한국대학식음료교육협회

(사)미래창조과학부 한국정보관리협회

수신자　수신자 참조(담당교수님 귀하)

제　목　'2017 전국대학생칵테일경연대회' 참가 안내 건.

---

1. 귀 대학(학과)의 무궁한 발전을 기원합니다.

2. 한국대학식음료교육협회에서는 전국대학생(후학)들의 전문 기능습득과 실무능력 향상을 위하여 '2017 전국 대학생 조주(칵테일)경연대회'를 다음과 같이 개최하고자 하오니 많은 참여와 격려를 부탁드립니다.

- 아　래 -

1) 일　　시 : 2017년 11월 4일(토) 10:00 ~ 17:00
2) 장　　소 : 신한대학교 에벤에셀관
3) 주　　최 : 한국대학식음료교육협회, 미래창조과학부 산하 (사)한국정보관리협회.
4) 주　　관 : 신한대학교 글로벌관광경영학과
5) 후　　원 : (주)대교통상, MarieBrzard(마리브리자드),(사)한국바텐더협회,푸드TV (주)라온홀딩스,(사)한국외식산업학회,(사)한국외식산업중앙회,기문사 백산출판사,롯데호텔,쉐라톤워커힐호텔,신궁 전통한과, 삼정주류(주), 커피앤더시티, 원두명가
6) 대회 내용 : 전문 바텐더로서 역량을 갖춘 전국 대학 및 전문학교 재학생을 위한 대회로 지정메뉴, 창작메뉴 평가를 통해 시상
담당교수님 지도교수상 수여

*첨 부 : 2017 전국대학생칵테일경연대회 규정 및 일정.

한국대학식음료교육협회

(사)미래창조과학부 한국정보관리협회　　직인생략

수 신 자　회원제위

회장　최 병 호(010-8353-3131)　　총무 김정훈(010-4333-7738)

대회운영위원　신은주, 이은주, 장철호, 박근아, 최호남

우 11644 경기도 의정부시 호원동 117번지 신한대학교 글로벌관광경영학과

전화 (031) 870-3580　FAX (031) 870-3598　/　메일주소: eunjoo0809@naver.com

대 회 규 정

[2017 전국대학생칵테일경연대회]

한국대학식음료교육협회

(사)미래창조과학부 산하 한국정보관리협회

2017 전국대학생칵테일경연대회 일정

☐ 일 자: 2017년 11월 4일(토)
☐ 시 간: 10:00 ~ 17:00
☐ 장 소: 신한대학교 에벤에셀관

경연대회 규정

Ⅰ. 경연가이드라인

1. 현재 대학에 소속되어 학업을 진행하고, 재학을 증명 할 수 있는 서류 또는 학생증을 제출하여야 한다.
2. 대회 출전자는 대회 시작 전 도착하여 비번호 배부 받아야 한다 .(**9시 30분부터 배부**)
3. 예선과 본선은 1부와 2부로 나뉘어 진행한다.

Ⅱ. 경연세부사항

1.경연진행

< 예선 > - 1 부

- 조주 경연은 1라운드당 A팀 3명, B팀 3명 총 6명이 동시에 진행한다.
- 창작칵테일 1잔을(심사용) 3분 안에 만들어 제출한다.
- 창작칵테일은 반드시 제출된 Recipe에 맞는 Glass와 기법에 맞춰 조주한다.
- 창작 칵테일 조주에 필요한 재료 및 부재료, 기물은 대회 출전자가 반드시 직접 준비한다.
  (지거는 표준규격에 맞게 1oz(30ml), 1 1/2oz(45ml) 규격만 가능)
- 창작칵테일 조주시간은 3분 안에 조주하여야 하며 초과시간 5초당 총 2점씩 감점한다.
- 복장은 대회가 이루어지는 상태에서는 학교명이나 로고가 드러내는 것은 금지한다.
- 경연대회 순번은 접수 후 Random(무작위 추출)으로 정하여 진행한다.
- 예선 경연 결과 후 최종적으로 가장 높은 1위~10위(대회 당일)까지 학생을 최종 본선에 진출 시킨다.

※ 창작 칵테일은 반드시 마리브리자드 시럽과 리큐어를 재료로 사용하여야 한다.

< 본선 > - 2 부

- 본선 조주경연은 1라운드당 1명씩 진행한다.
- 창작칵테일에 대한 스토리 텔링 시간은 본인 조주시간에 간략하게 소개한다.
- 최종 본선은 지정 칵테일 1품목 (1 잔) / 창작 칵테일 1품목 (2 잔/심사용1잔, 전시용1잔)을 조주한다.
- 조주시간은 7분, 창작메뉴설명은 2~3분으로 한다. (총 10분)
- 창작 칵테일 조주에 필요한 재료 및 부재료, 기물은 대회 출전자가 반드시 직접 준비한다.
  (지거는 표준규격에 맞게 1oz(30ml), 1 1/2oz(45ml) 규격만 가능)
- 추점을 통해 선정된 지정 칵테일은 반드시 Recipe에 맞는 Glass와 기법을 숙지하여 조주한다.
- 지정 칵테일 조주에 필요한 재료 및 부재료, 얼음과 얼음 바스켓, 집게는 주최측에서 준비한다.
- 지정, 창작칵테일 조주시간은 7분 안에 조주하여야 하며, 초과시간 5초당 총 2점씩 감점한다.

- 복장은 대회가 이루어지는 상태에서는 학교명이나 로고가 드러내는 것은 금지한다.
※ 창작 칵테일은 반드시 마리브리자드 시럽과 리큐어를 재료로 사용하여야 한다.

2. 기물 및 재료 준비

- 본선 지정칵테일에 필요한 재료 및 기구는 대회장에 준비되어 있으나, 창작 칵테일 조주에 필요한 주재료 및 부재료와 사용되는 기구 및 기자재는 대회출전자가 반드시 준비해야한다.
- 장식용으로 사용되는 것은 사전에 심사위원에게 승인을 받고 장식하여야하며 사전준비가 가능하다(단, 장식물은 식용 가능한 것이 포함되어야하고 대회 출전자가 준비하여야 한다).

3.기타

- 대회참가자는 2017년 10월 7일(토) 24:00까지 한글로 작성한 칵테일 메뉴설명 및 Recipe를 E-mail제출하여야한다.
- 참가비(7 만원)는 참가신청과 동시에 2017년 10월 7일(토) 24:00까지 입금하며, 계좌입금을 원칙으로 한다.
- 마리브리자드 구입처 : 김정훈(010-4333-7738)

III. 심사 및 평가기준

평 가 기 준	평 가 내 용	배 점
용모 복장 및 청결성	복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생상태. 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 조주. 글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 조주.	20
조주과정 및 전문성	각종 주재료를 레시피에 따라 정확하게 조주. 조주방법에 따라 혼합법을 적용하여 조주. 현대 음주 생활에 맞게 조주.	지정 : 10 창작 : 10
칵테일의 맛	주재료와 부재료를 적절하게 사용하여 각종 재료의 맛을 유지하고 재료간의 맛의 조화.	지정 : 10 창작 : 10
창작성 및 상품화 가능성	현대적인 감각으로 인하여 상품화 가능성 고취.	20
전체적인 조화 및 이미지	데코레이션(Decoration) 및 제목과의 조화.	20

IV. 평가 및 시상 내역

※평가방법 : 각 심사위원의 평가를 카테고리별로 종합하여 평균 점수로 하며 최고점수와 최저 점수는 제외한다.

▪ 평가기준 : 평균점수 100점 만점

■ 2017 전국대학생칵테일경연대회 추진단

- 협 회 장 : 최병호 (010-8353-3131)
- 총 무 : 김정훈 (010-4333-7738)
- 대회운영위원 : 신은주 이은주 장철호 박근아 최호남
- **대회신청서 접수 및 칵테일 레시피 제출 (E-mail 참조)**
- **제출 기안 : 2017년 10월 7일 (토) 24시 까지 (기일 필히 엄수 바람)**

  ※ E-mail : eunjoo0809@naver.com (이은주)
- **대회참가비 : 7만원 (송금계좌 참조)**

  ※ 송금 계좌 : 국민은행 804801-00-002009 최병호 (입금시 학교명, 학생명 필히 기재요망)

  ※ 구비서류가 미비하거나 기한 만료 등록 및 입금 시 대회신청을 불허 할 수 있음.

2017 전국대학생칵테일경연대회 지정 칵테일 Recipe

칵테일명	레시피	조주방법	글라스	장식
New York (뉴욕)	Bourbon Whiskey 1 oz Lime Juice 1/2 oz Powered Sugar 1 tsp Grenadine Syrup 1/3 oz	Shake	Cocktail Glass	Twist of Lemon Peel
Dry Martini (드라이 마티니)	Dry Gin 2 oz Dry Vermouth 1/3 oz	Stir	Cocktail Glass	Green Olive
Pousse cafe (푸스카페)	Grenadine Syrup 1/3 Part Creme de Menth(G) 1/3 Part Brandy 1/3 Part	Float	Liqueur Glass	

2017 전국대학생칵테일경연대회 참가신청서

신청마감일 : 2017년 10월 7일(토)

■ 참가자:

이 름			생년월일			
소 속(학교명)			학 과		학 년	
주 소	학 교	( )				
	자 택	( )				
전 화	학 교		휴 대 폰			
	E-mail		지도교수성명			

■ 신청 시 유의사항

1. 본 참가신청서를 작성하여 E-mail로 보낸다.**(신청 전 반드시 본 대회 규정집 필독요)**
2. E-mail로 신청할 시 대회신청서, 칵테일 레시피를 반드시 첨부하여 제출한다.
   (E-mail :eunjoo0809@naver.com 이은주)
3. E-mail로 신청할 시, 반드시 대학명(정확히 기재)과 참가자 이름이 들어간 파일명으로 제출한다.
   (파일명에 대학명과 참가자 이름이 들어 있지 않을 경우에는 접수가 안됨)
   예) 한국대학교 홍길동이 전국대학생 칵테일 경연대회에 참가할 경우:
   전대칵테일경연(한국대)-홍길동
4. 참가비(7만원)는 참가신청서를 접수한 후 계좌이체나 무통장으로 입금하되, 입금자 입력란에는 반드시 학교명-신청자명으로 입금하여야 한다. 예) 한국대-홍길동
   송금계좌: 국민은행 804801-00-002009 최병호(기일 필히 엄수 바람)
5. 재학증명서는 대회당일 접수처에 반드시 사전 제출바람.
6. 마리브리자드 구입처 : 김정훈(010-4333-7738)

2017 전국 대학생 칵테일 경연대회 창작품 Recipe

영문 메뉴명		참가 부문 구분
한글 메뉴명		학생
메뉴설명삽입 및 사진 (100자 이하)		사용 조주기구 (자세히 기재) - -
		조주예상시간 분
		조주 포인트 설명

재료	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위
	글라스명						총 투입량		

조주방법

①
②
③
④
⑤
⑥
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫

※ 레시피에 따라 조주방법을 작성해주시기 바랍니다.
글자수: 25자이내
서체: 굴림체 준수(10 Point 이내)

한국대학식음료교육협회

(사)미래창조과학부 한국정보관리협회

수신자 수신자 참조(담당교수님 귀하)

제 목 '2017 Korea Barista Team Championship' 참가 안내 건.

---

1. 귀 대학(학과)의 무궁한 발전을 기원합니다.

2. 한국대학식음료교육협회에서는 전국대학생(후학)들의 전문 기능습득과 실무능력 향상을 위하여 '2017 한국 바리스타 팀 챔피언십'을 다음과 같이 개최하고자 하오니 많은 참여와 격려를 부탁드립니다.

- 아 래 -

1) 일 시 : 2017년 11월 4일(토) 10:00 ~ 17:00
2) 장 소 : 신한대학교 에벤에셀관
3) 주 최 : 한국대학식음료교육협회, 미래창조과학부 산하 (사)한국정보관리협회.
4) 주 관 : 신한대학교 글로벌관광경영학과
5) 후 원 : (주)대교통상, MarieBrzard(마리브리자드),(사)한국바텐더협회,푸드TV (주)라온홀딩스,(사)한국외식산업학회,(사)한국외식산업중앙회,기문사 백산출판사,롯데호텔,쉐라톤워커힐호텔,신궁 전통한과, 삼정주류(주), 커피앤더시티, 원두명가
6) 대회 내용 : 전문 바리스타로서 역량을 갖춘 전국 대학 및 전문학교 재학생을 위한 대회로 지정메뉴, 선택메뉴 평가를 통해 시상
담당교수님 지도교수상 수여

*첨 부 : 2017 한국 바리스타 팀 챔피언십대회 규정 및 일정.

한국대학식음료교육협회

(사)미래창조과학부 한국정보관리협회 직인생략

수 신 자 회원제위
회장 최 병 호(010-8353-3131) 총무 김정훈(010-4333-7738)
대회운영위원 신은주, 이은주, 장철호, 박근아, 최호남
우 11644 경기도 의정부시 호원동 117번지 신한대학교 글로벌관광경영학과전화 (031) 870-3580
FAX (031) 870-3598 / 메일주소: eunjoo0809@naver.com

대 회 규 정

Korea Barista Team Championship

[한국 바리스타 팀 챔피언십]

한국대학식품교육협회

(사)미래창조과학부 산하 한국정보관리협회

대회 규정
korea Barista Team Championship

1. 시연내용 및 심사규정

■ 준비과정(5분) ■

바리스타(2명)	팀장(1명)
- 준비된 기물 및 행주 제자리에 놓기 - 머신점검 (추출압, 스팀압, 포타필터, 그룹헤드, 청결 등) - 잔 데우기 및 칠링 - 그라인더 점검 및 시험추출 (물줄기확인, 샷글라스 사용 허용)	- 준비된 기물 제자리에 놓기 - 센서리 심사위원 테이블 세팅
머신, 그라인더, 작업대 정리	
* 참고 : 준비과정 종류 후, 시연 전 트레이 및 각종 기물이 원재료 등으로 채워진 경우 감점 단, 팀이 준비한 소스통, 파우더통 등은 채워져 있어도 무관 : 다과 등을 준비한 경우 준비시간 세팅 가능	

■ 시연과정(10분) ■

세부과정		바리스타(2명)	팀장
Intro		- 팀 소개(소속, 팀명, 팀건셉 등) 팀원소개 - 팀장이 바리스타에게 지정메뉴(카푸치노 2잔)주문	
조리과정	지정메뉴	- 에스프레소 2잔 - 카푸치노 2잔	- 물 제공(선택사항) - 제공되는 원두 및 메뉴의 설명 (에스프레소 설명 및 카푸치노 설명) - 센서리 심사에게 창작메뉴 주문받기 (심사위원에게 제작한 메뉴판 제시 후 메뉴 확인) - 조리완료 싸인과 함께 카푸치노 제공 - 팀장이 바리스타에게 창작메뉴 주문
	선택메뉴	- 창작메뉴 2잔 조리 *동일품목 2잔 제공	- 창작메뉴에 대한 간단한 설명 (창작이유, 재료, 맛의 특징, 시음방법 등) - 조리 완료시까지 팀장 리드로 시간 보내기 - 조리완료 싸인과 함께 창작메뉴 제공
Ending	- 마무리멘트 (자유내용)		

■ 정리과정 (5분) ■

바리스타(2명)	팀장
- 머신청소 (퍽 제거, 헤드청소, 트레이, 머신청결) - 그라인더 도저 비우기 - 작업대 청결	- 심사위원에게 제공된 창작메뉴 정리 - 테이블세팅 정리
* 참고(퇴장 시, 퇴장 후) - 시연 기물을 모두 트레이에 정리 후 카트를 이용하여 퇴장 - 대회 주최 측 기물은 대회 스텝 전달 - 그 외 팀이 준비한 기물은 대회장 외부 화장실에서 설거지 후 정리	

※ 심사규정 특이사항

- 모든 과정에 있어 바리스타와 팀장은 개인 임무수행도 중요하나, 팀원간 팀워크(업무분담, 팀원간 시간 조절 등)가 잘 이루어져야 함.
  - 시간초과 관련
    : 시연시간 종류 후 10초당 총점에서 1점씩 감점.
    : 시연시간 1분 초과 시 실격 처리.

※ 기타 유의사항

- 시연음악은 선수 오리엔테이션 시 USB에 저장하여 음악스텝에게 전달
  : 시연음악은 조리시간(10분)만 가능.
  : USB 저장매체 사용(핸드폰 불가), 파일명은 팀명으로 한다.
- 대회장 입장 전 팀장은 마이크 착용 및 작동여부 체크
- 대회장 입장 시, 트레이 위에 각종 기물 및 원재료를 준비, 카트를 이용하여 입장
  : 무대 입장 전 카푸치노 관련 기물.
  (피쳐2, 에스프레소잔 세트2, 카푸치노잔 세트2, 티스푼4 얼음)을 스텝으로 전달 받음
  : 무대 입장 전 준비는 대회장 외부의 준비 장소 이용.
- 원두 구입처 : 김정훈 (010-4333-7738)

2. 주체 측 제공사항

- 공식머신 및 그라인더 : 추후공지예정.
- 기물 : 피쳐 2개 (그 외 필요시 직접 준비해야함)
  : 에스프레소잔 세트 2, 카푸치노잔 세트 2 (180ml)
  : 티스푼 4개
- 공식원두 : 커피앤더시티 '서울'
- 서울우유(팀전 카푸치노용)
- 얼음(창작 아이스메뉴인 경우)
- 작업대 사이즈 :
- 심사테이블 사이즈 :

* 이 외의 모든 기물 및 재료는 개인적으로 준비해야함
ex) 창작메뉴잔, 블랜더, 창작메뉴용 피쳐 등

3. 대회당일 상세 일정표 (추후 현장 사정에 따라 변동 가능)

시간	내용
10:00~11:00	선수 머신사용 및 정리
11:00~11:30	개회선언, 축사, 환영사, 전달사항(동선, 시간, 유의사항), 순서추첨
11:30~11:50	1번, 2번팀 준비
11:50~13:00	오전팀 경연
13:00~14:00	점심시간
14:00~16:00	오후팀 경연
16:00~17:00	심사집계
17:00~18:00	시상식장 이동 및 자유시간
18:00~18:30	시상식

** 팀장을 포함한 모든 선수는 당일 10시30분까지 대회장 입장하여 선수 오리엔테이션 참석 및 시연순서 추첨*
: 당일 지각팀은 시연순서 추첨 시 불이익 있음

■ 2017 한국바리스타 팀 챔피언십 추진단

- 협 회 장 : 최병호 (010-8353-3131)
- 총 무 : 김정훈 (010-4333-7738)
- 대회운영위원 : 신은주 이은주 장철호 박근아 최호남
- **대회신청서 접수 및 칵테일 레시피 제출 (E-mail 참조)**
- **제출 기안 : 2017년 10월 7일 (토) 24시 까지 (기일 필히 엄수 바람)**

  ※ E-mail : eunjoo0809@naver.com (이은주)

- **대회참가비 : 21만원 (송금계좌 참조)**

  ※ **송금 계좌 : 국민은행 804801-00-002009 최병호** (입금시 학교명, 학생명 필히 기재요망)

  ※ 구비서류가 미비하거나 기한 만료 등록 및 입금 시 대회신청을 불허 할 수 있음.

2017 한국 바리스타 팀 챔피언십대회 참가신청서

신청마감일 : 2017년 10월 7일(토)

■ 참가자:

이 름 (팀장)			생년월일		
이 름 (팀원)			생년월일		
이 름 (팀원)			생년월일		
소 속(학교명)			학 과	학 년	
주 소	학 교	( )			
	자 택	( )			
전 화	학 교		휴 대 폰		
	E-mail		지도교수성명		

■ 신청 시 유의사항

1. 본 참가신청서를 작성하여 E-mail로 보낸다.**(신청 전 반드시 본 대회 규정집 필독요)**
2. E-mail로 신청할 시 대회신청서, 창작 메뉴 레시피를 반드시 첨부하여 제출한다.
   (E-mail :eunjoo0809@naver.com 이은주)
3. E-mail로 신청할 시, 반드시 대학명(정확히 기재)과 참가자 이름이 들어간 파일명으로 제출한다.
   (파일명에 대학명과 참가자 이름이 들어 있지 않을 경우에는 접수가 안됨)
   예) 한국대학교 홍길동이 한국 바리스타 팀 챔피언십대회에 참가할 경우:
   한국 바리스타(한국대)-홍길동
4. 참가비(21만원)는 참가신청서를 접수한 후 계좌이체나 무통장으로 입금하되, 입금자 입력란에는 반드시 학교명-신청자명으로 입금하여야 한다. 예) 한국대-홍길동(팀장 이름으로 입금)
   송금계좌: 국민은행 804801-00-002009 최병호(기일 필히 엄수 바람)
5. 재학증명서 또는 학생증은 대회당일 접수처에 반드시 사전 제출바람.
6. 원두 구입처(커피앤더시티 '서울') : 김정훈(010-4333-7738)

2017 한국 바리스타 팀 챔피언십대회 창작품 Recipe

<table>
<tr><td colspan="2">영문 메뉴명</td><td colspan="3"></td><td colspan="3">참가 부문 구분</td></tr>
<tr><td colspan="2">한글 메뉴명</td><td colspan="3"></td><td colspan="3">학생</td></tr>
<tr><td colspan="5" rowspan="3">메뉴설명삽입 및 사진(100자 이하)</td><td colspan="3">사용 기구 (자세히 기재)</td></tr>
<tr><td colspan="3">-
-</td></tr>
<tr><td>조리예상시간</td><td colspan="2">분</td></tr>
<tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">조리 포인트 설명</td></tr>
<tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="8">재

료</td><td>재료명</td><td></td><td></td><td>재료명</td><td></td><td></td><td>재료명</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>글라스 명</td><td colspan="5"></td><td>총 투입량</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>조

리

방

법</td><td colspan="8">①
②
③
④
⑤
⑥
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
※ 레시피에 따라 조리방법을 작성해주시기 바랍니다.
글자수: 25자이내
서체: 굴림체 준수(10 Point 이내)</td></tr>
</table>