

DaVinci
GOURMET™

**BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP**
2025 / 2026
ESPRESSO YOUR FLAVOUR

**Aturan dan
Peraturan Resmi**



Aturan dan Peraturan Resmi

TENTANG DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2025/2026

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 ("kompetisi") adalah program yang diselenggarakan dan dimiliki oleh DaVinci Gourmet Asia Pacific, Middle East, and Africa (APMEA) dan merupakan sebuah merek yang dimiliki sepenuhnya oleh Kerry Group PLC.

Semua kekayaan intelektual yang berhubungan dengan DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026, termasuk aturan dan peraturan resmi ini, materi promosi untuk tempat penjualan (POSM), materi yang berkaitan dengan PR dan media, foto, video, dan resep yang dikirimkan atau dibuat selama kompetisi, serta format kompetisi, merupakan kekayaan intelektual milik Kerry Group PLC dan DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet berhak untuk mengubah Aturan dan Peraturan serta Kode Etik Peserta dan/atau dokumen lain yang berhubungan dengan kompetisi. Semua peserta harus mematuhi revisi tersebut.

DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 terdiri dari total empat tahap dalam tema "Espresso your Flavour":

- Babak Penyisihan Nasional (pendaftaran secara online)
- Babak Final Nasional (Acara Offline)
- Babak Final Sub-Regional (Acara Offline, hanya dalam Bahasa Inggris)
- Babak Final Global (Acara Offline, hanya dalam Bahasa Inggris)

1. KRITERIA UMUM UNTUK BERPARTISIPASI DALAM KEJUARAAN ADALAH SEBAGAI BERIKUT:

1.1 Persyaratan Usia dan Perwakilan

- Peserta harus berusia minimal 18 tahun dan memenuhi persyaratan usia cakap hukum menurut hukum setempat di negara masing-masing untuk memenuhi syarat sebagai peserta. Peserta juga harus mewakili kedai kopi, kafe, restoran, atau gerai Layanan Makanan di negara tempat tinggalnya.
- Peserta DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 harus memiliki paspor yang valid dengan masa berlaku minimal 9 bulan dari negara tempat tinggalnya. Dokumentasi yang membuktikan perusahaan tempat bekerja juga harus tersedia jika diminta.
- Peserta tidak boleh terikat perjanjian kontrak atau hubungan kerja dalam bentuk apa pun dengan merek lain kompetitor DaVinci Gourmet.

1.2 Biaya yang Dibayarkan oleh Penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026

DaVinci Gourmet akan menanggung biaya tiket pesawat ke babak final sub-regional dan global serta akomodasi hotel bagi peserta yang lolos ke tahap tersebut, berdasarkan rencana perjalanan yang ditentukan. Transportasi dari hotel ke lokasi kompetisi akan disediakan pada hari kompetisi. Semua biaya lainnya harus ditanggung oleh peserta sendiri.

1.3 Penggantian Peserta dan Pengunduran Diri

Dilarang keras mengganti peserta pada tahap mana pun dalam kejuaraan. Jika peserta memilih untuk mengundurkan diri dari kompetisi kapan pun itu, maka ia akan kehilangan statusnya sebagai peserta, dan peserta tersebut tidak boleh diganti.

1.4 Pembaruan Aturan dan Peraturan

Semua aturan dan peraturan dapat berubah sesuai dengan pedoman kesehatan dan keselamatan setempat yang berlaku. Panitia penyelenggara berhak untuk mengubah aturan dan peraturan kapan saja jika diperlukan. Semua peserta wajib mematuhi setiap pembaruan tersebut. Setiap perubahan akan diumumkan di situs web DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026.

2. TENTANG BABAK PENYISIHAN NASIONAL

Babak penyisihan nasional DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 terbuka untuk semua peserta yang memenuhi persyaratan penyisihan di masing-masing negara yang berpartisipasi. DaVinci Gourmet APMEA memiliki hak untuk menyetujui atau mendiskualifikasi setiap pendaftaran berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.

2.1 PERSYARATAN PENDAFTARAN BABAK PENYISIHAN NASIONAL

Semua peserta yang mengirimkan entri ke babak penyisihan nasional harus menyetujui ketentuan dan peraturan DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 dan memberikan informasi termasuk nama lengkap, email, nomor kontak, jabatan, negara tempat tinggal, restoran dan/atau gerai F&B yang diwakili, nama kreasi kopi, detail resep termasuk penggunaan minimal satu produk DaVinci Gourmet, metode persiapan, inspirasi di balik kreasi kopi, dan foto kreasi kopi. Setiap peserta hanya diizinkan untuk mengirimkan 1 pendaftaran. Jika peserta mengirimkan lebih dari satu entri, hanya entri pertama yang akan diterima.

Silakan merujuk pada panduan penilaian berikut untuk memastikan bahwa pendaftaran memenuhi syarat.

2.2 Panduan Penilaian Babak Penyisihan Nasional

Babak Penyisihan Nasional menggunakan sistem penilaian 20 poin, berdasarkan satu kreasi minuman yang dinilai dengan kriteria berikut:

Kriteria Penilaian	Persyaratan
Seluruh informasi yang diminta dicantumkan dengan jelas dan tanpa ambiguitas [Ya (5) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none">• Semua informasi yang diminta dalam formulir pendaftaran diisi secara lengkap dan tanpa ambiguitas.• Nama peserta minimal mencakup nama depan dan nama belakang.• Nama kafe dan detail kontak harus valid.• Semua informasi lain terkait pendaftaran kreasi minuman harus diisi secara lengkap.
Nama minuman unik dan menarik [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none">• Nama minuman yang digagas peserta berbeda dari nama-nama minuman umum.• Nama minuman terdiri dari maksimal tiga kata.• Nama minuman membuat juri tertarik untuk mengetahui lebih lanjut tentang kandungan dan cara pembuatannya.
Foto minuman memiliki resolusi jelas dan disajikan dalam gelas transparan [Ya (3) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none">• Foto minuman yang dikirim adalah asli, bukan hasil AI.• Presentasi minuman harus sesuai dengan hasil akhir dari resep kreasi yang diberikan - (mis. Lapisan, jenis garnis, warna).• Gambar minuman cukup jelas, fokus, dan nyaman dilihat.

<p>Daftar bahan minuman dijelaskan secara rinci. [Ya (2) / Tidak (0)]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resep mencantumkan semua bahan yang digunakan, dengan takaran dan langkah-langkah yang sesuai dengan gambar minuman. • Semua bahan dan peralatan yang disebutkan dalam resep digunakan minimal satu kali. • Langkah-langkah persiapan dicantumkan dengan jelas dan mudah dipahami.
<p>Inspirasi minuman singkat, menarik, dan menggugah selera (kurang dari 200 kata) [Ya (3) / Tidak (0)]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inspirasi ditulis tidak lebih dari 200 kata. • Cerita inspirasi jelas dan berkaitan dengan bahan, metode, atau peralatan yang digunakan. • Cerita memiliki makna dan mendorong keinginan untuk melihat peserta tampil di atas panggung.
<p>Metode persiapan minuman dicantumkan dengan jelas, unik, dan orisinal [Ya (5) / Tidak (0)]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Metode persiapan minuman belum pernah dilihat sebelumnya atau merupakan modifikasi dari teknik konvensional.
<p>Semua persyaratan resep dipatuhi [Ya (Lolos) / Tidak (Gugur)]</p>	<p>Semua resep minuman mematuhi aturan dan peraturan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengandung minimal 1 shot espresso • Mengandung minimal 10 ml produk DaVinci Gourmet • Bahan buatan sendiri tidak mengubah karakter rasa DaVinci Gourmet • Tidak mengandung alkohol atau produk turunannya • Tidak menggunakan produk dari merek kompetitor DaVinci Gourmet • Diizinkan menggunakan maksimal 8 item dalam resep minuman (es tanpa rasa, air biasa & soda tidak dihitung).

Peserta yang berhasil terpilih di Babak Penyisihan Nasional akan maju ke Babak Final Nasional dan memperebutkan gelar juara nasional. Peserta yang lolos ke Babak Final Nasional akan dihubungi melalui informasi yang diberikan oleh peserta dalam formulir pendaftaran online.

3. PANDUAN PENILAIAN BABAK FINAL NASIONAL, FINAL SUB-REGIONAL, DAN FINAL GLOBAL

Jumlah minuman yang dibutuhkan untuk setiap babak adalah sebagai berikut:

Final Nasional

- SATU Minuman Espresso Panas atau Dingin (dengan/tanpa susu): 2 porsi
- Akan ada 1 juri teknis dan 2 juri sensori untuk babak ini

Final Sub-Regional dan Final Global

- SATU Minuman Espresso Panas atau Dingin (dengan/tanpa susu): 3 porsi
- SATU Minuman Signature Panas atau Dingin (Espresso/Metode seduh lainnya/bukan kopi/teh/bukan teh): 3 porsi
- Akan ada 1 juri teknis dan 3 juri sensori untuk babak ini

3.1 Resep Minuman

Semua resep minuman, termasuk informasi rinci seperti bahan, takaran, peralatan, dan jenis gelas, harus diserahkan kepada panitia penyelenggara setidaknya 10 hari sebelum acara tatap muka berlangsung untuk mendapatkan persetujuan. Jika tidak, peserta akan didiskualifikasi tanpa adanya pemberitahuan sebelumnya.

Semua resep harus mengandung minimal 10 ml produk DaVinci Gourmet. Peserta dapat memilih menggunakan produk DaVinci Gourmet apa pun sebagai bagian dari kreasinya.

3.2 Format Kompetisi

Kompetisi akan berlangsung secara berurutan, dengan hanya satu peserta yang tampil pada satu waktu.

3.3 Panduan Penilaian Teknis

(Final Nasional: Maksimal 18 poin/Final Sub-Regional dan Global: Maksimal 28 poin)

Kriteria Penilaian	Persyaratan
Kebersihan dan Pengaturan Umum (Berlaku untuk Babak Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)	
Pos kerja bersih dan semua peralatan serta bahan tersusun rapi di awal [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Meja kerja tampak rapi, bersih, dan menyenangkan seperti layaknya di kafe. Tumpahan atau ampas kopi yang berceceran di meja telah dibersihkan. Semua peralatan yang akan digunakan dalam kompetisi dalam keadaan bersih (mis. Pitcher susu/tamping mat/gelas shot, dll.)
Semua bejana penyaji bersih dan siap digunakan [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Bejana tidak diisi cairan sebelumnya, kecuali botol atau termos untuk menyimpan susu atau cairan infusi. Semua cangkir dan peralatan makan yang akan digunakan harus kering dan bebas noda. Tidak ada cairan dalam bejana yang diletakkan di atas mesin kopi.

Minuman Espresso Panas atau Dingin (dengan atau tanpa Susu) – Keterampilan Teknis Espresso (Berlaku untuk Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)	
Membersihkan grouphead setelah setiap shot [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Grouphead dibersihkan setidaknya sekali di antara setiap shot. Jika ini adalah shot terakhir, maka peserta harus menunjukkan bahwa grouphead dibersihkan setidaknya sekali setelah ekstraksi dan sebelum waktu berakhir.
Peserta selalu mengawali operasi dengan keranjang filter kering dan bersih sebelum dosing (menakar kopi) [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter selalu bebas dari sisa kopi dan kering saat mengisi kopi baru.

Puck kopi yang terdistribusi dengan baik dan tamp yang rata. [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Bubuk kopi terdistribusi merata secara manual atau dengan alat, dan di-tamping dengan tekanan yang cukup secara rata.
Membersihkan portafilter (sebelum dimasukkan) [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Membersihkan pinggiran dan sisi portafilter sebelum dimasukkan ke mesin.
Memasukkan dan segera menyeduh [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter dimasukkan ke mesin dan tombol seduh ditekan dalam waktu 3 detik untuk memulai aliran air.

Minuman Espresso Panas atau Dingin (dengan atau tanpa Susu) - Keterampilan Teknis Susu (Berlaku untuk Babak Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)	
Pitcher susu kosong dan bersih di awal [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Susu segar dingin harus dituangkan ke dalam pitcher bersih, yang tidak diisi selama waktu persiapan. Pitcher harus bersih di dalam dan di luar.
Membersihkan tongkat uap sebelum digunakan [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Tongkat uap selalu dibersihkan sebelum dimasukkan ke dalam pitcher susu.
Tongkat uap dibersihkan dengan kain basah setelah setiap kali digunakan (tidak ada sisa susu) [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Tongkat uap selalu dibersihkan dengan kain khusus.

Tongkat uap segera dibersihkan setelah pengukusan dan pembersihan [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Tongkat uap selalu dibersihkan segera setelah mengukus susu.
Jumlah sisa susu masih dianggap wajar di akhir [Ya (1) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Pitcher susu harus hampir kosong setelah semua minuman disajikan ke juri sensori. Sisa susu yang diperbolehkan tidak lebih dari 3oz.

Dalam minuman espresso, poin untuk keterampilan teknis susu akan dialihkan ke poin keterampilan teknis espresso jika peserta tidak menggunakan tongkat uap.

Minuman Signature - Teknis (Hanya berlaku untuk Final Sub-regional dan Global)	
Semua peralatan digunakan secara profesional dan hati-hati [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Semua peralatan di panggung digunakan secara profesional dan hati-hati. Peserta tidak melakukan perilaku yang dapat merusak peralatan (mis. Tidak membantingnya dengan keras, tidak melempar peralatan)
Hanya ada sedikit tetesan dan tumpahan selama persiapan dan dibersihkan dengan cepat [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Tumpahan cairan seperti susu, air, atau lainnya yang digunakan selama persiapan segera dibersihkan. Ini termasuk cangkir, pitcher susu, dll. Tumpahan tidak boleh disengaja.
Tidak ada kerusakan pada gelas atau peralatan lainnya [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada gelas atau peralatan yang rusak selama persiapan minuman.
Alur kerja direncanakan dengan baik dan rapi [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Alur kerja rapi dan terorganisir (mis. Penempatan peralatan dan langkah-langkah kerja)
Kebersihan pos kerja dijaga sepanjang pelayanan [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none"> • Standar kebersihan dijaga tetap tinggi dan peserta menunjukkan perilaku "bersihkan sambil bekerja".

Evaluasi Teknis**(Berlaku untuk Babak Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)**

Kebersihan umum dijaga sepanjang waktu (termasuk kain lap) [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none">• Peserta tidak menunjukkan perilaku tidak higienis seperti menyentuh wajah/mulut selama kompetisi.• Kain yang jatuh ke lantai tidak boleh digunakan• Semua kain hanya untuk penggunaan khusus (mis. Hanya untuk tongkat uap, hanya untuk meja, dll.)
Pos kerja ditinggalkan dalam keadaan bersih seperti semula [Ya (2) / Tidak (0)]	<ul style="list-style-type: none">• Peralatan harus dikembalikan dalam keadaan bersih seperti semula, termasuk membersihkan semua tumpahan sebelum waktu habis.• Ampas kopi dapat dibiarkan di dalam portafilter saat waktu penampilan berakhir.

3.4 Panduan Penilaian Sensori (Berlaku untuk semua minuman yang disiapkan)

(Final Nasional: Maksimal 33 poin per minuman, per juri/Final Sub-Regional dan Global: Maksimal 57 poin per minuman, per juri)

Kriteria Penilaian	Persyaratan
Evaluasi Sensori (Berlaku untuk Babak Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)	
Daya Tarik Visual [0 hingga 6]	<ul style="list-style-type: none">• Disajikan dalam gelas transparan yang bukan sekali pakai• Gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman bersifat fungsional (mis. ukuran sesuai, suhu tepat, dll.) dan tidak mengganggu proses evaluasi juri.• Tampilan visual minuman di dalam gelas terlihat menarik dan mencakup seni latte atau garnis.

<p>Pengalaman dan Keharmonisan Rasa [0 hingga 6]</p>	<p>MINUMAN KOPI/TEH</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalam minuman berbasis kopi, rasa minuman harus selalu seimbang antara rasa kopi atau teh dengan rasa tambahan yang dipilih. Rasa tambahan tidak boleh sepenuhnya menutupi rasa kopi atau teh. • Rasa yang dipilih harus terasa enak di lidah juri dan cocok dengan pilihan kopi atau teh peserta. • Cita rasa tidak boleh mengandung elemen yang mengganggu seperti pahit yang menyengat, asam yang tajam, rasa berminyak, atau aroma yang kurang sedap lainnya. <p>MINUMAN NON-KOPI/TEH</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalam minuman non-kopi/teh, rasa yang dipilih harus berpadu dengan harmonis untuk menciptakan pengalaman rasa yang menyenangkan. • Rasa yang dipilih harus terasa enak di lidah juri dan cocok dengan semua bahan lain dalam resep. • Cita rasa tidak boleh mengandung elemen yang mengganggu seperti pahit yang menyengat, asam yang tajam, rasa berminyak, atau aroma yang kurang sedap lainnya.
<p>Dijelaskan, diperkenalkan, dan disiapkan dengan baik [0 hingga 6]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta memperkenalkan nama minuman dan alasan pemilihan nama tersebut. • Peserta menyampaikan informasi resep secara jelas, termasuk takaran tiap bahan, langkah pembuatan, pilihan peralatan, dan jenis gelas. • Peserta menyajikan resep yang sama kepada semua juri sensori dalam kategori yang tepat.
<p>Inovasi Konsep [0 hingga 6]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep minuman yang ditampilkan bersifat kreatif, baru, dan berbeda dari minuman umum. • Minuman yang ditampilkan memiliki cerita atau inspirasi yang menunjukkan kepribadian dan/atau pengalaman barista. • Minuman yang ditampilkan relevan untuk menu kafe atau menjawab kebutuhan atau tantangan industri kopi atau minuman saat ini.

**Kesan Umum terhadap Barista
(Berlaku untuk Babak Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)**

Presentasi dan penampilan fisik [0 hingga 3]	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta berpakaian rapi dengan pakaian bersih yang sesuai untuk barista • Peserta terlihat rapi • Peserta menjaga kebersihan setiap saat
Berbicara dengan jelas dan dapat didengar, serta memiliki pemahaman tentang kopi dan cita rasa [0 hingga 3]	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta menunjukkan percaya diri saat berbicara dan melakukan kontak mata dengan juri sensori • Peserta mengaitkan bagaimana rasa berperan dalam pengalaman mencicipi kopi • Peserta berbicara dengan volume yang dapat didengar dan artikulasi yang jelas.
Penggunaan Peralatan dan Ruang dengan Percaya Diri [0 hingga 3]	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta tampak percaya diri di atas panggung • Peserta tidak terlihat gemetar • Peserta memanfaatkan ruang yang tersedia untuk menyebar alur kerja dan peralatan

Kriteria berikut yang dievaluasi oleh juri sensori bersifat mutlak dan akan menyebabkan peserta didiskualifikasi jika tidak dipatuhi.

**Kepatuhan
(Berlaku untuk Final Nasional, Sub-Regional, dan Final Global)**

Menunjukkan semua bahan dalam kemasan aslinya saat diminta	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta harus membawa semua bahan mentah dalam kemasan aslinya yang digunakan untuk membuat bahan buatan sendiri. • Jika diminta oleh juri atau panitia, peserta harus dapat menunjukkan bahan tersebut untuk verifikasi.
Bahan buatan sendiri tidak mengubah karakter rasa DaVinci Gourmet	<ul style="list-style-type: none"> • Semua bahan buatan sendiri yang digunakan tidak boleh memiliki rasa yang tersedia dalam portofolio DaVinci Gourmet. • Jus buah kemasan yang tersedia secara komersial diperbolehkan
Tidak mengandung alkohol atau produk turunannya	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak boleh ada alkohol, turunan alkohol, atau teknik yang bisa menghasilkan alkohol dalam bahan yang digunakan, baik sebelum atau selama penampilan
Semua minuman berbasis espresso yang disajikan kepada juri harus mengandung minimal 1 shot espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Semua minuman berbasis espresso yang disajikan kepada juri harus mengandung minimal satu shot espresso per porsi sesuai dengan definisi "espresso" dalam aturan dan peraturan.

Tidak menggunakan produk kompetitor	<ul style="list-style-type: none"> • Semua produk dalam kategori sirup, saus, bubuk, konsentrat, campuran buah harus berasal dari merek DaVinci Gourmet. • Semua produk dari merek kompetitor DaVinci Gourmet tidak diperbolehkan meskipun tidak termasuk dalam kategori yang disebutkan.
-------------------------------------	---

4. INFORMASI SELENGKAPNYA UNTUK FINALIS NASIONAL, SUB-REGIONAL, DAN GLOBAL

4.1 Konflik Kepentingan

Kode Etik Juri

Juri DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 tidak boleh memberikan pelatihan atau bimbingan pada tahap apa pun atau di negara mana pun dalam kejuaraan ini. Jika juri yang terdaftar telah melatih atau memberikan umpan balik dalam kapasitas apa pun kepada peserta (termasuk menjadi pelatih utama, pelatih pendukung atau konsultan), maka juri tersebut harus menyatakan konflik kepentingannya sebelum

kompetisi dimulai.

Kegagalan untuk mengungkapkan konflik kepentingan tersebut dapat mengakibatkan diskualifikasi peserta. Setelah kejuaraan dimulai atau juri memulai musyawarah (mana yang lebih dulu), komunikasi atau konsultasi dalam bentuk apa pun, antara juri dan peserta tidak boleh dilakukan. Kegagalan untuk mematuhi hal ini akan mengakibatkan diskualifikasi peserta dan pemecatan juri dari panel juri kejuaraan.

Juri yang pernah menjadi juri dalam kompetisi yang diselenggarakan oleh merek kompetitor DaVinci Gourmet juga harus menginformasikan kepada panitia sebelum kejuaraan dimulai.

Semua klarifikasi lebih lanjut mengenai potensi konflik kepentingan dapat disampaikan ke panitia penyelenggara di marketing@davincigourmet.com.

Kode Etik Peserta

Peserta tidak boleh memilih atau mendukung juri mana pun di panel juri kapan pun selama kompetisi berlangsung.

Peserta tidak boleh melakukan tindakan tidak jujur yang dapat memberikan keuntungan tidak adil dibandingkan peserta lain.

Peserta harus menerima bahwa keputusan yang dibuat oleh panitia penyelenggara adalah final dan diambil demi kepentingan terbaik semua peserta. Peserta yang tidak mematuhi keputusan ini berisiko didiskualifikasi dari kompetisi.

Pada tahun tertentu, koordinator dan individu yang terlibat dalam manajemen dan/atau organisasi DaVinci Gourmet Barista Craft Championship tidak akan diizinkan untuk berkompetisi dalam kejuaraan. Harus ada jeda waktu selama 15 bulan sebelum individu tersebut memenuhi syarat untuk berpartisipasi sebagai peserta kompetisi.

DaVinci Gourmet mengharapkan para peserta untuk bersikap jujur dan menunjukkan rasa hormat terhadap peserta lain, serta terhadap hak, pendapat, individu, dan budaya semua pihak yang terlibat. Segala bentuk kecurangan, ketidakjujuran, atau perilaku tidak etis tidak akan ditoleransi.

Peserta bertanggung jawab atas dampak perilaku mereka terhadap DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026. Peserta wajib mematuhi semua undang-undang dan regulasi negara serta lokasi tempat kompetisi berlangsung dan menghormati budaya lokasi penyelenggaraan kompetisi. DaVinci Gourmet tidak bertanggung jawab atas pelanggaran undang-undang dan regulasi yang dilakukan oleh peserta.

Peserta diharapkan berinteraksi dengan pihak lain secara sopan, pantas, dan konstruktif, bahkan dalam situasi yang menantang. DaVinci Gourmet mendorong peserta untuk menjunjung tinggi prinsip sportivitas dan bertindak dengan integritas sepanjang kompetisi, dengan mewakili profesi serta menghormati kompetisi, sponsor, dan pendukungnya.

Protes dan banding harus ditangani sesuai dengan Syarat dan Ketentuan kompetisi. Peringkat resmi kompetisi akan menentukan gelar yang relevan bagi setiap peserta pada tahun kompetisi tersebut. Semua peserta diharapkan bekerja sama dengan DaVinci Gourmet secara positif.

DaVinci Gourmet berhak untuk mengubah Kode Etik Peserta, serta syarat, ketentuan, dan/atau dokumen lain yang berhubungan dengan DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026, dan peserta harus mematuhi perubahan tersebut. DaVinci Gourmet berhak mendiskualifikasi peserta pada tahap mana pun dalam kompetisi jika terbukti tidak mematuhi Kode Etik Peserta atau menunjukkan perilaku yang dianggap tidak pantas, tidak profesional, atau bertentangan dengan semangat kejuaraan.

4.2 Kebijakan Media Sosial

Semua peserta didorong untuk berinteraksi secara positif dengan audiens di media sosial dan secara aktif membagikan partisipasinya dalam DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 di media sosial, mendukung DaVinci Gourmet dan menggunakan tagar **#DaVinciGourmetBCC2526**, serta berbagi wawasan dan pengalaman terkait kompetisi ini secara konstruktif. Komentar negatif atau merendahkan tentang peserta lain, juri, atau kompetisi tidak diperbolehkan.

Konten terkait kompetisi harus mencerminkan semangat sportivitas, bersifat terhormat dan pantas, serta mematuhi Kode Etik DaVinci Gourmet.

Memublikasikan konten yang melanggar Syarat dan Ketentuan kompetisi atau merusak integritas acara dapat berakibat pada sanksi atau diskualifikasi.

Banding yang masih berlangsung tidak boleh dibahas secara terbuka di media sosial atau komentar publik hingga terselesaikan. Jika tidak, maka banding akan dianggap tidak sah.

5. PENGATURAN DAN FORMAT KOMPETISI

5.1 Urutan Presentasi

Peserta dapat menentukan urutan persiapan dan presentasi minuman kopi. Namun, peserta harus menjelaskan secara jelas kepada juri, minuman tersebut termasuk dalam kategori minuman apa.

5.2 Pencicipan Minuman

Juri sensori akan langsung mulai mengevaluasi minuman setelah disajikan, kecuali jika diberi arahan lain oleh peserta.

5.3 Presentasi Pasangan Makanan

Makanan berukuran sekali gigit dapat disajikan kepada juri sebagai bagian dari presentasi minuman, namun tidak akan dikonsumsi oleh juri dan tidak akan diberikan nilai tambahan.

5.4 Biji Kopi untuk Kompetisi

Peserta diwajibkan membawa kopi sendiri untuk digunakan dalam kompetisi dan bertanggung jawab memastikan jumlah yang dibawa mencukupi.

Kopi yang digunakan dalam kompetisi ini tidak boleh mengandung bahan tambahan apa pun setelah mencapai tahap "kopi hijau", yang merupakan biji dari genus *Coffea* yang dikeringkan sebagai bagian dari proses pasca panen, dan telah dibersihkan dari semua lapisan kulit buahnya. Ini termasuk paparan zat aromatik, perasa, parfum, cairan, dan bubuk.

6. STANDAR DAN DEFINISI MINUMAN KOMPETISI

Satu shot espresso didefinisikan sebagai 1 fl. oz. (sekitar 30 ml) minuman dari bubuk kopi, diseduh dari 1 sisi portafilter ganda dalam 1 kali ekstraksi berkelanjutan.

Semua minuman berbasis espresso yang disajikan harus mengandung minimal satu shot espresso dan 10 ml produk DaVinci Gourmet.

Semua minuman signature dapat berupa kopi atau non-kopi, dengan atau tanpa susu, pada suhu apa pun, dan harus mengandung minimal 10 ml produk DaVinci Gourmet. Teh juga dapat digunakan.

Tidak boleh ada alkohol, turunan alkohol, atau teknik yang bisa menghasilkan alkohol dalam bahan yang digunakan untuk semua minuman. Jika dilanggar, maka akan mengakibatkan diskualifikasi peserta.

Susu pasteurisasi segar yang telah dipilih akan disediakan selama kompetisi. Namun, peserta bisa membawa produk susu dairy atau non-dairy pilihannya (manis atau tanpa pemanis). Semua susu yang tersedia secara komersial dan tidak berperisa diterima.

Mencampur dan menggabungkan susu diizinkan, asalkan semua produk susu yang digunakan tersedia secara komersial dan disiapkan sesuai dengan petunjuk penggunaan dari produsen.

Susu bubuk dan tambahan lain pada susu tidak diizinkan, apa pun jenis susu yang dipilih. Peserta dapat menghilangkan elemen-elemen dari susu yang dijual secara komersial (misalnya, melalui penyulingan beku) asalkan tidak ada bahan atau aditif yang digunakan dalam proses tersebut.

Susu manusia tidak diperbolehkan. Jika peserta menggunakan jenis susu yang tidak disetujui, maka nilai teknis dan sensori untuk minuman tersebut adalah nol.

6.1 Waktu di Atas Panggung

Setiap peserta akan memiliki total waktu **21 menit di Babak Final Nasional** dan **25 menit di Babak Sub-Regional dan Global**.

- 10 menit waktu persiapan
 - Menyiapkan meja juri dan pos kerja
- menit waktu kalibrasi
 - Mengisi grinder dengan biji kopi
 - Termasuk kalibrasi grinder dan shot latihan.
- 6 menit waktu kompetisi (Babak Final Nasional) atau 10 menit waktu kompetisi (Babak Sub-Regional dan Global)
- 5 menit untuk merapikan dan membersihkan pos kerja

6.2 Waktu yang Dialokasikan dan Penalti

Peserta tidak boleh melebihi waktu yang telah dialokasikan seperti dijelaskan di atas. Peserta yang melebihi waktu yang dialokasikan akan diberi tambahan waktu 30 detik, setelah itu harus berhenti. Namun, setiap detik yang melebihi batas waktu akan mengurangi skor total sebesar 1 poin.

6.3 Aksesoris yang Tertinggal

Jika peserta lupa membawa peralatan dan/atau aksesoris selama waktu persiapan, peserta dapat keluar dari panggung untuk mengambilnya; namun, waktu persiapan tidak akan dijeda.

6.4 Mikrofon dan Pembawa Acara

Peserta diwajibkan mengenakan mikrofon nirkabel selama penampilan untuk keperluan presentasi.

6.5 Awal Kompetisi

Pembawa acara akan bertanya kepada peserta apakah sudah siap untuk memulai. Setelah peserta siap, pembawa acara akan memberi aba-aba kepada pencatat waktu untuk memulai kompetisi secara resmi. Peserta tidak diizinkan untuk menyentuh peralatan atau menambahkan cairan apa pun ke dalam wadah sebelum waktu tampil resmi dimulai.

6.6 Presentasi Minuman di Meja Juri

Semua minuman harus disajikan di meja presentasi juri. Minuman yang tidak disajikan di meja presentasi juri tidak akan diberi nilai.

6.7 Penyajian Air

Air minum tanpa perisa akan disediakan untuk setiap juri sensori oleh panitia. Peserta juga dapat memilih untuk menyajikan air tanpa rasa buatan sendiri, baik air biasa maupun berkarbonasi. Jika peserta ditemukan menyajikan air beraroma atau minuman berasa lain yang tidak netral kepada juri selain dari minuman yang disajikan dalam kompetisi, peserta akan diberi skor nol dalam skor sensori untuk minuman tersebut.

6.8 Gelas

Peserta bertanggung jawab membawa semua gelas dan peralatan makan yang sesuai untuk minuman dan air untuk juri.

6.9 Parameter Pos Kerja

Peserta hanya boleh menggunakan pos kerja yang disediakan termasuk meja mesin dan meja presentasi. Peserta tidak diizinkan membawa perabot dan/atau peralatan lain ke dalam area kompetisi (seperti penyangga, meja, dumbwaiter, bangku, dan sebagainya).

6.10 Waktu Berakhir Kompetisi

Waktu kompetisi akan dihentikan saat peserta mengangkat tangan dan mengucapkan "time". Peserta bertanggung jawab untuk dengan jelas menyebutkan kata "time" agar pencatatan waktu dapat dilakukan dengan akurat.

6.11 Masalah Teknis Selama Kompetisi

Seorang peserta dapat mengangkat tangan dan menyatakan "technical time out" jika yakin ada masalah teknis dengan salah satu dari peralatan berikut:

- Mesin espresso (termasuk daya, tekanan uap, kerusakan sistem kontrol, kekurangan air, atau gangguan fungsi pada saluran pembuangan)
- Grinder (tidak termasuk grinder milik sendiri)
- Peralatan audio-visual

Waktu kompetisi akan dijeda dan masalah akan diselidiki. Jika masalah dapat diperbaiki, waktu kompetisi akan dilanjutkan dan waktu yang hilang akan diganti. Jika masalah tidak dapat segera diperbaiki, peserta akan diminta untuk pindah pos kerja atau penampilannya dijadwalkan ulang.

Jika masalah disebabkan oleh kelalaian atau kesalahpahaman peserta, waktu yang hilang tidak akan diganti.

6.12 Musik Kompetisi

Peserta tidak akan diberikan pilihan musik. Musik latar akan dipilih dan dimainkan oleh agensi yang ditunjuk oleh DaVinci Gourmet.

6.13 Ketepatan Waktu

Peserta harus datang tepat waktu untuk sesi latihan yang dijadwalkan (jika ada) dan waktu kompetisi. Peserta yang tidak stand by dan siap untuk segera memulai pada masing-masing waktu pelaporan dapat didiskualifikasi.

7. MESIN, AKSESORI, DAN BAHAN BAKU

7.1 Mesin Espresso Kompetisi

Peserta harus menggunakan mesin espresso yang disediakan oleh panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship dan para sponsor selama kompetisi. Tidak boleh menggunakan atau membawa mesin espresso lain selama kejuaraan berlangsung.

7.2 Grinder Kompetisi

Peserta dapat menggunakan grinder yang disediakan untuk minuman berbasis espresso atau membawa grinder sendiri. Peserta wajib memberitahukan model grinder kepada panitia untuk mendapatkan persetujuan sebelum kompetisi. Peserta juga bertanggung jawab memastikan grinder cocok dengan daya listrik negara tempat kompetisi berlangsung.

7.3 Tidak Boleh Ada Cairan atau Bahan Pada Mesin Espresso

Tidak diizinkan untuk meletakkan atau menuangkan cairan atau bahan apa pun di atas mesin espresso (mis. tidak ada air di dalam cangkir, tidak ada penambahan cairan pencampur atau bahan, dan tidak boleh menghangatkan bahan apa pun di mesin). Pelanggaran akan mengakibatkan nilai nol untuk "Semua bejana penyaji bersih dan siap digunakan" pada lembar penilaian teknis.

7.4 Penyesuaian Terhadap Perimeter Mesin

Selain suhu seduh, ukuran grind, dan dosing, peserta tidak diizinkan untuk mengubah, menyesuaikan, atau mengganti elemen, pengaturan, atau komponen apa pun dari mesin espresso dan/atau grinder yang disediakan oleh panitia DaVinci Gourmet Barista Craft Championship dan para sponsor selama kompetisi. Setiap perubahan, penyesuaian, atau kerusakan pada peralatan dapat menjadi dasar diskualifikasi (mis. Portafilter, keranjang filter, tekanan, ujung tongkat uap, burr).

7.5 Penyediaan Produk DaVinci Gourmet

Semua bahan dan produk DaVinci Gourmet untuk penampilan peserta selama kompetisi harus dibawa sendiri, termasuk pompa dan alat lain yang diperlukan. DaVinci Gourmet tidak bertanggung jawab menyediakan bahan selain susu segar resmi untuk kompetisi.

7.6 Peralatan Tambahan yang Diizinkan

- 1 x grinder kopi (listrik atau manual)
- Jumlah timbangan bertenaga baterai tidak dibatasi
- 2 x alat genggam bertenaga baterai

Pastikan semua alat tersebut dilaporkan kepada panitia untuk disetujui sebelum kompetisi. Pastikan daya semua alat bertenaga baterai sudah terisi penuh karena kabel daya tidak akan disediakan.

7.7 Timbangan

Peserta boleh membawa timbangan sebanyak yang diperlukan. Semua timbangan harus bertenaga baterai. Pastikan daya semua alat bertenaga baterai telah terisi penuh karena kabel daya tidak disediakan.

7.8 Daftar Peralatan dan Persediaan yang Disediakan

Setiap pos kerja peserta akan dilengkapi dengan peralatan berikut:

- Mesin Espresso dengan Double Group
- Grinder Espresso
- Knock Box
- Tempat Sampah
- Tamping Mat
- Tamper
- Blender es kualitas komersial

Peserta harus membawa semua perlengkapan tambahan yang diperlukan untuk presentasi. Jika tidak, peserta berisiko tidak memiliki peralatan yang cukup untuk menyelesaikan presentasi dengan baik.

8. BANDING PADA DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

Panitia berhak menganugerahkan gelar "DaVinci Gourmet Barista Craft Champion 2025/2026" kepada peserta yang paling layak berdasarkan tabulasi skor dari lembar skor juri secara objektif.

Banding tidak akan dilayani kecuali jika ada alasan untuk mempertimbangkan kembali karena praktik yang tidak jujur dari peserta atau juri lain.

Panitia penyelenggara DaVinci Gourmet Barista Craft Championship berhak untuk menangani masalah seperti itu berdasarkan kasus per kasus, tergantung keadaan yang menimbulkan perlunya dilakukan banding.

- AKHIR DOKUMEN -