

Số: /QĐ-UBND

Đắk Lắk, ngày tháng 8 năm 2022

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc ban hành quy chế cuộc thi Rang cà phê Việt Nam 2022**

**CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH**

*Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015; Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức Chính phủ và Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 22/11/2019;*

*Căn cứ Quyết định số 2811/QĐ-UBND ngày 10/10/2017 của UBND tỉnh về việc phê duyệt Đề án phát triển cà phê bền vững của tỉnh Đắk Lắk đến năm 2020 và định hướng đến năm 2030;*

*Xét đề nghị của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tại Tờ trình số 25/TTr-HHCPBMT ngày 13/7/2022.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này quy chế cuộc thi Rang cà phê Việt Nam 2022 (sau đây gọi tắt là Quy chế).

**Điều 2.** Hiệp Hội cà phê Buôn Ma Thuột có trách nhiệm phối hợp với các Sở, ngành, đơn vị có liên quan tổ chức triển khai thực hiện Quy chế này đảm bảo đúng quy định; báo cáo kết quả thực hiện cho UBND tỉnh.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng UBND tỉnh; Giám đốc các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Tài chính, Kế hoạch và Đầu tư, Công Thương, Khoa học và Công nghệ, Nội vụ; Chủ tịch Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột; Thủ trưởng các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Lãnh đạo VPUBND tỉnh;
- Các phòng: KT, NNMT;
- Lưu: VT, NNMT (Đg-09b).

**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**

**Y Giang Gry Niê Knong**

**QUY CHẾ CUỘC THI RANG CÀ PHÊ VIỆT NAM  
VIETNAM AMAZING CUP – ROAST MASTER 2022**

*(kèm theo Quyết định số: /QĐ-UBND ngày tháng 8 năm 2022  
của UBND tỉnh Đắk Lắk)*

**CHƯƠNG I  
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Tên, đơn vị tổ chức và quyền sở hữu trí tuệ**

- Tên: tiếng Việt “Cuộc thi rang cà phê Việt Nam 2022”  
Tiếng Anh “ VietNam Amazing Cup – Roast Master 2022”
- Đơn vị chỉ đạo và bảo trợ: UBND tỉnh Đắk Lắk
- Đơn vị tổ chức: Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột.
- Tất cả quyền sở hữu trí tuệ liên quan đến cuộc thi, bao gồm các quy chế và hình thức tổ chức, là tài sản trí tuệ của Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột.

**Điều 2. Mục đích cuộc thi**

- Tạo tiền đề để cho người rang có thêm kinh nghiệm khi tham gia các cuộc thi rang cà phê quốc tế;
- Tạo điều kiện cho người rang biểu diễn các kỹ năng rang cà phê, có cơ hội thử thách bản thân cũng như học hỏi người khác trong ngành;
- Tạo động lực cho người rang không ngừng luyện tập, nâng cao kỹ năng và sáng tạo trong rang cà phê;

**Điều 3. Đối tượng tham gia**

Là công dân Việt Nam có độ tuổi từ 18 tuổi trở lên, đang sinh sống và làm việc trên lãnh thổ Việt Nam, không phân biệt giới tính.

**CHƯƠNG II  
ĐĂNG KÝ DỰ THI, QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT  
VÀ CÁC NỘI DUNG THI**

**Điều 4. Đăng ký và lệ phí dự thi**

- Số lượng dự thi không giới hạn;
- Đối tượng có thể đăng ký dự thi cá nhân hoặc theo nhóm 2 người. Đối tượng thi cá nhân hay theo nhóm đều có quyền lợi ngang nhau;
- Đăng ký dự thi theo mẫu (*Biểu mẫu 01*);
- Đối tượng làm quen/luyện tập, thực hành rang trên máy rang đã đăng ký ở Biểu mẫu 01;

- Tự chịu trách nhiệm với quyết định chọn máy rang;
- Được thay đổi nhãn hiệu máy rang trước khi kết thúc thời hạn đăng ký dự thi;
- Lệ phí dự thi:
  - + Thí sinh thuộc hội viên Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật: 1.800.000 đồng/đối tượng;
  - + Thí sinh không thuộc hội viên Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật: 2.000.000 đồng/đối tượng;
- Lệ phí dự thi không được hoàn trả lại nếu kết quả thi không đạt yêu cầu;
- Tự trả toàn bộ chi phí về: đi lại, ăn, ở ... hay các chi phí cá nhân phát sinh khác.

#### **Điều 5. Quy định về cà phê nhân để thực hành rang**

- Cà phê nhân Arabica và Robusta;
- Được sản xuất, chế biến trong niên vụ 2021/2022;
- Đã được đánh giá chất lượng thử nếm tại cuộc thi VietNam Amazing Cup 2022;
- Số lượng mẫu cà phê nhân: 3 mẫu (*trong đó 2 mẫu Arabica và 1 mẫu Robusta*);
- Trọng lượng mỗi mẫu cà phê nhân: Arabica: 1kg; Robusta: 2kg;
- Cà phê nhân để thực hành rang do Ban tổ chức cung cấp.

#### **Điều 6. Quy định về máy móc và thiết bị được sử dụng tại cuộc thi**

- Máy rang có công suất mỗi mẻ từ 1 – 2 kg, có thể rang ổn định ở khối lượng 700g/mẻ;
- Sử dụng nhiều thương hiệu máy rang hiện có trên thị trường Việt Nam;
- Sử dụng chỉ 1 thương hiệu máy xay hiện có trên thị trường Việt Nam;
- Sử dụng chỉ 1 thương hiệu máy pha hiện có trên thị trường Việt Nam;
- Sử dụng máy đo độ ẩm /khối lượng riêng: thương hiệu Kett PM 650 (đã được hiệu chuẩn theo ISO 6673);
- Sử dụng máy đo màu hạt rang: thương hiệu Lighttell (trương đương hệ màu Agtron Gourmet).

#### **Điều 7. Quy định về một số dụng cụ**

- Phin: sử dụng Phin do Ban tổ chức cung cấp;
  - Ấm đun, ấm rót: do Ban tổ chức cung cấp;
  - Nước sử dụng trong cuộc thi: nước pha cà phê do Ban tổ chức chuẩn bị.
- Chất lượng nước: sạch, không màu, không mùi và TDS 125 – 175 ppm.

#### **Điều 8. Quy định về các nội dung thi**

##### **1. Đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân**

- Đối tượng đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân cho 3 mẫu thử nếm (2 mẫu Arabica và 1 mẫu Robusta) do Ban tổ chức chuẩn bị (rang và xay);

- Dùng bảng **Cupping form của CQI/SCA** (Biểu mẫu 02A & 02R) để đánh giá chất lượng cà phê nhân xanh. Không tính lỗi Uniform và Cleancup; Mô tả 5 note hương vị chủ yếu của mẫu;

- Ban kỹ thuật dùng bảng **Samples evaluation form** (Biểu mẫu 03) để chấm điểm.

## 2. Kế hoạch rang, mô tả hương vị và hồ sơ rang

- Dùng bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) để xây dựng kế hoạch rang;

- Mỗi mẻ rang phải nộp 1 bảng kế hoạch rang, có nghĩa là:

✓ Nếu rang 3 mẻ rang cho mỗi loại (Single Origin) trước khi Phối trộn (Blend) cho bài thi Espresso và pha Phin thì phải nộp 3 bảng Kế hoạch rang của 3 mẻ rang;

✓ Nếu phối trộn (Blend) trước khi thực hiện bài thi rang Espresso và pha Phin thì nộp 2 bảng kế hoạch của 2 mẻ rang.

- Dùng bảng **Flavor profile** (Biểu mẫu 06) để mô tả hương vị mong đợi của sản phẩm sau khi rang;

- Thành viên Ban kỹ thuật sử dụng bảng **Roasting logfile** (Biểu mẫu 05) để ghi chép hồ sơ rang thực tế;

- Ban kỹ thuật sẽ so sánh bảng **Roasting logfile** (Biểu mẫu 05) và bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) để chấm điểm.

## 3. Thực hành rang

- Đối tượng dự thi phải nộp sản phẩm sau rang, cụ thể như sau:

✓ Cà phê rang đã phối trộn để pha Espresso 500g; mẫu lưu 100g.

✓ Cà phê rang đã phối trộn để pha Phin 500g; mẫu lưu 100g.

- Tỷ lệ cà phê phối trộn phải có ít nhất 20% cà phê Robusta;

Lưu ý: Thí sinh sẽ bị loại khi:

- Nộp cà phê rang dùng để pha < 480g/mỗi kiểu pha.

- Tỷ lệ cà phê phối trộn < 20% cà phê Robusta.

- Phải kiểm tra hồ sơ rang **Roasting Logfile** trên bảng ghi chép của thành viên Ban kỹ thuật với **Profile rang trên máy tính** trước khi rời khỏi khu vực thực hành rang. Nếu có sự sai lệch số liệu giữa Roasting Logfile và Profile rang trên máy tính thì lấy thông tin trên Profile rang của máy tính;

## 4. Thực hành pha

- Đối tượng dự thi phải nộp sản phẩm sau pha, cụ thể như sau:

✓ Kiểu pha Espresso: mỗi giám khảo một ly (single shot);

✓ Kiểu pha Phin: từ 3 – 5 ly ( số lượng ly tùy thuộc vào số lượng giám khảo thực tế chấm pha Phin)

- Thành viên Ban kỹ thuật sử dụng bảng **Technical Score Sheet** (biểu mẫu 07) để chấm điểm kỹ thuật pha của thí sinh;

- Các giám khảo chấm Espresso sử dụng bảng **Flavor Score Sheet - Espresso (Biểu mẫu 08)** để đánh giá và cho điểm.

- Các giám khảo chấm pha Phin sử dụng bảng **Flavor Score Sheet – Pha Phin (Biểu mẫu 9)** để đánh giá và cho điểm;

- Đối tượng dự thi cần nhắc lượng dịch pha chế ra đủ để phục vụ giám khảo (mỗi giám khảo 1 ly) không nên ít quá vì sẽ làm ảnh hưởng đến quá trình chấm thi của giám khảo.

### **Điều 9. Quy định về thời gian**

- Đối tượng dự thi được bốc thăm khung thời gian theo từng nội dung: Làm quen máy rang/luyện tập rang; thực hành rang; thực hành pha;

- Phải có mặt tại khu vực thi theo từng nội dung trước thời gian thi chính thức 30 phút;

- Có mặt sau thời gian chính thức bắt đầu **5 phút** thì sẽ bị loại;

- Thời gian thực hiện đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân: 60 phút/mỗi loài;

- Thời gian làm quen cà phê nhân sử dụng trong thực hành rang: 30 phút/3 mẫu (2 mẫu *Arabica* và 1 mẫu *Robusta*);

- Thời gian làm quen máy rang/luyện tập rang: 60 phút/thí sinh;

- Thời gian thực hành rang: 90 phút/thí sinh;

- Thời gian thực hành pha và thuyết minh: 15 phút/bài thi (*Espresso và Pha phin*).

### **Điều 10. Một số quy định khác**

- Một số nội dung thi sẽ có mặt của tất cả các đối tượng tham gia cuộc thi. Vì vậy, tùy vào số lượng mà Ban tổ chức có thể chia thành nhiều lượt thi. Đối tượng dự thi phải tuân theo sự hướng dẫn của thành viên Ban kỹ thuật phụ trách nội dung này;

- Trong thời gian thực hiện các nội dung thi, không được nhận hỗ trợ hoặc đóng góp ý kiến từ người hướng dẫn/huấn luyện viên, người thân, bạn bè,... Không tuân thủ điều này sẽ bị loại;

- Có thể mang theo muỗng/thìa cupping và dụng cụ ghi chép thủ công (ví dụ: sổ tay, giấy tờ, bút, v.v.). Không sử dụng thiết bị điện tử (kể cả điện thoại) hoặc các dụng cụ nào có thể hỗ trợ cho thí sinh trong bất kỳ thời gian thực hiện nội dung thi nào;

- Người hướng dẫn/huấn luyện viên, người thân, bạn bè,... có thể đến xem thực hiện các nội dung thi (tại khu vực cho phép), không được tác động hoặc hỗ trợ trong quá trình thực hiện nội dung thi. Nếu điều này xảy ra, sẽ bị loại;

- Không được đưa cà phê nhân dùng để thực hành rang rời khỏi khu vực thực hành rang từ lúc bắt đầu cho đến khi kết thúc thời gian thực hành rang;

- Trong quá trình thực hành rang/pha nếu phát sinh vấn đề về kỹ thuật máy rang/máy pha cần liên hệ ngay với thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định để xác định thi tiếp hay chờ khắc phục sự cố;

## CHƯƠNG III NHIỆM VỤ, QUYỀN LỢI VÀ CAM KẾT

### **Điều 11. Nhiệm vụ, quyền lợi và cam kết của đối tượng dự thi**

#### **1. Nhiệm vụ**

- Khi đăng ký tham gia cuộc thi phải đảm bảo đã đọc kỹ và hiểu bản quy chế này;
- Đăng ký, nộp hồ sơ theo quy định của Ban tổ chức cuộc thi (*Biểu mẫu 01*);
- Đóng lệ phí theo quy định ở Điều 4 và tuân thủ các quy định khác có liên quan của cuộc thi;
- Nộp bảng đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân (*Biểu mẫu 02A & 02R*);
- Nộp bảng kế hoạch rang, mô tả hương vị sản phẩm sau rang (*Biểu mẫu 04 và 06*);
- Nộp bảng hồ sơ rang thực tế (*Biểu mẫu 05*);
- Nộp sản phẩm sau rang được quy định tại Khoản 3 Điều 8 của quy chế này;
- Nộp sản phẩm sau pha được quy định tại Khoản 4 Điều 8 của quy chế này;

#### **2. Quyền lợi**

- Được tham gia cuộc họp phổ biến quy chế cuộc thi và giải đáp các câu hỏi liên quan đến cuộc thi do Ban tổ chức thực hiện. Ban tổ chức khuyến khích đọc và hiểu kỹ quy chế cuộc thi trước khi cuộc họp diễn ra, nếu có câu hỏi, vui lòng gửi trực tiếp tới địa chỉ email: [hhcaphebmt@yahoo.com.vn](mailto:hhcaphebmt@yahoo.com.vn);
- Được cung cấp cà phê nhân và dụng cụ để luyện tập và thực hành;
- Được làm quen với máy rang, máy xay, máy pha và các thiết bị khác trước khi các nội dung thi bắt đầu;
- Được tiếp cận và biết thông tin về cà phê nhân làm bài thi (*dung trọng, độ ẩm, màu sắc, ...*) để xây dựng kế hoạch rang và mô tả hương vị mong đợi của sản phẩm sau rang;
- Được dẫn theo 01 người hướng dẫn/huấn luyện viên để hỗ trợ ở phần làm quen với máy rang (*luyện tập rang*);
- Được nhận quà tặng của nhà tài trợ cho các thí sinh tham gia cuộc thi (*nếu có*).

#### **3. Cam kết**

- Ban tổ chức được dùng tên và hình ảnh của các đối tượng dự thi trong hoạt động truyền thông cho cuộc thi năm đó hoặc các năm tiếp theo mà không phải trả bất kỳ một khoản phí nào;

- Ban tổ chức không trả phí khi truyền thông các thông tin và hình ảnh của cuộc thi mình tham dự thông qua mọi hình thức.

## CHƯƠNG IV THỂ THỨC THI VÀ CHẤM THI

### Điều 12. Thể thức thi

#### 1. Đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân

- Đối tượng dự thi thực hiện nội dung này theo khung thời gian quy định của Ban tổ chức;

- Thời gian thực hiện: 60 phút cho mỗi loài (*Arabica* và *Robusta*);

- Đối với thi theo nhóm 2 người thì cử 1 người đại diện tham gia nội dung này;

- Đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân của 2 mẫu *Arabica* và 1 mẫu *Robusta* (đã được má hóa) do Ban tổ chức chuẩn bị;

- Sử dụng bảng Cupping Form của CQI và SCA (Biểu mẫu 02A & 02R) để đánh giá chất lượng thử nếm các mẫu (thí sinh không tính lỗi *Uniform* và *Clean Cup*);

- Mỗi mẫu sử dụng 5 từ để mô tả hương vị chủ đạo (note) của mẫu cà phê nhân

- Sau 60 phút/mỗi loài, đối tượng dự thi nộp Cupping Form (Biểu mẫu 02A & 02R) cho Ban tổ chức. Trong trường hợp quá thời gian quy định (60 phút/mỗi loài), **cứ trễ 4 giây** (kể từ khi hết thời gian theo quy định) thì sẽ **bị trừ 1 điểm** nhưng **không được quá 1 phút**. Nếu quá 1 phút (kể từ khi hết thời gian quy định) thì sẽ bị loại và không được tham gia vào các nội dung tiếp theo của cuộc thi;

- **Không nộp** “Biểu mẫu 02A và 02R” theo yêu cầu của Ban tổ chức thì xem như **“bị loại”** và không được tham gia vào các nội dung tiếp theo của cuộc thi.

#### 2. Làm quen với cà phê nhân đã lựa chọn để thực hành rang

- Thời gian tiếp cận mẫu cà phê nhân đã chọn để thực hành rang (2 mẫu *Arabica* và 1 mẫu *Robusta*): 30 phút;

- Đối tượng dự thi được tiếp cận và biết thông tin về cà phê nhân: *độ ẩm, dung trọng, màu sắc, ...*;

#### 3. Làm quen với máy rang và các thiết bị sử dụng trong cuộc thi

- Đối tượng dự thi thực hiện nội dung này theo khung thời gian đã bốc thăm;

- Thời gian thực hiện: 60 phút/thí sinh;

- Thành viên Ban kỹ thuật sẽ hướng dẫn ngắn gọn cách thức sử dụng máy rang và các thiết bị sử dụng trong cuộc thi;

- Ban tổ chức sẽ cung cấp cho mỗi đối tượng dự thi 1kg cà phê nhân *Arabica* và 1 kg cà phê nhân *Robusta* (cà phê nhân này không phải cà phê nhân thực hiện thực hành rang) để luyện tập làm quen với máy rang (có thể mang theo cà phê nhân của mình để luyện tập trong khung thời gian luyện tập của mình);

- Được phép dẫn theo 1 người hướng dẫn luyện tập (huấn luyện viên) trong thời gian luyện tập (*chỉ được trao đổi ở mức âm lượng nhỏ, không làm ảnh hưởng đến các đối tượng khác*);

- Không được bắt đầu mẻ rang mới khi thời gian còn lại ít hơn 10 phút;

- Khi kết thúc thời gian luyện tập (60 phút), phải dừng lại tất cả các hoạt động đang làm và chờ chỉ dẫn tiếp theo của thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định giám sát.

#### 4. Hoàn thành kế hoạch rang và mô tả hương vị

- Sử dụng bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) để xây dựng kế hoạch rang cho mỗi mẻ rang (*không điền thông tin vào phần chấm điểm của giám khảo – For Judge Only*);

- Sử dụng bảng **Flavor profile** (Biểu mẫu 06) để mô tả hương vị mong đợi của sản phẩm sau khi rang của kiểu pha Espresso và pha Phin;

- Hoàn thành bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) cho mỗi mẻ rang và bảng **Flavor profile** (Biểu mẫu 06) cho mỗi kiểu pha và nộp cho Ban tổ chức trước khi thực hành rang theo quy định.

#### 5. Thực hành rang

- Đối tượng dự thi thực hiện nội dung này theo khung thời gian đã được bốc thăm;

- Thời gian thực hành rang: 90 phút/thí sinh;

- Đối với thi theo nhóm 2 người thì cử 1 người đại diện tham gia nội dung này;

- Nộp bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) Kế hoạch rang cho mỗi mẻ rang và bảng **Flavor profile** (Biểu mẫu 06) mô tả hương vị mong đợi của sản phẩm sau rang của mỗi kiểu pha cho Ban tổ chức **trước khi vào phòng thực hành rang**;

- Ban tổ chức cung cấp cho 2kg cà phê nhân Arabica (mỗi mẫu 1kg) và 2 kg cà phê nhân Robusta để thực hành rang;

- Ban tổ chức sẽ bố trí 01 thành viên Ban kỹ thuật hỗ trợ thí sinh ghi chép hồ sơ rang (*Roasting Logfile – Biểu mẫu 05*) thực tế khi thực hành rang;

- Ban tổ chức sẽ bố trí 01 người kỹ thuật máy rang hỗ trợ kết nối giữa máy rang với máy tính để xuất Profile rang cho từng mẻ rang (*khi cần thiết*);

- Máy rang được SET ở mức gió mặc định, có thể điều chỉnh gió trong quá trình rang nhưng không được tính điểm;

- Ban tổ chức sẽ làm nóng máy rang trong thời gian 30 phút trước khi đối tượng đầu tiên bắt đầu rang. Máy rang sẽ được làm nóng tới nhiệt độ 180°C (+/- 5°C);

- Thí sinh có thời gian 5 phút để tự điều chỉnh nhiệt độ khởi động trước khi thời gian thực hành rang chính thức bắt đầu;



- Khi xác nhận đã sẵn sàng thực hành rang, thành viên Ban kỹ thuật sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thực hành rang. Trước khi thời gian chính thức bắt đầu, không được phép chuẩn bị hoặc chạm vào cà phê nhân để thực hành rang;

- Được nhắc thời gian 2 lần trong quá trình thực hành rang: **nhắc lần 1** khi thời gian rang **còn 30 phút** và **nhắc lần 2** khi thời gian rang **còn 15 phút**;

- Trong trường hợp quá thời gian quy định (*90 phút*), **cứ trễ 6 giây** (kể từ khi hết thời gian theo quy định) thì sẽ **bị trừ 1 điểm** nhưng **không được quá 2 phút**. Nếu quá 2 phút (kể từ khi hết thời gian quy định) thì sẽ bị loại và không được tham gia vào các nội dung tiếp theo của cuộc thi;

- Không được thực hiện mẻ rang mới khi thời gian còn lại ít hơn 10 phút;

- Sau khi kết thúc thời gian thực hành rang (90 phút), có 30 phút để hoàn thành các bảng **Roasting Logfile** (Biểu mẫu 05) ở khu vực khác. Độ màu bột cà phê rang sẽ được đo sau 30 phút từ khi kết thúc mẻ rang và được thực hiện bởi Ban kỹ thuật có sự chứng kiến.

- Khi kết thúc thời gian thực hành rang, nộp sản phẩm sau rang cho Ban tổ chức được quy định tại Khoản 3 Điều 8 của quy chế này;

- Tất cả các bài thi phải được đựng trong túi quy định của BTC;

- Phải điền đầy đủ thông tin vào nhãn bên ngoài túi đựng sản phẩm cà phê sau rang và **ký xác nhận** với thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định;

- Số lượng cà phê rang còn lại, mang về luyện tập pha;

- Chịu toàn bộ trách nhiệm cho phần thi rang và đóng gói bài thi. Phải thực hiện độc lập các công đoạn này mà không có sự trợ giúp của bất kỳ ai;

- Máy rang sẽ được đưa về nhiệt độ khởi động 180°C (+/- 5°C) trước khi thí sinh tiếp theo thi đấu;

- Điểm thi ở phần này là **điểm trung bình cộng** của các mẻ rang;

- Điểm tối đa của thí sinh phần này là 30 điểm.

## 6. Thực hành pha

- Đối tượng dự thi thực hiện nội dung này theo khung thời gian đã được bốc thăm;

- Thời gian thực hiện: 15 phút/bài thi;

- Đối với thi theo nhóm 2 người thì cử 1 người đại diện tham gia nội dung này;

- Thí sinh có thời gian 15 phút chuẩn bị các nội dung cho phần thực hành pha gồm: đun nước, làm nóng dụng cụ, hiệu chỉnh máy xay, ... **tuyệt đối không được** xay cà phê đã rang dùng để thực hành pha trước;

- Ban tổ chức bố trí 2 cụm thi pha, trong đó 1 cụm thực hành pha Espresso và 1 cụm thực hành pha Phin. Mỗi cụm được bố trí 2 quày (*1 quày chuẩn bị và 1 quày thực hành*);

- Ban tổ chức chuẩn bị toàn bộ dụng cụ pha chế gồm: máy xay, máy pha Espresso, Phin, ly, nước pha chế, ấm đun, ấm rót, khăn giấy,...;

- Khi xác nhận đã sẵn sàng, thành viên Ban kỹ thuật sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thực hành pha;

- Phải nộp sản phẩm sau khi pha theo Khoản 4 Điều 8 của quy chế này;
- Trong quá trình thực hiện thực hành pha sẽ có thành viên Ban kỹ thuật sẽ quan sát và chấm điểm kỹ thuật;
- Trong thời gian thực hành pha (15 phút) có thể đồng thời vừa pha vừa thuyết minh/thuyết minh trước, pha sau/pha trước, thuyết minh sau về sản phẩm cà phê rang và mô tả hương vị đạt được trong ly cà phê của mỗi kiểu pha (*nhưng không được sau khi giám khảo đưa ra đánh giá*). Trong trường hợp quá thời gian quy định (15 phút/bài thi), **cứ trễ 4 giây (kể từ khi hết thời gian theo quy định) thì sẽ bị trừ 1 điểm nhưng không được quá 1 phút**. Nếu quá 1 phút (kể từ khi hết thời gian quy định) thì sẽ bị loại;
- Kết thúc thời gian thực hành pha (15 phút), nếu không đặt sản phẩm sau pha vào đúng nơi quy định của Ban tổ chức thì xem như thua cuộc.
- Kết thúc thời gian thực hành pha được tính khi nói “Đã xong”.
- Điểm thi của phần này sẽ là **điểm trung bình cộng** của tất cả các giám khảo ở từng bài thi.
- Điểm tối đa ở phần này 60 điểm.

### **Điều 13. Thẻ thức chấm thi**

#### **1. Đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân**

- Ban kỹ thuật sử dụng bảng **Samples evaluation form** (Biểu mẫu 03) để chấm điểm.
- Ban kỹ thuật so sánh các mô tả hương vị (5 hương vị) và số điểm mỗi mẫu với kết quả cuộc thi VietNam Amazing Cup 2022;
- Mỗi mẫu có kết quả đúng (5 hương vị và số điểm +/- 0,5 điểm) sẽ được tối đa 20 điểm/mẫu. Nội dung này có thể đạt 60 điểm/3mẫu;
- Nếu trong 5 mô tả hương vị (note) trên mỗi mẫu, một mô tả không khớp với 5 mô tả của mẫu tại cuộc thi VietNam Amazing Cup 2022 thì **mỗi mô tả sai sẽ bị trừ 2 điểm**.
- Nếu cho điểm của mẫu sai lệch với số điểm của mẫu tại cuộc thi VietNam Amazing Cup 2022 sẽ bị trừ điểm như sau:

0 = +/- 0,5;	1 = +/- 0,75	2 = +/- 1	3 = +/- 1,25
4 = +/- 1,5	5 = +/- 1,75	6 = +/- 2	7 = +/- 2.25
8 = +/- 2,5	9 = +/- 2,75	10 = +/- 3	11 = +/- 3,25
12 +/- 3,5	13 = +/- 3,75	14 = +/- 4	20 = +/- 5 or more

#### **2. So sánh kế hoạch rang và hồ sơ rang thực tế**

- Ban kỹ thuật so sánh số liệu thực tế rang tại bảng **Roasting logfile** (Biểu mẫu 05) hồ sơ rang với bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) Kế hoạch rang do thí sinh hoàn thành để cho điểm;
- Nếu số liệu trong bảng **Roasting logfile** (Biểu mẫu 05) hồ sơ rang sai lệch với số liệu trong bảng **Roasting prediction form** (Biểu mẫu 04) kế hoạch rang được cho điểm theo thang điểm sau:
  - + Thang điểm đánh giá nhiệt độ:

6 = +/- 1 <sup>0</sup> C	5 = +/- 2 <sup>0</sup> C	4 = +/- 3 <sup>0</sup> C	3 = +/- 4 <sup>0</sup> C
1 = +/- 5 <sup>0</sup> C	0 = +/- quá 6 <sup>0</sup> C		

+ Thang điểm đánh giá thời gian rang

6 = +/- 5s	5 = +/- 15s	4 = +/- 25s	3 = +/- 35s
2 = +/- 45s	1 = +/- 55s	0 = +/- quá 55s	

+ Thang điểm đánh giá độ màu (bột)

6 = +/- 2	5 = +/- 4	4 = +/- 6	3 = +/- 8
2 = +/- 10	1 = +/- 12	0 = +/- quá 12	

+ Thang điểm đánh giá độ hao hụt (tính tỷ lệ %)

6 = +/- 0,3	5 = +/- 0,6	4 = +/- 0,9	3 = +/- 1,2
2 = +/- 1,5	1 = +/- 1,8	0 = +/- quá 1,8	

### 3. So sánh bảng mô tả với ly cà phê

- Ban giám khảo so sánh bảng mô tả hương vị mong đợi với hương vị thực tế trong ly cà phê theo từng kiểu pha;

- Ngoài ra Ban giám khảo còn cho điểm các tiêu chí như: lớp Crema (kiểu pha Espresso); độ đồng đều (kiểu pha Phin), Mouthfeel, Aftertaste, thuyết minh,...

- Điểm của nội dung này sẽ là điểm trung bình cộng của tất cả các giám khảo.

### 4. Điểm sau cùng

<b>Tổng số điểm = I + II + III + IV</b>
---

**Ghi chú:**

*I: Điểm đánh giá chất lượng cà phê nhân*

*II: Điểm thực hành rang*

*III: Điểm thực hành pha Espresso*

*IV: Điểm thực hành pha Phin*

Trong trường hợp tổng số điểm của hai hay nhiều đối tượng dự thi bằng nhau, đối tượng có số “**điểm thực hành rang**” cao hơn sẽ giành chiến thắng. Nếu vẫn còn trường hợp điểm bằng nhau thì đối tượng có số “**điểm thực hành pha Phin**” cao hơn sẽ giành chiến thắng. Nếu vẫn còn trường hợp điểm bằng nhau thì đối tượng có “**điểm thực hành pha Espresso**” cao hơn sẽ giành chiến thắng.

## CHƯƠNG V TỔ CHỨC THI

### Điều 14. Ban tổ chức cuộc thi

- Trưởng ban tổ chức (Đại diện Lãnh đạo UBND tỉnh);
- Phó Ban tổ chức, Thường trực (Đại diện Lãnh đạo HH cà phê BMT);
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Công Thương);
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Nông nghiệp & PTNT);

- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Khoa học và Công nghệ);
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Nội vụ);
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Tài chính);
- Thành viên (Đại diện đơn vị đồng tổ chức, chuyên gia cà phê);
- Thành viên (Đại diện nhà rang, nhà thương mại).

### **Điều 15. Ban kỹ thuật**

#### 1. Ban kỹ thuật do Ban tổ chức cuộc thi ra quyết định thành lập;

- Ban kỹ thuật có từ 8 – 10 thành viên, trong đó có 1 Trưởng ban (*Số lượng thành viên Ban kỹ thuật phụ thuộc vào số lượng dự thi*);
- Trưởng ban kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chí sau:
  - ✓ Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;
  - ✓ Có tối thiểu 5 năm kinh nghiệm thử nếm cà phê chuyên nghiệp;
  - ✓ Có chứng nhận Q-grader do tổ chức cà phê đặc sản quốc tế SCA cấp và còn hiệu lực hoặc có xác nhận còn hiệu lực nếm mẫu;
  - ✓ Từng làm trưởng ban giám khảo/ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng/rang cà phê;
  - ✓ Phải có chứng nhận Authorized SCA Trainer (AST), Roasting Professional do SCA cấp và còn hiệu lực
- Thành viên Ban kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chí sau:
  - ✓ Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;
  - ✓ Phải có chứng nhận Roasting Foundation hoặc giấy chứng nhận hoàn thành khóa đào tạo rang cà phê do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật cấp.

#### 2. Nhiệm vụ của Ban kỹ thuật

##### Trưởng Ban Kỹ thuật

- Phối hợp cùng với Ban tổ chức tổ chức cuộc họp phổ biến quy chế và giải đáp các câu hỏi của thí sinh về quy chế cuộc thi trước khi cuộc thi chính thức diễn ra từ 5 - 7 ngày;
- Sắp xếp lịch làm việc và phân công nhiệm vụ cho từng thành viên Ban kỹ thuật;
- Theo dõi, chỉ đạo, đôn đốc việc giám sát thí sinh của các thành viên Ban kỹ thuật;
- Giải đáp các thắc mắc/câu hỏi của thí sinh trong suốt quá trình cuộc thi diễn ra;
- Trong quá trình cuộc thi diễn ra, nếu có vấn đề phát sinh về kỹ thuật máy rang/máy pha Trưởng Ban kỹ thuật xác nhận nguyên nhân và hội ý cùng với Ban tổ chức để giải quyết;
  - ✓ Nếu sự cố phát sinh **do lỗi thí sinh** thì thí sinh không được dời ngày thi mà tiếp tục thi và không được thêm thời gian thi đấu.

✓ Nếu sự cố phát sinh do máy rang/pha thì thí sinh dừng thi đấu và chờ xem lịch thi lại vào thời gian tới hoặc tiếp tục thi đấu sau khi khắc phục xong sự cố.

- Chịu trách nhiệm về tiến độ chấm thi các nội dung với Ban tổ chức;

- Tiếp nhận khiếu nại về cuộc thi, phối hợp cùng với Ban tổ chức xem xét khiếu nại, xử lý khiếu nại. Kết quả xử lý khiếu nại do Ban tổ chức ban hành.

Trách nhiệm các thành viên Ban kỹ thuật

- Giám sát/Chấm thi theo từng nội dung theo sự phân công của Trưởng Ban kỹ thuật;

- Hỗ trợ ghi chép chính xác và đầy đủ thông tin trên bảng **Roasting logfile** (*Biểu mẫu 05 - không điền thông tin vào phần chấm điểm của giám khảo – For Judge Only*) trong quá trình thí sinh thực hành rang;

- Giám sát/chấm thi theo đúng nội dung được phân công, đảm bảo đúng quy chế này;

- Đảm bảo tiến độ giám sát/chấm thi theo sự phân công;

- Có trách nhiệm báo cáo lại ngay với Trưởng ban kỹ thuật/Ban tổ chức nếu có sự cố hoặc có vấn đề liên quan đến kỹ thuật, máy móc, các thiết bị liên quan đến cuộc thi... để kịp thời giải quyết.

#### **Điều 16. Ban giám khảo**

1. Ban giám khảo cuộc thi do Ban tổ chức ra quyết định thành lập

- Ban giám khảo có từ 3 – 7 thành viên, trong đó có 1 trưởng ban;

- Trưởng Ban giám khảo cuộc thi được lựa chọn đáp ứng các tiêu chí sau:

✓ Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;

✓ Từng làm trưởng ban giám khảo/ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng/rang cà phê;

✓ Phải có chứng nhận Roasting Professional do SCA cấp và còn hiệu lực

- Thành viên Ban giám khảo đáp ứng các tiêu chí sau:

✓ Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;

✓ Phải có chứng nhận Sensory skills/Barista skills/đã từng đạt giải cao trong các cuộc thi về lĩnh vực liên quan.

#### **Điều 17. Ban thư ký**

1. Ban thư ký do Ban tổ chức ra quyết định thành lập, Ban thư ký có từ 3 – 5 thành viên, trong đó có 1 trưởng Ban thư ký.

2. Nhiệm vụ của Ban thư ký:

- Xây dựng kế hoạch chi tiết, các mẫu hồ sơ, thủ tục...;

- Tiếp nhận, lập hồ sơ các thí sinh đăng ký tham gia cuộc thi;

- Mã hóa các mẫu cà phê nhân để đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân;

- Chuẩn bị các thủ tục, công việc cần thiết cho cuộc thi;
- Giúp Ban tổ chức triển khai và hoàn thành kế hoạch theo đúng tiến độ;
- Thu thập và tổng hợp kết quả chấm thi ở các nội dung: đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân, bảng kế hoạch rang, bảng mô tả, sản phẩm sau rang, kết quả thực hành pha,...
- Một số công việc khác liên quan cuộc thi.

### **Điều 18. Các mốc trình tự thời gian của cuộc thi**

- Phát động cuộc thi: **ngày 15/8/2022 (1 ngày);**
- Đăng ký dự thi, đóng lệ phí tham gia theo quy định: **từ ngày 15/8 - 15/9/2022 (32 ngày);**
  - ✓ *Nếu đơn đăng ký dự thi nộp trực tiếp tại Ban tổ chức, thì thời hạn chậm nhất là ngày 15/9/2022;*
  - ✓ *Nếu đơn đăng ký dự thi gửi qua đường bưu điện, thì căn cứ ngày trên dấu hồ sơ chậm nhất là ngày 20/9/2022;*
- Tổ chức họp giải đáp các câu hỏi về quy chế cuộc thi: **ngày 25/9/2022 (1 ngày);**
- đánh giá chất lượng thử nếm cà phê nhân, chấm thi: **ngày 06/10/2022 (1 ngày);**
- Làm quen với máy rang: **07/10/2022 (1 ngày);**
- Ban kỹ thuật và Ban giám khảo hiệu chỉnh: **ngày 07/10/2022 (1 ngày);**
- Thực hành rang, chấm thi: **ngày 08/10/2022 (1 ngày);**
- Thực hành pha, chấm thi: **ngày 09/10/2022 (1 ngày);**
- Công bố kết quả: **ngày 09/10/2022 (1 ngày).**

**Lưu ý:** Các mốc thời gian có thể thay đổi phụ thuộc vào số lượng đăng ký dự thi và tình hình thực tế.

### **Điều 19. Công bố kết quả, tôn vinh, khen thưởng**

- Kết quả của cuộc thi được công bố chính thức tại sự kiện công bố kết quả và trao giải.
- Cơ cấu giải thưởng cuộc thi, cụ thể như sau:
  - ✓ *01 Giải nhất: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 30.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận;*
  - ✓ *01 Giải Nhì: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 20.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận;*
  - ✓ *01 Giải Ba: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 10.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận;*
  - ✓ *03 Giải khuyến khích: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 5.000.000 đồng + Giấy chứng nhận.*

### **Điều 20. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại**

- Đối tượng dự thi có khiếu nại về cuộc thi phản ánh trực tiếp đến trưởng Ban kỹ thuật để yêu cầu giải quyết;

- Nếu khiếu nại dưới dạng câu hỏi, thì Trưởng Ban kỹ thuật giải đáp câu hỏi trực tiếp;

- Nếu khiếu nại dưới dạng phản đối, thì Trưởng Ban kỹ thuật tiếp nhận và Ban tổ chức sẽ triệu tập cuộc họp với các bên có liên quan để giải quyết khiếu nại. Ban tổ chức sẽ ra văn bản kết luận giải quyết khiếu nại;

#### **Điều 21. Nguồn kinh phí**

- Lệ phí từ các đơn vị tham gia dự thi;

- Các nguồn tài trợ cho cuộc thi;

- Việc chi phí cho các hoạt động của cuộc thi được thực hiện theo các quy định của chế độ tài chính hiện hành.

### **CHƯƠNG VI ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

**Điều 22.** Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật chủ trì thực hiện, các đơn vị có liên quan cử cán bộ tham gia, phối hợp, tạo mọi điều kiện thuận lợi cho Ban tổ chức, Ban kỹ thuật Ban giám khảo, Ban thư ký, Ban giám sát triển khai các hoạt động chuẩn bị cho cuộc thi, chấm thi, công bố kết quả, trao giấy chứng nhận, khen thưởng...và một số hoạt động khác có liên quan cuộc thi.

Quy chế này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký và chỉ áp dụng cho cuộc thi “Rang cà phê Việt Nam năm 2022”.