



## 목차

### 1. 대회

### 2. 대회의 조직

### 3. 참가자격

### 4. 대회의 진행

#### 가. 예선

#### 나. 본선

#### 다. 심사 및 시상

#### 라. 그린커피

#### 마. 로스팅 머신

#### 바. 기타장비

#### 사. 본선 오리엔테이션

### 5. 심사규정

#### 가. 커피과정

#### 나. 평가기준

##### (1) 로스팅의 기술적인 요소

##### (2) 커피

### 6. 이의제기

### 7. 기타

### 1. 대회

로스터스 챔피언십은 커피의 로스팅을 통해 커피에 대한 다양한 접근법을 함께 고민하며, 대회를 통해 산업의 기술적 발전과 커피문화 부흥을 도모하기 위한 대회이다.

### 2. 대회의 조직

본 대회의 원활한 진행을 위해 주최측은 운영위원회와 심사위원회를 구성한다.

### 3. 참가자격

스페셜티 커피를 지향하는 업체를 운영하거나 재직 중인 만 18세 이상의 성인 남녀

주1. 대회의 참가자들은 심사규정을 미리 숙지해야한다. 규정에 저촉되는 행동을 하거나 위반하는 경우, 이에 따른 책임은 참가자에게 있으며 운영위원회는 참가자격을 박탈할 수 있다.

주2. 참가자는 주최측이 원활한 대회진행을 위해 개인정보를 사용 하는 것에 동의하며 대회를 위하여 제공한 모든 자료와 참가자로서의 촬영동영상과 사진, 인터뷰 내용 등의 저작물 제작 사용권을 주최측에 위임하며, 이의 모든 저작권은 SCAK와 서울카페쇼에 있다.

### 4. 대회의 진행

#### 가. 예선

① 예선전은 본선진출자를 선발하기 위해 진행한다.

② 접수가 끝난 뒤 운영위원회는 참가자에게 공식 그린커피 3kg을 발송한다. 발송은 다양한 방법으로 진행될 수 있고, 참가자는 운영위원회에 공식커피의 수령 여부를 알려야 한다.

③ 참가자는 공식 그린커피를 자유로스팅한다. 참가자는 로스팅한 커피를 공식포장 봉투 500g 두 개에 나눠담아 총 1kg의 커피를 접수처에 발송한다. (등기택배 권장)

주1. 마감 이후 도착 혹은 접수처에 도착하지 않은 경우, 또 배송 중 분실된 커피에 대한 책임은 참가자에게 있다. (우편 발송 및 직접 제출 가능)

④ 운영위원회는 수령한 커피 1kg 중 500g은 별도 보관, 관리하고 심사용 500g은 예선 당일 심사위원회에 전달한다.

주1. 제출된 커피는 심사일까지 별도 지정된 장소에 실온 보관되며, 심사 전까지 개봉은 일체 금지된다.

주2. 운영위원회는 가급적 습하지 않고 빛이 들지 않는 서늘한 장소에 보관하며, 담당자를 지정하여 관리토록 한다.

⑤ 심사위원단은 예선을 권역별로 나누어 진행할 수 있으며, 권역별 본선 진출자를 선정한다.

주1. 권역은 서울, 경기, 충청, 강원, 경상, 전라/제주의 6개 권역별로 나누며, 대회의 원활한 진행을 위해 조정될 수 있다.

⑥ 심사위원단은 예선 결과의 순위별로 본선참가 가능여부를 확인해서 본선 진출자 를 공지한다.

주1. 본선진출자로 선정된 참가자가 어떤 이유에서든 본선 참가를 할 수 없다면, 본선 진출권 은 차점자에게 돌아간다.

#### 나. 본선

① 본선은 본선무대에서 참가자가 대회 공식 그린커피를 사용하여 직접 로스팅하는 방식으로 진행한다.

② 대회의 시연 순서는 사전 추첨으로 결정한다.

③ 참가자에게는 대회장에서 별도의 연습 로스팅 및 커피시간이 주어진다. 참가자는 연습 로스팅 직후 한시간 내에 심사위원회에 로스팅 계획표를 작성 제출한다.

④ 참가자는 자신의 시연 준비 한시간 전에 도착해야 하며, 시연 준비시간까지 도착 하지 못하는 경우 실격처리된다.

주1. 참가자가 본선 불참시 향후 2년간 동 대회의 참가자격을 박탈한다.

⑤ 참가자의 준비과정과 시연 중 커피의 품질에 영향을 미칠 수 있는 모든 동작은 기술평가위원에게 평가된다.

⑥ 공식 그린커피는 준비과정 직전 제공된다. 참가자는 운영위원회에 로스팅에 필요 한 양을 사전 통보해야 하며, 기술평가위원의 참관 하에 참가자가 직접 계량하여 수령한다.

⑦ 준비과정과 시연 중의 모든 작업은 참가자에 의해 이뤄져야하며, 동료나 대회 도 우미의 도움을 받을 수 없다.

⑧ 본선 참가자에게는 10분의 준비시간이 주어지며, 주어진 시간동안 시연을 위한 준비작업을 할 수 있다.

주1. 참가자는 임의로 로스팅 머신의 개조와 변경을 할 수 없으며, 요청할 수 없다.

⑨ 준비시간이 종료된 후 참가자에게는 20분의 시연시간이 주어지며, 주어진 시간 동안 1회의 로스팅을 할 수 있다. 이때 참가자는 사전에 심사규정에 따른 프리젠테 이션을 준비해야 하며, 시연시간 내에 적절하게 이루어져야한다.

⑩ 시연자는 주어진 시간 내에 냉각을 마쳐야 한다. 냉각을 마친 커피는 별도의 장소 에서 밀봉한다. 시간 내에 마치지 못할 경우 최대 10분의 오버타임이 주어지며, 심사 기준에 의해 감점처리된다.

⑪ 대회 진행 중 동료의 코칭이나 이에 상응하는 부정이 있었다고 판단되는 경우, 심사위원단은 참가자에게 별점 혹은 페널티를 부여할 수 있다.

⑫ 제출된 커피와 로스팅 기술적 평가 결과표는 운영위원회에서 보관하며, 심사 당일 심사위원단에게 인계한다.

#### 다. 심사 및 시상

① 감각평가 심사는 로스팅 익일 진행하며, 블라인드 커피 방식으로 진행한다.

② 심사위원은 심사규정에 따라 공정하게 심사에 임한다.

③ 감각평가가 완료되면 기술평가와 감각평가 결과 전체를 집계하여 총점으로 순위 를 결정한다.

주1. 동점 커피 발생 시 해당 커피를 재커피, 심사한다.

④ 참가선수도 별도의 테이블에서 커피할 수 있으나, 점수에는 반영되지 않는다.

⑤ 심사결과가 확정되면 운영위원회와 심사위원단이 참가자를 확인하고, 발표한다.

#### 라. 그린커피

대회에 사용하는 공식 커피는 운영위원회가 사전에 지정, 홈페이지를 통해 공지한다.

#### 마. 로스팅 머신

본선에 사용하는 공식 커피 로스팅 머신은 운영위원회가 사전에 지정, 홈페이지를 통해 공지한다.

#### 바. 기타 장비

운영위원회는 원활한 대회 진행을 위해 필요한 각종 장비를 준비할 수 있고, 참가자는 대회 중 이러한 장비들을 활용할 수 있다.

#### 사. 본선 오리엔테이션

예선 후 운영위원회가 공지하며, 오리엔테이션에 참가하지 않아 발생하는 손해와 불이익은 참가자의 책임이다.

## 5. 심사규정

### 가. 커피과정

- ① 심사용 커피는 분쇄 커피 원두 8.25g, 물 150ml를 설정 수율로 하고, 커피에 사용되는 컵의 용량이 다를 경우 비례 적용한다.
- ② 심사용 커피는 컵핑 직전에 분쇄하며 분쇄직후 심사 테이블에 배치한다.
- ③ 분쇄 입자 크기는 종이필터 브루잉 기준 입자보다 가늘게 한다. 심사용 커피의 일관성을 부여하기 위하여 1인 심사 위원당 1컵으로 하며 각 샘플당 5컵 이상 준비 한다.
- ④ 다음 심사용 커피를 분쇄 전 반드시 같은 커피로 린스 한 후 분쇄한다.
- ⑤ 커피에 사용되는 물은 이취가 없이 깨끗해야 한다. 약 93 °C의 물로 분쇄된 커피에 부어져야 한다.
- ⑥ 분쇄된 커피 컵에 뜨거운 물을 커피가 다 젖도록 부어주고 약 4분간 기다린다. 4분 경과 후 브레이크하고 거품을 걷어낸다.
- ⑦ 점수 책정은 대회 규정 커피 품을 기반으로 하여 100점 이내로 평가한다.
- ⑧ 심사위원들의 점수표를 합산하여 순위를 정한다.

주1. 평가시 커피 과정은 대회장의 장비나 상황에 맞게 일부 변경될 수 있으나, 변경될 경우 가능한 모든 컵을 같은 방법으로 진행한다.

### 나. 평가기준

로스터스 챔피언쉽에 제출된 커피는 다양한 분야로 평가된다. 로스터스 챔피언쉽은 심사위원의 커피에 대한 다양한 경험과 권위를 존중하며, 그에 따른 판단과 평가를 중요하게 생각한다.  
커피의 평가는 테크니컬 심사와 센서리 심사로 구분되어 진행되며, 테크니컬 심사에서 참가자는 로스팅 플랜을 작성해 제출하고 심사위원은 로스팅플랜에 따른 적절한 로스팅이 이루어졌는지 평가한다. 센서리 심사는 블라인드 커피 방식으로 진행되는데, 로스팅에 의한 디펙트는 없는가, 커피는 깨끗한가, 단맛은 좋은가, 산미의 품질과 촉감은 좋은가, 향미는 충분히 발현되었는가, 후미와 밸런스는 좋은가. 평가항목은 각 10점 만점으로 최저점은 4점, 최고점은 10점으로 한다.

#### (1) 로스팅의 기술적인 요소

테크니컬 심사 부분은 현장 로스팅시 참가자의 기량과 발표력을 점수화하며 항목별 평가내용은 다음과 같다.

#### a. 로스팅 관련

- ① 시간관리: 시연시간을 어떻게 구성하고 활용하는지를 평가한다.
- ② 기계조작 숙련도: 로스팅 과정에서 기계 조작 숙련도를 평가한다.
- ③ 로스팅 숙련도: 로스팅 전체과정에서의 숙련도를 평가한다.
- ④ 로스팅계획서 이행여부: 미리 제출한 로스팅 플랜과의 일치성을 평가한다.

#### b. 위생 관련

- ① 그린커피 관리 : 그린커피와 관련된 위생적 요소를 평가한다.
- ② 청결 : 로스팅 과정과 로스팅 후의 머신 주변의 청결도를 본다.
- ③ 복장: 커피를 로스팅하는데 적합한 복장인지를 평가한다.
- ④ 원두관리 : 로스팅된 커피를 적절하게 관리하는가를 평가한다.

#### c. 안전관리

- ① 가스밸브 : 가스밸브를 로스팅 전후 적절하게 조작하는지 평가한다.
- ② 주변안전관리 : 로스팅 머신 주변의 안전에 관련된 요소를 평가한다.

#### d. 프리젠테이션

- ① 적절한 진행 및 발표: 로스팅 전/중/후 적절한 진행과 발표 여부를 평가한다.
- ② 전문성 : 프리젠테이션의 전문성 여부를 평가한다.

#### (2) 커피

##### ① 덜볶인 Under-developed

- 로스팅이 충분히 되지 않았을 때의 감점요인. 언더 로스팅은 다양한 원인으로 나타날 수 있다.

(심각하게 덜 볶인 4-문제없는 10)

##### ② 지나치게 볶인 Over-roasted

- 로스팅이 과도할 때의 감점요인. 오버 로스팅은 다양한 원인으로 나타날 수 있다.

(심각하게 지나치게 볶인 4-문제없는 10)

③ 깔끔함 Cleanup

\_ 커피의 깔끔함을 평가한다.  
(지나치게 깔끔하지 않은 4-매우 깔끔한 10)

④ 단맛 Sweetness

\_ 커피의 단맛을 평가한다.  
(단맛이 느껴지지 않는 4-단맛이 아주 잘느껴지는 10)

⑤ 산미 Acidity

\_ 커피의 산미를 평가한다. 평가시 산의 양보다 질적인 평가를 우선한다.  
(밋밋하다 4-속성이 또렷하다 10)

⑥ 촉감 Mouthfeel

\_ 커피의 촉감을 평가한다. 무게감은 별도 기재하고, 커피의 질감을 평가한다.

(거칠다 4-매우 부드럽다 10)

⑦ 향미 Flavor

\_ 커피의 향미를 평가한다.  
(빈약하다 4-매우 뛰어나다 10)

⑧ 후미 Aftertaste

\_ 커피의 후미를 평가한다.  
(형편없다 4-훌륭하다 10)

⑨ 균형감 Balance

\_ 커피의 조화로움을 평가한다.  
(조화로움이 없다 4-매우 조화롭다 10)

⑩ 전체적인평가 Overall

\_ 커피에 대한 심사위원의 의견을 점수로 평가한다.  
(형편없다 4-훌륭하다 10)

⑪ 최종 점수Final Score

\_ 10개 항목의 총점을 기록한다.

## 6. 이의제기

로스터스 챔피언쉽 참가중 대회에 관련된 문제나 이의사항이 발생한 경우, 선수는 심사위원장에게 이의를 제기할 수 있다. 심사위원장은 현장에서 해결될 수 있는 문제인지 판단해야 하며, 현장에서 해결될 수 있는 문제가 아닌 경우 선수는 24시간이내 서면으로 내용을 심사위원장에게 제출해야 한다. 서면에는 이름과 소속, 날짜, 문제점에 대한 설명이 기재되어 있어야하며, 심사위원장은 24시간 내에 운영위원회를 소집해야 한다. 운영위원회에서는 이의 내용에 대한 조사를 한 후 결과를 서면으로 선수에게 통보한다. 이때 운영위원회의 통보 내용은 로스터스 챔피언십의 공식적인 최종 결정이다.

## 7. 기타

진행에 관련되어 본 규정집에 기재되어 있지 않은 내용으로 인해 발생하는 문제점은 운영위원회의 회의에 의해 결정되며, 참가자들은 본 내용을 대회 전 충분히 인지하고 있어야 한다. 참가자들이 본 규정집의 내용을 인지하지 못하고 있어서 생기는 문제에 대해 운영위원회는 어떤 책임도 지지 않는다.