

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

ATURAN & PERATURAN RESMI



KETENTUAN DAN PERATURAN DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP
DAFTAR ISI

[Bagian 1: Tentang DaVinci Gourmet Barista Craft Championship](#)

[Bagian 2: Tentang Babak Penyisihan Nasional](#)

[Bagian 3: Tentang Babak Final Nasional](#)

[Bagian 4: Tentang Babak Final Regional](#)

[Bagian 5: Informasi Selengkapnya untuk Finalis Nasional dan Regional](#)

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

**TENTANG DAVINCI
GOURMET BARISTA
CRAFT
CHAMPIONSHIP**



1. TENTANG DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 adalah program yang diselenggarakan dan dimiliki oleh DaVinci Gourmet Asia Pacific, Middle East, and Africa (APMEA) dan merupakan sebuah merek yang dimiliki sepenuhnya oleh Kerry Group PLC.

Semua kekayaan intelektual yang berhubungan dengan DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, termasuk Ketentuan dan Peraturan resmi, foto, video, dan resep yang diajukan atau dibuat saat DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, serta format kompetisi, merupakan kekayaan intelektual milik Kerry Group PLC dan DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet berhak untuk mengubah Kode Etik Peserta, serta ketentuan, peraturan, dan/atau dokumen lain yang berhubungan dengan Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Semua peserta harus mematuhi revisi tersebut.

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 terdiri dari total tiga tahap dengan tema "United through coffee:

- Babak Penyisihan Nasional (Pengajuan secara online)
- Babak Final Nasional (Acara Offline di dalam negeri)
- Babak Final Regional (Acara Offline di Singapura)

Kriteria umum untuk berpartisipasi dalam Barista Craft Championship 2024 adalah sebagai berikut:

Persyaratan Usia dan Perwakilan

Peserta harus berusia minimal 18 tahun dan memenuhi persyaratan usia cakap hukum menurut hukum setempat di negara masing-masing untuk memenuhi syarat sebagai peserta di DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Peserta juga harus mewakili kedai kopi, kafe, restoran, atau gerai Layanan Makanan di negara tempat tinggalnya.

Peserta DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 harus memiliki paspor yang valid dengan masa berlaku minimal 9 bulan dari negara tempat tinggalnya. Dokumentasi yang membuktikan perusahaan tempat bekerja juga harus tersedia jika diminta. Pekerjaan paruh waktu dapat diterima asalkan peserta dapat menunjukkan dokumentasi sebagai bukti bahwa peserta tersebut bekerja minimal dua shift reguler.

Peserta tidak boleh terikat perjanjian kontrak dalam bentuk apa pun dengan merek lain kompetitor Davinci Gourmet.

Biaya yang Dibayarkan oleh Penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

DaVinci Gourmet APMEA akan menanggung biaya tiket pesawat ke Singapura dan akomodasi hotel untuk peserta yang berpartisipasi dalam Babak Final Regional, berdasarkan rencana perjalanan yang telah ditetapkan. Transportasi dari hotel ke lokasi kompetisi akan disediakan pada hari kompetisi. Semua biaya lainnya harus ditanggung oleh peserta sendiri.

Pergantian Peserta dan Pengunduran Diri

Dilarang keras mengganti peserta pada tahap mana pun dalam kejuaraan. Jika peserta memilih untuk mengundurkan diri dari kompetisi kapan pun itu, maka ia akan kehilangan statusnya sebagai peserta, dan peserta tersebut tidak boleh diganti.

Pembaruan tentang Ketentuan dan Peraturan

Semua ketentuan dan peraturan dapat berubah dan dapat didasarkan pada pedoman kesehatan dan keselamatan setempat. Jika terjadi perubahan, panitia DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 akan memberi tahu peserta melalui email sebelum kejuaraan dimulai. Perubahan yang mungkin terjadi dapat mencakup, tetapi tidak terbatas pada, penyesuaian ukuran atau tata letak meja, ruang yang tersedia, bejana atau cangkir, biji kopi, batasan pelatih atau asisten di ruang persiapan dan ruang latihan, instruksi untuk mengenakan masker atau sarung tangan, dan modifikasi jadwal untuk pergantian stasiun.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024
UNITED THROUGH COFFEE

**BABAK PENYISIHAN
NASIONAL**



2. TENTANG BABAK PENYISIHAN NASIONAL

Babak penyisihan nasional DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 terbuka untuk semua peserta yang memenuhi syarat berdasarkan persyaratan pengajuan babak penyisihan di bawah ini di masing-masing negara yang berpartisipasi. DaVinci Gourmet APMEA memiliki hak untuk menyetujui atau mendiskualifikasi setiap entri pengajuan berdasarkan kriteria pengajuan babak penyisihan.

PERSYARATAN PENGAJUAN BABAK PENYISIHAN NASIONAL

Semua peserta yang mengirimkan entri ke babak penyisihan nasional harus menyetujui ketentuan dan peraturan DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 dan memberikan informasi termasuk nama lengkap, email, nomor kontak, jabatan, negara tempat tinggal, restoran dan/atau gerai F&B yang diwakili, nama kreasi kopi, detail resep termasuk penggunaan minimal satu produk DaVinci Gourmet, cara pembuatan, inspirasi di balik kreasi kopi, dan foto kreasi kopi.

Peserta yang informasi pengajuannya tidak lengkap akan didiskualifikasi secara otomatis.

Tautan ke formulir pengajuan digital dapat ditemukan di:
www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024

FORMAT EVALUASI BABAK PENYISIHAN NASIONAL

Babak penyisihan nasional akan dievaluasi oleh 3 juri dari masing-masing negara peserta berdasarkan sistem 20 poin. Peserta harus membuat satu kreasi berbahan dasar kopi pilihannya (minuman panas atau dingin) dan harus menyertakan minimal 1 dan maksimal 3 produk DaVinci Gourmet yang tersedia di negara yang ia wakili. Kreasi juga harus menyertakan minimal 1 shot kopi espresso dan maksimal 8 bahan (termasuk produk DaVinci Gourmet, garnis dan es yang dianggap sebagai bahan).

Peserta yang berhasil terpilih di babak penyisihan nasional akan maju ke babak final nasional dan memperebutkan gelar juara nasional. Peserta yang lolos ke babak final nasional akan dihubungi melalui informasi yang diberikan oleh peserta dalam formulir pengajuan online.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024
UNITED THROUGH COFFEE

**BABAK FINAL
NASIONAL**



3. TENTANG BABAK FINAL NASIONAL

10 peserta yang terpilih dalam babak penyisihan nasional

akan maju ke babak Final Nasional secara tatap muka dan bersaing untuk memperebutkan gelar Juara Nasional. Juara nasional dari masing-masing negara yang berpartisipasi akan maju untuk berkompetisi di babak final regional di Singapura.

FORMAT KOMPETISI FINAL NASIONAL

Peserta akan ditugaskan untuk membuat dua minuman (porci penuh harus disiapkan untuk setiap juri): 1 minuman berbahan dasar kopi panas dan 1 minuman berbahan dasar kopi dingin dengan maksimal dua peserta yang berkompetisi dalam waktu yang ditentukan.

Area kompetisi final nasional akan terdiri dari hingga 2 stasiun kompetisi dan akan diatur sesuai dengan persyaratan yang dapat diterima di setiap lokasi.

Setiap stasiun terdiri dari meja mesin espresso (sekitar P 2,5 x L 0,9 x T 0,9), meja presentasi untuk juri sensori untuk mengevaluasi, meja persiapan (sekitar P 2,4 x L 0,75 x T 1,0) untuk pengaturan dan persiapan bahan.

Setiap peserta akan diberikan waktu mulai dan nomor pos, serta akan diberikan waktu kompetisi sesuai dengan segmen yang dialokasikan di bawah ini (berdasarkan keputusan 3 juri):

- Kalibrasi Grinder dan Waktu Pengaturan Meja: 10 menit
- Waktu Kompetisi dan Penampilan: 15 menit
- Presentasi kepada Juri Sensori: ~2 menit
- Pembersihan Stasiun: 5 menit

FORMAT EVALUASI BABAK FINAL NASIONAL

Babak final nasional akan dinilai oleh hingga 4 juri, berdasarkan sistem 123 poin. Dua kreasi minuman yang dibuat harus memenuhi kriteria berikut:

- Setiap kreasi menggunakan minimal 1 dan maksimal 3 produk DaVinci Gourmet (Daftar lengkap produk DaVinci Gourmet akan disediakan dalam paket kompetisi)
- Setiap kreasi menggunakan minimal 10 ml produk DaVinci Gourmet
- Maksimal 8 bahan (termasuk produk DaVinci Gourmet, garnis dan es)
- Minimal 1 shot kopi espresso untuk setiap kreasi (Peserta dapat memilih untuk menggunakan biji kopinya sendiri atau biji kopi yang disediakan)
- Peserta harus membawa bahan dan peralatan minum sendiri (kecuali dinyatakan lain dalam paket kompetisi Anda)
- Peserta dapat memilih untuk membawa Dairy milk atau Dairy-free milk sendiri atau menggunakan bahan yang telah disediakan
- Bahan-bahan yang dibuat sendiri diperbolehkan tetapi tidak boleh bertentangan dengan produk/perisa DaVinci Gourmet yang tersedia (kemasan asli bahan harus dibagikan kepada penyelenggara, setiap komponen bahan yang dibuat sendiri akan dianggap sebagai 1 bahan yang digunakan dalam kreasi.)

Jika susu panas tidak disiapkan dalam minuman kopi panas, poin yang dialokasikan pada lembar skor teknis bagian 'Keterampilan Teknis (Susu)', akan dialihkan ke bagian 'Keterampilan Teknis (Espresso)', sehingga akan menggandakan bobot setiap komponen dalam bagian ini.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**



2024

UNITED THROUGH COFFEE

**BABAK FINAL
REGIONAL**



4. TENTANG BABAK FINAL REGIONAL

Babak final regional akan dilaksanakan di Singapura melalui acara tatap muka pada bulan Oktober 2024. Pemenang final nasional dari setiap negara yang berpartisipasi akan bersaing untuk memperebutkan gelar utama DaVinci Gourmet Barista Craft Champion 2024.

FORMAT KOMPETISI FINAL REGIONAL

Peserta akan ditugaskan untuk membuat tiga minuman (satu porsi penuh harus dibuat untuk setiap juri): 1 minuman berbahan dasar kopi panas dengan seni latte, 1 minuman berbahan dasar kopi dingin (hitam), 1 minuman berbahan dasar kopi dingin (putih).

Area kompetisi final regional akan terdiri dari hingga 2 pos kompetisi dan akan diatur sesuai dengan persyaratan yang dapat diterima di setiap lokasi.

Setiap pos terdiri dari meja mesin espresso (sekitar P 2,5 x L 0,9 x T 0,9), meja presentasi untuk juri sensorial untuk mengevaluasi, meja persiapan (sekitar P 2,4 x L 0,75 x T 1,0) untuk pengaturan dan persiapan bahan

Setiap peserta akan mendapatkan alokasi waktu mulai dan nomor pos, serta akan diberikan waktu kompetisi sesuai dengan segmen yang dialokasikan di bawah ini:

- Kalibrasi Grinder dan Waktu Penyiapan Meja: 10 menit
- Waktu Kompetisi dan Penampilan: 15 menit
- Presentasi kepada Juri Sensorial: ~ 3 menit
- Pembersihan Stasiun: 5 menit

FORMAT EVALUASI BABAK FINAL REGIONAL

Babak final regional akan dinilai oleh 4 juri, berdasarkan sistem 173 poin. Tiga kreasi minuman yang dibuat sebagai bagian dari babak final regional harus memenuhi kriteria berikut:

- Setiap kreasi menggunakan minimal 1 produk dan maksimal 3 produk DaVinci Gourmet
- Setiap kreasi menggunakan minimal 10 ml produk DaVinci Gourmet
- Maksimal 8 bahan (termasuk produk DaVinci Gourmet, garnis dan es)
- Minimal 1 shot kopi espresso untuk setiap kreasi (Peserta dapat memilih untuk menggunakan biji kopinya sendiri atau biji kopi yang disediakan)
- Peserta dapat memilih untuk membawa Dairy milk atau Dairy-free milk sendiri atau menggunakan bahan yang telah disediakan

- Peserta harus membawa bahan dan peralatan sendiri (kecuali dinyatakan lain dalam paket kompetisi)
- Bahan-bahan yang dibuat sendiri diperbolehkan tetapi tidak boleh bertentangan dengan produk/perisa DaVinci Gourmet yang tersedia (kemasan asli bahan harus dibagikan kepada penyelenggara, setiap komponen bahan yang dibuat sendiri akan dianggap sebagai 1 bahan yang digunakan dalam kreasi.)

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024
UNITED THROUGH COFFEE

**INFORMASI
SELENGKAPNYA
UNTUK FINALIS
NASIONAL &
REGIONAL**



5. INFORMASI SELENGKAPNYA UNTUK FINALIS NASIONAL DAN REGIONAL

KONFLIK KEPENTINGAN

PERILAKU JURI

Juri DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 tidak boleh memberikan pelatihan atau bimbingan pada tahap apa pun atau di negara mana pun dalam kejuaraan ini. Jika juri yang terdaftar telah melatih atau memberikan umpan balik dalam kapasitas apa pun kepada peserta yang berpartisipasi (termasuk menjadi pelatih utama, pelatih pendukung atau konsultan), maka juri tersebut harus menyatakan konflik kepentingannya sebelum kejuaraan dimulai.

Kegagalan untuk mengungkapkan konflik kepentingan tersebut dapat mengakibatkan diskualifikasi peserta. Setelah kejuaraan dimulai atau juri memulai musyawarah (mana yang lebih dulu), komunikasi atau konsultasi dalam bentuk apa pun, antara juri dan peserta tidak boleh dilakukan. Kegagalan untuk mematuhi hal ini akan mengakibatkan diskualifikasi peserta dan pemecatan juri dari panel juri kejuaraan.

Peserta tidak boleh memilih atau mendukung juri mana pun di panel juri kapan pun selama kompetisi berlangsung.

Pada tahun tertentu, koordinator dan individu yang terlibat dalam manajemen dan/atau organisasi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship tidak akan diizinkan untuk berkompetisi dalam kejuaraan. Jangka waktu 1 tahun harus dipatuhi sebelum individu tersebut memenuhi syarat untuk berpartisipasi dalam DaVinci Gourmet Barista Craft Championship.

KONFLIK KEPENTINGAN LAINNYA

Panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 mewajibkan semua peserta dan juri untuk menyatakan potensi konflik kepentingan sebelum kejuaraan dimulai. Kegagalan untuk melaporkan insiden tersebut dapat mengakibatkan diskualifikasi peserta dan pemecatan juri dari kejuaraan.

Juri yang pernah menjadi panel juri dalam kompetisi yang diselenggarakan oleh merek yang bersaing dengan DaVinci Gourmet juga harus menginformasikan kepada panitia DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 sebelum kejuaraan dimulai.

Jika Anda memerlukan klarifikasi lebih lanjut mengenai potensi konflik kepentingan kepada DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 dan/atau tentang kebijakan di atas, silakan hubungi bagian Pemasaran DVG marketing@davincigourmet.com .

KRITERIA EVALUASI

Juri mencari juara yang:

- Memiliki penguasaan dalam kreasi dan teknik barista, selera rasa yang unik, keterampilan inovasi rasa dan aplikasi, komunikasi yang jelas, keterampilan layanan, serta semangat yang tinggi terhadap profesi barista.
- Memiliki pengetahuan yang mendalam tentang kopi dan bagaimana rasa dapat meningkatkan atau melengkapi cita rasa kopi berkualitas tinggi.
- Mempersiapkan dan menyajikan minuman kopi yang inovatif, dapat dipasarkan, dan berkualitas tinggi yang disempurnakan melalui cita rasa.
- Menunjukkan kualitas panutan yang dapat menginspirasi orang lain.

LEMBAR SKOR TEKNIS

Poin akan diberikan berdasarkan pengetahuan teknis dan keterampilan peserta dalam mengoperasikan mesin espresso dan grinder, berikut ini adalah detail dari evaluasi teknis.

Keterampilan Teknis yang Akan Dievaluasi (Espresso)

- Pembilasan group head harus dilakukan segera setelah portafilter diangkat dan/atau sebelum ekstraksi berikutnya. Jika group head dibilas sebelum ekstraksi minuman yang disajikan, hal ini dapat diterima, dan juri harus menandai lembar skor dengan "Ya".
- Peserta selalu mengawali operasi dengan keranjang filter kering dan bersih sebelum dosing (menakar kopi).
- Jika keranjang filter benar-benar kering dan tidak ada bubuk yang tersisa ketika kopi segar dimasukkan, juri akan menandai lembar skor dengan "Ya".
- Limbah bubuk kopi yang dapat diterima dosing dan/atau grinding (menggiling biji kopi).
- Bubuk kopi yang tumpah atau terbuang selama waktu tampil dianggap sebagai limbah. Juri harus mengevaluasi kuantitas limbah (tidak diseduh) yang mungkin ditemukan di ruang takaran grinder espresso, knock box, di atas meja, di tempat sampah, di lantai, atau di tempat lain. Juri harus menandai poin ini di lembar skor dengan "Tidak" jika bubuk kopi terbuang secara berlebihan.
- Puck kopi yang terdistribusi dengan baik dan tamp yang rata.
- Peserta harus menunjukkan metode yang konsisten untuk dosing dan tamping. Peserta harus mendistribusikan bubuk kopi secara merata, diikuti dengan tamping yang merata dengan tekanan yang cukup. Tamp yang tidak rata tidak dapat diterima.
- Membersihkan Portafilter (Sebelum Dimasukkan).
- Peserta membersihkan pinggiran keranjang dan flensa samping portafilter sebelum memasukkannya ke dalam mesin. Jika sudah selesai, juri akan menandai lembar skor dengan "Ya".
- Memasukkan dan Segera Menyeduh.
- Peserta harus segera memulai aliran ekstraksi setelah memasukkan portafilter ke dalam mesin. Jika ya, juri akan menandai lembar skor dengan "Ya".
- Waktu Ekstraksi (Dalam Varians 3 Detik).
- Peserta diwajibkan untuk menunjukkan waktu ekstraksi dari semua shot, baik dengan menggunakan pengatur waktu digital eksternal atau pengatur waktu bawaan pada mesin espresso. Semua espresso yang diekstraksi harus memiliki perbedaan 3 detik satu sama lain. Waktu ekstraksi dimulai ketika peserta menyalakan tombol seduh mesin. Shot espresso yang tidak disajikan dalam minuman akhir tidak akan dihitung.

Keterampilan Teknis yang Akan Dievaluasi (Susu)

- Pastikan bahwa susu segar dingin selalu dituangkan ke dalam pitcher susu bersih yang belum diisi sebelum waktu kompetisi. Area internal dan eksternal pitcher harus bersih. Peserta dapat meminta runner untuk mencuci pitcher kapan saja selama kompetisi berlangsung.
- Tongkat uap harus selalu dibersihkan sebelum dimasukkan ke dalam pitcher susu.
- Juri perlu memperhatikan teknik mengukus yang tidak benar, seperti memanaskan susu secara berlebihan atau terdapat suara keras yang dihasilkan oleh susu akibat teknik yang kurang tepat, kecuali jika peserta menjelaskan bahwa ada tujuan khusus di balik penggunaan teknik tersebut (contohnya, ingin menghasilkan susu yang rata atau panas tanpa buih).
- Kain basah khusus digunakan setiap saat untuk membersihkan tongkat uap segera setelah digunakan sehingga tidak ada noda susu yang tertinggal atau mengering di permukaannya.
- Peserta membersihkan tongkat uap segera setelah pengukusan dan pembersihan selesai.
- Kelebihan susu dari pitcher selalu dituangkan ke dalam gelas transparan yang disediakan untuk diukur oleh juri teknis.
- Pitcher tidak boleh mengandung sisa susu yang berlebihan setelah minuman susu disiapkan dan disajikan. Limbah yang dapat diterima tidak lebih dari 50 ml per minuman yang disajikan.

Kebersihan dan Pengaturan Umum

- Peserta harus dapat mengatur area kerjanya dengan cara yang praktis dan efisien yang tidak terlihat berantakan bagi konsumen. Kebersihan dan pengaturan stasiun peserta akan dievaluasi pada skala antara 1 dan 3. Jika area tersebut dianggap berantakan, nilai 1 akan diberikan.
- Hal ini termasuk penyediaan setidaknya 3 kain bersih untuk permukaan yang berbeda. (1 untuk tongkat uap, 1 untuk mengeringkan dan membersihkan keranjang portafilter, 1 untuk area benchtop umum dan mesin). Jika peserta membawa handuk di celemeknya, itu juga akan dianggap memenuhi syarat.
- Bejana termasuk cangkir dan pitcher tidak boleh berisi cairan apa pun sebelum waktu kompetisi dimulai. Jika tidak, nilai 0 diberikan untuk "Semua bejana penyaji bersih dan siap untuk digunakan".
- Jika ada air atau cairan lain di dalam bejana di atas mesin espresso kapan saja, peserta akan menerima skor 0 untuk keseluruhan "Kebersihan dan Pengaturan Umum".
- Tidak akan ada penalti untuk "Semua bejana penyaji bersih dan siap untuk digunakan" jika portafilter tidak dikunci atau tidak dibersihkan pada awal kompetisi.

Evaluasi Teknis Keseluruhan

- Penggunaan kain peserta yang bersih akan dievaluasi oleh juri. Peserta harus memiliki kain khusus untuk berbagai tujuan yang berbeda (1 untuk tongkat uap, 1 untuk keranjang filter, dan 1 untuk pembersihan benchtop).
- Menggunakan kain yang tidak dikhususkan untuk membersihkan tongkat uap (menggaruknya untuk tujuan lain selain untuk membersihkan tongkat uap).
- Menggunakan kain untuk tujuan yang tidak aman bagi makanan seperti: menyentuhkannya ke wajah, mulut, dll.
- Menggunakan kain setelah menyentuh lantai atau terjatuh.
- Kebersihan umum selain dari pakaian dan pengaturan peralatan dan bahan yang rapi juga diperhatikan selama kompetisi berlangsung. Dilarang batuk atau bersin di area kerja dan/atau bahan.
- Peserta harus mengembalikan stasiun ke kondisi bersih seperti saat ia mulai menggunakannya sehingga siap digunakan oleh peserta berikutnya. Tumpahan atau limbah kopi yang tercecer di meja kerja juga harus dibersihkan oleh peserta sebelum waktu kompetisi berakhir. Kebersihan juga berlaku untuk semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan selama kompetisi. Portafilter juga harus bersih tetapi tidak perlu dikunci ke dalam mesin.

LEMBAR SKOR SENSORIK

- Juri akan memberikan poin untuk pengalaman sensoriknya selama waktu tampil berdasarkan pendekatan holistik dengan mempertimbangkan daya tarik visual, peralatan minum, cita rasa, sentuhan, inspirasi, dan informasi resep, kepercayaan diri dalam berkompetisi, penampilan dasar, dan keterampilan presentasi. Kreativitas dalam persiapan dan gaya presentasi juga akan dipertimbangkan.
- Daya tarik visual untuk minuman akan didasarkan pada kesan visual yang diberikan kepada juri pada saat sebelum minuman tersebut dikonsumsi, yaitu sebelum diaduk atau dicampur. Juri akan mempertimbangkan lapisan, warna, seni latte, dan garnis sebagai poin pertimbangan untuk daya tarik visual.
- Minuman panas tidak memerlukan seni latte di babak Final Nasional, tetapi akan dianggap sebagai bagian dari "Daya Tarik Visual" untuk minuman panas yang disajikan di babak Final Regional.
- Minuman dingin di semua tahap kompetisi harus disajikan dalam peralatan minum transparan dan harus memiliki minimal 2 lapisan dengan warna yang berbeda, jika tidak, juri akan memberikan skor yang lebih rendah untuk daya tarik visual.
- Cangkir sekali pakai dan peralatan saji lainnya tidak diperbolehkan. Skor 0 akan diberikan untuk daya tarik visual jika peralatan sekali pakai digunakan.
- Deskriptor rasa yang diberikan oleh peserta selama presentasi akan dicatat oleh juri dan dibandingkan dengan rasa minuman yang disajikan. Profil rasa keseluruhan dari minuman yang disajikan harus menonjolkan rasa kopi alih-alih menyembunyikannya dan serupa dengan deskriptor yang diberikan oleh peserta dalam hal profil rasa dan sisa rasa. Jika deskriptor rasa tidak diberikan oleh peserta, skor 0 akan diberikan untuk kriteria ini.
- Deskripsi sentuhan yang diberikan oleh peserta selama presentasi akan dicatat oleh juri dan dibandingkan dengan tekstur, berat rasa di mulut, dan kekentalan minuman yang disajikan. Poin akan diberikan berdasarkan seberapa akurat deskriptor yang diberikan. Peserta juga akan diberikan poin untuk pengetahuan yang ditampilkan tentang bagaimana pengalaman sentuhan dapat berbeda saat menggunakan saus, sirup, atau bubuk dalam resep. Jika deskriptor sentuhan tidak diberikan oleh peserta, skor 0 akan diberikan untuk kriteria ini.
- Setiap minuman akan dievaluasi dari awal hingga akhir dan seberapa besar faktor "rasa enak" yang diberikan kepada konsumen dari perspektif rasa. Keselarasan rasa dasar harus dicapai antara kopi dan penggunaan produk DaVinci Gourmet dan seberapa baik perpaduan tersebut saling melengkapi atau menyempurnakan satu sama lain. Paduan rasa secara keseluruhan harus menyenangkan di lidah tanpa menyembunyikan aroma kopi, jika tidak, skor rendah akan diberikan.

- Selama waktu presentasi, peserta harus memperkenalkan dan menjelaskan minuman yang disajikan kepada juri. Penjelasan yang baik dan layak mendapat nilai tinggi harus mencakup informasi faktual termasuk jenis kopi yang digunakan, parameter ekstraksi, penggunaan bahan-bahan DaVinci Gourmet secara spesifik, metode penyajian, serta rasa dan/atau aroma yang akan dirasakan oleh juri.
- Peserta juga dapat memberikan instruksi khusus tentang bagaimana setiap minuman harus dikonsumsi, yang akan diikuti oleh juri sebaik mungkin, jika tidak, juri dapat memilih secara individu bagaimana cara terbaik untuk mengevaluasi setiap minuman dengan meminum minimal 2 tegukan per minuman.
- Juri akan mengevaluasi minuman berdasarkan penjelasan yang diberikan oleh peserta atau pengamatan lain selama waktu kompetisi dan waktu presentasi khusus saja. Penjelasan apa pun yang diberikan oleh peserta setelah waktu presentasi selesai tidak akan dipertimbangkan oleh juri.
- Wawasan atau cerita pemasaran apa pun yang mungkin relevan untuk meningkatkan potensi komersial setiap minuman dapat digunakan dan ditampilkan oleh peserta dalam setiap penjelasan minuman. Misalnya, relevansi penggunaan rasa inti dan alasan rasa ini tetap menjadi rasa inti dapat digunakan dan didukung dengan menggunakan riset pasar yang dilakukan oleh peserta sebelum kompetisi untuk memperkuat nilai pasar minuman.

KESAN KESELURUHAN DARI BARISTA

- Presentasi dan penampilan fisik
- Juri akan menilai peserta dalam kategori ini berdasarkan seberapa percaya diri peserta dalam presentasi dan menyampaikan pengetahuannya, serta memastikan bahwa penggunaan terminologi dijelaskan dengan baik, dan kata-kata diartikulasikan dengan jelas selama waktu tampil. Skor tinggi juga akan diberikan jika peserta mampu memberikan informasi tambahan mengenai bagaimana ilmu pengetahuan tentang rasa dan kopi dapat dipadukan untuk membentuk pengalaman minum kopi yang berbeda, yang dapat dimanfaatkan oleh kafe-kafe untuk menciptakan minuman khasnya.
- Profesionalisme dan ketertarikan barista terhadap industri kopi akan dievaluasi melalui pengetahuan yang lebih luas yang ditunjukkan melalui teknik, protokol persiapan, dan pemahaman mengenai dampak kopi terhadap seluruh nilai dan rantai pasokan kopi. Hal ini dapat mencakup tetapi tidak terbatas pada pengetahuan tentang budidaya kopi, pemanggangan, penyimpanan, dan budaya kopi yang berbeda di luar aspek-aspek tersebut. Harus ada korelasi antara apa yang dijelaskan dan apa yang disajikan.
- Salah satu dari poin-poin berikut ini yang ditandai sebagai "Tidak" akan langsung mendiskualifikasi peserta dari kompetisi pada tahap apa pun.
- Semua peserta diwajibkan untuk menyiapkan semua resep minuman final dan bahan-bahan buatan sendiri serta kemasan asli dari bahan-bahan non-DaVinci Gourmet selama kompetisi berlangsung, dan siap untuk mempresentasikannya di hadapan juri saat diminta. Kegagalan untuk melakukannya ketika diminta oleh juri atau penyelenggara kompetisi akan menyebabkan diskualifikasi dari kompetisi.
- Semua bahan buatan sendiri tidak boleh bertentangan dengan daftar SKU (Unit Penyimpanan Stok) DaVinci Gourmet yang disediakan untuk tahap kompetisi. Misalnya, peserta tidak diperbolehkan menggunakan sirup jeruk buatan sendiri jika Sirup Rasa Jeruk Pahit Kering DaVinci Gourmet adalah SKU yang tersedia yang disediakan untuk tahap kompetisi.
- Juri akan memverifikasi bahwa tidak ada alkohol atau produk sampingan alkohol yang digunakan dalam resep atau pra-persiapan bahan apa pun untuk minuman yang disajikan.
- Peserta secara umum bersikap sopan dan tidak terlibat dalam perilaku dan/atau ucapan yang tidak sopan dengan juri atau peserta lain atau anggota panitia lainnya atau siapa pun dalam kompetisi.
- Semua minuman harus disajikan dengan setidaknya satu shot espresso, minimal 1 dan maksimal 3 produk DaVinci Gourmet (minimal 10 ml produk DaVinci Gourmet), dan maksimal 8 bahan (termasuk garnis dan es batu) dalam setiap kreasi agar memenuhi syarat sebagai minuman kopi. Jika ketentuan ini tidak dipatuhi, maka akan dianggap bahwa minuman yang disajikan termasuk ke dalam kategori yang salah dan peserta akan diberi nilai nol untuk skor teknis dan sensorik pada minuman tersebut.

BANDING PADA DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

Panitia berhak memberikan gelar "DaVinci Gourmet Barista Craft 2024 Champion" kepada peserta yang paling layak berdasarkan tabulasi skor dari lembar skor juri secara objektif.

Banding tidak akan dilayani kecuali jika ada alasan untuk mempertimbangkan kembali karena praktik yang tidak jujur dari peserta atau juri lain.

Panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship berhak untuk menangani masalah seperti itu berdasarkan kasus per kasus, tergantung keadaan yang menimbulkan perlunya dilakukan banding.

PENGATURAN DAN FORMAT KOMPETISI

URUTAN PRESENTASI

Peserta dapat menentukan urutan penyiapan dan penyajian kopi. Namun, peserta harus menjelaskan secara jelas kepada juri, minuman tersebut termasuk dalam kategori minuman apa.

Jika ada penyimpangan dari kategori minuman yang disyaratkan, peserta akan mendapatkan 'Tidak' pada lembar skor sensorik, yang akan mengakibatkan diskualifikasi langsung terhadap peserta.

MENCICIPI MINUMAN

Juri sensori akan memulai proses evaluasi segera setelah semua minuman disajikan dan kedua peserta telah menyelesaikan presentasi.

PRESENTASI MAKANAN PENDAMPING

Makanan dalam porsi kecil dapat disajikan kepada juri sebagai bagian dari presentasi minuman. Namun, tidak ada nilai ekstra yang akan diberikan dalam hal ini.

Peserta harus memberitahukan kepada juri tentang informasi alergen apa pun dari makanan yang disajikan. Juri memiliki kebebasan untuk memutuskan apakah ingin mencicipi makanan yang disajikan.

PANDUAN MINUMAN KOMPETISI

PERSYARATAN MINUMAN YANG DISIAPKAN DALAM KATEGORI YANG SAMA

Semua minuman dalam kategori yang sama harus disiapkan dengan menggunakan biji kopi, perimeter seduhan, rasio resep, peralatan minum serta sendok garpu saji yang sama.

Sengaja menyiapkan dan menyajikan beragam minuman dalam kategori yang sama akan mendapatkan nilai '0' di lembar skor bagian "Pengalaman dan Keserasian Rasa" dalam kategori minuman tersebut.

Peserta boleh menggunakan kopi yang berbeda yang ia bawa sendiri saat menyajikan kategori minuman lainnya.

Semua minuman yang disajikan selama kompetisi harus mengandung minimal 1 shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet.

Kontestan hanya dapat menggunakan maksimal 8 bahan (termasuk produk

DaVinci Gourmet, garnis, dan es batu) untuk setiap minuman selama Davinci Gourmet Barista Craft Championship berlangsung.

Espresso adalah kopi berukuran 1 fl. Oz. minuman (30 mL +/- 5 ml) yang terbuat dari kopi bubuk,

dituangkan dari 1 sisi portafilter ganda dalam 1 kali ekstraksi berkelanjutan.

Kopi adalah akumulasi produk panggang dari biji buah tanaman

dari genus *coffea*.

Campuran Kopi Arabica Specialty Grade yang dipilih akan disediakan untuk tujuan kejuaraan ini; namun peserta dapat membawa dan menggunakan biji kopi sendiri yang tidak terbatas pada spesies *Coffea Arabica*.

Untuk tujuan kompetisi ini, tidak diizinkan menambahkan bahan tambahan apa pun ke dalam kopi setelah mencapai tahap "kopi hijau", yang merupakan biji dari genus *Coffea* yang dikeringkan sebagai bagian dari proses pasca panen, dan telah dibersihkan dari semua lapisan kulit buahnya. Ini termasuk paparan zat aromatik, perasa, parfum, cairan, dan bubuk.

METODE PENYEDUHAN ESPRESO

Semua espresso harus diseduh di mesin espresso yang disponsori pada acara kejuaraan. Suhu penyeduhan harus diatur antara 90,5 dan 96 derajat Celcius (195 - 205 derajat Fahrenheit). Masing-masing group head dapat diatur ke suhu yang berbeda dalam rentang ini. Namun setiap minuman harus disajikan pada suhu yang konsisten.

Tekanan penyeduhan mesin espresso harus diatur antara 8,5 dan 9,5 bar tanpa pengaturan pra-infus (pembasahan awal). Jika peserta ingin menggunakan pengaturan pra-infus, maka ia harus memberitahukan kepada panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship di awal waktu persiapan.

Interval waktu antara ekstraksi 2 pasang espresso harus tetap dalam rentang 3,0 detik. Jika tidak, penilaian 'TIDAK' akan diberikan pada lembar skor dalam bagian 'Waktu Ekstraksi yang Konsisten'. Ada rekomendasi waktu ekstraksi antara 20 dan 30 detik, namun tidak wajib diikuti.

Hanya kopi bubuk murni dan air yang boleh dimasukkan ke dalam portafilter selama proses ekstraksi espresso. Jika tidak, minuman akan mendapatkan nilai '0' pada semua bagian lembar skor teknis dan sensorik dalam kategori minuman tersebut.

PERSYARATAN MINUMAN PANAS

Semua minuman kopi panas yang disiapkan dalam kejuaraan harus mengandung minimal 1 shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet. Minuman harus disajikan pada suhu antara 55°C dan 65°C, dengan atau tanpa susu.

Jika peserta memilih untuk tidak menggunakan susu panas dalam penyajian minuman panasnya, maka skor yang semula dialokasikan untuk 'Keterampilan Teknis (Susu)' akan dialihkan ke 'Keterampilan Teknis (Espresso)'. Hal ini dilakukan dengan menggandakan bobot semua komponen dari kategori tersebut.

PERSYARATAN MINUMAN DINGIN

Semua minuman dingin yang disiapkan dalam kejuaraan harus mengandung minimal 1 shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet. Minuman tersebut akan disajikan dingin dalam gelas transparan, dengan atau tanpa es batu. Minuman dingin dapat disajikan dengan atau tanpa susu.

MINUMAN PANAS DENGAN PERSYARATAN SENI LATTE

Semua minuman kopi panas dengan seni latte yang disiapkan dalam kejuaraan harus mengandung minimal 1 shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet. Minuman harus disajikan pada suhu antara 55 °C dan 65°C dengan susu dan desain seni latte tuang bebas.

Tidak ada ketentuan spesifik untuk desain seni latte, dan peserta diberi kebebasan untuk membuat desain yang berbeda untuk setiap juri.

Juri akan menilai kualitas seni latte pada lembar skor di bagian 'Daya Tarik Visual Seni Latte' berdasarkan desain yang disajikan.

Susu yang digunakan untuk membuat seni latte harus disiapkan dan dipanaskan selama periode kejuaraan, menggunakan mesin espresso yang ditunjuk, yaitu mesin DaVinci Gourmet Barista Craft yang menjadi sponsor resmi kejuaraan. Jika ketentuan ini tidak dipatuhi, peserta akan diberi nilai '0' pada lembar skor sensorik di bagian 'Daya Tarik Visual Seni Latte' untuk kategori ini.

Hanya seni latte yang dituangkan secara bebas dari pitcher susu yang diizinkan. Jika tidak, peserta akan diberi nilai '0' pada lembar skor sensorik di bagian 'Daya Tarik Visual Seni Latte' untuk kategori ini.

PERSYARATAN KOPI DINGIN (DAIRY/NON-DAIRY)

Semua minuman dingin (susu dairy/non-dairy) yang disiapkan dalam kejuaraan harus mengandung minimal 1 shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet. Minuman tersebut akan disajikan dingin dalam gelas transparan, dengan atau tanpa es batu.

Jika peserta menggunakan gelas yang tidak transparan, peserta akan diberi nilai '0' pada lembar skor sensorik di bagian 'Disajikan dalam Gelas Transparan dengan Daya Tarik Visual'.

Kategori minuman ini harus disajikan dengan elemen susu dairy atau non-dairy termasuk krimer dairy atau non-dairy.

PENGGUNAAN SUSU UNTUK PERSIAPAN MINUMAN (DI SEMUA KATEGORI)

Susu segar dan susu non-dairy pilihan akan disediakan selama kejuaraan. Namun, peserta bisa membawa produk susu dairy atau non-dairy pilihannya (manis atau tanpa pemanis) jika tidak tersedia secara komersial dan tanpa rasa.

Dilarang menggunakan ASI. Dalam hal ini, peserta akan menerima '0' poin dalam kategori minuman tersebut.

Mencampur dan menggabungkan susu diizinkan, asalkan semua produk susu yang digunakan tersedia secara komersial dan disiapkan sesuai dengan petunjuk penggunaan dari produsen.

Susu bubuk dan tambahan lain pada susu tidak diizinkan, apa pun jenis susu yang dipilih. Peserta dapat menghilangkan elemen-elemen dari susu yang dijual secara komersial (misalnya, melalui penyulingan beku) asalkan tidak ada bahan atau aditif yang digunakan dalam proses tersebut.

PERSYARATAN KOPI DINGIN NON-DAIRY

Semua minuman kopi dingin non-dairy yang disiapkan dalam kejuaraan harus mengandung minimal 1 shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet. Minuman tersebut akan disajikan dingin dalam gelas transparan, dengan atau tanpa es batu.

Jika peserta menggunakan gelas yang tidak transparan, peserta akan diberi nilai '0' pada lembar skor sensorik di bagian 'Disajikan dalam Gelas Transparan dengan Daya Tarik Visual'.

Kategori minuman ini tidak boleh disajikan dengan elemen susu dairy atau non-dairy termasuk krim dairy atau non-dairy.

PERSYARATAN KUALIFIKASI LAINNYA

Hanya produk DaVinci Gourmet yang disponsori yang boleh digunakan dalam pembuatan semua minuman. Setiap penggunaan produk non-DaVinci Gourmet dalam kategori sirup, saus, atau bubuk, atau penggunaan produk dari merek pesaing yang tidak termasuk dalam daftar produk DaVinci Gourmet yang disetujui, akan langsung didiskualifikasi dari kejuaraan.

Semua minuman harus disajikan dalam wadah yang memungkinkan para juri untuk minum sesuai kebutuhan tanpa menghalangi kemampuan mereka dalam mengevaluasi dan menilai minuman secara objektif dan profesional. Praktik-praktik yang tidak dapat diterima meliputi penggunaan wadah yang terlalu panas untuk disentuh, wadah yang tidak aman untuk diminum, peralatan minum yang kotor atau tidak higienis, peralatan minum yang berbau, dan kesalahan serupa lainnya yang dapat menghalangi juri melakukan evaluasi yang tepat. Jika ketentuan di atas tidak dipatuhi, peserta dapat menerima pengurangan skor di bagian 'Pengalaman dan Keselarasan Rasa'.

Alkohol tidak diizinkan dalam minuman apa pun yang disajikan selama DaVinci Gourmet Barista Craft Championship berlangsung. Ekstrak alkohol, produk sampingannya, serta zat-zat yang dikontrol atau ilegal juga tidak diizinkan. Jika zat-zat ini ditemukan dalam minuman, peserta akan langsung didiskualifikasi dari kejuaraan.

Semua bahan yang digunakan harus diungkapkan jika diminta. Peserta harus membawa kemasan asli dari semua bahan yang digunakan dalam minuman khas kreasinya untuk diperiksa dan diverifikasi oleh para juri. Jika peserta tidak menyediakan bahan dalam kemasan aslinya sesuai permintaan, minuman tersebut akan diberi nilai '0' di semua bagian lembar skor sensorik untuk kategori tersebut.

Semua minuman harus disiapkan dan disusun di tempat selama waktu yang dialokasikan dalam kejuaraan. Persiapan minuman khas akan dinilai dalam lembar skor sensorik di bagian 'Dijelaskan, diperkenalkan, dan dipersiapkan dengan baik'. Bahan-bahan tertentu yang mungkin memerlukan persiapan sebelumnya dapat disiapkan sebelum waktu kejuaraan, tetapi harus dibawa sebagai komponen terpisah dan disusun di tempat selama waktu kejuaraan. Juri berhak meminta informasi tentang persiapan bahan-bahan dan dapat meminta peserta untuk menunjukkan kemasan asli dari semua bahan yang digunakan.

PANDUAN PERSIAPAN KOMPETISI

WAKTU MULAI PERSIAPAN

Setiap peserta akan diberi waktu persiapan selama 10 menit. Peserta harus memastikan bahwa ia telah siap sebelum dimulainya waktu persiapan.

MEJA PRESENTASI JURI

Meja presentasi juri dapat diatur selama waktu kalibrasi peserta, termasuk penyajian air. Peserta yang tidak ingin mengatur meja presentasi juri selama persiapan dapat mengatur meja tersebut di awal waktu kompetisi atau waktu tampil.

SHOT LATIHAN

Peserta diizinkan dan dianjurkan untuk melakukan shot latihan selama waktu persiapan. Portafilter tidak perlu dinyalakan di mesin pada awal waktu kompetisi.

CANGKIR YANG SUDAH DIPANASKAN SEBELUMNYA

Cangkir dapat dipanaskan terlebih dahulu pada mesin selama waktu persiapan peserta. Namun, tidak boleh ada air atau cairan lain di dalam cangkir pada awal waktu kompetisi. Cairan atau bahan tidak boleh diletakkan di atas mesin. Jika dilakukan, poin '0' akan diberikan dalam bagian "Evaluasi Teknis".

AKHIR WAKTU PERSIAPAN

Peserta harus mematuhi batasan waktu persiapan dan kalibrasi selama 10 menit. Pencatat waktu atau pembawa acara akan memberikan peringatan audio saat waktu persiapan tersisa 5 menit, 3 menit, dan 1 menit.

Peserta yang tidak meninggalkan meja kompetisi dan menghentikan semua persiapan dalam waktu 10 menit akan diberikan penalti sesuai dengan aturan perpanjangan waktu yang tercantum dalam lembar skor.

AKSESORI YANG TERLUPAKAN

Jika peserta lupa membawa peralatan dan/atau aksesoris selama waktu persiapan, peserta dapat keluar dari panggung untuk mengambilnya; namun, waktu persiapan tidak akan dijeda.

SELAMA KOMPETISI BERLANGSUNG

MIKROFON DAN PEMBAWA ACARA

Peserta diwajibkan memakai mikrofon nirkabel selama penampilannya; namun, mikrofon hanya akan aktif selama waktu tampil dan waktu presentasi. Peserta harus menjawab pertanyaan dari pembawa acara atau juri sensorik selama penampilannya, namun tidak diwajibkan untuk berbicara secara sukarela tanpa diminta.

WAKTU MULAI KOMPETISI

Pembawa Acara akan bertanya kepada peserta apakah sudah siap untuk memulai. Setelah peserta siap, pembawa acara akan memberi aba-aba kepada pencatat waktu untuk memulai kompetisi secara resmi. Peserta tidak diizinkan untuk menyentuh peralatan atau menambahkan cairan apa pun ke dalam wadah sebelum waktu tampil dimulai.

Peserta bertanggung jawab untuk mencatat waktu yang telah berlalu dan meminta pemeriksaan waktu jika diperlukan.

POS KOMPETISI SELAMA KOMPETISI BERLANGSUNG

Ketika kompetisi telah dimulai, pembawa acara, juri, dan runner akan berusaha sebaik mungkin untuk tidak mengganggu peserta.

MINUMAN KOMPETISI HARUS DISAJIKAN DI MEJA JURI

Semua minuman harus disajikan di meja presentasi juri. Minuman yang tidak disajikan di meja presentasi juri akan mendapatkan skor 0 dalam Skor Sensorik untuk minuman tersebut.

Air minum tanpa rasa akan disediakan untuk setiap juri sensorik oleh panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Craft Championship 2024. Namun demikian, peserta bisa menyajikan air mineral tanpa rasa jika merasa hal tersebut akan meningkatkan pengalaman mencicipi minuman yang disajikan. Peserta harus menyiapkan peralatan minum yang sesuai jika ingin menyajikan air mineral. Jika peserta ditemukan menyajikan air beraroma atau minuman beraroma lain yang tidak netral kepada juri selain dari minuman yang disajikan dalam kompetisi, peserta akan diberi skor 0 dalam Skor Sensorik untuk minuman tersebut.

RUNNER AKAN MEMBERSIHKAN SEMUA MINUMAN YANG DISAJIKAN SETELAH EVALUASI DAN MELAKUKAN PERGANTIAN POS KERJA.

Setelah setiap set minuman disajikan dan dinilai oleh para juri, seorang runner akan membersihkan minuman dari meja presentasi juri sesuai petunjuk dari juri sensorik. Runner akan mengambil cangkir, piring, dan sendok yang digunakan pada sajian minuman sebelumnya. Jika peserta memiliki instruksi khusus untuk runner, maka ia harus menjelaskan instruksi tersebut kepada runner, juri sensorik, dan manajer panggung DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 sebelum dimulainya waktu kompetisi. Jika tidak ada instruksi khusus, maka cangkir, piring, dan sendok akan diambil dari meja presentasi.

Runner juga akan berusaha semaksimal mungkin agar tidak mengganggu peserta, namun peserta bertanggung jawab atas kelancaran operasional pos kerjanya sendiri.

Peserta yang telah menyelesaikan penampilannya harus mulai membersihkan pos kerja. Seorang runner pos kerja akan menyiapkan gerobak yang cocok bagi peserta untuk mengatur perlengkapan dan peralatan. Runner pos kerja dapat membantu peserta memindahkan item dari pos kerja. Peserta diharapkan untuk memindahkan semua peralatan dan perlengkapan pribadi serta membersihkan pos kerja dengan baik agar siap digunakan oleh peserta berikutnya.

PERIMETER POS KERJA

Peserta hanya diizinkan menggunakan area kerja yang telah disediakan oleh DaVinci Gourmet Craft Championship 2024, yaitu meja mesin dan meja presentasi.

Peserta tidak diizinkan membawa perabot dan/atau peralatan lain ke dalam area kompetisi (seperti penyangga, meja, dumbwaiter, bangku, dan sebagainya). Segala percobaan untuk melakukan hal tersebut akan mengakibatkan diskualifikasi otomatis. Peserta tidak diizinkan menyimpan barang di bawah meja kompetisi. Melanggar aturan ini akan mengakibatkan peserta menerima 0 poin dalam bagian teknis "*Bagian I: Kebersihan dan Pengaturan Umum*".

Hanya ada dua pengecualian untuk aturan ini: knock box yang berdiri sendiri dan tangga atau platform yang diperlukan agar barista dapat mengakses mesin espresso dan meja presentasi dengan baik. Peserta bertanggung jawab menyediakan dan mengatur tambahan yang diizinkan ini.

WAKTU BERAKHIR KOMPETISI

Waktu kompetisi akan dihentikan saat peserta mengangkat tangan dan mengucapkan "time". Peserta bertanggung jawab untuk dengan jelas menyebutkan kata "time" agar pencatatan waktu dapat dilakukan dengan akurat. Hanya waktu yang dicatat oleh pencatat waktu resmi yang akan digunakan untuk pemberian skor.

Peserta dapat memutuskan untuk mengakhiri penampilannya setiap saat. Misalnya, peserta dapat memutuskan waktu dihentikan setelah meletakkan minuman terakhir di meja presentasi untuk disajikan kepada para juri, atau setelah kembali ke pos kerja untuk membersihkannya.

Peserta diberi waktu hingga 15 menit untuk menyelesaikan penampilan mereka tanpa penalti. Tidak ada penalti atau insentif tambahan untuk menyelesaikan penampilan dalam waktu kurang dari 15 menit.

KOMUNIKASI SETELAH WAKTU KOMPETISI

Setelah penampilan selesai, peserta akan diberikan waktu yang ditentukan untuk mempresentasikan minuman kepada para juri. Setelah itu, segala komunikasi tambahan kepada juri setelah presentasi selesai tidak akan memengaruhi evaluasi pemberian skor. Peserta dapat melanjutkan percakapan dengan Pembawa Acara setelah waktu kompetisi berakhir; namun, juri tidak akan mempertimbangkan percakapan atau informasi yang diberikan setelah waktu kompetisi berakhir.

PENALTI WAKTU

Jika peserta belum menyelesaikan persiapan atau presentasinya selama periode yang ditentukan, ia diizinkan untuk melanjutkan hingga persiapan atau presentasi selesai.

Setiap detik setelah 15 menit akan mengakibatkan pengurangan satu poin dari total skor peserta, dengan batas penalti maksimum 30 poin (setara dengan 0,5 menit).

Setiap peserta yang waktu persiapan atau penampilannya melebihi 15,5 menit akan didiskualifikasi.

AKSESORI YANG TERLUPAKAN

Peserta harus memberitahu Pembawa Acara jika lupa membawa peralatan dan/atau aksesori selama waktu kompetisi. Setelahnya, peserta harus mengambil sendiri barang yang tertinggal tersebut. Tidak ada waktu tambahan yang akan diberikan untuk mengambil barang yang terlupa.

Runner, pendukung, anggota tim, atau anggota penonton, tidak diizinkan memberikan item apa pun kepada peserta, jika tidak, peserta akan didiskualifikasi oleh juri.

MASALAH TEKNIS SELAMA KOMPETISI

Seorang peserta dapat mengangkat tangan dan menyatakan "technical time out" jika yakin ada masalah teknis dengan salah satu dari peralatan berikut:

- Mesin espresso (termasuk daya, tekanan uap, kerusakan sistem kontrol, kekurangan air, atau gangguan fungsi pada saluran pembuangan)
- Grinder
- Peralatan audio-visual

Waktu persiapan atau kompetisi akan dijeda oleh Pembawa Acara. Pencatat waktu resmi akan mencatat waktu ketika "technical time out" dibunyikan. Peserta bertanggung jawab untuk memastikan bahwa pencatat waktu mengetahui adanya panggilan "technical time out".

Jika juri teknis sepakat bahwa ada masalah teknis yang dapat diatasi dengan mudah, mereka akan menentukan jumlah waktu tambahan yang sesuai untuk diberikan kepada peserta. Setelah teknisi memperbaiki masalah, waktu peserta akan dilanjutkan.

Jika masalah teknis tidak dapat diselesaikan tepat waktu, juri teknis panggung/panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 akan memutuskan apakah peserta harus menunggu untuk melanjutkan penampilannya atau menghentikan penampilan dan memulai kembali pada waktu yang telah ditetapkan.

Jika seorang peserta harus menghentikan waktu kompetisinya, maka peserta tersebut bersama dengan panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship dan manajer panggung akan menjadwalkan ulang peserta tersebut untuk berkompetisi secara penuh di waktu yang ditentukan di kemudian hari.

Jika masalah teknis disebabkan oleh kesalahan peserta atau peralatan pribadi peserta, juri teknis berhak menetapkan bahwa tidak akan ada waktu tambahan yang diberikan kepada peserta. Dalam hal ini, persiapan atau kompetisi akan dilanjutkan tanpa tambahan waktu.

Peserta tidak akan mendapatkan kredit waktu tambahan untuk masalah teknis yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak benar. Oleh karena itu, semua peserta bertanggung jawab untuk memahami dan mengikuti penggunaan yang benar dari semua peralatan kompetisi.

Time out teknis untuk menangani ketidakkonsistenan atau variasi antara group head yang memerlukan penyesuaian hanya dapat diberikan selama waktu persiapan.

INSTRUKSI PESERTA LAINNYA

MUSIK KOMPETISI

Peserta tidak akan diberikan pilihan musik. Musik latar akan dipilih dan dimainkan oleh agensi yang ditunjuk oleh DaVinci Gourmet.

KETEPATAN WAKTU

Peserta harus datang tepat waktu untuk sesi latihan yang dijadwalkan (jika ada) dan waktu kompetisi. Peserta yang tidak stand by dan siap untuk segera memulai pada waktu kalibrasi dapat didiskualifikasi.

INTERPRETER

Peserta dapat membawa interpreter dengan biaya sendiri. Disarankan agar negara Flavour Genius ditunjuk sebagai interpreter peserta, terutama untuk tujuan Final Regional di Singapura di mana bahasa Inggris akan menjadi bahasa utama yang digunakan selama kompetisi.

Saat berbicara dengan peserta, interpreter hanya diizinkan untuk menerjemahkan apa yang dikatakan oleh pembawa acara, juri, panitia penyelenggara DaVinci Gourmet, atau runner. Ketika seorang peserta berbicara, interpreter hanya diizinkan untuk menerjemahkan kata-kata yang diucapkan oleh peserta. Tidak ada waktu kompetisi tambahan yang akan diberikan dengan menggunakan interpreter.

Jika tidak berbicara dalam bahasa Inggris, Juri akan menilai peserta berdasarkan terjemahan yang diberikan oleh interpreter yang ditunjuk oleh peserta, bukan berdasarkan kata-kata yang diucapkan peserta.

MESIN, AKSESORI DAN BAHAN BAKU

MESIN ESPRESSO

Peserta harus menggunakan mesin espresso yang disediakan oleh panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship dan para sponsor selama kompetisi. Tidak boleh menggunakan atau membawa mesin espresso lain selama kejuaraan berlangsung.

TIDAK BOLEH ADA CAIRAN ATAU BAHAN PADA MESIN ESPRESSO

Tidak diizinkan untuk meletakkan atau menuangkan cairan atau bahan apa pun di atas mesin espresso (mis. tidak ada air di dalam cangkir, tidak ada penambahan cairan pencampur atau bahan, dan tidak boleh menghangatkan bahan apa pun di mesin). Jika peserta terlihat menaruh atau menuangkan cairan atau bahan di atas mesin, maka peserta akan menerima nilai '0' pada lembar skor teknis di bagian 'Evaluasi Teknis'.

PENYESUAIAN TERHADAP PERIMETER MESIN

Peserta tidak diizinkan untuk mengubah, menyesuaikan, atau mengganti elemen, pengaturan, atau komponen apa pun dari mesin espresso dan/atau grinder yang disediakan oleh panitia DaVinci Gourmet Barista Craft Championship dan para sponsor selama kompetisi. Setiap perubahan, atau penyesuaian yang dilakukan dapat menjadi dasar diskualifikasi (mis. Portafilter, keranjang filter, tekanan, ujung tongkat uap, burr). Segala kerusakan yang disebabkan oleh penyalahgunaan atau penggunaan yang tidak semestinya pada peralatan kompetisi akan menyebabkan diskualifikasi. Meskipun begitu, peserta dapat meminta perubahan pengaturan suhu jika diperlukan.

GRINDER

Peserta hanya boleh menggunakan grinder yang disediakan oleh panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship dan para sponsor selama kompetisi. Tidak diizinkan untuk menggunakan atau membawa grinder lain di atas panggung.

Grinder memiliki konfigurasi teknis yang tetap, termasuk hopper, dan tidak boleh dibuka atau dimodifikasi secara fungsional oleh peserta, kecuali untuk mengatur ukuran dan dosis partikel penggilingan yang dapat diatur dari kontrol eksternal.

Grinder yang disediakan tidak akan dikalibrasi sebelum dan di antara ronde. Peserta bertanggung jawab menggunakan waktu kalibrasi untuk melakukan proses kalibrasi tersebut.

Biji kopi tidak boleh dimasukkan ke dalam hopper grinder, terlepas biji kopi itu melekat pada grinder atau tidak, sampai waktu persiapan peserta dimulai.

PERALATAN LISTRIK

Peserta diizinkan menggunakan maksimal 2 peralatan tambahan yang beroperasi dengan baterai selama penampilannya. Peserta harus memastikan bahwa peralatan listrik miliknya dapat berfungsi di negara tempat DaVinci Gourmet Barista Craft Championship diselenggarakan dan tidak membahayakan keselamatan acara.

Peserta juga memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa semua peralatan tambahan diangkut dengan lancar dan aman ke dalam dan keluar lokasi acara.

Panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship tidak akan menyediakan adaptor listrik, konverter, pengisi daya, atau kabel ekstensi untuk digunakan dalam pengoperasian peralatan tersebut.

DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG DISEDIAKAN

Setiap pos kerja peserta akan dilengkapi dengan peralatan berikut:

- Mesin Espresso dengan Double Group
- Grinder
- Knock Box
- Tempat Sampah
- Buzzing Cart (jika perlu)
- Pitcher Susu DaVinci Gourmet
- Tamping Mat
- Tamper
- Timbangan Kopi
- Timbangan Hasil Espresso
- 3 x kain warna berbeda (hitam/coklat + 2 warna lainnya)

Peserta harus membawa semua perlengkapan tambahan yang diperlukan untuk presentasi. Jika tidak, peserta berisiko tidak memiliki peralatan yang cukup untuk menyelesaikan presentasi dengan baik.

Peserta diharapkan untuk mengantisipasi kemungkinan kerusakan yang terjadi selama perjalanan atau selama berlangsungnya kompetisi.

Peserta bertanggung jawab atas peralatan dan aksesori miliknya sendiri selama kompetisi berlangsung. Panitia, sukarelawan, dan staf acara DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 tidak bertanggung jawab atas keamanan barang-barang yang tertinggal di ruang persiapan atau area kompetisi.

Peserta harus memberi tahu panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 jika membawa peralatan tambahan untuk memastikan peralatan tersebut diizinkan. Jika peserta ingin memeriksa apakah peralatannya diizinkan sebelum kompetisi, peserta dapat mengirim email ke DVG Marketing marketing@davincigourmet.com.

Peserta wajib memberikan semua informasi yang relevan, termasuk merek/model dan gambar peralatan.

Tetapi, keputusan mengenai persyaratan peralatan dapat direvisi jika ada informasi tambahan yang relevan yang terungkap di lapangan dan sebelumnya tidak diungkapkan, atau jika informasi tersebut berbeda dari rincian yang telah diberikan.

Daftar perlengkapan yang boleh dibawa oleh peserta meliputi:

- Kopi (untuk latihan dan kompetisi)
- Peralatan listrik tambahan (maksimum dua item)
- Peralatan tambahan yang dioperasikan dengan baterai (selama tidak melanggar batasan lain yang dinyatakan)
- Tamper
- Gelas shot
- Pitcher uap
- Susu (opsi untuk menggunakan susu yang disediakan DaVinci Gourmet Barista Craft Championship)
- Cangkir dan piring sesuai kebutuhan
- Sendok
- Peralatan khusus yang diperlukan
- Semua peralatan/aksesori yang diperlukan untuk penyajian yang sesuai untuk semua minuman
- Serbet
- Gelas air (untuk 3 juri sensorik)
- Air (untuk 3 juri sensorik)
- Handuk bar/kain bersih (untuk latihan dan kompetisi)
- Perlengkapan pembersih (sikat meja, sikat grinder, dll.)
- Baki (untuk menyajikan minuman kepada para juri)
- Semua aksesori untuk meja presentasi juri
- Buzzing cart (opsi untuk menggunakan gerobak yang disediakan DaVinci Gourmet Craft Championship 2024)

SETELAH KOMPETISI

Pencatat skor panitia DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 bertanggung jawab untuk menjumlahkan semua skor dan menjaga kerahasiaannya.

Dalam setiap ronde, total skor peserta akan dihitung dengan menggabungkan skor dari semua formulir penilaian teknis dan sensorik, yang disesuaikan dengan jumlah juri yang tersedia untuk ronde tersebut, dan kemudian dikurangi dengan penalti waktu.

Jika ada hasil imbang dalam skor antara 2 peserta atau lebih, pencatat skor resmi akan menambahkan semua skor sensorik dari peserta yang terlibat dalam hasil imbang tersebut. Peserta yang meraih skor sensorik paling tinggi akan menjadi pemenang dalam situasi seri, dan mendapatkan posisi di atas peserta lain yang memiliki total skor kompetisi yang sama.

Jika peserta yang seri memiliki skor sensorik yang sama, posisi yang lebih tinggi akan diberikan kepada peserta yang memiliki total skor sensorik lebih tinggi untuk minuman kopi panas.

Jika peserta yang seri memiliki skor minuman kopi panas sensorik yang sama, posisi yang lebih tinggi akan diberikan kepada peserta yang memiliki skor "Kesan Keseluruhan dari Barista" yang lebih tinggi.

FOTOGRAFI & VIDEOGRAFI

Semua fotografi dan videografi yang diambil selama sesi kompetisi akan menjadi properti DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 dan dapat digunakan dalam segala bentuk materi pemasaran merek DaVinci Gourmet, baik secara digital (seperti media sosial dan situs web) maupun non-digital.

DEBRIEFING

Setelah kompetisi, peserta akan diberi kesempatan untuk melihat kembali lembar skor bersama para juri secara online sesuai jadwal yang telah diumumkan. Peserta diizinkan untuk menyimpan lembar skor asli setelah panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 memindai lembar skor tersebut. Perlu diketahui bahwa lembar skor Anda mungkin akan dipublikasikan setelah DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 berakhir.

PERTANYAAN TERKAIT KOMPETISI

Silakan kirim email ke marketing@davincigourmet.com jika Anda memiliki pertanyaan lebih lanjut mengenai DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.