



EXPERIENCE

LIMA

| CONCURSO DE CAFETERÍAS EN LIMA |

3ª EDICIÓN

BASES DEL CONCURSO

ÍNDICE

1. Antecedentes
2. Objetivos del concurso
3. Etapas del concurso
4. Requisitos generales para participar
5. Categorías
6. Criterios de Evaluación
7. Jurado
8. Beneficios para los participantes
9. Consideraciones especiales



Antecedentes

Con una exportación promedio de 4 millones de sacos (de 60 kilos) al año, Perú es el séptimo país proveedor de café del mundo. Los cafés peruanos son reconocidos como de buena calidad y lideran el segmento “otros suaves lavados”.

En los últimos años, Perú muestra un incremento del número de cafeterías en las principales ciudades, son cadenas y emprendimientos individuales que proveen una oferta variada y especializada. El consumo de café, incrementa tanto fuera como dentro de casa.

Un mapeo preliminar de cafeterías limeñas, contabiliza más de 200, las cuales poseen al menos una máquina de expreso y ofrecen una experiencia en el consumo de café.

La Cámara Peruana de Café y Cacao organiza el Tercer Concurso de Cafeterías de Lima, esperando que este concurso redunde en la formación de la identidad cafetalera peruana, impulse la presencia y la demanda de Baristas como representantes del café peruano y sea un promotor del consumo de café.



Caleta Dolca_ Primer Premio
Categoría Café y Complemento 2019



Objetivos del concurso

Promover el consumo de café de los peruanos.

Visibilizar la diversidad de las cafeterías limeñas, evaluando la calidad de su oferta y la experiencia en el consumo de café.

Reconocer aquellas cafeterías que han implementado innovaciones o servicios de excelencia que alientan el consumo de café de calidad.

Calendario del concurso

Lanzamiento: 01 de Julio
en la 24 Convención Nacional del Café y Cacao

Inscripciones: 01 de Julio al 30 de agosto

Evaluaciones: 01 de Septiembre al 01 de Octubre

Premiación: 25 de Noviembre
en Expo Café Perú 2022

Requisitos generales para participar

- Cafeterías ubicadas en la ciudad de Lima y provincia del Callao.
- Contar como mínimo con una máquina o método de café.
- Tener una carta con al menos 2 tipos de preparación de café (incluyendo acompañamientos con leche)
- Pagar la cuota de inscripción de S/. 290 incluido IGV.





Categorías

Café de especialidad:

- Posee más de un método de preparación de café.
- Los cafés pueden ser identificados según atributos y/o puntaje de taza.
- Posee un barista o personal especializado en la preparación de café.

Café y complemento:

- Local especializado en platos específicos como sándwiches, postres, helados u otros.
- El café complementa la oferta especializada.
- No es necesario tener más de un método de preparación, pero sí al menos dos presentaciones de café (incluyendo acompañamientos con leche).

Café restaurante:

- La preparación del café es parte de la carta del local.
- Esto incluye a cadenas, franquicias u otros espacios de comida que brindan café.
- El personal no siempre estará especializado en café.
- No es necesario tener más de un método de preparación, pero sí al menos dos presentaciones de café (incluyendo acompañamientos con leche).



Criterios de Evaluación

- La evaluación está basada en la experiencia que brinda el local, será realizada por un equipo de especialistas y tomará como criterios los siguientes puntos: (i) calidad de café; (ii) preparación; (iii) ambiente y experiencia; y (iv) servicio y atención.
- Los jurados visitarán los locales inscritos sin previo aviso dentro de las fechas especificadas en la sección 3 de estas bases, durante su tiempo en el establecimiento el jurado no se identificará como tal.
- El consumo que realizaran los jurados será de dos tazas de café según categoría. El gasto máximo cubierto por el concurso será de S/. 40.00 por juez.
- Al final del día de evaluación se le notificará a cada competidor que criterio ya fue evaluado en su local.
- Cada cafetería recibirá sus resultados y los de su categoría en el correo inscrito.

Jurado

- El jurado está conformado por 8 especialistas:
- Dos jurados/baristas, que evaluarán la preparación del café.
- Dos catadores, que evaluarán la calidad del café y su conservación.
- Dos expertos en café y gastronomía.
- Dos expertos en evaluación de calidad de servicio.
- Cada cafetería será visitada por 4 miembros del jurado, uno por especialidad.



Beneficios para los participantes

A cada participante se le otorgarán sus resultados junto con una comparación basada en la media de los participantes por categoría.

Todos los participantes tendrán visibilidad en la web y redes sociales de la Cámara Peruana de Café y Cacao como participantes mediante dos anuncios.

Se anunciarán de manera pública los finalistas en cada categoría.

Se entregarán certificados de participación a todos los inscritos y se otorgarán diplomas de finalistas y ganadores reconocidos por Le Cordon Bleu Perú y la Cámara Peruana de Café y Cacao.

Los ganadores serán anunciados y premiados el 25 de Noviembre durante la "Expo Café Perú 2022"



Mamaquilla_ Primer Premio
Categoría de Especialidad 2019



Consideraciones especiales

- Las cafeterías que cuenten con más de un local se evaluará el local que indique como dirección en el formato de inscripción.
- En caso se desee la evaluación de más locales se tendrá que realizar el pago correspondiente por cada uno.
- En caso de empresas con más de un local, cada local podrá ser incluido en una categoría distinta.
- La determinación de la categoría a participar es elección de la cafetería.
- Al inscribirse deberán completar el formato de inscripción en línea, asimismo autorizará su uso en diferentes piezas¹.

1. Esto es el uso en diferentes actividades relacionadas con la promoción del premio.

Los criterios de evaluación serán según las siguientes ponderaciones:

Criterio/ Categoría	Especialidad	Complemento - Restaurante
Calidad de café	30%	30%
Preparación de café	30%	20%
Calidad y servicio	20%	25%
Ambientación y experiencia	20%	25%





EXPERIENCE

LIMA

| CONCURSO DE CAFETERÍAS EN LIMA |

