

2014년도

커피바리스타
실기심사매뉴얼



사단법인 한국능력교육개발원

한국커피사격검정평가원

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 사용할 수 있다.
4. 실기검정 응시자가 접수한 검정 일자 또는 검정장을 변경하는 경우 한국커피자격검정평가원 홈페이지로 본인이 직접 변경 신청하여야 하며, 평가원은 환불 규정에 의거 처리한다.
5. 응시자가 검정장에서 소란을 피우거나 불미스러운 행동을 하는 경우 1차로 경고가 주어지며, 2차로 불합격 처리된다.
6. 응시자는 실기검정 진행과정에서 커피기계 또는 커피 그라인더 등을 파손시키는 경우 장비사용 미숙으로 불합격 처리되며, 장비수리에 발생하는 실비를 본인이 배상하여야 한다.
7. 실기검정 채점표는 비공개를 원칙으로 한다.

커피바리스타 실기검정

커피바리스타 실기검정 시험시간

1. 준비시간 10분

(준비시간에는 심사하지 않으며, 준비완료 시점에서 준비상태를 심사)

- 행주 정리, 기계점검, 잔 예열, 시험 추출, 잔 건조, 기계청소, 그라인더 청소, 작업테이블 청소, 티스푼 점검, 물잔 점검, 잔받침 점검, 물 주전자에 물 채우기, 재료(우유, 커피) 확인 등을 한다.
- TRAY에는 아무것도 없어야 한다(물품이 있다면 감점 처리한다).

2. 시연시간 10분

- 인사와 부여번호를 말한다.
- 물을 제공한다.
- 첫 번째 지정메뉴의 제조방법을 설명한다.
- 에스프레소를 추출한다.
- 첫 번째 지정메뉴를 제조한다.
- 두 번째 지정메뉴의 제조방법을 설명한다.
- 카푸치노를 제조한다.
- 두 번째 지정메뉴를 제조한다.

3. 정리시간 5분

(정리시간에는 심사하지 않으며, 정리완료 시점에서 정리 상태를 심사)

- 모든 기물을 정리한다.
- 커피기계와 그라인더를 원래 상태로 청소한다.
- 작업테이블을 원래 상태로 정리한다.

커피바리스타 지정메뉴 범위

1. 지정메뉴 추출

- 모든 메뉴는 에스프레소(크레마 포함 30ml)로 만들어야 한다.
- 추출방법은 제한이 없다.

2. 지정메뉴 출제범위

1) 아메리카노 (270ml 잔에 제작)

- 에스프레소 추출 후 물을 혼합하거나 또는 물을 받고 에스프레소를 추출한다.
- 전체 양은 잔에 1.5cm 비우고 물을 받아야 한다.
- 크레마가 모두 희석되어야 한다.

2) 카페 라떼 (270ml 잔에 제작)

- 거품이 없는 카페 라떼 또는 거품이 있는 카페 라떼를 제작한다.
- 거품이 없는 카페 라떼의 경우 잔에 1.5cm 비우고 우유(거품이 0.5cm 이내)를 받아야 하며, 표면에 크레마가 살아있어야 한다.
- 거품이 있는 카페 라떼의 경우 거품이 1.5cm 이상 있어야 한다.

3) 카페 마끼아또 (에스프레소 잔에 제작)

- 우유를 넣지 말고 제작한다.
- 에스프레소 위로 거품의 양이 1cm 이상 있어야 한다.
- 우유 거품은 기포가 없이 고와야 한다.
- 시각적으로 중앙에 흰색이 형성되어야 하고 깨지지 말아야 한다.

4) 라떼 마끼아또 (225ml 손잡이가 있는 유리잔에 제작)

- 설탕시럽 20ml를 기준으로 제작한다.
- 메뉴 전체의 양은 잔에 가득 담아야 한다.
- 거품의 질감은 기포가 없이 고와야 한다.
- 시각적인 모양에서 우유 vs 에스프레소 vs 거품의 비율은 1 : 1 : 1이 되어야 한다.
- 표면의 우유 품질은 기포가 없이 고와야 한다.
- 표면의 커피 자국은 지름 1cm 이하로 제작한다.

5) 모카 카푸치노 (180ml 잔에 제작)

- 초코소스 15ml를 기준으로 제작한다.
- 시각적인 모양은 원형으로 만들어야 한다.

6) 모카 라떼 (270ml 잔에 제작)

- 초코소스 15ml를 기준으로 제작한다.

- 거품이 없는 모카 라떼의 경우 잔에 1.5cm 비우고 우유(거품이 0.5cm이내)를 받아야 하며, 표면에 크레마가 살아있어야 한다.

- 거품이 있는 모카 라떼의 경우 거품이 1.5cm 이상 있어야 한다.

7) 룽고 (에스프레소 잔에 제작)

8) 카페 콘판나 (에스프레소 잔에 제작)

9) 카페비엔나 (180ml 잔에 제작)

10) 카페 모카 (180ml 잔에 제작)

11) 캐러멜 마끼아또 (225ml 손잡이가 유리잔에 제작)

12) 리스트레또 도피오 (에스프레소 잔에 제작)

13) 에스프레소 도피오 (에스프레소 잔에 제작)



준비 시간



▶▶ 준비 시간 10분 : 손님 맛을 준비를 하는 과정

(준비 시간에는 심사하지 않으며, 준비완료 시점에서 준비상태를 심사)

* 앞치마를 착용하고, 행주가 담긴 TRAY를 작업테이블에 올려놓은 상태로 대기하며, “시작하세요” 라는 스텝의 진행에 따라 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시를 하고, 준비를 시작한다.

1. 행주 정리

- Filter Holder를 닦기 위한 마른 행주 하나는 접시에 담아 그라인더 옆에
- 스팀노즐을 닦기 위한 젖은 행주 하나를 접시에 담아 스팀 노즐 옆에
- 커피기계 또는 작업테이블을 닦기 위한 젖은 행주 하나를 기계 옆에
- 커피기계 또는 작업테이블의 물기제거를 위한 마른 행주 하나를 기계 앞에
- 잔 또는 스팀피처의 물기제거를 위한 마른 행주 하나를 TRAY 주변에
- 예비용 행주 하나는 깨끗한 접시위에 준비

2. 기계 점검

- 양쪽 스팀 노즐 점검을 한다.
- 온수를 확인한다.
- 양쪽 그룹을 점검한다.

3. 잔 예열

- 에스프레소 잔 1개, 카푸치노 잔 1개, 지정메뉴 잔 2개를 내려놓는다.
- 스팀피처에 온수를 받아, 잔에 7할 이상을 붓는다.
- 스팀피처는 마른 행주로 물기를 제거하여 기계 위에 올려놓는다.
- 잔의 온도는 65~70℃ 정도로 예열한다.

4. 그라인더 점검 및 커피추출 확인

- 커피를 분쇄하여 시험 추출을 한다.

5. 잔 건조

- 시험추출이 끝나면 예열한 잔의 물을 비우고, 물기를 제거하여 커피기계 위에 올려놓는다.

6. 기계 청소

- 필터 홀더에 찌꺼기를 버리고 물로 씻어준다.

- 젖은 행주로 커피기계를 닦는다.
- 잔 건조용 마른 행주로 물기의 흔적을 지운다.
- 그라인더 안의 커피 가루를 모두 비운다.
- 커피기계와 그라인더 주위를 깨끗이 청소한다.

7. 기물 확인

- 사용할 티스푼과 커피 받침, 물잔, 스팀피처의 청결 상태를 점검하고 닦는다.
- 기물을 닦은 행주는 커피기계 앞쪽에 놓아둔다.

8. 우유와 커피가 준비되어 있는지 확인한다.

9. 물 주전자에 물을 채워 준비한다.

* 모든 작업이 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고, 대기한다.

시연 시간

▶▶ 시연시간 10분 : 손님을 맞이하여 에스프레소, 카푸치노, 지정메뉴를 제공하는 과정

▶▶ 시연 준비 단계

* “시작하세요”라는 심사위원의 신호에 따라, 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시연을 시작한다.

1. 인사와 함께 부여번호를 말한다.

- 안녕하세요. 응시번호 1번입니다.
먼저 물부터 제공해드리겠습니다.

2. 심사위원에게 물을 제공한다.

- 2잔의 물을 제공한다.

▶▶ 에스프레소와 첫 번째 지정메뉴 단계

- 추출하고자하는 에스프레소의 양, 첫 번째 지정메뉴의 제조방법을 설명한다.
 - 예를 들어, 첫 번째 지정메뉴가 아메리카노인 경우 “에스프레소는 크레마 포함 30ml를 추출하고, 아메리카노는 물을 먼저 받고 에스프레소를 추출해서(에스프레소를 추출하고 물을 받아서) 만들겠습니다.”
- TRAY에 에스프레소 잔받침 1개, 지정메뉴 잔받침 1개를 준비하고, 에스프레소 티스푼 1개와 지정메뉴 티스푼 1개를 잔받침에 각각 올려놓는다.
- Filter Holder를 분리한다.
(커피 가루가 있을 경우 마른 행주로 닦아낸다)
- Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.
- 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는다.
- Filter Holder에 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 계속 담는다.
- 탐핑을 한다(탐핑 시 수평을 확인하며 진행).

8. Filter Holder를 그룹에 장착한다.
 - Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착한다.
9. 커피기계의 연속 추출 버튼을 누르고, 에스프레소 잔 1개와 지정메뉴 잔 1개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓는다.
 - 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
10. 에스프레소가 추출되는 동안에 그라인더와 커피기계 주위를 살펴보고, 분쇄된 커피가루 등이 떨어져 있는 경우 가볍게 청소한다.
11. 에스프레소 잔과 지정메뉴 잔에 에스프레소를 추출한다.
12. 추출된 에스프레소는 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥을 확인한 후 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
13. 지정메뉴를 제조한 다음 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥을 확인한 후 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
14. 한 손으로 TRAY를 들고, 심사테이블 앞에서 “실례합니다”라고 한 후에 추출한 에스프레소 1잔과 지정메뉴 1잔을 제공한다.

* 에스프레소와 첫 번째 지정메뉴가 심사테이블에 제공되면 자동으로 시연시간은 일시정지 되며, 심사위원이 커피음료를 심사하는 동안 작업테이블로 돌아와서 대기한다.

▶▶ 카푸치노와 두 번째 지정메뉴 단계

* “시작하세요”라는 심사위원의 신호에 따라, 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 일시 정지되었던 시연시간이 계속되며, 시연을 진행한다.

1. 카푸치노의 커피와 우유의 비율, 두 번째 지정메뉴의 제조방법을 설명한다.
 - 예를 들어, 두 번째 지정메뉴가 카페라떼인 경우 “부드러운 카푸치노 1잔과 거품이 없는(거품이 있는) 카페라떼 1잔을 만들겠습니다.
2. TRAY에 카푸치노 잔받침 1개와 지정메뉴 잔받침 1개를 준비하고, 카푸치노 티스푼 1개와 지정메뉴 티스푼 1개를 잔받침에 각각 올려놓는다.
3. 스팀피처에 우유를 담는다.

4. 에스프레소를 추출하지 않은 Filter Holder를 분리한다.
(커피 가루가 있을 경우 마른 행주로 닦아낸다)
5. Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.
6. 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는다.
7. Filter Holder에 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 계속 담는다.
8. 탬핑을 한다. (탬핑 시 수평을 확인하며 진행)
9. Filter Holder를 그룹에 장착한다.
- Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착한다.
10. 커피기계의 연속 추출 버튼을 누르고, 카푸치노 잔 1개와 지정메뉴 잔 1개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓는다.
- 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
11. 에스프레소가 추출되는 동안에 그라인더와 커피기계 주위를 살펴보고, 분쇄된 커피가루 등이 떨어져 있는 경우 가볍게 청소한다.
12. 카푸치노 잔과 지정메뉴 잔에 크레마 포함 30ml를 추출한다.
13. 추출된 커피 잔을 마른 행주 위에 내려놓는다.
14. 스팀 노즐을 커피기계의 드립트레이 안쪽으로 향하고, 스팀을 틀어 물기를 빼준다.
15. 우유 스티밍을 만든다.
16. 우유 스티밍이 완료되면 스팀피처를 작업테이블에 내려놓고, 스팀 노즐을 청소한다.
17. 카푸치노 1잔을 제조한 다음 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥을 확인한 후 준비된 잔받침에 올려놓는다.
18. 지정메뉴 1잔을 제조한 다음 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥을 확인한 후 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
19. 한 손으로 TRAY를 들고 심사테이블 앞에서 “실례합니다”라고 한 후에 추출한 카푸치노 1잔과 지정메뉴 1잔을 제공한다.

* 카푸치노와 두 번째 지정메뉴가 심사테이블에 제공되면 자동으로 시연시간은 종료된다.

정리 시간

▶▶ 정리시간 5분 : 모든 작업을 마치고 마무리하는 과정

(정리 시간에는 심사하지 않으며, 정리완료 시점에서 정리 상태를 심사)

* 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 정리를 시작한다.

1. 에스프레소를 추출한 Filter Holder를 청소한다.
2. 커피기계를 청소한다.
 - 물기가 없도록 한다.
3. 그라인더를 청소한다.
 - 도저(DOSE)에 커피 가루가 없도록 한다.
4. 작업테이블을 청소한다.
 - 작업테이블에 물기가 없도록 한다.
5. 커피기계, 그라인더, 탬퍼 등 원래 상태로 깨끗이 청소, 정리한다.
6. 본인이 사용한 스팀피처와 접시 등 세척이 필요한 기물은 커피기계 앞에 모아서 정리한다.
7. 본인이 준비한 행주는 TRAY에 담아 퇴장한다.

* 모든 정리가 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고, “퇴장하세요”라는 스텝의 진행에 따라 행주가 담긴 TRAY를 가지고 퇴장한다.

커피바리스타 실기검정 평가

▶▶ 사전 준비사항 평가

1. 모든 기물의 준비 상태 [0 2 4]

정리 상태와 청결 상태를 구분하여 평가

- 정리 상태와 청결 상태가 모두 좋으면 4점
- 정리 상태와 청결 상태가 1가지라도 좋지 않으면 2점
- 정리 상태와 청결 상태가 모두 좋지 않으면 0점

2. 잔 준비 상태 [0 1 2]

- 모두 예열이 잘되면 2점
- 1개가 부족하면 1점
- 2개 이상 부족하면 0점

3. 재료의 준비 상태 [0 1]

- 물, 우유, 커피 중 1개라도 미흡하면 0점

4. 장비의 청결 상태 [0 1 2]

커피기계와 그라인더를 구분하여 평가

- 커피기계와 그라인더의 청결 상태가 모두 좋으면 2점
- 커피기계 또는 그라인더의 청결 상태가 1가지라도 좋지 않으면 1점
- 커피기계와 그라인더의 청결 상태가 모두 좋지 않으면 0점

5. 작업공간의 청결 상태 [0 1 2]

커피기계 주변, 그라인더 주변, 작업테이블, 작업테이블 아래(바닥)로 구분하여 평가

- 모두 청결하면 2점
- 한 장소라도 청결 상태가 좋지 않으면 1점
- 한 장소를 초과하여 좋지 않으면 0점

▶▶ 기본사항 평가

1. 복장 상태 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 긴머리의 경우 묶지 않은 상태
- 높은 굽(5cm 초과)의 신발
- 너무 짧은 상의나 반바지
- 진한 화장이나 손톱에 매니큐어(투명은 제외)를 바른 경우
- 시계나 반지 등 악세서리를 착용한 경우

2. 기본적인 예의 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 실기검정에 응하는 태도가 좋지 못한 경우
- 고개를 숙여서 인사하지 않는 경우
- 부여번호를 말하지 않는 경우

3. 물 서빙 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 에스프레소를 제공하기 전에 물이 제공되지 않은 경우
- 물 잔의 입이 닿는 부분을 잡은 경우
- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우
- 물 잔을 조심히 테이블에 놓지 않는 경우
- 물의 양이 잔에 70% 미만인 경우

▶▶ 에스프레소와 첫 번째 지정메뉴의 기술 평가

1. Filter Holder(필터홀더) 관리 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- Spout이 기계 또는 작업대와 접촉하는 경우
- Spout으로 물이 흐르는 경우
- 바스켓 필터 안에 물기가 과도하게 많은 상태로 진행하는 경우 (물기가 일부 남은 것은 허용)
- Filter Holder에 찌꺼기가 많은 상태로 진행하는 경우
- 행주 사용 시 올바르게 못한 행주를 사용하는 경우
- 행주 사용 시 정확히 닦지 않는 경우

2. 원두 담기의 정확성 [0 1 2]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상인 경우 0점

- 그라인더의 도저레버를 무리하게 작동하거나 미숙하게 다루는 경우
- Filter Holder 밖으로 분쇄된 커피가루를 흘리는 경우

- 도저(Dose)에 3g을 초과하여 분쇄된 커피가 남아있거나 찌꺼기통에 버린 경우

3. Tamping의 정확성 [0 2 4]

다음 사항 중 해당 사항이 없으면 4점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개 이상인 경우 0점

- Tamping의 수평이 틀리는 경우
- 레벨링, 태핑 등의 행동이 목적에 맞는 정확한 동작이 아닌 경우
- Tamping과 관계없는 불필요한 동작을 하는 경우

4. Filter Holder 장착의 정확성 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 한 번에 장착하지 못하는 경우
- 장착 전후로 추출과 관계없는 불필요한 동작으로 신속한 추출이 되지 않은 경우
- 장착시 포트필터에 충격을 주는 경우
 - ※ 잔을 준비하고 추출버튼을 누르는 경우 감점하지 않는다.
 - ※ 커피를 담고 커피기계의 물 흘리기를 하는 경우 신속한 추출이 되지 않은 것으로 간주한다.

5. 추출의 정확성 [1 5 7 10]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 10점, 1개가 해당되는 경우 7점, 2개가 해당되는 경우 5점, 3개 이상 해당되는 경우 1점

- 추출시간이 25~30초를 초과하거나 부족한 경우
- 추출량이 크레마 포함 30ml를 초과하거나 부족한 경우
- 추출속도가 1초에 1ml가 일치하지 않는 경우
 - ※ 재추출을 하는 경우 「주요 기술의 추가 작업 평가」에서 감점 처리한다.

6. 첫 번째 지정메뉴의 제조 숙련도 [0 1 3 5]

제조순서, 안정된 작업, 신속성, 정확성을 구분하여 평가

모두 좋으면 5점

1개가 부족하면 3점

2개가 부족하면 1점

2개를 초과 또는 제조방법과 지정메뉴가 일치하지 않는 경우 0점

7. 작업 중 기물 관리 상태 [0 2 4]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 4점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 기물 및 행주 등을 올바르게 놓지 못한 위치에 놓는 경우
- 미처 정리정돈이 되지 않아 사용하기 위하여 찾는 경우

- 작업 공간(커피기계, 그라인더, 작업테이블, 바닥 포함)이 청결하지 못한 경우

8. 위생관리 [0 1 3 5]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당되는 경우 0점

- 원두 담기 시에 손을 사용하여 Filter Holder의 커피를 털어내는 경우
- 장착 전 손을 사용하여 Filter Holder를 닦는 경우
- 잔의 입이 닿는 부분을 잡는 등의 방법이 좋지 못한 경우
- 티스푼의 입이 닿는 부분이나 저을 때 커피에 잠기게 되는 부분을 잡는 경우
- 탬퍼를 작업테이블 위에 놓는 등 위생적이지 못한 위치에 두는 경우

▶▶ 에스프레소 평가

1. 크레마의 색감 [1 3 5]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개 이상 해당되는 경우 1점

- 추출량(크레마 포함 30ml 기준)이 일치하지 않는 경우
- 추출속도(1초에 1ml)가 일치하지 않는 경우
- 추출시간(25~30초)이 일치하지 않는 경우

2. 크레마의 조밀성 [1 3 5]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개 이상 해당되는 경우 1점

- 추출량이 크레마 포함 30ml를 초과하는 경우 (부족한 경우는 제외)
- 추출속도(1초에 1ml)가 일치하지 않는 경우
- 추출시간(25~30초)이 일치하지 않는 경우

3. 에스프레소 맛의 밸런스 [1 5 7 10]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 10점, 1개가 해당되는 경우 7점, 2개 이상 해당되는 경우 5점, 3개 이상 해당되는 경우 1점

- 추출량(크레마 포함 30ml 기준)이 일치하지 않는 경우
- 추출속도(1초에 1ml)가 일치하지 않는 경우
- 추출시간(25~30초)이 일치하지 않는 경우

▶▶ 첫 번째 지정메뉴 평가

1. 제조방법 설명 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 에스프레소를 추출하기 전에 설명하지 않은 경우
- 만드는 방법을 설명하지 않은 경우

※ 예를 들어, 지정메뉴가 아메리카노인 경우 물을 먼저 받고 에스프레소를 추출할 것인지, 에스프레소를 추출한 이후 물을 부을 것인지를 설명하여야 하며, 지정메뉴가 카페라떼인 경우 거품이 있는지, 거품이 없는지를 설명하여야 한다.

2. 시각적인 모양 [1 3 5]

제조방법에 의한 모양(색감) 확인

- 온수가 들어가는 커피음료 제조에서 물을 먼저 받고 에스프레소를 추출하는 경우 크레마가 남아있는지를 평가

※ 잔에 절반 이상 크레마가 남아있는 경우 5점, 1/3이상 절반 미만으로 크레마가 남아있는 경우 3점, 1/3 미만으로 크레마가 남아있는 경우 1점

- 온수가 들어가는 커피음료 제조에서 에스프레소를 추출하고 물을 붓는 경우 크레마가 희석되어 부드러운 색감(흰색에 가까운 연한 노란색)인지를 평가

※ 잔의 표면 전체에 크레마가 희석이 잘되어 있는 경우 5점, 희석이 안된 크레마가 한 부분에 1/4 미만으로 남아있는 경우 3점, 희석이 안된 크레마가 1/4 이상으로 남아있거나 희석이 안된 크레마가 한 부분을 초과하는 경우 1점

- 우유가 첨가되는 커피음료 제조에서 거품이 없는 커피음료의 경우 크레마가 남아있는지를 평가

※ 잔의 표면에 크레마가 3/4 이상 남아있는 경우 5점, 크레마가 3/4 미만 절반 이상 남아있는 경우 3점, 크레마가 절반 미만으로 남아있는 경우 1점

- 우유가 첨가되는 커피음료 제조에서 거품이 있는 커피음료의 경우 모양(비율)과 선명도를 평가

※ 모양(비율)과 선명도가 모두 좋은 경우 5점, 우유(흰색)와 크레마의 비율에서 흰색이 1:1 이상이 안되거나 선명도(크레마와 우유의 경계선)가 좋지 않은 경우 3점, 모양(비율)과 선명도가 모두 좋지 않은 경우 1점

3. 커피음료 전체 양과 온도 [0 1 2]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 거품이 없는 커피음료의 전체 양이 잔에 1.5cm가 남기고 채워지지 않은 경우
- 거품이 있는 커피음료의 전체 양이 잔에 가득 채워지지 않은 경우
- 온도가 기준 온도(65~70℃)를 초과하거나 부족한 경우

4. 커피음료 맛의 밸런스 [1 5 7 10]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 10점, 1개가 해당되는 경우 7점, 2개가 해당되는 경우 5점, 3개 이상 해당되는 경우 1점

- 제조방법에 의한 맛이 아닌 경우
- 에스프레소와 첨가 재료의 조화가 좋지 않는 경우
- 거친 쓴 맛이 많은 경우

▶▶ 에스프레소 및 지정메뉴1의 서비스 평가

1. 커피음료 서빙 [0 1 2]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우
(서빙 시 트레이를 심사테이블에 내려놓고 진행하는 경우 허용)
- 표정이 좋지 않은 경우
- 조심성(잔을 놓을 때 스푼, 잔, 잔받침이 소리)이 부족한 경우

2. 서비스 숙련도 [0 1 2]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 잔 외부에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우
- 잔받침에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우
- 잔의 손잡이와 티스푼의 방향이 일치하지 않는 경우
- 서빙 시 커피음료를 흘리는 경우
- 티스푼 등을 심사테이블 또는 바닥으로 떨어뜨리는 경우

▶▶ 카푸치노와 두 번째 지정메뉴의 기술 평가

1. Filter Holder(필터홀더) 관리 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- Spout이 기계 또는 작업대와 접촉하는 경우
- Spout으로 물이 흐르는 경우
- 바스켓 필터 안에 물기가 과도하게 많은 상태로 진행하는 경우 (물기가 일부 남은 것은 허용)
- Filter Holder에 찌꺼기가 많은 상태로 진행하는 경우

- 행주 사용 시 올바르게 못한 행주를 사용하는 경우
- 행주 사용 시 정확히 닦지 않는 경우

2. 원두 담기의 정확성 [0 1 2]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상인 경우 0점

- 그라인더의 도저레버를 무리하게 작동하거나 미숙하게 다루는 경우
- Filter Holder 밖으로 분쇄된 커피가루를 흘리는 경우
- 도저(Dose)에 3g을 초과하여 분쇄된 커피가 남아있거나 찌꺼기통에 버린 경우

3. Tamping의 정확성 [0 2 4]

다음사항 중 해당사항이 없으면 4점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개 이상인 경우 0점

- Tamping의 수평이 틀리는 경우
- 레벨링, 태핑 등의 행동이 목적에 맞는 정확한 동작이 아닌 경우
- Tamping과 관계없는 불필요한 동작을 하는 경우

4. Filter Holder 장착의 정확성 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 한 번에 장착하지 못하는 경우
- 장착 전후로 추출과 관계없는 불필요한 동작으로 신속한 추출이 되지 않은 경우
- 장착 시 포트필터에 충격을 주는 경우
 - ※ 잔을 준비하고 추출버튼을 누르는 경우 감점하지 않는다.
 - ※ 커피를 담고 커피기계의 물 흘리기를 하는 경우 신속한 추출이 되지 않은 것으로 간주한다.

5. 추출의 정확성 [1 5 7 10]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 10점, 1개가 해당되는 경우 7점, 2개가 해당되는 경우 5점, 3개 이상 해당되는 경우 1점

- 추출시간이 25~30초를 초과하거나 부족한 경우
- 추출량이 크레마 포함 30ml를 초과하거나 부족한 경우
- 추출속도가 1초에 1ml가 일치하지 않는 경우
 - ※ 재추출을 하는 경우 「주요 기술의 추가 작업 평가」에서 감점 처리한다.

6. 우유 스티밍의 숙련도 [0 1 5 7]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 7점, 1개가 해당되는 경우 5점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당하거나 거품이 없는 경우 0점

- 공기주입이 충분하지 않은 경우
- 공기주입 시 소음이 심한 경우

- 우유거품이 곱지 않은 경우
- 우유 스티밍 중에 스티ம்ப퍼처 밖으로 우유를 흘리는 경우
- ※ 우유 재스팀을 하는 경우 「주요 기술의 추가 작업 평가」에서 감점 처리한다.

7. 스티밍노즐 관리 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 사용 전 스티밍을 충분히 배출하지 않는 경우
- 사용 후 스티밍을 충분히 배출하지 않는 경우
- 스티밍노즐을 커피기계 드립트레이 밖으로 향하여 배출하는 경우
- 스티밍노즐에 우유가 남아있는 경우
- 젖은 행주를 사용하지 않거나 사용방법이 올바르지 못한 경우

8. 카푸치노의 제조 숙련도 [0 1 3 5]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당되는 경우 0점

- 크레마가 안정이 되지 않는 경우
- 우유나 커피를 밖으로 흘린 경우
- 스티밍 우유를 다루는 기술이 부족한 경우
- 정확한 모양을 만들지 못하는 경우
- 신속한 작업이 진행되지 않는 경우

9. 두 번째 지정메뉴 제조 숙련도 [0 1 3 5]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당되는 경우 0점

- 제조 순서가 일치하지 않는 경우
- 안정된 작업이 진행되지 않는 경우
- 작업이 신속하게 진행되지 않는 경우
- 정확한 커피음료를 만들지 못하는 경우

10. 우유 사용량의 적절성 [0 1]

우유의 잔량(거품 포함)이 100ml를 초과하는 경우 0점

11. 작업 중 기물 정리정돈 및 청결 상태 [0 2 4]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 4점, 1개가 해당되는 경우 2점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 기물 및 행주 등을 올바르게 못한 위치에 놓는 경우
- 미처 정리정돈이 되지 않아 사용하기 위하여 찾는 경우
- 작업공간(커피기계, 그라인더, 작업테이블, 바닥 포함)이 청결하지 못한 경우

12. 위생관리 [0 1 3 5]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 5점, 1개가 해당되는 경우 3점, 2개가 해당되는 경우 1점, 3개 이상 해당되는 경우 0점

- 원두 담기 시에 손을 사용하여 Filter Holder의 커피를 덜어내는 경우
- 장착 전 손을 사용하여 Filter Holder를 닦는 경우
- 잔에 입이 닿는 부분을 잡는 등 방법이 좋지 못한 경우
- 티스푼에 입이 닿는 부분이나 저을 때 커피에 잡기게 되는 부분을 잡는 경우
- 탬퍼를 작업테이블 위에 놓는 등 위생적이지 못한 위치에 두는 경우

▶▶ 카푸치노 평가

1. 시각적인 모양 [0 3 5 7]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 7점, 1개가 해당되는 경우 5점, 2개가 해당되는 경우 3점, 3개 이상 해당되거나 전체가 우유 또는 크레마로 덮인 경우 0점

- 모양이 중앙에 위치하지 않는 경우
- 모양이 선명하지 않는 경우
- ※ 정확한 하트는 인정하지만, 정확하지 않은 하트는 불인정
- 우유(흰색)와 크레마의 비율이 1:1 이상으로 흰색이 크지 않은 경우

2. 거품의 양 [0 1 7 10]

- 거품의 양이 2cm이상인 경우 10점
- 거품의 양이 1cm이상 2cm미만인 경우 7점
- 거품의 양이 0.5cm이상 1cm미만인 경우 1점
- 거품의 양이 0.5cm미만인 경우 0점

3. 거품의 질 [0 1 5 7]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 7점, 1개가 해당되는 경우 5점, 2개가 해당되는 경우 1점, 거품의 양이 0.5cm미만인 경우 0점

- 잔 표면의 거품이 거친 경우
- 속 거품이 곱지 않은 경우

4. 카푸치노 전체 양과 온도 [0 1 2]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점

- 전체 양이 잔에 가득 채워지지 않은 경우
- 온도가 65~70℃를 초과하거나 부족한 경우

5. 카푸치노 맛의 밸런스 [0 1 5 7 10]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 10점, 1개가 해당되는 경우 7점, 2개가 해당되는 경우 5점, 3개 이상 해당되는 경우 1점, 거품의 양이 0.5cm미만이거나 우유 맛이 강한 경우 0점

- 크레마와 거품의 조화가 없는 경우
- 에스프레소와 우유의 조화가 없는 경우
- 부드러운 거품(기포가 없어야 함)의 맛이 없는 경우

▶▶ 두 번째 지정메뉴 평가

1. 제조방법 설명 [0 1]

다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 1점, 1개 이상 해당되는 경우 0점

- 에스프레소를 추출하기 전에 설명하지 않은 경우
- 만드는 방법을 설명하지 않은 경우

※ 예를 들어, 지정메뉴가 아메리카노인 경우 물을 먼저 받고 에스프레소를 추출할 것인지, 에스프레소를 추출한 이후 물을 부을 것인지를 설명하여야 하며, 지정메뉴가 카페라떼인 경우 거품이 있는지, 거품이 없는지를 설명하여야 한다.

2. 시각적인 모양 [1 3 5]

제조방법에 의한 모양(색감) 확인

- 온수가 들어가는 커피음료 제조에서 물을 먼저 받고 에스프레소를 추출하는 경우 크레마가 남아있는지를 평가

※ 잔에 절반 이상 크레마가 남아있는 경우 5점, 1/3이상 절반 미만으로 크레마가 남아있는 경우 3점, 1/3 미만으로 크레마가 남아있는 경우 1점

- 온수가 들어가는 커피음료 제조에서 에스프레소를 추출하고 물을 붓는 경우 크레마가 희석되어 부드러운 색감(흰색에 가까운 연한 노란색)인지를 평가

※ 잔의 표면 전체에 크레마가 희석이 잘되어 있는 경우 5점, 희석이 안된 크레마가 한 부분에 1/4 미만으로 남아있는 경우 3점, 희석이 안된 크레마가 1/4 이상으로 남아있거나 희석이 안된 크레마가 한 부분을 초과하는 경우 1점

- 우유가 첨가되는 커피음료 제조에서 거품이 없는 커피음료의 경우 크레마와 우유가 잘 혼합되어 있는지를 평가

※ 잔의 표면 전체에 크레마와 우유의 혼합이 잘되어 있는 경우 5점, 혼합이 안된 부분이 1/4 미만으로 남아있는 경우 3점, 혼합이 안된 부분이 1/4 이상으로 남아있는 경우 1점

- 우유가 첨가되는 커피음료 제조에서 거품이 있는 커피음료의 경우 모양(비율)과 선명도를

평가

- ※ 모양(비율)과 선명도가 모두 좋은 경우 5점, 우유(흰색)와 크레마의 비율에서 흰색이 1:1 이상이 안되거나 선명도(크레마와 우유의 경계선)가 좋지 않은 경우 3점, 모양(비율)과 선명도가 모두 좋지 않은 경우 1점

3. 커피음료 전체 양과 온도 [0 1 2]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점
- 거품이 없는 커피음료의 전체 양이 잔에 1.5cm가 남기고 채워지지 않은 경우
 - 거품이 있는 커피음료의 전체 양이 잔에 가득 채워지지 않은 경우
 - 온도가 기준 온도(65~70℃)를 초과하거나 부족한 경우

4. 커피음료 맛의 밸런스 [1 5 7 10]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 10점, 1개가 해당되는 경우 7점, 2개가 해당되는 경우 5점, 3개 이상 해당되는 경우 1점
- 제조방법에 의한 맛이 아닌 경우
 - 에스프레소와 첨가 재료의 조화가 좋지 않은 경우
 - 거친 쓴 맛이 많은 경우

▶▶ 카푸치노 및 지정메뉴2의 서비스 평가

1. 커피음료 서빙 [0 1 2]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점
- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우
(서빙 시 트레이를 심사테이블에 내려놓고 진행하는 경우 허용)
 - 표정이 좋지 않은 경우
 - 조심성(잔을 놓을 때 스푼, 잔, 잔받침이 소리)이 부족한 경우

2. 서비스 숙련도 [0 1 2]

- 다음 사항 중 해당 사항이 없는 경우 2점, 1개가 해당되는 경우 1점, 2개 이상 해당되는 경우 0점
- 잔 외부에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우
 - 잔받침에 커피음료의 흔적이 남아있는 경우
 - 잔의 손잡이와 티스푼의 방향이 일치하지 않는 경우
 - 서빙 시 커피음료를 흘리는 경우
 - 티스푼 등을 심사테이블 또는 바닥으로 떨어뜨리는 경우

▶▶ 종료 후 뒷정리 평가

1. 기물의 정리 상태 [0 1 2]

- 정리 상태가 모두 좋으면 2점
- 기물 1개라도 정리 상태가 미흡하면 1점
- 기물 2개 이상 정리 상태가 미흡하면 0점

2. 장비의 청결 상태 [0 2 4]

커피기계와 그라인더를 구분하여 평가

- 커피기계와 그라인더의 청결 상태가 모두 좋으면 4점
- 커피기계 또는 그라인더의 청결 상태가 1가지라도 좋지 않으면 2점
- 커피기계와 그라인더의 청결 상태가 모두 좋지 않으면 0점

3. 작업공간의 청결 상태 [0 1 2]

커피기계 주변, 그라인더 주변, 작업테이블, 작업테이블 아래(바닥)로 구분하여 평가

- 모두 청결하면 2점
- 한 장소라도 청결 상태가 좋지 않으면 1점
- 한 장소를 초과하여 좋지 않으면 0점

▶▶ 시연 종료시간 평가

1. 시연시간(10분) 이내에 작업완료 [Y / N]

- 시연시간 이후 1~20초 이하로 초과 10점 감점
- 시연시간 이후 21~40초 이하로 초과 20점 감점
- 시연시간 이후 41~60초 이하로 초과 30점 감점
- 시연시간 이후 61초 이상 초과 불합격

※ 심사위원은 응시생이 시연시간을 기준시간 보다 61초 이상 초과하는 경우 시연을 중지시키고, “시연시간보다 61초 이상 초과하셨습니다.”라고 통보하여야 한다.

▶▶ 주요 기술의 추가 작업 평가

1. 1차 재추출 [Y / N]

- 에스프레소 및 지정메뉴1의 제작 시 재추출을 하는 경우 10점 감점

2. 2차 재추출 [Y / N]

- 카푸치노 및 지정메뉴2의 제작 시 재추출을 하는 경우 10점 감점

3. 재스팀 [Y / N]

- 카푸치노 및 지정메뉴2의 제작 시 재스팀을 하는 경우 10점 감점

▶▶ 커피바리스타 실기검정 진행 시 주의사항

1. 준비시간의 시작은 스텝의 신호에 따라 응시자 본인이 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작되며, 응시자 본인이 “마치겠습니다”라는 의사표시와 함께 종료된다. 단, 준비시간(10분)을 전부 사용한 경우 스텝의 “종료” 안내와 함께 작업을 중지하여야 한다.
2. 시연시간의 시작은 심사위원의 신호에 따라 응시자 본인이 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작되며, 심사테이블에 제작한 커피음료 서빙이 완료되면 종료된다.
3. 에스프레소와 첫 번째 지정메뉴의 서빙이 완료되면 시연시간은 일시정지 되며, 심사위원이 맛 평가를 하는 동안 응시자는 작업테이블로 돌아와서 대기하여야 한다.
4. 심사위원이 맛 평가를 채점한 이후, 심사위원의 시작신호에 따라 응시자 본인이 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시연시간은 계속 진행된다.
5. 카푸치노와 두 번째 지정메뉴의 서빙이 완료되면 시연시간은 종료된다. 단, 시연시간(10분)을 61초 이상 초과한 경우 심사위원의 “종료” 안내와 함께 작업을 중지하여야 한다.
6. 정리시간은 스텝 또는 심사위원의 신호와 관계없이 TRAY를 작업테이블에 올려놓고 응시자 본인이 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작된다. 단, 심사위원의 중지 신호가 있었다면 정리 작업을 중지하고 대기하여야 하며, 심사위원의 시작신호에 따라 응시자 본인이 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 정리시간은 시작된다.
7. 작업시간은 다음과 같이 스텝이 안내하여 확인할 수 있다.
 - 준비시간 : 5분 남았습니다 / 3분 남았습니다 / 1분 남았습니다 / 종료되었습니다. 멈추세요.
 - 시연시간 : 5분 남았습니다 / 3분 남았습니다 / 1분 남았습니다 / 시연시간을 모두 사용하셨습니다.
 - 정리시간 : 3분 남았습니다 / 1분 남았습니다 / 종료되었습니다. 멈추세요.