www.cafeshow.com.vn

Vietnam National BREWERS CUP

Vietnam National Brewers Cup
VNBrC
Sanctioned by WCE

NỘI QUY & QUY ĐỊNH

GIẢI PHA CHẾ CÀ PHÊ QUỐC GIA

2024

SANCTIONED BY WORLD COFFEE EVENTS
World Coffee Events

09 ~ 11 | THÁNG 05 | SECC, TP.HCM

Nhà tài trợ

HARIO

KIEN NAM BARISTA

Ban tổ chức

EXPORUM

1. ĐIỀU KIỆN THAM GIA 6
1.1. TỔ CHỨC 6
1.1.1. Vòng thi quốc gia 6
1.1.2. Yêu cầu độ tuổi 6
1.1.3. Quốc tịch 6
1.1.4. Nhiều hộ chiếu 6
1.1.5. Giám khảo 6
1.1.6. Xung đột lợi ích 6
1.1.7. Thay thế 7
1.1.8. Chi phí 7
1.1.9. Phụ lục COVID-19 7
1.2. ĐƠN ĐĂNG KÝ THAM DỰ 7
1.3. CÁC CÂU HỎI CỦA THÍ SINH 7
1.4. ĐIỀU KHOẢN & ĐIỀU KIỆN 7
1.5. THỰC THI NỘI QUY VÀ QUY ĐỊNH 8
2. TÓM TẮT CUỘC THI 8
3. CÁC TIÊU CHUẨN VÀ ĐỊNH NGHĨA 9
3.1. Phần thi bắt buộc 9
3.2. Phần thi tự chọn 9
3.3. Hạt cà phê 9
3.4. Thức uống 10
3.5. Nước pha 11
3.6. Máy xay cà phê 11
3.7. Dụng cụ pha cà phê thủ công 11
3.8. Chuẩn bị cà phê 12
3.9. Dụng cụ đựng 12
4. KHU VỰC THI ĐẤU 13
4.1. Quầy phần thi bắt buộc 13
4.2. Quầy phần thi tự chọn 14
5. MÁY MÓC, PHỤ KIỆN VÀ NGUYÊN LIỆU 14
5.1. Máy đun nước 14
5.2. Nước 14
5.3. Máy xay cà phê 15
5.4. Các thiết bị điện bổ sung 15
5.5. Các vật dụng và thiết bị được cung cấp 15

5.6. Các thiết bị và vật tư của thí sinh 16
6. HƯỚNG DẪN THÍ SINH TRƯỚC THỜI GIAN CHUẨN BỊ 17
6.1. Cuộc họp thí sinh 17
6.2. Phòng luyện tập 17
6.3. Thông dịch viên 17
6.4. Cà phê tại phần thi bắt buộc và thời gian luyện tập 17
6.4.1. . Cà phê tại phần thi bắt buộc 17
6.4.2. . Thời gian luyện tập 18
6.4.3. . Đúng giờ 18
6.4.4. . Vệ sinh quầy phục vụ 18
7. VÒNG LOẠI 18
7.1. Tóm tắt 18
8. VÒNG CHUNG KẾT 18
8.1. Tổng quan 18
9. Phục vụ bắt buộc 18
9.1. .... Thời gian chuẩn bị 18
9.2. .... Bắt đầu thời gian thi đấu 19
9.3. .... Thời gian thi đấu 19
9.4. .... Kết thúc thời gian thi đấu 19
9.5. .... Phạt vi phạm thời gian 20
10. Phục vụ tự chọn 20
10.1. .. Thời gian chuẩn bị 20
10.2. .. Bắt đầu thời gian thi đấu 20
10.3. .. Thời gian thi đấu 20
10.4. .. Kết thúc thời gian thi đấu 21
10.5. .. Phạt vi phạm thời gian 21
10.6. .. Các thông tin bổ sung về phần thi phục vụ tự chọn 21

11. VẤN ĐỀ KỸ THUẬT 22

12. QUÊN DỤNG CỤ 22

13. GHI ĐIỂM 22

13.1. Ghi điểm chính thức 23

13.2. Chấm điểm 23

13.2.1. Phân tích bảng điểm 23

13.2.2. Chấm điểm phục vụ tự chọn 23

13.2.3. Chấm điểm phục vụ bắt buộc 23

13.3. Điểm vòng loại 24

13.4. Điểm vòng Chung kết 24

13.5. Điểm hòa 24

14. TRAO ĐỔI 24

14.1. Giám khảo mong đợi điều gì từ cuộc thi VNBrC? 25

15. THANG ĐIỂM VÀ ĐÁNH GIÁ 25

15.1. Phương thức đánh giá 25

15.2. Thang đánh giá 25

15.2.1. Thang điểm số (Thức uống) 25

15.2.2. Thang điểm số (Độ chính xác) 26

15.2.3. Thang điểm số (Ấn tượng) 26

15.2.4. Thang điểm số (Trải nghiệm) 27

16. THỨC UỐNG 27

16.1. Các thành phần tính điểm 27

16.1.1. Aroma (Hương thơm) 27

16.1.2. Flavor (Hương vị) 28

16.1.3. Aftertaste (Hậu vị) 28

16.1.4. Acidity (Độ chua) 28

16.1.5. Sweetness (Vị ngọt) 28

16.1.6. Mouthfeel (Cảm giác trong miệng) 28

16.1.7. Overall (Tổng thể) 29

17. QUY TRÌNH ĐÁNH GIÁ THỨC UỐNG 29

18. ĐÁNH GIÁ PHẦN PHỤC VỤ TỰ CHỌN 30

18.1. Đánh giá thức uống 30

18.2. Đánh giá Barista 30

18.2.1. Độ chính xác của các yếu tố mô tả 30

18.2.2. Chú ý đến chi tiết 30

18.2.3. Kiến thức về cà phê và sử dụng thiết bị đúng cách 30

18.2.4. Trình bày 31

19. QUY TRÌNH NẾM THỬ CÀ PHÊ BẮT BUỘC 31

20. ĐÁNH GIÁ CỦA TRƯỞNG BAN GIÁM KHẢO 31

20.1. Thành phần bảng điểm phục vụ tự chọn của trưởng ban giám khảo 31

20.1.1. Quy trình làm việc tổng thể 31

20.1.2. Tính đồng nhất về kỹ thuật 31

20.2. Thành phần bảng điểm phục vụ bắt buộc của trưởng ban giám khảo 32

20.2.1. Tính đồng nhất về cảm quan 32

21. KHÁNG CÁO TẠI CUỘC THI 32

21.1. Các vấn đề liên quan đến giám khảo 32

21.2. Các vấn đề liên quan đến thí sinh 32

21.3. Kháng cáo 32

21.4. Kháng cáo Được đánh giá bởi Hội đồng ban giám khảo 33

1. ĐIỀU KIỆN THAM GIA
1.1. TỔ CHỨC

1.1.1. Vòng thi quốc gia

Vietnam National Brewers Cup là một cuộc thi nhằm tuyển chọn các Barista tại Việt Nam theo tiêu chuẩn của tổ chức World Coffee Event (WCE).

1.1.2. Yêu cầu độ tuổi

Thí sinh phải từ 18 tuổi trở lên tại thời điểm cuộc thi do World Coffee Events (WCE) quy định.

1.1.3. Quốc tịch

Thí sinh phải có hộ chiếu hợp lệ do Việt Nam cấp hoặc tài liệu hợp pháp chứng minh đã có 24 tháng cư trú, làm việc hoặc học tập tại Việt Nam, tài liệu đó phải có thời hạn trong vòng loại2 tháng trước cuộc thi vòng loại quốc gia. Thí sinh chỉ có thể tham gia tại một quốc gia cho mỗi năm dự thi VNBrC. Năm thi VNBrC được định nghĩa là khoảng thời gian tính từ khi thời điểm kết thúc một năm sự kiện VNBrC và thời điểm kết thúc sự kiện VNBrC năm kế tiếp.

1.1.4. Nhiều hộ chiếu

Trong trường hợp nhiều hộ chiếu, thí sinh phải chọn một quốc gia đại diện và đạt điều kiện của cuộc thi vô địch quốc gia.

1.1.5. Giám khảo

Các barista tham gia vào buổi đánh giá giám khảo không thể thi đấu tại VNBrC của năm đó. VNBrC khuyến khích thí sinh, giám khảo hoặc nhà tổ chức công khai bất kỳ xung đột lợi ích sớm nhất có thể, trước khi bắt đầu thi đấu. Điều này áp dụng cho cả sự kiện Quốc gia VNBrC cũng như Cuộc thi Thế giới. Những câu hỏi liên quan đến xung đột lợi ích, hoặc giải thích chính sách trên sẽ được gửi đến địa chỉ competition@cafeshow.com.vn.

Các điều phối viên hoặc cá nhân có liên quan đến việc quản lý Cuộc thi không được thi đấu. Thí sinh của cuộc thi quốc gia không thể lựa chọn hay quyết định giám khảo trong cuộc thi quốc gia mà họ tham gia. Thí sinh liên quan đến công tác quản lý cuộc thi quốc gia nên khai báo chức vụ của họ qua email gửi tới VNBrC nêu rõ công việc họ phụ trách. Xin lưu ý việc khai báo sẽ không ảnh hưởng đến việc tham dự/ loại trừ thí sinh ra khỏi cuộc thi, tuy nhiên cần được giữ kín.

1.1.6. Xung đột lợi ích

VNBrC khuyến khích thí sinh, giám khảo hoặc nhà tổ chức công khai bất kỳ xung đột lợi ích vào dịp sớm nhất có thể, trước khi bắt đầu thi đấu. Điều này áp dụng cho cả cuộc thi quốc gia VNBrC, những sự kiện được công nhận cấp Quốc gia khác cũng như Cuộc thi Thế giới.

1.1.7. Thay thế

Nếu Quán quân quốc gia VNBrC không thể tham dự giải quốc tế WBrC, Ban tổ chức VNBrC có thể thay thế bằng một thí sinh có thứ hạng kế tiếp, bắt đầu với hạng nhì.

1.1.8. Chi phí

Ban tổ chức cuộc thi VNBrC sẽ thanh toán các chi phí vé máy bay và chỗ ở hợp lý của Quán quân cuộc thi VNBrC trong suốt thời gian tham dự giải WBrC. Tất cả các chi phí khác không nêu ở trên thuộc trách nhiệm của thí sinh. VNBrC không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ chi phí khác của thí sinh trong bất kỳ hoàn cảnh nào.

1.1.9. Phụ lục COVID-19

Tất cả quy định và điều lệ sẽ được thay đổi dựa trên hoàn cảnh cụ thể của khu vực tổ chức cuộc thi.

1.2. ĐƠN ĐĂNG KÝ THAM DỰ

Mẫu đơn đăng ký dành cho thí sinh

Thí sinh phải hoàn tất Mẫu đơn đăng ký trực tuyến của cuộc thi VNBrC tại địa chỉ ĐƠN ĐĂNG KÝ VNBrC 2024. Mẫu đơn này có thể yêu cầu một bản sao hộ chiếu hợp lệ theo yêu cầu hoặc những tài liệu chứng minh được chấp nhận (như mô tả tại Phần 1.1.3 "Quốc tịch"). Các thí sinh được chấp thuận ở vòng loại Quốc gia sẽ nhận được email xác nhận sau khi hết hạn đăng ký.

1.3. CÁC CÂU HỎI CỦA THÍ SINH

Tất cả thí sinh có trách nhiệm đọc và hiểu Nội quy & Quy định VNBrC và bảng điểm, không có ngoại lệ nào. Tất cả tài liệu VNBrC có sẵn tại https://www.cafeshow.com.vn/. Khuyến khích thí sinh đặt câu hỏi trước khi cuộc thi VNBrC diễn ra. Nếu bất kỳ thí sinh nào chưa hiểu rõ quy tắc và quy định, phải có trách nhiệm làm rõ điều thắc mắc với Ban tổ chức VNBrC bằng cách gửi tới địa chỉ competition@cafeshow.com.vn. Thí sinh cũng sẽ có cơ hội đặt câu hỏi trong Cuộc họp Thí sinh (Competitor Meeting) trước khi bắt đầu cuộc thi.

1.4. ĐIỀU KHOẢN & ĐIỀU KIỆN

Quán quân Giải đấu Quốc gia sẽ là phát ngôn viên cho sự kiện World Brewers Cup và là hình mẫu của ngành công nghiệp cà phê specialty, do đó họ phải:

Cho phép ban tổ chức VNBrC, nhà tài trợ sử dụng tên, hình ảnh hoặc tương tự của thí sinh ở bất kỳ định dạng nào mà không tính phí cho bất kỳ mục đích kinh doanh, bao gồm nhưng không giới hạn hoạt động kinh doanh tiếp thị.

Đọc và tuân thủ tài liệu Quy tắc ứng xử của Thí sinh trên trang web của VNBrC.

1.5. THỰC THI NỘI QUY VÀ QUY ĐỊNH

VNBrC sẽ sử dụng những Nội quy & Quy định trong suốt cuộc thi. Nếu một thí sinh vi phạm một hoặc nhiều quy định này, họ có thể tự động bị loại khỏi cuộc thi, trừ khi Quy định có quy định riêng về việc thực thi hoặc hệ quả. Nếu một Giám khảo hoặc nhà tổ chức cuộc thi vi phạm một hoặc nhiều Quy định này, Thí sinh có thể nộp đơn khiếu nại, theo quy trình nêu chi tiết trong phần "Phản đối và khiếu nại của thí sinh."("Competitor Protest and Appeals")

Ban tổ chức VNBrC có toàn quyền truất quyền thi đấu và tước bỏ danh hiệu của thí sinh nếu như thí sinh không chấp hành các quy định từ Ban tổ chức.

2. TÓM TẮT CUỘC THI

Cuộc thi được chia thành 2 vòng: Vòng loại, Vòng Chung kết

A. Vòng loại bao gồm 1 phần thi gọi là **Phục vụ tự chọn.** Vòng Chung kết gồm 2 phần thi gọi là **Phục vụ bắt buộc** và **Phục vụ tự chọn.**
B. Trong quá trình thi đấu, thí sinh sẽ được đánh giá bởi 3 giám khảo chuyên môn. Thông thường, một trưởng ban giám khảo sẽ có mặt, và sẽ nếm thử tất cả những thức uống được phục vụ. Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá tính đồng nhất của thức uống được phục vụ và quy trình làm việc tổng thể. Những mục này sẽ được tính vào điểm số cuối cùng.
C. Trong mỗi phần thi, thí sinh sẽ chuẩn bị và phục vụ ba (3) phần thức uống riêng, mỗi phần cho mỗi vị giám khảo chuyên môn
D. Các thí sinh có thể tự chọn sử dụng bất kỳ bộ thiết bị pha cà phê thủ công tại **phần thi tự chọn** miễn là đủ điều kiện tuân thủ các quy định cuộc thi.
E. Đối với **Phần thi bắt buộc**, thí sinh sẽ có 8 phút để sắp xếp cho việc chuẩn bị trong khu vực thi trước khi bắt đầu phục vụ. Đối với **Phần thi tự chọn**, thí sinh sẽ có 5 phút cho thời gian sắp xếp.
F. Trong **Phần thi bắt buộc**, thí sinh sẽ có 7 phút thi đấu để thực hiện và phục vụ thức uống mà không có thuyết trình. Thí sinh phải sử dụng toàn bộ hạt cà phê do Ban tổ chức cuộc thi cung cấp.
G. Trong **Phần thi tự chọn**, thì sinh được sử dụng hạt cà phê tự chọn. Thí sinh có 10 phút thi đấu để thực hiện và phục vụ thức uống kết hợp thuyết trình.
H. Cả 3 thức uống trong mỗi phần thi phải được sử dụng đồng nhất một loại hạt cà phê.
I. Thí sinh có thể làm nhiều thức uống tùy ý muốn trong thời gian thi đấu. Tuy nhiên, chỉ những thức uống được phục vụ cho ban giám khảo mới được chấm điểm.
J. Thí sinh có thể được sắp xếp lịch trình thi đấu **Phần thi bắt buộc** và **Phần thi tự chọn** chỉ với một khoảng thời gian ngắn để chuẩn bị và khởi động thiết bị trước khi thi đấu. Vì

vậy, thí sinh nên chủ động biết khung thời gian thi đấu của mình và làm việc nhanh chóng. (Ví dụ: Vòng Bán kết và Vòng Chung kết có thể diễn ra trong cùng một ngày).

3. CÁC TIÊU CHUẨN VÀ ĐỊNH NGHĨA

3.1. Phần thi bắt buộc

A. Phần thi bắt buộc là 1 trong 2 phần thi có trong Vòng chung kết của VNBrC 2024.

B. Thí sinh sẽ có 8 phút cho Thời gian chuẩn bị và 7 phút cho Thời gian thi đấu để chuẩn bj và phục vụ 3 thức uống cà phê, mỗi thức uống được pha riêng lẻ và được phục vụ riêng cho 3 vị giám khảo chuyên môn.

C. Thí sinh trong Phần thi bắt buộc sẽ sử dụng cùng một loại hạt cà phê, cùng loại nước và máy xay cà phê (grinder), và cùng bình pha tiêu chuẩn (vessels) được cung cấp bởi ban tổ chức VNBrC 2024. Một (1) túi hạt cà phê 350g sẽ được cung cấp tại sân khấu thi trước khi Thời gian chuẩn bị của thí sinh bắt đầu.

D. Theo chỉ dẫn của Quản lý sân khấu, các thí sinh sẽ chuẩn bị và phục vụ thức uống khi thời gian thi đấu bắt đầu. Khi thời gian thi đấu kết thúc, các thí sinh sẽ đổ khoảng 100ml nước ra khỏi ấm được sử dụng để chuẩn bị cà phê vào ly do Ban tổ chức cung cấp. Các thí sinh sẽ chờ để làm sạch quầy thi (bao gồm cả dụng cụ pha chế và ấm đun nước) cho đến khi giám khảo chính nếm cả cà phê và nước.

E. Thức uống sẽ được đánh giá bằng cảm quan và phù hợp với các phương thức đánh giá của cuộc thi (Xem các mục liên quan bên dưới).

F. Trong Phần thi bắt buộc, các thông tin kèm theo (trang phục, lời nói, cảm quan, v.v..) sẽ không được đánh giá và không nên trình bày. Ban tổ chức yêu cầu thí sinh ăn mặc trang phục lịch sự, chỉn chu để làm đẹp cho hình ảnh của thí sinh nói riêng cũng như cuộc thi nói chung.

3.2. Phần thi tự chọn

A. Phần thi tự chọn là 1 phần thi có trong vòng loại và vòng Chung kết của VNBrC.

B. Thí sinh sẽ có 5 phút cho Thời gian chuẩn bị và 10 phút cho Thời gian thi đấu để thuyết trình, chuẩn bị và phục vụ 3 thức uống cà phê, mỗi thức uống được pha riêng lẻ và được phục vụ riêng cho 3 vị giám khảo chuyên môn.

C. Thí sinh trong vòng Chung kết sẽ phải sử dụng cà phê hạt tự mang theo và phục vụ thức uống cho giám khảo kết hợp với thuyết trình giúp cho trải nghiệm cà phê tốt hơn

D. Thí sinh sẽ được đánh giá bởi cảm quan và trình bày theo phương thức đánh giá của cuộc thi quy định (Xem các mục liên quan bên dưới).

3.3. Hạt cà phê

A. Cà phê rang nguyên hạt là tập hợp các hạt cà phê được rang từ một loại cà phê.

B. Vì mục đích của cuộc thi này, cà phê không được sử dụng bất kỳ các chất phụ gia, hương liệu, tạo màu, nước hoa, chất tạo mùi, chất lỏng, bột, v.v… vào bất kỳ thời điểm nào trong quá quá trình cà phê được chọn lựa để pha chế thức uống. Các chất được sử dụng trong quá trình trồng, canh tác và sơ chế hạt xanh được cho phép là nước, men, phụ phẩm từ cà phê, phân bón, v.v…

C. Thí sinh được đề xuất mang theo tối thiểu 2 kg một loại cà phê nguyên hạt mà họ sử dụng trong quá trình thi đấu và luyện tập cho phần thi tự chọn.

D. Cà phê được phục vụ trong Phần thi bắt buộc là cà phê đặc sản sạch được rang mức "medium" tới "medium light" (dựa trên thang đo màu Agtron từ 60-80 "Gourmet Scale"), hạt rang không có các "defects" lớn như là "baked" hoặc "burnt". Nếu có nhiều lô cà phê rang riêng lẻ được cung cấp, các lô sẽ được dán nhãn duy nhất hoặc được trộn chung hoàn toàn. Tất cả cà phê được cung cấp sẽ giống hệt nhau, được đóng gói riêng và niêm phong.

E. Thông tin về hạt cà phê của **Phần thi bắt buộc** sẽ không được tiết lộ cho đến khi Vòng loại. Nhà tài trợ cà phê cho **Phần thi bắt buộc** phải cam kết trách nhiệm bảo mật cà phê với Ban tổ chức VNBrC.

3.4. Thức uống

A. Thức uống trong cuộc thi phải được pha chế từ cà phê rang xay nguyên hạt và sử dụng nước nóng làm dung môi. Bất kỳ các phụ gia khác đều không được phép, bên cạnh những quy định về hạt cà phê, nước pha cà phê, các thiết bị pha thủ công, bình pha thủ công. Nước bổ sung có thể được thêm vào ("bypass") thức uống trước khi phục vụ để thay đổi nồng độ.

B. Thức uống có thể có tổng hàm lượng chất rắn hòa tan nhỏ hơn hoặc bằng 2% hoặc 20,000 ppm. Điều này là để giới hạn đồ uống trong lĩnh vực thường được gọi là cà phê lọc, khác biệt với cà phê espresso hoặc các loại đồ uống chiết xuất cà phê khác.

C. Thí sinh sẽ chuẩn bị và phục vụ 3 cốc/ ly/ bình thức uống cà phê nóng riêng cho 3 vị khám khảo.

D. Đối với **phần thi tự chọn**, mỗi thức uống phải có dung tích tối thiểu 120ml. Nếu thức uống được phục vụ được kiểm tra ít hơn 120ml đồng nghĩa với việc thức uống không được đánh giá và không có điểm, tuy nhiên phần thuyết trình của thí sinh vẫn được tính điểm.

E. Đối với **phần thi bắt buộc**, mỗi thức uống phải có dung tích tối thiểu 180ml. Nếu thức uống được phục vụ được kiểm tra ít hơn 180ml đồng nghĩa với việc thức uống không được đánh giá và không có điểm.

F. Không nhất thiết phải phục vụ toàn bộ thức uống được làm ra trong quá trình thi đấu. Tuy nhiên, mỗi vị giám khảo phải được phục vụ ít nhất 120 ml cho **phần thi tự chọn**, và 180 ml cho **phần thi bắt buộc** để đánh giá.

3.5. Nước pha

A. Thí sinh phải sử dụng nước được cung cấp bởi cuộc thi trong **Phần thi bắt buộc.**

B. Nước được cung cấp sẽ tuân theo các tiêu chuẩn trong phạm vi chấp nhận được trong mục 5.2 bên dưới.

C. Nước được cung cấp sẽ có sẵn ở cả nhiệt độ phòng và được làm nóng trong khoảng 96 ~ 98,5°C.

D. Nếu thí sinh lựa chọn sử dụng nước của chính mình cho Phần thi tự chọn, Ban tổ chức yêu cầu thí sinh cung cấp thiết bị riêng để làm nóng nước đến nhiệt độ mong muốn. Nguồn điện cung cấp cho những thiết bị này sẽ bị giới hạn với một số điều kiện nhất định (Xem phần 5.4 "Các thiết bị điện bổ sung")

3.6. Máy xay cà phê

A. Máy xay là thiết bị xay nhỏ cà phê nguyên hạt thành các hạt nhỏ hơn mà không thay đổi đặc tính hóa học của cà phê, ngoài việc liên quan trực tiếp đến việc xay nhỏ cà phê (ma sát, nhiệt, …), hoạt động này không được thêm bất cứ chất phụ gia nào.

B. Trong khu vực thi và trong thời gian thi đấu, thí sinh không được sử dụng bất cứ máy xay ("grinder") nào khác ngoại trừ máy được cung cấp từ nhà tài trợ.

3.7. Dụng cụ pha cà phê thủ công

A. Dụng cụ pha cà phê thủ công là bất cứ dụng cụ nào mà thí sinh sử dụng trong quá trình chiết xuất cà phê.

B. Các dụng cụ pha phải là các thiết bị thủ công, và không bao gồm các tác động cơ học bởi các lực bổ sung (ví dụ như điện) ngoài các trường hợp ngoại lệ dưới đây:

i. Các lực được tác động thủ công của thí sinh (ví dụ: hành động tay và / hoặc cánh tay), bằng trọng lực hoặc được tạo ra bởi chính hành động pha cà phê (ví dụ: áp suất trong bình chân không, chuyển động trong máy ủ cân bằng) được chấp nhận.

ii. Các nguồn nhiệt được cho phép (điện, từ, chất lỏng, …) được cung cấp để đun nóng nước hoặc cà phê và không được phép cung cấp cho bất cứ thiết bị nào khác.

iii. Các loại máy hoặc bộ phận máy cung cấp nước pha cà phê của thí sinh được cho phép, tuy nhiên nếu các máy liên quan đến các chức năng tự động, tự động phân chia (ví dụ như một thiết bị được lập trình để đong lượng nước), chúng không được sử dụng trực tiếp trên cà phê. Ví dụ, một máy phân phối nước tự động có thể được dùng để chia nước vào bình pha, nhưng không được đổ trực tiếp lên cà phê.

C. Thí sinh phải sử dụng các dụng cụ pha của riêng họ. Thí sinh chịu trách nhiệm mang dụng cụ pha riêng (bao gồm cả dụng cụ lọc nếu có). Ban tổ chức cuộc thi không có trách nhiệm bảo đảm hoặc bảo toàn các thiết bị thí sinh mang theo. Thí sinh sử dụng thiết bị nên kiểm tra kỹ và tự bảo quản đồ của mình.

D. Thí sinh có thể sử dụng tùy thích các dụng cụ pha chế để làm ra 3 thức uống được yêu cầu trong thời gian quy định.

E. Các dụng cụ pha không được phép thêm bất cứ chất phụ gia nào vào thức uống.

3.8. Chuẩn bị cà phê

A. Việc chuẩn bị thức uống cho mỗi giám khảo được chuẩn bị riêng và tách biệt nhau.

B. "Chuẩn bị riêng và tách biệt" được định nghĩa là một lượng chiết xuất trực tiếp từ lượng cà phê và lượng nước riêng. Thí sinh không được phục vụ nhiều hơn một giám khảo với cùng một chuẩn bị riêng và tách biệt. (Ví dụ thí sinh không được chuẩn bị 1 bình pha French Press 1 lít và đổ ra 3 cốc/ly phục vụ cho các giám khảo 1 lần. Phần phục vụ được chấp nhận nếu thi sinh pha 3 bình riêng phục vụ cho 3 vị giám khảo.)

C. Thời gian chiết xuất được định nghĩa là thời lượng tính từ khi nước và cà phê bắt đầu tiếp xúc và cho tới khi ngừng động tác pha chế. Quá trình pha dừng lại khi thức uống được tách hoàn toàn từ nền cà phê (nước được giữ lại trong bã cà phê không được coi là một phần của chiết xuất thức uống), hoặc khi barista cắt dòng chảy của thức uống vào bình dịch vụ, bất cứ trường hợp xảy ra đầu tiên. Nước để làm ướt tấm lọc không được xem là nước dùng để pha chế.

D. Trong cả hai phần thi, thức uống sẽ không được đánh giá nếu thời gian chiết xuất bắt đầu trước khi thời gian thi đấu bắt đầu.

3.9. Dụng cụ đựng

A. Một dụng cụ đựng thức uống phục vụ có thể là một cái cốc hay chai/lọ/bình/ly chứa mà thí sinh có thể đựng thức uống cho ban giám khảo.

B. Ba dụng cụ đựng thức uống phục vụ là yêu cầu tối thiểu cho mỗi phần thi phục vụ hoặc phần trình bày.

C. Thức uống cà phê phải được phục vụ một phần hoàn chỉnh tối thiểu 120ml cho mỗi giám khảo (Ví dụ, thức uống không được chia làm hai hoặc nhiều phần thức uống với một lần pha.).

D. Các dụng cụ chứa thức uống không có mùi hoặc vị lạ.

E. Không có quy định hạn chế về vật liệu, hình dạng hoặc kích thước của dụng cụ đựng thức uống mặc dù vậy, ban giám khảo có thể trực tiếp cầm chúng và nếm thức uống.

F. Cốc/ly tiêu chuẩn với dung tích khoảng 200 ml ~ 300 ml.

G. Trong Phần thi bắt buộc tất cả các thí sinh phải phục vụ cà phê trong ly/cốc tiêu chuẩn do ban tổ chức cuộc thi cung cấp.
H. Trong Phần thi tự chọn, thí sinh tự mang theo cốc/ly/ bình/chai/ lọ đựng thức uống.
I. Giám khảo sẽ chấm Aroma khi thí sinh phục vụ cho giám khảo bằng cốc/ly uống, trừ khi thí sinh hướng dẫn giám khảo chấm điểm Aroma trực tiếp trong dụng cụ đựng sau đó rót thành phẩm ra cốc/ly uống trong thời gian quy định của phần thi để chấm điểm thành phẩm.
J. Sau khi giám khảo chấm xong phần "Aroma", cà phê có thể được chắt, gạn sang cốc/ly tiêu chuẩn để làm nguội nhanh nếu giám khảo thấy cần thiết. Điều này không ảnh hưởng tới quá trình đánh giá.

4. KHU VỰC THI ĐẤU

Toàn bộ khu vực thi đấu cuộc thi bao gồm:

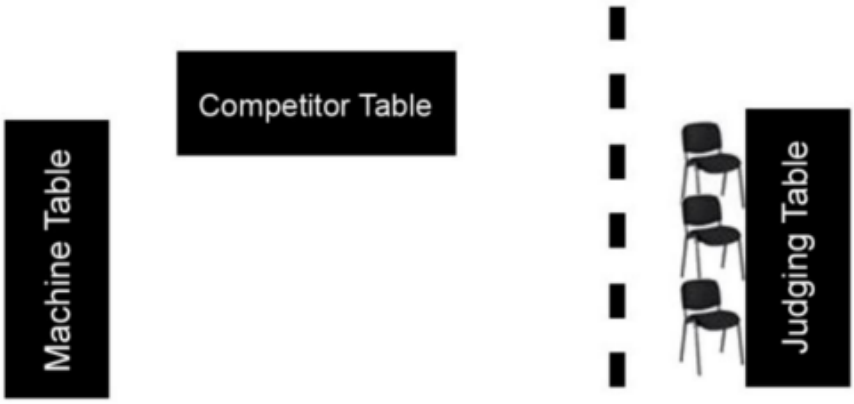
1 Quầy phần thi bắt buộc

2 Quầy phần thi tự chọn

4.1. Quầy phần thi bắt buộc

Quầy phần thi bắt buộc bao gồm:

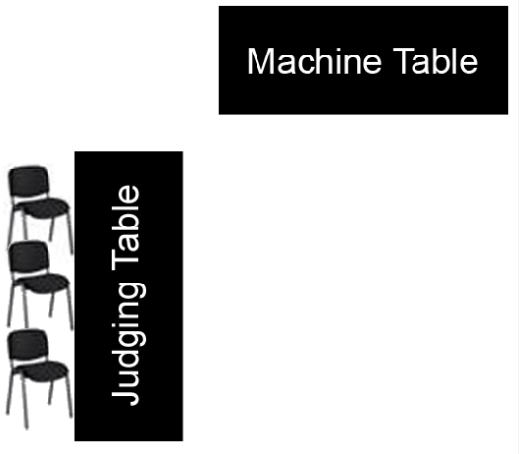
A. Bàn máy (Dài: 2m Rộng: 0,75m Cao: 0,75m): 1 bàn gồm bình đun nước nóng, máy xay cà phê được tài trợ, các dụng cụ làm sạch và các dụng cụ khác. Bình đun nước tự động và máy xay không được di chuyển bởi thi sinh.
B. Bàn thao tác của thí sinh (Dài: 2m Rộng: 0,75m Cao: 0,75m): 1 mặt sẽ được thiết kế làm bàn chuẩn bị của thí sinh. Thí sinh sẽ sử dụng bàn được chỉ định để cài đặt máy móc, sắp xếp thiết bị và chuẩn bị cà phê.
C. Bàn giám khảo (Dài: 2m Rộng: 0,75m Cao: 0,75m): giám khảo ngồi tại bàn, nằm ở vị trí che khuất tầm nhìn của giám khảo đến thí sinh.
D. *Lưu ý: thông số của bàn có thể thay đổi nhưng sẽ ở mức cho phép



4.2. Quầy phần thi tự chọn

Quầy phần thi tự chọn bao gồm

A. Bàn giám khảo (Dài: 2m Rộng: 0,75m Cao: 0,75m): giám khảo sẽ được ngồi cạnh nhau tại một bàn dài đối diện với sinh và được chuẩn bị để đánh giá cà phê được phục vụ và trình bày của thí sinh.
B. Bàn máy (Dài: 2m Rộng: 0,75m Cao: 0,75m): 1 bàn gồm bình đun nước nóng, máy xay cà phê được tài trợ, các dụng cụ làm sạch và các dụng cụ khác. Bình đun nước tự động và máy xay không được di chuyển bởi thí sinh.
C. *Lưu ý: thông số của bàn có thể thay đổi nhưng sẽ ở mức cho phép



5. MÁY MÓC, PHỤ KIỆN VÀ NGUYÊN LIỆU

5.1. Máy đun nước

Thí sinh có quyền lựa chọn sử dụng nước được tài trợ hoặc tự cung cấp nước pha chế tại phần thi tự chọn. Bình đun nước sẽ được cài đặt cung cấp nước nóng trong khoảng nhiệt độ từ 96°C đến 98,5°C, đo tại điểm đổ nước (vòi nước, miệng bình nước).

Thí sinh không được thay đổi, điều chỉnh hoặc thay thế bất cứ các yếu tố, cài đặt hoặc thành phần của máy đun nước. Phần thi sẽ không được chấp nhận và chấm điểm nếu có bất cứ thay đổi hay điều chỉnh nào của máy đun.

5.2. Nước

Thí sinh có quyền sử dụng nước của Ban tổ chức hoặc tự cung cấp nước cho Phần thi tự chọn.

Máy đun nước nóng chính thức sẽ chỉ sử dụng với nước do ban tổ chức cung cấp. Các thí sinh không có tùy chọn sử dụng nước của mình với máy đun nước của ban tổ chức cung cấp.

Nước được tài trợ phải đáp ứng được những điều kiện dưới đây:

Mùi vị: Sạch, Tinh khiết

Màu: Trong suốt

Tổng Chlorine/ Chloramine: 0 mg/L

TDS: 85 mg/L (Mức chấp nhận trong khoảng 50-125 mg/L)

Độ cứng Calcium: 3 hạt hoặc 51mg/L (Mức chấp nhận được từ 1-5 hạt hoặc 17-85 mg/L)

Tổng Alkalinity: 40 mg/L (Chấp nhận trong khoảng gần 40 mg/L)

Độ pH: 7.0 (Chấp nhận trong khoảng 6.5 đến 7.5)

Các thành phần khoáng chất khác (Sodium): 10 mg/L (Chấp nhận dao động tại mức quanh 10 mg/L

5.3. Máy xay cà phê

Máy xay cà phê tài trợ sẽ được đặt trên bàn máy cho thí sinh sử dụng

Cà phê đã được xay sẵn trước phần cài đặt thời gian hoặc thời gian thi đấu chỉ được cho phép tại Phần thi tự chọn. Trong Thời gian chuẩn bị và Thời gian thi đấu của Phần thi bắt buộc, cà phê phải được nghiền bằng máy xay tài trợ.

Máy xay cà phê được tài trợ được công bố trên website cuộc thi hoặc qua email trước khi diễn ra sự kiện.

5.4. Các thiết bị điện bổ sung

Thí sinh có thể mang theo 2 phần thiết bị điện bổ sung để sử dụng trong công đoạn chuẩn bị cà phê hoặc trình bày. Thí sinh phải thông báo trước cho Ban tổ chức các thiết bị họ có thể mang đến trước cuộc thi (ví dụ: bàn giữ nóng (hot plate), bình nước nóng, ...). Tổng điện năng yêu cầu của các thiết bị điện được hỗ trợ bởi 1 ổ cắm được chia dùng chung với các máy xay.

Thí sinh có trách nhiệm đảm bảo rằng dịch vụ điện được cấp sẵn đủ để cung cấp cho các thiết bị bổ sung mang theo. Không chấp nhận bổ sung nguồn điện hoặc "thay đổi kỹ thuật" nào nếu nhu cầu điện dùng cho các thiết bị bổ sung vượt quá mức cung cấp.

Không có hạn chế về các thiết bị bổ sung mà không yêu cầu sử dụng nguồn điện được cung cấp, miễn là các thiết bị được chấp nhận bởi luật thi.

5.5. Các vật dụng và thiết bị được cung cấp

Bàn để thiết bị (Dành cho Máy đun nước nóng, máy xay và các thiết bị bổ sung)

Bàn phục vụ (Bàn giám khảo)

Máy đun nước nóng của nhà tài trợ

Máy xay cà phê của nhà tài trợ

Dụng cụ đựng phục vụ tiêu chuẩn

Bàn chải vệ sinh (cho máy xay và quầy thi đấu)

Giỏ rác

Xô đựng nước bẩn

Muỗng cho giám khảo

5.6. Các thiết bị và vật tư của thí sinh

Thí sinh được yêu cầu mang theo tất các các vật dụng cần thiết cho phần trình bày của họ. Thí sinh nên chuẩn bị để đề phòng trường hợp bị vỡ hoặc hư do di chuyển hoặc trong quá trình thi đấu. Thí sinh chịu trách nhiệm cho các dụng cụ và máy móc cá nhân của họ trong suốt cuộc thi. Nhân viên cuộc thi sẽ không chịu trách nhiệm đảm bảo an toàn cho các dụng cụ cá nhân trong khu vực thi đấu.

Khuyến khích các thí sinh tối giản những thiết bị có thể sử dụng hoặc mang theo, nên mang những vật dụng cần thiết (ví dụ như dụng cụ brewing, thông tin của cà phê hoặc dụng cụ pha). Không cần thìa nếm hoặc khăn ăn cho bàn giám khảo. Mang theo những vật dụng không được yêu cầu có thể khiến thí sinh mất điểm trong mục "Quy trình làm việc tổng thể" (Overal Workflow) trong bảng điểm. Nếu thí sinh mang theo những vật dụng không được cho phép trong quy định dưới trong phần thi Phục vụ tự chọn, họ có thể nhận 0 điểm cho mục "Dịch vụ" (Service) trong bảng điểm.

Thí sinh phải mang theo những vật dưới đây:

1. Brewing devices/ thiết bị pha chế thủ công "brewing"
2. Coffee filtration media/ bộ lọc cà phê
3. Cà phê cho phần thi tự chọn (thí sinh nên mang đủ số lượng cà phê để tập luyện, thi đấu)
4. Các mục dưới đây có thể cân nhắc mang theo:
   - ✓ Cà phê phần thi tự chọn (đề xuất tối thiểu 2 kg để phục vụ giám khảo)
   - ✓ Spare brewing devices/Thiết bị pha dự phòng
   - ✓ Additional electrical equipment (maximum two items)/ Thiết bị điện bổ sung (tối đa 2 máy)
   - ✓ Brewing device stands/ Dụng cụ pha cà phê
   - ✓ Brewing device accessories/ Các phụ kiện pha cà phê
   - ✓ Scales (for mass measurement)/ Cân
   - ✓ Thermometers (for temperature measurement)/Nhiệt kế
   - ✓ Timers (for time measurement)/ Đồng hồ hẹn giờ
   - ✓ Thìa nếm
   - ✓ Additional coffee filtration medium/ Bộ lọc dự phòng
   - ✓ Service vessels for open service (at least three plus spares)/Cốc/Ly phục vụ cho phần thi Phục vụ tự chọn

- ✓ Cleaning cloths/rags/ Khăn lau
- ✓ Visualized items such as printed items /Các vật dụng mang tính tượng trưng như hình ảnh.

Các vật dụng dưới đây không được phép mang theo:

Các vật trang trí bàn giám khảo không có chức năng phục vụ cà phê

Bất kỳ các nguyên liệu và thực phẩm, kể cả nước và bã cà phê, cho giám khảo dùng, ngoại trừ cà phê.

6. HƯỚNG DẪN THÍ SINH TRƯỚC THỜI GIAN CHUẨN BỊ

6.1. Cuộc họp thí sinh

Trước khi cuộc thi bắt đầu, buổi gặp mặt thí sinh sẽ được tổ chức. Đây là cuộc họp bắt buộc đối với tất cả thí sinh. Tại đây, Ban tổ chức sẽ đưa ra thông báo, giải thích quá trình thi đấu, tóm tắt lịch trình và hướng dẫn tham quan khi vực sân khấu và phía sau sân khấu. Đây là cơ hội cho thí sinh đặt các câu hỏi và thắc mắc tới Ban tổ chức. Nếu thí sinh không có kế hoạch thông báo với Ban tổ chức và không tham gia Cuộc họp thí sinh, giám khảo có thể loại thí sinh ra khỏi cuộc thi.

6.2. Phòng luyện tập

Khu vực luyện tập chỉ dành cho các thí sinh, huấn luyện viên (1 người cho mỗi thí sinh), tình nguyện viên và ban tổ chức cuộc thi VNBrC. Giám khảo, truyền thông và người nhà thí sinh và những người hỗ trợ khác sẽ không được xuất hiện tại khu vực này nếu không được sự đồng thuận của ban tổ chức cuộc thi. Thí sinh có thể để các máy móc, thiết bị, nguyên liệu, v.v… trong phòng này nếu không ngại rủi ro. Phòng luyện tập bao gồm cả khu vực rửa dọn các vật liệu thủy tinh hay các dụng cụ pha cho thí sinh. Thí sinh có trách nhiệm làm sạch và bảo quản các dụng cụ. Ban tổ chức cuộc thi không chịu trách nhiệm cho việc mất, thất lạc hoặc làm vỡ dụng cụ của thí sinh.

6.3. Thông dịch viên

Thí sinh có thể thuyết trình bằng tiếng Anh hoặc tiếng Việt, trong trường hợp thuyết trình bằng tiếng Việt thi sinh phải tự chuẩn bị thông dịch viên. Nếu thuyết trình bằng tiếng Việt, thí sinh phải gửi thông tin của thông dịch viên cho ban tổ chức VNBrC qua email competition@cafeshow.com.vn để Ban tổ chức của VNBrC chuẩn bị thẻ đeo cho thông dịch viên.

6.4. Cà phê tại phần thi bắt buộc và thời gian luyện tập

6.4.1. Cà phê tại phần thi bắt buộc

Ngay trước khi Thời gian luyện tập cho phần thi bắt buộc của thí sinh bắt đầu, mỗi thí sinh sẽ được nhận một túi 350g cà phê cho Phần thi bắt buộc để luyện tập và thi đấu. Xem phần “Các tiêu chuẩn và Định nghĩa” để biết thêm về cà phê được cung cấp.

6.4.2. Thời gian luyện tập

Thí sinh có thể luyện tập với cà phê được cung cấp hoặc mang theo cà phê trong những ngày thi đấu. Quản lý cuộc thi sẽ cung cấp chi tiết thời gian luyện tập trong cuộc gặp mặt thí sinh trước cuộc thi.

6.4.3. Đúng giờ

Mỗi thí sinh nên có mặt tại cuộc thi ít nhất 30 phút trước lịch trình chuẩn bị của họ. Bất cứ thí sinh nào không có mặt tại sân khấu vào thời gian thi đấu sẽ bị loại khỏi vòng thi.

6.4.4. Vệ sinh quầy phục vụ

Thí sinh chịu trách nhiệm giữ vệ sinh sạch sẽ và sẵn sàng cho thí sinh tiếp theo. Thí sinh phải lau chùi và sắp xếp quầy ngay sau phần thi của mình.

7. VÒNG LOẠI

7.1. Tóm tắt

Các thí sinh được phân lịch trình để cho Thời gian chuẩn bị và Thời gian thi đấu cho **Phần thi tự chọn**. Thí sinh không sẵn sàng cho Thời gian chuẩn bị và Thời gian thi đấu như được bố trí sẽ không được đánh giá. Nếu cuộc thi bị hoãn, các thi sinh vẫn nên sẵn sàng để bắt đầu chuẩn bị theo thời gian đã được sắp xếp.

8. VÒNG CHUNG KẾT

8.1. Tổng quan

A. Các thí sinh được phân lịch trình để cho Thời gian chuẩn bị và Thời gian thi đấu cho Phần thi bắt buộc và phần thi tự chọn. Thí sinh không sẵn sàng cho Thời gian chuẩn bị và Thời gian thi đấu như được bố trí sẽ không được chấm điểm. Nếu cuộc thi bị hoãn, các thi sinh vẫn nên sẵn sàng để bắt đầu chuẩn bị theo thời gian đã được sắp xếp.

9. Phục vụ bắt buộc

9.1. Thời gian chuẩn bị

Thời gian chuẩn bị cho phần thi bắt buộc sẽ như sau:

A. Thí sinh sẽ có 8 phút chuẩn bị, vào cuối khoảng thời gian 8 phút, tình nugyện viên bấm giờ sẽ bắt đầu thời gian thi đấu. Sẽ không có thời gian nghỉ giữa thời gian chuẩn bị và thi đấu. Các thí sinh nên chuẩn bị để bắt đầu thời gian thi đấu ngay khi thời gian chuẩn bị kết thúc. Thí sinh không được phép có sự hỗ trợ từ huấn luyện viên, người trợ giúp hoặc bất kỳ cá nhân nào khác trong thời gian thi đấu.

Thí sinh nên tính đến việc thời gian giữa khi kết thúc Thời gian chuẩn bị và bắt đầu của Thời gian thi đấu có thể sẽ thay đổi.

9.2. Bắt đầu thời gian thi đấu

Thời gian bắt đầu thi đấu cho phần thi bắt buộc sẽ như sau:

A. Sau 8 phút chuẩn bị của thí sinh, thời gian thi đấu sẽ bắt đầu. Sẽ không có thời gian nghỉ giữa thời gian chuẩn bị và thi đấu.
B. Thí sinh phải bắt đầu phần thời gian thi đấu trước khi nước và cà phê tiếp xúc nhau nếu không sẽ bị loại (nước được sử dụng để làm ướt bộ lọc ban đầu không được tính).

9.3. Thời gian thi đấu

A. Thí sinh có 7 phút để chuẩn bị phục vụ cà phê cho giám khảo.
B. Tất cả các thí sinh phải dùng duy nhất cà phê trong phần thi Phục vụ bắt buộc được cung cấp bởi cuộc thi và không được dùng cà phê khác.
C. Không thuyết trình trong lúc biểu diễn. Thí sinh nên cố gắng làm việc trong im lặng. Nếu giám khảo chính xác định được thí sinh đang cố gắng tương tác hay thuyết trình tới giám khảo, thí sinh sẽ bị loại.
D. Thí sinh không chuẩn bị cà phê tại bàn giám khảo. Bàn giám giảo chỉ dành cho đánh giá thức uống và giám khảo không quan sát đánh giá phần chuẩn bị.
E. Thí sinh phải chuẩn bị thức uống bằng việc dùng cà phê và nước được cung cấp tại quầy thi trong suốt quá trình thi đấu.
F. Thức uống phải được chuẩn bị và phục vụ theo những Quy định được chỉ ra tại mục “Các tiêu chuẩn và định nghĩa”.
G. Thí sinh phục vụ thức uống cho giám khảo bằng việc đặt chúng trên khay phục vụ được bố trí tại cuối quầy chuẩn bị. Người vận chuyển sẽ đưa thức uống tới cho ban giám khảo.

9.4. Kết thúc thời gian thi đấu

A. Thời gian thi đấu kết thúc khi thí sinh phục vụ xong 3 thức uống cuối cùng hoặc khi hết thời gian thi đấu quy định. Thí sinh không cần phải nói hoặc thông báo kết thúc phần thi của họ.
B. Thức uống của thí sinh không được phục vụ trong vòng 8 phút sẽ bị loại. Tuy nhiên, ban giám khảo có thể tiếp tục đánh giá và cho điểm thức uống của thí sinh để tham khảo.
C. Một khi phần thi kết thúc, thí sinh sẽ đổ khoảng 100ml nước ra khỏi bình đựng để chuẩn bị cho cà phê ra các cốc được cung cấp bởi Ban tổ chức.
D. Các thi sinh sẽ chờ để làm sạch quầy bao gồm cả thiết bị pha và bình đựng cho đến khi Trưởng ban giám khảo nếm cà phê và nước được phục vụ. Một khi thí sinh nhận được dấu hiệu từ quản lý sân khấu, thí sinh nhanh chóng làm sạch và chuẩn bị quầy cho thí sinh tiếp theo.

9.5. Phạt vi phạm thời gian

A. Nếu thí sinh không kết thúc phần trình bày trong thời gian 7 phút quy định, họ sẽ được phép tiếp tục cho đến khi phần chuẩn bị và trình bày hoàn thành.

B. Sau khi hết 7 phút, 0.5 điểm sẽ bị trừ cho mỗi 1 giây quá so với 7 phút trên tổng điểm thí sinh cho đến mức phạt tối đa là 30 điểm (1 phút)

C. Bất cứ phần chuẩn bị hay biểu diễn nào của thí sinh kéo dài quá 8 phút đều sẽ bị loại.

10. Phục vụ tự chọn

10.1. Thời gian chuẩn bị

A. Thí sinh sẽ được sắp xếp lịch chuẩn bị cho Phần thi tự chọn.

B. Các thí sinh sẽ có thời gian chuẩn bị 5 phút để bố trí trong quầy và chuẩn bị tất cả các vật dụng liên quan cho phần thi. Các thiết bị điện sẽ được bố trí và cắm điện trước thời gian chuẩn bị nhưng chưa được khởi động cho tới khi thời gian chuẩn bị bắt đầu.

C. Khi thời gian chuẩn bị kết thúc, thí sinh phải ngưng các hoạt động chuẩn bị và thao tác các vật dụng trên quầy máy và quầy thi cho đến khi thời gian thi đấu bắt đầu. Thí sinh không cầm trên tay bất cứ thứ gì liên quan đến phục vụ cà phê sau khi thời gian chuẩn bị kết thúc ngoại trừ đồng hồ bấm giờ.

D. Thí sinh nên tính đến việc thời gian giữa khi kết thúc thời gian chuẩn bị và bắt đầu của thời gian thi đấu có thể sẽ thay đổi.

E. Sau khi thời gian chuẩn bị kết thúc, thí sinh sử dụng nước tự chuẩn bị phải cung cấp hai mẫu nước khoảng 100ml: một mẫu ở nhiệt độ phòng và một mẫu còn lại được đun nóng. Bình chứa 2 mẫu nước sẽ được ban tổ chức cung cấp. Các mẫu sẽ được đổ từ ấm đun nước, thùng, chai mà thí sinh sử dụng để pha cà phê. Cả hai mẫu sẽ được đánh giá bởi trưởng ban giám khảo để xác minh rằng nước không chứa bất kỳ hương vị nào hoặc những đặc điểm điển hình của nước không sạch.

10.2. Bắt đầu thời gian thi đấu

Các thí sinh sẽ được ấn định thời gian thi đấu phần thi tự chọn theo lịch trình, sau 5 phút chuẩn bị, thí sinh sẽ bắt đầu thời gian thi đấu bằng cách thông báo điều này với người quản lý sân khấu hoặc tình nguyện viên được phân công. Thí sinh phải xác minh rằng trưởng ban giám khảo đã sẵn sàng bắt đầu tính giờ.

10.3. Thời gian thi đấu

A. Thí sinh có 10 phút để chuẩn bị, phục vụ và thuyết trình 3 thức uống được chuẩn bị cho 3 vị giám khảo.

B. Thí sinh sẽ sử dụng cà phê nguyên hạt tự chuẩn bị.

C. Thí sinh có thể chọn xay cà phê và chuẩn bị nước đun trong hoặc trước thời gian thi đấu

D. Phần thi tự chọn nên kết hợp phục vụ cà phê với phần thuyết trình cho ban giám khảo để liên kết những trải nghiệm hương vị được trình bày, thể hiện dịch vụ tuyệt vời và nâng cao trải nghiệm tổng thể về thức uống.
E. Thức uống phải được chuẩn bị phục vụ theo các quy định này.
F. Thí sinh phục vụ thức uống cho ban giám khảo bằng cách đặt chúng trên bàn giám khảo, phía trước mỗi vị giám khảo. Thí sinh cần chủ động trong lúc đặt thức uống trước giám khảo giống như là đang "phục vụ" khách hàng.

10.4. Kết thúc thời gian thi đấu

A. Thí sinh kết thúc phần thi khi thời gian thi đấu kết thúc, khi thí sinh nhấn ngưng đồng hồ thời gian thi đấu hoặc thí sinh giơ tay và thông báo hết giờ "time".
B. Thức uống của thí sinh không được phục vụ trong vòng 10 phút sẽ bị loại. Tuy nhiên, giám khảo có thể tiếp tục đánh giá và chấm điểm nhằm mục đích tham khảo.
C. Giám khảo sẽ không đánh giá dựa trên những gì được nói, được phục vụ hay được thuyết trình trước và sau thời gian thi của thí sinh.
D. Một khi thời gian thi kết thúc, thí sinh quay lại khu vực thi dọn dẹp và chuẩn bị quầy sạch sẽ cho thí sinh tiếp theo.

10.5. Phạt vi phạm thời gian

A. Nếu thí sinh không kết thúc phần thuyết trình trong khoảng 10 phút thời gian cho phép, thí sinh sẽ được tiếp tục cho đến khi việc chuẩn bị hoặc trình bày hoàn tất.
B. Sau 10 phút quy định kết thúc, cứ 1 giây quá 10 phút thí sinh sẽ bị trừ 0,5 điểm trên tổng điểm cho tới mức phạt cao nhất là 30 điểm (1 phút).
C. Bất kỳ thí sinh nào có thời gian chuẩn bị hay biểu diễn kéo dài quá 11 phút đều bị loại.

10.6. Các thông tin bổ sung về phần thi phục vụ tự chọn

A. Thí sinh nên trình bày cà phê kết hợp với thuyết trình để nâng cao trải nghiệm hương vị cà phê và cảm nhận như là một phục vụ chuẩn mực trong dịch vụ trải nghiệm cà phê đặc sản thực tế.
B. Thí sinh sẽ được đánh giá dựa vào trải nghiệm hương vị kết hợp với mô tả của thí sinh tốt như thế nào. Phần thuyết trình có thể sáng tạo, đa dạng thông tin và có tính giải trí nhưng nên tập trung vào việc nâng cao trải nghiệm cà phê của giám khảo.
C. Thí sinh sẽ không phục vụ hay trình bày bất cứ trải nghiệm thức ăn, đồ uống hay hương vị khác ngoài cà phê phục vụ cho giám khảo. Bất cứ các phục vụ như vậy sẽ không được đánh giá và sẽ bị 0 điểm trong mục "Service".
D. Giám khảo chỉ đánh giá thức uống cuối cùng được phục vụ trong cốc/ ly/ bình đựng. Nếu thí sinh thay đổi, điều chỉnh hay tác động hoặc các tương tác khác lên cốc/ly hay thức uống sau khi chúng được phục vụ cho giám khảo, thức uống được xem như là phục vụ

lại và bất cứ sự đánh giá nào đều sẽ bỏ qua và giám khảo sẽ chấm lại thức uống như là thức uống mới. Một khi thức uống được chuyển và phục vụ tới ban giám khảo để chấm điểm, thí sinh sẽ không thể tương tác lên thức uống.

11. VẤN ĐỀ KỸ THUẬT

A. Trong thời gian chuẩn bị hoặc thi đấu, nếu thí sinh cảm thấy có các vấn đề kỹ thuật với:
   i. Nguồn điện cung cấp
   ii. Máy xay và máy đun nước chính thức được cung cấp
   iii. Đối với riêng Phục vụ tự chọn: Thiết bị âm thanh (ví dụ: Mic của thí sinh có vấn đề, …)

B. Thí sinh nên giơ tay và gọi "technical" (kỹ thuật) và yêu cầu quản lý sân khấu (trong thời gian chuẩn bị) hoặc Trưởng ban giám khảo (trong thời gian chuẩn bị). Thời gian sẽ tạm dừng.

C. Nếu quản lý sân khấu đồng ý có lỗi kỹ thuật mà có thể dễ dàng xử lý, họ sẽ quyết định lượng thời gian "chờ kỹ thuật" phù hợp nếu là trường hợp ưu tiên. Khi nhân viên kỹ thuật sửa được xong vấn đề, thời gian của thí sinh sẽ tiếp tục.

D. Nếu lỗi kỹ thuật không thể giải quyết trong thời gian ngắn, Ban tổ chức hay Trưởng ban giám khảo sẽ đưa ra quyết định thí sinh có nên chờ để tiếp tục biểu diễn hay ngưng biểu diễn và bắt đầu lại vào thời gian được lên lịch lại hay không.

E. Nếu thí sinh phải ngưng thời gian thi đấu của mình, Ban tổ chức sẽ lên lịch lại cho thí sinh thi đấu một lần nữa sau đó.

F. Nếu các vấn đề kỹ thuật được xác định là đến từ thí sinh gây ra hoặc lỗi các thiết bị thí sinh mang theo, Ban tổ chức có thể xác nhận rằng không có thời gian bổ sung cho thí sinh và thời gian chuẩn bị và thi đấu sẽ tiếp tục.

G. Việc không quen sử dụng với máy móc không phải là cơ sở cho phép chờ kỹ thuật.

12. QUÊN DỤNG CỤ

Nếu thí sinh quên bất kỳ thiết bị và/ hoặc dụng cụ nào trong thời gian chuẩn bị, thí sinh có thể rời khỏi sân khấu để lấy dụng cụ và/ hoặc thiết bị còn thiếu; tuy nhiên, thời gian chuẩn bị của thí sinh sẽ không được tạm dừng.

A. Nếu thí sinh quên vài thiết bị và dụng cụ trong thời gian thi đấu, thí sinh phải thông báo cho trưởng ban giám khảo rằng chúng ở phía sau sân khấu và tự lấy vật còn thiếu. Thời gian thi đấu sẽ không được tạm dừng.

B. Nhân viên sân khấu, người hỗ trợ, thành viên chung team hay khán giả không được đưa bất cứ thứ gì hay vận chuyển giúp thí sinh trong thời gian thi đấu.

13. GHI ĐIỂM

13.1. Ghi điểm chính thức

Người ghi điểm chính thức của VNBrC chịu trách nhiệm cộng tất cả các điểm và lưu giữ bảo mật số điểm.

13.2. Chấm điểm

13.2.1. Phân tích bảng điểm

Bảng điểm của thí sinh VNBrC được tạo thành từ các yếu tố sau:

(The Brewed Coffee Evaluation) Điểm Thức uống sẽ được đánh giá dựa trên tổng của 7 tiêu chí điểm như sau: Hương thơm (Aroma), Hương vị (Flavor), Hậu vị (Aftertaste), độ chua (Acidity), cảm giác trong miệng (Mouthfeel), vị ngọt (Sweetness) và tổng thể (Overall).

(The Barista Evaluation) Barista sẽ được đánh giá dựa trên tổng của các tiêu chí điểm (trừ tổng thể (Overall)): Hương thơm (Aroma), Hương vị (Flavor), Hậu vị (Aftertaste), độ chua (Acidity), cảm giác trong miệng (Mouthfeel), vị ngọt (Sweetness) nhân 2. Cũng bao gồm các điểm về chú ý đến chi tiết, Kiến thức về Cà phê và Sử dụng thiết bị đúng cách, và trình bày nhân với 2.

Tổng điểm của trưởng ban giám khảo cho phần phục vụ tự chọn bao gồm điểm Quy trình làm việc tổng thể và điểm Kỹ thuật nhân với 2.

Tổng điểm của trưởng ban giám khao cho phần phục vụ bắt buộc là điểm tính Đồng nhất về cảm quan nhân với 4.

13.2.2. Chấm điểm phục vụ tự chọn

Tổng điểm phần phục vụ tự chọn từ mỗi giám khảo cảm quan sẽ được tính bằng cách cộng điểm Thức uống và điểm Barista.

Điểm tổng kết phần phục vụ tự chọn của thí sinh sẽ được lập bằng cách cộng 3 phần điểm phục vụ tự chọn đã được chấm bởi từng giám khảo cảm quan.

Sau đó, điểm kết hợp phần phục vụ tự chọn của các giám khảo cảm quan sẽ được thêm vào điểm tổng phần phục vụ tự chọn của trưởng ban giám khảo.

Điểm số cuối cùng của phần phục vụ tự chọn tối đa có thể là 411.

13.2.3. Chấm điểm phục vụ bắt buộc

Điểm phục vụ bắt buộc được tính bằng cách cộng

Điểm phần phục vụ bắt buộc của thí sinh được tính bằng cách cộng 3 phần điểm phục vụ bắt buộc đã được chấm bởi từng giám khảo cảm quan.

Điểm phần phục vụ bắt buộc được cộng vào tổng điểm của trưởng ban giám khảo cho phần phục vụ bắt buộc. Điểm số cuối cùng của phần phục vụ bắt buộc tối đa có thể là 213.

13.3. Điểm vòng loại
Tổng điểm vòng loại. 6 thí sinh có số điểm cao nhất sẽ được tiến vào chung kết.

13.4. Điểm vòng Chung kết
Các thí sinh thành công tiến vào vòng Chung kết sẽ thi 2 phần thi phục vụ bắt buộc và phục vụ tự chọn. Thí sinh có tổng điểm cao nhất ở cả 2 phần thi tại vòng Chung kết sẽ trở thành Quán quân của VNBrC 2024.

13.5. Điểm hòa
Ở vòng loại: Nếu có sự hòa điểm giữa hai hoặc nhiều thí sinh dẫn đến có nhiều hơn 6 thí sinh đủ điều kiện vào vòng Chung kết, quy trình xác định vị trí thứ hạng như sau:

A. Thí sinh có tổng điểm "đánh giá thí sinh" (Competitor Evaluation) cao hơn (tính chính xác của điểm mô tả và điểm trình bày của thí sinh) sẽ được xếp hạng cao hơn.
B. Nếu như vẫn hòa, thí sinh có tổng điểm Thức uống (The Brewed Coffee Evaluation) cao hơn sẽ được xếp hạng cao hơn.
C. Nếu vẫn hòa, thí sinh có điểm "Tổng thể" (Overall) cao hơn trong điểm Thức uống (The Brewed Coffee Evaluation) sẽ được xếp hạng cao hơn.

Nếu điểm số vẫn hòa nhau, vòng Chung kết sẽ diễn ra với số lượng thí sinh đủ điều kiện vượt qua vòng loại cùng với 6 thí sinh có số điểm cao nhất. Ở vòng Chung kết: Nếu có 2 hoặc nhiều thí sinh hòa nhau, cách xác định thứ hạng cuối cùng sẽ như sau:

A. Thí sinh có tổng điểm "Hương vị" (Flavor) cao hơn sẽ được xếp hạng cao hơn.
B. Nếu vẫn hòa, thí sinh có tổng điểm "Hậu vị" (Aftertaste) cao hơn sẽ được xếp hạng cao hơn.
C. Nếu vẫn hòa, thí sinh có tổng điểm "Tổng thể" (Overall) cao hơn sẽ được xếp hạng cao hơn.
D. Nếu vẫn hòa, vòng Chung kết sẽ diễn ra với số lượng thí sinh đủ điều kiện vượt qua vòng Bán kết nhiều nhất cùng với 6 thí sinh có số điểm cao nhất.

Ở vòng Chung kết: Nếu có 2 thí sinh trở lên có điểm số hòa nhau thì cách thức xác định bảng Chung kết xếp hạng như sau:

A. Các thí sinh có tổng điểm "đánh giá thí sinh" (Competitor Evaluation) cao hơn (không tính điểm Thức uống) từ cả vòng loại và vòng Chung kết sẽ được xếp hạng cao hơn.
B. Nếu vẫn hòa, thí sinh có tổng điểm Thức uống (Brewed Coffee Evaluation) cao hơn sẽ được xếp hạng cao hơn.
C. Nếu vẫn hòa, thí sinh có tổng điểm "Chính xác" cao hơn sẽ được xếp hạng cao hơn.

14. TRAO ĐỔI

Sau lễ công bố giải thưởng, các thí sinh sẽ có cơ hội xem lại bảng điểm của mình với giám khảo theo sự sắp xếp của ban tổ chức. Thí sinh không được phép giữ bảng điểm chính thức của họ trước khi ban tổ chức scan và sao chép bảng điểm xong.

14.1. Giám khảo mong đợi điều gì từ cuộc thi VNBrC?

Giám khảo mong đợi điều gì từ Quán quân của VNBrC

Ban giám khảo tìm kiếm một Quán quân là người:

A. Chuẩn bị thức uống cà phê chất lượng tiêu chuẩn
B. Cung cấp dịch vụ khách hàng xuất sắc
C. Có thể diễn đạt trải nghiệm về hương vị của thức uống của họ.
D. Mang lại trải nghiệm dịch vụ cà phê tổng thể đặc biệt.

15. THANG ĐIỂM VÀ ĐÁNH GIÁ

15.1. Phương thức đánh giá

Có 4 thang đánh giá

Thang điểm số (Thức uống): 0 - 9

Thang điểm số (Độ chính xác): 0 - 3

Thang điểm số (Ấn tượng): 0 – 3

Thang điểm số (Trải nghiệm): 0 – 6

15.2. Thang đánh giá

Thang đánh giá như sau:

15.2.1. Thang điểm số (Thức uống)

Mặc dù phạm vi điểm từ 0 – 9, trong lúc phần thi đang diễn ra, chúng tôi không khuyến khích (anticipate) sử dụng điểm 1-3 trong lúc thi.

0 – Không thể đánh giá

(1 – Cực thấp)

(2 – Rất thấp)

(3 – Khá thấp)

4 – Hơi thấp

5 – Trung bình

6 – Hơi cao

7 – Khá cao

8 – Rất cao

9 – Cực cao

Điểm số có giá trị nằm trong khoảng từ 0 đến 9. Không được phép tính nửa điểm. Điểm 0 cho thấy không có gì có sẵn để ghi điểm ở hạng mục này (ví dụ: không có cà phê nào được phục vụ cho giám khảo để đánh giá). Điểm số từ 0 đến 3 phải được sự chấp thuận của trưởng ban giám khảo.

Thang đánh giá Thức uống chỉ dành cho đánh giá thức uống, ở cả phần phục vụ bắt buộc và phục vụ tự chọn.

15.2.2. Thang điểm số (Độ chính xác)

0 – Không thể đánh giá

1 – Không chính xác lắm

2 – Khá chính xác

3 – Rất chính xác

Điểm số có giá trị nằm trong khoảng từ 0 đến 3. Không được phép tính nửa điểm. Giám khảo sẽ cho điểm như sau: Điểm 0 cho thấy không có gì có sẵn để ghi điểm ở hạng mục này (ví dụ: không có mô tả nào được đưa ra). Điểm 1 cho thấy các yếu tố trong danh mục này không chính xác hoặc không chính xác lắm. Điểm 2 cho thấy các yếu tố trong danh mục này có phần chính xác. Điểm 3 cho thấy rằng các yếu tố trong danh mục này hầu hết hoặc tất cả đều chính xác. Điểm số sẽ được nhân với 2. Điểm 0 phải được sự chấp thuận của trưởng ban giám khảo.

Thang điểm này nằm trong phần đánh giá thí sinh ở phần phục vụ tự chọn và liên quan đến độ chính xác của bộ mô tả được đưa ra cho Cup Score Components.

15.2.3. Thang điểm số (Ấn tượng)

0 – Không chấp nhận được

1 – Không hẳn

2 – Phần nào đó chấp nhận được

3 – Chấp nhận được

Điểm số có giá trị nằm trong khoảng từ 0 đến 3. Không được phép tính nửa điểm. Điểm 0 (Không chấp nhận được) dành cho những tình huống vi phạm quy định hoặc tiêu chuẩn tối thiểu của khách hàng một cách rõ ràng và nghiêm trọng về phục vụ và vệ sinh. Điểm 0 phải được sự chấp thuận của trưởng ban giám khảo.

Điểm 1 cho thấy rằng các yếu tố trong danh mục này tạo ấn tượng ở mức thấp hoặc trung bình. Điểm 2 cho thấy rằng các yếu tố trong danh mục này tạo ấn tượng tốt hoặc lẫn lộn. Điểm 3 cho

thấy rằng các yếu tốt trong danh mục này gây ấn tượng rất tốt. Một số điểm nhất định có trọng số bằng 2.

Thang điểm này nằm trong phần đánh giá Barista ở phần phục vụ tự chọn và liên quan đến ấn tượng về dịch vụ khách hàng/vệ sinh.

15.2.4. Thang điểm số (Trải nghiệm)

0 – Không chấp nhận được

1 – Chấp nhận được

2 – Trung bình

3 – Tốt

4 – Rất tốt

5 – Xuất sắc

6 – Trên cả tuyệt vời

Điểm số có giá trị nằm trong khoảng từ 0 đến 6. Được phép tính nửa điểm trong khoảng từ 1 đến 6. Giám khảo được khuyến khích sử dụng đầy đủ khoảng điểm trên thang điểm số. Điểm số thấp cho thấy rằng trải nghiệm kém hơn và điểm cao cho thấy rằng trải nghiệm tốt hơn. Một điểm số nhất định được tính trọng số và nhân với 2 hoặc 4.

Điểm (0) không thể chấp nhận được dành cho các tình huống vi phạm quy tắc một cách rõ ràng và nghiêm trọng. hoặc tiêu chuẩn tối thiểu về tính chuyên nghiệp hoặc dịch vụ. Điểm (0) phải được sự chấp thuận của trưởng ban giám khảo.

Thang điểm này nằm trong phân đánh giá Barista ở phần phục vụ tự chọn và liên quan đến điểm giải thích/chuẩn bị và thuyết trình.

16. THỨC UỐNG

Giám khảo sẽ đánh giá ấn tượng của họ về chất lượng của từng thành phần trên bảng điểm, dựa trên nhận thức về thành phần đó và sự hiểu biết của họ về cách mà thành phần đó sẽ được đánh giá như thế nào trên thị trường về góc độ chất lượng. Phần "Tổng thể" xem xét sự kết hợp của các thành phần.

16.1. Các thành phần tính điểm

16.1.1. Aroma (Hương thơm)

"Hương thơm" được định nghĩa là mùi của thức uống. Giám khảo đầu tiên sẽ đánh giá cường độ của mùi thơm, đánh dấu sự nhận thức của giám khảo về cường độ của mẫu cà bằng thang đo trên bảng điểm trước khi đánh giá và ghi nhận sự nhận thức của họ về độ phức tạp và rõ ràng của mùi

hương. Cuối cùng, giám khảo sẽ lưu ý bất kỳ mô tả nào có liên quan đặc biệt đến mùi thơm của thức uống (ví dụ: "hương trái cây", "ngọt", "sô cô la").

16.1.2. Flavor (Hương vị)

"Hương vị" được định nghĩa là sự cảm nhận tổng hợp các vị cơ bản (bao gồm ngọt, chua, mặn, đắng và vị umami) và chất thơm, chủ yếu được cảm nhận bằng khứu giác. Hương vị đại diện cho đặc tính cơ bản của ly cà phê. "khoảng giữa", giữa ấn tượng đầu tiên bởi hương thơm và vị chua của cà phê cho tới dư vị cuối của nó. Đó là sự kết hợp cảm nhận từ tất cả cảm giác (vị giác) tới hương vị từ miệng tới mũi. Số điểm được đưa ra cho "Vị" nên được tính bởi cường độ, chất lượng và độ phức tạp được kết hợp từ vị và mùi, được trải nghiệm khi cà phê được nếm hoàn toàn từ miệng đi để đi vào vòm họng trong quá trình đánh giá.

16.1.3. Aftertaste (Hậu vị)

Liên quan chặt chẽ đến hương vị, hậu vị được định nghĩa trong quá trình nếm thử cà phê là cảm giác kết hợp của những hương vị cơ bản. Mùi vị và hương thơm còn sót lại sau khi cà phê rời khỏi miệng, thông qua việc nuốt hoặc sự khạc nhổ. Hậu vị được xác định bằng độ dài của đặc điểm hương vị xuất phát từ phía sau vòm họng và kéo dài sau khi cà phê được nếm hoặc nuốt. Nếu dư vị làm mất đi trải nghiệm cà phê ví dụ đắng hoặc chát, thí sinh sẽ nhận được số điểm thấp, trừ khi dư vị đóng góp tích cực vào trải nghiệm cà phê, số điểm cao hơn sẽ được đưa ra.

16.1.4. Acidity (Độ chua)

Tính acid thường được mô tả là điểm sáng khi chúng có độ chua phù hợp hoặc chua khi chúng không phù hợp. Ở điều kiện tốt nhất, độ chua mang lại sức sống, vị ngọt và đặc điểm tươi của trái cây và chúng gần như ngay lập tức được trải nghiệm ngay khi cà phê được nếm. Giám khảo được khuyến khích liên kết với nguồn gốc, sự đa dạng hoặc thông tin quá trình của cà phê của thí sinh với những thức uống. Cường độ cà hoặc thấp tính chua có thể có số điểm tốt nếu chất lượng của độ chua cao và hiệu quả với tổng thể trải nghiệm cà phê.

16.1.5. Sweetness (Vị ngọt)

Vị ngọt được định nghĩa là ấn tượng về vị ngọt hoặc hương thơm trong thức uống. Nếu giám khảo nhận thấy một mẫu thức uống là "ngọt", họ sẽ đánh giá cường độ cảm nhận vị ngọt trong cà phê đã pha, từ thấp đến cao, trước khi chú ý đến bất kỳ mô tả nào đặc biệt liên quan đến vị ngọt được cảm nhận của mẫu thức uống (ví dụ: "đường nâu", "dễ chịu", "quá sức"). Thức uống có độ ngọt thấp hoặc cao có thể nhận được điểm cao liên quan đến chất lượng của vị ngọt (cường độ ngọt không tương quan với nhận thức về chất lượng và điểm số).

16.1.6. Mouthfeel (Cảm giác trong miệng)

Cảm giác trong miệng được định nghĩa là cảm giác, xúc giác của cà phê trong miệng, chỉ dựa trên độ dày và kết cấu (không phải hương vị). "Độ dày" đề cập đến trọng lượng hoặc độ nhớt cảm nhận

được của cà phê (ví dụ: "mỏng" hoặc "nhẹ", "dày" hoặc "nặng"), trong khi "kết cấu" đề cập đến cảm giác có sạn hoặc độ mịn ("thô", "kem", "mịn", "khô miệng"). Đầu tiên giám khảo sẽ đánh giá "độ dày" ("trọng lượng" hoặc "độ nhớt") của cà phê đã pha và đánh dấu đây là "cường độ" bằng thang đo trên bảng điểm. trước khi lưu ý bất kỳ mô tả nào đặc biệt liên quan đến độ dày hoặc kết cấu của cà phê. Những loại cà phê có cảm giác ngon miệng nhẹ hoặc đậm có thể nhận được điểm cao tương ứng với chất lượng của cà phê, cảm giác xúc giác trong miệng (độ dày hoặc trọng lượng của cảm giác trong miệng không tương quan với chất lượng nhận thức và cho điểm).

16.1.7. Overall (Tổng thể)

Ở khía cạnh điểm tổng thể phản ánh đánh giá tổng thể của mẫu như cá nhân giám khảo nhận thức được. Nhận thức về "sự cân bằng" hoặc các khía cạnh khác nhau của hương vị, hậu vị, độ chua, cảm giác trong miệng và vị ngọt của thức uống phối hợp với nhau và bổ sung hoặc tương phản với nhau, có thể ảnh hưởng đến điểm số này. Nhận thức của giám khảo về tính ổn định của thức uống, hoặc mức độ thức uống "giữ" đặc tính khi nguội, cũng có thể ảnh hưởng đến điểm tổng thể. Một thức uống có …, nhưng không hoàn toàn "đo lường" sẽ nhận được đánh giá thấp hơn. Một ví dụ mẫu về các đặc điểm ưa thích không được phản ánh đầy đủ trong điểm số riêng lẻ của các thuộc tính riêng lẻ có thể nhận được điểm cao hơn. Đây là bước mà các vị giám khảo phải đưa ra đánh giá cá nhân của họ.

17. QUY TRÌNH ĐÁNH GIÁ THỨC UỐNG

A. Ngay sau khi cà phê được phục vụ, ban giám khảo sẽ đánh giá hương thơm của cà phê. Khi một thí sinh chưa đưa ra hướng dẫn rõ ràng để đánh giá hương thơm (Aroma), giám khảo sẽ đánh giá hương thơm bằng cách xoay đồ uống trong bình 3 lần, trong khi đó hơi thoát ra bởi chuyển động này được ngửi và đánh giá. Trong phần phục vụ bắt buộc, trưởng ban giám khảo sẽ lấy một mẫu để đánh giá tính đồng nhất về cảm quan trước khi giám khảo cảm quan có thể đánh giá hương thơm. Điều này rất quan trọng để đánh giá nhanh nhất có thể vì cường độ hương thơm sẽ giảm khi nhiệt độ thức uống giảm.

B. Tại thời điểm này, thức uống có thể được gạn vào bình phục vụ phù hợp để uống.

C. Giám khảo sẽ dùng bình phục vụ phù hợp để uống trực tiếp, sao cho đủ để che đậy càng nhiều vòm miệng càng tốt, đặc biệt là lưỡi và vòm miệng trên.

D. Giám khảo sẽ đánh giá cà phê đã pha khi được phục vụ và sẽ tiếp tục đánh giá theo thời gian khi cà phê nguội đi. Trong quá trình đánh giá, giám khảo phải chỉ ra rõ ràng tham chiếu đến cường độ và những thay đổi mô tả rõ ràng trong thời gian này. Giám khảo sẽ ngừng đánh giá khi họ đã xác định được điểm tổng thể dựa trên các thuộc tính tổng hợp của cà phê theo thời gian.

E. Giám khảo sẽ ghi lại chi tiết về đánh giá cảm quan của họ vào phần ghi chú được cung cấp. Phần này chỉ mang tính chất tham khảo và quyền lợi của thí sinh. Quá trình mô tả, ghi chú

có giá trị trung lập và chỉ nhằm mục đích mô tả nhận thức của giám khảo về chất lượng cảm quan của cà phê. Giám khảo nên tránh bình luận về phương pháp, kỹ thuật hoặc thiết bị pha chế (ví dụ: "có tính axit mạnh" hoặc "đắng" là một lưu ý hợp lệ. "Thời gian ủ quá lâu" hoặc "chiết xuất chưa đủ" không phải là ghi chú hợp lệ).

18. ĐÁNH GIÁ PHẦN PHỤC VỤ TỰ CHỌN

18.1. Đánh giá thức uống

A. Các thành phần chấm điểm đánh giá thức uống và quy trình đánh giá sẽ giống như trên. Thí sinh có thể bổ sung thêm phương thức đánh giá bằng cách đưa ra những hướng dẫn thay thế cụ thể cho giám khảo về cách họ muốn thức uống được thưởng thức như thế nào. Miễn là các hướng dẫn hợp lý và được đưa ra trước khi được phục vụ, giám khảo nên làm theo hướng dẫn của thí sinh.

B. Khi giám khảo bắt đầu đánh giá thức uống thức uống được phục vụ cuối cùng, thí sinh không được bổ sung bất cứ phương thức đánh giá nào. Giám khảo sẽ không tuân theo hướng dẫn nào để đánh giá thức uống tại bất cứ nhiệt độ nào khác 3 mức nhiệt được quy định trong phương thức trước.

18.2. Đánh giá Barista

18.2.1. Độ chính xác của các yếu tố mô tả

Giám khảo sẽ chấm điểm hạng mục này the mô tả bằng số (chính xác). Điểm từ 0 đến 3 sẽ được sử dụng. Điểm 0 sẽ được sử dụng nếu như không có bất kỳ mô tả nào được đưa ra.

18.2.2. Chú ý đến chi tiết

Giám khảo sẽ chấm điểm hạng mục này theo mô tả bằng điểm số (ấn tượng). Điểm số từ 0 đến 3 sẽ được sử dụng. Điểm 0 không nên sử dụng ở đây.

Tất cả các phụ kiện phải có sẵn, hoạt động tốt, sạch sẽ và không bị hư hỏng, đồng thời khu vực làm việc phải được tổ chức tốt và có mục đích. Giám khảo sẽ xem xét thí sinh lau chùi vết đổ, xử lý thiết bị và phục vụ đồ uống như thế nào.

18.2.3. Kiến thức về cà phê và sử dụng thiết bị đúng cách

Giám khảo sẽ chấm điểm hạng mục này theo mô tả bằng số (trải nghiệm). Điểm từ 0 đến 6 sẽ được sử dụng

Hạng mục này sẽ đánh giá những phẩm chất quan sát đươc có liên quan đến nghề pha chế cà phê như kỹ thuật, chuẩn bị và thể hiện sự hiểu biết rộng lớn về cà phê và cách pha cà phê. Để đạt dược số điểm cao, phần giải thích phải bao gồm các điểm thực tế và trải nghiệm giác quan thu được.

Giám khảo sẽ tìm kiếm mối tương quan chặt chẽ giữa những gì được giải thíc và những gì được truyền đạt.

18.2.4. Trình bày

Giám khảo sẽ chấm điểm hạng mục này theo mô tả bằng số (trải nghiệm). Điểm từ 0 đến 6 sẽ được sử dụng.

Bài thuyết trình được đánh giá bằng những phẩm chất quan sát được của thí sinh và câu chuyện/ cuộc hành trình mà họ mang lên sân khấu trong phần thi của họ. Các thí sinh sẽ không được yêu cầu phải tạo ra những trải nghiệm phức tạp liên quan đến ẩm thực cũng như ẩm thực cao cấp và phần trình bày phải liên quan đến trải nghiệm phục vụ cà phê trong thực tế. Giám khảo sẽ xem xét (cho phép sự khác biệt về tính cách và văn hóa) các kỹ năng như giao tiếp tự nhiên, rõ ràng và ngắn gọn cũng như khả năng quản lý quy trình làm việc và thời gian. Thí sinh nên chứng tỏ rằng mình là đại sứ cho cà phê. Những bài thuyết trình nâng cao trải nghiệm cà phê một cách tích cực và sáng tạo ngoài tách cà phê sẽ đạt điểm cao.

19. QUY TRÌNH NẾM THỬ CÀ PHÊ BẮT BUỘC

Khi phục vụ, giám khảo nên di chuyển từng thức uống cà phê và tấm lót vị trí đánh giá và đánh dấu từng tấm lót vị trí bằng mã chữ và số. Mã này sẽ được ghi và ô có dấu Cup #.

Sau khi đánh giá, điểm số phải được ghi vào mỗi ô được đánh dấu Tổng. Người quản lý điểm sẽ tính tổng điểm các thành phần để xác định Tổng điểm.

20. ĐÁNH GIÁ CỦA TRƯỞNG BAN GIÁM KHẢO

20.1. Thành phần bảng điểm phục vụ tự chọn của trưởng ban giám khảo

20.1.1. Quy trình làm việc tổng thể

Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá quy trình làm việc chung của thí sinh và việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị và phụ kiện quanh khu vực thi đấu. Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá quy trình làm việc của thí sinh trong suốt thời gian thi đấu, bao gồm: sắp xếp và bố trí các dụng cụ và phụ kiện; sự chuyển động và độ mượt mà của thí sinh trong và quanh khu vực thi đấu; duy trì sạch sẽ tại khu vực thi đấu (thiết bị, quầy, dụng cụ pha, bình phục vụ, khăn); quản lý và tính nhất quán của quy trình pha chế.

20.1.2. Tính đồng nhất về kỹ thuật

Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá tính đồng nhất về kỹ thuật của 3 ly thức uống được phục vụ cho các giám khảo. Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá tính nhất quán của quá trình pha chế bao gồm tỷ lệ cà phê với nước, kích thước xay, hoạt động của thiết bị pha cà phê và ấm đun nước, phễu lọc, thời gian, nhiệt độ và turbulence (sự chuyển động/ nhiễu loạn/…)

20.2. Thành phần bảng điểm phục vụ bắt buộc của trưởng ban giám khảo

20.2.1. Tính đồng nhất về cảm quan

Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá tính đồng nhất về cảm quan của 3 ly thức uống được phục vụ cho các giám khảo trong vòng phục vụ bắt buộc. Sau khi giám khảo cảm quan lấy mẫu, trưởng ban giám khảo sẽ nếm mẫu. Và trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá các thành phần hương vị phù hợp với nhau như thế nào qua thời gian, ngoại trừ hương thơm.

21. KHÁNG CÁO TẠI CUỘC THI

21.1. Các vấn đề liên quan đến giám khảo

Nếu trong trường hợp không chắc rằng Trưởng ban giám khảo hoặc bất kỳ nhân viên VNBrC nào khác bị Giám khảo VNBrC phát hiện hoặc nghi ngờ có hành vi không trung thực trong quá trình đánh giá thí sinh, thì áp dụng các điều sau đây:

- Trưởng ban giám khảo sẽ yêu cầu người ghi điểm chính thức trả lại bảng điểm của thí sinh liên quan đến việc đánh giá bị nghi ngờ.
- Trưởng ban giám khảo sẽ triệu tập cuộc họp với các giám khảo VNBrC có liên quan, Giám đốc điều hành VNBrC, và Chủ tịch Ủy ban Điều hành cuộc thi VNBrC để đánh giá tình hình.
- Giám đốc điều hành VNBrC và Chủ tịch Ủy ban Điều hành cuộc thi VNBrC sẽ quyết định vấn đề bằng họp kín.
- Nếu việc gian lận là nghiêm trọng, Chủ tịch Ủy ban điều hành cuộc thi VNBrC có quyền quyết định loại giám khảo gian lận đó và truất quyền giám khảo cho mọi cuộc thi BRC trong tương lai.

21.2. Các vấn đề liên quan đến thí sinh

Nếu thí sinh có bất cứ vấn đề hoặc kháng nghị liên quan đến giải đấu trong suốt cuộc thí, thí sinh nên liên hệ với quản lý sự kiện. Quản lý sự kiện sẽ xác định vấn đề có thể giải quyết trực tiếp tại cuộc thi được hay không hoặc vấn đề nên được trình bày lên bản khiếu nại của cuộc thi hay không.

Nếu quản lý sự kiện quyết định xử lý vấn đề ngay tại cuộc thí, quản lý sự kiện liên hệ với hội đồng tổ chức để đảm bảo tính công bằng cuộc thi. Các vấn đề hay kháng nghị của thí sinh sẽ được trao đổi và quyết định

21.3. Kháng cáo

Nếu thí sinh có một khiếu nại không thể giải quyết trực tiếp tại cuộc thí hoặc thí sinh có nguyện vọng đưa ra quyết định kháng nghị trực tiếp, quản lý sự kiện sẽ xác nhận phản khiếu nại hoặc phản ánh của thí sinh được viết tới hội đồng điều hành cuộc thi. Tất cả các quyết định bởi hội đồng thi là quyết định cuối cùng.

Thư khiếu nại hoặc kháng cáo bao gồm các thông tin dưới đây:

1) Tên thí sinh

2) Ngày

3) Trình bày rõ ràng về khiếu nại

4) Tham chiếu ngày và thời gian nếu có

5) Ý kiến và đề xuất giải pháp của thí sinh

6) Bên/ các bên liên quan

7) Thông tin liên hệ thí sinh

Bất kỳ văn bản khiếu nại/kháng cáo nào không có thông tin này sẽ không được xem xét. Giám khảo phải nộp khiếu nại hoặc kháng cáo bằng văn bản cho đơn vị quản lý sự kiện VNBrC qua email competition@cafeshow.com.vn trong vòng 24 giờ sau khi xảy ra vụ việc.

21.4. Kháng cáo Được đánh giá bởi Hội đồng ban giám khảo

Ban Cố vấn VNBrC sẽ đánh giá khiếu nại hoặc kháng cáo bằng văn bản trong vòng 30 ngày kể từ ngày nhận đơn. Chủ tịch Ban điều hành VNBrC sẽ liên lạc với thí sinh hoặc giám khảo bằng văn bản qua email cùng với quyết định cuối cùng.