

*DaVinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP**  
**2024**  
UNITED THROUGH COFFEE

Regras e  
Regulamentos  
Oficiais



**DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP REGRAS E REGULAMENTOS OFICIAIS**  
**ÍNDICE**

**Seção 1: Sobre o DaVinci Gourmet Barista Craft Championship**

**Seção 2: Sobre a Rodada Preliminar Nacional**

**Seção 3: Sobre as Rodadas das Finais Nacionais**

**Seção 4: Sobre as Rodadas das Finais Regionais**

**Seção 5: Informações detalhadas para Finalistas Nacionais e**  
**Regionais**

*DaVinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

Sobre o DaVinci  
Gourmet Barista  
Craft Championship





## **1. SOBRE O DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024**

O DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 é um programa organizado pela DaVinci Gourmet Ásia-Pacífico, Oriente Médio e África (APMEA) e de sua propriedade, sendo uma marca de propriedade integral da Kerry Group PLC.

Toda a propriedade intelectual relacionada ao DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, incluindo estas Regras e Regulamentos oficiais e o formato da competição, são propriedade intelectual da Kerry Group PLC e DaVinci Gourmet APMEA.

O DaVinci Gourmet reserva-se o direito de modificar o Código de Conduta do Concorrente, bem como quaisquer regras, regulamentos e/ou outros documentos associados ao Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Todos os concorrentes devem cumprir as revisões em conformidade.

O DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 (BCC 2024) terá um total de três etapas sob a temática "Unidos pelo café".

- Rodada Preliminar Nacional (inscrição on-line)
- Rodada das Finais Nacionais (Evento Físico no país)
- Rodada das Finais Regionais (Evento Físico em Singapura)

Os critérios gerais de inscrição para o Barista Craft Championship 2024 são os seguintes:

### **Requisito de Idade e Representação**

Os concorrentes devem ter pelo menos 18 anos e atender aos requisitos mínimos de idade legal definidos pelas leis locais em seus respectivos países para se qualificarem como competidores no DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Eles também devem representar uma cafeteria, café, restaurante ou estabelecimento de serviços alimentares em seu país de residência.

Os concorrentes do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 devem possuir um passaporte válido com no mínimo 9 meses de validade em seu país de residência. A documentação que comprova a empresa de emprego também deve estar disponível mediante solicitação. O emprego em tempo parcial é aceitável, desde que o concorrente apresente documentação que comprove que realiza um mínimo de dois turnos regulares.

Os concorrentes não podem estar sob nenhum tipo de acordo contratual com outra marca concorrente da Davinci Gourmet.

### **Despesas pagas pelos organizadores do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024**

A DaVinci Gourmet APMEA arcará com os custos da passagem aérea para Singapura e a acomodação em hotel em Singapura para os concorrentes que competirem nas Finais Regionais, com base em um itinerário designado. O transporte do hotel para o local da competição será fornecido no dia da competição. Todas as demais despesas deverão ser custeadas pelos próprios concorrentes.

### **Substituição e Afastamento**

**É terminantemente proibida a substituição de concorrentes em qualquer fase do campeonato. Caso um concorrente opte por desistir da competição a qualquer momento, ele ou ela será considerado como desistente de sua condição de concorrente e nenhuma substituição será permitida.**

### **Atualizações das Regras e Regulamentos**

**Todas as regras e regulamentos estão sujeitos a alterações e podem se basear em diretrizes locais de saúde e segurança. Se ocorrerem mudanças, o comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 notificará os competidores por e-mail antes do início do campeonato. As possíveis alterações podem incluir, mas não estão limitadas a, ajustes nos tamanhos ou layouts das mesas, espaço disponível, recipientes ou copos, grãos de café, limites de treinadores ou ajudantes nas salas de preparação e prática, exigência de máscaras ou luvas, e modificações no cronograma para troca de estações.**



*DaVinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

Rodada Preliminar  
Nacional



## **2. SOBRE A RODADA PRELIMINAR NACIONAL**

A rodada preliminar Nacional do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 (BCC 2024) está aberta a todos os concorrentes que se qualificarem com base na inscrição digital em cada país participante respectivo. A DaVinci Gourmet APMEA reserva-se o direito de qualificar ou desqualificar cada inscrição de acordo com os critérios da submissão da rodada preliminar.

### **REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO DA RODADA PRELIMINAR NACIONAL**

Todos os concorrentes que enviarem inscrições para a rodada preliminar nacional devem concordar com as regras e regulamentos do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 e fornecer as seguintes informações: nome completo, e-mail, número de contato, cargo, país de residência, restaurante e/ou estabelecimento de serviços alimentares que representam, nome da criação de café, receita detalhada, incluindo o uso de pelo menos um produto DaVinci Gourmet, método de preparação, inspiração por trás da criação do café e uma foto da sua criação do café.

Concorrentes que enviarem inscrições contendo informações faltantes serão automaticamente desqualificados.

O link para o formulário de inscrição digital pode ser encontrado em:

<https://form.fillout.com/t/qzFn7nZ4Jmus>

### **FORMATO DE AVALIAÇÃO DA RODADA PRELIMINAR NACIONAL**

A rodada preliminar nacional será avaliada por 3 juízes nos respectivos países participantes com base em um sistema de 20 pontos. Os participantes terão que criar uma bebida à base de café de sua escolha (bebida quente ou fria) e devem incluir no mínimo 1 e no máximo 3 produtos DaVinci Gourmet disponíveis no país que o concorrente representa. A criação também deve incluir no mínimo 1 dose de café espresso e no máximo 8 ingredientes (incluindo produtos DaVinci Gourmet, guarnições e gelo como ingredientes).

Os concorrentes que forem pré-selecionados com sucesso na rodada preliminar nacional passarão para a rodada final nacional e competirão pelo título de campeão nacional. Os competidores que avançarem para a rodada final nacional serão contatados através dos dados fornecidos pelo concorrente no formulário de inscrição online.

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

Finais Nacionais





### **3. SOBRE A RODADA DAS FINAIS NACIONAIS**

Até 10 concorrentes pré-selecionados na rodada preliminar nacional avançarão para a rodada presencial das Finais Nacionais e competirão pelo título de Campeão Nacional. O campeão nacional de cada um dos países participantes avançará para competir na rodada das finais regionais em Singapura.

#### **FORMATO DA COMPETIÇÃO DAS FINAIS NACIONAIS**

Os concorrentes terão a tarefa de criar duas bebidas (serviços completos precisarão ser preparados para cada juiz): 1 bebida quente à base de café e 1 bebida fria à base de café, com até dois concorrentes competindo ao mesmo tempo.

A área de competição das finais nacionais consistirá em até 2 estações de competição e será montada de acordo com os requisitos aceitáveis de cada local.

Cada estação incluirá uma mesa para a máquina de expresso (aproximadamente 2,5 m de comprimento x 0,9 m de largura x 0,9 m de altura), uma mesa de apresentação para os juízes sensoriais avaliarem, e uma mesa de preparação (aproximadamente 2,4 m de comprimento x 0,75 m de largura x 1,0 m de altura) para a organização e preparação dos ingredientes.

Cada concorrente receberá um horário de início e um número de estação, e terá o seguinte tempo de competição dentro dos segmentos alocados abaixo:

- Tempo de calibração do moedor e configuração da mesa: 10 minutos
- Tempo de competição e apresentação: 15 minutos
- Apresentação aos Juízes Sensoriais: aproximadamente 2 minutos
- Limpeza da Estação: 5 minutos

## **FORMATO DE AVALIAÇÃO DA RODADA DAS FINAIS NACIONAIS**

A rodada das finais nacionais será avaliada por até 4 juízes, com base em um sistema de 123 pontos. As duas bebidas criadas devem atender aos seguintes critérios:

- Mínimo de 1 e máximo de 3 produtos DaVinci Gourmet utilizados em cada criação (a lista completa dos produtos DaVinci Gourmet será fornecida no pacote da competição).
- Mínimo de 10 ml de produtos DaVinci Gourmet utilizados em cada criação.
- Máximo de 8 ingredientes (incluindo produtos DaVinci Gourmet, guarnição e gelo).
- Mínimo de 1 dose de café expresso para cada criação (os concorrentes podem optar por usar seus próprios grãos de café ou os fornecidos).
- Os concorrentes devem trazer seus próprios ingredientes e utensílios de vidro (a menos que seja especificado de outra forma no pacote da competição).
- Os concorrentes podem optar por trazer seu próprio leite lácteo ou leite sem lactose ou utilizar os fornecidos.
- Ingredientes feitos pelo próprio concorrente são permitidos, mas não devem conflitar com quaisquer produtos/sabores disponíveis da DaVinci Gourmet (a embalagem original dos ingredientes deve ser compartilhada com o organizador, e cada componente do ingrediente feito pelo próprio concorrente será classificado como 1 uso de ingrediente na criação).

Se o leite quente não for preparado na bebida à base de café quente, os pontos alocados na seção de "Habilidades Técnicas (Leite)" da ficha de pontuação técnica serão transferidos para a seção de "Habilidades Técnicas (Expresso)", duplicando assim o peso de cada componente nesta seção.

*Davinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP**  
**2024**  
UNITED THROUGH COFFEE

Finais Regionais





#### 4. SOBRE A RODADA DAS FINAIS REGIONAIS

A rodada das finais regionais será realizada em Singapura por meio de um evento presencial em outubro de 2024. Os vencedores das finais nacionais de cada país participante competirão pelo título de Grande Campeão do DaVinci Gourmet Barista Craft Champion 2024

##### FORMATO DA COMPETIÇÃO DAS FINAIS REGIONAIS

Os concorrentes terão a tarefa de criar três bebidas (serviços completos precisarão ser feitos para cada juiz): 1 bebida quente à base de café com arte latte, 1 bebida fria à base de café (preta), 1 bebida fria à base de café (branca).

A área de competição das finais regionais consistirá em até 2 estações de competição e será montada de acordo com os requisitos aceitáveis de cada local.

Cada estação incluirá uma mesa para a máquina de expresso (aproximadamente 2,5m de comprimento x 0,9m de largura x 0,9m de altura), uma mesa de apresentação para os juízes sensoriais avaliarem, e uma mesa de preparação (aproximadamente 2,4m de comprimento x 0,75m de largura x 1,0m de altura) para a configuração e preparação dos ingredientes.

Cada concorrente receberá um horário de início e um número de estação, e terá o seguinte tempo de competição dentro dos segmentos alocados abaixo:

- Calibração do Moedor e Preparação da Mesa: 10 minutos
- Tempo de Competição e Performance: 15 minutos
- Apresentação aos Juízes Sensoriais: aproximadamente 3 minutos
- Limpeza da Estação: 5 minutos

##### FORMATO DA AVALIAÇÃO DA RODADA DAS FINAIS REGIONAIS

A rodada das finais regionais será avaliada por 4 juízes, com base em um sistema de 173 pontos. As três bebidas criadas como parte das finais regionais devem atender aos seguintes critérios:

- Mínimo de 1 e máximo de 3 produtos DaVinci Gourmet utilizados em cada criação.
- Mínimo de 10 ml de produtos DaVinci Gourmet utilizados em cada criação.
- Máximo de 8 ingredientes (incluindo produtos DaVinci Gourmet, guarnição e gelo).
- Mínimo de 1 dose de café expresso para cada criação (os concorrentes podem optar por usar seus próprios grãos de café ou os fornecidos).
- Os concorrentes podem optar por trazer seu próprio leite lácteo ou leite sem lactose ou utilizar os fornecidos.
- Os concorrentes devem trazer seus próprios ingredientes e utensílios de vidro (a menos que seja especificado de outra forma no pacote da competição).
- Ingredientes feitos pelo próprio concorrente são permitidos, mas não devem conflitar com quaisquer produtos/sabores disponíveis da DaVinci Gourmet (a embalagem original dos ingredientes deve ser compartilhada com o organizador, e cada componente do ingrediente feito pelo próprio concorrente será classificado como 1 uso de ingrediente na criação).

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

Informações  
detalhadas para  
Finalistas Nacionais  
e Regionais





## 5. INFORMAÇÕES DETALHADAS PARA FINALISTAS NACIONAIS E REGIONAIS

### CONFLITO DE INTERESSES

#### CONDUTA DOS JUÍZES

Os juízes do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 não devem fornecer treinamento ou orientação em nenhuma fase ou em qualquer país do campeonato. Se um juiz registrado tiver treinado ou fornecido feedback em qualquer capacidade a qualquer concorrente participante (incluindo servir como treinador principal, treinador de apoio ou consultor), ele deverá declarar o conflito de interesses antes do campeonato.

A não divulgação de tal conflito de interesses poderá resultar na desqualificação do concorrente. Uma vez que o campeonato tenha começado ou os juízes tenham iniciado a deliberação (o que ocorrer primeiro), nenhuma comunicação ou consulta, de qualquer forma, entre os juízes e os concorrentes poderá ocorrer. O não cumprimento resultará na desclassificação do concorrente e no afastamento do juiz da comissão julgadora do campeonato.

Os concorrentes não poderão selecionar ou endossar nenhum juiz do painel de juízes em nenhum momento da competição.

Em um determinado ano, os coordenadores e indivíduos envolvidos na gestão e/ou organização do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship não poderão competir no campeonato. Um prazo de 1 ano deve ser respeitado antes que tais indivíduos sejam elegíveis para participação no DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

#### OUTROS CONFLITOS DE INTERESSE

O comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 exige que todos os concorrentes e juízes declarem qualquer potencial conflito de interesses antes do início do campeonato. A omissão desses incidentes pode resultar na desqualificação do concorrente e na remoção do juiz do campeonato.

Os juízes que já tenham participado de painéis de julgamento em competições organizadas por marcas concorrentes da DaVinci Gourmet também devem informar o comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 antes do início do campeonato.

Se você precisar de mais esclarecimentos sobre potenciais conflitos de interesses no DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 e/ou sobre a política acima, por favor, entre em contato com o DVG Marketing [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com).



## **6. Critérios de Avaliação**

Os juízes procuram um campeão que:

- Possua domínio do ofício e das técnicas de barista, um paladar distinto para sabores, habilidade em inovação de sabores e aplicações, comunicação clara e habilidades de serviço, e seja apaixonado pela profissão de barista.
- Possua ampla compreensão do conhecimento sobre café e de como os sabores podem elevar ou complementar o sabor de um café de alta qualidade.
- Prepare e sirva bebidas de café inovadoras, comercializáveis e de alta qualidade, aprimoradas pelo sabor.
- Possua qualidades e seja um modelo no qual outras pessoas podem se inspirar.

### **FICHA DE PONTUAÇÃO TÉCNICA**

Os pontos serão concedidos com base no conhecimento técnico e habilidade do concorrente na operação da máquina de café expresso e do(s) moedor(es). Veja abaixo os detalhes sobre a avaliação técnica.

## **Habilidades Técnicas a Serem Avaliadas (Expresso)**

- **A Lavagem da cabeça do grupo da máquina de expresso deve ser realizada imediatamente após a remoção do porta-filtro e/ou antes da extração seguinte. Se a cabeça do grupo da máquina for lavada antes da extração das bebidas servidas, isso é aceitável e o juiz deve marcar "Sim".**
- **Sempre comece com um cesto do filtro seco e limpo antes da dosagem.**
- **Se o cesto do filtro estiver completamente seco e não tiver sobras de pó quando o café fresco for doseado, o juiz marcará "Sim".**
- **Resíduos de borra de café são aceitáveis durante a dosagem e/ou moagem.**
- **As borras de café derramadas ou desperdiçadas durante o tempo de apresentação são contadas como desperdício. Os juízes deverão avaliar a quantidade de resíduos (não fermentados) que possam ser encontrados na câmara dosadora do moedor de café expresso, batedor de borras, no balcão, no lixo, no chão ou em outro lugar. Os juízes devem marcar este ponto como "Não" se houver desperdício excessivo de borra de café.**
- **Disco de café bem distribuído e tampo bem nivelado.**
- **O concorrente deverá demonstrar um método consistente de dosagem e compactação. O concorrente deverá distribuir uniformemente a borra de café, seguida de compactação nivelada e com pressão adequada. Uma compactação irregular não é aceitável.**
- **Porta-filtros Limpos (Antes de Inserir).**
- **O concorrente limpa a borda do cesto e as flanges laterais do porta-filtro antes de inseri-lo na máquina. Se feito, o juiz marcará "Sim".**
- **Inserir e Preparo Imediato.**
- **O concorrente deverá iniciar o fluxo de extração sem demora após inserir o porta-filtro na máquina. Nesse caso, o juiz marcará "Sim".**
- **Tempo de Extração (dentro da variação de 3 segundos).**
- **Os concorrentes são obrigados a mostrar o tempo de extração de todas as doses, seja com
  - uso de um timer digital externo ou embutido na máquina de café expresso. Todos os cafés expressos extraídos devem ter uma variação de 3 segundos entre um do outro. O tempo de extração começa quando o concorrente ativa o interruptor de preparo da máquina. As doses de café expresso que não forem servidas nas bebidas finais não serão consideradas.**



### Habilidades Técnicas a Serem Avaliadas (Leite)

- Verifique se o leite fresco e frio está sempre sendo colocado em uma jarra de leite limpa que não tenha sido cheia antes do horário da competição. A jarra deve estar limpa tanto na área interna quanto na externa. Os concorrentes podem solicitar que os assistentes lavem as jarras a qualquer momento durante a competição.
- O tubo de vapor deve sempre ser purgado antes de ser inserido na jarra de leite.
- Os juízes devem estar atentos a técnicas inadequadas de vaporização, como superaquecimento do leite ou um som estridente do leite devido a técnicas inadequadas, a menos que seja explicado de outra forma pelo concorrente se ele ou ela tiver um propósito específico para tal técnica (por exemplo, leite sem espuma/leite quente sem espuma).
- Um pano úmido específico é sempre usado para limpar o tubo de vapor imediatamente após o uso, sem permitir que manchas de leite permaneçam ou sequem em sua superfície.
- O concorrente purga o tubo de vapor imediatamente após a vaporização e limpeza.
- O excesso de leite da jarra é sempre despejado em um copo transparente fornecido para o juiz técnico medir.
- A jarra não deve conter excesso de resíduos de leite após as bebidas lácteas terem sido preparadas e servidas. O desperdício aceitável não é superior a 50ml por porção de bebida servida.

### Limpeza e Configuração Geral

- Os concorrentes devem ser capazes de configurar a sua área de trabalho de uma forma prática e eficiente que não pareça desarrumada para os consumidores. A limpeza e organização do posto de trabalho do concorrente serão avaliadas numa escala entre 1 e 3. Se a área for considerada desarrumada, será atribuída a pontuação 1.
- Isto inclui o fornecimento de pelo menos 3 panos limpos para diferentes superfícies (1 para o tubo de vapor, 1 para secagem e limpeza dos cestos do porta-filtro, 1 para áreas gerais de mesa e máquina). Se o concorrente tiver uma toalha no avental, isso também será considerado.
- Os recipientes, incluindo copos e jarras, não devem conter qualquer líquido antes do início da competição. Caso contrário, será atribuída pontuação "0" para "Todos os recipientes em serviço estão limpos e prontos para serviço".
- Recipientes, incluindo copos e jarras, não devem conter qualquer líquido antes do início da competição. Caso contrário, será atribuída pontuação "0" para "Todos os recipientes em serviço estão limpos e prontos para serviço".
- Não haverá penalidade para "Todos os recipientes em serviço estão limpos e prontos para serviço" se os porta-filtros não estiverem fixados na devida posição ou não forem retirados no início da competição.



## Avaliação Técnica Geral

- O uso sanitário dos panos do concorrente será avaliado pelos juízes. O concorrente deverá ter panos específicos para cada finalidade (1 para o tubo de vapor, 1 para a cesta do filtro e 1 para limpeza da mesa).
- Utilizar um pano não específico para limpar um tubo de vapor (usá-lo para outra finalidade que não seja para limpar um tubo de vapor).
- Utilizar panos para fins não seguros para alimentos, como: tocá-los no rosto, na boca, etc.
- Utilizar um pano depois de este ter tocado no chão ou caído.
- A higiene geral, além dos panos e da organização cuidadosa dos equipamentos e ingredientes, será observada durante toda a competição. Não tossir ou espirrar na área de trabalho e/ou nos ingredientes.
- Os concorrentes devem devolver a estação ao estado limpo em que estava quando começaram a usá-la, para que esteja pronta para o próximo concorrente. Caso haja respingos ou borra de café solta na estação de trabalho, estes também deverão ser limpos pelo concorrente antes do final do tempo de competição. A limpeza também se aplica a todos os equipamentos e ferramentas que estão sendo utilizados durante a competição. Os porta-filtros também devem estar limpos, mas não precisam ser encaixados na máquina.

## FICHA DE PONTUAÇÃO SENSORIAL

- Os juízes atribuirão pontos pela sua experiência sensorial ao longo do tempo de apresentação com base numa abordagem holística, tendo em conta o apelo visual, os copos de vidro, o sabor, as informações táteis, de inspiração e de receita, a confiança na competição, a aparência básica e as habilidades de apresentação. A criatividade na preparação e o estilo de apresentação também serão considerados.
- O apelo visual das bebidas será baseado na impressão visual passada aos juízes antes de serem consumidas, antes de qualquer agitação ou mistura. Os juízes considerarão camadas, cores, latte art e guarnições como pontos de consideração para o apelo visual.
- As bebidas quentes não exigem latte art nas Finais Nacionais, mas serão consideradas como parte do "Apelo Visual" para bebidas quentes servidas nas Finais Regionais.
- As bebidas frias em todas as etapas da competição deverão ser servidas em copos transparentes e deverão ter pelo menos 2 camadas com cores diferentes, caso contrário os juízes darão nota reduzida pelo apelo visual.
- Copos descartáveis de uso único e outros utensílios de servir não são permitidos e receberão uma pontuação "0" no apelo visual se forem usados utensílios descartáveis.
- Os descritores de sabor fornecidos pelos concorrentes durante sua apresentação serão anotados pelos juízes e comparados com o sabor real da bebida servida. O perfil geral de sabor da bebida servida deve realçar o sabor do café em vez de mascarar-lo e ser semelhante aos descritores fornecidos pelo concorrente em termos de perfil de sabor e sabor residual. Se os descritores de sabor não forem fornecidos pelo concorrente, será atribuída uma pontuação "0" para este critério.
- As descrições táteis fornecidas pelos concorrentes durante sua apresentação serão anotadas pelos juízes e comparadas com a textura, peso da sensação na boca e espessura da bebida servida. Os pontos serão atribuídos com base na precisão dos descritores fornecidos. Os concorrentes também receberão pontos pelo conhecimento demonstrado sobre como a experiência tátil pode diferir durante o uso de molho, xarope ou pó na receita. Caso os descritores táteis não sejam fornecidos pelo concorrente, será atribuída nota "0" para este critério.
- Cada bebida será avaliada do início ao fim e o quanto ela proporciona aos consumidores um fator de "bem-estar" do ponto de vista do sabor. A harmonia básica do sabor deve ser alcançada entre o café e o uso dos produtos DaVinci Gourmet e o quão bem eles se complementam ou se elevam. A combinação geral de sabores deve ser agradável ao paladar, sem mascarar as notas gustativas do café, caso contrário será atribuída uma pontuação baixa.
- Durante o tempo de apresentação os concorrentes deverão apresentar e explicar aos juízes as bebidas servidas. Uma boa explicação digna de pontuações altas deve abranger informações factuais, incluindo o tipo de café utilizado, perímetros de extração, uso de ingredientes específicos de DaVinci Gourmet, métodos de preparação e sabores e/ou aromas pretendidos que os juízes devem experimentar.



- Os concorrentes também podem fornecer instruções específicas sobre como cada bebida deve ser consumida, as quais os juízes seguirão da melhor maneira possível; caso contrário, os juízes poderão escolher individualmente a melhor forma de avaliar cada bebida, tomando no mínimo 2 goles por bebida.
- Os juízes avaliarão a bebida com base nas explicações fornecidas pelos concorrentes ou outras observações feitas durante o tempo de competição e o tempo dedicado à apresentação. Qualquer explicação fornecida pelo concorrente após a conclusão do tempo de apresentação não será considerada pelos juízes.
- Qualquer informação ou história de marketing que pode ser relevante para aumentar o potencial comercial de cada bebida pode ser usada e fornecida pelo concorrente em cada explicação sobre a bebida. Por exemplo, a relevância da utilização de sabores essenciais e a razão pela qual estes sabores permanecem essenciais podem ser utilizados e respaldados por pesquisas de mercado conduzidas pelo concorrente antes da competição para fortalecer o valor de mercado de uma bebida.



## **IMPRESSÃO GERAL DO BARISTA**

- **Apresentação física e cuidados pessoais.**
- **Os juízes avaliarão um concorrente nesta categoria de acordo com sua confiança no discurso e na transmissão do conhecimento, garantindo ao mesmo tempo que o uso da terminologia seja bem explicado e que as palavras sejam articuladas claramente durante a entrega da apresentação. Uma pontuação alta também será dada se o concorrente for capaz de fornecer informações adicionais sobre como a ciência dos sabores e do café podem trabalhar juntas para formar uma experiência de café diferenciada, que os cafés possam usar para criar suas bebidas exclusivas.**
- **O profissionalismo e o interesse do barista pela indústria cafeeira serão avaliados por meio de um conhecimento mais amplo demonstrado através de técnicas, protocolos de preparação e compreensão do impacto do café em toda a cadeia de valor e fornecimento. Isso pode incluir, mas não está limitado ao conhecimento sobre o cultivo do café, a torrefação, armazenamento e diferentes culturas de café além do estágio. Deve haver uma correlação entre o que é explicado e o que é servido.**
- **Qualquer um dos seguintes pontos marcados como “Não” resultará na desqualificação imediata de um concorrente da competição em qualquer estágio.**
- **Todos os concorrentes deverão ter em mãos durante a competição todas as receitas finais de bebidas, ingredientes caseiros e embalagens originais de ingredientes que não são DaVinci Gourmet e estar prontos para apresentá-los aos juízes quando necessário. Não fazê-lo quando solicitado por um juiz ou organizador da competição resultará na desqualificação da competição.**
- **Todos os ingredientes caseiros não devem entrar em conflito com a lista de SKUs DaVinci Gourmet fornecida para a etapa da competição. Por exemplo, os concorrentes não estão autorizados a usar xarope de laranja caseiro se o Xarope Seco DaVinci Gourmet com Sabor de Laranja Amarga for um SKU disponível para a etapa da competição.**
- **Os juízes verificarão que nenhum álcool ou subproduto do álcool seja utilizado na receita ou pré-preparação de qualquer ingrediente das bebidas servidas.**
- **De forma geral, o concorrente deve ser educado e não se envolver em comportamento e/ou discurso rude com os juízes, outros concorrentes, qualquer outro membro do comitê organizador ou qualquer pessoa na competição.**
- **Todas as bebidas devem ser servidas com pelo menos uma dose de café expresso, no mínimo 1 e no máximo 3 produtos DaVinci Gourmet (mínimo de 10ml de produto DaVinci Gourmet) e no máximo 8 ingredientes (incluindo guarnição e cubos de gelo) em cada criação, para que possa ser qualificada como uma bebida à base de café. Se esta regra não for cumprida, será considerado que a bebida está sendo servida na categoria errada e o concorrente receberá zero nas pontuações técnicas e sensoriais daquela bebida específica.**

## **RECURSOS NO DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP**

O Comitê reserva-se o direito de conceder o título de “Campeão DaVinci Gourmet Barista Craft 2024” ao concorrente merecedor com base nas pontuações tabuladas objetivamente nas fichas dos juízes.

Recursos não serão aceitos a menos que haja motivos para reconsideração devido a práticas desonestas de outros concorrentes ou juízes.

O Comitê do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship reserva-se o direito de lidar com tais questões caso a caso, dependendo das circunstâncias que dão origem a um recurso necessário.

## **CONFIGURAÇÃO E FORMATO DA COMPETIÇÃO**

### **ORDEM DE APRESENTAÇÃO**

O concorrente poderá decidir a ordem em que as bebidas de café serão preparadas e servidas. Contudo, deverão deixar claro aos juízes a que categoria de bebida pertence.

Caso haja desvios das categorias de bebidas exigidas, o concorrente receberá um “Não” em sua ficha de pontuação sensorial, o que resultará na desclassificação imediata do concorrente.

### **DEGUSTAÇÃO DAS BEBIDAS**

Os juízes sensoriais iniciarão seu processo de avaliação assim que todas as bebidas forem servidas e ambos os concorrentes concluírem sua apresentação.

### **APRESENTAÇÃO COMBINAÇÃO DE ALIMENTOS**

Petiscos podem ser servidos aos juízes como parte da apresentação da bebida. No entanto, nenhuma pontuação adicional será fornecida em tais casos. Os concorrentes devem fornecer aos juízes qualquer informação sobre alérgenos presentes nos alimentos servidos. Os juízes têm a liberdade de decidir se desejam provar a comida servida.



## **DIRETRIZES PARA BEBIDAS DA COMPETIÇÃO**

### **CONDIÇÕES DAS BEBIDAS PREPARADAS DENTRO DA MESMA CATEGORIA**

**Todas as bebidas dentro da mesma categoria devem ser preparadas com os mesmos grãos de café, perímetros de extração, proporção de receita, copos de serviço e talheres.**

**Preparar e servir deliberadamente bebidas variadas dentro da mesma categoria resultará em um "0" na planilha de pontuação na seção "Experiência de Sabor e Harmonia de Sabor" naquela categoria de bebida específica. Cafés diferentes poderão ser utilizados durante o serviço de outras categorias de bebidas e deverão ser fornecidos pelo próprio concorrente.**

**Todas as bebidas servidas durante a competição deverão conter pelo menos 1 dose de café expresso e pelo menos 10ml de produtos DaVinci Gourmet.**

**Os concorrentes só podem usar no máximo 8 ingredientes (incluindo produtos DaVinci Gourmet, guarnição e cubos de gelo) em cada bebida durante o Davinci Gourmet Barista Craft Championship.**

**Um expresso é uma bebida de 1 fl. Oz (30mL +/- 5ml) feita a partir de café moído, extraída de um lado de um porta-filtro duplo em uma extração contínua.**

**O café é o acúmulo do produto torrado da semente do fruto de uma planta do gênero coffea.**

**Uma mistura selecionada de café Arábica de grau especial será fornecida para este campeonato; no entanto, os concorrentes podem optar por trazer e utilizar os seus próprios grãos de café, não limitados às espécies de café Arábica.**

**Para o propósito desta competição, nenhum aditivo de qualquer tipo pode ser adicionado ao café após atingir o estágio de "café verde", ou seja, sementes do gênero Coffea, secas como parte do processo pós-colheita e livres de todas as camadas de pericarpo. Isso inclui exposição a substâncias aromáticas, aromatizantes, perfumes, líquidos e pós.**

## **MÉTODO DE PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO**

Todo café expresso deverá ser preparado na máquina de café expresso patrocinada no evento do campeonato. A temperatura de fermentação deve ser definida entre 90,5 e 96 graus Celsius (195 – 205 graus Fahrenheit). Cabeças de grupos individuais podem ser configuradas para diferentes temperaturas dentro desta faixa. No entanto, cada bebida deve ser servida a uma temperatura consistente.

A pressão de extração da máquina de café expresso deve ser ajustada entre 8,5 e 9,5 bar, sem configurações de pré-infusão. Caso o concorrente necessite de configurações de pré-infusão, isso deverá ser informado ao comitê do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship por vontade própria do concorrente, no início do tempo de preparação.

Os tempos de extração entre 2 pares de extrações de café expresso devem estar dentro de uma variação de 3 segundos, caso contrário, um "NÃO" será atribuído na ficha na seção "Tempo de Extração Consistente". Existe um tempo de extração recomendado entre 20 e 30 segundos, mas não é obrigatório segui-lo.

Somente café moído puro e água podem ser colocados nos porta-filtros durante a extração de qualquer expresso, caso contrário a bebida receberá "0" em todas as seções das fichas técnicas e sensoriais daquela categoria de bebida.

## **REQUISITOS PARA BEBIDAS QUENTES**

Todas as bebidas de café quente preparadas no campeonato devem conter pelo menos 1 dose de expresso e pelo menos 10 ml de produto DaVinci Gourmet, sendo servidas a uma temperatura razoável entre 55°C e 65°C, com ou sem qualquer teor de leite.

Caso o concorrente opte por não preparar leite quente vaporizado para sua bebida quente, os pontos atribuídos para "Habilidades Técnicas (Leite)" serão realocados para "Habilidades Técnicas (Expresso)", dobrando o peso de todos os componentes dessa categoria.

## **REQUISITOS PARA BEBIDAS FRIAS**

Todas as bebidas frias preparadas no campeonato devem conter pelo menos 1 dose de expresso e pelo menos 10 ml de produto DaVinci Gourmet, sendo servidas geladas com ou sem cubos de gelo em um copo transparente. As bebidas frias podem ser servidas com ou sem leite.



### **REQUISITOS PARA BEBIDA QUENTE COM ARTE LATTE**

Todas as bebidas quentes com arte latte preparadas no campeonato devem conter pelo menos 1 dose de expresso e pelo menos 10 ml de produto DaVinci Gourmet, sendo servidas a uma temperatura razoável entre 55°C e 65°C com leite e um design de arte latte usando a jarra de forma livre, sem molde.

Não há exigência específica quanto ao desenho do latte art e o concorrente pode optar por criar desenhos diferentes para cada juiz servido.

Os juízes pontuarão a qualidade do latte art na ficha na seção "Apelo Visual Latte Art" com base no design servido a eles.

O leite usado para desenhar o latte art deve ser preparado e vaporizado durante o campeonato e na máquina de café expresso designada e patrocinada pelo DaVinci Gourmet Barista Craft Championship. Caso isso não seja respeitado, os concorrentes receberão um "0" na ficha sensorial na seção "Apelo Visual Latte Art" para esta categoria.

Somente latte art feito usando a jarra de leite é permitido, caso contrário os concorrentes receberão um "0" na ficha de pontuação sensorial na seção "Apelo Visual Latte Art" para esta categoria.

### **REQUISITOS PARA CAFÉ FRIO (LÁCTEO/NÃO LÁCTEO)**

Todas as bebidas frias de café (lácteo/não lácteo) preparadas no campeonato deverão conter no mínimo 1 dose de café expresso e no mínimo 10ml do produto DaVinci Gourmet, para serem servidas geladas com ou sem cubos de gelo em copo transparente.

Se for utilizado um copo de vidro não transparente, o concorrente receberá um "0" na ficha sensorial na seção "Servido em Copo de Vidro Transparente com Apelo Visual".

Esta categoria de bebidas não deve ser servida com quaisquer elementos de leite lácteo ou não lácteo, incluindo cremes lácteos ou não lácteos.

## **USO DE LEITE PARA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS (EM TODAS AS CATEGORIAS)**

**Leite fresco selecionado e leite não lácteo estarão disponíveis durante o campeonato. No entanto, os concorrentes podem optar por utilizar o seu leite preferido, lácteo ou não lácteo (adoçado ou não), se este não estiver disponível comercialmente e não for saborizado.**

**Nenhum leite humano será aceito. Neste caso, os concorrentes receberão "0" pontos nessa categoria específica de bebidas.**

**É permitido combinar e misturar leite, desde que todos os produtos lácteos utilizados estejam disponíveis comercialmente e sejam preparados de acordo com o uso pretendido pelo fabricante.**

**Leite em pó e outras adições ao leite não são permitidos, independentemente do tipo de leite escolhido. Os concorrentes podem remover elementos do leite disponível comercialmente (por exemplo, através de destilação por congelamento), desde que nenhum ingrediente ou aditivo seja usado no processo.**

### **REQUISITOS PARA CAFÉ FRIO NÃO LÁCTEO**

**Todas as bebidas de café frio não lácteo preparadas no campeonato deverão conter pelo menos 1 dose de café expresso e pelo menos 10ml do produto DaVinci Gourmet, para serem servidas geladas com ou sem cubos de gelo em copo transparente.**

**Se for utilizado um copo de vidro não transparente, o concorrente receberá um "0" na ficha sensorial na seção "Servido em Recipiente de Vidro Transparente com Apelo Visual".**

**Esta categoria de bebidas não deve ser servida com elementos lácteos ou leite não lácteo, incluindo cremes lácteos ou não lácteos.**



## **OUTROS CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO**

**Somente produtos patrocinados pela DaVinci Gourmet podem ser utilizados na elaboração de todas as bebidas. Qualquer utilização de produtos que não são DaVinci Gourmet na categoria de xarope, molho ou pó ou produtos de marcas concorrentes, ou de lista não aprovada de produtos DaVinci Gourmet implicará na desclassificação imediata do campeonato.**

**Todas as bebidas devem ser servidas em um recipiente no qual os juízes possam beber conforme requerido, sem prejudicar sua capacidade de avaliar e pontuar a bebida de forma objetiva e profissional. Práticas não aceitáveis incluem o uso de recipientes que estejam quentes demais para serem tocados, recipientes que não possam ser segurados para beber com segurança, copos sujos ou anti-higiênicos, copos com odor perceptível e quaisquer outros erros semelhantes que possam fazer com que os juízes não consigam executar uma avaliação adequada. O concorrente poderá receber uma pontuação reduzida na seção "Experiência de Sabor e Harmonia de Sabores" se o que foi exposto acima não for respeitado.**

**Álcool não é permitido em nenhuma bebida servida durante o DaVinci Gourmet Barista Craft Championship. Extratos ou subprodutos de álcool e substâncias controladas ou ilegais também não são permitidos. Se essas substâncias forem encontradas na bebida, o concorrente será desqualificado imediatamente do campeonato.**

**Todos os ingredientes utilizados devem ser divulgados mediante solicitação. Os concorrentes devem trazer a embalagem original de todos os ingredientes usados na sua bebida exclusiva para inspeção e verificação pelos juízes. Se o concorrente não fornecer os ingredientes na embalagem original quando solicitado, a bebida receberá "0" pontos em todas as seções da ficha de avaliação sensorial daquela categoria.**

**Todas as bebidas devem ser preparadas e montadas no local durante o tempo designado para o campeonato. A preparação de uma bebida exclusiva é avaliada na ficha de avaliação sensorial na seção "Bem explicado, apresentado e preparado". Certos ingredientes que podem exigir preparação antecipada podem ser preparados antes do campeonato, mas devem ser trazidos como um componente individual e montados no local durante o campeonato. Os juízes reservam-se o direito de solicitar informações sobre como os ingredientes foram preparados e podem solicitar que o concorrente apresente a embalagem original de todos os ingredientes utilizados.**

## **DIRETRIZES DE PREPARAÇÃO PARA A COMPETIÇÃO**

### **TEMPO DE INÍCIO DA PREPARAÇÃO**

Cada concorrente terá 10 minutos de tempo de preparação. Os concorrentes são responsáveis por garantir que estejam prontos antes do tempo de início da preparação.

### **MESA DE APRESENTAÇÃO DOS JUÍZES**

A mesa de apresentação dos juízes poderá ser montada durante o horário de calibração do concorrente, incluindo a água servida. Se um concorrente não desejar arrumar a mesa de apresentação dos juízes durante sua preparação, ele poderá montar a mesa no início de sua competição/atuação.

### **PRÁTICA DE DOSES**

Os concorrentes são autorizados e incentivados a praticar o preparo de doses durante o tempo de preparação. Os porta-filtros não precisam ser fixados à máquina no início da competição.

### **COPOS PRÉ-AQUECIDOS**

Os copos poderão ser pré-aquecidos nas máquinas durante o preparo do concorrente. Contudo, nenhuma água ou outro líquido poderá estar presente nos copos no início do tempo de competição do concorrente. Líquidos ou ingredientes não devem ser colocados em cima da máquina, caso contrário serão atribuídos "0" pontos na "Avaliação Técnica".

### **FIM DO TEMPO DE PREPARAÇÃO**

Os concorrentes não podem exceder o tempo previsto de 10 minutos para preparação e calibração. O cronometrista ou mestre de cerimônias dará alertas de áudio na marca de 5 minutos, 3 minutos e 1 minuto.

Qualquer concorrente que não se afastar da mesa de competição e interromper toda a preparação dentro de 10 minutos receberá penalidades com base nas regras da prorrogação, conforme especificado nas fichas de pontuação.

### **ACESSÓRIOS ESQUECIDOS**

Caso um concorrente tenha esquecido algum de seus equipamentos e/ou acessórios durante o tempo de preparação, o concorrente poderá sair do palco para pegar os itens faltantes; no entanto, o seu tempo de preparação não será interrompido.



## **DURANTE A COMPETIÇÃO**

### **MICROFONE E MESTRE DE CERIMÔNIAS**

Os concorrentes são obrigados a usar um microfone sem fio durante suas apresentações; entretanto, o microfone só estará ligado durante o tempo de atuação e o tempo de apresentação. Os concorrentes devem responder às perguntas do mestre de cerimônias ou dos juízes sensoriais durante sua apresentação, mas não são obrigados a falar voluntariamente sem que lhes seja solicitado.

### **HORA DE INÍCIO DA COMPETIÇÃO**

O Mestre de Cerimônias perguntará ao concorrente se ele está pronto para começar. Assim que

- o concorrente estiver pronto, o mestre de cerimônias sinalizará ao cronometrista para iniciar
- o tempo oficial. Os concorrentes não devem tocar em seus equipamentos ou ter líquidos em seus recipientes antes do início do tempo de apresentação.

É responsabilidade do concorrente acompanhar o tempo decorrido e solicitar verificações de tempo, se necessário.

### **ESTAÇÃO DE COMPETIÇÃO DURANTE A COMPETIÇÃO**

Quando a competição começar, o Mestre de Cerimônias, os juízes e seus assistentes tomarão os devidos cuidados para garantir que não interfiram com o concorrente.

### **BEBIDAS DA COMPETIÇÃO A SEREM SERVIDAS NA MESA DOS JUÍZES**

Todas as bebidas deverão ser servidas na(s) mesa(s) de apresentação dos juízes. As bebidas não servidas na(s) mesa(s) de apresentação dos juízes receberão pontuação "0" na "Pontuação Sensorial" para aquela bebida específica.

Água potável sem sabor será fornecida a cada juiz sensorial pelo comitê do DaVinci Gourmet Craft Championship 2024. No entanto, os concorrentes podem optar por servir água com gás sem sabor se considerarem que isso melhorará a experiência da bebida. Os concorrentes deverão preparar os copos apropriados caso desejem servir água com gás. Se for descoberto que os concorrentes estão servindo água saborizada ou outras bebidas de sabor não neutro aos juízes, além da bebida concorrente, eles receberão uma pontuação "0" na "Pontuação Sensorial" para aquela bebida específica.

## **OS ASSISTENTES LIMPARÃO AS BEBIDAS SERVIDAS PÓS-AVALIAÇÃO E ROTATIVIDADE DA ESTAÇÃO**

Após cada conjunto de bebidas ter sido servido e avaliado pelos juízes, um assistente retirará as bebidas da mesa de apresentação dos juízes sob orientação dos juízes sensoriais. Os assistentes retirarão xícaras, pires e colheres utilizadas na apresentação das bebidas anteriores. Se um concorrente tiver instruções especiais para o assistente, ele precisará explicar essas instruções ao assistente, aos juízes sensoriais, e ao gerente de palco do DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 antes do início do tempo de competição, caso contrário, as xícaras, pires e colheres padrão serão removidos.

Da mesma forma, o assistente fará todo o possível para evitar incomodar o concorrente, mas é responsabilidade do concorrente navegar com sucesso em sua estação.

Assim que o concorrente terminar sua apresentação, ele deverá começar a limpar a estação. Um assistente da estação fornecerá carrinhos apropriados para o concorrente carregar seus suprimentos e equipamentos. O assistente da estação pode ajudar o concorrente a remover itens da estação. Espera-se que os concorrentes removam todos os seus equipamentos e suprimentos pessoais e limpem completamente sua estação de forma que esteja pronta para o próximo concorrente.

## **PERÍMETROS DA ESTAÇÃO**

Os concorrentes só poderão utilizar a área de trabalho disponibilizada pelo DaVinci Gourmet Craft Championship 2024: a mesa das máquinas e as mesas de apresentação.

Os concorrentes não estão autorizados a trazer qualquer outro mobiliário e/ou equipamento para o piso da área de competição (por exemplo, estande, mesa, elevador, banco, etc.). Qualquer tentativa de fazê-lo resultará em desqualificação automática. Os concorrentes não poderão utilizar nenhum espaço sob nenhuma mesa de competição para armazenamento, caso contrário o concorrente receberá "0" pontos na seção técnica da "Parte I: Limpeza Geral e Configuração".

As únicas exceções permitidas à regra são um batedor de borras independente; e degraus ou plataformas conforme necessário para que os baristas tenham acesso total à máquina de café expresso e às mesas de apresentação. Estas adições permitidas devem ser fornecidas pelo concorrente e são de exclusiva responsabilidade do concorrente.



### **HORA DE TÉRMINO DA COMPETIÇÃO**

O tempo da competição será interrompido quando um concorrente levantar a mão e disser "tempo". É responsabilidade do concorrente pedir o "tempo" claramente para permitir que o tempo seja registrado com precisão. Somente o tempo registrado pelo cronometrista oficial será utilizado para fins de pontuação.

O concorrente pode optar por encerrar sua apresentação a qualquer momento. Por exemplo, os concorrentes podem parar o cronômetro assim que sua bebida final for colocada na mesa de apresentação para ser servida aos juizes ou podem optar por voltar ao seu posto para limpar antes de parar o cronômetro.

Os concorrentes têm até 15 minutos para concluir sua apresentação sem penalidade. Não há penalidade ou incentivo adicional para concluir uma apresentação em menos de 15 minutos.

### **COMUNICAÇÃO APÓS O TEMPO DE COMPETIÇÃO**

Os concorrentes terão tempo para apresentar suas bebidas aos juizes assim que sua apresentação terminar. Posteriormente, qualquer outra comunicação aos juizes após a conclusão de uma apresentação não será considerada para avaliação de pontuação. Os concorrentes poderão continuar conversando com o Mestre de Cerimônias após o término do tempo de competição; entretanto, os juizes não considerarão conversas ou informações após o horário da competição.

### **PENALIDADES DE TEMPO**

Caso o concorrente não tenha terminado sua preparação ou apresentação dentro do período estipulado, ele poderá prosseguir até que a preparação ou apresentação seja concluída.

Um ponto será deduzido da pontuação total do concorrente, para cada segundo que ultrapassar os 15 minutos até uma penalidade máxima de 30 pontos (0,5 minuto).

Qualquer concorrente cujo período de preparação ou desempenho exceda 15,5 minutos será desclassificado.

### **ACESSÓRIOS ESQUECIDOS**

Se um concorrente tiver esquecido algum de seus equipamentos e/ou acessórios durante o tempo de competição, ele deverá informar ao Mestre de Cerimônias que esqueceu o(s) item(s) fora do palco e então pegar o(s) item(s) faltante(s) ele mesmo. Nenhum tempo extra será creditado para recuperação de itens esquecidos.

Assistentes, auxiliares, membros da equipe ou qualquer membro do público não estão autorizados a entregar quaisquer itens ao concorrente, caso contrário o concorrente estará sujeito à desclassificação pelos juizes.

## **PROBLEMAS TÉCNICOS DURANTE A COMPETIÇÃO**

**Um concorrente pode levantar a mão e declarar um “tempo técnico” quando acreditar que há um problema técnico com qualquer um dos seguintes equipamentos fornecidos:**

- **A máquina de café expresso (incluindo energia, pressão do vapor, mau funcionamento do sistema de controle, falta de água ou mau funcionamento do dreno)**
- **O moedor**
- **O equipamento audiovisual**

**O tempo de preparação ou competição será pausado pelo Mestre de Cerimônias. O cronometrista oficial anotará o tempo quando o “tempo técnico” for solicitado. É responsabilidade do concorrente garantir que o cronometrista esteja ciente do “tempo técnico” que está sendo solicitado.**

**Se o juiz técnico concordar que há um problema técnico que pode ser facilmente resolvido, ele decidirá o tempo apropriado para o concorrente ser creditado. Assim que o técnico resolver o problema, o tempo do concorrente será retomado.**

**Se o problema técnico não puder ser resolvido em tempo hábil, o juiz técnico de palco/ Comitê do DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 tomará a decisão se o concorrente deve esperar para continuar sua apresentação ou interromper a apresentação e começar novamente em um horário realocado.**

**Se um concorrente precisar interromper seu tempo de competição, o concorrente, juntamente com o Comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship e o gerente de palco, reagendarão o concorrente para competir novamente na íntegra em um momento posterior.**

**Se for determinado que o problema técnico se deve ao erro do concorrente ou ao equipamento pessoal do concorrente, o juiz técnico poderá determinar que nenhum tempo adicional será dado ao concorrente, e o tempo de preparação ou competição será retomado sem que o tempo seja creditado.**

**Não será emitido crédito de tempo por problemas técnicos causados por uso indevido; portanto, é responsabilidade de todos os concorrentes compreender e seguir o uso correto de todos os equipamentos de competição.**

**Uma interrupção técnica por inconsistência ou variação entre cabeças de grupo que exija ajuste só poderá ser declarada durante o tempo de preparação.**



## **OUTRAS INSTRUÇÕES PARA O CONCORRENTE**

### **MÚSICA PARA A COMPETIÇÃO**

Os concorrentes não terão escolha de música. A música de fundo será selecionada e tocada pela agência indicada pela DaVinci Gourmet.

### **PONTUALIDADE**

Os concorrentes devem chegar na hora certa para a sessão de treinos agendada (se aplicável) e para o horário da competição. Qualquer concorrente que não esteja de prontidão e pronto para começar imediatamente no momento da calibração poderá ser desqualificado.

### **INTÉRPRETE**

Os concorrentes poderão trazer seu próprio intérprete às suas próprias custas. Recomenda-se que o representante do Flavour Genius no país seja nomeado como intérprete do concorrente, especialmente para as Finais Regionais em Singapura, onde o inglês será o principal idioma durante a competição.

Ao conversar com o concorrente, o intérprete só poderá traduzir o que o mestre de cerimônias, juízes, diretor de palco ou assistente disserem. Quando um concorrente fala, o intérprete só poderá traduzir exatamente as palavras ditas por ele. Nenhum tempo adicional de competição será concedido com o uso de um intérprete.

Os juízes julgarão o concorrente com base na tradução fornecida pelo intérprete designado pelo concorrente, e não com base nas palavras faladas pelo concorrente.

## **MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS-PRIMAS**

### **MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRESSO**

Os concorrentes são obrigados a usar as máquinas de café expresso fornecidas pelo comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship e seus patrocinadores durante a competição. Nenhuma outra máquina de café expresso poderá ser utilizada ou estar presente durante o campeonato.

### **SEM LÍQUIDOS OU INGREDIENTES EM MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRESSO**

Nenhum líquido ou ingrediente de qualquer tipo pode ser colocado ou derramado em cima das máquinas de café expresso (por exemplo, não é permitido colocar água nas xícaras, não é permitido derramar líquidos ou ingredientes misturados, não é permitido aquecer os ingredientes). Se um concorrente for visto colocando ou derramando líquidos ou ingredientes em cima da máquina, o concorrente receberá "0" pontos em sua ficha técnica na seção "Avaliação Técnica".

### **AJUSTES NOS PARÂMETROS DA MÁQUINA**

Os concorrentes não poderão alterar, ajustar ou substituir qualquer elemento, configuração ou componente da máquina de café expresso e/ou moedor fornecido pelo comitê do BCC e seus patrocinadores durante a competição. Quaisquer alterações ou ajustes feitos podem ser motivo de desqualificação (por exemplo, porta-filtros, cestos de filtro, pressão, pontas do tubo de vapor, rebarbas). Qualquer dano causado ao equipamento de competição devido ao uso indevido ou abuso será motivo de desqualificação. Os concorrentes podem, no entanto, solicitar uma mudança na configuração de temperatura, se necessário.



## **MOEDOR**

**Os concorrentes só poderão utilizar o moedor fornecido pelo comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship e seus patrocinadores durante a competição. Nenhum outro moedor pode ser usado ou estar presente no palco.**

**Os moedores possuem configuração técnica fixa, incluindo a tremonha, e não podem ser abertos ou submetidos a quaisquer modificações funcionais pelos concorrentes, exceto ajustes no tamanho e dose das partículas moídas que podem ser feitos a partir dos controles externos.**

**Os moedores fornecidos não serão calibrados antes e entre as rodadas. Os concorrentes têm a responsabilidade de aproveitar o tempo de calibração para realizar tais calibrações.**

**Os grãos de café não podem ser colocados no recipiente do moedor, independentemente de ele estar ou não conectado ao moedor, até que o tempo de preparação do concorrente tenha começado.**

## **EQUIPAMENTO ELÉTRICO**

**Os concorrentes podem usar até 2 peças adicionais de equipamento alimentado por bateria durante sua apresentação. Os concorrentes são responsáveis por garantir que seus equipamentos elétricos possam operar no país onde o DaVinci Gourmet Barista Craft Championship é realizado e não comprometam a segurança do evento.**

**Os concorrentes também são responsáveis por garantir a transferência tranquila e segura de todos os equipamentos adicionais para dentro e para fora do local do evento.**

**O Comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship não fornecerá adaptadores elétricos, conversores, carregadores ou cabos de extensão para a operação de tais equipamentos.**

## **LISTA DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS FORNECIDOS Cada**

estação de concorrente estará equipada com o seguinte:

- Máquina de Espresso de Dois Grupos
- Moedor
- Batedor de Borrás
- Lixeira
- Carrinho com Campainha (se necessário)
- Jarra de Leite DaVinci Gourmet
- Tapete de Compactação
- Compactador
- Balança de Café
- Balança para Rendimento de Espresso
- 3 panos de cores diferentes (preto/marrom + 2 outras cores)

Os concorrentes são responsáveis por trazer todos os suprimentos adicionais necessários para sua apresentação; caso contrário, correm o risco de não terem equipamentos suficientes para completar sua apresentação.

Os concorrentes devem prever possíveis quebras durante a viagem e/ou durante a competição.

Os concorrentes são responsáveis por seu próprio equipamento e acessórios durante a competição. O comitê organizador do DaVinci Gourmet Craft Championship 2024, os voluntários e a equipe do evento não são responsáveis pela segurança dos itens deixados na sala de preparação dos concorrentes ou na área de competição.

Os concorrentes devem notificar a comissão organizadora do DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 de todo o equipamento adicional para garantir que seja permitido. Se um concorrente quiser verificar se seu equipamento é permitido antes da competição, pode enviar um e-mail para DVG Marketing [marketing@davigourmet.com](mailto:marketing@davigourmet.com).

O concorrente é obrigado a fornecer todas as informações relevantes, incluindo a marca/modelo e uma foto do equipamento.

No entanto, as decisões sobre permissão de equipamentos podem ser revisadas se forem descobertas informações adicionais relevantes no local que não tenham sido divulgadas anteriormente ou que diferem dos detalhes fornecidos.



A lista de suprimentos que o concorrente pode trazer inclui o seguinte:

- **Café (para treino e competição)**
- **Equipamento elétrico adicional (máximo dois itens)**
- **Equipamento adicional operado por bateria (desde que não viole quaisquer outras restrições declaradas)**
- **Compactador**
- **Copos de doses**
- **Jarras para vaporização**
- **Leite (opção de usar leites fornecidos pelo DaVinci Gourmet Barista Craft Championship)**
- **Xícaras e pires conforme necessário**
- **Colheres**
- **Quaisquer utensílios específicos necessários**
- **Todos os equipamentos/acessórios requeridos para serviço adequado de todas as bebidas**
- **Guardanapos**
- **Copos de água (para 3 juízes sensoriais)**
- **Água (para 3 juízes sensoriais)**
- **Toalhas de bar/panos limpos (para treino e competição)**
- **Suprimentos de limpeza (escova de mesa, escova para moedor)**
- **Bandeja(s) (para servir bebidas aos juízes)**
- **Todos os acessórios para mesa de apresentação dos juízes**
- **Carrinho com rodas para transporte (opção de usar o carrinho fornecido pelo DaVinci Gourmet Craft Championship 2024)**

## **PÓS COMPETIÇÃO**

Os avaliadores do comitê organizador do DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 são responsáveis por somar todas as pontuações e por manter todas as pontuações confidenciais.

Em cada rodada, a pontuação total do concorrente será calculada somando-se a soma das pontuações em todas as fichas técnicas e todas as fichas sensoriais, dependendo do número de juízes disponíveis para essa rodada, e depois deduzindo qualquer penalidade de tempo.

Se houver um empate entre 2 ou mais concorrentes, os responsáveis pelas pontuações oficiais totalizarão todas as pontuações sensoriais dos concorrentes envolvidos. O concorrente com a pontuação sensorial mais alta vencerá o empate e ficará acima de qualquer outro concorrente com o mesmo total de pontuação na competição.

Se os concorrentes empatados tiverem a mesma pontuação sensorial, então o posicionamento mais alto será concedido ao concorrente com a pontuação total mais alta na bebida de café quente sensorial.

Se os concorrentes empatados tiverem a mesma pontuação na bebida de café quente sensorial, então o posicionamento mais alto será concedido ao concorrente com a pontuação mais alta em "Impressão Geral do Barista".

### **FOTOGRAFIA E VIDEOGRAFIA**

Toda fotografia e videografia feitas durante as sessões da competição serão consideradas propriedade do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 e poderão ser utilizadas em materiais de marketing da marca DaVinci Gourmet, tanto digitais (redes sociais e site) quanto não-digitais.

### **AVALIAÇÃO**

Após a competição, os concorrentes terão a oportunidade de revisar suas fichas de pontuação com os juízes online, de acordo com o cronograma anunciado. Os concorrentes poderão ficar com suas fichas de pontuação originais depois que o comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 digitalizar as fichas de pontuação. Esteja ciente de que suas fichas de pontuação poderão ser tornadas públicas após a conclusão do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

### **DÚVIDAS RELACIONADAS À COMPETIÇÃO**

envie um e-mail para [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com) caso você tenha mais alguma dúvida sobre o DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.