

2026 세계커피콩축제 부대행사

제10회 세계커피대회(WCC)

커피짓기 대회 규정

World Coffee Jitgi (WCJ) Championship Rules & Regulations

케냐 커피의 다양성을 한 잔으로 해석하라!

대회 성격	지정 커피 3종을 활용한 커피짓기(추출) 대회
참가 대상	대회일 기준 만 19세 이하 청소년(국내외 중고교 상당 교육기관 재학생은 연령제한 없음)
주최·주관	해로토로국제환경문화사업단
대회 운영	커피비평가협회(CCA)
결선	2026년 8월 23일(일) 오전 10시
규정 버전	2026 개정판 · 2026년 7월 28일

선수와 코치진은 규정집과 부록의 계획서·평가표를 조목조목 잘 읽어주시기를 바랍니다.

목차

제1장 총칙

제2장 대회 개요와 일정

제3장 참가 자격과 등록

제4장 지정 커피·로스팅·블렌딩

제5장 커피짓기 계획서

제6장 장비와 공통 조건

제7장 경기 진행

제8장 심사 구조와 블라인드 절차

제9장 평가항목과 배점

제10장 점수 산출·순위·동점

제11장 심사위원·운영 인력

제12장 감점·실격·기술적 문제

제13장 보건·안전·청소년 보호

제14장 결과 공개·이의신청·기록

제15장 보칙

부록 1. 커피짓기 계획서

부록 2. 공개심사 평가표(55점)

부록 3. 블라인드 관능심사 평가표(45점)

부록 4. 감점·실격 요약표

부록 5. 지정 커피 정보표

부록 6. 참가·보호자 확인 체크리스트

참고 기준 및 자료

제1장 총칙

제1조(목적) 본 대회는 지정된 케냐 커피 3종의 생산 배경과 관능적 특성을 이해하고, 선수가 설정한 향미 목표를 과학적으로 설계된 커피짓기(추출) 과정을 통해 구현하는 것을 목적으로 한다.

- 선수는 제한된 지정 커피 안에서 원두 선택, 배합, 분쇄, 물과 커피의 비율, 물 온도, 접촉 시간, 도구 운용을 설계한다.
- 대회는 로스팅 기량을 독립적으로 평가하지 않는 추출대회이다.
- 선수의 시연과 설명, 최종 음료의 관능 품질은 공개 심사로 평가한다.
- 경기 결과와 학습 자료를 소규모 카페와 커피 소비자에게 제공하여 근거 중심의 커피 추출 문화를 확산한다.

제2조(대회의 성격) 이 대회는 로스팅·산지 구매력·고가 원두의 우열을 겨루는 대회가 아니라, 케냐 커피로 지정한 3종의 커피 집합 안에서 싱글 또는 블렌딩을 통해 추출 설계·실행·설명 능력을 비교하는 대회이다.

로스팅 배제의 의미 선수는 공식 생두를 구매해 직접 또는 제3자에게 볶게 하거나 공식 볶은 원두를 구매할 수 있다. 로스팅 장비·프로파일·기술은 발표하거나 점수로 평가하지 않는다. 다만 로스팅 상태는 최종 컵의 감각 특성에 영향을 줄 수 있으므로 주의를 기울여야 한다.

제3조(명칭) 공식 명칭은 '제10회 세계커피대회(WCC) 커피짓기 챔피언십'으로 하며, 영문은 'World Coffee Jitgi (WCJ) Championship'으로 한다.

제4조(적용 범위) 이 규정과 커피짓기 계획서, 평가표는 하나의 규정 체계를 이룬다. 서로 다른 내용이 있을 때에는 최신 일자의 공식 공지와 이 규정 순으로 적용한다.

제5조(용어) 이 규정에서 사용하는 주요 용어는 다음과 같다.

용어	정의
지정 커피	조직위원회가 공고한 케냐 커피 3종의 공식 로트
생두	로스팅하지 않은 지정 커피
원두	로스팅한 지정 커피
싱글	지정 커피 1종을 100% 사용한 구성
블렌딩	지정 커피 2종 이상을 선수가 정한 질량비로 혼합하는 행위
공개심사	선수의 기술 수행·프레젠테이션·문답을 관중 앞에서 평가하는 심사
블라인드 관능심사	최종 경합이 치열할 경우, 심사위원들의 논의를 거쳐 진행한다. 선수 신원·경기

용어	정의
	장면·레시피·배합비를 공개하지 않고 난수 코드만으로 최종 음료를 평가하는 심사
목표 향미 카드	계획서 중 선수 신원과 레시피를 삭제하고 목표 향미만 요약한 익명 자료

제2장 대회 개요와 일정

제6조(주최·운영) 주최·주관은 해로토로국제환경문화사업단이 맡고, 대회 운영과 심사 체계 관리는 커피비평가협회(CCA)가 담당한다.

제7조(대회 일정) 대회 일정은 다음과 같다. 조직위원회는 불가피한 변경이 있을 때 참가자에게 이메일과 선수전용 카톡방 등 채널로 사전 고지한다.

구분	내용
참가 접수	2026년 8월 3일(월)~8월 18일(화) 23:59
계획서 제출	2026년 8월 21일(금) 23:59까지
결선	2026년 8월 23일(일) 오전 10시
결선 장소	시흥 ABC행복학습타운 지혜관
결과 발표	2026년 8월 24일(월) 낮 12시
우승자 시연	2026년 10월 31일(토) 오후 1시 30분
시상식	2026년 10월 31일(토) 오후 6시, 은계호수 특설무대

제8조(경기 방식) 예선 없이 1회 경연으로 순위를 결정하며, 참가 정원은 선착순 30명이다. 참가 등록 순서는 경기 순서에 영향을 주지 않으며, 경기 순서는 접수 마감 후 공개 추첨으로 정한다.

제3장 참가 자격과 등록

제9조(참가 자격) 국적과 성별에 제한을 두지 않는다. 다음 중 하나를 충족해야 한다.

- 대회일인 2026년 8월 23일을 기준으로 만 19세 이하인 사람
- 연령과 관계없이 국내외 중·고등학교 또는 이에 준하는 교육기관에 재학 중인 사람

제10조(신분 확인) 선수는 여권, 청소년증, 주민등록증, 학생증과 재학증명서 등 자격을 확인할 수 있는 유효한 서류를 제시해야 한다.

제11조(참가 제한) 해당 연도 같은 종목의 심사위원·운영위원은 선수로 참가할 수 없다.

선수·심사위원·운영 인력 사이에 결과의 공정성을 의심하게 할 직접적 이해관계가 있으면 사전에 신고해야 한다.

제12조(등록 방법) 공식 홈페이지의 신청 양식을 작성해 마감 시각까지 infocca@naver.com으로 제출한다. 등록 확정과 공식 커피 구매 방법은 개별 통지한다.

제13조(행동 준칙) 폭언, 괴롭힘, 고의적인 경기 방해, 안전 위반과 명백한 허위사실의 고의적 유포는 제재 대상이 된다. 조직위원회는 제재 전에 사실을 통지하고 당사자에게 소명 기회를 부여한다.

제4장 지정 커피·로스팅·블렌딩

제14조(공식 지정 커피) 선수는 다음 3종의 공식 지정 로트만 사용할 수 있다.

코드	지정 커피	생산·가공 단위
A	케냐 니에리 키그완디 피베리 워시드	Kigwandi Coffee Factory / Mutheka FCS
B	케냐 니에리 칭가 워시드	Chinga Coffee Factory / Othaya FCS
C	케냐 니에리 오타야 내추럴	Othaya FCS 공식 내추럴 로트

제15조(허용되는 원두 상태) 선수는 공식 판매처에서 지정 생두를 구매해 볶거나 지정 로트를 볶은 원두를 구매해 사용할 수 있다.

- 공식 로트가 아닌 커피, 다른 수확연도·로트 또는 출처를 확인할 수 없는 커피는 사용할 수 없다.
- 커피와 공식 제공수 외의 향료·식품·광물질·추출물·첨가물은 사용할 수 없다.
- 발효·인퓨즈드 등 가공 정보는 공식 로트 시트에 기재된 내용만 인정하며, 선수나 제3자가 사후에 향미 성분을 첨가할 수 없다.
- 조직위원회는 원포장, 구매내역, 로트 번호와 경기용 원두의 대조를 요구할 수 있다.

제16조(로스팅의 취급) 로스팅은 경기 전 준비 조건으로만 취급한다. 자가 로스팅과 공식 볶은 원두 사용 사이에 가산점 또는 감점은 없고, 로스팅 프로파일·로스터 운용·배전도는 독립 평가항목이 아니다.

제17조(선수 직접 블렌딩) 싱글 사용은 허용한다. 2종 이상을 사용할 때에는 선수 본인이 각 원두를 계량하고 혼합해야 한다.

- 제3자가 미리 혼합해 판매하거나 만들어 준 완제품 블렌드는 사용할 수 없다.
- 블렌딩은 로스팅 전 또는 로스팅 후에 할 수 있으나, 사용한 구성과 최종 질량비의 합은 100%가 되어야 한다.

- 계획서 제출 후 지정 커피의 구성과 배합비는 고정한다. 계량 오차는 각 구성 원두에 대해 $\pm 1.0\%$ 이내로 한다.
- 검증을 위해 선수는 사용한 각 원두의 원포장과 남은 원두를 경기 당일 지참한다.

평가 경계 공개심사는 '왜 이 원두와 배합을 선택했는가'를 평가하지만 로스팅 기술은 평가하지 않는다. 관능심사는 사용 형태와 무관하게 최종 컵의 향미를 동일한 척도로 평가한다.

제5장 커피짓기 계획서

제18조(사전 제출) 선수는 부록 1의 커피짓기 계획서를 2026년 8월 21일(금) 23:59까지 제출해야 한다. 마감 시각은 이메일 수신 시각을 기준으로 한다.

제19조(필수 내용) 계획서에는 다음 내용을 빠짐없이 적는다.

- 사용 커피와 상태: 생두 구매 후 로스팅 또는 공식 볶은 원두 구매
- 싱글 또는 블렌딩 구성과 각 원두의 배합비
- 원두 선택·블렌딩의 이유
- 한 잔에 구현하려는 목표 향미와 감각적 서사
- 투입 원두량, 물 사용량, 목표 추출 음료 질량, 물 온도, 분쇄 설정, 추출 시간, 물 붓기·침지·교반 계획
- 추출도구를 선택한 이유와 변수 설계의 논리
- 대회 반입 장비

제20조(계획서 확정과 변경) 마감 후 커피 구성과 배합비는 변경할 수 없다. 분쇄도·물 온도·시간·교반 등 추출 변수는 경기 당일까지 미세 조정할 수 있으나, 선수는 공개심사에서 변경 사실과 이유를 밝혀야 한다.

제21조(심사 활용) 공개심사위원은 전체 계획서를 보고 원두 선택의 논리와 계획의 타당성을 평가한다. 관능심사위원에게는 선수명·학교·레시피·원두 구성·배합비가 공개적으로 제공된다.

제22조(미제출·표절·허위) 계획서를 기한 안에 제출하지 않으면 출전할 수 없다. 타인의 계획서를 무단 복제하거나 원두 출처·배합을 허위로 기재한 사실이 확인되면 실격할 수 있다. 일반적인 지도와 첨삭은 허용하되 최종 계획과 경기 수행의 주체는 선수여야 한다.

제6장 장비와 공통 조건

제23조(추출도구) 추출 원리는 자유롭게 선택할 수 있다. 선수는 사용 장비를 직접 준비하되 조직위원회가 제공한다고 공지한 그라인더·온수기·전기포트는 사용할 수 있다.

제24조(공식 물) 모든 선수는 조직위원회가 제공하는 물을 사용할 수 있다. 선수 개인이 물을 준비할 수 있으며, 다만 물에 미네랄·완충제·향료 등 일체의 첨가물을 넣어선 안된다.

제25조(허용 재료) 추출에는 지정 원두와 물만 사용할 수 있다. 우유, 설탕, 시럽, 소금, 얼음, 향신료와 그 밖의 식품은 사용할 수 없다.

제26조(그라인더와 계량) 개인 그라인더·저울·온도계·타이머는 사용할 수 있다. 분쇄 설정, 원두량과 물량의 선택은 추출 역량에 포함된다. 장비는 경기 전에 안전검사를 받아야 한다.

제27조(용기와 제공 조건) 최종 음료는 향이 남지 않은 깨끗한 서버에 최소 300g을 제출한다. 부피(mL)가 아니라 질량(g)으로 확인한다. 심사위원은 동일한 관능 평가컵과 동일한 분배 절차를 사용한다.

제28조(금지 장비) 가스버너, 알코올램프, 토치, 승인받지 않은 압력용기·고전력 전열기구와 화재·감전·파손 위험이 큰 장비는 사용할 수 없다.

제7장 경기 진행

제29조(도착과 출석) 선수는 공지된 경기 시작 30분 전까지 등록 데스크에 도착하고, 개인 경기 시작 10분 전까지 지정 대기석에 있어야 한다.

제30조(경기 단계) 한 선수의 경기 절차는 다음과 같다.

단계	절차
장비 확인	운영요원이 장비·원두·배합·안전을 확인한다.
준비	3분 동안 작업대와 장비를 배치하고 공식 물을 준비한다.
추출·프레젠테이션	5분 동안 추출을 수행하며 원두 선택, 배합, 목표 향미와 변수 설계를 설명한다.
제출	최소 300g의 음료가 담긴 서버를 지정 지점에 놓으면 시간 측정이 끝난다.
관능평가	선수와 심사위원이 함께 공개된 장소에서 추출된 커피를 시음한다.
문답	공개심사위원이 최대 3분 동안 표준 질문과 필요한 확인 질문을 한다.

제31조(선수 발언) 선수는 5분의 경기시간 동안 자유롭게 프레젠테이션할 수 있다. 진행자·코치·관중은 선수에게 정보·신호·답변을 제공하거나 경기 수행에 개입할 수 없다.

제32조(프레젠테이션 매체) 구두 설명은 필수이다. PPT와 유인물은 선택 사항이며, 설치·전환에 사용한 시간도 준비시간 또는 경기시간에 포함된다. 자료는 향미를 방해하는 냄새나 시료를 포함할 수 없다.

제33조(선수 시음) 선수는 필요하면 소량을 시음할 수 있으나 삼킬 의무가 없다. 조직위원회는 식수와 빨는 컵을 제공한다.

제34조(표준 질문) 심사위원은 모든 선수에게 아래 예시와 같은 질문들을 할 수 있다.

- 이 원두 또는 이 배합을 선택한 가장 중요한 이유는 무엇인가?
- 목표 향미를 구현하기 위해 가장 중요하게 통제된 추출 변수는 무엇인가?
- 연습 과정에서 계획을 바꾼 핵심 근거는 무엇이며, 최종 컵에서 무엇을 확인하려 하는가?

제8장 심사 구조와 블라인드 절차

제35조(심사 패널) 공개심사 패널 3명, 관능심사 패널 3명과 헤드 심사위원 1명을 원칙으로 한다. 헤드 심사위원은 정규 점수를 부여하지 않고 절차·기록·이의 처리와 심사 보정을 총괄한다.

제36조(심사 분리) 공개심사위원과 관능심사위원은 상황에 따라 역할과 공간을 분리할 수 있다. 관능심사위원은 상황에 따라 경기 장면을 보거나 프레젠테이션을 듣지 않으며 선수·학교·레시피·원두 구성·배합비를 알 수 없는 블라인드 테이스팅 상태에 놓일 수 있다.

제37조(난수 코드) 블라인드 관능평가를 실시할 경우, 샘플 담당자는 선수번호와 직접 연결되지 않는 난수 코드를 생성해 서버와 평가표에 표시한다. 코드 대응표는 점수 확정 전까지 헤드 심사위원과 지정 기록 담당자만 열람할 수 있다.

제38조(이중 잠금 평가) 블라인드 관능심사는 다음 순서로 진행한다.

- 1단계: 목표 향미 카드 없이 향미의 풍성함, 깨끗함·균형감, 바디감·질감의 30점을 독립적으로 채점하고 서명한다.
- 2단계: 1단계 점수를 잠금 뒤 익명 목표 향미 카드만 제공받아 계획한 프로파일과 실제 컵의 일치도 15점을 채점한다.
- 1단계 점수는 목표 향미 카드 확인 후 수정할 수 없다. 명백한 기입 오류는 헤드 심사위원 입회 아래 정정 사유와 서명을 남긴다.

제39조(관능 환경) 관능실은 강한 냄새·소음·시각적 단서를 줄이고, 같은 컵·같은 분배량·같은 전달 간격을 적용한다. 한 플라이트는 최대 6개 시료로 구성하며 플라이트 사이에 휴식과 구강 세척 시간을 둔다.

제40조(독립 채점) 심사위원은 다른 심사위원과 상의하지 않고 독립적으로 채점한다. 점수 확정 뒤에는 기록 담당자의 산술 확인을 제외하고 단순히 높거나 낮다는 이유로 점수를 강제로 조정할 수 없다.

제9장 평가항목과 배점

제41조(총점) 총점은 100점이다. 공개심사 55점과 블라인드 관능심사 45점을 합산하고 시간 감점 등 규정상 감점을 차감한다.

구분	평가항목	배점	평가 주체
공개심사	기술: 위생과 청결	5	공개심사위원
공개심사	기술: 공정의 간결성·일관성	5	공개심사위원
공개심사	기술: 도구 사용의 숙련도	5	공개심사위원
공개심사	프레젠테이션·문답: 원두 선택·블렌딩의 논리	10	공개심사위원
공개심사	프레젠테이션·문답: 산지·품종·가공 이해	10	공개심사위원
공개심사	프레젠테이션·문답: 커피짓기 계획의 타당성	10	공개심사위원
공개심사	프레젠테이션·문답: 표현력·전달력	10	공개심사위원
블라인드	향미의 풍성함	10	관능심사위원
블라인드	깨끗함과 균형감	10	관능심사위원
블라인드	바디감과 질감	10	관능심사위원
블라인드	계획한 프로파일과 최종 컵의 일치도	15	관능심사위원

제42조(기술 15점) 특정 동작의 수행 여부만으로 점수를 주지 않는다. 선수의 목표에 비추어 선택한 동작이 적절하고, 계획대로 안전하고 정확하게 실행되었는지를 평가한다.

항목	판단 기준
위생과 청결	손·도구·작업대·폐기물 관리가 교차오염 없이 유지되는가
공정의 간결성·일관성	불필요한 동작·소음 없이 계획한 순서와 변수를 일관되게 통제하는가
도구 사용의 숙련도	도구의 장단점을 이해하고 계량·분쇄·물 주입·열관리·교반을 안정적으로 수행하는가

제43조(프레젠테이션·문답 40점) 선수의 주장이 공식 로트 정보와 실제 수행에 부합하는지, 추출 변수 선택에 논리적 근거가 있는지, 질문에 명료하게 답하는지를 평가한다. 로스팅 기량은 평가하지 않는다.

제44조(관능평가 45점) 첫 세 항목은 컵 자체의 풍성함, 결점 없는 깨끗함과 조화, 촉각적 질감을 평가한다. 일치도 항목은 목표 향미 카드와 실제 감각 인상의 부합 정도를 평가한다.

제45조(평가척도) 첨부 평가표의 기존 배점 구조를 유지하되 심사위원 간 의미를 통일하기 위해 다음 언어 기준을 적용한다.

척도	점수	언어 기준
기술 5점	1	중대한 결함 또는 수행 미흡
기술 5점	2	여러 결함이 있고 통제가 불안정함
기술 5점	3	기본 요건을 충족함
기술 5점	4	명확하고 안정적인 수행
기술 5점	5	매우 정교하고 완성도 높은 수행
10점 항목	6	기본 수준
10점 항목	7	보통 이하
10점 항목	8	양호
10점 항목	9	매우 우수
10점 항목	10	탁월
일치도 15점	7	목표와 실제 컵의 관련성이 거의 확인되지 않음
일치도 15점	9	일부 단서만 확인됨
일치도 15점	11	핵심 목표가 부분적으로 구현됨
일치도 15점	13	핵심 목표가 뚜렷하게 구현됨
일치도 15점	15	목표 향미와 실제 컵이 매우 높은 수준으로 일치함

제10장 점수 산출·순위·동점

제46조(점수 계산) 각 패널의 유효한 심사표 3장을 산술평균해 공개심사 점수와 관능점수를 각각 산출한다. 두 평균을 합하고 감점을 차감해 최종 점수를 계산하며, 소수 둘째 자리까지 표시한다.

계산식 최종 점수 = 프레젠테이션 공개심사 평균(55점) + 관능심사 3인 평균(45점) - 규정상 감점

제47조(유효 심사표) 평가항목이 누락되거나 서명이 없는 심사표는 헤드 심사위원이 즉시 보완을 요구한다. 심사위원의 기권·질병 등으로 3장을 확보하지 못할 때에는 최소 2장의 유효 심사표 평균을 적용하고 사유를 기록한다.

제48조(순위) 최종 점수가 높은 순으로 순위를 정한다. 추출 시간이 짧다는 이유만으로 우선순위를 부여하지 않는다.

제49조(동점) 최종 점수가 같으면 다음 순서로 우선순위를 정한다.

- 관능심사 45점
- 계획한 프로파일과 최종 컵의 일치도 15점
- 깨끗함과 균형감 10점

- 향미의 풍성함 10점
- 프레젠테이션·문답 40점

제50조(완전 동점) 제49조를 적용해도 같고 보존한 시료의 상태가 유효하면 난수 코드로 재관능한다. 재관능이 타당하지 않으면 공동 순위로 처리하고 다음 순위는 건너뛰는다.

제11장 심사위원·운영 인력

제51조(위촉) 심사위원장은 커피비평가협회(CCA)의 심의를 거쳐 위촉하며, 심사위원은 공개 선발 또는 전문성 검증 절차를 통해 위촉한다.

제52조(자격과 교육) 심사위원은 브루잉·관능평가 관련 경력 또는 교육 이력을 제출할 수 있다. 모든 심사위원은 대회 전에 규정, 평가척도, 지정 커피와 표준 샘플을 활용한 보정교육에 참여해야 한다.

제53조(이해상충) 선수의 직계 지도자, 가족, 고용주·피고용인 또는 점수에 영향을 줄 수 있는 긴밀한 이해관계자는 해당 선수의 심사를 회피한다.

제54조(비밀과 접촉) 공식 발표 전 점수와 순위를 외부에 유출할 수 없다. 블라인드 관능심사위원은 경기 구역·대기실에서 선수와 접촉하거나 선수의 계획서를 열람할 수 없다.

제55조(헤드 심사위원) 헤드 심사위원은 시간·코드·심사표·점수 계산·장비 문제·이의신청 절차를 감독한다. 심사위원 본인의 동의와 기록 없이 점수를 변경할 수 없다.

제56조(샘플·기록 담당자) 샘플 담당자는 시료 코딩과 전달을, 기록 담당자는 심사표 회수·산술 검증·코드 해제를 담당한다. 두 역할은 가능한 한 분리한다.

제12장 감점·실격·기술적 문제

제57조(시간 감점) 경기시간은 5분이다. 서버가 지정 지점에 놓인 시각을 종료 시각으로 한다.

초과 구간	조치
5분 00.1초~5분 10.0초	-1점
5분 10.1초~5분 20.0초	누적 -2점
5분 20.1초~5분 30.0초	누적 -3점
5분 30.0초 초과	실격

제58조(추출량) 제출한 최종 음료가 300g 미만이면 실격한다. 측정은 제출 직후 운영요원이 검정된 저울로 한다.

제59조(조직위원회 장비 문제) 공식 제공 장비·전원·타이머의 고장으로 경기에 실질적인 영향이 생기면 즉시 시간을 멈춘다. 원상회복으로 공정성을 확보할 수 없으면 새 원두와 전체 경기시간을 부여해 재경기한다.

제60조(개인 장비 문제) 개인 장비의 고장에는 원칙적으로 시간이 계속 흐른다. 다만 화재·감전·화상 위험이 있으면 즉시 경기를 중단하고 안전을 확보한 뒤 운영위원회가 재경기 또는 종료를 결정한다.

제61조(항 제품) 강한 향수·화장품·담배 냄새 등은 사용할 수 없다. 헤드 심사위원과 관능심사위원 1명 이상이 심사환경에 중대한 방해가 된다고 판단하면 시정 기회를 주고, 즉시 시정할 수 없을 때 출전을 제한하거나 실격할 수 있다.

제62조(실격 사유) 다음에 해당하면 사실 확인과 소명 후 실격할 수 있다.

- 지정 커피 이외의 커피 또는 금지 첨가물을 사용한 경우
- 블렌딩을 본인이 하지 않았거나 배합·출처를 허위로 제출한 경우
- 300g 미만을 제출하거나 5분 30초를 초과한 경우
- 코치·관중에게 실시간 도움을 받거나 다른 선수의 경기를 고의로 방해한 경우
- 안전요원의 중지 명령을 따르지 않은 경우
- 심사 코드 또는 블라인드 절차를 고의로 훼손한 경우

제63조(지각) 등록 데스크 또는 지정 대기석에 늦은 경우 출전 의사를 확인한다. 경기 운영상 순서 조정이 불가능하고 정당한 사유가 없으면 기권으로 처리한다.

제13장 보건·안전·청소년 보호

제64조(안전 책임) 조직위원회는 안전관리 책임자와 응급처치 담당자를 지정하고, 경기 전 선수와 보호자에게 뜨거운 물·전기·유리기구·미끄럼 사고 예방교육을 실시한다.

제65조(전기 안전) 개인 전기기구의 정격전압과 소비전력을 계획서에 신고한다. 접지·전선·플러그에 손상이 있거나 승인된 전력 한도를 넘는 장비는 사용할 수 없다.

제66조(화상과 파손) 뜨거운 물의 이동 동선과 관중 동선을 분리한다. 물이 쏟아지거나 유리가 파손되면 즉시 주변 접근을 막고 운영요원에게 알린다.

제67조(경기 중단) 화상·감전·화재·실신 등 안전사고가 발생하거나 임박하면 누구든 중지를 요청할 수 있다. 안전 확보가 점수와 경기 진행보다 우선한다.

제68조(청소년 동의) 만 19세 미만 선수는 참가와 안전수칙에 관한 법정대리인 동의서를 제출한다. 만 14세 미만 선수의 개인정보를 동의에 근거해 처리할 때에는 법정대리인의 동의와 확인 절차를 거친다.

제69조(촬영·홍보) 대회 촬영과 홍보물 사용 동의는 참가 동의와 구분해 받는다. 선택적 촬영 동의를 거부했다는 이유로 경기 참가나 점수에 불이익을 주지 않는다.

제70조(카페인 섭취) 선수에게 음용을 강요하지 않는다. 시음이 필요하면 소량을 맛보고 뱉을 수 있으며, 개인의 건강 상태와 보호자 지침을 우선한다.

제14장 결과 공개·이의신청·기록

제71조(결과 발표) 1위부터 3위까지 순위와 최종 총점을 공개한다. 4위부터 10위까지는 '입상'으로 발표한다. 각 선수에게는 본인의 공개심사·관능심사·감점 내역을 개별 제공한다.

제72조(평가표 열람) 선수는 본인의 평가표 사본과 심사 의견을 요청할 수 있다. 다른 선수의 평가표, 심사위원의 개인정보와 블라인드 관능평가를 실시하는 경우에 사용한 난수 코드 대응표는 공개하지 않는다.

제73조(이의신청) 선수 또는 법정대리인은 결과 통지 후 24시간 이내에 infocca@naver.com으로 서면 이의신청할 수 있다.

제74조(이의 범위) 산술 오류, 규정의 오적용, 장비·시간·시료 전달 문제, 이해상충과 블라인드 절차 위반을 대상으로 한다. 전문 심사위원의 순수한 관능 판단 자체는 이의 대상이 아니다.

제75조(처리 절차) 운영위원회는 접수 후 72시간 이내에 기록과 관계자 진술을 검토해 서면으로 답한다. 해당 결정에 직접 관여한 사람은 가능한 한 재심에서 제외한다.

제76조(기록 보존) 최종 점수표, 감점 기록, 코드 대응표, 이의 처리 문서는 공식 발표 후 최소 1년간 접근 권한을 제한해 보존한다. 개인정보는 고지한 보유기간이 지나면 파기한다.

제15장 보칙

제77조(규정 변경) 장소·재난·감염병·안전 또는 불가피한 운영 사유로 규정을 변경할 수 있다. 점수와 참가 자격에 영향을 주는 변경은 원칙적으로 접수 마감 전에 공지하고, 긴급 변경은 모든 선수에게 같은 방식으로 적용한다.

제78조(공식 로트 정보) 지정 커피의 생산시설, 품종·계통, 가공, 고도, 수확연도와 로트 번호는 공급자의 공식 로트 시트와 포장 라벨을 기준으로 한다. 홍보 문구와 다르면 공식 로트 시트가 우선한다.

제79조(규정 숙지) 선수와 보호자는 최신 규정, 계획서, 평가표와 공지사항을 읽고 이해할 책임이 있다. 애로 사항과 규정 질의는 공식 전자우편으로 제출한다.

제80조(시행) 이 개정 규정은 조직위원회의 최종 승인과 공고일부터 시행한다.

<아래 부록은 대회에 따라 조직위 홈페이지에서 내려받는 서식과 모양이나 일부 내용이 다를 수 있습니다. 선수는 홈페이지에서 내려받는 서식을 작성해 제출하면 됩니다.>

부록 1. 커피짓기 계획서

사전 제출용 · 2026년 8월 21일(금) 23:59까지

작성 원칙 선수 본인의 계획과 언어로 작성한다. 커피 구성과 배합비는 제출 후 고정되며, 분쇄·물 온도 등 추출 변수의 미세 조정은 공개심사에서 그 이유를 설명한다.

항목	기재 내용
선수명	_____
선수번호	_____
생년월일	_____년 _____월 _____일
학교·소속	_____
연락처	_____
전자우편	_____

1. 지정 커피 구성

커피	선택	최종 배합비
A. 키그완디 PB 워시드	☐ 사용	_____%
B. 칭가 워시드	☐ 사용	_____%
C. 오타야 내추럴	☐ 사용	_____%
합계		100%

항목	기재 내용
원두 상태	☐ 공식 볶은 원두 구매 ☐ 생두 구매 후 로스팅
로스팅 일자·배치	_____
공식 로트·구매 확인	_____

2. 선택한 이유 또는 블렌딩한 이유

3. 어떤 향미와 정서를 한 잔에 담고자 하는가

4. 추출도구를 선택한 이유와 그 장단점

5. 목표 향미를 위한 추출 전략과 과학적·경험적 근거

6. 추출 레시피

변수	설정	변수	설정
투입 원두량	_____ g	공식 물 사용량	_____ g
목표 음료 질량	_____ g	물 온도	_____ °C
분쇄기·설정	_____	목표 추출시간	_____분 _____초
추출 비율	1 : _____	교반 방식	_____
물 주입·침지 단계	_____		

7. 반입 장비와 안전

항목	기재 내용
추출도구	_____
그라인더	_____
전기기구·소비전력	_____
그 밖의 장비	_____
안전상 유의점	_____

8. 익명 목표 향미 카드

블라인드 제공용 이 칸에는 선수명·학교·원두명·배합비·도구·레시피를 쓰지 말고, 심사위원이 컵에서 확인할 수 있는 향미·산미·단맛·질감·후미의 목표만 200자 이내로 적는다.

선수 확인: 위 내용은 본인이 설계하고 작성했으며, 지정 커피와 직접 블렌딩 규정을 준수합니다. 서명:

부록 2. 공개심사 평가표

기술 15점 + 프레젠테이션·문답 40점 = 55점

선수번호	_____	선수명	_____
심사위원	_____	서명	_____

영역	평가항목	선택 점수	배점
기술	위생과 청결	1 2 3 4 5	5
기술	공정의 간결성·일관성	1 2 3 4 5	5
기술	도구 사용의 숙련도	1 2 3 4 5	5
프레젠테이션·문답	원두 선택·블렌딩의 논리	6 7 8 9 10	10
프레젠테이션·문답	산지·품종·가공 이해	6 7 8 9 10	10
프레젠테이션·문답	커피짓기 계획의 타당성	6 7 8 9 10	10
프레젠테이션·문답	표현력·전달력	6 7 8 9 10	10

공개심사 소계: _____ / 55

기술 수행 메모

프레젠테이션·문답 및 계획서와 실제 수행의 차이

부록 3. 블라인드 관능심사 평가표

선수 정보 없이 난수 코드로 평가 · 총 45점

난수 코드	_____	플라이트	_____
관능심사위원	_____	서명	_____

1단계 목표 향미 카드를 받기 전에 아래 세 항목 30점을 독립적으로 채점하고 서명한다. 확정 후 수정할 수 없다.

평가항목	선택 점수	배점
향미의 풍성함	6 7 8 9 10	10
깨끗함과 균형감	6 7 8 9 10	10
바디감과 질감	6 7 8 9 10	10

1단계 소계: _____ / 30 확정 서명: _____

2단계 1단계 점수 확정 후 익명 목표 향미 카드만 받아 일치도를 평가한다.

평가항목	선택 점수	배점
계획한 프로파일과 최종 컵의 일치도	7 9 11 13 15	15

블라인드 관능심사 총점: _____ / 45

향미·균형·질감 및 목표 향미와의 일치·불일치 근거

부록 4. 감점·실격 요약표

사유	조치	확인 방법
5분 00.1초~5분 10.0초	-1점	시간기록표
5분 10.1초~5분 20.0초	누적 -2점	시간기록표
5분 20.1초~5분 30.0초	누적 -3점	시간기록표
5분 30.0초 초과	실격	시간기록표
제출 음료 300g 미만	실격	저울 측정
비지정 커피·금지 첨가물	실격	원두·시료 확인
제3자가 만든 완제품 블렌드	실격	원포장·계획서·소명
코칭·고의적 블라인드 훼손	실격 가능	사실 확인·소명
개인 장비 고장	시간 계속	안전 위험 시 즉시 중단
공식 장비 고장	중지·복구 또는 재경기	헤드 심사위원 기록

부록 5. 지정 커피 정보표

세부 수확연도·로트 번호·공급 정보는 공식 로트 시트와 포장 라벨이 우선한다.

코드	생산·가공시설	조합	품종·계통	등급	가공	지역	고도
A	Kigwandi Coffee Factory	Mutheka Farmers' Cooperative Society	SL28, SL34	PB(Peaberry) 선별 등급	Washed	Nyeri County	1,600 ~1,700m*
B	Chinga Coffee Factory	Othaya Farmers' Cooperative Society	SL28, Ruiru 11*	공식 로트 시트 기준	Washed	Nyeri County	1,700 ~1,800m*
C	공식 로트 시트에 명시된 가공시설	Othaya Farmers' Cooperative Society	SL28, Ruiru 11*	공식 로트 시트 기준	Natural	Nyeri, Othaya	1,700 ~1,800m*

표기 정정 PB(Peaberry)는 품종이 아니라 한 열매 안에 둥근 종자 하나가 형성된 형태를 선별한 등급이다. Chinga는 개별 농장이자보다 소농의 체리를 처리하는 커피 팩토리·워싱스테이션으로 표기한다.

확정 필요 별표(*) 정보와 C 로트의 정확한 가공시설·수확연도·로트 번호는 공급업체가 발급한 2026 대회용 공식 로트 시트로 최종 확인해 공지한다.

부록 6. 참가·보호자 확인 체크리스트

확인	항목
☐	참가 자격 및 신분증명 확인
☐	최신 규정·계획서·평가표 확인
☐	지정 커피 구매·원포장·로트 번호 확인
☐	블렌딩을 선수가 직접 수행하고 배합비 합계 100% 확인
☐	개인 장비와 소비전력 사전 신고
☐	화상·전기·유리기구 안전교육 확인
☐	만 19세 미만 선수의 법정대리인 참가 동의
☐	만 14세 미만 선수의 개인정보 처리 법정대리인 동의·확인
☐	촬영·홍보 활용 선택 동의 별도 확인
☐	비상연락처와 건강상 유의사항 전달

선수 서명: _____ 법정대리인 서명: _____ 날짜: 2026년 __월 __일

참고 기준 및 자료

아래 자료는 심사 설계와 안전·법적 절차를 검토하기 위한 참고 기준이며, 본 대회에는 이 규정집이 직접 적용된다.

World Coffee Championships. 2026 World Brewers Cup Rules and Regulations

Specialty Coffee Association. Coffee Value Assessment

International Organization for Standardization. ISO 8586:2023, Sensory analysis — Selection and training of sensory assessors

International Organization for Standardization. ISO 8589:2007, Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms

International Organization for Standardization. ISO 4121:2003, Sensory analysis — Guidelines for the use of quantitative response scales

국가법령정보센터. 개인정보 보호법 제22조의2(아동의 개인정보 보호)

Kenya Climate Smart Agriculture Project. Kigwandi Coffee Factory Environmental and Social Impact Assessment Summary

<끝>