



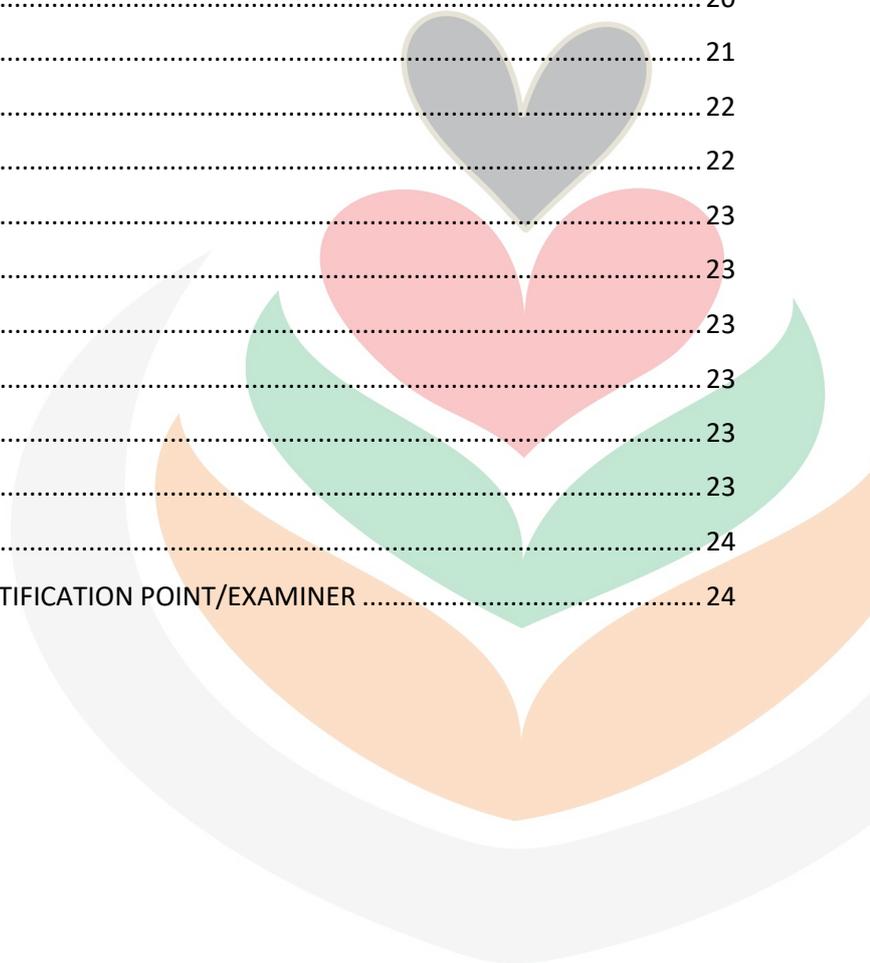
LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM

DISCIPLINARE



Sommario

COS'È IL "LATTE ART GRADING SYSTEM"?	3
CHI PUÒ OTTENERE LE CERTIFICAZIONI L.A.G.S?	3
CHI SONO GLI EXAMINER L.A.G.S?	3
CALIBRAZIONE EXAMINER	3
DOVE POSSO OTTENERE LE CERTIFICAZIONI L.A.G.S?	3
COME MI PREPARO PER SOSTENERE UNA CERTIFICAZIONE L.A.G.S?	3
COSA OTTENGO CON LA CERTIFICAZIONE L.A.G.S?	4
COME POSSO UTILIZZARE LA CERTIFICAZIONE L.A.G.S?	4
COS'È L'EVIDENCE?	4
GRADING BIANCO	5
GRADING ARANCIO	6
GRADING VERDE	7
GRADING ROSSO	8
GRADING NERO	9
GRADING ORO	10
SCHEDA SINTESI GRADING	13
EXAMINER CARDS (DAL LIVELLO BIANCO AL NERO)	14
EXAMINER CARDS LIVELLO ORO	17
SIMMTRY GRADING WHEEL 4.0	20
SPECIFICHE SCHEDA TECNICA 1	21
SPECIFICHE SCHEDA LATTE ART – SCHEDA 2	22
SEZIONE PATTERN	22
CONTENUTI GENERALI	23
ATTREZZATURE	23
MATERIALE ESAMINATORE	23
TEMPO ESECUZIONE GRADING E SET UP	23
INVIO DEGLI ESAMI TRAMITE APPLICAZIONE	23
CONSEGNA DELLE CERTIFICAZIONI	23
LISTINO PREZZI "LATTE ART GRADING SYSTEM"	24
QUOTE DI AGGIORNAMENTO ANNUALI LAGS CERTIFICATION POINT/EXAMINER	24



COS'È IL “LATTE ART GRADING SYSTEM”?

Il Latte Art Grading System (L.A.G.S) 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 6 livelli detti “grading” ognuno di diverso colore come viene indicato dal logo del grading system: bianco, arancio, verde, rosso, nero e oro.

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 PUÒ OTTENERE LE CERTIFICAZIONI L.A.G.S?

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

CHI SONO GLI EXAMINER L.A.G.S?

Gli “examiner” sono “baristi” che hanno ottenuto almeno il livello grading verde e che sono stati calibrati attraverso l'Examiner Calibration, da examiner di livello nero/oro.

Gli examiner di livello verde possono esaminare il grading bianco, l'arancio e il verde. Gli examiner di livello nero/oro possono esaminare tutti i livelli e possono generare altri examiner tramite l'examiner Calibration. Il rosso essendo passato dal grading verde può esaminare il bianco, l'arancio e il verde. Gli examiner per poter certificare i baristi, devono essere in possesso delle loro credenziali dell'APP grading, per poter inserire in modo corretto esami e fotografie di ogni pattern, posizionati sulla Grading Wheel.

CALIBRAZIONE EXAMINER

I baristi che hanno raggiunto il livello verde o superiore possono diventare examiner sostenendo un corso di formazione della durata minima di ore 3 effettuato da un Examiner che ha raggiunto il livello nero e/o oro.

Il corso di formazione dovrà prevedere i seguenti contenuti:

- analisi della scheda esame in tutte le sue parti – tramite App.
- 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 deve sostenere un test di calibrazione; [qui il link del test](#).

DOVE POSSO OTTENERE LE CERTIFICAZIONI L.A.G.S?

Per sostenere l'esame di qualsiasi colore del latte art grading system è necessario fare richiesta diretta a:

- LAGS CERTIFICATION POINT
- EXAMINER
- CASA MADRE DEL LATTE ART GRADING SYSTEM

Sul sito 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 oro, pertanto non è possibile passare direttamente a fare grading superiori senza aver sostenuto i grading precedenti. È 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.)

COME MI PREPARO PER SOSTENERE UNA CERTIFICAZIONE L.A.G.S?

Il disciplinare del grading prevede che ogni singolo livello o colore abbia una serie di competenze specifiche inerenti alla 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.

COSA OTTENGO CON LA CERTIFICAZIONE L.A.G.S.?

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;
- lo stato e la data di sostenimento;
- la firma dell’examiner e del coordinatore generale del “latte art grading system” (sigla L.A.G.S.);
- Il numero identificativo ed univoco che è inciso anche sul fondo della lattiera d’acciaio colorata, simbolo di riconoscimento del grading sostenuto.

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.

COME POSSO UTILIZZARE LA CERTIFICAZIONE L.A.G.S.?

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, nero e oro è possibile diventare examiner 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.

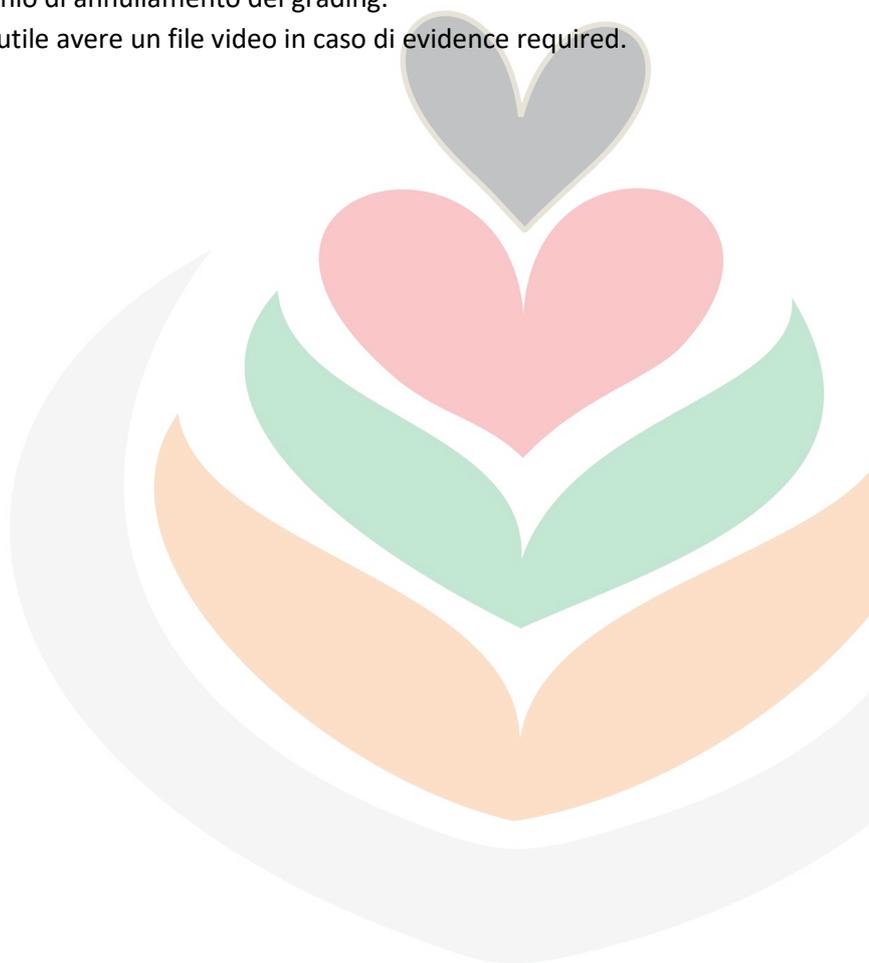
COS’È L’EVIDENCE?

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. 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

1 TULIP CON 3 ELEMENTI TOTALI

DURATA TEST

La durata del test è di 6 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



Colore Examiner: dal verde all'oro

Valore massimo obiettivo: 40

Valore minimo superamento prova: 26

Tolleranza sulla simmetria: 20°



GRADING ARANCIO

COMPETENZA

BEVANDE: 3 CAPPUCCINI + 1 ESPRESSO

PATTERN da eseguire:

2 CAPPUCCINI CON TULIP CON 4 ELEMENTI

1 CAPPUCCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 8 ELEMENTI

1 ESPRESSO CON TULIP CON 3 ELEMENTI

DURATA TEST

La durata del test è di 9 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



Colore Examiner: dal verde all'oro

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 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.**

DURATA TEST

La durata del test è di 12 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



Colore Examiner: dal verde all'oro

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 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.**

DURATA TEST

La durata del test è di 15 minuti.

IMMAGINI RIFERIMENTO



Colore Examiner: nero o oro

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



Colore Examiner: nero o oro

Valore massimo obiettivo: 120

Valore minimo superamento prova: 108

Tolleranza sulla simmetria: 5°

GRADING ORO

Premessa

Il “Golden Lags Level” è il **livello più alto** del sistema Lags e nasce con l’obiettivo di qualificare i baristi che hanno elevate, eccellenti ed eccezionali abilità nella disciplina della Latte Art.

Il livello oro (**Golden Lags Certification**) del Latte Art Grading System è **rilasciabile solo** ed esclusivamente ad un barista certificato che ha ottenuto precedentemente il livello nero (anche non calibrato come examiner).

L’elemento che **caratterizza** questo livello è la perfezione nella simmetria che dovrà essere pari a 0% di errore nella presentazione dei pattern.

Ottenimento

Per ottenere la certificazione Oro del Lags è necessario superare con esito positivo l’esame di certificazione con apposita commissione di examiner e supervisione del quartier generale.

1- Esame Certificazione Livello Oro

Il Lags Oro è ottenibile previo superamento dell’esame che rende certificabile tale livello. L’esame prevede la realizzazione dei pattern indicati nella sezione seguente.

La simmetria del livello oro è l’elemento caratterizzante di questo grading che deve essere per ogni pattern a grado 0° e quindi non è concessa nessuna tolleranza di simmetria sui disegni sopra elencati.

Il tempo totale del Grading Oro è di 30 minuti, durante i quali l’esaminato dovrà realizzare i pattern del disciplinare e una volta eseguito ogni pattern dovrà posizionarlo di fronte all’examiner di livello nero.

IMPORTANTE: Se il PATTERN non è SIMMETRIA ZERO, l'intera riga di valutazione è da considerarsi errata

Se il PATTERN non è IDENTICO l'intera riga di valutazione è da considerarsi errata

Pulizia del pattern

Il pattern dovrà avere la massima pulizia con il minore errore di contrasto.

La convalida dell’esame “Oro” avviene attraverso un certificatore di livello nero che provvederà a inviare il documento scritto allegando la **prova video dell’esame tramite un file video con wetransfer 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.

L’esaminatore nero potrà avvalersi di un secondo esaminatore del suo stesso livello in qualità di supporto e di testimone, che comunque dovrà mandare la documentazione sopra richiesta alla casa madre del Lags.

Il prezzo del Lags Oro è di € 480 (oltre iva se Italia) che va versato anticipatamente e interamente al quartier generale, alla richiesta, dichiarando, il nome dell’esaminato e dell’examiner, la data e il luogo ove avverrà la certificazione Oro.

Il non superamento dell’esame prevede di dare ulteriori possibilità ad un importo inferiore del 50% del suo valore per il rifacimento dell’esame di certificazione. L’ulteriore possibilità non è cedibile a terze persone

COMPETENZA

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

- **ROSETTA A MINIMO 22 ELEMENTI**

LA ROSETTA DEV'ESSERE TAGLIATA 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

- **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

Immagini grafiche dei cappuccini/caffè esposte sono di proprietà iconografiche del Lags, pertanto, ne è vietato l'uso e la riproduzione per scopi al di fuori del Latte art grading system.



***SPECIFICHE SULLE TAZZE UTILIZZABILI:**

Per ogni pattern richiesto in tazza da cappuccio, è obbligatorio utilizzare SOLO ED ESCLUSIVAMENTE tazze BIG CAPPUCCIO da gara (link per l'acquisto: <https://www.bravobarista.it/home/315-set-tazze-lags-logo.html>).

Giudice/examiner colore: nero o oro che provvederà a inviare il documento scritto allegando la prova video dell'esame tramite un file video con WeTransfer 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°

RIFERIMENTO IMMAGINI:



SCHEDA SINTESI GRADING

GRADING	PARAMETRI TEST	IMMAGINE
GRADING BIANCO 	TEMPO :6 TOLLERANZA SIMMETRIA: 20°	<ul style="list-style-type: none"> • 1 CUORE/HEART • 1 TULIP CON 3 ELEMENTI TOTALI
GRADING ARANCIO 	TEMPO :9 TOLLERANZA SIMMETRIA: 20°	<ul style="list-style-type: none"> • 2 CAPPUCCINI CON TULIP CON 4 ELEMENTI • 1 CAPPUCCINO CON FOGLIA (ROSETTA) CON MINIMO 8 ELEMENTI A LATO • 1 ESPRESSO CON TULIP CON 3 ELEMENTI
GRADING VERDE 	TEMPO :12 TOLLERANZA SIMMETRIA: 15°	<ul style="list-style-type: none"> • 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
GRADING ROSSO 	TEMPO :15 TOLLERANZA SIMMETRIA: 10°	<ul style="list-style-type: none"> • 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
GRADING NERO 	TEMPO :15 TOLLERANZA SIMMETRIA: 5°	<ul style="list-style-type: none"> • 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
GRADING ORO 	TEMPO :30 TOLLERANZA SIMMETRIA: 0°	<ul style="list-style-type: none"> • 7 ROSETTE* CON TULIP CENTRALE A 6 ELEMENTI • ROSETTA A MINIMO 22 ELEMENTI • CIGNO CON 4 ROSETTE* E ROSA IN TESTA • 5 ROSETTE* (3 VERTICALI E 2 OBLIQUE) • 8 ROSETTE* A STELLA DI NEVE • TULIP COREANO MINIMO 6 ELEMENTI CON 2 ROSETTE* OBLIQUE • ESPRESSO CON TRE ROSETTE* IN LINEA

EXAMINER CARDS (DAL LIVELLO BIANCO AL NERO)

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 _____

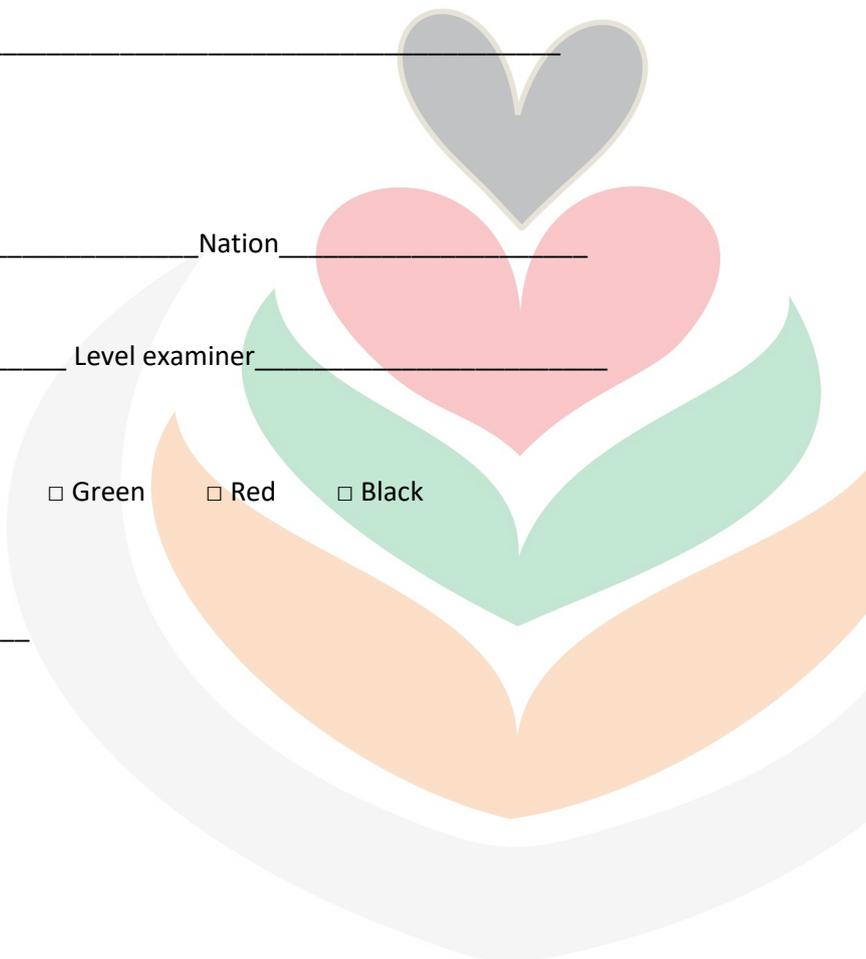
EXAMINER SECTION

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

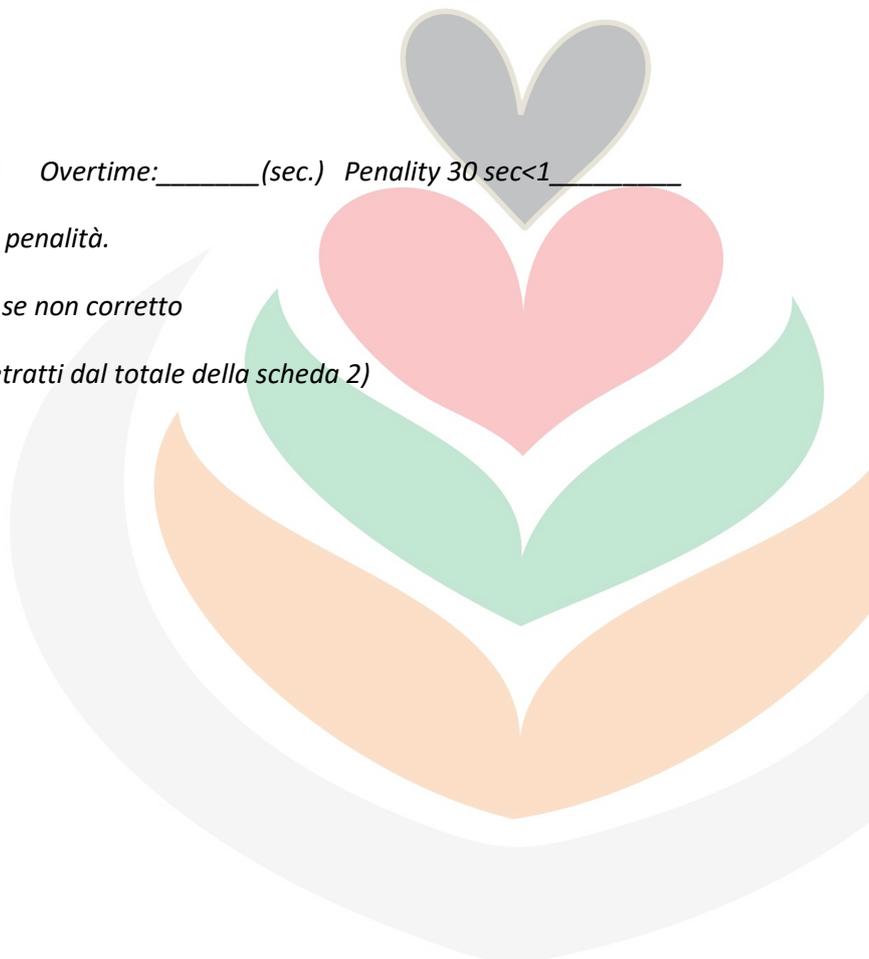
Espresso					
Latte					
=					
Totale /2	=	_____			

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	
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	
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	
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	
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	
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 _____

Se il pattern non è identico alla richiesta, tutte le singole righe devono essere considerate errate.

La scheda e le foto del grading sostenuto dovranno essere inviate via mail a system@latteartgrading.com

EXAMINER CARDS LIVELLO ORO

BARISTA SECTION (information)

NAME _____ SURNAME _____

ADDRESS (COUNTRY / CITY) _____ PROV _____

STREET & No. _____ POSTAL CODE _____

Tax or fiscal code _____

Operating at (bar or cafe) _____

Mobile number _____

Telephone number _____

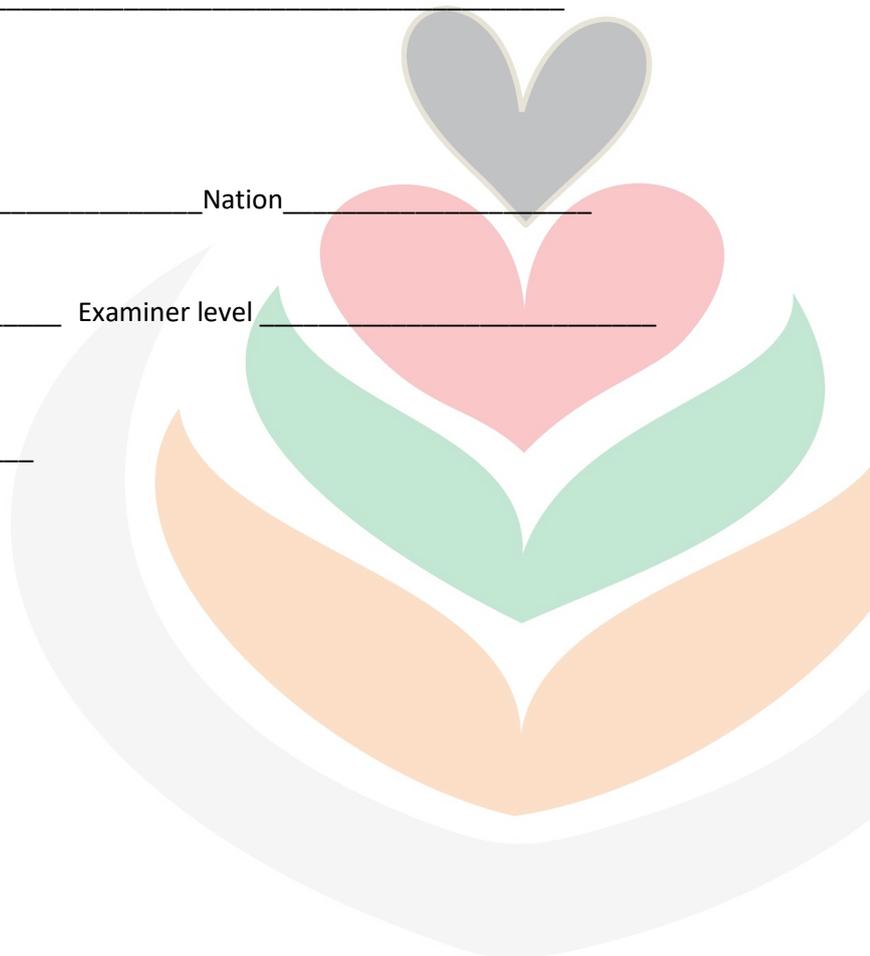
E-MAIL _____

EXAMINER SECTION

Name - Surname _____ Nation _____

Examiner email _____ Examiner level _____

DATE AND PLACE _____



SCHEDA (1) TECNICA ESPRESSO & LATTE EXAMINER

il caffè espresso può essere singolo o doppio, a seconda delle preferenze del barista.

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)												

MILK	Milk 1		Milk 2		Milk 3		Milk 4		Milk 5		Milk 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	= _____

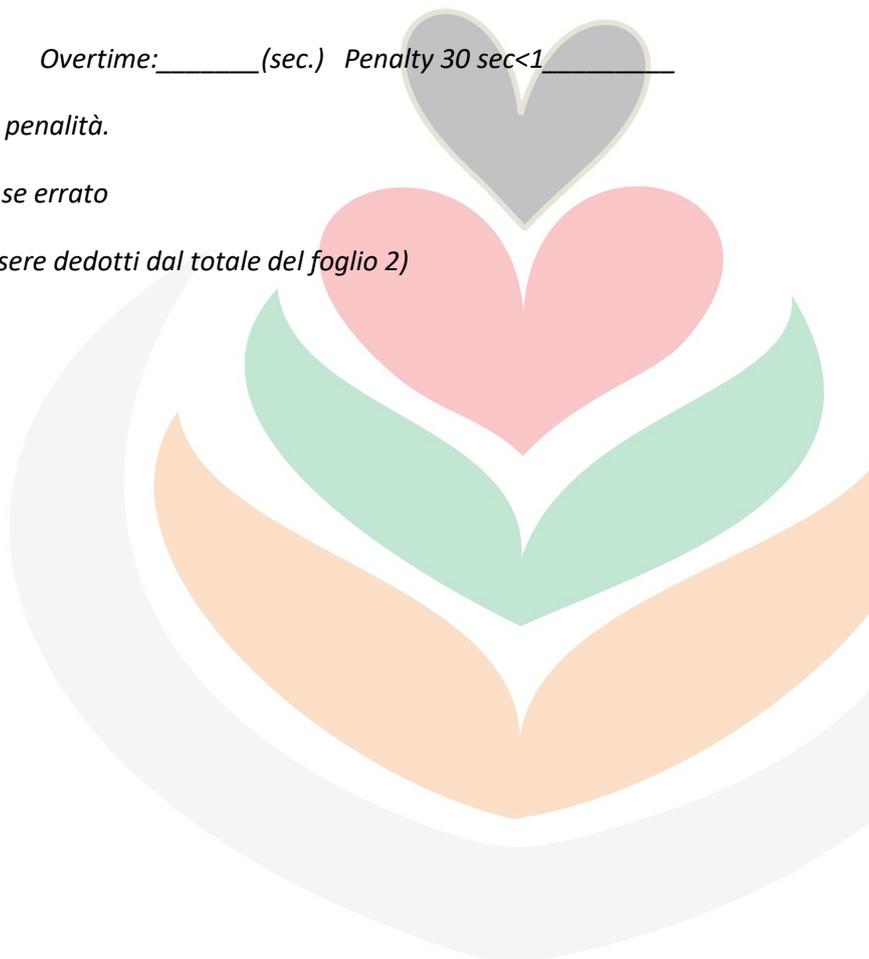
TIMING (tempo totale): _____ (min.,sec.) **Overtime:** _____ (sec.) **Penalty 30 sec < 1** _____

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

Indicare nelle celle i valori 0 se corretto o valore 1 se errato

(gli errori commessi (Tot/2) nel foglio 1 devono essere dedotti dal totale del foglio 2)

TEMPO MASSIMO: 30 MINUTI



SCHEDA (2) LATTE ART EXAMINER

IMPORTANTE:

Se il pattern non è ZERO SIMMETRY, l'intera singola riga deve essere considerata errata

Se il pattern non è IDENTICO alla richiesta, l'intera singola riga deve essere considerata errata

Golden Grading	identical		Under/over fill		texture		contrast		symmetry		140 PT
Cap 7 roset + 1 tulip	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap 1 roset 22 elem	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap swan+rose+roset	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap 5 rosette	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap snow star 6 roset	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Cap 1 korean tul+2 ros	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Espresso 3 rosette	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	
Total points											min 128

Signe the values in the cells -- 4 if correct and 0 if wrong (no other number is accepted)

Date and place _____

Examiner signature _____

Barista Signature _____

VALIDAZIONE

La convalida della certificazione di livello gold verrà rilasciata dalla sede centrale dopo aver visionato i documenti e il video dell'esame (che deve essere un unico video senza montaggi o diviso in più parti) il video registrerà sia l'operatore all'inizio dell'esame sia tutti gli schemi eseguiti alla fine di ogni preparazione - i prodotti, una volta realizzati, dovranno essere inquadrati dall'alto per 30 secondi. Se i documenti non sono compilati correttamente o sono incompleti o se il video non è chiaro, l'esame dovrà essere rifatto e i documenti corretti dovranno essere rinviati.

Foglio e foto/video della valutazione devono essere inviati via email a system@latteartgrading.com

Il video deve essere inviato tramite wetransfer alla stessa mail

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 calibrazione 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).

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 essere 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)

Nero: 5° (gradi di inclinazione)

Oro: 0° (gradi di inclinazione)

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

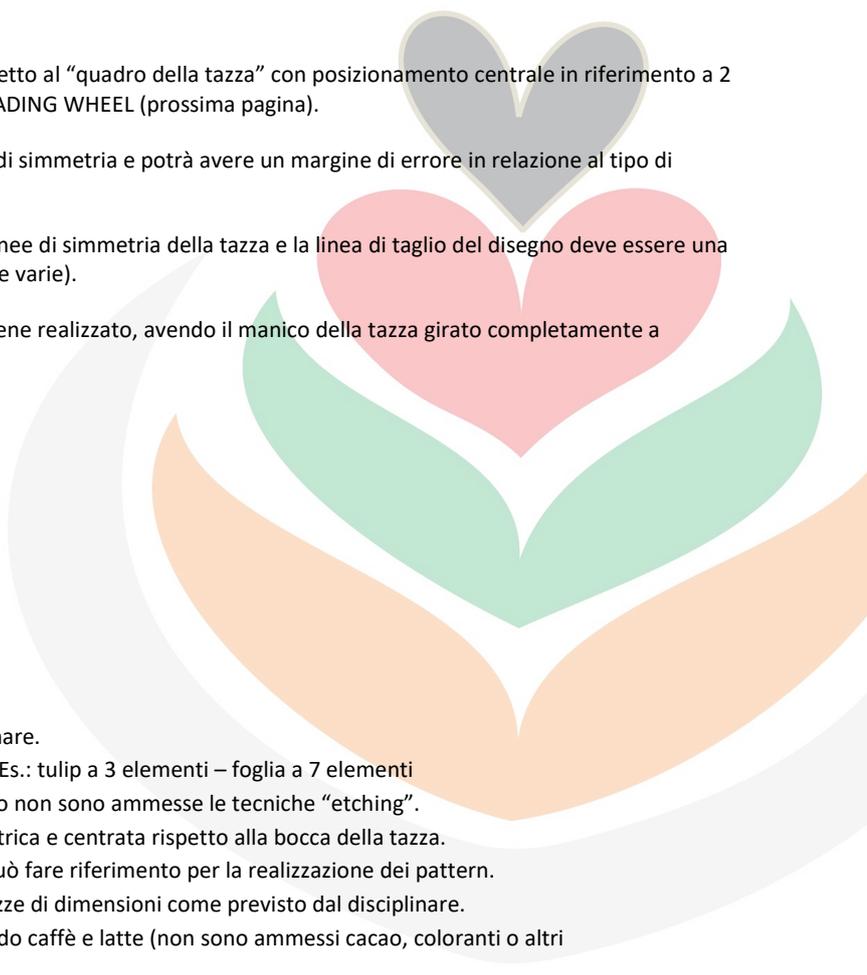
Il pattern si intende preparato sempre in free pour e pertanto non sono ammesse le tecniche “etching”.

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)



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

Applicazione LAGS installata su dispositivo mobile e/o pc 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 "Overtime" che ogni 30 secondi oltre il tempo limite detrae 1 punto di penalità dal valore totale ottenuto.

INVIO DEGLI ESAMI TRAMITE APPLICAZIONE

L'examiner è tenuto ad inviare l'esame tramite App, entro 7 giorni dal suo svolgimento.

NB: qualora l'examiner dovesse riscontrare dei problemi con l'app, è tenuto a segnalarlo tramite mail a system@latteartgrading.com

CONSEGNA DELLE CERTIFICAZIONI

Premesso che la **CERTIFICAZIONE L.A.G.S.** è composta dal **CERTIFICATO DIGITALE** e dalla **LATTIERA IN METALLO**, entrambi riportanti lo stesso codice univoco che le identifica, si stabilisce quanto segue:

- Il **certificato digitale** viene inviato esclusivamente dal sistema LAGS dalla mail system@latteartgrading.com e riporta sempre in copia l'Examiner di riferimento. Le tempistiche dell'invio variano da 7 a 40 giorni dalla ricezione dell'esame inviato tramite App dall'Examiner.
- La lattiera corrispondente dovrà essere consegnata dall'examiner e/o spedita dal sistema dalla casa madre entro 40 giorni dalla ricezione dell'esame inviato tramite App dall'Examiner, con i costi di spedizione a carico dell'esaminato.

Qualora l'examiner non rispetti tale norma e non consegni la lattiera, sarà immediatamente radiato dal sistema. Le certificazioni/lattiere sono univocamente numerate. Per tale motivo è fatto ASSOLUTO DIVIETO scambiare/cedere le certificazioni/lattiere tra Examiner e Lags Certification Point.

LISTINO PREZZI “LATTE ART GRADING SYSTEM”

CERTIFICAZIONE	*VALORI IN €
BIANCO	120
ARANCIO	120
VERDE	160
ROSSO	160
NERO	200
ORO	480
CALIBRAZIONE EXAMINER	250

*i valori si intendono iva esclusa, se dovuta al 22%.

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

GLI EXAMINER E/O GRADING POINT ACQUISTANO LE CERTIFICAZIONI ALLA METÀ DEL PREZZO INDICATO IN TABELLA, esclusa la calibrazione examiner dove dovrà essere riconosciuto l'importo di €100+iva al sistema.

QUOTE DI AGGIORNAMENTO ANNUALI LAGS CERTIFICATION POINT/EXAMINER

Premesso che:

il **LAGS CERTIFICATION POINT** è un luogo atto a:

- promuovere il Lags in modo diretto
- effettuare gli esami Lags
- distribuire il Lags
- utilizzare i marchi e il know how Lags
- supportare gli examiner
- far parte del network Lags
- avere una struttura idonea per le certificazioni
- organizzare e promuovere competizioni (THE LAGS BATTLE)

l'**Examiner LAGS** è:

- barista Lags Calibrato da un Examiner Nero Calibrato
- colui che ha la licenza per certificare in base ai livelli del sistema
- promotore del Lags attraverso le certificazioni

Essendo la funzione del Lags Certification Point e dell'Examiner Lags, due funzioni separate con diverse specificità, il sistema di aggiornamento prevede le seguenti quote:

- **EXAMINER** (verde, rosso o nero): € 200 +iva* (l'iva al 22% è dovuta solo per l'Italia e per i privati residenti all'estero)

Chi non attivasse la quota definita “quota di aggiornamento” verrà disabilitato dal ruolo di examiner e non potrà più certificare, fino al momento del rinnovo.

N.B. Se il rinnovo non dovesse avvenire entro i 24 mesi successivi alla data di scadenza della quota, sarà obbligatorio sostenere nuovamente l'esame di calibrazione.

Gli examiner che non effettueranno l'aggiornamento non potranno più usufruire dei servizi (presenza sul sito come examiner abilitati, utilizzare il marchio Lags, utilizzare l'APP).

Sono esclusi dall'obbligo di versare la quota annuale gli examiner che hanno sostenuto la calibrazione nell'anno in corso.

- **LAGS CERTIFICATION POINT:** € 250+iva* (l'iva al 22% è dovuta solo per l'Italia e per i privati residenti all'estero) ed è comprensiva di due quote Examiner **solo** qualora l'Examiner stesso si configuri come **parte della società** (del punto di formazione in veste di dipendente – non in partita iva) o titolare del Lags Grading Point.

Qualora la quota dell'examiner sia inclusa nella quota del LAGS Certification Point, l'examiner è tenuto a garantire l'esclusività delle certificazioni per l'azienda (LAGS CERTIFICATION POINT) per cui opera.

Se l'examiner è dipendente dell'azienda e vuole certificare per altre aziende o altre realtà/scuole/centri di formazione, è tenuto a versare la quota come examiner indipendente dal LAGS Certification Point.

Diversamente se il titolare del LAGS CERTIFICATION POINT è **separato** dall'Examiner (in senso societario e quindi esterno) sia l'Examiner che il Titolare del LAGS CERTIFICATION POINT saranno tenuti a versare le quote singolarmente per continuare ad usufruire entrambe dei singoli e specifici servizi.

PIÙ LAGS CERTIFICATION POINT (della stessa società)

Se il titolare del **LAGS CERTIFICATION POINT** volesse attivare altre sedi su territori diversi di L.C.P. per ognuno di essi dovrà essere versata la quota territoriale.

I LAGS CERTIFICATION 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).

Per tutte le quote di cui sopra, il rinnovo verrà chiesto ogni 12 mesi effettivi dal pagamento.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Bonifico bancario alle seguenti coordinate:
c.c. intestato a CEFOS Banca: BCC DEL GARDA
IBAN: IT69A086765466000000123141
SWIFT/BIC: ICRAITRISO (l'ultimo è uno zero)
causale: Quota d'aggiornamento EXAMINER/GRADING POINT + ANNO CORRENTE
- Carta di credito: farne richiesta scritta a system@latteartgrading.com

Se quanto esposto non fosse chiaro o si configurassero variabili diverse si è pregati di contattare il sistema all'indirizzo: system@latteartgrading.com

La Direzione 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.

LAGS & LATTE ART GRADING SYSTEM AND TULIP LOGO IS A COPYRIGHT AND TRADEMARK OF CE.F.OS. - ITALY

