

# กฎและกติกาการแข่งขัน



## รอบที่ 1-3

**120 คน / 64 คน / 32 คน**

เวลา 3:30 นาที เทลาต์อาร์ต จำนวน 2 แก้ว

- ลำดับที่ 1 เทลาต์อาร์ตลาย Free style 'THE BEAST' (ลายอะไรก็ได้ในธีม 'สัตว์' ทั้งในโลกจริงและจินตนาการ)
- ลำดับที่ 2 เทลาต์อาร์ตลายจากการสุ่มวงล้อ (ลายแชนป์โลก)
- \* หากเสมอ เทแก้วที่ 3 ลายจากการสุ่มวงล้อใหม่ เวลา 2 นาที

## รอบที่ 4-6

**16 คน / 8 คน / 4 คน**

เวลา 3.30 นาที ทำเครื่องดื่ม Milk Beverage จำนวน 2 แก้ว และเทลาต์อาร์ต จำนวน 1 แก้ว

- ลำดับที่ 1 ทำเครื่องดื่ม Milk Beverage 2 แก้ว เหมือนกัน
- ลำดับที่ 2 เทลาต์อาร์ตลายจากการสุ่มวงล้อ (ลายแชนป์โลก)
- \* เตรียมตัว 4 นาที
- \* Milk Beverage ต้องเสิร์ฟแบบร้อน มีเฉพาะส่วนผสมของนมสดเมจิ และ เอสเปรสโซ่ 1 ช็อต เท่านั้น

## รอบที่ 7-8

**ชิงที่สาม และ ชิงชนะเลิศ**

เวลา 5.30 นาที ทำเครื่องดื่ม Milk Beverage จำนวน 2 แก้ว และเทลาต์อาร์ต จำนวน 2 แก้ว

- ลำดับที่ 1 ทำเครื่องดื่ม Milk Beverage 2 แก้ว เหมือนกัน
- ลำดับที่ 2 เทลาต์อาร์ตลายจากการสุ่มวงล้อ (ลายแชนป์โลก)
- ลำดับที่ 3 เทลาต์อาร์ตลาย Designer 'THE BEAST' (ลายอะไรก็ได้ในธีม 'สัตว์' ทั้งในโลกจริงและจินตนาการ)
- \* เตรียมตัว 4 นาที
- \* Milk Beverage ต้องเสิร์ฟแบบร้อน มีเฉพาะส่วนผสมของนมสดเมจิ และ เอสเปรสโซ่ 1 ช็อต เท่านั้น

# COMPETITION DETAILS

## กติกาการแข่งขัน

- แข่งขันเป็นคู่ตามสายการแข่งขัน และตัดสินแบบแพ้คัดออก
- วิธีการให้คะแนนและการตัดสิน
  - รอบแข่งขันลาเต้อาร์ท กรรมการ 3 ท่าน:  
ผู้ชนะต้องได้รับเลือกจากกรรมการอย่างน้อย 2 ใน 3
  - รอบแข่งขันลาเต้อาร์ท และ Milk Beverage กรรมการ 5 ท่าน:  
ผู้ชนะต้องได้รับเลือกจากกรรมการอย่างน้อย 3 ใน 5
- ผู้เข้าแข่งขันที่ไม่เสิร์ฟเครื่องดื่มตามลำดับ  
หรือใช้เวลาเกินจากที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์



# COMPETITION DETAILS

## Latte Art

- คุณภาพของโฟม (Quality of Foam) \*ไม่ใช้ในรอบคัดเลือก
- ความชัดเจนของลาย (Contrast)
- ความสมดุลของลายและขนาด (Harmony, Size, and Positioning)
- ความคิดสร้างสรรค์ (Creativity)
- ความยากง่ายของลาย (Difficulty)
- ภาพรวม (Overall)

## Milk Beverage

- คุณภาพของโฟม (Quality of Foam)
- ความชัดเจนของลาย (Contrast)
- ความสมดุลของลายและขนาด (Harmony, Size, and Positioning)
- ความสมดุลของรสชาติ (Taste Balance)
- อัตราส่วนเครื่องดื่ม (Milk Beverage Ratio)
- อุณหภูมิของเครื่องดื่ม (Drink Temperature)
- คะแนนเทคนิคการทำงาน (Technical Approach)

\*ใช้ในรอบชิงที่สามและรอบชิงชนะเลิศ



# COMPETITION DETAILS

## เงินรางวัล

- รางวัลชนะเลิศ: **เงินรางวัล 100,000 บาท พร้อม ถ้วยรางวัล**
  - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1: **เงินรางวัล 70,000 บาท พร้อม ถ้วยรางวัล**
  - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2: **เงินรางวัล 50,000 บาท พร้อม ถ้วยรางวัล**
  - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3: **เงินรางวัล 30,000 บาท พร้อม ถ้วยรางวัล**
- \* เงื่อนไขและข้อกำหนดเงินรางวัลทั้งหมดถูกกำหนดโดย CP-Meiji



# COMPETITION DETAILS

## อุปกรณ์สำหรับการแข่งขัน

|                          | สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม                                                                      | สิ่งที่ผู้จัดงานเตรียมให้                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pitcher</li><li>- อุปกรณ์ Etching</li></ul>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- เมล็ดกาแฟ</li><li>- แก้ว Loveramics 250 ml.</li><li>- ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ เมจิ เรย์</li><li>- สีผสมอาหาร 3 สี<br/>(แดง, เหลือง, น้ำเงิน)</li></ul> |
| <b>Latte Art</b>         |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |
| <b>Milk<br/>Beverage</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- เมล็ดกาแฟ</li><li>- แก้วกาแฟ (ขนาดไม่เกิน 240 ml.)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- เครื่องบดกาแฟ</li><li>- ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ เมจิ เรย์</li></ul>                                                                                    |



# Rules & Regulation



## Round 1-3

**120 Baristas / 64 Baristas / 32 Baristas**

**3.30 minutes for 2 cups of latte art**

- Cup #1: Free style 'THE BEAST'  
(Any pattern with an 'Animal' theme, both real and imaginary)
- Cup #2: Random pattern from world-champions wheel
- \* If tie, 2 minutes for 3rd cup from world-champions wheel \*

## Round 4-6

**16 baristas / 8 baristas / 4 baristas**

**3.30 minutes for 2 cups of milk beverage and 1 cup of latte art**

- Cup #1: 2 cups of milk beverage
- Cup #2: 1 cup of free pour latte art, random pattern from world-champions wheel
- \* Preparation 4 minutes
- \* Milk Beverage served hot with ingredients of 1 espresso shot and milk

## Round 7-8

**Third Place / Final**

**5.30 minutes for 2 cups of milk beverage and 2 cups of latte art**

- Cup #1: 2 cups of milk beverage
- Cup #2: 1 cup of free pour latte art, random pattern from world-champions wheel
- Cup #3: 1 cup of latte art with designer pattern theme 'THE BEAST'  
(Any pattern with an 'Animal' theme, both real and imaginary)
- \* Preparation 4 minutes
- \* Milk Beverage served hot with ingredients of 1 espresso shot and milk

# COMPETITION DETAILS

## RULES

- Baristas will be randomly paired and drawn into one of the four groups.
- In 1<sup>st</sup> – 3<sup>rd</sup> rounds (round of 120, 64, and 32), there will be 3 judges.
  - Barista whose cups are selected by at least 2 out of 3 judges win, and proceed to the next round
- In 4<sup>th</sup> – 8<sup>th</sup> rounds (round of 16 until final round), there will be 5 judges - 3 judges for latte art and 2 judges for milk beverage
  - Barista whose cups are selected by at least 3 out of 5 judges win, and proceed to the next round.
  - Baristas who win round of 4 will compete for championship title, whereas baristas who defeat will compete for the third place.
- Baristas who do not serve the cups according to the order, or exceed the time limit, will be disqualified.



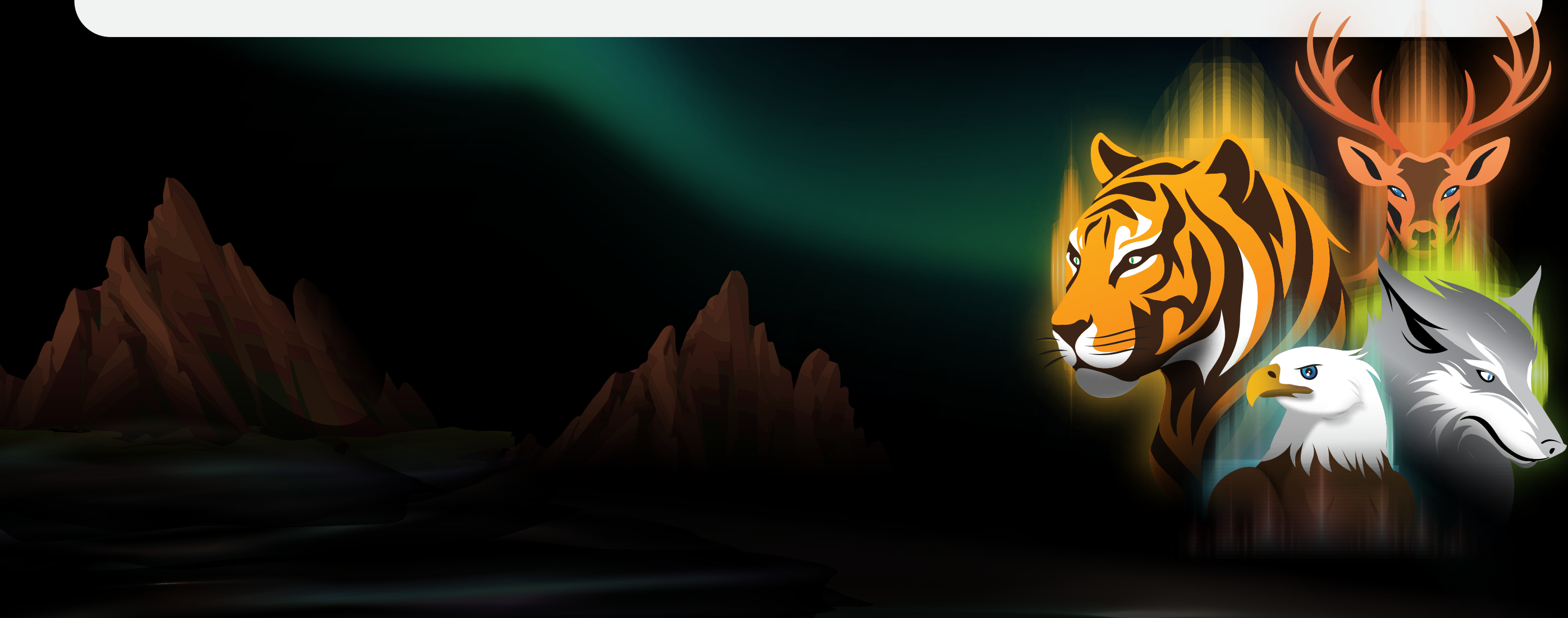
# COMPETITION DETAILS

## Latte Art

- **Quality of Foam** \*not used in the qualifying round
- **Contrast**
- **Harmony, Size, and Positioning**
- **Creativity**
- **Difficulty**
- **Overall**

## Milk Beverage

- **Quality of Foam**
- **Contrast**
- **Harmony, Size, and Positioning**
- **Taste Balance**
- **Milk Beverage Ratio**
- **Drink Temperature**
- **Technical Approach** \*used in third place round and final round



# COMPETITION DETAILS

## Prize

- Champion: **Cash 100,000 THB and Trophy**
- 1<sup>st</sup> Runner Up: **Cash 70,000 THB and Trophy**
- 2<sup>nd</sup> Runner Up: **Cash 50,000 THB and Trophy**
- 3<sup>rd</sup> Runner Up: **Cash 30,000 THB and Trophy**

\* The terms and conditions of all prizes are determined by CP-Meiji



|                      | To prepared                                                                                              | Will be provided                                                                                                                                                                   |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Latte Art</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pitcher</li> <li>- Etching equipment</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coffee beans</li> <li>- Loveramics cup (250 ml.)</li> <li>- Meiji milk : Ray</li> <li>- Etching colors<br/>(red, yellow, blue)</li> </ul> |
| <b>Milk Beverage</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coffee beans</li> <li>- Cup (no larger than 240 ml.)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grinder</li> <li>- Meiji milk : Ray</li> </ul>                                                                                            |

