

กฎเกณฑ์และกติกา
การแข่งขัน 1st ACID Latte Art Championship

1. รูปแบบการแข่งขัน

1.1 การแข่งขันแบ่งเป็น 2 รอบ ได้แก่

- รอบคัดเลือก วันที่ 14-15 กุมภาพันธ์ 2562 (30 คน)
- รอบชิงชนะเลิศ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2562 (6 คน)

โดยการแข่งขันแต่ละรอบจะใช้เวลา 30 นาที แบ่งเป็น 3 ช่วง ดังนี้

ช่วงที่ 1: เตรียมตัวการแข่งขัน 10 นาที

ช่วงที่ 2: แข่งขันและนำเสนอ 10 นาที

ช่วงที่ 3: เก็บและทำความสะอาด 10 นาที

(แต่ละรอบยังไม่รวมเวลา 5 นาทีก่อนขึ้นแข่งเพื่อเตรียมเครื่องและอุปกรณ์ต่างๆ)

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำส่งภาพถ่ายลายลาเต้อาร์ต 2 ภาพ/รอบ (ภาพ Signature ในรอบ Free Hand Pour และภาพสื่อเรื่องราว/แสดงอัตลักษณ์ประเทศของตนในรอบ Design Pattern Latte) พร้อมชื่อลาย และรายละเอียดแนวคิดในการสร้างสรรค์ผลงานแก่คณะกรรมการก่อนการแข่งขัน

1.2 ในช่วงที่ 2 ผู้เข้าแข่งขันมีเวลา 10 นาที ในการแสดงศิลปะการเทนม 2 รูปแบบ คือ

1) เทลายอิสระจากเหยือกนม (Free Hand Pour)

เทลายในรูปแบบการสร้างสรรค์ที่สื่อถึงตัวตนของผู้เข้าแข่งขันเอง (Signature) 1 รูปแบบ โดยไม่มีการตกแต่งใดๆ ลงในแก้วขนาด 6 ออนซ์ 2 แก้ว

โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

1. ผู้แข่งขันสามารถเลือกทำกาแฟลาเต้แต่ละแก้วโดยการชงแบบ ซิงเกิ้ล เอสเพรสโซ่ ดับเบิล เอสเพรสโซ่ หรือ ริสเทรโตได้ ก็ได้

2. หากवादลวดลายลงบนกาแฟลาเต้แบบเทอิสระด้วยอุปกรณ์เสริม ผู้แข่งขันจะได้ศูนย์ (0) คะแนน ทุกข้อของการประเมินลักษณะของเครื่องตีตามทีระบุในใบให้คะแนน

3. ในการแข่งขันต้องนำรูปถ่ายเตรียมมาประกอบ 1 รูปเพื่อให้กรรมการพิจารณาให้คะแนนว่าสามารถทำได้ตรงตามทีนำเสนอจริง

2) เทลายอิสระโดยสามารถใช้อุปกรณ์ตกแต่งร่วม (Design-Pattern Latte)

เทลายในรูปแบบการสร้างสรรค์ของผู้แข่งขัน ทีสามารถสื่อถึง เรื่องราวหรืออัตลักษณ์ประเทศตนเอง 1 รูปแบบลงในแก้ว 10 ออนซ์ 2 แก้ว

โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

1. ผู้แข่งขันสามารถเลือกทำกาแฟลาเต้แต่ละแก้วโดยการชงแบบ ซิงเกิ้ล เอสเพรสโซ่ ดับเบิล เอสเพรสโซ่ หรือ ริสเทรโตได้ ก็ได้

2. สามารถตกแต่งผิวหน้าของกาแฟโดยใช้สีผสมอาหารได้ แต่การใช้สีผสมอาหาร หรือ สารแต่งกลิ่นรสใดๆผสมลงไปในเรื่องที่ดื่มจะทำให้ผู้แข่งขันได้ศูนย์ (0) คะแนน ทั้งนี้ ผู้แข่งขันสามารถโรยผงช็อคโกแลตลงบนผิวฟองกาแฟ (crema) ก่อนเทนมลงไปได้ หากผงช็อคโกแลตยังคงอยู่บนผิวกาแฟเมื่อพร้อมเสิร์ฟ

3. สามารถใช้อุปกรณ์วาดลวดลายบนผิวบนสุดของเครื่องดื่มได้

4. ในการแข่งขันต้องนำรูปถ่ายเตรียมมาประกอบ 1 รูปเพื่อให้กรรมการพิจารณาให้คะแนนว่าสามารถทำได้ตรงตามที่นำเสนอจริง

หมายเหตุ

หากผู้เข้าแข่งขันยังไม่เสร็จสิ้นการนำเสนอ ตามเวลาที่กำหนด สามารถดำเนินการแข่งขันต่อได้จนเสร็จ แต่จะถูกหักแต้มคะแนนตามเวลาที่ใช้เกิน ตามกรณีดังนี้

10 - 30 วินาทีที่เกินกำหนด หัก 3 คะแนน

31 - 60 วินาทีที่เกินกำหนด หัก 6 คะแนน

61 - 90 วินาทีที่เกินกำหนด หัก 9 คะแนน

91 - 120 วินาทีที่เกินกำหนด หัก 12 คะแนน

*****หากทำเวลาเกินสองนาที จากเวลาที่กำหนด ถือว่าถูกตัดสิทธิ์**

2. ขั้นตอนและลำดับการแข่งขัน

2.1 พื้นที่บริเวณการแข่งขันจะมีเครื่องชง Espresso และเครื่องบด รวม 2 ชุด เครื่องมือที่ใช้จะได้รับหมายเลขฐาน 1 – 2 ผู้เข้าแข่งขันทุกคนได้รับมอบหมายเวลาและฐานการแข่งขัน

หมายเหตุ รายละเอียดของรุ่นและตราสินค้าจะประกาศให้กับผู้เข้าแข่ง 4 สัปดาห์ก่อนทำการแข่งขันบนเว็บไซต์และอีเมล

โดยเวลาการแข่งขันแต่ละรอบ ใช้เวลา 30 นาที/ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ตามลำดับตารางต่อไปนี้

เครื่องหมายเลข 1	เครื่องหมายเลข 2
เริ่ม	
บาริสต้า คนที่ 1 - การเตรียมตัว 10 นาที	เริ่ม
การแข่งขันและนำเสนอ 10 นาที	บาริสต้า คนที่ 2 - การเตรียมตัว 10 นาที
ทำความสะอาด 10 นาที	การแข่งขันและนำเสนอ 10 นาที
จบรอบแข่งขัน	ทำความสะอาด 10 นาที
	จบรอบแข่งขัน

2.2 ผู้เข้าแข่งขันทุกคนไม่อนุญาตให้เตรียมตัวล่วงหน้า สามารถเตรียมตัวในช่วงเวลาเตรียมตัวที่กำหนดไว้ภายใน 10 นาทีแรกเท่านั้น

2.3 หากคณะกรรมการยังไม่พร้อมจะเริ่มตัดสินช่วงแข่งขันและนำเสนอ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องก้าวถอยหลังจากเครื่องมือเครื่องใช้ หลังจากหมดเวลาของช่วงเตรียมความพร้อมทันที และกรุณารอจนกว่าคณะกรรมการจะพร้อม เมื่อผู้เข้าแข่งขันและคณะกรรมการต่างพร้อมแล้ว ผู้เข้าแข่งขันจะให้สัญญาณเริ่มแข่งโดยการยกมือ และแจ้งเริ่ม กรรมการจึงจะเริ่มจับเวลาในช่วงการแข่งขันลำดับต่อไป

2.4 เมื่อผู้แข่งขันให้สัญญาณว่าการนำเสนอจบลง กรรมการเทคนิคจะหยุดจับเวลาและ หากเวลาช่วงแข่งขันและการนำเสนอนั้นเกิน 10 นาที กรรมการเทคนิคจะแจ้งคณะกรรมการภาคสนาม

3. วัตถุประสงค์ อุปกรณ์และเครื่องมือ

ในการผู้เข้าแข่งขันจะต้องใช้เมล็ดกาแฟและนมที่ผู้จัดงานเตรียมไว้ให้ รวมถึงอุปกรณ์พื้นฐานต่างๆ อาทิ เครื่องชง เครื่องบด กาต้มน้ำร้อน ถ้วยกาแฟ ฯลฯ

ข้อสำคัญ

1. ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันนำถ้วยกาแฟของตนเองผู้เข้าแข่งขันจะต้องส่งถ้วยกาแฟดังกล่าวให้ตรวจสอบขนาดก่อนการแข่งขัน 1 ชั่วโมง โดยติดสติ๊กเกอร์ได้แก้วและระบุชื่อผู้แข่งขันให้เรียบร้อย
2. ไม่อนุญาตให้มีพี่เลี้ยงให้การแนะนำในพื้นที่สนามแข่งขันระหว่างการแข่งขัน การกระทำได้กล่าวจะส่งผลให้ผู้เข้าแข่งขันถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
3. ทางผู้จัดงานสนับสนุนให้ผู้ชม ผู้สนับสนุน หรือ สมาชิกในที่ที่ชมอยู่รอบนอกหรือด้านข้างบริเวณการแข่งขันส่งกำลังใจให้แก่ผู้แข่งขันได้ ไม่อนุญาตให้กลุ่มผู้ชมดังกล่าวส่งเสียงรบกวน หรือกระทำการใดๆที่เป็นการรบกวนสมาธิผู้แข่งขันในระหว่างการแข่งขัน
4. กรณีผู้แข่งขันลืมอุปกรณ์ และหรือ เครื่องมือของตน/ระหว่างช่วงเตรียมตัว และการแข่งขัน ผู้แข่งขันต้องลงจากเวทีไปหยิบอุปกรณ์หรือเครื่องมือดังกล่าวด้วยตนเอง โดยที่เวลาแข่งขันยังดำเนินต่อไป ทั้งนี้ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแจ้งหัวหน้ากรรมการว่าลืมอุปกรณ์ไว้ด้านล่างเวที และขออนุญาตไปนำอุปกรณ์ชิ้นนั้นมาใช้บนเวทีด้วยตนเอง โดยจะไม่ได้รับการหยุดเวลาการแข่งขัน ผู้ประสานงาน ผู้สนับสนุน สมาชิกในทีม หรือ ผู้ชมการแข่งขัน ไม่สามารถช่วยนำส่งเครื่องมือหรืออุปกรณ์ใดๆระหว่างการแข่งขันได้

4. เกณฑ์การตัดสิน กรรมการจะตัดสินและให้คะแนนการแข่งขันตามเกณฑ์ที่แนบมาต่อไปนี้

4.1 เกณฑ์คะแนนการตัดสินด้านเทคนิค (Technical Judge Score Sheet)

4.2 เกณฑ์คะแนนการตัดสินด้านรูปลักษณะ (Visual Judge Score Sheet)

1st ACID Latte Art Championship : VISUAL Judge Score Sheet

Brand logo Company logo

Number



Competitor Name

VISUAL Judge

D...../...../ 2019

Part-I VISUAL	Point No	Free Pour Latte		Design-Pattern Latte	
		Name.....	Name.....	Name.....	Name.....
1. OVERALL APPEALING IMPRESSION Surprising, Expressionistic, Realistic	30				
2 LEVEL Of Difficulty Successfully Achie Complex Design, Safe design, Mastery	30				
3 CONTRAST BETWEEN INGREDIENTS Clear Defined lines, Slight blurring in picture	20				
4 PROFESSIONAL/performance Attire, Eye Contact, Explanation Quality of Images	20				
Total Point		100			
Comments :					

Part-II VISUAL	Point No	Free Pour Latte		Design-Pattern Latte	
		Name.....	Name.....	Name.....	Name.....
1. OVERALL APPEALING IMPRESSION Surprising, Expressionistic, Realistic	30				
2 LEVEL Of Difficulty Successfully Achie Complex Design, Safe design, Mastery	30				
3 CONTRAST BETWEEN INGREDIENTS Clear Defined lines, Slight blurring in picture	20				
4 PROFESSIONAL/performance Attire, Eye Contact, Explanation Quality of Images	20				
Total Point		100			
Comments :					

With in time freme.....

1st ACID Latte Art Championship : TECHNICAL Judge Score Sheet

Brand logo Company logo

Number



Competitor Name

VISUAL Judge

D...../...../ 2019

Part-I TECHNICAL	Point No	Free Pour Latte				Design-Pattern Latte			
		Name.....		Name.....		Name.....		Name.....	
		YES	NO	YES	NO	YES	NO	YES	NO
1. Flushes the group head									
2. Dry/Clean filter basket before dosing									
3. Acceptable spill/ waste when dosing /Grinding									
4. Consistent dosing and tamping									
5. Cleans portafilters (before insert)									
6. Insert and brew immediately									
7. Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x4									
8. Purges & Cleans+Before & After Steaming									
9. Clean pitcher/Acceptable milk waste at the end									
10. Hygiene (cleans the steam wand clean pitcher milk cloth use)									
Total Point		10							

Comments :

Part-II TECHNICAL	Point No	Free Pour Latte		Design-Pattern Latte	
		Name.....		Name.....	
1 VISUAL Crema & Foam Quality Colour Silky Smooth and Glossy and Creamy	10				
2 LEVEL Of Difficulty Successfully Achieved Complex Design, Safe design, Mastery	10				
3 CONTRAST BETWEEN INGREDIENTS Clear Defined lines, Slight blurring in picture	10				
4 HARMONY, SIZE, Position of Pattern Symmetry in cup , Position of design	10				
5 OVERALL APPEALING IMPRESSION Surprising, Expressionistic, Realistic	10				
Total Point		50			

Comments :

Within time frame

