2018 커피인바리스타 라떼아트 에바추어 챔피언쉽

운 영 규 정

1. 운영위원회

1) 운영위원회는 커피인바리스타 아카데미에서 위촉된 인사로 구성되며, 대회의 전반적인 운영 및 집행을 담당한다.
2) 대회의 진행과 관련한 사항들은 총괄 관리한다.

2. 경연 종목

1) 에스프레소를 추출한 후, 푸어링을 통한 패턴이 올려진 카페라떼 시연
- 본선 64 / 32 / 16강 : 카페라떼 1 잔 (지정패턴)
- 본선 8강 / 4강 / 준결승 / 결승 : 카페라떼 3 잔 (지정패턴 2잔/ 프리패턴 1잔)

3. 준비물

1) 주최 측 준비물
① 커피원두
- 지정원두 블렌딩 1종 - (예선 및 본선)
② 에스프레소 머신
- Astoria Tanya 2GR
③ 에스프레소 그라인더
- Ceado E7 (반자동)
④ 우유
- 서울우유 바리스타즈 밀크
⑤ 작업대
⑥ 시연 기물
- 템퍼 / 트레이 등

2) 개인 준비물
① 시연 잔
- 라떼 잔 (280ml) 2set (4잔)
② 시연 기물
- 스팀피쳐 (600ml) 필요 개수 자유 / 린넨 / 행주 등
※ 피쳐는 순정 피쳐만을 사용. 튜닝 및 다른 형태의 피쳐는 허용안함.

COFFEE IN BARISTA

4. 경연방법

1) 본 선 - 64 / 32 / 16 강

① 시연 시간은 3분이며, 대결마다 뽑아진 지정 패턴 1종을 선택하고, 더블 스파웃을 통해 내려진 두 잔의 에스프레소를 전부 사용할 수 있으며, 그 중 잘 나온 라떼를 제출한다.

② 제출 후 심사위원 3인의 결과에 의해 승패가 결정된다.

< 추출 기준 >

- 도징 양은 15~16g 이며, 에스프레소는 프리버튼만을 사용하여 추출을 하고, 추출 시간은 20~30초 사이, 추출 양은 20~30ml 이다.

- 스티밍의 온도는 60~70℃ 이다.

*** 지정 패턴 5종 - 결 하트 / 로제타**
2단 밀어 넣기 (튤립) / 3단 밀어 넣기 / 4단 밀어 넣기

	결 하트	로제타
지정 패턴 5종 예 시		

2단 밀어넣기	3단 밀어넣기	4단 밀어넣기
		

< 감점 / 실격 기준 >

자동 실격 - 지정 패턴의 모양이 예시 기준과 맞지 않는 경우
에스프레소의 추출시간이 맞지 않을 경우
재추출 이나 재스티밍 할 경우
음료 제작 중 잔의 음료를 쏟을 경우
시연 시간 3분을 초과할 경우

동점 / 무승부의 경우 - 음료 제출 시간이 빠른 선수가 승리 (나머지 기준이 충족될 경우)

동점 / 무승부의 경우 감정 대상 - 음료의 온도가 너무 낮거나, 너무 높을 경우
서빙 중 흘리는 경우



COFFEE IN BARISTA

2) 본 선 - 8 / 4강 / 준결승 / 결승

① 시연 시간은 4분이며, 대결마다 뽑아진 지정 패턴 2종을 선택하고, 지정패턴과 다른 프리패턴 1종을 더블 스파웃을 통해 내려진 두 잔의 에스프레소를 전부 사용할 수 있으며, 그 중 잘 나온 라떼를 제출한다.

② 제출 후 심사위원 3인의 결과에 의해 승패가 결정된다.

< 추출 기준 >

- 도징 양은 15~16g 이며, 에스프레소는 프리버튼만을 사용하여 추출을 하고, 추출 시간은 20~30초 사이, 추출 양은 20~30ml 이다.

- 스티밍의 온도는 60~70℃ 이다.

*** 지정 패턴 5종 - 결 하트 / 로제타**
2단 밀어 넣기 (튤립) / 3단 밀어 넣기 / 4단 밀어 넣기

	결 하트	로제타
지정 패턴 5종 예 시		

2단 밀어넣기	3단 밀어넣기	4단 밀어넣기
		

*** 프리 패턴 - 자율 지정 : 지정 패턴과 다른 패턴만 가능 (오직 푸어링으로만 가능)**

< 감점 / 실격 기준 >

자동 실격 - 지정 패턴의 모양이 예시 기준과 맞지 않는 경우
에스프레소의 추출시간이 맞지 않을 경우
재추출 이나 재스티밍 할 경우
음료 제작 중 잔의 음료를 쏟을 경우
시연 시간 4분을 초과할 경우

동점 / 무승부의 경우 - 음료 제출 시간이 빠른 선수가 승리 (나머지 기준이 충족될 경우)

동점 / 무승부의 경우 감정 대상 - 음료의 온도가 너무 낮거나, 너무 높을 경우
서빙 중 흘리는 경우



COFFEE IN BARISTA

3) 패자부활전

① 시연 시간은 3분이며, 대결마다 뽑아진 지정 패턴 1종을 선택하고, 더블 스파웃을 통해 내려진 두 잔의 에스프레소를 전부 사용할 수 있으며, 그 중 잘 나온 라떼를 제출한다.

② 제출 후 심사위원 3인의 결과에 의해 승패가 결정된다.

< 추출 기준 >

- 도징 양은 15~16g 이며, 에스프레소는 프리버튼만을 사용하여 추출을 하고, 추출 시간은 20~30초 사이, 추출 양은 20~30ml 이다.

- 스티밍의 온도는 60~70℃ 이다.

*** 지정 패턴 5종 - 결 하트 / 로제타**

2단 밀어 넣기 (튤립) / 3단 밀어 넣기 / 4단 밀어 넣기

	결 하트	로제타
지정 패턴 5종 예 시		

2단 밀어넣기	3단 밀어넣기	4단 밀어넣기
		

< 감점 / 실격 기준 >

자동 실격 - 지정 패턴의 모양이 예시 기준과 맞지 않는 경우
에스프레소의 추출시간이 맞지 않을 경우
재추출 이나 재스티밍 할 경우
음료 제작 중 잔의 음료를 쏟을 경우
시연 시간 3분을 초과할 경우

동점 / 무승부의 경우 - 음료 제출 시간이 빠른 선수가 승리 (나머지 기준이 충족될 경우)

동점 / 무승부의 경우 감정 대상 - 음료의 온도가 너무 낮거나, 너무 높을 경우
서빙 중 흘리는 경우

5. 머신 세팅 규정

1) 머신 관리

① 시연에 주어진 에스프레소 머신은 허용된 항목 외에 임의로 세팅을 변경하는 것은 허용되지 않으며, 임의로 교체 및 변경할 경우 실격 된다.

② 머신 조작 사용 미숙으로 발생한 문제는 주최 측에서 책임지지 않는다.

6. 기물 관리 규정

1) 준비물

① 선수는 주최 측의 준비물 외에 시연에 필요한 준비물을 개별적으로 준비해야 한다.

② 개인 기물 보관 중 분실을 비롯한 손괴 및 파손이 발생하는 경우 모든 책임은 선수에게 있으며, 주최 측은 책임지지 않는다.

COFFEE IN BARISTA

2) 기물의 운반

① 개인 기물의 운반은 주최 측에서 제공하는 트레이를 이용하여 운반 가능하며, 별도의 운반 도구는 개별적으로 준비해도 무방하다

② 운반 중 분실을 비롯한 손괴 및 파손이 발생하는 경우 모든 책임은 선수에게 있으며, 주최 측은 책임지지 않는다.

3) 시연 중 기물 관리

① 시연 중 주최 측 준비 사항의 부실에 의해 손괴가 발생할 경우, 조직위원회의 별도 규약에 따라 보상 여부를 결정한다.

7. 시연 잔의 규격 및 형태

1) 시연 잔의 용량 제한은 다음과 같다.
   카페라떼 : 280ml

2) 잔의 형태는 음용이 가능한 모양의 잔이어야 한다.

3) 잔의 측면에는 로고나 상표의 노출은 허용 되지 않는다.



라떼
280ml

8. 에스프레소용 원두

1) 블렌딩 원두 비율
   브라질 세하도 (7) + 과테말라 SHB (3)

2) 로스팅 정도
   풀시티 - (Agtron No. 45~40)

9. 음료의 정의

1) 카페라떼

우유를 스티밍하여 우유와 우유 거품 층으로 나뉜 스팀 밀크를 공식 원두를 분쇄하여 머신을 이용해 온수를 가압시켜 추출한 에스프레소에 부어 혼합한 음료이며, 에스프레소와 우유를 제외한 어떠한 첨가물도 넣을 수 없다.

COFFEE IN BARISTA

대회 참가 접수 및 안내사항

1. 경연 일정, 세부사항 및 변경사항은 커피인바리스타 홈페이지 (www.inbarista.com)를 통해서 수시 공지함. 참가자는 반드시 공지사항을 확인해야 한다.
   (특별한 상황이 아니면 개별 연락은 안함을 원칙으로 함)

2. 경기 참가가 결정된 선수가 부득이한 사정으로 불참할 경우에는 경연 10일전까지 그 사유를 조직위원회에 알려야 한다. 또한 선수는 주최 측이 공지한 일시에 실시하는 예선, 본선에 반드시 참석해야 한다.

3. 참가비 환불은 불가하다.

4. 위 규정은 무단 불참으로 인한 대회 운영 차질을 최소화하기 위한 것이다.

5. 머신 사용 및 연습실 개방은 5월 19일(토) 부터 22일(화) 까지 12:00 ~ 17:00시 까지 운영하며, 시간당 2만원에 원두 및 우유 2통 제공합니다.
   시간당 2인의 연습을 원칙으로 하며, 연습실 예약은 5월 1일부터 가능하며, 선예약 우선으로 진행하며, 12시간 내 입금 확인 시 최종 연습실 운영이 가능합니다.
   중복 및 연속 사용은 불가합니다.

연습실 예약 및 문의 확인 - 담당자 소지은 010 - 8297 - 7577

COFFEE IN BARISTA

연습실 사용 비용 입금 계좌
우리은행 1005 - 402 - 816991 (커피인바리스타)

심사 규정

1. 심사위원회

1) 본 대회의 심사위원은 공정한 심사를 집행할 수 있는 실력있는 내·외 인사로 심사위원회가 선발하고 조직위원회가 이를 최종 결정한다.

2) 심사위원은 각 팀별 3인 구성된다.

3) 심사위원은 공정한 심사를 위해 경기 당일 일정 공개를 원칙으로 한다.

4) 심사위원은 공정한 대회운영과 심사를 위해 양심이 정하는 바에 따라 엄정한 심사를 해야 한다.

5) 심사위원단은 별도의 워크숍을 통해 공정한 심사기준을 마련한다.

6) 심사위원회는 룰 개정이 있을 시 예선, 본선, 결선 최소 10일 이전까지 홈페이지를 통해 참가선수들에게 사전 공지해야 한다.

2. 심사기준

1) 심사는 심사위원회에서 정하는 기준에 따른다.
라떼아트 패턴만을 보고 심사를 하되, 기본적인 벨벳 밀크의 라떼 폼을 바탕으로
부드러운 텍스쳐와 적당한 온도(60~70℃)로 제작해야 패턴의 심사를 받을 수 있다.

① 패턴의 대비 / 중앙 위치 / 크기
② 패턴의 정확성 - 지정 패턴 : 예시와의 일치성
프리 패턴 : 시연자의 설명과 일치성
③ 시연자의 안정 / 신속성
☆ 안정성 : 시연 과정에서 잔 밖으로 흘리거나 튀거나 또는 심하게 떠는 행동 없이 음료 제작
☆ 신속성 : 추출 후 불필요한 행동 없이 음료 제작

2) 동점자가 있는 경우 시연 종료시간이 빠른 선수 순으로 순위를 정한다. 이 모든 사항이 같을 경우에는 심사위원회의 결정에 따라 순위를 정한다.

3) 심사위원이 대회 출전자의 소속사 관계자이거나 친족관계에 있는 경우 또는 기타 제반사항에 의해 객관적인 심사가 불가능한 경우 해당 선수의 심사에서 제외된다.

4) 선수는 심사위원의 결과에 이의 제기를 할 수 없으며, 판정 결과의 이유를 알고 싶을 경우에는 심사위원장에 동석 하에 결과 판독 사진 및 판정 이유를 알 수 있다.

COFFEE IN BARISTA

참가자 필독사항

1. 경연순서

경연순서는 대회 접수 순서에 따라 우선권을 부여하며, 당일 추첨으로 결정한다.

2. 신원확인

개인정보보호를 위해 별도의 신분증 사본 또는 등본 제출은 생략한다. 단, 예선 및 본선 당일 본인 확인을 위해 신분증을 필히 지참해야 한다.

3. 동점자 처리기준

본선, 결선에서 동점자가 발생할 경우, 운영위원회 주관 하에 심사위원회의 기준에 따라 순위를 정하게 된다.

4. 개인소지품 관리

참가자들의 개인 기물, 소품 혹은 소지품의 관리 책임은 참가자 본인에게 있으며, 이의 손상이나 분실에 대해 주최 측은 책임 지지 않는다. 따라서 시연 전후의 모든 관리는 선수 본인이 직접 해야 한다.

5. 온라인 홈페이지 운영

참가자와 조직위원회간의 원활한 정보교류를 위해 온라인 홈페이지를 운영한다.

6. 저작권

대회 참가를 신청한 모든 바리스타는 대회 기간 중의 모든 취재 내용과 수상자로 선정된 이후 대회 참가자로서의 촬영 영상과 사진, 인터뷰 내용 등의 저작물 제작사용에 동의한다.
이의 모든 저작권은 조직위원회와 선수 개인에게 공동으로 있다.

7. 상금 지급

트로피 및 상장은 당일 수여, 상금은 대회가 끝난 15일 이후 선수 본인 명의 계좌로 제세공과금(22%)을 제한 금액을 지급한다.
시상자의 경우 미리 공지한 참가자격 이상인 경우로 (상위 자격증 소지자, 강사, 튜닝 피쳐 사용 등) 판단 될 시 시상금은 지급되지 않으며 트로피 및 상장은 반환한다.

8. 기타

기타 문의 사항이나 질문은 홈페이지 및 담당자를 통해 문의한다.

시 상 내 역

구 분	공 동 시 상	개별시상
우 승	트로피 시상 / 상장 수여	상금 : 1,500,000 원
2 위		상금 : 700,000 원
3 위		상금 : 600,000 원
4 위		상금 : 500,000 원
5~8 위	상장 수여	상금 : 200,000 원
9~16 위		상금 : 100,000 원
패자부활 1위		상금 : 100,000 원

COFFEE IN BARISTA