

카누 바리스타 챔피언십 대회 규정  
KANU BARISTA CHAMPIONSHIP (KANU BC)  
RULES & REGULATIONS

2024년 9월 25일

카누 바리스타 챔피언십 운영위원회

## 목 차

1. 대회 및 규정 개요
  - 1.1 대회의 명칭
  - 1.2 대회의 목적
  - 1.3 대회 조직
    - 1.3.1 주최
    - 1.3.2 대회 운영위원회
  - 1.4 규정의 목적
  - 1.5 규정의 해석
  - 1.6 규정의 변경
    - 1.6.1 규정의 변경 기준
    - 1.6.2 규정의 변경 방법
  
2. 대회 참가 규정
  - 2.1 참가 자격
  - 2.2 참가 신청 절차
    - 2.2.1 신청 방법
    - 2.2.2 참가 신청 인원의 제한
  - 2.3 참가자 모집 기간
  - 2.4 참가자 모집 공고
  - 2.5 참가자 선발
    - 2.5.1 참가자 선발 절차
    - 2.5.2 참가자 선발 기준
  - 2.6 참가자 준수사항
    - 2.6.1 대회 규정 숙지
    - 2.6.2 허위 정보 기재 금지
    - 2.6.3 참가자 확인 절차
    - 2.6.4 레시피 저작권
  - 2.7 대회 참가 취소 및 불참
    - 2.7.1 대회 참가 취소 규정의 목적
    - 2.7.2 대회 참가 취소 절차
    - 2.7.3 무단 불참자에 대한 조치
    - 2.7.4 규정 외 참가 취소
  
3. 대회 운영
  - 3.1 대회 일정
    - 3.1.1 대회 일정의 수립
  - 3.2 대회 장소
    - 3.2.1 대회 장소 선정

- 3.3 대회 장비
    - 3.3.1 대회 장비의 구성
    - 3.3.2 대회 장비의 선정
  - 3.4. 대회 공식 원두
    - 3.4.1 대회 공식 원두 선정
    - 3.4.2 연습용 원두의 제공
    - 3.4.3 원두의 디개싱
  - 3.5 대회 용품
    - 3.5.1 대회 용품의 준비
    - 3.5.2 대회 용품의 종류
    - 3.5.3 참가자 지참 용품
      - 3.5.3.1 참가자 지참 용품의 종류
  - 3.6 대회 음악
    - 3.6.1 시연 음악 선정
    - 3.6.2 시연 음악 제한
    - 3.6.3 시연 음악 임의 선정
    - 3.6.4 시연 음악 선정 절차
    - 3.6.5 시연 음악 활용 규정
  - 3.7 대회 오리엔테이션
    - 3.7.1 오리엔테이션의 목적
    - 3.7.2 오리엔테이션의 방법
    - 3.7.3 온라인 오리엔테이션
    - 3.7.4 오리엔테이션 참석 의무
    - 3.7.5 오리엔테이션의 내용
  - 3.8 참가자 연습실 운영
    - 3.8.1 참가자 연습실 운영 목적
    - 3.8.2 참가자 연습실 운영 방법
    - 3.8.3 참가자 연습실 이용 범위
    - 3.8.4 참가자 연습실 이용자 준수 사항
    - 3.8.5 참가자 연습실 운영 중단
    - 3.8.6 참가자 연습실 이용 제한
    - 3.8.7 참가자 연습실 이용 횟수 제한
4. 대회 시연
- 4.1 시연 기본 규칙
  - 4.2 대회 장비 세팅 규칙
    - 4.2.1 에스프레소 머신
    - 4.2.2 그라인더
    - 4.2.3 추가 전기 장비
  - 4.3 예선 시연 규칙
    - 4.3.1 에스프레소 시연 규칙
    - 4.3.2 아메리카노 시연 규칙
    - 4.3.3 준비공간(백룸) 운영

- 4.3.4 인터뷰
- 4.4 결선 시연 규칙
- 4.5 시연 중단 및 재개
  
- 5. 대회 심사
  - 5.1 접수 체계
  - 5.2 기술 접수
    - 5.2.1 에스프레소 기술 심사 기준
    - 5.2.2 아메리카노 기술 심사 기준
    - 5.2.3 창작메뉴 기술 심사 기준
    - 5.2.4 숙련도와 위생 관련 심사 기준
  - 5.3 센서리 심사 기준
    - 5.3.1 에스프레소 센서리 심사 기준
    - 5.3.2 아메리카노 센서리 심사 기준
    - 5.3.3 창작메뉴 센서리 심사 기준
  - 5.4 프레젠테이션 및 서비스 심사 기준
    - 5.4.1 프레젠테이션의 전문성
    - 5.4.2 종합적인 관점에서의 평가
  
- 6. 대회 참가자 시상
  - 6.1 대회 상금 및 시상
    - 6.1.1 대회 상금 및 상품
    - 6.1.2 대회 시상 일정
    - 6.1.3 대회 수상자 준수 사항
  
- 7. 이의제기
  - 7.1 대회 중 이의제기
    - 7.1.1 대회 참가자의 이의제기
    - 7.1.2 이의제기 절차
    - 7.1.3 이의 내용에 대한 검토
    - 7.1.4 시연 방해에 따른 이의제기
    - 7.1.5 시연 방해에 대한 조치
  - 7.2 사후 이의제기
    - 7.2.1 대회 후 이의 제기 절차
    - 7.2.2 항의서의 내용
    - 7.2.3 항의서 접수 기한
    - 7.2.4 항의서의 처리
  
- 8. 부록
  - 8.1 용어 해설

## 부칙

## 1. 대회 및 규정 개요

### 1.1 대회의 명칭

본 대회의 명칭은 ‘카누 바리스타 챔피언십’으로 하며, ‘KANU Barista Championship’이나 ‘KANU BC’로도 표기할 수 있다.

### 1.2 대회의 목적

본 대회는 참가자 간 전문적인 기술 교류를 통해 소비자에게 혁신적이면서도 진정성 있는 커피 경험을 제공함으로써 대한민국 커피 문화 발전에 기여하는 것을 목적으로 한다.

### 1.3 대회 조직

#### 1.3.1 주최

본 대회는 동서식품(주)에서 주최한다.

#### 1.3.2 대회 운영위원회

1.3.2.1 (운영위원회의 구성) 대회 운영위원회(이하 운영위원회)는 대회 운영 팀장 1인과 운영 팀원으로 구성한다.

1.3.2.2 (운영위원회의 역할) 운영위원회는 대회의 진행과 관련한 모든 업무를 책임지고 관리한다.

1.3.2.3 (운영위원회의 의무) 운영위원회는 대회가 원활하고 공정하게 진행될 수 있도록 노력하여야 하며, 대회 진행 시 안전사고가 발생하지 않도록 조치하여야 한다.

### 1.4 규정의 목적

본 규정은 대회의 제반 규정 및 심사기준 등을 명확히 적시하여 대회 참가자 및 심사위원 등 대회 관계자의 이해를 돕고 대회의 원활한 운영을 목적으로 한다.

### 1.5 규정의 해석

대회 운영 및 대회 심사에 관한 모든 사항은 카누 바리스타 챔피언십 규정을 따르되, 본 규정에 별도로 명시되지 않은 사항은 각 대회의 운영위원회에서 별도로 정한다.

### 1.6 규정의 변경

1.6.1 (규정의 변경 기준) 운영위원회가 대회 운영에 필요하다고 판단하거나 심사 방식을 변경하여야 하는 등의 사유가 발생하는 경우 카누 바리스타 챔피언십 규정에 대회와 관련한 새로운 규정을 추가하거나 기존의 규정을 변경 또는 삭제할 수 있다.

1.6.2 (규정의 변경 방법) 운영위원회는 규정의 변경 기준에 따라 규정의 변경이 필요하다고 판단되는 경우 운영위원회 구성원 2/3 이상의 동의를 얻어 규정을 변경할 수 있다.

## 2. 대회 참가 규정

### 2.1 참가 자격

대회 참가자는 만 18세 이상 대한민국 국민이어야 한다.

## 2.2 참가 신청 절차

- 2.2.1 (신청 방법) 대회에 참가하고자 하는 자는 각 대회별로 사전에 안내된 절차에 따라 대회 참가 신청 접수 기한 내에 대회 참가 신청을 완료하여야 한다.
- 2.2.2 (참가 신청 인원의 제한) 참가 신청 인원을 제한해야 한다면, 참가 신청 접수 시작 전에 별도로 고지한다. 이에 관한 별도의 고지가 없을 경우, 참가 신청 인원을 제한하지 않는다.

## 2.3 참가자 모집 기간

대회 참가자 모집 기간은 각 대회의 운영위원회가 별도로 정한다.

## 2.4 참가자 모집 공고

대회 참가자 모집은 참가자 모집 시작 전에 공고되어야 하며, 공고의 방법은 대회의 운영위원회가 별도로 정한다.

## 2.5 참가자 선발

- 2.5.1 (참가자 선발 절차) 참가자 모집 기간 종료 후 모집 기간 내 신청을 완료한 자를 대상으로 운영위원회가 정한 참가자 선발 기준에 따라 대회 참가자를 선발하고 이를 통지한다.
- 2.5.2 (참가자 선발 기준) 대회 예선 시연 참가자는 운영위원회가 정한 참가자 선발 기준에 따라 공정하게 선발하며, 운영위원회의 최종 협의를 통해 확정한다. 단, 참가자 선발 기준에 대한 구체적인 사항과 운영위원회의 협의 내용은 대회 참가자 및 신청자에게 공개하지 않는다.

## 2.6 참가자 준수사항

- 2.6.1 (대회 규정 숙지) 모든 참가자는 대회의 최신 규정과 시연 규칙을 숙지하고 이해하여야 하며, 참가자가 대회의 규정을 숙지하지 못하거나 잘못 해석하여 발생한 문제는 참가자의 책임으로 간주한다. 단, 참가자는 규정의 의도를 명확히 이해하기 위하여 운영위원회 공식 이메일 또는 대회 오리엔테이션을 활용하여 규정에 대해 질의할 수 있다.
- 2.6.2 (허위 정보 기재 금지) 대회 참가 신청 시 참가자 본인에 관한 허위 정보를 기재하는 경우 즉시 실격 처리된다.
- 2.6.3 (참가자 확인 절차) 본 대회 참가자는 본인 확인 및 참가신청서에 기재된 정보의 진위 확인을 위해 필요한 경우 신분증 및 관련 서류 등을 운영위원회에 제출하여야 한다.
- 2.6.4 (레시피 저작권) 본 대회 참가자는 대회에서 시연하는 모든 메뉴(에스프레소, 아메리카노 및 창작 메뉴)의 제조 레시피를 대회 주최측과 공동으로 그 저작권을 보유하게 되며, 대회 주최측은 이를 임의로 활용할 수 있다.

## 2.7 대회 참가 취소 및 불참

- 2.7.1 (대회 참가 취소 규정의 목적) 대회 및 시연에 참가하기로 한 자가 대회 및 시연에 무단으로 불참하여 대회의 원활한 운영에 차질이 발생하는 경우를 방지하기 위해 별도로 대회 참가 취소에 관한 규정을 정하고 운영하기로 한다.
- 2.7.2 (대회 참가 취소 절차) 예선 및 결선 시연 참가가 결정된 참가자가 부득이한 사정으로 대회에 불참하고자 할 경우에는 예선 및 결선 시연 시작일로부터 7일 전까지 대회 참가 취소 사유를 명확히 기재하여 대회 공식 이메일을 통해 제출하여야 한다.
- 2.7.3 (무단 불참자에 대한 조치) 예선 및 결선에 진출한 참가자가 별도의 참가 취소

절차를 거치지 않고 대회 및 경연에 무단으로 불참할 경우, 이후 본 대회에 참가자로서 참가할 수 없다.

2.7.4 (규정 외 참가 취소) 규정에 명시된 대회 참가 취소 절차를 거치지 않고 대회 및 시연에 참석하지 않은 참가자는 불참으로 간주한다.

### 3. 대회 운영

#### 3.1 대회 일정

3.1.1 (대회 일정의 수립) 운영위원회는 각 대회의 시작 전 참가자 모집 공고, 참가자 모집, 예선 참가자 선발 및 공고, 예선 참가자 오리엔테이션, 예선 시연 및 심사, 결선 참가자 공고, 결선 시연 및 심사, 대회 시상 등의 일정을 포함한 대회의 운영 일정을 정하고 이를 카누 바리스타 챔피언십 규정의 부칙에 명시한다.

#### 3.2 대회 장소

3.2.1 (대회 장소 선정) 운영위원회는 각 대회를 시작하기 전에 예선 및 결선 시연, 예선 참가자 오리엔테이션, 참가자 연습 등이 실시될 장소를 각각 정하고 이를 카누 바리스타 챔피언십 규정의 부칙에 명시한다.

#### 3.3 대회 장비

3.3.1 (대회 장비의 구성) 대회 장비는 에스프레소 머신, 그라인더, 필터로 구성한다.

3.3.2 (대회 장비의 선정) 운영위원회는 각 대회의 시작 전에 참가자가 예선 및 결선 시연 등에 사용할 대회 장비를 선정하고 이를 카누 바리스타 챔피언십 규정의 부칙에 명시한다.

#### 3.4 대회 공식 원두

3.4.1 (대회 공식 원두 선정) 본 대회의 예선 및 결선 시연에 사용할 공식 원두는 대회 주최사인 동서식품(주)과 운영위원회가 협의하여 결정하며 이를 카누 바리스타 챔피언십 규정의 부칙에 명시한다.

3.4.2 (연습용 원두의 제공) 참가자의 대회 시연 준비와 연습에 필요한 원두는 주최사인 동서식품(주)과 운영위원회에서 준비하며, 모든 예선 시연 참가자에게 동일한 양을 무상으로 제공한다. 단, 무상으로 제공할 원두의 양은 카누 바리스타 챔피언십 규정의 부칙에 명시한다.

3.4.3 (원두의 \*디개싱) 대회의 진행 과정에서 참가자에게 제공되는 원두는 디개싱 시간을 고려하여 로스팅 일자의 편차를 최소화하여야 한다. 단, 심사 시에는 디개싱 차이에 의한 영향을 별도로 고려하지 않으며 추출 결과의 차이는 참가자가 고려하여야 한다.

#### 3.5 대회 용품

3.5.1 (대회 용품의 준비) 운영위원회는 참가자의 시연에 필요한 기본적인 용품을 준비하여야 한다.

3.5.2 (대회 용품의 종류) 운영위원회가 준비하여야 하는 용품은 운반용 카트, 기본 텀퍼, 테이블 너박스, 연습용 원두 각 1kg, 시연용 원두 각 1kg, 예비용 에스프레소 및 아메리카노 잔을 포함한다.

3.5.3 (참가자 지참 용품) 본 규정에 운영위원회가 준비하여야 할 대회 용품으로 명시하지 않았지만, 참가자의 시연에 필요한 별도 용품은 본인이 개별

지참하는 것을 원칙으로 한다.

3.5.3.1(참가자 지참 용품의 종류) 참가자 지참 용품의 종류는 아래와 같다.

- A. 시연용 잔(에스프레소, 창작메뉴)과 예비잔, 물, 컵, 물 주전자, 스팀 피처, 스푼, 소서 등 본인의 시연에 필요한 모든 기물
- B. 창작메뉴 제조에 쓰이는 추가 부재료 일체와 장비, 기물
- C. 시연 및 서빙에 필요한 기물 일체(텀퍼, 샷 글라스, 리넨, 행주, 트레이 등 필요한 모든 기구)
- D. 준비시간에 사용할 스톱워치(시연 시간 중 사용 금지)와 연습용 리넨, 행주 및 각 파트의 청결을 위한 모든 행주
- E. 청소도구, 심사 테이블의 액세서리 일체, 개인 카트, 쟁반 등
- F. 운영위원회의 사전 사용 승인을 득한 추가 전기 장비 및 여분의 전기 연결구
- G. 얼음(시연에 필요한 경우만 해당)

### 3.6 대회 음악

- 3.6.1 (시연 음악 선정) 결선 시연에 참여하는 참가자는 결선 시연 중 사용하고자 하는 음악을 별도로 선정하고 그 내용을 운영위원회에 전달하여야 한다.
- 3.6.2 (시연 음악 제한) 시연에 사용할 음악은 (사)한국음악저작권협회에 등록된 음악으로 제한하며, 참가자는 사전에 (사)한국음악저작권협회의 홈페이지 등을 통해 시연에 사용하고자 하는 음악의 등록 여부를 확인하여야 한다.
- 3.6.3 (시연 음악 임의 선정) 참가자가 선정한 음악이 (사)한국음악저작권협회에 등록되지 않았거나, 참가자가 음악을 별도로 지정하지 않은 경우 운영위원회가 준비한 음악을 사용하여 시연을 진행한다.
- 3.6.4 (시연 음악 선정 절차) 결선 시연 참가자는 결선 시연에 사용할 음악을 선정하여 결선 시연일로부터 7일 전까지 운영위원회 공식 이메일을 통해 참가자의 이름과 시연에 사용할 음악의 제목 등을 명확히 작성하여 전달하여야 한다. 만약 두 개 이상의 음악을 재생하고자 하는 경우, 재생의 순서와 방법을 명확히 기재하여야 한다.
- 3.6.5 (시연 음악 활용 규정) 서로 다른 두 개 이상의 음악을 직접 편집하여 활용하는 것은 불가하다. 단, 두 개의 음악을 이어서 재생하거나 동일한 곡을 반복하여 재생하는 것은 가능하다.

### 3.7 대회 오리엔테이션

- 3.7.1 (오리엔테이션의 목적) 대회의 원활한 운영과 대회 참가자의 명확한 규정 이해를 돕기 위하여, 운영위원회는 별도의 일정을 정하여 대회 참가자를 대상으로 대회 예선 오리엔테이션을 진행하기로 한다.
- 3.7.2 (오리엔테이션의 방법) 대회의 오리엔테이션 일시와 장소는 운영위원회에서 정하고 이를 별도의 방식으로 대회 참가자에게 고지하여야 한다.
- 3.7.3 (온라인 오리엔테이션) 대회의 오리엔테이션은 별도의 장소에서 진행하되, 이를 온라인으로 동시에 송출하여 진행하거나 별도의 시간에 온라인 오리엔테이션을 다시 운영할 수 있다.
- 3.7.4 (오리엔테이션 참석 의무) 참가자에게는 오리엔테이션에 반드시 참석할 의무가 없다. 단, 오리엔테이션에 참석하지 않은 참가자가 대회 규정을 잘못 해석하여 발생하는 문제에 대해서는 참가자 본인에게 책임이 있다.
- 3.7.5 (오리엔테이션의 내용) 각 대회별 오리엔테이션의 내용은 운영위원회에서 정한다. 단, 오리엔테이션의 원활한 진행을 위하여 모든 참가자가 카누 바리스타 챔피언십 규정을 숙지하였다는 전제하에 오리엔테이션의 내용을 구성하며, 대회의 콘셉트 및 대회 운영에 대한 질의응답이 오리엔테이션 내용에 포함하도록 한다.

### 3.8 참가자 연습실 운영

- 3.8.1 (참가자 연습실 운영 목적) 참가자의 대회 시연 완성도 제고를 위하여

- 운영위원회는 대회 공식 에스프레소 머신과 그라인더를 별도의 장소에 설치하여 참가자 연습실을 운영하기로 한다.
- 3.8.2 (참가자 연습실 운영 방법) 참가자 연습실의 운영 일시와 장소는 운영위원회에서 별도로 정하며, 대회 공식 에스프레소 머신과 그라인더 구비를 포함한 연습실의 구성도 운영위원회에서 정한다. 참가자 연습실 운영에 관해 정해진 내용은 오리엔테이션 이후 별도의 방법을 통해 참가자에게 고지하여야 한다.
  - 3.8.3 (참가자 연습실 이용 범위) 모든 참가자가 공정하게 참가자 연습실을 이용할 수 있는 기회를 보장하기 위해 운영위원회는 참가자 연습실을 사전 예약한 참가자에게만 개방한다. 예약에 관한 내용은 참가자 연습실 운영에 관한 고지의 내용에 포함한다.
  - 3.8.4 (참가자 연습실 이용자 준수 사항) 참가자 연습실을 이용하는 모든 참가자는 다른 이용자를 위해 참가자 연습실을 청결하게 사용하여야 한다. 참가자 연습실을 이용하는 과정에서 고의 또는 과실로 기물, 비품, 장비 등을 훼손한 경우 이를 원상 복구하여야 한다.
  - 3.8.5 (참가자 연습실 운영 중단) 예기치 못한 사정으로 참가자 연습실 운영이 불가능한 경우, 운영위원회는 사전에 참가자 연습실을 예약한 참가자에게 이 사실을 알리고 후속 조치를 협의하여 시행하여야 한다.
  - 3.8.6 (참가자 연습실 이용 제한) 참가자 연습실을 규정에 맞게 이용하지 않거나 다른 참가자의 원활한 이용을 방해하는 경우, 운영위원회의 판단에 따라 해당 참가자의 참가자 연습실 이용을 중단시키거나 금지할 수 있다.
  - 3.8.7 (참가자 연습실 이용 횟수 제한) 참가자의 연습실 이용은 모든 연습실을 통틀어 총 1회로 제한하는 것을 기본으로 하며, 연습실 운영 여건을 고려하여 운영위원회는 개별 이용 횟수를 늘려 운영할 수 있다.

#### 4. 대회 시연

##### 4.1 시연 기본 규칙

- 4.1.1 (기본 규칙) 참가자는 대회에서 지정한 공식 장비를 사용하는 것을 원칙으로 한다.
- 4.1.2 (장비 사용) 장비의 사용법은 대회 진행 중 별도로 고지하지 않는다. 참가자는 시연에 사용할 모든 장비(에스프레소 머신, 그라인더 등)의 사용법을 사전에 완벽히 숙지하여야 한다. 사용법을 숙지하지 못해 발생하는 모든 문제의 책임은 참가자 본인에게 있다.
- 4.1.3 (기물 사용) 참가자가 시연에 사용하는 잔을 비롯한 모든 기물에 타사 브랜드가 표기된 제품 사용을 금지한다. 에스프레소 및 아메리카노 잔은 참가자가 운영팀에 요청 시 제공한다.
- 4.1.4 (창작메뉴 재료 사용) 시연을 위한 제품은 참가자가 자유롭게 선택 가능하나, 식품위생법에 위배되지 않는 재료를 사용하여야 한다.

##### 4.2 대회 장비 세팅 규칙

###### 4.2.1 (에스프레소 머신)

- A. 사전에 허용된 항목과 시간 외 에스프레소 머신의 세팅을 임의로 변경하는 것을 허용하지 않는다. 머신의 일부를 임의로 교체 혹은 변경할 경우 실격 처리된다. (포터필터, 필터 바스켓, 스팀완드 팁 외 다수)
- B. 참가자가 정해진 기준 내에서 원하는 추출온도를 선택했다면 반드시 사전 연습장 활용과 준비시간을 통해 조정해야 한다. 시연 중 임의 조작 시에는 실격 처리된다.
- C. 추출온도 세팅 확인 즉시 참가자는 모든 그룹을 동일한 온도로 수정해야만 한다.
- D. 참가자는 압력과 모드 변경 카테고리에서도 위 내용과 동일하게 작업해야 한다. 연습 및 준비시간을 통해 테스트를 선행하여 확정된 압력과 모드를 시연 시작 전에 지정해야 한다. 시연 중 임의 조작 시 실격 처리된다.
- E. 머신 상단에 액체류 및 부재료는 배치 불가하다.

- F. 에스프레소 머신 상부 워머에는 어떠한 액체류(물이 담긴 잔, 창작메뉴에 사용할 시럽 및 액체류)나 부재료도 올려놓으면 안 된다.
- G. 워머에 액체가 들어 있는 잔을 올리거나 부었을 경우 실격 처리하며, 기물 파손에 의한 배상 책임은 참가자에게 있다. 다만, 물기가 없고 비어 있는 잔의 예열은 가능하다.

#### 4.2.2 (그라인더)

- A. 참가자에게는 공식 그라인더 2대가 제공된다. 참가자는 공식 그라인더만 사용할 수 있으며 공식 그라인더와 동일한 모델에 한해 그라인더 1대를 교체하여 가져올 수 있다. 또한 \*스테이지에서 그라인더의 분쇄도를 조정하는 것은 가능하나, 분쇄하여 기능을 조정하는 것은 불가능하다.
- B. 시연 중에는 총 2대의 그라인더 운용이 가능하다. 다만 한 라운드 내 같은 카테고리의 음료 제조에 2대의 그라인더를 사용 시 실격 처리된다.
  - ▶ 예시1: 에스프레소 3잔 중 2잔은 A그라인더로 분쇄 및 추출하여 제공, 나머지 1잔은 B그라인더로 분쇄 및 추출하여 제공할 시 실격
  - ▶ 예시2: 카테고리별(에스프레소/아메리카노) 커피를 2대의 그라인더로 나누어 각기 제조하는 것은 가능하다.
- C. 참가자는 에스프레소 추출 시 그라인더 2대를 초과하여 사용할 수 없다. 준비시간 중 2대를 초과한 그라인더의 세팅을 따로 제시하지는 않으나, 시연에서는 총 2대까지의 그라인더만 사용할 수 있다. 나머지 그라인더는 사용하지 못할 뿐만 아니라 작업 공간 관리 능력 평가에서 0점을 받는 요인이 된다.

#### 4.2.3 (추가 전기 장비)

- A. 참가자는 추가 전기 장비를 사용할 수 있으며, 필요할 경우 본인이 직접 멀티탭을 가져와야 한다. (현장 별도 제공 불가)
- B. 추가 전기 사용 시 준비공간(이하 \*백룸) 입장 때, 운영진에게 미리 알린 후 준비시간 내에 시연 스테이지에 설치하고, 정상 작동 여부는 참가자 본인이 직접 확인한다.
- C. 준비시간 전 백룸 입장 시 심사위원단에게 미리 알리지 않은 전기 장비는 시연에서 사용할 수 없다.
- D. 토치 및 불을 사용하는 장비는 사용할 수 없다.
- E. 추가 기물로 인한 누전의 책임은 참가자 본인에게 있다.

### 4.3 예선 시연 규칙

- A. (예선 시연 요약) 참가자는 주어진 시연 시간 내에 대회에서 시연 종목으로 정한 음료를 제조하여 심사위원에게 제공하고 음료에 대한 프레젠테이션을 동시에 실시한다.
- B. (예선 시연 원두) 참가자는 대회에서 선정한 공식 원두 중 하나의 종류만을 직접 선택하여 예선 시연에 사용한다.
- C. (예선 시연 심사) 예선 시연 심사는 대회 헤드 심사위원 8인 중 3인으로 구성된 심사위원이 대회의 심사기준에 따라 평가하며, 심사위원은 각 참가자별로 임의 배정한다.
- D. (예선 시연 공간) 예선 시연 공간은 최대 두 개의 공간을 사용하고 참가자는 두 개 공간 중 임의의 공간에서 시연을 진행한다.
- E. (예선 시연 순서) 참가자의 예선 시연 순서는 참가 지원을 완료한 순서의 역순으로 진행한다.
- F. (예선 시연 시간) 참가자는 예선 시연 전 백룸에서 45분간 무대를 준비하고, 시연 공간에서는 준비시간 15분, 시연 시간 7분, 정리시간 5분을 사용할 수 있다.

- G. (프레젠테이션 진행) 참가자는 시연 시 프레젠테이션을 진행하여야 하며, 참가자가 선택한 원두에 대한 설명 또는 음료 설계 방향 등을 자유롭게 프레젠테이션 할 수 있다.
- H. (예선 원두의 지급) 예선 시연 참가자는 예선 시연일 당일 예선 시연 장소에서 별도로 정한 방식에 따라 시연에 사용할 원두를 선택하고, 연습 및 시연에 사용할 원두 각 1kg을 지급받는다.
- I. (예선 시연 사항) 예선 시연 참가자는 3인의 헤드 심사위원이 지켜보는 가운데 시연을 진행하고, 정해진 종목의 음료를 시간 내에 제조하여 헤드 심사위원에게 에스프레소와 아메리카노를 각 1잔씩 총 6잔을 제공한다.

#### 4.3.1 (에스프레소 시연 규칙) 에스프레소 시연 규칙은 아래와 같다.

- 4.3.1.1 (에스프레소 용량) 에스프레소 음료 용량의 기준은 각 잔당 17~70g이며 한 그룹에서 한 번에 추출된 커피만을 인정한다. 이 기준에 부합하지 않은 에스프레소 음료는 심사하지 않으며, 실격처리 된다.
  - 4.3.1.2 (원두 사용) 에스프레소는 지정된 네 가지 블렌딩 원두 외에 식재료에 해당하는 어떠한 첨가물이나 향신료도 넣어서는 안 된다.
  - 4.3.1.3 (도징량) 포터필터 바스켓 내 도징량은 참가자가 자유롭게 설정할 수 있다.
  - 4.3.1.4 (추출 압력) 에스프레소 추출 압력은 6~10바 사이에서 참가자가 직접 지정할 수 있으며, 준비시간 내에 조정 가능하다. 다만 시연 도중 변경은 불가하다.
  - 4.3.1.5 (추출 기능) 공식 에스프레소 머신의 추출 기능 혹은 모드 중 참가자가 사용할 수 있는 기능과 모드는 대회의 부칙으로 정하며, 참가자가 에스프레소 머신의 설정을 변경하는 것은 준비시간에만 가능하다. 시연 도중 에스프레소의 모드 변경은 허용하지 않는다.
  - 4.3.1.6 (추출 온도) 에스프레소의 추출 온도는 섭씨 83~96도 범위에서 결정할 수 있으며 시연 도중 추출 온도 조정 및 변경은 불가하다.
  - 4.3.1.7 (대회 기본 세팅) 대회 시연 전 에스프레소 머신의 기본 세팅은 추출 온도 90도, 추출 압력 9바, 기본 모드로 지정된다.
  - 4.3.1.8 (추출 시간 제한) 총 추출 시간에 대한 제한은 없으나 동일 카테고리 음료 간 각 그룹의 추출 시간 편차는 3초 이내로 제한한다. 이를 준수하지 않으면 감점될 수 있다.
  - 4.3.1.9 (크레마) 에스프레소의 크레마는 시각적으로 균일해야 하고 그렇지 않은 경우 감점될 수 있다.
  - 4.3.1.10 (에스프레소 잔) 에스프레소는 90ml 이하 용량의 잔에 제공해야 한다. 에스프레소를 시음하는 과정에서 흘림 또는 오염을 유발할 수 있는 잔을 사용할 경우 음료 제공의 안정성과 청결성을 감안하여 서비스 부문 및 기물 사용 적절성 여부에서 감점 사유가 된다.
  - 4.3.1.11 (그 외 기물) 에스프레소는 스푼, 냅킨, 아무것도 첨가되지 않은 깨끗한 물과 함께 제공되어야 한다. 그렇지 않은 경우 카테고리별 서비스 부문에서 감점될 수 있다. 참가자가 냅킨, 에스프레소 및 아메리카노 잔을 사전에 요청하면 운영위원회는 제공할 수 있다.
  - 4.3.1.12 (포터필터 사용 기준) 포터필터 안에는 그라인딩된 커피와 물 외에 식자재에 해당하는 어떠한 부재료도 넣지 말아야 한다. 이를 어기면 실격 처리된다.
  - 4.3.1.13 (머신 사용) 참가자의 에스프레소 머신 조작 미숙으로 인한 일의 책임은 참가자 본인에게 있다.
  - 4.3.1.14 (대회 운영) 물 온도와 압력 및 각 에스프레소 머신의 모드 및 추가 설정을 지정하는 과정에서 운영위원 등에게 어떠한 도움도 받을 수 없다.
- #### 4.3.2 (아메리카노 시연 규칙) 아메리카노 시연 규칙은 아래와 같다.
- 4.3.2.1 아메리카노 음료 용량의 기준은 각 잔당 100~350g 이내로, 한 그룹에서 한 번에 추출된 에스프레소와 물을 재료로 한 커피만 인정한다. 이 기준에

부합하지 않은 아메리카노는 심사하지 않으며, 실격 처리된다.

4.3.2.2 아메리카노는 참가자의 설계에 따라 허용범위 내에서 자유롭게 제공한다.

4.3.2.3 에스프레소 시연 규칙의 4.3.1.4부터 4.3.1.14까지의 항목은 아메리카노 시연 규칙에도 동시에 적용된다.

#### 4.3.3 (준비공간(백룸) 운영)

- A. 참가자는 준비공간(이하 백룸)에서 시연에 필요한 기물을 준비하여 이동 카트에 싣고 본 무대의 시연에 대비한다. 연습용 그라인더는 호퍼를 비우고 시연 스테이지로 옮겨 시연용으로 제공되는 원두 1kg을 투입해야 한다.
- B. 시연 시작에 앞서 시연 테이블로 이동한 참가자는 총 15분간의 연습을 포함해 그라인더 세팅 및 기물 배치를 진행한다. 이를 준비시간이라고 한다.
- C. 준비시간 동안 심사위원에게 제공할 물을 미리 따라 놓는 것 외에 심사위원에게 제공될 모든 잔과 기물에 미리 재료를 채우는 것(예. 포터필터에 분쇄 원두 넣기)은 불가하다.
- D. 준비시간 동안 추출한 샷을 시연에 사용할 경우 실격된다.
- E. 준비시간 동안 서브테이블과 머신 테이블에 창작메뉴에 사용할 '기물' 혹은 '재료'를 배치하는 것은 가능하나, 음료를 미리 제조하는 것은 불가하다. 사전 제조 시 창작메뉴 카테고리의 모든 항목이 0점 처리된다.
- F. 참가자는 준비시간 중 백룸으로 이동할 수 없으며, 준비시간 경과 10분경에 \*타임 키퍼로부터 준비시간 종료 5분 전임을 고지 받고 준비 마무리 상태 확인을 요청 받는다. 이동 카트는 준비시간 시작부터 10분이 지나면 스테이지에서 철수된다.
- G. 시연 시간이 끝나면 5분 동안 기물을 정리하고 백룸으로 이동할 수 있다. 이때, 필요 시 운영진에게 도움을 요청할 수 있다. 모든 참가자는 다음 참가자의 준비를 위해 빠르게 마무리 후 백룸으로 이동해야 한다. 백룸에서 기물을 정리할 추가 시간을 부여받는다.

#### 4.3.4 (인터뷰)

예선 참가자는 연습장 이용 및 예선전 진행 시 연습 중 또는 백룸 대기 중에 인터뷰 요청을 받을 수 있다. 참가자는 대회의 원활한 운용과 활용을 위하여 인터뷰에 응해야 한다.

### 4.4 결선 시연 규칙

- A. (결선 시연 요약) 참가자는 주어진 시연 시간 내에 대회에서 시연 종목으로 정한 음료를 제조하여 심사위원에게 제공하고 음료에 대한 프레젠테이션을 동시에 실시한다.
- B. (결선 시연 원두) 참가자는 대회에서 선정한 공식 원두 중 1종만 직접 선택하여 아메리카노와 창작메뉴에 사용한다.
- C. (결선 시연 심사) 결선 시연 심사는 대회 헤드 심사위원 6인 중 3인으로 구성된 심사위원이 대회의 심사기준에 따라 평가하며, 심사위원은 각 참가자별로 임의 배정한다.
- D. (결선 시연 공간) 결선 시연은 하나의 스테이지에서 진행한다.
- E. (결선 시연 순서) 결선 시연은 2024년 중 양일에 걸쳐 하루에 한 메뉴를 시연하며, 참가자의 결선 시연 순서는 예선 총점의 역순으로 진행한다.
- F. (결선 시연 시간) 참가자는 예선 시연 전 준비공간(이하 백룸)에서 45분간 무대를 준비하고, 시연 공간에서는 준비시간 15분, 시연 시간(1일차 : 5분 / 2일차 : 7분) 및 정리시간(5분)을 사용할 수 있다.
- G. (프레젠테이션) 참가자는 시연 시 프레젠테이션을 진행하여야 하며, 참가자가 선택한 원두에 대한 설명 또는 음료 설계 방향 등을 자유롭게 프레젠테이션할 수 있다. 결선전의 프레젠테이션은 양일에 걸쳐 진행되는 카테고리별 메뉴마다 별도로 진행되어야 한다. 참가자는 자신의 음료를 소개하고 제공함에 있어 그

- 결과물에 대한 이해도를 높이기 위한 프레젠테이션을 자유롭게 진행할 수 있다.
- H. (결선 원두의 지급) 결선 시연 참가자는 결선 시연일 당일에 결선 시연 장소에서, 별도로 정한 방식에 따라 시연에 사용할 원두를 선택하고, 연습 및 시연에 사용할 원두 각 1kg씩을 지급받는다.

4.4.1 (아메리카노 시연 규칙) 아메리카노 시연 규칙은 아래와 같다.

- A. 아메리카노는 100~350g으로 한 그룹에서 한 번에 추출된 에스프레소와 물을 재료로 한 커피를 일컫는다.
- B. 아메리카노는 정의된 기준을 따라야 한다. 이에 부합하지 않은 아메리카노는 실격이다.
- C. 아메리카노는 참가자의 설계에 따라 허용범위 내 자유롭게 제공한다.
- D. 에스프레소 시연 규칙의 4.3.1.4부터 4.3.1.14까지의 항목은 아메리카노 시연 규칙에도 동시에 적용된다.

4.4.2 (창작메뉴 시연 규칙) 창작메뉴 시연 규칙은 아래와 같다.

- A. 창작메뉴는 참가자의 창의성을 마음껏 표현할 수 있는 커피가 포함된 음료이다. 참가자는 제공되는 창작메뉴의 모든 잔에 반드시 에스프레소를 사용해야 한다. 최소 싱글 샷(17~30ml)을 기반으로 창작메뉴를 만들어야 하고, 싱글 샷 이상의 에스프레소를 자유롭게 활용할 수 있다. 에스프레소 샷이 들어가지 않은 음료를 만들 경우 해당 카테고리의 모든 항목이 0점 처리된다.
- B. 창작메뉴는 심사위원들이 마시기에 안전한 부재료로 만들어져야 하며, 다른 음료나 음식을 함께 제공할 수는 있으나 점수에 포함되지 않는다. 평가는 에스프레소가 들어간 창작메뉴에만 적용된다. 참가자가 음료 제공 전에 마시는 순서나 방법을 미리 설명한 경우, 심사위원은 필히 참가자의 안내에 따라 해당 방식으로 음료를 시음해야 한다.
- C. 창작메뉴의 잔이나 용량에 대한 제한은 없다. 다만 안전 문제나 식품위생법 저촉, 음용 시 부적절하다는 판단이 종합적인 평가에 영향을 줄 수 있다.
- D. 창작메뉴에 사용될 에스프레소는 시연 중 언제든지 추출이 가능하지만, 본 시연 시간 외 시간에 추출한 샷을 넣으면 센서리 파트에서 0점을 받는다.
- E. 창작메뉴는 에스프레소가 기반이 되는 음료로서 에스프레소의 맛이 선명하고 뚜렷하게 나타나야 하며, 부재료와의 조화로운 균형감을 고려하여 제공되어야 한다.
- F. 창작메뉴에 사용되는 부재료의 개수나 선택은 자유이다.
- G. 창작메뉴는 음용 가능한 다양한 형태의 잔과 다양한 온도로 제공될 수 있다.
- H. 알코올, 알코올 추출물 또는 규제된 불법 약물 등 안정성이 검증되지 않은 재료는 창작메뉴의 재료로 사용할 수 없다.
- I. 참가자는 창작메뉴 제조 시 필요한 부재료에 대한 설명과 제조 방법을 심사위원에게 반드시 프레젠테이션해야 하며, 알코올이나 위험성이 있는 부재료 사용 시 창작메뉴에 관한 모든 항목에서 0점 처리된다.
- J. 창작메뉴에 첨가하고 사용하는 재료는 시연 시간 중 즉석으로 준비하고 만드는 것을 기본으로 한다. 다만 긴 숙성 시간 등으로 인해 시연 시간 내에 준비할 수 없는 재료는 충분한 설명과 프레젠테이션을 통해 정보를 전달하고 그것을 활용할 수 있다. 참가자는 부재료 확인을 위해 음료에 사용된 재료의 원재료를 포장해 반드시 현장으로 가져와야 한다. 재료의 원재료 확인 요청 시 반드시 원포장지를 확인시켜야 할 의무가 참가자에게 있고, 미지참 또는 확인 이행을 하지 못할 경우 창작메뉴 내 모든 점수는 0점 처리된다.  
(숙성 재료를 사용할 경우 해당 원재료들을 모두 선보이고 시연을 준비해야 하며, 심사위원들이 이해할 수 있는 선에서 제조 과정을 설명하고 현장에서 시연 과정을 직간접적 경험을 통해 검증해 보여야 한다. 숙성을 마친 재료는 이 모든

- 과정을 거친 뒤에 사용할 수 있다.)
- K. 포터필터 안에는 그라인딩된 커피와 물 외에 어떠한 부재료도 넣어서는 안 된다. 그 외 부재료를 넣으면 모든 테크니컬과 센서리 파트 점수가 0점 처리된다.

#### 4.4.3 준비공간(백룸) 운영

참가자는 결선장에 별도로 마련된 준비공간(이하 백룸)에 배치된 머신 1대를 사용해 사전 세팅을 해볼 기회를 가진다. 백룸 내 머신 운영 시간은 모든 참가자에게 동일하게 주어지며 해당 타임테이블은 결선 진행 전 별도 공지된다.

- A. 참가자는 백룸에서 시연에 필요한 기물을 준비하여 이동 카트에 싣고 본 무대의 시연에 대비한다. 연습용 그라인더는 호퍼를 비우고 시연 스테이지로 옮겨 시연용으로 제공되는 원두 1kg을 투입해야 한다.
- B. 시연 시작에 앞서 시연 테이블로 이동한 참가자는 연습을 포함한 총 15분간 그라인더 세팅 및 기물 배치를 진행한다. 이를 준비시간이라고 한다.
- C. 준비시간 동안 미리 심사위원에게 제공할 물을 따라 놓는 것 외에 심사위원에게 제공될 모든 잔과 기물에 미리 재료를 채우는 것(예. 포터필터에 분쇄 원두 넣기)은 불가하다.
- D. 준비시간 동안 추출한 샷을 시연에 사용할 경우 센서리 파트의 여러 항목에서 0점을 받을 수 있다.
- E. 준비시간 동안 서브테이블과 머신 테이블에 창작메뉴에 사용할 '기물' 혹은 '재료'를 배치하는 것은 가능하나, 음료를 미리 제조하는 것은 불가하다. 사전 제조 시 창작메뉴 카테고리의 모든 항목이 0점 처리된다.
- F. 참가자는 준비시간 중 백룸으로 이동할 수 없으며, 준비시간 경과 9분경에 타임키퍼로부터 준비시간 종료 1분 전임을 고지 받고 준비 마무리 상태 확인을 요청받는다. 이동 카트는 준비시간 시작부터 10분이 지나면 스테이지에서 철수된다.
- G. 시연 시간이 끝나면 5분 동안 기물을 정리하고 백룸으로 이동할 수 있다. 이때, 필요 시 운영진에게 도움을 요청할 수 있다. 모든 참가자는 다음 참가자의 준비를 위해 빠르게 마무리 후 백룸으로 이동해야 한다. 백룸에서 기물을 정리할 추가 시간을 부여받는다.

#### 4.4.4 (스테이지 배치)

- A. 스테이지와 머신(중앙)의 배치는 고정이며 참가자는 그라인더의 위치를 정하거나 스스로 이동시킬 수 있고, 심사테이블을 제외한 나머지 공간을 활용해 추출을 위한 기물을 자유롭게 배치할 수 있다. 이동 카트는 이동 및 준비시간을 위해서만 사용 가능하며 무대에 오른 참가자는 준비시간이라도 백룸으로 이동할 수 없다. 다만, 참가자의 준비시간 또는 시연 시간을 활용해 운영팀의 허락 하에 이동하는 것은 가능하다.
- B. 준비시간이 10분 경과하면 카트는 운영팀에 의해 무대 밖으로 이동된다. 이때, 카트에 남아 있는 기물은 다시 가져와 사용할 수 없으며 백룸 또는 카트로 참가자가 이동하는 것도 불가하다. 다만, 참가자의 준비시간 또는 시연시간을 활용해 운영팀의 허락하에 이동하는 것은 가능하다.
- C. 스테이지 레이아웃은 오리엔테이션 이후 공지한다.
- D. '\*테크니컬 타임아웃'으로 인해 음악을 다시 재생하는 경우, 해당 시점을 타임키퍼의 기록 기준으로 삼는다.
- E. 결선 시연 참가자가 사전에 운영위원회에 전달한 음악의 재생 순서 변경을 위한 '테크니컬 타임아웃'은 불가하다.

#### 4.4.5 (인터뷰)

결선에 참가하는 참가자는 백룸 대기 시 인터뷰 요청을 받을 수 있다. 또한 시연이 끝난 후 무대에서 별도의 인터뷰가 진행된다. 참가자는 대회의 원활한 운용과

활용에 동의함을 인지하고 이에 응해야 한다.

#### 4.4.6 (심사평가표 확인)

심사평가표 확인(이하 \*디브리핑)은 모든 대회 시연 및 시상식이 종료된 후 결선 대회장 내 심사위원실에서 진행된다. 디브리핑을 요청한 참가자에 한하여 대회 결선 마지막 날에 공지된 시간과 일정에 따라 대회 현장에서 운영팀장 및 심사위원들과 함께 디브리핑 요청자의 심사평가표에 대한 설명을 들을 수 있다. 참가자는 디브리핑이 실시되는 시간에 본인의 평가표를 확인하고 해당 심사위원에게 질의할 수 있다. 단, 디브리핑은 결선 시연자에게 한정하여 진행된다.

### 4.5 시연 중단 및 재개

#### 4.5.1 (기술적 문제와 조치)

- A. 에스프레소 머신의 이상(전원 문제, 스팀압력 이상, 오작동, 보일러 급수 문제, 배수 막힘 등), 그라인더 오작동(분쇄도 부분은 해당 안 됨), 음향 장비 및 추가 장비의 전기 문제(참가자가 가져온 기물들로 인한 누전은 해당 안 됨) 발생 시 참가자는 “테크니컬 타임아웃”이라는 구호와 함께 운영진에게 시연 중단을 요구할 수 있다.
- B. 이때 타임 키퍼는 콜사인을 받았다는 운영진의 신호와 함께 초시계 작동을 중단하고, 중단 시간을 참가자에게 고지하고 기록해야 한다. 단, 참가자가 작동시킨 무대 타이머는 멈출 수 없다. 만일 부적절한 테크니컬 타임아웃으로 인정되면 시연은 참가자가 작동시킨 타이머를 기준으로 계속된다.
- C. 기술적 문제에 대해 헤드 심사위원은 참가자가 잘못 인지한 기술적 문제인지, 기술적으로 해결 가능 또는 불가능한 문제인지 파악해야 한다. 판단 즉시 시연을 중단하고(참가자 타이머 중지) 기술적 문제를 해결한 뒤 남은 시간 동안 시연을 지속할지 여부를 운영진 및 참가자와 함께 결정하여야 한다. 이때 참가자의 코치는 동행할 수 없으며 오직 참가자 본인 판단으로 진행되어야 한다.
- D. 참가자가 시연을 재개할 수 없는 기술적 문제로 결론이 나면 헤드 심사위원과 운영위원회가 재시연 가능 시간을 별도로 정하여 참가자에게 공지해야 한다. 이때 참가자는 재시연에 응하거나 응하지 않을 수 있으며, 헤드 심사위원과 운영위원회의 공지에 따른 참가자의 결정은 본인의 책임하에 이루어져야 한다.
- E. 참가자 개인의 실수나 개인의 추가 장비로 발생한 테크니컬 타임아웃은 무효 처리되어 시연 시간이 중지되지 않으므로 참가자는 이어서 시연을 진행해야 한다.
- F. 에스프레소 머신 또는 그라인더 조작 미숙으로 인한 테크니컬 타임아웃은 인정되지 않는다.
- G. 그룹 간 시간 편차 발생 여부는 준비시간 동안 참가자가 직접 확인해야 하며, 그룹 편차에 관한 확인을 마친 후 본 시연을 시작해야 한다. 준비시간에 체크하지 못한 부분으로 인한 테크니컬 타임아웃은 인정되지 않는다.

#### 4.5.2 (현장 진행에 의한 방해)

- A. 심사위원, 운영진, 도우미, 촬영팀에 의해 시연이 방해받았다고 판단될 시 주최측 재량으로 추가 시간을 부여할 수 있다.
- B. 심사위원 테이블에서 이전 카테고리의 음료들이 치워지지 않아 발생한 문제에 대해 참가자는 추가 시간을 요청할 수 있으나, 헤드 심사위원이 음료 제공 팀에 문제가 없다고 판단하면 이는 인정되지 않는다.

### 5. 대회 심사

## (심사 기준)

참가자는 3인의 헤드 심사위원이 지켜보는 가운데 시연을 진행한다. 헤드 심사위원은 카테고리별 완성된 메뉴를 각 1잔씩 총 6잔을 참가자에게 제공받으며, 제공받은 잔만 심사한다.

- A. 프레젠테이션과 맛의 일치성
- B. 에스프레소의 맛과 퀄리티
- C. 아메리카노의 설계와 퀄리티
- D. 클린컵 / 마우스필 / 아로마 / 플레이버 / 애프터테이스트 다섯 가지 항목에 대한 센서리 점수와 KANU의 \*First Bold, Last Clean이라는 지향점에 해당하는 항목인 밸런스 기준의 가산점
- E. 머신 및 기물 운용에 대한 전문성
- F. 제공된 잔의 청결성 및 바리스타의 서비스, 전반적인 시연 태도

## 5.1 점수 체계

참가자의 총점은 예선 3명 / 결선 3명의 센서리 평가표 총합의 평균에서 초과한 시간에 대한 점수를 차감한 후 집계한다.

- A. 둘 이상의 동점자 발생 시 예선은 에스프레소, 결선은 창작메뉴 평가 점수를 합산한 평균 점수가 높은 순으로 우위를 정한다.
- B. 각 세부 항목은 해당 부분에서 Y(1)/N(0) 또는 0~6점으로 평가된다.  
※ 0점:수용 불가 / 1점:수용 / 2점:평균 / 3점:좋음 / 4점:매우 좋음 / 5점:뛰어남 / 6점:매우 뛰어남
- C. 예선 점수는 5.2.1./5.2.2/5.2.3 기술 심사 기준과 5.3.1/5.3.2/5.4 센서리 및 프레젠테이션 심사 기준 항에 준한 항목을 합산한 뒤 평균을 내어 부여한다.
- D. 결선 점수는 5.2~5.4 심사 기준 항에 준하여 에스프레소를 제외한 프레젠테이션(72점) / 아메리카노(88점) / 창작메뉴(93점)를 합산한 뒤 평균을 내어 부여한다.  
※ 1.0과 6.0 사이에는 0.25점을 사용하여 평가할 수 있다.

## 5.2 기술 점수

### 5.2.1 (에스프레소 기술 심사 기준)

에스프레소에 대한 판단 능력과 추출 기술의 완성도를 중시한다.

- ① **필터 바스켓 관리 (건조, 청결) Y(1)/N(0)**
  - A. 건조 동작의 정확성과 청결성, 전체적인 숙련도를 평가한다. 두 번의 과정을 평가하여 한 번이라도 실행하지 않으면 N(0)로 평가한다.
- ② **도징의 일관성과 템핑의 정확성 (0~6점)**
  - A. 양쪽 그룹에 일관된 방법으로 커피를 담고 템핑하였는지를 확인한다.
  - B. 템핑은 적당한 강도로 커피 케이크의 수평밀도를 정확히 유지하면서 어느 쪽으로 치우친 추출이 일어나지 않도록 하는지를 중시한다. 두 번의 동작은 일관성 있게 진행되어야 한다. 일관성이 떨어질 시 그 횟수와 종류에 따라 1점씩 감점한다.
  - C. 템핑은 일관성만 평가한다.
  - D. 모든 동작이 자연스럽게 연결되면서 동일하고 신속하게 이루어지는지 평가한다. (전문성)
- ③ **물 흘리기 Y(1)/N(0)**
  - A. 추출 전 그룹 헤드로부터 2초 이상 적정량의 물을 흘렸는지를 평가한다.
- ④ **포터필터 장착 / 청소 (숙련도, 즉시 추출) Y(1)/N(0)**
  - A. 패키지를 끝내고 포터필터를 장착하는 과정에서 포터필터에 충격을 주지 않고 일련의 동작이 매끄럽고 조용하게 진행되는지를 평가한다.
  - B. 포터필터 장착 후 즉시 추출 버튼을 눌러 준비된 잔으로 커피를 받는지

평가한다.

C. 3초 이내 추출 버튼 동작으로 이어질 시, Y(1)점 부여

⑤ 양쪽 그룹의 추출 편차(3초 이내) Y(1)/N(0)

- A. 모든 잔의 추출량이 일정한지를 확인하고, 추출 일관성은 양쪽 그룹의 추출 시간 편차로 판단하여 평가한다.
- B. 양쪽 그룹의 추출 편차는 3초 이내로 평가된다. 추출 시간은 버튼을 누르는 순간부터 다시 버튼을 눌러 끄는 순간까지를 측정한다.
- C. 제공되지 않은 샷의 추출 시간은 평가 대상에 해당되지 않는다.

5.2.2 (아메리카노 기술 심사 기준)

- A. 아메리카노는 에스프레소와 물 그리고 참가자의 추출 및 레시피 설계에 따라 기술 전문성을 평가한다.
- B. 그 외 아메리카노의 기술 심사 기준은 5.2.1. 에스프레소 기술 심사 기준을 따른다.

5.2.3 (창작메뉴 기술 심사 기준)

- A. 창작메뉴는 에스프레소와 부재료 사용의 적절함 및 기술적 역량과 전문성을 평가한다.
- B. 그 외 창작메뉴의 기술 심사 기준은 5.2.1. 에스프레소 기술 심사 기준을 따른다.

5.2.4 (숙련도와 위생 관련 심사 기준)

① 작업공간 관리 능력에서의 평가 (0~6점)

- A. 참가자의 전체 작업에 대한 기술적 수행 능력 평가와 도구, 장비, 기물의 사용에 대한 능력을 평가한다.
- B. 참가자는 에스프레소 추출 과정과 관련하여 머신을 충분히 이해하고 작동 방법을 반드시 숙지해야 한다.
- C. 참가자는 그라인더에 대해 충분히 이해하고 작동 방법을 반드시 숙지해야 한다.
- D. 심사위원은 참가자가 시연하는 동안 참가자 동선의 효율성과 전체 작업 환경에서 작업하면서 사용되는 기물과 부재료의 관리 능력을 종합적으로 평가한다.
- E. 참가자는 제공된 스테이지 윗부분만 이용 가능하며, 스테이지 내 바닥에 기물을 두거나 바닥에 장치한 기물로 음료를 만들어 제공해서는 안 된다. 단, 넵박스나 시연의 연출을 위한 발판 등의 무대 장치는 허용된다. 아랫부분의 장치나 기물을 사용할 경우 0점을 받을 수 있다.

② 시연 종료 후 청결성 (0~6점)

- A. 시연 종료 후 공간에 대한 청결도를 평가한다.
- B. 시연 중 이루어지는 모든 동작에서 음료 제공 후 청소 등의 과정으로 잘 정돈된 깨끗한 작업대는 평가에 좋은 영향을 준다.
- C. 참가자가 사용한 모든 기물의 정리 상태, 커피 가루나 부재료를 흘린 후 그 뒷정리가 잘 이루어졌는지가 평가 대상이다.
- D. 머신 상단에 액체가 든 기물이나 부재료를 올리거나 물을 부어서는 안 된다. 이 경우 실격된다.

③ 시연 시간 내 스파웃 관리 능력 Y(1)/N(0)

- A. 시연 중 스파웃이 그라인더 도저 챔버 내, 작업대 바닥 등 깨끗하지 않은 장소에 닿거나 노출되었는지를 평가한다.
- B. 작업 기물을 사용하여 거치하는 등의 동작은 좋은 평가로 반영될 수 있다.

④ 시연 시간 내 위생 관리 능력 Y(1)/N(0)

- A. 시연 중 커피나 부재료의 흘림을 즉시 정리하는지 평가한다. 또한 커피 추출 시 잔을 올려놓기 전에 머신 트레이를 행주로 닦는 등의 동작은 긍정적인 평가 요인이 된다.

- B. 손으로 땀을 닦거나 머리를 만지는 등의 행동은 허용되지 않는다.
- C. 바닥을 만진 후 음료를 만든 경우에도 N(0)으로 평가받는다.
- ⑤ **리넨, 행주의 적절한 사용 Y(1)/N(0)**
  - A. 참가자의 리넨과 행주는 용도에 따라 별도로 준비되어야 하고, 용도를 구분하지 않고 사용해서는 안 된다.
  - B. 바닥에 떨어진 리넨이나 행주를 사용하면 감점될 수 있다.
  - C. 시연 시작 시 청결하지 못한 리넨이나 행주를 사용하면 N(0)으로 평가받는다.

### 5.3 센서리(Sensory) 심사 기준

- A. 모든 참가자는 3명의 센서리 심사위원에 의해 평가받는다.
- B. 점수 표기는 두 가지 형태이며 Y(1)/N(0) 및 0~6점이다.
  - ※ YES = 1 / NO = 0
  - ※ 수용 불가= 0 / 수용= 1 / 평균= 2 / 좋음= 3 / 매우 좋음= 4 / 뛰어난= 5 / 매우 뛰어난= 6
  - ※ 1.0과 6.0 사이에는 0.25점을 사용하여 평가할 수 있다.

#### 5.3.1 (에스프레소 센서리 심사 기준)

- ① **시각적인 크레마 평가와 적절한 온도 Y(1)/N(0)**
  - A. 시각적으로 올바른 크레마의 균일한 상태를 평가한다.
  - B. 과다/과소추출로 인한 크레마의 상태를 확인하고 평가한다.
  - C. 크레마 색상에 대한 사전 설명이 있을 경우, 평가에 반영한다.
- ② **맛의 균형감(신맛, 단맛, 쓴맛) (0~6점) ×3**
  - A. 전체적인 플레이버가 잘 어울리고 맛(신맛, 단맛, 쓴맛)의 밸런스가 잘 느껴지는지 평가한다.
  - B. 신맛과 단맛의 조화로운 균형감을 평가하고 판단하며, 단맛의 구조감과 적당하게 느껴지는 쓴맛의 조화로운 플레이버를 평가한다.
  - C. 맛의 강도에 따른 평가가 이루어지는 것이 아니라, 맛의 퀄리티를 평가하는데 중점을 둔다.
- ③ **향미 표현의 일치성 (0~6점) ×3**
  - A. 심사위원은 플레이버에 대한 참가자의 프레젠테이션을 듣고 제공받은 에스프레소와 비교 평가한다.
  - B. 에스프레소 플레이버 노트는 커피의 캐릭터를 명확히 표현할 수 있어야 한다. 참가자는 프레젠테이션을 통해 낱앙스가 아닌 자신의 에스프레소에서 발현되는 향미를 정확히 표현해야 하고 심사위원은 그 내용과 제공받은 커피의 일치성을 평가한다.
  - C. 향미 표현은 필수이며 심사위원이 음료를 마시기 전에 제공되어야 한다. 하지만 사전에 참가자 요청 시 음용 타이밍을 조절할 수 있다. 그러지 않으면 해당 항목에서 0점을 받는다.
  - D. 참가자가 직접 프레젠테이션하지 않고 페이지 또는 미디어로만 제공한 노트는 표현하지 않은 것으로 간주한다.
- ④ **촉감과 일치성 (0~6점) ×4**
  - A. 제공된 에스프레소에서 느껴지는 향미들에 대해 입안에서 느껴지는 에스프레소의 무게감과 에스프레소 음용 시 입안을 감싸는 코팅감에서 느껴지는 바디감과 질감, 그리고 마시면서 느껴지는 목넘김과 이어서 따라오는 촉감을 종합적으로 평가한다.
  - B. 심사위원은 촉감에 대한 참가자의 프레젠테이션을 듣고 제공받은 에스프레소와 비교 평가한다.
  - C. 촉감 표현은 반드시 제공되어야 하며, 그러지 않으면 해당 항목에서 0점을 받는다.
  - D. 참가자가 직접 프레젠테이션하지 않고 페이지 또는 미디어로만 제공한

노트는 표현하지 않은 것으로 간주한다.

- ⑤ **서비스의 전문성과 배려 Y(1)/N(0)**
  - A. 참가자는 스푼, 냅킨, 아무것도 첨가되지 않은 물을 함께 제공해야 한다.
  - B. 에스프레소가 제공되기 전 물을 미리 제공해야 한다.
  - C. 에스프레소는 90ml 이하 용량의 잔으로 제공해야 한다.

### 5.3.2 (아메리카노 센서리 심사 기준)

- ① **시각적인 크레마 평가와 적절한 온도 Y(1)/N(0)**
  - A. 시각적으로 올바른 크레마의 균일한 상태를 평가한다.
  - B. 아메리카노의 온도가 소비자가 음용 가능한 적절한 온도인지 확인한다.
  - C. 크레마 색상에 대한 사전 설명이 있을 경우, 평가에 반영한다.
- ② **맛의 균형감(신맛, 단맛, 쓴맛) (0~6점) ×3**
  - A. 전체적인 플레이버가 명확하고 맛(신맛, 단맛, 쓴맛)의 밸런스가 조화롭게 느껴지는지 평가한다.
  - B. 신맛과 단맛의 조화로운 균형감을 평가하고 판단하며, 단맛의 구조감과 적당하게 느껴지는 쓴맛의 조화로운 플레이버를 평가한다.
  - C. 맛의 강도에 따른 평가가 이루어지는 것이 아니라, 맛의 퀄리티를 평가하는데 중점을 둔다.
- ③ **향미 표현의 일치성 (0~6점) ×3**
  - A. 심사위원은 플레이버에 대한 참가자의 프레젠테이션을 듣고 제공받은 아메리카노와 비교 평가한다.
  - B. 아메리카노 플레이버 노트는 명확한 커피의 캐릭터를 표현할 수 있어야 한다. 참가자는 프레젠테이션을 통해 누앙스가 아닌 자신의 에스프레소에서 발현되는 향미를 정확히 표현해야 하고 심사위원은 그 내용과 제공받은 커피의 일치성을 평가한다.
  - C. 향미 표현은 필수이며 심사위원이 음료를 마시기 전에 제공되어야 한다. 하지만 사전에 참가자 요청 시 음용 타이밍을 조절할 수 있다. 그러지 않으면 해당 항목에서 0점을 받는다.
  - D. 참가자가 직접 프레젠테이션하지 않고 페이퍼 또는 미디어로만 제공한 노트는 표현하지 않은 것으로 간주한다.
- ④ **촉감과 일치성 (0~6점) ×4**
  - A. 제공된 아메리카노에서 느껴지는 향미들에 대해 입안에서 느껴지는 아메리카노의 무게감과 아메리카노 음용 시 입안을 감싸는 코팅감에서 느껴지는 바디감과 질감, 그리고 마시면서 느껴지는 목넘김과 이어서 따라오는 촉감을 종합적으로 평가한다.
  - B. 심사위원은 촉감에 대한 참가자의 프레젠테이션을 듣고 제공받은 에스프레소와 비교 평가한다.
  - C. 촉감 표현은 반드시 제공되어야 하며, 그러지 않으면 해당 항목에서 0점을 받는다.
  - D. 참가자가 직접 프레젠테이션하지 않고 페이퍼 또는 미디어로만 제공한 노트는 표현하지 않은 것으로 간주한다.
- ⑤ **서비스의 전문성과 배려 Y(1)/N(0)**
  - A. 참가자는 스푼, 냅킨을 함께 제공해야 한다.
  - B. 아메리카노는 참가자가 의도한 설계에 맞는 용량의 잔으로 제공해야 한다.

### 5.3.3 (창작메뉴 센서리 심사 기준)

- ① **창작메뉴에 대한 충분한 설명과 준비성 (0~6점) ×2**
  - A. 선택한 커피가 창작메뉴에서 관능적으로 어떻게 어울리는지, 구현하고자 하는 창작메뉴의 구성이나 제조 과정을 구체적으로 잘 설명했는지를 평가한다.
  - B. 심사위원이 경험할 수 있는 창작메뉴의 향미와 촉감 등을 프레젠테이션으로

제공해야 하고, 설명할 때는 맛의 발현을 커피의 선택이나 부재료 선택의 구체적인 연관성과 함께 전달해야 한다.

- C. 심사위원은 참가자가 표현한 내용과 준비된 부재료 사이에 명확한 연관성이 있는지를 평가한다.
- D. 창작메뉴는 창작성뿐만 아니라 시장성에도 초점이 맞추어져야 하며 그 시연 과정이 실현 가능하고 누구나 그 의미를 파악하기 용이해야 한다.

② **창작메뉴의 시각적인 요소와 연출력 (0~6점)**

- A. 메뉴의 외관이 매력적이고 신선하게 느껴지는지를 평가한다.
- B. 제공된 모든 음료의 모양이 일정한 형태를 띠고 있는지를 평가한다.
- C. 관련된 장식이나 소품 등은 분명 창작메뉴의 외관을 돋보이게 할 수 있으나 심사에 영향을 미치지 않는다.
- D. 창작메뉴에 사용될 잔은 메뉴의 성격과 어울려야 하며, 음료가 더 매력적으로 부각될 수 있는 잔 또는 시음과 음용의 방식에서 긍정적인 역할을 한다면 평가에 좋은 영향을 줄 수 있다.
- E. 파손되거나 청결하지 않은 잔이나 부재료 보관에 사용된 용기를 중복 사용함으로써 발생하는 음료의 퀄리티 하락이나 동선의 어수선했음 등은 연출력 부문에서의 감점 요인이 될 수 있다.

③ **창작메뉴의 적절한 온도와 음용의 용이성 Y(1)/N(0)**

- A. 제공된 창작메뉴의 온도에 대한 설명과 맛의 조화로움이 긍정적인지를 평가한다.
- B. 창작메뉴를 마시는 방법에 대한 적절한 설명과 음료(목넘김)로서의 퀄리티가 프레젠테이션 설명에 부합하고 적절한지 평가한다.

④ **커피 메뉴로서의 창조성 (0~6점)**

- A. 재료 사용에서의 독창성과 창의성을 중시하면서 맛과 아로마, 디자인 면에서 기존 음료와 차별되는 점이 있는지를 종합적으로 판단하여 평가한다.
- B. 창작메뉴에 사용되는 시럽 / 소스 / 부재료 등은 자유롭게 준비 가능하다.
- C. 부재료를 통해 에스프레소의 맛이 더 부각되거나 돋보일 수 있는 음료가 제공된다면 더 높은 점수를 받을 수 있다.
- D. 심사위원은 참가자가 지시하는 창작메뉴의 음용 프로토콜 방법을 우선하여 따라야 하며, 프로토콜에 대한 별도의 언급이 없다면 기본적인 프로토콜로 음용을 진행한다.

⑤ **커피 메뉴로서의 실용성 (0~6점)**

- A. 재료 사용에서의 실용성을 중시하면서 맛과 향기, 디자인 면에서 기존 음료와 차별되는 점이 있는지를 종합적으로 판단하여 평가한다.
- B. 창작메뉴에 사용되는 시럽 / 소스 / 부재료 등은 자유롭게 준비 가능하나 실용적 면에서 뛰어난지를 평가한다.
- C. 실용적인 부재료를 통해 에스프레소의 맛이 더 부각되거나 돋보이는 음료가 제공된다면 더 높은 점수를 받을 수 있다.

⑥ **맛의 균형감 (0~6점) ×3**

- A. 심사위원은 에스프레소의 플레이버와 부재료가 얼마나 잘 어울리는지, 부재료를 통한 에스프레소의 시너지 효과를 해당 항목에서 기대할 수 있다.
- B. 높은 점수를 받기 위해서는 에스프레소의 맛이 뚜렷하게 나타나야 하며, 다른 부재료로 에스프레소의 맛이 가려지거나 변질되면 감점될 수 있다.
- C. 창작메뉴의 기본 음용 프로토콜은 먼저 창작메뉴의 아로마를 평가한 후 음료를 저을 수 있는 기물이 있다면 저어준 뒤 음용하는 것이다. 음료를 저을 도구가 제공되지 않은 경우 한 모금 마신 뒤 다시 한번 마신 후 평가한다. (창작메뉴의 음용은 기본적으로 도구의 유무에 상관없이 최소 두 번 이상 이루어져야 한다.)

⑦ **향미 표현의 일치성 (0~6점) ×2**

- A. 심사위원은 플레이버에 대한 참가자의 프레젠테이션을 듣고 제공받은 창작메뉴와 비교 평가한다.
- B. 창작메뉴의 플레이버 노트는 커피의 캐릭터를 명확히 표현할 수 있어야

한다. 참가자는 프레젠테이션을 통해 다투는 커피가 아닌 자신의 에스프레소에서 발현되는 향미를 정확히 표현해야 하고 심사위원은 그 내용과 제공받은 커피의 일치성을 평가한다.

- C. 향미 표현은 반드시 제공되어야 하며 그러지 않으면 해당 항목에서 0점을 받는다.
- D. 참가자가 직접 프레젠테이션하지 않고 페이퍼 또는 미디어로만 제공한 노트는 표현하지 않은 것으로 간주한다.

⑧ 서비스와 기구 사용의 전문성 (0~6점)

- A. 참가자는 본인이 준비한 기구와 주최측이 제공하는 기물들을 잘 이해하고 기구 및 기물 사용에 어색함 또는 불편함 없이 전문성을 가지고 프레젠테이션해야 한다.
- B. 해당 기물의 도구적 사용법 또는 창의적 도구 사용에는 제한이 없다.
- C. 참가자의 프레젠테이션 내용과 적합한 도구의 사용에 대해서는 충분한 설명이 있어야 하며 이를 통해 전문성을 판단할 수 있다.

## 5.4 프레젠테이션 및 서비스 심사 기준

### 5.4.1 (프레젠테이션의 전문성 (0~6점) ×2)

- A. 참가자는 이 대회를 준비하면서 경험하고 이해한 커피에 대한 다양한 지식을 설명할 수 있어야 한다.
- B. 프레젠테이션은 누구나 알아듣기 쉽게 간결·명료해야 하며, 자신이 사용하는 커피를 올바르게 파악하고 있는지와 이를 설명하는 참가자의 태도와 자세(전달력, 자신감, 열정 등)를 종합적으로 고려한다.
- C. 시연 콘셉트에 대한 프레젠테이션 시작과 함께 각 카테고리가 그와 연관성이 있으면서 마무리까지 이어진다면 해당 항목에서 좋은 점수를 받을 수 있다.

### 5.4.2 (종합적인 관점에서의 평가 (0~6점) ×4)

- A. 바리스타로서의 숙련 정도와 독창성에서 나타나는 다양한 능력을 종합적으로 평가한다.
- B. 참가자가 제공한 각 카테고리의 커피가 심사위원들에게 명확한 인상을 심어주고 좋은 맛 평가가 함께 이루어졌을 때, 해당 항목에서 좋은 점수를 받을 수 있다.
- C. 준비성, 테이블 세팅 능력, 자연스러운 태도와 자세 등이 잘 나타나고 원활한 진행으로 이어졌는지를 함께 평가한다.
- D. 불필요한 동작이나 지나친 언급이 있었는지 평가한다.
- E. 바리스타로서 서비스 정신이 잘 드러나면서 고객에 대한 친근감이 전문성과 함께 느껴졌는지 평가한다. 전체적인 서비스와 시간 및 동선 관리 등이 해당 항목에서 평가된다

## 6. 대회 참가자 시상

### 6.1. 대회 상금 및 시상

- 6.1.1 (대회 상금 및 상품) 대회의 상금과 상품은 대회 부칙으로 정한다.
- 6.1.2 (대회 시상 일정) 대회의 최종 결선 시연이 모두 종료된 후, 결선 대회 장소에 별도로 준비된 공간에서 결선 참가자를 대상으로 대회 시상식을 진행한다.
- 6.1.3 (대회 수상자 준수 사항) 대회의 수상자는 반드시 시상식에 참석해야 하며, 수상자가 시상식에 불참하는 경우 즉시 실격 처리되며 대회 상금과 부상 등을 지급하지 않는다.

## 7. 이의제기

### 7.1 대회 중 이의제기

- 7.1.1 대회 참가자의 이의제기) 대회 참가자는 대회 기간 중 본인의 시연 과정 또는 대회의 운영 과정에서 발생한 문제에 대해 운영위원회에 이의를 제기하거나 의견을 제시할 수 있다
- 7.1.2 (이의제기 절차) 대회 참가자는 대회 당일에 예정된 모든 시연이 종료된 이후 운영위원회에 개별적으로 대회 운영 및 시연 과정에 대한 이의를 제기할 수 있다.
- 7.1.3 (이의 내용에 대한 검토) 운영위원회는 참가자가 규정에 따라 제기한 이의에 대해 즉시 내용을 검토하여야 하며, 그 내용이 합당하다고 여겨지는 경우 적절한 조치를 마련하여 해당 참가자에게 검토 결과를 통보하여야 한다.
- 7.1.4 (시연 방해에 따른 이의제기) 참가자가 시연 과정 중 심사위원이나 대회 관계자 및 예기치 못한 외부환경에 의해 시연 과정에서 방해를 받은 경우, 해당 참가자는 심사위원 및 운영위원회의 팀장을 만나 직접 해당 상황에 대해 설명할 수 있다.
- 7.1.5 (시연 방해에 대한 조치) 심사위원과 운영위원 팀장은 참가자가 시연 방해에 관해 이의제기를 할 경우, 그 내용에 대하여 별도의 일자를 정해 함께 검토하고 이를 참가자에게 전달하여야 한다.

## 7.2 사후 이의제기

- 7.2.1 (대회 후 이의제기 절차) 대회가 진행되는 동안 즉각적인 해결이 어렵거나 대회 이후 추가적인 이의제기가 있을 경우, 항의서를 작성하여 참가자 정보와 항의하고자 하는 내용 등을 기재한 후 운영위원회 이메일을 통해 접수할 수 있다.
- 7.2.2 (항의서의 내용) 항의서의 내용에는 참가자의 인적 사항, 문제가 발생한 일자와 시간, 항의의 내용과 근거 자료, 관련 인원의 진술, 참가자의 연락처 등이 포함되어야 하며 명확하지 않은 항의 내용에 대해서는 답변이 거부될 수 있다.
- 7.2.3 (항의서 접수 기한) 항의하고자 하는 문제가 발생한 시점으로부터 1주일 이내에 운영위원회에 도착한 항의서에 대해서만 검토할 수 있다.
- 7.2.4 (항의서의 처리) 운영위원회는 항의서가 도착하는 즉시 이에 관한 내용을 적극적으로 검토하여야 하며 해당 참가자에게 직접 검토의 결과를 알려주어야 한다.

## 8. 부록

### 8.1 용어 해설

- A. 스테이지: 참가자가 시연을 진행하는 무대.
- B. 스테이션: 스테이지 위에 참가자가 시연을 진행할 수 있는 공식 장비가 세팅된 테이블.
- C. 백룸: 참가자가 시연을 준비하기 위해 사용하는 공간(대기실).
- D. 로테이션: 순번에 따라 무대를 교차로 사용하는 방식.
- E. 테크니컬 타임아웃: 대회에서 제공한 장비에 이상이 있는 경우 대회의 일시 중단을 요청하는 것.
- F. 타임 키퍼: 대회 시연장에서 선수에게 주어진 시간을 확인해주는 사람으로 별도의 스톱워치를 사용해 준비 시간, 시연 시간을 확인 및 안내해준다.
- G. 디브리핑: 참가자의 스코어시트를 공유하며 평가표에 대한 설명을 하는 것.
- H. 디개싱(원두의 디개싱): 원두의 로스팅 과정에서 생성된 이산화탄소 가스를 원두의 외부로 배출하는 과정.
- I. 디개싱(에스프레소 머신 기능): 에스프레소 추출 전 사전 적심을 하는 기능으로, 본 추출이 진행되기 전 약 1~2초 바스켓에 장착된 에스프레소 픽을 소량 적셔준 후 본 추출을 하는 방식.
- J. PB테크(에스프레소 머신 기능): 일반적으로 추출 버튼을 누르면 끊임 없이 추출수가 흘러나와 에스프레소를 추출하는 방식이 아닌 일정한 유량을 흘러 내린 후 1초 중지 후 동일한 유량을 추출, 중지를 반복하는 추출 방식.
- K. First Bold, Last Clean: 아로마와 플레이버의 강도가 높고 노트가 선명하게 나타나면

서 Aftertaste에서 느껴지는 부정적 요소는 낮은 상태.

## 부칙

### 1. 부칙 개요

#### 1.1 부칙의 목적

본 부칙은 2024 카누 바리스타 챔피언십 대회의 운영과 대회 참가자의 시연 규칙 및 심사 규정에 관한 구체적인 내용을 정하기 위해 제정한다.

#### 1.2 부칙의 범위

본 부칙은 2024 카누 바리스타 챔피언십 대회에 적용되는 규정이며, 본 부칙에 명시되지 않는 사항은 카누 바리스타 챔피언십 원 규정에 따른다.

### 2. 2024 카누 바리스타 챔피언십 대회 규정

#### 2.1 대회 테마

2024 카누 바리스타 챔피언십 대회는 첫 만남을 의미하는 '초대'라는 콘셉트로 진행된다.

#### 2.2 모집 인원

본 대회의 참가 신청 인원에는 제한이 없으며, 심사 기준에 따라 예선 참가자 100명을 선발한다.

예선 시연을 통해 결선 참가자 8명을 선발한다.

#### 2.3 대회 일정

##### 2.3.1 참가자 모집

2024년 9월 16일(월) ~ 24일(화)

##### 2.3.2 예선 진출자 발표

2024년 9월 27일(금)

##### 2.3.3 참가자 오리엔테이션

2024년 9월 30일(월) 14:00

##### 2.3.4 예선 시연

2024년 10월 15일(화) ~ 18일(금)

##### 2.3.5 결선 참가자 발표

2024년 10월 19일(토)

##### 2.3.6 결선 시연

2024년 11월 16일(토) ~ 17일(일)

##### 2.3.7 시상

2024년 11월 17일(일)

#### 2.4 대회 장소

##### 2.4.1 참가자 오리엔테이션

2024년 9월 30일(월) 14:00 맥심 플랜트 B2

##### 2.4.2 예선 시연

2024년 10월 15일(화) ~ 18일(금) 맥심 플랜트 B2

### 2.4.3 결선 시연

2024년 11월 16일(토) ~ 17일(일) MM성수

## 2.5 대회 장비

- A. 참가자는 대회에서 지정한 공식 제품을 사용해야 한다.
- B. 공식 제품에는 에스프레소 머신, 그라인더, 필터, 원두가 있으며 그 외 창작메뉴 시연을 위한 제품은 참가자가 자유롭게 선택 가능하다. 단, 식품위생법에 위배되지 않는 재료를 사용해야 한다.
  - ▶ (에스프레소 머신) 빅토리아 아르두이노 블랙이글 매버릭 3GR  
※ 추출 기능은 기본 / 디개싱 / \*PB테크 중 하나를 선택한다.
  - ▶ (그라인더) 빅토리아 아르두이노 미토스 MY75
  - ▶ (필터) 브리타 PURITY C150 Quell ST

## 2.6 대회 원두

참가자는 반드시 대회 공식 원두를 사용하여 메뉴를 제작해야 한다.

- A. 사전 연습용 원두는 주최측이 모든 참가자에게 동일한 양으로 무상 제공한다.
- B. 무상으로 제공된 원두 외 참가자가 직접 구매한 원두의 로스팅 생산 일자에는 차이가 있을 수 있다. 원두의 디개싱 차이로 인한 추출 결과의 차이는 참가자가 감안해야 한다.

### 2.6.1 예선

공식 원두 4종 중 1종을 선택한다.

- ▶ KANU 원두커피 Silky Beige 실키 베이지 (약배전)
- ▶ KANU 원두커피 Creamy Burgundy 크림미 버건디 (중배전)
- ▶ KANU 원두커피 Velvety Black 벨벳티 블랙 (강배전)
- ▶ KANU 원두커피 CAFÉ BLEND DARK ROASTING (강배전)

## 2.7 결선

2.6.1의 예선 공식 원두 4종과 창작메뉴용 원두 1종이 추가된다.

- A. KANU 원두커피 창작메뉴용 원두 1종
  - ※ 사전 연습용 원두는 주최측이 모든 참가자에게 동일한 양으로 무상 제공한다.
  - ※ 무상으로 제공된 원두 외 참가자가 직접 구매한 원두의 로스팅 생산 일자에는 차이가 있을 수 있다. 원두의 디개싱 차이로 인한 추출 결과의 차이는 참가자가 감안해야 한다.
  - ※ 창작메뉴용 원두는 예선이 종료된 후 공개된다.

## 3. 별도 시연 규칙

### 3.1 공통사항

KANU BC에서는 공식 원두 중 하나를 참가자가 선택하여 공식 에스프레소 머신과 그라인더를 사용한 메뉴를 심사위원에게 각 1잔씩 총 6잔을 제공한다.

- ▶ (예선) 에스프레소 & 아메리카노
- ▶ (결선) 아메리카노 & 창작메뉴

### 3.2 예선 시연

KANU BC 예선전은 서울 용산구의 '맥심 플랜트'에서 진행하며, 참가자는 주어진 시연 시간 내에 본인이 선택한 공식 원두 4종 중 하나를 사용하여 에스프레소와 아메리카노, 두 가지 카테고리 음료의 제공 및 프레젠테이션으로 진행된다.

- ▶ 예선 일정: 2024년 10월 15일(화) ~ 18일(금)
  - A. KANU BC 예선 심사는 헤드 심사위원 8인 중 3인이 팀을 이뤄 로테이션으로 진행한다.
  - B. 스테이지는 A와 B 두 개의 무대를 사용하고 참가자는 순번에 따라 \*로테이션 된다.
  - C. 예선전 시연 순서는 선정된 100인의 지원 순번의 역순으로 진행한다.
  - D. 참가자는 시연 전 준비공간(백룸)에서 45분간 무대를 준비하고, 무대에서는 준비시간 15분 및 시연 시간(에스프레소 & 아메리카노) 7분, 정리 시간 5분이 주어진다.
  - E. 참가자는 시연 시 프레젠테이션을 진행한다. 프레젠테이션은 중요한 요소로서 자신이 선택한 원두에 대한 설명 또는 음료의 설계 방향 등을 자유롭게 전달할 수 있다.
  - F. 예선전 당일, 참가자는 결정한 원두를 지정된 양식에 작성한 후 연습 및 시연용 원두를 각 1kg씩 지급받는다.

### 3.3 결선 시연

KANU BC 결선전은 서울 성동구의 'MM성수'에서 진행하며, 참가자는 주어진 시연 시간 내에 본인이 선택한 공식 원두 4종 중 하나로 아메리카노와 KANU 창작메뉴용 원두 1종으로 창작메뉴, 두 가지 카테고리 음료의 제공 및 프레젠테이션으로 진행된다. 창작메뉴용 원두는 예선 시연 종료 후 참가자에게 공개한다.

※ 결선 장소에는 지정된 시연 스테이지가 하나다. 시연은 결선 장소 내 분리된 야외 공간에서 진행된다. 우천 시에는 이에 대비한 설치물이 준비되고 실내로 변경될 수 있다.

- ▶ 결선 일정: 2024년 11월 16일(토) ~ 17일(일)
  - A. KANU BC 결선 심사는 헤드 심사위원 6인 중 3인이 팀을 이뤄 로테이션으로 진행한다.
  - B. 결선 시연은 2024년 11월 16일(토) 아메리카노, 17일(일) 창작메뉴로 양일간 하나씩 진행된다.
  - C. 결선 시연 순서는 양일간 동일하며, 예선전 총점의 역순에 따라 지정된다.
  - D. 모든 참가자는 준비 시간(15분) 및 시연 시간(1일차 5분 / 2일차 7분)과 정리 시간(5분)을 부여받는다.
  - E. 참가자는 시연 시 프레젠테이션을 진행한다. 프레젠테이션은 중요한 요소로서 자신이 선택한 원두에 대한 설명 또는 음료의 설계 방향 등을 자유롭게 전달할 수 있다.
  - F. 결선 프레젠테이션은 양일에 걸쳐 진행되는 동안 카테고리별 메뉴마다 별도로 진행되어야 한다. 참가자는 자신의 음료를 소개하고 제공함에 있어 결과물에 대한 이해도를 높이기 위한 프레젠테이션을 자유롭게 진행할 수 있다

### 4. 대회 상금 및 시상

KANU BC는 2024년 11월 17일 결선 최종 시연이 종료된 후 현장에서 시상식을 진행하며 수상자는 반드시 시상식에 참석해야 한다.

- ▶ 1위: 트로피 및 상금 30,000,000원 및 소정의 상품
- ▶ 2위: 트로피 및 상금 10,000,000원 및 소정의 상품
- ▶ 3위: 트로피 및 상금 5,000,000원 및 소정의 상품
- ▶ 4~8위: 트로피 및 소정의 상품
- ▶ 예선 진출자 : 참가 증서 및 기념품 (예선 종료 후 별도 일자에 제공)