2009년 시행 제9회 KCES 한국커피교육협의회 주관

바리스타 (2급) 자격인증 실기평가 규정

본 책자는 "실기평가위원 교육용"으로 제작되었습니다.

기술 & 감각 평가 메뉴얼
(Technical And Sensory)

작 성 자
실기간사 이 영 민 (정) 유 승 신 / 안 지 영 (부)

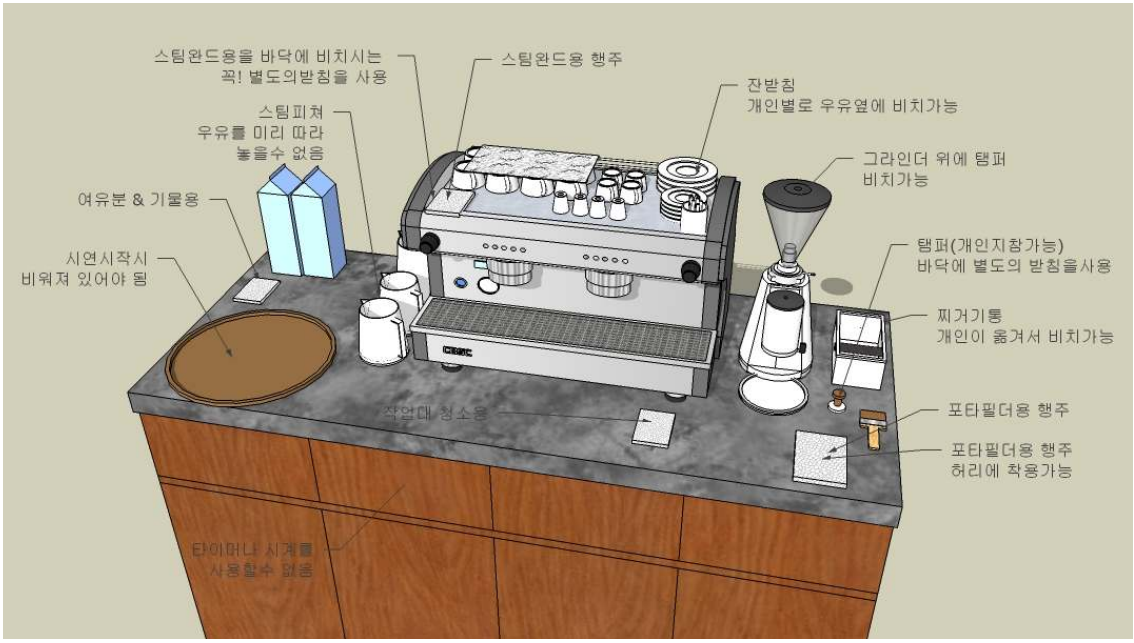
한국커피교육협의회

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

제9회 바리스타(2급) 자격 인증 "평가표"

1. 실기평가표 OMR채점방식 도입하여 정확성과 신속성
2. 각 항목의 점수를 세분화하는 채점방식 프로그램 개발
3. 기술 평가 항목을 대폭 간소화하여 평가위원 채점 능률 향상
4. 평가표 글자폰트의 시인성 확보와 비고 여백 대폭 확대
5. 기술, 감각 평가표의 분별력을 위해 다른 컬러인쇄 도입

실기평가 고사장 장비구성 (준비과정 권장안)



"ㅣ"자형 배치

"ㄱ"자형 배치

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

[평가표 계산방법]

기술평가 200점 / 감각평가 100점

(기술평가 1인 + 감각평가 2인)

합산 280점 이상 합격

제9회 (2009년 하반기) 바리스타 인증시험 일정			
내 용		**날 짜**	**장 소**
필기시험 접수기간		11월 02일(월) 오전9시 ~ 11월 06일(금) 오후6시까지	www.kces.or.kr
필기시험일		**11월 14일(토) 오전11시-12시**	필기시험 고사장 추후 공고
필기시험 사정위원회		11월 21일(토) 오후2시	사무국
필기시험 합격자 발표일		**11월 21일 (토) 오후9시**	www.kces.or.kr
실기시험 접수기간	서울/ 인천/경기	11월 23일(월) 오전9시 ~ 11월26일(목) 오후6시까지	www.kces.or.kr
	전국	11월 30일(월) 오전9시 ~ 12월 03일(목) 오후6시까지	
실기시험일	**서울/ 인천/경기**	**12월 4일(금) ~ 6일(일)**	실기시험 고사장 추후 공고
	전국	**12월 11일(금) ~ 13일(일)**	실기시험 고사장 추후 공고
실기시험 사정위원회		12월 19일(토) 오후2시	사무국
실기시험(최종) 합격자 발표일		**12월 19일(토) 오후9시**	www.kces.or.kr

KCES
KOREA COFFEE EDUCATION SOCIETY
한국커피교육협의회

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

성 명		
수험번호		⓪ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		⓪ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		⓪ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		⓪ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		⓪ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		⓪ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

2009년 시행 제9회 한국커피교육협의회(KCES) 주관

바리스타(2급) 자격 인증 기술평가표

기술적 평가 (Technical) 총점**200** / (기술+감각1,2=280이상 합격)

KCES
한국커피교육협의회

평가위원		서 명	

A. 준비 평가 32

			상	중	하
	1	커피머신(추출,온수,스팀)작동 및 게이지 확인	⑥	③	①
	2	포터필터, 샤워필터 청결성 확인	④	②	⓪
	3	그라인더 점검, 작동 및 확인 (시험추출시⑥)	⑥	③	①
	4	시연 잔의 예열, 물기제거 및 청결성	⑥	③	①
	5	기물 확인과 배치의 적절성	④	②	⓪
	6	장비 및 작업공간의 청결성	⑥	③	①

B. 에스프레소 평가 76

2번 좋음-상 / 1번 좋음-중 / 모두 좋지 않음-하

1차 ____초 ____ml **2차** ____초 ____ml (추출시간, 추출량)	7	커피담기 전 포터필터 건조 청결	④	②	⓪
	8	정확한 도징과 커피담기, 균일한 고르기	⑩	⑤	③
	9	탬핑, 태핑 작업의 정확성	⑩	⑤	③
	10	장착 전 포터필터 가장자리 청결	④	②	⓪
	11	장착 전 그룹 물 흘리기	④	②	⓪
	12	부드러운 장착과 신속한 추출	④	②	⓪
	13	그룹누수 없이 잔에 정확히 커피 받기	④	②	⓪
	14	적절한 추출시간 (20~30초)	⑩	⑤	③
	15	적절한 추출량 (20~30ml)	⑧	④	②
	16	작업도중 커피낭비, 청결성 및 정리정돈	⑩	⑤	③
	17	1차, 2차 추출 균일성 (2초-상 / 4초-중 / 5초-하)	⑧	④	②

C. 카푸치노 평가 92

2번 좋음-상 / 1번 좋음-중 / 모두 좋지 않음-하

1차 ____초 ____ml **2차** ____초 ____ml (추출시간, 추출량)	18	커피담기 전 포터필터 건조 청결	④	②	⓪
	19	정확한 도징과 커피담기, 균일한 고르기	⑩	⑤	③
	20	탬핑, 태핑 작업의 정확성	⑩	⑤	③
	21	장착 전 포터필터 가장자리 청결	④	②	⓪
	22	장착 전 그룹 물 흘리기	④	②	⓪
	23	부드러운 장착과 신속한 추출	④	②	⓪
	24	그룹누수 없이 잔에 정확히 커피 받기	④	②	⓪
	25	적절한 추출시간과 추출량	⑧	④	②
	26	스팀밍 작업 전 충분한 스팀 분출	④	②	⓪
	27	스팀밍 작업 후 완드 청소 및 스팀 분출	④	②	⓪
	28	스팀밍 전체 작업의 숙련도	⑧	④	②
	29	각 잔별 적절한 우유거품 분배	④	②	⓪
	30	우유 따르기의 이해와 숙련도	④	②	⓪
	31	커피추출과 스팀밍 작업의 연속성	④	②	⓪
	32	우유 낭비와 스팀밍 작업의 청결성	⑥	③	①
	33	작업도중 커피낭비, 청결성 및 정리정돈	⑩	⑤	③

D. 중요 평가

1	에스프레소 추출양이 60ml 이상 과도하거나 일부를 버리고 제공된 경우	ⓞ 합격	ⓧ 불합격
2	에스프레소 추출시간이 10초 이하이거나 50초 이상 초과하여 제공된 경우	ⓞ 합격	ⓧ 불합격
3	탬퍼, 포터필터, 잔, 잔 받침, 샷 글라스를 떨어뜨리거나 파손한 경우	ⓞ 합격	ⓧ 불합격
4	작업 시 에스프레소 기계 상부의 워머에 물이나 액체를 올리거나 흘리는 경우	ⓞ 합격	ⓧ 불합격

E. 비고

	책임감독관	인

본 평가서식은 한국커피교육협의회(KCES) 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

성 명		
수험번호		ⓞ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		ⓞ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		ⓞ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		ⓞ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		ⓞ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
		ⓞ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

2009년 시행 제9회 한국커피교육협의회(KCES) 주관

바리스타(2급) 자격 인증 감각평가표

감각적 평가 (Sensory) 총점**100** / (기술+감각1,2=280이상 합격)

KCES
KOREA COFFEE EDUCATION SOCIETY
한국커피교육협의회

평가위원		서 명	

A. 에스프레소 평가 23

			상	중	하
	1	크레마의 색감 조화 (연한갈색,짙은갈색,붉은기)	⑥	③	②
	2	크레마의 시각 패턴 (오일마킹,오버마킹)	⑥	③	②
	3	크레마의 지속성과 복원력	③	②	①
	4	에스프레소 전체적인 맛의 밸런스	③	②	①
	5	에스프레소 농도와 감촉	③	②	①
	6	잔과 잔 받침 청결과 스푼의 위치	②	-	①

B. 카푸치노 평가 35

			상	중	하
	7	크레마와 우유거품의 색감비율과 선명도	⑨	⑤	②
	8	우유거품의 시각적인 균질성	⑥	③	②
	9	우유거품의 점도와 양	⑥	③	②
	10	잔에 담긴 카푸치노 전체 양	③	②	①
	11	우유와 우유거품 커피 맛의 조화	⑥	③	②
	12	적절한 온도 (60~70'C)	③	②	①
	13	잔과 잔 받침 청결과 스푼의 위치	②	-	①

C. 서비스와 위생 평가 24

			상	중	하
	14	부드러우면서 자연스러운 서빙 자세	⑥	③	②
	15	전체적인 시연 중 표정과 적절한 멘트	⑥	③	②
	16	서비스에 맞는 복장과 앞치마	③	②	①
	17	과도하지 않은 향수와 액서사리	⑥	③	②
	18	단정한 헤어스타일과 손 청결	③	②	①

D. 정리 평가 18

			상	중	하
	19	커피케익 제거 및 포터필터 청결성	⑥	③	②
	20	커피머신의 각 부위의 청결성	③	②	①
	21	그라인더의 각 부위의 청결성	③	②	①
	22	전체적인 작업공간의 청결성과 마무리	⑥	③	②

E. 시간 평가

	23	정리를 마치고 10분내에 시연 종료	ⓞ 0
	24	정리를 하지 못하고 10분내에 시연 종료	ⓞ -10
	25	10분 경과 후 1~30초내에 시연 종료	ⓞ -20
	26	10분 경과 후 31~60초내에 시연 종료	ⓞ -30

F. 중요 평가

1	시연 시간을 60초 이상(1분)을 초과하였을 경우	ⓞ 합격	ⓧ 불합격
2	크레마가 1잔이라도 충분하지 않은 경우 (검은 액이 조금이라도 보이는 경우)	ⓞ 합격	ⓧ 불합격
3	카푸치노 우유거품이 1잔이라도 아주 거칠거나 매우 적은 경우(5㎜ 이하)	ⓞ 합격	ⓧ 불합격
4	카푸치노 전체양이 15㎜이하로 제공된 경우 (총량 135ml 이하)	ⓞ 합격	ⓧ 불합격

G. 비고

	책임감독관	인

본 평가서식은 한국커피교육협의회(KCES) 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

기술적 평가 (Technical)

A. 준비 평가 32

1. 커피머신 (추출, 온수, 스팀) 작동 및 게이지 확인6

- 모든 그룹의 추출 버튼을 작동하여 펌프압력 게이지 "실제" 확인하였는가?
- 모든 스팀 밸브를 열고 스팀 압력게이지 "실제" 확인하였는가?
- *실질적인 체크를 하는지를 확인하고 준비평가에서 "처음"에 이루어져야한다.*

2. 포터필터, 샤워필터 청결성 확인 4

- 포터필터 탈거 후 샤워필터(추출망)를 "실제" 확인하고
- 추출버튼을 작동시켜 포터필터를 세척하거나 행주로 닦아서 재 장착하였는가?
- 모든 그룹의 포터필터, 샤워필터(추출망)를 확인 하였는가?

3. 그라인더 점검, 작동 및 확인 (시험 추출시6) 6

- 그라인더 각 부분 (호퍼, 스위치, 도져)의 상태 구성을 확인하였는가?
- 스위치를 켜서 전원과 모터의 작동 유무를 확인하였는가?
- *에스프레소를 시험추출을 하였을 경우는 무조건 "상"에 표기한다.*

4. 시연 잔의 예열, 물기제거 및 청결성 6

- 시연에 사용하는 모든 잔을 예열하였는가?
- 잔 전체 모든 부위를 고루 예열하였는가? (70% 이하 온수를 채운 경우 감정)
- 충분한 시간을 두어 예열하였는가?

- 예열 후 잔에 남아 있는 물기를 행주를 이용하여 완전하게 제거하였는가?
- 잔 내부나 외부에 이물질이나 얼룩자국이 남아있지 않은가?
- *평가위원은 준비평가가 종료되면 실제 잔의 온도상태 점검하여야 한다.*

5. 기물 확인과 배치의 적절성 4

- 개인 준비물인 행주의 (수량5개 이상) 준비와 적절히 배치되었는가?
- 시연에 필요한 식재료(원두, 우유)등을 확인하고 적절히 배치되었는가?
- 서빙 기물 (쟁반, 스푼, 잔 받침) 위치가 적절히 배치되었는가?
- 시연 기물 (스팀피쳐, 탬퍼, 잔) 위치가 적절히 배치되었는가?
- *평가위원 준비평가가 종료되면 시연에 필요한 기물, 재료 등 포괄적인 확인을 한다.*

6. 장비 및 작업공간의 청결성 6

- 준비평가 종료 후 기계 외관과 주변 청결한가? (포터필터, 드립트레이, 워머 등)
- 준비평가 종료 후 그라인더 외관과 주변 청결상태 (도징챔버 안 커피잔량)

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

– 준비평가 종료 후 전체 작업대 바닥의 커피가루나 물기 있진 않은가?
– *세부적으로 각 기물을 확인하고 전체적인 작업공간의 청결상태도 함께 점검한다.*

***참조 (기술평가위원 필수 확인사항)**

– 준비 평가 종료 후 서빙트레이 위에는 기물이 올려져 있어서는 안 된다.
– 준비 평가 종료 후 스팀피쳐는 깨끗이 비워져 있는 상태여야 한다.
– 위 사항이 해당되는 경우는 "6번 항목"에서 "하"로 표기한다.

B. 에스프레소 평가 76

7. 커피담기 전 포터필터 건조 청결 4

– 분쇄한 커피를 담기 전 포터필터안의 커피찌꺼기를 완전히 털어 내었는가?
– 분쇄한 커피를 담기 전 포터필터안의 물기를 완전히 닦아내고 건조하였는가?
– *포터필터 건조 청결 후 도징시 그라인더 주위에 물기를 흘렸는지 확인한다.*

8. 정확한 도징과 커피담기, 균일한 고르기 10

– 정확한 도징이 이루어지고 1,2차 모두 균일한 커피 양 담기가 이루어졌는가?
– 도징 속도가 빠르거나 잘못 장착하여 바닥에 커피가루를 흘렸는가?
– 과도한 도징을 하여 커피가루를 바닥에 흘리거나 버려졌는가?
– 균일한 고르기 작업(레벨링)을 하였는가? (손, 탬퍼, 디스펜셔 뚜껑 등)
– *도징과 고르기 작업의 다양성을 인정하되 정확하게 작업되는지를 확인한다.*

9. 탬핑, 태핑 작업의 정확성 10

– 탬핑과 태핑의 원리를 이해하고 순서에 맞게 이루어졌는가?
– 정확한 힘을 줘서 수평이 맞게 탬핑을 하였는가?
– 기물이나 기구에 대한 손상 없는 방법으로 탬핑 작업을 하였는가?

10. 장착 전 포터필터 가장자리 청결 4

– 그룹 장착 전 포터필터의 상부 가장자리 털기를 하였는가?
– *기술평가위원은 실질적인 작업을 하는지를 확인한다.*

11. 장착 전 그룹 물 흘리기 4

– 추출 전에 그룹헤드의 물 흘리기를 2초~10초(소음, 거품) 내에 하였는가?
– *포터필터를 그룹헤드에서 제거할 때 또는 장착직전 어느 때 하여도 무방하다.*

12. 부드러운 장착과 신속한 추출 4

– 그룹에 포터필터를 장착하면서 충격이 가해지지 않았는가?

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

- 그룹에 장착 후 불필요한 동작 없이 신속하게 추출작업이 이루어졌는가?
- 샤워필터(추출망)에 물기가 흐르는 상태에서 장착이 이루어지지 않았는가?

13. 그룹누수 없이 잔에 정확히 커피 받기 4

- 포터필터를 헐겁게 장착하여 누수가 발생하였는가?
- 포터필터의 담은 커피양이 과도하여 누수가 발생하였는가?
- 추출시 커피 잔 외부로 커피가 흐르지 않았는가?

14. 적절한 추출시간 (20~30초) 10

- 추출버튼을 작동 시간을 체크하여 20~30초안에 추출이 이루어졌는가?
- 20~30초에서 벗어난 추출에 대해 평가한다.
- 20~30초 내에 추출 (2회 – "상" / 1회 – "중" / 0회 – "하")
- *시간은 평가표에 좌측에 표시하고 시간표기는 반올림으로 표기한다.*

15. 적절한 추출량 (20~30ml) 8

- 샷 글라스의 크레마를 포함한 에스프레소가 25~35ml 추출되었는가?
- 샷 글라스의 크레마를 제외한 양으로 보았을 때 20~30ml 추출되었는가?
- *평가표에 좌측에 표시하고 대략적인 양을 표기한다.*

16. 작업도중 커피낭비, 청결성 및 정리 정돈 8

- 그라인더 디스펜서와 찌거기 박스에 두잔 이상의 건조된 커피가 남아 있는가?
- 작업 중 주변 기물과 기구의 정리정돈이 잘 이루어졌는가?
- 작업대 바닥에 커피가루나 물기가 많이 흘렸는가?
- 행주를 용도에 맞게 사용하고 청결성이 유지되었는가?

17. 1차, 2차 추출 균일성 (추출시간, 추출량) 8

- 2회 추출 오차를 확인한다. (±2초 이내 "상" / ±4초 이내 "중" / ±5초 이상 "하")
- *추출량의 비율을 함께 확인하여 채점한다.*

C. 카푸치노 평가 92

18~24번 항목은 에스프레소 평가와 동일하다.

25. 적절한 추출시간과 추출량 8

- 에스프레소 추출량이 과다(60ml이상)하거나 너무 적지(20ml이하) 않은가?
- 에스프레소 추출시간이 20~30초내에 이루어졌는가?

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

26. 스팀밍 작업 전 충분한 스팀 분출 4

- 스팀 사용 전 충분히 스팀을 열어 분출하였는가?
- 스팀 분출시 작업대 나 머신주변으로 과도한 물기가 튀지 않았는가?
  (행주를 이용하거나 또는 안쪽으로 분출 권장)

27. 스팀밍 작업 후 완드 청소 및 스팀 분출 4

- 거품내기를 종료 후 충분히 스팀을 열어 분출하였는가?
- 스팀 완드에 우유자국이 남지 않도록 깨끗이 닦아주었는가?
- 스팀 분출시 작업대 나 머신주변으로 과도한 물기가 튀지 않았는가?
  (행주를 이용하거나 또는 안쪽으로 분출 권장)

28. 스팀밍 전체 작업의 숙련도 8

- 우유 거품을 만드는 기술적인 숙련도가 있는가?
- 심한 소음을 발생하지 않고 스팀밍 작업을 하였는가?
- 1차 2차 모두 동일한 방법의 작업이 이루어 졌는가?

29. 각 잔별 적절한 우유거품 분배

- 서브 피쳐에 반 이상의 스팀우유를 따르는지 않았는가?
- 서브 피쳐를 이용하여 스팀우유 따르기가 이루어 졌는가?
- 1차 2차 모두 동일한 방법의 작업이 이루어 졌는가?

30. 우유 따르기의 이해와 숙련도 4

- 크레마의 상태를 확인하면서 높낮이를 조절하여 따르는가?
- 1차 2차 모두 동일한 방법의 작업이 이루어 졌는가?

31. 커피추출과 스팀밍 작업의 연속성 4

- 우유 거품을 낸 후 신속하게 다음 작업(따르기)이 이루어지는가?
- 1차 2차 모두 동일한 방법의 작업이 이루어 졌는가?

32. 우유 낭비와 스팀밍 작업의 청결성 6

- 남은 우유 양을 모두 합하여 잔량이 100ml 이상 남지 않았는가?
  (스팀피쳐 기준 : 3cm이상-"하" / 3cm이하-"중" / 1cm이하-"상")

33. 작업도중 커피낭비, 청결성 및 정리 정돈 8

- 그라인더 디스펜서와 찌거기 박스에 두잔 이상의 건조된 커피가 남아 있는가?
- 작업 중 주변 기물과 기구의 정리정돈이 잘 이루어졌는가?
- 작업대 바닥에 커피가루나 물기가 많이 흘렸는가?
- 행주를 용도에 맞게 사용하고 청결성이 유지되었는가?

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

D. 중요 평가 (불합격 항목)

1. 에스프레소 추출양이 60ml 이상 과도하여 일부를 버리고 제공된 경우
2. 에스프레소 추출 시간이 10초 이하이거나 50초 이상 초과하여 제공된 경우
3. 탬퍼, 포타 필터, 잔, 잔 받침, 샷 글라스를 떨어뜨리거나 파손한 경우
4. 준비 평가 작업 시 에스프레소 기계 상부의 워머에 물이나 액체를 흘리는 경우

감각적 평가 (Sensory)

A. 에스프레소 평가 23

1. 크레마의 색감 조화 (연한갈색, 짙은갈색, 붉은기) 6
- 에스프레소 크레마의 색상이 브라운, 다크브라운, 붉은기운이 조화로운가?
- 에스프레소 크레마의 전체적인 색감 상태가 좋은가?
- *다른 느낌을 모두 제외하고 "크레마의 색감만 평가"한다.*

2. 크레마의 시각 패턴 (오일마킹, 오버마킹) 6
- 과소 추출로 인한 오일 마킹이 발생하였는가?
- 과잉 추출로 인한 오버 마킹(화이트 스팟)이 발생하였는가?
- 큰 거품이 없는 상태 인가?
- *다른 느낌을 모두 제외하고 "크레마의 시각 패턴만 평가"한다.*

3. 크레마의 지속성과 복원력 3
- 2~4mm이상의 크레마가 추출되어 제공되고 유지되는가?
- 크레마가 빨리 사라지지 않고 오랫동안 상태가 유지되는가?
- 잔을 기우려서 크레마를 늘렸을 때 원래의 상태로 복구되는가?

4. 에스프레소 전체적인 맛의 밸런스 3
- 과소 추출로 인한 가벼운 신맛과 물맛이 발생되지 않았는가?
- *시음시는 제공된 스푼으로 깊게 2번 정도 밀어서 시음한다.*

5. 에스프레소 농도와 감촉 5
- 무게감이 있으면서 부드러우면서 맛으로 이루어졌는가?.
- 목 넘김이 매끄러우면서 은은한 향의 여운이 오래 지속되는가?

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

6. 잔과 잔 받침의 청결과 스푼의 위치

- 테이블에 제공된 커피 잔이 통일성 있게 서빙이 이루어졌는가?
- 제공된 커피 잔과 잔 받침에 이물질이나 커피자국이 없는가?
- 제공시 스푼과 잔 손잡이 위치가 동일한가? (같은 방향)

B. 카푸치노 평가 35

7. 크레마와 우유거품의 색감비율과 선명도 9

- 우유거품과 크레마의 비율은 우유거품이 좀 더 많은 상태가 되도록 이루어졌는가?
- 우유거품의 모양이 잔의 가운데를 중심으로 균형감이 있는가?
- 잔의 가장자리에 선명한 크레마 패턴으로 이루어졌는가?
- 크레마의 색감이 우유와 섞여 너무 연하지 않는가?
- 크레마의 색감과 우유의 색감이 또렷한가?

8. 우유거품의 시각적인 균질성 6

- 곱고 동일한 거품의 크기와 큰 거품이 발생되지 않았는가?
- 광택(윤기)를 띠고 있는가?
- *우유거품의 균질성과 광택만을 평가한다.*

9. 우유거품의 점도와 양 6

- 스푼에 담아 떨어뜨릴 때 점성이 좋고 촉촉하게 이루 [illegible]?
- 대략 10mm 이상의 우유 거품 층으로 이루어졌는가?
- 에스프레소와 우유거품이 분리되지 않았는가?

10. 잔에 담긴 카푸치노 전체 양 3

- 카푸치노 시연잔에 전체의 양이 모자라지 않은가? (5mm이하-하)
- 카푸치노 시연잔에 전체의 양이 과도하지 않은가?

11. 우유와 우유거품 커피 맛의 조화 6

- 우유거품의 부드러우면서 확실한 커피 맛이 있는가?
- 단맛, 고소함이 있는 우유와 에스프레소의 조화로움을 이루는가?
- 전체적으로 풍부한 느낌이과 감촉을 가지고 있는가?

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

12. 적절한 온도 (60~70'c) 3

- 너무 뜨겁지 않고 너무 미지근하지 않게 제공하였는가?
- 마시기 적정한 온도로 제공하였는가?

13. 잔과 잔 받침 청결과 스푼의 위치 2

- 테이블에 제공된 커피 잔이 통일성 있게 서빙이 이루어졌는가?
- 제공된 커피 잔과 잔 받침에 이물질이나 커피자국이 없는가?
- 제공시 스푼과 잔 손잡이 위치가 동일한가? (같은 방향)

C. 서비스와 위생 평가 24

14. 부드러우면서 자연스러운 서빙 자세 6

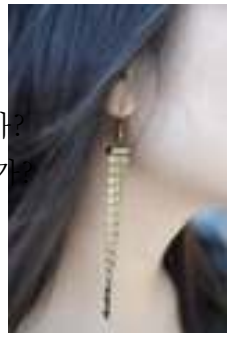
- 쟁반을 들고 올바른 서빙을 하는가?
- 자연스러운 동작으로 제공 하였는가?

15. 전체적인 시연 중 표정과 적절한 멘트 6

- 서빙시 적절한 멘트가 하였는가?
- 밝은 표정으로 시연작업이 이루어지는가?

16. 서비스에 맞는 복장과 앞치마 3

- 서비스에 적절하지 않는 복장과 앞치마를 착용하고 있는가?
- 청결하고 깨끗한 앞치마를 착용하였는가?
- *소속이나 특정회사브랜드가 있는 앞치마를 착용해서는 않된다.*



17. 과도하지 않은 향수와 액서사리 6

- 서비스에 적절하지 않는 과도한 화장과 향수 냄새가 나지 않는가?
- 서빙에 방해가 되는 귀걸이나 목걸이, 큰 반지 등을 착용하였는가?

18. 단정한 헤어스타일과 손 청결 3

- 작업 시 머리가 흘러내리지는 않는가?
- 손톱이 길거나 색깔이 너무 화려하지 않는가?

D. 정리 평가 18

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

19. 커피케익 제거 및 포터필터 청결성 6
20. 커피머신의 각 부위의 청결성 3
21. 그라인더의 각 부위의 청결성 3
22. 전체적인 작업공간의 청결과 마무리 6
- 준비평가 종료시와 동일한 상태로 작업이 마무리 되었는가?

E. 시간 평가

23 .정리를 마치고 10분 내에 시연종료 0
28. 정리를 하지 못하고 10분 내에 시연 종료 -10
29. 10분 경과 후 1~30초를 초과하여 시연 종료 -20
30. 10분 경화 후 31~60초를 초과하여 시연 종료 -30

F. 중요 평가 (불합격)

1. 시연시간을 60초 이상(1분)을 초과하였을 경우
2. 크레마가 1잔이라도 충분하지 않은 경우
3. 카푸치노 우유거품이 1잔이라고 아주 거칠거나 매우 적은 경우
4. 카푸치노 전체양이 15mm이하로 제공된 경우

= 평가위원의 평가 시 주의사항 =

- 평가 중에는 수험생에서 절대 말을 걸어서는 안 된다.
- 평가 중에는 수험생에서 도움을 줘서는 안 된다.
- 수험생의 작업에 방해되지 않도록 신속한 평가를 하여야 한다.
- 평가에 관한 어떠한 내용도 수험생에게 알려줘서는 안 된다.
- 평가 중 발생하는 모든 문제는 “책임평가위원”과 상의한다.

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

2008년 시행 제7회 KCES 한국커피교육협의회 주관

바리스타 (2급) 자격 인증 실기평가

세계적 커피트렌드와 교류한다 - (주)우에시마커피컴퍼니코리아

UCC는...

1933년 우에시마 타다오에 의해 일본에 설립된 (주)우에시마커피컴퍼니(UCC)는 세계 최초로 캔커피를 발명한 회사로 일본에서 가장 오랜 역사를 가진 커피전문회사이다. 커피직영농원부터 원두커피, 인스턴트커피, 캔커피사업과 카페비지니스, 커피박물관 운영 등 커피에 관한 모든 분야에서 사업을 전개하고 있다. 일본에서는 가정용 원두판매에서 30%를 넘는 점유율로 1위를 고수하고 있다.

Good Coffee Smile, 맛있는 커피 한 잔의 미소를 선물한다

UCC의 슬로건에는 좋은 원료와 엄격한 품질관리로 안전한 커피를 제공한다는 기업이념이 담겨있다. UCC 품질관리기준(Standard)은 일본의 JCA 품질관리기준을 뛰어넘으며, 모든 공장이 ISO를 취득함은 물론 유기농인증공장으로 운영되고 있다. 커피는 공급의 편차가 심한 작물 중의 하나이기 때문에 안정적인 기준을 가지고 품질을 관리하는 것이 중요하다는 생각으로 철저한 품질관리에 심혈을 기울인다. 또한 Q grader는 물론 브라질의 국가자격 커피감정사 등의 커피전문 인력이 UCC커피를 만드는데 힘쓰고 있다.

[공식지정 원두커피 안내]

우에시마커피컴퍼니코리아

Caffe Moderno (500g팩)

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

2009년 시행 제9회 KCES 한국커피교육협의회 주관

바리스타(2급) 자격인증 실기평가용 공식 원두 특별할인 구입 안내

제8회 인증시험에 이어 제9회 바리스타 인증 시험에서도 UCC사의 제품이 공식 원두로 지정되었습니다.
금번 바리스타 인증시험에 사용되는 원두는
“모더노(Moderno)"라고 하는 제품으로서 이탈리안 스타일 에스프레소 제품입니다.
연습을 위해 추가로 구매하고자 하시는 시험장에서는 아래의 연락처로 연락 주시면 구매가 가능합니다.

제품명 : 모더노(Moderno)

용량 및 입수 : 500g*12ea(bax)

한국커피교육협의회 기관회원

특별 공급가격 30,000 (1Kg, vat포함)

소비자 판매가 : 44,000

(2box 이상 주문시 무료배송)

구입문의 : 카페니즈

070-8621-0744 / 010-9344-0744

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr

한국커피교육협의회

서울특별시 용산구 원효로4가 19번지 정영빌딩 5F

전화 : 02)702-4080 팩스 : 02)702-4070

공식 홈페이지 : www.kecs.or.kr

본 서식은 한국커피교육협의회의 허락 없이 사용을 금합니다. www.kces.or.kr