

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2025 / 2026
ESPRESSO YOUR FLAVOUR

Các Quy tắc và Quy định
chính thức



Các Quy tắc và Quy định chính thức

GIỚI THIỆU VỀ CUỘC THI DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2025/2026

Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 ("Cuộc thi") là sự kiện do DaVinci Gourmet khu vực Châu Á Thái Bình Dương, Trung Đông và Châu Phi (APMEA) tổ chức và sở hữu. Cuộc thi này là thương hiệu thuộc toàn quyền sở hữu của Kerry Group PLC.

Mọi sở hữu trí tuệ liên quan đến cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 bao gồm các Quy tắc và Quy định chính thức, POSM, tài liệu liên quan đến hoạt động quan hệ công chúng và phương tiện truyền thông, hình ảnh, video và công thức được nộp hoặc sáng tạo trong cuộc thi cũng như thể thức của cuộc thi đều là sở hữu trí tuệ của Kerry Group PLC và DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet có quyền sửa đổi các Quy tắc và Quy định cũng như "Bộ quy tắc chuẩn mực hành vi - Code of Conduct" dành cho các thí sinh và/hoặc các tài liệu khác liên quan đến cuộc thi. Tất cả các thí sinh phải tuân thủ các nội dung sửa đổi tương ứng.

Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 có tổng cộng bốn chặng với chủ đề "Pha Espresso, chế chất riêng - Espresso your Flavour":

- Vòng sơ loại quốc gia (Nộp trực tuyến)
- Vòng chung kết quốc gia (Sự kiện tổ chức trực tiếp)
- Vòng chung kết khu vực phụ (Sự kiện tổ chức trực tiếp và chỉ sử dụng tiếng Anh)
- Vòng chung kết toàn cầu (Sự kiện tổ chức trực tiếp và chỉ sử dụng tiếng Anh)

1. TIÊU CHÍ CHUNG KHI THAM GIA CUỘC THI NHƯ SAU:

1.1 Yêu cầu về độ tuổi và người đại diện

- Để đủ điều kiện tham gia, thí sinh phải đủ 18 tuổi trở lên và đáp ứng các yêu cầu về độ tuổi hợp pháp tối thiểu theo quy định của luật pháp sở tại ở tương ứng. Thí sinh cũng phải đại diện cho một quán cà phê, tiệm cà phê, nhà hàng hoặc cửa hàng Dịch vụ thực phẩm tại quốc gia nơi mình cư trú.
- Thí sinh cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 phải có hộ chiếu hợp lệ còn hạn tối thiểu 9 tháng do quốc gia cư trú của mình cấp. Họ cũng phải cung cấp giấy tờ chứng minh nơi làm việc khi được yêu cầu.
- Thí sinh không được ký kết thỏa thuận hoặc hợp đồng lao động dưới bất kỳ hình thức nào với bất kỳ thương hiệu nào đang cạnh tranh với DaVinci Gourmet.

1.2 Chi phí do Ban tổ chức cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 chi trả

DaVinci Gourmet sẽ chi trả chi phí đi lại bằng máy bay đến vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu cũng như chi phí khách sạn cho thí sinh tham gia các chặng này của cuộc thi dựa trên hành trình được chỉ định. Việc đưa đón từ khách sạn đến địa điểm thi đấu sẽ được bố trí vào ngày thi đấu. Mọi chi phí khác sẽ do thí sinh tự chi trả.

1.3 Thay đổi thí sinh dự thi và Rút tên khỏi cuộc thi

Nghiêm cấm thay đổi thí sinh dự thi ở bất kỳ chặng nào của cuộc thi. Vào bất kỳ thời điểm nào, nếu một thí sinh dự thi chọn rút tên khỏi cuộc thi thì họ sẽ bị mất tư cách là thí sinh và không được phép thay đổi người.

1.4 Cập nhật về các Quy tắc và Quy định

Mọi quy tắc và quy định đều có thể thay đổi để phù hợp với các hướng dẫn hiện hành về y tế và an toàn tại địa phương. Ban tổ chức có quyền sửa đổi các quy tắc và quy định của cuộc thi bất cứ lúc nào nếu cần thiết. Tất cả thí sinh phải tuân thủ mọi nội dung cập nhật. Mọi thay đổi sẽ được công bố trên trang web của cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026.

2. GIỚI THIỆU VỀ VÒNG SƠ LOẠI QUỐC GIA

Vòng Sơ loại quốc gia của cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 dành cho tất cả thí sinh đủ điều kiện dựa trên các yêu cầu ở vòng sơ loại dưới đây tại mỗi quốc gia tham gia. Theo tiêu chí đã công bố, DaVinci Gourmet APMEA có quyền chấp nhận hoặc loại từng sản phẩm dự thi.

2.1 YÊU CẦU VỀ ĐƠN DỰ THI CỦA VÒNG SƠ LOẠI QUỐC GIA

Tất cả thí sinh nộp đơn dự thi vòng sơ loại quốc gia đều phải đồng ý với các quy tắc và quy định của cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026, cũng như cung cấp thông tin bao gồm họ tên, email, số điện thoại liên lạc, chức danh, quốc gia cư trú, nhà hàng và/hoặc cửa hàng dịch vụ ăn uống mà họ đại diện, tên tác phẩm đồ uống cà phê, công thức chi tiết bao gồm việc sử dụng tối thiểu một sản phẩm của DaVinci Gourmet, phương pháp pha chế, nguồn cảm hứng ẩn sau tác phẩm đồ uống cà phê và một bức ảnh chụp thành phẩm cà phê. Mỗi thí sinh chỉ được gửi 1 sản phẩm dự thi. Trong trường hợp nhận được nhiều sản phẩm dự thi thì chỉ sản phẩm dự thi đầu tiên mới được chấp nhận.

Vui lòng tham khảo hướng dẫn chấm điểm sau đây để đảm bảo sản phẩm dự thi đáp ứng đủ yêu cầu.

2.2 Hướng dẫn chấm điểm trong Vòng sơ loại quốc gia

Vòng sơ loại quốc gia áp dụng hệ thống tính điểm theo thang 20, dựa trên một món đồ uống duy nhất được đánh giá theo các tiêu chí sau.

Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu
Cung cấp tất cả thông tin bắt buộc rõ ràng, không mơ hồ <i>[Đạt (5)/Không đạt (0)]</i>	- Mọi thông tin bắt buộc trong mẫu đơn dự thi phải đầy đủ và không mơ hồ. - Tên của thí sinh phải có ít nhất là phần tên và phần họ. - Tên quán cà phê và thông tin liên lạc phải hợp lệ. - Tất cả thông tin khác liên quan đến món đồ uống dự thi phải đầy đủ.
Tên món đồ uống độc đáo và thu hút <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	- Tên món đồ uống mà thí sinh cung cấp phải khác biệt so với các tên thông thường. - Tên món đồ uống từ ba từ trở xuống. - Tên món đồ uống khơi gợi sự tò mò muốn tìm hiểu thêm về thành phần và cách chế biến của đồ uống này.

Ảnh của món đồ uống có độ phân giải rõ nét và được chụp trong ly trong suốt <i>[Đạt (3)/Không đạt (0)]</i>	- Ảnh của món đồ uống do thí sinh nộp là ảnh gốc và không phải do AI tạo ra. - Phần trình bày của đồ uống phải tương đồng với thành phẩm mong đợi theo công thức pha chế đã cung cấp - (tức là Các tầng, loại chi tiết trang trí được sử dụng, màu sắc). - Hình ảnh món đồ uống có độ rõ ràng hợp lý, được lấy nét và dễ thấy.
Danh sách nguyên liệu trong món đồ uống được liệt kê chi tiết một cách rõ ràng. <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	- Công thức có nêu tất cả các nguyên liệu được sử dụng kèm định lượng và các bước pha chế tương ứng và phù hợp với hình ảnh đồ uống được cung cấp. - Tất cả nguyên liệu và thiết bị nêu trong công thức đều được sử dụng ít nhất một lần. - Các bước pha chế nêu trong công thức đều rõ ràng và dễ hiểu.
Cảm hứng đằng sau món đồ uống ngắn gọn và hấp dẫn, dễ hiểu khiến người đọc muốn thử ngay (dưới 200 từ) <i>[Đạt (3)/Không đạt (0)]</i>	- Cảm hứng đằng sau món đồ uống dưới 200 từ. - Câu chuyện rõ ràng và có liên kết với các nguyên liệu, phương pháp pha chế hoặc thiết bị. - Câu chuyện có ý nghĩa và khiến người xem thêm hứng thú, mong muốn được chứng kiến phần thi trực tiếp trên sân khấu
Phương pháp pha chế món đồ uống được giải thích rõ ràng, độc đáo và mới lạ <i>[Đạt (5)/Không đạt (0)]</i>	Phương pháp pha chế món đồ uống hoàn toàn mới lạ hoặc là có sáng tạo so với cách pha chế thông thường.
Tuân thủ tất cả các yêu cầu về công thức <i>[Đạt (Đủ điều kiện)/Không đạt (Bị loại)]</i>	Tất cả công thức pha chế món đồ uống đều tuân thủ các quy tắc và quy định. - Có ít nhất 1 shot espresso - Có ít nhất 10ml sản phẩm DaVinci Gourmet - Các nguyên liệu tự làm không xung đột với hương vị của DaVinci Gourmet - Không có rượu hoặc các phụ phẩm của rượu - Không sử dụng các sản phẩm từ các thương hiệu đối thủ của DaVinci Gourmet - Chỉ có tối đa 8 thành phần trong công thức của món đồ uống (không tính đá không tẩm hương vị, nước không ga và nước có ga).

Các thí sinh lọt vào Vòng sơ loại quốc gia sẽ đi tiếp vào Vòng chung kết quốc gia và thi đấu để giành danh hiệu vô địch quốc gia. Các thí sinh đi tiếp vào Vòng chung kết quốc gia sẽ được liên hệ thông qua thông tin chi tiết người đó đã cung cấp trong mẫu đơn dự thi trực tuyến.

3. HƯỚNG DẪN CHẤM ĐIỂM TRONG VÒNG CHUNG KẾT QUỐC GIA, CHUNG KẾT KHU VỰC PHỤ VÀ CHUNG KẾT TOÀN CẦU

Số lượng món đồ uống bắt buộc cho mỗi vòng như sau:

Vòng chung kết quốc gia

- MỘT món đồ uống nóng hoặc lạnh pha chế từ Espresso (có sữa/không có sữa): 2 khẩu phần
- Sẽ có 1 giám khảo đánh giá kỹ thuật và 2 giám khảo đánh giá cảm quan cho vòng này

Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu

- MỘT món đồ uống nóng hoặc lạnh pha chế từ Espresso (có sữa/không có sữa): 3 khẩu phần
- MỘT món đồ uống sáng tạo nóng hoặc lạnh (Espresso/Tất cả các phương pháp pha chế khác/không có cà phê/trà/không có trà): 3 khẩu phần
- Sẽ có 1 giám khảo đánh giá kỹ thuật và 3 giám khảo đánh giá cảm quan cho vòng này

3.1 Công thức món đồ uống

Tất cả công thức đồ uống, bao gồm thông tin chi tiết như nguyên liệu, định lượng, dụng cụ, ly sử dụng, v.v... phải được gửi đến ban tổ chức ít nhất 10 ngày trước ngày diễn ra sự kiện trực tiếp để được phê duyệt. Nếu không thực hiện đúng thời hạn, thí sinh sẽ bị loại mà không cần thông báo trước.

Tất cả công thức phải có tối thiểu 10ml sản phẩm DaVinci Gourmet. Thí sinh có thể chọn sử dụng bất kỳ sản phẩm DaVinci Gourmet nào trong tác phẩm của mình.

3.2 Thể thức của cuộc thi

Cuộc thi sẽ diễn ra theo thứ tự, từng thí sinh sẽ lần lượt lên thi.

3.3 Hướng dẫn chấm điểm về kỹ thuật

(Vòng chung kết quốc gia: Tối đa 18 điểm/Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu: Tối đa 28 điểm)

Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu
Vệ sinh chung và sắp xếp bố trí (Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)	
Khu vực làm việc sạch sẽ và tất cả các thiết bị cùng nguyên liệu đều được sắp xếp ngăn nắp khi bắt đầu <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	• Khu vực làm việc gọn gàng, sạch sẽ và ngăn nắp, tạo cảm giác dễ chịu như đang ở trong quán cà phê. • Không có vết tràn đổ hoặc bã cà phê ở trên bàn. • Tất cả các thiết bị được sử dụng khi thi đều sạch sẽ (Bình đựng sữa/tấm lót/ly, v.v.)
Tất cả các vật dụng đều phải sạch sẽ và sẵn sàng phục vụ <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	• Không được đổ sẵn bất kỳ loại chất lỏng nào vào các vật chứa, ngoại trừ chai hoặc bình có thể được dùng để đựng sữa hoặc các loại infusion (ngâm hương). • Tất cả ly và dụng cụ dùng trong cuộc thi phải khô ráo và không có vết bẩn. • Không được đặt bất kỳ vật chứa nào có chất lỏng lên trên máy pha cà phê.

Món đồ uống nóng hoặc lạnh pha chế từ Espresso (có sữa/không có sữa) – Kỹ năng pha chế Espresso (Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)	
Xả nước grouphead sau mỗi lần pha <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	• Thí sinh phải xả nước grouphead ít nhất một lần giữa mỗi lần pha. Nếu đó là shot cuối cùng trong phần thi, thí sinh phải thể hiện rõ việc xả nước grouphead ít nhất một lần sau khi chiết xuất trước khi kết thúc phần thi.
Luôn bắt đầu với giỏ đựng cà phê sạch sẽ, khô ráo trước khi đóng cà phê <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	• Tay pha không có bã cà phê cũ còn sót lại và khô ráo khi đóng cà phê mới.

Phân bố đều và nén đều bột cà phê <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Bột cà phê phân bố đều bằng tay hoặc bằng dụng cụ và được nén đều với áp lực vừa phải.
Vệ sinh tay pha (trước khi lắp vào) <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Vệ sinh basket rim và bề mặt trên của tay pha trước khi lắp vào máy.
Lắp vào và pha ngay <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Lắp tay pha vào máy và nhấn nút pha trong vòng 3 giây để bắt đầu chiết xuất cà phê.

Món đồ uống nóng hoặc lạnh pha chế từ Espresso (có sữa/không có sữa) - Kỹ năng pha chế sữa (Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)	
Ca đóng đựng sữa sạch sẽ và không có gì bên trong khi bắt đầu <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Sữa tươi lạnh phải được đổ vào ca đánh sữa sạch chưa đựng gì trong suốt thời gian pha chế. Ca đánh sữa phải sạch cả bên trong lẫn bên ngoài.
Xả vòi đánh sữa trước khi sử dụng <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Phải luôn xả sạch vòi đánh sữa trước khi đánh sữa
Vòi đánh sữa được vệ sinh bằng khăn ẩm sau mỗi lần sử dụng (Không có cặn sữa) <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Luôn vệ sinh vòi đánh sữa bằng khăn dành riêng cho việc lau chùi vòi đánh sữa.

Xả sạch vòi đánh sữa ngay sau khi đánh sữa và vệ sinh vòi sạch sẽ <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Luôn xả sạch vòi đánh sữa ngay sau khi đánh sữa.
Lượng sữa dư thừa ở mức chấp nhận được dưới 3oz <i>[Đạt (1)/Không đạt (0)]</i>	Lượng sữa dư thừa chấp nhận được là không quá 3oz.

Trong món đồ uống espresso, điểm kỹ năng pha chế sữa sẽ được chấm thành điểm kỹ năng pha chế espresso nếu thí sinh không sử dụng vòi đánh sữa.

Đồ uống sáng tạo - Kỹ thuật (Chỉ áp dụng cho Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)	
Dùng tất cả các thiết bị một cách chuyên nghiệp và cẩn thận <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	Thí sinh cần sử dụng thiết bị trên sân khấu một cách chuyên nghiệp và cẩn thận. Vui lòng tránh những hành động có thể gây ảnh hưởng đến thiết bị, như đập mạnh hoặc ném dụng cụ.
Hạn chế tối đa và lau dọn ngay lập tức tình trạng đổ và tràn trong quá trình pha chế <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	Lau dọn ngay lập tức khi bị đổ bất kỳ chất lỏng nào như sữa và/hoặc nước hoặc các chất lỏng khác dùng trong quá trình pha chế món đồ uống. Việc này bao gồm cả cốc, bình đựng sữa, v.v. Việc tràn đổ không phải do cố ý.
Không làm vỡ dụng cụ thủy tinh và các thiết bị khác <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	Không có dụng cụ thủy tinh hoặc thiết bị nào bị vỡ trong quá trình pha chế món đồ uống.
Quy trình làm việc được sắp xếp tốt và gọn gàng <i>[Đạt (2)/Không đạt (0)]</i>	Quan sát thấy quy trình làm việc gọn gàng và có tổ chức.

Giữ bục thi đấu sạch sẽ trong suốt quá trình phục vụ [Đạt (2)/Không đạt (0)]	Giữ tiêu chuẩn vệ sinh ở mức cao và thí sinh phải thể hiện được hành vi “dọn dẹp ngay sau khi làm xong”.
---	--

Đánh giá về kỹ thuật (Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)	
Giữ vệ sinh chung trong suốt quá trình (bao gồm cả khăn lau) [Đạt (2)/Không đạt (0)]	- Thí sinh không có hành vi mất vệ sinh như chạm vào mặt/miệng trong suốt cuộc thi. - Không sử dụng khăn bị rơi trên sàn nhà - Tất cả khăn phải có mục đích sử dụng riêng (Khăn chỉ dùng để lau vôi đánh sữa riêng, khăn chỉ dùng để lau mặt bàn riêng, v.v.)
Lau dọn bục thi đấu để trở lại trạng thái sạch sẽ như trước [Đạt (2)/Không đạt (0)]	- Thiết bị tại bục thi đấu phải được trở lại trạng thái sạch sẽ như lúc mới nhận, bao gồm cả việc lau sạch mọi vết đổ trước khi thời gian biểu diễn kết thúc. - Có thể để lại bã cà phê cũ trong tay pha khi thời gian biểu diễn kết thúc.

3.4 Hướng dẫn chấm điểm về cảm quan (Áp dụng cho tất cả các món đồ uống được pha chế)

(Vòng chung kết quốc gia: Tối đa 21 điểm mỗi món đồ uống, mỗi giám khảo/Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu: Tối đa 33 điểm cho mỗi món đồ uống, mỗi giám khảo)

Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu
Đánh giá về cảm quan (Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)	
Độ hấp dẫn về mặt thị giác [0 đến 3]	- Được phục vụ trong ly thủy tinh trong suốt có thể dùng nhiều lần - Ly đựng thức uống đúng chức năng (kích thước phù hợp, nhiệt độ hợp lý, v.v.) không cản trở quá trình đánh giá của giám khảo. - Cảm quan món đồ uống trong ly thủy tinh tạo cảm giác dễ chịu và có hình latte hoặc trang trí.

Trải nghiệm hương vị và độ hài hòa của hương vị [0 đến 3]	ĐỒ UỐNG TỪ CÀ PHÊ/TRÀ • Trong các món đồ uống từ cà phê, hương vị của món đồ uống luôn phải cân bằng giữa cà phê hoặc trà với hương vị được chọn cho món đồ uống. Hương vị không được lấn át hoàn toàn hương vị của cà phê hoặc trà. • Hương vị được chọn phải tạo cảm giác dễ chịu cho giám khảo khi pha chế cùng cà phê hoặc trà theo lựa chọn của thí sinh. • Không được có bất kỳ hương vị khó chịu nào như vị đắng mạnh, vị chua mạnh, vị ngấy hoặc bất kỳ vị chất hay mùi thơm nào khác. ĐỒ UỐNG KHÔNG CÓ CÀ PHÊ/TRÀ • Trong các món đồ uống không có cà phê/trà, hương vị được chọn phải hài hòa với nhau để tạo ra trải nghiệm hương vị dễ chịu. • Hương vị được chọn phải tạo cảm giác dễ chịu cho giám khảo khi pha chế cùng với tất cả các thành phần khác được sử dụng trong công thức món đồ uống. • Không được có bất kỳ hương vị nào như vị đắng mạnh, vị chua mạnh, vị ngấy hoặc bất kỳ vị chất hoặc mùi vị gây khó chịu trong quá trình trải nghiệm đánh giá của giám khảo.
Được giải thích, giới thiệu và pha chế tỉ mỉ [0 đến 3]	• Thí sinh giới thiệu tên món đồ uống và lý do chọn tên đó. • Thí sinh trình bày rõ ràng thông tin về công thức với định lượng của từng nguyên liệu, các bước pha chế món đồ uống, lựa chọn thiết bị và dụng cụ thủy tinh. • Thí sinh phục vụ cùng một công thức theo đúng hạng mục cho tất cả giám khảo đánh giá cảm quan.
Ý tưởng mới lạ [0 đến 3]	• Ý tưởng đồ uống được trình bày mang tính sáng tạo, mới mẻ và có điểm khác biệt rõ ràng so với các loại đồ uống thông thường. • Đồ uống có câu chuyện hoặc nguồn cảm hứng phía sau, thể hiện được cá tính và/hoặc trải nghiệm riêng của barista.

Ấn tượng chung về người pha chế**(Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)**

Cách thể hiện ra bên ngoài và phong thái cá nhân <i>[0 đến 3]</i>	• Thí sinh ăn mặc chỉnh chu với quần áo sạch sẽ. • Thí sinh có phong thái gọn gàng • Thí sinh luôn đảm bảo vệ sinh
Giọng nói rõ ràng, dễ nghe và có kiến thức về cà phê và hương vị <i>[0 đến 3]</i>	• Thí sinh tự tin khi nói và có giao tiếp bằng mắt với giám khảo đánh giá cảm quan • Thí sinh có trình bày vai trò của hương vị trong trải nghiệm hương vị cà phê • Thí sinh nói với âm lượng đủ nghe rõ và phát âm rõ ràng.
Sử dụng thiết bị và không gian tự tin <i>[0 đến 3]</i>	• Thí sinh thể hiện sự thoải mái trên sân khấu • Thí sinh không run sợ • Thí sinh biết cách tận dụng không gian sẵn có để sắp xếp quy trình làm việc và thiết bị một cách hợp lý.

Các tiêu chí sau đây do giám khảo đánh giá cảm quan đánh giá là tiêu chí không thể thay đổi và sẽ khiến thí sinh bị loại khỏi cuộc thi nếu phát hiện bất kỳ hành vi không tuân thủ nào.

Tuân thủ quy định**(Áp dụng cho Vòng chung kết quốc gia, Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)**

Đưa ra tất cả các nguyên liệu được sử dụng trong bao bì gốc khi được yêu cầu	• Thí sinh phải mang tất cả các nguyên liệu thô trong bao bì gốc được sử dụng để làm nguyên liệu tự làm. • Khi giám khảo hoặc ban tổ chức yêu cầu, thí sinh phải cung cấp được những nguyên liệu này để xác minh.
Các nguyên liệu tự làm không xung đột với hương vị của DaVinci Gourmet	• Mọi nguyên liệu tự làm mà thí sinh sử dụng đều không được thêm hương vị mà DaVinci Gourmet có sẵn. • Có thể sử dụng nước ép trái cây có bán trên thị trường
Không có rượu hoặc các phụ phẩm của rượu	• Không sử dụng bất kỳ thành phần nào có chứa rượu hoặc phụ phẩm của rượu cũng như kỹ thuật có thể tạo ra rượu trước hoặc trong khi biểu diễn

Tất cả các món đồ uống pha chế từ espresso phục vụ cho giám khảo đánh giá cảm quan phải có ít nhất 1 shot espresso	Tất cả các món đồ uống pha chế từ espresso phục vụ cho giám khảo phải có ít nhất một shot espresso cho mỗi khẩu phần theo định nghĩa “espresso” nêu trong các quy tắc và quy định.
Không sử dụng sản phẩm của đối thủ cạnh tranh	- Tất cả các sản phẩm được sử dụng trong danh mục xi-rô, nước sốt, bột, nguyên liệu cô đặc, hỗn hợp trái cây đều từ DaVinci Gourmet chứ không phải các thương hiệu khác. - Không được dùng bất kỳ các sản phẩm nào từ các thương hiệu đối thủ của DaVinci Gourmet dù sản phẩm đó không thuộc các danh mục được đề cập ở trên.

4. THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ THÍ SINH LỘT VÀO VÒNG CHUNG KẾT QUỐC GIA, KHU VỰC PHỤ VÀ TOÀN CẦU

4.1 Xung đột lợi ích

Quy tắc dành cho giám khảo

Giám khảo của cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 không được là người huấn luyện hay hướng dẫn ở bất kỳ chặng nào hoặc ở bất kỳ quốc gia nào diễn ra cuộc thi. Nếu giám khảo đăng ký đã huấn luyện hoặc đưa ra ý kiến phản hồi dưới bất kỳ vai trò nào cho bất kỳ thí sinh nào (bao gồm làm huấn luyện viên chính, huấn luyện viên phụ hoặc cố vấn), họ phải khai báo xung đột lợi ích trước cuộc thi.

Việc không công bố xung đột lợi ích đó có thể khiến thí sinh bị loại. Sau khi cuộc thi đã bắt đầu hoặc ban giám khảo đã bắt đầu cân nhắc (tùy theo điều kiện nào đến trước), ban giám khảo và thí sinh không được phép trao đổi hoặc tư vấn dưới bất kỳ hình thức nào. Việc không tuân thủ quy định này có thể khiến thí sinh đó bị loại, đồng thời giám khảo đó cũng sẽ bị loại khỏi ban giám khảo của cuộc thi.

Các giám khảo từng làm giám khảo cho các cuộc thi do các thương hiệu đối thủ của DaVinci Gourmet tổ chức cũng phải thông báo cho ban tổ chức trước khi cuộc thi diễn ra.

Để được giải thích chi tiết hơn về các xung đột lợi ích tiềm ẩn, bạn có thể liên hệ ban tổ chức qua marketing@davincigourmet.com.

Bộ quy tắc chuẩn mực hành vi dành cho các thí sinh

Thí sinh không được lựa chọn hoặc công khai tán thành bất kỳ giám khảo nào trong ban giám khảo tại bất kỳ thời điểm nào trong thời gian thi đấu.

Thí sinh không được tham gia vào các hoạt động không trung thực có thể mang lại lợi thế không công bằng so với các thí sinh khác.

Thí sinh phải chấp nhận rằng quyết định của ban tổ chức là quyết định cuối cùng và phục vụ cho lợi ích tốt nhất của tất cả thí sinh. Thí sinh không tuân thủ các quyết định này có nguy cơ bị loại khỏi cuộc thi.

Trong bất kỳ năm nào, các điều phối viên và cá nhân có liên quan đến hoạt động quản lý và/hoặc tổ chức DaVinci Gourmet Barista Craft Championship sẽ không được phép tranh tài trong cuộc thi này. Những cá nhân này phải tuân thủ quy định về khung thời gian 15 tháng trước khi đủ điều kiện tham gia cuộc thi.

DaVinci Gourmet mong đợi thí sinh thể hiện sự trung thực trong hành vi và tôn trọng các thí sinh khác cũng như tôn trọng quyền, ý kiến, con người và văn hóa của tất cả các bên liên quan. Bất kỳ hình thức gian lận, không trung thực hoặc hành vi phi đạo đức nào cũng đều sẽ bị xử lý.

Thí sinh phải chịu trách nhiệm về tác động của hành vi của mình đối với cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026. Thí sinh có nghĩa vụ phải tuân thủ mọi luật pháp và quy định của quốc gia và địa điểm tổ chức cuộc thi đồng thời phải tôn trọng văn hóa của địa điểm tổ chức. DaVinci Gourmet không chịu trách nhiệm cho bất kỳ hành vi vi phạm luật pháp và quy định nào của thí sinh.

Thí sinh phải thể hiện sự tôn trọng, đúng mực và mang tính xây dựng khi tương tác với người khác, ngay cả trong những tình huống khó khăn. DaVinci Gourmet khuyến khích thí sinh tuân thủ các nguyên tắc cạnh tranh công bằng và hành động chính trực trong suốt cuộc thi, thể hiện tinh thần của ngành và tôn trọng cuộc thi, nhà tài trợ và người ủng hộ.

Khiếu nại và kháng cáo phải được xử lý theo các Quy tắc và Quy định của cuộc thi. Bảng xếp hạng chính thức của cuộc thi sẽ xác định danh hiệu thích đáng cho từng thí sinh trong năm thi đấu đó. Tất cả thí sinh đều phải hợp tác với DaVinci Gourmet theo hướng tích cực.

DaVinci Gourmet có quyền sửa đổi Bộ quy tắc chuẩn mực hành vi dành cho các thí sinh cũng như mọi quy tắc, quy định và/hoặc tài liệu khác liên quan đến cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 và các thí sinh phải tuân thủ các nội dung sửa đổi này. DaVinci Gourmet có quyền loại bất kỳ thí sinh ở bất kỳ chặng nào của cuộc thi nếu thí sinh không tuân thủ Bộ quy tắc chuẩn mực hành vi dành cho các thí sinh hoặc có hành vi bị coi là không phù hợp, thiếu chuyên nghiệp hoặc trái với tinh thần của cuộc thi.

4.2 Chính sách truyền thông xã hội

Tất cả thí sinh được khuyến khích tương tác tích cực với khán giả trên các phương tiện truyền thông xã hội và chủ động chia sẻ quá trình thi đấu của mình trong cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 trên các phương tiện truyền thông xã hội, gắn thẻ DaVinci Gourmet và sử dụng #DaVinciGourmetBCC2526 phù hợp, chia sẻ hiểu biết và trải nghiệm liên quan đến cuộc thi theo cách mang tính xây dựng. Không được phép đưa ra những bình luận tiêu cực hoặc miệt thị về các thí sinh khác, giám khảo hoặc về cuộc thi.

Nội dung liên quan đến cuộc thi phải trên tinh thần cạnh tranh công bằng, đường hoàng và phù hợp, tuân thủ Bộ quy tắc chuẩn mực hành vi của DaVinci Gourmet.

Đăng tải nội dung vi phạm các Quy tắc và Quy định của cuộc thi hoặc làm ảnh hưởng đến tính chính trực của sự kiện có thể khiến thí sinh bị phạt hoặc bị loại.

Không thảo luận về các kháng cáo liên quan đến cuộc thi thông qua bình luận công khai hoặc phương tiện truyền thông xã hội nếu kháng cáo đó chưa được giải quyết, nếu không đơn kháng cáo sẽ bị coi là vô hiệu.

5. CÁCH BỐ TRÍ VÀ THỂ THỨC CUỘC THI

5.1 Thứ tự trình bày

Thí sinh có thể quyết định thứ tự pha chế và phục vụ các món đồ uống từ cà phê. Tuy nhiên, thí sinh phải xác định rõ ràng với ban giám khảo món đồ uống đó thuộc hạng mục nào.

5.2 Thử nếm đồ uống

Giám khảo đánh giá cảm quan sẽ bắt đầu quá trình đánh giá ngay khi nhận sản phẩm, trừ khi có khuyến nghị khác từ thí sinh.

5.3 Trình bày món ăn kèm

Trong phần trình bày đồ uống, thí sinh có thể phục vụ giám khảo thêm các món ăn nhẹ kèm theo nhưng giám khảo sẽ không ăn món ăn này và sẽ không cho thêm điểm.

5.4 Hạt cà phê dùng trong khi thi

Thí sinh phải mang theo cà phê của mình để sử dụng trong cuộc thi và có trách nhiệm đảm bảo có đủ lượng cà phê cần dùng trong cuộc thi.

Thí sinh không được thêm bất kỳ loại chất phụ gia nào vào cà phê dùng trong cuộc thi này sau khi cà phê đã đạt đến giai đoạn “cà phê nhân xanh”, tức là hạt thuộc chi *Coffea*, được sấy khô trong quá trình xử lý sau thu hoạch và không còn các lớp vỏ quả. Theo đó, cà phê không được tiếp xúc các chất có mùi thơm, hương liệu, nước hoa, chất lỏng và bột.

6. TIÊU CHUẨN VÀ ĐỊNH NGHĨA CỦA MÓN ĐỒ UỐNG THI ĐẤU

Một shot espresso là 1 fl. oz. đồ uống (khoảng 30ml+-5ml) làm từ cà phê xay, rót từ 1 mặt của tay pha kép trong 1 lần chiết liên tục.

Tất cả các món đồ uống pha từ espresso phải chứa ít nhất một shot espresso và 10ml sản phẩm DaVinci Gourmet.

Tất cả các món đồ uống sáng tạo có thể là đồ uống có cà phê hoặc không có cà phê, có sữa hoặc không có sữa, ở bất kỳ nhiệt độ nào và phải chứa ít nhất 10ml sản phẩm DaVinci Gourmet. Thí sinh cũng có thể dùng trà.

Không được sử dụng bất kỳ thành phần nào có chứa rượu hoặc phụ phẩm của rượu cũng như kỹ thuật có thể tạo ra rượu trong tất cả các món đồ uống. Thí sinh có sử dụng sẽ bị loại.

Cuộc thi có cung cấp một số loại sữa tươi thanh trùng. Tuy nhiên, thí sinh có thể chọn mang theo sữa động vật hoặc sữa thực vật (có đường hoặc không đường) mình thích để sử dụng. Chấp nhận tất cả các loại sữa không thêm hương vị và có bán trên thị trường.

Được phép trộn và pha sữa miễn là tất cả các sản phẩm sữa được sử dụng đều có bán trên thị trường và được pha chế theo đúng mục đích sử dụng của nhà sản xuất.

Không được phép sử dụng sữa bột và chất phụ gia khác thêm vào sữa, bất kể loại sữa được chọn là gì. Thí sinh có thể loại bỏ các thành phần khỏi sữa có bán trên thị trường (ví dụ: thông qua quá trình chưng cất lạnh) miễn là không sử dụng thành phần hoặc chất phụ gia trong quá trình này.

Không được phép sử dụng sữa mẹ. Thí sinh sẽ được chấm 0 điểm trong mục kỹ thuật và cảm quan cho món đồ uống nếu sử dụng loại sữa không được chấp thuận.

6.1 Thời gian trên sân khấu

Mỗi thí sinh sẽ có thời gian biểu diễn trên sân khấu như sau, tổng cộng **35 phút tại Vòng chung kết quốc gia** và **39 phút tại Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu**.

- 7 phút chuẩn bị
 - Bố trí bàn giám khảo và bố trí khu vực thi đấu
- 15 phút hiệu chuẩn
 - Đổ hạt cà phê vào máy xay
 - Bao gồm hiệu chuẩn máy xay và thực tập các shot pha thử.

- 6 phút thi (Vòng chung kết quốc gia) hoặc 10 phút thi (Vòng chung kết khu vực phụ và toàn cầu)
- 7 phút bố trí lại và dọn dẹp khu vực thi đấu

6.2 Thời gian quy định và các hình phạt

Thí sinh không được vượt quá khung thời gian đã nêu chi tiết ở trên. Thí sinh vượt quá thời gian quy định sẽ được phép tiếp tục thi trong 30 giây nữa, sau đó sẽ phải dừng lại. Tuy nhiên, thí sinh sẽ bị phạt 1 điểm cho mỗi giây trong tổng điểm của cuộc thi.

6.3 Quên phụ kiện

Nếu quên bất kỳ thiết bị và/hoặc phụ kiện nào trong thời gian pha chế, thí sinh có thể rời bục thi đấu để lấy đồ bị thiếu nhưng sẽ không được tạm dừng thời gian pha chế.

6.4 Micrô và MC

Thí sinh phải đeo micrô không dây trong khi biểu diễn để phục vụ mục đích thuyết trình.

6.5 Bắt đầu phần thi

MC sẽ hỏi thí sinh xem họ đã sẵn sàng bắt đầu chưa. Khi thí sinh đã sẵn sàng, MC sẽ ra hiệu cho trọng tài bấm giờ bắt đầu thời gian chính thức. Thí sinh không được chạm vào thiết bị của mình hoặc đổ sẵn bất kỳ chất lỏng nào vào vật đựng trước khi bắt đầu chính thức.

6.6 Món đồ uống phục vụ tại bàn giám khảo

Tất cả các đồ uống phải được phục vụ tại (các) bàn trình bày cho giám khảo. Đồ uống không được phục vụ tại (các) bàn trình bày cho giám khảo sẽ không được chấm điểm.

6.7 Phục vụ nước

Ban tổ chức sẽ cung cấp nước uống không hương vị cho mỗi giám khảo đánh giá cảm quan. Thí sinh cũng có thể chọn phục vụ nước không ga hoặc nước có ga không hương vị của riêng mình. Nếu bị phát hiện phục vụ ban giám khảo nước có hương vị hoặc đồ uống có hương vị không trung tính khác ngoài đồ uống dự thi của mình, thí sinh sẽ bị chấm 0 điểm trong phần cảm quan cho món đồ uống đó.

6.8 Dụng cụ thủy tinh

Thí sinh chịu trách nhiệm mang theo tất cả dụng cụ thủy tinh và bộ đồ ăn phù hợp cho món đồ uống của mình và nước cho giám khảo.

6.9 Quy cách của bục thi đấu

Thí sinh chỉ được sử dụng khu vực làm việc được cung cấp bao gồm bàn đặt máy và bàn trình bày. Thí sinh không được phép mang bất kỳ đồ đạc và/hoặc thiết bị nào khác lên sân khu vực thi đấu (ví dụ: giá đỡ, bàn, thang tải thực phẩm, ghế dài, v.v.).

6.10 Kết thúc phần thi

Thời gian thi sẽ dừng khi thí sinh giơ tay và nói “time” (xong). Thí sinh có trách nhiệm hô “time” (xong) thật rõ ràng để ghi nhận thời gian chính xác.

6.11 Sự cố kỹ thuật trong thi đấu

Thí sinh có thể giơ tay và nói “technical time out” (dừng do sự cố kỹ thuật) khi họ nghĩ rằng có sự cố kỹ thuật với bất kỳ thiết bị nào được cung cấp sau đây:

- Máy pha cà phê espresso (bao gồm nguồn điện, áp suất hơi, trục trặc hệ thống điều khiển, thiếu nước hoặc trục trặc khay thoát)
- Máy xay (không áp dụng cho máy xay tự mang theo)
- Thiết bị nghe nhìn

Thời gian thi sẽ tạm dừng và vấn đề sẽ được kiểm tra. Nếu vấn đề có thể khắc phục được, thời gian thi sẽ tiếp tục và khoảng thời gian bị mất do sự cố này sẽ được cộng bù. Nếu vấn đề không thể khắc phục ngay lập tức, thí sinh sẽ chuyển sang bục thi đấu khác hoặc sắp xếp lại thời gian khác để thi đấu.

Nếu sự cố được cho là do thí sinh bất cẩn hoặc hiểu lầm, thời gian thi sẽ tiếp tục mà không cộng bù cho thời gian đã mất.

6.12 Âm nhạc phát trong quá trình thi đấu

Thí sinh không được lựa chọn nhạc. Nhạc nền sẽ được đơn vị do DaVinci Gourmet chỉ định chọn và phát.

6.13 Đúng giờ

Thí sinh phải có mặt đúng giờ trong buổi tập theo lịch trình (nếu có) và thời gian thi. Bất kỳ thí sinh nào không có mặt và sẵn sàng bắt đầu ngay tại thời điểm báo cáo trình diện của mình đều có thể bị loại.

7. MÁY MÓC, PHỤ KIỆN VÀ NGUYÊN LIỆU THÔ

7.1 Máy pha cà phê espresso dùng trong cuộc thi

Thí sinh phải sử dụng máy pha cà phê espresso được chỉ định do ban tổ chức và các nhà tài trợ của cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship cung cấp trong suốt cuộc thi. Không được sử dụng hoặc mang đến bất kỳ máy pha cà phê espresso nào khác trong thời gian diễn ra cuộc thi.

7.2 Máy xay dùng trong cuộc thi

Thí sinh có thể chọn sử dụng máy xay cà phê espresso được chỉ định cho món đồ uống pha chế từ cà phê espresso hoặc tự mang theo máy xay. Thí sinh phải đảm bảo thông báo mẫu máy xay cho ban tổ chức để phê duyệt trước khi cuộc thi diễn ra. Thí sinh cũng chịu trách nhiệm đảm bảo máy xay hoạt động tương thích với công suất định mức của quốc gia tổ chức cuộc thi.

7.3 Không để chất lỏng hoặc nguyên liệu lên trên máy pha cà phê espresso

Không được phép đặt hoặc đổ bất kỳ loại chất lỏng hoặc nguyên liệu nào lên trên máy pha cà phê espresso (ví dụ: Không để nước trong cốc, không đổ chất lỏng hoặc nguyên liệu pha chế, không làm ấm nguyên liệu). Thí sinh nào có hành vi này bị chấm 0 điểm trong mục "Tất cả các vật dụng đều phải sạch sẽ và sẵn sàng phục vụ" trong bảng điểm kỹ thuật.

7.4 Điều chỉnh máy

Thí sinh không được thay đổi, điều chỉnh hoặc thay thế bất kỳ bộ phận, chế độ cài đặt hoặc bộ phận nào của máy pha cà phê espresso và/hoặc máy xay do ban tổ chức và các nhà tài trợ của cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship cung cấp trong cuộc thi, ngoại trừ nhiệt độ pha, kích thước xay và thông số định lượng. Bất kỳ thay đổi, điều chỉnh nào được thực hiện hoặc thiệt hại cho thiết bị đều có thể là căn cứ để loại thí sinh (ví dụ: Tay pha, chén lọc, áp suất, đầu vòi đánh sữa, dao xay).

7.5 Nguồn cung cấp sản phẩm DaVinci Gourmet

Tất cả các nguyên liệu và sản phẩm DaVinci Gourmet được sử dụng cho mục đích biểu diễn của thí sinh trong suốt cuộc thi phải do thí sinh mang theo, bao gồm cả bơm và các dụng cụ khác theo yêu cầu. DaVinci Gourmet sẽ không chịu trách nhiệm cung cấp các nguyên liệu, ngoại trừ sữa tươi chính thức của cuộc thi.

7.6 Các thiết bị được phép dùng khác

- 1 x máy xay cà phê (điện hoặc cầm tay)
- Cân chạy bằng pin không giới hạn số lượng
- 2 x thiết bị cầm tay chạy bằng pin

Vui lòng đảm bảo đã khai báo những thiết bị này với ban tổ chức trước cuộc thi để được phê duyệt. Vui lòng đảm bảo rằng tất cả các thiết bị chạy bằng pin đều được sạc đầy đủ vì chúng tôi sẽ không cung cấp dây nguồn để sạc.

7.7 Cân định lượng

Thí sinh được phép mang số lượng cân theo nhu cầu của mình. Tất cả các cân đều phải chạy bằng pin. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị chạy bằng pin đã được sạc đầy đủ vì chúng tôi sẽ không cung cấp dây nguồn để sạc.

7.8 Danh mục thiết bị được cung cấp và vật dụng

Mỗi khu vực thi đấu sẽ được trang bị các thiết bị sau:

- Máy pha cà phê espresso hai group
- Máy xay cà phê Espresso
- Hộp đập bã
- Thùng rác
- Tấm lót
- Chày nén
- Máy xay đá cấp độ thương mại

Thí sinh phải mang thêm đầy đủ các vật dụng cần thiết để trình bày; nếu không, thí sinh có nguy cơ không có đủ thiết bị để hoàn thành phần trình bày của mình.

8. KHIẾU NẠI TẠI CUỘC THI DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

Ban tổ chức, trên tinh thần khách quan, có quyền trao danh hiệu “Nhà vô địch pha chế cà phê cùng DaVinci Gourmet năm 2025/2026 – DaVinci Gourmet Barista Craft Champion 2025/2026” cho thí sinh xứng đáng nhất dựa trên số điểm có được từ bảng điểm của ban giám khảo.

Ban tổ chức sẽ không giải quyết khiếu nại trừ khi có căn cứ để tái xét do hành vi không trung thực của các thí sinh khác hoặc giám khảo.

Ban tổ chức cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship có quyền xử lý các vấn đề đó theo từng trường hợp cụ thể, tùy thuộc vào các trường hợp dẫn đến khiếu nại cần thiết.