

Rahmenbedingungen

Latte Art Jam 25. September 2021

Teilnehmerplätze: 12

Geräte: Dalla Corte Zero, Ceado E37S (finales Gerätesetup am 25.09.2021)

Teilnahmegebühr: 15 € pro Person

Preise: Die Preise werden im Zeitraum bis zum Event über die sozialen Medien bekannt gegeben.

Ablauf

12:00 Beginn Latte Art Jam

12:00 – 12:15 Verlosung / Meeting

12:20 Training der Teilnehmer

12:30 – 14:30 Contest 1 Runde – freies Gießen

14:30 – 15:00 Pause

15:00 – 16:00 Contest 2 Runde – Gefäße gießen

16:00 – 16:15 Pause

16:15 – 17:00 Contest Finale – Genauigkeit

Ca. 17:30 Siegerehrung

Anschließend freies Gießen auf den Maschinen möglich

Die Regeln

Allgemein

1. Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.
2. Es treten in den ersten zwei Runden jeweils 2 Teilnehmer gleichzeitig im K.O.-System gegeneinander an. Im Finale treten die Teilnehmer nacheinander an.
3. Die Parameter sind für jede Paarung identisch: Kaffee, Milch, Maschine, Mühle, Tassen.
4. Der Wettbewerb geht über drei Runden
 1. Freies Gießen
 2. Gefäße Gießen
 3. Genauigkeit
5. Wer gegen wen in der 1. Runde antritt, wird vor dem Wettbewerb ausgelost.
6. Die Espressomühlen sind in jeder Runde voreingestellt.
7. Der Arbeitsplatz ist nach jeder Runde sauber zu verlassen!
8. Die Teilnehmer dürfen eigene Milchkannen mitbringen. Es werden aber auch Milchkannen zur Verfügung stehen, die die Teilnehmer gerne nutzen können.

9. Es wird 3 Jurymitglieder geben.
10. Die Teilnahme am Orientierungsmeeting ist Pflicht. Dabei können wir nochmal Fragen zu den Regeln klären und letzte Unklarheiten beseitigen.
11. Während der Veranstaltung werden Bild und Videoaufnahmen gemacht. Mit der Anmeldung erklärt sich der Teilnehmer ebenfalls bereit, dass diese auf der Homepage, in Sozialmedia-Kanälen, in Werbemedien und PR-Veröffentlichungen genutzt werden können. Teilnehmer und deren Anmeldung, welche diesem widersprechen, können nicht angenommen werden.

Training

1. Die Trainingszeit an der Maschine beträgt für jeden Teilnehmer 10 Minuten.
2. Das Training beginnt vor der jeweiligen Wettbewerbsrunde, nach Ablauf der Zeit wird zum Wettbewerb übergegangen.
3. Milch, Tassen, Kaffee, Tamper, Tampermatte, Maschine, Mühle, Abklopfkasten stehen natürlich zur Verfügung.
4. Sauberes und ordentliches Arbeiten wird vorausgesetzt.

Runde 1 – freies Gießen

1. Die Teilnehmer müssen in der ersten Runde zwei Cappuccini mit einem frei ausgewählten Latte Art Motiv gießen. Den Schwierigkeitsgrad des Musters bestimmt der Teilnehmer selbst.
2. Die Teilnehmer haben fünf Minuten Zeit, zwei Cappuccini zu gießen und den ihrer Meinung nach besseren der Jury zu präsentieren.
3. Die Wettbewerbsrunde endet mit dem Hinstellen des fertigen Cappuccino.
4. Nachdem beide Teilnehmer ihren Cappuccino abgegeben haben, zeigt jeder Juror auf den Cappuccino, der ihm persönlich am besten gefällt.
5. Die Teilnehmer haben insgesamt 10 Minuten Zeit. 2,5 Minuten Arbeitsplätze vorbereiten, 5 Minuten Wettbewerbszeit und 2,5 Minuten Aufräumzeit.
6. Wer die Wettbewerbszeit von 5 Minuten überschritten, hat der andere Teilnehmer automatisch gewonnen.
7. Es werden 200ml Tassen für den Cappuccino verwendet.
8. Sollte es ein Problem mit der Maschinen- und Mühlentechnik geben, dann wird die Runde kurz unterbrochen, nachdem der Teilnehmer klar und deutlich „Technical Timeout“ gesagt hat.

Runde 2 – Gefäße gießen

1. In dieser Runde geht es darum, in die verschiedensten Gefäße, Latte Art zu gießen.
2. Die Paarungen, die gegeneinander antreten, ergeben sich aus der ersten Runde.
3. Es wird verschiedene Gefäße geben, die jeweils mit einer Nummer markiert sind. Die Teilnehmer müssen vor ihrer Wettbewerbsrunde eine Nummer ziehen. Die gezogene Nummer ist die Gefäßnummer. Jedes Gefäß ist zweimal vorhanden.
4. Die Gefäße werden am Wettbewerbstag in der 2. Runde bekannt gegeben.
5. Die Teilnehmer haben nun 5 Minuten Zeit, in ihr Gefäß zu gießen. Es können beide Gefäße genutzt werden.
6. Die Teilnehmer dürfen selbst entscheiden, ob sie das Gefäß vorwärmen und wie viele Espresso sie verwenden.
7. Die Teilnehmer haben insgesamt 10 Minuten Zeit. 2,5 Minuten Arbeitsplätze vorbereiten, 5 Minuten Wettbewerbszeit und 2,5 Minuten Aufräumzeit.

8. Wird die Wettbewerbszeit von 5 Minuten überschritten, hat automatisch der andere Teilnehmer gewonnen.
9. Sollte es ein Problem mit der Maschinen- und Mühlentechnik geben, dann wird die Runde kurz unterbrochen, nachdem der Teilnehmer klar und deutlich „Technical Timeout“ gesagt hat.

Runde 3 – Genauigkeit

1. In dieser Runde müssen die Teilnehmer ihre Genauigkeit unter Beweis stellen. Die Teilnehmer treten nun nacheinander an. Die Reihenfolge wird ausgelost.
2. Die Teilnehmer haben 10 Minuten um dies vorher zu trainieren.
3. Die Teilnehmer müssen ein Motiv ihrer Wahl sowohl mit der linken als auch mit der rechten Hand gießen. Hierbei kommt es darauf an, ein Motiv möglichst genau mit der schwächeren Hand zu reproduzieren. In diesem Fall müssen natürlich zwei Tassen abgegeben werden. Wenn Barista Besteck verwendet werden sollte, so ist dies ebenfalls mit der rechten und mit der linken Hand zu verwenden.
4. Das Finale Endet mit dem Hinstellen des fertigen Cappuccino.
5. Die Teilnehmer haben insgesamt 10 Minuten Zeit. 2,5 Minuten Arbeitsplätze vorbereiten, 5 Minuten Wettbewerbszeit und 2,5 Minuten Aufräumzeit.
6. Bei Überschreitung der 5 Minuten Wettbewerbszeit, gibt es Punktabzug.
7. Sollte es ein Problem mit der Maschinen- und Mühlentechnik geben, dann wird die Runde kurz unterbrochen, nachdem der Teilnehmer klar und deutlich „Technical Timeout“ gesagt hat.
8. Nachdem alle Finalisten ihre Cappuccini abgegeben haben, zieht sich die Jury zur Beratung zurück. Symmetrie, Kontrast, Tassenhenkel auf 3 Uhr gehen in die Bewertung ein.
9. Anschließend wird der Gewinner verkündet.

Wenn ihr noch Fragen zum Wettbewerb habt, könnt ihr uns gerne unter der info@klimt-tec.de eine Nachricht senden.

Kaffeetechnik
www.klimt-tec.de
Elektrotechnik-Meisterbetrieb

SEIT 2017
STEFANIES



Latte Art Jam

25. September 2021

STEFANIES
Kufsteiner Str. 33
83075 Bad Feilnbach

Open 10:00
Start 12:00

Anmeldung unter
www.feilnbacher-kaffeeschule.de

DALLA
CORTE



Feilnbacher-Kaffeeschule
BRÜHBARON