

REGULAMENTO CIRCUITO ALQUIMISTA CAFÉS

1. DO EVENTO

O circuito Alquimista cafés será realizado entre os dias 09 à 20 de Outubro de 2019 e contará com as seguintes programações:

- a) Workshops;
- b) Barista do dia;
- c) Campeonato amazônico de baristas;
- d) Circuito Alquimista cafés.

1.1 – DOS WORKSHOPS

Os workshops ocorrerão entre os dias 9 e 13 de setembro de 2019, nas dependências da Unama Alcindo Cacela, obedecendo a seguinte programação:

1.1.1 – Nos dias 09, 10 e 11 de setembro, serão ministrados os Workshops de cafés especiais, pela Barista Lidiane Santos, com duração de 4 horas por dia. O curso será exclusivo para baristas profissionais representando as empresas que aderiram ao Circuito Alquimista Café.

1.1.2 – No dia 12 de setembro, será ministrado o curso Workshop de cafés especiais, pela Barista Lidiane Santos, com duração de 4 horas. O curso será exclusivo para Coffee Lovers.

1.1.3 – No dia 13 de setembro, será ministrado o Workshop de cafés especiais, pela Barista Lidiane Santos, com duração de 4 horas. O curso será exclusivo para alunos de gastronomia da Unama.

1.1.4 – O local, horário e ministrante dos cursos acima citados poderá ser alterado por conveniência do organizador, cabendo avisar os inscritos através de mídias sociais com a devida antecedência

1.1.5 - é vedado aos participantes dos cursos do workshop levar pessoas não inscritas no curso ou que não se adequem ao público alvo. Da mesma forma, a divulgação do material distribuída durante o curso também é proibida.

1.1.6 – o participante que atrapalhar o bom andamento do curso será advertido e, caso reincidente, poderá ser convidado a se retirar do curso sem direito ao reembolso do valor pago.

1.2 – BARISTA DO DIA

O evento Barista do dia ocorrerá entre os dias 09 a 17 de setembro de 2019, e consiste em um barista visitar as empresas participantes do evento e fornecer dicas e auxiliar no preparo de bebidas com café, além de interagir com o público.

1.2.1 – A empresa ficará totalmente responsável pelo fornecimento de todos os insumos para o preparo das bebidas sugeridas pelo barista.

1.2.2 – O barista que participará dos eventos será reconhecido em âmbito nacional, escolhido à critério da empresa organizadora e por ela subsidiado.

1.2.3 – A data em que o barista irá até a sede da empresa deverá ser previamente agendada junto à organização do evento, respeitando o intervalo de 09 a 17 de setembro.

1.2.4 – A empresa participante deverá propiciar que seus funcionários participem do barista do dia.

1.2.5 – O cursos e bebidas a serem elaboradas pelo barista visitante deverão ocorrer no horário de funcionamento regular do estabelecimento, de modo a propiciar a interação entre clientes e o barista convidado.

1.3 – CAMPEONATO AMAZÔNICO DE BARISTAS

1.3.1 – O Campeonato Alquimista Café é aberto unicamente a baristas profissionais que atuem representando as empresas que aderirem ao Circuito Alquimista Cafés.

1.3.2 - É de responsabilidade de cada empresa participante o custeio integral da participação de seu barista no campeonato, incluindo custos de transporte, taças, cafés, leites e demais ingredientes necessários à preparação e apresentação das bebidas.

1.3.3 – A inscrição no concurso deverá ser feita através de preenchimento do formulário presente no site www.alquimistacafes.com.br.

1.3.4 – Ao se inscreverem na competição, a empresa e o barista declaram estar cientes das regras e regulamentos da competição, bem como dos quesitos a serem avaliados pelos julgadores do concurso presente no anexo deste regulamento. Não serão admitidas exceções e reivindicações alegando desconhecimento de regras e quesitos de avaliação. Em caso de dúvidas, os competidores poderão entrar em contato com a organização do evento através do site www.alquimistacafes.com.br e consultar o FAQ do site.

1.3.5 – 1 hora antes do evento, será realizado o Encontro Oficial de Competidores, cuja presença dos participantes é obrigatória, no qual serão feitos anúncios, explicação do fluxo da competição, organização da agenda de apresentações, e *tour* pelo palco da competição e áreas de apoio. A não participação no encontro não dá direito do competidor alegar desconhecimento de todas as deliberações e informações passadas no encontro.

1.3.6 - A. Os competidores serão julgados por dois (2) Juízes Sensoriais, um (1) Juiz Técnicos e um (1) Juiz Principal.

1.3.6.1 - Haverá um Juiz Principal na apresentação de cada competidor. O Juiz Principal se movimentará entre a área de trabalho do competidor e a mesa de apresentação dos juízes. O Juiz Principal será responsável por supervisionar o processo de avaliação dos juízes e de solucionar qualquer assunto que surja durante o curso da apresentação do competidor que está sendo julgado.

a) O Juiz Principal será responsável de assegurar-se que os juízes avaliem profissionalmente o competidor de acordo com as regras do Campeonato Alquimista Cafés.

b) O Juiz Principal somente experimentará as bebidas uma vez que o Juiz Sensorial tenha terminado sua avaliação.

c) O Juiz Principal avaliará o competidor utilizando a folha de avaliação do Juiz Principal. Sua pontuação não se somará à pontuação total do competidor.

d) Será responsabilidade do Juiz Principal anotar o tempo total utilizado pelo competidor em sua apresentação para determinar a necessidade de reduzir pontos da pontuação total do competidor.

e) O Juiz Principal se assegurará de que os juízes preencham corretamente e claramente as folhas de avaliação.

1.3.6.2 - Haverá um juiz técnico presente na apresentação de cada competidor. Os juiz técnico se colocará perto da área de trabalho.

1.3.6.3 - Além do juiz técnico, dois juízes sensoriais avaliarão a apresentação de cada competidor. Os dois juízes sensoriais se colocarão frente à mesa de apresentação dos juízes. Cada juiz sensorial avaliará unicamente a bebida que for servida a ele.

1.3.7 – A prova da competição será realizada nos seguintes termos:

a) Cada competidor servirá para cada um dos dois juízes sensoriais dois espressos, dois cappuccino e duas bebida de assinatura de sua própria escolha (à base de espresso e sem álcool), sendo um total de 6 bebidas, durante o período de 10 minutos.

b) Cabe ao competidor decidir a ordem de apresentação das bebidas, bem como se serão servidas simultânea ou separadamente. A avaliação será feita pelos juízes sensoriais no momento em que forem servidas.

c) As bebidas, que serão servidas em pares, deverão ser idênticas em ingrediente e preparação, e utilizando o mesmo café.

d) A expressão de desenhos no leite (latte art) é livre, ficando à critério do competidor escolher os desenhos, não necessitando ser idênticos nas bebidas de mesma categoria.

e) Os competidores podem preparar a quantidade de bebidas que quiserem durante a competição. Contudo, apenas as bebidas servidas para os juízes serão avaliadas.

1.3.8 – Ao assinar o formulário de inscrição, os competidores:

a) Permitem que a organização use o nome e imagem do competidor, gratuitamente, para promoção da Alquimista Café, na forma de fotografia, vídeo, impressão, internet, mídia eletrônica ou outro meio que convir a organização do evento.

b) Se compromete a promover de forma clara a boa reputação do Campeonato Alquimista Cafés e da empresa organizadora, através de mídias sociais, fotografia, vídeos e outros meios adequados.

1.3.9 - Para uniformizar as bebidas dispostas no item 1.3.7 a, as bebidas a serem servidas na competição deverão seguir as seguinte diretrizes:

a) Espresso: bebida de 1 onça (25 a 35 ml incluindo a crema), servido em xícara padrão de 2 a 3 onças (60 a 90ml), preparado a 90,5 – 96°C. A pressão da máquina deverá estar ajustada entre 8,5 a 9,5 atm, com tempo de extração entre 20 a 30 segundos (valor sugerido), com variação de três (3) segundos entre as extrações, em cada uma das categorias de bebida. O espresso deve ser servido aos juízes com colher, guardanapo e água.

b) Cappuccino: bebida de café e leite que deve produzir um rico balanço harmonioso entre a doçura do leite e o sabor do espresso, preparado com um (1) shot de espresso, leite vaporizado e aproximadamente 1 cm de profundidade na espuma (avaliada verticalmente), contendo de 150 a 180ml em xícara com asa. Poderá ser servido com latte art ou no estilo tradicional, vedado o uso de toppings (como açúcar, canela ou chocolate em pó), e deverá ser servido aos juízes com colher, guardanapo e água.

c) Bebida de Assinatura: bebida à base de espresso de preparo livre, criada pelo competidor, que deverá se apresentar na forma líquida. A bebida deverá conter, no mínimo, um shot de espresso, preparado durante o tempo de apresentação do competidor, combinado com um sabor distinto ao do espresso. Pode ser servido em qualquer temperatura, e utilizado qualquer ingrediente, à exceção de bebidas alcoólicas, extratos ou produtos à base de álcool, ou substâncias ilegais.

1.3.9.1 - Todos os ingredientes utilizados nas preparações devem ser informados sempre que solicitado. Os competidores deverão conservar todos os ingredientes usados em sua bebida de assinatura dentro das embalagens originais.

1.3.9.2 - Nenhum ingrediente ou substância além do café moído pode ser colocado no porta-filtro.

1.3.10 – Será atribuída nota zero na folha de pontuação referente à bebida de assinatura ao competidor que utilizar álcool e/ou substância ilegal na composição da bebida, ou aquele que utilizar qualquer outra substância que não café moído no porta filtro. Da mesma forma, receberá nota zero o competir que não utilizar, em cada bebida de assinatura, o mínimo de um shot de espresso.

1.3.11 - Nenhum líquido ou ingredientes de nenhum tipo poderão ser colocados ou vertidos sobre a máquina de espresso (i.e. sem água nas xícaras, sem mistura de líquidos ou ingredientes, sem ingredientes quentes). Se o competidor colocar ou verter líquidos ou ingredientes sobre a máquina de espresso, este receberá pontuação zero (0) na categoria Organização da Estação de Trabalho nas folhas de pontuação técnicas.

1.3.12 - Os competidores não poderão mudar ajustar ou mover qualquer elemento, definição, ou componente da máquina de espresso (i.e. nos porta-filtros, nas cestas, temperatura, pressão, vareta de vaporização, etc.). Quaisquer mudanças ou ajustes poderão motivar a desqualificação (i.e. nos porta-filtros, nas cestas, temperatura, pressão, vareta de vaporização, etc.). Qualquer dano no equipamento da competição devido à utilização abusiva ou má utilização é motivo para desqualificação.

1.3.13 – É lícito aos competidores utilizarem o moinho fornecido pela organização do evento, ou o seu próprio ou ambos, sendo vedado apenas a utilização de mais de dois moinhos durante sua apresentação.

1.3.14 - Os competidores poderão trazer até dois equipamentos elétricos adicionais para utilizar durante sua apresentação, devendo apenas informar os organizadores previamente.

1.3.15 - Cada estação da competição, composta por uma bancada de trabalho, bancada para máquina e uma mesa de apresentação, estará equipada com:

- a) Máquina de Espresso
- b) Moinho
- c) Caixa de borra
- d) Lixeira

1.3.15.1 - É do competidor a responsabilidade de zelo e bom uso dos materiais acima descritos durante a sua utilização, e qualquer dano causado à título de dolo ou culpa pelo competidor serão ressarcidos à organização.

1.3.15.2 - Os competidores só poderão utilizar a área de trabalho fornecido pelo Campeonato Alquimista Cafés disposta neste item. A introdução de qualquer outro mobiliário e/ou equipamento além dos expressamente autorizados no item a seguir (desde que previamente comunicados à organização), resultará em desclassificação automática.

1.3.15.3 - também é vedado ao competidor colocar utensílios e maquinários diretamente no chão ou utilizar o espaço abaixo das bancadas para armazenamento, acarretando na desclassificação do competidor que descumprir.

1.3.16 – Os equipamentos não mencionados no item anterior deverão ser trazidos pelo competidor, sendo de sua inteira responsabilidade. É permitido que o competidor leve ao campeonato os seguintes itens:

- a) Blender/Misturador (opcional)
- b) Equipamento Elétrico adicional (máximo de 2 itens)
- c) Copos de shot
- d) Leite (opcional)
- e) Colheres
- f) Qualquer utensílio específico necessário
- g) Todos os equipamentos/ acessórios necessários para o drink de assinatura
- h) Guardanapos
- i) Copos de água (para os quatro juízes sensoriais)
- l) Toalhas/Roupas limpas (para a prática e apresentação)
- m) Bandeja (para servir os drinks aos juízes)
- n) Todos os acessórios (para a mesa de apresentação aos juízes)
- o) Carrinho de serviço (opcional)

1.3.17 - Os competidores deverão estar no local 1 hora antes do horário agendado para o seu tempo de preparação. O competidor que não estiver presente no local do evento até 15 minutos antes do início da competição poderá ser desqualificado, à critério da organização.

1.3.18 - O voluntário líder, pessoa nomeada pela organização do evento, realizará a conferência da estação de trabalho de cada competidor, verificando se a mesma estará de acordo com o que fora solicitado pelo barista competidor antes do início da competição.

1.3.19 – Antes do início do tempo de preparação, cada competidor terá 5 minutos de pré-preparo para deixar a estação em conformidade com as especificações solicitadas e prepará-la para a competição) mediante acompanhamento do organizador do evento.

1.3.19.1 - Uma vez que o competidor tiver chegado à estação determinada e concorde que a mesma está conforme suas especificações, o controlador oficial do tempo irá perguntar se ele está preparado para iniciar. Não é permitido ao competidor tocar em qualquer coisa na estação antes de pressionar o botão de início do controle remoto do relógio para iniciar a contagem do seu tempo de preparo.

1.3.19.2 – Passado o tempo de pré-preparo, estando prontos o competidor e os juízes, o Mestre de Cerimônias apresentará o competidor, e perguntará se o mesmo fica incomodado ao responder perguntas durante sua apresentação. Se o competidor estiver de acordo, o Mestre de Cerimônias o entrevistará. Os competidores poderão escolher não ser entrevistados.

1.3.19.3 - Cada competidor deverá usar um microfone sem fio durante todo o tempo que estiver no palco. O microfone só será fornecido durante sua apresentação.

1.3.19.4 - Cada competidor terá 10 minutos de tempo de preparo, que terá início quando o competidor apertar o botão de início no controle remoto do relógio. O controlador do tempo oficial designado iniciará a marcação no cronômetro no momento em que o competidor pressionar o botão.

1.3.19.5 – Durante os 10 minutos de apresentação, será responsabilidade do competidor controlar e pedir seu tempo decorrido durante sua apresentação. Em caso de mau funcionamento do relógio, por qualquer razão, o competidor não poderá parar seu tempo.

1.3.19.6 – O tempo de competição será encerrado quando decorrido o tempo estipulado ou, antes do tempo regulamentar, quando o competidor sinalizar de forma clara e evidente (estender o braço ou falar em tom audível) o término de sua preparação.

1.3.19.7 - Uma vez terminada a apresentação, os competidores não poderão dirigir-se aos juízes. Qualquer comunicação não contará na avaliação total. Os competidores poderão continuar falando com o Mestre de Cerimônias depois de terminar sua apresentação, mas os juízes não poderão considerar nenhuma conversa ou explicação depois do tempo de apresentação.

1.3.19.8 -. A organização dará avisos ao competidor quando chegar aos 5, 3, e 1 minuto e um aviso final quando restarem 30 segundos. Ao chegar aos 10 minutos, o encarregado oficial de checar o tempo de preparação dirá: “tempo” e ele pedirá ao competidor que se afaste de sua estação.

1.3.19.9 – Se, ao término do tempo regulamentar, o competidor continuar sua apresentação, será descontado 1 (um) ponto do total de sua avaliação por cada segundo que o competidor exceda dos dez minutos em sua apresentação, até o máximo de 60 pontos. Qualquer competidor que exceda os 11 minutos será descassificado.

1.3.20 - Ao início do tempo de competição, o competidor se apresentará aos 2 juízes sensoriais e ao juiz principal. Os dois juízes sensoriais e o juiz principal estarão atrás da mesa de apresentação. O juiz técnico se posicionará ao lado ou atrás da estação de forma a não atrapalhar o competidor.

1.3.21 - Todas as bebidas deverão ser servidas na mesa de apresentação dos juízes e servidas conforme itens disposto no item 1.3.9, letras a, b e c.

1.3.22 - Uma vez que as bebidas tiverem sido experimentadas pelos juízes, e ao sinal do juiz principal, um voluntário retirará as taças, pratos e colheres. Caso o competidor tenha instruções especiais para os voluntários, deverá explicá-las à organização e ao voluntário antes do início de seu tempo de apresentação.

1.3.23 - Não será permitido nenhum tipo de treinamento ou comunicação com o público geral ou qualquer outra pessoa que não o mestre de cerimônia e os juízes durante o tempo de pré-preparo e apresentação, podendo o descumprimento desta regra acarretar na desclassificação do competidor.

1.3.24 – Não é permitida a presença de outras pessoas no palco além do competidor, tais como treinadores, pessoal de apoio, amigos ou familiares durante a competição.

1.3.25 - Se durante a preparação ou apresentação algum competidor perceber qualquer problema técnico, tais como:

a) Perda de força, de pressão de vapor, mau funcionamento do sistema de controle, falta de água ou de drenagem da máquina de espresso;

b) Dificuldade de utilização do moinho;

c) Qualquer defeito em equipamento elétrico adicional (exceto o relógio);

d) O equipamento audiovisual (por ex: a música ou o microfone);

Deverá o competidor levantar a mão e dizer: “TÉCNICO” e solicitar a presença do Encarregado do Evento (durante o preparo) e/ ou do Juiz Principal (durante a apresentação) que parará o relógio.

1.3.25.1 - Se o Encarregado do Evento ou o Juiz Principal considerar que o caso se trata de um defeito técnico que pode ser resolvido rapidamente, decidirá a apropriada quantidade de tempo que se acrescentará para o competidor. Uma vez que o problema técnico se resolva, o competidor continuará com sua apresentação.

1.3.25.2 – Durante a paralização para conserto ou averiguação do equipamento defeituoso, não poderá o competidor se ausentar do palco, consultar qualquer anotação/celular ou se comunicar com qualquer pessoa estranha à organização.

1.3.25.3 - Se o problema técnico não puder ser resolvido rapidamente, o Encarregado do Evento ou Juiz Principal decidirá se o competidor deverá esperar para continuar sua apresentação, ou se deverá iniciar de novo em outra ocasião.

1.3.26 - Se algum indivíduo (voluntário, juiz, membros do auditório ou fotógrafos) obstruírem o competidor, será acrescentado tempo adicional ao competidor. O Juiz Principal será responsável por supervisionar isso e decidirá a quantidade de tempo adicional que será acrescentada.

1.3.27 - Se o competidor se esquecer de algum de seus acessórios ou equipamento durante seu tempo de apresentação, deverá informar ao Juiz Principal e ir buscar pessoalmente. O tempo de competição não parará.

1.3.28 - Nada poderá ser entregue ao competidor pelos voluntários, pessoal de apoio, membros de equipe ou pelo público durante o tempo de competição.

1.3.29 – É dever do competidor, ao termino de sua apresentação, realizar a limpeza da estação em tempo razoável. O voluntário trará um carrinho de serviços ao palco para que o competidor possa colocar nele seus pertences. Se o competidor trouxer consigo seu próprio moinho ou equipamento elétrico, o voluntário poderá ajudar a retirar da estação. Os juízes não avaliarão a limpeza e o tempo dispendido.

1.3.30 – A contagem da pontuação dos competidores atenderá os seguintes critérios:

a) Os encarregados oficiais da pontuação do Campeonato Alquimista Cafés serão responsáveis por manter a confidencialidade das pontuações até seu anúncio oficial.

b) A pontuação total do competidor será calculada ao somar o total das folhas de avaliação técnicas e das duas folhas de avaliação sensoriais. A folha de avaliação do Juiz Principal não conta na pontuação final do competidor.

c) Em caso de empate entre dois ou mais competidores, os Encarregados Oficiais da pontuação do Campeonato Alquimista Cafés totalizarão todas as qualificações obtidas pelos competidores nas sessões de avaliação de espresso da folha de avaliação sensorial (Parte 1 das 4 folhas de avaliação sensorial). O competidor com a nota de sensorial de espresso mais alta ganhará o empate e se colocará em um posto superior a qualquer competidor com a mesma pontuação.

d) Se os competidores empatados tiverem a mesma pontuação sensorial nos espressos, então ganhará quem obtiver maior qualificação sensorial no cappuccino (Parte 2 das 4 folhas sensoriais).

e) Se os competidores alcançarem a mesma pontuação sensorial no espresso e cappuccino, ganhará quem tiver causado a melhor Impressão Geral (Parte 5 das quatro folhas de avaliação sensorial).

1.3.31 - Os juízes analisarão os competidores considerando:

a) Completo domínio de seu trabalho, com habilidades técnicas e de comunicação, que demonstrar paixão por sua profissão e serviço.

b) Que tenha conhecimento de café e que sirva bebidas de grande qualidade.

c) Que possa ser um modelo a seguir e uma fonte de inspiração para os outros.

1.4 – DO CIRCUITO ALQUIMISTA CAFÉS

1.4.1 – O circuito Alquimista Cafés consiste na oferta, venda e divulgação das bebidas de assinatura promovidas por seus baristas pelas empresas participantes do evento, no período de 20 de setembro a 20 de outubro de 2019.

1.4.2 – Durante este período, a empresa deverá divulgar amplamente a marca Alquimista Cafés e também o evento “Circuito Alquimista Cafés” de forma clara nas dependências do estabelecimento e através de mídias sociais.

1.4.3 – A bebida de assinatura criada pelo barista da casa deverá ser inserida no cardápio no período do circuito e colocada à disposição dos clientes. Ademais, deverá ser divulgada aos clientes de forma ostensiva nas dependências da empresa, no cardápio e através de mídias sociais.

1.4.4 – É da empresa participante a responsabilidade e o custeio das divulgações de que tratam os itens 1.4.2 e 1.4.3.

1.4.5 – O valor da bebida deverá ser estipulado dentro da margem de R\$15,00 a R\$20,00.

1.4.5 – A empresa deverá assegurar 50% de desconto na bebida de assinatura da casa ao cliente que postar foto em suas redes sociais (instagram, facebook e twitter) e marcar a empresa e a marca Alquimista Cafés. A divulgação da promoção deverá ser feita pela empresa da mesma forma que a divulgação da bebida.

1.4.6 – O descumprimento por parte das empresas do disposto nos itens dos itens 1.4.2, 1.4.3 e 1.4.5 acarretará em multa de 5% do valor pago pela participação no evento por ato de descumprimento.

1.4.7 – A empresa deverá, ao longo de todo o período do circuito, ter em estoque os ingredientes da bebida e estar apta a servi-la aos seus clientes, podendo incorrer na mesma multa citada anteriormente caso não ofereça a bebida por qualquer motivo.

2 – DISPOSIÇÕES FINAIS

2.1 – Os locais de realização, horários e ministrante de cursos e eventos poderão ser alterados, cabendo à organização do evento comunicar os participantes via mídias sociais ou outro meio que entender conveniente

2.2 – O não comparecimento a qualquer um dos eventos narrados não gerará direito ao reembolso

2.3 – Caso o participante deseje cancelar a inscrição, será devolvido 50% do valor pago, caso o cancelamento ocorra até uma semana antes do evento. Ocorrendo após este período, o valor pago não será devolvido

2.4 – As empresas que possuem contrato vigente com a empresa Alquimista cafés de aluguel de máquina e fornecimento de produtos e subprodutos de café receberão voucher de R\$500,00 de desconto para inscrição no evento.

2.4.1 – O referido voucher só pode ser utilizado por pessoa jurídica com contrato em vigor na data da inscrição que se inscrever para participar de todas as fases do evento.

2.4.2 – O voucher é intransferível e só poderá ser usado pela empresa que preencher as condições anteriormente citadas.