

# [ 커피바리스타 2 급 실기심사매뉴얼 ]

※ 구체화 되거나 추가/변경된 부분은 붉은색으로 표시하였음 ※



## 응시자 준수사항



1. 실기검정 당일 시험시작 30분 전 까지 도착하여 당일 지정메뉴 확인 및 부여번호를 추첨하여 배정받아야 한다.
2. 실기검정 당일 9시 30분 이후 도착하는 경우 실기검정에 응시할 수 없다. 단, 실기검정 시작시간 (9시 30분) 이전 도착의 경우 배정된 부여번호의 마지막 이후 번호를 배정받고 응시할 수 있다.  
부득이한 사정으로 실기 검정 시작시간 이후에 도착한 경우, 응시자가 이를 객관적으로 증명할 수 없다면 불합격 처리된다.
3. 실기검정 응시자는 신분증과 수검표, 행주를 본인이 준비하는 것을 원칙으로 한다. 단, 수검표를 지참하지 못한 경우 검정장에서 준비된 예비 수검표를 받아서 사용할 수 있다.
4. 실기검정 응시자가 접수한 검정 일자 또는 검정장을 변경하는 경우 홈페이지로 본인이 직접 변경 신청하여야 하며, 환불 규정에 의거 처리한다.
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 발생하는 실비를 응시자 본인이 배상하여야 한다.
7. 실기검정 채점표는 비공개를 원칙으로 하며, 확인을 원하는 경우 신분증을 지참하고 본원 사무국을 내방하여 본인 확인과 확인서 서명 후 열람할 수 있다.



## 2급 실기검정 진행 시 주의사항



1. 준비시간의 시작은 검정요원의 신호에 따라 응시자 본인이 “시작 하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작되며, 응시자 본인이 “마치겠습니다”라는 의사표시와 함께 종료된다. 단, 준비시간(10분)을 전부 사용한 경우 검정요원의 “종료” 안내와 함께 작업을 중지하여야 한다.
2. 조리시간의 시작은 심사위원의 신호에 따라 응시자 본인이 “시작 하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작되며, 심사테이블에 조리한 커피음료 서빙이 완료되면 종료된다.
3. 에스프레소와 지정메뉴①의 서빙이 완료되면 조리시간은 일시정지 되며, 심사위원이 맛 평가를 하는 동안 응시자는 작업테이블로 돌아와서 대기하여야 한다.
4. 심사위원이 맛 평가를 채점한 이후, 심사위원의 시작신호에 따라 응시자 본인이 “시작 하겠습니다”라는 의사표시와 함께 조리시간은 계속 진행된다.
5. 카푸치노와 지정메뉴②의 서빙이 완료되면 조리시간은 종료된다. 단, 조리시간(10분)을 41초 이상 초과한 경우 심사위원의 “종료” 안내와 함께 작업을 중지하여야 한다.
6. 정리시간은 검정요원 또는 심사위원의 신호와 관계없이 TRAY를 작업테이블에 올려놓고 응시자 본인이 “시작 하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작된다. 단, 심사위원의 중지 신호가 있었다면 정리 작업을 중지하고 대기하여야 하며, 심사위원의 시작신호에 따라 응시자 본인이 “시작 하겠습니다”라는 의사표시와 함께 정리시간은 시작된다.
7. 실기심사로 인한 문제 발생 시 검정 완료 후 사무국과 소통해야 하며, 검정장 관계자와 심사위원은 선의에 의한 것이라도 심사 내용에 관한 사소한 어떠한 정보도 교환할 수 없으며, 이를 위반하여 민원이 발생하는 경우 검정장의 경우 환급금, 심사위원의 경우 심사비를 지급하지 않는다.
8. 응시자는 검정장 보안용으로 설치된 CCTV 화면을 기준으로 심사에 대한 이의를 제기할 수 없으며, 이의를 제기하더라도 결과에 영향을 주지 못한다.

# 커피바리스타 2급 실기검정

## 커피바리스타 실기검정 시험시간

### 1. 준비시간 10분

(준비시간 중에는 진행과정을 심사하지 않으며, 준비가 완료된 시점에서 준비상태를 심사)

- 행주 정리, 커피머신 점검, 잔 예열, 시험 추출, 잔 건조, 커피머신 및 커피 그라인더 청소, 작업테이블 청소, 티스푼 점검, 물잔 점검, 잔받침 점검, 물 주전자에 물 채우기, 재료(우유, 커피) 확인 등을 한다.
- TRAY에는 아무것도 없어야 한다(물품이 있다면 감점 처리한다).

채점지 감점 부분	I. 준비상태 평가	1. 기물 및 재료 준비 (감점 처리)
-----------	------------	-----------------------

### 2. 조리시간 10분

- 인사와 부여번호를 말한다.
- 물을 제공한다.
- 에스프레소를 추출한다.
- 지정메뉴①을 조리한다.
- 카푸치노를 조리한다.
- 지정메뉴②을 조리한다.

조리순서: 에스프레소 -> 지정메뉴① -> 카푸치노 -> 지정메뉴②를 지킬 것.

만약, 카푸치노와 카페라떼의 조리 순서가 바뀐 경우 지정메뉴의 조리에서 감점한다.

채점지 감점 부분	VII. 카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가	7. 카푸치노 조리 (감점 처리)
		8. 지정메뉴② 조리 (감점 처리)

### 3. 정리시간 5분

(정리시간 중에는 진행과정을 심사하지 않으며, 정리가 완료된 시점에서 정리상태를 심사)

- 모든 기물을 정리한다.
- 커피머신과 커피 그라인더를 원래 상태로 청소한다.
- 작업테이블을 원래 상태로 정리한다.



# 커피바리스타 지정메뉴



## 1. 지정메뉴 추출

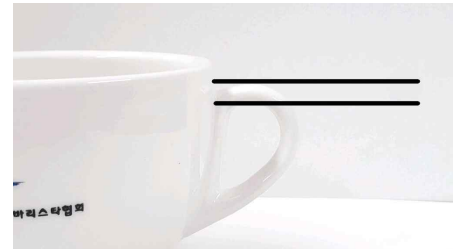
- 모든 메뉴는 에스프레소(롱고와 리스트레토 도피오는 제외)로 만들어야 하며, 15~18g(단, 필터 바스켓 안쪽의 탬핑 라인이 보여야 함)의 원두를 사용하여 에스프레소 20~30ml(크레마 포함) 추출 기준으로 한다.

※ 본 매뉴얼에서 에스프레소 20~30ml(크레마 포함)의 심사기준: 추출 후 심사 테이블로 이동하는 과정에서 높이가 낮아지는 경우, 심사테이블 위에 놓여진 결과물 높이가 아닌 최초 추출된 크레마 포함 높이(흔적)를 기준으로 심사한다. 단, 이동시 흔들림으로 인한 높이 변화는 인정하지 않는다.

## 2. 지정메뉴 (지정메뉴는 자격검정위원회의 결정에 따라 매년 시험공고 시 변경될 수 있습니다.)

### 지정메뉴 ①: 카페 아메리카노 (270ml 잔을 사용)

- 에스프레소 추출 후 물을 혼합한다.
- 메뉴의 전체 양은 오른쪽 그림과 같이 잔의 손잡이 (상단의 상부와 하부 두께까지 허용)까지 조리하여야 한다.)
- 크레마는 물과 혼합(희석)되더라도 남아있어야 한다.



- ① 티스푼과 잔 받침을 준비한다.
- ② 스팀피처(600ml)에 온수를 받는다.
- ③ 준비된 잔에 에스프레소 20~30ml(크레마 포함)를 추출한다.
- ④ 에스프레소가 추출된 잔에 10cm 높이에서 온수를 많이 부어 잔의 손잡이 위 접합부분 높이까지 만든다.
- ⑤ 결과물의 온도는 60℃~70℃로 조리한다.

### 지정메뉴 ②: 카페 라떼 (270ml 잔을 사용)

- 거품이 없는 카페 라떼를 조리한다.
- 거품이 없는 카페 라떼의 경우 메뉴의 전체 양은 잔의 손잡이 위 접합부분 높이까지 조리하여야 하며, 크레마는 우유(거품이 0.5cm미만)와 혼합되더라도 표면에 남아있어야 한다.

- ① 티스푼과 잔 받침을 준비한다.
- ② 스팀피처(600ml)에 차가운 우유를 담는다.
- ③ 준비된 잔에 에스프레소 20~30ml(크레마 포함)를 추출한다.
- ④ 준비된 우유를 60℃~70℃로 데우고 거품은 0.5cm미만으로 만든다.
- ⑤ 거품이 없는 카페 라떼는 스팀피처(600ml)를 이용해 에스프레소를 추출한 270ml 잔에 부어서 만든다.



# 준비 시간



## ▶▶ 【 준비시간 10분 : 손님 맛을 준비를 하는 과정 】

(준비시간 중에는 진행과정을 심사하지 않으며, 준비가 완료된 시점에서 준비상태를 심사)

\* 앞치마를 착용하고, 행주가 담긴 TRAY를 작업테이블에 올려놓은 상태로 대기하며, “시작하세요”라는 심사위원(또는 검정요원)의 신호에 따라 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시를 하고, 준비를 시작한다.

심사위원과 시간체크 스텝은 “시작하겠습니다”라는 구령이 끝남과 동시에 타이머를 누른다.

(그러므로 응시자는 반드시 구령으로 시작의 의사표시를 하여야 하며 이를 지키지 않음으로서 발생하는 손해는 응시자에게 있다.)

\* 아래의 준비과정은 예시임으로 다른 순서로 진행해도 무방하다.

### 1. 행주 정리

준비 상태에서 행주의 위치와 셋팅 상태는 검정장마다 다소 차이가 있으므로 검정장의 방식을 존중한다.

다만, 바닥용이나 포타필터용 행주를 사용하여 심사위원에게 제공할 잔을 닦는 경우 위생에서 감점한다.

채점지	Ⅲ. 에스프레소 및 지정메뉴① 기술평가	6. 작업 중 장비/기물/위생 관리 (감점 처리)
감정부분	Ⅶ. 카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가	9. 작업 중 장비/기물/위생 관리 (감점 처리)

### 2. 커피머신 점검

- 양쪽 스팀 노즐 점검을 한다.
- 온수를 확인한다. (2급에서는 디스펜서의 온수를 사용할 수 없다)
- 양쪽 그룹을 점검한다.

### 3. 잔 예열

- 에스프레소 잔 1개, 카푸치노 잔 1개, 지정메뉴 잔 2개를 내려놓는다.
- 스팀피처에 온수를 받아, 잔에 7할 이상을 붓는다.
- 스팀피처는 마른 행주로 물기를 제거하여 머신 위에 올려놓는다.
- 잔의 온도는 결과물의 기준 온도를 예상하여 예열한다.

### 4. 커피 그라인더 점검 및 커피추출 확인

- 커피를 분쇄하여 시험 추출을 한다.

### 5. 잔 건조

- 시험추출이 끝나면 예열한 잔의 물을 비우고, 물기를 제거하여 커피머신 위에 올려놓는다.

6. 커피머신 청소

- 필터 홀더에 찌꺼기를 버리고 물로 씻어준다.
- 젖은 행주로 커피머신을 닦는다.
- 마른 행주로 물기의 흔적을 지운다.
- 커피 그라인더 안의 커피 가루를 모두 비운다.
- 커피머신과 커피 그라인더 주위를 깨끗이 청소한다.

7. 기물 확인

- 사용할 티스푼과 커피 받침, 물잔, 스팀피처의 청결 상태를 점검하고 닦는다.
- 기물을 닦은 행주는 커피머신 주변에 놓아둔다.

8. 우유와 원두가 준비되어 있는지 확인한다.

9. 물 주전자에 물을 채워 준비한다.

\* 모든 작업이 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고, 대기한다.

## ■■■■ 조리시간 ■■■■

### ▶▶ 【 조리시간 10분 : 손님을 맞이하여 에스프레소, 카푸치노, 지정메뉴를 제공하는 과정 】

### ▶▶▶ 【 조리 준비 단계 】

\* “시작하세요”라는 심사위원의 신호에 따라, 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 조리를 시작한다.

1. 인사와 함께 부여번호를 말한다.
  - 안녕하세요. 부여번호 1번입니다.  
먼저 물부터 제공해드리겠습니다.
2. 심사위원에게 물을 제공한다.
  - 2잔의 물을 심사테이블에 제공한다.

### ▶▶ 【 에스프레소 및 지정메뉴① 조리 단계 】

1. 추출하고자하는 에스프레소의 양, 지정메뉴①의 조리방법을 설명한다.
  - 예를 들어, 지정메뉴①이 카페 아메리카노인 경우 “에스프레소는 크레마 포함 20~30ml를 추출하고, 카페 아메리카노는 에스프레소를 추출하고 물을 받아서 만들겠습니다.” 멘트(설명)를 한다고 규정되어 있으므로 하지 않는 경우 감점한다.

채점지 감점 부분	Ⅲ. 에스프레소 및 지정메뉴① 기술평가	5. 지정메뉴① 조리 (감점 처리)
-----------	-----------------------	---------------------

2. TRAY에 에스프레소 잔받침 1개, 지정메뉴 잔받침 1개를 준비하고, 에스프레소 티스푼 1개와 지정메뉴 티스푼 1개를 잔받침에 각각 올려놓는다.
3. Filter Holder를 분리한다. (커피 가루가 있을 경우 마른 행주로 닦아낸다)
4. Filter Holder를 커피 그라인더 거치대에 올려놓고, 전원스위치를 작동한다.
5. 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는다.
6. Filter Holder에 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 계속 담는다.



7. 탬핑을 한다(탬핑 시 수평을 확인하며 진행).
8. Filter Holder를 그룹에 장착한다.
  - Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착한다.
9. 커피머신의 연속 추출 버튼을 누르고, 에스프레소 잔 1개와 지정메뉴 잔 1개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓는다.
  - 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
10. 에스프레소가 추출되는 동안에 커피 그라인더와 커피머신 주위를 살펴보고, 분쇄된 커피가루 등이 떨어져 있는 경우 가볍게 청소한다.
11. 에스프레소 잔과 지정메뉴 잔에 에스프레소를 추출한다.
12. 추출된 에스프레소는 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥과 외관을 확인한 후 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
13. 지정메뉴를 조리한 다음 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥과 외관을 확인한 후 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
14. 한 손으로 TRAY를 들고, 심사테이블 앞에서 “실례합니다”라고 한 후에 추출한 에스프레소 1잔과 지정메뉴 1잔을 제공한다.

\* 에스프레소와 지정메뉴①가 심사테이블에 제공되면 자동으로 조리시간은 일시정지 되며, 심사위원이 커피음료를 심사하는 동안 작업테이블로 돌아와서 대기한다.

## ▶▶ 【 카푸치노와 지정메뉴② 조리 단계 】

\* “시작하세요”라는 심사위원의 신호에 따라, 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 일시정지 되었던 조리시간이 계속되며, 조리를 진행한다.

1. 카푸치노와 지정메뉴②의 조리방법을 설명한다.
  - 예를 들어, 지정메뉴②가 카페 라떼인 경우 “거품이 풍부한 카푸치노 1잔과 거품이 없는 카페 라떼 1잔을 만들겠습니다.”
  - 멘트(설명)를 한다고 규정되어 있으므로 하지 않는 경우 감점한다.

채점지 감점 부분	Ⅶ. 카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가	8. 지정메뉴② 조리 (감점 처리)
-----------	----------------------	---------------------

2. TRAY에 카푸치노 잔받침 1개와 지정메뉴 잔받침 1개를 준비하고, 카푸치노 티스푼 1개와 지정메뉴 티스푼 1개를 잔받침에 각각 올려놓는다.
3. 스팀피처에 우유를 담는다.
4. 에스프레소를 추출하지 않은 Filter Holder를 분리한다.  
(커피 가루가 있을 경우 마른 행주로 닦아낸다)
5. Filter Holder를 커피 그라인더 거치대에 올려놓고, 전원스위치를 작동한다.
6. 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는다.
7. Filter Holder에 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 계속 담는다.
8. 탬핑을 한다. (탬핑 시 수평을 확인하며 진행)
9. Filter Holder를 그룹에 장착한다.
  - Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착한다.
10. 커피머신의 연속 추출 버튼을 누르고, 카푸치노 잔 1개와 지정메뉴 잔 1개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓는다.
  - 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
11. 에스프레소가 추출되는 동안에 커피 그라인더와 커피머신 주위를 살펴보고, 분쇄된 커피가루 등이 떨어져 있는 경우 가볍게 청소한다.
12. 카푸치노 잔과 지정메뉴 잔에 크레마 포함 20~30ml를 추출한다.
13. 추출된 커피 잔을 마른 행주 위에 내려놓는다.
14. 스팀 노즐을 커피머신의 드립트레이 안쪽으로 향하고, 스팀을 틀어 물기를 빼준다.
15. 우유스티밍을 한다.
16. 우유스티밍이 완료되면 스팀피처를 작업테이블에 내려놓고, 스팀 노즐을 청소한다.
17. 카푸치노 1잔을 조리한 다음 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥과 외관을 확인한 후 준비된 잔받침에 올려놓는다.
18. 지정메뉴 1잔을 조리한 다음 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥과 외관을 확인한 후 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.

19. 한 손으로 TRAY를 들고 심사테이블 앞에서 “실례합니다”라고 한 후에 추출한 카푸치노 1잔과 지정메뉴 1잔을 제공한다.

\* 카푸치노와 지정메뉴②가 심사테이블에 제공되면 자동으로 조리시간은 종료된다.

## 정리 시간

### ▶▶ 【 정리시간 5분 : 모든 작업을 마치고 마무리하는 과정 】

(정리시간 중에 진행과정을 심사하지 않으며, 정리가 완료된 시점에서 정리 상태를 심사)

- \* 서빙을 마치고, 작업테이블로 돌아와서는 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 정리를 시작한다.
- \* 아래의 정리과정은 예시임으로 다른 순서로 진행해도 무방하다.
  1. 에스프레소를 추출한 Filter Holder를 청소한다.
  2. 커피머신을 청소한다.
    - 물기가 없도록 한다.
  3. 커피 그라인더를 청소한다.
    - 도저(DOSE)에 커피 가루가 없도록 한다.
  4. 작업테이블을 청소한다.
    - 작업테이블에 물기가 없도록 한다.
  5. 커피머신, 커피 그라인더, 탬퍼 등 원래 상태로 깨끗이 청소, 정리한다.
  6. 본인이 사용한 스팀피처와 접시 등 세척이 필요한 기물은 커피머신 앞에 모아서 정리한다.
  7. 본인이 준비한 행주는 TRAY에 담아 퇴장한다.
- \* 모든 정리가 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고, “퇴장하세요”라는 검정요원의 신호에 따라 행주가 담긴 TRAY를 가지고 퇴장한다.

# 커피바리스타 2급 실기검정 평가

## ▶▶ 【 사전 준비사항 평가 】

### 1. 기물 및 재료 준비 [ 0 1 2 ]

정리 상태와 재료 준비 상태를 구분하여 평가

- 정리 상태/재료 준비가 모두 좋으면 2점
- 정리 상태/재료 준비가 1가지라도 좋지 않으면 1점
- 정리 상태/재료 준비가 모두 좋지 않으면 0점

※ 준비 상태에서는 트레이에 아무것도 없음이 원칙임으로 이를 위반 시 감점한다.

※ 기물 준비 체크 시에 잔은 체크 항목에 포함시키지 않는다.

※ 사용하는 행주 이외의 행주 위치: 작업 공간 뒤로 빼놓거나, 커피머신 위에 잔을 덮는 용도까지 허용

### 2. 잔 준비 [ 0 1 ]

- 모두 예열이 잘되었으면 1점
- 1개라도 부족하면 0점

### 3. 장비 및 작업 공간 청결 [ 0 1 2 ]

커피머신/그라인더/작업공간 청결을 구분하여 평가하되, 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 커피머신의 청결상태가 좋지 못하다.
- 그라인더의 청결상태가 좋지 못하다.
- 작업공간 청결상태가 좋지 못하다.

※ 작업공간이란:[커피머신 주변, 그라인더 주변, 넉박스 주변, 작업테이블, 작업테이블 아래(바닥) 등]

※ 커피머신과 그라인더의 옆면도 확인한다.

※ 커피머신과 그라인더 바닥 안쪽은 심사하지 않는다.

## ▶▶ 【 기본사항 평가 】

### 1. 복장 상태 및 기본 예의 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 긴머리의 경우 묶지 않은 상태 (긴머리 기준: 길이가 어깨에 닿거나 그 이하로 내려가는 경우)
- 높은 굽(5cm초과)의 신발

- 슬리퍼나 샌들을 착용한 경우
- 너무 짧은 상의나 하의, 반바지, 찢어진 청바지인 경우
- 진한 화장이나 손톱에 매니큐어(투명제외)를 바른 경우
- 시계, 반지, 늘어지는 귀걸이 등 악세사리를 착용한 경우
- 모자(신체상의 문제가 있어 사전 협의가 있는 경우 제외)를 착용한 경우
- 실기검정에 응하는 태도가 좋지 못한 경우 (짹다리, 뒷짐지는 자세 등)
- 고개를 숙여서 인사하지 않는 경우

(기준: 45°허리를 숙여 인사해야 함을 원칙으로 하고 만약, 고개를 숙이기만 하는 경우 최소 2초 이상 고개가 아래를 향해 인사하는 경우를 인사로 간주한다.)

- 부여번호를 말하지 않는 경우

(준비시간은 채점 대상이 아니므로 준비시작 시 부여번호를 말한 경우라도 조리시작 시 부여번호를 말해야만 한다. 만약 준비 시작 시 말하고 조리시작 시 말하지 않는 경우 감점 된다)

## 2. 물 서빙 [ 0 1 ]

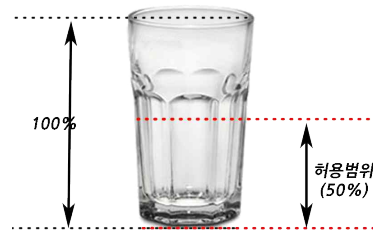
다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 에스프레소를 제공하기 전에 물이 제공되지 않은 경우

(조리와 동시에 물이 제공되지 않았다 하더라도 첫메뉴와 함께 물을 가져와서 메뉴를 심사테이블에 내려놓기 전에 물을 먼저 서빙하면 감점하지 않는다)

- 물 잔의 입이 닿는 부분을 잡은 경우

(물 잔을 잡는 위치는 잔의 50% 하단 부분을 잡고 서빙해야 한다)



- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우

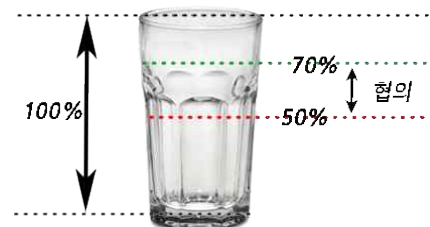
단, 한손은 트레이 아래쪽을 잡고 한손은 트레이의 끝을 잡은 경우 양손을 사용한 것으로 보지 않는다.

- 물 잔을 조심히 테이블에 놓지 않는 경우

(급하게 내려놓는 경우와 소리가 심하게 나지 않는 경우는 감점하지 않는다)

- 물의 양이 잔에 70% 미만인 경우

(양이 50% 이상인 경우에는 반드시 두 심사위원이 협의하여 채점한다)



## ▶▶ 【 에스프레소와 지정메뉴①의 기술 평가 】

### 1. 필터홀더 (Filter Holder) 관리 및 장착 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- Spout이 커피머신 또는 작업대와 접촉하는 경우
- Spout으로 물이 흐르는 경우 (물이 한 두 방울 살짝 떨어지는 경우에는 감점하지 않는다)
- 바스켓 필터 안에 물기가 과도하게 많은 상태로 진행하는 경우  
(물이 spout으로 흐르지 않는 정도의 일부 남은 것은 허용한다)
- 바스켓 필터와 Filter Holder에 찌꺼기가 많은 상태로 진행하는 경우  
(찌꺼기가 많은 상태란 바스켓 필터와 Filter Holder 전체의 10% 이상 찌꺼기가 있는 경우를 말한다)
- 행주 사용 시 올바르게 못한 행주를 사용하는 경우  
(바스켓 필터와 Filter Holder 전용 행주가 아니거나 지저분한 면으로 재사용 하는 경우를 말한다)
- 행주 사용 시 정확히 닦지 않는 경우  
(바스켓 필터와 Filter Holder를 닦는 경우 물기와 찌꺼기가 남아 있으면 감점한다)
- 한 번에 장착하지 못하는 경우
- 장착 전후로 추출과 관계없는 불필요한 동작으로 신속한 추출이 되지 않은 경우  
(기준: 탬퍼에서 손을 떼고 추출 버튼을 누를 때 까지 5초 이내에 동작이 이루어져야 한다)
- 장착 시 Filter Holder에 충격을 주는 경우  
(Filter Holder를 너무 과도한 힘을 주어 장착하거나 부딪치는 소리가 심하게 나는 경우를 말한다)  
※ 잔을 준비하고 추출버튼을 누르는 경우 감점하지 않는다.  
※ 커피를 담고 커피머신의 물 흘리기를 하는 경우 신속한 추출이 되지 않은 것으로 간주한다.  
※ 도징 이전 온도 저하를 위한 정확한 물 흘리기 시에는 감점하지 않으나, 도징 이후 추출 버튼을 잠시 눌렀다 끄는 등의 불필요한 행동은 신속한 추출로 보지 않음으로 감점한다.

### 2. 원두 담기 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상인 경우 0점

- 커피 그라인더의 도저레버를 무리하게 작동하거나 미숙하게 다루는 경우  
(무리한 작동이란 그라인더가 심하게 움직이거나 또는 너무 과도한 힘을 주어 작동하는 경우를 말하며, 미숙하다는 의미는 도저 레버를 당긴 후 완전히 복귀하지 않은 상태에서 레버를 다시 당기는 경우를 말한다)
- Filter Holder 밖으로 분쇄된 커피가루를 흘리는 경우  
(그라인더 마다 특징이 있어 분쇄하여 도징하는 경우 원두가 밖으로 날릴 시에는 감점하지 않는다)
- 도저(Dose)에 3g을 초과하여 분쇄된 커피가 남아있거나 찌꺼기통에 버린 경우  
(3g의 기준은 1티스푼으로 하며, 도징 후 커팅하여 도저안에 원두를 다시 버리는 경우에도 감점한다)

### 3. 탬핑 (Tamping) [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없으면 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상인 경우 0점

- Tamping의 수평이 틀리는 경우
- 레벨링, 태핑 등의 행동이 목적에 맞는 정확한 동작이 아닌 경우  
(태핑 시 Filter Holder 내부 윗부분에 붙어 있는 원두가 떨어지지 않는 경우는 정확한 목적으로 봐서는 안되며, Filter Holder의 밑이나 중간 부분을 태핑하는 경우 역시 감점한다)
- Tamping과 관계없는 불필요한 동작을 하는 경우
  - ※ 레벨링 시 탬퍼 뒷부분 사용 가능 (탬핑 후는 태핑으로 간주)

### 4. 에스프레소 추출 [ 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점

- 추출시간이 기준시간(20~30초)를 초과하거나 부족한 경우
- 추출량이 기준량(크레마 포함 20~30ml)을 초과하거나 부족한 경우  
(검정장이 제시한 에스프레소 잔의 양과 비교하여 두 심사위원이 반드시 합의해야 한다)
  - ※ 재추출을 하는 경우 「주요 기술의 추가 작업 평가」에서 감점 처리한다.
  - ※ 양쪽 스파웃의 추출량이 다를 때 (데미타세 잔의 추출량을 기준으로 한다)
  - ※ 추출 시 잔에 정확히 못 받은 경우 (추출된 결과물로 평가)
  - ※ 추출 시 추출 버튼을 2회 이상 조작하는 경우 추출시간과 추출량의 기산점은 첫 번째 버튼 동작을 기준으로 평가 한다.

### 5. 지정메뉴①의 조리 [ 0 1 2 3 ]

조리순서, 안정된 작업, 신속성을 구분하여 평가

모두 좋으면 3점, 1개가 부족하면 2점, 2개가 부족하면 1점,  
2개를 초과 또는 조리순서와 지정메뉴가 일치하지 않는 경우 0점

**조리순서:** 응시자가 말한 에스프레소와 지정메뉴①의 조리 순서가 일치하는가 여부를 평가한다.

**안정된 작업:** 메뉴를 제조하는 과정에서 잔 밖으로 흘러거나 튀는 경우 또는 심하게 떠는 경우 감점한다.

**신속성:** 에스프레소 추출 후 제조 과정에서 불필요한 행동 시 감점한다.

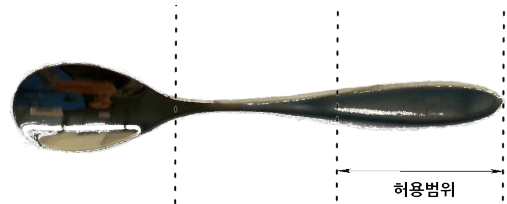
- ※ 메뉴를 제조하는 과정에서 다른 도구를 이용하여 음료를 희석하는 경우에는 최하점(0점)으로 평가한다.



## 6. 작업 중 장비 /기물 관리/위생 관리 [ 0 1 2 3 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 3점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개가 해당되는 경우 1점, 2개를 초과하는 경우 0점

- 기물 및 행주 등을 올바르게 못한 위치에 놓는 경우  
(처음 준비시간 후 정리된 상태로 놓여 있지 않은 경우 감점한다)
  - 미처 정리정돈이 되지 않아 사용하기 위하여 찾는 경우
  - 작업 공간(커피머신, 커피 그라인더, 작업테이블, 바닥 포함)이 청결하지 못한 경우  
(추출 동작을 하면서 커피머신, 그라인더 주변을 정리 정돈하지 않는 경우를 말한다. 그러나 커피머신의 하부 밑바닥의 청소 여부까지 평가하지는 않는다)
  - 원두 담기 시에 손을 사용하여 바스켓 필터와 Filter Holder의 커피를 떨어내는 경우
  - 장착 전 손을 사용하여 바스켓 필터와 Filter Holder를 닦는 경우  
(이 경우 filter holder의 전체적인 윗부분을 닦을 시에는 감점하되 장착되어 걸리는 날개부분에 원두를 살짝 털기 위해 닦을 시에는 감점하지 않는다)
  - 커피 잔의 입이 닿는 부분을 잡는 등 방법이 좋지 못한 경우
  - 티스푼의 입이 닿는 부분이나 저을 때 커피에 잠기게 되는 부분을 잡는 경우  
(티스푼을 잡아 잔받침에 올려놓을 시 티스푼을 잡는 위치는 티스푼의 끝에서 30% 안쪽 범위만을 허용하여 평가한다)
  - 탬퍼를 작업테이블 위에 놓는 등 위생적이지 못한 위치에 두는 경우  
(탬퍼는 탬퍼 받침이 있는 곳, 즉 처음에 위치한 곳에 놓여있어야 한다)
  - 용도가 정해진 행주를 사용하지 않는 경우
  - 바닥용/포타필터용 행주를 사용하여 심사위원에게 제공할 잔을 닦는 경우
- ※ 잔이 바뀌는 경우의 평가방법



- |  |
|--|
| 1. 에스프레소는 데미타세 잔에 제공하고 아메리카노를 카푸치노 잔에 제공한 경우<br>- 「에스프레소 및 지정메뉴① 기술평가」에서 1. 2. 3. 4.항목만 점수부여, 5. 6.항목 0점 |
| 2. 에스프레소도 데미타세 잔에 제공하지 못하고, 아메리카노를 카푸치노 잔에 제공한 경우<br>- 「에스프레소 및 지정메뉴① 기술평가」 모든 항목 0점 또는 최하점              |

## ▶▶ 【 에스프레소 평가 】

### 1. 크레마의 색감/밀도/맛의 밸런스 [ 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개 이상 해당되는 경우 1점

- 크레마의 색감이 기준에 맞지 않다.
- 크레마의 밀도가 기준에 맞지 않다.
- 맛의 밸런스가 기준에 맞지 않다

※ 이 항목은 에스프레소 추출 점수를 초과하여 배점할 수 없다.

(예, 에스프레소 추출 점수가 3점인 경우 이 항목의 점수는 3점을 넘을 수 없다)

※ 기준: 지정검정장에서 당일 셋팅 된 결과물에 의한 색감, 밀도, 밸런스

※ 심사 시 반드시 잔을 들어 맛을 보아야 한다.

※ 잔이 바뀌는 경우의 평가방법

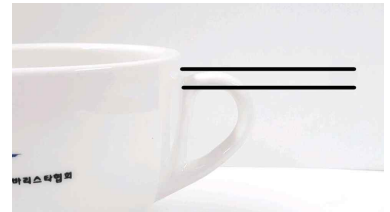
- |  |
|--|
| 1. 에스프레소를 데미타세 잔에 제공했으면 「에스프레소 평가」 1. 항목 점수 부여   |
| 2. 에스프레소를 데미타세 잔에 제공하지 못했으면 「에스프레소 평가」 1. 항목 최하점 |

## ▶▶ 【 지정메뉴① 평가 】

### 1. 시각적인 모양/전체 양/온도 [ 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개 이상 해당되는 경우 1점

- 잔의 표면 전체에 크레마가 희석이 잘되어 있지 않고 뭉친 경우
- 지정메뉴①의 전체양이 기준량보다 적거나 많은 경우
  - ※ 기준량: 오른쪽 그림과 같이 손잡이 상단 두께만큼의 범위는 허용한다
- 온도가 기준 온도(60~70℃)를 초과하거나 부족한 경우



70℃ 이상의 기준	- 잔을 잡을 경우 3초 이상 잡지 못할 정도
	- 입술에 닿는 느낌이 너무 뜨겁거나 입안에 3초 이상 음미하지 못할 정도
	- 뜨거운 김이 심하게 올라오는 경우
60℃ 이하의 기준	- 물이 들어가는 음료 조리 시 에스프레소 추출 후 물을 받아 바로 조리하는 경우
	- 잔을 잡을 경우 온기 정도만 느껴지는 경우
	- 입술에 닿는 느낌이 미지근하거나 차가운 경우

## 2. 커피음료 맛의 밸런스 [ 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점

- 과소/과다 추출의 결과로 인한 맛이 나는 경우

- 에스프레소와 첨가 재료의 조화가 좋지 않는 경우

※ 이 항목은 에스프레소 추출 점수 초과하여 배점할 수 없다.

(예, 에스프레소 추출 점수가 3점인 경우 이 항목의 점수는 3점을 넘을 수 없다)

※ 잔이 바뀌는 경우의 평가방법

- |  |
|--|
| 1. 아메리카노 잔에 제공했을 경우 「지정메뉴① 평가」 정상적으로 평가점수 부여       |
| 2. 아메리카노 잔에 제공하지 못했을 「경우 지정메뉴① 평가」 1. 2. 항목 모두 최하점 |

## ▶▶ 【 에스프레소 및 지정메뉴①의 서비스 평가 】

### 1. 커피음료 서빙 및 서비스 기술 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우

(서빙 시 트레이를 심사테이블에 내려놓고 진행하는 경우 허용)

- 표정이 좋지 않은 경우

(긴장하여 표정이 굳어 있긴 하지만 인상을 쓰지 않는 경우는 감점하지 않으며, 미소를 띄지 않아도 부드러운 표정이면 감점하지 않는다)

- 조심성이 부족한 경우

(잔을 놓을 때 스푼 소리, 잔과 잔받침이 부딪치는 소리가 심한 경우)

- 잔 외부에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우

- 잔받침에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우

- 잔의 손잡이와 티스푼의 방향이 일치하지 않는 경우

- 서빙 시 커피음료를 흘리는 경우

- 티스푼 등을 심사테이블 또는 바닥으로 떨어뜨리는 경우

- 서빙 시 긴장하여 심사위원이 음료를 받아주는 경우

- 에스프레소 추출 종료 전까지 트레이 셋팅을 못한 경우

- 잔의 손잡이 방향과 티스푼의 손잡이 방향이 일치하지 않는 경우

(심사위원의 좌우방향 가능, 앞뒤 불가능)

※ 잔이 바뀌는 경우의 평가방법

- |  |
|--|
| 1. 어떤 것이든 잔이 바뀌기만 하면 「에스프레소 및 지정메뉴① 서비스 평가」 0점 |
|--|

## ▶▶ 【 카푸치노와 지정메뉴②의 기술 평가 】

※ 잔이 바뀌는 경우의 평가방법

구분	평가 방법
카푸치노 (○), 지정메뉴② (×)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 「카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가 항목」에서 1~7번 항목 정상평가, 8~9번 0점</li> <li>- 「카푸치노 평가」에서 1~4번 항목 정상평가</li> <li>- 「지정메뉴② 평가」에서 1~2번 항목 최하점</li> <li>- 「카푸치노 및 지정메뉴② 서비스 평가」에서 어떤 것이든 잔이 바뀌기만 해도 0점</li> <li>- 「정리상태 평가」항목 정상평가</li> </ul>
카푸치노 (×), 지정메뉴② (○)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 「카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가 항목」에서 1~6번 항목 정상평가, 8번항목 정상평가, 7번과 9번 항목 0점</li> <li>- 「카푸치노 평가」에서 1~4번 항목 0점</li> <li>- 「지정메뉴② 평가」에서 1~2번 항목 정상평가</li> <li>- 「카푸치노 및 지정메뉴② 서비스 평가」에서 어떤 것이든 잔이 바뀌기만 해도 0점</li> <li>- 「정리상태 평가」항목 정상평가</li> </ul>
카푸치노 (×), 지정메뉴② (×)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 「카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가 항목」, 「카푸치노 평가」 「지정메뉴② 평가」, 「카푸치노 및 지정메뉴② 서비스 평가」에서 모두 0점 이거나 최하점</li> <li>- 「정리상태 평가」항목 정상평가</li> </ul>

(○): 규정된 잔으로 제공한 경우 (×): 규정된 잔 외의 잔으로 제공한 경우

### 1. 필터홀더(Filter Holder) 관리 및 장착 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- Spout이 커피머신 또는 작업대와 접촉하는 경우
- Spout으로 물이 흐르는 경우 (물이 한 두 방울 살짝 떨어지는 경우에는 감점하지 않는다)
- 바스켓 필터 안에 물기가 과도하게 많은 상태로 진행하는 경우  
(물이 spout으로 흐르지 않는 정도의 일부 남은 것은 허용한다)
- 바스켓 필터와 Filter Holder에 찌꺼기가 많은 상태로 진행하는 경우  
(찌꺼기가 많은 상태란 바스켓 필터와 Filter Holder 전체의 10% 이상 찌꺼기가 있는 경우를 말한다)
- 행주 사용 시 올바르게 못한 행주를 사용하는 경우  
(바스켓 필터와 Filter Holder 전용 행주가 아니거나 지저분한 면으로 재사용 하는 경우를 말한다)
- 행주 사용 시 정확히 닦지 않는 경우  
(바스켓 필터와 Filter Holder를 닦는 경우 물기와 찌꺼기가 남아 있으면 감점한다)

- 한 번에 장착하지 못하는 경우
- 장착 전후로 추출과 관계없는 불필요한 동작으로 신속한 추출이 되지 않은 경우  
(기준: 탬퍼에서 손을 떼고 추출 버튼을 누를 때 까지 5초 이내에 동작이 이루어져야 한다)
- 장착시 Filter Holder에 충격을 주는 경우  
(Filter Holder를 너무 과도한 힘을 주어 장착하거나 부딪치는 소리가 심하게 나는 경우를 말한다)
- ※ 잔을 준비하고 추출버튼을 누르는 경우 감점하지 않는다.
- ※ 커피를 담고 커피머신의 물 흘리기를 하는 경우 신속한 추출이 되지 않은 것으로 간주한다.
- ※ 도징 이전 온도 저하를 위한 정확한 물 흘리기 시에는 감점하지 않으나, 도징 이후 추출 버튼을 잠시 눌렀다 끄는 등의 불필요한 행동은 신속한 추출로 보지 않음으로 감점한다.

## 2. 원두 담기 [ 0 1 2 ]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상인 경우 0점
- 커피 그라인더의 도저레버를 무리하게 작동하거나 미숙하게 다루는 경우  
(무리한 작동이란 그라인더가 심하게 움직이거나 또는 너무 과도한 힘을 주어 작동하는 경우를 말하며, 미숙하다는 의미는 도저 레버를 당긴 후 완전히 복귀하지 않은 상태에서 레버를 다시 당기는 경우를 말한다)
  - Filter Holder 밖으로 분쇄된 커피가루를 흘리는 경우  
(그라인더 마다 특징이 있어 분쇄하여 도징하는 경우 원두가 밖으로 날릴 시에는 감점하지 않는다)
  - 도저(Dose)에 3g을 초과하여 분쇄된 커피가 남아있거나 찌꺼기통에 버린 경우  
(3g의 기준은 1티스푼으로 하며, 오버 도징 후 커팅하여 도저안에 원두를 다시 버리는 경우에도 감점한다)

## 3. 탬핑 (Tamping) [ 0 1 2 ]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없으면 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상인 경우 0점
- Tamping의 수평이 틀리는 경우
  - 레벨링, 태핑 등의 행동이 목적에 맞는 정확한 동작이 아닌 경우  
(태핑 시 Filter Holder 내부 윗부분에 붙어 있는 원두가 떨어지지 않는 경우는 정확한 목적으로 봐서는 안되며, Filter Holder의 밑이나 중간 부분을 태핑하는 경우 역시 감점한다)
  - Tamping과 관계없는 불필요한 동작을 하는 경우

## 4. 에스프레소 추출 [ 1 3 5 ]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점
- 추출시간이 기준시간(20~30초)를 초과하거나 부족한 경우
  - 추출량이 기준량(크레마 포함 20~30ml)을 초과하거나 부족한 경우  
(검정장이 제시한 에스프레소 잔의 양과 비교하여 두 심사위원이 반드시 합의해야 한다.)
  - ※ 재추출을 하는 경우 「주요 기술의 추가 작업 평가」에서 감점 처리한다.
  - ※ 양쪽 스파웃의 추출량이 다를 때 (카푸치노 잔 추출량을 기준으로 한다)
  - ※ 추출 시 잔에 정확히 못 받은 경우 (추출된 결과물로 채점)
  - ※ 추출 시 추출 버튼을 2회 이상 조작하는 경우 추출시간과 추출량의 기산점은 첫 번째 버튼 동작을 기준으로 평가 한다.

## 5. 우유 스티밍 [ 0 1 2 3 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 3점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당하거나 거품이 없는 경우 0점

- 공기주입이 충분하지 않은 경우

(기준: 공기 주입시 스티мп처에 거품의 양이 70%이상 올라와야 한다)



- 공기주입 시 소음이 심한 경우
- 우유거품이 굵지 않은 경우 (기준: 기포가 심한 정도를 평가하되 두명의 심사위원이 협의하여야 한다)
- 우유 스티밍 중에 스티мп처 밖으로 우유를 흘리는 경우
- 스티밍을 하다가 중지 후 다시 스티밍을 하는 경우

※ 만약 각각의 음료 스티밍을 따로 할 경우 재스팀으로 평가하여 감점한다.

※ 우유 재스팀을 하는 경우 「주요 기술의 추가 작업 평가」에서 감점 처리한다.

## 6. 스티밍노즐 관리/우유 사용량 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개에 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 사용 전 스티밍을 충분히 배출하지 않는 경우  
(3초 이상 스티밍을 배출하지 않는 경우 충분한 배출이 이루어지지 않은 것으로 간주한다)
- 사용 후 스티밍을 충분히 배출하지 않는 경우
- 스티밍노즐을 커피머신 드립트레이 밖으로 향하여 배출하는 경우
- 젖은 행주를 드립트레이 위에 올려놓고 스티밍을 배출하는 경우
- 스티밍노즐에 우유가 남아있는 경우 (우유의 흔적이 조금이라도 남아 있으면 청소가 안된 것으로 간주한다)
- 스티밍노즐 전용 행주를 사용하지 않거나 사용방법이 올바르지 못한 경우
- 우유의 잔량(거품 포함)이 100ml를 초과한 경우  
(100ml의 기준: 스티мп처 바닥에서 1cm 가량의 높이, 통상 스티мп처 손잡이 밀부분까지 높이를 말하지만 손잡이 모양이 다른 스티мп처인 경우 미리 물로 계량하여 그 높이의 정도를 알아보아야 한다)  
단, 카푸치노 용도와 지정메뉴② 용도로 우유 스티밍을 두 번하는 경우 남은 양은 합산하여 평가



## 7. 카푸치노의 조리 [ 0 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당되는 경우 0점

- 크레마가 안정이 되지 않는 경우  
(우유와 우유거품을 넣었을 때 크레마 위로 하얀 거품이 바로 올라올 경우, 우유와 에스프레소가 바로 희석되어져 색감이 없어지는 경우 감점한다)
- 우유나 커피를 밖으로 흘린 경우
- 스팀 우유를 다루는 기술이 부족한 경우 (거품의 분배 기술이 부족한 경우 감점한다)
- 정확한 모양을 만들지 못하는 경우  
(모든 사람이 봐도 인정할 수 있는 원형이나 하트 모양이 아닌 경우. 특히 원형의 경우 지름이 2cm미만인 경우 감점한다)
- 신속한 작업이 진행되지 않는 경우
- 조리 순서대로 만들지 못한 경우

(에스프레소에 스팀된 우유와 우유거품을 섞는 동작이 5초 이내에 이루어지지 않는 경우 감점한다)

- ※ 스팀 후 분배를 하지 않고 조리할 수 있다. 단, 만약 분배를 하는 경우 우유와 우유거품이 혼합(흔들어서 안정화)된 상태에서 스팀피쳐 간 분배(도구 사용 불가)를 해야 한다. 만약 혼합하지 않거나, 우유와 우유 거품을 도구를 사용하여 미리 분배한 후 카푸치노를 제작하는 경우 아래 항목에 따라 최하점 또는 감점 처리한다.

채점지 최하점 또는 감점 부분	VII. 카푸치노 및 지정메뉴② 기술평가	7. 카푸치노 조리 (최하점 처리)
	VIII. 카푸치노 평가	1. 시각적인 모양 (감점 처리)
		2. 거품의 양과 질 (감점 처리)
		3. 카푸치노 맛의 밸런스 (감점 처리)

- ※ 커피바리스타 시험의 카푸치노 또는, 지정메뉴 제작은 윌(WET)한 거품을 이용하여 에스프레소에 푸어링 (POURING)하여 제작하는 것을 원칙으로 하며 도구를 사용하는 경우 최하점이나 감점한다.  
(단, 카페라떼의 경우 티스푼을 사용하여 잔에 우유를 붓는 경우는 감점하지 않는다.)
- ※ 피쳐는 메인과 보조를 구분하여 사용하지 않아도 된다.

## 8. 지정메뉴② 조리 [ 0 1 2 3 ]

**조리순서, 안정된 작업, 신속성을 구분하여 평가**

모두 좋으면 3점, 1개가 부족하면 2점, 2개가 부족하면 1점,  
2개를 초과 또는 조리방법과 지정메뉴가 일치하지 않는 경우 0점

**조리순서:** 지정된 조리 순서와 일치하는가 여부를 평가한다.

**안정된 작업:** 메뉴를 제조하는 과정에서 잔 밖으로 흘리거나 튀는 경우 또는 심하게 떠는 경우 감점한다.

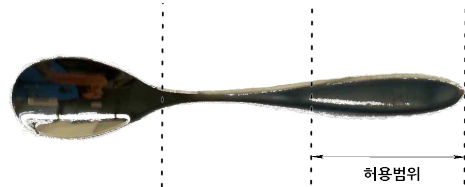
**신속성:** 에스프레소 추출 후 조리 과정에서 불필요한 행동 시 감점한다.

- ※ 메뉴를 조리하는 과정에서 다른 도구를 이용하여 음료를 희석하는 경우에는 최하점(0점)으로 평가한다.

## 9. 작업 중 장비 / 기물 관리/ 위생 관리 [ 0 1 2 3 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 3점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 장비, 기물 및 행주 등을 올바르게 못한 위치에 놓거나 사용하는 경우  
(처음 준비시간 후 정리된 상태로 놓여 있지 않은 경우 감점한다)
- 미처 정리정돈이 되지 않아 사용하기 위하여 찾는 경우
- 작업 공간(커피머신, 커피 그라인더, 작업테이블, 바닥 포함)이 청결하지 못한 경우  
(추출 동작을 하면서 그라인더 주변을 정리 정돈하지 않는 경우 감점한다. 그러나 커피머신의 하부 밑바닥의 청소 여부까지 평가하지는 않는다)
- 원두 담기 시에 손을 사용하여 Filter Holder의 커피를 떨어내는 경우
- 장착 전 손을 사용하여 Filter Holder를 닦는 경우  
(이 경우 filter holder의 전체적인 윗부분을 닦을 시에는 감점하되 장착되어 걸리는 날개부분에 원두를 살짝 털기 위해 닦을 시에는 감점하지 않는다)
- 잔의 입이 닿는 부분을 잡는 등의 방법이 좋지 못한 경우
- 티스푼의 입이 닿는 부분이나 저을 때 커피에 잠기게 되는 부분을 잡는 경우  
(티스푼을 잡아 잔받침에 올려놓을 시 티스푼을 잡는 위치는 티스푼의 끝에서 30% 안쪽 범위만을 허용하여 평가한다)



- 탬퍼를 작업테이블 위에 놓는 등 위생적이지 못한 위치에 두는 경우  
(탬퍼는 탬퍼 받침이 있는 곳, 즉 처음에 위치한 곳에 놓여있어야 한다)
- 용도가 정해진 장비, 기물이나 행주를 사용하지 않는 경우
- 바닥용/포타필터용 행주를 사용하여 심사위원에게 제공할 잔을 닦는 경우

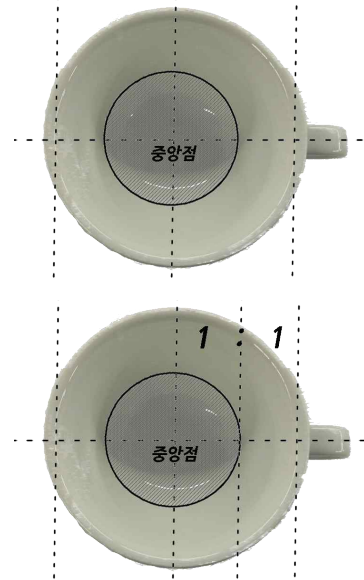
## ▶▶ 【 카푸치노 평가 】

### 1. 시각적인 모양 [ 0 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개가 해당되거나 전체가 우유 또는 크레마로 덮인 경우 0점



- 모양이 중앙에 위치하지 않는 경우
- 모양이 선명하지 않는 경우  
(즉, 경계선이 분명하지 않은 경우를 말한다.)  
※ 정확한 원형이나 하트는 인정하지만, 정확하지 않은 원형이나 하트는 불인정
- 우유(흰색)와 크레마의 비율이 1:1 이상으로 흰색이 크지 않은 경우



## 2. 거품의 양과 질 [ 0 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개가 해당되면 0점

- 거품의 양이 1.5cm 이상 되지 않는 경우
- 잔 표면의 거품이 거친 경우
- 속 거품이 곱지 않다.  
※ 거품의 양이 0.5cm 미만인 경우 카푸치노로 인정하지 않으며, 카푸치노 맛의 밸런스 또한 0점으로 채점한다.  
※ 반드시 두명의 심사위원이 협의 후 평가한다.

## 3. 카푸치노 전체 양과 온도 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개가 해당되는 경우 0점

- 거품이 있는 커피음료의 전체 양이 잔에 가득 채워지지 않은 경우  
※ 단, 잔의 상단에서 음료 표면까지 거리가 0.5cm 미만인 경우 가득 채운 것으로 본다.
- 온도가 기준 온도(60~70℃)를 초과하거나 부족한 경우

70℃ 이상의 기준	- 잔을 잡을 경우 3초 이상 잡지 못할 정도
	- 입술에 닿는 느낌이 너무 뜨겁거나 입안에 3초 이상 음미하지 못할 정도
	- 뜨거운 김이 심하게 올라오는 경우
60℃ 이하의 기준	- 물이 들어가는 음료 제조 시 에스프레소 추출 후 물을 받아 바로 제조하는 경우
	- 잔을 잡을 경우 온기 정도만 느껴지는 경우
	- 입술에 닿는 느낌이 미지근하거나 차가운 경우

※ 심사위원 판단에 의해 온도계를 활용한 온도 체크가 필요한 경우: 조리된 음료의 중앙(상하 좌우의 중앙) 부위를 측정하여야 한다.

#### 4. 카푸치노 맛의 밸런스 [ 0 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개가 해당되는 경우 0점

- 크레마와 거품의 조화가 없는 경우
- 에스프레소와 우유의 조화가 없는 경우
- 부드러운 거품(기포가 없어야 함)의 맛이 없는 경우

※ 거품의 양이 0.5cm 미만인 경우 0점으로 채점한다.

※ 이 항목(4번 항목)은 에스프레소 추출 점수를 초과하여 배점할 수 없다.

(예, 에스프레소 추출 점수가 3점인 경우 이 항목의 점수는 3점을 넘을 수 없다)

### ▶▶ 【 지정메뉴② 평가 】

#### 1. 시각적인 모양 / 전체 양 / 온도 [ 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개 이상 해당되는 경우 1점

- 크레마의 선명도가 좋지 않은 경우
- 지정메뉴②의 전체양이 기준량보다 적거나 많은 경우
- 온도가 기준 온도(60~70℃)를 초과하거나 부족한 경우

70℃ 이상의 기준	- 잔을 잡을 경우 3초 이상 잡지 못할 정도
	- 입술에 닿는 느낌이 너무 뜨겁거나 입안에 3초 이상 음미하지 못할 정도
	- 뜨거운 김이 심하게 올라오는 경우
	- 물이 들어가는 음료 조리 시 에스프레소 추출 후 물을 받아 바로 조리하는 경우
60℃ 이하의 기준	- 잔을 잡을 경우 온기 정도만 느껴지는 경우
	- 입술에 닿는 느낌이 미지근하거나 차가운 경우

※ 심사위원 판단에 의해 온도계를 활용한 온도 체크가 필요한 경우: 조리된 음료의 중앙(상하 좌우의 중앙) 부위를 측정하여야 한다.

#### 2. 커피음료 맛의 밸런스 [ 1 3 5 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점

- 과소/과다 추출의 결과로 인한 맛이 나는 경우
- 에스프레소와 첨가 재료의 조화가 좋지 않는 경우

※ 이 항목(2번 항목)은 에스프레소 추출 점수 초과하여 배점할 수 없다.

(예, 에스프레소 추출 점수가 3점인 경우 이 항목의 점수는 3점을 넘을 수 없다)

## ▶▶ 【 카푸치노 및 지정메뉴②의 서비스 평가 】

### 1. 커피음료 서빙 및 서비스 기술 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 양손으로 트레이를 잡거나 이동 시 옆에 위치하지 않는 경우  
(서빙 시 트레이를 심사테이블에 내려놓고 진행하는 경우 허용)
- 표정이 좋지 않은 경우  
(긴장하여 표정이 굳어 있긴 하지만 인상을 쓰지 않는 경우는 감정하지 않으며, 미소를 띄지 않아도 부드러운 표정이면 감정하지 않는다)
- 조심성이 부족한 경우 (잔을 놓을 때 스푼 소리, 잔과 잔받침이 부딪치는 소리가 심한 경우)
- 잔 외부에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우
- 잔받침에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우
- 잔의 손잡이와 티스푼의 방향이 일치하지 않는 경우
- 서빙 시 커피음료를 흘리는 경우
- 티스푼 등을 심사테이블 또는 바닥으로 떨어뜨리는 경우
- 서빙 시 긴장하여 심사위원이 음료를 받아주는 경우
- 에스프레소 추출 종료 전까지 트레이 셋팅을 못한 경우
- 잔의 손잡이 방향과 티스푼의 손잡이 방향이 일치 하지 않는 경우  
(심사위원의 좌우방향 가능, 앞뒤 불가능)

## ▶▶ 【 정리 상태 평가 】

### 1. 기물 및 장비 정리 / 작업공간 청결 [ 0 1 2 ]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 기물의 정리 상태가 좋지 않다.
- 커피머신의 정리 상태가 좋지 않다.
- 그라인더의 정리 상태가 좋지 않다.
- 작업공간의 청결 상태가 좋지 않다.

## ▶▶ 【 주요 기술의 추가 작업 평가 】

커피바리스타 2급에서 재추출이란 추출한 이후 다시 추출하는 행위이며, 재스팀이란 스티밍 이후 다시 스티밍하는 행위를 말한다.

(커피바리스타 2급과 커피바리스타1급/ 커피마스터에서의 재추출과 재스팀의 의미가 다르므로 이를 응시자는 유의하여야 한다.)

### 1. 1차 재추출 [ N / Y ]

- 에스프레소 및 지정메뉴①의 조리 시 재추출을 하는 경우 10점 감점  
※ 재추출을 할 경우 새로운 잔의 예열, 원두담기 등을 10점 감점과 더불어 재심사한다.

### 2. 2차 재추출 [ N / Y ]

- 카푸치노 및 지정메뉴②의 조리 시 재추출을 하는 경우 10점 감점  
※ 2차 재추출도 역시 새로운 잔의 예열, 원두담기 등을 10점 감점과 더불어 재심사한다.

### 3. 우유 재 스팀(Steam) [ N / Y ]

- 카푸치노 및 지정메뉴②의 조리 시 재스팀을 하는 경우 10점 감점  
특히 지정메뉴 조리에서 우유가 들어가는 음료인 경우에 우유 스티밍을 카푸치노 용도와 지정메뉴 용도로 두 번 한 것은 재스팀으로 간주한다.  
※ 해당사항이 있는 항목에만 Y에 표기하며, 해당사항이 없는 항목은 N에 표기한다.

## ▶▶ 【 조리시간 평가 】

1. 조리시간(10분) 이후 1초 이상~20초 이하 [ N / Y ] 10점 감점
2. 조리시간(10분) 이후 21초 이상~40초 이하 [ N / Y ] 20점 감점
3. 조리시간(10분) 이후 41초 이상 [ N / Y ] 불합격

※ 해당사항이 있는 항목에만 Y에 표기하며, 해당사항이 없는 항목은 N에 표기한다.

※ 심사위원은 응시생이 조리시간을 기준시간 보다 41초 이상 초과하는 경우 조리를 중지시키고, “조리시간보다 41초 이상 초과하셨습니다.”라고 통보하여야 한다.