



# Résumé des Changements de Règles et du Règlement du WBC

En vigueur à partir du 23 février 2010

Valable pour le WBC 2010 Londres  
Et toutes les Compétitions Régionales/Nationales à suivre

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 et une plus grande clarification du règlement. 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 dans le monde.

## Système de notation des points

Il n'y a aucun changement pour la notation ou la pondération des points.

## Modifications/Clarifications

### 7.6: Périmètre de la Station

Les compétiteurs ne peuvent utiliser que les surfaces fournies par l'organisation : La station de travail, la table de préparation et la table des juges. L'utilisation d'autres meubles, et/ou équipements placés directement sur le sol ou au dessus de la zone de compétition résultera par une disqualification automatique.

**16.3.6 Insérer et Extraire immédiatement** (Changement de terme seulement, reporté sur la feuille d'évaluation technique correspondant)

<i>Version Précédente (2009)</i>	<i>Nouvelle Version (2010)</i>
<p><b>17.2.1 Couleur de la Crème</b> Les juges vont évaluer visuellement l'aspect de la crème, en cherchant l'apparence et les couleurs conformes. La couleur devra être noisette, brun foncé et/ou avoir des reflets rouges. Une crème pâle ou non-présente est inacceptable et se verra attribuer un zéro (0) points.</p>	<p><b>Version 2010 :</b> Les juges vont évaluer visuellement l'aspect de la crème, en cherchant l'apparence et les couleurs conformes par rapport à la description du Barista. Toute description concernant la couleur de la crème doit être annoncée avant le début d'extraction. Si le compétiteur décrit la couleur une fois l'extraction démarrée, les règles standards s'appliquent et la description du Barista sera ignorée. La description doit être suffisamment spécifique et en rapport avec le résultat pour marquer de bon points. Sans explication, une crème pâle ou non-présente est inacceptable et se verra attribuer un zéro (0) points.</p>

<i>Version Précédente (2009)</i>	<i>Nouvelle Version (2010)</i>
<p><b>17.4.2 Bien Expliqué et Présentée</b> L'explication de la boisson spéciale doit être donnée pendant le temps de compétition du participant. Toute explication que le participant donne après la fin de son temps de présentation (le chronomètre est arrêté ou le participant a dit avoir terminé) ne comptera pas pour les juges.</p>	<p><b><u>Nouvelle intitulé :</u></b> <b>“Bien expliqué, Présenté et Préparé”</b> <b><u>Version 2010 :</u></b> Le compétiteur doit expliquer sa boisson signature aux juges. Afin de recevoir un bon score, le compétiteur doit inclure les informations factuelles sur les ingrédients, la méthode de préparation et les arômes et/ou saveurs que doivent trouver les juges. La description doit comprendre le café utilisé et le rapport entre son café et le choix des autres ingrédients. Le compétiteur doit expliquer si la boisson est servie tiède, chaude ou froide, ou combinaison de ces températures. <b>Nouveau dernier paragraphe:</b> Les juges évalueront la boisson signature basée sur les explications du Barista et les observations pendant sa préparation. Toute explication que le participant donne après la fin de son temps de présentation (le chronomètre est arrêté ou le participant a dit avoir terminé) ne comptera pas pour les juges.</p>
<p><b>17.4.3 Présentation Attirante</b> Les juges cherchent une boisson servie dans un verre ou tasse attirant, séduisant, en termes d'apparence et approprié à la boisson. Les accessoires ou garnitures doivent ajouter à la présentation visuelle de la boisson.</p>	<p><b><u>Nouvelle intitulé :</u></b> <b>“Apparence et Fonctionnalité”</b> <b><u>Version 2010 :</u></b> “Apparence” est l'évaluation de l'aspect visuel de la boisson signature, y compris, <u>mais pas limité à</u> : le verre, la boisson elle-même, les garnitures, les accessoires, etc. <b>“Fonctionnalité”</b> définie la façon à laquelle la boisson et tous ses éléments réagissent ensemble afin de bien la consommer en tenant compte des instructions du Barista.</p>
<p><b>17.4.4 Créativité</b> Les juges vont évaluer la créativité du participant pour développer et présenter la boisson spéciale. Les ingrédients doivent compléter et rehausser l'espresso en provoquant une expérience nouvelle et intéressante pour les juges.</p>	<p><b><u>Nouvelle intitulé :</u></b> <b>“Créativité et Synergie avec Café”</b> <b><u>Version 2010 :</u></b> Les juges évalueront la créativité du compétiteur à travers l'information fournie sur le processus de conception et de développement de la boisson ainsi que les méthodes et/ou techniques utilisées pour sa préparation. Les ingrédients doivent compléter et rehausser l'espresso en provoquant une expérience gustative nouvelle et intéressante. Les boissons signatures les mieux notées seront celles qui créent une interaction créative entre ingrédients, techniques et saveurs dominantes de l'espresso. <b>Note :</b> <b>Synergie</b> est défini comme l'interaction ou la coopération entre 2 substances ou plus afin de créer un meilleur effet que la somme de leurs effets séparés.</p>

<i>Version Précédente (2009)</i>	<i>Nouvelle Version (2010)</i>
<p><b>17.5.1 Présentation:</b>  <b>Professionalism/Dedication/Passion</b>  <b>Version:</b> Le participant doit expliquer le mélange d'espresso qu'il utilise et la raison pour laquelle il a choisi ce café. Les juges vont chercher une corrélation entre ce qu'il dit, et ce qui peut percevoir dans les boissons présentés. Le participant communiquera avec ses actions, son contrôle, et sa communication verbale qu'il est un professionnel du café et qu'il approprie sa présentation. Les juges doivent percevoir que le participant est préparé. Il devrait avoir une intention ou un objectif pour chaque action faite pendant la présentation.  Pour cette évaluation, il est aussi important d'évaluer comment les boissons sont présentés aux juges. Les juges doivent analyser si le Barista est poli et professionnel au moment de servir chaque boisson. Le participant doit placer les tasses face à chaque juge, avoir du contact visuel et faire un signal aux juges pour indiquer qu'ils peuvent commencer à goûter les boissons.  Pour avoir le plus de points dans cette catégorie, le participant doit montrer et communiquer sa compréhension du café ; il doit créer une expérience mémorable pour les juges et avoir une relation émotionnelle avec les juges.</p>	<p><b><u>Nouvelle intitulé :</u></b>  <b>“Présentation / Professionnalisme”</b>  <b>Version 2010 :</b> Professionnalisme est évalué en observant les capacités du compétiteur, en dehors de la simple préparation des 12 boissons servies, de représenter le métier du Barista, sa maîtrise des techniques de préparation et la démonstration et communication de ses connaissances approfondies du café ;</p> <p>Ceci inclut les connaissances du café du grain à la tasse, la bonne compréhension et l'utilisation des équipements, une présentation accueillante (polit, précis, attentif aux détails, contacte des yeux, etc.) ainsi que la gestion de l'ergonomie et le temps de sa présentation.</p> <p>Les juges chercheront à trouver une corrélation entre ce qui est expliqué et ce qui est présenté.</p> <p>Le compétiteur doit démontrer qu'il est un professionnel du café et qu'il a la maîtrise de sa présentation et ses connaissances autour du café.</p>
<p><b>17.6 Impression Globales des Juges – Partie V</b>  A. La vision globale que le juge a sur les habilités du Barista, sa présentation des boissons, la présentation et l'information sur le café.  B. Le résultat de l'impression globale doit avoir une corrélation avec les évaluations de goût ; toutefois ce résultat n'est pas une moyenne (et ce résultat ne peut être beaucoup plus important que les évaluations de goût).  C. Pour ce résultat, il faut aussi considérer les autres aspects non pris en compte sur le restant de la feuille d'évaluation ; ce que le Barista a fait ou dit pour laisser une impression mémorable aux juges, s'il soutient sa passion pour le café, ou la représentation du Barista et s'il est capable de devenir un modèle pour d'autres.  D. Pour avoir de bons scores (4.5 ou plus), le Barista doit prouver qu'il est un professionnel du café, qu'il a une compréhension profonde des cafés spéciaux et qu'il mérite d'être finaliste ou champion.</p>	<p><b>Version 2010 :</b> Le score « <b>Impression Globale</b> » a pour but d'évaluer 2 aspects du Barista :</p> <p>A. Le score « Impression Globale » doit être en relation avec une impression globale des scores de goût (par exemple, est-ce l'impression de la combinaison des 3 catégories de boissons a dépassé l'expérience que si une seule aurait été servie ?)</p> <p>B. Les juges doivent considérer et attribuer des points pour récompenser la passion et l'inspiration qu'a démontré le Barista pendant sa compétition. Il doivent prendre en considération (en tenant compte des différences culturelles et de personnalité) la façon dont le Barista a communiqué ; claire, naturelle, concise, démonstration d'enthousiasme, dévouement pour son métier et les connaissances autour des cafés spéciaux. Sa faculté d'agir comme « model » pour les autres Baristas (par exemple : "dans l'environnement d'un café ou restaurant, est-ce que cette personne m'aurait inspiré de mieux connaître les cafés de spécialité ? "). Si les juges ont le sentiment que ces critères sont acquis, il doivent la récompenser avec de bons scores.</p>

***Pour tout savoir, lire le règlement WBC 2010 complet  
(en cours de traduction en français).***

*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 : Ces traductions sont faites 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)