

2019 KFBA  
Korea Food & Beverage  
Contival

**wine**





## wine sommelier 개인전

### 신청자격

19세 이상에서 39세 미만으로 현 재학생으로 정규대학, 전문학교, 사이버대학, 방송통신대학, 한국외식음료협회 지정검정장에 재학 중인 자(단, 학생의 범위는 현장 경험이 없는 순수 학생으로서 아르바이트 경험을 제외한 그 이상의 현장 경험자는 불허한다. 차후 현장 실무 경력이 밝혀질 경우 입상을 취소함.)

### 경연 세부사항 (와인소믈리에 파운데이션 경기대회)

#### 1. 와인소믈리에 파운데이션 경기대회 :

(블라인드 테이스팅 10+ 와인 디캔팅 서비스 100(2인)+ 구술평가 20 = 230)

##### ① 블라인드 테이스팅(단답형 주관식, 각 1점씩 총 10점) / 제한시간 : 3분

- 레드 와인 1종과 화이트 와인 1종, 총 2종 출제(아래 답안 기술의 예 참조)
- 레드 & 화이트와인 각 종류별 1잔씩 테이스팅 후 테이스팅 노트 작성

구 분		Red Wine 1	White Wine 1	비 고
품종 명 /생산국가	2점 / 2점			Red, White 5 구분
생산지방 / 빈티지	2점 / 2점			
마리아주	2점			

#### ※ 답안 기술의 예 :

품종 명	Red: 카베르네 소비뇽, 메를로, 시라, 말벡, 템프라니요 White: 샤르도네, 소비뇽블랑, 리슬링, 슈냉블랑, 세미용
생산국가	Red Wine : 프랑스, 미국, 아르헨티나, 스페인, 칠레, 호주 White Wine : 프랑스, 미국, 독일, 칠레, 남아프리카공화국
생산지방	위 생산국가 내의 와인생산지방 표기 (예 : 생산국가가 프랑스라 판단되면, 프랑스 내의 보르도, 부르고뉴 등의 와인 생산지방을 제시하면 됨)
빈티지	해당 빈티지 하나만 표기
마리아주	Red, White 와인과 어울리는 음식과의 조화

※ 블라인드 테이스팅은 지정와인 없이 랜덤 선정(단, 답안 기술의 예 범위 내에서 출제.)

② 와인 디캔팅 서비스 (총 100점) / 제한시간 : 8분

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

항 목	평가사항	평가비율	평가점수	시연 시간
준비평가	- 용모 및 복장 - 시연 준비상태	10%	10점	8분
시연평가	- 자기소개 및 출전동기 - 주문와인 확인 - 와인글라스 준비 - 와인오픈과정 - 디캔팅 준비 및 시연과정 - 와인서브자세 및 서비스마인드 - 와인과 음식의 마리아주	86%	86점	
정리평가	- 마무리 정리	4%	4점	
합 계		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)

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

③ 구술평가 ( 1문항당 : 5점 / 총 20점 ) / 제한시간 : 2분

※ 단답형 총 2문항, 서술형 총 2문항을 무작위 뽑아서 문제에 대한 답을 한다.

- 문제를 심사위원 앞에서 읽고 정답은! 이라고 말하면서 답을 한다.

\* 와인소믈리에 파운데이션 경기대회 (금, 은, 동) 선발 / 상위 6명

와인소믈리에 마스터 경기대회 진출권 부여 (동점자의 경우 블라인드 테이스팅 성적 우수자에게 우선권 부여)

<금상부문 시상은 경기분야로 구분>

- 와인소믈리에 파운데이션 부문: 금상 / 와인소믈리에 마스터 부문: 금상
- 마지막 마스터 부문에서 상위 6명이 경합을 해서 5명은 마스터 부문 금상 수상과 최종 1명은 마스터 부문 대상을 수상함.

**평가항목 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 출전동기	인사, 자기소개, 출전동기, 장래희망, 서비스 자세	5
주문와인 확인	주문한 와인 확인, 생산국, 와인 명, 빈티지, 포도품종	5
와인글라스 준비	서비스 멘트, 청결상태 확인 유무, 글라스 잡는 방법, Tray 사용(한손이동)	8
와인오픈과정	레이블방향(정면), 캡슐제거, 병 입구 닦기, 코르크 부서짐 유무, 코 르크 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 병목의 위치 (10cm), 와인잔량(10ml), 촛불 끄기	24
와인서브자세 및 서비스 마인드	와인서브방향(고객의 우측에서 시계방향) - 위치 상황에 따라 문답 식으로 진행 될 수 있음. / 서브 시 접객용어 사용여부, 호스트 와 인 테이스팅(15ml), 두 잔의 와인글라스 서브(30~40ml), 디캔터 고 객 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 한쪽에 놓고 마무리 멘트), 제한 시간 내 서비스 완수	4
합 계		100점
<b>구 술 평 가</b>		
구술평가준비	준비 된 질문지(단답형, 서술형 각15문항)를 무작위 선택하여 답변 단답형 총 2문항 / 서술형 총 2문항 (1문항당 5점 / 총 20점)	20점 (5점*4문항)

**경연 세부사항 (와인소믈리에 마스터 경기대회)**

**1. 와인소믈리에 마스터 경기대회 :**

와인 디캔팅 서비스 100(4인) + 블라인드 테이스팅 20 + 돌발퀴즈 20 +  
**전문심사위원 마스터 포인트 10(4인) = 480**

**① 와인 디캔팅 서비스 / 제한시간 : 7분 (파운데이션 8분)**

- 심사위원 4인 같은 테이블에 착석한 상황에서 와인 디캔팅 서비스 진행.
- 디캔팅 서비스 평가항목 및 비율

항 목	평가사항	평가비율	평가점수	시연 시간
준비평가	- 용모 및 복장 - 시연 준비상태	10%	10점	<b>7분</b>
시연평가	- 자기소개 및 출전동기 - 주문와인 확인 - 와인글라스 준비 - 와인오픈과정 - 디캔팅 준비 및 시연과정 - 와인서브자세 및 서비스마인드 - 와인과 음식의 마리아주	86%	86점	
정리평가	- 마무리 정리	4%	4점	
합 계		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)

예 1) 1~5초 초과 : -3점,    예 2) 6~10초 : -6점,    예 3) 11~15초 : -9점,

예 4) 36~59초 : -21점

② 블라인드 테이스팅 / 제한시간 : 2분 (평가점수: 20점)

(단답형 주관식, 각 2점씩 총 20점) / 제한시간 : 2분

- 레드 와인 1종과 화이트 와인 1종, 총 2종 출제(아래 답안 기술의 예 참조)
- 레드 & 화이트와인 각 종류별 1잔씩 테이스팅 후 테이스팅 노트 작성

구 분		Red Wine 1	White Wine 1	비 고
품종 명 /생산국가	4점 / 4점			Red, White 5 구분
생산지방 / 빈티지	4점 / 4점			
마리아주	4점			

※ 답안 기술의 예 :

품종 명	Red: 카베르네 소비뇽, 메를로, 시라, 말백, 템프라니요 White: 샤르도네, 소비뇽블랑, 리슬링, 슈냉블랑, 세미용
생산국가	Red Wine : 프랑스, 미국, 아르헨티나, 스페인, 칠레, 호주 White Wine : 프랑스, 미국, 독일, 칠레, 남아프리카공화국
생산지방	위 생산국가 내의 와인생산지방 표기 (예 : 생산국가가 프랑스라 판단되면, 프랑스 내의 보르도, 부르고뉴 등의 와인 생산지방을 제시하면 됨)
빈티지	해당 빈티지 하나만 표기
마리아주	Red, White 와인과 어울리는 음식과의 조화

※ 블라인드 테이스팅 지정와인 없이 랜덤 선정(단, 답안 기술의 예 범위 내에서 출제.)

③ 돌발퀴즈 / 제한시간 : 2분 <각5초씩> (평가점수: 20점)

- ★ 스크린 10장 각 2점 적용.
- ★ 시험내용 : 스크린에 나타나는 10장의 사진을 보고 해당되는 답을 제시

④ 전문심사위원 마스터 포인트 10

- ★ 최종 전문심사위원이 평가하는 것으로 마스터 경기대회에 출전한 자에게 모든 경기를 마치고 전체적인 실력을 전문가적 평가의 기준으로 평가기준에 입각하여 점수를 부여함. ( point : 와인 테이블 서비스에 대한 전문가적 평가적용 )  
(★ superior opint : 10~7 , very good opint : 6~4 , good opint : 3~1 )

## 2. 실격처리기준 (파운데이션, 마스터 동일적용)

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

## 3. 참가자 준비물

- 와인 서비스와 관련된 모든 기물 (**파운데이션 경기대회 와인은 코르크가 있는 와인이면 레드와인에 한해서 종류 무관하게 개별 준비함. 단, 마스터 경기대회 와인은 협회에서 준비함.**)
- 참가자 신분증(주민등록증, 학생증)





## 와인 개인전 신청 시 유의사항

1. 참가신청서는 홈페이지(kfba.or.kr) 팝업창 또는 공지사항에서 신청서를 다운로드 한다.
  2. 참가신청서를 작성하여 E-mail(kfba2013@naver.com) 또는 팩스(02-2291-9414)로 **04월 30일(화요일)**까지 보내주시면 됩니다. (신청 전 반드시 본 대회 규정집 필독 요망)
  3. E-mail로 신청시, 파일명에 참가자 이름을 표기하여 다른 신청서와 혼동되지 않도록 한다.  
**예) 홍길동이 와인에 참가할 경우 : 홍길동 와인**
  4. 등록비는 참가신청서를 접수한 후 3일 이내에 계좌이체나 무통장 입금한다.
    - 계좌번호 : 국민은행 412701-01-199671 임영철
    - 참가비 : 개인 70,000원
    - 입금할 때 : "홍길동 와인" 으로 표기 바람.
- ※ 참가자는 신청서를 제출함으로써 정관 및 규정을 습득하였으며 또한 심사 결과에 이의를 두지 않는다고 본다.