

規約

概要目次

1. 競技の配備
2. 審査員会の構成
3. 用意と競技の時間
4. 技術審査員会の評価基準
  - 総合点検
  - 競技前の設備の清掃
  - グラインダーの調整
  - エスプレッソの用意
  - カプチーノの用意
  - 競技終了時の設備の清掃
  - 最終評価
5. 知覚審査員会の評価基準

## 1. 競技の設備配置

競技の設備は可能であればL字型に配置され、以下を設置する。

- ・コーヒーマシンとグラインダーの区画 (幅 120cm、奥行 60cm、高さ 90cm)
- ・必要な設備のための作業場 (幅 80cm、奥行 60cm、高さ 90cm)

設備は参加選手の清掃ミスが見えやすいように、そして掃除がしやすいように、淡い色で洗えるものでなくてはならない。(例. 白の薄板、または白のテーブルクロスの上に保護のためプレキシガラスの薄い板置いたもの)

さらに、競技主催者の持っている専用リストに載っている器具が配備される。

競技参加者は次のリストにある各自の器具を使う事が許可される：

- ・ミルクジョグ (4つまで)
- ・ハンドタンパー
- ・タイマー
- ・ポルトフィルター清掃用のダスター (エプロンにつけるもの)
- ・その他の用途で使用する小さな布(マシンの前に折りたたんで置いておくもの)

参加者には次のものが準備されていなければならない：

- ・認証されたエスプレッソ・イタリアーノに適正のブレンドコーヒー豆 0.5kg(全員に共通の物)
- ・高品質の生牛乳 1 リットル(乳脂質分 3.5%、たんぱく質分 3.2%以上)
- ・エスプレッソ用カップ 36 個とカプチーノ用カップ 24 個

## 2. 審査員の構成

参加者への競技審査は、次にあげる審査員会所定のカードを使い行われる：

- ・技術審査員会：カフェテリア業界の専門家 2 人により構成され、技術カードに評されたそれぞれの評

価の平均が最終評価となる。

・知覚審査員会：国際カフェテイスト協会(Iiac)のテイスター4人により構成され、知覚カードに評されたそれぞれの評価の平均が最終評価となる。

### 3. 競技における準備時間

競技が始まる前、参加者にはマシンの機能の確認、グラインダーの on/off の確認(ただし、挽きメモリの調整を一切行っていない)、牛乳を泡立たせてスチームノズルの確認をするための時間が5分間与えられる。

競技の最大時間は11分と1分の超過時間(超過時間5秒につき1点のペナルティー)で、その時間が経過したら競技は終了する。

準備時間は競技スタッフによりカウントされる。参加者は時間経過をタイマーまたはスクリーンにて確認できる。

### 4. 競技審査員会の評価基準

#### 総合点検

参加者はマシンが正常に機能している事の点検と確認をし、技術審査員に対して証明しなければならない：グループヘッドからの水の出力、ノズルからの蒸気の出力、ボイラーの圧力の読みとり、ポンプの圧力の読みとり。確認項目がひとつ欠けるごとに1点の減点となる。

#### 競技前の設備の清掃

技術審査員はタイマーを稼働させる前に設備に汚れがないことを確認する。

点検対象は、ポルタフィルター、フィルター、シャワープレート、スチームノズル、ドリフトトレイ、グラインダー、及び、グラインダーとマシンの回りの空間となる。ミスが発見1つにつき1点の減点となる。

#### グラインダーの調整

総合点検が終わったら参加者は審査員に準備ができた事の合図をする。審査員は設備に汚れがない事を確認してから、タイマーを稼働させる。

参加者は抽出の競技のためにコーヒー豆を好きなように調整する事ができる。参加者が準備されたコーヒー豆を使い果たした場合、競技は終了となる。

参加者が知覚審査員のためのエスプレッソを作る準備が出来た事を技術審査員に告げたら、新たにグラインダーで豆を挽いて、ドーシングレバーを可動させてコーヒー粉をドーシング(取出す)する。(ドーサー取出し量は競技主催者によって、前もってセットされている)

#### エスプレッソの用意

参加者が知覚審査員のためのエスプレッソを作り始めた時、技術審査員は基準から各ミスにつき1点を引きながら次の点を確認する。

・ポルタフィルターの清掃: :ポルタフィルターは使用前に刷毛か布を使って、内部のコーヒーカスが全

て取り除かれ清掃されていなければならない。

・ハンドタンパー（グラインダーに取付けてあるプレタンパーは使用不可）によるタンピング：

コーヒー粉は完璧に平らで、正しくタンピングされなければならない。

・ポルトフィルターの縁の清掃：ポルトフィルターの縁にコーヒーの粉が残った時は、ヘッドに連結される前に手の縁、布地または布によって拭かれなければならない。

・シャワープレートの清掃：シャワープレートはフラッシングを行い、洗浄をしなければならない。参加者はその後すぐにドリフトレーを布かスポンジで拭かなければならない。

・カップの取っ手：参加者がエスプレッソを用意している最中は、カップの取っ手にしか触ってはならない。

・抽出時間：2人の技術審査員のうち1人は、参加者が知覚審査員のために用意したエスプレッソの抽出時間を、マシンのディスプレイまたはそれが無い場合はデジタルクロノメーターで確認し、カードに記入する。時間は抽出ボタンが押された時からカウントされ、2回の抽出時間の平均に次の項目に応じた追加点が加えられ、最終タイムとされる。

25"	±2	±3	±4	±5	±6	±7	±8	±9	±10
9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

・仕上りの美しさ：技術審査員は、参加者がエスプレッソを綺麗なカップとソーサーの状態を提供する能力が評価となる。

### カプチーノの用意

参加者はエスプレッソに続いて、知覚審査員会のためのカプチーノを用意する。

参加者は各自のミルクジョグまたは主催側から提供されたものを使う事ができる。参加者は2つのカプチーノを用意しなければならない。

技術審査員は基準から各ミスにつき1点を引きながら次の点を確認する。

・ポルタフィルターの清掃：エスプレッソの評価で明示したものと同上。

・ハンドタンパー(グラインダーに取付けてあるプレタンパーは使用不可)によるタンピング：エスプレッソの評価で明示したものと同上。

・シャワープレートの清掃：エスプレッソの評価で明示したものと同上。

・カップの取っ手：参加者は常にカップの取っ手を持たなければならない。デコレーションに取り掛かる事を希望する場合は、縁を触らずにカプチーノカップの底を支える事は許される。

・スチームノズルの清掃：参加者は使うたびにスチームノズルのフラッシュ洗浄を行わなくてはならない。

・ミルクジョグの打ちつけ：牛乳を泡立てた後、参加者はミルクジョグを作業台に打ちつけてはならない。(泡だった牛乳を混ぜるための回転運動は許可される)

・牛乳を注ぐためのスプーンの使用：参加者は牛乳を注ぐ最中にスプーンを使用してはならない

・牛乳の無駄：技術審査員はミルクジョグの中に残っている泡だった牛乳を検査する(複数個の場合も同様)。ミルクジョグの底に残ったクリームは無駄とはみなされず、泡だった牛乳(スチームミルク)エ

スプレッソカップ1杯につき1点のペナルティとなる。

- ・カプチーノの均質性：技術審査員は各2つのカプチーノの相似性が評価となる。
- ・実施中の自信、素早さ、清潔さ：技術審査員は参加者がカプチーノを用意するため設備や作業場を使用する際に、無駄な動きを排除し清潔さを保つ能力があるかどうかの評価となる。
- ・温度：参加者は泡立が終わった後ミルクジョグを技術審査員に渡し、技術審査員は専用の温度計で温度をカウントする(参加者が2つのミルクジョグを使った場合は、どちらの温度も採取され平均が出される)。得点は次の表(°C)に従って割り当てられる。

38	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
<	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70	72	>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

- ・仕上がりの美しさ：技術審査員は、参加者がカプチーノを綺麗なカップとソーサーの状態を提供する能力が評価となる。

### 競技終了時の設備の清掃

参加者は設備の清掃をする。

技術審査員は参加者が競技を終えた事を伝えた時点で時間を止める。その時点で技術審査員は設備の最終清掃を確認する。確認対象は、ポルタフィルター、フィルター、シャワープレート、スチームノズル、ドリフトレー、グラインダー、及び、グラインダーとマシンの回りの空間の周り。各ミスにつき1点減点とする。

### 最終評価

各技術審査員は競技中の参加者のプロとしての能力、様相、自信を含めた能力の総合評価を下す。

## 5. 知覚審査員会の評価基準

エスプレッソとカプチーノの知覚評価基準については、Inei の定義によりイタリアン・エスプレッソ、イタリアン・カプチーノブランドにおけるコーヒーの知覚的品質認定のために定義されたものを参照する。