

Davinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE

**OFFICIAL
RULES & REGULATIONS**



**DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP REGLAS Y REGULACIONES
CONTENIDO**

Sección 1: Acerca de DaVinci Gourmet Barista Craft Championship

Sección 2: Acerca de la Ronda Preliminar Nacional

Sección 3: Acerca de la Ronda Final Nacional

Sección 4: Acerca de la Ronda Final de Regional

Sección 5: Información Detallada de las Finales Nacionales y Regionales

Davinci
GOURMET™

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

**ABOUT THE
DAVINCI GOURMET
BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**



1. ACERCA DE DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

The DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 es un programa organizado y propiedad de DaVinci Gourmet Asia Pacífico, Medio Oriente y África (APMEA) marca de propiedad total de Kerry Group PLC.

Toda la propiedad intelectual relacionada con el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024, incluidas estas Reglas y Reglamentos oficiales y el formato de la competencia, es propiedad intelectual de Kerry Group PLC y DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet se reserva el derecho de modificar el Código de conducta del competidor, así como cualquier regla, reglamento y/u otros documentos asociados con el Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Todos los competidores deben cumplir con las revisiones en consecuencia.

El Campeonato DaVinci Gourmet Barista Craft 2024 cuenta con un total de tres etapas bajo la temática Unidos a través del Café:

- Ronda preliminar Nacional (Inscripción en línea)
- Ronda de Finales Nacionales (Evento presencial en cada región)
- Ronda de Finales Regionales (Evento presencial en Singapore)

Los criterios generales de inscripción para el Barista Craft Championship 2024 son los siguientes:

Requisito de edad y representación

Los competidores deben tener al menos 18 años y cumplir con los requisitos de edad mínima legal definidos por las leyes locales en sus respectivos países para calificar como competidor en el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. También deben representar una cafetería, cafetería, restaurante o establecimiento de Food Service en su país de residencia.

Los competidores del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 deben tener un pasaporte válido con una validez mínima de 9 meses de su país de residencia. La documentación que justifique la empresa de empleo también debe estar disponible previa solicitud. El empleo a tiempo parcial es aceptable siempre que el competidor pueda presentar documentación que demuestre que asume un mínimo de dos turnos regulares.

Los competidores no pueden tener ningún tipo de acuerdo contractual con otra marca competidora de Davinci Gourmet.

Gastos pagados por los organizadores del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024

DaVinci Gourmet APMEA cubrirá los gastos de viaje aéreo a Singapur y hotel.

Alojamiento para los competidores que participan en las Finales Regionales, según un itinerario asignado. El día de la competición se proporcionará transporte desde el hotel al lugar de la competición. Todos los demás gastos correrán a cargo de los propios competidores.

Sustitución y Retiro

Está estrictamente prohibida la sustitución de competidores en cualquier etapa del campeonato. Si un competidor decide retirarse de la competición en cualquier momento, perderá su condición de competidor y no se permitirán sustituciones.

Actualizaciones sobre reglas y regulaciones

Todas las reglas y regulaciones están sujetas a cambios y pueden basarse en las pautas locales de salud y seguridad. Si se produce algún cambio, el comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 notificará a los competidores por correo electrónico antes del inicio del campeonato. Los posibles cambios pueden incluir, entre otros, ajustes en los tamaños o diseños de las mesas, espacio disponible, recipientes o tazas, granos de café, límites para los entrenadores o ayudantes en las salas de preparación y práctica, mandatos de máscaras o guantes y modificaciones de horarios para la rotación de las estaciones.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024
UNITED THROUGH COFFEE

**NATIONAL PRELIMINARY
ROUND**



2. ACERCA DE LA RONDA PRELIMINAR NACIONAL

La ronda preliminar nacional DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 está abierta a todos los competidores que califiquen según los requisitos de presentación de la ronda preliminar a continuación en cada país participante respectivo. DaVinci Gourmet APMEA se reserva el derecho de calificar o descalificar cada inscripción de acuerdo con los criterios de la ronda preliminar.

REQUISITOS DE PRESENTACIÓN DE LA RONDA PRELIMINAR NACIONAL

Todos los competidores que envíen inscripciones a la ronda preliminar nacional deben aceptar las reglas y regulaciones del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 y proporcionar información que incluya su nombre completo, correo electrónico, número de contacto, cargo, país de residencia, restaurante y/o establecimiento de alimentos y bebidas que representan, nombre de la creación del café, receta detallada que incluye el uso de al menos un producto DaVinci Gourmet, el método de preparación, la inspiración detrás de la creación del café y una foto de su creación.

Los competidores con presentaciones que contengan información faltante serán descalificados automáticamente. Enlace al formulario de envío digital en: www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024

FORMATO DE EVALUACIÓN PARA LA RONDA PRELIMINAR NACIONAL

La ronda preliminar nacional será evaluada por 3 jueces en los respectivos países participantes en base a un sistema de 20 puntos. Los participantes deberán crear una creación a base de café de su elección (bebida fría o caliente) y deberán incluir un mínimo de 1 y un máximo de 3 productos DaVinci Gourmet disponibles en el país representante del competidor. La creación también debe incluir un mínimo de 1 shot de café espresso y un máximo de 8 ingredientes (productos DaVinci Gourmet, guarnición y hielo incluido como ingrediente).

Los competidores que sean preseleccionados con éxito en la ronda preliminar nacional pasarán a la ronda final nacional y competirán por el título de campeón nacional. Los competidores que pasen a la ronda final nacional serán contactados a través de la información que el competidor proporcionó en el formulario de presentación en línea.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024
UNITED THROUGH COFFEE

NATIONAL FINALS



3. ACERCA DE LA RONDA FINAL NACIONAL

Hasta 10 competidores preseleccionados en la ronda preliminar nacional pasarán a la ronda final nacional en persona y competirán por el título de Campeón Nacional. El campeón nacional de cada uno de los países participantes pasará a competir en la ronda final regional en Singapur.

FORMATO DE COMPETICIÓN PARA LAS FINALES NACIONALES

Los competidores tendrán la tarea de crear dos bebidas (se deberán preparar porciones completas para cada juez): 1 bebida caliente a base de café y 1 bebida fría a base de café, con hasta dos competidores compitiendo en un momento dado.

El área de competencia en las finales nacionales constará de hasta 2 estaciones de competencia y se configurará de acuerdo con los requisitos aceptables de cada sede.

Cada estación incluirá una mesa para máquina de café expreso (aproximadamente 2,5 L x 0,9 ancho x 0,9 alto), mesa de presentación para que los jueces sensoriales la evalúen, mesa de preparación (aproximadamente 2,4 largo x 0,75 ancho x 1,0 alto) para la instalación y preparación de ingredientes.

A cada competidor se le asignará una hora de inicio y un número de estación y se le asignará el siguiente tiempo de competencia dentro de los segmentos asignados a continuación:

- Tiempo de calibración del molinillo y configuración de la mesa: 10 minutos
- Tiempo de Competición y Actuación: 15 minutos
- Presentación a jueces sensoriales: ~2 minutos
- Limpieza de la estación: 5 minutos

FORMATO DE EVALUACIÓN PARA RONDA FINAL

La ronda final nacional será juzgada por hasta 4 jueces, según un sistema de 123 puntos. Las dos bebidas creadas deben cumplir los siguientes criterios:

- Mínimo de 1 y máximo de 3 productos DaVinci Gourmet utilizados en cada creación (la lista completa de productos DaVinci Gourmet se proporcionará en el paquete de la competencia)
- Mínimo de 10 ml de productos DaVinci Gourmet utilizados en cada creación.
- Máximo de 8 ingredientes (incluidos productos DaVinci Gourmet, guarnición y hielo)
- Mínimo 1 trago de café expreso por cada creación (Los competidores podrán optar por utilizar sus propios granos de café o el proporcionado)
- Los concursantes deben traer sus propios ingredientes y cristalería (a menos que se indique lo contrario en el paquete de competencia)
- Los competidores podrán optar por traer su propia leche de vaca o leche sin lácteos o utilizar las proporcionadas.
- Se permiten ingredientes de elaboración propia, pero no pueden entrar en conflicto con ningún producto/sabores de DaVinci Gourmet disponibles (el empaque original de los ingredientes debe compartirse con el organizador, cada componente de ingrediente de elaboración propia se clasificará como 1 ingrediente utilizado en la creación).

Si la leche caliente no es preparada en la bebida de café clientes, Los puntos asignados en la sección "Habilidades técnicas (Leche)" de la hoja de puntuación técnica se transferirán a la sección "Habilidades técnicas (Espresso)", duplicando así el peso de cada componente en esta sección.

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**

2024

UNITED THROUGH COFFEE

REGIONAL FINALS



4. ACERCA DE LA RONDA FINAL REGIONAL

La ronda final regional se llevará a cabo en Singapur a través de un enfrentamiento cara a cara. Evento presencial en octubre de 2024. Los ganadores de las finales nacionales de cada participante país competirán por el gran título de DaVinci Gourmet Barista Craft Campeón 2024.

FORMATO DE COMPETICIÓN DE LAS FINALES REGIONALES

Los competidores tendrán la tarea de crear tres bebidas (se deberán preparar porciones completas para cada juez): 1 bebida caliente a base de café con latte art, 1 bebida fría a base de café (negra), 1 bebida fría a base de café (blanca).

El área de competencia de las finales regionales constará de hasta 2 estaciones de competencia y se configurará de acuerdo con los requisitos aceptables de cada sede.

Cada estación incluirá una mesa para máquina de café expreso (aproximadamente 2,5 L x 0,9 ancho x 0,9 alto), mesa de presentación para que los jueces sensoriales la evalúen, mesa de preparación (aproximadamente 2,4 largo x 0,75 ancho x 1,0 alto) para la instalación y preparación de ingredientes.

A cada competidor se le asignará una hora de inicio y un número de estación y se le dará el siguiente tiempo de competencia dentro de los siguientes segmentos asignados a continuación:

- Tiempo de calibración del molinillo y ajuste de la mesa: 10 minutos
- Tiempo de competición y actuación: 15 minutos.
- Presentación a jueces sensoriales: ~3 minutos
- Limpieza de la estación: 5 minutos

FORMATO DE EVALUACIÓN PARA RONDA FINAL REGIONAL

La ronda final regional será juzgada por 4 jueces, según un sistema de 173 puntos. Las tres bebidas creadas como parte de la ronda final regional deben cumplir los siguientes criterios:

- Mínimo de 1 y máximo de 3 productos DaVinci Gourmet utilizados en cada creación.
- Se utilizan un mínimo de 10 ml de productos DaVinci Gourmet para cada creación.
- Máximo de 8 ingredientes (incluidos productos DaVinci Gourmet, guarnición y hielo)
- Mínimo 1 trago de café expreso por cada creación (Los competidores podrán optar por utilizar sus propios granos de café o el proporcionado)
- Los competidores pueden optar por traer su propia leche de vaca o leche sin lácteos o utilizar las proporcionadas.
- Los concursantes deben traer sus propios ingredientes y cristalería (a menos que se indique lo contrario en el paquete de la competencia)
- Se permiten ingredientes de elaboración propia, pero no pueden entrar en conflicto con ningún producto o sabor de DaVinci Gourmet disponible (el empaque original de los ingredientes debe compartirse con el organizador; cada componente de ingrediente de elaboración propia se clasificará como 1 ingrediente utilizado en la creación).

Davinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2024
UNITED THROUGH COFFEE

**DETAILED INFORMATION
FOR NATIONAL & REGIONAL
FINALISTS**



5. INFORMACIÓN DETALLADA PARA FINALISTAS NACIONALES Y REGIONALES

CONFLICTO DE INTERESES

CONDUCTA DE LOS JUECES

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 Los jueces no deben proporcionar entrenamiento u orientación en cualquier etapa o en cualquier país del campeonato. Si un juez registrado ha entrenado o proporcionado retroalimentación en cualquier capacidad a cualquier competidor participante (incluido el desempeño como entrenador principal, entrenador de apoyo o consultor), debe declarar el conflicto de intereses antes del campeonato.

No revelar dicho conflicto de intereses puede resultar en la descalificación del competidor. Una vez que el campeonato haya comenzado o los jueces hayan comenzado a deliberar (lo que ocurra primero), no podrá haber comunicación ni consulta de ningún tipo entre jueces y competidores. El incumplimiento de esto resultará en la descalificación del competidor y la remoción del juez del panel de jueces del campeonato.

Los competidores no pueden seleccionar ni respaldar a ningún juez en el panel de jueces en ningún momento durante la competencia.

En un año determinado, los coordinadores y las personas involucradas en la gestión y/u organización del Campeonato DaVinci Gourmet Barista Craft no podrán competir en el campeonato. Se debe cumplir un plazo de 1 año antes de que dichas personas sean elegibles para participar en el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship.

OTROS CONFLICTOS DE INTERESES

El comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 exige que todos los competidores y jueces declaren cualquier posible conflicto de intereses antes del comienzo del campeonato. No declarar tales incidentes podría resultar en la descalificación del competidor y la remoción del juez del campeonato.

Los jueces que hayan formado parte del panel de jueces de competencias organizadas por marcas competidoras de DaVinci Gourmet también deben informar al comité organizador de DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 antes del campeonato.

Si necesita más aclaraciones sobre posibles conflictos de intereses para el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 y/o sobre la política anterior, comuníquese con DVG Marketing latam.foodservice@kerry.com

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los jueces están buscando un campeón que:

- Tiene un dominio del oficio y las técnicas de barista, un paladar distintivo para los sabores, la habilidad de innovación en sabores y aplicaciones, comunicación clara y habilidades de servicio, y es un apasionado de la profesión de barista.
- Tiene un amplio conocimiento del café y de cómo los sabores pueden realzar o complementar el sabor del café de alta calidad.
- Prepara y sirve bebidas de café innovadoras, comercializables y de alta calidad mejoradas a través del sabor.
- Exuda cualidades de un modelo a seguir del que otros pueden inspirarse.

HOJA DE PUNTUACIÓN TÉCNICA

Los puntos se otorgarán según el conocimiento técnico y la habilidad del competidor para operar la máquina de café expreso y los molinillos. A continuación, se detallan los detalles de la evaluación técnica.

HABILIDADES TÉCNICAS A EVALUAR (Espresso)

- El lavado del cabezal del grupo debe realizarse inmediatamente después de retirar el portafiltro y/o antes de la siguiente extracción. Si el jefe del grupo fue lavado antes de la extracción de las bebidas servidas, esto es aceptable y el juez debe marcar "Sí".
- Siempre comience con una canasta de filtro seca y limpia antes de la dosificación.
- Si la canasta del filtro está completamente seca y no tiene restos de posos cuando se dosifica café recién hecho, el juez marcará "Sí".
- Desperdicios aceptables de posos de café al dosificar y/o moler.
- Los posos de café que se derramen o desperdicien durante el tiempo de actuación se cuentan como desperdicio. Los jueces deben evaluar la cantidad de desechos (sin preparar) que se pueden encontrar en la cámara de dosificación del molinillo de espresso, en la caja de golpe, en el mostrador, en la basura, en el piso o en cualquier otro lugar. Los jueces deben marcar este punto como "No" si se desperdicia un exceso de café molido.
- Disco de café bien distribuido y tamper bien nivelado.
- El competidor debe demostrar un método consistente para dosificar y apisonar. El competidor debe distribuir uniformemente los posos del café y luego apisonarlos nivelados con la presión adecuada. Un apisonamiento desigual no es aceptable.
- Limpia porta filtros (antes de insertarlos).
- El competidor limpia el borde de la cesta y las pestañas laterales del porta filtro antes de insertarlo en la máquina. Si lo hace, el juez marcará "Sí".
- Insertar y preparar inmediatamente.
- El competidor deberá iniciar el flujo de extracción sin demora después de insertar el porta filtro en la máquina. Si es así, el juez marcará "Sí".
- Tiempo de extracción (dentro de una variación de 3 segundos).
- Los competidores deben mostrar el tiempo de extracción de todos los tragos, ya sea con el uso de un temporizador digital externo o uno integrado en la máquina de café expreso. Todo el espresso extraído debe tener una diferencia de 3 segundos entre sí. El tiempo de extracción comienza cuando el competidor activa el interruptor de preparación de la máquina. No se considerarán tragos de espresso que no se sirvan en las bebidas finales.

HABILIDADES TÉCNICAS A EVALUAR (LECHE)

- Comprobar que siempre se vierte leche fresca fría en una jarra de leche limpia que no haya sido llenada antes del tiempo de competición. La jarra debe estar limpia tanto en el interior como en el exterior. Los competidores podrán solicitar a los corredores que laven los lanzadores en cualquier momento durante la competencia.
- La varilla de vapor siempre debe purgarse justo antes de insertarla en la jarra de leche.
- Los jueces deben estar atentos a técnicas inadecuadas de cocción al vapor, como sobrecalentamiento de la leche o un fuerte chirrido de la leche debido a técnicas inadecuadas, a menos que el competidor explique lo contrario si tiene un propósito específico para dicha técnica (por ejemplo, Flat leche/leche caliente sin espuma).
- Siempre se utiliza un paño húmedo específico para limpiar la varilla de vapor inmediatamente después de su uso sin permitir que queden manchas de leche o se sequen en su superficie.
- El competidor purga la varilla de vapor inmediatamente después de vaporizar y limpiar.
- El exceso de leche de la jarra siempre se vierte en un vaso transparente provisto para que el juez técnico mida.
- La jarra no debe contener exceso de residuos de leche de las bebidas lácteas que se hayan preparado y servido. El desperdicio aceptable no supera los 50 ml por bebida servida.

LIMPIEZA GENERAL Y CONFIGURACIÓN

- Los competidores deberían poder configurar su área de trabajo de una manera práctica y eficiente que no parezca desordenada a los ojos de los consumidores. La limpieza y organización del puesto de trabajo del competidor se evaluará en una escala entre 1 y 3. Si el área se considera desordenada, se otorgará un 1.
- Esto incluye la provisión de al menos 3 paños limpios para diferentes superficies. (1 para la varilla de vapor, 1 para el secado y limpieza de cestas porta filtros, 1 para áreas generales de mesa y máquina). Si el competidor tiene una toalla en su delantal, eso también calificará.
- Los recipientes, incluidas tazas y jarras, no deben contener ningún líquido antes de que comience el tiempo de competición. De lo contrario, se otorga un 0 por "Todos los recipientes de servicio están limpios y listos para el servicio".
- Si en algún momento hay agua u otros líquidos en algún recipiente encima de la máquina de café expreso, el competidor recibirá una puntuación de 0 en el total de "Limpieza y configuración general".
- No habrá penalización por "Todos los recipientes de servicio están limpios y listos para el servicio" si los porta filtros no están bloqueados o no se retiran al comienzo de la competencia.

EVALUCIÓN TÉCNICA GENERAL

- Los jueces evaluarán el uso sanitario de la ropa de los competidores. El competidor debe tener paños específicos para cada propósito (1 para la lanza de vapor, 1 para la canasta del filtro y 1 para la limpieza de la mesa).
- Usar un paño no específico para limpiar una varilla de vapor (usarlo para algún otro propósito que no sea limpiar una varilla de vapor).
- El uso de paños es para fines no aptos para alimentos, como, por ejemplo: tocarlo en la cara, la boca, etc.
- Utilizar un paño una vez que haya tocado el suelo o se haya caído.
- Durante toda la competición se observará la higiene general, además de la ropa, y la ordenada organización del equipo y los ingredientes. No toser ni estornudar en el área de trabajo y/o los ingredientes.
- Los competidores deben devolver la estación a un estado limpio como cuando comenzaron a usarla para que esté lista para el próximo competidor. Si hay derrames o posos de café sueltos en la estación de trabajo, el competidor también deberá limpiarlos antes de que finalice el tiempo de competición. La limpieza también se aplica a todos los equipos y herramientas que se utilizan durante la competición. Los portafiltros también deben estar limpios, pero no es necesario bloquearlos en la máquina.

HOJA DE PUNTUACIÓN SENSORIAL

- Los jueces otorgarán puntos por su experiencia sensorial durante la presentación basándose en un enfoque holístico que tiene en cuenta el atractivo visual, la cristalería, el gusto, el tacto, la inspiración y la información sobre recetas, la confianza en la competencia, el aseo básico y las habilidades de presentación. También se considerará la creatividad en la preparación y estilo de presentación.
- El atractivo visual de las bebidas se basará en la impresión visual dada a los jueces en el momento antes de consumirlas, antes de revolverlas o mezclarlas. Los jueces considerarán las capas, los colores, el arte latte y las guarniciones como puntos a considerar para el atractivo visual.
- Las bebidas calientes no requieren latte art en las Finales Nacionales, pero se considerarán parte del "Atractivo Visual" para las bebidas calientes servidas en las Finales Regionales.
- Las bebidas frías en todas las etapas de la competencia deben servirse en cristalería transparente y deben tener al menos 2 capas con diferentes colores; de lo contrario, los jueces darán una puntuación reducida por atractivo visual.
- No se permiten vasos desechables de un solo uso ni otros utensilios para servir y darán una puntuación de 0 en atractivo visual si se utilizan utensilios desechables.
- Los jueces tomarán nota de las descripciones de sabor dadas por los competidores durante su presentación y las compararán con el sabor real de la bebida servida. El perfil de sabor general de la bebida servida debe resaltar el sabor del café en lugar de enmascararlo y ser similar a los descriptores proporcionados por el competidor en términos de perfil de sabor y regusto. Si el competidor no proporciona descriptores de sabor, se otorgará una puntuación de 0 para este criterio.
- Los jueces tomarán nota de las descripciones táctiles dadas por los competidores durante su presentación y las compararán con la textura, el peso de la sensación en la boca y el espesor de la bebida servida. Se otorgarán puntos según la precisión de los descriptores proporcionados. Los competidores también recibirán puntos por el conocimiento demostrado sobre cómo la experiencia táctil puede diferir durante el uso de una salsa, almíbar o polvo en la receta. Si el competidor no proporciona descriptores táctiles, se otorgará una puntuación de 0 para este criterio.
- Cada bebida se evaluará de principio a fin y determinará qué grado de "sentirse bien" ofrece a los consumidores desde la perspectiva del sabor. Se debe lograr una armonía básica de sabor entre el café y el uso de los productos DaVinci Gourmet y qué tan bien se complementan o elevan entre sí. La combinación de sabores general debe ser agradable al paladar sin enmascarar las notas gustativas del café; de lo contrario, se otorgará una puntuación baja.
- Durante el tiempo de presentación, los competidores deberán presentar y explicar las bebidas servidas a los jueces. Una buena explicación digna de puntuaciones altas debe cubrir información factual que incluya el tipo de café utilizado, los perímetros de extracción, el uso de ingredientes específicos de DaVinci Gourmet, los métodos de preparación y los sabores y/o aromas previstos que los jueces deberían experimentar.

- Los competidores también pueden proporcionar instrucciones específicas sobre cómo se debe consumir cada bebida, que los jueces seguirán lo mejor que puedan; de lo contrario, los jueces pueden elegir individualmente la mejor manera de evaluar cada bebida tomando un mínimo de 2 sorbos por bebida.
- Los jueces evaluarán la bebida basándose únicamente en las explicaciones proporcionadas por los competidores u otras observaciones durante el tiempo de competencia y el tiempo de presentación dedicado. Cualquier explicación dada por el competidor una vez finalizado el tiempo de presentación no será considerada por los jueces.
- Cualquier información o historia de marketing que pueda ser relevante para impulsar el potencial comercial de cada bebida puede ser utilizada y proporcionada por el competidor en la explicación de cada bebida. Por ejemplo, la relevancia de utilizar sabores principales y por qué estos sabores siguen siendo básicos se puede utilizar y respaldar mediante una investigación de mercado realizada por el competidor antes de la competencia para fortalecer el valor de mercado de una bebida.

IMPRESIÓN GENERAL DEL BARISTA

- Presentación física y aseo.
- Los jueces calificarán a un competidor en esta categoría de acuerdo con su confianza en el habla y la transmisión de conocimientos, al mismo tiempo que se aseguran de que el uso de la terminología esté bien explicado y las palabras se articulen claramente durante la presentación. También se otorgará una puntuación alta si el competidor es capaz de proporcionar información adicional sobre cómo la ciencia de los sabores y el café pueden trabajar juntos para formar una experiencia de café diferente que las cafeterías pueden aprovechar para crear sus bebidas exclusivas.
- El profesionalismo y el interés del barista en la industria del café se evaluarán a través de un conocimiento más amplio demostrado a través de técnicas, protocolos de preparación y comprensión del impacto en el café a lo largo de la cadena de valor y suministro del café. Esto puede incluir, entre otros, conocimientos sobre el cultivo, tostado, almacenamiento y diferentes cultivos del café más allá del escenario. Debe haber una correlación entre lo que se explica y lo que se sirve.
- Cualquiera de los siguientes puntos marcados como "No" dará lugar a la descalificación inmediata de un competidor de la competencia en cualquier etapa.
- Todos los competidores deben tener en espera durante la competencia todas las recetas de bebidas finales e ingredientes caseros y el empaque original de ingredientes que no sean DaVinci Gourmet y estar listos para presentarlos a los jueces cuando sea necesario. No hacerlo cuando lo solicite un juez u organizador de la competencia generará una descalificación de la competencia.
- Todos los ingredientes caseros no deben entrar en conflicto con la lista de SKU de DaVinci Gourmet proporcionada para la etapa de competencia. Por ejemplo, los competidores no pueden usar jarabe de naranja casero si el jarabe seco con sabor a naranja amarga DaVinci Gourmet es un SKU disponible para la etapa de la competencia.

- Los jueces verificarán que no se utilice alcohol ni subproductos del alcohol en la receta o preparación previa de ningún ingrediente de las bebidas servidas.
- El competidor es generalmente educado y no se comporta y/o habla de manera grosera con los jueces u otros competidores o cualquier otro miembro del comité organizador o cualquier persona en la competencia.
- Todas las bebidas deben servirse con al menos un trago de espresso, un mínimo de 1 y un máximo de 3 productos DaVinci Gourmet (mínimo de 10 ml de producto DaVinci Gourmet) y un máximo de 8 ingredientes (incluidas guarniciones y cubitos de hielo) en cada creación. para que califique como bebida de café. Si no se cumple esta regla, se considerará que la bebida se está sirviendo en la categoría incorrecta y el competidor recibirá un cero en las puntuaciones tanto técnica como sensorial de esa bebida en particular.

APELACIONES DE DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

El comité se reserva el derecho de otorgar el título de “Campeón DaVinci Gourmet Barista Craft 2024” al competidor más merecedor en función de las puntuaciones tabuladas objetivamente en las hojas de puntuación de los jueces.

No se admitirán apelaciones a menos que existan motivos de reconsideración debido a prácticas deshonestas por parte de otros competidores o jueces.

El comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship se reserva el derecho de manejar dichos asuntos caso por caso dependiendo de las circunstancias que dan lugar a una apelación necesaria.

CONFIGURACIÓN Y FORMATO DE LA COMPETENCIA

ORDEN DE PRESENTACIÓN

El competidor podrá decidir el orden en que se prepararán y servirán las bebidas de café. Sin embargo, deberán especificar claramente a los jueces a qué categoría de bebida pertenece.

Si hay desviaciones de las categorías de bebidas requeridas, el competidor recibirá un "No" en su hoja de puntuación sensorial, lo que resultará en una descalificación inmediata del competidor.

DEGUSTACIÓN DE LAS BEBIDAS

Los jueces sensoriales comenzarán su proceso de evaluación tan pronto como todas las bebidas son servidos y ambos competidores han completado su presentación.

PRESENTACIÓN MARIDAJE

Se podrá servir comida del tamaño de un bocado a los jueces como parte de la presentación de la bebida. Sin embargo, en tales casos no se proporcionará ninguna puntuación adicional. Los competidores deben comunicar a los jueces cualquier información sobre alérgenos en los alimentos servidos. Los jueces tienen la libertad de decidir si desean probar la comida servida.

DIRECTRICES DE BEBIDAS PARA LA COMPETENCIA

CONDICIONES DE LAS BEBIDAS PREPARADAS DENTRO DE LA MISMA CATEGORÍA

Todas las bebidas dentro de la misma categoría deben prepararse usando el mismo grano de café, perímetros de preparación, proporción de recetas, cristalería y cubiertos de servicio.

Preparar y servir deliberadamente bebidas variadas dentro de la misma categoría. Resultará en una '0' en la hoja de puntuación en la sección 'Experiencia gustativa y Flavor Harmony' en esa categoría de bebida en particular. Se podrán utilizar diferentes cafés durante el servicio de otras categorías de bebidas y deberán ser proporcionados por el propio competidor.

Todas las bebidas servidas durante la competición deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de productos DaVinci Gourmet.

Los concursantes solo pueden utilizar un máximo de 8 ingredientes (incluidos productos DaVinci Gourmet, guarniciones y cubitos de hielo) en cada bebida durante el Davinci Gourmet Barista Craft Championship.

Un espresso es de 1 fl. Onz. bebida (30 ml +/- 5 ml) hecha de café molido, vertido desde 1 lado de un portafiltro doble en 1 extracción continua.

El café es la acumulación de producto tostado de la semilla del fruto de una planta del género coffea.

Para este campeonato se proporcionará una mezcla seleccionada de café Arábica de grado especial; sin embargo, los competidores pueden optar por traer y utilizar sus propios granos de café, sin limitarse a las especies de Coffea Arábica.

Para los efectos de este concurso, no se podrán agregar aditivos de ningún tipo al café una vez que alcance la etapa de 'café verde', es decir, semillas del género Coffea, secadas como parte del proceso postcosecha y libres de todas capas de pericarpio. Esto incluye la exposición a sustancias aromáticas, saborizantes, perfumes, líquidos y polvos.

METODO DE PREPARACIÓN DE ESPRESSO

Todo el espresso se preparará en la máquina de espresso patrocinada en el evento del campeonato. La temperatura de preparación debe establecerse entre 90,5 y 96 grados Celsius (195 - 205 grados Fahrenheit). Los cabezales de grupo individuales se pueden configurar a diferentes temperaturas dentro de este rango. Sin embargo, cada plato de bebida debe servirse a una temperatura constante.

La presión de preparación de la máquina de espresso debe ajustarse entre 8,5 y 9,5 bares sin ajustes de preinfusión. En caso de que el competidor requiera preinfusión configuración, esto debe ser informado al comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship por voluntad del competidor al inicio del tiempo de preparación.

Los tiempos de extracción entre 2 pares de extracciones de espresso deben estar dentro de una variación de 3,0 segundos; de lo contrario, se dará un "NO" en la hoja de puntuación en la sección "Tiempo de extracción constante". Existe un tiempo de extracción recomendado de entre 20 y 30 segundos, pero no es obligatorio respetarlo.

Solo se puede colocar café molido puro y agua en los porta filtros durante la extracción de cualquier espresso; de lo contrario, la bebida recibirá un "0" en todas las secciones de las hojas de puntuación técnicas y sensoriales en esa categoría de bebida.

REQUISITOS DE BEBIDAS CALIENTES

Todas las bebidas de café calientes preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, y deben servirse a una temperatura razonable entre 55 ° C y 65 ° C, con o sin leche.

Si el competidor decide no preparar leche vaporizada para su bebida caliente, los puntajes asignados para "Habilidades técnicas (leche)" se reasignarán a "Habilidades técnicas (espresso)", duplicando el peso de todos los componentes de esa categoría.

REQUISITOS DE BEBIDAS FRÍAS

Todas las bebidas frías preparadas en el campeonato deberán contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán frías con o sin cubitos de hielo en una cristalería transparente. Las bebidas frías se pueden servir con o sin leche.

BEBIDAS CALIENTES CON REQUISITOS DE LATTE ART

Todas las bebidas calientes con latte art preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán a una temperatura razonable entre 55 ° C y 65 ° C con leche y un diseño de latte art de vertido libre.

No existe ningún requisito específico sobre el diseño del latte art y el competidor puede optar por dibujar diseños diferentes para cada juez atendido.

Los jueces calificarán la calidad del latte art en la hoja de puntuación en la sección "Apelación visual del Latte Art" en función del diseño que se les presente.

La leche utilizada para elaborar el latte art debe prepararse y cocinarse al vapor durante el tiempo del campeonato y en la máquina de espresso patrocinada por DaVinci Gourmet Barista Craft Championship. Si no se cumple con esto, los competidores recibirán una "0" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Apelación visual del Latte Art" para esta categoría.

Solo se permite el latte art vertido libremente desde una jarra de leche; de lo contrario, los competidores recibirán una "0" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Apelación visual del Latte Art" para esta categoría.

REQUISITOS DEL CAFÉ FRÍO (LÁCTEO/NO LÁCTEO)

Todas las bebidas frías de café (leche láctea/leche vegetal) preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán frías con o sin cubitos de hielo en un recipiente de vidrio transparente.

Si se utiliza cristalería no transparente, el competidor recibirá una "0" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Servido en vidrio transparente con atractivo visual".

Esta categoría de bebidas debe servirse con elementos de leche láctea o no láctea, incluidas cremas lácteas o no lácteas.

USO DE LECHE PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS (EN TODAS LAS CATEGORÍAS)

Durante el campeonato habrá leche fresca seleccionada y leche vegetal. Sin embargo, los competidores pueden optar por traer sus preferidos.

Leche láctea o vegetal (endulzada o sin endulzar) para usar si está disponible comercialmente y sin sabor.

No se aceptará leche humana. En este caso, los competidores recibirán "0" puntos en esa categoría de bebidas en particular.

Se permite combinar y mezclar leche, siempre que todos los productos lácteos utilizados estén disponibles comercialmente y se preparen de acuerdo con el uso previsto por los fabricantes.

No se permiten leches en polvo ni otras adiciones a la leche, independientemente del tipo de leche elegida. Los competidores pueden eliminar elementos de la leche disponible comercialmente (por ejemplo, mediante destilación por congelación) siempre que no se utilicen ingredientes ni aditivos en el proceso.

REQUISITOS DEL CAFÉ FRÍO NO LÁCTEO

Todas las bebidas de café frías no lácteas preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán frías con o sin cubitos de hielo en una cristalería transparente.

Si se utiliza cristalería no transparente, el competidor recibirá una "0" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Servido en vidrio transparente con atractivo visual".

Esta categoría de bebidas no debe servirse con ningún elemento de leche láctea o no láctea, incluidas cremas lácteas o no lácteas.

OTROS REQUERIMIENTOS PARA CALIFICAR

Sólo se pueden utilizar productos patrocinados por DaVinci Gourmet en la elaboración de todas las bebidas. Cualquier uso de productos que no sean DaVinci Gourmet en la categoría de almíbar, salsa o polvo o productos de marcas competidoras, o de una lista no aprobada de productos DaVinci Gourmet generará una descalificación inmediata del campeonato.

Todas las bebidas deben servirse en un recipiente desde el cual los jueces puedan beber según sea necesario sin obstaculizar su capacidad de evaluar y calificar la bebida de manera objetiva y profesional. Las prácticas no aceptables incluyen el uso de recipientes que estén demasiado calientes para tocarlos, recipientes que no se puedan sostener para beber de manera segura, cristalería sucia o antihigiénica, cristalería teñida con olor y cualquier otro error similar que pueda causar que los jueces no puedan ejecutar una evaluación adecuada. El competidor puede recibir una puntuación reducida en la sección "Experiencia gustativa y armonía de sabores" si no cumple con lo anterior.

No se permite alcohol en ninguna bebida servida durante el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship. Tampoco se permiten extractos o subproductos de alcohol ni sustancias controladas o ilegales. Si estas sustancias se encuentran en la bebida, el competidor enfrentará una descalificación inmediata del campeonato.

Todos los ingredientes utilizados deben divulgarse previa solicitud. Los competidores deben traer el embalaje original de todos los ingredientes utilizados en su bebida exclusiva para que los jueces los inspeccionen y verifiquen. Si el competidor no proporciona los ingredientes en su empaque original cuando lo solicite, la bebida recibirá puntos "0" en todas las secciones de la hoja de puntuación sensorial para esa categoría.

Todas las bebidas deben prepararse y ensamblarse en el sitio durante el tiempo asignado para el campeonato. La preparación de una bebida exclusiva se refleja en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Bien explicada, presentada y preparada". Ciertos ingredientes que pueden requerir preparación anticipada pueden prepararse antes del tiempo del campeonato, pero deben traerse como un componente individual y ensamblarse en el lugar durante el tiempo del campeonato. Los jueces se reservan el derecho de solicitar información sobre cómo se prepararon los ingredientes y pueden solicitar que el competidor presente el empaque original de todos los ingredientes utilizados.

DIRECTRICES DE PREPARACIÓN DE LA COMPETICIÓN

HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN

Cada competidor tendrá 10 minutos de tiempo de preparación. Los competidores son responsables de asegurarse de que estén listos antes del inicio de su tiempo de preparación.

MESA DE PRESENTACIÓN DE JUECES

La mesa de presentación de los jueces podrá ser dispuesta durante el tiempo de calibración del competidor, incluyendo el servicio de agua. Si un competidor no desea preestablecer la mesa de presentación de los jueces durante su preparación, puede configurar la mesa al inicio de su tiempo de competencia/actuación.

TIPOS DE PRÁCTICA

Se permite y se anima a los competidores a realizar tiros de práctica durante su tiempo de preparación. No es necesario colocar porta filtros en la máquina al inicio del tiempo de competición.

TAZAS PRE CALENTADAS

Las tazas se pueden precalentar en las máquinas durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no podrá haber agua ni ningún otro líquido en los vasos al inicio del tiempo de competición del competidor. No se deben colocar líquidos o ingredientes encima de la máquina, de lo contrario se otorgarán puntos '0' en la "Evaluación Técnica".

FIN DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

Los competidores no podrán exceder los 10 minutos asignados de tiempo de preparación y calibración. El cronometrador o maestro de ceremonias dará alertas de audio en las marcas de 5 minutos, 3 minutos y 1 minuto.

Cualquier competidor que no se aleje de la mesa de competencia y deje de preparar toda la preparación dentro de los 10 minutos recibirá penalizaciones basadas en las reglas de tiempo extra tal como se detalla en las planillas.

ACCESORIOS OLVIDADOS

Si un competidor ha olvidado alguno de sus equipos y/o accesorios durante su tiempo de preparación, el competidor podrá salir del escenario para recuperar los artículos faltantes; sin embargo, su tiempo de preparación no se detendrá.

DURANTE LA COMPETENCIA

MICRÓFONO Y MCEE

Los competidores deben usar un micrófono inalámbrico durante sus actuaciones; sin embargo, el micrófono solo estará encendido durante el tiempo de actuación y el tiempo de presentación. Los competidores deben responder a las preguntas del maestro de ceremonias o de los jueces sensoriales durante su actuación, pero no están obligados a hablar voluntariamente sin que se lo pidan.

HORA DE INICIO DE LA COMPETENCIA

El maestro de ceremonias le preguntará al competidor si está listo para comenzar. Una vez que los competidores estén listos, el maestro de ceremonias le indicará al cronometrador que comience el tiempo oficial. Los competidores no deben tocar su equipo ni tener líquidos en sus recipientes antes de que comience el tiempo de actuación.

Es responsabilidad del competidor realizar un seguimiento del tiempo transcurrido y solicitar controles de tiempo si es necesario.

ESTACIÓN DE COMPETENCIA DURANTE LA COMPETENCIA

Cuando la competencia haya comenzado, el maestro de ceremonias, los jueces y los competidores tomarán precauciones razonables para asegurarse de no interferir con el competidor.

LAS BEBIDAS DE LA COMPETENCIA SE SERVIRÁN EN LA MESA DE JUECES

Todas las bebidas deben servirse en la(s) mesa(s) de presentación de los jueces. Las bebidas que no se sirvan en la(s) mesa(s) de presentación de los jueces recibirán una puntuación de 0 en la puntuación sensorial para esa bebida en particular.

El comité organizador del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 proporcionará agua potable sin sabor a cada juez sensorial. Sin embargo, los competidores pueden optar por servir agua con gas sin sabor si consideran que mejorará la experiencia de la bebida. Los competidores deberán preparar la cristalería adecuada si desean servir agua con gas. Si se descubre que los competidores están sirviendo agua saborizada u otras bebidas de sabor no neutral a los jueces además de su bebida competidora, recibirán una puntuación de 0 en la puntuación sensorial para esa bebida en particular.

BEBIDAS SERVIDAS DESPUÉS DE LA EVALUACIÓN Y ROTACIÓN DE LA ESTACIÓN

Después de que los jueces hayan servido y evaluado cada juego de bebidas, un corredor retirará las bebidas de la mesa de presentación de los jueces bajo la dirección de los jueces sensoriales. Los corredores retirarán las tazas, platillos y cucharas utilizadas en el recorrido de bebidas anterior. Si un competidor tiene instrucciones especiales para el corredor, deberá explicar estas instrucciones al corredor y a los jueces sensoriales, y al director de escena del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 antes del inicio de su tiempo de competencia; de lo contrario, el estándar de tazas, platillos y cucharas. será eliminado.

De manera similar, el corredor hará todos los esfuerzos razonables para evitar molestar al competidor, pero es responsabilidad del competidor navegar su estación con éxito.

Una vez que un competidor haya completado su actuación, deberá comenzar a limpiar la estación. Un encargado de la estación proporcionará carros apropiados para que el competidor cargue sus suministros y equipos. El corredor de la estación puede ayudar al competidor a retirar artículos de la estación. Se espera que los competidores se quiten todo su equipo y suministros personales y limpien minuciosamente su estación de manera que esté lista para el próximo competidor.

PERIMETRO DE LA ESTACIÓN

Los competidores sólo podrán utilizar el área de trabajo proporcionada por el DaVinci Gourmet DaVinci Gourmet Craft Championship 2024: la mesa de máquinas y las mesas de presentación.

Los competidores no pueden traer ningún otro mueble y/o equipo al piso del área de competencia (por ejemplo, una tribuna, una mesa, un montaplatos, un banco, etc.). Cualquier intento de hacerlo resultará en la descalificación automática. Los competidores no podrán utilizar ningún espacio debajo de las mesas de competencia para almacenamiento; de lo contrario, el competidor recibirá 0 puntos en la sección técnica de la "Parte I: Limpieza y configuración general".

Las únicas excepciones permitidas a la regla son una caja de golpe independiente; y escalones o plataformas según sea necesario para que los baristas accedan completamente a la máquina de espresso y las mesas de presentación. Estas adiciones permitidas deben ser proporcionadas por el competidor y son responsabilidad exclusiva del competidor.

HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COMPETICIÓN

El tiempo de competición se detendrá cuando un competidor levante la mano y diga "tiempo". Es responsabilidad del competidor marcar el "tiempo" claramente para permitir que el tiempo se registre con precisión. Sólo se utilizará a efectos de puntuación el tiempo registrado por el cronometrador oficial.

El competidor podrá optar por finalizar su actuación en cualquier momento. Por ejemplo, los competidores pueden detener el cronómetro una vez que su bebida final se coloca en la mesa de presentación para ser servida a los jueces o pueden optar por regresar a su estación para limpiar antes de detener el cronómetro.

Los competidores tienen hasta 15 minutos para completar su actuación sin penalización. No hay penalización ni incentivo adicional por completar una actuación en menos de 15 minutos.

COMUNICACIÓN DESPUÉS DEL TIEMPO DE COMPETENCIA

Los competidores tendrán tiempo asignado para presentar sus bebidas a los jueces una vez finalizada su actuación. A partir de entonces, cualquier otra comunicación a los jueces después de la finalización de una presentación no se considerará para la evaluación de puntuación. Los competidores pueden continuar hablando con el maestro de ceremonias una vez finalizado el tiempo de competencia; sin embargo, los jueces no considerarán conversaciones o información proporcionada después del tiempo de competencia.

PENALIZACIONES DE TIEMPO

Si el competidor no ha terminado su preparación o presentación durante el período asignado, se le permitirá continuar hasta que se complete la preparación o presentación.

Se deducirá un punto por cada segundo durante 15 minutos de la puntuación total del competidor hasta una penalización máxima de 30 puntos (0,5 minutos).

Cualquier competidor cuyo período de preparación o actuación supere los 15,5 minutos será descalificado.

ACCESORIOS OLVIDADOS

Si un competidor ha olvidado alguno de sus equipos y/o accesorios durante el tiempo de competición, debe informar al maestro de ceremonias que ha olvidado algún artículo fuera del escenario y luego recuperar él mismo los artículos faltantes. No se acreditará tiempo extra por la recuperación de artículos olvidados.

Los corredores, seguidores, miembros del equipo o cualquier miembro de la audiencia no pueden entregar ningún artículo al competidor; de lo contrario, el competidor estará sujeto a descalificación por parte de los jueces.

PROBLEMAS TÉCNICOS DURANTE LA COMPETENCIA

Un competidor puede levantar la mano y declarar un "tiempo muerto técnico" cuando crea que hay un problema técnico con cualquiera de los siguientes equipos proporcionados:

- La máquina de café expreso (incluyendo potencia, presión de vapor, mal funcionamiento del sistema de control, falta de agua o mal funcionamiento del drenaje)
- El molinillo
- El equipo audiovisual

El maestro de ceremonias pausará el tiempo de preparación o competencia. El cronometrador oficial tomará nota del tiempo cuando se solicite el "tiempo muerto técnico". Es responsabilidad del competidor asegurarse de que el cronometrador esté al tanto del "tiempo muerto técnico" que se está solicitando.

Si el juez técnico está de acuerdo en que hay un problema técnico que puede resolverse fácilmente, decidirá la cantidad de tiempo adecuada para que se le acredite al competidor. Una vez que el técnico haya solucionado el problema, se reanudará el tiempo del competidor.

Si el problema técnico no se puede resolver de manera oportuna, el juez técnico de etapa/comité organizador del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 tomará la decisión si el competidor debe esperar para continuar su actuación o detener la actuación y comenzar de nuevo en un tiempo reasignado.

Si un competidor debe detener su tiempo de competencia, el competidor junto con el comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship y el director de escena reprogramarán al competidor para competir nuevamente en su totalidad más tarde.

Si se determina que el problema técnico se debe a un error del competidor o al equipo personal del competidor, el juez técnico puede determinar que no se le dará tiempo adicional al competidor y que el tiempo de preparación o competencia se reanudará sin que se acredite tiempo.

No se emitirá crédito de tiempo por problemas técnicos causados por un uso inadecuado; por lo tanto, es responsabilidad de todos los competidores comprender y seguir el uso correcto de todo el equipamiento de competición.

Un tiempo muerto técnico por inconsistencia o variación entre jefes de grupo que requiera ajuste sólo podrá declararse durante el tiempo de preparación.

OTRAS INSTRUCCIONES PARA COMPETIDORES

MÚSICA

Los competidores no podrán elegir música. La música de fondo será seleccionada y reproducida por la agencia designada por DaVinci Gourmet.

PUNTUALIDAD

Los competidores deben llegar a tiempo a su sesión de práctica programada (si corresponde) y al tiempo de competencia. Cualquier competidor que no esté en espera y listo para comenzar inmediatamente en el momento de su calibración podrá ser descalificado.

INTERPRETE

Los competidores podrán traer su propio intérprete a su exclusivo costo. Se recomienda que el país Flavor Genius sea designado como intérprete del competidor, especialmente para las finales regionales en Singapur, donde el inglés será el idioma principal durante la competencia.

Al conversar con el competidor, el intérprete sólo podrá traducir lo que haya dicho el maestro de ceremonias, los jueces, el comité organizador de DaVinci Gourmet o el corredor. Cuando un competidor habla, el intérprete sólo puede traducir exactamente las palabras pronunciadas por el competidor. No se asignará tiempo adicional de competición con el uso de un intérprete.

Si no conversan en inglés, los jueces juzgarán al competidor basándose en la traducción proporcionada por el intérprete designado del competidor, no en base a las palabras habladas del competidor.

MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS

MAQUINA DE ESPRESSO

Los competidores deben utilizar las máquinas de espresso designadas proporcionadas por el comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship y sus patrocinadores durante la competencia. No se podrá utilizar ni estar presente ninguna otra máquina de café expreso durante el campeonato.

SIN LÍQUIDOS NI INGREDIENTES EN LAS MÁQUINAS EXPRESO

No se pueden colocar ni verter líquidos o ingredientes de ningún tipo encima de las máquinas de café expreso (por ejemplo, no se permite agua en las tazas, no se vierten líquidos o ingredientes para mezclar, no se calientan los ingredientes). Si se ve a un competidor colocando o vertiendo líquido o ingredientes encima de la máquina, el competidor recibirá "0" puntos en su hoja de puntuación técnica en la sección "Evaluación técnica".

AJUSTES A LOS PERÍMETROS DE LA MÁQUINA

Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de espresso y/o molinillo proporcionado por el comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship y sus patrocinadores durante la competencia. Cualquier cambio o ajuste realizado puede ser motivo de descalificación (por ejemplo, portafiltros, cestas de filtro, presión, puntas de varilla de vapor, rebabas). Cualquier daño producido en el material de competición por mal uso o abuso será motivo de descalificación. Sin embargo, los competidores pueden solicitar un cambio de temperatura si es necesario.

MAQUINA MOLINO

Los competidores solo pueden utilizar el molino suministrado por el comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship y sus patrocinadores durante la competición. No se podrán utilizar ni estar presentes en el escenario otro molino.

Los molinos tienen una configuración técnica fija que incluye la tolva y no pueden ser abiertos ni sujetos a modificaciones funcionales por parte de los competidores, aparte de los ajustes en el tamaño de las partículas de molienda y la dosis que pueden realizarse desde los controles externos.

Los molinillos proporcionados no se calibrarán antes ni entre rondas. Los competidores tienen la responsabilidad de hacer uso del tiempo de calibración para realizar dichas calibraciones.

No se podrán colocar granos de café en la tolva del molinillo independientemente de si está adherida al molinillo o no hasta que haya comenzado el tiempo de preparación del competidor.

EQUIPO ELÉCTRICO

Los competidores pueden utilizar hasta 2 equipos adicionales que funcionen con baterías durante su actuación. Los competidores son responsables de garantizar que sus equipos eléctricos puedan funcionar en el país donde se lleva a cabo el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship y no comprometan la seguridad del evento.

Los competidores también son responsables de garantizar el traslado seguro y sin problemas de todo el equipo adicional dentro y fuera del lugar del evento.

El comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship no proporcionará adaptadores eléctricos, convertidores, cargadores ni cables de extensión para el funcionamiento de dicho equipo.

LISTA DE EQUIPOS Y SUMINISTROS SUMINISTRADOS

Cada estación de competidor estará equipada con lo siguiente:

- Máquina de espresso de doble grupo
- Molino
- Caja de golpe
- Bote de basura
- Carro auxiliar (si es necesario)
- Jarra de leche DaVinci Gourmet
- Tapete de prensado
- Tamper
- Báscula de café
- Escala de rendimiento de espresso
- 3 paños de diferentes colores (negro/marrón + 2 otros colores)

Los competidores deben traer todos los suministros adicionales necesarios para su presentación; de lo contrario, el competidor corre el riesgo de no contar con el equipo suficiente para completar su presentación.

Los competidores deben tener en cuenta las roturas durante el viaje y/o durante la competición.

Los competidores son responsables y están a cargo de su propio equipo y accesorios durante la competencia. El comité organizador, los voluntarios y el personal del evento DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 no son responsables de la seguridad de los artículos que se dejan en la sala de preparación de los competidores o en el área de competencia.

Los competidores deben notificar al comité organizador del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 sobre todo el equipo adicional para asegurarse de que esté permitido. Si un competidor desea comprobar si su equipo está permitido antes de la competición, puede enviar un correo electrónico a DVG Marketing. latam.foodservice@kerry.com

El competidor está obligado a proporcionar toda la información relevante, que incluye la marca/modelo y una fotografía del equipo.

Sin embargo, las determinaciones sobre la asignación de equipos pueden revisarse si se descubre información adicional relevante en el sitio que no se reveló previamente o difiere de los detalles proporcionados.

La lista de suministros que el competidor puede traer incluye lo siguiente:

- Café (para la práctica y la competición)
- Equipo eléctrico adicional (máximo dos elementos)
- Equipo adicional que funciona con baterías (siempre que no viole ninguna otra restricción establecida)
- Tamper
- Vasos de tamaño pequeño
- Jarras
- Leche (opción de utilizar leches proporcionadas por el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship)
- Tazas y platillos según sea necesario
- Cucharas
- Cualquier utensilio específico requerido
- Todos los equipos/accesorios requieren un servicio adecuado de todas las bebidas.
- Servilletas
- Vasos de agua (para 3 jueces sensoriales)
- Agua (para 3 jueces sensoriales)
- Toallas de bar/paños limpios (para la práctica y la competición)
- Artículos de limpieza (contra cepillo, cepillo triturador, etc.)
- Bandeja(s) (para servir bebidas a los jueces)
- Todos los accesorios para la mesa de presentación de los jueces.
- Carro auxiliar (opción de usar el carro proporcionado por DaVinci Gourmet Craft Championship 2024)

DESPUES DE LA COMPETENCIA

Los anotadores del comité organizador del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 son responsables de sumar todas las puntuaciones y de mantenerlas confidenciales.

En cada ronda, la puntuación total del competidor se contará sumando la suma de las puntuaciones en todas las hojas de puntuación técnicas y sensoriales dependiendo del número de jueces disponibles para esa ronda, y luego deduciendo cualquier penalización de tiempo.

Si se logra un empate en 2 o más competidores, los anotadores oficiales sumarán todas las puntuaciones sensoriales de los competidores involucrados. El competidor con el puntaje sensorial más alto ganará el empate y se ubicará por encima de cualquier otro competidor con el mismo puntaje total de la competencia.

Si los competidores empatados tienen el mismo puntaje sensorial, entonces la ubicación más alta se otorgará al competidor con el puntaje sensorial total más alto en bebida de café caliente.

Si los competidores empatados tienen los mismos puntajes sensoriales en bebidas de café caliente, entonces la ubicación más alta se otorgará al competidor con el puntaje más alto de "Impresión general de barista".

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Todas las fotografías y videos tomados durante las sesiones de competencia se considerarán propiedad de DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 y podrán usarse tanto en medios digitales (redes sociales y sitio web) como en medios no digitales de la marca DaVinci Gourmet y elementos de marketing.

DEBRIEFING

Después de la competición, los competidores tendrán la oportunidad de revisar sus hojas de puntuación con los jueces en línea de acuerdo con el calendario anunciado. Los competidores pueden conservar sus hojas de puntuación originales después de que el comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 las escanee. Tenga en cuenta que sus hojas de puntuación pueden hacerse públicas.

CONSULTAS RELACIONADAS CON LA COMPETENCIA

Enviar un correo a latam.foodservice@kerry.com si tienes más preguntas sobre el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

**LAST PAGE OF THE DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024
RULES AND REGULATIONS**