



## Résumé des Changements de Règles et du Règlement du WBC

En vigueur à partir du 15 août 2008

Valable pour le WBC 2009 - Atlanta  
Et toutes les Compétitions Régionales/Nationales

Les changements de Règles et du Règlement du WBC, les Feuilles d'Evaluation du WBC et le système de notation des points du WBC ont été proposés par, discutés parmi et convenus par les membres de tous les comités WBC ainsi que par le Conseil d'Administration WBC. Les changements ont incorporé le feed-back des concurrents et des juges dans le monde. Les changements ont pour but de donner aux Baristas de compétition plus d'options en créant des directives moins strictes vis-à-vis des exigences du WBC pendant les performances. Les nouvelles règles mettent plus d'importance sur la présentation et la qualité du café, tout en continuant à avancer l'expertise du Barista et promouvoir les cafés de spécialité.

### « La Règle du Moulin »

Aucun changement pour la règle des moulins n'a été effectué. Les compétiteurs retiennent l'option pour utiliser le moulin fourni par le sponsor et/ou leur propre moulin.

<i>Version Précédente (2007-2008)</i>	<i>Nouvelle Version (2009)</i>
<b>Feuille d'Evaluation Technique</b>	
Les temps d'extraction entre 20 et 30 secondes	Les temps d'extraction dans une variance de 3 secondes. Les compétiteurs gagnent des points si le temps d'extraction des doses ne varie pas plus de 3 secondes. (Un temps d'extraction entre 20 et 30 secondes est toujours recommandé.)
Les Juges Techniques évaluaient l'espresso visuellement pour le cappuccino et la boisson signature	Les Juges Techniques n'évaluent plus l'aspect visuel de l'espresso. Ces cases sont supprimées de la feuille d'évaluation.
Compréhension du Moulin 0-6 points	Gestion de la Station 0-6 points Les Juges Techniques donne des points basés sur les habilités techniques du Barista pendant la performance incluant la gestion de la station, des équipements (le moulin, la machine à café), les outils et la fluidité du mouvement autour de la station.
<b>Feuille d'Evaluation Sensorielle</b>	
Le sucre est exigé comme accessoire	Le sucre ne fais plus partie du service
Les 4 boissons d'une catégorie doivent être servies simultanément	Le service simultané des boissons n'est plus exigé. Le compétiteur peut servir des boissons aux juges quand elles sont prêtes. Les juges évalueront des boissons au moment d'être servi. (Les quatre boissons d'une même catégorie doivent être servies avant de passer à la catégorie suivante.)

<b>Feuille d'Evaluation Sensorielle (suite)</b>	
Le score « Impression global » n'est pas pondéré. 6 points possibles par juge sensoriel	Score « Impression global » pondéré. (6 points possibles multiplié de 4). 24 points possibles par juge sensoriel. L'accent est encore placé sur la création d'une présentation engageant et instructive avec focus sur la qualité du café, les informations et les connaissances.
<b>Les Scores et les Ex aequo</b>	
Le score total est calculé en faisant la moyenne des scores techniques ajoutée à chaque feuille sensorielle. Points totaux possibles : 1012 Points techniques : 356 points (35 %) Points sensoriels : 656 points (65 %)	Les scores de chacun des six juges sont simplement additionnés. Les scores sensoriels pèsent plus lourdement vers le score total. Points totaux possibles : 870. Points techniques : 154 points (18 %) Points sensoriels : 716 points (82 %)
Dans le cas d'ex aequo, le compétiteur avec le plus de scores de 6 est gagnant. S'il n'y a pas de 6, les 5 et ainsi de suite.	Dans le cas d'ex aequo, le compétiteur avec le score sensoriel le plus élevé pour l'espresso est gagnant. Si toujours ex aequo, le score sensoriel du cappuccino. Si encore ex aequo, le score « Impression global » décidera le gagnant.

### **Modifications Supplémentaires**

- Les Juges Sensoriels suivront un nouveau protocole pour évaluer l'espresso et le cappuccino. (Ce protocole est détaillé dans la section 'Juges' des Règles du WBC.
- Un texte supplémentaire a été ajouté à la section 'Juges' pour la partie « Présentation : Professionnalisme/Dévouement/Passion » afin d'encourager les compétiteurs de créer une présentation plus engageante avec un accent sur les renseignements sur le café.
- Il est interdit d'utiliser l'espace en dessous de la station pour stocker ou débarrasser des éléments utilisés pendant la compétition.
- Aucun liquide, de n'importe quelle sorte (l'eau, les ingrédients, etc.) ne peut être placé sur le dessus de la machine à café.

*Pour tout savoir, lire le règlement WBC 2009 complet.*

*Ce document ainsi que les feuilles d'évaluation des juges sont disponibles pour téléchargement sur les sites suivants :*

**Français :** [www.francebarista.com](http://www.francebarista.com)

**NB :** *Cette traduction est faite dans le but de représenter le plus précisément les règles officielles du WBC et pour faciliter la compréhension des compétiteurs francophones. En cas de litige, seuls les règles et le règlement officiels en version anglaise du WBC font référence.*

**Anglais :** [www.worldbaristachampionship.com/downloads.htm](http://www.worldbaristachampionship.com/downloads.htm)