر الوقت التحضير الرسمي المتسابق ما إذا كان مستعداً للبدء. قبل السماح للمتسابق بلمس أي شيء في محطته ، يجب على المتسابق الضغط على زر البدء في جهاز التحكم عن بعد المتصل بالساعة لبدء وقت التحضير البالغ 5 دقائق.

سيبدأ الناظر وقت التحضير التوقيت في اللحظة التي يضغط فيها المتسابق على زر البداية بجهاز التحكم عن بعد.

يجب على المتسابقين أخذ زجاجات الحليب الطازجة غير مفتوحة معهم على المنصة. لا يجوز لهم تحضير الحليب خارج المنصة. ويمكنهم تجهيز الحليب من زجاجات الحليب الطازج الغير المفتوحة خلال فترة التحضير.

6.2. طاولة عرض الحكم

مفتوش المائدة ، والماء ، والمناديل ، والديكور ليست مطلوبة ولن تؤدي إلى درجة أعلى ولكنها قد تؤدي إلى نقاط ضائعة بسبب حسن تقدير رئيس الحكم ، وهذا يتوقف على شدة الانتهاك. تم تصميم هذه القاعدة لمساعدة المتسابقين عن طريق منعهم من شراء ونقل المعدات غير الضرورية.

6.3. لقطات الممارسة

يُسمح للمتسابقين بالتشجيع على سحب اللقطات التدريبية أثناء وقت الإعداد. يُسمح بترك "كرات الصولجان" (المعروفه أيضًا باسم "الكعك") في بورتافلتر في بداية وقت منافسه المتسابق.

6.4. الكؤوس الساخنة

يمكن تسخين الكؤوس خلال وقت تحضير المتسابق. ومع ذلك ، قد لا توجد مياه في الكؤوس في بداية وقت المتسابق. في أي وقت من الأوقات قد يكون هناك أكواب مع السائل فيها على رأس آلة إسبرسو.

6.5. نهاية وقت التحضير

لن يسمح للمتسابقين بتجاوز مدة 5 دقائق من وقت التحضير. سوف يعطي ناظر الوقت المتسابق أربع دقائق ، وتحذيرات الثلاثين ثانية خلال مدة 5 دقائق من وقت الإعداد. في غضون 5 دقائق ، سيحصل ناظر وقت التحضير الرسمي بـ "الوقت" ويطلب من المتسابق الابتعاد عن المحطة.

7. وقت المنافسة

7.1. التقديم

بمجرد انتهاء فترة التحضير التي تبلغ مدتها خمس دقائق ، ويكون الحكم جاهزين سيبدأ المقدم بالمراسم ويقدم المتسابق.

7.1.1. المترجم

يجوز للمتسابقين إحضار مترجم شفوي خاص بهم. عند التحدث إلى المتسابق ، لا يُسمح للمترجم الشفوي إلا بترجمة ما قاله مدير المراسم. عندما يتحدث متسابق ، لا يُسمح للمترجم الفوري إلا بترجمة ما قاله المتسابق بالضبط. لن يتم تخصيص وقت متسابق إضافي لاستخدام مترجم فوري. تقع على عاتق المتسابق والمدرب مسؤولية قراءة وثيقة أفضل ممارسات المترجمين الفوريين المتوفرة على worldlatteart.org. سيطلب من المتسابق والمدرب توقيع بيان يؤكد أنهم قد قرأوا وفهموا ما هو مطلوب في الاجتماع التوجيهي قبل المنافسة.

7.2. بداية وقت المنافسة

سيقوم المقدم بإبلاغ المتسابق لبدء وقت المنافسة. قبل أن يبدأ المتسابق، يجب على المتسابق الضغط على زر البدء في جهاز التحكم عن بعد المتصل بالساعة لبدء وقت أداء المنافسة. سيبدأ ناظر الوقت المخصص للمنافسة ساعة التوقيت في اللحظة التي يضغط فيها المتسابق على زر البدء في جهاز التحكم عن بعد. في حالة عدم وجود ساعة، سيطلب من المتسابق رفع يده لبدء الوقت.

تبعد الوقت المنقضي خلال وقت أداء المنافسة هي مسؤولية المتسابق، على الرغم من أنه قد يطلب التحقق من الوقت في أي وقت. في الدور نصف النهائي في منطقة المنصة، سوف يقوم ناظر الوقت في المنافسة بتتبّيه المتسابق بالوقت المتبقى 3 دقائق، دقيقة واحدة ، 30 ثانية متبقية خلال 10/9/8 دقيقة من وقت المنافسة. خلال الجولة الأخيرة ، سوف يقوم ناظر الوقت في المنافسة بتتبّيه المتسابق بالوقت المتبقى 5 دقائق 30 ثانية المتبقية خلال 10/9/8 دقيقة من وقت المنافسة. يُطلب من ناظر الوقت إعطاء هذه التنبّيات فور حدوثها وقد يتم إعطاؤها للمتسابق أثناء التحدث.

يرجى ملاحظة: إذا تعطلت الساعة لأي سبب من الأسباب ، لا يتوقف المتسابقون عن أدائهم. لذا في حالة تعطل الساعة ، يكون توقيت ناظر الوقت هو الوقت الرسمي للمسابقة. سوف يحصل المتسابق على نفس التنبّيات المذكورة أعلاه.

7.3. تقديم المشروبات المطلوبة

يجب تقديم جميع المشروبات على طاولة عرض الحكم.

7.4. الساعون وإزالة المشروبات بعد التقديم

بعد أن يتم تقديم كل مجموعة من المشروبات إلى الحكم وتقييمها ، يقوم الساعي بإزالة المشروبات من طاولة عرض الحكم بناءً على إشارة رئيس الحكم. إذا كان لدى متسابق تعليمات خاصة للساعي

سيحتاجون إلى شرح هذه التعليمات لمدير فعاليات WLAC والداعي قبل بدء وقت المنافسة. وسيبذل الداعي قصارى جهده لتجنب إعاقة المتسابق، ولكن تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التنقل في محطة بنجاح.

7.5. محيط المنافسة

لا يجوز للمتسابقين استخدام مساحة العمل التي توفرها WLAC: طاولة الماكينة وطاولة العمل وطاولة العرض التقديمي. سيؤدي إدخال أي أثاث و / أو معدات أخرى يتم وضعها مباشرةً على أرض منطقة المنافسة أو فوقها (مثل الحامل أو الطاولة أو مصد نقل الأطعمة أو مقاعد البدلاء وما إلى ذلك) إلى استبعاد تلقائي. لا يجوز للمتسابقين استخدام أي مساحة تحت أي من طاولات المنافسة للتخلص. الاستثناء الوحيد لهذا الصندوق المغلق (الحاوية).

7.6. نهاية وقت المنافسة

سيتم إيقاف وقت المنافسة عندما يتوقف المتسابق عند انتهاء وقت المنافسة، أو يرفع يده ، أو يدعوه بصوت مسموع "الوقت". وتقع على عاتق المنافس مسؤولية القيام بذلك بوضوح للسامح بتسجيل هذا الوقت بدقة.
لن يتم معاقبة المتسابقين أو مكافأتهم على الانتهاء مبكراً.

7.7. التواصل بعد وقت المنافسة

لا يجب أن يستمر المتسابقون في التحدث إلى الحكم بمجرد انتهاء وقت التنافس. ولن يتم حساب أي محادثة بعد وقت المتسابق على مجموع نقاطهم. قد يستمر المتسابقون في التحدث إلى المقدم بعد انتهاء وقت المنافسة ؛ ومع ذلك ، فإن الحكم لن يفكروا في أي محادثة أو شرح مقدم بعد وقت المنافسة.

7.8. عقوبات الوقت الإضافي

- A. خلال مسابقة الرسم ، يجب على المتسابقين وضع مشروباتهم المكتملة في موقع التحكيم / التصوير الفوتوغرافي المعين قبل نهاية فترة المسابقة البالغة 5 دقائق. إذا تجاوز المتسابق الدائنين الخمس المخصصة ، فسيحصل على صفر (0) لمنصة الرسم.
- B. إذا لم يكمل المتسابق عرضه التقديمي خلال فترة 10/9/8 دقائق المخصصة له، فيُسمح له بالمتتابعة حتى اكتمال العرض التقديمي.
- C. في كل ثانية ، يتتجاوزها المتسابق إلى فترة 10/9/8 المخصصة ، سيخسر نقطة واحدة.
- D. أي متسابق تتتجاوز فترة أدائه 10 دقائق في المرحلة التمهيدية و 11 دقيقة في الدور نصف النهائي و 12 دقيقة في الجولة النهائية سيتم استبعاده.

7.9. التدريب

لا يُسمح بالتدريب في أي وقت أثناء الإعداد و / أو أثناء وقت المنافسة. القيام بذلك قد يؤدي إلى الإقصاء. يسمح WLAC بالهاتف والتشجيع من والجمهور وأعضاء الفريق الآخرين. ومع ذلك، لا يسمح لهم بمساعدة المتسابق بأي شكل من الأشكال. (يرجى ملاحظة: لا يُسمح للمدربين أو المشجعين أو الأصدقاء أو أفراد الأسرة التواجد على المنصة خلال فترة الاداء، بما في ذلك وقت الإعداد). كما نوش في "الملحقات المنصية" ، لا يجوز لأي شخص بخلاف المتسابق استرداد الملحقات أو المعدات المنصية للمتسابق. تسليم / استرجاع العناصر المنصية من قبل أي شخص آخر غير المتسابق سيؤدي إلى الطرد.

8. المشكلات الفنية

A. أثناء الإعداد و / أو وقت المنافسة ، إذا شعر المتسابق بوجود مشكلة فنية في:

- .i. آلة الإسبريسو (بما في ذلك الطاقة ، ضغط البخار ، عطل نظام التحكم ، نقص المياه أو عطل التصريف).
- .ii. المطحنة
- .iii. اي معدات كهربائية اضافية (باشتاء ساعه المنافسة)
- .iv. جهاز AV (مثل الميكروفون)

يجب على المتسابق رفع يده لطلب "مهلة فنية" وطلب مدير الحدث (خلال فترة الإعداد) أو رئيس الحكم (خلال فترة المنافسة) ، وسيتم إيقاف الوقت. سيقوم ناظر الوقت الرسمي بتدوين الوقت الذي يتم فيه استدعاء "المهلة الفنية". تقع على عاتق المتسابق مسؤولية التأكد من أن ناظري الوقت على علم بتدوين "المهلة الفنية" التي يتم طلبها.

B. إذا وافق مدير الحدث / رئيس الحكم على وجود مشكلة فنية يمكن حلها بسهولة ، فسيحددون الوقت المناسب للمتسابق. بمجرد أن يحل الفني المشكلة، سيتم استئناف وقت المتسابق.

C. إذا تعذر حل المشكلة الفنية في الوقت المناسب ، فيقوم مدير الحدث / رئيس الحكم باتخاذ قرار بشأن ما إذا كان يتبعين على المتسابق الانتظار لمواصلة أدائه أو إيقاف الأداء والبدء من جديد في وقت مخصص آخر.

D. إذا كان يجب على المتسابق إيقاف وقت التنافس، فيقوم المتسابق مع رئيس الحكم ومدير الحدث بإعادة جدولة المتسابق بالكامل مرة أخرى لاحقاً.

E. إذا تقرر أن المشكلة الفنية ناتجة عن خطأ المتسابق أو المعدات الشخصية للمتسابق ، قد يقرر رئيس الحكم أنه لن يتم منح وقت إضافي للمتسابق ، وأن وقت الإعداد أو المنافسة سيستأنف دون حساب الوقت.

F. عدم الإلمام بمعدات المنافسة ليس أساساً لطلب مهلة فنية.

G. التناقض أو التباين بين رؤساء المجموعة الذين يحتاجون إلى ضبط هو فقط أسباب المهلة التقنية أثناء وقت الإعداد.

8.1. المواقف

- A. إذا كان أي فرد، مثل المتطوعين الحكام وأعضاء الجمهور أو المصورين، يمثل عائقاً واضحاً أمام المتسابق، فسيتم منح المتسابق وقتاً إضافياً. رئيس الحكم هو المسؤول عن الإشراف على هذا وسوف يقرر مقدار الوقت الإضافي الذي يجب أن يُعَد.
- B. إذا قام الأفراد (مثل المصورين) بالتواصل مع أحد المتسابقين ، فيمكن للمتسابق الرد عليه. يتمتع رئيس الحكم بسلطة تقديرية نهائية بشأن ما إذا كان الوقت المستغرق ضرورياً

8.2. الملحقات المنسية

- A. في حالة نسيان أحد المتسابقين بعض معداته و / أو ملحقاته أثناء وقت تحضيره، يجوز للمتسابق الخروج من المنصة لاسترداد العناصر المفقودة ؛ ومع ذلك، لن يتم إيقاف وقت الإعداد.
- B. إذا نسي أحد المتسابقين بعض معداته و / أو ملحقاته أثناء وقت منافسته ، فيجب عليه إخبار رئيس الحكم بأنه قد نسي عنصراً (عناصر) ثم يسترجع العنصر (العناصر) المفقودة دون مساعدة. لن يتم إيقاف وقت المنافسة.
- C. لا يمكن تسليم أي شيء من قبل المتسابقين أو المشجعين أو أعضاء الفريق أو الجمهور.
- D. قد يؤدي تسليم / استرجاع العناصر المنسية من قبل أي شخص (أشخاص) غير المتسابق إلى استبعادهم.

9. وقت التنظيف

بمجرد انتهاء المتسابق من وقت المنافسة ، يجب أن يبدأ في تنظيف المحطة. إذا أحضر أحد المتسابقين معداتهم الكهربائية الخاصة ، فيمكن أن يساعد ساعي محطة المتسابق على إزالة هذه العناصر من المحطة. يتوقع من المتسابقين إزالة جميع معداتهم ولوازمهم الشخصية ومسح محطتهم بالكامل. الحكم لا يقيمون وقت التنظيف.

10. ما بعد المنافسة

10.1. تسجيل النقاط

10.1.1. التسجيل الرسمي من قبل لجنة WLAC

بعد مسؤولو النتائج الرسميون في WLAC مسؤولين عن إضافة جميع النقاط والحفاظ على سرية جميع النقاط.

10.1.2. مجموع نقاط المتسابق

سيتم تصنيف النتيجة الإجمالية للمتسابق من العرض التقديمي على المنصة عن طريق إضافة إجمالي النتائج الفنية واثنين من علامات النتائج المرئية، وأي عقوبة زمنية مطروحة من المجموع. لحساب إجمالي نقاط بار الفنون، سيتم ضرب نقاط كل حكم بثلاثة ، ثم يتم حسابها عن طريق إضافة مجموع نقاط كل حكم. لن يتم احتساب ورقة نقاط رئيس الحكم في مجموع النقاط للمتسابق.

10.1.3. التعادل

إذا كان هناك تعادل بين اثنين أو أكثر من المتسابقين في أي جولة، فسيقوم مسؤولو النتائج الرسميون بجمع كل النقاط المرئية فقط لكسر التعادل.

10.2. البيان النهائي للنقاط

بعد حفل توزيع الجوائز ، ستتاح الفرصة للمتسابقين لمراجعة نتائجهم مع الحكم. لن يُسمح للمتسابقين بالاحتفاظ بأوراقهم الأصلية قبل أن يقوم مدير أحداث WLAC بفحص نسخة من أوراق النتائج. بعد WLAC ، سيقوم مدير أحداث WLAC بإرسال بريد إلكتروني إلى المتسابقين عن البيان النهائي للنقاط.

11. معايير التقييم

11.1. مكان المسابقة

سيقوم الحكم الفني بتقييم منطقة المنافسة للنظافة في بداية ونهاية وقت الأداء / المنافسة.

11.2. العرض التقديمي للمشروبات

سيتم منح النقاط بناءً على العرض المرئي للمشروبات.

11.3. المهارات الفنية

سيتم منح النقاط بناءً على المعرفة الفنية للمتسابق ومهاراته في تشغيل آلة الطحن والإسبريسو.

11.4. الاداء

سيتم منح النقاط بناءً على الانطباع العام للحكم عن المتسابق ومهاراتهم وعرضهم الشخصي والمشروب.

12. نهج التقييم الفني

فيما يلي شرح للنتائج الفنية. سيتم تقييم كل متسابق بواسطة حكم فني واحد.

12.1. مقياس التقييم

هناك نوعان من النقاط:

نعم/لا •

النقط الرقمية (0-6) •

جدال التقييم هي نفسها للحكم الفنية والبصرية.

النقط	التقييم
0	غير مقبول
1	مقبول
2	متوسط
3	جيد
4	جيد جدا
5	ممتاز
6	متفوق

النقط	التقييم
1	نعم
0	لا

12.1.1. نقاط نعم/لا

يحصل المتسابق على نقطة (1) للحصول على درجة "نعم" في هذا العنصر، ونقطة الصفر (0) اذا حصل على درجة "لا".

12.1.2. التفريغ العشري

تتراوح الدرجات المتاحة من 0 إلى 6. يسمح بنصف النقاط من 1 إلى 6. ويتم تشجيع الحكم على استخدام النطاق الكامل للدرجات (على سبيل المثال ، في حالة عدم وجود نموذج مرئي ، قد يكون الصفر ملائماً). تشير الأرقام المنخفضة إلى عرض تقديمي أضعف والعكس صحيح. قد يتم وزن بعض معايير التسجيل عن طريق ضربها 2x أو 4x.

12.1.3. المهارات الفنية – الإسبريسو

معايير المهارات الفنية هي نفسها لجميع المشروبات في كل من الجولة الأولية والنهائية (تحتاج فقط بعدد المشروبات التي تم تقييمها في كل جولة).
لن يتم إجراء أي تقييم فني لبار الرسم في التمهيدية.

12.1.4. الجولة التمهيدية

إسبريسو	الرسم الحر		النمط المصمم	
	YES	NO	YES	NO
تفريغ رأس المجموعة				
سلة نظيفة وجافة قبل الطحن				
الهدر المقبول من الطحن ١ السكب				
تناسق الطحن والدك (الكبس)				
تنظيف حامل الترشيح قبل التركيب				
الاستخلاص الفوري				
وقت الاستخلاص (خلال ٣ ثواني لكل المشروبات المحضرة)				
X ٤				
المجموع (١٠ -٠)	نعم	لا	نعم	لا

الجولة النصف نهائية . 12.1.5

	الرسم الحر للاتيه ٢	الرسم الحر للاتيه ١	الرسم حر الماكيناتو			
Espresso الإسبريسو	YES	NO	YES	NO	YES	NO
تفريغ رأس المجموعة						
سلة نظيفة وجافة قبل الطحن						
الهدر المقبول من الطحن السكب						
تناسق الطحن والدك (الكس)						
تنظيف حامل الترشيح قبل التركيب						
الاستخلاص الفوري						
وقت الاستخلاص (خلال ٣ ثواني لكل المشروبات المحضرة)	X					
المجموع (٠٠ - ٠٠)						
	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا

الجولة النهائية . 12.1.6

	الرسم حر للاتيه ١	الرسم حر للاتيه ٢	النطع المصمم			
Espresso الإسبريسو	YES	NO	YES	NO	YES	NO
تفريغ رأس المجموعة						
سلة نظيفة وجافة قبل الطحن						
الهدر المقبول من الطحن السكب						
تناسق الطحن والدك (الكس)						
تنظيف حامل الترشيح قبل التركيب						
الاستخلاص الفوري						
وقت الاستخلاص (خلال ٣ ثواني لكل المشروبات المحضرة)	X					
المجموع (٠٠ - ٠٠)						
	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا

تفريغ رأس المجموعة . 12.1.7

يجب أن يحدث تطهير لرئيس المجموعة قبل كل عملية استخراج (إما بعد إزالة البورتافلتر من المجموعة أو قبل إعادة الإدراج مباشرة). إذا تم تنظيف رأس المجموعة قبل استخراج المشروبات التي يتم تقديمها ، سيعمل الحكم على "نعم".

سلة جافة / نظيفة تنظيف حامل الترشيح قبل التركيب . 12.1.8

إذا كانت السلة جافة ونظيفة تماماً قبل المشروبات التي يتم تقديمها، سيعمل الحكم على "نعم".

الهدر المقبول المسكون المطحون . 12.1.9

الانسكاب / البقايا هي القهوة المطحونة التي لم يتم استخدامها خلال فترة المنافسة / الأداء (على سبيل المثال ، يمكن العثور على الانسكاب / النفايات في غرفة الجرعات ، أو في صندوق المغلق ، أو في الطاوله ، أو في سلة المهملات ، أو على الأرضية ، وما إلى ذلك). لا يتم احتساب النفايات التي تنتج عن المشروبات التي لا يتم تقديمها في نفايات المتسابق الإجمالية.

الانسكاب / البقايا المقبولة يصل إلى 5 غرامات من القهوة غير المستخدمة لكل فئة مشروب. من أجل كسب أكبر عدد من النقاط ، يجب ألا تتجاوز النفايات 1 غرام من القهوة غير المستخدمة لكل فئة مشروب. هدر أكثر من 5 غرامات من القهوة لكل فئة مشروب سيحصل المتسابق على 0 نقطة. لن يتم تضمين كمية معقولة (أقل من 20 جم) من القهوة لأغراض تطهير الأرضي من المطحنة في النفايات.

.12.1.10 تناسق التوزيع| الدك

يجب أن يوضح المتسابق طريقة التناسق للجرعات وتدفقها لجميع مشروبات المتسابق. بالنسبة إلى كل من لاتيه الصب الحر واللاتيه الإبداعي ، سيضع الحكم علامة على "نعم" ضمن فئة كل مشروب ، والعكس صحيح. يجب على المتسابق أن يوزع القهوة بالتساوي ، متبعاً بتدفق الضغط الكافي. ينبغي أن تؤخذ الاختلافات الثقافية في الاعتبار.

.12.1.11 تنظيف حامل الترشيح قبل التركيب

ينظر حافة السلة والشفاه الجانبية من حامل الترشيح قبل تركيبها في الآلة. إذا تم ذلك ، سيضع الحكم علامة على "نعم".

.12.1.12 التركيب والاستخلاص الفوري

يجب أن يبدأ المتسابق في عملية الاستخلاص فور تركيب الحامل في الجهاز دون أي تأخير ، إذا تم ذلك ؛ سيضع الحكم علامة على "نعم".

.12.1.13 وقت الاستخلاص

سيقوم الحكم الفنيون بتحديد وقت جميع اللقطات المستخلصة وتحديد ما إذا كانت أوقات استخلاص اللقطات ضمن تباين مدته 3.0 ثانية. إذا كان وقت الاستخلاص ضمن تباين 3 ثوانٍ لجميع مشروبات المتسابق الأخرى (سواء من أجل لاتيه الصب الحر أو اللاتيه المصمم ، باستثناء الماكينات) ، سيضع الحكم علامة على "نعم" تحت كل فئة من المشروبات ، والعكس صحيح - يبدأ وقت الاستخلاص عندما يقوم المتسابق بتنشيط مضخة الآلة ، ولا يتم تضمين أوقات الاستخلاص للمشروبات التي لم يتم تقديمها في هذه النتيجة ، ويجب ألا تقل مدة الاستخلاص عن 15 ثانية للماكينات ، و 20 ثانية لللاتيه. خارج / تحت الأوقات المحددة ، سيتم منح صفر (0) في هذا المجال ، ولن يتم تضمين الماكينات في سجل "التباهي لمدة 3 ثوانٍ في جميع المشروبات التي يتم تقديمها" ، سيحصل المتسابق على درجة نعم / لا بناءً على الحد الأدنى 15 مرة استخراج الوقت.

12.2. المهارات الفنية – تبخير الحليب

الجولة التمهيدية

.12.2.1

Milk	الحليب	ابريق الحليب فارغ ونظيف	YES	NO	ابريق الحليب فارغ ونظيف	YES	NO
		تفريغ عصا البخار قبل التخمير					
		تنظيف عصا البخار بعد التخمير					
		تفريغ عصا البخار بعد التخمير ٢					
		تنظيف ابريق الحليب(كمية الهدر المقبولة					
		المجموع (٥ -٠)					
			نعم	لا		نعم	لا

الجولة النصف نهائية

12.2.2

	YES	NO	YES	NO	YES	NO
ابريق الحليب فارغ ونظيف						
تفريج عصا البخار قبل التبخير						
تنظيف عصا البخار بعد التبخير						
تفريج عصا البخار بعد التبخير ٢						
تنظيف ابريق الحليب/كمية الهدر المقبولة						
المجموع (٥ -٠)						
	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا

الجولة النهائية

12.2.3

Milk	الحليب	ابريق الحليب فارغ ونظيف	YES	NO	ابريق الحليب فارغ ونظيف	YES	NO	ابريق الحليب فارغ ونظيف	YES	NO
		تفريغ عصا البخار قبل التبخير								
		تنظيف عصا البخار بعد التبخير								
		تفريغ عصا البخار بعد التبخير ٢								
		تنظيف ابريق الحليب(كمية الهر المقبولة								
		المجموع (٥٠)								
			نعم	لا		نعم	لا		نعم	لا

ابريق حليب فارغاً نظيف قبل البدء

.12.2.4

يجب على المتسابق صب الحليب البارد الطازج في إبريق نظيف ، والذي يجب ألا يكون قد تم ملؤه خلال وقت الإعداد. يجب أن يكون الإبريق نظيفاً من الداخل والخارج.

تفريغ عصا الـخـار قبل التـخـير

.12.2.5

يجب على المتسابق تفريغ عصا البخاخ قبل إدخالها في آية الحليب



12.2.6. تنظيف عصا البخار بعد التبخير

يجب تنظيف عصا البخار بمنشفة بار مخصصة.

12.2.7. تفريغ عصا البخار بعد التبخير^٢

يجب على المتسابق تفريغ عصا البخار بعد تبخير الحليب.

12.2.8. تنظيف ابريق الحليب| كمية الهر المقبولة

يجب أن يكون الابريق فارغاً إلى حد ما بعد إعداد المشروبات. لا يزيد إجمالي النفايات المقبولة عن 90 مل / 3 أونصة لكل فئة مشروب.

12.3. المهارات الفنية - النظافة

النظافة Hygiene	النظافة (تنظيف عصا البخار، تنظيف الابريق، استخدام منشفة مخصصة (٦٠-٦٢) *	المجموع (١٢ -٠٠)

سيحدد الحكم هذه النتيجة بناءً على نظافة المتسابق طوال عرضه التقديمي بأكمله. عندما يبدأ وقت العرض التقديمي للمتسابق ، يجب أن يكون لدى المتسابق 3 أقمصة على الأقل ، ويجب أن يكون لكل غرض. يجب على الحكم تقييم استخدام واحد لعصا البخار ، وواحد لتنظيف سلة المرشح والآخر لمخططة العمل. سيحصل المتسابق على درجة منخفضة إذا:

- استخدم قطعة قماش غير مخصصة لتنظيف عصا بخار (استخدمها لأغراض أخرى بخلاف استخدامها لتنظيف عصا بخار).
- قم بعمل شيء غير صحي أو آمن بقطعة قماش (مثل لمسه على الوجه أو الفم ، إلخ.)
- استخدم قطعة قماش بمجرد ملامستها للأرض.

12.4. الاداء

الاداء Performance	مساحة عمل منظمة ونظيفة في البداية والنهاية (٦٠-٦٠) *	الانطباع العام (استخدام المطحنة، استخلاص جيد، مهارات التبخير، تنظيف الماكينة) (٦٠-٦٠) *	المجموع (٤٢ -٠٠)

12.4.1. مساحة عمل منظمة ونظيفة في البداية و النهاية

A. سيتم تقييم نظافة وتنظيم مخططة عمل المتسابق (طاولة العمل ، طاولة التحضير ، أعلى الماكينة) على مقياس يتراوح بين 1 و 5. إذا كانت المنطقة غير مستقرة ، سيحصل على نقطة 1.

B. يجوز تواجد كمية صغيرة من القهوة حول المطحنة. يسمح للمتسابقين بالعمل ؛ لذلك ، نحن لن يعطي صفر (0) بسبب بقايا بعض من القهوة حول المطحنة.

C. التحقق من قدرة المتسابق على تنظيم منطقة العمل بطريقة عملية وفعالة.

D. يجب وضع علامة قبل الإعداد الكبير جداً (مثل الحليب في الأبريق ، إلخ).

E. يجب توفير ثلاثة مناشف نظيفة على الأقل عند بدء وقت الأداء. يجب أن نظيفة وأن يكون لها غرض (على سبيل المثال ، عصا البخار ، واحدة لتجفيف / لتنظيف السلة ، واحدة لتنظيف البار. يتم تضمين منشفة على منطقه المتسابق في هذا العدد).

F. يجب أن تكون الأكواب ساخنة. يجب أن توضع الأكواب على قمة آلة الإسبريسو إلا إذا كان المتسابق سيستخدم أجهزته الخاصة

لتسيين الأكواب. يجب ألا يكون هناك ماء في الأكواب في بداية وقت المنافسة. إذا كان هناك أي ماء فيها أعلى آلة الإسبريسو في أي وقت ، فسوف يحصل المتسابق على درجة صفر (0) في كل من الجداول الفنية.

- G. قد يجد المتسابقين بقايا في حامل الترشيح في بداية وقت منافستهم. هذا لن يكون من ضمن تقييم منطقة نظيفة عند بدء التشغيل.
- H. منطقة عمل نظيفة في النهاية. يجوز تواجد كمية صغيرة من القهوة حول المطحنة. مسموح للمتسابقين بالعمل ؛ لذلك ، لن يحصل المتسابق على صفر (0) بسبب وجود بقايا من القهوة حول المطحنة.
- I. إذا حصل حادث (على سبيل المثال ، يتسرب أحد المشروبات) ، فينبعي على المتسابق تنظيفه بحلول نهاية وقت أدائه.
- J. يساعد التنظيف أثناء عمل (إزالة البقايا المستهلكة ، مسح الطاولات) المتسابق بالحصول على نقاط.
- K. يتم تضمين جميع الأدوات (العبوات والأكواب والصوانى والأباريق ، إلخ) في هذا التقييم بما في ذلك العناصر الموجودة على آلة الإسبريسو وطاولات العمل.
- L. يُسمح للبقايا المستنفدة في التواجد في البورتافلتر في نهاية الأداء وليس جزءًا من هذه النتيجة (الكعكة).

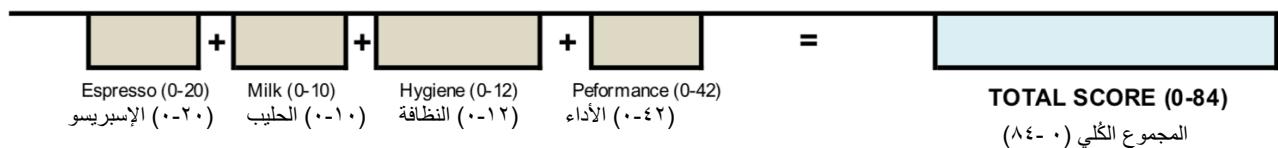
الانطباع العام 12.4.2

سيتم تقييم الانطباع العام للأداء الفني للمتسابق على مقياس يتراوح بين صفر و 6 . العناصر التي يتعين النظر فيها ينبغي أن تشمل:

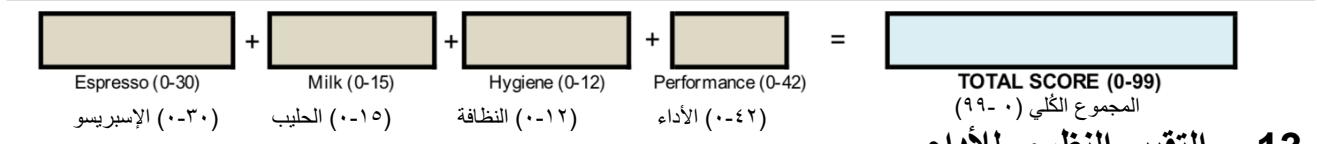
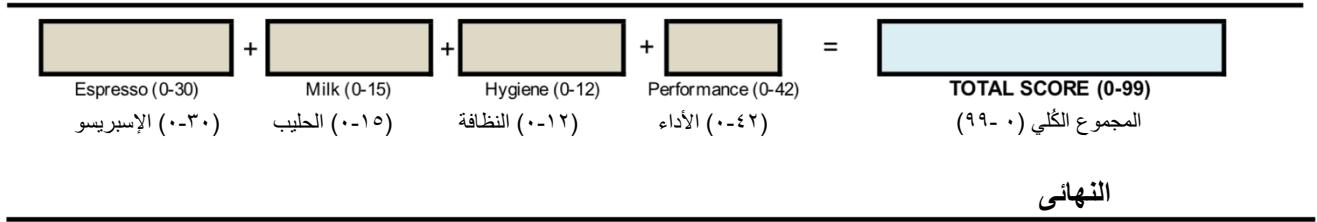
- A. سير العمل العام للمتسابق واستخدام الأدوات والمعدات والملحقات
- B. يجب على المتسابق ان يعرض الفهم الصحيح لاستخدام آلة الإسبريسو وتشغيلها.
- C. يجب أن يعرض المتسابق الفهم الصحيح لاستخدام المطحنة وتشغيلها - بما في ذلك إدارة القهوة في المطحنة. يجب أن يكون المتسابق قد قام بتعديل الطحنة أثناء وقت تحضيره. ويجب على المتسابق طحن القهوة لكل محاوله أو مجموعة من المحاولات.
- D. يحاول المتسابق تحقيق أوقات استخلاص خلال فترة تباين مدتها ثلث ثوانٍ وحجم المحاوله 35-25 مل (30 مل +/- 5 مل). يجب أن لا تقل مدة الاستخراج عن 15 ثانية لـ الماكينات ، و 20 ثانية لـ اللاتيه.
- E. الحكم الفنيون مسؤولون عن فحص فهم المتسابقين لمطحنة واتساق مهارات المعايرة ونهج العمل. يجب أن يبحث الحكم عن: مستويات ، إشارات التوجيه أو النقوب ، وتناسق التوزيع.
- F. سيقوم الحكم الفنيون بتقييم سير عمل المتسابق طوال فترة العرض ، بما في ذلك: تنظيم الأدوات والأكواب والملحقات ووضعها ؛ وحركة المتسابق وسيره داخل وحول محطة العمل ؛ نظافة وصيانة المحطة (المعدات والعدادات والمناشف وأباريق) ؛ إدارة القهوة والحليب.
- G. سيتم منح صفر (0) في هذه الفئة في حالة وضع أي سائل أو مكونات أعلى الماكينة.
- H. تنظيف منفذ حامل الترشيح وتجنب وضعها في غرفة الجرعات.
- I. يحتاج المتسابق إلى إزالة أي ماء أو بقايا على منفذ حامل الترشيج (ديل سباوت بورتافلتر) عن طريق تنظيفها. يعد الشطف واستخدام المناشف والمسح بأصابع اليد كلها وسائل مقبولة لتحقيق منفذ نظيفة.
- J. أثناء التسوية ، لا يجب على المتسابق وضع منفذ البورتافلتر مباشرة على غرفة الجرعات (قد يسمح ذلك للماء بتلویث غرفة الجرعات).
- K. يجب على المتسابق إظهار الفهم للاستخدام الصحيح وتشغيل عصا البخار في خلق الجودة المطلوبة من الحليب.

. 12.5 النقط الكلية لكل جولة

. 12.5.1 التمهيدية



12.5.2. نصف النهائي



13. التقييم النظري للأداء

فيما يلي شرح للنتائج المرئية.

المعايير المرئية هي نفسها لجميع المشروبات في كل من الجولة التمهيدية ونصف النهائية والنهائية (تختلف فقط بعدد المشروبات التي تم تقييمها في كل جولة).

13.1. الجولة التمهيدية - منصة الرسم

A. إضافة جولة تمهيدية في منطقة البار تسمح للمتسابقين بدفع الحدود في إبداعاتهم وجمالياتهم الفنية دون التشديد على الحكم عليهم على المنصة. فيجب أن تكون الأنماط المقدمة مصدر إلهام للباريستا في جميع أنحاء العالم وأن تكون تمثيلاً رائعاً لمهارات باريستا عامة الناس.

B. سيتم الحكم على الصور الفوتوغرافية من قبل لجنة مكونة من 4 حكام على الأقل و 3 حكام معتمدين من WLAC حكم واحد قد يتم اختيارهم لخبراتهم الفنية (رئيس الطهاة والفنانين والمصممين وغيرهم) الذين قد لا يمتلكون خبرة القهوة.

C. سيقوم الحكام بتقييم المشروبات حسب انطباعهم العام الجذاب.

13.2. الجولة التمهيدية، النصف نهائية، النهائية، منصة الأداء

سيتم تقييم الأنماط باستخدام المعايير التالية من قبل جميع الحكم البصريين. من المهم أن يتبع الحكم البصريون هذه المعايير باستمرار.

13.2.1. نموذجان متطابقان يطابقان الصورة المعروضة

سيقيم الحكم تشابه النموذجين المقدمين مع الصورة المعروضة. نظراً لأن المتنافسين يرتكبون على مهاراتهم في تكرار النمط المقصود ، فهذه هي الفئة الوحيدة التي سيراجع فيها الحكم كلا النموذجين المقدمين ، وليس فقط النموذج المقدم لهم على وجه التحديد.

سيتم منح 6 نقاط فقط لنماذجين متطابقين مع الصورة المعروضة، بغض النظر عن جودة التصميم في الصورة المعروضة (يشير هذا القسم إلى أوجه التشابه بدلاً من جودة النموذج نفسه).

سيتم منح 2.5 نقطة إذا كان نمط واحد مطابق للصورة المقدمة والآخر لا يشبه الصورة على الإطلاق. سيتم منح 0 نقطة إذا كان كل من المشروبات لا يشبه الصورة في

13.2.2. جودة مظهر الرغوة

يجب أن يقيم الحكم بصريًا جودة الرغوة في المشروب ، من أجل الحصول على تناسق غني وخالي من اللمعان والفقاعات. سيقوم الحكم بتنقييم الكوب الوحيدة المقدمة لهم في هذا القسم.

13.2.3. التناسق في المزج

سيقوم الحكم بمراجعة الشراب المقدم لهم فقط. سيتم منح نقاط عالية لأنماط تظهر تباعًا حادًا بين سطح المشروبات ورغوة الحليب الأبيض. الخلط غير المقصود / عدم وضوح المزج سوف يقلل من هذه النتيجة.

يجب أن ينظر الحكم في مناطق كريما مختلطة ورغوة الحليب التي يتم إنشاؤها عن قصد بواسطة المتسابق كشرط للنمط المرغوب.

13.2.4. التجانس بين الحجم والموضع في النمط

سيقوم الحكم بمراجعة النمط المقدم لهم فقط. يفترض أن يكون الحكم يمينيًا ، إلا إذا طلب المتسابق من الحكم تحديد اختلافهم ، وبالتالي يجب تقديم الأنماط موجهة مع مقبض الكأس في الساعة 3.

سيقوم الحكم بمراجعة ما إذا كان حجم النموذج مناسباً للكوب الذي تم تقديمها وإذا كان النمط موحداً جمالياً في الكوب. إذا كان النموذج يتضمن عدة عناصر ، فهل هذه العناصر موضوعة ومتوازنة جمالياً مع بعضها البعض.

13.2.5. النجاح في تحقيق مستوى الصعوبة

سوف يستعرض الحكم فقط النموذج المقدم لهم. يجب منح درجات عالية فقط لأنماط الصعبه التي تحقق بنجاح والعكس صحيح. إذا حاول متسابق نمطاً صعباً ولكنه فشل في تمثيل هذا النمط على الإطلاق في المشروب المقدم ، فينبعي توقع درجة منخفضة.

13.2.6. الانطباع العام الجذاب

سيقوم الحكم بمراجعة المشروب المقدم لهم فقط. يجب على الحكم مراجعة شكل المشروب في مجمله على أساس تأثيره الشخصي عليهم. سوف ينظر الحكم في إبداع النموذج. سيحصل على أعلى النقاط لتقديم تصميم يدفع الحدود في مهارات وأساليب فن الالاتيه.

ينطلع الحكم إلى التعرف على المهارات الفنية الأساسية للاlette مثل الصب الحر ومنح نقاط أعلى عند نقل هذه المهارات إلى مستويات جديدة وتعزيزها بتقنيات أخرى (في فنات المشروبات التي تسمح بذلك). تسجيل هذا القسم ، قد يكون من المفيد التفكير في كيفية تسجيل العميل للنموذج المقدم بدلاً من خبير القهوة.

سوف يقيم الحكم النموذج المعروض ، وليس الصورة ؛ إذا كان المتسابق غير ناجح في إنشاء النموذج المخطط ، فيجب عليه توقع درجات منخفضة.

13.2.7. الأداء الاحترافي

سيتم تقييم المتسابقين باستخدام البروتوكول التالي من قبل جميع الحكم البصريين. من المهم أن يتبع الحكم البصريون هذا البروتوكول باستمرار.

سيقوم الحكم بمراجعة مجالين في هذا القسم ، وهما أداء المتسابق ومهارات الضياف. سيشمل أداء المتسابق كيف يعرضون على الجمهور ، والثقة ، والذوق ، والأسلوب الذي يعرضونه في تحضير المشروبات.

سوف تشمل مهارات الضيافة مهارات الخدمة والدفء والشخصية ولغة الجسد والمهنية والنبرة التي تظهر في خدمتهم للحكم.

قد يكون المتسابقون يتنافسون في نفس الوقت وبالتالي لن يكون لديهم ميكروفونات وموسيقى خاصة بهم ؛ لذلك ليس من المتوقع أن يقدموا عرضاً شفهياً مفصلاً.

الأداء الاحترافي (حسن الضيافة، المهارات، الثقة ، الدفء)	
x 4	
Eye Contact	التواصل المباشر
Professional Attire	المظهر المناسب
Explanation	الوضوح
Quality of images	جودة الصور
Spills on cups	المزج في الأكواب

14. الطعون في بطولة العالم لفن الرسم بالحلب

14.1. القضايا المتعلقة بالحكم

سيتم الرد على معظم أسئلة تسجيل النتائج خلال استجواب المتسابقين. إذا اعترض أحد المتسابقين على الدرجات التي قدمها حكم أو أكثر ، فيمكن للمتسابق مقابلة رئيس الحكم خلال استجواب المتسابق لشرح احتجاجهم. إذا لم يكن رئيس الحكم متاحاً ، فقد يناقش المتسابق مع قائد العمليات في الموقع. إذا لم يتم حل المشكلة ، يجوز للمتسابق الاحتجاج خطياً على WCE (انظر إلى بند الطعن أدناه). سنتم مراجعة ذلك من قبل الممثل المعين في الموقع وقائد العمليات - WCE. وسيخذلون قراراً في الموقع وسيقوم ممثل لجنة عمليات المسابقة التابعة - WCE بإبلاغ المتسابق بالقرار.

إذا حدث في حالة مرجحة أن يُكتشف رئيس الحكام أو أي من موظفي WLAC الآخرين أو يشتبه في سلوك غير شريف محتمل من حكم WLAC أثناء تقييم المتسابق ، فسيتم تطبيق ما يلي:

- سيطلب رئيس الحكام إعادة جميع أوراق النتائج المعمول بها من مسؤول النتيجة الرسمي.
- سوف يجتمع رئيس الحكام مع حكم (حكام) WLAC ، وموظفي WCE ، ورئيس لجنة (عمليات) المسابقة في WCE لتقييم الوضع.
- بعد ذلك ، سيبت رئيس لجنة WCE المعنية بعمليات المسابقة في الأمر في جلسة مغلقة.
- إذا كانت مسألة عدم الأمانة واسعة النطاق ، فإن رئيس (رؤساء) لجنة عمليات المنافسة التابعة لـ WCE يتمتعون بالسلطة للحكم على استبعاد حكم WLAC ومنعه من التحكيم في أي المسابقات المستقبلية لـ WLAC.

14.2. الطعون المتعلقة بالمسابقات

إذا كان لدى متسابق مشكلة أو احتجاج بشأن WLAC أثناء المسابقة، فيجب على المتسابق الاتصال بالمنظم لحدث WLAC. وسيقوم المنظم بعد ذلك بتحديد ما إذا كان يمكن حل المشكلة في موقع البطولة WLAC ، أو ما إذا كانت المشكلة ستطلب استئنافاً خطياً بعد WLAC.

إذا قرر منظم أحداث WLAC إمكانية حل المشكلة و / أو الاحتجاج في الموقع في WLAC ، فسيتصل المنظم لـ WLAC بالجهة أو الأطراف المعنية لضمان التمثيل العادل. ستتم مناقشة القضية و / أو احتجاج المتسابق ، وسيتم اتخاذ قرار مشترك ، في الموقع من قبل منظم أحداث WLAC والممثل المعين في موقع البطولة WCE. وعليه سيقوم المنظم لـ WLAC بإبلاغ المتسابق بالقرار.

14.3. الطعون

إذا كان شخص ما لا يوافق على قرار ، فيجوز له استئناف القرار كتابةً إلى لجنة عمليات المنافسة التابعة لـ WCE. جميع القرارات التي تخذلها اللجنة نهائية. يجب أن يتضمن خطاب الاستئناف ما يلي:

- الاسم
- التاريخ
- بيان واضح وموजع للشكوى

- مراجع التاريخ والوقت (إن أمكن)
- التعليقات والحل المقترن
- الطرف / الأطراف المعنية
- معلومات الاتصال

لن يتم النظر في أي احتجاجات / طعون مكتوبة إذا لم تكن تلك المعلومات كاملة. يجب على جميع الأشخاص تقديم شكاهم الخطية أو الطعون إلى مدير بطولات WLAC عبر البريد الإلكتروني إلى info@worldcoffeeevents.org خلال أربع وعشرين (24) ساعة من الحدث.

14.4. استراتيجية النظر في الطعون من قبل اللجنة المختصة

ستستعرض اللجنة الاستراتيجية للمنافسة في WCE الشكاوى أو الطعون المكتوبة في غضون ثلاثة (30) يوماً من استلامها. ستتصل اللجنة الاستراتيجية لمنافسة WCE بالشخص المعني عبر البريد الإلكتروني مع الأحكام النهائية.

15. الإعترافات والطعون المتعلقة بالتنظيم

إذا كان لدى أحد المتسابقين مشكلة أو احتجاج بشأن الهيئة المنظمة الخاصة بهم أثناء البطولة، فينبعي أن تكون الخطوة الأولى هي الاتصال بالمنظم و / أو مثل WCE.

إذا قرر منظم الحدث أنه يمكن حل المشكلة و / أو الاحتجاج في الموقع ، فسيحصل منظم الحدث بالجهة أو الأطراف المعنية لضمان التمثيل العادل. وسيتم مناقشة قضية و / أو احتجاج المنافس ، وسيتم اتخاذ قرار مشترك ، في الموقع من قبل منظم الحدث وممثل WCE المعين في الموقع. سيقوم منظم الحدث و / أو Rep WCE بإبلاغ المنافس بالقرار.

إذا كانت المشكلة تتطلب استئنافاً كتابياً ، فيجب تقديم ذلك مباشرةً إلى هيئة المنافسة و WCE عبر البريد الإلكتروني في غضون يومين من انتهاء الحدث. أما إذا كان الطعن مرتبطة باللوجستيات، ستكون CB مسؤولةً مسؤولية كاملة عن التحقيق والحكم فيها إذا كان ذلك ممكناً. أما إذا كان الاستئناف مع لجنة الحكم أو القواعد ذات الصلة ، فقد تقوم WCE بالتحقيق في القضية وت تقديم الحكم المناسب. لن تقوم WCE بالتصديق المباشر على الحكم أو المتظوعين من هيئة المنافسة أو إدارتها، وبالتالي لا يمكنها التحكم في تصرفاتهم. قد تستغرق الاستئنافات من بطولات CB وقتاً إضافياً للبت فيها؛ فليتوقع المتسابق الذي قدم الاستئناف أو الطعن الرد والقرار خلال أسبوعين.

هو الشخص الذي يقوم بتحضير وإعداد القهوة وما يطلق عليه بالإسم المتعارف عليه (Barista). وهو مسمى يطلق على كل من يعمل على طاولة التحضير والتقديم.	محضر القهوة
هو الشخص المسؤول عن تحضير مشروب الإسبريسو ومشروبات الحليب للجنة التحكيم قبل عملية التحكيم يومياً قبل المنافسة كي تتفق اللجنة على معايير موحدة للتقدير.	ضبط المعايرة
هو الشخص المسؤول عن متابعة الوقت وتتبّيه المتسابق عن الوقت المتبقّي له أثناء التحضير.	ناظر الوقت
هم الأشخاص المسؤولون عن مساعدة المتسابق في ترتيب وتجهيز محطة المنافسة.	المساعدين
مجموعة تتكون من عدة اشخاص حكام التذوق والظل والتقوية والحكام الرئيسيين.	لجنة التحكيم
هم المسؤولون عن تقييم المشروبات وأداء محضر القهوة.	حكم التذوق
هم المسؤولون عن تقييم الأمور التقنية مثل نظافة المكان إدارة الهدر تناسق الاستخلاص .. الخ.	حكم التقنية
حكم يقف لتسجيل ما يقدمه المتسابق من معلومات وأداء ليكون مرجعاً للجنة في حال فقد أي معلومة لديهم.	حكم الظل
الجهة المنظمة للبطولة.	هيئة المنافسة
WCC WORLD COFFEE CHAMPIONSHIPS.	
هو مشروب يبتكره المتسابق من مكونات جديدة ومختلفة يقوم باختيارها وتجمعها على شرط أن تتناغم هذه المكونات مع الإسبريسو دون إخفاءه. يقدم المتسابق هذه الوصفة وكيفية تحضيرها واصفاً النكهات والإيحاءات وطريقة الشرب للجنة.	المشروب المميز
هي المكان الذي يقوم المتسابق بتقديم عرضه عليه. إما على المسرح أو طاولات عرض مخصصة من هيئة المنافسة	محطة المنافسة
الجزء العلوي والظاهر من ماكينة القهوة تأتي بحجم وتصميم معين تعمل بعدة طرق الغرض منها استخلاص الإسبريسو في وقت معين وهي الجزء الذي يصب منه الماء الساخن بعد تركيب وحدة الترشيح داخله التي تسمى (بورتافلتر) يصب الماء الساخن بضغط معين عبر هذه الوحدة لكي يخرج الإسبريسو عبر فتحات السلة الخاصة بالوحدة.	رأس المجموعة (وحدة الاستخلاص)
هي عبارة عن أداة بمقبض وسلة دائرية تحتوي على سلة صغيرة ذات ثقوب كي توضع داخلها القهوة المطحونة.	حامل الترشيح