

# 세계커피대회

World Coffee Competition(WCC) powered by CCA

## 커피짓기 부문 규정

Coffee Jitgi Rules & Regulations



## 왜 커피짓기(coffee jitgi)인가?

커피 추출을 우리말로 ‘커피 짓기’라고 말하고 적으면, 더욱 깊고 고운 정서를 담을 수 있다. ‘짓다’는 단순히 ‘만드는 것’이 아니라 ‘정성을 기울인다’는 의미를 담고 있다. ‘밥 짓다’와 ‘약 짓다’처럼 생명과 관련된 작업에 사용되는 고귀한 단어이다.

커피를 만들 때 커피와 물의 비율, 물의 온도, 물의 세기, 접촉시간, 가루의 굵기 등과 같은 추출 변수만 고려하는 게 아니다. 커피 생두의 가공법, 로스팅 정도나 로스팅한 뒤 흐른 시간 등도 고려해 추출 변수들을 또 달리해야 한다. 커피를 만드는 데 필요한 이런 세심함은 ‘짓기’라는 용어가 올바르게 담아낼 수 있다.

## 목차

1. 대회개요
2. 참가선수



3. 심사위원
4. 대회진행
5. 심사 및 채점
6. 문제발생 및  
실격처리
7. 대회 생두 정보
8. 보건 및 안전지침
9. 선수질의

## 1. 대회개요

- 1) 주제: “커피에 정서를 담다.”
- 2) 대회명: 세계커피대회(World Coffee Competition,WCC)- 커피짓기(브루잉) 부문
- 3) 목적: 지정된 3종의 커피만을 사용해 나만의 정서를 한 잔의 커피에 담아낸다.
  - i. 커피 추출의 일관성과 재현성의 중요성을 대회를 통해 널리 알린다.
  - ii. 지정된 커피만을 사용해(싱글, 블렌딩 모두 가능) 좋은 향미를 최대한 표현해 낸다.
  - iii. 추출도구에 제약을 두지 않는다.
  - iv. 대회를 통해 얻게 되는 아이디어와 실용적인 정보를 소규모 카페 현장과 일반 커피 애호가들에게 제공함으로써 커피추출 문화의 발전을 도모한다.
- 4) 주최/주관: 시흥시
- 5) 대회운영: 커피비평가협회(CCA)
- 6) 대회 룰(규칙): 세계커피대회(WCC)의 규정(아래 2. 참가선수 등 참조)을 따름
- 7) 예선대회 접수: 2025년 9월 1일(월) ~ 9월 21일(일) 밤 12시까지
  - i. **예선대회 장소: 시흥ABC행복학습타운**
  - ii. **예선대회: 2025년 10월 12일(일) 오전 10시부터**



iii. **커피짓기 계획서 제출**: 2025년 10월 11일(토) 낮 12시

- 제출처: 대회조직위 공용 이메일 <infocca@naver.com>

iv. 예선대회 결과 발표: 2025년 10월 13일(월) 낮 12시 개별통지 후 홈페이지 공고

**8) 결선대회: 2025년 10월 19일(일) 오전 10시부터**

i. 결선대회 장소: 시흥ABC행복학습타운

ii. 진행: 순위결정전

iii. 결선대회 결과 발표 : 2025년 10월 20일(월) 낮 12시 개별통지 후 홈페이지 공고

**9) 시상식: 2025년 11월 1일(토) 18:00 (운계호수공원 특설 무대)**

10) 시상: 1위~3위 인증 상패 수여(결선진출자는 PDF 인증서)

**2. 참가선수**

1) 자격

i. 대한민국 국민을 포함한 전 세계 모든 커피 애호가면 누구나 참가 가능

ii. 단, 이번 대회는 청소년 보호법에 따라 **만 19세 이하 청소년으로 참가자격 제한**

2) 자격제한 및 이해관계 상충

i. 참가 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용 유포시 참가 자격이 박탈될 수 있다.

ii. 참가 선수가 기타 대회의 원활한 진행을 방해하는 경우 참가 자격이 박탈될 수 있다.

3) 참가방법

i. 신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록 신청 양식을 작성한 후 마감일까지 제출해야 한다.

ii. **참가비: 무료(선착순 선정으로 조기 마감될 수 있습니다)**

iii. 신청서를 기한내에 제출하지 않으면 신청이 취소된다.

iv. 신청이 완료되면, 등록된 전화번호로 확인 문자와 고유의 참가번호가 발송된다.

v. 문의: 이메일([infocca@naver.com](mailto:infocca@naver.com))

**3. 심사위원**

1) 심사위원 구성



- i. 심사위원장은 대회를 주관하는 커피비평가협회(CCA)의 심의와 교육을 거쳐 위촉된다.
- ii. 심사위원은 커피비평가협회의 공개 절차를 통해 선발한다.
- iii. 심사위원은 브루잉, 바리스타 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

## 2) 주의사항

- i. 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.
- ii. 심사기간 동안 심사와 관련된 모든 내용은 외부로 유출할 수 없으며, 심사결과는 공식발표가 있기 전까지 비밀을 유지해야 한다.
- iii. 대회 중 참가 선수와 진행에 필요한 것외 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

## 4. 대회진행

- 1) 대회는 예선과 결선으로 나누어 진행한다.
- 2) 선수는 사전에 고지된 대회 시작 30분 전에 대회장에 도착해야 한다.
- 3) 커피 생두
  - i. **참가 선수는 지정된 커피 생두만을 사용해야 한다.**
  - ii. **생두를 지정하지 않을 경우, 공정성에 문제**가 될 수 있다. 특히 **비싼 커피를 구입해 대회에 나가면 유리할 것이라는 그릇된 인식**을 갖게 되는 것을 사전에 방지하기 위한 조치이다.
  - iii. 짓기대회는 선수로 하여금 주어진 커피 생두가 지닌 개별적 특성을 향미적으로 잘 이끌어 내는지를 탐구하도록 하는 데 목적이 있다.
  - iv. **지정 생두**는 대회 조직위가 대회 기간중 위탁 운영하는 **네이버 스마트스토어 빈스커넥션(<https://smartstore.naver.com/beansconnection>)**에서 개별 구입할 수 있다.
- 4) 예선
  - i. 추출도구는 제한이 없다.
  - ii. 예선과 결선 모두 추출과 관련된 모든 기구는 선수가 준비해 가져와야 한다.
  - iii. 대회장에 있는 그라인더, 온수기, 물, 전기 포트를 사용할 수 있다.



- iv. 선수는 시연 전에 <사전 제출용 커피짓기 계획서>를 제출해야 한다.
  - 사용할 커피 생두(원두)에 대한 재배자 정보(농장 또는 조합 및 품종, 가공법)를 제출해야 한다.
  - 커피 한 잔에 향미를 잘 담아내기 위해 어떤 노력을 기울였는지에 대해 서술해야 한다.
  - 선수는 생두를 선택해도 되고, 볶은 원두를 구입해도 상관이 없다.
  - 로스팅 기술은 평가에 포함되지 않는다. 다만 최종 추출된 커피의 향미가 평가에 큰 영향을 끼치므로 로스팅에도 신경을 써야 한다.
  - 선수는 ▲지정된 3종 중 해당 생두 또는 볶은 원두를 선택한 이유 ▲2종 이상을 섞어 사용한 경우에는 블렌딩한 이유 ▲어떤 추출 도구를 사용할 것인지 ▲원하는 향미를 내기 위해 추출 변수를 어떻게 조절할 것인지 등을 반드시 적어야 한다.
- v. 선수는 대기를 하면서 쟁반에 도구를 올려 놓을 수 있다.
- vi. 선수가 호명을 받아 추출 테이블 앞에 선 뒤, 심사위원장은 '준비 시작하겠습니다'라고 선언한다.
- vii. 선수는 마음의 준비가 되면 '타임' 또는 '시작' 등을 구두로 외친다. 초시계는 이때부터 작동하며, 선수는 3분간 테이블 세팅을 할 수 있다.
- viii. 심사위원은 테이블 세팅 3분이 지나면, 세팅 상태를 확인하고 '추출 시작하겠습니다'라고 선언한다.
- ix. 선수는 마음의 준비가 되면 '타임' 또는 '시작' 등을 구두로 외친다. 초시계는 이때부터 작동하며, 선수는 7분안에 커피짓기를 수행해야 한다.
- x. 선수가 주어진 7분을 넘기면, 10초 단위로 1점씩을 감점받는다. 예를 들어 28초가 지나면 2점을 감점받고, 41초가 지나면 4점을 감점받는 방식이다.
- xi. 선수는 커피의 최종 추출량이 300ml 이상되도록 해야 한다. 부족 시 실격 처리된다.
- xii. 선수는 추출이 끝나면 서버를 테이블 위에 지정된 곳에 옮겨 놓는 것으로 완료된다. 이때 선수는 '타임' '완료했습니다' 등 의사를 구두로 표현한다.
- xiii. 예선과 결선에서 수율 등 추출 레시피는 선수 본인의 자율에 맡긴다. 다만 최종 컵의 향미를 고려하지 않으면 평가에서 좋은 점수를 받지 못함을 명심해야 한다.
- xiv. 추출을 한 뒤 선수는 반드시 본인의 컵도 준비해 주었다가 자신이 추출한 커피를 시음하며 심사위원의 질문을 기다려야 한다.



xv. 심사 및 채점

- 100점 만점으로 평가한다.
- 해당 생두를 선택한 이유, 향미를 잘 발현시키기 위해 추출 디자인을 어떻게 했는지 등에 대해 평가표에 준하여 평가한다.
- 선수가 자신이 사용한 커피의 향미적 잠재력을 잘 설명할 수 있는지를 평가한다.
- 선수가 사전에 제출한 <커피짓기 계획서>대로 수행하지 않은 경우에는 감점을 받을 수 있다. 그러나 계획을 수정한 이유가 심사위원들이 판단하기에 논리에 맞다면, 불이익을 받지 않을 수 있다.
- 예선에서 상위 득점자 5명이 결선에 진출한다. 본선 진출 인원수를 대회 사정에 따라 달라질 수 있다.
- 예선 결과는 선수들에게 문자로 전송되고, 지정일에 홈페이지에 공고된다.
- 동점자의 경우, 시연 시간을 짧게 한 사람이 우선한다. 시간은 초이하, 소수점 2자리까지 체크된다.

5) 결선

- i. 결선은 예선과 동일한 방법으로 진행하되 결선 진출자는 해당 추출 커피에 대하여 별도의 프레젠테이션(이하 PT라고 칭함) 시간을 갖거나 선수가 추출하면서 구두로 내용을 설명하는 프레젠테이션을 동시에 진행할 수도 있다.
- ii. 선수는 프레젠테이션 수행시 원두 정보, 추출 기구, 물, 추출 레시피, 결과물의 향미적 특성 등에 대해 설명하여야 한다.
- iii. 추출을 진행하면서 설명을 하지 않으면 감점처리 된다.
- iv. 결선에서도 예선 때와 같이 준비 3분-추출 7분 등 총 10분이 주어진다.
- v. 추출량 역시 예선과 같이 최소 300ml을 넘어야 한다.
- vi. 선수는 추출된 커피를 테이블 위의 지정된 곳에 올려 놓는 것으로 커피짓기가 완료된다. 이때 선수는 '타임' 또는 '완료'라고 외칠 수 있다. 선수의 외침이 없어도 서버가 지정된 곳에 올려지면 초시계는 멈춘다. .
- vii. 제한된 시간 내에 추출을 하지 못한 경우 해당 선수는 탈락한다.
- viii. 문제발생
  - 선수는 제공된 도구의 문제 발생시 타임을 요구할 수 있다. 단, 개인이 소지한 도구로 인한 잘못은 감점 요인이 된다.
  - 타임 요청 시 심사위원은 문제의 원인이 해소될 때까지 초시계의 작동을 중지한다.



- 선수는 문제의 원인이 선수로 인한 것으로 확인되면 감점을 받을 수 있다.

6) 공통사항(예선, 결선)

- i. 선수가 준비한 생두에 관한 정보는 정확하고 구체적일수록 높은 점수를 받는다.
- ii. 선수는 향미를 최대한 발현시키기 위해 생두 선택과 볶은 원두 선택을 어떻게 했는지를 반드시 설명해야 한다. 로스팅을 본인이 직접 하지 않았더라도 자신이 준비한 커피에 대한 로스팅 프로파일을 반드시 설명해야 한다. 로스팅 프로파일 설명의 핵심은 최종 컵의 향미와 연결시키는 정도이면 족하다. 어떻게 로스팅했는지를 말할 필요는 없다. 예를 들어, 어떤 방식으로 어느 정도 로스팅을 해서 커피가 지닌 이러저러한 매력이 잘 드러나게 했다는 식의 설명이다.
- iii. 선수는 커피의 향미를 최대한 잘 발현시키기 위해 추출 디자인을 어떻게 했는지를 반드시 설명해야 한다.
- iv. 심사위원에게 제출하는 커피의 추출량은 예선과 결선 각각 최소 300ml 이상이 되어야 한다.
- v. 선수는 대기장소에서 다른 선수와 대화를 해서는 안된다.
- vi. 선수는 다른 선수들의 추출 준비 구역(백스테이지)에 접근할 수 없다. 이 규칙을 위반한 선수는 실격 조치를 받는다.
- vii. 선수는 자신이 추출용 물을 가지고 대회에 나갈 수 있다.
- viii. 선수는 추출 테이블에서 준비를 하기 전 커피 원두를 미리 분쇄할 수 있다. 다만 너무 일찍 커피를 갈아 향미가 손실되는 부분은 선수가 감수할 일이다.
- ix. 대회장에서는 EK43 그라인더가 준비된다.
- x. 선수가 로고가 표시된 도구와 용기를 가지고 온 경우, 경기 전에 대회조직위측의 승인을 받아야 한다.
- xi. 대회조직위는 <제출용 커피짓기 계획서>를 홈페이지에 올려 사전에 선수들이 내려받을 수 있도록 해야 한다.
- xii. 선수는 <커피짓기 계획서>를 지정된 일자에 맞춰 대회조직위 공용 이메일<infocca@naver.com>으로 제출해야 한다. **시일을 맞추지 못하면 10점 감점**을 받는다.  
대회 상황에 따라 결선없이 예선에서 성적으로 순위를 결정할 수 있다. 다만, 이 경우에는 사전에 선수 전원의 동의를 구하여야 한다.
- xiii. 최종 1위~3위는 11월 1일 은계호수공원 특설 무대에서 진행하는 행사에 참가해





추출 시연을 해야 한다. 구체적인 시간은 별도로 고지되며, 상황에따라 우승자만 시연할 수도 있다. 이 경우, 대회조직위는 2위, 3위 선수에게 미리 통보해야 한다.

## 5. 심사 및 채점

- 1) 제출된 커피 추출물에 대한 평가는 블라인드 방식으로 진행하되 예산과 결선에 동일하게 적용한다.
- 2) 평가 척도 및 포인트
  - i. 원두가 지닌 향미를 해석한 방법
  - ii. 커피가 지닌 향미를 잘 발현시키고 보존하기 위해 조치한 것
  - iii. 추출 일관성을 위한 노력
  - iv. 커피짓기 계획서의 완성도
  - v. 추출 도구에 대한 장점과 단점을 파악 후 장점을 살리기 위한 행위
  - vi. 도구와 컵의 예열과 린싱
  - vii. 물붓기 방식에 대한 설명과 논리적 타당성
- 3) 심사위원 주의사항
  - i. 심사 평가표에 반드시 자필 서명을 해야 한다.
  - ii. 선수들이 작성한 <커피짓기 계획서>와 실제 수행 여부, 변형한 경우에는 그 사유를 반드시 확인해야 한다.
  - iii. 심사위원장은 심사위원의 점수 중에 다른 심사위원보다 유독 높거나 낮게 점수를 준 심사위원과 협의하여 점수를 조정할 수 있다.
  - iv. 그럼에도 평균 점수에서 15%(100점 만점에 15점 차이)를 벗어나는 점수는 최종 합산에서 제외시킨다.
  - v. 상기에 열거되지 않은 일부 내용은 별도의 평가표에 준하여 평가되며 공정성 확보를 위해 모든 선수에게 동일한 질의를 하게 된다.

## 6. 문제발생 및 실격처리

- 1) 문제발생 시
  - i. 선수는 대회조직위가 제공한 도구가 문제를 일으킬 경우 중지를 요구할 수 있다.
  - ii. 중지 요청 시 심사위원은 문제의 원인이 해소될 때까지 대회의 진행을 멈춘다.



- iii. 운영위원 및 심사위원은 문제의 원인을 점검하고 해소되면 다시 시작한다.
- iv. 필기도구는 기본적으로 선수가 준비해야 하나 문제 발생 시 요청할 수 있다.
- v. 추출할 때 요란한 소리나 냄새 등으로 다른 선수의 추출을 심각하게 방해해 이의신청이 제기되었을 경우 심사위원은 진행을 중지하고 심의한다.
- vi. 선수에 의한 이의가 제기되지 않았더라도 진행에 심각한 방해가 발생하면 심사위원이 진행을 중지하고 운영위에 심의를 요청할 수 있다. 운영위에서는 대회원활한 진행을 위해 최대한 신속히 결론을 도출하여 공표한다.

## 2) 실격 처리

- i. 준비와 짓기가 진행되는 10분 동안 선수 및 진행자는 어떠한 말도 하지 않는다.
- ii. 이 시간에 선수가 말을 했을 경우 실격처리되며, 진행자 등이 말을 했을 경우 이의를 제기할 수 있으며 이의가 받아들여지는 경우 처음부터 다시 진행된다. 단, 선수의 돌발 질문 및 타임 요청 시 이에 대한 진행자의 답변과 적절한 조치 행위는 해당되지 않는다.
- iii. 참가 선수는 향수, 화장품 등 향미 평가에 방해가 되는 냄새가 진하게 유발되는 제품을 사용해서는 안된다. 이를 어겼을 시 5분간 스스로 해결할 시간이 주어진다. 그러나 5분이후에도 문제가 해결되지 않으면 실격 조치를 받을 수 있다.
- iv. 다른 팀이나 관중, 심사위원들에 대한 비난, 욕설을 해서는 안되며 적발 시 바로 실격 처리된다.
- v. 대회 진행이나 다른 선수의 추출을 방해하는 경우 실격 처리될 수 있다.
- vi. 참가 선수가 사전에 고지된 시작 시간 10분 전에 무대 앞에서 준비하고 있지 않으면 실격 처리될 수 있다.

## 7. 대회 지정 생두 3종

### i. Kenya Nyeri Othaya Chinga AA Top(W)/ SL28, SL34:

#### - 2024 K-Coffee Award(WS) 1위

- ① 지역(REGION): Kenya Nyeri County
- ② 농장(FARM/COOP): Chinga(Chinga는 Othaya Farmers Coop Society 조합의 17개 농장 중 하나)
- ③ 재배자(PRODUCER): Othaya Farmers Coop (오타야조합과 함께 직접 무역 및 친자연 농법 실행)



- ④ 품종(VARIETAL): SL28& Ruiru11
- ⑤ 가공(PROCESSING): Washed
- ⑥ 재배고도(ALTITUDE): 1700m
- ⑦ 수확 방식: Hand picking
- ⑧ 커피 재배 면적: 10ha
- ⑨ 연간 생산량: 9톤, 연간 생산량: 9톤
- ⑩ 노트(Tasting Note): 와인(샤르도네), 블루베리, 복숭아, 헤이즐넛, 재스민

## ii. Ethiopia Guji Uruga Birhanu Tekilu G1(N)/ Heirloom:

### - 2023 K-Coffee Award(SF) 2위

- ① 에티오피아 Grade-1 Natural Guji
- ② 지역(REGION): Uruga East Guji
- ③ 농장(FARM/COOP): Birhanu Tekilu PLC.
- ④ 재배자: Birhanu Teklu Maribo
- ⑤ 토양: Redclay,
- ⑥ 품종(VARIETAL): 에어룸(heirloom)
- ⑦ 가공(PROCESSING): 내추럴(Full natural and dried on raised beds)
- ⑧ 재배고도(ALTITUDE): 2250m-2350m
- ⑨ 노트(Tasting Note): 카카오닙스, 파인애플, 로즈, 블랙베리, 시나몬

## iii. Cameroon Belo-Acha Village(Semi W)/Blue Mountain:

### - 2023 K-Coffee Award(SF) 3위

- ① 지역(REGION): Belo-Acha Village (Boyo Division)
- ② 재배(FARM/COOP): Small farms of Belo-Acha
- ③ 품종(VARIETAL): 블루마운틴(Blue Mountain)
- ④ 가공(PROCESSING): 내추럴(Natural)
- ⑤ 재배고도(ALTITUDE): 1500m
- ⑥ 노트(Tasting Note): 오렌지,포도,망고

## 8. 보건 및 안전지침

모든 규정은 지역, 장소, 건강 안전 지침에 따라 변경될 수 있으나 규정 변경이 있을 경우 대회 개시 전, 대회조직위는 이메일이나 휴대전화, 톡 등을 통해 참가 선수에게 이를 알린다.

## 9. 선수질의



- 1) 모든 선수는 커피짓기 부문 규정을 읽고 이해할 책임이 있다.
- 2) 문의는 대회조직위 공식 이메일(infocca@naver.com)로 할 수 있다.

<별첨: 2025 WCC 커피짓기 평가표>

## 2025 WCC 커피짓기 평가표

2025년 월 일 | 선수명: | 심사위원: (서명)

### ■ 기술(15점):

- 위생과 청결 ① ② ③ ④ ⑤
- 간결성-일관성(불필요한 동작 및 소음 여부) ① ② ③ ④ ⑤
- 도구 사용의 숙련도 ① ② ③ ④ ⑤

comment:

### ■ 프레젠테이션 또는 문답(40점):

- 원두 선택의 논리 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩
- 산지 및 품종에 대한 이해 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩
- 커피짓기 계획의 타당성 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩
- 표현력-전달력 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

comment:

### ■ 향미(45점):



- 향미의 풍성함 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩
- 깨끗함과 균형감 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩
- 바디감과 질감 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩
- 커피짓기 계획서에 서술했던 것과 같이 실제  
수행됐는지? 수정이 있었다면, 타당했는지? ( )점 / 15점

comment: