



JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024

TERMENI ȘI CONDIȚII

1 INFORMAȚII GENERALE ȘI APLICABILITATE

- 1.1 Julius Meinl Austria GmbH (în continuare „**ORGANIZATORUL**”) va găzdui Julius Meinl Barista Cup 2024 (în continuare „**CONCURSUL**”). Dat fiind că rundele Concursului (ETAPA 1, ETAPA 2 și/sau ETAPA 3) au loc în diferite țări, acestea sunt organizate la nivel local exclusiv de către organizatorii locali respectivi, menționați în Anexa 1.
- 1.2 CONCURSUL este organizat și se desfășoară în scopul promovării ORGANIZATORULUI, a societăților din cadrul grupului și a activităților, imaginii de expert, produselor și ofertelor respective ale acestora.
- 1.3 CONCURSUL se desfășoară în trei etape: prima rundă a concursului (online) („**ETAPA 1**”), a doua rundă a concursului (locală) („**ETAPA 2**”) și a treia rundă (finală) („**ETAPA 3**”). Participarea la CONCURS este gratuită.
- 1.4 Acești Termeni și condiții, împreună cu Anexele aferente (în continuare „**TERMENII**”), se aplică CONCURSULUI și sunt obligatorii din punct de vedere juridic pentru fiecare participant la CONCURS (în continuare „**PARTICIPANT**”). Prin înregistrarea la CONCURS, PARTICIPANTUL este de acord cu acești TERMENI și garantează că dispune de capacitatea juridică de a încheia prezentul acord și se obligă să respecte acești TERMENI.
- 1.5 ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a modifica, suspenda sau încheia CONCURSUL, sau de a modifica acești TERMENI, la discreția sa exclusivă. Orice modificare va fi comunicată PARTICIPANȚILOR în timp util. La etape individuale ale CONCURSULUI se pot aplica termeni și condiții suplimentare. Aceștia TERMENI includ, în special, condițiile de participare la CONCURS.
- 1.6 Declarația privind confidențialitatea datelor (Anexa 6) face parte integrantă din acești TERMENI și trebuie acceptată în legătură cu acești TERMENI.

2 CONDIȚII DE PARTICIPARE ȘI RETRAGEREA PARTICIPANȚILOR DIN CONCURS

- 2.1 CONCURSUL este deschis tuturor persoanelor care sunt angajate ca specialiști barista într-o cafenea, restaurant, hotel sau bar, în care se oferă și se servește oficial cafea Julius Meinl. Raporturile de muncă trebuie să existe pe toată durata desfășurării CONCURSULUI.
- 2.2 CONCURSUL nu este deschis niciunui angajat al ORGANIZATORULUI sau oricărei terțe părți care este implicată în CONCURS în calitate de consilier sau consultant, membru al juriului etc. sau, în fiecare caz, niciunui membru al familiei apropiate ale acestora (inclusiv soțului/soției, părinților, bunicilor, copiilor, fraților, surorilor, unchilor, mătușilor și verișorilor).
- 2.3 PARTICIPANTUL trebuie să aibă cel puțin 18 ani împliniți în momentul depunerii formularului de participare la CONCURS.
- 2.4 PARTICIPANTUL trebuie să-și aibă domiciliul în țara în care PARTICIPANTUL ia parte la CONCURS.
- 2.5 PARTICIPANTUL poate participa la ETAPA 1 (a se vedea Secțiunea 5.1) și ETAPA 2 (a se vedea Secțiunea 5.3.4) a CONCURSULUI doar în țara sa de reședință.
- 2.6 ORGANIZATORUL are dreptul expres de a respinge cererea unui PARTICIPANT fără a oferi vreun motiv. În special, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a descalifica și/sau de a exclude PARTICIPANTUL din CONCURS în orice moment, în special dacă:
 - 2.6.1 acesta a furnizat date (personale) greșite în formularul de înscriere la CONCURS (a se vedea Secțiunea 3.1);



More than a moment

- 2.6.2 există motive întemeiate pentru ca ORGANIZATORUL să creadă că PARTICIPANTUL ar fi încălcat sau încalcă acești TERMENI sau orice alte reglementări obligatorii.
- 2.7 Participarea la CONCURS este personală și nu este transferabilă. PARTICIPANTUL trebuie să participe singur la toate etapele CONCURSULUI și nu poate apela la ajutorul unei terțe părți.
- 2.8 ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a solicita dovada că PARTICIPANTUL îndeplinește cerințele de eligibilitate pentru participare la CONCURS (a se vedea Secțiunea 2.1 - 2.4). Neprezentarea dovezii privind îndeplinirea cerințelor de eligibilitate poate duce, de asemenea, la descalificarea din cadrul CONCURSULUI și la pierderea oricăror premii acordate. Toate deciziile ORGANIZATORILOR sunt definitive și obligatorii și nu pot face obiectul niciunei căi de atac.
- 2.9 Criteriile generale de evaluare pentru toate ETAPELE CONCURSULUI sunt enumerate în Anexa A.

3 ÎNREGISTRAREA ONLINE

- 3.1 PARTICIPANTUL trebuie să finalizeze procesul de înregistrare online pe pagina web a companiei locale înainte de data-limită (a se vedea Anexa 1), furnizând în special următoarele informații (personale):
- numele și adresa angajatorului,
 - numele și prenumele,
 - adresa de e-mail,
 - țara de reședință,
 - numărul de telefon de contact
- 3.2 Este responsabilitatea PARTICIPANTULUI să se asigure că informațiile prezentate sunt complete, exacte și respectă orice format sau orientări specificate. Informațiile incomplete sau formate necorespunzător pot fi descalificate și excluse din CONCURS la discreția ORGANIZATORULUI.
- 3.3 Prin trimiterea unei aplicații, PARTICIPANTUL recunoaște că a citit, a înțeles și este de acord să fie evaluat pe baza criteriilor enumerate în acești TERMENI și la discreția unui juriu numit de către ORGANIZATOR.

4 ÎMBRĂCĂMINTE

- 4.1 PARTICIPANTUL poate primi din partea ORGANIZATORULUI îmbrăcăminte (tricouri și șorțuri) pentru CONCURS.
- 4.2 PARTICIPANTUL se obligă să poarte îmbrăcăminte furnizată în conformitate cu instrucțiunile orale și scrise ale ORGANIZATORULUI.
- 4.3 Doar logo-urile Julius Meinl și orice alte logo-uri ale sponsorilor admise în mod expres de către ORGANIZATOR pot fi purtate de către PARTICIPANT în timpul CONCURSULUI.

5 PRIMA RUNDĂ A CONCURSULUI – ETAPA 1

- 5.1 ETAPA 1 se desfășoară online după procesul de înscriere online (a se vedea Secțiunea 33) și separat pentru fiecare țară menționată în Anexa 1 pe pagina web a companiei locale și înainte de data-limită (a se vedea Anexa 1).
- 5.2 PARTICIPANȚII sunt evaluați de către un juriu (a se vedea Secțiunea 5.35.3) care le acordă acestora punctaj în două categorii: (i) Latte Art & Abilități barista și (ii) Signature



More than a moment

Drink (rețeta proprie de băutură pe bază de cafea). Toți pașii trebuie îndepliniți prin completarea formularului online de pe pagina web a companiei locale și înainte de data-limită (a se vedea Anexa 1).

5.2.1 Latte art și abilități barista:

PARTICIPANTUL trebuie să încarce un singur videoclip de bună calitate și de scurtă durată (durata maximă a videoclipului: 3 minute) care să demonstreze abilitățile sale în următoarele sarcini:

- pregătirea unui shot de espresso la o mașină cu portafiltre;
- spumarea laptelui;
- turnarea liberă a laptelui în shotul de espresso pentru a crea latte art.

Espresso și Cappuccino trebuie să corespundă definițiilor date băuturilor de cafea prezentate în Anexa 3.

Poate fi încărcat un singur videoclip. PARTICIPANTUL trebuie să se asigure că videoclipul este clar, bine luminat și că permite o evaluare detaliată a competenței pentru fiecare sarcină.

Scopul este de a oferi o imagine completă a abilităților de pregătire a cafelei ale PARTICIPANTULUI, de la primul shot de espresso până la prezentarea finală a latte art.

Criteriile detaliate de evaluare privind abilitățile de Latte art & abilitățile barista sunt enumerate în Fișa de evaluare a ETAPEI 1 (Anexa 2).

5.2.2 Signature Drink

PARTICIPANTUL va prezenta următoarele:

- o rețetă de băutură lichidă care să conțină espresso (inclusiv denumirea băuturii, ingredientele, cantitățile și instrucțiunile de preparare)
- fotografie a băuturii descrise în rețetă

Se poate încărca doar o singură rețetă și o fotografie.

Signature Drink trebuie să demonstreze creativitatea și îndemânarea PARTICIPANTULUI de a crea o băutură individuală pe bază de espresso, care să fie atrăgătoare din punct de vedere vizual și să prezinte o armonie a ingredientelor.

Criteriile de evaluare detaliate privind Signature Drink sunt enumerate în Fișa de evaluare a ETAPEI 1 (Anexa 2).

5.3 JURIU ETAPA 1

5.3.1 Juriul ETAPEI 1 este format din maximum cinci membri calificați cu experiență în domeniul cafelei („**JURIUL ETAPEI 1**”). ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv președintele juriului, la discreția sa exclusivă. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL îl poate înlocui cu orice altă persoană potrivită.

5.3.2 JURIUL ETAPEI 1 va fi condus de un președinte care va dirija procesul de evaluare. JURIUL ETAPEI 1 va evalua fiecare candidatură exclusiv pe baza meritelor.

5.3.3 JURIUL ETAPEI 1 va întocmi o listă de până la zece (10) PARTICIPANȚI pentru fiecare țară inclusă în Anexa 1, pe baza performanțelor din ETAPA 1 și a îndeplinirii obligației prevăzute la



More than a moment

Secțiunea 3.2, cel mai bun PARTICIPANT fiind clasat pe primul loc, al doilea cel mai bun PARTICIPANT pe locul al doilea și așa mai departe („CÂȘTIGĂTORUL (CÂȘTIGĂTORII) ETAPEI 1”). În caz de egalitate între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 1 decide de comun acord care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în domeniul cafelei și abilitățile avansate ale unui barista. În caz de egalitate de voturi între membrii juriului, președintele juriului are vot decisiv.

5.3.4 Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 1 sunt definitive și obligatorii și nu pot fi atacate. JURIUL ETAPEI 1 nu își va justifica decizia sau nu o va explica, iar PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi niciun feedback.

5.4 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1 vor fi notificați prin e-mail în timp util.

5.5 În cazul în care un CÂȘTIGĂTOR DIN ETAPA 1 acceptă invitația, dar ulterior nu poate participa în CONCURS, acesta trebuie să notifice imediat ORGANIZATORUL. În acest caz, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a extinde invitația la următorul PARTICIPANT cu cel mai mare punctaj din țara respectivă pentru a participa la CONCURS.

6 ÎNTÂLNIRE DE INFORMARE ȘI TRAGERE LA SORTI

6.1 Înainte de începerea ETAPEI 2, vor avea loc întâlniri informative cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Data și locul întâlnirii vor fi anunțate în prealabil PARTICIPANȚILOR respectivi. Participarea va fi posibilă fie online, fie în persoană. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Neparticiparea la întâlnirea informativă fără nicio justificare rezonabilă poate duce la descalificare.

6.2 Scopul întâlnirii informative este de a furniza câștigătorilor ETAPEI 1 informațiile necesare pentru ETAPA 2. În special, ORGANIZATORUL va explica regulile și procesul detaliat al ETAPEI 2.

6.3 În timpul întâlnirii de informare, va fi stabilită prin tragere la sorți ordinea participării candidaților în ETAPA 2.

7 RUNDA DOI(LOCALĂ) A CONCURSULUI – ETAPA 2

7.1 ETAPA 2 se desfășoară ca eveniment local în fiecare țară menționată în Anexa 1 și în perioadele de timp menționate în Anexa 1. ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a combina două sau mai multe țări din aceeași regiune (de ex., peninsula arabă sau peninsula iberică) într-un singur eveniment local al ETAPEI 2.

7.2 Numai CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1 sunt eligibili pentru a participa la ETAPA 2 (în continuare „PARTICIPANȚII ETAPEI 2”).

7.3 PARTICIPANȚII ETAPEI 2 sunt evaluați de către un juriu care le acordă un anumit punctaj (a se vedea Secțiunea 7.8) în trei categorii de concurs: „Espresso”, „Cappuccino” și „Signature Drink”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea prezentate în Anexa 3.

7.4 PARTICIPANȚII ETAPEI 2 vor servi câte o băutură din toate categoriile de concurs numite fiecărui juriu senzorial. PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pot pregăti oricâte băuturi doresc. Vor fi evaluate doar băuturile servite membrilor juriului (a se vedea Secțiunea 7.8.1).

7.5 Criteriile de evaluare detaliate, inclusiv criteriile de evaluare tehnică și senzorială, sunt prezentate în Fișele de evaluare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.6 Dispozițiile detaliate privind echipamentele, instrumentele și boabele de cafea care trebuie



More than a moment

folosite de către PARTICIPANȚII ETAPEI 2 sunt descrise în detaliu în Anexa 4.

7.7 Cronometrare și penalizări de timp:

7.7.1 Fiecare PARTICIPANT AL ETAPEI 2 va avea la dispoziție 38 de minute la postul care i-a fost atribuit, ce va cuprinde următoarele segmente:

- Timp de aranjare a locului de muncă: 7 min.
- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de concurs/executare: 12 min.
- Timp de curățare a locului de muncă: 7 min.

7.7.2 Un cronometru care va afișa timpul va fi clar vizibil pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII ETAPEI 2. Un cronometror va avertiza PARTICIPANTUL LA ETAPA 2 când se termină fiecare interval de timp alocat (a se vedea Secțiunea 7.7.1).

7.7.3 Dacă un PARTICIPANT LA ETAPA 2 nu termină pașii individuali în intervalul de timp alocat (a se vedea Secțiunea 7.7.1), acesta poate încheia executarea cu deducerea unui punct pentru fiecare secundă de depășire a limitelor de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). PARTICIPANȚII ETAPEI 2 care au nevoie de mai mult de șaizeci de secunde vor fi descalificați din ETAPA 2.

7.8 JURIUL ETAPEI 2

Juriul ETAPEI 2 este format din 4 (patru) membri, care sunt parteneri de afaceri și/sau angajați ai ORGANIZATORULUI/parteneri de afaceri din țara respectivă menționată în Anexa 1 (în continuare „**JURIUL ETAPEI 2**”). Juriul constă din doi membri senzoriali, un membru tehnic și un președinte. ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv președintele juriului, la propria discreție. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL îl poate înlocui cu orice altă persoană potrivită.

7.8.1 JURIUL ETAPEI 2 va fi condus de un președinte care va dirija procesul de evaluare. JURIUL ETAPEI 2 va evalua performanța fiecărui PARTICIPANT doar pe baza meritelor acestuia.

7.8.2 JURIUL ETAPEI 2 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pe baza Fișelor de evaluare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.8.3 În caz de egalitate între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI DIN ETAPA 2, punctajul senzorial „Espresso” (descriș în detaliu în Anexa 4) al PARTICIPANȚILOR ETAPEI 2 va fi decisiv. PARTICIPANTUL DIN ETAPA 2 cu cel mai mare punctaj senzorial „Espresso” câștigă în clasament și devansează orice alt PARTICIPANT DIN ETAPA 2 cu același punctaj total. În cazul în care PARTICIPANȚII DIN ETAPA 2, aflați la egalitate, au același scor senzorial „Espresso”, PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu cel mai mare scor senzorial total „Cappuccino” (descriș în Anexa 4) devansează orice alt PARTICIPANT DIN ETAPA 2. În cazul în care PARTICIPANȚII DIN ETAPA 2 aflați la egalitate au același punctaj senzorial „Espresso” și același punctaj senzorial „Cappuccino”, cel care are un punctaj mai mare din partea președintelui juriului (descriș în Anexa 4) se clasează pe primul loc. În caz de egalitate finală între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 2 decide de comun acord care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în materie de cafea și abilitățile avansate de barista. În caz de egalitate de voturi între membrii juriului, președintele juriului are votul decisiv.

7.8.4 JURIUL ETAPEI 2 va declara un câștigător („**CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2**”) și un candidat pentru locul doi, pe baza celui mai mare punctaj total al evaluărilor la toate cele trei categorii. Fiecare eveniment local al ETAPEI 2 va avea un CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 și un al doilea clasat.

7.8.5 Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 2 sunt definitive și obligatorii și nu pot fi contestate. JURIUL



ETAPEI 2 își poate justifica sau explica decizia, iar PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi niciun fel de feedback.

- 7.8.6 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 vor primi în timp util informații cu privire la data și programul ETAPEI 3 din partea ORGANIZATORULUI, după finalizarea ETAPEI 2 din fiecare țară, în termenele prevăzute în Anexa 1.
- 7.8.7 În cazul în care un CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 acceptă invitația, dar ulterior nu poate participa la CONCURS, acesta trebuie să notifice de îndată ORGANIZATORUL. În acest caz, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a adresa o invitație de participare la CONCURS următorului PARTICIPANT cu cel mai mare punctaj din țara respectivă.

8 ÎNTÂLNIRE DE INFORMARE ȘI TRAGERE LA SORTI

- 8.1 Înainte de începerea ETAPEI 3, vor avea loc întâlniri de informare cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Data și locul întâlnirii vor fi anunțate în prealabil PARTICIPANȚILOR respectivi. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Cu toate acestea, participarea va fi posibilă fie online, fie în persoană. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți câștigătorii din ETAPA 2. Neparticiparea la întâlnirea de informare fără o justificare rezonabilă poate duce la descalificare.
- 8.2 Scopul întâlnirii de informare este de a furniza CÂȘTIGĂTORILOR DIN ETAPA 2 informațiile necesare cu privire la ETAPA 3. În special, ORGANIZATORUL va explica regulile, termenii și condițiile finale ale ETAPEI 3, precum și procesul detaliat al ETAPEI 3.
- 8.3 În timpul întâlnirii de informare, se va stabili prin tragere la sorți ordinea de participare a candidaților în ETAPA 3.

9 MAREA FINALĂ – ETAPA 3

- 9.1 ETAPA 3 va avea loc la Viena, Austria, în data de 19 septembrie 2024 sau la o altă dată care va fi stabilită la discreția exclusivă a ORGANIZATORULUI.
- 9.2 Doar CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 pot participa la ETAPA 3 („**PARTICIPANȚII ETAPEI 3**”).
- 9.3 PARTICIPANȚII ETAPEI 3 vor fi evaluați și notați de un juriu (a se vedea Secțiunea 9.7) în două categorii de concurs: „Espresso”, „Cappuccino”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea prezentate în Anexa 3. PARTICIPANȚII ETAPEI 3 vor servi câte o băutură din toate categoriile de concurs pentru fiecare membru senzorial al juriului. PARTICIPANȚII ETAPEI 3 pot pregăti oricâte băuturi doresc. Vor fi evaluate numai băuturile servite membrilor juriului senzorial (a se vedea Secțiunea 7.8.1).
- 9.4 Criteriile de evaluare detaliate, inclusiv criteriile de evaluare tehnică și senzorială, sunt incluse în Fișa de evaluare a ETAPEI 3 (Anexa 5).
- 9.5 Dispozițiile detaliate privind echipamentele și instrumentele, precum și boabele de cafea care trebuie folosite de către PARTICIPANȚII LA ETAPA 3 sunt descrise în continuare în Anexa 5.
- 9.6 Cronometrare și penalizări de timp:
- 9.6.1 Fiecare PARTICIPANT la ETAPA 3 va avea la dispoziție 26 de minute la postul care i-a fost atribuit, alcătuite din următoarele segmente:

- Timp de aranjare a locului de muncă: 5 min.
- Timp de pregătire: 10 min.



More than a moment

- Timp de concurs/executare: 6 min.
- Timp de curățare a locului de muncă: 5 min.

9.6.2 Un cronometru care va afișa timpul va fi clar vizibil pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII LA ETAPA 3. Un cronometru va avertiza PARTICIPANTUL LA ETAPA 3 când se termină fiecare interval de timp alocat (a se vedea Secțiunea 9.6.1).

9.6.3 Dacă un PARTICIPANT LA ETAPA 3 nu termină pașii individuali în intervalul de timp alocat (a se vedea Secțiunea 9.6.1), acesta poate încheia executarea cu o deducere de un punct pentru fiecare secundă de depășire a limitelor de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). PARTICIPANȚII ETAPEI 3 care au nevoie de mai mult de șaizeci de secunde în plus vor fi descalificați din ETAPA 3.

9.7 JURIUL ETAPEI 3

9.7.1 Juriul ETAPEI 3 este format din 4 (patru) membri cu expertiză în domeniul cafelei, selectați de către ORGANIZATOR („**JURIUL ETAPEI 3**”). Juriul constă din doi membri senzoriali, un membru tehnic și un președinte. ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv președintele juriului, la propria discreție. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL îl poate înlocui cu orice altă persoană potrivită.

9.7.2 JURIUL ETAPEI 3 va fi condus de un președinte care va dirija procesul de evaluare. JURIUL ETAPEI 3 va evalua performanța fiecărui PARTICIPANT doar pe baza meritelor.

9.7.3 Juriul ETAPEI 3 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 3 pe baza Fișelor de evaluare ale ETAPEI 3 (Anexa 5).

9.7.4 În caz de egalitate de puncte între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 3 pentru categoria „Espresso”, punctajul „Cappuccino” (descriș în Anexa 5) al PARTICIPANȚILOR ETAPEI 3 va fi decisiv. PARTICIPANTUL DIN ETAPA 3 cu cel mai mare punctaj „Espresso” câștigă clasamentul și devansează orice alt PARTICIPANT DIN ETAPA 3 cu același punctaj total. În caz de egalitate între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI DIN ETAPA 3 pentru categoria „Cappuccino”, punctajul „Espresso” (descriș în Anexa 5) al PARTICIPANȚILOR DIN ETAPA 3 va fi decisiv. PARTICIPANTUL DIN ETAPA 3 cu cel mai mare punctaj senzorial „Espresso” câștigă clasamentul și devansează orice alt PARTICIPANT DIN ETAPA 3 cu același punctaj total. În cazul în care PARTICIPANȚII ETAPEI 3 aflați la egalitate au același punctaj „Espresso” și același punctaj „Cappuccino Latte Art”, cel care are un punctaj mai mare din partea președintelui juriului (descriș în Anexa 5) se clasează pe primul loc. În caz de egalitate finală între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 2 decide de comun acord care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în materie de cafea și abilitățile avansate de barista. În caz de egalitate de voturi între membrii juriului, votul decisiv revine președintelui juriului.

9.7.5 JURIUL ETAPEI 3 va declara un câștigător de categorie pentru categoriile „Espresso” și „Cappuccino” pe baza celui mai mare punctaj din evaluările din categoria respectivă („**CÂȘTIGĂTORII DE CATEGORIE**”). JURIUL ETAPEI 3 va declara, de asemenea, un al doilea și un al treilea clasat pentru categoriile „Espresso” și „Cappuccino”.

9.7.6 Câștigătorul de categorie și un al doilea clasat și al treilea clasat la categoria „Signature Drink” vor fi aleși de către toți invitații prezenți la ETAPA 3 prin vot cu ajutorul unui cod QR-Code într-o zonă desemnată din cadrul ETAPEI 3. Fiecare „Signature Drink” va fi afișată cu o fotografie și o descriere însoțitoare într-o zonă desemnată a ETAPEI 3. Numele și țara de origine a concurenților nu vor fi afișate alături de „Signature Drink” ale acestora. Câștigătorul va fi cel care va primi cele mai multe voturi exprimate la categoria „Signature Drink” („**CÂȘTIGĂTORUL ALES DE INVITAȚI**”). Fiecare invitat are dreptul la un vot.



9.7.7 Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 3 sunt definitive și obligatorii și nu pot fi contestate. JURIUL ETAPEI 3 își poate justifica sau explica decizia, iar PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi niciun fel de feedback.

10 PREMII

10.1 Premiile nu se acordă în cazul încălcării acestor TERMENI sau dacă PARTICIPANTUL încalcă interesele ORGANIZATORULUI. Clauza 7.8.8 se aplică *mutatis mutandis*.

10.2 PREMIUL ETAPEI 2

10.2.1 Premiul pentru CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 din fiecare țară enumerată în Anexa 1 este participarea la ETAPA 3, o călătorie și un sejur la Viena pentru două-trei nopți (2 - 3) pe cheltuiala ORGANIZATORULUI pentru a participa la ETAPA 3. PREMIUL ETAPEI 2 se acordă, de asemenea, unui membru al echipei de conducere a cafenelei, restaurantului, hotelului sau barului în care este angajat CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2 („COLEG DE CĂLĂTORIE”).

10.2.2 Detaliile (conexiuni zbor, tip cazare etc.) sunt stabilite de către ORGANIZATOR la discreția sa exclusivă. ORGANIZATORUL va furniza în timp util informațiile respective despre călătorie și șederea la Viena (de ex., datele de călătorie, programul), după ETAPA 2.

10.2.3 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 și COLEGII DE CĂLĂTORIE ale acestora trebuie să coopereze cu ORGANIZATORUL pentru a organiza în mod corespunzător PREMIUL ETAPEI 2.

10.2.4 Dacă un CÂȘTIGĂTOR DIN ETAPA 2 nu revendică PREMIUL ETAPEI 2 la data și conform programului stabilite de către ORGANIZATOR, PREMIUL ETAPEI 2 se consideră consumat și îndeplinit. În acest caz, persoana clasată pe locul doi (a se vedea Secțiunea 7.8.5) este considerată noul CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 și va fi contactată de către ORGANIZATOR în timp util pentru a primi PREMIUL ETAPEI 2.

10.3 PREMIILE ETAPEI 3

10.3.1 Premiul pentru ETAPA 3 va fi acordat CÂȘTIGĂTORILOR DE CATEGORIE și CÂȘTIGĂTORULUI ALES DE INVITAȚI.

10.3.2 PREMIUL ETAPEI 3 este o excursie în Honduras pe cheltuiala ORGANIZATORULUI. Destinația poate fi schimbată la discreția ORGANIZATORULUI. Detaliile (țara, conexiunile de zbor, tipul de cazare etc.) sunt stabilite de către ORGANIZATOR la discreția exclusivă a acestuia. ORGANIZATORUL va furniza în timp util, după ETAPA 3, informațiile privind călătoria și sejurul în țara de origine a cafelei ORGANIZATORULUI (de ex., datele de călătorie, programul).

10.3.3 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 3 vor coopera cu ORGANIZATORUL pentru a organiza în mod corespunzător PREMIUL ETAPEI 3.

10.3.4 În cazul în care un PARTICIPANT obține mai multe titluri în ETAPA 3 (de ex., PARTICIPANTUL este CÂȘTIGĂTOR ÎN CATEGORIA „Espresso” și în CATEGORIA „Cappuccino” în același timp), respectivul CÂȘTIGĂTOR poate revendica PREMIUL ETAPEI 3 o singură dată.

10.3.5 Dacă un CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE sau CÂȘTIGĂTOR ALES DE INVITAȚI nu revendică PREMIUL ETAPEI 3 la data și la programul stabilite de către ORGANIZATOR, PREMIUL ETAPEI 3 se consideră consumat și îndeplinit. În acest caz, persoana clasată pe locul doi în categoria respectivă (a se vedea Secțiunea 9.7.5, 9.7.6, 0) este considerată noul CÂȘTIGĂTOR al categoriei respective și va fi contactată în timp util de către ORGANIZATOR pentru a primi PREMIUL ETAPEI 3.



More than a moment

10.4 Premiile nu pot fi schimbate contra valorile lor monetare.

11 DREPTURI DE AUTOR ȘI PROPRIETATEA INTELECTUALĂ

- 11.1 Participând la CONCURS, fiecare PARTICIPANT transferă ORGANIZATORULUI și companiilor locale enumerate în Anexa 1 drepturile de proprietate și de utilizare a operei video și/sau a fotografiilor, adică a conținutului acestora, fără nicio restricție (de ex., în ceea ce privește perioada și utilizarea teritorială), precum și dreptul de a acorda sublicențe unor terțe părți. Aceasta include fotografiile și videourile realizate de către PARTICIPANT însuși, precum și fotografiile și videourile realizate de către ORGANIZATOR și/sau companiile locale (Anexa 1) în timpul sau în legătură cu CONCURSUL. Dreptul de utilizare include dreptul de a publica, copia, prelucra, adapta și distribui conținutul publicat în întregime sau în părți individuale, precum și dreptul de a compila întreaga lucrare video sau părțile sau fotografiile acesteia într-un video (film) unic de către ORGANIZATOR și companiile locale enumerate în Anexa 1, toate acestea în scopuri promoționale la discreția ORGANIZATORULUI și a companiilor locale enumerate în Anexa 1. PARTICIPANTUL se obligă să aibă grijă și este responsabil ca în videoul sau fotografia pe care o realizează să nu fie prezente alte persoane sau, dacă sunt prezente alte persoane, se va asigura că deține consimțământul scris al acestora de a înregistra, de a participa la acest CONCURS și pentru toate drepturile identice cu cele pe care ORGANIZATORUL și companiile locale enumerate în Anexa 1 le primesc sub orice formă de la PARTICIPANT. Niciun minor nu poate fi înregistrat sau prezent pe video.
- 11.2 Prin trimiterea oricărui conținut, inclusiv, dar fără a se limita la rețete de băuturi, materiale de prezentare și imagini, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și companiilor locale enumerate în Anexa 1 o licență perpetuă, neexclusivă, transferabilă, sublicențabilă la nivel mondial și fără redevențe pentru a utiliza, reproduce, afișa și distribui conținutul trimis în scopul organizării, promovării și raportării CONCURSULUI. Acest lucru include, dar nu se limitează la prezentarea conținutului pe site-ul web al CONCURSULUI, pe rețelele de socializare, pe materialele promoționale și pe media conexe, precum și în alte activități de marketing ale ORGANIZATORULUI și ale companiilor locale (Anexa 1).
- 11.3 Prin trimiterea unei rețete pentru categoria „Signature Drink” (a se vedea Secțiunea 5.2.2), fiecare PARTICIPANT este de acord ca ORGANIZATORUL și companiile afiliate acestuia să folosească, să reproducă și să afișeze rețetele trimise în scopuri promoționale și de marketing. Numele PARTICIPANTUL va fi folosit și citat pentru creațiile sale ori de câte ori rețetele sunt folosite pentru activități promoționale în afara CONCURSULUI. Prin prezentul, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și companiilor locale (Anexa 1) dreptul nerestricționat de a utiliza rețeta în mod gratuit.

12 RĂSPUNDERE

- 12.1 PARTICIPANȚII se obligă să dea dovadă de prudență și de bun simț atunci când participă la CONCURS, și să respecte și să asigure siguranța lor și a celorlalți.
- 12.2 ORGANIZATORII nu fac nicio declarație și nu oferă nicio garanție de niciun fel în ceea ce privește natura sau calitatea premiilor oferite. Toate premiile sunt furnizate „așa cum sunt” și „așa cum sunt disponibile” și orice condiții, garanții sau alți termeni implicați de lege sunt excluși în cea mai mare măsură permisă de lege.
- 12.3 ORGANIZATORII nu acceptă nicio responsabilitate sau răspundere pentru orice daune, pierderi sau vătămări suferite de orice PARTICIPANT ca urmare a intrării sau participării la CONCURS sau a acceptării oricărui premiu, ceea ce va rămâne în întregime pe riscul



More than a moment

propriu al PARTICIPANTULUI, cu condiția ca nicio dispoziție din acești TERMENI să nu excludă răspunderea ORGANIZATORULUI pentru:

12.3.1 deces sau vătămare corporală cauzată de neglijență;

12.3.2 fraudă sau declarație frauduloasă; sau

12.3.3 orice altă răspundere care nu poate fi exclusă prin lege.

12.4 PARTICIPANȚII sunt de acord să despăgubească, să apere și să exonereze de răspundere ORGANIZATORUL, precum și pe angajații, voluntarii, funcționarii și alți reprezentanți ai acestuia, ale căror servicii sunt utilizate de către ORGANIZATOR în legătură cu CONCURSUL sau cu care ORGANIZATORUL are relații contractuale ca urmare a participării PARTICIPANTULUI la CONCURS, de și împotriva tuturor pretențiilor, responsabilităților, pierderilor sau daunelor de orice natură, fizice sau personale (inclusiv onorariile avocaților) care decurg din, au legătură cu sau sunt rezultatul CONCURSULUI, sau ca urmare a nerespectării de către PARTICIPANT a acestor TERMENI sau a altor dispoziții legale.

13 COSTURI

Fiecare PARTICIPANT își va suporta propriile costuri și cheltuieli legate de CONCURS, cu excepția cazului în care se prevede în mod expres altfel în acești TERMENI.

14 LEGE APLICABILĂ

În măsura în care acest lucru este permis din punct de vedere juridic, acești TERMENI sunt guvernați, interpretați și se aplică în conformitate cu legislația Republicii Austria, fără a se aplica normele acesteia privind conflictul de legi și Convenția ONU privind vânzările.

15 DIVERSE

15.1 În cazul în care se constată că oricare dintre dispozițiile acestor TERMENI este nulă în totalitate sau parțial, ineficientă sau inaplicabilă, valabilitatea și aplicabilitatea tuturor celorlalte dispoziții nu vor fi afectate. Dispoziția nulă, ineficace sau inaplicabilă va fi înlocuită, în măsura permisă de lege, cu o dispoziție valabilă, eficace și aplicabilă care corespunde cel mai mult cu scopul economic urmărit de dispoziția nulă, ineficace sau inaplicabilă în ceea ce privește măsura, timpul, locul sau domeniul de aplicare. Același lucru se aplică și în cazul oricăror lacune din acești TERMENI.

15.2 Cesiunea drepturilor și obligațiilor

Drepturile și obligațiile legate de CONCURS sunt exercitate exclusiv de către PARTICIPANT și nu pot fi cesionate unei terțe părți fără acordul prealabil scris al ORGANIZATORULUI.

ANEXE:

Anexa A Bareme și proceduri de evaluare

Anexa 1 Lista țărilor participante, a organizatorilor locali, a paginilor web, a termenelor de desfășurare

Anexa 2 Fișa de evaluare ETAPA 1



More than a moment

- Anexa 3 Definiții ale băuturilor de cafea
- Anexa 4 Fișa de evaluare ETAPA 2 (inclusiv criteriile de evaluare tehnică, criteriile de evaluare senzorială, criteriile de evaluare a impresiei generale a președintelui juriului), precum și echipament și instrumente, boabe de cafea
- Anexa 5 Fișa de evaluare Etapa 3 (inclusiv criteriile de evaluare tehnică, criteriile de evaluare senzorială, criteriile de evaluare a impresiei generale a președintelui juriului), precum și echipament, instrumente, boabe de cafea
- Anexa 6 Declarația de confidențialitate privind datele cu caracter personal



More than a moment

Bareme și proceduri de evaluare

BAREME DE EVALUARE

Candidații și concurenții vor fi evaluați pe baza următoarelor bareme:

Da/Nu

Concurentul primește 1 punct pentru „Da” și 0 puncte pentru „Nu”.

Numeric (Latte Art): 0-3

Concurenții primesc un punctaj de la 0 la 3 pentru fiecare dintre factorii *Contrast, Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă, Calitatea spumei și Identificarea paternului*, în conformitate cu criteriile prezentate în tabelul de mai jos. Nu se admite acordarea de zecimi de puncte.

	Contrast	Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă	Calitatea spumei	Identificarea paternului
0	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat
1	Contrastul este slab, împiedicând delimitarea clară a paternului. O porțiune semnificativă din spuma albă pare a fi integrată în cremă.	Pentru un băutor dreptaci, atunci când mânerul este poziționat la ora 3, paternul apare cu susul în jos.	Nivelul 4-5 în conformitate cu standardele SCA de calitate a spumei.	Paternul nu poate fi identificat în mod clar.
2	Există o anumită marmorare între spuma albă și crema maro, deși paternul poate fi identificat clar. Zonele de bej pot fi observate acolo unde crema și spuma s-au amestecat.	Pentru băutorii dreptaci, paternul este prezentat cu baza între orele 4 și 8 în interiorul cunii. Dimensiunea paternului este ușor prea mică sau prea mare pentru spațiul disponibil. Paternul este poziționat greșit în ceașcă (de ex., atinge marginea). Dacă se aplică mai multe paternuri, acestea sunt dezechilibrate, deși sunt clar identificabile.	Nivelul 2-3 conform standardelor SCA de calitate a spumei.	Paternul poate fi identificat în mod clar.
3	Spuma albă curată contrastează puternic cu culoarea bogată a cremei. Acest contrast puternic se manifestă în cea mai mare parte a paternului.	Pentru dreptaci, paternul este prezentat cu baza la ora 6 (toleranță între orele 5 și 7) și cu mânerul la ora 3. Dimensiunea paternului se potrivește cu cea a ceștii, suficient de mare pentru a umple spațiul, lăsând în același timp loc pentru un cadru de cremă. În cazul în care se toarnă mai multe paternuri, acestea trebuie să fie complementare și atractive.	Nivelul 1-2 în conformitate cu standardele SCA de calitate a spumei.	Paternul poate fi identificat clar și este atractiv.



STANDARDE SCA DE CALITATE A SPUMEI

Nivelul 1	<ul style="list-style-type: none">• A fost produsă micro-spumă.• Netedă, lucioasă și umedă.• Fără bule vizibile.
Nivelul 2	<ul style="list-style-type: none">• A fost produsă micro spumă.• Netedă și umedă.• Foarte puține bule mici (<0,5 mm diametru).
Nivelul 3	<ul style="list-style-type: none">• A fost produsă micro spumă.• Netedă și umedă.• Textura micro-spumei cu multe bule mici (<1mm diametru) și foarte puține bule mai mari (1-2mm diametru).
Nivelul 4	<ul style="list-style-type: none">• Sunt prezente multe bule mari (>1mm + diametru).• Textura este neuniformă/vagă/uscată.
Nivelul 5	<ul style="list-style-type: none">• Sunt prezente multe bule mari (>1mm + diametru).• Foarte uscată și neuniformă, arătând ca și cum ar fi fost așezată cu o lingură/spatula standard mai degrabă decât turnată.

Numeric (Calitate): 0-6

Performanța concurentului va fi evaluată pe o scară de la 0 la 6. Cifrele mici indică o performanță mai slabă, iar punctajul mai mare indică o performanță mai bună, fiecare punct corespunzând nivelului de calitate prezentat în tabelul de mai jos. Sunt permise zecimi de puncte în intervalul de la 1 la 6.

0	Nimic de evaluat
1	Insuficient
2	Mediu
3	Bine
4	Foarte bine
5	Excelent
6	Remarcabil

Numeric (Impresie generală): 0-3

Baremul numeric (Impresia generală) este utilizat de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală a unui concurent în fiecare categorie. Președintele juriului ia în considerare criteriile utilizate de membrii juriului senzorial și tehnic pentru evaluarea sa. Nu se admit zecimi de puncte.

0	Nimic de evaluat
1	Impresie generală între acceptabil și mediu.
2	Impresie generală între bine și foarte bine.
3	Impresie generală între excelent și extraordinar



More than a moment

PROCEDURI DE EVALUARE

FIȘA DE EVALUARE APLICAȚIE

Evaluarea Latte Art

Juriul va acorda puncte de la 0 la 3, conform baremului numeric (Latte Art).

Evaluarea abilităților de barista

Juriul caută candidați care dau dovadă de stăpânirea tehnicii și a meșteșugului în prepararea cafelei și în latte art. Juriul va evalua mișcarea generală și procesul de lucru ale candidatului la postul de lucru și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor.

Competența candidatului în ceea ce privește *procesul de lucru și gestionarea postului de lucru* se va evalua cu un punctaj de la 0 la 6, în conformitate cu baremul numeric (Calitate).

Evaluarea Signature Drink

Rețeta proprie de băutură ar trebui să demonstreze creativitatea și îndemânarea solicitantului de a crea o băutură pe bază de cafea care să fie atrăgătoare din punct de vedere vizual și să aibă un gust excepțional. Signature Drink trebuie să fie lichidă și să conțină cel puțin un shot de espresso (30ml +/- 5mL). Aroma de espresso trebuie să fie prezentă în băutură. Este permisă utilizarea alcoolului.

Competența candidatului în cele 3 domenii de *prezentare, creativitate a rețetei și armonie a ingredientelor* se va evalua cu un punctaj de la 0 la 6, conform baremului numeric (Calitate). Se pot acorda zecimi de puncte.

FIȘA DE EVALUARE SENZORIALĂ

Evaluarea Espresso

a) Atractivitatea vizuală

Juriul va evalua prezența creimei în vas. Pentru a obține un „Da”, crema trebuie să acopere întreaga suprafață a espresso, fără găuri sau fisuri.

b) Calitatea experienței gustative

Juriul va evalua calitatea experienței gustative folosind baremul numeric (Scala privind calitatea) în raport cu un punct de referință stabilit înainte de începerea concursului și va acorda puncte de la 0 la 6.

Evaluarea Cappuccino

a) Atractivitatea vizuală

Juriul va acorda puncte de la 0 la 3 în conformitate cu baremul numeric (Latte Art).

b) Calitatea experienței gustative

Juriul va evalua calitatea experienței gustative folosind baremul numeric (Scala privind calitatea) în raport cu un punct de referință stabilit înainte de începerea concursului și va acorda puncte de la 0-6.

Evaluarea Signature Drink

Juriul va evalua băutura conform rețetei proprii folosind baremul numeric (Scala privind calitatea) și va acorda puncte de la 0 la 6.

→ Bine explicat și prezentat: Concurentul trebuie să explice juriului băutura pregătită conform rețetei sale. Pentru a primi un punctaj ridicat, explicația trebuie să includă ingredientele, metodele de pregătire, gustul și aromele băuturii. Dacă dorește, concurentul poate da instrucțiuni juriului cu privire la modul în care trebuie să bea băutura (de ex., sorbind, amestecând). În cazul în care nu se dau instrucțiuni, juriul va alege individual modul de



More than a moment

evaluare a băuturii pregătite conform rețetei personale.

- Prezentare și acuratețe: Juriul va evalua prezentarea băuturii din punct de vedere al creativității și atractivității vizuale. În plus, acesta va evalua gustul băuturii în comparație cu descrierea și explicația băuturii în termeni de acuratețe.
- Experiența gustului: Juriul va evalua modul în care componentele gustative ale băuturii se potrivesc între ele și se completează reciproc în experiența totală de consum. Băuturile Signature Drink care creează experiențe noi și/sau unice pot primi un punctaj mai mare. Signature Drink care imită gustul unui espresso nu vor primi în mod neapărat un punctaj mai mare. În cazul în care băutura este dezechilibrată sau o componentă a gustului afectează experiența gustativă, punctajul va fi redus.

FIȘA DE EVALUARE TEHNICĂ

Toate criteriile incluse în fișa de evaluare tehnică vor fi evaluate folosindu-se scala de evaluare Da/Nu. Concurentul primește 1 punct pentru „Da” și zero puncte pentru „Nu”. Criteriile pe care fiecare concurent trebuie să le îndeplinească pentru a primi un „Da” sunt prezentate mai jos.

Evaluarea Espresso

- Clătirea capului grupului: trebuie să aibă loc după îndepărtarea portafiltrului și înainte de fiecare extracție.
- Usucă/curăță coșul filtrului înainte de dozare: coșul filtrului trebuie să fie complet uscat și curat înainte de dozare.
- Deversare/deșeuri acceptabile la dozare/măcinare: se referă la cafeaua măcinată rămasă nefolosită în timpul competiției/executării. Deversarea/depășirea a mai mult de 5 grame de cafea nefolosită pe categorie de băutură va duce la un punctaj 0.
- Dozare consecventă și tasare: concurentul ar trebui să distribuie uniform cafeaua măcinată, urmând tasarea nivelată cu o presiune adecvată.
- Curăță portafiltrele (înainte de a le introduce): concurentul trebuie să curețe marginea coșului și părțile laterale ale portafiltrelor înainte de a le introduce în mașină.
- Inserare și preparare imediată: concurentul trebuie să înceapă extracția imediat după ce introduce portafiltrul în aparat, fără nicio întârziere.
- Timpul de extracție (20 - 30 de secunde): timpul de extracție trebuie să se încadreze într-un interval de 20 - 30 de secunde.

Evaluarea Cappuccino

Abilități tehnice: aceleași criterii tehnice de evaluare ca și pentru Espresso de mai sus. Lapte:

- Golește/curăță ulciorul la început: ulciorul nu trebuie să fi fost umplut în timpul pregătirii. Concurentul ar trebui să toarne lapte rece și proaspăt într-un ulcior curat.
- Purjează brațul de aburi înainte de spumare: concurentul ar trebui să purjeze brațul de aburi înainte de a-l introduce în ulciorul de lapte.
- Curăță brațul de aburi după spumare: brațul de aburi trebuie să fie curățat cu un prosop special pentru brațul de aburi.
- Curăță dispozitivul de abur după spumare: concurentul ar trebui să curețe dispozitivul de abur după ce a spumat laptele.
- Deșeuri de lapte acceptabile la final (mai puțin de 60 ml): ulciorul trebuie să fie golit după ce a fost preparată băutura cu lapte. Deșeurile de lapte mai mici de 60 ml sunt acceptabile.

Evaluarea Signature Drink

Aceleași criterii ca și cele pentru evaluarea tehnică a espresso de mai sus.

Evaluare tehnică

- a) Gestionează stația de lucru/curăță zona de lucru la sfârșit: membrul tehnic al juriului va evalua dacă concurentul îndeplinește următoarele criterii la un standard acceptabil:



More than a moment

- Procesul de lucru general demonstrează competență și expertiză.
 - Utilizarea și operarea corectă a espressoului și a măcinătorului.
 - Post de lucru curat și bine întreținut (echipamente, tejphele, prosoape și ulcioare); gestionarea ordonată a cafelei și a ingredientelor (lapte, ingrediente pentru băuturi după rețete personale).
 - Orice deversare apărută este curățată în timpul concursului.
 - Nu ar trebui să se plaseze lichide sau ingrediente deasupra mașinii.
- b) Curăță picurătoarele portafiltrilor:
- Concurentul ar trebui să îndepărteze apa de pe picurătoarele portafiltrului prin curățarea acestora. Acest lucru se poate realiza prin clătire, folosindu-se un prosop și/sau ștergându-se cu degetele.
- c) Igiena generală pe tot parcursul prezentării: Juriul va evalua practicile de igienă ale concurenților pe parcursul întregii prezentări. Printre exemplele de practici inacceptabile se numără atingerea cu mâinile a feței, gurii sau a podelei și apoi folosirea mâinilor pentru prepararea băuturii.
- d) Utilizarea corectă a prosoapelor: Juriul va evalua utilizarea corectă și igienică a prosoapelor de către concurenți. Concurentul ar trebui să folosească un prosop pentru brațul de aburi, unul pentru curățarea coșului de filtrare și unul pentru postul de lucru. Printre exemplele de practici neigienice se numără utilizarea unui prosop care a fost scăpat pe jos, amestecarea prosoapelor pentru utilizări diferite, contactul prosopului cu fața sau gura.

FIȘA DE EVALUARE PENTRU PREȘEDINTELE JURIIULUI

Evaluarea Espresso

Scala numerică (Impresie generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală lăsată de un concurent în categoria Espresso și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluarea Cappuccino

Scala numerică (Impresie generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală lăsată de un concurent în categoria Cappuccino Latte Art și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluarea Signature Drink

Scala numerică (Impresie generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală lăsată de un concurent în categoria Signature Drink și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluare tehnică/gestionarea stației de lucru

Scala numerică (Calitate) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua abilitățile tehnice ale unui concurent și gestionarea stației de lucru. Președintele juriului va lua în considerare criteriile utilizate pentru *Evaluarea tehnică* de pe fișa de evaluare tehnică și va acorda un punctaj de la 0-6.

În limitele de timp

În cazul în care un concurent nu reușește să pregătească băutura în intervalul de timp alocat, acesta o poate finaliza cu deducere de un punct pentru fiecare secundă care depășește limitele de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). Concurenții care au nevoie de mai mult de șaizeci de secunde în plus vor fi descalificați.



More than a moment

Anexa 1

Lista țărilor participante

Termenul limită pentru înregistrarea online poate fi stabilit de către compania locală, însă nu trebuie să fie mai târziu de 31.05.2024.

Perioada de participare pentru ETAPA 1 poate fi stabilită de către compania locală, dar nu trebuie să fie mai târziu de 30.06.2024.

Perioada de participare pentru ETAPA 2 poate fi stabilită de către compania locală, dar nu trebuie să fie mai târziu de 31.07.2024.

Țară	Organizator local	Link de înregistrare	Data limită de înregistrare online	ETAPA 1 perioada de participare	ETAPA 2 perioada de participare
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	https://juliusmeinl.com/at/barista-cup	14.04.2024	15.04.2024 - 21.04.2024	10.06.2024 - 14.06.2024
Bosnia	Julius Meinl BH d.o.o., Ljubuški	https://juliusmeinl.com/ba/barista-cup	05.05.2024	06.05.2024 - 10.05.2024	27.05.2024 - 07.06.2024
Croația	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Samobor	https://juliusmeinl.com/hr/barista-cup	03.04.2024	04.04.2024 - 06.04.2024	20.04.2024
Republica Cehă	Julius Meinl Coffee Int., a.s., org. sl.	https://juliusmeinl.com/cz/barista-cup	30.04.2024	1.5.2024 - 15.5.2024	10.06.2024 - 14.06.2024
Georgia	Premium Trading Ltd.	https://juliusmeinl.ge/barista-cup	31.05.2024	01.06.2024 - 15.06.2024	16.06.2024 - 31.07.2024
Germania	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	https://juliusmeinl.com/de/barista-cup	15.05.2024	15.05.2024 - 22.05.2024	17.06.2024 - 30.06.2024



More than a moment

Ungaria	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	https://juliusmeinl.com/hu/barista-cup	30.04.24	01.05.2024 - 15.05.2024	15.05.24 - 30.06.2024
Italia	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	https://juliusmeinl.com/it/barista-cup	30.04.2024	01.05.2024 - 08.05.2024	30.05.2024 - 06.06.2024
Moldova	SC "Provitus Grup" SRL	https://juliusmeinl.com/md/barista-cup	31.05.2024	01.06.2024 - 15.06.2024	16.06.2024 - 31.07.2024
Polonia	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	https://juliusmeinl.com/pl/barista-cup	30.04.2024	01.05.2024 - 31.05.2024	17.05.2024 - 14.06.2024
România	Julius Meinl Romania SRL, Tg. Secuiesc Jud. Covasna	https://juliusmeinl.com/ro/barista-cup	30.04.2024	01.05.2024 - 30.06.2024	01.07.2024 - 15.07.2024
Slovacia	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	https://juliusmeinl.com/sk/barista-cup	01.05.2024	02.05.24 - 09.05.24	07.06.2024
EAU	Julius Meinl General Trading LLC, Dubai	https://juliusmeinl.com/ae/barista-cup	20.04.2024	22.04.2024 - 04.05.2024	20.05.2024 - 08.06.2024
SUA	Julius Meinl North America LLC, Pompano Beach	https://juliusmeinl.com/us/barista-cup	19.05.2024	20.05.2024 - 01.06.2024	17.06.2024 - 21.06.2024



More than a moment

Fișa de evaluare ETAPA 1

Nume, prenume candidat:	Data:
Nume, prenume membri juriu:	

FIȘA DE EVALUARE A CONCURRENTULUI

EVALUARE A VIDEOULUI CU PREGĂTIREA BĂUTURII

Evaluarea Latte Art

Contrast	/3
Armonie, dimensiune și poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea paternului	/3

Evaluarea abilităților de barista

Procesul de lucru și gestionarea stației de lucru	/6
---	----

EVALUAREA SIGNATURE DRINK

Prezentare	/6
Creativitatea rețetei	/6
Armonia ingredientelor	/6

PUNCTAJ TOTAL

/ 36



PROCEDURA DE EVALUARE A CERERILOR

PROCEDURA DE EVALUARE A CERERILOR

Evaluarea Latte Art

Juriul va acorda puncte de la 0 la 3 în conformitate cu baremul numeric (Latte Art). Se pot acorda 0 puncte, dacă nu există nimic de evaluat. Latte Art se definește ca fiind un patern produs prin turnarea de lapte spumat într-un shot de espresso. Evaluarea Latte Art se concentrează pe calitatea generală și atractivitatea vizuală, nu pe creativitate. Participanților nu li se acordă puncte pentru modelele complexe și/sau complicate de Latte Art. Accentul se pune mai degrabă pe competența lor de a executa un patern selectat.

Evaluarea abilităților de barista

Juriul caută candidați care dau dovadă de măiestrie în tehnica și prepararea cafelei și a Latte Art. Juriul va evalua procesul de lucru general al candidatului și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor, precum și mișcarea și procesul de lucru al acestuia la postul de lucru.

Pentru competența candidatului în ceea ce privește *procesul de lucru și gestionarea stației de lucru* se va acorda un punctaj de la 0-6 conform baremului numeric (Calitate). Se pot acorda zecimale de puncte.

Evaluarea Signature Drink

Signature Drink ar trebui să demonstreze creativitatea și priceperea candidatului de a crea o băutură pe bază de cafea, care să fie atrăgătoare din punct de vedere vizual și să aibă un gust excepțional. Aceasta trebuie să fie lichidă și să conțină cel puțin un shot de espresso (30ml +/- 5mL). Aroma de espresso trebuie să fie prezentă în băutură. Este permisă utilizarea alcoolului.

Competența candidatului în cele 3 domenii de *prezentare, creativitate a rețetei și armonie a ingredientelor* va primi un punctaj de la 0 la 6, conform baremului numeric (Calitate). Se pot acorda zecimale de puncte.



More than a moment

Definiții ale băuturilor de cafea

Espresso

Espresso este o băutură de 1 fl. oz. (30 ml +/- 5 ml, inclusiv crema) preparată din cafea măcinată, turnată dintr-o picurătoare a unui portafiltru dublu, într-o extracție continuă.

Cafeaua este acumularea de produs prăjit din semințele fructului unei plante de genul Coffea.

Toți membrii juriului trebuie să fie serviți cu un espresso complet. În cazul în care doza nu corespunde definiției băuturii espresso, atunci punctajul pentru aspectul gustativ și/sau tactil va reflecta experiența senzorială rezultată. Espresso poate fi preparat cu diverse cantități de cafea.

Espresso va fi preparat la aparatul sponsorizat, cu temperatura de preparare setată între 90,5-96 grade Celsius (195-205 grade Fahrenheit). Capetele individuale ale grupului pot fi setate la temperaturi diferite în acest interval. Cu toate acestea, fiecare fel de băutură ar trebui să fie servit la o temperatură constantă. Organismele de concurs sunt obligate să utilizeze o singură temperatură pentru toate capetele de grup.

Presiunea de preparare a mașinii de espresso va fi setată între 8,5 și 9,5 bari.

Este necesar un timp de extracție de 20-30 de secunde.

Crema ar trebui să fie prezentă atunci când se servește espresso, asigurându-se o acoperire uniformă.

Espresso trebuie să fie servit într-o ceașcă de espresso Julius Meinl, din care juriul trebuie să poată bea după cum este necesar, fără a fi afectată funcțional capacitatea acestuia de a acorda un punctaj corect; acest lucru include, dar nu se limitează la: recipientul să fie prea fierbinte, imposibilitatea de a ține și de a bea din recipient în condiții de siguranță, juriul să nu poată executa protocolul de evaluare a băuturii espresso. Espresso trebuie să fie servit juriului cu o lingură corespunzătoare, un șervețel și apă fără aromă.

În portafiltre nu se poate pune nimic altceva decât cafea măcinată și apă, în caz contrar băutura va primi 0 puncte la toate punctajele disponibile pe fișele de evaluare tehnică și senzorială în categoria Espresso.

Cappuccino

Este o băutură cu lapte, o combinație dintr-un shot de espresso (conform definiției espresso din secțiunea „Espresso”) și lapte spumat, care ar trebui să producă un echilibru armonios între laptele bogat și dulce și espresso.

Concurenților li se recomandă să folosească lapte de vacă pentru băuturile cu lapte. În cazul în care un concurent intenționează să folosească un produs lactat alternativ, acesta trebuie să notifice în mod oficial organizatorul și să solicite aprobarea cu mult timp înainte de data concursului. Cappuccino trebuie să fie servite cu latte art. Latte art este definit ca fiind un patern produs prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Expresia Latte art poate lua orice patern ales de concurent. Concurenții trebuie să informeze juriul cu privire la paternul dorit (de ex., inimă, lălea) la începutul cronometrării concursului.

Cappuccino trebuie să fie servit într-o ceașcă Julius Meinl Cappuccino, din care juriul trebuie să poată bea dacă este necesar, fără ca acest lucru să-i afecteze capacitatea de a acorda un punctaj corect.



Aceasta include, dar nu se limitează la: recipientul să nu fie prea fierbinte, să nu poată ține și bea din recipient în condiții de siguranță. În caz de afectare funcțională a capacității juriului de a acorda puncte, acest lucru va influența punctajul acordat pentru „Atenție la detalii”.

Nu sunt permise ingrediente sau toppinguri suplimentare, inclusiv, dar fără a se limita la zahăr, mirodenii sau arome sub formă de pudră. Acest lucru este valabil și pentru ingredientele care sunt deja prezente în lapte, în măsura în care sunt disponibile. Nu se pot face adăugiri. În cazul în care se introduc adaosuri, concurentul va primi 0 puncte la categoria „Gust”.

Băuturile din lapte trebuie să fie servite juriului cu un șervețel și apă fără aromă.

În portafiltre nu se poate pune nimic altceva decât cafea măcinată și apă, în caz contrar băutura cu lapte va primi 0 puncte la toate punctajele disponibile pe fișele de evaluare tehnică și senzorială în categoria Cappuccino.

Băutura pregătită după propria rețetă

O băutură pregătită după propria rețetă demonstrează creativitatea și abilitatea unui concurent de a crea o băutură atractivă și individuală având ca bază espresso.

Signature drink trebuie să fie o băutură lichidă; juriul trebuie să o poată bea.

Fiecare băutură de acest gen trebuie să conțină cel puțin 1 shot de espresso (conform definiției espresso din secțiunea „Espresso”), în caz contrar concurentului i se vor acorda 0 puncte pentru „Experiența gustativă” în fișele de evaluare senzorială din categoria Signature drink pentru băutura respectivă.

Espresso folosit în Signature drink trebuie să fie pregătit în timpul concursului, în caz contrar băutura va primi 0 puncte pentru „Experiența gustativă” în fișele de evaluare senzorială din categoria „Signature drink”.

Trebuie să fie prezent un gust predominant de espresso, în caz contrar punctajul pentru „Experiența gustativă” va reflecta experiența senzorială rezultată.

Băutura respectivă poate fi servită la orice temperatură de consum.

Se permite utilizarea ingredientelor care conțin alcool. Concurenților li se recomandă să se asigure că gustul alcoolului din băuturile lor nu se suprapune gustului general, menținând un profil de aromă echilibrat.

La cerere, toate ingredientele trebuie să fie dezvăluite. Concurenții trebuie să aducă ambalajul original al tuturor ingredientelor utilizate în băutura lor pentru a fi inspectate de către juriu în vederea verificării ingredientelor. În cazul în care concurentul nu prezintă ambalajul original atunci când i se solicită, băutura va primi 0 puncte în toate categoriile disponibile în fișele de evaluare senzorială în categoria Signature drink.

Ingredientele băuturii Signature drink ar trebui să fie pregătite și combinate la fața locului, în timpul concursului. Pregătirea unei băuturi conform propriei rețete este evaluată în categoria „Bine explicat, prezentat și pregătit” din fișa de evaluare senzorială. Uneori este necesară pregătirea înainte de începerea concursului a unor anumite ingrediente (de ex., o infuzie de 24 de ore) și acest lucru se acceptă.

În portafiltre nu se poate introduce nimic altceva decât cafea măcinată și apă, în caz contrar băutura va primi 0 puncte în toate categoriile disponibile în fișele de evaluare tehnică și senzorială în categoria



More than a moment

Signature drink.



More than a moment

Fișa de evaluare ETAPA 2

Nume, prenume concurent:	Data:
Nume, prenume membru juriu:	

FIȘA DE EVALUARE SENZORIALĂ**EVALUAREA ESPRESSO**

Aspect vizual

	DA	NU
Crema		
		/1

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Corp	/6
Postgust	/6
	/ 24

EVALUAREA CAPPUCCINO

Aspect vizual al Latte Art

Contrast	/3
Armonie, dimensiune și poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea paternului	/3
	/ 12

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Corp	/6
Postgust	/6
	/ 24

EVALUAREA SIGNATURE DRINK

Bine explicat și prezentat	/6
Prezentare și acuratețe	/6
Experiența gustului	/6
	/ 18

**PUNCTAJ
EVALUARE
SENZORIALĂ****/ 79**

Nume, prenume concurent:	Data:
Nume, prenume membru juriu:	

FIȘA DE EVALUARE TEHNICĂ

Evaluarea Espresso

	DA	NU
Spală capul de grup		
Uscă/curăță coșul de filtrare înainte de dozare		
Deversare/deșeuri acceptabile în timpul dozării/măcinării		
Dozare consecventă și tasare		
Curăță portafiltrele (înainte de inserție)		
Introduce și prepară imediat		
Timp de extracție (20-30 secunde)		
		/7

Timp de extracție

secunde

Evaluarea Cappuccino

Abilități tehnice

	DA	NU
Spală capul de grup		
Uscă/curăță coșul de filtrare înainte de dozare		
Deversare/deșeuri acceptabile în timpul dozării/măcinării		
Dozare consecventă și tasare		
Curăță portafiltrele (înainte de inserție)		
Introduce și prepară imediat		
Timp de extracție (20-30 secunde)		
		/7

Timp de extracție

secunde

Lapte

	DA	NU
Golește/curăță ulciorul la începutul procesului de lucru		
Curăță brațul de aburi înainte de spumare		
Curăță brațul de aburi după spumare		
Curăță prin purjare brațul de aburi după spumare		
Deșeuri de lapte acceptabile la sfârșit (mai puțin de 60 ml)		
		/5



More than a moment

Evaluarea Signature drink

	DA	NU
Spală capul de grup		
Uscă/curăță coșul de filtrare înainte de dozare		
Deversare/deșeuri acceptabile în timpul dozării/măcinării		
Dozare consecventă și tasare		
Curăță portafiltrele (înainte de inserție)		
Introduce și prepară imediat		
Timp de extracție (20-30 secunde)		
		/7

Timp de extracție

secunde

Evaluarea tehnică generală

	DA	NU
Gestionarea stației de lucru/curățarea zonei de lucru la sfârșit		
Curăță picurătoarele portafiltrelor		
Igiena generală pe tot parcursul prezentării		
Utilizarea corectă a prosoapelor		
		/4

**PUNCTAJ
EVALUARE
TEHNICĂ**

/ 30



More than a moment

Nume, prenume concurent:	Data:
Nume, prenume membru juriu:	

FIȘA DE EVALUARE PREȘEDINTE JURIU

Evaluarea Espresso

 /3

Evaluarea Cappuccino

 /3

Evaluarea Signature Drink

 /3

Evaluare tehnică/gestionarea stației de lucru

 /6

În intervalul de timp de 12 minute: DA / NU

Timp total:

Dacă „Nu”, numărul total de secunde peste timp:

_____ secunde.

Puncte negative: _____ (60 max.)

**PUNCTAJ
PREȘEDINTE
JURIU**

/ 15

PUNCTE EV. TEHNICĂ 1	PUNCTE EV. SENZORIALĂ 1	PUNCTE EV. SENZORIALĂ 2	PUNCTE PREȘEDINTE JURIU	MINUS PUNCTE	TOTAL PUNCTE
/30	/79	/79	/15		



More than a moment

Echipamente, instrumente, boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza numai espressorul și mașina (mașinile) de măcinat furnizate de organizator.

Concurenții nu au voie să modifice, să ajusteze sau să înlocuiască niciun element al espressorului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu au voie să modifice nicio configurație tehnică a mașinii de măcinat, cu excepția dimensiunii granulelor la măcinare și a dozei din comenzile externe.

Fiecare stație de lucru a concurenților va fi dotată cu următoarele: espressor, 1 mașină de măcinat, 1 recipient colectare zaț cafea, lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 cărucior pentru servire (pentru a fi folosit în timpul pregătirii și al curățării locului de lucru), cești de espresso Julius Meinl, cești de cappuccino Julius Meinl, pahare de apă Julius Meinl, boabe de cafea Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze cu boabele de cafea furnizate de către Organizator.

Concurenții se obligă să aducă toate materialele suplimentare necesare pentru prezentarea lor. Concurenții sunt responsabili pentru echipamentul și accesoriile proprii pe durata concursului.

Lista de materiale pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Echipament electric suplimentar (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare care funcționează cu baterii (atâta timp cât nu se încalcă alte restricții menționate)
- Tamper
- Pahare shot
- Ulcioare pentru spumare
- Lapte (opțiunea de a folosi lapte furnizat de către ORGANIZATOR)
- Ceașcă/pahare pentru băutura pregătită după propria rețetă
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura pregătită după propria rețetă
- Apă (pentru 2 membri ai juriului și evaluarea senzorială)
- Prosoape de bar/șervețele de curățat (pentru lucru și pentru concurs)
- Materiale de curățare (perie de tejghea, perie pentru mașina de măcinat etc.)
- Toate accesoriile pentru masa de prezentare dedicată juriului
- Cărucior de servit (opțiunea de a folosi un cărucior furnizat de către ORGANIZATOR)

Boabe de cafea

Concurenții trebuie să folosească același produs boabe de cafea Julius Meinl în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va notifica, înainte de concurs, în timp util, concurenții cu privire la boabele de cafea Julius Meinl care urmează să fie utilizate.



More than a moment

SENSORY SCORE SHEET

ESPRESSO EVALUATION

Visual Appeal

	YES	NO
Crema		
		/1

Quality of Taste Experience

Taste	/6
Balance	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
/ 24	

CAPPUCCINO EVALUATION

Visual Appeal of Latte Art

Contrast	/3
Harmony, Size & Position	/3
Foam Quality	/3
Identification of Pattern	/3
/ 12	

Quality of Taste Experience

Taste	/6
Balance	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
/ 24	

**ESPRESSO
SENSORY
SCORE**

**CAPPUCCINO
SENSORY
SCORE**

/25	/36
------------	------------



More than a moment

TECHNICAL SCORE SHEET

Espresso Evaluation

	YES	NO
Flushes the grouphead		
Dry/clean filter basket before dosing		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Consistent dosing & tamping		
Cleans portafilters (before insert)		
Insert & immediate brew		
Extraction time (20-30 seconds)		
		/7

Extraction Time

seconds

Cappuccino Evaluation

Technical Skills

	YES	NO
Flushes the grouphead		
Dry/clean filter basket before dosing		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Consistent dosing & tamping		
Cleans portafilters (before insert)		
Insert & immediate brew		
Extraction time (20-30 seconds)		
		/7

Extraction Time

seconds

Milk

	YES	NO
Empty/clean pitcher at start		
Purges the steam wand before steaming		
Cleans steam wand after steaming		
Purges the steam wand after steaming		
Acceptable milk waste at end (less than 60ml)		
		/5



More than a moment

Overall Technical Evaluation

	YES	NO
Station Management/Clean working area at end		
Cleans portafilter spouts		
General hygiene throughout presentation		
Proper usage of cloths		
		<i>14</i>

ESPRESSO
TECH.
SCORE

CAPPUCCINO
TECH.
SCORE

OVERALL
TECH.
SCORE

<i>17</i>	<i>12</i>	<i>14</i>
-----------	-----------	-----------



More than a moment

HEAD JUDGE SCORE SHEET

Espresso Evaluation

/3

Cappuccino Evaluation

/3

Technical Evaluation/Station Management

/6

Within Timeframe of 12 Minutes: YES / NO

--

Total time:

If "No" total seconds over time: _____ seconds.

Negative Points: _____ (0.5pt per second, 30 max.)

ESPRESSO HEAD JUDGE. SCORE	CAPPUCCINO HEAD JUDGE. SCORE	TECH EV. & ST. MGMT HEAD JUDGE. SCORE
/3	/3	/8



More than a moment

TOTALS

ESPRESSO CATEGORY SCORE

ESPRESSO SENSORY SCORE 1	ESPRESSO SENSORY SCORE 2	ESPRESSO TECHNICAL SCORE	OVERALL TECHNICAL SCORE	ESPRESSO HEAD JUDGE SCORE	TECH EV: & ST. MGMT HEAD JUDGE SCORE	MINUS POINTS	TOTAL ESPRESSO SCORE
/25	/25	/7	/4	/3	/6		

CAPPUCCINO CATEGORY SCORE

CAPPUCCINO SENSORY SCORE 1	CAPPUCCINO SENSORY SCORE 2	CAPPUCCINO TECHNICAL SCORE	OVERALL TECHNICAL SCORE	CAPPUCCINO HEAD JUDGE SCORE	TECH EV: & ST. MGMT HEAD JUDGE SCORE	MINUS POINTS	TOTAL CAPPUCCINO SCORE
/36	/36	/12	/15	/3	/6		



More than a moment

Echipamente, instrumente, boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza numai espressorul Rancilio și mașina (mașinile) de măcinat Fiorenzato furnizate de organizator.

Concurenții nu au voie să modifice, să ajusteze sau să înlocuiască niciun element al espressorului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu au voie să modifice nicio configurație tehnică a mașinii de măcinat, cu excepția dimensiunii granulelor la măcinare și a dozei din comenzile externe.

Fiecare stație de lucru a concurenților va fi dotată cu următoarele: espressor, 1 mașină de măcinat, 1 recipient colectare zaț cafea, lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 cărucior pentru servire (pentru a fi folosit în timpul pregătirii și al curățării locului de lucru), cești de espresso Julius Meinl, cești de cappuccino Julius Meinl, pahare de apă Julius Meinl, boabe de cafea Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze cu boabele de cafea furnizate de către Organizator.

Concurenții se obligă să aducă toate materialele suplimentare necesare pentru prezentarea lor. Concurenții sunt responsabili pentru echipamentul și accesoriile proprii pe durata concursului.

Lista de materiale pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Echipament electric suplimentar (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare care funcționează cu baterii (atâta timp cât nu se încalcă alte restricții menționate)
- Tamper
- Pahare shot
- Ulcioare pentru spumare
- Lapte (opțiunea de a folosi lapte furnizat de către ORGANIZATOR)
- Ceașcă/pahare pentru băutura pregătită după propria rețetă
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura pregătită după propria rețetă
- Apă (pentru 2 membri ai juriului și evaluarea senzorială)
- Prosoape de bar/șervețele de curățat (pentru lucru și pentru concurs)
- Materiale de curățare (perie de tejghea, perie pentru mașina de măcinat etc.)
- Toate accesoriile pentru masa de prezentare dedicată juriului
- Cărucior de servit (opțiunea de a folosi un cărucior furnizat de către ORGANIZATOR)

Boabe de cafea

Concurenții trebuie să folosească același produs boabe de cafea Julius Meinl în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va notifica, înainte de concurs, în timp util, concurenții cu privire la boabele de cafea Julius Meinl care urmează să fie utilizate.



More than a moment

DECLARAȚIA DE CONFIDENȚIALITATE

PREAMBUL

La prelucrarea datele dumneavoastră cu caracter personal, respectăm toate reglementările privind protecția datelor, în special toate prevederile Regulamentului general al UE privind protecția datelor („RGPD”) și toate celelalte reglementări aplicabile. În această declarație, stabilim care dintre datele dumneavoastră cu caracter personal vor fi prelucrate de noi, dezvăluim scopurile pentru care datele cu caracter personal sunt prelucrate și temeiul juridic în baza căruia sunt prelucrate datele dumneavoastră cu caracter personal și cum vă puteți exercita drepturile conform RGPD, acolo unde este cazul.

1 OPERATORII PENTRU PRELUCRAREA DATELOR PERSONALE

Operatorii pentru prelucrarea datelor cu caracter personal în sensul RGPD sunt:

Julius Meinl Austria GmbH
Julius Meinl Gasse 3-7
1160 Viena
Austria
e-mail: privacy@meinl.group

și

compania locală din țara dvs. enumerată în Anexa 1.

2 SCOPUL ȘI TEMEIUL JURIDIC AL PRELUCRĂRII DATELOR

În cazul în care sunteți participant la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024, așa cum este descris în Termeni și Condiții, vom prelucra datele dumneavoastră cu caracter personal. Datele dumneavoastră personale sunt necesare pentru participarea dumneavoastră la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Vom prelucra următoarele date personale pe care le furnizați în timpul procesului de înregistrare/aplicare :

- numele și adresa companiei dvs. locale,
- numele, prenumele,
- adresa de e-mail și datele de contact
- fotografii/videouri cu dvs. din timpul competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024,
- numele, rețeta și ingredientele rețetei proprii de băutură pe bază de cafea

În cazul în care sunteți juriu la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024, așa cum este descris în Termeni și Condiții, vom procesa datele dumneavoastră cu caracter personal. Datele dumneavoastră personale sunt necesare pentru contribuția dumneavoastră în calitate de juriu la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Vom prelucra următoarele date personale pe care le furnizați în timpul procesului de înscriere:

- numele, prenumele,
- adresa de e-mail și număr de contact
- fotografii/videouri cu dvs. din timpul competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024,
- CV

Temeiul juridic pentru prelucrarea acestor date cu caracter personal este consimțământul dumneavoastră (articolul 6 [1] litera a din RGPD), pe care îl acordați prin prezenta și interesul nostru legitim (articolul 6 [1] litera f din RGPD) în organizarea și desfășurarea competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 (de exemplu, câștigătorii de etape, premii etc.) și administrarea participanților (inclusiv contactarea

participanților). În plus, datele personale sunt prelucrate și stocate în scopuri de marketing pentru promovarea competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 și a participanților prin presa scrisă, media online și alte canale de publicitate.

3 TRANSFERUL DE DATE CĂTRE TERȚI

În general, transferăm datele dumneavoastră cu caracter personal către terți, doar în cazul în care există un temei juridic valabil pentru acest transfer.

În caz de necesitate, datele dumneavoastră personale vor fi de ex. transferate la următoarele categorii de destinatari:

- Furnizori terți (de exemplu, judecători externi, agenții de evenimente)
- Parteneri de distribuție ai Julius Meinl Austria GmbH și ai altor filiale directe și indirecte ale JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Viena
- Parteneri organizatori pentru premii (agenții de turism, hoteluri, etc.),
- Agenții de marketing care au legătură cu Julius Meinl Austria GmbH și alte companii locale (vezi Anexa 1) și alte filiale directe și indirecte ale JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Viena

4 DURATA OPERAȚIUNII DE PRELUCRARE PROPUSE

În orice caz, prelucram datele dumneavoastră cu caracter personal pe durata competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. În plus, datele dumneavoastră personale vor fi stocate timp de 3 ani în scopurile respective (menționate în Secțiunea 2) în legătură cu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. În cazul în care suntem obligați să stocăm datele dumneavoastră cu caracter personal pentru o perioadă mai lungă din cauza obligațiilor legale de păstrare, datele dumneavoastră cu caracter personal pot fi stocate și pentru perioada prevăzută de obligațiile de păstrare. De asemenea, datele cu caracter personal pot fi stocate atâta timp cât acest lucru este necesar pentru afirmarea, exercitarea sau apărarea pretențiilor legale.

Dacă nu mai avem nevoie de datele dumneavoastră cu caracter personal, le ștergem sau le facem anonime pentru a ne asigura că nu mai puteți fi identificat.

5 DREPTURILE DVS. ÎN LEGĂTURĂ CU DATELE DVS. PERSONALE

Dvs. vă puteți exercita drepturile împotriva fiecărui operator individual.

Aveți dreptul la informații cu privire la datele dumneavoastră cu caracter personal prelucrate de noi (articolul 15 din RGPD). Dacă prelucram date cu caracter personal inexacte sau incomplete, aveți dreptul la rectificarea sau completarea acestor date (articolul 16 din RGPD).

De asemenea, ne puteți solicita să ștergem datele cu caracter personal care au fost prelucrate ilegal. Vă rugăm să rețineți că vă puteți exercita acest drept numai în ceea ce privește datele personale inexacte, incomplete sau prelucrate ilegal sau alte cazuri în care sunt îndeplinite cerințele legale pentru exercitarea acestui drept (articolul 17 din RGPD).

De asemenea, aveți dreptul să obțineți de la operator restricționarea prelucrării datelor cu caracter personal care vă privesc (articolul 18 din RGPD).

Aveți dreptul să primiți datele cu caracter personal care vă privesc, pe care ni le-ați furnizat, într-un format structurat, utilizat în mod obișnuit și lizibil. Aveți dreptul să transmiteți acele date personale altui operator fără obstacole din partea operatorului căruia au fost furnizate datele cu caracter personal (articolul 20 din RGPD).

În special, aveți dreptul de a vă opune în orice moment la prelucrarea datelor cu caracter personal care vă privesc, din motive legate de situația dumneavoastră particulară, având ca temei interesele noastre legitime. Dacă interesele noastre legitime nu prevalează sau prelucrarea datelor servește la afirmarea, exercitarea sau apărarea pretențiilor legale, nu vom mai prelucra datele dumneavoastră cu caracter personal (articolul 21 din RGPD).

În ceea ce privește consimțământul dumneavoastră, aveți dreptul de a vă retrage consimțământul în orice moment. Retragerea consimțământului nu va afecta legalitatea prelucrării datelor bazate pe consimțământul acordat înainte de retragerea acestuia (articolul 7 din RGPD).

6 FURNIZAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Furnizarea datelor cu caracter personal este necesară în scopurile menționate în Secțiunea 3. În cazul în care datele cu caracter personal nu sunt furnizate sau nu sunt furnizate în măsura necesară, participarea la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 nu este posibilă.

7 PROCESUL DECIZIONAL AUTOMATIZAT / PROFILAREA

Nu folosim procesul decizional automatizat sau profilarea.

8 DREPTUL DE A DEPUNE O PLÂNGERE LA O AUTORITATE DE SUPRAVEGHERE

Dacă considerați că folosim în mod ilegal datele dumneavoastră cu caracter personal, puteți depune o plângere la Autoritatea pentru Protecția Datelor din țara dumneavoastră conform Anexei 1.

9 DIVERSE

Ne rezervăm dreptul de a actualiza această declarație de confidențialitate a datelor din când în când pentru a reflecta modificările și/sau cerințele legale și/sau tehnice sau orice modificări ale afacerii (activității) noastre. Vom depune eforturi rezonabile pentru a vă informa imediat despre astfel de actualizări.

Anexa 1 - Autoritatea de Protecție a Datelor

Țara	Compania locală	Autoritatea de Protecție a Datelor
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Viena	Autoritatea Austriacă pentru Protecția Datelor Barichgasse 40-42 1030 Viena Austria Telefon: + 43 1 52 152 0 E-Mail: dsb@dsb.gv.at
Croația	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Sveta Nedelja	Agenția Croată pentru Protecția Datelor cu Caracter Personal Selska cesta 136 10000 Zagreb Croația Telefon: + 385 1 4609 000 E-Mail: azop@azop.hr
Republica Cehă	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Praga	Oficiul pentru Protecția Datelor cu Caracter Personal Pplk. Sochora 27 170 00 Praga 7 Republica Cehă Telefon: +420 234 665 111 E-Mail: posta@uouu.cz
Germania (Renania de Nord-Westfalia)	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Comisarul de Stat pentru Protecția Datelor și Libertatea Informației pentru Renania de Nord-Westfalia Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germania Phone: +49 211 / 38424 0 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
Ungaria	Julius Meinl Hungary Kft, Budapesta	Autoritatea Națională pentru Protecția Datelor și Libertatea Informației Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapesta Ungaria Telefon: + 36 1 391 1400 E-Mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Italia	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	Garant pentru Protecția Datelor cu Caracter Personal Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma Italia

		<p>Telefon: + 39 06 69 6771 E-Mail: protocollo@gpdp.it</p>
Polonia	<p>Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały</p>	<p>Biroul pentru Protecția Datelor cu Caracter Personal</p> <p>ul. Stawki 2 PL 00-193 Varșovia Polonia Telefon: + 48 22 53 10 300 E-Mail: kancelaria@uodo.gov.pl</p>
România	<p>Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna</p>	<p>Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal</p> <p>Bld. G-ral Gheorghe Magheru 28-30, Sectorul 1, cod poștal 010336 București România Telefon: +40 318 059 211 E-Mail: ansdpdc@dataprotection.ro</p>
Slovacia	<p>Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava</p>	<p>Oficiul pentru Protecția Datelor cu Caracter Personal al Republicii Slovace</p> <p>Hraničná 12 820 07, Bratislava 27 Republica Slovacă Telefon: +421 2 323 132 14 E-Mail: statny.dozor@pdp.gov.sk</p>

Subsemnata, **Alcaz Daniela**, traducător autorizat în limbi moderne (limba Engleză), certific exactitatea traducerii cu textul înscrisului în original, care a fost vizată de mine și port răspundere personală pentru corectitudinea traducerii actului.

Undersigned, **Alcaz Daniela**, authorized translator in modern languages (English language), certify the authenticity of the translation which corresponds to the text of the authentic document which was confirmed by me and I held personal responsibility for the correctness of the translation of the act.

11.03.2024

Semnătura

Signature



Translation of the seal: /Alcaz Daniela, sworn translator of English and French language, Authorization Series AT no. 566 of 16.12.2015/

Tel. 060 58 57 46

e-mail: daniela.alcaz@mail.ru

*Prezenta traducere a fost efectuată de către traducătorul sus menționat și eliberată de către Biroul de Traduceri "Prim Translate" SRL
Tel. 060 58 57 46
adresa: Republica Moldova, Chișinău, str. Columna 104, of. 102
e-mail: prim.translate@gmail.com*

This translation was done at the Agency of translation "Prim Translate" Ltd by the translator above mentioned.

Tel. 060 58 57 46

*Address: Republic of Moldova, Chisinau, 104 Columna street, of. 102
e-mail: prim.translate@gmail.com*

