
2023 WORLD LATTE ART CHAMPIONSHIP

Official Rules and Regulations



**WORLD
LATTE ART
CHAMPIONSHIP™**





2023 월드 라떼아트 챔피언십 규칙 및 규정 한국어 번역본

WCE의 **2023년 WLAC** 대회 규정을 준수하여 선수와 심사위원 및 운영진의 편의를 위해
번역된 규정집입니다.

KCC 대회는 **WCE** 규정을 준수 및 적용합니다.

본 번역본에 명시되어 있지 않은 사항은
WCC 규정집 원문 및 당해년도 KCC 대회의 Q&A를 참고해 주시기 바랍니다.

번역안 배포일: 2023년 7월 27일
SCA 한국챕터

목 차

| | |
|--|-----------|
| 1. 참가 조건 Conditions of Participation | 4 |
| 1.1. 조직 Organization | 4 |
| 1.2. 권리 Rights | 4 |
| 1.3. 참가 조건 Conditions of Participation | 4 |
| 1.4. 이해관계 충돌 Conflicts of Interest | 6 |
| 1.5. 규칙 및 규정 실행 Enforcement of Rules and Regulations | 9 |
| 1.6. 접수 신청 Application | 9 |
| 2. 대회 The Competition | 11 |
| 2.1. 대회 개요 Competition Summary | 11 |
| 2.2. 아트바 Art Bar | 12 |
| 2.3. 무대 경기 Stage Performances | 13 |
| 2.4. 제공된 우유와 커피의 사용 Use of Provided Milk and Coffee | 16 |
| 2.5. 음료 정의 Beverage Definitions | 16 |
| 3. 대회 절차 Competition Procedure | 18 |
| 3.1. 대회 무대 공간 Competition Stage Area | 18 |
| 3.2. 아트바 Art Bar | 19 |
| 4. 기계, 용구, 원자재 Machinery, Accessories, and Raw Materials | 19 |
| 4.1. 에스프레소 기계 Espresso Machine | 19 |
| 4.2. 그라인더 Grinder | 20 |
| 4.3. 우유 Milk | 20 |
| 4.4. 커피 Coffee | 20 |
| 4.5. 추가 장비 Additional Equipment | 21 |
| 4.6. 제공된 장비 및 소모품 Provided Equipment and Supplies | 21 |
| 4.7. 추천 장비 및 비품 Recommended Equipment and Supplies | 22 |
| 5. 준비시간 전 선수 지시사항 Competitor Instructions Prior to Preparation Time | 23 |
| 5.1. 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting | 23 |
| 5.2. 준비/연습 공간 Preparation/Practice Room | 23 |
| 5.3. 대회 음악 Competition Music | 24 |
| 5.4. 정시 도착 Be on Time | 24 |
| 5.5. 스테이션 준비 Station Set-up | 24 |
| 5.6. 서포터/도우미 무대 입장 불가 Supporters/Assistants Not Allowed on Stage | 24 |
| 6. 준비 시간 Preparation Time | 25 |
| 6.1. 준비 시간 시작 Begin Preparation Time | 25 |
| 6.2. 심사 프레젠테이션 테이블 Judges' Presentation Table | 25 |
| 6.3. 연습 추출 Practice Shots | 25 |
| 6.4. 잔의 예열 Pre-Heated Cups | 26 |
| 6.5. 준비 시간 종료 End of Preparation Time | 26 |

| | |
|---|-----------|
| 7. 경기 시간 Competition Time | 26 |
| 7.1. 행사 진행자의 소개 <i>Introduction by the Master of Ceremonies</i> | 26 |
| 7.2. 경기 시간 시작 <i>Begin Competition Time</i> | 26 |
| 7.3. 필수 음료 제공 <i>Serve Required Beverages</i> | 27 |
| 7.4. 러너의 제공된 음료 정리 <i>Runners Clear the Served Drinks</i> | 27 |
| 7.5. 스테이션 주변 <i>Station Perimeters</i> | 28 |
| 7.6. 경기 시간 종료 <i>End Competition Time</i> | 28 |
| 7.7. 경기 시간 이후 대화 <i>Communication After the Competition Time</i> | 28 |
| 7.8. 시간 초과 감점 <i>Overtime Penalties</i> | 29 |
| 7.9. 코칭 <i>Coaching</i> | 29 |
| 8. 기술적 문제 Technical Issues | 30 |
| 8.1. 방해 요소 <i>Obstructions</i> | 31 |
| 8.2. 잊어버린 부속품 <i>Forgotten Accessories</i> | 31 |
| 9. 정리 시간 Clean-up Time | 32 |
| 10. 경기 종료 후 Post-Competition | 32 |
| 10.1. 점수 기록 <i>Scorekeeping</i> | 32 |
| 10.2. 디브리핑 <i>Debriefing</i> | 33 |
| 11. 심사 기준 Judging Criteria | 33 |
| 11.1. 경기 공간 <i>Competition Area</i> | 33 |
| 11.2. 음료 프레젠테이션 <i>Beverage Presentation</i> | 33 |
| 11.3. 기술 숙련도 <i>Technical Skills</i> | 34 |
| 11.4. 경기 <i>Performance</i> | 34 |
| 12. 평가 척도 Evaluation Scale | 34 |
| 13. 기술(테크니컬) 평가 절차 Technical Evaluation Procedure | 35 |
| 13.1. 기술(테크니컬) 평가 - 에스프레소 <i>Technical Evaluation - Espresso</i> | 35 |
| 13.2. 기술 평가 - 우유 거품내기 <i>Technical Evaluation - Milk Frothing</i> | 37 |
| 13.3. 기술 평가 - 위생 <i>Technical Skills - Hygiene</i> | 38 |
| 13.4. 경기 수행 <i>Performance</i> | 38 |
| 14. 시각(비주얼) 평가 절차 Visual Evaluation Procedure | 41 |
| 14.1. 예선 라운드 - 아트바 <i>Preliminary Round - Art Bar</i> | 41 |
| 14.2. 예선, 준결선, 결선 - 무대 경기 <i>Preliminary, Semi-Finals, and Finals - Stage Performance</i> | 42 |
| 15. 월드 라떼아트 챔피언십 진정 Appeals at the World Latte Art Championship | 45 |
| 15.1. 심사위원 관련 사안 <i>Judge Related Issues</i> | 45 |
| 15.2. 선수 관련 사안 <i>Competitor Related Issues</i> | 46 |
| 15.3. 진정서 <i>Appeals</i> | 46 |
| 15.4. 대회 전략 위원회의 진정서 검토 <i>Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee</i> | 47 |
| 16. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events | 47 |
| 16.1. 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 <i>Highlighting Rule Variations for Competition Bodies</i> | 47 |
| 16.2. 컴페티션 바디 행사 진정 <i>Appeals at A Competition Body Event</i> | 49 |

1. 참가 조건 Conditions of Participation

1.1. 조직 Organization

월드 라떼아트 챔피언십(WLAC)은 월드 커피 이벤트 Ltd. (WCE)가 주관하는 프로그램이다. WCE는 스페셜티커피협회(SCA)의 완전 소유 자회사다.

The World Latte Art Championship (WLAC) is a program of World Coffee Events, LTD (WCE). WCE is a wholly owned subsidiary of the Specialty Coffee Association (SCA).

1.2. 권리 Rights

현 공식 규칙 및 규정 문서와 대회 형식을 포함한 월드 라떼아트 챔피언십과 관련된 모든 지적재산은 월드 커피 이벤트의 소유이다. 월드 커피 이벤트의 명시적 허가 없이 이 문서를 사용하거나 재생산해선 안 된다.

All intellectual property related to the World Latte Art Championship, including these Official Rules and Regulations and the format of the competition, are the property of World Coffee Events, LTD. No part of this document may be used or reproduced without the expressed permission of World Coffee Events, LTD.

1.3. 참가 조건 Conditions of Participation

1.3.1. 컴페티션 바디 자격 Competition Body Qualifications

월드 라떼아트 챔피언십(WLAC)은 월드 커피 이벤트(WCE)가 인가한 대회의 ‘컴페티션 바디 챔피언이 참여할 수 있는 대회이다. 인가된 이벤트는 WCE 라이선스가 있는 컴페티션 바디가 주최한다. (이하 CB/컴페티션 바디, 한국의 컴페티션 바디는 SCA 한국챕터) 매 대회가 있는 해에, 각 WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디에서 1명의 선수수가 참가할 수 있다. WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디가 되는 방법에 대한 자세한 사항은 worldcoffeeeevents.org/competition-bodies 에서 컴페티션 바디 인가 기준 및 조건 참고할 수 있다.

The World Latte Art Championship (WLAC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are put on by WCE Licensed Competition Bodies. Every competition year, 1 competitor from each WCE Licensed Competition Body may participate. To learn more about how to become a WCE Licensed Competition Body please read the Competition Body Sanctioning Criteria and Terms, found here: worldcoffeeeevents.org/competition-bodies.

1.3.2. 컴페티션 바디 챔피언 및 대체 선수 Competition Body Champions and Substitutions

- A. 컴페티션 바디 챔피언은 컴페티션 바디 챔피언십에서 우승한 선수를 뜻한다. 이 선수는 그 해에 열리는 월드 챔피언십에 참가하거나, 다음 해로 참가 자격을 이월할 수 있다. 선수에게 타당한 이유가 있을 경우에만 참가 자격을 다음 해로 넘길 수 있다.

(<https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>)에서 참가자격 이월 정책 확인)

A Competition Body Champion is defined as the competitor who wins their Competition Body Championship. This competitor has won the right to compete in that year's World Championship, or to defer candidacy to the following year. A competitor may defer candidacy to the following year, only if they have an eligible reason for doing so (see Deferred Candidacy (DC) Policy found here: <https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>).

- B. 만약 컴페티션 바디 챔피언이 참가 자격 이월을 신청해서 허가를 얻으면, 컴페티션 바디 챔피언이라는 타이틀을 유지하면서 다음 해에 열리는 월드 챔피언십에서 경쟁할 수 있게 된다. 컴페티션 바디 챔피언이 자신의 참가 자격을 이월하고 나면, 해당 컴페티션 바디는 2위를 차지한 선수부터 시작해 순위대로 대체 선수를 지명할 수 있다. 이러한 경우, 월드 챔피언십에 참가하게 되는 선수는 '컴페티션 바디 선수'라는 타이틀을 가지게 된다. 컴페티션 바디 선수는 참가 자격 이월을 할 수 없으며, 컴페티션 바디 챔피언이라는 타이틀을 가질 수 없다. 그러나, 모든 컴페티션 바디 선수들은 월드 커피 챔피언십에 참가하여 자신이 속한 커피 커뮤니티를 대표할 자격을 가질 수 있으며, 월드 커피 챔피언이라는 타이틀을 거머쥌 수도 있다.

If a Competition Body Champion successfully applies for Deferred Candidacy, they retain their title as Competition Body Champion, and may compete in the World Championships the following year. Once the Competition Body Champion has deferred their candidacy, the licensed Competition Body may designate an alternate competitor from its competition in descending order of succession, beginning with its second-place finisher. In this case, the competitor who goes to the World Championships will hold the title of Competition Body Competitor. Competition Body Competitors are not eligible for Deferred Candidacy, and do not hold the title of Competition Body Champion. However, all Competition Body Competitors will be eligible to represent their coffee community by participating in the World Coffee Championships, including being eligible to win the title of World Coffee Champion.

- C. 참가 자격 이월 선수를 제외하고, 월드 챔피언십에 참가하지 않을 컴페티션 바디 챔피언은 혼란을 피하기 위해 직접 info@worldcoffeeeevents.org로 연락하여 WCE에 그러한 사실을 고지해야 한다. 참가 자격 이월을 한 선수는 컴페티션 바디 대체 선수가 참가할 충분한 시간을 마련할 수 있도록 관련 세부사항 없이 WCE에 이월 의사를 고지해도 되지만, 필수적인 것은 아니다. 선수 대체 요청은 (컴페티션 바디 대표 선수) 컴페티션 바디가 반드시 서면으로 info@worldcoffeeeevents.org에 보내야 하며, 대회 전 총괄 이사(Managing Director)의 승인을 받아야 한다.

With the exception of Deferred Candidacy applicants, all Competition Body Champions who do not compete in the worlds, for any reason, are required to give WCE notice themselves, via info@worldcoffeeeevents.org to ensure clarity. Deferred Candidacy applicants are welcome to notify WCE of their intent to defer, without sharing any relevant details, as it can help ensure a substitute Competition Body Competitor with enough time to participate, but it is not required. Requests for any substitutions (Competition Body Representative Competitor) must be also received in

writing from the Competition Body at info@worldcoffeeevents.org and approved by its Managing Director prior to competition.

1.3.3. 나이 제한 Age requirement

선수들은 모든 월드 커피 이벤트(WCE) 인가 이벤트 참가 시점에서 나이가 만 18세 이상이어야 한다.

Competitors must be at least 18 years of age at the time of competing in any World Coffee Events (WCE) sanctioned event.

1.3.4. 국적 Nationality

- A. 선수들은 자신이 대표하는 지역의 유효한 여권을 소유하거나, 24개월 이상의 거주, 고용, 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 하며, 관련 사항은 컴페티션 바디 대회 자격 취득 12개월 이내의 것임을 입증할 수 있어야 한다.

Competitors must hold a valid passport from the place they represent or documentation substantiating 24 months of residency, employment or scholastic enrolment, some portion of which must have been within 12 months preceding the qualifying Competition Body competition.

- B. 선수들은 WCE 대회 연도 당 하나의 인가된 컴페티션 바디만 대표하여 참가할 수 있다. 대회 연도는 선수의 참가 자격을 부여하는 월드 대회와 관련된다. (예를 들어, 만약 한 선수가 2020년 월드 챔피언십에 참가할 자격을 주는 CB 대회에 참가할 경우, 이 선수는 2020년 월드 커피 챔피언십 예선에 해당하는 모든 행사에 해당 CB의 대표로만 참가할 수 있다)

Competitors may only participate for 1 sanctioned Competition Body per WCE Competition year. A competition year is relative to the World Championships for which an event is qualifying a competitor to compete (e.g., if the competitor is competing in any Competition Body event that would qualify them for a 2020 World Championship, they must compete for that Competition Body exclusively in any event that is a qualifier for any 2020 World Coffee Championship).

1.3.5. 복수 여권 Multiple Passports

여러 개의 여권 소지한 경우, 선수는 하나의 컴페티션 바디를 선택하고 해당되는 컴페티션 바디 챔피언십을 통해 참가 자격을 부여받아야 한다.

In case of multiple passports, the contestant must choose 1 Competition Body and qualify through this respective sanctioned Competition Body championship.

1.3.6. 경비 Expenses

라이선스를 받은 컴페티션 바디는 소속 챔피언에게 WLAC에 왕복 및 체류 기간에 사용할 합리적인 여행 및 숙박 경비를 지불해야 한다. 그 밖의 모든 경비는 온전히 선수의 책임이다. WCE는 어떤 경우에도 선수의 경비에 책임 지지 않는다.

Licensed Competition Bodies are required to pay their Competition Body Champion's reasonable travel and accommodations expenses to, from, and for the duration of the WLAC. All other expenses not explicitly listed above are the sole responsibility of the competitor. WCE shall not be liable for any competitor expenses under any circumstance.

1.4. 이해관계 충돌 Conflicts of Interest

1.4.1. 심사 Judging

- A. 선수들은 해당 년도의 WLAC 행사가 마무리되기 전에, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 (월드, 컴페티션 바디, 지역별) WLAC 대회에서 심사위원 활동을 할 수 없다. 심사위원은 해당 년도의 WLAC 행사가 마무리되기 전에, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 (월드, 컴페티션 바디, 지역별) WLAC 대회에서 선수로 참가할 수 없다.

Competitors may not judge in any sanctioned WLAC competition (world, Competition Body, regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WLAC Event. Judges may not compete in any sanctioned WLAC competition (world, Competition Body, or regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WLAC Event.

- B. WLAC 심사위원은 WLAC 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, 캘리브레이션 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 WLAC 예선전이 열렸던 이전 해의 대회 포함)에 열리는 WLAC 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.

WLAC judges must not coach and judge at a WLAC 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 the disqualification of the competitor. If a judge has coached a competitor in any capacity prior to the WLAC in that competition year (which includes events in any previous calendar year that have been qualifiers to the current WLAC) no communication, consultation, or judging can take place in any form with that competitor for the duration of the competition. Failure to comply during the event will result in the disqualification of the competitor and the judge's removal from judging this competition.

- C. 선수들은 본인이 속한 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선택하거나 추천할 수 없다.

Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition.

- 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.

1.4.2. 칼리브레이션 바리스타 Calibration Baristas

- A. 해당 대회 심사 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참가하는 선수들은 해당 대회 년도가 끝나기 전까지 인가받은 행사에서 경쟁할 수 없다. 이는 월드 대회는 물론 WCE의 인가받은 컴페티션 바디의 행사에도 적용된다.

Competitors who participate as a calibration barista in a judge calibration for this competition are not eligible to compete in a sanctioned event until the completion of the competition year. This applies to both Competition Body WCE Sanctioned events as well as the World Competition.

- B. 바리스타가 해당 연도에 진행되는 컴페티션 바디 대회에서 선수로 참여하지 않는 경우, 칼리브레이션 바리스타가 될 수 있다. 마찬가지로 승인을 받은 컴페티션 바디 대회에서 우승하지 못한 선수일 경우 월드 챔피언십의 칼리브레이션 바리스타로 활동할 수 있다.

A competitor is allowed to be a calibration barista if they are not competing in that same competition year, for that championship. Additionally, a competitor is allowed to be a calibration barista at the World Championships in the same competition year, if they have failed to qualify for the World Championships at their sanctioned Competition Body championships.

- C. 대회 연도는 월드 챔피언십에 출전할 자격을 부여하는 컴페티션 바디의 대회와 관련이 있다.

A competition year is relative to the World Championships for which a Competition Body event is qualifying a competitor to compete.

바른 경우 예시: 한 선수가 2021년 월드 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 활동하고, 2022년 월드 챔피언십 예선전에 해당하는 컴페티션 바디 대회에 출전하는 경우.

Correct example: A competitor acts as a calibration barista for the 2021 World Championships. They are allowed to compete in their Competition Body events, that would qualify them to compete in the 2022 World Championships.

잘못된 경우 예시: 한 선수가 2021년 인가받은 컴페티션 바디 챔피언십 행사에서 칼리브레이션 바리스타로 활동하고(자신의 소속 국가에서 열리는 것이 아니더라도), 그 다음 2021년 월드 챔피언십 대회에 출전하는 경우.

Incorrect example: A competitor acts as a calibration barista for any 2021 sanctioned Competition Body championship event (even in a country that is not their own), and then competes in the same competition at the 2021 World Championships.

1.4.3. 기타 이해관계 충돌 Other Conflicts of Interest

WCE는 모든 잠재적 이해관계 충돌 사안을 최대한 빠른 시일 내에, 특히 선수, 심사위원, 행사 주최측이 대회를 시작하기 이전에 알릴 것을 권고한다.

WCE encourages any potential conflicts of interest to be declared at the soonest opportunity, certainly prior to the commencement of any competition by competitor, judge and/or event organizer.

잠재적 이해관계 충돌을 인가받은 행사 시작 이전에 알리지 못할 경우 개인의 자격이 박탈되거나, 행사에 대한 WCE의 승인이 철회되거나, 관련 대회 결과가 승인되지 않을 수 있다. 이해관계 충돌과 관련된 문의나 위 정책과 관련된 질의는 info@worldcoffeeevents.org로 요청할 수 있다. (KCC 대회의 경우 scak.kr@sca.coffee로 이해관계 알림 및 문의)

Failure to declare a potential conflict in advance of a sanctioned event could result in disqualification from events for an individual, or WCE removing endorsement for an event and its results that do not follow these guidelines. Questions regarding conflicts of interest, or clarification of the above policy should be directed to info@worldcoffeeevents.org.

1.5. 규칙 및 규정 실행 Enforcement of Rules and Regulations

WLAC는 이 규칙 및 규정을 대회 전체에 적용한다. 만약 선수가 이 규칙 및 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 규칙에 그에 따른 구체적 결과가 명시되어 있는 경우를 제외하고 자동적으로 대회 자격이 박탈된다. 만약 심사위원 또는 대회 주최측이 하나 이상의 규칙을 위반할 경우, 선수는 “월드 라떼아트 챔피언십 진정(Appeal)” 또는 “컴페티션 바디 행사 진정” 섹션에 제시된 과정을 따라 진정서를 제출할 수 있다.

The WLAC will employ these Rules & Regulations throughout the competition. If a competitor violates 1 or more of these Rules & Regulations, they may be automatically disqualified from the competition, except when the Rules designate a specific enforcement or consequence. If a judge or competition organizer causes the violation of 1 or more of these Rules, a competitor may submit an appeal, according to the process detailed in the “Appeals at the World Latte Art Championship” or “Appeals at a Competition Body Event” sections.

1.5.1. 보건 및 안전 조항 Health & Safety Clause

모든 규칙 및 규정은 현지의 보건 및 안전 규정 및 가이드라인에 따라 수정될 수 있다. 월드 커피 이벤트는 규칙 및 규정에 대한 모든 변경 사항을 대회 이전 이메일을 통해 알린다. 이러한 변경 사항에는, 테이블 규격 및 레이아웃, 제공되는 용기 및 컵의 재질, 선수 준비 및 연습실 내 출입할 수 있는 코치 및 도우미에 대한 제한, 마스크 및 장갑 의무 규정, 위생관리를 위한 스케줄 변경 등이 포함될 수 있다.

All Rules and Regulations are subject to change based on local and venue health and safety requirements or guidelines. World Coffee Events will share any Rules and Regulations changes via email ahead of the competition. These changes may include, but are

not limited to changes to table sizes or layouts; material of provided vessels or cups; limits on coaches or helpers in the competitor preparation and practice rooms; mask or glove mandates; schedule changes for sanitization; etc.

1.6. 접수 신청 Application

1.6.1. 선수 등록 양식 Competitor Registration Form

선수들은 WLAC 행사가 열리기 최소 6주 전에 worldlatteart.org의 WLAC 선수 등록 양식(Competitor Registration Form)의 작성을 완료해야 한다. 이 양식에는 유효한 여권 또는 기타 신분증(“국적” 섹션에 설명)의 스캔된 사본을 업로드할 수 있는 칸이 있다. 승인된 컴페티션 바디 챔피언은 모든 필수 등록 문서가 수령된 지 약 2주 안에 등록 확인 이메일을 받게 된다.

Competitors must complete the WLAC Competitor Registration Form online at worldlatteart.org no less than 6 weeks prior to the WLAC Event. This form includes a space to upload a scanned copy of the required valid passport or other accepted credentials (as described in the “Nationality” section). Approved Competition Body Champions will receive confirmation by email in approximately 2 weeks after receipt of all required registration documentation.

1.6.2. 신청 마감 기한 Late Competition Body Championship Registration

WLAC 행사가 열리기 전 6주 이내에 진행된 컴페티션 바디 챔피언은 선수 등록에 필요한 모든 자료들을 해당 컴페티션 바디 행사 개최 후 5일 이내에 제출해야 한다. 이 조건을 충족시키지 못할 경우 참가가 거부될 수 있다.

Competition Body Champions from competitions conducted less than 6 weeks prior to the WLAC Event must submit all registration materials no more than 5 days after their Competition Body event. Failure to meet these criteria may result in denial of participation.

1.6.3. 선수 질의 Competitor Questions

모든 선수들은 예외 없이, 현 WLAC 규칙 및 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임을 가지고 있다. 모든 WLAC 관련 문서들은 worldlatteart.org에서 확인할 수 있다. 선수는 WLAC 행사 전에 필요한 질문들을 해결하도록 권장된다. 만약 규칙 및 규정의 의도와 관련해 질문이 있을 경우 WLAC가 개최되기 전에 info@worldcoffeeevents.org에 연락하여 규칙 및 규정 위원회와 그러한 상황을 해결하는 것은 그들의 책임이다. 선수들은 대회 시작 전에 열리는 공식 선수 미팅(Competitors Meeting)에서 질문을 할 기회가 있다. (KCC의 규정 및 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 문의: <http://korea.sca.coffee/> 또는 sca.kr@sca.coffee)

All competitors are personally responsible for reading and understanding current WLAC Rules & Regulations and scoresheets, without exception. All WLAC documents are available at worldlatteart.org. Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WLAC. If any competitor is unclear as to the intent of any of the rules and regulations it is their responsibility to clarify that position with the Rules and Regulations Committee prior to the WLAC by contacting info@worldcoffeeevents.org. Competitors will also have the opportunity to ask questions during the official Competitors Meeting held prior to the start of the competition.

1.6.4. 약관 Terms & Conditions

선수와 월드 라떼아트 챔피언은 월드 라떼아트 챔피언십의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델만큼, 다음을 지켜야 한다:

Competitors and the World Latte Art Champion are visible spokespeople of the World Latte Art Championship event and role models of the specialty coffee industry, and as such must:

- A. 월드 커피 이벤트 Ltd., 그 이해관계자, 에이전트 및 대표단들로 하여금 (KCC의 경우 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터) 선수의 이름, 사진, 이미지를 마케팅 홍보 등의 모든 사업 목적에 대가 없이 사용할 수 있도록 허락한다.

Permit World Coffee Events Ltd., its stakeholders, agents, and representatives to use the competitor's name, image, or likeness in any format without charge for any business purpose, including but not limited to marketing promotion.

- B. WLAC 홈페이지에 있는 선수 행동강령(Competitor Code of Conduct)을 읽고 준수한다. (KCC 참가 선수는 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터 [행사 참가자용 행동수칙 문서](#)를 읽고 준수해야 한다.)

[Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found on the WLAC website.](#)

- C. WLAC 홈페이지에 있는 챔피언 행동강령(Champion Code of Conduct)을 읽고 준수한다. (KCC 참가 선수는 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터 [행사 참가자용 행동수칙 문서](#)를 읽고 준수해야 한다.)

[Read and abide by the Champion Code of Conduct document found on the WLAC website.](#)

2. 대회 The Competition

2.1. 대회 개요 Competition Summary

- A. 대회는 예선, 준결선, 결선 세 개의 구분된 라운드로 구성된다.

The championship is comprised of 3 separate rounds - Preliminary, Semi-Finals, and Finals.

- B. 예선 라운드는 두 가지로 구성된다.

In the Preliminary Round there are 2 components:

- i. 아트바 - WCE 행사 스케줄에 따라 선수는 아트바에서 디자이너 라떼 1개를 만든다.

Art Bar - The competitor will produce 1 designer latte at the Art Bar, according to the schedule arranged by WCE during the event.

- ii. 스테이지 프레젠테이션 - 선수는 동일한 프리푸어 라떼 1세트와 동일한 디자이너 라떼 1세트를 제공한다.

Stage Presentation - The competitor will present 1 set of matching free-pour lattes and 1 set of matching designer lattes.

- C. 예선이 종료되면 최고 득점을 한 12명의 선수가 준결선에 진출한다.

The highest scoring 12 competitors after the Preliminary Round will advance to the Semi-Finals Round.

- D. 준결선에서 선수는 총 6개 음료를 만든다. 이는 프리푸어 라떼를 동일한 패턴으로 2 잔씩 2세트를 만들고, 프리푸어 마끼아또를 동일한 패턴으로 2 잔씩 1세트를 만드는 것으로 구성된다.

In the Semi-Finals Round, competitors will produce a total of 6 drinks: 2 separate sets of matching free-pour lattes and 1 set of matching free-pour macchiatos.

- E. 준결선 라운드가 종료되면 최고 득점자 6명이 결선 라운드 무대로 진출한다.

At the end of the Semi-Finals Round, the highest scoring 6 competitors will advance to the Finals Round.

- F. 결선에서 선수는 총 6잔의 음료를 제공한다. 이는 프리푸어 라떼를 동일한 패턴으로 2 잔씩 2세트를 만들고, 디자이너 패턴을 동일한 패턴으로 2 잔씩 1세트를 만드는 것으로 구성된다.

In the Finals Round, competitors will produce a total of 6 drinks: 2 sets of matching free-pour lattes, and 1 set of matching designer patterns.

2.2. 아트바 Art Bar

- A. 각 선수는 프리푸어 기술 및/또는 에칭 또는 이와 유사한 기법을 사용하여 자신의 라떼 1잔을 디자인한다. 표면 데코레이션 또한 적당히 사용할 수 있다. 바리스타의 기술(예, 프리푸어, 에칭, 예술적 감각)을 돋보이게 하는 창의력에 높은 점수를 부여한다.

Each competitor will produce 1 latte of their own design, utilizing free-pour techniques and/or etching. Surface decoration may also be used in moderation. Higher points should be awarded for creativity that highlights the full extent of the barista's skills (e.g., free-pour, etching, artistic talent, etc.).

- B. 준비 및 경기 시간에는 참가 선수만 바 구역에 입장할 수 있다. 관중이나 포토그래퍼 등은 작업 중인 바리스타를 방해하지 않도록 적절한 거리를 유지해야 한다.

Only competitors are allowed in the bar area during the preparation and competition times. Spectators, photographers, etc., are to be kept at a suitable distance as not to interfere with the working barista.

- C. 선수는 5분의 경기 시간을 갖기 전 5분의 준비 시간을 가진다.

Competitors will have 5 minutes of preparation time before their 5 minutes of competition time begins.

- D. 선수는 경기 시간 내 본인의 패턴을 만들고, 지정된 자리에 있는 포토그래퍼나 카메라에 음료를 제공해야 한다.

During the competition time, the competitor is required to produce their design and present it onto a designated location for the photographer or camera.

- E. 선수는 주어진 5분 내 원하는 만큼의 음료를 만들 수 있으나 포토그래퍼 또는 카메라에는 단 하나의 음료만 제출할 수 있다.

The competitor may take as many attempts as they require to produce their beverage within the 5 minutes but must present only 1 drink to the photographer or camera.

- F. 선수는 음료를 신선한 상태로 포토그래퍼에게 제공해야 하는 의무가 있다. 선수가 디자인한 음료를 지정된 포토존에 가지고 가야 하는 책임이 있으며 음료를 흘리거나 모양이 흐트러지는 것 등에 대한 책임이 있다. 선수는 잔이나 잔받침에 흘린 것을 깨끗한 천이나 냅킨으로 닦는 것이 허용된다.

It is the competitor's responsibility to present the drink to the photographer while still fresh. The competitor must carry their drink to the designated photography area, and they are responsible for any spills or disturbance of the drink's appearance. Competitors are permitted to wipe spills from the cup and saucer with a clean cloth or napkin.

- G. 타임키퍼는 선수에게 시간이 3분, 1분, 30초 남았을 때 남은 시간을 알려준다. 음료를 포토그래퍼에게 제공하면 시간은 종료된다.

A timekeeper will advise the competitor when there are 3 minutes, 1 minute, and 30 seconds of time remaining. Once the drink is presented to the photographer their time will be stopped.

- H. 제출된 음료의 사진은 4명으로 구성된 심사위원이 평가한다: 이는 3명의 WLAC 위촉 심사위원과 1명의 예술 분야 전문가(셰프, 예술가, 디자이너 등)로 구성되는데, 예술 분야 전문가는 커피 전문가가 아닐 수 있다.

The photographs will be judged by a panel of 4 judges: 3 certified WLAC judges and 1 judge who may be chosen for their artistic expertise (e.g., chef, artist, designer, etc.) and may not have coffee expertise.

- I. 심사위원들은 전반적으로 매력적인 인상과 재료 간의 대비를 기반으로 음료 사진을 평가한다.

The judges will assess the photographs of the drinks on their overall appealing impression and contrast between ingredients.

- J. 사전에 패턴에 대한 사진이나 그림을 필요로 하지 않는다.

No photographs or picture of the pattern is required beforehand.

- K. WCE는 바리스타 기술을 홍보하기 위한 수단으로 해당 사진을 사용할 수 있다.

Photographs may be used by WCE for promotion.

- L. 선수는 대회에서 제공되는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 적절히 세팅되어 있으나 바리스타의 필요에 따라 5분의 준비 시간에 세부적인 조절이 가능하다.

Competitors must use the grinders and machines provided for the competition. It will not be permissible to use your own. The grinders will be set to an approximate setting, but it is up to the barista to fine-tune this setting to their personal requirements within the 5 minutes preparation time.

2.3. 무대 경기 Stage Performances

- A. 선수는 각각의 패턴이 인쇄된 사진 1장씩만 제출해야 한다. (프리푸어 라떼, 프리푸어 마끼아또, 디자이너 라떼 등 대회 라운드에 따름) 선수는 해당하는 사진에 “프리푸어” 그리고 “디자이너”를 기재해야 한다. 사진에서 의도한 패턴을 분명히 알 수 있어야 한다. (예술적으로 표현을 한 패턴이나 전자 장비에 담아온 사진은 인정되지 않는다.) 적합한 사진을 제출하지 않을 경우 “제공된 사진과 두 잔의 패턴이 동일함” 항목에 0점이 부여된다.

Competitors are required to provide exactly 1 printed photograph of each pattern (i.e., free pour latte, free-pour macchiato, or designer latte depending on the round). Competitors must write “Free-Pour” and “Designer” on the corresponding pictures. The photo should clearly show the pattern to be attempted (artistic representations of the pattern and pictures on electronic devices will not be accepted). Failure to produce an acceptable picture will lead to a 0 score in the “Two Identical Patterns Matching the Presented Picture” section.

- B. 각 음료는 제공된 사진을 기반으로 평가된다. 두 음료는 제공된 사진과 동일해야 하며 두 잔이 서로 얼마나 동일한가에 기반하여 점수가 주어진다. 만약 제공된 사진과 음료가 일치하지 않을 경우 “시각(비주얼) 평가표”의 전체 음료 카테고리에 대하여 0점을 받는다.

Each drink will be judged against the presented picture. Both drinks should match the picture presented and will be scored based on how identical each set of drinks is to the picture presented. If the picture presented and the drinks poured do not match at all then the competitor will receive 0 for the whole drink category on the Visual Scoresheet.

- C. 참가 선수는 평가표에 명시된 순서대로 음료를 선보여야 한다.

The competitor must present drinks in the order in which the drink categories are set on the scoresheet.

- D. 다른 카테고리의 음료를 제공하기 전(예, 2개의 프리푸어 라떼)에 해당 카테고리의 음료 제공이 마무리 되어야 한다. 그러지 않을 경우 해당 카테고리의 음료는 실격 처리된다.

Any category of drinks must be fully completed (e.g., 2 free-pour lattes) before a competitor may serve another set of drinks, otherwise the drinks in the incomplete category will be disqualified.

- E. “프리푸어” 라떼에 에칭을 사용할 경우 시각 평가표의 전체 음료 카테고리에서 0점이 주어진다.

Etching on the “free pour” lattes will result in a 0 score being given for the whole drink category on the Visual Scoresheet.

- F. 2명의 선수가 동시에 경기를 할 수 있다. 선수는 본인의 음악을 가지고 올 수 없다.

There may be 2 competitors performing at a time. Competitors cannot bring their own music.

- G. 심사위원과 관중들에게 구두로 많은 프레젠테이션이 요구되지 않지만 구두 프레젠테이션을 제공하는 것은 허용된다. 심사위원에게 음료를 제공할 때의 접객 기술은 심사에 고려된다.

Competitors are not expected to give an extensive verbal presentation to the judges and/or audience, however a verbal presentation is acceptable. Hospitality skills will still be considered and scored when serving the judges.

- H. 심사위원은 총 4명으로 구성된다: 여기에는 2명의 시각(비주얼) 심사위원, 1명의 기술(테크니컬) 심사위원, 그리고 1명의 헤드 심사위원이 있다.

There will be a panel of 4 judges: 2 visual judges, 1 technical, and 1 head judge.

- I. 선수는 대회에서 제공되는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 적절히 세팅되어 있으나 바리스타의 필요에 따라 5분의 준비 시간에 세부적인 조절이 가능하다.

Competitors must use the grinders and machines provided for the competition. It will not be permissible to use your own. The grinders will be set to an approximate setting, but it is up to the barista to fine-tune this setting to their personal requirements within the 5 minutes preparation time.

2.3.1. 예선 라운드 Preliminary Round

- A. 각 선수는 본인의 지정된 스테이션에서 13분의 시간이 주어지며 이는 아래와 같이 구성된다.

Each competitor will be given 13 minutes at their assigned station, made up of the following segments:

- i. 준비 시간 5분 5 minutes Preparation Time,
- ii. 경기 시간 8분 8 minutes Competition/Performance Time.

- B. 선수는 총 4잔의 음료를 준비해야 한다.

Competitors are required to make 4 total drinks:

- i. 동일한 2잔의 프리푸어 라떼 2 matching free-pour lattes,
- ii. 동일한 2잔의 디자이너 패턴 라떼 2 matching designer pattern lattes.

2.3.2. 준결선 라운드 Semi-Finals Round

- A. 각 선수는 본인의 지정된 스테이션에서 14분의 시간이 주어지며 이는 아래와 같이 구성된다.

Each competitor will be given 14 minutes at their assigned station, made up of the following segments:

- i. 준비 시간 5분 5 minutes Preparation Time,
- ii. 경기 시간 9분 9 minutes Competition/Performance Time.

B. 선수는 총 6잔의 음료를 준비해야 한다.

Competitors are required to make 6 total drinks:

- i. 동일한 2잔의 프리푸어 라떼 2세트 (총 4잔) 2 sets of matching free-pour lattes (4 drinks total),
- ii. 동일한 2잔의 프리푸어 마끼아또 2 matching free-pour macchiatos.

2.3.3. 결선 라운드 Finals Round

A. 각 선수는 본인의 지정된 스테이션에서 15분의 시간이 주어지며 이는 아래와 같이 구성된다.

Each competitor will be given 15 minutes at their assigned station, made up of the following segments:

- i. 준비 시간 5분 5 minutes Preparation Time,
- ii. 경기 시간 10분 10 minutes Competition/Performance Time.

B. 선수는 총 6잔의 음료를 준비해야 한다.

Competitors are required to make 6 total drinks:

- i. 동일한 2잔의 프리푸어 라떼 2세트 (총 4잔) 2 sets of matching free-pour lattes (4 drinks total),
- ii. 동일한 2잔의 디자이너 패턴 라떼 2 matching designer pattern lattes.

2.4. 제공된 우유와 커피의 사용 Use of Provided Milk and Coffee

선수는 WLAC에서 제공하는 커피와 우유를 사용해야 한다. 선수는 미개봉 상태의 신선한 우유를 무대에 가지고 가야 한다. 무대 밖에서의 우유 준비는 허용하지 않는다. 선수는 본인의 준비 시간에 미개봉 상태의 신선한 우유를 준비할 수 있다.

Competitors are required to use the coffee and milk provided by the WLAC. Competitors must take unopened, fresh milk bottles with them on stage. They may not prepare milk offstage. Competitors can prepare their milk from the unopened, fresh, milk bottles during preparation time.

2.5. 음료 정의 Beverage Definitions

2.5.1. 외관 장식 Surface Decorations

- A. 초콜릿 파우더, 식용 색소, 시럽과 같이 표면 데코레이션은 프리푸어 라떼가 아닌 음료(예, 아트바 라떼와 디자이너 패턴 음료)에 사용할 수 있다. 이는 음료 자체에 영향을 미쳐서는 안 되며 음료의 표면에만 허용된다. 음료에 식용 색소나 향료를 사용할 경우 시각(비주얼) 점수에서 0점이 부여된다.

Surface decorations such as chocolate powder, food coloring, or syrup are acceptable on non-free-pour lattes (i.e., Art Bar Lattes and Designer Pattern beverages). These should not affect the main body of the drink and are permitted on the surface only. Use of food coloring or flavoring in the drink will result in 0 on all visual scores.

- B. 식용 색소는 1개 색으로 제한되며 디자인으로 돋보여야 한다. 1개를 초과한 색소를 사용할 경우 시각(비주얼) 점수에 0점이 부여된다.

Food coloring is limited to 1 color and only to highlight the design. Use of more than 1 color will result in 0 on all visual scores.

- C. 카페에서 사용하는 재료(예, 시나몬, 초콜릿 파우더 또는 마차) 또한 사용 가능하다. 우유를 붓기 전 크레마 표면에 초콜릿 파우더를 뿌리는 것은 최종 음료의 표면에 초콜릿이 대부분 남아있는 것으로 판단되므로 허용된다. 규정에 언급되지 않은 기타 장식은 금지된다. 선수는 1개의 카페 재료와 1개의 식용 색소를 사용할 수 있다.

Café ingredients (e.g., cinnamon, chocolate powder, or matcha) are also acceptable. Dusting the surface of the crema with chocolate powder before pouring in the milk is acceptable as it is considered that the chocolate largely remains on the surface of the final drink. Other garnishes not mentioned in the rules are prohibited. Competitors may use 1 café ingredient together with 1 food coloring.

- D. 프리푸어 라떼가 아닌 음료(예, 아트바 라떼 및 디자이너 패턴 라떼)에는 에칭이 허용된다.

Etching is also allowed on non-free-pour lattes (i.e., Art Bar Lattes and Designer Pattern Lattes).

2.5.2. 음료 정의 Beverage Definitions

- A. 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레토 중에서 선택할 수 있다.

Competitors may choose to use either a single espresso, double espresso, or ristretto for each latte.

- B. 선수는 각 마끼아또에 싱글 에스프레소 또는 리스트레토 중에서 선택할 수 있다.

Competitors may choose to use either a single espresso or ristretto for each macchiato.

- C. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15초, 라떼의 경우 최소 20초 지속되어야 한다.

Extraction times must be a minimum of 15 seconds for macchiatos and 20 seconds for lattes.

- D. 아트바 라떼와 디자이너 패턴 음료는 커피와 우유로만 구성될 수 있다.

Art Bar Lattes and Designer Pattern beverages must be made of coffee and milk only.

- E. 커피와 우유는 WLAC에서 제공되며 선수는 본인이 준비한 재료를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 해당 음료의 시각(비주얼) 및 기술(테크니컬) 점수에 0점이 주어진다.

Coffee and milk will be provided by the WLAC. Competitors are not permitted to use their own. Failure to do so will result in a 0 visual and technical score for that drink.

2.5.3. 아트바 - 라떼 Art Bar - Latte

- A. 이 종목에서 선수는 본인의 컵/잔을 사용할 수 있다. 잔은 일반 카페와 같은 환경에서 고객에게 제공할 수 있는 것이어야 한다. 사용하는 모든 잔은 음료의 서비스 또는 음용에 방해가 되어서는 안 된다.

Competitors may use their own cup/glass in this section. The vessel should be representative of a vessel used in a café environment. All cups used should not inhibit service or drinking of the beverage.

- B. 잔의 외장 장식은 금지된다. 예를 들어 음료가 컵/잔이 아닌 접시에 제공되거나, 먹을 수 없는 장식이 사용되었을 경우가 그에 해당된다. 헤드 심사위원으로부터 컵이 기준에 맞지 않다고 판단될 경우 0점이 주어진다.

Exterior cup decoration is prohibited. For example, the beverage is served in a dish rather than a cup/glass or inedible decorations have been used. If the Head Judge determines the cup does not meet these standards, then a 0 score will be given.

2.5.4. 무대 경기 - 프리푸어 라떼 Stage Performance - Free Pour Latte

- A. 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml-300ml이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org/를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료의 시각(비주얼) 점수 0점이 주어진다.

The official competition latte cup will have a volume between 190ml - 300ml. For official cup information, visit worldlatteart.org. This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that drink.

- B. 에칭이나 표면 장식은 허용하지 않으며, 사용시 해당 음료의 시각(비주얼) 점수에서 0점이 주어진다.

No etching or surface decoration are allowed on the free-pour latte and will result in a 0 for all visual scores for that drink.

2.5.5. 무대 경기 - 디자이너 패턴 라떼 Stage Performance - Designer Pattern Latte

- A. 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml-300ml 이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org/ 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 시각(비주얼) 점수 0점이 주어진다.

The official competition latte cup will have a volume between 190ml - 300ml. For official cup information, visit worldlatteart.org. This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that drink.

- B. 디자이너 패턴 라떼에는 에칭이나 표면 장식은 허용된다.

Etching and surface decorations are allowed on Designer Pattern Lattes.

2.5.6. 무대 경기 - 프리푸어 에스프레소 마끼아또 Stage Performance - Free-Pour Espresso Macchiato

- A. 대회 공식 에스프레소 마끼아또 잔의 부피는 74ml-120ml이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org/ 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료의 시각(비주얼) 점수 0점이 주어진다.

The official competition espresso macchiato cup will have a volume between 74ml and 120ml. For official cup information, visit worldlatteart.org. This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that drink.

- B. 마끼아또는 "제공된 음료 추출 시간 3초 내외 " 부분의 채점에 속하지 않으며 단지 최소 추출 시간 15초 기준으로 Yes/No 만 평가한다.

The macchiato will not be included in the "3-second variance across all drinks served" scoring, they will only receive a Yes/No score based on the 15 second minimum extraction time.

- C. 에칭이나 표면 장식은 허용하지 않으며, 사용시 해당 음료의 시각(비주얼) 점수에서 0점이 주어진다.

No etching or surface decorations are allowed on the free-pour macchiato and will result in a 0 for all visual scores for that drink.

3. 대회 절차 Competition Procedure

3.1. 대회 무대 공간 Competition Stage Area

- A. 대회 공간은 대회 스테이션이 있는 무대로 구성된다. 대회 스테이션의 레이아웃은 해마다 변경될 수 있으며 다른 대회와 공유할 수도 있다.

The competition space will consist of a stage with competition stations. The layout of the competition stations may change from year to year and may also be shared with other competitions.

- B. 각 선수는 시작 시간과 스테이션 번호를 배정받는다.

Each competitor will be assigned a start time and station number.

- C. 예선이 종료되면 12명의 준결선 진출자를 발표하는 세레모니가 있다.

At the conclusion of the Preliminary Round there will be a ceremony where the 12 semi-finalists are announced.

- D. 준결선이 종료되면 6명의 결선 진출자를 발표하는 세레모니가 있다.

At the conclusion of Semi-Finals there will be a ceremony where the 6 finalists are announced.

- E. 결선이 종료되면 챔피언이 발표되는 세레모니가 있다.

At the conclusion of Finals there will be a ceremony where the champion is announced.

3.2. 아트바 Art Bar

- A. 대회 공간은 관중들이 볼 수 있는 바 공간으로 구성된다. 관중과 포토그래퍼 등에 의해 선수가 방해 받지 않도록 구조물이 설치되나, 관중들과 포토그래퍼의 시야는 확보된다.

The competition space will consist of a bar area that can be viewed by the public. A barrier should exist around the bar to allow the competitor to work unhindered by spectators and photographers etc., although still allowing good vision for them.

- B. 각 선수는 시작 시간과 스테이션 번호를 배정 받는다.

Each competitor will be assigned a start time and station number.

4. 기계, 용구, 원자재 Machinery, Accessories, and Raw Materials

4.1. 에스프레소 기계 Espresso Machine

선수들은 공식 WLAC 협찬 에스프레소 기계를 사용해야 한다. WLAC로부터 제공된 기계는 기술적 설정이 되어 있으며 선수가 임의로 변경할 수 없다. 에스프레소 기계는 다음의 사양으로 조정된다: 온도 섭씨 90.5-96도 (화씨 195-205도), 펌프 압력 8.5 - 9.5기압 (대기압) 사이.

Competitors must use the espresso machine supplied for by the official WLAC espresso machine sponsor. The WLAC-provided espresso machine has a fixed technical configuration and cannot be altered by the competitors. The espresso machine will be calibrated to the following specifications: the temperature will be set between 90.5-96 degrees Celsius (195-205 degrees Fahrenheit), and the pump pressure set between 8.5 and 9.5 bars (atmospheres).

4.1.1. 기계 위 액체나 재료 보관 불가 No Liquids or Ingredients on Machine

에스프레소 기계 위에는 어떤 종류의 액체나 재료도 올려 놓거나 부을 수 없다. (예: 컵에 물을 담아두거나, 액체 혹은 재료를 섞거나 붓거나 재료를 데울 수 없다) 선수가 기계 위에 액체나 재료를 올려 놓거나 붓는 경우 실격 처리된다.

No liquids or ingredients of any kind can be placed or poured on top of the espresso machine (e.g., no water in cups, no pouring or mixing liquids or ingredients, no warming ingredients). If a competitor places or pours liquid or ingredients on top of the machine they will be disqualified.

4.1.2. 실격 Disqualification

선수는 에스프레소 기계의 어떤 요소, 설정 또는 구성도 변경, 조절, 대체할 수 없다. 어떠한 변경이나 조절도 실격 사유가 될 수 있다. (예, 포트필터, 인서트 바스켓, 온도, 압력, 스팀완드 팁 등) 대회 장비를 오용하여 손상을 입힌 경우 헤드 심사위원의 재량으로 실격시킬 수 있다.

Competitors may not change, adjust, or replace any element, setting, or component of the espresso machine. Any changes or adjustments made may be grounds for disqualification (e.g., the portafilters, insert baskets, temperature, pressure, steam wand tips, etc.). Any damage to the competition equipment due to misuse or abuse is grounds for disqualification at the discretion of the presiding head judge.

4.2. 그라인더 Grinder

선수는 본인의 경기에서 제공 받은 공식 WLAC 그라인더를 사용해야 한다.

Competitors must use the official WLAC grinder provided during their performance.

4.3. 우유 Milk

선수는 본인의 경기에서 WLAC에서 제공하는 우유를 사용해야 한다. 제공된 우유는 전지우유이다. WLAC는 신선한 우유를 제공하고, 우유 협찬사에 대한 정보를 worldlatteart.org/ 에 업데이트하는 것에 최선의 노력을 기울이고 있다. 선수는 무대에 미개봉 상태의 신선한 우유를 가지고 입장해야 한다. 무대 밖에서는 우유를 준비할 수 없다. 선수는 준비 시간에 미개봉된 신선한 우유를 준비할 수 있다.

Competitors are required to use WLAC-provided milk during their performance. Provided milk will be whole milk. WLAC strives to provide fresh milk, and milk sponsor information will be updated at worldlatteart.org. Competitors must take unopened, fresh milk bottles with them on stage. They may not prepare milk offstage. Competitors can prepare their milk from the unopened, fresh, milk bottles during preparation time.

4.4. 커피 Coffee

선수는 본인의 경기에서 WLAC이 제공한 커피를 사용해야 한다. WCE는 협찬받은 커피가 라떼 아트에 적합한 커피인지 확인하는 단계를 거친다. 이 커피는(그러나 제한 없음) 로스팅된 지 14일에서 20일 이내

그리고 미디움에서 미디움-다크 로스팅 (분쇄 기준 아그트론 'Gourmet' 40-60) 기준이 적용된다. 공식 커피에 대한 정보는 worldlatteart.org에서 확인할 수 있다.

Competitors are required to use WLAC-provided coffee during their performance. WCE will take steps to ensure that the sponsored coffee is suitable to present excellence in latte art. This includes (but is not limited to) coffee being between 14 and 20 days off roast and medium to medium-dark roasted coffee (Agtron 40 to 60 ground on 'gourmet scale'). For official coffee information, visit worldlatteart.org.

4.5. 추가 장비 Additional Equipment

선수는 본인의 경기에 사용하는 장비를 최소화할 것을 권장한다. 심사위원 테이블의 테이블보, 냅킨 혹은 장식은 불필요하다. 음료를 운반할 트레이나 메뉴 카드는 허용된다.

Competitors are encouraged to minimize the equipment they use for their performance. No tablecloths, napkins, or decorations are required for the judges' table. Trays for carrying the drinks and a menu card are permissible.

불필요한 장식은 헤드 심사위원의 재량에 따라 시각(비주얼) 점수 항목 중 "경기 수행 전문성"에서 감점될 수 있다.

Non-required decoration may cause competitors to lose points in the "Professional Performance" section of the visual scoresheet, at the head judge's discretion.

4.6. 제공된 장비 및 소모품 Provided Equipment and Supplies

각 선수의 스테이션은 다음과 같이 구성된다:

Each competitor's stage station will be equipped with the following:

- A. 기계 테이블 (에스프레소 머신, 그라인더, 블렌더용) 약 L: 1.80m W: 0.90m H: 0.90m

Machine table (For espresso machine, grinder, and blender) approximately L: 1.80m-2.0m W: 0.90m-1.0m H: 0.90m

- B. 작업대 ("L"자 모양으로 스테이션 테이블의 왼쪽으로부터 확장) 약 1.10m-1.30m W: 0.60m-0.80m H: 0.90 m

Worktable (Forms an "L" shape extending from the left of the station table) approximately 1.10m-1.30m W: 0.60m-0.80m H: 0.90m.

- C. 대회 테이블 (심사위원 테이블) L: 1.80m-2.0m W: 0.50-0.60m H: 1.00m

Presentation table (Judges' table) approximately L: 1.80m-2.0m W: 0.50-0.60m H: 1.00m

- D. 에스프레소 기계 Espresso machine

- E. 그라인더 Grinder

- F. 너박스 Knockbox
- G. 우유 Milk
- H. 커피 Coffee
- I. 쓰레기통 Trash can

4.7. 추천 장비 및 비품 Recommended Equipment and Supplies

선수는 경기에 필요한 모든 추가 비품을 지참해야 한다. 선수는 대회 또는 이동 시의 기물 파손이 있을 수 있음에 동의해야 한다. 선수는 대회에서 본인의 장비와 악세서리를 관리할 책임이 있다. WLAC와 자원봉사자, 행사 스태프는 선수의 대기실 또는 경기 장소에 남겨진 물건의 안전에 대한 책임이 없다.

Competitors are required to bring all additional necessary supplies for their presentation. Competitors should make allowances for breakage during travel and/or during the competition. Competitors are responsible for and in charge of their own equipment and accessories while at the competition. The WLAC, volunteers, and event staff are not responsible for the safety of items left in the competitors' preparation room or competition area.

다음은 선수가 지참해야 하는 비품이다:

The list of supplies the competitor may bring include the following:

- 탬퍼 Tamper
- 샷글라스 Shot glasses
- 스팀피처 Steaming pitchers
- 잔(아트바 라떼용) Cups (for the Art Bar latte)
- 잔받침(필수 아님) Saucers (Not required)
- 스푼(필수 아님) Spoons (Not required)
- 기타 필요한 용구 Any specific utensils required
- 바타올/청소용 천(연습 및 경기용) Bar towels/clean cloths (for practice and the competition)
- 청소 용품(카운터용 솔, 그라인더용 솔 등) Cleaning supplies (counter brush, grinder brush, etc.)
- 트레이 (심사위원 서빙용) Tray(s) (for serving drinks to the judges)
- 웨이터 카트 Waiter's Cart

5. 준비시간 전 선수 지시사항 Competitor Instructions Prior to Preparation Time

5.1. 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting

WLAC 시작 전 온라인 또는 대면 형식의 선수 오리엔테이션 미팅이 열린다. 행사 전 선수에게 이메일로 미팅에 대한 세부 내용이 전달된다. 모든 선수는 의무적으로 미팅에 참석해야 한다. 미팅에서 WLAC 이벤트 매니저와 헤드 심사위원은 발표를 통해 안내, 경기 흐름, 일정 설명과 함께 무대와 백스테이지 공간을 보여준다. 선수는 WLAC 이벤트 매니저와 헤드 심사위원에게 질문을 할 수 있는 기회를 가진다. 선수가 오리엔테이션에 참석하지 않고, WCE 이벤트 매니저에게 이에 대한 사전 연락 및 계획을 세우지 않은 경우 헤드 심사위원의 재량으로 실격 처리될 수 있다.

Prior to the start of the WLAC Event, a Competitor Orientation Meeting will take place, either online or in person. Meeting details will be emailed to competitors ahead of the event. This meeting is mandatory for all competitors. During this meeting the Event Manager will make announcements, explain the competition flow, cover the competition schedule, and share images of the stage and backstage areas. This will be an opportunity for competitors to ask questions and/or voice concerns to the Event Manager. If a competitor does not attend the orientation meeting and has not made advance plans with the WCE event organizer to address their absence, they are subject to disqualification by the presiding head judges.

5.2. 준비/연습 공간 Preparation/Practice Room

선수가 준비/연습을 할 수 있는 지정 장소가 있다. 해당 장소는 선수와 자원봉사자 그리고 WLAC 직원들만 입장이 허용된다. WLAC의 심사위원, 언론, 선수 가족과 서포터즈는 WLAC 이벤트 매니저의 허락없이 해당 장소에 있을 수 없다. 선수는 본인의 장비와 악세서리, 재료 등을 본 장소에 저장해 놓을 수 있다. 선수들이 잔과 바 용품을 세척할 수 있도록 세척 공간도 제공된다. 선수는 본인의 잔과 용기를 세척하고 품목을 관리할 의무가 있다. 운영 위원과 이벤트 스텝은 선수의 기물 또는 용기의 분실 또는 파손에 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 WLAC officials. WLAC judges, press/media, competitor's family members, and supporters may not be present in this area without consent from the WLAC event manager. Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc., in this room. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glasses and barware. 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.

5.2.1. 연습 시간 Practice Time

준비/연습실에는 무대에서 사용되는 것과 동일한 에스프레소 기계와 그라인더가 있다. 각 선수는 30분의 연습 시간이 배정된다. 연습 시간은 경기 시간에 따라 정해진다. (즉, 첫 번째 경기 선수는 가장 빠른 시간에 연습 시간이 배정된다) 선수는 WLAC 도착 전 연습 스케줄을 이메일로 받는다. WLAC는 배정된 시간 외

연습 공간의 사용에 대해 보장을 하지 않는다. 선수가 지정된 연습 시간에 참석할 수 없는 경우 가능한 빠른 시일 내에 이벤트 매니저 또는 무대 매니저에게 연락해야 할 의무가 있다.

The preparation/practice room will have espresso machines and grinders identical to the competition equipment on stage. Each competitor will have 30 minutes of scheduled practice time. Practice times will be scheduled based on competition time (i.e., the first scheduled competitors will have the earliest scheduled practice times). Competitors will be emailed a practice schedule prior to arriving to the WLAC. The WLAC does not guarantee access to practice space outside of assigned practice time slot. If a competitor misses their scheduled practice time, no additional practice time will be provided. If unforeseen events prevent the competitor from attending their scheduled practice time it is the competitor's responsibility to contact the event manager or stage manager as soon as possible.

5.3. 대회 음악 Competition Music

WLAC는 선수의 경기 중 음악을 틀어 제공할 권리가 있다. 선수는 본인의 음악을 선택하거나 제공할 수 없다.

WLAC shall reserve the right to provide and play music during competitors' routines. Competitors may not supply or select their own music.

5.4. 정시 도착 Be on Time

선수는 배정된 5분의 준비 시간이 되기 최소 45분 전에 준비/연습실에서 대기해야 한다. 5분 준비 시간이 시작되는 시점에 현장에 있지 않을 경우 실격된다. 일정이 지연되는 경우에도 선수는 예정된 시간에 준비가 되어 있어야 한다.

Competitors should be in the preparation/practice room a minimum of 45 minutes prior to their scheduled 5 minutes of Preparation Time. Any competitor who is not onsite at the start of their 5 minutes of preparation time may be disqualified. If the schedule is delayed, the competitor should still be prepared at their scheduled time.

5.5. 스테이션 준비 Station Set-up

헤드 러너는 선수의 준비 시간 전에 선수가 요청한 대로 각 스테이션을 준비해야 할 책임이 있다. (예, 헤드 러너는 각 선수의 그라인더를 선수 요구에 맞게 에스프레소 기계의 오른쪽 또는 왼쪽에 위치시켜야 한다) 준비 시간 전에 이와 같은 설정이 되어 있고 깨끗한지 확인하는 것은 선수의 의무이다. 만일 용인할 수 없을 정도로 깨끗하지 않은 경우, 선수는 특정 부분의 재청소를 요청할 수 있다.

The head runner will be responsible for ensuring that each competitor's station is set as the competitor has requested prior to their preparation time (e.g., the head runner will make sure each competitor's grinder is placed to the right or the left of the espresso machine per the competitor's request). It is the responsibility of the competitor to check and ensure the station is set and clean before preparation time. If not acceptably clean, the competitor may ask the head runner for re-cleaning of specific areas.

5.6. 서포터/도우미 무대 입장 불가 Supporters/Assistants Not Allowed on Stage

선수, 선수의 통역사, WLAC 자원봉사자 및 관계자 이외의 사람은 선수 준비, 공연 및 청소 시간에 무대에 오를 수 없다.

No person(s) other than the competitor, the competitors' interpreter, and WLAC volunteers and officials may be on stage during the competitor's preparation, performance, and clean-up time.

6. 준비 시간 Preparation Time

6.1. 준비 시간 시작 Begin Preparation Time

각 선수는 5분의 준비 시간을 가진다. 앞 선수의 경기가 시작되면 다음 선수는 WLAC 이벤트 매니저 또는 준비 시간 타임키퍼의 지시에 따라 5분의 준비시간을 시작한다. 준비 시간의 목적은 경기를 위해 준비 공간과 스테이션을 준비하는 것이다.

Each competitor will have 5 minutes of preparation time. Once the prior competitor begins their competition time, the next scheduled competitor may begin their 5-minute preparation time upon advice from the WLAC event manager and/or the preparation timer. The purpose of the preparation time is to set up the station and prepare the area for competition.

선수가 배정된 스테이션에 도착하여 사전에 요청한 대로 준비된 것을 확인하면, 공식 준비 시간 타임키퍼는 선수에게 시작 의사를 묻는다. 선수는 준비 시간 5분을 시작하기 위해 손을 들어 "타임"을 외친 후 스테이션의 물건에 손을 댈 수 있다. 선수가 "타임"을 외치면 타임 키퍼는 스톱워치를 눌러 지정된 공식 준비 시간을 시작한다.

Once the competitor has arrived at their assigned station and agreed the station is set to their specifications, the official preparation timekeeper will ask the competitor if they are ready to begin. Before the competitor is allowed to touch anything at their station, the competitor must put their hand in the air and call "time" to begin their 5 minutes of preparation time. The designated official preparation timekeeper will begin a stopwatch the moment the competitor calls "time".

선수는 미개봉 상태의 신선한 우유를 무대에 가지고 가야 한다. 무대 밖에서는 우유를 준비할 수 없다. 준비 시간 동안 미개봉 상태의 신선한 우유를 준비할 수 있다.

Competitors must take unopened, fresh milk bottles with them on stage. They may not prepare milk offstage. Competitors can prepare their milk from the unopened, fresh, milk bottles during preparation time.

6.2. 심사 프레젠테이션 테이블 Judges' Presentation Table

테이블보, 물, 냅킨 그리고 장식은 불필요하며 더 높은 점수를 얻지는 않지만 이를 위반한 정도에 따라 헤드 심사위원의 재량으로 접객 부문에서 점수가 감점될 수 있다. 이 규정은 선수가 불필요한 장비를 가져오거나 구입하는 것을 방지하기 위함이다.

Tablecloths, water, napkins, and decoration are not required and will not result in a higher score but may result in points lost for hospitality at the discretion of the head judge, dependent on the severity of the infringement. This rule is designed to help competitors by preventing them purchasing and transporting unnecessary equipment.

6.3. 연습 추출 Practice Shots

선수는 준비 시간에 연습 샷을 추출할 수 있다. 경기 시간이 시작될 때 "퍽"("커피케익"이라고도 함)이 포트필터에 남아 있어도 무관하다.

Competitors are allowed and encouraged to pull practice shots during their preparation time. "Pucks" (also known as "cakes") are allowed to be left in the portafilters at the start of the competitor's competition time.

6.4. 잔의 예열 Pre-Heated Cups

선수는 준비 시간에 잔을 예열할 수 있다. 그러나 경기가 시작될 때에는 잔에 물기가 없어야 한다. 에스프레소 기계 위에 액체가 담긴 잔이 있을 경우 점수가 부여되지 않는다.

Cups can be preheated during the competitor's preparation time. However, no water can be present in cups at the start of the competitor's competition time. At no point can there be cups with liquid in them on top of the espresso machine.

6.5. 준비 시간 종료 End of Preparation Time

선수는 준비 시간 5분을 초과할 수 없다. 준비 시간 5분 중 3분, 1분, 30초가 남을 때 타임 키퍼가 선수에게 시간을 알려준다. 5분이 되면 공식 타임키퍼는 "타임"을 외치며 선수에게 스테이션에서 물러날 것을 요청한다.

Competitors will not be allowed to exceed the 5 minutes of preparation time. During their 5 minutes of preparation time, the timekeeper will give the competitor a 3-minute, 1-minute, and 30-second warning. At 5 minutes, the official preparation timekeeper will call "time" and tell the competitor to step away from the station.

7. 경기 시간 Competition Time

7.1. 행사 진행자의 소개 Introduction by the Master of Ceremonies

5분의 준비 시간이 종료되고 심사위원들이 준비되면 MC는 선수를 소개한다.

Once the 5-minute preparation time has elapsed and the judges are ready, the Master of Ceremonies will introduce the competitor.

7.1.1. 통역 Interpreter

선수는 통역사를 대동할 수 있다. 선수에게 이야기할 때 통역사는 MC가 이야기하는 내용만을 통역할 수 있다. 선수가 이야기할 때, 통역사는 오직 선수가 말하는 내용만을 정확하게 전달해야 한다. 통역을 위한 추가 경기시간은 주어지지 않는다. 선수와 코치는 worldlatteart.org 통역 모범사례를 숙지할 의무가

있으며, 대회 시작 전 오리엔테이션에서 필요 사항들에 대해 이해하였는지 확인하는 진술서에 동의 서명을 해야 한다.

Competitors may bring their own interpreter. When speaking to the competitor, the interpreter is only allowed to translate what the emcee has said. When a competitor speaks, the interpreter is only allowed to translate exactly what the competitor has said. No additional competition time will be allotted for the use of an interpreter. It is the competitor and coach's responsibility to read the Interpreters Best Practice document that is available from worldlatteart.org.

7.2. 경기 시간 시작 Begin Competition Time

MC는 경기 시작을 선수에게 알린다. 선수가 심사위원들에게 본인을 소개하기 전, 손을 허공에 들어 “타임”을 외쳐 경기 시간을 시작해야 한다. 지정된 대회 타임키퍼는 선수가 “타임”을 외치는 순간 스탑워치를 눌러 시작한다.

The Master of Ceremonies will inform the competitor to start competition time. Before the competitor begins their introductions to the judges, the competitor must put their hand in the air and call “time” to begin their competition performance time. The designated competition timekeeper will begin a stopwatch the moment the competitor calls “time”.

경기 시간을 관리하는 것은 전적으로 선수의 책임이나, 언제든지 시간을 물어볼 수 있다.

Tracking time elapsed during the competition performance time is the responsibility of the competitor, though they may ask the timekeeper for a time check at any point.

A. 예선 라운드에서 타임키퍼는 주어진 8분의 경기시간에서 남은 3분, 1분, 30초의 시간을 알려준다.

In the Preliminary Round, the competition timekeeper will give the competitor a 3-minute, 1-minute, and 30-second remaining warning during their 8 minutes of competition time.

B. 준결선 라운드에서 타임 키퍼는 주어진 9분의 경기시간에서 남은 3분, 1분, 30초의 시간을 알려준다.

In the Semi-Finals Round, the competition timekeeper will give the competitor a 3-minute, 1-minute, and 30-second remaining warning during their 9 minutes of competition time.

C. 결선 라운드에서는 주어진 10분의 경기시간에서 남은 5분, 3분, 1분, 30초의 시간을 알려준다.

In the Finals Round, the competition timekeeper will give the competitor a 5-minute, 3-minute, 1-minute, and 30-second remaining warning during their 10 minutes of competition time.

타임키퍼는 선수가 말을 하는 동안에도 이러한 경고를 줄 수 있어야 한다.

The timekeeper is required to give these warnings as they happen and may be given them to the competitor while they are speaking.

참고: 타이머가 오작동으로 멈출 경우라도 선수는 그들의 시간을 멈추지 않는다. 만약 그런 일이 발생할 경우, 타임키퍼의 시간이 공식 시간이 된다. 선수는 위와 동일하게 남은 시간에 대한 알림을 받는다.

Please note: If the clock has malfunctioned for any reason, competitors may not stop their time. In the case that the clock has malfunctioned, the timekeeper's time is the official time for the competition. The competitor will receive the same warnings noted above.

7.3. 필수 음료 제공 Serve Required Beverages

모든 음료는 심사위원의 프레젠테이션 테이블에 제공되어야 한다.

All drinks must be served at the judges' presentation table.

7.4. 러너의 제공된 음료 정리 Runners Clear the Served Drinks

각 세트의 음료가 제공된 후 심사위원들의 평가가 끝나면, 러너들은 헤드 심사위원의 신호를 받아 음료를 치운다. 만약 러너에게 선수가 특별한 지시를 한 경우, WLAC 이벤트 매니저와 러너에게 이러한 지시를 경기 전에 설명할 필요가 있다. 러너는 선수 경기가 방해 받지 않도록 최선을 다하지만, 스테이션을 성공적으로 운영하는 것은 선수의 책임이다.

After each set of drinks has been served to and evaluated by the judges, a runner will clear the drinks from the judges' presentation table upon the head judge's signal. If a competitor has special instructions for the runner, they will need to explain these instructions to the WLAC event manager and the runner before the start of their competition time. The runner will make every effort to avoid impeding the competitor, but it is the competitor's responsibility to navigate their station successfully.

7.5. 스테이션 주변 Station Perimeters

선수는 WLAC로부터 제공된 작업 공간만을 사용할 수 있다. 여기에는 장비 테이블, 작업 테이블, 프레젠테이션 테이블이 있다. 별도의 가구나 기구(예, 스탠드, 테이블, 운반기, 벤치 등)가 선수의 무대 공간 혹은 그 위에 설치될 경우, 자동 실격 처리된다. 선수는 보관을 위해 어떠한 경우에도 경기 테이블의 하단 공간을 이용할 수 없다. 단 하나 예외로 허용되는 것은 프리-스탠딩 너박스이다.

Competitors may only utilize the work area provided by the WLAC: the machine table, worktable, and presentation table. The introduction of any other furniture and/or equipment that is placed directly on or over the competition area floor (e.g., a stand, table, dumbwaiter, bench, etc.) will result in automatic disqualification. Competitors may not utilize any space under any competition tables for storage. The only exception to this is the allowance of a free-standing knock box.

7.6. 경기 시간 종료 End Competition Time

선수가 대회 공식 타이머를 정지할 때, 본인의 손을 들거나 "타임"을 외칠 때 경기 시간이 종료된다. 경기시간을 정확히 기록하기 위해 종료 상황을 분명히 알리는 것은 선수의 의무이다.

Competition time will be stopped when a competitor raises their hand and says "time". It is the competitor's responsibility to call "time" clearly to allow the time to be recorded accurately.

선수는 언제든지 경기를 종료할 수 있다. 선수는 최종 음료를 심사위원에게 제공될 경기 테이블에 놓았을 때 시간을 멈출 수 있고, 시간을 종료하기 전에 자신의 스테이션으로 돌아가 청소를 할 수도 있다. 대회 타임키퍼 또는 헤드 심사위원에 의해 기록된 시간만이 평가 목적으로 사용된다.

The competitor may choose to end their performance at any time. Competitors can stop the time once their final drink is placed on the presentation table to be served to the judges or may choose to go back to their station to clean before stopping the time. Only the time recorded by the competition timekeeper or head judge will be used for scoring purposes.

이른 종료에 대한 불이익이나 추가 점수는 없다.

Competitors will not be penalized or rewarded for finishing early.

7.7. 경기 시간 이후 대화 Communication After the Competition Time

선수는 경기 종료 후 심사위원에게 이야기를 이어갈 수 없다. 경기 시간 이후의 대화는 총점에 반영되지 않는다. 선수는 대회 경기 후 MC와의 대화는 이어갈 수 있으나 심사위원은 대회가 종료된 후의 대화 혹은 설명에 대해 어떠한 것도 평가에 반영하지 않는다.

Competitors should not continue to talk to the judges once their competition time has ended. Any conversation after the competitor's competition time will not count towards their total score. Competitors may continue to talk to the Master of Ceremonies after the competition time has ended; however, the judges will not consider any conversation or explanation given after the competition time.

7.8. 시간 초과 감점 Overtime Penalties

- A. 아트바 경기 동안 선수는 주어진 5분의 경기 시간 안에 지정된 심사/포토그래퍼 장소에 음료를 제출해야 한다. 주어진 5분을 초과할 경우 아트바 점수 부문에서 0점을 받는다.

During the Art Bar competition, competitors must place their completed beverage in the designated judging/photography location before the end of the 5-minute competition time. If a competitor goes over the allotted 5 minutes, they will receive a 0 for Art Bar.

- B. 스테이지 프레젠테이션에서 선수가 주어진 8/9/10분 내 경기를 끝내지 못할 경우 프레젠테이션을 마칠 때까지 진행할 수 있다.

During all Stage Presentations, if the competitor has not finished their presentation during the allotted 8/9/10-minute period, they are allowed to proceed until the presentation is completed.

- C. 주어진 8/9/10분을 초과할 경우 매 1초마다 1점씩 총점에서 감점한다.

For every second a competitor goes over the allotted 8/9/10-minute competition time, they will lose 1 point.

- D. 예선에서 10분, 준결선에서 11분, 결선에서 12분 경기 시간을 초과할 경우 선수는 실격된다.

Any competitor whose performance period exceeds 10 minutes in the Preliminary Stage Performance, 11 minutes in the Semi-Finals, and 12 minutes in the Finals Round will be disqualified.

7.9. 코칭 Coaching

코칭은 준비 및/또는 경기 중 어느 시점에도 허용되지 않는다. 그럴 경우 실격 처리될 수 있다. WLAC는 관중들, 서포터즈, 기타 팀 멤버로부터의 응원을 권장한다. 그러나 어떤 방법으로든 선수를 돕는 행위는 금지한다. 코치, 서포터즈, 친구, 가족은 준비 시간을 포함하여 대회가 진행되는 동안 무대에 들어오는 것이 허용되지 않는다.

Instructions or 'coaching' may not be provided to a competitor during their competition time under penalty of disqualification. WCE encourages audience participation and enthusiastic fan support that does not interfere with the competition. Coaches, supporters, friends, or family members are not allowed on stage or to interfere with the competition while it is in progress, otherwise the competitor is subject to disqualification by the stage manager or presiding head judge.

"잊어버린 도구들" 항목에서와 같이 선수가 잊어버린 도구나 기물을 타인이 대신 가지고 올 수 없다. 선수가 아닌 사람이 물건을 가지고 오거나/전달할 경우 실격된다.

As discussed in the "Forgotten Accessories" section below, no persons other than the competitor may retrieve forgotten accessories or equipment for the competitor. Delivery/retrieval of forgotten items by any person other than the competitor will result in disqualification.

8. 기술적 문제 Technical Issues

준비 그리고/혹은 경기 시간에 선수가 기술적 문제가 있다고 생각할 경우는 다음과 같다:

During the preparation and/or competition time if a competitor feels there is a technical problem with:

A. 에스프레소 기계 (전력, 스팀 압력, 컨트롤 시스템 오작동, 물 부족, 배수 오작동 포함)

The espresso machine (including power, steam pressure, control system malfunction, lack of water or drain malfunction).

B. 그라인더 The grinder.

C. 추가적인 전자 장비 (경기 타이머 제외)

Any additional electrical equipment (excluding the competition clock).

D. (선수 마이크와 같은) AV 오디오 장비 The AV equipment (such as the microphone).

위와 같은 경우 선수는 손을 들어 "테크니컬 타임 아웃"을 (준비 시간의 경우) 무대 매니저나, (경기 시간의 경우) 헤드 심사위원에게 요청하면, 시간은 중단된다. 공식 타임키퍼는 "테크니컬 타임 아웃"이라고 외친

시간을 기록한다. 헤드 심사위원은 "테크니컬 타임아웃"을 외쳤을 때 타임키퍼가 이를 기록하는 것을 확인할 책임이 있다.

Then the competitor should raise their hand to call a "technical time out" and ask for the stage manager (during preparation time) or for the head judge (during competition time), and the time will be stopped. The official timekeeper will make note of time when "technical time out" is called. It is the head judge's responsibility to ensure the timekeeper is aware of making note of "technical time out" being called.

- A. 만일 무대 매니저/헤드 심사위원이 문제가 쉽게 해결된다고 판단할 경우, 선수에게 정당한 추가 시간을 준다. 테크니션이 문제를 해결하면 선수의 시간은 재개된다.

If the stage manager/head judge agrees there is a technical problem that can be easily resolved, they will decide the appropriate amount of time for the competitor to be credited. Once the technician has fixed the problem, the competitor's time will resume.

- B. 만일 기술적인 문제가 제때 해결되지 않는 경우, 무대 매니저/헤드 심사위원은 선수가 기다려야 할지 경기 시간을 다시 배정 받아야 하는지를 결정한다.

If the technical problem cannot be resolved in a timely manner, the stage manager/head judge will make the decision on whether the competitor should wait to continue their performance or stop the performance and start again at a reallocated time.

- C. 선수가 경기 시간을 멈춰야 할 경우 헤드 심사위원과 무대 매니저의 결정에 따라 이후 다시 처음부터 진행할 수 있도록 순서를 재배정 받는다.

If a competitor must stop their competition time, the competitor along with the head judge and stage manager will reschedule the competitor to compete in full again later.

- D. 만일 기술적 문제가 선수의 실수나 개인 장비로 인한 것일 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가 시간을 주지 않고, 준비나 경기 시간은 지속된다.

If it is determined that the technical issue is due to competitor error or the competitor's personal equipment, the head judge will determine if no additional time will be given to the competitor, and the preparation or competition time will resume without time being credited.

- E. 대회 장비에 대한 사용 미숙은 테크니컬 타임 아웃의 근거가 되지 않는다.

Unfamiliarity with competition equipment is not grounds for a technical timeout.

- F. 두 그룹 헤드 사이의 불일치에 대한 조정 요구는 준비 시간에만 가능하다.

Inconsistency or variation between group heads requiring adjustment is only grounds for technical timeout during preparation time.

8.1. 방해 요소 Obstructions

- A. 만약 어떠한 개인 즉, 자원봉사자나 심사위원, 관중 혹은 포토그래퍼 등이 선수에게 확실한 방해가 된 경우, 선수는 추가 시간을 받을 수 있다. 헤드 심사위원은 이를 감독하고 추가 시간의 양을 결정한다.

If any individual, such as volunteers, judges, audience members, or photographers are of an obvious hindrance to a competitor, then the competitor will be given additional time. The head judge is responsible for overseeing this and will decide how much additional time will be credited.

- B. 선수와 개인적인 신체 접촉(포토그래퍼 혹은 카메라맨과 같은)이 발생한다면 선수는 타임아웃을 외칠 수 있다. 헤드 심사위원은 타임아웃이 타당한가에 대한 최종 결정권을 가진다.

If individuals (such as photographers or cameramen) make physical contact with a competitor, the competitor can call a time out. The head judge has final discretion on whether the time out is deemed necessary.

8.2. 잊어버린 부속품 Forgotten Accessories

- A. 만약 선수가 준비 시간 동안 자신의 장비나 부속품을 잊어버린 경우, 해당 물건을 가져오기 위해 무대를 벗어날 수 있다. 그러나 선수의 준비 시간은 멈추지 않는다.

If a competitor has forgotten some of their equipment and/or accessories during their preparation time, the competitor may exit the stage to retrieve the missing items; however, the preparation time will not be stopped.

- B. 만약 선수가 경기 시간에 자신의 장비나 부속품을 잊어버린 경우, 헤드 심사위원에게 무대 뒤 기물을 놓고 왔음을 알리고, 자신이 직접 해당 기물을 찾아와야 한다. 그러나 선수의 경기 시간은 멈추지 않는다.

If a competitor has forgotten some of their equipment and/or accessories during their competition time, they must inform the head judge that they have forgotten an item(s) offstage and then retrieve the missing item(s) themselves with no assistance. The competition time will not be stopped.

- C. 러너나 서포터즈, 팀 멤버, 관중에 의한 전달은 불가하다.

Nothing may be delivered by the runners, supporters, team members, or the audience.

- D. 선수 본인이 아닌 다른 사람이 잊어버린 물건을 배달/전달할 경우 실격 처리된다.

Delivery/retrieval of forgotten items by any person(s) other than the competitor may result in disqualification.

9. 정리 시간 Clean-up Time

선수는 경기 시간이 끝나면 자신의 스테이션을 청소해야 한다. 선수가 전자 기기를 가지고 온 경우, 스테이션 러너는 스테이션으로부터 물건을 치우는 것을 도울 수 있다. 선수는 개인 장비와 기물을 모두 치우고 자신의 스테이션을 전체적으로 정리 청소해야 한다. 심사위원은 정리 시간을 평가하지 않는다.

Once a competitor has finished their competition time, they will begin cleaning up the station. If a competitor brought their own electrical equipment, the station runner can help the competitor remove these items from the station. Competitors are expected to remove all their personal equipment and supplies and thoroughly wipe down their station. The judges do not evaluate the clean-up time.

10. 경기 종료 후 Post-Competition

10.1. 점수 기록 Scorekeeping

10.1.1. WLAC 공식 점수 기록 WLAC Official Scorekeeping

WLAC 공식 스코어키퍼는 모든 점수를 합산하고 이에 대한 기밀을 유지할 책임이 있다.

The WLAC official scorekeepers are responsible for adding all scores and for keeping all scores confidential.

10.1.2. 선수 총점 Competitors' Total Score

선수의 스테이지 프레젠테이션 총점은 기술(테크니컬) 점수와 두 개의 시각(비주얼) 점수를 합산하고 시간 감점이 있는 경우 총점에서 감한다.

The competitor's total score of Stage Presentation will be tallied by adding the total of the technical scoresheet and the 2 visual scoresheets, and any time penalty subtracted from the total.

아트바 총점의 경우, 각 심사위원이 평가한 점수에 3을 곱한 다음, 각 심사위원의 총점을 더하여 계산한다.

To calculate the total score of Art Bar, each judge's score will be multiplied by 3, and then calculated by adding the total score of each judge.

헤드 심사위원의 점수는 선수의 총점에 포함되지 않는다.

The head judge scoresheet does not count towards the competitor's total score.

10.1.3. 동점 처리 Tie Scores

어느 라운드에서나 2명 혹은 그 이상의 선수가 동점을 받은 경우, 합산한 시각(비주얼) 점수의 높은 자가 상위 순위로 등극한다.

If there is a tie between 2 or more competitors in any round, the competitor with the higher combined visual judges scores will be ranked higher.

어느 라운드에서나 2명 혹은 그 이상의 선수가 동점을 받은 경우, “적체 매력적인 인상”의 합산 점수가 높은 자가 상위 순위로 등극한다.

If there is still a tie between 2 or more competitors, the competitor with the higher total “Overall Appealing Impression” score will be ranked higher.

10.2. 디브리핑 Debriefing

시상식 후 선수는 심사위원들과 함께 본인의 평가표를 검토할 수 있는 기회를 가진다. 이는 대면 혹은 온라인으로 진행할 수 있다. 선수는 WCE 이벤트 매니저가 평가표를 스캔하기 전 원본 평가표를 가져갈 수 없다.

Following the competition, competitors will have an opportunity to review their scoresheets with the judges by the schedule announced by the event organizer, this may be in person or online. Competitors will not be allowed to keep their original scoresheets before the WCE event manager scans the copy of the scoresheets.

11. 심사 기준 Judging Criteria

11.1. 경기 공간 Competition Area

기술(테크니컬) 심사위원은 작업/경기 시간 전후에 경기 장소의 청결함을 평가한다.

The technical judge will evaluate the competition area for cleanliness at the beginning and end of the performance/competition time.

11.2. 음료 프레젠테이션 Beverage Presentation

점수는 음료의 시각적으로 보이는 면을 근거하여 평가한다.

Points will be awarded based on the visual presentation of the drinks.

11.3. 기술 숙련도 Technical Skills

선수의 에스프레소 머신과 그라인더의 사용에 관한 지식과 기술에 근거하여 점수가 주어진다.

Points will be awarded based on the competitor's technical knowledge and skill operating the espresso machine and grinder.

11.4. 경기 Performance

심사위원은 선수에 대한 전체 인상, 기술, 매력, 그리고 음료에 대한 프레젠테이션을 기준으로 하여 평가한다.

Points will be awarded based on the judges' overall impression of the competitor, their skills, and personal and beverage presentation.

12. 평가 척도 Evaluation Scale

평가 방식에는 다음의 두 가지가 있다:

There are 2 types of scoring:

- 예/아니오 Yes/No
- 수치화된 점수: 0-6 Numeric Scores: 0-6

평가 척도는 기술(테크니컬)과 시각(비주얼) 심사에 동일하게 적용된다.

The evaluation scales are the same for technical and visual judges.

| 평가 Evaluation | 점수 Score |
|---------------|----------|
| 예 Yes | 1 |
| 아니오 No | 0 |

| 평가 Evaluation | 점수 Score |
|----------------------|----------|
| 수용 불가 Unacceptable | 0 |
| 수용 가능 Acceptable | 1 |
| 평균 Average | 2 |
| 좋음 Good | 3 |
| 매우 좋음 Very Good | 4 |
| 훌륭함 Excellent | 5 |
| 매우 훌륭함 Extraordinary | 6 |

12.1.1. 예/아니오 점수 Yes/No Score

선수는 Yes 항목을 받을 경우 1점을, No 항목을 받을 경우 0점을 받는다.

The competitor receives 1 point for a score of Yes on this item, and 0 points for a score of No.

12.1.2. 숫자 점수 Numeric Scores

사용 가능한 점수의 범위는 0부터 6까지이다. 1부터 6 사이에는 반점이 허용된다. 심사위원은 전 범위의 점수를 사용할 것을 권장한다. 낮은 점수는 저조함을 뜻하고 반대의 경우 더 나음을 뜻한다. 특정 항목은 2배 혹은 4배의 가중 점수로 배점된다.

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

13. 기술(테크니컬) 평가 절차 Technical Evaluation Procedure

다음은 기술(테크니컬) 평가표에 대한 설명이다. 각 선수는 1명의 기술(테크니컬) 심사위원에 의해 평가된다.

The following is an explanation of the technical scoresheet. Each competitor will be evaluated by 1 technical judge.

13.1. 기술(테크니컬) 평가 - 에스프레소 Technical Evaluation - Espresso

기술(테크니컬) 숙련도의 평가 기준은 예선과 준결선, 결선 모든 음료에 동일하게 적용된다. (각 라운드에 평가되는 음료의 수만 다르다.)

The technical skills standards are the same for all beverages in the Preliminary, Semi-Finals, and Finals rounds (differing only by the number of drinks assessed in each round).

예선전 아트바에서 기술 평가는 진행되지 않는다.

No technical evaluation will be made of the Preliminary Round Art Bar.

13.1.1. 그룹 헤드 물 흘리기 Flushes the Group Head

그룹 헤드의 물 흘리기는 각 추출 전에 이행해야 한다. (그룹 헤드에서 포트필터를 탈거 시킨 후 또는 다시 장착하기 전 둘 중 한 번 물 흘리기) 제공된 음료의 추출 전에 그룹 헤드의 물 흘리기가 이루어졌다면, 심사위원은 “Yes”에 표시한다.

The flushing of the group head must occur prior to each extraction (either after removal of the portafilter from the group or just before re-insertion). If the group head was flushed prior to the extraction of the served beverages, the judge will mark “Yes”.

13.1.2. 도징 전 필터 바스켓 건조/청결 Dry/Clean Filter Basket before Dosing

음료가 제공되기 전 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 한 경우, 심사위원은 “Yes”에 표시한다.

If the filter basket was dried and cleaned prior to the served beverages, the judge will mark “Yes”.

13.1.3. 도징/그라인딩 시 허용할 수 있는 커피의 흘림/낭비량 Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding

흘림/낭비란 준비/경기 시간에 사용하지 않은 커피 가루를 말한다. (예, 흘림/낭비된 커피 가루는 도징 챔퍼, 너박스, 작업 테이블, 쓰레기통, 바닥 등에서 찾을 수 있다.) 제공되지 않은 음료에 의해 낭비된 커피 가루는 점수에 반영하지 않는다. 허용되는 흘림/낭비의 양은 한 음료 카테고리당 사용하지 않은 커피 최대 5g이다. 1점을 받기 위해서는 커피 낭비를 음료 카테고리당 3g을 초과하지 않아야 한다.

Spill/waste is ground coffee that was not used during the competition/performance time (e.g., spill/waste can be found in the dosing chamber, in the knock box, on the counter, in the trash, on the floor, etc.). Waste that is created by beverages that are not served does not count towards a competitor's total waste. Acceptable spill/waste is up to 5 grams of unused coffee per beverage category. To earn a score of 1, the waste should not exceed 5 grams of unused coffee per beverage category.

13.1.4. 일관된 도징/탬핑 Consistent Dosing/Tamping

선수는 모든 음료에 대해 일관된 방법으로 도징과 탬핑을 선보여야 한다. 선수는 일관성 있게 커피 가루를 분포시키고, 적절한 압력으로 레벨링해야 한다. 여기에 문화적 차이가 고려되어야 한다.

The competitor should be demonstrating a consistent method for dosing and tamping for all the competitor's drinks. The competitor should evenly distribute the coffee grounds, followed by leveled tamping of adequate pressure. Cultural differences should be taken into consideration.

13.1.5. (장착 전) 포터필터 청결 Cleans Portafilters (Before Inserting)

포터필터 바스켓 장착 전 테두리 부분과 날개 부분을 청결히 한다. 이를 이행한 경우 심사위원은 "Yes"에 표시한다.

The competitor should clean basket rim and side flanges of portafilter before insert into the machine. If clean, the judge will mark "Yes".

13.1.6. 장착과 즉각적인 추출 Insert and Immediate Brew

포터필터를 머신에 장착 후 어떠한 지연 없이 즉각적으로 추출을 시작해야 한다. 이를 이행한 경우 심사위원은 "Yes"에 표시한다.

The competitor should start the extraction immediately after inserting the portafilter into the machine without any delay, if done the judge will mark "Yes".

13.1.7. 추출 시간 Extraction Time

테크니컬 심사위원은 모든 샷의 추출 시간을 측정하고 3.0초 이내의 편차를 지니는지 평가한다. 만약 선수의 모든 음료(마끼아또를 제외하고 프리푸어 라떼, 디자이너 라떼 모두)의 추출 시간이 3.0초 이내의 추출 편차일 경우, 심사위원은 각 음료 카테고리에서 "Yes"를 표시하고, 반대의 경우도 마찬가지이다. 추출 시간의 시작은 선수가 머신의 펌프를 작동시키는 순간으로 정의한다. 제공되지 않은 음료의 추출 시간은 점수에 반영하지 않는다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15초, 라떼의 경우 최소 20초여야 한다. 해당 시간의 범위를 벗어나거나 이내일 경우 본 항목에서 0점을 받게 된다. 마끼아또는 "3초 이내의 추출 편차" 항목을 적용하지 않으며 최소 추출 시간 15초를 기반으로 하여 Yes/No 로 평가한다.

Technical judges will time all shots extracted and determine whether shot extraction times are within a 3.0-second variance. If the extraction time is within a 3.0-second variance of each other for all the competitor's drinks (both for the free pour latte and designer latte, except for the macchiato) the judge will mark "Yes" under each drink category, and vice versa. Extraction time begins when the competitor activates the machine's pump. Shot times for shots that are not served are not included in this score. Extraction times must be a minimum of 15 seconds for macchiatos, and 20 seconds for lattes. If the extraction times are

outside/under the times stated, a 0 will be given in this area. The macchiato will not be included in the “3-second variance across all drinks served” scoring, they will only receive a Yes/No score based on the 15 second minimum extraction time.

13.2. 기술 평가 - 우유 거품내기 Technical Evaluation - Milk Frothing

13.2.1. 시작 시 깨끗하게 비워진 피쳐 Empty/Clean Pitcher at Start

선수는 차갑고 신선한 우유를 깨끗한 피쳐에 담아야 하며, 준비 시간에는 그 어떤 것도 채우면 안 된다. 피쳐의 내/외부는 모두 깨끗해야 한다.

The competitor should pour cold, fresh milk into a clean pitcher, which must not have been filled during the preparation time. The pitcher should be clean on both inside and on the outside.

13.2.2. 스티밍 전 스팀 분출 Purges Steam Wand before Steaming

선수는 우유 피쳐에 스팀 완드를 넣기 전 스팀을 분출해야 한다.

The competitor should purge the steam wand before inserting it into the milk pitcher.

13.2.3. 스티밍 후 스팀완드 청결 Cleans the Steam Wand after Steaming

스티밍 후 전용 타월을 이용하여 스팀 완드를 청결히 해야 한다. 완료한 경우 심사위원은 “Yes” 표시한다.

The steam wand should be cleaned with a dedicated bar towel. If completed, the judge will mark “Yes”.

13.2.4. 스티밍 후 스팀 분출 Purges the Steam Wand after Steaming

The competitor should purge the steam wand after steaming the milk. If completed, the judge will mark “Yes”.

13.2.5. 피쳐의 청결/허용할 수 있는 우유 낭비량 Clean Pitcher/Acceptable Milk Waste at End

각 음료 카테고리 당 90ml 이하의 낭비량만 허용된다. 피쳐 내 90ml 이하로 남은 경우 심사위원은 “Yes” 표시한다.

Acceptable waste is no more than 90ml in total per each drink category. If under 90ml remain in the pitcher, the judge will mark “Yes”.

13.3. 기술 평가 - 위생 Technical Skills - Hygiene

심사위원은 선수의 전체 경기 중 위생 관리를 바탕으로 점수를 결정한다.

The judge will determine this score based on the competitor’s hygiene throughout their entire presentation.

선수의 경기 시간이 시작되면 반드시 최소 3개 이상의 타월을 사용해야 하며 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다. 심사위원은 이 타월의 사용 용도를 반드시 평가해야 한다. 선수는 스팀 완드용 1개, 필터 바스켓 청소용 1개, 작업대 청소용 1개로 타월을 구분하여 사용해야 한다. 선수는 다음과 같은 상황에서 낮은 점수를 받게 된다:

When the competitor's presentation time begins, the competitor must have a minimum of 3 cloths, and each should have a purpose. The judges must evaluate the usage of these cloths. The competitor should use 1 for the steam wand, 1 for cleaning the filter basket and 1 for the workstation. Competitor will receive low score if they:

- 스팀 완드 전용 타월을 사용하지 않는 경우 (스팀 완드용 타월을 다른 용도로 사용하는 경우)

Use a non-dedicated cloth to clean a steam wand (using it for some other purpose other than using it to clean a steam wand).

- 비위생적이거나 식품 안전에 문제가 되는 행동을 한 경우 (예, 타월을 얼굴이나 입에 접촉시키는 경우)

Do something that is not sanitary or food safe with a cloth (e.g., touching it to the face or mouth, etc.).

- 바닥에 닿거나 떨어진 타월을 사용하는 경우

Use a cloth once it has touched the floor.

13.4. 경기 수행 Performance

13.4.1. 시작/종료 시 작업 공간 관리와 청결 Workspace Organized and Clean at Start and End

- A. 선수 작업장(작업 테이블, 준비 테이블, 머신 상부)의 청결성과 공간 관리에 대한 평가는 0-6점 사이에서 평가된다. 해당 공간이 지저분한 경우, 0점이 주어진다.

The cleanliness and organization of the competitor's workstation (worktable, prep table, top of machine) will be evaluated on a scale between 0 and 6. If the area is messy, a 0 score be given.

- B. 그라인더 주변 소량의 커피 가루는 인정된다.

It is permissible to have a small amount of coffee grounds around the grinder.

- C. 선수가 실용적이고 효율적인 방식으로 작업 공간을 구성하는 능력을 확인한다.

The working area should be organized in a practical and efficient manner.

- D. 경기 시간 시작 시 최소 3개 이상의 타월이 있어야 하며, 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다. (예, 스팀 완드용 1개, 필터 바스켓 건조/청소용 1개, 작업 테이블 청소용 1개. 선수의 앞치마에 착용된 타월도 개수에 포함된다)

The competitor should have a minimum of 3 clean cloths available when the performance time starts. The cloths should have a purpose (e.g., 1 for the steam wand, 1 for drying/cleaning baskets, 1 for bar clean up. A towel on the competitor's apron/person is included in this count).

- E. 경기 시작 시 잔 안에 물이 있어서는 안 된다. 어떠한 경우라도 물이 든 잔이 에스프레소 머신 위에 올려질 경우, 선수는 각각의 테크니컬 스코어시트에서 0점을 받는다.

There should be no water in the cups at the start of the competition time. If there is any water in the cups on top of the espresso machine at any time, the competitor will receive a score of 0 on each of the technical scoresheets.

- F. 경기 시작 시 포터필터에 찌꺼기 있는 것은 허용된다. 이는 시작 시 작업 공간의 청결 점수에 반영되지 않는다.

Competitors may have pucks in the portafilters at the start of their competition time. This will not count against clean area at start up.

- G. 종료 시 작업 공간이 청결해야 한다. 그라인더 주변 소량의 커피 가루는 인정된다.

The working area should be clean at the end of the competitor's competition time. It is permissible to have a small amount of coffee grounds around the grinder.

- H. 사고가 발생한 경우(예, 선수가 음료 중 하나를 흘린 경우), 선수는 본인의 경기 시간이 끝나기 전에 이를 정리해야 한다.

If an accident should occur (e.g., a competitor spills 1 of the drinks), the competitor should have it cleaned up by the end of their performance time.

- I. 작업 중 청소(사용된 커피 가루 제거, 테이블 닦기)는 선수의 점수를 높이는 데 도움이 된다.

Cleaning while working (removing spent grounds, wiping tables) will help the competitor's score.

- J. 모든 기기와 도구들(탐퍼, 잔, 트레이, 피쳐 등)은 에스프레소와 작업 테이블 위 기물을 포함하여 본 평가 항목에 포함된다.

All wares and tools (e.g., tampers, cups, trays, pitchers, etc.) are included in this evaluation including items on the espresso machine and worktables.

- K. 사용된 찌꺼기는 경기이 끝날 때 포터필터 안에 있어도 무관하며, 이는 점수에 반영되지 않는다.

Spent pucks are allowed to be in the portafilters at the end of performance and are not part of this score.

13.4.2. 전체 인상 Overall Impression

선수의 기술적 표현에 대한 전체 인상은 0-6 사이의 점수로 평가된다. 평가에 고려되는 요소는 다음과 같다:

The Overall Impression of the competitor's technical performance will be evaluated on a scale between 0 and 6. Elements to be considered include:

- A. 선수의 전체 작업 흐름과 도구, 장비, 부속품의 사용

The competitor's overall workflow and use of tools, equipment, and accessories.

- B. 선수는 에스프레소 머신의 정확한 사용법과 작동에 대한 이해를 보여주어야 한다.

The competitor's ability to understand the correct use and operation of the espresso machine.

- A. 선수는 그라인더의 정확한 사용법과 작동에 대한 이해를 보여주어야 한다 - 여기에는 그라인더에 커피를 투입하고 커피가 나오는 것에 대한 관리도 포함된다. 선수는 준비 시간에 그라인더를 조정하여야 한다. 선수는 각 세트 혹은 샷마다 커피를 분쇄해야 한다.

The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the grinder - including the management of coffee in and through the grinder. The competitor should have adjusted the grind during their preparation time. Competitors should grind coffee for each shot or set of shots.

- B. 선수는 추출 시간을 추출 편차 3초 이내, 추출 양을 25-35ml (30ml+/-5ml) 내에 추출할 수 있도록 노력하여야 한다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15초, 라떼의 경우 최소 20초여야 한다.

The competitor is trying to achieve extraction times within a 3 second variance and shot volume of 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml). Extraction times must be a minimum of 15 seconds for macchiatos, and 20 seconds for lattes.

- C. 기술(테크니컬) 심사위원은 선수가 그라인더의 이해도와 도징의 일관성, 탬핑 기술을 살펴보아야 할 책임이 있다. 심사위원은 탬핑의 수평, 채널링이나 홀의 표시, 탬핑의 일관성을 살펴 보아야 한다.

The technical judge is responsible for inspecting the competitors understanding of the grinder and consistency of dosing and tamping skills. Judges must look for levelness of tamp, indications of channeling or holes, and consistency of tamping.

- D. 기술(테크니컬) 심사위원은 전체 경기 동안의 선수 작업 흐름을 평가한다. 여기에는 장비의 구성과 위치, 잔과 부속품, 작업 테이블 주위로의 이동 동선, 청결성, 스테이션의 관리(장비, 카운터, 타월, 피쳐), 커피와 우유 관리가 포함된다.

The technical judge will evaluate the competitor's workflow throughout the presentation, including the organization and placement of tools, cups, and accessories; the competitor's movement and flow in and around the workstation; the cleanliness and maintenance of the station (equipment, counters, towels, pitchers); the management of coffee and milk.

- E. 머신 상부에 어떠한 액체나 재료를 올려 놓은 경우 이 부문에서 0점을 받는다.

A 0 will be given in this category in the case that any liquid or ingredients are placed on top of the machine.

- F. 포터필터 스파웃이 청결해야 하며 도징 챔퍼 안으로 스파웃이 들어가지 않게 해야 한다.

The competitor keeps the portafilter spouts clean and avoids placing spouts in dosing chamber.

- G. 선수는 스파웃을 닦는 것으로 포터필터 스파웃의 물이나 가루를 제거해야 한다. 린싱하거나, 타월을 이용하거나, 손가락으로 닦는 등 스파웃을 닦기 위한 모든 방법이 허용된다.

The competitor needs to remove any water or grounds on the portafilter spouts by cleaning the spouts. Rinsing, using a towel, and wiping with fingers are all acceptable methods for achieving clean spouts.

- H. 선수는 적정 수준의 스티밍 우유를 만들기 위해 스팀 와드의 올바른 사용법과 작동에 대한 이해를 보여줄 수 있어야 한다.

The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the steam wand in creating the required quality of textured milk.

14. 시각(비주얼) 평가 절차 Visual Evaluation Procedure

다음은 시각(비주얼) 평가표에 관한 설명이다.

The following is an explanation of the visual scoresheet.

시각(비주얼) 평가 기준은 예선과 준결선, 결선 모든 음료에 동일하게 적용된다. 단, 각 라운드에 평가되는 음료의 수만 다르다.

The visual standards are the same for all beverages in the Preliminary, Semi-Finals, and Finals rounds differing only by the number of drinks assessed in each round.

14.1. 예선 라운드 - 아트바 Preliminary Round - Art Bar

- A. 예선 라운드에서 바 공간을 추가한 것은 선수가 무대에서 평가 받는 것에 대한 스트레스 없이 본인의 창조성과 예술적 미학 능력을 표현할 수 있게 하기 위함이다. 경기 패턴들은 전 세계 바리스타에게 영감을 주고, 일반 대중들에게는 바리스타의 능력을 인상 깊게 대변할 수 있어야 한다.

The addition of a Preliminary Round in the bar area is to allow the competitors to push the boundaries in their creativity and artistic aesthetics without the stress of being judged on stage. Patterns presented should be an inspiration for baristas worldwide and be an impressive representation of the barista's skills for the general public.

- B. 사진은 최소 4명으로 구성된 심사위원단에 의해 평가된다. 여기에는 3명의 WLAC 위촉 심사위원과 1명의 예술 분야의 전문가(셰프, 예술가, 디자이너 등)로 선발된다. 여기서 예술 분야의 전문가는 커피 전문가가 아닐 수도 있다.

The photographs will be judged by a panel of a minimum of 4 judges, 3 certified WLAC judges, and 1 judge who may be chosen for their artistic expertise (chef, artist, designer etc.) who may not have coffee expertise.

- C. 심사위원은 전체 매력도에 대한 인상에 기반하여 제출된 음료를 평가한다.

The judges will assess the drinks on their overall appealing impression.

14.2. 예선, 준결선, 결선 - 무대 경기 Preliminary, Semi-Finals, and Finals - Stage Performance

시각(비주얼) 심사위원은 다음의 절차에 맞게 모든 음료를 평가한다. 이 때 일관되게 다음 절차를 따르는 것이 중요하다.

Patterns will be evaluated using the following criteria by all visual judges. It is important that visual judges follow these criteria consistently.

14.2.1. 두 개의 패턴과 제출한 사진의 일치성 Two Identical Patterns Matching the Presented Picture

심사위원은 제공된 2개의 패턴과 제출한 사진의 유사함을 평가한다. 이 항목은 선수가 의도된 패턴을 그대로 재현하는 기술을 평가하는 부문이므로 심사위원이 본인에게 제공된 음료뿐 아니라, 제공된 사진도 확인해야 하는 유일한 항목이다.

Judges will assess the similarity of the 2 presented patterns to the presented picture. Because competitors are demonstrating their skill in replicating an intended pattern, this is the only category where judges will review both presented patterns, and not just the pattern specifically presented to them.

제공된 디자인의 난이도에 관계없이 2잔의 패턴과 제공한 사진이 일치할 때 6점이 주어진다. (이 부문은 패턴의 퀄리티보다 일치성에 의해 채점된다) 제공한 1잔의 패턴만 사진과 같고 나머지 1잔은 동일하지 않을 경우 2.5점이 부여된다. 2잔의 패턴과 제공한 사진이 전혀 동일하지 않을 경우 0점이 주어진다.

6 points will only be awarded to 2 patterns that are identical to the presented picture, whatever the quality of the design in the presented picture (this section is marking the similarities rather than the quality of the pattern itself). 2.5 points will be awarded if 1 pattern was identical to the presented picture and the other bore no resemblance to the picture at all. 0 points will be awarded if both drinks bore no resemblance to the picture at all.

14.2.2. 거품의 시각적 품질 Visual Foam Quality

심사위원은 거품의 품질을 시각적으로 평가하여 버블이 없고 매끄러우며 윤이 나는 풍부한 일관성에 입각하여 평가한다. 심사위원은 해당 항목에서 본인에게 제공된 1잔의 음료만을 평가한다.

Judges should visually assess the quality of the foam on the beverage for a bubble-free, smooth, glossy rich consistency. Judges will only evaluate the 1 cup presented to them in this section.

14.2.3. 재료들 간의 선명한 대조 Contrast between Ingredients

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 크레마의 진한 색상과 우유의 깨끗한 흰색의 선명한 대조가 이루어졌을 때 높은 점수가 주어진다. 의도하지 않은 혼합/경계가 흐려진 경우 감점의 요인이 될 수 있다.

Judges will review only the drink presented to them. High points will be awarded to patterns demonstrating sharp contrast between the surface of the beverage and the white milk foam. Unintentional mixing/blurring of the contrast will reduce this score.

선수가 의도적으로 크레마와 우유 거품을 섞어서 본인이 의도한 디자인의 구성 요소로 이를 사용한 경우, 심사위원은 이 점을 고려하여 평가한다.

Judges should consider areas of mixed crema and milk foam that are intentionally created by the competitor as a requirement of the desired pattern.

14.2.4. 패턴의 조화, 크기, 위치 Harmony, Size, and Position of Pattern

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 선수는 잔의 손잡이를 3시 방향에 두는 것을 기준으로 하여 패턴이 연출되어야 한다. 제공된 잔에 손잡이가 없는 경우 선수는 잔 안에서 패턴을 정렬하는 방법을 결정할 수 있다.

Judges will only review the pattern presented to them. Competitors should align the pattern with the cup handle at 3 o'clock. If the provided cup has no handle, competitors can decide how to align the pattern within the cup.

심사위원은 패턴의 크기와 위치가 제공된 잔에 적합한지 평가한다. 만약 패턴에 여러 가지 요소가 포함된 경우, 이러한 요소들이 각각 미적으로 균형을 이루어 위치해 있어야 한다.

Judges will review the size and position of the pattern and its relation to the cup. If the pattern involves several elements, the judges will review their position and balance.

14.2.5. 난이도에 따른 완성도 Successfully Achieved Level of Difficulty

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 높은 점수는 어려운 패턴을 성공적으로 완성했을 때에만 주어진다. 만약 선수가 매우 어려운 패턴을 시도하였으나 이를 제공하는 데 실패한 경우 낮은 점수가 주어진다.

Judges will review only the pattern presented to them. High scores will be awarded to difficult patterns successfully achieved. If a competitor attempts a difficult pattern but fails to represent that pattern in the presented drink, then a low score should be expected.

14.2.6. 전체 호감도 Overall Appealing Impression

심사위원은 제출된 음료만 평가한다. 심사위원은 음료의 개인적인 인상을 바탕으로 전체적인 음료의 모양을 검토해야 한다. 심사위원은 패턴의 창의성을 고려한다. 라떼의 예술성과 기법의 한계를 뛰어 넘는 디자인을 제시할 때 가장 높은 점수가 주어진다. 심사위원은 프리 푸어와 같은 기본적인 라떼 아트 기술을 인지하고 이러한 기술을 새로운 차원으로 끌어 올렸을 때 더 높은 기술 점수를 부여한다. (허용 음료 카테고리 내) 해당 부문 평가 시 커피 전문가가 아닌 고객의 입장에서 고려해 볼 가치가 있다.

Judges will only review the drink presented to them. Judges should review the look of the drink in its totality based on its personal impact on them. Judges will consider the creativity of the pattern. Highest points will be given for presenting a design that pushes

the boundaries in latte art skills and techniques. Judges are looking to recognize fundamental latte art skills such as free-pouring and give higher points when these skills are taken to new levels and enhanced with further techniques (on those drink categories that allow it). To score this section it may be worth considering how a customer, rather than a coffee professional, may score the presented pattern.

14.2.7. 시연 수행의 전문성 Professional Performance

경기 수행의 전문성은 심사위원에게 서비스 경기 시 보여주는 서비스 기술, 따뜻함, 개성, 몸짓, 전문성, 그리고 목소리가 포함된다.

The competitor's performance will be scored based on the service skills, flair, and style they display in the production of the drinks.

경기 전반에 걸친 일반적인 위생과 접객 기술도 고려된다.

General hygiene throughout the entire presentation and hospitality skills will also be taken into account.

전문성은 기술, 준비, 장비의 올바른 사용, 우수한 고객 서비스 기술, 동선 및 시간 관리 능력을 포함하여 바리스타 직업에서 관찰되는 자질로 평가한다. 선수는 본인이 퍼포먼스와 라떼아트를 지휘하는 커피 전문가임을 입증해야 한다.

Professionalism is evaluated by observed qualities relevant to the barista profession including technique, preparation, correct use of the equipment, good customer service skills, and the ability to manage workflow and time. The competitor must demonstrate they are a coffee professional who has command over their performance and their latte art.

두 명 이상의 선수가 함께 경기를 진행할 수 있으므로 마이크나 개별 음악을 사용하지 않는다. 따라서 상세한 구술 설명을 기대하지 않는다.

Multiple competitors may be competing at the same time and will not have microphones and their own music; it is therefore not expected for them to give a detailed verbal presentation.

15. 월드 라떼아트 챔피언십 진정 Appeals at the World Latte Art Championship

15.1. 심사위원 관련 사안 Judge Related Issues

평가와 관련된 대부분의 문제는 선수 디브리핑 시간에 답변될 것이다. 만약 선수에게 한 명 이상의 심사위원이 부여한 점수에 이의가 있을 경우, 선수는 선수 디브리핑 시간에 헤드 심사위원과 만나 불만 사항을 설명할 수 있다. 만약 헤드 심사위원이 자리에 없을 경우, 선수는 현장의 심사위원 운영팀(Judge Operations Lead)과 의논할 수 있다. 만약 해당 사안이 해결되지 않으면, 선수는 WCE에 서면으로 항의를 할 수 있다(아래 진정서 섹션 참고). 이는 심사위원 지도부와 WCE 대회 운영 위원회(Competition Operations Committee)에 의해 검토된다. 이들이 현장에서 결정을 내리고 WCE 대회 운영 위원회 대표가 해당 결정을 선수에게 고지한다.

Most scorekeeping questions will be answered during competitor debrief. If a competitor objects to the scores given by 1 or more judges, the competitor can meet with their head judge during the competitor debriefing to explain their protest. If the head judge is unavailable, the competitor may discuss with the Judge Operations Lead onsite. If the issue is not solved, the competitor may protest in writing to WCE (see Appeals below). This will be reviewed by judge leadership and the WCE Competition Operations Committee. They will decide on-site and a representative of the WCE Competition Operations Committee will inform the competitor of the decision.

만일 헤드 심사위원 및 기타 WLAC 직원이 WLAC 심사위원에게서 선수 평가와 관련해 부정 행위 또는 그렇게 의심되는 행위를 발견할 경우, 다음을 따라야 한다:

In the unlikely event that the head judge or any other WLAC personnel discovers or suspects potential dishonest behavior by a WLAC judge during a competitor's evaluation, then the following will apply:

- 헤드 심사위원은 공식 스코어키퍼에게 모든 관련 평가표를 반환할 것을 요청한다.

The head judge will request the return of all applicable scoresheets from the official scorekeeper.

- 헤드 심사위원은 WLAC 심사위원(들), WCE 직원, WCE 대회 운영 위원회장을 만나 해당 상황을 검토한다.

The head judge will meet with the WLAC judge(s), WCE Staff, and WCE Competition Operations Committee Chair(s) to evaluate the situation.

- WCE 직원과 WCE 대회 운영 위원회장은 비공개회의에서 해당 사안에 대한 결정을 내린다.

The WCE Staff and WCE Competition Operations Committee Chair(s) will then rule upon the matter in a closed meeting.

- 만약 부정 행위가 광범위하게 발생한 경우, WCE 대회 운영 위원회장은 해당 WLAC 심사위원을 향후 모든 WLAC 인가 대회의 심사위원직에서 배제할 권한을 가지고 있다.

If the matter of dishonesty is extensive, the WCE Competition Operations Committee Chair(s) has the power to rule that the WLAC judge will be excluded from judging in any future WLAC sanctioned competitions.

15.2. 선수 관련 사안 Competitor Related Issues

만약 대회 중 WLAC와 관련해 항의나 제기할 문제가 있을 경우, 선수는 WLAC 행사 주최측에 연락해야 한다. 행사 주최측은 해당 문제가 WLAC 현장에서 해결될 수 있는 것인지, 아니면 WLAC 종료 후 서면으로 진정을 제출해야 할 사안인지 판단한다.

If a competitor has an issue or protest to make regarding the WLAC during the competition, the competitor should contact the WLAC event organizer. The event organizer will then determine whether the issue can be resolved on-site at the WLAC, or whether the issue will require a written appeal following the WLAC.

만약 WLAC 행사 주최측이 해당 문제/항의가 WLAC 현장에서 해결될 수 있는 것이라고 판단할 경우, WLAC 행사 주최측은 문제를 공정하게 파악하기 위해 관련 당사자에게 접촉해야 한다. 선수가 제기한

문제/항의를 논의한 뒤, WLAC 행사 주최측과 지정된 WCE 심사위원 운영팀 현장 대표는 공동으로 현장에서 결정을 내리게 된다. WLAC 행사 주최측은 해당 결정을 선수에게 고지한다.

If the WLAC event organizer decides that the issue and/or protest can be solved on-site at the WLAC, the WLAC event organizer will contact the involved party or parties to ensure fair representation. The competitor's issue and/or protest will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the WLAC event organizer and the designated onsite representative of the WCE Judge Operations Lead. The WLAC event organizer will inform the competitor of the decision.

15.3. 진정서 Appeals

만약 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영 위원회에 서면으로 해당 결정에 대한 진정서를 제출할 수 있다. 대회 운영 위원회가 내리는 모든 결정은 최종적이다.

If a person does not agree with a decision, they may appeal the decision in writing to the WCE Competition Operations Committee. All decisions made by the committee are final.

진정서에는 다음이 포함되어야 한다:

The appeal letter must include the following:

- 이름 Name.
- 날짜 Date.
- 항의 내용에 대한 간결하고 분명한 진술 A clear and concise statement of the complaint.
- 날짜 및 시간 기준 (해당될 경우) Date and time references (if applicable).
- 코멘트 및 해결 방안 제시 Comments and suggested solution.
- 관련 당사자(들) Party/Parties involved.
- 연락처 정보 Contact information.

위 정보가 빠진 서면 진정서는 검토되지 않는다. 서면 진정서를 제출하려는 모든 사람은 사건이 발생한 지 24시간 이내에 info@worldcoffeeeevents.org에 이메일로 WLAC 이벤트 매니저에게 제출해야 한다.

Any written protests/appeals omitting this information will not be considered. All persons must submit their written complaint or appeal to the WLAC Event Manager via email to info@worldcoffeeeevents.org within 24 hours of the incident.

15.4. 대회 전략 위원회의 진정서 검토 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee

WCE 대회 전략 위원회는 서면 진정서를 검토하고 최대한 빠른 시일 내에 답변하도록 노력할 것이다. 최종 해결 방안은 수령 30일 이내에 제공될 수 있다. WCE 대회 전략 위원회는 최종 판결과 함께 이메일을 통해 당사자에게 연락할 것이다.

The WCE Competition Strategic Committee will review written complaints or appeals and endeavor to respond as soon as possible. Please note that the final resolution will be delivered within 30 days of receipt. The WCE Competition Strategic Committee will contact the person in writing via email with final rulings.

16. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events

16.1. 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 Highlighting Rule Variations for Competition Bodies

아래는 컴페티션 바디에게 허용되는 규칙 변경 목록의 일부이다.

Below is a list of some permitted logistical adjustments for Competition Bodies.

- **라운드/경기 절차 Rounds/Competition Procedure:**
 - 컴페티션 바디 선수권 대회 운영 편의를 위해 주최측은 하나의 라운드로만 대회를 개최할 수 있다. 다시말해 WLAC의 예선 라운드, 준결선 라운드, 또는 결선 라운드 중 하나를 선택하여 개최할 수 있다.

For ease of conducting Competition Body competitions, organizers may choose to select their champion by holding a competition based on only 1 round. This can be the Preliminary Round, Semi-Finals, or the Finals Round of the WLAC.

- 컴페티션 바디 대회는 WLAC와 동일한 컵을 사용할 필요가 없다. 그러나 컵은 각 음료 종류의 정의에 따른 용량의 것이어야 하며, 이상적으로는 WLAC에 참가할 챔피언을 위해 WLAC와 동일한 용량 및 모양의 컵으로 진행되는 것이다.

Competition Body competitions do not have to use identical cups to the WLAC. However, the cups must fall within the volume definitions of each drink type and, ideally, Competition Body competitions are run with cups of the same volume and shape as the WLAC to better prepare the Competition Body Champions for the WLAC.

- **최소 참가 인원:** 컴페티션 바디 챔피언십에는 최소 6명 이상의 참가 선수가 있어야 한다. 만약 선수 수가 6명에 미달할 경우, 컴페티션 바디는 대회일 최소 2주 전에 지역 커뮤니티 디렉터(Regional Community Director)에게 연락해야 한다.

Competitor Minimum: Competition Bodies Championships must have a minimum of 6 competitors. If the minimum of 6 competitors is not reached, Competition Bodies must contact their Regional Community Director at least 2 weeks before the scheduled competition.

- **예선전:** 컴페티션 바디는 챔피언십 이전에 예선전을 개최할 수 있다. 예선전 대회 구조는 컴페티션 바디의 재량에 따르며, 약간의 형식 변화를 줄 수 있다. 최종 챔피언십 경기 구조는 수정할 수 없지만, 그 이전에 열리는 예선전은 수정이 가능하다. WCE 랩은 예선전에 반드시 참석하지 않아도 된다. WCE 랩은 챔피언십 경기에는 참석해야 한다.

Qualifying Rounds: Competition Bodies may hold qualifying or preliminary competitions ahead of their Championship. The structure of qualifying competitions is up to the Competition Body and may have slight format variations. Structure cannot be modified for the final Championship event but may only be modified for qualifying or preliminary competitions which lead up to the final Championship event. WCE Representatives are not required for qualifying/preliminary events. WCE Reps are required for the Championship event.

- **연습 시간:** 선수들을 위한 연습 시간은 정해져 있지 않으며 컴페티션 바디가 결정한다. 그러나 모든 선수들이 동일한 연습 시간을 받아야 한다.

Practice Time: Scheduled practice time for competitors may vary and will be determined by the Competition Body. However, every competitor must get the same amount of scheduled practice time.

- **연습 장소:** 연습은 무대 위, 백스테이지, 대회 장소 밖에서 이루어질 수 있다. 선수의 연습 장소는 컴페티션 바디가 결정한다.

Practice Location: Practice may be on stage, backstage, or off site. The location of the competitor's practice time will be determined by the Competition Body.

- **제공 장비:** 컴페티션 바디는 월드 커피 챔피언십과 동일한 장비를 사용하지 않아도 된다. 만약 컴페티션 바디가 장비 스폰서를 얻은 경우, 컴페티션 바디는 장비 요건을 독립적으로 명시할 수 있다.

Provided Equipment: Competition Bodies are not required to use the same sponsored equipment of the World Coffee Championships. If an equipment sponsor is acquired by a Competition Body, the Competition Body may independently specify their equipment requirements.

- **평가표 반환:** 컴페티션 바디는 대회 현장에서 선수들에게 종이 평가표를 돌려주거나, 대회 이후 선수들에게 이메일로 발송할 수 있다.

Scoresheet Return: Competition Bodies may return physical scoresheets to competitors at the event, or they may email them to the competitors after the event.

- **마이크와 음악:** 컴페티션 바디는 대회 장소와 시청각 장비 사용가능 여부에 따라서, 선수가 음악을 틀거나 무선 마이크를 사용하게 허용할 수도, 허용하지 않을 수도 있다.

Microphones and Music: Competition Bodies may or may not allow competitors to play music and have competitors wear wireless microphones, depending on the venue and available audio-visual equipment.

- **선수 디브리핑:** 심사위원은 선수에게 디브리핑할 시간을 갖는다. 디브리핑 시간은 컴페티션 바디가 지정한다. 디브리핑은 행사 도중 또는 행사 후에 이루어질 수 있다.

Competitor Debriefing: Judges will have debriefing time with competitors. The schedule for this debriefing time will be set by the Competition Body.

- **선수 오리엔테이션:** 모든 선수는 대회 전에 동일한 정보를 받아야 한다. 모든 선수는 사용될 장비, 연습 일정, 대회 일정에 대한 정보를 고지받아야 한다.

Competitor Orientation: All competitors should get the same information in advance of the competition. All competitors should be informed of what equipment will be used, practice schedule, competition schedule, etc.

16.2. 컴페티션 바디 행사 진정 Appeals at A Competition Body Event

만약 선수가 컴페티션 바디 챔피언십과 관련해 항의 및 제기할 문제를 가지고 있을 경우, 첫 단계는 현장에서 행사 주최측 및 WCE 대표에게 접촉하는 것이다. 모든 문제는 최대한 빠르게 해결되도록 노력해야 한다. 현장에서의 해결이 가장 효과적이고 적절하다. 대회가 종료된 후 이루어지는 진정은 효과적으로 중재하기 더 어렵다.

If a competitor has an issue or protest to make regarding their Competition Body Championship during the event, the first step should be to contact the event organizer and/or WCE Representative on site. All problems should be attempted to be resolved as soon as possible. On-site solutions are the most effective and appropriate. Appeals made after the competition's end are more difficult to effectively arbitrate.

만약 행사 주최측이 해당 문제/항의가 현장에서 해결될 수 있다고 판단할 경우, 행사 주최측은 문제를 공정하게 파악하기 위해 관련 당사자들과 접촉해야 한다. 선수가 제기한 문제/항의는 논의 후, 현장에서 행사 주최측과 지정된 현장 WCE 대표가 공동으로 결정을 내린다. 행사 주최측 및 WCE 대표는 결정을 해당 선수에게 고지한다.

If the event organizer decides the issue and/or protest can be solved on-site, the event organizer will contact the involved party or parties to ensure fair representation. The competitor's issue and/or protest will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the event organizer and the designated onsite WCE Representative. The event organizer and/or WCE Representative will inform the competitor of the decision.

만약 서면 진정서를 제출하고자 할 경우, 사건이 발생한 지 24시간 이내에 이메일을 통해 컴페티션 바디 그리고 WCE 대표에게 직접 제출해야 한다. 만약 해당 진정서가 행사 물류(logistics)와 관련된 사안일 경우, 행사 단체가 해당 문제에 대한 조사와 중재에 대해 완전한 책임을 진다. 만약 심사위원이나 규칙과 관련된 진정서일 경우, WCE 대표가 해당 사안을 조사하고 중재를 제안할 수 있다. 컴페티션 바디와 WCE 대표는 반드시 서면 진정서를 받은 지 24시간 안에 WCE에 모두 보고해야 한다. 그러나 WCE는

직접적으로 컴페티션 바디의 심사위원이나 자원봉사자들을 검증하거나 관리하지 않으므로, 이들의 행동에 대해 중재할 수 없다. 컴페티션 바디 행사와 관련된 진정은 해결하는 데 시간이 더 걸릴 수 있다. 진정서를 제출한 사람은 30일 이내에 해결을 볼 수 있을 것으로 기대해야 한다.

If the issue requires a written appeal, this should be made directly to the Competition Body and WCE Representative via email within 24 hours of the incident. If the appeal is logistics-related, the Competition Body is fully responsible for the investigation and any arbitration if applicable. If the appeal is judge or rules related, the WCE Representative may investigate the issue and provide a suggested arbitration. The Competition Body and WCE Representative must report all written appeals to WCE within 24 hours of receipt. However, WCE does not directly certify or manage Competition Body judges or volunteers, and so cannot arbitrate their actions. Appeals from Competition Body events may take additional time to address; the person submitting the appeal should expect to see a resolution within 30 days.