



2026 경춘선 공릉숲길 커피축제(Nowon Gongneung Forest Coffee Festival) 부대행사
세계커피대회(World Coffee Competition; WCC)

WCC 커피바리스타 대회 규정

World Coffee Barista(WCB) Championship Rules & Regulations

<이번 대회는 장애인만이 참가할 수 있습니다>

주최/주관: 노원구 | 대회운영: 커피비평가협회(CCA)



목 차

- 1) 대회 개요
- 2) 참가 선수
- 3) 심사위원
- 4) 대회 커피 정보
- 5) 오리엔테이션
- 6) 사전 연습 및 장비
- 7) 대회 진행
- 8) 준비 시간
- 9) 경기 시간
- 10) 무대 경기
- 11) 심사 기준
- 12) 평가 척도
- 13) 평가 절차
- 14) 장비



1. 대회 개요

1) 대회 목적

- ① 커피 생두를 올바르게 선택하고 적절하게 추출할 수 있는 정보와 기술을 널리 보급한다.
- ② 장애인 바리스타의 역량을 강화하고 취/창업의 기회 창출에 기여한다.
- ③ 소상공인(바리스타) 사업체의 경쟁력 향상을 통해 자립의 기반을 마련할 수 있도록 한다.
- ④ 좋은 커피를 나눠 마시며 소통하는 건강한 사회를 만드는 데 이바지한다.

2) 대회명: 2026년 WCC(WS SEASON)-World Coffee Barista Championship

3) 주최/주관: 노원구

4) 대회운영: 커피비평가협회(CCA)

5) **참가대상: 장애인(이번 바리스타 대회는 장애인 선수만 참가해 경연을 펼칩니다.)**

6) **참가비: 무료**

7) 대회 접수: 2026년 4월 1일(수) ~ 6월 1일(월) 오후 6시까지

8) 대회 날짜: 2026년 6월 8일(월) 오후 3시

9) 대회 장소: '기차가 있는 풍경' 2층(노원구 화랑로 608)

10) 대회 결과 발표: 2026년 6월 10일(수) 오후 8시 대회 홈페이지 공지

11) 시상식 : 2026년 6월 13일(토) 또는 14일(일) 경춘선 공릉숲길 커피축제 특설무대

2. 참가 선수

1) 참가 자격

- ① 장애인임을 확인할 수 있는 서류를 반드시 제출해야 한다(사정에 따라 장애인등록증 확인으로 대체 가능).
- ② 국적은 제한이 없다.

2) 자격 제한

- ① WCB 심사위원은 해당 종목의 선수로 참가할 수 없다. 만약 등록된 심사위원이 특정 선수의 코치로 활동하는 경우, 행사가 열리기 이전 반드시 고지해야 한다.
- ② 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용을 유포할 시 참가 자격이 박탈될 수 있다.
- ③ 참가 선수가 대회의 진행을 방해하는 경우 자격이 박탈될 수 있다.



3) 참가 방법

- ① 선수 등록 양식 및 마감 기한: 선수들은 WCB 행사가 열리기 전에 조직위의 안내에 따라 선수 등록 양식의 작성을 완료해야 한다.
- ② 참가비는 무료이며, 선수들은 대회 조직위가 지정한 생두를 별도로 구매할 수 있다.

3. 심사위원

1) 심사위원 구성

- ① 심사위원장은 대회를 주관하는 커피비평가협회(CCA)의 심의와 교육을 거쳐 위촉한다.
- ② 심사위원은 커피비평가협회의 공개 선발절차를 통해 선발한다.
- ③ 심사위원은 브루잉, 로스팅, 테이스팅 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

2) 주의 사항

- ① 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.
- ② 심사 기간동안 심사와 관련된 모든 내용은 외부로 유출할 수 없으며, 심사 결과는 공식발표가 있기 전까지 비밀을 유지해야 한다.
- ③ 대회 중 참가 선수와 진행에 필요한 것 외에 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

4. 대회 커피 정보

- 1) 선수는 WCB에서 지정한 커피 3종만을 사용해야 한다.(커피를 지정하지 않을 경우, 비싼 커피를 사용하면 좋은 성적을 받을 수 있다는 잘못된 인식의 확산과 그에 따른 비용부담을 줄이기 위한 조치임.)
 - ① 생두1: 에티오피아 구지 우라가(내추럴)
 - ② 생두2: 베트남 달랏 꺼우닷빈 카티모르 프리미엄(워시드)
 - ③ 생두3: 디카페인) 멕시코 치아파스 핀카 라스 치차라스(마운틴 워터)
- 2) 선수는 지정 생두를 싱글 또는 블렌딩하여 에스프레소용으로 로스팅해 훈련에 사용한다.
- 3) 예선-결선에 사용할 커피: 대회 조직위가 지정한 생두 3종 중 하나를 선택하거나 2종 이상을 블렌딩하여 사용



한다.

- 4) 지정 커피는 볶은 상태의 원두를 네이버 스토어(빈스커넥션)에서 구매해 사용할 수 있다.
- 5) 생두를 구입해 직접 로스팅을 할 경우에는 아래 이메일로 문의해 안내를 받는다.
- 6) 문의 이메일: infocca@naver.com

5. 오리엔테이션

1) 개요

WCB 시작 전 참가 선수들은 주최 측이 지정한 날짜에 개최되는 온라인 오리엔테이션(사정에 따라 안내문 배포로 대체 가능)에 참가해야 한다. (미참여자는 사전에 대회 조직위에 고지 후, 승인을 받아야 한다. 미참여시 실격 사유)

2) 내용

- ① 예선, 본선 시연 순서 추첨
- ② 예선, 본선 시연 방식 설명
- ③ 연습 시간 관련 설명
- ④ 질의 응답

6. 사전 연습 및 장비

1) 선수가 사용할 머신과 그라인더는 아래와 같다.

- ① 예선과 결선
 - 에스프레소 머신: 라마르조코 또는 이베리탈 텐덤-D (IBERITAL TANDEM-D)
 - 그라인더: 카이테어(Kaitrur)
- ② 머신 기종은 선수 모집 마감일인 5월 10일 전에 확정해 공지한다.
- ③ 대회조직위원회는 선수들을 위한 연습 일정을 별도로 지정하지 않는다. 선수 개별적으로 대회를 준비해야 한다.

7. 대회 진행



1) 요약

- ① 대회는 2개의 라운드로 구성된다 : 예선 및 결선
 - ② 예선에서 상위 10명의 선수가 결선에 진출한다.
 - ③ 모든 선수는 시작 시간 및 스테이션 번호를 배정받는다.
 - ④ 모든 선수는 배정된 스테이션에서 예선과 결선 모두 15분간 시간이 주어지며, 이는 다음과 같이 구분된다.
 - 준비: 3분
 - 추출 시연 12분
 - ⑤ 선수는 준비, 시연 및 정리 시간에는 표기된 스테이션 구역 내에 있어야 한다.
 - ⑥ 대회 변경 사항이 있을 경우 접수 마감일인 6월 1일까지 선수들에게 공지한다.
- 2) 예선과 결선: 에스프레소 2잔과 카페라테 2잔을 순서대로 제조해 제출해야 한다.
- 3) 예선이 종료되면 최고 득점 순으로 10명의 선수가 본선에 진출한다.
- 4) 결선에서 최고 득점자 3명을 가린다. 상위 3명에게는 상패가 주어지며, 4위~10위에게는 인증서(PDF 원본)가 전송된다.

8. 준비 시간

1) 준비 시간 시작

- ① 각 선수는 3분의 준비 시간을 갖는다. 선수는 경기 시작을 알리기 위해 손을 들고 "타임"을 외친다.
- ② 선수는 준비시간에 연습 추출을 할 수 있다. 시연이 시작될 때 포터필터 안에 커피 펍(또는 커피 케익)이 있어도 무관하다.
- ③ 선수는 준비시간에 잔을 예열할 수 있으며, 경연이 시작됐을 시 잔 안에 액체가 있으면 안 된다.

2) 심사 프레젠테이션 테이블

- 선수는 심사위원 테이블을 준비시간에 세팅할 수 있다.

3) 준비 시간 종료

- 선수는 준비 시간 3분을 초과할 시 실격 처리된다.
- 종료 1분 전, 30초 전에 각각 선수에게 시간을 알려준다.

9. 경기 시간



1) 경기 시간 시작

- ① 선수는 손을 들어 "타임" 또는 '시작' 등 구호를 외쳐야 경기가 시작된다.
- ② 경기시간은 선수가 원할 때 언제든지 물어볼 수 있다.

2) 경기 시간 종료

- ① 선수가 완성한 음료를 테이블의 지정된 곳에 올려 놓는 것으로 종료된다.
- ② 이 때 선수는 손을 들어 "타임" 또는 "마칩니다" 등의 구호로 외쳐 시연을 끝냈음을 표시한다. 선수의 외침이 없어도 완성된 음료가 사전에 지정된 곳에 올려지면 초시계는 멈춘다.
- ③ 선수는 언제든지 경기를 종료할 수 있다.
- ④ 이른 종료에 대한 불이익이나 추가 점수는 없다.

3) 시간 초과 감점

- ① 경기 시연 시간을 3분 초과할 시 실격처리 된다.
- ② 선수가 주어진 예선/결선 경기 시간 내 끝내지 못할 경우, 1초마다 1점씩 총점에서 감점한다.

10. 무대 경기

- 1) 무대 심사위원은 2명으로 구성된다.
- 2) WCB에서 제공하는 그라인더와 에스프레소 머신을 사용해야 한다.
- 3) 그라인더는 분쇄도 조절 세팅이 되어 있으나, 선수의 필요에 따라 준비 시간내에 조절이 가능하다.
- 4) 경기 중 에스프레소 머신 또는 그라인더의 구성 요소를 변경하거나 조정 또는 교체할 수 없다. 또한 대회 장비에 손상을 입혀서는 안된다. 이를 어길 시 실격처리 될 수 있다.

11. 음료 정의

1) 에스프레소

- ① 에스프레소는 분쇄된 커피로 만드는 포터필터에서 한 번에 연속으로 추출된 커피를 말한다.
- ② 본 대회의 목적에 따라 생두 이후의 커피에는 어떠한 종류의 첨가물도 더할 수 없다.
- ③ 원두는 싱글 오리진 3종이 지정되고, 블렌딩이 허용된다.
- ④ 에스프레소는 WCB가 지정한 머신을 사용하여 추출한다. 머신 압력은 8.5 ~ 9.5bar 사이로 지정된다.



- ⑤ 한 개의 음료 카테고리 내에 에스프레소 추출시간 편차는 3초 이내여야 한다.
- ⑥ 크레마가 존재해야 하며, 깨진 부분이 없어야 한다.
- ⑦ 포터필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 수 없다.
- ⑧ 에스프레소의 컵은 너무 뜨겁거나 안전하게 마시는 데 방해가 되면 안된다.

2) 우유 음료

- ① 향미성분을 첨가하지 않은 순수한 우유이어야만 한다.
- ② 시중에서 판매 중인 우유를 혼합하는 것을 허용한다.
- ③ 우유 음료의 컵은 너무 뜨겁거나 안전하게 마시는 데 방해가 되면 안된다.
- ④ 설탕, 향신료 또는 향미료 등의 추가 재료는 허용되지 않는다.
- ⑤ 포터필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 수 없다.

3) 창작 음료

- ① 선수는 에스프레소 기반의 음료를 창조하는 기술을 보여야 한다.
- ② 심사위원이 마실 수 있는 액상 음료이어야 한다.
- ③ 에스프레소의 맛이 나타나야 한다.
- ④ 음료의 온도는 다양하게 제공될 수 있다.
- ⑤ 알코올, 알코올 추출물 또는 부산물, 규제 또는 불법 약물을 제외한 모든 재료는 창작 음료에 사용될 수 있다.
- ⑥ 모든 재료는 심사위원의 요청 시 공개해야 한다.
- ⑦ 포터필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 수 없다.

12. 평가 척도

1) 평가방식에는 다음의 네 가지가 있다.

- ① 예/아니오
- ② 수치화된 점수 : 0~ 10점 (경험)
- ③ 수치화된 점수 : 0 ~ 3점 (인상)
- ④ 수치화된 점수 : 0 ~ 3점 (정확성)



2) Yes or No 점수

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

3) 숫자 점수

① 사용 가능한 점수의 범위는 0부터 10까지 또는 0부터 3까지이다. 1부터 10사이에는 반점이 허용된다.

② 심사위원은 전 범위의 점수를 사용할 것을 권장한다. 낮은 점수는 '저조함'을 뜻하고 반대의 경우 '더 좋음'을 뜻한다.

13. 평가 절차

1) 다음은 테크니컬 평가표에 대한 설명이다.

① 기술(테크니컬) 숙련도의 평가 기준은 예선과 결선 모든 음료에 동일하게 적용된다.

② 그룹 헤드 물 흘리기

- 그룹 헤드의 물 흘리기는 각 추출 전에 이행해야 한다.

③ 도징 전 필터 바스켓 건조/청결

- 음료가 제공되기 전 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 해야 한다.

④ 도징/그라인딩 시 허용할 수 있는 커피의 흘림/낭비

- 제공되지 않은 음료에 의해 낭비된 커피 가루는 점수에 반영하지 않는다.
- 허용되는 흘림/낭비의 양은 한 음료 카테고리당 사용하지 않은 커피 최대 5g이다.
- 커피 낭비는 음료 카테고리당 3g을 초과하지 않아야 한다.

⑤ 일관된 도징/탬핑

- 선수는 모든 음료에 대해 일관된 방법으로 도징과 탬핑을 선보여야 한다.
- 선수는 일관성있게 커피 가루를 분포시키고, 적절한 압력으로 레벨링해야 한다.

⑥ (장착 전) 포터필터 청결

- 포터필터 바스켓 장착 전 테두리 부분과 날개 부분을 청결히 한다.

⑦ 장착과 즉각적인 추출

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

⑧ 추출 시간

- 모든 샷의 추출 시간은 3.0초 이상의 편차를 지녀서는 안된다.

- 합당한 이유를 설명하지 않고 이를 어길 시 감점을 받는다.

2) 에스프레소 평가

① 크레마

- 심사위원은 잔 안에 존재하는 크레마의 외형을 시각적으로 평가한다.

② 맛 설명의 정확성

- 심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 에프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다.

③ 촉감 설명의 정확성

- 심사위원은 선수가 제공하는 질감 표현과 설명을 듣고 이를 제공된 음료의 질감과 비교한다.

④ 맛

- 심사위원은 에스프레소의 플레이버와 에프터 테이스트에 걸친 전반적인 맛의 구성요소를 평가하여 품질을 결정한다.

3) 기술 평가 - 우유 스티밍

① 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.

② 스티밍 전 스팀 분출

- 선수는 우유 피쳐에 스팀 완드를 넣기 전 스팀을 분출해야 한다.

③ 스티밍 후 스팀완드 청결

- 스티밍 후 전용 타월을 이용하여 스팀 완드를 청결히 해야 한다.

④ 스티밍 후 스팀 분출

⑤ 피쳐의 청결/허용할 수 있는 우유 낭비량

- 각 음료 카테고리 당 90ml 이하의 낭비량만 허용된다.

⑥ 시각적 매력

- 심사위원은 시각적 점수를 결정하기 위해 우유 음료의 외형을 평가한다.
- 우유 음료에서 추가적인 향신료나 파우더가 올려져서는 안된다. 이를 어길 시
- “맛 밸런스” 카테고리에서 0점이 부여된다.

⑦ 맛 설명의 정확성

- 심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 에프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다.

⑧ 맛 경험

- 우유 음료는 즉시 마실 수 있는 온도로 제공되어야 하는 에스프레소 한 잔과 스팀우유로 구성되는 음료이다.

4) 바리스타 평가

① 서비스 및 기구의 사용

- 모든 도구는 사용 가능하도록 준비되어야 하며, 작업 공간은 잘 정리되어야 한다.
- 에스프레소는 스푼, 냅킨 및 향미가 첨가되지 않은 물과 함께 제공되어야 한다.

② 프레젠테이션

- 프레젠테이션은 바리스타의 스킬과 시연의 컨셉을 기반으로 평가한다.
- 명확하면서도 자연스러운 발제와 함께 좋은 기술도 평가에 고려된다.

③ 커피 지식 및 적절한 장비 사용

- 기술, 준비 과정 및 제공되는 음료와 관련한 도구의 준비, 그 이상의 커피에 대한 폭넓은 이해와 바리스타 직업과 관련한 자질로 평가된다.
- 심사위원은 선수의 발제 내용과 제공된 커피의 향미가 일치되는지 평가한다.

5) 기술 평가 - 위생

① 심사위원은 선수의 전체 경기 중 위생 관리를 바탕으로 점수를 결정한다.

② 선수는 경기 시간이 시작되면 반드시 최소 3개 이상의 타월을 사용해야 하며 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다. 심사위원은 이 타월의 사용 용도를 반드시 평가해야 한다.

③ 선수는 스팀완드용 1개, 필터 바스켓 청소용 1개, 작업대 청소용 1개로 타월을 구분하여 사용해야 한다.

선수는 다음과 같은 상황에서 낮은 점수를 받게 된다.

- 스팀완드 전용 타월을 사용하지 않는 경우 (스팀 완드용 타월을 다른 용도로 사용하는 경우)
- 비위생적이거나 식품 안전에 문제가 되는 행동을 한 경우 (예, 타월을 얼굴이나 입에 접촉시키는 경우)
- 바닥에 닿거나 떨어진 타월을 사용하는 경우

6) 전체적인 인상

① 시연의 전체적인 인상을 평가한다.

② 심사위원은 시연의 컨셉을 바리스타가 어떻게 뒷받침하고 전달하는지를 고려한다.

14. 장비

1) 장비

각 선수의 스테이션은 다음과 같이 구성된다.

- ① 에스프레소 머신
- ② 그라인더
- ③ 낙박스 1개
- ④ 휴지통
- ⑤ 테이블

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 액세서리를 관리할 책임이 있으며, WCB와 자원봉사자, 행사 스템은 선수의 대기실 또는 경기 장소에 남겨진 물건의 안전에 대한 책임이 없다.
- 다음은 선수가 필요시 지참해야 하는 비품이다.

- ① 커피
- ② 추가 전기 장비 (최대 2개)
- ③ 추가 배터리
- ④ 탬퍼
- ⑤ 샷글라스
- ⑥ 스팀 피처
- ⑦ 우유
- ⑧ 잔, 잔 받침
- ⑨ 스푼
- ⑩ 냅킨
- ⑪ 물컵
- ⑫ 물
- ⑬ 바 타월



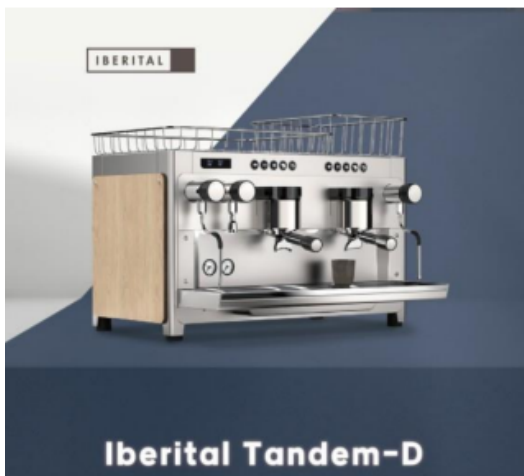
- ⑭ 청소 도구
- ⑮ 장비
- ⑯ 심사위원 시연 테이블에 필요한 액세서리

15. 사용머신

1) 예선 / 본선 사용 머신

- ① 머신: 라마르조코 또는 이베리탈 텐덤-D (IBERITAL TANDEM-D)
- ② 그라인더: 카이테어(Kaitrur)

<머신 기종은 선수 모집 마감일인 5월 10일 전에 확정해 공지하겠습니다.>



이베리탈 텐덤D

이베리탈 텐덤 D 는 바리스타의 작업 효율과 편의성을 극대화한 에스프레소 머신으로, 세련된 디자인과 실용적인 기능이 조화를 이룹니다. 14L(2 그룹) 보일러를 탑재해 안정적인 온도와 스팀 성능을 유지하며, 고급 스팀 완드는 미세한 스팀 조절이 가능해 크림리한 우유 거품을 만들기에 최적화되어 있습니다. 또한, 인체공학적 조작 패널과 직관적인 노브 디자인 덕분에 빠르고 편리하게 조작할 수 있으며, 독특한 구조의 바스켓 형태의 컵 워머 기능이 있어 커피의 온도를 더욱 오래 유지할 수 있습니다.

내구성이 뛰어난 스테인리스 스틸 소재로 제작되어 장기간

사용해도 견고함을 유지할 수 있으며, 디자인적으로는 Andreu Carulla 스튜디오와 협업하여 제작되어 감각적인 외관을 갖추었으며, 다양한 카페 환경에 조화롭게 어울리는 것이 특징입니다.



카이테어 그라인더

카이테어 그라인더는 74mm 플랫 버(Flat Burr)를 탑재하여 균일하고 정밀한 분쇄가 가능한 자동 커피 그라인더입니다. 강력한 모터와 빠른 분쇄 속도로 판매량이 높은 카페 에서도 효율적으로 사용할 수 있으며, 미세한 분쇄도 조절 기능을 통해 다양한 추출 방식(에스프레소, 드립, 프렌치 프레스 등)에 최적화된 원두 분쇄가 가능합니다.

디지털 디스플레이가 탑재되어 있어 원하는 분쇄 시간을 정확하게 설정할 수 있으며, 하부 다이얼 구조로 설계되어 손쉽게 분쇄 및 세척이 가능해 유지보수가 편리합니다. 또한, 포터필터 거치대가 있어 핸드프리 작업이 가능하며, 사용자의 편의성을 고려한 설계로

바쁜 카페 환경에서도 효율적으로 운영할 수 있습니다.



클린포터

클린포터는 바리스타의 작업 효율을 극대화하고 위생적인 환경을 유지하도록 설계된 자동 포터필터 클리너입니다. 포터필터를 가볍게 얹어주면 자동으로 커피찌꺼기를 제거하고 내부를 깨끗하게 세척해주어, 손목 부담을 줄이고 추출 편차를 최소화할 수 있습니다. 기존 수동 녀박스와 달리, 물리적인 스위치 기반 자동 동작 시스템을 탑재하여 빠르고 위생적인 작업이 가능하며, 소음과 진동을 최소화한 설계로 바쁜 카페

환경에서도 쾌적하게 사용할 수 있습니다. 또한, 커피 찌꺼기가 쉽게 쌓이지 않도록 설계되어 있어 청소가 간편하며 유지보수가 용이합니다. 디자인적으로도 컴팩트한 크기와 모던한 외관을 갖춰 다양한 작업 공간에 적합하며, 바리스타의 손목 부담을 줄여 장시간 작업에도 무리가 가지 않도록 돕는 기능적인 제품입니다. 클린포터를 사용하면 일관된 추출 환경을 유지하면서도, 빠르고 위생적인 작업을 통해 매장 운영의 효율성을 높일 수 있습니다.



IKAPE

IKAPE 는 전문적인 커피 추출 도구를 제공하는 브랜드로, 고품질의 바리스타 장비를 합리적인 가격에 공급하는 것이 특징입니다. IKAPE 제품은 정밀한 설계와 내구성 높은 소재를 사용해 장기간 안정적으로 사용할 수 있으며, 디자인과 실용성을 모두 고려한 설계로 바리스타와 홈카페 사용자들에게 인기를 끌고 있습니다.

특히 포터필터 홀더, 디스트리뷰터, WDT 툴 등 다양한 추출 보조 도구를 제공하여 커피 추출 과정의 일관성을 유지하고, 작업 효율성을 높일 수 있습니다. 또한, 사용자 피드백을 적극 반영한 제품 개발을 통해 실용적이고 직관적인 기능을 갖춘 제품을 지속적으로 선보이고 있습니다.

<이상>