

# МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУБОК БАРИСТА “ С Е В Е Р Н А Я   З В Е З Д А ”



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

21-23 НОЯБРЯ 2013



## ОПИСАНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

С 22 по 23 ноября 2013 года на базе Колледжа прошел **Международный Кубок Бариста «Северная Звезда»**.

Основная идея **Международного Кубка Бариста «Северная Звезда»** – популяризация качественного кофе, увеличение числа ценителей этого напитка, развитие мастерства бариста, знакомство с культурой приготовления и подачи напитков на основе кофе в разных странах.

Отличительной чертой **Международного Кубка Бариста «Северная Звезда»** является открытая система судейства – оценка работы каждого бариста и команды выставляется сразу, что позволяет в режиме on-line наблюдать за ходом борьбы.

Международный Кубок Бариста «Северная Звезда» проводится в течение трех дней и состоит из четырех видов соревнований:

- **спидмейкинг** - приготовление определенного количества заданных классических напитков на время;
- **латте-арт** – приготовление максимально возможного количества чашек капучино с рисунком,
- **кофе и алкоголь** - приготовление и подача трех пар напитков на основе кофе и алкоголя;
- **брюинг** - приготовление кофе альтернативными способами заваривания





**Международный Кубок Бариста «Северная Звезда»** прошел при поддержке **Администрации города** и освещался ведущими информационными агентствами, печатными и электронными средствами массовой информации.

Чемпионат интернациональный. Это своеобразный трехдневный марафон команд бариста – каждый участник принимает участие во всех этапах и соревнуется со всеми конкурсантами как в командном, так и в личном зачете. Максимальное количество участвующих команд – 15, т.е. 30 бариста.

**Программа** Международного Кубка Бариста «Северная Звезда» разнообразна и предусматривает разделы как для профессионалов ресторанного бизнеса, так и для горожан – потребителей кофе:

- круглый стол** для кофейных компаний в октябре-ноябре 2013 г;
- бариста-пати** и **жеребьевка** команд-бариста накануне соревнований;
- пресс-конференция** для журналистов перед началом мероприятия;
- непосредственно **конкурсная программа соревнований** Кубка Бариста «Северная Звезда»,
- выставка-презентация** компаний-партнеров чемпионата и участников мероприятия (чай, кофе, алкоголь, молоко, оборудование и аксессуары);
- мастер-классы** по приготовлению напитков на основе кофе и алкоголя **для профессионалов** ресторанного бизнеса;
- мастер-классы** по приготовлению напитков на основе кофе и чая в домашних условиях **для горожан** – любителей кофе и чая;
- программа для горожан**, призванная повысить интерес к качественным напиткам и, как следствие, повысить культуру потребления и спрос на кофейные напитки;
- презентация** продукции партнеров мероприятия;
- **шоу-программа**, конкурсы и лотереи,
- итоговая **пресс-конференция** для журналистов



Более подробную информацию и фотоархив мероприятия можно посмотреть на сайте Петербургского Института кофе и чая и в архиве: <http://vk.com/baristacup2012>





**СОСТАВ СУДЕЙСКОЙ БРИГАДЫ МЕЖДУНАРОДНОГО КУБКА БАРИСТА «СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА - 2013»**



На фотографии слева направо: Юлия Кантола, Николай Готко, Виталий Козлов, Луиджи Лупи, Анастасия Латова, Майк Лав, Олеся Грищенко, Вадим Кыллометс, Роман Кантола



Подробная информация о судьях представлена ниже





## СОСТАВ СУДЕЙСКОЙ БРИГАДЫ МЕЖДУНАРОДНОГО КУБКА БАРИСТА «СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА - 2013»

**Майк Лав** – 19-кратный победитель международного чемпионата Ultimate Barista Challenge, Overpoint champion, США

**Луиджи Лупи** – трехкратный Чемпион AIBES в категориях "Predinner", "After Dinner", "Long Drink", первый Чемпион Италии Бариста SCAE, авторизованный тренер AIBES, международный сертифицированный судья SCAE, президент барной ассоциации Италии, основатель школы latte-арт в Италии, главный тренер-бариста компании Musetti, Италия

**Кыллометс Вадим** – главный судья Международного Кубка Бариста

с 2007 года, победитель Чемпионата Эстонии World Barista Championship (WBC) по Латте-Арт, сертифицированный судья SCAE, Эстония

**Кантола Роман** – 6-кратный победитель Ultimate Barista Challenge (UBC): UBC Indonesia 2013, UBC Russia 2012, UBC China 2012, Overpoint champion, руководитель тренинг-центра Петербургского Института кофе и чая, Санкт-Петербург

**Каширцева Виктория** – победитель Мирового чемпионата бариста по latte-арт WLAC 2012 и LAC Russia 2012, тренинг-менеджер сети Double B, Москва

**Степанчук Сергей** – сертифицированный судья SCAE, победитель Российского чемпионата Ibrik 2010, Москва

**Козлов Виталий** – Президент Российского Кофейного Сообщества, сертифицированный судья SCAE, Москва

**Готко Николай** – призер Российского Чемпионата Бариста по версии SCAE, двукратный победитель Кубка бариста в личном и командном зачете (2007-8 г.г.), Санкт-Петербург





## СОСТАВ СУДЕЙСКОЙ БРИГАДЫ МЕЖДУНАРОДНОГО КУБКА БАРИСТА «СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА - 2013»

**Латова Анастасия** – призер Российского Чемпионата Бариста по версии WBC, двукратный победитель Кубка Бариста в личном и командном зачете (2007-8 г.г.), Санкт-Петербург

**Шаварина Дарья** – тренер-бариста, призер Российского Чемпионата Бариста по версии WBC, призер Кубка Бариста в личном зачете, Москва

**Гриценко Олеся** – тренер-бариста, призер Российского Чемпионата бариста по версии SCAE, Санкт-Петербург

**Кантола Юлия** – директор Петербургского Института кофе и чая, ведущий преподаватель и действующий бизнес-консультант Купеческого клуба и Петербургского Института кофе и чая, Санкт-Петербург





## НОМИНАЦИИ

**– спидмейкинг** – приготовление семи обязательных напитков на скорость. Два участника команды выступают одновременно на одной кофемашине. Время работы команды зависит от самих бариста и делится следующим образом: 8 минут подготовки (не оценивается судьями), время выступления (оценивается судьями), 5 минут уборки (не оценивается судьями). Задача команды - как можно быстрее приготовить обязательные напитки согласно списка, при этом каждый член команды работает как с молоком, так и с кофе, в противном случае бариста получит за технику 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может получить участник соревнования (в личном зачете) – **100 баллов** (50 баллов за технику, 50 баллов за вкус и внешний вид). **Внимание!**: оценивается не только скорость приготовления напитков, но и техника их приготовления и соответствие классической рецептуре!

**– латте-арт** – приготовление максимального количества чашек капучино с элементами латте-арт за отведенное время. Два участника команды выступают одновременно на одной кофемашине. Время работы команды – 23 минуты: 8 минут подготовки (не оценивается судьями), 10 минут выступления (оценивается судьями), 5 минут уборки (не оценивается судьями). Команда за 10 минут готовит как можно большее количество чашек классического капучино с рисунком, (рисунки выполняются только в технике питчинг), каждый член команды работает как с молоком, так и с кофе, в противном случае бариста получит за технику 0 баллов. Каждому бариста в личный зачет засчитывается **общее количество** чашек, приготовленных обоими бариста команды за отведенное время. Максимальное количество баллов, которое может получить каждый участник соревнования (в личном зачете) – **100 баллов** (50 баллов за технику, 40 за визуальную оценку и 10 баллов за количество приготовленных чашек). **Внимание!**: оценивается не только количество приготовленных напитков, но и техника их приготовления и качество капучино!





**– кофе и алкоголь** – приготовление коктейлей на основе кофе с добавлением алкоголя. Два участника команды выступают одновременно на одной кофемашине. Время работы команды составляет 21 минуту: 8 минут подготовки (не оценивается судьями), 8 минут выступления (оценивается судьями), 5 минут уборки (не оценивается судьями). Команда за 8 минут должна приготовить и подать на стол судьям 3 пары идентичных между собой напитков на основе кофе и алкоголя. Обязательным условием является: **1)** один из напитков должен быть «шорт дринк», **2)** один из напитков должен быть «лонг дринк», **3)** один из напитков должен быть холодным, **4)** один из напитков должен быть горячим. Бариста самостоятельно компонуют напитки и презентуют их. Порядок приготовления напитков выбирают бариста, при этом напитки одной категории готовятся и подаются одновременно, каждый член команды работает как с алкоголем, так и с кофе. Максимальное количество баллов, которое может получить участник соревнования (в личном зачете), – 100 баллов (50 баллов за технику, 50 баллов за вкус и подачу).

**Внимание!:** возможно введение обязательных компонентов коктейлей от компании спонсора. Кофе для авторского напитка готовится любым способом, кроме холодного заваривания.

**– брюинг** – приготовление кофе альтернативными способами. Время работы команды составляет 15 минут: 5 минут подготовки (не оценивается судьями), 5 минут выступления (оценивается судьями), 5 минут уборки (не оценивается судьями). За отведенное время оба бариста должны заварить неизвестный для них кофе методом харио. Бариста подготавливают, заваривают и подают кофе на стол судей во время выступления. Команда в первый день соревнований получает на двоих 350 гр. неизвестного для них зерна. Задача бариста к вечеру второго дня соревнований подобрать профайл для заваривания этого кофе методом пувервер. Каждый бариста готовит одну чашку напитка. Кофе подается в двух равных чашках объемом 110 мл. Судьи оценивают напиток, приготовленный участниками, и проводят сравнительную оценку напитков, поданных командой. Оценивается как парная работа, так и индивидуальная. Максимальное количество баллов, которое может получить участник соревнования (в личном зачете) – 100 баллов (40 баллов за технику, 60 баллов за оценку вкуса).

**Внимание!:** зерно намальвывается во время выступления. Участники могут намальвывать или заваривать зерно в момент подготовки, но это не пойдет в зачет.







## ПАРТНЕРЫ МЕЖДУНАРОДНОГО КУБКА БАРИСТА «СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА - 2013»



RUSSIAN  
COFFEE  
COMMUNITY





## СПРАВКА О ПЕТЕРБУРГСКОМ ИНСТИТУТЕ КОФЕ И ЧАЯ



ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ИНСТИТУТ КОФЕ И ЧАЯ

включая организацию выездных обучающих семинаров-практикумов в Финляндию, и Италию

**Петербургский Институт кофе и чая** — консалтинговая компания, работающая в сегменте HORECA и занимающаяся обучением специалистов ресторанного, чайного, кофейного бизнеса и сферы услуг. **Направления деятельности института:**

- Обучение барменов-бариста, менеджеров бара, управляющих ресторанами, менеджеров кофейных компаний и чайных мастеров по эксклюзивным образовательным программам,
- Выполнение проектов для предприятий сегмента HoReCa и торговых организаций с профилирующим кофейно-чайным ассортиментом по предоставлению им консультационной поддержки в ведении бизнеса
- Проведение экспертных оценок предприятий сегмента HoReCa в Северо-Западном регионе
- Производство свежееобжаренного зернового и молотого кофе под собственной торговой маркой и поставка кофе в магазины, рестораны и офисы. С 2012 года Петербургский Институт кофе и чая является официальным поставщиком кофе и чая знаменитого «Магазина Купцов Елисеевых» в Санкт-Петербурге
- Поставка листового и пакетированного чая из Индии, Шри-Ланка, Китая и Германии, шоколада различных сортов, табачной продукции и деликатесов в магазины, рестораны и офисы
- Производство эксклюзивных корпоративных подарков. Организация и проведение различных корпоративных мероприятий от протокольных корпоративных до праздничных неформальных. Организация кофе-брейков, фуршетов и выездных мобильных баров на выставках и презентациях с предоставлением оборудования и специалистов. Организация выездных чайно-кофейных церемоний на праздниках и банкетах с предоставлением оборудования и специалистов

**Robusta**

КЛУБ ГУРМАНОВ

- Открытие в 2011 году сети специальных клубов-магазинов - Клуб гурманов Robusta – как дегустационных залов и выставочных площадок Петербургского Института кофе и чая. Ежедневно в Клубах гурманов Robusta проводятся мастер-классы и вечеринки по повышению знаний о потреблении высококачественных блюд и напитков под руководством мэтров ресторанной культуры, кроме того проходят встречи с психологами, бизнес-тренерами, модельерами и стилистами. Молодые и активные петербуржцы принимают участие в различных играх - в «Мафию», «Дикие Джунгли», «Alias» и т.п.

Организация автомобильного пробега «BAR-ТРОФИ» по кофейням и барам Санкт-Петербурга для широкого круга горожан-автолюбителей, популяризация здорового образа жизни за счет потребления высококачественных безалкогольных напитков, привлечение молодежи для овладения современной интересной профессией бариста, знакомство горожан с различными предприятиями общественного питания, с культурой приготовления и подачи безалкогольных напитков





- Организация и проведение Международного командного Кубка бариста «Северная Звезда» – своеобразного трехдневного марафона команд бариста: каждый участник принимает участие во всех этапах и соревнуется со всеми конкурсантами, как в командном, так и в личном зачете. Конкурс интернациональный и проводится в ноябре - декабре. Соревнованиям оказывают содействие Институт внешней торговли Италии, Торговый отдел Французской Республики, Совет Министров Северных Стран, Посольство Гватемалы. Судьями чемпионата являются гранды кофейного мира, такие, как итальянский маэстро Луиджи Лупи и 19-кратный победитель международного чемпионата Ultimate Barista Challenge из США Майк Лав. Соревнованиям оказывают поддержку компании МЕТРО Кэш энд Керри, Кофе Хауз, caffe Musetti, Рускофе, BOLS, Аквалайн, SANREMO и другие. Участники Кубка Бариста - представители международных кофейных объединений и организаций из России, Эстонии, Белоруссии, Великобритании, Финляндии, Молдавии и Украины, рестораторы и отельеры из Москвы, Санкт-Петербурга, Самары, Воронежа, Сургута, Иваново, Череповца, Вологды, Ярославля, Ижевска, Твери и Пскова, представители прессы из России, Германии, Украины и Великобритании.

- Сотрудники института являются членами Европейской Ассоциации Спешилти кофе (SCAE), Санкт-Петербургского купеческого клуба, Ассоциации предприятий общественного питания Петербурга, Сигарного клуба, Созвездия клубов и других общественных и профессиональных организаций.

- Руководитель тренинг-центра Петербургского Института кофе и чая - Кантола Роман - 4-кратный победитель международных чемпионатов Ultimate Barista Challenge, Overpoint champion, победитель международных чемпионатов Ultimate Barista Challenge Russia 2012, Ultimate Barista Challenge China 2012 и Ultimate Barista Challenge Indonesia 2013, серебряный призер Российского Чемпионата бариста по альтернативному завариванию Best of Brew Russia 2013 в номинации Brewers Cup по версии WBC, Overpoint champion, победитель Российских Чемпионатов Бариста по версии WBC прошлых лет в разных номинациях

- Специалисты Петербургского Института кофе и чая в 2002 году провели первый в Санкт-Петербурге независимый профессиональный «Чемпионат бариста», который с 2003 года получил статус ежегодного Петербургского отборочного тура Российского и Мирового чемпионатов бариста под эгидой Европейской Ассоциации Спешилти кофе (SCAE). Специалисты Института выступают в качестве судей в различных международных соревнованиях бариста

Более подробную информацию о деятельности Петербургского Института кофе и чая можно получить на сайте компании [www.kofe.info](http://www.kofe.info)

**ОРГАНИЗАТОР Международного Кубка Бариста «Северная Звезда» -**

**Петербургский Институт кофе и чая (812) 314-5567, 8-904-616-1046,**

[kofe-info@yandex.ru](mailto:kofe-info@yandex.ru), [www.vk.com/baristacup](http://www.vk.com/baristacup), [www.kofe.info](http://www.kofe.info)

**+7 812 314 5567, +7 904 616 1046, <http://vk.com/baristacup>**

