

PRAVILNIK NATJECANJA
FRANCK BARISTA CONTEST

HRVATSKA, lipanj-rujan 2020. godine

Članak 1.

Opće odredbe

Ovim se Pravilnikom uređuju uvjeti i način održavanja **Franck Barista Contest 2020.** (dalje u tekstu: „natjecanje“) koje će se održati u 2 faze.

Prva faza natjecanja odnosi se na polufinalno natjecanje koje će biti organizirano u 3 Hrvatske Regije koje objedinjuju cijelu Hrvatsku i to u Šibeniku, Lovranu i Zagrebu i to na svim lokacijama sa početkom u 10,00 h. Natjecatelji trebaju doći na natjecanje sat vremena prije početka.

Ova faza natjecanja održat će se u terminima kako slijedi: Šibenik 18.6.2020., Zagreb 25.6.2020., Lovran 16.7.2020. U polufinalnom natjecanju će sudjelovati broj natjecatelja koje odredi stručni tim Francka.

Druga faza natjecanja se odnosi na finale koje će se održati u Zagrebu u mjesecu rujnu 2020.godine i na kojem će sudjelovati natjecatelji koji osvoje prvo i drugo mjesto u polufinalnom natjecanju u Šibeniku i Lovranu, te 4 natjecatelja sa natjecanja iz Zagreba (ukupno 8 natjecatelja) te pobijednici natjecanja na internacionalnim razinama (BIH, Slovenija i Makedonija).

Cilj i svrha natjecanja je podići svijest o važnosti pripreme kvalitetnog napitka na bazi espressa među konobarima uz poticanje na razvijanje vještina i nagrađivanje najboljih, a sve u organizaciji društva Franck d.d. (dalje u tekstu: „Organizator“).

Članak 2.

Organizator

Organizator natjecanja je Franck d.d., Vodovodna 20, 10000 Zagreb OIB: 07676693758, upisano u sudski registar Trgovačkog suda u Zagrebu, MBS: 080000209.

Članak 3.

Pravo sudjelovanja i sudjelovanje na natjecanju

„Pravo prijave i sudjelovanja na natjecanju imaju sve punoljetne osobe, oba spola, koje odabere Franckov stručni žiri kroz kontinuirano cijelogodišnje praćenje.

Prije početka polufinalnog i finalnog natjecanja, izabrani kandidati potpisuju Izjavu kojom potvrđuju da su upoznati i slažu se s odredbama ovog Pravilnika, te se odriču potraživati bilo kakvu naknadu štete od Organizatora, a vezanu uz održavanje natjecanja. Potpisivanje ove Privole bit će preduvjet za pristupanje samom natjecanju

Natjecatelji također daju dobrovoljnu i izričitu privolu vezanu uz prikupljanje i obradu korištenje njihovih osobnih podataka, sukladno čl.11. koju mogu u svakom trenutku povući.

Ukoliko netko od izabranih polufinalista na bilo koji način odustane od natjecanja ili bude spriječen sudjelovati na natjecanju iz bilo kojeg razloga, svojstvo izabranog polufinalista na njegovo/njezino mjesto stječe sljedeći najbolje rangirani natjecatelj sukladno ocjeni stručnog žirija.

U natjecanju ne mogu sudjelovati zaposlenici Organizatora i uključenih agencija, kao niti članovi njihovih obitelji (roditelji, djeca, braća i sestre, braćni i izvanbraćni drug).

Natjecatelj gubi pravo natjecanja na finalnom natjecanju ukoliko u međuvremenu od održavanja polufinalnih do finalnog natjecanja iz bilo kojeg razloga prestane raditi u caffe bar-u u kojem je radio u trenutku održavanja polfinalnog natjecanja.
Za sudjelovanje u natjecanju nije potrebna uplata kotizacije.

Članak 4.

Sadržaj i tijek natjecanja

U polufinalnom natjecanju, svaki natjecatelj će poslužiti svakom od osjetilnih sudaca, definiranih u nastavku Pravilnika, po jedan espresso i cappuccino.

Dva, odnosno četiri pića (ukoliko natjecatelj želi da svi suci probaju pripremljeno piće) koja svaki natjecatelj daje svakom od sudaca pojedinačno, moraju biti identična u sadržaju. Sva pića unutar svake kategorije trebaju biti izrađena pomoću iste kave.
Natjecatelj može pripremiti svaku kategoriju pića (tj. espressa, cappuccina) koristeći mješavine prema odredbi Organizatora natjecanja.

Za finalno natjecanje Organizator će mjesec dana prije održavanja objaviti sadržaj, uvjete i tijek natjecanja.

Članak 5.

Definicije napitaka u smislu provođenja natjecanja

*** Espresso**

- A. Espresso je jedna unca pića (25 do 30 ml uključujući cremu).
- B. Espresso se priprema s različitom gramažom kave (ovisno o kavi i mljevenju).
- C. Espresso će se kuhati na temperaturi između 88 do 94 stupnjeva Celzija.
- D. Pritisak će biti postavljen između 8 do 10 BARA.
- E. Preporučeno vrijeme ekstrakcije je između 25 do 30 sekundi
- F. Espresso moraju biti poslužena u 60 ml u šalici s ručkom.
- H. Espresso moraju biti poslužena sucima sa žlicom

***Cappuccino**

- A. Cappuccino je napitak od kave i mlijeka koji bi trebao proizvesti skladnu ravnotežu bogatog, slatkog mlijeka i espressa.
- B. Cappuccino je pripremljen s jednim (1) espressom, teksturom mlijeka i oko 1 centimetar pjene (procijenjeno okomito).
- C. Tradicionalni cappuccino je piće između 150 do 180 mL u ukupnom volumenu
- D. Cappuccino može biti serviran s latte artom ili u tradicionalnom stilu.
- E. Cappuccino mora biti poslužen u 150 do 180 mL u šalici s ručkom.
- F. Svi dodatni preljevi, šećer, začini ili arome u prahu nisu dozvoljeni.
- G. Cappuccino moraju biti poslužena sucima sa žlicom
- H. cappuccino sa Latte art tehnikom donosi 3 dodatna boda

Članak 6.

Za svako prekoračenje vremena natjecatelju se oduzima 5 bodova.

Članak 7.

Suci i način ocjenjivanja

Polufinalno natjecanje će suditi dva (2) osjetilna suca, jedan (1) tehnički sudac i jedan (1) glavni sudac. Svakom natjecatelju će biti dodijeljeno vrijeme početka i broj pozicije. Svaki natjecatelj će dati znak rukom za početak nastupa i isteka vremena.

Natjecatelj ima 8 minuta za natjecanje/izvedbu uključujući i čišćenje stanice.

Članak 8.

Aparatura

Natjecatelji moraju koristiti aparaturu za kavu koja će se nalaziti na mjestu i u vrijeme održavanja natjecanja, pribavljena i postavljena od strane Organizatora.

Aparatura ima fiksnu tehničku konfiguraciju i ne može se mijenjati od strane natjecatelja.

Aparat za kavu: Faema Emblema

Mlinac za kavu: Fiorenzato F64

Espresso aparat će biti kalibriran za sljedeće specifikacije: *Temperatura 88 do 94 stupnjeva Celzijusa , a pritisak pumpe postaviti će se između 8 i 10 bara.

Svaka natjecateljska stanica će biti opremljena sa sljedećim:

1. Stol za aparate (za espresso aparat, mlinac i blender)
2. Espresso aparat
3. Mlinac
4. Svježe punomasno mlijeko
5. Kanta za smeće
6. Kist
7. Lončić
8. Žličica

Komponente navedene u ovom članku pribaviti će i postaviti Organizator.

Osoblje Organizatora i volonteri nisu odgovorni za sigurnost bilo kojih predmeta, opreme, pribora i/ili aparata u prostorijama za pripremu i natjecanje, i to u smislu krađe, uništenja, oštećenja ili bilo kojeg drugog oblika kvara ili nefunkcionalnosti.

Preporučena oprema i pribor

Natjecatelji su dužni donijeti svu dodatnu opremu.

Natjecatelji trebaju uzeti u obzir mogućnost oštećenja tijekom putovanja i/ili natjecanja. Za uništenje, oštećenje, ili bilo koji drugi oblik kvara ili nefunkcionalnosti dodatne preme koju sa sobom donose natjecatelji, Organizator ne odgovara.

Natjecatelji su odgovorni i zaduženi za vlastitu opremu i pribor na natjecanju. Osoblje Organizatora i volonteri nisu odgovorni za sigurnost bilo kojih predmeta, opreme, pribora i/ili aparata u prostorijama za pripremu i natjecanje, i to u smislu krađe, uništenja, oštećenja ili bilo kojeg drugog oblika kvara ili nefunkcionalnosti.

Popis pomagala koje natjecatelj može donijeti uključuje sljedeće:

1. Tamper

2. Kist/krpicu
3. Lončić za mlijeko

Članak 9.

Suci i ocjenjivanje

Od Franck certificiranih sudaca se očekuje ponašanje na sljedeći način:

- Ne isticati se i dopustiti natjecatelju udoban radni prostor.
- Poštovati natjecatelja i njegovu / njezinu kulturalnu pozadinu.
- Poznavati kulturalne razlike u izradi i pripremi espresso napitaka, ali ocjenjivanje na temelju Franck pravila i propisa.
- Iznositi objektivne i pristojne komentare na bodovnim listama (natjecatelji će dobiti na uvid svoje liste nakon natjecanja samo na zahtjev).
- Dostupnost natjecateljima nakon natjecanja za daljnje komentare.

Što suci trebaju očekivati od natjecatelja

- Jasno razumijevanje Franck pravila i propisa.
- Prezentacije u skladu s pravilima i propisima Organizatora.
- Izvođenje natjecanja u vremenu od 8 minuta. Natjecatelju će se oduzeti bodovi ako njegov /njezin nastup traje više od 8 minuta.

Organizator odnosno suci zadržavaju pravo, u bilo kojoj fazi natjecanja, diskvalificirati bilo kojeg natjecatelja u sljedećim slučajevima:

Ako sadržaj uratka i/ili ponašanje natjecatelja, po ocjeni Organizatora ili suca, poziva na nasilje, mržnju ili diskriminaciju usmjerenu prema skupini ljudi ili pripadniku skupine zbog njihove rasne, vjerske, nacionalne ili etničke pripadnosti, jezika, podrijetla, boje kože, spola, spolnog opredjeljenja, rodnog identiteta, invaliditeta ili kakvih drugih osobina;

Ako je sadržaj uratka i/ili ponašanje natjecatelja, po ocjeni Organizatora ili suca, zlonamjerne, klevetničke, opscene, pornografske, vulgarne, rasističke ili ksenofobne naravi;

Ako sadržaj uratka i/ili ponašanje natjecatelja, po ocjeni Organizatora ili suca, predstavlja poticanje na počinjenje kaznenog djela;

Ako sadržaj uratka, po saznanju i ocjeni Organizatora ili suca, nije izvorni uradak sudionika, već predstavlja kršenje autorskih i srodnih prava pravog autora uratka.

Uloge sudaca

1. Glavni sudac

Postoji jedan glavni sudac za svaku natjecateljsku izvedbu. Glavni sudac je ujedno i moderator programa te vodi program i brine se za organizaciju natjecanja, ali nema funkciju ocjenjivanja natjecatelja. Glavni sudac je odgovoran za nadgledanje i ocjenjivanje procesa, za rješavanje bilo kakvih pitanja koja se pojave tijekom izvedbe natjecanja.

Glavni sudac također vodi brigu o tome da ocjenjivački suci profesionalno procjenjuju natjecatelja prema Franck standardima te je odgovoran za odstranjivanje prepreka odnosno smetnji za vrijeme natjecateljeve izvedbe, primjerice ; pritiske fotografa, snimatelja, članova

publike, volontera te ostalih sudaca itd. Glavni sudac zadužen je za kontrolu rada ostalih sudaca i jesu li ispunjene sve ocjenjivačke liste ispravno.

2. Tehnički sudac

Tehnički sudac će stajati u blizini natjecateljevog radnog područja. Natjecatelji se upućuju na Franck tehničku bodovnu listu za upoznavanje sa tehničkim kriterijima procjene ovog suca. Franck tehnička bodovna lista objavljena je na kraju ovog Pravilnika i čini sastavni dio ovog Pravilnika.

3. Osjetilni suci

Osim tehničkog suca, osjetilni suci će procijeniti svakog natjecatelja. Osjetilni suci nalaze se ispred natjecateljevog radnog prostora. Svaki osjetilni sudac će ocijeniti poslužene napitke.

Kriteriji kod ocjenjivanja

1. Područje natjecanja

Tehnički sudac će procijeniti čistoću područja natjecanja na početku i na kraju izvedbe.

2. Ocjenjivanje okusa

Bodovi će se dodjeljivati za okus svakog pojedinog pića (tj. Espresso i cappuccino).

Natjecatelji trebaju težiti skladnoj ravnoteži slatkoće, gorčine, kiselosti i arome..

3. Prezentacija napitaka

Bodovi će se dodjeljivati na temelju vizualnog predstavljanja napitaka, uključujući čaše i pribor. To uključuje elemente kao što su čistoća šalica i tanjurića (bez prolijevanja i kapanja), konzistencija pića, kreativnost i stil predstavljanja.

4. Tehničke vještine

Bodovi će se dodjeljivati na temelju natjecateljevog tehničkog znanja i vještine rada s espresso aparatom i mlincem.

5. Ukupan dojam suca

Bodovi će se dodjeljivati na temelju sučevog ukupnog dojma o natjecatelju, njegovim vještinama, okusu pića te osobnoj prezentaciji i prezentaciji pića.

Kod napitaka će se ocjenjivati sljedeće:

ESPRESSO - dužina napitka, boja kreme, postojanost kreme, tijelo i okus.

CAPPUCCINO/LATTE ART - postojanost mliječne kreme (1 cm), kvaliteta mliječne

kreme, težina slike i pozicija, kontrast i okus.

Pravila za suce

1. Prije ocjenjivanja

1. Suci se moraju suzdržati od komunikacije s natjecateljima prije i za vrijeme natjecanja tijekom svih dana natjecanja. U suprotnome, ostali natjecatelji i sudionici bi ovakav kontakt sudaca i natjecatelja mogli doživjeti kao osobnu podršku te izraz nepristranosti suca.
2. Osjetilni suci trebaju jesti samo blagu i neutralnu hranu prije suđenja.
3. Suci ne smiju pušiti prije suđenja.
4. Suci moraju koristiti bezmirisni dezodorans.
5. Suci ne smiju koristiti parfem, kolonjsku vodu ili mirisni losion poslije brijanja.

2. Tijekom natjecanja

1. Svi suci moraju biti neovisni, nepristrani te vođeni načelima poštenja i fair playa.
2. Svi suci moraju biti pozitivni i poštovati natjecatelja u svakom trenutku.
3. Suci moraju slušati i usredotočiti se samo na natjecatelja.
4. Glavni sudac ima pravo donijeti odluku o tome je li ponašanje određenog suca pristojno.

3. Tijekom procjene okusa

Budući da je pažnja publike, volontera, Organizatora, i natjecatelja usmjerena na suce tijekom procjene pica, suci su dužni voditi računa o tome da se njihove gestikulacije mogu tumačiti pozitivno ili negativno, te ih je potrebno izbjegavati.

Članak 10.

Nagrade

Po završetku finalnog natjecanja biti će dodijeljene tri glavne nagrade, a svi ostali natjecatelji koji su sudjelovali u finalnom natjecanju dobiti će utješne nagrade.

1. Nagrada je certificiranje prema SCA standardima u centru izvrsnosti u Matuljima (Ukupno 100 bodova i 39.075,00 kuna sa certifikatom +PDV.)

Uvod u kavu (10b 260 E)

Barista osnovni stupanj (5b 310 E)

Barista kompetitivni stupanj (10b 620 E)

Sensory osnovni stupanj (5b 260 E)
Zelena kava osnovni stupanj (5b 260 E)
Prženje osnovni stupanj (5b 310 E)
Brewing osnovni stupanj (5b 310 E)
Sensory kompetitivni stupanj (10b 620 E)
Brewing kompetitivni stupanj (10b 620 E)
Barista profesionalni stupanj (25b 1020E)
Zelena kava kompetitivni stupanj (10b 620E)

2. Nagrada je certificiranje prema SCA standardima u centru izvrsnosti u Matuljima (Ukupno: 65 bodova i 26.775,00 kuna sa certifikatom + PDV).

Uvod u kavu (10b 260 E)
Barista osnovni stupanj (5b 310 E)
Barista kompetitivni stupanj (10b 620 E)
Sensory osnovni stupanj (5b 260 E)
Zelena kava osnovni stupanj (5b 260 E)
Prženje osnovni stupanj (5b 310 E)
Brewing osnovni stupanj (5b 310 E)
Sensory kompetitivni stupanj (10b 620 E)
Brewing kompetitivni stupanj (10b 620 E)

3. Nagrada je certificiranje prema SCA standardima u centru izvrsnosti u Matuljima (Ukupno: 40 bodova i 15.150,00 kuna sa certifikatom + PDV).

Uvod u kavu (10b 260 E)
Barista osnovni stupanj (5b 310 E)
Barista kompetitivni stupanj (10b 620 E)
Sensory osnovni stupanj (5b 260 E)
Zelena kava osnovni stupanj (5b 260 E)
Prženje osnovni stupanj (5b 310 E)

Organizator snosi troškove svih navedenih modula kojima nagrađeni kandidati imaju prvo pristupiti sukladno osvojenoj nagradi samo za jedan pokušaj polaganja ispita za navedeni modul.

Preostali kandidati dobit će utješne nagrade, koje će se sastojati od: barista opreme, diplome/certifikata o sudjelovanju te profesionalna pregača i košulja koju svaki natjecatelj tijekom nastupa.

Nagrade su neprenosive, nepromjenjive, nezamjenjive za novac te mogu biti dodijeljene samo nagrade opisane u ovom članku.

Članak 11.

Osobni podaci

Prijavom na natjecanje te sudjelovanjem u istom, natjecatelji potpisuju dobrovoljnu i izričitu privolu kojom informirano i nedvosmisleno daju pristanak za prikupljanje i obradu svojih

osobnih podataka, i to u svrhu provođenja natjecanja, daljnjeg informiranja javnosti o tijeku i rezultatima natjecanja te u svrhu marketinške promocije Organizatora i ostalih članica Franck grupe.

Podnošenjem prijave na natjecanje i potpisom Privole prijavitelji izričito pristaju i na objavu fotografija i/ili bilo kojeg video materijala s natjecanja uz naznaku njihovih osobnih podataka (uključujući fotografije i/ili video lica, kao i uratka s natjecanja), i to na bilo kojem mediju, uključujući svaki oblik reprodukcije, bez teritorijalnog, vremenskog i/ili jezičnog ograničenja objava, a sve to za potrebe Organizatora i ostalih članica Franck grupe.

Sudionici se također odriču ostvarivanja bilo kakvih prava po osnovi objave spomenutog foto i/ili video materijala. Sudjelovanjem u natječaju sudionici izričito izjavljuju kako se opisano postupanje s njihovim osobnim podacima neće smatrati povredom osobnih podataka.

Voditelj obrade osobnih podataka je Organizator. Osobni podaci sudionika bit će pohranjeni 3 godine od dana provedbe natječaja te će nakon isteka ovog roka biti uništeni, osim podataka o pobjednicima na svakoj od razina natjecanja, kako je opisano u ovom Pravilniku. Ovi se podaci prikupljaju i obrađuju prema svim primjenjivim pravilima o zaštiti osobnih podataka, isključivo za potrebe provedbe natjecanja, informiranja javnosti o tijeku i rezultatima natjecanja te u svrhu marketinške promocije Organizatora i drugih članova Franck grupe, kao i u svrhu poštivanja zakonskih obveza Organizatora. Organizator zadržava pravo prijenosa osobnih podataka na druge članove Franck grupe, kao i na Izvršitelja obrade osobnih podataka. Natjecatelj može od Organizatora kao voditelja obrade zatražiti pristup osobnim podacima i ispravak ili brisanje osobnih podataka ili ograničavanje obrade koji se odnose na ispitanika ili uložiti prigovor na obradu ovih podataka. Natjecatelj ima pravo povući ovu privolu.

Članak 12.

Odgovornost

Svaki natjecatelj isključivo je odgovoran za vlastitu sigurnost tijekom natjecanja. Organizator ne preuzima nikakvu odgovornost za moguće nesreće, ozljede ili štetu koju je natjecatelj ili t treća osoba zadobio ili prouzročio sebi ili trećoj osobi niti za bilo koju vrstu štete nastale uslijed uništenih, oštećenih ili otuđenih stvari. Prijavom na natjecanje te sudjelovanjem u istome, natjecatelj se odriče potraživati naknadu štete s bilo koje osnove i u bilo kojem obliku prema Organizatoru.

Članak 13.


Završne odredbe

U slučaju spora između natjecatelja i Organizatora vezanog uz održavanje natjecanja, strane se obvezuju pokušati spor riješiti medijacijom. U nemogućnosti rješavanja spora mirnim putem, bit će nadležan stvarno nadležni sud u Zagrebu.

U slučaju više sile, Organizator ima pravo prekinuti ili otkazati natjecanje ili promijeniti datume održavanja natjecanja. O svakoj od ovih okolnosti Organizator će bez odgađanja obavijestiti natjecatelje, putem objave obavijesti na www.franck.eu.

Ovaj Pravilnik je objavljen na službenoj web stranici Organizatora. Potpisom izjave o sudjelovanju na natjecanju iz čl. 3. ovog Pravilnika natjecatelji izjavljuju da su u cijelosti upoznati i suglasni s odredbama istog.

Bodovne liste

NATJECATELJ: _____					
4. BARISTIČKO NATJECANJE by FRANCK					
ESPRESSO	bodovi		CAPPUCCINO	bodovi	
volumen 25-30 ml	1-5		volumen capp	1-5	
krema	1-5		krema minim.1 cm	1-5	
balans okusa	1-5		temperatura capp	1-5	
posluživanje	1-5		latte art	1-5	
	ukupno		balans okusa	1-5	
			posluživanje	1-5	
				ukupno	
Komunikacija	bodovi		NAPOMENE/OPAŽANJA		
Opći dojam	1 - 5				1 - ne dovoljno
					2 - dovoljno
					3 - dobro
					4 - vrlo dobro
					5 - odlično
TOTAL					
Za Franck _____			Datum _____		

NATJECATELJ: _____



TEHNIČKI DIO - 4. BARISTIČKO NATJECANJE by FRANCK

TEHNIČKI DIO espresso		bodovi	CAPPUCCINO		bodovi
1.čišćenje filter košarice		1 - 5	1.čišćenje filter košarice		1 - 5
2.pravilno tampiranje		1 - 5	2.pravilno tampiranje		1 - 5
3. čišćenje rubova ručke		1 - 5	3. čišćenje rubova ručke		1 - 5
4. ispiranje grupe		1 - 5	4. ispiranje grupe		1 - 5
5.ukupna čistoća		1 - 5	5. ispuštanje pare		1 - 5
			6.brisanje mlaznice		1 - 5
			7.ukupna čistoća		1 - 5
		ukupno			ukupno
vrijeme (8:00)			1 - ne dovoljno		
za prekoračeno vrijeme (5 kaznenih bodova)			2 - dovoljno		
KAZNENI BODOVI			3 - dobro		
UKUPAN BROJ BODOVA			4 - vrlo dobro		
			5 - odlično		
Za Franck _____			Datum _____		