

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2025 / 2026
ESPRESSO YOUR FLAVOUR

Resmi Kurallar ve Yönetmelikler



Resmi Kurallar ve Yönetmelikler

DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2025/2026 HAKKINDA

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 ("yarışma"), DaVinci Gourmet Asya Pasifik, Orta Doğu ve Afrika'nın (APMEA) düzenleyicisi ve sahibi olduğu bir program ve tamamen Kerry Group PLC'ye ait bir markadır.

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 ile ilgili bu resmi kurallar ve yönetmelikler, tanıtım materyalleri, halkla ilişkiler ve medya içerikleri, yarışma sırasında sunulan veya oluşturulan fotoğraflar, videolar ve tarifler ile yarışma formatı dahil olmak üzere tüm materyallerin fikri mülkiyet hakları Kerry Group PLC ve DaVinci Gourmet APMEA'ya aittir.

DaVinci Gourmet, Kurallar ve Yönetmeliklerin yanı sıra Yarışmacı Davranış Kurallarını ve/veya yarışmayla ilgili diğer belgeleri değiştirme hakkını saklı tutar. Tüm yarışmacılar bu doğrultuda yapılan revizyonlara uymak zorundadır.

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26, "Espresso your Flavour" teması altında toplam dört aşamadan oluşmaktadır:

- Ulusal Ön Eleme Turu (Çevrimiçi başvuru)
- Ulusal Final Turu (Fiziksel Etkinlik)
- Alt Bölge Final Turu (Sadece İngilizce Fiziksel Etkinlik)
- Küresel Final Turu (Sadece İngilizce Fiziksel Etkinlik)

1. ŞAMPİYONA İÇİN GENEL KATILIM KRİTERLERİ AŞAĞIDAKİ GİBİDİR:

1.1 Yaş ve Temsil Gerekliliği

- Yarışmacılar en az 18 yaşında olmalı ve yarışmacı olabilmek için kendi ülkelerindeki yerel yasalar tarafından tanımlanan asgari yasal yaş şartlarını karşılamalıdır. Ayrıca, ikamet ettikleri ülkede bir kahve dükkanı, kafe, restoran veya Gıda Hizmeti işletmesini temsil etmelidir.
- DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26'daki yarışmacılar, ikamet ettikleri ülkede verilen en az 9 ay geçerliliği olan geçerli bir pasaporta sahip olmalıdır. Çalıştıkları şirkete ilişkin belgeler de talep halinde sunulmak üzere hazır bulundurulmalıdır.
- Yarışmacılar, DaVinci Gourmet'in herhangi bir rakip markasıyla herhangi bir şekilde sözleşme veya istihdam ilişkisi içinde olamazlar.

1.2 DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 Organizatörleri Tarafından Ödenen Giderler

DaVinci Gourmet, alt bölge ve küresel final aşamalarına katılacak yarışmacıların uçak bileti ve otel konaklama masraflarını belirlenen bir seyahat planı kapsamında karşılayacaktır. Yarışma günü otelden yarışma alanına ulaşım sağlanacaktır. Diğer tüm masraflar yarışmacıların kendileri tarafından karşılanacaktır.

1.3 Yarışmacı Değişikliği ve Çekilme

Şampiyonanın herhangi bir aşamasında yarışmacı değişikliği yapılması kesinlikle yasaktır. Bir yarışmacı herhangi bir zamanda yarışmadan çekilmeyi tercih ederse yarışmacı statüsünü kaybedecek ve yerine başka bir yarışmacının geçmesine izin verilmeyecektir.

1.4 Kurallar ve Yönetmeliklere İlişkin Güncellemeler

Tüm kurallar ve yönetmelikler, geçerli yerel sağlık ve güvenlik yönergelerine uygun olarak değiştirilebilir. Organizasyon komitesi, şampiyona kurallarını ve yönetmeliklerini gerektiği zaman değiştirme hakkını saklı tutar. Tüm katılımcıların her türlü güncellemeye uyması gerekmektedir. Yapılan herhangi bir değişiklik, 2025/26 DaVinci Gourmet Barista Craft Championship internet sitesinde yayınlanacaktır.

2. ULUSAL ÖN ELEME TURU HAKKINDA

2025/26 DaVinci Gourmet Barista Craft Championship Ulusal ön eleme turu, her katılımcı ülkede aşağıdaki ön koşullara göre katılma hakkına sahip olan tüm yarışmacılara açıktır. DaVinci Gourmet APMEA, her başvuruyu belirlenen kriterlere göre uygun bulma veya eleme hakkını saklı tutar.

2.1 ULUSAL ÖN ELEME TURU BAŞVURU GEREKLİLİKLERİ

Ulusal ön eleme turuna başvuran tüm yarışmacılar 2025/26 DaVinci Gourmet Barista Craft Championship kural ve yönetmeliklerini kabul etmeli ve tam adları, e-posta adresleri, iletişim numaraları, iş unvanları, ikamet ettikleri ülke, temsil ettikleri restoran ve/veya Yiyecek-İçecek işletmesi, kahve kreasyonunun adı, en az bir DaVinci Gourmet ürününün kullanımını içeren ayrıntılı tarif, hazırlama yöntemi, kahve kreasyonunun arkasındaki ilham kaynağı ve kahve kreasyonunun bir fotoğrafını içeren bilgileri sağlamalıdır. Yarışmacı başına sadece 1 başvuruya izin verilecektir. Birden fazla başvurunun alınması durumunda, sadece ilk başvuru kabul edilecektir.

Başvuruların uygunluk şartlarını karşıladığından emin olmak için lütfen puanlamaya ilişkin aşağıdaki kılavuza bakın.

2.2 Ulusal Ön Eleme Turu Puanlama Kılavuzu

Ulusal Ön Eleme Turunda, aşağıdaki kriterlere göre değerlendirilen tek bir içecek kreasyonuna dayanan 20 puanlık bir puanlama sistemi uygulanmaktadır.

Değerlendirme Kriterleri	Gereklilik
Gerekli tüm bilgiler belirsizlik olmadan açık bir şekilde sağlanmıştır <i>[Evet (5) / Hayır (0)]</i>	- Başvuru formunda talep edilen tüm bilgiler eksiksiz ve belirsizliğe yer vermeyecek şekilde olmalıdır. - Yarışmacının adı ad ve soyadını içermelidir. - Kafe adı ve iletişim bilgileri geçerli olmalıdır. - İçecek sunumuna ilişkin diğer tüm bilgiler eksiksiz olarak verilmelidir.
İçecek adı benzersiz ve akılda kalıcıdır <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	- Yarışmacı tarafından sağlanan içeceğin adı standart adlardan farklı olmalıdır. - İçecek adı en fazla üç kelimeden oluşmalıdır. - İçecek adı, bu içeceğin ne içerdiği ve nasıl yapıldığıyla ilgili daha fazla bilgi edinme isteği uyandırmalıdır.
İçeceğin fotoğrafı net bir çözünürlüğe sahiptir ve şeffaf bir bardakta çekilmiştir <i>[Evet (3) / Hayır (0)]</i>	- Yarışmacı tarafından gönderilen içecek fotoğrafı orijinal olmalı ve yapay zeka tarafından üretilmiş olmamalıdır. - İçecek sunumu, verilen tarifi beklenen sonucuyla uyumlu görünmelidir (Katmanlar, kullanılan garnitür türleri, renk).

	• İçecek görseli oldukça net, odaklı ve kolay görüntüleme sağlayacak şekilde olmalıdır.
İçecek malzeme listesi açık bir şekilde detaylandırılmıştır. [Evet (2) / Hayır (0)]	• Tarif, kullanılan tüm malzemeleri, ilgili hacimleri ve hazırlama adımlarını içerir ve sunulan içecek görüntüsüyle uyumlu olmalıdır. • Tarifte belirtilen tüm malzemeler ve ekipman en az bir kez kullanılmalıdır. • Tarifte verilen adımlar açık ve anlaşılmaları kolay olmalıdır.
İçeceğin ilham kaynağı kısa ve öz dr, içeceği deneme isteği uyandırır (200 kelimeden az) [Evet (3) / Hayır (0)]	• İçeceğin ilham kaynağı en fazla 200 kelimeyle açıklanmalıdır. • Hikye net olmalı ve malzemeler, kullanılan yöntem veya ekipmanla bağlantılı olmalıdır. • Hikye anlamlı olmalı ve yarışmacının sahnedeki canlı performansını izlemeye teşvik etmelidir.
İçeceğin hazırlanışı açıkça anlatılmıştır, benzersizdir ve yenidir [Evet (5) / Hayır (0)]	• İçeceğin hazırlanma yöntemi daha önce görülmemiş bir yöntem olmalı veya geleneksel bir yöntem üzerinde yapılmış bir değişiklikten oluşmalıdır.
Tarifin tüm gerekliliklerine uyulmuştur [Evet (Elemeyi Geçer) / Hayır (Elenir)]	Tüm içecek tarifleri kurallara ve yönetmeliklere uygun olmalıdır. • En az 1 shot espresso içermelidir • En az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermelidir • Ev yapımı malzemeler DaVinci Gourmet lezzetleri ile çelişmemelidir • Alkol veya alkolün yan ürünleri bulunmamalıdır • DaVinci Gourmet'in rakip markalarına ait hiçbir ürün kullanılmamalıdır • İçecek tarifinde en fazla 8 malzemeye izin verilir (tatlandırılmamış buz, gazsız ve gazlı su sayılmaz).

Ulusal n Eleme Turunda başarılı olarak bir sonraki aşamaya kalan yarışmacılar, Ulusal Final Turuna geçecek ve ülke şampiyonu unvanı için yarışacaktır. Ulusal Final Turuna yükselen yarışmacılarla, yarışmacının evrimii başvuru formunda verdiği bilgiler aracılığıyla iletişime geçilecektir.

3. ULUSAL FİNALLER, ALT BÖLGE FİNALLERİ VE KÜRESEL FİNALLER İÇİN PUANLAMA KILAVUZU

Her tur için gereken içecek sayısı aşağıdaki gibidir:

Ulusal Finaller

- BİR Sıcak veya Soğuk Espresso Bazlı İçecek (Sütlü / Sütsüz): 2 porsiyon
- Bu tur için 1 teknik ve 2 duyusal hakem görev alacaktır

Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller

- BİR Sıcak veya Soğuk Espresso Bazlı İçecek (Sütlü / Sütsüz): 3 porsiyon
- BİR Sıcak veya Soğuk İmza İçecek (Espresso/Diğer tüm demleme yöntemleri/kahve dışı/çay/çay dışı): 3 porsiyon
- Bu tur için 1 teknik ve 3 duyusal hakem görev yapacaktır

3.1 İçecek Tarifleri

Malzemeler, dozajlar, ekipman ve cam eşyalar gibi ayrıntılı bilgileri içeren tüm içecek tarifleri, onay için fiili yüz yüze etkinlikten en az 10 gün önce organizasyon komitesine verilmelidir. Bunun yapılmaması, yarışmacının önceden haber verilmeksizin diskalifiye edilmesiyle sonuçlanacaktır.

Tüm tarifler en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermelidir. Yarışmacılar, kreasyonlarının bir parçası olarak herhangi bir DaVinci Gourmet ürünü kullanmayı seçebilirler.

3.2 Yarışma Formatı

Yarışma sıralı bir şekilde ilerleyecek ve yarışmada her seferinde sadece bir yarışmacı performans sergileyecektir.

3.3 Teknik Puanlama Kılavuzu

(Ulusal Finaller: Maksimum 18 puan / Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller: Maksimum 28 puan)

Değerlendirme Kriterleri	Gereklilik
Genel Temizlik ve Kurulum (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
Çalışma alanı temizdir ve başlangıçta tüm ekipman ve malzemeler iyi organize edilmiştir <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	- İş istasyonu ilk bakışta düzenli, temiz ve tertipli olmalı ve bir kafeymiş gibi hoş görünmelidir. - Tezgah üzerindeki döküntüler veya dağılan kahve taneleri temizlenmelidir. - Yarışma için kullanılacak tüm ekipman temiz olmalıdır (örn. Süt sürahileri/sıkıştırma matları/shot bardakları vb.)
Tüm servis kapları temiz ve servise hazırdır <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	- Süt veya infüzyonları saklamak için kullanılabilecek şişeler veya mataralar haricinde kaplar önceden herhangi bir sıvıyla doldurulmamış olmalıdır. - Yarışma için kullanılacak tüm bardaklar ve sunum takımları kuru ve lekesiz olmalıdır. - Kahve makinesinin üzerine yerleştirilen hiçbir kaptaki sıvı bulunmamalıdır.

Sıcak veya Soğuk Espresso Bazlı İçecek (Sütlü / Sütsüz) - Espresso Teknik Becerileri (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
Her shot'tan sonra grup başlığını yıkar <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Grup başlığı her shot arasında en az bir kez yıkanmalıdır. Turun son shot'ı ise yarışmacı, grup başlığının çıkarıldıktan sonra ve tur sona ermeden önce en az bir kez yıkandığını göstermelidir.
Dozajlamadan önce daima kuru ve temiz bir filtre sepeti ile işe başlar <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Portafiltre her zaman kullanılmış kahve tanelerinden arındırılmalı ve yeni bir kahve dozajı yapılırken kuru kalmalıdır.

Kahve diski iyi dağıtılmıştır ve sıkıştırma iyi hizalanmıştır <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Öğütülmüş kahve elle veya bir aletle eşit bir şekilde dağıtılmalı ve düz bir şekilde yeterli basınçla sıkıştırılmalıdır.
Portafiltreleri temizler (yerleştirmeden önce) <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Makineye yerleştirmeden önce sepet kenarını ve portafiltrenin yan flanşlarını temizlemelidir.
Yerleştirmeden sonra derhal demleme yapılır <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Portafiltreyi makineye yerleştirip su akışını başlatmak için 3 saniye içinde demleme düğmesine basmalıdır.

Sıcak veya Soğuk Espresso Bazlı İçecek (Sütlü / Sütsüz) - Süt Teknik Becerileri (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
Başlangıçta süt sürahisini boşaltır ve temizler <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Soğuk taze süt, hazırlama süresi boyunca doldurulmamış olması gereken temiz bir sürahiye dökülmelidir. Sürahinin içi ve dışı temiz olmalıdır.
Kullanmadan önce buhar çubuğunu buhar püskürterek temizler <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Buhar çubuğu süt sürahisine yerleştirilmeden önce daima temizlenmelidir.
Buhar çubuğu her kullanımdan sonra nemli bir bezle temizlenir (Süt kalıntısı olmaz) <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Buhar çubuğu her zaman özel bir buhar çubuğu havlusu ile temizlenmelidir.

Demleme ve temizleme işleminden hemen sonra buhar çubuğunu temizler <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Buhar çubuğu, süte buhar uyguladıktan sonra her zaman beklemeksizin temizlenmelidir.
Sonunda kabul edilebilir miktarda süt atığı kalır <i>[Evet (1) / Hayır (0)]</i>	Sütlü içecek tüm duyu hakemlerine servis edildikten sonra süt sürahisi hemen hemen boş olmalıdır. Kabul edilebilir süt atığı miktarı en fazla 3 oz'dur.

Espresso içeceğinde, yarışmacının buhar çubuğunu kullanmaması durumunda süt ile ilgili teknik beceriler için verilen puanlar, espresso ile ilgili teknik beceriler için verilen puanlara yeniden dağıtılacaktır.

İmza İçecek - Teknik (Sadece Alt Bölge Finali ve Küresel Final Turu için geçerlidir)	
Tüm ekipman profesyonelce ve özenle kullanılır <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	Performans sahnesindeki tüm ekipman profesyonelce ve özenle kullanılmalıdır. Yarışmacı herhangi bir ekipmana zarar verebilecek davranışlarda bulunmamalıdır (örn. Ekipmanı gürültülü bir şekilde çarpmamalı veya fırlatmamalıdır)
Hazırlama sırasında damlama ve dökülmeler asgari düzeyde tutulur ve derhal temizlenir <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	İçecek hazırlama sırasında kullanılan süt ve/veya su gibi herhangi bir sıvı veya başka sıvılar döküldüğünde derhal temizlenmelidir. Buna bardaklar, süt sürahileri vb. dahildir. Dökülmeler kasıtlı olmamalıdır.
Cam eşyalar ve diğer ekipman kırılmamalıdır <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	İçeceklerin hazırlanması sırasında hiçbir cam eşya veya ekipman kırılmamalıdır.
İş akışı iyi planlanmış ve düzenlidir <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	Düzenli ve organize bir iş akışı gözlemlenmelidir (örn. Ekipmanın yerleştirilmesi ve adımlar)
İstasyonun temizliği servis boyunca korunur <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	Temizlik standardı yüksek tutulmalı ve yarışmacı "yaparken temizleme" davranışı sergilemelidir.

Teknik Değerlendirme (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
Genel hijyen baştan sona korunur (bezler dahil) <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	- Yarışma sırasında yarışmacı tarafından yüze/ağıza dokunma gibi hijyene aykırı davranışlar gösterilmemelidir. - Yere düşen bezler kullanılmamalıdır - Tüm bezler özel bir kullanım için olmalıdır (örn. Sadece buhar çubuğu, sadece tezgah üstü vb.)
İstasyon önceden olduğu gibi temiz bir durumda bırakılır <i>[Evet (2) / Hayır (0)]</i>	- İstasyon ekipmanı, performans süresi sona erdiğinde tüm dökülmelerin temizlenmesi de dahil olmak üzere başlangıçtaki gibi temiz bir duruma getirilmelidir. - Kullanılmış kahve taveleri, performans süresi sona erdiğinde portafiltrenin içinde bırakılabilir.

3.4 Duyusal Puanlama Kılavuzu (Hazırlanan tüm içecekler için geçerlidir)

(Ulusal Finaller: Her içecek için hakem başına maksimum 21 puan / Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller: Her içecek için hakem başına maksimum 33 puan)

Değerlendirme Kriterleri	Gereklilik
Duyusal Değerlendirme (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
Görsel Çekicilik <i>[0 ila 3 arasında]</i>	- Tek kullanımlık olmayan şeffaf bir cam bardakta servis edilmelidir - İçecek servisi için kullanılan cam eşyalar, hakemin değerlendirme sürecini engellemeyecek şekilde işlevsel olmalıdır (yani uygun boyutta, uygun sıcaklıkta olmalıdır vb.). - Kullanılan bardakta içeceğin görseli hoş olmalı ve latte sanatı veya bir süsleme içermelidir.

Tat Deneyimi ve Lezzet Uyumu [0 ila 3 arasında]	KAHVE/ÇAY İÇECEKLERİ • Kahve bazlı içeceklerde, içeceğin tadı her zaman içecek için seçilen aromalarla kahve veya çay dengesine sahip olmalıdır. Aromalar kahve veya çayın tadını tamamen maskeleyememelidir. • Seçilen tatlar, yarışmacının kahve veya çay seçimiyle birlikte hakemler tarafından hoş olarak algılanmalıdır. • Güçlü acılık, güçlü ekşilik, yağlılık veya başka herhangi bir sert tat veya aroma profili gibi hoş olmayan tatlar bulunmamalıdır. KAHVE/ÇAY DIŞINDAKİ İÇECEKLER • Kahve/çay dışındaki içeceklerde, seçilen aromalar hoş bir tat deneyimi yaratmak için birbirleriyle uyumlu bir etki göstermelidir. • Seçilen aromalar, içeceğin tarifinde kullanılan diğer tüm bileşenlerle birlikte hakemler tarafından hoş olarak algılanmalıdır. • Güçlü acılık, güçlü ekşilik, yağlılık veya başka herhangi bir sert tat veya aroma profili gibi hoş olmayan tatlar bulunmamalıdır.
İyi açıklanmış, tanıtılmış ve hazırlanmış olmalıdır [0 ila 3 arasında]	• Yarışmacı, içecek adını tanıtmalı ve bu adı seçme nedenini anlatmalıdır. • Yarışmacı, her bir malzemenin dozajını, içecek yapım aşamalarını, ekipman seçimini ve cam eşyaları içeren tarif bilgilerini açıkça ifade etmelidir. • Yarışmacı, tüm duyuşal hakemlere doğru kategorideki aynı tarifi sunmalıdır.
Konsept Yeniliği [0 ila 3 arasında]	• Sergilenen içeceğin konsepti yaratıcı ve yeni olmalı, yaygın içeceklerden farklılaşan bir özellik göstermelidir. • Sergilenen içeceğin arkasında baristanın kişiliğini ve/veya deneyimlerini gösteren bir hikâye veya ilham kaynağı olmalıdır. • Sergilenen içecek, kafe menüleri için bir fırsat olarak sunulmalı veya kahve veya içecek sektöründeki mevcut bir boşluğa veya zorluğa yanıt oluşturmalıdır.

Barista Hakkında Genel İzlenim (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
Fiziksel sunum ve kişisel bakım <i>[0 ila 3 arasında]</i>	- Yarışmacı baristalara uygun temiz kıyafetler giymelidir - Yarışmacının kişisel bakımı düzgün olmalıdır - Yarışmacı her zaman hijyeni gözetmelidir
İşitilebilir ve net bir şekilde konuşur ve kahve ve aromalar hakkında bilgilidir <i>[0 ila 3 arasında]</i>	- Yarışmacı konuşma sırasında özgüven göstermeli ve duyusal hakemlerle göz teması kurmalıdır - Yarışmacı, aromanın kahve tat deneyiminde nasıl bir rol oynadığından söz etmelidir - Yarışmacı işitilebilir bir sesle ve anlaşılır bir diksiyonla konuşmalıdır.
Ekipman ve Alanın Güvenle Kullanımı <i>[0 ila 3 arasında]</i>	- Yarışmacı sahnede bir rahatlık hissi vermelidir - Yarışmacı titrememelidir - Yarışmacı, iş akışını ve ekipmanı yaymak için mevcut alanı kullanmalıdır

Duyusal hakemler tarafından değerlendirilen aşağıdaki kriterler tartışmaya açık değildir ve herhangi bir uyumsuzluk tespit edilmesi halinde yarışmacının yarışmadan diskalifiye edilmesiyle sonuçlanacaktır.

Uygunluk (Ulusal Finaller, Alt Bölge Finalleri ve Küresel Finaller için geçerlidir)	
İstendiğinde, kullanılan tüm malzemeleri orijinal ambalajında sunar	- Yarışmacılar, ev yapımı malzemeleri yapmak için kullanılan tüm ana maddeleri orijinal ambalajlarında yanlarında getirmelidir. - Hakem veya organizatör tarafından sorulduğunda, yarışmacı doğrulama için bu öğeleri sağlayabilmelidir.
Ev yapımı malzemeler DaVinci Gourmet lezzetleri ile çelişmez	- Kullanılan hiçbir ev yapımı malzeme, DaVinci Gourmet portföyünde bulunan bir aroma ile tatlandırılmış olmamalıdır. - Piyasada bulunan meyve suları kabul edilir
Alkol veya alkolün yan ürünleri yoktur	Performans öncesinde veya sırasında hiçbir malzemede alkol veya alkolün yan ürünü ya da alkol oluşumuna yol açabilecek teknik kullanılmamalıdır

Duyusal hakemlere sunulan tüm espresso bazlı içecekler en az 1 shot espresso içermelidir	Hakemlere servis edilen tüm espresso bazlı içecekler, kural ve yönetmeliklerdeki "espresso" tanımına uygun olarak porsiyon başına en az bir espresso shot içermelidir.
Rakip ürünler kullanılmamalıdır	- Şuruplar, soslar, tozlar, konsantreler, meyve karışımları kategorisinde kullanılan hiçbir ürün, DaVinci Gourmet dışındaki markalara ait olmamalıdır. - Yukarıda belirtilen kategorilere dahil olmasa bile DaVinci Gourmet'in rakip markalarının hiçbir ürününün kullanılmasına izin verilmez.

4. ULUSAL, ALT BÖLGE VE KÜRESEL FİNALİSTLER İÇİN AYRINTILI BİLGİ

4.1 Çıkar Çatışması

Hakemlerin Davranışları

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 hakemleri, herhangi bir şampiyona aşamasında veya ülkesinde koçluk veya rehberlik sunmamalıdır. Kayıtlı bir hakem, herhangi bir yarışmacıya herhangi bir sıfatla (baş koç, yardımcı koç veya danışman olarak hizmet etmek de dahil olmak üzere) koçluk yapmış veya geri bildirim sağlamışsa bu çıkar çatışmasını şampiyonadan önce beyan etmelidir.

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

DaVinci Gourmet'in rakip markaları tarafından düzenlenen yarışmalarda jüri üyeliği yapmış olan hakemler de şampiyona öncesinde yarışma komitesini bilgilendirmelidir.

Olası çıkar çatışmalarına ilişkin tüm diğer açıklamalar marketing@davincigourmet.com adresinden organizasyon komitesine iletilir.

Yarışmacı Davranış Kuralları

Yarışmacılar, yarışma sırasında herhangi bir noktada jüri panelindeki herhangi bir hakemi seçemez veya destekleyemezler.

Yarışmacılar, diğer yarışmacılara karşı haksız bir avantaj sağlayabilecek dürüst olmayan faaliyetlerde bulunamazlar.

Yarışmacılar, organizasyon komitesi tarafından alınan kararların nihai olduğunu ve tüm yarışmacıların çıkarları doğrultusunda alındığını kabul edecektir. Bu kararlara uymayan yarışmacılar yarışmadan diskalifiye edilme riskiyle karşı karşıyadır.

Belirli bir yıl içinde, DaVinci Gourmet Barista Craft Championship yönetiminde ve/veya organizasyonunda yer alan koordinatörlerin ve bireylerin şampiyonada yarışmasına izin verilmeyecektir. Bu kişilerin yarışmaya katılmaya hak kazanabilmeleri için 15 aylık bir sürenin geçmesi gerekmektedir.

DaVinci Gourmet, yarışmacılardan davranışlarında dürüstlük sergilemelerini ve diğer yarışmacıların yanı sıra ilgili tüm tarafların haklarına, görüşlerine, kişilerine ve kültürlerine saygı göstermelerini bekler. Hiçbir hileye, sahtekarlığa veya etik dışı davranışa müsamaha gösterilmeyecektir.

Yarışmacılar, davranışlarının DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 üzerindeki etkisinden sorumludur. Yarışmacıların, yarışmanın gerçekleştiği ülke ve yerin tüm yasa ve yönetmeliklerine uymaları ve ev sahibi yerin kültürüne saygı göstermeleri zorunludur. DaVinci Gourmet, yarışmacılar tarafından yapılan yasa ve yönetmelik ihlallerinden sorumlu tutulamaz.

Yarışmacılardan, zorlu durumlarda bile başkalarıyla saygılı, uygun ve yapıcı bir şekilde iletişim kurmaları beklenir. DaVinci Gourmet, yarışmacıları adil oyun ilkelerini korumaya ve yarışma boyunca dürüstlikle hareket etmeye, mesleği temsil etmeye ve yarışmaya, sponsorlarına ve destekçilerine saygı göstermeye teşvik eder.

Protestolar ve itirazlar şampiyona Kuralları ve Yönetmeliklerine göre ele alınmalıdır. Şampiyonanın resmi sıralaması, o yarışma yılında her yarışmacı için ilgili unvanı belirleyecektir. Tüm yarışmacılardan DaVinci Gourmet ile olumlu bir şekilde işbirliği yapmaları beklenmektedir.

DaVinci Gourmet, Yarışmacı Davranış Kurallarının yanı sıra DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 ile ilgili tüm kuralları, düzenlemeleri ve/veya diğer belgeleri değiştirme hakkını saklı tutar ve yarışmacılar revizyonlara uymalıdır. DaVinci Gourmet, Yarışmacı Davranış Kurallarına uymayan veya uygunsuz, profesyonel olmayan veya şampiyonanın ruhuna aykırı davranışlarda bulunan yarışmacıları yarışmanın herhangi bir aşamasında diskalifiye etme hakkını saklı tutar.

4.2 Sosyal Medya Politikası

Tüm yarışmacılar, sosyal medyada takipçileriyle olumlu bir şekilde etkileşim kurmaya ve DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026'ya katılımlarını sosyal medyada aktif olarak paylaşmaya, DaVinci Gourmet'i etiketlemeye ve buna uygun olarak #DaVinciGourmetBCC2526 etiketini kullanmaya, yarışmayla ilgili düşünce ve deneyimlerini yapıcı bir şekilde paylaşmaya teşvik edilmektedir. Diğer yarışmacılar, hakemler veya yarışmanın kendisi hakkında olumsuz veya aşağılayıcı yorumlara izin verilmez.

Şampiyona ile ilgili içerik, DaVinci Gourmet Davranış Kurallarına bağlı kalarak, fair play ruhu içinde, ağırbaşlı ve zarif olmalıdır.

Şampiyona Kuralları ve Yönetmeliklerini ihlal eden veya etkinliğin bütünlüğüne zarar veren içeriklerin yayınlanması, yarışmaya ceza verilmesine veya yarışmacının diskalifiye edilmesine yol açabilir.

Yarışma ile ilgili aktif haldeki itirazlar, çözülene kadar kamuya açık yorumlarda veya sosyal medyada tartışılmamalıdır. Aksi takdirde itiraz geçersiz sayılacaktır.

5. YARIŞMA DÜZENİ VE FORMATI

5.1 Sunum Sırası

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

5.2 İçeceklerin Tadımı

Duyusal hakemler, yarışmacı tarafından aksi belirtilmedikçe, kendilerine servis yapılır yapılmaz değerlendirme sürecine başlayacaktır.

5.3 Yiyecek Eşleştirme Sunumu

İçecek sunumunun bir parçası olarak hakemlere tek lokmalık yiyecekler servis edilebilir ancak bunlar hakemler tarafından tüketilmeyecek ve ek puan verilmeyecektir.

5.4 Yarışmada Kullanılacak Kahve Çekirdekleri

Yarışmacıların yarışmada kullanmak üzere kendi kahvelerini yanlarında getirmeleri gerekmektedir ve yarışma için gereken uygun miktarları bulundurmaktan kendileri sorumludur.

Bu yarışma kapsamında, kahve “yeşil (çiğ) kahve” aşamasına, yani Coffea cinsine ait tohumların hasat sonrası işlemin bir parçası olarak kurutulmuş ve meyve kabuğu tabakalarından arındırılmış olduğu aşamaya ulaştıktan sonra herhangi bir katkı maddesi eklenemez. Buna katkı maddelerine, aromatik maddelere, tatlandırıcılara, parfümlere, sıvılara ve tozlara maruz kalma da dahildir.

6. YARIŞMADA GEÇERLİ İÇEÇEK STANDARTLARI VE TANIMLARI

Bir espresso shot, öğütülmüş kahveden yapılan, çift portafiltrenin 1 tarafından 1 kesintisiz ekstraksiyonda dökülen 1 fl. oz. (yaklaşık 30 ml) içecek olarak tanımlanır.

Servis edilen tüm espresso bazlı içecekler en az bir shot espresso ve 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermelidir.

Tüm imza içecekler kahve veya kahve dışı içecek olarak, sütlü veya sütsüz, herhangi bir sıcaklıkta servis edilebilir ve en az 10 ml DaVinci Gourmet ürünü içermelidir. Çaylar da kullanılabilir.

Tüm içeceklerin bileşenlerinin hiçbirinde alkol veya alkolün yan ürünü ya da alkol oluşumuna yol açabilecek teknik kullanılamaz. Bunu yapmak yarışmacının diskalifiye edilmesine neden olacaktır.

Şampiyona süresince seçilmiş taze pastörize sütler kullanıma sunulacaktır. Bununla birlikte yarışmacılar, kendi tercih ettikleri hayvansal veya hayvansal olmayan (şekerli veya şekersiz) sütü getirmeyi tercih edebilirler. Piyasada bulunan ve tatlandırılmamış tüm sütler kabul edilir.

Kullanılan tüm süt ürünlerinin piyasada mevcut olması ve üreticilerin kullanım amacına uygun olarak hazırlanması koşuluyla, sütlerin birleştirilmesine ve karıştırılmasına izin verilir.

Seçilen sütün türüne bakılmaksızın süt tozlarına ve diğere süt katkı maddelerine izin verilmez. Yarışmacılar, işlemde hiçbir bileşen veya katkı maddesi kullanılmaması koşuluyla, piyasada satılan süttten (örneğin dondurarak damıtma yoluyla) elementleri çıkarabilir.

İnsan sütüne izin verilmez. Yarışmacılar, onaylanmamış bir süt türünün kullanılması durumunda o içecek için teknik ve duysal puanlamada sıfır alacaklardır.

6.1 Sahnede Geçirilecek Süre

Her yarışmacı **Ulusal Final Turunda toplam 35 dakika, Alt Bölge ve Küresel Final Turlarında ise toplam 39 dakika** sahnede kalacaktır.

- 7 dakikalık hazırlanma süresi
 - Hakem masasının kurulumu ve İstasyonun kurulumu
- 15 dakikalık kalibrasyon süresi
 - Öğütücünün kahve çekirdekleri ile doldurulması
 - Öğütücü kalibrasyonunu ve deneme shot'larının çekilmesini içerir.
- 6 dakikalık yarışma süresi (Ulusal Finaller Turu) veya 10 dakikalık yarışma süresi (Alt Bölge ve Küresel Finaller Turu)
- 7 dakikalık istasyon sıfırlama ve temizleme süresi

6.2 Tahsis Edilen Süreler ve Cezalar

Yarışmacılar yukarıda ayrıntıları verilen zaman dilimlerini aşamazlar. Kendilerine ayrılan süreleri aşan yarışmacıların 30 saniye daha devam etmelerine izin verilecek, daha sonra durmaları gerekecektir. Ancak, genel yarışma puanlamasında saniye başına 1 puanlık bir ceza uygulanacaktır.

6.3 Unutulan Eşyalar

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

6.4 Mikrofon ve Sunucu

Yarışmacıların performansları sırasında sunum amacıyla kablosuz mikrofon takmaları gerekmektedir.

6.5 Yarışma Başlangıç Saati

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

6.6 Hakem Masasına Servis Edilecek İçecekler

Tüm içecekler, hakemlerin sunum masalarında servis edilmelidir. Hakemlerin sunum masalarında servis edilmeyen içecekler puanlanmayacaktır.

6.7 Su Servisi

Her duyuusal hakeme organizatörler tarafından tatlandırılmamış içme suyu sağlanacaktır. Yarışmacılar ayrıca kendi tatlandırılmamış gazlı veya gazsız sularını da servis etmeyi tercih edebilirler. Yarışmacıların hakemlere yarışma içecekleri dışında aromalı su veya tadı nötr olmayan başka içecekler sundukları tespit edilirse söz konusu içecek için duyuusal puanları sıfır olarak değerlendirilecektir.

6.8 Cam Eşyalar

Yarışmacılar, içecekleri ve hakemlere sunulacak sular için tüm uygun cam eşyaları ve sunum takımlarını getirmekten sorumlu olacaktır.

6.9 İstasyon Parametreleri

Yarışmacılar, makine masası ve sunum masaları dahil olmak üzere sadece sağlanan çalışma alanını kullanabilirler. Yarışmacıların yarışma alanına herhangi bir başka mobilya ve/veya ekipman (örneğin, sehpa, masa, servis asansörü, tezgâh vb.) getirmelerine izin verilmez.

6.10 Yarışma Bitiş Saati

Yarışmacı elini kaldırıp "Süre" (time) dediğinde yarışma süresi durdurulur. Sürenin doğru bir şekilde kaydedilmesi için "süre" (time) kelimesini net bir şekilde söylemek yarışmacının sorumluluğundadır.

6.11 Yarışma Sırasındaki Teknik Sorunlar

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

- Espresso makinesi (güç, buhar basıncı, kontrol sistemi arızası, su eksikliği veya tahliye arızası dahil)
- Öğütücü (yarışmacının kendi getirdiği öğütücü dahil değildir)
- Ses ve görüntü ekipmanı

Yarışma süresi durdurulacak ve konu araştırılacaktır. Sorunun giderilebilmesi halinde, yarışma süresi kaldığı yerden devam edecek ve sorundan kaynaklanan zaman kaybı telafi edilecektir. Sorunun hemen giderilememesi halinde, yarışmacıdan ya başka bir istasyona geçmesi ya da yarışma zamanının yeniden planlanması istenecektir.

Sorunun yarışmacının ihmalden veya yanlış anlamasından kaynaklandığı kabul edilirse yarışma süresi, zaman kaybı telafi edilmeksizin devam eder.

6.12 Yarışma Müziği

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

6.13 Zamanında Yerinde Olma

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

7. MAKİNE, AKSESUAR VE HAM MADDELER

7.1 Yarışmada Kullanılacak Espresso Makinesi

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

7.2 Yarışmada Kullanılacak Öğütücü

Yarışmacılar espresso bazlı içecekler için belirlenen espresso öğütücüsünü kullanmayı veya kendi espresso öğütücülerini getirmeyi tercih edebilirler. Yarışmacılar, öğütücü modelini yarışmadan önce onaylanmak üzere organizasyon komitesine bildirmelidir. Yarışmacılar ayrıca öğütücünün yarışmaya ev sahipliği yapan ülkenin enerji değerleriyle uyumlu çalışmasını sağlamaktan da sorumludur.

7.3 Espresso Makinelerinde Sıvı veya Malzemenin Olmaması

Herhangi bir türdeki sıvı veya malzeme, espresso makinelerinin üzerine yerleştirilmemelidir veya dökülmemelidir (örn. Bardaklarda su olmamalıdır, karıştırma sıvıları veya malzemeler dökülmemelidir, malzemeler ısıtılmamalıdır). Bunun yapılması, teknik puan cetvelinde "Tüm servis kapları temiz ve servise hazır" kriteri için sıfır puan verilmesine neden olacaktır.

7.4 Makine Parametrelerinde Yapılan Ayarlamalar

Yarışmacılar; demleme sıcaklıkları, öğütme boyutu ve dozaj ölçümleri dışında DaVinci Gourmet Barista Craft Championship organizasyon komitesi ve sponsorları tarafından sağlanan espresso makinesi ve/veya öğütücünün herhangi bir elemanını, ayarını veya bileşenini yarışma sırasında değiştiremez, ayarlayamaz veya bunlarda değişiklik yapamaz. Herhangi bir değişiklik veya ayarlama yapılması ya da ekipmana zarar verilmesi diskalifiye nedeni olabilir (örn. Portafiltreler, filtre sepetleri, basınç, buhar çubuğu uçları, öğütme diskleri).

7.5 DaVinci Gourmet Ürünlerinin Temini

Pompalar ve gerektiğinde diğer aletler de dahil olmak üzere yarışma sırasında yarışmacının performansı için kullanılan tüm malzemeler ve DaVinci Gourmet ürünleri, yarışmacı tarafından getirilmelidir. DaVinci Gourmet, yarışmanın resmi taze sütü dışındaki malzemelerin sağlanmasından sorumlu olmayacaktır.

7.6 İzin Verilen Ek Ekipman

- 1 adet kahve öğütücü (elektrikli veya el tipi)
- Pille çalışan sınırsız sayıda terazi
- 2 adet el tipi pille çalışan ekipman

Lütfen bu ekipmanların yarışma öncesinde onay için organizasyon komitesine beyan edildiğinden emin olun. Şarj için güç kablosu sağlanmayacağından, lütfen pille çalışan tüm ekipmanların tam şarjlı olduğundan emin olun.

7.7 Tartım Terazileri

Yarışmacıların istedikleri sayıda tartım terazisi getirmelerine izin verilir. Tüm teraziler pille çalışmalıdır. Şarj için güç kabloları sağlanmayacağından, lütfen pilli ekipmanların tamamen şarj edilmiş olduğundan emin olun.

7.8 Sağlanan Ekipman ve Malzemelerin Listesi

Her yarışmacı istasyonunda aşağıdaki ekipman bulunacaktır:

- İki Gruplu Espresso Makinesi
- Espresso Öğütücü
- Atık Telve Kutusu
- Çöp Kovası
- Sıkıştırma Matı
- Sıkıştırıcı
- Ticari sınıf buz karıştırıcı

Yarışmacıların sunumları için gerekli tüm ek malzemeleri getirmeleri gerekmektedir; aksi takdirde yarışmacı, sunumunu tamamlamak için yeterli ekipmana sahip olmama riskiyle karşı karşıya kalacaktır.

8. DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP'TE İTİRAZLAR

Komite, "2025/26 DaVinci Gourmet Barista Craft Şampiyonu" unvanını, hakemlerin puan cetvellerinden objektif olarak alınan puanlara göre en çok hak eden yarışmacıya verme hakkını saklı tutar.

Diğer yarışmacılar veya hakemler tarafından dürüst olmayan uygulamalar yapılması gerekçesiyle yeniden değerlendirme talepleri olmadıkça itirazlar kabul edilmeyecektir.

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship organizasyon komitesi, itiraza yol açan koşullara bağlı olarak bu tür konuları vaka bazında ele alma hakkını saklı tutar.

- BELGENİN SONU -