2021년도 6월부터 적용

커피마스터
실기심사매뉴얼

※ 구체화 되거나 추가/변경된 부분은 붉은색으로 표시하였음 ※

Kcba 사단법인 한국커피바리스타협회

응시자 준수사항

1. 실기검정 당일 9시까지 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.

3. 실기검정 응시자는 신분증과 수검표, 행주를 본인이 준비하는 것을 원칙으로 한다. 단, 수검표를 지참하지 못한 경우 검정장에서 준비된 예비 수검표를 받아서 응시할 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 커피기계 또는 커피 그라인더 등 기물을 파손시키는 경우 장비사용 미숙으로 불합격 처리되며, 장비수리에 발생되는 실비를 응시자 본인이 배상하여야 한다.

7. 모든 답안지와 채점표는 비공개로 한다. 단, 서울 본원으로 내방하여 신분확인 절차 후 응시자 본인만이 답안지와 채점표를 확인할 수 있다.

8. 시간 측정 시 모든 시간은 심사위원의 타이머를 기준으로 한다.

9. 커피마스터 심사규정은 2급과 1급의 바탕위에서 전문화된 규정임으로 커피마스터에서 명문화된 사안 외에 2급과 1급 규정에 중복되는 부분의 경우 준용할 수 있다.

【 커피마스터 실기검정 진행시 주의사항 】

1. 과정별 준비/조리/정리시간의 시작은 심사위원의 신호에 따라 응시자 본인이 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작된다. 진행 의사표시를 명확하게 하지 않아 발생하는 불이익의 책임은 응시자에게 있다.

2. 과정별 준비/정리시간의 종료는 응시자 본인이 “마치겠습니다”라는 의사표시와 함께 종료되지만, 조리시간은 심사테이블에 조리한 커피음료 서빙이 완료된 때 종료된다.

3. 과정별 모든 시간에 대하여 별도의 남은 시간에 대한 안내는 없으며, 응시자 본인이 준비한 시계 또는 타이머(핸드폰 제외)의 사용으로 확인이 가능하다.

4. 조리시간 중 완성품 작업은 1회만 가능하며, 재추출 또는 재스팀을 하는 경우 불합격 처리된다.

   ※ 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.

5. 조리시간을 초과하는 경우 불합격 처리되며, 정리시간 완료 후 다음 과정으로 이동할 수 없다.

6. 응시자 본인이 다음과 같은 기물을 준비한 경우 실기검정 시 사용할 수 있다.
   - 시계 또는 타이머(사용 개수 제한없음, 핸드폰 제외), 사이폰 용 미니버너
   - 청소용 붓, 계량스푼, 계량컵, 전자저울

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

실기검정 진행 및 시험시간

▶ 진행 방법

단계	진행 내용	배점	비고
1	로스트 log/원두 제출 → 프레젠테이션 → (사이폰 or 핸드드립) 2잔 추출	60	사이폰 or 핸드드립은 시험 당일 공지된다.
2	라떼아트 4잔 조리	70	
3	분쇄도 조정(그라인더 세팅) → 메뉴 3잔 조리	70	

※ 실기검정은 1단계에서 3단계까지 순서대로 진행하여야 하며, 한 단계라도 시간초과가 있는 경우 불합격 처리됨은 물론 다음과정 조리를 진행할 수 없다.

※ 1단계 원두는 응시생이 준비한 것을 사용하며, 2단계와 3단계에는 검정장이 제공하는 원두를 사용한다.

1. 1단계 [로스트 log 및 원두 제출→ 프레젠테이션→ (사이폰 or 핸드드립) 2잔 추출]

1) 로스트 log 제출 및 준비 (3분)

(준비시간 중 에는 심사하지 않으며, 완료된 시점에서 준비상태를 심사한다)

※ 시작 전 미리 공지된 생두 중 본인이 원하는 생두를 선택하여 로스팅하고 1단계에 진입하면서 협회 고유의 양식에 작성한 로스트 log, 로스팅한 원두(20g)와 부여번호를 함께 심사위원 테이블에 먼저 제출한다.

※ 로스팅은 응시자 본인이 직접 하거나, 최소한 응시자가 참여한 공동 작업임을 전제로 한다.

※ 심사위원은 로스트 로그에 대한 질문을 하지 않는다.

- 로스트 log는 핸드드립용과 사이폰용을 각각 준비해도 무방하다.
- 원두는 단종으로 하고, 배전도는 자유로 하며 로스팅 한지 2주를 넘지 않는 것을 사용한다.
- 원두 또한 핸드드립용과 사이폰용을 각각 준비해도 무방하나 200g(추출용) 이상으로 준비한다.
- 기구는 2잔용(300㎖) 서버와 2인용 드립퍼 또는, 2인용 사이폰을 이용한다.
  (드립퍼와 서버, 사이폰 등은 검정장에서 제공하는 것을 이용하여야 하며 이의 확인 의무는 응시자에게 있다.)
- 핸드드립은 종이필터, 사이폰은 융 필터를 사용해야 한다.
- 사이폰의 경우 준비시간에 융 필터를 상부 로드에 넣어 둘 수 없다.
- 사이폰의 경우 준비시간 중 플라스크에 들어있는 물을 끓여도 무방하다.
  (단, 이것은 예열임으로 끓인 물은 버려야 하며, 조리시간에 활용할 수 없다.)

※ 앞치마를 착용하고, TRAY를 작업테이블에 올려놓은 상태로 대기하며, 심사위원의 시작 신호에 따라 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 준비를 시작한다.

("시작하겠습니다"와 같은 진행 의사표시를 명확하게 하지 않아 발생하는 불이익의 책임은 응시자에게 있다.)

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

2) 프레젠테이션 및 조리 (5분)

※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시를 한다.
("시작하겠습니다"와 같은 진행 의사표시를 명확하게 하지 않아 발생하는 불이익의 책임은 응시자에게 있다.)

- 인사와 함께 부여번호를 말한다. (본인 이름은 말하지 않는다)
- 제출한 로스트 log를 기초로 응시자가 추출하고자 하는 맛과 향미를 프레젠테이션 한다.

<프레젠테이션의 예>

【핸드드립의 경우】 "저는 (콜롬비아 메델린 지역)의 (수세식으로 가공된) 생두를 이용하여 (묵직한 단맛)을 선보이기 위해 (풀씨티)로 로스팅 하였습니다. (쓴맛을 억제하기 위해) (80℃의 온수)로 추출하고 (30초)로 불림하여 (묵직한 바디감과, 여운이 긴 단맛을 표현)해 보겠습니다.

【사이폰의 경우】 "저는 (에티오피아 예가체프 지역)의 (자연건조 식으로 가공된) 생두를 이용하여 (산뜻한 과일향)을 표현하기 위해 (미디엄로스트)로 로스팅 하였습니다. 또한 산뜻한 신맛을 표현하기 위해 (20초)의 침지시간을 이용하여 (산뜻한 과일향의 부드러운 신맛)을 표현해 보겠습니다.

※ 프레젠테이션은 위의 내용을 참고하여 응시자가 가급적 괄호( )안의 내용들이 포함되도록 기획하되, 밑줄 친 부분에 대해서는 명확한 의사를 표시하여야 한다.

- 20g(오차범위 ±0.5g 이내)의 원두로, 240㎖를 추출하기 위하여 응시자가 제시한 온도 (제시한 온도와 결과물의 온도가 ± 1° 오차는 인정)의 물(시간차에 의한 추출수 온도를 감안한 온수)로 추출한다. 단, 사이폰의 경우는 온수 온도를 제시할 필요 없다.

※ 핸드드립과 사이폰 기구는 제조사마다 양(㎖)의 표시기준이 조금씩 상이할 수 있으므로 심사위원은 정확한 추출량(240㎖)의 기준 설정을 위해 시험 시작 전 검정장 관계자에게 예비 추출을 요구하여 저울로 확인할 수 있다.

- 핸드드립은 불림시간을 제시해야 하며 사이폰의 경우 침지시간을 제시해야 한다.
- 물을 희석하지 않고, 끝까지 추출해서 2잔을 심사위원에게 제공한다.
- 조리시간은 심사테이블에 완성된 음료 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 2단계 대기자 위치로 이동한다.

2. 2단계 라떼아트 [거품이 있는 카푸치노(하트, 로제타), 플랫 화이트(2단 튤립, 3단 튤립)]

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

2) 조리시간 (5분)

※ 20㎖~30㎖(크레마 포함)의 에스프레소를 기준으로 거품이 있는 카푸치노는 하트와 로제타를 각 1잔씩 조리하여야 하고, 플랫 화이트는 2단 튤립과 3단 튤립 각각 1잔씩을 조리하여야 한다.

< 2단 튤립 예시 >

< 3단 튤립 예시 >

< 위 예시는 2단과 3단을 구분하기 위한 예시이며, 응시자 결과물에 대한 표준이 아님 >

※ 조리순서는 거품이 있는 카푸치노 2잔을 조리 후 심사위원에게 먼저 제공하고, 이어서 플랫 화이트를 조리하여 제공한다.

※ 조리에 사용하는 잔은 180ml의 잔을 사용하여야만 한다.

※ 거품이 있는 카푸치노는 거품의 높이가 1.5cm 이상으로 하며, 플랫 화이트는 거품의 높이가 0.5~1cm 미만으로 하여 밀어 넣기로 조리하여야 한다.

※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 조리를 시작한다.
- 인사와 함께 부여번호를 말한다. (본인 이름은 말하지 않는다.)
- 순서에 따라 카푸치노 2잔과 플랫 화이트 2잔을 조리하여 심사위원에게 제공한다.
- 조리시간은 순서에 따라 심사테이블에 플랫 화이트 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 3단계 대기자 위치로 이동한다.

3. 3단계 [분쇄도 조정(그라인더 세팅) 및 메뉴 조리]

1) 준비시간 (5분)

※ 검정장 관계자는 응시 준비과정에서 그라인더에 분쇄도 조절 손잡이가 있는 경우 이를 제거하여야 하며, 만약 제거되지 않은 경우 심사위원이 이를 제거하여야 한다.

※ 3단계 심사위원은 응시 준비과정에서 분쇄도 조절을 표시하는 숫자를 테이프 등을 활용하여 가려야 한다. 미리 가려져 있는 경우 이를 제거하고 심사위원이 직접 가리도록 한다.
※ 심사위원은 응시자 개개인의 시연전에 그라인더 분쇄도를 미분상태로 맞추어야 한다.
※ 원두와 이물질 등이 그라인더 날에 끼어 분쇄도 조절이 안되는 경우, 응시자가 시연 전이면 심사위원이 이를 조치한 후 진행하며, 시연 중이면 시간을 일시 멈추고 이를 조치한 후 다시 진행한다.
※ 심사위원의 입장신호에 따라 TRAY를 작업테이블에 올려놓은 상태로 대기하며, 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 준비를 시작한다.

- 분쇄도는 15g~18g(단, 필터 바스켓 안쪽의 탬핑 라인이 보여야 함)의 원두로 20초~30초(기준: 심사위원 타이머)에, 30ml(크레마 포함)가 추출되도록 그라인더를 세팅 한다.
- 원두의 기준양은 각 검정장이 15g~18g 사이로 세팅한 값을 기준으로 한다.
- 사용할 기물과 재료를 확인하고, 정리 정돈한다.
- 사용할 잔(예열 가능), 커피머신(예비 추출 또는 스티밍 가능)을 점검한다.

- Tray에는 아무것도 없어야 한다.
- 모든 준비가 완료되면 손을 들면서 ‘마치겠습니다’라는 의사표시를 하고, 대기한다.
※ 그라인더 세팅이 완료되지 않더라도 준비시간 5분이 경과되면 강제 종료된다.
단, 조리시간 6분을 활용하여 그라인더 세팅을 계속 진행해도 무방하다.
※ 그라인더 설정시 디스크 전체를 모두 다 가려야하며 최소 미분을 시작점으로 하여 응시생 모두에게 동일하게 적용한다.(시작 지점 조정은 3단계 심사위원이 실행한다)
※ 저울 및 타이머(시계) 사용 가능하다.

2) 조리시간 (6분)

※ 에스프레소는 20초~30초에, 30ml의 추출을 기준(샷 글라스 기준)으로 한다.
- 샷 글라스는 반드시 ml 단위가 표시되어 있는 것을 사용해야 하며, 추출량 확인의 혼선을 방지하기 위하여 추출 시 두 개의 샷 글라스를 사용하지 말고 한 개(스파웃 한쪽에만)를 사용해야 한다. 만약 스파웃 양쪽 모두에 샷 글라스 사용하여 심사위원이 추출량 확인이 불가능하게 된 경우 해당 추출 점수는 0점 처리한다.
※ 샤케라또의 경우 2잔의 에스프레소 추출 후에 얼음을 넣은 쉐이커를 이용하여 조리한 이후 온더락 잔에 새로운 얼음 3개를 넣어 마무리한다.
※ 카페 콘판나는 1잔의 에스프레소로 데미타세잔에 휘핑크림을 이용하여 조리한다.
- 토핑된 휘핑크림의 높이는 데미타세잔의 높이를 넘어서면 안 된다.
※ 카라멜 마끼아또는 1잔의 에스프레소로 225ml 유리잔에 설탕 시럽 20ml와 스티밍된 우유와 우유거품을 이용하여 조리하고 드리즐하여 마무리한다.
- 시럽은 설탕시럽을 이용하고, 드리즐은 카라멜 소스를 이용한다.
※ 심사위원의 시작신호에 따라 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 조리를 시작한다.

- 인사와 함께 부여번호를 말한다. (본인 이름은 말하지 않는다)
- 샤케라또를 먼저 조리하여 심사위원에게 제공한다.
- 다음으로, 카페 콘판나와 카라멜 마끼아또를 조리하여 심사위원에게 제공한다.
- 조리시간은 심사테이블에 모든 메뉴의 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 퇴실한다.

커피마스터 실기검정 평가

▶▶ [로스트 Log와 원두 제출]

- 1단계 진입 시 로스트 log와 로스팅 한 원두 20g을 제출한다.

▶▶ [로스트 Log 평가] (4점)

1. 로스팅 프로파일은 적정한가? (0 1 2 3 4)
   - 로스트 Log에 의한 로스팅 곡선이 지속적으로 상승하고 있는지 평가한다.
   - T/P(turning point)가 2분 이내에 오는지 평가한다.
   - 1차 크랙 전후에 상승속도가 완만해 지는지 평가한다.
   - 제출한 원두의 외관을 평가한다. (Tipping, Scorching, crater 중 한 가지라도 만족하지 않으면 외관평가 점수를 감점한다)

Tipping(티핑): 센터컷을 중심으로 원두의 양 끝이 탄 경우 Scorching(스코칭): 원두의 표면이 탄 경우 crater(크레이터, 분화구): 원두이 표면이 동그랗게 타서 떨어져 나간 경우

위 4가지를 모두 만족하면 4점, 3가지를 만족하면 3점, 2가지를 만족하면 2점, 1가지를 만족하면 1점, 모두 만족하지 않으면 0점

▶▶ [프레젠테이션 평가] (4점)

1. 생두의 이해와 로스팅 의도는 적정한가? (0 2 4)
   - 선택한 생두의 특성을 살려 로스팅 했는가를 평가한다,
     예) 약배전으로 향미를 살리려 하였다고 하였으나 2차 이후로 진행하였다.
     중, 강배전으로 바디와 단맛을 살리겠다고 하였으나 1차 이후 짧게 종료하였다.
   - 로스팅 결과에 따른 추출을 준비했는가를 평가한다.
     위 내용을 모두 만족하면 4점, 한가지가 만족하면 2점, 둘다 만족 못하면 0점

▶▶ 【 핸드드립 평가 】 (52점)

▶ 사전 준비 평가 (4점)

1. 조리 전 정리 정돈은 좋은가? (0 2)
   - 좋으면 2, 나쁘면 0
2. 기본자세(복장, 예의)는 좋은가? (0 1 2)
   - 인사/부여 번호/복장/바른 자세가 모두 좋으면 2, 하나가 나쁘면 1, 두 개이상 나쁘면 0

▶ 핸드드립의 평가 (44점)

1. 원두는 정확히 계량(20g ±0.5g)하였는가? (0 2)
   - (20g ±0.5g)안에 들어오면 2, 벗어나면 0
2. 본인이 지정한 추출수의 온도는 확인하였는가? (0 2)
   - 확인했으면 2, 하지 않았으면 0
3. 필터는 위생적으로 올바르게 접었는가? (0 1)
   - 위생적으로 올바르면 1, 준비시간에 필터를 미리 접는 행위. 준비시간에 드립퍼 위에 필터를 올려놓는 행위, 필터를 바닥에 놓고 접는 행위 등은 0
4. 드립퍼 내의 커피가루는 평평하게 유지하였는가? (0 2)
   - 유지했다면 2, 아니면 0
5. 커피가루의 불림 물은 올바르게 (시간, 방법) 주입하였는가? (0 3 6)
   - 필터를 린스(물에 미리 적시는 행위) 할 수 없다.
   - 드립퍼내에 커피가루가 모두 적셔지고 추출된 커피가 한방울도 서버에 떨어지지 않으면 6점
   - 드립퍼내에 커피가루의 일부만 적셔지고 추출된 커피가 한방울도 서버에 떨어지지 않으면 3점
   - 드립퍼내에 커피가루가 일부 또는 모두 적셔지고 추출된 커피가 서버에 떨어지면 0점
6. 본인이 제시한 불림시간에 맞게 정확히 작업을 수행하였는가? (0 4)
7. 불림 시 지나치게 긴장하거나 심하게 떨어 추출수의 흐름이 흐트러지지 않는가? (0 1)
   - 흐트러지지 않았으면 1, 흐트러졌으면 0
8. 안정적인 추출자세를 유지하는가? (0 1 3)
   - 추출자의 눈 위치와 드립포트의 물 주입구, 드립퍼 내의 붓고자하는 위치가 일직선이 되면 3, 한 가지가 일직선이 되지 않으면 1, 두 가지 이상 좋지 않으면 0
9. 추출의 타이밍이 올바르게 이루어졌는가? (0 3 6)
   - 1차 추출과 2차 추출의 사이 시간이 2차 추출과 3차 추출의 사이 시간 보다 길어야 하고, 2차 추출과 3차 추출의 사이 시간이 3차 추출 시간과 4차 추출 시간의 사이 시간보다 길어야 한다. 즉 뒤로 갈수록 추출시간은 점점 짧아져야 한다.
   - 1차와 2차, 2차와 3차, 3차와 4차 등으로 추출을 진행할 때의 시간 간격이 구간 구간마다 모두 점점 짧아졌다면 6, 한 구간이 어긋났으면 3, 두 구간 이상 어긋났으면 0
   - 추출은 반드시 3차 이상으로 해야 한다.(1차 또는 2차 추출만 했을 경우 0점 처리된다)
10. 서버에 추출된 커피의 추출량이 240ml로 적정한가? (0 2)
    - 240ml로 적정하다면 2, 초과하거나 부족한 경우 0
11. 두 잔의 양(각 120ml)은 정확히 나누었는가? (0 1)
    - 적정하게 나누었으면 1, 그렇지 않으면 0

12. 커피의 맛과 향은 좋은가? (0 3 6)
- 제공된 커피의 맛과 향이 프레젠테이션 때 제시한 맛과 향으로 일치해야 한다.
- 프레젠테이션과 맛과 향이 모두 일치 6, 맛과 향 중 하나가 불일치 3, 모두 불일치 0

13. 드립 그라인더 및 기구를 다루는 기술은 좋은가? (0 2 4)
- 그라인더와 드립기구 다루는 기술이 모두 좋으면 4, 한 가지가 나쁘면 2, 모두 미숙하면 0

14. 작업 중 작업 환경(정리 및 청결상태)과 위생은 좋은가? (0 1 2)
- 정리와 청결이 모두 좋으면 2, 한 가지가 나쁘면 1, 모두 좋지 않으면 0

15. 서빙 자세와 청결상태는 좋은가? (0 1 2)
- 티스푼의 방향, 표정, 놓는 자세, 트레이 잡는 법, 예의, 잔, 잔받침, 티스푼의 청결
- 모두 좋으면 2, 한 가지가 나쁘면 1, 두 가지 이상 좋지 않으면 0

▶ 태도 및 마무리 (4점)

1. 조리의 효율성과 진행의 원활함은 좋은가? (0 1 2 3)
- 연속적이고 자연스러운 기구의 사용과 추출의 여유로움을 평가한다.
- 연속성/자연스러움/여유로움이 모두 좋으면 3, 한 가지가 좋지 않으면 2, 두 가지가 좋지 않으면 1, 모두 좋지 않으면 0

2. 마무리 정리는 좋은가? (0 1)
- 모든 정리는 처음 상태로 원위치
- 좋으면 1, 좋지 않으면 0

▶▶ [사이폰 평가] (52점)

▶ 사전 준비 평가 (4점)

1. 조리 전 정리 정돈은 좋은가? (0 2)
- 좋으면 2, 나쁘면 0

2. 기본자세(복장, 예의)는 좋은가? (0 1 2)
- 인사/부여 번호/복장/바른 자세가 모두 좋으면 2, 하나가 나쁘면 1, 두 개이상 나쁘면 0

▶ 사이폰의 평가 (44점)

1. 원두는 정확히 계량(20g ±0.5g)하고, 240ml 추출을 위해 플라스크에 적정량의 물을 넣었는가? (0 1 2)
- 계량과 플라스크에 2인분의 물량이 모두 맞는 경우 2, 계량은 정확하나 물량이 많거나 혹은 적고, 계량은 틀렸으나 플라스크에 물량은 맞는 경우 1, 두 가지 모두 틀린 경우 0

※ 본 항목은 11번 항목의 240ml 추출 여부를 채점한 이후에 채점하여야 한다.

2. 융 필터는 로드의 중앙에 정확하게 위치시켰는가? (0 2)
- 정확히 위치 시켰으면 2, 아니면 0

3. 플라스크와 로드는 가열 전에 물기 제거가 정확히 됐는가? (0 2)
- 물기가 없으면 2, 있으면 0

4. 로드내의 커피가루는 평평하게 유지했는가? (0 2)
- 평평하면 2, 아니면 0

5. 로드로 물이 올라가는 속도(불 조절 능력)는 좋은가? (0 3)

6. 로드내에 물이 완전히 오르기 전에 1차 교반이 끝났는가? (0 1 3)
- 물이 완전히 오르기 전 1차 교반을 끝내면 3, 물이 완전히 오른 후에도 1차 교반을 하는 경우 1, 1차 교반을 하지 않는 경우 0

7. 1차 교반 이후 가는 커피가루와 굵은 커피가루로 층은 분리하고 있는가? (0 3)

8. 본인이 제시한 침지시간을 유지하는가? (0 4)
- 침지시간: 1차 교반의 끝 동작부터 열원을 끄거나 제거하는데 까지 소요되는 시간
- 10초~30초 동안 침지시간을 유지하지 않으면 감점한다.

9. 열원(불)을 끈 후 2차 교반을 시작하는가? (0 2 4)
- 열원을 끄지 않고 빼는 행위는 감점하지 않는다.
- 불을 끈 후 2차 교반을 시작하고 플라스크로 커피가 떨어지지 않으면 4, 2차 교반 진행 중에 플라스크로 커피가 떨어지는 경우 2, 2차 교반을 하지 않는 경우 0

10. 플라스크로 커피가 추출될 때 거품이 형성되는가? (0 2 4 6)
- 거품의 고운 정도에 따라 상 6, 중 4, 하 2
- 거품이 형성되지 않는 경우 0

11. 추출 양은 240ml 이며, 두 잔의 양(각 120ml)은 정확히 나누었는가? (0 1)
- 둘 다 좋으면 1, 하나라도 좋지 않으면 0

12. 커피의 맛과 향은 좋은가? (0 3 6)
- 제공된 커피의 맛과 향이 프레젠테이션 때 제시한 맛과 향으로 일치해야 한다.
- 프레젠테이션과 맛과 향이 모두 일치 6, 맛과 향 중 하나가 불일치 3, 모두 불일치 0

13. 사이폰 기구를 다루는 기술은 좋은가? (0 2)
- 좋으면 2, 미숙하면 0

14. 작업 중 작업 환경(정리 및 청결상태)과 위생은 좋은가? (0 1 2)
- 정리와 청결이 모두 좋으면 2, 한 가지가 나쁘면 1, 모두 좋지 않으면 0

15. 서빙 자세와 청결상태는 좋은가? (0 1 2)
- 티스푼의 방향, 표정, 놓는 자세, 트레이 잡는 법, 예의, 잔, 잔받침, 티스푼의 청결
- 모두 좋으면 2, 한 가지가 나쁘면 1, 두 가지 이상 좋지 않으면 0

▶ **태도 및 마무리 (4점)**

1. 조리의 효율성과 진행의 원활함은 좋은가? (0 1 2 3)
   - 연속적이고 자연스러운 기구의 사용과 추출의 여유로움을 평가한다.
   - 연속성/자연스러움/여유로움이 모두 좋으면 3, 한 가지가 좋지 않으면 2, 두 가지가 좋지 않으면 1, 모두 좋지 않으면 0
2. 마무리 정리는 좋은가? (0 1)
   - 모든 정리는 처음 상태로 원위치
   - 좋으면 1, 좋지 않으면 0

▶▶【 라떼아트 평가 】(70점)

※ 메뉴 제공 순서가 바뀌거나 혹은 전혀 다른 메뉴일 경우, 그리고 두 잔이 동일한 모양이거나 하트/로제타/튤립이 아닌 전혀 다른 모양(꼬리 없는 모양도 전혀 다른 모양으로 간주)으로 제공하는 경우 '모양의 정확성' 항목에서 0점 처리한다.

▶ **사전 준비 평가 (4점)**

1. 조리 전 정리 정돈은 좋은가? (0 2)
   - 좋으면 2, 나쁘면 0
2. 기본자세(복장, 예의)는 좋은가? (0 1 2)
   - 인사/부여 번호/복장/바른 자세가 모두 좋으면 2, 하나가 나쁘면 1, 두 개이상 나쁘면 0

▶ **거품이 있는 카푸치노의 평가 (28점)**

1. 포타필터 관리 및 장착, 원두 담기, 탬핑은 적절한가? (0 1 2)
   - 바스켓 필터에 과도한 물기, 찌꺼기를 제거했는지 평가한다.
   - 3g 이상의 분쇄커피를 도징챔버, 넉박스, 바닥 등에 버리는 행위와 도징 후 커팅하는 경우 감점한다.
   - 탬핑은 수평 여부만을 평가한다.
   모두 해당되지 않으면 2, 한 가지가 해당되면 1, 두 가지 이상 해당되면 0
2. 에스프레소 추출 시간, 양은 적절한가? (0 1)
   - 20초~30초 사이에 20ml~30ml가 추출되면 감점하지 않는다.
3. 전체 양(첫 번째, 두 번째)은 좋은가? (0 1 2)
   - 잔에 가득(잔 높이 끝) 채워야 한다. 오차범위는 허용하지 않는다.
   - 두잔 모두 좋으면 2, 한잔이라도 부족하거나 넘치는 경우 1, 두잔 모두 부족하거나 넘치는 경우 0
4. 하트(중앙, 비율, 선명도)는 좋은가? (0 1 3)
   - 흰색과 크레마의 비율은 2 : 1 이며, 크레마가 살아있어야 한다.
   - 모두 좋으면 3, 한 가지가 나쁘면 1, 모두 나쁘면 0

5. 하트 모양의 정확성(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2 3)
   - 상은 3, 중은 2, 하는 1, 하트가 아닌 다른 모양 0
6. 하트의 거품(고운정도, 거품의 양)은 좋은가? (0 1 2)
   - 거품은 잔에 1.5㎝ 이상이어야 한다.
   - 고운 정도와 양이 모두 좋으면 2, 한 가지라도 나쁘면 1, 둘다 나쁘면 0
7. 로제타(중앙, 비율, 선명도)는 좋은가? (0 1 3)
   - 흰색과 크레마의 비율은 2 : 1 이며, 크레마가 살아있어야 한다.
   - 모두 좋으면 3, 한 가지가 나쁘면 1, 모두 나쁘면 0
8. 로제타 모양의 정확성(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2 3)
   - 상은 3, 중은 2, 하는 1, 로제타가 아닌 다른 모양 0
9. 로제타의 거품(고운정도, 거품의 양)은 좋은가? (0 1 2)
   - 거품은 잔에 1.5㎝이상이어야 한다.
   - 고운 정도와 양이 모두 좋으면 2, 한 가지라도 나쁘면 1, 둘다 나쁘면 0
10. 두 잔의 온도(60~70℃)는 좋은가? (0 1 2)
   - 두잔 모두 (60~70℃)안에 들어오면 2, 한잔이라도 온도가 높거나 낮으면 1점, 두잔 모두 기준 온도보다 높거나 낮으면 0
11. 하트의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2)
   - 20초~30초, 20ml~30ml 안에 에스프레소가 추출된 경우만 맛을 평가한다.
   - 거품이 1.5㎝이상은 상 2, 1㎝이상은 중 1, 1㎝미만은 하 0
12. 로제타의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2)
   - 20초~30초, 20ml~30ml 안에 에스프레소가 추출된 경우만 맛을 평가한다.
   - 거품이 1.5㎝이상은 상 2, 1㎝이상은 중 1, 1㎝미만은 하 0
13. 두 잔의 맛은 일치하는가? (0 1)
   - 11번 항목과 12번 항목 모두 2점을 받은 경우에만 1

▶ **플랫 화이트의 평가 (28점)**

1. 포타필터 관리 및 장착, 원두 담기, 탬핑은 적절한가? (0 1 2)
   - 바스켓 필터에 과도한 물기, 찌꺼기를 제거했는지 평가한다.
   - 3g 이상의 분쇄커피를 도징챔버, 넉박스, 바닥 등에 버리는 행위와 오버 도징 후 커팅하는 경우 감점한다.
   - 탬핑은 수평 여부만을 평가한다.
   모두 해당되지 않으면 2, 한 가지가 해당되면 1, 두 가지 이상 해당되면 0
2. 에스프레소 추출시간, 양은 적절한가? (0 1)
   - 20초~30초 사이에 20ml~30ml가 추출되면 감점하지 않는다.

3. 전체 양(첫 번째, 두 번째)은 좋은가? (0 1 2)
- 잔 높이 끝선까지 플랫(flat)하게 채워야 한다. 오차범위는 허용하지 않는다.
(최대한 잔 높이 끝선까지 가득 채우되, 표면장력에 의해 봉긋하게 하거나 반대로 오목하게 꺼지지 않도록 평평하게 만들어야 한다)
- 두잔 모두 좋으면 2, 한잔이라도 부족하거나 넘치는 경우 1, 두잔 모두 부족하거나 넘치는 경우 0

4. 2단 튤립(중앙, 비율, 선명도)는 좋은가? (0 1 3)
- 흰색과 크레마의 비율은 2 : 1 이며, 크레마가 살아있어야 한다.
- 모두 좋으면 3, 한 가지가 나쁘면 1, 모두 나쁘면 0

5. 2단 튤립 모양의 정확성(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2 3)
- 상은 3점, 중은 2점, 하는 1점

6. 2단 튤립의 거품(고운정도, 거품의 양)은 좋은가? (0 1 2)
- 거품은 잔에 0.5~1㎝ 미만이어야 한다.
- 고운 정도와 양이 모두 좋으면 2, 한 가지라도 나쁘면 1, 둘다 나쁘면 0

7. 3단 튤립(중앙, 비율, 선명도)는 좋은가? (0 1 3)
- 흰색과 크레마의 비율은 2 : 1 이며, 크레마가 살아있어야 한다.
- 모두 좋으면 3, 한 가지가 나쁘면 1, 모두 나쁘면 0

8. 3단 튤립 모양의 정확성 (상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2 3)
- 상은 3, 중은 2, 하는 1

9. 3단 튤립의 거품(고운정도, 거품의 양)은 좋은가? (0 1 2)
- 거품은 잔에 0.5~1㎝ 미만이어야 한다.
- 고운 정도와 양이 모두 좋으면 2, 한 가지라도 나쁘면 1, 둘다 나쁘면 0

10. 두 잔의 온도(60~70℃)는 좋은가? (0 1 2)
- 두잔 모두 (60~70℃)안에 들어오면 2, 한잔이라도 온도가 높거나 낮으면 1점, 두잔 모두 기준 온도보다 높거나 낮으면 0

11. 2단 튤립의 맛(상, 하)은 좋은가? (0 2)
- 20초~30초, 20ml~30ml 안에 에스프레소가 추출된 경우만 맛을 평가한다.
- 거품이 0.5~1㎝에 들어오면 상 2, 그밖에 하 0

12. 3단 튤립의 맛(상, 하)은 좋은가? (0 2)
- 20초~30초, 20ml~30ml 안에 에스프레소가 추출된 경우만 맛을 평가한다.
- 거품이 0.5~1㎝에 들어오면 상 2, 그밖에 하 0

13. 두 잔의 맛은 일치하는가? (0 1)
- 11번 항목과 12번 항목 모두 2점을 받은 경우에만 평가한다.

▶ 종합평가(6점)

1. 장비(커피머신, 그라인더)를 다루는 기술은 좋은가? (0 1 2)
- 커피머신과 그라인더 모두 좋은 경우 2, 하나만 좋은 경우 1, 모두 좋지 못한 경우 0

2. 작업 중 작업 환경(정리 및 청결상태)과 위생은 좋은가? (0 1 2)
- 정리 및 청결상태가 모두 좋은 경우 2, 하나만 좋은 경우 1, 모두 좋지 못한 경우 0

3. 서빙 자세와 청결상태는 좋은가? (0 1 2)
- 티스푼의 방향, 표정, 놓는 자세, 트레이 잡는 법, 예의, 잔, 잔받침, 티스푼의 청결
- 모두 좋으면 2, 한 가지가 나쁘면 1, 두 가지 이상 좋지 않으면 0

▶ 태도 및 마무리 (4점)

1. 조리의 효율성과 진행의 원활함은 좋은가? (0 1 2 3)
- 연속적이고 자연스러운 기구의 사용과 추출의 여유로움을 평가한다.
- 연속성/자연스러움/여유로움이 모두 좋으면 3, 한 가지가 좋지 않으면 2, 두 가지가 좋지 않으면 1, 모두 좋지 않으면 0

2. 마무리 정리는 좋은가? (0 1)
- 모든 정리는 처음 상태로 원위치
- 좋으면 1, 좋지 않으면 0

▶▶【 분쇄도 조정(그라인더 세팅) 및 메뉴 조리 평가 】

▶ 사전 준비 평가 (4점)

1. 조리 전 잔의 예열 및 정리 정돈은 좋은가? (0 1 2)
- 잔 예열은 카페 콘판나, 카라멜 마끼아또 잔을 말한다.
- 예열을 시행하고 정리 정돈도 좋으면 2, 예열 시행과 정리 정돈 중 하나가 좋지 않으면 1, 예열도 하지 않고 정리 정돈도 좋지 않으면 0

2. 기본자세(복장, 예의)는 좋은가? (0 1 2)
- 인사/부여 번호/복장,/바른 자세가 모두 좋으면 2, 하나가 나쁘면 1, 두 개이상 나쁘면 0

▶ 분쇄도 조정을 위한 그라인더 세팅 평가 (5점)

1. 분쇄도 조정을 위한 그라인더 세팅은 정확히 하였는가? (0 1 5)
- 샤케라또와 카라멜 마끼아또 제작시 에스프레소 추출시간과 추출량 점수가 두 메뉴 모두 10점인 경우 5점
- 둘 중 하나라도 10점인 경우 1점
- 둘 모두 10점이 아닌 경우 0점

※ 분쇄도의 정확성은 그라인더를 조절한 이후 메뉴제작 시 추출하는 에스프레소의 추출시간과 추출량을 기준으로 판단한다.

※ 샤케라또와 카라멜 마끼아또 조리시간에 반드시 샷글라스 하나(스파웃 한쪽에)만 사용하여야 한다. 두 개(양쪽 스파웃 모두)를 사용하는 경우 추출량 확인이 불확실함으로 에스프레소 추출시간과 추출량의 정확성은 0점 처리한다.

▶ 샤케라또 평가 (20점)

1. 포타필터 관리 및 장착, 원두 담기, 탬핑은 적절한가? (0 1 2)
   - 바스켓 필터에 과도한 물기, 찌꺼기를 제거했는지 평가한다.
   - 3g 이상의 분쇄커피를 도징챔버, 넉박스, 바닥 등에 버리는 행위와 오버 도징 후 커팅하는 경우 감점한다.
   - 탬핑은 수평 여부만을 평가한다.

   모두 해당되지 않으면 2, 한 가지가 해당되면 1, 두 가지 이상 해당되면 0
2. 에스프레소 추출시간과 추출량은 정확한가? (0 4 6 8 10)
   - 샷 글라스(30ml) 기준으로 29초~30초 10점, 26초~28초 8점, 23초~25초 6점, 20초~22초 4점, 그 외 0점 (30ml에 부족하거나 초과하는 경우도 0점)
   - 반드시 샷 글라스는 1개만 사용하여야 한다.
3. 쉐이커 다루는 기술과 얼음 사용 방법은 적절한가? (0 2 4 6)
   - 쉐이킹 전 얼음을 넣지 않은 경우 감점한다.
   - 조리 음료가 외부로 새는 경우 감점한다.
   - 쉐이킹 시 사용된 얼음이 완성된 음료에 들어가는 경우 감점한다.
   - 완성된 음료에 새로운 얼음이 들어가지 않는 경우 감점한다.

   모두 해당 안되면 6, 1가지가 해당되면 4, 2가지가 해당되면 2, 3가지 이상 해당되면 0
4. 샤케라또의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2)
   - 거품의 양이 2cm 이상이면 상 2, 1cm 이상이면 중 1, 1cm 미만이면 하 0
   - 위 에스프레소 추출시간과 추출량의 점수가 0점인 경우 맛 점수는 0점으로 처리한다.

▶ 카라멜 마끼아또 평가 (20점)

1. 카라멜 마끼아또의 정확성(시각적인 모양, 거품의 질감, 전체 양)은 적절한가? (0 2 3 4)
   - 잔에 가득 담아야 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, 전체 양이 모두 좋으면 4, 두 가지가 좋으면 3, 한 가지가 좋으면 2, 모두 나쁘면 0

2. 에스프레소 추출시간과 추출량은 정확한가? (0 4 6 8 10)
   - 샷 글라스(30ml) 기준으로 29초~30초 10점, 26초~28초 8점, 23초~25초 6점, 20초~22초 4점, 그 외 0점 (30ml에 부족하거나 초과하는 경우도 0점)
   - 반드시 샷 글라스는 1개만 사용하여야 한다.
3. 카라멜 소스의 드리즐은 좋은가? (0 1 2)
   - 드리즐은 격자 무늬만을 원칙으로 하고 전체적으로 균형있게 배열되어야 한다.
   - 드리즐된 카라멜 소스는 우유거품 위에 떠있어야 한다.

   모두 좋으면 2, 한 가지만 좋으면 1, 모두 나쁘면 0
4. 카라멜 마끼아또의 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0 2 4)
   - 비율과 거품의 양 : 모두 좋으면 상 4, 1가지가 부족하면 중 2, 2가지 이상이 부족하면 하 0
   - 위 에스프레소 추출시간과 추출량의 점수가 0점인 경우 맛 점수는 0점으로 처리한다.

▶ 카페 콘판나 평가 (11점)

1. 포타필터 관리 및 장착, 원두 담기, 탬핑은 적절한가? (0 1 2)
   - 바스켓 필터에 과도한 물기, 찌꺼기를 제거했는지 평가한다.
   - 3g 이상의 분쇄커피를 도징챔버, 넉박스, 바닥 등에 버리는 행위와 도징 후 커팅하는 경우 감점한다.
   - 탬핑은 수평 여부만을 평가한다.

   모두 해당되지 않으면 2, 한 가지가 해당되면 1, 두 가지 이상 해당되면 0
2. 휘핑기 다루는 기술은 좋은가? (0 3 5 7)
   - 에스프레소 위에 정확한 토핑을 평가한다.
   - 데미타세 높이를 넘어가지 않게 조리하였는가 평가한다. 넘어가면 감점한다.
   - 토핑된 휘핑크림위에 에스프레소가 보이지 않는지 평가한다. 보이면 감점한다.

   모두 좋으면 7, 한 가지가 나쁘면 5, 두 가지가 나쁘면 3, 모두 나쁘면 0
3. 카페 콘판나의 모양과 맛(상, 중, 하)은 좋은가? (0 1 2)
   - 둘 다 좋으면 상, 둘 중 하나만 좋으면 중, 둘 다 나쁘면 하
   - 위 에스프레소 추출시간과 추출량의 점수가 0점인 경우 맛 점수는 0점으로 처리한다.

▶ 종합평가 (6점)

1. 장비(커피머신, 그라인더) 다루는 기술은 좋은가? (0 1 2)
   - 커피머신과 그라인더 모두 좋은 경우 2, 하나만 좋은 경우 1, 모두 좋지 못한 경우 0
2. 작업 중 작업 환경(정리 및 청결상태)과 위생은 좋은가? (0 1 2)
   - 정리 및 청결상태가 모두 좋은 경우 2, 하나만 좋은 경우 1, 모두 좋지 못한 경우 0
3. 서빙 자세와 청결상태는 좋은가? (0 1 2)
   - 티스푼의 방향, 표정, 놓는 자세, 트레이 잡는 법, 예의, 잔, 잔받침, 티스푼의 청결
   - 모두 좋으면 2, 한 가지가 나쁘면 1, 두 가지 이상 좋지 않으면 0

▶ **태도 및 마무리 (4점)**

1. 조리의 효율성과 진행의 원활함은 좋은가? (0 1 2 3)
   - 연속적이고 자연스러운 기구의 사용과 추출의 여유로움을 평가한다.
   - 연속성/자연스러움/여유로움이 모두 좋으면 3, 한 가지가 좋지 않으면 2, 두 가지가 좋지 않으면 1, 모두 좋지 않으면 0
2. 마무리 정리는 좋은가? (0 1)
   - 모든 정리는 처음 상태로 원위치
   - 좋으면 1, 좋지 않으면 0