



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ

**¡Hola, Barista!**

**¿Te atreves a alzarte como el mejor barista nacional?**

Desde Fórum Café organizamos el Campeonato Nacional Barista Pro para **buscar el o la mejor barista de España**. Se trata de un campeonato muy diferente a los realizados hasta la fecha. Te lo explicamos.

**¡Buscamos al barista más completo! Eso significa que debe dominar todas las 7 disciplinas del campeonato**

Para hacerlo más apasionante, hemos apostado por el show y el dinamismo de una competición hecha a medida para potenciar la creatividad, la destreza y la profesionalidad. El azar estará presente durante la competición y para ello contaremos con la **“Ruleta de la suerte”**, un elemento que dará mucha expectación y juego a la competición. Además de un **“Coffee Market”** donde el participante podrá adquirir o elegir en algún caso, distintos productos y accesorios para elaborar sus ejercicios.

**Como hemos dicho, buscamos al mejor de los mejores en una competición multidisciplinar. ¿Qué significa eso? Que habrá 7 disciplinas distintas a superar.**

**¡Te las explicamos al detalle en las siguientes página!**

# Disciplinas

## La cata

**Se trata de poner a prueba las habilidades organolépticas del barista y donde el tiempo les obliga a ser... ¡el más rápido!**



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ






# Campeonato Barista Pro

FÓRUM CAFÉ

## La cata

### PRUEBA

- A cada competidor se le presentan **seis cafés** referenciados que estarán sobre la mesa.
- Los participantes tendrán  **5 mins** para degustar y memorizar el orden en que se colocan esos cafés en la mesa.
- Una vez pasado esos  **5 mins** , la organización retirará las tazas y colocará nuevamente las **6 tazas de café**, pero en un orden distinto al anterior.
- Los competidores dispondrán de  **5 mins** para probar y colocar cada una de las tazas de café en el lugar que corresponde por referencia.
- Los cafés seleccionados para la cata serán los mismos para todos los competidores.
- El competidor que logre colocar el mayor número de tazas en el lugar que corresponde se clasificará para la siguiente ronda.
- En el caso de empate (es decir, cuando dos o más competidores compartan el mayor número de aciertos), se clasificará el concursante que tenga menor tiempo.






**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ

**La cata**



**NORMATIVA**

- A. Todos los cafés deben ser tostados con no más de 14 días antes de la fecha de la competición. El tueste de los cafés debe ser entre **Agtron 70 / 80** y de forma idéntica.
- B. El café debe ser preparado en un estándar de 1 litro de filtro de goteo de una calidad adecuada para las necesidades del campeonato. La temperatura de preparación debe estar entre **92 - 96°C**. El ciclo de preparación debe ser de **4 a 6 minutos**, y la temperatura de la bebida terminada debe estar entre **80 - 85°C** y almacenados en un recipiente de aire. El café puede ser preparado con un café a la proporción de agua de **60 gramos por litro**. La cafetera de goteo deberá utilizar el agua Bezoya.
- C. Las tazas utilizadas para las pruebas serán de 220 ml.
- D. Las seis tazas serán colocadas en frente de cada competidor al mismo tiempo. Deben ser colocadas en el mismo orden para cada competidor.
- E. La prueba tendrá una ronda con **2 participantes** en cada una.
- F. El cronometrador  señalará cuando los competidores pueden comenzar la cata.
- G. Todos los competidores dentro de cada ronda iniciarán al mismo tiempo. La ronda termina cuando todos los competidores dan un paso atrás de la mesa y señalan que han terminado **levantando la mano y diciendo: "Tiempo", o después de un máximo de dos (2) minutos**, lo que ocurra primero. El cronometrador señalará cuando la mitad del tiempo haya transcurrido y cada minuto a partir de entonces.



# Campeonato Barista Pro

FÓRUM CAFÉ

H. Cada competidor debe mantenerse alejado de la mesa antes del inicio de la competición.

I. Los competidores deben probar y **colocar los identificadores** en las tazas correspondientes. No podrán tocar las tazas.

J. El **concurante deberá** identificar correctamente las tazas. En caso de empate, se clasificará el concursante que tenga menor tiempo.

K. En ningún momento al competidor se le permite acceder a la parte posterior del espacio de preparación. Cualquier competidor que incumpla esta regla puede ser descalificado a discreción de los organizadores del evento.

L. Los competidores pueden llevar su propia cuchara para catar los cafés.

M. Los competidores deberán participar con el mandil de la organización o bien del patrocinador.



# Disciplinas

Café filtro

**Chemex, AeroPress, Kalita o V60: ¿Qué café eliges para hacer tu filtro?**



Campeonato  
Barista Pro  
FÓRUM CAFÉ





# Campeonato Barista Pro

FÓRUM CAFÉ

## Disciplinas

### Café filtro



### Prueba

- En esta prueba los competidores son probados en sus **habilidades para preparar una excelente taza de café seleccionado por la organización y el método de preparación**, seleccionado **al azar (ruleta)**.

- Los competidores serán juzgados según su presentación y el sabor de su café.

- Los métodos de filtro podrán ser:

- **Prensa francesa.**

- **Chemex.**

- **Aeropress.**

- **V60.**

- **Kalita.**



- Una única ronda con dos participantes al mismo tiempo.

- La prueba será evaluada por 3 jueces técnicos-sensoriales.


- Los métodos de extracción serán facilitados por la organización



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ



## Normativa

- A. La competencia se basa en **una ronda de eliminación**.
- B. En cada ronda, dos competidores preparan café simultáneamente.
- C. Los competidores tienen  **mins** para preparar, infundir y presentar su café.
- D. Los jueces evalúan ciegamente cada café justo en el momento que el barista se lo indique para hacer su propia evaluación privada sobre cuál es el mejor, en las hojas de evaluación que les dará la organización.
- E. El **café** y **el agua** son los únicos ingredientes permitidos.
- F. La organización proveerá el agua para la competición.
- G. La organización proveerá a los competidores con los utensilios necesarios como el molinillo, hervidor, báscula, trapos u otros accesorios.
- H. Los competidores deben presentar un mínimo de **200 ml de café** en el recipiente previsto. Sin poder modificar.
- J. En caso de necesitar medir la cantidad presentada, esta se realizará antes de que los jueces evalúen el contenido.
- K. Será condición indispensable presentar la cantidad mínima de café, en caso contrario se eliminará al participante.
- L. Los cafés que no se presenten dentro del límite de tiempo de 8 minutos **no serán evaluados**.
- N. El incumplimiento de cualquiera de los anteriores puntos dará lugar a descalificación automática del participante.



# Disciplinas

## Latte Art

**Se trata de poner a prueba el dominio de la leche del barista, desafiándolos a crear patrones específicos contrarreloj en bebidas a base de leche .**



**Campeonato  
Barista Pro**

FÓRUM CAFÉ



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ

## Disciplinas

**Latte Art**



**Prueba**

- El juez girará la ruleta de la suerte en cada ronda de participantes determinando **tres patrones de latte art** diferentes que los competidores deben replicar y presentar a los jueces.
- Las bebidas presentadas serán juzgadas por la apariencia visual del patrón, la calidad de la leche y el contraste.
- El punto de molienda del molino oficial estará ajustado de manera estándar.
- El tiempo de la prueba será:



**2 mins** para la preparación.



**6 mins** para la actuación



**5 mins** para limpiar la estación.





# Campeonato Barista Pro

FÓRUM CAFÉ


## Latte Art



## Normativa

A. **Inicio de la Competición:** La competición da inicio cuando el participante levanta el brazo e indica “tiempo” y termina cuando vuelve a levantar la mano y exclama “tiempo”. En caso de empate el vencedor será el que haya terminado su ejercicio en el menor tiempo.

B. El participante podrá pedir tiempo durante su actuación al juez.

C. Una vez finalizado su ejercicio, dispondrá de  **5 mins** para recoger y dejar limpia el área de trabajo para el siguiente concursante.

D. Todos los ejercicios serán evaluados por un grupo de jueces Fórum que consta de 4 jueces técnicos-sensoriales (dos en cada estación).

E. Además, las tazas presentadas serán todas fotografiadas para su posterior deliberación de los jueces.

D. Las tazas tienen una capacidad de **220-250 ml.**

### Patrones

**1**

Patrón 1

Corazón

Tulipa 5

Tulipa circular de 15 capas.

**2**

Patrón 2

Tulipa de 3

Invertido con tulipa de 3

Cisne de 2 alas.

**3**

Patrón 3

Rosetta

Cisne

Invertido con rosetta y 8 capas.

# Disciplinas

## La Comanda

**Una prueba del mundo real. Los baristas tienen el desafío de entregar un pedido de 10 bebidas a base de espresso, común a un menú de cafetería de calidad.**



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ




**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ

## Disciplinas

### La comanda



**Una prueba del mundo real. Los baristas tienen el desafío de entregar un pedido de 10 bebidas a base de espresso, común a un menú de cafetería de calidad.**

A los baristas se les presentará un pedido, que se les desafiará a producir en **un máximo de nueve minutos.** 

Los competidores serán juzgados por su habilidad técnica, profesionalismo y tiempo.

### Prueba

• El juez líder girará la **ruleta de la suerte** en cada ronda de participantes determinando una comanda que estará compuesta por **diez bebidas.**

• La ruleta tendrá **2 comandas** diferentes.



• Todos los ejercicios serán evaluados por un grupo de jueces Fórum que consta de 4 jueces técnico-sensorial (dos en cada estación).



# Campeonato Barista Pro

FÓRUM CAFÉ

## La comanda



### Comandas

#### Comanda A

- 2 Flat White
- 1 Americano
- 2 Espressos Dobles
- 1 Cortado
- 1 Capuccino
- 1 Café Latte
- 1 Ristretto
- 1 Espresso



#### Comanda B

- 2 Ristretto
- 1 Capuccino
- 2 Americanos
- 1 Espresso
- 1 Flat White
- 2 Café Latte
- 1 Espresso Doble



# Disciplinas

## Bebida de autor

**Los competidores deberán replicar y presentar la misma bebida exclusiva según la bebida de autor enviada previamente por la organización**



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ




**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ

## Disciplinas

### Bebida de autor



### Prueba

- El competidor tendrá que replicar la bebida enviada por el organizador en 
- El organizador mandará **dos recetas diferentes** que el competidor se tiene que aprender ya que una de ellas saldrá en la primera ronda y la otra en la final. (el orden no se sabrá hasta el día de la competición)

### Normativa

- Los ingredientes estarán en el **Coffee Market**.
- Una bebida exclusiva, es una bebida mixta a base de café que consta de **tres o más ingredientes**.
- Los participantes presentarán la bebida idéntica a los jueces y serán juzgados por su sabor, consistencia, presentación, balance, equilibrio, diseño y profesionalidad.



# Disciplinas

Espresso Blend

**Los baristas crearán un espresso blend a partir de los cafés utilizados en La Cata.**



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ

## Disciplinas


### Espresso Blend



**¡ATENCIÓN!** La disciplina 'Espresso Blend' solo producirá durante **las semifinales**.

Los finalistas deberán replicar su mezcla, a medida, durante la final.

### Prueba

- El competidor podrá elegir el **porcentaje de café** que quiera utilizados en la disciplina de Cata
- El competidor tendrá que explicar su receta a los jueces mientras va **preparando su blend** el porque a escogido esos cafés, y que le gustaría conseguir.
- El competidor tendrá que hacer tres espressos en  **10 mins**
- La organización proporcionara al competidor todos los elementos necesarios para conseguir su mejor **blend como básculas, molino, vajilla...**

# Disciplinas

## Origen

**Pone a prueba la capacidad del barista para identificar los orígenes del café por el sabor, en una competición altamente competitiva y presionada por el tiempo.**



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ



**Campeonato  
Barista Pro**  
FÓRUM CAFÉ


## Disciplinas

### Origen




Pon a prueba la capacidad del barista para identificar los **orígenes del café** por el sabor, en una competición altamente competitiva y presionada por el tiempo.

### Prueba

·A cada participante se le presentan **seis cafés** y un mapa del mundo. El participante tendrá  para degustar los cafés y identificarlos en el **mapa en la ubicación geográfica correcta (país)** desde donde se originan.



·El público también podrá participar en la prueba final realizando el mismo ejercicio una vez finalizado el ejercicio de los participantes. El tiempo para el público también será de .

**¡Prepárate para ser el  
Campeón Barista  
Nacional!**



**Campeonato  
Barista Pro**

FÓRUM CAFÉ

