

Vietnam National  
**BARISTA**  
CHAMPIONSHIP



**NỘI QUY**  
**VÀ**  
**QUY ĐỊNH CHUNG**

**17 ~ 19, tháng 4, 2025**

SECC, TP. HCM, VIỆT NAM

Ban tổ chức



**CafeShow**  
VIETNAM

Nhà tài trợ vàng



Nhà tài trợ sữa



# Mục lục

1. ĐIỀU KIỆN THAM DỰ .....	7
1.1 Tổ chức.....	7
1.2 Quyền hạn.....	7
1.3 Điều kiện tham gia.....	7
1.3.1 Yêu cầu độ tuổi .....	7
1.3.2 Quốc tịch .....	7
1.3.3 Nhiều hộ chiếu.....	7
1.3.4 Chi phí.....	7
1.4 Xung đột lợi ích.....	8
1.4.1 Giám khảo.....	8
1.4.2 Barista hướng dẫn.....	8
1.4.3 Thay thế.....	8
1.4.4 Các xung đột lợi ích khác.....	8
1.5 Thi hành các quy tắc và quy định .....	8
1.6 Điều khoản Sức khỏe & An toàn .....	9
1.7 Đơn đăng ký tham dự.....	9
1.7.1 Mẫu đơn đăng ký dành cho thí sinh .....	9
1.7.2 Các câu hỏi của thí sinh .....	9
1.7.3 Điều khoản & Điều kiện .....	9
2. Cuộc thi.....	10
2.1 Tóm tắt.....	10
3. Định nghĩa đồ uống.....	11
3.1 Espresso .....	11
3.2 Thức uống có sữa.....	12
3.3 Thức uống sáng tạo.....	13
4. Quy trình thi đấu .....	14
4.1 Tóm tắt.....	14
4.2 Tổng quan khu vực thi đấu .....	15
4.2.1 Bố trí trên khu vực thi đấu.....	15

5. Máy, phụ kiện & Nguyên liệu thô.....	15
5.1 Máy pha Espresso.....	15
5.1.1 Không có chất lỏng hoặc nguyên liệu trong máy.....	15
5.1.2 Truất quyền thi đấu.....	16
5.2 Máy xay cà phê.....	16
5.3 Thiết bị bổ sung.....	16
5.3.1 Thiết bị điện bổ sung.....	16
5.3.2 Thiết bị hỗ trợ khác.....	16
5.4 Cung cấp thiết bị và vật tư.....	17
5.5 Thiết bị & Vật tư được khuyến nghị sử dụng.....	17
6. Hướng dẫn thí sinh trước thời gian chuẩn bị.....	18
6.1 Cuộc họp định hướng cho thí sinh.....	18
6.2 Phòng thực hành chuẩn bị.....	18
6.3 Thời gian thực hành.....	19
6.4 Âm nhạc trong thi đấu.....	19
6.5 Đứng giờ.....	19
6.6 Sắp xếp khu vực thi đấu.....	19
6.6.1 Máy xay và thiết bị điện bổ sung.....	20
6.7 Người trợ giúp/ Trợ lý không được phép lên sân khấu.....	20
6.8 Thông dịch viên.....	20
6.9 Cung cấp xe đẩy phục vụ trên sân khấu.....	20
7. Thời gian chuẩn bị.....	21
7.1 Bắt đầu thời gian chuẩn bị.....	21
7.2 Xe đẩy.....	21
7.3 Bàn thuyết trình của ban giám khảo.....	21
7.4 Các shot thử nghiệm.....	21
7.5 Ly làm nóng trước.....	22
7.6 Kết thúc thời gian chuẩn bị.....	22
8. Thời gian thi đấu.....	22

8.1	Lời giới thiệu của Người dẫn chương trình.....	22
8.2	Bắt đầu thời gian thi đấu.....	22
8.3	Giới thiệu thí sinh .....	23
8.4	Các yêu cầu phục vụ đồ uống .....	23
8.5	Người hỗ trợ sân khấu (Runner) thu dọn đồ uống .....	23
8.6	Khu vực thi đấu.....	23
8.7	Kết thúc thời gian thi đấu .....	24
8.8	Trao đổi sau thời gian thi đấu.....	24
8.9	Phạt vi phạm thời gian.....	24
8.10	Huấn luyện .....	24
9.	Các vấn đề kỹ thuật.....	25
9.1	Cản trở.....	26
9.2	Quên phụ kiện .....	26
10.	Thời gian thu dọn.....	26
11.	Sau phần thi.....	26
11.1	GHI ĐIỂM.....	26
11.1.1	Ghi điểm chính thức của VNBC.....	26
11.1.2	Tổng điểm của thí sinh .....	26
11.1.3	Điểm số bằng nhau .....	27
11.2	Đánh giá sau phần thi.....	27
12.	Tiêu chí đánh giá.....	27
12.1	Ban giám khảo đang tìm kiếm điều gì ở Quán quân Barista.....	27
12.2	Khu vực thi.....	28
12.3	Thang đo đánh giá và chấm điểm .....	28
12.3.1	Các loại tính điểm .....	28
12.3.2	Điểm Có/không.....	28
12.3.3	Điểm số (Độ chính xác).....	28
12.3.4	Điểm số (Ấn tượng) .....	29
12.3.5	Điểm số (Kinh nghiệm).....	29

12.4 Trình bày đồ uống.....	29
12.5 Kỹ năng kỹ thuật.....	30
12.6 Ấn tượng tổng thể của ban giám khảo.....	30
13. Quy trình đánh giá kỹ thuật.....	30
13.1 Bảng điểm kỹ thuật – Phần I.....	30
13.1.1 Vệ sinh khu vực pha chế sạch sẽ khi bắt đầu/Khăn sạch.....	30
13.2 Kỹ năng kỹ thuật cà phê Espresso – Phần II.....	30
13.2.1 Xả nước bộ phận chiết xuất cà phê (group head).....	31
13.2.2 Lau khô/lau sạch rổ lọc trước khi đong cà phê.....	31
13.2.3 Hao hụt / rơi vãi nguyên liệu khi đong /xay.....	31
13.2.4 Độ chuẩn xác khi đong và nén.....	31
13.2.5 Lau sạch bộ lọc(portafilter) (trước khi lắp).....	31
13.2.6 Lắp và chiết xuất ngay.....	31
13.2.7 Thời gian chiết xuất (trong phạm vi sai số 3 giây).....	31
13.3 Kỹ năng kỹ thuật Thức uống có sữa – Phần III.....	32
13.3.1 Làm sạch ca đánh sữa trước khi đánh sữa.....	32
13.3.2 Xịt hơi cần đánh trước khi đánh sữa.....	32
13.3.3 Lau sạch cần đánh sau khi đánh sữa.....	32
13.3.4 Xịt hơi cần đánh sau khi đánh sữa.....	32
13.3.5 Lượng sữa dư còn lại ở mức cho phép sau khi làm xong.....	32
13.4 Kỹ năng kỹ thuật Thức uống sáng tạo – Phần IV.....	32
13.5 Kỹ thuật – Phần V.....	32
13.5.1 Quản lý khu vực thi đấu/Vệ sinh khu vực pha chế khi kết thúc.....	32
13.5.2 Lau sạch vòi cần lọc cà phê /Tránh đặt vòi vào ngăn đong.....	33
13.5.3 Vệ sinh chung trong suốt quá trình trình bày.....	33
13.5.4 Sử dụng khăn lau thích hợp.....	34
14. Quy trình đánh giá cảm quan.....	34
14.1 Đánh giá cà phê Espresso – Phần I.....	34
14.1.1 Lớp Crema.....	34
14.1.2 Độ chính xác của Mô tả hương vị.....	35
14.1.3 Độ chính xác của Mô tả xúc giác.....	35

14.1.4	Trải nghiệm hương vị.....	35
14.1.5	Trải nghiệm xúc xác .....	36
14.2	Đánh giá Thức uống có sữa – Phần II.....	36
14.2.1	Hấp dẫn trực quan .....	36
14.2.2	Độ chính xác của Mô tả Hương vị.....	37
14.2.3	Trải nghiệm hương vị.....	37
14.3	Đánh giá Thức uống sáng tạo – Phần III .....	37
14.3.1	Độ chính xác của Mô tả hương vị.....	37
14.3.2	Giải thích rõ ràng, Giới thiệu và Chuẩn bị tốt.....	37
14.3.3	Trải nghiệm hương vị.....	38
14.4	Đánh giá Barista – Phần IV .....	38
14.4.1	Chú ý đến chi tiết/ Tất cả phụ kiện có sẵn .....	38
14.4.2	Trình bày .....	38
14.4.3	Kiến thức Cà phê & Sử dụng đúng thiết bị và không gian.....	39
14.5	Tổng ấn tượng của ban giám khảo – Phần V .....	39
15.	Các vấn đề liên quan đến thí sinh.....	39
15.1	Kháng cáo .....	39
15.2	Đánh giá kháng cáo của Ban cố vấn VNBC .....	40
15.3	Các vấn đề liên quan đến giám khảo khi xem xét bảng điểm.....	40

## **1. ĐIỀU KIỆN THAM DỰ**

### **1.1 Tổ chức**

Vietnam National Barista Championship (VNBC) là một cuộc thi nhằm tuyển chọn các Barista 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 Barista Quốc Gia Việt Nam (VNBC), 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 VNBC. Năm thi VNBC được định nghĩa là khoảng thời gian tính từ khi thời điểm kết thúc một năm sự kiện VNBC và thời điểm kết thúc sự kiện VNBC 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 Barista Championship (VNBC) sẽ thanh toán các chi phí vé máy bay và chỗ ở hợp lý của Quán quân cuộc thi VNBC trong suốt thời gian diễn ra Giải Vô Địch Barista Thế Giới (WBC). 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 VNBC sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ chi phí nào của thí sinh trong bất kỳ trường hợp nào.

## 1.4 Xung đột lợi ích

### 1.4.1 Giám khảo

- A. Ban giám khảo VNBC không được phép vừa huấn luyện vừa làm giám khảo tại một sự kiện VNBC. Nếu một giám khảo đã đăng ký tham gia đồng thời làm huấn luyện viên (bao gồm huấn luyện viên chính, hỗ trợ hoặc tư vấn) cho bất kỳ thí sinh nào, họ phải công khai xung đột lợi ích này trước khi sự kiện diễn ra và trong buổi hiệu chỉnh. Vi phạm quy định này có thể dẫn đến việc bị loại cả thí sinh và giám khảo.
- B. Các thí sinh không được phép chọn hoặc ủng hộ giám khảo trong cuộc thi quốc gia của mình.
- C. Những người tham gia tổ chức hoặc quản lý cuộc thi quốc gia không được phép tham gia thi đấu trong năm đó. Năm được tính từ thời điểm bắt đầu lên kế hoạch tổ chức sự kiện quốc gia. Bất kỳ trường hợp ngoại lệ nào phải được gửi qua email tới VNBC để xét duyệt.

### 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.
- B. 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.

### 1.4.3 Thay thế

Nếu Quán quân quốc gia VNBC không thể tham dự giải quốc tế VNBC, Ủy ban điều hành VNBC có thể thay thế bằng một thí sinh có thứ hạng kế tiếp, bắt đầu với hạng nhì.

### 1.4.4 Các xung đột lợi ích khác

Ban tổ chức cuộc thi VNBC 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](mailto:competition@cafeshow.com.vn) để làm rõ.

## 1.5 Thi hành các quy tắc và quy định

Ban tổ chức cuộc thi VNBC 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 VNBC 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.

## 1.6 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.

## 1.7 Đơn đăng ký tham dự

### 1.7.1 Mẫu đơn đăng ký dành cho thí sinh

Thí sinh phải hoàn tất Mẫu đơn đăng ký trực tuyến của cuộc thi VNBC tại địa chỉ [www.cafeshow.com.vn](http://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.

### 1.7.2 Các câu hỏi của thí sinh

Tất cả thí sinh có trách nhiệm đọc và hiểu Nội quy & Quy định VNBC và bảng điểm, không có ngoại lệ nào. Tất cả tài liệu VNBC có sẵn tại [www.cafeshow.com.vn](http://www.cafeshow.com.vn). Khuyến khích thí sinh đặt câu hỏi trước khi cuộc thi VNBC 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 Ủy ban điều hành VNBC bằng cách gửi tới địa chỉ [competition@cafeshow.com.vn](mailto: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.

### 1.7.3 Điều khoản & Điều kiện

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

- A. Cho phép Ban tổ chức VNBC, 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 VNBC.

## 2. Cuộc thi

### 2.1 Tóm tắt

A. Phần trình diễn của thí sinh VNBC sẽ được đánh giá bởi 3 nhóm giám khảo: Giám khảo cảm quan, Giám khảo kỹ thuật, và Trưởng ban giám khảo.

i. Cuộc thi Vietnam National Barista Championship sẽ được điều hành với 4 vị Giám khảo cảm quan, 2 vị Giám khảo kỹ thuật, và 1 vị Trưởng ban giám khảo. Các giám khảo phụ không chấm điểm có thể có mặt trên sân khấu.

ii. Vòng Bán kết và Chung kết của cuộc Thi Vietnam National Barista Championship sẽ được điều hành bởi 4 vị Giám khảo cảm quan và 1 Trưởng ban giám khảo. Các giám khảo phụ không chấm điểm có thể có mặt trên sân khấu. Nếu giám khảo kỹ thuật vắng mặt, Trưởng ban giám khảo sẽ đánh giá Quản lý khu vực và sạch sẽ vào phần cuối của thời gian chuẩn bị/thi đấu.

B. Thí sinh sẽ phục vụ từng đồ uống trong ba loại đồ uống (Espresso, Thức uống có sữa, Thức uống sáng tạo) cho từng vị Giám khảo cảm quan, tổng cộng mười hai (12) đồ uống, trong thời gian mười lăm phút (15p).

C. Thí sinh quyết định thứ tự phục vụ loại đồ uống; tuy nhiên, loại đồ uống phải được hoàn thành (ví dụ tất cả bốn tách Espresso phải được phục vụ hết cho 4 vị giám khảo) trước khi thí sinh phục vụ một loại đồ uống khác, nếu không thí sinh sẽ bị loại. Cho phép việc chuẩn bị và phục vụ các thành phần thức uống sáng tạo bất kỳ lúc nào trong suốt thời gian thi đấu.

D. Trong mỗi loại thức uống (Espresso, thức uống có sữa và thức uống sáng tạo) thí sinh có thể phục vụ bất kỳ cho ban giám khảo (nghĩa là 1 ly tại 1 thời điểm, 2 ly tại 1 thời điểm hoặc cả 4 ly cùng 1 lúc). Giám khảo cảm quan sẽ bắt đầu đánh giá đồ uống ngay sau được phục vụ, nếu không thí sinh cần đưa ra chỉ dẫn cho giám khảo.

E. Tất cả bốn ly đồ uống ở từng loại phải được chuẩn bị bằng cách sử dụng chung một loại cà phê; tuy nhiên, có thể thay đổi cà phê sử dụng cho mỗi loại. Bốn ly đồ uống ở từng loại phải có thành phần tương tự và thực hiện theo cùng công thức, bao gồm cả nhiệt độ. Chú ý chuẩn bị và phục vụ đồ uống khác nhau ở từng loại sẽ dẫn đến điểm 0 trong phần “Trải nghiệm vị giác” (“Taste Experience”), do những đồ uống này không theo cùng công thức với đồ uống đầu tiên.

F. Thí sinh có thể thực hiện nhiều loại đồ uống trong cuộc thi; tuy nhiên, chỉ đồ uống phục vụ Giám khảo cảm quan (Sensory Judge) mới được chấm điểm.

G. Đồ ăn có thể được phục vụ nhưng không thể được tiêu thụ dưới bất kì hình thức nào.

H. Trưởng ban giám khảo sẽ không được phục vụ. Những gì chứa (nước, thức uống,) không nên được phục vụ hoặc cung cấp cho Trưởng ban giám khảo.

### 3. Định nghĩa đồ uống

#### 3.1 Espresso

A. Espresso là cà phê 1fl. oz. (30ml +/- 5ml) làm từ cà phê đã xay, được lấy từ một phía của phin lọc kép (double portafilter) trong 1 lần chiết xuất

B. Cà phê là sản phẩm rang từ hạt của một loại quả thuộc giống Coffea.

C. Vì mục đích của cuộc thi này, không có bất kỳ loại phụ gia nào có thể được thêm vào cà phê sau khi nó đạt đến giai đoạn "cà phê xanh", tức là hạt của chi Coffea, được sấy khô như một phần của quá trình sau thu hoạch và không có tất cả các lớp vỏ cây. Điều này bao gồm tiếp xúc với các chất thơm, hương liệu, nước hoa, chất lỏng, bột, v.v.

D. Cà phê hạt có thể ở dạng blend, pha trộn riêng từng vùng (single region), từng quốc gia (single country), từng trang trại (single farm), v.v.

E. Tất cả giám khảo phải được phục vụ tách Espresso đầy đủ. Nếu tách đó không tuân thủ định nghĩa Espresso, thì điểm vị giác hoặc xúc giác sẽ phản ánh trải nghiệm giác quan thu được. Espresso có thể được pha với nhiều lượng cà phê khác nhau.

F. Espresso sẽ được pha ở nhiệt độ từ 90,5-96 độ C (195-205 độ F). Yêu cầu thí sinh chỉ dùng một nhiệt độ nhất định để pha giữa các loại đồ uống.

G. Áp suất pha máy pha cà phê ở mức từ 8,5 và 9,5 bar

H. Thời gian chiết xuất giữa hai lần chiết xuất phải dao động trong khoảng 3.0 giây, nếu không sẽ nhận đánh giá "không" ("no") cho "thời gian chiết xuất" ("Extraction Time"). Thời gian chiết xuất khuyến nghị là 20-30 giây, nhưng không bắt buộc.

I. Phải có lớp bọt kem crema khi phục vụ Espresso, không bị vỡ mặt phủ.

J. Espresso phải được phục vụ trong tách 60 đến 90ml để Giám khảo có thể uống theo yêu cầu của cuộc thi và không ảnh hưởng đến khả năng chấm điểm chính xác; không loại trừ việc: tách quá nóng, không thể cầm và uống một cách an toàn, giám khảo không thể thực hiện quy trình

đánh giá. Espresso phải được phục vụ cho ban giám khảo bằng thìa, khăn ăn và nước không mùi thích hợp, nếu không thí sinh sẽ bị giảm điểm trong phần "Chú ý đến từng chi tiết."

K. Chỉ có cà phê rang xay và nước trong phin lọc (portafilters), nếu không, sẽ bị điểm không (0) trên tất cả các điểm có sẵn của bảng điểm kỹ thuật và cảm quan.

### 3.2 Thức uống có sữa

A. Thức uống có sữa là sự kết hợp (1) lượng chuẩn Espresso (theo định nghĩa Espresso) và sữa bò đã được làm ấm để tạo ra một sự cân bằng hài hòa đảm bảo độ béo, ngọt của sữa và espresso.

B. Thí sinh bắt buộc phải sử dụng sữa động vật hoặc sữa thực vật do BTC cung cấp.

C. Tất cả các loại sữa không có hương vị có bán trên thị trường đều có thể được sử dụng. Có thể sử dụng sữa thực vật và sữa động vật nguyên chất (có đường hoặc không đường). Sẽ không có sữa mẹ nào được chấp nhận hoặc thí sinh sẽ không nhận được điểm nào ở hạng mục đó.

D. Được phép kết hợp và pha trộn các loại sữa có bán trên thị trường, miễn là tất cả các loại sữa đều có bán trên thị trường và được pha chế theo chỉ dẫn, nếu cần (ví dụ : có thể sử dụng các loại sữa bột bán sẵn trên thị trường, nếu được pha chế theo hướng dẫn trên bao bì). Ngoài việc kết hợp các loại sữa đã chọn, không được phép bổ sung thêm bất kỳ các loại sữa khác. Các thí sinh có thể loại bỏ các thành phần khỏi sữa có sẵn trên thị trường (ví dụ : thông qua quá trình chưng cất đông lạnh) với điều kiện là không sử dụng thành phần hoặc chất phụ gia nào trong quá trình chưng cất.

E. Thức uống có sữa có thể được phục vụ với nghệ thuật vẽ latte art hoặc một vòng tròn màu trắng sữa ở giữa. Thí sinh có thể lựa chọn thể hiện bất kỳ hình nghệ thuật Latte art nào.

F. Đồ uống từ sữa phải được phục vụ trong một chiếc bình mà từ đó giám khảo có thể uống theo yêu cầu mà không gây bất kỳ tổn hại nào đến khả năng chấm điểm chính xác của họ; điều này bao gồm nhưng không loại trừ trường hợp bình quá nóng, không thể giữ và uống nước từ bình một cách an toàn. Nếu có sự tổn hại về mặt chức năng đối với khả năng cho điểm của giám khảo thì điểm "Attention to Details" sẽ bị ảnh hưởng.

G. Không được phép rắc thêm các loại bột phủ, không loại trừ đường, gia vị hoặc hương liệu bột. Điều này cũng áp dụng cho các thành phần đã có trong sữa, vì chúng có sẵn. Nếu sử dụng, thí sinh sẽ bị điểm không (0) cho mục "Trải nghiệm hương vị" ("Taste Experience").

H. Thức uống có sữa phải được phục vụ cho giám khảo kèm khăn ăn phù hợp và ly nước không hương vị, nếu không thí sinh sẽ bị trừ điểm trong phần "Chú ý chi tiết" ("Attention to Detail")

I. Chỉ có cà phê đã xay và nước được đọng lại trong phin lọc (portafilters), nếu không thức uống có sữa sẽ bị điểm không (0) trên tất cả các điểm có sẵn trên bảng điểm kỹ thuật và cảm quan.

### 3.3 Thức uống sáng tạo

A. Thức uống sáng tạo thể hiện tính sáng tạo và kỹ năng của thí sinh tạo nên thức uống hấp dẫn, chuyên biệt và lấy Espresso làm thành phần chính.

B. Thức uống sáng tạo phải ở dạng chất lỏng; Giám khảo có thể uống được.

C. Từng ly trong bốn phần thức uống sáng tạo phải chứa tối thiểu một lượng chuẩn Espresso (theo định nghĩa Espresso), nếu không thí sinh sẽ bị điểm không (0) cho phần “Trải nghiệm hương vị” (“Taste Experience”) trên bảng điểm đánh giá của phần thi thức uống sáng tạo.

D. Espresso dùng cho thức uống sáng tạo phải được chuẩn bị trong suốt thời gian trình diễn của thí sinh, nếu không thức uống sáng tạo sẽ bị điểm không (0) cho phần “Cân bằng vị giác” (“Taste Experience”) trên bảng điểm đánh giá thức uống sáng tạo.

E. Hương vị của cà phê espresso phải hiện diện trong đồ uống đặc trưng, tạo ra đồ uống cân bằng với các thành phần khác.

F. Thức uống sáng tạo có thể được phục vụ tại nhiệt độ uống bất kỳ.

G. Có thể sử dụng thành phần bất kỳ để chuẩn bị thức uống sáng tạo ngoại trừ thức uống có cồn, chiết xuất từ thức uống có cồn hoặc các sản phẩm bị kiểm soát/ cấm. Nếu phát hiện có những chất này trong đồ uống, thí sinh sẽ bị điểm không (0) ở tất cả các mục trên bảng điểm cảm quan của hạng mục thức uống sáng tạo.

H. Phải công bố tất cả các thành phần theo yêu cầu. Thí sinh phải mang bao bì gốc tất cả các thành phần sử dụng trong thức uống sáng tạo để giám khảo kiểm tra xác minh thành phần. Nếu thí sinh không cung cấp bao bì gốc theo yêu cầu, thức uống sáng tạo sẽ bị các điểm không tại tất cả các mục trên bảng điểm cảm quan ở hạng mục thức uống sáng tạo.

I. Phải chuẩn bị và pha chế các nguyên liệu thức uống sáng tạo tại chỗ trong suốt thời gian thi đấu. Quá trình chuẩn bị được chấm điểm trong mục “Thuyết minh, giới thiệu, và chuẩn bị tốt” (“Well explained, introduced, and prepared”) trên bảng điểm cảm quan. Một số thành phần nhất định được chuẩn bị trước (ví dụ nguyên liệu ngâm (“infusion”) trong 24 giờ) được chấp nhận trong thời gian thi đấu.

J. Chỉ có cà phê đã xay và nước được động lại trong phin lọc (portafilters), nếu không thức uống sáng tạo sẽ bị điểm không (0) trên tất cả các điểm có sẵn trên bảng điểm kỹ thuật và cảm quan.

## 4. Quy trình thi đấu

### 4.1 Tóm tắt

- A. Nơi tổ chức cuộc thi sẽ bao gồm một sân khấu với 2 khu vực thi đấu, đánh số 1, 2.
- B. Mỗi thí sinh sẽ được ấn định thời gian bắt đầu và vị trí khu vực thi đấu.
- C. Mỗi thí sinh sẽ có 44 phút tại khu vực thi đấu ấn định bao gồm các phân đoạn sau đây:
  - i. 7 phút sắp xếp bàn (Table Set Time)
  - ii. 15 phút chuẩn bị (Preparation Time)
  - iii. 15 phút thi đấu/trình diễn (Competition/Performance Time)
  - iv. 7 phút thu dọn (Clean-Up Time)
- E. Lịch thi đấu đầy đủ sẽ được cung cấp cho các đối thủ 2 tuần trước sự kiện.
- F. Cuộc thi sẽ bao gồm ba vòng thi: Vòng Một (tất cả các thí sinh), Bán kết (15 thí sinh) và Chung kết (6 thí sinh).
- G. VNBC có thể toàn quyền quyết định, lập lịch nhiều vòng thi trong một ngày (nghĩa là bán kết và chung kết có thể được tổ chức trong cùng một ngày). Thí sinh sẽ không nhận được bảng điểm đến khi họ hoàn thành cuộc thi.
- H. Kết thúc vòng một, các thí sinh có 6 điểm số cao nhất sẽ tiến vào vòng Bán kết. Điểm số của thí sinh từ mỗi vòng sẽ không được chuyển sang vòng tiếp theo. Các thí sinh sẽ không nhận được bảng điểm của họ để xem xét hoặc nhận điểm số của họ cho đến khi họ hoàn thành tiến bộ trong cuộc thi.
- I. Khi kết thúc Vòng một, sẽ có một buổi lễ trong đó những người sau đây sẽ được công bố: Top 15 người lọt vào Bán kết. Sau trận chung kết, sẽ có một lễ trao giải, nơi những người lọt vào vòng chung kết sẽ được trao giải từ vị trí thứ sáu đến vị trí đầu tiên.
- J. Tất cả các thành phần và thiết bị đều có thể được đánh giá bởi một giám khảo hậu trường ở bất kỳ vòng nào. xe đẩy sẽ được Giám khảo kiểm tra trước vòng chung kết trước khi lên sân khấu. BGK có thể yêu cầu xác minh bất kỳ và tất cả các thành phần hoặc thiết bị trên xe đẩy.

Điều này có thể bao gồm lấy mẫu. Các vật phẩm bị phát hiện vi phạm nội quy sẽ không được phép đưa lên sân khấu.

## 4.2 Tổng quan khu vực thi đấu

### 4.2.1 Bố trí trên khu vực thi đấu

- A. VNBC sẽ cung cấp một danh sách đầy đủ với các số đo của đồ đạc có sẵn để thí sinh sử dụng. Nội thất sẽ bao gồm một bàn máy pha cà phê espresso 2,5L x 0,9W x 0,9H (m), và 2 bàn trình bày khoảng 2,4L x 0,75W x 1,0H (m) để chuẩn bị/phục vụ. Xin lưu ý: tất cả các kích thước bàn là gần đúng và có thể thay đổi một chút tại chỗ.
- B. Thí sinh sẽ có thể tạo bố cục của riêng họ trong một ô vuông không có phương tiện truyền thông 7m x 7m. Các đối thủ phải có mặt trong thời gian Xếp bàn (Table Set Time). Khi khu vực của họ đã được đặt theo cấu hình chung được yêu cầu, như được mô tả trong các quy tắc, các thí sinh có thể yêu cầu điều chỉnh bổ sung đối với bộ bàn trong Thời gian đặt bàn, miễn là nó phù hợp với cách bố trí ban đầu và không gây ra rủi ro về sức khỏe và an toàn về quy trình làm việc của sân khấu, nước và cung cấp điện cho thiết bị trên sân khấu.
- C. Tất cả các bảng trình bày phải cách cạnh của hình vuông ít nhất 0,3m (12 inch) và bàn máy pha cà phê espresso không được di chuyển.
- D. Máy xay có thể ở hai bên của máy pha cà phê espresso.

## 5. Máy, phụ kiện & Nguyên liệu thô

### 5.1 Máy pha Espresso

Thí sinh chỉ có thể sử dụng máy pha cà phê do VNBC cung cấp từ nhà tài trợ máy pha cà phê chính thức của VNBC. Không sử dụng loại máy khác trên sân khấu.

Máy pha cà phê Espresso do VNBC cung cấp có thông số kỹ thuật cố định và thí sinh không thể tự ý thay đổi. Máy pha cà phê sẽ được hiệu chỉnh theo các thông số kỹ thuật như sau: Nhiệt độ sẽ được đặt ở mức từ 90,5-96 độ C (195-205 độ F), và áp suất đặt ở mức giữa 8,5 và 9,5 bar.

#### 5.1.1 Không có chất lỏng hoặc nguyên liệu trong máy

Không có chất lỏng hoặc bất kỳ loại nguyên liệu gì được đặt hoặc đổ phía trên máy pha Espresso (nghĩa là không có nước trong ly, không đổ hoặc trộn các chất lỏng hoặc nguyên liệu, không có thành phần hâm nóng). Nếu thí sinh đặt hoặc đổ chất lỏng hoặc nguyên liệu lên trên máy, sẽ bị điểm không (0) cho mục Quản lý khu vực (Station Management) trên bảng điểm kỹ thuật.

### 5.1.2 Truất quyền thi đấu

Thí sinh không thể thay đổi, điều chỉnh hoặc thay thế bất kỳ linh kiện, chế độ thiết lập, hoặc thành phần của máy pha cà phê Espresso. Nếu có bất kỳ thay đổi hoặc điều chỉnh, sẽ là căn cứ để truất quyền thi đấu của thí sinh (nghĩa là thay đổi phin lọc, miếng lót, nhiệt độ, áp suất, vòi hơi v.v.) Nếu làm hư hại thiết bị cho cuộc thi do sử dụng sai hoặc lạm dụng, sẽ là căn cứ để truất quyền thi đấu theo quyết định của Trưởng ban giám khảo.

## 5.2 Máy xay cà phê

Thí sinh VNBC phải sử dụng một loại máy xay theo quy định của Nhà tài trợ chính thức máy xay cho VNBC, để chuẩn bị cà phê trong mỗi vòng thi. Máy xay được cung cấp có thông số kỹ thuật cố định, có phễu và thí sinh không thể mở và điều chỉnh bất kỳ chức năng nào của máy. Thí sinh có thể điều chỉnh kích cỡ hạt xay và khối lượng xay từ các nút điều khiển bên ngoài. Máy xay cung cấp sẽ được hiệu chỉnh thông số kỹ thuật tương tự cho từng thí sinh. Cho phép sử dụng máy xay của riêng thí sinh, miễn là kiểu máy xay giống với kiểu máy xay chính thức được chấp nhận từ Nhà tài trợ. Không tuân theo các quy tắc này là cơ sở để truất quyền thi đấu.

Thí sinh không thể sử dụng nhiều hơn hai (2) máy xay tổng cộng để chuẩn bị cà phê trong thời gian trình diễn, nếu không thí sinh sẽ bị nhận điểm không (0) trong mục Quản lý khu vực thi đấu (Station Management).

## 5.3 Thiết bị bổ sung

### 5.3.1 Thiết bị điện bổ sung

Ngoài máy xay được cung cấp, thí sinh có thể sử dụng tối đa hai thiết bị điện bổ sung trong quá trình thi đấu. Thí sinh phải thông báo cho nhà tổ chức sự kiện VNBC trước khi đến VNBC về bất kỳ thiết bị điện mang theo (nghĩa là miếng đệm nóng, máy trộn tay, v.v.), nếu không thí sinh có thể không được phép sử dụng thiết bị đó khi trình diễn. Thí sinh chịu trách nhiệm đảm bảo thiết bị điện của họ có thể sử dụng được tại VNBC và mang theo bộ chuyển đổi điện cần thiết cho hoạt động của thiết bị. VNBC sẽ không cung cấp bộ điều chỉnh hoặc chuyển đổi điện.

### 5.3.2 Thiết bị hỗ trợ khác

Thí sinh có thể mang theo bao nhiêu mặt hàng chạy bằng pin tùy thích, ngoại trừ các mặt hàng được VNBC cung cấp dưới dạng thiết bị tài trợ. Tuy nhiên, các đối thủ cạnh tranh có trách nhiệm đảm bảo thiết bị của họ hoạt động bình thường.



## 5.4 Cung cấp thiết bị và vật tư

Mỗi khu vực của thí sinh sẽ được trang bị như sau: Bàn máy (dùng để đặt máy pha cà phê, máy xay và máy xay sinh tố) Dài: 1,80m Rộng: 0,90m Cao: 0,90m; Bàn pha chế (đặt các khay, đồ thủy tinh và phụ kiện bổ sung) Dài: 1,80m Rộng: 0,60m Cao: 0,90m; Bàn trình bày (Bàn của ban giám khảo) D: 2.39m R: 0,60m C: 1,00m; Máy pha cà phê espresso, Máy xay, 1 Hộp đập cà phê, Sữa (thông tin chi tiết có sẵn trước cuộc thi), Thùng rác, 1 Xe đẩy phục vụ (để sử dụng trong thời gian chuẩn bị và dọn dẹp) và Bảng như được nêu trong phần "Tổng quan về Khu vực Thi đấu".

## 5.5 Thiết bị & Vật tư được khuyến nghị sử dụng

Yêu cầu thí sinh mang tất cả các vật tư bổ sung cần thiết cho phần trình diễn; nếu không thí sinh có thể không đủ trang thiết bị để hoàn thành phần thi của mình. Thí sinh nên chuẩn bị nhiều vật dụng dự phòng nếu có bề vỡ trong quá trình vận chuyển và quá trình thi của các thí sinh. Thí sinh chịu trách nhiệm đối với thiết bị và phụ kiện của riêng họ tại cuộc thi. Ban tổ chức VNBC, tình nguyện viên và nhân viên sự kiện không chịu trách nhiệm đảm bảo an toàn cho các đồ để lại phòng chuẩn bị hoặc khu vực thi đấu. Các thí sinh nên thông báo cho BTC về tất cả các thiết bị bổ sung để đảm bảo rằng nó được cho phép. Nếu thí sinh muốn kiểm tra xem thiết bị của mình có được phép sử dụng trước cuộc thi hay không, thí sinh có thể gửi email tới địa chỉ [competition@cafeshow.com.vn](mailto:competition@cafeshow.com.vn). Thí sinh có nghĩa vụ cung cấp tất cả thông tin liên quan, bao gồm nhãn hiệu/kiểu máy và hình ảnh của thiết bị. Nếu bất kỳ thông tin liên quan nào bị bỏ qua trong phần này, thì quyết định có cho phép thiết bị này hay không sẽ được đưa ra tại chỗ, khi thiết bị đó được xác minh.

Danh mục vật tư thí sinh có thể mang đến bao gồm:

- Cà phê (để thực hành và thi đấu)
- Thiết bị điện bổ sung (tối đa hai thiết bị)
- Dụng cụ nén cà phê (tamper)
- Ly đo espresso (Shot Glasses)
- Ca đánh sữa
- Sữa (tùy chọn sử dụng sữa do VNBC cung cấp)
- Tách và đĩa lót cần thiết
- Muỗng
- Bất cứ đồ dùng chuyên dụng cần thiết
- Tất cả các thiết bị/phụ kiện cần thiết cho Thức uống sáng tạo

- Khăn
- Ly nước (cho bốn vị Giám khảo cảm quan)
- Nước (cho bốn vị Giám khảo cảm quan)
- Khăn phục vụ /vải sạch (cho thực hành và thi đấu)
- Đồ làm vệ sinh (bàn chải quày, bàn chải máy xay, v.v.)
- khay (phục vụ đồ uống cho giám khảo)
- Tất cả các phụ kiện cho bàn trình diễn
- Xe đẩy đồ phục vụ (tùy chọn sử dụng loại do VNBC cung cấp)

## **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 VNBC, 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 VNBC 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 VNBC và/hoặc Trưởng ban giám khảo. Nếu thí sinh không lập và báo kế hoạch trước với nhà tổ chức sự kiện VNBC và không tham dự cuộc họp định hướng, họ có thể bị Trưởng ban giám khảo truất quyền thi đấu.

### **6.2 Phòng thực hành chuẩn bị**

Sẽ có khu vực sân khấu được quy định làm phòng chuẩn bị/thực hành cho các thí sinh. Khu vực này sẽ được dành cho các thí sinh, huấn luyện viên, tình nguyện viên và Ban tổ chức VNBC. Giám khảo VNBC, báo chí/truyền thông, thành viên gia đình thí sinh, hỗ trợ viên không được có mặt ở khu vực này khi chưa có sự đồng ý của nhà tổ chức sự kiện VNBC. Phòng thực hành/chuẩn bị sẽ được giới hạn cho thí sinh, một (1) huấn luyện viên, và một (1) người trợ giúp/thông dịch viên, trừ khi được thông báo bởi người quản lý sân khấu. Thí sinh vi phạm nội quy hậu trường sau khi đã được quản lý sân khấu hoặc nhân viên cảnh cáo một lần có thể bị loại. Thí sinh sẽ có thể để thiết bị, phụ kiện, nguyên liệu, v.v. trong phòng này và tự lo bảo quản. Tủ lạnh và tủ đông sẽ được cung cấp để chứa nguyên liệu cần giữ mát hoặc đông lạnh. Phòng này cũng sẽ bao gồm bàn rửa chén cho thí sinh để rửa tách và đồ dùng. Thí sinh chịu trách nhiệm làm sạch đĩa và đồ thủy tinh riêng của họ, và bảo quản các vật phẩm này. Cán bộ điều hành và nhân viên sự kiện không chịu trách nhiệm về việc rơi vỡ hoặc mất mát đĩa hoặc đồ dùng của thí sinh. Sẽ không có ổ điện nào được cung cấp cho các thí sinh ở khu vực hậu

trường. Thí sinh không thể cắm thiết bị vào bất kỳ ổ cắm nào ở khu vực hậu trường. Bất kỳ thiết bị nào. được phát hiện cắm ngoài thời gian luyện tập, chuẩn bị và sân khấu của thí sinh sẽ bị loại bỏ

### **6.3 Thời gian thực hành**

Phòng chuẩn bị/ thực hành sẽ có 2 máy pha cà phê Espresso và máy xay là thiết bị trang bị riêng cho cuộc thi. Mỗi thí sinh có thể có một giờ thực hành theo lịch trình. Các lần thực hành sẽ được sắp xếp theo thời gian thi đấu (nghĩa là thí sinh theo lịch trình thi đầu tiên sẽ có thời gian thực hành theo lịch trình sớm nhất). Các thí sinh sẽ được gửi qua email lịch trình thực hành trước sự kiện VNBC. Nếu một thí sinh không thể tham dự vào thời gian thực hành quy định, phải có trách nhiệm chuyển sang cho thí sinh khác hoặc tìm thời gian thay thế. VNBC không đảm bảo việc ra vào khu vực thực hành ngoài thời gian thực hành đã được ấn định.

### **6.4 Âm nhạc trong thi đấu**

Thí sinh có thể mang đĩa nhạc CD, thiết bị MP3, USB, điện thoại để bật trong suốt Vòng bán kết và Chung kết. Nên sử dụng điện thoại thông minh, điện thoại này phải có khe cắm 3.5mm (không adapter), được mở khóa (không có mật mã màn hình) và không ở Chế độ máy bay & Không làm phiền. Âm nhạc không có nội dung thô tục, nếu không có thể bị phạt điểm số ở mục "Trình diễn: Tính chuyên nghiệp" trên Bảng điểm cảm quan. Thí sinh phải đánh dấu rõ ràng tên thí sinh trên các thiết bị chứa âm nhạc. Thí sinh có trách nhiệm cung cấp cho người quản lý sân khấu VNBC hoặc nhân viên âm thanh hình ảnh của thiết bị chứa âm nhạc của mình trước khi bắt đầu cuộc thi. Thí sinh cũng có trách nhiệm nhận các thiết bị chứa âm nhạc từ người quản lý sân khấu VNBC hoặc nhân viên âm thanh hình ảnh sau cuộc thi. Các thiết bị không được lấy lại sẽ bị hủy bỏ sau cuộc thi. Các buổi biểu diễn trực tuyến sẽ được phát trực tuyến với nhạc không bản quyền.

### **6.5 Đúng giờ**

Các thí sinh phải có mặt trong phòng chuẩn bị / luyện tập tối thiểu 60 phút trước 7 phút Thời gian xếp bàn theo lịch trình của họ. Bất kỳ thí sinh chưa có mặt và sẵn sàng bắt đầu ngay lập tức tại thời điểm bắt đầu phần chuẩn bị có thể bị loại.

### **6.6 Sắp xếp khu vực thi đấu**

Điều phối viên (head runner) sẽ chịu trách nhiệm đảm bảo khu vực của mỗi thí sinh được thiết lập theo yêu cầu của thí sinh trước thời gian chuẩn bị của họ (tức là vị trí của (các) máy xay, thiết bị điện và cách bố trí bàn). Thí sinh phải có mặt trong Thời gian xếp bàn của họ. Sau khi người điều phối đã thiết lập khu vực, thí sinh có trách nhiệm điều chỉnh lại, nếu cần, trong Thời gian chuẩn bị. Để biết chi tiết về Thời gian xếp bàn 7 phút, hãy xem phần "Tóm tắt".

### 6.6.1 Máy xay và thiết bị điện bổ sung

Nếu thí sinh mang thiết bị điện bổ sung hoặc nếu thí sinh có kế hoạch sử dụng một trong các máy xay được cung cấp, thí sinh cần thông báo cho người quản lý sân khấu VNBC trước khi bắt đầu cuộc thi. Điều hành trưởng sẽ liên lạc với thí sinh trước khi bắt đầu phần chuẩn bị của thí sinh. Cho phép thí sinh giúp điều hành trưởng mang thiết bị điện bổ sung đến sân khấu nếu thí sinh mong muốn; tuy nhiên, khi các thiết bị đã sắp đặt và cắm điện, thí sinh sẽ không được phép chạm vào các đồ đó và phải rời sân khấu ngay lập tức. Xin lưu ý: không đặt cà phê hạt trong phễu được kèm theo máy xay hoặc để riêng ra, cho đến khi thời gian chuẩn bị của thí sinh bắt đầu.

### 6.7 Người trợ giúp/ Trợ lý không được phép lên sân khấu

Chỉ thí sinh, thông dịch viên và nhân viên được ban tổ chức VNBC cho phép được phép lên sân khấu trong quá trình chuẩn bị, trình diễn và thu dọn. Việc không tuân thủ có thể dẫn đến việc thí sinh bị loại khỏi cuộc thi.

### 6.8 Thông dịch viên

Thí sinh có thể mang theo phiên dịch viên của riêng mình. Khi nói chuyện với thí sinh, phiên dịch viên chỉ được phép dịch những gì người dẫn chương trình, giám khảo trưởng, quản lý sân khấu hoặc người chạy chính đã nói. Khi thí sinh nói, phiên dịch viên chỉ được phép dịch chính xác những gì đối thủ đã nói. Không có thêm thời gian thi đấu sẽ được phân bổ khi sử dụng thông dịch viên. Thí sinh được đánh giá dựa trên bản dịch của thí sinh, không dựa trên lời nói của thí sinh.

Nếu thuyết trình bằng tiếng Việt, thí sinh phải gửi thông tin của thông dịch viên cho ban tổ chức VNBC qua email [competition@cafeshow.com.vn](mailto:competition@cafeshow.com.vn) để Ban tổ chức của VNBC chuẩn bị thẻ đeo cho thông dịch viên.

### 6.9 Cung cấp xe đẩy phục vụ trên sân khấu

Xe đẩy phục vụ sẽ có sẵn cho thí sinh vận chuyển đồ từ và đến khu vực thi đấu. Trước thời gian chuẩn bị, thí sinh sẽ sắp xếp lên xe đẩy vật tư, đồ thủy tinh cần thiết cho cuộc thi. Mỗi thí sinh sẽ được chỉ định một cán bộ điều hành khu vực thi đấu, người sẽ hỗ trợ thí sinh đẩy xe từ khu vực chuẩn bị đến khu vực thi đấu quy định. Chỉ cán bộ điều hành (runner) được chỉ định sẽ được phép hỗ trợ thí sinh trên sân khấu với xe đẩy. Khi trên sân khấu, cán bộ điều hành được chỉ định sẽ hỏi thí sinh xem khu vực thi đấu được bố trí đã phù hợp yêu cầu chưa; nếu thí sinh nói "Có" ("Yes") cán bộ điều hành sẽ rời khỏi sân khấu; nếu thí sinh nói "không", thí sinh sẽ cho biết cần có thêm những thay đổi bổ sung gì. Cán bộ điều hành và thí sinh được phép cùng điều chỉnh bố trí khu vực thi đấu theo yêu cầu của

thí sinh. Khi khu vực thi đấu được sắp xếp xong, đáp ứng yêu cầu của thí sinh, cán bộ điều hành sẽ giới thiệu với thí sinh với người đếm thời gian chuẩn bị và rời khỏi sân khấu.

## **7. Thời gian chuẩn bị**

### **7.1 Bắt đầu thời gian chuẩn bị**

Mỗi thí sinh sẽ có thời gian 15 phút chuẩn bị. Khi thí sinh trước bắt đầu trình diễn, thí sinh kế tiếp có thể bắt đầu thời gian chuẩn bị 15 phút của mình theo hướng dẫn của người quản lý sân khấu VNBC và/hoặc người bấm giờ được chỉ định. Bấm giờ chuẩn bị và thi đấu là tùy chọn theo quyết định của người quản lý sân khấu với điều kiện có sẵn một phương pháp bấm giờ độc lập. Trong Nội quy và Quy định, hướng dẫn bấm giờ chuẩn bị và thi đấu chỉ áp dụng nếu người quản lý sân khấu sử dụng.

Khi thí sinh tới khu vực thi đấu theo chỉ định và chấp thuận khu vực thi đấu được sắp xếp theo yêu cầu của mình, người bấm giờ chuẩn bị chính thức sẽ hỏi thí sinh xem liệu thí sinh đó đã sẵn sàng bắt đầu chưa. Thí sinh phải nhấn nút khởi động trên bảng điều khiển từ xa gắn vào đồng hồ để bắt đầu thời gian chuẩn bị 15 phút trước khi chạm vào bất cứ đồ gì ở khu vực thi đấu. Người bấm giờ sẽ bắt đầu bấm giờ tại thời điểm thí sinh giơ tay và nói "Time". Nếu thời gian chuẩn bị của thí sinh đã bắt đầu nhưng thí sinh chưa sẵn sàng, thời gian của thí sinh có thể được bắt đầu theo quyết định của Quản lý Sân khấu, Thí sinh có trách nhiệm đảm bảo sẵn sàng trước khi bắt đầu thời gian chuẩn bị.

### **7.2 Xe đẩy**

Thí sinh chịu trách nhiệm bốc dỡ vật tư lên xe đẩy hàng. Người đếm thời gian chuẩn bị đưa xe ra khỏi sân khấu vào cuối thời gian chuẩn bị của thí sinh. Xe đẩy phục vụ không được phép trên sân khấu khi trình diễn. Xin lưu ý nếu có đồ để lại trên xe sau khi thời gian chuẩn bị của thí sinh kết thúc, thí sinh không thể lấy lại những đồ này cho đến khi tiến hành phần trình diễn. (Xem "Quyên phụ kiện")

### **7.3 Bàn thuyết trình của ban giám khảo**

Bàn thuyết trình của ban giám khảo có thể được thiết lập trong thời gian chuẩn bị của thí sinh, bao gồm cả việc phục vụ nước. Nếu thí sinh không muốn đặt trước bàn thuyết trình của ban giám khảo trong quá trình chuẩn bị, họ có thể đặt bàn khi bắt đầu thời gian thi đấu/biểu diễn.

### **7.4 Các shot thử nghiệm**

Thí sinh được phép và khuyến khích thực hành pha chế thử trong thời gian chuẩn bị. "Pucks" (còn được gọi là "bã cà phê") có thể vẫn còn trong phin lọc khi bắt đầu thời gian thi đấu của thí sinh. Portafilters không cần phải gắn vào máy khi bắt đầu thời gian thi đấu

## 7.5 Ly làm nóng trước

Ly có thể được làm nóng trước trong thời gian chuẩn bị của thí sinh. Tuy nhiên, không có nước trong ly khi bắt đầu thời gian thi đấu của thí sinh. Không thể đặt chất lỏng hoặc nguyên liệu lên trên máy, nếu không sẽ bị điểm không cho phần "Quản lý khu vực thi đấu" ("Station Management")

## 7.6 Kết thúc thời gian chuẩn bị

Thí sinh không được vượt quá thời gian chuẩn bị 15 phút được phân bổ. Người bấm giờ sẽ đưa ra cho thí sinh cảnh báo 10 phút, 5 phút, 3 phút, 1 phút và 30 giây và trong thời gian chuẩn bị 15 phút. Khi đến 15 phút, người bấm giờ chuẩn bị sẽ thông báo thời gian đã hết và yêu cầu thí sinh ra khỏi khu vực thi đấu. Bất kỳ thí sinh nào không ngừng chuẩn bị trong vòng 15 phút sẽ bị phạt như được hiển thị trong phần "Phạt vi phạm thời gian" bên dưới.

## 8. Thời gian thi đấu

### 8.1 Lời giới thiệu của Người dẫn chương trình

Ngay trước khi bắt đầu thuyết trình, Người dẫn chương trình(MC) sẽ giới thiệu thí sinh với khán giả. Yêu cầu thí sinh đeo micro không dây khi trình diễn; tuy nhiên, mic-rô sẽ chỉ bật trong thời gian trình diễn.

### 8.2 Bắt đầu thời gian thi đấu

- A. Người dẫn chương trình sẽ hỏi thí sinh xem đã sẵn sàng bắt đầu chưa. Trước khi giới thiệu về bản thân với ban giám khảo, thí sinh phải bắt đầu bấm đồng hồ bằng cách nhấn nút trên điều khiển từ xa hoặc sử dụng phương pháp theo hướng dẫn của người quản lý sân khấu. Người bấm giờ theo chỉ định sẽ bắt đầu bấm giờ đồng hồ vào thời điểm thí sinh bắt đầu bấm giờ đồng hồ chính thức, để bắt đầu phần trình diễn/thi đấu.
- B. Thí sinh chịu trách nhiệm đếm và giám sát thời gian trôi qua trong suốt thời gian thi đấu/trình diễn, mặc dù thí sinh có thể yêu cầu kiểm tra thời gian tại bất kỳ thời điểm nào. Người bấm giờ thi đưa ra cho thí sinh cảnh báo 30 giây, 1 phút, 3 phút, 5 phút và 10 phút trong thời gian thi đấu 15 phút. Yêu cầu người bấm giờ phải thông báo cảnh báo theo thời gian thực và có thể ngắt lời thí sinh đang nói.
- C. Nếu trục trặc đồng hồ vì bất kỳ lý do nào, thí sinh không được dừng lại phần trình diễn. Trong trường hợp đồng hồ bị trục trặc, thời gian của người bấm giờ là thời gian chính thức cho cuộc thi. Thí sinh sẽ nhận được những cảnh báo thời gian như nêu ở trên.

### 8.3 Giới thiệu thí sinh

Khi bắt đầu phần trình diễn, thí sinh sẽ tự giới thiệu với bốn vị Giám khảo cảm quan và Trưởng ban giám khảo. Bốn vị Giám khảo cảm quan và Trưởng ban giám khảo sẽ ở phía sau bàn trình diễn của ban giám khảo. Giám khảo kỹ thuật sẽ đứng về một bên của khu vực thi đấu hoặc ở phía sau và sẽ thận trọng, không ảnh hưởng đến các thí sinh. Giám khảo phụ có thể có mặt trên sân khấu. Giám khảo phụ không được làm cản trở thí sinh hoặc chắn đường vị trí giám khảo chính thức; họ phải được bố trí phía sau Giám khảo cảm quan hoặc cuối bàn giám khảo. Giám khảo phụ sẽ không chấm điểm phần thuyết trình. Họ có mặt chỉ đơn giản để theo dõi, ghi chép trình diễn của thí sinh, để giám khảo chính thảo luận, xem xét và cân nhắc. Không bắt buộc có giám khảo phụ.

### 8.4 Các yêu cầu phục vụ đồ uống

- A. Tất cả các đồ uống phải được phục vụ tại bàn giám khảo. Không phục vụ đồ uống tại bàn giám khảo, thí sinh sẽ nhận điểm "0" cho phần Trải nghiệm Hương Vị (Taste Experience) và độ chính xác của hương vị (Accuracy of Flavor Descriptors) (được áp dụng).
- B. Yêu cầu thí sinh phục vụ và/hoặc cung cấp nước không hương vị cho bốn vị Giám khảo cảm quan cho mỗi vòng thi. Thí sinh có thể phục vụ nước không hương vị cho giám khảo khi bắt đầu thời gian trình diễn, hoặc khi phục vụ lần thứ nhất và phải rót nước vào tách khi có yêu cầu trong thời gian thuyết trình. Không bắt buộc có giám khảo phụ

### 8.5 Người hỗ trợ sân khấu (Runner) thu dọn đồ uống

Sau khi từng loại đồ uống đã được giám khảo đánh giá, người hỗ trợ sân khấu(runner) sẽ dọn đồ uống khỏi bàn thuyết trình của giám khảo theo chỉ đạo của Trưởng ban giám khảo. Người hỗ trợ sân khấu(runner) sẽ thu dọn chén, đĩa và muỗng đã sử dụng ở phần trình bày trước. Nếu thí sinh có chỉ dẫn đặc biệt cho người hỗ trợ sân khấu(runner), thí sinh cần giải thích những chỉ dẫn này cho người quản lý sân khấu VNBC và người hỗ trợ sân khấu(runner) trước khi bắt đầu thời gian thi đấu, nếu không, thu dọn chén, đĩa và muỗng. Nếu không có hướng dẫn cho người quản lý sân khấu VNBC, và nếu đồ dùng thí sinh muốn mang lên sân khấu bị người hỗ trợ sân khấu(runner) thu dọn, cho phép nhận lại đồ theo quy định 9.2 Quên phụ kiện. Người hỗ trợ sân khấu(runner) sẽ nỗ lực hợp lý để tránh cản trở thí sinh nhưng trách nhiệm của thí sinh phải quản lý khu vực thi đấu thành công.

### 8.6 Khu vực thi đấu

Thí sinh chỉ có thể sử dụng khu vực làm việc do VNBC chỉ định: bàn để máy, bàn pha chế, và bàn thuyết trình. Việc đặt đồ đạc và/hoặc các thiết bị khác trực tiếp lên hoặc trên sàn khu vực thi đấu (ví dụ, giá đỡ, bàn, giá để đồ ăn, ghế băng, v.v.) sẽ khiến thí sinh tự động bị loại. Thí sinh không thể sử

dụng bất kỳ khoảng trống dưới bàn thi đấu để trữ đồ, nếu không thí sinh sẽ bị điểm 0 trong phần "Quản lý khu vực thi đấu/Dọn dẹp khu vực làm việc lúc kết thúc" (Station management/Clean working area at end) trên bảng điểm kỹ thuật. Cho phép ngoại lệ duy nhất là hộp knockbox chứa bã cà phê, kệ hoặc giàn cần thiết để barista thuận lợi sử dụng máy pha espresso và bàn thuyết trình. Những bổ sung được phép này phải do thí sinh cung cấp và là trách nhiệm duy nhất của thí sinh.

### 8.7 Kết thúc thời gian thi đấu

- A. Thời gian thi đấu sẽ dừng khi thí sinh nhấn nút dừng trên điều khiển từ xa gắn vào đồng hồ hoặc giờ tay và nói "time", tùy cách nào nhanh hơn. Nếu thí sinh chọn cách nói "time" mà không nhấn nút dừng trên điều khiển từ xa, thí sinh có trách nhiệm nói to và rõ ràng, báo hiệu cho người bấm giờ hoặc Trưởng ban giám khảo.
- B. Thí sinh có thể chọn kết thúc phần trình diễn vào bất cứ lúc nào. Ví dụ, thí sinh có thể dừng đồng hồ khi đồ uống cuối cùng được đặt trên bàn giám khảo hoặc có thể chọn quay trở lại khu vực thi đấu để dọn dẹp trước khi dừng đồng hồ. Chỉ có thời gian do người bấm giờ hoặc Trưởng ban giám khảo ghi lại sẽ được sử dụng để tính điểm.
- C. Thí sinh được phép có tối đa 15 phút hoàn thành phần trình diễn mà không bị trừ điểm. Không trừ điểm hoặc cộng điểm thí sinh hoàn thành trình diễn ít hơn 15 phút.

### 8.8 Trao đổi sau thời gian thi đấu

Thí sinh không được nói chuyện với các giám khảo khi trình diễn kết thúc. Bất kỳ thông tin cung cấp cho giám khảo sau khi hoàn thành thuyết trình sẽ không được xem xét để tính điểm đánh giá. Thí sinh có thể tiếp tục trao đổi với Chủ trì sau khi thời gian thi đấu kết thúc; tuy nhiên, ban giám khảo sẽ không bị tác động bởi cuộc trao đổi đó hoặc thông tin được đưa ra sau thời gian thi đấu.

### 8.9 Phạt vi phạm thời gian

- A. Nếu thí sinh không hoàn thành phần chuẩn bị hoặc thuyết trình trong thời gian phân bổ 15 phút, thí sinh được phép tiến hành tiếp đến khi hoàn thành phần chuẩn bị hoặc thuyết trình.
- B. Một điểm sẽ được khấu trừ cho mỗi giây trong vòng 15 phút từ tổng số điểm tối đa là 60 điểm (1 phút).
- C. Bất kỳ thí sinh có phần chuẩn bị hoặc trình diễn vượt quá 16 phút sẽ bị loại.

### 8.10 Huấn luyện

Không được chỉ dẫn hoặc 'huấn luyện' cho thí sinh trong suốt thời gian thi đấu, theo quy định phạt truất quyền thi đấu. VNBC khuyến khích khán giả tham gia và người ủng hộ nhiệt tình nhưng không



can thiệp vào cuộc thi (Xin lưu ý: huấn luyện viên, người ủng hộ, bạn bè, hoặc thành viên gia đình không được phép lên sân khấu trong khi cuộc thi đang diễn ra, nếu không thí sinh sẽ bị Trưởng ban giám khảo truất quyền thi đấu).

## 9. Các vấn đề kỹ thuật

- A. 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 VNBC như sau:
  - i. Máy pha cà phê (bao gồm phần điện, áp suất hơi, trục trặc hệ thống điều khiển, thiếu nước hoặc trục trặc)
  - ii. Máy xay
  - iii. Bất kỳ thiết bị điện khác (trừ đồng hồ trong thi đấu)
  - iv. Thiết bị âm thanh hình ảnh (chẳng hạn âm nhạc của thí sinh hoặc microphone)
- B. Thời gian chuẩn bị hoặc thi đấu sẽ được người quản lý sân khấu cho tạm dừng (trong thời gian chuẩn bị) hoặc do Trưởng ban giám khảo (trong thời gian thi). Người bấm giờ chính thức sẽ ghi lại thời gian khi có thông báo "trục trặc kỹ thuật" "Technical Time out". Trách nhiệm của thí sinh là đảm bảo người bấm giờ biết rõ thông báo trục trặc kỹ thuật.
- C. Nếu người quản lý sân khấu /Trưởng ban giám khảo thống nhất vấn đề kỹ thuật có thể dễ dàng giải quyết, họ sẽ quyết định thời lượng thích hợp cộng thêm cho thí sinh. Khi kỹ thuật viên đã khắc phục sự cố, thời gian của thí sinh sẽ tiếp tục.
- D. Nếu vấn đề kỹ thuật không thể giải quyết kịp thời, người quản lý sự kiện/Trưởng ban giám khảo sẽ quyết định liệu thí sinh có hay không nên chờ đợi để tiếp tục phần trình diễn hoặc dừng trình diễn và bắt đầu tại thời điểm khác được ấn định lại.
- E. Nếu thí sinh phải dừng thời gian thi đấu, thí sinh cùng với Trưởng ban giám khảo và người quản lý sự kiện sẽ sắp xếp lại lịch trình để thí sinh hoàn thành đầy đủ lại phần thi vào thời điểm sau đó.
- F. Nếu xác định vấn đề kỹ thuật do lỗi của thí sinh hoặc thiết bị cá nhân của thí sinh, Trưởng ban giám khảo có thể xác định không bổ sung thêm thời gian cho thí sinh, và thời gian chuẩn bị hoặc thi đấu sẽ được tiếp tục mà không cộng thêm thời gian.
- G. Không cộng thêm thời gian khi sự cố kỹ thuật do sử dụng không đúng cách; do đó trách nhiệm của tất cả các thí sinh là phải để hiểu và tuân thủ sử dụng đúng cách tất cả các thiết bị thi đấu.
- H. Trục trặc kỹ thuật do không đồng nhất hoặc khác biệt giữa các group head cần phải điều chỉnh chỉ có thể được công bố trong thời gian chuẩn bị.

## 9.1 Cản trở

- A. Nếu bất kỳ cá nhân, chẳng hạn tình nguyện viên, ban giám khảo, khán giả, hoặc nhiếp ảnh gia là trở ngại đối với thí sinh, thí sinh đó sẽ được bổ sung thêm thời gian theo quyết định của Trưởng ban giám khảo.
- B. Nếu bàn thuyết trình của giám khảo không được dọn sạch trong khoảng thời gian hợp lý sau mỗi lần phục vụ đồ uống, khi đó thí sinh sẽ được cộng thêm thời gian trễ, lỗi này do Trưởng ban giám khảo xác định.

## 9.2 Quên phụ kiện

- A. Nếu thí sinh quên thiết bị và/hoặc phụ kiện trong thời gian chuẩn bị, 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.

## 10. Thời gian thu dọn

Khi Thí sinh hoàn thành phần trình diễn, thí sinh sẽ bắt đầu dọn dẹp khu vực thi đấu. Người hỗ trợ sân khấu (runner) khu vực thi đấu sẽ mang xe đẩy phục vụ ra sân khấu để thí sinh xếp đồ lên. Nếu thí sinh có mang thêm thiết bị điện, người hỗ trợ sân khấu (runner) có thể giúp đỡ thí sinh tháo những đồ này. Thí sinh phải tháo tất cả các thiết bị cá nhân và vật tư và lau dọn kỹ lưỡng khu vực thi đấu. Giám khảo không đánh giá thời gian thu dọn.

## 11. Sau phần thi

### 11.1 GHI ĐIỂM

#### 11.1.1 Ghi điểm chính thức của VNBC

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

#### 11.1.2 Tổng điểm của thí sinh

Trong Vòng một, tổng điểm của thí sinh sẽ được tính bằng cách cộng tổng bảng điểm kỹ thuật và tất cả 4 bảng điểm giác quan, sau đó trừ bất kỳ hình phạt thời gian nào. Xin lưu ý rằng bảng điểm của giám khảo chính không được tính vào tổng điểm của thí sinh ở Vòng sơ loại. Ở Vòng Bán kết, tổng

điểm của thí sinh sẽ được tính bằng cách cộng tổng của 4 bảng điểm giác quan, điểm Quản lý khu vực và Khu vực làm việc sạch sẽ khi kết thúc từ bảng điểm của Giám khảo trưởng, sau đó trừ bất kỳ hình phạt thời gian nào.

### 11.1.3 Điểm số bằng nhau

- A. Nếu giữa hai hay nhiều thí sinh có điểm số bằng nhau, người ghi điểm chính thức sẽ cộng tất cả các điểm cảm quan cà phê Espresso của thí sinh tham gia (Phần I từ tất cả bốn bảng điểm cảm quan). Thí sinh có số điểm cảm quan cà phê Espresso cao nhất sẽ giành chiến thắng trong số các thí sinh có điểm bằng nhau và xếp hạng trên thí sinh khác có tổng điểm thi như nhau.
- B. Nếu các thí sinh có điểm số bằng nhau có điểm cảm quan cà phê Espresso như nhau thì vị trí cao hơn sẽ được trao cho thí sinh có tổng điểm cảm quan thức uống có sữa cao hơn (Phần II từ tất cả bốn bảng điểm cảm quan).
- C. Nếu các thí sinh có điểm số bằng nhau có điểm cảm quan cà phê Espresso và điểm thức uống có sữa như nhau thì vị trí cao hơn sẽ được trao cho thí sinh có điểm "Ấn tượng tổng thể" ("Total impression) cao hơn (Phần V từ tất cả bốn bảng điểm cảm quan).

## 11.2 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 VNBC, quản lý sự kiện VNBC 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 VNBC.

## 12. Tiêu chí đánh giá

### 12.1 Ban giám khảo đang tìm kiếm điều gì ở Quán quân Barista

Ban giám khảo đang tìm kiếm một quán quân:

- A. Thành thạo về kỹ năng kỹ thuật, khéo léo, kỹ năng giao tiếp và kỹ năng phục vụ và đam mê với nghề barista
- B. Có hiểu biết rộng về cà phê vượt ra 12 đồ uống được phục vụ trong cuộc thi
- C. Chuẩn bị và phục vụ đồ uống chất lượng cao
- D. Có thể đóng vai trò như là một tấm gương và là nguồn cảm hứng cho mọi người.

## 12.2 Khu vực thi

Một giám khảo kỹ thuật sẽ có mặt trong Vòng Một của Giải vô địch Barista Quốc gia Việt Nam và không có giám khảo kỹ thuật nào có mặt trong Vòng Bán kết và Chung kết. Giám khảo kỹ thuật sẽ đánh giá khu vực thi đấu về độ sạch sẽ khi bắt đầu và kết thúc thời gian biểu diễn/thi đấu. Bên trong vắng trọng tài chuyên môn, trưởng trọng tài sẽ đánh giá độ trong sạch khi kết thúc thời gian biểu diễn/thi đấu.

## 12.3 Thang đo đánh giá và chấm điểm

### 12.3.1 Các loại tính điểm

Có bốn loại tính điểm:

- Có/không
- Điểm số (Độ chính xác): 0-3
- Điểm số (Ấn tượng): 0-3
- Điểm số (Kinh nghiệm): 0-6

### 12.3.2 Điểm Có/không

Có = 1, Không = 0

Thí sinh nhận được 1 điểm cho điểm Có và 0 điểm cho điểm Không.

### 12.3.3 Điểm số (Độ chính xác)

- 0–Không có gì để đánh giá
- 1–Không chính xác lắm (chấp nhận được/trung bình)
- 2–Hơi chính xác (tốt/rất tốt)
- 3–Rất chính xác (xuất sắc/đặc biệt)

Điểm có sẵn nằm trong khoảng từ 0 đến 3. Không được phép có nửa điểm. Giám khảo nên chấm điểm như sau: Điểm 0 cho biết không có gì để chấm điểm trong hạng mục này (ví dụ: không có bộ mô tả nào được đặt tên). Điểm 1 cho biết các yếu tố trong danh mục này không chính xác hoặc không chính xác lắm (chấp nhận được/trung bình). Điểm 2 cho thấy các yếu tố trong danh mục này tương đối chính xác (tốt/rất tốt). Điểm 3 cho biết rằng các yếu tố trong danh mục này hầu hết hoặc hoàn toàn chính xác. Một số điểm nhất định được tính trọng số và nhân với 2 hoặc 4. Điểm 0 cần có sự chấp thuận của trọng tài chính.

### 12.3.4 Điểm số (Ấn tượng)

- 0–Không có gì để đánh giá
- 1–Không nhiều (chấp nhận được/trung bình)
- 2–Khá (tốt/rất tốt)
- 3 –Rất (xuất sắc/phi thường)

Điểm có sẵn nằm trong khoảng từ 0 đến 3. Không được phép có nửa điểm. Giám khảo nên chấm điểm như sau: Điểm 0 cho biết không có gì để chấm điểm trong hạng mục này. Điểm 1 chỉ ra rằng các yếu tố trong hệ thống đánh giá loại này. Trong nỗ lực phân tách các loại phân tích cảm quan khác nhau rõ rệt (phân tích mô tả và phân tích tình cảm), các loại thang điểm và thang điểm mới đã được tạo ra. Điểm 2 cho biết rằng các yếu tố trong danh mục này đã tạo ấn tượng tốt hoặc hỗn hợp (tốt/rất tốt). Điểm 3 cho biết rằng các yếu tố trong danh mục này đã gây ấn tượng cao (xuất sắc/đặc biệt). Một số điểm nhất định có trọng số là 2. Điểm 0 cần có sự chấp thuận của trọng tài chính.

### 12.3.5 Điểm số (Kinh nghiệm)

- Không thể chấp nhận = 0
- Chấp nhận được = 1
- Trung bình = 2
- Tốt = 3
- Rất tốt = 4
- Xuất sắc = 5
- Bất thường = 6

Thang điểm có sẵn nằm trong khoảng từ 0 đến 6. Nửa điểm được phép trong khoảng từ 1 đến 6. Các giám khảo được khuyến khích sử dụng toàn bộ thang điểm. Số thấp cho biết trải nghiệm kém hơn và cao hơn cho biết trải nghiệm tốt hơn. Một số điểm nhất định được tính trọng số và nhân với 2 hoặc 4. Điểm 0 cần có sự chấp thuận của Trưởng Trọng tài.

## 12.4 Trình bày đồ uống

Điểm sẽ được cho dựa trên trình bày đồ uống bao gồm ly, tách và phụ kiện. Điều này bao gồm các yếu tố như độ sạch của tách và đĩa (không bị đổ tràn hoặc nhỏ giọt trên tách), sự nhất quán về phương pháp, tính sáng tạo và phong cách trình bày.

## 12.5 Kỹ năng kỹ thuật

Điểm sẽ được cho dựa trên kiến thức kỹ thuật của thí sinh và kỹ năng vận hành máy pha cà phê Espresso và máy xay.

## 12.6 Ấn tượng tổng thể của ban giám khảo

Điểm sẽ được cho dựa trên ấn tượng tổng thể của ban giám khảo về thí sinh, kỹ năng của thí sinh, hương vị của đồ uống, và phong cách cá nhân và cách trình bày đồ uống.

## 13. Quy trình đánh giá kỹ thuật

Mỗi thí sinh sẽ được đánh giá bởi một Giám khảo kỹ thuật. Sau đây là giải thích về bảng điểm kỹ thuật.

### 13.1 Bảng điểm kỹ thuật – Phần I

#### 13.1.1 Vệ sinh khu vực pha chế sạch sẽ khi bắt đầu/Khăn sạch

- A. Sự sạch sẽ và tổ chức vị trí pha chế của thí sinh (bàn pha chế, bàn chuẩn bị, nắp máy) sẽ được đánh giá theo thang điểm từ 1 đến 6. Nếu khu vực này bị coi là lộn xộn, sẽ được ghi là "1".
- B. Kiểm tra khả năng tổ chức khu vực pha chế một cách thiết thực và hiệu quả của thí sinh.
- C. Chuẩn bị quá giới hạn sẽ bị trừ điểm (tức là sữa trong ca đánh sữa, rót nước trước vào ly nước, v.v.)
- D. Tối thiểu phải có ba cái khăn sạch khi bắt đầu thời gian thực hiện. Khăn phải sạch và có mục đích cụ thể (tức là một chiếc khăn dùng cho cần đánh, một khăn dùng để lau khô/làm sạch rổ lọc, một khăn dùng để lau bar. Cũng được tính trong số này, khăn trên tạp dề của thí sinh dùng cho một trong những mục đích trên).
- E. Nếu có bất kỳ nước nào trong cốc trên đầu máy pha cà phê espresso bất cứ lúc nào, thí sinh sẽ nhận được điểm 0 cho "Quản lý khu vực/Khu vực làm việc sạch sẽ ở cuối."
- F. Khi bắt đầu thời gian thi, trong bộ lọc cà phê có thể có bã cà phê đã sử dụng. Điều này sẽ không bị trừ điểm vào "Vệ sinh khu vực pha chế sạch sẽ khi bắt đầu/Khăn sạch." ("Clean working area at start-up/Clean cloths")

### 13.2 Kỹ năng kỹ thuật cà phê Espresso – Phần II

Xin lưu ý các tiêu chuẩn kỹ năng kỹ thuật giống nhau đối với tất cả 3 loại đồ uống. Bảng điểm kỹ thuật giống như trong Phần II, III và IV.

### 13.2.1 Xả nước bộ phận chiết xuất cà phê (group head)

Phải xả sạch bộ phận chiết xuất cà phê(group head) sau khi tháo bộ lọc(portafilter) và trước mỗi lần chiết xuất. Nếu xả sạch bộ phận chiết xuất cà phê(group head) trước khi chiết xuất đồ uống được phục vụ, giám khảo sẽ đánh dấu “Có” (“Yes”).

### 13.2.2 Lau khô/lau sạch rổ lọc trước khi đong cà phê

Nếu rổ lọc(basket) hoàn toàn khô ráo và sạch sẽ trước khi đồ uống được phục vụ, giám khảo sẽ đánh dấu “Có” (“Yes”).

### 13.2.3 Hao hụt / rơi vãi nguyên liệu khi đong / xay

Lượng rơi vãi/hao hụt là phần cà phê còn lại không sử dụng trong thời gian thi/thực hiện được tìm thấy trong ngăn đong (dosing chamber) của máy xay cà phê, trong hộp đựng bã cà phê, trên quầy, trong thùng rác, trên sàn nhà hoặc ở nơi khác. Hao hụt tạo ra trong quá trình chuẩn bị đồ uống mà không phải phục vụ cho ban giám khảo không được tính vào tổng số hao hụt của thí sinh. Lượng rơi vãi/hao hụt tối đa 5 gram cà phê không sử dụng cho mỗi loại đồ uống được coi là chấp nhận được. Để có được số điểm xuất sắc (5) hoặc cao hơn, hao hụt không được vượt quá một gram cà phê không sử dụng cho mỗi loại đồ uống. Hao hụt nhiều hơn 5 gram cà phê cho mỗi loại đồ uống là không thể chấp nhận được và sẽ dẫn đến 0 điểm. Một lượng cà phê để làm sạch máy hợp lý không được coi là lượng hao hụt. Tất cả cà phê sử dụng cho đồ uống phải được xay trong thời gian thi 15 phút của thí sinh.

### 13.2.4 Độ chuẩn xác khi đong và nén

Thí sinh phải trình bày phương pháp đong và nén phù hợp. Thí sinh phải dàn đều cà phê xay, tiếp theo là nén bằng áp lực thích hợp. Sự khác biệt về văn hóa sẽ được cân nhắc.

### 13.2.5 Lau sạch bộ lọc(portafilter) (trước khi lắp)

Phải làm sạch mép rổ và vành của bộ lọc trước khi lắp vào máy. Nếu thực hiện, giám khảo sẽ cho điểm “Có” (“Yes”).

### 13.2.6 Lắp và chiết xuất ngay

Thí sinh phải bắt đầu chiết xuất ngay sau khi lắp bộ lọc vào máy mà không được chậm trễ. Nếu thực hiện, giám khảo sẽ cho điểm “Có” (“Yes”).

### 13.2.7 Thời gian chiết xuất (trong phạm vi sai số 3 giây)

Giám khảo sẽ tính thời gian tất cả các shot được chiết xuất và xác định xem thời gian chiết xuất có

trong phạm vi sai số 3,0 giây hay không. Nếu thời gian chiết xuất trong phạm vi sai số 3,0 giây trong mỗi loại đồ uống, ban giám khảo sẽ cho điểm “Có” (“Yes”) Thời gian chiết xuất bắt đầu khi thí sinh thực hiện chu kỳ chiết xuất của máy. Thời gian chiết xuất các shot không được phục vụ sẽ không được tính vào điểm này.

### **13.3 Kỹ năng kỹ thuật Thức uống có sữa – Phần III**

Xin lưu ý 7 phạm vi đánh giá đầu tiên cũng giống như Đánh giá Cà phê Espresso - Kỹ năng kỹ thuật.

#### **13.3.1 Làm sạch ca đánh sữa trước khi đánh sữa**

Thí sinh nên đổ sữa lạnh, sữa tươi vào ca đánh sữa sạch, không được đổ trong thời gian chuẩn bị. Ca đánh sữa phải sạch cả bên trong và bên ngoài.

#### **13.3.2 Xịt hơi cần đánh trước khi đánh sữa**

Thí sinh nên xịt xả hơi để làm sạch cần hơi trước khi đưa vào ca đánh sữa .

#### **13.3.3 Lau sạch cần đánh sau khi đánh sữa**

Cần đánh phải được lau sạch bằng khăn lau cần đánh chuyên dụng.

#### **13.3.4 Xịt hơi cần đánh sau khi đánh sữa**

Thí sinh phải rửa sạch cần đánh sau khi hấp sữa.

#### **13.3.5 Lượng sữa dư còn lại ở mức cho phép sau khi làm xong.**

Ca đánh sữa phải gần cạn sau khi thức uống có sữa đã được chuẩn bị. Lượng sữa dư có thể chấp nhận là không quá 90 ml/3 oz.

### **13.4 Kỹ năng kỹ thuật Thức uống sáng tạo – Phần IV**

Xin lưu ý phạm vi đánh giá cũng giống như Đánh giá - Kỹ năng kỹ thuật Cà phê Espresso.

### **13.5 Kỹ thuật – Phần V**

#### **13.5.1 Quản lý khu vực thi đấu/Vệ sinh khu vực pha chế khi kết thúc**

- A. Giám khảo kỹ thuật sẽ đánh giá toàn bộ quy trình pha chế hợp lý và sử dụng các công cụ, thiết bị và phụ kiện của thí sinh.
- B. Thí sinh sẽ thể hiện sự hiểu biết về việc sử dụng và vận hành máy pha cà phê.
- C. Thí sinh sẽ thể hiện sự hiểu biết về việc sử dụng và vận hành máy xay - bao gồm cả việc quản



lý cà phê trong máy và khi lấy ra ngoài. Thí sinh nên xay cà phê cho mỗi shot hoặc toàn bộ các shot.

- D. Thí sinh nên cố gắng để đạt được thời gian chiết xuất trong phạm vi sai số 3,0 giây và dung tích mỗi shot là 25-35 mL (30 mL +/- 5 mL).
- E. Giám khảo kỹ thuật sẽ đánh giá quy trình pha chế hợp lý của thí sinh trong suốt quá trình thực hiện, bao gồm: tổ chức và sắp xếp công cụ, tách và phụ kiện; cách di chuyển và các hành động của thí sinh xung quanh khu vực thi đấu; việc giữ vệ sinh tại khu vực thi (thiết bị, quầy, khăn, ca đánh sữa ); quản lý cà phê và các thành phần (sữa, nguyên liệu thức uống sáng tạo).
- F. Không được để chất lỏng hoặc các nguyên liệu lên nắp máy; nếu không sẽ bị cho điểm 0 trong "Quản lý vị trí/Khu vực pha chế sạch sẽ khi kết thúc" ( "Station management/Clean working area at end.")
- G. Sự sạch sẽ của khu vực thi đấu sẽ được đánh giá. Nếu xảy ra vãi đổ, thí sinh cần dọn sạch trước khi kết thúc thời gian thi đấu. Dọn sạch trong khi pha chế (tức là loại bỏ vết dơ hoặc lau bàn) sẽ cải thiện điểm số của thí sinh, như sẽ dọn dẹp vị trí trước khi hết thời gian thực hiện. Tất cả các đồ vật và công cụ (tức là dụng cụ nén, tách, khay, ca đánh sữa ) đều nằm trong đánh giá này bao gồm cả các vật dụng trên máy pha cà phê và bàn pha chế. Bã cà phê đã sử dụng được phép để trong bộ lọc khi kết thúc thực hiện và không phải là một phần của việc đánh giá điểm này.

### 13.5.2 Lau sạch vòi cần lọc cà phê /Tránh đặt vòi vào ngăn đông

- A. Thí sinh cần phải làm sạch nước hoặc cà phê xay ở vòi lọc bằng cách làm sạch vòi. Rửa, sử dụng khăn và lau bằng ngón tay là tất cả các phương pháp đều được chấp nhận để lau sạch vòi.
- B. Trong quá trình ra cà phê và gạt bằng mặt cà phê, các thí sinh không nên đặt vòi trực tiếp trên ngăn định lượng . (Điều này có thể làm bẩn ngăn định lượng .)
- C. Nếu thí sinh vệ sinh vòi cần lọc sạch trước mỗi lần chiết xuất và không đặt vòi cần lọc trong ngăn đông, giám khảo sẽ cho điểm "Có" ("Yes").

### 13.5.3 Vệ sinh chung trong suốt quá trình trình bày

Giám khảo sẽ quyết định điểm số này dựa trên phương pháp vệ sinh của thí sinh trong suốt toàn bộ quá trình trình bày. Nếu sử dụng vệ sinh thích hợp cho toàn bộ trình bày, giám khảo sẽ cho điểm "Có" ("Yes").

Ví dụ về việc giữ vệ sinh không được chấp nhận bao gồm:

- Chạm tay lên mặt, miệng, v.v. và sau đó dùng tay để chuẩn bị đồ uống.
- Chạm vào sàn nhà và sau đó dùng tay để chuẩn bị đồ uống.

#### 13.5.4 Sử dụng khăn lau thích hợp

Ban giám khảo sẽ đánh giá việc sử dụng chính xác và vệ sinh các loại khăn của thí sinh. Thí sinh phải sử dụng một chiếc khăn cho cần đánh sữa, một khăn để làm sạch rổ lọc và một khăn cho khu vực pha chế. Ví dụ về những trường hợp không được chấp nhận bao gồm:

- Sử dụng khăn lau khác để làm sạch cần đánh sữa (sử dụng cho một số mục đích khác ngoài việc sử dụng để làm sạch cần đánh sữa.)
- Bất cứ thứ gì không vệ sinh hoặc không an toàn thực phẩm với khăn lau như: chạm vào mặt, miệng, v.v.
- Sử dụng khăn đã chạm vào sàn hoặc bị rơi.

### 14. Quy trình đánh giá cảm quan

Mỗi thí sinh sẽ được đánh giá bởi bốn giám khảo cảm quan. Sau đây là giải thích về bảng điểm cảm quan.

#### 14.1 Đánh giá cà phê Espresso – Phần I

- A. Cà phê Espresso sẽ được tất cả các giám khảo cảm quan đánh giá bằng cách sử dụng phương thức sau. Giám khảo cảm quan sẽ hoàn thành tất cả các bước đánh giá trước khi ghi điểm.
- B. Giám khảo cảm quan sẽ khuấy cà phê Espresso ba (3) lần bằng thìa (di chuyển thìa từ phía trước ra phía sau) để trộn các hương vị trong tách, sau đó nếm ngay. Giám khảo cảm quan sẽ nếm ít nhất hai ngụm để đánh giá cà phê Espresso. Các giám khảo sẽ không nếm cà phê Espresso bằng thìa.
- C. Thí sinh có thể hỗ trợ việc đánh giá bằng các hướng dẫn cụ thể cho các vị giám khảo về cách thức họ muốn ly espresso được đánh giá. Miễn là các hướng dẫn này hợp lý, và không mâu thuẫn với các quy định khác, các vị giám khảo sẽ tuân thủ các cách thức của thí sinh.

##### 14.1.1 Lớp Crema

Các giám khảo sẽ đánh giá trực quan về bề ngoài của crema khi để trong tách. Để cho điểm “Có” (“Yes”), crema phải trải trên toàn bộ bề mặt của cà phê Espresso và không có lỗ hay vết đứt.

### 14.1.2 Độ chính xác của Mô tả hương vị

Ban giám khảo sẽ lắng nghe các mô tả và giải thích về hương vị (hương vị và dư vị) do thí sinh đưa ra và so sánh chúng với đồ uống được phục vụ. Hồ sơ hương vị tổng thể của đồ uống được phục vụ sẽ hỗ trợ cà phê đặc sản. Bất kỳ mô tả hương vị hoặc dư vị nào do thí sinh đưa ra cho cà phê espresso của họ sẽ được xem xét theo điểm số này. Điểm số này dựa trên mức độ chính xác của các mô tả này phù hợp với hương vị và dư vị của cà phê espresso. Các mô tả hương vị phải được đưa ra nếu không sẽ nhận được điểm 0 trong hạng mục này. Độ chính xác của mô tả hương vị

### 14.1.3 Độ chính xác của Mô tả xúc giác

Ban giám khảo sẽ lắng nghe các mô tả và giải thích xúc giác do thí sinh đưa ra và so sánh chúng với độ dày và kết cấu của đồ uống được phục vụ. Các giám khảo sẽ chấm điểm mức độ chính xác của mô tả được đưa ra phù hợp với cảm giác xúc giác của cà phê espresso của họ. Nếu kinh nghiệm khớp với mô tả, nhưng điểm kinh nghiệm xúc giác thấp, không thể cho điểm cao. Nếu không có mô tả nào được cung cấp, thí sinh sẽ nhận được điểm 0 cho điểm này.

### 14.1.4 Trải nghiệm hương vị

- A. Trải nghiệm hương vị của cà phê espresso được đánh giá để xác định chất lượng của đồ uống. Các giám khảo sẽ đánh giá các thành phần của trải nghiệm hương vị tổng thể của cà phê espresso trên cả hương vị và dư vị của cà phê espresso để xác định chất lượng của chúng, mức độ phù hợp với nhau và mức độ bổ sung cho nhau. "Hương vị" được định nghĩa là nhận thức kết hợp về các vị cơ bản (bao gồm ngọt, chua, mặn, đắng và umami) và chất lượng thơm. "Dư vị" được định nghĩa là cảm giác kết hợp của hương vị cơ bản và chất lượng thơm còn lại sau khi cà phê ra khỏi miệng (bằng cách nuốt hoặc khạc nhổ). Cả thành phần hương vị của chiết xuất và bản thân cà phê đều được đánh giá.
- B. Nếu một hoặc nhiều thành phần hương vị làm giảm trải nghiệm hương vị của cà phê espresso (ví dụ: chua, chát) dư vị của cà phê espresso (ví dụ: "đắng"), điểm thấp hơn sẽ được đưa ra.
- C. Nếu thành phần hương vị đóng góp tích cực vào trải nghiệm hương vị tổng thể, điểm cao hơn sẽ được đưa ra. Nếu cà phê espresso không cân bằng (thiếu một thành phần hương vị nhất định theo cách làm giảm trải nghiệm tích cực tổng thể hoặc nếu một thành phần hương vị lấn át đồ uống), điểm trải nghiệm sẽ giảm.

Lưu ý: Độ chính xác của mô tả hương vị không được xem xét cho điểm này

### 14.1.5 Trải nghiệm xúc giác

Chất lượng của trải nghiệm xúc giác, hoặc cảm giác miệng, được đánh giá. Ban giám khảo sẽ đánh giá cảm giác xúc giác của cà phê trong miệng, dựa trên độ dày và kết cấu của cà phê espresso được phục vụ. Cà phê espresso phải có trải nghiệm xúc giác tương quan với cách pha chế, phương pháp chiết xuất và cà phê được sử dụng trong cà phê espresso. "Độ dày" liên quan đến trọng lượng cảm nhận hoặc độ nhớt của cà phê espresso, từ mỏng đến dày. Kết cấu được định nghĩa là cảm giác cảm nhận về độ mịn màng (ví dụ: "nước", "giống trà", "nhung"). Chất lượng độ dày và kết cấu dựa trên cảm giác xúc giác của cà phê espresso trong miệng. Cả trọng lượng nhẹ và nặng đều có thể nhận được điểm cao so với chất lượng kết cấu trong miệng. Nếu trọng lượng và/hoặc kết cấu làm giảm trải nghiệm cà phê espresso (ví dụ: "nhiều nước", "thô" hoặc "bụi"), điểm thấp hơn sẽ được đưa ra. Nếu nhận thức về trọng lượng và kết cấu đóng góp tích cực vào trải nghiệm của cà phê espresso, thì điểm cao hơn sẽ được đưa ra. Trải nghiệm xúc giác có mặt sau khi cà phê rời khỏi miệng sẽ được xem xét trong Trải nghiệm xúc giác (ví dụ: làm se hoặc mượt).

## 14.2 Đánh giá Thức uống có sữa – Phần II

- A. Đồ uống sữa sẽ được đánh giá bằng cách sử dụng giao thức sau bởi tất cả các giám khảo giác quan. Điều quan trọng là các thẩm phán giác quan phải tuân theo giao thức này một cách nhất quán. Giám khảo giác quan sẽ hoàn thành tất cả các bước đánh giá trước khi ghi điểm.
- B. Giám khảo cảm quan trước tiên sẽ đánh giá vẻ bề ngoài của thức uống có sữa. Tiếp theo, họ sẽ uống một ngụm đầu tiên từ bất cứ chỗ nào trên miệng tách. Sau khi uống ngụm ban đầu, các giám khảo cảm quan sẽ uống ít nhất thêm một ngụm nữa từ vị trí chưa uống trên miệng tách để xem xét lại thức uống có sữa.
- C. Thí sinh có thể hủy bỏ phương thức đánh giá này bằng cách gửi cho các giám khảo hướng dẫn thay thế cụ thể về cách họ muốn được đánh giá thức uống có sữa. Miễn là các hướng dẫn này hợp lý, các giám khảo cần làm theo các hướng dẫn mà thí sinh cung cấp.

### 14.2.1 Hấp dẫn trực quan

Các giám khảo sẽ đánh giá vẻ bề ngoài của thức uống có sữa để xác định điểm số trực quan. Trên bề mặt, thức uống có sữa cần có một sự kết hợp giữa màu sắc của sữa và cà phê, với độ tương phản màu sắc tốt, thiết kế đối xứng và độ bóng mịn. (Lưu ý: Không chấp nhận thức uống có sữa mà trên bề mặt có thêm bất kỳ loại gia vị và/hoặc bột nào. Làm như vậy sẽ dẫn đến điểm "0" trong tiêu chí "Trải nghiệm vị giác").

### 14.2.2 Độ chính xác của Mô tả Hương vị

Ban giám khảo sẽ lắng nghe các mô tả và giải thích về hương vị (hương vị và dư vị) do đối thủ đưa ra và so sánh chúng với đồ uống được phục vụ. Điểm số này dựa trên mức độ chính xác của các mô tả này phù hợp với trải nghiệm hương vị của đồ uống sữa. Các mô tả hương vị phải được đưa ra nếu không sẽ nhận được điểm 0 trong hạng mục này.

### 14.2.3 Trải nghiệm hương vị

Thức uống có sữa là đồ uống bao gồm 1 tách cà phê espresso và sữa hấp được phục vụ ở nhiệt độ có thể tiêu thụ ngay lập tức. Kết cấu và nhiệt độ của đồ uống, hương vị của cà phê và sữa sẽ được đưa vào đánh giá trải nghiệm hương vị. Đồ uống sữa phải có sự cân bằng hài hòa giữa vị ngọt của sữa và cơ sở cà phê espresso của nó. Hồ sơ hương vị (hương vị và dư vị) của đồ uống được phục vụ nên hỗ trợ cà phê đặc sản, với sự cân bằng được tạo ra bằng cách bổ sung sữa.

## 14.3 Đánh giá Thức uống sáng tạo – Phần III

Đánh giá thức uống sáng tạo khác nhau do sự đa dạng của các tùy chọn mà thí sinh trình bày. Giám khảo cảm quan sẽ hoàn thành tất cả các bước đánh giá trước khi ghi điểm.

### 14.3.1 Độ chính xác của Mô tả hương vị

Ban giám khảo sẽ lắng nghe các mô tả hương vị và giải thích được đưa ra bởi thí sinh và so sánh với đồ uống được phục vụ. Điểm số này dựa trên mức độ chính xác của các mô tả này khớp với hương vị (mùi vị và dư vị) của đồ uống sáng tạo. Mô tả hương vị phải được đưa ra hoặc điểm 0 sẽ được nhận trong danh mục này.

### 14.3.2 Giải thích rõ ràng, Giới thiệu và Chuẩn bị tốt

Thí sinh phải giải thích đồ uống sáng tạo của họ cho ban giám khảo. Để đạt được điểm số cao, phần giải thích nên bao gồm các điểm thực tế như nguyên liệu, phương pháp chuẩn bị và hương vị và / hoặc hương thơm mà ban giám khảo sẽ trải nghiệm. Mô tả nên bao gồm cà phê được sử dụng và sự kết hợp giữa cà phê và các nguyên liệu khác.

Các giám khảo cảm quan sẽ lắng nghe giải thích về nguyên liệu, phương pháp pha chế và cách sử dụng cà phê do thí sinh đưa ra và ghi chép. Nếu không có thông tin hoặc hướng dẫn nào được đưa ra trước khi đồ uống được phục vụ, ban giám khảo sẽ chọn riêng cách đánh giá đồ uống sáng tạo. Thí sinh phải giải thích cho các giám khảo cảm giác cách uống đồ uống (ngửi, khuấy, nhấp, v.v.). Các giám khảo cảm quan sẽ lắng nghe và làm theo hướng dẫn uống hết khả năng của họ. Nếu không có thông tin hoặc hướng dẫn được đưa ra, thẩm phán sẽ chọn riêng cách đánh giá đồ uống sáng tạo.

Trong mọi trường hợp, giám khảo nên uống tối thiểu 2 ngụm đồ uống sáng tạo.

Ban giám khảo sẽ đánh giá đồ uống sáng tạo dựa trên lời giải thích được cung cấp của thí sinh hoặc các nhận xét khác chỉ trong 15 phút thuyết trình. Bất kỳ lời giải thích nào được đưa ra bởi thí sinh sau khi hoàn thành thời gian trình bày sẽ không được Ban giám khảo xem xét.

### 14.3.3 Trải nghiệm hương vị

- A. Ban giám khảo sẽ đánh giá đồ uống sáng tạo về mức độ phù hợp của các thành phần hương vị của espresso và các nguyên liệu khác với nhau và bổ sung cho nhau trong trải nghiệm tổng thể của đồ uống sáng tạo. Đồ uống sáng tạo thể hiện cấu hình hương vị tương tự hoặc phù hợp với hương vị của espresso có thể không nhận được điểm cao. Đồ uống sáng tạo tạo ra trải nghiệm hương vị mới có thể nhận được số điểm cao hơn.
- B. Nếu một hoặc nhiều thành phần hương vị làm giảm trải nghiệm của đồ uống (ví dụ: "chua", "chát"), điểm thấp hơn được đưa ra. Nếu thành phần hương vị đóng góp tích cực cho trải nghiệm đồ uống, điểm cao hơn được đưa ra.
- C. Nếu đồ uống không được cân bằng (tức là thiếu một thành phần nhất định làm giảm tổng thể trải nghiệm tích cực hoặc nếu một thành phần đang áp đảo đồ uống), điểm trải nghiệm hương vị sẽ bị trừ. Lưu ý: Độ chính xác của mô tả không được xem xét trong điểm số này.

Lưu ý: Độ chính xác của mô tả không được xem xét trong điểm số này.

## 14.4 Đánh giá Barista – Phần IV

### 14.4.1 Chú ý đến chi tiết/ Tất cả phụ kiện có sẵn

Tất cả các phụ kiện phải có sẵn, và khu vực làm việc phải tốt và có mục đích được tổ chức. Mọi thứ nên có vị trí và mục đích riêng của nó. Các thẩm phán nên tìm kiếm thí sinh phải có cốc và phụ kiện dự phòng trong trường hợp nhầm lẫn hoặc bị đổ. Nạp lại các thẩm phán ly nước cũng thể hiện sự chú ý đến từng chi tiết. Cà phê espresso phải được phục vụ bằng thìa, khăn ăn và nước không có hương vị. Nếu thí sinh hướng dẫn ban giám khảo uống cà phê espresso mà không việc sử dụng thìa, cà phê espresso phải được phục vụ bằng khăn ăn và nước không có hương vị.

### 14.4.2 Trình bày

Bài thuyết trình được đánh giá dựa trên kỹ năng thuyết trình của nhân viên pha chế và ý tưởng của buổi biểu diễn. Các giám khảo tìm kiếm sự độc đáo trong khái niệm, phương pháp, kỹ thuật và thành phần được sử dụng. Các thẩm phán xem xét (có tính đến sự khác biệt về văn hóa và tính cách) các điểm như giao tiếp tự nhiên, rõ ràng và ngắn gọn. Các kỹ năng dịch vụ khách hàng tốt (ví dụ: lịch sự,

chính xác, chu đáo, giao tiếp bằng mắt, v.v.) cũng sẽ được xem xét.

#### **14.4.3 Kiến thức Cà phê & Sử dụng đúng thiết bị và không gian**

Hạng mục này bao gồm việc đánh giá các phẩm chất quan sát được liên quan đến nghề nhân viên pha cà phê, chẳng hạn như kỹ thuật, cách pha chế và thể hiện sự hiểu biết rộng hơn về cà phê ngoài việc pha chế 12 loại đồ uống được phục vụ. Kiến thức rộng hơn về cà phê bao gồm quy trình trồng cà phê, rang và chuẩn bị từ hạt đến tách cà phê cũng như hiểu biết ngầm về cách sử dụng đúng thiết bị. Các giám khảo sẽ tìm kiếm mối tương quan chặt chẽ giữa những gì được giải thích và những gì được giao. Thí sinh phải chứng minh rằng họ là một chuyên gia cà phê, người có khả năng kiểm soát cách trình bày và cà phê của họ.

#### **14.5 Tổng ấn tượng của ban giám khảo – Phần V**

Điểm "Tổng số lần hiển thị" nhằm nắm bắt toàn bộ ấn tượng tổng hợp của hiệu suất. Thẩm phán nên xem xét cách khái niệm được nhân viên pha chế hỗ trợ và cách trình bày của họ; ba khóa học khen ngợi / làm nổi bật khái niệm như thế nào. Một số câu hỏi hướng dẫn mẫu được bao gồm dưới đây. Ví dụ: Màn trình diễn có truyền cảm hứng cho mối liên hệ sâu sắc hơn với cà phê không? Hiệu suất của nhân viên pha chế có chiếu sáng một phần của bản đồ hệ thống theo một cách độc đáo không? Màn trình diễn của họ có khơi dậy những suy nghĩ mới về cà phê đặc sản không? Trải nghiệm đó có hấp dẫn, kích thích tư duy hay quan trọng đối với cà phê đặc sản không? Màn trình diễn có sâu sắc và truyền cảm hứng không? Trải nghiệm tổng hợp của đồ uống, khái niệm và nội dung tích cực như thế nào cho giám khảo? Buổi biểu diễn có tôn vinh nghề cà phê không? Giám khảo nên thoải mái sử dụng toàn bộ thang điểm, dựa trên ấn tượng của chính họ về toàn bộ màn trình diễn.

### **15. Các vấn đề liên quan đến thí sinh**

#### **15.1 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 VNBC sẽ yêu cầu thí sinh nộp khiếu nại và/hoặc kháng cáo chính thức bằng văn bản cho Ủy ban điều hành cuộc thi VNBC. Tất cả các quyết định của Ủy ban điều hành cuộc thi VNBC 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 VNBC qua email [competition@cafeshow.com.vn](mailto:competition@cafeshow.com.vn) trong vòng 24 giờ sau khi xảy ra vụ việc vi phạm hoặc quyết định được đưa ra.

## 15.2 Đánh giá kháng cáo của Ban cố vấn VNBC

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

## 15.3 Các vấn đề liên quan đến giám khảo khi xem xét bảng điểm

### 15.3.1 Kháng nghị

Nếu thí sinh phản đối điểm số mà một hoặc nhiều giám khảo cho, thí sinh đó có thể gặp Trưởng ban giám khảo trong cuộc tổng kết thí sinh để giải thích kháng nghị của thí sinh. Trưởng ban giám khảo và/hoặc một hoặc nhiều đại diện của Ủy ban điều hành cuộc thi VNBC sẽ thảo luận kháng nghị của thí sinh tại chỗ với các giám khảo đã đánh giá thí sinh cùng với một hoặc nhiều đại diện của Ủy ban điều hành cuộc thi VNBC. Họ sẽ đưa ra quyết định tại chỗ và một đại diện của Ủy ban điều hành cuộc thi VNBC sẽ thông báo cho thí sinh về quyết định đó.

### 15.3.2 Hành vi không trung thực của cán bộ VNBC

Nếu trong trường hợp không chắc rằng Trưởng ban giám khảo hoặc bất kỳ nhân viên VNBC nào khác bị Giám khảo VNBC 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:

- A. 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.
- B. Trưởng ban giám khảo sẽ triệu tập cuộc họp với các giám khảo VNBC có liên quan, Giám đốc điều hành VNBC, và Chủ tịch Ủy ban Điều hành cuộc thi VNBC để đánh giá tình hình.
- C. Giám đốc điều hành VNBC và Chủ tịch Ủy ban Điều hành cuộc thi VNBC sẽ quyết định vấn đề



bằng hợp kín.

- D. Nếu việc gian lận là nghiêm trọng, Chủ tịch Ủy ban điều hành cuộc thi VNBC có quyền quyết định loại giám khảo gian lận đó và truất quyền giám khảo cho mọi cuộc thi VNBC trong tương lai.