

DaVinci
GOURMET™

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

**Regras e Regimentos
Oficiais**



Regras e Regulamentos Oficiais

SOBRE O CAMPEONATO DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT 2025/2026

O DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 (o "campeonato") é um programa organizado e de propriedade da DaVinci Gourmet Ásia-Pacífico, Oriente Médio e África (APMEA), uma marca que pertence integralmente ao Kerry Group PLC.

Toda a propriedade intelectual relacionada ao DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026, incluindo estas regras e regulamentos oficiais, materiais de ponto de venda (POSMs), materiais de relações públicas e mídia, fotos, vídeos e receitas enviadas ou criadas durante o campeonato, bem como o formato da competição, são propriedade intelectual do Kerry Group PLC e da DaVinci Gourmet APMEA.

A DaVinci Gourmet reserva-se o direito de modificar as Regras e Regulamentos, bem como o Código de Conduta dos Participantes e/ou outros documentos associados ao campeonato. Todos os Concorrentes devem cumprir com as revisões conforme estabelecido.

O DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 terá um total de quatro etapas sob o tema "Espresso your Flavour" ("Espresso seu Sabor", em tradução livre) :

- Rodada Preliminar Nacional (Envio Online)
- Rodada Final Nacional (Evento Presencial)
- Finais Sub-regionais (Evento Presencial Apenas em inglês)
- Finais Globais (Evento Presencial Apenas em inglês)

1. CRITÉRIOS GERAIS DE PARTICIPAÇÃO NO CAMPEONATO SÃO OS SEGUINTEs:

1.1 Requisitos de Idade e Representação

- Os concorrentes devem ter pelo menos 18 anos de idade e atender aos requisitos legais mínimos de idade, conforme definido pelas leis locais em seus respectivos países, para se qualificarem como participantes. Eles também devem representar uma cafeteria, café, restaurante ou estabelecimento de Food Service no país em que reside.
- Os concorrentes do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 devem possuir um passaporte válido, com pelo menos 9 meses de validade, emitido por seu país de residência. A documentação que comprove vínculo com a empresa em que trabalham também deve estar disponível mediante solicitação.
- Os concorrentes não podem ter qualquer tipo de contrato ou vínculo empregatício com marcas concorrentes da DaVinci Gourmet

1.2 Despesas Pagas pelos Organizadores do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26

A DaVinci Gourmet cobrirá os custos de passagens aéreas para as finais sub-regionais e globais, bem como a hospedagem em hotel para os concorrentes que participarem dessas etapas da competição, com base em um itinerário previamente definido. O transporte do hotel até o local da competição será fornecido no dia do evento. Todas as demais despesas serão de responsabilidade dos próprios concorrentes.

1.3 Substituição e Desistência

A substituição de concorrentes em qualquer etapa do campeonato é estritamente proibida. Caso um concorrente opte por desistir da competição a qualquer momento, ele perderá seu status de concorrente, e nenhuma substituição será permitida.

1.4 Atualizações das Regras e Regulamentos

Todas as regras e regulamentos estão sujeitos a alterações de acordo com as diretrizes locais de saúde e segurança vigentes. O comitê organizador reserva-se o direito de alterar as regras e regulamentos do campeonato a qualquer momento, conforme necessário. Todos os participantes deverão cumprir quaisquer atualizações. Quaisquer mudanças serão publicadas no site oficial do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26.

2. SOBRE A RODADA PRELIMINAR NACIONAL

A rodada preliminar nacional do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 está aberta a todos os concorrentes que se qualificarem com base nos requisitos preliminares abaixo, em cada país participante. A DaVinci Gourmet APMEA reserva-se o direito de qualificar ou desclassificar cada inscrição conforme os critérios definidos.

2.1 REQUISITOS DE INSCRIÇÃO PARA A RODADA PRELIMINAR NACIONAL

Todos os concorrentes que enviarem suas inscrições para a rodada preliminar nacional devem concordar com as regras e regulamentos do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 e fornecer as seguintes informações: nome completo, e-mail, número de contato, cargo, país de residência, restaurante e/ou estabelecimento de alimentação que representam, nome da criação com café, receita detalhada incluindo o uso de pelo menos um produto DaVinci Gourmet, método de preparo, inspiração por trás da criação e uma foto da bebida.

Apenas uma inscrição por concorrente será permitida. No caso de envio de múltiplas inscrições, apenas a primeira será considerada.

Consulte as orientações de pontuação abaixo para garantir que sua inscrição atenda aos requisitos de qualificação.

2.2 Guia De Pontuação Da Rodada Preliminar Nacional

A rodada preliminar nacional segue um sistema de pontuação de 20 pontos, com base em uma única bebida criada, avaliada de acordo com os seguintes critérios.

Critérios de Avaliação	Requisito
Todas as informações exigidas foram fornecidas de forma clara e sem ambiguidade <i>[Sim (5) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none">• Todas as informações solicitadas no formulário de inscrição estão completas e sem ambiguidades.• O nome do concorrente deve conter pelo menos o primeiro nome e o sobrenome.• O nome do café e os dados de contato devem ser válidos.• Todas as outras informações relativas à bebida devem ser fornecidas integralmente.
Nome da bebida é único e chamativo <i>[Sim (2) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none">• O nome da bebida fornecido pelo concorrente é diferente dos nomes padrão.• O nome da bebida tem no máximo três palavras.• O nome desperta interesse e curiosidade sobre os ingredientes e o modo de preparo.
A foto da bebida tem boa resolução e foi tirada em copo transparente <i>[Sim (3) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none">• A foto da bebida enviada pelo concorrente é original e não gerada por IA.• A apresentação da bebida deve estar coerente com o resultado esperado da receita fornecida (ex.: camadas, tipos de guarnição, cor).• A imagem da bebida está razoavelmente clara, focada e permite visualização adequada.
Lista de ingredientes da bebida foi detalhada com clareza. <i>[Sim (2) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none">• A receita inclui todos os ingredientes usados, com volumes respectivos e etapas de preparo, e está coerente com a imagem da bebida.• Todos os ingredientes e equipamentos mencionados foram utilizados ao menos uma vez.• As etapas fornecidas na receita são claras e fáceis de entender.
A inspiração da bebida é breve, cativante e desperta forte desejo de experimentá-la (menos de 200 palavras) <i>[Sim (3) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none">• A inspiração está escrita em no máximo 200 palavras.• A história é clara e tem relação com os ingredientes, método ou equipamentos usados.• A história é significativa e aumenta o interesse em ver o concorrente preparar a bebida ao vivo no palco.

O preparo da bebida é claramente explicado, único e inovador <i>[Sim (5) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none"> • O método de preparo da bebida é inovador ou apresenta um toque criativo em uma abordagem convencional.
Todos os requisitos da receita foram cumpridos <i>[Sim (Qualifica) / Não (Desclassifica)]</i>	<p>Todas as receitas devem cumprir as regras e regulamentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conter pelo menos 1 dose de espresso • Conter no mínimo 10 ml de produto DaVinci Gourmet • Ingredientes caseiros não devem entrar em conflito com sabores DaVinci Gourmet • Não usar álcool nem subprodutos alcoólicos • Não utilizar produtos de marcas concorrentes da DaVinci Gourmet • Máximo de 8 itens permitidos na receita da bebida (gelo sem sabor, água sem gás e com gás não contam).

Concorrentes que forem aprovados na Rodada Preliminar Nacional passarão para a Rodada Final Nacional, e nela disputarão o título de campeão nacional. Os concorrentes que avançarem para a Rodada Final Nacional serão contatados por meio das informações fornecidas no formulário de inscrição online.

3. GUIA DE PONTUAÇÃO DAS FINAIS NACIONAIS, FINAIS SUBREGIONAIS E FINAIS GLOBAIS

A quantidade de bebidas exigida em cada rodada é a seguinte:

Finais Nacionais

- UMA bebida quente ou fria à base de espresso (com leite ou sem leite): 2 porções
- A avaliação será feita por 1 juiz técnico e 2 juízes sensoriais

Finais Sub-regionais e Globais

- UMA bebida quente ou fria à base de espresso (com leite ou sem leite): 3 porções
- UMA bebida autoral quente ou fria (pode ser com espresso, outro método de preparo, sem café, com chá ou sem chá): 3 porções
- A avaliação será feita por 1 juiz técnico e 3 juízes sensoriais

3.1 Receitas das Bebidas

Todas as receitas das bebidas, incluindo informações detalhadas como ingredientes, dosagens, equipamentos, tipo de copo ou taça etc., devem ser enviadas ao comitê organizador com pelo menos 10 dias de antecedência do evento presencial para aprovação. O não envio dessas informações dentro do prazo resultará na desclassificação do concorrente sem aviso prévio.

Todas as receitas devem conter no mínimo 10 ml de produtos DaVinci Gourmet. Os concorrentes podem escolher quaisquer produtos DaVinci Gourmet como parte de suas criações.

3.2 Formato da Competição

A competição será realizada de forma sequencial, com apenas um concorrente competindo por vez.

3.3 Guia de Pontuação Técnica

(*Finais Nacionais: pontuação máxima de 18 pontos / Finais Sub-regionais e Globais: pontuação máxima de 28 pontos*)

Critérios de Avaliação	Requisito
Limpeza Geral e Organização da Estação (Aplica-se às Finais Nacionais, Subregionais e Globais)	
Área de trabalho limpa e todos os equipamentos e ingredientes bem organizados no início [Sim (2) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none">• A estação de trabalho está arrumada, limpa e organizada à primeira vista, com aparência agradável, como se fosse uma cafeteria.• Qualquer respingo ou pó de café solto no balcão foi devidamente limpo.• Todos os equipamentos a serem usados na competição estão limpos (ex.: jarras de leite, tapetes de compactação, copos de dose, etc.)
Todos os recipientes de serviço estão limpos e prontos para uso [Sim (2) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none">• Os recipientes não estão previamente preenchidos com nenhum líquido, com exceção de garrafas ou frascos usados para armazenar leite ou infusões.• Todas as xícaras e utensílios a serem usados na competição estão secos e sem manchas.• Não há nenhum líquido em recipientes colocados sobre a máquina de café.
Bebida Quente ou Fria à Base de Espresso (Com Leite/Sem Leite) - Habilidades Técnicas com Espresso (Aplica-se às Finais Nacionais, Subregionais e Globais)	
Realiza a limpeza (flush) do grupo de extração após cada shot [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none">• O grupo de extração da máquina é enxaguado (flush) pelo menos uma vez entre cada shot. Se for o último shot da rodada, o concorrente deve demonstrar que fez o enxague (flush) do grupo pelo menos uma vez após a extração e antes do término da rodada.

Sempre começa com o porta-filtro seco e limpo antes de dosar o café [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> O porta-filtro está sempre livre de resíduos de café usado e seco no momento de dosar uma nova rodada de café.
Disco de café bem distribuído e prensagem nivelado [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café é distribuído de forma uniforme, seja manualmente ou com ferramenta, e prensado com pressão adequada e nivelada.
Limpa o porta-filtro (antes de inserir na máquina) [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Limpa a borda da cesta e as laterais do porta-filtro antes de encaixá-lo na máquina.
Insere e inicia a extração imediatamente [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Insere o porta-filtro na máquina e aciona o botão de extração em até 3 segundos para iniciar o fluxo de água.

Bebida Quente ou Fria à Base de Espresso (Com Leite / Sem Leite) – Habilidades Técnicas com Leite (Aplica-se às Finais Nacionais, Subregionais e Globais)	
Jarra de leite vazia e limpa no início [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Leite fresco e frio deve ser colocado em uma jarra limpa, que não pode ter sido previamente preenchida durante o tempo de preparação. A jarra deve estar limpa por dentro e por fora.
Purge o bico vaporizador antes do uso [Yes (1) / No (0)]	<ul style="list-style-type: none"> O bico vaporizador sempre é purgado antes de ser inserido na jarra de leite.
O Bico vaporizador é limpo com pano úmido após cada uso (sem resíduo de leite) [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> O bico vaporizador sempre é limpo com um pano úmido usado exclusivamente com ele.

Purga imediata do bico vaporizador após vaporização e limpeza [Yes (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> O bico vaporizador é sempre purgado sem demora após o uso para vaporização do leite.
Desperdício aceitável de leite ao final [Sim (1) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> A jarra de leite deve estar mais ou menos vazia após o serviço da bebida para todos os juízes sensoriais. O volume de leite desperdiçado não deve ultrapassar 3oz (aproximadamente 90 ml).

Na bebida à base de espresso, os pontos atribuídos às habilidades técnicas com leite serão realocados para os pontos de habilidades técnicas com espresso caso o concorrente não utilize o bico vaporizador.

Bebida Autoral - Avaliação Técnica (Aplica-se apenas às Finais Subregionais e Globais)	
Todos os equipamentos são utilizados de forma profissional e com cuidado [Sim (2) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Todos os equipamentos no palco de apresentação são usados de maneira profissional e cuidadosa. O concorrente não realiza ações que possam danificar os equipamentos, como bater com força ou arremessar objetos)
Gotejamentos e respingos durante o preparo são mínimos e limpos imediatamente [Sim (2) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Qualquer líquido derramado (como leite, água ou outros) durante o preparo da bebida é limpo prontamente. Isso inclui utensílios como xícaras, jarras de leite etc. Os respingos não podem ser intencionais.
Não há quebra de vidrarias ou outros equipamentos [Yes (2) / No (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Nenhuma vidraria ou equipamento é quebrado durante o preparo das bebidas.
Fluxo de trabalho é bem planejado e organizado [Sim (2) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> Observa-se um fluxo de trabalho limpo e organizado (ex.: disposição dos equipamentos, sequência das etapas)
A estação de trabalho se mantém limpa durante todo o serviço [Sim (2) / Não (0)]	<ul style="list-style-type: none"> O padrão de limpeza deve ser elevado, e o concorrente demonstra um comportamento de “limpar enquanto trabalha”.

Avaliação Técnica
(Aplica-se às Finais Nacionais, Subregionais e Globais)

Higiene geral mantida durante toda a apresentação (incluindo panos de limpeza) <i>[Sim (2) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none"> • O concorrente não pode demonstrar comportamentos anti-higiênicos, como tocar o rosto ou a boca durante a competição. • Panos que caírem no chão não devem ser reutilizados • Todos os panos devem ter uso exclusivo e específico (ex.: um apenas para o bico vaporizador, outro apenas para a bancada, etc.)
A estação é deixada limpa como no início <i>[Sim (2) / Não (0)]</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Os equipamentos da estação devem ser deixados em estado limpo, como estavam antes do início da apresentação, incluindo a limpeza de todos os respingos ou resíduos até o término do tempo de apresentação. • Os resíduos de café usado podem ser deixados dentro do porta-filtro ao final da apresentação.

3.4 Guia de Pontuação Sensorial (Aplica-se a todas as bebidas preparadas)

(Finais Nacionais: Máximo de 33 pontos por bebida, por juiz / Finais Subregionais e Globais: Máximo de 57 pontos por bebida, por juiz)

Critérios de Avaliação	Requisito
Avaliação Sensorial	
(Aplica-se às Finais Nacionais, Sub-Regionais e Globais)	
Apelo Visual <i>[0 a 6]</i>	<ul style="list-style-type: none"> • A bebida é servida em vidraria transparente que não seja descartável • A vidraria usada é funcional (ex.: tamanho adequado, mantém a temperatura correta etc.) e não interfere no processo de avaliação sensorial por parte dos juízes. • A apresentação visual da bebida é agradável e inclui latte art ou algum tipo de guarnição.

Experiência de Sabor e Harmonia de Sabores <i>[0 a 6]</i>	<p>BEBIDAS A BASE DE CAFÉ OU CHÁ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Em bebidas com café ou chá, o sabor deve apresentar um equilíbrio entre o café (ou chá) e os sabores escolhidos para a receita. Os sabores não devem mascarar completamente o gosto do café ou chá. • Os sabores selecionados devem ser percebidos como agradáveis pelos juízes, em harmonia com a escolha de café ou chá do concorrente. • Não devem estar presentes sabores desagradáveis, como amargor excessivo, acidez intensa, gosto oleoso ou quaisquer perfis de sabor ou aroma acre. <p>BEBIDAS SEM CAFÉ OU CHÁ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Em bebidas que não levam café ou chá, os sabores escolhidos devem funcionar em harmonia entre si, criando uma experiência de sabor agradável. • Os sabores devem ser percebidos como agradáveis pelos juízes, considerando todos os ingredientes usados na receita. • Não devem estar presentes sabores desagradáveis, como amargor intenso, acidez exagerada, gosto oleoso ou outros perfis acres de sabor ou aroma.
Bem explicada, apresentada e preparada <i>[0 a 6]</i>	<ul style="list-style-type: none"> • O concorrente apresenta o nome da bebida e o motivo da escolha do nome. • O concorrente comunica claramente as informações da receita, incluindo as dosagens de cada ingrediente, etapas de preparo, escolha de equipamentos e tipo de recipiente utilizado. • O concorrente serve a mesma receita para todos os juízes sensoriais, na categoria correta.
Originalidade do Conceito <i>[0 a 6]</i>	<ul style="list-style-type: none"> • O conceito da bebida apresentada é criativo, inédito e apresenta um diferencial em relação às bebidas comuns. • A bebida demonstrada traz uma história ou inspiração que revela a personalidade e/ou experiências do barista. • A bebida demonstrada traz uma história ou inspiração que revela a personalidade e/ou experiências do barista.

Impressão Geral do Barista
(Aplica-se às Finais Nacionais, Subregionais e Finais Globais)

Apresentação física e higiene pessoal [0 a 3]	<ul style="list-style-type: none"> • O concorrente está bem vestido, com roupas limpas e apropriadas para baristas • O concorrente está bem arrumado • O concorrente mantém a higiene o tempo todo
Fala clara e audível, e conhecimento sobre café e sabores [0 a 3]	<ul style="list-style-type: none"> • O concorrente demonstra confiança ao falar e faz contato visual com os avaliadores sensoriais • O concorrente faz referência a como o sabor influencia a experiência de degustação do café • O concorrente fala com volume audível e dicção clara
Uso confiante dos equipamentos e do espaço [0 a 3]	<ul style="list-style-type: none"> • O concorrente transmite sensação de conforto no palco • O concorrente não está trêmulo • O concorrente usa o espaço disponível para organizar o fluxo de trabalho e os equipamentos

Os critérios a seguir, avaliados pelos juízes sensoriais, são inegociáveis e resultarão na desclassificação do concorrente da competição caso seja encontrada qualquer não conformidade.

Conformidade
(Aplica-se às Finais Nacionais, Subregionais e Finais Globais)

Apresenta todos os ingredientes utilizados em suas embalagens originais quando solicitado	<ul style="list-style-type: none"> • Os concorrentes devem trazer todas as matérias-primas em suas embalagens originais que forem usadas para preparar ingredientes caseiros. • Quando solicitado pelo juiz ou organizador, o concorrente deve apresentar esses itens para verificação.
Ingredientes caseiros não devem entrar em conflito com os sabores DaVinci Gourmet	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os ingredientes caseiros utilizados não devem conter sabores que estejam disponíveis no portfólio da DaVinci Gourmet. • Sucos de frutas comercialmente disponíveis são aceitos
Produto DaVinci Gourmet	<ul style="list-style-type: none"> • Cada porção deve conter, no mínimo, 10 ml do produto DaVinci Gourmet.
Sem álcool ou subprodutos do álcool	<ul style="list-style-type: none"> • Nenhum álcool, subproduto do álcool ou técnica que possa levar ao desenvolvimento de álcool deve ser utilizado em nenhum dos ingredientes, antes ou durante a apresentação
Todas as bebidas à base de espresso servidas aos juízes	<ul style="list-style-type: none"> • Todas as bebidas à base de espresso servidas aos juízes devem conter pelo menos uma dose

sensoriais devem conter pelo menos 1 dose de espresso	de espresso por porção, conforme a definição de "espresso" nas regras e regulamentos.
Proibição do uso de produtos concorrentes	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os produtos usados nas categorias de xaropes, caldas, pós, concentrados e misturas de frutas não devem ser de marcas que não sejam DaVinci Gourmet. • Produtos de marcas concorrentes da DaVinci Gourmet não são permitidos, mesmo que não se enquadrem nas categorias mencionadas acima.

4. INFORMAÇÕES DETALHADAS PARA FINALISTAS NACIONAIS, SUBREGIONAIS E GLOBAIS

4.1 Conflito de Interesses

Conduta dos Juízes

Os juízes do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 não devem oferecer orientação ou treinamento em nenhuma etapa ou país da competição. Caso um juiz registrado tenha treinado ou oferecido feedback, em qualquer capacidade, a algum concorrente (incluindo atuação como treinador principal, treinador de apoio ou consultor), ele deverá declarar o conflito de interesses antes da competição.

A omissão dessa informação poderá resultar na desclassificação do concorrente. Uma vez que a competição tenha iniciado ou que os juízes tenham começado as deliberações (o que ocorrer primeiro), não poderá haver nenhum tipo de comunicação ou consulta entre juízes e concorrentes. O descumprimento desta regra resultará na desclassificação do concorrente e na retirada do juiz do painel de julgamento da competição.

Juízes que tenham participado do painel de julgamento em competições organizadas por marcas concorrentes da DaVinci Gourmet também devem informar esse envolvimento ao comitê organizador antes do início do campeonato.

Todas as dúvidas adicionais sobre potenciais conflitos de interesse podem ser encaminhadas ao comitê organizador pelo e-mail: marketing@davincigourmet.com.

Código de Conduta dos Concorrentes

Os concorrentes não podem selecionar ou indicar juízes para o painel de jurados em nenhum momento durante a competição.

Os concorrentes não devem se envolver em atividades desonestas que possam proporcionar uma vantagem injusta sobre os demais participantes.

Os concorrentes devem aceitar que as decisões tomadas pelo comitê organizador são finais e são feitas no melhor interesse de todos os participantes. Concorrentes que não acatarem essas decisões correm o risco de serem desclassificados da competição.

Em qualquer ano, coordenadores e pessoas envolvidas na gestão e/ou organização do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship não poderão competir no campeonato. Um período de 15 meses deve ser respeitado antes que essas pessoas estejam aptas a participar da competição.

A DaVinci Gourmet espera que os concorrentes demonstrem honestidade em seu comportamento e respeito pelos demais concorrentes, bem como pelos direitos, opiniões, pessoas e culturas de todos os envolvidos. Qualquer forma de trapaça, desonestidade ou comportamento antiético não será tolerada.

Os concorrentes são responsáveis pelo impacto de suas ações sobre o DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026. É obrigatório que os concorrentes cumpram todas as leis e regulamentações do país e local onde a competição ocorre, demonstrando respeito pela cultura do local anfitrião. A DaVinci Gourmet não se responsabiliza por quaisquer violações legais ou regulatórias cometidas pelos concorrentes.

Espera-se que os concorrentes interajam com os outros de maneira respeitosa, apropriada e construtiva, mesmo em situações desafiadoras. A DaVinci Gourmet incentiva os participantes a manterem os princípios do jogo limpo e a agirem com integridade durante toda a competição, representando a profissão e respeitando a competição, seus patrocinadores e apoiadores.

Protestos e recursos devem ser conduzidos de acordo com as Regras e Regulamentos do campeonato. As classificações oficiais da competição determinarão o título relevante de cada concorrente naquele ano. Todos os participantes devem colaborar com a DaVinci Gourmet de forma positiva.

A DaVinci Gourmet se reserva o direito de modificar o Código de Conduta dos Concorrentes, bem como quaisquer regras, regulamentos e/ou outros documentos associados ao DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026, e os concorrentes devem cumprir com as revisões realizadas. A DaVinci Gourmet se reserva o direito de desclassificar qualquer concorrente, em qualquer etapa da competição, por não cumprir o Código de Conduta dos Concorrentes ou por adotar uma conduta considerada inadequada, não profissional ou contrária ao espírito do campeonato.

4.2 Política de Mídias Sociais

Todos os concorrentes são incentivados a interagir de forma positiva com seu público nas redes sociais e a compartilharativamente sua participação no DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026, marcando a DaVinci Gourmet e utilizando a hashtag **#DaVinciGourmetBCC2526**, compartilhando insights e experiências relacionadas à competição de maneira construtiva. Comentários negativos ou depreciativos sobre outros concorrentes, juízes ou sobre a própria competição não são permitidos.

O conteúdo relacionado ao campeonato deve refletir o espírito do jogo limpo, ser digno e de bom gosto, em conformidade com o Código de Conduta da DaVinci Gourmet.

A publicação de conteúdo que viole as Regras e Regulamentos do campeonato ou que comprometa a integridade do evento poderá resultar em penalidades ou desclassificação.

Recursos ativos da competição não devem ser discutidos por meio de comentários públicos ou em redes sociais até que sejam resolvidos – caso contrário, o recurso será considerado inválido.

5. CONFIGURAÇÃO E FORMATO DA COMPETIÇÃO

5.1 Ordem de Apresentação

O concorrente pode decidir a ordem em que as bebidas de café serão preparadas e servidas. No entanto, ele deve informar claramente aos juízes a qual categoria cada bebida pertence.

5.2 Degustação das Bebidas

Os juízes sensoriais iniciarão o processo de avaliação assim que forem servidos, salvo indicação contrária do concorrente.

5.3 Apresentação de Harmonização com Alimentos

Alimentos em pequenas porções (tamanho de mordida) podem ser servidos aos juízes como parte da apresentação da bebida, mas não serão consumidos pelos juízes e não receberão pontuação adicional.

5.4 Grãos de Café para a Competição

Os concorrentes são responsáveis por trazer seus próprios cafés para uso na competição, garantindo que tenham a quantidade adequada para a disputa.

Os cafés usados nesta competição não podem conter aditivos de nenhum tipo após atingirem o estágio de “café verde”, ou seja, sementes do gênero Coffea, secas como parte do processo pós-colheita e livres de todas as camadas do pericarpo. Isso inclui exposição a substâncias aromáticas, flavorizantes, perfumes, líquidos e pós.

6. PADRÕES E DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS DA COMPETIÇÃO

Uma dose de espresso é definida como uma bebida de 1 fl. oz. (aproximadamente 30 ml) feita a partir de café moído, extraída continuamente de um lado do porta-filtro duplo.

Todas as bebidas à base de espresso servidas devem conter pelo menos uma dose de espresso e 10 ml de um produto DaVinci Gourmet.

Todas as bebidas autorais podem ser servidas como bebidas com ou sem café, com ou sem leite, em qualquer temperatura, e devem conter pelo menos 10 ml de um produto DaVinci Gourmet. Chás também podem ser usados.

Nenhum álcool, subproduto do álcool ou técnica que possa levar ao desenvolvimento de álcool pode ser utilizado em qualquer ingrediente das bebidas. O descumprimento resultará na desclassificação do concorrente.

Leite pasteurizado fresco selecionado estará disponível durante o campeonato. No entanto, os concorrentes podem optar por trazer seu leite preferido, seja lácteo ou não lácteo

(adoçado ou não adoçado), para uso. Todos os leites comercialmente disponíveis e sem sabor são aceitos.

A combinação e mistura de leites é permitida, desde que todos os produtos usados sejam comercialmente disponíveis e preparados conforme o uso indicado pelos fabricantes.

Leite em pó e outras adições ao leite não são permitidos, independentemente do tipo de leite escolhido. Concorrentes podem remover elementos do leite comercialmente disponível (por exemplo, por destilação a frio), desde que nenhum ingrediente ou aditivo seja usado no processo.

O leite humano não é permitido. Concorrentes que utilizarem um tipo de leite não aprovado receberão nota zero na avaliação técnica e sensorial daquela bebida.

6.1 Tempo no Palco

Cada concorrente terá o seguinte tempo no palco, totalizando **35 minutos na Rodada das Finais Nacionais** e 39 minutos nas **Rodadas Subregionais e Finais Globais**.

- 7 minutos para preparação
 - Montagem da mesa dos juízes e da estação de trabalho
- 15 minutos para calibração
 - Enchimento do moedor com grãos de café
 - Inclui calibração do moedor e extração de doses (shots) de prática.
- 6 minutos de tempo para a competição (Rodada das Finais Nacionais) ou 10 minutos de tempo para a competição (Rodadas Subregionais e Finais Globais)
- 7 minutos para reorganização e limpeza da estação

6.2 Tempos Estipulados e Penalidades

Os concorrentes não podem ultrapassar os tempos definidos acima. Concorrentes que excederem o tempo permitido poderão continuar por mais 30 segundos; após esse período, deverão interromper a atividade. No entanto, será aplicada uma penalidade de 1 ponto por segundo no total da pontuação da competição.

6.3 Acessórios Esquecidos

Se um concorrente esquecer algum equipamento e/ou acessório durante o tempo de preparação, ele poderá sair do palco para buscar os itens faltantes; entretanto, o tempo de preparação não será pausado.

6.4 Microfone e Mestre de Cerimônias

Os concorrentes são obrigados a usar microfone sem fio durante suas apresentações para fins de comunicação.

6.5 Início da Competição

O mestre de cerimônias perguntará ao concorrente se está pronto para começar. Assim que o concorrente estiver pronto, o mestre de cerimônias dará o sinal ao cronometrista para iniciar o tempo oficial. Os concorrentes não devem tocar em seus equipamentos nem ter líquidos em seus recipientes antes do início oficial do tempo.

6.6 Bebidas a serem Servidas na Mesa dos Juízes

Todas as bebidas devem ser servidas nas mesas de apresentação dos juízes. Bebidas não servidas nas mesas de apresentação dos juízes não serão pontuadas.

6.7 Serviço de Água

Água potável sem sabor será fornecida a cada juiz sensorial pelos organizadores. Os concorrentes também podem optar por servir sua própria água sem sabor, com ou sem gás. Caso seja constatado que os concorrentes estão servindo água com sabor ou outras bebidas com sabor não neutro aos juízes, além da bebida da competição, receberão nota zero na avaliação sensorial daquela bebida.

6.8 Copos e Talheres

Os concorrentes são responsáveis por trazer todos os copos, talheres e utensílios apropriados para suas bebidas e para a água dos juízes.

6.9 Parâmetros da Estação

Os concorrentes só podem utilizar a área de trabalho fornecida, incluindo a mesa da máquina e as mesas de apresentação. Não é permitido trazer outros móveis e/ou equipamentos para o espaço da competição (ex.: suporte, mesa, elevador, banco etc.).

6.10 Hora de Término da Competição

O tempo da competição será interrompido quando o concorrente levantar a mão e disser “tempo”. É responsabilidade do concorrente dizer “tempo” de forma clara para que o tempo seja registrado com precisão.

6.11 Problemas Técnicos Durante a Competição

Um concorrente pode levantar a mão e declarar um “tempo técnico” quando acreditar que há um problema técnico com qualquer um dos seguintes equipamentos fornecidos:

- A máquina de espresso (incluindo energia, pressão de vapor, falha no sistema de controle, falta de água ou falha no sistema de drenagem)
- O moedor (não inclui moedor trazido pelo próprio concorrente)
- Os equipamentos de áudio e vídeo

O tempo da competição será pausado e o problema será investigado. Se o problema puder ser resolvido, o tempo da competição será retomado e o tempo perdido será compensado. Caso o problema não possa ser resolvido imediatamente, o concorrente será convidado a mudar para outra estação ou terá seu tempo de competição remarcado.

Se o problema for considerado consequência de negligência ou erro de interpretação por parte do concorrente, o tempo da competição será retomado sem compensação pelo tempo perdido.

6.12 Música da Competição

Os concorrentes não poderão escolher a música. A trilha sonora de fundo será selecionada e executada por uma agência designada pela DaVinci Gourmet.

6.13 Pontualidade

Os concorrentes devem estar pontualmente presentes para sua sessão de prática (se aplicável) e para o horário oficial da competição. Qualquer concorrente que não estiver pronto para iniciar imediatamente no horário previsto poderá ser desclassificado.

7. MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS-PRIMAS

7.1 Máquina de Espresso da Competição

Os concorrentes são obrigados a utilizar as máquinas de espresso designadas e fornecidas pelo comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship e seus patrocinadores durante a competição. Nenhuma outra máquina de espresso poderá ser utilizada ou estar presente durante o campeonato.

7.2 Moedor da Competição

Os concorrentes podem optar por utilizar o moedor de espresso designado para bebidas à base de espresso ou trazer o seu próprio. Os concorrentes devem informar o modelo do moedor ao comitê organizador para aprovação antes da competição. Também é responsabilidade dos concorrentes garantir que o moedor seja compatível com a voltagem do país-sede da competição.

7.3 Proibição de Líquidos ou Ingredientes sobre a Máquina de Espresso

Nenhum líquido ou ingrediente de qualquer tipo pode ser colocado ou despejado sobre a máquina de espresso (ex.: não é permitido colocar copos com água, derramar líquidos ou ingredientes para mistura, ou aquecer ingredientes sobre a máquina). O descumprimento resultará em nota zero no critério técnico “Todos os recipientes de serviço estão limpos e prontos para uso”.

7.4 Ajustes nos Parâmetros da Máquina

Com exceção das temperaturas de extração, moagem e dosagem, os concorrentes não podem alterar, ajustar ou substituir qualquer elemento, configuração ou componente da máquina de espresso e/ou do moedor fornecidos pelo comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship e seus patrocinadores durante a competição. Qualquer modificação, ajuste ou dano causado ao equipamento poderá ser motivo para desclassificação (ex.: porta-filtros, cestos de filtro, pressão, pontas do tubo de vapor, mós).

7.5 Fornecimento de Produtos DaVinci Gourmet

Todos os ingredientes e produtos DaVinci Gourmet utilizados durante a apresentação do concorrente na competição devem ser trazidos pelo próprio concorrente, incluindo bombas dosadoras e outras ferramentas necessárias. A DaVinci Gourmet não será responsável por fornecer ingredientes, exceto o leite fresco oficial da competição.

7.6 Equipamentos Adicionais Permitidos

- 1 x moedor de café (elétrico ou manual)
- Número ilimitado de balanças operadas por bateria
- 2 x equipamentos portáteis operados por bateria

Certifique-se de declarar esses equipamentos ao comitê organizador antes da competição para aprovação. Certifique-se também de que todos os equipamentos movidos a bateria estejam completamente carregados, pois cabos de energia não serão fornecidos para recarga.

7.7 Balanças de Pesagem

Os concorrentes podem trazer quantas balanças forem necessárias. Todas as balanças devem ser operadas por bateria. Certifique-se de que os equipamentos estejam totalmente carregados, pois cabos de energia não serão fornecidos para recarga.

7.8 Lista de Equipamentos e Suprimentos Fornecidos

Cada estação de concorrente estará equipada com os seguintes itens:

- Máquina de espresso de dois grupos
- Moedor de espresso
- Knock box (caixa de descarte de borra de café)
- Lixeira
- Tapete para prensagem
- Prensa (tamper)
- Liquidificador de gelo de nível comercial

Os concorrentes devem trazer todos os suprimentos adicionais necessários para sua apresentação; caso contrário, correm o risco de não dispor do equipamento suficiente para completá-la.

8. RECURSOS NO DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

O comitê se reserva o direito de conceder o título de "Campeão do DaVinci Gourmet Barista Craft 2025/26" ao concorrente mais merecedor, com base nas pontuações tabuladas de forma objetiva a partir das fichas dos juízes.

Recursos não serão considerados, a menos que haja motivos fundamentados para reavaliação devido a práticas desonestas por parte de outros concorrentes ou juízes.

O comitê organizador do DaVinci Gourmet Barista Craft Championship se reserva o direito de tratar essas questões caso a caso, dependendo das circunstâncias que originarem a necessidade de recurso.

- FIM DO DOCUMENTO -