

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

UNITED THROUGH COFFEE

**CÁC QUY TẮC
VÀ QUY ĐỊNH
CHÍNH THỨC**



**QUY TẮC VÀ QUY ĐỊNH CỦA GIẢI
VÔ ĐỊCH PHA CHẾ CÀ PHÊ CÙNG DAVINCI GOURMET
TRANG MỤC LỤC**

[Phần 1: Giới thiệu về Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024](#)

[Phần 2: Giới thiệu về vòng sơ tuyển toàn quốc](#)

[Phần 3: Giới thiệu về vòng chung kết quốc gia](#)

[Phần 4: Giới thiệu về vòng Chung kết khu vực APMEA](#)

[Phần 5: Thông tin chi tiết về Thí sinh lọt vào
vòng chung kết quốc gia và khu vực APMEA](#)

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024

UNITED THROUGH COFFEE

GIỚI THIỆU CHUNG



1. GIỚI THIỆU VỀ CUỘC THI DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 được gọi tắt là DaVinci Gourmet BCC 2024 là sự kiện được tổ chức và sở hữu bởi DaVinci Gourmet khu vực APMEA Thái Bình Dương, Trung Đông và Châu Phi (gọi tắt là DaVinci APMEA) và đồng thời trực thuộc quyền sở hữu của tập đoàn chủ quản của DaVinci Gourmet thế giới – Tập đoàn Kerry Group PLC.

Mọi tài sản trí tuệ liên quan đến Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, bao gồm các Quy tắc và Quy định chính thức, hình ảnh, video và công thức pha chế được gửi đi hoặc tạo ra trong quá trình tham gia cuộc thi, cũng như thẻ thức của cuộc thi, đều thuộc quyền sở hữu của Kerry Group PLC và DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet có quyền sửa đổi “Bộ quy chuẩn mực hành vi – Code of Conduct” dành cho các thí sinh, cũng như mọi quy tắc, quy định hoặc tài liệu khác liên quan đến Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Tất cả các thí sinh phải tuân thủ theo các nội dung sửa đổi tương ứng.

Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 có tổng cộng ba vòng thi đấu với chủ đề “Gắn Kết Qua Từng Giọt Cà Phê – United through Coffee”:

- Vòng sơ tuyển Toàn Quốc (Nộp trực tuyến kết thúc vào 31/7/2024)
- Vòng chung kết Quốc Gia (Sự kiện tổ chức trực tiếp tại Thành phố Hồ Chí Minh vào ngày 18/9/2024)
- Vòng Chung kết khu vực APMEA (Sự kiện tổ chức trực tiếp tại Singapore vào 23-25/10/2024)

Tiêu chí chung khi tham gia Cuộc thi “DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024” như sau:

Yêu cầu về độ tuổi và người đại diện

Để đủ điều kiện tham gia cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, Thí sinh phải đủ 18 tuổi trở lên và tuân thủ quy định về độ tuổi tối thiểu theo luật pháp sở tại của quốc gia mà họ đang sinh sống. Thí sinh cũng phải là người đại diện cho một cửa hàng cà phê, nhà hàng hoặc cửa hàng Dịch vụ thực phẩm tại quốc gia nơi mình cư trú.

Thí sinh dự thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, phải sở hữu hộ chiếu hợp lệ, còn hiệu lực tối thiểu chín (09) tháng tính từ ngày tham gia, do cơ quan chính phủ cấp. Thí sinh cần cung cấp giấy tờ chứng minh nơi làm việc khi được yêu cầu. Đối với công việc bán thời gian, thí sinh có thể xuất trình giấy tờ chứng minh việc đảm nhận tối thiểu hai ca làm việc thường xuyên.

Thí sinh dự thi không được ký kết hợp đồng với bất kỳ thương hiệu nào đang cạnh tranh trực tiếp với DaVinci Gourmet, dưới mọi hình thức.

Chi phí do Ban Tổ Chức DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 chi trả:

DaVinci Gourmet APMEA sẽ tài trợ chi phí đi lại bằng máy bay đến Singapore và khách sạn lưu trú cho các thí sinh dự thi Vòng Chung kết khu vực APMEA, dựa trên lịch trình được chỉ định. Việc đưa đón từ khách sạn đến địa điểm thi đấu sẽ được Ban Tổ Chức bố trí & thông báo đến thí sinh. Các chi phí khác sẽ do thí sinh tự chi trả.

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

Nghiêm cấm thay đổi thí sinh dự thi ở bất kỳ giai đoạn nào của giải. Nếu thí sinh chọn rút lui khỏi cuộc thi vào bất kỳ thời điểm nào, sẽ bị mất tư cách tham gia và không được phép thay thế bằng người khác.

Cập nhật về các quy tắc và quy định

Tất cả các Quy tắc và Quy định có thể thay đổi dựa trên các hướng dẫn về an toàn và sức khỏe của địa phương. Trong trường hợp có thay đổi, Ban Tổ Chức cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 sẽ thông báo cho thí sinh dự thi qua email trước khi cuộc thi bắt đầu. Những nội dung thay đổi có thể bao gồm (nhưng không giới hạn các mục): điều chỉnh kích thước hoặc cách bố trí bàn, không gian sử dụng, vật dụng hoặc cốc, hạt cà phê, giới hạn về số lượng huấn luyện viên hoặc người trợ giúp trong phòng chuẩn bị và pha thử, quy định về khẩu trang hoặc găng tay cũng như sửa đổi lịch trình thi đấu.

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

UNITED THROUGH COFFEE

VÒNG SƠ TUYỂN TOÀN QUỐC



2. GIỚI THIỆU VỀ VÒNG SƠ TUYỂN TOÀN QUỐC

Vòng sơ tuyển toàn quốc của Cuộc thi “DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024” dành cho tất cả các thí sinh đủ điều kiện dựa trên các yêu cầu ở vòng sơ tuyển tại mỗi quốc gia tham gia tương ứng. DaVinci Gourmet APMEA có quyền chấp nhận hoặc loại các đơn dự thi dựa theo tiêu chí của vòng sơ tuyển.

YÊU CẦU VỀ ĐƠN DỰ THI CỦA VÒNG SƠ TUYỂN TOÀN QUỐC

Tất cả những thí sinh nộp đơn dự thi tại vòng sơ tuyển toàn quốc đều phải đồng ý với các quy tắc và quy định của DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, cũng như cung cấp đủ thông tin bao gồm:

1. Họ tên, email, số điện thoại liên lạc
2. Chức danh/Chức vụ, địa phương cư trú, tên đơn vị nhà hàng và/hoặc cửa hàng mà thí sinh công tác hoặc đại diện
3. Tên món sáng tạo, nguồn cảm hứng để tạo ra tác phẩm
4. Công thức chi tiết bao gồm định lượng nguyên liệu bắt buộc sử dụng tối thiểu một sản phẩm của DaVinci Gourmet với định lượng tối thiểu 10ml, phương pháp pha chế,
5. Clip quay quá trình tạo ra tác phẩm sáng tạo và hình ảnh sản phẩm khi hoàn chỉnh (theo yêu cầu, định dạng và hướng dẫn từ cuộc thi).

Lưu ý: Thí sinh nộp đơn dự thi nếu thiếu một trong những thông tin liệt kê bên trên sẽ tự động bị loại.

Bạn có thể tìm thấy đường liên kết đến mẫu đơn dự thi tại:

www.apmea.DaVincigourmet.com/bcc2024

THỂ THỨC ĐÁNH GIÁ VÒNG SƠ TUYỂN TOÀN QUỐC

Vòng sơ tuyển toàn quốc sẽ do 3 giám khảo đến từ quốc gia tham gia đánh giá dựa trên hệ thống điểm chuẩn là 20 điểm.

Thí sinh dự thi sẽ phải sáng tạo ra một (01) sản phẩm dựa trên loại cà phê mà họ chọn (đồ uống nóng hoặc lạnh).

Sản phẩm phải bao gồm tối thiểu một (01) và tối đa ba (03) sản phẩm DaVinci Gourmet có sẵn tại quốc gia đại diện của thí sinh.

Bài dự thi cũng phải bao gồm tối thiểu một (01) shot cà phê espresso và tối đa tám (08) nguyên liệu. Sản phẩm của DaVinci Gourmet, nguyên liệu trang trí và đá cũng được tính lần lượt là một nguyên liệu.

Các thí sinh dự thi lọt vào vòng sơ tuyển sẽ đi tiếp vào vòng Chung kết Quốc gia và tranh tài để giành danh hiệu “**Nhà Vô Địch Quốc Gia – National Champion**”. Các thí sinh đi tiếp vào vòng Chung kết Quốc gia sẽ được Ban tổ chức liên hệ thông qua thông tin đã đăng kí trong đơn dự thi trực tuyến.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024

UNITED THROUGH COFFEE

**VÒNG CHUNG KẾT
QUỐC GIA**



3. GIỚI THIỆU VỀ VÒNG CHUNG KẾT QUỐC GIA

Tối đa mười (10) Thí sinh lọt vào vòng sơ tuyển sẽ đi tiếp vào vòng **Chung kết Quốc gia** được tổ chức theo hình thức tranh tài trực tiếp. Thí sinh chiến thắng sẽ được trao danh hiệu “**Nhà Vô Địch Quốc Gia – National Champion**”. “Nhà vô địch Quốc gia” sẽ đại diện cho quốc gia mình tranh tài tại vòng Chung kết khu vực APMEA được tổ chức tại Singapore.

HÌNH THỨC THI ĐẤU CỦA VÒNG CHUNG KẾT QUỐC GIA

Thí sinh sẽ có nhiệm vụ pha chế hai (02) loại đồ uống (cần chuẩn bị đầy đủ khẩu phần cho tất cả thành viên Ban giám khảo): Một (01) loại đồ uống nóng và một (01) loại đồ uống lạnh làm từ cà phê. Mỗi lần thi đấu sẽ có tối đa hai (02) thí sinh tham gia.

Khu vực thi đấu của vòng Chung kết Quốc gia sẽ có tối đa hai (02) bục thi đấu, được bố trí theo các yêu cầu của địa điểm tổ chức. Mỗi bục thi đấu sẽ bao gồm:

- Một (01) bàn đặt máy pha cà phê espresso (kích thước: dài 2,5m x rộng 0,9m x cao 0,9m).
- Một (01) bàn trình bày bài dự thi để giám khảo cảm quan đánh giá.
- Một (01) bàn chuẩn bị (kích thước: dài 2,4m x rộng 0,75m x cao 1m) để sắp xếp và chuẩn bị nguyên liệu.

Mỗi thí sinh sẽ được ấn định thời gian bắt đầu, số bục thi đấu và thời gian thi đấu theo các công đoạn sau (dựa trên 3 giám khảo):

- Thời gian hiệu chỉnh máy xay và sắp xếp bố trí bàn: 10 phút
- Thời gian thi đấu và thực hiện: 15 phút
- Trình bày trước giám khảo cảm quan: ~2 phút
- Vệ sinh bục thi đấu: 5 phút

HÌNH THỨC ĐÁNH GIÁ VÒNG CHUNG KẾT QUỐC GIA

“Vòng chung kết Quốc gia” sẽ có tối đa 4 giám khảo chấm điểm dựa trên hệ thống 123 điểm. Hai loại đồ uống được pha chế phải đáp ứng các tiêu chí sau:

- Sử dụng tối thiểu một (01) và tối đa ba (03) sản phẩm của DaVinci Gourmet trong mỗi bài dự thi (Danh sách đầy đủ các sản phẩm của DaVinci Gourmet sẽ được cung cấp trong bộ tài liệu thi đấu)
- Sử dụng tối thiểu 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet trong mỗi tác phẩm
- Tối đa tám (08) thành phần (bao gồm các sản phẩm của DaVinci Gourmet, nguyên liệu trang trí và đá)
- Tối thiểu một (01) shot cà phê espresso cho mỗi tác phẩm (Thí sinh có thể chọn sử dụng loại hạt cà phê của riêng mình hoặc loại hạt được cung cấp)
- Thí sinh phải tự mang theo nguyên liệu và ly cốc bằng thủy tinh (trừ khi có quy định khác trong bộ tài liệu thi đấu)
- Thí sinh có thể chọn mang theo Sữa động vật, sữa thực vật hoặc sử dụng các loại sữa được cung cấp
- Được phép sử dụng các nguyên liệu tự làm nhưng không được sử dụng các nguyên liệu của các nhãn hàng tương tự và xung đột với bất kỳ sản phẩm/hương vị có sẵn nào của DaVinci Gourmet (Ban Tổ Chức xem bao bì gốc của nguyên liệu, mỗi thành phần trong nguyên liệu tự làm sẽ được tính là một (01) nguyên liệu sử dụng trong bài dự thi)

Trường hợp món dự thi món nóng, thí sinh không sử dụng Sữa nóng, điểm chấm phần “Kỹ thuật chuyên môn về Sữa – Technical skill (Milk)” sẽ không tính. Thay vào đó, phần điểm này sẽ được chuyển thành phần điểm của “Kỹ thuật chuyên môn về Espresso - Technical skill (Espresso)”. Như vậy phần điểm của “Kỹ thuật chuyên môn về Sữa – Technical skill (Milk)” sẽ được nhân hệ số 2.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024

UNITED THROUGH COFFEE

**VÒNG CHUNG KẾT
KHU VỰC APMEA**



4. GIỚI THIỆU VỀ VÒNG CHUNG KẾT KHU VỰC APMEA

“Vòng Chung kết khu vực APMEA” sẽ được tổ chức trực tiếp tại Singapore tháng 10 năm 2024. Những thí sinh chiến thắng tại vòng Chung kết Quốc gia từ các nước sẽ tranh tài để giành danh hiệu **“DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024”**.

HÌNH THỨC THI ĐẤU CỦA VÒNG CHUNG KẾT KHU VỰC

Thí sinh dự thi sẽ có nhiệm vụ pha chế ba (03) loại đồ uống (cần chuẩn bị đầy đủ khẩu phần cho mỗi giám khảo):

- Một (01) loại đồ uống nóng làm từ cà phê, có hình latte – latte art,
- Một (01) đồ uống lạnh làm từ cà phê (màu đen),
- Một (01) đồ uống lạnh làm từ cà phê (màu trắng).

Khu vực thi đấu của vòng Chung kết khu vực APMEA sẽ có tối đa hai (02) bục thi đấu, được bố trí theo các yêu cầu của địa điểm tổ chức. Mỗi bục thi đấu sẽ bao gồm:

- Một (01) bàn đặt máy pha cà phê espresso (kích thước: dài 2,5m x rộng 0,9m x cao 0,9m).
- Một (01) bàn trình bày bài dự thi để giám khảo cảm quan đánh giá.
- Một (01) bàn chuẩn bị (kích thước: dài 2,4m x rộng 0,75m x cao 1m) để sắp xếp và chuẩn bị nguyên liệu.

Mỗi thí sinh sẽ được ấn định thời gian bắt đầu, số bục thi đấu và thời gian thi đấu theo các công đoạn sau:

- Thời gian hiệu chỉnh máy xay và bố trí bàn: 10 phút
- Thời gian thi đấu và thực hiện: 15 phút
- Trình bày trước giám khảo cảm quan: ~3 phút
- Vệ sinh bục thi đấu: 5 phút

HÌNH THỨC ĐÁNH GIÁ VÒNG CHUNG KẾT KHU VỰC APMEA

Vòng Chung kết khu vực APMEA sẽ được bốn (04) giám khảo chấm điểm dựa trên hệ thống 173 điểm. Ba loại đồ uống được pha chế trong vòng Chung kết khu vực APMEA phải đáp ứng các tiêu chí sau:

- Sử dụng tối thiểu một (01) và tối đa ba (03) sản phẩm của DaVinci Gourmet trong mỗi bài dự thi (Danh sách đầy đủ các sản phẩm của DaVinci Gourmet sẽ được cung cấp trong bộ tài liệu thi đấu)
- Sử dụng tối thiểu 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet trong mỗi tác phẩm
- Tối đa tám (08) thành phần (bao gồm các sản phẩm của DaVinci Gourmet, nguyên liệu trang trí và đá)
- Tối thiểu một (01) shot cà phê espresso cho mỗi tác phẩm (Thí sinh có thể chọn sử dụng loại hạt cà phê của riêng mình hoặc loại hạt được cung cấp)
- Thí sinh phải tự mang theo nguyên liệu và ly cốc bằng thủy tinh (trừ khi có quy định khác trong bộ tài liệu thi đấu)
- Thí sinh có thể chọn mang theo Sữa động vật, sữa thực vật hoặc sử dụng các loại sữa được cung cấp
- Được phép sử dụng các nguyên liệu tự làm nhưng không được sử dụng các nguyên liệu của các nhãn hàng tương tự và xung đột với bất kỳ sản phẩm/hương vị có sẵn nào của DaVinci Gourmet (Ban Tổ Chức xem bao bì gốc của nguyên liệu, mỗi thành phần trong nguyên liệu tự làm sẽ được tính là một (01) nguyên liệu sử dụng trong bài dự thi)

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

UNITED THROUGH COFFEE

**THÔNG TIN
CHUNG DÀNH
CHO THÍ SINH
LỘT VÀO VÒNG
CHUNG KẾT**



5. THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ NHỮNG THÍ SINH LỘT VÀO VÒNG CHUNG KẾT QUỐC GIA VÀ KHU VỰC APMEA

XUNG ĐỘT LỢI ÍCH (CONFLICT OF INTEREST)

QUY TẮC DÀNH CHO GIÁM KHẢO

Giám khảo cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 không được là người huấn luyện hoặc hướng dẫn cho bất kỳ các thí sinh tham dự trong xuyên suốt cuộc thi. Nếu giám khảo có thực hiện các yếu tố (bao gồm làm huấn luyện viên chính, huấn luyện viên phụ hay cố vấn), giám khảo phải khai báo trước khi cuộc thi được diễn ra. Nếu không, thí sinh đó sẽ bị loại.

Sau khi cuộc thi bắt đầu, giám khảo và thí sinh không được trao đổi, tư vấn cho nhau dưới bất kỳ hình thức nào. Việc không tuân thủ quy định, thí sinh sẽ bị loại, đồng thời giám khảo cũng sẽ tước quyền khỏi Ban giám khảo tại cuộc thi.

Thí sinh dự thi không được lựa chọn hoặc chứng thực bất kỳ thành viên nào trong Ban giám khảo trong suốt quá trình thi đấu.

Bất kể là năm nào, các điều phối viên hoặc cá nhân có liên quan đến hoạt động quản lý và tổ chức cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 sẽ không được phép tranh tài trong giải vô địch này. Họ phải chờ ít nhất một (01) năm sau khi ngừng các hoạt động trên mới đủ điều kiện tham gia.

XUNG ĐỘT LỢI ÍCH KHÁC

Ban Tổ Chức cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 yêu cầu tất cả các thí sinh và Ban giám khảo phải khai báo mọi xung đột lợi ích (conflict of interest) tiềm ẩn trước khi cuộc thi diễn ra, bao gồm:

Thí sinh từng được huấn luyện hoặc hướng dẫn bởi một thành viên trong ban giám khảo). Nếu không khai báo, thí sinh và giám khảo có thể bị loại khỏi cuộc thi.

Các giám khảo từng làm giám khảo cho các cuộc thi do các thương hiệu đối thủ của DaVinci Gourmet tổ chức cũng phải thông báo cho Ban Tổ Chức DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 trước khi giải diễn ra.

Nếu bạn cần làm rõ thêm thông tin về các xung đột lợi ích hoặc các chính sách liên quan về cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, vui lòng liên hệ với bộ phận Marketing của DaVinci Gourmet theo địa chỉ

marketing@DaVincigourmet.com.

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

Ban giám khảo tìm kiếm nhà vô địch thông qua các tiêu chí sau:

- Thí sinh nắm vững kỹ thuật và nghệ thuật pha chế, có khẩu vị khác biệt về hương vị, có kỹ năng đổi mới hương vị và ứng dụng, kỹ năng giao tiếp và phục vụ xuất sắc, đồng thời có niềm đam mê về nghề pha chế cà phê.
- Thí sinh có kiến thức và hiểu biết sâu rộng về kiến thức cà phê và cách nâng tầm hương vị hoặc khả năng tận dụng Hương vị tự nhiên của các sản phẩm cà phê chất lượng cao.
- Tính sáng tạo trong kỹ thuật pha chế và cách phục vụ, tính khả thi cho việc ứng dụng tác phẩm dự thi trên thị trường thực tế, chất lượng sản phẩm và Hương vị hoàn chỉnh.
- Thí sinh thể hiện những cá tính riêng và phẩm chất của một hình mẫu có thể truyền cảm hứng cho cộng đồng.

BẢNG ĐIỂM CHUYÊN MÔN

Điểm sẽ được chấm dựa trên kiến thức chuyên môn, cũng như kỹ năng sử dụng máy pha cà phê espresso và (các) loại máy xay của thí sinh dự thi. Dưới đây là thông tin chi tiết về “Đánh giá chuyên môn - Technical Evaluation”.

Kỹ năng chuyên môn - Espresso

- Phải thực hiện súc rửa đầu chiết xuất ngay sau khi tháo tay pha hoặc trước lần chiết xuất tiếp theo. Nếu đã được súc rửa trước khi chiết xuất phục vụ đồ uống, điều này có thể chấp nhận và giám khảo sẽ đánh dấu là “Có”.
- Luôn bắt đầu với giỏ lọc cafe - filter basket “khô và sạch” trước khi cân định lượng cà phê.
- Nếu giỏ lọc cafe - filter basket khô hoàn toàn và không còn bã khi cho cà phê mới vào, sẽ được giám khảo đánh dấu là “Có”.
- Có thể chấp nhận việc bỏ phí bã cà phê khi định lượng hoặc xay.
- Bã cà phê bị đổ hoặc bỏ phí trong thời gian thực hiện đều được tính là chất thải bỏ. Tuy nhiên, nếu có quá nhiều bã cà phê bị đổ hoặc bỏ phí trong quá trình thực hiện. Giám khảo sẽ đánh dấu điểm này là “Không”.
- Phân bố đều và nén đều khối cà phê.
- Thí sinh phải tiến hành định lượng và nén theo một phương pháp nhất quán. Thí sinh phải phân bố đều cà phê, sau đó nén đều với áp suất vừa đủ. Không chấp nhận trường hợp nén không đồng đều.
- Làm sạch các tay pha – Portafilters (Trước khi lắp vào).
- Thí sinh làm sạch mép của giỏ lọc cafe - filter basket và mặt bích của tay pha trước khi lắp vào máy. Nếu thí sinh có thực hiện các bước này, giám khảo sẽ đánh dấu “Có”.
- Lắp vào và pha ngay.
- Thí sinh bắt đầu quy trình chiết xuất ngay sau khi lắp tay pha vào máy. Nếu thực hiện đúng như vậy, giám khảo sẽ đánh dấu “Có”.
- Thời gian chiết xuất (Không được chênh lệch quá ba (03) giây).
- Thí sinh phải thể hiện được thời gian chiết xuất của tất cả các shot cà phê bằng cách sử dụng đồng hồ hẹn giờ kỹ thuật số bên ngoài hoặc đồng hồ được tích hợp trên máy pha cà phê espresso. Tất cả cà phê espresso được chiết xuất phải cách nhau không quá ba (03) giây. Thời gian chiết xuất bắt đầu khi thí sinh kích hoạt công tắc pha của máy. Các shot cà phê espresso không được dùng trong các loại đồ uống sau cùng sẽ không tính.

Kỹ năng chuyên môn – Sữa

- Kiểm tra và đảm bảo rằng sữa tươi lạnh và được đổ vào bình đựng sữa sạch, chưa có sữa trước khi thi đấu. Bình đựng sữa phải sạch cả bên trong lẫn bên ngoài. Thí sinh có thể yêu cầu hỗ trợ viên rửa bình bất cứ lúc nào trong thời gian thi đấu.
- Phải luôn làm sạch vòi đánh sữa ngay trước khi cho vào bình đựng sữa.
- Giám khảo chú ý, phát hiện các kỹ thuật đánh sữa không đúng từ thí sinh. Chẳng hạn như đánh sữa ở nhiệt độ quá nóng hoặc sữa kêu to do kỹ thuật không đúng, trừ khi thí sinh có giải thích họ có mục đích riêng cho kỹ thuật đó (Ví dụ: Sữa flat/sữa nóng không bọt).
- Luôn sử dụng khăn ẩm dành riêng để lau chùi vòi đánh sữa ngay sau khi sử dụng, không để vết sữa đọng lại hoặc khô trên bề mặt vòi.
- Thí sinh xả hơi vòi đánh sữa ngay sau khi đánh sữa rồi làm sạch.
- Luôn đổ sữa thừa từ bình đựng vào cốc trong suốt, để giám khảo chuyên môn đo lường.
- Bình đựng không được chứa quá nhiều sữa dư thừa trong quá trình pha chế và phục vụ đồ uống chứa sữa. Lượng chất thải không được quá năm mươi (50) ml cho mỗi đồ uống phục vụ.

Vệ sinh chung và sắp xếp bố trí

- Thí sinh phải có khả năng sắp xếp bố trí khu vực làm việc sao cho tiện lợi và hiệu quả, không khiến người dùng thấy bừa bộn. Mức độ sạch sẽ và cách sắp xếp nơi làm việc của thí sinh sẽ được đánh giá theo thang điểm từ 1 đến 3. Nếu khu vực đó được xem là bừa bộn thì sẽ được điểm 1.
- Thí sinh phải chuẩn bị ít nhất 3 khăn lau sạch cho các bề mặt khác nhau. Một (01) khăn dùng cho vòi đánh sữa, một (01) khăn để lau khô và làm sạch chén lọc tay pha và một (01) để dùng cho khu vực để bàn chung và máy. Thí sinh cũng được phép chuẩn bị khăn trên tạp dề.
- Các dụng cụ bao gồm cốc, bình đựng không được chứa bất kỳ chất lỏng nào trước khi bắt đầu thi đấu. Nếu vi phạm, thí sinh sẽ nhận được điểm 0 cho tiêu chí “Tất cả các vật dụng đều phải sạch sẽ và sẵn sàng phục vụ - All serving vessels are clean and ready for service”.
- Nếu có nước hoặc chất lỏng khác trong bất kỳ vật dụng nào trên máy pha cà phê espresso vào bất kỳ thời gian nào, thí sinh sẽ nhận được điểm 0 cho toàn bộ phần “Vệ sinh chung và sắp xếp bố trí - General Cleanliness and Set-up”.
- Thí sinh sẽ không bị phạt ở tiêu chí “Tất cả các vật dụng đều phải sạch sẽ và sẵn sàng phục vụ - All serving vessels are clean and ready for service” nếu tay pha không được khóa hoặc không được tháo ra khi bắt đầu cuộc thi.

Đánh giá chuyên môn tổng thể

- Giám khảo sẽ đánh giá việc sử dụng khăn lau vệ sinh của thí sinh. Thí sinh phải có khăn lau dành riêng cho từng mục đích (1 dùng cho vòi đánh sữa, 1 dùng cho chén lọc tay pha và 1 để lau bàn).
- Không sử dụng khăn lau chung để làm sạch vòi đánh sữa
- Không sử dụng khăn lau đã chạm vào mặt, miệng hoặc rơi xuống sàn vì điều này không đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Giám khảo sẽ quan sát mức độ vệ sinh chung chứ không chỉ khăn lau và việc sắp xếp gọn gàng các thiết bị, nguyên liệu, trong suốt thời gian thi đấu. Không ho hoặc hắt hơi vào khu vực làm việc hoặc nguyên liệu.
- Thí sinh phải trả lại bục thi đấu về trạng thái sạch sẽ như lúc mới bắt đầu sử dụng để sẵn sàng cho thí sinh tiếp theo. Nếu có vết đổ hoặc bã cà phê rơi vãi trên khu vực làm việc, thí sinh cũng phải dọn sạch trước khi kết thúc thời gian thi đấu. Tiêu chí sạch sẽ cũng áp dụng cho tất cả các thiết bị và dụng cụ được sử dụng trong cuộc thi. Tay pha cũng phải sạch sẽ nhưng không cần phải khóa vào máy.

BẢNG ĐIỂM CẢM QUAN – SENSORIAL SCORESHEET

- Trong suốt thời gian thi đấu, Ban giám khảo sẽ chấm điểm bài dự thi thông qua cảm nhận toàn diện bao gồm: hình thức trình bày, ly hoặc tách sử dụng, cảm nhận hương vị, nguồn cảm hứng và phương thức pha chế, sự tự tin và phong thái khi thi đấu và kỹ năng trình bày. Tính sáng tạo trong cách chuẩn bị và phong cách trình bày cũng sẽ được xem xét.
- “Hình thức trình bày – Visual Appeal” bài thi món sẽ được chấm điểm dựa trên ấn tượng trực quan đầu tiên khi bài dự thi được mang đến cho giám khảo (trước khi khuấy hoặc trộn). Ban giám khảo sẽ chú ý đến các yếu tố như cấu trúc, màu sắc, hình latte và trang trí để đánh giá và chấm điểm.
- Bài thi món nóng tại “Vòng chung kết quốc gia” không nhất thiết phải có latte art. Tuy nhiên tại “Vòng Chung kết khu vực APMEA”, latte art sẽ được xem là một yếu tố tạo nên “Hình thức trình bày – Visual Appeal”.
- Bài thi món lạnh ở tất cả các chặng của cuộc thi phải được phục vụ trong dụng cụ thủy tinh trong suốt, phải có ít nhất phân 2 tầng nguyên liệu, màu sắc đa dạng. Nếu bài thi không đáp ứng được tiêu chí trên sẽ bị trừ điểm về “Hình thức trình bày – Visual Appeal” từ Ban Giám Khảo.
- Món dự thi không được phép sử dụng ly/cốc và dụng cụ dùng một lần. Thí sinh vi phạm sẽ nhận được điểm 0 ở hạng mục “Hình thức trình bày – Visual Appeal”.
- “Mô tả về hương vị - Taste Descriptors” mà những thí sinh đưa ra trong phần trình bày của họ sẽ được Ban giám khảo ghi lại và so sánh với hương vị thực tế của món dự thi được phục vụ. Đặc điểm hương vị tổng thể của món dự thi được phục vụ phải làm nổi bật vị tự nhiên của cà phê thay vì ẩn khuất đi và phải giống như những gì thí sinh đã mô tả về đặc điểm hương vị và dư vị. Nếu không cung cấp phần mô tả hương vị, thí sinh sẽ nhận được điểm 0 cho tiêu chí này.
- Những mô tả xúc giác mà thí sinh đưa ra trong phần trình bày sẽ được Ban giám khảo ghi lại và so sánh với kết cấu, độ đậm của cảm giác trong miệng và độ đặc của món dự thi được phục vụ. Điểm sẽ được tính dựa trên mức độ chính xác của các mô tả được cung cấp. Thí sinh cũng sẽ được chấm điểm cho những kiến thức mà họ thể hiện về sự khác nhau của trải nghiệm xúc giác trong quá trình sử dụng nước sốt, xi-rô hoặc bột trong công thức pha chế. Nếu không cung cấp phần mô tả xúc giác, thí sinh sẽ nhận được điểm 0 về tiêu chí này.
- Mỗi loại món dự thi sẽ được đánh giá từ đầu đến cuối và mức độ “cảm giác ngon” mà nó mang lại cho người dùng từ góc độ hương vị. Hương vị cà phê và các sản phẩm của DaVinci Gourmet được sử dụng phải hòa quyện ở mức cơ bản, cũng như bổ sung hoặc nâng tầm lẫn nhau. Sự kết hợp hương vị tổng thể phải hài hòa đối với khẩu vị mà không làm che lấp đi vị tự nhiên nguyên bản của cà phê, nếu không thí sinh sẽ nhận được điểm rất thấp.

- Trong thời gian trình bày, thí sinh phải giới thiệu và giải thích về món dự thi được phục vụ cho ban giám khảo. Phần giải thích rõ ràng xứng đáng đạt điểm cao phải gồm có thông tin thực tế, bao gồm loại cà phê được sử dụng, chu trình chiết xuất, cách sử dụng các nguyên liệu cụ thể của DaVinci Gourmet, phương pháp pha chế cũng như hương vị và/hoặc mùi thơm dự định mà Ban giám khảo sẽ trải nghiệm.
- Thí sinh cũng có thể đưa ra hướng dẫn cụ thể về cách thưởng thức từng loại món dự thi mà Ban giám khảo sẽ làm theo hết khả năng của mình, nếu không, Ban giám khảo có thể tự quyết định cách tốt nhất để đánh giá từng loại món dự thi bằng cách uống tối thiểu 2 ngụm mỗi món dự thi.
- Ban giám khảo sẽ chỉ đánh giá món dự thi dựa trên phần giải thích do thí sinh đưa ra hoặc những kết quả quan sát khác trong suốt thời gian thi đấu và thời gian trình bày riêng. Mọi phần giải thích của thí sinh sau khi kết thúc thời gian trình bày sẽ không được Ban giám khảo xem xét.
- Trong mỗi phần giải thích về món dự thi, thí sinh có thể sử dụng và kể bất kỳ thông tin chi tiết hoặc câu chuyện tiếp thị nào có thể liên quan nhằm tăng cường tiềm năng thương mại của từng loại món dự thi. Ví dụ, trước cuộc thi, thí sinh có thể thực hiện nghiên cứu thị trường để trình bày và chứng minh mối liên quan của việc sử dụng hương vị chính và lý do tại sao những hương vị này vẫn là hương vị chính nhằm củng cố giá trị thị trường của món dự thi.

ẤN TƯỢNG CHUNG VỀ NGƯỜI PHA CHẾ

- Cách thể hiện ra bên ngoài và phong thái cá nhân
- Ban giám khảo sẽ chấm điểm thí sinh ở hạng mục này dựa trên mức độ tự tin của họ trong việc truyền đạt kiến thức và lời nói, đồng thời xem họ có giải thích rõ ràng cách sử dụng thuật ngữ và phát âm rõ ràng từ ngữ trong quá trình thực hiện hay không. Thí sinh cũng sẽ được điểm cao nếu có thể cung cấp thêm thông tin về cách mà khoa học về hương vị và cà phê phối hợp với nhau để tạo ra trải nghiệm cà phê khác mà các quán cà phê có thể khai thác để tạo ra món dự thi đặc trưng của họ.
- Tính chuyên nghiệp và nguồn cảm hứng của người pha chế đối với ngành cà phê sẽ được đánh giá dựa trên kiến thức sâu rộng được thể hiện qua kỹ thuật, quy trình pha chế và mức độ hiểu biết về tác động đối với cà phê trong toàn bộ chuỗi cung ứng và giá trị của cà phê. Kiến thức này có thể bao gồm nhưng không giới hạn ở kiến thức về trồng, rang, bảo quản cà phê và các nền văn hóa cà phê khác nhau vượt giới hạn chặng thi đấu. Những nội dung được giải thích phải liên quan đến những gì được mang ra phục vụ.
- Thí sinh sẽ bị loại khỏi cuộc thi ngay lập tức ở bất kỳ chặng nào nếu bất kỳ điểm nào sau đây được đánh dấu là “Không”.
- Trong suốt cuộc thi, tất cả những thí sinh đều phải chuẩn bị sẵn tất cả các công thức pha chế món dự thi cuối cùng và nguyên liệu tự làm cũng như bao bì gốc đựng các nguyên liệu không phải của DaVinci Gourmet và sẵn sàng đưa cho với Ban giám khảo khi được yêu cầu. Thí sinh sẽ bị loại khỏi cuộc thi nếu không đưa khi được giám khảo hoặc Ban Tổ Chức cuộc thi yêu cầu.
- Tất cả các nguyên liệu tự làm không được trùng lặp với danh sách sản phẩm của DaVinci Gourmet được cung cấp cho chặng thi đấu. Ví dụ, thí sinh không được phép sử dụng syrup /xi-rô cam tự làm nếu trong danh mục sản phẩm DaVinci Gourmet có sản phẩm tương tự cho chặng đó của cuộc thi.
- Ban giám khảo sẽ xác minh rằng thí sinh không sử dụng rượu hoặc sản phẩm phụ từ rượu trong công thức hoặc điều chế trước bất kỳ thành phần nào cho món dự thi được phục vụ.
- Thí sinh nói chung phải lịch sự và không có hành vi và/hoặc lời nói thô lỗ với Ban giám khảo hoặc những thí sinh khác hoặc bất kỳ thành viên nào khác của Ban Tổ Chức hoặc bất kỳ ai tại cuộc thi.

- Tất cả các món dự thi được phục vụ phải gồm ít nhất một shot cà phê espresso, tối thiểu 1 và tối đa 3 sản phẩm của DaVinci Gourmet (tối thiểu 10 ml sản phẩm DaVinci Gourmet) và tối đa 8 nguyên liệu (bao gồm cả chi tiết trang trí và đá viên) trong mỗi tác phẩm để đủ tiêu chuẩn là một loại món dự thi cà phê. Nếu không tuân thủ quy tắc này, món dự thi sẽ bị coi là món dự thi phục vụ không đúng hạng mục và thí sinh sẽ bị điểm 0 cho cả điểm chuyên môn và điểm cảm quan đối với loại món dự thi đó.

KHIẾU NẠI TẠI CUỘC THI DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

Ban tổ chức, trên tinh thần khách quan, có quyền trao danh hiệu “Nhà vô địch DaVinci Gourmet Barista Craft năm 2024” cho thí sinh xứng đáng nhất dựa trên số điểm có được từ bảng điểm của ban giám khảo.

Ban Tổ Chức sẽ không giải quyết khiếu nại trừ khi có căn cứ để xem xét do hành vi không trung thực của những thí sinh hoặc giám khảo khác.

Ban Tổ Chức Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 có quyền xử lý các vấn đề đó theo từng trường hợp cụ thể, tùy thuộc vào các trường hợp dẫn đến khiếu nại cần thiết.

CÁCH BÓ TRÍ VÀ THẺ THỨC CUỘC THI

THỨ TỰ TRÌNH BÀY

Thí sinh có thể quyết định thứ tự pha chế và phục vụ các loại món dự thi cà phê. Tuy nhiên, họ phải xác định rõ ràng với Ban giám khảo loại món dự thi đó thuộc hạng mục nào.

Nếu có sai lệch so với các hạng mục món dự thi bắt buộc, thí sinh sẽ được ghi nhận là “Không” trên bảng điểm cảm quan của họ, kết quả này sẽ dẫn đến việc thí sinh bị loại ngay lập tức.

NÉM THỬ ĐỒ UỐNG

Giám khảo cảm quan sẽ bắt đầu quá trình đánh giá ngay sau khi tất cả các món dự thi được phục vụ và cả hai thí sinh đã hoàn thành phần trình bày của mình.

TRÌNH BÀY MÓN ĂN KÈM (FOOD PAIRING)

Trong phần trình bày món dự thi, thí sinh có thể phục vụ giám khảo thêm các món ăn nhẹ kèm theo. Tuy nhiên, thí sinh sẽ không được cộng điểm trong những trường hợp như vậy.

Thí sinh phải thông báo cho Ban giám khảo mọi thông tin về chất gây dị ứng từ thức ăn được phục vụ. Ban giám khảo có quyền tự quyết định xem có cần thiết phải ném thử món ăn kèm hay không.

HƯỚNG DẪN VỀ ĐỒ UỐNG DỰ THI

ĐIỀU KIỆN CỦA ĐỒ UỐNG PHA CHẾ TRONG CÙNG HẠNG MỤC

Tất cả các món dự thi trong cùng một hạng mục phải được pha chế bằng cách sử dụng cùng một loại hạt cà phê, chu trình pha, tỷ lệ công thức pha, dụng cụ thủy tinh phục vụ và các dụng cụ hỗ trợ kèm theo (flatware).

Nếu cố tình pha chế và phục vụ nhiều loại món dự thi khác nhau trong cùng một hạng mục, thí sinh sẽ bị tính điểm “0” ở phần “Trải nghiệm vị và Sự hài hòa về hương vị - Taste Experience and Flavour Harmony” trong bảng điểm cảm quan đối với hạng mục món dự thi đó.

Thí sinh có thể sử dụng các loại cà phê khác nhau trong quá trình phục vụ các hạng mục món dự thi khác và cà phê đó phải do chính thí sinh cung cấp.

Tất cả các món dự thi được phục vụ trong cuộc thi phải chứa ít nhất 1 shot cà phê espresso và ít nhất 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet.

Thí sinh chỉ có thể sử dụng tối đa 8 nguyên liệu (bao gồm các sản phẩm của DaVinci Gourmet, đồ trang trí và đá viên) cho mỗi món dự thi ở Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 .

Một shot cà phê espresso là 1 fl.Oz. món dự thi (30 mL +/- 5 ml) làm từ cà phê xay, rót từ 1 mặt của tay pha kép trong 1 lần chiết liên tục.

Cà phê là sản phẩm được tạo thành từ quá trình rang hạt của quả từ một loại cây thuộc chi Coffea.

Thí sinh sẽ được phát một hỗn hợp Cà phê chè loại 1 (Specialty Grade Arabica Coffee) được chọn cho mục đích của giải này; tuy nhiên thí sinh có thể chọn mang và sử dụng hạt cà phê của riêng mình, chứ không chỉ giới hạn ở các loài thuộc chi Coffea Arabica.

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

PHƯƠNG PHÁP PHA CÀ PHÊ ESPRESSO

Phải pha tất cả cà phê espresso trên máy pha cà phê espresso được tài trợ tại sự kiện. Phải đặt nhiệt độ pha trong khoảng từ 90,5 đến 96 độ C (195 – 205 độ F). Có thể đặt nhiệt độ cho từng hòng chiết xuất ở các mức khác nhau trong phạm vi này. Tuy nhiên mỗi loại món dự thi nên được phục vụ ở một mức nhiệt độ nhất quán.

Phải đặt áp suất pha cho máy pha cà phê espresso trong khoảng từ 8,5 đến 9,5 bar và không cài đặt chế độ ngâm ủ trước. Nếu cần cài đặt chế độ ngâm ủ trước, thí sinh phải báo cho Ban Tổ Chức DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 biết khi bắt đầu thời gian chuẩn bị.

Thời gian chiết xuất giữa 2 lượt chiết xuất cà phê espresso không được chênh lệch quá 3 giây, nếu không, giám khảo sẽ đánh dấu là “KHÔNG” cho phần “Thời gian chiết xuất nhất quán - Consistent Extraction Time” trong bảng điểm chuyên môn. Thời gian chiết xuất khuyến nghị là từ 20 đến 30 giây, tuy nhiên không nhất thiết phải tuân thủ theo đúng khuyến nghị này.

Trong quá trình chiết xuất bất kỳ loại cà phê espresso nào, thí sinh chỉ được cho cà phê xay nguyên chất và nước vào tay pha. Nếu không, món dự thi sẽ bị tính “0” điểm ở tất cả các phần của bảng điểm chuyên môn và cảm quan cho hạng mục món dự thi đó.

YÊU CẦU VỀ ĐỒ UỐNG NÓNG

Tất cả các món dự thi nóng làm từ cà phê được pha chế tại giải phải chứa ít nhất 1 shot espresso và ít nhất 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet, được phục vụ ở nhiệt độ hợp lý từ 55°C đến 65°C, có hoặc không có thành phần sữa.

Nếu thí sinh chọn không pha chế sữa đánh nóng cho món dự thi nóng của mình, điểm chấm cho “Kỹ năng chuyên môn - Sữa” sẽ được chấm lại thành “Kỹ năng chuyên môn - Espresso”, từ đó tăng gấp đôi trọng số của tất cả điểm thành phần trong hạng mục đó.

YÊU CẦU VỀ ĐỒ UỐNG LẠNH

Tất cả món dự thi lạnh được pha chế tại giải phải chứa ít nhất 1 shot espresso và ít nhất 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet, được phục vụ lạnh, có hoặc không có đá viên, và được đựng trong dụng cụ thủy tinh trong suốt. Có thể phục vụ món dự thi lạnh có hoặc không có sữa.

YÊU CẦU VỀ ĐỒ UỐNG NÓNG CÓ HÌNH LATTE – LATTE ART

Tất cả các món dự thi nóng có hình latte – Latte Art được pha chế tại giải phải chứa ít nhất 1 shot espresso và ít nhất 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet, được phục vụ ở nhiệt độ hợp lý từ 55°C đến 65°C, có thêm sữa và mẫu hình latte vẽ tự do.

Không có yêu cầu cụ thể nào về mẫu hình latte và thí sinh có thể chọn vẽ các mẫu khác nhau cho mỗi giám khảo được phục vụ.

Ban giám khảo sẽ chấm điểm chất lượng của hình latte trong phần “Sức hấp dẫn về mặt thị giác của hình latte” trên bảng điểm dựa trên mẫu hình mà họ được phục vụ.

Sữa dùng để vẽ hình latte phải được pha và đánh nóng trong thời gian diễn ra giải và trên máy pha cà phê espresso được Ban tổ chức cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 chỉ định. Nếu không tuân thủ quy định này, thí sinh sẽ bị tính “0” điểm cho hạng mục này trong phần “Hình thức trình bày Hình Latte – Latte Art” trên bảng điểm cảm quan.

Chỉ được phép sử dụng hình latte rót tự do từ bình đựng sữa, nếu không, thí sinh sẽ bị tính “0” điểm cho hạng mục này trong phần “Hình thức trình bày Hình Latte – Latte Art” trên bảng điểm cảm quan.

YÊU CẦU VỀ ĐỒ UỐNG CÀ PHÊ LẠNH (SỮA ĐỘNG VẬT/SỮA THỰC VẬT)

Tất cả món dự thi lạnh làm từ cà phê (sữa động vật/sữa thực vật) được pha chế tại giải đều phải chứa ít nhất 1 shot cà phê espresso và ít nhất 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet, được phục vụ lạnh, có hoặc không có đá viên, và được đựng trong dụng cụ thủy tinh trong suốt.

Nếu sử dụng dụng cụ thủy tinh không trong suốt, thí sinh sẽ bị tính “0” điểm cho phần “Hình thức trình bày trong ly trong suốt - Served in Transparent Glass with Visual Appeal” trên bảng điểm cảm quan.

Hạng mục món dự thi này phải được phục vụ cùng với các thành phần từ sữa động vật hoặc sữa thực vật, bao gồm cả kem béo động vật hoặc kem béo thực vật.

SỬ DỤNG SỮA ĐỂ PHA CHẾ ĐỒ UỐNG (CHO TẤT CẢ CÁC HẠNG MỤC)

Sữa tươi và sữa ngũ cốc chọn lọc sẽ được cung cấp trong thời gian diễn ra giải. Tuy nhiên, thí sinh có thể chọn mang theo sữa động vật hoặc sữa thực vật ưa thích của mình (có đường hoặc không đường) để sử dụng nếu sữa đó không có bán trên thị trường và không chứa thêm hương vị khác.

Không được phép sử dụng sữa mẹ. Nếu không, thí sinh sẽ bị tính “0” điểm ở hạng mục món dự thi cụ thể đó.

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

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

YÊU CẦU VỀ CÀ PHÊ LẠNH SỬ DỤNG SỮA THỰC VẬT

Tất cả các món dự thi lạnh làm từ cà phê, có sữa thực vật, được pha chế tại giải phải chứa ít nhất 1 shot espresso và ít nhất 10 ml sản phẩm của DaVinci Gourmet, được phục vụ lạnh, có hoặc không có đá viên, và được đựng trong dụng cụ thủy tinh trong suốt.

Nếu sử dụng dụng cụ thủy tinh không trong suốt, thí sinh sẽ bị tính “0” điểm cho phần “Hình thức trình bày trong ly trong suốt - Served in Transparent Glass with Visual Appeal” trên bảng điểm cảm quan.

Không được phục vụ hạng mục món dự thi này cùng với các thành phần từ sữa động vật hoặc sữa thực vật, bao gồm cả kem béo động vật hoặc kem béo thực vật.

NHỮNG YÊU CẦU HỘI ĐỦ ĐIỀU KIỆN KHÁC

Chỉ được sử dụng những sản phẩm do DaVinci Gourmet tài trợ để pha chế mọi loại món dự thi. Thí sinh sẽ bị loại khỏi giải ngay lập tức nếu sử dụng bất kỳ sản phẩm nào không phải của DaVinci Gourmet trong hạng mục xi-rô (syrup), sốt (sauce), hỗn hợp sinh tố (fruit mix/ Puree) hoặc bột (powder) hoặc các sản phẩm từ các thương hiệu cạnh tranh hoặc nằm trong danh sách các sản phẩm không được DaVinci Gourmet phê duyệt.

Phải dùng tất cả các món dự thi trong vật đựng mà từ đó Ban giám khảo thể uống theo yêu cầu mà không ảnh hưởng đến khả năng đánh giá và chấm điểm món dự thi một cách khách quan và chuyên nghiệp. Các hành vi không được chấp nhận bao gồm sử dụng vật đựng quá nóng không chạm vào được, vật đựng không thể cầm để uống một cách an toàn, dụng cụ thủy tinh bẩn hoặc mất vệ sinh, dụng cụ thủy tinh ám mùi và có bất kỳ lỗi tương tự nào khác có thể khiến giám khảo không thể đánh giá chính xác. Thí sinh có thể bị chấm điểm thấp trong phần “Trải nghiệm vị và Sự hài hòa về hương vị - Taste Experience and Flavour Harmony” nếu không tuân thủ những yêu cầu nêu trên.

Thí sinh không được phép sử dụng rượu trong bất kỳ món dự thi nào được phục vụ trong suốt Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Chất chiết xuất hoặc sản phẩm phụ từ rượu, cũng như các chất bị kiểm soát hoặc chất cấm cũng không được phép sử dụng. Nếu bị phát hiện có các chất này trong món dự thi, thí sinh sẽ bị loại khỏi giải ngay lập tức.

Phải công khai tất cả các thành phần sử dụng khi được yêu cầu. Thí sinh phải mang theo bao bì gốc của tất cả các thành phần được sử dụng trong món dự thi đặc trưng của mình để Ban giám khảo kiểm tra và xác minh. Nếu thí sinh không cung cấp các thành phần trong bao bì gốc khi được yêu cầu, món dự thi đó sẽ bị tính “0” điểm cho hạng mục đó trong tất cả các phần của bảng điểm cảm quan.

Tất cả các món dự thi phải được pha chế và hoàn thành tại chỗ trong khung thời gian mà giải đã ấn định. Quá trình pha chế loại món dự thi đặc trưng sẽ được ghi lại vào phần “Giải thích, giới thiệu rõ ràng và pha chế tốt” trong bảng điểm cảm quan. Đối với một số thành phần cần chuẩn bị trước, thí sinh có thể chuẩn bị trước khung thời gian của giải, nhưng phải mang đến dưới dạng thành phần riêng lẻ và hoàn thành tại chỗ trong khung thời gian của giải.

Ban giám khảo có quyền yêu cầu thí sinh cung cấp thông tin về cách chuẩn bị các thành phần này cũng như có thể yêu cầu thí sinh cung cấp bao bì gốc của tất cả các thành phần được sử dụng.

HƯỚNG DẪN CHUẨN BỊ TRONG CUỘC THI

THỜI GIAN BẮT ĐẦU CHUẨN BỊ

Mỗi thí sinh sẽ có thời gian chuẩn bị là 10 phút. Thí sinh có trách nhiệm đảm bảo rằng mình đã sẵn sàng trước khi bắt đầu thời gian chuẩn bị.

BÀN TRÌNH BÀY CHO GIÁM KHẢO

Thí sinh có thể sắp xếp bố trí bàn trình bày cho giám khảo trong thời gian hiệu chỉnh máy móc, bao gồm cả việc phục vụ nước uống. Nếu không muốn sắp xếp bố trí trước bàn trình bày cho giám khảo trong quá trình chuẩn bị, thí sinh có thể thực hiện khi bắt đầu thời gian thi đấu/ thực hiện của mình.

SHOT PHA THỬ

Thí sinh được phép và khuyến khích tập bằng các shot pha thử trong thời gian chuẩn bị. Không cần gắn tay pha vào máy khi bắt đầu thời gian thi đấu.

LÀM NÓNG CỐC TRƯỚC

Thí sinh có thể làm nóng cốc trước trên máy trong thời gian chuẩn bị. Tuy nhiên, không được phép có nước hoặc chất lỏng khác trong cốc khi bắt đầu thời gian thi đấu. Không được đặt chất lỏng hoặc nguyên liệu lên trên máy, nếu không, phần “Đánh giá chuyên môn - Technical Evaluation” sẽ bị tính điểm “0”.

KẾT THÚC THỜI GIAN CHUẨN BỊ

Thời gian chuẩn bị và hiệu chỉnh của thí sinh không được vượt quá 10 phút đã ấn định. Trọng tài bấm giờ hoặc người dẫn chương trình (MC) sẽ đưa ra cảnh báo bằng âm thanh khi thời gian chỉ còn 5 phút, 3 phút và 1 phút.

Bất kỳ thí sinh nào không rời khỏi bàn thi đấu và không dừng mọi việc chuẩn bị trong vòng 10 phút sẽ bị phạt dựa trên các quy định về quá giờ như được nêu trong các bảng điểm.

PHỤ KIỆN BỎ QUÊN

Nếu bỏ quên bất kỳ thiết bị và/hoặc phụ kiện nào trong thời gian chuẩn bị, thí sinh có thể rời khỏi điểm thi đấu để lấy lại những vật dụng còn thiếu; tuy nhiên, thời gian chuẩn bị của họ sẽ không được tạm dừng.

TRONG THỜI GIAN THI ĐẤU

MICRÔ VÀ MC

Thí sinh phải đeo micrô không dây khi thi đấu; tuy nhiên, micrô sẽ chỉ được bật trong thời gian thực hiện và thời gian trình bày. Thí sinh phải trả lời các câu hỏi của MC hoặc giám khảo cảm quan trong quá trình thực hiện, nhưng không được tự ý phát biểu khi không được yêu cầu.

THỜI GIAN BẮT ĐẦU THI ĐẤU

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

Thí sinh có trách nhiệm theo dõi thời gian đã trôi qua và hỏi xem còn bao nhiêu thời gian, nếu cần.

BUC THI ĐẤU TRONG CUỘC THI

Khi cuộc thi đã bắt đầu, MC, giám khảo và hỗ trợ viên phải chú ý một cách hợp lý để đảm bảo không gây trở ngại cho thí sinh.

ĐỒ UỐNG DỰ THI ĐƯỢC PHỤC VỤ TẠI BÀN GIÁM KHẢO

Tất cả các món dự thi phải được phục vụ tại (các) bàn trình bày cho giám khảo. Những món dự thi không được phục vụ tại (các) bàn trình bày cho giám khảo sẽ được tính là 0 điểm phần Điểm cảm quan – Sensory score cho loại món dự thi cụ thể đó.

Nước lọc sẽ được Ban Tổ Chức của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 cung cấp cho từng giám khảo. Tuy nhiên, thí sinh có thể chọn phục vụ nước có ga không hương vị nếu họ cho rằng điều đó sẽ giúp cải thiện trải nghiệm của món dự thi. Thí sinh nên chuẩn bị dụng cụ thủy tinh thích hợp nếu muốn phục vụ nước có ga. Nếu bị phát hiện phục vụ Ban giám khảo nước có hương vị hoặc món dự thi có hương vị không trung tính khác ngoài món dự thi của mình, thì thí sinh sẽ bị tính điểm 0 trong phần Điểm cảm quan – Sensory score cho món dự thi cụ thể đó.

HỖ TRỢ VIÊN DỌN ĐỒ UỐNG ĐƯỢC PHỤC VỤ SAU BƯỚC ĐÁNH GIÁ VÀ KHI ĐẾN LƯỢT THÍ SINH TIẾP THEO TIẾP QUẢN BỤC THI ĐẤU

Sau khi mỗi bộ món dự thi đã được phục vụ và được Ban giám khảo đánh giá, hỗ trợ viên sẽ dọn món dự thi khỏi bàn trình bày cho giám khảo theo sự chỉ đạo của giám khảo cảm quan. Hỗ trợ viên sẽ bỏ cốc, đĩa và thìa đã sử dụng ở món dự thi trước đó. Nếu muốn hướng dẫn riêng cho hỗ trợ viên, thí sinh cần giải thích các hướng dẫn này cho hỗ trợ viên và giám khảo cảm quan cũng như người quản lý chặng của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 trước khi bắt đầu thời gian thi đấu. Nếu không, tiêu chuẩn về cốc, đĩa và thìa sẽ được loại bỏ.

Tương tự, hỗ trợ viên sẽ cố gắng hết sức để tránh gây phiền phức cho thí sinh, nhưng thí sinh có trách nhiệm kiểm soát tốt bục thi đấu của mình.

Sau khi đã hoàn thành phần thực hiện của mình, thí sinh nên bắt đầu dọn dẹp bục thi đấu. Hỗ trợ viên sẽ cung cấp xe đẩy thích hợp để thí sinh cho vật dụng và thiết bị của họ lên. Hỗ trợ viên có thể giúp thí sinh dọn đồ ra khỏi bục thi đấu. Thí sinh phải dọn tất cả các thiết bị và vật dụng cá nhân của mình, cũng như lau chùi kỹ bục thi đấu để sẵn sàng cho thí sinh tiếp theo.

KHU VỰC BỤC THI ĐẤU

Thí sinh chỉ được sử dụng khu vực làm việc do Ban Tổ Chức của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 bố trí: bàn máy và bàn trình bày.

Thí sinh không được phép mang bất kỳ đồ đạc và/hoặc thiết bị nào khác lên sàn khu vực thi đấu (ví dụ: giá đỡ, bàn, thang tải thực phẩm, ghế dài, v.v.). Thí sinh mặc nhiên bị loại nếu cố tình mang theo. Nếu sử dụng bất kỳ khoảng trống nào bên dưới bàn thi đấu để cất chứa đồ, thí sinh sẽ bị tính 0 điểm cho phần chuyên môn trong “Phần I: Vệ sinh chung và sắp xếp bố trí - General Cleanliness and Set-up”.

Các trường hợp ngoại lệ được phép duy nhất đối với quy tắc này là hộp đập bã không có giá đỡ; và bậc nâng hoặc bộ cần thiết để nhân viên pha chế có thể tiếp cận hoàn toàn máy pha cà phê espresso và bàn trình bày. Những đồ được phép mang thêm này phải do thí sinh tự thu xếp và đây cũng là trách nhiệm riêng của thí sinh.

THỜI GIAN KẾT THÚC THI ĐẤU

Thời gian thi đấu sẽ dừng lại khi thí sinh giơ tay và nói “time” (thời gian). Thí sinh có trách nhiệm hô “time” một cách rõ ràng để thời gian được ghi lại chính xác. Chỉ thời gian do trọng tài bấm giờ chính thức ghi lại mới được sử dụng cho mục đích tính điểm.

Thí sinh có thể chọn kết thúc phần thực hiện của mình vào bất cứ lúc nào. Ví dụ, thí sinh có thể dừng đồng hồ sau khi món dự thi cuối cùng của họ được đặt trên bàn trình bày để phục vụ cho Ban giám khảo hoặc có thể chọn quay lại bục thi đấu của mình để dọn dẹp trước khi dừng đồng hồ.

Thí sinh được phép hoàn thành phần thực hiện trong tối đa 15 phút mà không bị phạt. Không phạt cũng như không khuyến khích hoàn thành phần thực hiện trong thời gian ngắn hơn 15 phút.

TRAO ĐỔI SAU THỜI GIAN THI ĐẤU

Thí sinh sẽ được ấn định thời gian để trình bày về món dự thi của mình trước Ban giám khảo sau khi kết thúc phần thực hiện. Sau khoảng thời gian đó, bất kỳ nội dung trao đổi nào khác với Ban giám khảo sau khi hoàn thành phần trình bày đều sẽ không được xem xét để tính điểm. Thí sinh có thể tiếp tục trò chuyện với MC sau khi thời gian thi đấu kết thúc; tuy nhiên, Ban giám khảo sẽ không xem xét cuộc trò chuyện hoặc thông tin được đưa ra sau thời gian thi đấu.

PHẠT KHI PHẠM LỖI THỜI GIAN

Nếu chưa hoàn thành công đoạn chuẩn bị hoặc trình bày trong khoảng thời gian được ấn định, thí sinh được phép tiếp tục cho đến khi hoàn thành.

Sau 15 phút, thì cứ mỗi giây trôi qua, thí sinh sẽ bị trừ một điểm vào tổng điểm cho đến điểm trừ tối đa là 30 điểm (mỗi 0,5 phút).

Bất kỳ thí sinh nào có thời gian chuẩn bị hoặc thực hiện vượt quá 15,5 phút đều sẽ bị loại.

PHỤ KIỆN BỎ QUÊN

Nếu bỏ quên bất kỳ thiết bị và/hoặc phụ kiện nào trong thời gian thi đấu, thí sinh phải thông báo cho MC rằng họ đã quên không mang (các) vật dụng lên sân khấu và sau đó tự mình đi lấy (các) vật dụng còn thiếu. Thí sinh sẽ không được tính thêm thời gian đi lấy đồ bỏ quên.

Hỗ trợ viên, cổ động viên, thành viên trong đội hoặc bất kỳ khán giả nào đều không được phép giao bất kỳ vật dụng nào cho thí sinh. Nếu không, thí sinh sẽ bị Ban giám khảo loại khỏi giải.

SỰ CỐ KỸ THUẬT TRONG THI ĐẤU

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

- Máy pha cà phê espresso (bao gồm nguồn điện, áp suất hơi, trực trực hệ thống điều khiển, thiếu nước hoặc trực trực khay thoát)
- Máy xay
- Thiết bị nghe nhìn

MC sẽ tạm dừng thời gian chuẩn bị hoặc thời gian thi đấu. Trọng tài bấm giờ chính thức sẽ ghi chú thời gian mà thí sinh báo “technical time out”. Thí sinh có trách nhiệm đảm bảo trọng tài bấm giờ biết mình yêu cầu “technical time out”.

Nếu giám khảo chuyên môn đồng ý rằng có sự cố kỹ thuật và sự cố này có thể dễ dàng khắc phục được, họ sẽ quyết định tính thêm cho thí sinh một khoảng thời gian thích hợp. Sau khi kỹ thuật viên khắc phục xong sự cố, thời gian của thí sinh sẽ tiếp tục.

Nếu sự cố kỹ thuật không được khắc phục được kịp thời, giám khảo chuyên môn của chặng/Ban Tổ Chức của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 sẽ đưa ra quyết định liệu thí sinh phải đợi để tiếp tục thực hiện hay dừng và bắt đầu lại vào một khoảng thời gian được ấn định lại.

Nếu phải dừng thời gian thi đấu, thí sinh cùng Ban Tổ Chức của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 và người quản lý chặng sẽ đổi lịch thi đấu cho thí sinh để thi đấu trọn vẹn trở lại sau đó.

Nếu xác định rằng sự cố kỹ thuật là do lỗi của thí sinh hoặc do thiết bị cá nhân của thí sinh, giám khảo chuyên môn có thể quyết định rằng thí sinh sẽ không được thêm thời gian và thời gian chuẩn bị hoặc thi đấu sẽ tiếp tục mà không được tính thêm thời gian.

Đối với các sự cố kỹ thuật phát sinh do sử dụng không đúng cách, thí sinh không được tính thêm thời gian; do đó, tất cả thí sinh có trách nhiệm nắm rõ và tuân theo cách sử dụng đúng tất cả các thiết bị thi đấu.

Khi các họng chiết xuất không đồng bộ hoặc lệch nhau và cần phải được điều chỉnh, thì thí sinh chỉ được báo dừng do sự cố kỹ thuật trong thời gian chuẩn bị.

CÁC HƯỚNG DẪN KHÁC DÀNH CHO THÍ SINH

ÂM NHẠC PHÁT TRONG QUÁ TRÌNH THI ĐẤU

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

TÍNH ĐÚNG GIỜ

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

THÔNG DỊCH VIÊN

Thí sinh có thể mang theo thông dịch viên riêng và tự chịu chi phí. Chúng tôi đề nghị rằng nên chỉ định Flavor Genius trong nước làm thông dịch viên cho thí sinh, đặc biệt cho mục đích của Vòng Chung kết khu vực APMEA tại Singapore, nơi tiếng Anh sẽ là ngôn ngữ chính trong suốt cuộc thi.

Khi trò chuyện với thí sinh, thông dịch viên chỉ được phép dịch những gì mà MC, giám khảo, Ban Tổ Chức của DaVinci Gourmet hoặc hỗ trợ viên đã nói. Khi thí sinh trình bày, thông dịch viên chỉ được phép dịch chính xác những lời thí sinh đã nói. Thí sinh sẽ không được thêm thời gian thi đấu khi sử dụng thông dịch viên.

Nếu thí sinh không giao tiếp bằng tiếng Anh, thì Ban giám khảo sẽ đánh giá thí sinh dựa trên bản dịch do thông dịch viên được chỉ định của thí sinh đó cung cấp chứ không dựa vào lời nói của thí sinh.

MÁY MÓC, PHỤ KIỆN VÀ NGUYÊN LIỆU

MÁY PHA CÀ PHÊ ESPRESSO

Thí sinh phải sử dụng máy pha cà phê espresso được chỉ định do Ban Tổ Chức và các nhà tài trợ của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 cung cấp trong suốt cuộc thi. Không được sử dụng hoặc mang đến bất kỳ máy pha cà phê espresso nào khác trong thời gian diễn ra giải.

KHÔNG ĐỂ CHẤT LỎNG HOẶC NGUYÊN LIỆU LÊN TRÊN MÁY PHA CÀ PHÊ ESPRESSO

Không được đặt hoặc đổ bất kỳ loại chất lỏng hoặc nguyên liệu nào lên trên máy pha cà phê espresso (ví dụ: không cho nước vào cốc, không đổ chất lỏng hoặc nguyên liệu đã pha, không làm nóng các nguyên liệu). Nếu bị phát hiện thấy đang đặt hoặc đổ chất lỏng hoặc các nguyên liệu lên trên máy, thì thí sinh sẽ bị tính “0” điểm trong phần “Đánh giá chuyên môn- Technical Evaluation” trên bảng điểm chuyên môn.

ĐIỀU CHỈNH MÁY

Thí sinh không được thay đổi, điều chỉnh hoặc thay thế bất kỳ bộ phận, chế độ cài đặt hoặc bộ phận nào của máy pha cà phê espresso và/hoặc máy xay do Ban Tổ Chức và các nhà tài trợ của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 cung cấp trong cuộc thi. Mọi thay đổi hoặc điều chỉnh thí sinh thực hiện đều có thể là cơ sở để bị loại bỏ tư cách thi đấu (ví dụ: tay pha, chén lọc, áp suất, đầu vòi đánh sữa, dao xay). Bất kỳ hư hại nào gây ra cho thiết bị thi đấu do thí sinh sử dụng sai mục đích hoặc sử dụng không đúng cách đều sẽ là cơ sở để loại bỏ tư cách thi đấu. Tuy nhiên, thí sinh có thể yêu cầu thay đổi cài đặt nhiệt độ, nếu cần thiết.

MÁY XAY

Thí sinh chỉ được phép sử dụng máy xay do Ban Tổ Chức và các nhà tài trợ của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 cung cấp trong suốt cuộc thi. Không được sử dụng hoặc mang đến bất kỳ máy xay nào khác lên bục sân khấu.

Máy xay có cấu hình kỹ thuật cố định, bao gồm cả phễu và thí sinh không được mở hoặc sửa đổi chức năng bất kỳ nào ngoài việc dùng bộ điều khiển bên ngoài để điều chỉnh theo kích thước và liều lượng hạt nghiền.

Thí sinh không được hiệu chỉnh máy xay trước và giữa các vòng thi đấu.

Thí sinh có trách nhiệm tận dụng thời gian hiệu chuẩn để thực hiện công tác hiệu chuẩn đó.

Chỉ được cho hạt cà phê vào phễu máy xay, bất kể phễu có được gắn vào máy xay hay không, khi thời gian chuẩn bị của thí sinh bắt đầu.

THIẾT BỊ ĐIỆN

Thí sinh có thể sử dụng thêm tối đa 2 thiết bị chạy pin trong quá trình thực hiện. Thí sinh phải đảm bảo thiết bị điện của họ có thể hoạt động ở quốc gia tổ chức Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 và không ảnh hưởng đến tính an toàn của sự kiện.

Thí sinh cũng chịu trách nhiệm đảm bảo việc vận chuyển thông suốt và an toàn tất cả các thiết bị bổ sung vào và ra khỏi địa điểm tổ chức sự kiện.

Ban Tổ Chức Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 sẽ không cung cấp bộ chuyển đổi điện, bộ chuyển đổi, bộ sạc hoặc dây nối dài để vận hành các thiết bị đó.

DANH MỤC THIẾT BỊ VÀ VẬT TƯ ĐƯỢC BAN TỔ CHỨC CUNG CẤP

Mỗi bục thi đấu sẽ được trang bị các thiết bị sau:

- Máy pha cà phê espresso hai họng
- Máy xay
- Hộp đập bã
- Thùng rác
- Xe đẩy (nếu cần)
- Bình đựng sữa DaVinci Gourmet
- Tấm lót
- Chày nén
- Cân cà phê
- Cân tính tỷ lệ chiết xuất cà phê espresso
- 3 x khăn lau màu khác nhau (đen/nâu + 2 màu khác)

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

Thí sinh phải dự phòng đến những trường hợp bị đổ vỡ trong quá trình di chuyển và/hoặc trong quá trình thi đấu.

Thí sinh chịu trách nhiệm về thiết bị, phụ kiện của mình khi tham gia cuộc thi. Ban Tổ Chức Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, tình nguyện viên và nhân viên tại sự kiện không chịu trách nhiệm về an toàn của các vật dụng bị bỏ lại trong phòng chuẩn bị hoặc khu vực thi đấu của thí sinh.

Thí sinh nên thông báo cho Ban Tổ Chức Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 về tất cả các thiết bị bổ sung để đảm bảo được phép sử dụng. Nếu muốn kiểm tra trước cuộc thi xem thiết bị của mình có được phép sử dụng hay không, thí sinh có thể gửi email đến bộ phận Marketing của DaVinci Gourmet theo địa chỉ marketing@DaVincigourmet.com.

Thí sinh có nghĩa vụ cung cấp tất cả thông tin liên quan, bao gồm nhãn hiệu/kiểu dáng và hình ảnh của thiết bị.

Tuy nhiên, các quyết định về việc thiết bị có được phép hay không có thể được sửa đổi nếu phát hiện thêm thông tin liên quan mà trước đó chưa được tiết lộ hoặc khác với các thông tin chi tiết được cung cấp.

Danh sách vật tư mà thí sinh có thể mang theo bao gồm:

- Cà phê (để pha thử và thi đấu)
- Thiết bị điện bổ sung (tối đa hai món)
- Thiết bị chạy pin bổ sung (miễn là không vi phạm bất kỳ hạn chế nào khác đã nêu)
- Chày nén
- Ly
- Bình đánh sữa
- Sữa (có thể sử dụng sữa do Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 cung cấp)
- Cốc và đĩa, nếu cần
- Thìa
- Bất kỳ đồ dùng riêng nào có thể cần đến
- Tất cả các thiết bị/phụ kiện cần có để phục vụ đúng cách mọi loại món dự thi
- Khăn ăn
- Ly nước (dành cho 3 giám khảo cảm quan)
- Nước (dành cho 3 giám khảo cảm quan)
- Khăn lau dày/khăn lau sạch (dùng khi pha thử và thi đấu)
- Dụng cụ vệ sinh (bàn chải vệ sinh quày, bàn chải vệ sinh máy xay, v.v.)
- khay (để phục vụ món dự thi cho ban giám khảo)
- Toàn bộ phụ kiện trên bàn trình bày cho giám khảo
- Xe đẩy (có thể sử dụng xe đẩy do Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 cung cấp)

SAU CUỘC THI

Người ghi điểm của Ban Tổ Chức Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 có trách nhiệm cộng tất cả điểm và giữ bí mật.

Trong mỗi vòng, tổng điểm của thí sinh sẽ được tính bằng cách cộng tổng điểm trên tất cả các bảng điểm chuyên môn và cảm quan, tùy thuộc vào số lượng giám khảo chấm vòng đó, sau đó trừ đi thời gian phạt.

Nếu 2 thí sinh trở lên có số điểm bằng nhau, người ghi điểm chính thức sẽ cộng điểm cảm quan của tất cả những thí sinh liên quan. Thí sinh có điểm cảm quan cao nhất sẽ giành chiến thắng và xếp trên bất kỳ thí sinh nào khác có cùng tổng điểm thi.

Nếu những thí sinh bằng điểm có cùng điểm cảm quan thì thí sinh có tổng điểm cảm quan của món dự thi nóng làm từ cà phê cao hơn sẽ được trao vị trí cao hơn.

Nếu những thí sinh bằng điểm có cùng điểm cảm quan cho món dự thi nóng làm từ cà phê, thì vị trí cao hơn sẽ được trao cho thí sinh có điểm “Ấn tượng chung về người pha chế” cao hơn.

CHỤP ẢNH VÀ QUAY PHIM

Tất cả các hình ảnh và video quay chụp trong các buổi thi đấu sẽ được coi là tài sản của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 và có thể được sử dụng trên cả tài liệu tiếp thị kỹ thuật số và phi kỹ thuật số của thương hiệu DaVinci Gourmet (mạng xã hội và trang web).

TRAO ĐỔI CHI TIẾT

Sau cuộc thi, thí sinh sẽ được xem xét lại bảng điểm của mình trực tuyến với Ban giám khảo theo lịch trình đã công bố. Thí sinh được phép giữ lại bảng điểm gốc sau khi Ban Tổ Chức của Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 quét bảng điểm. Xin lưu ý rằng bảng điểm của bạn có thể được công khai sau khi Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 kết thúc.

THẮC MẮC LIÊN QUAN ĐẾN CUỘC THI

Vui lòng gửi email đến địa chỉ marketing@DaVincigourmet.com nếu bạn có thêm bất kỳ câu hỏi nào liên quan đến Cuộc thi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

TRANG CUỐI CỦA BẢN QUY TẮC VÀ QUY ĐỊNH CỦA CUỘC THI DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024