



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, 락앤쿡, 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 가능하다.**
 - 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 선택사항이다.**
 - ▶ 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 선택사항이다.**
- ※ 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

wine



wine sommelier 개인전

신청자격

컨티발 참가자는 만 16세 이상으로 고등학교 재학 중이거나, 정규대학, 전문학교, 사
이버대학, 방송통신대학, 한국외식음료협회 지정검정장에 재학 중이며 현업 경력이 없
는 자(단, 학생의 범위는 현장 경험이 없는 순수 학생으로서 아르바이트 경험을 제외
한 그 이상의 현장 경험자는 불허한다. 차후 현장 실무 경력이 밝혀질 경우 입상을 취
소함.)

경연 세부사항

1. 기본사항

- 1) 와인소믈리에 경연은 개인전으로 1인 1조로 정한다.
- 2) 모든 참가자는 촬영한 동영상을 압축하여 협회 E-mail(kfba2020@naver.com)로
2025년 8월 22일(금) ~ 9월 10일(수)까지 발송한다.
- 3) 참가자는 서비스 복장을 착용한다.
 - 대회가 이루어지는 상태에서는 모든 출품작품은 학교명이나 로고를 드러내는
것이 금지되어 있고, 참가자들은 소속 학교를 일반적으로 확인 할 수 있는 학
교 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 노출이 되지 않도록 한다.
- 4) 모든 참가자는 예외 없이 현재 기준의 2025 KFBA 규칙 및 규정 그리고 평가표를
숙지하고 이해해야 한다.
- 5) 경연은 비대면 온라인방식으로 동영상으로 평가된다.

2. 참가자 준비물

- 1) 와인 서비스와 관련된 모든 기물 (와인은 코르크가 있는 와인이며, 레드와인에
한해서 종류 무관하게 개별 준비함.)

3. 와인소믈리에 경연 내용

1) 와인 서비스 및 디캔팅(총 100점) / 제한시간 : 8분

- 시연평가-정리평가는 영상촬영시 별도로 나누지 않고 이어서 촬영하여 총 시간을 8분 이내로 완성한다. (시연-정리 각각의 시간 배분은 출전자가 선택한다)

항 목	평가사항	평가비율	평가점수	시연 시간
준비평가	<ul style="list-style-type: none"> • 용모 및 복장 • 시연 준비상태 	10%	10점	8분
시연평가	<ul style="list-style-type: none"> • 자기소개 및 출전동기 • 주문와인 확인 • 와인글라스 준비 • 와인오픈과정 • 디캔팅 준비 및 시연과정 • 와인서브자세 및 서비스마인드 • 와인과 음식의 마리아주 	86%	86점	
정리평가	<ul style="list-style-type: none"> • 마무리 정리 	4%	4점	
합 계		100%	100점	

2) 준비시간 부문

- 준비평가는 용모복장 확인과 시연 준비상태를 보고 채점하므로 시연평가 중간에 빠진 기물 또는 준비 미비 발생시 감점되어 사전 준비 상태에 대한 평가이므로 **8분이내의 평가 항목은 아니다.**

3) 시연 및 정리시간 부문

- 제한시간 8분 기준에서 1분 이상 초과 시 시연과정을 마치고 정리과정만을 남긴 경우에만 점수로 계산하며, 시연 소요시간 최대 9분(8분+1분)을 초과한 경우엔 실격처리한다.
- 1분 이내 초과 시 5초 단위로 3점씩 감점처리 한다(최대 21점 감점).
 - 1~5초 초과 : -3점
 - 6~10초 : -6점
 - 11~15초 : -9점
 - 36~59초 : -21점

4. 실격처리기준

- 1) 영상 촬영 시 편집을 해서 제출했을 경우(편집금지)
- 2) 디캔팅 서비스 시연시간 1분 이상 초과할 경우

평가항목 및 배점

평가항목	평가내용	배점
소믈리에 용모 및 복장	<ul style="list-style-type: none"> 복장, 구두, 두발, 손 및 손톱, 악세서리 등의 위생상태(머리염색 : 너무 과도한 염색만 아니면 됨) 	5
시연 준비상태 (빠진게 없는지 확인)	<ul style="list-style-type: none"> 와인 레이블 방향(정면) 디캔팅 준비기물(Decanter, Candle, Candle stand, Match, Corkscrew, Small dish, Wine glass, Arm towel, tray) 글라스 청결 등 	5
자기소개 및 출전 동기	<ul style="list-style-type: none"> 인사 출전 동기 서비스 자세 자기소개 장래희망 	5
주문와인 확인	<ul style="list-style-type: none"> 주문한 와인 확인 와인 명 포도품종 생산국 빈티지 	5
와인글라스 준비	<ul style="list-style-type: none"> 서비스 멘트 글라스 잡는 방법 청결 상태 확인 유·무 Tray 사용(한 손 이동) 	8
와인 오픈과정	<ul style="list-style-type: none"> 레이블 방향(정면) 병 입구 닦기 코르크 확인 마지막 와인병 입구 닦기 캡슐 제거, 코르크 부서짐 유·무 코르크 즉시 전달 	28
디캔팅 준비 및 시연과정	<ul style="list-style-type: none"> 디캔팅 이유 설명 디캔팅 진행 여부 확인 디캔터 닦기 촛불과 병목의 위치(10cm) 촛불 끄기 소믈리에 테이스팅(30ml) 촛불 점화 디캔팅(와인 속도 확인) 와인 잔량(10ml) 	24
와인 서브자세 및 서비스 마인드	<ul style="list-style-type: none"> 와인 서브 방향(고객의 우측에서 시계방향) - 위치 상황에 따라 문답식으로 진행 될 수 있음. 서브 시 접객용어 사용여부 두 잔의 와인글라스 서브 디캔터 고객 테이블에 놓고 가는지 확인 호스트 와인 테이스팅(30ml) 	11
와인과 음식의 마리아주 설명	<ul style="list-style-type: none"> 서비스한 와인과 어울리는 음식 추천 대응능력 스킬 확인이 중점(마무리 인사). 	5
마무리 정리	<ul style="list-style-type: none"> 준비 테이블 정리, 마지막 인사, Tray 위에 모든 기물 정리 후 한쪽에 놓고 마무리 멘트 제한시간 내 서비스 완수 	4
합 계		100점

서비스 진행 시 참고사항

- 1) 평가의 기준은 위 평가항목의 내용을 기준하므로 평가 항목별 내용을 반드시 포함시켜 진행하며, 그 이상의 와인서비스 역량을 더해서 각자 준비한 기량을 펼치면 된다.
- 2) 평가 기준에 맞춰 평가되는 만큼 자신이 준비한 기량이 정확히 전달 될 수 있도록 서비스 멘트, 미소, 행동, 와인 설명 등의 요소를 명확히 노출시켜 시연 및 정리과정을 진행한다.

촬영 및 제출방법

1. 디켄팅 서비스 동시 촬영본 준비 (정면 촬영 1컷)

- 1) 테이블에 서비스 기물을 전부 준비된 상태에서 진행(Start)과 동시에 타이머 작동도 동시에 진행한다.
- 2) 디켄팅 서비스 테이블을 전부 보이도록 하며 본인이 서비스한다.
- 3) 촬영 화질이나 녹취가 정확히 전달되어야 한다.
- 4) 8분 시간 안에 반드시 서비스 되어야 한다.
- 5) 촬영과 동시에 정확한 시간대를 알 수 있게 타이머 시계를 준비해서 녹화되는 영상에 같이 노출 시킨다. (분침 시계 안됨)
- 6) 촬영 시 손 확대, 도구확대 등 부분 편집 없이 고정해 놓고 촬영한다.
- 7) 고정된 화면 안에서 벗어나지 않고 마음껏 서비스 기량을 선보인다.

2. 동영상 규정 (전체 시간 8분)

- 1) 시연 및 정리시간 : **8분 이내**
 - 소믈리에와 고객자리 모두가 노출되는 프레임으로 촬영, KFBA 로고 노출, 시연 및 정리과정 등 모든 과정이 포함되어야 한다.
- 2) 동영상 촬영 시 주의 사항
 - ① 참가신청서의 사진과 영상 속 출전자(소믈리에)의 얼굴이 같아야 한다.
 - ② 참가자 복장은 와인서비스에 적합한 복장 착용한다.

- ③ 동영상 길이는 최대 8분이며, 이를 초과할 경우 시간에 따른 배점으로 감점처리 및 실격처리 된다.
- ④ 소믈리에의 정면 방향에 카메라를 세팅 후 촬영하며 2명 고객의 역할은 2인 고객 테이블에 의자 2개를 둔 것만으로 인정되므로 고객이 소믈리에의 서비스를 화면에서 가릴 상황은 발생하지 않는다. (실제 고객이 있는 것처럼 연기하며 촬영)
- ⑤ 저화질에 대한 감점은 없으나 심사에 영향을 줄 수 있다.
- ⑥ 동영상을 촬영 시 배경음악 삽입할 필요가 없으나, 배경음악 삽입 시 저작권 관련 발생하는 모든 책임은 참가자 본인에게 있으며 서비스 멘트에 방해가 되지 않도록 주의 한다.
- ⑦ 1대의 카메라를 사용하여 촬영하되, 카메라는 고정하고 움직이지 않도록 한다.
- ⑧ 영상 중간을 편집하거나 빨리 감기를 할 경우 실격처리 된다(시연과정 편집 금지)
- ⑨ 시연 테이블에 KFBA 배너, 시계, 비치하여 촬영해야한다
 - 동영상 화면을 보았을 때를 기준으로, 시계는 시연 테이블 왼쪽에 배치한다.
 - KFBA 배너는 홈페이지 <http://www.kfba.or.kr/> 공지사항에서 확인하여 다운 받아 사용하며, 위치는 어느 곳에 두어도 상관없다.
 - 완제품 사진 및 시연 동영상 자체에 KFBA 로고 또는 배너 첨부는 자율이다.

Tip : 모든 시연 및 정리 과정은 촬영 화면을 벗어나지 말아야 하며, 손님이 있다는 가정하에 촬영기 앞으로 와인 라벨을 보여주면서 설명하고 글라스도 서비스 테이블 앞에 2개를 놓고(반드시 Tray 사용) 서빙 한다.

3. 제출방법

모든 참가자는 촬영한 동영상을 편집 없이 촬영본 그대로 압축하여 협회 E-mail (kfba2020@naver.com)로 **2025년 8월 22일(금) ~ 9월 10일(수)**까지 발송한다.

와인 개인전 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 보내주면 되며, **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 본인 이름을 표기하여 다른 신청서와 혼동되지 않도록 한다.
예) 홍길동이 와인에 참가한 경우 : **홍길동 와인**
 4. 등록비는 참가신청서를 접수한 후 3일 이내에 계좌이체나 무통장 입금한다.
 - 계좌번호 : 국민은행 412701-01-199671 임영철
 - 참가비 : 개인 70,000원(본인 이름으로 입금)
입금시 : "**홍길동 와인**" 으로 표기 바람.
***고등부 참가비는 1인당 5만원**
 - * 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.