

제 2 회 경기도 세계커피콩 축제

World Coffee Competition(WCC) powered by CCA

World Coffee LATTE ART Championship Rules & Regulations



주최 및 주관: 시흥시, 경기관광공사 대회운영: 커피 비평가협회(CCA)

목 차

1. 대회 개요
2. 참가 선수
3. 심사위원
4. 대회 원두 및 우유 정보
5. 오리엔테이션
6. 사전 연습 및 장비
7. 대회 진행
8. 준비시간
9. 경기 시간
- 10.현장 경연 내용
- 11.심사 기준
- 12.평가 척도
- 13.기술(테크니컬) 평가 절차
- 14.시각(비주얼) 평가 절차
- 15.기술적 문제
- 16.경기 종료 후
- 17.기계, 용구, 원자재
- 18.WCC 진정

1. 대회 개요

(1) 대회 목적

- (ㄱ) 라떼아트의 올바른 정보 제공
- (ㄴ) 소비자가 라떼의 맛을 정확히 알고 올바른 커피 문화를 조성
- (ㄷ) 소상공인(바리스타) 사업체의 경쟁력 향상을 통한 매출 증대
- (ㄹ) 좋은 커피를 위한 라떼아트 기술 나눔

(2) 대회명 : WCC: 2024 년 세계라떼아트챔피언십 (WCL,World Coffee Latte art Championship)

(3) 주최/주관 : 시흥시, 경기관광공사

(4) 후원/대회운영 : 커피비평가협회(CCA)

(5) 예선대회 접수 : 2024 년 7 월 8 일 (월) ~ 2024 년 8 월 4 일 (일) 18 시까지

(6) 예선대회 : 2024 년 8 월 26 일 (월) 오전 10 시 ~18 시

2024 년 8 월 27 일 (화) 오전 10 시 ~18 시

장소 : 아마추어작업실 1 층 CIA 아카데미 (경기 시흥시 은계중앙로 254 은계호수타운 1)

(7) 대회 지정 원두: 우간다 로부스타 30% + 에티오피아 워시드 70%(대회 홈페이지 공지)

(8) 예선대회 결과 발표 : 공식 대회 홈페이지 공지

(9) 본선 및 결선대회 접수 : 2024 년 8 월 29 일 (목) ~ 9 월 3 일 (화)

(10)본선 진출자 오리엔테이션 :

(11)본선 및 결선대회 : 2024 년 9 월 24 일 (화) 오전 10 시부터

장소 : 아마추어작업실 (경기 시흥시 은계중앙로 254 은계호수타운 1)

(12) 본선 및 결선 결과 발표 대회 홈페이지 통해 공지

(13) 본 대회 1~3 위 수상자는 “제 2 회 경기도 세계 커피콩 축제” 개막 당일 무대 시연 의무가 있습니다.

(13) 시상식 : 2024 년 10 월 5 일 오후 5 시부터(시간은 상황에 따라 변경될 수 있습니다)

(14) 시상 : 본선 진출 12 명에게 입상 인증서 / 상위 3 명 트로피와 인증서

2. 참가 선수

(1) 참가 자격

(ㄱ) 선수는 성별과 나이에 제한이 없다.

(ㄴ) 선수들은 자신이 대표하는 지역의 유효한 여권을 소유하거나, 24 개월 이상의 거주, 고용, 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 한다.

(ㄷ) 외국인이 출전하는 경우, 대사관 및 영사관을 통해 신분 확인을 거친다.

(2) 자격 제한

(ㄱ) 심사위원은 해당 종목의 선수로 참가할 수 없다.

(ㄴ) 심사위원이 선수와 친인척이거나 선수를 가르친 경험이 있다면, 사전에 대회집행위원회에 알려야 한다. 이를 어길 경우, 심사위원은 자격이 박탈되고 해당 선수는 입상을 했더라도 취소될 수 있다.

(ㄷ) 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용을 유포할 시 참가 자격이 박탈될 수 있다.

(ㄹ) 참가 선수가 대회의 진행을 방해하는 경우 자격이 박탈될 수 있다.

(3) 참가 방법

(ㄱ) 참가신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록신청양식을 작성한 후 접수 마감일까지 참가비를 입금하여야 한다.

① 예선 참가비 : 선수 1인당 8만원 < 농협 301-0135-1509-01 / 예금주: 커피비평가협회>

② 본선 및 결선 참가비 : 선수 1인당 8만원 < 농협 301-0135-1509-01 / 예금주: 커피비평가협회>

(ㄴ) 선수들은 WCL 에서 지정한 <볶은 원두>를 별도로 구매할 수 있다.

가격: 2 만 5000 원/1KG (조직위원회 공식 홈페이지 참조)

(4) 환불

(ㄱ) 참가비 입금 후 환불을 원하는 경우 예선 대회 접수 마감 전까지 신청해야 한다.

(ㄴ) 예선 대회 접수 마감 이후에는 환불이 불가하다.

3. 심사위원

(1) 심사위원 구성

(ㄱ) 심사위원장은 대회를 주관하는 커피비평가협회(CCA)의 심의와 교육을 거쳐 위촉한다.

(ㄴ) 심사위원은 커피비평가협회의 공개 선발절차를 통해 선발한다.

(ㄷ) 심사위원은 라떼아트 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

(2) 주의사항

(ㄱ) 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.

(ㄴ) 심사 기간동안 심사와 관련된 모든 내용은 외부로 유출할 수 없으며, 심사 결과는 공식발표가 있기 전까지 비밀을 유지해야 한다.

(ㄷ) 대회 중 참가 선수와 진행에 필요한 것 외 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

4. 대회 원두 및 우유 정보

(1) 선수는 WCC 에서 지정한 커피 원두를 개별적으로 구입해 훈련한다.

(2) 예선-본선-결선에 사용할 커피 원두는 조직위가 준비해 그라인더 호퍼에 담아 둔다.

(3) 선수는 예비 추출을 통해 해당 경연에 사용할 커피의 성격을 가능할 수 있다.

(4) 우유: 선수는 생우유를 사용해야 한다. 특정 브랜드를 지정하지 않으며, 선수는 대회 당일 우유를 미개봉 상태로 가지고 와 상태를 확인 받아야 한다.

5. 오리엔테이션

(1) 개요

WCC 시작 전 참가 선수들은 주최측이 지정한 날짜에 개최되는 온라인 오리엔테이션에 참가해야 한다.

(2) 내용

(ㄱ) 예선, 본선 시연 순서 추천

(ㄴ) 예선, 본선 시연 방식 설명

(ㄷ) 연습 시간 관련 설명

(ㄹ) 질의 응답

6. 대회 진행

(1) 대회는 예선, 본선 및 결선 라운드로 구성된다.

(2) 예선에서는 동일한 프리푸어 라떼 1 세트(2 잔), 동일한 디자이너 라떼 1 세트(2 잔)를 총 4 잔을 제공하여야 한다.

(3) 예선이 종료되면 최고 득점을 한 12 명의 선수가 본선에 진출한다.

(4) 본선 및 결선에서 선수는 총 6 개의 음료를 만든다.

프리푸어 라떼는 동일한 패턴으로 2 세트(4 잔)를 만들고, 디자이너 라떼를 동일한 패턴으로 1 세트(2 잔)를 만드는 것으로 구성된다.

① 예선

A. 각 선수는 본인의 지정된 스테이션에서 15 분의 시간이 주어지며, 이는 아래와 같이 구성된다.

I. 준비 시간 5 분

II. 경기 시간 10 분

B. 선수는 총 4 잔의 음료를 준비해야 한다.

I. 동일한 2 잔의 프리푸어 라떼

II. 동일한 2 잔의 디자이너 라떼

② 본선 및 결선

A. 각 선수는 본인의 지정된 스테이션에서 20 분의 시간이 주어지며, 이는 아래와 같이 구성된다.

I. 준비시간 5 분

II. 경기 시간 15 분

B. 선수는 총 6 잔의 음료를 준비해야 한다.

I. 동일한 2 잔의 프리푸어 라떼 2 세트 (총 4 잔)

II. 동일한 2 잔의 디자이너 라떼 1 세트 (총 2 잔)

7. 준비 시간

(1) 준비 시간 시작

(ㄱ) 각 선수는 5 분의 준비시간을 가진다. WCC 이벤트 매니저 또는 준비 시간 타임키퍼의 지시에 따라 5 분의 준비시간을 시작한다. 준비 시간의 목적은 경기를 위해 스테이션을 준비하는 것이다.

(ㄴ) 선수가 스테이션에 도착하여 준비한 재료를 확인 후, 타임키퍼에게 시작 의사를 표한다. 선수는 준비 시간 5 분을 시작하기 위해 손을 들어 “타임”을 외친 후 스테이션의 물건에 손을 댈 수 있다.

(ㄷ) 선수는 준비한 우유를 미개봉 상태로 지참하여야 한다. 준비시간에는 개봉을 하여도 무관하다.

(2) 심사 프레젠테이션 테이블

테이블보, 물, 냅킨 그리고 장식은 불필요하며, 이 규정은 선수가 불필요한 장비를 가져오거나 구입하는 것을 방지하기 위함이다.

(3) 연습 추출

선수는 준비 시간에 연습 추출이 가능하다. 경기 시간이 시작될 때 “퍽”(“커피케이크”이라고도 함)이 포터필터에 남아있어도 무관하다.

(4) 잔의 예열

선수는 준비 시간에 잔을 예열할 수 있다. 그러나 경기가 시작될 때에는 잔에 물기가 없어야 한다.

(5) 준비 시간 종료

선수는 준비 시간 5분을 초과할 시 실격 처리된다. 타임키퍼는 5분 중 3분, 1분, 30초가 남았을 때 시간을 알려준다. 선수는 준비가 되면 타임키퍼에게 “타임”이라고 외친다.

8. 경기 시간

(1) 경기 시간 시작

선수는 손을 들어 “타임”을 외쳐야 경기가 시작된다. 경기시간은 선수가 원할 때 언제든지 물어볼 수 있다.

(2) 경기 시간 종료

(ㄱ) 선수가 손을 들어 “타임”을 외칠 때 경기 시간이 종료된다.

(ㄴ) 선수는 언제든지 경기를 종료할 수 있다.

(ㄷ) 이른 종료에 대한 불이익이나 추가 점수는 없다.

(3) 시간 초과 감점

(ㄱ) 준비시간 5분을 초과할 시 실격처리 된다.

(ㄴ) 선수가 주어진 예선/본선/결선 경기 시간 내 끝내지 못할 경우, 1초마다 1점씩 총점에서 감점한다.

9. 본선 및 결선 경기

(1) 선수는 프리푸어, 디자이너 각각의 패턴이 인쇄된 사진 1장씩만을 제출해야 한다.

사진에서 의도한 패턴을 분명히 알 수 있어야 한다.

(2) 사진으로 제공된 패턴과 제공된 음료의 패턴이 얼마나 일치하는지가 중요한 평가 요소가 된다.

(3) 프리푸어 라떼는 에칭펜 사용이 금지되며, 사용시 시각점수 0점이 부과된다.

디자이너 라떼는 에칭펜 사용이 가능하다.

(4) 심사위원에게 구두로 프레젠테이션을 제공하는 것은 허용된다.

심사위원에게 음료를 제공할 때의 서비스 기술에 대해서도 평가가 이루어진다.

(5) 심사위원은 총 4명으로 구성된다.

(ㄱ) 디자인 심사위원 2명

(ㄴ) 테크니컬 심사위원 1 명

(ㄷ) 헤드 심사위원 1 명

(6) WCC 에서 제공하는 그라인더와 머신을 사용해야 한다.

그라인더는 분쇄도 조절 세팅이 되어 있으나, 선수의 필요에 따라 준비 시간내에 조절이 가능하다.

10. 심사 기준

(1) 청결 및 기술

테크니컬 심사위원은 경기장의 청결함을 평가하며, 선수의 에스프레소 머신과 그라인더의 사용에 관한 지식과 기술에 근거하여 점수가 주어진다.

(2) 시각적 평가

점수는 음료의 패턴을 시각적으로만 평가한다.

(3) 기타

심사위원은 선수의 서비스적 부분인 구두 프레젠테이션을 기준으로 평가한다.

(4) 외관 장식 허용 범위

(ㄱ) 식용 색소나 향료를 사용할 수 있으나, 한 개 초과와 색소와 향료를 사용할 시 각 점수에 0 점을 부여한다.

(ㄴ) 향료는 시나몬, 녹차파우더, 말차파우더, 또는 슈가 파우더를 의미한다.

(5) 음료 정의

(ㄱ) 선수의 재량에 맞게 에스프레소의 량을 자유로이 선택 가능하다.

(ㄴ) WCC 에서 지정한 원두를 사용, 우유는 선수가 준비하고, 경기 전 지참해야 한다.

(ㄷ) 선수가 사용하는 라떼아트 잔의 용량은 190ml~350ml 이어야 한다. 해당 용량이라면 잔의 재질은 제한이 없다.

11. 평가 척도

평가방식에는 다음의 두 가지가 있다.

- 예/아니오
- 수치화된 점수 : 0~ 6 점

평가 척도는 기술(테크니컬) 심사에 적용된다.

비주얼 심사는 1 파트당 10 점 만점으로 적용이된다.

평가 Evaluation	점수 Score
예 Yes	1
아니오 No	0

평가 Evaluation	점수 Score
수용불가 Unacceptable	0
수용 가능 Acceptable	1
평균 Average	2
좋음 Good	3
매우 좋음 Very Good	4
훌륭함 Excellent	5
매우 훌륭함 Extraordinary	6

(1) Yes or No 점수

선수는 Yes 항목을 받을 경우 1 점을, No 항목을 받을 경우 0 점을 받는다.

(2) 숫자 점수(테크니컬)

(ㄱ) 사용 가능한 점수의 범위는 0 점에서 6 점까지이다. 1 부터 6 사이에는 반점이 허용된다.

(ㄴ) 심사위원은 전 범위의 점수를 사용할 것을 권장한다.

(ㄷ) 낮은 점수는 '저조함'을 뜻하고 반대의 경우 '더 좋음'을 뜻한다.

(3) 숫자 점수(비주얼)

(ㄱ) 한 항목당 10 점 만점으로 한다.

(ㄴ) 체크당 2 점 또는 2.5 점으로 체크가 되어서 심사위원은 전 범위의 점수를 사용할것을 권장한다.

12. 테크니컬 평가 절차

(1) 각 선수는 1 명의 테크니컬 심사위원에 의해 평가된다.

(ㄱ) 테크니컬 숙련도의 평가 기준은 예선과 본선, 결선 모든 음료에 동일하게 적용된다.

(ㄴ) 그룹 헤드 물 흘리기

그룹 헤드의 물 흘리기는 각 추출 전에 이행해야 한다.

(ㄷ) 도징 전 필터 바스켓 건조/청결

음료가 제공되기 전 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 해야 한다.

(ㄹ) 도징/그라인딩 시 허용할 수 있는 커피의 흘림/낭비의 양

허용되는 흘림/낭비의 양은 음료 카테고리당 사용하지 않은 커피 최대 5g 이다.

(ㄴ) 일관된 도징/탬핑

선수는 모든 음료에 대해 일관된 방법으로 도징과 탬핑을 선보여야 한다.

선수는 일관성 있게 커피 가루를 분포 시키고, 적절한 압력으로 레벨링해야 한다.

(바) (장착 전) 포터필터 청결

포터필터 바스켓 장착 전 테두리 부분과 날개 부분을 청결히 한다.

(사) 장착과 즉각적인 추출

포터필터를 머신에 장착 후 어떠한 지연 없이 즉각적으로 추출을 시작해야 한다.

(ㅇ) 추출 시간

테크니컬 심사위원은 모든 샷의 추출 시간을 측정하고 3.0 초 이내의 편차를 지니는지 평가한다.

(2) 기술 평가 - 우유 스티밍

(ㄱ) 시작 시 깨끗하게 비워진 피쳐

선수는 차갑고 신선한 우유를 깨끗한 피쳐에 담아야 하며, 준비 시간에는 그 어떤 것도 채우면 안 된다. 피쳐의 내/외부는 모두 깨끗해야 한다.

(ㄴ) 스티밍 전 스팀 분출

선수는 우유 피쳐에 스팀 완드를 넣기 전 스팀을 분출해야 한다.

(ㄷ) 스티밍 후 스팀완드 청결

스티밍 후 전용 타월을 이용하여 스팀 완드를 청결히 해야 한다.

(ㄹ) 스티밍 후 스팀 분출

(ㄹ) 피쳐의 청결/허용할 수 있는 우유 낭비량

각 음료 카테고리 당 90ml 이하의 낭비량만 허용된다.

(3) 기술 평가 - 위생

(ㄱ) 심사위원은 선수의 전체 경기 중 위생 관리를 바탕으로 점수를 결정한다.

(ㄴ) 선수의 경기 시간이 시작되면 반드시 최소 3 개 이상의 타월을 사용해야 하며 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다.

(ㄷ) 선수는 스팀완드용 1 개, 필터 바스켓 청소용 1 개, 작업대 청소용 1 개로 타월을 구분하여 사용해야 한다.

(4) 경기 수행

(ㄱ) 시작/종료 시 작업 공간 관리와 청결

① 선수는 경기장의 청결성과 공간 관리에 대한 평가는 0 - 6 점 사이에서 평가된다.

② 경기 시간 시작 시 최소 3 개 이상의 타월이 있어야 하며, 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다.

③ 경기 시작 시 잔 안에 물이 있어서는 안 된다. 어떠한 경우라도 물이 든 잔이 에스프레소 머신 위에 올려질 경우, 선수는 각각의 테크니컬 스코어시트에서 0 점을 받는다.

④ 경기 시작 시 포터필터에 찌꺼기 있는 것은 허용된다.

⑤ 종료 시 작업 공간이 청결해야 한다. 그라인더 주변 소량의 커피 가루는 인정된다.

⑥ 사고가 발생한 경우(예, 선수가 음료 중 하나를 흘린 경우), 선수는 본인의 경기 시간이 끝나기 전에 이를 정리해야 한다.

⑦ 작업 중 청소는 선수의 점수를 높이는 데 도움이 된다.

⑧ 모든 기기와 도구들은 에스프레소와 작업 테이블 위 기물을 포함하여 본 평가 항목에 포함된다.

⑨ 사용된 찌꺼기는 경기가 끝날 때 포터필터 안에 있어도 무관하다.

(L) 전체 인상

선수의 기술적 표현에 대한 전체 인상은 0 - 6 사이의 점수로 평가된다. 평가에 고려되는 요소는 다음과 같다.

- ① 선수의 전체 작업 흐름과 도구, 장비의 사용
- ② 선수는 에스프레소 머신의 정확한 사용법과 작동에 대한 이해를 보여주어야 한다.
- ③ 선수는 그라인더의 정확한 사용법과 작동에 대한 이해를 보여주어야 한다.
- ④ 선수의 재량에 맞게 에스프레소의 양을 자유로이 선택 가능하다 단, 첫번째 시연 할 때의 에스프레소양과 두번째 에스프레소의 양은 동일해야한다.
- ⑤ 테크니컬 심사위원은 장비의 구성과 위치, 잔과, 부속품, 작업 테이블 주위로의 이동 동선, 청결성, 스테이션의 장비와 도구, 커피와 우유 관리가 포함된다.
- ⑥ 머신 상부에 어떠한 액체나 재료를 올려 놓은 경우 이 부문에서 0 점을 받는다.
- ⑦ 포터필터 스파웃이 청결해야 하며, 도징 챔버 안으로 스파웃이 들어가지 않게 해야 한다.
- ⑧ 선수는 스파웃을 닦는 것으로 포터필터 스파웃의 물이나 가루를 제거해야 한다.
- ⑨ 선수는 적절한 우유 스티밍으로 스팀에 대한 이해도를 보여야 한다.

13. 디자인 평가 절차

다음은 디자인 평가표에 관한 설명이다.

디자인 평가 기준은 예선과 본선, 결선 모든 음료에 동일하게 적용된다. 단, 각 라운드에 평가되는 음료의 수만 다르다.

(1) 예선

(L) 사진은 최소 4 명으로 구성된 심사위원단에 의해 평가된다

(C) 심사위원은 디자인 매력도에 대하여 인상에 기반한 평가를 한다.

(2) 예선, 본선 및 결선

디자인 심사위원은 다음의 절차에 맞게 모든 음료를 평가한다.

(ㄱ) 두 개의 패턴과 제출한 사진의 일치성

심사위원은 제공된 2 개의 패턴과 제출한 사진의 유사함을 평가한다. 이 항목은 선수가 의도한 패턴을 제작하는 것을 확인하는 항목이다.

제공된 디자인의 난이도에 관계없이 2 장의 패턴과 제공한 사진이 일치할 때 10 점이 주어진다. 제공한 1 장의 패턴만 사진과 같고 나머지 1 장은 동일하지 않을 경우 7.5 점이 부여된다. 2 장의 패턴과 제공한 사진이 전혀 동일하지 않을 경우 0 점이 주어진다.

(ㄴ) 거품의 시각적 품질

심사위원은 거품에 버블이 있는지, 매끄러우며 윤기가 나는지에 대하여 시각적으로 품질을 평가한다.

(ㄷ) 재료들 간의 선명한 대조

크레마의 진한 색상과 우유의 깨끗한 흰색의 선명한 대조가 이루어졌을 때 높은 점수가 주어진다.

선수가 의도적으로 크레마와 우유 거품을 섞어서 본인이 의도한 디자인의 구성 요소로 이를 사용한 경우, 심사위원은 이 점을 고려하여 평가한다.

(ㄹ) 패턴의 조화, 크기, 위치

심사위원은 패턴의 크기와 위치 등의 요소들이 각각 미적으로 균형을 이루어 적절히 위치해 있는지 평가한다.

(ㅁ) 난이도에 따른 완성도

높은 점수는 어려운 패턴을 성공적으로 완성했을 때에만 주어진다

(ㅂ) 전체 호감도

심사위원은 음료의 패턴을 바탕으로 전체적인 음료의 디자인을 평가해야 한다.

(ㅅ) 경기 수행의 전문성

경기 수행의 전문성은 기술, 준비, 장비의 올바른 사용, 우수한 고객 서비스 기술, 동선 및 시간 관리 능력을 포함하여 바리스타 직업에서 관찰되는 자질로 평가한다.

14. 기계, 용구, 원자재

(1) 예선 본선 장비

각 선수의 스테이션은 다음과 같이 구성된다

(ㄱ) 기계 테이블

(ㄴ) 작업대

(ㄷ) 대회 테이블

(ㄹ) 에스프레소 기계 : 이베리탈 텐덤-D (IBERITAL TANDEM-D)

(ㅁ) 그라인더 : 카이테어(Kaitrur)

(ㅂ) 넉박스

(ㅅ) 우유 - 선수 개인 지참

(ㅇ) 커피 - 세계 라떼아트챔피언십 (WCL) 공식 원두(에티오피아)

(ㅈ) 쓰레기통

(2) 추천 장비 및 비품

선수는 경기에 필요한 모든 추가 비품을 지참해야 한다. 선수는 대회 또는 이동 시의 기물 파손이 있을 수 있음에 동의해야 한다. 선수는 대회에서 본인의 장비와 악세서리를 관리할 책임이 있으며, WCC 와 자원봉사자, 행사 스텝은 선수의 대기실 또는 경기 장소에 남겨진 물건의 안전에 대한 책임이 없다.

다음은 선수가 지참해야 하는 비품이다.

(ㄱ) 탬퍼

(ㄴ) 샷글라스

(ㄷ) 스팀피처

- (ㄹ) 잔(아트바 라떼용)
- (ㄴ) 잔받침(필수 아님)
- (ㄷ) 스푼(필수 아님)
- (ㄹ) 기타 필요한 용구
- (ㅇ) 바타올/청소용 천(연습 및 경기용)
- (ㅈ) 청소 용품(카운터용 솔, 그라인더용 솔 등)
- (ㅊ) 트레이(심사위원 서빙용)
- (ㅋ) 웨이터 카트

(3) 결승전 커피머신

- a. 머신: 이베리탈 텐덤-D (IBERITAL TANDEM-D)
- b. 그라인더: 카이테어(Kaitrur)

