

УРОК 8: ПОДГОТОВКА К СОРЕВНОВАНИЯМ

ПОЧЕМУ СТОИТ СОРЕВНОВАТЬСЯ?

Соревнования — это не только про кубки. Это возможность:

- о Довести технические навыки до предела.
- о Научиться работать в жёстких временных рамках.
- о Получить обратную связь от опытных судей.
- о Укрепить уверенность в презентации и сервисе для гостей.

Даже если вы никогда не выйдете на сцену, тренировки в соревновательном стиле улучшают ваш ежедневный рабочий поток и качество.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 8:

ПОНИМАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ WBC

На самом высоком уровне судьи используют официальные оценочные листы WBC, чтобы оценивать каждый аспект выступления.

1. Сенсорный оценочный лист (макс. 166 баллов)

- о Оценка эспрессо: крема, точность дескрипторов, баланс вкуса, тактильные ощущения.
- о Оценка молочного напитка: визуальная привлекательность, точность вкуса, тактильная гармония.
- о Оценка фирменного напитка: креативность, вкусовой опыт, понятность объяснения.
- о Оценка бариста: профессионализм, знания о кофе, внимание к деталям, чистота.
- о Общее впечатление: общая подача и контакт.

Вывод: важен не только вкус — точность дескрипторов, сторителлинг и профессионализм тоже приносят баллы.



World Barista Championship: Sensory Scoresheet

Sensory Judge:

Competitor Name:

Representing:

Round:

Date:

Introduction & Coffee Information

Part I - Espresso Evaluation

Yes No
☐ ☐ Crema
/1

0 to 3
4 x Accuracy of Taste Descriptors
2 x Accuracy of Tactile Descriptors
/18

0 to 6
3 x Taste Experience
2 x Tactile Experience

Descriptors:

Experience:



УРОК 8:

2. Технический оценочный лист (макс. 71 балл)

- о Подготовка и чистота станции в начале и в конце.
- о Подготовка эспрессо: промывка групп, чистые корзины, стабильность дозирования и темперовки, отсутствие проливов.
- о Работа с молоком: продув и чистка паровой трубки, контроль списаний молока, стабильная текстура.
- о Гигиена: корректное использование салфеток, чистые носики, опрятный рабочий процесс.

Вывод: важна каждое движение. Даже грязная паровая трубка может стоить баллов

3. Лист главного судьи

- о Контроль времени (лимит 15 минут).
- о Штрафы за превышение времени (до -60 баллов).
- о Подтверждение чистоты станции и общего соблюдения правил.

Вывод: тайм-менеджмент критичен. Идеальное выступление может проиграть, если выйти за время.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 8:

ТЕХНИЧЕСКАЯ ТРЕНИРОВКА

На уровне соревнований каждое движение должно быть осознанным и эффективным.

- о Практика рабочего потока: отрабатывайте приготовление напитков в заданном порядке, чтобы минимизировать потери времени.
- о Тренировка вкуса: пробуйте кофе при разных температурах и на разных стадиях экстракции.
- о Быстрая настройка: тренируйтесь выходить на сбалансированный рецепт за 1–2 правки.
- о Стабильность под давлением: стремитесь к одинаковому качеству, даже когда тикают часы.
- о Читайте правила: всегда скачивайте актуальные правила и регламент WBC или национальных соревнований. Понимание оценочных листов показывает, как именно судьи смотрят на ваше выступление.



УРОК 8:

НАВЫКИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Судьи оценивают больше, чем вкус.

- о Говорите ясно и уверенно.
- о Представляйте происхождение, обработку и вкус вашего кофе увлекательно.
- о Держите открытую, профессиональную невербалику.
- о Поддерживайте чистую, организованную станцию на протяжении всего выступления.

Сильная презентация может превратить технически хорошее выступление в запоминающееся.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 8:

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТСЛЕЖИВАНИЯ ДАННЫХ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ

Одним из самых эффективных инструментов в моей подготовке была кастомная таблица. Я фиксировал всё тем же «взглядом», что и судьи:

- о Разбивка времени: делил 15-минутное выступление на сегменты (вступление, эспрессо, молоко, фирменный). Репетиции по сегментам гарантировали отсутствие штрафов за overtime.
- о Журналы экстракции: для каждого тестируемого кофе записывал дозу, выход, время, температуру, настройку помола и сенсорные результаты (кислотность, сладость, горечь, финиш). Это зеркалит оценку сенсорных судей.
- о Тесты молока и фирменных напитков: фиксировал результаты вспенивания, альтернативные виды «молока», точное время шагов рецептов с ингредиентами и сенсорными нотами.
- о Брейншторм темы: идеи сторителлинга, связи между вкусами и концепцией и то, как подать их естественно.
- о Бюджет и оборудование: вёл расходы, зелёный кофе, обжарки, музыку или сценическое оборудование.
- о Журнал практики: после каждой репетиции записывал ошибки, сильные стороны и правки — как обратная связь судьи.

Синхронизируя тренировочные данные с официальными листами WBC, я мог измерять прогресс, видеть слабые места и наращивать стабильность на протяжении недель практики.



SYSTEMA COFFEE

ДОМАШНЯЯ РАБОТА

МИНИ-СИМУЛЯЦИЯ СОРЕВНОВАНИЯ

1. Поставьте таймер на 15 минут.
2. Приготовьте два эспрессо, два молочных напитка и два фирменных.
3. Держите станцию чистой, коммуницируйте ясно и следуйте своей разбивке времени.
4. Оцените себя по упрощённому оценочному листу WBC.
5. Занесите результаты в таблицу, отметьте и техническую, и сенсорную составляющие.



SYSTEMA COFFEE