

2019

청각장애인바리스타

전국대회 매뉴얼

“커피로 세상과 소통하다”



# 2019년 청각장애인바리스타전국대회 매뉴얼

## ● 대회목적

- 1) 청각장애인바리스타 인식 개선 도모 및 일자리 창출
- 2) 청각장애인바리스타 역량 강화 및 자존감 향상
- 3) 청각장애인바리스타 네트워크 구축

## ● 대회개요

- 1) 명 칭 : 2019 청각장애인바리스타 전국대회
  - 2) 일 시 : 2019.9.7.(토) 13:00 ~ 17:00
  - 3) 장 소 : 강남구청 1층 로비
  - 4) 내 용 : 개인대회 (토너먼트 방식 예선전 통과 8팀 7경기)
  - 5) 주 최 : 청음복지관
  - 6) 협 조 기 관 : (사)한국커피연합회 (월드슈퍼바리스타챔피언쉽 운영기관)
  - 7) 공식 후원 : 강남구청, 신안그룹, 이디야커피, (주)엘까페탈, 두리양행
- \* 공식 제품(머신, 원두, 시럽, 잔 등)은 7/8(월) 홈페이지 공지사항에 공지

## ● 대회요강

- 1) 분 야 : 청각장애인바리스타대회 개인전 토너먼트
- 2) 접수방법: 온라인 이메일 접수([chunggeum21@gmail.com](mailto:chunggeum21@gmail.com)) / 개인전 토너먼트 8팀
- 3) 참가자격: 커피에 관심이 많은 청각장애인  
커피메뉴를 제조할 수 있는 청각장애인
- 4) 출 전 료: 개인 30,000원 (국민은행 512601-01-235501, 예금주: 청음복지관)
- 5) 심 사: 시연평가(A/B메뉴), 프레젠테이션(8강), 에스프레소(4강,결승)

## ● 시상내역

구분	시상내역
1등(금상)	3,000,000원
2등(은상)	1,500,000원
3등(동상)	500,000원

- \* 상기내역은 후원사의 사정에 의해 변경될 수 있음.
- \* 시상하지 못한 참여자 모두 상품증정

● 추진일정

구분	일정	세부내용
1	참가신청 6.17(월)~7.12(금)	1) 청음복지관 홈페이지( <a href="http://www.chungeum.or.kr">http://www.chungeum.or.kr</a> ) 공지사항 바리스타대회 참가신청서 작성 후 이메일 접수 ( <a href="mailto:chungeum21@gmail.com">chungeum21@gmail.com</a> ) 2) 참가비(3만원) 참가자 이름으로 입금 * 입금계좌 : 국민은행 512601-01-235501, (예금주: 청음복지관) <b>* 참가신청서 이메일접수 완료 후 참가비 입금요망</b>
2	예선전 7.27(토)	1) 참여대상: 대회 참가신청을 한 자 2) 장소: 청음복지관 3) 내용: 타임별 시연 (메뉴: 디자인카푸치노) - 10:00 ~ 18:00 <b>* 참여자 모두 소정의 기념품 증정</b>
3	예선전 발표 7.30(화)	청음복지관 홈페이지 공고
4	참가선수 워크숍 및 공식연습 8.3(토)	1) 참여대상: 예선통과 한 8명의 선수 2) 장소: 공식머신업체 내 교육장 3) 내용 - 심사매뉴얼 공지 - 시연순서 추첨 - 공식머신·원두를 통한 연습 및 리허설 - 질의응답 등
5	본선대회 9.7(토) (9:00 ~ 17:00)	1) 장소: 강남구청 1층 로비 2) 내용: <b>A메뉴: 디자인카푸치노, B메뉴: 심사위원 선택메뉴 C메뉴: 에스프레소(4강·결승), 프레젠테이션(8강)</b> 09:30 ~ 10:00 선수대기 10:00 ~ 12:00 연습시간 12:00 ~ 13:00 점심시간 13:00 ~ 13:30 개회식 13:30 ~ 16:10 대회진행 16:10 ~ 16:30 시상 및 폐회식

\* 문의사항: 청음복지관 직업지원팀 02-556-3493 (내선200)

## ● 대회 심사매뉴얼

### 예선)

- 1) 일시: 2019년 7월 27일(토), 시간은 개별안내
- 2) 장소: 청음복지관
- 3) 선수 구성
  - 청각장애인 바리스타 1명, 개인전
- 4) 심사위원 구성
  - 총 2인의 심사위원으로 구성되며 상대평가로 본선에 진출하는 8명의 인원을 선출함.
- 5) 시연메뉴: 디자인 카푸치노 시연 (하트)
- 6) 평가기준: 품질평가 및 시각평가, 프레젠테이션(간단한 자기소개, 지원하게 된 동기)

### 본선)

- 1) 일시: 2019년 9월 7일(토), 13:00~ 17:00
- 2) 장소: 강남구청 로비
- 3) 선수 구성
  - 청각장애인 바리스타 1명, 토너먼트 방식, 8강
- 4) 심사위원 구성
  - 총 3인 심사위원으로 구성되며 프리젠테이션/에스프레소, A메뉴, B메뉴 지정 심사위원이 각 심사
- 5) 시연메뉴: A- 디자인카푸치노, B- 선택메뉴, C- 에스프레소(4강이상)
- 6) 경기 시간 및 심사메뉴(대략 3시간)

경기 구성	경기 수	A메뉴	B메뉴	시간
		디자인 카푸치노	선택 메뉴(ICE)	
		1) 하트패턴 카푸치노	1) 카페모카 2) 카라멜마끼아또 3) 카페비엔나 4) 샤케라토	
8강전	단판경기(4회) (각 25분소요, 총 1시간40분)	하트 (1잔)	심사위원 메뉴주문 (1잔) <b>*필요 시 주문표 준비 요망</b>	<b>준비 5분</b> 프레젠테이션+주문받기 5분 A+B메뉴 10분, <b>총 20분</b> *정리 5분(스텝)
4강전 (준결승)	단판경기(2회) (각 20분소요, 총 40분)	하트 (1잔)	심사위원 메뉴주문 (1잔)	<b>준비 5분</b> A메뉴 + 에스프레소1샷+ B메뉴 10분, <b>총 15분</b> *정리 5분(스텝)
결승전	단판경기(1회) (총 20분)	하트 (1잔)	심사위원 메뉴주문 (1잔)	<b>준비 5분</b> A메뉴 + 에스프레소1샷+ B메뉴 10분, <b>총 15분</b> *정리 5분(스텝)

\*3위는 시연을 거치지 않고, 4강(준결승)에서 우승자와 대결을 한 선수로 결정함.

## ● 메뉴제조 매뉴얼

### 1) A메뉴 (디자인 카푸치노)

온도는 55~60°C , 거품 양은 1.5cm 이상, 기구를 사용하지 않고 하트패턴 카푸치노 1잔을 만든다.

- 출전 바리스타는 각 음료 당 1샷의 에스프레소를 사용하여 카푸치노를 시연한다.

\* 준결승, 결승전 시 남은 1샷은 심사위원에게 제공하여 평가받는다.(예선전과 8강에서는 평가하지 않음)

### 2) B메뉴 (선택메뉴)

- B메뉴의 모든 메뉴는 에스프레소를 베이스로 한다.

- 선수는 에스프레소 싱글샷 또는 더블샷 선택이 가능하다.

- 부재료의 양은 선수가 결정하며 음료의 맛 밸런스를 잡는다.

- 종류 (8강은 4가지 메뉴 중 심사위원이 선정한 1가지 메뉴를 만든다.

준결승, 결승전은 경기구성에서 지정된 메뉴를 만든다. )

1. 아이스 카페모카 (휘핑크림+ 드리즐 필수)

2. 아이스 카라멜마끼아토 (우유거품+드리즐 필수)

3. 아이스 카페비엔나 (커피+물+휘핑크림 필수)

4. 샤케라토 (거품의 비율과 질감을 평가)

● 시연순서

<8강>

구분	블루 zone	화이트존 zone
	000선수	000선수
1	준비 5분 이내 (원두굵기 세팅 및 도구점검 등)	프레젠테이션 5분 이내 (발표 및 심사위원 주문받기)
2	프레젠테이션 5분 이내 (발표 및 심사위원 주문받기)	준비 5분 이내 (원두굵기 세팅 및 도구점검 등)
3	시연 10분 (A메뉴, B메뉴) *서빙포함	

<4강, 결승>

구분	블루 zone	화이트존 zone
	000선수	000선수
1	준비 5분 이내 (원두굵기 세팅 및 도구점검 등)	
2	시연 10분 (A메뉴+ 에스프레소+ B메뉴) * 서빙포함	

● 시연내용

구분	내용	주의사항
1 준비시간 (5분)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사회자의 '시작하세요' 신호와 함께 시작한다.</li> <li>- 준비시간에는 그 과정을 심사하지 않는다.</li> <li>- <b>에스프레소 머신, 그라인더를 점검하며(원하는 원두굵기 조절가능)</b> 예비추출, 우유스티밍 확인 가능하다.</li> <li>- 사용할 재료 및 기물을 확인하며, 잔을 예열한다.</li> <li>- 준비가 끝나면 모든 기물과 작업대 주변을 정리정돈한다.</li> </ul>	*준비시간에는 심사하지 않는다.
2 프레젠테이션 (5분이내)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자신의 의사소통방법(수어, 구어, 필답)에 따라 <b>'오늘 나의 카푸치노는? 커피가 내 삶에 주는 영향은?'</b>에 대한 주제로 프레젠테이션을 실시한다.</li> <li>- 프레젠테이션이 종료되면 B영역 심사위원에게 디자인 카푸치노 1잔, 선택메뉴 1잔을 주문받는다.</li> </ul>	*필요 시 자신에게 맞는 주문표 준비요망.
3 시연 (10분)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사회자의 '시작하세요' 신호와 함께 메뉴를 조리한다.</li> <li>- A메뉴(디자인카푸치노) 및 에스프레소 1잔을 조리하여 A메뉴 심사위원에게 서빙한다.</li> <li>- B메뉴(선택메뉴) 1잔을 조리하여 B메뉴 심사위원에게 서빙한다.</li> </ul>	*서빙까지의 시연시간 10분이 초과되면 프리젠테이션 영역에서 0점되기 때문에 시간에 유의함.

## ● 세부심사규정

- 평가 항목은 세가지(프레젠테이션(8강)/에스프레소(4강이상), A메뉴, B메뉴)이며, 각 항목당 담당 심사위원이 배정된다.
- 대회는 토너먼트형식으로 진행되며 각 항목의 심사위원은 청색/백색 풋말을 들어 과반수 득표(2표)를 받은 참가자가 이기게 된다.

### [프레젠테이션]

- 1) 프레젠테이션 시 선수개인의 커피에 대한 이해도 및 진정성, 개성이 잘 표출되었는가?
  - 2) 주문받을 시 심사위원과의 커뮤니케이션은 어떠한가?  
(비언어적표현, 친절함, 자신감, 재치, 소통을 위한 도구사용 등) ex 주문표, 모바일활용, 구글번역 등 자유롭게
- \* 비언어적표현: 언어가 아닌 몸짓, 손짓, 표정, 시선, 자세 등으로 생각이나 느낌을 나타내는 것

### [에스프레소]

- 1) 품질평가 (에스프레소 추출 맛의 균형이 조화)
  - 신맛, 단맛, 쓴맛, 향의 조화
  - ‘매끄러운 여운’, ‘묵직한 느낌’ 의 바디감
- 2) 시각평가 (크레마의 모양 및 지속성)
  - 크레마는 일반적으로 3~4mm 정도의 크레마가 있는 상태여야 함.
  - 색은 균일한 갈색이거나 짙은 갈색, 혹은 불그스름한기운이 돌아야 하며, 전체적으로 윤기가 돌고 일률적인 색을 띄어야함.
  - 크레마는 농도가 짙고 부드럽고 균일해야 하며 가운데가 갈라짐이 없이 끈기 있어야함.
- 4) 숙련도 평가
  - 에스프레소 추출 시 머신 및 도구 사용이 원활하며, 전체적으로 능숙한 모습인가?



## [A메뉴: 디자인 카푸치노]

### 1) 품질평가( 온도, 질감, 에스프레소와 우유의 조화 )

- 온도는 55~60°C 기준, 거품 양은 1.5cm 이상, 전체 양 잔에 공간이 남지 않는 플랫폼 기준
- 거품표면질감: 표면 거품이 조밀하고 광택이 보이는 조밀한 밀크 폼
- 전체적인 음료의 맛 밸런스

### 2) 시각평가( 정확성, 선명도, 비율 )

- 기구를 사용하지 않고 하트 패턴 카푸치노
- 정확성: 디자인 형태의 정확성
- 선명도: 제공된 패턴의 크레마와 밀크폼의 명암대비가 정확한지
- 비 율: 모양의 잔 중심여부 좌우비율

## [B메뉴: 선택메뉴] - ICE메뉴

### 1) 품질평가( 온도, 질감, 에스프레소와 부재료와의 조화 )

- 전체적인 음료의 맛 밸런스
- 휘핑크림, 우유거품, 소스드리즐의 양/질감/비율

### 2) 시각평가(제공된 메뉴의 비주얼 평가)

#### ① 카페모카

- 휘핑크림의 질감, 모양, 양은 좋은가?
- 소스 드리즐의 모양은 좋은가?

\* 휘핑크림: 가스가 부족한 상태인 질퍽한 크림의 형태가 아닌 고체에 가까운 크림의 질감을 기준으로 평가한다. 잔 크기와 음료 양에 대비하여 적절한 양을 사용하며 원뿔 형태로 크림을 쌓아 올린다.

#### ② 카라멜마끼아또

- 우유거품의 질감이 좋은가?
- 소스 드리즐의 모양은 좋은가?

\* 소스드리즐: 드리즐 시 휘핑크림이 흐트러지지 않는 드리즐, 균일한 두께, 균일한 간격으로 드리즐한다.

#### ③ 카페 비엔나

- 휘핑크림의 질감, 모양, 양은 좋은가?
- 정확도는 좋은가?

#### ④ 샤케라토

- 제공된 음료의 거품의 양과 질감, 거품의 비율은 좋은가?

\* 샤케라토: 거품의 양이 풍부하면서 조밀한 거품일수록 높은 점수를 받는다.

## ● 대회 시 주최 측 제공사항

- 1) 에스프레소 기계, 그라인더
- 2) 넉박스, 텀퍼, 텀퍼받침, 에스프레소잔
- 3) 원두
- 4) 우유
- 5) 시럽(캐러멜, 헤이즐럿, 바닐라)
- 6) 소스(캐러멜, 화이트초콜릿, 다크초콜릿)
- 7) 휘핑도구, шей커, 프렌치프레스
- 8) A,B메뉴- \*공식 잔(데미타세잔, 카푸치노잔, 선택메뉴잔)제공\* 공식연습 시 개인소장용 잔제공
- 9) 쟁반, 스푼, 컵받침, 빨대
- 10) 얼음

\* 주최 측 제공사항 이외의 것은 참가자가 개별적으로 준비해야 한다.

\* 준비가 미진하여 불이익 당하는 일이 없도록 각별히 주의해 준비한다.

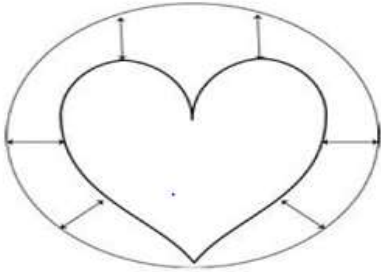
\* 기계, 휘핑기, 스팀피처, 원두, 소스, 시럽, 공식잔은 공식제품을 사용한다. (7/8 홈페이지 공지)

\* 개인준비물 예시: 프렌치프레스, шей커, 행주, 앞치마(본선용 앞치마는 8/3워크숍 진행 시 제공), 주문표 등 시연에 필요한 모든 것

※ 추후 일정 및 안내가 변동될 경우, 관련내용을 청음복지관 홈페이지 공지사항에 게시함.

# [ 평가표 ]

## [A항목] 디자인 카푸치노



하트

구분 (A메뉴)	평가 항목	선수	
		000 선수(청)	000 선수(백)
품질 평가	1) 에스프레소와 우유의 조화는? (맛 밸런스)	√	
	2) 우유거품의 품질 (거품이 조밀하고 광택이 보이는지)	√	
	3) 우유거품의 양과 적절온도	√	
시각 평가	4) 정확도 (패턴의 정확도) 및 선명도 (크레마와 밀크폼의 명암대비)		√
	5) 모양의 잔 중심여부 비율		√
A메뉴 승리자		√	

\* 중복체크는 불가능하며, 평가 영역당 한 선수만 체크가능함.

① 품질평가( 온도, 질감, 에스프레소와 우유의 조화 )

- 온도는 55~60°C 기준, 거품 양은 1.5cm 이상, 전체 양 잔에 공간이 남지 않는 플랫폼 기준
- 거품표면질감: 표면 거품이 조밀하고 광택이 보이는 조밀한 밀크 폼
- 전체적인 음료의 맛 밸런스

② 시각평가( 정확성, 선명도, 비율 )

- 기구를 사용하지 않고 하트 패턴 카푸치노
- 정확성: 디자인 형태의 정확성
- 선명도: 제공된 패턴의 크레마와 밀크폼의 명암대비가 정확한지
- 비 율: 모양의 잔 중심여부 좌우비율

## [B항목] 선택메뉴

구분 (B메뉴)	평가 항목	선수	
		000 선수(청)	000 선수(백)
품질 평가	1) 에스프레소와 부재료의 조화는? (맛 균형)	√	
	2) 휘핑크림or우유거품or소스드리즐 의 양/질감/비율	√	
시각 평가	3) 휘핑크림or우유거품or소스드리즐 의 모양		√
B메뉴 승리자		√	

\* 중복체크는 불가능하며, 평가 영역당 한 선수만 체크가능함.

### ① 카페모카

- 휘핑크림의 질감, 모양, 양은 좋은가?
- 소스 드리즐의 모양은 좋은가?

\* 휘핑크림: 가스가 부족한 상태인 질퍽한 크림의 형태가 아닌 고체에 가까운 크림의 질감을 기준으로 평가한다. 잔 크기와 음료 양에 대비하여 적절한 양을 사용하며 원뿔 형태로 크림을 쌓아 올린다.

### ② 카라멜마끼아또

- 거품의 질감은 좋은가?
- 소스 드리즐의 모양은 좋은가?

\* 소스드리즐: 드리즐 시 휘핑크림(우유폼)이 흐트러지지 않는 드리즐, 균일한 두께, 균일한 간격으로 드리즐한다.

### ③ 카페 비엔나

- 휘핑크림의 질감, 모양, 양은 좋은가?
- 정확도는 좋은가?

### ④ 샤페라토

- 제공된 음료의 거품의 양과 질감, 거품의 비율은 좋은가?

\* 샤페라토: 거품의 양이 풍부하면서 조밀한 거품일수록 높은 점수를 받는다.

## [프리젠테이션]- 커피에 대한 이해도 / 주문 / 서빙

구분	평가 항목	선수	
		000 선수(청)	000 선수(백)
프리젠테이션 (8강)	1) 프레젠테이션 시 선수개인의 커피에 대한 이해도 및 진정성, 개성이 잘 표출되었는가?	√	
	2) 심사위원과의 커뮤니케이션은 어떠한가?	√	
	3) 메뉴의 서빙(조심성, 표정, 위생, 멘트 등)은 어떠한가?		√
예선전 승리자		√	

\* 중복체크는 불가능하며, 평가 영역당 한 선수만 체크가능함.

- ① 프레젠테이션 시 선수개인의 커피에 대한 이해도 및 진정성, 개성이 잘 표출되었는가?
- ② 주문받을 시 심사위원과의 커뮤니케이션은 어떠한가?  
(비언어적표현, 친절함, 자신감, 재치, 소통을 위한 도구사용 등)
- ③ 메뉴의 서빙(조심성, 표정, 위생, 멘트 등)은 어떠한가?

\*비언어적표현: 언어가 아닌 몸짓, 손짓, 표정, 시선, 자세 등으로 생각이나 느낌을 나타내는 것

## [에스프레소]- 맛의 균형 / 에스프레소 추출 / 청결

구분	평가 항목	선수	
		000 선수(청)	000 선수(백)
에스프레소 (준결승, 결승)	1) 맛의 균형은 조화로운가? (맛·향의 조화, 바디감)		√
	2) 크레마의 모양 및 지속성은? (크레마 모양, 색, 농도)		√
	3) 에스프레소 추출 시 머신 및 도 구 사용이 원활하며, 전체적으로 능숙한 모습인가?	√	
준결승/ 결승 승리자			√

\* 중복체크는 불가능하며, 평가 영역당 한 선수만 체크가능함.

### 1) 품질평가 (에스프레소 추출 맛의 균형이 조화)

- 신맛, 단맛, 쓴맛, 향의 조화
- '매끄러운 여운', '묵직한 느낌' 의 바디감

### 2) 시각평가 (크레마의 모양 및 지속성)

- 크레마는 일반적으로 3~4mm 정도의 크레마가 있는 상태여야 함.
- 색은 균일한 갈색이거나 짙은 갈색, 혹은 불그스름한기운이 돌아야 하며, 전체적으로 윤기가 돌고 일률적인 색을 띠어야함.
- 크레마는 농도가 짙고 부드럽고 균일해야 하며 가운데가 갈라짐이 없이 끈기 있어야함.

### 4) 숙련도 평가

- 에스프레소 추출 시 머신 및 도구 사용이 원활하며, 전체적으로 능숙한 모습인가?