



ASIA LATTE ART BATTLE 2024

Nội quy và Quy định

Nội quy và Quy định

I. Những yêu cầu khi đăng ký.....	4
1) Điều kiện tham gia.....	4
2) Giới hạn độ tuổi.....	4
3) Quy tắc đánh giá.....	4
4) Quy trình.....	4
5) Chi phí cần thiết.....	4
6) Phần hỏi đáp cho thí sinh.....	4
II. Cuộc thi.....	4
1) Vòng Loại.....	5
A. Mẫu chính thức.....	5
2) Vòng Bán kết.....	5
A. Mẫu chính thức.....	5
B. Mẫu sáng tạo.....	6
3) Vòng Chung kết.....	6
Thức uống sáng tạo.....	6
4) Sân khấu Asia Latte Art Battle 2024.....	7
5) Máy móc, thiết bị và nguyên liệu.....	8
A. Máy pha cà phê.....	8
B. Máy xay.....	8
C. Sữa.....	8
D. Hạt cà phê.....	8
E. Các nguyên liệu cho phần thi thức uống sáng tạo.....	8
6) Ly thi đấu chính thức.....	8
7) Thiết bị bổ sung.....	8
III. Hướng dẫn cho thí sinh.....	9
1) Hộp mặt thí sinh.....	9
2) Lịch trình cuộc thi.....	9
IV. Quy trình các vòng thi.....	9
1) Rút thăm để xác định lịch thi đấu (Danh sách trận đấu).....	9
2) Thời gian chờ trước trận đấu.....	9
3) Thời gian chuẩn bị.....	9
A. Quầy pha chế (BAR).....	9
B. Bàn Đánh giá.....	10
4) Thời gian thi đấu.....	10
5) Ban giám khảo.....	10
6) Phương pháp đánh giá.....	10
7) Vấn đề khẩn cấp.....	10
8) Thời gian dọn dẹp.....	11

V. Tiêu chí đánh giá	11
1) Đánh giá mẫu chính thức	11
2) Đánh giá mẫu sáng tạo	12
3) Đánh giá thức uống sáng tạo	13
4) Đánh giá kỹ thuật	13
VI. Khiếu nại	14
1) Khiếu nại trong Thời gian thi đấu	14
2) Quyết định của Quản lý sân khấu	14
3) Giải quyết ngay tại chỗ	14
4) Khiếu nại Bằng văn bản	14
5) Quyết định về Khiếu nại	14

I. Những yêu cầu khi đăng ký

1) Điều kiện tham gia

Tất cả mọi người (không phân biệt quốc tịch hoặc giới tính) nằm trong top 6 của các giải latte art. Trong suốt giải đấu, thí sinh không được yêu cầu đổi lịch do các lý do cá nhân như tham gia các cuộc thi khác.

2) Giới hạn độ tuổi

Không có giới hạn độ tuổi cho các thí sinh tham gia.

3) Quy tắc đánh giá

BTC ALAB sẽ tiến hành quản lý cuộc thi cũng như đánh giá dưới quy định cụ thể của các quy tắc. Thí sinh được yêu cầu thông tin rõ về các quy định của cuộc thi, và lưu ý rằng bất kỳ hành vi nào vi phạm hơn một quy định có thể là một yếu tố bị loại trừ trừ trường hợp đặc biệt.

4) Quy trình

A. Đăng ký Online

Việc đăng ký của các thí sinh sẽ được thực hiện trực tuyến thông qua trang web Cafe Show Vietnam.

B. Đánh giá vòng loại Online

Khi đăng ký trực tuyến, các thí sinh sẽ được yêu cầu gửi tập tin của đoạn video biểu diễn pha chế latte art theo yêu cầu của BTC.

C. Hiện diện tại cuộc thi

Các thí sinh đã vượt qua vòng online voting phải biết các quy định của trận đấu vòng loại, vòng bán kết và chung kết và sẽ được phân công thời gian thi đấu của thí sinh trong buổi hướng dẫn. Ngoài ra, các thí sinh chỉ được yêu cầu sử dụng máy pha cà phê, máy xay cà phê, hạt cà phê, sữa và các nguyên liệu khác được cung cấp bởi ban tổ chức.

5) Chi phí cần thiết

Ngoài các thiết bị và công cụ được cung cấp bởi tổ chức, các chi phí phát sinh từ bất kỳ thiết bị nào khác cần thiết cho người tham gia sẽ được trả bởi người tham gia.

6) Phần hỏi đáp cho thí sinh

Tất cả các thí sinh phải hiểu và nắm rõ tất cả các quy định cũng như bảng điểm cần thiết. Nếu không, yêu cầu của thí sinh có thể bị từ chối. Tất cả các tài liệu liên quan đến Asia Latte Art Battle có thể được tải xuống từ trang web chính thức. Đối với các thắc mắc thêm, vui lòng liên hệ competition@cafeshow.com.vn

II. Cuộc thi

1) Vòng Loại

Tóm tắt: Vòng Loại sẽ diễn ra với 32 thí sinh, các thí sinh sẽ được bắt cặp thi đối đầu và phải thi 1 mẫu latte art được chọn bằng hình thức quay Roulette trực tiếp.

A. Mẫu chính thức

- i. Mẫu chính thức sẽ được chọn bằng cách quay roulette.
- ii. Hình mẫu đã được chọn sẽ không được thay đổi, và phải được trình bày bằng cách chiết xuất cà phê và đánh sữa. Nếu thí sinh vi phạm luật này, sẽ nhận điểm 0 cho phần đánh giá thiết kế chính thức.
- iii. Lượng espresso và kiểu pha (đơn, đôi) sử dụng cho phần thi sẽ do thí sinh quyết định.
- iv. Latte là thức uống chính và chỉ được pha chế bằng espresso và sữa. Nguyên liệu (bao gồm phần thi thứ uống đặc biệt) sẽ được ban tổ chức cung cấp. Tuy nhiên, nguyên liệu không được sử dụng cho mục đích cá nhân của thí sinh. Nếu thí sinh sử dụng hạt cà phê và sữa của riêng mình, thí sinh sẽ bị loại.
- v. Đối với thiết kế chính thức, nếu thí sinh sử dụng kỹ thuật tạo hình (etching) cho một thiết kế không yêu cầu kỹ thuật này, thí sinh sẽ nhận điểm 0 cho phần đánh giá.

Mẫu thi đấu chính thức vòng Loại Asia Latte Art Battle 2024:



3-tier tulips and 2 rosettas



Swan



Central Rosetta / Small Rosetta



Tulip pushing 5 times

2) Vòng Bán kết

Tóm tắt: Vòng Bán kết dự kiến sẽ diễn ra với 16 thí sinh, các thí sinh sẽ được bắt cặp thi đối đầu và phải thi tổng 2 mẫu latte art: 1 mẫu latte art được chọn bằng hình thức quay Roulette trực tiếp, 1 mẫu latte art sáng tạo của thí sinh.

A. Mẫu chính thức

- i. Mẫu chính thức sẽ được chọn bằng cách quay roulette.
- ii. Thiết kế đã được chọn sẽ không được thay đổi, và phải được trình bày bằng cách chiết xuất cà phê và đánh sữa. Nếu thí sinh vi phạm luật này, sẽ nhận điểm 0 cho phần đánh giá thiết kế chính thức.
- iii. Lượng espresso và kiểu pha (đơn, đôi) sử dụng cho phần thi sẽ do thí sinh quyết định.

- iv. Latte là thức uống chính và chỉ được pha chế bằng espresso và sữa. Nguyên liệu sẽ được ban tổ chức cung cấp. Tuy nhiên, nguyên liệu không được sử dụng cho mục đích cá nhân của thí sinh. Nếu thí sinh sử dụng hạt cà phê và sữa của riêng mình, thí sinh sẽ bị loại.
- v. Đối với thiết kế chính thức, nếu thí sinh sử dụng kỹ thuật tạo hình (etching) cho một thiết kế không yêu cầu kỹ thuật này, thí sinh sẽ nhận điểm 0 cho phần đánh giá.

B. Mẫu sáng tạo

- i. Lượng espresso và kiểu pha (đơn, đôi) sử dụng cho mẫu sáng tạo sẽ do thí sinh quyết định.
- ii. Thiết kế sáng tạo phải được trình bày bằng cách chiết xuất cà phê và đánh sữa. Nếu thí sinh vi phạm luật này, thí sinh sẽ nhận điểm 0 cho phần đánh giá.
- iii. Latte là thức uống chính và chỉ được pha chế bằng espresso và sữa. Nguyên liệu sẽ được ban tổ chức cung cấp. Tuy nhiên, nguyên liệu không được sử dụng cho mục đích cá nhân của thí sinh. Nếu thí sinh sử dụng hạt cà phê và sữa của riêng mình, thí sinh sẽ bị loại.
- iv. Đối với thiết kế sáng tạo, được phép sử dụng kỹ thuật tạo hình (etching), bột cacao, siro, màu thực phẩm, v.v. để trang trí bề mặt của thức uống. Tuy nhiên, các yếu tố này không được ảnh hưởng đến hương vị của thức uống. Nếu sử dụng bột cacao trước khi rót sữa, bột cacao phải bám trên thành cốc. Ngoài ra, nếu việc sử dụng màu thực phẩm chiếm quá 1/4 bề mặt của thức uống, thí sinh sẽ nhận điểm 0 cho phần đánh giá thiết kế sáng tạo. Việc sử dụng màu thực phẩm sẽ giới hạn một màu cho một mẫu thiết kế sáng tạo.
- v. Thí sinh lọt vào vòng Bán kết được yêu cầu gửi cho ban tổ chức 1 bức ảnh về 1 mẫu thiết kế sáng tạo mà bạn dự định trình diễn trong vòng bán kết. Sau đó, các thí sinh phải trình diễn 1 mẫu thiết kế cho vòng Bán kết. Các thí sinh được khuyến khích không sử dụng lại mẫu thiết kế đã dùng cho vòng Online Voting.

Mẫu thi đấu chính thức vòng Bán kết Asia Latte Art Battle 2024:



Bird



Bear



Warrior



Chameleon

3) Vòng Chung kết

Thức uống đặc biệt

Tóm tắt: Các thí sinh sẽ phải trình bày món thức uống đặc biệt

- A. Thức uống đặc biệt thể hiện tính sáng tạo và kỹ năng của thí sinh tạo nên thức uống hấp dẫn, chuyên biệt và sử dụng 1 trong 3 nguyên liệu do ban tổ chức đưa ra.

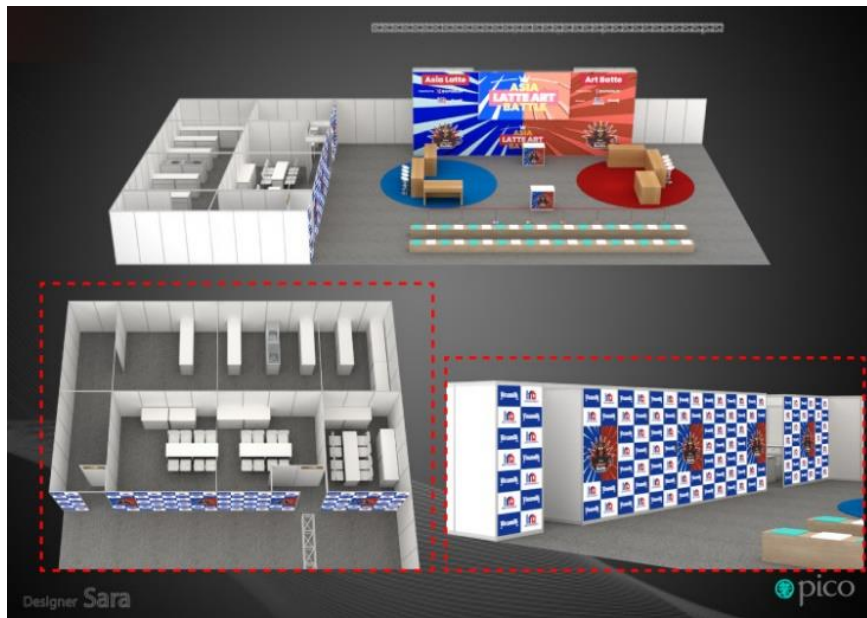
Nguyên liệu của vòng Chung kết Asia Latte Art Battle 2024:

		
<p>Vinamilk Super Nut</p>	<p>Sữa chua uống lên men Probi</p>	<p>Sữa đặc Ngôi Sao Phương Nam</p>
<p>Sữa 9 loại hạt Vinamilk Super Nut được tạo nên từ 9 loại hạt cao cấp: Hạt óc chó, Hạnh nhân cùng Yến mạch và các loại đậu giàu dinh dưỡng</p>	<p>Sữa chua uống men sống ít đường vị lựu đỏ Probi Happi với hàng tỷ lợi khuẩn L.Casei 431TM từ Châu Âu, hỗ trợ sức khỏe tiêu hóa, tăng đề kháng, đặc biệt bổ sung các vitamin nhóm B và L-5-Hydroxytryptophan – là “hoạt chất hạnh phúc” giúp tinh thần thư thái, vui vẻ hơn.</p>	<p>Dòng sữa sánh đặc, hương vị thơm, béo, ngọt vừa phải, không làm át đi hương vị nguyên bản của cà phê</p>

- B. Thức uống đặc biệt phải ở dạng chất lỏng; Giám khảo có thể uống được.
- C. Nguyên liệu sẽ được chọn bằng cách bốc thăm.
- D. Thức uống đặc biệt có thể được phục vụ tại nhiệt độ uống bất kỳ (trừ nguyên liệu probi)
- E. Thí sinh phải sử dụng 1 trong 3 nguyên liệu mà btc cung cấp để thực hiện thức uống đặc biệt.
- F. Lưu ý thêm:
- Phải có ít nhất 30ml sản phẩm của nhà tài trợ trong mỗi ly thức uống đặc biệt.
 - Không được sử dụng quá 7 nguyên liệu cho 1 ly thức uống đặc biệt.
- G. 3 thức uống đặc biệt cùng loại được phục vụ kèm thuyết trình bằng tiếng anh với công thức đặc biệt cá nhân của thí sinh.

4) Sân khấu Asia Latte Art Battle 2024

Sân khấu của vòng chung kết có thể thay đổi tùy thuộc vào khu vực và gian hàng. 2 thí sinh sẽ lần lượt thi đấu đối đầu nhau và sẽ được đánh giá bởi các giám khảo chuyên môn.



5) Máy móc, thiết bị và nguyên liệu

A. Máy pha cà phê

Thí sinh sẽ sử dụng máy pha cà phê của nhà tài trợ chính thức do ban tổ chức cung cấp. Nhiệt độ chiết xuất được cài đặt sẵn trong khoảng 90 ~ 95 °C, áp suất bơm được cài đặt trong khoảng 8,5 ~ 9,5 bar. Tuy nhiên, nếu thí sinh cố tình thay đổi cài đặt hoặc làm hỏng máy pha cà phê, thí sinh sẽ bị loại.

B. Máy xay

Ban tổ chức cung cấp máy xay cà phê chính thức cho tất cả các thí sinh tham dự.

C. Sữa

Thí sinh phải sử dụng sữa do ban tổ chức cung cấp.

D. Hạt cà phê

Ban tổ chức cung cấp hạt cà phê chất lượng, đảm bảo đạt trạng thái phù hợp để thí sinh thực hiện latte art.

E. Các nguyên liệu cho phần thi thức uống đặc biệt

Ban tổ chức chỉ cung cấp các nguyên liệu chính cho phần thi thức uống đặc biệt.

6) Ly thi đấu chính thức

A. Vòng loại & Vòng Bán kết

Thí sinh phải sử dụng ly thi đấu chính thức của nhà tài trợ. Dung tích ly thi đấu chính thức của Asia Latte Art Battle là 250ml.

B. Vòng Chung kết

Thí sinh tự chuẩn bị ly/bình để phục vụ thức uống đặc biệt. Không có yêu cầu đặc biệt nào cho dung tích của ly/bình phục vụ ở vòng Chung kết.

7) Thiết bị bổ sung

Thiết do ban tổ chức cung cấp

- i. Bàn máy (Máy pha, máy xay): D: R: C:
- ii. Bàn thao tác của thí sinh: D: R: C:
- iii. Bàn giám khảo (Khu vực chụp ảnh): Không được phép điều chỉnh bàn Giám khảo
- iv. Hộp đựng bã cà phê
- v. Thùng rác

III. Hướng dẫn cho thí sinh

1) Hợp mặt thí sinh

Các thí sinh đã vượt qua vòng Online Voting phải tham dự buổi hướng dẫn trước vòng loại. Thời gian và lịch trình hướng dẫn sẽ được thông báo cùng một lúc trên trang web chính thức của [Cafe Show Vietnam](#). Trong suốt buổi hướng dẫn, sẽ có một thời gian hỏi và đáp liên quan đến quản lý cuộc thi, lịch trình, quy định và quy tắc của việc đánh giá. Ngoài ra, thể tích của các cốc của các thí sinh sẽ được kiểm tra

2) Lịch trình cuộc thi

Thời gian cần thiết cho mỗi vòng (dự kiến): 20 ~ 25 phút

Trong đó: chuẩn bị (5 phút), mẫu chính thức (3 phút), mẫu sáng tạo (3 phút 30 giây), thức uống đặc biệt (5 phút), Đánh giá (5 phút), dọn dẹp (3 phút)

Lịch trình thi đấu chính xác sẽ được thông báo qua email.

IV. Quy trình các vòng thi

1) Rút thăm để xác định lịch thi đấu (Danh sách trận đấu)

Tất cả các thí sinh phải có mặt đúng giờ tại địa điểm được chỉ định trước theo thông báo của Ban tổ chức. Những thí sinh không tham dự bốc thăm phải tuân theo sự phân công của Ban tổ chức.

2) Thời gian chờ trước trận đấu

Do có thời gian chờ đợi, thí sinh cần có mặt tại phòng chờ 60 phút trước giờ thi đấu.

Nếu thí sinh không xuất hiện tại cuộc thi mặc dù đã được gọi tên quá 3 lần, thí sinh đó sẽ bị loại, đối thủ của họ sẽ mặc định được vào vòng tiếp theo.

3) Thời gian chuẩn bị

A. Quầy pha chế (BAR)

Trước khi trình diễn, thí sinh có 5 phút để chuẩn bị. Khi MC thông báo bắt đầu thời gian chuẩn bị, cả hai thí sinh sẽ bắt đầu trình diễn cùng một lúc. Mục đích của việc chuẩn bị là sắp xếp quầy pha chế theo thói quen cá nhân của thí sinh (như sắp xếp nguyên liệu, dụng cụ). Thí sinh có thể thực hành/điễn tập trong thời gian chuẩn bị và ngay cả khi thời gian chuẩn bị kết thúc, mức độ sạch sẽ

của quầy pha chế không ảnh hưởng đến bảng điểm đánh giá.

B. Bàn Đánh giá

Đây là bàn đặt 2 tách cà phê latte 2 loại (mẫu thiết kế chính thức + mẫu thiết kế sáng tạo) để đánh giá. Cả hai thí sinh phải chia sẻ không gian này, vì vậy họ không thể sắp xếp bàn trước.

4) Thời gian thi đấu

A. Khi MC ra hiệu cho cả hai thí sinh, họ sẽ bắt đầu trình diễn pha chế. Đầu tiên, các thí sinh phải tạo ra mẫu thiết kế chính thức được chọn bằng cách quay roulette. Thời gian trình diễn được giới hạn trong 3 phút (thí sinh phải đặt tách cà phê hoàn thành lên bàn giám khảo trong vòng 3 phút). Nếu thí sinh tiếp tục trình diễn sau thời gian quy định, sẽ bị trừ 5 điểm mỗi giây trong hạng mục này.

B. Sau phần trình diễn thứ 1 của cả hai thí sinh, ban giám khảo sẽ mất 5 phút để đánh giá. Sau đó, phần trình diễn thứ 2 dành cho mẫu sáng tạo sẽ được tổ chức và người chiến thắng cuối cùng sẽ được công bố sau quy trình đánh giá tương tự (giống như mẫu chính thức).

C. Bàn Chụp Ảnh

Đây là bàn đặt các tách cà phê latte hoàn thành của cả hai thí sinh sau khi quá trình đánh giá kết thúc, để khán giả xem và chụp ảnh. Khi phần trình diễn cho vòng thi kết thúc và các thí sinh rời khỏi sân khấu, nhân viên sẽ thu gom và gửi trực tiếp cho các thí sinh.

D. Thuyết trình của thí sinh

Mỗi thí sinh phải thuyết trình về câu chuyện đằng sau sự sáng tạo ra thiết kế latte art của họ (trước/sau phần trình diễn) và kỹ thuật của họ.

5) Ban giám khảo

Đánh giá màn trình diễn cuối cùng sẽ được thực hiện bởi các giám khảo chuyên môn do Ban tổ chức lựa chọn.

6) Phương pháp đánh giá

Mẫu chính thức và mẫu sáng tạo của mỗi thí sinh sẽ được đánh giá bởi giám khảo để xác định người chiến thắng cuối cùng.

7) Vấn đề khẩn cấp

A. Nếu thí sinh cảm thấy có vấn đề kỹ thuật trong thời gian chuẩn bị hoặc trình diễn, họ có thể giơ tay và thông báo vấn đề này cho Ban tổ chức.

B. Nhân viên nhận được thông báo phải kiểm tra tình hình ngay lập tức và nếu được xác nhận là vấn đề kỹ thuật, thời gian trình diễn của thí sinh sẽ được tạm dừng. Nếu vấn đề được giải quyết, thời gian sẽ tiếp tục.

C. Vấn đề kỹ thuật có thể bao gồm: nguồn điện cho máy pha cà phê hoặc máy xay, áp suất hơi nước, trục trặc hệ thống, thiếu nước, rò rỉ nước...

- D. Các thiết bị khác không được phép mang vào (trừ đồng hồ hỗ trợ cho phần thuyết trình)
- E. Trường hợp vấn đề kỹ thuật không được khắc phục kịp thời, việc có nên sắp xếp lại thời gian thi đấu của thí sinh hay không sẽ được quyết định sau khi thảo luận thêm với ban giám khảo chuyên nghiệp.
- F. Nếu vấn đề kỹ thuật xảy ra do lỗi của thí sinh hoặc thiết bị cá nhân của thí sinh, ban tổ chức sẽ không cung cấp thêm thời gian và thời gian chuẩn bị/trình diễn sẽ diễn ra liên tục.
- G. Việc thí sinh chưa quen với thiết bị thi đấu không được coi là lý do để dừng thời gian.
- H. Ban tổ chức có trách nhiệm thông báo cho thí sinh về thời gian còn lại trong quá trình thi đấu. Tuy nhiên, trách nhiệm chính xác nhận thời gian thi đấu thuộc về thí sinh.

8) Thời gian dọn dẹp

Không có thời gian dọn dẹp riêng. Sau khi trình diễn, thí sinh phải tự quản lý dụng cụ cá nhân. Thí sinh phải chịu trách nhiệm hoàn toàn về trường hợp mất mát, tai nạn hoặc hư hỏng dụng cụ cá nhân. Nhân viên sẽ thu gom các tách cà phê đã trưng bày trên bàn chụp ảnh và trả lại cho thí sinh.

V. Tiêu chí đánh giá

1) Đánh giá mẫu chính thức

Đánh giá mẫu thiết kế chính thức được chọn tại chỗ bằng roulette sẽ dựa trên việc thí sinh thể hiện mẫu được chọn tương tự và tinh tế đến mức nào. Do đó, điểm số sẽ dao động và thí sinh phải vẽ một mẫu thiết kế rõ ràng phù hợp với kích thước của tách.

A. Chuyên Môn Kỹ Thuật

Giám khảo sẽ đánh giá bằng cách so sánh các mẫu latte art của thí sinh. Ba kỹ năng chính của latte art: rót sữa tạo hình (pouring), tạo hình (handling) và chạm khắc (etching) sẽ được đánh giá. Điểm số phụ thuộc vào khả năng thể hiện các kỹ năng với độ khó cao của thí sinh.

B. Sự Rõ Ràng của Thiết Kế

Giám khảo sẽ so sánh và đánh giá thiết kế của cả hai thí sinh. Màu sắc của lớp crema tương phản rõ nét với màu trắng tinh của sữa sẽ nhận được điểm số cao hơn. Ngược lại, nếu phần trộn/ranh giới giữa các nguyên liệu bị mờ (không rõ ràng), điểm số sẽ thấp hơn. Tình trạng của bọt sữa cũng được đánh giá. Thiết kế với bề mặt mịn màng được đánh giá cao hơn, trong khi thiết kế với bề mặt gồ ghề sẽ nhận được điểm số thấp hơn.

(Lưu ý: Thiết kế chính thức sẽ được đánh giá bằng cách so sánh với thiết kế được chọn bằng cách quay roulette.)

C. Sự Cân Đối của Thiết Kế

Thiết kế sẽ được đánh giá ở phía hướng 3 giờ của tay cầm. Nếu kích thước của mẫu nhỏ hơn nhiều so với kích thước của cốc, điểm số sẽ bị trừ. Ngoài ra, quá nhiều mẫu không thu hút sự chú ý, nghiêng về một bên cũng như lượng đồ uống phục vụ ít sẽ nhận được điểm số thấp.

D. Ấn Tượng Tổng Thể của Bài Thể Hiện

Các giám khảo sẽ phải xem xét về diện mạo của đồ uống và ấn tượng tổng thể về hiệu suất của barista, tùy theo sở thích cá nhân của họ. Tốt hơn hết là đánh giá mẫu thiết kế từ góc độ của khách hàng. Ngoài ra, sự chuyên nghiệp của barista cùng với một bài thể hiện mượt mà, tinh tế có thể nhận được điểm số cao hơn.

2) **Đánh giá mẫu sáng tạo**

Đánh giá này dựa trên mức độ mà người pha chế cố gắng tạo ra một thiết kế mới, sáng tạo, hấp dẫn và thẩm mỹ.

A. Kỹ thuật chuyên môn

Giám khảo sẽ đánh giá bằng cách so sánh các mẫu latte art của thí sinh. Ba kỹ năng chính của latte art: rót sữa tạo hình (pouring), tạo hình (handling) và chạm khắc (etching) sẽ được đánh giá. Điểm số phụ thuộc vào khả năng thể hiện các kỹ năng với độ khó cao của thí sinh.

B. Tính rõ ràng của Thiết kế

Giám khảo sẽ so sánh và đánh giá thiết kế của cả hai thí sinh. Màu sắc của lớp crema tương phản rõ nét với màu trắng tinh của sữa sẽ nhận được điểm số cao hơn. Ngược lại, nếu phần trộn/ranh giới giữa các nguyên liệu bị mờ (không rõ ràng), điểm số sẽ thấp hơn. Tình trạng của bọt sữa cũng được đánh giá. Thiết kế với bề mặt mịn màng được đánh giá cao hơn, trong khi thiết kế với bề mặt gồ ghề sẽ nhận được điểm số thấp hơn.

(Lưu ý: Thiết kế chính thức sẽ được đánh giá bằng cách so sánh với thiết kế được chọn bằng cách quay roulette.)

C. Mức độ của Thiết kế

Mức độ phức tạp của thiết kế sẽ được đánh giá dựa trên việc liệu các kỹ thuật khác nhau hoặc mới mẻ cần thiết để tạo ra thiết kế đã được sử dụng hay chưa. Các yếu tố cần thiết để trang trí đồ uống sẽ được đánh giá xem chúng được sử dụng thành thạo và tinh tế đến mức nào. Kỹ thuật rót sữa sẽ được đánh giá xem thiết kế được thể hiện hài hòa với diện tích bề mặt của tách như thế nào.

D. Tính sáng tạo của Thiết kế

Đây là về mức độ hoàn thành dựa trên tính sáng tạo. Nếu thiết kế được trình diễn là thứ mà giám khảo chưa từng thấy trước đây, nó sẽ nhận được điểm số cao. Ngoài ra, nếu vẽ đẹp và câu chuyện đằng sau thiết kế cùng tồn tại, mức độ hoàn thành có khả năng sẽ được đánh giá cao.

E. Sự cân bằng của Thiết kế

Thiết kế sẽ được đánh giá tại vị trí 3 giờ của tách cầm tay. Nếu kích thước của họa tiết nhỏ hơn nhiều so với kích thước của tách, điểm số sẽ bị trừ. Ngoài ra, quá nhiều họa tiết khiến người xem mất tập trung, đổ lệch về một bên, cũng như lượng đồ uống ít sẽ nhận được điểm thấp

F. Tổng thể và Vệ sinh

Giám khảo sẽ phải đánh giá ngoại quan (ngoại hình) của đồ uống và ấn tượng tổng thể về phần trình diễn của barista, theo gu thẩm mỹ cá nhân của họ. Tốt hơn hết là đánh giá mẫu thiết kế theo

góc nhìn của khách hàng. Thêm vào đó, sự chuyên nghiệp của barista cùng với phần trình diễn mượt mà, tinh tế có thể sẽ nhận được điểm số cao hơn.

3) **Đánh giá thức uống sáng tạo**

A. Điểm công thức sáng tạo:

i. Mức độ cân bằng khi kết hợp với nguyên liệu (15 điểm)

Độ hiệu quả của thành phần chính cân bằng với các thành phần khác như thế nào?

ii. Hit the brief (15 điểm)

Thức uống sáng tạo đạt được điểm như thế nào?

B. Điểm câu chuyện

i. Câu chuyện truyền cảm hứng (15 điểm)

Câu chuyện truyền cảm hứng như thế nào? Và mức độ kết nối với thương hiệu thông qua câu chuyện của bài dự thi mạnh mẽ đến mức nào?

ii. Trình bày (15 điểm)

Bài thuyết trình của thí sinh thế nào?

C. Điểm kỹ thuật

i. Kỹ thuật/ Kỹ năng (15 điểm)

Thí sinh thể hiện sự hiểu biết của mình về kỹ thuật/kỹ năng đang được sử dụng tốt đến mức nào?

ii. Sự sáng tạo (15 điểm)

Sự sáng tạo của nguyên liệu và kỹ thuật đang được sử dụng?

D. Điểm thị giác

i. Trang trí (5 điểm)

Sự kết nối giữa các vật dụng và đồ uống phù hợp như thế nào? Thức uống tổng thể trông thế nào?

ii. Vệ sinh sạch sẽ (5 điểm)

Làm thế nào để bạn duy trì sự sạch sẽ trạm của bạn?

4) **Đánh giá kỹ thuật**

Độ chính xác của kỹ thuật pha cà phê của người tham gia và sự sạch sẽ của không gian sẽ được đánh giá.

A. Định lượng và Nén cà phê chính xác

Quá trình định lượng cà phê theo mẻ và độ nghiêng của nén sẽ được đánh giá. Bã cà phê bên trong rổ lọc phải được phân bố đều và nằm ngang bằng cách sử dụng lực nén thích hợp

B. Độ lệch chuẩn chiết xuất (ống rót)

Thí sinh có thể sử dụng cà phê với nhiều phương pháp khác nhau, bao gồm espresso đơn, đôi và ristretto. Khi chiết xuất cà phê, thí sinh có thể phải kiểm tra độ lệch chuẩn giữa các vòi rót.

C. Vệ sinh dụng cụ

Tất cả các thiết bị hoặc dụng cụ pha chế cần thiết cho latte art phải được giữ sạch sẽ. Khi bắt đầu tạo hình, mức độ sạch sẽ của các dụng cụ đã qua sử dụng sau khi nộp mẫu thiết kế cũng sẽ được đánh giá.

D. Vệ sinh khu vực thi đấu

Mức độ sạch sẽ của tất cả máy móc, dụng cụ pha chế sẽ được kiểm tra:

Máy pha cà phê, Máy xay

Bàn máy pha

Bàn thao tác

E. Đánh giá kỹ thuật đánh sữa

Kiểm tra xem có hiện tượng phun sữa trước và sau khi đánh sữa hay không. Xác định mức độ sạch sẽ của ống đánh sữa sau khi đánh sữa.

VI. Khiếu nại

1) Khiếu nại trong Thời gian thi đấu

Nếu thí sinh cảm thấy có vấn đề xảy ra trong quá trình thi đấu, thí sinh có thể khiếu nại với Quản lý sân khấu.

2) Quyết định của Quản lý sân khấu

Quản lý sân khấu sau khi nhận được khiếu nại của thí sinh sẽ quyết định xem đây có phải vấn đề có thể giải quyết ngay tại chỗ hay cần được ghi nhận lại.

3) Giải quyết ngay tại chỗ

Nếu Quản lý sân khấu cho rằng đây là vấn đề có thể giải quyết ngay tại chỗ, Quản lý sân khấu sẽ thảo luận ngắn gọn với Nhân viên vận hành, Ban giám khảo và Ban tổ chức. Quyết định của đa số sẽ được thông báo cho thí sinh.

4) Khiếu nại Bằng văn bản

Trường hợp khiếu nại không thể giải quyết ngay tại chỗ, thí sinh có thể khiếu nại bằng văn bản (tiếng Hàn hoặc tiếng Anh) gửi đến Ban tổ chức Asia Latte Art Battle trong vòng 24 giờ kể từ thời điểm khiếu nại. Văn bản khiếu nại cần bao gồm các thông tin sau:

A. Họ và tên thí sinh

B. Ngày thi (Số thứ tự thi của thí sinh)

C. Nội dung khiếu nại (chi tiết)

D. Ý kiến và phương án giải quyết của thí sinh

E. Đơn vị tham gia (Cá nhân hoặc Tổ chức)

F. Thông tin liên lạc của thí sinh (Số điện thoại hoặc Địa chỉ email)

5) Quyết định về Khiếu nại

Nếu nội dung khiếu nại liên quan đến khâu tổ chức thi đấu, toàn bộ Ban tổ chức sẽ họp để thảo luận về vấn đề khiếu nại. Trường hợp khiếu nại liên quan đến vấn đề chấm điểm, toàn bộ Ban giám khảo sẽ họp để thảo luận và thông báo quyết định của đa số cho thí sinh.