



2023 WBrC Summary of Rule Changes

2023 WBrC 규정 변경 요약

2022 Rule 2022 규정	2023 Rule 2023 규정	Reason for Change 변경 이유	Impact on Competition Bodies 컴페티션 바디에 미치는 영향
1.4.1 심사 Judging			
<p>A. 선수는 해당 년도 WBrC 대회가 끝나기 전에 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서(월드, 컴페티션 바디, 지역 예선) 심사를 할 수 없다.</p> <p>Competitors may not judge in any sanctioned WBrC competition (world, Competition Body, regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WBrC Event. Judges may not compete in any sanctioned WBrC competition (world, Competition Body or regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WBrC Event.</p>	<p>B. WBrC 심사위원은 WBrC 행사에서 감독(코치) 활동을 하면서 심사를 할 수 없다. 만약 등록된 심사위원이 특정 선수의 코치(메인 코치, 보조 코치, 자문가 등)로 활동할 경우, 그들은 행사가 열리기 이전, 칼리브레이션 기간에 이러한 이해관계 충돌 사실을 반드시 신고해야 한다. 이해관계 충돌을 신고하지 않을 경우 관련 선수의 자격이 박탈될 수 있다. 만약 심사위원이 해당 대회 연도(현 WBrC 예선전이 열렸던 이전 해의 대회 포함)에 열리는 WBrC 대회 이전에 어떤 직함을 통해서든 선수의 코칭을 한 경력이 있다면, 대회 기간 동안 해당 선수와 어떤 형태로든 의사소통, 자문, 심사위원 활동을 할 수 없다. 이를 준수하지 않을 경우 해당 대회에서 해당 선수와 심사위원의 자격이 박탈된다.</p> <p>WBrC judges must not coach and judge at a WBrC event. If a registered judge has acted as a coach for any competitor (either as the primary coach, supporting coach, or consultant) they must declare that conflict of interest prior to the event and during calibration. Failure to disclose a conflict of interest may result in disqualification of the competitor. If a judge has coached a competitor in any capacity prior to the WBrC in that competition year (which includes events in any previous calendar year that have been qualifiers to the current WBrC) no communication, consultation, or judging can take place in any form with that competitor for the duration of the competition. Failure to comply</p>	<p>명확성을 위해 추가. 기존과 형식적인 차이 없음.</p> <p>Added for clarity. No formal differences to current practice.</p>	N/A 해당 없음

	during the event will result in the disqualification of the competitor and the judge's removal from judging this competition.		
<p>B. WBrC 심사위원은 해당 대회 연도 중 같은 대회에서 코치를 할 수 없다. WBrC judges must not coach and judge in the same competition, for that competition year.</p> <p>C. 선수는 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선발하거나 추천할 수 없다. 컴페티션 바디 대회의 운영에 관련한 선수는 반드시 본인이 연관된 분야나 직책에 대해 WCE에 언급하여야 한다. 이는 대회의 참여를 제한하지 않으나, 공개하지 않을 경우 불이익을 받을 수 있다. Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition. Competitors who are involved in the management of their Competition Body Competition should declare their position via email to WCE outlining their areas of involvement. Note that this does not necessarily exclude or effect the competitor's engagement, however non-disclosure most likely will.</p>	<p>C. 선수들은 본인이 속한 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선택하거나 추천할 수 없다. Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition.</p> <p>D. 컴페티션 바디 운영에 관계된 코디네이터나 개인은 해당 연도 대회에 참가할 수 없다. 여기서 해당 연도는 컴페티션 바디가 해당 대회를 계획하기 시작하는 시점부터를 말한다. 개인이 이 규칙에 대한 예외를 요청하려면 이메일을 통해 WCE에 본인이 참여한 포지션을 밝혀야 한다. In any given year, coordinators or individuals who are involved in the management of their Competition Body Competition should not compete. A year is considered to begin from the time the Competition Body starts planning their event. If an individual would like to submit an exception to this rule, they must declare their position via email to WCE outlining their areas of involvement.</p>	<p>명확성을 위해 추가 Added for clarity.</p>	<p>컴페티션 바디 코디네이터 또는 관계자는 선수로 출전할 수 없으며 WCE에 본인의 의도를 밝혀야 한다. Competition Body coordinators or people involved with CB Competitions should not compete or have to declare their intentions to WCE.</p>
2. 대회 개요 Competition Summary			

<p>A. 대회는 2개의 라운드로 진행된다: 예선전과 결선</p> <p>The competition is divided into two rounds: Round One and Finals Round.</p> <p>B. 예선전은 의무 서비스와 오픈 서비스로 구성된다.</p> <p>Round One consists of two components called Services: the Compulsory Service, and the Open Service.</p> <p>C. 결선은 선수별 오픈 서비스 프레젠테이션으로 구성된다.</p> <p>The Finals Round consists of one Open Service presentation per competitor.</p> <p>D. 각각의 시연에서 선수는 3명의 센서리 심사위원이 평가한다. 추가로 헤드 심사위원이 동석해 의무 서비스 라운드에서 제공된 커피들의 샘플을 맛볼 것이다. 의무 서비스 라운드 중에, 헤드 심사위원은 제공된 커피들의 균일성을 평가할 것이다. 오픈 서비스 라운드가 진행되는 동안, 헤드 심사위원은 제공된 커피들을 맛보지 않을 것이다. 오픈 서비스에서 헤드 심사위원은 전반적인 작업의 흐름과 기술적인 균일성을 평가한다. 해당 평가는 최종 점수에 포함된다.</p> <p>During each competition Service, competitors will be evaluated by 3 sensory judges. Additionally, a head judge will be present, and will taste a sample from the cups served during the Compulsory round. During the Compulsory round the head judge will evaluate sensory uniformity of cups served. During the Open Service round the head judge will not taste the cups served. The head judge will evaluate overall workflow and technical uniformity in Open Service. These items will count towards the final score.</p>	<p>대회는 1 라운드(예선), 준결선, 결선, 3개 라운드로 구성된다.</p> <p>The competition is divided into 3 rounds: Round One, Semi-Finals, and Finals Round.</p> <p>A. 1 라운드(예선)는 “오픈 서비스”라는 1가지 요소로 구성된다. 준결선은 “의무 서비스”라는 1가지 요소로 구성된다.</p> <p>결선은 선수 1명 당 1회의 오픈 서비스 프레젠테이션으로 구성되어 있다.</p> <p>Round One consists of 1 component called “Open Service.” The Semi-Final Round consists of 1 component called “Compulsory Service.” The Finals Round consists of 1 Open Service presentation per competitor.</p> <p>B. 각 대회 라운드에서, 선수는 3명의 센서리 심사위원의 평가를 받는다. 여기에는 헤드 심사위원도 참여한다. 의무 서비스 라운드에서, 현지 보건 및 안전 규정에 따라 헤드 심사위원이 서빙된 직접 컵을 마시거나 또는 컵에서 덜어 맛볼 수 있다. 또한, 헤드 심사위원은 의무 서비스에 서빙된 컵들의 센서리 균일성을 평가한다. 오픈 서비스 라운드에서 헤드 심사위원은 서빙된 컵을 맛보지 않으며, 전반적인 작업흐름과 기술적 균일성을 평가할 것이다. 이 항목들은 최종 점수에 포함된다.</p> <p>During each competition Service, competitors will be evaluated by 3 sensory judges. Additionally, a head judge will be present. During the Compulsory Round, the head judge will taste from the cups served, or will take a sample from the cups, pending local health and safety restrictions. Additionally, the head judge will evaluate sensory uniformity of cups served during Compulsory Service. During the Open Service round the head judge will not taste the cups served. The head judge will evaluate overall workflow and technical uniformity in Open Service. These items will count towards the final score.</p>	<p>대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원에게 맞게 업데이트</p> <p>The structure and rounds of the competition have been updated to include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.</p> <p>경기는 3개 라운드로 구성된다:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1라운드 - 오픈서비스 2. 준결선 - 의무서비스 3. 결선 - 오픈서비스 (준결선의 의무서비스 점수 이연) <p>The competition rounds will consist of:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Round One - Open Service 2. Semi-Finals - Compulsory Service (3. Finals - Open Service (with Compulsory score carrying over from Semi-finals) 	<p>컴페티션 바디는 준결선 라운드를 진행하지 않을 수 있다. 아래 자세한 사항 확인</p> <p>Competition Bodies are not required to run the Semi-Finals Round. See details below.</p>
--	---	--	---

3. 기준 & 정의 Standards & Definitions

3.2 오픈 서비스 Open Service

오픈 서비스는 브루어스 컵 대회 두 가지 커피 서비스 중 하나이다.

The Open Service is 1 of the 2 coffee services in the Brewers Cup competition.

3.1 의무 서비스 Compulsory Service

의무 서비스는 브루어스 컵 대회 두 가지 커피 서비스 중 하나이다.

The Compulsory Service is 1 of the 2 coffee services in the Brewers Cup competition.

선수는 3명의 심사위원에게 제공할 각각 따로 추출한 3잔의 커피를 준비하고 제공하기 위해 준비 시간 8분과 시연 시간 7분을 배정받는다.

Competitors will be given 8 minutes of Setup Time and 7 minutes of Competition Time to prepare and serve 3 cups of coffee, each brewed individually, to 3 judges.

의무 서비스 선수는 모두 브루어스 컵에서 제공하는 동일한 커피, 동일한 그라인더, 동일한 물, 동일한 컵을 사용해야 한다. 각 선수의 공식 연습 시간 직전에 350g의 원두가 제공된다.

Competitors in the Compulsory Service will all use the same whole-bean coffee, the same grinder and water, and the same standardized service vessels as provided by the Brewers Cup competition. One 350g bag of the whole-bean coffee will be provided right before each competitor's official practice time.

무대 매니저의 안내에 따라 시연 시간이 시작되면 선수는 심사위원들에게 제공할 음료를 준비한다. 시연 시간이 종료되면 선수는 본인의 음료를 만드는데 사용한 물을 주전자에서 약 100ml 주취측이 준비한 컵에 따른다. 선수는 헤드 심사위원이 커피와 물을 맛볼 때까지 무대를 치우지 않고 (추출 도구와 주전자 포함) 기다린다.

As instructed by the stage manager, competitors will prepare and serve their coffees when their competition time begins. Once their competition time finishes, competitors will pour approximately 100ml of water out of the kettle that was used to prepare the coffees into the cup provided by the organizer. Competitors will wait to clean their station (including brewers and kettles) until the head judge tastes both the coffee and the water.

음료는 월드 브루어스 컵 심사 규정에 의거하여 센서리 평가로만 이루어진다.

(관련 항목 참조)

3.1. 오픈 서비스 Open Service

A. 오픈 서비스는 브루어스컵 대회에 포함된 2가지 형태의 커피 서비스 중 하나로, 1 라운드와 결선에서 이루어진다.

The Open Service is 1 of the 2 types of coffee services in the Brewers Cup competition, which will be performed in Round One and Finals Round of the competition.

B. 선수는 5분의 준비 시간과 10분의 경기 시간이 주어지며, 이 시간에 개별적으로 추출된 커피 3잔을 3명의 센서리 심사위원에게 프레젠테이션, 준비, 제공해야 한다.

Competitors will be given 5 minutes of Setup Time and 10 minutes of Competition Time to present, prepare, and serve 3 cups of coffee, each brewed individually, to 3 sensory judges.

C. 선수는 본인의 홀빈 커피를 사용하여 심사위원들에게 커피에 대한 경험을 향상시키는 프레젠테이션과 함께 음료를 서빙한다.

Competitors will utilize their own whole-bean coffee and serve beverages to the judges with an accompanying presentation that enhances the coffee experience.

D. 선수는 월드 브루어스컵의 심사 절차에 따라, 센서리 및 프레젠테이션 평가를 받는다. (아래 관련 섹션 참고)

The competitors will be evaluated by sensory and presentation evaluation in accordance with the World Brewers Cup judging protocols (see relevant section below).

3.2. 의무 서비스 Compulsory Service

A. 의무 서비스는 브루어스컵 대회에 포함된 2가지 형태의 커피 서비스 중 하나로, 준결선에서 이루어진다.

The Compulsory Service is 1 of the 2 types of coffee services in the Brewers Cup competition, performed in the Semi-Finals Round

대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원, 맞게 업데이트
The structure and rounds of the competition have been updated to include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.

컴페티션 바디는 준결선 라운드를 진행하지 않을 수 있다. 아래 자세한 사항 확인

Competition Bodies are not required to run the Semi-Finals Round. See details below.

<p>The beverages will be evaluated by sensory evaluation only and in accordance with the World Brewers Cup judging protocols (see relevant section below).</p> <p>의무 서비스에서 동반되는 기타 정보(시각적, 언어적, 감각적 등)는 평가되지 않으며, 그러한 정보는 제공되어서는 안 된다.</p> <p>In the Compulsory Service, accompanying information (visual, verbal, sensory, etc.) will not be evaluated and should not be presented.</p>			
<p>3.9 제공 잔 Service Vessel</p> <p>제공 잔은 심사위원에게 커피를 제공하기 위해 선수가 사용하는 컵, 서버, 또는 기타 용기를 의미한다.</p> <p>A service vessel is a cup, server, or other vessel in which the competitor serves the coffee beverage to the judges.</p> <p>...</p> <p>의무 서비스 중에 모든 선수는 커피를 공식 잔에 따라서 제공해야 한다.</p> <p>During the Compulsory Service all competitors must serve their coffee in the Standardized Service Vessel.</p> <p>오픈 서비스에서는 공식 잔 또는 본인이 준비해온 잔을 사용할 수 있다.</p> <p>During the Open Service competitors have the option to use the Standardized Service Vessels or service vessels of their own provision.</p>	<p>3.9 제공 잔 Service Vessel</p> <p>제공 잔이란 컵, 서버, 또는 추출된 커피를 담고 있는 기타 용기를 말한다.</p> <p>A service vessel is a cup, server, or other vessel that contains brewed coffee.</p> <p>의무 서비스에서, 추출된 커피가 “서빙 되었다”고 간주되고 평가되기 위해서는, 반드시 제공된 컵에 서빙되어야 한다.</p> <p>In Compulsory Service, brewed coffee must be served in the provided cup in order to be evaluated and deemed “served.”</p> <p>오픈 서비스에서, 선수는 추출된 커피를 컵에, 또는 컵과 함께 별도의 제공 잔에 담아 제시할 수 있다. 별도의 용기에 담아 제시하는 경우, 아로마 평가는 첫 번째 제공 잔에 담긴 커피를 통해 이루어진다.</p> <p>심사위원은 아로마 평가 후 컵에 커피를 담는다. 그 밖의 모든 요소는 컵에 담긴 커피를 통해 평가된다.</p> <p>In Open Service, competitors may either present brewed coffee in a cup, or in a separate service vessel alongside a cup. In the case of two vessels, aroma will be evaluated from the first service vessel. The judge will then pour the coffee into the cup. All other coffee components will be evaluated from the cup.</p> <p>각 심사위원에게는 제공 잔과 함께 개별적으로 서빙이 이루어져야 한다.</p> <p>Each judge must be served separately, and with their own service vessel(s).</p> <p>...</p>	<p>명확성을 위해 업데이트 Updated for clarity.</p>	<p>컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023년도 시즌에 적용하거나 2024년도 시즌에 적용할 수 있다.</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>
<p>6.3 준비 연습실 Preparation Practice Room</p>			
<p>무대에는 선수의 준비/연습실로 지정된 장소가 있다. 이 장소는 선수, 자원 봉사자, WBrC 관계자만이 사용할 수 있다. WBrC 심사위원, 미디어, 선수의 가족, 후원인은</p>	<p>선수의 준비실/연습실로 지정된 구역이 마련된다. 이 구역은 선수, 코치, 자원봉사자, 그리고 모든 WBrC</p>	<p>명확성을 위해 업데이트 Updated for clarity.</p>	<p>N/A</p>

WCE 이벤트 매니저의 동의 없이 출입할 수 없다. WCE 준비/연습실에 접근할 수 있는 이는 선수, 코치 1인, 보조인/통역인 1인만 가능하며 그 외의 경우 무대 매니저의 확인이 있어야 한다. 선수는 본인의 관리 책임 하에 장비, 액세서리 및 재료 등을 이곳에 보관할 수 있다. 이 장소에는 선수들이 잔 및 바 도구를 세척하는데 사용할 수 있는 식기 세척 공간도 포함된다. 선수는 자신의 도구 및 비품들을 청소하고 관리해야 할 의무가 있다. 자원봉사자와 대회 운영자는 선수 비품의 파손이나 분실에 대한 책임을 지지 않는다.

There will be a staging area designated as the competitors' preparation/practice room. This area will be reserved for the competitors, coaches, volunteers and any WBrC officials. WBrC judges, press/media, competitor's family members and supporters may not be present in this area without consent from the WCE event organizer. WCE preparation/practice room access will be restricted to the competitor, 1 coach, and 1 helper/interpreter, unless otherwise communicated by the stage manager. Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc. in this room at their own risk. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glass and brewing devices. Competitors are responsible for cleaning their own dishes and glassware and keeping track of these items. Runners and event staff are not responsible for breakage or loss of dishes or competitor items.

관리자들에게만 출입이 허용된다.

WBrC 심사위원, 언론, 선수들의 가족 및 응원단은 WCE 행사 주최측의 허가 없이 이 구역에 출입할 수 없다. WCE 준비실/연습실에 대한 출입 권한은 무대 매니저에게 이야기하지 않는 이상, 선수, 1명의 코치, 1명의 도우미/통역으로 제한된다. **백스테이지**

규칙을 위반하는 자에게는 무대 매니저가 경고를 줄 수 있다. 무대 매니저 또는 직원이 한 번 이상 경고를 준 이후에도 백스테이지 규칙을 위반하는 선수는 실격될 수 있다.

선수들은 연습실에 자신의 장비, 물품, 재료 등을 자신의 책임 하에 보관할 수 있다. 이 곳에는 잔과 추출 도구를 세척하기 위해 선수들이 사용할 수 있는 싱크대가 마련되어 있다. 선수들의 식기와 유리 그릇을 세척하고 관리할 책임은 선수에게 있다. 행사 도우미(러너)들과 직원들은 선수들의 용기나 물품의 분실 또는 파손에 대해 책임지지 않는다.

There will be a staging area designated as the competitors' preparation/practice room. This area will be reserved for the competitors, coaches, volunteers and any WBrC officials. WBrC judges, press/media, competitor's family members and supporters may not be present in this area without consent from the WCE event organizer. WCE preparation/practice room access will be restricted to the competitor, 1 coach, and 1 helper/interpreter, unless otherwise communicated by the stage manager. **Violators of the backstage rule will be warned by the Stage Manager. Competitors that violate backstage rules after being warned once by a stage manager or staff may be disqualified.** Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc. in this room at their own risk. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glass and brewing devices. Competitors are responsible for cleaning their own dishes and glassware and keeping track of these items.

Runners and event staff are not responsible for
breakage or loss of dishes or competitor items.

7.1 1라운드(예선) - 개요 Round One Competition - Summary

A. 예선전에는 의무 서비스와 오픈 서비스, 2개의 커피 서비스를 선보인다. 예선전 점수는 의무 서비스와 오픈 서비스 점수의 합계로 계산한다.

In Round One competitors will present 2 coffee services: Compulsory Service and Open Service. Scores for Round One will be calculated as the sum of scores for Compulsory Service and Open Service.

A. 1 라운드(예선)에서 선수는 오픈 서비스로 커피를 제공한다.

In Round One competitors will present coffee in Open Service

대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원에게 맞게 업데이트
The structure and rounds of the competition have been updated to include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.

컴페티션 바디는 준결선 라운드를 진행하지 않을 수 있다. 아래 자세한 사항 확인
Competition Bodies are not required to run the Semi-Finals Round. See details below.

7.2.6 추가 오픈 서비스 정보 Additional Open Service Information

7.3.6 A. 선수는 커피 맛을 향상시키고 실제 스페셜티 커피 업계에 모범이 될만한 서비스에 관한 프레젠테이션과 함께 커피를 선보여야 한다.

Competitors should present their coffees with an accompanying presentation that enhances the taste experience of the coffees and relates to exemplary service in a real-world specialty coffee experience.

7.3.6 B. 프레젠테이션은 선수의 커피 맛에 대한 묘사가 실제 맛과 어떻게 어울리는지를 평가하게 될 것이다.

The presentation will be evaluated based on how well the taste-experience matches the competitor's description.

A. 선수는 커피의 테이스트 경험을 향상시키고, 커피와 추출에 대한 폭넓은 이해를 선보이고, 실제 스페셜티 커피 경험의 모범이 되는 프레젠테이션을 동반하여 커피를 제공해야 한다.

Competitors should present their coffees with an accompanying presentation that enhances the taste experience of the coffees, demonstrates wider understanding of coffee and brewing, and relates to exemplary service in a real-world specialty coffee experience.

B. 프레젠테이션은 바리스타의 기술과 프레젠테이션 관련 점수는 물론 묘사어의 정확성을 기반으로 평가된다. 아래 평가에 대한 세부 사항을 참고할 수 있다.

The presentation will be evaluated based on accuracy of descriptors, as well as scores related to barista skills and presentation. See details on scoring, below.

오픈 서비스에서 찾고 있는 내용을 명확히 하기 위해 보충 업데이트
Verbiage updated to clarify what is being looked for in Open Service.

컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능
Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.

8. 준결선 - 개요 Semi-Finals Round - Summary

N/A

A. 준결선은 1 라운드에서 높은 점수를 얻은 상위 12명의 선수들이 참가한다.

The Semi-Finals Round consists of the top 12 scoring competitors from Round One.

B. 준선에서 선수들은 의무 서비스를 통해 커피를 제공한다.

In the Semi-Finals round, the competitors will present coffee via Compulsory Service.

C. 선수들은 준비 시간과 경기 시간을 지정받는다. 자신이 지정받은 시간에 준비 또는 경기를 시작할 준비가 되지 않은

대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원에게 맞게 업데이트
The structure and rounds of the competition have

컴페티션 바디는 준결선 라운드를 진행하지 않을 수 있다. 아래 자세한 사항 확인
Competition Bodies are not required to run the Semi-Finals Round. See details below.

	<p>선수는 실격된다. 만약 대회가 지연되더라도, 선수는 자신이 지정받은 시간에 준비를 시작할 수 있어야 한다.</p> <p>Competitors will be assigned a scheduled Setup Time and Competition Time. Competitors who are not ready to begin their Setup and/or Competition time at their designated time will be disqualified. If the competition is delayed, competitors should still be ready to begin their setup at the scheduled time.</p>	<p>been updated to include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.</p>	
9.1 결선 - 개요 Finals Round - Summary			
<p>8.1 A. 결선은 예선전 상위 6명의 선수들로 진행되며, 예선전의 의무 서비스 점수는 결선에 포함된다.</p> <p>The Final Round consists of the top 6 scoring competitors from Round One presenting Open Service presentations to 3 judges. The Compulsory Service scores from Round One will be carried over to the Finals round.</p>	<p>결선은 준결선 상위 6명의 선수들이 참가하며, 3명의 심사위원들에게 오픈 서비스를 제공한다. 준결선의 의무 서비스 점수는 결선 점수로 이월된다.</p> <p>The Final Round consists of the top 6 scoring competitors from the Semi-Final round presenting Open Service presentations to 3 judges. The Compulsory Service scores from semi-finals will be carried over to the Finals round.</p>	<p>대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원에게 맞게 업데이트</p> <p>The structure and rounds of the competition have been updated to include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.</p>	<p>컴페티션 바디는 준결선 라운드를 진행하지 않을 수 있다. 아래 자세한 사항 확인</p> <p>Competition Bodies are not required to run the Semi-Finals Round. See details below.</p>
12.2 1라운드(예선) 점수 Round One Scoring			
<p>11.2.1 평가표 분석 Scoresheet Breakdown</p> <p>A. WBrC 선수 평가표는 다음 요소로 구성된다.</p> <p>The WBrC competitor scoresheets are made up of the following elements:</p> <p>B. 컵 총점은 아로마, 플레이버, 후미, 산미, 바디, 밸런스 및 종합 평가(산미, 바디 및 밸런스 점수에 2를 곱한 값)의 7가지 컵 점수의 합계이다.</p> <p>The Total Cup Score is the sum of the 7 Cup Score components: Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Balance, and Overall (with the scores for Acidity, Body, and Balance multiplied by 2).</p> <p>C. 오픈 서비스 점수에는 맛 설명과 고객 서비스 점수에 2를 곱한 총 프레젠테이션 점수가 포함된다.</p> <p>Open Service scoring includes Total Presentation Score which is comprised of Taste Description and Customer Service scores multiplied by 2.</p> <p>D. 의무 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 센서리 균일성 점수에 2를 곱한 것이다.</p>	<p>12.2.1 평가표 세부 사항 Scoresheet Breakdown</p> <p>WBrC 선수 평가표는 다음 요소로 구성되어 있다:</p> <p>The WBrC competitor scoresheets are made up of the following elements:</p> <p>A. 추출된 커피 평가는 아로마, 플레이버, 후미, 산미, 마우스필, 단맛, 전체(Overall)라는 7가지 컵 점수의 합이다.</p> <p>The Brewed Coffee Evaluation is the sum of the 7 Cup Score components: Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Mouthfeel, Sweetness, and Overall.</p> <p>B. 바리스타 평가는 아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필이라는 (전체(Overall)를 제외한) 컵 점수 요소들에 대한 묘사 점수의 합이다. 또한 설명/준비, 고객 서비스/위생, 프레젠테이션 점수도 포함된다.</p> <p>The Barista Evaluation is the sum of the description scores for all Cup Score components, (except Overall): Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel. It also includes scores for Well</p>	<p>대회 평가 구조가 업데이트되어 세 가지 다른 점수에 걸친 바리스타 평가 범주와 새로운 "묘사어 정확도" 점수가 추가되어 선수의 커피 추출 기술에 다시 초점을 맞춘다. 커피 평가 섹션에서 현재 커핑 형식과 프로토콜을 커피 가치 평가 시스템으로 발전시키기 위한 SCA의 장기</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>

<p>The Total Head Judge Score for Compulsory Service is the Sensory Uniformity score multiplied by 2.</p> <p>E. 오픈 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 전반적인 작업 흐름 및 기술적 균일성으로 구성된다.</p> <p>The Total Head Judge Score for Open Service is comprised of Overall Workflow and Technical Uniformity.</p>	<p>Explained/Prepared, Customer Service/Hygiene, and Presentation.</p> <p>C. 오픈 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 전반적 작업 흐름 점수와 기술적 균일성 점수로 구성된다.</p> <p>The Total Head Judge Score for Open Service is comprised of Overall Workflow and Technical Uniformity scores.</p> <p>D. 의무 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 센서리 균일성 점수에 4를 곱하여 계산한다.</p> <p>The Total Head Judge Score for Compulsory Service is the Sensory Uniformity score multiplied by 4.</p>	<p>개발 프로젝트에서 확인된 커피 연구 및 관능 과학의 발전을 반영하도록 점수 속성과 점수 척도가 모두 조정되었다.</p> <p>The scoring structure of the competition has been updated to expand the number and types of barista evaluation categories across three different performance scores as well as the addition of new “accuracy of descriptor” scores, to refocus the competition on the competitor’s skill in brewing coffee. In the coffee evaluation section, both the attributes scored, and the scoring scale have been adjusted to reflect advances in coffee research and sensory science identified during the SCA’s long-term development project to evolve the current cupping form and protocol into a coffee value assessment system.</p>	
<p>11.2.3 오픈 서비스 채점 Open Service Scoring</p> <p>A. 오픈 서비스 스코어시트 총점은 센서리 심사위원 컵 총점을 총 프레젠테이션 점수와 더한 후 이를 1.4 로 나눈 점수다.</p> <p>The Open Service Total Score from each sensory judge is calculated by adding the Total Cup Score to the Total Presentation score and divided by 1.4.</p> <p>B. 서비스 총점은 3명의 센서리 심사위원의 오픈 서비스 점수를 더하고, 합계를 3으로 나누어 평균적인 센서리 심사위원 점수를 계산한다.</p>	<p>12.2.2 오픈 서비스 점수 Open Service Scoring</p> <p>A. 각 센서리 심사위원의 오픈 서비스 총점은 추출 커피 평가 점수에 바리스타 평가 점수를 합하여 계산한다.</p> <p>The Open Service Total Score from each sensory judge is calculated by adding the Brewed Coffee Evaluation scores to the Barista Evaluation scores.</p> <p>B. 선수의 오픈 서비스 점수는 3명의 센서리 심사위원이 각각 평가한 3개의 오픈 서비스 총점을 합산하여 계산한다.</p> <p>The competitor’s Final Open Service score is tabulated by adding the 3 Open Service Total Scores, 1 from each of the 3 sensory judges.</p>		<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>

<p>The competitor's Final Open Service score is tabulated by adding the 3 Open Service Total Scores, 1 from each of the 3 sensory judges, and dividing the total by 3 to calculate the Average Sensory Judge Score.</p> <p>C. 평균 센서리 심사위원 점수에 1.4를 곱한 다음 오픈 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점을 추가한다. 그런 다음 이 숫자를 1.6으로 나누고 시간 초과 페널티를 차감하여 선수의 오픈 서비스 최종 점수를 계산한다.</p> <p>The Average Sensory Judge Score is multiplied by 1.4, then added to the Total Head Judge Score for Open Service. This number is then divided by 1.6 and any overtime penalties are subtracted to calculate the competitor's Open Service Final score.</p> <p>D. 오픈 서비스의 최고 총점은 100점이다.</p> <p>The maximum possible Open Service Final score is 100.</p>	<p>C. 센서리 심사위원들의 오픈 서비스 점수 총점은 헤드 심사위원의 오픈 서비스 점수와 합한다. 시간초과로 인한 페널티를 감하여 선수의 오픈 서비스 최종 점수가 된다.</p> <p>The Sensory Judges combined Open Service Score is then added to the Total Head Judge Score for Open Service. Any overtime penalties are subtracted to calculate the competitor's Open Service Final score.</p> <p>D. 오픈 서비스 최종 가능 점수는 최대 411점이다.</p> <p>The maximum possible Open Service Final Score is 411.</p>		
--	--	--	--

12.2.3 의무 서비스 점수 Compulsory Service Scoring

<p>A. 선수의 의무 서비스 총점은 3명의 심사위원으로부터 나온 평가표를 모두 더하여 3으로 나누어 평균 컵 점수를 계산한다.</p> <p>The competitor's Final Compulsory Service score is tabulated by adding the 3 Total Cup Scores, 1 from each of the 3 sensory judges, and dividing the total by 3 to calculate the Average Total Cup Score.</p> <p>B. 평균 컵 총점에 1.4를 곱한 다음 의무 서비스에 대한 헤드 심사위원 점수를 추가한다. 그런 다음 이 숫자를 1.6으로 나누고 초과 시간 페널티를 차감하여 선수의 의무 서비스 최종 점수를 계산한다.</p> <p>The Average Total Cup Score is multiplied by 1.4, then added to the Total Head Judge Score for Compulsory Service. This number is then divided by 1.6 and any overtime penalties are subtracted to calculate the competitor's Compulsory Service Final Score.</p> <p>C. 의무 서비스 총점은 최대 100점이다.</p> <p>The maximum possible Compulsory Service Final Score is 100.</p>	<p>A. 선수의 의무 서비스 점수는 3명의 센서리 심사위원이 각각 평가한 3개의 컵 점수를 합하여 계산한다.</p> <p>The competitor's Compulsory Service score is tabulated by adding the 3 Total Cup Scores, 1 from each of the 3 sensory judges.</p> <p>B. 의무 서비스 점수에 헤드 심사위원의 의무 서비스 점수를 합한다. 의무 서비스 최종 점수는 최대 213점이다.</p> <p>The Compulsory Service score is added to the Total Head Judge Score for Compulsory Service. The maximum possible Compulsory Service Final Score is 213.</p>		<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>
---	--	--	--

12.2.4 1라운드(예선) 점수 Round One Score

<p>예선전 총점은 의무 서비스 점수와 오픈 서비스 점수를 합한다. 예선전 최고 총점은 200점이다.</p> <p>Round One Total Score is calculated by adding the Compulsory Service Final Score and the Open Service Final Score. The maximum possible Round One Score is 200.</p>	<p>1라운드(예선)의 총점은 오픈 서비스 점수이다.</p> <p>Round One Total Score is the Open Service score.</p>	<p>대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원에게 맞게 업데이트</p> <p>The structure and rounds of the competition have been updated to</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>
---	---	---	--

		include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.	
12.3 준결선 점수 Semi-Finals Round Scoring			
N/A	<p>준선의 점수는 의무 서비스 점수로만 이루어지며, 1 라운드(예선)의 오픈 서비스 점수는 포함되지 않는다.</p> <p>Semi-Finals round is scored only on the Compulsory Service score from that round and does not include the Open Service score from Round One.</p>	<p>대회의 구조와 라운드는 준결선을 포함하고 대회 3일간 진행되는 일정 및 선수 참가 인원에게 맞게 업데이트</p> <p>The structure and rounds of the competition have been updated to include a Semi-finals round and fit the number of competitors in the 3 competition days.</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>
12.5 동점 Tie Scores			
<p>예선전: 만약 결승을 위한 6위까지의 선수 중 두 명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다:</p> <p>In Round One: If there is a tie between two or more competitors that results in more than 6 competitors qualifying for the Finals Round, the procedure to determine placement be the following:</p> <p>A. 의무 서비스 총점이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.</p> <p>The competitor with the higher Total Compulsory Service score will be ranked higher.</p> <p>B. 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 “플레이버” 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.</p> <p>If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Flavor” scores on the Compulsory Service scoresheets will be ranked higher.</p> <p>C. 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 “밸런스” 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.</p> <p>If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Balance” scores on the Compulsory Service scoresheets will be ranked higher.</p> <p>D. 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 “종합 평가” 의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.</p>	<p>1 라운드(예선): 두 명 이상의 선수가 동점을 이뤄 준결선에 진출할 수 있는 선수가 12명 이상이 될 경우, 순위를 결정하기 위해 다음 절차를 따른다:</p> <p>In Round One: If there is a tie between two or more competitors that results in more than 12 competitors qualifying for the Semi-Finals Round, the procedure to determine placement be the following:</p> <p>A. “선수 평가” (묘사어의 정확성 점수와 선수 프레젠테이션 점수) 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.</p> <p>The competitor with the higher sum of “Competitor Evaluation” scores (accuracy of descriptors scores and the competitor presentation scores) will be ranked higher.</p> <p>B. 그래도 동점이 발생하면, “추출 커피 평가” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.</p> <p>If there is still a tie, the competitor with the higher sum of “Brewed Coffee Evaluation” scores will be ranked higher.</p> <p>C. 그래도 동점이 있을 경우, 커피 평가 내 “전체(Overall)” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.</p> <p>If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Overall” in Coffee Evaluation scores will be ranked higher.</p>	<p>동점은 업데이트된 평가 언어 및 기준에 따라 결정된다.</p> <p>Ties will be determined according to updated scoring language and criteria.</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>

If there is still a tie the competitor with the higher sum of "Overall" scores on the Compulsory Service scoresheets will be ranked higher.

E. 여전히 동점이라면, 결승은 상위 6위까지 동점자 모두가 다음 라운드로 진출한다.

If the scores are still tied the Finals Round will progress with however many competitors qualify with the top six scores.

결선: 만약 2명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다:

In the Finals Round: If there is a tie between two or more competitors, the procedure to determine final standings will be as follows:

A. 프레젠테이션 점수를 제외한 결선의 컵 총점이 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

The competitor(s) with higher sum of Finals Round Cup Scores (without the Presentation Scores) will be ranked higher.

B. 여전히 동점이라면, "고객 서비스" 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

If there is still a tie the competitor with the higher sum of "Customer Service" points will be ranked higher.

C. 여전히 동점이라면, "맛 설명" 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

If there is still a tie the competitor with the higher sum of "Taste Description" scores will be ranked higher.

만약 그래도 동점이 있을 경우, 인원수에 상관없이 상위 12개 점수를 받은 선수들이 준결선에 모두 진출한다. 준결선: 두 명 이상의 선수가 동점을 이룰 경우, 결선에 진출할 선수를 결정하기 위해 다음 절차를 따른다:

If the scores are still tied, the Semi-Finals Round will progress with however many competitors qualify with the top twelve scores. In the Semi-Finals Round: If there is a tie between two or more competitors, the procedure to determine final standings will be as follows:

A. "플레이버" 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

The Competitor with the higher sum of "Flavor" scores will be ranked higher.

B. 그래도 동점이 있을 경우, "후미" 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of "Aftertaste" scores will be ranked higher.

C. 그래도 동점이 있을 경우, "전체" 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of "Overall" scores will be ranked higher.

D. 그래도 동점이 있을 경우, 결선 인원수에 상관없이 상위 6개 점수를 받은 선수 모두 진출한다.

If the scores are still tied the Finals Round will progress with however many competitors qualify with the top six scores.

결선: 두 명 이상의 선수가 동점을 이룰 경우, 최종 순위 결정을 위해 다음 절차를 따른다:

In the Finals Round: If there is a tie between two or more competitors, the procedure to determine final standings will be as follows:

A. 의무 서비스와 결선 오픈 서비스의 (추출 커피 평가 점수를 제외한) "선수 평가" 점수가 더 높은 선수 더 높은 순위를 차지한다.

The competitor(s) with higher sum of Competitor Evaluation scores (without the Brewed Coffee Evaluation scores) from both Compulsory & Final Open Service will be ranked higher.

B. 그래도 동점이 있을 경우, "추출 커피 평가" 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of Brewed Coffee Evaluation scores will be ranked higher.

	<p>C. 그래도 동점이 있을 경우, “정확성” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.</p> <p>If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Accuracy” scores will be ranked higher.</p>																		
14. 평가 척도 및 점수 Evaluation Scale & Scoring																			
<p>13. 평가 점수 Evaluation Scale</p> <p>평가 점수는 예선전과 결선 평가표 모두 동일하다.</p> <p>The evaluation scale is the same for both Round One and Finals Round score sheets.</p> <p>Unacceptable : 0 Acceptable : 4.00 - 4.75 Average : 5.00 - 5.75 Good : 6.00 - 6.75 Very Good : 7.00 - 7.75 Excellent : 8.00 - 8.75 Extraordinary : 9.00 - 10.00</p> <p>심사위원들은 각각 설명하는 단어와 함께 평가표에 숫자로 점수를 기입해야 한다.</p> <p>Judges should consider the numerical score to be a code that corresponds with each descriptive word.</p> <p>중간 점수는 0.25점이 사용될 수 있으며, 심사위원들은 0.25보다 적은 점수를 줄 수 없다.</p> <p>Intermediary scores may be utilized in 0.25-point increments, and judges may not use scoring increments smaller than 0.25 points.</p> <p>0점은 기준에 미달하는 서비스를 제공하거나 전문성, 상식, 기본 규칙을 위배한 경우에 받게 된다.</p> <p>A score of Unacceptable (0) is reserved for situations of clear and egregious violations of the Rules, common sense, or minimum standards of professionalism or service.</p> <p>13.1. 커피 점수 평가 범위 Cup Score Evaluation Scale</p> <p>커피 점수의 평가 범위는 다음과 같다.</p> <p>Cup scores are limited to the following range:</p> <table border="1"> <tr> <td>6.00 Good</td><td>7.00 Very Good</td><td>8.00 Excellent</td><td>9.00 Extraordinary</td></tr> <tr> <td>6.25</td><td>7.25</td><td>8.25</td><td>9.25</td></tr> <tr> <td>6.50</td><td>7.50</td><td>8.50</td><td>9.50</td></tr> <tr> <td>6.75</td><td>7.75</td><td>8.75</td><td>9.75 - 10.00</td></tr> </table>	6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Excellent	9.00 Extraordinary	6.25	7.25	8.25	9.25	6.50	7.50	8.50	9.50	6.75	7.75	8.75	9.75 - 10.00	<p>14.1 평가 유형 Types of Scoring</p> <p>다음과 같은 4가지 방식으로 평가한다:</p> <p>There are 4 types of scoring:</p> <p>숫자 점수 (커피 평가): 0-9 숫자 점수 (정확성): 0-3 숫자 점수 (인상): 0-3 숫자 점수 (경험): 0-6</p> <p>Numeric Score (Coffee Evaluation): 0-9 Numeric Score (Accuracy): 0-3 Numeric Score (Impression): 0-3 Numeric Score (Experience): 0-6</p> <p>14.2 평가 척도 Evaluation Scales</p> <p>평가 척도는 다음과 같다:</p> <p>The evaluation scales are as follows:</p> <p>14.2.1 숫자 점수 (커피 평가) Numeric Score (Coffee Evaluation)</p> <p>괄호 안의 표현들은 품질에 대한 평가자의 인식을 평가하는 데 사용하는 9점 쾌락 척도와 일관성을 위한 것이다. 점수 범위는 0-9점까지이지만, 본 대회에서 1-3점은 사용되지 않을 것으로 예상된다.</p> <p>The words in parentheses are meant to draw parallels to 9-point hedonic scale used to evaluate an assessor's perception of quality. Although the scoring range is a full 0-9, we do not anticipate the use of scores 1-3 in the context of the competition.</p> <p>0-평가할 것이 없음 None to evaluate (1-극도로 낮음 Extremely Low) (2-매우 낮음 Very Low) (3-낮음 Moderately Low) 4-받아들일 만한 수준(약간 낮음) Acceptable (Slightly Low) 5-평균(높지도 낮지도 않음) Average (Neither High nor Low) 6-좋음(약간 높음) Good (Slightly High) 7-아주 좋음(높음) Very Good (Moderately High) 8-탁월함(아주 높음) Excellent (Very High) 9-아주 뛰어남(극히 높음) Extraordinary (Extremely High)</p>	<p>앞으로 본 대회에는 4가지 유형의 평가를 이행한다.</p> <p>There are now 4 types of scoring for this competition.</p> <p>이러한 변화는 커피 형식과 프로토콜을 커피 가치 평가 시스템으로 발전시키려는 SCA의 장기 프로젝트에서 확인된 관능 분석과 관련된 연구 정보의 직접적인 결과이다.</p> <p>These changes come as a direct result of research information related to sensory analysis identified during the SCA's long-term project to evolve the cupping form and protocol into a coffee value assessment system.</p> <p>뚜렷하게 다른 유형의 감각 분석(묘사적 및 정동적 분석)을 분리하려는 노력의 일환으로 새로운 유형의 평가 척도를 만들었다.</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>
6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Excellent	9.00 Extraordinary																
6.25	7.25	8.25	9.25																
6.50	7.50	8.50	9.50																
6.75	7.75	8.75	9.75 - 10.00																

심사위원들은 평가표에 Good(좋음), Very Good(매우 좋음), Excellent(뛰어남), Extraordinary(매우 뛰어남) 등으로 평가해야 한다.

Judges should use the Evaluation Scale of: Good, Very Good, Excellent, and Extraordinary.

심사위원들은 6.00보다 낮은 점수를 줄 수 없다. Good(좋음) 이하로 평가한 경우에도 6.00의 점수를 주어야 한다.

Judges may not use scores lower than 6.00. Evaluations below the description of "Good" should be given a score of 6.00.

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서 9점이다. 소수점 자리는 허용되지 않는다. 0점은 해당 카테고리를 평가할 대상이 없음을 뜻한다. (예, 심사위원에게 평가할 커피가 제공되지 않음) 0-3점을 부여하기 위해선 헤드 심사위원의 승인이 필요하다.

위의 점수 및 용어는 SCA의 커피 가치 평가(Coffee Value Assessment)에 따른 정동 평가를 반영하는 것이다

(<https://sca.coffee/value-assessment>).

Available scores range from 0 to 9. Half points are not permissible. A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category (e.g., that no coffee was served to the judge to evaluate). Scores of 0-3 require the approval of the Head Judge. These scores and terms are reflective of the affective assessment completed under the SCA's forthcoming Coffee Value Assessment System

(<https://sca.coffee/value-assessment>).

The Coffee Evaluation Scale is for coffee evaluation only, in both Open Service and Compulsory Service.

14.2.2. 숫자 점수 (정확성) Numeric Score (Accuracy)

괄호 안의 표현은 WCC에서 흔히 경험 평가에 사용되는 전통적 6점 척도와 일관성을 유지하기 위한 묘사 단어이다.

The words in parentheses are meant to draw parallels to the descriptive words used in the traditional 6-point scale used to evaluate experience common across the WCCs.

0-평가할 것이 없음 None to evaluate

1-그다지 정확하지 않음 (수용할 수 있음/평균) Not very accurate (acceptable/average)

2-어느 정도 정확함 (좋음/매우 좋음) Somewhat accurate (good/very good)

3-매우 정확함 (탁월함/매우 뛰어남) Very accurate (excellent/extraordinary)

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서 3점이다. 소수점 자리는 허용되지 않는다.

심사위원은 다음과 같이 점수를 부여해야 한다: 0점은 이 항목에서 평가를 할 수 있는 대상이 없음을 뜻한다. (예, 묘사어가 제시되지 않음) 1점은 이 항목의 요소들이 부정확하거나 아주 정확하지는 않음을 뜻한다. (수용할 수 있음/평균) 2점은 이 항목의 요소들이 어느 정도 정확함을

In an effort to separate distinctly different types of sensory analysis (descriptive and affective analysis), new types of scoring and scoring scales were created.

새로운 평가 척도에 대한 웨비나는 2023년에 제공된다.

Webinars about the new scoring scales will be available in 2023.

뜻한다. (좋음/아주 좋음) 3점은 이 항목의 요소들이 대체적으로 또는 모두 정확함을 뜻한다. (탁월함/아주 뛰어남) 일부 점수들은 가중치가 부과되며 2 또는 4가 곱해진다. 0점을 부여하려면 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.

Available scores range from 0 to 3. Half points are not permissible. Judges should score as follows: A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category (e.g., no descriptors were named). A score of 1 indicates that the elements in this category were incorrect or not very accurate (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category were somewhat accurate (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category were mostly or all accurate (excellent/extraordinary). Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4. Scores of 0 require the approval of the head judge.

이러한 점수 유형은 선수 평가 섹션의 오픈 서비스 점수에서 확인할 수 있으며, 컵 점수 요소를 위해 제시된 묘사어의 정확성 점수가 해당된다.

This type of score is found in Open Service in the Competitor Evaluation section and is relative to the accuracy of descriptors named for the Cup Score components.

14.2.3. 숫자 점수 (인상) Numeric Score (Impression)

0-수용 불가 Unacceptable

1-그다지 정확하지 않음 (수용할 수 있음/평균) Not very (acceptable/average)

2-어느 정도 정확함 (좋음/매우 좋음) Somewhat (good/very good)

3-매우 정확함 (탁월함/매우 뛰어남) Very (excellent/extraordinary)

사용할 수 있는 점수 범위는

0점에서3점이다. 소수점 자리는 허용되지 않는다. 수용 불가 (0) 점수는 분명하고 극심한 규칙 위반, 또는 고객 서비스 및 위생에 대한 최소한의 기준 미달의 경우에만 부여할 수 있다. 0점을 부여하기 위해선 헤드 심사위원의 승인이 필요하다.

Available scores range from 0 to 3. Half-points are not permissible. A score of Unacceptable (0) is reserved for situations of clear and egregious violations of the Rules, or minimum standards of customer service and hygiene. Scores of 0 require approval of the Head Judge.

1점은 해당 항목의 요소들이 낮거나

평균적인 인상을 남겼음을 뜻한다. (수용할

수 있음/평균) 2점은 해당 항목의 요소들이 좋거나 뒤섞인 인상을 남겼음을 뜻한다. (좋음/아주 좋음) 3점은 해당 항목의 요소들이 높은 인상을 남겼음을 뜻한다. (탁월함/아주 뛰어남) 일부 점수는 2를 곱해 가중치가 부여된다.

A score of 1 indicates that the elements in this category made a low or average impression (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category made a good or mixed impression (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category made a high impression (excellent/extraordinary). Certain scores are weighted by 2.

이러한 점수 유형은 바리스타 평가 섹션 내 오픈 서비스 점수에서 확인할 수 있으며, 고객 서비스/위생 인상 점수가 해당된다.

This type of score is found in Open Service in the Barista Evaluation section and is relative to the impression of Customer Service/Hygiene.

14.2.4. 숫자 점수 (경험) Numeric Score (Experience)

0-수용 불가 Unacceptable

1-수용 가능 Acceptable

2-평균 Average

3-좋음 Good

4-아주 좋음 Very Good

5-훌륭함 Excellent

6-아주 뛰어남 Extraordinary

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서 6점이다. 1점에서 6점 사이에 0.5점을 사용할 수 있다. 심사위원은 점수 척도의 전 범위를 충분히 사용할 것이 권장된다. 낮은 점수는 질 낮은 경험을, 높은 점수는 더 좋은 경험을 뜻한다. 일부 점수에는 2 또는 4를 곱해 가중치가 부여될 수 있다.

Available scores range from 0 to 6. Half points are permissible in the range of 1 to 6. Judges are encouraged to use the full range of scores. Low numbers indicate a poorer experience and higher indicates a better experience. Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4.

수용 불가 (0) 점수는 분명하고 극심한 규칙 위반, 또는 프로 정신 및 서비스에 대한 최소한의 기준 미달의 경우에만 부여할 수 있다. 0점을 부여하기 위해선 헤드 심사위원의 승인이 필요하다.

	<p>A score of Unacceptable (0) is reserved for situations of clear and egregious violations of the Rules, or minimum standards of professionalism or service. Scores of 0 require approval of the Head Judge.</p> <p>이러한 점수 유형은 바리스타 평가 내 오픈 서비스 점수에서 발견할 수 있으며, 설명/준비 및 프레젠테이션 점수가 해당된다. 또한 헤드 심사위원 평가표의 전체 작업 흐름 및 기술적 균일성 점수도 해당된다.</p> <p>This type of score is found in Open Service in the Barista Evaluation and is relative to the Well Explained/Prepared and Presentation scores. It is also found in the Head Judge scoresheet for Overall Workflow and Technical Uniformity.</p>		
15. 커피 평가 Coffee Evaluation			
<p>14.2. 커피 점수 항목 Cup Score Components</p> <p>14.2.1. 아로마 Aroma</p> <p>일반적으로 커피 향미 특성의 범위는 커피 원산지의 성향에 준한다. 반대로 커피 향미 특성의 강도는 커피의 로스팅 정도와 추출 시간, 커피의 수분과 산화를 방지하기 위한 포장 방법 등 커피의 신선도와 관련이 있다.</p> <p>Generally speaking, the range of the coffee's aromatic character corresponds to the origin of coffee. In contrast, the intensity of aromatic character generally relates to the freshness of a coffee, as measured by the length of time between roasting and brewing and depending on the type of packaging used to provide moisture and oxygen protection for the beans.</p> <p>14.2.2. 플레이버 Flavor</p> <p>커피의 플레이버는 커피를 마실 때 처음 느껴지는 아로마와 후미의 산미에 의해 표현되는 그 “중간 범위”에서 표현된다. 이것은 입에서 코로 넘어가는 비강과 미각에서 혼합되어 느껴지는 감각이다. 커피를 입 안 전체에서 느낄 수 있도록 커피가 강력하게 흡입되었을 때 느껴지는 있는 강도, 품질 그리고 맛과 향의 복합성을 평가하여 채점해야 한다.</p> <p>Flavor represents the coffee's principal character, the "mid-range" notes, in between the first impressions given by the coffee's first aroma and acidity to its final aftertaste. It is a combined impression of all the gustatory (taste bud) sensations and retro-nasal aromas that go from the mouth to nose. The score given for Flavor should account for the intensity, quality and complexity of its combined taste and aroma, experienced when the coffee is slurped into the mouth</p>	<p>심사위원은 평가표에 있는 각 요소에 대한 자신의 인식과 해당 요소가 품질의 관점에서 봤을 때 시장에서 어떻게 평가될 것인지에 대한 자신들의 이해를 바탕으로 각 요소들의 인상을 평가한다.</p> <p>전체(Overall) 섹션은 요소들의 조합을 고려한다.</p> <p>Judges will rate their impression of quality of each component on the scoresheet, based on their perception of the component and their understanding of how that component will be valued in the marketplace from a quality perspective. The Overall section takes into consideration the combination of the components.</p> <p>15.2 컵 점수 구성요소 Cup Score Components</p> <p>15.1.1 아로마 Aroma</p> <p>“아로마”는 추출된 커피의 향을 말한다. 심사위원은 먼저 아로마의 강도를 평가하여 평가표의 척도를 이용해 샘플의 강도에 대한 본인의 인식을 표시한 다음, 아로마의 복잡성과 명료성 평가를 한다. 마지막으로, 심사위원은 추출된 커피의 아로마와 특히 관련한 묘사어들을 적는다. (예, “프루티”, “달콤한”, “초콜릿” 등)</p> <p>“Aroma” is defined as the smell of the coffee brew. Judges will first evaluate the intensity of the aroma, marking their perception of the sample's intensity using the scale on the scoresheet, before evaluating and noting their perception of the aroma's complexity and clarity. Finally, judges will note any descriptors that are especially associated with the aroma of the brewed coffee (e.g., “fruity,” “sweet,” “chocolate”).</p> <p>15.1.2. 플레이버 Flavor</p>	<p>위 확인</p> <p>See above.</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>

vigorously so as to involve the entire palate in the evaluation.

14.2.3. 후미 Aftertaste

후미는 커피를 뱉거나 삼킨 후에 남아 있는 입천장 뒷부분으로부터 퍼지는 긍정적인 커피의 맛과 향의 여운과 그 지속성으로 정의된다. 만약 후미가 커피의 전반적인 맛을 감하는 경우(예를 들어 떼거나 쓴) 낮은 점수를 받게 될 것이다. 반면 후미를 통해 커피의 맛이 긍정적으로 느껴질 경우 높은 점수를 받게 될 것이다.

Aftertaste is defined as the length of positive flavor (taste and aroma) qualities emanating from the back of the palate and remaining after the coffee is expectorated or swallowed. If the Aftertaste detracts from the experience of the cup (e.g. astringency or bitterness), lower marks should be given; whereas if the aftertaste contributes positively to the experience of the cup, higher marks should be given.

14.2.4. 산미 Acidity

산미는 긍정적인 맛을 표현할 때는 “선명한/밝은”이라 정의되고, 부정적인 맛으로 표현될 때는 “신맛”으로 정의한다. 좋은 산미는 커피의 생기 발랄함, 단맛 그리고 신선한 과일의 특성을 가질 때 최고로 여겨지며 마시는 순간 입안에서 즉각적으로 경험할 수 있는 특성이다. 너무 강하거나 지배적인 산도는 불쾌하게 느껴지고, 과한 산미는 전반적인 향미 구성에 있어서 부적절할 것이다.

Acidity is often described as “brightness” when favorable or “sour” when unfavorable. At its best, acidity contributes to a coffee’s liveliness, sweetness, and fresh fruit character and is almost immediately experienced and evaluated when the coffee is first slurped into the mouth. Acidity that is overly intense or dominating may be unpleasant, however, and excessive acidity may not be appropriate to the flavor profile of the sample.

평가표의 수평 눈금에 표시된 최종 점수는 해당 커피의 원산지 특성, 또는 커피의 로스팅 정도 사용처와 같은 다른 요인으로 인해 기대되는 향미 프로파일을 기준으로 심사위원이 실제로 인지한 품질을 의미한다. 심사위원은 선수가 제공한 커피의 원산지, 품종, 혹은 가공 정보와 실제로 제공된 커피와의 관련성을 적극적으로 고려해서 평가할 것을 권장한다. 산미의 강도가 높거나 낮은 경우

“플레이버”는 기본맛 (단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛, 감칠맛)에 대한 지각과, 대체로 역류성 비강 후각(retro-nasally)으로 인식되는 아로마 특성의 조합이다. 플레이버는 첫 아로마와 마지막 애프터 테이스트의 산미 사이에서 느껴지는 “중간” 노트로 커피의 중추적 특성이다. 이것은 미각(미뢰)과 입에서 코로 넘어가는 역류성 비강 후각 아로마의 혼합된 인상이다. 플레이버에 해당하는 점수는 커피를 입에 넣었을 때 최대한의 구개(palate)를 활용하여 경험되는 맛과 아로마의 합쳐진 강도, 질, 그리고 복잡성을 고려해야 한다. “Flavor” is defined as the combined perception of basic tastes (including sweet, sour, salty, bitter, and umami) and aromatic qualities, mostly perceived retro-nasally. It represents the coffee’s principal character, the “mid-range” notes, in between the first impressions given by the coffee’s first aroma and acidity to its final aftertaste. It is a combined impression of all the gustatory (taste bud) sensations and retro-nasal aromas that go from the mouth to nose. The score given for Flavor should account for the intensity, quality, and complexity of its combined taste and aroma, experienced when the coffee is sipped into the mouth involving as much of the palate as possible during evaluation.

15.1.3. 후미 Aftertaste

커피 커핑에서 “플레이버”와 긴밀하게 연관된 “후미”는 커피를 삼키거나 뱉어 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 기본맛과 아로마적 특성의 혼합된 감각으로 정의된다. 심사위원은 커피를 뱉거나 삼킨 뒤에 남아있는 것과 구개 후면에서 발산되는 긍정적인 플레이버(맛과 아로마)의 길이를 기반으로 평가한다. 만약 후미가 해당 커피에 대한 경험을 저하시킬 경우 (예, 떼은 맛, 쓴 맛), 낮은 점수가 주어지고, 커피에 대한 경험에 긍정적으로 기여할 경우, 높은 점수가 주어진다.

Closely related to “Flavor,” “Aftertaste” is defined in coffee cupping as the combined sensation of basic tastes and aromatic qualities that remain after coffee has left the mouth, either via swallowing or spitting. Judges will evaluate Aftertaste based on the length of positive flavor (taste and aroma) qualities emanating from the back of the palate and remaining after the coffee is expectorated or swallowed. If the Aftertaste detracts from the experience of the cup (e.g., astringency or bitterness), lower marks should be given;

모두, 산미의 품질이 좋고 전체적인 맛과 어우러져 좋은 맛을 낸다면 높은 점수를 받을 수 있다.

The final score marked on the horizontal tick-mark scale should reflect the judge's perceived quality for the Acidity, relative to the expected flavor profile, based on origin characteristics and/or other factors (degree of roast, intended use, etc.). Judges are encouraged to link the origin, variety, or processing information of the coffee given by competitor to what has been delivered in the cup. Low or High intensities of Acidity can score well if the quality of acidity is high and works well with the overall experience of the cup.

14.2.5. 바디 Body

바디는 입안에서 느껴지는, 특히 입천장과 혀 사이에서 느껴지는 액체의 촉감에 기준을 둔다. 묵직하거나 가벼운 무게감을 가진 커피 모두 입안에서 느껴지는 촉감이 좋을 경우 높은 점수를 받을 수 있다. 어떤 샘플은 무게감이 가볍지만 입 안에서 긍정적인 촉감을 줄 수 있다. 반대로, 무게감이 높을 것으로 기대되는 커피의 경우 무게감의 정도가 다름에도 불구하고 동일하게 좋은 점수를 받을 수 있다. 심사위원은 선수가 전달한 커피 원산지, 품종, 가공 방식에 대한 정보와 실제 제공된 커피와의 관련성을 적극적으로 고려해서 평가할 것을 권장한다.

The quality of body is based upon the tactile feeling of the liquid in the mouth, especially as perceived between the tongue and roof of the mouth. Samples with light or heavy body may receive high scores relative to the quality of the tactile feeling in the mouth. Some samples with lighter Body may also have a pleasant feeling in the mouth. However, coffees expected to be high in body can receive equally high preference scores although their intensity rankings will be quite different. Judges are encouraged to link the origin, variety, or processing information of the coffee given by competitor to what has been delivered in the cup.

14.2.6. 밸런스 Balance

커피의 플레이버, 후미, 산미, 바디의 다양한 모든 측면이 어떻게 서로 보완되거나 상충되는지를 볼 수 있는 것이 밸런스이다. 만일 커피의 향이나 맛이 부족하거나, 특정한 속성이 다른 특징들을 가린다면 밸런스 점수가 낮아질 것이다.

How all the various aspects of Flavor, Aftertaste, Acidity and Body of the sample work together and complement or contrast to each other is Balance. If the sample is

whereas if the aftertaste contributes positively to the experience of the cup, higher marks should be given.

15.1.4. 산미 Acidity

“산미”는 커피의 산도에 대한 테이스터의 인식을 말하며, 긍정적인 때는 “밝음(brightness)”으로, 부정적인 때는 “시다(sour)”고 표현되기도 한다. 산미가 좋은 커피일 경우, 산미는 커피의 활기, 단맛, 생과일 같은 특성에 기여하며, 커피를 입에 처음 slurping 하자마자 거의 즉시 경험되고 평가된다. 산미가 너무 강하거나 압도적인 경우 불쾌할 수 있으며, 과도한 산미는 추출된 커피의 플레이버 프로파일에 적절하지 않을 수 있다. 심사위원은 산미의 강도를 먼저 평가하고, 낮음부터 높음에 해당하는 해당 척도에 기록한 다음, 해당 커피의 산미와 특히 관련되는 묘사어를 기입한다. 널리 이해될 수 있는 묘사어가 좋다.

“Acidity” is defined as the perception of acid in coffee, often described as “brightness” when favorable or “sour” when unfavorable. At its best, acidity contributes to a coffee’s liveliness, sweetness, and fresh fruit character and is almost immediately experienced and evaluated when the coffee is first slurped into the mouth. Acidity that is overly intense or dominating may be unpleasant, however, and excessive acidity may not be appropriate to the flavor profile of the brewed coffee.

Judges will first evaluate the intensity of acidity in the brewed coffee, from low to high, recording it in the corresponding scale, before noting any descriptors that are especially associated with the acidity of a coffee. Broadly understandable descriptors are most valuable.

15.1.5. 단맛 Sweetness

“단맛”은 추출된 커피의 달콤한 맛 또는 향에 대한 인상이다. 만약 심사위원이 특정 샘플을 “달콤하다”고 인식할 경우, 심사위원은 인식된 달콤함의 강도를 낮음에서 높음에 해당하는 척도에 평가하고, 해당 샘플의 달콤함과 특별히 관련 있는 묘사어를 기입한다. (예, “브라운 슈거”, “기분 좋은(pleasant)”, “과도한(overpowering)”) “Sweetness” is defined as the impression of a sweet taste or scent in brewed coffee. If a judge perceives a sample as “sweet,” they will evaluate the intensity of perceived sweetness in the brewed coffee, from low to high, before noting any descriptors that are especially

lacking in certain aroma or taste attributes or if some attributes are overpowering, the Balance score would be reduced.

14.2.7. 종합 평가 Overall

“종합 평가”는 개별 심사위원이 평가한 커피의 전체적인 통합 평가를 의미한다. 높은 점수를 받은 항목이 있다 할지라도, 전체적으로 “기대에 부합”하지 못한다면 낮은 점수를 받을 수 있다. 커피의 특성에 대한 기대에 부합하고 특별한 원산지 향미의 좋은 품질을 발현했다면 높은 점수를 받을 수 있다. 개별 항목 점수에 반영되지 못한 훌륭하고 선호할만한 특징이 있다면 더 높은 점수를 받을 수도 있을 것이다. 이 종합 평가에서 심사위원들의 개인적인 소견을 반영할 수 있다.

The “overall” scoring aspect is meant to reflect the holistically integrated rating of the sample as perceived by the individual judge. A sample with many highly pleasant aspects, but not quite “measuring up” would receive a lower rating. A coffee that met expectations as to its character and reflected particular origin flavor qualities would receive a high score. An exemplary example of preferred characteristics not fully reflected in the individual score of the individual attributes might receive an even higher score. This is the step where the judges make their personal appraisal.

associated with the perceived sweetness of the sample (e.g., “brown sugar,” “pleasant,” “overpowering”).

15.1.6. 마우스필 Mouthfeel

“마우스필”은 추출된 커피의 (플레이버가 아닌) 두께감과 질감에만 의존하여 입 안에서 느껴지는 커피의 촉각적 감각이다. “두께감(Thickness)”이란 추출된 커피의 무게감 또는 점성을 일컬으며 (예, “가벼운”, “무거운”), “질감(texture)”은 걸쭉스러움이나 부드러움에 해당하는 감각을 말한다.

(“거친”, “크리미한”, “부드러운”, “입을 마르게 하는”) 심사위원은 “두께감” (“무게” 또는 “점도”)을 먼저 평가하고 이를 평가표의 “강도” 척도에 기입한 다음, 해당 커피의 두께감 또는 질감과 특히 관련되는 묘사어를 기입한다. 마우스필이 가볍거나 무거운 커피는 입 안의 촉각적 특성에 따라 높은 점수를 받을 수 있다. 마우스필이 가벼운 커피가 입 안에 기분 좋은 느낌을 불러일으킬 수 있다. 그러나 바디가 높을 것으로 예상되는 커피는 강도 순위와 상관없이 높은 선호 점수를 받을 수도 있다.

“Mouthfeel” is defined as the tactile sensation of coffee in the mouth, based solely on a coffee brew’s thickness and texture (not flavor). “Thickness” refers to the perceived weight or viscosity of the brew (e.g., “thin” or “light,” “thick” or “heavy”), while “texture” refers to the perceived sensation of grittiness or smoothness (“rough,” “creamy,” “smooth,” “mouth-drying”). Judges will first evaluate the “thickness” (“weight” or “viscosity”) of the brewed coffee and mark this as “intensity” using the scale on the scoresheet, before noting any descriptors that are especially associated with the thickness or texture of the coffee. Brews with light or heavy mouthfeel may receive high scores relative to the quality of the tactile feeling in the mouth. Some brews with lighter mouthfeel may also have a pleasant feeling in the mouth. However, coffees expected to be high in body can receive equally high preference scores although their intensity rankings will be quite different.

15.1.7. 전체 Overall

“전체(overall)” 점수는 개별 심사위원이 인식한 샘플의 종합적 평가를 반영한다. “균형”, 즉 플레이버, 후미, 산미, 마우스필, 단맛이라는 다양한 측면들이 어떻게 작용하는지, 서로를 어떻게 보완하거나 서로 대비되는지가 이 점수에 고려될 수 있다. 샘플의 안정성에 대한 심사위원의

	<p>인식 또는 샘플이 식으면서 시간 지남에 따라 특성은 “유지”하는 정도가 이 점수에 영향을 미칠 수 있다. 여러 기분 좋은 개별 요소들을 갖추었지만 “기대에 부응하지” 못하는 커피는 낮은 점수를 받는다. 개별 특성 점수에 완전히 반영되지 않은 긍정적 특성들을 갖춘 경우 더 높은 점수를 받을 수 있다. 이 단계는 심사위원이 개인적 평가를 하는 단계다.</p> <p>The “overall” scoring aspect is meant to reflect the holistically integrated rating of the sample as perceived by the individual judge. The perception of “balance,” or how the various aspects of Flavor, Aftertaste, Acidity, Mouthfeel, and Sweetness of the sample work together and complement or contrast to each other, may factor into this score. A judge’s perception of the stability of the sample, or how well it “holds” its character over time as it cools, may also factor into this score. A sample with many highly pleasant aspects, but not quite “measuring up” would receive a lower rating. An exemplary example of preferred characteristics not fully reflected in the individual score of the individual attributes might receive an even higher score. This is the step where the judges make their personal appraisal.</p>		
16. 커피 평가 절차 Coffee Evaluation Procedure			
<p>A. 심사위원은 커피가 제공되자마자 아로마를 평가한다. 의무 서비스 라운드에서, 헤드 심사위원은 아로마 평가 시작 전에 헤드 심사위원 평가를 위한 커피 샘플을 피펫을 사용해 채취한다. 이 샘플은 반드시 아로마 평가가 시작되기 전에 채취해야 한다. 커피의 온도가 내려가면서 향의 강도가 약해지므로 향기에 대한 평가는 가능한 빨리 평가해야 한다.</p> <p>As soon as the coffee beverage is finally served, the judges evaluate the Aroma component. During the compulsory round, the head judge will take a sample of the coffee with a pipette for head judge evaluation before evaluating the aroma. This sample must be taken before the aroma is evaluated. It is important to evaluate this as quickly as possible because the intensity of aroma will decline as the beverage temperature declines.</p> <p>B. 이 때 심사위원이 필요하다고 판단할 경우 커피 음료를 표준 서비스 용기에 옮겨 담을 수 있다.</p> <p>The coffee beverage may, at this time, be decanted into the standardized service vessel if the judges deem necessary.</p> <p>C. 커피가 70°C 정도로 식으면 맛에 대한 평가를 시작한다. 음료를 흡입할 때는 스푼을 사용하거나 제공된 잔에 바로 입을</p>	<p>A. 커피가 제공 잔에 (또는 최종 컵에) 서빙되자마자, 심사위원은 커피의 아로마를 평가한다. 의무 서비스의 경우, 센서리 심사위원이 아로마를 평가하기 전에 헤드 심사위원이 센서리 균일성(Sensory Uniformity) 항목을 평가하기 위해 샘플을 덜어간다. 음료의 온도가 하락하면서 아로마 강도가 하락하기 때문에, 이 과정을 최대한 빠르게 진행하는 것이 중요하다.</p> <p>As soon as the coffee is served in the service vessel (or final cup), the judges will evaluate the coffee’s Aroma. During the Compulsory Round, the Head Judge will remove a sample to evaluate for Sensory Uniformity before the Sensory Judges may evaluate Aroma. It is important to evaluate this as quickly as possible because the intensity of aroma will decline as the beverage temperature declines.</p> <p>B. 필요할 경우, 이 시점에서 최종 잔으로 커피 음료를 디캔팅할 수 있다.</p> <p>The coffee beverage may, at this time, be decanted into the final cup if necessary.</p> <p>C. 샘플이 약 70°C 정도로 식으면 평가를 시작한다. 심사위원은 최종 컵으로 직접 마시며, 입 안의 최대한 많은 면적, 특히 혀와 입천장의 최대한 많은 면적이 커피와 닿게 해야 한다.</p>	<p>위 확인 See above.</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능 Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>

대도 된다. 어느 방식이든 가능한 입안을 가득 채울 수 있게 하되 특히 혀와 입천장에 닿도록 한다. 코의 뒤쪽으로 올라가는 증기는 고온에서 가장 강도가 높으므로 플레이버와 후미를 이 순간에 평가한다.

When the sample has cooled to 70°C, evaluation of the liquor should begin. The liquor is aspirated into the mouth, either directly sipping from the service vessel or using a spoon, in such a way as to cover as much area as possible, especially the tongue and upper palate. Because the retro nasal vapors are at their maximum intensity at these elevated temperatures, Flavor and Aftertaste are rated at this point.

D. 커피가 계속 식어가는 동안, 제공 잔 혹은 스푼을 사용하여 산미, 바디 및 밸런스를 평가한다. 밸런스는 플레이버, 후미, 산미 그리고 바디가 잘 어우러지면서 얼마나 조화를 잘 이루는지에 대한 커피의 의견이다.

As the coffee continues to cool, the liquor is sipped from the service vessel or using a spoon to evaluate the Acidity, Body and Balance. Balance is the cupper's assessment of how well the Flavor, Aftertaste, Acidity, and Body fit together in a synergistic combination.

E. 심사위원의 커피가 식어가는 동안 세 단계의 온도에 걸쳐 각각의 요소에 대해 평가한다.

The judge's assessment for the different components is evaluated at 3 different temperatures as the sample cools:

i. "뜨거운"은 약 70°C의 온도를 말한다.

"Hot" which is defined as approximately 70°C

ii. "따뜻한"은 약 40°C의 온도를 말한다.

"Warm" which is defined as approximately 40°C

iii. "차가운"은 약 25~30°C의 온도를 말한다. "Cold" which is defined as between 25 and 30°C

F. 심사위원은 평가 용지에 뜨거운(HOT), 따뜻한(Warm), 차가운(Cold) 중 판단 기준을 명확하게 표기해야 한다. 알파벳 H, W, C를 쓰거나 눈금에 체크 표시 또는 원을 그리고 화살표를 넣어 시간이 지남에 따른 온도변화를 기록할 수 있다.

Judges should clearly indicate a reference point on the tick-mark cupping form for each of the 3 samplings:

"Hot", "Warm", and "Cold". This may be done by using the letters H, W, C or by placing a tick or circle on the scale and using arrows to communicate how the cup changed over time.

G. 커피의 온도가 약 30°C에 다르면 커피에 대한 평가를 중지하고 "종합 평가"는 커피가 결정하며 모든 부분의 조합에

When the sample has cooled to approximately 70°C, evaluation should begin. Judges will sip directly from the final cup, in such a way as to cover as much of the palate as possible, especially the tongue and upper palate.

D. 심사위원은 커피가 식으면서 서로 다른 3개 온도에서 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필에 대해 커피를 심사한다.

평가하는 동안 심사위원은 기준이 되는 약 70°C로 정의된 "뜨거운(Hot)" (H로 표시 가능) 온도에서 더욱 두드러지는 강도와 묘사어를 분명하게 기입해야 한다.

Judges will continue to evaluate the brewed coffee across Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel, at 3 different approximate temperatures as the coffee cools. During evaluation, judges should clearly indicate a reference for intensities and descriptors that were more apparent at the different evaluation temperatures "Hot" which is defined as approximately 70°C, and may be indicated using the letter H

E. 약 40°C로 정의된 "따뜻한" 온도는 W로 표시할 수 있다.

"Warm" which is defined as approximately 40°C, and may be indicated using the letter W

F. 25°C에서 30°C 사이로 정의된 "차가운"은 C로 표시할 수 있다.

"Cold" which is defined as between 25 and 30°C, and may be indicated using the letter C

G. 심사위원은 커피가 약 30°C에

다다르면, 그리고 시간의 흐름에 따른 커피의 종합적 특성에 기반한 전체 점수를 결정하고 나면 평가를 멈춘다.

Judges will stop their evaluation once the coffee has cooled to approximately 30°C and once they have determined their Overall score based on the coffee's combined attributes over time.

H. 심사위원은 제공된 메모 칸에 센서리 평가에 대한 세부 사항을 기록한다. 이는 참고용으로, 선수들에게 도움을 주기 위한 것이다. 이 묘사적 메모 절차는 가치 중립적이며, 오로지 커피의 센서리 특성에 대한 심사위원의 인식을 설명하기 위한 것이다. 심사위원은 추출 방법, 기법, 장비에 대한 코멘트는 피해야 한다. (예, "산미가 날카로움" 또는 "썸썸함"은 유효하다. "추출 시간이 너무 길다" 또는 "과소추출 되었다"는 유효하지 않은 코멘트이다)

Judges will record details on their sensory evaluation in the notes area provided. This is for reference and for the competitor's benefit. The descriptive, note-taking

<p>근거한 점수로 “커피 점수”라는 이름으로 주어진다.</p> <p>Evaluation of the liquor should cease when the sample reaches approximately 30°C and the Overall score is determined by the cupper and given to the sample as “Cupper’s Points” based on all of the combined attributes.</p> <p>H. 심사위원은 센서리 평가에 대한 상세한 내용을 제공된 기록 공간에 작성한다. 이것은 참고사항이 될 수 있고 선수의 발전을 위한 것이다. 심사위원들은 고객의 입장과 센서리 평가의 관점에서 평가하고 노트를 제공해야 하며, 추출 방식, 기술적인 면, 도구에 대한 코멘트는 하지 않도록 한다. (예를 들어, “날카로운 산미”나 “baggy” 등과 같은 맛에 대한 노트는 의미가 있지만, “장시간 추출”, “과소 추출” 등과 같은 코멘트는 적합하지 않다.)</p> <p>Judges will record details on their sensory evaluation in the notes area provided. This is for reference and for the competitor’s benefit. Judges should limit their notes and comments to those from a customer or sensory-evaluation perspective, and avoid commentary on the brew method, technique, or device. (e.g., “Sharply acidic” or “bitter” is a valid note. “Brew time too long” or “under-extracted” is NOT a valid note).</p>	<p>process is value-neutral and meant only to describe the judge’s perception of the coffee’s sensorial qualities.</p> <p>Judges should avoid commentary on the brew method, technique, or device (e.g., “Sharply acidic” or “bitter” is a valid note. “Brew time too long” or “under-extracted” is NOT a valid note).</p>		
17. 오픈 서비스 평가 Open Service Evaluation			
<p>16.1 프레젠테이션 평가 점수 Presentation Evaluation Scale</p> <p>프레젠테이션 점수는 평가 점수의 전체 범위를 활용해야 한다.</p> <p>Presentation scores will use the full range of the Evaluation Scale.</p> <p>16.2. 센서리 심사위원 프레젠테이션 평가 항목 Presentation Sensory Judge Scoresheet Section</p> <p>프레젠테이션 점수는 “Acceptable(수용 가능)” 4점부터 “Extraordinary(매우 뛰어남)” 10점 까지 있는데 대회 규정이나 일반 상식, 최소한의 전문성이나 서비스의 최저 기준에 부합하지 않거나 명확하고 의심할 여지없는 규정 위반 행위시에는 “Unacceptable(수용 불가)” 0점을 줄 수 있다.</p> <p>Presentation Scores range from “Acceptable” (4) to “Extraordinary” (10), with “Unacceptable” (0) reserved for situations of clear and conclusive violations of the Rules, common sense, or minimum standards of professionalism or service.</p>	<p>17.2 바리스타 평가 Barista Evaluation</p> <p>17.2.1 커피 묘사어의 정확성 (아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필) Accuracy of Coffee Descriptors (Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel)</p> <p>심사위원은 이 항목을 숫자 (정확성) 점수로 채점한다. 0점에서 3점 범위가 사용된다. 0점은 해당 항목에 아무런 묘사어가 제시되지 않은 경우에만 부여된다.</p> <p>Judges will score this category according to the Numeric (Accuracy) description. Scores of 0 to 3 will be utilized. 0 is only utilized if no descriptors are given at all for that category.</p> <p>17.2.2 고객 서비스/위생 Customer Service / Hygiene</p> <p>심사위원은 이 항목을 숫자 (인상) 점수로 채점한다. 0점에서 3점 범위가 사용된다. 여기서 0점은 사용할 수 없다.</p>	<p>위 확인 See above.</p>	<p>컴페티션 바디는 2023년 시즌에 적용하거나 2024년도부터 적용 가능</p> <p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p>

심사위원은 공백 부분과 가로로 된 스케일에 “선 표시” 등을 하여 참고 노트를 하고, 프레젠테이션이 끝나고 센서리 평가가 끝난 후에 “총점”이라고 쓰여진 네모 칸에 점수를 기록한다.

Judges will use the note area and horizontal evaluation scale “tick marks” for reference and mark the score in the box marked Total after the presentation is over and your sensory evaluation is concluded.

16.3. 프레젠테이션 센서리 심사위원 평가 요소 Presentation Sensory Judge Scoresheet Components

16.3.1. 맛 설명 Taste Description

선수는 본인이 준비한 커피 음료의 감각적 경험에 관하여 자세하게 묘사해야 한다. 심사위원들은 맛이나 센서리 묘사에 관련된 것은 자세하게 메모해야 한다. 선수가 설명한 맛들이 음료에서 분명하게 느껴지고 그 설명이 정확하고 자세하다면 높은 점수를 받을 것이다. 하지만, 이 부문은 맛에 대한 표현의 품질과 정확성, 관련성을 평가하는 것이지 얼마나 많은 용어로 묘사했는가를 평가하는 것이 아니다.

Competitors will be describing details regarding the sensory experience of their coffee beverages. Judges should take detailed notes, particularly those regarding specific taste or otherwise sensory descriptions. Higher marks will be given when the competitor's description of taste that becomes apparent during tasting is both accurate and detailed. However, this is an evaluation of the quality, accuracy, and relevance of their descriptions, not the quantity.

16.3.2. 고객 서비스 Customer Service

선수는 반드시 매력적이고 전문적이며 업계에 본보기가 될만한 커피 서비스 경험을 제공해야 한다. 선수에게 복잡한 기술이나 고급 식당에서의 서비스 같은 경험을 기대하기보다는 실제 커피 산업에서 기대할 수 있을 법한 현실적인 서비스인지를 평가한다. 커피뿐만 아니라 커피 음료를 제공받는 경험을 긍정적으로 만드는 서비스를 제공한다면 높은 점수를 기대할 수 있다. 시연 중 제대로 된 위생과 제공 잔의 청결 역시 고객 서비스 점수에 포함된다.

Judges will score this category according to the Numeric (Impression) description. Scores of 0 to 3 will be utilized. 0 should not be used here.

좋은 고객 서비스 기술(예, 공손함, 주의를 기울임, 눈맞춤 등), 위생(예, 흘린 것 닦기, 장비 및 서빙된 음료 처리, 기능적이고, 깨끗하며, 깨지지 않은 컵)

Good customer service skills (e.g., politeness, attentiveness, eye contact, etc.), hygiene (e.g., cleaning of spills, handling of equipment and served drinks, as well as functional, clean, and unbroken cups).

17.2.3 설명/준비 Well-Explained / Prepared

심사위원은 이 항목을 숫자 (경험) 점수로 채점한다. 0점에서 6점 범위가 사용된다.

Judges will score this category according to the Numeric (Experience) description. Scores of 0 to 6 will be utilized.

전문성은 테크닉, 준비, 커피 및 커피 추출에 대한 폭넓은 이해 시연을 포함하여 바리스타라는 직업과 관련하여 관찰되는 특성으로 평가된다. 높은 점수를 받기 위해선, 사실적 요소와 그로 인한 센서리적 경험에 대한 설명이 있어야 한다.

심사위원은 설명과 실제 제공된 것 사이의 상관 관계를 눈여겨볼 것이다.

Professionalism is evaluated by the observed qualities relevant to the barista profession including technique, preparation, and demonstrating a wider understanding of coffee and coffee brewing. To achieve a high score, the explanation should include factual points and the resulting sensory experience. Judges will look for a strong correlation between what is explained and what is delivered.

만약 커피 평가를 위한 구체적 권고 사항이 있을 경우, 이는 음료가 서빙되기 전에 제시되어야 한다. 그렇지 않을 경우, 심사위원은 표준 평가 절차를 따른다.

If there are specific instructions for evaluation, these need to be provided before the beverage is served. If not provided, judges will follow the standard evaluation procedure.

17.2.4 프레젠테이션 Presentation

심사위원은 이 항목을 숫자 (경험) 점수로 채점한다. 0점에서 6점 범위가 사용된다.

Judges will score this category according to the Numeric (Experience) description. Scores of 0 to 6 will be utilized.

프레젠테이션은 바리스타에게서 관찰되는 특성들과, 이들이 경기를 하는 동안 무대에

<p>Competitors should be engaging, professional, and provide an exemplary coffee service experience. Competitors will not be expected to craft complex or fine-dining type experiences, and the presentation should relate to a real-world coffee service experience. Service that positively and creatively enhances the coffee experience beyond the cups of coffee beverage will score highly. Proper hygiene during the service and service vessel cleanliness will be considered.</p>	<p>가져오는 이야기/여정을 토대로 평가된다. 선수에게서 기대되는 것은 복잡한 경험이나 고급 레스토랑에서의 경험이 아니라, 현실적인 커피 서비스 경험과 관련된 프레젠테이션이다. 심사위원은 작업 흐름 관리 및 시간 관리 능력 뿐만 아니라, (성격과 문화적 차이를 고려한 채로) 자연스러운, 분명한, 간결한 의사 소통 같은 기술을 평가할 것이다. 선수는 커피 외교관으로서의 자질을 보여주어야 한다. 서빙된 커피를 뛰어 넘어 커피에 대한 경험을 긍정적이고 창의적으로 증진시키는 프레젠테이션은 높은 점수를 받는다.</p> <p>Presentation is evaluated by the observed qualities of the barista and the story/journey that they bring to the stage during their performance. Competitors will not be expected to craft complex or fine-dining experiences, and the presentation should relate to a real-world coffee service experience. Judges will consider (allowing for personality and cultural differences) the skills such as natural, clear, and concise communication, as well as the ability to manage workflow and timing. The competitor should demonstrate being an ambassador of coffee. Presentations that positively and creatively enhance the coffee experience beyond the cup served will score high.</p>		
<p>21.1. 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 Highlighting Rule Variations for Competition Bodies</p>			
<p>N/A</p>	<p>아래는 컴페티션 바디에게 허용되는 규칙 변경 목록의 일부이다.</p> <p>Below is a list of some permitted logistical adjustments for Competition Bodies.</p> <p>- 현지 법률/규정 준수: 컴페티션 바디는 현지 법률이나 규정을 준수하기 위해 필요한 경우 규칙을 조정할 수 있다. 모든 변경 제안 사항은 행사 전 승인을 위해 info@worldcoffeeeevents.org에 전달되어야 한다.</p> <p>Compliance with Local Laws/Regulations: Competition Bodies may adjust their national rules when required to comply with local laws and/or regulations. Any proposed changes must be sent to info@worldcoffeeeevents.org for approval in advance of the event.</p> <p>- 라운드/경기 절차: 컴페티션 바디 챔피언십과 하위 대회에만 (지역 대회, 예선 등) 적용: 컴페티션 바디 또는 경기 주최측의 재량에 따라 1 라운드를 의무 서비스로만 구성하거나 (오픈 서비스는 결선에), 또는 1 라운드에 오픈 서비스와 의무 서비스 모두로 구성할 수 있다.</p>	<p>N/A</p>	<p>명확성을 위해 업데이트 Updated for clarity.</p> <p>컴페티션 바디는 준결선 라운드를 실행할 필요가 없다. 규칙에 나열된 두 가지 옵션 중 하나를 선택할 수 있다. Competition Bodies are not required to run the Semi-Finals Round. They can choose between one of the 2 options listed in the rules.</p>

(결선에서 또다른 오픈 서비스 이행)

컴페티션 바디 챔피언십은 (그리고 하위 대회들은) 1 라운드 서비스를 동시에 2명씩 진행할 수도 있고(심사위원단 2팀 필요), 1 명씩 진행할 수도 있다.

Rounds/Competition Procedure: For Competition Body Championships and subordinate feeder competitions (regional competitions, heats, etc.) only: at the discretion of the Competition Body or competition organizer, a competition may be held with a Round One that consists of only a Compulsory Service (with an Open Service in the Finals Round), or a Round One that consists of Open Service and Compulsory Service (with another Open Service in the Finals Round). Competition Body Championships (and subordinate competitions) may choose to hold the 2 Round One Services concurrently (requiring 2 sets of judges), or consecutively.