

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

รวมเป็นหนึ่งด้วยกาแฟ

กฎและข้อบังคับข้อ
อย่างเป็นทางการ



กฎและข้อบังคับของการแข่งขัน
DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP
สารบัญ

ส่วนที่ 1: เกี่ยวกับการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship

ส่วนที่ 2: เกี่ยวกับรอบคัดเลือกระดับประเทศ

ส่วนที่ 3: เกี่ยวกับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ

ส่วนที่ 4: เกี่ยวกับรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค

ส่วนที่ 5: ข้อมูลรายละเอียดสำหรับผู้เข้าร่วมชิงชนะเลิศระดับประเทศและระดับภูมิภาค

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

รวมเป็นหนึ่งด้วยกาแฟ

เกี่ยวกับการแข่งขัน
**DaVinci Gourmet
Barista Craft
Championship**



1. เกี่ยวกับการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

เป็นโครงการที่จัดขึ้นและเป็นเจ้าของโดย DaVinci Gourmet Asia Pacific, Middle East and Africa (APMEA) ซึ่งมี Kerry Group PLC เป็นบริษัทแม่

ทรัพย์สินทางปัญญาทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 รวมถึงกฎและข้อบังคับอย่างเป็นทางการ รูปภาพ วิดีโอ และสูตรที่ส่งเข้ามาหรือรังสรรค์ขึ้นในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 และรูปแบบการแข่งขันเป็นทรัพย์สินทางปัญญาของ Kerry Group PLC และ DaVinci Gourmet APMEA

DaVinci Gourmet ขอสงวนสิทธิ์ในการดัดแปลงหลักจรรยาบรรณของผู้เข้าแข่งขัน รวมถึงกฎ ข้อบังคับ และ/หรือเอกสารอื่นใดก็ตามที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

ผู้เข้าแข่งขันทุกคนจะต้องปฏิบัติตามการปรับปรุงแก้ไขดังกล่าว

การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 มีทั้งหมด 3 รอบภายใต้ธีม "รวมเป็นหนึ่งด้วยกาแฟ" ได้แก่

- รอบคัดเลือกระดับประเทศ (การสมัครทางออนไลน์)
- รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ (กิจกรรมในสถานที่จริงในประเทศ)
- รอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค (กิจกรรมในสถานที่จริงในสิงคโปร์)

เกณฑ์ทั่วไปในการเข้าร่วมการแข่งขัน Barista Craft Championship 2024 มีดังนี้

ข้อกำหนดด้านอายุและการเป็นตัวแทน

ผู้เข้าแข่งขันต้องมีอายุอย่างน้อย 18

ปีและมีอายุตามข้อกำหนดด้านอายุขั้นต่ำตามกฎหมายที่กำหนดโดยกฎหมายท้องถิ่นในประเทศของตนจึงจะมีคุณสมบัติเป็นผู้เข้าแข่งขันในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 ผู้เข้าแข่งขันยังต้องเป็นตัวแทนของร้านกาแฟ คาเฟ่ ร้านอาหาร หรือร้านที่ให้บริการอาหารในประเทศที่พำนักอยู่

ผู้เข้าแข่งขันในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

ต้องมีหนังสือเดินทางที่ยังไม่หมดอายุ ซึ่งมีอายุการใช้งานเหลืออย่างน้อย 9

เดือนจากประเทศที่พำนักอยู่ ต้องมีเอกสารรับรองบริษัทผู้จ้างงานเมื่อมีการร้องขอ

การจ้างงานสามารถเป็นแบบพาร์ทไทม์ได้หากผู้เข้าแข่งขันสามารถแสดงเอกสารยืนยันว่าตนเข้าทำงานในกะปกติอย่างน้อยสองกะ

ผู้เข้าแข่งขันไม่สามารถมีข้อตกลงตามสัญญาฉบับเดียวกับแบรนด์คู่แข่งอื่นของ Davinci Gourmet ได้

ค่าใช้จ่ายในงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 ที่ผู้จัดสนับสนุน

DaVinci Gourmet APMEA

จะรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทางด้วยเครื่องบินไปยังสิงคโปร์และค่าโรงแรมรับรองสำหรับ
ผู้เข้าแข่งขันที่เข้าร่วมในรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคตามแผนการเดินทางที่กำหนด
มีบริการรับส่งจากโรงแรมไปยังสถานที่แข่งขันในวันแข่งขันจริง ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งหมด
ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเอง

การเปลี่ยนผู้เข้าแข่งขันและการถอนตัว

ห้ามเปลี่ยนผู้เข้าแข่งขันในทุกรอบของการแข่งขันโดยเด็ดขาด
เมื่อใดก็ตามที่ผู้เข้าแข่งขันเลือกถอนตัวจากการแข่งขัน
ถือว่าพวกเขาสละสิทธิ์ในฐานะผู้เข้าแข่งขัน และไม่อนุญาตให้มีการเปลี่ยนตัวผู้เข้าแข่งขัน

การปรับปรุงกฎและข้อบังคับ

กฎและข้อบังคับทั้งหมดอาจมีการเปลี่ยนแปลง
และอาจเปลี่ยนไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขภาพและความปลอดภัยในท้องถิ่น
หากมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista
Craft Championship 2024 จะแจ้งให้ผู้เข้าแข่งขันทราบทางอีเมลก่อนเริ่มการแข่งขัน
การเปลี่ยนแปลงที่เป็นไปได้ อาจรวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะการปรับขนาดหรือการจัดวางโต๊ะ
พื้นที่ว่าง ภาชนะหรือถ้วย เมล็ดกาแฟ
การจำกัดจำนวนโค้ชหรือผู้ช่วยในห้องเตรียมตัวและห้องซ้อม
ข้อบังคับเกี่ยวกับหน้ากากหรือถุงมือ และการปรับเปลี่ยนกำหนดเวลาสำหรับการเวียนสแตชัน

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

รวมเป็นหนึ่งในถ้วยกาแฟ

รอบคัดเลือก
ระดับประเทศ



2. เกี่ยวกับรอบคัดเลือกระดับประเทศ

การแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship รอบคัดเลือกระดับประเทศ 2024

เปิดให้ผู้เข้าแข่งขันทุกคนที่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนดการสมัครรอบคัดเลือกด้านล่างในแต่ละประเทศที่เข้าร่วม DaVinci Gourmet APMEA ขอสงวนสิทธิ์ในการให้สิทธิ์หรือตัดสิทธิ์การสมัครเข้าแข่งขันแต่ละรายการตามเกณฑ์การสมัครรอบคัดเลือก

ข้อกำหนดการสมัครรอบคัดเลือกระดับประเทศ

ผู้เข้าแข่งขันทุกคนที่สมัครเข้าร่วมรอบคัดเลือกระดับประเทศจะต้องยอมรับกฎและข้อบังคับของงานการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 และให้ข้อมูลที่รวมถึงชื่อนามสกุล อีเมล หมายเลขติดต่อ ตำแหน่งงาน ประเทศที่พำนัก ร้านอาหาร และ/หรือร้านที่บริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตนเป็นตัวแทน ชื่อการรังสรรค์กาแฟ สูตรกาแฟอย่างละเอียดที่มีการใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 1 รายการ วิธีการเตรียม แรงบันดาลใจเบื้องหลังการรังสรรค์กาแฟ และภาพถ่ายผลงานการรังสรรค์กาแฟ

ผู้เข้าแข่งขันที่มีข้อมูลในการสมัครไม่ครบถ้วนจะถูกตัดสิทธิ์โดยอัตโนมัติ

สามารถดูลิงก์แบบฟอร์มการสมัครออนไลน์ได้ที่ www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024

รูปแบบการประเมินรอบคัดเลือกระดับประเทศ

รอบคัดเลือกระดับประเทศจะได้รับการประเมินโดยกรรมการ 3 คนในแต่ละประเทศที่เข้าร่วมโดยใช้ระบบ 20 คะแนน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องสร้างการรังสรรค์ผลงานจากกาแฟที่เลือก (เครื่องดื่มร้อนหรือเย็น) และต้องประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 1 รายการและสูงสุด 3 รายการที่จำหน่ายในประเทศที่ผู้เข้าแข่งขันเป็นตัวแทน การรังสรรค์ต้องมีกาแฟเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อตและส่วนผสมสูงสุด 8 รายการ (รวมถึงส่วนผสมที่เป็นผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet ของตกแต่ง และน้ำแข็ง)

ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านการคัดเลือกในรอบคัดเลือกระดับประเทศจะผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ และแข่งขันเพื่อชิงตำแหน่งผู้ชนะเลิศระดับประเทศ ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศจะได้รับการติดต่อผ่านรายละเอียดที่ผู้เข้าแข่งขันระบุไว้ในแบบฟอร์มการสมัครทางออนไลน์

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

รวมเป็นหนึ่งด้วยกาแฟ

รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ



3. เกี่ยวกับรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ

ผู้เข้าแข่งขันสูงสุด 10

คนที่ผ่านเข้ารอบคัดเลือกระดับประเทศจะได้เข้าแข่งขันในรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศด้วยตัวเอง และชิงตำแหน่งผู้ชนะเลิศระดับประเทศ

ผู้ชนะเลิศระดับประเทศจากแต่ละประเทศที่เข้าร่วมจะผ่านเข้าไปแข่งขันในรอบสุดท้ายระดับภูมิภาคที่ประเทศสิงคโปร์

รูปแบบการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับมอบหมายให้ทำเครื่องตีม 2 แก้ว

(ต้องเตรียมเสิร์ฟให้ครบสำหรับจำนวนกรรมการแต่ละคน) เครื่องตีมกาแฟร้อน 1

แก้วและเครื่องตีมกาแฟเย็น 1 แก้ว โดยมีผู้เข้าแข่งขันสูงสุด 2

คนแข่งขันกันในเวลาที่กำหนด

บริเวณในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศจะประกอบด้วยสเตชันการแข่งขันสูงสุด 2 สเตชัน และจะจัดเตรียมตามข้อกำหนดที่ยอมรับได้ของสถานที่แต่ละแห่ง

แต่ละสเตชันจะมีโต๊ะเครื่องชงเอสเปรสโซ (ยาว 2.5 เมตร x กว้าง 0.9 เมตร x สูง 0.9 เมตรโดยประมาณ) โต๊ะนำเสนอสำหรับกรรมการด้านรสชาติในการประเมิน โต๊ะเตรียม (ยาว 2.4 เมตร x กว้าง 0.75 เมตร x สูง 1.0 เมตรโดยประมาณ) สำหรับการวางเตรียมส่วนผสมและการเตรียมการ

ผู้เข้าแข่งขันแต่ละคนจะได้รับการจัดสรรเวลาเริ่มต้นและหมายเลขสเตชัน และจะได้รับเวลาการแข่งขันต่อไปนี้ตามส่วนขั้นตอนที่ได้รับการจัดสรรด้านล่าง (โดยขึ้นอยู่กับกรรมการทั้ง 3 ท่าน)

- เวลาปรับเทียบเครื่องบดและเตรียมโต๊ะ : 10 นาที
- เวลาการแข่งขันและการแสดง : 15 นาที
- การนำเสนอต่อกรรมการด้านรสชาติ : ~2 นาที
- การทำความสะอาดสเตชัน : 5 นาที

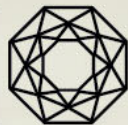
รูปแบบการประเมินรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ

รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศจะตัดสินโดยกรรมการสูงสุด 4 คน โดยอิงตามระบบคะแนน 123 คะแนน เครื่องดื่มทั้งสองแก้วที่รังสรรค์ขึ้นจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์ต่อไปนี้

- ใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet ในผลงานการรังสรรค์แต่ละแก้วอย่างน้อย 1 รายการและสูงสุด 3 รายการ (รายการผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet ทั้งหมดจะระบุไว้ในแพ็คเกจการแข่งขัน)
- ใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. ในการรังสรรค์ผลงานแต่ละแก้ว
- ส่วนผสมสูงสุด 8 รายการ (รวมถึงผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet, ของตกแต่ง และน้ำแข็ง)
- กาแฟเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อตต่อการผลงานการรังสรรค์แต่ละแก้ว (ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกใช้เมล็ดกาแฟของตนเองหรือเมล็ดกาแฟที่จัดให้ก็ได้)
- ผู้เข้าแข่งขันต้องนำส่วนผสมและเครื่องแก้วมาเอง (เว้นแต่ระบุไว้เป็นอย่างอื่นในแพ็คเกจการแข่งขันของคุณ)
- ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกที่จะนํานมหรือนมทางเลือกมาเอง หรือใช้นมที่จัดให้
- อนุญาตให้ใช้ส่วนผสมที่ทำเองได้ แต่ต้องไม่ขัดแย้งกับผลิตภัณฑ์/รสชาติของ DaVinci Gourmet ที่มีจำหน่ายใดๆ (ต้องแสดงบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมของส่วนผสมกับผู้จัดงาน โดยส่วนประกอบแต่ละส่วนของส่วนผสมที่ทำเองจะจัดเป็นส่วนผสม 1 ชนิดที่ใช้ในผลงานการรังสรรค์)
หากไม่มีการเตรียมนมร้อนในเครื่องดื่มกาแฟร้อน
คะแนนที่จัดสรรไว้ในใบให้คะแนนทางเทคนิคส่วน 'ทักษะทางเทคนิค (นม)'
จะถูกยกไปในส่วน 'ทักษะด้านเทคนิค (เอสเปรสโซ)' แทน
ซึ่งจะทำให้หน้าหนักคะแนนของแต่ละส่วนประกอบภายใต้ส่วนนี้เพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP



2024

รวมเป็นหนึ่งด้วยกาแฟ

รอบชิงชนะเลิศระดับ
ภูมิภาค



4. เกี่ยวกับรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค

การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคจะจัดขึ้นที่สิงคโปร์โดยเป็นการแข่งขันแบบตัวต่อตัวในเดือนตุลาคม 2024

ผู้ชนะรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศจากแต่ละประเทศที่เข้าร่วมจะแข่งขันกันเพื่อชิงตำแหน่งสุดท้ายใหญ่ในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Champion 2024

รูปแบบการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับมอบหมายให้ทำเครื่องดื่มสามแก้ว (ต้องเสิร์ฟให้ครบสำหรับจำนวนกรรมการแต่ละคน) เครื่องดื่มกาแฟพร้อมลาเต้อาร์ต 1 แก้ว เครื่องดื่มกาแฟเย็น 1 แก้ว (สีดำ) เครื่องดื่มกาแฟเย็น 1 แก้ว (สีขาว)

บริเวณในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคจะประกอบด้วยสเตชันการแข่งขันสูงสุด 2 สเตชัน และได้รับการจัดเตรียมขึ้นตามข้อกำหนดที่ยอมรับได้ของสถานที่แต่ละแห่ง

แต่ละสเตชันจะมีโต๊ะเครื่องชงเอสเปรสโซ (ยาว 2.5 เมตร x กว้าง 0.9 เมตร x สูง 0.9 เมตรโดยประมาณ) โต๊ะนำเสนอสำหรับกรรมการด้านรสชาติในการประเมิน โต๊ะเตรียม (ยาว 2.4 เมตร x กว้าง 0.75 เมตร x สูง 1.0 เมตรโดยประมาณ) สำหรับการวางเตรียมส่วนผสมและการเตรียมการ

ผู้เข้าแข่งขันแต่ละคนจะได้รับการจัดสรรเวลาเริ่มต้นและหมายเลขสเตชัน และจะได้รับเวลาการแข่งขันต่อไปนี้อยู่ในส่วนขั้นตอนที่ได้รับการจัดสรรด้านล่างต่อไป

- เวลาในการปรับเทียบเครื่องบดและการเตรียมโต๊ะ: 10 นาที
- เวลาการแข่งขันและการแสดง : 15 นาที
- การนำเสนอต่อกรรมการด้านรสชาติ : ~3 นาที
- การทำความสะอาดสเตชัน : 5 นาที

รูปแบบการประเมินรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค

รอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคจะตัดสินโดยกรรมการ 4 คน โดยอิงตามระบบคะแนน 173 คะแนน

เครื่องดื่มทั้งสามแก้วที่รังสรรค์ขึ้นเป็นส่วนหนึ่งของการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์ต่อไปนี้

- ใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 1 รายการและสูงสุด 3 รายการในการรังสรรค์ผลงานแต่ละแก้ว
- ใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. สำหรับการรังสรรค์ผลงานแต่ละแก้ว
- ส่วนผสมสูงสุด 8 รายการ (รวมถึงผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet, ของตกแต่ง และน้ำแข็ง)
- กาแฟเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อตต่อการผลงานการรังสรรค์แต่ละแก้ว (ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกใช้เมล็ดกาแฟของตนเองหรือเมล็ดกาแฟที่จัดให้ก็ได้)
- ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกที่จะน่านมหรือนมทางเลือกมาเอง หรือใช้นมที่จัดให้
- ผู้เข้าแข่งขันต้องนำส่วนผสมและเครื่องแก้วมาเอง (เว้นแต่ระบุไว้เป็นอย่างอื่นในแพ็คเกจการแข่งขัน)
- อนุญาตให้ใช้ส่วนผสมที่ทำเองได้ แต่ต้องไม่ขัดแย้งกับผลิตภัณฑ์/รสชาติของ DaVinci Gourmet ที่มีจำหน่ายใดๆ (ต้องแสดงบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมของส่วนผสมกับผู้จัดงาน โดยส่วนประกอบแต่ละส่วนของส่วนผสมที่ทำเองจะจัดเป็นส่วนผสม 1 ชนิดที่ใช้ในผลงานการรังสรรค์)

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

รวมเป็นหนึ่งในด้วยกาแฟ

ข้อมูลรายละเอียด
สำหรับผู้เข้าร่วม
ชิงชนะเลิศระดับ
ประเทศและระ
ดับภูมิภาค



5. ข้อมูลรายละเอียดสำหรับผู้เข้าร่วมชิงชนะเลิศระดับประเทศและระดับภูมิภาค

ผลประโยชน์ทับซ้อน

การปฏิบัติตนของกรรมการ

กรรมการการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 ต้องไม่ให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะในทุกเวทีหรือในทุกประเทศที่จัดการแข่งขัน หากกรรมการที่ขึ้นทะเบียนได้ให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะอย่างน้อยเพียงใดก็ตามแก่ผู้เข้าแข่งขันที่เข้าร่วมรายใดๆ (รวมถึงการทำหน้าที่เป็นโค้ชหลัก โค้ชสนับสนุน หรือที่ปรึกษา) กรรมการผู้นั้นต้องเปิดเผยผลประโยชน์ทับซ้อนก่อนการแข่งขัน

หากไม่เปิดเผยผลประโยชน์ทับซ้อน ผู้เข้าแข่งขันอาจถูกตัดสิทธิ์เมื่อการแข่งขันได้เริ่มต้นขึ้น หรือกรรมการได้เริ่มการพิจารณาแล้ว (แล้วแต่ว่าสิ่งใดเกิดขึ้นก่อน) ต้องไม่มีการสื่อสารหรือการปรึกษาในรูปแบบใด ๆ ระหว่างกรรมการและผู้เข้าแข่งขันเกิดขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์ และกรรมการจะถูกปลดออกจากคณะกรรมการตัดสินของการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันไม่สามารถเลือกหรือทำข้อตกลงกับกรรมการคนใดก็ตามในคณะกรรมการตัดสินไม่ว่า ณ จุดใดก็ตามในระหว่างการแข่งขัน

ในปีนั้นๆ ผู้ประสานงานและบุคคลที่มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการและ/หรือในการจัดการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship จะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าร่วมการแข่งขัน ต้องปฏิบัติตามกรอบเวลา 1 ปีก่อนที่บุคคลดังกล่าวจะมีสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship

ผลประโยชน์ทับซ้อนอื่นๆ

คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 กำหนดให้ผู้เข้าแข่งขันและกรรมการทุกคนต้องเปิดเผยผลประโยชน์ทับซ้อนก่อนการเริ่มการแข่งขัน หากไม่เปิดเผยสิ่งดังกล่าว ผู้เข้าแข่งขันอาจถูกตัดสิทธิ์ และกรรมการอาจถูกปลดจากการแข่งขัน

กรรมการที่อยู่ในคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันที่จัดขึ้นโดยแบรนด์คู่แข่งของ DaVinci Gourmet จะต้องแจ้งให้คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 ทราบก่อนการแข่งขันด้วย

หากคุณต้องการคำชี้แจงเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลประโยชน์ทับซ้อนที่อาจเกิดขึ้นต่อการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 และ/หรือนโยบายที่กล่าวมาข้างต้น กรุณาติดต่อ DVG Marketing marketing@davincigourmet.com

เกณฑ์การประเมิน

กรรมการต้องการผู้ชนะที่มีคุณสมบัติต่อไปนี้

- มีความเชี่ยวชาญในงานกราฟด์และเทคนิคของบาร์ิสต้า รสชาติเฉพาะตัว ทักษะด้านรสชาติและนวัตกรรมการประยุกต์ใช้ การสื่อสารที่ชัดเจน และทักษะการบริการ และมีความหลงใหลในอาชีพบาร์ิสต้า
- มีความเข้าใจอย่างกว้างขวางเกี่ยวกับความรู้ด้านกาแฟและวิธีการยกระดับหรือเสริมรสชาติของกาแฟที่มีคุณภาพสูงได้
- จัดเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มกาแฟที่เป็นนวัตกรรมใหม่ ทำการตลาดได้ และมีคุณภาพสูง ซึ่งได้รับการเพิ่มเสริมให้รสชาติดีขึ้น
- แสดงคุณสมบัติของแบบอย่างที่ดีที่เป็นแรงบันดาลใจให้ผู้อื่นได้

ใบให้คะแนนด้านเทคนิค

คะแนนจะมอบให้ตามความรู้ด้านเทคนิคและทักษะการใช้งานเครื่องชงเอสเปรสโซและเครื่องบดของผู้เข้าแข่งขัน ด้านล่างนี้คือรายละเอียดเกี่ยวกับการประเมินด้านเทคนิค

ทักษะด้านเทคนิคที่จะได้รับการประเมิน (เอสเปรสโซ)

- ต้องล้างหัวชงทันทีหลังจากการถอดก้านชงกาแฟออกและ/หรือก่อนทำการสกัดในขั้นตอนต่อมา หากล้างหัวชงก่อนที่จะสกัดเครื่องดื่มที่เสิร์ฟ ก็ถือว่ายอมรับได้ และกรรมการควรทำเครื่องหมายว่า "ใช่"
- เริ่มต้นด้วยตะแกรงกรองที่แห้งและสะอาดก่อนการตวงเสมอ
- หากตะแกรงกรองแห้งสนิทและไม่มีเศษตกค้างเมื่อดวงกาแฟใหม่ กรรมการจะทำเครื่องหมายว่า "ใช่"
- กากกาแฟเหลือทิ้งเมื่อดวงและ/หรือบดที่ยอมรับได้
- กากกาแฟที่หกหรือถูกทิ้งระหว่างการแสดงถือเป็นของเสีย กรรมการควรประเมินปริมาณของเสีย (ที่ไม่ถูกชง) ที่อาจพบในห้องจ่ายของเครื่องบดเอสเปรสโซ กล่องเคาะ บนเคาน์เตอร์ ในถังขยะ บนพื้น หรือที่อื่น ๆ กรรมการควรทำเครื่องหมายคะแนนนี้ว่า "ไม่" หากเหลือทิ้งกากกาแฟมากเกินไป
- ก่อนเมล็ดกาแฟกระจายตัวได้ดีและแทมป์ได้ระดับดี
- ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงให้เห็นวิธีการที่สม่ำเสมอในการตวงและการแทมป์ ผู้เข้าแข่งขันควรกระจายกาแฟบดให้เท่ากัน ตามด้วยการแทมป์ที่ได้ระดับด้วยแรงกดที่เหมาะสม การแทมป์ที่ไม่เท่ากันไม่สามารถยอมรับได้
- ทำความสะอาดก้านชงกาแฟ (ก่อนใส่เข้าไป)
- ผู้เข้าแข่งขันทำความสะอาดขอบตะแกรงและขอบด้านข้างของก้านชงกาแฟก่อนใส่เข้าไปในเครื่องชง หากทำแล้ว กรรมการจะทำเครื่องหมายว่า "ใช่"
- ใส่เข้าไปแล้วชงทันที
- ผู้เข้าแข่งขันควรเริ่มขั้นตอนการสกัดโดยไม่รอช้าหลังจากใส่ก้านชงกาแฟเข้าไปในเครื่องชง หากเป็นเช่นนั้น กรรมการจะทำเครื่องหมายว่า "ใช่"
- เวลาการสกัด (แปรผันได้ไม่เกิน 3 วินาที)
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแสดงเวลาการสกัดข้อดีทั้งหมดโดยใช้ตัวจับเวลาดิจิทัลภายนอกหรือตัวจับเวลาที่ติดตั้งอยู่ในเครื่องชงเอสเปรสโซ เอสเปรสโซที่สกัดออกมาทั้งหมดควรมีความแปรผันจากกันไม่เกิน 3 วินาที เวลาการสกัดเริ่มต้นเมื่อผู้เข้าแข่งขันเปิดสวิทช์การชงของเครื่องชง ข้อดีเอสเปรสโซที่ไม่ได้เสิร์ฟในเครื่องดื่มขั้นสุดท้ายจะไม่ถูกนำมาพิจารณา

ทักษะด้านเทคนิคที่จะได้รับการประเมิน (นม)

- ตรวจสอบว่ามีการเทนมสดเย็นลงในเหยือกสตีมนมที่สะอาดซึ่งไม่ได้เติมไว้ก่อนเวลาแข่งขันอยู่เสมอ เหยือกควรสะอาดทั้งส่วนภายในและภายนอก ผู้เข้าแข่งขันสามารถขอให้ผู้ช่วยล้างเหยือกได้ตลอดเวลาในระหว่างการแข่งขัน
- ควรใส่น้ำก้านสตีมนมก่อนใส่ลงในเหยือกสตีมนมเสมอ
- กรรมการจะต้องระวังเทคนิคการสตีมนมที่ไม่เหมาะสม เช่น การทำให้นมร้อนมากเกินไปหรือการเกิดเสียงรบกวนของนมเนื่องจากเทคนิคที่ไม่เหมาะสม เว้นแต่ผู้เข้าแข่งขันจะอธิบายเป็นอย่างอื่นได้ว่าเขาหรือเธอมีวัตถุประสงค์เฉพาะสำหรับเทคนิคดังกล่าว (เช่น ฟองนมแบบแฟลต/นมร้อนที่ไม่มีฟอง)
- ควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เฉพาะในการทำความสะอาดก้านสตีมนมทันทีหลังการใช้งานเสมอโดยไม่ปล่อยให้คราบนมตกค้างหรือแห้งบนพื้นผิวก้าน
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใส่น้ำก้านสตีมนมทันทีหลังจากการสตีมนมและทำความสะอาด
- นมส่วนเกินจากเหยือกถูกเทลงในบีกเกอร์ใสเพื่อให้กรรมการด้านเทคนิคทำการวัดเสมอ
- เหยือกไม่ควรมีนมเหลือทิ้งจากการเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มนมมากเกินไป นมเหลือทิ้งที่ยอมรับได้คือไม่เกิน 50 มล. ต่อเครื่องดื่มที่เสิร์ฟหนึ่งแก้ว

ความสะอาดทั่วไปและการวางจัดเตรียม

- ผู้เข้าแข่งขันควรวางจัดเตรียมพื้นที่ทำงานของตนให้ใช้งานได้จริงและมีประสิทธิภาพ โดยไม่ให้ผู้บริโภคมองว่าไม่เป็นระเบียบ ความสะอาดและการจัดระเบียบพื้นที่ทำงานของผู้เข้าแข่งขันจะได้รับการประเมินในระดับระหว่าง 1 ถึง 3 หากบริเวณนั้นดูไม่เป็นระเบียบ จะได้รับคะแนน 1
- ซึ่งรวมถึงการจัดหาผ้าสะอาดมาไว้อย่างน้อย 3 ผืนสำหรับพื้นผิวที่แตกต่างกัน (1 ผืนสำหรับก้านสตีมนม, 1 ผืนสำหรับการเช็ดให้แห้งและทำความสะอาดตะแกรงก้านชงกาแฟ, 1 ผืนสำหรับพื้นที่บนโต๊ะทั่วไปและเครื่องชง) หากผู้เข้าแข่งขันมีผ้าเช็ดอยู่บนผ้ากันเปื้อน ก็ถือว่าผ่านเกณฑ์เช่นกัน
- ภาชนะต่างๆ รวมทั้งถ้วยและเหยือก ไม่ควรบรรจุของเหลวอื่นใดก่อนเริ่มเวลาการแข่งขัน มิฉะนั้นจะได้รับคะแนน 0 สำหรับ "ภาชนะเสิร์ฟทั้งหมดสะอาดและพร้อมให้บริการ"
- หากมีน้ำหรือของเหลวอื่นใดในภาชนะใดก็ตามที่ด้านบนของเครื่องชงกาแฟเมื่อใดก็ตามที่ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคะแนน 0 สำหรับ "ความสะอาดทั่วไปและการวางจัดเตรียม" ทั้งหมด
- จะไม่มีการหักคะแนนสำหรับ "ภาชนะเสิร์ฟทั้งหมดสะอาดและพร้อมให้บริการ" หากก้านชงกาแฟไม่ได้ลือคหรือไม่ได้ทำความสะอาดเมื่อเริ่มการแข่งขัน

การประเมินด้านเทคนิคในภาพรวม

- กรรมการจะประเมินการใช้ผ้าอย่างถูกสุขอนามัยของผู้เข้าแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันควรมีผ้าเฉพาะสำหรับแต่ละวัตถุประสงค์ (1 ผืนสำหรับก้านสติมนม, 1 ผืนสำหรับตะแกรงกรอง และ 1 ผืนสำหรับทำความสะอาดบนโต๊ะ)
- การใช้ผ้าที่ไม่ได้มีไว้เฉพาะในการทำความสะอาดก้านสติมนม (มีการใช้งานอื่นนอกเหนือจากการใช้ทำความสะอาดก้านสติมนม)
- การใช้ผ้าที่ไม่ปลอดภัยต่อการสัมผัสอาหาร เช่น สัมผัสหน้า ปาก ฯลฯ
- การใช้ผ้าที่สัมผัสหรือหล่นลงบนพื้นแล้ว
- จะมีการเฝ้าสังเกตสุขอนามัยทั่วไปนอกเหนือจากผ้าและการจัดอุปกรณ์และส่วนผสมที่เป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดการแข่งขัน ไม่ไอหรือจามเข้าไปในพื้นที่ทำงานและ/หรือส่วนผสม
- ผู้เข้าแข่งขันควรทำให้สดชื่นกลับมาอยู่ในสภาพที่สะอาดเหมือนตอนที่เริ่มใช้งาน เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับผู้เข้าแข่งขันรายต่อไป หากมีกากกาแฟหรือทิ้งอยู่บนพื้นที่ทำงาน ผู้เข้าแข่งขันควรทำความสะอาดก่อนสิ้นสุดเวลาการแข่งขัน ความสะอาดยังรวมถึงอุปกรณ์และเครื่องมือทั้งหมดที่ใช้ระหว่างการแข่งขันด้วย ก้านชงกาแฟก็ควรสะอาดเช่นกัน แต่ไม่จำเป็นต้องลือคเข้ากับเครื่องชง

ใบให้คะแนนด้านรสชาติ

- กรรมการจะให้คะแนนสำหรับประสบการณ์ด้านรสชาติตลอดเวลาการแสดงโดยอิงจากแนวทางการชิมของกรรมการ ซึ่งคำนึงถึงรูปลักษณะที่น่าดึงดูด เครื่องแก้ว รสชาติ รสสัมผัส แรงบันดาลใจ และข้อมูลเกี่ยวกับสูตร ความมั่นใจในการแข่งขัน การแต่งกายขั้นพื้นฐาน และทักษะการนำเสนอ จะมีการพิจารณาถึงความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเตรียมและสไตล์การนำเสนออีกด้วย
- รูปลักษณะที่น่าดึงดูดสำหรับเครื่องดื่มจะอิงจากภาพความประทับใจที่มอบให้กับกรรมการ ก่อนการชิม ก่อนการคนหรือการผสมใดๆ กรรมการจะพิจารณาเลเยอร์ สี ลาเต้อาร์ท และการตกแต่งเป็นจุดพิจารณาสำหรับรูปลักษณะที่น่าดึงดูด
- เครื่องดื่มร้อนไม่จำเป็นต้องใช้ลาเต้อาร์ทในรอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ แต่จะถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของ "รูปลักษณะที่น่าดึงดูด" สำหรับเครื่องดื่มร้อนที่เสิร์ฟในรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค
- เครื่องดื่มเย็นในทุกกรอบของการแข่งขันต้องเสิร์ฟในแก้วใสและต้องมียางน้อย 2 ชั้นที่มีสีแตกต่างกัน มิฉะนั้นกรรมการจะให้คะแนนด้านรูปลักษณะที่น่าดึงดูดลดลง
- ไม่อนุญาตให้ใช้ถ้วยและภาชนะสำหรับเสิร์ฟอื่นๆ แบบใช้แล้วทิ้งและจะได้รับคะแนน 0 ในด้านรูปลักษณะที่น่าดึงดูดหากมีการใช้ภาชนะแบบใช้แล้วทิ้ง
- กรรมการจะบันทึกคำอธิบายรสชาติที่ผู้เข้าแข่งขันให้ไว้ในระหว่างการนำเสนอและเปรียบเทียบกับรสชาติที่แท้จริงของเครื่องดื่มที่เสิร์ฟ โพรไฟล์รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มที่เสิร์ฟควรเน้นรสของกาแฟแทนการบดบังรสชาติ และควรคล้ายคลึงกับคำอธิบายที่ผู้เข้าแข่งขันให้ไว้ในแง่ของโพรไฟล์รสชาติและรสที่ติดอยู่ในปาก หากผู้เข้าแข่งขันไม่ได้ให้คำอธิบายรสชาติ จะได้รับคะแนน 0 สำหรับเกณฑ์นี้
- กรรมการจะบันทึกคำอธิบายรสสัมผัสที่ผู้เข้าแข่งขันให้ไว้ในระหว่างการนำเสนอและเปรียบเทียบกับเนื้อสัมผัส น้ำหนักของสัมผัสในปาก และความหนาของเครื่องดื่มที่เสิร์ฟ คะแนนจะให้ตามความแม่นยำต่อคำอธิบายที่ให้ไว้ ผู้เข้าแข่งขันยังจะได้รับคะแนนสำหรับความรู้ที่แสดงให้เห็นเกี่ยวกับลักษณะที่ประสบการณ์ของรสสัมผัสอาจแตกต่างกันไประหว่างการใช้ออสไซริป หรือผงในสูตร หากผู้เข้าแข่งขันไม่ได้ให้คำอธิบายรสสัมผัส จะได้รับคะแนน 0 สำหรับเกณฑ์นี้
- เครื่องดื่มแต่ละแก้วจะได้รับการประเมินตั้งแต่ต้นจนจบและประเมินระดับของปัจจัย "ความรู้สึกที่ดี" ที่มอบให้แก่ผู้บริโภคจากมุมมองด้านรสชาติ ต้องมีความเข้ากันของรสชาติพื้นฐานระหว่างกาแฟและการใช้ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet และระดับความเข้ากันได้หรือการยกระดับกันและกันเป็นอย่างดี การจับคู่รสชาติโดยรวมจะต้องเป็นที่น่าสนใจพอใจต่อการลิ้มรสชาติโดยไม่บดบังรสชาติของกาแฟ ไม่เช่นนั้นจะได้รับการให้คะแนนต่ำ
- ในระหว่างเวลาการนำเสนอ ผู้เข้าแข่งขันต้องแนะนำและอธิบายเครื่องดื่มที่เสิร์ฟแก่กรรมการ คำอธิบายที่ดีซึ่งคู่ควรกับคะแนนที่สูงควรครอบคลุมข้อเท็จจริงต่างๆ รวมถึงประเภทของกาแฟที่ใช้ ระยะเวลาในการสกัด การใช้ส่วนผสมเฉพาะของ DaVinci Gourmet วิธีการเตรียม และรสชาติและ/หรือกลิ่นที่มุ่งหมายให้กรรมการสัมผัสได้
- ผู้เข้าแข่งขันยังสามารถให้คำแนะนำเฉพาะเกี่ยวกับวิธีการดื่มเครื่องดื่มแต่ละแก้วได้ ซึ่งกรรมการจะปฏิบัติตามอย่างสุดความสามารถ ไม่เช่นนั้น กรรมการอาจเลือกกรายนบุคคลว่าควรประเมินเครื่องดื่มแต่ละแก้วอย่างไรโดยการจับเครื่องดื่มแต่ละแก้วอย่างน้อย 2 ครั้ง

- กรรมการจะประเมินเครื่องตีตามคำอธิบายที่ผู้เข้าแข่งขันให้ไว้หรือข้อสังเกตอื่นๆ ในระหว่างเวลาการแข่งขันและช่วงเวลาการนำเสนอโดยเฉพาะเท่านั้น คำอธิบายใดๆ ที่ผู้เข้าแข่งขันให้ไว้หลังจากเสร็จสิ้นการนำเสนอจะไม่ได้รับการพิจารณาจากกรรมการ
- ผู้เข้าแข่งขันอาจนำข้อมูลเชิงลึกทางการตลาดหรือเรื่องราวใดๆ ที่อาจเกี่ยวข้องกับการเพิ่มศักยภาพทางการค้าของเครื่องตีแต่ละแก้วมาใช้และสร้างคำอธิบายเครื่องตีแต่ละแก้วได้ ตัวอย่างเช่น อาจใช้ความเกี่ยวข้องกันของการใช้รสชาติหลักและสาเหตุที่รสชาติเหล่านี้จึงยังคงเป็นรสชาติหลักและสนับสนุนด้วยใช้การวิจัยตลาดที่ดำเนินการโดยผู้เข้าแข่งขันก่อนการแข่งขันเพื่อสร้างมูลค่าทางการตลาดของเครื่องตีให้แข็งแกร่งขึ้น

ความประทับใจในภาพรวมของบาร์ิสต้า

- ภาษากายการนำเสนอและการแต่งกาย
- กรรมการจะให้คะแนนผู้เข้าแข่งขันในหมวดหมู่นี้ตามความมั่นใจในการพูดและการนำเสนอ ความรู้พร้อมทั้งการใช้คำศัพท์ที่ได้รับการอธิบายอย่างดี และมีการใช้คำพูดที่ชัดเจนระหว่างทำการแสดง นอกจากนี้ ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคะแนนสูงหากสามารถให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าศาสตร์แห่งรสชาติและกาแฟสามารถผสมผสานรวมกันได้อย่างไรเพื่อสร้างประสบการณ์ด้านกาแฟที่แตกต่างไปจากเดิม ซึ่งร้านกาแฟอาจนำไปใช้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มอันเป็นเอกลักษณ์ของตนได้
- ความเป็นมืออาชีพและความสนใจของบาร์ิสต้าในอุตสาหกรรมกาแฟจะได้รับการประเมินผ่านความรู้ที่กว้างขึ้นซึ่งแสดงให้เห็นผ่านทางเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมการ และความเข้าใจเกี่ยวกับผลกระทบที่มีต่อกาแฟตลอดทั้งมูลค่าและห่วงโซ่อุปทานของกาแฟ ซึ่งอาจรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงความรู้เกี่ยวกับการเพาะปลูกกาแฟ การคั่ว การเก็บรักษา และวัฒนธรรมกาแฟต่างๆ นอกเหนือจากบนเวที ต้องมีความสัมพันธ์กันระหว่างสิ่งที่อธิบายกับสิ่งที่เสิร์ฟ
- หากมีการทำเครื่องหมายว่า "ไม่" ที่คะแนนต่อไปนี้ จะส่งผลให้ผู้เข้าแข่งขันถูกตัดสิทธิ์จากการแข่งขันในทุกรอบโดยทันที
- ผู้เข้าแข่งขันทุกคนต้องเตรียมสูตรเครื่องดื่มขั้นสุดท้ายและส่วนผสมโฮมเมดทั้งหมด และบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมของส่วนผสมที่ไม่ใช่ของ DaVinci Gourmet ไว้พร้อมแล้วในระหว่างการแข่งขันและพร้อมที่จะนำเสนอต่อกรรมการเมื่อกำหนดไว้ หากไม่ปฏิบัติตามเมื่อกรรมการหรือผู้จัดการแข่งขันร้องขอ จะถือว่าสละสิทธิ์จากการแข่งขัน
- ส่วนผสมโฮมเมดทั้งหมดจะต้องไม่ขัดแย้งกับรายการของ DaVinci Gourmet SKU ที่ให้ไว้สำหรับเวทีการแข่งขัน ตัวอย่างเช่น ผู้เข้าแข่งขันไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ไซรัปส้มโฮมเมดหาก DaVinci Gourmet Dry Bitter Orange Flavoured Syrup เป็น SKU ที่มีให้สำหรับเวทีการแข่งขัน
- กรรมการจะตรวจสอบว่าไม่มีการใช้แอลกอฮอล์หรือผลพลอยได้จากแอลกอฮอล์ในสูตรหรือการเตรียมส่วนผสมล่วงหน้าใดๆ สำหรับเครื่องดื่มที่เสิร์ฟ
- โดยทั่วไป ผู้เข้าแข่งขันต้องสุภาพและไม่แสดงพฤติกรรมและ/หรือคำพูดที่หยาบคายกับกรรมการหรือผู้เข้าแข่งขันรายอื่น หรือสมาชิกอื่นใดในคณะกรรมการจัดงาน หรือผู้ใดก็ตามที่อยู่ในการแข่งขัน
- เครื่องดื่มทั้งหมดจะต้องเสิร์ฟพร้อมเอสเปรสโซอย่างน้อยหนึ่งช็อต ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 1 รายการและสูงสุด 3 รายการ (ผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet ขั้นต่ำ 10 มล.) และส่วนผสมสูงสุด 8 รายการ (รวมถึงของตกแต่งและก้อนน้ำแข็ง) ในการรังสรรค์แต่ละรายการเพื่อให้มีคุณสมบัติเป็นเครื่องดื่มกาแฟ หากไม่ปฏิบัติตามกฎนี้ จะถือว่าเสิร์ฟเครื่องดื่มผิดประเภท และผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคะแนนด้านเทคนิคและด้านรสชาติของเครื่องดื่มนั้นๆ เป็นศูนย์

การยื่นคำตัดสินในการแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship

คณะกรรมการขอสงวนสิทธิ์ในการมอบตำแหน่ง "ผู้ชนะ DaVinci Gourmet Barista Craft 2024" ให้กับผู้เข้าแข่งขันที่สมควรได้รับมากที่สุด โดยพิจารณาจากคะแนนที่จัดทำขึ้นจากใบให้คะแนนของกรรมการอย่างเป็นกลาง

จะไม่มีกรรมการยอมรับการอุทธรณ์การตัดสินแต่อย่างใด เว้นแต่จะมีเหตุผลในการพิจารณาใหม่อันเนื่องมาจากการปฏิบัติที่ไม่สุจริตโดยผู้เข้าแข่งขันหรือกรรมการอื่นๆ

คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship ขอสงวนสิทธิ์ในการจัดการปัญหาดังกล่าวเป็นรายกรณีตามสถานการณ์ที่ทำให้เกิดการอุทธรณ์นั้น

การเตรียมการและรูปแบบการแข่งขัน

ลำดับการนำเสนอ

ผู้เข้าแข่งขันอาจตัดสินใจถึงลำดับการเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มกาแฟได้ อย่างไรก็ตาม พวกเขาจะต้องระบุให้กรรมการทราบอย่างชัดเจนว่าเครื่องดื่มเป็นประเภทใด

หากมีการเบี่ยงเบนไปจากประเภทเครื่องดื่มที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคำว่า "ไม่" ในใบคะแนนด้านรสชาติ ซึ่งจะส่งผลให้ผู้เข้าแข่งขันถูกตัดสิทธิ์ทันที

การชิมเครื่องดื่ม

กรรมการด้านรสชาติจะเริ่มกระบวนการประเมินทันทีที่เสิร์ฟเครื่องดื่มทั้งหมดและผู้เข้าแข่งขันทั้งสองคนนำเสนอเสร็จเรียบร้อยแล้ว

การนำเสนอโดยคู่กับอาหาร

อาจมีการเสิร์ฟอาหารขนาดพอดีคำแก่กรรมการเป็นส่วนหนึ่งของการนำเสนอเครื่องดื่มได้ อย่างไรก็ตาม จะไม่มีการให้คะแนนเพิ่มเติมในกรณีดังกล่าว

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแจ้งให้กรรมการทราบถึงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ใดๆ จากอาหารที่เสิร์ฟ กรรมการมีอิสระในการตัดสินใจว่าต้องการชิมอาหารที่เสิร์ฟหรือไม่

แนวปฏิบัติสำหรับเครื่องดื่มในการแข่งขัน

เงื่อนไขของเครื่องดื่มที่เตรียมขึ้นที่อยู่ในประเภทเดียวกัน

เครื่องดื่มทั้งหมดที่อยู่ในประเภทเดียวกันจะต้องเตรียมโดยใช้เมล็ดกาแฟ
ค่ากำหนดในการชง อัตราส่วนสูตร
เครื่องแก้วและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสำหรับบริการแบบเดียวกัน
การจงใจเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มที่แตกต่างกันในประเภทเดียวกันจะส่งผลให้ได้ 'O'
ในใบให้คะแนนภายใต้ส่วน 'ประสบการณ์การลิ้มรสและความเข้ากันของรสชาติ'
ในประเภทเครื่องดื่มนั้นๆ
สามารถใช้กาแฟที่แตกต่างกันในระหว่างการบริการประเภทเครื่องดื่มอื่นๆ
ได้และผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมมาเอง

เครื่องดื่มทั้งหมดที่เสิร์ฟในระหว่างการแข่งขันต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ซีดอต
และผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล.

ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้ส่วนผสมได้สูงสุด 8 รายการ (รวมถึงผลิตภัณฑ์ของ DaVinci
Gourmet ของตกแต่ง และก้อนน้ำแข็ง) ในเครื่องดื่มแต่ละแก้วระหว่างการแข่งขัน Davinci
Gourmet Barista Craft Championship

เอสเปรสโซเป็นเครื่องดื่มปริมาณ 1 fl. Oz. (30 มล. +/- 5 มล.)
ที่ทำจากกาแฟบดซึ่งไหลลงมาจาก 1 ด้านของก้านชงกาแฟคู่ในการสกัดอย่างต่อเนื่อง 1
ครั้ง

กาแฟคือการรวมกันของผลิตภัณฑ์ที่คั่วจากเมล็ดผลไม้ของพืชสกุลกาแฟ

จะมีการจัดเตรียมกาแฟอาราบิก้าเบลนเกรดพิเศษที่คัดสรรไว้สำหรับการแข่งขันครั้งนี้
อย่างไรก็ตาม

ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกที่จะนำเมล็ดกาแฟของตนเองและใช้ได้โดยไม่จำกัดว่าต้องเป็น
กาแฟพันธุ์อาราบิก้าเท่านั้น

ในการแข่งขันนี้ ไม่สามารถเติมสารปรุงแต่งใดๆ ลงในกาแฟได้หลังจากกาแฟไปถึงชั้น
'กาแฟสีเขียว' แล้ว กล่าวคือ

เมล็ดของพืชสกุลกาแฟที่ถูกนำไปตากแห้งซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว
และปราศจากชั้นเปลือกนอกทั้งหมด ซึ่งรวมถึงสัมผัสกับสารที่มีกลิ่นอะโรมา
สารปรุงแต่งรส น้ำหอม ของเหลว และผงต่างๆ

วิธีการชงเอสเปรสโซ

เอสเปรสโซทั้งหมดจะต้องชงด้วยเครื่องชงเอสเปรสโซที่ได้รับการสนับสนุนในงานแข่งขัน
อุณหภูมิการชงต้องตั้งไว้ที่ระหว่าง 90.5 ถึง 96 องศาเซลเซียส (195 – 205
องศาฟาเรนไฮต์) สามารถตั้งค่าหัวชงแต่ละหัวไว้เป็นอุณหภูมิที่แตกต่างกันภายในช่วงนี้ได้
อย่างไรก็ตาม เครื่องดื่มแต่ละแก้วควรเสิร์ฟในอุณหภูมิที่สม่ำเสมอ

แรงดันการชงของเครื่องชงเอสเปรสโซต้องตั้งอยู่ที่ระหว่าง 8.5 ถึง 9.5
บารโดยไม่มีการตั้งค่าก่อนการชง หากผู้เข้าแข่งขันจำเป็นต้องมีการตั้งค่าก่อนการชง
ต้องแจ้งให้คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship
ทราบถึงความตั้งใจดังกล่าวของผู้เข้าแข่งขันเมื่อเริ่มต้นเวลาการเตรียมการ

เวลาการสกัดระหว่างการสกัดของเอสเปรสโซ 2 ครั้งจะต้องอยู่ภายในความแปรผัน 3.0
วินาที มิฉะนั้น จะมีการระบุว่า 'ไม่' ในใบให้คะแนนภายใต้ส่วน 'เวลาการสกัดที่สม่ำเสมอ'
เวลาการสกัดที่แนะนำคือระหว่าง 20 ถึง 30 วินาที แต่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามคำแนะนำนี้

ก้านชงกาแฟสามารถใส่ได้เฉพาะกาแฟบดและน้ำเท่านั้นในระหว่างการสกัดเอสเปรสโซ
มิฉะนั้นเครื่องดื่มจะได้รับ '0'

ในทุกส่วนของใบให้คะแนนด้านเทคนิคและด้านรสชาติในประเภทเครื่องดื่มนั้น

ข้อกำหนดด้านเครื่องดื่มร้อน

เครื่องดื่มกาแฟร้อนทั้งหมดที่จัดเตรียมในการแข่งขันจะต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1
ช็อตและผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล.

โดยต้องเสิร์ฟที่อุณหภูมิที่เหมาะสมระหว่าง 55 °C ถึง 65 °C โดยจะใส่นมหรือไม่ใส่นมก็ได้

หากผู้เข้าแข่งขันเลือกที่จะไม่เตรียมนมร้อนสำหรับเครื่องดื่มร้อน คะแนนที่จัดสรรไว้สำหรับ
"ทักษะด้านเทคนิค (นม)" จะถูกจัดสรรใหม่ไปยัง "ทักษะด้านเทคนิค (เอสเปรสโซ)"
ซึ่งจะทำให้น้ำหนักของส่วนประกอบทั้งหมดในประเภทนั้นเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า

ข้อกำหนดด้านเครื่องดื่มเย็น

เครื่องดื่มเย็นทั้งหมดที่เตรียมไว้ในการแข่งขันต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1
ช็อตและผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล.

โดยต้องเสิร์ฟแบบเย็นโดยใส่หรือไม่ใส่ก่อนนำแข็งในเครื่องแก้วใสก็ได้

เครื่องดื่มเย็นสามารถเสิร์ฟโดยใส่หรือไม่ใส่นมก็ได้

เครื่องดื่มร้อนตามข้อกำหนดด้านลาเต้แอาร์ท

เครื่องดื่มร้อนทั้งหมดที่มีลาเต้แอาร์ทซึ่งที่เตรียมในการแข่งขันจะต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อตและผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. โดยเสิร์ฟที่อุณหภูมิที่เหมาะสมระหว่าง 55 °C และ 65 °C พร้อมนมและการออกแบบการเทลาเต้แอาร์ทอย่างอิสระ

การออกแบบลาเต้แอาร์ทไม่มีข้อกำหนดโดยเฉพาะ และผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกวาดการออกแบบที่แตกต่างกันสำหรับกรรมการแต่ละคนที่เสิร์ฟได้

กรรมการจะให้คะแนนคุณภาพของลาเต้แอาร์ทบนใบให้คะแนนในส่วน 'รูปลักษณะที่น่าดึงดูดของลาเต้แอาร์ท' ตามการออกแบบที่เสิร์ฟ

นมที่ใช้ในการวาดลาเต้แอาร์ทต้องเตรียมและสตีมในระหว่างการแข่งขันและเตรียมด้วยเครื่องชงเอสเปรสโซที่ได้รับการสนับสนุนจากการแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship หากไม่ปฏิบัติตาม ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ 'O' ในใบให้คะแนนด้านรสชาติภายใต้ส่วน 'รูปลักษณะที่น่าดึงดูด' สำหรับประเภทนี้

อนุญาตให้เทลาเต้แอาร์ทอย่างอิสระจากเหยือกสตีมนมเท่านั้น มิฉะนั้น ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ 'O' ในใบให้คะแนนด้านรสชาติภายใต้ส่วน 'รูปลักษณะที่น่าดึงดูด' สำหรับประเภทนี้

ข้อกำหนดด้านกาแฟเย็น (ที่ใส่นมวัว/นมทางเลือก)

เครื่องดื่มกาแฟเย็นทั้งหมด (ที่ใส่นมวัว/นมทางเลือก) ที่เตรียมในการแข่งขันต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อตและผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. โดยเสิร์ฟแบบเย็นโดยใส่หรือไม่ใส่ก่อนน้ำแข็งในเครื่องแก้วใสก็ได้

หากใช้เครื่องแก้วที่ไม่โปร่งใส ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ 'O' ในใบให้คะแนนด้านรสชาติภายใต้ส่วน 'เสิร์ฟในแก้วใสที่มีรูปลักษณะที่น่าดึงดูด'

เครื่องดื่มประเภทนี้ต้องเสิร์ฟพร้อมกับองค์ประกอบของนมวัวหรือนมทางเลือกที่รวมถึงครีมเมอร์หรือครีมเทียม

การใช้ขนมในการเตรียมเครื่องดื่ม (ในทุกประเภท)

นมสดและนมทางเลือกที่คัดสรรไว้แล้วจะมีให้ในระหว่างการแข่งขัน อย่างไรก็ตาม ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกที่จะนมนมวัวหรือนมทางเลือกที่ตนต้องการ (ชนิดหวานหรือไม่หวาน) มาใช้ หากไม่มีจำหน่ายในเชิงพาณิชย์และไม่มีรสชาติ

ไม่สามารถใช้นมของมนุษย์ได้ ในกรณีนี้ ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ '0' คะแนนในประเภทเครื่องดื่มนั้น

อนุญาตให้ผสมและเบลนนมได้ หากผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดที่ใช้มีจำหน่ายในเชิงพาณิชย์และจัดเตรียมขึ้นตามวัตถุประสงค์การใช้งานของผู้ผลิต

ไม่อนุญาตให้ใส่นมผงและสารเติมแต่งอื่นๆ ไม่ว่าจะเลือกนมประเภทใดก็ตาม ผู้เข้าแข่งขันสามารถแยกองค์ประกอบต่างๆ ออกจากนมที่มีจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ (เช่น ผ่านการกลั่นแบบแช่แข็ง) หากไม่มีการใช้ส่วนผสมหรือสารเติมแต่งในกระบวนการ

ข้อกำหนดด้านกาแฟเย็นที่ไม่ใส่นม

เครื่องดื่มกาแฟเย็นที่ไม่ใส่นมทั้งหมดที่จัดเตรียมในการแข่งขันต้องมีเอสเปรสโซอย่างน้อย 1 ช็อตและผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet อย่างน้อย 10 มล. โดยเสิร์ฟแบบเย็นโดยใส่หรือไม่ใส่ก้อนน้ำแข็งในเครื่องแก้วใสก็ได้

หากใช้เครื่องแก้วที่ไม่โปร่งใส ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ '0' ในใบให้คะแนนด้านรสชาติภายใต้ส่วน 'เสิร์ฟในแก้วใสที่มีรูปลักษณะน่าดึงดูด'

เครื่องดื่มประเภทนี้ต้องไม่เสิร์ฟพร้อมกับองค์ประกอบของนมวัวหรือนมทางเลือกใดๆ ที่รวมถึงครีมเมอร์หรือครีมเทียม

ข้อกำหนดด้านคุณสมบัติอื่น ๆ

เฉพาะผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet

ที่ได้รับการสนับสนุนเท่านั้นที่สามารถใช้ในการทำเครื่องดื่มทั้งหมดได้

หากใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ของ DaVinci Gourmet ในประเภทไซริป ซอส หรือผง

หรือใช้ผลิตภัณฑ์จากแบรนด์คู่แข่ง หรือจากรายการผลิตภัณฑ์ DaVinci Gourmet

ที่ไม่ได้รับการอนุมัติ จะทำให้ผู้เข้าแข่งขันดังกล่าวถูกตัดสิทธิ์จากการแข่งขันทันที

เครื่องดื่มทั้งหมดจะต้องเสิร์ฟในภาชนะที่กรรมการสามารถดื่มได้ตามต้องการ

โดยไม่ขัดขวางความสามารถในการประเมินและให้คะแนนเครื่องดื่มอย่างเป็นทางการและเป็น

มืออาชีพ การปฏิบัติที่ไม่เป็นที่ยอมรับ ได้แก่ การใช้ภาชนะที่ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้

ภาชนะที่ไม่สามารถถือเพื่อดื่มได้อย่างปลอดภัย เครื่องแก้วที่สกปรกหรือไม่ถูกสุขลักษณะ

เครื่องแก้วที่มีกลิ่น และข้อผิดพลาดอื่นๆ

ที่คล้ายกันซึ่งอาจทำให้กรรมการไม่สามารถทำการประเมินอย่างเหมาะสมได้

ผู้เข้าแข่งขันอาจได้รับคะแนนลดลงภายใต้ส่วน

'ประสบการณ์การลิ้มรสและความเข้ากันของรสชาติ' หากไม่ปฏิบัติตามข้างต้น

ไม่อนุญาตให้ใช้แอลกอฮอล์ในเครื่องดื่มใดก็ตามที่เสิร์ฟตลอดการแข่งขัน DaVinci
Gourmet Barista Craft Championship

ไม่อนุญาตให้ใช้สารสกัดหรือผลพลอยได้จากแอลกอฮอล์และสารที่มีการควบคุมหรือผิดกฎ

หมาย หากพบสารเหล่านี้ในเครื่องดื่ม ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์จากการแข่งขันทันที

ต้องทำการเปิดเผยส่วนผสมทั้งหมดเมื่อมีการร้องขอ

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมของส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในเครื่องดื่มอันเป็นเอกลักษณ์

ของตนมาเพื่อให้กรรมการทำการตรวจสอบและยืนยัน

หากผู้เข้าแข่งขันไม่ได้จัดเตรียมส่วนผสมในบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมไว้เมื่อมีการร้องขอ

เครื่องดื่มนั้นจะได้รับ '0' คะแนนในทุกส่วนของใบให้คะแนนด้านรสชาติสำหรับประเภทนั้น

เครื่องดื่มทั้งหมดควรได้รับการจัดเตรียมและรวมเข้าด้วยกัน ณ

สถานที่จัดงานในระหว่างเวลาการแข่งขันที่จัดสรรไว้

การเตรียมเครื่องดื่มอันเป็นเอกลักษณ์จะบันทึกไว้ในใบให้คะแนนด้านรสชาติภายใต้ส่วน

'มีการอธิบาย แนะนำ และจัดเตรียมเป็นอย่างดี'

สามารถเตรียมส่วนผสมบางอย่างที่ต้องจัดเตรียมล่วงหน้าก่อนการแข่งขันได้

แต่จะต้องนำเข้ามาในฐานะส่วนประกอบที่แยกกันและนำมารวมเข้าด้วยกันในสถานที่จัดงาน

ระหว่างเวลาการแข่งขัน

กรรมการขอสงวนสิทธิ์ในการร้องขอข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการเตรียมส่วนผสม

และอาจขอให้ผู้เข้าแข่งขันแสดงบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมของส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้

แนวปฏิบัติสำหรับการเตรียมการแข่งขัน

เวลาเริ่มต้นการเตรียมการ

ผู้เข้าแข่งขันแต่ละคนจะมีเวลาเตรียมการ 10 นาที

ผู้เข้าแข่งขันมีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบความพร้อมของตนก่อนเริ่มเวลาเตรียมการ

โต๊ะนำเสนอต่อกรรมการ

สามารถจัดโต๊ะนำเสนอต่อกรรมการในระหว่างเวลาในการปรับเทียบของผู้เข้าแข่งขันได้ โดยรวมไปถึงการเสิร์ฟน้ำด้วย

หากผู้เข้าแข่งขันไม่ต้องการจัดโต๊ะนำเสนอต่อกรรมการไว้ล่วงหน้าในระหว่างการเตรียมตัว สามารถทำการจัดโต๊ะเมื่อเริ่มเวลาการแข่งขัน/แสดงได้

ข้อดีฝึกซ้อม

ผู้เข้าแข่งขันได้รับอนุญาตและสนับสนุนให้สกัดข้อดีฝึกซ้อมในระหว่างเวลาเตรียมการ ก้านชงกาแฟไม่จำเป็นต้องใส่เข้ากับเครื่องชงเมื่อเริ่มเวลาการแข่งขัน

ถ้วยที่อุ่นร้อนไว้ล่วงหน้า

ถ้วยสามารถอุ่นไว้ล่วงหน้าบนเครื่องชงได้ในระหว่างเวลาเตรียมการของผู้เข้าแข่งขัน อย่างไรก็ตาม

ห้ามมีน้ำหรือของเหลวอื่นใดอยู่ในถ้วยเมื่อเริ่มเวลาการแข่งขันของผู้เข้าแข่งขัน ของเหลวหรือส่วนผสมจะต้องไม่วางอยู่บนเครื่องชง มิฉะนั้น จะได้รับ '0' คะแนนใน "การประเมินด้านเทคนิค"

สิ้นสุดเวลาการเตรียมการ

ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้เวลาที่จัดสรรให้ไม่เกิน 10 นาทีในการเตรียมและปรับเทียบ ผู้รักษาเวลาหรือพีธีกรจะส่งเสียงแจ้งเตือนเมื่อเหลือเวลา 5 นาที, 3 นาที และ 1 นาที

ผู้เข้าแข่งขันคนใดที่ไม่ก้าวออกจากโต๊ะแข่งขันและหยุดการเตรียมการทั้งหมดภายใน 10 นาที จะได้รับบทลงโทษตามกฎหมายการล่วงเวลาตามที่ระบุไว้ในใบให้คะแนน

อุปกรณ์เสริมที่ลืมนำ

หากผู้เข้าแข่งขันลืมอุปกรณ์และ/หรืออุปกรณ์เสริมใดๆ ในระหว่างการเตรียมการ ผู้เข้าแข่งขันสามารถออกจากเวทีเพื่อไปหยิบสิ่งของที่ลืมนำมาได้ อย่างไรก็ตาม เวลาในการเตรียมการของพวกเขาจะไม่ได้หยุดไว้

ระหว่างการแข่งขัน

ไมโครโฟนและพิธีกร

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องสวมไมโครโฟนไร้สายในระหว่างการแสดง อย่างไรก็ตามไมโครโฟนจะเปิดเฉพาะในระหว่างเวลาการแสดงและเวลานำเสนอเท่านั้นผู้เข้าแข่งขันจะต้องตอบคำถามของพิธีกรหรือกรรมการด้านรสชาติในระหว่างการแสดงแต่ไม่จำเป็นต้องพูดโดยสมัครใจเมื่อไม่ได้ถูกถาม

เวลาเริ่มการแข่งขัน

พิธีกรจะถามผู้เข้าแข่งขันว่าพวกเขาพร้อมเริ่มต้นแล้วหรือยัง เมื่อผู้เข้าแข่งขันพร้อมแล้วพิธีกรจะส่งสัญญาณให้ผู้รักษาเวลาเริ่มการจับเวลาอย่างเป็นทางการผู้เข้าแข่งขันจะต้องไม่สัมผัสอุปกรณ์ของตนหรือมีของเหลวใดๆในภาชนะของตนก่อนเริ่มเวลาการแสดง

ผู้เข้าแข่งขันต้องรับผิดชอบในการนับเวลาที่ผ่านไปเองและขอให้ตรวจสอบเวลาได้หากจำเป็น

สถานการณ์การแข่งขันในระหว่างการแข่งขัน

เมื่อการแข่งขันเริ่มต้นขึ้น พิธีกร กรรมการและผู้ช่วยจะใช้ความระมัดระวังตามสมควรในการไม่รบกวนผู้เข้าแข่งขัน

เครื่องดื่มในการแข่งขันที่จะเสิร์ฟบนโต๊ะกรรมการ

เครื่องดื่มทั้งหมดจะต้องเสิร์ฟที่โต๊ะนำเสนอต่อกรรมการ เครื่องดื่มที่ไม่ได้เสิร์ฟที่โต๊ะนำเสนอต่อกรรมการจะได้รับคะแนน 0 ในคะแนนด้านรสชาติสำหรับเครื่องดื่มนั้น

คณะกรรมการจัดงาน DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 จะจัดน้ำดื่มที่ไม่มีรสชาติให้แก่กรรมการด้านรสชาติแต่ละคน อย่างไรก็ตามผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกที่จะเสิร์ฟน้ำอัดลมที่ไม่มีรสชาติได้ หากเห็นว่าช่วยเพิ่มประสบการณ์ของเครื่องดื่มให้ดีขึ้นได้ ผู้เข้าแข่งขันควรเตรียมเครื่องแก้วที่เหมาะสมมาหากต้องการเสิร์ฟน้ำอัดลม หากพบว่าผู้เข้าแข่งขันเสิร์ฟน้ำที่มีรสชาติหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้มีรสชาติเป็นกลางแก่กรรมการ นอกเหนือจากเครื่องดื่มในการแข่งขัน ก็จะได้รับคะแนน 0 ในการให้คะแนนด้านรสชาติสำหรับเครื่องดื่มนั้น

ผู้ช่วยเก็บเครื่องตีที่เสิร์ฟหลังการประเมินและการหมุนเวียนของสเตชัน

หลังจากเสิร์ฟเครื่องดื่มแต่ละชุดและประเมินโดยกรรมการแล้ว ผู้ช่วยจะเก็บเครื่องดื่มจากโต๊ะนำเสนอของกรรมการตามคำสั่งของกรรมการด้านรสชาติ ผู้ช่วยจะเก็บถ้วย จานรอง และช้อนที่ใช้ในคอร์สเครื่องดื่มครั้งก่อนออกไป หากผู้เข้าแข่งขันมีคำแนะนำพิเศษสำหรับผู้ช่วย พวกเขาจะต้องอธิบายคำแนะนำเหล่านี้ให้ผู้ช่วยและกรรมการด้านรสชาติ และผู้จัดการเวที DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 ได้ทราบก่อนเริ่มเวลาการแข่งขัน ไม่เช่นนั้นถ้วย จานรอง และช้อนจะถูกเก็บออกไปตามมาตรฐาน

ในทำนองเดียวกัน

ผู้ช่วยจะพยายามอย่างเต็มที่เพื่อหลีกเลี่ยงการสร้างควมลำบากแก่ผู้เข้าแข่งขัน แต่ก็เป็นความรับผิดชอบของผู้เข้าแข่งขันที่จะต้องทำงานบนสเตชันได้ด้วยตัวเอง

เมื่อผู้เข้าแข่งขันแสดงเสร็จแล้ว ควรเริ่มต้นทำความสะอาดสเตชัน

ผู้ช่วยประจำสเตชันจะจัดเตรียมรถเข็นที่เหมาะสมให้ผู้เข้าแข่งขันเพื่อใช้ขนส่งของและอุปกรณ์ต่างๆ ผู้ช่วยประจำสเตชันสามารถช่วยผู้เข้าแข่งขันนำสิ่งของออกจากสเตชันได้ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเก็บอุปกรณ์และของใช้ส่วนตัวทั้งหมดออก และเช็ดทำความสะอาดสเตชันของตนให้ทั่วเพื่อให้พร้อมสำหรับผู้เข้าแข่งขันคนต่อไป

ขอบเขตของสเตชัน

ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้พื้นที่ทำงานที่ DaVinci Gourmet DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 จัดเตรียมไว้เท่านั้น ได้แก่ โต๊ะเครื่องชงและโต๊ะนำเสนอ

ผู้เข้าแข่งขันไม่ได้รับอนุญาตให้นำเฟอร์นิเจอร์และ/หรืออุปกรณ์อื่นใดมาวางลงบนพื้นในพื้นที่การแข่งขัน (เช่น ขาตั้ง โต๊ะวางอาหารเคลื่อนที่ได้ ม้านั่ง ฯลฯ)

ความพยายามในการดำเนินการดังกล่าวจะส่งผลให้ถูกตัดสิทธิ์โดยอัตโนมัติ

ผู้เข้าแข่งขันไม่สามารถใช้พื้นที่ใดโต๊ะแข่งขันส่วนใดก็ตามในการเก็บของ

มิฉะนั้นผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ 0 คะแนนในส่วนด้านเทคนิคของ "ส่วนที่ 1:

ความสะดวกทั่วไปและการวางจัดเตรียม"

ข้อยกเว้นที่ได้รับอนุญาตเพียงข้อเดียวสำหรับกฎคือกล่องเคาะแบบตั้งพื้น

และชั้นบันไดหรือแท่นยืนตามความจำเป็นสำหรับบาร์ิสต้าเพื่อให้ใช้งานเครื่องชงเอสเปรสโซ และโต๊ะนำเสนอได้อย่างเต็มที่

สิ่งของเพิ่มเติมที่ได้รับอนุญาตเหล่านี้จะต้องจัดเตรียมโดยผู้เข้าแข่งขัน

และถือเป็นความรับผิดชอบของผู้เข้าแข่งขันแต่เพียงผู้เดียว

เวลาสิ้นสุดการแข่งขัน

เวลาการแข่งขันจะหยุดลงเมื่อผู้เข้าแข่งขันยกมือแล้วขานว่า "เวลา"
ผู้เข้าแข่งขันมีหน้าที่ขาน "เวลา" ให้ชัดเจนเพื่อให้สามารถบันทึกเวลาได้อย่างแม่นยำ
เฉพาะเวลาที่ผู้รักษาเวลาอย่างเป็นทางการบันทึกไว้เท่านั้นที่จะนำมาใช้ในการให้คะแนน

ผู้เข้าแข่งขันอาจเลือกที่จะยุติการแสดงเมื่อใดก็ได้ ตัวอย่างเช่น
ผู้เข้าแข่งขันสามารถหยุดนาฬิกาได้เมื่อบางเครื่องตีแก้วสุดท้ายบนโต๊ะนำเสนอเพื่อเสร็จแก่
กรรมการ หรืออาจเลือกที่จะกลับไปที่สเตจเพื่อทำความสะอาดก่อนที่จะหยุดนาฬิกาก็ได้

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับอนุญาตให้มีเวลาสูงสุด 15
นาทีในการเสร็จสิ้นการแสดงโดยปราศจากบทลงโทษ
ไม่มีบทลงโทษหรือรางวัลใจเพิ่มเติมในเสร็จสิ้นการแสดงภายในเวลาน้อยกว่า 15 นาที

การสื่อสารหลังเวลาการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับจัดสรรเวลาเพื่อนำเสนอเครื่องตีแก้วต่อกรรมการเมื่อการแสดงสิ้นสุดลง
หลังจากนั้น
การสื่อสารอื่นใดกับกรรมการหลังจากเสร็จสิ้นการนำเสนอจะไม่ได้รับการพิจารณาสำหรับการ
ประเมินการให้คะแนน ผู้เข้าแข่งขันอาจพูดคุยกับพิธีกรต่อหลังจากเวลาการแข่งขันสิ้นสุดลง
อย่างไรก็ตาม กรรมการจะไม่พิจารณาการสนทนาหรือข้อมูลที่ให้ไว้หลังเวลาการแข่งขัน

บทลงโทษด้านเวลา

หากผู้เข้าแข่งขันยังจัดเตรียมหรือนำเสนอไม่เสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด
อนุญาตให้ดำเนินการต่อได้จนกว่าการเตรียมหรือนำเสนอจะเสร็จสิ้น

คะแนนรวมของผู้เข้าแข่งขันจะถูกหักหนึ่งคะแนนทุกหนึ่งวินาทีที่เกินจากเวลา 15
นาทีที่กำหนด โดยมีบทลงโทษสูงสุด 30 คะแนน (0.5 นาที)

ผู้เข้าแข่งขันที่ใช้เวลาการเตรียมการหรือการแสดงเกิน 15.5 นาทีจะถูกตัดสิทธิ์

อุปกรณ์เสริมที่ลืมนำไป

หากผู้เข้าแข่งขันลืมอุปกรณ์และ/หรืออุปกรณ์เสริมใดๆ ของตนไว้ในระหว่างการแข่งขัน
พวกเขาจะต้องแจ้งพิธีกรว่าลืมสิ่งของไว้นอกเวที
จากนั้นจึงไปหยิบสิ่งของที่ลืมนำไปด้วยตนเอง
จะไม่มีเพิ่มเวลาพิเศษเพื่อหยิบสิ่งของที่ลืมนำไป

ผู้ช่วย ผู้สนับสนุน สมาชิกในทีม หรือผู้ชมคนใดก็ตามไม่ได้รับอนุญาตให้ส่งสิ่งของใดๆ
ให้กับผู้เข้าแข่งขัน มิฉะนั้นผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์โดยกรรมการ

ปัญหาด้านเทคนิคระหว่างการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันอาจยกมือขึ้นและประกาศ "ขอเวลานอกทางเทคนิค"

เมื่อพวกเขาเชื่อว่ามีปัญหาทางเทคนิคกับอุปกรณ์ตามชนิดใดชนิดหนึ่งต่อไปนี้

- เครื่องชงเอสเปรสโซ (รวมถึงกำลังไฟ แรงดันไอน้ำ ระบบควบคุมทำงานผิดปกติ ไม่มีน้ำ หรือท่อระบายทำงานผิดปกติ)
- เครื่องบด
- อุปกรณ์ภาพและเสียง

เวลาในการเตรียมการหรือการแข่งขันจะถูกหยุดไว้ชั่วคราวโดยพิธีกร

ผู้รักษาเวลาอย่างเป็นทางการจะจดบันทึกเวลาเมื่อมีการขาน "เวลานอกทางเทคนิค" ไว้

เป็นความรับผิดชอบของผู้เข้าแข่งขันที่จะต้องตรวจสอบว่าผู้รักษาเวลาทราบถึงการขาน "เวลานอกทางเทคนิค"

หากกรรมการด้านเทคนิคตกลงว่ามีปัญหาทางเทคนิคที่สามารถแก้ไขได้ง่าย

พวกเขาจะตัดสินระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้เครดิตแก่ผู้เข้าแข่งขัน

เมื่อช่างเทคนิคแก้ไขปัญหาแล้ว เวลาของผู้เข้าแข่งขันจะกลับมาดำเนินต่อ

หากปัญหาทางเทคนิคไม่สามารถแก้ไขได้ทันเวลา

กรรมการตัดสินด้านเทคนิคบนเวที/คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Craft Championship 2024

จะตัดสินใจว่าผู้เข้าแข่งขันควรรอเพื่อแสดงต่อหรือหยุดการแสดงแล้วเริ่มใหม่อีกครั้งในเวลา
ที่จัดสรรไว้

หากผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดเวลาการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันรวมทั้งคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน
Davinci Gourmet Barista Craft Championship

และผู้จัดการเวทีจะจัดตารางการแข่งขันใหม่เพื่อแข่งขันอย่างเต็มรูปแบบอีกครั้งในภายหลัง

หากพิจารณาแล้วว่าปัญหาทางเทคนิคเกิดจากข้อผิดพลาดของผู้เข้าแข่งขันหรืออุปกรณ์ส่วนตัว
ของผู้เข้าแข่งขัน

กรรมการด้านเทคนิคอาจตัดสินว่าจะไม่มีการให้เวลาเพิ่มเติมแก่ผู้เข้าแข่งขัน

และเวลาเตรียมการหรือการแข่งขันจะกลับมาดำเนินต่อโดยไม่มีมีการให้เครดิตเวลา

จะไม่มีการให้เครดิตเวลาสำหรับปัญหาทางเทคนิคที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

ดังนั้นจึงเป็นความรับผิดชอบของผู้เข้าแข่งขันทุกคนที่จะต้องเข้าใจและปฏิบัติตามการใช้
อุปกรณ์การแข่งขันทั้งหมดอย่างถูกต้อง

การขอเวลานอกทางเทคนิคเนื่องจากความไม่สม่ำเสมอหรือความแตกต่างกันระหว่างหัวชง
ที่จำเป็นต้องปรับจะประกาศได้เฉพาะในระหว่างเวลาเตรียมการเท่านั้น

คำแนะนำอื่นสำหรับผู้แข่งขัน

ดนตรีประกอบการแข่งขัน

ผู้แข่งขันจะไม่ได้รับสิทธิ์เลือกดนตรีประกอบ
ดนตรีประกอบจะเลือกและเล่นโดยตัวแทนที่ได้รับการแต่งตั้งจาก DaVinci Gourmet

ความตรงต่อเวลา

ผู้แข่งขันควรมาตรงต่อเวลาในการฝึกซ้อมที่กำหนดไว้ (ถ้ามี) และเวลาการแข่งขัน
ผู้แข่งขันที่ไม่อยู่ในสถานะเตรียมพร้อมและพร้อมเริ่มการแข่งขันทันทีเมื่อถึงเวลาปรับเทียบ
บ อาจถูกตัดสิทธิ์ได้

ล่าม

ผู้แข่งขันสามารถนำล่ามมาเองได้ โดยต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายแต่เพียงผู้เดียว
ขอแนะนำให้ผู้แข่งขันแต่งตั้ง Flavour Genius ของประเทศให้เป็นล่ามของผู้แข่งขัน
โดยเฉพาะอย่างยิ่ง
สำหรับรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคในสิงคโปร์ซึ่งใช้ภาษาอังกฤษเป็นสื่อกลางเป็นหลักในระ
หว่างการแข่งขัน

เมื่อสนทนากับผู้แข่งขัน ล่ามจะได้รับอนุญาตให้แปลเฉพาะสิ่งที่พิธีกร กรรมการ
คณะกรรมการจัดงาน DaVinci Gourmet หรือผู้ช่วยพูดเท่านั้น เมื่อผู้แข่งขันพูด
ล่ามจะได้รับอนุญาตให้แปลเฉพาะคำพูดของผู้แข่งขันเท่านั้น
จะไม่มีการจัดสรรเวลาการแข่งขันเพิ่มเติมหากใช้ล่าม

หากไม่ได้สนทนาเป็นภาษาอังกฤษ
กรรมการจะตัดสินผู้แข่งขันโดยอิงตามการแปลโดยล่ามที่ได้รับการแต่งตั้งของผู้แข่งขัน
โดยไม่ได้อิงตามคำพูดของผู้แข่งขัน

เครื่องจักร อุปกรณ์เสริม และวัตถุดิบ

เครื่องชงเอสเปรสโซ

ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้เครื่องชงเอสเปรสโซที่กำหนดซึ่งจัดเตรียมโดยคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship และผู้สนับสนุนในระหว่างการแข่งขัน ห้ามใช้หรือนำเครื่องชงเอสเปรสโซเครื่องอื่นมาใช้ในระหว่างการแข่งขัน

ไม่มีของเหลวหรือส่วนผสมบนเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ

ห้ามวางหรือเทของเหลวหรือส่วนผสมใดก็ตามลงบนเครื่องชงเอสเปรสโซ (เช่น ห้ามใส่น้ำในถ้วย ห้ามเทของเหลวหรือส่วนผสมที่ผสมไว้ ห้ามอุ่นส่วนผสม) หากพบเห็นผู้เข้าแข่งขันวางหรือเทของเหลวหรือส่วนผสมบนเครื่องชง ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับ '0' คะแนนในใบให้คะแนนด้านเทคนิคภายใต้ส่วน 'การประเมินด้านเทคนิค'

การปรับเปลี่ยนค่ากำหนดของเครื่องชง

ผู้เข้าแข่งขันไม่สามารถเปลี่ยนแปลง ปรับเปลี่ยน หรือแทนที่องค์ประกอบ การตั้งค่า หรือส่วนประกอบของเครื่องชงเอสเปรสโซและ/หรือเครื่องบดที่จำหน่ายโดยคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship และผู้สนับสนุนในระหว่างการแข่งขัน การเปลี่ยนแปลงหรือการปรับเปลี่ยนใดก็ตามที่สร้างขึ้นอาจเป็นเหตุให้ถูกตัดสิทธิ์ได้ (เช่น ก้านชงกาแฟ ตะแกรงกรอง แรงดัน ปลายก้านสตีมนม เฟืองบด) ความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับอุปกรณ์การแข่งขันเนื่องจากการใช้งานในทางที่ผิดหรือการใช้งานอย่างหนักจะเป็นเหตุให้ถูกตัดสิทธิ์ได้ อย่างไรก็ตาม ผู้เข้าแข่งขันอาจขอเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิได้หากจำเป็น

เครื่องบด

ผู้เข้าแข่งขันได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องบดที่คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship และผู้สนับสนุนจัดไว้ให้ในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น ห้ามใช้หรือแสดงเครื่องบดอื่นบนเวที

เครื่องบดมีการกำหนดค่าด้านเทคนิคไว้ตายตัวรวมทั้งโถเมล็ด และไม่สามารถเปิดหรือดัดแปลงการทำงานใดๆ โดยผู้เข้าแข่งขันได้นอกจากการปรับขนาดผงที่บดและปริมาณการตวงที่สามารถทำได้จากการควบคุมภายนอก

เครื่องบดที่จัดเตรียมให้จะไม่ถูกปรับเทียบไว้ก่อนและระหว่างรอบการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันมีหน้าที่รับผิดชอบในการใช้เวลาปรับเทียบเพื่อดำเนินการปรับเทียบดังกล่าว

ไม่สามารถใส่เมล็ดกาแฟในโถเมล็ดเครื่องบดได้จนกว่าเวลาเตรียมการของผู้เข้าแข่งขันจะเริ่มขึ้น ไม่ว่าจะโถเมล็ดจะติดเข้ากับเครื่องบดหรือไม่ก็ตาม

อุปกรณ์ไฟฟ้า

ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้อุปกรณ์ที่ใช้แบตเตอรี่เพิ่มเติมได้สูงสุด 2 ตัวระหว่างการแสดง ผู้เข้าแข่งขันมีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไฟฟ้าของตนสามารถทำงานได้ในประเทศที่จัดการแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship และไม่กระทบต่อความปลอดภัยของงานแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันยังต้องรับผิดชอบในการดูแลให้การขนย้ายอุปกรณ์เพิ่มเติมทั้งหมดเข้าและออกจากสถานที่จัดงานราบรื่นและปลอดภัย

คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship จะไม่จัดหาอะแดปเตอร์ไฟฟ้า ตัวแปลง เครื่องชาร์จ หรือสายไฟต่อพ่วงสำหรับการใช้งานอุปกรณ์ดังกล่าว

รายการอุปกรณ์และสิ่งของที่จัดไว้ให้

แต่ละสเตชันของผู้เข้าแข่งขันจะประกอบด้วยสิ่งต่อไปนี้

- เครื่องชงเอสเปรสโซแบบหัวขงคู่
- เครื่องบด
- กล้องเคาะ
- ถังขยะ
- รถเข็นอาหาร (หากจำเป็น)
- เขี่ยอกใส่ขนมของ DaVinci Gourmet
- แผ่นรองแทมปี
- แทมเปอร์
- เครื่องชั่งเมล็ดกาแฟ
- เครื่องชั่งเอสเปรสโซที่สกดได้
- ผ้าสีต่างๆ 3 ผืน (สีดำ/สีน้ำตาล + สีอื่นๆ 2 สี)

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำสิ่งของที่จำเป็นเพิ่มเติมทั้งหมดมาด้วยสำหรับการนำเสนอ มิฉะนั้นผู้เข้าแข่งขันมีความเสี่ยงที่จะมีอุปกรณ์ไม่เพียงพอในการนำเสนอให้เสร็จสิ้น

ผู้เข้าแข่งขันควรเผื่อความเสียหายระหว่างการเดินทางและ/หรือระหว่างการแข่งขันด้วย

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรับผิดชอบและดูแลอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริมของตนขณะอยู่ในการแข่งขัน คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 อาสาสมัคร และเจ้าหน้าที่ในงานแข่งขันจะไม่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของสิ่งของที่ถูกลักไว้ในห้องเตรียมตัวหรือพื้นที่การแข่งขันของผู้เข้าแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันควรแจ้งคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 เกี่ยวกับอุปกรณ์เพิ่มเติมทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่าได้รับอนุญาต

หากผู้เข้าแข่งขันต้องการตรวจสอบว่าอุปกรณ์ของตนได้รับอนุญาตหรือไม่ล่วงหน้า สามารถส่งอีเมลไปยัง DVG Marketing ได้ที่ marketing@davincigourmet.com

ผู้เข้าแข่งขันต้องให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ซึ่งรวมถึงชื่อ/รุ่น และรูปภาพของอุปกรณ์

อย่างไรก็ตาม การตัดสินใจเกี่ยวกับการอนุญาตให้ใช้อุปกรณ์อาจได้รับการแก้ไข

หากมีการค้นพบข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมในสถานที่จัดงานซึ่งไม่ได้เปิดเผยไว้ก่อนหน้านี้หรือแตกต่างจากรายละเอียดที่ให้ไว้

รายการสิ่งของที่ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำมาได้มีดังต่อไปนี้

- กาแฟ (สำหรับการฝึกซ้อมและการแข่งขัน)
- อุปกรณ์ไฟฟ้าเพิ่มเติม (สูงสุดสองรายการ)
- อุปกรณ์ที่ใช้แบตเตอรี่เพิ่มเติม (หากไม่ละเมิดข้อจำกัดอื่นใดก็ตามที่ระบุไว้)
- แทมเปอร์
- แก้วช็อค
- เขี่ยอกสติมนม
- นม (สามารถเลือกใช้นมที่การแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship เตรียมไว้ได้)
- ถ้วยและจานรองตามความจำเป็น
- ช้อน
- เครื่องใช้เฉพาะใดๆ ที่จำเป็นต้องใช้
- อุปกรณ์/อุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่จำเป็นต่อการบริการเครื่องดื่มทั้งหมดอย่างเหมาะสม
- ผ้าเช็ดปาก
- แก้วน้ำ (สำหรับกรรมการด้านรสชาติ 3 คน)
- น้ำ (สำหรับกรรมการด้านรสชาติ 3 คน)
- ผ้าเช็ดบาร์/ผ้าสะอาด (สำหรับการฝึกซ้อมและการแข่งขัน)
- อุปกรณ์ทำความสะอาด (แปรงกวาดเคาน์เตอร์ แปรงขัดเครื่องบด ฯลฯ)
- ถาด (สำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มให้กรรมการ)
- อุปกรณ์เสริมทั้งหมดสำหรับโต๊ะนำเสนอของกรรมการ
- รถเข็นอาหาร (สามารถเลือกใช้รถเข็นที่การแข่งขัน DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 เตรียมไว้ได้)

ภายหลังจบการแข่งขัน

ผู้บันทึกคะแนนของคณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 มีหน้าที่รับผิดชอบในการรวมคะแนนทั้งหมดและเก็บคะแนนทั้งหมดไว้เป็นความลับ

ในแต่ละรอบ

คะแนนรวมของผู้เข้าแข่งขันจะถูกคำนวณโดยการเพิ่มผลรวมของคะแนนในใบให้คะแนนด้านเทคนิคและด้านรสชาติทั้งหมด ขึ้นอยู่กับจำนวนกรรมการที่มีอยู่ในรอบนั้น จากนั้นจึงหักคะแนนตามบทลงโทษด้านเวลาใดๆ

หากผู้เข้าแข่งขัน 2 คนขึ้นไปทำคะแนนเสมอกัน

ผู้บันทึกคะแนนอย่างเป็นทางการจะรวมคะแนนด้านรสชาติของผู้เข้าแข่งขันที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ผู้แข่งขันที่มีคะแนนด้านรสชาติสูงสุดจะเป็นผู้ชนะ และได้รับอันดับเหนือกว่าผู้เข้าแข่งขันรายอื่นที่มีคะแนนการแข่งขันรวมเท่ากัน

หากผู้เข้าแข่งขันที่เสมอกันมีคะแนนรสชาติเท่ากัน

ผู้เข้าแข่งขันที่มีคะแนนรวมด้านรสชาติของเครื่องดื่มกาแฟร้อนที่สูงกว่าจะได้รับตำแหน่งที่สูงกว่า

หากผู้เข้าแข่งขันที่เสมอกันมีคะแนนด้านรสชาติของเครื่องดื่มกาแฟร้อนเท่ากัน

ผู้เข้าแข่งขันที่มีคะแนน "ความประทับใจในภาพรวมของบาร์ิสต้า" สูงกว่าจะได้รับตำแหน่งที่สูงกว่า

การถ่ายภาพและวิดีโอ

ภาพถ่ายและวิดีโอทั้งหมดที่ถ่ายในระหว่างการแข่งขันจะถือเป็นทรัพย์สินของการแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 และสามารถนำไปใช้ในสื่อการทางตลาดของแบรนด์ DaVinci Gourmet ได้ทั้งในรูปแบบดิจิทัล (โซเชียลและเว็บไซต์) และรูปแบบที่ไม่ใช่ดิจิทัล

การซักถาม

หลังการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขันจะมีโอกาสตรวจดูใบให้คะแนนของตนกับกรรมการทางออนไลน์ตามกำหนดการที่ประกาศไว้

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับอนุญาตให้เก็บใบให้คะแนนดั้งเดิมของตนไว้ได้หลังจากที่คณะกรรมการจัดงานแข่งขัน DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

สแกนใบให้คะแนนแล้ว

โปรดทราบว่าอาจมีการเปิดเผยใบให้คะแนนของคุณเป็นสาธารณะหลังจากเสร็จสิ้นการแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

คำถามที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน

โปรดส่งอีเมลไปที่ marketing@davincigourmet.com

หากคุณมีคำถามเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

หน้าสุดท้ายของกฎและข้อบังคับในการแข่งขัน Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024