



SCAE Cezve/Ibrik Contest



Die Meister haben freien Eintritt zu der Weltmeisterschaft in Köln. Die Meister haben den Recht einen Helfer und einen Trainer mit auf die SCAE World Cezve / Ibrik Championship (WCIC) mitzubringen, die auch einen freien Eintritt bekommen werden. Die Namen des Helfers und Trainers müssen spaetestens bis zum 5. Juni 2009 bekannt gegeben werden.

Richtlinien

Die Richtlinien für die Nationale Meisterschaft sollten die selben sein, wie der des Weltmeisterschaftes. Aber das Format kann für jedes Land Verschiedenheiten vorweisen.

Arbeitsplatz

Es werden 3 Arbeitsplaetze auf der Bühne vorhanden sein. Jeder einzelne Arbeitsplatz wird mit diesen Geraeten besttated sein: 1 Sand Heizer, 1 Gas-Kocher, 2 Zubereitungstische (in L form) und ein niedriger Tisch mit zwei Stühlen für die Geschmacks Juroren.

Format

Qualifikation

Es werden gleichzeitig je Wettkampf eine Juroren Mannschafft und ein Teilnehmer starten. Der Teilnehmer darf einen Helfer auf der Bühne haben (ist nicht obligatorisch) der beim Servieren behilflich sein kann, tanzen, singen oder ein Instrument spielen darf. Aber er/sie darf dem Teilnehmer nicht bei der Kaffee Bereitung behilflich sein. Der Teilnehmer und Helfer müssen nicht reden, aber Sie dürfen wenn sie Wünschen. Kabellose Mikrofone werden zur Verfügung stehen.

Das Finale

Die besten 6 Teilnehmer aus der Qualifikation dürfen in die Finale. Es werden gleichzeitig je Wettkampf eine Juroren Mannschafft und ein Teilnehmer starten. Der Teilnehmer darf einen Helfer auf der Bühne haben (ist nicht obligatorisch) der beim Servieren behilflich sein kann, tanzen, singen oder ein Instrument spielen darf. Der sechs plazierte Baristi wird beginnen.

Der Wettkampf

Die Teilnehmer müssen in 10 Minuten insgesamt 6 Getränke zubereiten und servieren:.

- Gleichmäßige identische zwei Cezve / Ibrik Kaffees ohne Zutaten. Es darf nur Wasser und Kaffee benützt werden. Der Kaffee muss in einer Cezve/Ibrik zubereitet werden. Das Geschirr, Glaesser, Tassen und andere Zubehöre darf der Teilnehmer selbst wehlen.
- Gleichmäßige identische zwei Cezve / Ibrik Kaffees mit Zutaten wie Kraeuter und Gewürze. Die Zutaten dürfen den Cezve / Ibrik Kaffee Geschmack nicht unterdrücken (als Zutaten kann z.B. Zimt, Kakao, Mandel, Haselnuss, usw benützt werden). Der Kaffee muss in einer Cezve/Ibrik zubereitet werden. Das Geschirr, Glaesser, Tassen und andere Zubehöre darf der Teilnehmer selbst wehlen.
- Gleichmäßige identische zwei Signature-Drinks (Eigenkreationen). Der Signature Drink soll so individuell sein wie eine Unterschrift des Barista. Wichtig ist dabei, dass der Kaffeecharakter (Cezve / Ibrik Kaffee) des Getränks klar erhalten bleibt und auch die anderen Zutaten herausgeschmeckt werden können.

Die drei Getraenk Paaren müssen separat serviert werden. Die Reihenfolge ist nicht wichtig. Der Teilnehmer muss ein Foto von dem Signature Drink den Juroren vor dem Wettkampf vorweisen, dass identisch sein sollte mit dem Signature Drink den Er/Sie praesentiert.

Kaffee :

Kaffee wird auf der Bühne verfügbar sein. Jedoch kann der Teilnehmer natürlich sein eigenes Kaffee mitbringen. Die Qualität des Kaffees wird von den Juroren berücksichtigt und gegen Internationale Standards benoten. Der Inhalt der Drinks kann von dem Teilnehmer Geheimgehalten werden und wird nur bekanntgegeben mit der Erlaubnis des Teilnehmers.

Mühlen:

Mahlen während oder bevor dem Wettkampf ist erlaubt. Keine Mühle wird auf der Bühne verfügbar sein.

Geschirr, Gläser, Tassen und Zubehör :

Da ist keine Beschränkung bei den Formen oder Größen der Gläser, Tassen und andere Geschirre.

Juroren, Bewertung

Es gibt einen Hauptjuror und fünf weitere Juroren

- zwei sensorische Juroren für die Bewertung des Geschmacks, der Optik und der Präsentation
- drei technische Juroren für die Bewertung der Sauberkeit, Dosierung und den Umgang mit der Cezve / Ibrik
- ein Hauptjuror für die Zeitnahme und Punktvergabe
- ein Timekeeper für die unabhängige Zeitnahme der Präsentation, sowie der Aufbauzeit
- ein Scorekeeper für eine unabhängige Punktezahl, zweite Zählung

Punkte Bewertung

Jeder Juror vergibt Punkte der Bewertungsskala 0 bis 10, um das ihm servierte Getränk (Geschmack, Optik, usw.) zu bewerten. Keine halben Punkte sind erlaubt.

Die offiziellen Juroren Dokumente für Köln 2009 werden in Kürze bekannt gegeben. Bitte besuchen Sie diese Seite regelmäßig oder kontaktieren Sie Serif Basaran serif.basaran@kivahan.com.tr um die letzten Neuigkeiten zu erhalten.

Punkte Bekanntgebung

Die Punktzahl wird sofort nach abgeschlossener Bewertung des aktuellen Teilnehmers öffentlich bekannt gegeben. Dafür ist der Hauptjuror verantwortlich, der die Punktzahl für jedes Getränk und jeden Teilnehmer veröffentlicht.

Zeiten und Musik

Dem Teilnehmer stehen 10 Minuten zur Verfügung, um seinen Arbeitsplatz vorzubereiten, diese Zeit schließt das Säubern des Arbeitsplatzes, Dekorieren des Jurorentisches, Testen des Gas Kochers und/oder Sand Heizer und Vorbereiten aller Werkzeuge und Zutaten für die Getränke mit ein. Es dürfen weder Kaffee, Wasser noch die Zutaten im Voraus vorbereitet werden.

Der Teilnehmer hat 10 Minuten Zeit, um die sechs Getränke zuzubereiten. Diese 10 Minuten schließen die Vorbereitung aller Elemente für die Oberflächendekoration und Inhalt der Getränke mit ein. Die Stoppuhr wird gestartet, wenn der Teilnehmer den Start seiner Präsentation deutlich und klar erkennbar mit einem Handzeichen und/ oder einem deutlichen Kommentar anzeigt. Die Musik zur Präsentation bringt der Teilnehmer selbst mit. Die Zeit wird gestoppt wenn das letzte Getränk der Jury serviert wurde und der Teilnehmer ein klar erkennbares Handzeichen anzeigt.

Anschließend hat der Teilnehmer 10 Minuten Zeit, um seinen Arbeitsplatz aufzuräumen.