

카페메뉴음료제조사 실기심사 매뉴얼

2023



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, 다투로 장갑), 타이머를 준비할 수 있다.
(행주: 최소 4장 - 랩퍼, 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/용융메뉴 -> 밀크베이스/기본메뉴 -> 밀크베이스/용융메뉴 -> 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 종료료를 안내한다.

3.3 시연과정 (15분, 총 4종 메뉴)

- 1) 응시생은 “시작하겠습니다” 라는 의사표시와 함께 15분의 시연시간이 주어진다.
- 2) 먼저, 에스프레소/용융메뉴 1종과 밀크베이스/기본메뉴 1종, 총 2종을 심사테이블에 제공한다.
- 3) 나머지 밀크베이스/용융메뉴 1종과 베리에이션 메뉴(☐, ☐ 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 기구는 한쪽으로 놓고 퇴장한다.

4. 실력 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, 바스폰 등)
- ④ 준비 완료 후 작업대가 위생적 청결 (행주: 최소 4장 - Tamp, 스팀, 바닥, 위생용)
※ 잔, 재료, 기물 준비 중 1개라도 없는 경우 감점

5.2 에스프레소 / 용융메뉴 <에스프레소, 리스트레도, 롱고, 콘판나, 사케라토, 아포카토, 아메리카노, 텡블랙>

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)
리스트레도	15초 ~ 20초	20g ~ 35g
에스프레소	21초 ~ 30초	36g ~ 50g
롱고	31초 ~ 45초	51g ~ 65g

3) 음료의 완성도 [0. 2, 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

에스프레소	① 크레마 색깔 ② 크레마 밀도 ③ 기준잔 사용
리스트레토	① 크레마 색깔 ② 크레마 밀도 ③ 기준잔 사용
롱 고	① 크레마 색깔 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 스푼으로 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
롱블랙 <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

※ 리스트레토/에스프레소/롱고는 데미타세와 벨크리머에 추출 후 기준잔에 합산하여 제출한다.

(에스프레소, 롱고 : 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
리스트레토	① 포터필터에 물기를 제거하고 더블 샷으로 추출 ② 포터필터 장착 후 5초이내 추출 ③ 잔에 흘림없이 제공
롱 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 휘핑크 다루는 숙련도가 좋음 ③ 휘핑크림 사용
사케라토	① 얼음과 설탕시럽을 셰이커에 담음 ② 정해진 잔에 얼음을 넣음 ③ 거품이 만들어 질때까지 셰이커는 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
롱블랙 <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, 롱블랙 Ice는 레시피의 물 양을 기준으로 하며, 제조 순서는 동일

5) 에스프레소 / 용융메뉴 ☐ 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/용융메뉴 맛 평가 기준: 리스트레또, 에스프레소, 텡고는 각각의 추출량과 추출기준 및 제조과정, 위 나머지 음료는 에스프레소의 추출량과 추출기준 및 제조 과정을 기준으로 한다.

5.3 밀크베이스 / 기본메뉴 <카푸치노, 카페라떼, 플랫화이트>

1) 도정의 정확성 [0, 1, 2, 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

- ① 정확한 도정으로 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 원할한 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 스팀피처에 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 스팀피처에 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 스팀피처에 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 / 용융메뉴 <카페모카, 캐러멜마키아토, 바닐라라떼>

1) 도정의 정확성 [0, 1, 2, 3]

모두 좋으면 3점 / 2가지 2점 / 1가지 1점 / 그 외 0점

- ① 정확한 도정으로 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 없으므로 총점을 맞추기 위하여 4점을 준다.

카페모카

<Hot>

- ① 스팀wand 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 스팀wand 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 스팀wand 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

<p>카페모카 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 초코소스 사용 (30g ± 5g) ③ 초코파우더 사 	<p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 에스프레소 더블 샷과 초코소스 사용 ② 우유와 얼음 사용 (40g ± 5g) ③ 휘핑크림과 초코파우더 사용
<p>캐러멜마키아토 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 캐러멜 소스와 시럽 사용 (20g ± 5g/10g ± 2g) ③ 우유 사용 	<p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 캐러멜 소스와 시럽 사용(30g ± 5g/10g ± 2g) ③ 얼음과 우유를 사용
<p>바닐라라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 에스프레소 더블 샷 사용 ② 바닐라파우더와 시럽 사용(20g ± 5g/10g ± 2g) ③ 우유 사용 	<p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

<p>카페모카 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용) ② 거품의 양이 2cm 미만 ③ 기준 잔을 사용하고 초코파우더로 마무리 <p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 에스프레소와 우유가 선명하게 구분 ② 얼음 양이 80%이상 채워졌다 ③ 기준 잔에 휘핑크림을 사용하고 초코 소스 또는 초코파우더로 마무리
<p>캐러멜마키아토 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 크레마와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용) ② 거품의 양이 2cm 미만 ③ 기준 잔을 사용하고 캐러멜소스 드리즐로 마무리 <p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 스팀피처에 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 스팀피처에 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 얼음을 넣은 잔에 붓고 캐러멜소스로 드리즐하여 마무리

바닐라라떼

<Hot>

- ① 에스프레소 더블 샷을 추출하고 바닐라파우더와 시럽을 넣고 잘 혼합함
- ② 레시피에 맞는 우유 양을 스팀피처에 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/용융메뉴 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

<p>그린티라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 그린티파우더 사용(25g ± 5g) ② 우유 사용 	<p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 그린티파우더 사용(30g ± 5g) ② 우유와 얼음 사용
<p>초코라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 초코소스와 초코파우더 사용(40g ± 5g/10g ± 5g) ② 우유 사용 	<p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 초코소스와 초코파우더 사용(50g ± 5g/15g ± 5g) ② 우유와 얼음 사용
<p>고구마라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 고구마페이스트 사용(100g ± 5g) ② 우유 사용 	<p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

<p>그린티라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 기준 잔 사용 ② 그린티 클러와 우유의 선명한 대조 및 비율이 좋음 (커피바리스타 2급, 1급 준용) ③ 거품의 양이 2cm 미만 ④ 그린티파우더로 마무리 <p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 기준 잔 사용 ② 그린티 클러와 우유가 선명하게 구분 ③ 얼음 양이 80%이상 ④ 그린티파우더로 마무리
<p>초코라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 기준 잔 사용 ② 초코와 우유가 선명하게 구분 ③ 얼음 양이 80%이상 ④ 초코 소스(파우더)로 마무리 했다
<p>고구마라떼 <Hot></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 기준 잔 사용 ② 고구마와 우유의 적절한 혼합 ③ 거품의 양이 2cm 미만 ④ 고구마파우더로 마무리 <p><Ice></p> <ul style="list-style-type: none"> ① 기준 잔 사용 ② 고구마와 우유의 적절한 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 스팀피처에 담아 스티밍
- ③ 잔에 녹인 그린티파우더를 넣고 스팀 우유를 부었음 (우유 잔량: 100g 미만)
- ④ 그린티파우더를 부려 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 부려 마무리

초코라떼

<Hot>

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

고구마라떼

<Hot>

- ① 벨크리머에 고구마페이스트 넣음
- ② 레시피에 맞는 우유 양으로 스티밍 후 스팀우유 소량을 고구마페이스트에 부어 바스훈으로 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, 민트초코칩프라페, 블루베리스무디, 망고스무디>

1) 기계사용능력 [0. 2. 4]

모두 좋으면 4점 / 2가지 2점 / 그 외 0점

요거트프라페, 쿠키앤크림프라페, 민트초코칩프라페, 블루베리스무디, 망고스무디

<Ice>

- ① 블렌더 볼은 물기 및 이물질이 없음 (위생)
- ② 블렌더 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 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 블렌더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
- ② 각각의 재료를 블렌더 볼에 넣어 계량
- ③ 충분히 믹스시킴
- ④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따름

쿠키앤크림프라페

<Ice>

- ① 블렌더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
- ② 각각의 재료를 블렌더 볼에 넣어 계량
- ③ 충분히 믹스시킴
- ④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따르고 휘핑크림과 드리즐로 장식

민트초코칩프라페

<Ice>

- ① 블렌더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
- ② 각각의 재료를 블렌더 볼에 넣어 계량
- ③ 충분히 믹스시킴
- ④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따르고 휘핑크림과 드리즐로 장식

블루베리스무디

<Ice>

- ① 블렌더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
- ② 각각의 재료를 블렌더 볼에 넣어 계량
- ③ 충분히 믹스시킴
- ④ 준비한 잔에 믹스된 음료를 따름

망고스무디

<Ice>

- ① 블렌더 볼을 저울에 올려 '0g'으로 조정
- ② 각각의 재료를 블렌더 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(밀크스티빙) 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