



2025 KFBA

**International Food & Beverage
Contival**

국가직무능력표준(NCS)

식음료서비스 · 항공객실서비스 분야 경연



컨티발 규정집



한국외식음료협회
컨티발조직위원회



2025 KFBA International 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

2025 KFBA 제11회 국제푸드앤베버리지컨티발

2025 KFBA 11th International Food & Beverage Contival(; contest & festival)

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

컨티발 경연 부문

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

컨티발 참여 대상

만 16세 이상에서 만 39세 미만(와인은 19세 이상)으로 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 신청 방법

- 신청기간 : 2025년 6월 23일(월) ~ 8월 31일(일) 까지
- 신청방법 : 한국외식음료협회 홈페이지(www.kfba.or.kr) 팝업 또는 공지사항에 업로드된 한글양식의 신청서를 다운로드 받아 작성하여 이메일(kfba2020@naver.com)로 신청하며, 신청서 접수 후 3일 이내에 입금하여야 한다.
- 문의 : 한국외식음료협회(1899-3499)

컨티발 온라인 진행 방법

- 영상파일 접수기간 : 2025년 8월 22일(금) ~ 9월 10일(수)
- 결과 발표 : 2025년 9월 26일(금) 세종대학교 학생회관 대공연장에서 이벤트행사와 시상식을 진행할 예정이니 꼭 참석해주시기 바랍니다.

컨티발 일시 및 시상식 장소

- 일시 : **2025년 9월 26일(금)**
- 결선장소 : **세종대학교 학생회관 대공연장** (서울시 광진구 소재)

컨티발 주최

한국외식음료협회, **세종대학교 산업대학원 호텔관광외식경영학과**

컨티발 후원

에프제이코리아, 디카이퍼, 세종대학교 산업대학원, 코리아나호텔, 사)한국마이스관광 콘텐츠협회, 시티하우스, 카페모캄보, 나루부페, L7 강남 floating, 믹스매치, 한국음료교육진흥원, 바 이올렛, 락앤록, 디파티 칵테일랩, 냅킨코리아, 더 스파이어, OURINT, 디테일 바, 디시티 바, 바 테일러, BAR CHEF, ABA 한국중앙회, 우주 커피, 스티핑, 도서출판 신화전산기획 외

컨티발 심사

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

컨티발 심사 기준

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

참가등록 안내

- 참가신청서 제출은 '국제푸드앤베버리지컨티발' 규정에 동의함을 의미하므로, 참가자는 참가신청서를 제출하기 전에 규정을 숙지해야 한다.
- 참가비는 접수한 날로부터 3일 이전에 완납해야 한다.
- 참가비 납부는 지정된 계좌로 납부하여야 한다.
- * **참가비 입금시 입금자 이름이 다를 경우 반드시 협회(1899-3499)로 연락하여야 한다.**

- 참가 종목은 1인 **다종목 출전 가능**하다.
- 참가비 : ▶ 칵테일(믹솔로지) 개인전 참가비 7만원, **믹솔로지스트 실기검정료 5만원**
 - 창작 칵테일 대회의 경우 규정의 기준이 믹솔로지스트 2급 자격 실기 검정 규정과 일치하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 실기 검정료를 추가 입금 할 경우 대회 종료와 함께 자격증도 함께 발급받을 수 있다.
 - *믹솔로지스트 2급 자격 신청은 **선택사항**이다.
- ▶ 와인 개인전 7만원
- ▶ 커피 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 상장, 메달 수여)
- ▶ 호텔식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 시상)
- ▶ 항공식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 시상)
 - 항공식음료서비스 대회의 경우 규정의 기준이 항공식음료전문가 자격 실기 검정 규정과 일치하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 실기 검정료(50,000원)를 추가 입금 할 경우 대회 종료와 함께 자격증도 함께 발급받을 수 있다.
 - *항공식음료전문가 자격 신청은 **선택사항**이다.
- ※ **고등부 참가비는 5만원(실기검정료는 별도임)**
- 입금계좌 : 국민은행 412701-01-199671 예금주 : 임영철
- 문의전화 : 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 커피, 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 부문 참가자도 9월 26일(금) 세종대학교 학생회관 대공연장에서 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.

영상 촬영시 준수사항

- 영상 촬영 시 참가자는 마스크를 착용하지 않고 시연하는 것을 원칙으로 한다.
- 대회 참가자 영상은 협회 페이스북, 인스타그램 등에 업로드될 수 있다.
- 영상 촬영 시 배경음악, 자막 삽입 시 저작권 관련하여 발생하는 모든 책임은 참가자 본인에게 있다.
- 1대의 카메라를 사용하여 촬영한다.
- 영상 중간을 편집하거나 빨리 감기를 할 경우 실격처리 된다.(편집, 특수 효과 금지)
- 시연 테이블에 KFBA 배너, 동영상 촬영 시간을 확인할 수 있는 시계를 반드시 비치하여 촬영한다.
- * KFBA 배너는 홈페이지 <http://www.kfba.or.kr/> 공지사항 컨티발안내에서 확인하여 다운받아 사용하며, 위치는 어느 곳에 두어도 상관없다.

2025 KFBA
International Food & Beverage
Contival

Hotel
F&B Service



food & beverage service

신청자격

대회 참가자는 만 16세 이상으로 고등학교 재학 중이거나, 정규대학, 전문학교, 사이버 대학, 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.)

레스토랑 서비스 경연 세부사항

1. 선수 구성과 역할

- ① 2인 1팀으로 출전하며, 팀장 1명, 팀원 1명으로 구성 · 한정한다.
- ② 팀장이 모든 설명과 진행을 관장한다.
- ③ 팀 소개, 테이블 세팅, 레스토랑 서비스 전체 시연을 15분 내에 진행한다.

2. 준비물

- ① 참가팀은 경연에 필요한 모든 기물을 직접 준비하는 것을 원칙으로 한다.
- ② 복장 관련
 - 학교 교복, 학과복
 - 호텔, 외식업체 근무 시 적합한 의상복장, 명찰 착용 등으로 추가 점수 획득은 없으나, 일반적인 호텔기업에서 규정하는 몸치장에 적합하지 않으면 감점될 수 있다(예, 남자의 경우 흰 양말, 발목 양말, 더러운 구두 등)
- ③ 경연을 위한 준비 기물 관련
 - 2인 고객 코스메뉴 세팅이 가능한 테이블 (제한 없음)
 - 실버웨어, 글라스 웨어, 냅킨, 트레이등 직원이 사용하는 서비스 스테이션으로 사용할 수 있는 테이블 (제한 없음)
 - 빵, 스프, 샐러드, 메인, 디저트, 커피 메뉴를 위한 실버웨어 및 차이나웨어
 - 냅킨, 물잔, 와인잔, 물 주전자, 커피포트

3. 경연 진행방식

- ① 참가팀의 팀장은 "참가팀 000 조 소개를 시작하겠습니다"로 시작한다.
- ② 간단한 팀 소개와 지원 동기 발표를 마친 후 참가팀의 팀장은 "000 조 레스토랑 서비스 시연을 시작하겠습니다"로 시작하며 레스토랑 세팅 시연을 진행한다.
- ③ 세팅은 2인 고객을 위한 스프, 샐러드, 메인 요리, 커피, 물잔, 와인잔 기물을 세팅한다.
- ④ 준비한 테이블 세팅을 마치면 "이제 영업을 시작하겠습니다"로 영업 개시를 알린다.
- ⑤ 참가팀은 고객맞이 ⇒ 자리 안내 ⇒ 주문 ⇒ 고객에게 코스별 음식 서비스와 간단한 와인 소개와 음식과의 매칭 멘트, 와인 서비스 ⇒ 계산서전달 및 배웅의 시나리오를 준비하여 시연한다. 준비된 시나리오가 끝나면 참가팀의 팀장은 "000 조 레스토랑 서비스 시연을 종료하겠습니다"로 마무리 지은다.

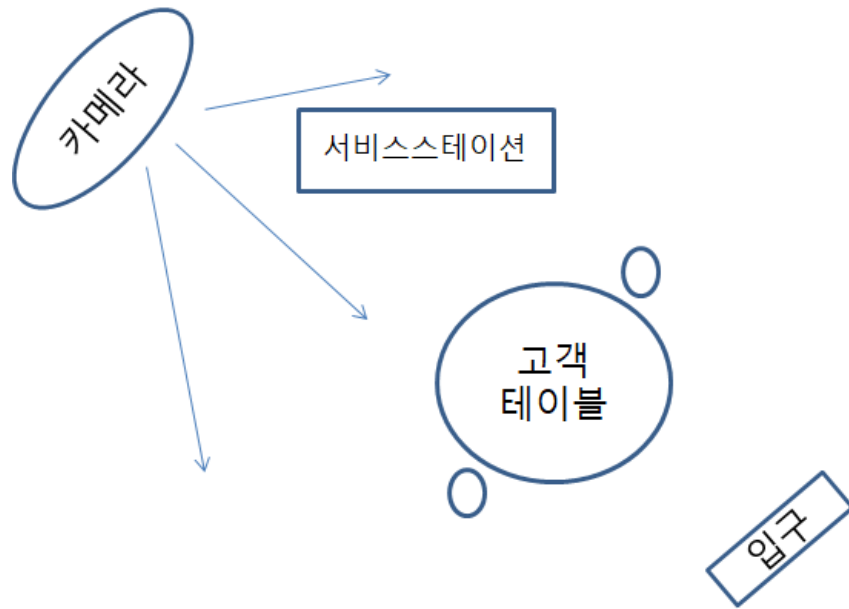
※ 서비스 시나리오 주의사항

- ① 실제 고객이 테이블에 착석 또는 2분이 테이블에서 식사를 한다는 전제 하에 레스토랑 서비스 시연을 진행한다.
- ② 1명의 고객을 외국인 고객으로 정하고 제2외국어로 서비스 할 경우 가산점이 부여된다.
- ③ 위 모든 경연은 시간 구분 없이 총 15분 내에 진행한다.

4. 심사위원 구성과 점수

- ① 심사위원 구성
 - 심사위원은 테이블 세팅, 서비스 자세, 자연스러운 대화법 위주 평가를 진행한다.
- ② 평가점수 및 배점
 - 평가항목 : 이미지 및 팀 소개, 팀웍 10점 + 테이블 세팅 40점 + 레스토랑 서비스 50점 = 총 100점으로 평가된다.
 - 채점은 세부 심사 채점 방법 및 기준에 따른다.
 - 시연단계는 시간 초과 시 10초당 5점 감점, 최대 1분 30점까지 감점하며, 이후는 실격 처리된다.

5. 영상 촬영 방식



- ① 카메라는 고정해둔 상태로 촬영하며 영상 안에 서비스 스테이션, 고객 테이블이 보일 수 있게 촬영한다.
- ② 무선 마이크, 이동식 핀마이크&스피커 사용 가능하며 목소리가 들리지 않아 심사위원이 평가할 수 없을 경우 감점의 요인이 될 수 있음.
- ③ 촬영은 첫 시작부터 끝까지 편집 없이 촬영된 파일을 협회에 제출하여야 하며 편집이 확인 될 경우 30점 감점을 한다.
- ④ 시간 제한은 심사위원이 영상에서 참가팀 팀장의 "참가팀 000 조 소개를 시작하겠습니다" 로 시연 시작 시간, "000 조 레스토랑 서비스 시연을 종료 하겠습니다" 멘트로 종료 시간을 계산한다.

평가항목 및 배점

평가항목		평가내용	배점	
이미지 및 팀소개	복장 및 용모	• 복장의 적합성 (재킷, 바지 또는 치마, 셔츠, 구두)	3	10
		• 용모의 적합성 (헤어, 액세서리, 청결)	2	
	팀소개	• 원활한 커뮤니케이션 능력 및 전달능력	2	
		• 출전 목적의 적합도 및 팀 융합 정도	3	
테이블 세팅	테이블 세팅	• 관리된 기물을 이용하여 테이블 세팅 완성도	20	40
	팀워크	• 2명의 팀원이 업무 협력 및 효율성 있는 업무 진행 능력	10	
	세팅시 표정	• 밝은 표정, 바른 자세 유지	10	
서비스	환영	• 환영 대화 및 태도(외국어 가산점 요소) • 자리 안내 대화 및 태도(외국어 가산점 요소)	5	50
	착석 후 응대	• 메뉴 전달 • 물 따르기 • 고객과의 대화 및 태도(외국어 가산점 요소)	5	
	메뉴 주문	• 메뉴 주문 능력 • 고객과의 대화 및 태도(외국어 가산점 요소)	10	
	메뉴 서비스	• 순서에 따른 메뉴 서비스 • 고객과의 대화 및 태도(외국어 가산점 요소)	10	
	와인 서비스	• 안내서에 맞는 와인 서비스 • 고객과의 대화 및 태도(외국어 가산점 요소)	5	
	환송	• 영수증 전달 및 계산 대화 • 환송 대화 및 태도(외국어 가산점 요소)	5	
	팀워크	• 2명의 팀원이 업무 협력 및 효율성 있는 업무 진행 능력	10	
합계			100	

호텔식음료서비스 단체전 신청 시 유의사항

1. 참가신청서는 **꼭** 홈페이지(kfba.or.kr) 팝업창 또는 공지사항에 업로드된 **한글양식의 신청서**를 다운받아 작성하여야 한다.
 2. 참가신청서와 개인정보 수집 · 이용 및 제공동의서를 작성하여 E-mail(kfba2020@naver.com) 또는 팩스(02-2291-9414)로 **2025년 6월 23일(월) ~ 8월 31일(일)**까지 보내 주면 되며, **메뉴의 구성(자유형식)과 동영상은 2025년 8월 22일(금) ~ 9월 10일(수)까지** E-mail(kfba2020@naver.com)로 보내주면 된다.
(신청 전 반드시 본 대회 규정집 필독 요망) 신청서에 반드시 사진을 첨부하여야 한다.
 3. E-mail로 신청시, 파일명에 팀의 팀장 이름을 표기하여 다른 신청서와 혼동되지 않도록 한다.
예) 홍길동이 항공식음료서비스에 참가한 1팀의 팀장일 경우 : 홍길동 호텔
 4. 등록비는 참가신청서를 접수한 후 3일 이내에 계좌이체나 무통장 입금한다.
 • 계좌번호 : 국민은행 412701-01-199671 임영철
 • 참가비 : 단체 140,000원(팀장 이름으로 입금) : 팀장 이름이 홍길동일 때
 입금시 : **"홍길동 호텔"** 로 표기 바람.
***고등학생 참가비는 1인당 5만원(단체 100,000원)**
*** 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.
- ※ 참가 단체팀 전원은 신청서를 제출함으로써 정관 및 규정을 습득하였으며 또한 심사 결과에 이의를 두지 않는다고 본다.