

TOFFIN INDONESIA PROUDLY PRESENTS



FO COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP 2025

RULES & REGULATIONS

OFFICIAL SYRUP INDONESIA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP 2025



fo food products

LOCAL CHAMPION

FO
COFFEE
IN GOOD
SPIRITS
CHAMPIONSHIP
2025



**PEMENANG 1 & 2 SETIAP DAERAH
AKAN BERKOMPETISI KE GRAND FINAL DI JAKARTA**

OFFICIAL SYRUP INDONESIA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP 2025



PRIZE



JUARA 1 : RP 2.500.000 | JUARA 2 : RP 1.500.000 | JUARA 3 : RP 1.000.000

OFFICIAL SYRUP INDONESIA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP 2025



SCHEDULE



📍 **PRESS CONFERENCE**
4 JUNI
JAKARTA

🍸 12 JUNI
DENPASAR

🍸 15 JUNI
MAKASSAR

🍸 20 JUNI
SURABAYA

🍸 26 JUNI
SEMARANG

🍸 28 JUNI
MEDAN

🍸 3 JULI
BANDUNG

➡ **GRAND FINAL**
6 JULI
JAKARTA

📍 **INDONESIA COFFEE
IN GOODS SPIRITS
CHAMPIONSHIP 2025**
22-25 JULI
JAKARTA

OFFICIAL SYRUP INDONESIA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP 2025



COMPETITION CATEGORY

FO
COFFEE
IN GOOD
SPIRITS
CHAMPIONSHIP
2025



CLASSIC COCKTAIL

COCKTAIL YANG MENGGUNAKAN FO SYRUP
DENGAN PENDEKATAN KLASIK,
MEMBERIKAN SENTUHAN MODERN PADA
MINUMAN IKONIK



SIGNATURE COCKTAIL

COCKTAIL ORIGINAL YANG
MENGGABUNGKAN FO SYRUP UNTUK
MENCIPTAKAN RASA BARU DAN BERBEDA

OFFICIAL SYRUP INDONESIA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP 2025



KOMPETISI PANGGUNG
BABAK KOMPETISI
DEFINISI MINUMAN

KOMPETISI PANGGUNG



A. Setiap peserta akan diberikan waktu 20 menit di station yang ditugaskan, yang terdiri dari segmen-segmen berikut:

- i. 10 menit Waktu Persiapan
- ii. 10 menit Waktu Kompetisi/Pertunjukan

B. Akan ada panel juri yang terdiri dari 3 orang: 2 juri penilai, dan 1 kepala juri.

C. Peserta harus menyeduh kopi mereka selama waktu pertunjukan. Jika kopi diseduh sebelum waktu pertunjukan, nilai 0 akan diberikan pada semua skor rasa untuk minuman tersebut. Peserta akan diizinkan menambahkan elemen kopi yang telah diseduh sebelumnya ke dalam minuman mereka (misalnya, kopi seduh dingin yang sudah disiapkan sebelumnya), selama elemen kopi utama dari minuman mereka disiapkan selama waktu pertunjukan.



BABAK KOMPETISI



A. Peserta diwajibkan untuk membuat 4 minuman secara total:
i. 2 minuman Signature berbasis kopi dan alkohol yang identik
ii. 2 Irish Coffee yang identik.

B. Minuman signature adalah pilihan peserta. Itu bisa berupa minuman panas atau dingin.

C. Peserta harus menggunakan alkohol dan FO sirup pada minuman signature dan/atau Irish Coffee mereka. Jika peserta tidak menggunakan alkohol dan FO sirup yang disponsori, maka nilai 0 akan diberikan pada semua elemen rasa minuman tersebut.

D. Peserta bebas untuk menyeduh kopi dengan metode apa pun yang mereka pilih. Jika peserta memilih untuk menggunakan peralatan penyeduhan filter dan bukan mesin espresso yang disediakan, mereka bertanggung jawab untuk menyediakan peralatan mereka sendiri. Namun, mereka tidak boleh menggunakan penggiling selain penggiling yang disponsori yang ditunjuk di area kompetisi, atau mereka akan didiskualifikasi.



DEFINISI MINUMAN



A. Peserta bertanggung jawab untuk menyediakan bahan-bahan mereka sendiri, termasuk kopi, alkohol (kecuali alkohol dan/atau bahan yang disponsori).

B. Peserta diperbolehkan menambahkan bahan atau alkohol ke alkohol yang disediakan, dengan pengecualian bahan yang dikendalikan atau ilegal. Alkohol yang disponsori harus disajikan dalam rasa aslinya, infus alkohol yang disponsori tidak diperbolehkan.

C. Peserta bebas untuk menggunakan wadah apa pun untuk menyajikan minuman signature cocktail. Penggunaan wadah lain untuk Irish Coffee akan mengakibatkan nilai 0 untuk "Daya Tarik Visual Keseluruhan" pada lembar penilaian Juri Teknis/Visual.

D. Hiasan yang bisa dimakan dapat digunakan, tetapi minuman harus bisa diminum. Skor "keseimbangan" dan "kesan keseluruhan" akan dikurangi jika minuman dianggap lebih "dapat dimakan" daripada "dapat diminum", sesuai dengan kebijakan kepala juri.

E. Peserta mungkin perlu merinci bahan-bahan minuman mereka sebelum dan/atau setelah pertunjukan kepada staf. penyelenggara berhak untuk menerbitkan resep minuman peserta setelah kompetisi berakhir (dengan memberikan kredit kepada peserta jika memungkinkan).



DEFINISI MINUMAN



F. Gelas untuk Irish Coffee akan disediakan; tidak ada gelas lain yang dapat digunakan. Gelas tersebut memiliki volume hingga 240ml dan model spesifik akan diumumkan kepada peserta sebelum acara. Jika gelas Irish Coffee resmi tidak digunakan, nilai "0" akan diberikan untuk "Daya Tarik Visual Keseluruhan" pada lembar penilaian Juri Teknis/Visual.

G. Irish Coffee harus panas/hangat dan hanya terdiri dari kopi, whiskey, gula, dan krim susu tanpa rasa.

H. Peserta bebas menggunakan kopi dan metode penyeduhan apa pun. Jika mereka memilih untuk menggunakan peralatan penyeduhan filter dan bukan mesin espresso yang disediakan, mereka bertanggung jawab untuk menyediakan peralatan mereka sendiri. Namun, mereka tidak boleh menggunakan penggiling selain penggiling yang disponsori yang ditunjuk di area kompetisi, atau mereka akan didiskualifikasi.



DEFINISI MINUMAN



I. Whiskey yang digunakan bebas, terlepas dari kewarganegaraan, merek, atau usia. Peserta akan diminta untuk menggunakan whiskey yang disediakan dalam Irish Coffee mereka. Penyelenggara akan mengomunikasikan perjanjian sponsor kepada peserta selambat-lambatnya 4 minggu sebelum Babak Kejuaraan. Jika peserta tidak menggunakan alkohol yang disponsori, nilai 0 akan diberikan pada semua elemen rasa minuman tersebut.

J. Peserta bebas menggunakan gula pilihan mereka (madu atau sirup gula tanpa rasa juga diperbolehkan). Peserta diwajibkan membawa gula mereka sendiri.

K. Jumlah krim susu yang digunakan dalam minuman adalah atas kebijakan peserta untuk mencapai keseimbangan rasa

L. Penggunaan bahan yang tidak diizinkan akan mengakibatkan nilai 0 pada semua elemen rasa Irish Coffee.



JUDGES

FO
COFFEE
IN GOOD
SPIRITS
CHAMPHIONSHIP
2025



**STEPHANI
IRAWAN**



**HENDRI
KURNIAWAN**



**PERWAKILAN
JUDGE
SCAI**

OFFICIAL SYRUP INDONESIA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPHIONSHIP 2025





CONTACT US
PROJECT DIRECTOR

NUR FARIZ MARDIYANTO
+62 822 6143 4994