



LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM



LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM

LATTE ART GRADING SYSTEM

Il **Latte Art Grading System** è un sistema di qualificazione delle capacità tecniche e creative della competenza di latte art del barista.

Si basa su **6 livelli** chiamati **Grading**, ognuno di colore diverso:

- Bianco
- Arancio
- Verde
- Rosso
- Nero
- Oro



Ad ogni **Grading** corrispondono competenze specifiche che il barista deve aver acquisito ed essere in grado di sostenere durante l'esame di **Grading**.



I RUOLI DEL LATTE ART GRADING SYSTEM

I ruoli principali del circuito **Latte Art Grading System** sono:

- **Corsisti**: baristi che hanno un minimo di competenza nella tecnica di latte art

- **Examiner**: coloro che hanno conseguito almeno il grading verde, rosso o nero e che sono stati calibrati tramite l'Examiner Calibration Training (E.C.T.).

I **green examiner** possono esaminare il grading bianco, l'arancio e il verde.

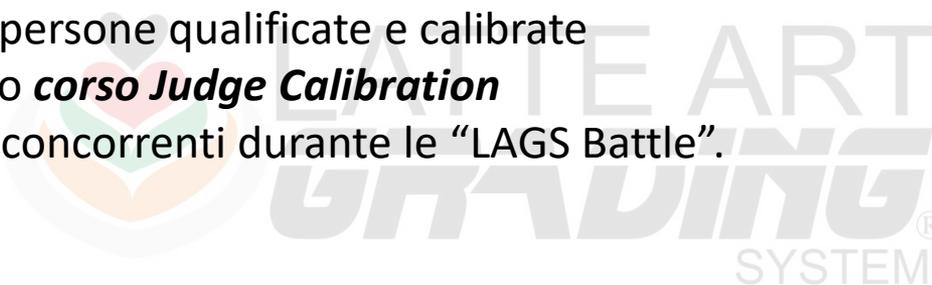
I **red examiner** possono esaminare il bianco, l'arancio e il verde.

I **black examiner** possono esaminare tutti i livelli.

I **gold examiner** possono esaminare tutti i livelli.

- **Casa madre**

- **Giudici LAGS**: persone qualificate e calibrate tramite apposito **corso Judge Calibration** che giudicano i concorrenti durante le "LAGS Battle".



CORSI ED ESAMI

Gli esami di Grading si possono sostenere:

- Presso sedi specifiche (**LAGS Certification Point**)
- Durante corsi di caffetteria o latte art chiedendo ad un examiner abilitato
- Durante eventi organizzati per il “latte art grading”.



A COSA SERVE IL LATTE ART GRADING SYSTEM

Con il “Latte Art Grading System” si ottiene una qualifica chiamata “**Latte Art Grading Certificate**” che varia in funzione del Grading ottenuto e verrà rilasciata una lattiera di colore corrispondente.

Tramite i Grading verde, rosso e nero è possibile diventare LAGS Examiner(in seguito al **corso di calibrazione per Examiner**) per poter esaminare nuovi baristi.



GRADING BIANCO

COMPETENZA

BEVANDE: 2 CAPPUCCINI TOTALI

PATTERN DA ESEGUIRE:

- 1 CUORE
- 1 TULIP A 3 ELEMENTI



DURATA TEST: 6 MINUTI

JUDGE/EXAMINER: DAL VERDE AL NERO

VALORE MASSIMO OBIETTIVO: 40

VALORE MINIMO SUPERAMENTO PROVA: 26

TOLLERANZA SIMMETRIA: 20°



LATTE ART
GRADING
SYSTEM

GRADING ARANCIO

COMPETENZA

BEVANDE: 3 CAPPUCINI + 1 ESPRESSO

PATTERN DA ESEGUIRE:

- 2 CAPPUCINI CON TULIP A 4 ELEMENTI
- 1 CAPPUCCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 8 ELEMENTI
- 1 ESPRESSO CON TULIP A 3 ELEMENTI



DURATA TEST: 9 MINUTI

JUDGE/EXAMINER: DAL VERDE AL NERO

VALORE MASSIMO OBIETTIVO: 80

VALORE MINIMO SUPERAMENTO PROVA: 61

TOLLERANZA SIMMETRIA: 20°



LATTE ART
GRADING
SYSTEM

GRADING VERDE

COMPETENZA

BEVANDE: 4 CAPPUCCINI + 2 ESPRESSI

PATTERN DA ESEGUIRE:

- 1 CAPPUCCINO CON TULIP CON 6 ELEMENTI
- 1 CAPPUCCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 10 ELEMENTI
- 2 CAPPUCCINI CON REVERSE CON FOGLIA (ROSETTA) E TULIP A 4 ELEMENTI*
- 2 ESPRESSI CON TULIP CON 4 ELEMENTI

*ATTENZIONE! Il REVERSE si intende tagliato fino in fondo, tagliando anche la rosetta.



LATTE ART
GRADING
SYSTEM®

DURATA TEST: 12MINUTI

JUDGE/EXAMINER: DAL VERDE AL NERO

VALORE MASSIMO OBIETTIVO: 120

VALORE MINIMO SUPERAMENTO PROVA: 102

TOLLERANZA SIMMETRIA: 15°

GRADING ROSSO

COMPETENZA

BEVANDE: 4 CAPPUCCINI + 2 ESPRESSI

PATTERN DA ESEGUIRE:

- 1 CAPPUCCINO CON TULIP CON 8 ELEMENTI
- 1 CAPPUCCINO CON 2 FOGLIE (ROSETTE) CON MINIMO 8 ELEMENTI IN LINEA
- 2 CAPPUCCINI CON REVERSE CON FOGLIA (ROSETTA) E TULIP A 6 ELEMENTI*
- 2 ESPRESSI CON TULIP CON 6 ELEMENTI

*ATTENZIONE! Il REVERSE si intende tagliato solo sul tulip.



LATTE ART
GRADING
SYSTEM

DURATA TEST: 15 MINUTI
JUDGE/EXAMINER: NERO
VALORE MASSIMO OBIETTIVO: 120
VALORE MINIMO SUPERAMENTO PROVA: 104
TOLLERANZA SIMMETRIA: 10°

GRADING NERO

COMPETENZA

BEVANDE: 4 CAPPUCCINI + 2 ESPRESSI

PATTERN DA ESEGUIRE:

- 1 CAPPUCCINO CON VORTEX A 15 ELEMENTI*
- 1 CAPPUCCINO CON REVERSE CON TULIP A 9 ELEMENTI*
- 2 CAPPUCCINI CON 4 FOGLIE (ROSETTE) CON MINIMO 8 ELEMENTI IN LINEA
- 1 ESPRESSO CON VORTEX A 6 ELEMENTI*
- 1 ESPRESSO CON TULIP A 8 ELEMENTI



*ATTENZIONE! Il REVERSE si intende tagliato fino in fondo, tagliando anche la rosetta.

Specifica sul VORTEX (cappuccino e espresso): i primi 3 elementi di inizio del vortex devono essere in corrispondenza del manico (il secondo elemento deve essere allineato al manico).



LATTE ART
GRADING
SYSTEM

DURATA TEST: 15 MINUTI
JUDGE/EXAMINER: NERO
VALORE MASSIMO OBIETTIVO: 120
VALORE MINIMO SUPERAMENTO PROVA: 108
TOLLERANZA SIMMETRIA: 5°

GRADING ORO

BEVANDE: 6 CAPPUCCINI + 1 ESPRESSO

PATTERN da eseguire:

- **7 ROSETTE* CON TULIP CENTRALE A 6 ELEMENTI**
SPECIFICHE SULLE ROSETTE: **COME DA GRAFICA, LE UNICHE ROSETTE NON TAGLIATE SONO LE 2 OBLIQUE ALLA BASE**
2 LATERALI IN ALTO: MINIMO 4 ELEMENTI
2 LATERALI CENTRALI: MINIMO 8 ELEMENTI
2 LATERALI BASSE: MINIMO 8 ELEMENTI
1 CENTRALE: MINIMO 4 ELEMENTI
NB: ANCHE IL TULIP SI INTENDE TAGLIATO FINO IN FONDO
- **CIGNO CON 4 ROSETTE* E ROSA IN TESTA**
SPECIFICHE SULLE ROSETTE: **LE ROSETTE INTERNE ALLE ALI DEL CIGNO E QUELLE ESTERNE SI CONSIDERANO NON TAGLIATE**
2 CENTRALI (ALL'INTERNO DELLE ALI): MINIMO 6 ELEMENTI
2 ESTERNE: MINIMO 10 ELEMENTI
- **5 ROSETTE* (3 VERTICALI E 2 OBLIQUE)**
SPECIFICHE SULLE ROSETTE: OGNI ROSETTA DEV'ESSERE TAGLIATA FINO IN FONDO
2 ESTERNE: MINIMO 6 ELEMENTI
1 INTERNA: MINIMO 8 ELEMENTI
2 OBLIQUE: MINIMO 6 ELEMENTI

- **ROSETTA A MINIMO 22 ELEMENTI**
LA ROSETTA DEV'ESSERE TAGLIATA FINO IN FONDO
- **8 ROSETTE* A STELLA DI NEVE**
SPECIFICHE SULLE ROSETTE: OGNI ROSETTA DEV'ESSERE TAGLIATA FINO IN FONDO
LE PUNTE DELLE 8 ROSETTE CONVERGONO VERSO IL CENTRO, TOCCANDOSI
TUTTE A MINIMO 6 ELEMENTI CIASCUNA
- **TULIP COREANO MINIMO 6 ELEMENTI CON 2 ROSETTE* OBLIQUE**
SPECIFICHE SULLE ROSETTE:
2 ROSETTE OBLIQUE: MINIMO 10 ELEMENTI *
SIA IL TULIP, CHE LE DUE ROSETTE, SI INTENDONO TAGLIATI FINO IN FONDO.
- **ESPRESSO CON TRE ROSETTE* IN LINEA**
SPECIFICHE SULLE ROSETTE: OGNI ROSETTA DEV'ESSERE TAGLIATA FINO IN FONDO
2 ESTERNE: MINIMO 6 ELEMENTI
1 INTERNA: MINIMO 8 ELEMENTI |

GRADING ORO

*SPECIFICHE SULLE TAZZE UTILIZZABILI:

Per ogni pattern richiesto in tazza da cappuccio, è obbligatorio utilizzare SOLO ED ESCLUSIVAMENTE tazze BIG CAPPUCCIO da gara

Giudice/examiner colore: nero o oro che provvederà a inviare il documento scritto allegando la prova video dell'esame tramite un file video con WeTranfer all'indirizzo mail system@latteartgrading.com

NB: il video dovrà essere uno per tutto l'esame e dovrà riprendere anche l'esaminato all'opera (non solo le mani). Sarà la casa madre a convalidare e a decidere se l'esame oro sarà definitivamente superato.

Durata test: 30 minuti.

Valore massimo obiettivo: 140

Valore minimo superamento prova: 128

Tolleranza sulla simmetria: 0°



LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM

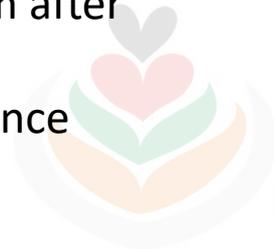
EROGAZIONE ESPRESSO E MONTATURA LATTE: LE REGOLE

Per l'estrazione dell'espresso bisogna seguire le seguenti regole:

1. Purge
2. Clean filter
3. Tamping
4. Immediate extraction
5. Extraction

Per la montatura del latte bisogna seguire le seguenti regole

1. Clean jug
2. Purge steam
3. Clean steam after
4. Purge after
5. Milk tolerance



LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM

LA SCHEDA TECNICA

Specifiche della scheda latte art:

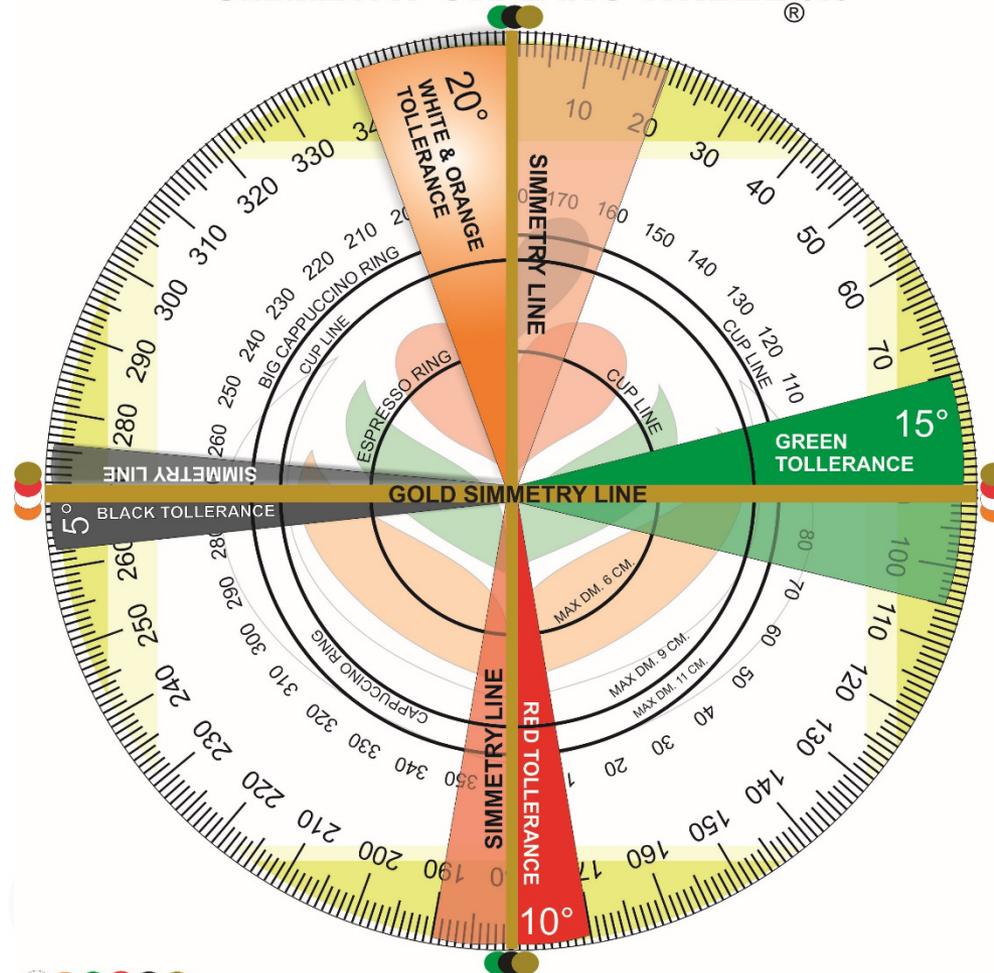
1. **Identical:** per identico si intende che il pattern eseguito in latte art sia il più possibile uguale al disegno richiesto per il grading
2. **Under/over fill:** ad un livello più basso di 3 mm sarà considerato under fill, se la tazza presenta fuoriuscite sarà considerato over fill
3. **Texture:** il prodotto dovrà presentarsi con microtessitura e bolle impercettibili alla vista
4. **Contrast:** il pattern dovrà presentarsi con un contrasto perfetto senza sfumature tra latte e caffè
5. **Simmetry:** il pattern all'interno della tazza dovrà presentarsi simmetrico tramite la SIMMETRY GRADING WHEEL e centrato in tazza



LA SYMMETRY GRADING WHEEL

LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM

SIMMETRY GRADING WHEEL 3.0[®]



HANDLE CAP POSITION

supported by
ipa PORCELLANE

registered system
[®]_{TM}