

*DaVinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2025 / 2026

ESPRESSO YOUR FLAVOUR

赛事规则  
与评判细则





# 赛事规则与评判细则

## 关于《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》

《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》（以下简称“大赛”）是由 DaVinci Gourmet 亚太、中东和非洲公司（合称“APMEA”）组织和拥有的项目，属于 Kerry Group PLC 的全资品牌。

所有与《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》相关的知识产权，包括官方规则、宣传物料、公关和媒体相关材料，比赛中的照片、视频和配方，以及比赛形式，均为 Kerry Group PLC 和 DaVinci Gourmet APMEA 的知识产权。

DaVinci Gourmet（以下简称“达芬奇果美”）保留修改规则、参赛者行为准则和与比赛相关的其他文件的权利。所有参赛者必须遵守相应的修订。

《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》以“Espresso your Flavour（风味由你，啡比寻常）”为主题，共分为四个阶段：

- 中国赛区初赛（在线提交）
- 中国赛区决赛（线下活动）
- 亚太区晋级赛（线下活动，活动语言仅限英语）
- 全球总决赛（线下活动，活动语言仅限英语）

## 1. 赛事规则如下：

### 1.1 参赛者要求

- 参赛者必须年满 18 周岁，并符合各自国家当地法律规定的最低法定用工年龄要求，才有资格成为参赛者。他们还必须任职于其居住国的咖啡店、咖啡馆、餐厅或餐饮店。
- 参赛者必须持有居住国颁发的至少 9 个月有效期的有效护照。应要求还必须提供其雇佣公司的证明文件。
- 参赛者不得与达芬奇果美的任何竞争品牌有任何形式的合同/合作协议、雇佣关系。



## 1.2 《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》费用说明

达芬奇果美将根据指定行程，为参加这些阶段比赛的参赛者支付前往亚太区晋级赛和全球总决赛的机票和酒店住宿费用。比赛当天将提供从酒店到比赛场地的交通服务。所有其他费用均由参赛者自行承担。

## 1.3 替补和退赛

在大赛的任何阶段的退赛都视同放弃参赛资格，任何情况下的替补行为都被视为违反比赛规则，视同无效比赛。

## 1.4 规则与更新

所有规则均可根据当地现行的健康和安全准则进行修改。组委会保留在必要时随时修改大赛规的权利。所有参赛者必须遵守任何更新。任何变更都将在《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》网站上公布。



## 2. 关于中国赛区初赛

《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》的中国赛区初赛在中国大陆向所有符合以下初赛要求的参赛者开放。DaVinci Gourmet APMEA 保留根据规定的标准对每份提交的参赛作品进行资格审查或取消资格的权利。

### 2.1 中国赛区初赛提交要求

所有向中国赛区初赛提交参赛作品的参赛者必须同意《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》的规则，线上提交参赛信息，包括他们的真实全名、电子邮箱地址、联系电话、职称、居住国、所就职的咖啡店、咖啡馆、餐厅或餐饮店，其中创意咖啡作品需要提供作品名称、详细配方（至少使用一种达芬奇果美产品）、制作方法、创作灵感以及作品照片。每位参赛者只能提交一款作品。如果收到多款参赛作品，则只接受第一款作品。

请参考以下评判标准，以确保提交的材料符合要求。

### 2.2 中国赛区初赛评判标准

中国赛区初赛采用 20 分制评分标准，以一款创意咖啡作品为基础，根据以下标准进行评判。

| 评判标准                                  | 细则说明                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 提供的所有必要信息都清晰明确<br>[是 (5) / 否 (0)]     | <ul style="list-style-type: none"><li>提交表中要求的所有信息均完整且清晰明确。</li><li>参赛者姓名必须与提供的证件上姓名相符。</li><li>就职门店信息和联系方式必须有效。</li><li>与提交的作品有关的所有其他信息必须填写完整。</li></ul>   |
| 参赛作品名称独特且朗朗上口<br>[是 (2) / 否 (0)]      | <ul style="list-style-type: none"><li>参赛者提供的作品名称有别于标准名称。</li><li>饮料名称不宜过长。</li><li>作品名称让人有兴趣了解其配方和制作方法。</li><li>尽量避免与市售饮品的名称雷同。</li></ul>                  |
| 提交的作品照片清晰，容器为透明玻璃杯<br>[是 (3) / 否 (0)] | <ul style="list-style-type: none"><li>参赛者提交的作品照片必须为原创实拍照片，不得使用人工智能生成。</li><li>作品呈现的外观必须与所提供配方的预期效果一致（即层次、使用的装饰品类型、颜色）。</li><li>饮料图片清晰、重点突出，便于观看。</li></ul> |



|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>作品配方详细清晰。<br/>[是 (2) / 否 (0)]</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 配方包括所用的所有配料、相应的用量和制作步骤，并与所提供的作品照片形象一致。</li> <li>• 配方中声明的所有配料和设备至少使用过一次。</li> <li>• 配方中提供的制作步骤清晰。</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| <p>作品灵感描述清晰，引人入胜（少于 200 字）<br/>[是 (3) / 否 (0)]</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 撰写的饮料灵感不超过 200 字。</li> <li>• 故事清晰，与配料、所用方法或设备相关联。</li> <li>• 故事有意义，激发观众观看这位参赛者的现场制作的兴趣。</li> </ul>                                                                                                                                                            |
| <p>饮品制作描述清楚，独特新颖<br/>[是 (5) / 否 (0)]</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 勇于打破传统的制作流程与方法。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>遵守所有配方要求<br/>[是 (合格) / 否 (不合格)]</p>             | <p>所有作品配方均符合相关规定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 至少含有 1 盎司（约 30 毫升）浓缩咖啡</li> <li>• 至少含有 10 毫升达芬奇果美产品</li> <li>• 自制配料与达芬奇果美产品系列中已有的风味无重合</li> <li>• 不含酒精或酒精的副产品</li> <li>• 不使用达芬奇果美竞争品牌的产品</li> <li>• 饮料配方中最多可包含 8 种配料（无味的冰、纯净水和碳酸水不计入）。</li> <li>• 单杯液量不少于 100 毫升（不包括冰块及其他装饰）</li> </ul> |

在中国赛区初赛中成功入围的参赛者将进入中国赛区决赛，角逐中国赛区冠军头衔。主办方将根据参赛者在线提交表格中提供的详细信息与晋级的参赛者取得联系。



### 3. 中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛评判标准

每轮比赛所需的参赛作品数量如下：

#### 中国赛区总决赛

- 一款创意咖啡（冷热、是否含奶均不限）：2 份
- 本轮比赛将有 1 名技术评委和 2 名感官评委

#### 亚太区晋级赛和全球总决赛

- 一款创意咖啡（冷热、是否含奶均不限）：3 份
- 一款创意饮品（冷热、冲泡方式、是否含咖、是否含茶均不限）：3 份
- 本轮比赛将有 1 名技术评委和 3 名感官评委

#### 3.1 作品配方

所有作品配方，包括配料、用量、设备和玻璃器皿等详细信息，必须在实际比赛前至少 10 天提交组委会审批。否则，参赛者将被取消参赛资格，恕不另行通知。

所有配方必须包含至少 10 毫升的达芬奇果美产品。参赛者可选择使用任何达芬奇果美产品作为其创作作品的一部分。

#### 3.2 比赛形式

比赛将按顺序进行，参赛者将依次进行比赛。

#### 3.3 技术评判标准

（中国赛区决赛：最高 18 分，亚太晋级赛和全球总决赛：最高 28 分）

| 评判标准                                         | 细则说明                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>总体清洁情况和布置</b><br>(适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛) |                                                                                                                                                             |
| 开始时工作区干净整洁，所有设备和配料摆放整齐<br>[是 (2) / 否 (0)]    | <ul style="list-style-type: none"><li>• 工作站一眼望去整洁、干净、整齐，看起来就像一家咖啡馆。</li><li>• 台面上的任何溢出物或散落的咖啡渣都已清理干净。</li><li>• 所有用于比赛的设备都干净整洁（如奶缸/压粉垫/浓缩咖啡玻璃杯等）。</li></ul> |



|                                                      |                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>所有盛放器皿均清洁并可随时使用</p> <p><i>[是 (2) / 否 (0)]</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>除用于储存牛奶或注入液体的瓶子或烧瓶外，容器不得预先注入任何液体。</li> <li>比赛使用的所有杯子和餐具均应干燥、无污渍。</li> <li>放置在咖啡机顶部的任何容器中均不得有任何液体。</li> </ul> |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>创意咖啡制作——萃取浓缩咖啡技术</b><br><b>(适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛)</b> |                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>每次冲泡一杯后冲洗冲泡头</p> <p><i>[是 (1) / 否 (0)]</i></p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>每次冲泡一杯之间至少冲洗一次冲泡头。如果是本轮比赛的最后一杯，则参赛者必须证明在取出冲泡头和本轮比赛结束前至少冲洗了一次冲泡头。</li> </ul> |
| <p>配料前，始终先使用干燥清洁的滤筐。</p> <p><i>[是 (1) / 否 (0)]</i></p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>手柄上始终没有用过的咖啡渣，在注入新一轮咖啡时也是干的。</li> </ul>                                     |
| <p>压粉时，咖啡粉分布均匀、平整</p> <p><i>[是 (1) / 否 (0)]</i></p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>咖啡粉通过人工或使用工具均匀分布，并以足够的压力使其压粉平整。</li> </ul>                                  |
| <p>手柄清洁（插入前）</p> <p><i>[是 (1) / 否 (0)]</i></p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>在插入机器前清洁手柄筐边缘和侧缘。</li> </ul>                                                |
| <p>插入并立即冲煮</p> <p><i>[是 (1) / 否 (0)]</i></p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>将手柄插入机器，并在 3 秒钟内按下冲煮按钮以启动水流。</li> </ul>                                     |



| <b>创意咖啡制作——牛奶打发技术</b><br><b>（适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛）</b> |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 开始时清空并清洁奶缸<br>[是 (1) / 否 (0)]                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>必须将冷鲜牛奶倒入干净的奶缸中，奶缸在准备期间不得装满牛奶。奶缸内外必须干净。</li> </ul> |
| 使用前清洗蒸汽棒<br>[是 (1) / 否 (0)]                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>蒸汽棒在插入奶缸中之前总是已清洗干净。</li> </ul>                     |
| 每次使用后都用湿布清洁蒸汽棒（无牛奶残留）<br>[是 (1) / 否 (0)]                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>蒸汽棒总是用专用的毛巾清洁。</li> </ul>                          |
| 蒸净后立即清洗蒸汽棒<br>[是 (1) / 否 (0)]                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>蒸完牛奶后，蒸汽棒立即清洗。</li> </ul>                          |
| 牛奶用量使用控制<br>[是 (1) / 否 (0)]                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>在制作完成后，奶缸内可接受的牛奶剩余量不超过 3 盎司。</li> </ul>            |

在创意咖啡作品中，如果参赛者没有使用蒸汽棒，牛奶打发技术的分数分配给浓缩咖啡萃取技术的分数。

| <b>创意饮品制作——技术</b><br><b>（仅适用于亚太区晋级赛和全球总决赛）</b> |                                                                                                            |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 专业且小心地使用所有设备<br>[是 (2) / 否 (0)]                | <ul style="list-style-type: none"> <li>专业、谨慎地使用比赛现场的所有设备。参赛者没有作出可能损坏任何设备的行为（即不大声敲打、不投掷设备）。</li> </ul>      |
| 在配制过程中尽量减少滴漏和溢出，并及时清理<br>[是 (2) / 否 (0)]       | <ul style="list-style-type: none"> <li>在制作过程中使用的任何液体，如牛奶、水或其他液体，只要有溢出溅出，都会及时清理。包括杯子、奶缸等。不得随意溢出。</li> </ul> |



|                                    |                                                                              |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 玻璃器皿和其他设备无破损<br>[是 (2) / 否 (0)]    | <ul style="list-style-type: none"> <li>制作时没有玻璃器皿或设备破损。</li> </ul>            |
| 工作流程规划合理、整洁<br>[是 (2) / 否 (0)]     | <ul style="list-style-type: none"> <li>展现出整齐有序的工作流程（即设备摆放位置和步骤）</li> </ul>   |
| 在整个比赛过程中保持工作站清洁<br>[是 (2) / 否 (0)] | <ul style="list-style-type: none"> <li>保持较高的清洁标准，参赛者表现出“顺手清洁”的行为。</li> </ul> |

| <b>技术评判</b><br>（适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛） |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 全程保持总体卫生（包括抹布）<br>[是 (2) / 否 (0)]       | <ul style="list-style-type: none"> <li>参赛者没有不卫生的行为，例如在比赛期间触摸脸部/嘴部。</li> <li>不得使用掉在地上的抹布</li> <li>所有抹布均应专用（即仅用于蒸汽棒、仅用于桌面等）</li> </ul> |
| 工作站保持如之前一样的清洁状态。<br>[是 (2) / 否 (0)]     | <ul style="list-style-type: none"> <li>工作站设备应恢复到发现时的清洁状态，包括在表演时间结束前清理所有溢出物。</li> <li>表演结束时，用过的咖啡渣可留在手柄内。</li> </ul>                  |

### 3.4 感官评判标准（适用于准备的所有作品）

（中国赛区决赛：每款作品每位评委最高 21 分，亚太区晋级赛和全球总决赛：每款作品每位评委最高 33 分）



| 评判标准                                    | 细则说明                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>感官评判</b><br>（适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 视觉效果<br><i>[0 至 3]</i>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>使用非一次性的透明玻璃器皿盛装作品</li> <li>盛放作品的玻璃器皿性能合适（即大小合适、温度适宜等），不会妨碍评委的评判过程。</li> <li>所使用的玻璃器皿中作品的视觉效果是令人愉快的，包括拉花艺术或装饰。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 味觉体验与口味协调<br><i>[0 至 3]</i>             | <p>含咖啡或茶的作品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>在以咖啡或茶为基础的作品中，呈现的所有风味应平衡协调，且咖啡或茶的味道不被遮盖。</li> <li>应让评委觉得，作品呈现的风味与参赛者选择的咖啡或茶搭配起来，令人愉悦。</li> <li>不应存在令人不快的味道，如强烈的苦味、强烈的酸味、油味、任何其他过于辛辣的味道或香气。</li> </ul> <p>不含咖啡和茶的作品（仅适用于亚太区晋级赛和全球总决赛）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>在不含咖啡和茶的作品中，呈现的所有风味应平衡协调，以创造愉悦的味觉体验。</li> <li>作品呈现的风味与参赛者使用的配料搭配起来，让评委感到愉悦。</li> <li>不应存在令人不快的味道，如强烈的苦味、强烈的酸味、油味、任何其他过于辛辣的味道或香气。</li> </ul> |
| 阐述清晰、介绍和准备充分<br><i>[0 至 3]</i>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>参赛者介绍作品名称和选择该名称的原因。</li> <li>参赛者清楚地阐述配方信息，包括每种配料的用量、作品制作步骤、设备和玻璃器皿的选择。</li> <li>参赛者向所有感官评委提供正确类别的相同配方。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 概念新颖<br><i>[0 至 3]</i>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>展示的作品概念有创意、新颖，有别于普通饮品。作品背后的故事或灵感，展示了咖啡师的个性或经验。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



| 对咖啡师的总体印象<br>(适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛) |                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 外貌展示和仪容<br>[0 至 3]                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 参赛者衣着整洁, 符合咖啡师的要求</li> <li>• 参赛者仪表整洁</li> <li>• 参赛者始终注意个人卫生</li> </ul>                           |
| 发音清晰, 对咖啡和口味有一定了解<br>[0 至 3]          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 参赛者在演讲中表现出自信, 并与感官评委进行眼神交流</li> <li>• 参赛者提及风味创作在咖饮体验中的作用</li> <li>• 参赛者说话时声音洪亮, 口齿清晰。</li> </ul> |
| 自信地使用设备和空间<br>[0 至 3]                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 参赛者在比赛时给人以舒适感</li> <li>• 参赛者没有过于紧张</li> <li>• 参赛者利用可用空间有序地进行工作流程、操作设备</li> </ul>                 |

以下由感官评委评判的标准是必须符合的, 如发现任何不符合标准的情况, 将取消参赛资格。

| 合规 (适用于中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛)     |                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 应要求出示所有使用过的原包装配料                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 参赛者必须携带所有制作自制配料的原材料, 且这些原材料需带有原始包装。</li> <li>• 当评委或主办方提出要求时, 参赛者必须能够提供这些物品以供核实。</li> </ul> |
| 自制配料与达芬奇果美风味无重合                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 所有自制配料不得使用达芬奇果美产品系列中已有的风味。</li> <li>• 接受市售果汁。</li> </ul>                                   |
| 不含酒精或酒精的副产品                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在演出前或演出期间, 不在任何配料中使用酒精或酒精的副产品, 不得使用可能导致酒精产生的制作方法。</li> </ul>                               |
| 所有提供给感官评委的创意咖啡作品必须至少含有 1 盎司浓缩咖啡 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 根据“浓缩咖啡”的定义, 所有提供给评委的创意咖啡作品每份必须至少含有 1 盎司的浓缩咖啡。</li> </ul>                                  |



|          |                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 不使用竞争性产品 | <ul style="list-style-type: none"> <li>中国赛区决赛中，所有用于风味调味糖浆、风味调味酱、固体饮料类别的产品均不得来自达芬奇果美以外的品牌。</li> <li>亚太区晋级赛和全球总决赛中，所有用于风味调味糖浆、风味调味酱、固体饮料、风味浓缩浆、风味饮料浓浆类别的产品均不得来自达芬奇果美以外的品牌</li> <li>即使不属于上述类别，所有达芬奇果美竞争品牌下的产品也不允许使用。</li> </ul> |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. 中国赛区决赛、亚太区晋级赛和全球总决赛详情

##### 4.1 利益冲突

###### 评委行为准则

《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》评委不得在大赛的任何阶段或任何国家担任教练或提供指导。如果注册评委曾以任何身份（包括担任主要教练、辅助教练或顾问）指导任何参赛者或提供反馈，则必须在赛前申报利益冲突。

未披露此类利益冲突的参赛者可能被取消参赛资格。一旦大赛开始或评委开始评审（以先发生事件为准），评委与参赛者之间不得进行任何形式的交流或协商。若违反此规定，参赛者将被取消参赛资格，且评委将被取消评审资格。

担任过达芬奇果美竞争品牌组织比赛评审小组成员的评委，也必须在大赛前通知大赛委员会。

所有有关潜在利益冲突的进一步说明可发送至组委会邮箱：  
[marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com)。



## 参赛者行为准则

参赛者不得在比赛期间指定任何评委，或邀请任何评委做背书。

参赛者不得通过不诚信的活动，获取对其他参赛者来说不公平的优势。

参赛者应接受组委会的最终决定，并认同这些决定以所有参赛者的最佳利益为重。不接受这些决定的参赛者有可能被取消比赛资格。

在任何一年，参与达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛的管理、组织、协调的工作人员不得参加同年大赛。此类人员必须在参与大赛工作 15 个月后，才能重新获得参赛资格。

达芬奇果美希望参赛者表现诚信行事，并尊重其他参赛者以及所有相关方的权利、意见、个人和文化。不接受任何形式的作弊、不诚实或不道德的行。

参赛者为其行为对《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》造成的影响负责。参赛者必须遵守比赛所在国家和地区的所有法律法规，并尊重主办地的文化。达芬奇果美不对参赛选手违反法律法规的行为负责。

即使是面临挑战，参赛者都应以尊重、适当和建设性的方式与他人交流。达芬奇果美鼓励参赛者在整个比赛过程中坚持公平竞争的原则并诚信行事，展现职业素养并尊重比赛主办方与合作方。

如有异议需申诉，应根据大赛《赛事规则与评判细则》处理。大赛的官方排名将关系到每位参赛选手在该比赛年度的获奖结果。所有参赛者应与达芬奇果美积极合作。

达芬奇果美保留修改《参赛者行为准则》以及任何与《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》相关的规则和其他文件的权利，且参赛者必须遵守修订内容。达芬奇果美保留在比赛的任何阶段取消任何未能遵守《参赛者行为准则》和有作出不当、不专业或违背大赛精神的行为的参赛者的参赛资格的权利。

## **4.2 社交媒体政策**

鼓励所有参赛者在社交媒体上与用户积极互动，并在社交媒体上积极分享他们参加《2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛》的情况，同时提及达芬奇果美并相应使用 #DaVinciGourmetBCC2526，以建设性的方式分享与大赛相关的见解和经验。不得对其他选手、评委或比赛本身发表负面或诋毁性评论。



与大赛有关的内容应本着公平竞争的精神，彼此尊重、展现高素质，并遵守《参赛者行为准则》。

发布违反大赛《赛制规则与评判标准》或影响赛事顺利举办的内容可能会导致处罚或取消资格。

对于待解决的比赛申诉，不得通过公开评论或社交媒体进行讨论，否则申诉将视为无效。

## 5. 比赛安排和形式

### 5.1 展示顺序

亚太区晋级赛和全球总决赛现场，参赛者可自行决定制作和提供两款作品的顺序。不过，他们必须向评委明确说明该作品属于哪个类别（创意咖啡/创意饮品）。

### 5.2 作品品尝

除非参赛者另有建议，否则感官评委将在作品端上桌后立即开始评审工作。

### 5.3 食物搭配展示

作为作品展示的一部分，可向评委提供小块食物，但评委不会食用，也不会给予额外分数。

### 5.4 比赛用咖啡豆

参赛者须自带咖啡参加比赛，并负责确保拥有比赛所需的适当用量。

比赛只接受不含任何添加剂的纯净豆，且这些豆子必须是在收获后经过适当处理（干燥和脱壳）的咖啡种子。禁止额外添加的行为，例如：接触任何芳香的物质、香精、香水、液体或粉末等。

## 6. 比赛用饮品标准和定义

浓缩咖啡是用赛事指定咖啡机经 1 次萃取的 1 盎司咖啡液（约 30 毫升）。

所有创意咖啡作品必须至少含有 1 盎司浓缩咖啡和至少一种达芬奇果美产品，且达芬奇果美产品总用量不少于 10 毫升。

所有创意饮品作品冷热、是否含咖啡、是否含茶、是否含奶均不限，但必须含有至少一种达芬奇果美产品，且达芬奇果美产品总用量不少于 10 毫升。



所有作品的配料中不得使用酒精或酒精的副产品，也不得使用可能导致酒精产生的制作方法。若这么做，参赛者将被取消参赛资格。

大赛期间将提供指定的新鲜巴氏杀菌牛奶。不过，参赛选手可以选择携带自己喜欢的牛奶或植物奶（加糖或不加糖均可）。所有市售未加香的原味牛奶和植物奶均可接受。

允许混合奶，但所有牛奶和植物奶原料必须在市场上有售、原味未加香，并按照制造商规定的用途配制。

无论选择哪种奶，都不允许添加奶粉或额外添加其他成分。参赛者可从在售奶产品中去除成分（如通过冷冻蒸馏），但在此过程中也不得添加任何配料或其他成分。

不允许使用母乳。如果使用不合上述标准的乳品类型，参赛者将在该饮料的技术和感官评分中获零分。

## 6.1 登场时间

每位参赛者的登场时间如下：中国赛区决赛总计 35 分钟，亚太晋级赛和全球总决赛总计 39 分钟。

- 7 分钟准备时间
  - 设置评委席和工作站
- 15 分钟校准时间
  - 将咖啡豆装入磨豆机
  - 包括磨豆机校准冲咖啡练习
- 6 分钟比赛时间（中国赛区决赛）或 10 分钟比赛时间（亚太晋级赛和全球总决赛）
- 7 分钟的整理和清理工作站时间

## 6.2 时间分配和处罚

参赛者不得超过上述规定时间。超过规定时间的参赛者可继续比赛 30 秒，之后则必须停止比赛。不过，在比赛总评分中，每超时 1 秒将被罚 1 分。



### 6.3 遗忘配件

如果参赛者在准备时间内遗忘了任何装备和/或配件，参赛者可退场取回遗失物品，但不会暂停计时其准备时间。

### 6.4 麦克风和主持人

参赛者在表演时必须佩戴无线麦克风，以便进行展示。

### 6.5 比赛开始

主持人将询问参赛者是否准备好开始。一旦参赛者准备就绪，主持人将向计时员发出信号，开始正式计时。在正式开始时间之前，参赛者不得触摸他们的设备或在他们的容器中放有任何液体。

### 6.6 在评委席供应的作品

所有作品必须呈现到评判席。未呈现到评判席上的作品将不计分。

### 6.7 饮水供应

主办方将为每位感官评委提供无味饮用水。参赛者也可选择提供自己的无味纯净水或苏打水。若发现参赛选手除了向评委提供其参赛饮料外，还向评委提供有味水或其他非中性味道的饮料，则该种饮料的感官评分将为零分。

### 6.8 玻璃器皿

参赛者应负责携带所有适当的玻璃器皿和餐具，以盛放作品和评委用水。

### 6.9 工作站规范

参赛者只能使用提供的工作区，包括机器台和展示台。参赛者不得携带任何其他家具和/或设备（如支架、桌子、菜架、长凳等）进入赛区地面。

### 6.10 比赛结束时间

当参赛者举手示意并说出“已完成”时，比赛时间即停止。参赛者有责任清楚地报出“已完成”，以便准确记录时间。



## 6.11 比赛中出现的技术问题

当参赛者认为以下任何提供的设备出现技术问题时，可举手宣布“技术暂停”：

- 咖啡机（包括电源、蒸汽压力、控制系统故障、缺水或排水管故障）
- 磨豆机（不包括自带磨豆机）
- 视听设备

比赛将暂停并对问题进行调查。如果问题可以得到解决，将继续比赛计时，并补偿因该问题而损失的时间。如果问题无法立即解决，将要求参赛者转到另一个工作站或重新安排比赛时间。

如果该问题被认为是由于参赛者的疏忽或误解造成的，则继续比赛计时，并不补偿损失时间。

## 6.12 比赛音乐

参赛者不得选择音乐。背景音乐将由达芬奇果美指定的代理机构选择和播放。

## 6.13 准时

参赛者应准时参加预定的练习课程（如有）和比赛。任何参赛者如在各自的报到时间没有准备就绪并立即开始比赛，可能会被取消资格。

# 7. 机械、配件和原材料

## 7.1 比赛用咖啡机

在比赛期间，参赛者必须使用由达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛组委会及其赞助商提供的指定咖啡机。比赛期间不得使用或出现其他咖啡机。

## 7.2 比赛用磨豆机

参赛者可选择使用指定的磨豆机制作创意咖啡作品，也可选择自带磨豆机。参赛者应确保在比赛前将磨豆机型号告知组委会以获得批准。参赛者还须确保磨豆机符合比赛主办国的额定功率。



### 7.3 咖啡机上不得放置液体或配料

不得在咖啡机上放置或倒入任何液体或配料（例如，不得在杯子中加水，不得倒入混合液体或配料，不得加热配料）。若这么做，将导致技术评分表中“所有盛放器皿均清洁并可随时使用”一项得零分。

### 7.4 机器周边调整

除了冲煮温度、研磨大小和剂量测量之外，参赛者不得在比赛期间改变、调整或更换由达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛及其赞助商提供的咖啡机和磨豆机的任何元件、设置或部件。任何改变、调整或损坏设备的行为都可能导致被取消比赛资格（如：手柄、滤筐、压力、蒸汽棒尖端、磨盘）。

### 7.5 比赛用达芬奇果美产品

参赛者必须自带比赛期间用于展示的所有原料和达芬奇果美产品，包括泵头和所需的其他工具。达芬奇果美不负责提供比赛官方鲜奶以外的配料。

### 7.6 允许携带的其他设备

- 1 台磨豆机（电动或手持式）
- 数量不限的电子秤（电池式）
- 2 个手持设备（电池式）

请确保在比赛前向组委会申报这些设备，以获得批准。由于组委会不提供充电用的电源线，请确保所有电池供电设备已充满电。

### 7.7 磅秤

参赛者可根据需要携带任意数量的磅秤。所有秤都应使用电池。由于不提供充电用的电源线，请确保电池设备充满电。



## 7.8 提供的设备和供应品清单

每个参赛者工作站将配备以下设备：

- 双头浓缩咖啡机
- 磨豆机
- 粉渣盒
- 垃圾桶
- 压粉垫
- 压粉器
- 商用级冰搅拌机

参赛者必须携带展示所需的所有额外用品；否则，参赛者有可能因设备不足而无法完成其展示。

## 8. 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛申诉

组委会保留根据评委评分表的客观评分，将“2025/2026 达芬奇果美创意咖啡大师锦标赛冠军”称号授予最有资格的参赛者的权利。

除非因其他参赛者或评委的不诚实行为而有理由重新考虑，否则将不受理上诉。

达芬奇果美创意咖啡大师锦标大赛组委会保留根据需要上诉的具体情况酌情处理的权利。

- 文件结束 -