



2024 KFBA  
Korea Food & Beverage  
Contival

국가직무능력표준(NCS)  
식음료서비스 · 항공객실서비스 분야 경연



# 컨티발 규정집



한국외식음료협회  
컨티발조직위원회



## 2024 KFBA Korea Food & Beverage Contival

### 컨티발 취지

외식음료 관련산업의 발전으로 다양한 일자리가 창출되기를 바라는 마음과 이 분야를 전공하는 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 경연과 축제의 분위기를 만들어 참여한 지도교수와 학생들이 모두 즐거운 경연축제(Contival)의 장이 되길 바란다. 또한 NCS(국가직무능력표준) 식음료서비스 분야(바리스타, 소믈리에, 바텐더, 식음료접객)와 여행서비스 분야(항공객실서비스)에 기반한 경연으로 컨티발을 통해 학생들이 현장에서 보다 나은 직무를 수행할 수 있는 계기를 마련해주고자 한다.

대분류	중분류	소분류	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료조리 · 서비스	02. 식음료서비스	01. 식음료접객 02. 소믈리에 03. 바리스타 04. 바텐더
12. 이용 · 숙박 · 여행 · 오락 · 스포츠	03. 관광 · 레저	01. 여행서비스	05. 항공객실서비스

### NCS(국가직무능력표준)란?

산업현장에서 직무를 수행하기 위해 요구되는 지식 · 기술 · 소양 등의 내용을 국가가 산업 부문별 · 수준별로 체계화 한 것을 말한다. 이는 우리나라 대부분의 직업에서 필요한 직무능력을 담고 있는 "산업현장의 지침서"라고 할 수 있다.

## 컨티발 명칭

2024 KFBA 제10회 코리아푸드앤베버리지컨티발

2024 KFBA 10th Korea Food & Beverage Contival( ; contest & festival)

부제 : NCS 식음료서비스 분야(바리스타, 소믈리에, 바텐더, 식음료접객 : 호텔·항공) 경연

## 컨티발 경연 부문

- 커피(개인전) - 오프라인
- 칵테일(믹솔로지 / 개인전) - 오프라인
- 와인(개인전) - 온라인(영상제출)
- 호텔식음료서비스(단체전 : 2인 1팀) - 온라인(영상제출)
- 항공식음료서비스(단체전 : 2인 1팀) - 온라인(영상제출)

## 컨티발 온라인 진행 방법

- 영상파일 접수기간 : 2024년 10월 1일(화) ~ 2024년 10월 15일(화)
- 결과 발표 : 2024년 11월 1일(금) 세종대학교 광개토관 15층 대회장에서 이벤트행사 및 시상식을 진행할 예정이니 꼭 참석해주시기 바랍니다.

## 컨티발 본선 일시 및 시상식 장소

- 일시 : 2024년 11월 1일(금)
- 장소 : 세종대학교 광개토관 15층 대회장 (서울시 광진구 소재)

## 컨티발 주최

한국외식음료협회, 세종대학교 산업대학원 호텔관광외식경영학과

## 컨티발 후원

에프제이코리아, 디카이퍼, 세종대학교 산업대학원, 코리아나호텔, 사)한국마이스관광콘텐츠협회, 시티하우스, 카페모캄보, 한국음료교육진흥원, 바 이올렛, 디파티 칵테일랩, 디테일 바, 디시티 바, 미홍공, 나루부페, L7 강남 floating, 믹스매치, 엑스엑스커피메이커, 락앤쿵, 바 테일러, BAR CHEF, 스티핑, 도서출판 신화전산기획 외

## 컨티발 참여 대상

만 16세 이상으로 고등학교 재학 중이거나, 정규대학, 전문학교, 사이버대학, 방송통신대학, 한국외식음료협회 지정검정장에 재학 중이며 현업 경력이 없는 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.)

## 컨티발 심사

- 커피, 칵테일(믹솔로지), 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 각 부분별로 심사위원을 선정하여 심사
- 조직위원회에서 추천된 심사위원과 신청을 받아서 선정(별도의 심사위원 교육)

## 컨티발 심사 기준

- 커피, 와인, 칵테일(믹솔로지), 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 각 부분별로 심사기준 및 채점
- 심사위원 교육과 세부 심사규정
  - \* 자세한 심사기준은 별도의 심사메뉴얼 참조

## 컨티발 신청 방법

- 신청기간 : **2024년 08월 19일(월) ~ 09월 24일(화)** 까지
- 신청방법 : 한국외식음료협회 홈페이지(www.kfba.or.kr) 팝업 또는 공지사항 참조하여 참가신청서 양식 다운로드 받은 후 작성하여 이메일(kfba2020@naver.com)로 신청하며 신청서 접수 후 3일 이내에 입금하여야 한다.
  - \* 참가비 입금시 입금자 이름이 다를 경우 반드시 협회(1899-3499)로 연락하여야 한다.
- 참가 종목은 1인 **다종목 출전** 가능하다.
- 참가비
  - 커피 개인전 7만원
  - 와인 개인전 7만원
  - 칵테일(믹솔로지) 개인전 참가비 7만원
    - 2024년 창작 칵테일 대회의 경우 규정의 기준이 믹솔로지스트 2급 자격 실기검정 규정과 일치하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 실기검정료(50,000원)를

추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

\* 믹솔로지스트 2급 자격 신청은 **선택사항**이다.

- ▶ 호텔식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 상장, 메달 수여)
- ▶ 항공식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 상장, 메달 수여)
- ♦ 2024년 항공식음료서비스 대회의 경우 규정의 기준이 항공식음료전문가 자격 실기  
검정 규정과 일치하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 실기검정료(50,000원)를  
추가 입금 할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

\* 항공식음료전문가 자격 신청은 **선택사항**이다.

※ **고등학생 참가비는 개인당 5만원(카테일과 항공식음료서비스 실기검정료는 별도임)**

- **입금계좌** : 국민은행 412701-01-199671 예금주 : 임영철
- **문의** : 한국외식음료협회(1899-3499)

## 참가 규정

(본 규정은 참가 신청서를 제출하기 전에 숙지하여야 함)

- 종목은 한 번 등록하면 변경 할 수 없다. 규정된 기한 내에 입금을 하지 않을 시 자동 취소 처리가 된다.(입금 확인시 취소 불가)
- 참가자가 대회에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 참가비는 환불이 되지 않는다.
- 대회의 원활한 진행을 위하여 참가자는 반드시 주최 측에 연락처를 알려주어야 한다.
- 참가신청서는 양식에 맞게 작성하여야 하며, 그 규칙과 규정을 지켜야 한다.
- 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 참석해 있도록 해야 한다. 시상식은 정장 차림(또는 유니폼)이어야 한다. 상장을 현장에서 인수하지 않으면 사무국에서 본인이 직접 수령해 가거나 택배 배송(착불)으로 수령하며, 사무국 보관기간은 1개월로 하고 이후에는 폐기한다.
- 주최 측은 참가자들의 장비, 용구 등을 포함한 개인 소지품의 손상이나 분실에 대해 책임을 지지 않는다.
- 본 규칙과 규정을 위반하고 위반사항이 다른 참가자와 형평성의 문제가 생기면 실격 처리한다.
- 불가피한 상황이 발생하거나 대회의 원만한 진행이 되지 않을 때, 조직위원회의 결의에 따라 본 대회 규정이 수정되거나 추가 또는 삭제될 수 있다.
- 심사결과는 심사위원의 최종결정에 따라야 하고 항의, 이의신청은 허용되지 않는다.
- 심사위원은 경선 참가자가 위촉될만한 행동은 삼가야 한다.

## 시상 및 시상내역

- 온라인영상으로 진행된 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 부문 참가자도 **11월 1일(금) 세종대학교 광개토관 15층 대회장**에서 이벤트행사와 시상식을 진행할 예정이니 꼭 참석해주시기 바랍니다.
- **참여 학생** : 커피, 와인, 칵테일(믹솔로지), 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 분야로 나누어서 금상, 은상, 동상
- **참여 지도자** : 최우수지도자상, 우수지도자상
  - \* 출전한 학교의 선생님이나 지도교수면 해당됨.

2024 KFBA  
Korea Food & Beverage  
Contival

***coffee***



## coffee barista 본선

### 신청자격

대회 참가자는 만 16세 이상으로 고등학교 재학 중이거나, 정규대학, 전문학교, 사이버대학, 방송통신대학, 한국외식음료협회 지정검정장에 재학 중이며 현업 경력이 없는 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

#### 1. 기본사항

- 1) 커피 바리스타 경연은 개인전으로 1인 1조로 정한다.
- 2) 참가자는 바리스타 및 서비스 복장을 착용한다.
  - 대회가 이루어지는 상태에서는 모든 출품작품은 학교명이나 로고를 드러내는 것이 금지되어 있고, 참가자들은 소속 학교를 일반적으로 확인할 수 있는 학교 유니폼은 착용할 수 없으며, 소속 및 학교를 표시하는 로고의 노출은 절대 금지한다. 단 고등학생일 경우 교복을 착용해도 되나 소속 및 학교를 표시하는 로고를 가려서 로고가 노출되지 않도록 한다.
- 3) 참가자는 커피를 이용한 창작메뉴 1품목 2잔을 제조해야 한다.
- 4) 본선 경연은 다수의 참가자가 1개의 조를 이루어 동시에 경연을 진행하는 방식으로 치러지며 최종적으로 점수가 가장 높은 1위~5위까지가 결선(Bristamaster Challenge)에 진출하게 된다. (예를 들어 5명이 1조로 경기를 진행하는 방식이며 1개 조가 동시에 진행하는 참가자 수는 커피 바리스타부문 전체 참가자 수를 고려하여 심사위원이 정한다.)
- 5) 모든 참가자는 예외 없이 현재 기준의 2024 KFBA 규칙 및 규정 그리고 평가표를 숙지하고 이해해야 한다.
- 6) 재료의 규격과 재료 용량은 자율에 둔다. 단, 대회에 어울리지 않고 물의를 일으키는 기물과 재료는 사용할 수 없다.
- 7) 참가자는 대회 동안 필요한 자신의 장비 및 기물을 준비하고 관리할 책임이 있다.



## 2. 시연 메뉴 규정

시연메뉴는 엑스엑스커피메이커의 대회 지정 원두와 디카이퍼(De Kuyper) 리큐르를 이용한 창작메뉴(커피 및 알코올 기반의 창작 음료)로, 동일한 음료 2잔을 제조한다.

- 1) 스폰서 업체인 엑스엑스커피메이커의 대회 지정 원두와 디카이퍼(De Kuyper) 리큐르를 이용한 창작메뉴 1품목 2잔을 제조한다.
- 2) 자유롭게 선택한 추출 도구를 이용하며 시연 시간 내에 커피를 추출하여 메뉴를 제조한다.
  - ① 시연 시간 내에 추출한 커피를 사용해야 하며 사용 용량에는 제한이 없다.
  - ② 커피 추출 도구는 가압, 침지, 여과, 진공여과 등의 추출 도구를 사용할 수 있으며 자유롭게 선택할 수 있다.
  - ③ 인스턴트커피, 캡슐커피 등과 같은 가공 커피는 사용할 수 없다.
  - ④ 사용하는 커피의 용액을 미리 추출하거나 준비할 수 없다.
  - ⑤ 분쇄된 커피를 준비할 경우 실격사유에 해당하지는 않으나 '전문적인 커피 추출' 항목에서 감점이 될 수 있다.
- 3) 스폰서 업체인 디카이퍼(De Kuyper) 리큐르를 의무적으로 반드시 사용해야 한다.
  - ① 최소 사용량은 HOT메뉴일 경우 20ml 이상, ICE메뉴일 경우 30ml 이상을 기준으로 한다.
  - ② 추가로 증류주를 사용할 경우, 반드시 FJ KOREA 제품을 사용하여야 한다. 이를 사용할 경우 디카이퍼 리큐르 용량보다 미만으로 사용하여야 한다.
  - ③ 위 디카이퍼 제품에 대한 규정 충족시 '디사론노'와 '컨트리레인' 단2종의 혼성주만 추가 사용 가능하며, 이때 두 제품의 추가 용량은 45ml를 넘을 수 없다. 디카이퍼 제품과 추가 가능 혼성주 2종을 제외한 타 회사 혼성주 제품은 절대 사용이 불가하며, 지정 및 추가 가능 혼성주 외의 타 혼성주 사용 시 실격 처리된다.
  - ④ 디카이퍼 리큐르와 플레이버가 겹치지 않는 시럽은 사용은 가능하다.
  - ⑤ 홈 메이드 및 셀프 메이드 재료는 불허한다(재료는 판매되는 형태로만 사용).
  - ⑥ 시연 시간 안에 원재료를 이용하여 만든 셀프 메이드 재료는 사용 가능하다. 단, 디카이퍼 리큐르와 겹치는 셀프 메이드 재료는 불허한다.
  - ⑦ 과일 등의 즙을 사용 시, 시연 시간 안에 과일즙을 제조하여 사용하여야 한다.
- 4) 모든 재료는 심사위원의 요청 시 공개되어야 한다. 참가자는 재료를 확인하기 위해 자신의 창작 음료에 사용한 모든 재료의 원 포장을 가지고 와야 하며, 심사위원이 요청 시 참가자가 원 포장을 제공하지 않을 경우, 감점을 받을 수 있다.
- 5) 메뉴는 따뜻하거나(Hot) 차갑게(Ice) 제공될 수 있다.
- 6) 참가자는 식품의약품안전처 허가(지정/고시)된 식재료(Food grade, 가니쉬 포함)만

- 사용 가능하다(데코레이션, 액세서리 제외).
- 7) 가니쉬의 제한은 없다.
  - 8) 글라스 용량은 제한하지 않는다.
  - 9) 시럽 및 부재료는 자유롭게 선택할 수 있다.
  - 10) 메뉴 제조와 관련한 다양한 퍼포먼스는 가점을 얻을 수 있다.
  - 11) 창작메뉴 제조 시 계량컵, 지거, 계량도구 등의 사용이 가능하다.
  - 12) 전자 전기 제품을 사용할 수는 있지만 불쇼 및 불사용은 금지한다.
  - 13) 창작메뉴에 사용되는 각 얼음은 주최 측에서 준비한다.
  - 14) 규정되지 않은 재료는 주최 측에 문의하여 규정에 따른다.

### 3. 경연 시간

**준비시간 5분, 시연시간 7분으로 경연을 진행한다.**

- 1) 준비시간(5분)
  - 준비, 정리 과정은 심사하지 않으며, 작업을 마친 후의 상황을 평가받는다.
  - 작업 환경을 청소한다.
  - 서비스할 트레이에는 아무것도 없어야 한다.
  - 준비시간 5분을 준수하지 못하면 강제 종료하며, 그 상황을 평가한다(이후 준비 시간을 추가로 별도 사용할 수 없다).
  - 5분이 종료되면, 참가자는 작업대로 물러나야 한다.
  - 5분 준비과정이 종료되고, 시연 과정이 시작되기 전 심사위원이 준비상태에 대한 평가를 한다.
- 2) 시연시간(7분)
  - 다수의 참가자가 1개의 조를 이루어 동시에 경연을 진행하며 1개 조가 동시에 진행하는 참가자 수는 커피 부문 전체 참가자 수를 고려하여 심사위원이 정한다.
  - '시작하겠습니다.' 라는 신호와 함께 시연을 시작하며 시연 완료 후 '마치겠습니다' 멘트를 하면 경연이 마무리된다.
  - 시연이 시작됨과 동시에 심사위원이 참가자의 시연에 대해 평가한다.
  - 제조 시연이 끝난 후 창작메뉴에 대한 프레젠테이션을 한다.
- 3) 정리시간
  - 정리 과정 및 정리 종료 상황에 대해 별도로 심사하지 않는다.
  - 서비스 후 시연했던 모든 기물을 정리정돈, 청소한다.
  - 준비해 온 모든 기물을 수거하여 가져간다.

#### 4. 심사위원 구성과 평가

##### 1) 심사위원 구성

- 심사위원은 기술 평가 심사위원, 센서리 평가 심사위원으로 구성한다.

##### 2) 평가점수 및 배점.

① 총점 145점

② **위생 및 기술평가 70점 + 프리젠테이션 및 맛 평가 75점 = 145점**

③ 채점은 세부심사 채점 방법 및 기준에 따른다.

④ 시연단계는 시간 초과 시, 10초당 10점 감점, 최대 60점까지 감점하며, 시연 시간 1분(60초)를 초과 시 실격 처리된다.

⑤ 추가 감점 기준

평가항목	평가 세부 사항	점수
시간초과	0초~10초 미만	-10
	10초~20초 미만	-20
	20초~30초 미만	-30
	30초~40초 미만	-40
	40초~50초 미만	-50
	50초~60초 미만	-60
	60초(1분) 초과	실격
기타 규정위반	디카이퍼 제품을 제외한 타 회사 혼성주를 사용할 경우	실격
	대회 지정 원두가 아닌 다른 원두를 사용할 경우	실격
	시연 중 기물이 파손될 경우	-20
레시피의 정확성	시연 과정에서 제출한 레시피 1개 이상 다른 경우	-5
	시연 과정에서 제출한 레시피 2개 이상 다른 경우	-10
	시연 과정에서 제출한 레시피 3개 이상 다른 경우	-15

##### 3) 동점자 발생 시 평가항목 처리 기준 : 다음의 순서로 처리

① 기술평가 중 커피 추출

② 기술평가 중 메뉴 제조 과정 및 전문성

③ 위생평가

④ 프리젠테이션 평가

### 평가항목 및 배점

평가항목		평가내용	배점
위생평가	개인위생	• 올바른 복장상태, 두발, 손, 악세서리 등의 위생상태	5
	작업위생	• 시연 시작 시 작업장 구성과 청결 • 모든 기물과 재료의 청결 상태 • 시연 전체의 전반적인 위생	15
기술평가	전문적인 스피릿 준비 (제조과정)	• 정확한 재료와 글라스 사용(레시피에 맞게) • 레시피에 맞는 제조과정 정확성 및 신속성 • 재료사용의 전문성(재료낭비 및 숙련도) • 전반적인 시연 과정의 기술적 스킬	20
	전문적인 커피 추출	• 커피 추출의 정확성(레시피에 맞게) • 원두의 이해와 특징에 따른 이상적 추출 • 추출 기구에 대한 이해 • 전반적인 추출의 기술적 스킬 • 창작메뉴의 개발 목적에 맞는 추출방법 • 커피 사용의 전문성(낭비 없는 커피 사용)	30
프리젠테이션 및 서비스평가	메뉴 설명	• 메뉴 이름과의 적합성 및 스토리텔링 평가 • 메뉴 개발의 목적과 아이디어 등 • 커피 추출에 대한 설명	15
	창의성 및 상품성	• 메뉴의 창의성 • 상업적 적용 가능성(상품화) • 주재료와 부재료의 차별성 및 가성비	15
	퍼포먼스	• 쇼맨십, 댄스, 플레어 등의 전문적인 인상 • 우수한 고객 서비스 및 기술	10
	시각성	• 전제적인 완성도 높은 시각성 • 메뉴의 시각적 특성 표현	10
맛 평가	창작 커피 메뉴 평가	• 플레이버/맛의 균형과 조화 • 음료에서 느껴지는 커피 맛의 품질 • 마시기 좋은 온도 • 설명한 창작메뉴의 개발 목적과 향미의 일치성	20
	전체적인 인상	• 음료의 전체적인 인상	5
총점 합계			145

※ 일부 규정은 변경 될 수 있으며, 변경 시 사전 공지 예정

## 5. 참가 규정 주의사항

- 1) 레시피는 제출 이후에 변경이 불가능하다.
- 2) 참가 취소는 주최자에게 통보하고, 연락처 및 이메일 변경 시 주최자에게 사전에 통보하여야 한다. 그렇지 않을 때 발생하는 불이익은 참가자에게 있다.
- 3) 참가자가 대회에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 참가비는 환불이 되지 않는다.
- 4) 참가자의 메뉴 레시피, 제출 사진, 시연 동영상 등의 소유/저작권은 주최자에게 있다.
- 5) 타 대회 또는 경쟁 종목과 동일한 작품을 제출할 경우 실격 및 불이익이 있을 수 있다.
- 6) 참가신청서 및 레시피 파일은 주최자가 제공하는 서식에만 작성하여 제출하여야 한다.
- 7) 참가자는 식품의약품안전처 허가(지정/고시) 식재료만 사용할 수 있다.
- 8) 경연 시 평가에 영향을 주는 소속단체/회사/학교 명칭/로고를 노출할 수 없다.
- 9) 참가자는 심사 결과에 대한 항의 및 이의신청을 원칙적으로 허용하지 않는다.
- 10) 참가자는 대회 규정을 준수하고 주최자의 지시 및 공지 사항을 성실히 따르고 지킨다.
- 11) 참가자 임의로 테이블을 변경할 수 없다.
- 12) 대회가 진행되는 동안 코치, 후원자, 친구 또는 가족은 무대에 올라와서는 안 되며, 무대와 관람석의 경계선(Line)을 넘어 무대로 진입하면 2회의 경고 후, 관련 참가자는 실격 처리된다.
- 13) 모든 참가자나 관객은 주최 측의 규정에 따라야 하며, 그렇지 않으면 실격 및 퇴장될 수 있다. (대회 규정 및 진행요원의 지시를 준수하지 않을 경우 퇴장을 명할 수 있음)
- 14) 개인 음악 및 마이크는 사용할 수 없다.
- 15) 실격기준
  - 중간에 중도 포기할 경우
  - 시연 시간 1분(60초)을 초과할 경우
  - 대회 중 소란이나 물의를 일으킬 경우
  - 고의로 대회장의 기물을 설정 변경 및 손상할 경우
  - 시연 시간 동안 참가자에게 지시 또는 코칭 할 경우
  - 실격사유가 발생하면 참가자가 끝까지 과제를 완성하더라도 실격 처리된다.
  - 실격 사항의 최종 판단은 심사위원들의 협의를 통해 결정한다.

## 6. 문제의 발생과 해결요령

### 1) 기술적 문제

① 심사위원이 기술적 문제가 있다고 인정하면, 참가자가 받을 수 있는 충분한 시간을 받고 시연이 재개된다.

※ 참가자는 손을 들어 “문제 있음”을 표시하고 심사위원의 조치를 기다린다.

② 기술적 문제가 적절하게 해결되지 못한다면, 심사위원은 참가자가 시연을 계속하기 위해서 기다려야 하는지, 다시 시작해야 하는지를 결정해야 한다.

③ 기술적 문제가 참가자의 실수나 참가자가 가져온 개인장비 때문에 발생하였다면 심사위원은 참가자에게 추가 시간을 주지 않고 평가를 재개한다.(개인 지참 기구에 문제 발생 시 대회용 기구를 사용할 수 있음, 단, 대회용 기구로 대체할 수 없는 부분에 대해서는 참가자가 책임을 진다).

※ 시연 장비에 대한 조작 미숙은 시연을 멈출 이유가 될 수 없다.

### 2) 방해

① 심사위원, 지도교사, 스태프, 타 참가자 등의 사람이 다른 참가자에게 분명한 방해가 되었을 경우, 심사위원 협의 하에 피해 참가자에게 추가 시간을 제공한다.

※ 참가자가 다른 참가자를 고의로 방해하였을 시 실격 처리 됨.

### 3) 미비 도구

① 참가자가 준비시간 중에 미처 준비하지 못한 자신의 기구나 도구를 발견했다면, 그 참가자는 기구를 찾아오기 위해서 심사위원의 허가 하에 시연 장소를 벗어날 수 있다. 하지만 참가자의 준비시간은 멈추지 않는다.

② 심사위원의 허가 없이 시연 장소를 벗어날 경우, 실격 처리한다.

③ 시연 시간 중에는 미비 도구로 인하여 참가자가 임의로 시연 장소를 벗어날 수 없다.

## coffee barista

## 결선(Bristamaster Challenge)

### 경연 세부사항

#### 1. 경연 진행 방식

- 1) 커피 바리스타 결선(Bristamaster Challenge)은 본선 경연 결과 후 최종적으로 점수가 가장 높은 1~5위까지 결선(Bristamaster Challenge)에 진출하며 결선을 통하여 대상을 선정하게 된다.
- 2) 결선 경연은 커피 추출 도구를 이용한 브루잉커피 2잔을 제조한다.
- 3) 결선 경연에 필요한 도구와 기물은 본선 때와 같이 참가자가 준비 및 관리한다.

#### 2. 경연 시간

준비시간 5분, 시연 시간 7분으로 경연을 진행한다.

##### 1) 준비시간(5분)

- 준비과정은 심사하지 않으며, 작업을 마친 후의 상황을 평가받는다.
- 작업 환경을 청소한다.
- 서비스할 트레이에는 아무것도 없어야 한다.
- 준비 시간 5분을 준수하지 못하면 강제 종료하며, 그 상황을 평가한다(이후 준비시간을 추가로 별도 사용할 수 없다).
- 5분이 종료되면, 참가자는 작업대로 물러나야 한다.
- 5분 준비과정이 종료되고, 시연 과정이 시작되기 전 심사위원이 준비 상태에 대한 평가를 한다.

##### 2) 시연시간(7분)

- 정리시간을 포함하여 평가한다.
- '시작하겠습니다.' 라는 신호와 함께 시연을 시작하며 시연 완료 후 '마치겠습니다' 멘트를 하면 경연이 마무리된다.
- 시연이 시작됨과 동시에 심사위원이 참가자의 시연에 대해 평가한다.
- 시연과정 중 커피 추출 방법 및 원두와 추출한 커피 향미 등에 대한 프레젠테이션을 한다.
- 서비스 후 시연했던 모든 기물을 정리정돈, 청소한다.

### 3. 시연 메뉴 규정

결선 경연은 커피 추출 도구를 이용한 브루잉커피 2잔을 제조한다.

- 1) 엑스엑스커피메이커의 대회 지정 원두를 사용하여 브루잉 커피 2잔을 제조한다.
- 2) 앞선 본선 경연의 창작메뉴 심사와 누적 심사로 평가한다.
- 3) 자유롭게 선택한 추출 도구를 이용하며 시연 시간 내에 브루잉커피를 제조한다.
  - ① 커피 추출 도구는 가압, 침지, 여과, 진공여과 등의 추출 도구를 사용할 수 있으며 자유롭게 선택할 수 있다.
  - ② 인스턴트커피, 캡슐커피 등과 같은 가공 커피는 사용할 수 없다.
  - ③ 브루잉커피 한 잔의 제공 용량에는 제한이 없다.
  - ④ 분쇄된 커피를 준비할 경우 실격사유에 해당하지는 않으나 '전문적인 커피 추출' 항목에서 감점이 될 수 있다.
- 4) 본선과 결선에서 사용하는 추출 도구 및 추출 방법이 같지 않아도 무방하다.
- 5) 메뉴는 따뜻하거나(Hot) 차갑게(Ice) 제공될 수 있다.
- 6) 글라스 용량은 제한하지 않는다.
- 7) 메뉴 제조와 관련한 다양한 퍼포먼스는 가점을 얻을 수 있다.
- 8) 커피 추출 시연 과정에서 계량컵, 지거, 계량도구 등의 사용이 가능하다.
- 9) 전자 전기 제품을 사용할 수는 있지만 불쇼 및 불사용은 금지한다.

### 4. 심사위원 구성과 평가

- 1) 심사위원 구성
  - 심사위원은 기술 평가 심사위원, 센서리 평가 심사위원으로 구성한다.
- 2) 평가점수 및 배점.
  - ① 심사는 앞선 본선 경연 결과의 누적 심사로 이루어진다.
  - ② 총점 225점 (본선 145점 + 결선 75점)  
본선 145점 + 위생평가 25점 + 기술평가 20점 + 프리젠테이션 및 맛 평가 30점 = 220점
  - ③ 채점은 세부 심사 채점 방법 및 기준에 따른다.
  - ④ 시연 시간 초과 시, 10초당 10점 감점, 최대 60점까지 감점하며, 시연시간 1분 (60초)를 초과 시 실격 처리된다.



⑤ 추가 감점 기준

평가항목	평가 세부 사항	점수
시간초과	0초~10초 미만	-10
	10초~20초 미만	-20
	20초~30초 미만	-30
	30초~40초 미만	-40
	40초~50초 미만	-50
	50초~60초 미만	-60
	60초(1분) 초과	실격
기타 규정위반	대회 지정 원두가 아닌 다른 원두를 사용할 경우	실격
	시연 중 기물이 파손될 경우	-20

3) 동점자 발생 시 평가항목 처리 기준 : 다음의 순서로 처리

- ① 결선 평가 점수
- ② 기술평가 중 커피 추출
- ③ 위생평가
- ④ 프리젠테이션 평가

### 평가항목 및 배점

평가항목		평가내용	배점
위생평가	개인위생	• 올바른 복장상태, 두발, 손, 악세서리 등의 위생상태	5
	작업위생	• 시연 시작 시 작업장 구성과 청결 • 모든 기물과 재료의 청결 상태 • 시연 전체의 전반적인 위생 • 작업 완료 후 전반적인 정리 상태	20
기술평가	전문적인 커피 추출	• 원두의 이해와 특징에 따른 이상적 추출 • 추출 기구에 대한 이해 • 전반적 추출의 기술적 스킬 • 커피 사용의 전문성(낭비 없는 커피 사용)	20
프리젠테이션 및 맛 평가	프리젠테이션 및 서비스	• 커피 추출 및 도구에 대한 설명 • 원두에 대한 이해와 설명 • 우수한 고객 서비스 및 기술	15
	맛 평가	• 커피 맛의 균형과 조화 • 커피 맛의 품질 (결점 및 부정적 향미) • 전체적인 인상	15
총점 합계			75

※ 일부 규정은 변경될 수 있으며, 변경 시 사전 공지 예정

## [컨티발 공식원두]

- ▶ **생산자** : 엑스엑스커피메이커 XXCOFFEE MAKER
- ▶ **원두정보** : 브라질 50%, 콜롬비아 30%, 에티오피아 20%로 블렌딩 되었으며, 브라질산 원두 퍼센트를 높여 산미가 느껴지기보다는 고소한 맛을 극대화하여 부담없이 즐길 수 있도록 로스팅 하였다.  
맛은 산미가 절제된 배전으로 고소함, 씹쓸함, 단맛이 가장 안정적이며 친근한 맛으로 아메리카노와 카페라떼에 가장 잘 어울리는 맛이다.
- ▶ **가격** : 1kg당 30,000원(택배비 포함)



※ 원두구입은 협회(1899-3499)를 통해 구입하시면 되며, 최소주문수량은 1kg입니다.

혼성주 디카이퍼(DE KUYPER) 제품군

〈De Kuyper Specialties〉



피치트리  
Peachtree

애플 퍼커  
Apple Pucker

콰이페  
Kwai Feh

〈De Kuyper Range \_ Essential〉



트리플섹  
Triple Sec

블루큐라소  
Blue Curacao

민트 그린  
Crème de Menthe

민트 화이트  
Crème de Menthe

카페  
Crème de Café



카시스  
Crème de Cassis

아마레토  
Amaretto

애프리코트 브랜디  
Apricot Brandy

카카오 브라운  
Crème de Cacao

카카오 화이트  
Crème de Cacao

<De Kuyper Range \_ Variation>



망고  
Mango



엘더플라워  
Elderflower



바나나  
Banana



멜론  
Melon



버터스카치  
Butterscotch



체리  
Cherry



블루베리  
Blueberry



와일드 스트로베리  
Wild Strawberry



워터멜론  
Watermelon



그레이프후르트  
Grapefruit

증류주(럼, 진, 데킬라, 보드카, 위스키) 에프제이 코리아(FJ KOREA)의 제품군

〈Rum〉



바카디 카르타 오로 Bacardi Carta Oro    바카디 카르타 블랑카 Bacardi Carta Blanca

〈Gin & Tequila〉



봄베이 사파이어 Bombay Sapphire    호세쿠엘보 레포사도 Jose Cuervo Reposado    호세쿠엘보 실버 Jose Cuervo Silver

〈Vodka〉



단즈카 보드카 Danzka Vodka    단즈카 시트러스 Danzka Citrus    단즈카 크렌라즈 Danzka Cranraz    단즈카 애플 Danzka Apple    단즈카 자몽 Danzka Grapefruit    단즈카 커런트 Danzka Currant

<Whiskey \_ Irish>



부쉬밀 오리지널      부쉬밀 블랙 부쉬  
Bushmills Original      Bushmills Black Bush

<Vermouth>



마티니 엑스트라 드라이      마티니 로쏘      마티니 비앙코  
Martini Extra Dry      Martini Rosso      Martini Bianco

※ 디카이퍼 구입은 "GS25 스마트오더 나만의 냉장고"에서 구입하시면 됩니다.

※ FJ KOREA 공식 홈페이지 : [www.fjkorea.co.kr](http://www.fjkorea.co.kr)

## coffee barista 개인전 신청서

참여분야	참여기관		지도교수	
커피	기관명		성명	
	소속학과		연락처	

성명	(한글)	(영문)
생년월일		
e-메일		
연락처		
주소		
사진		

- \* 필히 신청서 유의사항을 필독 후 신청서를 제출해야 하며, 신청서 제출 후 발생하는 모든 불이익은 참가자 본인에게 책임이 있음.
- \* 신청서는 반드시 홈페이지 컨티발 안내 공지사항에서 다운로드 후 작성하여 신청할 것.

위와 같이 제10회 2024 KFBA Korea Food & Beverage Contival 참가를 신청합니다.

2024 년      월      일

지도교수 : (인)

한국외식음료협회 귀하



## 개인정보 수집·이용 및 제공 양식

### 2024 KFBA 제10회 코리아푸드앤베버리지컨티발

#### [개인정보 수집 · 이용 및 제공동의서]

- **[일반 개인 정보]** 한국외식음료협회는 제10회 코리아푸드앤베버리지컨티발의 관리 및 운영, 시상, 상장전달, 우수사례 확산 등의 업무 처리를 위하여 아래와 같이 개인정보의 수집·이용 및 제공에 관한 사항을 「개인정보보호법」에 따라 고지하오니 동의하여 주시기 바랍니다.

**[수집 · 이용 목적]** 심사, 정보 안내, 참가자 관리, 상장전달, 운영 및 기타 공모전 관련 업무 추진

**[수집 항목]** 소속, 성명(한글), 연락처, 주소, 생년월일, 사진, 동영상, 전자우편

**[보유 · 이용기간]** 제10회 코리아푸드앤베버리지컨티발 운영 종료 시까지(우수사례 확산 시기 포함)

**[동의거부 권리 및 불이익 고지]** 참가자는 본 개인정보 수집·이용에 대한 동의를 거부할 수 있으며, 이에 대한 불이익은 없습니다. 다만 이 경우에는 제10회 코리아푸드앤베버리지컨티발 출전이 거부될 수 있습니다.

- **[제3자 제공 동의]** 한국외식음료협회는 관련 법령에 따라 제3자(소속 고등학교/소속 대학/홍보협약업체)에게 다음과 같이 개인정보를 제공하고 있습니다.

제공받는 자	제공받는 자의 이용 목적	제공받는 자의 정보 보유 및 이용 기간
소속고등학교	소속 입상자의 입상기록 확인 및 입상 결과 성과 확산	보유 목적 소멸시까지
소속대학교	소속 입상자의 입상기록 확인 및 입상 결과 성과 확산	보유 목적 소멸시까지
홍보협약업체	입상자의 부상 발송	경진대회 운영 종료 시까지

※ 참가자 개인별로 작성

본인은 위 내용을 숙지하였으며, 한국외식음료협회 제10회 코리아푸드앤베버리지컨티발을 위한 개인정보 수집·이용 및 제공에 동의합니다.

2024. . .

참가자 : (서명)

한국외식음료협회 귀하

**창작 커피 메뉴(표준 레시피)**

창작 커피 메뉴명	영문		사용 글라스명	
	한글			
<b>창작 배경 및 음용방법</b>			<b>커피 추출 기구 및 추출방법</b>	
※ 창작 배경 및 음용 방법 대한 설명을 100자 내외로 기술한다.			- - - - -	
사용되는 재료	<b>재료명</b>		<b>용량</b>	
커피메뉴 메이킹 방법	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	9.			
	※ 레시피에 따라 제조방법을 작성해주시기 바랍니다. 서체 : 맑은 고딕체 준수(10Point 이내)			

## 커피 개인전 신청 시 유의사항

1. 참가신청서는 홈페이지(kfba.or.kr) 팝업창 또는 공지사항에서 다운로드 한다.
  2. 참가신청서와 개인정보 수집·이용 및 제공동의서를 작성하여 E-mail(kfba2020@naver.com) 또는 팩스(02-2291-9414)로 **2024년 08월 19일(월) ~ 09월 24일(화)**까지 보내주면 되며, **카페 창작 메뉴 (표준 레시피)는 10월 1일(화) ~ 10월 15일(화)까지** E-mail(kfba2020@naver.com)로 보내주면 된다. **(신청 전 반드시 본 대회 규정집 필독 요망) 신청서에 반드시 사진을 첨부하여야 합니다.**
  3. E-mail로 신청시, 파일명에 참가자 이름을 표기하여 다른 신청서와 혼동되지 않도록 한다.  
예) 홍길동이 칵테일에 참가할 경우 : **홍길동 커피**
  4. 등록비는 참가신청서를 접수한 후 3일 이내에 계좌이체나 무통장 입금한다.
    - 계좌번호 : 국민은행 412701-01-199671 임영철
    - 참가비 : 개인 70,000원
    - **고등학생 참가비는 1인당 5만원**
    - 입금할 때 : "**홍길동 커피**" 로 표기 바람.
    - **\* 참가비 입금시 입금자 이름이 다를 경우 반드시 협회(1899-3499)로 연락하여야 한다.**
  5. 참가 취소는 주최자에게 통보하고, 연락처 및 이메일 변경 시 주최자에게 사전에 통보하여야 한다. 그렇지 않을 경우 발생하는 불이익은 참가자에게 있다.
  6. 참가자가 대회에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 참가비는 환불이 되지 않는다.
  7. 참가자의 메뉴 레시피, 경연 사진 및 영상 등의 소유/저작권은 주최자에게 있다.
- ※ 참가자는 신청서를 제출함으로써 정관 및 규정을 습득하였으며 또한 심사 결과에 이의를 두지 않는다고 본다.