Vietnam National

BREWERS CUP

Vietnam National Brewers Cup

VNBrC

Sanctioned by WCE

NỘI QUY VÀ QUY ĐỊNH CHUNG

13 ~ 15 tháng 11, 2025

Trung tâm triển lãm Việt Nam (VEC)
Đông Anh, Hà Nội

Ban tổ chức

CafeShow
HANOI

Vietnam National Brewers Cup

1. Điều kiện tham gia 6

1.1 Tổ chức 6

1.2 Quyền hạn 6

1.3 Điều kiện tham gia 6

1.3.1 Yêu cầu độ tuổi 6

1.3.2 Quốc tịch 6

1.3.3 Nhiều hộ chiếu 6

1.3.4 Chi phí 6

1.4 Xung đột lợi ích 7

1.4.1 Giám khảo 7

1.4.2 Barista hướng dẫn 7

1.4.3 Các xung đột lợi ích khác 8

1.5 Thi hành các quy tắc và quy định 8

1.5.1 Điều khoản Sức khỏe & An toàn 8

1.6 Đơn đăng ký tham dự 8

1.6.1 Mẫu đơn đăng ký dành cho thí sinh 8

1.6.2 Các câu hỏi của thí sinh 8

1.6.3 Điều khoản & Điều kiện 9

2. Cuộc thi 9

2.1 Tóm tắt 9

3. Tiêu chuẩn và Định nghĩa 10

3.1 Phần thi tự chọn 10

3.2 Phần thi bắt buộc 11

3.3 Cà phê nguyên hạt 11

A. Cà phê nguyên hạt (whole-bean coffee) là sản phẩm rang của hạt cà phê, vốn là hạt giống bên trong quả của cây thuộc chi Coffea. 11

3.4 Thức uống 12

4. Khu vực thi đấu 15

4. 1 Khu vực phần thi bắt buộc 15

4.2 Khu vực phần thi tự chọn 16

5. Máy, phụ kiện & Nguyên liệu thô 16
5.1 Máy đun nước 16
5.2 Nước 17
5.3 Máy xay cà phê 17
5.4 Thiết bị điện bổ sung 18
5.5 Các vật dụng và thiết bị được cung cấp 18
5.6 Các thiết bị và vật tư của thí sinh 18
6. Hướng dẫn thí sinh trước thời gian chuẩn bị 19
6.1 Cuộc họp định hướng cho thí sinh 19
6.2 Thông dịch viên 20
6.3 Phòng chuẩn bị luyện tập 20
6.4 Cà phê tại phần thi bắt buộc và thời gian luyện tập 20
6.4.1 Cà phê tại phần thi bắt buộc 20
6.4.2 Thời gian luyện tập 21
6.5 Đúng giờ 21
6.6 Vệ sinh quầy phục vụ 21
7. Phần thi Vòng Một 21
7.1 Tóm tắt 21
7.2 VNBrC Phần thi tự chọn 21
7.2.1 Thời gian Setup 21
7.2.2 Bắt đầu thời gian thi đấu 22
7.2.3 Thời gian thi đấu 22
7.2.4 Kết thúc thời gian thi đấu 22
7.2.5 Phạt vi phạm thời gian 23
7.2.6 Các thông tin bổ sung về phần thi phục vụ tự chọn 23
8. Vòng Bán kết 24
8.1 Tóm tắt 24
8.2 Phần thi Pha chế Bắt buộc 24
8.2.1 Thời gian luyện tập 24
8.2.2 Thời gian thi đấu 25
8.2.4 Kết thúc thời gian thi đấu 25

8.2.5 Phạt vi phạm thời gian 25
9. Vòng Chung kết 26
9.1 Tóm tắt 26
10. Các vấn đề kỹ thuật 26
11. Quên phụ kiện 27
12. Huấn luyện 27
13. Ghi điểm 27
13.1 Ghi điểm chính thức của VNBrC 27
13.2 Bảng điểm Vòng Một 27
13.2.1 Phân tích phiếu chấm điểm 27
13.2.2 Bảng điểm Phần thi tự chọn 28
13.2.3 Bảng điểm Phần thi bắt buộc 28
13.3 Hệ thống chấm điểm Vòng Một 28
13.4 Chấm điểm Vòng Bán kết 28
13.5 Chấm điểm Vòng Chung kết 29
13.6 Điểm hòa 29
14. Đánh giá sau phần thi 29
14.1 Ban giám khảo đang tìm kiếm điều gì ở Quán quân Brewers Cup 30
15. Thang điểm và Đánh giá 30
15.1 Các loại tính điểm 30
15.2 Thang đánh giá 30
15.2.1 Thang điểm số (Đánh giá Thức uống) 30
15.2.2 Thang điểm số (Độ chính xác) 31
15.2.3 Điểm số (Ấn tượng) 31
15.2.4 Điểm số (Kinh nghiệm) 32
16. Trình bày đồ uống 32
16.1 Các thành phần tính điểm 33
16.1.1 Aroma (Hương thơm) 33
16.1.2 Flavor (Hương vị) 33
16.1.3 Aftertaste (Hậu vị) 33
16.1.4 Acidity (Độ chua) 33
16.1.5 Sweetness (Vị ngọt) 34

16.1.6 Mouthfeel (Cảm giác trong miệng) 34
16.1.7 Overall (Tổng thể) 34
17. Quy trình đánh giá thức uống 34
18. Quy trình đánh giá Phần thi tự chọn 35
18.1 Đánh giá thức uống 35
18.2 Đánh giá barista 36
19. Quy trình thử nếm cà phê bắt buộc 37
20. Đánh giá của Trưởng ban giám khảo 37
20.1 Thành phần bảng điểm phục vụ tự chọn của trưởng ban giám khảo 37
20.2 Thành phần bảng điểm phục vụ bắt buộc của trưởng ban giám khảo 37
21. Kháng cáo tại cuộc thi 37
21.1 Kháng cáo 37
21.2 Các vấn đề liên quan đến giám khảo 38

1. Điều kiện tham gia

1.1 Tổ chức

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

1.2 Quyền hạn

Tất cả tài sản liên quan đến Giải Vô Địch Brewers Cup Quốc Gia Việt Nam (VNBrC), bao gồm nội dung của Bộ Quy định và Quy tắc Chính thức cũng như định dạng của cuộc thi, đều thuộc sở hữu của Công ty TNHH Exporum Việt Nam. Tài liệu này không được sử dụng hoặc chỉnh sửa nếu không có sự chấp thuận trước từ Công ty TNHH Exporum Việt Nam.

1.3 Điều kiện tham gia

1.3.1 Yêu cầu độ tuổi

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

1.3.2 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 12 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.

1.3.3 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.

1.3.4 Chi phí

Ban tổ chức cuộc thi Vietnam National Brewers Cup (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 diễn ra Giải Vô Địch Brewers Cup Thế Giới (WBrC). Mọi chi phí khác không được liệt kê rõ ràng ở trên sẽ do thí sinh tự chịu trách nhiệm. Ban tổ chức cuộc thi VNBrC sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ chi phí phát sinh của thí sinh trong bất kỳ trường hợp nào.

1.4 Xung đột lợi ích

1.4.1 Giám khảo

A. Thí sinh không được tham gia chấm điểm tại bất kỳ cuộc thi nào thuộc hệ thống WBrC (bao gồm vòng quốc gia, khu vực hoặc quốc tế), ở bất kỳ quốc gia nào – kể cả quốc gia của chính họ – cho đến khi kết thúc sự kiện WBrC của năm đó. Tương tự, giám khảo cũng không được tham gia thi đấu tại bất kỳ cuộc thi nào thuộc hệ thống WBrC (quốc gia, khu vực hoặc quốc tế), ở bất kỳ quốc gia nào – kể cả quốc gia của chính họ – cho đến khi sự kiện WBrC năm đó kết thúc.

B. Ban giám khảo của VNBrC không được đồng thời đảm nhiệm vai trò huấn luyện và chấm thi tại cùng một kỳ VNBrC. Nếu một giám khảo đã đăng ký từng tham gia huấn luyện bất kỳ thí sinh nào (dù với vai trò huấn luyện viên chính, huấn luyện viên hỗ trợ, hoặc cố vấn), người đó bắt buộc phải khai báo xung đột lợi ích trước khi sự kiện diễn ra và trong quá trình hiệu chuẩn giám khảo. Việc không khai báo xung đột lợi ích có thể dẫn đến việc thí sinh bị loại khỏi cuộc thi. Nếu một giám khảo đã từng huấn luyện thí sinh trong bất kỳ hình thức nào trước VNBrC trong năm thi đấu đó, người này tuyệt đối không được phép trao đổi, tư vấn hoặc chấm điểm cho thí sinh đó trong suốt thời gian diễn ra sự kiện. Vi phạm quy định này trong thời gian thi đấu sẽ dẫn đến việc thí sinh bị truất quyền thi đấu, và giám khảo sẽ bị loại khỏi ban giám khảo của cuộc thi.

C. Thí sinh không được tham gia vào quá trình lựa chọn hoặc xác nhận ban giám khảo trong Cuộc thi Quốc gia tại quốc gia của mình

1.4.2 Barista hướng dẫn

A. Thí sinh nếu tham gia với vai trò barista hướng dẫn trong buổi hướng dẫn giám khảo sẽ không được phép thi đấu trong cùng năm đó. Quy định này áp dụng cho cả cuộc thi VNBrC và Cuộc thi Thế giới WBrC. Thí sinh chỉ được phép làm barista hướng dẫn nếu họ không tham gia thi đấu trong năm đó. Trong trường hợp thí sinh không vượt qua vòng loại tại giải vô địch quốc gia, họ có thể làm barista hướng dẫn tại Giải Vô Địch Barista Thế Giới (WBC) cùng năm.

B. Một năm thi đấu được định nghĩa là khoảng thời gian liên quan đến Giải Vô địch Brewers Cup Thế giới (World Brewers Cup - WBrC) mà trong đó Cuộc thi Vô địch Brewers Quốc gia Việt Nam (VNBrC) đóng vai trò là vòng loại chính thức để thí sinh đủ điều kiện tham dự Giải Thế giới.

1.4.3 Các xung đột lợi ích khác

A. Nếu Quán quân quốc gia VNBrC không thể tham dự giải quốc tế VNBrC, Ban tổ chức VNBrC có thể thay thế bằng một thí sinh có thứ hạng kế tiếp, bắt đầu với hạng nhì.
B. Ban tổ chức cuộc thi VNBrC khuyến khích các bên liên quan công khai bất kỳ xung đột lợi ích tiềm năng nào sớm nhất có thể, đặc biệt trước khi sự kiện bắt đầu. Vi phạm có thể dẫn đến việc loại khỏi sự kiện hoặc mất quyền công nhận kết quả của sự kiện đó. Mọi thắc mắc liên quan đến xung đột lợi ích nên được gửi tới **competition@cafeshow.com.vn** để làm rõ.

1.5 Thi hành các quy tắc và quy định

Ban tổ chức cuộc thi VNBrC sẽ áp dụng các Quy tắc & Quy định này trong suốt cuộc thi. Nếu một thí sinh vi phạm một hoặc nhiều Quy tắc & Quy định này, họ có thể bị loại tự động khỏi cuộc thi, trừ khi các Quy tắc chỉ rõ hình thức thi hành hoặc hậu quả cụ thể. 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.

1.5.1 Điều khoản Sức khỏe & An toàn

Tất cả các Quy tắc và Quy định có thể thay đổi dựa trên các yêu cầu hoặc hướng dẫn về sức khỏe và an toàn của địa phương và địa điểm. World Coffee Events sẽ chia sẻ bất kỳ thay đổi nào về Quy tắc và Quy định qua email trước cuộc thi. Những thay đổi này có thể bao gồm, nhưng không giới hạn ở những thay đổi đối với kích thước hoặc bố cục bàn; vật liệu của bình hoặc cốc được cung cấp; giới hạn về huấn luyện viên hoặc người trợ giúp trong phòng luyện tập và chuẩn bị cho đối thủ cạnh tranh; nhiệm vụ đeo mặt nạ hoặc găng tay; thay đổi lịch trình để vệ sinh; v.v.

1.6 Đơn đăng ký tham dự

1.6.1 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 www.cafeshow.com.vn. 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 1.3.2 "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.

1.6.2 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 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.

1.6.3 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:

A. Cho phép Ban tổ chức VNBrC, các cổ đông, đại lý và các đại diện 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.

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

2. Cuộc thi

2.1 Tóm tắt

Cuộc thi được chia thành 2 hoặc 3 vòng, tùy thuộc vào số lượng thí sinh tham gia

A. Nếu số lượng thí sinh tối đa là 38, sẽ có 3 vòng thi:

   i. Vòng Một (Round One): gồm 1 phần thi gọi là “Open Service” (Phục vụ Tự do).
   ii. Vòng Bán kết (Semi-Finals): gồm 1 phần thi gọi là “Compulsory Service” (Phục vụ Bắt buộc).
   iii. Vòng Chung kết (Finals Round): mỗi thí sinh thực hiện 1 bài thi Open Service.

B. Nếu số lượng thí sinh nhiều hơn 38, cuộc thi sẽ có 2 vòng:

   i. Vòng Một (Round One): gồm 1 phần thi Open Service.
   ii. Vòng Chung kết (Finals Round): mỗi thí sinh thực hiện 1 bài thi Open Service *và* 1 bài thi Compulsory Service.

C. Cấu trúc vòng thi chính thức sẽ được xác nhận 8 tuần trước khi cuộc thi VNBrC bắt đầu.
D. Trong mỗi phần thi, thí sinh sẽ được đánh giá bởi 3 giám khảo cảm quan. Ngoài ra còn có 1 giám khảo trưởng. Trong phần Compulsory, giám khảo trưởng có thể nếm cà phê trực tiếp từ ly hoặc lấy mẫu, tùy theo quy định an toàn vệ sinh địa phương. Họ sẽ đánh giá sự đồng nhất về cảm quan của các ly cà phê được phục vụ. Trong phần Open Service, giám khảo trưởng

không nếm ly cà phê trên sân khấu mà đánh giá về quy trình làm việc và sự đồng nhất kỹ thuật – các yếu tố này sẽ ảnh hưởng đến điểm số. Trong quá trình hội ý sau sân khấu, giám khảo trưởng có thể nếm cà phê đã phục vụ để hỗ trợ quá trình đánh giá.

E. Trong mỗi phần thi, thí sinh phải chuẩn bị và phục vụ 3 ly cà phê riêng biệt, mỗi ly dành cho một giám khảo cảm quan.
F. Thí sinh được tự do sử dụng bất kỳ dụng cụ pha chế nào, miễn là thiết bị đó tuân thủ định nghĩa và quy định trong tài liệu cuộc thi.
G. Đối với Compulsory Service, thí sinh có 8 phút chuẩn bị (Setup Time) để sắp xếp khu vực thi trước khi bắt đầu. Đối với Open Service, thí sinh có 5 phút chuẩn bị.
H. Trong Compulsory Service, thí sinh có 7 phút thi chính thức để pha và phục vụ cà phê mà không có thuyết trình. Chỉ được sử dụng cà phê hạt nguyên chất do Ban tổ chức cung cấp.
I. Trong Open Service, thí sinh được sử dụng bất kỳ loại cà phê nguyên hạt nào họ chọn, và có 10 phút thi chính thức để pha chế và thuyết trình kèm theo.
J. Trong mỗi phần thi, 3 ly cà phê phải được pha từ cùng một loại cà phê nguyên hạt.
K. Thí sinh có thể dùng cùng một loại cà phê cho cả hai vòng thi Open Service, hoặc chọn loại khác nhau, không bị hạn chế.
L. Thí sinh có thể pha bao nhiêu ly tùy thích trong thời gian thi, chỉ những ly phục vụ cho giám khảo mới được chấm điểm.
M. Các phần thi Compulsory và Open có thể được xếp lịch gần nhau, vì vậy thí sinh cần lưu ý thời gian biểu và làm việc hiệu quả để kịp chuẩn bị.
N. Ban tổ chức VNBrC có quyền tổ chức nhiều vòng thi trong cùng một ngày (ví dụ: Bán kết và Chung kết có thể diễn ra trong cùng ngày) hoặc tổ chức một vòng trong nhiều ngày (ví dụ: Vòng Một có thể diễn ra trong 2 ngày). Ban tổ chức VNBrC cũng có thể xếp lịch thi chồng lên nhau đối với Vòng Một.

3. Tiêu chuẩn và Định nghĩa

3.1 Phần thi tự chọn

A. Phần thi tự chọn là 1 trong 2 hình thức phục vụ cà phê trong cuộc thi Brewers Cup, được thực hiện tại Vòng Một và Vòng Chung kết của cuộc thi.
B. Thí sinh sẽ có 5 phút chuẩn bị (Setup Time) và 10 phút thi chính thức (Competition Time) để thuyết trình, pha chế và phục vụ 3 ly cà phê, mỗi ly được pha riêng biệt, cho 3 giám khảo cảm quan.

C. Thí sinh sẽ sử dụng loại cà phê nguyên hạt tự chọn của mình và phục vụ đồ uống cho giám khảo kèm theo phần thuyết trình, nhằm nâng cao trải nghiệm cà phê.
D. Các thí sinh sẽ được đánh giá dựa trên cảm quan (hương vị, mùi, hậu vị...) và chất lượng bài thuyết trình, theo quy trình chấm điểm của cuộc thi World Brewers Cup (xem thêm ở phần quy định liên quan).

3.2 Phần thi bắt buộc

A. Phần thi bắt buộc là 1 trong 2 hình thức phục vụ cà phê trong cuộc thi Vietnam National Brewers Cup, được thực hiện tại Vòng Bán kết hoặc Vòng Chung kết.
B. Thí sinh sẽ có 8 phút chuẩn bị (Setup Time) và 7 phút thi chính thức (Competition Time) để pha chế và phục vụ 3 ly cà phê, mỗi ly được pha riêng biệt, cho 3 giám khảo.
C. Tất cả thí sinh sẽ sử dụng cùng một loại cà phê nguyên hạt, cùng một loại máy xay và nước, và cùng loại cốc phục vụ tiêu chuẩn do ban tổ chức Brewers Cup cung cấp. Một túi cà phê nguyên hạt 350g sẽ được phát cho thí sinh ngay trước thời gian luyện tập chính thức của mỗi người.
D. Khi có hiệu lệnh từ quản lý sân khấu, thí sinh sẽ bắt đầu pha và phục vụ cà phê. Sau khi hết thời gian thi, thí sinh sẽ rót khoảng 100ml nước từ ấm đã dùng pha cà phê vào cốc do ban tổ chức cung cấp. Thí sinh không được dọn dẹp khu vực thi (bao gồm dụng cụ pha và ấm đun nước) cho đến khi giám khảo trưởng nếm thử cà phê và nước.
E. Các đồ uống sẽ được đánh giá chỉ dựa trên cảm quan (sensory evaluation), và theo quy trình chấm điểm chính thức của World Brewers Cup (xem phần liên quan).
F. Trong phần Compulsory Service, mọi hình thức thuyết trình hoặc trình bày bằng lời nói, hình ảnh, cảm quan... đều không được đánh giá và không nên thực hiện.

3.3 Cà phê nguyên hạt

A. Cà phê nguyên hạt (whole-bean coffee) là sản phẩm rang của hạt cà phê, vốn là hạt giống bên trong quả của cây thuộc chi Coffea.
B. Đối với mục đích sử dụng trong cuộc thi này, tuyệt đối không được thêm bất kỳ chất phụ gia nào vào cà phê sau giai đoạn “cà phê xanh”, tức là hạt cà phê sau khi thu hoạch đã được làm khô và loại bỏ hoàn toàn các lớp vỏ quả, nhưng chưa rang. *Những chất cấm bao gồm:* mọi dạng hương liệu, tinh dầu, nước thơm, chất tạo mùi, bột hương, v.v.
C. Cà phê dùng cho phần thi Compulsory Service sẽ có các đặc điểm như sau: là loại cà phê đặc sản (specialty-grade) đã được xử lý ướt hoàn toàn (fully washed), rang ở mức trung bình đến trung bình nhạt, tương đương chỉ số Agtron từ 60 đến 80 (thang đo "gourmet"), Không có lỗi

rang nghiêm trọng như bị cháy khét hoặc bị "nướng", được rang không quá 7 ngày trước ngày thi. Nếu ban tổ chức cung cấp nhiều mẻ rang khác nhau, chúng sẽ: được phân loại rõ ràng theo từng mẻ, hoặc được trộn đều hoàn toàn, đảm bảo đồng nhất.

D. Thông tin chi tiết về cà phê dùng trong phần Compulsory Service sẽ không được tiết lộ cho đến khi kết thúc Vòng Bán kết. Nhà tài trợ (hoặc các nhà tài trợ) cà phê cho phần thi Compulsory sẽ cam kết trách nhiệm giữ bí mật thông tin này 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. 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.

E. 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 bắt buộc phải sử dụng nước do Ban tổ chức cung cấp trong phần thi bắt buộc. Tuy nhiên, thí sinh được phép sử dụng nước riêng của mình trong phần thi tự chọn.

B. Nước do Ban tổ chức cung cấp sẽ được kiểm soát chất lượng trong phạm vi tiêu chuẩn chấp nhận được (tham khảo mục "Water" trong quy định chi tiết).

C. Giám khảo trưởng sẽ nếm thử nước ở nhiệt độ phòng và khi đã được đun nóng ngay trước thời gian thi của thí sinh, để đảm bảo nước không có mùi vị hoặc đặc tính lạ so với nước uống

sạch tiêu chuẩn. Thí sinh muốn sử dụng nước riêng trong phần Open Service bắt buộc phải thông báo trước cho Trưởng bộ phận sự kiện (Event Manager) hoặc Trưởng sân khấu (Stage Manager). Ban tổ chức có quyền yêu cầu mẫu nước riêng của thí sinh để kiểm nghiệm thành phần và phụ gia trong phòng thí nghiệm.

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

E. 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

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. Trong phần thi Open Service, thí sinh có thể sử dụng máy xay do Ban tổ chức cung cấp, hoặc sử dụng máy xay cá nhân đã được xay cà phê sẵn bên ngoài khu vực thi đấu hoặc chuẩn bị trước thời gian thi chính thức.

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. Nước dùng để làm ướt trước hoặc rửa giấy lọc sẽ không được tính là nước pha (brew water) trong khái niệm "thời gian chiết xuất". Xịt nước lên hạt cà phê trước khi xay là được phép, nhưng chỉ được sử dụng nước đúng theo định nghĩa tại mục quy định 5.2. Trong phần Compulsory Service, chỉ được dùng nước do Ban tổ chức cung cấp. Trong phần Open Service, giám khảo trưởng có thể yêu cầu nếm thử mẫu nước mà thí sinh sử dụng để pha cà phê.

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. 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.

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

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

E. Trong phần thi bắt buộc, tất cả thí sinh bắt buộc phải phục vụ cà phê trong Dụng cụ phục vụ tiêu chuẩn (Standardized Service Vessel) để được đánh giá và được xem là "đã phục vụ hợp lệ".

F. Trong phần thi tự chọn, thí sinh có thể chọn sử dụng Dụng cụ phục vụ tiêu chuẩn hoặc dụng cụ phục vụ riêng của mình (có thể là ly uống trực tiếp, hoặc bình rót đi kèm ly). Trong trường hợp thí sinh sử dụng dụng cụ phục vụ riêng, họ phải cung cấp cho giám khảo trưởng một ly trống bổ sung phù hợp để uống, và ly này phải giống với ly dùng cho các giám khảo cảm quan.

G. Trong phần tự chọn, giám khảo sẽ đánh giá hương thơm (aroma) trong chính dụng cụ đầu tiên mà cà phê được phục vụ, và chỉ trong dụng cụ đầu tiên đó. Nếu cà phê ban đầu không được phục vụ trong ly thích hợp để uống, giám khảo sẽ rót cà phê vào ly thứ hai (ly uống) trước khi đánh giá các yếu tố khác.

H. Mỗi giám khảo phải được phục vụ riêng biệt và có dụng cụ phục vụ riêng.

I. Cà phê phải được phục vụ một lần đầy đủ với dung tích tối thiểu 120 ml cho mỗi giám khảo (tức là không được chia ra làm nhiều phần hay kiểu "chia nhỏ" lượng cà phê cho một giám khảo).

J. Để làm nguội cà phê nhanh hơn sau khi đánh giá hương thơm, giám khảo có thể chọn rót cà phê vào Dụng cụ phục vụ tiêu chuẩn trước khi đánh giá các yếu tố còn lại.

4. Khu vực thi đấu

Khu vực thi đấu đầy đủ của cuộc thi Vietnam National Brewers Cup sẽ bao gồm từ 1 đến 3 trạm phần thi bắt buộc và từ 2 đến 3 trạm phần thi tự chọn.

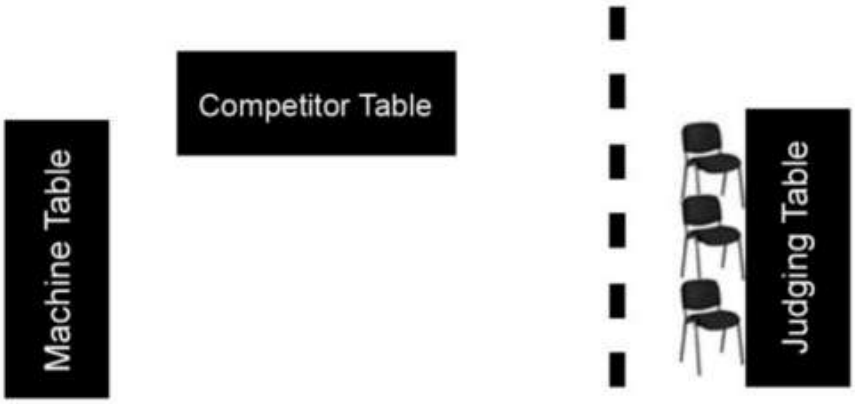
4. 1 Khu vực phần thi bắt buộc

Khu vực phần thi bắt buộc bao gồm:

A. Bàn máy: 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: 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: giám khảo ngồi tại bàn, nằm ở vị trí che khuất tầm nhìn của giám khảo đến thí sinh.

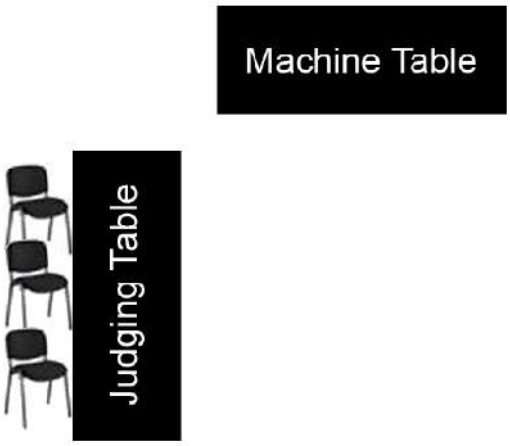


4.2 Khu vực phần thi tự chọn

Khu vực phần thi tự chọn bao gồm:

A. Bàn giám khảo: 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: 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.



5. Máy, phụ kiện & Nguyên liệu thô

5.1 Máy đun nước

A. 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).

B. 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

A. Thí sinh có thể lựa chọn sử dụng nước do nhà tài trợ cung cấp hoặc sử dụng nước pha chế riêng của mình trong phần thi tự chọn.
B. Trong phần thi bắt buộc, thí sinh bắt buộc phải sử dụng nước do nhà tài trợ cung cấp, không được thêm bất kỳ thành phần nào khác.
C. Thiết bị đun nước chính thức sẽ chỉ chứa nước do nhà tài trợ cung cấp. Thí sinh không được sử dụng nước riêng của mình với thiết bị đun nước của nhà tài trợ.
D. Nguồn nước được tài trợ sẽ được hiệu chỉnh theo tiêu chuẩn sau, với mục tiêu:

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 10mg/L

5.3 Máy xay cà phê

A. Máy xay cà phê tài trợ sẽ được đặt trên bàn máy cho thí sinh sử dụng
B. Thí sinh có thể sử dụng máy xay do nhà tài trợ cung cấp hoặc máy xay khác do mình lựa chọn trong phần thi tự chọn, tuy nhiên chỉ được sử dụng máy xay do nhà tài trợ cung cấp trong khu vực thi đấu và trong thời gian thi chính thức. Nếu thí sinh sử dụng máy xay riêng (không phải máy xay của nhà tài trợ), máy đó không được sử dụng trong khu vực thi đấu (trên sân khấu) hoặc trong thời gian thi, và không được kết nối với nguồn điện của sân khấu thi đấu.
C. Việc xay cà phê trước thời gian setup hoặc thời gian thi chỉ được phép trong phần thi tự chọn. Trong phần thi bắt buộc, cà phê phải được xay bằng máy xay của nhà tài trợ, trong thời gian setup hoặc thời gian thi.
D. Máy xay được tài trợ sẽ được công bố trên website cuộc thi hoặc qua email chậm nhất 8 tuần trước ngày diễn ra sự kiện.

5.4 Thiết bị điện bổ sung

A. 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.
B. 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.
C. 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.
D. Ổ điện có thể sẽ không được cung cấp ở khu vực hậu trường cho thí sinh sử dụng ngoài thời gian luyện tập đã được lên lịch.

5.5 Các vật dụng và thiết bị được cung cấp

Khu vực thi đấu được cung cấp với các thiết bị như sau:

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

5.6 Các thiết bị và vật tư của thí sinh

A. 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.
B. 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:

- Brewing devices/ thiết bị pha chế thủ công "brewing"
- Coffee filtration media/ bộ lọc cà phê
- Cà phê cho phần thi tự chọn (luyện tập và thi đấu)

Các mục dưới đây có thể cân nhắc mang theo (tuỳ chọn):

- Cà phê phần thi tự chọn (đề xuất tối thiểu 2 kg để phục vụ giám khảo)
- Thiết bị pha dự phòng
- Thiết bị điện bổ sung (tối đa 2 máy)
- Dụng cụ pha cà phê
- Các phụ kiện pha cà phê
- Cân
- Nhiệt kế
- Đồng hồ hẹn giờ
- Thìa nếm
- Bộ lọc dự phòng
- Cốc/Ly phục vụ cho phần thi Phục vụ tự chọn (ít nhất 4)
- Khăn lau
- 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.

Nếu bất kỳ vật dụng nào thuộc danh sách "không được phép" được sử dụng trong phần trình bày của thí sinh, thí sinh sẽ nhận điểm 0 ở mục Attention to Details (Chú ý đến chi tiết).

6. Hướng dẫn thí sinh trước thời gian chuẩn bị

6.1 Cuộc họp định hướng cho thí sinh

Trước khi bắt đầu sự kiện VNBrC, sẽ tổ chức Cuộc họp Định hướng cho Thí sinh. Cuộc họp này là bắt buộc đối với tất cả các thí sinh. Trong cuộc họp này, người quản lý sân khấu VNBrC và Trưởng ban

giám khảo sẽ thông báo, giải thích quy trình thi đấu, tổng quan lịch thi đấu, tham quan sân khấu và khu vực hậu trường. Đây sẽ là cơ hội cho các thí sinh đặt câu hỏi và/hoặc phát biểu ý kiến với người quản lý sân khấu VNBrC và/hoặc Trưởng ban giám khảo. Nếu thí sinh không lập và báo kế hoạch trước với nhà tổ chức sự kiện VNBrC và không tham dự cuộc họp định hướng, họ có thể bị Trưởng ban giám khảo truất quyền thi đấu.

6.2 Thông dịch viên

Thí sinh có thể mang theo phiên dịch viên riêng. Khi giao tiếp với thí sinh, phiên dịch viên chỉ được phép dịch lại đúng những gì MC hoặc giám khảo trưởng đã nói. Khi thí sinh nói, phiên dịch viên chỉ được phép dịch lại chính xác những gì thí sinh đã nói. Không có thêm thời gian thi nào được cộng thêm khi sử dụng phiên dịch viên. Thí sinh và huấn luyện viên có trách nhiệm đọc tài liệu "Best Practice for Interpreters" (Thực hành tốt nhất cho phiên dịch viên) có trên trang web của WCC.

6.3 Phòng chuẩn bị luyện tập

Sẽ có một khu vực được chỉ định làm phòng chuẩn bị/luyện tập cho thí sinh. Khu vực này sẽ được dành riêng cho thí sinh, huấn luyện viên, tình nguyện viên và các cán bộ của VNBrC. Giám khảo VNBrC, báo chí/truyền thông, người thân và người ủng hộ của thí sinh không được phép có mặt trong khu vực này nếu không có sự đồng ý của ban tổ chức VNBrC. Việc ra vào phòng chuẩn bị/luyện tập VNBrC sẽ bị giới hạn chỉ cho phép thí sinh, 1 huấn luyện viên và 1 trợ giúp/phiên dịch viên, trừ khi có thông báo khác từ quản lý sân khấu. Người vi phạm quy định khu vực hậu trường sẽ bị quản lý sân khấu nhắc nhở. Thí sinh vi phạm quy định hậu trường sau khi đã bị nhắc nhở một lần có thể bị loại khỏi cuộc thi. Thí sinh có thể cất giữ thiết bị, phụ kiện, nguyên liệu, v.v... trong phòng này nhưng tất cả đều tự chịu rủi ro. Phòng này cũng sẽ có khu vực rửa dụng cụ cho thí sinh sử dụng để rửa ly và thiết bị pha chế. Thí sinh có trách nhiệm tự dọn dẹp dụng cụ và ly của mình và theo dõi các vật dụng này. Nhân viên hỗ trợ và ban tổ chức không chịu trách nhiệm về việc đổ vỡ hay mất mát dụng cụ hoặc đồ đạc của thí sinh.

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.

6.5 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.

6.6 Vệ sinh quầy phục vụ

Thí sinh có trách nhiệm giữ khu vực chuẩn bị sạch sẽ và sẵn sàng cho thí sinh tiếp theo. Sẽ không có tình nguyện viên phụ trách "bảo trì trạm thi," vì vậy thí sinh cần tự dọn dẹp và sắp xếp trạm thi của mình ngay sau khi kết thúc thời gian thi.

7. Phần thi Vòng Một

7.1 Tóm tắt

A. Trong Vòng Một, thí sinh sẽ trình bày cà phê trong phần Open Service.
B. Thí sinh sẽ được phân công thời gian Setup và thời gian thi đấu theo lịch trình. Thí sinh không sẵn sàng bắt đầu Setup và/hoặc thi đấu đúng thời gian đã được chỉ định sẽ bị loại khỏi cuộc thi. Nếu cuộc thi bị trì hoãn, thí sinh vẫn phải sẵn sàng bắt đầu setup theo đúng thời gian đã được lên lịch.

7.2 VNBrC Phần thi tự chọn

7.2.1 Thời gian Setup

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.

7.2.2 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.

7.2.3 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 phải phục vụ đồ uống cho giám khảo bằng cách chủ động đặt các đồ uống trong dụng cụ phục vụ lên bàn giám khảo, trước mặt từng giám khảo. Giám khảo sẽ bắt đầu đánh giá sau khi đồ uống cá nhân của họ được thí sinh phục vụ (trừ khi có chỉ dẫn khác từ thí sinh). Tất cả đồ uống sẽ được đánh giá, nhưng những đồ uống không được đặt chủ động trước mặt giám khảo trong phạm vi dễ với tới sẽ không được xem là "đã phục vụ" và sẽ không nhận điểm cảm quan.

7.2.4 Kết thúc thời gian thi đấu

A. Thời gian thi kết thúc khi thời gian thi đã hết, hoặc khi thí sinh giơ tay và thông báo "time" (hết giờ), tùy theo điều nào xảy ra trước.
B. Thí sinh không phục vụ đồ uống trong vòng 11 phút sẽ bị loại. Tuy nhiên, giám khảo vẫn có thể tiếp tục đánh giá và chấm điểm đồ uống chỉ để tham khảo cho thí sinh.

C. Giám khảo sẽ không đánh giá bất kỳ điều gì được nói, phục vụ hoặc trình bày trước hoặc sau thời gian thi.

D. Sau khi thời gian thi kết thúc, thí sinh phải quay trở lại khu vực chuẩn bị để dọn dẹp và chuẩn bị bàn thi cho thí sinh tiếp theo.

7.2.5 Phạt vi phạm thời gian

A. Nếu thí sinh chưa hoàn thành phần trình bày trong khoảng thời gian 10 phút được phép, họ được tiếp tục cho đến khi phần chuẩn bị hoặc trình bày kết thúc.

B. Sau khi vượt quá 10 phút, cứ mỗi 1 giây vượt quá sẽ bị trừ 0,5 điểm khỏi tổng điểm của thí sinh, với mức trừ tối đa là 30 điểm (tương đương 1 phút).

C. Bất kỳ thí sinh nào có thời gian chuẩn bị hoặc trình bày vượt quá 11 phút sẽ bị loại.

7.2.6 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 không được phép phục vụ hoặc trình bày bất kỳ loại thực phẩm, đồ uống hoặc trải nghiệm hương thơm nào khác cho giám khảo ngoài cà phê pha đã được phục vụ. Bất kỳ dịch vụ nào như vậy sẽ không được giám khảo đánh giá. Thí sinh không được yêu cầu giám khảo di chuyển khỏi vị trí đánh giá của họ, và bất kỳ chỉ dẫn nào như vậy sẽ không được thực hiện.

D. Giám khảo sẽ đánh giá đồ uống sau khi được phục vụ. Nếu thí sinh thay đổi, điều chỉnh, tác động hoặc tương tác với đồ uống sau khi đã phục vụ, giám khảo sẽ đánh giá đồ uống đã được thay đổi như một đồ uống mới và mọi đánh giá trước đó sẽ bị bỏ qua. Thí sinh có thể thay đổi thời điểm giám khảo đánh giá hương thơm bằng cách yêu cầu giám khảo đánh giá Aroma trước khi đồ uống được phục vụ (ví dụ: từ bình chiết hoặc dụng cụ pha thay vì từ cốc/bình phục vụ), miễn là đồ uống được phục vụ cho từng giám khảo rõ ràng là cùng một loại với đồ uống được đánh giá Aroma. Nếu điều này không rõ ràng, giám khảo sẽ đánh giá lại hương thơm từ đồ uống đã được phục vụ.

8. Vòng Bán kết

8.1 Tóm tắt

A. Vòng Bán kết bao gồm 12 thí sinh có tổng điểm cao nhất từ Vòng Một.

B. Vòng Bán kết chỉ được thực hiện nếu có tối đa 38 thí sinh tham gia tại VNBrC.

C. Trong Vòng Bán kết, thí sinh sẽ trình diễn cà phê thông qua Phần thi Pha chế Bắt buộc (Compulsory Service).

D. Thí sinh sẽ được phân lịch cụ thể cho Thời gian Chuẩn bị và Thời gian Thi đấu. Thí sinh không sẵn sàng bắt đầu vào thời gian đã được phân sẽ bị loại. Trong trường hợp cuộc thi bị trì hoãn, thí sinh vẫn phải sẵn sàng bắt đầu phần chuẩn bị đúng theo lịch trình đã định.

8.2 Phần thi Pha chế Bắt buộc

8.2.1 Thời gian luyện tập

Thời gian luyện tập/chuẩn bị cho phần thi Pha chế Bắt buộc (Compulsory Service) sẽ được sắp xếp theo một trong hai phương án sau:

A. Phương án 1: Thí sinh sẽ có 38 phút để luyện tập/chuẩn bị. Ngay khi kết thúc 38 phút, người bấm giờ sẽ bắt đầu Thời gian Thi đấu. Sẽ không có khoảng nghỉ giữa thời gian luyện tập và thời gian thi, do đó thí sinh cần sẵn sàng bắt đầu phần thi ngay khi thời gian luyện tập kết thúc. Trong suốt thời gian luyện tập của phần thi Compulsory Service, thí sinh không được phép nhận bất kỳ sự hỗ trợ nào từ huấn luyện viên, trợ lý hoặc bất kỳ cá nhân nào khác.

B. Phương án 2: Một khoảng thời gian luyện tập sẽ được sắp xếp trước Thời gian Chuẩn bị. Sau đó, thí sinh sẽ có 8 phút để thiết lập khu vực thi và chuẩn bị tất cả vật dụng liên quan cho Thời gian Thi đấu. Thiết bị điện có thể được sắp xếp và cắm điện trước khi bắt đầu Thời gian Chuẩn bị, nhưng không được bật nguồn cho đến khi Thời gian Chuẩn bị bắt đầu. Khi Thời gian Chuẩn bị kết thúc, thí sinh phải ngưng hoàn toàn mọi thao tác chuẩn bị và không được can thiệp vào các vật dụng trên Bàn Máy và Bàn Thí Sinh có liên quan đến phần thi cho đến khi Thời gian Thi đấu bắt đầu. Thí sinh không được cầm bất kỳ vật dụng nào liên quan đến phần thi sau khi Thời gian Chuẩn bị kết thúc, ngoại trừ đồng hồ bấm giờ. Thí sinh cần lưu ý rằng khoảng thời gian giữa lúc kết thúc Thời gian Chuẩn bị và bắt đầu Thời gian Thi đấu có thể thay đổi tùy theo lịch trình trong phương án thứ hai này. Trong cả hai phương án, thí sinh không được phép nhận bất kỳ sự hỗ trợ nào từ huấn luyện viên, trợ lý hoặc bất kỳ cá nhân nào khác trong thời gian luyện tập của phần thi Compulsory Service.

Phương án cụ thể sẽ được ban tổ chức thông báo đến thí sinh trước ngày thi.

8.2.2 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 trưởng ban giám khảo 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.

8.2.4 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.

8.2.5 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.

9. Vòng Chung kết

9.1 Tóm tắt

A. Nếu tổng số thí sinh tham dự là 38 người trở xuống, Vòng Chung Kết sẽ bao gồm 6 thí sinh có tổng điểm cao nhất từ Vòng Bán Kết, những người sẽ thực hiện phần thi Open Service trước 3 giám khảo. Điểm Compulsory Service từ vòng Bán Kết sẽ được giữ nguyên và cộng dồn sang Vòng Chung Kết.

B. Nếu tổng số thí sinh tham dự vượt quá 38 người, Vòng Chung Kết sẽ bao gồm 9 thí sinh có tổng điểm cao nhất từ Vòng Một, những người sẽ thực hiện cả hai phần thi Open Service và Compulsory Service trước 3 giám khảo.

10. Các vấn đề kỹ thuật

A. Trong suốt thời gian chuẩn bị và thời gian thi đấu, thí sinh có thể giơ tay và tuyên bố "trục trặc kỹ thuật" “Technical Time out” trong trường hợp thí sinh tin rằng có vấn đề kỹ thuật với bất kỳ thiết bị do cung cấp VNBrC như sau:

i. Thiết bị đun nước chính thức được cung cấp
ii. Máy xay chính thức được cung cấp
iii. Chỉ áp dụng cho phần thi tự chọn: Thiết bị nghe – nhìn (ví dụ: micro của thí sinh)

B. Thời gian chuẩn bị hoặc thi đấu sẽ được tạm dừng bởi quản lý sân khấu (trong thời gian chuẩn bị) hoặc bởi giám khảo trưởng (trong thời gian thi đấu). Nhân sự ghi thời gian chính thức sẽ ghi nhận thời điểm khi có yêu cầu "tạm dừng kỹ thuật (technical time out)". Thí sinh có trách nhiệm đảm bảo rằng người ghi thời gian đã được thông báo về việc gọi “tạm dừng kỹ thuật”.

C. Nếu quản lý sân khấu/giám khảo trưởng đồng ý rằng có vấn đề kỹ thuật và vấn đề đó có thể được giải quyết nhanh chóng, họ sẽ quyết định khoảng thời gian phù hợp để cộng thêm thời gian cho thí sinh, nếu thấy cần thiết. Khi kỹ thuật viên đã khắc phục sự cố, thời gian thi đấu của thí sinh sẽ tiếp tục.

D. Nếu thí sinh buộc phải dừng thời gian thi đấu, giám khảo trưởng và quản lý sân khấu sẽ lên lịch lại cho thí sinh thi lại toàn bộ vào một thời điểm khác.

E. Nếu xác định rằng sự cố kỹ thuật là do lỗi của thí sinh hoặc thiết bị cá nhân của thí sinh, giám khảo trưởng có thể quyết định không cộng thêm thời gian và thời gian chuẩn bị hoặc thi đấu sẽ tiếp tục mà không được bù.

F. Việc không quen với thiết bị không được xem là lý do hợp lệ để yêu cầu tạm dừng kỹ thuật.

11. Quên phụ kiện

A. Nếu thí sinh quên thiết bị và/hoặc phụ kiện trong thời gian chuẩn bị, thí sinh phải thoog báo ngay đến với Quản lý sân khấu hoặc người bấm giờ, và thí sinh có thể ra ngoài khu vực thi đấu để lấy các đồ thất lạc; tuy nhiên, thời gian chuẩn bị sẽ không được tạm dừng.

B. Nếu thí sinh quên thiết bị và/hoặc phụ kiện trong thời gian thi đấu, thí sinh phải thông báo cho Trưởng ban giám khảo về việc để quên đồ ngoài sân khấu và sau đó tự đi lấy các đồ thất lạc. Thời gian thi đấu sẽ không được tạm dừng.

C. Người hỗ trợ sân khấu (runner), người hỗ trợ, thành viên trong nhóm hoặc khán giả không được đưa bất kỳ đồ gì cho thí sinh, nếu không thí sinh sẽ bị ban giám khảo truất quyền thi đấu.

12. Huấn luyện

Trong suốt thời gian thi đấu, thí sinh không được phép nhận bất kỳ chỉ dẫn hoặc "huấn luyện" nào — vi phạm quy định này có thể dẫn đến bị loại khỏi cuộc thi. Ban tổ chức VNBrC khuyến khích sự cổ vũ của khán giả và tinh thần ủng hộ nhiệt tình từ người hâm mộ, miễn là không gây ảnh hưởng đến quá trình thi. Huấn luyện viên, người ủng hộ, bạn bè hoặc thành viên gia đình không được phép lên sân khấu trong khi phần thi đang diễn ra. Nếu vi phạm, thí sinh có thể bị giám khảo trưởng quyết định loại khỏi cuộc thi.

13. Ghi điểm

13.1 Ghi điểm chính thức của VNBrC

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

13.2 Bảng điểm Vòng Một

13.2.1 Phân tích phiếu chấm điểm

Phiếu chấm điểm của thí sinh VNBrC gồm các yếu tố sau:

A. Đánh giá Cà phê Pha chế là tổng điểm của 7 thành phần trong phần chấm điểm tách cà phê bao gồm: Hương thơm (Aroma), Hương vị (Flavor), Hậu vị (Aftertaste), Độ chua (Acidity), Cảm giác miệng (Mouthfeel), Độ ngọt (Sweetness) và Tổng thể (Overall).

B. Đánh giá Barista là tổng điểm mô tả cho các thành phần Cup Score (trừ Overall): Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, và Mouthfeel được nhân đôi số điểm này. Ngoài ra còn bao gồm điểm cho: Chú ý đến chi tiết (Attention to Details), kiến thức về cà phê và sử dụng thiết bị đúng cách (Coffee Knowledge and Proper Use of Equipment và Phần trình bày (Presentation) được nhân đôi.

C. Tổng điểm của Giám khảo Trưởng trong phần thi tự chọn là tổng điểm của hai mục Quy trình làm việc tổng thể (Overall Workflow) và Tính đồng nhất về kỹ thuật (Technical Uniformity) được nhân 4 lần.

D. Tổng điểm của Giám khảo Trưởng trong phần thi bắt buộc là điểm của mục tính đồng nhất về cảm quan (Sensory Uniformity) được nhân 4 lần.

13.2.2 Bảng điểm Phần thi tự chọn

A. Tổng điểm phần phục vụ tự chọn từ mỗi giám khảo cảm quan sẽ được tính bằng cách cộng điểm Đánh giá Cà phê Pha chế và điểm Đánh giá Barista

B. 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.

C. 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. Sau đó trừ đi các điểm trừ do quá giờ (nếu có)

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

13.2.3 Bảng điểm Phần thi bắt buộc

A. Điểm Phần thi bắt buộc của thí sinh được tính bằng cách cộng 3 Tổng Điểm Tách, mỗi điểm từ một trong 3 giám khảo cảm quan.

B. Điểm Phần thi bắt buộc sẽ được cộng với Tổng Điểm của Giám Khảo Trưởng cho phần Compulsory Service. Tổng Điểm Phần thi bắt buộc tối đa có thể đạt được là 213.

13.3 Hệ thống chấm điểm Vòng Một

Tổng điểm Vòng Một là điểm Phần thi tự chọn

13.4 Chấm điểm Vòng Bán kết

Vòng Bán Kết chỉ được chấm điểm dựa trên điểm Phần thi bắt buộc của vòng này và không bao gồm điểm Phần thi tự chọn từ Vòng Một.

13.5 Chấm điểm Vòng Chung kết

Thí sinh vượt qua thành công vào Vòng Chung Kết sẽ có điểm Phần thi bắt buộc từ Vòng Bán Kết cộng với điểm Phần thi tự chọn của Vòng Chung Kết để tạo thành tổng điểm. Thí sinh có tổng điểm cao nhất từ hai phần thi bắt buộc và phần thi tự chọn của Vòng Chung Kết sẽ là người chiến thắng.

13.6 Điểm hòa

Ở vòng loại: Nếu có sự hòa điểm giữa hai hoặc nhiều thí sinh dẫn đến có nhiều hơn 12 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 Bán kết sẽ diễn ra với số lượng thí sinh đủ điều kiện vượt qua vòng loại cùng với 12 thí sinh có số điểm cao nhất. Ở vòng Bán 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. Đánh giá sau phần thi

Sau lễ trao giải, thí sinh sẽ có cơ hội được xem lại bảng điểm cùng với giám khảo.

A. Thí sinh không được giữ bảng điểm gốc của mình.

B. Sau VNBrC, quản lý sự kiện VNBrC sẽ gửi e-mail bản sao bảng điểm cho thí sinh.

C. Xin lưu ý rằng bảng điểm của bạn có thể được công bố sau khi hoàn thành VNBrC.

14.1 Ban giám khảo đang tìm kiếm điều gì ở Quán quân Brewers Cup

Ban giám khảo tìm kiếm một Quán quân là người:

Chuẩn bị thức uống cà phê chất lượng tiêu chuẩn

Cung cấp dịch vụ khách hàng xuất sắc

Có thể diễn đạt trải nghiệm về hương vị của thức uống của họ.

Mang lại trải nghiệm dịch vụ cà phê tổng thể đặc biệt.

15. Thang điểm và Đánh giá

15.1 Các loại tính điểm

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 (Đánh giá 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.

Các điểm số và thuật ngữ này phản ánh hình thức đánh giá cảm quan được thực hiện theo Hệ thống Đánh Giá Giá Trị Cà Phê (Coffee Value Assessment System) sắp ra mắt của SCA (https://sca.coffee/value-assessment).

Thang điểm đánh giá cà phê (Coffee Evaluation Scale) được sử dụng để đánh giá cà phê trong cả phần thi tự chọn và phần thi bắt buộc.

15.2.2 Thang điểm số (Độ chính xác)

0 – Không thể đánh giá

1 – Không chính xác lắm

– Khá chính xác

– 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 Điểm số (Ấn tượng)

0 – Không chấp nhận được

1 – Không hẳn

2 – Phần nào đó chấp nhận được

3 – Chấp nhận được

Điểm có 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 thiêu 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 Điểm số (Kinh 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. Nó cũng được tìm thấy trong phiếu chấm điểm của Giám khảo Chính cho các hạng mục Tổng thể quy trình làm việc (Overall Workflow) và Tính nhất quán về kỹ thuật (Technical Uniformity).

16. Trình bày đồ 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. Quy trình đánh giá Phần thi 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 chỉ được sử dụng trong trường hợp thí sinh mang theo những vật dụng không được cho phép.

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. Kỹ năng phục vụ khách hàng tốt (ví dụ: lịch sự, chính xác, chú ý lắng nghe, giao tiếp bằng ánh mắt, v.v.) cũng sẽ được đưa vào đánh giá.

19. Quy trình thử nếm 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);

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 Kháng cáo

Nếu thí sinh có khiếu nại không thể giải quyết tại chỗ hoặc thí sinh muốn kháng cáo quyết định đưa ra tại chỗ, người quản lý sự kiện VNBrC sẽ yêu cầu thí sinh nộp khiếu nại và/hoặc kháng cáo chính

thức bằng văn bản cho Ban tổ chức VNBrC. Tất cả các quyết định của Ủy ban điều hành cuộc thi VNBrC sẽ là quyết định cuối cùng.

Thư khiếu nại và/hoặc kháng cáo phải bao gồm những thông tin sau đây:

1) Tên thí sinh

2) Ngày tháng

3) Trình bày rõ ràng và ngắn gọn về khiếu nại

4) Tham chiếu ngày tháng và thời gian (nếu có)

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

6) Bên/Các bên liên quan

7) Thông tin liên lạc của thí sinh

Bất kỳ khiếu nại và/hoặc kháng cáo nào bằng văn bản mà không có thông tin này sẽ không được xem xét. Thí sinh phải nộp khiếu nại và/hoặc kháng cáo bằng văn bản cho đơn vị tổ chức sự kiện VNBrC qua email competition@cafeshow.com.vn trong vòng 24 giờ sau khi xảy ra vụ việc vi phạm hoặc quyết định được đưa ra.

21.2 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.