

2018 알프레도 · 미나 WSBC

심사 매뉴얼

토너먼트

2018 알프레도·미나 WSBC 심사 매뉴얼

바리스타를 꿈꾸며 열심히 노력하는 모든 인재들에게 희망과 용기를 북돋아 주고 대회 참여를 통해 참가 선수 상호 간 정보 교류와 실력 향상을 도모하며 더 나아가 커피 산업 활성화와 올바른 커피 문화 정착에 이바지한다.

[대회 일정 및 시상 내역]

WSBC 토너먼트

2018년 4월 5일(목) ~ 4월 8일(일)

금상 은상 동상

※ 개인전 우승 시 상금 외 상품 증정 예정[제세 공과금 본인 부담]

1. 구성

선수 구성	선발 인원	총 선발 인원	대회 일정	장소
전년도 1~3위	3명	64명	-	-
강릉바리스타어워드	2명		2017년 10월 7일	강릉
베트남 VNSBC	1명		2017년 6월 1일~4일	베트남 호치민
지역 대회	12명		2017년 9월~12월	부산, 대전, 대구, 광주
온라인 예선전	46명		2018년 1월 20일~2월 10일	

심사위원 구성	심사위원회	전체 심사위원	시각 심사위원	품질 심사위원
64강	심사위원장 1명 심사 부위원장 2명	1명	2명	2명
32강		1명	2명	2명
16강, 8강전		1명	2명	2명
4강전, 3·4위전		1명	4명	4명
결승전		1명	4명	4명

2018 알프레도·미나 WSBC 심사 매뉴얼

3. 심사 진행 및 규정

* 경기 시간

- ▶ 64강, 32강, 16강, 8강: 준비 5분(그라인더 세팅 포함), 경기당 시연 4분.
- ▶ 4강, 3·4위전, 결승: 준비 5분(그라인더 세팅 포함), 경기당 시연 10분.

* 심사위원 구성

- ▶ 16강전과 8강전 심사위원은 5인(품질 평가 2인, 시각적인 평가 2인, 전체 평가 1인), 4강전과 3·4위전, 결승전은 심사위원은 9인(품질 평가 4인, 시각적인 평가 4인, 전체 평가 1인)으로 한다.

경기 구성	경기 수	1경기 (하트)	2경기 (자유아트)	3경기 (나뭇잎)	심사위원
64강	단판	-	-	2잔	5명
32강	단판	-	-	2잔	
16강	3경기	2잔	- 2잔. - 모두 다른 모양. - 1잔은 기구 미사용. - 1잔은 기구 사용. - 색소 사용 불가.	2잔	
8강					
4강		4잔	- 4잔. - 모두 다른 모양. - 2잔은 기구 미사용. - 2잔은 기구 사용. - 기구를 사용한 2잔 중 1잔은 반드시 색소(식용색소에 한함) 사용.	4잔	9명
3,4위전					
결승전					

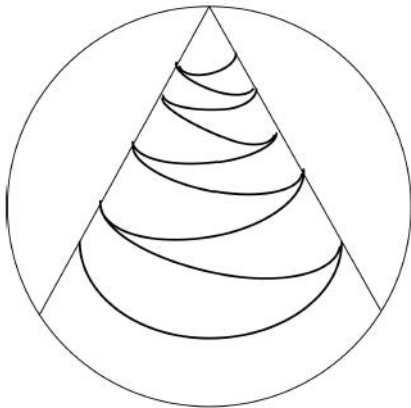
- ▶ 64강, 32강전 - 승자가 다음 경기 진출권을 획득한다.
- ▶ 16강/8강/4강/3·4위전 - 2승한 선수가 다음 경기 진출권을 획득한다.
- ▶ 결승 - 2승한 선수가 우승한다.
- ▶ **심사위원 품질 평가 기준: 에스프레소 30ml(추출시간: 25-30초/추출 온도:93도), 우유 거품 2cm.**
 - 2잔 사용 시 다시 추출해서 1잔으로 만들어야 한다.
 - 강제 추출을 지시할 경우 시간은 반영하지 않고 그대로 진행을 한다.
 - **강제지시가 되지 않고 2잔 사용 확인이 될 경우 점수에서 감점 반영한다.**
- ▶ 스팀피처는 여러 개 사용이 가능하나 거품을 만든 피처는 모두 사용해야 한다.
 - 여러 개 만든 다음 좋은 것을 사용하는 것은 불가함.
 - 남은 우유 양은 채점과 상관이 없다.
- ▶ 한 번에 만들어야 한다(다시 만들면 불인정).

* 규정을 위반 했을 경우 심사위원 지시에 따라야 하며 지시를 따르지 않을 경우 평가하지 않는다.

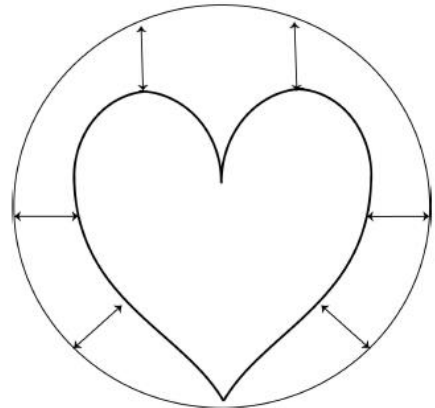
2018 알프레도 ·미나 WSBC 심사 매뉴얼

<시각적인 평가>

- ▶ 하트: 선택한 모양을 만든다.
평가항목 - 정확성, 선명성, 중심, 좌우 비율, 크기, 잔의 전체 양
- ▶ 자유아트: 모두 다른 모양.
평가항목 - 정확성, 선명성, 독창성, 난이도, 크기, 잔의 전체 양
- ▶ 나뭇잎
평가항목 - 정확성, 선명성, 중심, 좌우 비율, 크기, 잔의 전체 양
- ▶ 디자인 비율 및 마무리



나뭇잎



하트

<품질 평가>

- ▶ 평가항목: 에스프레소와 우유의 조화, 거품 양, 거품 품질, 온도, 전체 시간, 잔의 청결.
- ▶ 심사위원 품질 평가 기준은 에스프레소 30ml(추출시간: 25-30초/추출 온도:93도), 우유 거품 2cm.

<전체 평가>

- ▶ 2잔의 정확성, 선명성, 모양의 중심, 좌우 비율, 모양의 크기, 전체 양을 평가한다.
 - 하트, 나뭇잎: 정확성이 같다면 선명성 > 모양 중심 > 좌우 비율 > 크기 > 전체 양 순으로 점수를 득한 선수가 승리.
 - 자유아트: 2잔의 독창성, 정확성, 선명성, 난이도, 모양의 크기, 전체 양을 평가한다.
독창성 > 정확성 > 선명도 > 난이도 > 크기 > 전체 양 순으로 점수를 득한 선수가 승리.

<주최측 제공 사항>

- 1) 에스프레소 기계.
- 2) 그라인더.
- 3) 카푸치노 잔, 잔 받침(커피 후원사 제공 8oz 잔)
- 4) 커피.
- 5) 우유.
- 6) 탬퍼, 탬퍼 받침, 넉박스.
- 7) 주최측 제공 사항 이외의 것(에칭펜, 스푼, 행주, 트레이, 스팀피처 등)은 선수 본인이 준비한다.
* 준비가 미진해 불이익을 당하는 일이 없도록 각별히 주의해 준비한다.