

**VEM AÍ!!!**

1º CONCURSO DE

# BARISTA AMADOR

CARATINGA - MG



FESTA DO  
**CAFÉ**  
CARATINGA  
178 ANOS



REALIZAÇÃO:  
PREFEITURA DE  
**CARATINGA**  
CONSTRUINDO UM NOVO TEMPO!

**EMATER**  
Minas Gerais

PATROCÍNIO:  
**SICOOB**  
Credcooper

**I COPA DE BARISTA AMADOR DE CARATINGA 2026  
CAFÉ, CULTURA E TURISMO**

**Regulamento da I Copa Baista amador de Caratinga de Preparo de Café**

**Disposições Gerais**

O objetivo deste regulamento é estabelecer as regras e critérios para o I Copa Barista amador de Caratinga de preparo de café que acontecerá nos dias 29 e 30 de maio de 2026, no evento I Festa do café de Caratinga, garantindo uma competição justa e divertida para todos os participantes.

**Art. 1º - Dos Participantes**

- O campeonato é aberto para os produtores e empreendimentos do setor cafeeiro (hoteis, bares, cafeterias, restaurantes, empórios) do município de Caratinga no preparo de cafés especiais;
- Poderão participar também os filhos de produtores maiores de 15 anos de idade;
- Os participantes devem se inscrever previamente, fornecendo informações pessoais e contato.

**Art. 2º - Das Inscrições**

- As inscrições aconteceram no dia 25 a 28 de maio, no link de cadastro do evento.
- O número de participantes será limitado a 24 pessoas, por ordem de inscrição.

**Art. 3º - Do Formato da Competição**

- Serão utilizados dois métodos de extração de cafés para a competição: o coado e o prensado.
- Em cada rodada, um método de extração de café será sorteado.
- Ambos os competidores irão utilizar o mesmo método de extração de café sorteado na disputa, individualmente, na sua bancada de preparo.
- Os cafés de cada rodada serão idênticos para os dois competidores.
- Um mínimo de 150ml de café deverá ser entregue aos juízes para avaliação.
- O café de cada rodada será apresentado ao participante momentos antes da disputa.
- Todos os utensílios, métodos de preparo, equipamentos e cafés serão fornecidos aos participantes.
- Não será aceito nenhum utensílio, método de preparo, equipamento ou café que não seja os fornecidos pela organização.

#### Art. 4º - Das fases

I - Os 24 participantes inscritos, disputam em confronto direto.

II - Os 12 vencedores da primeira etapa, disputam em confronto direto.

III - Na semifinal, os 06 vencedores da segunda etapa, disputam o confronto final.

IV- Na final os 03 vencedores disputam o título.

Parágrafo Único - Todos os confrontos serão organizados por meio de sorteio.

#### Art. 5º - Critérios de Avaliação

Os juízes avaliarão os seguintes aspectos: Doçura, sabor, acidez, corpo e equilíbrio.

#### Art. 6º - Equipamentos e Insumos

A organização fornecerá todos os insumos necessários para a realização da competição.

#### Art. 7º - Tempo de Preparo

Cada participante terá 08 minutos para preparar e servir seu café em cada fase da competição.

#### Art. 8º - Premiação

A premiação acontece na seguinte ordem:

- 1º Lugar receberá troféu curso profissional de barista, e Kit da organização e patrocinadores.
- 2º e 3º lugar receberá troféu e Kit da organização e patrocinadores.
- Todos os competidores ganham o café utilizado nas suas respectivas rodadas.

#### Art. 9º - Da Conduta dos participantes

- Os participantes devem se comportar de forma respeitosa.
- Não é permitido qualquer forma de trapaça ou desonestidade.
- Não será tolerada qualquer forma de desrespeito entre os participantes.

#### Art. 10º - Considerações Finais

- A decisão dos juízes será a final.
- Quaisquer situações não previstas neste regulamento serão resolvidas pela comissão organizadora do evento.
- Ao se inscrever, o participante concorda com os termos deste regulamento.

#### LINK DE INSCRIÇÃO

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeHPIF7a-hRlrL0M2mBK9HcEgGX5n4WsHGf1VerjbOtwW9sBg/viewform?usp=header>

Realização



EMATER  
Minas Gerais



SICOOB  
Credcooper