

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2025 / 2026

ESPRESSO YOUR FLAVOUR

القواعد واللوائح الرسمية



القواعد واللوائح الرسمية

نبذة عن بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة (DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT) CHAMPIONSHIP لعام 2026/2025

تُعد بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025، التي يشار إليها لاحقاً بـ ("المسابقة") برنامجاً تنظمه وتمتلكه العلامة التجارية دافنشي جورمية لمناطق آسيا والمحيط الهادئ والشرق الأوسط وأفريقيا (DaVinci Gourmet Asia Pacific, Middle East, and Africa (APMEA)) وهي علامة تجارية مملوكة بالكامل لمجموعة كيري، شركة عامة محدودة (Kerry Group PLC).

كما تُعد الملكية الفكرية المتعلقة ببطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025، بما في ذلك هذه القواعد واللوائح الرسمية وكيفية إجراء المسابقة، ملكية فكرية لمجموعة كيري العامة المحدودة، ودافنشي جورمية لمنطقة آسيا والمحيط الهادئ والشرق الأوسط وإفريقيا.

وتحتفظ دافنشي جورمية بالحقوق في تعديل القواعد واللوائح وكذلك مدونة قواعد سلوك المشاركين في المسابقة و/أو غيرها من الوثائق المرتبطة بالمسابقة. ويجب على جميع المتسابقين الالتزام بالتعديلات تبعاً لذلك.

تتكون بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025 من ثلاث مراحل تحت عنوان "القهوة تجمعنا"، وهي:

- الجولة التمهيديّة الوطنية (تقديم طلب المشاركة عبر الإنترنت)
- جولة التصفيات النهائية الوطنية (فعالية تتطلب الحضور شخصياً)
- جولة التصفيات النهائية دون الإقليمية (فعالية تتطلب الحضور شخصياً وتُجرى باللغة الإنجليزية فقط)
- جولة التصفيات النهائية العالمية (فعالية تتطلب الحضور شخصياً وتُجرى باللغة الإنجليزية فقط)

1. فيما يلي المعايير العامة للمشاركة في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة:

1.1 العمر وشروط التمثيل

- يجب ألا يقل عمر المشاركين في المسابقة عن 18 عاماً، وأن يستوفوا الحد الأدنى للسن القانونية كما هو محدد في القوانين المحلية بالنسبة لبلد كل متسابق للتأهل للمشاركة في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة. كما يجب أن يكونوا ممثلين لمتجر قهوة أو مقهى أو مطعم أو منفذ لتقديم خدمات الطعام في بلد إقامتهم.
- يجب أن يحمل المتسابقون في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025 جواز سفر ساري الصلاحية في بلد إقامتهم، وعلى ألا تقل صلاحيته عن 9 أشهر. ويجب أن تكون الوثائق التي تثبت جهة العمل متاحة عند الطلب.
- لا يمكن للمتسابقين أن يكونوا ملتزمين بأي شكل من أشكال التعاقد مع علامة تجارية أخرى منافسة لدافنشي جورمية.

1.2 المصاريف المدفوعة من قبل منظمي بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025

ستغطي شركة دافنشي جورمية تكلفة السفر جواً إلى سنغافورة والإقامة في الفندق للمتسابقين المشاركين في جولتي التصفيات النهائية دون الإقليمية والعالمية، حسب الترتيبات المُعدة للسفر والإقامة. وستوفر المواصلات من الفندق إلى مكان إجراء المسابقة في يوم المسابقة. يتحمل المتسابقون جميع النفقات الأخرى.

1.3 الإستبدال والإسحاب

يُمنع منعًا باتًا استبدال المتسابقين في أي مرحلة من مراحل البطولة. وفيما لو قرر أحد المتسابقين الإسحاب من المسابقة في أي وقت، فسيفقد أهليته كمتسابق، ولن يُسمح باستبداله.

1.4 إجراء تغييرات في القواعد واللوائح

جميع القواعد واللوائح عرضة للتغيير ويمكن أن تستند إلى إرشادات الصحة والسلامة المحلية. وتحتفظ اللجنة المنظمة بالحق في تعديل قواعد البطولة ولوائحها في أي وقت، حسبما تمليه الضرورة. ويجب على جميع المشاركين الالتزام بأي تحديثات. وسننشر أي تغييرات على الموقع الإلكتروني لبطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة لعام 2026/2025.

2. نبذة عن الجولة التمهيدية الوطنية

المشاركة في الجولة التمهيدية الوطنية لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025 مفتوحة لجميع المتسابقين المؤهلين والمستوفين لمتطلبات المشاركة في الجولة التمهيدية الواردة أدناه بالنسبة لكل بلد مشارك. تحتفظ دافينشي جورمية APMEA بالحق في تأهيل أو استبعاد أي مشارك وفقاً لشروط المشاركة في الجولة التمهيدية.

2.1 شروط تقديم الطلبات في الجولة التمهيدية الوطنية

يجب على جميع المتسابقين تقديم طلبات المشاركة في الجولة التمهيدية الوطنية أن يوافقوا على قواعد ولوائح بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025، وأن يقدموا معلومات تتضمن الاسم بالكامل والبريد الإلكتروني ووسيلة الاتصال والمسمى الوظيفي وبلد الإقامة، والمطعم و/أو منفذ المأكولات والمشروبات الذي يمثلته المشارك، واسم قهوته المبتكرة، ووصفتها بالتفصيل؛ على أن تحوي استخدام منتج واحد على الأقل من منتجات دافينشي جورمية، مع تقديم طريقة التحضير، والإلهام المستوحى من صنع هذا الكوب من القهوة، وصورة للقهوة المبتكرة. يُسمح بتقديم طلب واحد فقط لكل متسابق. وفي حالة استلام عدة مشاركات، سنقبل المشاركة الأولى فقط.

يُرجى الاطلاع على الإرشادات التالية المتبعة عند التقييم والتأكد من استيفاء الطلبات المقدمة للشروط المطلوبة للتأهل.

2.2 دليل إرشادات التقييم في الجولة التمهيدية الوطنية

يُنَّبَع في الجولة التمهيدية الوطنية نظام تقييم مكون من 20 نقطة، حيث يتم تقييم مشروب مبتكر واحد بناءً على المعايير التالية:

الشروط	معايير التحكيم
- استيفاء جميع المعلومات المطلوبة في نموذج تقديم الطلبات وبدون غموض. - يجب على المتسابق كتابة الاسم الأول واسم الشهرة كحد أدنى. - يجب التأكد من كتابة اسم المقهى ومعلومات التواصل بشكل صحيح. - يجب تقديم جميع المعلومات الأخرى المتعلقة بالطلب المقدم الخاص بالمشروب كاملة.	جميع المعلومات المطلوبة مقدمة بوضوح ومن دون غموض. [نعم (5) / لا (0)]
- أن يكون اسم المشروب المُقدَّم من المتسابق متميّز عن الأسماء النمطية الشائعة. - يتألف اسم المشروب من ثلاث كلمات أو أقل. - أن يُثير اسم المشروب اهتمامك لمعرفة المزيد عما يحتويه هذا المشروب وكيفية إعداده.	يتميز اسم المشروب بأنه فريد ومثير للإعجاب [نعم (2) / لا (0)]
- صورة المشروب المُقدَّمة من المتسابق أصلية وليست مصممة بواسطة الذكاء الاصطناعي. - يجب أن تبدو صورة المشروب مطابقة للنتيجة المرجوة من الوصفة المقدمة - (من حيث الطبقات وأنواع الزينة المستخدمة واللون). - صورة المشروب على درجة معقولة من الوضوح والتركيز، وتتميز بسهولة المعاينة.	تتميز صورة المشروب بدرجة عالية من الوضوح في كأس شفاف [نعم (3) / لا (0)]
تتضمن الوصفة جميع المكونات المستخدمة، مع ذكر الكميات وخطوات تحضيرها، ويجب أن تكون مطابقة لصورة المشروب المقدمة.	

• استخدمت جميع المكونات والمعدات المذكورة في الوصفة لمرة واحدة على الأقل. • الخطوات الواردة في الوصفة واضحة وسهلة الفهم.	تتضمن قائمة مكونات المشروب معلومات مفصلة وواضحة. [نعم (2) / لا (0)]
• نص الإلهام الخاص بالمشروب لا يتجاوز 200 كلمة. • يتميز السرد بالوضوح وارتباطه بالمكونات أو الطريقة المستخدمة أو المعدات. • يتسم السرد بالمغزى ويثير فيك الرغبة بأن تشاهد هذا المتسابق أثناء تحضيره للمشروب على الهواء مباشرة على المنصة.	يتميز نص إلهام تحضير المشروب بالإيجاز وحلاوة التعبير ويجعلك تشعر بالرغبة في شربه (أقل من 200 كلمة) [نعم (3) / لا (0)]
• تتميز طريقة تحضير المشروب بأنها طريفة وغير مألوفة من ذي قبل أو أنها مستوحاة ومطورة من طريقة تقليدية.	شُرحَت طريقة تحضير المشروب شرحًا واضحًا وبصورة فريدة ومبتكرة [نعم (5) / لا (0)]
تخضع جميع الوصفات الخاصة بالمشروبات للقواعد واللوائح. • تحتوي على حصة واحدة على الأقل من الإسبريسو • تحتوي على 10 مل على الأقل من منتجات دافينشي جورمي • المكونات المحلية لا تتعارض مع نكهات دافينشي جورمي • لا تحتوي كحول أو مشروبات كحولية • يُمنع استخدام أي منتجات من علامات تجارية منافسة لدافينشي جورمي • يُسمح باستخدام ثمانية مكونات كحد أقصى في وصفة المشروب (ولا يُحتسب ضمنها الثلج غير المُنكّه أو الماء الساخن أو المياه الغازية).	مراعاة الالتزام بجميع الشروط الخاصة بالوصفات [نعم (مؤهل) / لا (غير مؤهل)]

ينتقل المتسابقون ممن حقق النجاح في الجولة التمهيدية الوطنية إلى جولة التصفيات النهائية الوطنية للتنافس على لقب البطولة بالنسبة للبلد الذي يمثل كلٌّ منهم. وسنتواصل مع المتسابقين المتأهلين إلى جولة التصفيات النهائية الوطنية باستخدام بيانات الاتصال المُسجّلة في نموذج الاشتراك الإلكتروني الخاص بكل متسابق.

3. دليل تقييم جولة التصفيات النهائية الوطنية وجولة التصفيات النهائية دون الإقليمية وجولة التصفيات النهائية العالمية

فيما يلي عدد المشروبات المطلوب تحضيرها في كل جولة:

جولة التصفيات النهائية الوطنية

- مشروب واحد ساخن أو بارد من الإسبريسو (بحليب أو دون حليب): مشروبان
- يتولى التقييم في هذه الجولة حكم فني واحد واثنان من حكّام التقييم الحسي

جولة التصفيات النهائية دون الإقليمية والعالمية

- مشروب واحد ساخن أو بارد من الإسبريسو (بحليب أو دون حليب): ثلاثة مشروبات
- مشروب واحد مميز ساخن أو بارد (إسبريسو / جميع طرق التحضير الأخرى / مشروب دون قهوة / شاي / مشروب دون شاي): ثلاثة مشروبات
- يتولى التقييم في هذه الجولة حكم فني واحد وثلاثة من حكّام التقييم الحسي

3.1 وصفات تحضير المشروبات

تُزوّد اللجنة المنظمة بجميع وصفات تحضير المشروبات، بما في ذلك معلومات مفصلة عن المكونات والكميات والمعدات والأواني الزجاجية التي سيصار إلى استخدامها وغيرها من التفاصيل، قبل 10 أيام على الأقل من موعد حضور الفعالية شخصيًا لاعتمادها. وفي حال عدم الامتثال لذلك، سنستبعد المتسابق دونما سابق إنذار.

يجب أن تحتوي جميع وصفات التحضير على 10 مل على الأقل من منتجات دافنشي جورميه. ونترك للمتسابقين حرية اختيار واستخدام أي من منتجات دافنشي جورميه باعتبارها جزء من مشروباتهم المبتكرة.

3.2 طريقة تنظيم المسابقة

تجرى المسابقة على نحو متسلسل وبالتتابع، بحيث يشارك متسابق واحد فقط خلال كل فترة زمنية يتم تحديدها.

3.3 دليل التقييم الفني

(جولة التصفيات النهائية الوطنية: الحد الأقصى 18 نقطة / جولة التصفيات النهائية دون الإقليمية والعالمية: الحد الأقصى 28 نقطة)

الشروط	معايير التحكيم
النظافة العامة وتجهيز محطة العمل (تنطبق على جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية)	
- تبدو محطة العمل أنيقة ونظيفة ومرتبّة من الوهلة الأولى ويبعث مظهرها شعورًا بالراحة، كما لو كانت مقهى. - تنظيف سطح طاولة التحضير وإزالة أي انسكابات أو بقايا قهوة. - جميع المعدات المستخدمة في المسابقة نظيفة (مثل: أباريق الحليب/حصائر الضغط/كؤوس استخلاص حصة الإسبريسو وغيرها من المعدات).	منطقة التحضير نظيفة، وجميع المعدات والمكونات مرتبة ومنظمة جيدًا عند البدء. [نعم (2) / لا (0)]
- ينبغي ألا تكون الأوعية مملوءة مسبقًا بأي سائل باستثناء الزجاجات أو الفوارير المخصصة لتخزين الحليب أو المنقوعات. - جميع الأكواب وأدوات التقديم المستخدمة في المسابقة جافة وخالية من أي بقع. - تخلو الأوعية الموضوعة فوق آلة تحضير القهوة من أي سوائل.	جميع أواني تقديم المشروبات نظيفة وجاهزة لمواصلة عملية التحضير [نعم (2) / لا (0)]

مشروب إسبريسو ساخن أو بارد (بالحليب / دون حليب) – مهارات فنية في تحضير الإسبريسو (ينطبق على النهائيات الوطنية والنهائيات دون الإقليمية والنهائيات العالمية)	
يجري شطف رأس المجموعة مرة واحدة على الأقل بين تحضير حصة وأخرى. وفي حال كان المتسابق يحضر الحصة الأخيرة للجولة، يجب على المتسابق أن يستعرض قيامه بشطف رأس المجموعة مرة واحدة على الأقل بعد عملية الاستخلاص وقبل انتهاء الجولة.	شطف رأس المجموعة بعد تحضير كل حصة [نعم (1) / لا (0)]
ينبغي أن يكون حامل الفلتر دائمًا خاليًا من بقايا القهوة المستخدمة وجافًا عند وضع الحصة الجديدة من القهوة.	الحرص دائمًا على البدء بسلة فلتر جافة ونظيفة قبل وضع الحصة [نعم (1) / لا (0)]
تم توزيع القهوة المطحونة بالتساوي، إما يدويًا أو باستخدام أداة، وتم دكها بضغط مناسب بحيث يكون سطحها مستويًا.	الحرص على توزيع قرص القهوة بشكل جيد وتسوية سطحه بشكل متساوٍ. [نعم (1) / لا (0)]

قام المتسابق بتنظيف حافة السلة وأطراف حامل الفلتر قبل إدخاله في آلة التحضير.	قام المتسابق بتنظيف حامل الفلتر قبل إدخاله في آلة التحضير.
يدخل المتسابق حامل الفلتر في آلة التحضير ويضغط على زر التشغيل خلال 3 ثوانٍ لبدء تدفق الماء.	الإدخال والتحضير الفوري

مشروب إسبريسو ساخن أو بارد (مع الحليب / دون حليب) – مهارات فنية للتحضير بالحليب (تنطبق على جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية)	
يجب أن يُسكب الحليب الطازج البارد في إبريق نظيف، وينبغي ألا يكون قد تم ملؤه أثناء وقت التحضير. يجب أن يكون الإبريق نظيفاً من الداخل والخارج.	إبريق الحليب فارغ ونظيف منذ البداية.
الحرص دائماً على تفريغ أنبوب البخار قبل غمسه في إبريق الحليب.	يقوم المتسابق بالتأكد من تفريغ أنبوب البخار قبل استخدامه.
ينظف أنبوب البخار دائماً باستخدام منشفة معدة خصيصاً له.	يجري تنظيف أنبوب البخار بقطعة قماش مبللة بعد كل عملية استخدام (ويخلو من بقايا الحليب).
يتم تفريغ أنبوب البخار دائماً دون تأخير بعد تبخير الحليب.	يقوم المتسابق بتفريغ أنبوب البخار فور الانتهاء من عملية التبخير وتنظيف الأنبوب.

كمية الحليب المهدور المسموح بها عند انتهاء العرض. [نعم (1) / لا (0)]	• ينبغي أن يكون إبريق الحليب شبه فارغ بعد تقديم مشروب الحليب لجميع حكام التقييم الحسي. كمية الحليب المهدور المسموح بها لا تتجاوز 3 أونصات.
---	---

في حال عدم استخدام المتسابق لأنبوب البخار في تحضير مشروب الإسبريسو، سيتم إعادة تخصيص النقاط الممنوحة للمهارات الفنية للتحضير بالحليب إلى نقاط المهارات الفنية لتحضير الإسبريسو.

المشروب المُمَيِّز – الجوانب الفنية (ينطبق فقط على جولة التصفيات النهائية دون الإقليمية والعالمية)	
• تم استخدام جميع المعدات على المنصة بشكل احترافي وبغاية حرص المتسابق على عدم القيام بأي سلوك من شأنه أن يتسبب في تلف أي من المعدات (على سبيل المثال: عدم إحداث ضجيج وعدم رمي المعدات).	يستخدم المتسابق جميع المعدات بشكل احترافي وبغاية حرص. [نعم (2) / لا (0)]
• يجري تنظيف أي سائل مثل الحليب و/أو الماء أو غيرها من السوائل المستخدمة أثناء تحضير المشروبات على الفور عند حدوث أي انسكاب. ويشمل ذلك الأكواب وأباريق الحليب وغيرها من الأدوات. يجب ألا تكون الانسكابات متعمدة.	يحرص المتسابق على الحد من حدوث تنقيط أو انسكاب أثناء عملية التحضير إلى أدنى حد، ويعمل على تنظيفها فوراً. [نعم (2) / لا (0)]
• لم تتعرض أي أوانٍ زجاجية أو معدات للكسر أثناء تحضير المشروبات.	لم تنكسر أي أواني زجاجية أو معدات أخرى. [نعم (2) / لا (0)]
• يلاحظ أن سير العمل يجري بشكل متقن ومنظم (على سبيل المثال: وضع المعدات في مكانها والخطوات المتبعة).	سير العمل مخطط بشكل جيد ومتقن. [نعم (2) / لا (0)]
• مراعاة الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة وحرص المتسابق على إظهار سلوك "التنظيف لحظة بلحظة".	المحافظة على نظافة محطة العمل طوال فترة عملية التحضير. [نعم (2) / لا (0)]

التقييم الفني (تنطبق على جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية)	
• لا يُقدم المتسابق على فعل أي سلوك غير صحي مثل لمس الوجه أو الفم أثناء المسابقة.	

• يجب عدم استخدام قطعة القماش التي تسقط على الأرض. • يجب تخصيص كل قطعة قماش للاستخدام في غرض محدد (على سبيل المثال: منشفة مخصصة لأنبوب البخار فقط ومنشفة مخصصة لسطح الطاولة فقط وما إلى ذلك).	المحافظة على النظافة العامة في جميع الأوقات (بما في ذلك الملابس) [نعم (2) / لا (0)]
• يجب إعادة تجهيز معدات محطة العمل إلى حالتها النظيفة التي كانت عليها عند استلامها، بما في ذلك تنظيف جميع الانسكابات بحلول وقت انتهاء فترة العرض. • يُسمح بترك القهوة المطحونة المستخدمة داخل حامل الفلتر عند انتهاء وقت الأداء.	ترك محطة العمل في حالة نظيفة كما كانت عليه من قبل. [نعم (2) / لا (0)]

3.4 دليل التقييم الحسي (ينطبق على جميع المشروبات التي يتم تحضيرها)

(جولة التصفيات النهائية الوطنية: الحد الأقصى 21 نقطة لكل مشروب من كل حكم / جولة التصفيات النهائية دون الإقليمية والعالمية: الحد الأقصى 33 نقطة لكل مشروب من كل حكم)

الشروط	معايير التحكيم
التقييم الحسي (جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية)	
• يُقدّم المشروب في أواني زجاجية شفافة غير مخصصة للاستخدام لمرة واحدة. • الأواني الزجاجية المستخدمة في تقديم المشروب، تتسم بطابع عملي (أي أنها ذات حجم مناسب ودرجة حرارة مناسبة وما إلى ذلك) وبطريقة لا تعيق سير عملية التقييم التي يجريها الحكم. • الصورة التي يظهر بها المشروب في الإناء الزجاجي المستخدم ممتعة ويظهر توظيف فن اللاتيه فيها أو أن تكون مزينة.	الجادبية البصرية [من 0 إلى 3]

التجربة الحسية للمذاق وتجانس النكهات [من 0 إلى 3]	مشروبات القهوة/الشاي • بالنسبة للمشروبات التي تستخدم القهوة في إعدادها، ينبغي أن يتسم الطعم بمذاق متوازن من القهوة أو الشاي مع النكهات التي تم اختيارها لإضافتها للمشروب. يُفترض ألا تحجب النكهات طعم القهوة أو الشاي كليًا. • ينبغي أن تكون النكهات المختارة ذات طعم يروق للحكام ومستساغ مع ما يختاره المتسابق من القهوة أو الشاي. • ينبغي ألا يوجد أي نكهات غير مستساغة مثل طعم المرار الشديد أو الحموضة اللاذعة أو طعم زيتي أو أي مذاق أو رائحة أخرى لاذعة. المشروبات التي لا تحتوي على القهوة/الشاي • في المشروبات التي لا تحتوي على القهوة/الشاي، ينبغي أن تتناغم النكهات المختارة مع بعضها البعض لتشكل تجربة تذوق ممتعة. • ينبغي أن تكون النكهات المختارة ذات طعم يروق للحكام ومستساغ مع جميع المكونات الأخرى المستخدمة في وصفة المشروب. • ينبغي ألا يوجد أي نكهات غير مستساغة مثل طعم المرار الشديد أو الحموضة اللاذعة أو طعم زيتي أو أي مذاق أو رائحة أخرى لاذعة.
يتم شرحها والتعريف بها وإعدادها بشكل جيد [من 0 إلى 3]	• يقدم المتسابق اسم المشروب وسبب اختياره للاسم. • يعرض المتسابق المعلومات الخاصة بالوصفة بوضوح مع ذكر حصة كل مكون وخطوات تحضير المشروب وكيفية اختيار المعدات والأواني الزجاجية. • يقدم المتسابق نفس الوصفة من المشروب المُعدّ لجميع حكام التقييم الحسي، حسب الفئة الصحيحة التي يختارها.
مدى الإبداع في الفكرة [من 0 إلى 3]	• تتسم فكرة المشروب المقدم بالإبداع والتجديد، بالإضافة إلى أنها تتمتع بطابع مميز عن المشروبات الشائعة. • يكمن وراء المشروب المُقدّم قصة أو مصدر إلهام يعكس شخصية البارستا و/أو خبراته. • يُعدّ المشروب المقدم بمثابة فرصة واحدة ليضاف إلى قوائم المشروبات في المقاهي أو أنه يسد فجوة قائمة أو يتصدى لتحدي يواجهه صناعة القهوة أو المشروبات.

الانطباع العام عن الباريسا (تنطبق على جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية)	
العرض والمظهر الخارجي والعناية الشخصية [من 0 إلى 3]	- يرتدي المتسابق ملابس أنيقة ونظيفة تليق بمهنة الباريسا. - يتمتع المتسابق بأناقة ثيابه ومظهره - يحرص المتسابق على الالتزام بالإجراءات الصحية طوال الوقت.
يتحدث المتسابق بصوت واضح ومسموع، وعلى دراية واسعة بالقهوة والنكهات [من 0 إلى 3]	- يتمتع المتسابق بالثقة أثناء الإلقاء ويحرص على التواصل بعينيّه مع حكام التقييم الحسي. - يشير المتسابق إلى كيفية تأثير النكهة في تجربة تذوق القهوة. - المتسابق يتحدث بصوت مسموع مع وضوح في النطق.
استخدام المعدات والمساحة على المنصة بثقة. [من 0 إلى 3]	- يبعث المتسابق شعورًا بالراحة في أثناء وجوده على المنصة. - لم تأخذ المتسابق الرجة - يستخدم المتسابق المساحة المتاحة على المنصة لتوزيع مهام سير العمل والمعدات

المعايير التالية التي يتم تقييمها من قبل حكام التقييم الحسي غير خاضعة للنقاش ويترتب عليها استبعاد المتسابق من المسابقة في حال ثبوت عدم امتثاله لأي منها.

الامتثال (تنطبق على جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية)	
يتعين على المتسابق تقديم جميع المكونات المستخدمة في عبوتها الأصلية عند الطلب.	- يجب على المتسابقين إحضار جميع المواد الخام في عبوتها الأصلية، التي يتم استخدامها في تحضير المكونات المحلية. - عند طلب الحكم أو المنظم أغراض المتسابق للتحقق منها، يجب أن يكون المتسابق على استعداد لتقديمها.
المكونات المحلية لا تتعارض مع نكهات دافنشي جورميه	- يجب ألا تحتوي جميع المكونات المحلية الصنع التي يتم استخدامها على نكهة متوفرة في مجموعة دافنشي جورميه. - يُسمح باستخدام عصائر الفاكهة المتوفرة تجاريًا.
لا تحتوي كحول أو مشتقات كحولية	يمنع استخدام أي مواد كحولية أو مشتقاتها أو أي تقنية يمكن أن تؤدي إلى تكون الكحول في أي من المكونات قبل أو في أثناء الأداء
يجب أن تحتوي جميع مشروبات الإسبريسو المقدمة إلى حكام التقييم الحسي على حصة واحدة على الأقل من الإسبريسو.	يجب أن تحتوي جميع مشروبات الإسبريسو المقدمة للحكام على حصة إسبريسو واحدة على الأقل مقابل كل حصة من القهوة حسب تعريف "الإسبريسو" الوارد في القواعد واللوائح.

يحظر استخدام المنتجات المنافسة	• يجب أن تكون جميع المنتجات المستخدمة في فئة الشراب والصوصات والبودرة والمركزات وخلطات الفاكهة من العلامات التجارية الخاصة بدافينشي جورمييه حصراً. • يُحظر استخدام أي منتجات من العلامات التجارية المنافسة لدافينشي جورمييه حتى لو لم تُدرج تحت الفئات المذكورة أعلاه.
--------------------------------	---

4. معلومات تفصيلية للمتأهلين إلى جولة التصفيات النهائية الوطنية ودون الإقليمية والعالمية

4.1 تضارب المصالح

سلوك الحكام

يجب ألا يقدم حكام بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة لعام 2026/2025 أي تدريب أو توجيه في أي مرحلة من مراحل البطولة أو في أي بلد تُجرى فيه. وفي ما لو قام أحد الحكام المسجلين بتدريب أو تقديم ملاحظات بأي صفة لأي متسابق (بما في ذلك العمل كمدرّب أساسي أو مدرب مساعد أو مستشار)، يجب عليه الإعلان عن وجود تضارب في المصالح قبل المسابقة.

وقد يؤدي عدم الإفصاح عن تضارب المصالح هذا إلى استبعاد المتسابق. وبمجرد انطلاق فعاليات البطولة أو بدء الحكام في المداولات (أيهما يسبق الآخر)، لا يجوز إجراء أي اتصال أو مشاور بأي شكل من الأشكال، بين الحكام والمتسابقين. وسيؤدي عدم الالتزام بذلك إلى استبعاد المتسابق واستبعاد الحكم من لجنة التحكيم في المسابقة.

كما يجب على الحكام الذين سبق لهم المشاركة في لجنة تحكيم المسابقات التي تنظمها العلامات التجارية المنافسة لدافينشي جورمييه إبلاغ لجنة المسابقة قبل البطولة بهذا الشأن.

يمكن إرسال جميع الاستفسارات الإضافية المتعلقة بتضارب المصالح المحتملة إلى اللجنة المنظمة على البريد الإلكتروني marketing@davincigourmet.com.

مدونة قواعد السلوك للمتسابقين

لا يحق للمتسابقين اختيار أو تأييد رأي أي حكم من لجنة التحكيم في أي مرحلة من مراحل المسابقة.

يحظر على المتسابقين الانخراط في أنشطة غير نزيهة من شأنها أن تمنحهم ميزة غير عادلة مقارنة بالمتسابقين الآخرين.

على المتسابقين التسليم بأن القرارات التي تتخذها اللجنة المنظمة نهائية وتصب في مصلحة جميع المتسابقين. ومن لا يلتزم بهذه القرارات من المتسابقين يُعرض نفسه لخطر الاستبعاد من المسابقة.

يُحظر على المنسقين والأفراد المشاركين في إدارة و/أو تنظيم بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة في أي سنة من السنوات المشاركة في البطولة. ويجب على هؤلاء الأفراد الالتزام بإطار زمني مدته 15 شهراً قبل أن يصبحوا مؤهلين للمشاركة في المسابقة.

تتطلع دافينشي جورمييه إلى أن يتحلى المتسابقون بالأمانة في سلوكهم وأن يظهروا الاحترام تجاه المتسابقين الآخرين، فضلاً عن احترام حقوق وآراء وأشخاص وثقافات جميع الأطراف المعنية. وأي شكل من أشكال الغش أو سوء الأمانة أو السلوك غير الأخلاقي لن يكون موضع تسامح.

تقع على عاتق المتسابقين تبعات مسؤولية تأثير سلوكهم على بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة لعام 2026/2025. ومن الواجب على المتسابقين الامتثال لجميع قوانين ولوائح الدولة والمكان الذي تقام فيه المسابقة وإظهار الاحترام لثقافة موقع الاستضافة. علمًا بأنه لا يمكن إلقاء المسؤولية على دافينشي جورمييه حيال أي مخالفة للقوانين واللوائح التي يرتكبها المتسابقون.

نتوقع من المتسابقين التعامل مع الآخرين بطريقة لبقة ومناسبة وبناءة حتى في المواقف الصعبة. وتهيب دافينشي جورمييه بالمتسابقين التمسك بمبادئ الإنصاف والتعامل بنزاهة طوال فترة المسابقة، وحسن تمثيل المهنة واحترام المسابقة ورعاتها وداعميها.

يجب التعامل مع طلبات الاعتراض والاستئناف وفقًا لقواعد ولوائح البطولة. وسيحدد التصنيف الرسمي للبطولة اللقب المناسب لكل متسابق بالنسبة للعام الذي تجرى فيه المسابقة. ومن المتوقع أن يتعاون جميع المتسابقين مع دافينشي جورمييه بطريقة إيجابية.

وتحتفظ شركة دافينشي جورمييه بالحق في تعديل مدونة قواعد سلوك المتسابقين، بالإضافة إلى أي قواعد و/أو لوائح و/أو وثائق أخرى مرتبطة ببطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة لعام 2026/2025، ويجب على المتسابقين الامتثال لهذه التعديلات. تحتفظ دافينشي جورمييه بالحق في استبعاد أي متسابق في أي مرحلة من مراحل المسابقة لعدم التزامه بمدونة قواعد سلوك المتسابقين أو الانخراط في سلوك يعتبر غير لائق أو غير مهني أو يتعارض مع روح البطولة.

4.2 السياسة الخاصة بوسائل التواصل الاجتماعي

نشجع جميع المتسابقين على التفاعل بإيجابية مع جمهورهم على وسائل التواصل الاجتماعي، ومشاركة مشروبهم في بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة لعام 2026/2025 على وسائل التواصل الاجتماعي، مع الإشارة إلى دافينشي جورمييه واستخدام وسم #DaVinciGourmetBCC2526، ومشاركة رؤاهم وخبراتهم المتعلقة بالمسابقة بطريقة بناءة. ويُمنع الإدلاء بتعليقات سلبية أو مهينة عن الزملاء المتسابقين أو الحكام أو المسابقة بحد ذاتها.

يجب أن يتسم المحتوى المتعلق بالبطولة بروح النزاهة وأن يتسم بالوقار والذوق الرفيع، مع الالتزام بمدونة قواعد سلوك دافينشي جورمييه.

علمًا بأن نشر محتوى ينتهك قواعد البطولة ولوائحها أو ما يمس نزاهة الفعالية من شأنه أن يؤدي إلى فرض عقوبات أو الاستبعاد من البطولة.

يجب عدم مناقشة طلبات الاستئناف المتعلقة بالمسابقة الجارية من خلال التعليقات العلنية أو نشرها على وسائل التواصل الاجتماعي ريثما يتم الفصل فيها، وإلا سيُعتبر الاستئناف لاغي.

5. كيفية إجراء وطريقة تنظيم المسابقة

5.1 ترتيب العروض

يُمكن للمتسابق تحديد الترتيب الذي يتم بموجبه تحضير مشروبات القهوة وتقديمها. ومع ذلك، على المتسابق أن يحدد للحكام بوضوح الفئة التي ينتمي إليها المشروب.

5.2 تذوق المشروبات

يباشر حكام التقييم الحسي في عملية التقييم فور تقديم المشروب اليهم ما لم يتم إبلاغ المتسابق خلاف ذلك.

5.3 العرض مع إقران الطعام

يمكن أن يُقدم المتسابق طعام بحجم لقمة للحكام، كجزء من عرض المشروبات، إلا أن الحكام لن يتناولوا هذا الطعام ولن يُمنح المتسابق درجات إضافية.

5.4 حبوب البن المستخدمة في المسابقة

يتعين على المتسابقين إحضار القهوة الخاصة بهم لاستخدامها في المسابقة وتقع على عاتقهم مسؤولية التأكد من أن لديهم الكميات المناسبة اللازمة لاستخدامها في المسابقة.

يجب ألا تحتوي القهوة المستخدمة في هذه المسابقة على أي إضافات من أي نوع كان، والتي يتم إضافتها إلى القهوة بعد بلوغ البن مرحلة "القهوة الخضراء"، أي بذور من جنس البن، حيث يتم تجفيفها كجزء من عملية ما بعد الحصاد، وأن تكون خالية من أي غلاف قشري. ويشمل ذلك تعرضها للمواد المعطرة والمنكهات والعطور والسوائل والبودرة.

6. المعايير المعتمدة والتعريفات الخاصة بالمشروبات في المسابقة

تُعرف حصة الإسبريسو بأنها مشروب، بحجم 1 أونصة سائلة (حوالي 30 مل)، مُعد من البن المطحون، يُسكب من جانب واحد من حامل فلتر القهوة المزدوج في عملية استخراج واحدة متواصلة.

يجب أن تحتوي جميع مشروبات الإسبريسو المقدمة على حصة واحدة على الأقل من الإسبريسو و10 مل من أحد منتجات دافينشي جورميه.

يمكن تقديم جميع المشروبات المميزة كمشروب يحتوي على القهوة أو من دونها، مع الحليب أو بدونه، في أي درجة حرارة، ويجب أن تحتوي على 10 مل على الأقل من إحدى منتجات دافينشي جورميه. يمكن استخدام الشاي أيضًا.

يحظر استخدام أي كحوليات أو مشتقاتها أو أي تقنية يمكن أن تؤدي إلى تطور الكحول في أي من مكونات جميع المشروبات. وسيترتب على القيام بذلك استبعاد المتسابق.

سنوفر حليبًا طازجًا مبسترًا مختارًا بعناية خلال البطولة. ومع ذلك، نترك للمتسابقين حرية اختيار إحضار الحليب المفضل لديهم سواء كان من مصدر حيواني أو نباتي (مُحلى أو غير مُحلى) لاستخدامه. كما نقبل جميع أنواع الحليب المتوفرة، التجارية منها وغير المنكهة.

يُسمح بخلط ومزج الحليب، شريطة أن تكون جميع منتجات الحليب المستخدمة متوفرة تجاريًا ومُحضرة وفقًا لأغراض الاستخدام المحددة من الشركات المصنعة لها.

يُمنع استخدام الحليب المجفف أو أي إضافات أخرى للحليب بغض النظر عن نوع الحليب المختار. ويمكن للمتسابقين إزالة بعض العناصر من الحليب المتاح تجاريًا (على سبيل المثال من خلال التقطير بالتجميد) شريطة عدم استخدام أي مكونات أو إضافات في هذه العملية.

يُمنع استخدام الحليب البشري. سيحصل المتسابق على علامة صفر في درجات التقييم الفني والحسي للمشروب في حال استخدام نوع حليب غير معتمد.

6.1 الوقت على المنصة

نخصص لكل متسابق 35 دقيقة للأداء على المنصة في جولة التصفيات النهائية الوطنية، و39 دقيقة في الجولتين دون الإقليمية والعالمية.

- 7 دقائق من الوقت التحضير
 - إعداد طاولة الحكام وتجهيز المنصة
- 15 دقيقة من الوقت للمعايرة
 - ملء المطحنة بحبوب القهوة
 - يشمل الوقت معايرة المطحنة واستخراج الحصى التجريبية.
- 6 دقائق من وقت المسابقة (في جولة التصفيات النهائية الوطنية) أو 10 دقائق من وقت المسابقة (في جولة التصفيات النهائية دون الإقليمية والعالمية)
- 7 دقائق من الوقت لإعادة ضبط المنصة وتنظيفها

6.2 الأوقات المخصصة والعقوبات

لا يجوز للمتسابقين تجاوز الفترات الزمنية المخصصة لهم كما هو موضح بالتفصيل أعلاه. ويُسمح للمتسابقين الذين يتجاوزون الوقت المخصص لهم بالاستمرار مدة 30 ثانية إضافية، وبعد ذلك يُطلب منهم التوقف. ومع ذلك، سيتم فرض عقوبة قدرها نقطة واحدة عن كل ثانية إضافية لإجمالي نقاط المتسابق في التقييم العام للمسابقة.

6.3 الملحقات المنسية

فيما لو نسي أحد المتسابقين أيًا من معداته و/أو ملحقاته في أثناء وقت التحضير، يمكن للمتسابق ترك المنصة لاستعادة المفقودات؛ ومع ذلك، لن يتم إيقاف وقت التحضير حتى يعود.

6.4 الميكروفون ومُنسق الفعالية

يتعين على المتسابقين ارتداء ميكروفون لاسلكي في أثناء الأداء لأغراض العرض أمام الجمهور.

6.5 بدء المسابقة

سيسأل مُنسق الفعالية المتسابق عما إذا كان مستعدًا للمباشرة. وبمجرد أن يصبح المتسابق جاهزًا، سيُشير المذيع إلى مراقب الوقت لبدء الوقت الرسمي. ولا يجوز للمتسابقين لمس معداتهم أو وضع أي سوائل في أدواتهم قبل بدء الوقت الرسمي.

6.6 المشروبات التي ستُقدم على طاولة الحكام

يجب تقديم جميع المشروبات على طاولة (طاولات) التقديم الخاصة بلجنة التحكيم. ولن يتم احتساب المشروبات التي لم تُقدّم على طاولة (طاولات) التقديم الخاصة بلجنة التحكيم في التقييم.

6.7 تقديم الماء

سيتم توفير مياه شرب غير منكهة لكل عضو من أعضاء لجنة تحكيم التقييم الحسي من قبل الجهة المنظمة للبطولة. وتترك للمتسابقين حرية اختيار تقديم مياههم الخاصة غير المنكهة، سواء كانت ساكنة أو فوّارة. وفي حال تبين أن المتسابقين يقدمون مياهًا منكهة أو مشروبات أخرى ذات طعم غير محايد لأعضاء لجنة التحكيم بخلاف المشروب موضوع المسابقة، فسيحصلون على درجة صفر في التقييم الحسي بالنسبة لذلك المشروب على وجه التحديد.

6.8 الأواني الزجاجية

يتحمل المتسابقون مسؤولية جلب جميع الأواني الزجاجية وأدوات المائدة المناسبة لمشروباتهم وللمياه المقدمة لأعضاء لجنة التحكيم.

6.9 الضوابط الخاصة بالمنصة

يُسمح للمتسابقين باستخدام منطقة العمل المخصصة فقط، بما في ذلك الطاولة الخاصة بالآلة وطاولات العرض. ولا يُسمح للمتسابقين بإدخال أي أثاث و/أو معدات أخرى إلى منطقة المسابقة (على سبيل المثال حامل أو طاولة أو رافعة طعام أو مقعد وما إلى ذلك).

6.10 وقت انتهاء المسابقة

ينتهي وقت المسابقة عندما يرفع المتسابق يده ويقول "انتهيت". تقع على عاتق المتسابق مسؤولية قول كلمة "انتهيت" بوضوح لتسجيل الوقت بدقة.

6.11 المسائل الفنية في أثناء المسابقة

يمكن للمتسابق رفع يده طالبًا إعلان "وقت فني مستقطع" عندما يشعر بوجود مشكلة فنية في أي من المعدات التالية:

- آلة الإسبريسو (بما في ذلك مشاكل في الطاقة أو ضغط البخار أو خلل في نظام التحكم أو نقص المياه أو عطل في نظام الصرف)
- المطحنة (لا تشمل المطحنة التي يتم إحضارها شخصيًا)
- المعدات السمعية والبصرية

سيتم إيقاف وقت المسابقة مؤقتًا وسيتم التحقيق في المشكلة. وفي حالة إمكانية تدارك المشكلة، سيتم استئناف وقت المسابقة وتعويض الوقت الضائع الناجم عن المشكلة. أما إذا تعدّ معالجة المشكلة على الفور، فسيُطلب من المتسابق إما الانتقال إلى محطة أخرى أو إعادة جدولة الوقت المخصص له في المسابقة.

وفي ما لو تم اعتبار أن المشكلة ناجمة عن إهمال المتسابق أو بسبب سوء فهم، يُستأنف وقت المسابقة دون تعويضه عن الوقت الضائع.

6.12 الموسيقى المستخدمة في المسابقة

لن يُتاح للمتسابقين اختيار الموسيقى. بل ستختار الوكالة المعنية من قبل دافينشي جورمييه الموسيقى الخلفية وتشغيلها.

6.13 التقيد بالتوقيت المحدد

يجب أن يحضر المتسابقون في الموعد المحدد للجلسة التدريبية (إن وجدت) والوقت المحدد للمسابقة. وأي متسابق لا يكون مستعداً وجاهزاً للبدء فوراً حسب الموعد المحدد له قد يتم استبعاده من المسابقة.

7. الآلات والملحقات والمواد الخام

7.1 آلة الإسبريسو المستخدمة في المسابقة

يتعين على المتسابقين استخدام آلات الإسبريسو المخصصة التي توفرها اللجنة المنظمة لبطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة ورعاة البطولة خلال المسابقة. ويحظر استخدام أي آلة إسبريسو أخرى أو وجودها أثناء البطولة.

7.2 المطحنة المستخدمة في المسابقة

تترك للمتسابقين حرية اختيار استخدام مطحنة الإسبريسو المخصصة لمشروبات الإسبريسو أو إحضار مطحنة الإسبريسو الخاصة بهم. يتعين على المتسابقين التأكد من إعلام اللجنة المنظمة بطراز المطحنة للموافقة عليه قبل المسابقة. ويتحمل المتسابقون أيضاً مسؤولية التأكد من أن المطحنة تعمل وفق مواصفات الجهد الكهربائي المعتمدة في بلد استضافة المسابقة.

7.3 عدم وجود سوائل أو مكونات في ماكينات الإسبريسو

يُمنع وضع أو سكب أي سوائل أو مكونات من أي نوع فوق ماكينات الإسبريسو (على سبيل المثال: لا يجوز وضع الماء في أكواب فوق آلة الإسبريسو، أو سكب أو تقليب أو تسخين السوائل أو المكونات). وسيؤدي القيام بذلك إلى تسجيل علامة صفر بالنسبة لبند "جميع أواني تقديم المشروبات نظيفة وجاهزة لمواصلة عملية التحضير" في كشف درجات النتائج الفنية.

7.4 تعديلات على معايير آلة التحضير

باستثناء درجة حرارة عمليات التحضير، وحجم المادة المطحونة، وقياس الحصى، لا يجوز للمتسابقين تغيير أو تعديل أو استبدال أي غرض أو إعدادات أو مكون من مكونات آلة الإسبريسو و/أو المطحنة التي توفرها اللجنة المنظمة لبطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة ورعاتها خلال المسابقة. أي تغييرات أو تعديلات تُجرى، أو أي تلف يلحق بالمعدات، من شأنه أن يكون سبباً لاستبعاد المتسابق (على سبيل المثال: حوامل الفلاتر أو سلال الفلاتر أو الضغط أو رؤوس أنابيب البخار أو شفرات المطحنة).

7.5 توفير منتجات دافنشي جورمية

يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات ومنتجات دافنشي جورمية المستخدمة في أداءه في أثناء المسابقة بما في ذلك المضخات والأدوات الأخرى اللازمة حسب الحاجة. ولن تتحمل دافنشي جورمية مسؤولية توفير أي مكونات باستثناء الحليب الطازج الرسمي الخاص بالمسابقة.

7.6 المعدات الإضافية المسموح بها

- 1 × مطحنة قهوة (كهربائية أو محمولة باليد)
- عدد غير محدود من الموازين التي تعمل بالبطاريات
- 2 من المعدات المحمولة باليد وتعمل بالبطاريات

ويرجى التأكد من التصريح بهذه المعدات للجنة المنظمة قبل المسابقة للموافقة عليها. يرجى التأكد من شحن جميع المعدات التي تعمل بالبطاريات بالكامل، حيث لن يتم توفير كابلات كهربائية لشحنها.

7.7 موازين تحديد الوزن

يُسمح للمتسابقين بإحضار عدد غير محدود من الموازين حسب حاجتهم. ويجب أن تكون جميع الموازين من النوع الذي يعمل بالبطاريات. كما يرجى التأكد من شحن جميع الأجهزة التي تعمل بالبطاريات بالكامل، حيث لن يتم توفير كابلات كهربائية لشحنها.

7.8 قائمة المعدات والمستلزمات المقدمة

سيتم تجهيز محطة عمل كل متسابق بالمعدات التالية:

- آلة إسبريسو ثنائية المجموعة
- مطحنة إسبريسو
- صندوق تفريغ القهوة
- سلة مهملات
- حصيرة ضغط القهوة
- مكبس القهوة
- خلط ثلج من النوع التجاري

يتعين على المتسابقين اصطحاب جميع المستلزمات الإضافية اللازمة لأداء عروضهم؛ ما لم فإن المتسابق معرض للوقوع في مأزق نتيجة عدم وجود معدات كافية لاستكمال عرضه.

8. طلبات الاعتراض في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة

تحتفظ اللجنة بالحق في منح لقب بطل "بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2026/2025" للمتسابق الأجدد في نيلها، بناءً على الدرجات المسجلة في كشوف تقييم الحكام وبموضوعية.

ولن يتم النظر في طلبات الاعتراض ما لم تكن هناك أسباب تستدعي إعادة النظر لوجود ممارسات غير نزيهة من جانب متسابقين أو حكام آخرين.

كما تحتفظ اللجنة المنظمة لبطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة بالحق في معالجة مثل هذه القضايا حسب كل حالة على حدة، وذلك بناءً على الظروف التي استدعت تقديم طلب الاعتراض.

- نهاية المستند -