

# 2021년 청각장애인바리스타 전국대회 매뉴얼



커피로 세상과 소통하다

# [2021년 청각장애인바리스타 전국대회 매뉴얼]

## ● 대회 목적

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

## ● 대회개요

1. 명 칭 : 2021 청각장애인바리스타 전국대회
2. 일 시 : **예선**) 2021년 7월 24일(토) 9:00 ~ 18:00 ※ 신청 인원예 따라 변경될 수 있음  
**본선**) 2021년 9월 4일(토) 9:00 ~ 17:00
3. 장 소 : **예선**) 청음복지관 / **본선**) 강남구청 1층 로비
4. 경기방식 : 개인 대회 (예선 : 개별 점수제 / 본선 : 토너먼트 및 점수제)
5. 주 최 : 청음복지관
6. 기 타 : 경기에 사용되는 제품(머신, 원두, 시럽, 잔 등)은 청음복지관 홈페이지에 공지

## ● 대회요강

1. 분 야 : 청각장애인바리스타대회 개인전 토너먼트
2. 참가자격 : 커피에 관심이 있고, 커피 메뉴를 제조할 수 있는 청각장애인  
※ 바리스타 관련 자격증을 취득하지 않아도 참가할 수 있음
3. 접수방법 : 온라인 이메일 접수([chungeum21@gmail.com](mailto:chungeum21@gmail.com)) 및 참가비 입금
4. 참 가 비 : 개인 30,000원 (국민은행 431801-01-244381, 예금주 : 청음복지관)  
★ 참가비 입금되어야 최종 접수가 완료됩니다.  
★ 이메일로 참가신청서를 제출 후 자신의 이름으로 입금 바랍니다.
5. 심사내용
  - 1) 예선 : 에스프레소, 디자인카푸치노(하트 또는 로제타)
  - 2) 본선 : 프레젠테이션, 시연평가(에스프레소, 디자인카푸치노, 선택메뉴)

● 시상내역

구분	시상내역
1등	3,000,000원
2등	1,500,000원
3등	500,000원
4등	300,000원

※ 참가자 전원에게 기념품 증정

● 추진일정

구분		일정	세부내용
1	참가신청	6/14(월)~ 7/16(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)는 참가자 이름으로 입금 * 입금계좌 : 국민은행 431801-01-244381, (예금주 : 청음복지관) * <b>참가신청서 이메일접수 완료 후 참가비 입금 요망</b>
2	예선전	7/24(토)	1) 참여대상 : 대회 참가신청을 한 자(40명 내외) 2) 장 소 : 청음복지관 3) 내 용 : 개인별 시연 (메뉴 : 디자인카푸치노, 에스프레소) 4) 시 간 : 09:00 ~ 18:00 * <b>참여자 모두에게 소정의 기념품 증정</b>
3	예선전 발표	7/28(수)	청음복지관 홈페이지 공지 예정
4	참가선수 워크숍 및 공식연습	8월 중	1) 대상 : 예선 대회를 통과한 12명의 선수 2) 장소 : 공식 머신업체 내 교육장 3) 내용 - 심사매뉴얼 공지 - 공식 머신·원두를 통한 연습 및 리허설 - 질의응답 등
5	본선대회	9/4(토) (09:00~17:00)	1) 장소 : 강남구청 1층 로비 2) 내용 - <b>프레젠테이션(1차전)</b> - <b>A메뉴 : 디자인카푸치노(하트 또는 로제타)</b> - <b>B메뉴 : 심사위원 선택메뉴</b> - <b>C메뉴 : 에스프레소(2차전부터)</b> 3) 일정 - 09:00 ~ 10:30 선수대기 - 09:30 ~ 11:00 연습시간 - 11:00 ~ 12:00 점심시간 - 12:00 ~ 12:30 개회식 - 12:30 ~ 16:30 대회진행 - 16:30 ~ 17:00 시상 및 폐회식 * <b>상기일정은 사정에 의하여 변경될 수 있음</b>

※ 문의처 : 청음복지관 직업지원팀 02)556-3493(내선201), 영상전화 070-7947-3151

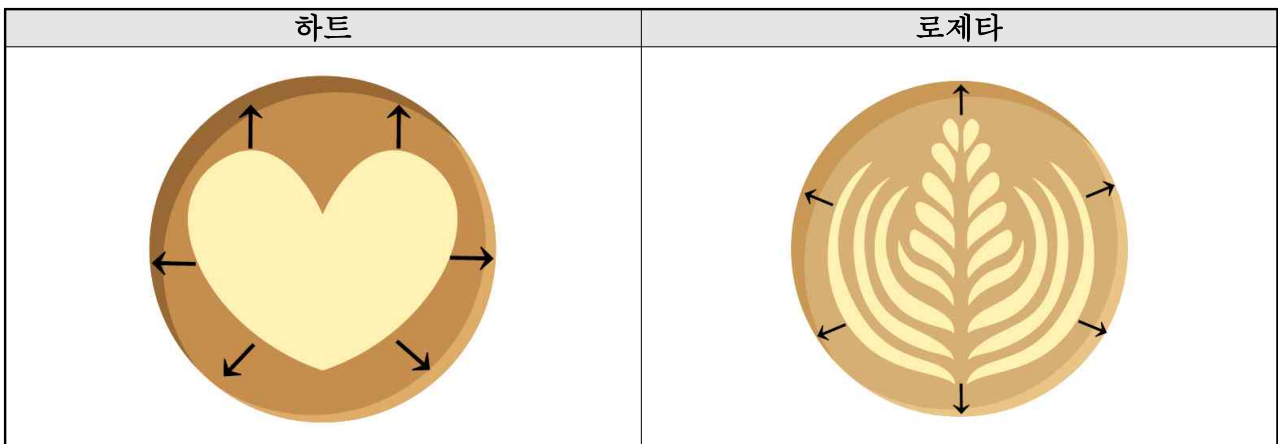
## [예선 대회 개요]

- 일 시 : 2021년 7월 24일(토), 09:00 ~ 18:00 / 사전연습 및 시연순서 개별공지
- 장 소 : 청음복지관 1층 카페(서울시 강남구 봉은사로 50길 6)
- 시연내용 : 디자인 카푸치노 1잔 (하트 또는 로제타 선택1), 에스프레소 1잔
- 시연시간 : 준비시간(원두 굵기 조절, 예열 등)+ 메뉴시연(디자인카푸치노, 에스프레소) 총10분
  - \* 간단한 자기소개 후 시연을 시작함.
  - \* 시연이 종료된 후 주변정리는 스태프가 담당함.

## [예선 대회 심사기준]

- 심사기준 : 디자인카푸치노 1잔(품질 및 시각 평가), 에스프레소 1잔(품질 및 시각 평가)
  - \* 각 2잔씩 시연할 수 있으며, 그 중 본인이 원하는 잔을 심사위원에게 제공하여 평가받음.
  - \* 동점자가 나왔을 경우, 시연 시간이 빠른 순으로 순위가 정해짐.
- 디자인카푸치노
  - ① 품질평가( 온도, 질감, 에스프레소와 우유의 조화 )
    - 온도는 55~60°C 기준, 거품 양은 1.5cm 이상, 전체 양이 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 밀크 폼의 명암대비 정확성
    - 비 율 : 모양의 잔 중심 여부 좌우비율

### [참고자료] 디자인카푸치노 (하트 또는 로제타 중 한 가지 선택)



● 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 불그스름한 기운이 돌아야 하며, 전체적으로 윤기가 돌고 일률적인 색을 띠어야 함.
- 크레마는 농도가 짙고 부드럽고 균일해야 하며 가운데가 갈라짐이 없이 끈기 있어야 함.

③ 숙련도 평가

- 에스프레소 추출 시 머신 및 도구 사용이 원활하며, 전체적으로 능숙한 모습을 갖추어야 함

[예선 대회 물품 안내]

● 개인준비물품

- 앞치마
- 행주 또는 린넨 3개 이상
- 스팀 피쳐 (청음복지관에서 제공함. 개인이 스팀 피처를 가져와서 사용해도 무방함)

● 청음복지관 제공물품

- 원두
- 우유
- 카푸치노잔(200ml)
- 데미타세잔
- 샷글라스
- 스팀피쳐
- 쟁반



예선전 에스프레소 기계(BEZZERA)



예선전 반자동 그라인더(BEZZERA)

※ 예선 대회 전 집단 및 개별 오리엔테이션 실시 예정

## [본선 대회 개요]

- 일시 : 2021년 9월 4일(토), 09:00~ 17:00
- 장소 : 강남구청 1층
- 선수 구성 : 청각장애인 바리스타 1명, 토너먼트 및 점수제
- 심사위원 구성 : 총 3인 심사위원으로 구성되며 프레젠테이션/에스프레소, A메뉴, B메뉴 심사
- 시연메뉴 : A- 디자인카푸치노, B- 선택메뉴, C- 에스프레소(2차전 이상)
- 경기 시간 및 심사 메뉴

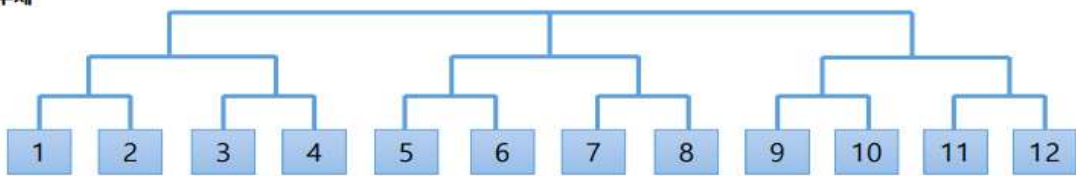
경기 구성	경기 수	A메뉴	B메뉴	시간
		디자인 카푸치노	선택 메뉴(ICE)	
		디자인카푸치노 (하트 또는 로제타 패턴)	1) 카페모카 2) 카라멜마끼아또 3) 카페비엔나 4) 샤키라토	
1차전	단판 경기(6회) (각 25분소요, 총 2시간30분)	하트 또는 로제타 (1잔)	심사위원 메뉴주문 (1잔) <b>*필요 시 주문표 준비 요망</b>	1) 준비 <b>5분</b> 2) 프레젠테이션 <b>5분</b> 3) A+B메뉴 10분, 총 20분 *정리 5분(스텝)
2차전	단판 경기(3회) (각 20분소요, 총 1시간)	하트 또는 로제타 (1잔)	심사위원 메뉴주문 (1잔)	1) 준비 5분 2) A메뉴 + 에스프레소1샷 + B메뉴 10분, 총 15분 *정리 5분(스텝)
3차전 (점수제) 결승, 준결승	단판 경기(2회) (각 20분소요, 총 40분)	하트 또는 로제타 (1잔)	심사위원 메뉴주문 (1잔)	1) 준비 5분 2) A메뉴 + 에스프레소1샷 + B메뉴 10분, 총 15분 *정리 5분(스텝)

## ● 대진표

**3차전: 점수제**  
(1,2,3위전)

**2차전**  
(3게임)

**1차전**  
(6게임)



- \* 1차전 - 12명의 바리스타가 경기 (6명 진출)
- \* 2차전 - 6명의 바리스타가 경기(3명 진출)  
(2차전 패자 중 가장 점수가 높은 선수를 4등으로 선정)
- \* 3차전 - 3명의 바리스타가 경기를 하여 1, 2, 3등 결정 (점수제)

● 메뉴 제조 매뉴얼

① A메뉴(디자인 카푸치노)

- 온도는 55~60°C, 거품 양은 1.5cm 이상, 기구를 사용하지 않고 디자인 카푸치노(하트 또는 로제타) 1잔을 만든다.
- 출전 바리스타는 각 음료 당 1샷의 에스프레소를 사용하여 카푸치노를 시연한다.
- \* 2,3,4차전에서는 남은 1샷은 심사위원에게 제공하여 평가받는다.(1차전에서는 평가하지 않음)

② B메뉴(선택 메뉴)

- B메뉴의 모든 메뉴는 에스프레소를 베이스로 한다.
- 선수는 에스프레소 싱글샷 또는 더블샷 선택이 가능하다.
- 부재료의 양은 선수가 결정하며 음료의 맛 밸런스를 잡는다.
- 선택 메뉴 종류 (4가지 메뉴 중 심사위원이 선정한 1가지 메뉴를 만든다.)
  1. 아이스 카페모카 (휘핑크림+드리즐 필수)
  2. 아이스 카라멜마끼아토 (우유거품+드리즐 필수)
  3. 아이스 카페비엔나 (커피+물+휘핑 필수)
  4. 샤페라토 (거품의 비율과 질감을 평가)

● 시연순서

< 1차전 >

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) *서빙 포함 (첫 잔을 내려놓는 순간 타이머 종료)	

< 2차, 3차전 >

구분	블루 zone	화이트존 zone
	000선수	000선수
1	준비 5분 이내 (원두굵기 세팅 및 도구점검 등)	
2	시연 10분 (A메뉴 + 에스프레소 + B메뉴) * 서빙 포함 (첫 잔을 내려놓는 순간 타이머 종료)	



● 시연내용

구분		내용	주의사항
1	준비시간 (5분)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사회자의 '시작하세요' 신호와 함께 메뉴를 조리한다.</li> <li>- 준비시간에는 그 과정을 심사하지 않는다.</li> <li>- <u>에스프레소 머신, 그라인더를 점검하며(원하는 원두 굵기 조절가능)</u> 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, 필담)에 따라 커피에 대한 주제로 프레젠테이션을 실시한다.</li> <li>1. 커피가 내 삶에 주는 영향</li> <li>2. 오늘 내가 제조할 커피의 특징 (대회원두특성, 에스프레소, 디자인카푸치노)</li> <li>3. 본선에 진출하면서의 각오나 앞으로의 포부 <b>자유로운 형식</b></li> <li>- 프레젠테이션이 종료되면 심사위원에게 선택메뉴 1잔을 주문받는다.</li> </ul>	* 필요 시 자신에게 맞는 주문표 준비 요망
3	시연 (10분)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사회자의 '시작하세요' 신호와 함께 메뉴를 조리한다.</li> <li>- A메뉴(디자인카푸치노), B메뉴(선택메뉴), 에스프레소 조리하여 심사위원에게 서빙한다.</li> </ul>	* 서빙까지의 시연 시간 10분이 초과 되면 프레젠테이션 영역에서 0점이 되기 때문에 시간에 유의

● 세부심사 규정

- 평가 항목은 세가지(프레젠테이션(1차전)/에스프레소(2차전이상), 디자인카푸치노, 선택메뉴)이며 심사위원 세 명이 모든 영역을 심사한다.
- 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)

예) 주문표, 모바일활용, 구글 번역 등 자유롭게 이용할 수 있음

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

- 3) 서비스

메뉴의 서빙(조심성, 표정, 위생, 멘트 등)은 어떠한가?

● 에스프레소

- 1) 시각평가 (색, 질감)

- 색은 균일한 갈색이거나 짙은 갈색이며 전체적으로 윤기가 돌아야 함.
- 크레마는 농도가 짙고 부드럽고 균일해야 하며 가운데가 갈라짐이 없이 끈기 있어야 함.

- 2) 품질평가 (조화, 바디감, 향과 여운)

- 신맛, 단맛, 쓴맛, 향의 조화
- 목직한 느낌 의 바디감
- 매끄러운 여운과 향

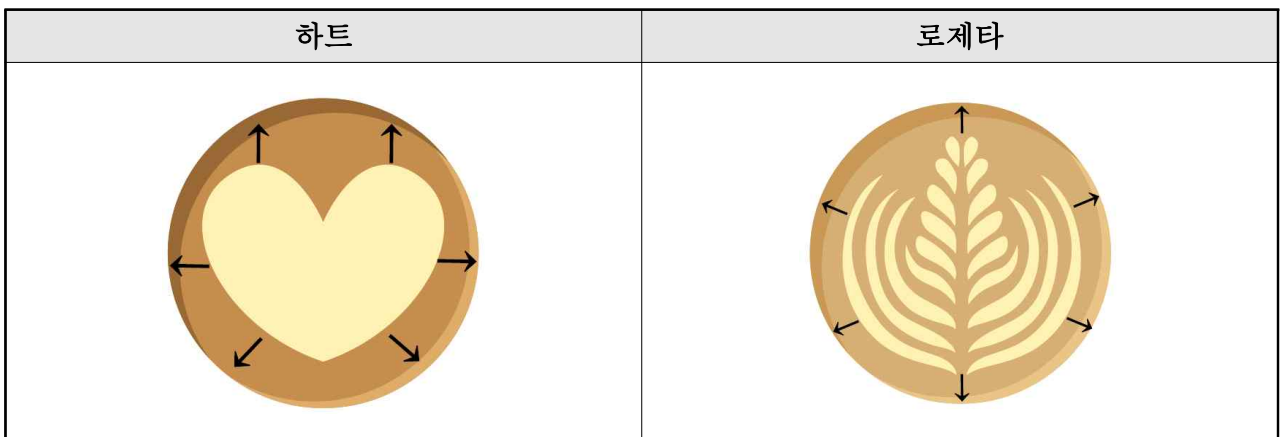
- 3) 숙련도 평가

- 에스프레소 추출 시 머신 및 도구 사용이 원활하며, 전체적으로 능숙한 모습인가?
- 전체시간을 준수하였는가?
- \* 전체시간을 준수하지 못했을 경우 프레젠테이션 영역에서 감점

● A메뉴 : 디자인 카푸치노

- 하트 또는 로제타 모양 선택가능하며, 고난도 기술인 로제타 선택 시 추가점수는 없음. 시각평가, 품질평가 채점 기준을 통해 평가함.

\* 단, 2차전, 3차전(점수제)에 A메뉴(디자인 카푸치노)의 동점자 상황이 발생한다면 로제타를 시연한 선수가 승리함.



1) 시각평가(정확성, 선명도, 비율)

- \* 기구를 사용하지 않는 하트 패턴 카푸치노
- 정확성 : 디자인 형태의 정확성
- 선명도 : 제공된 패턴의 크레마와 밀크폼의 명암대비
- 비 율 : 모양의 잔 중심여부 좌우비율

2) 품질평가(온도, 질감, 거품, 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
- 거품의 양 1.5cm 이상
- 전체적인 음료의 맛 밸런스

● B메뉴 : 선택메뉴 - ICE메뉴

1) 시각평가(제공된 메뉴의 비주얼 평가)

① 카페모카

- 휘핑크림의 질감, 모양, 양은 좋은가?
- 소스 드리즐의 모양, 양은 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 질감, 모양, 양은 좋은가?
- 소스 드리즐의 모양, 양은 좋은가?
- \* 소스드리즐 : 드리즐 시 우유거품이 흐트러지지 않는 드리즐, 균일한 두께, 균일한 간격으로 드리즐 한다.

③ 카페 비엔나

- 휘핑크림의 질감, 모양, 양은 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.

④ 샤케라토

- 제공된 음료의 거품의 양과 질감, 거품의 비율은 좋은가?
- \* 샤케라토 : 거품의 양이 풍부하면서 조밀한 거품일수록 높은 점수를 받는다.

2) 품질평가(온도, 질감, 에스프레소와 부재료와의 조화)

- 전체적인 음료의 맛 밸런스

● 대회 시 주최 측 제공 사항

- 1) 에스프레소 머신, 그라인더
- 2) 넉박스
- 3) 에스프레소 샷글라스 2개, 스텐샷잔 1개
- 4) 스팀피처 2개
- 5) 원두
- 6) 우유
- 7) 시럽(캐러멜, 카페시럽)
- 8) 소스(캐러멜, 초코), 드리즐(캐러멜, 초코)
- 9) 1회용 휘핑도구(휘핑기, 휘핑, 가스 포함)
- 10) 드리즐
- 11) 저울 (소수점 안나옴), 종이컵
- 12) 거품스푼, 롱스푼
- 13) 얼음, 스킵
- 14) 서빙 쟁반, 스푼, 빨대

\* 앞치마(공식 앞치마 제공 예정)

● 개인준비물(필수)

- 1) 우유거품기(프렌치프레스 또는 전동거품기)(필수)
- 2) 셰이커(샤케라토 용도)(필수)
- 3) 공식 잔과 접시(데미타세, 카푸치노, 선택메뉴(이디야잔), 샤케라토(비엔나잔))(필수)
- 4) 개인 행주, 린넨(필수)
- 5) 주문표 등 프레젠테이션·시연에 필요한 모든 것(필수)
- 6) 개인 드리즐(선택)
- 7) 개인 저울(선택)
- 8) 개인 스팀피처(선택)

\* 머신, 원두, 소스/시럽, 휘핑기, 공식잔, 앞치마는 공식제품을 사용한다.

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

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

추후 일정 및 안내가 변동될 경우,  
관련 내용을 개별 안내 및 청음복지관 홈페이지 공지사항에 게시합니다.