제1회 제물포커피축제

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	제물포커피축제조직위원회
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 제물포커피축제의 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 피처에서 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, 점수 집계자는 선수로 참가할 수 없다. 폭언·괴롭힘, 고의적 경기 방해, 점수 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) / 크로캣하우스 3층

제3장 심사위원·심사 윤리

제16조(심사위원단) 비주얼 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 비주얼 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. 피처 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 퍽이 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 언제든 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)과 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, 피처, 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 완드와 그룹 헤드의 고온부를 맨손으로 만지지 않으며 젖은 손으로 전기 플러그를 다루지 않는다. 케이블과 기물은 이동·대피 동선을 막지 않도록 배치한다.

제64조(위생) 스팀 완드, 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 또렷한지 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·피처 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 넉박스의 제공용 퍽을 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 완드) 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 잎 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 사진 1 담당 컵 A ☐ B ☐ 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 사진 2 담당 컵 A ☐ B ☐ 소계: _____ / 60 총점: _____ / 120 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 사진 1 담당 컵 A □ B □ 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 사진 2 담당 컵 A □ B □ 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 사진 3 담당 컵 A □ B □ 소계: _____ / 60 총점: _____ / 180 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	프리푸어 예	아니요	디자이너 예	아니요	득점	사실 메모
에스프레소	각 제공용 추출 전에 그룹 헤드를 플러시했다.	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 포터필터 림·플랜지·스파웃을 청결하게 했다.	1/카테고리						
	포터필터 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	프리푸어 1 예	아니요	프리푸어 2 예	아니요	디자이너 예	아니요	득점	사실 메모
에스프레소	각 제공용 추출 전에 그룹 헤드를 플러시했다.	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 포터필터 림·플랜지·스파웃을 청결하게 했다.	1/카테고리								
	포터필터 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 /180	비주얼 2 /180	테크니컬 /48	감점	최종 /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