카페메뉴음료제조사
실기심사 매뉴얼

2023

Kcba 사단법인 한국커피바리스타협회

1. 시험 개요

1) 카페메뉴음료제조사 자격과정은 다양한 음료에 대한 이해를 바탕으로 카페메뉴를 제조하고 영업장관리. 음료서비스의 업무를 수행하는 직무이다.

2) 다양한 음료의 특성을 이해하고 음료에 관계된 지식, 기술, 태도(서비스)를 기반으로 진행한다.

3) 고객에게 위생적으로 음료를 제공하기 위해 영업장과 활용되는 기구. 기물, 재료를 청결히 관리하며 개인위생을 준수한다.

4) 레시피를 이해하고 기본 메뉴를 완성할 수 있다.

5) 메뉴 제조를 위한 기본적인 추출과 스티밍의 기술이 필요하고 관능적인 평가를 수행할 수 있다.

6) 음료서비스를 제공하기 전 영업장의 비품을 점검하고 유지. 관리하여 최선의 서비스가 될 수 있도록 한다.

2. 응시자 준수사항

1) (사)한국커피바리스타협회 2급,1급 응시자 준수사항을 기본으로 한다.

2) 응시생은 위생도구(행주, 니트로 장갑), 타이머를 준비할 수 있다.
(행주: 최소 4장 - 탬퍼. 스팀. 바닥. 손위생용)

3) 응시생은 에스프레소머신의 어떠한 요소도 변경, 설정 할 수 없다.

4) 타임키퍼는 없으며, 심사위원이 진행하여 평가한다.

5) 실격사유는 본 규정 내용을 참고로 한다.

3. 검정 진행 절차

3.1 검정 규칙

1) 본 검정의 제조. 평가시간은 준비시간 3분, 시연시간 15분, 정리 2분이다.
※ 실기 검정 시, 시간은 심사위원의 타이머를 기준으로 한다. 즉, 응시생의 타이머는 실기 진행에 도움을 주는 것일 뿐 결코 검정시간의 기준이 될 수 없다.

2) 음료의 제출 순서는 (에스프레소/응용메뉴 -> 밀크베이스/기본메뉴 ->
밀크베이스/응용메뉴 -> 베리에이션메뉴 1 or 2)
단, 각 메뉴 제조순서는 자유

3) 본 검정의 배점은 100점 만점이며 합격기준은 60점 이상이다.

4) 본 검정은 1인의 응시자를 1인의 심사위원이 평가한다.

5) 실기검정 음료는 총 4종의 메뉴로 당일 공지된다.

6) 검정에 사용되는 기계, 기물, 재료는 검정장에서 제공한다.

7) 응시생은 필요한 경우 본인의 저울을 사용할 수 있다.

3.2 준비과정 (3분)

1) 응시생은 "시작하겠습니다" 라는 의사표시와 함께 3분의 준비시간이 주어진다.

2) 응시생은 검정 메뉴에 해당되는 기계 및 기구. 재료를 점검한다.

3) 응시생은 시연을 위한 추출, 분쇄도 확인, 스티밍 연습을 할 수 있다.

4) 준비과정 완료 시 "마치겠습니다" 의사표시 후 시간은 종료된다.

5) 응시생은 준비시간 3분을 초과 할 수 없고, 초과한 경우 심사위원은 종료를 안내한다.

3.3 시연과정 (15분, 총 4종 메뉴)

1) 응시생은 "시작하겠습니다" 라는 의사표시와 함께 15분의 시연시간이 주어진다.

2) 먼저, 에스프레소/응용메뉴 1종과 밀크베이스/기본메뉴 1종, 총 2종을 심사테이블에 제공한다.

3) 나머지 밀크베이스/응용메뉴 1종과 베리에이션 메뉴(1, 2 中 1종), 총 2종을 심사테이블에 제공한다.

4) 응시생은 "마치겠습니다" 의사표시를 해야 하며, 심사위원은 최종 음료(4번째 음료)가 테이블에 제공되는 즉시 타이머를 멈춤으로서 시간은 종료된다.

3.4 정리과정 (2분)

1) 응시생은 "시작하겠습니다" 라는 의사표시와 함께 2분의 정리시간이 주어진다.

2) 응시생은 조리대 및 기구. 재료 등을 정리하고, 트레이에 담아 퇴장한다.
단, 트레이에 올릴 수 없는 기물은 한쪽으로 놓고 퇴장한다.

4. 실격 사항

1) 1가지 메뉴제작 중 재료(주. 부재료) 사용이 2가지 이상 잘못된 경우

2) 4가지 메뉴제작 중 2가지 이상 재료 선택이 잘못된 경우

3) 4가지 메뉴제작 중 2가지 이상 잔의 선택이 잘못된 경우

4) 요구된 메뉴 4가지 중 1가지라도 제출하지 못한 경우

5) 실기 검정 도중 포기한 경우

6) 실기 검정 도중 검정장을 무단이탈하는 경우

7) 기타 검정규정에 위배되는 부정행위를 한 경우 (커피바리스타 1급/2급 준용)

8) 실기 검정 중 기물 및 잔(글라스)을 파손한 경우

5. 평가 항목

5.1 준비과정

1) 기본자세 (예의, 복장) [0. 1, 2]

모두 좋으면 2점 / 2가지 1점 / 그 외 0점

① 심사위원에게 인사
② 서비스에 적절한 복장상태 유지 (커피바리스타 1급/2급 준용)
③ 손의 청결유지 (니트로 장갑 착용 허용)

2) 잔 / 재료 / 기물 준비 및 작업대 청결 [0. 1. 2. 3]

모두 좋으면 3점 / 3가지 2점 / 2가지 1점 / 그 외 0점

① 검정 메뉴에 해당되는 잔을 모두 사전 준비 (Hot 음료잔 예열)
② 검정 메뉴에 해당되는 재료 사전 준비 (우유, 소스, 시럽 등)
③ 검정 메뉴에 해당되는 기물 사전 준비 (벨크리머, 애칭펜, 바스푼 등)
④ 준비 완료 후 작업대가 위생적 청결 (행주: 최소 4장 - 탬퍼. 스팀. 바닥. 위생용)
※ 잔, 재료, 기물 준비 중 1개라도 없는 경우 감점

5.2 에스프레소 / 응용메뉴 <에스프레소, 리스트레또, 룽고, 콘판나, 사케라토, 아포카토, 아메리카노, 룽블랙>

1) 도징의 정확성 [0. 1, 2. 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 정확한 도징으로 원두 낭비 3g이하
② 정확한 탬핑
③ 원두의 밀도 유지
※ 디스트리뷰터 사용도 가능하다.

2) 추출시간 및 추출량의 정확성 [0. 2. 4]

추출시간과 추출량이 모두 좋으면 4점 / 하나만 좋으면 2점 / 그 외 0점

<추출시간 및 추출량의 기준>

구분	추출시간	추출량(더블 샷 기준)
리스트레또	15초 ~ 20초	20g ~ 35g
에스프레소	21초 ~ 30초	36g ~ 50g
룽고	31초 ~ 45초	51g ~ 65g

3) 음료의 완성도 [0. 2, 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

에스프레소	① 크레마 색감 ② 크레마 밀도 ③ 기준잔 사용
리스트레또	① 크레마 색감 ② 크레마 밀도 ③ 기준잔 사용
룽 고	① 크레마 색감 ② 크레마 밀도 ③ 기준잔 사용
콘판나	① 휘핑크림이 잔의 상단에서 2cm이상 ② 크레마가 보이지 않음 ③ 기준잔 사용
사케라토	① 크레마 폼의 두께가 2cm이상 ② 크레마 폼의 두께가 1cm이상 ③ 기준잔 사용
아포카토	① 아이스크림을 두 번의 스쿱으로 잔에 담음 ② 아이스크림의 모양은 둥글고 균일 ③ 기준잔 사용
아메리카노 <Hot> ① 레시피에 맞는 물의 양을 잔에 담음 (비율) ② 크레마가 희석되어 있음 ③ 기준잔 사용 <Ice> ① 레시피에 맞는 물의 양을 잔에 담음 (비율) ② 얼음위에 크레마가 보임 ③ 기준잔 사용	
룽블랙 <Hot> ① 레시피에 맞는 뜨거운 물의 양을 잔에 담음 (비율) ② 크레마가 풍성하게 살아있음 (잔 표면의 60%이상이어야 인정) ③ 기준잔 사용 <Ice> ① 레시피에 맞는 차가운 물의 양을 잔에 담음 (비율) ② 얼음위에 크레마가 보임 (잔 표면의 60%이상이어야 인정) ③ 기준잔 사용	

※ 리스트레또/에스프레소/룽고는 데미타세와 벨크리머에 추출 후 기준잔에 합산하여 제출한다.
(에스프레소, 룽고 : 도피오잔 사용 가능)

※ '레시피' 의 기준: 레시피란 도서출판 한수의 '스탠다드 카페메뉴' 내용을 기준으로 한다.

※ 기준 잔이 바뀌는 경우 0점이다.

4) 제조과정의 정확성 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

에스프레소	① 포터필터에 물기를 제거하고 더블 샷으로 추출 ② 포터필터 장착 후 5초이내 추출 ③ 잔에 흘림없이 제공
리스트레또	① 포터필터에 물기를 제거하고 더블 샷으로 추출 ② 포터필터 장착 후 5초이내 추출 ③ 잔에 흘림없이 제공
룽 고	① 포터필터에 물기를 제거하고 더블 샷으로 추출 ② 포터필터 장착 후 5초이내 추출 ③ 잔에 흘림없이 제공
콘판나	① 에스프레소 기준으로 더블 샷으로 추출 ② 휘핑기 다루는 숙련도가 좋음 ③ 휘핑크림 사용
사케라토	① 얼음과 설탕시럽을 쉐이커에 담음 ② 정해진 잔에 얼음을 넣음 ③ 거품이 만들어 질때까지 쉐이커는 충분히 흔들어 줌 (거품의 결과로 평가)
아포카토	① 아이스크림을 잔에 먼저 담음 ② 정해진 레시피대로 에스프레소 추출 ③ 토핑, 가니쉬, 드리즐로 마무리 (1개만 해도 인정)
아메리카노 <Hot> ① 에스프레소 더블 샷 추출 ② 에스프레소를 잔에 담음 ③ 레시피에 맞는 뜨거운 물을 잔에 부어 희석 <Ice> ① 얼음과 차가운 물을 잔에 먼저 담음 ② 에스프레소 더블 샷 추출 ③ 잔에 얼음과 물을 먼저 담고 에스프레소를 부었음	
룽블랙 <Hot> ① 뜨거운 물을 잔에 먼저 담음 ② 에스프레소 더블 샷 추출 ③ 따뜻한 물 위에 크레마를 살려 부었음 <Ice> ① 얼음과 차가운 물을 잔에 먼저 담음 ② 에스프레소 더블 샷 추출 ③ 잔의 얼음위에 에스프레소 크레마를 살려 부었음	

※ 아메리카노 Ice, 룽블랙 Ice는 레시피의 물 양을 기준으로 하며, 제조 순서는 동일

5) 에스프레소 / 응용메뉴 1 맛과 위생 평가 [0, 1, 2, 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 해당 추출시간과 추출량 기준에 부합

② 제조과정이 좋음

③ 조리대/잔 등이 위생적

※ 에스프레소/응용메뉴 맛 평가 기준: 리스트레또, 에스프레소, 룽고는 각각의 추출량과 추출기준 및 제조과정, 위 나머지 음료는 에스프레소의 추출량과 추출기준 및 제조 과정을 기준으로 한다.

5.3 밀크베이스 / 기본메뉴 <카푸치노, 카페라떼, 플랫화이트>

1) 도징의 정확성 [0. 1. 2. 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 정확한 도징으로 원두 낭비 3g이하

② 원두의 밀도 유지

③ 필터바스켓의 수평 유지

※ 디스트리뷰터 사용도 가능

2) 추출시간 및 추출량의 정확성 [0. 2. 4]

추출시간과 추출량이 모두 좋으면 4점, 하나만 좋으면 2점, 그 외 0점

<추출시간 및 추출량의 기준>

구분	추출시간	추출량(더블 샷 기준)
에스프레소	21초 ~ 30초	36g ~ 50g

3) 밀크 스티밍 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

※ 카페라떼 Ice와 플랫화이트 Ice는 스티밍 배점이 없음으로 총점을 맞추기 위하여 4점을 준다.

카푸치노

<Hot>

① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전. 후 스팀 분사

② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

<Ice>

① 우유 거품기는 물기가 없고 위생적

② 거품이 풍성하게 제작되도록 원활한 거품 도구사용을 잘함

③ 거품량과 폼의 질감이 좋음

카페라떼

<Hot>

① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전. 후 스팀 분사

② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

플랫화이트

<Hot>

① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전. 후 스팀분사를 한다

② 거품량과 질감이 좋음 (거품량 0.5cm~1cm 미만)

③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

4) 음료의 완성도 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

카푸치노

<Hot>

① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)

② 거품의 양이 1.5cm 이상

③ 기준 잔 사용

<Ice>

① 밀크폼의 두께가 1.5cm 이상

② 표면에 거친 거품이 없음

③ 기준 잔 사용

카페라떼

<Hot>

① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)

② 거품의 양이 1cm 미만

③ 기준 잔 사용

<Ice>

① 에스프레소와 우유가 선명하게 구분

② 얼음 양이 80%이상

③ 기준 잔 사용

플랫화이트

<Hot>

① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)

② 거품의 양이 1cm 미만

③ 기준 잔 사용

<Ice>

① 에스프레소와 우유가 선명하게 구분

② 얼음 양이 80%이상

③ 기준 잔 사용

5) 제조과정의 정확성 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

카푸치노
<Hot>
① 에스프레소 더블 샷 추출
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍
③ 음료제조 후 남은 우유 잔량이 100g 미만
<Ice>
① 에스프레소 더블 샷 추출
② 레시피에 맞는 우유 양을 거품기를 사용하여 폼 제작
③ 음료제조 후 남은 우유 잔량이 100g 미만

카페라떼
<Hot>
① 에스프레소 더블 샷 추출
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍
③ 음료제조 후 남은 우유 잔량이 100g 미만
<Ice>
① 에스프레소 더블 샷을 추출
② 얼음을 잔에 넣은 후 정해진 우유 양을 부었음
③ 에스프레소를 얼음위에 직접 부었음

플랫화이트
<Hot>
① 에스프레소 더블 샷 추출
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍
③ 음료제조 후 남은 우유 잔량이 100g 미만
<Ice>
① 에스프레소 더블 샷 추출
② 얼음을 잔에 넣은 후 정해진 우유 양을 부었음
③ 에스프레소를 얼음위에 직접 부었음

6) 밀크베이스/기본메뉴 맛과 위생 평가 [0, 1, 2, 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 에스프레소 추출시간과 추출량 기준에 부합
② 제조과정이 좋음
③ 조리대/잔 등이 위생적

5.4 밀크베이스 / 응용메뉴 <카페모카, 캐러멜마키아토, 바닐라라떼>

1) 도징의 정확성 [0. 1. 2. 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 정확한 도징으로 원두 낭비 3g이하
② 원두의 밀도 유지
③ 필터바스켓의 수평 유지
※ 디스트리뷰터 사용도 가능

2) 추출시간 및 추출량의 정확성 [0. 2. 4]

추출시간과 추출량이 모두 좋으면 4점, 하나만 좋으면 2점, 그 외 0점

<추출시간 및 추출량의 기준>

구분	추출시간	추출량(더블 샷 기준)
에스프레소	21초 ~ 30초	36g ~ 50g

3) 밀크 스티밍 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

※ 카페모카 Ice와 바닐라라떼 Ice는 스티밍 배점이 없음으로 총점을 맞추기 위하여 4점을 준다.

카페모카
<Hot>
① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전. 후 스팀분사
② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)
③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

캐러멜마키아토
<Hot>
① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전. 후 스팀분사
② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)
③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)
<Ice>
① 우유 거품기는 물기가 없고 위생적이다
② 거품이 풍성하게 제작되도록 거품기 도구사용을 충실히 한다
③ 거품량과 폼의 질감이 좋다

바닐라라떼
<Hot>
① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전. 후 스팀분사
② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)
③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

4) 해당음료의 재료 사용의 정확성 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

카페모카 <Hot> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 초코소스 사용 (30g±5g) ③ 초코파우더 사	<Ice> ① 에스프레소 더블 샷과 초코소스 사용 ② 우유와 얼음 사용 (40g±5g) ③ 휘핑크림과 초코파우더 사용
캐러멜마키아토 <Hot> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 캐러멜 소스와 시럽 사용 (20g±5g/10g±2g) ③ 우유 사용	<Ice> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 캐러멜 소스와 시럽 사용(30g±5g/10g±2g) ③ 얼음과 우유를 사용
바닐라라떼 <Hot> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 바닐라파우더와 시럽 사용(20g±5g/10g±2g) ③ 우유 사용	<Ice> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 바닐라파우더와 시럽 사용(30g±5g/20g±2g) ③ 얼음과 우유 사용

5) 음료의 완성도 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

카페모카
<Hot>
① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)
② 거품의 양이 2cm 미만
③ 기준 잔을 사용하고 초코파우더로 마무리
<Ice>
① 에스프레소와 우유가 선명하게 구분
② 얼음 양이 80%이상 채워졌다
③ 기준 잔에 휘핑크림을 사용하고 초코 소스 또는 초코파우더로 마무리

캐러멜마키아토
<Hot>
① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)
② 거품의 양이 2cm 미만
③ 기준 잔을 사용하고 캐러멜소스 드리즐로 마무리
<Ice>
① 에스프레소와 캐러멜소스가 충분히 혼합됨
② 얼음 양이 80%이상
③ 기준 잔을 사용하고 캐러멜소스 드리즐로 마무리

바닐라라떼
<Hot>
① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)
② 거품의 양이 2cm 미만
③ 기준 잔을 사용하고 바닐라 시럽으로 마무리
<Ice>
① 에스프레소와 우유가 선명하게 구분
② 얼음 양이 80%이상
③ 기준 잔을 사용하고 바닐라 시럽으로 마무리

6) 제조과정의 정확성 [0. 1. 3, 5]

모두 해당 5점 / 2개 3점 / 1개 1점 / 그 외 0점

카페모카
<Hot>
① 에스프레소 더블 샷을 추출하고 초코소스를 넣고 잘 혼합함
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍 후 잔에 부었음
③ 음료제조 후 남은 우유의 잔량이 100g 미만
<Ice>
① 잔에 얼음을 준비
② 에스프레소 더블 샷과 초코소스를 넣고 혼합하여 잔에 부었음
③ 우유와 휘핑크림을 넣고 드리즐 (소스 또는 파우더)

캐러멜마키아토
<Hot>
① 에스프레소 더블 샷을 추출하고 캐러멜소스, 시럽을 넣고 잘 혼합함
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍 후 잔에 부어 캐러멜소스로 드리즐하여 마무리
③ 음료제조 후 남은 우유의 잔량이 100g 미만
<Ice>
① 에스프레소 더블 샷을 추출하고 캐러멜소스, 시럽을 넣고 잘 혼합함
② 우유 거품기로 폼밀크 제조 후 얼음을 넣은 잔에 부었음
③ 혼합액을 얼음를 넣은 잔에 붓고 캐러멜소스로 드리즐하여 마무리

바닐라라떼
<Hot>
① 에스프레소 더블 샷을 추출하고 바닐라파우더와 시럽을 넣고 잘 혼합함
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍 후 잔에 부었음
③ 음료제조 후 남은 우유의 잔량은 100g 미만
<Ice>
① 에스프레소 더블 샷 추출하고 바닐라파우더와 시럽을 넣고 잘 혼합함
② 얼음을 잔에 넣은 후 레시피에 맞는 우유 양을 부었음
③ 혼합액을 얼음위에 직접 부었음

7) 밀크베이스/응용메뉴 맛과 위생 평가 [0, 1, 2, 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 에스프레소 추출시간과 추출량 기준에 부합

② 제조과정이 좋음

③ 조리대/잔 등이 위생적

5.5-① 베리에이션 메뉴 1 <그린티라떼, 초코라떼, 고구마라떼>

1) 밀크 스티밍 [0, 2, 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

그린티라떼

<Hot>

① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전, 후 스팀분사

② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

<Ice>

① 우유 거품기는 물기가 없고 위생적이다

② 거품이 풍성하게 제작되도록 거품기 도구사용을 충실히 한다

③ 거품량과 폼의 질감이 좋다

초코라떼

<Hot>

① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전, 후 스팀분사

② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

<Ice>

① 우유 거품기는 물기가 없고 위생적이다

② 거품이 풍성하게 제작되도록 거품기 도구사용을 충실히 한다

③ 거품량과 폼의 질감이 좋다

고구마라떼

<Hot>

① 스팀완드 위생을 위한 스티밍 전, 후 스팀분사

② 거품량과 질감이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

③ 온도가 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 기준 준용)

<Ice>

① 우유 거품기는 물기가 없고 위생적이다

② 거품이 풍성하게 제작되도록 거품기 도구사용을 충실히 한다

③ 거품량과 폼의 질감이 좋다

2) 해당음료 재료 사용의 정확성 [0, 2, 4]

모두 좋으면 4점 / 1개 2점 / 그 외 0점

그린티라떼 <Hot> ① 그린티파우더 사용(25g±5g) ② 우유 사용	<Ice> ① 그린티파우더 사용(30g±5g) ② 우유와 얼음 사용
초코라떼 <Hot> ① 초코소스와 초코파우더 사용(40g±5g/10g±5g) ② 우유 사용	<Ice> ① 초코소스와 초코파우더 사용(50g±5g/15g±5g) ② 우유와 얼음 사용
고구마라떼 <Hot> ① 고구마페이스트 사용(100g±5g) ② 우유 사용	<Ice> ① 고구마페이스트 사용(150g±5g) ② 우유와 얼음 사용

3) 음료의 완성도 [0, 2, 3, 4]

모두 좋으면 4점 / 3가지 3점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

그린티라떼

<Hot>

① 기준 잔 사용

② 그린티 컬러와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)

③ 거품의 양이 2cm 미만

④ 그린티파우더로 마무리

<Ice>

① 기준 잔 사용

② 그린티 컬러와 우유가 선명하게 구분

③ 얼음 양이 80%이상

④ 그린티파우더로 마무리

초코라떼

<Hot>

① 기준 잔 사용

② 초코와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용)

③ 거품의 양이 2cm 미만

④ 초코소스 드리즐로 마무리

<Ice>

① 기준 잔 사용

② 초코와 우유가 선명하게 구분

③ 얼음 양이 80%이상

④ 초코 소스(파우더)로 마무리 했다

고구마라떼

<Hot>

① 기준 잔 사용

② 고구마와 우유의 적정한 혼합

③ 거품의 양이 2cm 미만

④ 고구마파우더로 마무리

<Ice>

① 기준 잔 사용

② 고구마와 우유의 적정한 혼합

③ 얼음 양이 80%이상

④ 고구마파우더로 마무리

※ 고구마라떼 토핑은 고구마파우더 외 토핑용 너츠 계열도 가능

4) 제조과정의 정확성 [0, 1, 3, 5]

모두 해당 5점 / 3개 3점 / 2개 1점 / 그 외 0점

그린티라떼

<Hot>

① 벨크리머에 그린티파우더를 넣고 핫밀크 또는 온수로 파우더를 잘 녹였음
② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피쳐에 담아 스티밍
③ 잔에 녹인 그린티파우더를 넣고 스팀 우유를 부었음 (우유 잔량: 100g 미만)
④ 그린티파우더를 뿌려 마무리

<Ice>

① 그린티파우더를 넣은 용기에 소량의 온수를 넣고 잘 녹였음
② 거품기로 차가운 폼밀크를 만들어 얼음이 들어간 잔에 따름
③ 폼밀크와 얼음을 넣은 잔에 녹인 그린티파우더를 넣음
④ 그린티파우더를 뿌려 마무리

초코라떼

<Hot>

① 초코소스와 초코파우더 혼합액을 벨크리머에 넣음
② 레시피에 맞는 우유 양으로 스티밍 후 스팀우유 소량을 혼합액 위에 부어 바스푼으로 잘 녹였음
③ 혼합액을 녹인 음료를 잔에 넣고 스팀우유를 부었음 (우유 잔량: 100g 미만)
④ 초코파우더를 뿌려 마무리

<Ice>

① 초코소스와 초코파우더를 넣은 용기에 소량의 온수를 넣어 잘 녹였음
② 거품기로 차가운 폼밀크를 만들어 얼음이 들어간 잔에 넣음
③ 폼밀크와 얼음을 넣은 잔에 녹인 혼합액을 넣음
④ 초코파우더를 뿌려 마무리

고구마라떼

<Hot>

① 벨크리머에 고구마페이스트 넣음
② 레시피에 맞는 우유 양으로 스티밍 후 스팀우유 소량을 고구마페이스트에 부어 바스푼으로 잘 녹였음
③ 혼합액을 녹인 음료를 잔에 넣고 스팀우유를 부었음 (우유 잔량: 100g 미만)
④ 고구마파우더로 마무리

<Ice>

① 고구마페이스트를 넣은 용기에 소량의 온수를 넣고 잘 녹였음
② 거품기로 차가운 폼밀크를 만들어 얼음이 들어간 잔에 따름
③ 녹인 페이스트를 잔에 부었음
④ 고구마파우더로 마무리

5.5-② 베리에이션 메뉴 ② <요거트프라페, 쿠키앤크림프라페, 민트초코프라페, 블루베리스무디, 망고스무디>

1) 기계사용능력 [0, 2, 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

요거트프라페, 쿠키앤크림프라페, 민트초코칩프라페, 블루베리스무디, 망고스무디

<Ice>

① 블랜더 볼은 물기 및 이물질이 없음 (위생)
② 블랜더 볼 장착을 정확하게 했음
③ 음료에 맞는 믹스를 하였음 (결과로 평가)

2) 해당음료 재료사용의 정확성 [0, 2, 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

요거트프라페

<Ice>

① 요거트파우더 사용
② 우유, 얼음을 모두 사용
③ 모두 계량 (기준: 80g ± 5g)

쿠키앤크림프라페

<Ice>

① 쿠키앤크림파우더 사용
② 오레오쿠키, 우유, 얼음 사용
③ 모두 계량 (기준: 60g ± 5g), 휘핑크림 사용

민트초코칩프라페

<Ice>

① 민트초코칩파우더 사용
② 민트시럽, 초코소스, 우유, 얼음 사용
③ 모두 계량 (기준: 60g ± 5g), 휘핑크림 사용

블루베리스무디

<Ice>

① 블루베리 사용
② 우유, 설탕시럽, 얼음 사용
③ 모두 계량 (기준: 120g ± 5g)

망고스무디

<Ice>

① 망고 사용
② 우유, 설탕시럽, 얼음 사용
③ 모두 계량 (기준: 120g ± 5g)

3) 음료의 완성도 [0, 2. 3, 4]

모두 해당 4점 / 3개/ 3점 / 2개 2점 / 그 외 0점

요거트프라페
<Ice>
① 기준 잔 사용
② 부드러운 질감으로 제조
③ 완성된 재료의 양이 부족하거나 지나치게 많이 남지 않음 (잔량: 바스켓 볼 200g미만)
④ 완성된 재료가 잔 비율에 맞게 채워졌음 (잔 표면에서 높이 1.5cm~3cm미만)

쿠키앤크림프라페
<Ice>
① 기준 잔 사용
② 부드러운 질감으로 제조
③ 완성된 재료의 양이 부족하거나 지나치게 많이 남지 않음 (잔량: 바스켓 볼 200g미만)
④ 휘핑크림이 잔 비율에 맞게 채워졌음 (잔 표면에서 높이 1.5cm~3cm미만)

민트초코칩프라페
<Ice>
① 기준 잔 사용
② 부드러운 질감으로 제조
③ 완성된 재료의 양이 부족하거나 지나치게 많이 남지 않음 (잔량: 바스켓 볼 200g미만)
④ 휘핑크림이 잔에 비율에 맞게 채워졌음 (잔 표면에서 높이 1.5cm~3cm미만)

블루베리스무디
<Ice>
① 기준 잔 사용
② 부드러운 질감으로 제조
③ 완성된 재료의 양이 부족하거나 지나치게 많이 남지 않음 (잔량: 바스켓 볼 200g미만)
④ 완성된 재료가 잔에 비율에 맞게 채워졌음 (잔 표면에서 높이 1.5cm~3cm미만)

망고스무디
<Ice>
① 기준 잔 사용
② 부드러운 질감으로 제조
③ 완성된 재료의 양이 부족하거나 지나치게 많이 남지 않음 (잔량: 바스켓 볼 200g미만)
④ 완성된 재료가 잔에 비율에 맞게 채워졌음 (잔 표면에서 높이 1.5cm~3cm미만)

4) 제조과정의 정확성 [0. 1. 3. 5]

모두 해당 5점 / 3개 3점 / 2개 1점 / 그 외 0점

요거트프라페
<Ice>
① 블랜더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
② 각각의 재료를 블랜더 볼에 넣어 계량
③ 충분히 믹스시킴
④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따름

쿠키앤크림프라페
<Ice>
① 블랜더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
② 각각의 재료를 블랜더 볼에 넣어 계량
③ 충분히 믹스시킴
④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따르고 휘핑크림과 드리즐로 장식

민트초코칩프라페
<Ice>
① 블랜더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
② 각각의 재료를 블랜더 볼에 넣어 계량
③ 충분히 믹스시킴
④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따르고 휘핑크림과 드리즐로 장식

블루베리스무디
<Ice>
① 블랜더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
② 각각의 재료를 블랜더 볼에 넣어 계량
③ 충분히 믹스시킴
④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따름

망고스무디
<Ice>
① 블랜더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
② 각각의 재료를 블랜더 볼에 넣어 계량
③ 충분히 믹스시킴
④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따름

5) 베리에이션 메뉴 1, 2 맛과 위생 평가 [0, 1, 2, 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

① 음료의 온도(밀크스티밍) 또는 재료 사용이 기준에 부합
② 제조과정이 좋음
③ 조리대/잔 등이 위생적

5.6 정리과정 및 종합평가

1) 장비 / 작업공간의 정리 및 위생 [0. 1. 3]

모두 좋으면 3점 / 3개 1점 / 그 외 0점

① 메뉴 작업 중 위생

② 음료를 흘리지 않음

③ 전용 행주 사용

④ 장비/작업 공간 정리정돈

2) 음료제조 과정의 신속성 [0. 1. 3. 5]

① 시연시간 15분 이내 : 5점

② 시연시간 15분 초과 16분 이하 : 3점

③ 시연시간 16분 초과 17분 이하 : 1점

④ 그 외 시간 : 0점