
2023 월드 마스터즈 챌린지컵

2023 World Masters Challenge Cup

규 정 집

2023. 04 . 05



한국호텔관광교육재단

대회 개요

1. 대회 개요
2. 개최 목적
3. 참가 규정

● 대회 개요

- 대회명 : 2023년 월드 마스터즈 챌린지컵 (2023 World Masters Challenge Cup)
- 일 시 : 2023년 05월 19(금) ~ 20(토)
- 장 소 : 한국호텔관광전문학교 (경기도 안산시 단원구 고잔동 중앙대로 937)
- 주 최 : (재)한국호텔관광교육재단
- 후 원 : (사)한국조리기능장협회, (사)한국제과기능장협회, W.M.C 월드대회조직위원회, 한국호텔관광전문학교, 한국농수산유통공사, (사)한국주방유통협회, (주)주방뱅크, (사)한국조리협회, (사)KCC한국총주방장 (사)한국호텔전문경영인협회

경연부문	경연종목	비고
조리부문	3코스 전시	2인 1팀
	3코스 라이브	5인 1팀
베이커리 부문	제과(전시/라이브)	전시-2인 1팀 라이브-5인 1팀
	제빵 전시	
	공예 전시	
식음료 부문	라떼아트	1인 1팀
	와인 소믈리에	
	창작 칵테일	
서비스 부문	테이블 세팅	4인 이상 1팀
	글로벌 커뮤니케이션	3인 이상 1팀

● 개최 목적

▶ 조리 / 제과제빵 / 식음료 / 서비스를 공부하고 있는 전국의 고등학생과 대학생을 대상으로 경연대회를 실시함으로써 신제품 개발을 통한 기능 습득은 물론 세계적인 기능인 선발 및 사전 인재발굴과 기술육성에 그 목적이 있음.

- 1) 외식업계를 대표할 수 있는 기능인 발굴
- 2) 글로벌한 기능인을 사전에 선발하여 교육
- 3) 세계적인 대회를 통한 전공에 대한 비전 제시

● 참가 규정

- 1) 전국의 고등학교 및 대학교에 재학 중인 자
(정부기관의 설립인가를 받은 각급 교육기관에 재학 중인 학생)
- 2) 훈련기관의 경우 1개월 과정 이상의 등록자에 한하며, 현직 기술인은 제외
- 3) 검정고시로 고등학교를 졸업한 경우에는 합격증명서로 대체 가능
- 4) **공통 참가 기준에 적합하며 위 3개의 사항 중 1개의 사항에 해당되는 자**

▶ 참가 신청

- 1) 접수기간 : 2023년 04월 14일(금) 09시 ~ 05월 12일(금) 18시까지
- 2) 참가대상 : 대학부 (일반부는 제외)
- 3) 참가신청 : 한호전 홈페이지 온라인 신청 - www.kht.ac.kr
☞ **조리 / 제과 / 창작 칵테일 부문**은 레시피 이메일 제출 : wmc_2021@naver.com
- 4) 접수확인 및 문의처 : 한국호텔관광전문학교 교학처
031-475-0886 / 031-439-2882
- 5) 참 가 비 : 1인당 3만원 (**팀장이 팀원의 비용을 모두 취합하여 팀장명 입금**)
입금계좌 : 하나은행 402-911452-98307 임상은
입금확인 : 031-480-9715 or 미래관 610호
(참가접수 후 3일 이내 입금해야 한다.)

[대회 신청 방법]

홈페이지 온라인신청 → 레시피 이메일제출 → 참가비 입금 → 입금확인
 - 참가신청 ; 한호전 홈페이지 온라인 신청 - www.kht.ac.kr
 - 레시피제출 : 이메일 제출 (wmc_2021@naver.com)
 - 참가비 : 하나은행 402-911452-98307 임상은

※ 반드시 참가비와 레시피는 팀장이 취합하여 일괄 제출 및 납부 ※

▶ 출품작 반입 일시 및 장소

- 1) 반입일시 : 2023년 05월 19일(금)~20일(토) 해당 경연일 08시부터
- 2) 장 소 : 한국호텔관광전문학교 미래관 1층 지정장소

▶ 유의사항

- 1) 접수는 선착순으로 하며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록이 종료될 수 있다.
- 2) 참가신청서 제출은 대회규정 동의를 의미한다.
- 3) 경연대회 등록비는 참가접수 후 3일 이내 완납해야 한다.
(꼭 신청자 이름으로 입금) 출품료는 선납을 원칙으로 한다.
- 4) 참가인원이 2인 이상인 경우 **참가 팀장 명의로 일괄 납부**한다.
- 5) 참가자가 등록을 취소하거나, 경연에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우 신청 마감일 오후 1시까지 주최 측에 통보를 해야 하며, 만약 그 이후에 통보하지 않는 경우에 참가비는 환불되지 않는다.
- 6) 환불할 경우 대회에 지정된 환불 신청서를 작성하여야 한다.
- 7) 경연 등록은 선착순으로 접수하며 지원자들은 자신이 원하는 종목이 마감될 경우 신청서식 안의 다른 항목을 선택하여야 한다. 다른 종목이 마음에 들지 않으면, 등록비를 전액 환불 받는 선택을 할 수 있다. 단, 신청 마감일 오후 1시까지에 환불 요청자에 한해 환불 받을 수 있다.
- 8) 각 참가자는 경연일시를 준수하여 경연시간 전에 도구 점검 및 전시준비를 마쳐야 하며, 정해진 시간 내에 대회 행사장에 도착하지 않은 참가자는 실격 처리한다.
- 9) 참가자는 위생복 및 위생모, 검정색바지를 착용하여야 한다.
- 10) 카테일, 바리스타, 소믈리에, 서비스 경연 참가자는 별도 지정복장을 착용한다.
- 11) 주최 측은 참가자들의 장비, 용구, 혹은 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임을 지지 않는다.
- 12) 참가자는 심사위원의 최종결정이나 심사에 대하여 항의나 이의를 제기할 수 없다.
- 13) 본 규칙과 규정을 위반하는 참가자는 실격 될 수 있으며, 다른 참가자와 형평성의 문제가 있을 경우에는 그 작품은 심사에서 제외하며 대회 주최 측의 허락을 받을 경우 전시는 가능하다.
- 14) 대회 주최 측은 불가피한 상황 및 대회의 원만한 진행을 위하여 상황에 따라 본 대회 규정을 수정하거나 추가할 수 있다.
- 15) 참가자는 반드시 정해진 양식에 따라 출품작의 레시피를 작성하여 참가당일 최종 출력된 레시피 2부와 작품사진을 제출하여야 하며 미제출시 감점처리 한다.
(제출양식은 홈페이지 자료실에서 다운로드 가능)
- 16) 경연 참가자는 대회 신청 선수만 출전 가능하다.
- 17) 참가등록비는 계좌이체, 무통장 입금만 가능하다.

▶ 작품의 진열 및 취급

- 1) 반입 · 전시에 대해 진행요원의 지시에 따라야한다.
- 2) 본회는 출품작에 대해 천재지변, 파손, 도난 등 불의의 사고에 대해 책임지지 않는다.
- 3) 작품은 본회가 지정한 장소에 진열해야 한다.
- 4) 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다. (도자기, 용구, 꽃 등의 장식품 사용가능)
- 5) 출품자는 진열대의 형태 및 기준 시설을 임의로 개조 또는 변경할 수 없다.
- 6) 출품자는 행사 기간 중 어떤 경우라도 대회 종료 전까지 진열된 작품을 임의로 철거 하지 못한다.
- 7) 전시작품은 경연마감일 05월 20일 18시에 철거가 가능하며, 정해진 시간 이전에 전시물을 철거할 경우 주최 측은 이를 제지할 권한(입상 취소 등)을 지닌다.
- 8) 공예 부문의 마무리는 현장에서 지정된 장소에서 접합할 수 있다.

경연 규정

1. 조리부문
2. 베이커리 부문
3. 식음료 부문
4. 서비스 부문

● 경연 규정

1. 조리부문

① 3코스 전시 (한식, 중식, 일식, 양식 등 분야제한 없음)

- 1) 기본사항
- 참가팀은 2인1조(팀장1인, 팀원1인) 이다.
 - 금/은/동메달을 수상할 경우에는 팀원 전원에게 시상된다.
 - 수분방지를 위해 아스픽 처리를 하여 지정된 장소에 오전 9시까지 설치하여야 한다.
 - 참가팀은 전시작품에 대한 자세한 설명을 담은 게시물(네임 태그)을 설치하여야 한다.
 - 참가팀원 중 1인 이상은 전시 종료시간까지 작품설명을 위해 전시대에서 대기한다.
 - 심사시간동안 참가팀장(대표자)은 전시대 앞에서 대기하여야 한다.
 - 주최자는 면적 400cm x 400cm, 높이 80cm의 전시대(테이블보 포함)를 제공한다.
 - 참가팀은 전시구조물(추가적인 테이블보와 장식물 150cm x 150cm)을 준비하여야 한다.
 - 전시대의 변경은 불가하며, 장식물을 위해 전기(3p 220V 2KW)를 사용 할 수 있다.
 - 추가적인 전력이 필요할 경우에는 주최자에게 사전 통보하여야 한다.
 - 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
 - 대회 당일 최종 레시피 출력본을 운영 본부에 제출한다

2) 전시작품

연번	분류	세부사항
1	-조리 전시경연	<ul style="list-style-type: none"> - 양식 - 한식 - 중식 - 일식 - 떡 / 한과 - 전통주 - 유러피안요리

3) 경연시간

- 참가팀은 오전8시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 오전9시~오전9시까지 전시작품 설치를 완료하여야 한다.
- 심사시간은 오전9시~오전11시30분까지 진행된다.

4) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부사항
1	- 기본 작업준비 및 청결	0-30	- 전체적인 전시의 구성도 - 스토리가 있는 전시구조 - 런네투(테이블크로스, 러너 등)와 음식의 색상 조화 - 참가자의 전문성과 태도 - 불필요한 음식물/양념/인공색소를 배제한 조리방법의 실용성과 경제성
2	- 조리과정의 전문성	0-20	- 전시 부분에 맞는 조리 준비과정 - 조리과정의 게시물과 각 요리의 내입택 - 모든 전시작품은 보존을 목적으로 아스픽 처리 되어야 함
3	- 표현성/창작성	0-20	- 주 요리와 부 요리와의 조합 - 요리색의 조화 - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적인 고급스러운 요리의 표현 - 식재료 사용의 전문성
4	- 요리의 배열	0-20	- 식생활에서 서빙의 편리함 - 깔끔한 정리와 실용적인 서비스를 위한 요리의 배열
5	- 조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성 - 위생적이고 안전한 조리과정 및 영양소 손실을 최소화하는 조리방법

② 3코스 라이브 (한식, 중식, 일식, 양식 등 분야제한 없음)

1) 기본사항

- 참가팀은 5인1조(팀장 1인, 팀원4인)이다.
- 참가팀장 (대표자)은 소속팀의 경연시간동안 경연부스 내부로 출입할 수 없다.
- 참가팀은 3코스 또는 단품요리 중 1종류를 선택하여 제출한다.
- 참가팀은 경연/심사시간이 종료되면 팀원 전원에게 시상된다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우에는 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용으로 2인을 현장에서 조리하여 준비해야한다.

- 전시/사진 촬영을 위한 1인분은 별도로 사전 준비하여 전시에에 설치한다.
- 전시작품은 아스픽 처리하지 않아도 무방하며, 경연이 종료되면 지정된 장소로 이동하여 전시한다.
- 경연부스 앞 전시는 면적 50cm x 100cm, 높이 80cm이며 전시구조물은 참가팀이 준비한다.
- 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가팀이 준비하여야 한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회당일 최종 레시피 카드 출력 본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 대회당일 최종 레시피 출력 본을 운영본부에 제출한다.

2) 제출 작품

연번	분류	세부사항
1	- 3코스	- 전체 요리 (더운 전체요리와 차가운 전체요리 혼합가능, 수프로 대체 불가) - 주 요리 (육류, 가금류, 생선, 파스타 등 혼합가능) - 후식 (더운 후식과 차가운 후식 혼합가능)

3) 사전 조리 허용범위

- 가. 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
- 나. 날 채소는 80%이하 사전손질 가능하며 최소 20%이상 현장에서 진행되어야 한다.
- 다. 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.
- 라. 가공식품은 사용할 수 없으며, 캔 참치 등과 같은 경우는 예외로 한다.

4) 경연시간

- 참가팀은 오전7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연시간 10분 전부터 경연부스에 출입할 수 있다.
- 경연부스의 기본 조리작업 준비 및 장비점검은 경연시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연시간은 1시간20분 동안 진행된다.
- 심사시간은 경연시간 내에 진행된다.
- 경연장 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

5) 경연부스 주방시설 (주최자제공)

연번	품목	수량(대)
1	- 가스레인지(2구)	1
2	- 전기 오븐 (공통)	1
3	- 소형 냉장 / 냉동고 (공통)	1
4	- 작업테이블(L1500 x W600 x H800mm)	1
5	- 드레싱테이블 (L1500 x W600 x H800mm)	1
6	- 보조 작업대 (L600 x W6000 x H800mm)	1
7	- 1조 싱크대	1

※ 휴지통은 공용으로 사용한다.

6) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부사항
1	-기본 작업준비 및 청결	0-20	- 매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정량 - 조리시간 엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배
2	- 조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리준비 과정 - 불필요한 음식물/양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 - 제한시간 내의 요리 완성여부, 불필요한 에너지 (전기, 수도, 가스 사용 여부) - 주식과 채소류를 포함한 다양한 양념류에 적합한 조리기술 응용
3	- 배열 및 표현성 /창작성	0-20	- 인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음직스러운 요리표현
4	- 요리의 맛	0-30	- 적절한 양념을 사용하여 각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지, 각 재료간의 맛의 조화 - 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 및 요리의 영양적 가치
5	- 조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성 - 위생적이고 안전한 조리과정 및 영양소 손실을 최소화하는 조리방법

2. 베이커리부문

① 전시부문

1) 기본사항

- 전시 참가팀은 1인 1조 or 2인 1조(팀장 1인, 팀원 1인)이다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우에는 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용은 별도로 준비하지 않아도 되며 레시피로 대체한다.
- 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용해야 한다.
- 전시 작품은 전시 / 사진 촬영을 위해 지정 전시대에 진열한다.
- 주최자는 면적 80cm x 60cm, 높이 80cm의 전시대를 제공한다.
- 참가팀은 전시구조물(추가적인 테이블보와 장식물)을 준비하여야 한다.
- 작품설명 게시물, 테이블 크로스, 네임택 등은 참가자가 준비하여야 한다.
- 대회 당일 최종 레시피 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 대회 당일 최종 레시피 출력본을 운영 본부에 제출한다

2) 전시 경연부문

구분	분류
제과 부문	- 디저트 전시 (2인 1조)
	- 마지팬 케이크
	- 버터크림 케이크
제빵 부문	- 유럽빵
	- 일반빵
공예 부문	- 빵 공예
	- 설탕 공예
	- 초콜릿 공예
	- 봉봉초콜릿

3) 전시부문 상세 사항

- 디저트

- 각기 다른 디저트 3종류를 1인분씩 준비한다.
- 주제는 자유 선택 가능하며
- 전시를 위한 테이블크로스를 포함한 조형물 및 기물 일체는 경연 참가자가 준비한다.

-마지팬 케이크

- 지름 21cm(3호 사이즈) 이내, 시트 높이 5~6cm 이내로 한다.
- 겹페이스트 등 다른 소재는 사용을 금지한다.
- 마지팬은 분당과 슬로 경도를 조절하는 것 이외에는 다른 재료는 혼합해서는 안된다.
- 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.
- 버터크림이나 로열아이싱을 이용하여 반드시 파이핑 한다.

-버터크림 케이크

- 지름 21cm(3호 사이즈) 이내, 시트 높이 5~6cm 이내로 한다.
- 겹페이스트, 마지팬 등 다른 소재는 금지하며 가나슈를 이용한 파이핑은 가능하다.
- 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

-유립빵

- 바게트, 푸가스, 에피, 스페셜빵, 뿌띠빵(타바띠에르, 샹피뇽 등)을 기본으로 하고 나머지는 자유롭게 전시한다.
- 바닥면적 60cm x 60cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량이어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

-일반 빵

- 일반 빵은 식빵류 2종류, 조리빵류, 1종류, 페이스트리류 1종류등 총 3가지를 자유롭게 선정하여 전시한다.
- 바닥면적 60cm x 60cm 이내의 상자나 쟁반 등에 함께 담을 수 있는 크기나 분량이어야 하며 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

-빵 공예

- 빵 반죽을 이용해 미적, 예술적요소를 표현하여야 한다.
- 제품의 규격은 90cm x 90cm 이내, 높이는 150cm 이내여야 한다.
- 작품성을 위하여 색상을 자유롭게 표현 가능하며 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

-설탕공예

- 설탕을 이용해 만든 공예 작품으로 1종류의 Sugar Showpiece를 전시한다.
(과스티아주 사용은 30% 이내 사용가능하며, 설탕만으로 만들어도 가능하다.)
- 60cm x 60cm 이내, 높이는 150cm 이내여야 한다.
- 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

-초콜릿 공예

- 초콜릿을 이용해 만든 공예작품으로 1종류의 Chocolate Showpiece를 전시한다.
- 90cm x 90cm 이내, 높이는 150cm 이내여야 한다.
- 순수한 커버 초콜릿으로 제작하여야 하며 플라스틱 초콜릿 사용은 가능하다.
- 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

-붕봉초콜릿

- 각 제품의 중량은 14g이내 크기에서 제품을 4종류 각 6개씩 만들어야 한다.
- 몰딩기법과 디핑기법을 사용하여 자유롭게 제조한다.
- 심사용 시식이 첨부되지 않을 경우 심사에서 제외된다.

4) 경연시간

- 참가팀은 오전8시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 오전8시~오전9시까지 전시작품 설치를 완료하여야 한다.
- 심사시간은 오전9시~오전11시30분까지 진행된다.

② 라이브 부문

1) 기본사항

- 라이브 참가팀은 5인 1조(팀장 1인, 팀원 4인)이다.
- 참가 팀장(대표자)은 소속팀의 경연시간동안 경연부스 내부로 출입할 수 없다.
- 참가팀은 경연/심사시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 전시 구조물은 참가팀이 준비해야 한다.
- 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블 크로스 등은 참가팀이 준비해야 한다.

2) 라이브 부문 상세 사항

- 서로 다른 디저트 3종류, 각 1인분은 사전에 제작해 지정된 장소에 전시한다.
- 라이브로 현장에서 디저트 1종류 당 2인분을 완성한다. (3종류 2인분씩 총 6인분)
- 라이브로 접시 디저트 모두 장식해 완성 되어야 한다.
- 6개는 심사 및 시식용으로 준비한다.
- Sheet는 사전 작업 할 수 있다. (오븐을 사용한 구움제품은 사전 작업 가능)
- 데코레이션을 위한 장식물은 반드시 현장에서 만들어야 한다.
- 사전 준비시간이 5분 주어지며 조리 가능 시간은 80분이다.
- 주최측 지급 품목

연번	품목	수량(대)
1	- 믹싱기	1
2	- 전기 오븐 (공통)	1
3	- 급속 냉동고 (공통)	1
4	- 작업테이블(L1500 x W600 x H800mm)	1
5	- 발효실 (공통)	1
6	- 전자레인지	1

* 싱크대와 휴지통은 공동사용

3) 경연 시간

- 참가팀은 오전 8시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 전시 참가팀은 대회 시작 30분전까지 전시를 모두 완료 되어야 한다.
- 라이브 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 라이브 경연 시간은 80분이다.
- 심사 시간은 경연시간 내에 진행된다.
- 경연이 종료되면 지정된 장소로 이동하여 전시한다.
- 경연장 철수 시간은 심사가 종료됨과 동시에 즉시 철수 되어야 한다.

③ 심사 규정

1) 전시부문

평가 기준	점수	평가 내용
맛	0~20	- 해당 제품의 특성을 제대로 반영하는 맛을 지니고 있는지 여부
색채	0~20	- 허용 식용색소를 사용하고 있는지, 해당제품의 조화로운 색감을 잘 나타내고 있는지 여부
구성	0~20	- 크기와 높이, 넓이 등 균형은 제품 상호간 조화 등 출품작이 구성과 배열은 제대로 구성 여부
독창성	0~20	- 사용재료, 기법, 맛, 구성 등 전반적인 해당 제품이 차별화 된 창의성을 지니고 있는지 여부
제품설명	0~20	- 제품 컨셉, 조리방법, 재료, 특성 등에 대한 제품설명이 적절한지에 대한 여부

2) 라이브 부문

연번	분류	항목
1	위생 및 청결도	0-10
2	디저트의 기술성 or 디저트 난이도	0-10
3	준비의 과정	0-10
4	섬세함	0-10
5	주제 표현력	0-10
6	색상의 조화	0-10
7	디자인	0-10
8	완성도	0-10
9	창의성	0-10
10	예술성	0-10

▶ 감점 및 금지사항

- 1) 지정된 재료 외에 부적합 재료를 사용했을 경우 실격 처리
- 2) 식용으로 부적합한 색소 및 장식물을 제품에 사용했을 경우 실격 처리
- 3) 참가 규정에 위배된 출전자 사후 발견 시 소급 실격 처리
- 4) 경연 시 다른 출전자에게 중대한 방해가 되는 행위를 하였을 경우 실격 처리

3. 식음료부문

1. 라떼아트(LATTE ART) 대회

1) 대회요강

우리나라의 커피문화에 대한 인식과 고객의 기호가 다양화 되면서 커피바리스타에 대한 수요도 폭발적으로 증가하고 있다. 때문에 전문바리스타에 대한 직업의 전문성도 높으며 라떼아트는 벨벳스팀 밀크 이용한 라떼아트의 푸어링 기법, 애칭기법으로 아주 다양한 아트를 그려내는 데 그 목적이 있다. 따라서 에스프레소 기초와 에스프레소(Espresso)머신과 그라인더를 이해하고 에스프레소 추출 및 밀크 스티밍 및 스티밍밀크 흐름과 베이스조절, 거품 질에 따른 핸들링하여 스티밍퍼쳐 흔들기를 통해 라떼아트를 제조하고 전문성을 다지기 위해 대회에 참여한다.

2) 경연 세부사항

요약 : 대회는 두 개의 구분된 라운드(예선, 결승)로 구성된다.

스태이지 시연:

- 두 개의 동일한 프리 푸어 라떼(1세트)와 두 개의 동일한 디자인 라떼(1세트)를 심사위원에게 제공한다.

- 참가 선수는 평가표에 명시된 순서대로 음료를 제공해야 한다.

- 예선전에서는 프리 푸어 라떼 1세트를 먼저 제공하고 그 다음 디자인 라떼 1세트를 제공한다.

- 제공하는 음료에 해다하는 사진이 없는 경우 “두 패턴과 제공된 사진의 동일성” 항목에서 0점처리 된다.

- 선수는 “프리푸어”와 “디자인”를 패턴 이미지에 반드시 표기해야 한다.

- 선수는 각 패턴별로 인쇄한 사진을 제출해야 한다. 카테고리 당 한 장의 사진만 제공해야 한다.(2잔의 프리푸어 라떼, 2잔의 디자인 라떼)

- 예선전이 종료되면 최고 득점자 6명이 결승전 무대로 진출한다. 결선에서 선수는 총 4잔의 음료를 제공하는데 이는 프리푸어 라떼 1세트와 디자인 라떼 1세트로 구성된다.

- 결선에서 선수는 프리 푸어 라떼 1세트를 먼저 제공하고 그 뒤 디자인 라떼 1 세트를 제공해야 한다.

- 각 음료는 제공된 사진을 기반으로 평가된다. 두 음료는 제공된 사진과 동일해야 하며 각 음료가 제공된 사진과 얼마나 일치하는가에 따라 평가된다. 만약 제공된 사진과 음료가 전혀 일치하지 않을 경우, 선수는 비주얼 평가표의 전체 음료카테고리에 대하여 총점 50점 중 0점을 받는다.

- 선수는 한호전에서 제공한 커피와 우유를 사용해야 한다.

- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다.

- 선수는 각 라떼에 잔의 용량에 따라 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레포 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. (주출 시간은 최소 20초 이상이어야 한다.)

① 준비물

-주최측 : 머신 테이블 2개, 작업대 2개, 심사위원 테이블 1개, 에스프레소 머신, 그라인더, 우유, 원두, 너박스, 쓰레기통

-참가자 지참 가능 물품 품목:

탬퍼, 샷 글라스, 스팀 피쳐, 잔, 잔 받침, 스폰, 기타 필요한 도구, 바 타올, 청소용 천, 청소용품, 트레이, 웨이터 카트

② 규정 잔

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190~300ml이다.

③ 진행

- 각 선수는 5분간의 준비시간과 8분간의 시연시간을 갖는다.

- 타임 키퍼가 선수가 시작을 외치는 순간 스톱워치를 시작한다.

- 선수는 준비 시간 동안 연습 샷을 추출할 수 있으며 권장하는 바이다.

- 선수는 준비 시간 동안 잔을 예열할 수 있다.

- 준비시간, 시연시간 시작 시 “시작”을 외치고 준비시간, 시연시간 종료 시 “타임”을 외친다.

- 선수는 대회에서 제공하는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 어느 정도 세팅이 되어 있으나 바리스타의 필요에 따라 5분의 준비 시간 동안 조절이 가능하다.

- 선수는 총 4잔의 음료를 만들어야 한다. 2잔의 동일한 프리 푸어 라떼, 2잔의 동일한 디자인패턴 라떼(에칭 또는 유사한 기술, 그리고 표면 데코레이션을 포함한다.)

④ 채점

총 4잔의 음료를 제공하고(프리 푸어 라떼 1세트(동일한 2잔)를 먼저 제공하고 그 뒤 디자인 라떼 1 세트(동일한 2잔)를 제공해야 한다.

프리 푸어 라떼 50점, 디자인 라떼 50점 총 100점으로 평가한다.

비주얼 심사위원은 다음의 절차에 맞게 모든 음료를 평가한다.

1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성

심사위원은 제공된 두 개의 패턴과 제출된 사진의 유사함을 평가한다. 이 항목은 선수가 의도된

패턴을 그대로 재현하는 기술을 평가하는 부문이므로 심사위원이 본인에게 제공된 음료뿐 아니라, 제공된 사진도 확인해야 하는 유일한 항목이다.

제공된 디자인의 난이도에 상관없이 두 잔의 패턴과 제공된 사진이 일치할 때 10 점이 주어진다. 제공된 한 잔의 패턴만 사진과 같고 나머지 하나는 동일하지 않을 경우 5 점이 부여된다. 두 잔의 패턴과 제공된 사진이 전혀 동일하지 않을 경우 0 점이 주어진다.

2. 거품의 시각적 품질

심사위원은 거품의 품질을 시각적으로 평가하여 버블이 없고 매끄러우며 윤이 나는 풍부한 일관성에 입각하여 평가한다. 심사위원은 해당 항목에서 본인에게 제공된 잘 된 1 잔의 음료만을 평가한다.

3. 재료들 간의 선명한 대비

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 크레마의 색상과 우유의 선명한 대비가 이루어졌을 때 높은 점수가 주어진다.

의도하지 않은 혼합/경계가 흐려진 경우 감점의 요인이 될 수 있다.

선수가 의도적으로 크레마와 우유 거품을 섞어서 본인이 의도한 디자인의 구성 요소로 이를 사용한 경우, 심사위원은 이 점을 고려하여 평가한다.

4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 심사위원은 선수가 별도의 방식을 요청하지 않는 한, 오른손잡이라고 가정하고 평가한다. 이에 잔의 손잡이를 3 시 방향에 두는 것을 기준으로 하여 패턴이 연출되어야 한다.

심사위원은 패턴의 크기가 제공된 잔에 적합한지 평가한다. 패턴이 잔에 미적으로 잘 위치하였는지를 평가한다. 만약 패턴에 여러 가지 요소가 포함된 경우, 이러한 요소들이 각각 미적으로 균형을 이루어 위치해 있어야 한다.

5. 난이도의 완성도

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 높은 점수는 어려운 패턴을 성공적으로 완성했을 때에만 주어지며 그 반대의 경우도 마찬가지이다. 만약 선수가 매우 어려운 패턴을 시도하였으나 이를 제공하는 데 실패할 경우 낮은 점수가 주어진다.

⑤ 실격

- 경기시간 부재 시

- 대회경연시간 8분 초과 시

-선수는 에스프레소 머신의 요소, 설정 또는 구성을 변경, 조절, 또는 교체할 수 없다. 어떠한 변경이나 조절은 실격사유가 될 수 있다.(예: 포터필터, 필터 바스켓, 온도, 압력, 스팀 워드 팁 등) 대회 장비를 오용 또는 남용하여 손상을 입힌 경우 심사위원의 재량에 따라 실격사유가 된다.

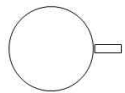
3) 경연테이블 구성



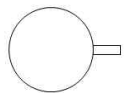
5) 라떼아트 대회 (총 100점) / 제한시간 : 8분

- 프리 푸어 라떼 2잔, 디자인 라떼 2잔 총 4잔을 각 심사위원에게 제공한다.
- 총점이 높은 순으로 순위를 정하며 동일 점수 시 시연의 전문성이 높은 선수를 선발한다.

4) 라떼아트 대회 평가표



두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 (10)	거품의 시각적 품질 (10)	재료들 간의 선명한 대조 (10)	패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 (10)	난이도의 완성도 (10)	총점 total (50)
Both Cups Identical	Silky and creamy	Clear Defined Lines	Symmetry in the cup	Complex design	
Only one identical	Shiny and glossy	Contrast	Position of design	Safe design	
Only one was similar	No bubbles	Slight blurring in picture	Handle in correct position	Mastery	
Cup under filled	Dry foam	Significant blurring in picture		Messy and rushed	
	Matte with no gloss	Lacked clarity			



두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 (10)	거품의 시각적 품질 (10)	재료들 간의 선명한 대조 (10)	패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 (10)	난이도의 완성도 (10)	총점 total (50)
Both Cups Identical	Silky and creamy	Clear Defined Lines	Symmetry in the cup	Complex design	
Only one identical	Shiny and glossy	Contrast	Position of design	Safe design	
Only one was similar	No bubbles	Slight blurring in picture	Handle in correct position	Mastery	
Cup under filled	Dry foam	Significant blurring in picture		Messy and rushed	
	Matte with no gloss	Lacked clarity			

항목	평가사항	평가비율	평가점수	시연시간
프리 푸어 라떼	1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 2. 거품의 시각적 품질 3. 재료들 간의 선명한 대조 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 5. 난이도의 완성도	50%	50점	8분
디자인 라떼	1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 2. 거품의 시각적 품질 3. 재료들 간의 선명한 대조 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 5. 난이도의 완성도	50%	50점	
합계		100%	100점	

2. 와인소믈리에 대회

1) 대회요강

외식음료를 전공으로 하는 학생들의 실무를 통한 현장 경험과 자질향상으로 그간 학교에서 쌓은 기량과 잠재되어 있는 능력을 발휘하여 자신의 역량을 펼칠 수 있는 장이 되길 바라는 마음으로 경쟁이 아닌 학생들의 경연과 축제의 분위기를 만들어 참여한 지도교수와 학생들이 모두 즐거운 경연축제의 장을 만드는데 있다. 이는 소믈리에 및 식음료접객에 기반한 경연으로 챌린지컵 대회를 통해 학생들이 현장에서 보다 나은 직무를 수행할 수 있는 계기를 마련해 주는데 있다.

2) 경연 세부사항(심사기준)

(블라인드 테이스팅 30점+ 와인 디캔팅 서비스 100점+ 구술평가 20점 / 총 150점)

① 블라인드 테이스팅(단답형 주관식, 총 30점) / 제한시간 : 7분

- 화이트 와인 2종과 레드 와인 2종, 총 4종 출제
- 화이트 & 레드와인 각 종류별 1잔씩 테이스팅 후 (아래) 테이스팅 노트 작성
- 와인을 테이스팅 한 후 구분(품종명, 생산국가, 빈티지)되는 내용에 답을 기재.

구분		White Wine 1	White Wine 2	Red Wine 1	Red Wine 2	비고
품종명	10점					White Wine 각 2점 Red Wine 각 3점
생산국가	10점					
빈티지	10점					

※ 답안 기술의 예 :

품종명	화이트 품종: 샤르도네, 소비뇽 블랑, 리슬링, 세미용, 4품종 중 2품종 블라인드 테이스팅 레드 품종: 카베르네 소비뇽, 쉬라, 템프라니요, 피노누아, 4품종 중 2품종 블라인드 테이스팅
생산국가	White Wine : 프랑스, 칠레, 뉴질랜드, 독일, 미국, 4개국 중 랜덤 제시 Red Wine : 프랑스, 이태리, 칠레, 호주, 미국, 4개국 중 랜덤 제시
빈티지	해당 빈티지 하나만 표기

② 와인 디캔팅 서비스 (총 100점) / 제한시간 : 8분

- 심사위원 2명 앞에서 개인 시연 진행.
- 디캔팅 서비스 평가항목 및 비율

항목	평가사항	평가비율	평가점수	시연시간
준비평가	- 용모 및 복장 - 시연 준비상태	10%	10점	8분
시연평가	- 자기소개 및 출전동기 - 주문 와인 확인 - 와인 글라스 준비 - 와인 오픈 과정 - 디캔팅 준비 및 시연과정 - 와인 서브 자세 및 서비스 마인드 - 와인과 음식의 maria주	86%	86점	
정리평가	- 마무리 정리	4%	4점	
합계		100%	100점	

※ 시연시간 부문

만약 1분 이상 초과 시 실격처리하고 서비스실행 이전 점수로 계산하며, 1분 이내 초과시 5초 단위로 3점씩 감점처리 한다.(최대 21점 감점)

- 1) 1~5초 초과 : -3점,
- 2) 6~10초 : -6점,
- 3) 11~15초 : -9점,
- 4) 36~59초 : -21점

<디캔팅 서비스 평가 세부항목 및 배점>

평가항목	평가내용	배점
소믈리에 용모 및 복장	복장, 구두, 두발, 손 및 손톱, 악세서리 등의 위생상태 (머리염색 : 너무 과도한 염색만 아니면 됨)	5
시연 준비상태	와인레이블방향(정면), 디캔팅 준비기물(Decanter, Candle, Candle stand, Match, Corkscrew, Small dish, Wine glass, Arm towel, tray) 글라스청결 등	5
자기소개 및 출 전동기	인사, 자기소개, 출전동기, 장래희망, 서비스 자세	5
주문와인 확인	주문한 와인 확인, 생산국, 와인 명, 빈티지, 포도품종	5
와인글라스 준 비	서비스 멘트, 청결상태 확인 유무, 글라스 잡는 방법, Tray 사용(한손이동)	8
와인오픈과정	레이블방향(정면), 캡슐제거, 병 입구 닦기, 코르크 부서짐 유 무, 코르크 확인, 코르크 즉시 전달, 마지막 와인병 입구 닦기	28
디캔팅 준비 및 시연과정	디캔팅 이유 설명, 소믈리에 테이스팅(30ml), 디캔팅 진행여부 확인, 촛불점화, 디캔터 닦기, 디캔팅(와인속도확인), 촛불과 병 목의 위치(10cm), 와인잔량(10ml), 촛불 끄기	24
와인서비스자세 및 서비스 마인드	와인서비스방향(고객의 우측에서 시계방향) - 위치 상황에 따라 문답식으로 진행 될 수 있음. / 서비스 접객용어 사용여부, 호 스트 와인 테이스팅(15ml), 두 잔의 와인글라스 서브 (30~40ml), 디캔터 고객 테이블에 놓고 가는지 확인.	11
와인과 음식의 마리아주	서비스한 와인과 어울리는 음식 추천 - (심사위원 물어 볼 수 있음) 대응능력 스킬확인이 중점.(마무리 인사)	5
마무리 정리	준비테이블정리, 마지막 인사(Tray 위에 모든 기물 정리 후 한 쪽에 놓고 마무리 멘트), 제한 시간 내 서비스 완수	4
합 계		100점
구 술 평 가		
구술평가준비	준비 된 질문지(각15문항)를 무작위 선택하여 답변 (각2문항, 총4문항-총20점) / 단답형1,2문항 / 서술형1,2문항	20점 (5점*4문 항)

③ 구술평가 (총 20점) / 제한시간 : 2분

※ 단답형 1,2문항, 서술형 1,2문항을 무작위 뽑아서 질문에 대한 답을 한다.

※ 구술평가 예상문제는 대회 참가자 개별 제시(대회 접수 마감 후 일주일 이내)

3. 와인소믈리에 경연

- 참가팀은 1인 1조(개인)으로 한다.
- 참가자는 식음료서비스에 준하는 서비스 복장을 착용한다.
(목걸이, 귀걸이, 시계 등 서비스에 어울리지 않는 악세서리 금지)
(과도한 염색, 메니큐어, 향수 금지)
- 2~4팀(1인 1조)이 동시에 경연을 실시한다.(상황에 따라 변경 될 수 있음)
- 참가자는 대회순번표(주최자 공지순번)를 경연테이블 위에 비치하여야 한다.
- 심사위원은 심사(서비스)테이블 당 2인 혹은 3인~4인으로 구성한다.
- 경연시작 후 참가자는 어떤 이유에서든 경연을 중단할 수 없다.(임의로 중단 시
실격처리 됨)
- 참가자가 많은 경우 블라인드 테이스팅과 구술테스트를 필기시험으로 대체해 예선
전을 치른 후, 상위 20명만 와인서비스경연을 실시한다.(동점자일 경우 최연소자에
게 우선권을 부여하며, 상황에 따라 변경될 수 있다.)
- 예선전 진행 시 본선에서는 구술테스트를 실시하지 않는다.(구술테스트 점수로 대
체)
- 경연은 블라인드 테이스팅과 서비스 시연으로 나누어 진행한다.
- 와인서비스를 위한 모든 기물을 준비하여 참가자의 준비테이블 앞에서 대기한다.
- 블라인드 테이스팅은 참가자 전원이 제한시간 7분 동안 적/청포도 각 한 품종씩 테
이스팅 한 후 제시된 테이스팅 노트에 작성한다.
- 와인서비스(디캔팅 포함) 시연을 시작하기 전 자기소개와 단계별로 1문제씩 4문항
의 단답형과 서술형인 구술테스트를 실시한다.
- 와인서비스는 심사위원이 시작을 알리면 동시에 2~4팀씩 실시한다.
- 경연장에는 테이블, 테이블 크로스, 시연용 와인만 준비되어 있으며, 그 외의 모든
기물은 참가자가 준비한다.
- 참가자는 심사시간이 종료되면 기물을 가지고 즉시 철수한다.

4. 경연시간

- 참가팀은 오전8시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 블라인드 테이스팅은 지정된 테이블에서 실시하며, 총 7분간 진행된다.
- 와인서비스 준비시간(와인, 잔, 장비 등 서비스 기물)은 5분으로 진행된다.
- 자기소개 및 구술테스트는 3분간 진행되며, 디캔팅을 포함한 모든 와인서비스는
8분간 진행된다.

5. 실격처리기준

- 각 단계별 시험 미 응시자(블라인드 테이스팅, 디캔팅 서비스)
- 사용기물(와인병, 디캔터)을 사용하다가 파손했을 경우(단, 와인글라스는 본인이 준비한 것으로 대체할 수 있다)
- 시연도중 출혈로 인해 심사관에게 혐오감을 줄 경우
- 각 분야 시작 10분전에 나타나지 않았을 경우
- 디캔팅 서비스 시연시간 1분 이상 초과할 경우

6. 참가자 준비물

- 와인 스크류(소믈리에 나이프)
- 와인 글라스 3잔(소믈리에테이스팅 1잔, 서비스시연용 2잔-서비스용은 균일)
- 서비스 라운드 트레이
- 서비스용 디캔터
- 사이드 접시
- 양초, 촛대, 라이터(혹은 성냥)
- 종이냅킨(혹은 칵테일 냇킨), 암타올(Arm Towel)
- 입안을 행구어 낼 냉 생수, 입안을 행구어 뱉을 타구(종이컵)
- 시연와인은 코르크가 있는 와인이면 레드와인에 한해서 종류 무관하게 개별 준비함.(1인 1병)
- 참가자 신분증(주민등록증, 학생증)
- ※ 주최자 제공사항: 블라인드 테이스팅 글라스 및 디캔팅 와인 및 심사테이블
- ※ 구술테스트 및 디캔팅와인은 접수 마감 후 참가자 개별 공지예정.

3. 창작칵테일 대회

1) 대회요강

외식음료를 전공으로 하는 학생들의 실무를 통한 현장 경험과 자질향상으로 그간 학교에서 쌓은 기량과 잠재되어 있는 능력을 발휘하여 자신의 역량을 펼칠 수 있는 장이 되길 바라는 마음으로 경쟁이 아닌 학생들의 경연과 축제의 분위기를 만들어 참여한 지도교수와 학생들이 모두 즐거운 경연축제의 장을 만드는데 있다. 이는 바텐더 및 식음료접객에 기반한 경연으로 챌린지컵 대회를 통해 학생들이 현장에서 보다 나은 직무를 수행할 수 있는 계기를 마련해 주는데 있다.

2) 경연 세부사항(심사기준)

1. 대회 출전자는 창작 칵테일 1품목 2잔을 조주하여야 한다. 완성된 1잔은 외형 심사 후 전시용으로 이동하며 또 다른 1잔은 시음 심사용으로 사용한다.
 - 총 1품목 2잔(외형 심사 및 전시용 1잔, 맛 평가 시음용 1잔)
 - 1품목 2잔 중 한잔은 가니쉬까지 완벽한 퍼펙트 형태로 준비한다.
 - 또 다른 한잔은 맛 평가를 위한 시음용 1잔으로 준비한다.
(1잔을 시음용 3잔으로 나누는 것은 경연 시간 후에 사회자 지시에 따라 진행한다.)
 - 시음용 3잔 글라스는 주최측에서 준비한다.
 - 시음용 글라스는 별도 규정이 없으며, 글라스에 얼음 제공 여부는 외형 평가용 글라스와 동일하게 선택하여야 한다.
 - 맛 평가를 위해 준비한 시음용 칵테일의 외형은 평가에서 제외한다.
 - 경연시 잔(Glass) 개수는 총 2개를 준비한다.
(전시 및 외형 심사용 1개, 맛 평가 시음용 1개)
 - 전시 및 외형 심사용 1잔을 통해 작품 평가도 동시에 실시한다.
2. 지정(창작) 칵테일은 반드시 Recipe에 맞는 Glass와 기법을 활용하여 조주하여야 한다.
3. 창작 칵테일 시 사과주스 3ml이상 필수 사용하며, 기주(Base)는 정해진 것이 없으니 자유롭게 선택이 가능하다. 또한, 창작 칵테일 조주시 시럽 및 부재료도 자유롭게 선택이 가능하다.
4. 창작칵테일은 Shaking을 원칙으로 조주한다. 다만, Floating, Building을 접목하는 것도 허용한다. 단, Floating, Building, Blending 및 기타 다른 기법의 단독 활용은 이번 대회에서 제외한다.
5. 창작칵테일 조주에 필요한 부재료와 사용되는 기물은 대회출전자가 반드시 직접 준비한다. (얼음과 얼음 바스켓, 집게만 주최측에서 제공).
6. 모든 작품은 대회출전자가 조주방법을 선택하여 조주하여야 하며, 조주시간은 5분 이내로 조주하여야 한다.(초과 시간 5초당 총점에서 2점씩 감점한다.)
7. 창작 칵테일에 대한 스토리텔링 시간은 30초 이내로 제공되며, 본인 창작 칵테일에 대해 간략하게 소개하는 정도로 스토리텔링을 준비하면 된다.(칵테일명, 컨셉 및 창작 배경, 맛의 특징 등 30초 이내)
8. 창작 칵테일에 필요한 장식(Garnish)은 참가자 경연 순서 이전에 사전 준비가 가능하다. 별도의 시간을 제공하거나 지정되어 있지 않으니 대회 출전자가 본인 경연 순

서 전에 자유롭게 준비하여 경연무대에 올라가야 한다.

9. 장식용으로 사용되는 것은 사전에 심사위원에게 승인을 받고 장식 하여야 하며 사전 준비가 가능하다. (단, 장식물은 대회 출전자가 직접 준비하여야 한다).
10. 복장은 클래식한 셔츠에 자켓 or 조끼, 구두를 신는 것을 원칙으로 한다.
11. 대회가 이루어지는 상태에서는 모든 출품작품은 학교명이나 로고를 드러내는 것이 금지되어 있으며, 참가자들은 소속학교를 일반적으로 확인 할 수 있는 학교 유니폼은 착용할 수 없으며, 해당되는 학교는 일반 정장 복장을 착용 후 출전하여야 한다. 소속 및 학교를 표시하는 로고가 심사위원에게 노출되는 것은 절대 금지한다.(선수 명찰로 학교 로고 명확히 가려야함).
12. 출품작품은 심사가 완료된 후 대회 측에서 제공한 장소에 설치하여야 한다.
13. 작품전시에는 본인명 및 닉네임을 사용할 수 있다.
14. 경연대회 순번은 접수 역순서대로 진행한다.(단, 동일학교 연속 접수자는 대회 순번을 재조정하여 진행하는 것을 원칙으로 함).

3) 준비물

※주최측 준비물

- 얼음과 얼음 바스켓, 집게

※참가자 준비물

- 주재료 및 부재료 : 조주에 필요한 모든 재료
- 조주 도구 : 조주에 필요한 모든 기물(글라스 및 그 외 필요한 모든 기구)
- 단정한 복장

<평가방법>

평가기준	평가내용	배점
용모 복장 및 작업의 청결성	복장, 두발, 손, 손톱 등의 위생상태. 입퇴장 시 인사성. 조주 작업시 미소. 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 조주. 글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 조주	10
조주과정 및 전문성	각종 주재료를 레시피에 따라 정확하게 조주. 규정에 따른 조주기법을 적용하여 조주. 규정 시간내 완성, 전반적인 기술적 스킬	20
칵테일의 맛	주재료와 부재료를 적절하게 사용하여 각종 재료의 맛을 유지하고 재료간의 맛의 조화	10
창작성 및 상품화 가능성	시각적인 부문과 미각적인 부문의 조화를 통한 상품화 가능성의 여부	30
전체적인 조화 및 이미지	작품과 조화를 이룬 테코레이션(Decoration) 평가 제목과의 부합성 및 작품평가	30

창작 칵테일 클래식 - STANDARD RECIPE

영문 메뉴명							성명:			
한글 메뉴명							학년/반:			
메뉴설명삽입(100자 이하)							사용 조주기구 (자세히 기재)			
							-			
							조주예상시간		분	
							조주포인트 설명			
재 료	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	
	글라스명						총투입량			
조 주 방 법	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ※ 레시피에 따라 조주방법을 작성해주시기 바랍니다. 글자수 : 25자 이내									

4. 서비스부문

① 테이블세팅

1) 기본 사항

- 참가팀은 4인 1조이다.
- 7인코스 테이블을 세팅해야한다.
- 참가팀은 테이블 서비스에 맞는 복장과 테이블 세팅 일체를 준비한다.
- 테이블 및 의자는 주최자가 제공한다. (7인용 테이블)
- 경연 시작 후 참가자는 어떠한 이유에서든 경기를 멈출 수 없다.
- 경연은 단체전 라이브 부스 앞 테이블에서 진행된다.
- 참가팀은 테이블과 의자를 제외한 테이블보, 냅킨, 집기 등을 준비해야한다.
- 참가팀은 모든 참가 팀원에 대한 성명/소속 이름표(네임택)을 테이블 위에 설치한다.

2) 경연 진행 방식

- 경연은 크게 2개의 부문으로 나누어 평가가 이루어진다. (80분 경연)
 - * 테이블 세팅 부문
 - 테이블 및 의자 상태, 테이블 크로스와 냅킨, 은기류, 도기류, 글라스류, 꽃병, 캐스터 세트, 테이블 세팅 순서, 팀워크 등을 세팅하여 60분간 경연이 진행된다.
 - * 테이블 서비스 부문
 - 용모 및 복장, 대기, 인사, 영접 서비스, 식탁안내 및 체어 서비스, 메뉴주문 서비스, 환송 서비스, 컴플레인 처리 등 20분간 경연이 진행된다.
 - * 심사위원에 의한 평가는 사전 준비를 포함한 모든 경기 과정과 경기 종료 후 청소 상태에 대한 서비스의 자세 등 모든 과정에서 발생할 수 있는 전체를 평가한다. 서비스의 준비사항과 경기를 마친 후 청소상태가 점수에 포함된다.

3) 심사기준표

2023 월드마스터즈 켈린지킵 심사표

종목: Table Setting 심사위원: _____

참가번호		1	2	3	4	5	6	7	8
평가요소	점 수								
청결성	5점								
용모,복장	5점								
자세,표정	5점								
표현력	5점								
창의성	5점								
적절성	5점								
총점	30점								

[심사평가요소의 세부사항]

- 청결성 : 테이블, 식기, 컵 냅킨 등
- 용모, 복장 : 적절성, 청결성, 바른 복장 착용
- 자세, 표정 : 밝은 표정, 바른 자세, 품위 있는 자세
- 표현력 : 주제 연관성, 미적표현, 시각적표현,
- 창의성 : 주제 연관성, 창조적 기획 과 연출, 소품 연출
- 적절성 : 테이블 셋팅의 기본 요소 준수 평가

② 글로벌 커뮤니케이션

1) 기본 사항 및 경연 진행방식

- 호텔관광서비스의 고객 만족 상황을 외국어로 표현한다.
- 호텔관광서비스의 고객 불만족 상황 시 서비스회복을 통한 문제해결을 외국어로 표현한다.
- 인원은 3인 이상 10인 이하로 제한한다.
- 5분 이하의 상황에 맞는 롤플레이를 다양한 외국어를 사용하여 진행한다.
- 커뮤니케이션을 진행하는 동안 심사 및 심사평이 이루어진다.

3) 심사 기준표

2022 월드마스터즈 켈린지킵 심사표

종목: Global Communication 심사위원: _____

참가번호		1	2	3	4	5	6	7	8
평가요소	점 수								
내용의 적절성	5점								
내용의 창의성	5점								
용모,복장	5점								
팀워크	5점								
난이도	5점								
표현력	5점								
총점	30점								

[심사평가요소의 세부사항]

- 내용의 적합성 : 서비스 관련 주제 선정
- 내용의 창의성 : 서비스 범주 내 창의성 발휘
- 용모 및 복장 : 복장의 바른 착용, 바르고 품위 있는 자세, 밝은 표정, 미소
- Team Work : 공동 참여, Team Work 표현
- 난이도 : 외국어 구사에 대한 난이도 평가
- 표현력 : 내용에 적절한 표현력, 이해를 높이는 표현력

● 시상 내용

구분	평가점수	시상 내용
대상	100~99점	*대상, 금상, 은상: 메달 및 상장
최우수상	98~96점	
금상	95~90점	
은상	89~80점	

※ 대 상 : 안산시장상, 한국조리기능장협회장상, 제과기능장협회장상

※ 최우수상 : 안산시의회위원장상, 국회의원상, 한국호텔전문경영인협회상 등

※ 특 별 상 : 한국호텔관광교육재단 이사장상, 학장상

● 폐회식 및 시상식

1) 일 시 : 2023년 05월 19일 (금)

2) 장 소 : 엠블던호텔 3층 루시아홀