

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종

※ 선수는 경기 과제, 지급 재료 및 경기장 설비 모두가 이상이 없음을 확인하고 이상이 있을 경우 조치 후 경기를 개시하시기 바라며 이상이 없음을 확인 서명하시기 바랍니다.

확인 서명	
-------	--

1. 요구사항

- 1) 시작 전에 심사위원이 제시한 3가지 과제를 준비한다.
- 2) 앞치마를 반드시 착용을 해야 한다.
- 3) 복장은 바리스타 일에 적합한 복장으로 한다.
- 4) 경기시간 안에는 **각 출제 과제 음료 1잔씩(총3잔)** 만들어 심사위원에게 제공한다. 음료는 다시 해도 상관은 없으나 숙련도 점수는 최하점을 부여하고 행위에 해당되는 각 항목에서는 감점 사항이 있다면 감점이 된다.
- 5) 경기시간 안에 반드시 만들어진 음료를 심사위원에게 제공해야 한다.
- 6) 잔은 준비된 잔으로만 음료를 만들어야 하고 도면과 일치하는 잔을 사용해야 한다. 잔을 잘못 선택하여 사용 시 해당되는 항목(숙련도, 시각, 맛)에서 최하점을 부여한다.
- 7) 심사위원이 각 과제시간 시작 전에 제시한 커피음료를 10분 이내에 완료하여 제출한다.
- 8) 완료된 음료는 트레이에 올려 제공하며 잔 받침, 티스푼은 반드시 있어야 한다.
- 9) 심사위원이 제출한 커피음료를 채점하는 동안에 장비 및 작업 공간을 정리할 수 있다.
- 10)정리시간에는 지급된 장비와 너 박스(Knock Box)를 제외한 기물은 원 상태로 정리해야 하며 선수본인이 준비한 기물은 모두 가지고 간다.

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종

- 11) 선수는 경기 시작 30분전에 경기장에 도착해야한다.
- 12) 카페 마끼아또를 제외한 우유 거품이 첨가되는 음료는 스푼을 사용할 수가 없고 스팀피처로만 작업해야한다. 만일 스푼 사용 시 점수에 반영하지 않고 그 음료에 해당되는 항목 맛, 관능, 숙련도에서 최하점을 준다.
- 13) 커피를 포터필터에 많이 담아 깎아서 버리는 행위는 숙련도에서 감점 처리가 되며 손을 사용해서 버리는 행위는 위생에서 추가 감점 처리가 된다.
- 14) 커피를 포터필터에 담고 추출하지 않고 커피를 모두 버리거나 버려지거나 다시 추출을 할 경우는 숙련도 점수는 최하점을 부여하고 행위에 해당되는 각 항목에서는 감점 사항이 있다면 추가로 감점이 된다.
- 15) 스팀피처는 여러개를 사용해도 되나 사용한 스팀 피처는 모두 사용해야한다.
예를 들어 2잔의 음료를 만드는 경우 스팀피처 3개 이상으로 우유거품을 만든 후에 거품이 좋은 피처 2개만 사용했다면 숙련도 점수는 최하점을 부여하고 행위에 해당되는 각 항목에서는 감점 사항이 있다면 추가로 감점이 된다.
- 16) 스팀을 다시 만들 수는 있으나 다시 만들 경우 숙련도 점수는 최하점을 부여하고 행위에 해당되는 각 항목에서는 감점 사항이 있다면 추가로 감점이 된다.
- 17) 반드시 1잔용 포터필터와 2잔용 포터필터로 3잔을 추출해야 한다. 1잔용을 사용하지 않고 2잔용으로만 사용할 경우 숙련도 점수에서 최하점을 부여한다
- 18) 시계, 온도계, 계량 샷잔은 준비시간에는 사용 할 수 있으나 경기 시간에는 사용할 수가 없다. 만일 시연 시간에 사용이 확인되면 숙련도에서 최하점을 부여한다.

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종

- 19) 맛 평가는 추출 시간을 체크하지는 않으나 30ml를 25~30초에 추출한 맛을 기준으로 하고 시간과 양이 다를 경우라도 기준 맛과 비슷하다면 정상적으로 점수를 부여 함.
- 20) 커피는 잔에 직접 추출을 해야 한다.

2. 주의 및 참고사항, 안전수칙

- 1) 장비에 이상이 있는 경우 심사위원회에 즉시 보고한다. 장비 결함일 경우는 시간에 합산하지 않으나 사용 미숙일 경우는 시간에 합산한다.
- 2) 지급 장비와 재료 이외에는 선수 본인이 준비한다.(수량과 용량은 상관없다.)
- 3) 장비파손으로 인해 경기가 지연될 경우 실격 처리되니 장비 사용법을 사전에 숙지해야 한다.
- 4) 장비 사용법을 잘 숙지해서 안전사고에 주의해야 한다.
- 5) 지급된 장비와 재료는 다른 것으로 교체가 불가능하니 확인하고 준비된 재료로 음료를 준비한다.
- 6) 본인 기물은 본인이 관리해야 하며 파손, 분실 시 책임지지 않는다.
- 7) 음료 제작 완료 후 제공 시 옆질러진 음료는 채점에서 제외되니 주의한다.
- 8) 재료는 지급된 양으로만 하고 추가는 없다.
- 9) 준비시간에는 필요한 장비, 도구, 기물, 재료를 점검한다.(잔의 예열 및 시험추출 가능)
- 10) 그라인더와 커피기계는 투입량과 물량이 설정되지 않은 상태로 경기를 진행한다.
- 11) 포터필터는 1잔용과 2잔용으로 경기를 한다.
- 12) 추출 버튼은 물량이 입력을 하지 않고 연속 추출기능으로 되어있다.
- 13) 심사장이 제시한 메뉴 3가지를 만드는 순서는 상관이 없다.

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종

3. 과제 제한시간: 25분(연장 시간 없음)

준비시간 : 10분

시연시간 : 10분

정리 시간 : 5분

4. 실격 기준

※ 실격에 해당하는 선수는 채점 대상에서 제외되고, 참가장려금 지급 대상에서도 제외된다.

다음 중 1가지라도 해당되는 경우 실격 처리된다.

- 1) 과제 3가지를 모두 다른 음료로 제작 한 경우
- 2) 과제 3가지를 모두 커피음료에 사용되는 잔 또는 재료 선택을 잘못된 경우
- 3) 과제 3가지 모두 커피음료를 과제시간 내에 제출하지 못한 경우
- 4) 경기장 내에 대회에 방해가 되는 소란을 피운 경우
- 5) 경기장을 이탈 또는 경기장 내에서 타인에게 도움을 받아서 경기를 진행한 경우
- 6) 장비를 파손한 경우
- 7) 불성실한 태도로 경기 진행에 방해가 되는 경우
본인 경기시간에 경기장에 없고 30분 이상 이탈을 한 경우
- 8) 중도에 경기를 포기한 경우
- 9) 과제 심사 채점 결과 40점 미만인 경우

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종 과제 도면

1. 카페 아메리카노 (Caffe Americano) - 에스프레소 추출 이후 물을 혼합하는 방법

<준비물> 270ml 잔, 잔 받침, 티스푼, 스팀피처, 온수



<조리 포인트>

1. 270ml 잔에 에스프레소 추출 후에 물을 빠르게 혼합하여야 한다.
2. 커피음료 전체의 양은 잔의 상단에서 1.5cm의 여유 공간을 남겨 두어야 한다.
3. 부드러운 색의 크레마가 만들어져야 한다. 단, 강한 크레마가 남을 경우 채점 기준에 의해 감점 스푼으로 저어서는 아니 되고 저어 제공 할 경우는 시각적인 평가 최하점
4. 심사위원에게 제공된 메뉴의 온도가 60도 미만인 경우는 감점

<조리 레시피>

- ① 트레이에 잔 받침과 티스푼을 준비하고 270ml 잔에 에스프레소를 추출한다.
- ② 스팀피처에 온수를 담는다.
- ③ 에스프레소가 추출된 잔에 10cm정도의 높이에서 온수를 잔에 빠르고 많이 부어 완성한다. 잔 상단에서 1.5cm 여유 공간이 있어야 한다.

2. 카페 아메리카노 (Caffe Americano) - 물을 먼저 담고 에스프레소를 추출하는 방법

<준비물> 270ml 잔, 잔 받침, 티스푼, 스팀피처, 온수



<조리 포인트>

1. 270ml 잔에 물을 먼저 담은 후에 에스프레소를 물을 담은 잔에 직접 추출하여야 한다.
2. 커피음료 전체의 양은 잔의 상단에서 1.5cm의 여유 공간을 남겨 두어야 한다.
3. 에스프레소 추출 시 생기는 진한 색의 크레마가 남아 있어야 한다. 진한색의 크레마가 적을 경우 채점 기준에 의해 감점
4. 심사위원에게 제공된 메뉴의 온도가 60도 미만인 경우는 감점

<조리 레시피>

- ① 트레이에 잔 받침과 티스푼을 준비하고, 스팀피처에 온수를 추출한다.
- ② 270ml 잔에 온수를 붓는다.
- ③ 온수가 담긴 잔에 직접 에스프레소를 추출한다. 전체의 양은 잔의 상단에서 1.5cm의 여유 공간이 있어야 한다.

직종	척도	과제명

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종 과제 도면

3. 거품이 없는 카페 라떼 (Caffe Latte)



<준비물> 270ml 잔, 스팀피처, 우유, 잔 받침, 티스푼

<조리 포인트>

1. 커피음료 전체의 양은 잔의 상단에서 1.5cm의 여유 공간을 남겨 두어야 한다.
 2. 거품은 0.5cm 미만 이어야 한다.
 3. 시각적인 모양은 크레마가 남아 있어야 함.
흰색이 많이 생기는 경우 채점 기준에 의해 감점
- *스푼을 이용해서 우유를 부을 경우 맛과 숙련도에서 최하점 부여

<조리 레시피>

- ① 트레이에 잔 받침과 티스푼을 준비하고 270ml 잔에 에스프레소를 추출한다.
- ② 차가운 우유를 스팀피처에 담는다.
- ③ 스팀피처에 담긴 우유를 데운다.
(심사위원에게 제공된 메뉴의 온도가 60도 미만인 경우는 감점)
- ④ 데운 우유가 담긴 스팀피처를 에스프레소가 준비된 270ml 잔에 우유를 잔의 상단에서 1.5cm를 비우고 부어준다.

4. 거품이 있는 카페 라떼 (Caffe Latte)



<준비물> 270ml 잔, 스팀피처, 우유, 잔 받침, 티스푼

<조리 포인트>

1. 커피음료 전체의 양은 잔에 가득 채워야 한다.
 2. 거품의 두께는 1.5cm 이상 있어야 한다.
 3. 시각적인 모양은 그림처럼 원형이어야 하며, 흰색은 잔 중앙에 위치하여야 하며 크기는 500원짜리 동전보다 커야 한다.
에스프레소와 우유거품의 색이 선명해야 한다.
- *스푼을 이용해서 우유거품을 올릴 경우 맛과 숙련도에서 최하점 부여

<조리 레시피>

- ① 트레이에 잔 받침과 티스푼을 준비하고 270ml 잔에 에스프레소를 추출한다.
- ② 차가운 우유를 스팀피처에 담는다.
- ③ 스팀피처에 담긴 우유로 우유거품을 만든다.(심사위원에게 제공된 메뉴의 온도가 60도 미만인 경우는 감점)
- ④ 우유거품이 담긴 스팀피처를 에스프레소가 준비된 270ml 잔에 우유와 우유거품을 가득 담는다.
*스팀 피처로 잔에 직접 부어서 만들어야 한다.

직종	척도	과제명

2022년 지방장애인기능경기대회 바리스타 직종 과제 도면

5. 카페 마끼아또(Caffe Macchiato)



<준비물> 에스프레소 잔, 스팀피처, 우유, 티스푼, 잔 받침

<조리 포인트>

1. 에스프레소 위로 거품의 두께는 1cm 이상 있어야 한다.
2. 우유거품은 기포가 없는 거품이어야 한다.
3. 시각적인 모양은 흰색의 원이 중앙에 위치하여야 하며, 원이 깨지지 않고 크레마와 우유 거품이 선명해야 한다. 크기는 500원짜리 동전보다 커야 한다.

<조리 레시피>

- ① 트레이에 잔 받침과 티스푼을 준비하고, 에스프레소 잔에 에스프레소를 추출한다.
- ② 차가운 우유를 스팀피처에 담는다.
- ③ 스팀피처에 담긴 우유로 우유거품을 만든다.
(심사위원에게 제공된 메뉴의 온도가 60도 미만인 경우는 감점)
- ④ 에스프레소가 담긴 잔에 티스푼을 이용하여 우유거품을 올린다.

6. 카푸치노(Cappuccino)

<준비물> 180ml 잔, 600ml 스팀피처, 우유, 잔 받침, 티스푼



<조리 포인트>

1. 커피음료 전체의 양은 잔에 가득 채워야 한다.
2. 거품의 두께는 1.5cm 이상 있어야 한다.
3. 시각적인 모양은 그림처럼 원형이어야 하며, 흰색은 잔 중앙에 위치하여야 하며 크기는 500원짜리 동전보다 커야 한다. 에스프레소와 우유거품의 색이 선명해야 한다.
*스푼을 이용해서 우유거품을 올릴 경우 맛과 숙련도에서 최하점 부여한다.

<조리 레시피>

- ① 트레이에 잔 받침과 티스푼을 준비하고, 180ml 잔에 에스프레소를 추출한다.
- ② 스팀피처에 우유를 담는다.
- ③ 스팀피처에 담긴 우유로 우유거품을 만든다.
(심사위원에게 제공된 메뉴의 온도가 60도 미만인 경우는 감점)
- ④ 에스프레소가 담긴 잔에 우유와 우유거품을 가득 붓는다.
스팀 피처로 잔에 직접 부어서 만들어야 한다.

직종	척도	과제명