



....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“....

## **1.) TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

### **Teilnehmer**

Am Wettbewerb S`COOL Barista Competition (presented by Goran Huber) können Auszubildende von berufsbildenden Schulen für Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Tourismus teilnehmen.

### **Teilnahmekosten**

Der Veranstalter stellt die für den Wettbewerb erforderliche Infrastruktur (Arbeitsplatz inkl. Wasserzugang, Reinigungsmaterialien, etc.) kostenfrei zur Verfügung. Anreise-, Übernachtungs-, Verpflegungskosten und ähnlicher Aufwand ist vom Teilnehmer selbst zu finanzieren. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Kostenabgeltungen oder Haftungen für diesen Aufwand.

Sollten Teilnehmer Kosten nicht abdecken können, liegt es in ihrer Verantwortung Sponsoren zu finden, die ihnen die Teilnahme ermöglichen.

## **2. ANMELDUNG**

### **Anmeldeformular für Teilnehmer**

Teilnehmer müssen das vom Veranstalter im Internet unter [www.kaffee-institut.at](http://www.kaffee-institut.at) bereitgestellte Anmeldeformular ausfüllen und per E-Mail bis zum veröffentlichten Anmeldeschlusstermin an den Veranstalter senden.

### **Anzahl der Teilnehmer**

Die maximal mögliche Anzahl der Teilnehmer für den Bewerb „S`COOL Barista Competition“ wird jeweils zeitgleich mit der Veröffentlichung der Anmeldeformulare bekanntgegeben.

Bei Überschreitung der möglichen Teilnehmeranzahl zählt der Zeitpunkt der Anmeldung (Eingangsdatum und Zeit per E-Mail-Nachweis).

Nachnennungen nach Ablauf der Anmeldefrist sind nur nach frei verfügbaren Teilnehmerplätzen bzw. im Falle einer Teilnehmerabsage möglich. Auch in diesem Fall gilt die terminliche Reihung der Anmeldungen nach dem jeweiligen Eingangszeitpunkt.



.....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“....

Alle termingerecht angemeldeten Teilnehmer erhalten umgehend nach Ablauf der Anmeldefrist bzw. nach Erreichen der maximal möglichen Teilnehmerzahl eine entsprechende Teilnahme-Zusage per E-Mail an die bei der Anmeldung angegebene E-Mail-Adresse. Mit dieser Bestätigung wird den Teilnehmer auch Wettkampftag, voraussichtliche Startzeit (Schwankungsbereich +/- 2 Stunden) und Ort bekanntgegeben.

### **Fragen der Teilnehmer**

Allen Teilnehmern werden die Wettbewerbs-Teilnahmebedingungen sowie das Reglement auf der Homepage des Veranstalters unter [www.kaffee-institut.at](http://www.kaffee-institut.at) zugänglich gemacht und zum Download zur Verfügung gestellt.

Es gibt keine Ausnahmen für Teilnehmer, die einzelne Teile des Reglements nicht verstehen. Teilnehmer sollten allfällige Fragen bereits vor Ablauf der Anmeldefrist per E-Mail an den Veranstalter stellen. Der Anmeldezeitpunkt wird von einer Anfrage nicht beeinflusst.

Am Wettbewerbstag erhalten die Teilnehmer die Möglichkeit in einem Meeting Fragen zu stellen. Dem Teilnehmer stehen 30 Minuten für das Training zur Verfügung. Der Zeitrahmen für die Trainingsmöglichkeit wird nach Trainingsplan bekannt gegeben.

### **3. VERTRAGSBEDINGUNGEN**

Mit der Abgabe des Anmeldeformulars, bestätigen alle Teilnehmer folgende Vertragsbedingungen:

Jeder Teilnehmer des Wettbewerbes „S`COOL Barista Competition“ (presented by Goran Huber) könnte den Wettbewerb gewinnen und stimmt mit der Anmeldung folgenden Bedingungen zu:

Die/der Veranstalter sind berechtigt, die Namen der Teilnehmer und Fotos in jedem Format zum Zweck der Werbung und Berichterstattung für den aktuellen sowie künftige Bewerbe „Barista S`COOL Competition“ zu verwenden. Zu den oben genannten Formaten zählen auch: Fotos, Videos, Druck, Internet und andere elektronische Medien.



.....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“....

#### **4. Der WETTBEWERB**

Der Wettbewerb findet vor Publikum statt.

Jeder Teilnehmer hat 10 Minuten Zeit, um jedem der beiden anwesenden Juroren einen Espresso und einen Cappuccino zu servieren.

Das bedeutet, es gibt zwei Getränkekategorien:

- 2 Espresso und
- 2 Cappuccino

Beide Getränkekategorien müssen mit dem vom Veranstalter zur Verfügung gestelltem Kaffee und Milch zubereitet werden.

Der Teilnehmer entscheidet, in welcher Reihenfolge die Getränke serviert werden.

##### Die Bewertung:

Die Beurteilung der Gesamtleistung der jeweiligen Teilnehmer erfolgt durch eine unabhängige zweiköpfige Jury, die durch einen Hauptkoordinator unterstützt wird. Der Hauptkoordinator ist Ansprechpartner für jegliche organisatorischen Abläufe und sorgt als unabhängiger Zeitnehmer für einen geregelten Ablauf.

Zeitraumen für den Wettbewerb: 10 Minuten.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten. Allfällige Änderungen bezüglich Zeiträumen vorbehalten.

Arbeitsplatzreinigung: 10 Minuten

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- Präsentation
- Technik
- Getränke

Die Bewertungsbögen werden von den Juroren während des Bewerbs ausgefüllt und gegebenenfalls unmittelbar nach Ende des jeweiligen Durchganges mit Anmerkungen ergänzt.



.....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“.....

### Die Punktevergabe:

Die Juroren vergeben Punkte für Bewertungskriterien Präsentation, Technik und Getränke. Insgesamt werden bei der Barista S´cool Competition maximal 24 Punkte vergeben.

#### **Präsentation**

Vorstellung Person .....	0/1
Allgemeines Erscheinungsbild .....	0/1
Serviceverhalten & Kommunikation...	0/1
Getränkepräsentation .....	0/1
<u>Strukturiertes Arbeiten .....</u>	<u>0/1</u>

#### **Zusatzpunkt Gesamteindruck ..... 1**

– ergibt in Summe die Punktehöchstzahl pro Kategorie von 6 Punkten.

(Der Zusatzpunkt für den Gesamteindruck setzt voraus, dass alle Einzelwertungen mit einem Punkt bewertet wurden).

#### **Technik,**

Arbeitsplatzorganisation .....	0/1
Dosieren/Tampfen .....	0/1
Arbeitsplatz Hygiene .....	0/1
Technischer Arbeitsablauf .....	0/1
<u>Getränkezubereitung .....</u>	<u>0/1</u>

#### **Zusatzpunkt Gesamteindruck ..... 1**

– ergibt in Summe die Punktehöchstzahl pro Kategorie von 6 Punkten.

(Der Zusatzpunkt für den Gesamteindruck setzt voraus, dass alle Einzelwertungen mit einem Punkt bewertet wurden).

#### **Getränke**

Espresso Crema.....	0/2
Espresso Geschmack.....	0/2
Cappuccino Milchschaum.....	0/2
Cappuccino Kontrast .....	0/2
<u>Cappuccino Geschmack.....</u>	<u>0/2</u>

#### **Zusatzpunkt Gesamteindruck ..... 2**

– ergibt in Summe die Punktehöchstzahl pro Kategorie von 12 Punkten.

(Der Zusatzpunkt für den Gesamteindruck setzt voraus, dass alle Einzelwertungen mit einem Punkt bewertet wurden).



.....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“....

Bei differierenden Beurteilungen der beiden Juroren wird die Zu- oder Aberkennung des Bewertungspunktes durch den Hauptjuror entschieden.

Die Bekanntgabe der erzielten Punkteanzahl erfolgt nach Ende der Bewerbe durch den Hauptjuror.

Die Juroren vergeben eine Gesamtpunkteanzahl für insgesamt drei Wertungsbereiche. Diese entspricht pro Bewertungskriterium wie folgt:

- 6 Punkte = außergewöhnliche Leistung
- 5 Punkte = ausgezeichnete Leistung
- 4 Punkte = sehr gute Leistung
- 3 Punkte = gute Leistung
- 2 Punkte = durchschnittliche Leistung
- 1 Punkt = akzeptable Leistung
- 0 Punkte = nicht entsprechende Leistung

Die maximale Gesamtpunkteanzahl der Jury beträgt somit 24 Punkte.

### **Die Ermittlung des Siegers des Wettbewerbes „S`COOL Barista Competition“ (presented by Goran Huber)**

Sieger des Wettbewerbes „S`COOL Barista Competition“ ist jener Teilnehmer mit der höchsten Gesamtpunktezahl aus der Jurybewertung. Höchstpunktestand: 24 Punkte.

### **Punktegleichstand nach der Gesamtwertung**

Bei Punktegleichstand entscheidet

- die Zeitmessung – es gewinnt jener Teilnehmer, der für seine Präsentation am wenigsten Zeit benötigt hat und folgend die Mehrzahl der Punkte im Wertungsbereich nach dieser Reihung
- Präsentation
- Technik
- Getränke

\*) Punkteabzug bei Zeit Überschreitung (Overtime) im Zeitrahmen von

10 Minuten 01 Sekunden - 10 Minuten 30 Sekunden:	3 Punkte Abzug
10 Minuten 31 Sekunden - 11 Minuten:	6 Punkte Abzug
11 Minuten 01 Sekunden - 11 Minuten 30 Sekunden:	9 Punkte Abzug
11 Minuten 31 Sekunden - 12 Minuten:	12 Punkte Abzug





.....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“....

## **6. Der WETTBEWERBSABLAUF**

Für alle Teilnehmer stehen im Bühnenbereich absolut idente Arbeitsplätze und Arbeitsmaterialien bereit. In welchem Umfang und wie diese Arbeitsmaterialien genutzt werden, bleibt jedem Teilnehmer selbst überlassen.

Jedem Teilnehmer werden mit der Teilnahmebestätigung Wettkampftag und Zeit des Antretens bekanntgegeben. Die Festlegung der Startreihenfolge erfolgt durch Losentscheid.

Während des Wettbewerbes dürfen nur der Teilnehmer, die Juroren, der Hauptkoordinator (Zeitnehmer, etc.) sowie der Veranstalter und der Moderator des Wettbewerbes auf der Bühne sein.

Der Teilnehmer beginnt und beendet seine Performance per Handzeichen, akustisch oder mittels technischer Hilfsmittel.

### **Pünktlichkeit**

Jeder Teilnehmer ist verpflichtet sich mindestens 2 Stunden vor der bekanntgegebenen Startzeit beim Hauptkoordinator (ggf. in Vertretung auch beim Veranstalter) einzufinden und seine Anwesenheit bekanntzugeben.

### **Die Arbeitsmaterialien**

Jeder Teilnehmer hat zur freien Verfügung:

Kaffeemaschine (voreingestellt, Halbautomat)

Kaffeemühlen für Espresso (voreingestellt)

Kaffee des Veranstalters

Tampa

Leveler

Barista Tuch

Tuch für Dampfdüse

Tuch für Arbeitsplatz

Milchkannen 1 l

Milchkannen 0,6 l

Milchkannen 0,35 l

Pinsel für Arbeitsfläche

Espresso Tassen mit Untertassen

Cappuccino Tassen mit Untertassen



.....“Perfekten Kaffee macht SCHULE“.....

Kaffeelöffel: Espresso, Cappuccino  
Waagen  
Milch  
Trinkwasser  
Wassergläser  
Zucker  
Zuckerersatzstoff  
Servietten

Die bereitgestellten Arbeitsmaterialien müssen genützt werden.

Die Kleidungswahl bleibt den Teilnehmern individuell überlassen. Da der Wettbewerb in der Öffentlichkeit stattfindet, ist jedoch darauf zu achten, dass die Kleidung weder diskriminierend, beleidigend, sexistisch sein darf oder in einer sonstigen Art der „guten Norm“ widerspricht. Im Zweifelsfall entscheiden Hauptkoordinator und Veranstalter gemeinsam über die Zulassung bzw. den Ausschluss eines Teilnehmers.

### **Sauberer Arbeitsplatz / Reinigung**

Jeder Teilnehmer ist verpflichtet, den Arbeitsplatz nach seiner Präsentation sauber und von allen persönlichen Arbeitsmaterialien befreit zu übergeben. Dafür stehen maximal 10 Minuten zur Verfügung.

### **Technische Fragen / Probleme**

Sollten während des Wettbewerbes technische Probleme an der Siebträgermaschine, der Mühle oder anderem zur Verfügung gestellten Equipment auftreten, ist der Teilnehmer angehalten dies dem Hauptkoordinator umgehend durch Handhebung oder einem mündlichen Hinweis auf das technische Problem bekannt zu geben.

Veranstalter und Hauptkoordinator beurteilen gemeinsam ob tatsächlich ein technisches Problem vorliegt und werden ggf. umgehend eine Behebung der Störung (durch Ersatz, Reparatur, etc.) veranlassen. Durch eine allfällige technische Störung entstandene Unterbrechungen werden von den Jurymitgliedern nicht als nachteilig bewertet, allfällige Zeitverluste werden von dem Teilnehmer (Hauptkoordinator) berücksichtigt und entsprechend gutgeschrieben.