

## 제1회 인천커피축제

# 세계커피대회(WCC)-2026 엘살바도르 커피 어워드 라테아트챔피언십 규정집

*World Coffee Latte Art (WCL) Championship Rules & Regulations*

수행과제: “라테아트로 엘살바도르를 표현하라!”

- 같은 조건에서 우유 스티밍을 기술을 발휘하여 의도한 이미지를 에스프레소 위에 재현하라.

|            |                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------|
| 대회 성격      | 프리푸어 라테 1세트와 디자이너 라테 1잔을 평가하는 시각·기술 경기                           |
| 참가 대상      | 성별·연령·국적 제한 없음 · 선착순 15명                                         |
| 지정 커피      | 엘살바도르 돈후스토 파카마라 / 내추럴 (El Salvador Don Justo Pacamara / Natural) |
| 주최·주관      | 인천커피축제조직위원회                                                      |
| 대회 운영      | 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)                         |
| 대회 일시 / 장소 | 2026년 10월 25일(일) 오후 2시 / 한국커피문화원(인천광역시 중구 우현로 11)                |
| 시상식 및 시연   | 2026년 11월 7일(토) 오후 4시부터 1위~3위 수상자 시연(오후 5시부터 시상식)                |
| 시상식 장소     | 크로캣하우스 3층(인천시 제물포구 보세로 135)· 전화: 032-777-1457                    |

선수는 규정집, 비주얼 평가표, 테크니컬 평가표, 심사위원 체크 포인트와 공식 공지를 숙지하세요.

제작·발행: 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)

목차

| 규정 본문             | 심사 해설·공식 서식          |
|-------------------|----------------------|
| 제1장 대회 개요·총칙      | 제8장 문제·감점·실격·안전      |
| 제2장 참가 선수·등록·일정   | 제9장 결과·질의·이의신청       |
| 제3장 심사위원·심사 윤리    | 심사 해설 1. 비주얼 평가      |
| 제4장 지정 커피·우유·잔·사진 | 심사 해설 2. 테크니컬 평가     |
| 제5장 준비시간·경기시간     | 심사 해설 3. 점수·동점·기록    |
| 제6장 경연 음료·제공 절차   | 부록 1~2. 비주얼 평가표      |
| 제7장 심사·채점·순위      | 부록 3~4. 테크니컬 평가표     |
|                   | 부록 5~7. 집계·사고·체크 포인트 |
|                   | 참고 기준 및 제작 주체        |

2026년 경기 방식

2026년 대회는 예선 없이 본선 1회로 운영하며 총3잔 '프리푸어 라테1세트(동일 패턴 2잔), 디자이너 라테 1잔'을 만든다.  
본선 총점은 비주얼 심사위원 2명의 각 180점과 테크니컬 심사위원 1명의 48점을 합산한 408점에서 감점을 뺀 값이다. 예선 평가표는 향후 공식 공지로 예선을 운영할 때만 사용한다.

제1장 대회 개요·총칙

**제1조(목적)** 이 규정은 동일한 커피·장비 조건에서 우유의 질감과 흐름을 제어해 의도한 이미지를 반복 재현하는 능력을 공정하고 투명하게 평가하기 위해 경기 절차, 배점, 위생·안전과 이의 절차를 정하는 데 목적이 있다.

**제2조(적용 범위)** 제1회 인천커피축제의 부대행사로 열리는 '세계커피대회(WCC) - 2026 엘살바도르 커피 어워드'의 라테아트챔피언십(World Coffee Latte Art(WCL) Championship)에 참가하는 선수, 코치, 심사위원, 운영요원, 타임키퍼와 자원봉사자에게 적용한다.

**제3조(대회의 독립성)** 본 대회는 커피비평가협회가 운영하는 독립 대회이다.

**제4조(운영 원칙)** 조직위원회는 동일 조건, 이해상충 회피, 독립 채점, 사전 캘리브레이션, 점수 추적 가능성, 위생과 안전을 핵심 원칙으로 삼는다.

**제5조(공식 문서)** 이 규정집, 비주얼 평가표, 테크니컬 평가표, 심사위원 체크 포인트, 선수별 제출 사진과 모든 선수에게 동일하게 전달된 최신 공식 공지는 하나의 규정 체계를 이룬다.

**제6조(용어)** '프리푸어 라테'는 스팀 피쳐에서 우유를 직접 부어 별도의 에칭 도구나 표면 장식재 없이 만든 음료, '디자이너 라테'는 프리푸어를 바탕으로 허용된 에칭과 표면 장식을 더한 음료, '한 세트'는 같은 패턴으로 만든 두 잔을 말한다.

## 제2장 참가 선수·등록·일정

**제7조(참가 자격)** 성별·연령·국적·직업의 제한 없이 참가할 수 있다. 대회일 기준 만 19세 미만 선수는 법정대리인의 참가·안전·촬영 동의서를 제출한다.

**제8조(신분 확인)** 주민등록증, 운전면허증, 여권, 청소년증 또는 사진과 생년월일을 확인할 수 있는 공적 신분증을 지참한다. 외국인은 여권 또는 체류 신분을 확인할 수 있는 서류를 사용한다.

**제9조(등록)** 2026년 10월 08일(목)부터 10월 22일(목) 23시 59분까지 대회 홈페이지의 참가신청 양식을 작성하고 참가비 30,000원을 납부해야 등록이 완료된다.

**제10조(신청 경로)** 대회 홈페이지 <https://www.ccacoffee.co.kr/wcl> 에서 WCC Latte Art 참가신청을 선택한다. 계좌와 제출 서류는 공식 접수 화면의 안내를 따른다.

**제11조(환불)** 참가비 환불은 접수 마감 전까지 이메일로 신청할 수 있다. 마감 이후에는 원칙적으로 환불하지 않되, 대회 취소 또는 조직위원회 귀책 사유가 있으면 전액 환불한다.

**제12조(자격 제한)** 해당 연도 종목의 운영위원, 심사위원, 접수 집계자는 선수로 참가할 수 없다. 폭언·괴롭힘, 고의적 경기 방해, 접수 조작, 허위자료 제출은 경고·감점 또는 실격 사유가 된다.

**제13조(본선)** 본선은 2026년 10월 25일(일) 오후 2시 한국커피문화원(인천광역시 중구 우현로 11/ 신포역 4번 출구에서 직진 50m)에서 진행한다. 출전 순서는 등록 순서에 따라 조를 배정한 뒤 조 안에서 공개 추첨으로 정한다.

**제14조(결과)** 결과는 2026년 10월 26일(월) 오후 2시 카카오톡 단체방과 대회 홈페이지에 공지한다. (자세한 내용은 개별 통지)

**제15조(시상)** 1위부터 3위까지 상패를 수여한다. 조직위원회가 정한 입상자에게는 순위가 표시되지 않은 PDF 인증서를 이메일로 발급한다. 1위부터 3위까지는 시상식 참석을 원칙으로 하며 불가피한 사유는 사전에 협의한다.

| 구분            | 일정                                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------|
| 선수 모집         | 2026년 10월 8일(목)~10월 22일(ahr) 23:59                    |
| 대회 일시         | 2026년 10월 25일(일) 오후 2시                                |
| 대회 장소         | 한국커피문화원(인천광역시 중구 우현로 11/ 신포역 4번 출구에서 직진 50m)          |
| 결과 발표         | 2026년 10월 26일(월) 오후 2시 카카오톡 단체방과 대회 홈페이지 공지           |
| 시상식 및 시연 / 장소 | 2026년 11월 7일(토) 오후 4시 1위~3위 시연(오후 5시 시상식) / 크로켓하우스 3층 |

## 제3장 심사위원·심사 윤리

**제16조(심사위원단)** 비주열 심사위원 2명, 테크니컬 심사위원 1명, 헤드 심사위원 1명으로 구성한다. 헤드 심사위원은 절차·시간·누락·규정 적용을 관리하며 이 규정에서 별도 정한 경우를 제외하고 점수를 부여하지 않는다.

**제17조(위촉)** 심사위원장은 커피비평가협회(CCA)의 심의와 교육을 거쳐 위촉한다. 심사위원은 라테아트, 에스프레소 추출, 우유 스티밍, 위생과 평가 경험을 종합해 선발한다.

**제18조(캘리브레이션)** 대회 전에 별도 시연 음료를 사용해 평가항목의 의미, 점수 앵커, 결함 코드, 관찰 위치, 채점 순서와 0점 사용 원칙을 맞춘다. 캘리브레이션은 특정 선수의 제출 사진이나 경기 음료로 하지 않는다.

**제19조(독립 채점)** 각 심사위원은 다른 심사위원의 점수를 보거나 협의하지 않고 평가표를 완성한다. 다만 '제출 사진·한 쌍의 재현 일치도'는 두 비주열 심사위원이 같은 두 잔과 사진을 평가하므로 점수 불일치가 있으면 점수 잠금 전에 함께 다시 관찰하여 동일 점수로 확정한다.

**제20조(점수 개입 금지)** 헤드 심사위원은 평가표 누락, 산술 오류, 규정 위반과 0점 근거를 확인할 수 있으나 전문 판단 점수를 특정 값으로 맞추도록 지시할 수 없다.

**제21조(이해상충)** 심사위원이 선수의 가족, 코치, 교사, 고용주·피고용인, 사업 파트너이거나 출품 패턴 설계에 실질적으로 관여했다면 사전에 신고하고 해당 선수의 심사를 회피한다.

**제22조(비밀 유지)** 심사위원은 공식 발표 전까지 점수와 순위를 공개하지 않는다. 심사 중 선수와 경기 진행에 필요한 범위를 벗어난 사적 대화·조언·평가 예고를 하지 않는다.

**제23조(평가 태도)** 국적, 성별, 나이, 소속, 외모, 말투와 개인적 친분은 평가 대상이 아니다. 문화적·개인적 표현 방식의 차이를 기술·시각 평가와 혼동하지 않는다.

## 제4장 지정 커피·우유·잔·사진

**제24조(지정 커피)** 지정 커피는 '엘살바도르 돈후스토 파카마라'이다. 선수는 공식 볶은 원두를 개별 구매해 연습할 수 있으며, 본선에서는 조직위원회가 준비한 동일 배치 원두만 사용한다.

**제25조(원두 관리)** 경기 전 조직위원회가 원두를 공식 그라인더 호퍼에 담아 둔다. 선수는 준비시간에 예비 추출과 분쇄도 조절을 할 수 있으나 다른 커피를 투입하거나 지정 원두에 물질을 섞어서는 안 된다.

**제26조(우유)** 선수는 식품 관련 법령에 적합한 미개봉 시판 흰 우유를 지참한다. 브랜드는 제한하지 않으며 가공유·향미유·첨가물이 든 제품은 사용할 수 없다. 본선 전 운영요원이 미개봉 상태, 소비기한과 보관 상태를 확인한다.

**제27조(잔)** 본선은 조직위원회가 사전에 공지한 동일 모델·동일 용량의 공식 잔을 사용하는 것을 원칙으로 한다. 공식 잔을 제공하지 않는 경우에는 190~350mL 범위에서 각 세트의 두 잔이 같은 모델·재질·색상이어야 하며, 세부 규격을 모든 선수에게 동일하게 공지한다.

**제28조(제출 사진)** 선수는 프리푸어 라테 1세트(동일 패턴 2잔), 디자이너 라테 1잔의 패턴 사진을 1장씩 제출한다. 사진은 실제 완성 패턴을 위에서 촬영한 선명한 이미지여야 하며 명칭, 방향, 손잡이 위치를 표시한다.

**제29조(사진 형식)** 본선에는 조직위원회가 승인한 규격으로 인쇄된 사진을 사용한다. 전자기기 화면이나 회화·일러스트만으로 대체할 수 없다. 사진에는 선수의 이름·소속·광고문구를 넣지 않는다.

**제30조(프리푸어)** 스팀 피처에서 우유를 직접 부어야 한다. 에칭펜, 스푼, 바늘, 스텐실, 식용 색소, 분말, 시럽과 그 밖의 표면 장식재를 사용할 수 없다. 피쳐 주둥이를 에칭 도구처럼 사용해서도 안 된다.

**제31조(디자이너 패턴)** 에칭 도구와 시나몬·코코아·녹차·말차·슈거 파우더, 식용 색소 등 식용 표면 장식재를 사용할 수 있다. 색소는 3가지까지 허용하며 표면 장식에 한정한다. 음료 본체에 섞어 색이나 향미를 바꾸어서는 안 된다.

**제32조(맛 평가 제외)** 본 대회는 시각·기술 경기이므로 심사위원은 음료를 마시거나 향미를 채점하지 않는다. 우유·커피의 맛 선호를 비주얼 또는 테크니컬 점수에 반영해서는 안 된다.

## 제5장 준비시간(3분)·경기시간(10분)

**제33조(오리엔테이션)** 선수는 조직위원회가 정한 온라인 또는 대면 오리엔테이션에 참여한다. 장비, 공식 잔, 원두·우유 확인, 제출 사진, 출전 순서, 평가표, 안전과 이의 절차를 동일하게 안내한다.

**제34조(사전 연습)** 선수는 별도 신청을 통해 공식 머신을 사용할 수 있다. 이용 일정·비용·원두·우유 준비 방식은 참가자에게 동일하게 공지한다.

**제35조(준비시간)** 선수에게 3분을 부여한다. 타임키퍼의 안내 후 선수가 손을 들고 '타임'이라고 말하면 시작한다. 시작 신호 전에 스테이션의 기물에 손을 대면 헤드 심사위원이 원위치 후 다시 시작하게 하거나 고의성이 있으면 감점할 수 있다.

**제36조(준비시간 허용)** 분쇄도 조절, 예비 추출, 잔 예열, 기물 배치와 우유 개봉을 할 수 있다. 경기 시작 시 잔 안에는 물기가 없어야 한다. 포터필터에 연습 추출한 찌꺼기가 남아 있는 것은 허용한다.

**제37조(준비시간 알림)** 타임키퍼는 1분, 30초가 남았을 때 알린다. 선수가 준비를 일찍 마치면 손을 들고 '타임'이라고 말해 준비시간을 종료할 수 있다.

**제38조(경기시간)** 선수에게 10분을 부여한다. 선수가 손을 들고 '타임'이라고 말하면 시작하며, 경기 중 언제든지 남은 시간을 물을 수 있다.

**제39조(경기 종료)** 선수가 손을 들고 '타임'이라고 말할 때 종료된다. 10분보다 일찍 끝내도 가산점이나 감점은 없다.

**제40조(시간 초과)** 준비시간 또는 경기시간을 초과하면 1초당 1점을 총점에서 감점한다. 각 시간의 초과가 60초를 넘으면 실격한다. 타임키퍼는 0.1초 단위 기록을 초 단위로 올림해 적용한다.

**제41조(기술적 중단)** 공식 머신·그라인더·전원·급수에 선수 책임이 아닌 문제가 생기면 선수가 즉시 '테크니컬 타임아웃'을 요청한다. 헤드 심사위원이 원인을 확인해 시간을 보전하거나 재경기를 결정하고 기록한다.

## 제6장 경연 음료·제공 절차

**제42조(본선 음료)** 선수는 총 3잔을 만든다. 프리푸어 라테 1세트(동일 패턴 2잔)와 프리푸어 라테 1잔으로 구성한다.

**제43조(제공 순서)** 프리푸어 라테 2잔, 디자이너 라테 1잔순으로 제공한다. 순서를 바꾸거나 한 세트의 두 잔을 서로 다른 시점에 제공하면 해당 세트의 재현 일치도와 전문적 경기 수행에 영향을 줄 수 있다.

**제44조(사진 배치)** 각 세트를 제공할 때 해당 제출 사진을 두 잔과 함께 심사위원 앞에 놓는다. 손잡이가 있는 잔은 원칙적으로 손잡이를 3시 방향으로 정렬하고 사진의 방향과 일치시킨다.

**제45조(심사 관찰)** 두 비주얼 심사위원은 먼저 제출 사진과 두 잔을 함께 보고 재현 일치도를 확인한다. 그 밖의 항목은 각 심사위원에게 배정된 컵 A 또는 B를 즉시 관찰해 독립 채점한다.

**제46조(서비스)** 선수는 패턴명과 핵심 표현을 간결하게 설명할 수 있다. 설명의 화려함이나 언어 유창성은 별도 점수로 채점하지 않으며, 안전하고 명확한 제공과 자연스러운 응대는 테크니컬 '경기 수행'에서만 제한적으로 고려한다.

**제47조(잔 취급)** 선수와 운영요원은 잔의 림을 잡지 않는다. 쏟거나 오염된 음료를 다시 제공할 때에도 경기시간은 계속되며 새 음료가 시간 안에 완성되어야 한다.

## 제7장 심사·채점·순위

**제48조(비주얼 배점)** 각 음료 세트는 ① 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도, ② 우유 표면의 시각적 품질, ③ 대조와 선명도, ④ 조화·크기·위치, ⑤ 난도 및 성공도, ⑥ 종합 시각 완성도를 각 10점으로 평가하여 60점 만점으로 한다.

**제49조(비주얼 척도)** 0점부터 10점까지 1점 단위로 채점한다. 0점은 평가할 대상이 없거나 규정이 정한 중대한 위반으로 해당 항목을 평가할 수 없을 때만 사용하며 헤드 심사위원이 근거를 확인한다.

**제50조(본선 비주얼 점수)** 각 비주얼 심사위원은 3세트를 평가해 180점 만점의 평가표를 작성한다. 두 비주얼 심사위원 점수는 합산하며 평균으로 바꾸지 않는다.

**제51조(테크니컬 배점)** 본선의 에스프레소 7개 기준과 우유 5개 기준은 세 음료 카테고리마다 예=1점, 아니요=0점으로 채점한다. 위생 0~6점과 경기 수행 0~6점을 더해 48점 만점으로 한다.

**제52조(본선 총점)** 본선 총점은 '비주얼 심사위원 1의 점수 + 비주얼 심사위원 2의 점수 + 테크니컬 심사위원 점수 - 감점'으로 계산하며 만점은 408점이다.

**제53조(예선 양식)** 조직위원회가 예선을 공식 공지한 경우 예선은 프리푸어 1세트와 디자이너 1세트로 진행한다. 비주얼 심사위원 각 120점과 테크니컬 36점을 합산해 276점 만점으로 한다.

**제54조(점수 잠금)** 심사위원은 사실 메모와 점수를 기재하고 서명한 뒤 헤드 심사위원에게 제출한다. 헤드 심사위원은 누락·산술·규정 적용만 확인하고, 점수 잠금 뒤에는 명백한 기록 오류 외에는 수정하지 않는다.

**제55조(집계)** 점수 집계자 2명이 독립 계산한 결과를 대조한다. 차이가 있으면 원평가표, 시간·감점 기록과 헤드 심사위원 사고 기록을 기준으로 정정하고 사유를 남긴다.

**제56조(동점)** 총점이 같으면 ① 두 비주얼 심사위원의 합계, ② 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도 합계, ③ 종합 시각 완성도 합계, ④ 테크니컬 점수, ⑤ 난도 및 성공도 합계 순으로 순위를 정한다. 그래도 같으면 같은 공식 조건으로 프리푸어 1세트의 추가 경기를 실시한다.

| 영역    | 산식                                      | 만점  |
|-------|-----------------------------------------|-----|
| 비주얼 1 | 3세트 × 60점                               | 180 |
| 비주얼 2 | 3세트 × 60점                               | 180 |
| 테크니컬  | 3세트 × (에스프레소 7 + 우유 5) + 위생 6 + 경기 수행 6 | 48  |
| 본선 총점 | 두 비주얼 점수 + 테크니컬 점수 - 감점                 | 408 |

## 제8장 문제·감점·실격·안전

**제57조(감점 원칙)** 감점과 실격은 전문적 평가점수와 구분해 적용한다. 헤드 심사위원은 사유, 발생 시각, 관련 조항과 확인자를 사고·감점 기록표에 적고 가능한 범위에서 선수에게 알린다.

**제58조(카테고리 0점)** 프리푸어에 에칭·표면 장식을 사용하거나, 디자이너 라테에 4가지 이상의 색소를 사용하거나, 공식 잔 대신 허가받지 않은 잔을 사용하면 해당 음료 카테고리의 비주얼 점수를 0점 처리한다.

**제59조(사진 문제)** 제출 사진이 없으면 해당 세트의 '제출 사진·한 쌍의 재현 일치도'를 0점 처리한다. 사진과 음료가 다르다는 이유만으로 우유 표면·대조·조화 등 독립된 시각 항목까지 자동으로 0점 처리하지 않는다.

**제60조(실격)** 비지정 커피 사용, 확인받지 않은 우유 사용, 에스프레소 머신의 안전·압력·온도 부품 무단 변경, 외부인의 핵심 수행, 고의적 점수 조작, 준비 또는 경기시간 60초 초과는 실격 사유가 된다.

**제61조(공식 장비 고장)** 선수 책임이 아닌 장비 고장으로 음료가 영향을 받으면 경기를 중지하고 수리·교체 후 남은 시간 보전 또는 전체 재경기를 시행한다. 선수의 개인 도구 고장은 원칙적으로 경기시간이 계속된다.

**제62조(머신 상부)** 에스프레소 머신 위에 액체가 든 잔, 피쳐, 우유와 그 밖의 액체를 올리거나 붓지 않는다. 감전·화상 위험이 있거나 장비에 액체가 유입되면 즉시 경기를 중지하고 실격할 수 있다.

**제63조(화상·전기 안전)** 스팀 wand와 그룹 헤드의 고온부를 맨손으로 만지지 않으며 젖은 손으로 전기 플러그를 다루지 않는다. 케이블과 기물은 이동·대피 동선을 막지 않도록 배치한다.

**제64조(위생)** 스팀 wand, 필터 바스켓, 작업대용 타월을 구분한다. 얼굴·입·바닥에 닿은 타월은 다시 사용하지 않으며, 우유는 사용 전까지 냉장 상태를 유지한다.

**제65조(응급상황)** 화상, 감전, 유리 파손, 우유 대량 유출 또는 장비 이상이 생기면 선수·심사위원 누구나 즉시 중지를 요청할 수 있다. 안전 확보 후 헤드 심사위원과 운영책임자가 재개·재경기·종료를 결정한다.

| 사유                       | 처리                 |
|--------------------------|--------------------|
| 준비시간(3분) 또는 경기시간(10분) 초과 | 1초당 -1점, 60초 초과 실격 |
| 제출 사진 누락                 | 해당 세트 재현 일치도 0점    |
| 프리푸어 에칭·장식               | 해당 세트 비주얼 0점       |
| 디자이너 패턴 색소 4색 이상         | 해당 세트 비주얼 0점       |
| 비지정 커피·미확인 우유            | 실격                 |
| 머신 안전 설정 무단 변경           | 실격                 |

## 제9장 결과·질의·이의신청

**제66조(결과 발표)** 최종 1위부터 3위까지의 순위와 조직위원회가 정한 범위의 결과를 공지한다. 선수는 본인의 평가표 사본, 감점과 사실 메모를 요청할 수 있다.

**제67조(현장 질의)** 장비·시간·우유·잔·사진·심사 절차 문제가 생기면 즉시 헤드 심사위원 또는 운영책임자에게 알린다. 현장에서 확인할 수 있는 문제는 먼저 중지·확인·기록한 뒤 조치한다.

**제68조(이의신청)** 선수는 결과 통지 후 24시간 이내에 공식 이메일로 이의를 신청할 수 있다. 선수명, 문제의 시각과 사실, 관련 조항, 증거, 요청하는 해결안을 포함한다.

**제69조(이의 범위)** 산술 오류, 규정 오적용, 장비·시간 문제, 평가표 누락, 이해상충과 절차 위반을 대상으로 한다. 근거 없이 전문 심사위원의 순수한 시각적 선호 판단 자체만을 바꾸어 달라는 요청은 재채점 사유가 되지 않는다.

**제70조(처리)** 운영위원회는 원평가표, 시간 기록, 영상, 사고 기록과 관계자 진술을 검토해 원칙적으로 72시간 이내 이메일로 답한다. 해당 결정에 직접 관여한 사람은 가능한 범위에서 재심에서 제외한다.

**제71조(기록 보존)** 최종 평가표, 집계표, 시간·감점·장비·이의 기록은 공식 발표 후 최소 1년간 접근 권한을 제한해 보존하고 기간이 지나면 안전하게 파기한다.

**제72조(규정 변경)** 불가피한 사유로 규정을 바꾸면 변경 조항, 이유와 시행 시각을 모든 선수에게 문서로 공지한다. 이미 종료된 선수에게 불리하게 소급 적용하지 않는다.

**제73조(공식 공지)** 구두 안내와 문서가 다르면 모든 선수에게 같은 방식으로 전달한 최신 공식 문서가 우선한다. 문의와 제출에 사용하는 이메일 주소는 대회 홈페이지와 오리엔테이션에서 공지한다.

**제74조(제작 주체)** 이 규정집과 모든 부속 평가 서식은 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)가 제작·발행한다.

## 심사 해설 1. 비주얼 평가 포인트

### 선수에게 공개하는 핵심

심사위원은 '복잡해 보이는가'보다 '의도한 이미지를 두 잔에 재현했는가, 표면과 경계가 깨끗한가, 잔 안에서 균형을 이루는가, 시도한 난도를 실제로 성공시켰는가'를 본다.

**제75조(제출 사진·한 쌍의 재현 일치도)** 사진의 작품명이나 설명이 아니라 시각적 결과를 비교한다. 핵심 윤곽, 요소 수, 방향, 크기, 손잡이 기준 위치를 확인한다. 이 항목은 미적 품질이나 난도를 중복 평가하지 않는다.

**제76조(우유 표면의 시각적 품질)** 제공 즉시 관찰한다. 큰 기포, 마른 거품, 갈라짐, 거친 표면은 낮은 점수 요인이다. 기포가 가늘고 균일하며 매끄럽고 광택이 이어지면 높은 점수를 준다.

**제77조(대조와 선명도)** 흰 우유와 갈색 커피의 경계가 의도대로 뚜렷한지 본다. 패턴을 구성하기 위해 의도적으로 만든 혼합 영역은 결함으로 보지 않지만, 비의도적 번짐·탁함·찢어진 선은 감점 요인이다.

**제78조(조화·크기·위치)** 패턴이 잔 크기에 비해 지나치게 작거나 넘치지 않는지, 중심·방향·손잡이와의 관계가 자연스러운지, 여러 요소와 여백이 균형을 이루는지 평가한다.

**제79조(난도 및 성공도)** 난도는 요소 수, 선의 세밀함, 유량·낙차·피쳐 이동의 정밀성, 에칭 통제 등을 종합한다. 어려운 패턴을 시도했다는 이유만으로 점수를 주지 않고 실제 완성도가 뒷받침될 때 높은 점수를 준다.

**제80조(종합 시각 완성도)** 다른 항목을 단순 합산하지 않는다. 처음 보는 사람이 패턴을 알아볼 수 있는지, 전체가 통일되어 있는지, 창의성이 기술과 조화를 이루는지에 대한 종합 판단이다.

| 점수 앵커 | 공통 의미                    |
|-------|--------------------------|
| 0     | 평가 대상 없음·중대한 규정 위반       |
| 2     | 핵심 요소가 대부분 무너짐           |
| 4     | 의도는 보이나 결함이 뚜렷함          |
| 6     | 기본 기준 충족·보통의 완성도         |
| 8     | 작은 결함만 있는 우수한 완성도        |
| 10    | 결함이 거의 없고 의도·기술·완성도가 탁월함 |

1·3·5·7·9점은 인접한 두 앵커 사이의 수행으로 판단한다. 심사위원은 먼저 근거가 되는 사실을 메모한 뒤 점수를 적는다.

## 심사 해설 2. 테크니컬 평가 포인트

### 채점 원칙

예/아니요 항목은 해당 음료 카테고리에서 제공한 모든 추출·스티밍이 기준을 충족해야 '예'로 채점한다. 한 번이라도 명백히 위반하면 '아니요'이며, 심사위원은 시각적으로 확인한 사실을 적는다.

**제81조(그룹 헤드 플러시)** 각 제공용 추출 전 그룹 헤드의 물을 흘려 잔류 커피를 제거했는지 확인한다. 연습용이거나 제공하지 않은 추출은 해당 카테고리 점수에 포함하지 않는다.

**제82조(필터 바스켓 건조·청결)** 도징 직전 바스켓 안에 물과 이전 추출의 커피가루가 남아 있지 않아야 한다.

**제83조(커피 손실 5g)** 카테고리 수행 중 제공 음료에 사용하지 않은 분쇄 커피를 기준으로 한다. 단순히 넵박스의 제공용 펍을 손실로 계산하지 않는다.

**제84조(도징·분배·탬핑)** 모든 제공용 샷의 방법이 일관되고 커피층이 고르게 분포하며 탬핑 면이 수평인지 본다. 특정 도구 사용 여부 자체는 점수가 아니다.

**제85조(포터필터 청결)** 장착 전에 림·플랜지·스파웃에 물과 커피가루가 없는지 확인한다. 안전하고 위생적인 방법이면 물·타월·손가락 사용을 일률적으로 금지하지 않는다.

**제86조(즉각적인 추출)** 포터필터를 장착한 뒤 불필요하게 지연하지 않고 펌프를 작동했는지 본다.

**제87조(추출시간)** 펌프를 작동한 순간부터 측정한다. 제공한 라테는 20초 이상이어야 하며 같은 카테고리의 샷 사이 최대 편차가 3.0초 이내여야 한다.

**제88조(피처·스팀 wand)** 경기 시작 시 깨끗하고 빈 피처에 차가운 새 우유를 사용하며, 스티밍 전 분출, 직후 전용 타월 청소, 청소 후 재분출의 순서를 확인한다.

**제89조(우유 손실 90mL)** 음료 카테고리의 마지막 제공이 끝난 시점에 피처에 남은 사용 가능한 우유의 총량을 본다. 바닥·배수구로 버린 우유를 숨겨 손실을 줄인 것으로 보지 않는다.

**제90조(위생 0~6)** 전용 타월 구분, 식품 접촉면, 잔 림 취급, 얼굴·입·바닥 접촉, 우유의 냉장 관리와 오염 방지를 종합한다.

**제91조(경기 수행 0~6)** 시작·종료 작업대, 동선, 장비 이해, 사고 정리, 커피·우유 관리와 작업 흐름을 종합한다. 이미 '아니요'로 처리한 단일 실수를 이 항목에서 기계적으로 중복 감점하지 않는다.

| 점수 | 위생·경기 수행의 공통 의미             |
|----|-----------------------------|
| 0  | 평가할 수행이 없거나 위생·작업 상태가 수용 불가 |
| 1  | 수용 가능하나 반복적 결함이 큼           |
| 2  | 평균적 수행, 여러 개선점 존재           |
| 3  | 좋음, 기본 흐름과 위생이 안정적          |
| 4  | 매우 좋음, 작은 결함만 존재            |
| 5  | 훌륭함, 전문적이고 일관된 수행           |
| 6  | 매우 훌륭함, 모범적 통제와 완성도         |

## 심사 해설 3. 점수 계산·동점·기록

| 구분      | 산식                                          | 만점  |
|---------|---------------------------------------------|-----|
| 본선 비주얼  | (프리푸어 1세트 + 디자이너 1잔) × 비주얼 심사위원 2명          | 360 |
| 본선 테크니컬 | [3카테고리 × (에스프레소 7 + 우유 5)] + 위생 6 + 경기 수행 6 | 48  |
| 본선 총점   | 비주얼 1 + 비주얼 2 + 테크니컬 - 시간·규정 감점             | 408 |
| 예선 비주얼  | (프리푸어 + 디자이너) × 비주얼 심사위원 2명                 | 240 |
| 예선 테크니컬 | [2카테고리 × (에스프레소 7 + 우유 5)] + 위생 6 + 경기 수행 6 | 36  |
| 예선 총점   | 비주얼 1 + 비주얼 2 + 테크니컬 - 감점                   | 276 |

### 기록의 질

‘좋았다’, ‘부족했다’만 적지 않는다. 예: ‘프리푸어 2의 컵 B에서 오른쪽 앞 2개가 합쳐짐’, ‘디자이너 카테고리 두 번째 샷이 첫 번째보다 4.1초 길어짐’처럼 관찰 사실을 남긴다.

부록 1. 비주얼 평가표 - 예선 라운드

프리푸어 라테 1세트 + 디자이너 라테 1잔 · 각 60점 · 심사위원 1인 만점 120점

|     |    |      |  |     |  |      |  |
|-----|----|------|--|-----|--|------|--|
| 라운드 | 예선 | 선수번호 |  | 선수명 |  | 심사위원 |  |
|-----|----|------|--|-----|--|------|--|

| 카테고리·사진·담당 컵                                                                        | 평가항목              | 한 문장 판단 질문                            | 배점 | 점수 | 메모·결함 코드 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|----|----|----------|
| 프리푸어 라테<br>사진 1<br>담당 컵 A □ B □<br><br>소계: ____ / 60                                | 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도 | 두 잔이 서로 닮았고 제출 사진의 핵심 구조·방향·요소를 재현했는가 | 10 |    |          |
|                                                                                     | 우유 표면의 시각적 품질     | 기포가 가늘고 균일하며 표면이 매끄럽고 윤기가 있는가         | 10 |    |          |
|                                                                                     | 대조와 선명도           | 커피와 우유의 경계가 의도대로 선명하며 비의도적 번짐이 적은가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 조화·크기·위치          | 잔과 손잡이를 기준으로 크기·방향·여백·요소 배치가 균형적인가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 난도 및 성공도          | 선택한 난도의 핵심 요소를 흐트러짐 없이 실제로 완성했는가      | 10 |    |          |
|                                                                                     | 종합 시각 완성도         | 첫인상·가독성·창의성·통일성이 하나의 완성된 디자인을 이루는가    | 10 |    |          |
| 디자이너 라테<br>사진 2<br>담당 컵 A □ B □<br><br>소계: ____ / 60<br>총점: ____ / 120<br>서명: _____ | 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도 | 두 잔이 서로 닮았고 제출 사진의 핵심 구조·방향·요소를 재현했는가 | 10 |    |          |
|                                                                                     | 우유 표면의 시각적 품질     | 기포가 가늘고 균일하며 표면이 매끄럽고 윤기가 있는가         | 10 |    |          |
|                                                                                     | 대조와 선명도           | 커피와 우유의 경계가 의도대로 선명하며 비의도적 번짐이 적은가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 조화·크기·위치          | 잔과 손잡이를 기준으로 크기·방향·여백·요소 배치가 균형적인가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 난도 및 성공도          | 선택한 난도의 핵심 요소를 흐트러짐 없이 실제로 완성했는가      | 10 |    |          |
|                                                                                     | 종합 시각 완성도         | 첫인상·가독성·창의성·통일성이 하나의 완성된 디자인을 이루는가    | 10 |    |          |

척도: 0~10점, 1점 단위. 0점은 평가할 대상이 없거나 중대한 규정 위반일 때만 헤드 심사위원의 확인을 거쳐 사용한다.

부록 2. 비주얼 평가표 - 본선 라운드

프리푸어 라테 2세트 + 디자이너 라테 1잔 · 각 60점 · 심사위원 1인 만점 180점

|     |    |      |  |     |  |      |  |
|-----|----|------|--|-----|--|------|--|
| 라운드 | 본선 | 선수번호 |  | 선수명 |  | 심사위원 |  |
|-----|----|------|--|-----|--|------|--|

| 카테고리·사진·담당 컵                                                                        | 평가항목              | 한 문장 판단 질문                            | 배점 | 점수 | 메모·결함 코드 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|----|----|----------|
| 프리푸어 라테 1<br>사진 1<br>담당 컵 A □ B □<br><br>소계: ____ / 60                              | 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도 | 두 잔이 서로 닮았고 제출 사진의 핵심 구조·방향·요소를 재현했는가 | 10 |    |          |
|                                                                                     | 우유 표면의 시각적 품질     | 기포가 가늘고 균일하며 표면이 매끄럽고 윤기가 있는가         | 10 |    |          |
|                                                                                     | 대조와 선명도           | 커피와 우유의 경계가 의도대로 선명하며 비의도적 번짐이 적은가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 조화·크기·위치          | 잔과 손잡이를 기준으로 크기·방향·여백·요소 배치가 균형적인가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 난도 및 성공도          | 선택한 난도의 핵심 요소를 흐트러짐 없이 실제로 완성했는가      | 10 |    |          |
|                                                                                     | 종합 시각 완성도         | 첫인상·가독성·창의성·통일성이 하나의 완성된 디자인을 이루는가    | 10 |    |          |
| 프리푸어 라테 2<br>사진 2<br>담당 컵 A □ B □<br><br>소계: ____ / 60                              | 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도 | 두 잔이 서로 닮았고 제출 사진의 핵심 구조·방향·요소를 재현했는가 | 10 |    |          |
|                                                                                     | 우유 표면의 시각적 품질     | 기포가 가늘고 균일하며 표면이 매끄럽고 윤기가 있는가         | 10 |    |          |
|                                                                                     | 대조와 선명도           | 커피와 우유의 경계가 의도대로 선명하며 비의도적 번짐이 적은가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 조화·크기·위치          | 잔과 손잡이를 기준으로 크기·방향·여백·요소 배치가 균형적인가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 난도 및 성공도          | 선택한 난도의 핵심 요소를 흐트러짐 없이 실제로 완성했는가      | 10 |    |          |
|                                                                                     | 종합 시각 완성도         | 첫인상·가독성·창의성·통일성이 하나의 완성된 디자인을 이루는가    | 10 |    |          |
| 디자이너 라테<br>사진 3<br>담당 컵 A □ B □<br><br>소계: ____ / 60<br>총점: ____ / 180<br>서명: _____ | 제출 사진·한 쌍의 재현 일치도 | 두 잔이 서로 닮았고 제출 사진의 핵심 구조·방향·요소를 재현했는가 | 10 |    |          |
|                                                                                     | 우유 표면의 시각적 품질     | 기포가 가늘고 균일하며 표면이 매끄럽고 윤기가 있는가         | 10 |    |          |
|                                                                                     | 대조와 선명도           | 커피와 우유의 경계가 의도대로 선명하며 비의도적 번짐이 적은가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 조화·크기·위치          | 잔과 손잡이를 기준으로 크기·방향·여백·요소 배치가 균형적인가    | 10 |    |          |
|                                                                                     | 난도 및 성공도          | 선택한 난도의 핵심 요소를 흐트러짐 없이 실제로 완성했는가      | 10 |    |          |
|                                                                                     | 종합 시각 완성도         | 첫인상·가독성·창의성·통일성이 하나의 완성된 디자인을 이루는가    | 10 |    |          |

척도: 0~10점, 1점 단위. 0점은 평가할 대상이 없거나 중대한 규정 위반일 때만 헤드 심사위원의 확인을 거쳐 사용한다.

부록 3. 테크니컬 평가표 - 예선 라운드

예/아니요: 예=1점·아니요=0점 | 위생·경기 수행: 0~6점 | 정확한 만점: 36점

| 라운드   | 예선                                                | 선수번호 |  | 선수명    |               |     | 심사위원          |     |    |       |
|-------|---------------------------------------------------|------|--|--------|---------------|-----|---------------|-----|----|-------|
|       |                                                   |      |  |        |               |     |               |     |    |       |
| 영역    | 관찰 기준                                             |      |  | 배점     | 프리푸<br>어<br>예 | 아니요 | 디자인<br>너<br>예 | 아니요 | 특점 | 사실 메모 |
| 에스프레소 | 각 제공용 추출 전에 그룹 헤드를 플리시했다.                         |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 도징 전에 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 했다.                       |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 사용하지 않은 분쇄 커피의 손실이 음료 카테고리당 5g 이하였다.              |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 도징·분배·탬핑 방법이 일관되고 탬핑 면이 수평이었다.                    |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 장착 전에 포트필터 림·플랜지·스파웃을 청결하게 했다.                    |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 포트필터 장착 후 지연 없이 추출을 시작했다.                         |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 제공한 라테의 추출시간이 20초 이상이며 카테고리 안의 편차가 3.0초 이내였다.     |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
| 우유    | 경기 시작 시 피처가 비어 있고 안팎이 깨끗했으며, 차가운 새 우유를 사용했다.      |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 스티밍 전에 스팀 완드를 분출했다.                               |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 스티밍 직후 전용 타월로 스팀 완드를 닦았다.                         |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 스팀 완드를 닦은 뒤 다시 분출했다.                              |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
|       | 남은 우유가 음료 카테고리당 90mL 이하였다.                        |      |  | 1/카테고리 |               |     |               |     |    |       |
| 위생    | 전용 타월 구분, 식품 접촉 위생, 바닥에 닿은 타월 폐기, 잔의 림 비접촉을 종합한다. |      |  | 0~6    | -             | -   | -             | -   |    |       |
| 경기 수행 | 시작·종료 청결, 작업 동선, 장비 이해, 우유·커피 관리와 전문적 흐름을 종합한다.   |      |  | 0~6    | -             | -   | -             | -   |    |       |

테크니컬 총점: \_\_\_\_ / 36    심사위원 서명: \_\_\_\_\_    헤드 심사위원 누락 확인: \_\_\_\_\_

부록 4. 테크니컬 평가표 - 본선 라운드

예/아니요: 예=1점·아니요=0점 | 위생·경기 수행: 0~6점 | 정확한 만점: 48점

|     |    |      |  |     |  |      |  |
|-----|----|------|--|-----|--|------|--|
| 라운드 | 본선 | 선수번호 |  | 선수명 |  | 심사위원 |  |
|-----|----|------|--|-----|--|------|--|

| 영역    | 관찰 기준                                             | 배점     | 프리푸<br>어 1<br>예 | 아니요 | 프리푸<br>어 2<br>예 | 아니요 | 디자인<br>너<br>예 | 아니요 | 특점 | 사실 메모 |
|-------|---------------------------------------------------|--------|-----------------|-----|-----------------|-----|---------------|-----|----|-------|
| 에스프레소 | 각 제공용 추출 전에 그룹 헤드를 플리시했다.                         | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 도징 전에 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 했다.                       | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 사용하지 않은 분쇄 커피의 손실이 음료 카테고리당 5g 이하였다.              | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 도징·분배·탬핑 방법이 일관되고 탬핑 면이 수평이었다.                    | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 장착 전에 포트필터 림·플랜지·스파웃을 청결하게 했다.                    | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 포트필터 장착 후 지연 없이 추출을 시작했다.                         | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 제공한 라테의 추출시간이 20초 이상이며 카테고리 안의 편차가 3.0초 이내였다.     | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
| 우유    | 경기 시작 시 피처가 비어 있고 안팎이 깨끗했으며, 차가운 새 우유를 사용했다.      | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 스티밍 전에 스팀 완드를 분출했다.                               | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 스티밍 직후 전용 타월로 스팀 완드를 닦았다.                         | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 스팀 완드를 닦은 뒤 다시 분출했다.                              | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
|       | 남은 우유가 음료 카테고리당 90mL 이하였다.                        | 1/카테고리 |                 |     |                 |     |               |     |    |       |
| 위생    | 전용 타월 구분, 식품 접촉 위생, 바닥에 닿은 타월 폐기, 잔의 림 비접촉을 종합한다. | 0~6    | -               | -   | -               | -   | -             | -   |    |       |
| 경기 수행 | 시작·종료 청결, 작업 동선, 장비 이해, 우유·커피 관리와 전문적 흐름을 종합한다.   | 0~6    | -               | -   | -               | -   | -             | -   |    |       |

테크니컬 총점: \_\_\_\_ / 48    심사위원 서명: \_\_\_\_\_    헤드 심사위원 누락 확인: \_\_\_\_\_

부록 5. 본선 점수 집계표

| 선수번호 | 비주얼 1<br>/180 | 비주얼 2<br>/180 | 테크니컬<br>/48 | 감점 | 최종<br>/408 | 순위 | 검산 |
|------|---------------|---------------|-------------|----|------------|----|----|
| 1    |               |               |             |    |            |    |    |
| 2    |               |               |             |    |            |    |    |
| 3    |               |               |             |    |            |    |    |
| 4    |               |               |             |    |            |    |    |
| 5    |               |               |             |    |            |    |    |
| 6    |               |               |             |    |            |    |    |
| 7    |               |               |             |    |            |    |    |
| 8    |               |               |             |    |            |    |    |
| 9    |               |               |             |    |            |    |    |
| 10   |               |               |             |    |            |    |    |
| 11   |               |               |             |    |            |    |    |
| 12   |               |               |             |    |            |    |    |
| 13   |               |               |             |    |            |    |    |
| 14   |               |               |             |    |            |    |    |
| 15   |               |               |             |    |            |    |    |

본선 공식 산식

최종점수 = 비주얼 1 + 비주얼 2 + 테크니컬 - 감점. 집계자 2명이 독립 계산한 뒤 원평가표와 대조한다.

집계자 1 서명: \_\_\_\_\_ 집계자 2 서명: \_\_\_\_\_ 헤드 심사위원 확인: \_\_\_\_\_

부록 6. 사고·감점·기술적 중단 기록표

| 번호 | 선수 | 시각 | 사실·관련 조항 | 조치·감점 | 확인자 |
|----|----|----|----------|-------|-----|
| 1  |    |    |          |       |     |
| 2  |    |    |          |       |     |
| 3  |    |    |          |       |     |
| 4  |    |    |          |       |     |
| 5  |    |    |          |       |     |
| 6  |    |    |          |       |     |
| 7  |    |    |          |       |     |
| 8  |    |    |          |       |     |

선수 설명 또는 이의: \_\_\_\_\_

헤드 심사위원 결정: \_\_\_\_\_

운영책임자 확인: \_\_\_\_\_ 선수 확인(서명은 동의가 아닌 통지 확인): \_\_\_\_\_

## 부록 7. 심사위원 당일 핵심 체크 포인트

| 단계     | 확인할 내용                                           |
|--------|--------------------------------------------------|
| 경기 전   | 이해상충 신고 · 향수·담배 냄새 배제 · 캘리브레이션 · 평가표와 결함 코드 확인   |
| 선수 입장  | 신분 확인 · 공식 원두·미개봉 우유·공식 잔·사진 3장 확인               |
| 준비3분   | 선수의 '타임' 후 시작 · 1분/30초 알림 · 잔의 물기와 머신 상부 확인      |
| 경기 10분 | 3잔과 제공 순서 · 프리푸어 도구 금지 · 디자이너 3색 이하 준수 · 잔 림 비접촉 |
| 비주얼    | 두 잔+사진 재현 일치도 · 담당 컵 표면/대조/조화/난도/종합 · 사실 메모      |
| 테크니컬   | 에스프레소 7항목 · 우유 5항목 · 위생 0~6 · 경기 수행 0~6          |
| 종료     | 시간 기록 · 사고·감점 기록 · 누락·산술 확인 · 서명 · 점수 잠금         |

### 배포용 상세본

별도 문서 「2026 WCC 라테아트 심사위원 체크 포인트」를 심사위원 교육과 경기 당일 운영에 사용한다.

### 적용 범위

위 자료는 평가 개념과 안전·운영의 비교 기준이다. CCA WCL 대회의 실제 배점과 절차는 이 규정집의 조문과 CCA 공식 공지가 우선한다.

제작·발행: 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)

문서 기준일: 2026년 10월 5일