



Latte art Grading System

Disciplinare L.A.G.S.

## Sommario

Cos'è il "latte art grading"?	3
Chi fa i grading?	3
Chi sono gli esaminatori?	3
Dove posso fare il grading?	3
Cosa sono i corsi di grading?	4
Cosa ottengo con il grading?	4
Cosa posso fare con il grading?	4
Come si attiva?	4
Cosa si deve fare per sostenere un latte art grading?	4
Cos'è l'EVIDENCE?	5
GRADING BIANCO	6
GRADING ARANCIO	7
GRADING VERDE	8
GRADING ROSSO	9
GRADING NERO	9
SCHEDA SINTESI GRADING	11
(LATTE ART CERTIFICATION)	12
Examiner / judge cards	12
SCHEDA (1) tecnica espresso & latte EXAMINER	13
SCHEDA (2) latte art EXAMINER	14
CONTENUTI GENERALI	15
ATTREZZATURE	15
MATERIALE ESAMINATORE	15
TEMPO ESECUZIONE GRADING E SET UP	15
DOCUMENTAZIONE DI CHIUSURA GRADING	15
Specifiche scheda tecnica 1	16
Specifiche scheda latte art – scheda 2	18
Sezione pattern	20
Calibrazione examiner	20
CORSO "LATTE ART GRADING" BASIC	21
CORSO "LATTE ART GRADING" INTERMEDIATE	21
CORSO "LATTE ART GRADING" ADVANCED O BLACK GRADING	21
LISTINO PREZZI "LATTE ART GRADING SYSTEM"	22



Latte art Grading System – Disciplinare

## Cos'è il “latte art grading”?

Il “latte art grading system” è un sistema di qualificazione della capacità tecnica e creativa della competenza di latte art del barista (in genere addetto alla caffetteria).

Il sistema è basato su 5 livelli detti “grading” ognuno di diverso colore come viene indicato dal logo del grading system: bianco, arancio, verde, rosso e nero.

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

## Chi fa i grading?

I grading possono essere sostenuti da tutti i baristi che hanno un minimo di competenza nella tecnica di latte art e comunque tutti coloro che operano in caffetteria, baristi oppure professionisti che vogliono presentarsi con un curriculum completo e definito.

## Chi sono gli esaminatori?

Gli “examiner o judge” sono “barista” che hanno ottenuto i grading verde o nero e che sono stati calibrati attraverso l'Examiner Calibration Training (E.C.T.).

I “green judges/examiner” possono esaminare il grading bianco, l'arancio e il verde. I “Black judges” possono esaminare tutti i livelli. Il rosso essendo passato dal grading verde può esaminare il bianco, l'arancio e il verde. Gli examiner o judge hanno subito un corso di calibrazione per poter fare valutazioni di passaggio dei gradings. Gli examiner saranno in possesso di scheda di valutazione e un cronometro e potranno registrare in video (tramite cellulare o sistema simile) oppure fotografare i grading d'esame per poterli eventualmente inviare alla segreteria del sistema per la convalida del risultato (richiesta facoltativa dal quartier generale).

## Dove posso fare il grading?

Il grading può essere sostenuto presso: - sedi che organizzano corsi di latte art grading (grading point) – al termine di un corso di caffetteria o di latte art – facendone richiesta diretta a judge/examiner abilitato - oppure durante un evento appositamente organizzato per il “latte art grading” esempio il “latte art grading day”. La sede dovrà essere dotata di attrezzature specifiche per il sostenimento del grading quali: macchina espresso, macinadosatore. (Lattiere, tazze e pennini possono essere portate dal “barista”, purchè rispettino il valore del disciplinare). Il latte e il caffè sono a discrezione o della sede o del barista.

## Cosa sono i corsi di grading?

I corsi di “latte art grading” sono strutturati su 3 livelli – corso grading basic (per il grading bianco e arancio) – corso grading intermediate (per i grading verde e rosso) - corso black grading o advanced (esclusivo per i grading neri)- contenuti, date e sedi di svolgimento corsi sono pubblicati sul sito [www.latteartgrading.com](http://www.latteartgrading.com)

I corsi di latte art grading possono essere tenuti esclusivamente da un examiner.

## Cosa ottengo con il grading?

Con il “latte arte grading system” si ottiene una qualifica detta “latte art grading certificate” che varia in funzione del grading ottenuto. Il certificato rilasciato riporterà il livello del grading ottenuto, la data di sostenimento, la sede e la firma dell’examiner e del coordinatore generale del “latte art grading system” (sigla L.A.G.S.).

Il proprio nome e cognome verrà riportato sull’albo del latte art grading, all’interno di una pagina del sito del sistema visibile sul web. Inoltre a simbolo di riconoscimento del grading sostenuto verrà rilasciata una lattiera di colore corrispondente riportante la dicitura “latte art grading system”.

## Cosa posso fare con il grading?

Il grading può essere utilizzato per essere inserito nel proprio curriculum per far comprendere il proprio livello di competenza nella latte art. Attraverso i grading verde, rosso e nero è possibile diventare examiner/judge per poter esaminare nuovi baristi (svolgendo il corso di calibrazione per examiner). Il grading è significato di valore e qualifica nella tecnica di latte art.

## Come si attiva?

Per sostenere il latte art grading è necessario fare richiesta diretta a: sede/sedi organizzative del grading – sede organizzative di corsi grading- richiesta diretta a judge/examiner- grading point autorizzati – distributori LAGS. Sul sito [www.latteartgrading.com](http://www.latteartgrading.com) è possibile trovare i riferimenti dei grading point o degli examiner di tutto il mondo.

Definito, giorno e orario del grading e relativo examiner va versata la quota (direttamente all’examiner o al grading point) di grading attivando così il sistema, indicando il tipo di grading che si vuole sostenere.

I livelli vanno sostenuti sempre passando in scala dal grading bianco a salire fino al grading nero, pertanto non è possibile passare direttamente a fare grading superiori senza aver sostenuto i grading precedenti. E’ possibile però sostenere un esame comprendente diversi livelli di grading (es. fare in un unico esame il bianco, arancio e verde oppure verde e rosso, rosso e nero ecc..)

## Cosa si deve fare per sostenere un latte art grading?

Il disciplinare del grading prevede che ogni singolo livello o colore abbia una serie di competenze specifiche inerenti la preparazione di bevande preparate con la tecnica di latte art (caffè espressi o cappuccini).

Nella scheda del disciplinare – sezione competenze - sono indicate colore per colore le preparazioni alle quali il barista si deve attenere per poter raggiungere il grading obiettivo con un punteggio sempre indicato nella stessa scheda.

## Cos'è l'EVIDENCE?

L'evidence è una prova fotografica e/o video di un esame sostenuto, richiesta dal quartier generale oppure da un barista LAGS previa motivazione (es. fotografia o video del barista che ha eseguito malamente l'esame e lo stesso è stato postato sui social o tramite prova similare).

L'evidence verrà estratto e visionato solo ed esclusivamente dal quartier generale LAGS e solo qualora si trovassero delle imperfezioni nell'esame, il quartier generale chiederà l'annullamento o il rifacimento dello stesso.

La richiesta di accertamento dell'evidence va richiesta via e-mail all'indirizzo [system@latteartgrading.com](mailto:system@latteartgrading.com).

Dopo avere visionato l'evidence verrà mandato l'esito via mail.

In ogni caso si raccomanda l'archiviazione del materiale comprovante il buon esito degli esami, in tal modo nel caso di controllo random non si incapperà nel rischio di annullamento del grading.

In particolare sui livelli verde , rosso, nero e oro è utile avere un file video in caso di evidence required.

## GRADING BIANCO

### COMPETENZA

BEVANDE: 2 CAPPUCCINI TOTALI

PATTERN da eseguire:

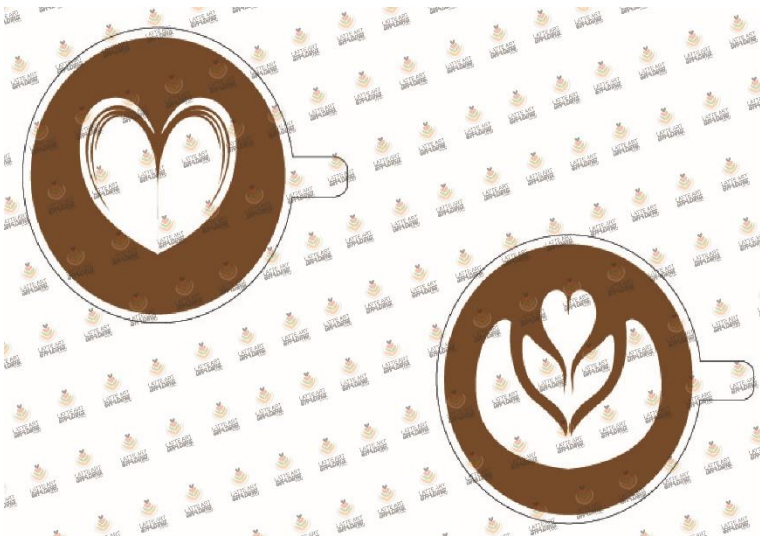
**1 CUORE/HEART**

**1 TULIP A 3 ELEMENTI TOTALI**

### DURATA TEST

La durata del test è di 6 minuti .

### IMMAGINI RIFERIMENTO



**Judge/examiner colour:** dal verde al nero

**Valore massimo obiettivo:** 40

**Valore minimo superamento prova:** 26

**Tolleranza sulla simmetria:** 20°

## GRADING ARANCIO

### COMPETENZA

BEVANDE: 3 CAPPUCINI + 1 ESPRESSO

PATTERN da eseguire:

**2 CAPPUCINI CON TULIP A 4 ELEMENTI**

**1 CAPPUCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 8 ELEMENTI**

**1 ESPRESSO CON TULIP A 3 ELEMENTI**

DURATA TEST

La durata del test è di 9 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



**Judge/examiner colour:** dal verde al nero

**Valore massimo obiettivo:** 80

**Valore minimo superamento prova:** 61

**Tolleranza sulla simmetria:** 20°

## GRADING VERDE

### COMPETENZA

BEVANDE: 4 CAPPUCCINI + 2 ESPRESSI

PATTERN da eseguire:

**1 CAPPUCCINO CON TULIP A 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 A 4 ELEMENTI**

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

DURATA TEST

La durata del test è di 12 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



**Judge/examiner colour:** dal verde al nero

**Valore massimo obiettivo:** 120

**Valore minimo superamento prova:** 102

**Tolleranza sulla simmetria:** 15°



## GRADING ROSSO

### COMPETENZA

BEVANDE: 4 CAPPUCCINI + 2 ESPRESSI

PATTERN da eseguire:

**1 CAPPUCCINO CON TULIP A 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 A 6 ELEMENTI**

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

DURATA TEST

La durata del test è di 15 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



**Judge/examiner colour: nero**

**Valore massimo obiettivo: 120**

**Valore minimo superamento prova: 104**

**Tolleranza sulla 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).**

DURATA TEST

La durata del test è di 15 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



Judge/examiner colour: nero

Valore massimo obiettivo: 120

Valore minimo superamento prova: 108

Tolleranza sulla simmetria: 5°

## SCHEDA SINTESI GRADING

<b>GRADING</b>	<b>COMPETENZA E TEST</b>	<b>IMMAGINE</b>
GRADING BIANCO 	ESTRAZIONE ESPRESSI (2) MONTATURA LATTE CAPPUCCINI (1)  TEMPO :6 TOLLERANZA SIMMETRIA: 20°	<b>1 CUORE/HEART</b> <b>1 TULIP A 3 ELEMENTI TOTALI</b>
GRADING ARANCIO 	ESTRAZIONE ESPRESSI (4) MONTATURA LATTE CAPPUCCINI (3)  TEMPO :9 TOLLERANZA SIMMETRIA: 20°	<b>2 CAPPUCCINI CON TULIP A 4 ELEMENTI</b> <b>1 CAPPUCCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 8 ELEMENTI</b> <b>1 ESPRESSO CON TULIP A 3 ELEMENTI</b>
GRADING VERDE 	ESTRAZIONE ESPRESSI (6) MONTATURA LATTE CAPPUCCINI (4)  TEMPO :12 TOLLERANZA SIMMETRIA: 15°	<b>1 CAPPUCCINO CON TULIP A 6 ELEMENTI</b> <b>1 CAPPUCCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 10 ELEMENTI</b> <b>2 CAPPUCCINI CON REVERSE CON FOGLIA (ROSETTA) E TULIP A 4 ELEMENTI</b> <b>2 ESPRESSI CON TULIP A 4 ELEMENTI</b>
GRADING ROSSO 	ESTRAZIONE ESPRESSI (6) MONTATURA LATTE CAPPUCCINI (4)  TEMPO :15 TOLLERANZA SIMMETRIA: 10°	<b>1 CAPPUCCINO CON TULIP A 8 ELEMENTI</b> <b>1 CAPPUCCINO CON 2 FOGLIE (ROSETTE) CON MINIMO 8 ELEMENTI IN LINEA</b> <b>2 CAPPUCCINI CON REVERSE CON FOGLIA (ROSETTA) E TULIP A 6 ELEMENTI</b> <b>2 ESPRESSI CON TULIP A 6 ELEMENTI</b>
GRADING NERO 	ESTRAZIONE ESPRESSI (6) MONTATURA LATTE CAPPUCCINI (4)  TEMPO :15 TOLLERANZA SIMMETRIA: 5°	<b>1 CAPPUCCINO CON VORTEX A 15 ELEMENTI</b> <b>1 CAPPUCCINO CON REVERSE CON TULIP A 9 ELEMENTI</b> <b>2 CAPPUCCINI CON 4 FOGLIE (ROSETTE) CON MINIMO 8 ELEMENTI IN LINEA</b> <b>1 ESPRESSO CON VORTEX A 6 ELEMENTI</b> <b>1 ESPRESSO CON TULIP A 8 ELEMENTI</b>

## (LATTE ART CERTIFICATION)

### Examiner / judge cards

#### BARISTA SECTION (information)

NAME \_\_\_\_\_ SURNAME \_\_\_\_\_

ADDRESS (COUNTRY / CITY) \_\_\_\_\_ PROV \_\_\_\_\_

STREET & No. \_\_\_\_\_ POSTAL CODE \_\_\_\_\_

Tax or fiscal code \_\_\_\_\_

Operating at (bar or caffetteria) \_\_\_\_\_

Mobile number \_\_\_\_\_

Telephone number \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

#### EXAMINER SECTION

Name - Surname \_\_\_\_\_ Nation \_\_\_\_\_

E-mail examiner \_\_\_\_\_ Level examiner \_\_\_\_\_

GRADING REQUEST :     White     Orange     Green     Red     Black

DATE AND PLACE \_\_\_\_\_

## SCHEDA (1) tecnica espresso & latte EXAMINER

ESPRESSO	Espresso 1		Espresso 2		Espresso 3		Espresso 4		Espresso 5		Espresso 6	
Purge	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Clean filter	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Tamping	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Clean ring	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Immed. Extr.	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Extraction	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
TOT ERR (0-6)												

LATTE	Latte 1		Latte 2		Latte 3		Latte 4		Latte 5		Latte 6	
Clean jug	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Purge steam	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Clean steam aft	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Purge after	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
Milk tolerance	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
TOT ERR (0-5)												

Total error	total
Espresso	
Latte	
=	
Totale /2	= _____

TIMING (tempo totale): \_\_\_\_\_ (min.,sec.) Overtime: \_\_\_\_\_ (sec.) Penalty 30 sec < 1 \_\_\_\_\_

Ogni 30 secondi di overtime viene tolto 1 punto di penalità.

Indicare nelle celle i valori **0** se corretto o valore **1** se non corretto

(gli errori ottenuti (Tot/2) nella scheda 1 vanno detratti dal totale della scheda 2)

## SCHEDA (2) latte art EXAMINER

White grading	identical		Under/over fill		texture		contrast		simmetry		40 PT
Heart	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	min 26
Tulip 3 elementi	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Total points											

Orange grading	identical		Under/over fill		texture		contrast		simmetry		80 PT
Cap tulip 4 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	min 61
Cap tulip 4 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap ros 8 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp Tulip 3 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Total points											

Green grading	identical		Under/over fill		texture		contrast		simmetry		120 PT
Cap tulip 6 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	min 102
Cap ros. 10 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap rev+ros+tul4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap rev+ros+tul4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp tulip 4 elem.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp tulip 4 elem.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Total points											

Red grading	identical		Under/over fill		texture		contrast		simmetry		120 PT
Cap tulip 8 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	min 104
Cap 2 rosette	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap ros + tul 6	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap ros+ tul 6	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp tulip 6 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp tulip 6 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Total points											

Black grading	identical		Under/over fill		texture		contrast		simmetry		120 PT
Cap vortex 15 el.	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	min 108
Cap rev. tul 9 el	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap 4 rosette	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap 4 rosette	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp vortex 6 el	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Esp tulip 8 el	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Total points											

Indicare nelle celle i valori 4 se corretto o valore 0 se non corretto

Examiner signature \_\_\_\_\_ Date and place \_\_\_\_\_

**If the pattern is not identical as request, all the single line must to be considered wrong**

La scheda e le foto del grading sostenuto dovranno essere inviate via mail a [system@latteartgrading.com](mailto:system@latteartgrading.com)

## CONTENUTI GENERALI

Il grading dovrà essere svolto in un'area organizzata per lo stesso che terrà in considerazione di:

## ATTREZZATURE

*Macchina espresso, macinadosatore, tazze da espresso, cappuccino e big cappuccino*

*Le tazze ufficiali del LAGS hanno le seguenti misure:*

**tazza espresso:** capacità: 8 cl; diametro interno: 5,5 cm;

**tazza cappuccino:** capacità: 20 cl; diametro interno: 9 cm;

**tazza big cappuccino:** capacità: 30 cl; diametro interno: 9,5 cm;

Le misure del diametro esterno riportate sulla SYMMETRY GRADING WHEEL fanno riferimento alle tazze ufficiali del Sistema LAGS.

Tavolo o banco di esecuzione, dove verranno presentate le bevande finite in latte art.

Potrà (facoltativo) essere predisposto un sistema videoregistrazione (anche cellulare) per registrare la sezione della latte art incluso il barista che lo esegue (la registrazione dell'esecuzione della latte art è parte integrante della documentazione per la segreteria che accetterà l'esame finito). Modalità eccezionale utilizzata in caso di assenza fisica di Examiner – il materiale video verrà poi visionato a distanza.

Il caffè e il latte potranno essere portati dal barista oppure in accordo con la sede organizzatrice forniti dalla sede.

La tipologia e la dimensione delle lattiere sono a discrezione del barista.

## MATERIALE ESAMINATORE

Schede tecniche dell'esaminatore e cronometro – strumento di registrazione e fotografico (es.: cellulare o macchina fotogr.).

Il tempo totale di ogni singolo grading verrà attivato e fermato dal barista una volta pronto utilizzando i termini start-stop.

## TEMPO ESECUZIONE GRADING E SET UP

Ogni singolo grading ha un suo tempo di riferimento escluso il set up.

Per set up si intende la predisposizione di ciò che è necessario per l'esecuzione del grading - es: regolazione delle macine e predisposizione generale delle attrezzature (tazze, macchina caffè o similari).

Se il barista, che sostiene il grading, supera il tempo totale, richiesto dal grading relativo, si attiverà il sistema di "2overtime" che ogni 30 secondi oltre il tempo limite detrae 1 punto di penalità dal valore totale ottenuto.

## DOCUMENTAZIONE DI CHIUSURA GRADING

Il giudice esaminatore una volta terminato l'esame di grading dovrà:

verificare la completezza e chiarezza (leggibili) dei dati e delle rilevazioni nelle schede tecniche (valori, tempi, valutazioni, firme, dati)

(facoltativo) aver registrato in video al minimo la sezione dell'esecuzione della latte art (non necessaria in questo caso, quella della scheda tecnica 1)

aver comunicato il metodo di pagamento del grading al barista (bollettino postale, bonifico, contanti)

inviare il tutto via mail alla segreteria del grading che provvederà a verificare la documentazione ricevuta. Se l'esito sarà positivo la segreteria provvederà all'invio del certificato di grading, alla lattiera e all'apposizione del nome e cognome del barista sul registro di grading sul sito [www.latteartgrading.com](http://www.latteartgrading.com) (latte art grading list).

LA DOCUMENTAZIONE VA' INVIATA ESCLUSIVAMENTE ALLA E-MAIL DEL GRADING [system@latteartgradin.com](mailto:system@latteartgradin.com) completa e leggibile – diversamente non sarà accettata se mancante di dati – chiarezza ed inviata su altre mail o sistemi.

## Specifiche scheda tecnica 1

### ESPRESSO

---

Purge  
Clean filter  
Tamping  
Clean ring  
Immed. Extr.  
Extraction

#### **Purge**

Prima del caricamento del caffè alla macchina espresso con il portafiltro il barista dovrà eseguire una flussata di acqua dal gruppo erogatore.

#### **Clean filter**

Il barista prima di caricare il caffè nel filtro (da uno o da 2 espressi) dovrà pulirlo con un pennello o con un panno, lasciando il filtro perfettamente vuoto e senza residui di estrazioni precedenti, verificando che il filtro sia alla corretta temperatura.

#### **Tamping**

Il caffè nel filtro dovrà essere pressato in modo corretto senza nessuna inclinazione, procedendo prima alla sua calibratura nel basket e poi alla relativa pressione manuale (il pressino dovrà essere manuale).

#### **Clean ring**

Prima del caricamento del portafiltro con il caffè macinato alla macchina il barista dovrà pulire il ring del filtro eliminando qualsiasi residuo di caffè rimasto sulla superficie dello stesso.

#### **Immediate extraction**

Una volta agganciato il portafiltro con il caffè dovrà essere attivata immediatamente l'estrazione e poi successivamente posizionate la tazza/e sulla griglia.

#### **Extraction**

Avviata l'estrazione potrà essere registrato il tempo in secondi. L'examiner ha la facoltà in base alla calibratura ottenuta di valutare l'estrazione, in funzione del tipo di preparazione da eseguire. Es: single shot – double shot – short espresso..ecc. In caso di estrazioni particolari (ad esempio: ristretto) devono essere dichiarate dal barista.



## LATTE

---

Clean jug  
Purge steam  
Clean steam after  
Purge after  
Milk tolerance

### **Clean jug**

Le lattiere allo start dell'esame di grading dovranno essere perfettamente pulite e prive di eventuali residui di latte.

### **Purge steam**

Prima di iniziare la lavorazione del latte il barista dovrà eseguire il purge della lancia vapore (eliminazione del residuo di acqua)

### **Clean steam after**

Una volta terminata la lavorazione del latte dovrà essere pulita immediatamente la lancia vapore dai residui di latte mediante un apposito panno dedicato alla pulizia della lancia

### **Purge after**

Successivamente e immediatamente alla pulizia con il panno dovrà essere effettuato un ulteriore purge con il vapore per la pulizia di eventuali residui interni alla lancia.

### **Milk tolerance**

Al termine della preparazione delle bevande il limite tollerato di residuo di latte non dovrà eccedere i 6 cl (2 oz) per ogni singola lattiera usata (tale valore non potrà essere cumulabile o divisibile su tutte le lattiere usate).

## Specifiche scheda latte art – scheda 2

identical

Under/over fill

texture

contrast

simmetry

### **Identical**

Per “identico” si intende che il pattern eseguito in latte art deve rispettare il più possibile il disegno richiesto dal grading.

Nei livelli bianco e arancio la tolleranza permette che si consideri il minimo richiesto ma anche oltre. Ad esempio se un grading bianco esegue un tulip a 4 elementi ove ne sono richiesti 3 è accettato, così anche nell’arancio.

Diversamente dal verde al nero l’immagine deve essere esattamente quella richiesta dal livello in esame.

Se il pattern verrà definito non identico verrà indicato un valore NO nella scheda. (Per quanto riguarda i free pour seguire la scheda specifica dei pattern)

Se il barista esegue un pattern completamente diverso da quello richiesto (es rosetta anziché tulip) oppure esegue un cappuccino con nessun pattern – tale errore – invaliderà tutta la linea di giudizio includendo anche gli altri parametri.

### **Under/over fill**

Qualora il prodotto in latte art servito presentasse un livello più basso di 3 mm. della bocca della tazza verrà considerato “under fill” e quindi con un valore “0” nella scheda, così come se la tazza preparata presentasse fuoriuscite della bevanda dalla stessa sarà da considerarsi con un valore “0” nella scheda.

### **Texture**

La texture è considerata sulla lavorazione finita e presentata. Il prodotto dovrà presentare una microtessitura ove la maglia delle bolle e la dimensione delle stesse dovrà esse impercettibile alla vista.

### **Contrast**

Il pattern presentato dovrà presentare un contrasto perfetto senza ombre chiaro- scure o sfumature o gradienti tra il livello del caffè e del latte. Si verifica un errore di contrasto anche quando la crema del latte risulta macchiata dal caffè, anche minimamente. È ammessa una lieve tolleranza sul contrasto dei livelli bianco e arancio.

### **Simmetry (Centering)**

Il pattern all’interno della tazza dovrà essere simmetrico rispetto al “quadro della tazza” con posizionamento centrale in riferimento a 2 linee guida a croce e facendo riferimento alla SIMMETRY GRADING WHEEL (prossima pagina).

Il pattern deve essere centrato nella tazza rispetto alle linee di simmetria e potrà avere un margine di errore in relazione al tipo di grading eseguito.

In altre parole, il disegno deve essere centrato rispetto alle linee di simmetria della tazza e la linea di taglio del disegno deve essere una linea retta (non deve presentare curve, distorsioni o anomalie varie).

È considerato errore di simmetria anche quando il pattern viene realizzato, avendo il manico della tazza girato completamente a sinistra.

### **SIMMETRY TOLLERANCE**

*Bianco:* 20° (gradi di inclinazione)

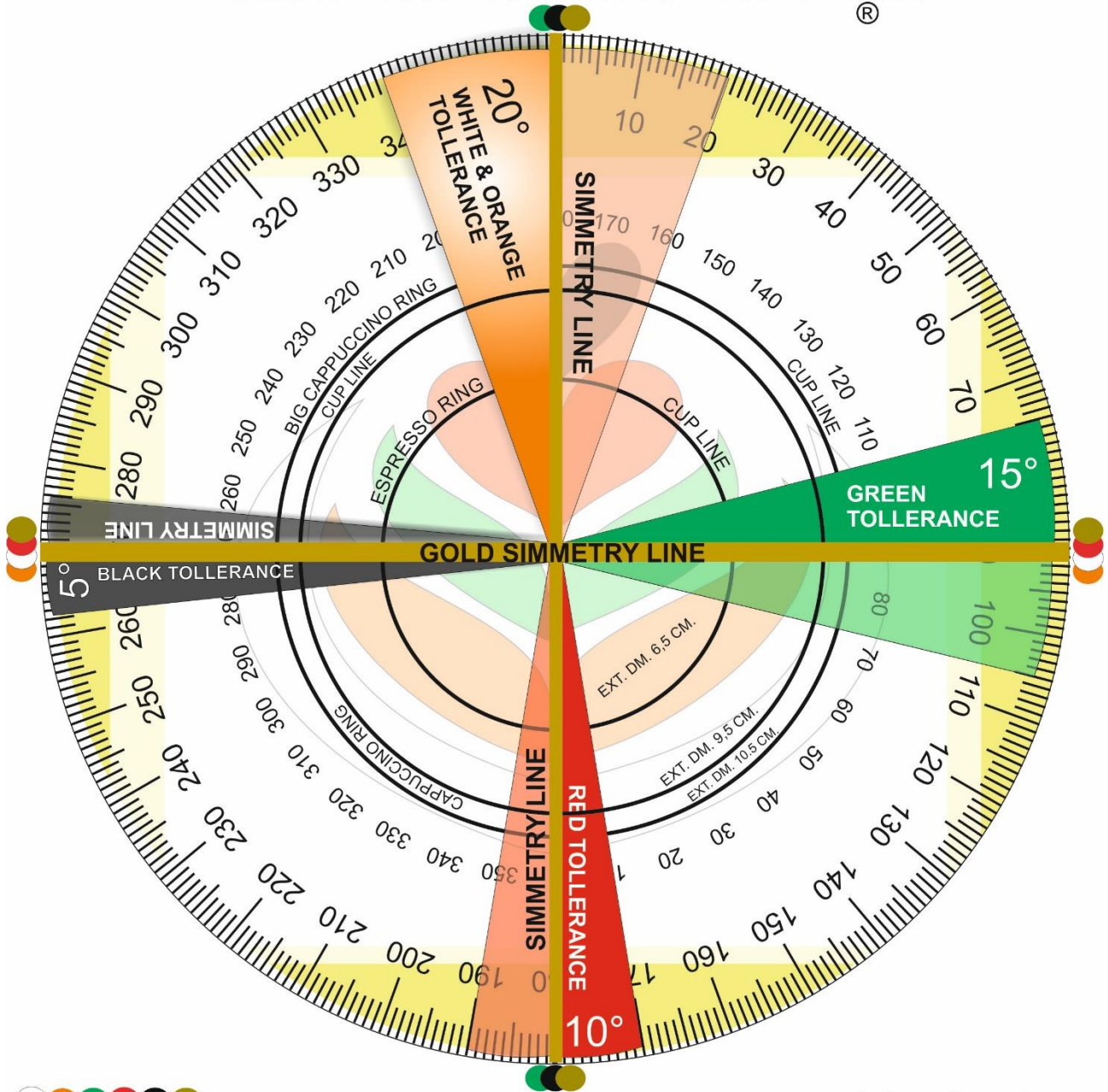
*Arancio:* 20° (gradi di inclinazione)

*Verde:* 15° (gradi di inclinazione)

*Rosso:* 10° (gradi di inclinazione)

# LATTE ART **GRADING**<sup>®</sup> SYSTEM

## SIMMETRY GRADING WHEEL 4.0<sup>®</sup>



○ ● ● ● ● ●  
HANDLE CAP POSITION

supported by  
**IPA PORCELLANE**

registered system  
<sup>®</sup>TM

## Sezione pattern

I pattern eseguiti dovranno essere quelli richiesti nel disciplinare.

Il pattern si intende specifico quando è chiara la definizione . es.: tulip a 3 elementi – foglia a 7 elementi

Il pattern si intende preparato sempre in free pour e pertanto non sono ammesse le tecniche “etching”.

La posizione del pattern o di più pattern dovrà essere simmetrica e centrata rispetto alla bocca della tazza.

Nel disciplinare sono mostrati alcuni esempi a cui il barista può fare riferimento per la realizzazione dei pattern.

Per i pattern complessi e multipli il barista potrà utilizzare tazze di dimensioni come previsto dal disciplinare.

I pattern dovranno essere preparati esclusivamente utilizzando caffè e latte (non sono ammessi cacao, coloranti o altri alimenti/ingredienti)

## Calibrazione examiner

I baristi che hanno raggiunto il livello verde o superiore possono diventare examiner/judge sostenendo un corso di formazione della durata minima di ore 3 somministrato da un barista che ha raggiunto il livello nero e che è stato precedentemente calibrato (Calibrated Black Grading).

Il corso di formazione dovrà prevedere i seguenti contenuti:

- analisi della scheda esame in tutte le sue parti
- test pratico di simulazione esame relativamente a tutti i parametri della scheda esame
- analisi e valutazione dei punteggi della scheda esame
- gestione generale dell’esame (richiesta del grading, spedizione esami, passaggio da step a step)

Al termine del corso, il barista viene considerato abilitato a certificare senza dover sostenere alcun esame.

Il barista che viene calibrato dovrà compilare una scheda di presenza al corso controfirmata dal formatore e inviata al LAGS, per la ricezione del certificato di calibrazione.

Il costo del corso/calibrazione è di € 250\* (di cui € 100\* vanno versati al sistema).

## CORSO “LATTE ART GRADING” BASIC

### *White and orange grading*

#### Contenuti

- Revisione delle tecniche base della latte art e dell'estrazione dell'espresso
- Introduzione al grading: significato e struttura
- Analisi della schede tecniche del grading bianco e arancio
- Prove partiche di realizzazione dei pattern del grading bianco
- Prove partiche di realizzazione dei pattern del grading arancio
- Simulazione esame grading bianco e arancio
- Esame finale di grading: accesso al bianco o passaggio dal bianco all'arancio.

Obiettivo: acquisire le tecniche base di latte art e comprendere il sistema del grading nei minimi dettagli per accedere ai grading successivi con una qualità di lavoro altamente professionale.

## CORSO “LATTE ART GRADING” INTERMEDIATE

### *Green and Red grading*

#### Contenuti

- Revisione delle tecniche base della latte art e dell'estrazione dell'espresso
- Il grading intermedieate
- Analisi della schede tecniche del grading verde e rosso
- Prove partiche di realizzazione dei pattern del grading verde
- Prove partiche di realizzazione dei pattern del grading rosso
- Simulazione esame grading verde e rosso
- Esame finale di grading: passaggio dal verde e/o al rosso.

Obiettivo: acquisire le tecniche base di latte art e comprendere il sistema del grading nei minimi dettagli per accedere ai grading successivi con una qualità di lavoro altamente professionale.

## CORSO “LATTE ART GRADING” ADVANCED O BLACK GRADING

### *Black grading*

#### Contenuti

- Il grading advanced o black grading
- Analisi della schede tecniche del grading nero
- Prove partiche di realizzazione dei pattern del grading nero
- Prove partiche di realizzazione dei pattern del grading nero
- Simulazione esame grading nero
- Esame finale di grading: passaggio al nero o ad altri grading.

Obiettivo: acquisire le tecniche base di latte art e ottenere il grading nero.

Al termine dei corsi verrà rilasciato in base all'esame:

*attestato di frequenza al corso di “latte art grading basic”, “latte art grading intermediate” o “latte art grading advanced”*

*certificato e lattiera corrispondente al grading superato con inserimento del nome cognome nella grading list sul sito [www.latteartgrading.com](http://www.latteartgrading.com)*

## LISTINO PREZZI “LATTE ART GRADING SYSTEM”

CERTIFICAZIONE	*VALORI IN €
BIANCO	120
ARANCIO	120
VERDE	160
ROSSO	160
NERO	200
CALIBRAZIONE EXAMINER	250

*\*i valori si intendono iva esclusa*

IL NON SUPERAMENTO DELL'ESAME DI GRADING PREVEDE IL RIFACIMENTO DELLO STESSO RIVERSANDO LA QUOTA CORRISPONDENTE INDICATA NELLA TABELLA A LISTINO.

QUOTE ANNUE RINNOVO EXAMINER E LAGS CERTIFICATION POINT	*VALORI IN €
VERDE	200
ROSSO	200
NERO	200
LAGS CERTIFICATION POINT	250

*\*i valori si intendono iva esclusa*

La quota dovrà essere versata da tutti i baristi per poter partecipare agli eventi e rimanere aggiornati.

Gli examiner che non dovessero attivare la quota definita “quota di aggiornamento” verranno disabilitato e non potranno più certificare.

I grading point che non effettueranno l'aggiornamento non potranno più usufruire dei servizi (presenza sul sito come scuole abilitate, possibilità di pubblicare le date dei corsi/esami di grading, utilizzare il marchio Lags).

**È fatto divieto d'uso dei marchi /termini riferiti a LAGS o Latte Art Grading System su siti internet e/o pagine social e o su carta stampata di aziende, scuole o enti senza autorizzazione della casa madre titolare e proprietaria dei Marchi Lags, depositati presso l'ufficio marchi e brevetti.**

**Le certificazioni/lattiere sono univocamente numerate. Per tale motivo è fatto ASSOLUTO DIVIETO scambiare/cedere le certificazioni/lattiere tra Examiner e Lags Certification Point.**

**Il tempo di ricezione dei certificati può variare da 7 a 40 giorni lavorativi.**

**LAGS & LATTE ART GRADING SYSTEM AND TULIP LOGO IS A COPYRIGHT AND TRADEMARK OF C.E.F.O.S.**

ITALY -

