



QUI ĐỊNH VÀ ĐIỀU LỆ VIỆT NAM NATIONAL LATTE ART CHAMPIONSHIP 2022

MỤC LỤC

1. Điều kiện tham dự.....	7
1.1 Ban tổ chức.....	7
1.2 Quyền hạn.....	7
1.3 Điều kiện tham dự.....	7
1.3.1 Yêu cầu về độ tuổi.....	7
1.3.2 Quốc tịch.....	7
1.3.3 Nhiều hộ chiếu.....	7
1.3.4 Giám khảo và xung đột lợi ích.....	7
1.3.5 Chi phí.....	8
1.4 Thực thi nội quy & quyết định.....	8
1.4.1 Phụ lục COVID-19.....	8
1.5 Đơn đăng ký tham dự.....	8
1.5.1 Mẫu đơn đăng ký dành cho thí sinh.....	8
1.5.2 Hạn chót nộp đơn.....	8
1.5.3 Câu hỏi của thí sinh.....	9
1.5.4 Điều khoản và điều kiện.....	9
2. Cuộc thi.....	9
2.1 Tóm tắt.....	9
2.2 Stage Presentation.....	9
2.3.1 Vòng loại.....	10
2.3.2 Bán kết.....	10
2.3.3 Chung kết.....	11
2.4 Sử dụng sữa và Cà phê được cung cấp.....	11

2.5 Định nghĩa thức uống.....	11
2.5.1 Trang trí bề mặt.....	11
2.5.2 Định nghĩa thức uống.....	11
2.5.3 Stage Performance – Free Pour Latte.....	12
2.5.4 Stage Performance – Designer Pattern Latte.....	12
2.5.6 Stage Performance – Free Pour Espresso Macchiato.....	12
3. Quy trình thi đấu.....	12
3.1 Khu vực sân thi đấu.....	12
4. Máy móc, Phụ kiện và Nguyên liệu.....	13
4.1 Máy pha cà phê espresso.....	13
4.1.1 Truất quyền thi đấu.....	13
4.2 Máy xay.....	13
4.3 Sữa.....	13
4.4 Cà phê.....	13
4.5 Thiết bị bổ sung.....	13
4.6 Thiết bị được cung cấp.....	14
4.7 Thiết bị và vật tư khuyến nghị sử dụng.....	14
5. Chỉ dẫn dành cho thí sinh trước thời gian chuẩn bị.....	15
5.1 Cuộc họp định hướng cho thí sinh.....	15
5.2 Phòng thực hành/ chuẩn bị.....	15
5.2.1 Thời gian luyện tập.....	15
5.3 Âm nhạc thi đấu.....	15
5.4 Đúng giờ.....	16
5.5 Sắp xếp khu vực thi đấu.....	16
5.6 Người trợ giúp/ trợ lý không được phép lên sân khấu.....	16
6. Thời gian chuẩn bị.....	16
6.1 Bắt đầu thời gian chuẩn bị.....	16

6.2 Bàn thuyết trình của Ban giám khảo.....	17
6.3 Luyện tập.....	17
6.4 Ly làm nóng trước.....	17
6.5 Kết thúc thời gian chuẩn bị.....	17
7. Thời gian thi đấu.....	17
7.1 Giới thiệu Lời giới thiệu của BTC.....	17
7.1.1 Thông dịch viên.....	17
7.2 Bắt đầu thời gian thi đấu.....	18
7.3 Phục vụ thức uống.....	18
7.4 Người hỗ trợ sân khấu (Runner) thu dọn đồ uống.....	18
7.5 Phạm vi thi đấu.....	18
7.6 Kết thúc thời gian thi đấu.....	19
7.7 Thông tin sau thời gian thi đấu.....	19
7.8 Phạt vi phạm thời gian.....	19
7.9 Huấn luyện.....	19
8. Vấn đề kỹ thuật.....	20
8.1 Cản trở.....	21
8.2 Quên phụ kiện.....	21
9. Thời gian dọn dẹp.....	21
10. Sau cuộc thi.....	21
10.1 Ghi điểm.....	21
10.1.1 Ghi điểm chính thức của VNLC.....	21
10.1.2 Tổng điểm của thí sinh.....	21
10.1.3 Điểm số bằng nhau.....	22
10.1.4 Phỏng vấn.....	22
11. Tiêu chí đánh giá.....	22
11.1 Khu vực thi đấu.....	22

11.2 Trình bày đồ uống.....	22
11.3 Kỹ năng kỹ thuật.....	22
11.4 Trình diễn.....	22
12. Thang đánh giá.....	23
12.1 Điểm Yes/No.....	23
12.1. Điểm số.....	23
13. Quá trình đánh giá kỹ thuật.....	23
13.1 Đánh giá kỹ thuật – Espresso.....	23
13.1.1 Xả nước bộ phận chiết xuất cà phê.....	23
13.1.2 Rửa lọc khô / sạch trước khi đong cà phê.....	24
13.1.3 Hao hụt/ Rơi vãi nguyên liệu khi đong/ xay cà phê.....	24
13.1.4 Độ chuẩn xác khi đong/ nén.....	24
13.1.5 Làm sạch Bộ lọc (Trước khi lắp).....	24
13.1.6 Lắp và chiết suất ngay.....	24
13.1.7 Thời gian chiết xuất.....	24
13.2 Đánh giá kỹ thuật – Tạo bọt sữa.....	25
13.2.1 Ca đánh sữa trống/sạch khi bắt đầu.....	25
13.2.2 Xịt hơi cần đánh trước khi đánh sữa.....	25
13.3.3 Lau sạch cần đánh sau khi đánh sữa.....	25
13.3.4 Xịt hơi cần đánh sau khi đánh sữa.....	25
13.3.5 Ca đánh sữa sạch/ Lượng sữa còn dư ở mức cho phép sau khi làm xong.....	25
13.3 Kỹ năng kỹ thuật – Vệ sinh.....	25
13.4 Trình diễn.....	25
13.4.1 Quản lý khu vực thi đấu/ Vệ sinh khu vực pha chế khi bắt đầu và kết thúc.....	25
13.4.2 Ấn tượng tổng thể.....	26
14. Quy trình đánh giá hình ảnh.....	27
14.2 Vòng loại, Bán kết, Chung kết – Trình diễn sân khấu (Stage Performance).....	27

14.2.1 Hai mẫu khớp nhau với hình ảnh đã trình bày.....	27
14.2.2 Chất lượng hình ảnh bột sữa.....	27
14.2.3 Sự tương phản giữa các thành phần.....	27
14.2.4 Sự hòa hợp, kích thước và vị trí của hoa văn.....	28
14.2.5 Thành công đạt được độ khó.....	28
14.2.6 Tổng thể hình ảnh ấn tượng.....	28
14.2.7. Buổi trình diễn chuyên nghiệp.....	28
15. Kháng nghị.....	29
15.1 Đánh giá kháng cáo của Ủy ban điều hành VNLC.....	29

QUI ĐỊNH VÀ ĐIỀU LỆ VIETNAM NAT'L LATTE ART CHAMPIONSHIP 2022

1. Điều kiện tham dự

1.1 Ban tổ chức

Cuộc thi Vietnam Latte Art Championship do công ty TNHH Exporum Vietnam tổ chức, được chứng nhận bởi World Coffee Events, LTD (WCE).

1.2 Quyền hạn

Tất cả tài sản liên quan đến cuộc thi Vietnam National Latte Art Championship, bao gồm nội dung trong Nội quy và Quy định chính thức và thể thức của cuộc thi, là tài sản của công ty TNHH Exporum Vietnam. Tài liệu này không được phép sử dụng hay chỉnh sửa mà không có sự chấp thuận từ Công ty TNHH Exporum Vietnam.

1.3 Điều kiện tham dự

1.3.1 Yêu cầu về 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 một cuộc thi quốc gia mỗi năm. Năm thi được định nghĩa là khoảng thời gian tính từ khi thời điểm kết thúc một năm sự kiện VNLC và thời điểm kết thúc sự kiện VNLC 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 Giám khảo và xung đột lợi ích

Thí sinh không tham gia vào việc chấm điểm cho bất kỳ cuộc thi quốc gia nào chứng nhận bởi VNLC cũng như giám khảo không tham gia thi đấu trong bất kỳ cuộc thi quốc gia nào chứng nhận bởi VNLC, giữa hai năm diễn ra cuộc thi VNLC.

Barista tham gia vào quá trình đánh giá Giám khảo không được tham gia thi đấu tại cuộc thi VNLC năm đó. VNLC khuyến khích thí sinh, giám khảo thông báo bất kỳ xung đột lợi ích vào dịp sớm nhất có thể, trước khi bắt đầu cuộc thi. Điều này áp dụng cho cả cuộc thi quốc gia VNLC, những sự kiện được công nhận cấp Quốc gia khác cũng như Cuộc thi Thế giới.

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

1.3.5 Chi phí

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

1.4 Thực thi nội quy & quyết định

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

1.4.1 Phụ lục COVID-19

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

1.5 Đơn đăng ký tham dự

1.5.1 Mẫu đơn đăng ký dành cho thí sinh

Thí sinh phải hoàn tất Mẫu đơn đăng ký trực tuyến của cuộc thi VNLC 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 2.1.3 "Quốc tịch"). Các thí sinh được chấp thuận ở vòng loại Quốc gia sẽ nhận được email xác nhận sau khi hết thời gian đăng ký.

1.5.2 Hạn chót nộp đơn

Thí sinh phải hoàn tất Mẫu đơn đăng ký trực tuyến của cuộc thi VNLC và hộ chiếu còn hạn tối thiểu 6 tuần trước VNLC. Trường hợp Giải quốc gia được tổ chức sớm hơn 6 tuần trước khi diễn ra VNLC, Quán quân của cuộc thi Quốc gia phải nộp đơn và hộ chiếu/ giấy tờ cần thiết trong vòng 5 ngày sau cuộc thi quốc gia kết thúc. Thí sinh không thực hiện đúng sẽ không thể tham dự VNLC.

1.5.3 Câu hỏi của thí sinh

Tất cả thí sinh có trách nhiệm đọc và hiểu Nội quy & Quy định VNLC và bảng điểm. Không có ngoại lệ cho thí sinh không hiểu rõ Nội quy & Quy định hoặc Bảng điểm. Tất cả tài liệu VNLC có sẵn tại website www.cafeshow.com.vn. Mọi câu hỏi về cuộc thi VNLC có thể được gửi trực tiếp tới địa chỉ info@cafeshow.com.vn. Thí sinh được khuyến khích đặt câu hỏi trước khi cuộc thi VNLC diễn ra. Thí sinh cũng sẽ có cơ hội đặt câu hỏi trong Cuộc họp Thí sinh (Competitor Meeting) trước khi bắt đầu cuộc thi.

1.5.4 Điều khoản và điều kiện

Quán quân của Vietnam National Latte Art Championship 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 WCE, VNLC và Ban tổ chức sử dụng tên, hình ảnh hoặc các định dạng khác của thí sinh mà không tính phí, cho mục đích quảng bá VNLC.
- B. Không giới hạn định dạng nào, bao gồm hình ảnh, video, ấn phẩm in, internet, hoặc phương tiện truyền thông

2. Cuộc thi

2.1 Tóm tắt

- A. Cuộc thi bao gồm 3 vòng thi: Vòng loại, Bán kết và Chung kết.
- B. Thí sinh thực hiện một cặp latte tạo hình tự do (free-pour lattes) giống nhau và một cặp latte tạo hình theo mẫu (designer lattes) giống nhau.
- C. 12 thí sinh với điểm số cao nhất sau vòng loại sẽ tiếp tục thi đấu tại vòng bán kết.
- D. Ở vòng Bán kết, thí sinh sẽ giới thiệu tổng cộng 6 thức uống: 2 set riêng biệt về latte tạo hình tự do và 1 set latte tạo hình theo mẫu.
- E. 6 thí sinh với điểm số cao nhất sẽ tiếp tục thi đấu tại vòng chung kết.
- F. Ở vòng Chung kết, thí sinh sẽ giới thiệu 6 l thức uống: 2 set về tạo hình latte tự do, và 1 set về tạo hình hoa văn.

2.2 Stage Presentation

- A. Thí sinh được yêu cầu cung cấp một bản in của ảnh chụp cho mỗi họa tiết. Không nhiều hơn (hoặc ít hơn) một ảnh chụp cho mỗi loại thức uống (latte tạo hình tự do và latte tạo hình theo mẫu). Ảnh chụp phải thể hiện rõ ràng họa tiết mà thí sinh muốn thực hiện (hình ảnh tượng trưng của họa tiết hoặc ảnh chụp trên thiết bị điện tử không được chấp nhận). Thí sinh không thực hiện đúng yêu cầu sẽ nhận điểm không (0) tại mục "Hai mẫu họa tiết

cùng loại không giống với ảnh chụp đại diện”.

- B. Mỗi thức uống sẽ được đánh giá dựa trên ảnh đại diện. Tất cả các loại thức uống cần giống với ảnh chụp đại diện và được tính điểm dựa trên mức độ giống nhau giữa mỗi set thức uống và ảnh chụp đại diện. Nếu ảnh chụp không có nét tương đồng với thức uống, thí sinh sẽ nhận điểm không (0) cho tất cả các loại thức uống trên Bảng điểm Hình ảnh.
- C. Sử dụng kỹ thuật khắc trên latte tạo hình tự do sẽ nhận điểm không (0) cho tất cả các loại thức uống trên Bảng điểm Hình ảnh.
- D. Tất cả các loại thức uống phải được hoàn thành (vd. Hai ly latte tạo hình tự do) trước khi thí sinh bắt đầu thực hiện set thức uống khác, nếu không thí sinh sẽ bị loại.
- E. Thí sinh thực hiện tổng cộng 4 ly thức uống: 2 ly latte tạo hình tự do và 2 ly latte tạo hình theo họa tiết mẫu (có thể kết hợp khác, hoặc kỹ thuật tương tự, và trang trí bề mặt)
- F. Hai thí sinh có thể được sắp xếp thi đấu cùng một lúc, do đó thí sinh không sử dụng âm nhạc riêng và không thuyết trình trước giám khảo và khán giả
- G. Sẽ có 4 BGK: 2 giám khảo hình ảnh, 1 giám khảo kỹ thuật, và 1 trưởng ban giám khảo
- H. Thí sinh phải sử dụng máy xay và máy pha được cung cấp cho thí sinh. Thí sinh không sử dụng thiết bị của riêng họ. Các máy xay được điều chỉnh tại một cài đặt thích hợp nhưng barista có thể điều chỉnh để phù hợp với yêu cầu của họ trong vòng năm phút chuẩn bị.
- I. Thí sinh phải sử dụng máy xay và máy pha được cung cấp cho thí sinh. Thí sinh không sử dụng thiết bị của riêng họ. Các máy xay được điều chỉnh tại một cài đặt thích hợp nhưng barista có thể điều chỉnh để phù hợp với yêu cầu của họ trong vòng năm phút chuẩn bị.

2.3.1 Vòng loại

- A. Mỗi thí sinh có 13 phút tại khu vực thi đấu của họ:
 - i. 5 phút chuẩn bị
 - ii. 8 phút thi đấu/ trình bày
- B. Thí sinh được yêu cầu làm 4 thức uống:
 - i. 2 ly tạo hình latte tự do
 - ii. 2 ly tạo hình latte hoa văn

2.3.2 Bán kết

- A. Mỗi thí sinh có 14 phút tại khu vực thi đấu của họ:
 - i. 5 phút chuẩn bị
 - ii. 9 phút thi đấu/trình bày

- B. Thí sinh được yêu cầu làm 6 thức uống:
- i. 2 set latte tạo hình tự do (tổng cộng 4 thức uống)
 - ii. 2 loại machiatto tạo hình tự do

2.3.3 Chung kết

- A. Mỗi thí sinh có 15 phút tại khu vực thi đấu của họ:
- i. 5 phút chuẩn bị
 - ii. 10 phút thi đấu/ trình bày
- B. Thí sinh được yêu cầu làm 6 thức uống:
- i. 2 set latte tạo hình tự do (tổng cộng 4 thức uống)
 - ii. 2 ly tạo hình latte theo mẫu

2.4 Sử dụng sữa và Cà phê được cung cấp

Thí sinh được yêu cầu sử dụng cà phê và sữa được cung cấp bởi VNLC. Thí sinh cần giữ chai/hộp sữa trong trạng thái chưa mở, còn nguyên khi đưa ra sân khấu. Thí sinh không được chuẩn bị sữa tại phòng luyện tập. Sữa còn trong trạng thái chưa mở, còn nguyên có thể được chuẩn bị trong thời gian chuẩn bị.

2.5 Định nghĩa thức uống

2.5.1 Trang trí bề mặt

- A. Trang trí bề mặt, như bột chocolate hoặc syrup, được chấp nhận. Điều này không nên ảnh hưởng đến hương vị tổng thể của thức uống.
- B. Việc sử dụng nhiều hơn một màu thực phẩm sẽ dẫn đến số điểm thấp. Màu thực phẩm hay bất kỳ hương liệu nào khác trộn cùng thức uống sẽ nhận được điểm không (0).
- C. Các nguyên liệu trong cà phê (vd bột sô cô la hoặc matcha) được chấp nhận. Sử dụng rắc bột sô cô la trên bề mặt bột cà phê trước khi rót sữa được chấp nhận vì trường hợp này được xem xét như là phần lớn lượng sô cô la vẫn sẽ hiện diện trên bề mặt của thức uống thành phẩm. Bất kỳ việc trang trí nào khác không được đề cập trong luật đều bị cấm tại cuộc thi. Thí sinh có thể sử dụng cùng lúc bột sô cô la và một (1) màu thực phẩm.
- D. Kỹ thuật khắc được cho phép

2.5.2 Định nghĩa thức uống

- A. Thí sinh có thể sử dụng single hoặc double espresso, ristretto cho mỗi latte.
- B. Thí sinh có thể sử dụng single hoặc ristretto cho mỗi macchiato.
- C. Thời gian chiết suất sẽ tối thiểu 15 giây cho macchiato, 20 giây cho latte.

D. Thức uống chỉ làm từ cà phê và sữa.

E. Sữa và cà phê sẽ được cung cấp bởi VNLC. Thí sinh không được phép sử dụng dụng cụ cà phê và sữa của riêng họ. Thí sinh vi phạm sẽ nhận điểm không (0) phần điểm hình ảnh trên thức uống không đúng yêu cầu.

2.5.3 Stage Performance – Free Pour Latte

A. Ly latte sử dụng cho cuộc thi có dung tích 190ml – 300ml. Thí sinh phải sử dụng ly được cung cấp bởi ban tổ chức, nếu không thí sinh sẽ nhận điểm không (0) cho ly thức uống.

B. Thí sinh không được sử dụng kỹ thuật khác hoặc trang trí bề mặt, nếu không thí sinh sẽ nhận điểm không (0) cho phần điểm hình ảnh của ly thức uống không đúng yêu cầu.

2.5.4 Stage Performance – Designer Pattern Latte

A. Ly latte sử dụng cho cuộc thi có dung tích 190ml – 300ml. Thí sinh phải sử dụng ly được cung cấp bởi ban tổ chức, nếu không thí sinh sẽ nhận điểm không (0) cho ly thức uống.

B. Kỹ thuật khắc và trang trí bề mặt được cho phép trên Design Pattern Lattes.

2.5.6 Stage Performance – Free Pour Espresso Macchiato

A. Ly sử dụng cho cuộc thi có dung tích 74ml – 120ml. Thí sinh phải sử dụng ly được cung cấp bởi ban tổ chức. Nếu không thí sinh sẽ nhận điểm không (0) cho ly thức uống.

B. Macchiato sẽ không được tính vào điểm "phương sai 3 giây trên tất cả đồ uống được phục vụ", họ sẽ chỉ nhận được điểm Có / Không dựa trên thời gian trích xuất tối thiểu 15 giây.

C. Trang trí ly/tách không được sử dụng. Nếu Trưởng giám khảo xem xét thí sinh vi phạm, thí sinh sẽ nhận điểm không (0).

3. Quy trình thi đấu

3.1 Khu vực sân thi đấu

A. Khu vực sân khấu sẽ bao gồm sân khấu và vị trí thi đấu của cuộc thi. Thiết kế không gian của cuộc thi sẽ được thay đổi từ năm này qua năm khác và cũng có thể được chia sẻ với cuộc thi khác.

B. Mỗi thí sinh sẽ được phân bổ thời gian bắt đầu và khu vực thi đấu.

C. 12 thí sinh có điểm số cao sẽ được công bố vào phần cuối của Vòng loại.

D. 6 thí sinh có điểm số cao sẽ được công bố vào phần cuối của Bán kết.

E. Thí sinh đạt điểm số cao nhất – quán quân sẽ được công bố vào phần cuối của Chung kết.

4. Máy móc, Phụ kiện và Nguyên liệu

4.1 Máy pha cà phê espresso

Thí sinh chỉ có thể sử dụng máy pha cà phê do VNLC cung cấp từ nhà tài trợ máy pha cà phê chính thức của VNLC. Máy pha cà phê Espresso do VNLC 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.

4.1.1 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. Bất kỳ sự thay đổi hoặc điều chỉnh nào cũng 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 của 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.

4.2 Máy xay

Thí sinh VNLC phải sử dụng một loại máy xay theo quy định của Nhà tài trợ chính thức máy xay cho cuộc thi.

4.3 Sữa

Thí sinh được yêu cầu sử dụng sữa được cung cấp bởi VNLC trong các phần thi. Sữa được cung cấp là sữa tươi nguyên chất. VNLC cung cấp sữa tươi và thông tin nhà tài trợ sữa sẽ được cập nhật trên website www.cafeshow.com.vn. Thí sinh cần giữ chai sữa trong trạng thái chưa mở, còn nguyên khi đưa ra sân khấu. Thí sinh không được chuẩn bị sữa bên ngoài sân khấu. Sữa còn trong trạng thái chưa mở, còn nguyên có thể được chuẩn bị trong thời gian chuẩn bị.

4.4 Cà phê

Thí sinh được yêu cầu sử dụng cà phê cung cấp bởi VNLC trong suốt phần thi. VNLC đảm bảo cà phê được tài trợ thích hợp với trình diễn latte art. Bao gồm (không giới hạn) cà phê được rang trong vòng từ 14 và 20 ngày và độ rang trung bình đến trung bình đậm (40 đến 60 theo thang Agtron 'gourmet scale').

4.5 Thiết bị bổ sung

- A. Thí sinh được khuyến khích sử dụng các thiết bị hợp lý cho phần thi của mình. Không sử dụng khăn trải bàn, khăn tay hoặc vật trang trí tại bàn của ban giám khảo. Khay đựng thức uống và menu được phép sử dụng.

- B. Việc trang trí không yêu cầu sử dụng có thể khiến thí sinh bị trừ điểm trong phần “ Trình Diễn Chuyên Nghiệp” của bảng điểm hình ảnh, theo quyết định của Trưởng ban giám khảo.

4.6 Thiết bị được cung cấp

Mỗi sân khấu của một thí sinh sẽ được trang bị:

- Bàn đặt máy (máy pha espresso, máy xay cà phê và máy xay) Dài 1,8m-2.0m Rộng 0,9m-1.0m Cao 0,9m
- Bàn thao tác (Dạng “L” mở rộng từ phía bên trái của bàn sân khấu) 1,1m – 1,3m Rộng 0,6-0,8m Cao 0,9 m
- Bàn thuyết trình (Bàn giám khảo) Dài 1,8m-2.0m, Rộng 0,5m-0.6m, Cao 1m
- Máy pha espresso
- Máy xay cà phê
- Hộp đựng bã cà phê
- Sữa
- Cà phê
- Thùng rác

4.7 Thiết bị và vật tư khuyến nghị sử dụng

Thí sinh được yêu cầu mang theo những thiết bị cần thiết cho phần trình diễn. Thí sinh nên tự dự trù việc rơi vỡ trong lúc di chuyển và/hoặc trong thời gian diễn ra cuộc thi. Thí sinh có trách nhiệm tự bảo quản thiết bị và các dụng cụ cá nhân tại cuộc thi. VNLC, tình nguyện viên, và nhân viên sự kiện không chịu trách nhiệm bảo đảm an toàn các vật dụng đặt trong phòng chuẩn bị hoặc khu vực thi đấu.

Danh sách các vật dụng thí sinh có thể mang theo bao gồm:

- Tamper
- Shot glasses
- Ca đánh sữa
- Ly/tách
- Đĩa lót
- Thìa/Muỗng
- Bất kỳ đồ dùng chuyên dụng cần thiết khác
- Khăn lau (để luyện tập và thi đấu)
- Dụng cụ làm vệ sinh (chổi quét bàn, cọ vệ sinh máy xay, vv)
- Khay (để phục vụ đồ uống cho các giám khảo)
- Xe đẩy

5. Chỉ dẫn dành cho thí sinh trước thời gian chuẩn bị

5.1 Cuộc họp định hướng cho thí sinh

Trước khi bắt đầu sự kiện VNLC, Ban tổ chức 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 VNLC 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 VNLC và/hoặc Trưởng ban giám khảo. Nếu thí sinh không tham dự và báo kế hoạch trước với ban tổ chức VNLC và không tham dự cuộc họp định hướng, họ có thể bị Trưởng ban giám khảo truất quyền thi đấu.

5.2 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 VNLC. Giám khảo VNLC, 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 VNLC. 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 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.

5.2.1 Thời gian luyện tập

Phòng luyện tập sẽ được trang bị máy pha espresso và máy xay cà phê giống với thiết bị trên sân khấu. Mỗi thí sinh có 30 phút cho thời gian luyện tập. Thời gian luyện tập được sắp xếp dựa trên thời gian thi đấu (ví dụ thí sinh có lịch thi đấu đầu tiên sẽ có thời gian luyện tập sớm nhất). Thí sinh sẽ được thông báo thời gian luyện tập qua email trước khi đến cuộc thi. Nếu thí sinh không thể có mặt vào thời gian luyện tập đã được sắp xếp, thí sinh có trách nhiệm đối với thí sinh khác hoặc tìm thời gian hay thế. Ban tổ chức VNLC không đảm bảo việc thí sinh có thể vào khu vực luyện tập ngoài thời gian được sắp xếp.

5.3 Âm nhạc thi đấu

Ban tổ chức VNLC thực hiện việc cung cấp và phát âm nhạc trong thời gian thi đấu của thí

sinh. Thí sinh không tự cung cấp hoặc lựa chọn nhạc.

5.4 Đúng giờ

Thí sinh nên có mặt ở phòng chuẩn bị/thực hành tối thiểu 45 phút trước thời gian chuẩn bị 5 phút theo lịch trình. Bất kỳ thí sinh chưa có mặt tại thời điểm bắt đầu phần chuẩn bị 5 phút có thể bị loại.

Nếu thời gian bị hoãn, thí sinh vẫn nên có mặt ở phòng để chuẩn bị cho phần trình diễn của họ.

5.5 Sắp xếp khu vực thi đấu

Người điều hành trường sẽ chịu trách nhiệm đảm bảo từng khu vực thi đấu của thí sinh được sắp xếp như thí sinh yêu cầu trước thời gian chuẩn bị (nghĩa là người điều hành trường sẽ đảm bảo máy xay, máy xay sinh tố và/hoặc thiết bị điện khác được đặt bên phải hoặc bên trái máy pha Espresso theo yêu cầu của thí sinh).

Thí sinh có trách nhiệm kiểm tra và đảm bảo khu vực thi đấu được sắp xếp và dọn sạch trước thời gian chuẩn bị. Nếu khu vực thi đấu chưa sạch, thí sinh có thể hỏi người điều hành trường để vệ sinh lại những khu vực cụ thể.

5.6 Người trợ giúp/ trợ lý không được phép lên sân khấu

Không ai ngoài thí sinh, thông dịch viên được chỉ định (theo yêu cầu), tình nguyện viên và nhân viên VNLC được phép lên sân khấu trong quá trình chuẩn bị, trình diễn và thu dọn.

6. Thời gian chuẩn bị

6.1 Bắt đầu thời gian chuẩn bị

Mỗi thí sinh sẽ có thời gian 5 phút chuẩn bị. Khi thí sinh trước bắt đầu trình diễn, thí sinh kế tiếp có thể bắt đầu thời gian chuẩn bị 5 phút của mình theo hướng dẫn của người quản lý sân khấu VNLC và/ hoặc người bấm giờ được chỉ định. Mục đích của thời gian chuẩn bị là sắp xếp khu vực thi đấu và chuẩn bị cho phần thi.

Khi thí sinh tới khu vực thi đấu theo chỉ định và đồng ý 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 5 phút trước khi chạm vào bất cứ đồ vật gì ở khu vực thi đấu. Người bấm giờ sẽ bắt đầu bấm giờ tại thời điểm thí sinh nhấn nút khởi động trên điều khiển từ xa.

Thí sinh cần giữ chai sữa trong trạng thái chưa mở, còn nguyên khi đưa ra sân khấu. Thí sinh không được chuẩn bị sữa bên ngoài sân khấu. Sữa còn trong trạng thái chưa mở, còn

nguyên có thể được chuẩn bị trong thời gian chuẩn bị.

6.2 Bàn thuyết trình của Ban giám khảo

Khăn trải bàn, nước, khăn tay và vật trang trí tại bàn là không bắt buộc và sẽ không được công thêm vào điểm nhưng có thể là điểm trừ cho phần phục vụ theo quyết định của trưởng ban giám khảo, tùy thuộc vào mức độ nghiêm trọng của việc vi phạm.

Luật này được đưa ra nhằm giúp thí sinh tránh việc mua và vận chuyển các dụng cụ không cần thiết.

6.3 Luyện tập

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.

6.4 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 được đặt ly có chứa chất lỏng lên trên máy pha espresso.

6.5 Kết thúc thời gian chuẩn bị

Thí sinh không được vượt quá thời gian chuẩn bị 5 phút được phân bổ. Người bấm giờ sẽ đưa ra cho thí sinh cảnh báo 3 phút, 1 phút và 30 giây trong thời gian chuẩn bị 5 phút. Khi đến 5 phút, người bấm giờ chuẩn bị sẽ thông báo thời gian đã hết và yêu cầu thí sinh ra khỏi khu vực thi đấu.

7. Thời gian thi đấu

7.1 Giới thiệu Lời giới thiệu của BTC

Ngay khi 5 phút chuẩn bị đã hết và ban giám khảo sẵn sàng, người chủ trì sẽ giới thiệu thí sinh.

7.1.1 Thông dịch viên

Thí sinh có thể có thông dịch viên riêng. Khi trao đổi với thí sinh, thông dịch viên chỉ được phiên dịch những gì MC nói. Khi thí sinh nói, thông dịch viên chỉ được dịch chính xác những gì thí sinh đã nói. Không có thời gian thi đấu dành thêm cho thí sinh có thông dịch viên. Thí sinh và huấn luyện viên có trách nhiệm đọc tài liệu thực hành thông dịch viên tốt nhất trên worldlatteart.org

7.2 Bắt đầu thời gian thi đấu

Người chủ trì sẽ thông báo thí sinh bắt đầu thời gian thi đấu. Trước khi giới thiệu về bản thân với ban giám khảo, thí sinh phải bấm đồng hồ bằng cách nhấn nút trên điều khiển từ xa gắn với đồng hồ để bắt đầu thời gian trình diễn. Người bấm giờ theo chỉ định sẽ bắt đầu bấm giờ đồng hồ cầm tay vào thời điểm thí sinh bắt đầu bấm giờ đồng hồ trên điều khiển từ xa. Trong trường hợp không có đồng hồ, thí sinh sẽ giơ tay để ra hiệu bắt đầu.

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.

- A. Tại vòng loại, người bấm giờ thi đưa ra cho thí sinh cảnh báo 3 phút, 1 phút và 30 giây còn lại trong thời gian thi đấu 8/9/10 phút.
- B. Tại vòng bán kết, người bấm giờ thi đưa ra cho thí sinh cảnh báo 3 phút, 1 phút và 30 giây còn lại trong thời gian thi đấu 8/9/10 phút.
- C. Trong vòng chung kết, người bấm giờ thi đưa ra cho thí sinh cảnh báo 5 phút, 3 phút, 1 phút và 30 giây còn lại trong thời gian thi đấu 8/9/10 phút.

Người bấm giờ được yêu cầu phải thông báo cảnh báo theo thời gian thực và có thể ngắt lời thí sinh đang nói.

Chú ý: 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.

7.3 Phục vụ thức uống

Tất cả các đồ uống phải được phục vụ tại bàn giám khảo.

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

Sau khi từng loại đồ uống đã được phục vụ và được đánh giá bởi ban giám khảo, người hỗ trợ sân khấu (runner) sẽ dọn đồ uống khỏi bàn thuyết trình của ban giám khảo theo chỉ đạo của Trưởng giám khảo. Nếu thí sinh có hướng dẫn đặc biệt cho người hỗ trợ sân khấu (runner), thí sinh sẽ cần giải thích những hướng dẫn này cho người quản lý sân khấu VNLC và người hỗ trợ sân khấu (runner) trước khi bắt đầu thời gian thi đấu của. 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.

7.5 Phạm vi thi đấu

Thí sinh chỉ có thể sử dụng khu vực làm việc do VNLC 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.

7.6 Kết thúc thời gian thi đấu

Thời gian thi đấu sẽ dừng khi thí sinh nhấn giờ tay nói **"time"**. Thí sinh có trách nhiệm nói to và rõ ràng để thời gian ghi nhận được chính xác.

Thí sinh có thể lựa chọn kết thúc phần thi đấu của mình ở bất cứ lúc nào. Thí sinh có thể dừng thi đấu khi thức uống cuối cùng của họ được đặt trên bàn trình bày của BGK hoặc thí sinh có thể lựa chọn quay về khu vực thi đấu dọn dẹp trước khi dừng thời gian. Chỉ mỗi thời gian được ghi lại từ người bấm giờ hoặc Trưởng ban giám khảo sẽ được dùng vào mục đích chấm điểm.

Thí sinh không bị trừ điểm hoặc cộng thêm điểm nếu hoàn thành phần thi sớm.

7.7 Thông tin sau thời gian thi đấu

Thí sinh không được nói chuyện với các giám khảo khi kết thúc trình diễn. 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 BTC 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.

7.8 Phạt vi phạm thời gian

- A. Trong phần thi Trình diễn Sân khấu (Stage Performance) Nếu thí sinh không hoàn thành phần thuyết trình trong thời gian phân bổ 8/9/10 phút, thí sinh được phép tiếp tục đến khi hoàn thành phần thuyết trình.
- B. Một điểm sẽ bị trừ cho mỗi giây vượt quá thời gian phân bổ 8/9/10 phút.
- C. Bất kỳ thí sinh có thời gian trình diễn vượt quá 10 phút tại vòng loại và 11 phút tại vòng bán kết và 12 phút tại vòng chung kết sẽ bị loại.

7.9 Huấn luyện

- A. 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).

- B. Như đã thảo luận trong điều 8.2 “Quên phụ kiện”, không ai khác ngoài thí sinh có thể nhận thay các phụ kiện hoặc thiết bị bị bỏ quên cho thí sinh. Việc giao / lấy các vật phẩm bị bỏ quên bởi bất kỳ người nào khác ngoài thí sinh sẽ dẫn đến việc thí sinh bị loại.

8. Vấn đề kỹ thuật

Trong suốt thời gian chuẩn bị và/hoặc thi đấu, nếu thí sinh nhận thấy có vấn đề kỹ thuật với:

- A. Máy pha cà phê (bao gồm phần điện, áp suất hơi, trực trực hệ thống điều khiển, thiếu nước hoặc trực trực
- B. Máy xay
- C. Bất kỳ thiết bị điện khác (trừ đồng hồ trong thi đấu)
- D. Thiết bị âm thanh hình ảnh (chẳng hạn âm nhạc của thí sinh hoặc microphone)

Thí sinh nên giơ tay và nói “technical time out” và hỏi quản lý sân khấu (trong thời gian chuẩn bị) hoặc Trưởng ban giám khảo (trong thời gian thi đấu), và thời gian sẽ được dừng lại. Người bấm giờ chính sẽ ghi chú lại thời gian khi có thông báo “trực trực kỹ thuật” “technical time out”. Đây là trách nhiệm của Trưởng ban giám khảo để chắc chắn rằng người bấm giờ nhận được thông báo “technical time out”.

- A. Nếu quản lý sân khấu/Trưởng ban giám khảo đồng ý cho rằng vấn đề kỹ thuật có thể được xử lý dễ dàng, họ sẽ quyết định một khoảng thời gian ngắn cho thí sinh chuẩn bị. Một khi vấn đề kỹ thuật được xử lý, thời gian thi đấu của thí sinh sẽ được tiếp tục.
- B. Nếu vấn đề kỹ thuật không được xử lý trong vòng thời gian cho phép, quản lý sân khấu/Trưởng ban giám khảo sẽ quyết định xem có nên để thí sinh chờ hoặc dừng hẳn phần thi đấu của họ và bắt đầu lại ở một thời gian khác.
- C. Nếu thí sinh phải dừng thời gian thi đấu của họ, thí sinh cùng với Trưởng ban giám khảo và quản lý sân khấu sẽ sắp xếp lại thời gian để thí sinh có thể bắt đầu lại toàn bộ phần thi.
- D. Nếu vấn đề kỹ thuật do lỗi của thí sinh hoặc do thiết bị riêng của thí sinh, Trưởng ban giám khảo sẽ xem xét và không thêm thời gian cho thí sinh, và thời gian chuẩn bị hoặc thời gian thi đấu sẽ được tiếp tục.
- F. Không quen thuộc với thiết bị thi đấu không phải là cơ sở cho thời gian chờ kỹ thuật.
- G. Sự không nhất quán hoặc thay đổi giữa các trường nhóm yêu cầu điều chỉnh chỉ là cơ sở cho thời gian chờ kỹ thuật trong thời gian chuẩn bị.

8.1 Cản trở

- A. Nếu bất cứ cá nhân nào, ví dụ như tình nguyện viên, ban giám khảo, khán giả, hoặc nhiếp ảnh gia gây cản trở đối với thí sinh, thì thí sinh sẽ được cho thêm thời gian thi đấu. Trưởng ban giám khảo có trách nhiệm quan sát và quyết định thời gian cho thêm nên là bao lâu.
- B. Nếu cá nhân (nhiếp ảnh gia hoặc người quay phim) sử dụng tác động vật lý với thí sinh, thí sinh có thể gọi “time out”. Trưởng ban giám khảo sẽ tự quyết định thời gian kết thúc hợp lý.

8.2 Quên phụ kiện

- A. Nếu thí sinh quên một vài thiết bị/phụ kiện của họ trong suốt thời gian chuẩn bị, thí sinh có thể rời khỏi khu vực sân khấu để lấy những món đồ bị thiếu; tuy nhiên, thời gian chuẩn bị sẽ không dừng lại.
- B. Nếu thí sinh quên một vài thiết bị/phụ kiện của họ trong suốt thời gian chuẩn bị, họ phải thông báo với Trưởng ban giám khảo rằng họ có một vài món bị thiếu và sau đó họ sẽ lấy lại phần bị thiếu không cần sự trợ giúp. Thời gian thi đấu sẽ không dừng lại.
- C. Không có thứ gì được đưa đến bởi người hỗ trợ sân khấu (runner), người hỗ trợ, thành viên trong nhóm, hoặc khán giả.
- D. Nhận/lấy lại của bất cứ phụ kiện bị quên nào từ người khác không phải thí sinh có thể không đạt yêu cầu.

9. Thời gian dọn dẹp

Một khi thí sinh hoàn thành phần thi của họ, họ sẽ bắt đầu dọn dẹp khu vực thi đấu. Nếu thí sinh đem theo thiết bị điện của riêng họ, người hỗ trợ sân khấu có thể giúp đỡ thí sinh di chuyển những thiết bị đó ra khỏi khu vực thi đấu. Ban giám khảo sẽ không đánh giá thời gian dọn dẹp.

10. Sau cuộc thi

10.1 Ghi điểm

10.1.1 Ghi điểm chính thức của VNLC

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

10.1.2 Tổng điểm của thí sinh

Tổng điểm của thí sinh sẽ được tính bằng cách cộng vào tổng số trong bảng điểm kỹ thuật và tất cả bốn bảng điểm cảm quan, sau đó trừ đi điểm phạt quá giờ.

Xin lưu ý, bảng điểm của Trưởng ban giám khảo không được tính vào tổng số điểm của thí sinh.

10.1.3 Điểm số bằng nhau

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.

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).

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).

10.1.4 Phỏng vấn

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 trước khi ban quản lý sự kiện VNLC scan lại bảng điểm.
- B. Sau VNLC, quản lý sự kiện VNLC 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 VNLC.

11. Tiêu chí đánh giá

11.1 Khu vực thi đấu

Giám khảo kỹ thuật sẽ đánh giá khu vực thi về mức độ sạch sẽ khi bắt đầu và kết thúc thời gian thực hiện/thi.

11.2 Trình bày đồ uống

Điểm sẽ được chấm dựa trên phần thuyết trình hình ảnh của đồ uống.

11.3 Kỹ năng kỹ thuật

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

11.4 Trình diễn

Điểm sẽ được trao dựa trên ấn tượng chung của ban giám khảo về thí sinh, kỹ năng của họ, cũng như cách trình bày cá nhân và đồ uống.

12. Thang đánh giá

Có 2 loại chấm điểm:

Yes/No

Điểm số: 0-6

Các thang điểm đánh giá là giống nhau đối với các giám khảo về kỹ thuật và hình ảnh.

Evaluation	Score
Yes	1
No	0

Evaluation	Score
Unacceptable	0
Acceptable	1
Average	2
Good	3
Very Good	4
Excellent	5
Extraordinary	6

12.1 Điểm Yes/No

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

12.1. Điểm số

Điểm có sẵn nằm trong khoảng từ 0 đến 6. Cho phép một nửa điểm trong khoảng từ 1 đến 6. Giám khảo được khuyến khích sử dụng đầy đủ các điểm số. Điểm số thấp cho thấy phần trình diễn chưa tốt và ngược lại. Tiêu chí điểm được tính bằng cách nhân hệ số x2 hoặc x4.

13. Quá trình đánh giá kỹ thuật

13.1 Đánh giá kỹ thuật – Espresso

Các tiêu chuẩn kỹ năng kỹ thuật giống nhau đối với tất cả các loại đồ uống trong Vòng loại, Bán kết và

Vòng chung kết (chỉ khác nhau về số lượng đồ uống được đánh giá trong mỗi vòng).

13.1.1 Xả nước bộ phận chiết xuất cà phê

Phải xả sạch bộ phận chiết xuất cà phê (group head) trước mỗi lần chiết xuất (hoặc sau khi tháo bộ lọc (portafilter) hoặc vừa lắp bộ lọc vào bộ phận chiết xuất cà phê). 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").

13.1.2 Rõ lọc khô / sạch trước khi đong cà phê

Nếu giỏ lọc đã được làm khô và làm sạch trước khi phục vụ đồ uống, giám khảo sẽ đánh dấu "Có".

13.1.3 Hao hụt/ Rơi vãi nguyên liệu khi đong/ xay cà phê

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 là 5 gram cà phê không sử dụng cho mỗi loại đồ uống được coi là chấp nhận được. Để đạt điểm 1, hao hụt không được vượt quá 55 gram cà phê không sử dụng cho mỗi loại đồ uống.

13.1.4 Độ chuẩn xác khi đong/ nén

Thí sinh nên trình bày một phương pháp ổn định cho đong và nén cho tất cả các loại thức uống. Cho mỗi latte tạo hình tự do và latte tạo hình theo thiết kế, giám khảo sẽ chấm có cho mỗi loại thức uống, và ngược lại. Thí sinh phải dàn đều cà phê xay, tiếp theo là nén bằng lực thích hợp. Sự khác biệt về văn hóa cần được xem xét

13.1.5 Làm sạch Bộ lọc (Trước khi lắp)

Thí sinh phải làm sạch mép rỗ và các mặt bên của bộ lọc cổng trước khi lắp vào máy. Nếu sạch, giám khảo sẽ đánh dấu "Có".

13.1.6 Lắp và chiết suất ngay

Thí sinh phải bắt đầu trích xuất ngay sau khi lắp bộ lọc vào máy mà không được chậm trễ. Nếu hoàn thành, giám khảo sẽ đánh dấu "Có".

13.1.7 Thời gian chiết xuất

Các giám khảo kỹ thuật sẽ tính thời gian cho tất cả các cảnh quay được trích xuất và xác định xem thời gian trích xuất cảnh quay có trong phạm vi phương sai 3,0 giây. Nếu thời gian trích xuất nằm trong một phương sai khác nhau 3,0 giây cho tất cả các đồ uống của đối thủ cạnh tranh (cả cho latte rót miễn phí và latte thiết kế riêng, ngoại trừ macchiato) giám khảo sẽ đánh dấu "Có" dưới mỗi loại đồ uống và ngược lại. Thời gian chiết xuất bắt đầu khi đối thủ cạnh tranh kích hoạt máy bơm của máy. Thời gian sút đối với các cú đánh không được giao bóng không được tính vào điểm số này.

Thời gian chiết xuất phải tối thiểu là 15 giây đối với macchiatos và 20 giây đối với latte. Nếu thời gian khai thác nằm ngoài / dưới thời gian đã nêu, điểm 0 sẽ được đưa ra trong lĩnh vực này. Macchiato sẽ không được tính vào điểm "phương sai 3 giây trên tất cả đồ uống được phục vụ", họ sẽ chỉ nhận được điểm. Điểm Có / Không dựa trên thời gian trích xuất tối thiểu 15 giây

13.2 Đánh giá kỹ thuật – Tạo bọt sữa

13.2.1 Ca đánh sữa trông/sạch khi bắt đầu

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

13.2.2 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

Nên lau cần đánh bằng khăn lau chuyên dụng. Nếu hoàn thành, giám khảo sẽ chấm "Đúng".

13.3.4 Xịt hơi cần đánh sau khi đánh sữa

Thí sinh nên phải xả cần đánh sau khi đánh sữa. Nếu hoàn thành, ban giám khảo sẽ đánh dấu "Đúng".

13.3.5 Ca đánh sữa sạch/ Lượng sữa còn dư ở mức cho phép sau khi làm xong

Lượng sữa dư có thể chấp nhận là không quá 90ml cho mỗi loại đồ uống. Nếu dưới 90ml vẫn còn trong ca đựng sữa, giám khảo sẽ đánh dấu "Có".

13.3 Kỹ năng kỹ thuật – Vệ sinh

- A. Giám khảo sẽ xác định điểm này dựa trên sự vệ sinh của thí sinh trong toàn bộ bài thuyết trình.
- B. Khi thời gian trình bày của thí sinh bắt đầu, thí sinh phải có tối thiểu 3 tấm vải và mỗi tấm vải nên có một mục đích. Ban giám khảo phải đánh giá việc sử dụng những tấm vải này. Thí sinh nên sử dụng 1 cho đĩa thoát hơi, 1 để vệ sinh giỏ lọc và 1 cho máy trạm. Thí sinh sẽ nhận được điểm thấp nếu họ:
- C. Sử dụng khăn không sạch để lau cần đánh sữa (sử dụng khăn cho các mục đích khác thay vì dùng để lau cần đánh sữa.)
- D. Có hành động không hợp vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm với khăn (chạm khăn lên mặt hoặc miệng) ·
- E. Sử dụng khăn khi đã rơi xuống đất

13.4 Trình diễn

13.4.1 Quản lý khu vực thi đấu/ Vệ sinh khu vực pha chế khi bắt đầu và kết thúc

- A. Không gian làm việc của thí sinh sạch sẽ và có tổ chức (bàn làm việc, bàn chuẩn bị, đầu máy) sẽ được đánh giá trên thang điểm từ 0 đến 6. Nếu khu vực lộn xộn, sẽ được cho điểm 0.
- B. Cho phép có một lượng nhỏ bã cà phê xung quanh máy xay.
- C. Khu vực làm việc cần được tổ chức một cách thiết thực và hiệu quả.
- D. Thí sinh phải chuẩn bị sẵn ít nhất 3 khăn sạch khi bắt đầu đến giờ biểu diễn. Các miếng vải phải có mục đích cụ thể (ví dụ: 1 cho đĩa hơi, 1 để làm khô / làm sạch giỏ, 1 cho thanh dọn dẹp. Khăn trên tạp dề / người của thí sinh được tính vào số lượng này).

- E. Không được có nước trong cốc khi bắt đầu thời gian thi đấu. Nếu có nước trong các tách trên đầu máy pha cà phê espresso bất kỳ lúc nào, thí sinh sẽ nhận được số điểm là 0 trên mỗi bảng điểm kỹ thuật.
- F. Khu vực làm việc phải sạch sẽ vào cuối thời gian thi đấu của thí sinh. Chỉ cho phép có một lượng nhỏ bã cà phê xung quanh máy xay.
- G. Nếu một tai nạn xảy ra (ví dụ: thí sinh làm đổ 1 trong số các đồ uống), thí sinh phải dọn dẹp sạch sẽ vào cuối thời gian biểu diễn của họ.
- H. Làm sạch trong khi làm việc (loại bỏ đất đã sử dụng, lau bàn) sẽ giúp thí sinh ghi điểm.
- I. Tất cả các đồ gồm và dụng cụ (ví dụ: xáo trộn, cốc, khay, bình đựng, v.v.) đều được đưa vào đánh giá này bao gồm các mục trên máy pha cà phê espresso và bàn làm việc.

13.4.2 Ấn tượng tổng thể

Tổng điểm ấn tượng của phần trình diễn kỹ thuật của thí sinh sẽ được đánh giá trên thang đó từ 0 đến 0. Các yếu tố cần được xem xét như:

- A. Quy trình làm việc tổng thể của thí sinh và việc sử dụng các công cụ, thiết bị và phụ kiện.
- B. Khả năng của thí sinh trong việc hiểu cách sử dụng và vận hành chính xác của máy pha cà phê espresso.
- C. Thí sinh phải thể hiện sự hiểu biết về cách sử dụng và vận hành máy xay đúng cách - bao gồm việc quản lý cà phê trong và xung quanh máy xay. Thí sinh nên có sự điều chỉnh máy xay trong thời gian chuẩn bị của họ. Các thí sinh nên xay cà phê cho mỗi ly hoặc set ly.
- D. Thí sinh cố gắng đạt được thời gian chiết xuất trong vòng 3 giây với thể tích 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml). Thời gian chiết xuất phải tối thiểu là 15 giây cho macchiatos và 20 giây cho latte.
- E. Trọng tài kỹ thuật chịu trách nhiệm kiểm tra sự hiểu biết của các thí sinh về máy xay và tính nhất quán của các kỹ năng định lượng và pha chế. Giám khảo phải tìm kiếm mức độ giả mạo, các dấu hiệu của kênh hoặc lỗ, và tính nhất quán của việc giả mạo.
- F. Giám khảo kỹ thuật sẽ đánh giá quy trình làm việc của thí sinh trong suốt bài thuyết trình, bao gồm việc tổ chức và sắp xếp các công cụ, cốc và phụ kiện, khu vực thi đấu (thiết bị, quây, khăn, bình đựng); quản lý cà phê và sữa.
- G. Điểm 0 sẽ được đưa ra trong danh mục này trong trường hợp bất kỳ chất lỏng hoặc thành phần nào được đặt lên trên máy.
- H. Thí sinh giữ cho vòi lọc sạch sẽ và tránh đặt vòi vào buồng định lượng
- I. Thí sinh cần loại bỏ nước hoặc cặn bám trên các vòi của bộ lọc cổng bằng cách làm sạch các vòi. Rửa, sử dụng khăn và lau bằng ngón tay là tất cả các phương pháp được chấp nhận cho đạt được vòi sạch.

J. Thí sinh phải thể hiện sự hiểu biết về việc sử dụng và vận hành chính xác hơi nước trong việc tạo ra chất lượng sữa kết cấu theo yêu cầu.

14. Quy trình đánh giá hình ảnh

Các tiêu chuẩn kỹ năng kỹ thuật giống nhau đối với tất cả các loại đồ uống trong Vòng loại, Bán kết và Vòng chung kết, chỉ khác mỗi số lượng thức uống ở mỗi vòng.

14.1 Vòng loại

A. Việc bổ sung Vòng loại trong khu vực quầy bar là để cho phép các thí sinh đẩy mạnh ranh giới trong sáng tạo và thẩm mỹ nghệ thuật của họ mà không bị căng thẳng khi đánh giá trên sân khấu. Các mẫu được trình bày phải là nguồn cảm hứng cho các baristas trên toàn thế giới và là một ấn tượng đại diện cho các kỹ năng của nhân viên pha chế cho công chúng.

B. Các bức ảnh sẽ được đánh giá bởi một hội đồng gồm tối thiểu 4 giám khảo, 3 giám khảo được chứng nhận của VNLC, và 1 giám khảo có thể được chọn vì chuyên môn nghệ thuật của họ (đầu bếp, nghệ sĩ, nhà thiết kế, v.v.), người có thể không có chuyên môn về cà phê.

C. Ban giám khảo sẽ đánh giá đồ uống dựa trên ấn tượng hấp dẫn tổng thể của chúng.

14.2 Vòng loại, Bán kết, Chung kết – Trình diễn sân khấu (Stage Performance)

14.2.1 Hai mẫu khớp nhau với hình ảnh đã trình bày

- A. Giám khảo sẽ đánh giá mức độ giống nhau của 2 mẫu được trình bày với bức tranh được trình bày. Tại vì các thí sinh đang thể hiện kỹ năng của họ trong việc sáng tạo mẫu riêng của mình. Trong đó các giám khảo sẽ xem xét cả hai mẫu được trình bày chứ không chỉ mẫu được trình bày cụ thể cho họ.
- B. 6 điểm sẽ chỉ được trao cho 2 mẫu giống hệt với bức tranh đã trình bày, bất kể chất lượng của thiết kế trong hình đã trình bày (phần này đánh dấu những điểm tương đồng hơn là chất lượng của mẫu đó). 2,5 điểm sẽ được cho nếu 1 mẫu giống với mẫu đã trình bày bức tranh và bức tranh khác không giống với bức tranh nào cả. 0 điểm sẽ được thưởng nếu cả hai đồ uống không giống với bức tranh nào.

14.2.2 Chất lượng hình ảnh bọt sữa

Giám khảo nên đánh giá trực quan chất lượng của bọt trên đồ uống nếu không có bọt, mịn, bóng, giàu tính nhất quán. Ban giám khảo sẽ chỉ đánh giá 1 chiếc cốc được trao cho họ trong phần này.

14.2.3 Sự tương phản giữa các thành phần

Giám khảo sẽ chỉ xem xét đồ uống được trình bày cho họ. Điểm cao sẽ được trao cho các mẫu thể hiện sự tương phản rõ nét giữa bề mặt của đồ uống và bọt sữa trắng. Việc trộn / làm mờ độ tương phản không chủ ý sẽ làm giảm điểm số này.

Ban giám khảo nên xem xét các khu vực hỗn hợp kem và bọt sữa được cố ý tạo ra bởi thí sinh như một yêu cầu của mẫu mong muốn.

14.2.4 Sự hòa hợp, kích thước và vị trí của hoa văn

Giám khảo sẽ chỉ xem xét mẫu được trình bày cho họ. Các đối thủ cạnh tranh nên căn chỉnh mô hình với tay cầm cốc chỉ hướng 3 giờ.

Các giám khảo sẽ xem xét kích thước và vị trí của họa tiết cũng như mối quan hệ của nó với chiếc cốc. Nếu mô hình liên quan đến một số yếu tố, ban giám khảo sẽ xem xét vị trí và sự cân bằng của chúng.

14.2.5 Thành công đạt được độ khó

Giám khảo sẽ chỉ xem xét mẫu được trình bày cho họ. Điểm cao sẽ được trao cho những mẫu khó mà đạt được thành công. Nếu thí sinh thử một mẫu khó nhưng không thể hiện được mẫu đó trong đồ uống được trình bày, thì họ sẽ nhận điểm thấp.

14.2.6 Tổng thể hình ảnh ấn tượng

Giám khảo sẽ chỉ xem xét đồ uống được trình bày cho họ. Các giám khảo nên xem xét hình thức của đồ uống trong tính tổng thể dựa trên tác động cá nhân của nó đối với họ. Giám khảo sẽ xem xét tính sáng tạo của mẫu. Cao nhất sẽ được cộng điểm khi trình bày một thiết kế vượt qua ranh giới trong kỹ năng nghệ thuật pha cà phê và kỹ thuật. Ban giám khảo đang tìm cách công nhận các kỹ năng cơ bản của nghệ thuật pha cà phê như rót miễn phí và cho điểm cao hơn khi các kỹ năng này được nâng lên cấp độ mới và được nâng cao với các kỹ thuật khác. Để cho điểm phần này, có thể cần xem xét như là khách hàng, chứ không phải là một chuyên gia cà phê, có thể chấm điểm mẫu trình bày.

14.2.7. Buổi trình diễn chuyên nghiệp

Phần trình diễn của thí sinh sẽ được chấm điểm dựa trên kỹ năng phục vụ, sự tinh tế và phong cách mà họ thể hiện trong sản xuất đồ uống.

Vệ sinh chung trong toàn bộ bài thuyết trình và kỹ năng mến khách cũng sẽ được tính điểm.

Tính chuyên nghiệp được đánh giá bằng những phẩm chất quan sát được liên quan đến nghề barista bao gồm

kỹ thuật, chuẩn bị, sử dụng đúng thiết bị, kỹ năng dịch vụ khách hàng tốt và khả năng quản lý quy trình làm việc và thời gian.

Nhiều đối thủ có thể cạnh tranh cùng lúc và sẽ không có micrô và âm nhạc riêng; do đó họ không thể trình bày chi tiết bằng lời nói.

15. Kháng nghị

Nếu giám khảo VNLC không đồng ý với quyết định này, giám khảo đó có thể kháng cáo quyết định bằng văn bản tới Ủy ban điều hành VNLC. Tất cả các quyết định của Ban cố vấn VNLC sẽ là quyết định cuối cùng. Thư kháng cáo phải bao gồm những thông tin sau đây:

- 1) Tên
- 2) Ngày
- 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
- 6) Bên/Các bên liên quan
- 7) Thông tin liên lạc

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

15.1 Đánh giá kháng cáo của Ủy ban điều hành VNLC

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