

REGOLAMENTO GENERALE

Esse Caffè BarisSta Championship

1. Fasi della competizione

Il concorso si articolerà in selezioni regionali, finale nazionale, finale internazionale.

Potranno partecipare alla competizione solo baristi che abbiano un rapporto commerciale con Esse Caffè. I vincitori delle finali accederanno di diritto alle semifinali e finali di Espresso Italiano Champion.

2. Finalità

Il concorso ha la finalità di mettere in evidenza la bravura e la professionalità dei baristi e delle bariste nella preparazione dell'Espresso Italiano e del Cappuccino Italiano con riferimento ai profili di conformità dei due prodotti certificati secondo il Disciplinare tecnico per la certificazione della qualità sensoriale del caffè a marchio Espresso Italiano e del Cappuccino Italiano.

3. Partecipazione

Possono partecipare alle selezioni tutti i baristi e le bariste, che lavorano prodotti di Esse Caffè, di qualsiasi parte del mondo. La partecipazione sarà accettata in ordine di iscrizione fino ad esaurimento dei posti definite dall'organizzatore delle selezioni.

4. Postazione di lavoro

Ogni partecipante avrà a disposizione:

- una macchina per espresso qualificata per Espresso Italiano Certificato a due o a tre gruppi;
- un macinadosatore qualificato per Espresso Italiano Certificato;
- una miscela qualificata per Espresso Italiano Certificato;
- latte fresco di alta qualità.

5. Svolgimento

L'ordine di gara dei concorrenti sarà stabilito all'inizio della gara tramite sorteggio e assegnazione di una lettera dell'alfabeto ai concorrenti.

Il concorrente avrà 10 minuti di tempo, fino ad un massimo di 12 minuti per:

- presentarsi e dimostrare le proprie abilità in termini di comunicazione, abilità alla vendita e gestione del cliente (reclamo, troppo esigente etc etc). Verrà giudicato in base all' outfit e alle abilità dimostrate
- verificare pulizia e funzionamento delle attrezzature e della station
- se ritiene opportuno, modificare la granulometria per estrarre la sua tazza ideale
- valutare e descrivere le caratteristiche sensoriali dell'espresso
- estrarre 2 espressi e preparare 2 cappuccini certificati italiani e 2 preparazioni di una ricetta *signature* a piacere a base di caffè (es. macchiatone, cappuccino di soia, montebianco, mixology, altre bevande calde ecc...).
- Ripristino e pulizia station

6. Direzione di gara

Un direttore di gara avrà la responsabilità del corretto svolgimento della gara, con specifica attenzione all'operato di tutti i giudici coinvolti.

7. Giuria tecnica

La giuria tecnica sarà costituita da minimo due giudici. I giudici valuteranno ogni partecipante in base alle capacità dimostrate.

8. Giuria sensoriale

La giuria sensoriale è costituita da 2 giudici. Ogni giuria sensoriale può valutare al massimo 15 concorrenti. Il direttore di gara o un suo delegato procede alla taratura dei giudici sia per quanto riguarda l'espresso sia per i cappuccini.

9. Giuria marketing

La giuria marketing è composta da un esperto in materia con competenze nel mondo del caffè e della pasticceria.

10. Punteggi finali

Tutti i giudici siederanno davanti alla postazione di gara, e valuteranno i candidati sul momento esprimendo un voto da 0 a 10. Il punteggio finale sarà ricavato dalla somma di tutti i voti e verrà comunicato a ogni concorrente al termine dell'intera gara. Nel caso di più candidati con lo stesso punteggio, vincerà il candidato che ha impiegato minor tempo per svolgere le prove.

In caso di ex-aequo ci sarà uno spareggio.

11. Riconoscimenti e premi

Tutti i partecipanti alla competizione riceveranno:

- un Attestato di Partecipazione
- una Polo Essse Caffè

Il vincitore della Tappa Regionale riceverà:

- Percorso di formazione completo gratuito de La Classe di Essse
 - Introduzione al Mondo del Caffè
 - L'espresso Perfetto: Gestione delle Attrezzature Professionali
 - Caffetteria Classica e Innovativa: Il Menù del Bar
 - La Preparazione del Cappuccino Certificato Italiano
 - Cappuccino Artistico E Latte Art
 - Bar Manager: Gestione Economica e Gestione delle Risorse Umane
 - Vendere e Conquistare: la Missione del Barista
- Cofanetto Smartbox per un'esperienza gourmet unica per 2 persone in raffinati ristoranti.

Il secondo classificato nella Gara finale riceverà:

- Formazione personalizzata - *Personal Bar Trainer* con il Coffee Master Vito Campanelli:
 - 1 sessione di mezza giornata dedicata allo staff del locale
 - 1 sessione di mezza giornata dedicata esclusivamente al vincitore
- *Kit Essse Caffè per un Cappuccino a Regola d'Arte*
 - Kit composto da 2 brick in acciaio; Spargicacao; Dispenser per topping; Pennetta per latte art.
- Buono per un valore di 1.000€.

Il primo classificato nella Gara finale riceverà:

- Coppa con logo Essse Caffè Barista Championship 2026
- Formazione personalizzata - *Personal Bar Trainer* PER IL LOCALE
Sessione di una giornata con il Coffee Master Vito Campanelli dedicata all'intero staff.
- Coinvolgimento del cliente in un evento internazionale dell'azienda.
Presentazione e valorizzazione del locale durante l'evento di Essse Caffè.
- Buono per un valore di 2.500€.

12. Pubblicità e riservatezza

Gli organizzatori si riservano di utilizzare qualsiasi mezzo a loro disposizione per pubblicizzare i vincitori mentre, pur non essendo materialmente possibile mantenere l'anonimato degli altri partecipanti, cercheranno di evitare qualsiasi cosa possa costituire discredito per la loro professionalità. A tal fine al termine della competizione saranno rese note solo le prime tre posizioni in classifica.

13. Inappellabilità del giudizio e foro di competenza

Il giudizio espresso è inappellabile.

Tutte le giurie giudicheranno i concorrenti in base ai PARAMETRI previsti dai regolamenti di ESPRESSO ITALIANO CHAMPION, esprimendo però un voto, in sintesi, della prestazione che va da 1 a 10

I regolamenti verranno pubblicati e saranno scaricabili sul sito della competizione, che i baristi potranno consultare a loro discrezione.