



2026 KFBA

**International Food & Beverage  
Contival**

국가직무능력표준(NCS)

식음료서비스 · 항공객실서비스 분야 경연



# 컨티발 규정집



한국외식음료협회  
컨티발조직위원회



## 2026 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.<br>음식서비스                         | 01.<br>식음료조리 · 서비스 | 02.<br>식음료서비스 | 01. 식음료접객<br>02. 소믈리에<br>03. 바리스타<br>04. 바텐더 |
| 12.<br>이용 · 숙박 ·<br>여행 · 오락 ·<br>스포츠 | 03.<br>관광 · 레저     | 01.<br>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

2026 KFBA 제12회 국제푸드앤베버리지컨티발

2026 KFBA 12th International Food & Beverage Contival( ; contest & festival)

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

## 컨티발 경연 부문

- 칵테일(믹솔로지스트 / 개인전) - 오프라인
- 칵테일(믹솔로지 테크닉 / 개인전) - 오프라인
- 커피(개인전) - 온라인(영상제출)
- 와인(개인전) - 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 : 2026년 7월 27일(월) ~ 10월 6일(화) 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 : 2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(수)
- 결과 발표 : 2026년 10월 30일(금) 세종대학교에서 이벤트행사와 시상식을 진행할 예정이니 참석해주시기 바랍니다.

### 컨티발 일시 및 시상식 장소

- 일시 : **2026년 10월 30일(금)**
- 결선장소 : **세종대학교**(서울시 광진구 소재)

### 컨티발 주최

한국외식음료협회, **세종대학교** 산업대학원 호텔관광외식경영학과

### 컨티발 후원

에프제이코리아, 디카이퍼, 세종대학교 산업대학원, 코리아나호텔, 사)한국마이스관광콘텐츠협회, 시티하우스, 카페모캄보, 우주커피, 믹스매치, 한국음료교육진흥원, 디파티, 컵테일랩, 디테일 바, 디시티 바, BAR CHEF, ABA 한국지회, 스티핑, 수원컵테일위즈, 바드, 스티핑, 수원컵테일위즈, 한국음료연합회, 에아이피프로퍼티, 에이치피앤코, 도서출판 신화전산기획 외

### 컨티발 심사

- 컵테일(믹솔로지스트), 컵테일(믹소로지 테크닉), 커피, 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 각 부분별로 심사위원을 선정하여 심사
- 조직위원회에서 추천된 심사위원과 신청을 받아서 선정(별도의 심사위원 교육)

### 컨티발 심사 기준

- 컵테일(믹솔로지스트), 컵테일(믹소로지 테크닉), 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(믹솔로지스트) 개인전 7만원, **믹솔로지크리에이터(가칭) 자격신청료 5만원**

♦ 창작 칵테일 대회의 경우, 규정의 기준이 협회에서 신청 진행중인 믹솔로지크리에이터(가칭) 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

\* 믹솔로지크리에이터(가칭) 자격 신청은 **선택사항**이다.

▶ 칵테일(믹솔로지 테크닉) 개인전 7만원, **믹솔로지바스킬(가칭) 자격신청료 5만원**

♦ 믹솔로지 테크닉 대회의 경우, 규정의 기준이 협회에서 신청 진행중인 믹솔로지바스킬(가칭) 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

\* 믹솔로지바스킬(가칭) 자격 신청은 **선택사항**이다.

▶ 커피 개인전 7만원, **카페메뉴크리에이터 자격신청료 5만원**

♦ 창작 메뉴 대회의 경우, 규정의 기준이 협회 카페메뉴크리에이터 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

\* 카페메뉴크리에이터 자격 신청은 **선택사항**이다.

▶ 항공식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 시상)

**항공식음료전문가 자격신청료 5만원**

♦ 항공식음료서비스 대회의 경우, 규정의 기준이 협회 항공식음료전문가 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

\*항공식음료전문가 자격 신청은 **선택사항**이다.

▶ 와인 개인전 7만원(개인별 상장, 메달 수여)

▶ 호텔식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 시상)

**※ 고등부 참가비는 5만원(자격신청료는 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 본인 이 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 10월 30일(금) 세종대학교에서 이벤트행사와 시상식을 진행할 예정이니 참석해주시기 바랍니다.
- **참여 학생** : 칵테일(믹솔로지스트), 칵테일(믹솔로지 테크닉), 커피, 와인, 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.

2026 KFBA  
International Food & Beverage  
Contival

***cocktail***



## cocktail mixology 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) Cocktail Mixology 본선 경연은 칵테일 조주 개인전으로 하며, 본선 경연 결과 후 최종 점수가 높은 순으로 결선(블랙박스)경연에 진출한다. 현장 상황에 따라 2명 이상의 참가자가 동시에 경연이 진행될 수 있다.

(출전 인원에 따라 결선(블랙박스)경연 진출자 인원은 변경 될 수 있다.)

- 2) 본선 경연 시간

- 사전 준비 : 2분 (기물 재료 셋팅)
- 본선 경연 : 4분 (창작 칵테일 1품목 총 2잔 조주)
- 스토리텔링 : 30초 이하

- 3) 스토리텔링(창작 칵테일에 대한 간략한 소개)은 조주 완료 후 진행된다.  
칵테일명, 컨셉 및 창작 배경, 맛의 특징 등을 설명하며, 추가 질의에 답한다.

- 4) 모든 참가자는 참가신청서를 협회 이메일(kfba2020@naver.com)로 2026년 7월 27일(월) ~ 10월 6일(화)까지 발송하여 접수 완료하여야 한다.

- 5) 레시피 업로드 : 참가신청서 접수 후

① E-mail(kfba2020@naver.com)로 2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(수)까지

② 파일명은 이름, 작품명을 표기해서 발송한다.

예) 홍길동\_진마티니

- 6) 본선 경연 시, 조주 과정의 시연, 전체적인 프레젠테이션, 서비스가 조화를 이루어 진행해야 한다.
- 7) 참가자는 바텐더 및 서비스 복장을 착용한다.(복장은 클래식한 셔츠에 자켓 또는 조끼, 구두를 신는 것을 원칙으로 한다.)
  - 참가자들은 소속 학교의 유니폼(교복)은 착용할 수 있으나 경연이 이루어지는 상태에서는 학교명이나 로고를 드러내는 것을 금지한다.
- 8) 재료의 규격과 용량은 자율에 둔다. 단, 대회에 어울리지 않고 물의를 일으키는 기물과 재료는 삼가며. 규정되지 않은 재료는 주최측에 문의하여 규정에 따른다.
- 9) 칵테일 조주에 필요한 재료 및 부재료와 사용되는 모든 기물은 대회 출전 자 본인이 직접 준비한다.(아이스 텅 포함 모든 기물 참가자 직접 준비)
- 10) 주최 측 지원은 얼음(큐브아이스), 아이스페일, 더티박스(칠링 얼음 버리는 통)
- 11) 모든 참가자는 예외 없이 현재 기준의 2024 KFBA 규칙 및 규정 그리고 평가표를 숙지하고 이해해야 한다.

## 2. 창작 칵테일 메뉴 규정

- 1) 참가자는 창작 칵테일 시연 메뉴 **1품목 총 2잔**을 조주한다. 1잔은 가니쉬를 포함 퍼펙트 형태로, 나머지 1잔은 가니쉬를 제외한 기본 형태(모든 가니쉬 및 플레이팅 제외)로 완성한다.
- 2) **경연 시간 : 준비 2분, 조주 4분, 설명 30초**
- 3) 칵테일 플레이팅은 점수에 반영되지 않는다.
  - ※ 칵테일 플레이팅이란 칵테일의 주제, 제목 등의 표현에 직간접적으로 설명을 더하기 위해 칵테일 완성품 주변을 꾸미는 작업을 뜻함.
- 4) 창작 칵테일 조주시 필수 사항으로 혼성주는 필히 FJ Korea에서 **현재 유통되고 있는 디카이퍼(DE KUYPER) 제품을 반드시 1개 이상(45ml)** 의무적으로 사용하여 조주하여야 한다. 참고로 2가지 이상의 디카이퍼(DE KUYPER) 제품을 사용할 경우 총량 기준은 45ml 이상으로 한다. (18p~21p 참고)
- 5) 위 4번 항목 충족시 **'디사론노'와 '컨트리 레인 솔티드 카라멜' 단 2종의 혼성주만 추가 사용 가능**하며, 이때 두 제품의 추가 용량은 45ml를 넘을 수 없다. 디카이퍼 제품과 추가 가능 혼성주 2종을 제외한 타 혼성주 제품은 절대 사용이

불가하며, 지정 및 추가 가능 혼성주 외의 타 혼성주 사용 시 실격 처리된다.  
(18p~21p 참고)

- 6) 창작 칵테일에 증류주(진, 럼, 보드카, 데킬라, 위스키 등)를 사용할 경우 협찬사인 FJ KOREA의 지정 제품을 사용 하여야 한다. 다만, 본인 창작 칵테일에 증류주를 사용할 경우 그 용량은 반드시 디카이퍼(DE KUYPER) 혼성주 용량(45ml)과 같거나 초과하지 않아야 한다. (21p~24p 참고)
- 7) 디카이퍼의 제품군에 속해있는 플레이버와 동일한 시럽류는 사용할 수 없다.  
(예> 블루 큐라소 시럽은 디카이퍼 블루 큐라소 제품이 유통되므로 사용불가)  
그 밖에 시럽군과 부재료는 자유롭게 선택이 가능하며, 국내에서 현재 판매되고 있지 않거나, 홈메이드 제품일 경우 사용할 수 없다. 식품의약품안전처 허가(지정/고시)된 식재료(Food grade, 가니쉬 포함)만 사용 가능하다.
- 8) 반드시 제출한 Recipe에 맞는 Glass와 기법을 활용하여 조주하여야 한다.
- 9) 창작 칵테일 조주시 기법은 Shaking, Stirring, Throwing 만을 활용하여 조주를 진행하여야 하며, 조주기법은 서로 접목하여 사용할 수 있다. 단, Floating, Building, Blending, 및 기타 다른 기법의 단독 활용은 이번 경연에서 제외한다.
- 10) 장식(Garnish)은 본선 조주 경연 이전에 사전 준비가 가능하다.
- 11) 글라스 용량 및 가니쉬의 재료는 제한하지 않는다.
- 12) 메뉴 제조와 관련한 다양한 퍼포먼스는 가점을 얻을 수 있다. 칵테일 기물을 픽업하거나 메이킹 시 연결 동작은 기술로 인정이 되나 필요한 경우를 제외한 단순 플레어 동작은 퍼포먼스로 인정하지 않는다.
- 13) 칵테일 제조과정 중 다양한 계량 도구는 사용할 수 있으나 최종 계량 시 표준 지거를 반드시 사용하여야 한다. 단, 지거는 표준 지거(30ml/45ml)를 권장하나 신청서 작성 시 지거의 용량을 표기한 경우 기타 용량의 지거 사용도 허용한다.
- 14) 블랜더와 같은 콘센트 전기를 이용하는 전기 제품을 사용할 수 없으나, 개인이 준비한 무선 충전 제품의 경우 경연에 방해가 되지 않는 범위 내에서 사용이 가능하다. 단 사전에 주취측에 사용 가능 여부에 대하여 문의 하여야 한다.
- 15) 레시피 작성시 재료의 양은 1잔 용량으로 작성하여 제출한다.
- 16) 불쇼 및 불(화기) 사용을 금지한다.

### 3. 심사위원 구성과 평가

#### 1) 심사위원 구성

- 심사위원은 기술평가 심사위원, 레시피 및 프리젠테이션 심사위원으로 한다.

#### 2) 평가점수 및 배점.

- ① 총점 100점
- ② 득점 기준

| 평가항목                  | 점수 |
|-----------------------|----|
| 용모 복장 자세 및 작업의 청결성    | 5  |
| 조주과정의 전문성 및 조주기법의 숙련도 | 40 |
| 칵테일 메뉴 설명             | 20 |
| 퍼포먼스                  | 10 |
| 상품화 가능성 및 전체적인 조화     | 20 |
| 질의 응답                 | 5  |

- ③ 채점은 세부심사 채점 방법 및 기준에 따른다.

- ④ 추가 감점 기준

| 평가항목        | 평가 세부 사항                                  | 점수             |
|-------------|-------------------------------------------|----------------|
| 시간초과        | 시간 초과시, 1초당 총점에서 1점 감점,<br>최대 60점까지 감점 가능 | -1<br>~<br>-60 |
| 파손          | 시연 중 기물이 파손될 경우                           | -20            |
| 레시피의<br>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 메뉴 제조 과정 및 전문성
- ② 기술평가 중 칵테일 조주 숙련도
- ③ 위생평가
- ④ 프리젠테이션 평가

## 평가항목 및 배점

| 평가항목                        | 평가내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 배점 | 시연시간                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------|
| 용모복장 자세 및 작업의 청결성           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 복장, 두발 손 및 손톱 등의 위생상태.</li> <li>• 인사성 및 조주 작업시 미소.</li> <li>• 각종 기구 및 재료의 정리 상태.</li> <li>• 작업 중 위생 및 환경의 청결성.</li> <li>• 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 조주.</li> <li>• 글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 조주.</li> </ul>                                                                   | 5  | 셋팅 2분<br>경연 4분<br>설명 30초 |
| 조주과정의 전문성<br>및<br>조주기법의 숙련도 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정해진 규정에 따른 주재료 및 부재료 사용 여부.</li> <li>• 주재료와 부재료를 레시피에 따라 정확하게 조주.</li> <li>• 글라스의 선택 및 정확성.</li> <li>• 규정에 따른 조주기법을 적용하여 조주.</li> <li>• 전반적인 기술적 스킬.</li> <li>• 글라스 칠링, 칵테일 기법 숙련도.</li> <li>• 주류 및 부재료 활용 및 라벨 확인.</li> <li>• 바 스푼 활용 및 지거의 정확한 용량 측정 숙련도.</li> </ul> | 40 |                          |
| 칵테일 메뉴 설명                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴명과의 적합성 및 스토리텔링 평가.</li> <li>• 메뉴 개발의 목적과 아이디어 등.</li> <li>• 주류 선택에 대한 설명 등.</li> <li>• 설명한 창작메뉴의 개발 목적과 맛 표현의 일치성.</li> </ul>                                                                                                                                       | 20 |                          |
| 퍼포먼스                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 노출포인트(KFBA, 컨티발, 디카이퍼), 메이킹 바 기물 쇼잉, 배경음악 등.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                | 10 |                          |
| 상품화 가능성 및 전체적인 조화           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 작품과 창작성에 대한 연관성 및 조화.</li> <li>• 시각적인 부문과 미각적인 부문의 조화를 통한 상품화 가능성.</li> <li>• 기술적 수행능력 및 연출, 서비스마인드 등 종합적 평가.</li> </ul>                                                                                                                                               | 20 |                          |
| 질의응답                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 작품과 조화를 잘 이루었는지의 평가.</li> <li>• 제목과의 부합성 및 작품평가.</li> <li>• 창작 칵테일의 시각적 특성 표현.</li> </ul>                                                                                                                                                                              | 5  |                          |

※ 일부 규정은 변경될 수 있으며, 변경시 사전 공지 예정.

## cocktail mixology

## 결선 (블랙박스)

### 경연 세부사항

#### 1. 기본사항

- 1) Cocktail Mixology 결선(블랙박스) 경연은 개인전으로 진행 한다. 현장 상황에 따라 3명 이상의 참가자가 동시에 경연이 진행될 수 있다.  
(3~12명 동시 진행, 총 출전 인원에 따라 결선 진출자 인원은 변경될 수 있음)
- 2) 참가자는 5분 이내에 1잔의 퍼펙트 칵테일을 조주하여 제출하여야 한다.
- 3) 결선 경연 시간
  - 사전 준비 : 15분 (재료확인, 가니쉬 재료 준비, 레시피 작성 및 제출 등)
  - 셋팅 준비 : 2분 (기물, 재료 셋팅)
  - 결선 경연 : 5분 (창작 칵테일 1품목 총 2잔 조주)
  - 스토리텔링 : 1분 이내

※ 결선 경연에 필요한 창작칵테일 표준레시피 서식 확인 후 사전 준비시간(15분)을 활용하여 작성 후 심사위원에게 제출(현장에서 배포).
- 4) 스토리텔링(창작 칵테일에 대한 간략한 소개)은 조주 완료 후 진행된다.  
칵테일명, 컨셉 및 창작 배경, 맛의 특징 등을 설명하며, 추가 질의에 답한다.
- 5) 참가자는 주최측이 준비한 블랙박스 한 개를 선택 후 박스 안의 재료만을 활용하여 창작 칵테일 조주(자유 경연, 블랙박스 선택 방식은 당일 공지)
- 6) 창작 칵테일 조주에 필요한 기본 기물 및 글라스는 본인이 준비한다.
  - 블랙박스 안에 준비된 물품 및 재료만 사용하여야 함
  - 셰이커, 지거, 바 스푼, 도마, 칼 등 개인 기물 사용 가능
- 7) 글라스를 포함한 모든 기물은 결선 출전자 본인이 준비 하여야 한다.
  - 칵테일, 소셔샴페인, 올드패션드 등의 숏타입 글라스로 제한하며, 한가지 글라스당 동일 글라스 2개씩이 필요하다.
- 8) 결선 경연 진행 시 메뉴의 시연, 전체적인 프레젠테이션, 서비스하여 조화를 이루어 진행해야 한다.

- 10) 본선 경연과 결선 경연의 점수는 별도로 평가한다.
- 11) 모든 참가자는 예외 없이 현재 기준의 2024 KFBA 규칙 및 규정 그리고 평가표를 숙지하고 이해해야 한다.
- 12) 참가자는 바텐더 및 서비스 복장을 착용한다.(복장은 클래식한 셔츠에 자켓 또는 조끼, 구두를 신는 것을 원칙으로 한다.)
  - 참가자들은 소속 학교의 유니폼은 착용할 수 있으나 경연이 이루어지는 상태에서는 모든 출품작은 학교명이나 로고를 드러내는 것이 금지되어 있다.
  - 고등학생일 경우 교복을 착용해도 되나 소속 및 학교를 표시하는 로고를 가려서 노출이 되지 않도록 한다.

## 2. 창작 칵테일 메뉴 규정

- 1) 창작 칵테일 조주 시 혼성주는 필히 디카이퍼(DE KUYPER) 제품을 의무적으로 반드시 1개 이상(45ml) 사용하여 조주 하여야 한다.
  - 참고로 2가지 이상의 디카이퍼(DE KUYPER) 제품을 사용할 경우 총량 기준은 45ml 이상으로 한다.
- 2) 창작 칵테일은 반드시 제출한 Recipe에 맞는 Glass와 기법을 활용하여 조주하여야 한다.
- 3) 창작 칵테일 조주시 기법은 Shaking, Stirring, Throwing 만을 활용하여 조주를 진행하여야 하며, 3가지 조주기법 중 하나를 선택하여 조주하되 2가지 이상 기법을 접목하는 것도 허용한다. 단, Floating, Building, Blending, Chilling 및 기타 다른 기법의 단독 활용은 이번 경연에서 제외한다.
- 4) 메뉴 제조와 관련한 다양한 퍼포먼스는 가점을 얻을 수 있다. 칵테일 기물을 픽업하거나 메이킹 시 연결 동작은 기술로 인정이 되나 필요한 경우를 제외한 단순 플레어 동작은 퍼포먼스로 인정하지 않는다.
- 5) 칵테일 제조과정 중 다양한 계량도구는 사용할 수 있으나 최종 계량 시 표준 지거를 반드시 사용하여야 한다. 단, 지거의 사용은 표준 지거(30ml/45ml)를 권장하나 지거의 용량을 표기한 경우 기타 지거(30ml/60ml) 사용은 허용 한다.
- 6) 블랜더와 같은 콘센트 전기를 이용하는 전기 제품을 사용할 수 없으나, 개인이 준비한 무선 충전 제품의 경우 경연에 방해가 되지 않는 범위 내에서 사용이 가

능하다. 단 사전에 주취측에 사용 가능 여부에 대하여 문의 하여야 한다.

7) 불쇼 및 불(화기) 사용을 금지한다.

8) 블랙박스 재료구성 (랜덤박스)

| 구분       | 재료                                          | 구성    | 선택    |
|----------|---------------------------------------------|-------|-------|
| 주재료      | 디카이퍼 리큐르                                    | 랜덤 2종 | 필수 1종 |
| 화이트 스피릿  | 럼, 진, 보드카                                   | 랜덤 1종 | 자율선택  |
| 브라운 스피릿  | 데킬라, 위스키, 브랜디                               | 랜덤 1종 |       |
| 시럽       | 블루큐라소, 그레나딘, 심플, 패션프룻                       | 랜덤 1종 |       |
| 시트러스 주스  | 레몬주스                                        | 공통 1종 |       |
| 주스류      | 오렌지, 파인애플, 청포도, 토마토, 자몽, 크렌베리, 사과, 알로에, ETC | 랜덤 1종 |       |
| 소다류      | 콜라, 진저에일, 탄산수                               | 랜덤 1종 |       |
| 가니쉬(프레쉬) | 오렌지, 라임,                                    | 랜덤 1종 |       |

※ 위 블랙박스 구성품은 예시로서 각 제품의 브랜드 및 구성은 상황에 따라 바뀔 수 있다.

### 3. 심사위원 구성과 평가

#### 1) 심사위원 구성

- 심사위원은 기술평가 심사위원, 레시피 및 프리젠테이션 심사위원으로 한다.

#### 2) 평가점수 및 배점.

- ① 총점 100점
- ② 득점 기준

| 평가항목                  | 점수 |
|-----------------------|----|
| 용모 복장 자세 및 작업의 청결성    | 5  |
| 조주과정의 전문성 및 조주기법의 숙련도 | 40 |
| 칵테일 메뉴 설명             | 20 |
| 퍼포먼스                  | 10 |
| 상품화 가능성 및 전체적인 조화     | 20 |
| 질의 응답                 | 5  |

- ③ 채점은 세부심사 채점 방법 및 기준에 따른다.
- ④ 시연단계는 시간 초과 시, 10초당 10점 감점, 최대 60점까지 감점하며, 시연 시간 1분(60초)을 초과 시 실격 처리된다.
- ⑤ 추가 감점 기준

| 평가항목        | 평가 세부 사항                                  | 점수             |
|-------------|-------------------------------------------|----------------|
| 시간초과        | 시간 초과시, 1초당 총점에서 1점 감점,<br>최대 60점까지 감점 가능 | -1<br>~<br>-60 |
| 파손          | 시연 중 기물이 파손될 경우                           | -20            |
| 레시피의<br>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            |

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

- ① 기술평가 중 메뉴 제조 과정 및 전문성
- ② 기술평가 중 칵테일 조주 숙련도
- ③ 위생평가
- ④ 프리젠테이션 평가

## 평가항목 및 배점 - 결선 (블랙박스)

| 평가항목                        | 평가내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 배점 | 시연시간                              |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|
| 용모복장 자세 및 작업의 청결성           | <ul style="list-style-type: none"> <li>•복장, 두발 손 및 손톱 등의 위생상태.</li> <li>•인사성 및 조주 작업시 미소.</li> <li>•각종 기구 및 재료의 정리 상태.</li> <li>•작업 중 위생 및 환경의 청결성.</li> <li>•각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 조주.</li> <li>•글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 조주.</li> </ul>                                                                 | 5  | 준비 10분<br>셋팅 1분<br>경연 3분<br>설명 1분 |
| 조주과정의 전문성<br>및<br>조주기법의 숙련도 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•정해진 규정에 따른 주재료 및 부재료 사용 여부.</li> <li>•주재료와 부재료를 레시피에 따라 정확하게 조주.</li> <li>•글라스의 선택 및 정확성.</li> <li>•규정에 따른 조주기법을 적용하여 조주.</li> <li>•전반적인 기술적 스킬.</li> <li>•글라스 칠링, 칵테일 기법 숙련도.</li> <li>•주류 및 부재료 활용 및 라벨 확인.</li> <li>•바 스푼 활용 및 지거의 정확한 용량 측정 숙련도.</li> </ul> | 40 |                                   |
| 칵테일 메뉴 설명                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•메뉴명과의 적합성 및 스토리텔링 평가.</li> <li>•메뉴 개발의 목적과 아이디어 등.</li> <li>•주류 선택에 대한 설명 등.</li> <li>•설명한 창작메뉴의 개발 목적과 맛 표현의 일치성.</li> </ul>                                                                                                                                   | 20 |                                   |
| 퍼포먼스                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>•노출포인트(KFBA, 컨티발, 디카이퍼), 메이킹 바 기물 쇼잉, 배경음악 등.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         | 10 |                                   |
| 상품화 가능성 및 전체적인 조화           | <ul style="list-style-type: none"> <li>•작품과 창작성에 대한 연관성 및 조화.</li> <li>•시각적인 부문과 미각적인 부문의 조화를 통한 상품화 가능성.</li> <li>•기술적 수행능력 및 연출, 서비스마인드 등 종합적 평가.</li> </ul>                                                                                                                                          | 20 |                                   |
| 질의응답                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>•작품과 조화를 잘 이루었는지의 평가.</li> <li>•제목과의 부합성 및 작품평가.</li> <li>•창작 칵테일의 시각적 특성 표현.</li> </ul>                                                                                                                                                                         | 5  |                                   |

※ 일부 규정은 변경 될 수 있으며, 변경시 사전 공지 예정.

## 혼성주 디카이퍼(DE KUYPER) 제품군

### 〈De Kuyper Specialties〉



피치트리  
Peachtree

애플 퍼커  
Apple Pucker

콰이페  
Kwai Feh

### 〈De Kuyper Range \_ Essential〉



트리플 섹  
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    바카디 카르타 블랑카  
Bacardi Carta Oro    Bacardi Carta Blanca

〈Gin & Tequila〉



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

〈Vodka〉



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

〈Whiskey \_ Irish〉



부쉬밀 오리지널  
Bushmills Original



부쉬밀 블랙 부쉬  
Bushmills Black Bush

〈Vermouth〉



마티니 엑스트라 드라이  
Martini Extra Dry



마티니 로쏘  
Martini Rosso



마티니 비앙코  
Martini Bianco

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

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

## 칵테일(믹솔로지스트) 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 **2026년 7월 27일(월) ~ 10월 6일(화)**까지 보내 주면 되며, **창작 칵테일(표준 레시피)**는 **2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(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 참가자 이름을 표기하여 다른 신청서와 혼동되지 않도록 한다.  
**예) 홍길동이 칵테일에 참가할 경우 : 홍길동 칵테일**
  4. 등록비는 참가신청서를 접수한 후 3일 이내에 계좌이체나 무통장 입금한다.
    - 계좌번호 : 국민은행 412701-01-199671 임영철
    - 참가비 : 칵테일(믹솔로지스트) 개인전 7만원, **믹솔로지크리에이터(가칭) 자격신청료 5만원**
    - **창작 칵테일 대회**의 경우, 규정의 기준이 협회에서 신청 진행중인 **믹솔로지크리에이터(가칭) 자격 실기검정 규정**과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 **할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.**
      - \* **믹솔로지크리에이터(가칭) 자격 신청은 선택사항이다.**
      - \* **고등학생 참가비는 1인당 5만원(실기검정료 별도)**
    - 입금할 때 : **"홍길동 칵테일"** 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.