

UBND TỈNH ĐẮK LẮK
BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI
CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT
LẦN THỨ 8 NĂM 2023

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: /QĐ-BCT

Đắk Lắk, ngày tháng 12 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành quy chế cuộc thi pha chế cà phê đặc sản Việt Nam 2023

**TRƯỞNG BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT
LẦN THỨ 8 NĂM 2023**

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 1865/QĐ-UBND ngày 21/8/2022 của UBND tỉnh về việc phê duyệt Đề án tổ chức Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023;

Xét đề nghị của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tại Tờ trình số 61/TTr-HHCPBMT ngày 28/11/2022.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này quy chế cuộc thi pha chế cà phê đặc sản Việt Nam 2023 (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, Ban Tổ chức Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023 theo quy định.

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;
- BCĐ LHCFBMT lần thứ 8 năm 2023;
- CT, PCT UBND tỉnh;
- Trưởng, Phó trưởng các Tiểu ban Lễ hội;
- Lãnh đạo VPUBND tỉnh;
- Các phòng: KGVX, NNMT;
- Lưu: VT, NNMT (Đg-6b).

TRƯỞNG BAN

PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Nguyễn Tuấn Hà

UBND TỈNH ĐẮK LẮK
BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI
CÀ PHÊ BUÔN MA THUẬT
LẦN THỨ 8 NĂM 2023

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

QUY CHẾ

Cuộc thi pha chế cà phê đặc sản Việt Nam 2023

(kèm theo Quyết định số: /QĐ-BTC ngày tháng 12 năm 2022 của
Ban Tổ chức Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023)

CHƯƠNG I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

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

- Tên: tiếng Việt “Cuộc thi Pha chế cà phê đặc sản Việt Nam 2023”.
- Tên tiếng Anh “ Vietnam Amazing Brewing Master 2023”.
- Đơn vị chỉ đạo và bảo trợ: UBND tỉnh Đắk Lắk, Ban Tổ chức Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023.
- 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

- Phát hiện, tôn vinh, quảng bá hình ảnh các tài năng xuất sắc trong pha chế cà phê; Tạo động lực cho người pha chế cà phê không ngừng luyện tập, nâng cao kỹ năng và sự sáng tạo;
- Nâng cao vai trò của pha chế tạo ra thức uống cà phê hảo hạng đáp ứng nhu cầu hưởng thụ ngày càng cao của người tiêu dùng;
- Cuộc thi là nơi hội tụ những người yêu thích, nhiệt tình, tâm huyết với cà phê chia sẻ kiến thức, kinh nghiệm, tạo ra không gian kết nối có sức thu hút đối với cộng đồng cà phê;
- Giới thiệu, quảng bá, phát triển ngành cà phê đặc sản Việt Nam, văn hóa cà phê Việt Nam;
- Góp phần tăng tiêu dùng nội địa và giá trị của ngành cà phê Việt Nam;
- Cùng với các cuộc thi cà phê mang tính chuyên nghiệp cao theo định dạng của thế giới, đây là một trong những hoạt động điểm nhấn của Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột, góp phần hiện thực mục tiêu: “Buôn Ma Thuột - điểm đến của cà phê thế giới”.

Điều 3. Thí sinh 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.

- Đối tượng chính là những Barista chuyên nghiệp đã qua đào tạo, làm việc ở các nhà hàng, khách sạn, bar, quán cà phê và các chuyên gia có kinh nghiệm trong phân khúc cà phê đặc sản.

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 thí sinh dự thi không quá 30 thí sinh/nội dung thi;
- Đăng ký nội dung dự thi theo mẫu (*Biểu mẫu 01 - ĐK*); *Lưu ý: Thí sinh có thể đăng ký dự thi 1 nội dung hoặc cả 2 nội dung thi.*
- Thí sinh phải hoàn tất mẫu đơn đăng ký gửi kèm hình cá nhân nhìn rõ mặt của thí sinh;
- Đơn đăng ký dự thi và hình cá nhân phải gửi về Ban Tổ chức trước ngày 15/02/2023.
- Lệ phí dự thi:
 - ✓ Thí sinh đăng ký thi 1 nội dung: 1.000.000 đồng/thí sinh;
 - ✓ Thí sinh đăng ký thi cả 2 nội dung: 1.500.000 đồng/thí sinh;
- Đối với hội viên Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột, lệ phí thi được giảm 10%.
- Lệ phí dự thi không được hoàn trả lại cho thí sinh nếu kết quả thi không đạt yêu cầu;
- Thí sinh tự trả toàn bộ chi phí về: đi lại, ăn, ở ... hay các chi phí cá nhân phát sinh khác.

Điều 5. Quy định thi đấu

1. Vòng loại

- Thí sinh đăng ký dự thi được chia làm 3 bảng: A, B và C
- Mỗi bảng dự kiến có từ 7 - 10 thí sinh;
- Thí sinh sẽ thi đấu cá nhân và tính điểm;
- Mỗi bảng chọn ra 2 thí sinh có số điểm cao nhất vào vòng chung kết.

2. Vòng chung kết

- Có 6 thí sinh tham gia thi đấu;
- Các thí sinh sẽ thi đấu cá nhân và tính điểm;

- Thí sinh nào có số điểm cao nhất sẽ giành chiến thắng tại nội dung dự thi.

Lưu ý: *Tại mỗi vòng thi đấu nếu thí sinh có số điểm bằng nhau, thí sinh nào có thời gian nhanh hơn sẽ giành chiến thắng.*

Điều 6. Quy định về các nội dung thi

1. Định hướng thi đấu

- Thí sinh có 1 ngày định hướng trước cuộc thi;
- Buổi sáng ngày định hướng: giải thích luật thi đấu;
- Buổi chiều thử nếm 3 mẫu cà phê đã rang pha phin do Ban tổ chức (BTC) cung cấp để thí sinh chọn lựa cà phê cho bài thi (*BTC sẽ chuẩn bị các bàn nếm giống như CQI cupping protocol*);
- Thí sinh nhận được 80g/mỗi loại (*1 loại Arabica và 2 loại Robusta*) cà phê đã rang pha phin để tự luyện tập (*BTC không tổ chức luyện tập tập trung*);

2. Pha cà phê phin truyền thống

- Vòng loại
 - + Thí sinh sử dụng cà phê đã rang pha phin do Ban Tổ chức chuẩn bị thực hiện bài thi gồm có: 1 loại Arabica và 2 loại Robusta;
 - + Thí sinh được quyền phối trộn giữa 3 loại cà phê BTC cung cấp để thực hiện bài thi Pha phin truyền thống, trong đó tỷ lệ phối trộn phải có ít nhất 30% cà phê Robusta;
 - + Thí sinh báo tỷ lệ phối trộn giữa các loại cà phê với BTC để nhận cà phê đã rang pha phin từ BTC;
 - + Thí sinh thực hiện 3 ly cà phê Pha phin truyền thống cho 3 giám khảo;
 - + Thời gian chuẩn bị: 15 phút (*trong thời gian chuẩn bị thí sinh có thể thi sớm nếu đã sẵn sàng*);
 - + Thời gian thực hiện: 10 phút;
- Vòng chung kết
 - + Thí sinh sử dụng cà phê đã rang pha phin do Ban tổ chức chuẩn bị thực hiện bài thi gồm có: 1 loại Arabica và 2 loại Robusta (*cùng loại với vòng loại*);
 - + Thí sinh được quyền phối trộn giữa 3 loại cà phê BTC cung cấp để thực hiện bài thi Pha phin truyền thống, trong đó tỷ lệ phối trộn phải có ít nhất 30% cà phê Robusta;
 - + Thí sinh báo tỷ lệ phối trộn giữa các loại cà phê với BTC để nhận cà phê đã rang pha phin từ BTC;
 - + Thí sinh thực hiện 5 ly cà phê Pha phin truyền thống cho 5 giám khảo;

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút (*trong thời gian chuẩn bị thí sinh có thể thi sớm nếu đã sẵn sàng*);

+ Thời gian thực hiện: 15 phút;

3. Pha Pour V60

- Vòng loại

+ Thí sinh tự chuẩn bị cà phê đã rang Pour để thực hiện bài thi;

+ Sử dụng cà phê có nguồn gốc ở Việt Nam;

+ Sử dụng ít nhất 30% cà phê Robusta để thực hiện bài thi Pour V60;

+ Thí sinh thực hiện Pour 3 bình; mỗi bình Pour thí sinh chia đều cho 3 giám khảo;

+ Mỗi giám khảo, thí sinh phục vụ 3 ly cà phê pha Pour V60 (1 ly/bình Pour V60);

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút (*trong thời gian chuẩn bị thí sinh có thể thi sớm nếu đã sẵn sàng*);

+ Thời gian thực hiện: 10 phút.

- Vòng chung kết

+ Thí sinh tự chuẩn bị cà phê đã rang Pour để thực hiện bài thi;

+ Sử dụng cà phê có nguồn gốc ở Việt Nam;

+ Sử dụng ít nhất 30% cà phê Robusta để thực hiện bài thi Pour V60;

+ Thí sinh thực hiện Pour 5 bình; mỗi bình Pour thí sinh chia đều cho 5 giám khảo;

+ Mỗi giám khảo, thí sinh phục vụ 5 ly cà phê pha Pour V60 (1 ly/bình Pour V60);

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút (*trong thời gian chuẩn bị thí sinh có thể thi sớm nếu đã sẵn sàng*);

+ Thời gian thực hiện: 15 phút.

Điều 7. Quy định về thời gian

- Thí sinh được bốc thăm lượt luyện tập/thi của mình theo nội dung đăng ký thi;

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

- Thí sinh có mặt sau thời gian chính thức bắt đầu 5 phút thì sẽ bị loại;

- Thời gian chuẩn bị của thí sinh cho tất cả các nội dung thi là 15 phút (*trong thời gian chuẩn bị thí sinh có thể thi sớm nếu đã sẵn sàng*);

- Thời gian thực hiện bài thi theo từng vòng và nội dung được cụ thể ở Điều 6 của Quy chế này.

Điều 8. Thiết bị và dụng cụ tại khu vực thí sinh dự thi

1. Pha phin truyền thống

- Máy xay cà phê;
- Hạt cà phê rang pha Phin (Robusta và Arabica);
- Phin truyền thống (nhôm);
- Cân điện tử (mỗi phin/cân);
- Nhiệt kế;
- Ổ cắm điện;
- Ấm đun cơ bản;
- Bình rót;
- Nước pha cà phê (Sạch, không màu, không mùi và TDS 125 - 175 ppm.);
- Sọt đựng rác;
- Ly, Muỗng/thìa và đĩa;
- Khăn giấy không mùi
- Khay.

2. Pha Pour V60

- Máy xay cà phê;
- Hạt cà phê rang Pour (thí sinh tự chuẩn bị);
- Bộ dụng cụ pha Pour V60 ;
- Giấy V60;
- Cân điện tử (mỗi bình Pour/cân);
- Nhiệt kế;
- Ổ cắm điện;
- Ấm đun cơ bản;
- Bình rót;
- Nước pha cà phê (Sạch, không màu, không mùi và TDS 125 - 175 ppm.);
- Xọt đựng rác;
- Ly, Muỗng/thìa và đĩa;

- Khăn giấy không mùi;
- Khay.

Lưu ý: Ngoài các thiết bị và dụng cụ Ban Tổ chức đã chuẩn bị, thí sinh có thể tự trang bị các dụng cụ như sau: cân điện tử, bình rót, khăn sạch lau ly, Nhiệt kế, đồng hồ bấm giờ.

Điều 9. Khu vực thi đấu

- Mỗi nội dung thi được tổ chức 3 khu vực thi đấu theo bảng;
- Thí sinh sử dụng khu vực thi đấu do Ban Tổ chức chỉ định;
- Trên bàn pha chế được bố trí đầy đủ các thiết bị và dụng cụ theo Điều 8 của quy chế này.
- Có từ 1 - 2 nhân viên hỗ trợ thí sinh;
- Đảm bảo nguồn điện ổn định cho các thiết bị sử dụng điện;

Điều 10. Một số quy định khác

- Trong thời gian thực hiện các nội dung thi, thí sinh 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 thí sinh sẽ bị loại;
- Người hướng dẫn/huấn luyện viên, người thân, bạn bè,... của thí sinh có thể đến xem thí sinh thực hiện các nội dung thi (tại khu vực cho phép), không được tác động hoặc hỗ trợ thí sinh trong quá trình thực hiện nội dung thi. Nếu điều này xảy ra, thí sinh sẽ bị loại;
- Trong quá trình các nội dung thi nếu phát sinh vấn đề về kỹ thuật máy xay, điện,... cần liên hệ ngay với thành viên Ban kỹ thuật để được hỗ trợ khắc phục sự cố.
- Trong thời gian chuẩn bị, nếu thí sinh quên dụng cụ hoặc các thiết bị được phép sử dụng trong bài thi thì thí sinh xin phép Ban giám khảo rời khỏi khu vực thi đấu để bổ sung dụng cụ và thiết bị nhưng thời gian chuẩn bị sẽ không được tạm dừng.
- Trong quá trình thi đấu huấn luyện viên/người thân không được đưa bất kỳ đồ vật gì cho thí sinh, nếu không thí sinh sẽ bị loại.
- Sau khi hoàn thành bài thi, thí sinh phải dọn dẹp khu vực thi đấu có sự hỗ trợ của nhân viên hỗ trợ mang các dụng cụ, thiết bị được phép sử dụng thực hiện bài thi ra khỏi khu vực thi đấu.

CHƯƠNG III

NHIỆM VỤ, QUYỀN LỢI VÀ CAM KẾT CỦA THÍ SINH

Điều 11. Nhiệm vụ, quyền lợi và cam kết của thí sinh

1. Nhiệm vụ

- Thí sinh 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 - DK*);

- Đóng lệ phí theo quy định ở Điều 4 và tuân thủ các quy định khác có liên quan của cuộc thi;

- Thí sinh phải tuân thủ Quy chế này. Nếu thí sinh nào vi phạm Quy chế, tùy theo mức độ vi phạm sẽ được xem xét loại khỏi cuộc thi.

2. Quyền lợi của thí sinh

- Được tham gia cuộc họp (online hoặc offline theo từng nội dung đăng ký dự thi) phổ biến quy chế cuộc thi và giải đáp các câu hỏi của thí sinh liên quan đến cuộc thi do Ban Tổ chức thực hiện. Ban Tổ chức khuyến khích các thí sinh đọc và hiểu kỹ quy chế cuộc thi trước khi cuộc họp diễn ra, nếu có câu hỏi, thí sinh vui lòng gửi trực tiếp tới địa chỉ email: hncaphebmt@yahoo.com.vn;

- Được cung cấp các nguyên liệu (theo nội dung), thiết bị và dụng cụ dùng để thực hiện bài thi;

- Được nhận quà tặng của nhà tài trợ cho các thí sinh tham gia cuộc thi (*nếu có*).

3. Cam kết của thí sinh

- Ban Tổ chức được dùng tên và hình ảnh của các thí sinh 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 cho thí sinh khi thí sinh 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. Pha Phin truyền thống

- Vòng loại

+ Thí sinh thực hiện nội dung này theo lượt đã bốc thăm;

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút;

+ Trong thời gian chuẩn bị thí sinh được phép chuẩn bị các nội dung gồm: đun nước, làm nóng dụng cụ, hiệu chỉnh máy xay, pha thử. Thí sinh được cân cả phê trước dùng để thực hiện bài thi nhưng tuyệt đối không được xay cả phê trước để thực hiện bài thi;

+ Khi xác nhận thí sinh đã sẵn sàng, thành viên Ban giám khảo sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thi của thí sinh;

+ Thời gian thực hiện bài thi: 10 phút;

+ Thí sinh sử dụng hạt cà phê rang pha Phin do BTC chuẩn bị để thực hiện bài thi;

+ Thí sinh thực hiện bài thi: Pha 3 phin truyền thống;

+ Thí sinh phục vụ giám khảo 3 ly cà phê pha phin truyền thống;

+ Trong quá trình thực hiện bài thi của thí sinh, thành viên Ban giám khảo sẽ quan sát và chấm điểm kỹ thuật của thí sinh;

+ Trong thời gian thực bài thi thí sinh có thể đồng thời vừa pha vừa thuyết minh/thuyết minh trước, pha sau/pha trước, thuyết minh sau về ly cà phê pha phin truyền thống và mô tả hương vị đạt được trong ly cà phê. Trong trường hợp quá thời gian quy định, 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 thí sinh sẽ bị loại;

+ Thí sinh được tính thời gian kết thúc khi thí sinh nói “Đã xong”. Trường hợp sau khi thí sinh nói “đã xong” nhưng khu vực pha chưa được dọn vệ sinh thì thí sinh sẽ bị trừ vệ sinh ở phần kỹ thuật;

+ Điểm thi của thí sinh sẽ là điểm trung bình cộng của tất cả các giám khảo.

- Vòng chung kết

+ Thí sinh thực hiện nội dung này theo lượt đã bốc thăm;

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút;

+ Trong thời gian chuẩn bị thí sinh được phép chuẩn bị các nội dung gồm: đun nước, làm nóng dụng cụ, hiệu chỉnh máy xay, pha thử. Thí sinh được cân cà phê trước dùng để thực hiện bài thi nhưng tuyệt đối không được xay cà phê trước để thực hiện bài thi;

+ Khi xác nhận thí sinh đã sẵn sàng, thành viên Ban giám khảo sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thi của thí sinh;

+ Thời gian thực hiện bài thi: 15 phút;

+ Thí sinh sử dụng hạt cà phê rang pha Phin do BTC chuẩn bị để thực hiện bài thi;

+ Thí sinh thực hiện bài thi: Pha 5 phin truyền thống;

+ Thí sinh phục vụ giám khảo 5 ly cà phê pha phin truyền thống;

+ Trong quá trình thực hiện bài thi của thí sinh, thành viên Ban giám khảo sẽ quan sát và chấm điểm kỹ thuật của thí sinh;

+ Trong thời gian thực bài thi thí sinh có thể đồng thời vừa pha vừa thuyết minh/thuyết minh trước, pha sau/pha trước, thuyết minh sau về ly cà phê pha phin truyền thống và mô tả hương vị đạt được trong ly cà phê. Trong trường hợp quá thời gian quy định, 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 thí sinh sẽ bị loại;

+ Thí sinh được tính thời gian kết thúc bài thi khi thí sinh nói “Đã xong”. Trường hợp sau khi thí sinh nói “đã xong” nhưng khu vực pha chưa được dọn vệ sinh thì thí sinh sẽ bị trừ vệ sinh ở phần kỹ thuật;

+ Điểm thi của thí sinh sẽ là điểm trung bình cộng của tất cả các giám khảo.

2. Pha Pour V60

- Vòng loại

+ Thí sinh thực hiện nội dung này theo lượt đã bốc thăm;

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút;

+ Trong thời gian chuẩn bị thí sinh được phép chuẩn bị các nội dung gồm: đun nước, làm nóng dụng cụ, hiệu chỉnh máy xay, pha thử. Thí sinh được cân cà phê trước dùng để thực hiện bài thi nhưng tuyệt đối không được xay cà phê trước để thực hiện bài thi;

+ Khi xác nhận thí sinh đã sẵn sàng, thành viên Ban giám khảo sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thi của thí sinh;

+ Thời gian thực hiện bài thi: 10 phút;

+ Thí sinh tự chuẩn bị hạt cà phê rang pha Pour để thực hiện bài thi (*Theo quy định tại Điều 6 của Quy chế này*);

+ Thí sinh thực hiện Pha 3 bình pour V60;

+ Thí sinh phục vụ mỗi giám khảo 3 ly Pour tương ứng với 3 bình Pour V60;

+ Trong quá trình thực hiện bài thi của thí sinh, thành viên Ban giám khảo sẽ quan sát và chấm điểm kỹ thuật của thí sinh;

+ Trong thời gian thực bài thi thí sinh có thể đồng thời vừa pha vừa thuyết minh/thuyết minh trước, pha sau/pha trước, thuyết minh sau về ly cà phê pha Pour V60 và mô tả hương vị đạt được trong ly cà phê. Trong trường hợp quá thời gian quy định, 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 thí sinh sẽ bị loại;

+ Thí sinh được tính thời gian kết thúc bài thi khi thí sinh nói “Đã xong”. Trường hợp sau khi thí sinh nói “Đã xong” nhưng khu vực pha chưa được dọn vệ sinh thì thí sinh sẽ bị trừ vệ sinh ở phần kỹ thuật;

+ Điểm thi của thí sinh sẽ là điểm trung bình cộng của tất cả các giám khảo.

- Vòng chung kết

+ Thí sinh thực hiện nội dung này theo lượt đã bốc thăm;

+ Thời gian chuẩn bị: 15 phút;

+ Trong thời gian chuẩn bị thí sinh được phép chuẩn bị các nội dung gồm: đun nước, làm nóng dụng cụ, hiệu chỉnh máy xay, pha thử. Thí sinh được cân cà phê trước dùng để thực hiện bài thi nhưng tuyệt đối không được xay cà phê trước để thực hiện bài thi;

+ Khi xác nhận thí sinh đã sẵn sàng, thành viên Ban giám khảo sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thi của thí sinh;

+ Thời gian thực hiện bài thi: 15 phút;

+ Thí sinh tự chuẩn bị hạt cà phê rang pha Pour để thực hiện bài thi (*Theo quy định tại Điều 6 của Quy chế này*);

+ Thí sinh thực hiện Pha 5 bình Pour V60;

+ Thí sinh phục vụ mỗi giám khảo 5 ly Pour tương ứng với 5 bình Pour V60;

+ Trong quá trình thực hiện bài thi của thí sinh, thành viên Ban giám khảo sẽ quan sát và chấm điểm kỹ thuật của thí sinh;

+ Trong thời gian thực bài thi thí sinh có thể đồng thời vừa pha vừa thuyết minh/thuyết minh trước, pha sau/pha trước, thuyết minh sau về ly cà phê pha phin truyền thống và mô tả hương vị đạt được trong ly cà phê. Trong trường hợp quá thời gian quy định, 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 thí sinh sẽ bị loại;

+ Thí sinh được tính thời gian kết thúc bài thi khi thí sinh nói “Đã xong”. Trường hợp sau khi thí sinh nói “đã xong” nhưng khu vực pha chưa được dọn vệ sinh thì thí sinh sẽ bị trừ vệ sinh ở phần kỹ thuật;

+ Điểm thi của thí sinh sẽ là điểm trung bình cộng của tất cả các giám khảo.

Điều 13. Thể thức chấm thi

1. Đánh giá nội dung thi pha Phin truyền thống

- Điểm ném ly cà phê pha Phin truyền thống

+ Ban giám khảo sẽ sử dụng biểu mẫu (*Biểu mẫu 02–PTT*) để đánh giá điểm nếm về ly cà phê pha phin truyền thống cho vòng loại và chung kết.

+ Ban giám khảo sẽ so sánh những mô tả hương vị có trong ly cà phê (*qua phần thuyết trình của thí sinh*) với hương vị thực tế có trong ly cà phê;

+ Ban giám khảo cho điểm các tiêu chí, như: Uniformity (*Sự đồng đều*); Aroma (*Hương thơm*); Flavor (*Hương vị*); Mouthfeel (*Cảm giác trong miệng*); Aftertaste (*Hậu vị*); Presentation of the candidate (*Trình bày của thí sinh*). Mỗi tiêu chí được đánh giá theo thang điểm từ 0 đến 10, trong đó 0 là điểm thấp nhất và 10 là điểm cao nhất. Ban giám khảo được sử dụng điểm 0,5 để cho điểm mỗi tiêu chí.

+ Tiêu chí nào giám khảo cho 0 điểm (*thấp nhất*) hoặc 10 điểm (*cao nhất*) thì cần có sự đồng thuận của Trưởng ban giám khảo.

+ Đối với vòng chung kết pha Phin truyền thống được đánh giá thêm tiêu chí độ đậm đặc vào bảng điểm sau cùng của thí sinh.

+ Ban kỹ thuật/Ban giám khảo sẽ chọn 1 ly cà phê pha phin bất kỳ để đo chỉ số TDS để đánh giá chỉ tiêu độ đậm đặc.

* Nếu chỉ số $TDS \geq 5.5 \%$ thì mức độ đậm đặc “Đạt”, thí sinh được công nhận kết quả điểm nếm;

* Nếu chỉ số $TDS < 5.5 \%$ thì mức độ đậm đặc “Không đạt”, thí sinh sẽ không được công nhận điểm nếm và bài thi bị loại.

- Điểm kỹ thuật pha Phin truyền thống

+ Ban giám khảo sẽ cử đại diện nhóm giám khảo chấm điểm kỹ thuật cho thí sinh;

+ Ban giám khảo sử dụng biểu mẫu (*Biểu mẫu 03 - KT*) để đánh giá điểm kỹ thuật của thí sinh;

+ Ban giám khảo sẽ đánh giá các tiêu chí kỹ thuật như:

✓ Đánh giá quày khi bắt đầu: Vệ sinh khu làm việc khi bắt đầu; Khăn lau sạch cho các khu vực riêng;

✓ Các kỹ năng: Kiểm tra/vệ sinh dụng cụ trước khi pha; Nhiệt độ pha ổn định; Mức rơi vãi khi lấy, xay cà phê; Định lượng cà phê, cố định bánh cà phê ổn định; Nước cà phê tràn ra ngoài; Rót nước ổn định; Thời gian trích ly;

✓ Đánh giá quày khi kết thúc: Vệ sinh khu vực khi kết thúc

✓ Tổng thời gian thực hiện bài thi (*tiêu chí này để so sánh thời gian thực hiện bài thi khi có kết quả bằng nhau và trừ điểm thí sinh quá giờ nếu có*);

+ Thí sinh có tối đa 10 điểm kỹ thuật. Mỗi tiêu chí nếu thí sinh thực hiện tốt sẽ không bị trừ điểm; nếu chưa đạt thì bị trừ 0,5 điểm và phạm lỗi nặng sẽ bị trừ 1 điểm.

2. Đánh giá nội dung pha Pour V60

- Điểm nêm ly cà phê pha Pour V60

+ Ban giám khảo sẽ sử dụng biểu mẫu (*Biểu mẫu 04 – V60*) để đánh giá điểm nêm về ly cà phê pha Pour V60 cho vòng loại và chung kết.

+ Ban giám khảo sẽ so sánh những mô tả hương vị có trong ly cà phê (*qua phần thuyết trình của thí sinh*) với hương vị thực tế có trong ly cà phê;

+ Ban giám khảo cho điểm các tiêu chí như: Uniformity (*Sự đồng đều*); Aroma (*Hương thơm*); Flavor (*Hương vị*); Mouthfeel (*Cảm giác trong miệng*); Aftertaste (*Hậu vị*); Presentation of the candidate (*Trình bày của thí sinh*). Mỗi tiêu chí được đánh giá theo thang điểm từ 0 đến 10, trong đó 0 là điểm thấp nhất và 10 là điểm cao nhất. Ban giám khảo được sử dụng điểm 0,5 để cho điểm mỗi tiêu chí.

+ Tiêu chí nào giám khảo cho 0 điểm (*thấp nhất*) hoặc 10 điểm (*cao nhất*) thì cần có sự đồng thuận của Trưởng ban giám khảo.

+ Đối với vòng chung kết pha Pour V60 được đánh giá thêm tiêu chí độ đồng đều của 2 bình Pour bất kỳ vào bảng điểm sau cùng của thí sinh;

+ Ban kỹ thuật/Ban giám khảo sẽ chọn 2 bình Pour bất kỳ của thí sinh để đo chỉ số TDS (%) để đánh giá chỉ tiêu đồng đều.

✓ ***Nếu chỉ số TDS (%) của 2 bình Pour lệch nhau không quá 0,1% thì chỉ tiêu đồng đều “Đạt”, thí sinh được công nhận điểm nêm.***

✓ ***Nếu chỉ số TDS (%) của 2 bình Pour lệch nhau quá 0,1% thì chỉ tiêu đồng đều “Không đạt”, thí sinh không được công nhận điểm nêm và bài thi bị loại.***

- Điểm kỹ thuật pha Pour V60

+ Ban giám khảo sẽ cử đại diện nhóm giám khảo chấm điểm kỹ thuật cho thí sinh;

+ Ban giám khảo sử dụng biểu mẫu (*Biểu mẫu 03 - KT*) để đánh giá điểm kỹ thuật của thí sinh;

+ Ban giám khảo sẽ đánh giá các tiêu chí kỹ thuật, như:

✓ ***Đánh giá quây khi bắt đầu: Vệ sinh khu làm việc khi bắt đầu; Khăn lau sạch cho các khu vực riêng;***

✓ Các kỹ năng: Kiểm tra/vệ sinh dụng cụ trước khi pha; Nhiệt độ pha ổn định; Mức rơi vãi khi lấy, xay cà phê; Định lượng cà phê, cố định bánh cà phê ổn định; Nước cà phê tràn ra ngoài; Rót nước ổn định; Thời gian trích ly;

✓ Đánh giá quầy khi kết thúc: Vệ sinh khu vực khi kết thúc

✓ Tổng thời gian thực hiện bài thi (*tiêu chí này để so sánh thời gian thực hiện bài thi khi có kết quả bình nhau và trừ điểm thí sinh quá giờ nếu có*);

+ Thí sinh có tối đa 10 điểm kỹ thuật. Mỗi tiêu chí nếu thí sinh thực hiện tốt sẽ không bị trừ điểm; nếu chưa đạt thì bị trừ 0,5 điểm và phạm lỗi nặng sẽ bị trừ 1 điểm.

Điều 14. Tổng điểm của thí sinh

- Điểm cuối cùng của thí sinh theo từng nội dung đăng ký dự thi;
- Điểm cuối cùng của thí sinh vòng loại = I + II – III
- Điểm cuối cùng của thí sinh vòng chung kết = I* + II – III

Trong đó:

I: Điểm trung bình cộng của tất cả các giám khảo chấm ném;

II: Điểm kỹ thuật;

III: Điểm trừ quá giờ quy định (nếu có);

** Tiêu chí đậm đặc (pha Phin truyền thống) và tiêu chí đồng đều (pha Pour V60) “Đạt”*

CHƯƠNG V TỔ CHỨC THI

Điều 15. Ban tổ chức cuộc thi

- Trưởng Ban tổ chức (Đại diện Lãnh đạo Hiệp hội cà phê BMT);
- Phó Ban tổ chức (Đại diện Lãnh đạo Sở Công Thương);
- 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 16. Ban kỹ thuật

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

- Ban kỹ thuật có từ 10 – 15 thành viên, trong đó có 1 Trưởng ban (*Số lượng thành viên Ban kỹ thuật phụ thuộc vào số lượng thí sinh 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 Brewing Professional/AST về Brewing;
 - ✓ Có chứng nhận Roasting Professional do SCA cấp và còn hiệu lực;
 - ✓ Từng làm trưởng ban giám khảo/ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng/rang cà phê;

- 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;

2. Nhiệm vụ của Ban kỹ thuật

➤ Trưởng Ban Kỹ thuật

- Rang cà phê pha phin cho thí sinh thực hiện bài thi;
 - Chăm các tiêu chí đậm đặc (*nội dung pha Phin truyền thống*) và tiêu chí đồng đều (*nội dung pha Pour V60*) ở vòng chung kết;
 - 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;
 - 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 thiết bị 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 thiết bị 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 cuộc thi diễn ra đúng quy chế;

- Hỗ trợ thí sinh về kỹ thuật các thiết bị, nguồn điện (nếu có) và hỗ trợ thí sinh dọn khu vực thi đấu khi kết thúc thời gian thực hiện bài thi;
- Hỗ trợ Trưởng Ban kỹ thuật rang cà phê pha phin cho thí sinh thực hiện bài thi;
- Hỗ trợ Trưởng Ban kỹ thuật chấm các tiêu chí đậm đặc (*nội dung pha Phin truyền thống*) và tiêu chí đồng đều (*nội dung pha Pour V60*) ở vòng chung kết;
- 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 17. Ban giám khảo

1. Ban giám khảo được Ban tổ chức thành lập theo từng dung thi;
 - Có số lượng từ 9 - 12 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/pha cà phê;
 - ✓ Brewing Professional hoặc AST về Brewing;
 - 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/Brewing skills/đã từng đạt giải cao trong các cuộc thi về lĩnh vực liên quan.
2. Nhiệm vụ của Ban giám khảo
 - Đánh giá chất lượng ly cà phê theo từng nội dung được phân công;
 - Sử dụng các biểu mẫu theo quy định của cuộc thi để đánh giá ly cà phê thành phẩm.

Điều 18. 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;
 - 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 thi;

- Một số công việc khác liên quan cuộc thi.

Điều 19. Các mốc trình tự thời gian của cuộc thi

- Ban hành quy chế cuộc thi: **trước 30/12/2022**
- Phát động cuộc thi: **01 – 10/01/2023**
- Mở đầu chiến dịch truyền thông: **01/01/2023**
- Đăng ký dự thi, đóng lệ phí tham gia: **10/1 – 15/02/2023**
- Tổ chức hỏi đáp về quy chế cuộc thi: **01 – 15/02/2023**
- Mời và thành lập các Ban (Kỹ thuật, giám khảo, Ban thư ký): **trước 25/02/2023**
- Hoàn tất danh sách khách mời, thư mời, phát hành giấy mời khai mạc, bế mạc, trao giải: **trước 25/02/2023**
- Hoàn chỉnh kịch bản chi tiết khai mạc, bế mạc và trao giải: **trước 28/02/2023**
- Chuẩn bị xong hiện trường tại địa điểm thi: **trước 10/3/2023**
- Khai mạc cuộc thi: **sáng 10/3/2023**
- Diễn tiến cuộc thi: **10/3- 13/3/2023**
- + **Ngày 10/3/2023:** Họp định hướng, thử nếm cà phê làm bài thi;
- + **Ngày 11/3/2023:** Tổ chức thi Pha phin truyền thống
- + **Ngày 12/3/2023:** Tổ chức thi Pha Pour V60
- + **Ngày 13/3/2023:** Công bố kết quả và trao giải

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

Điều 20. 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.

1. Nội dung thi pha Phin truyền thống

- ✓ 01 Giải nhất: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 15.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận của BTC;
- ✓ 01 Giải Nhì: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 10.000.000 đồng + Giấy chứng nhận của BTC;
- ✓ 01 Giải Ba: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 5.000.000 đồng + Giấy chứng nhận của BTC;

2. Nội dung thi pha Pour V60

✓ 01 Giải nhất: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 15.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận của BTC;

✓ 01 Giải Nhì: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 10.000.000 đồng + Giấy chứng nhận của BTC;

✓ 01 Giải Ba: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 5.000.000 đồng + Giấy chứng nhận của BTC;

Điều 21. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

- Thí sinh 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 với thí sinh;

- 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 22. Nguồn kinh phí

- Thu lệ phí dự thi;

- Vận động tài trợ;

- UBND tỉnh hỗ trợ từ nguồn chung của Lễ hội

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 23. Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan cử cán bộ tham gia, tạo mọi điều kiện thuận lợi cho Ban tổ chức, Ban kỹ thuật Ban giám khảo, Ban thư ký, 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 chỉ áp dụng cho cuộc thi “Pha cà phê đặc sản Việt Nam năm 2023” tại Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuật lần thứ 8 năm 2023.