

DaVinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2025 / 2026
ESPRESSO YOUR FLAVOUR

กฎและข้อบังคับ
อย่างเป็นทางการ



การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 (“การแข่งขัน”) เป็นโครงการที่จัดขึ้นและเป็นกรรมสิทธิ์ของ DaVinci Gourmet Asia Pacific, Middle East, and Africa (APMEA) ซึ่งเป็นแบรนด์ในเครือของ Kerry Group PLC

ทรัพย์สินทางปัญญาทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 รวมถึงกฎและข้อบังคับอย่างเป็นทางการ สื่อส่งเสริม ณ จุดขาย (POSM) สื่อประชาสัมพันธ์ ภาพถ่าย วิดีโอและสูตรเครื่องดื่มที่ส่งเข้าร่วมหรือที่รังสรรค์ขึ้นระหว่างการแข่งขัน และรูปแบบของการแข่งขัน ล้วนถือเป็นทรัพย์สินทางปัญญาของ Kerry Group PLC และ DaVinci Gourmet APMEA

DaVinci Gourmet ขอสงวนสิทธิ์ในการแก้ไขกฎและข้อบังคับ รวมถึงจรรยาบรรณของผู้เข้าแข่งขัน และ/หรือเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขันผู้เข้าแข่งขันทุกคนจะต้องปฏิบัติตามการปรับปรุงแก้ไขดังกล่าว

การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 มีทั้งหมด 4 รอบภายใต้ธีม “Espresso your Flavour” ดังนี้:

- รอบคัดเลือกระดับประเทศ (การสมัครทางออนไลน์)
- รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ (จัดกิจกรรมในสถานที่จริง)
- รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค (จัดกิจกรรมในสถานที่จริง โดยใช้ภาษาอังกฤษเท่านั้น)
- รอบชิงชนะเลิศระดับโลก (จัดกิจกรรมในสถานที่จริง โดยใช้ภาษาอังกฤษเท่านั้น)

1. เกณฑ์ทั่วไปในการเข้าร่วมการแข่งขัน มีดังนี้:

1.1 อายุและคุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

- ผู้เข้าแข่งขันที่มีคุณสมบัติต้องมีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป และเป็นไปตามข้อกำหนดด้านอายุขั้นต่ำตามกฎหมายที่กำหนดโดยกฎหมายท้องถิ่นในประเทศ ผู้เข้าแข่งขันยังต้องเป็นตัวแทนของร้านค้า คาเฟ่ ร้านอาหาร หรือร้านที่ให้บริการอาหารในประเทศที่พำนักอยู่ด้วย
- ผู้เข้าแข่งขันในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 ต้องมีหนังสือเดินทางที่ยังไม่หมดอายุซึ่งมีอายุการใช้งานเหลืออย่างน้อย 9 เดือนจากประเทศที่พำนักอยู่ ต้องมีเอกสารรับรองบริษัทผู้จ้างงานเมื่อมีการร้องขอ
- ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่มีสัญญาทางธุรกิจหรือการจ้างงานกับแบรนด์คู่แข่งของ DaVinci Gourmet

1.2 ค่าใช้จ่ายที่ได้รับการสนับสนุนจากผู้จัดการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26

DaVinci Gourmet จะรับผิดชอบค่าเดินทางทางอากาศในรอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก รวมถึงค่าที่พักของผู้เข้าแข่งขันที่เข้าร่วมในแต่ละรอบการแข่งขันเหล่านี้ ตามแผนการเดินทางที่กำหนด จะมีบริการรถรับส่งจากโรงแรมไปยังสถานที่จัดการแข่งขันในวันแข่งขัน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งหมด ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเอง

1.3 การเปลี่ยนตัวและการถอนตัว

ห้ามเปลี่ยนตัวผู้เข้าแข่งขันในทุกขั้นตอนของการแข่งขันโดยเด็ดขาด หากผู้เข้าแข่งขันตัดสินใจถอนตัวจากการแข่งขันในเวลาใดก็ตาม จะถือว่าสละสิทธิ์จากสถานะผู้เข้าแข่งขัน และจะไม่มีการอนุญาตให้เปลี่ยนตัวแทน

1.4 การอัปเดตกฎและข้อบังคับ

กฎและข้อบังคับทั้งหมดอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามแนวทางด้านสุขภาพและความปลอดภัยในแต่ละท้องถิ่น คณะกรรมการจัดการแข่งขันขอสงวนสิทธิ์ในการแก้ไขกฎและข้อบังคับของการแข่งขันได้ทุกเมื่อตามความจำเป็น ผู้เข้าแข่งขันทุกคนต้องปฏิบัติตามการอัปเดตเหล่านั้น การเปลี่ยนแปลงใด ๆ จะประกาศบนเว็บไซต์การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26

2. เกี่ยวกับรอบคัดเลือกระดับประเทศ

การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 รอบคัดเลือกระดับประเทศ เปิดรับผู้เข้าแข่งขันที่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนดเบื้องต้นด้านล่างในแต่ละประเทศที่เข้าร่วม DaVinci Gourmet APMEA ขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกหรือตัดสินที่ผลงานที่ส่งเข้ามาตามเกณฑ์ที่กำหนด

2.1 ข้อกำหนดในการส่งผลงานรอบคัดเลือกระดับประเทศ

ผู้เข้าแข่งขันทุกคนที่ส่งผลงานเข้าร่วมในรอบคัดเลือกระดับประเทศ จะต้องยอมรับกฎและข้อบังคับของการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 และให้ข้อมูล ได้แก่ ชื่อนามสกุล อีเมล/เบอร์ติดต่อ/ตำแหน่งงาน/ประเทศที่พำนัก/ร้านอาหารหรือร้านเครื่องดื่มที่เป็นตัวแทน/ชื่อเมนูกาแฟ/สูตรโรยละเอียดที่รวมถึงการใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 1 รายการ วิธีการเตรียม/แรงบันดาลใจในการรังสรรค์และภาพถ่ายของเมนูกาแฟ อนุญาตให้ส่งผลงานได้เพียง 1 รายการต่อผู้เข้าแข่งขันหนึ่งท่านเท่านั้น ในกรณีที่มีการส่งหลายรายการจะพิจารณาเฉพาะรายการแรกเท่านั้น

กรุณาอ้างอิงแนวทางการให้คะแนนดังต่อไปนี้ เพื่อให้แน่ใจว่าผลงานที่ส่งเข้ามามีคุณสมบัติตามเกณฑ์

2.2 แนวทางการให้คะแนนรอบคัดเลือกระดับประเทศ

รอบคัดเลือกระดับประเทศจะใช้ระบบคะแนน 20 คะแนน โดยพิจารณาจากผลงานเครื่องดื่ม 1 รายการ จากเกณฑ์ต่อไปนี้

เกณฑ์การตัดสิน	ข้อกำหนด
ข้อมูลรายละเอียดผู้เข้าแข่งขันทั้งหมด จะต้องระบุไว้อย่างชัดเจน ไม่คลุมเครือ [ใช่ (5) / ไม่ใช่ (0)]	- ข้อมูลทั้งหมดในแบบฟอร์มการส่งผลงานต้องครบถ้วนและไม่คลุมเครือ - ชื่อของผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบด้วยชื่อและนามสกุลจริงเป็นอย่างน้อย - ชื่อคาเฟ่และข้อมูลติดต่อของร้านต้องถูกต้อง - ข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องกับการส่งผลงาน เครื่องดื่มต้องระบุอย่างครบถ้วน
ชื่อเครื่องดื่ม ไม่ซ้ำและดึงดูดใจ [ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]	- ชื่อเครื่องดื่มที่ระบุโดยผู้เข้าแข่งขันมีความแตกต่างจากชื่อทั่วไป - ชื่อเครื่องดื่มไม่เกิน 3 คำ - ชื่อเครื่องดื่มทำให้ผู้ชมสนใจอยากรู้ส่วนผสม และวิธีการทำ
ภาพถ่ายเครื่องดื่ม มีความคมชัด และถ่ายในแก้วใส [ใช่ (3) / ไม่ใช่ (0)]	- ภาพถ่ายเครื่องดื่มที่ผู้เข้าแข่งขันส่งมาต้องเป็นภาพจริง ไม่ใช่ AI สร้างขึ้น - การเสิร์ฟเครื่องดื่มต้องสอดคล้องกับผลลัพธ์ที่คาดหวังตามสูตรที่เตรียมไว้ (เช่น ชั้นเลเยอร์ ชนิดการตกแต่งที่ใช้ สี ฯลฯ)

	● ภาพเครื่องมือต้องชัดเจน โฟกัสได้ดี และดูเข้าใจง่าย
รายการส่วนผสมของเครื่องดื่ม มีรายละเอียดอย่างชัดเจน [ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]	● สูตร ประกอบด้วยส่วนผสมที่ใช้ทั้งหมด พร้อมปริมาตรและขั้นตอนในการเตรียม และมีความสอดคล้องกับภาพเครื่องดื่มที่จัดเตรียมไว้ ● ส่วนผสมและอุปกรณ์ทั้งหมดที่กล่าวถึงในสูตร ต้องมีการใช้อย่างน้อยหนึ่งครั้ง ● ขั้นตอนที่จะระบุไว้ในสูตรต้องเข้าใจง่ายและชัดเจน
แรงบันดาลใจของเครื่องดื่ม มีความกระชับ น่ารัก และชวนให้อยากลอง (ไม่เกิน 200 คำ) [ใช่ (3) / ไม่ใช่ (0)]	● แรงบันดาลใจของเครื่องดื่ม ไม่เกิน 200 คำ ● เรื่องราวชัดเจน และเชื่อมโยงกับส่วนผสม วิธีการ หรืออุปกรณ์ ● เนื้อหาน่าสนใจและทำให้ผู้อ่านอยากชมผู้เข้าแข่งขันบนเวทีจริง
วิธีการเตรียมเครื่องดื่ม อธิบาย ชัดเจน แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร [ใช่ (5) / ไม่ใช่ (0)]	● วิธีการเตรียมเครื่องดื่มไม่เหมือนใคร หรือดัดแปลงจากวิธีทั่วไปให้มีความสร้างสรรค์
ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสูตรทั้งหมด [ใช่ (ผ่าน) / ไม่ใช่ (ตกขอบ)]	สูตรเครื่องดื่มทั้งหมดต้องเป็นไปตามกฎ และข้อบังคับ ● มีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อต ● มีผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. ● ส่วนผสมที่ทำขึ้นเองต้องไม่ขัดแย้งกับรสชาติของ DaVinci Gourmet ● ไม่มีแอลกอฮอล์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากแอลกอฮอล์ ● ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์จากแบรนด์คู่แข่งของ DaVinci Gourmet ● ใช้ส่วนผสมไม่เกิน 8 รายการ (ไม่นับน้ำแข็งแบบไม่แต่งกลิ่น น้ำเปล่า และน้ำโซดา)

ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านการคัดเลือกในรอบคัดเลือกระดับประเทศ จะผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ และแข่งขันเพื่อชิงตำแหน่งผู้ชนะเลิศระดับประเทศ ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ จะได้รับการติดต่อผ่านรายละเอียดที่ผู้เข้าแข่งขันระบุไว้ในแบบฟอร์มการสมัครทางออนไลน์

3. แนวทางการให้คะแนนรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และ รอบชิงชนะเลิศระดับโลก

จำนวนเมนูเครื่องดื่มที่ต้องเตรียมในแต่ละรอบ มีดังนี้:

รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ

- เครื่องดื่มเอสเปรสโซร้อนหรือเย็น (มีนมหรือไม่ก็ได้) : 2 แก้ว
- จะมีการรวมการด้านเทคนิค 1 ท่าน และกรรมการชิมประเมิน 2 ท่าน สำหรับรอบนี้

รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงระดับโลก

- เครื่องดื่มเอสเปรสโซร้อนหรือเย็น (มีนมหรือไม่ก็ได้) : 3 แก้ว
- เครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อนหรือเย็น (เอสเปรสโซ / วิธีชงอื่น ๆ ทั้งหมด / ไม่ใช้กาแฟ / ชา / ไม่ใช้ชา) : 3 แก้ว
- จะมีการรวมการด้านเทคนิค 1 ท่าน และกรรมการชิมประเมิน 3 ท่าน สำหรับรอบนี้

3.1 สูตรเครื่องดื่ม

สูตรเครื่องดื่มทั้งหมด รวมถึงข้อมูลรายละเอียด เช่น ส่วนผสม ปริมาณ อุปกรณ์ แก้ว ฯลฯ ต้องจัดเตรียมส่งให้คณะกรรมการจัดงานอย่างน้อย 10 วัน ก่อนพบปะกันจริงเพื่อขออนุมัติ หากไม่ส่งภายในกำหนด ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์โดยไม่แจ้งล่วงหน้า

ทุกสูตรต้องมีผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet ได้ก็ได้ในการรังสรรค์ผลงานของตนเอง

3.2 รูปแบบการแข่งขัน

การแข่งขันจะดำเนินไปตามลำดับ โดยจะมีผู้เข้าแข่งขันเพียงคนเดียวแข่งขันในแต่ละครั้ง

3.3 แนวทางการให้คะแนนด้านเทคนิค

(รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ: คะแนนเต็ม 18 คะแนน /

รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก: คะแนนเต็ม 28 คะแนน)

เกณฑ์การตัดสิน	ข้อกำหนด
ความสะอาดทั่วไป และการวางจัดเตรียม (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
พื้นที่ทำงานสะอาดและอุปกรณ์กับวัตถุดิบ จัดเรียงอย่างเรียบร้อยตั้งแต่เริ่มต้น <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● พื้นที่ทำงานเรียบร้อย สะอาด และเป็นระเบียบในภาพรวมทันทีที่เห็น และดูน่าดึงดูดเหมือนเป็นคาเฟ่ ● มีการจัดทำความสะอาดคราบหกหรือผงกาแฟที่กระจัดกระจายบนเคาน์เตอร์แล้ว ● อุปกรณ์ทั้งหมดที่จะใช้ในการแข่งขันต้องสะอาด (เช่น เขี่ยอกนม/แผ่นรองแทมปี/แก้วช็อต เป็นต้น)
ภาชนะสำหรับเสิร์ฟทั้งหมดสะอาด และพร้อมใช้งาน <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● ภาชนะต้องไม่มีการเติมของเหลวใด ๆ ไว้ภายในล่วงหน้า ยกเว้นขวดหรือกระบอกที่ใช้เก็บนมหรือส่วนผสมชงกาแฟ ● ถ้วยและช้อนส้อมทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขันต้องแห้งและไม่มีคราบเปื้อน ● ไม่มีของเหลวใด ๆ ในภาชนะที่วางอยู่บนเครื่องชงกาแฟ

เครื่องต้มเอสเปรสโซร้อนหรือเย็น (มีนมหรือไม่ก็ได้) – ทักษะทางเทคนิคเกี่ยวกับ เอสเปรสโซ (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
มีการล้างหรือเช็ดหัวกรู๊ปหลัก จากการสกัดทุกครั้ง [ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]	● จะมีการล้างหรือเช็ดหัวกรู๊ปอย่างน้อยหนึ่งครั้งระหว่างการสกัดแต่ละช็อต หากเป็นช็อตสุดท้ายของรอบ - ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงให้เห็นว่ามีการล้างหรือเช็ดหัวกรู๊ปอย่างน้อยหนึ่งครั้งหลังจากสกัดเสร็จและก่อนสิ้นสุดรอบนั้นๆ
เริ่มต้นด้วยตะแกรงกรองที่แห้ง และสะอาดก่อนการตวงเสมอ [ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]	● ก้านชงกาแฟต้องไม่มีผงกาแฟที่ใช้แล้ว และจะต้องแห้งเมื่อทำการใส่กาแฟรอบใหม่
ผงกาแฟกระจายตัวได้ดี และแทมป์ได้ระดับดี [ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]	● ผงกาแฟกระจายอย่างสม่ำเสมอ ไม่ว่าจะเป็นด้วยการใช้มือหรือด้วยอุปกรณ์ และกดด้วยแรงที่เหมาะสมในแนวระดับ
ทำความสะอาดก้านชงกาแฟ (ก่อนใส่เข้าเครื่อง) [ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]	● ทำความสะอาดขอบตะแกรง และขอบด้านข้างของก้านชงกาแฟก่อนใส่เข้าไปในเครื่องชง
ใส่เข้าไป แล้วกดชงทันที [ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]	● ใส่ก้านชงกาแฟเข้าไปในเครื่องชง และกดปุ่มชงภายใน 3 วินาที เพื่อเริ่มการสกัด

เครื่องต้มเอสเปรสโซร้อนหรือเย็น (มีนมหรือไม่ก็ได้) – ทักษะทางเทคนิคเกี่ยวกับนม (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
เริ่มต้นด้วยเหยือกนมที่ว่างเปล่า และสะอาด <i>[ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● ต้องเทนมสดเย็นลงในเหยือกที่สะอาด โดยต้องไม่มีการเติมส่วนผสมใดๆ ลงไปในเหยือกในระหว่างเวลาการเตรียม (เหยือกต้องสะอาดทั้งด้านใน และด้านนอก)
ใล่น้ำก้านสตีมนม ก่อนใช้งาน <i>[ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● ใล่น้ำจากก้านสตีมนม ทุกครั้งก่อนเริ่มสตีมนม
เช็ดทำความสะอาดก้านสตีมนม ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดทุกครั้งหลังใช้ งาน (ต้องไม่มีคราบนมตกค้าง) <i>[ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● เช็ดทำความสะอาดก้านสตีมนมด้วยผ้าขนหนูที่ใช้สำหรับก้านสตีมนมโดยเฉพาะ
ใล่น้ำก้านสตีมนมทันที หลังจากการสตีม และทำความสะอาด <i>[ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● ใล่น้ำก้านสตีมนมเสมอโดยทันทีหลังจากการสตีมนม
ปริมาณนมเหลือในตอนท้ายที่ยอมรับได้ <i>[ใช่ (1) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● นมในเหยือกควรเกือบหมด หลังจากเสิร์ฟเครื่องดื่มที่ใช้นมให้กรรมการชิมประเมิน ทุกท่านแล้ว ปริมาณนมเหลือที่ยอมรับได้ คือ ไม่เกิน 3 ออนซ์

หมายเหตุ: ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันไม่ใช้ก้านสตีมนม คณะกรรมการจะให้สำหรับทักษะด้านเทคนิคเกี่ยวกับนม จะถูกจัดสรรไปเป็นคะแนนสำหรับทักษะด้านเทคนิคของเอสเปรสโซ

เครื่องตีหมึกเนเจอร์ – ด้านเทคนิค (ใช้เฉพาะในรอบชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลกเท่านั้น)	
มีการใช้อุปกรณ์ทุกชิ้นอย่างมืออาชีพ และระมัดระวัง <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้อุปกรณ์ทุกชิ้นบนเวทีการแข่งขันอย่างมืออาชีพ และด้วยความระมัดระวัง ห้ามมีพฤติกรรมที่อาจทำให้อุปกรณ์เสียหาย (เช่น ทบเสียดัง หรือขว้างอุปกรณ์)
การหยดหรือหกเลอะเทอะระหว่างการเตรียมเครื่องดื่ม ต่อน้อยที่สุดและต้องทำความสะอาดทันที <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	ของเหลวใด ๆ เช่น นม และ/หรือน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ ที่ใช้ระหว่างการเตรียมเครื่องดื่ม จะต้องทำความสะอาดทันทีเมื่อหก ซึ่งรวมทั้งถ้วยเหยือกนม เป็นต้น การหกจะต้องไม่ใช่การกระทำโดยความตั้งใจ
ไม่มีการแตกหักของแก้ว และอุปกรณ์อื่น ๆ <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	ห้ามทำอุปกรณ์หรือภาชนะใด ๆ แตกหักระหว่างการเตรียมเครื่องดื่ม
ขั้นตอนการทำงานเป็นระเบียบ และมีแบบแผนที่ดี <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	ขั้นตอนการทำงานเรียบร้อย และเป็นระเบียบ (เช่น มีการจัดวางอุปกรณ์ และขั้นตอนเหมาะสม)
รักษาความสะอาดของสเตชันตลอดการแข่งขัน <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	รักษามาตรฐานความสะอาดให้อยู่ในระดับสูง ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงให้เห็นถึงพฤติกรรม “ทำความสะอาดขณะทำงาน”

การประเมินด้านเทคนิค (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
รักษาสุขอนามัยโดยรวมอย่างสม่ำเสมอ (รวมถึงผ้าเช็ด) <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่แสดงพฤติกรรมที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น การจับใบหน้า/ปากขณะทำการแข่งขัน ● ห้ามใช้ผ้าที่ตกพื้นแล้ว ● ผ้าแต่ละผืนควรใช้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด (เช่น ผ้าสำหรับเช็ดก้านสตีมนั้น ผ้าสำหรับเช็ดโต๊ะเท่านั้น เป็นต้น)
สเตชันต้องสะอาดเหมือนก่อนเริ่มการแข่งขัน <i>[ใช่ (2) / ไม่ใช่ (0)]</i>	● อุปกรณ์ทุกชิ้นที่สเตชันต้องคืนสู่สภาพสะอาดเหมือนก่อนการใช้งาน รวมถึงเช็ดคราบต่างๆ ให้หมดภายในช่วงเวลาการแข่งขัน ● ผงกาแฟที่ใช้แล้วสามารถปล่อยทิ้งไว้ในถังชงกาแฟได้เมื่อสิ้นสุดเวลาการแข่งขัน

3.4 แนวทางการให้คะแนนด้านประสาทสัมผัส (ใช้สำหรับการเตรียมเครื่องดื่มทุกประเภท)

(รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ: คะแนนสูงสุด 21 คะแนนต่อเครื่องดื่ม ต่อกรรมการ 1 ท่าน /
รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาคและรอบชิงชนะเลิศระดับโลก: คะแนนสูงสุด 33 คะแนนต่อเครื่องดื่ม
ต่อกรรมการ 1 ท่าน)

เกณฑ์การตัดสิน	ข้อกำหนด
การประเมินด้านประสาทสัมผัส (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
ความสวยงามของเครื่องดื่ม [0 ถึง 3]	• เสิร์ฟในแก้วใสที่ไม่ใช่ภาชนะใช้ครั้งเดียวทิ้ง • แก้วที่ใช้เสิร์ฟเครื่องดื่มต้องใช้งานได้จริง (เช่น ขนาดเหมาะสม อุณหภูมิพอเหมาะ ฯลฯ) และไม่เป็นอุปสรรคต่อขั้นตอนการประเมินของกรรมการ • ลักษณะภายนอกของเครื่องดื่มในแก้วต้องดูน่าดื่ม และมีลาเต้ อาร์ต หรือของตกแต่ง
ประสบการณ์ด้านรสชาติ และ ความกลมกลืนของรสชาติ [0 ถึง 3]	เครื่องดื่มกาแฟ/ชา • ในเครื่องดื่มจากกาแฟ รสชาติของเครื่องดื่มควรมีความสมดุลของกาแฟหรือชา กับ รสชาติอื่น ๆ ที่เลือกใช้ในเครื่องดื่ม รสชาติอื่น ๆ ไม่ควรกลบรสของกาแฟหรือชาอย่างสิ้นเชิง • รสชาติที่เลือกใช้ควรเป็นที่พึงพอใจของกรรมการ และเข้ากันได้ดีกับกาแฟหรือชาที่เลือกใช้ • ต้องไม่มีรสหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น ความขมจัด ความเปรี้ยวจัด ความมัน หรือรส/กลิ่นเฝื่อนต่าง ๆ เครื่องดื่มที่ไม่ใช่กาแฟ/ชา • ในเครื่องดื่มที่ไม่มีส่วนประกอบของกาแฟหรือชา รสชาติที่เลือกใช้ควรผสมผสานกันอย่างลงตัวเพื่อสร้างประสบการณ์รสชาติที่น่ารื่นรมย์ • รสชาติที่เลือกใช้ควรเข้ากันได้ดีกับส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในสูตร • ต้องไม่มีรสหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น ความขมจัด ความเปรี้ยวจัด ความมัน หรือรส/กลิ่นเฝื่อนต่าง ๆ

การอธิบาย แนะนำ และเตรียมเครื่องดื่มได้อย่าง ชัดเจน [0 ถึง 3]	● ผู้เข้าแข่งขันแนะนำชื่อเครื่องดื่ม และเหตุผลที่เลือกชื่อนี้ ● ผู้เข้าแข่งขันอธิบายข้อมูลสูตรอย่างชัดเจน รวมถึงปริมาณของแต่ละส่วนผสม ขั้นตอนการทำ อุปกรณ์ที่ใช้ และแก้ว ● ผู้เข้าแข่งขันเสิร์ฟเครื่องดื่มสูตรเดียวกันในประเภทเดียวกัน ให้กรรมการชิมประเมินทุกท่าน
แนวคิดของเครื่องดื่มมีความ แปลกใหม่ [0 ถึง 3]	● แนวคิดของเครื่องดื่มที่นำเสนอมีความสร้างสรรค์ แปลกใหม่ และมีจุดที่แตกต่างจากเครื่องดื่มทั่วไป ● เครื่องดื่มที่นำเสนอมีเรื่องราวหรือแรงบันดาลใจที่แสดงถึงตัวตนและประสบการณ์ของบาร์ิสต้า ● เครื่องดื่มที่นำเสนอสามารถต่อยอดสำหรับเมนูในคาเฟ่ หรือช่วยตอบโจทย์ช่องว่างในอุตสาหกรรมกาแฟหรือเครื่องดื่มในปัจจุบัน

ภาพลักษณ์โดยรวมของบาร์ิสต้า (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
ภาษากายการนำเสนอ และ การแต่งกาย <i>[0 ถึง 3]</i>	• ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายสะอาดเรียบร้อยเหมาะสมกับอาชีพบาร์ิสต้า • ผู้เข้าแข่งขันมีบุคลิกภาพเรียบร้อย • ผู้เข้าแข่งขันรักษาสุขอนามัยตลอดเวลา
พูดชัดเจน มั่นใจ และมี ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ และรสชาติ <i>[0 ถึง 3]</i>	• ผู้เข้าแข่งขันมีความมั่นใจในขณะพูด และสบตากับกรรมการชิมประเมิน • ผู้เข้าแข่งขันอ้างอิงถึงบทบาทของรสชาติที่ส่งผลต่อประสบการณ์การดื่มกาแฟ • ผู้เข้าแข่งขันพูดชัดเจนเสียงดังฟังชัด
การใช้อุปกรณ์และพื้นที่ อย่างมั่นใจ <i>[0 ถึง 3]</i>	• ผู้เข้าแข่งขันแสดงออกถึงความมั่นใจบนเวที • ผู้เข้าแข่งขันไม่มีอาการสั่น • ผู้เข้าแข่งขันใช้พื้นที่บนเวทีในการจัดการขั้นตอนการทำงานและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม

ข้อกำหนดต่อไปนี้ อยู่ภายใต้การประเมินโดยกรรมการชิมประเมิน และหากไม่ปฏิบัติตาม จะส่งผลให้ถูกตัดสิทธิจากการแข่งขันทันที

ระเบียบปฏิบัติ (ใช้สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)	
แสดงส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในบรรจุภัณฑ์เดิม เมื่อกรรมการร้องขอ	- ผู้เข้าแข่งขันต้องนำวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการทำส่วนผสมโฮมเมดมาในบรรจุภัณฑ์เดิม - เมื่อกรรมการหรือผู้จัดงานร้องขอ ผู้เข้าแข่งขันต้องสามารถจัดเตรียมส่วนผสมเหล่านี้เพื่อการตรวจสอบได้
ส่วนผสมที่ทำขึ้นเองต้องไม่ขัดแย้งกับรสชาติของ DaVinci Gourmet	- ส่วนผสมโฮมเมดทั้งหมดต้องไม่เป็นรสชาติที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ของ DaVinci Gourmet - สามารถใช้ส่วนผสมสำเร็จรูปได้
ไม่มีแอลกอฮอล์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากแอลกอฮอล์	ห้ามใช้แอลกอฮอล์หรือผลิตภัณฑ์ที่มีแอลกอฮอล์หรือเทคนิคใด ๆ ที่อาจทำให้เกิดแอลกอฮอล์ในส่วนผสมทั้งหมดก่อนหรือระหว่างการแข่งขัน
เครื่องมือเอสเปรสโซทั้งหมดที่เสิร์ฟให้กรรมการชิมประเมินต้องมีเอสเปรสโซ อย่างน้อย 1 ซื๊อต	เครื่องมือจากเอสเปรสโซทั้งหมด ที่เสิร์ฟให้กรรมการต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อยหนึ่งซื๊อตต่อหนึ่งเสิร์ฟตามคำจำกัดความของ “เอสเปรสโซ” ในกติกาและระเบียบข้อบังคับ
ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์จากแบรนด์คู่แข่ง	- ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ใช้ในหมวดโซลิด ผง เข้มข้น มิกซ์ผลไม้ ต้องไม่ใช่แบรนด์อื่นนอกจาก DaVinci Gourmet - ผลิตภัณฑ์จากแบรนด์คู่แข่งของ DaVinci Gourmet ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ แม้ว่าจะไม่อยู่ในหมวดที่กล่าวถึงข้างต้นก็ตาม

4. ข้อมูลโดยละเอียดสำหรับผู้ผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก

4.1 ผลประโยชน์ทับซ้อน

การปฏิบัติตนของกรรมการ

กรรมการในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26

ต้องไม่ให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะในทุกเวทีหรือในทุกประเทศที่จัดการแข่งขัน หากกรรมการที่ขึ้นทะเบียนได้ให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะอย่างน้อยเพียงใดก็ตามแก่ผู้เข้าแข่งขันที่เข้าร่วมรายใด ๆ (รวมถึงการทำหน้าที่เป็นโค้ชหลัก โค้ชสนับสนุน หรือที่ปรึกษา)

กรรมการผู้นั้นต้องเปิดเผยผลประโยชน์ทับซ้อนก่อนการแข่งขัน

หากกรรมการไม่เปิดเผยผลประโยชน์ทับซ้อน ผู้เข้าแข่งขันอาจถูกตัดสิทธิ์ เมื่อการแข่งขันได้เริ่มต้นขึ้น หรือกรรมการได้เริ่มการพิจารณาแล้ว (แล้วแต่ว่าสิ่งใดเกิดขึ้นก่อน)

ต้องไม่มีการสื่อสารหรือการปรึกษาในรูปแบบใด ๆ ระหว่างกรรมการและผู้เข้าแข่งขันเกิดขึ้น

หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์

และกรรมการจะถูกปลดออกจากคณะกรรมการตัดสินของการแข่งขัน

กรรมการที่เคยเป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันที่จัดโดยแบรนด์คู่แข่งของ DaVinci Gourmet

ต้องแจ้งให้คณะกรรมการทราบก่อนการแข่งขัน

สามารถส่งข้อชี้แจงเพิ่มเติมทั้งหมดเกี่ยวกับความขัดแย้งทางผลประโยชน์มายังคณะผู้จัดงานได้ที่

marketing@davincigourmet.com

จรรยาบรรณของผู้เข้าแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันไม่สามารถเลือกหรือทำข้อตกลงกับกรรมการคนใดก็ตามในคณะกรรมการตัดสินไม่ว่า ณ จุดใดก็ตามในระหว่างการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่กระทำการใด ๆ ที่ไม่ซื่อสัตย์
ซึ่งอาจก่อให้เกิดความได้เปรียบที่ไม่เป็นธรรมเหนือผู้เข้าแข่งขันรายอื่น

ผู้เข้าแข่งขันต้องยอมรับการตัดสินใจของคณะผู้จัดงาน ซึ่งถือเป็นที่สุด
และเป็นไปเพื่อผลประโยชน์สูงสุดของทุกคน
ผู้เข้าแข่งขันที่ไม่ปฏิบัติตามการตัดสินใจดังกล่าวมีความเสี่ยงที่จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

ในปีนั้น ๆ ผู้ประสานงานและบุคคลที่มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการและ/หรือในการจัดการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship จะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าร่วมการแข่งขัน จะต้องยึดตามกรอบเวลา 15 เดือนก่อนที่บุคคลดังกล่าวจะมีสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขันได้

DaVinci Gourmet คาดหวังให้ผู้เข้าแข่งขันแสดงความซื่อสัตย์ และให้เกียรติผู้เข้าแข่งขันคนอื่น ตลอดจนสิทธิ ความคิดเห็น บุคคล และวัฒนธรรมของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง จะไม่ยินยอมให้มีการโกง ความไม่ซื่อสัตย์ หรือพฤติกรรมที่ผิดจริยธรรมทุกรูปแบบเกิดขึ้น

ผู้เข้าแข่งขันต้องรับผิดชอบต่อผลกระทบที่เกิดจากการกระทำของตนเองต่อการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับของประเทศ และสถานที่ที่จัดการแข่งขัน และเคารพวัฒนธรรมของเจ้าบ้าน DaVinci Gourmet จะไม่รับผิดชอบต่อการละเมิดกฎหมายหรือกฎระเบียบของผู้เข้าแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติต่อผู้อื่นในลักษณะที่ให้เกียรติ เหมาะสม และสร้างสรรค์
แม้ในสถานการณ์ที่ท้าทายก็ตาม DaVinci Gourmet สนับสนุนให้ผู้เข้าแข่งขันยึดหลักความยุติธรรม และมีความซื่อสัตย์ตลอดการแข่งขัน เป็นตัวแทนของอาชีพ และเคารพการแข่งขัน ผู้สนับสนุน และผู้ให้การสนับสนุน

การประท้วง และการอุทธรณ์จะต้องดำเนินการตามระเบียบการแข่งขัน
การจัดอันดับอย่างเป็นทางการของการแข่งขันจะเป็นตัวกำหนดตำแหน่งหรือรางวัลของผู้เข้าแข่งขันในปีนั้น
ผู้เข้าแข่งขัน ทุกคนต้องร่วมมือกับ DaVinci Gourmet ในเชิงบวก

DaVinci Gourmet ขอสงวนสิทธิ์ในการดัดแปลงหลักจรรยาบรรณของผู้เข้าแข่งขัน รวมถึงกฎ ข้อบังคับ และ/หรือเอกสารอื่นใดก็ตามที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 และผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามการแก้ไขนั้น DaVinci Gourmet

ขอสงวนสิทธิ์ในการตัดสินผู้เข้าแข่งขันในทุกชั้นตอน หากไม่ปฏิบัติตามจรรยาบรรณ
หรือมีพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ไม่เป็นมืออาชีพ หรือขัดต่อเจตนารมณ์ของการแข่งขัน

4.2 นโยบายโซเชียลมีเดีย

ผู้เข้าแข่งขันทุกคนได้รับการสนับสนุนให้มีปฏิสัมพันธ์ในเชิงบวกกับผู้ติดตามของตนผ่านโซเชียลมีเดีย
และแชร์การมีส่วนร่วมในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026
บนโซเชียลมีเดียอย่างกระตือรือร้น โดยแท็ก DaVinci Gourmet และใช้แฮชแท็ก #DaVinciGourmetBCC2526
อย่างเหมาะสม พร้อมแบ่งปันมุมมอง และประสบการณ์เกี่ยวกับการแข่งขันในเชิงสร้างสรรค์
ไม่อนุญาตให้มีการโพสต์ข้อความเชิงลบ หรือดูหมิ่นผู้เข้าแข่งขันรายอื่น กรรมการ หรือการแข่งขัน

เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขันควรอยู่ในจิตวิญญาณของความยุติธรรม มีศักดิ์ศรี และมีสนิมที่ดี
โดยต้องเป็นไปตามจรรยาบรรณของ DaVinci Gourmet

การโพสต์เนื้อหาที่ละเมิดกติกาหรือบ่อนทำลายความน่าเชื่อถือของการแข่งขัน
อาจนำไปสู่บทลงโทษหรือการตัดสิน

ห้ามกล่าวถึงกรณีอุทธรณ์หรือข้อพิพาทผ่านช่องทางสาธารณะหรือโซเชียลมีเดียจนกว่าจะได้รับการแก้ไข
มิฉะนั้นจะถือว่าการอุทธรณ์นั้นเป็นโมฆะ

5. การเตรียมการ และรูปแบบการแข่งขัน

5.1 ลำดับการนำเสนอ

ผู้เข้าแข่งขันอาจตัดสินใจถึงลำดับการเตรียม และเสิร์ฟเครื่องดื่มกาแฟได้ อย่างไรก็ตาม
พวกเขาจะต้องระบุให้กรรมการทราบอย่างชัดเจนว่าเครื่องดื่มเป็นประเภทใด

5.2 การชิมเครื่องดื่ม

กรรมการชิมประเมิน จะเริ่มการประเมินทันทีที่ได้รับเครื่องดื่ม เว้นแต่ผู้เข้าแข่งขันจะแจ้งเป็นอย่างอื่น

5.3 การเสิร์ฟคู่กับอาหาร

สามารถเสิร์ฟอาหารขนาดพอดีคำให้กรรมการพร้อมเครื่องดื่มเพื่อเสริมการนำเสนอได้ แต่อาหารจะไม่ถูกบริโภค และจะไม่มีคะแนนเพิ่มเติมใด ๆ จากส่วนนี้

5.4 เมล็ดกาแฟสำหรับการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันต้องนำกาแฟของตนเองมาใช้ในการแข่งขัน

และต้องรับผิดชอบในการตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีปริมาณเพียงพอสำหรับการแข่งขัน

ในการแข่งขันนี้ ไม่สามารถเติมสารปรุงแต่งใดๆลงในกาแฟได้ หลังจากกาแฟไปถึงชั้น 'สารกาแฟ' แล้ว กล่าวคือ เมล็ดของพืชสกุลกาแฟที่ถูกนำไปตากแห้งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว และปราศจากชั้นเปลือกนอกทั้งหมด ซึ่งรวมถึงการสัมผัสกับสารที่มีกลิ่นหอม สารปรุงแต่งรส น้ำหอม ของเหลวและผงต่าง ๆ

6. มาตรฐาน และคำจำกัดความของเครื่องดื่มในการแข่งขัน

ซีอตเอสเปรสโซ หมายถึง เครื่องดื่มปริมาณ 1 ออนซ์ (ประมาณ 30 มล.) ที่ทำจากกาแฟบด ซึ่งไหลลงมาจาก 1 ด้าน ของก้านชงกาแฟหัวคูในการสกัดอย่างต่อเนื่อง 1 ครั้ง

เครื่องดื่มจากเอสเปรสโซทุกชนิดที่เสิร์ฟต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ซีอต และผลิตภัณฑ์ของ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล.

เครื่องดื่มชิกเนเจอร์สามารถเสิร์ฟเป็นเครื่องดื่มที่มีหรือไม่มีส่วนผสมของกาแฟ มีหรือไม่มีนม และที่อุณหภูมิใดก็ได้ โดยต้องมีผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. สามารถใช้ชาเป็นส่วนผสมได้ด้วย

ห้ามใช้แอลกอฮอล์ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากแอลกอฮอล์ หรือเทคนิคที่อาจทำให้เกิดแอลกอฮอล์ในส่วนผสมใด ๆ ของเครื่องดื่มทุกชนิด การฝ่าฝืนจะส่งผลให้ผู้เข้าแข่งขันถูกตัดสิทธิ์ทันที

จะมีนมพาสเจอร์ไรส์สดให้เลือกใช้ในระหว่างการแข่งขัน อย่างไรก็ตาม

ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกที่จะนำนมวัวหรือนมทางเลือกที่ตนต้องการ (ชนิดหวานหรือไม่หวาน) มาใช้ได้ สามารถใช้นมที่ไม่มีการแต่งกลิ่นและวางจำหน่ายทั่วไปได้

อนุญาตให้ผสมผสานและผสมนมได้ หากผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดที่ใช้มีจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ และจัดเตรียมขึ้นตามวัตถุประสงค์การใช้งานของผู้ผลิต

ไม่อนุญาตให้ใส่หมวก และสารเติมแต่งอื่น ๆ ไม่ว่าจะเลือกนมประเภทใดก็ตาม
ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำองค์ประกอบต่าง ๆ ออกจากนมที่มีจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ (เช่น
ผ่านการกลั่นแบบแช่แข็ง) หากไม่มีการใช้ส่วนผสมหรือสารเติมแต่งในกระบวนการ

ห้ามใช้น้ำมันมนุษย์โดยเด็ดขาด หากใช้นมที่ไม่ได้รับการอนุมัติ
ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคะแนนเป็นศูนย์ทั้งในด้านเทคนิค และรสชาติสำหรับเครื่องดื่มนั้น

6.1 เวลาบนเวทีการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันแต่ละคน จะมีเวลาบนเวทีรวม 35 นาที ในรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ
และ 39 นาที ในรอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาค และรอบชิงชนะเลิศระดับโลก

- 7 นาที สำหรับการเตรียมการ
 - การจัดโต๊ะกรรมการ และสแตนด์ของตน
- 15 นาที สำหรับการปรับจูนเครื่องบด
 - เติมน้ำมันกาแฟลงในเครื่องบด
 - รวมถึงการปรับจูนเครื่องบด และการสกัดช็อตตัวอย่าง
- 6 นาที สำหรับเวลาการแข่งขันจริง (รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ)
หรือ 10 นาที (รอบชิงชนะเลิศระดับอนุภูมิภาคและรอบชิงชนะเลิศระดับโลก)
- 7 นาที สำหรับการรีเซ็ต และทำความสะอาดสแตนด์

6.2 เวลาที่กำหนดและบทลงโทษ

ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้เวลาไม่เกินเวลาที่กำหนดไว้ข้างต้น หากเกินเวลาที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับเวลาเพิ่มอีก
30 วินาที และหลังจากนั้นจะต้องหยุดทันที อย่างไรก็ตาม จะถูกหัก 1
คะแนนต่อวินาทีจากคะแนนรวมทั้งหมดในการแข่งขัน

6.3 อุปกรณ์เสริมที่ลิ้มไว้

หากผู้เข้าแข่งขันลิ้มอุปกรณ์ และ/หรืออุปกรณ์เสริมใด ๆ ในระหว่างการเตรียมการ
ผู้เข้าแข่งขันสามารถออกจากเวทีเพื่อไปหยิบสิ่งของที่ลิ้มไว้ได้ อย่างไรก็ตาม
เวลาในการเตรียมการของพวกเขาจะไม่ได้หยุดไว้

6.4 ไมโครโฟน และพิธีกร

ผู้เข้าแข่งขันต้องสวมไมโครโฟนไร้สายระหว่างทำการแข่งขันเพื่อใช้ในการนำเสนอ

6.5 การเริ่มต้นการแข่งขัน

พิธีกรจะถามผู้เข้าแข่งขันว่า “พวกเขาพร้อมจะเริ่มต้นแล้วหรือยัง” เมื่อผู้เข้าแข่งขันพร้อมแล้ว พิธีกรจะส่งสัญญาณให้ผู้จับเวลา เริ่มการจับเวลาอย่างเป็นทางการ ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่สัมผัสอุปกรณ์ หรือมีของเหลวใด ๆ ในภาชนะก่อนเวลาการแข่งขันเริ่มต้นอย่างเป็นทางการ

6.6 เครื่องดื่มที่ต้องเสิร์ฟที่โต๊ะกรรมการ

เครื่องดื่มทั้งหมด จะต้องเสิร์ฟที่โต๊ะนำเสนอต่อกรรมการ
เครื่องดื่มที่ไม่ได้เสิร์ฟบนโต๊ะนำเสนอต่อกรรมการจะไม่ได้รับการให้คะแนน

6.7 การเสิร์ฟน้ำดื่ม

น้ำดื่มที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ จะถูกจัดเตรียมให้กับกรรมการชิมประเมินแต่ละท่านโดยผู้จัดงาน
ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกที่จะเสิร์ฟน้ำดื่มที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติหรือน้ำโซดาของตนเองได้
หากพบว่าผู้เข้าแข่งขันเสิร์ฟน้ำที่มีปรุงแต่งรสชาติหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้มีรสชาติเป็นกลางให้แก่กรรมการนอกเหนือจากเครื่องดื่มในการแข่งขัน ก็จะได้รับคะแนน 0 ในการให้คะแนนด้านรสชาติสำหรับเครื่องดื่มนั้น

6.8 แก้วน้ำ และภาชนะ

ผู้เข้าแข่งขันต้องรับผิดชอบในการนำแก้วน้ำ และภาชนะอื่น ๆ
ที่เหมาะสมมาใช้สำหรับเครื่องดื่มและน้ำดื่มของกรรมการ

6.9 ตัวแปรของสเตชัน

ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้ได้เฉพาะพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น รวมถึงโต๊ะเครื่องชงกาแฟ และโต๊ะนำเสนอ
ผู้เข้าแข่งขันไม่ได้รับอนุญาตให้นำเฟอร์นิเจอร์ และ/หรืออุปกรณ์อื่นใดมาวางลงบนพื้น ในพื้นที่การแข่งขัน (เช่น ชาติตั้ง โต๊ะวางอาหารเคลื่อนที่ได้ ม้านั่ง ฯลฯ)

6.10 เวลาสิ้นสุดการแข่งขัน

เวลาการแข่งขันจะหยุดลงเมื่อผู้เข้าแข่งขันยกมือแล้วขานว่า "โทม์หรือหยุดเวลา" ผู้เข้าแข่งขันมีหน้าที่ขาน "เวลา" ให้ชัดเจนเพื่อให้สามารถบันทึกเวลาได้อย่างแม่นยำ

6.11 ปัญหาด้านเทคนิคระหว่างการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันอาจยกมือขึ้น และประกาศ "ขอเวลานอกทางเทคนิค" เมื่อพวกเขาเชื่อว่ามีปัญหาทางเทคนิคกับอุปกรณ์ตามชนิดใดชนิดหนึ่งต่อไปนี้

- **เครื่องชั่งเอสเปรสโซ** (รวมถึงกำลังไฟ แรงดันไอน้ำ ระบบควบคุมทำงานผิดปกติ ไม่มีน้ำ หรือท่อระบายทำงานผิดปกติ)
- **เครื่องบด** (ไม่รวมเครื่องบดที่ผู้เข้าแข่งขันนำมาเอง)
- **อุปกรณ์ภาพและเสียง**

เวลาแข่งขันจะหยุดชั่วคราว และมีการตรวจสอบปัญหา หากสามารถแก้ไขได้ เวลาแข่งขันจะกลับมาเดินต่อ และจะมีการชดเชยเวลาที่เสียไปให้ หากไม่สามารถแก้ไขได้ในทันที

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคำแนะนำให้ย้ายไปยังสเตชันอื่น หรือเปลี่ยนเวลาการแข่งขัน

หากพบว่าปัญหาเกิดจากความประมาท หรือความเข้าใจผิดของผู้เข้าแข่งขัน เวลาแข่งขันจะดำเนินต่อ โดยไม่มีการชดเชยเวลาให้

6.12 เพลงระหว่างการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันจะไม่ได้รับสิทธิ์ให้เลือกดนตรีประกอบ ตัวแทนที่ได้รับการแต่งตั้งจาก DaVinci Gourmet จะเลือกและเล่นดนตรี

6.13 ความตรงต่อเวลา

ผู้เข้าแข่งขันควรมาตรงต่อเวลาในการฝึกซ้อมที่กำหนดไว้ (ถ้ามี) และเวลาการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันที่ไม่อยู่ในสถานะเตรียมพร้อม และพร้อมเริ่มการแข่งขันทันทีตามเวลาที่กำหนด อาจถูกตัดสิทธิ์ได้

7. เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัตถุดิบ

7.1 เครื่องชงเอสเปรสโซในการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้เครื่องชงเอสเปรสโซที่กำหนด ซึ่งจัดเตรียมโดยคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship และผู้สนับสนุนในระหว่างการแข่งขัน
ห้ามใช้เครื่องชงเอสเปรสโซเครื่องอื่นมาใช้ในระหว่างการแข่งขัน

7.2 เครื่องบดกาแฟในการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกใช้เครื่องบดสำหรับเครื่องดื่มจากเอสเปรสโซที่กำหนดโดยการแข่งขัน
หรือเลือกนำมาเองได้
ผู้เข้าแข่งขันต้องแจ้งรุ่นของเครื่องบดให้คณะกรรมการจัดงานทราบและอนุมัติก่อนการแข่งขัน
ผู้เข้าแข่งขันต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องบดสามารถใช้ได้กับระบบไฟฟ้าของประเทศเจ้าภาพจัดการแข่งขัน

7.3 ไม่มีของเหลวหรือส่วนผสมอยู่บนเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ

ห้ามวางหรือเทของเหลวหรือส่วนผสมใดก็ตามลงบนเครื่องชงเอสเปรสโซ (เช่น ห้ามใส่น้ำในถ้วย
ห้ามเทของเหลวหรือส่วนผสมที่ผสมไว้ ห้ามอุ่นส่วนผสม) หากฝ่าฝืน จะถูกให้คะแนนเป็นศูนย์ในหัวข้อ
“ภาชนะทั้งหมดสำหรับเสิร์ฟต้องสะอาดและพร้อมใช้งาน” บนแบบประเมินคะแนนด้านเทคนิค

7.4 การปรับตั้งค่าของเครื่อง

นอกจากนี้อาจอนุญาตให้มีการชง ขนาดการบด และปริมาณกาแฟแล้ว ผู้เข้าแข่งขันไม่สามารถเปลี่ยนแปลง
ปรับเปลี่ยน หรือแทนที่องค์ประกอบ การตั้งค่า หรือส่วนประกอบของเครื่องชงเอสเปรสโซ
และ/หรือเครื่องบดที่จัดให้ใช้โดยคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft
Championship และผู้สนับสนุนในระหว่างการแข่งขัน หากพบว่าการเปลี่ยนแปลงหรือปรับแต่ง
หรือทำให้เกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์ อาจเป็นเหตุให้ถูกตัดสิทธิ์ได้ (เช่น ก้านชงกาแฟ ตะแกรงกรอง แรงดัน
ปลายก้านสตีมนม เฟืองบด)

7.5 การจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet

ส่วนผสมทั้งหมด และผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet
ที่ใช้เพื่อจุดประสงค์ในการแสดงของผู้เข้าแข่งขันระหว่างการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำมาเอง
รวมถึงหัวบดและอุปกรณ์เสริมอื่น ๆ ที่จำเป็น DaVinci Gourmet จะไม่จัดเตรียมวัตถุดิบใด ๆ
นอกจากนมสดที่เป็นทางการของการแข่งขัน

7.6 อุปกรณ์เพิ่มเติมที่อนุญาตให้นำมาได้

- เครื่องบดกาแฟ (ไฟฟ้าหรือมือหมุน) 1 เครื่อง
- เครื่องชั่งน้ำหนักแบบใช้แบตเตอรี่จำนวนไม่จำกัด
- อุปกรณ์แบบมือถือ ที่ใช้แบตเตอรี่จำนวน 2 ชิ้น

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้มีการแจ้งรายการอุปกรณ์ดังกล่าวให้คณะกรรมการจัดงานทราบก่อนการแข่งขันเพื่อขออนุมัติ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชาร์จแบตเตอรี่อุปกรณ์ทั้งหมดเต็มแล้ว
เนื่องจากจะไม่มี การจัดเตรียมสายชาร์จไฟให้

7.7 เครื่องชั่งน้ำหนัก

ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องชั่งน้ำหนักมาได้มากเท่าที่ต้องการ เครื่องชั่งทั้งหมดต้องใช้พลังงานจากแบตเตอรี่
โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชาร์จแบตเตอรี่อุปกรณ์ทั้งหมดเต็มแล้ว
เนื่องจากจะไม่มี การจัดเตรียมสายชาร์จไฟให้

7.8 รายการอุปกรณ์ และวัสดุที่จัดเตรียมให้

แต่ละสแตชันของผู้เข้าแข่งขันจะประกอบด้วยสิ่งต่อไปนี้

- เครื่องชงเอสเปรสโซแบบหัวชงคู่
- เครื่องบดกาแฟเอสเปรสโซ
- ที่เคาะกากกาแฟ
- ถังขยะ
- แผ่นรองแทมป์
- แทมเปอร์
- เครื่องปั่น (เชิงพาณิชย์)

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำสิ่งของที่จำเป็นเพิ่มเติมทั้งหมดมาด้วยสำหรับการนำเสนอ มิฉะนั้น
ผู้เข้าแข่งขันมีความเสี่ยงที่จะมีอุปกรณ์ไม่เพียงพอในการนำเสนอให้เสร็จสิ้น

8. การยื่นคำคัดค้านในการแข่งขัน DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

คณะกรรมการขอสงวนสิทธิ์ในการมอบตำแหน่ง "ผู้ชนะ DaVinci Gourmet Barista Craft 2025/26" ให้กับผู้เข้าแข่งขันที่สมควรได้รับมากที่สุด โดยพิจารณาจากคะแนนที่จัดทำขึ้นจากใบให้คะแนนของกรรมการอย่างเป็น กลาง

จะไม่มีการยอมรับการอุทธรณ์การตัดสินแต่อย่างใด เว้นแต่จะมีเหตุผลในการพิจารณาใหม่ อันเนื่องมาจากการปฏิบัติที่ไม่สุจริตโดยผู้เข้าแข่งขันหรือกรรมการอื่น ๆ

คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship ขอสงวนสิทธิ์ในการจัดการปัญหาดังกล่าวเป็นรายกรณีตามสถานการณ์ที่ทำให้เกิดการอุทธรณ์นั้น

- สิ้นสุดเอกสาร -