

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP



2024

United Through Coffee



DAVINCI GOURMET 바리스타 크래프트 챔피언십 규정 목차 페이지

제 1 장: DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 소개

제 2 장: 한국 예선 라운드 소개

제 3 장: 한국 결선 라운드 소개

제 4 장: 싱가포르 결선 라운드 소개

제 5 장: 결선 출전자를 위한 상세 정보

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

United Through Coffee

DaVinci Gourmet

바리스타 크래프트

챔피언십에 대하여

<한국 라운드 주최>



강릉커피연구회
GANGNEUNG COFFEE RESEARCH GROUP



1. 2024 DAVINCI GOURMET 바리스타 크래프트 챔피언십 소개

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십은 Kerry Group PLC 에서 전액 출자하여 소유하고 있는 DaVinci Gourmet 아시아 태평양, 중동 및 아프리카(APMEA)에서 주최하고 소유하는 프로그램입니다.

본 공식 규칙과 규정, 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에서 제출되거나 제작된 사진, 영상, 레시피 및 대회 형식을 포함하여 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에 관련된 모든 지식 재산은 Kerry Group PLC 및 DaVinci Gourmet APMEA 의 지식 재산입니다.

DaVinci Gourmet 은 참가자 행동 강령, 모든 규칙, 규정 및/또는 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에 관련된 기타 문서를 변경할 권한을 보유합니다. 모든 참가자는 변경 사항을 준수해야 합니다.

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십은 'United Through Coffee(커피로 하나 되다)'라는 주제 하에 총 세 단계로 이루어집니다.

- 한국 예선 라운드(온라인 제출)
- 한국 결선 라운드(국내 오프라인 행사)
- 싱가포르 결선 라운드(싱가포르 오프라인 행사)

2024 바리스타 크래프트 챔피언십의 일반 참가 기준은 다음과 같습니다.

연령 및 대표성 요건

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에 참가하려면 만 19 세 이상이어야 하며 해당 국가의 현지 법률에 정의된 법적 최소 연령 요건을 충족해야 합니다. 참가자는 또한 거주 국가의 관련 업계 및 관련 학과에 소속되어 있어야 합니다.

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 참가자는 유효 기간이 최소 9 개월 이상 남은 거주 국가의 여권을 소지해야 합니다. 요청 시 고용된 회사의 증빙 서류 및 재학 증명서를 제출해야 합니다. 최소 두 번의 정기 교대 근무 수행을 증명하는 서류를 제출할 수 있는 경우 파트타임 고용 관계도 인정됩니다.

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 주최 측에서 지불하는 비용

DaVinci Gourmet APMEA 는 지정된 일정에 따라 싱가포르 결선에 참가하는 참가자를 위해 싱가포르행 항공권과 호텔 숙박 비용을 지원합니다. 대회 당일에는 호텔에서 대회장까지의 교통편이 제공됩니다. 다른 모든 비용은 참가자가 자비로 부담해야 합니다.

교체 및 기권

참가자의 교체는 대회의 모든 단계에서 엄격히 금지됩니다. 참가자는 언제라도 대회에서 기권하는 경우 참가자 지위를 상실하며 참가자 교체는 허용되지 않습니다.

규칙 및 규정의 개정

모든 규정은 변경될 수 있으며 현지 보건 및 안전 지침에 따라 변경될 수 있습니다. 규정이 변경될 경우 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회가 챔피언십 시작 전에 이메일을 통해 참가자에게 이를 고지합니다. 변경될 수 있는 사항에는 테이블 크기 또는 배치, 가용 공간, 용기 또는 컵, 커피 원두, 준비 및 실습실의 코치 또는 보조자 제한, 마스크 또는 장갑 착용 의무, 스테이션 전환 일정 변경 등에 대한 조정이 포함되나 이에 국한되지 않습니다.

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

United Through Coffee

한국 예선 라운드



<한국 라운드 주최>



강릉커피연구회
GANGNEUNG COFFEE RESEARCH GROUP



2. 한국 예선 라운드 소개

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 한국 예선 라운드에는 아래의 예선 라운드 제출 요건을 충족한 모든 참가자가 참여할 수 있습니다. DaVinci Gourmet APMEA 는 예선 라운드 제출 기준에 따라 각 출품작을 심사하여 자격 충족 여부를 결정할 권리를 보유합니다.

한국 예선 라운드 제출 요건

한국 예선 라운드에 출품작을 제출하는 모든 참가자는 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 규칙 및 규정에 동의해야 하며 성명, 이메일, 연락처, 직업, 거주 국가, 소속, 커피 창작품 이름, 최소 한 개의 DaVinci Gourmet 제품을 사용하는 레시피, 준비 방법, 커피 창작 배경과 그 사진 등의 정보를 제공해야 합니다.

정보가 누락된 채로 제출한 참가자는 자동으로 실격됩니다.

디지털 제출 링크: www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024

한국 예선 라운드 평가 방식

한국 예선 라운드는 각 참가국의 심사위원 4 명이 20 점 만점으로 평가합니다. 참가자는 원하는 커피 기반 음료(뜨거운 음료 또는 차가운 음료)를 창작해야 하며 한국에서 사용 가능한 DaVinci Gourmet 제품 최소 1 개에서 최대 3 개를 포함해야 합니다. 또한 창작품은 에스프레소 커피 최소 1 샷을 포함해야 하며 재료(DaVinci Gourmet 제품, 가니쉬, 얼음은 재료에 포함됨)는 8 가지를 넘지 않도록 합니다.

한국 예선 라운드에서 성공적으로 선정된 참가자들은 한국 결선 라운드에 진출하여 국가 챔피언 타이틀을 놓고 경쟁하게 됩니다. 한국 결선에 참가하는 참가자들에게는 온라인 제출 양식에 제공한 연락처를 통해 개별 통지를 드립니다.

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

United Through Coffee

한국 결선 라운드



3. 한국 결선 라운드 소개

한국 예선 라운드에서 성공적으로 선정된 최대 10 명의 참가자들은 오프라인 한국 결선 라운드에 진출하여 국가 챔피언 타이틀을 놓고 경쟁하게 됩니다. 참가국의 각 국가 챔피언은 싱가포르 결선에서 경쟁하게 됩니다.

한국 결선 대회 방식

참가자는 두 가지 음료(각 심사위원에게 별도 제공 필수)를 만들게 됩니다. 음료는 뜨거운 커피 기반 음료 하나와 차가운 커피 기반 음료 하나여야 하며 한 번에 최대 두 명의 참가자가 경쟁하게 됩니다.

한국 결선 대회장은 최대 2 개의 대회 스테이션으로 구성되며 각 장소의 허용 요건에 따라 준비됩니다.

각 스테이션에는 에스프레소 머신 테이블(약 2.5L x 0.9W x 0.9H), 센서리 심사위원 평가용 프레젠테이션 테이블, 재료 구성 및 준비용 준비 테이블(약 2.4L x 0.75W x 1.0H)이 배치됩니다.

각 참가자에게는 시작 시간과 스테이션 번호가 할당되며 아래 할당된 구간 내에서 다음과 같은 시간을 부여받습니다(심사위원 4 명 기준).

- 그라인더 준비 및 테이블 준비 시간: 10 분
- 대회 및 퍼포먼스 시간: 15 분
- 센서리 심사위원에게 프레젠테이션: 최대 2 분
- 스테이션 청소: 5 분

한국 결선 라운드 평가 방식

한국 결선 라운드는 심사위원 최대 4 명이 123 점 만점으로 평가합니다. 두 가지 음료는 다음 기준을 반드시 충족해야 합니다.

- 각 창작품에 DaVinci Gourmet 제품 최소 1 개에서 최대 3 개 사용
(DaVinci Gourmet 제품의 전체 목록은 대회 패키지에 제공)
- 각 창작품에 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 사용
- 재료 최대 8 가지(DaVinci Gourmet 제품, 가니쉬, 얼음 포함)
- 각 창작품에 에스프레소 커피 최소 1 샷
(자체적으로 준비한 커피 원두 또는 제공된 원두 사용 중 선택 가능)
- 주최측 준비 물품 외에 모든 물품은 선수가 준비 필요
- 자체적으로 준비한 우유 또는 대체유 지참 또는 제공된 제품 사용 중 선택 가능

- 직접 만든 재료도 허용되나 사용 가능한 DaVinci Gourmet 제품/맛과 충돌해서는 안 됨

(주최자에게 재료의 제품을 공유해야 함, 직접 만든 재료의 각 구성 요소는 창작품에 사용된 재료 1 개로 간주함 -> ex. 3 개의 재료가 들어가는 핸드메이드 재료는 3 개의 재료로 카운트됨.)

뜨거운 커피 음료에 뜨거운 우유가 포함되지 않은 경우 기술 점수표의 '기술 능력(우유)' 항목에 할당된 점수는 '기술 능력(에스프레소)' 항목으로 이전되며 이 항목의 각 구성 요소의 비중을 두 배로 계산합니다.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**



2024

United Through Coffee

싱가포르 결선 라운드



4. 싱가포르 결선 라운드 소개

싱가포르 결선 라운드는 싱가포르에서 대면 행사로 2024 년 10 월에 개최됩니다. 각 참가국의 한국 결선 우승자들은 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언의 영예를 두고 경쟁하게 됩니다.

싱가포르 결선 대회 방식

참가자는 음료 세 잔(각 심사위원에게 별도 제공 필수)을 만들게 됩니다. 음료는 라떼 아트가 포함된 뜨거운 커피 기반 음료 하나, 차가운 커피 기반 음료 하나(블랙), 차가운 커피 기반 음료 하나(화이트)여야 합니다.

싱가포르 결선 대회장에는 최대 2 개의 대회 스테이션으로 구성되며 각 장소의 허용 요건에 따라 준비됩니다.

각 스테이션에는 에스프레소 머신 테이블(약 2.5L x 0.9W x 0.9H), 센서리 심사위원 평가용 프레젠테이션 테이블, 재료 구성 및 준비용 준비 테이블(약 2.4L x 0.75W x 1.0H)이 배치됩니다.

각 참가자에게는 시작 시간과 스테이션 번호가 할당되며 다음과 같이 시간을 부여받습니다.

- 그라인더 준비 및 테이블 준비 시간: 10 분
- 대회 및 퍼포먼스 시간: 15 분
- 센서리 심사위원에게 프레젠테이션: 최대 3 분
- 스테이션 청소: 5 분

싱가포르 결선 라운드 평가 방식

싱가포르 결선 라운드는 심사위원 4 명이 173 점 만점으로 평가합니다. 싱가포르 결선 라운드를 위해 제작하는 음료 세 잔은 다음 기준을 충족해야 합니다.

- 각 창작품에 DaVinci Gourmet 제품 최소 1 개에서 최대 3 개 사용
- 각 창작품에 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 사용
- 재료 최대 8 가지(DaVinci Gourmet 제품, 가니쉬, 얼음 포함)
- 각 창작품에 에스프레소 커피 최소 1 샷
(자체적으로 준비한 커피 원두 또는 제공된 원두 사용 중 선택 가능)
- 자체적으로 준비한 우유 또는 대체유 지참 또는 제공된 제품 사용 중 선택 가능
- 주최측 준비 물품 외에 모든 물품은 선수가 준비 필요

직접 만든 재료도 허용되나 사용 가능한 DaVinci Gourmet 제품/맛과 충돌해서는 안 됨(주최자에게 재료의 제품을 공유해야 함, 직접 만든 재료의 각 구성 요소는 창작품에

사용된 재료 1 개로 간주함 -> ex. 3 개의 재료가 들어가는 핸드메이드 재료는 3 개의
재료로 카운트됨.)

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

United Through Coffee

결선 진출자를

위한 자세한 정보



5. 한국 및 싱가포르 결선 출전자를 위한 상세 정보

이해 충돌

심사위원 강령

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 심사위원은 챔피언십의 어떤 단계에서도 또는 어떤 국가에도 코칭이나 지도를 제공해서는 안 됩니다. 등록된 심사위원이 참가자에게 어떠한 역할이든 코칭 또는 피드백을 제공한 경우(주 코치, 보조 코치 또는 컨설턴트 역할 수행 포함) 대회 전에 이해 충돌 사항을 신고해야 합니다.

그러한 이해 충돌을 신고하지 않을 경우 참가자가 실격 처리될 수 있습니다. 챔피언십이 시작되거나 심사위원이 심사를 시작한 이후(더 이른 시점을 기준으로) 심사위원과 참가자 사이에는 어떠한 형태의 의사소통이나 조언도 허용되지 않습니다. 이러한 규정을 준수하지 않을 경우 참가자가 실격되고 심사위원은 챔피언십의 심사위원단에서 배제됩니다.

참가자는 대회 중 어떠한 시점에도 심사위원단에서 심사위원을 선택하거나 추천할 수 없습니다.

해당 연도에도 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십의 관리 및/또는 조직에 관여한 적 있는 코디네이터 및 개인의 챔피언십 참가는 허용되지 않습니다. 이러한 개인이 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에 참가 자격을 얻으려면 그로부터 1 년의 기간을 준수해야 합니다.

기타 이해 충돌

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회는 모든 참가자와 심사위원이 챔피언십 시작 전에 가능한 모든 이해 충돌 사항을 신고하기를 요청합니다. 이러한 사항을 신고하지 않을 경우 참가자가 실격되고 심사위원은 챔피언십에서 배제됩니다.

DaVinci Gourmet 의 경쟁사가 주최한 대회의 심사위원단으로 참여한 적이 있는 심사위원도 대회 이전에 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회에 이를 알려야 합니다.

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 및/또는 상기 정책에 대한 잠재적 이해 충돌과 관련된 추가적인 소명이 필요하신 경우 DVG Marketing 에 marketing@davigourmet.com 으로 문의해 주십시오.

평가 기준

심사위원의 우승자 판단 기준:

- 바리스타 기술과 기법에 대한 숙련도, 플레이버에 대한 이해, 플레이버 응용 능력, 명확한 의사소통, 서비스 능력을 갖추고 바리스타 직업에 열정 있는 자
- 커피 지식과 고품질 커피 맛의 향상 또는 보완 방법에 대한 폭넓은 이해를 지닌 자
- 혁신적이고, 시장성 있으며, 고품질 커피 음료에 플레이버를 더해 준비하고 제공하는 자
- 타인에게 영감을 주는 롤 모델의 자질을 지닌 자

기술 점수표

참가자의 기술 지식과 에스프레소 머신 및 그라인더 조작 능력을 기반으로 점수가 주어집니다. 기술 평가의 세부 사항은 아래와 같습니다.

기술적 능력 평가 사항(에스프레소)

- 포터필터를 제거한 직후 및/또는 다음 추출 전에 그룹 헤드를 물로 세척해야 합니다. 서빙한 음료를 추출하기 전에 그룹 헤드를 물로 세척했다면 본 항목이 인정되며 심사위원은 '예'로 표시해야 합니다.
- 도징 전에 물기 없이 깨끗한 필터 바스켓을 사용해 시작해야 합니다.
- 새로운 커피를 도징하기 전에 필터 바스켓에 물기가 완전히 제거되고 남은 가루가 없다면 심사위원은 '예'로 표시해야 합니다.
- 도징 및/또는 그라인딩 중 허용되는 커피 가루 폐기물.
- 퍼포먼스 시간 중 쏟아지거나 버려진 커피 가루는 폐기물로 간주됩니다. 심사위원은 에스프레소 그라인더의 도징 챔버 내부, 넉박스 내부, 카운터 위, 쓰레기통 내부, 바닥 또는 기타 장소에서 발견되는 폐기물의 양(추출하지 않은 것)을 평가해야 합니다. 심사위원은 커피 가루가 지나치게 많이 폐기된 경우 본 항목을 '아니요'로 표시해야 합니다.
- 고른 레벨링과 적절한 수준의 탬핑.
- 참가자는 도징과 탬핑에 일관된 방법을 보여야 합니다. 참가자는 커피 가루를 고르게 레벨링하고 적절한 압력으로 고르게 탬핑해야 합니다. 불균형한 탬핑은 인정되지 않습니다.
- 포터필터 세척(장착 전).
- 참가자는 머신에 장착하기 전에 바스켓의 테두리와 포터필터의 사이드 플랜지를 세척합니다. 세척한 경우 심사위원은 '예'에 표시합니다.
- 장착 후 즉시 추출.
- 참가자는 포터필터를 머신에 장착한 후 지체없이 추출 단계를 시작해야 합니다. 지체없이 시작했을 경우 심사위원은 '예'에 표시합니다.
- 추출 시간(오차 3 초 이내).
- 참가자는 외부 디지털 타이머를 사용해 모든 샷의 추출 시간을 보여줘야 합니다. 추출된 모든 에스프레소는 각각 3 초 이내의 오차를 보여야 합니다. 추출 시간은 참가자가 머신의 추출 스위치를 작동한 순간부터 시작됩니다. 최종 음료에 포함되지 않은 에스프레소 샷은 평가하지 않습니다.

기술적 능력 평가 사항(우유)

- 대회 시작 전에 채워두지 않았던 깨끗한 스팀 피처에 항상 차가운 우유가 채워지는지 확인합니다. 피처의 내부 및 외부가 모두 깨끗해야 합니다. 참가자는 대회 중 언제든지 도우미에게 피처 세척을 요청할 수 있습니다.
- 스팀 봉을 우유 피처에 넣기 전에 항상 퍼징해야 합니다.
- 심사위원은 잘못된 스팀밍 기술로 인한 우유의 과열이나 스팀밍중 나는 시끄러운 소리 등을 주의 깊게 살펴야 하며, 참가자가 특정 목적을 위해 이러한 기술을 사용한다고 설명하는 경우(예: 플랫폼 밀크/거품 없는 뜨거운 우유)에는 제외합니다.
- 스팀 봉을 사용 직후 항상 젖은 스팀 행주로 닦아내어 우유 얼룩이 표면에 남거나 말라붙지 않도록 해야 합니다.
- 참가자는 스팀밍 및 세척 직후 스팀 봉을 퍼징해야 합니다.
- 피처에 남은 우유는 항상 기술 심사위원이 측정할 수 있도록 투명한 비커에 따라 제공해야 합니다.
- 우유 음료가 준비 및 제공된 후 피처에 우유가 과도하게 남지 않아야 합니다.
허용되는 폐기량은 제공되는 음료당 50ml 이하입니다.

일반 청결도 및 준비 상태

- 참가자는 작업 공간을 실용적이고 효율적인 방식으로 준비하여 심사위원에게 지저분해 보이지 않게 해야 합니다. 참가자가 사용하는 작업대의 청결도와 준비 상태는 1~3 점으로 평가됩니다. 작업 공간이 지저분한 것으로 간주되면 1 점이 주어집니다.
- 여기에는 서로 다른 용도로 사용하기 위한 최소 3 장의 깨끗한 행주 및 린넨을 준비하는 것이 포함됩니다. (스팀 봉용 1 장, 포터필터 바스켓의 건조 및 세척용 1 장, 일반적인 작업대 및 머신용 1 장). 참가자가 앞치마에 타올을 휴대하고 있는 경우에도 조건을 충족합니다.
- 컵과 피처를 포함한 용기에는 대회 시간이 시작되기 전에 어떠한 재료도 담겨 있어서는 안 됩니다. 그렇지 않으면 '모든 서빙 용기가 깨끗하고 서비스할 준비가 됨' 항목에 0 점이 주어집니다.
- 어느 때라도 에스프레소 머신 상단의 용기 안에 물 또는 기타 액체가 있는 경우 참가자는 '일반 청결도 및 셋업' 항목에 0 점을 받게 됩니다.
- 대회 시작 시 포터필터가 장착되어 있지 않거나 치워져 있지 않은 경우에 '모든 서빙 용기가 깨끗하고 서비스할 준비가 됨'에 대해 페널티는 없습니다.

전반적 기술 평가

- 심사위원은 참가자의 행주 및 린넨 사용에 대한 위생 상태를 평가합니다. 참가자는 각 용도에 맞는 전용 행주(스팀 행주 1 장, 필터 바스켓용 1 장, 스테이션 용 1 장)를 사용해야 합니다.
- 전용이 아닌 행주를 사용해 스팀 파이프 세척(스팀 봉 세척 외 다른 목적으로 사용).
- 식품 안전에 적합하지 않은 용도로 행주 및 린넨 사용(예: 얼굴, 입 등에 접촉).
- 바닥과 닿거나 떨어진 행주 및 린넨 사용.
- 행주 및 린넨 외의 전반적인 위생 상태 및 장비와 재료의 깔끔한 준비 상태는 시연 내내 관찰합니다. 작업 공간 및/또는 재료에 기침이나 재채기를 하지 않아야 합니다.
- 참가자는 작업대를 사용하기 시작한 후 깨끗한 상태로 정리하여 다음 참가자가 사용할 수 있도록 해야 합니다. 작업대에 쏟거나 흘린 커피 가루가 있을 경우 대회 시간 종료 전에 참가자가 청소해야 합니다. 청결도는 대회 중 사용되는 모든 장비 및 도구에도 적용됩니다. 포터필터도 세척해야 하지만 기계에 장착할 필요는 없습니다.

센서리 점수표

- 심사위원은 전체적인 접근 방식을 기반으로 시각적 매력, 글라스 웨어, 맛, 촉감, 창작 배경과 레시피 정보, 대회에서의 자신감, 기본적인 단정함, 프레젠테이션 능력 등을 고려하여 퍼포먼스 시간 동안의 감각적 경험에 대해 점수를 부여합니다. 준비 과정의 창의성과 프레젠테이션 스타일도 고려 대상입니다.
- 음료의 시각적 매력은 심사위원이 음료를 젓거나 섞어 마시기 전 시각적 인상을 기준으로 합니다. 심사위원은 레이어, 색상, 라떼 아트, 가니쉬를 시각적 매력으로 고려합니다.
- 뜨거운 음료의 경우 한국 결선에서는 라떼 아트가 필요하지 않지만, 싱가포르 결승에서는 서빙하는 뜨거운 음료의 '시각적 매력'의 일부로 고려됩니다.
- 대회의 모든 단계에서 차가운 음료는 투명한 유리 제품에 담겨 제공되어야 하며 서로 다른 색상의 레이어가 최소 2 개 있어야 합니다. 그렇지 않은 경우 심사위원은 시각적 매력 점수를 감점합니다.
- 일회용 컵 및 기타 일회용 서빙 제품은 허용되지 않으며 일회용 용기가 사용될 경우 시각적 매력 점수는 0 점입니다.
- 심사위원은 프레젠테이션 중 참가자가 제공한 맛의 설명을 기록하고 제공된 음료의 실제 맛과 비교합니다. 제공된 음료의 전체적인 맛 프로파일은 커피의 맛을 가리지 않고 강조해야 하며 플레이버 프로파일과 후미의 관점에서 참가자가 제공한 설명과 유사해야 합니다. 참가자가 맛 설명을 제공하지 않는 경우 이 기준에는 0 점이 부여됩니다.
- 심사위원은 프레젠테이션 중 참가자가 제공한 촉감 설명을 기록하고 제공된 음료의 질감 및 바디감과 비교합니다. 제공된 설명이 얼마나 정확했는지에 기반하여 점수가 부여됩니다. 참가자는 레시피의 소스, 시럽 또는 파우더를 사용할 때 느껴지는 촉감이 어떻게 다를 수 있는지에 대한 지식을 보여주는 것으로도 점수를 받게 됩니다. 참가자가 촉감 설명을 제공하지 않는 경우 이 기준에는 0 점이 부여됩니다.
- 각 음료는 시작부터 끝까지 맛의 관점에서 소비자에게 '좋은 느낌'의 요소를 얼마나 전달할 수 있는지로 평가됩니다. 커피와 사용된 DaVinci Gourmet 제품 사이의 기본적인 플레이버의 조화가 이루어져야 하며 서로가 얼마나 잘 보완하고 향상하는지를 평가합니다. 전반적인 플레이버의 조합은 커피의 맛 노트를 가리지 않으면서도 미각적인 즐거움을 주어야 하며, 그렇지 않으면 낮은 점수가 부여됩니다.

- 프레젠테이션 시간 동안 참가자는 심사위원에게 제공한 음료를 소개하고 설명해야 합니다. 높은 점수를 받을 수 있는 좋은 설명은 사용된 커피의 유형, 추출값, 특정 DaVinci Gourmet 재료 사용, 준비 방법, 심사위원이 경험하도록 의도한 플레이버를 포함한 개념적 정보를 다뤄야 합니다.
- 참가자는 각 음료를 어떻게 마셔야 하는지 방법을 제공할 수 있고, 심사위원은 이를 최선을 다해 따릅니다. 시음 방법이 제공되지 않는 경우 심사위원은 음료당 최소 2회 시음하여 각 음료를 평가하기 위한 가장 좋은 방법을 개별적으로 선택할 수 있습니다.
- 심사위원은 대회 시간 및 지정된 발표 시간 동안에만 참가자가 제공한 설명 또는 기타 관찰 내용을 기반으로 음료를 평가합니다. 심사위원은 프레젠테이션 시간 종료 후 참가자가 제공한 어떠한 설명도 평가에 반영하지 않습니다.
- 참가자는 각 음료 설명에 음료의 상용화를 높이는 데 관련될 수 있는 마케팅 인사이트나 스토리를 사용할 수 있습니다. 예를 들어, 핵심 플레이버 사용에 대한 관련성 및 이러한 플레이버가 핵심인 이유를 설명하고 대회 전 참가자가 진행한 시장 조사를 바탕으로 음료의 시장 가치를 강조할 수 있습니다.

바리스타의 전반적 인상

- 용모 단정.
- 심사위원은 본 카테고리에서 참가자가 퍼포먼스를 선보이는 중에 사용한 용어를 잘 설명하고 단어를 명확히 표현하면서, 발표와 지식 전달에 있어 얼마나 자신감을 보이는지에 따라 채점합니다. 참가자가 맛과 커피가 과학적으로 어떻게 함께 작용하여 카페의 시그니처 음료를 만드는 데 활용하는 색다른 커피 경험을 형성하는지에 대한 추가 정보를 제공할 수 있다면 높은 점수가 주어지게 됩니다.
- 바리스타의 전문성과 커피 산업에 대한 이해는 기술, 준비 절차, 커피의 가치 및 공급망 전체에 걸쳐 커피에 미치는 영향에 대한 이해로 입증된 폭넓은 지식을 통해 평가됩니다. 여기에는 커피 재배, 로스팅, 보관, 무대 너머 여러 가지 커피 문화에 대한 지식이 포함되나 이에 국한되지 않습니다. 설명 대상과 제공 대상 사이에 상관관계가 있어야 합니다.
- 다음 중 어느 항목이라도 '아니요'로 표시될 경우 참가자는 단계에 무관하게 즉시 대회에서 실격 처리됩니다.
- 모든 참가자는 대회 중에 최종 음료 및 직접 만든 재료의 모든 레시피, DaVinci Gourmet 제품이 아닌 재료의 원본 포장을 준비해야 하며, 요청 시 이를 심사위원에게 제시할 수 있어야 합니다. 심사위원 또는 대회 주최측에서 요청 시 이를 이행하지 못할 경우 대회에서 실격 처리됩니다.
- 직접 만든 모든 재료는 대회 단계에서 제공되는 DaVinci Gourmet 품목 목록과 충돌하지 않아야 합니다. 예를 들어, DaVinci Gourmet 드라이 비터 오렌지 플레이버 시럽이 대회 단계에 제공되는 목록에 포함될 경우, 참가자는 직접 만든 오렌지 시럽을 사용할 수 없습니다.
- 심사위원은 음료에 사용된 레시피 또는 재료의 사전 준비 과정에서 알코올 또는 알코올 부산물이 사용되지 않았는지 확인합니다.
- 참가자는 일반적으로 예의를 지키고 심사위원이나 다른 참가자 또는 기타 조직위원회의 다른 사람이나 대회에 있는 누구에게도 무례한 행동 및/또는 말을 하지 않아야 합니다.
- 모든 음료는 커피 음료의 자격을 충족하기 위해 각 창작품에 에스프레소 최소 1 샷, DaVinci Gourmet 제품 최소 1 개에서 최대 3 개(DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml), 재료(가니쉬 및 얼음 큐브 포함) 최대 8 가지를 포함해야 합니다. 본 규칙을 따르지 않을 경우 음료는 잘못된 카테고리에 속하는 것으로 간주되어 참가자는 해당 음료에 대한 기술 및 센서리 점수에서 0 점을 받게 됩니다.

DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 이의 제기

위원회는 심사위원의 점수표에서 객관적으로 집계된 점수를 바탕으로 가장 적절한 참가자에게 '2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언'의 자격을 수여할 권한을 보유하고 있습니다.

다른 참가자 또는 심사위원의 부정 행위로 인해 재심사 사유가 있는 경우를 제외하고는 이의 제기는 접수되지 않습니다.

DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회는 이의 제기가 필요한 상황에 따라 문제를 개별적으로 처리할 권리를 보유하고 있습니다.

대회 준비 및 방식

프레젠테이션 순서

참가자는 커피 음료의 준비 및 제공 순서를 결정할 수 있습니다. 하지만 참가자는 심사위원에게 음료가 어떤 카테고리에 속하는지 명확히 밝혀야 합니다.

요청된 음료 카테고리에서 벗어나는 경우 참가자는 센서리 점수표에서 '아니요'를 받게 되며 이는 즉시 참가자의 실격으로 이어집니다.

음료의 시음

센서리 심사위원은 모든 음료가 제공되고 두 참가자 모두 프레젠테이션을 완료하는 대로 평가 절차를 시작합니다.

푸드 페어링 프레젠테이션

음료 프레젠테이션의 일환으로 심사위원에게 한 입 크기의 음식이 제공할 수 있습니다.

하지만 그러한 경우 추가 점수가 제공되는 것은 아닙니다.

참가자는 제공된 음식에 대한 알레르기 정보를 심사위원에게 알려야 하며 제공된 음식을 맛볼지는 심사위원의 재량입니다.

대회 음료 가이드라인

동일 카테고리 내 준비된 음료의 조건

동일한 카테고리에 속하는 모든 음료는 커피 원두, 추출 조건, 레시피 비율, 글라스 웨어를 동일하게 사용해 준비되어야 합니다. 의도적으로 동일한 카테고리 내에서 다양한 음료를 준비하고 제공하는 경우 해당 음료 카테고리의 '맛 경험 및 풍미의 조화' 항목에서 점수표에 0 점이 주어집니다. 다른 음료 카테고리의 서비스에는 여러 가지 커피가 사용될 수 있으며, 이는 참가자가 직접 준비해야 합니다.

대회 중 제공되는 모든 음료에는 에스프레소 최소 1 샷과 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 가 포함되어야 합니다.

DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 중에는 각 음료에 재료 최대 8 가지(DaVinci Gourmet 제품, 가니쉬, 얼음 포함)만 사용할 수 있습니다.

에스프레소는 분쇄 커피로 만든 음료 1fl. Oz.(30ml, +/- 5ml)로, 더블 포터필터의 한쪽에서 한 번의 연속 추출로 추출됩니다.

커피는 커피 체리 속 식물 열매의 씨앗을 볶은 제품을 총칭합니다.

본 챔피언십을 위해 엄선한 스페셜티 등급 아라비카 커피의 블렌드가 제공되나, 참가자는 Coffea Arabica 종에 국한되지 않는 자체적인 커피 원두를 지참하여 사용할 수 있습니다.

본 대회에서는 '생두' 단계 이후, 즉 수확 후 과정에서 건조된 커피속 씨앗에 어떤 종류의 첨가물도 추가할 수 없습니다. 이러한 첨가에는 향료, 향수, 액체, 가루에 대한 노출을 포함합니다.

에스프레소 추출법

모든 에스프레소는 챔피언십 행사에서 후원받은 에스프레소 머신으로 추출해야 합니다. 추출 온도는 섭씨 90.5~96 도 사이여야 합니다(화씨 195~205 도). 개별 그룹 헤드는 이 범위 내에서 서로 다른 온도로 설정할 수 있습니다. 그러나 각 음료 코스는 일관된 온도로 제공되어야 합니다.

에스프레소 머신 추출 압력은 8.5~9.5 바로 프리인퓨전 없이 설정되어야 합니다. 참가자가 프리인퓨전 설정이 필요한 경우, 준비 시간 시작 시 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회에 이를 자발적으로 알려야 합니다.

두 쌍의 에스프레소 추출에서 시간 편차는 3.0 초 이내여야 하며, 이를 초과하면 점수표의 '일관된 추출 시간' 항목에서 '아니요'로 기록됩니다. 권장 추출 시간은 20 초에서 30 초 사이이지만, 이를 따를 필요는 없습니다.

에스프레소 추출 중 포트필터에는 순수하게 분쇄 커피와 물만 있어야 하며, 그렇지 않으면 음료는 해당 음료 카테고리의 기술 및 센서리 점수표의 모든 항목에서 '0'점을 받습니다.

뜨거운 음료 요건

챔피언십에서 준비되는 모든 뜨거운 커피 음료는 에스프레소 최소 1 샷과 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 를 포함되어야 하며, 우유를 포함하거나 포함하지 않고 55°C 에서 65°C 사이의 적절한 온도로 제공되어야 합니다.

참가자가 뜨거운 음료에 뜨거운 우유를 포함하지 않은 경우 기술 점수표의 '기술 능력(우유)' 항목에 할당된 점수를 '기술 능력(에스프레소)' 항목으로 재할당되며 해당 카테고리의 모든 구성 요소의 비중을 두 배로 계산합니다.

차가운 음료 요건

챔피언십에서 준비되는 모든 차가운 음료는 에스프레소 최소 1 샷과 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 가 포함되어야 하며, 얼음을 포함하거나 포함하지 않고 투명한 유리 제품에 차갑게 제공되어야 합니다. 차가운 음료는 우유를 포함하거나 포함하지 않고 제공될 수 있습니다.

라떼 아트가 포함된 뜨거운 음료 요건

챔피언십에서 준비되는 라떼 아트가 있는 모든 뜨거운 커피 음료는 에스프레소 최소 1 샷과 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 가 포함되어야 하며, 우유를 포함하거나 포함하지 않고 55°C 에서 65°C 사이의 적절한 온도로 제공되어야 합니다.

라떼 아트 디자인에는 특별한 요건이 없으며 참가자는 제공하는 각 심사위원에게 서로 다른 디자인을 그릴 수 있습니다.

심사위원은 점수표의 '라떼 아트 시각적 매력' 항목에서 제공받은 디자인을 기반으로 라떼 아트 품질에 점수를 매깁니다.

라떼 아트를 그리는 데 사용되는 우유는 반드시 챔피언십 시간 중에 지정된 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 후원 에스프레소 머신에서 준비되고 스티밍되어야 합니다. 이를 지키지 않을 경우 본 카테고리의 대한 센서리 점수표의 '라떼 아트 시각적 매력' 항목에서 '0'점을 받게 됩니다.

프리 푸어링 라떼 아트만 허용되며, 이를 어길 시 본 카테고리에 대한 센서리 점수표의 '라떼 아트 시각적 매력' 항목에서 '0'점을 받게 됩니다.

차가운 커피(유제품 및 대체유) 요건

챔피언십에서 준비되는 모든 차가운 커피 음료(유제품 포함/불포함)는 에스프레소 최소 1 샷과 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 가 포함되어야 하며, 얼음을 포함하거나 포함하지 않고 투명한 유리 제품에 차갑게 제공되어야 합니다.

불투명한 유리 제품을 사용한 경우 참가자는 센서리 점수표의 '투명한 유리에 시각적 매력을 담아 제공' 항목에서 '0'점을 받게 됩니다.

본 음료 카테고리에서는 유제품 또는 대체유 크림을 포함한 우유 또는 대체유 등의 요소를 포함하여 제공하여야 합니다.

음료 준비용 우유 사용(모든 카테고리에 적용)

챔피언십 중에는 엄선한 신선한 우유와 대체유를 사용할 수 있습니다. 하지만 선호하는 우유 또는 대체유(가당 또는 무가당)가 시판되지 않는 가향되지 않은 경우 참가자는 이를 지참할 수 있습니다.

모유는 허용되지 않습니다. 이러한 경우 참가자는 해당 음료 카테고리에서 '0'점을 받게 됩니다.

사용할 모든 우유 제품이 구매 가능하고 제조사에서 의도한 용법에 따라 준비된 경우, 우유의 혼합 및 블렌딩이 허용됩니다.

분유 및 기타 우유 첨가물은 선택한 우유의 유형에 무관하게 허용되지 않습니다. 참가자는 구매 가능한 우유에서 요소를 제거(예: 냉동 증류를 통해)할 수 있으나, 해당 과정에서 어떠한 재료나 첨가물도 사용되지 않아야 합니다.

차가운 년데어리 커피 요건

챔피언십에서 준비되는 모든 차가운 대체유 커피 음료는 에스프레소 최소 1 샷과 DaVinci Gourmet 제품 최소 10ml 가 포함되어야 하며, 얼음을 포함하거나 포함하지 않고 투명한 유리 제품에 차갑게 제공되어야 합니다.

불투명한 유리 제품을 사용한 경우 참가자는 센서리 점수표의 '투명한 유리에 시각적 매력을 담아 제공' 항목에서 '0'점을 받게 됩니다.

본 음료 카테고리에서는 유제품 또는 대체유 크림어를 포함한 어떠한 우유 또는 대체유 등의 요소를 포함하여 제공하면 안 됩니다.

기타 자격 요건

모든 음료 제조 시 후원받은 DaVinci Gourmet 제품만 사용할 수 있습니다. 시럽, 소스 또는 파우더 카테고리에서 DaVinci Gourmet 이 아닌 제품이나 경쟁사 제품 또는 DaVinci Gourmet 제품 승인 목록에 없는 제품을 사용하는 경우 즉시 챔피언십에서 실격 처리됩니다.

모든 음료는 심사위원의 객관적이고 전문적인 평가 및 채점을 방해하지 않도록 마실 수 있는 용기에 제공되어야 합니다. 잡기에 너무 뜨거운 용기, 안전하게 잡고 마실 수 없는 용기 또는 더럽거나 비위생적인 유리 제품, 냄새 밴 유리 제품을 사용하는 경우 및 심사위원이 적절한 평가를 수행할 수 없도록 하는 기타 유사한 문제는 허용되지 않습니다. 상기 사항을 준수하지 않을 경우 참가자는 '맛 경험 및 풍미의 조화' 항목에서 점수가 감점됩니다.

DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 동안 제공되는 어떠한 음료에도 알코올은 허용되지 않습니다. 또한 알코올 추출물이나 부산물 및 제한되거나 불법적인 물질도 허용되지 않습니다. 음료에서 이러한 물질이 발견되는 경우 참가자는 즉시 챔피언십에서 실격됩니다.

사용한 모든 재료는 요청 시 공개해야 합니다. 참가자는 심사위원의 검사와 확인을 위해 시그니처 음료에 사용한 모든 재료의 원본 포장을 지참해야 합니다. 참가자가 원본 포장에 담긴 재료를 요청 시 제공하지 못하는 경우, 음료는 해당 카테고리에 대한 센서리 점수표의 모든 항목에서 '0'점을 받게 됩니다.

모든 음료는 할당된 챔피언십 시간 동안 현장에서 준비되고 제조되어야 합니다. 시그니처 음료의 준비는 센서리 점수표의 '설명, 소개, 준비 양호' 항목에 반영됩니다. 사전 준비가 필요한 특정 재료는 챔피언십 시간 이전에 준비될 수 있으나 개별 구성 요소로 지참하여 챔피언십 시간 동안 현장에서 제조해야 합니다.

심사위원은 재료가 준비되는 방식에 대한 정보를 요청할 권리를 보유하며 참가자에게 사용된 모든 재료의 원본 포장을 제시하도록 요청할 수 있습니다.

대회 준비 가이드라인

준비 시작 시간

각 참가자에게는 10 분의 준비 시간이 주어집니다. 참가자는 준비 시간 시작 전에 준비되었는지 확인할 책임이 있습니다.

심사위원 프레젠테이션 테이블

심사위원의 프레젠테이션 테이블은 참가자의 준비시간에 셋팅 할 수 있습니다. 여기에는 물 제공이 포함됩니다. 참가자가 심사위원의 프레젠테이션 테이블을 준비 중 사전 셋팅 하지 않기를 원하는 경우 대회/퍼포먼스 시간 시작 시 테이블을 셋팅 할 수 있습니다.

예비 추출 샷

참가자는 준비 시간 중 예비 추출 샷을 내릴 수 있으며, 이를 권장합니다. 대회 시간 시작 시 머신에 포터필터가 장착되어 있을 필요는 없습니다.

컵 예열

참가자의 준비 시간 중 머신에서 컵을 예열할 수 있습니다. 하지만 참가자의 대회 시간 시작 시 컵에 물이나 다른 액체가 있어서는 안 됩니다. 머신 상단에 액체나 재료가 있어서는 안 되며, 있는 경우 '기술 평가'에서 '0'점이 주어집니다.

준비 시간 종료

참가자는 할당된 10 분의 준비 및 준비 시간을 초과할 수 없습니다. 타임 키퍼 또는 진행자가 5 분, 3 분, 1 분 전을 알리는 음성 알림을 제공할 것입니다.

10 분 이내에 대회 테이블에서 물러나지 않고 모든 준비를 중단하지 않은 경쟁자는 점수표에 명시된 초과 시간 규정에 따라 페널티를 받게 됩니다.

개인 기물 및 재료 체크

준비 시간 중 장비 및/또는 재료를 스테이션 밖에 두고온 참가자는 스테이지를 떠나 놓고 온 물건을 가져올 수 있으나 준비 시간이 일시 정지되지는 않습니다.

대회 중

마이크 및 진행자

참가자는 퍼포먼스 중 무선 마이크를 착용해야 합니다. 단, 마이크는 퍼포먼스 시간과 프레젠테이션 시간에만 켜집니다. 참가자는 퍼포먼스 중 진행자 또는 센서리 심사위원의 질문에 답하게 되지만, 요청받지 않은 경우 자발적으로 말할 필요는 없습니다.

대회 시작 시간

진행자는 참가자에게 시작할 준비가 되었는지 묻습니다. 참가자가 준비된 경우 진행자가 타임 키퍼에게 신호를 보내 시간을 체크합니다. 참가자는 퍼포먼스 시간이 시작되기 전까지 장비를 만지거나 용기에 어떠한 액체도 담으면 안 됩니다.

참가자는 시간 경과를 확인할 책임이 있으며 필요한 경우 시간 확인을 요청할 수 있습니다.

대회 중 대회 스테이션

대회가 시작되면 진행자, 심사위원, 도우미는 참가자를 방해하지 않도록 상당히 유의해야 합니다.

심사위원 테이블에 제공할 대회 음료

모든 음료는 심사위원의 프레젠테이션 테이블에 제공되어야 합니다. 심사위원의 프레젠테이션 테이블에 제공되지 않은 음료는 해당 음료에 대한 센서리 점수에서 0 점을 받게 됩니다.

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회는 각 센서리 심사위원에게 물을 제공합니다. 하지만 무첨가 탄산수가 음료의 경험을 향상한다고 참가자가 판단한 경우 이를 제공할 수 있습니다. 탄산수를 제공하려는 경우 참가자는 적절한 유리 제품을 준비해야 합니다. 참가자가 대회 음료 외에도 가향된 물이나 기타 비천연 시음 음료를 심사위원에게 제공하는 경우가 적발되면 해당 음료에 대한 센서리 점수에서 0 점을 받게 됩니다.

제공된 음료 평가 후 청소 및 스테이션 전환 도우미

각 음료 세트를 제공받은 심사위원이 이를 평가한 후 도우미는 센서리 심사위원의 지시에 따라 심사위원의 프레젠테이션 테이블에서 음료를 정리합니다. 도우미는 이전 음료 코스에서 사용된 컵, 받침, 스푼을 치웁니다. 참가자가 도우미에게 특별한 지시 사항이 있는 경우, 참가자는 이러한 지시 사항을 대회 시간 시작 전에 도우미, 센서리 심사위원, 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 스테이지 관리자에게 설명해야 하며, 설명이 없는 경우 표준 컵, 받침, 스푼이 치워집니다.

마찬가지로 도우미는 참가자를 방해하지 않도록 모든 노력을 기울이지만 스테이션을 관리하는 것은 참가자의 책임입니다.

참가자는 퍼포먼스를 완료하면 스테이션 청소를 시작해야 합니다. 스테이션 도우미가 참가자에게 용품과 장비를 담을 수 있는 적절한 카트를 제공합니다. 스테이션 도우미는 참가자가 스테이션에서 물품을 치우도록 도울 수 있습니다. 참가자는 모든 개인 장비와 물품을 치우고 다음 참가자를 위해 준비되도록 스테이션을 깨끗하게 정리하여야 합니다.

스테이션 내부

참가자는 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에서 제공한 작업 공간, 머신 테이블 및 프레젠테이션 테이블만 활용할 수 있습니다.

참가자가 대회 공간에 다른 기구 및/또는 장비(예: 스탠드, 테이블, 덤웨이터, 벤치 등)를 가져오는 것은 허용되지 않습니다. 이러한 모든 시도는 자동 실격 처리됩니다. 참가자는 보관을 위해 대회 테이블 아래의 어떠한 공간도 사용할 수 없으며, 사용한 경우 참가자는 '제 1 부: *일반 청결도 및 준비 상태*'에서 0 점을 받게

규칙에 대한 예외로 독립형 너박스 및 바리스타가 에스프레소 머신 및 프레젠테이션 테이블에 완전히 접근하는 데 필요한 계단이나 발판만 허용됩니다. 허용된 추가 물품은 참가자가 지참해야 하며 책임은 전적으로 참가자에게 있습니다.

대회 종료 시간

참가자가 손을 들고 “타임”을 외칠 경우 대회 시간이 정지됩니다. 시간이 정확히 기록될 수 있도록 “타임”을 분명하게 외치는 것은 참가자의 책임입니다. 타임 키퍼가 기록한 시간만이 채점 목적으로 사용됩니다.

참가자는 언제든지 퍼포먼스를 종료할 수 있습니다. 예를 들어, 참가자는 마지막 음료를 심사위원에게 제공하기 위해 프레젠테이션 테이블에 놓은 다음 시간을 멈출 수도 있고, 또는 시간을 멈추기 전에 스테이션으로 돌아가 청소를 할 수 있습니다.

참가자는 페널티 없이 퍼포먼스를 완료하도록 최대 15 분을 사용할 수 있습니다. 15 분 미만으로 퍼포먼스를 완료하는 것에는 어떠한 페널티나 추가 점수도 없습니다.

프레젠테이션 타임

참가자는 퍼포먼스가 끝난 후 음료를 심사위원에게 프레젠테이션할 시간을 할당받습니다. 따라서 프레젠테이션이 완료된 후 심사위원과의 어떠한 의사소통도 점수 평가에 고려되지 않습니다. 참가자는 대회 시간이 종료된 후 진행자와 계속하여 대화할 수 있지만 심사위원은 대회 시간 후의 대화 또는 정보를 고려하지 않습니다.

시간 페널티

참가자가 할당된 시간 내에 준비나 발표를 완료하지 못한 경우, 준비나 발표를 완료할 때까지 진행할 수 있습니다.

15 분을 초과하면 참가자의 총점에서 매초마다 1 점씩 감점되어 최대 30 점(0.5 분)의 페널티가 부과됩니다.

준비 또는 퍼포먼스 기간이 15.5 분을 초과한 참가자는 실격 처리됩니다.

대회 시간 중 무대 밖의 재료 및 기물 관련

참가자가 대회 시간 중 장비 및/또는 액세서리를 무대 밖에 놓고 온 경우 진행자에게 스테이지 밖에 놓고 온 물품이 있다는 사실을 알리고 직접 잊어버린 물품을 되가져와야 합니다. 잊어버린 물품을 되찾는 데 추가 시간이 주어지지 않습니다.

도우미, 지원자, 팀원, 관객 중 어떠한 사람도 참가자에게 물품을 전달하는 것은 허용되지 않으며, 이를 지키지 않으면 심사위원이 참가자를 실격 처리합니다.

대회 중 기술적인 문제

참가자는 제공된 다음 장비 중 무엇이든 기술적인 문제가 있다고 생각될 경우 손을 들고 '기술 타임아웃'을 선언할 수 있습니다.

- 에스프레소 머신(전원, 스팀 압력, 제어 시스템 오동작, 물 부족 또는 배수 오동작 포함)
- 그라인더
- 시청각 장비

진행자는 준비 또는 대회 시간을 일시 정지합니다. '기술 타임아웃'이 선언된 경우 타임키퍼가 시간을 기록합니다. 타임키퍼가 '기술 타임아웃'이 선언된 사실을 인지할 수 있도록 참가자는 크고 명확하게 이야기해야 합니다.

기술 심사위원이 쉽게 해결할 수 있는 기술 문제가 있음에 동의하는 경우, 심사위원은 참가자에게 적절한 시간을 추가로 부여하도록 결정합니다. 기술자가 문제를 해결한 후 참가자의 시간은 다시 진행됩니다.

기술적인 문제가 신속하게 해결될 수 없는 경우, 스테이지 기술 심사위원/2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회는 참가자가 퍼포먼스를 계속하도록 기다릴지, 중단하고 재할당된 시간에 다시 시작할지 결정합니다.

참가자가 대회 시간을 중단해야 하는 경우, 참가자는 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회 및 스테이지 관리자와 함께 참가자가 나중에 다시 전체 대회를 치를 수 있도록 일정을 재조정합니다.

기술적인 문제가 참가자의 잘못이나 참가자의 개인 장비로 인한 것이라고 판단될 경우, 기술 심사위원은 추가 시간을 부여하지 않기로 결정할 수 있으며 준비 또는 대회 시간이 추가 시간 없이 재개됩니다.

잘못된 사용으로 인한 기술적인 문제에 대해서는 추가 시간이 부여되지 않으므로 모든 참가자는 모든 대회 장비의 올바른 사용법을 이해하고 준수할 책임이 있습니다.

그룹 헤드 간의 일관성 없음 또는 변동으로 인해 조정이 필요한 경우, 준비 시간 동안에만 기술 타임아웃을 선언할 수 있습니다.

기타 참가자 지침

대회 음악

참가자는 음악을 선택할 수 없습니다. DaVinci Gourmet 에서 지정한 에이전시에서 배경 음악을 선택 및 재생합니다.

시간 엄수

참가자는 예정된 연습 세션(해당되는 경우) 및 대회 시간을 준수해야 합니다. 준비 시간에 대기하며 즉시 시작할 준비가 되지 않은 참가자는 실격될 수 있습니다.

통역사

참가자는 자비로 통역사를 대동할 수 있습니다. 특히 영어가 주 언어인 싱가포르에서 열리는 싱가포르 결선을 위해 참가자의 통역사로 국가의 Flavour Genius 를 지정하는 것이 권장됩니다.

참가자와 대화할 때 통역사는 진행자, 심사위원, DaVinci Gourmet 조직위원회 또는 도우미의 말만 통역하도록 허용됩니다. 참가자가 말할 때 통역사는 정확하게 참가자가 말한 내용만 통역하도록 허용됩니다. 통역사의 이용에 추가 대회 시간이 주어지지 않습니다.

영어로 대화하지 않을 경우 심사위원은 참가자에게 지정된 통역사가 제공한 번역을 기반으로 평가하며, 참가자가 한 말을 기반으로 평가하지 않습니다.

머신, 액세서리, 재료

에스프레소 머신

참가자는 대회 중 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회와 후원사가 제공한 지정된 에스프레소 머신을 사용해야 합니다. 챔피언십 중에는 다른 에스프레소 머신을 사용하거나 비치할 수 없습니다.

에스프레소 머신 상단에 액체 또는 재료 사용 금지

에스프레소 머신 상단에 어떠한 종류의 액체 또는 재료도 놓거나 부을 수 없습니다(예: 컵에 물을 넣거나, 혼합 액체 또는 재료를 붓거나, 재료를 데우는 행위 불가). 참가자가 머신 상단에 액체 또는 재료를 놓거나 붓는 행위가 적발될 경우, 기술 점수표의 '기술 평가' 항목에서 '0'점을 받게 됩니다.

머신 환경설정 조정

참가자는 대회 동안 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회와 그 후원사에서 제공한 에스프레소 머신 및/또는 그라인더의 어떠한 요소, 설정 또는 구성 요소도 변경이나 조정 또는 교체할 수 없습니다. 어떠한 변경이나 조정도 실격 사유가 될 수 있습니다(예: 포터필터, 필터 바스켓, 압력, 스팀 봉 팁등). 오남용으로 인해 대회 장비에 가해진 어떠한 손상도 실격 사유가 될 수 있습니다. 참가자는 필요한 경우 온도 설정 변경을 요청할 수 있습니다.

그라인더

참가자는 대회 중 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회와 후원사가 제공한 그라인더를 사용해야 합니다. 다른 그라인더를 사용하거나 스테이지에 비치해서는 안 됩니다.

그라인더는 호퍼를 포함한 고정된 기술 구성을 가지고 있으며, 참가자는 분쇄 입자 크기 및 외부 제어 장치에서 조절할 수 있는 도징을 제외하고는 어떠한 기능적 변경도 할 수 없습니다.

제공된 그라인더는 라운드 전과 라운드 사이에 준비해서는 안 됩니다. 참가자는 준비 시간에 그러한 준비를 수행할 책임이 있습니다.

준비 시간이 시작될 때까지는 그라인더의 호퍼 장착 여부와 무관하게 커피 원두를 그라인더 호퍼에 넣을 수 없습니다.

전기 장비

참가자는 퍼포먼스 중 배터리로 작동하는 추가 장비를 최대 2 개까지 사용할 수 있습니다. 참가자는 그러한 전기 장비가 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십이 개최되는 국가에서 작동할 수 있으며, 행사의 안전을 저해하지 않도록 확인할 책임이 있습니다.

또한 참가자는 모든 추가 장비를 행사 장소로 원활하고 안전하게 이송할 책임이 있습니다.

DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회는 그러한 장비를 작동하기 위한 전기 어댑터, 변압기, 충전기 또는 연장 코드를 제공하지 않습니다.

제공되는 장비 및 용품 목록

각 참가자 스테이션에 제공되는 항목:

- 더블 그룹 에스프레소 머신
- 그라인더
- 닥 박스
- 쓰레기통
- 이동식 카트(필요시)
- DaVinci Gourmet 스팀 피처
- 탬핑 매트
- 탬퍼
- 커피 저울
- 에스프레소 저울
- 서로 다른 색의 린넨 3 장(검정/갈색 + 다른 색 2 장)

참가자는 프레젠테이션에 필요한 모든 추가 용품을 지참해야 하며, 그렇지 않으면 프레젠테이션 완료에 필요한 장비가 부족할 위험이 있습니다.

참가자는 국가간 이동 및/또는 대회 중 파손 가능성에 대비해야 합니다.

참가자는 대회 중 본인의 장비 및 액세서리에 대한 책임이 있으며 이를 관리해야 합니다. 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회, 자원봉사자, 행사 스태프는 참가자의 준비실 또는 대회 공간에 남겨진 물건의 안전을 책임지지 않습니다.

참가자는 모든 추가 장비를 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회에 신고하여 허용 여부를 확인해야 합니다. 참가자가 대회 이전에 장비의 허용 여부를 확인하려는 경우, DVG Marketing 에 marketing@davincigourmet.com 으로 이메일을 보낼 수 있습니다.

참가자는 장비의 제조사/모델 및 사진을 포함한 모든 관련 정보를 제공할 의무가 있습니다.

그러나 현장에서 이전에 공개되지 않았거나 제공된 세부 정보와 다른 추가 관련 정보가 발견된 경우, 장비 허용 여부가 변경될 수 있습니다.

참가자가 지참할 수 있는 용품 목록:

- 커피(예비추출 및 대회용)
- 추가 전기 장비(최대 2 개)
- 추가 배터리 작동 장비(기타 명시된 제한을 위반하지 않는 한도 내)
- 탬퍼
- 샷 글라스
- 스팀 피처
- 우유(DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에서 제공한 우유 사용 가능)
- 컵 및 받침(필요한 경우)
- 스푼
- 필요한 특정 식기
- 모든 음료의 적절한 서비스에 필요한 모든 장비/액세서리
- 냅킨
- 물잔(3 명의 센서리 심사위원용)
- 물(3 명의 센서리 심사위원용)
- 바 타월/깨끗한 천(연습 및 대회용)
- 청소용품(카운터 브러시, 그라인더 브러시 등)
- 트레이(심사위원에게 음료를 제공하는 용도)
- 심사위원 프레젠테이션 테이블용 모든 액세서리
- 이동식 카트(2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에서 제공한 카트 사용 가능)

대회 후

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회의 점수 기록원은 모든 점수를 합산하고 점수를 기밀로 유지할 책임을 집니다.

각 라운드에서 참가자의 총점은 해당 라운드에 해당하는 심사위원 수에 따라 모든 기술 및 센서리 점수표의 점수를 합산한 다음, 시간 페널티를 차감하여 계산됩니다.

2명 이상의 참가자가 동점을 기록한 경우, 공식 점수 기록원이 관련 참가자의 센서리 점수를 모두 합산합니다. 동점 시 가장 높은 센서리 점수를 기록한 참가자가 승리하며 대회 총점이 같은 다른 참가자보다 높은 순위를 차지합니다.

동점인 참가자들의 센서리 점수도 동일할 경우 뜨거운 커피 음료의 센서리 점수 총점이 더 높은 참가자가 높은 순위를 차지합니다.

동점인 참가자들의 뜨거운 커피 음료 센서리 점수도 동일할 경우 '바리스타의 전반적 인상' 점수가 더 높은 참가자가 높은 순위를 차지합니다.

사진 및 영상

대회 세션 중 촬영되는 모든 사진 및 영상은 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십의 자산으로 간주되며 DaVinci Gourmet 브랜드 마케팅을 위한 디지털(소셜 미디어 및 웹사이트) 및 비디지털 자료로 사용될 수 있습니다.

점수 공개

대회 후 참가자는 공지된 일정에 따라 온라인으로 심사위원과 점수표를 검토할 기회가 주어집니다. 참가자는 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십 조직위원회에서 점수표를 스캔한 후 원본 점수표를 보관할 수 있습니다. 2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십이 종료된 후 점수표가 공개될 수 있음에 유의하시기 바랍니다.

대회 관련 문의

2024 DaVinci Gourmet 바리스타 크래프트 챔피언십에 관한 추가적인 문의가 있으실 경우 marketing@davincigourmet.com으로 이메일을 보내주시시오.

2024 DAVINCI GOURMET 바리스타 크래프트 챔피언십 규칙 및 규정의 마지막 페이지