



Coffee Barista **Level 1** Judging's Manual

2022년



한국외식음료협회
Korea Food-service Beverage Association

지정검정장 설치 · 운영 매뉴얼

1. 커피바리스타 1급 자격시험 안내
 2. 지정검정장 설치 · 운영
 3. 필기 검정진행요령
 4. 실기 검정진행요령
 5. 지정검정장 신청 구비서류의 작성의 실제
 6. 지정검정장 지정방침, 등록기준 및 해지 세부규정
 7. 원서접수 · 마감 및 환불
- <부록> 필기 · 실기 검정 체크리스트

커피바리스타 심사매뉴얼

1. 커피바리스타 심사위원
2. 응시자 준수사항
3. 커피바리스타 필기검정 감독관 매뉴얼
4. 커피바리스타 실기검정 감독관 매뉴얼
5. 커피바리스타 실기검정 스텝 매뉴얼
6. 지정검정장 준비사항
7. 커피바리스타 실기검정 매뉴얼
8. 커피바리스타 기술평가 심사 매뉴얼
9. 커피바리스타 맛 평가 심사 매뉴얼

커피바리스타 1급 시험의 목적

1. 커피바리스타 1급 시험의 목적

- 커피전문가로서의 전문적인 기술평가
- 취업 및 창업을 위한 전문적인 실전 지식 습득
- 커피바리스타의 전문 직업군에 위한 전문화 및 활성화에 대한 인식 제고

2. 시험명칭

- 민간자격등록번호 : 커피바리스타 2013-1689
- 커피바리스타 1급 자격검정

3. 응시자격

- 한국외식음료협회의 커피바리스타 2급을 취득한 자.
(연령 및 학력제한 없으며, 외국인의 경우 통역은 본인이 해결해야 한다.)
- 타 협회에서 '협회의 커피바리스타 2급'에 준하는 커피관련 자격을 취득한 자.

4. 전형방법 (필기시험 → 실기시험)

- 필기 및 실기시험은 지정검정장에서 상시검정을 시행하며, 정기시험을 병행한다.
- 필기시험 유효기간은 1년으로 한다.
- 필기 및 실기시험 각각 70점 이상을 합격으로 한다.

5. 전형료

- 필기시험 : 6만원 / - 실기시험 : 9만원



지정검정장 설치 · 운영 매뉴얼

☕ 지정검정장 설치 · 운영

1. 지정검정장 설치

- 1) 지정검정장은 커피교육 또는 현장경력 2년 이상인 정관리자 1인과 부관리자 1인 이상을 두고, **필기 면적은 최소 20인 이상 입실이 가능해야 하며, 실기 면적은 최소 30㎡이상 공간을 확보한 시설을 갖추어야 한다.**
- 2) 지정검정장 신청은 지정검정장 신청양식을 메일로 받아서 작성한 후 작성한 신청서를 Fax(02-2291-9414)나 e-메일(kfba2013@naver.com) 신청하면 된다.
- 3) 시설기준

2. 지정검정장 운영

- 1) 검정장은 커피바리스타 필기 및 실기 검정의 원활한 진행을 위해 협조하여야 한다.
- 2) 자격검정의 기준
 - ① 검정인원 : **30인 이상을 기준**으로 상시검정을 진행한다.
 - 필기검정의 경우 **최소 20인 이상**, 최대인원의 제한은 없다.
 - 실기검정의 경우 **최소 15인 이상, 최대인원은 35명** (심사위원 2인 배정)까지로 진행이 가능하다.
 - ② 검정일시 및 검정장소를 협회로 검정희망일로부터 **최소 14일 전**까지 신청서를 작성하여 팩스(02-2291-9414) 또는 이메일(kfba2013@naver.com)로 신청하여야 한다.

품 목	최저 수량
1. 에스프레소 커피 머신 2-Group	2대
2. 에스프레소 커피 그라인더	2대
3. 에스프레소 잔과 티스푼	20세트
4. 카푸치노 잔(150~180ml)과 티스푼	20세트
5. 탬퍼	4개
6. 투명 샷 글라스	4개
6. 스팀피쳐(600ml)	8개
7. Knock Box (커피찌꺼기통)	4개
8. 트레이 (원형 또는 사각형)	6개
9. 타이머 (분,초 단위까지 체크)	4개
10. 물 주전자 (서빙용)	2개
11. 물잔	8개
12. 2ℓ 물통 - 개수대(싱크대)가 인접되지 않는 경우	2개
13. 붓	4개
14. 원두(2종 사전에 공지)	2종

* 기계 및 조리테이블(실기장 도면 참조 - A형 또는 B형), 심사테이블(700*1500 이상)

지정검정장 설치 · 운영 매뉴얼

☕ 필기검정 진행요령

1. 필기검정 신청서를 작성하여 신청

필기검정 신청서

수 신 : 한국외식음료협회

(참 조) : 커피바리스타 담당자

제 목 : 커피바리스타 필기검정 시행일자(예정) 신청

1. 귀 협회의 무궁한 발전을 기원합니다.
2. 본 ○○○지정검정장에서는 다음과 같이 필기검정을 시행하고자 신청합니다.

- 다 음 -

검정 구분	커피바리스타 ○급 필기
검정 장소	
검정 일시	20 년 월 일 시
응시 인원수	명 (검정장내 최대 입실인원 명)
담당자 연락처	

※ 검정희망일로부터 3주전에서 최소 14일 전까지 신청서를 작성하여 메일이나 팩스로 신청 후 전화연락 바랍니다.

※ 검정장소가 지정검정장이 아닌 경우 타 검정장소의 주소 및 건물의 층과 호수를 정확히 기재하여 주시기 바랍니다.

○○○○○ 지정검정장

2. 필기 응시인원 확인 및 원서접수 마감

- 홈페이지 검정장 관리자로 로그인하여 원서접수 현황 확인하여 접수완료

3. 필기인원 확정 및 원활한 진행을 위한 협조

- 검정일시 및 장소, 응시생 준비물(응시원서, 신분증, 싸인펜) 등을 공지하여야 한다.

4. 검정 전 시험지 수령 및 확인

- 검정 전날까지 도착한 봉인된 검정자료(시험지 및 답안지, 수험표, 응시자 현황)를 받은 후 수령확인을 **협회로 하여야 하며**, 봉인된 검정자료는 반드시 감독위원이 개봉하여야 한다.

5. 검정일 전날

- 검정장에 현수막을 설치하고, 감독관에게 연락하여 검정시간, 검정장 위치 및 연락처를 안내하여야 한다.

6. 검정당일

- 1시간 전 검정장을 개방해야 하며, 감독관은 시험시작 30분전 검정장에 도착하여 제반 서류확인 및 검정인원을 체크한다.

7. 필기시험진행

- 시험시작 후 입실은 불가하며, 퇴실은 30분 후부터 가능하고 시험시간은 1시간이다

8. 필기검정 자료 회송

- 감독위원은 시험지, 답안지 회수 후 밀봉하여 지정검정장 관리자에게 전달하면 지정검정장에서는 회수된 시험지, 답안지를 협회로 발송한다.

9. 합격일 확인

- 관리자 모드에서 확인이 가능하며, 합격일 공지(시험시행 후 1주일 후 오후 2시 발표)

10. 상시 필기검정 시행안내

- 필기검정 가능 인원은 20~35명으로 하며, 검정환급비는 최소인원 20명 이상일 시에 50,000원으로 한다.

☕ 실기검정 진행요령

1. 실기검정 신청서를 작성하여 신청

실기검정 신청서

수 신 : 한국외식음료협회
 (참 조) : 커피바리스타 담당자
 제 목 : 커피바리스타 실기검정 시행일자(예정) 신청

1. 귀 협회의 무궁한 발전을 기원합니다.
 2. 본 ○○○지정검정장에서는 다음과 같이 실기검정을 시행하고자 신청합니다.

- 다 음 -

검정 구분	커피바리스타 ○급 실기
검정 장소	
검정 일시	20 년 월 일 시 ~
응시 인원수	명 (검정장의 커피머신이 2대의 경우에는 1일 최대 응시인원은 35명)
담당자 연락처	
커피 머신 및 그라인더	
커피의 배전정도	
블렌딩	
맛의 포인트 4가지	

※ 검정희망일로부터 3주전에서 최소 14일 전까지 신청서를 작성하여 메일이나 팩스로 신청 후 전화연락 바랍니다.
 ※ 검정장소가 지정검정장이 아닌 경우 타 검정장소의 주소 및 건물의 층과 호수를 정확히 기재하여 주시기 바랍니다.

○○○○○ 지정검정장

2. 검정장의 검정일 이전 업무

- ① 지정검정장은 관리자페이지(<http://www.kfba.or.kr/intranet>)로 로그인하여 응시 인원 및 응시로 납부 현황의 확인이 가능하며, 마감일전까지 원서접수 및 응시로 납부 등에 대하여 최종 마감을 하여야 한다.
- ② 응시생에게 검정일시 및 장소, 응시생 준비물 등을 공지하여야 한다.
 - 실기검정의 경우 응시생은 응시원서, 신분증(학생은 학생증 지참), 행주(6장 이상)을 준비하여야 한다.
 - 응시원서는 응시생 본인이 출력하여 준비하여야 한다.
- ③ 실기검정 이전 준비사항
 - 실기검정일 당일 사용하게 되는 커피 머신 및 그라인더 명, 커피의 배전정도, 블렌딩, 맛의 포인트 4가지를 사전에 공지하여야 한다.
 - 검정장은 실기응시생들에게 실기연습이 가능하도록 최대한 협조하여야 하며, 이용가능 시간(개방시간)과 비용 등을 공지하여야 한다.
 - 실기검정시간에 대하여 응시생들에게 개별적으로 실기검정일 3일전까지 공지하여야 한다. (1시간에 4명 정도 배정하여 공지)
 - 실기검정 당일 사용하게 될 커피 머신과 그라인더 작동 여부 점검 및 청소, 기물 및 심사관련 물품(타이머, 심사용 앞치마, 응시생 앞치마, 심사표 파일 등)을 준비하여야 한다.

지정검정장 설치 · 운영 매뉴얼

<커피바리스타 실기검정 안내(예시)>

- 프린트해서 실기 심사위원들에게 전달한다.

- 검정일자 : 2022년 00월 00일(토)
- 검정장소 : 00000 지정검정장
- 연 락 처 : 00-000-0000
- 사용기계 : 갈릴레오 2그룹
- 그라인더 : 세하도 그라인더
- 사용원두 2가지에 대한 배전도, 블랜딩 상태, 특징을 정리해서 준비
- 사용우유 : 서울우유
- 에스프레소 잔 : 70ml
- 카푸치노 잔 : 180ml

3. 검정 전 시험지 수령 및 확인

- 실기 검정 전날까지 도착한 봉인된 검정자료(실시 심사표, 수검표, 응시자 현황)를 수령하여 확인 후 **협회로 수령여부를 연락**하여야 하며, 봉인된 검정자료는 반드시 심사위원이 개봉하여야 한다.

4. 검정일 전날

- 검정장에 현수막을 설치하고, 감독관에게 연락하여 검정시간, 검정장 위치 및 연락처를 안내하여야 한다.

5. 검정장의 검정 당일 업무

- ① 지정검정장 관리자는 검정시간 1시간 전 검정장에 도착하여 준비하여야 한다.
- ② 센서리심사를 위해 센서리 심사위원에게 물과, 물컵을 제공한다.

지정검정장 설치 · 운영 매뉴얼



- ③ 심사위원과 함께 커피 머신 및 기물 등의 준비사항을 체크한다.
- ④ 진행요원 3명 이상 배치 = **응시생을 진행요원으로 배치 불가능**
 - 준비 및 마무리 정리를 하는 응시생에 대하여 시간에 대한 안내 2명
 - 시연시간 체크 및 심사 이후 조리대 및 심사테이블 정리 1명
 - 도착한 응시생 확인 및 기물 세척 1명 (검정장 상황에 따라 변경 가능)
- ⑤ 감독관(심사위원)이 도착하면 봉인된 검정자료(실기심사표, 수검표 등)를 인계한다.
- ⑥ 실기 검정이 종료된 후 심사위원이 실기심사표 봉투를 밀봉하고 서명한 다음, 검정장 관계자가 인계받아 **바로 협회로 우편 발송하며, 발송 후 협회로 발송유무를 연락한다.**



<사용기계 및 그라인더>



<준비된 기물>

6. 검정장의 검정일 이후 업무

- ① 자격증은 지정검정장에서 실기검정에 응시하여 합격한 자에게 지정검정장에서 교부한다.(합격발표일로부터 10일 이내 자격증 도착 예정)
(개인 발송을 원할 경우 택배비가 발생한다.)
- ② 자격증 최초발급 비용은 없으며, 재발급 및 자격갱신의 경우 비용은 15,000원이 발생한다.

7. 실기검정시 유의사항

- ① 수검자들의 시계착용은 허용하지 않는다.
- ② 합격일 공지(시험시행 후 1주일 후 2시 발표)

8. 상시 실기검정 시행안내

- 실기검정 가능 인원을 15명 이상으로 하며, 기준인원(25명~30명) 미달의 경우 환급비에서 차감 지급한다.

지정검정장 지정규정 및 해지규정

1. 지정검정장 지정규정

- ① 지정검정장은 **필기 면적은 최소 20인 이상 입실이 가능해야 하며, 실기 면적은 최소 30m² 이상 공간과** 실기검정에 필요한 기계 2대 이상을 보유하여야 한다.
- ② 학교는 특별검정장으로 별도로 분류하며, 인근 지정검정장에서 시험을 대행할 수도 있다.
- ③ 자격검정은 지정검정장에서 진행을 원칙으로 하며, 장애인이 응시하는 경우에만 예외적으로 협의를 거쳐 임시 검정장을 지정하여 자격검정을 진행할 수 있다.
- ④ 지정검정장은 1년에 2회 이상 의무검정을 실시해야 한다.
- ⑤ 지정검정장 관리자는 관리자교육을 매년 1회 이수하여야 한다.
- ⑥ 각 지정검정장 관리자 2인(정,부)은 심사위원 세미나를 매년 1회 이수하여야 한다.

2. 지정검정장 해지규정

- ① 1년에 2번 이상 검정을 시행하지 못했을 경우
- ② 필기 및 실기검정 시행 시 부정행위가 확인되었을 경우
- ③ 외부에서 접수한 응시생들의 접수를 거부하였을 경우
- ④ 외부 응시자에게 허위 정보로 시험에 불이익을 주는 행위가 확인되었을 경우
- ⑤ 검정장 점검에서 부적격 판정을 받고, 이를 시정하지 않았을 경우
- ⑥ 자격검정 시행에 중대한 문제가 발생하게 하였을 경우
- ⑦ 협회가 실시하는 지정검정장 운영교육을 받지 않을 경우
- ⑧ 시험 준비가 미흡하거나 실기검정 진행에 부적절한 저품질 재료를 사용하는 경우
- ⑨ 자격검정을 이용하여 불공정한 행위가 확인되었을 경우
- ⑩ 심사위원에게 심사에 대한 청탁 및 심사표 확인을 강요하는 경우

원서접수 · 마감 및 환불

1. 원서접수 및 마감

- ① 필기 및 실기검정 원서접수는 본인이 온라인(www.kfba.or.kr)으로 **검정일자를 기준으로 10일전까지 신청하는** 것을 원칙으로 한다.
- ② 응시료 납부방법은 카드결제, 계좌이체, 가상계좌가 가능하며 온라인 접수 시 즉시 결제가 가능하다.
(가상계좌는 부여된 계좌에 3일 이내에 입금하지 않으면 가상계좌는 자동취소된다.)

2. 환불/취소처리 기준 및 기간 안내

환불은 협회로 응시자 본인이 직접 연락하여야 가능하다.

① 환불/취소처리 기준

- 환불취소처리 하고자 하는 해당 검정의 **원서마감일** 기준

② 환불처리 기간

- 원서접수 마감일로부터 3일까지는 100% 환불처리
- 원서접수 마감일로부터 3일경과 5일까지는 50% 환불처리
- 원서접수 마감일로부터 5일 경과시에는 환불처리 불가

1/12(일)	1/13(월)	1/14(화)	1/15(수)	1/16(목)	1/17(금)	1/18(토)
			검정접수 마감일 기준일	100% 환불	100% 환불	100% 환불
1/19(일)	1/20(월)	1/21(화)	1/22(수)	1/23(목)	1/24(금)	1/25(토)
50% 환불	50% 환불					검정 시행일

3. 검정일자 및 검정장소 변경 (응시자 개인사정으로 인한)

- ① 응시자가 검정일자 및 검정장소를 변경하는 경우 응시료는 환불규정과 동일하게 적용하며, 응시원서는 취소 처리한 후에 다시 원서접수 하여야 한다.
- ② 변경은 한국외식음료협회로 응시자 본인이 직접 연락하여야 가능하다.

4. 검정일정 변경 (검정장 내부사정 및 응시인원 미달 등으로 인한 변경)

- ① 한국외식음료협회로 통보한 후 검정장에서 응시생들에게 안내
- ② 한국외식음료협회는 홈페이지를 통하여 일정변경에 대하여 공지



커피바리스타 심사위원

1. 커피바리스타 자격검정 심사위원은 필기검정 감독위원과 실기검정 심사위원으로 구분하며, 실기검정의 경우 맛 평가(부심사위원) 또는 기술 평가(정심사위원)를 심사한다.
2. 필기검정 감독위원은 한 시험당 30명에 1인을 배정하는 것을 원칙으로 한다.
3. 실기검정 심사위원은 맛 평가(부심사위원) 1인과 기술평가(정심사위원) 1인을 배정한다.
4. 심사위원 신청자격은 만 25세 이상으로, 커피교육 및 커피업체실무 2년 이상의 경력자로서 협회 커피자격 관련 강의를 하고 있는 자 또는 현재 커피관련 과목을 강의하는 교수 및 강사 2년 이상, 커피 전공 석사 이상인 자로 한다.
단, 만 25세 미만이라도 국내외 바리스타 대회에서 우승 또는 이에 준하는 경력이 있다면 심사위원으로 신청할 수 있다.
5. 심사위원은 실기검정 심사메뉴얼 교육 또는 심사위원 교육을 이수하여야만 위촉한다.
6. 심사위원의 임기는 1년(예 : 2022.03.01~2023.02.28)으로 하며, 해당년도 심사위원 교육 참여 시 연임이 가능하다.
7. 심사위원은 공정한 심사를 해야 하며, 심사 후 채점상황을 공개해서는 안 된다.
8. 종합적 평가란에 불합격한 수검자의 사유를 최대한 명확하게 기술해야 한다.
9. 심사위원은 응시자에게 채점과 관련하여 도움을 줄 수 없으며, 부정행위가 확인되는 경우 협회는 회의를 거쳐 해당 심사위원의 자격상실 및 해당 검정과 관련된 응시자의 합격취소 여부를 결정한다.
10. 심사위원은 시험 30분 전에 도착하여야만 한다.
11. 배정된 심사위원은 부득이한 사정으로 불참하게 되는 경우 즉시 협회로 통보해야 한다.
12. 신임심사위원은 관람(참관)을 1회~3회까지 해야 한다.

응시자 준수사항

<필기시험>

1. 필기검정은 시험시작 30분전 도착을 원칙으로 하며, 10분 전엔 반드시 입실하여야 한다.
2. 필기검정 응시자는 신분증과 수검표 및 컴퓨터용 수성사인펜을 본인이 준비하는 것을 원칙으로 한다. 단, 수검표를 지참하지 못한 경우 검정장에서 준비된 예비수검표를 받아서 사용할 수 있다.
3. 필기검정 시험시간에는 핸드폰을 꺼야 한다.
4. 부정행위 적발 시 운영규정의 기준 및 처리에 의거 퇴실 조치되고 1년간 시험에 응시를 할 수 없다.
5. 시험시작 후 30분 후에 퇴실이 가능하다.
6. 시험종료 후 답안지와 시험지를 모두 감독위원에게 제출한다.
7. 필기검정 답안지는 비공개를 원칙으로 한다.

<실기시험>

1. 실기검정은 응시자가 접수한 지정검정장에서 실시하며, 검정일자 또는 지정검정장을 변경 등을 하는 경우 협회에 본인이 직접 연락하여야 하고, 협회는 환불 규정에 의거 처리한다.
2. 지정검정장은 실기검정 응시자에게 시험시간을 검정일 최소 3일전까지 개별적으로 통보하며, 응시자는 신분증과 수검표 및 행주를 본인이 준비하는 것을 원칙으로 한다. 단, 수검표를 지참하지 못한 경우 검정장에서 준비된 예비수검표를 받아서 사용할 수 있다.
3. 실기검정 시험시간에는 핸드폰을 꺼야한다.
4. 실기검정의 경우 손목시계를 착용할 수 없다
5. 부정행위 적발 시 운영규정의 기준 및 처리에 의거 퇴실 조치되고 1년간 시험에 응시를 할 수 없다.
6. 응시자가 실기검정을 진행하는 중에 커피머신 또는 그라인더 등을 파손시키는 경우 장비사용 미숙으로 불합격 처리되며, 장비수리에 발생하는 실비를 본인이 배상하여야 한다.
7. 실기검정은 배정된 시간에 도착하지 못한 경우 마지막 응시생 이후 응시가 가능하다.
8. 실기검정 심사표는 비공개를 원칙으로 한다

☕ 커피바리스타 필기검정 감독관 메뉴얼

1. 필기 감독을 배정받으면 **검정 일자, 검정장의 위치와 연락처**를 숙지해두어야 한다.
2. 감독관은 검정일에는 반드시 **시험시작 30분전 검정장에 도착하여야 한다.**
 - ① 부득이한 사정으로 감독이 어려울 경우 미리 협회에 반드시 연락해야 한다.
 - ② 부득이한 사정으로 30분 전에 도착하지 못할 경우 반드시 검정장 관리자에게 연락을 주어야 한다.
3. 검정장에 도착하면 심사위원임을 밝히고, 검정장 관리자와 인사를 나눈 후 심사위원 대기실로 안내를 받는다.
4. 심사위원 대기실에서 봉인된 검정자료를 확인하고, 직접 개봉하여 시험지와 답안지를 확인한다.
(봉투가 먼저 개봉된 경우 협회 관계자에게 통보하고, 해당 검정은 취소한다.)
5. 심사위원 명찰을 착용하고, 필기 **고사장에 10분 전에 입실**하여야 하며, 감독관 입실 후에는 수험생이 절대 입실할 수 없다
6. 응시생 출석현황과 **수험번호 순서대로 착석**하였는지 확인한다.
7. 오리엔테이션 (시험시작 10분 전)
 - ① 수검표, 신분증, 컴퓨터용 수성사인펜을 제외한 나머지는 가방 안에 넣어서 정리하게 한다.
 - ② 핸드폰 전원을 OFF 하도록 한다.
 - ③ 부정행위자의 경우 커피바리스타 시험에 1년간 응시할 수 없음을 안내한다.
(부정 행위 시 그 자리에서 답안지와 시험지 수거, 퇴실 조치를 공지한다.)
 - ④ 시험시간 30분 경과 후 퇴실 가능함을 알려준다.
8. OMR 배부 및 OMR 작성요령 안내
 - ① 답안지에 기입 및 표기는 컴퓨터용 수성사인펜으로만 작성하도록 설명한다.
 - ② 한 문항에 답을 2개 이상으로 표기하는 경우 오답으로 처리되는 것과 답안지의 답란에는 답안 이외 다른 형태의 표기는 안된다는 것을 주지시킨다.
 - ③ 응시생이 표기한 답을 수정하는 경우 수정테이프 사용이 가능함을 설명한다.
(수정해야 될 부분이 많을 경우에는 답안지를 교체해준다.)
 - ④ 형별(A . B형)체크, 수험번호, 성명 기재방법을 안내한다.



9. 시험지 배부 이후 시험시작, 진행

- ① **A . B형 확인 후 교차 배부하며**, 응시생이 시험지와 답안지(OMR)에 수험번호, 성명 및 문제지형별(A . B형)을 기재했는지 확인한다.
- ② 시험지 배부 이후 시험시작을 알리고, 감독관은 응시원서와 수검표(수검번호), 신분증(사진)에 의하여 본인 여부를 확인한다.
- ③ 시험지와 답안지의 성명, 수검번호 등의 표기 및 기입사항 누락 여부를 확인하고, 답안지의 감독관 확인란에 서명 또는 날인하고 [응시생 출석현황]에 (응시/결시)로 표기하여야 한다.

10. 감독관은 시험시간 중 해당 검정장을 이탈해서는 아니 된다.

11. 답안지, 시험지 감독위원 확인란에 서명한다.

(감독관 확인란에 서명이 없는 경우 해당 응시자는 무효처리함)

- ① 시험지와 OMR 답안지에 수검번호, 성명을 정확히 기재하였는지 확인 후 감독관 확인란에 서명한다.
- ② 응시생이 외국인인 경우 성명 표기 시 한국이름이 있으면 한국이름을 기재하고 없으면 마킹 없이 성명만 적는다.

12. 시험 종료 (밀봉 → 서명 → 봉인 → 인수 인계)

- ① 응시인원과 시험지 및 답안지의 수량이 맞는지를 확인한다.
(시험지 및 답안지 모두 회수)
- ② <필기검정 체크리스트>를 기재한다.
- ③ 시험 종료 이후 감독관 확인 및 봉인을 철저히 한다.

13. 검정 마감 후

- ① 모든 서류는 검정장 담당자에게 인수인계한 후 귀가한다.
- ② 감독관은 모든 인수인계 이후 협회 관계자에게 유선 또는 문자 등으로 시험종료와 이상유무를 알려준다.

※ 수검표 미지참자 : 지정검정장에서 여분의 수검표 수령 후 입실한다.

※ 신분증 미지참자 : 검정장관리자의 확인으로 대체하거나 핸드폰을 통해 확인할 수 있도록 한다.

커피바리스타 실기검정 감독관 메뉴얼

1. 실기 감독을 배정받으면 검정 일자, 검정장의 위치와 연락처를 숙지해 둔다.
2. 실기 감독 시 맛 평가, 기술 평가 매뉴얼을 사전에 충분히 숙지한다.
3. 검정 당일은 **반드시 30분 전**에 도착한다.
 - ① 부득이한 사정으로 감독이 어려울 경우 협회에 반드시 연락해야 한다.
 - ② 부득이한 사정으로 30분 전에 도착하지 못할 경우 반드시 검정장 관리자에게 연락을 주어야 한다.
4. 검정장에 도착하면 심사위원임을 밝히고, 검정장 관리자와 인사를 나눈 후 심사위원 대기실로 안내를 받는다.
5. 심사위원 대기실에서 봉인된 검정자료를 확인하고, 직접 개봉하여 심사표를 확인한다.
(봉투가 먼저 개봉된 경우 협회 관계자에게 통보하고, 해당 검정은 취소한다.)
6. 검정장의 준비상태와 검정에 사용할 커피 및 장비를 점검해야 한다.
 - ① 작업테이블과 심사테이블의 간격 (1.5m 이상)
 - ② 장비 및 기물을 확인한다.
 - ③ 커피머신 2대의 추출압력(9bar이상)이 일치하는지 확인
 - ④ 스팀압력의 일치와 온수의 온도 확인
 - ⑤ 커피머신에서 추출시간이 표시되는지 확인 (**추출시간이 표시되는 경우 보이지 않도록 관리자를 통해 조치**)
 - ⑥ 그라인더가 **15g커피로 25초에 25ml가 추출**되도록 세팅되었는지 확인(경우에 따라 맞게 세팅확인)
 - ⑦ 사용될 2가지 원두의 공지사항을 페이퍼로 제공받는다. (**배전 정도, 배합비율, 맛의 포인트 4가지 이상**)
 - ⑧ 센서리 심사위원은 센서리 심사를 위해 필요한 물과 물컵이 제공되었는지 확인

커피바리스타 심사메뉴얼



7. 실기 검정 전 스텝 인원과 유의 사항 등을 체크한다. (응시생은 절대 스텝을 할 수 없다.)
8. 심사위원 정(正)은 응시생의 채점이 끝나면 본인과 부(副)의 심사표의 점수체크 및 확인란의 서명 누락 여부를 확인하고, 심사표를 관리한다.
 - ① 수험번호와 응시자 이름을 확인한다.
 - ② 심사표의 항목을 분명하게 기입한다.
 - ③ 심사위원이 실수를 하거나 득점을 바꿀 경우 원래 점수를 지운 후 교정된 점수에 서명을 해야 한다.
 - ④ 심사위원이 특별한 이유로 다수의 최하점이나 최고점을 주어야 한다면, 평가지 취합 때 정(正)심사위원에게 알려야 한다.
또한, 조정 시 정(正)심사위원이 주관하며 부(副)심사위원의 동의가 있어야만 가능하다.
심사위원은 그런 처리에 대한 이유를 평가표에 기입해야 하며, 정(正)심사위원은 이 점수에 대해 서명한다.
 - ⑤ 심사위원은 가치 있고 객관적인 평가를 해야 하며, 의견란에 되도록 상세하게 작성한다. 이는 문제나 이의가 발생되거나 심사위원이 점수를 확인해야 할 때 심사위원으로 하여금 세부사항을 기억하도록 돕는다.
 - ⑥ 부(副)심사위원은 정(正)심사위원에게 심사표를 건네주기 전에 심사표의 모든 항목에 빠짐없이 기입되었는지 확인하도록 한다.
9. 실기심사위원 평가 논의 후, 정(正)심사위원은 심사표 및 관련 서류를 최종 확인하며, 봉투에 넣어 밀봉한 뒤 서명하고 봉인하여 지정 검정장 관리자에게 인계하면 모든 실기검정 채점이 완료된다.
10. 실기심사위원으로써의 바른 규칙과 행동을 취하도록 한다.
 - ① 심사위원은 실기검정 당일 자극적인 냄새를 풍기는 음식이나 진한 향수와 화장품은 피해야 한다.
 - ② 복장은 감독관으로서의 품위를 유지할 수 있는 복장이어야 한다.
 - ③ 모든 심사위원은 공정하고 정직해야 한다.
 - ④ 모든 심사위원은 항상 응시자에 귀를 기울이고 집중하며, 항상 응시자를 존중하고 긍정적이어야 한다.
특히 심사위원은 항상 응시자에게 심리적인 영향을 줄 수 있기에 부정적으로 해석할 수 있는 어떠한 행동도 하지 않도록 한다.

☕ 커피바리스타 실기검정 스텝 메뉴얼

1. 심사위원과 응시생에게 절대 협조한다.
 - 응시생을 대기실로 안내하고 시험에 대한 안내 및 협조를 한다.
 - 응시생을 심사위원께 안내하며, 서류 및 커피를 전달한다.
2. 검정장에서 소란을 피우거나 불미스러운 행동을 하는 경우 1차 경고하고, 2차엔 퇴장된다.
3. 응시생에게 도움을 주는 행동은 절대 안된다.
 - 합격여부에 결정적인 힌트(시연 종료 시간 알림)를 주어서는 안된다.
 - 실기진행 중에 절대 핸드폰을 사용해서는 안된다.
 - 복장을 스텝답게 단정히 하며, 명찰을 착용하여야 한다.
4. 당일 응시생 이외에는 참관시킬 수가 없다.
5. 시연시간은 심사위원(맛 평가) 1인과 보조인원(스텝) 1인이 동시에 체크한다.

준비시간(10분) 확인	시연(정리 포함)시간(15분) 확인
- 준비 5분 남았습니다. - 준비 3분 남았습니다. - 준비 1분 남았습니다. - 준비 종료되었습니다. 멈추세요!!	- 시연 5분 남았습니다. - 시연 3분 남았습니다. - 시연 1분 남았습니다. - 시연 시간이 종료되었습니다. - 시연시간을 1분 초과하였습니다. 멈추세요!!

커피바리스타 실기검정 메뉴얼

<실기검정 전체 시험 시간>

1. 준비시간 - 10분

(준비시간에는 심사하지 않으며, 준비완료 후 준비상태를 심사한다)

- 행주 정리, 기계 점검, 잔 예열 및 건조, 그라인더 분쇄도 조절, 시험 추출
- 청소 : 에스프레소머신, 그라인더, 작업테이블
- 기물 점검 : 티스푼, 잔 받침, 스팀피처 점검
- 재료 점검 : 우유, 커피 준비
- Tray에는 아무것도 없어야 한다(물품이 있다면 감점 처리한다).
- 원두 향미검사 및 그라인드 세팅 : 원두 2종류 중 선택한 1가지의 원두 향미검사와 분쇄도 조절하여 추출할 수 있게 그라인드 세팅을 한다.

2. 시연 및 정리 시간 - 15분 (1분 초과 시 실격)

(심사위원의 "시작하세요"라는 신호에 따라 수험생은 한 손을 들고, "시연 시작하겠습니다" 복창 후 시작한다.)

- 자기 소개(응시번호, 이름)를 한다.
- 선택한 원두에 대해 설명을 한다.
- 에스프레소를 2잔 추출, 제공한다.
- 디자인 카푸치노를 2잔 추출, 제공한다.(결하트, 로제타, 툴립 중 1가지를 택하여 동일한 디자인으로 2잔 제작)
- 디자인 카페라떼를 2잔 추출, 제공한다.(결하트, 로제타, 툴립 중 1가지를 택하여 동일한 디자인으로 2잔 제작)

정리시간 (정리시간에는 심사하지 않으며, 정리완료 후 정리상태를 심사한다)

- 모든 기물을 정리한다.
- 기계와 그라인더를 원래 상태로 청소한다.
- 작업대를 원래 상태로 정리한다.
- 본인이 사용한 기물, 행주 등을 모두 가지고 퇴장한다.

커피바리스타 심사메뉴얼



<준비 시간> - 10분 : 손님 맛을 준비를 하는 과정 (준비 시간에는 심사하지 않으며, 준비완료 후 준비상태를 심사)

* 앞치마를 착용하고, TRAY에 준비한 행주 및 수검표와 신분증을 올려놓은 상태로 대기한다.

- “준비하세요”라는 심사위원 또는 스태프의 진행에 따라 신분증과 수검표를 심사위원 테이블에 올려놓는다.
- 작업테이블로 위치하여 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시를 하고, 시험 준비를 시작한다.

1. 행주 정리

<마른행주> ① Filter Holder 닦는 용 (접시에 담아 그라인더 주변에 위치 또는 그라인더의 호퍼 뚜껑 위 또는 앞치마에 장착)

② 예열잔과 스팀피처의 물기제거용 (머신 위에 위치)

③ 기물체크와 잔 청결용 (Tray 위에 올려놓고 사용 후 작업테이블에 길게 펼쳐 놓기)

<젖은행주> ④ 스팀노즐 닦는 용 (접시에 담아 스팀노즐 옆에 위치)

⑤ 커피기계 닦는 용 (머신 드립트레이 위에 위치)

⑥ 작업테이블 이물질 등 닦는 용 (작업테이블 청결을 위해 사용하여 작업테이블 위에 위치)

2. 기계 점검

- 양쪽 스팀 노즐 점검하며 스팀압력을 체크하고, 양쪽 그룹을 점검하며, 추출 압력을 체크하고, 온수를 확인하며, 스팀피처에 온수를 받는다.

3. 잔 예열

- 에스프레소잔과 디자인 카푸치노잔 및 디자인 카페라떼잔 6개(데미타스 2개, 6~8oz잔 4개) 스팀피처에 온수를 받아 예열한다.

- 스팀피처는 마른 행주로 물기를 제거하여 기계 위에 올려놓고 잔의 온도는 65~70도 정도로 한다.

4. 그라인더 매쉬조절 및 커피추출 확인

- 공지된 2가지 지정 원두 중 선택한 원두를 시험자가 직접 매쉬조절 후 분쇄하여 시험 추출을 한다.

- 분쇄정도, 사용량, 추출량, 추출시간을 점검한다.

- 커피향미분석을 통하여 공식원두 중 어떤 원두인지 판단한다.(꼭 시음을 해야한다.)

커피바리스타 심사메뉴얼



5. 잔 건조

- 시험추출이 끝나면 에스프레소잔, 디자인 카푸치노 및 카페라떼 잔의 물을 비우고, 물기를 제거하여 커피머신 위에 올려놓는다.

6. 기계(커피머신) 청소

- 필터 홀더의 찌꺼기를 버리고 물로 씻어 장착한다.
- 젖은 행주로 기계를 닦는다.
- 잔 건조용 마른 행주로 물기의 흔적을 지운다.

7. 그라인더 청소

- 그라인더 안의 커피 가루를 모두 비운다.
- 그라인더 주위와 너박스 주위, 바닥을 깨끗이 청소한다.

8. 기물 확인

- 에스프레소 메뉴 잔, 디자인카푸치노 잔, 카페라떼 잔을 점검한다.
- 각각의 티스푼과 잔 받침, 스팀피처의 청결 상태를 점검하고 닦는다.
- 기물을 닦은 행주는 기계 앞쪽에 놓아둔다.

9. 우유, 커피 확인

- 우유가 충분한지(2리터 이상) 확인하다.
- 그라인더 호퍼에 원두가 충분한지 확인한다.

10. 전체적으로 준비상태를 다시 한번 확인을 한다.

* 모든 준비작업이 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고 대기한다.

커피바리스타 심사메뉴얼



<본인소개 및 지정원두 소개>

▶ 시연에 앞서 바리스타로써 본인의 소개와 지정 원두 중 선택한 원두에 대해 설명한다. (시연시간에 포함되지 않음)

1. 인사와 함께 자신을 소개한다.

- "안녕하세요." 라고 고개숙여 인사하며, 수검번호 ○○번 ○○○ 입니다.

2. 지정 원두 중 선택한 원두에 대해 설명을 한다.

- (배합 비율, 배전도, 제공되는 원두의 특성)

<시연 및 정리시간>

▶ 시연시간(정리시간 포함) - 15분 : 손님 맞이하여 카페메뉴를 제공하는 과정.

* "시연 시작하세요"라는 심사위원의 신호에 따라, 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 시연을 시작한다.

☞ 에스프레소 메뉴 추출 및 제작

1. 에스프레소의 설명 (여기에서부터 시간체크가 시작된다) 손을 들어서 "시작하겠습니다"라는 의사표시와 함께 시연을 시작한다.

- 에스프레소의 맛과 향에 대해 설명을 한다. (* 예를 들어, "제가 추출할 커피는 부드러운 쓴맛과 바디감이 좋은 에스프레소입니다.")

2. 에스프레소 잔받침, 스푼 준비

- TRAY에 에스프레소 잔받침 2개를 준비하여, 티스푼 2개를 잔받침에 올려놓는다.

3. Filter Holder를 분리

- Filter Holder를 분리하여 마른 행주로 물기와 커피 가루를 닦아낸다.(물기와 커피 가루가 없으면 행주를 사용하지 않아도 무관하다.)

커피바리스타 심사메뉴얼



4. 그라인더 작동하여 커피 받기

- Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.
- 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는데 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 담아 채운다.

5. 탬핑하기

- 탬핑을 한다(탬핑시 수평을 확인하며 진행).
- 탬핑시 1차를 기준으로 하고, 필요에 따라 2차 탬핑을 허용하나 모두 수평이 되어야 한다. (태핑으로 마무리가 돼서는 안된다.)
- 태핑, 레벨링 모두 허용하나 불필요한 허구적인 행동은 지양한다.
 - ① 탬퍼나 손으로 포터필터 주변을 태핑하는 것은 허용한다.
 - ② 레벨러나 손으로 레벨링하는 것은 허용하나, 호퍼뚜껑이나 기구를 사용하는 레벨링은 불허한다.

6. Filter Holder 장착, 추출하기

- Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착하며, 장착 후에는 신속히 추출 버튼을 누른다.
- 버튼을 누르며, 에스프레소 잔 2개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓으며, 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
- 에스프레소 잔에 50~60%(20~30ml)가 채워지면 추출을 멈춘다.

7. 서빙하기

- 추출된 잔의 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥을 깨끗이 한 후에 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
- 한 손으로 TRAY를 옆으로 들고, 심사테이블 앞에서 "실례합니다"라고 한 후에 추출한 에스프레소 2잔을 제공한다.
- 에스프레소 서빙 시 "맛있게 드세요" 또는 "즐거운 시간 되세요" 등의 즐거움을 줄 수 있는 멘트나 행동을 함께 한다면 더욱 좋다.

8. Filter Holder 정리

- 에스프레소를 추출한 Filter Holder를 청소한다. (디지털 카푸치노를 서빙한 후에 해도 된다.)



☞ 디자인 카푸치노 메뉴 추출 및 제작

1. 디자인 카푸치노의 맛과 아트모양(결하트, 로제타, 툴립 중 1가지 선택) 설명

- 예를 들어 “부드럽고 고소한 맛이 특징인 **결하트(선택)** 모양의 디자인 카푸치노를 준비하겠습니다.”

2. 디자인 카푸치노 잔받침, 티스푼 준비

- TRAY에 디자인 카푸치노 잔받침 2개를 준비하여, 티스푼 2개를 잔받침 위에 올려놓는다.

3. 우유 준비

- 스팀피처에 우유를 담는다.

4. Filter Holder를 분리

- Filter Holder를 분리하여 마른 행주로 물기와 커피 가루를 닦아낸다.(물기와 커피 가루가 없으면 행주를 사용하지 않아도 무관하다)

5. 그라인더 작동하여 커피 받기

- Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.

- 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는데 커피가 80% 정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 담아 채운다.

6. 탬핑하기

- 탬핑을 한다(탬핑시 수평을 확인하며 진행).

- 탬핑시 1차를 기준으로 하고, 필요에 따라 2차 탬핑을 허용하나 모두 수평이 되어야 한다. (태핑으로 마무리가 돼서는 안된다.)

- 태핑, 레벨링 모두 허용하나 불필요한 허구적인 행동은 지양한다.

① 탬퍼나 손으로 포터필터 주변을 태핑하는 것은 허용한다.

② 레벨러나 손으로 레벨링하는 것은 허용하나, 호퍼뚜껑이나 기구를 사용하는 레벨링은 불허한다.



7. Filter Holder 장착, 추출하기

- Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착하며, 장착 후에는 신속히 추출 버튼을 누른다.
- 버튼을 누르며, 에스프레소 잔 2개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓으며, 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
- 카푸치노잔에 1/4 정도(20~30ml)가 채워지면 추출 버튼을 멈춘다.
- 추출된 카푸치노 잔을 마른 행주 위에 놓는다.

8. 우유 거품 만들기

- 스팀을 틀어 기계의 안쪽으로 물기를 빼준다.
- 우유 거품을 만들며, 우유 거품이 완성되면 스팀피처를 옆에 둔다.
- 스팀을 틀어 우유를 빼주고, 스팀 노즐의 얼룩을 청소한다.

9. 디자인 카푸치노 만들기

- 결하트, 로제타, 튜립 중 1가지 디자인을 선택하여, 동일한 그림으로 2잔 제작한다.
- 만들어진 디자인 카푸치노를 준비된 잔받침 위로 옮긴다.

10. 서빙하기

- 한 손으로 TRAY를 옆으로 들고 심사테이블 앞에서 "실례합니다"라고 한 후에 추출한 디자인 카푸치노 2잔을 제공한다.
- 서빙 시 "맛있게 드세요" 또는 "즐거운 시간 되세요" 등의 즐거움을 줄 수 있는 멘트나 행동을 함께 한다면 더욱 좋다.

커피바리스타 심사메뉴얼

☞ 디자인 카페라떼 메뉴 추출 및 제작

1. 디자인 카페라떼의 맛과 아트모양(결하트, 로제타, 틀립 중 1가지 선택) 설명

- 예를 들어 “부드럽고 고소한 맛이 특징인 **결하트(선택)** 모양의 디자인 카페라떼를 준비하겠습니다.”

2. 디자인 카페라떼 잔받침, 티스푼 준비

- TRAY에 디자인 카페라떼 잔받침 2개를 준비하여, 티스푼 2개를 잔받침 위에 올려놓는다.

3. 우유 준비

- 스팀피처에 우유를 담는다.

4. Filter Holder를 분리

- Filter Holder를 분리하여 마른 행주로 물기와 커피 가루를 닦아낸다.(물기와 커피 가루가 없으면 행주를 사용하지 않아도 무관하다)

5. 그라인더 작동하여 커피 받기

- Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.

- 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는데 커피가 80% 정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 담아 채운다.

6. 탬핑하기

- 탬핑을 한다(탬핑시 수평을 확인하며 진행).

- 탬핑시 1차를 기준으로 하고, 필요에 따라 2차 탬핑을 허용하나 모두 수평이 되어야 한다. (태핑으로 마무리가 돼서는 안된다.)

- 태핑, 레벨링 모두 허용하나 불필요한 허구적인 행동은 지양한다.

① 탬퍼나 손으로 포터필터 주변을 태핑하는 것은 허용한다.

② 레벨러나 손으로 레벨링하는 것은 허용하나, 호퍼뚜껑이나 기구를 사용하는 레벨링은 불허한다.



7. Filter Holder 장착, 추출하기

- Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착하며, 장착 후에는 신속히 추출 버튼을 누른다.
- 버튼을 누르며, 에스프레소 잔 2개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓으며, 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
- 디자인 카페라떼잔에 1/4 정도(20~30ml)가 채워지면 추출 버튼을 멈춘다.
- 추출된 디자인 카페라떼 잔을 마른 행주 위에 놓는다.

8. 우유 거품 만들기

- 스팀을 틀어 기계의 안쪽으로 물기를 빼준다.
- 우유 거품을 만들며, 우유 거품이 완성되면 스팀피처를 옆에 둔다.
- 스팀을 틀어 우유를 빼주고, 스팀 노즐의 얼룩을 청소한다.

9. 디자인 카페라떼 만들기

- 결하트, 로제타, 튜립 중 1가지 디자인을 선택하여, 동일한 그림으로 2잔 제작한다.
- 만들어진 디자인 카페라떼를 준비된 잔받침 위로 옮긴다.

10. 서빙하기

- 한 손으로 TRAY를 옆으로 들고 심사테이블 앞에서 "실례합니다"라고 한 후에 추출한 디자인 카페라떼 2잔을 제공한다.
- 서빙 시 "맛있게 드세요" 또는 "즐거운 시간 되세요" 등의 즐거움을 줄 수 있는 멘트나 행동을 함께 한다면 더욱 좋다.

커피바리스타 심사메뉴얼



<정리 시간> - 모든 작업을 마치고 마무리하는 과정 (시연시간 15분 안에 포함 됨.)

1. 에스프레소를 추출한 Filter Holder를 청소한다.
2. 커피기계를 물기가 없도록 청소한다.
3. 그라인더의 도저(DOSER)에 커피 가루가 없도록 청소한다.
4. 작업대에 물기가 없도록 청소한다.
5. 커피 기계, 그라인더, 텀퍼 등 원래 상태로 깨끗이 청소, 정리한다.
6. 본인이 사용한 피쳐와 행주, 접시는 TRAY에 담아 퇴장한다.

* 모든 정리가 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고, 대기하다가 “퇴장하세요”라는 스태프의 진행에 따라 심사테이블 위에 올려놓은 신분증과 수검표를 가지고 퇴장한다.

커피바리스타 기술평가 심사 메뉴얼

<사전 준비 평가> _ 총17점

1. 모든 기물의 준비상태 [3점]
 - 티스푼, 잔, 잔받침, 스팀피쳐 등 부족하면 감점
 - 잔 1개당 1점 씩 평가
2. 그라인더 점검 및 분쇄조절 능력 확인(숙련도) [5점]
 - 샷글라스를 이용해 적절한 시간과 양을 체크 - 미 체크시 0점 (시험 추출된 에스프레소의 추출시간과 양을 체크한다.)
 - 마지막으로 추출한 샷의 양이 30ml±5ml를 벗어난 경우 감점
3. 잔예열 상태 확인(온도, 물기) [3점]
 - 잔의 온도가 적당하지 않으면 감점
 - 잔에 물기가 있으면 감점
4. 각 기물 위치 확인 [3점]
 - 각종 기물, 재료의 준비상태가 좋지 않으면 감점
 - 1건당 1점 씩 평가
5. 장비 및 작업환경 청결상태 [3점]
 - 머신의 청결상태가 좋지 않으면 감점
 - 그라인더와 그라인더 주변의 청결상태가 좋지 않으면 감점
 - 작업대의 청결상태가 좋지 않으면 감점

커피바리스타 심사메뉴얼



<에스프레소의 평가> _총23점

- 1. Filter Holder 관리(건조, 청결) [2점]**
 - Filter Holder 분리 및 장착 숙련도가 부족한 경우 감점
 - Spout 관리 능력이 부족하면 감점
- 2. 팩킹의 정확성 및 일관성(숙련도, 계량, 정확성, 탬핑) [5점]**
 - 탬퍼와 탬핑 기술이 미숙하거나 과도한 불필요한 동작일 경우 감점
 - 태핑으로 마무리될 경우 0점
- 3. 장착의 정확성과 신속한 추출 [2점]**
 - 포터필터 장착 시 충격이 가해지면 감점
 - 포터필터 장착 후 추출 이외의 행동을 하는 경우 감점(바로 추출이 이루어져야 함)
- 4. 그룹 누수, 정확한 커피 받기 [2점]**
 - 포터필터를 그룹헤드에 헐겁게 장착하거나 커피의 양을 과도하게 팩킹하여 누수되는 경우 감점
 - 커피가 잔에 올바르게 떨어지지 않고, 잔 옆으로 세면 감점
- 5. 적절한 추출량(크레마포함 30ml ± 5ml) [5점]**
 - 추출시간 2초 초과당 1점 감점 (20초 미만 또는 30초 초과인 경우 2초 단위당 1점씩 추가 감점)
 - 추출량 2ml 초과당 1점 감점 (추출량이 20ml 미만 30ml 초과인 경우 2ml 단위당 1점씩 감점)
- 6. 추출시간의 균일성(3초 이하) [5점]**
 - 추출속도가 기준(1초당 1ml)보다 ±2ml를 초과하는 경우 1점 감점
- 7. 커피의 흘림과 낭비 [2점]**
 - 도저 안, 그라인더 주변, 넉박스에 버려진 커피양이 5g 이상인 경우 감점
 - 원두를 과도하게(10g 이상) 분쇄할 경우 0점



<디자인 카푸치노의 평가>_총29점

- | | |
|---|----------------------|
| <p>1. Filter Holder 관리(건조, 청결)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filter Holder 분리 및 장착 숙련도가 부족한 경우 감점 - Spout 관리 능력이 부족하면 감점 | <p>[2점]</p> |
| <p>2. 팩킹의 정확성 및 일관성(숙련도, 계량, 정확성, 탬핑)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 탬퍼와 탬핑 기술이 미숙하거나 과도한 불필요한 동작일 경우 감점 - 태핑으로 마무리될 경우 0점 | <p>[5점]</p> |
| <p>3. 장착의 정확성과 신속한 추출</p> <ul style="list-style-type: none"> - 포터필터 장착 시 충격이 가해지면 감점 - 포터필터 장착 후 추출 이외의 행동을 하는 경우 감점(바로 추출이 이루어져야함) | <p>[2점]</p> |
| <p>4. 그룹 누수, 정확한 커피 받기</p> <ul style="list-style-type: none"> - 포터필터를 그룹헤드에 헐겁게 장착하거나 커피의 양을 과도하게 팩킹하여 누수되는 경우 감점. - 커피가 잔에 올바르게 떨어지지 않고, 잔 옆으로 세면 감점 | <p>[2점]</p> |
| <p>5. 적절한 추출량(크레마포함 30ml ± 5ml)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 추출시간 2초 초과당 1점 감점
(20초 미만 또는 30초 초과인 경우 2초 단위당 1점씩 추가 감점) - 추출량 2ml 초과당 1점 감점
(추출량이 20ml 미만 30ml 초과인 경우 2ml 단위당 1점씩 감점) | <p>[5점]</p> |
| <p>6. 추출시간의 균일성(2초 이하)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 추출속도가 기준(1초당 1ml)보다 ±2ml를 초과하는 경우 1점 감점 | <p>[5점]</p> |

커피바리스타 심사메뉴얼



- 7. 스팀 전·후 작업의 정확성(노즐관리, 숙련도) [3점]**
- 우유거품내기 (공기주입, 혼합, 소음, 청결, 거품의 질)
 - 스팀노즐관리 (스팀 전·후 배출, 스팀노즐 관리, 스팀노즐 청결)

- 8. 남은 우유의 양 [3점]**
- 거품포함 100ml 미만

- 9. 커피의 흘림과 낭비 [3점]**
- 도저 안, 그라인더 주변, 넉박스에 버려진 커피양이 5g 이상인 경우 감점
 - 원두를 과도하게(10g 이상) 분쇄할 경우 0점

<디자인 카페라떼의 평가>_총29점

- 1. Filter Holder 관리(건조, 청결) [2점]**
- Filter Holder 분리 및 장착 숙련도가 부족한 경우 감점
 - Spout 관리 능력이 부족하면 감점

- 2. 팩킹의 정확성 및 일관성(숙련도, 계량, 정확성, 탬핑) [5점]**
- 탬퍼와 탬핑 기술이 미숙하거나 과도한 불필요한 동작일 경우 감점
 - 태핑으로 마무리될 경우 0점

- 3. 장착의 정확성과 신속한 추출 [2점]**
- 포터필터 장착 시 충격이 가해지면 감점
 - 포터필터 장착 후 추출 이외의 행동을 하는 경우 감점(바로 추출이 이루어져야함)

커피바리스타 심사메뉴얼



- 4. 그룹 누수, 정확한 커피 받기** [2점]
- 포터필터를 그룹헤드에 헐겁게 장착하거나 커피의 양을 과도하게 팩킹하여 누수되는 경우 감점.
 - 커피가 잔에 올바르게 떨어지지 않고, 잔 옆으로 세면 감점
- 5. 적절한 추출량(크레마포함 30ml ± 5ml)** [5점]
- 추출시간 2초 초과당 1점 감점
(20초 미만 또는 30초 초과인 경우 2초 단위당 1점씩 추가 감점)
 - 추출량 2ml 초과당 1점 감점
(추출량이 20ml 미만 30ml 초과인 경우 2ml 단위당 1점씩 감점)
- 6. 추출시간의 균일성(2초 이하)** [5점]
- 추출속도가 기준(1초당 1ml)보다 ±2ml를 초과하는 경우 1점 감점
- 7. 스팀 전·후 작업의 정확성(노즐관리, 숙련도)** [3점]
- 우유거품내기 (공기주입, 혼합, 소음, 청결, 거품의 질)
 - 스팀노즐관리 (스팀 전·후 배출, 스팀노즐 관리, 스팀노즐 청결)
- 8. 남은 우유의 양** [3점]
- 거품포함 100ml 미만
- 9. 커피의 흘림과 낭비** [3점]
- 도저 안, 그라인더 주변, 넉박스에 버려진 커피양이 5g 이상인 경우 감점
 - 원두를 과도하게(10g 이상) 분쇄할 경우 0점

커피바리스타 심사메뉴얼



<마무리 및 전체 평가 >_총12점

1. 시연 중 테크닉(효율과 위생상태 및 숙련도)

[7점]

- 시연의 효율성 및 위생상태가 불량할 경우 감점
- 시연의 숙련도가 미숙할 경우 감점

2. 시연 중, 종료 시 정리정돈과 청결성

[5점]

- 머신, 그라인더, 작업대, 바닥, 행주 또는 린넨의 정리정돈 또는 청결성이 불량할 경우 1개당 1점 감점

커피바리스타 맛 평가 심사 매뉴얼

< 사전 준비 평가 > 총 10점

1. 복장 상태(머리와 복장 및 신발, 화장과 악세서리)

[2점]

- 머리가 단정하지 못하거나 염색이 심한 경우 감점
 - ※ 긴머리의 경우 묶지 않아, 작업 중에 머리를 정리하게 되면 감점
 - ※ 염색이 심한 경우, 복장의 컨셉을 위해서 모자, 두건을 하는 경우 허용
(사전에 심사위원의 동의를 얻어 착용 가능 여부 확인)
- 높은 굽(5cm 초과)의 신발 또는 슬리퍼 착용하는 경우 감점
- 너무 짧은 상의나 반바지 등을 착용한 경우 감점
- 진한 화장이나 손톱에 매니큐어(투명은 제외)를 바른 경우 감점
- 시계, 팔찌, 반지 등 악세서를 착용한 경우 감점

2. 기본적인 자세(인사, 수험번호, 이름)

[3점]

- 고개를 숙여서 인사하지 않는 경우 감점
- 수험번호를 말하지 않는 경우 감점
- 본인의 이름을 말하지 않는 경우 감점

3. 선택한 공식 원두의 향미표현

[5점]

- 배합 비율(블렌딩)을 설명하지 않는 경우 1점 감점
- 볶음 정도(배전)를 설명하지 않는 경우 1점 감점
- 제공된 커피와 설명한 특성이 일치하지 않을 경우 3점 감점



<에스프레소의 평가 > _총18점

1. 향미의 일치성

[5점]

- 선택한 원두와의 향미가 일치하지 않는 경우 감점.
(분쇄도 조절 실패 추출이 아예 제대로 되지 않은 경우 0점)

2. 크레마의 질감 및 지속성

[5점]

- 에스프레소 추출 색감이 양호하지 않은 경우 감점
- 에스프레소 질감이 양호하지 않은 경우 감점
- 크레마가 아예 보이지 않는 경우 또는 크레마가 하얀 경우 0점

3. 전체적인 향미의 균형(신맛, 단맛, 쓴맛, 아로마)

[5점]

- 1번 잔의 에스프레소의 맛의 균형이 맞지 않은 경우 감점
- 2번 잔의 에스프레소의 맛이 균형이 맞지 않은 경우 감점

4. 기물의 청결도

[3점]

- 잔, 잔받침, 스푼이 청결하지 않은 경우 1개당 1점 감점



<디자인 카푸치노 평가 >_총23점

- | | |
|---|----------------------|
| <p>1. 선택한 디자인 패턴의 동일성</p> <p>- 디자인의 동일성이 제대로 되지 않은 경우 감점</p> | <p>[5점]</p> |
| <p>2. 디자인의 완성도(광택, 위치, 대칭)</p> <p>- 메뉴의 시각성이 떨어질 경우 감점
(크레마 안정화가 제대로 이루어지지 않아 선명도가 떨어진 경우)</p> <p>- 메뉴의 위치가 중앙에서 너무 벗어난 경우 감점</p> | <p>[6점]</p> |
| <p>3. 스팀 밀크의 완성도(온도, 지속성, 거품의 두께)</p> <p>- 우유거품내기 (공기주입, 혼합, 소음, 청결, 거품의 질)</p> <p>- 스팀노즐관리 (스팀 전 배출, 스팀 후 배출, 스팀노즐관리, 스팀노즐 청결)</p> <p>- 잔의 거품의 상태</p> <p>* 거품의 양이 1cm 이상 ~ 2cm 미만인 경우 2점</p> <p>* 거품의 양이 0.5cm 이상 ~ 1cm 미만인 경우 1점</p> <p>* 거품의 양이 2cm 이상 ~ 2.5cm 미만인 경우 1점</p> <p>* 거품의 양이 2.5cm 이상인 경우 1점</p> <p>* 거품의 양이 0.5cm 미만인 경우는 0점</p> <p>* 거친 거품인 경우 추가로 1점 감점</p> <p>* 두 잔 모두 완성도가 미흡할 경우는 0점 감점</p> | <p>[4점]</p> |
| <p>4. 에스프레소와 우유의 조화</p> <p>- 에스프레소와 우유가 조화를 이루지 못하고 쓴맛, 우유맛들이 부각되는 경우 감점</p> <p>- 우유의 온도가 적정온도를 벗어난 경우 감점</p> | <p>[5점]</p> |



5. 기물의 청결도

[3점]

- 잔, 잔받침, 스푼이 청결하지 않은 경우 1개당 1점 감점

<디자인 카페라떼 평가 > _총23점

1. 선택한 디자인 패턴의 동일성

[5점]

- 디자인의 동일성이 제대로 되지 않은 경우 감점

2. 디자인의 완성도(광택, 위치, 대칭)

[6점]

- 메뉴의 시각성이 떨어질 경우 감점
(크레마 안정화가 제대로 이루어지지 않아 선명도가 떨어진 경우)
- 메뉴의 위치가 중앙에서 너무 벗어난 경우 감점

3. 스팀 밀크의 완성도(온도, 지속성, 거품의 두께)

[4점]

- 우유거품내기 (공기주입, 혼합, 소음, 청결, 거품의 질)
- 스팀노즐관리 (스팀 전 배출, 스팀 후 배출, 스팀노즐관리, 스팀노즐 청결)
- 잔의 거품의 상태
 - * 거품의 양이 1cm 이상 ~ 2cm 미만인 경우 2점
 - * 거품의 양이 0.5cm 이상 ~ 1cm 미만인 경우 1점
 - * 거품의 양이 2cm 이상 ~ 2.5cm 미만인 경우 1점
 - * 거품의 양이 2.5cm 이상인 경우 1점
 - * 거품의 양이 0.5cm 미만인 경우는 0점
 - * 거친 거품인 경우 추가로 1점 감점
 - * 두 잔 모두 완성도가 미흡할 경우는 0점 감점

커피바리스타 심사메뉴얼



4. 에스프레소와 우유의 조화

[5점]

- 에스프레소와 우유가 조화를 이루지 못하고 쓴맛, 우유맛들이 부각되는 경우 감점
- 우유의 온도가 적정온도를 벗어난 경우 감점

5. 기물의 청결도

[3점]

- 잔, 잔받침, 스푼이 청결하지 않은 경우 1개당 1점 감점

<서비스평가 >_총6점

1. 적절한 멘트와 자세

[3점]

- 接客 시 멘트 및 서비스 마인드의 정도
- 멘트 시 의사전달의 정확성

2. 서비스 전문성

[3점]

- 밝은 표정, 미소를 유지하는가?
- 바르고 안정적인 자세를 유지하는가?
- 고객(심사위원)과 Eye-Contact을 유지하는가?

커피바리스타 심사메뉴얼



<시연시간에 대한 평가>

1. 모든 작업을 시연시간(15분) 내에 완료하였는가?

- 15분 경과 후 1~30초 이내에 시연 종료
- 15분 경과 후 31~60초 이내에 시연 종료
- 기준시간보다 61초 이상을 초과한 경우

[-5점]

[-10점]

[불합격]

※ 심사위원은 응시생이 시연시간을 기준시간 보다 61초 이상 초과하는 경우 시연을 중지시키고, "시연시간보다 61초 이상 초과하셨습니다."라고 통보하여야 한다.

<중요 평가>

1. 에스프레소의 크레마가 매우 적어 2잔 모두 검은 액이 보이는 경우
2. 디자인 카푸치노의 거품이 매우 적어서 2잔 모두 5mm 미만으로 제공 된 경우
3. 디자인 카푸치노의 패턴이 2잔 모두 알 수 없는 형태로 제공 된 경우
4. 디자인 라떼의 거품이 매우 많아 2잔 모두 15mm 이상으로 제공 된 경우
5. 디자인 라떼의 패턴이 2잔 모두 알 수 없는 형태로 제공 된 경우

[불합격]

[불합격]

[불합격]

[불합격]

[불합격]

커피바리스타 심사표

커피바리스타 1급 기술 심사표

검정일자	20	년	월	일	수험번호	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	성명
지정검정장						⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
항목		배점	점수		정정확인										
I. 사전 준비 평가															
1. 모든 기물의 준비상태(티스푼, 잔 받침, 스팀피처)		3	① ② ③												
2. 그라인더 점검 및 분쇄조절능력 확인(속련도)		5	① ② ③ ④ ⑤												
3. 잔에열 상태 확인(온도, 불기)		3	① ② ③												
4. 각 기물 위치 확인		3	① ② ③												
5. 장비 및 작업환경 청결상태		3	① ② ③												
II. 에스프레소 평가단계															
1. Filter Holder 관리(건조, 청결)		2	① ②												
2. 팩킹의 정확성 및 일관성(속련도, 계량, 정확성, 탬핑)		5	① ② ③ ④ ⑤												
3. 장작의 정확성과 신속한 추출		2	① ②												
4. 그룹 누수, 정확한 커피 받기		2	① ②												
5. 적절한 추출량(크레마포함 30ml ± 5ml)		5	① ② ③ ④ ⑤												
6. 추출시간의 균일성(3초 이하)		5	① ② ③ ④ ⑤												
7. 커피의 흘림과 낭비		2	① ②												
III. 디자인 카푸치노 평가단계															
1. Filter Holder 관리(건조, 청결)		2	① ②												
2. 팩킹의 정확성 및 일관성(속련도, 계량, 정확성, 탬핑)		5	① ② ③ ④ ⑤												
3. 장작의 정확성과 신속한 추출		2	① ②												
4. 그룹 누수, 정확한 커피 받기		2	① ②												
5. 적절한 추출량(크레마포함 30ml ± 5ml)		5	① ② ③ ④ ⑤												
6. 추출시간의 균일성(3초 이하)		5	① ② ③ ④ ⑤												
7. 스팀 전·후 작업의 정확성(노즐관리, 속련도)		3	① ② ③												
8. 남은 우유의 양(거품포함 150ml 미만)		3	① ② ③												
9. 커피의 흘림과 낭비		2	① ②												
IV. 디자인 카페라테 평가단계															
1. Filter Holder 관리(건조, 청결)		2	① ②												
2. 팩킹의 정확성 및 일관성(속련도, 계량, 정확성, 탬핑)		5	① ② ③ ④ ⑤												
3. 장작의 정확성과 신속한 추출		2	① ②												
4. 그룹 누수, 정확한 커피 받기		2	① ②												
5. 적절한 추출량(크레마포함 30ml ± 5ml)		5	① ② ③ ④ ⑤												
6. 추출시간의 균일성(3초 이하)		5	① ② ③ ④ ⑤												
7. 스팀 전·후 작업의 정확성(노즐관리, 속련도)		3	① ② ③												
8. 남은 우유의 양(거품포함 150ml 미만)		3	① ② ③												
9. 커피의 흘림과 낭비		2	① ②												
V. 마무리 및 전체 평가															
1. 시연 중 테크닉(효율 및 위생상태, 마인드 및 속련도)		7	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦												
2. 시연 중, 종료 시 정리정돈과 청결성		5	① ② ③ ④ ⑤												
총점															
					심사위원인										

커피바리스타 1급 맛 심사표

검정일자	20	년	월	일	수험번호	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	성명
지정검정장						⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
항목		배점	점수		정정확인										
I. 사전 준비 평가															
1. 복장 상태(머리와 복장 및 신발, 화장과 악세서리)		2	① ②												
2. 기본적인 자세(인사, 수험번호, 이름)		3	① ② ③												
3. 선택한 공식 원두의 향미표현		5	① ② ③ ④ ⑤												
II. 에스프레소 평가단계															
1. 향미의 일지성		5	① ② ③ ④ ⑤												
2. 크레마의 질감 및 지속성		5	① ② ③ ④ ⑤												
3. 전체적인 향미의 균형(신맛, 단맛, 쓴맛, 아로마)		5	① ② ③ ④ ⑤												
4. 기물의 청결도		3	① ② ③												
III. 디자인 카푸치노 평가단계															
1. 선택한 디자인 패턴의 일관성		5	① ② ③ ④ ⑤												
2. 디자인의 완성도(광택, 위치, 대칭)		6	① ② ③ ④ ⑤ ⑥												
3. 스팀 밀크의 완성도(온도, 지속성, 거품의 두께)		4	① ② ③ ④												
4. 에스프레소와 우유의 조화		5	① ② ③ ④ ⑤												
5. 기물의 청결도		3	① ② ③												
IV. 디자인 카페라테 평가단계															
1. 선택한 디자인 패턴의 일관성		5	① ② ③ ④ ⑤												
2. 디자인의 완성도(광택, 위치, 대칭)		6	① ② ③ ④ ⑤ ⑥												
3. 스팀 밀크의 완성도(온도, 지속성, 거품의 두께)		4	① ② ③ ④												
4. 에스프레소와 우유의 조화		5	① ② ③ ④ ⑤												
5. 기물의 청결도		3	① ② ③												
V. 서비스 평가															
1. 적절한 멘트와 자세		3	① ② ③												
2. 서비스 전문성		3	① ② ③												
VI. 시연시간에 대한 평가															
1. 시연 시간 이내에 종료		[0]													
2. 10분경과 후 1~30초 이내에 시연 종료		[-5]													
3. 10분경과 후 31~60초 이내에 시연 종료		[-10]													
4. 시연시간을 61초 이상 초과한 경우 불합격															
			총 시연시간 ()												
VII. 중요 평가(불합격인 경우)															
1. 에스프레소의 크레마가 매우 적어 2잔 모두 검은 액이 보이는 경우															
2. 디자인 카푸치노의 거품이 매우 적어서 2잔 모두 5mm 미만으로 제공된 경우															
3. 디자인 카푸치노의 패턴이 2잔 모두 알 수 없는 형태로 제공된 경우															
4. 디자인 카페라테의 거품이 매우 많아 2잔 모두 15mm 이상으로 제공된 경우															
5. 디자인 카페라테의 패턴이 2잔 모두 알 수 없는 형태로 제공된 경우															
총점															
					심사위원인										