

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

القهوة تجمعنا

القواعد واللوائح  
الرسمية



قواعد ولوائح بطولة دافنشي جورميه لتحضير القهوة  
(DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP)  
محتويات الصفحة

القسم الأول: نبذة عن بطولة دافنشي جورميه لتحضير القهوة

القسم الثاني نبذة عن الجولة التمهيديّة الوطنية

القسم الثالث: نبذة عن جولة النهائيات الوطنية

القسم الرابع: نبذة عن جولة النهائيات الإقليمية

القسم الخامس: معلومات تفصيلية للمتأهلين للنهائيات الوطنية والإقليمية

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

القهوة تجمعنا

نبذة عن بطولة  
دافنشي جورمية  
لتحضير القهوة





## 1. نبذة عن بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024

تُعد بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة (DaVinci Gourmet Barista Craft Championship) لعام 2024 برنامجًا تنظمه وتملكه العلامة التجارية دافنشي جورمية لمنطقة آسيا والمحيط الهادئ والشرق الأوسط وإفريقيا بالكامل لمجموعة كيري، شركة عامة محدودة (Kerry Group PLC). وهي علامة تجارية مملوكة

كما تُعد الملكية الفكرية المتعلقة ببطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024، بما في ذلك هذه القواعد واللوائح الرسمية والصور ومقاطع الفيديو ووصفات التحضير التي يتم المقدمة أو التي يتم ابتكارها في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 وكيفية إجراء المسابقة، ملكية فكرية لمجموعة كيري العامة المحدودة، ودافنشي جورمية لمنطقة آسيا والمحيط الهادئ والشرق الأوسط وإفريقيا.

تحتفظ شركة دافنشي جورمية بالحق في تعديل مدونة قواعد سلوك المتسابقين، وكذلك أي قواعد، أو لوائح و/أو وثائق أخرى مرتبطة ببطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024. ويجب على جميع المتسابقين الالتزام بالتعديلات تبعًا لذلك.

تتكون بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 من ثلاث مراحل تحت عنوان "القهوة تجمعنا"، وهي:

- الجولة التمهيدية الوطنية (تقديم طلب المشاركة عبر الإنترنت)
- جولة النهائيات الوطنية (حدث يتطلب المشاركة بشكل شخصي داخل البلد)
- جولة النهائيات الإقليمية (حدث يتطلب المشاركة بشكل شخصي في سنغافورة)

المعايير العامة للمشاركة في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 هي كالتالي:

### العمر وشروط التمثيل

يجب ألا يقل عمر المتسابقين عن 18 عامًا وأن يستوفوا الحد الأدنى للسن القانونية كما هو محدد في القوانين المحلية في بلدانهم للتأهل للمشاركة في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024. كما يجب أن يكونوا ممثلين لمتجر قهوة، أو مقهى، أو مطعمًا، أو منفذًا لخدمات الطعام في بلد إقامتهم.

يجب أن يحمل المتسابقون في بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 جواز سفر ساري المفعول لا تقل صلاحيته عن 9 أشهر من بلد إقامتهم. يجب أن تكون الوثائق التي تثبت جهة العمل متاحة عند الطلب. يُقبل العاملون بدوام جزئي شريطة أن يقدم المتسابق وثائق تثبت أنه يزاول العمل في نوبتين منتظميتين على الأقل.

لا يمكن للمتسابقين أن يكونوا ملتزمين بأي شكل من أشكال التعاقد مع علامة تجارية أخرى منافسة لدافنشي جورمية.

### المصاريف المدفوعة من قبل منظمي بطولة دافنشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024

ستغطي شركة دافنشي جورمية APMEA تكلفة السفر جواً إلى سنغافورة والإقامة في الفندق للمتسابقين المشاركين في النهائيات الإقليمية، حسب الترتيبات المُعدة للسفر والإقامة. سيتم توفير المواصلات من الفندق إلى مكان المسابقة في يوم المسابقة. يتحمل المتسابقون جميع النفقات الأخرى.

## الاستبدال والانسحاب

يُمنع منعاً باتاً استبدال المتسابقين في أي مرحلة من مراحل البطولة. وفيما لو قرر أحد المتسابقين الانسحاب من المسابقة في أي وقت، فسيُفقد أهليته كمتسابق، ولن يُسمح باستبداله.

## إجراء تغييرات في القواعد واللوائح

جميع القواعد واللوائح عرضة للتغيير ويمكن أن تستند إلى إرشادات الصحة والسلامة المحلية. في حالة حدوث أي تغييرات، ستقوم اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 بإخطار المتسابقين عبر البريد الإلكتروني قبل بدء البطولة. قد تشمل التغييرات المحتملة، على سبيل المثال لا الحصر، تعديلات على حجم الطاولة أو تنظيمها، والمساحة المتاحة، والأوعية أو الأكواب، وحبوب القهوة، والقيود المفروضة على المدربين أو المساعدين في غرف التحضير والتدريب، وفرض ارتداء الكمامات أو القفازات، وتعديل الجدول الزمني لتناوب وتسليم المحطات.

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

القهوة تجمعنا

الجولة التمهيديّة  
الوطنية





## 2. نبذة عن الجولة التمهيدية الوطنية

المشاركة في الجولة التمهيدية الوطنية لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 مفتوحة لجميع المتسابقين المؤهلين والمستوفين لمتطلبات المشاركة في الجولة التمهيدية الواردة أدناه بالنسبة لكل بلد مشارك. تحتفظ دافينشي جورميه APMEA بالحق في تأهيل أو استبعاد أي مشارك وفقاً لمتطلبات المشاركة في الجولة التمهيدية.

### متطلبات التقدم للمشاركة في الجولة التمهيدية الوطنية

يجب على جميع المتسابقين مقامي طلبات المشاركة في الجولة التمهيدية الوطنية أن يوافقوا على قواعد ولوائح بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024، وأن يقدموا معلومات تتضمن الاسم بالكامل والبريد الإلكتروني ووسيلة الاتصال والمسمى الوظيفي وبلد الإقامة، والمطعم و/أو منفذ المأكولات والمشروبات الذي يمثله المشارك، واسم قهوته المبتكرة، ووصفها بالتفصيل، على أن تحوي استخدام منتج واحد على الأقل من منتجات دافينشي جورميه، مع تقديم طريقة التحضير، والإلهام المستوحى من صنع هذا الكوب من القهوة، وصورة للقهوة المبتكرة.

سيتم تلقائياً استبعاد طلبات المتسابقين التي لم تستوفي تقديم المعلومات المطلوبة.

يمكنكم تقديم الطلبات رقمياً على الرابط التالي:

[www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024](http://www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024)

### كيفية تقييم الجولة التمهيدية الوطنية

يتولى التقييم في الجولة التمهيدية الوطنية 3 حكام من البلدان المشاركة على أساس نظام مؤلف من 20 نقطة. ويتعين على المشاركين ابتكار كوب من القهوة من اختيارهم (ساخن أو بارد) ويجب أن يتضمن منتج واحد كحد أدنى أو 3 منتجات كحد أقصى من منتجات دافينشي جورميه المتوفرة في البلد الذي يمثله المتسابق. يجب أن يتضمن الابتكار أيضاً جرعة قهوة إسبريسو واحدة كحد أدنى و8 مكونات كحد أقصى (يتم احتساب منتجات دافينشي جورميه والتزيين والتلح كمكونات).

ينتقل المتسابقون ممن حقق النجاح في الجولة التمهيدية الوطنية إلى جولة النهائيات الوطنية للتنافس على لقب البطولة بالنسبة للبلد الذي يمثله المتسابق. يتم التواصل مع المتسابقين الذين سينقلون إلى جولة النهائيات الوطنية عبر وسيلة التواصل التي حددها المتسابق في نموذج التقديم عبر الإنترنت.

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

القهوة تجمعنا

النهائيات الوطنية





### 3. نبذة عن جولة النهائيات الوطنية

يتأهل في الجولة التمهيديّة الوطنيّة ما يصل إلى 10 متسابقين من المرشحين المدرجين على قائمة التصفية وينتقلون إلى جولة النهائيات الوطنيّة، التي تتطلب الحضور بشكل شخصي للتنافس على لقب بطل البلد الذي يمثله المتسابق. ينتقل بطل كل بلد من البلدان المشاركة للتنافس في جولة النهائيات الإقليمية في سنغافورة.

#### كيفية المنافسة في النهائيات الوطنية

يُكاف المتسابقون بإعداد مشروبين (يجب إعداد وتقديم كوب كامل لكل حكم): مشروب واحد من القهوة الساخنة ومشروب واحد من القهوة الباردة يعدهما متسابقين اثنين على أقصى تقدير يتنافسان في وقت محدد.

تتألف منطقة المنافسة في النهائيات الوطنية من محطتي منافسة كحد أقصى وسيتم تجهيزهما وفقاً للمتطلبات المناسبة لكل مكان.

تتألف كل محطة من طاولة مخصصة لماكينه إسبريسو (2.5 طول × 0.9 عرض × 0.9 ارتفاع، تقريباً)، وطاولة عرض ليندوق الحكام المشروب للتقييم، وطاولة لتحضير القهوة (2.4 طول × 0.75 عرض × 1.0 ارتفاع، تقريباً) لإعداد المكونات والتحضير.

يخصص لكل متسابق وقت للبدء ورقم محطة ويمنح كل متسابق مدة من الوقت للمنافسة حسبما يلي وطبقاً للشرائح المخصصة أدناه: (على أساس وجود 3 حكام)

- وقت لضبط ومعايرة المطحنة وإعداد الطاولة: 10 دقائق
- وقت المنافسة والأداء: 15 دقيقة
- العرض التقديمي لتذوق الحكام: دقيقتان تقريباً
- تنظيف المحطة: 5 دقائق

## كيفية تقييم جولة النهائيات الوطنية

يتم التحكيم في جولة النهائيات الوطنية من قِبَل ما يصل إلى 4 حكام، بناءً على نظام مؤلف من 123 نقطة. يجب أن يستوفي المشرويين المبتكرين اللذين تم تحضيرهما المعايير التالية:

- استخدام ما لا يقل عن منتج واحد ولا يزيد عن 3 منتجات من منتجات دافينشي جورميه في كل مشروب مبتكر (سيتم توفير القائمة الكاملة لمنتجات دافينشي جورميه في إضبارة المسابقة)
- استخدام 10 مل كحد أدنى من منتجات دافينشي جورميه في كل مشروب مبتكر
- استخدام 8 مكونات كحد أقصى (بما في ذلك منتجات دافينشي جورميه والتزيين والتلج)
- جرعة واحدة كحد أدنى من قهوة الإسبريسو لكل ابتكار (يمكن للمتسابقين استخدام حبوب القهوة الخاصة بهم أو تلك المقدمة لهم)
- يجب على المتسابقين إحضار المكونات والأدوات الزجاجية الخاصة بهم (ما لم يُذكر خلاف ذلك في إضبارة المسابقة)
- للمتسابقين حرية اختيار وإحضار حليب الألبان أو الحليب النباتي الخاص بهم أو استخدام الأنواع المقدمة
- يُسمح باستخدام المكونات التي صنعتها بنفسك، ولكن لا يجوز أن تتعارض مع أي من منتجات أو نكهات دافينشي جورميه المتوفرة (يجب مشاركة العبوة الأصلية للمكونات مع منظم المسابقة، وسيتم اعتبار كل مكون من المكونات التي صنعتها بنفسك كمنتج واحد في عملية تحضير المشروب المبتكر)
- إذا لم يتم تحضير الحليب الساخن في مشروب القهوة الساخنة، سيتم ترحيل النقاط المخصصة تحت بند قسم "المهارات الفنية الخاصة بالحليب" في ورقة تحكيم المهارات الفنية إلى قسم "المهارات الفنية الخاصة بالإسبريسو"، مما يضاعف قيمة ترجيح كل عنصر ضمن هذا القسم.

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

القهوة تجمعنا

النهائيات الإقليمية





#### 4. نبذة عن جولة النهائيات الإقليمية

تُجرى جولة النهائيات الإقليمية في سنغافورة عبر حدث مباشر في أكتوبر 2024. يتنافس الفائزون في النهائيات الإقليمية من كل بلد مشارك على نيل لقب البطولة في مسابقة دافنشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024.

#### كيفية التنافس في مرحلة النهائيات الإقليمية

يُكَلَّف المتسابقون بإعداد ثلاثة مشروبات (يجب إعداد وتقديم كوب كامل لكل حكم): 1 مشروب قهوة ساخن يُعد بتوظيف فن اللاتيه، 1 مشروب قهوة بارد (لا يحتوي على حليب)، 1 مشروب قهوة بارد (يحتوي على حليب).

تتألف منطقة المنافسة في النهائيات الإقليمية من محطتي منافسة كحد أقصى وسيتم تجهيزهما وفقاً للمتطلبات المناسبة لكل مكان.

تتألف كل محطة من طاولة مخصصة لماكينه إسبريسو (2.5 طول × 0.9 عرض × 0.9 ارتفاع، تقريباً)، وطاولة عرض ليندوق الحكام المشروب للتقييم، وطاولة لتحضير القهوة (2.4 طول × 0.75 عرض × 1.0 ارتفاع، تقريباً) لإعداد المكونات والتحضير.

يخصص لكل متسابق وقت للبدء ورقم محطة ويمنح كل متسابق مدة من الوقت للمنافسة حسبما يلي وطبقاً للشرائح المخصصة أدناه:

- وقت لضبط ومعايرة المطحنة وإعداد الطاولة: 10 دقائق
- وقت المنافسة والأداء: 15 دقيقة
- العرض التقديمي لتذوق الحكام: 3 دقائق تقريباً
- تنظيف المحطة: 5 دقائق

#### كيفية تقييم جولة النهائيات الإقليمية

يتم التحكيم في جولة النهائيات الإقليمية من قِبَل ما يصل إلى 4 حكام، بناءً على نظام 173 مؤلف من نقطة. يجب أن تستوفي المشروبات الثلاثة المبتكرة التي تم تحضيرها المعايير التالية:

- استخدام ما لا يقل عن منتج واحد ولا يزيد عن 3 منتجات من منتجات دافنشي جورميه في كل مشروب
- استخدام 10 مل كحد أدنى من منتجات دافنشي جورميه في كل مشروب
- استخدام 8 مكونات كحد أقصى (بما في ذلك منتجات دافنشي جورميه والتزيين والتلج)
- جرعة واحدة كحد أدنى من قهوة الإسبريسو لكل ابتكار (يمكن للمتسابقين استخدام حبوب القهوة الخاصة بهم أو تلك المقدمة لهم)
- للمتسابقين حرية اختيار إحضار حليب الألبان أو الحليب النباتي الخاص بهم أو استخدام الأنواع المقدمة
- يجب على المتسابقين إحضار المكونات والأدوات الزجاجية الخاصة بهم (ما لم يُذكر خلاف ذلك في دليل المسابقة)
- يُسمح باستخدام المكونات التي صنعتها بنفسك، ولكن لا يجوز أن تتعارض مع أي من منتجات أو نكهات دافنشي جورميه المتوفرة (يجب مشاركة العبوة الأصلية للمكونات مع منظم المسابقة، وسيتم اعتبار كل مكون من المكونات التي صنعتها بنفسك كمنتج واحد في عملية تحضير المشروب المبتكر)

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

## 2024

القهوة تجمعنا

معلومات مفصلة  
للمرشحين النهائيين  
الوطنيين الإقليميين



## تضارب المصالح

### قواعد سلوك الحكام

يجب على حكام بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة 2024 عدم تقديم أي تدريب أو توجيه في أي مرحلة أو في أي بلد من بلدان استضافة البطولة. فيما لو كان أحد الحكام المسجلين قد قام بتدريب أو تقديم ملاحظات بأي صفة لأي متسابق مشارك (بما في ذلك العمل كمدرّب مباشر أو مدرّب مساعد أو مستشار)، فيجب عليه الإفصاح عن وجود تضارب في المصالح قبل البطولة.

قد يؤدي عدم الإفصاح عن تضارب المصالح هذا إلى استبعاد المتسابق. وبمجرد بدء البطولة أو بدء الحكام في المداولات (أيهما أولاً)، لا يجوز إجراء أي اتصال أو مشاور بأي شكل من الأشكال بين الحكام والمتسابقين. سيؤدي عدم الالتزام بهذا القيد إلى استبعاد المتسابق واستبعاد الحكم من لجنة تحكيم البطولة.

لا يجوز للمتسابقين اختيار أو تأييد أي حكم من الحكام في لجنة التحكيم في أي مرحلة من مراحل المسابقة.

لن يُسمح للمنسقين والأفراد المشاركين في إدارة و/أو تنظيم بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة في أي سنة معينة بالمشاركة في البطولة. يجب الالتزام بإطار زمني مدته عام واحد قبل أن يصبح هؤلاء الأفراد مؤهلين للمشاركة في بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة.

### تضارب المصالح الأخرى

تفرض اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 على جميع المتسابقين والحكام الإفصاح عن أي تضارب مصالح محتمل قبل بدء البطولة. ومن شأن عدم الإفصاح عن مثل هذه الوقائع أن يُصار إلى استبعاد المتسابق واستبعاد الحكم من البطولة.

كما يجب على الحكام الذين شاركوا في لجان تحكيم مسابقات تنظمها العلامات التجارية المنافسة لدافينشي جورمية إبلاغ اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 بذلك قبل البطولة.

في حال رغبتكم بالحصول على مزيد من الإيضاحات بشأن مسألة تضارب المصالح المحتمل في بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 و/أو بشأن السياسة المذكورة أعلاه، يرجى التواصل مع شركة DVG للتسويق عبر البريد الإلكتروني [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com).



## معايير التقييم

يسعى الحكام إلى تتويج بطل يتمتع بالمواصفات التالية:

- متقن لمهارات وفنون الباريسا، ويمتلك ذوقاً مميزاً للنكهات، ومتذوق متميز للنكهات، وماهر بابتكار النكهات وتحضيرها، ويتمتع بمهارة شرح مميزة، ومهارات خدمة الزبائن، وشغوقاً بمهنة الباريسا.
- يتمتع بفهم واسع ومعرفة غنية بالقهوة وكيف يمكن للنكهات أن ترتقي بمذاق القهوة عالية الجودة أو تكملها.
- يُعد ويقدم مشروبات قهوة مبتكرة ويمكن التسويق لها وذات جودة عالية معززة بالنكهة.
- يتسم بصفات تجعله نموذجاً يحتذى به الآخرين ويستلهموا منه.

## ورقة تحكيم المهارات الفنية

يتم منح النقاط بناءً على معرفة المتسابق الفنية ومهارة تشغيل ماكينة الإسبريسو والمطحنة (المطاحن). وفيما يلي تفاصيل التقييم الفني.

## المهارات الفنية التي سيتم تقييمها (الإسبريسو)

- يجب تنظيف رأس المجموعة مباشرةً بعد إزالة الفلتر المتحرك و/أو قبل الاستخدام التالي. إذا تم تنظيف رأس المجموعة قبل استخلاص المشروبات المقدمة، فهذا أمر مقبول، ويجب أن يضع الحكم علامة "نعم".
- ابدأ دائماً بسلة فلتر جافة ونظيفة قبل استخلاص جرعة القهوة.
- إذا كانت سلة الفلتر جافة تماماً ولا يوجد بها بقايا قهوة مطحونة عند استخلاص جرعات القهوة الجديدة، على الحكم أن يضع علامة "نعم".
- كمية القهوة المطحونة المُهدرة المقبولة عند تحديد الجرعات و/أو الطحن.
- تُحتسب بقايا البن المطحون أو القهوة المتسربة أو التي تُهدر لأثناء العرض باعتبارها مخلفات. يجب على الحكام تقييم كمية المخلفات (غير المُعدّة) التي قد توجد في قمع مطحنة الإسبريسو أو صندوق التفريغ أو على الطاولة أو في سلة المهملات أو على الأرض أو في أي مكان آخر. يجب على الحكام وضع علامة "لا" على هذه النقطة في حالة إهدار كمية زائدة من القهوة المطحونة.
- توزيع قرص البن توزيعاً سليماً ودكه بشكل جيد باستخدام بكرة ضاغطة.
- يجب أن يكون المتسابق متسقاً في تحديد جرعات القهوة ودكها. يجب أن يقوم المتسابق بتوزيع القهوة المطحونة بالتساوي، متبوعاً بذلكٍ متساوٍ بضغط مناسب. الدك غير المتساوي غير مقبول.
- تنظيف الفلاتر المتحركة (قبل الإدخال).
- يقوم المتسابق بتنظيف حافة السلة والحواف الجانبية للفلتر المتحرك قبل وضعه في الماكينة. إذا تم ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
- الإدخال والتحضير الفوري.
- يجب على المتسابق أن يبدأ باستخلاص القهوة دون تأخير بعد إدخال الفلتر المتحرك في الماكينة. إذا تم ذلك، سيضع الحكم علامة "نعم".
- وقت الاستخلاص (ضمن تفاوت زمني قدره 3 ثوان).
- يُطلب من المتسابقين إظهار وقت الاستخلاص لجميع الجرعات إما باستخدام مؤقت رقمي خارجي أو مؤقت مدمج في آلة الإسبريسو. يجب أن تكون جميع كميات الإسبريسو المستخلصة ضمن تفاوت زمني قدره 3 ثوانٍ بين الواحدة والأخرى. يبدأ وقت الاستخلاص عندما يقوم المتسابق بالضغط على مفتاح التحضير في الآلة. لن يتم احتساب جرعات الإسبريسو التي لا يتم تقديمها في المشروبات النهائية.

## المهارات الفنية التي سيتم تقييمها (الحليب)

- تأكد من سكب الحليب الطازج البارد دائماً في إبريق حليب نظيف لم يتم ملؤه قبل وقت بدء المسابقة. يجب أن يكون الإبريق نظيفاً من الداخل والخارج. يمكن للمتسابقين طلب غسل الأباريق في أي وقت خلال المسابقة.
- يجب دائماً تطهير ذراع البخار قبل إدخالها في إبريق الحليب مباشرة.
- يجب على الحكام الانتباه إلى تقنيات التبخير غير السليمة مثل التسخين الزائد للحليب أو صوت صرير عالٍ من الحليب نتيجة اتباع تقنيات غير سليمة ما لم يوضح المتسابق أو المتسابقة خلاف ذلك وأن هناك غرض محدد لاتباع مثل هذه التقنية (مثل الحليب المُبخر أو الحليب الساخن دون رغوة).
- تُستخدم دائماً قطعة قماش مبللة مخصصة لتنظيف ذراع البخار مباشرةً بعد الاستخدام كيلا تجف بقع الحليب على الإبريق.
- يقوم المتسابق بتطهير ذراع البخار مباشرة بعد التبخير والتنظيف.
- يُسكب الحليب الزائد دائماً من الإبريق في دورق شفاف يعهد به للحكم الفني لقياسه.
- يجب ألا يحتوي الإبريق على حليب زائد عن حاجة المتسابقين بعد تحضير مشروبات الحليب وتقديمها. الكمية المُهدرة المقبولة يجب ألا تزيد عن 50 مل لكل مشروب يتم تقديمه.

## النظافة العامة والإعداد

- يجب أن يكون المتسابقون قادرين على إعداد منطقة عملهم بطريقة عملية وفعالة بحيث لا تبدو فوضوية أمام الزبائن. سيتم تقييم نظافة وتنظيم مكان عمل المتسابق على مقياس يتراوح بين 1 و3. إذا اعتُبرت المنطقة فوضوية، فسيكون التقييم 1.
- يتم توفير 3 قطع قماش نظيفة على الأقل للأسطح المختلفة. (واحدة لذراع البخار، وواحدة لتجفيف وتنظيف سلال الفلتر المتحرك وواحدة لسطح الطاولة وماكينه القهوة). إذا كان المتسابق لديه منشفة على منزره، فسيتم احتسابها أيضاً.
- يجب ألا تحتوي الأوعية بما في ذلك الأكواب والأباريق على أي سائل قبل بدء وقت المسابقة. وإذا حدث خلاف ذلك، لا يتم منح المتسابق أي نقاط عند بند "جميع أواني التقديم نظيفة وجاهزة للاستخدام".
- فيما لو وجد أي ماء أو سائل أخرى في أي إناء فوق ماكينة الإسبريسو في أي وقت، لن يحصل المتسابق على أي درجة عن "النظافة العامة والإعداد".
- لن يتم احتساب مخالفة على بند "جميع أواني التقديم نظيفة وجاهزة للخدمة" إذا لم تكن الفلاتر المتحركة مثبتة أو لم يتم تنظيفها في بداية المسابقة.



## التقييم الفنى العام

- سيقوم الحكام بتقييم الاستخدام الصحي لقطع القماش التي يستعملها المتسابق. يجب أن يكون لدى المتسابق قطع قماش مخصصة لكل غرض (واحدة لذراع البخار، وواحدة لسلة الفلتر وواحدة لتنظيف سطح الطاولة).
- استخدام قطعة قماش غير مخصصة لتنظيف ذراع البخار (استخدامها لغرض آخر غير استخدامها لتنظيف ذراع البخار).
- استخدام قطعة قماش لأغراض غير آمنة على الطعام مثل: اللمس بها على الوجه والفم وما إلى ذلك.
- استخدام قطعة قماش بمجرد لمسها أو سقوطها على الأرض.
- مراعاة النظافة العامة باستثناء الملابس وترتيب المعدات والمكونات طوال فترة المسابقة. عدم السعال أو العطس في منطقة العمل و/أو على المكونات.
- يجب على المتسابقين تنظيف المحطة لتكون كما كانت عليه عند بدء استخدامها حتى تكون جاهزة للمتسابق التالي. في حال وجود انسكابات أو بقايا قهوة على محطة العمل، يجب على المتسابق تنظيفها قبل انتهاء وقت المسابقة. يجب أن تكون جميع المعدات والأدوات التي يتم استخدامها أثناء المسابقة نظيفة أيضًا. يجب أن تكون الفلاتر المتحركة نظيفة أيضًا، ولكن لا يلزم أن تكون مثبتة في الماكينة.

## ورقة التقييم الحسي

- يمنح الحكام نقاطاً للتجربة الحسية طوال وقت الأداء بناءً على نهج شامل يراعي الجاذبية البصرية والأواني الزجاجية والمذاق والقوام والإلهام ومعلومات الوصفة والثقة في المنافسة والتزيين الأساسي ومهارات العرض. كما سيتم مراعاة الإبداع في الإعداد وأسلوب التقديم.
- يتم تقييم الجاذبية البصرية للمشروبات بالاعتماد على الانطباع البصري الذي سيُعطى للحكام قبل شربها وقبل أي تقليب أو خلط. سيضع الحكام في اعتبارهم الطبقات والألوان وفن اللاتيه والتزيين عند وضع النقاط بالتقييم البصري.
- لا تحتاج المشروبات الساخنة إلى فن اللاتيه في النهائيات الوطنية، ولكن سيتم اعتبارها كجزء من "الجاذبية البصرية" للمشروبات الساخنة التي تُقدم في النهائيات الإقليمية.
- يجب تقديم المشروبات الباردة في جميع مراحل المسابقة في أكواب زجاجية شفافة ويجب أن تحتوي على طبقتين على الأقل بألوان مختلفة، وإلا سيمنح الحكام درجة مخفضة للجاذبية البصرية.
- لا يُسمح بالأكواب التي تُستخدم لمرة واحدة وأدوات التقديم الأخرى التي تُستخدم لمرة واحدة ولن يُعطي الحكام أي درجة على التقييم البصري في حالة استخدامها.
- يدوّن الحكام أوصاف المذاق التي يقولها المتسابقون أثناء العرض التقديمي ومقارنتها بالمذاق الفعلي للمشروب المقدم. يجب أن يطغى مذاق القهوة على المذاق العام للمشروب المقدم وأن يكون مماثلاً للوصف الذي قدمه المتسابق من حيث النكهة والمذاق. لن يحصل المتسابق على أي درجة لهذا البند إذا لم يقدم وصفاً للمذاق.
- يدوّن الحكام أوصاف القوام التي يقولها المتسابقون أثناء تقديمهم للمشروب ومقارنتها بقوام المشروب المقدم ووزنه وسماكته. تُمنح النقاط بناءً على مدى دقة الأوصاف المقدمة. كما يُمنح المتسابقون نقاطاً أيضاً على المعرفة المتناولة حول كيفية اختلاف القوام في حال استخدام الصوص أو الشراب المحلى أو المسحوق في الوصفة. لن يحصل المتسابق على أي درجة لهذا البند إذا لم يقدم وصفاً للقوام.
- يقيم كل مشروب من بداية إلى نهاية تحضيره ومدى "الشعور بالرضا" الذي يبعثه في الزبائن من منظور المذاق. يجب تحقيق التناغم الأساسي في النكهة بين القهوة واستخدام منتجات دافنشي جورميه ومدى تكاملها أو تحسين كل منهما الآخر. يجب أن تكون التوليفة العامة للنكهة ممتعة للذوق دون إخفاء مذاق القهوة، وإلا سيمنح المتسابق درجة منخفضة.
- خلال وقت التقديم، يجب على المتسابقين تقديم المشروبات المقدمة وشرحها للحكام. يجب أن يغطي الشرح الجيد الذي يستحق نيل درجات عالية عرض حيثيات واقعية بما في ذلك نوع القهوة المستخدمة، ومعايير الاستخلاص، واستخدام مكونات محددة من دافنشي جورميه، وطرق التحضير، والنكهات و/أو الروائح التي يجب أن يختبرها الحكام.
- يمكن للمتسابقين أيضاً تقديم تعليمات محددة حول كيفية تناول كل مشروب، والتي سيتبعها الحكام قدر استطاعتهم، كما يمكن للحكام اختيار أفضل طريقة لتقييم كل مشروب على حدة، ولكن عليهم أخذ رشفتين على الأقل من كل مشروب.
- سيقوم الحكام بتقييم المشروب بناءً على شرح المتسابقين أو الملاحظات الأخرى خلال وقت المسابقة والتوقيت المخصص للعرض فقط. لن ينظر الحكام في أي شرح يقدمه المتسابق بعد انتهاء وقت العرض التقديمي.
- يجوز للمتسابق استخدام أي أفكار أو قصص تسويقية قد تكون ذات صلة بتعزيز الإمكانات التجارية لكل مشروب وتقديمها عند شرح كل مشروب. على سبيل المثال، يمكن استخدام أهمية استخدام النكهات الأساسية وسبب تفضيل هذه النكهات ودعمها باستخدام أبحاث السوق التي أجراها المتسابق قبل المسابقة لتعزيز القيمة السوقية للمشروب.

## التقييم العام للباريستا

- التقديم والتزيين
- سيتم الحكم درجة عالية للمتسابق في هذه الفئة وفقًا لمدى ثقته في الإلقاء وتوصيل المعلومة مع التأكد من استخدام المصطلحات وشرحها بشكل جيد، وأن الكلمات واضحة أثناء الإلقاء. سيُمنح المتسابق درجة عالية أيضًا إذا كان قادرًا على تقديم معلومات إضافية حول كيفية تناغم النكهات والقهوة معًا للتمتع بقهوة مختلفة تتمكن المقاهي من الاستفادة منها لابتكار مشروباتها المميزة.
- سيتم تقييم مدى احترافية واهتمام الباريستا واهتمامه بمجال القهوة من خلال المعرفة الشاسعة التي يظهرها من خلال تقنيات وبروتوكولات التحضير وفهم تأثير القهوة في جميع مراحل سلسلتي القيمة والتوريد الخاصة بالقهوة. يمكن أن يشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر المعرفة المتعلقة بزراعة القهوة وتحميصها وتخزينها وثقافات القهوة المختلفة. يجب أن يكون هناك علاقة بين ما يتم شرحه وما يتم تقديمه.
- أي نقطة من النقاط التالية يتم وضع علامة "لا" عليها ستؤدي إلى استبعاد فوري للمتسابق من المسابقة في أي مرحلة من المراحل.
- يجب على جميع المتسابقين تحضير جميع وصفات المشروبات المقدمة والمكونات المصنوعة منزليًا والتغليف الأصلي للمكونات التي ليست من دافينشي جورميه جاهزة أثناء المسابقة وأن تكون جاهزة لتقديمها إلى الحكام عند الطلب. سيؤدي عدم القيام بذلك عندما يطلب منك الحكم أو منظم المسابقة ذلك إلى استبعادك من المسابقة.
- يجب ألا تتعارض جميع المكونات المصنوعة منزليًا مع قائمة رموز مخزون دافينشي جورميه المقدمة لمرحلة المسابقة. على سبيل المثال، لا يُسمح للمتسابقين باستخدام شراب برتقال مُحلى منزلي الصنع إذا كان شراب دافينشي جورميه بنكهة البرتقال المر المجفف هو إحدى رموز المخزون المتوفرة لمرحلة المسابقة.
- يعمل الحكام على التحقق من عدم استخدام الكحول أو المنتجات المشتقة من الكحول في الوصفة أو في أثناء التحضير المسبق لأي مكون من مكونات المشروبات المقدمة.
- أن يكون المتسابق مهذبًا بشكل عام ولا يبدي سلوكًا و/أو أن يقول كلاماً غير مهذب للحكام أو المتسابقين الآخرين أو أي عضو آخر من اللجنة المنظمة أو أي شخص مشارك في المسابقة.
- يجب تقديم جميع المشروبات مع جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو وما لا يقل عن منتج ولا يزيد عن 3 من منتجات دافينشي جورميه (يجب استخدام 10 مل على الأقل من منتجات دافينشي جورميه) و8 مكونات كحد أقصى (بما في ذلك التزيين ومكعبات الثلج) في كل مشروب حتى يكون مؤهلاً كمشروب بنكهة القهوة. إذا لم يتم الالتزام بهذه القاعدة، فسيتم اعتبار المشروب الذي يتم تقديمه ضمن فئة خاطئة وسيحصل المتسابق على صفر بكل من ورقة التحكيم الفنية والحسية على هذا المشروب.



## طلبات الاعتراض في بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة

تحتفظ اللجنة بحقها في منح لقب البطل بـ "بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024" للمتسابق الأجدر في نيلها بناءً على الدرجات التي تم جدولتها نتائجها من كشوف درجات الحكام بموضوعية.

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

تحتفظ اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة بحقها في التعامل مع مثل هذه القضايا على أساس كل حالة على حدة، وذلك اعتماداً على الظروف التي تستدعي تقديم طلب الاعتراض.

## **كيفية سير وإعداد خطوات المسابقة**

### ترتيب مراحل العرض التقديمي

يحق للمتسابق أن يقرر ترتيب مراحل تحضير وتقديم مشروبات القهوة. ومع ذلك، يجب عليه أن يحدد بوضوح الحكام الفئة التي ينتمي إليها كل مشروب.

في حال وجود اختلافات عن الفئات المطلوبة للمشروبات، فسيحصل المتسابق على "لا" في ورقة تقييم النتائج الحسية الخاصة به، مما سيؤدي إلى استبعاده على الفور.

### تذوق المشروبات

يبدأ الحكام عملية التقييم بمجرد أن يتم تقديم جميع المشروبات وينتهي كلا المتسابقين من عرضهما.

### عرض تنسيق الطعام مع المشروبات

يمكن تقديم طعام بحجم اللقمة إلى الحكام كجزء من عرض المشروبات. ومع ذلك، لن يتم منح نقاط إضافية في مثل هذه الحالات.

يجب على المتسابقين إحاطة الحكام علماً عن أي معلومات بشأن مسببات الحساسية من الطعام المقدم. للحكام حرية اتخاذ القرار بشأن ما إذا كانوا يرغبون في تذوق الطعام المقدم أم لا.

شروط إعداد المشروبات ضمن نفس الفئة

يجب إعداد جميع المشروبات ضمن نفس الفئة باستخدام نفس حبوب البن والمعايير الخاصة بالتحضير ونسبة مقادير الوصفة وأكواب التقديم الزجاجية وأدوات المائدة. تحضير وتقديم مشروبات متنوعة عمدًا ضمن نفس الفئة سيؤدي إلى حصولك على علامة "صفر" في كشف الدرجات تحت قسم "تجربة المذاق وتناغم النكهة" في تلك الفئة من المشروبات. يمكن استخدام أنواع مختلفة من البن أثناء تقديم فئات أخرى من المشروبات على أن يوفرها المتسابق بنفسه.

يجب أن تحتوي جميع المشروبات المقدمة خلال المسابقة على جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو و10 مل على الأقل من منتجات دافينشي جورميه.

يمكن للمتسابقين استخدام 8 مكونات فقط كحد أقصى (بما في ذلك منتجات دافينشي جورميه والتزيين ومكعبات الثلج) في كل مشروب خلال بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024.

الإسبريسو مشروب يزن 1 أوقية سائلة (30 مل +/- 5 مل) يُحضّر من البن المطحون، ويُسكب من جانب واحد من فلتر القهوة المتحرك المزوج في عملية استخلاص واحدة غير منقطعة.

القهوة هي عبارة عن تراكم المنتج المحمص لبذور ثمرة النبات من جنس البن.

سيتم توفير مزيج خاص من البن العربي المحمص عالي الجودة من أجل هذه البطولة؛ ومع ذلك تترك للمتسابقين حرية اختيار جلب واستخدام حبوب البن الخاصة بهم والتي لا تقتصر على أنواع البن العربي.

لاغراض هذه المسابقة، لا يجوز إضافة أي مواد مضافة من أي نوع إلى القهوة بعد أن تصل إلى مرحلة "القهوة الخضراء"، أي بذور جنس القهوة المجففة كجزء من عملية ما بعد الحصاد والخالية من جميع طبقات الغلاف. ويشمل ذلك التعرض للمواد العطرية والمنكهات، والعطور، والسوائل، والمساحيق.

### طريقة تحضير الإسبريسو

يجب تحضير أي قهوة إسبريسو بماكينة الإسبريسو التي ترعاها البطولة. يجب ضبط درجة حرارة التحضير بين 90.5 و96 درجة مئوية (195 - 205 درجة فهرنهايت). يمكن ضبط كل رأس مجموعة على درجة حرارة مختلفة ضمن هذا النطاق ومع ذلك يجب تقديم كل مجموعة من المشروبات بدرجة حرارة واحدة.

يجب ضبط الضغط بماكينة تحضير الإسبريسو بين 8.5 و9.5 بار دون إعدادات النقع المسبق. فيما لو كان المتسابق بحاجة لإجراء عملية نقع قبل التحضير، فيجب إبلاغ اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة في بداية وقت التحضير عن رغبة المتسابق.

يجب أن يكون فارق توقيت الاستخلاص بين زوجين من جرعات الإسبريسو في حدود 3 ثوانٍ، وإلا سيحصل المتسابق على علامة "لا" في ورقة التحكيم تحت قسم "اتساق وقت الاستخلاص". يُنصح أن يتراوح وقت الاستخلاص بين 20 و30 ثانية، ولكن يمكن عدم الالتزام به.

يُسمح فقط بوضع البن المطحون النقي والماء في فلتر القهوة المتحركة أثناء استخلاص أي قهوة إسبريسو، وإلا سيحصل المشروب على علامة "صفر" في جميع أقسام كشوف التحكيم الفني والحسي في فئة المشروب تلك.

### متطلبات المشروبات الساخنة

يجب أن تحتوي جميع مشروبات القهوة الساخنة التي يتم إعدادها في البطولة على جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو و10 مل على الأقل من منتج من منتجات دافينشي جورميه، على أن يتم تقديمها مع أو دون حليب وفي درجة حرارة مناسبة تتراوح بين 55 درجة مئوية و65 درجة مئوية.

فيما لو أراد المتسابق عدم تحضير حليب مغلي على البخار لمشروبه الساخن، فسيتم إعادة تخصيص الدرجات المخصصة لفئة "المهارات الفنية الخاصة بالحليب" إلى "المهارات الفنية الخاصة بالإسبريسو"، مما يضاعف قيمة ترجيح جميع مكونات تلك الفئة.

### متطلبات المشروبات الباردة

يجب أن تحتوي جميع المشروبات الباردة التي يتم إعدادها في البطولة على جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو وما لا يقل عن 10 مل من منتج من منتجات دافينشي جورميه على الأقل، على أن يتم تقديمها باردة مع أو دون مكعبات ثلج في أكواب زجاجية شفافة. يمكن تقديم المشروبات الباردة مع أو دون حليب.



## متطلبات المشروبات الساخنة المُعدّة بفن اللاتيه

يجب أن تحتوي جميع المشروبات الساخنة المُعدّة بفن اللاتيه التي يتم إعدادها في البطولة على جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو وما لا يقل عن 10 مل من منتج من منتجات دافينشي جورميه يتم تقديمها مع أو دون حليب وفي درجة حرارة مناسبة تتراوح بين 55 درجة مئوية و65 درجة مئوية ورسمه من اختيارك بفن اللاتيه.

لا توجد شروط محددة بشأن رسمه فن اللاتيه ويمكن للمتسابق أن يختار رسم أشكال مختلفة لكل حكم يتم تقديم المشروب له.

يقوم الحكام بتسجيل جودة فن اللاتيه في كشف درجات التحكيم تحت قسم "الاجاذبية البصرية لفن اللاتيه" بناءً على الرسمه المقدمة على المشروب.

يجب أن يكون الحليب المستخدم في رسم فن اللاتيه جاهزاً ومغلياً على البخار خلال وقت البطولة وعلى ماكينة الإسبريسو المخصصة التي ترعاها بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة. في حالة عدم الالتزام بذلك، سيحصل المتسابقون على علامة "صفر" على كشف درجات التحكيم الحسية تحت قسم "فن اللاتيه" لهذه الفئة.

يُسمح فقط برسم فن اللاتيه الحر عن طريق صب الحليب من إبريق الحليب، وإلا سيحصل المتسابقون على علامة "صفر" على كشف درجات التحكيم الحسية تحت قسم "فن اللاتيه" لهذه الفئة.

## متطلبات القهوة الباردة (مع حليب الألبان / أو الحليب النباتي)

يجب أن تحتوي جميع مشروبات القهوة الباردة (مع حليب الألبان / أو و الحليب النباتي) التي يتم تحضيرها في البطولة على جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو و10 مل على الأقل من منتج من منتجات دافينشي جورميه، كما يجب تقديمها مبردة مع أو دون مكعبات ثلج في أكواب زجاجية شفافة.

إذا تم استخدام أكواب زجاجية غير شفافة، سيحصل المتسابق على علامة "صفر" في كشف درجات التحكيم الحسية تحت قسم "تم تقديم المشروب في زجاج شفاف مع رؤية محتويات الكوب".

يجب أن تُقدم هذه الفئة من المشروبات مع حليب الألبان أو الحليب النباتي بما في ذلك المبيضات المشتقة من حليب الألبان. أو من الحليب النباتي.

## استخدام الحليب لتحضير المشروبات (في جميع الفئات)

سيصار إلى توفير حليب ألبان وحليب نباتي المصدر، طازج ومختار بعناية خلال البطولة. ومع ذلك، تترك للمتسابقين حرية اختيار جلب الحليب المفضل لديهم سواء كان حليب ألبان أو حليب نباتي (مُحلى أو غير مُحلى) لاستخدامه إذا لم يكن متاحاً في السوق وغير مُحلى.

يُمنع استخدام الحليب ذي المصدر البشري (حليب الأم). في هذه الحالة، سيحصل المتسابقون على علامة "صفر" في فئة المشروبات هذه.

يُسمح بخلط ومزج الحليب، شريطة أن تكون جميع منتجات الحليب المستخدمة متوفرة في السوق وأن تكون مُعدّة للاستخدام من أجل الأغراض الموضوعة لها من لدن الشركات المصنعة.

لا يُسمح باستخدام الحليب الجاف (الحليب البودرة) والإضافات الأخرى للحليب بغض النظر عن نوع الحليب المختار. يمكن للمتسابقين إزالة عناصر من الحليب المتوفر في السوق (على سبيل المثال من خلال تعزيز النكهة بالتجميد) شريطة عدم استخدام أي مكونات أو إضافات في العملية.

## متطلبات القهوة الباردة الخالية من الألبان

يجب أن تحتوي جميع مشروبات القهوة الباردة الخالية من الألبان التي يتم تحضيرها في البطولة على جرعة واحدة على الأقل من الإسبريسو و10 مل على الأقل من منتج من منتجات دافينشي جورميه، شريطة تقديمها مبردة مع مكعبات الثلج أو دونها في كوب زجاجي شفاف.

إذا تم استخدام أكواب زجاجية غير شفافة، سيحصل المتسابق على علامة "صفر" في كشف درجات التحكيم الحسية تحت قسم "تم تقديم المشروب في زجاج شفاف مع رؤية محتويات الكوب".

يجب ألا يتم تحضير هذه الفئة من المشروبات مصحوبة بأي منتج أو حليب مشتق أو غير مشتق من الألبان بما في ذلك المبيضات المشتقة الألبان أو حليب نباتي.

## متطلبات تأهيلية أخرى

يقتصر تحضير جميع المشروبات على استخدام منتجات دافينشي جورميه المقدمة من الجهات الراعية فقط. أي استخدام لمنتجات غير منتجات دافينشي جورميه في فئة الشراب المحلي، أو الصوص، أو المسحوق، أو منتجات من علامات تجارية منافسة، أو من قائمة غير معتمدة من منتجات دافينشي جورميه سيؤدي إلى الاستبعاد الفوري من البطولة.

يجب تقديم جميع المشروبات في كوب يمكن للحكام أن يشربوا منه دون إعاقة قدرتهم على تقييم المشروب وتسجيل العلامة المُعطاة بموضوعية واحترافية. تشمل الممارسات غير المقبولة استخدام أكواب شديدة السخونة بحيث لا يمكن لمسها، أو التي لا يمكن الإمساك بها لاحتساء المشروب بأمان، والأكواب الزجاجية المتسخة أو غير الصحية، أو الملونة وتتبعث منها رائحة وأي أخطاء أخرى مماثلة قد تتسبب في عدم قدرة الحكام على إجراء تقييم سليم. قد يحصل المتسابق على درجة مخفضة تحت قسم "تجربة التذوق وتناغم النكهات" إذا لم يتم الالتزام بما سبق ذكره أعلاه.

لا يُسمح باستخدام الكحول في أي مشروب يتم تقديمه خلال بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة. كما لا يُسمح باستخدام المستخلصات الكحولية أو مشتقاتها والمواد الخاضعة للرقابة أو غير القانونية. فيما لو تبين وجود هذه المواد في المشروب، يُستبعد المتسابق من البطولة على الفور.

يجب الإفصاح عن جميع المكونات المستخدمة عند الطلب. يجب على المتسابقين إحضار العبوة الأصلية لجميع المكونات المستخدمة في مشروبهم المميز ليفحصها ويتحقق الحكام منها. إذا لم يقدم المتسابق المكونات في عبواتها الأصلية عند الطلب، سيحصل المشروب على علامة "صفر" في جميع أقسام كشف الدرجات الحسية لتلك الفئة.

يجب تحضير جميع المشروبات وعرضها في موقع الفعالية خلال الوقت المخصص للبطولة. يتم تسجيل عملية تحضير المشروب المميز في كشف درجات التحكيم الحسي تحت قسم "شرح وتقديم وتحضير جيد". يُسمح بتحضير بعض المكونات التي قد تتطلب تحضيراً مسبقاً قبل وقت البطولة، ولكن يجب إحضارها كمكونات فردية وتجميعها في الموقع خلال وقت البطولة. يحتفظ الحكام بالحق في طلب معلومات عن كيفية تحضير المكونات، ولهم الحق في الطلب من المتسابق تقديم العبوات الأصلية لجميع المكونات المستخدمة.

## إرشادات التحضير بالمنافسة

### وقت بدء تحضير المشروبات

سيناح لكل متسابق 10 دقائق للتحضير. ويتحمل المتسابقون مسؤولية التأكد من جاهزيتهم قبل بدء وقت التحضير.

### طاولة العرض الخاصة بالحكام

يمكن إعداد طاولة العرض الخاصة بالحكام خلال وقت صبط ومعايرة المتسابق للمطحنة ، بما في ذلك تقديم الماء. فيما لو لم يرغب أحد المتسابقين القيام بإعداد الطاولة العرض الخاصة بالحكام مسبقاً أثناء إجراء استعدادته، فيمكنه إعداد الطاولة في بداية وقت المنافسة أو الأداء.

### الجرعات التجريبية

يُسمح للمتسابقين بتحضير جرعات تجريبية أثناء وقت التحضير. ليس من الضروري أن تكون الفلاتر المتحركة مثبتة في الآلة في بداية وقت المسابقة.

### الأكواب المسخنة مسبقاً

يمكن تسخين الأكواب مسبقاً على الماكينات أثناء وقت تحضير المتسابق. ومع ذلك، لا يجوز أن يحتوي أي كوب على الماء أو أي سائل آخر عند بدء وقت مسابقة المتسابق. يجب عدم وضع السوائل أو المكونات فوق الماكينة وإلا سيُمنح المتسابق "0" في "التقييم الفني".

### نهاية وقت التحضير

لا يجوز للمتسابقين تجاوز مدة الـ 10 دقائق المخصصة لهم من وقت التحضير وضبط معايرة المطحنة . يُطلق مسجل الوقت أو الميقاتي تنبيهات صوتية عندما يتبقى من الوقت 5 دقائق و3 دقائق ودقيقة واحدة.

أي متسابق لا يبتعد عن طاولة المنافسة ويوقف جميع التحضيرات في غضون 10 دقائق تسجل بحقه نقاط معقابة استناداً للقواعد الموضوعه بشأن تجاوز الوقت المخصص كما هو موضح في كشف التحكيم.

### الملحقات المنسية

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



## أثناء المسابقة

### الميكروفون والمشرف على العرض

يُطلب من المتسابقين ارتداء ميكروفون لاسلكي أثناء تقديم عروضهم؛ ومع ذلك، لن يتم تشغيل الميكروفون إلا خلال وقت الأداء ووقت العرض. يجب على المتسابقين الرد على أسئلة المشرف على العرض أو الحكام الحسيين أثناء أدائهم، ولكن لا يُطلب منهم التحدث طواعية دون أن يُطلب منهم ذلك.

### وقت بدء المسابقة

سيسأل المشرف على العرض المتسابقين إذا كانوا مستعدين للبدء. بمجرد أن يصبح المتسابقون جاهزين، سيشير المشرف على العرض إلى سجل الوقت لبدء الوقت الفعلي للمسابقة. يجب على المتسابقين عدم لمس معداتهم أو وضع أي سائل في أوانيهم قبل بدء وقت الأداء.

يقع على عاتق المتسابق مسؤولية تتبع الوقت المنقضي وطلب التحقق من الوقت إذا لزم الأمر.

### محطة المنافسة أثناء المسابقة

عند بدء المسابقة، يجب على المشرف على العرض والحكام والمساعدين توخي الحذر لضمان عدم مقاطعة المتسابق.

### يجب تقديم مشروبات المسابقة على طاولة الحكام

يجب تقديم جميع المشروبات على طاولة (طاولات) الحكام. ستحصل المشروبات التي لا تُقدم على طاولة (طاولات) الحكام على درجة 0 في ورقة التحكيم الحسي لهذا المشروب بعينه.

ستقدم اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 مياه الشرب غير المنكهة لكل محكم حسي. ومع ذلك يجوز للمتسابقين اختيار تقديم مياه الشرب الفوارية وغير المنكهة إذا رأوا أنها ستحسن من تجربة تذوق المشروب. يجب على المتسابقين إعداد الأكواب الزجاجية المناسبة إذا رغبوا في تقديم المياه الفوارية. إذا تبين للحكام أن المتسابقين يقدمون المياه المنكهة أو غيرها من المشروبات ذات المذاق غير المحايد إلى الحكام بخلاف مشروب المسابقة، سيحصلون على درجة 0 في ورقة التحكيم الحسي لذلك المشروب بالتحديد.

### يجب على المساعدين إزالة المشروبات المقدمة بعد التقييم وتناوب العرض في المحطة

بعد الانتهاء من تقديم كل مجموعة من المشروبات وتقييمها من قِبَل الحكام، سيقوم أحد المساعدين بإزالة المشروبات من طاولة الحكام بتوجيه من الحكام الحسيين. سيقوم المساعدون بإزالة الأكواب والصحون والملاعق المستخدمة في جولة التحكيم السابقة. إذا كان لدى أحد المتسابقين تعليمات خاصة للمساعد، فعليه أن يشرح هذه التعليمات للمساعد والحكام الحسيين، ومدير مسرح بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة لعام 2024 قبل بدء وقت المنافسة، وإلا سيتم إزالة الأكواب والصحون والملاعق كالمعتاد.

وبالمثل، سيبدل المساعد كل ما يوسعه من جهد لتجنب إزعاج المتسابق، ولكن يقع على عاتق المتسابق مسؤولية التنقل في محطته بنجاح.

بمجرد انتهاء المتسابق من أدائه، يجب عليه البدء في تنظيف المحطة. سيوفر مسؤول المحطة عربات مناسبة للمتسابق لتحميل لوازمه ومعداته عليها. يمكن لمسؤول المحطة مساعدة المتسابق في إزالة الأغراض من المحطة. على المتسابقين إزالة جميع معداتهم ولوازمهم الشخصية وتنظيف محطتهم بالكامل بحيث تكون جاهزة للمتسابق التالي.

## محيط المحطة

يجوز للمتسابقين استخدام منطقة العمل التي توفرها بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 فقط؛ المتمثلة بـ طاولة ماكينة القهوة وطاولات العرض.

لا يُسمح للمتسابقين بإحضار أي أثاث و/أو معدات أخرى إلى منطقة المنافسة (مثل الحامل، والطاولة، ومنضدة الطعام، والمقعد، وما إلى ذلك). وأي محاولة للقيام بذلك ستؤدي إلى الاستبعاد تلقائيًا. لا يجوز للمتسابقين استخدام أي مساحة تحت أي من طاولات المسابقة للتخزين، وإلا سيحصل المتسابق على 0 في "الجزء الأول من القسم التقني: النظافة العامة وتجهيز المكان".

الاستثناءات الوحيدة المسموح بها من هذه القاعدة هي صندوق تفرغ حر الاستناد؛ وسُلّم من الدرجات أو المنصات يحتاج إليها البارستا للوصول إلى ماكينة الإسبريسو وطاولات العرض بشكل كامل. يجب أن يوفر المتسابق هذه الإضافات المسموح بها وهي مسؤولية المتسابق وحده.

## وقت انتهاء المنافسة

ينتهي وقت المسابقة عندما يرفع المتسابق يده ويقول "انتهيت". تقع على عاتق المتسابق مسؤولية قول كلمة "انتهيت" بوضوح لتسجيل الوقت بدقة. سيتم احتساب الوقت الذي سجله مسجل الوقت الرسمي فقط لأغراض تسجيل النقاط.

يجوز للمتسابق اختيار إنهاء أدائه في أي وقت. على سبيل المثال، يمكن للمتسابقين إيقاف الساعة بمجرد وضع مشروبهم الأخير على طاولة العرض لتقديمه للحكام أو يمكنهم اختيار العودة إلى محطتهم للتنظيف قبل إيقاف الوقت.

يُسمح للمتسابقين بمدة تصل إلى 15 دقيقة لإكمال أدائهم دون عقوبة. لا تسجل بحق المتنافسين عقوبة ولا يمنحون درجات إضافية لإكمال الأداء في أقل من 15 دقيقة.

## التواصل بعد وقت المسابقة

سيُمنح المتسابقون وقتًا مخصصًا لتقديم عروضهم للحكام بمجرد انتهاء أدائهم. بعد ذلك، لن يتم النظر في أي تواصل آخر مع الحكام بعد الانتهاء من العرض التقديمي لتقييم النقاط. يجوز للمتسابقين الاستمرار في التحدث مع المشرف على العرض بعد انتهاء وقت المسابقة؛ ومع ذلك، لن يأخذ الحكام بعين الاعتبار أي محادثة أو معلومات يتم تقديمها بعد وقت المسابقة.

## عقوبات التأخير

إذا لم ينتهِ المتسابق من تحضير مشروباته أو العرض التقديمي خلال الفترة المخصصة، يُسمح له بالمتابعة حتى الانتهاء من الإعداد أو العرض التقديمي.

تُخصم نقطة عن كل ثانية بعد 15 دقيقة من مجموع نقاط المتسابق بحد أقصى 30 نقطة (نصف دقيقة).

سيتم استبعاد أي متسابق تتجاوز مدة تحضيره أو عرضه 15 دقيقة ونصف.

## الملحقات المنسية

إذا نسي أحد المتسابقين أيًا من معداته و/أو أدواته أثناء وقت المنافسة، يجب عليه إبلاغ المشرف على العرض عن نسيانه أي من معداته و/أو أدواته بعد تركه المسرح ثم يسترجع الغرض (الأغراض) المفقودة بنفسه. لن يتم احتساب وقت إضافي لاسترجاع الأغراض المنسية.

لا يُسمح للمتسابقين، أو المشجعين، أو أعضاء الفريق، أو أي فرد من الجمهور بإيصال أي أغراض إلى المتسابق، وإلا تعرض المتسابق للاستبعاد من قِبَل الحكام.

## المشاكل الفنية أثناء المنافسة

يجوز للمتسابق رفع يده وقول "وقت مستقطع بسبب مشكلة فنية" فيما لو تراءى إليه أن هناك مشكلة فنية في أي من المعدات التالية:

- ماكينة الإسبريسو (بما في ذلك الطاقة، أو ضغط البخار، أو عطل في نظام التحكم، أو نقص المياه، أو عطل في نظام الصرف)
- المطحنة
- المعدات السمعية والبصرية

سيتم إيقاف وقت التحضير أو المسابقة مؤقتًا من قِبَل مسجل الوقت الرسمي. سيدون مسجل الوقت الرسمي الوقت عند سماع "وقت مستقطع بسبب مشكلة فنية". يقع على عاتق المتسابق مسؤولية التأكد من أن مسجل الوقت قد سمعه وهو يقول "وقت مستقطع بسبب مشكلة فنية".

إذا وافق الحكم الفني على أن هناك مشكلة فنية يمكن حلها بسهولة، فإنه سيقدر مقدار الوقت المناسب لتعويض المتسابق. بمجرد أن يقوم الفني بإصلاح المشكلة، يُستأنف وقت عرض المتسابق.

إذا تعذر حل المشكلة الفنية في الوقت المناسب، سيتخذ الحكم الفني أو اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 قرارًا بشأن ما إذا كان ينبغي على المتسابق الانتظار لمواصلة أدائه أو إيقاف الأداء والبدء من جديد في وقت لاحق يتم تحديده.

إذا اضطر أحد المتسابقين إلى إيقاف وقت المنافسة، فسيقوم المتسابق مع اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة ومدير المسرح بإعادة جدولة المتسابق للتنافس من أول وجديد مرة أخرى في وقت لاحق.

إذا تقرر أن المشكلة الفنية ناتجة عن خطأ من المتسابق أو المعدات الشخصية للمتسابق، يجوز للحكم الفني أن يقرر عدم منح وقت إضافي للمتسابق، ويُستأنف التحضير أو وقت المنافسة دون احتساب وقت إضافي.

لن يتم احتساب أي وقت إضافي للمشكلات الفنية الناجمة عن الاستخدام غير السليم؛ ولذلك، يقع على عاتق جميع المتسابقين مسؤولية فهم واتباع الاستخدام الصحيح لجميع معدات المسابقة.

يجوز طلب وقت مستقطع بسبب مشكلة فنية بسبب عدم التناسق أو التفاوت بين رؤوس المجموعات التي تتطلب التعديل فقط خلال وقت التحضير.



## تعليمات أخرى للمتسابقين

### موسيقى المسابقة

لا يحق للمتسابقين اختيار الموسيقى بالمسابقة. سيتم اختيار الموسيقى المصاحبة وتشغيلها من قِبَل الوكالة التي تكلفها دافينشي جورميه بهذا الصدد.

### الالتزام بالمواعيد

يجب أن يحضر المتسابقون في الموعد المحدد لجلسة التدريب (إن وجدت) ووقت المسابقة. فيما لو لم يك المتسابق مستعدًا وجاهزًا للبدء فورًا عندما يحين وقت ضبط ومعايرة المطحنة فمن الممكن استبعاده من المسابقة.

### المترجم الفوري

يجوز للمتسابقين إحضار مترجم فوري خاص بهم على نفقتهم الخاصة. وينصح بأن يتم تعيين مترجم فوري للمتسابق من أكاديمية **Flavour Genius** "فليفير جينوس" التابعة لدافينشي جورميه، خاصةً بالنسبة للنهائيات الإقليمية في سنغافورة حيث ستكون اللغة الإنجليزية هي اللغة الرئيسية خلال المسابقة.

على المترجم الفوري عند التحدث مع المتسابق القيام بترجمة ما يقوله المشرف على العرض أو الحكام أو اللجنة المنظمة لمسابقة دافينشي جورميه أو المساعد فقط. وعندما يتحدث أحد المتسابقين، فعلى المترجم الفوري ترجمة الكلمات التي قالها المتسابق بالضبط. لن يتم تخصيص وقت إضافي للمنافسة في حال اختار المتسابق تعيين مترجمًا فوريًا.

في حالة عدم تحدث المتسابق باللغة الإنجليزية، سيجزم الحكام على المتسابق بناءً على الترجمة التي يقدمها المترجم الفوري المعين للمتسابق، وليس بناءً على الكلمات التي نطق بها المتسابق.

## الماكينات والملحقات والمواد الخام

### ماكينات الإسبريسو

يتعين على المتسابقين استخدام ماكينات الإسبريسو المخصصة التي توفرها اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة ورعاتها أثناء المسابقة. يُمنع استخدام أي ماكينات إسبريسو أخرى أو تواجدها في أثناء البطولة.

### منع وضع السوائل أو المكونات على 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 الماكينة، أو سكب، أو تقليب، أو تسخين السوائل أو المكونات). إذا شوهد أحد المتسابقين وهو يضع أو يسكب سائلاً أو مكوناً فوق الماكينة، سيحصل المتسابق على "0" في كشف درجات عملية التحكيم الفنية تحت قسم "التقييم الفني".

### التعديلات على المكونات الخارجية للمكينات

لا يجوز للمتسابقين تغيير، أو تعديل، أو استبدال أي عنصر، أو إعداد، أو مكون من مكونات ماكينة الإسبريسو و/أو المطحنة التي تقدمها اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة ورعاتها أثناء المسابقة. ومن شأن إجراء أي تغييرات أو تعديلات أن تؤدي إلى استبعاد المتسابق (مثل الفلاتر المتحركة ولسال الفلتر، والضغط، ورؤوس ذراع البخار، وشفرات المطحنة). وأي ضرر يلحق بمعدات المسابقة بسبب سوء الاستخدام أو إساءة الاستخدام سيكون سبباً للاستبعاد. ومع ذلك يمكن للمتسابقين طلب تغيير إعدادات درجة الحرارة إذا لزم الأمر.

## المطحنة

يُسمح للمتسابقين فقط باستخدام المطحنة التي زودتهم بها اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة وورعاتها أثناء المسابقة. لا يجوز استخدام مطاحن أخرى أو تواجدها على المسرح.

المطاحن لها تصميم تقني ثابت بما في ذلك القادوس (وعاء يوضع فيه الحب عند الطحن) ولا يمكن فتحها أو إخضاعها لأي تعديلات وظيفية من قبل المتسابقين باستثناء التعديلات على حجم جزيئات الطحن والجرعة التي يمكن إجراؤها من أزرار التحكم الخارجية.

لن تتم معايرة المطاحن المتوفرة قبل الجولات وفيما بينها. تلقى على عاتق المتسابقين مسؤولية الاستفادة من وقت الضبط والمعايرة لإجراء هذه الوظيفة.

لا يجوز وضع حبوب القهوة في قادوس المطحنة بغض النظر عما إذا كان متصلاً بالمطحنة أم لا حتى يبدأ وقت تحضير المتسابق.

## المعدات الكهربائية

يجوز للمتسابقين استخدام ما يصل إلى قطعتين إضافيتين من المعدات التي تعمل بالبطاريات أثناء أدائهم. تلقى على عاتق المتسابقين مسؤولية التأكد من أن معداتهم الكهربائية يمكن تشغيلها في البلد الذي تقام فيه بطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة، وأنها لن تؤثر على سلامة الفعالية.

كما يتحمل المتسابقون أيضاً مسؤولية ضمان النقل السلس والأمن لجميع المعدات الإضافية من وإلى مكان الفعالية.

لن تقوم اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورمية لتحضير القهوة بتوفير وصلات مهائية، أو محولات، أو شواحن، أو أسلاك تمديد لتشغيل هذه المعدات.



## قائمة المعدات واللوازم المقدمة

سيتم تجهيز كل محطة بالمسابقة بما يلي:

- ماكينة إسبريسو مزدوجة
- مطحنة
- صندوق تفريغ
- سلة مهملات
- عربية متحركة (إذا احتاج لها المتسابق)
- إبريق حليب من دافينشي جورميه
- حامل مكبس القهوة
- مكبس
- ميزان القهوة
- مقياس إنتاجية الإسبريسو
- 3 قطع قماش بألوان مختلفة (أسود أو بني + لوان أخران)

يُطلب من المتسابقين اصطحاب جميع المستلزمات الإضافية اللازمة للعرض التقديمي؛ وإلا فإن المتسابق معرض للوقوع فيمأزق عدم وجود معدات كافية لإكمال العرض التقديمي.

يتعين على المتسابقين إحضار أدوات ومواد إضافية تحسباً لتكسر بعض الأغراض أثناء السفر أو خلال المسابقة.

تتأط بالمتسابقين مسؤولية الحفاظ على معداتهم ولوازمهم أثناء المسابقة. لا تتحمل اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتصنيع القهوة لعام 2024 والمتطوعون وموظفو الفعالية المسؤولية عن سلامة الأغراض المتروكة في غرفة استعداد المتسابقين أو منطقة المنافسة.

يجب على المتسابقين إخطار اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتصنيع القهوة لعام 2024 بجميع المعدات الإضافية التي أحضروها معهم لضمان مطابقتها للوائح. إذا رغب أحد المتسابقين في التحقق مما إذا كانت معداته مسموحًا بها قبل المسابقة، فيمكنه إرسال بريد إلكتروني إلى شركة DVG للتسويق [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com).

يلتزم المتسابق بتقديم جميع المعلومات ذات الصلة، والتي تشمل الشركة الصانعة/الموديل وصور للمعدات.

ومع ذلك، قد يتم تعديل القرارات المتعلقة بالسماح بالمعدات إذا تم اكتشاف معلومات إضافية ذات صلة في الموقع لم يتم الكشف عنها مسبقًا أو تختلف عن التفاصيل المقدمة.

تشمل قائمة اللوازم التي يجوز للمتسابق إحضارها ما يلي:

- القهوة (من أجل التدريب والمسابقة)
- معدات كهربائية إضافية (قطعتان كحد أقصى)
- معدات إضافية تعمل بالبطاريات (طالما أنها لا تنتهك أي قيود أخرى مذكورة)
- مكبس
- الأقداح الزجاجية
- أباريق غلي الحليب
- حليب (يمكن استخدام أنواع حليب بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة الذي توفره بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة)
- الأكواب والصحون حسب الحاجة
- الملاعق
- أي أوانٍ أو أدوات مائدة محددة مطلوبة
- جميع المعدات والملحقات المطلوبة لتقديم جميع المشروبات بشكل مناسب
- المناديل
- أكواب الماء (3 قطع للحكام الحسيين)
- ماء (3 قطع للحكام الحسيين)
- المناشف السميكة وقطع القماش النظيفة (للتدريب والمسابقة)
- مستلزمات التنظيف (فرشاة تنظيف الطاولة، فرشاة تنظيف المطحنة، إلخ)
- صينية أو صواني (لتقديم المشروبات للحكام)
- جميع ملحقات طاولة العرض للحكام
- عربية متحركة (يمكن استخدام العربية المقدمة من بطولة دافينشي جورمييه لتحضير القهوة لعام 2024)
-

## ما بعد المسابقة

يتولى مسؤولو اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 مسؤولية احتساب مجموع الدرجات والحفاظ على سرية جميع الدرجات.

سيتم احتساب النتيجة الإجمالية للمتسابق في كل جولة عن طريق احتساب مجموع الدرجات في جميع الجولات الفنية وجميع الدرجات الحسية حسب عدد الحكام المتاحين لتلك الجولة، ثم خصم أي عقوبة للتأخر في الوقت.

في حالة تعادل متسابقين أو أكثر في النتيجة، يجمع مسجلو النقاط الرسميون مجموع الدرجات الحسية لجميع المتسابقين المعنيين. وسيكون الفوز من نصيب المتسابق الحاصل على أعلى الدرجات الحسية وسيحتل مرتبة أعلى من أي متسابق آخر حصل على نفس مجموع الدرجات بالمسابقة.

إذا كان المتسابقون المتعادلين لديهم نفس الدرجة الحسية، فسيتم منح المركز الأول للمتسابق الذي حصل على أعلى درجة حسية لمشروب القهوة الساخنة.

إذا كان المتسابقون المتعادلين لديهم نفس الدرجات الحسية لمشروب القهوة الساخنة، فسيتم منح المركز الأول للمتسابق الذي حصل على أعلى درجة بتقييم "الانطباع العام عن باريسا".

## التصوير الفوتوغرافي والفيديو

جميع الصور الفوتوغرافية ومقاطع الفيديو التي تم التقاطها خلال جلسات المسابقة ستعتبر ملكًا لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 ويمكن استخدامها في جميع المواد التسويقية الرقمية (مواقع التواصل الاجتماعي والموقع الإلكتروني) وغير الرقمية للعلامة التجارية لدافينشي جورميه.

## استخلاص المعلومات

بعد انتهاء المسابقة، تتاح الفرصة للمتسابقين لمراجعة كشوف درجاتهم مع الحكام عبر الإنترنت وفقًا للجدول الزمني المعلن. يُسمح للمتسابقين بالاحتفاظ بكشف درجاتهم الأصلية بعد أن تقوم اللجنة المنظمة لبطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024 بمسح كشوف الدرجات. يُرجى العلم أنه قد يتم نشر كشف درجاتك بعد الانتهاء من بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024.

## الاستفسارات المتعلقة بالمسابقة

برجاء إرسال بريد إلكتروني إلى [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com) إذا كان لديك أي أسئلة أخرى بخصوص بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024.

الصفحة الأخيرة من قواعد ولوائح بطولة دافينشي جورميه لتحضير القهوة لعام 2024