

*DaVinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2024

UNITED THROUGH COFFEE



🌐 [apmea.davincigourmet.com](https://apmea.davincigourmet.com)   **f** [davincigourmetapmea](https://facebook.com/davincigourmetapmea)   **@** [flavourgenius](https://instagram.com/flavourgenius)   **in** [davinci-gourmet-apmea](https://linkedin.com/company/davinci-gourmet-apmea)

## DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 Normas y reglamentos oficiales

*DaVinci*  
GOURMET®

Written and approved by the DaVinci Gourmet Rules and Regulations Committee

## **1. Introducción**

El DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 (BCC 2024) es un programa organizado y propiedad de DaVinci Gourmet Asia Pacífico, Oriente Medio y África (APMEA) y es una marca propiedad total de Kerry Group PLC.

Toda la propiedad intelectual relacionada con el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 , incluyendo estas Reglas y Reglamentos oficiales y el formato de la competición, son propiedad intelectual o Kerry Group PLC y DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet se reserva el derecho de modificar el Código de Conducta del Competidor, así como cualquier regla, reglamento y/u otros documentos asociados con el Davinci Gourmet Barista Craft Championship 2024. Todos los competidores deben cumplir con las revisiones en consecuencia.

## **2. Condiciones de participación**

El DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 (BCC 2024) tiene un total de tres etapas bajo la temática "Unidos a través del café.

### **2.1 Ronda Preliminar**

La ronda preliminar del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 (BCC 2024) está abierta a todos los competidores que califiquen en función de la presentación digital en cada país participante. DaVinci Gourmet

APMEA se reserva el derecho de calificar o descalificar cada entrada de presentación de acuerdo con los criterios de la presentación de la ronda preliminar. Para más información, véase 3.1.

### **2.2 La ronda de finales nacionales**

Los competidores que son preseleccionados con éxito en la ronda preliminar pasarán a la ronda de Finales Nacionales y competirán por el título de Campeón del País. El Campeón Nacional de cada uno de los países participantes pasará a competir en las Finales Regionales en Singapur.

Para más información, véase 3.2.

### **2.3 La ronda final regional**

La ronda final regional verá a todos los campeones nacionales competir en Singapur en octubre de 2024. El ganador será coronado Campeón DaVinci Gourmet Barista Craft 2024. Para más información, véase 3.3.

### **3. Salud y Seguridad**

Todas las reglas y regulaciones están sujetas a cambios basados en las regulaciones de salud y seguridad de los países locales. Si hubiera algún cambio en las reglas y regulaciones, el comité de DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 proporcionará cualquier cambio o actualización por correo electrónico antes del inicio del campeonato. Estos cambios pueden incluir pero no se limitan a cambios tales como tamaños de mesa o diseños, espacio proporcionado, recipientes o tazas, granos de café, límites en los entrenadores o ayudantes en la preparación de la competencia y salas de práctica, máscara o guante mandatos, cambios en los horarios para el cambio de estación.

#### **3.1 Ronda preliminar**

La ronda preliminar consistirá en una presentación digital y será evaluada por 3 jueces en los respectivos países sobre la base de un sistema de 20 puntos.

Los participantes tendrán que crear una creación a base de café de su elección (bebida fría o caliente) y deben incluir un mínimo de 1 y un máximo de 3 productos DaVinci Gourmet. La creación también debe incluir un mínimo de 1 café expreso. Los competidores que son preseleccionados con éxito en la ronda preliminar pasarán a la ronda de Finales Nacionales y competirán por el título de campeón del país.

### 3.2 Las Finales Nacionales

La ronda final nacional será una sesión presencial en el país participante. Se juzgará en base a un sistema de 123 puntos y los competidores tendrán la tarea de crear dos bebidas: 1 bebida a base de café caliente y 1 fría con los siguientes criterios a cumplir:

- Mínimo de 1 y máximo de 3 productos DaVinci Gourmet utilizados en cada creación
- Mínimo de 10ml de productos DaVinci Gourmet utilizados para cada creación
- Máximo de 8 ingredientes (incluida la guarnición y el hielo)
- Mínimo de 1 trago de café expreso para cada creación
- Los concursantes deben traer sus propios ingredientes y cristalería (a menos que se indique lo contrario)
- Los ingredientes propios están permitidos, pero no pueden entrar en conflicto con los productos/sabores DaVinci Gourmet disponibles (el embalaje original de los ingredientes debe compartirse con el organizador)

El campeón del país de cada uno de los países participantes pasará a competir en la ronda de Finales Regionales.

### 3.3 Las finales regionales

La ronda final regional se compone de cuatro jueces externos del partido. Dos de los jueces se centrarán en la evaluación técnica, mientras que los otros dos se centrarán en la evaluación sensorial. La evaluación se basará en un sistema de 173 puntos. Los competidores tendrán la tarea de crear tres bebidas:

1 bebida caliente a base de café con latte art, 1 bebida fría a base de café (negro), 1 bebida fría a base de café (blanco) con los siguientes criterios:

- Mínimo de 1 y máximo de 3 productos DaVinci Gourmet utilizados en cada creación
- Mínimo de 10ml de productos DaVinci Gourmet utilizados para cada creación
- Máximo de 8 ingredientes (incluida la guarnición y el hielo)
- Mínimo de 1 trago de café expreso para cada creación

- Los concursantes deben traer sus propios ingredientes y cristalería (a menos que se indique lo contrario)
- Los ingredientes propios están permitidos, pero no pueden entrar en conflicto con los productos/sabores DaVinci Gourmet disponibles (el embalaje original de los ingredientes debe compartirse con el organizador)

El campeón de la ronda de Finales Regionales se coronará campeón del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

#### 4. Criterios de entrada

- **Sustitución y retirada**

La sustitución de competidores en cualquier etapa del campeonato está estrictamente prohibida. Si un competidor decide retirarse de la competencia en cualquier momento, se considerará que ha renunciado a su condición de competidor y no se permitirá ninguna sustitución.

- **Requisito de edad y representación**

Los competidores deben tener al menos 21 años de edad para calificar como un competidor en el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 y deben representar una cafetería, cafetería o restaurante en su país de residencia.

#### **Nacionalidad y Empleo**

Los competidores en el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 deben tener un pasaporte válido con un mínimo de 9 meses de validez desde su país de residencia. La documentación justificativa de la empresa de empleo también debe estar disponible a petición. El empleo a tiempo parcial es aceptable siempre que el competidor pueda presentar documentación que demuestre que asume un mínimo de dos turnos regulares.

#### **Gastos pagados por los organizadores de BCC**

DaVinci Gourmet APMEA se hará cargo de los gastos de viaje aéreo a Singapur y alojamiento en hoteles en Singapur para los competidores que están compitiendo en las Finales Regionales, sobre la base de un itinerario asignado. Todos los demás gastos serán sufragados por los propios competidores.

## **5. Conflicto de intereses**

### **5.1 Conducta de los jueces**

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

Los jueces no deben proporcionar entrenamiento ni orientación en ninguna etapa ni en ningún país del campeonato.

Si un juez registrado ha entrenado o proporcionado comentarios en cualquier capacidad a cualquier competidor participante (incluyendo servir como entrenador primario, entrenador de apoyo o consultor), deben declarar el conflicto de intereses antes del campeonato.

La falta de divulgación de dicho conflicto de intereses puede dar lugar a la descalificación del competidor.

Una vez que el campeonato ha comenzado o los jueces han comenzado la deliberación (lo que ocurra primero), no puede haber comunicación o consulta de ninguna forma entre jueces y competidores.

El incumplimiento de esto dará lugar a la descalificación del competidor y la eliminación del panel de jueces de la competencia.

Los competidores no pueden seleccionar o apoyar a ningún juez en el panel de jueces en cualquier momento durante la competencia.

En cualquier año dado, los coordinadores e individuos que están involucrados en la gestión y/u organización del Campeonato Barista Gourmet DaVinci no podrán competir en el campeonato.

En un plazo de 1 año debe cumplirse antes de que tales personas serán elegibles para la participación del Campeonato DaVinci Gourmet Barista Craft.

## 5.2 Otros conflictos de intereses

El comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 requiere que todos los competidores y jueces declaren cualquier conflicto de intereses potencial antes del comienzo del campeonato. No declarar tales incidentes podría resultar en la descalificación del competidor y la eliminación del juez del campeonato.

Los jueces que hayan estado en el panel de jueces de las competiciones organizadas por las marcas competidoras de DaVinci Gourmet también deben informar al comité organizador del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 antes del campeonato.

Si necesita más aclaraciones sobre posibles conflictos de intereses para el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 y/o sobre la política anterior, póngase en contacto con DVG Marketing

[marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com)

## 6. Evaluación Criteria

Los jueces están buscando un campeón que:

- Tiene un dominio de la artesanía y técnicas barista, un paladar distinto para los sabores, la habilidad de sabor y la innovación de aplicaciones, comunicación clara y habilidades de servicio, y es un apasionado de la profesión barista.
- Tiene una amplia comprensión del conocimiento del café y cómo los sabores pueden elevar o complementar el sabor del café de alta calidad.
- Prepara y sirve bebidas de café innovadoras, comercializables y de alta calidad mejoradas a través del sabor.
- Exuda cualidades de un modelo a seguir del que otros pueden obtener inspiración.

## 6.1 Cuadro de mando técnico

- Los puntos se otorgarán en base a los conocimientos técnicos del competidor y la habilidad de operar la máquina de café expreso y molinillo (s).

### Limpeza general y puesta a punto

- Los competidores deben poder establecer su área de trabajo de una manera práctica y eficiente que no parezca desordenada para los consumidores. La limpieza y organización de la estación de trabajo del competidor se evaluará en una escala entre 1 y 3. Si el área se considera desordenada, se otorgará un 1.
- Esto incluye el suministro de al menos 3 paños limpios para diferentes superficies. (1 para la varita de vapor, 1 para el secado y limpieza de cestas portafilter, 1 para áreas generales de mesa y máquina). Si el competidor tiene una toalla en su delantal, que también calificará.
- Los recipientes, incluidos los vasos y jarras, no deben contener ningún líquido antes de comenzar el tiempo de competencia. De lo contrario, se otorga un 0 por "Todos los recipientes de servicio están limpios y listos para el servicio".
- Si hay agua u otros líquidos en cualquier recipiente en la parte superior de la máquina de café expreso en cualquier momento, el competidor recibirá una puntuación de 0 para la totalidad de "Limpieza general y configuración".
- No habrá penalización por "Todos los buques de servicio están limpios y listos para el servicio" si portafilters no están bloqueados o no se limpian al comienzo de la competencia.

### Habilidades técnicas para ser evaluadas (Espresso)

- El lavado de la cabeza del grupo debe realizarse inmediatamente después de retirar el portafilter y/o antes de la extracción siguiente. Si el jefe del grupo fue lavado antes de la extracción de las bebidas servidas, esto es aceptable, y el juez debe marcar "Sí."
- Siempre comienza con una cesta de filtro seca y limpia antes de dosificar.
- Si la canasta de filtro está completamente seca y no tiene restos cuando se está dosificando café fresco, el juez marcará "Sí."



- Residuos de granos de café aceptables al dosificar y/ o moler.
- Los posos de café que se derraman o desperdician durante el tiempo de rendimiento se cuentan como residuos. Los jueces deben evaluar la cantidad de residuos (sin rebobinar) que se pueden encontrar en la cámara de dosificación de la trituradora de café expreso, caja de golpe, en el mostrador, en la basura, en el suelo o en otro lugar. Los jueces deben marcar este punto como "No" si se desperdician granos de café excesivos.
- Disco de café bien distribuido y tampón bien nivelado.
- El competidor debe demostrar un método consistente para dosificar y apisonar. El competidor debe distribuir uniformemente los granos de café, seguido de nivelado apisonamiento de la presión adecuada. Un tampón desigual no es aceptable.
- Limpia Portafilters (antes de insertar).
- El competidor limpia la llanta de la cesta y las bridas laterales de portafilter antes de insertarla en la máquina. Si se hace, el juez marcará "Sí."
- Insertar y preparar inmediatamente.
- El competidor debe comenzar el flujo de extracción sin demora después de insertar el portafilter en la máquina. Si es así, el juez marcará "Sí."
- Tiempo de extracción (dentro de 3 segundos de variación).
- Los competidores están obligados a mostrar el tiempo de extracción de todos los disparos, ya sea con el uso de un temporizador digital externo o uno que está incorporado en la máquina de café expreso. Todo espresso extraído debe estar dentro de una variación de 3 segundos entre sí. El tiempo de extracción comienza cuando el competidor activa el interruptor de cocción de la máquina. No se tomarán en consideración los espressos que no se sirvan en las bebidas finales.

#### **Habilidades técnicas para ser evaluadas (leche)**

- Compruebe que la leche fresca fría siempre se vierte en una jarra de leche limpia que no se ha llenado antes del tiempo de competencia. La jarra debe estar limpia tanto en áreas internas como externas. Los competidores pueden solicitar que los corredores laven las jarras en cualquier momento durante la competencia.
- La varita de vapor siempre debe purgarse justo antes de insertarse en la jarra de leche.
- Los jueces deben tener en cuenta las técnicas de vapor inadecuadas, tales como el sobrecalentamiento de la leche o un fuerte chirrido de la leche debido a técnicas inadecuadas a menos que el competidor explique lo contrario si él o ella tiene un propósito específico para tal técnica (por ejemplo. leche plana/ leche caliente sin espuma).
- Un paño húmedo dedicado siempre se utiliza para limpiar la varita de vapor inmediatamente después de su uso sin permitir que la mancha de leche permanezca o se seque en su superficie.
- El competidor purga la varita de vapor inmediatamente después de humear y limpiar.
- El exceso de leche de la jarra siempre se vierte en el vaso de precipitados transparente previsto por el juez técnico para medir.
- La jarra no debe contener exceso de residuos de leche las bebidas de leche se han preparado y servido. El desperdicio aceptable no es más de 50 ml por bebida servida.

#### **Evaluación técnica general**

- El uso sanitario de las telas del competidor será evaluado por los jueces. El competidor debe tener paños dedicados para cada propósito (1 para la varita de vapor, 1 para la cesta de filtro, y 1 para la limpieza de sobremesa).
- Usar un paño no dedicado para limpiar una varita de vapor (usarlo para algún otro propósito que no sea usarlo para limpiar una varita de vapor).
- El uso de paños no es seguro para alimentos, tales como: tocarlo en la cara, la boca, etc.
- Usando un paño una vez que ha tocado el suelo o se ha caído.
- La higiene general, aparte de las telas y la organización ordenada de los equipos e ingredientes, se observa durante toda la competencia. No toser o estornudar en el área de trabajo y/ o ingredientes.
- Los competidores deben devolver la estación a un estado limpio como cuando comenzaron a usarla para que esté lista para el próximo competidor. Si hay

derrames o granos de café sueltos en la estación de trabajo, estos también deben ser limpiados por el competidor antes del final del tiempo de competencia. La limpieza también se aplica a todos los equipos y herramientas que se utilizan durante la competencia. Portafilters también debe estar limpio, pero no necesita estar bloqueado en la máquina.

- **6.2 Experiencia sensorial y presentación**

- Los jueces otorgarán puntos por su experiencia sensorial a lo largo del tiempo de actuación basada en un enfoque holístico que tenga en cuenta el atractivo visual, la cristalería, el gusto, el tacto, la inspiración y la información de la receta, la confianza de la competencia, la preparación básica y las habilidades de presentación. También se tendrá en cuenta la creatividad en la preparación y el estilo de presentación.
- El atractivo visual para las bebidas se basará en la impresión visual dada a los jueces en el punto antes de que se consuma antes de cualquier agitación o mezcla. Los jueces considerarán las capas, los colores, el arte con leche y los adornos como puntos de consideración para el atractivo visual.
- Las bebidas calientes no requieren arte con leche en las Finales Nacionales, pero serán consideradas como parte de "Visual Appeal" para las bebidas calientes servidas en las Finales Regionales.
- Las bebidas frías en todas las etapas de la Competencia deberán presentarse en un vaso de vidrio transparente y deberá contener al menos 2 capas de diferente color. De no cumplir con este requerimiento los jueces reducirán la calificación en apariencia.
- No se permiten vasos desechables de un solo uso ni otros utensilios para servir y darán una puntuación de 0 en atractivo visual si se utilizan utensilios desechables.
- Los jueces tomarán nota de las descripciones de sabor proporcionadas por los competidores durante su presentación y las compararán con el sabor real de la bebida servida. El perfil de sabor general de la bebida servida debe resaltar el sabor del café en lugar de enmascararlo y ser similar a los descriptores proporcionados por el competidor en términos de perfil de sabor y regusto. Si el competidor no proporciona descriptores de sabor, se otorgará una puntuación de 0 para este criterio.

- Los jueces tomarán nota de las descripciones táctiles dadas por los competidores durante su presentación y las compararán con la textura, el peso de la sensación en la boca y el espesor de la bebida servida. Se otorgarán puntos según la precisión de los descriptores proporcionados. Los competidores también recibirán puntos por el conocimiento demostrado sobre cómo la experiencia táctil puede diferir durante el uso de una salsa, almíbar o polvo en la receta. Si el competidor no proporciona descriptores táctiles, se otorgará una puntuación de 0 para este criterio.
- Cada bebida se evaluará de principio a fin y determinará qué grado de "sentirse bien" ofrece a los consumidores desde la perspectiva del sabor. Se debe lograr una armonía básica de sabor entre el café y el uso de los productos DaVinci Gourmet y qué tan bien se complementan o elevan entre sí. La combinación de sabores general debe ser agradable al paladar sin enmascarar las notas gustativas del café. De lo contrario, se otorgará una puntuación baja.
- Durante el tiempo de presentación, los competidores deberán presentar y explicar las bebidas servidas a los jueces. Una buena explicación digna de puntuaciones altas debe cubrir información factual que incluya el tipo de café utilizado, los perímetros de extracción, el uso de ingredientes específicos de DaVinci Gourmet, los métodos de preparación y los sabores y/o aromas previstos que los jueces deberían experimentar.
- Los competidores también pueden proporcionar instrucciones específicas sobre cómo se debe consumir cada bebida, los jueces seguirán lo mejor que puedan; de lo contrario, los jueces pueden elegir individualmente la mejor manera de evaluar cada bebida tomando un mínimo de 2 sorbos por bebida.
- Los jueces evaluarán la bebida basándose en las explicaciones proporcionadas por los competidores u otras observaciones durante los 15 minutos de competencia y la presentación dedicada de 5 minutos únicamente. Cualquier explicación dada por el competidor una vez finalizado el tiempo de presentación no será considerada por los jueces.
- Cualquier información o historia de marketing que pueda ser relevante para impulsar el potencial comercial de cada bebida puede ser utilizada y proporcionada por el competidor en la explicación de cada bebida.

Por ejemplo, la relevancia de utilizar sabores principales y por qué estos sabores siguen siendo básicos se puede utilizar y respaldar mediante una investigación de mercado realizada por el competidor antes de la competencia para fortalecer el valor de mercado de una bebida.

### 6.3 Impresión General del barista

- Presentación física, aseo, pulcritud y arreglo.
- Los jueces calificarán a un competidor en esta categoría de acuerdo con su confianza en el habla, presentación y la transmisión de conocimientos, al mismo tiempo que se aseguran de que el uso de la terminología esté bien explicado y las palabras se articulen claramente durante la presentación. También se otorgará una puntuación alta si el competidor es capaz de proporcionar información adicional sobre cómo la ciencia de los sabores y el café pueden trabajar juntos para formar una experiencia de café diferente que las cafeterías pueden aprovechar para crear sus bebidas exclusivas.
- El profesionalismo y el interés del barista en la industria del café se evaluarán a través de un conocimiento más amplio demostrado a través de técnicas, protocolos de preparación y comprensión del impacto en el café a lo largo de la cadena de valor y suministro del café. Esto puede incluir, entre otros, conocimientos sobre el cultivo, tostado, almacenamiento y diferentes cultivos del café más allá del escenario. Debe haber una correlación entre lo que se explica y lo que se sirve.
- Cualquiera de los siguientes puntos marcados como “No” generará la descalificación inmediata de un competidor de la competencia en cualquier etapa.
- Todos los competidores deben tener en espera durante la competencia todas las recetas de bebidas finales e ingredientes caseros y el empaque original de ingredientes que no sean DaVinci Gourmet y estar listos para presentarlos a los jueces cuando sea necesario. No hacerlo cuando lo solicite un juez u organizador de la competencia generará una descalificación de la competencia.
- Todos los ingredientes caseros no deben entrar en conflicto con la lista de SKU de DaVinci Gourmet proporcionada para la etapa de competencia. Por ejemplo, los competidores no pueden usar jarabe de naranja casero si el jarabe seco con sabor a naranja amarga DaVinci Gourmet es un SKU disponible para la etapa de la competencia.
- Los jueces verificarán que no se utilice alcohol ni derivados de alcohol en la receta o preparación previa de ningún ingrediente de las bebidas servidas.
- El competidor es generalmente educado y no se comporta de manera grosera ni habla con los jueces u otros competidores ni con ningún otro miembro del comité organizador ni con nadie en la competencia.

- Todas las bebidas deben servirse con al menos un trago de espresso, un mínimo de 1 y un máximo de 3 productos DaVinci Gourmet (mínimo de 10 ml de producto DaVinci Gourmet) y un máximo de 8 ingredientes (incluidas guarniciones y cubitos de hielo) en cada creación. Para que califique como bebida de café. Si no se cumple esta regla, se considerará que la bebida se está sirviendo en la categoría incorrecta y el competidor recibirá un cero en las puntuaciones tanto técnica como sensorial de esa bebida en particular.

#### **6.4 Apelaciones en el Campeonato DaVinci Gourmet Barista Craft The BCC**

El Comité se reserva el derecho de otorgar el título de “Campeón artesanal de barista gourmet DaVinci” al competidor más merecedor en función de las puntuaciones tabuladas objetivamente de las hojas de puntuación de los jueces.

No se admitirán apelaciones a menos que existan motivos de reconsideración debido a prácticas deshonestas por parte de otros competidores o jueces.

El Comité BCC se reserva el derecho de manejar tales cuestiones caso por caso dependiendo de las circunstancias que dan lugar a una apelación necesaria.

### **7. Detalles de la competencia**

#### **7.1 Ronda Preliminar**

La ronda preliminar se llevará a cabo mediante una presentación digital. Los competidores deberán aceptar estas reglas y regulaciones y proporcionar información que incluya su nombre completo, correo electrónico, número de contacto, puesto de trabajo, país de residencia, restaurante y/o establecimiento de alimentos y bebidas que representan, nombre de la creación del café, receta detallada, incluido el uso de un mínimo de un producto DaVinci Gourmet, video de su método de preparación, la inspiración detrás de la creación del café y una foto de su creación del café.

Los competidores cuya presentación contenga información faltante serán descalificados. Consulte el punto 2.1 para obtener más detalles.

Puede encontrar un enlace al formulario de envío digital en:

[www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024](http://www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024)

## 7.2 Finales Nacionales

La ronda final nacional se llevará a cabo en el país participante a través de un evento presencial. Los competidores tendrán la tarea de crear dos bebidas:

1 bebida caliente a base de café y 1 bebida fría a base de café. Las bebidas elaboradas, deberán incluir mínimo un SKU DaVinci Gourmet. La lista de SKU disponibles para las Finales Nacionales se proporcionará en el paquete de competencia antes del evento de las Finales Nacionales.

Si no se prepara leche caliente al preparar la bebida de café caliente, los puntos asignados en la hoja de puntuación técnica en la sección "Habilidades Técnicas (Leche)", serán transferido a la sección "Habilidades técnicas (Espresso)", duplicando así el peso de cada componente en esta sección. Consulte el punto 2.2. para más detalles.

### Configuración y formato de la competencia

El espacio de competencia constará de hasta 2 estaciones en la competencia y se configurará de acuerdo con los requisitos aceptables de cada sede.

Cada estación incluirá una mesa para máquina de café expreso (aproximadamente 2,5 largo x 0,9 ancho x 0,9 alto), una mesa de presentación para que los jueces sensoriales la evalúen, una mesa de preparación (aproximadamente 2,4 largo x 0,75 ancho x 1,0 alto) para la configuración y preparación de los ingredientes.

Hasta dos competidores competirán al mismo tiempo.

A cada competidor se le asignará una hora de inicio con un número de estación y se le darán 35 min de tiempo con los siguientes segmentos asignados:

- Tiempo de calibración de Molino y ajuste de mesa : 10 minutos
- Tiempo de competición y actuación : 15 minutos
- Presentación a jueces Sensoriales : 5 minutos
- Limpieza de la estación : 5 minutos

### **7.3 Finales**

La ronda final se llevará a cabo en Singapur mediante un evento presencial. Los competidores tendrán la tarea de crear tres bebidas: 1 bebida caliente a base de café con latte art, 1 bebida fría a base de café (sin leche) y 1 bebida fría a base de café (con leche/leche vegetal). Las bebidas elaboradas, deben incluir una mínimo de un SKU DaVinci Gourmet.

Cada competidor en la ronda final tendrá que preparar dos tazas para cada bebida: una taza para cada juez sensorial. Consulte el punto 2.3 para obtener más detalles.

### **7.4 Configuración y formato de la competencia**

#### **7.4.1 Orden de presentación**

El competidor podrá decidir el orden en que se prepararán y servirán las bebidas de café. Sin embargo, deberán especificar claramente a los jueces a qué categoría de bebida pertenece.

Si hay desviaciones de las categorías de bebidas requeridas, el competidor recibirá un "No" en su hoja de puntuación sensorial, lo que resultará en una descalificación inmediata del competidor.

#### **7.4.2 Degustación de bebidas**

Los jueces sensoriales comenzarán su proceso de evaluación tan pronto como todas las bebidas son servidos y ambos competidores han completado su presentación.

#### **7.4.3 Presentación con Maridaje**

Se podrá servir comida del tamaño de un bocado a los jueces como parte de la presentación de la bebida. Sin embargo, en tales casos no se proporcionará ninguna puntuación adicional. Los competidores deben comunicar a los jueces cualquier información sobre alérgenos en los alimentos servidos. Los jueces tienen la libertad de decidir si desean probar la comida servida.



## **8. Método de preparación**

### **8.1 Condiciones de las bebidas preparadas dentro de la misma categoría.**

Todas las bebidas dentro de la misma categoría deben prepararse utilizando los mismos granos de café, perímetros de preparación, proporción de receta, cristalería y cubiertos de servicio. Preparar y servir deliberadamente bebidas variadas dentro de la misma categoría dará como resultado una "O" en la hoja de puntuación en la sección "Experiencia de sabor y armonía de sabores" en esa categoría de bebida en particular.

Se podrán utilizar diferentes cafés durante el servicio de otras categorías de bebidas y deberán ser proporcionados por el propio competidor.

### **8.2 Requisitos de calificación y espresso**

#### **8.2.1 Definición de Bebidas**

Todas las bebidas servidas durante la competencia deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de productos DaVinci Gourmet.

Los concursantes solo pueden utilizar un máximo de 8 ingredientes (incluidas guarniciones y cubitos de hielo) en cada bebida durante el BCC.

Un espresso de 1 fl. Oz. beverage (30mL +/- 5ml) elaborada con café molido, vertida desde 1 lado de un portafolio doble en una extracción continua.

El café es la acumulación de producto tostado de la semilla del fruto de una planta del género *coffea*.

Para este campeonato se proporcionará una mezcla seleccionada de café Arábica de grado especial; sin embargo, los competidores pueden optar por traer y utilizar sus propios granos de café, sin limitarse a las especies de *Coffea* Arábica.

Para los efectos de este concurso, no se podrán agregar aditivos de ningún tipo al café una vez que alcance la etapa de 'café verde', es decir, semillas del género *Coffea*, secadas como parte del proceso poscosecha y libres de todo capas de pericarpio. Esto incluye la exposición a sustancias aromáticas, saborizantes, perfumes, líquidos y polvos.

### **8.2.2 Método de preparación de espresso**

Todo el espresso se preparará en la máquina de espresso patrocinada en el evento del campeonato. La temperatura de preparación debe establecerse entre 90,5 y 96 grados Celsius (195 – 205 grados Fahrenheit). Los cabezales de grupo individuales se pueden configurar a diferentes temperaturas dentro de este rango. Sin embargo, cada plato de bebida debe servirse a una temperatura constante.

La presión de preparación de la máquina de espresso debe ajustarse entre 8,5 y 9,5 bares sin ajustes de preinfusión. Si el competidor requiere ajustes de preinfusión, esto debe ser informado al comité del BCC por voluntad del competidor al inicio del tiempo de preparación.

Los tiempos de extracción entre 2 pares de extracciones de espresso deben tener una variación de 3,0 segundos; de lo contrario, se dará un "NO" en la hoja de puntuación en la sección "Tiempo de extracción constante". Existe un tiempo de extracción recomendado de entre 20 y 30 segundos, pero no es obligatorio respetarlo.

Solo se puede colocar café molido puro y agua en los portafiltros durante la extracción de cualquier espresso; de lo contrario, la bebida recibirá un "0" en todas las secciones de las hojas de puntuación técnicas y sensoriales en esa categoría de bebida

### **.8.2.3 Otros requisitos de calificación**

Solo se pueden utilizar productos patrocinados de DaVinci Gourmet en la elaboración de todas las bebidas. Cualquier uso de productos que no sean DaVinci Gourmet en la categoría de jarabe, salsa o polvo o productos de marcas competidoras, o de una lista no aprobada de productos DaVinci Gourmet generará una inmediata descalificación del campeonato.

Todas las bebidas deben servirse en un recipiente desde el cual los jueces puedan beber según sea necesario sin obstaculizar su capacidad de evaluar y calificar la bebida de manera objetiva y profesional. Las prácticas no aceptables incluyen el uso de recipientes que estén demasiado calientes para tocarlos, recipientes que no se puedan sostener para beber de manera segura, cristalería sucia o antihigiénica, cristalería teñida con olor y cualquier otro error similar que pueda causar que los jueces no puedan ejecutar una evaluación adecuada. El competidor puede recibir una puntuación reducida en la sección "Experiencia gustativa y armonía de sabores" si no cumple con lo anterior.

No se permite alcohol en ninguna bebida que se sirva en todo el BCC. Tampoco se permiten extractos o subproductos de alcohol ni sustancias controladas o ilegales. Si estas sustancias se encuentran en la bebida, el competidor enfrentará una descalificación inmediata del campeonato.

Todos los ingredientes utilizados deben divulgarse previa solicitud. Los competidores deben traer el embalaje original de todos los ingredientes utilizados en su bebida exclusiva para que los jueces los inspeccionen y verifiquen. Si el competidor no proporciona los ingredientes en su empaque original cuando lo solicite, la bebida recibirá puntos "0" en todas las secciones de la hoja de puntuación sensorial para esa categoría.

Todas las bebidas deben prepararse y ensamblarse en el sitio durante el tiempo asignado para el campeonato. La preparación de una bebida exclusiva se refleja en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Bien explicada, presentada y preparada". Ciertos ingredientes que pueden requerir preparación anticipada pueden prepararse antes del tiempo del campeonato, pero deben traerse como un componente individual y ensamblarse en el lugar durante el tiempo del campeonato. Los jueces se reservan el derecho de solicitar información sobre cómo se prepararon los ingredientes y pueden solicitar que el competidor presente el empaque original de todos los ingredientes utilizados.

#### **8.2.4 Requisitos de bebidas calientes.**

Todas las bebidas de café calientes preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán a una temperatura razonable entre 55 ° C y 65 ° C, con o sin contenido de leche.

Si el competidor decide no preparar leche vaporizada para su bebida caliente, los puntajes asignados para "Habilidades técnicas (leche)" se reasignarán a "Habilidades técnicas (espresso)", duplicando el peso de todos los componentes de esa categoría.

#### **8.2.5 Requisitos de bebidas frías**

Todas las bebidas frías preparadas en el campeonato deberán contener al menos 1 espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán frías con o sin cubitos de hielo en una cristalería transparente.

Las bebidas frías se pueden servir con o sin leche.

### **8.2.6 Bebida Caliente con Latte Art**

Todas las bebidas calientes con latte art preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán a una temperatura razonable entre 55°C and 65°C con leche y un diseño de arte con leche libre.

No existe ningún requisito específico sobre el diseño del latte art y el competidor puede optar por dibujar diseños diferentes para cada juez atendido.

Los jueces calificarán la calidad del latte art en la hoja de puntuación en la sección "Apelación visual del Latte Art" en función del diseño que se les presente.

La leche utilizada para elaborar el latte art debe prepararse y cocerse al vapor durante el tiempo del campeonato y en la máquina de espresso designada y patrocinada por BCC. Si esto no se cumple, los competidores recibirán una "O" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Apelación visual del Latte Art" para esta categoría.

Solo se permite el latte art vertido libremente desde una jarra de leche; de lo contrario, los competidores recibirán una "O" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Apelación visual del Latte Art" para esta categoría.

### **8.2.7 Bebida de café fría (sin leche)**

Todas las bebidas de café frías (sin leche) preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán frías con o sin cubitos de hielo en una cristalería transparente.

Si se utiliza cristalería no transparente, el competidor recibirá una "O" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Servido en vidrio transparente con atractivo visual".

Esta categoría de bebidas no debe servirse con ningún elemento de leche láctea o no láctea, incluidas cremas lácteas o no lácteas.

### **8.2.8 Bebida fría de café (leche láctea / leche vegetal)**

Todas las bebidas frías de café (leche láctea/leche vegetal) preparadas en el campeonato deben contener al menos 1 trago de espresso y al menos 10 ml de producto DaVinci Gourmet, que se servirán frías con o sin cubitos de hielo en un recipiente de vidrio transparente.

Si se utiliza cristalería no transparente, el competidor recibirá una "0" en la hoja de puntuación sensorial en la sección "Servido en vidrio transparente con atractivo visual".

Esta categoría de bebidas debe servirse con elementos de leche láctea o no láctea, incluidas cremas lácteas o no lácteas.

### **8.2.9 Uso de leche para la preparación de bebidas (en todas las categorías)**

Durante el campeonato habrá leche fresca seleccionada y leche vegetal. Sin embargo, los competidores pueden optar por utilizar su leche láctea o vegetal preferida (endulzada o sin azúcar) si no está disponible comercialmente y no tiene sabor.

No se aceptará el uso de leche humana. En este caso, los competidores recibirán "0" puntos en esa categoría de bebidas en particular.

Se permite combinar y mezclar leche, siempre que todos los productos lácteos utilizados estén disponibles comercialmente y se preparen de acuerdo con el uso previsto por los fabricantes.

No se permiten leches en polvo ni otras adiciones a la leche, independientemente del tipo de leche elegida. Los competidores pueden eliminar elementos de la leche disponible comercialmente (por ejemplo, mediante destilación por congelación) siempre que no se utilicen ingredientes ni aditivos en el proceso.

## **9. 9. Maquinaria, Accesorios y Materias Primas**

### **9.1 Maquinas de Espresso**

Los competidores deben utilizar las máquinas de café expreso designadas proporcionadas por el comité de BCC y sus patrocinadores durante la competencia. No se podrá utilizar ni estar presente ninguna otra máquina de café expreso durante el campeonato.

### **9.2 No líquidos ni ingredientes en las máquinas de café expreso**

No se pueden colocar ni verter líquidos o ingredientes de ningún tipo encima de las máquinas de café expreso (por ejemplo, no se permite agua en las tazas, no se vierten líquidos o ingredientes para mezclar, no se calientan los ingredientes). Si se ve a un competidor colocando o vertiendo líquido o ingredientes encima de la máquina, el competidor recibirá "0" puntos en su hoja de puntuación técnica en la sección "Evaluación técnica".

### **9.3 Ajustes a los parámetros de la máquina**

Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de espresso y/o molinillo proporcionado por el comité de BCC y sus patrocinadores durante la competencia. Cualquier cambio o ajuste realizado puede ser motivo de descalificación (por ejemplo, portafiltros, cestas de filtro, presión, puntas de varilla de vapor, rebabas). Cualquier daño producido en el material de competición por mal uso o abuso será motivo de descalificación. Sin embargo, los competidores pueden solicitar un cambio de temperatura si es necesario.

#### **9.4 Molinillo (Grinder)**

Los competidores sólo pueden utilizar el molinillo suministrado por el comité de BCC y sus patrocinadores durante la competición. Ningún otro molinillo puede ser utilizado o estar presente en el escenario.

Los molinos tienen una configuración técnica fija que incluye la tolva y no pueden ser abiertos ni sujetos a modificaciones funcionales por parte de los competidores, aparte de los ajustes en el tamaño de las partículas de molienda y la dosis que pueden realizarse desde los controles externos.

Los molinillos proporcionados no se calibrarán antes ni entre rondas. Los competidores tienen la responsabilidad de hacer uso del tiempo de calibración para realizar dichas calibraciones.

No se podrán colocar granos de café en la tolva del molinillo, independientemente de si está adherida al molinillo o no, hasta que haya comenzado el tiempo de preparación del competidor.

#### **9.5 Equipo Eléctrico**

Los competidores pueden utilizar hasta 2 equipos adicionales que funcionen con baterías durante su actuación. Los competidores son responsables de garantizar que su equipo eléctrico pueda funcionar en el país donde se lleva a cabo el BCC y no comprometa la seguridad del evento.

Los competidores también son responsables de garantizar el traslado seguro y sin problemas de todo el equipo adicional dentro y fuera del lugar del evento.

El Comité BCC no proporcionará adaptadores eléctricos, convertidores, cargadores o cables de extensión para el funcionamiento de dicho equipo.

## 9.6 Lista de equipos y suministros proporcionados

Cada estación de competidor estará equipada con lo siguiente:

- Máquina de espresso de doble grupo
- Molinillo
- Caja de golpe
- Leche
- Bote de basura
- Carro de servicio (si se requiere)
- Jarra de Leche DaVinci Gourmet
- Tapete Prensador de café
- Tamper
- Báscula de café
- Escala Yield de Espresso
- 3 x paños de colores diferentes (negro/café + 2 otros colores)

Los competidores deben traer todos los suministros adicionales necesarios para su presentación; de lo contrario, el competidor corre el riesgo de no tener suficiente equipo para completar su presentación.

Los competidores deben tener en cuenta las roturas durante el viaje y/o durante la competición.

Los competidores son responsables y están a cargo de su propio equipo y accesorios durante la competencia. El Comité de DaVinci Gourmet Craft Championship 2024, los voluntarios y el personal del evento no son responsables de la seguridad de los artículos que se dejan en la sala de preparación de los competidores o en el área de competencia.

Los competidores deben notificar al Comité del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 sobre todo el equipo adicional para asegurarse de que esté permitido. Si un competidor desea comprobar si su equipo está permitido antes de la competición, puede enviar un correo electrónico a DVG Marketing. [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com)

El competidor está obligado a proporcionar toda la información relevante, que incluye la marca/modelo y una fotografía del equipo.

Sin embargo, las determinaciones sobre la asignación de equipos pueden revisarse si se descubre información adicional relevante en el sitio que no se reveló previamente o difiere de los detalles proporcionados.

La lista de suministros que el competidor puede traer incluye lo siguiente:



- Café (para la práctica y la competición)
- Equipo eléctrico adicional (máximo dos)
- Equipo adicional que funcione con baterías (que no viole ninguna de las restricciones establecidas)
- Tamper
- Vasos de shot
- Jarra para leche
- Leche (opcional se puede utilizar la leche proporcionada por BCC)
- Tazas y platillos según sea necesario
- Cucharas
- Cualquier utensilio específico requerido
- • Todos los equipos/accesorios requieren un servicio adecuado de todas las bebidas.
- Servilletas
- Vasos de agua (3 para los jueces)
- Agua (3 para los jueces)
- Toallas de bar/paños limpios (para la práctica y la competición)
- Artículos de limpieza (cepillos, paños, etc.)
- Bandeja (s) (para server las bebidas a los jueces)
- Todos los accesorios para la mesa de presentación con jueces
- Carro de servicio (opcional utilizar el proporcionado por DaVinci Gourmet Craft Championship 2024)

## **10. Instrucciones de los competidores**

#### **10.4 Musica de los competidores**

Los competidores no podrán elegir música. La música de fondo será seleccionada y reproducida por la agencia designada por DaVinci Gourmet.

#### **10.5 Puntualidad**

Los competidores deben llegar a tiempo a su sesión de práctica programada (si corresponde) y al tiempo de competencia. Cualquier competidor que no esté en espera y listo para comenzar inmediatamente en el momento de su calibración podrá ser descalificado.

#### **10.8 Intérprete**

Los competidores podrán traer su propio intérprete a su exclusivo costo. Se recomienda que el representante nacional de Flavor Genius sea designado como intérprete del competidor, especialmente para las finales regionales en Singapur, donde el inglés será el idioma principal durante la competencia.

Al conversar con el competidor, el intérprete sólo podrá traducir lo que haya dicho el maestro de ceremonias, los jueces, el director de escena o el corredor. Cuando un competidor habla, el intérprete sólo puede traducir exactamente las palabras pronunciadas por el competidor. No se asignará tiempo adicional de competición con el uso de un intérprete.

Los jueces juzgarán al competidor basándose en la traducción proporcionada por el intérprete designado del competidor, no en base a las palabras habladas del competidor.

### **11. Tiempo de Preparación**

**11.1 Inicio del tiempo de preparación** Cada competidor tendrá 10 minutos de tiempo de preparación. Los competidores son responsables de asegurarse de que estén listos antes del inicio de su tiempo de preparación.

## **11.2 Mesa de preparación para jueces**

La mesa de presentación de los jueces podrá ser dispuesta durante el tiempo de calibración del competidor, incluyendo el servicio de agua. Si un competidor no desea preestablecer la mesa de presentación de los jueces durante su preparación, puede preparar la mesa al inicio de su tiempo de competencia/actuación.

## **11.3 Práctica**

Se permite y se anima a los competidores a realizar tiros de práctica durante su tiempo de preparación. No es necesario colocar portafiltros en la máquina al inicio del tiempo de competición.

## **11.4 Tazas precalentadas**

Las tazas se pueden precalentar en las máquinas durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no podrá haber agua ni ningún otro líquido en los vasos al inicio del tiempo de competición del competidor. No se deben colocar líquidos o ingredientes encima de la máquina, de lo contrario se otorgarán puntos '0' en la "Evaluación Técnica".

## **11.5 Fin del tiempo de preparación**

Los competidores no podrán exceder los 10 minutos asignados de tiempo de preparación y calibración. El cronometrador o maestro de ceremonias dará alertas de audio en las marcas de 5 minutos, 3 minutos y 1 minuto.

Cualquier competidor que no se aleje de la mesa de competencia y deje de preparar toda la preparación dentro de los 10 minutos recibirá penalizaciones basadas en las reglas de tiempo extra tal como se detalla en las planillas.

## **12. Durante la competencia**

### **12.1 Micrófono y maestro de ceremonia.**

Los competidores deben usar un micrófono inalámbrico durante sus actuaciones; sin embargo, el micrófono solo estará encendido durante el tiempo de actuación y el tiempo de presentación. Los competidores deben responder a las preguntas del maestro de ceremonias o de los jueces sensoriales durante su actuación, pero no están obligados a hablar voluntariamente sin que se lo pidan.

### **12.2 Hora de inicio de la competencia**

El Maestro de Ceremonias preguntará al competidor si está listo para comenzar. Una vez que los competidores estén listos, el maestro de ceremonias le indicará al cronometrador que comience el tiempo oficial. Los competidores no deben tocar su equipo ni tener líquidos en sus recipientes antes de que comience el tiempo de actuación.

Es responsabilidad del competidor realizar un seguimiento del tiempo transcurrido y solicitar controles de tiempo si es necesario.

En caso de un mal funcionamiento del reloj, los competidores deben continuar con su actuación. El tiempo del cronometrador funcionará como reloj oficial hasta que el reloj oficial vuelva a funcionar.

### **12.3 Estación de competición durante la competición**

Cuando la competencia haya comenzado, el Maestro de Ceremonias, los jueces y los corredores tomarán precauciones razonables para asegurarse de no interferir con el competidor.

#### **12.4 Las bebidas de la competencia se servirán en la mesa de los jueces.**

Todas las bebidas deben servirse en la(s) mesa(s) de presentación de los jueces. Las bebidas que no se sirvan en la(s) mesa(s) de presentación de los jueces recibirán una puntuación de 0 en la puntuación sensorial para esa bebida en particular.

El comité del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 proporcionará agua potable sin sabor a cada juez sensorial. Sin embargo, los competidores pueden optar por servir agua con gas sin sabor si consideran que mejorará la experiencia de la bebida. Los competidores deberán preparar la cristalería adecuada si desean servir agua con gas. Si se descubre que los competidores están sirviendo agua saborizada u otras bebidas de sabor no neutral a los jueces además de su bebida competidora, recibirán una puntuación de 0 en la puntuación sensorial para esa bebida en particular.

#### **12.5 Las personas de servicio deben pasar las bebidas servidas después de la evaluación y el cambio de estación**

Después de que los jueces hayan servido y evaluado cada juego de bebidas, un corredor retirará las bebidas de la mesa de presentación de los jueces bajo la dirección de los jueces sensoriales. Las personas de servicio retirarán las tazas, platillos y cucharas utilizadas en el recorrido de bebidas anterior. Si un competidor tiene instrucciones especiales para el personal, deberá explicar estas instrucciones al personal y a los jueces sensoriales, y al director de escena del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 antes del inicio de su tiempo de competencia; de lo contrario, el estándar de tazas, platillos y cucharas. será eliminado.

De manera similar, el personal hará todos los esfuerzos razonables para evitar molestar al competidor, pero es responsabilidad del competidor navegar su estación con éxito.

Una vez que un competidor haya completado su actuación, deberá comenzar a limpiar la estación. Un encargado de la estación proporcionará carros apropiados para que el competidor cargue sus suministros y equipos. El corredor de la estación puede ayudar al competidor a retirar artículos de la estación. Se espera que los competidores se quiten todo su equipo y suministros personales y limpien minuciosamente su estación de manera que esté lista para el próximo competidor.

## **12.6 Perímetros de la estación**

Los competidores únicamente podrán utilizar el área de trabajo proporcionada por el DaVinci Gourmet DaVinci Gourmet Craft Championship 2024: la mesa de máquinas y las mesas de presentación.

Los competidores no pueden traer ningún otro mueble y/o equipo al piso del área de competencia (por ejemplo, una tribuna, una mesa, un montaplatos, un banco, etc.). Cualquier intento de hacerlo resultará en la descalificación automática. Los competidores no podrán utilizar ningún espacio debajo de las mesas de competencia para almacenamiento; de lo contrario, el competidor recibirá 0 puntos en la sección técnica de la “Parte I: Limpieza y configuración general”.

Las únicas excepciones permitidas a la regla son una caja de golpe independiente; y escalones o plataformas según sea necesario para que los baristas accedan completamente a la máquina de espresso y las mesas de presentación. Estas adiciones permitidas deben ser proporcionadas por el competidor y son responsabilidad exclusiva del competidor.

## **12.7 Hora de finalización de la competencia**

El tiempo de competición se detendrá cuando un competidor levante la mano y diga “tiempo”. Es responsabilidad del competidor marcar el “tiempo” claramente para permitir que el tiempo se registre con precisión. Sólo se utilizará a efectos de puntuación el tiempo registrado por el cronometrador oficial.

El competidor podrá optar por finalizar su actuación en cualquier momento. Por ejemplo, los competidores pueden detener el cronómetro una vez que su bebida final se coloca en la mesa de presentación para ser servida a los jueces o pueden optar por regresar a su estación para limpiar antes de detener el cronómetro.

Los competidores tienen hasta 15 minutos para completar su actuación sin penalización. No hay penalización ni incentivo adicional por completar una actuación en menos de 15 minutos.

## **12.8 Comunicación después del tiempo de competición**

Los competidores tendrán tiempo asignado para presentar sus bebidas a los jueces una vez finalizada su actuación. A partir de entonces, cualquier otra comunicación a los jueces después de la finalización de una presentación no se considerará para la evaluación de puntuación. Los competidores podrán continuar hablando con el Maestro de Ceremonias una vez finalizado el tiempo de competición; sin embargo, los jueces no considerarán conversaciones o información proporcionada después del tiempo de competencia.

### **12.9 Penalizaciones de tiempo**

Si el competidor no ha terminado su preparación o presentación durante el período asignado, se le permitirá continuar hasta que se complete la preparación o presentación.

Se deducirá un punto por cada segundo durante 15 minutos de la puntuación total del competidor hasta una penalización máxima de 30 puntos (0,5 minutos).

Cualquier competidor cuyo período de preparación o actuación supere los 15.5 minutos será descalificado.

### **13. Problemas técnicos durante la competición**

Un competidor puede levantar la mano y declarar un “tiempo muerto técnico” cuando crea que hay un problema técnico con cualquiera de los siguientes equipos proporcionados:

- La máquina de café expreso (incluyendo potencia, presión de vapor, mal funcionamiento del sistema de control, falta de agua o mal funcionamiento del drenaje)
- El molinillo
- El equipo audiovisual

El tiempo de preparación o competición será pausado por el director de escena. El cronometrador oficial tomará nota del tiempo cuando se solicite el “tiempo muerto técnico”. Es responsabilidad del competidor asegurarse de que el cronometrador esté al tanto del “tiempo muerto técnico” que se está solicitando.

Si el director de escena/juez técnico está de acuerdo en que hay un problema técnico que puede resolverse fácilmente, decidirá la cantidad de tiempo adecuada para que se le acredite al competidor. Una vez que el técnico haya solucionado el problema, se reanudará el tiempo del competidor.

Si el problema técnico no se puede resolver de manera oportuna, el director de escena/juez técnico/Comité del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 tomará la decisión si el competidor debe esperar para continuar su actuación o detener la actuación y comenzar de nuevo en un tiempo reasignado.

Si un competidor debe detener su tiempo de competencia, el competidor junto con el Comité BCC y el director de escena reprogramarán al competidor para que compita completamente nuevamente más tarde.

Si se determina que el problema técnico se debe a un error del competidor o al equipo personal del competidor, el juez técnico puede determinar que no se le dará tiempo adicional al competidor y que el tiempo de preparación o competencia se reanudará sin que se acredite tiempo.

No se emitirá crédito de tiempo por problemas técnicos causados por un uso inadecuado; por lo tanto, es responsabilidad de todos los competidores comprender y seguir el uso correcto de todo el equipamiento de competición.

Un tiempo muerto técnico por inconsistencia o variación entre jefes de grupo que requiera ajuste sólo podrá declararse durante el tiempo de preparación.

### **13. Accesorios Olvidados**



Si un competidor ha olvidado alguno de sus equipos y/o accesorios durante su tiempo de preparación, el competidor podrá salir del escenario para recuperar los artículos faltantes; sin embargo, su tiempo de preparación no se detendrá.

Si un competidor ha olvidado alguno de sus equipos y/o accesorios durante el tiempo de competición, debe informar al juez principal que ha olvidado algún artículo fuera del escenario y luego recuperar él mismo los artículos faltantes. No se acreditará tiempo extra por la recuperación de artículos olvidados.

Los corredores, seguidores, miembros del equipo o cualquier miembro de la audiencia no pueden entregar ningún artículo al competidor; de lo contrario, el competidor estará sujeto a descalificación por parte de los jueces.

#### **14. Después de la competencia**

Los anotadores del comité del DaVinci Gourmet Craft Championship 2024 son responsables de sumar todas las puntuaciones y de mantenerlas confidenciales.

En cada ronda, la puntuación total del competidor se contará sumando la suma de las puntuaciones en todas las hojas de puntuación técnicas y sensoriales dependiendo del número de jueces disponibles para esa ronda, y luego deduciendo cualquier penalización de tiempo.

Si se logra un empate en 2 o más competidores, los anotadores oficiales sumarán todas las puntuaciones sensoriales de los competidores involucrados. El competidor con el puntaje sensorial más alto ganará el empate y se ubicará por encima de cualquier otro competidor con el mismo puntaje total de la competencia.

Si los competidores empatados tienen el mismo puntaje sensorial, entonces la ubicación más alta se otorgará al competidor con el puntaje sensorial total más alto en bebida de café caliente.

Si los competidores empatados tienen los mismos puntajes sensoriales en bebidas de café caliente, entonces la ubicación más alta se otorgará al competidor con el puntaje más alto de "Impresión general de barista".

## **15. Informe**

Después de la competición, los competidores tendrán la oportunidad de revisar sus hojas de puntuación con los jueces en línea de acuerdo con el calendario anunciado. Los competidores pueden conservar sus hojas de puntuación originales después de que el Comité del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024 las escanee. Tenga en cuenta que sus hojas de puntuación pueden hacerse públicas una vez finalizado el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2024.

**[FIN DE NORMAS Y REGLAMENTOS]**