커피바리스타 1 급

[실기심사매뉴얼]

※ 구체화 되거나 추가/변경된 부분은 붉은색으로 표시하였음 ※

Kcba 사단법인 한국커피바리스타협회

실기검정 진행 및 시험시간

▶▶ 실기검정의 진행 [핸드드립 → 라떼아트/메뉴조리 순서로 진행]

※ 핸드드립에서 시간초과가 되더라도 탈락되지 않고 메뉴 조리로 진행할 수 있다. 단, 시간초과에 따른 감점이 이루어지며 21초 이상 경과하는 경우 불합격 처리된다.

1. 핸드드립 [2잔]

1) 준비시간 3분 (준비시간에는 심사하지 않으며, 완료된 시점에서 준비상태를 심사)

※ 앞치마를 착용하고, TRAY를 작업테이블에 올려놓은 상태로 대기하며, 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 준비를 시작한다.

※ 준비평가 세부사항 중 잔의 물기 제거와 같이 2급 규정과 중복되는 사안은 2급 규정을 준용하여 적용한다.

- 사용할 기물과 재료를 확인하고, 정리 정돈한다.
- 사용할 잔(예열 가능), 그라인더(분쇄도 조절 가능) 등을 점검한다.
- Tray에는 아무것도 없어야 한다.
- 모든 준비가 완료되면 손을 들면서 '마치겠습니다'라는 의사표시를 하고, 대기한다.

※ 필터는 뭉치에서 한 장을 꺼내기 위해 한쪽 모서리 부분을 살짝 꺼내는 것 까지는 허용한다.(단, 필터 전체를 꺼내는 것은 허용하지 않으며 기물준비 상태에서 감점)

2) 조리시간 5분

※ 원두는 단종으로, 중배전(하이 또는 시티)하여 볶은지 2주를 넘지 않는 것을 사용하며, 2잔용(300㎖) 서버와 드립퍼(고노, 칼리타, 멜리타, 하리오)를 이용한다.

※ 드립퍼는 우리 법인이 지정한 것으로 한다.

※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 조리를 시작한다.

- 필터는 접합 부위를 따라 접되, 드립퍼와 밀착이 용이하도록 접는다.
  (최대한 빠른 시간 안에 필터에 손이 많이 닿지 않도록 위생적으로 접어야 한다)
- 필터는 드립퍼와 가능한 밀착하도록 위치시켜야 한다.
- 인사와 함께 부여번호를 말한다. (본인 이름은 말하지 않는다)
- 20g(오차범위 ±0.5g 이내)의 커피원두로, 240㎖를 88~92℃의 물(온수)로 추출한다.
- 뜸들이기 시간은 25~30초로 하여야 하며, 드립퍼를 위에서 내려다봤을 때 전체 커피 면적의 2/3이상이 적셔져야 한다. 단, 1차 추출 전 서버에 1~2방울 떨어진 경우(2방울까지만)는 허용한다. 그렇지 않으면 감점한다.

채점지 감점 부분	III. 핸드드립 평가	3항 (감점 처리)

- 뜸들이기 도중 필터에 물이 직접 닿는 경우 등은 감점한다.
- 추출은 한 방향으로 하여야 하며 횟수는 3차 이상으로 하여야 한다.
- 1차 추출에서 후반부로 갈수록 추출 시간이 짧아져야 한다.
  (1차 추출과 2차 추출의 사이 시간이 2차 추출과 3차 추출의 사이 시간보다 길어야 한다.)
- 물을 희석하지 않고, 끝까지 추출해서 2잔을 심사위원에게 제공한다.
- 추출된 음료를 심사위원에게 제공할 때는 양을 균등 분배한다.
- 조리시간은 심사테이블에 핸드드립 2잔의 서빙이 완료되면 종료된다.

3) 정리시간 2분 (정리시간에는 심사하지 않으며, 완료된 시점에서 정리상태를 심사)

※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 정리를 시작한다.
- 작업테이블을 처음 상태로 원위치하며, 세척할 기물은 작업테이블에 위치시킨다.
- 모든 정리가 완료되면 손을 들면서 '마치겠습니다'라는 의사표시를 하고, 본인이 준비한 기물(행주 등)이 담긴 Tray를 가지고 메뉴조리 대기자 위치로 이동한다.

2. 메뉴 [카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페 마끼아또, 라떼 마끼아또]

1) 준비시간 3분 (준비시간에는 심사하지 않으며, 완료된 시점에서 준비된 상태를 심사)

※ 심사위원의 입장신호에 따라 TRAY를 작업테이블에 올려놓은 상태로 대기하며, 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 준비를 시작한다.
- 사용할 기물과 재료를 확인하고, 정리 정돈한다.
- 사용할 잔(예열 가능), 커피머신(예비 추출 또는 스티밍 가능), 커피 그라인더(분쇄도 조절 가능) 등을 점검한다.
- Tray에는 아무것도 없어야 한다.
- 모든 준비가 완료되면 손을 들면서 '마치겠습니다'라는 의사표시를 하고, 대기한다.

※ 준비평가의 세부사항은 2급 규정을 준용하여 적용한다.

2) 조리시간 6분

※ 15~18g(단, 필터 바스켓 안쪽의 도징 라인이 보여야 함)의 원두를 사용하여 에스프레소 20~30㎖(크레마 포함) 추출 기준(2급 준용).
- 카푸치노는 하트와 로제타를 각 1잔씩 조리한다.
- 카페 마끼아또는 우유 거품 위주로 조리한다.
- 라떼 마끼아또는 설탕 시럽 20㎖를 기준으로 조리한다.

※ 에스프레소 추출 시간은 커피바리스타 2급 추출시간을 준용함으로 20~30초가 내재 되어 있는 것으로 간주한다. 따라서 추출 시간이 지켜지지 않는 경우 맛 부분에서 감점한다.

채점지 감점 부분	II. 카푸치노 평가	9항 10항 (감점 처리)
	III. 카페마끼아또 평가	4항 (감점 처리)
	IV. 라떼마키아또 평가	3항 (감점 처리)

※ 온도 체크: 조리된 음료의 중앙(상하 좌우의 중앙) 부위를 측정하여야 하며 라떼마끼아또의 경우는 혼합된 우유부분과 커피의 경계선 위치를 측정한다.

※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 조리를 시작한다.
- 인사와 함께 부여번호를 말한다. (본인 이름은 말하지 않는다)
- 카푸치노 2잔을 조리하여 심사위원에게 제공한다.
- 카페 마끼아또와 라떼 마끼아또를 조리하여 심사위원에서 제공한다.
- 조리시간은 심사테이블에 지정된 메뉴의 서빙이 완료되면 종료된다.

※ 시간초과에 따른 감점이 이루어지며 21초 이상 경과하는 경우 불합격 처리된다.

3) 정리시간 2분 (정리시간에는 심사하지 않으며, 완료된 시점에서 정리된 상태를 심사)

※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 정리를 시작한다.
- 작업테이블을 처음 상태로 원위치하며, 세척할 기물은 작업테이블 왼쪽에 위치시킨다.
- 모든 정리가 완료되면 손을 들면서 '마치겠습니다'라는 의사표시를 하고, 본인이 준비한 기물(행주 등)이 담긴 Tray를 가지고 퇴장한다.

커피바리스타 1급 실기검정

▶▶【 핸드드립 평가 】

▶ 사전 준비 평가 (3점)

1. 조리 전 기물준비와 정리 상태는 좋은가? (0, 1)
   - 예열, 물기 제거 등
2. 기본자세(복장, 예의)는 좋은가? (0, 1, 2)
   - 인사, 부여 번호, 자세

▶ 핸드드립의 평가 (34점)

1. 원두는 계량하고, 물의 온도는 확인 하였는가? (0, 1, 2)
2. 필터는 위생적으로 올바르게 접었는가? (0, 1, 2)
3. 뜸들이기는 잘 (시간, 방법) 되었는가? (0, 2, 3, 4, 5)
   아래 사항이 모두 좋으면 5점, 4가지가 좋으면 4점, 3가지가 좋으면 3점, 2가지가 좋으면 2점, 나머지 0점
   - 커피 가루는 평평하게 유지하여야 한다.
   - 시간은 25~30초로 하여야 한다. 시간은 물 주입이 끝남과 동시에 시작된다.
   - 커피 상단 전체 면적에 2/3이상 적셔져야 한다.
   - 1~2방울 이상 바닥에 떨어지지 말아야 한다.
   - 필터에 추출수가 직접 닿지 말아야 한다.
4. 추출 (방법, 여유, 안정적)은 좋은가? (0, 2, 3, 4)
   아래 사항이 모두 좋으면 4점, 3가지가 좋으면 3점, 2가지가 좋으면 2점, 나머지 0점
   - 한 방향 회전으로만 추출하여야 한다.
   - 추출 횟수는 3회 이상으로 하여야 한다.
   - 심하게 긴장하여 추출수 흐름이 흐트러지지 말아야 한다.
   - 추출자의 눈과 포트의 물 주입구, 드립퍼 내의 붓고자하는 위치가 거의 일직선이 되어야한다.
5. 추출량과 추출의 타이밍이 올바르게 이루어졌는가? (0, 2, 4)
   아래 사항이 모두 좋으면 4점, 1가지가 좋으면 2점, 나머지 0점
   - 1차 추출에서 후반부로 갈수록 추출 시간이 짧아져야 한다.
   - 추출량은 240ml로 하여야 한다.
6. 두 잔의 분배 및 온도 60~70℃(첫 잔, 둘째 잔)는 좋은가? (0, 2, 3, 4)
   아래 사항이 모두 좋으면 4점, 2가지가 좋으면 3점, 1가지가 좋으면 2점, 나머지 0점
   - 한잔이 120ml가 되도록 분배해야 한다.
   - 첫 잔의 온도가 60~70℃ 이어야 한다.
   - 둘째 잔의 온도가 60~70℃ 이어야 한다.

7. 커피의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0, 3, 6)
   - 향, 풍미, 바디, 여운: 모두 좋으면 上, 1~2개 부족하면 中, 3개 이상 부족하면 下
8. 드립 그라인더 및 기구를 다루는 기술은 좋은가? (0, 1, 2)
9. 작업 중 작업 환경(정리 및 청결상태)과 위생은 좋은가? (0, 1, 2, 3)
10. 서빙 자세와 청결상태는 좋은가? (0, 1, 2)
    - 티스푼의 방향, 표정, 놓는 자세, 트레이 잡는 법, 예의, 잔, 잔받침, 티스푼의 청결
    ※ 1급의 경우 트레이는 반듯이 한손을 사용하여야 한다.

▶ 태도 및 마무리 (3점)

1. 전체적인 태도는 좋은가? (0 , 1 , 2)
2. 마무리 정리는 좋은가? (0 , 1)
   - 모든 정리는 처음 상태로 원위치

▶【 조리시간 평가 】

1. 조리시간 이후 1 ~ 10초 이하 [N / Y] 20점 감점
2. 조리시간 이후 11 ~ 20초 이하 [N / Y] 30점 감점
3. 조리시간 이후 21초 이상 [N / Y] 불합격

※ 해당사항이 있는 항목에만 Y에 표기하며, 해당사항이 없는 항목은 N에 표기한다.
※ 심사위원은 응시생이 조리시간을 기준시간 보다 21초 이상 초과하는 경우 조리를 중지시키고, "조리 시간보다 21초 이상 초과하셨습니다."라고 통보하여야 한다.
※ 핸드드립에서 21초가 경과되더라도, 포기하지 않는 한 라떼아트/메뉴평가로 시연은 진행한다.

▶▶【 라떼아트/메뉴 평가 】

▶ 준비상태 평가 (3점)

1. 조리 전 정리 정돈은 좋은가? (0, 1)
2. 기본자세(복장, 예의)는 좋은가? (0, 1, 2)
   - 인사, 부여 번호, 자세

▶ 카푸치노의 평가 (26점)

1. 카푸치노(하트, 로제타)의 전체 양은 좋은가? (0, 2, 4)
   <잔에 가득 채워야 한다.>
   - 두잔 모두 좋으면 4점, 한잔만 좋으면 2점, 두잔 모두 나쁘면 0점
2. 하트(중앙, 비율, 선명도)는 좋은가? (0, 1, 2, 3)
   <흰색과 크레마의 비율은 2 : 1 이며, 크레마가 선명해야 한다.>
   - 중앙/ 비율/ 선명도 3가지 모두 좋으면 3점, 2가지가 좋으면 2점, 1가지가 좋으면 1점, 모두 나쁘면 0점

3. 하트 모양의 정확성(상, 중, 하)은 좋은가? (0, 1, 2)
- 상은 2점, 중은 1점, 하는 0점
4. 하트 거품(고운정도, 거품의 양)은 좋은가? (0, 1, 2)
<거품은 잔에 1.5㎝ 이상이어야 한다.>
- 고운정도와 거품의 양이 모두 좋으면 2점, 하나만 좋으면 1점, 둘다 좋지 않으면 0점
5. 로제타(중앙, 비율, 선명도)는 좋은가? (0, 1, 2, 3)
<흰색과 크레마의 비율은 2 : 1 이며, 크레마가 선명해야 한다.>
- 중앙/ 비율/ 선명도 3가지 모두 좋으면 3점, 2가지가 좋으면 2점, 1가지가 좋으면 1점, 모두 나쁘면 0점
6. 로제타 모양의 정확성 (상, 중, 하)은 좋은가? (0, 1, 2)
- 상은 2점, 중은 1점, 하는 0점
7. 로제타 거품(고운정도, 거품의 양)은 좋은가? (0, 1, 2)
<거품은 잔에 1.5㎝이상이어야 한다.>
- 고운정도와 거품의 양이 모두 좋으면 2점, 하나만 좋으면 1점, 둘다 좋지 않으면 0점
8. 두 잔의 온도(60~70℃)는 좋은가? (0, 1, 2)
- 두잔 모두 (60~70℃)사이에 들어오면 2점, 한잔만 들어오면 1점, 두잔 모두 들어오지 못했다면 0점
9. 하트의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0, 1, 2)
- 1.5㎝이상은 상(2점), 1㎝이상은 중(1점), 1㎝미만은 하(0점)
※ 8번 항목에서 온도에 대한 평가가 이루어졌음으로 맛 평가는 거품의 양으로만 평가한다.
10. 로제타의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0, 1, 2)
- 1.5㎝이상은 상(2점), 1㎝이상은 중(1점), 1㎝미만은 하(0점)
11. 두 잔의 맛은 일치하는가? (0, 2)
- 일치하면 2점, 일치하지 않으면 0점

▶ 카페 마끼아또 평가 (10점)
1. 카페 마끼아또의 거품(거품의 양, 질감, 표면)은 적절한가? (0, 1, 2, 3)
<에스프레소 위에 1㎝이상의 거품이 있어야 한다.>
- 양/질감/표면 모두 좋으면 3점, 2가지가 좋으면 2점, 1가지가 좋으면 1점, 모두 나쁘면 0점
2. 카페 마끼아또의 정확성(중앙, 깨짐)은 좋은가? (0, 2, 4)
<중앙에 있어야 하며, 원이 깨지면 안 된다.>
- 중앙이고 깨짐 현상이 없으면 4점, 한 가지라도 미흡하면 2점, 모두 미흡하면 0점
3. 카페 마끼아또의 온도(60~70℃)는 좋은가? (0, 1)
- 온도가 60~70℃ 안에 들어오면 1점, 못 들어오면 0점
4. 카페 마끼아또의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0, 1, 2)
- 上 2점, 中 1점, 下 0점

▶ 라떼 마끼아또 평가 (9점)
1. 라떼 마끼아또의 정확성(시각적인 모양, 거품의 질감, 전체 양)은 적절한가? (0, 2, 4, 6)
<잔에 가득 담아야 하며, 가운데 층이 있어야 한다.
<우유 vs 에스프레소 vs 거품의 비율은 잔 높이를 기준으로 1 : 1 : 1이 되어야 하고, 거품 위의 점(지름 1㎝이하)이 작아야 한다.>
<에스프레소로 만들어야 한다.>
- 모양/질감/양이 모두 좋으면 6점, 2가지가 좋으면 4점, 1가지가 좋으면 2점, 모두 나쁘면 0점
2. 라떼 마끼아또의 온도(60~70℃)는 좋은가? (0, 1)
- 온도가 60~70℃ 안에 들어오면 1점, 못 들어오면 0점
3. 라떼 마끼아또의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0, 1, 2)
<비율과 거품의 양이 모두 좋으면 上, 1가지가 부족하면 中, 2가지 이상이 부족하면 下>
- 上은 2점, 中은 1점, 下는 0점

▶ 메뉴 종합평가 (9점)
1. 장비(커피머신, 그라인더) 다루는 기술은 좋은가? (0, 2, 4)
- 머신/그라인더 기술이 모두 좋으면 4점, 한 가지가 좋으면 2점, 둘다 나쁘면 0점
2. 작업 중 작업 환경 (정리 및 청결상태)과 위생은 좋은가? (0, 1, 2, 3)
- 정리/청결/위생 모두 좋으면 3점, 2가지가 좋으면 2점, 1가지가 좋으면 1점, 모두 나쁘면 0점
3. 서빙 자세와 청결상태는 좋은가? (0, 1, 2)
<티스푼의 방향, 표정, 놓는 자세, 트레이 잡는 법, 예의> <잔, 잔받침, 티스푼의 청결>
- 서빙자세/서빙청결 모두 좋으면 2점, 한 가지만 좋으면 1점, 모두 나쁘면 0점
※ 1급의 경우 트레이는 반듯이 한손을 사용하여야 한다.

▶ 태도 및 마무리 (3점)
1. 전체적인 태도는 좋은가? (0, 1, 2)
- 上 2점, 中 1점, 下 0점
2. 마무리 정리는 좋은가? (0, 1)
<모든 정리는 처음 상태로 원위치>
- 좋으면 1점, 나쁘면 0점

▶【 조리시간 평가 】
1. 조리시간 이후 1 ~ 10초 이하 [N / Y] 20점 감점
2. 조리시간 이후 11 ~ 20초 이하 [N / Y] 30점 감점
3. 조리시간 이후 21초 이상 [N / Y] 불합격
※ 해당사항이 있는 항목에만 Y에 표기하며, 해당사항이 없는 항목은 N에 표기한다.

※ 심사위원은 응시생이 조리시간을 기준시간 보다 21초 이상 초과하는 경우 조리를 중지시키고, "조리시간보다 21초 이상 초과하셨습니다."라고 통보하여야 한다.

▶ [재추출 및 재스팀]

조리시간 중 추출과 스티밍을 하고 잔에 우유를 부은 이후 작품의 완성도가 미진하다는 이유로 또다시 추출 또는 스팀을 하는 경우 불합격 처리된다.

▶【 1급과 커피마스터에서 재추출/재스팀의 정의 】

에스프레소가 담긴 잔에 우유를 붓기 전 다시 에스프레소를 추출하는 것은 재추출이 아니며, 마찬가지로 스티밍 한 우유를 잔에 붓기 전에 다시 스티밍 하는 것도 재스팀이 아니다. 즉 에스프레소 위에 이미 우유를 부었거나, 음료가 완성된 이후 다시 추출하거나 스티밍하는 경우가 재추출과 재스팀으로 간주된다.

1급 실기검정 진행시 주의사항

1. 과정별 준비/조리/정리시간의 시작은 심사위원의 신호에 따라 응시자 본인이 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 시작된다. 의사표시를 하지 않아 발생하는 모든 불이익은 응시자에게 있다.

2. 과정별 준비/정리시간의 종료는 응시자 본인이 "마치겠습니다"라는 의사표시와 함께 종료되지만, 조리시간은 심사테이블에 조리한 커피음료 서빙이 완료되면 종료된다.

3. 과정별 모든 시간에 대하여 별도의 남은 시간에 대한 안내는 없으며, 응시자 본인이 준비한 시계 또는 타이머(사용 개수 제한없음, 핸드폰 제외)의 사용이 가능하다. 그러나 심사 시간의 기준은 심사위원의 시계에 의한다.

4. 조리시간 중 추출과 스티밍을 하고 잔에 우유를 부은 이후 작품의 완성도가 미진하다는 이유로 또다시 추출 또는 스팀을 하는 경우 불합격 처리된다.

5. 응시자가 검정장에서 소란을 피우거나 불미스러운 행동을 하는 경우 1차로 경고가 주어지며, 2차로 불합격 처리된다. 또한 향후 3년간 우리 법인의 시험에 응시할 수 없다.

6. 응시자는 실기검정 진행과정에서 커피머신 또는 커피 그라인더 등을 파손시키는 경우 장비사용 미숙으로 불합격 처리되며, 장비수리에 발생되는 실비를 응시자 본인이 배상하여야 한다.

7. 시간 측정 시 모든 시간은 심사위원의 타이머를 기준으로 한다.

8. 응시자 본인이 다음과 같은 기물을 준비한 경우 실기검정 시 사용할 수 있다.
   - 시계 또는 타이머(사용 개수 제한없음, 핸드폰 제외)
   - 청소용 붓, 계량스푼, 계량컵, 전자저울(0.1g 단위)

9. 커피바리스타 1급 심사규정은 2급 규정의 바탕위에서 전문화되었음으로 1급에서 명문화된 사안 외에 2급과 중복되는 부분은 2급 규정을 준용할 수 있다.

10. 응시자는 검정장 보안용으로 설치된 CCTV 화면을 기준으로 심사에 대한 이의를 제기할 수 없으며, 이의를 제기하더라도 결과에 영향을 주지 못한다.