

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

KAHVE ARACILIĞIYLA BİRLEŞMEK

RESMİ KURALLAR & YÖNETMELİKLER



DAVINCI GOURMET BARİSTA ŞAMPİYONASI KURALLARI VE YÖNETMELİKLERİ İÇİNDEKİLER

[Bölüm 1: DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası Hakkında](#)

[Bölüm 2: Ulusal Ön Eleme Turu Hakkında](#)

[Bölüm 3: Ulusal Final Turu Hakkında](#)

[Bölüm 4: Bölgesel Final Turu Hakkında](#)

[Bölüm 5: Ulusal ve Bölgesel Finalistler için Detaylı Bilgiler](#)

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

KAHVE ARACILIĞIYLA BİRLEŞMEK

DAVINCI GOURMET
BARİSTA
ŞAMPİYONASI
HAKKINDA



1. 2024 DAVINCI GOURMET BARİSTA ŞAMPİYONASI HAKKINDA

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası, DaVinci Gourmet Asya Pasifik, Orta Doğu ve Afrika (APMEA) tarafından düzenlenen ve bu grubun mülkiyetinde olan bir programdır ve tamamı Kerry Group PLC'ye ait bir markadır.

Bu resmi Kurallar ve Yönetmelikler, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'nda sunulan veya oluşturulan fotoğraflar, videolar ve tarifler ve yarışmanın formatı dâhil olmak üzere 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası ile ilgili tüm fikri mülkiyet hakları Kerry Group PLC ve DaVinci Gourmet APMEA'ya aittir.

DaVinci Gourmet, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası ile ilgili Yarışma Davranış Kuralları'nı ve diğer tüm kurallar, yönetmelikler ve/veya belgeleri değiştirme hakkını saklı tutar. Tüm yarışmacılar, bu doğrultuda yapılan değişikliklere uyum sağlamalıdır.

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası, "Kahve Aracılığıyla Birleşmek" teması altında toplam üç aşamadan oluşmaktadır:

- Ulusal Ön Eleme Turu (Çevrim İçi Başvuru)
- Ulusal Final Turu (Ülke içinde Fiziksel Etkinlik)
- Bölgesel Final Turu (Singapur'da Fiziksel Etkinlik)

2024 Barista Şampiyonası için genel giriş kriterleri aşağıdaki gibidir:

Yaş ve Temsil Şartı

Yarışmacılar, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'nda yarışmacı olarak kabul edilmek için en az 18 yaşında olmalı ve kendi ülkelerindeki yerel yasalar tarafından belirlenen minimum yaş şartlarını karşılamalıdır. Ayrıca ikamet ettikleri ülkedeki bir kahve dükkanını, kafeyi, restoranı veya Yemek Servisi mağazasını temsil etmeleri gerekir.

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'ndaki yarışmacıların, ikamet ettikleri ülkeden en az 9 ay geçerliliği olan bir pasaporta sahip olmaları gerekmektedir. Çalıştıkları şirketi doğrulayan belgeler de talep üzerine sunulmalıdır. Yarı zamanlı çalışma durumu, yarışmacının en az iki düzenli vardiyada çalıştığını kanıtlayan belgeleri sunması koşuluyla kabul edilebilir.

Yarışmacılar, DaVinci Gourmet'e rakip başka bir marka ile herhangi bir sözleşmeye dayalı anlaşma içinde olamazlar.

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'nın Organizatörleri tarafından Karşılanan Masraflar

DaVinci Gourmet APMEA, belirlenmiş bir güzergaha dayanarak Bölgesel Finallere katılan yarışmacıların Singapur'a olan uçak bileti ve otel konaklama masraflarını karşılayacaktır. Yarışma gününde, otelden yarışma yerine ulaşım sağlanacaktır. Diğer tüm masraflar yarışmacılar tarafından karşılanacaktır.

Yarışmacı Değişikliği ve Yarışmadan Çekilme

Şampiyonanın herhangi bir aşamasında yarışmacı değişikliği kesinlikle yasaktır. Bir yarışmacı, herhangi bir zamanda yarışmadan çekilmeyi seçerse, yarışmacı statüsünü kaybedecek ve kendi yerine yarışmacı sokmasına izin verilmeyecektir.

Kural ve Yönetmelik Güncellemeleri

Tüm kural ve yönetmelikler değişikliklere tabi olup, yerel sağlık ve güvenlik yönergelerine dayanabilir. Herhangi bir değişiklik olması durumunda, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi, şampiyonanın başlamasından önce yarışmacıları e-posta yoluyla bilgilendirecektir. Olası değişiklikler, masa boyutları veya düzenlerini, kullanılabilir alanları, kap veya fincanları, kahve çekirdeklerini, hazırlık ve pratik odalarında koçlara veya yardımcılarına ilişkin sınırlamaları, maske veya eldiven zorunluluklarını ve istasyon değişimi için program değişikliklerini içerebilir ancak bunlarla sınırlı değildir.

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

KAHVE ARACILIĞIYLA BİRLEŞMEK

ULUSAL ÖN ELEME TURU



2. ULUSAL ÖN ELEME TURU HAKKINDA

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası Ulusal ön eleme turu, her bir katılımcı ülkeye özgü ön eleme turu başvuru gereksinimlerini karşılayan tüm yarışmacılara açıktır. DaVinci Gourmet APMEA, her bir ön eleme turu başvurusunu ilgili kriterlere göre değerlendirme veya diskalifiye etme hakkını saklı tutar.

ULUSAL ÖN ELEME TURU BAŞVURU GEREKSİNİMLERİ

Ulusal ön eleme turuna başvuru yapan tüm yarışmacılar, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası kural ve düzenlemelerini kabul etmeli ve tam adları, e-posta adresleri, iletişim numaraları, iş unvanları, ikamet ettikleri ülke, temsil ettikleri restoran ve/veya yiyecek-içecek işletmesi, kahve yapımının adı, en az bir DaVinci Gourmet ürününün kullanımını içeren ayrıntılı tarif, hazırlama yöntemi, kahve yapımının arkasındaki ilham kaynağı ve kahve yapımlarının bir fotoğrafını içeren bilgileri sağlamalıdır.

Eksik bilgi sunarak başvuruda bulunan yarışmacılar otomatik olarak diskalifiye edilecektir.

Dijital başvuru formuna şu bağlantıdan ulaşılabilir:
www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024

ULUSAL ÖN ELEME TURU DEĞERLENDİRME FORMATI

Ulusal ön eleme turu, ilgili katılımcı ülkelerde 20 puanlık bir sistem üzerinden 3 jüri tarafından değerlendirilecektir. Katılımcılar, seçtikleri bir kahve bazlı yapımı (sıcak veya soğuk içecek) oluşturmak zorundadır ve bu yaratımda yarışmacının temsil ettiği ülkede bulunan en az 1 ve en fazla 3 DaVinci Gourmet ürünü kullanmalıdır. Kahve yapımı aynı zamanda en az 1 espresso kahve shot ve maksimum 8 malzemeyi (DaVinci Gourmet ürünleri, süsleme ve buz dâhil) içermelidir.

Ulusal ön eleme turunda başarılı olarak sıralamaya giren yarışmacılar, ulusal final turuna geçecek ve ülke şampiyonu unvanı için yarışacaklardır. Ulusal final turuna geçen yarışmacılarla, çevrim içi başvuru formunda sağladıkları bilgiler üzerinden iletişime geçilecektir.

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

KAHVE ARACILIĞIYLA BİRLEŞMEK

ULUSAL FİNALLER



3. ULUSAL FİNAL TURU HAKKINDA

Ulusal ön eleme turunda sıralamaya giren en fazla 10 yarışmacı, yüz yüze Ulusal Final turuna geçecek ve Ülke Şampiyonu unvanı için yarışacaktır. Katılımcı ülkelerin her birinin ülke şampiyonu, Singapur'daki bölgesel final turunda yarışmaya devam edecektir.

ULUSAL FİNAL YARIŞMA FORMATI

Yarışmacılara iki içecek hazırlama görevi verilecek (her jüri üyesi için tam porsiyonun hazırlanması gerekecektir): 1 sıcak kahve bazlı içecek ve 1 soğuk kahve bazlı içecek ile herhangi bir zamanda en fazla iki yarışmacı yarışabilir.

Ulusal final yarışma alanı, en fazla 2 yarışma istasyonundan oluşacak ve her alanın kabul edilebilir gereksinimlerine göre kurulacaktır.

Her istasyon, bir espresso makinesi masası (yaklaşık olarak 2.5L x 0.9W x 0.9H), tadım jürilerinin değerlendirme yapması için sunum masası, malzemelerin kurulumu ve hazırlanması için bir hazırlık masası (yaklaşık olarak 2.4L x 0.75W x 1.0H) içerecektir.

Her yarışmacıya bir başlangıç saati ve istasyon numarası tahsis edilecek ve aşağıda belirtilen bölümlerdeki yarışma süreleri verilecektir (3 jüri üyesi baz alınarak):

- Öğütücü Kalibrasyonu ve Masa Kurulum Süresi: 10 dakika
- Yarışma ve Performans Süresi: 15 dakika
- Tadım Jürilerine Sunum: ~2 dakika
- İstasyon Temizliği: 5 dakika

ULUSAL FİNAL TURU DEĞERLENDİRME FORMATI

Ulusal final turu, en fazla 4 jüri tarafından, 123 puanlık bir sistem üzerinden değerlendirilecektir. Oluşturulan iki içeceğin aşağıdaki kriterleri karşılaması gerekmektedir:

- Her bir yapımda minimum 1 ve maksimum 3 adet DaVinci Gourmet ürününün kullanılması gerekmektedir (DaVinci Gourmet ürünlerinin tam listesi yarışma paketinde sağlanacaktır).
- Her yapımda minimum 10ml DaVinci Gourmet ürününün kullanılması gerekmektedir.
- Maksimum 8 malzeme kullanılmalıdır (DaVinci Gourmet ürünleri, süsleme ve buz dâhil).
- Her yapımda minimum 1 espresso kahve shot kullanılmalıdır (Yarışmacılar kendi kahve çekirdeklerini veya onlara sağlanan çekirdekleri kullanmayı tercih edebilir).
- Yarışmacılar kendi malzemelerini ve cam ürünlerini getirmelidir (yarışma paketinde aksi belirtilmediği sürece).
- Yarışmacılar kendi Süt ürünlerini veya Süt içermeyen alternatifleri getirebilir veya kendilerine sağlanan sütleri kullanabilir.
- Yarışmacıların kendi ürettikleri malzemeleri kullanmalarına izin verilir, ancak bu malzemelerin herhangi bir DaVinci Gourmet ürününe veya lezzetine aykırı olmaması gerekmektedir (Kendi ürettikleri malzemelerin orijinal ambalajı organizatörle paylaşılmalıdır, üretilen malzemenin her bir bileşeni, yapımda kullanılan bir malzeme olarak sınıflandırılacaktır).

Eğer sıcak kahve içeceğinde sıcak süt hazırlanmamışsa, teknik puan tablosundaki 'Teknik Beceriler (Süt)' bölümünde tahsis edilen puanlar, 'Teknik Beceriler (Espresso)' bölümüne aktarılacak ve bu bölüm altında her bileşenin ağırlığı iki katına çıkarılacaktır.

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

KAHVE ARACILIĞIYLA BİRLEŞMEK

BÖLGESEL FİNALLER



4. BÖLGESEL FİNAL TURU HAKKINDA

Bölgesel final turu Ekim 2024'te Singapur'da yüz yüze gerçekleştirilecektir. Her katılımcı ülkenin ulusal final kazananı, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonu unvanı için yarışacaktır.

BÖLGESEL FİNAL YARIŞMA FORMATI

Yarışmacılara üç içecek hazırlama görevi verilecek (her jüri için tam porsiyonun yapılması gerekecektir): 1 adet latte sanatı içeren kahve bazlı sıcak içecek, 1 adet kahve bazlı soğuk içecek (sütsüz), 1 adet kahve bazlı soğuk içecek (sütlü) oluşturulması gerekecek.

Bölgesel final yarışma alanı, en fazla 2 yarışma istasyonundan oluşacak ve her alanın kabul edilebilir gereksinimlerine göre kurulacaktır.

Her istasyon, bir espresso makinesi masası (yaklaşık olarak 2.5L x 0.9W x 0.9H), tadım jürilerinin değerlendirme yapması için sunum masası, malzemelerin kurulumu ve hazırlanması için bir hazırlık masası (yaklaşık olarak 2.4L x 0.75W x 1.0H) içerecektir.

Her yarışmacıya bir başlangıç saati ve istasyon numarası tahsis edilecek ve aşağıda belirtilen bölümlerdeki yarışma süreleri verilecektir:

- Öğütücü Kalibrasyonu ve Masa Kurulum Süresi: 10 dakika
- Yarışma ve Performans Süresi: 15 dakika
- Tadım Jürilerine Sunum: ~3 dakika
- İstasyon Temizliği: 5 dakika

BÖLGESEL FİNAL TURU DEĞERLENDİRME FORMATI

Bölgesel final turu, 4 jüri tarafından 173 puanlık bir sistem üzerinden değerlendirilecektir. Bölgesel final turunun bir parçası olarak oluşturulan üç içeceğin aşağıdaki kriterleri karşılaması gerekmektedir:

- Her yapımda minimum 1 ve maksimum 3 DaVinci Gourmet ürününün kullanılması gerekmektedir.
- Her yapımda minimum 10ml DaVinci Gourmet ürününün kullanılması gerekmektedir.
- Maksimum 8 malzeme kullanılmalıdır (DaVinci Gourmet ürünleri, süsleme ve buz dâhil).
- Her yapımda minimum 1 espresso kahve shot kullanılmalıdır (Yarışmacılar kendi kahve çekirdeklerini veya onlara sağlanan çekirdekleri kullanmayı tercih edebilir).
- Yarışmacılar kendi Süt ürünlerini veya Süt içermeyen alternatifleri getirebilir veya kendilerine sağlanan sütleri kullanabilir.
 - Yarışmacılar kendi malzemelerini ve cam ürünlerini getirmelidir (yarışma paketinde aksi belirtilmediği sürece).
 - Yarışmacıların kendi ürettikleri malzemeleri kullanmalarına izin verilir, ancak bu malzemelerin herhangi bir DaVinci Gourmet ürününe veya lezzetine aykırı olmaması gerekmektedir (Kendi ürettikleri malzemelerin orijinal ambalajı organizatörle paylaşılmalıdır, üretilen malzemenin her bir bileşeni, yapımda kullanılan bir malzeme olarak sınıflandırılacaktır).

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

KAHVE ARACILIĞIYLA BİRLEŞMEK

ULUSAL & BÖLGESEL
FİNALİSTLER
HAKKINDA DETAYLI
BİLGİLER



5. ULUSAL VE BÖLGESEL FİNALİSTLER İÇİN DETAYLI BİLGİLER

ÇIKAR ÇATIŞMASI

JÜRİLERİN DAVRANIŞLARI

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası jürileri, şampiyonanın herhangi bir aşamasında veya herhangi bir ülkede koçluk veya rehberlik sağlamamalıdır. Kayıtlı bir jüri, herhangi bir yarışmacıya (baş koç, yardımcı koç veya danışman olarak hizmet etmek de dâhil olmak üzere) herhangi bir düzeyde koçluk yapmış veya geri bildirim sağlamışsa, bu çıkar çatışmasını şampiyonadan önce beyan etmelidir.

Bu tür bir çıkar çatışmasını beyan etmeme, yarışmacının diskalifiye edilmesiyle sonuçlanabilir. Şampiyona başladıktan veya jüriler değerlendirme sürecine başladıktan sonra (hangisi önce gerçekleşirse), jüriler ile yarışmacılar arasında hiçbir şekilde iletişim kurulamaz veya danışma yapılamaz/istenilemez. Bu kurala uyulmaması, yarışmacının diskalifiye edilmesi ve jürinin şampiyona jüri kurulundan çıkarılması ile sonuçlanacaktır.

Yarışmacılar, yarışma boyunca herhangi bir noktada jüri kurulundaki herhangi bir jüriyi seçemez veya onaylayamaz.

Herhangi bir yıl içinde, DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'nın yönetimi ve/veya organizasyonunda yer alan koordinatörler ve kişiler, şampiyonada yarışamazlar. Bu kişilerin DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'na katılmaya hak kazanabilmeleri için 1 yıl beklemeleri gerekmektedir.

DIĞER ÇIKAR ÇATIŞMALARI

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi, tüm yarışmacıların ve jürilerin şampiyona başlamadan önce herhangi bir olası çıkar çatışmasını beyan etmelerini istemektedir. Bu tür olayları beyan etmeme, yarışmacının diskalifiye edilmesi ve jürinin şampiyonadan çıkarılması ile sonuçlanabilir.

DaVinci Gourmet'in rakip markaları tarafından düzenlenen yarışmalarda jüri panelinde bulunan jüriler, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesini yarışmadan önce bilgilendirmelidir.

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'nda olası çıkar çatışmaları hakkında daha fazla açıklama veya yukarıdaki politika ile ilgili daha fazla bilgi almak istiyorsanız, lütfen DVG Marketing marketing@davincigourmet.com ile iletişime geçin.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

Jüriler, şampiyonun aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmasını beklemektedir:

- Barista zanaatı ve tekniklerinde ustalığa, tatlar için farklı bir damak tadına, lezzet ve uygulama yeniliği becerisine, açık iletişim ve hizmet becerilerine sahiptir ve barista mesleğine tutkuyla bağlıdır.
- Yüksek kaliteli kahvenin tadını artırabilecek veya tamamlayabilecek lezzetlerin nasıl olduğu konusunda geniş bir kahve bilgisi anlayışına sahiptir.
- Aromayla zenginleştirilmiş yenilikçi, pazarlanabilir ve yüksek kaliteli kahve içecekleri hazırlar ve sunar.
- Başkalarının ilham alabileceği bir rol modelin özelliklerini gösterir.

TEKNİK PUANLAMA TABLOSU

Puanlar, yarışmacının espresso makinesini ve öğütücüleri kullanma teknik bilgisi ve becerisine göre verilecektir. Aşağıda teknik değerlendirme ile ilgili detaylar yer almaktadır.

Değerlendirilecek Teknik Beceriler (Espresso)

- Portafiltrenin çıkarılmasının hemen ardından ve/veya bundan sonraki işlemde başlığın çıkarılmasından önce grup başlığının temizlenmesi gerekmektedir. Eğer servis edilen içeceklerin çıkarılmasından önce başlık temizlenmişse, bu kabul edilebilir ve jüri "Evet" olarak işaretlemelidir.
- Kahve doldurulmaya başlamadan önce her zaman kuru ve temiz bir filtre sepeti kullanılmalıdır.
- Eğer filtre sepeti tamamen kuru ve taze kahve doldurulurken filtrede hiç kahve artığı yoksa, jüri "Evet" olarak işaretleyecektir.
- Kahve doldurulurken ve/veya öğütme sırasında öğütülmüş kahve artığı kabul edilebilir.
- Performans süresi içinde dökülen veya israf edilen öğütülmüş kahve, israf olarak kabul edilir. Jüriler, espresso öğütücüsünün doldurma haznesinde, kahve kutusunda, tezgah üzerinde, çöp kutusunda, yerde veya başka bir yerde bulunan (demlenmemiş) atık miktarını değerlendirmelidir. Jüriler, öğütülmüş kahvenin aşırı israf edildiği durumlarda bu puanı "Hayır" olarak işaretlemelidir.
- İyi dağıtılmış kahve artığı ve düzgün seviyelenmiş bastırma işlemi.
- Yarışmacı, dozajlama ve sıkıştırma için tutarlı bir yöntem izlemelidir. Yarışmacı, öğütülmüş kahveyi eşit bir şekilde dağıtmalı ve ardından yeterli basınçta düzgün bir şekilde sıkıştırılmalıdır. Düzgün bir şekilde sıkıştırılmayan kahve kabul edilemez.
- Portafiltreleri temizler (Kullanmadan Önce).
- Yarışmacı, portafiltreyi makineye yerleştirmeden önce sepetin kenarını ve yan flanşlarını temizler. Eğer bu adım gerçekleştirilmişse, jüri "Evet" olarak işaretler.
- Yerleştirme ve Hemen Demleme
- Yarışmacı, portafiltreyi makineye yerleştirdikten hemen sonra gecikmeden ekstraksiyon akışını başlatmalıdır. Eğer bu adım gerçekleştirilmişse, jüri "Evet" olarak işaretler.
- Ekstraksiyon Süresi (3 Saniyelik Değişim İçinde).
- Yarışmacıların tüm çekimlerin ekstraksiyon süresini dışarıdan bir dijital zamanlayıcı veya espresso makinesinde bulunan bir zamanlayıcı kullanarak göstermeleri gerekmektedir. Çıkarılan tüm espresso miktarları birbirinden en fazla 3 saniyelik bir farkla gelmelidir. Ekstraksiyon süresi, yarışmacının makinenin demleme anahtarını aktive ettiği anda başlar. Son içeceklerde servis edilmeyen espresso shotları değerlendirmeye alınmayacaktır.

Değerlendirilecek Teknik Beceriler (Süt)

- Yarışma zamanından önce doldurulmamış olan temiz bir süt sürahisine her zaman soğuk taze süt dökülüp dökülmediği kontrol edilmelidir. Sürahinin hem içi hem de dışı temiz olmalıdır. Yarışmacılar, yarışma sırasında herhangi bir zamanda yardımcılarında sürahilerini yıkamasını isteyebilirler.
- Buhar çubuğu, süt sürahisine yerleştirilmeden hemen önce her zaman temizlenmelidir.
- Jüriler, yarışmacının belirli bir amaç için böyle bir teknik kullanması durumu dışında, sütün aşırı ısınması veya sütün doğru olmayan tekniklerden dolayı yüksek ses çıkarması gibi yanlış demleme tekniklerini gözlemlemelidir.
- Buhar çubuğu kullanıldıktan hemen sonra süt lekelerinin çubuk yüzeyinde kalmasına veya kurummasına izin vermeden, daima özel bir nemli bez kullanılmalıdır.
- Yarışmacı, demleme ve temizleme işleminden hemen sonra buhar çubuğunu temizlemelidir.
- Süt sürahisindeki fazla süt her zaman teknik jürinin ölçüm yapması için sağlanan şeffaf ölçüm kabına dökülür.
- Sütlü içecekler hazırlandıktan ve servis edildikten sonra sürahide fazla süt kalmamalıdır. Kabul edilebilir fazla süt, servis edilen her içecek başına en fazla 50 ml'dir.

Genel Temizlik ve Kurulum

- Yarışmacılar, çalışma alanlarını tüketicilere dağınık görünmeyen pratik ve verimli bir şekilde kurabilmelidirler. Yarışmacının çalışma istasyonunun temizliği ve düzeni, 1 ile 3 arasında bir ölçekte değerlendirilecektir. Eğer alan dağınık bulunursa, 1 puan verilecektir.
- Bu, farklı yüzeyler için en az 3 temiz bezin sağlanmasını içermektedir. (1 tanesi buhar çubuğu için, 1 tanesi portafiltre sepetlerinin kurulanması ve temizlenmesi için, 1 tanesi de genel tezgah üstü alanları ve makineyi temizlemek için.) Eğer yarışmacının önlüğünde bir havlu varsa, bu da kabul edilecektir.
- Kaplar ve sürahiler de dâhil olmak üzere hiçbir bardağın sıvı içermemesi gerekmektedir. Aksi halde, "Tüm servis kapları temiz ve hizmete hazır" ifadesi için 0 verilir.
- Herhangi bir anda espresso makinesinin üstünde herhangi bir kaptaki su veya başka sıvılar bulunursa, yarışmacı "Genel Temizlik ve Kurulum" kısmının bütünü için 0 puan alacaktır.
- Yarışmanın başında portafiltreler kilitlenmemiş veya içi temizlenmemişse "Tüm servis kapları temiz ve hizmete hazır" ifadesi için herhangi bir ceza uygulanmayacaktır.

Genel Teknik Değerlendirme

- Jüriler, yarışmacının bezleri hijyenik bir biçimde kullanımını değerlendirecektir. Yarışmacının her amaç için ayrı bezi olmalıdır (1 tanesi buhar çubuğu için, 1 tanesi filtre sepeti için ve bir tanesi tezgah temizliği için).
- Buhar çubuğunu temizlemek için uygun olmayan bir bez kullanmak (buhar çubuğunu temizlemek dışında başka bir amaçla kullanılan bez).
- Bezleri yiyecek-içecek güvenliği amaçları dışında kullanmak. Örneğin: yüze, ağza dokunmak vb.
- Bir bez yere geldiğinde veya düştüğünde kullanılmaması gerekmektedir.
- Yarışma boyunca bezlerin dışında genel hijyen ve ekipmanların düzenli bir şekilde organize edilmesi gözlemlenmektedir. Çalışma alanına ve/veya malzemelerine öksürülmemeli veya hapsirilmemelidir.
- Yarışmacılar, istasyonu başlangıçta buldukları temiz haliyle geri bırakmalı ve böylece bir sonraki yarışmacı için hazır hale getirmelidir. Çalışma istasyonunda dökülen kahve varsa, bunlar da yarışma süresi bitmeden önce yarışmacı tarafından temizlenmelidir. Temizlik, yarışma sırasında kullanılan tüm ekipman ve araçlar için de geçerlidir. Portafiltreler de temiz olmalıdır fakat makineye bağlanmış olmaları gerekmez.

DUYUSAL PUANLAMA TABLOSU

- Jüriler, performans süresi boyunca duyuusal deneyimlerine dayanarak ve bütünsel bir yaklaşım benimseyerek görsel çekiciliği, cam ürünleri, tadı, dokunsallığı, ilhamı ve tarif bilgisini, kendine güveni, temel bakımı ve sunum becerilerini göz önünde bulundurarak puan verecektir. Hazırlık ve sunum tarzındaki yaratıcılık da değerlendirilecektir.
- İçeceklerin görsel çekiciliği, çırpma veya karıştırma işlemi yapılmadan önce jüriye sunulduğu andaki görsel izlenime dayalı olarak değerlendirilecektir. Jüri üyeleri, görsel çekiciliği değerlendirirken katmanları, renkleri, latte sanatını ve süslemeleri göz önünde bulunduracaktır.
- Ulusal Finaller'de sıcak içeceklerde latte sanatı gerekli değildir, ancak Bölgesel Finaller'de sunulan sıcak içecekler "Görsel Çekicilik" kısmının bir parçası olarak değerlendirilecektir.
- Yarışmanın tüm aşamalarında soğuk içecekler, şeffaf cam ürünler içinde sunulmalı ve farklı renklerde en az 2 katmanı olmalıdır; aksi takdirde jüriler, görsel çekicilik için puanı düşüreceklerdir.
- Tek kullanımlık plastik bardaklar ve diğer servis ekipmanlarına izin verilmez ve tek kullanımlık ekipman kullanılıyorsa görsel çekicilik için 0 puan verilecektir.
- Yarışmacıların sunum sırasında verdiği lezzet açıklamaları jüriler tarafından not edilecek ve sunulan içeceğin gerçek lezzetiyle karşılaştırılacaktır. Sunulan içeceğin genel lezzet profilinin kahve tadını öne çıkarması ve maskeleyememesi, aynı zamanda yarışmacının verdiği tat ve lezzet profili ile uyumlu olması gerekmektedir. Yarışmacı tarafından tat açıklamaları sunulmadıysa, bu kriter için 0 puan verilecektir.
- Yarışmacıların sunum sırasında verdiği dokunsal açıklamalar jüriler tarafından not edilecek ve sunulan içeceğin dokusu, ağızda oluşturduğu his ve yoğunluğu ile karşılaştırılacaktır. Verilen açıklamaların ne kadar doğru olduğuna göre puan verilecektir. Yarışmacılar ayrıca tarifte sos, şurup veya toz kullanımı sırasında dokunsal deneyimin nasıl farklılık gösterebileceğine dair gösterdikleri bilgiye dayalı olarak da puan alacaklardır. Eğer yarışmacı tarafından dokunsal açıklamalar verilmiyorsa, bu kriter için 0 puan verilecektir.
- Her içecek, baştan sona kadar değerlendirilecek ve tüketicilere tadı açısından ne kadar "iyi hissettirme" faktörü sunduğu incelenecektir. Kahve ile DaVinci Gourmet ürünleri arasında temel lezzet uyumu sağlanmalı ve birbirini nasıl tamamladığı veya yükselttiği konusunda ne kadar iyi olduğu değerlendirilmelidir. Genel lezzet eşleşmesi kahvenin tat notalarını maskeleymeden damak tadına uygun olmalıdır, aksi takdirde düşük puan verilecektir.
- Sunum süresince, yarışmacılar servis ettikleri içecekleri jüriye tanıtmalı ve açıklamalıdır. Yüksek puan almak için iyi bir açıklama ve kullanılan kahve türü, ekstraksiyon parametreleri, belirli DaVinci Gourmet bileşenlerinin kullanımı, hazırlık yöntemleri ve jürilerin deneyimlemesi gereken ve amaçlanan tatlar ve/veya kokular gibi gerçek bilgiler gerekmektedir.
- Yarışmacılar ayrıca her bir içeceğin nasıl tüketilmesi gerektiğine dair özel talimatlar verebilir ve jüriler, bunu ellerinden geldiğince takip eder; aksi takdirde jüriler, içecek başına en az 2 yudum alarak her bir içeceği en iyi nasıl değerlendireceklerini bireysel olarak seçebilirler.

- Jüriler, yarışmacıların sunduğu açıklamalar veya yarışma süresindeki diğer gözlemlere dayanarak içeceği değerlendirecekler ve sadece bunun için ayrılmış sunum zamanlaması süresince bunu yapacaklardır. Sunum zamanı tamamlandıktan sonra yarışmacı tarafından verilen herhangi bir açıklama, jüriler tarafından dikkate alınmayacaktır.
- Her bir içeceğin ticari potansiyelini artırmaya yönelik her türlü pazarlama içgöruları veya hikayesi, yarışmacı tarafından her içecek açıklamasında kullanılabilir ve sunulabilir. Örneğin, ana lezzetler kullanmanın önemi ve bu lezzetlerin neden temel kaldığı ile ilgili bilgiler, yarışmacı tarafından yarışma öncesinde yapılan pazar araştırmasıyla desteklenerek bir içeceğin pazar değerini güçlendirmek için kullanılabilir.

BARİSTA'NIN GENEL İZLENİMİ

- Fiziksel sunum ve kişisel bakım
- Jüriler, yarışmacıyı bu kategoride, konuşma ve bilgi aktarımında kendinden ne kadar emin olduğuna göre puanlayacaklardır. Aynı zamanda, terminolojinin iyi kullanımından ve performans sırasında kelimelerin net bir şekilde ifade edildiğinden emin olacaklardır. Yüksek puan, ayrıca, yarışmacının, kafelerin kendi imza içeceklerini oluşturmak için kullanabilecekleri farklı bir kahve deneyimi oluşturmak üzere lezzet ve kahve biliminin birlikte nasıl çalışabileceği konusunda ekstra bilgi sunabilmesi durumunda da verilecektir.
- Baristanın profesyonelliği ve kahve endüstrisine olan ilgisi, geniş bilgi birikimini göstererek, teknikler, hazırlık protokolleri ve kahvenin değeri ve tedarik zinciri boyunca kahveye olan etkisini anlama yeteneği yoluyla değerlendirilecektir. Bunlar, kahve üretme, kavurma, saklama ve farklı kahve kültürleri hakkında bilgi gibi konuları içerebilir, ancak bunlarla sınırlı değildir. Anlatılanlar ile sunulanlar arasında bir bağlantı olmalıdır.
- Bu hususlardan herhangi birinin "Hayır" olarak işaretlenmesi, yarışmacının herhangi bir aşamada derhal diskalifiye edilmesine neden olacaktır.
- Tüm yarışmacıların yarışma sırasında, sunulacak içeceklerin tarifleri ve ev yapımı malzemeler ile DaVinci Gourmet dışı malzemelerin orijinal ambalajları da dâhil olmak üzere, gerektiğinde jüriye sunulmak üzere hazır bulundurulması gerekmektedir. Bir jüri veya organizatör tarafından istendiğinde bunu yapmamanın sonucunda yarışmacının diskalifiye edilmesi söz konusu olacaktır.
- Ev yapımı malzemelerin, yarışma için sağlanan DaVinci Gourmet SKU (Stok Kalemi) listesine aykırı olmaması gerekmektedir. Örneğin, listede yarışma için sağlanan bir SKU (Stok Kalemi) olarak DaVinci Gourmet Kuru Acı Portakal Aromalı Şurup mevcutsa, yarışmacıların ev yapımı portakal şurubu kullanmalarına izin verilmez.
- Jüriler, sunulan içeceklerin tarifinde veya hazırlığında alkol veya alkol yan ürünlerinin kullanılmadığını doğrulayacaktır.
- Yarışmacı genel olarak kibar olmalı ve jüriye, diğer yarışmacılara, organizasyon komite üyelerine veya yarışmada bulunan herhangi birine karşı kaba davranış veya konuşmadan kaçınmalıdır.
- Her içecek en az 1 espresso shot ile servis edilmelidir ve içeceğin kahve içeceği olarak kabul edilmesi için minimum 1 ve maksimum 3 adet DaVinci Gourmet ürünü (en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü) içermelidir ve her bir yapımda maksimum 8 içerik (süsleme ve buz dâhil olmak üzere) olmalıdır. Bu kurala uyulmaması durumunda, içecek yanlış kategori için servis edilmiş olarak kabul edilecek ve yarışmacıya, içeceği için hem teknik hem de duyusal puanlarda sıfır verilecektir.

DAVINCI GOURMET BARİSTA ŞAMPİYONASINA YAPILACAK OLAN İTİRAZLAR

Kurul, jürilerin puan tablolarından objektif olarak yapılan değerlendirme sonucunda en uygun görülen yarışmacıya "2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonu" unvanını verme hakkını saklı tutar.

Temelini, diğer yarışmacıların veya jürilerin hileli davranışlarına dayandıran bir yeniden değerlendirme talebi olmadıkça, itiraz talepleri dikkate alınmayacaktır.

DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi, itiraz talebinin gerekliliği doğrultusunda ortaya çıkan koşullara bağlı olarak bu tür sorunları ele alma hakkını saklı tutar.

YARIŞMA KURULUMU VE FORMAT

SUNUM SIRASI

Yarışmacı, kahve içeceklerinin hazırlanma ve servis edilme sırasını belirleyebilir. Ancak, içeceğin hangi kategoriye ait olduğunu jüriye net bir şekilde belirtmelidirler.

Eğer gerekli içecek kategorilerinden sapmalar olursa, yarışmacı duyuşsal puan tablosundan "Hayır" alacak ve bu da yarışmacının yarışmadan derhal diskalifiye edilmesine neden olacaktır.

İÇECEKLERİN TADIMI

Tadım jürileri, tüm içecekler servis edildiğinde ve her iki yarışmacı da sunumlarını tamamladığında değerlendirme sürecine başlayacaklardır.

YİYECEK EŞLEŞTİRME SUNUMU

İçecek sunumunun bir parçası olarak jüriye tek lokmalık yiyecek servis edilebilir. Ancak, bu durumlarda ek bir puan verilmeyecektir.

Yarışmacılar, sunulan yiyeceklere ilişkin herhangi bir alerjen bilgisini jüriye bildirmelidir. Jüriler, sunulan yiyecekleri tatmak isteyip istemediklerine karar verme özgürlüğüne sahiptir.

YARIŞMA İÇECEK KURALLARI

AYNI KATEGORİDE HAZIRLANAN İÇECEKLERE İLİŞKİN ŞARTLAR

Aynı kategori içerisindeki tüm içecekler, aynı kahve çekirdekleri, demleme parametreleri, tarif oranı, servis bardakları ve takımı kullanılarak hazırlanmalıdır. Aynı kategori içinde kasıtlı olarak farklı içecekler hazırlayıp sunmak, ilgili içecek kategorisinde 'Tat Deneyimi ve Lezzet Uyumu' bölümünde puan tablosunda '0' ile sonuçlanacaktır. Diğer içecek kategorilerinin servisinde farklı kahveler kullanılabilir ve bu kahveler yarışmacı tarafından temin edilmelidir.

Yarışma esnasında servis edilen tüm içecekler en az 1 espresso shot ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünleri içermelidir.

DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası sırasında yarışmacılar, her içekte en fazla 8 malzeme (DaVinci Gourmet ürünleri, süsleme ve buz dâhil) kullanabilirler.

Espresso, öğütülmüş kahveden yapılan, çift portafiltrenin 1 tarafından 1 sürekli ekstraksiyon ile dökülen 1 fl. Oz. (30 ml +/- 5 ml) hacminde bir içecektir.

Kahve, Coffea cinsine ait bir bitki meyvesi çekirdeğinin kavrulmuş ürününün birikimidir.

Bu şampiyonanın amacı için seçilmiş bir Özel Sınıf Arabica Kahve harmanı sağlanacaktır; fakat yarışmacılar, Coffea Arabica türüyle sınırlı olmamak üzere kendi kahve çekirdeklerini getirmeyi ve kullanmayı tercih edebilirler.

Bu yarışma kapsamında, kahvenin "yeşil (çiğ) kahve" aşamasına ulaştıktan sonra, yani Coffea cinsine ait tohumların hasat sonrası işlemin bir parçası olarak kurutulmuş ve meyve kabuğu tabakalarından arındırılmış olduğu aşamada, herhangi bir katkı maddesi eklenemez. Bu katkı maddelerine, aromatik maddeler, tatlandırıcılar, parfümler, sıvılar ve tozlar da dâhil dir.

ESPRESSO DEMLEME YÖNTEMİ

Espressolar, şampiyona etkinliğinde sponsor tarafından sağlanan espresso makinesinde demlenmelidir. Demleme sıcaklığı, 90.5 ile 96 °C (195 - 205 derece Fahrenheit) arasında ayarlanmalıdır. Bireysel grup başlıkları bu aralık dâhil finde farklı sıcaklıklara ayarlanabilir. Ancak, her bir içecek, tutarlı bir sıcaklıkta servis edilmelidir.

Espresso makinesi demleme basıncı, ön infüzyon ayarları olmadan 8.5 ile 9.5 bar arasında olmalıdır. Yarışmacı ön infüzyon ayarlarına ihtiyaç duyarsa, bunu, hazırlık süresinin başında DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesine bildirmesi gerekmektedir.

2 çift espresso ekstraksiyonu arasındaki ekstraksiyon süreleri 3.0 saniyelik bir fark içinde olmalıdır, aksi takdirde, 'Tutarlı Ekstraksiyon Süresi' bölümü altında "HAYIR" yazacaktır. Önerilen ekstraksiyon süresi 20 ile 30 saniye arasındadır fakat bu süreye uyulması zorunlu değildir.

Herhangi bir espresso ekstrakte edilirken, portafiltrelerin içine sadece saf öğütülmüş kahve ve su konulabilir, aksi takdirde içecek o kategoriye ait tüm teknik ve duyuşal değerlendirme formlarında '0' puan alır.

SICAK İÇECEK GEREKLİLİKLERİ

Şampiyonada hazırlanan tüm sıcak kahve içecekleri en az 1 espresso shot ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermelidir ve 55°C ile 65°C arasında makul bir sıcaklıkta, süt içerikli veya içermeyen şekilde sunulmalıdır.

Yarışmacı sıcak içeceği için sıcak buharla süt hazırlamayı tercih etmezse, 'Teknik Beceriler (Süt)' için ayrılan puanlar 'Teknik Beceriler (Espresso)' olarak yeniden tahsis edilir ve bu kategorideki tüm bileşenlerin önemi iki katına çıkarılır.

SOĞUK İÇECEK GEREKLİLİKLERİ

Şampiyonada hazırlanan tüm soğuk içecekler en az 1 espresso shot ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermelidir ve şeffaf cam bardaklarda buz ile veya buz olmadan soğuk olarak sunulmalıdır. Soğuk içecekler, süt ile veya sütsüz servis edilebilir.

SICAK İÇECEKLER İÇİN LATTE SANATI GEREKLİLİKLERİ

Şampiyonada latte sanatı kullanılarak hazırlanan tüm sıcak içeceklerin, en az 1 espresso shot ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermesi gerekmektedir. Bu içecekler, süt ile hazırlanmış ve serbest dökme (free-pour) latte sanat tasarımı ile sunulmalıdır. Sıcaklığı 55°C ile 65°C arasında olmalıdır.

Latte sanat tasarımıyla ilgili özel bir gereklilik yoktur ve yarışmacı, servis ettiği içeceklerde her jüri için farklı tasarımlar çizmeyi tercih edebilir.

Jüriler, kendilerine sunulan tasarımı göz önüne alarak 'Latte Sanatında Görsel Çekicilik' bölümünde puan verir.

Latte sanatı için kullanılan süt, şampiyona sırasında ve belirlenen DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası sponsorluğundaki espresso makinesinde hazırlanmalı ve süt, bu sırada buharla hazırlanmalıdır. Bu kurallara uyulmadığı takdirde, yarışmacılar duyuşal kategoride 'Latte Sanatında Görsel Çekicilik' başlığı altında '0' puan alacaklardır.

Sadece süt sürahisinden yapılan serbest dökme latte sanatı kabul edilir, aksi halde, yarışmacılar duyuşal kategoride 'Latte Sanatında Görsel Çekicilik' başlığı altında '0' puan alır.

SOĞUK KAHVE (SÜTLÜ/SÜTSÜZ) GEREKLİLİKLERİ

Şampiyonada hazırlanan tüm soğuk kahveler (sütlü/sütsüz) en az 1 espresso shot ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermeli, buzlu veya buzsuz şeffaf bir cam bardakta soğuk olarak servis edilmelidir.

Şeffaf olmayan bir cam bardak kullanılırsa, yarışmacı, duyuşal puan kategorisinde 'Görsel Çekiciliği Olan Şeffaf Bardakta Servis Edildi' kategorisi altında '0' puan alır.

Bu içecek kategorisi, sütlü veya sütsüz kremalar da dâhil olmak üzere, sütlü veya sütsüz unsurlarla servis edilmelidir.

İÇECEKLERİN HAZIRLANMASINDA SÜT KULLANIMI (TÜM KATEGORİLER İÇİN)

Şampiyona sırasında seçilmiş taze süt ve süt ürünü içermeyen alternatifler temin edilecektir. Fakat, yarışmacılar ticari olarak mevcut olmayan ve aromasız süt alternatiflerini (tatlandırılmış veya tatlandırılmamış) getirmeyi tercih edebilirler.

Anne sütü kabul edilmeyecektir. Bu durumda, yarışmacılar o içecek kategorisinde '0' puan alacaktır.

Kullanılan bütün süt ürünlerinin ticari olarak mevcut olması ve üreticinin kullanım amacına uygun olarak hazırlanması koşuluyla sütün birleştirilmesine ve harmanlanmasına izin verilir.

Seçilen sütün türüne bakılmaksızın, süt tozu ve diğer katkı maddelerinin süte eklenmesine izin verilmemektedir. Yarışmacılar, işlem sırasında hiçbir bileşen veya katkı maddesi kullanmamak kaydıyla, ticari olarak temin edilebilen süttten (Örneğin, dondurarak damıtma yoluyla) bazı unsurları çıkarabilir.

SÜT İÇERMEYEN SOĞUK KAHVE GEREKLİLİKLERİ

Şampiyonada hazırlanan tüm sütsüz soğuk kahveler en az 1 espresso shot ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermeli, buzlu veya buzsuz şeffaf bir cam bardakta soğuk olarak servis edilmelidir.

Şeffaf olmayan bir cam bardak kullanılırsa, yarışmacı, duyuşal puan kategorisinde 'Görsel Çekiciliğı Olan Şeffaf Bardakta Servis Edildi' kategorisi altında '0' puan alır.

Bu içecek kategorisi, sütlü veya sütsüz kremalar dâhil, süt içeren veya içermeyen hiçbir süt unsuru ile servis edilmemelidir.

DIĞER UYGUNLUK GEREKLİLİKLERİ

Sadece sponsor olan DaVinci Gourmet ürünleri tüm içeceklerin hazırlanmasında kullanılabilir. Şurup, sos veya toz kategorisinde DaVinci Gourmet dışındaki ürünlerin, rakip marka ürünlerinin veya onaylanmamış DaVinci Gourmet ürünleri listesinden ürünlerin kullanılması, şampiyonadan derhal diskalifiye edilmeye neden olacaktır.

Tüm içecekler, jürilerin objektif ve profesyonel bir şekilde değerlendirmelerini ve puanlamalarını engellemeden gerektiğı gibi içebilecekleri bir kaptaki servis edilmelidir. Kabul edilmeyen uygulamalar arasında dokunulamayacak kadar sıcak kaplar kullanmak, güvenli bir şekilde içilemeyecek kaplar, kirli veya hijyenik olmayan, kokan ve kirlenmiş cam kaplar ve jüri üyelerinin düzgün bir değerlendirme yapmasını engelleyebilecek diğere benzer hatalar bulunmaktadır. Eğer yukarıda belirtilenlere uyulmazsa, yarışmacının 'Tat Deneyimi ve Lezzet Uyumu' bölümünde puanı azaltılır.

DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası boyunca sunulan içeceklere hiçbir şekilde alkol eklenemez. Kontrole tabi veya yasa dışı maddeler dâhil, alkol ekstreleri veya yan ürünlere de izin verilmemektedir. Eğer bu maddeler içekte bulunursa, yarışmacı derhal şampiyonadan elenecektir.

Talep edildiğinde kullanılan tüm malzemeler açıklanmalıdır. Yarışmacılar, imza içeceğinde kullandıkları tüm malzemelerin orijinal ambalajını getirmelidir, bu ambalajlar jüriler tarafından incelenerek doğrulanacaktır. Yarışmacı, talep edildiğinde içeceğin orijinal ambalajını sağlamazsa, tüm duyuşal kategoriler için içeceğe '0' puan verilecektir.

Tüm içecekler, şampiyonada ayrılmış olan zamanda yerinde hazırlanmalı ve birleştirilmelidir. İmza içeceğin hazırlanması, duyuşal puan tablosunda 'İyi anlatılmış, tanıtılmış ve hazırlanmış' bölümü altında ele alınmıştır. Önceden hazırlık gerektirebilecek bazı malzemeler, şampiyona başlamadan önce hazırlanabilir ancak yalnızca tek başına bir bileşen olarak getirilmeli ve şampiyona başladığında yerinde birleştirilmelidir.

Jüriler, malzemelerin nasıl hazırlandığı hakkında bilgi isteme hakkını saklı tutar ve yarışmacıdan kullanılan tüm malzemelerin orijinal ambalajını sunmasını isteyebilir.

YARIŞMAYA HAZIRLIK KILAVUZU

HAZIRLIK BAŞLANGIÇ ZAMANI

Her yarışmacıya 10 dakikalık hazırlık süresi verilecektir. Yarışmacılar, hazırlık başlangıç zamanından önce hazır olmakla sorumludur.

JÜRİLERİN SUNUM MASASI

Jürilerin sunum masası, yarışmacının kendini ayarlama süresi içinde hazırlanabilir, bu süreçte su servisi de yapılabilir. Yarışmacı, hazırlık sırasında jürilerin sunum masasını önceden hazırlamak istemiyorsa, masayı yarışma/performans süresinin başında hazırlayabilir.

DENEME SHOTLARI

Yarışmacıların hazırlık süreleri boyunca deneme shotları yapmasına izin verilir ve önerilir. Yarışma başladığında portafiltrelerin makineye yerleştirilmesi gerekli değildir.

ÖNCE DEN İSİTİLAN BARDAKLAR

Yarışmacının hazırlık süresi içinde bardaklar, makinelerde önceden ısıtılabilir. Ancak, yarışma başladığında bardaklarda su veya başka bir sıvı bulunmamalıdır. Sıvılar veya malzemeler makinenin üstüne konulmamalıdır, aksi takdirde "Teknik Değerlendirme" bölümünde '0' puan verilecektir.

HAZIRLIK ZAMANININ BİTİMİ

Yarışmacılar, kendilerine verilen 10 dakikalık hazırlık ve kendini ayarlama süresini aşamazlar. Zaman hakemi veya sunucu, 5 dakika, 3 dakika ve 1 dakika işaretlerinde sesli uyarılar verecektir.

10 dakika içinde yarışma masasından ayrılmayan ve hazırlıklarını durdurmamayan yarışmacılara puan tablolarında belirtilen süre aşımı kurallarına göre ceza verilecektir.

UNUTULAN EŞYALAR

Yarışmacı hazırlık süresi içinde ekipmanlarından ve/veya aksesuarlarından herhangi birini unutursa, eksik eşyaları almak için sahneden ayrılabilir, ancak hazırlık süresi durdurulmaz.

YARIŞMA SIRASINDA

MİKROFON VE SUNUCU

Yarışmacıların performansları sırasında kablosuz mikrofon takmaları gerekmektedir; ancak mikrofon yalnızca performans ve sunum süresi boyunca açık olacaktır. Yarışmacılar, performansları sırasında sunucunun veya tadım jürilerinin sorularını yanıtlamalıdır, ancak kendilerinden istenmedikçe gönüllü olarak konuşmaları gerekmemektedir.

YARIŞMA BAŞLANGIÇ SAATİ

Sunucu, yarışmacıya başlamaya hazır olup olmadığını soracaktır. Yarışmacılar hazır olduğunda, sunucu resmi zamanı başlatması için zaman hakemine işaret verecektir. Performans süresi başlamadan önce yarışmacılar ekipmanlarına dokunmamalı veya kaplarında herhangi bir sıvı bulundurmamalıdır.

Geçen zamanı takip etmek ve gerektiğinde süreyi sormak yarışmacının sorumluluğundadır.

YARIŞMA SIRASINDA YARIŞMA İSTASYONU

Yarışma başladıktan sonra, Sunucu, jüriler ve yardımcılar, yarışmacıyı engellemek için makul bir özen göstereceklerdir.

JÜRİLERİN MASASINA SERVİS EDİLECEK YARIŞMA İÇECEKLERİ

Tüm içecekler, jürilerin sunum masalarında servis edilmelidir. Jürilerin sunum masalarına servis edilmeyen içecekler, o içeceğin Duyusal Puan kategorisinde 0 puan olacaktır.

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi tarafından her tadım jürisine içme suyu sağlanacaktır. Ancak yarışmacılar, içeceğin deneyimini artıracaklarını düşündükleri takdirde, tatlandırılmamış mineralli su servis etmeyi tercih edebilirler. Yarışmacılar, mineralli su servis etmek istiyorlarsa uygun cam kapları hazırlamalıdır. Yarışmacıların, yarıştıkları içeceğin dışında tatlandırılmış su veya diğer nötr olmayan tatlı içecek sunduğu ortaya çıkarsa, bu içeceğin Duyusal Puan kategorisindeki puanı 0 olacaktır.

YARDIMCILARIN DEĞERLENDİRME SONRASI İÇECEK SERVİS EDİLEN YERİ TEMİZLEMESİ VE İSTASYONUN DEVREDİLMESİ

Her bir içecek seti jürilere servis edildikten ve değerlendirildikten sonra, bir yardımcı, tadım jürilerinin yönlendirmesi doğrultusunda içecekleri jürilerin sunum masasından temizleyecektir. Yardımcılar, önceki içecek aşamasında kullanılan bardakları, tabakları ve kaşıkları kaldıracaktır. Eğer bir yarışmacının yardımcı için özel talimatları varsa, bu talimatları yarışma başlamadan önce görevliye ve tadım jürilerine açıklaması gerekecektir. Ayrıca, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası sahne müdürüne de bildirilmelidir. Aksi takdirde, standart bardaklar, tabaklar ve kaşıklar kaldırılacaktır.

Benzer şekilde, yardımcı, yarışmacıyı rahatsız etmemek için makul olan her çabayı gösterecektir ancak istasyonlarını başarılı bir şekilde yönlendirmek yarışmacının sorumluluğundadır.

Yarışmacı performansını tamamladıktan sonra, istasyonu temizlemeye başlamalıdır. Bir istasyon yardımcısı, yarışmacının malzemelerini ve ekipmanlarını yüklemek için uygun taşıma arabası sağlayacaktır. İstasyon yardımcısı, yarışmacının eşyalarını istasyondan kaldırmasına yardımcı olabilir. Yarışmacılardan, bütün kişisel ekipman ve malzemelerini kaldırmaları ve istasyonlarını temiz bir şekilde silerek bir sonraki yarışmacı için hazır hale getirmeleri beklenmektedir.

İSTASYON ALANLARI

Yarışmacılar sadece 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası tarafından sağlanan çalışma alanlarını kullanabilir: makinenin bulunduğu masa ve sunum masaları.

Yarışmacılar, yarışma alanına başka eşya ve/veya ekipman getiremezler (Örneğin, stant, masa, servis asansörü, oturak, vb.). Bunu yapmaya yönelik herhangi bir girişim, otomatik diskalifiye ile sonuçlanacaktır. Yarışmacılar, depolama için herhangi bir yarışma masasının altındaki alanı kullanamazlar, aksi takdirde aşağıda belirtilen teknik kategoriden 0 puan alırlar: *"I. Bölüm: Genel Temizlik ve Kurulum"*

Kuralın istisnaları, serbest duran ve atık kahvelerin atıldığı bir kutu ve baristaların espresso makinesine ve sunum masalarına tam erişim sağlamak için gerekli olan basamaklar veya platformlardır. İzin verilen bu eklemeler, yarışmacı tarafından sağlanmalı ve bunların hepsi tamamen yarışmacı sorumluluğundadır.

YARIŞMA BİTİŞ SAATI

Yarışmacı elini kaldırıp "Zaman" dediğinde yarışma zamanı durdurulur. Zamanın doğru bir şekilde kaydedilmesi için "zaman" kelimesini net bir şekilde söylemek yarışmacı sorumluluğundadır. Sadece resmi zaman hakemi tarafından kaydedilen zaman, puanlama amaçları için kullanılacaktır.

Yarışmacı, performansını istediği zaman bitirebilir. Örneğin, yarışmacılar son içeceği jürilere sunmak üzere sunum masasına yerleştirdikten sonra zamanı durdurabilir veya zamanı durdurmadan önce istasyonlarına geri dönüp temizlik yapmayı tercih edebilir.

Yarışmacılara performanslarını ceza almadan tamamlamaları için 15 dakikaya kadar süre tanınır. 15 dakikadan daha kısa sürede performansı tamamlamak için ceza veya ek öneri bulunmaz.

YARIŞMA ZAMANINDAN SONRAKİ İLETİŞİM

Performansları sona erdiğinde, yarışmacılara içeceklerini jüriye sunmak için ayrılmış bir süre verilecektir. Sunumun tamamlanmasından sonra jüriye yapılan herhangi bir konuşma veya davranış, puanlama değerlendirmesi için dikkate alınmayacaktır. Yarışma zamanı tamamlandıktan sonra yarışmacılar Sunucu ile konuşmaya devam edebilir ancak jüriye, yarışmanın tamamlanmasından sonra yapılan konuşmaları veya verilen bilgileri dikkate almayacaktır.

ZAMAN CEZALARI

Yarışmacı, ona ayrılan süre içinde hazırlığını veya sunumunu tamamlamamışsa, hazırlığını veya sunumunu tamamlayana kadar bunlara devam etmesine izin verilir.

Yarışmacının toplam puanından her 15 dakikadan fazla sürede bir puan kesilecek, maksimum ceza 30 puan olacaktır (Bu da 0.5 dakikaya denk gelir).

Hazırlık veya performans süresi 15.5 dakikayı aşan yarışmacı diskalifiye edilecektir.

UNUTULAN EŞYALAR

Yarışmayı tamamlama süresinde yarışmacı, masada unuttuğu ekipman ve/veya aksesuarları Sunucu'ya bildirmeli ve daha sonra eksik eşyaları kendisi almalıdır. Unutulan eşyaların alınması için ekstra zaman verilmeyecektir.

Yardımcılar, yarışmacıları destekleyenler, takım üyeleri veya seyirciler, unutulan herhangi bir eşyayı yarışmacıya teslim edemez, aksi halde yarışmacının jüri tarafından diskalifiye edilme riski vardır.

YARIŞMA SIRASINDAKİ TEKNİK SORUNLAR

Yarışmacı, aşağıda belirtilen ve ona sağlanan ekipmanlardan herhangi birinde teknik bir sorun olduğunu düşündüğünde, elini kaldırarak "teknik mola" isteyebilir:

- Espresso makinesi (güç, buhar basıncı, kontrol sistemi arızası, su eksikliği veya tahliye arızası dâhil)
- Öğütücü
- Ses ve görüntü ekipmanı

Hazırlık veya yarışma zamanı Sunucu tarafından durdurulur. Resmi zaman hakemi, "Teknik mola" istendiğinde zamanı not eder. "Teknik mola" istendiğinde zaman hakeminin haberdar olduğundan emin olunması yarışmacı sorumluluğundadır.

Eğer teknik jüri, kolayca çözülebilecek bir teknik sorun olduğuna katılırsa, yarışmacıya gereken ek süreyi belirleyecek ve verecektir. Teknik sorun çözüldüğünde, yarışmacının zamanı devam edecektir.

Teknik sorun zamanında çözülemezse, teknik sahne jürisi / 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi, yarışmacının performansını devam ettirmesi için beklemesi mi yoksa performansı durdurup yeniden belirlenmiş bir zamanda başlaması mı gerektiği konusunda karar verecektir.

Yarışmacının yarışma zamanının durdurulması gerekiyorsa, yarışmacı, DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi ve sahne müdürü, yarışmacının daha sonra tam olarak tekrar yarışması için yeni bir program oluşturacaktır.

Eğer teknik sorunun yarışmacının hatası veya yarışmacının kişisel ekipmanı nedeniyle olduğu belirlenirse, teknik jüri, yarışmacıya ve hazırlık veya yarışma zamanına ek süre verilmeyeceğini ve zamanın kaldığı yerden devam edeceğini belirleyebilir.

Yanlış kullanımdan kaynaklanan teknik sorunlar için ek süre verilmeyecektir. Bu nedenle, bütün yarışma ekipmanlarının doğru kullanımını anlamak ve takip etmek tüm yarışmacıların sorumluluğundadır.

Grup başları arasındaki uyumsuzluk veya değişkenlik için teknik mola, yalnızca hazırlık süresi içinde talep edilebilir.

DIĞER YARIŞMACILARIN TALİMATLARI

YARIŞMA MÜZİĞİ

Yarışmacılar müzik seçimi yapamayacaktır. Arka plan müziği, DaVinci Gourmet'in belirlediği ajans tarafından seçilecek ve çalınacaktır.

ZAMANINDA YERİNDE OLMA

Yarışmacılar, önceden programlanmış olan pratik seansı (eğer yapılmaya uygunsa) ve yarışma saati için zamanında yerlerinde olmalıdır. Yarışmacılar, kendilerini ayarlama süreleri içinde yarışmaya başlamaya hazır olmazsa diskalifiye edilebilir.

ÇEVİRMEN

Yarışmacılar, masraflarını kendileri karşıladığı sürece çevirmenlerini getirebilirler. Singapur'daki Bölgesel Finaller gibi yarışma sırasında özellikle İngilizcenin ana dil olacağı durumlarda, Ülke Lezzet Dehası'nın yarışmacının çevirmeni olarak seçilmesi önerilir.

Çevirmen, yarışmacının çevirisini gerçekleştirirken, aynı zamanda sadece sunucu, jüriler, DaVinci Gourmet organizasyon komitesi veya yardımcı tarafından söylenenleri çevirebilir. Yarışmacı konuştuğunda, çevirmen sadece yarışmacının tam olarak ne söylediğini çevirir. Yanında çevirmen getirmesi, yarışmacıya ek süre hakkı vermeyecektir.

İngilizce konuşulmuyorsa, jüriler, yarışmacıyı, yarışmacının seçtiği çevirmen tarafından sağlanan çeviriye göre değerlendireceklerdir, yarışmacının sözlü ifadelerini baz almayacaklardır.

MAKİNE, AKSESUAR VE ANA MADDELER

ESPRESSO MAKİNELERİ

Yarışmacıların, yarışma sırasında DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi ve sponsorları tarafından belirlenen ve sağlanan makineyi kullanması gerekmektedir. Şampiyona süresince başka bir espresso makinesi kullanılamaz veya bulunamaz.

ESPRESSO MAKİNELERİNDE SIVI VEYA MALZEMENİN OLMAMASI

Herhangi bir türdeki sıvı veya malzeme, espresso makinelerinin üzerine yerleştirilmemelidir veya dökülmemelidir (Örneğin, bardaklarda su olmamalıdır, karıştırma sıvıları veya malzemeler dökülmemelidir, malzemeler ısıtılmamalıdır). Yarışmacının makinenin üstüne sıvı veya malzeme koyması veya dökmesi durumunda, yarışmacı "Teknik Değerlendirme" bölümünden '0' puan alacaktır.

MAKİNE PARAMETRELERİNE YAPILAN AYARLAMALAR

Yarışmacılar, DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi ve sponsorları tarafından sağlanan espresso makinesi ve/veya öğütücünün herhangi bir bileşenini, ayarını veya parçasını yarışma sırasında değiştiremez, ayarlayamaz veya başka bir şeyle yerine koyamaz. Herhangi bir değişiklik veya ayarlama, diskalifiye nedeni olabilir (Örneğin, portafiltreler, filtre sepetleri, basınç, buhar çubuğu uçları, öğütme diskleri). Kötüye kullanım veya suistimal etme nedeniyle yarışma ekipmanına verilen zarar, diskalifiye nedeni olacaktır. Ancak gerektiğinde yarışmacılar sıcaklık ayarının değiştirilmesini isteyebilir.

ÖĞÜTÜCÜ

Yarışmacılar, sadece yarışma sırasında DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi ve sponsorları tarafından sağlanan öğütücüyü kullanabilir. Masa üzerinde başka öğütücüler kullanılamaz veya bulunamaz.

Öğütücüler, hazne dâhil olmak üzere sabit bir teknik yapılanmaya sahiptir, yarışmacılar tarafından harici kontrollerden yapılabilecek öğütme parçacığı boyutu ve doz ayarlamaları dışında, bunlar açılmaz veya herhangi bir işlevsel değişikliğe tabi tutulamaz.

Sağlanan öğütücüler turlardan önce ve turlar arasında düzeltilmeyecektir. Yarışmacıların bu tür düzenlemeleri gerçekleştirmek için düzenleme süresini kullanma sorumluluğu vardır.

Kahve çekirdekleri, öğütücüye takılı olsun ya da olmasın, yarışmacının hazırlık süresi başlayana kadar öğütücü haznesine yerleştirilemez.

ELEKTRİK EKİPMANLARI

Yarışmacılar performansları sırasında en fazla 2 adet ilave pille çalışan ekipman kullanabilir. Yarışmacılar, DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'nın düzenlendiği ülkede elektrik ekipmanlarının çalışabilir durumda olmasından ve etkinliğin güvenliğini tehlikeye atacak bir durum oluşturmamasından sorumludur.

Yarışmacılar ayrıca tüm ek ekipmanlarının etkinlik alanına sorunsuz ve güvenli bir şekilde giriş ve çıkışını sağlamaktan da sorumludur.

DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi, bu tür ekipmanların çalışabilmesi için adaptörler, dönüştürücü, şarj cihazı veya uzatma kablosu sağlamayacaktır.

SAĞLANAN EKİPMAN VE MALZEMELER LİSTESİ

Her bir yarışma istasyonunda aşağıda belirtilen ekipmanlar olacaktır:

- İki Gruplu Espresso Makinesi
- Öğütücü
- Atık Kahvelerin Atıldığı Kutu
- Çöp Kovası
- Tekerekli Yük Taşıma Arabası (gerekli olursa)
- DaVinci Gourmet Süt Sürhisi
- Sıkıştırma Matı
- Sıkıştırıcı
- Kahve Terazisi
- Espresso Tartısı
- 3 adet farklı renklerde bez (siyah/kahverengi + 2 farklı renk)

Yarışmacıların sunumları için gerekli olan tüm ek malzemeleri getirmeleri gerekmektedir, aksi takdirde, yarışmacı sunumunu tamamlamak için yeterli ekipmana sahip olmayabilir.

Yarışmacılar seyahat ve/veya yarışma sırasında ekipmanlarda oluşabilecek kırılmalar için önlem almalıdır.

Yarışmacılar, şampiyona sırasında kendi ekipmanlarından ve aksesuarlarından sorumludur. 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi, gönüllüler ve etkinlik personeli, yarışmacıların hazırlanma odasında veya yarışma alanında bırakılan eşyaların güvenliğinden sorumlu değildir.

Yarışmacılar, ek ekipmanlara izin verilip verilmediğini öğrenmek için bunları 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesine bildirmelidir. Yarışmacı, ekipmanlarının izin verilen ekipmanlar arasında olup olmadığını kontrol etmek istiyorsa, yarışma öncesinde DVG Marketing bölümüne e-posta gönderebilir: marketing@davincigourmet.com.

Yarışmacı, ekipmanının marka/modelini ve bir fotoğrafını içeren tüm ilgili bilgileri sağlamakla yükümlüdür.

Ancak, daha önce açıklanmayan veya sağlanan ayrıntılardan farklı olan ilgili ek bilgilerin yarışma alanında keşfedilmesi durumunda, ekipmana izin verilip verilmeyeceğine ilişkin kararlar gözden geçirilebilir.

Yarışmacının getirebileceği malzemeler listesi aşağıda belirtildiği gibidir:

- Kahve (antrenman ve yarışma için)
- Ek elektrik ekipmanı (En fazla 2 adet)
- Pille çalışan ek ekipman (belirtilen diğer kısıtlamalara aykırı olmadığı sürece)
- Sıkıştırıcı
- Shot bardakları
- Buhar sürahileri
- Süt (DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası tarafından sağlanan sütleri kullanma seçeneği)
- İhtiyaç olduğu kadar bardak ve bardak altlıkları
- Kaşıklar
- Gerekli aletler
- Bütün içeceklerin uygun şekilde servisi için gereken tüm ekipmanlar/aksesuarlar
- Peçeteler
- Su bardakları (3 tadım jürisi için)
- Su (3 tadım jürisi için)
- Bar havluları/temiz bezler (antrenman ve yarışma için)
- Temizlik malzemeleri (tezgah fırçası, öğütücü fırçası, vb.)
- Tepsiler (jüriye içecek servisi için)
- Jüri sunum masası için tüm aksesuarlar
- Tekerlekli Yük Taşıma Arabası (2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası tarafından sağlanan arabayı kullanma seçeneği)

YARIŞMA SONRASI

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi puan hakemleri, tüm puanları puan tablosuna eklemekten ve tüm puanları gizli tutmaktan sorumludur.

Her bir turda, yarışmacının toplam puanı, o tur için mevcut olan jüri sayısına bağlı olarak tüm teknik ve tüm duyuşsal puanlardaki toplamın eklenmesiyle hesaplanacak ve ardından bir zaman cezası (varsa) bu puandan çıkarılacaktır.

2 veya daha fazla yarışmacıda beraberlik olursa, resmi puan hakemleri ilgili tüm yarışmacıların duyuşsal puanlarını toplayacaktır. En yüksek duyuşsal puana sahip yarışmacı beraberliği kazanacak ve aynı toplam yarışma puanına sahip diğer tüm yarışmacıların önüne geçecektir.

Berabere kalan yarışmacılar aynı duyuşsal puana sahipse, duyuşsal sıcak kahve içeceği kategorisinde daha yüksek toplam puana sahip yarışmacı beraberliği kazanacaktır.

Berabere kalan yarışmacılar aynı duyuşsal sıcak kahve içeceği kategorisi puanına sahipse, "Barista'nın Genel İzlenimi" kategorisinde daha fazla puana sahip yarışmacı beraberliği kazanacaktır.

FOTOĞRAF & VIDEO

Yarışmalar sırasında çekilen tüm fotoğraf ve videolar, 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası'na ait olarak kabul edilecek ve dijital (sosyal medya ve internet sitesi) ve dijital olmayan DaVinci Gourmet marka pazarlama materyallerinde kullanılabilir.

BİLGİLENDİRME

Yarışmanın ardından yarışmacılar, duyurulan takvime göre jürilerle birlikte puan tablolarını online olarak inceleme fırsatına sahip olacaktır. 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası organizasyon komitesi puan tablolarını inceledikten sonra yarışmacılar orijinal puan tablolarını saklayabilirler. 2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası tamamlandıktan sonra puanlarınızın kamuoyu ile paylaşılabilirliğini unutmayınız.

YARIŞMA İLE İLGİLİ SORULAR

2024 DaVinci Gourmet Barista Şampiyonası ile ilgili sorularınız varsa lütfen marketing@davincigourmet.com adresine e-posta gönderin.

**2024 DAVINCI GOURMET BARİSTA ŞAMPİYONASI'NIN SON SAYFASINA GELDİNİZ
KURALLAR VE YÖNETMELİKLER**