



# KOREA NATIONAL BARISTA CHAMPIONSHIP 2024

## 2024 월드 바리스타 챔피언십 규정 및 규칙 한국어 번역본

WCE의 2024년 WBC 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: 2024년 1월 04일  
SCA 한국채터

# 목 차

## 1. 참가 조건 **Conditions of Participation**

- 1.1. 조직 *Organization*
- 1.2. 권리 *Rights*
- 1.3. 참가 조건 *Conditions of Participation*
  - 1.3.1. 컴페티션 바디 자격 *Competition Body Qualifications*
  - 1.3.2. 컴페티션 바디 챔피언 및 대체 선수 *Competition Body Champions and Substitutions*
  - 1.3.3. 나이 제한 *Age requirement*
  - 1.3.4. 국적 *Nationality*
  - 1.3.5. 복수 여권 *Multiple Passports*
  - 1.3.6. 경비 *Expenses*
- 1.4. 이해관계 상충 *Conflicts of Interest*
  - 1.4.1. 심사 *Judging*
  - 1.4.2. 캘리브레이션 바리스타 *Calibration Baristas*
  - 1.4.3. 기타 이해관계 상충 *Other Conflicts of Interest*
- 1.5. 규칙 및 규정의 실행 *Enforcement of Rules and Regulations*
- 1.6. 보건 및 안전지침 *Health & Safety Clause*
- 1.7. 접수 신청 *Application*
  - 1.7.1. 선수 등록 양식 *Competitor Registration Form*
  - 1.7.2. 신청 마감 기한 *Late Competition Body Championship Registration*
  - 1.7.3. 선수 질의 *Competitor Questions*
  - 1.7.4. 계약 조건 *Terms & Conditions*

## 2. 대회 개요 **The Competition**

- 2.1. 요약 *Summary*

## 3. 음료의 정의 **Beverage Definitions**

- 3.1. 에스프레소 *Espresso*
- 3.2. 우유 음료 *Milk Beverage*
- 3.3. 창작 음료 *Signature Beverage*

## 4. 대회 절차 **Competition Procedure**

- 4.1. 요약 *Summary*
- 4.2. 대회 공간 개요 *Overview of the Competition Area*
  - 4.2.1. 스테이션 배치 *Station Placement*

## 5. 기계, 액세서리 & 원재료 **Machinery, Accessories & Raw Materials**

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

- 5.1. 에스프레소 머신 *Espresso Machine*
- 5.2. 머신 위 액체류 또는 재료 배치 불가 *No Liquids or Ingredients on Machine*
- 5.3. 실격 *Disqualification*
- 5.4. 그라인더 *Grinder*
- 5.5. 추가 장비 *Additional Equipment*
  - 5.5.1. 전기 장비 *Electrical Equipment*
  - 5.5.2. 기타 전동 장비 *Other Powered Equipment*
- 5.6. 제공되는 장비 & 기물 *Provided Equipment & Supplies*
- 5.7. 권장 장비 & 기물 *Recommended Equipment & Supplies*
- 6. 준비 시간 전 선수 지침 **Competitor Instructions Prior to Preparation Time**
  - 6.1. 선수 오리엔테이션 *Competitors' Orientation Meeting*
  - 6.2. 준비 연습실 *Preparation Practice Room*
  - 6.3. 연습 시간 *Practice Time*
  - 6.4. 대회 음악 *Competition Music*
  - 6.5. 시간 엄수 *Be on Time*
  - 6.6. 테이블 셋업 *Table Setup*
  - 6.7. 그라인더 및 추가 전기 장비 *Grinder and Additional Electrical Equipment*
  - 6.8. 도우미 및 보조자의 무대 출입 불가 *Supporters/Assistants Not Allowed on Stage*
  - 6.9. 통역 *Interpreters*
  - 6.10. 무대 위 운반 도구 *Wheel Supplies on Stage*
- 7. 준비 시간 **Preparation Time**
  - 7.1. 준비 시간 시작 *Begin Preparation Time*
  - 7.2. 카트 *Cart*
  - 7.3. 심사위원 시연 테이블 *Judges' Presentation Table*
  - 7.4. 연습 샷 *Practice Shots*
  - 7.5. 잔의 예열 *Pre-Heated Cups*
  - 7.6. 준비 시간 종료 *End of Preparation Time*
- 8. 시연 시간 **Competition Time**
  - 8.1. 마이크와 행사 진행자 *Microphone and Master of Ceremonies*
  - 8.2. 시연 시간 시작 *Begin Competition Time*
  - 8.3. 선수 소개 *Competitor Introduction*
  - 8.4. 필수 음료 제공 *Serve Required Beverages*
  - 8.5. 제공된 음료를 러너(자원봉사자)가 정리 *Runners Clear the Served Drinks*
  - 8.6. 스테이션 내 허용 영역 *Station Perimeters*
  - 8.7. 시연 시간 종료 *End Competition Time*
  - 8.8. 시연 시간 이후 대화 *Communication After the Competition Time*

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

- 8.9. 시간 감점 *Time Penalties*
- 8.10. 코칭 *Coaching*
- 9. 기술적 문제 **Technical Issues**
  - 9.1. 방해 *Obstructions*
  - 9.2. 잊어버린 도구들 *Forgotten Accessories*
- 10. 정리 시간 **Clean-up Time**
- 11. 팀바 **Team Bar**
  - 11.1. 목적 *Purpose*
  - 11.2. 절차 *Procedure*
- 12. 대회 이후 **Post Competition**
  - 12.1. 점수기록 *Scorekeeping*
    - 12.1.1. WBC 공식 점수 집계 *WBC Official Scorekeeping*
    - 12.1.2. 선수의 총점 *Competitor's Total Score*
    - 12.1.3. 동점 *Tie Scores*
    - 12.1.4. 팀 경연 & 팀바 채점 *Team Competition & Team Bar Scoring*
    - 12.1.5. 디브리핑 *Debriefing*
- 13. 평가 기준 **Evaluation Criteria**
  - 13.1. 심사위원이 바리스타 챔피언에게 기대하는 것 *What the Judges are Looking for in a Barista Champion*
  - 13.2. 시연 공간 *Competition Area*
  - 13.3. 평가 척도 및 점수 *Evaluation Scale & Scoring*
    - 13.3.1. 점수 형태 *Types of Scoring*
    - 13.3.2. 평가 척도 *Evaluation Scales*
  - 13.4. 음료 시연 *Beverage Presentation*
  - 13.5. 기술적 숙련도 *Technical Skills*
  - 13.6. 심사위원의 전체적인 인상 *Judges Total Impression*
- 14. 기술적 평가 절차 **Technical Evaluation Procedure**
  - 14.1. 테크니컬 평가표- 파트 1 *Technical Scoresheet – Part I*
    - 14.1.1. 시작 시 작업 공간/타월의 청결성 *Clean Working Area at Start-up/Clean Cloths*
  - 14.2. 에스프레소 기술 숙련도 – 파트2 *Technical Skills Espresso – Part II*
    - 14.2.1. 그룹헤드 물 흘리기 *Flushes the Group Head*
    - 14.2.2. 도징 전 필터바스켓 건조/청결 *Dry/Clean Filter Basket Before Dosing*
    - 14.2.3. 용인되는 도징/그라인딩 시 커피의 흘림과 낭비 *Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding*
    - 14.2.4. 일관되고 효율적인 도징 및 탬핑 *Consistent and Effective Dosing And Tamping*
    - 14.2.5. 포터필터 청결(그룹 장착 전) *Cleans Portafilters (Before Insert)*
    - 14.2.6. 장착과 즉각적인 추출 *Insert and Immediate Brew*
    - 14.2.7. 추출 시간 (3초 이내의 추출 편차) *Extraction Time (Within 3 Second Variance)*

- 14.3. 우유 음료 기술 숙련도 - 파트3 *Technical Skills Milk Beverage – Part III*
  - 14.3.1. 깨끗이 비어 있는 피처로 시작 *Empty/Clean Pitcher at Start*
  - 14.3.2. 스티밍 작업 전 스팀 분출 *Purges the Steam Wand Before Steaming*
  - 14.3.3. 스티밍 작업 후 스팀 wand 청결 *Cleans the Steam Wand After Steaming*
  - 14.3.4. 스티밍 작업 후 스팀 분출 *Purges the Steam Wand After Steaming*
  - 14.3.5. 종료 시 허용할 수 있는 우유 낭비 *Acceptable Milk Waste at End*
- 14.4. 창작 음료 기술 숙련도 - 파트 4 *Technical Skills Signature Beverage – Part IV*
- 14.5. 테크니컬 - 파트 5 *Technical – Part V*
  - 14.5.1. 작업 공간 관리/종료 시 작업 공간의 청결성 *Station Management/Clean Working Area at End*
  - 14.5.2. 포터필터 스파웃 청결성/도징 챔버 내 스파웃 접촉을 피함 *Clean Portafilter Spouts/Avoided Placing Spouts in Dosing Chamber*
  - 14.5.3. 시연 중 위생 관리 *General Hygiene Throughout Presentation*
  - 14.5.4. 타월의 적절한 사용 *Proper Usage of Cloths*
- 15. 센서리 평가 절차 **Sensory Evaluation Procedure**
  - 15.1. 에스프레소 평가 - 파트 1 *Espresso Evaluation – Part I*
    - 15.1.1. 크레마 *Crema*
    - 15.1.2. 맛 설명의 정확성 *Accuracy of Taste Descriptors*
    - 15.1.3. 촉감 설명의 정확성 *Accuracy of Tactile Descriptors*
    - 15.1.4. 맛 경험 *Taste Experience*
    - 15.1.5. 촉감 경험 *Tactile Experience*
  - 15.2. 우유 음료 평가 - 파트 2 *Milk Beverage Evaluation – Part II*
    - 15.2.1. 시각적 매력 *Visual Appeal*
    - 15.2.2. 맛 설명의 정확성 *Accuracy of Taste Descriptors*
    - 15.2.3. 맛 경험 *Taste Experience*
  - 15.3. 창작 음료 평가 - 파트 3 *Signature Beverage Evaluation – Part III*
    - 15.3.1. 맛 설명의 정확성 *Accuracy of Taste Descriptors*
    - 15.3.2. 충분한 설명, 소개 및 준비성 *Well explained, Introduced, and Prepared*
    - 15.3.3. 맛 경험 *Taste Experience*
  - 15.4. 바리스타 평가 - 파트 4 *Barista Evaluation – Part IV*
    - 15.4.1. 세부적인 배려/모든 기구의 사용 *Attention to Details/All Accessories Available*
    - 15.4.2. 프레젠테이션 *Presentation*
    - 15.4.3. 커피 지식 & 적절한 장비와 공간 사용 *Coffee Knowledge & proper use of equipment and space*
  - 15.5. 심사위원의 전체적인 인상 - 파트 5 *Judges' Total Impression – Part V*
- 16. 월드 바리스타 대회 이의 제기 **Appeals at the World Barista Championship**
  - 16.1. 심사 관련 문제 *Judge Related Issues*
  - 16.2. 선수 관련 문제 *Competitor Related Issues*
  - 16.3. 이의 제기 *Appeals*

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

16.4. 대회전략위원회의 이의 제기 검토 *Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee*

17. 컴페티션 바디 대회 **Competition Body Events**

17.1. 컴페티션 바디 대회 규정 차이 강조 *Highlighting Rule Variations for Competition Bodies*

17.2. 컴페티션 바디 대회 이의 제기 *Appeal at Competition Body Events*

## 1. 참가 조건 Conditions of Participation

### 1.1. 조직 Organization

월드 바리스타 챔피언십(WBC)은 월드 커피 이벤트의 유한책임회사(WCE)의 프로그램이다. The World Barista Championship (WBC) 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

이 공식 규칙 및 규정, 대회 형식을 포함한 월드 바리스타 챔피언십과 관련된 모든 지적 재산권은 월드 커피 이벤트 유한 책임회사의 재산이며, 이 문서의 어떠한 부분도 월드 커피 이벤트 유한 책임회사의 허가 없이 무단 사용 및 복제할 수 없다.

All intellectual property related to the World Barista 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 바리스타 챔피언십(WBC)은 월드 커피 이벤트(WCE)의 승인을 받은 컴페티션 바디 챔피언십으로부터 자격을 받은 자에게 열려 있다. WCE로부터 허가된 컴페티션 바디 (이하 컴페티션 바디, 한국의 컴페티션 바디는 SCA 한국챕터)만이 승인받아 대회를 개최할 수 있다. WCE 라이선스를 인증받은 컴페티션 바디로부터 배출된 1명의 선수만 대회에 출전할 수 있다. (WCE의 승인받은 컴페티션 바디가 되려는 방법에 대한 자세한 사항은 컴페티션 바디 제재 기준 및 조건 참고: <https://worldcoffeeevents.org/Competition-bodies/>)

The World Barista Championship (WBC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are produced 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: [worldcoffeeevents.org/competition-bodies](https://worldcoffeeevents.org/competition-bodies).

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

- A. 컴페티션 바디 챔피언은 해당 국가의 컴페티션 바디 대회에서 우승한 선수로 정의된다. 이 선수는 그 해의 월드 대회에 참가할 수 있는 권리를 얻으며, 월드 대회에 참가할 수 없는 경우 그 다음 해로 연기하여 참가할 수 있다. (WCE 사이트의 DC 정책 참조:

<https://worldcoffeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>)

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 DC Policy found here: <https://worldcoffeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>).

- B. 만약 출전 연기 등록이 승인을 얻게 될 경우, 컴페티션 바디 챔피언으로서의 타이틀은 유지되며 다음 연도의 월드 대회에 참가할 수 있다. 컴페티션 바디 챔피언이 출전 연기를 하면, 라이선스 컴페티션 바디는 결선 결과 2위 선수부터 시작하여 대체 선수를 내림차순으로 지정할 수 있다. 이 경우, 월드 챔피언십에 참가하는 선수는 컴페티션 바디 선수라는 타이틀을 받게 된다. (내림차순으로 지정된) 컴페티션 바디 선수는 출전 연기 권한을 받을 수 없으며, 컴페티션 바디 챔피언 타이틀을 부여받지 않는다. 그러나 모든 컴페티션 바디 선수는 월드 커피

챔피언십에 참여해 자신의 커피 공동체를 대표할 자격을 갖게 되며, 이는 월드 커피 챔피언이 될 수 있는 자격을 포함한다.

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 national 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 National 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. 만약 컴페티션 바디 챔피언이 출전 연기 승인을 얻지 못하고 월드 챔피언십에 참가하지 않음을 선택할 경우, 컴페티션 바디 챔피언 타이틀은 다음 순위의 선수에게 주어진다.

If a Competition Body Champion is not eligible for deferral, and elects not to go to the World Championships, the title of Competition Body Champion will transfer to the successive competitor.

- D. 이미 출전 연기를 신청한 챔피언을 제외하고, 어떠한 사유로든 월드 대회에 참가하지 않는 모든 컴페티션 바디 챔피언은 반드시 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) 를 통해 WCE에 명확히 알려야 할 책임이 있다. 컴페티션 바디 대체 선수가 참여에 충분한 시간을 확보할 수 있도록, 출전 연기 신청을 한 챔피언은 언제든지 WCE에 연기 신청을 할 수 있으며 이때 세부 사항을 반드시 알려야 하는 것은 아니다. 컴페티션 바디는 대체 선수(컴페티션 바디 대표 선수) 요청을 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) 를 통해 서면으로 직접 요청해야 하며, 대회 전에 WCE 총괄 이사의 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](mailto: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@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) and approved by its Managing Director prior to competition.

### 1.3.3. 나이 제한 Age requirement

월드 커피 이벤트(WCE)에서 인가한 모든 행사에 참가하는 선수는 대회를 치르는 시점에 반드시 18세 이상이어야 한다.

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

### 1.3.4. 국적 Nationality

- A. 선수는 자신이 대표하는 장소에서 유효한 여권을 소지하고 있거나 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. 선수는 WCE 대회 연도 내에 하나의 컴페티션 바디에서 개최하는 대회에만 참가할 수 있다. 여기서 대회 연도는 선수의 참가 자격을 부여하는 세계 대회와 관련된다. (예를 들어, 선수가 2020년 월드 대회에 참가할 자격을 부여받는 한 컴페티션 바디 대회에 참가할 때 해당 선수는 해당되는 2020년 월드 대회 챔피언 자격을 부여하는 컴페티션 바디 선발 대회에만 참가해야 한다.)

Competitors may only participate for one 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 여권을 소지한 경우, 선수는 한 곳을 선택해야 하며 이 승인된 컴페티션 바디 대회를 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

승인된 컴페티션 바디는 컴페티션 바디 대표로 WBC에 참여하는 선수의 왕복 항공료와 대회 기간 동안의 숙박비를 지원해야 한다. 이 외 대회 기간에 발생하는 대회 관련 경비는 선수가 부담해야 한다. WCE는 선수의 경비에 대한 책임이 없다.

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 WBC. 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 상충 Conflicts of Interest

### 1.4.1. 심사 Judging

- A. 선수는 해당 연도 WBC 대회가 끝나기 전에 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 어떤 WBC 인증 대회(월드, 컴페티션 바디, 지역 예선)에서도 심사를 할 수 없다. 심사위원은 해당 연도 WBC 대회가 끝나기 전에 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 어떤 WBC 인증 대회(월드 컴페티션 바디, 지역 예선)에서도 선수로 참여할 수 없다.

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

- B. WBC 심사위원은 WBC 코칭 및 심사를 할 수 없다. 등록된 심사위원이 어떠한 방식으로든 (메인 코치 또는 서포터, 또는 컨설턴트 역할로서) 선수에게 코칭을 하거나 피드백을 제공한 경우 대회 전 및 칼리브레이션 시 이해 관계를 밝혀야 한다. 이해 관계를 공개하지 않으면 선수가 실격될 수 있다. 대회가 시작되거나 심사위원이 칼리브레이션을 진행한 시점부터는 (둘 중 더 빠른 시점) 대회 기간까지 어떤 형태의 커뮤니케이션, 조언, 심사도 이루어질 수 없다. 대회 기간 중 이를 준수하지 않을 경우 선수는 실격 처리되고 심사위원은 본 대회 심사에서 제외된다.

WBC Judges must not coach and judge at a WBC event. If a registered judge has coached or provided feedback to any competitor in any capacity(either as the primary coach, supporting coach, or consultant) they must declare that conflict of interest prior to the event and during calibration. Failure to disclose a conflict of interest may result in disqualification of the competitor. Once the competition event has begun or judges have started their calibration (whichever is earlier), no communication or consultation in any form can take place between judges and competitors for the duration of the competition. Failure to comply during the event will result in the disqualification of the competitor and the removal of the judge from judging the competition.

- C. 선수는 본인이 참가하는 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 선수로 참가할 수 없다. 여기서 해당 연도는 컴페티션 바디가 해당 대회를 계획하기 시작하는 시점부터를 말한다.

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.

#### 1.4.2. 칼리브레이션 바리스타 Calibration Baristas

- A. 해당 대회의 심사 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참가한 자는 다음 연도의 대회가 시작되기 전까지 인증 받은 같은 종목의 다른 대회에 참가할 수 없다. 이는 WCE의 승인을 받은 국내 대회뿐 아니라 월드 대회에도 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 대회의 칼리브레이션 바리스타로 참가할 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.

올바른 예: 어떤 선수가 2021년 월드 대회에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고, 2022년 월드 챔피언십에 출전할 자격을 얻는 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.

부적절한 예: 어떤 선수가 2021년 승인된 컴페티션 바디 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고(자신의 국가가 아닌 다른 국가도 포함) 2021년 월드 대회에서 동일한 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 상충 Other Conflicts of Interest

WCE에서는 선수, 심사, 그리고/또는 운영위원 간의 이해관계의 충돌이 잠재적으로 있을 경우 대회가 시작되기 전 최대한 빠른 시일 내에 알리도록 장려한다.

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.

승인된 행사 시작 전 이러한 잠재적 이해관계 충돌 사항을 알리지 않을 경우 해당 행사에서 배제될 수 있으며 WCE는 이러한 지침을 따르지 않은 결과를 인정하지 않을 수 있다.

이해관계 충돌 혹은 위 정책에 대한 설명과 관련된 질의는 [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) 로 요청할 수 있다. (KNBC의 경우 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee) 로 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@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org).

#### 1.5. 규칙 및 규정의 실행 Enforcement of Rules and Regulations

WBC는 대회 기간 내내 해당 규정 및 규칙을 준수한다. 선수가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 규정에 특정한 집행 또는 위반의 결과가 명시된 경우를 제외하면, 자동으로 실격될 수 있다. 만일 심사위원이나 대회 운영자가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 참가 선수는 "월드 바리스타 대회 이의 제기"에서 안내하는 절차에 따라 이의를 제기할 수 있다.

The WBC will employ these Rules & Regulations throughout the competition. If a competitor violates one 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 one or more of these Rules, a

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

competitor may submit an appeal, according to the process detailed in the "Appeals at the World Barista Championship" or "Appeals at a Competition Body Event" sections.

## 1.6. 보건 및 안전지침 **Health & Safety Clause**

모든 규정은 지역, 장소, 건강 안전 지침에 따라 변경될 수 있다. 규정 변경이 있을 경우 대회 개시 전 월드 커피 이벤트에서 이메일을 통해 이를 알린다. 규정 변경은 테이블 사이즈나 배치, 용기나 컵의 재료, 선수 준비실과 연습실내 코치나 도우미 입장 제한, 마스크나 장갑 필수 착용, 방역을 위한 스케줄 변경을 포함하나 이에 국한되지 않는다.

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.

## 1.7. 접수 신청 **Application**

### 1.7.1. 선수 등록 양식 **Competitor Registration Form**

참가 선수는 WBC 대회 개최 최소 6주 전까지 온라인

[www.worldbaristachampionship.org](http://www.worldbaristachampionship.org)에서 WBC 선수 참가 등록을 완료해야 한다. 해당 양식에는 유효한 여권이나 기타 허가되는 자격 증명(1.3.4. "국적" 부문 참조)에 따라 사본을 등록할 수 있는 공간이 있다. 선출된 내셔널 대표는 필수 등록 양식에 대한 접수증을 받고 약 2주 뒤 확인 메일을 받게 된다.

Competitors must complete the WBC Competitor Registration Form online at [www.worldbaristachampionship.org](http://www.worldbaristachampionship.org) no less than six 6 weeks prior to the WBC Event. This form includes a space to upload a scanned copy of the required valid passport or other accepted credentials (as described in Section 1.3.4. "Nationality"). Approved Competition Body Champions will receive confirmation by email in approximately two2 weeks after receipt of all required registration documentation.

### 1.7.2. 신청 마감 기한 **Late Competition Body Championship Registration**

WBC전 6주 이내에 개최된 컴페티션 바디 챔피언은 이벤트 후 5일 이내에 등록 자료를 제출해야 한다. 이러한 기준을 충족하지 못할 경우 대회에서 배제될 수 있다.

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

### 1.7.3. 선수 질의 **Competitor Questions**

모든 선수는 최신 WBC 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임이 있다. 모든 WBC 문서는 [worldbaristachampionship.org](http://worldbaristachampionship.org)에서 확인할 수 있다. 선수들은 WBC 행사 전

[compinfo@worldcoffeeeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeeeevents.org)에 연락하여 규칙 및 규정 위원회로부터 답변을 얻을 수 있으며, 본인이 이해하지 못한 규정을 명확히 하기 위해 규칙 및 규정 위원회로 연락 하는 것은 본인의 책임이다. 또한 참가 선수는 대회가 시작되기 전 진행되는 공식 선수

미팅(오리엔테이션) 자리에서 질문할 기회를 가진다. (KNBC의 규정 및 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 문의: <http://korea.sca.coffee/> 또는 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee))

All competitors are personally responsible for reading and understanding current WBC Rules & Regulations and scoresheets, without exception. All WBC documents are available at [worldbaristachampionship.org](http://worldbaristachampionship.org). Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WBC. 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 WBC by contacting [compinfo@worldcoffeeeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeeeevents.org). Competitors will also have the opportunity to ask questions during the official Competitors Meeting held prior to the start of the competition.

### 1.7.4. 계약 조건 **Terms & Conditions**

선수 및 월드 바리스타 챔피언은 월드 바리스타 챔피언십(WBC) 이벤트의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델로서 다음의 조건을 따를 책임이 있다:

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

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

- A. 마케팅 프로모션을 포함하되 이에 국한하지 않는 비즈니스 목적을 위해 어떤 형태로든 선수의 이름, 이미지, 또는 유사한 자료를 무료로 사용할 수 있도록 월드 커피 이벤트(WCE) (KNBC의 경우 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터)에 허용한다.  
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. WBC 웹사이트에 있는 선수 행동 수칙 문서를 읽고 준수해야 한다. (KNBC 참가 선수는 컴페티션 바디인 SCA한국챕터 행사 참가자용 행동 수칙 문서를 읽고 준수해야 한다.)  
Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found of the WBC website.
- C. WBC 웹사이트에 있는 챔피언 행동 수칙 문서를 읽고 준수해야 한다. (KNBC 참가 선수는 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터 행사 참가자용 행동 수칙 문서를 읽고 준수해야 한다.)  
Read and abide by the Champion Code of Conduct document found on the WBC website.

## 2. 대회 개요 The Competition

### 2.1. 요약 Summary

- A. WBC 선수의 시연은 3 종류의 심사위원이 평가한다: 센서리, 테크니컬 및 헤드 심사위원 The WBC has three 3 types of evaluation judges: sensory, technical, and head.
  - i. WBC의 첫번째 라운드는 4명의 센서리 심사위원, 1명의 테크니컬 심사위원, 1명의 헤드 심사위원으로 운영된다. 점수를 기록하지 않는 셰도우 심사위원이 스테이지에 있을 수 있다. 첫 번째 라운드에서는 별도의 점수 집계를 통해 준결선에 진출할 와일드카드 우승자를 뽑기 위한 팀바 경연이 진행된다. (2024 KNBC 대회 개요는 홈페이지 <http://korea.sca.coffee/> 참고)  
Round One of the World Barista Championship will be run with four 4 sensory judges, one 1 technical judge, and one 1 head judge. Non-scoring shadow judges may be present on stage. Round One also includes the Team Bar, which is scored separately and for the purposes of advancing a Wild Card winner to the Semi-Finals.
  - ii. WBC의 준결선과 결선은 4명의 센서리 심사위원과 1명의 헤드 심사위원으로 구성된다. 점수를 기록하지 않는 셰도우 심사위원이 스테이지에 있을 수 있다. 테크니컬 심사위원이 없는 대신 헤드 심사위원이 작업 공간 관리와 시연 종료 시 청결 부분을 평가할 것이다. (2024 KNBC 대회 개요는 홈페이지 <http://korea.sca.coffee/> 참고)  
The Semi-Final and Final Rounds of the World Barista Championship will be run with four 4 sensory judges and one 1 head judge. Non-scoring shadow judges may be present on stage. In the absence of a technical judge, the head judge will evaluate the Station Management and cleanliness at the end of the performance/competition time.
- B. 선수들은 15분 동안 3개의 카테고리별(에스프레소, 우유 음료, 창작 음료) 음료 1잔씩 4명의 센서리 심사위원에게 각각 제공해야 한다. (총 12잔의 음료)  
Competitors will serve 1 beverage from all 3 categories of drinks (espresso, milk beverage, signature beverage) to each of the 4 sensory judges, for a total of 12 drinks, during a period of 15 minutes.
- C. 선수는 음료 카테고리의 제공 순서를 정할 수 있다. 하지만 제공이 시작된 카테고리가 완료되어야 다른 카테고리의 음료를 제공할 수 있다. (예. 에스프레소 음료 제공시 4잔 모두 제공되어야 한다). 만일 선수가 제공이 시작된 음료 카테고리 순서 외의 음료를 제공하는 경우 실격처리 된다. 창작 음료를 만들기 위한 재료의 준비 및 제공은 시연 시간 어느 때나 가능하다.  
The competitor decides the order in which the drink categories are served; however, any category of drinks must be completed (e.g., all four 4 single espressos are served) before a competitor may serve another category of drinks, otherwise they will be disqualified. Preparation and service of signature beverage elements are allowed at any time during the competition time.

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

- D. 각 카테고리 (에스프레소, 우유 음료 및 창작 음료) 내 음료는 다양한 형태로 심사위원에게 제공될 수 있다(예. 한 번에 1잔, 한 번에 2잔, 동시에 4잔). 센서리 심사위원은 음료가 제공되면 바로 평가를 시작한다.  
Within each category (espresso, milk beverage, and signature beverage), drinks may be served in any combination to judges (e.g., one 1 at a time, two 2 at a time, or all four 4 simultaneously). Sensory judges will begin evaluating their drink as soon as it is served, unless otherwise instructed by the competitor.
- E. 각 카테고리에 해당하는 4잔의 음료는 모두 동일한 커피를 사용하여 준비해야 한다. 그러나 사용되는 커피는 카테고리마다 다를 수 있다. 각 카테고리에 해당하는 4잔의 음료는 동일한 재료를 사용하고 그룹헤드의 온도를 포함하여 서로 동일한 레시피를 따라야 한다. 한 카테고리 내에서 의도적으로 다양한 음료를 준비하고 먼저 제공된 음료와 레시피가 다른 음료를 제공한 경우 해당 음료는 맛 경험 점수가 0점이 된다.  
All 4 drinks within each category must be prepared using the same coffee; however, the coffee used may change between categories. The 4 drinks of each category must contain the same ingredients and follow the same recipe as each other, which includes temperature on the group head. Deliberately preparing and serving varied drinks within a category will result in a score of 0 in Taste Experience for those drinks that deviate in recipe from the beverage that is served first.
- F. 선수들은 시연 시간에 원하는 만큼의 음료를 만들 수 있다. 단, 센서리 심사위원에게 제공한 음료만 평가받는다.  
Competitors may produce as many drinks as they choose during the competition; however, only drinks served to the sensory judges will be evaluated.
- G. 음식은 제공될 수 있지만 그 어떤 과정에서도 섭취할 수 없다.  
Food may be served but will not be consumed during any course.
- H. 헤드 심사위원은 어떤 것도 제공받을 수 없다. 선수는 헤드 심사위원에게 섭취 가능한 그 어떤 것도 제공할 수 없다. (예시: 물, 음료 등)  
Head judges cannot be served. Nothing consumable (e.g., water, beverages, etc.) should be served or provided for the head judge
- I. 모든 선수들은 팀바 서비스에 참여해야 한다. 팀바 서비스 시간에 참석하지 않거나, 교대 시간에 5분 이상 늦거나, 교대 시간을 채우지 않을 경우, 선수는 와일드카드자격을 상실한다. 또한, 서비스 불참 및 교대 시간을 완수하지 않을 경우 와일드 카드 승리 팀을 계산할 때 순위가 한 등수 밀리게 된다. (2024 KNBC 대회 개요는 홈페이지 <http://korea.sca.coffee/> 참고)  
Team Bar service is required for all competitors. Any competitor who does not show up for their Team Bar service, is more than 5 minutes late for the shift start, or who does not complete their shift will not be eligible for the Wild Card slot. Further, competitors who do not attend and complete their shift will incur a +1 on their ranking, for the purposes of calculating the winning team.

### 3. 음료의 정의 Beverage Definitions

#### 3.1. 에스프레소 Espresso

- A. 에스프레소는 분쇄된 커피로 만들어지는 1온스 음료 (30mL에서 +/-5mL 편차)로 더블 포트필터의 한쪽에서 한 번에 연속적으로 추출된 커피를 말한다.  
Espresso is a 1 fl. oz. beverage (30mL +/- 5mL) made from ground coffee, poured from one 1 side of a double portafilter in one 1 continuous extraction.
- B. 커피는 코페아과 식물의 열매 씨앗을 로스팅한 생산물의 모음이다.  
Coffee is the accumulation of roasted product of the seed of the fruit of a plant of the genus Coffea.
- C. 본 대회의 목적에 따라 커피는 “생두” 단계에 도달한 후에는 커피에 어떤 종류의 첨가물도 더할 수 없다. 즉, 커피속 씨앗은 수확 후의 건조 절차에 있어 과피층에 향미료, 방향성 물질, 액체, 분말을 포함한 어떠한 첨가물도 더할 수 없다.  
For the purposes of this competition, no additives of any kind may be added to coffee after it reaches the “green coffee” stage, i.e., seeds of the Coffea genus, dried as a part of the post-harvest process, and free from all pericarp layers. This includes exposure to aromatic substances, flavorings, perfumes, liquids, powders, etc.
- D. 커피 원두는 블렌드, 단일 지역, 단일 국가, 단일 농장 등의 것일 수 있다.



Whole bean coffee may be a blend, single-region, single-country, single-farm, etc.

- E. 모든 심사위원에게 완전한 에스프레소를 제공해야 한다. 에스프레소 정의에 적합하지 않은 샷은 맛 그리고/또는 촉감 점수에서 센서리 경험에 영향을 줄 수 있다. 에스프레소는 다양한 양의 커피를 사용하여 준비할 수 있다.

All judges must be served a full espresso. If the shot does not comply with the espresso definition, then taste and/or tactile scores will reflect the resulting sensory experience. Espresso may be prepared with various amounts of coffee.

- F. 에스프레소는 추출 온도가 섭씨 90.5~96도(화씨 195~205도) 사이로 설정된 협찬 기계에서 추출된다. 개별 그룹 헤드는 이 범위 내에서 서로 다른 온도로 설정할 수 있다. 그러나 각 음료 코스는 일정한 온도에서 제공되어야 한다. 단, 컴페티션 바디는 모든 그룹 헤드를 하나의 온도로 설정해야 한다.

Espresso will be brewed on the sponsored machine with brewing temperature set to between 90.5-96 degrees Celsius (195-205 degrees Fahrenheit). Individual group heads may be set to different temperatures within this range. However, each beverage course should be served at a consistent temperature. Competition Bodies are required to use only one temperature across group heads.

- G. 에스프레소 머신 추출 압력은 8.5~9.5 bar 사이로 설정된다.

The espresso machine brewing pressure will be set between 8.5 and 9.5 bars.

- H. 동일한 카테고리 내 에스프레소 그룹헤드별 추출 시간의 편차는 3.0초 이내여야 한다. 그렇지 않을 경우 “추출 시간”에서 “No”로 평가될 것이다. 추출 시간은 20~30초를 권장하지만 의무사항은 아니다.

Extraction times between two 2 pairs of espresso extractions must be within a 3.0 second variance, otherwise a “no” will be given for “Extraction time.” A 20-30 second extraction time is recommended, but not mandatory.

- I. 에스프레소를 제공할 때 크레마가 존재해야 하며 깨진 부분이 없어야 한다.

Crema should be present when espresso is served, with no break in coverage.

- J. 에스프레소는 심사위원이 정확한 평가를 하는 능력에 있어 어떠한 기능적인 손상이 없이 마실 수 있는 컵에 제공해야만 한다. 이것은 다음의 사항에 한정하지는 않는다. 잔이 너무 뜨겁거나, 안전하게 잡거나 들고 마실 수 없거나, 에스프레소 평가 프로토콜을 실행할 수 없으면 안 된다. 에스프레소는 적절한 스푼, 냅킨 그리고 향미가 첨가되지 않은 물과 함께 심사위원에게 제공되어야 한다. 그렇지 않으면 “세부적인 배려”에서 감점을 받는다.

Espresso must be served in a vessel from which judges must be able to drink as required without any functional detriment to their ability to score accurately; this includes but is not exclusive to: vessel being too hot, unable to hold and drink from vessel safely, judges unable to execute espresso evaluation protocol. Espresso must be served to the judges with an appropriate spoon, napkin, and unflavored water, otherwise the competitor will receive a reduced score in “Attention to detail”.

- K. 포트 필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 경우 테크니컬 및 센서리 평가표의 에스프레소 카테고리 내 모든 점수는 0점 처리한다.

Nothing other than ground coffee and water may be placed in the portafilters, otherwise the espresso will receive zero points on all scores available on the technical and sensory scoresheets in the espresso category.

### 3.2. 우유 음료 Milk Beverage

- A. 우유 음료는 싱글샷 1개의 에스프레소(“에스프레소” 항목에서 에스프레소 정의 참조)와 WBC 후원 에스프레소 머신으로 스티밍한 우유의 조합으로, 풍부하고 달콤한 우유와 에스프레소의 조화로운 균형으로 만들어진다.

A milk beverage is a combination of 1 single shot of espresso (per the definition of espresso in the “Espresso” section) and milk steamed with the WBC-provided espresso machine, which should produce a harmonious balance of rich, sweet milk and espresso.

- B. 시중에 판매 중인 향미가 첨가되지 않은 우유를 사용할 수 있다. 일반(가당 또는 무가당) 식물성 우유와 동물성 우유를 사용할 수 있다. 모유는 허용되지 않으며, 사용할 경우 해당 카테고리에서 0점을 받는다.

All commercially available unflavored milks can be used. Plain (sweetened or unsweetened) plant-based milks and animal milks can be used. No human milk will be accepted, or a competitor will receive zero in that category.

- C. 필요한 경우 우유가 시중에서 판매되고 지침에 따라 제조된 제품인 경우 시중에서 판매되는 우유를 섞거나 혼합하는 것을 허용한다. (예: 포장에 지시된 대로 준비되면 시중에서 판매되는 분말형 우유를 사용할 수 있다). 선택한 우유 종류에 관계없이 우유를 혼합하는 것 외에는 우유에 다른 첨가물을 더할 수 없다. 경쟁자는 증류 과정에서 성분이나 첨가물을 사용하지 않는다는 전제 하에 시중에서 판매되는 우유에서 성분을 제거할 수 있습니다(예: 동결 증류를 통해).

Combining and blending commercially available milks is allowed, provided all milks are commercially available and prepared as directed, if required (e.g., commercially available milk powders may be used, if prepared as directed on the package). Outside of combining milks, no additions may be made to milk, regardless of the type of milk chosen. Competitors can remove elements from commercially available milks (e.g., through freeze-distillation) provided that no ingredients or additives are used in the process of distillation.

- D. 우유 음료는 제공할 때 라떼아트나 하얀 우유의 원이 중앙에 있어야 한다.

라떼아트는 선수가 선택한 어떤 패턴도 사용할 수 있다.

Milk beverages may be served with latte art or with a central circle of white milk. Latte art expression may take any pattern the competitor chooses.

- E. 우유 음료는 심사위원이 정확한 평가를 하는 능력에 있어 어떠한 기능적인 손상없이 마실 수 있는 컵에 제공되어야 한다. 이것은 다음의 사항에 한정하지 않는다. 컵이 너무 뜨겁거나, 안전하게 잡거나 들고 마시는 데 방해가 되면 안 된다. **심사위원이 평가하는데 기능적 손상이 있는 경우, '세부적인 배려' 점수에 영향을 미칩니다.**

Milk beverages must be served in a vessel from which judges must be able to drink as required without any functional detriment to their ability to score accurately; this includes but is not exclusive to vessel being too hot, unable to hold and drink from vessel safely. **If there is a functional detriment to a judges' ability to score, the "Attention to Details" score will be impacted.**

- F. 설탕, 향신료 또는 분말 향미료 등 추가 재료 또는 토핑은 허용되지 않는다. 이는 우유에 이미 존재하는 성분에도 적용되며, 여기에 재료를 추가할 수 없다. 추가할 경우 선수는 "맛 경험" 카테고리에서 0점을 받는다.

No additional ingredients or toppings, including but not limited to sugar, spices, or powdered flavorings will be allowed. This also applies to ingredients that are already present in milks, as they are available. No additions may be made. If added, the competitor will receive 0 points in the "Taste Experience" category.

- G. 우유 음료는 냅킨과 향미가 첨가되지 않은 물과 함께 심사위원에게 제공되어야 한다. 그렇지 않을 경우 선수는 "세부적인 배려"에서 감점을 받을 수 있다.

Milk Beverages must be served to the judges with a napkin and unflavored water, otherwise the competitor will receive a reduced score in "Attention to detail".

- H. 포터 필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 경우 테크니컬 및 센서리 평가표의 우유 음료 카테고리 내 모든 점수는 0점 처리한다.

Nothing other than ground coffee and water may be placed in the portafilters, otherwise the milk beverage will receive 0 points on all scores available on the technical and sensory scoresheets in the milk beverage category.

### 3.3. 창작 음료 Signature Beverage

- A. 창작 음료는 선수의 창의성과 더불어 매력적이며 독특한 에스프레소 기반의 음료를 창조하는 기술을 보여준다.

A signature beverage demonstrates a competitor's creativity and skill to create an appealing and individual espresso-focused beverage.

- B. 창작 음료는 심사위원이 마실 수 있는 액상 음료이어야 한다.

The signature beverage should be a liquid beverage; the judges must be able to drink it.

- C. 각각의 창작 음료 4잔에는 최소 1잔의 에스프레소("에스프레소" 정의 참조)를 포함하고 있어야 한다. 그렇지 않을 경우 선수는 해당 음료에 대해 센서리 평가표 창작 음료 카테고리의 "맛 경험"에서 0점을 받게 될 것이다.

Each of the 4 signature beverages must contain a minimum of 1 espresso shot (per the definition of espresso in the "Espresso" section) otherwise the competitor will receive a score of 0 points for "Taste Experience" on the sensory scoresheets in the signature beverage category for that corresponding beverage.

- D. 창작 음료에 사용되는 에스프레소는 선수의 시연 시간에 준비되어야 하며, 그렇지 않으면 해당 창작 음료는 센서리 평가표 창작 음료 카테고리의 “맛 경험”에서 0점을 받게 될 것이다.  
Espresso used in the signature beverage must be prepared during the competitor's performance time, otherwise the signature beverage will receive a score of 0 for “Taste Experience” on the sensory scoresheets in the signature beverage category.
- E. 에스프레소의 맛이 뚜렷하게 나타나야 하며, 그렇지 않으면 “맛 경험” 점수는 센서리 경험의 결과를 반영하게 된다.  
A predominant taste of espresso must be present, otherwise the “Taste Experience” score will reflect the resulting sensory experience.
- F. 창작 음료의 온도는 다양하게 제공될 수 있다.  
The signature beverage may be served at any consumable temperature.
- G. 알코올, 알코올 추출물 또는 부산물, 규제 또는 불법 약물을 제외한 모든 재료는 창작 음료 준비에 사용될 수 있다. 금지된 재료를 사용하는 경우, 선수는 창작 음료 카테고리의 센서리 평가표 전체 항목에서 0점을 받게 될 것이다.  
Any ingredients may be used in the signature beverage preparation except alcohol, alcohol extracts or by-products, or controlled or illegal substances. If these substances are found in the beverage, competitors will receive 0 points in all categories available on the sensory scoresheets in the signature beverage category.
- H. 모든 재료는 심사위원의 요청이 있을 경우 공개되어야 한다. 선수는 재료를 확인하기 위해 자신의 창작 음료에 사용한 모든 재료의 원 포장을 가지고 와야 한다. 이러한 요청 시 선수가 원 포장을 제공하지 않는 경우, 센서리 평가표 창작 음료 카테고리 내의 모든 점수는 0점을 받게 된다.  
All ingredients must be disclosed upon request. Competitors must bring the original packaging of all ingredients used in their signature beverage for inspection by judges to verify ingredients. If the competitor does not provide original packaging when asked, the signature beverage will receive 0 points in all categories available on the sensory scoresheets in the signature beverage category.
- I. 창작 음료 재료는 시연 시간에 즉석에서 준비하고 만들어야 한다. 창작 음료의 준비는 센서리 평가표의 “충분한 설명과 소개 및 준비” 카테고리에서 평가될 것이다. 사전 준비가 필요한 어떤 특정 재료가 필요하면(예, 24시간 우려냄) 시연 전 미리 준비할 수 있다.  
Signature beverage ingredients should be prepared and assembled on-site during the competition time. The preparation of a signature beverage is captured in the “Well explained, introduced, and prepared” category on the sensory scoresheet. Preparation in advance of the competition time is necessary for certain ingredients (e.g., a 24 hour infusion) and is accepted.
- J. 포터 필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 경우 테크니컬 및 센서리 평가표의 창작 음료 카테고리 내 모든 점수는 0점 처리한다.  
Nothing other than ground coffee and water may be placed in the portafilters, otherwise the signature beverage will receive 0 points in all categories available on the technical and sensory scoresheets in the signature beverage category.

## 4. 대회 절차 Competition Procedure

### 4.1. 요약 Summary

- A. 대회 공간은 연속된 숫자로 표시된 최소한 3개의 대회 스테이션으로 구성된다(예, 1, 2, 3 스테이션 등).  
The competition space will consist of a stage with at least 3 competition stations, numbered sequentially (e.g., 1, 2, 3, etc.).
- B. 모든 선수는 시작 시간 및 스테이션 번호를 배정받는다.  
Each competitor will be assigned a start time and station number.
- C. 모든 선수는 배정된 스테이션에서 44분이 주어지며, 이는 다음과 같이 구분된다.  
Each competitor will be given 44 minutes at their assigned station, made up of the following segments:
- 테이블 셋업 7분 7 min Table Set Time

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter



- 준비 시간 **15분** 15 minutes Preparation Time
  - 시연/경연 시간 **15분** 15 minutes Competition/Performance Time
  - 정리 시간 **7분** 7 minutes Clean-Up Time
- D. 선수는 테이블 셋업, 준비 시간, 시연 시간 및 정리 시간에는 표기된 스테이션 구역 내에 있어야 한다.  
The competitor will be in the competition square for Table Set Time, Preparation Time, Performance Time, and Clean-Up Time.
- E. 대회 2주 전 선수들에게 전체 일정을 제공한다.  
A full schedule of competition flow will be made available for competitors 2 weeks prior to the event.
- F. 대회는 3개의 라운드로 구성된다: 예선(모든 선수), 준결선(16명), 결선(6명)  
(컴페티션 바디 대회의 경우 규정 17에 따라 예선 참가 인원 및 장소에 따라 준결선 진행 여부 및 인원을 결정할 수 있다.)  
The competition will consist of 3 competition rounds: Round One (all competitors), Semi-Finals (16 competitors) and Finals round (6 competitors).
- G. WBC는 상황에 따라 하루에 1개 라운드 이상의 일정을 진행할 수 있다. (예: 준결선과 결선을 같은 날에 개최할 수 있다). WBC는 상황에 따라 선수들의 예선 시연 시간을 겹치게 운영할 수 있다.  
The WBC may, at its discretion, schedule more than 1 competition round in a single day (e.g., Semi-Finals and Finals may be held on the same day). The WBC may, at its discretion, schedule overlapping performances in Round One.
- H. 예선에서 상위 15명의 선수가 준결선에 진출한다. 우승팀의 멤버 중, 아직 준결선에 진출하지 못한 최고 득점 선수가 준결선에 와일드카드 선수로 진출한다(채점 기준은 아래 참조). 준결선 상위 6명의 선수가 결선에 진출한다. 각 라운드의 점수는 다음 라운드로 반영되지 않는다. 선수는 자신의 최종 라운드가 끝나기 전까지는 자신의 평가표를 받아볼 수 없다.  
At the end of Round One, the competitors with the 15 highest scores will advance to the Semi-Final round. The highest scoring member of the winning team who is not already advancing to the Semi-Final round will advance as the Wild Card competitor in the Semi-Final round(see Scoring, below). At the end of the Semi-Final round, the competitors with the 6 highest scores will advance to the Final. The competitor's scores from each round will not carry over to the next round. Competitors will not receive their scoresheets for review or receive their scores until they have finished advancing in the competition.
- I. 예선이 끝난 뒤, 15명의 준결선 진출자와 우승팀, 와일드카드 준결선 진출자를 발표하는 시간이 있다. 결선이 치러진 후에는 결선 진출자 6위부터 1위까지 수여하는 시상식이 진행된다.  
At the conclusion of Round One, there will be a ceremony where the following will be announced: the Top 15 semi-finalists, the winning team, and the Wild Card semi-finalist. After Finals there will be an awards ceremony where finalists will be awarded sixth through first place.
- J. 모든 재료와 장비는 대회 중 언제라도 백스테이지 심사위원이 평가할 수 있다. 준결선과 결선 시작 전 무대로 이동 전에 카트 조사가 진행된다. 심사위원은 카트의 모든 또는 어떤 재료나 장비의 확인을 요청할 수 있으며 샘플링을 요청할 수도 있다. 규정에 위반된 품목은 무대에 가져갈 수 없다.  
All ingredients and equipment are subject to evaluation by a backstage judge at any round. Carts will be examined prior to semi-finals and finals by a Judge, before rolling onto stage. The Judge may require verification of any and all ingredients or equipment on the cart. This may include sampling. Items found in violation of rules will not be allowed onstage.

## 4.2. 대회 공간 개요 Overview of the Competition Area

### 4.2.1. 스테이션 배치 Station Placement

- A. 선수는 WBC에서 제공하는 테이블을 이용하여 9개의 스테이션 배치 중에서 선택할 수 있다. 머신 테이블은 모든 레이아웃에서 위치와 높이가 고정된다. 추가로 제공되는 테이블은 선수의 요청에 따라 아래 자세히 안내된 레이아웃

구성 중 하나로 조정된다. 선수는 심사위원이 앉거나 설 것을 선택할 수 있다. 선수는 대회 전에 양식을 작성해야 하며 여기에 선택한 스테이션 레이아웃과 심사위원 배치를 표시해야 한다. 심사위원의 음료는 머신 테이블 외 어떤 테이블에서도 제공할 수 있다. 비대칭 레이아웃은 필요할 경우 대칭 이동할 수 있다. 선수는 각 라운드마다 다른 레이아웃을 사용할 수 있다. (컴페디션 바디 대회는 규정 17에 따라 고정된 스테이션 배치를 사용하며, 2024 KNBC는 안전상 이유로 심사위원 이동이 불가하다. 또한 음료 제공은 심사위원 테이블에서 제공해야 한다.)

Competitors will be able to choose from 9 station layouts using WBC-supplied furniture. The machine table will be set at a fixed height and location in all layouts. The additional provided tables will be adjusted to any of the layout configurations detailed below, as requested by the competitor. Competitors will also choose if the judges will sit or stand. The competitor will be required to fill out a form ahead of the competition, indicating their chosen station layout and judge placement. Judges may be served at any table other than the machine table. Any asymmetrical layout can be mirrored in orientation, if requested. Competitors may use a different layout for each round of competition.

- B. WCE는 가구의 규격을 선수들에게 가능한 빠른 시일 내 제공할 것이다. 에스프레소 머신 테이블은 대략 2.5L x 0.9W x 0.9H(m), 2개의 프레젠테이션 테이블은 대략 2.4L x 0.75W x 1.0H(m)로 준비 및/또는 서비스에 사용된다. 주의: 모든 테이블 치수는 근사치이며 현장에서 약간 달라질 수 있다. (컴페디션 바디 대회는 규정 17에 따라 고정된 스테이션 배치 및 규격으로 사용한다.)

WCE will supply a full list with measurements of the furniture available for competitor use as soon as possible. The furniture will include an approximately 2.5L x 0.9W x 0.9H (m) espresso machine table, and 2 presentation tables approximately 2.4L x 0.75W x 1.0H (m) for preparation and/or service. Please note: all table dimensions are approximate and might vary slightly onsite.

- C. 선수는 7m x 7m (미디어 접근 금지) 구역 내에서 자신의 레이아웃을 만들 수 있다. 선수는 테이블 세팅 시간에 현장에 있어야 한다. 규정에서 설명한 것처럼, 스테이션이 선수 요청한대로 세팅이 되고 난 후, 선수는 테이블 셋업 시간 동안 추가적인 스테이션 조정에 대해 요청할 수 있다. 다만, 추가적인 스테이션 조정 시 최초의 레이아웃에 맞춰야 하며 작업 동선, 물, 전기 공급에 있어서 안전 문제가 없어야 한다.

The competitor will be able to create their own layout within a 7mx7m no-media square. The competitors must be present during the Table Set time. Once their station has been set to the requested general configuration, as depicted in the rules, competitors may request additional adjustments to the table set during the Table Set Time, provided it aligns with the initial layout and does not pose a health and safety risk in terms of stage workflow, water, and electric supply to the equipment on stage.

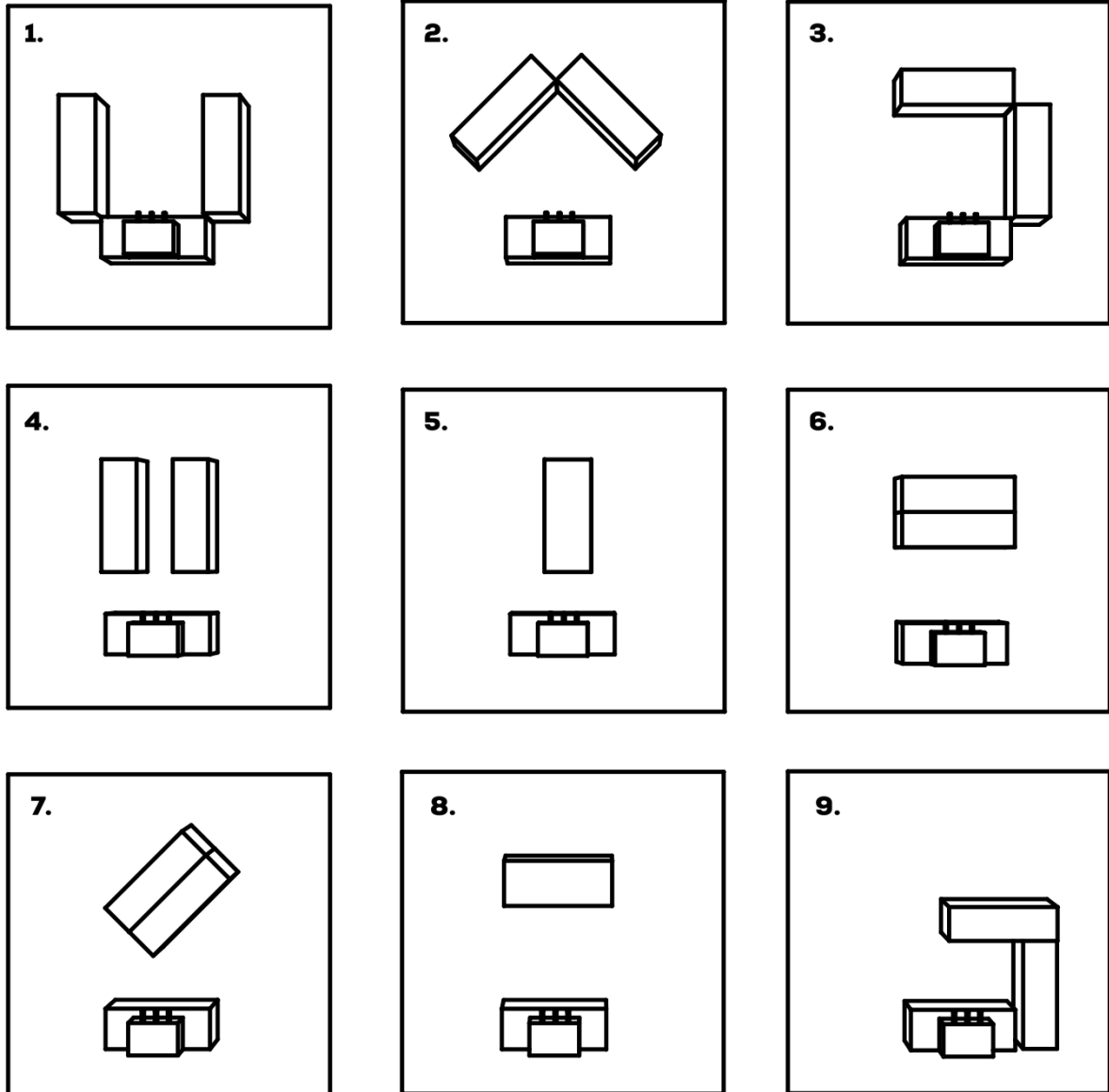
- D. 모든 프레젠테이션 테이블은 미디어 금지 구역의 가장자리에서 최소 0.3m (12인치) 떨어져 위치해야 하며, 에스프레소 머신 테이블은 이동이 불가하다.

All presentation tables must be at least 0.3m (12 inches) from the edge of the square and the espresso machine table cannot be moved.

- E. 그라인더는 에스프레소 머신 양쪽 어디에든 위치할 수 있다.

Grinders may go on either side of the espresso machine.

스테이션 배치 옵션 Station Layout Options:



## 5. 기계, 액세서리 & 원재료 Machinery, Accessories & Raw Materials

### 5.1. 에스프레소 머신 Espresso Machine

선수들은 공식 WBC 에스프레소 머신 후원사가 제공하는 에스프레소 머신만 사용해야 한다. 다른 에스프레소 머신을 스테이지에서 사용하거나 둘 수 없다.

Competitors may only use the espresso machine supplied for the WBC by the official WBC espresso machine sponsor. No other espresso machines may be used, or present, on stage.

WBC가 제공하는 에스프레소 머신 시스템은 펌프 압력 8.5~9.5bar에 고정된 기술적 구성을 가지고 있으며, 선수가 변경할 수 없다. 머신의 추출 온도는 섭씨 90.5~96°C (화씨 195~205°C)사이의 온도로 설정할 수 있다. 개별 그룹 헤드 온도를 선택할 수도 있다. (3.1.F 규정에 따라 컴페티션 바디 대회는 선택 불가) 선수의 온도 조절 요청은 오리엔테이션 중에 전달해야 하며, 공식 에스프레소 머신 기술자가 설정하고 검증한다. 선수의 연습 시간이 끝난 후 WCE 무대 매니저에게 업데이트된 온도 설정 요청을 할 수 있다. 별도의 온도 조절 요청이 없는 경우 섭씨 90.5~96°C 사이의 중간 지점으로 설정된다.

The WBC-provided espresso machine has a fixed technical configuration for the pump pressure (between 8.5 and 9.5 bars) and cannot be altered by the competitors. The machine's brewing temperature can be set at any temperature between 90.5-96

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

degrees Celsius (195-205 degrees Fahrenheit). Individual group head temperatures may be selected. A competitor's temperature request must be given during the Competitor's Orientation Meeting and will be set and verified by a technician from the sponsored espresso machine sponsor. An updated temperature setting request may be made by the competitor to the WCE stage management staff after concluding their practice time. If no temperature is requested, the machine will be set at a midpoint between 90.5-96 degrees Celsius(195-205 degrees Fahrenheit).

## **5.2. 머신 위 액체류 또는 재료 배치 불가 No Liquids or Ingredients on Machine**

에스프레소 머신 위에는 어떤 종류의 액체류나 재료를 올려놓을 수 없다. (즉, 물이 담긴 컵, 붓거나 혼합할 액체류 또는 재료, 재료 워밍 등의 행위는 허용 안 됨) 선수가 에스프레소 머신 위에 액체 또는 재료를 올려 놓거나 붓는 경우, 테크니컬 평가표의 작업 공간 관리 카테고리에서 0점을 받게 될 것이다.

No liquids or ingredients of any kind may 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 receive 0 points for the Station Management category.

## **5.3. 실격 Disqualification**

선수는 규정에서 허용한 온도 설정 변경을 요청하는 경우를 제외하고, 에스프레소 머신 또는 제공된 공식 그라인더의 요소, 설정 또는 구성 요소를 변경하거나 조정 또는 교체할 수 없다. 변경 또는 조정을 하는 행위는 실격의 사유가 될 수 있다.(예, 포터 필터, 필터 바스켓, 압력, 스팀 wand 팁, 버 등) 오용 또는 남용으로 대회 장비에 손상을 입힐 경우에는 실격처리 될 수 있다.

Competitors may not change, adjust, or replace any element, setting, or component of the espresso machine or provided sponsor grinder(s) except for requesting the change of temperature setting as allowed by the rules. Any changes or adjustments made may be grounds for disqualification (e.g., portafilters, filter baskets, pressure, steam wand tips, burrs, etc.). Any damage to the competition equipment due to misuse or abuse is grounds for disqualification.

## **5.4. 그라인더 Grinder**

WBC 선수들은 WBC 공식 그라인더 협찬사의 그라인더를 사용하여 각각의 코스를 위한 에스프레소를 준비해야 한다. 제공된 그라인더는 현장에서만 사용해야 한다. 그라인더는 호퍼를 포함하여 기술적 구성이 고정되어 있고 어떠한 기능적 변경을 위해 선수가 분해 등을 할 수 없다. 선수들은 외부 조정으로 그라인더 입자의 사이즈와 도징량을 조정할 수 있다. 제공되는 그라인더는 각각의 선수에게 같은 사양으로 맞춰질 것이다. 선수 개인의 그라인더 사용은 허용하는 공식 그라인더 모델과 동일한 경우 허락된다. 이 규정을 지키지 않을 경우 실격 처리된다.

WBC Competitors must use the grinder sponsored by the official WBC grinder sponsor to prepare the espresso for each course in their competition routine. Provided grinders are only to be used on-site. The grinders have a fixed technical configuration including the hopper and cannot be opened or subjected to any functional modifications by the competitors. Competitors may adjust the grind particle size and dose from the external controls. The provided grinders will be calibrated to the same specifications for each competitor. The use of a competitor's own grinder is allowed, as long as the grinder model is identical to the acceptable official grinder model. Not following these rules is grounds for disqualification.

선수들은 에스프레소 준비를 위해 최대 2대의 그라인더를 시연 중에 사용할 수 있다. 이를 어길 경우, 선수는 작업 공간 관리에서 0점을 받는다.

Competitors may not use more than 2 grinders total for espresso preparation during their performance, otherwise the competitor will receive 0 points in Station Management.

## **5.5. 추가 장비 Additional Equipment**

### **5.5.1. 전기 장비 Electrical Equipment**

선수는 그라인더 외에 시연 시간 동안 최대 2개의 추가 전기 장비를 사용할 수 있다. 이러한 추가 전기 장비(핫플레이트, 핸드믹서 등)를 사용하기 위해서는 WBC 대회 도착 전에 WBC 이벤트 매니저에게 미리 알려야 한다. 그렇지 않을 경우 시연 시 장비 사용이 불가할 수

있다. 선수는 자신의 전기 장비가 WBC 개최국에서 사용될 수 있도록 어댑터 또는 장비 운영에 필요한 컨버터 등을 준비해야 하는 책임이 있다. WBC는 전기 어댑터나 변환기 또는 확장 코드를 제공하지 않는다.

In addition to the grinder(s) competitors may use up to two 2 additional pieces of electrical equipment during their performance. Competitors must notify the WBC event organizer prior to arriving at the WBC of any electrical equipment they are bringing (e.g., hot plate, hand mixer, etc.), otherwise the competitor is at risk of their equipment not being allowed in their performance. Competitors are responsible for ensuring their electrical equipment can operate in the country where the WBC is held and for any adapters or converters necessary for operation of the equipment. WBC will not provide electrical adapters, converters, or extension cords.

### 5.5.2. 기타 전동 장비 Other Powered Equipment

선수는 WCE에서 제공하는 협찬 장비 외에 배터리로 작동하는 물품을 가져올 수 있다. 하지만, 선수는 본인의 기물이 제대로 작동하도록 할 책임이 있다.

Competitors may bring as many battery-powered items as they would like, except items that are provided as sponsored equipment by WCE. However, competitors are responsible for ensuring their equipment operates properly.

## 5.6. 제공되는 장비 & 기물 Provided Equipment & Supplies

각 선수 스테이션에는 “대회 공간 개요”에 따라 다음이 설치된다. 에스프레소 머신, 그라인더, 낙박스1개, 우유(대회 전 세부 사항 안내), 휴지통, 카트 1대(준비 및 정리 시간에 사용), 테이블(대회 공간 개요 내용 참고).

Each competitor station will be equipped with the following: Espresso Machine, Grinders, 1 Knock Box, Milk (details available in advance of the competition), Trash Can, 1 Waiter's Cart (for use during preparation and clean-up time), and Tables as outlined in the “Overview of the Competition Area” section.

## 5.7. 권장 장비 & 기물 Recommended Equipment & Supplies

선수는 자신의 시연에 필요한 모든 추가 장비 및 도구를 가져올 의무가 있다. 그렇지 않은 경우 필요한 장비 부족으로 자신의 시연을 마무리하지 못할 수도 있다. 선수는 대회 기간 또는 여행 중 준비한 추가 장비 및 도구의 파손을 고려해야 한다. 대회 기간 자신의 장비 및 도구에 대한 책임은 선수 본인에게 있다. WCE, 자원봉사자 및 운영진은 선수의 백룸이나 대회장에 놓인 물건의 안전에 대한 책임을 지지 않는다.

Competitors are required to bring all additional necessary supplies for their presentation; otherwise, the competitor is at risk of not having enough equipment to complete 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. WCE, volunteers, and event staff are not responsible for the safety of items left in the competitors' preparation room or competition area.

선수는 WCE에 모든 추가 장비를 알리고 허용되는지 확인해야 한다. 대회 전에 본인 장비 사용 허용 여부를 확인하려면 이메일 [compinfo@worldcoffeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeevents.org)로 문의해야 한다. 선수는 장비와 관련한 모든 정보를 반드시 제공해야 하며, 이는 장비의 사진과 제조사/모델 정보를 포함한다. 만일 이 과정에서 관련 정보가 누락된 경우 현장에서 장비 확인이 가능할 때 허용 여부에 대한 결정을 내린다. (KNBC의 장비 사용 허용 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 문의: <http://korea.sca.coffee> 또는 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee) )

Competitors should notify WCE of all additional equipment to ensure it is allowed. If a competitor would like to check if their equipment is allowed in advance of the competition, they may email [compinfo@worldcoffeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeevents.org). The competitor is obligated to provide all relevant information, which includes the make/model and a picture of the equipment. If any relevant information is omitted in this declaration, the decision whether to allow this equipment will be made onsite, when the equipment can be verified.

선수는 아래 품목들을 직접 준비할 수 있다.

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

- 커피 (연습 및 시연용) Coffee (for practice and the competition)
- 추가 전기 장비 (최대 2개) Additional electrical equipment (maximum two items)

- 추가 배터리-동력 장비 (명시된 제한 사항에 저촉되지 않을 경우) Additional battery-operated equipment (as long as not in violation of any other stated restrictions)
- 탬퍼 Tamper
- 샷글라스 Shot glasses
- 스팀 피처 Steaming pitchers
- 우유 (선택 사항, WBC에서 제공하는 우유 사용 가능) Milk (option to use WBC-provided milk)
- 잔 & 필요시 잔 받침 Cups and saucers as needed
- 스푼 Spoons
- 필요한 모든 특정 기구 Any specific utensils required
- 창작 음료에 필요한 모든 장비 및 액세서리 All equipment/accessories required for the Signature Beverage
- 냅킨 Napkins
- 물컵 (4명의 센서리 심사위원용) Water glasses (for 4 sensory judges)
- 물(4명의 센서리 심사위원용) Water (for 4 sensory judges)
- 바 타월/청결한 타월(연습 및 시연용) Bar towels/clean cloths (for practice and the competition)
- 청소 도구(카운터용 솔, 그라인더용 솔 등) Cleaning supplies (counter brush, grinder brush, etc.)
- 쟁반(심사위원 음료 제공용) Tray(s) (for serving drinks to the judges)
- 심사위원 시연 테이블에 필요한 모든 액세서리 All accessories for judges' presentation table
- 웨이터 카트(WBC에서 제공하는 카트 사용 가능) 준비 시간 전 선수 지침 Waiter's cart (option to use WBC-provided cart)

## 6. 준비 시간 전 선수 지침 Competitor Instructions Prior to Preparation Time

### 6.1. 선수 오리엔테이션 Competitors' Orientation Meeting

WBC 행사가 시작되기 전, 선수 오리엔테이션이 개최된다. 오리엔테이션 참석은 모든 선수의 의무사항이다. 오리엔테이션에서 WBC 무대 매니저와 수석 헤드 심사위원은 대회 진행, 대회 스케줄을 설명할 것이며, 무대와 연습 장소를 이미지로 안내할 것이다. 선수에게는 WBC 무대 매니저와 수석 헤드 심사위원에게 질문을 하거나 우려 사항을 이야기할 수 있는 기회가 될 것이다. 오리엔테이션 종료 후, 선수는 스테이션 배치와 심사위원 위치, 장비 배치, 온도 요청 사항을 양식에 작성해야 한다. 해당 양식은 월드 커피 이벤트에 반드시 제출해야 한다. 만일 선수가 WBC 무대 매니저에게 사전 알림 없이 오리엔테이션에 불참하는 경우, 수석 헤드 심사위원에 의해 실격될 수 있다.

Prior to the start of the WBC Event, a Competitor Orientation Meeting will take place, either online or in person. This meeting is mandatory for all competitors. During this meeting, the WBC stage manager and presiding head judges will make announcements, explain the competition flow, review the competition schedule, share images of the stage and backstage areas. This will be an opportunity for competitors to ask questions and/or voice concerns to the WBC Stage Manager and/or presiding head judges. After the meeting, the competitor will receive a form indicating their chosen station layout, judge placement, equipment placement, and their temperature request. This form must be returned to WCE. If a competitor has not made advance plans with the WCE event organizer and does not attend the online orientation meeting, they are subject to disqualification by the presiding head judges.

### 6.2. 준비 연습실 Preparation Practice Room

선수의 준비 및 연습실로 지정된 구역에 있는 테이블 레이아웃은 변경할 수 없다. 이 장소는 선수, 코치, 자원봉사자 및 WBC 관계자에게만 출입이 허용된다. WBC 심사위원, 기자 및 미디어, 선수의 가족과 후원자는 WBC 이벤트 매니저의 허락 없이는 출입할 수 없다. WCE 준비/연습실에는 선수, 코치 1명 및 도우미/통역 1명까지만 출입이 허용된다. 무대 매니저나 직원에게 한 번 경고를 받은 후에 백룸(준비 연습실) 규정을 위반한 선수는 실격될 수 있다.



선수는 자신의 장비, 액세서리, 재료 등을 준비 연습실에 보관할 수 있으나 그에 대한 안전은 선수에게 있다. 냉장 또는 냉동이 필요한 모든 재료를 위해 냉장과 냉동고가 제공된다. 또한 컵, 잔 및 기물을 세척할 수 있는 싱크대도 마련된다. 선수는 자신의 기물을 세척하고 파악하고 관리할 의무가 있다. 러너(자원봉사자)와 대회 운영진은 선수의 물품의 파손이나 분실에 대한 책임을 지지 않는다. 백룸에는 전기가 제공되지 않는다. 선수는 백룸의 어떤 콘센트에도 전원을 꽂아선 안 된다. 선수에게 허용된 연습, 준비, 무대 외의 장소에서 전원이 꽂힌 장비는 모두 제거된다.

There will be a staging area designated as the competitors' preparation/practice room. The table layout cannot be altered in the preparation/practice room. This area will be reserved for the competitors, coaches, volunteers, and any WBC officials. Judges, press/media, competitor's family members, and supporters may not be present in this area without consent from the WCE event organizers. WCE preparation/practice room access will be restricted to the competitor, 1 coach, and 1 helper/interpreter, unless otherwise communicated by the stage manager. Competitors that violate backstage rules after being warned once by a stage manager or staff may be disqualified. Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc. in this room at their own risk. Refrigerators and freezers will be provided for any ingredients that need to stay cold or frozen. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glass and barware. Competitors are responsible for keeping track of and cleaning their own dishes and glassware. Runners and event staff are not responsible for breakage or loss of dishes or competitor items. There will be no power provided to competitors in the backstage area. Competitors cannot plug equipment into any sockets found in the backstage area. Any equipment found to be plugged in outside of the competitors practice, preparation, and stage time will be removed.

### 6.3. 연습 시간 Practice Time

준비 연습실에는 무대에 설치된 대회 장비와 동일한 3그룹 에스프레소 머신과 그라인더가 설치된다. 각 선수들에게는 1시간의 연습 시간이 주어진다. 연습 시간은 시연 시간을 기준으로 편성된다(예, 첫 번째 선수는 가장 빠른 연습 시간을 배정받는다). 선수들은 WBC 행사 전에 연습 시간을 이메일로 통지받는다. WBC는 지정된 연습 시간 외 연습 공간 사용에 대한 보장을 하지 않는다. 만일 예상치 못한 일로 선수가 지정된 연습 시간에 참여하지 못하게 될 경우, 대회 매니저나 무대 매니저에게 최대한 빨리 연락해야 하며 이는 선수의 책임이다.

The preparation/practice room will have at least 3 three-group espresso machines and grinders identical to the competition equipment on stage. Each competitor may have 1 hour 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 the WBC Event. The WBC does not guarantee access to practice space outside of assigned practice time. 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.

### 6.4. 대회 음악 Competition Music

선수는 준결선과 결선을 위해 자신의 음악을 준비할 수 있다. 대회 전에 음악 전달 방법과 관련한 안내가 제공된다. 음악에는 불건전한 내용이 담겨있어서는 안 된다. 그렇지 않으면 센서리 평가표의 “시연: 전문성” 부분에서 감점 당할 수 있다. 선수는 대회가 시작되기 전에 WBC 무대 매니저 또는 음향 담당자에게 음악을 제공해야 한다. 또한 대회 후 무대 매니저 또는 음향 담당자로부터 음악을 회수하는 것 역시 선수의 책임이다. 회수되지 않은 미디어는 대회가 종료되고 나면 폐기된다. 온라인 중계 시 저작권에 위배되지 않은 음악과 함께 시연이 송출된다.

Competitors may bring their own music for the Semi-Final and Final rounds of competition. The delivery method(s) will be communicated to competitors ahead of the competition. Music may not contain profanity, otherwise the competitor's score on “Presentation: professionalism” may be penalized on all sensory scoresheets. It is the competitor's responsibility to give the WBC Stage Manager or Audio-Visual staff their music prior to the start of the competition. It is also the competitor's responsibility to retrieve the music from the WBC Stage Manager or Audio-Visual staff after the competition. Media that are not retrieved will be discarded after the competition. Online performances will be streamed with rights-free music.

## 6.5. 시간 엄수 Be on Time

선수는 지정된 7분의 테이블 셋업 시간 최소 60분 전에 준비 연습실에 도착하여야 한다. 대기하지 않고 7분의 테이블 셋업 시간 시작 시에 바로 입장하지 않는 경우 선수는 실격될 수 있다.

Competitors should be in the preparation/practice room a minimum of 60 minutes prior to their scheduled seven 7 minutes of Table Set Time. Any competitor who is not standing-by and ready to begin immediately at the start of their seven 7 minutes of Table Set Time may be disqualified.

## 6.6. 테이블 셋업 Table Setup

헤드러너(진행요원)는 선수의 준비 시간 전에 요청 받은 대로(그라인더 배치, 전기 장비 배치 및 테이블 레이아웃) 각 선수의 스테이션을 배치할 책임을 가지고 있다. 선수는 테이블 셋업 시간에 현장에 있어야 한다. 러너가 스테이션을 배치한 후, 필요한 경우 준비 시간 내에 다시 조정하는 것은 선수의 책임이다. 7분 테이블 셋업 시간에 대한 자세한 내용은 “요약” 규정 참조.

A head runner will be responsible for ensuring each competitor's station is set as the competitor has requested prior to their preparation time (i.e., placement of the grinder(s), electrical equipment, and table layout). The competitor must be present for their Table Set Time. After the head runner has set up the station, the competitor is responsible to re-adjust it, if needed, within the Preparation Time. For details on the 7-minute Table Set Time, see the “Summary” section.

## 6.7. 그라인더 및 추가 전기 장비 Grinder and Additional Electrical Equipment

만일 선수가 전기 장비를 추가로 가지고 오거나, 제공된 그라인더를 사용할 계획이라면 선수는 대회가 시작되기 전 WBC 무대 매니저에게 알려야만 한다. 헤드러너는 선수의 테이블 셋업 시간 시작 약 60분 전에 선수에게 확인할 것이다. 선수가 헤드러너를 도와 함께 자신의 그라인더 또는 추가 전기 장비를 스테이션으로 운반할 수 있다. 하지만 모든 장비가 배치되고 전원을 연결한 후 장비에 손을 댈 수 없으며 무대에서 즉시 나와야 한다. 유의사항: 호퍼는 준비 시간이 시작되기 전까지 비어있어야 한다. (그라인더에 부착된 호퍼 또는 분리된 호퍼 상관없이 준비 시간이 시작되기 전까지 호퍼에 원두가 담겨 있으면 안 된다.)

If a competitor has brought additional electrical equipment or if a competitor plans to use the provided grinders, the competitor needs to inform the WBC Stage Manager prior to the start of competition. The head runner will contact the competitor approximately 60 minutes prior to the start of their Table Set Time. If the competitor would like to help the head runner take their additional electrical equipment to the station, this will be allowed; however, once the item(s) is in place and plugged in, the competitor will not be allowed to touch the item(s) and must leave the stage immediately. Please note: no coffee beans may be placed in the hopper whether attached to the grinder or being brought out separately, until the competitor's preparation time has begun.

## 6.8. 도우미 및 보조자의 무대 출입 불가 Supporters/Assistants Not Allowed on Stage

선수, 지정된 통역과 WBC 관계자 외에는 지정된 테이블 셋업, 준비, 시연 및 정리 시간 동안 어느 누구도 무대 위에 있어서는 안 된다. 이러한 사항을 따르지 않을 경우 실격처리 된다.

Only the competitor, their designated interpreter, and WCE-authorized personnel are allowed on-stage during the allotted Table Set, Preparation, Performance and Clean-up times. Failure to comply may result in disqualification.

## 6.9. 통역 Interpreters

선수는 자신의 통역을 데리고 올 수 있다. 통역은 사회자나 헤드 심사위원, 무대 매니저, 또는 헤드러너의 말만 선수에게 통역할 수 있다. 통역은 선수가 말한 내용에 대해서만 정확하게 전달해야 한다. 통역 사용에 따른 별도의 추가 시연 시간은 주어지지 않는다. 선수는 본인이 말한 것이 아닌 선수의 통역에 기반하여 평가된다. 선수와 코치는 WBC 대회 운영진 또는 [www.worldbaristachampionship.org](http://www.worldbaristachampionship.org) 에서 제공하는 통역 모범 사례 문서를 읽어야 할 책임이 있다.



Competitors may bring their own interpreter at their sole expense. When speaking to the competitor the interpreter is only allowed to translate what the emcee, head judge, stage manager, or head runner 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 with the use of an interpreter. The competitor is judged based on the translation of the competitor, not based on the competitor's spoken words. It is the competitor and coach's responsibility to read the interpreters best practice document that is provided by WBC event organizer or available from worldbaristachampionship.org.

## 6.10. 무대 위 운반 도구 Wheel Supplies on Stage

선수는 시연 장소로 자신의 기구들을 운반하기 위해 웨이터 카트를 제공받는다. 자신의 준비 시간 전에 대회 시연에 필요한 모든 기구를 카트에 실어야 한다. 모든 선수는 준비 연습실에서 지정된 스테이션까지 웨이터 카트 이동 등을 도울 무대 러너를 배정받게 된다. 지정된 무대 러너만이 선수와 함께 카트를 무대로 이동시킬 수 있다. 무대에 서게 되면, 지정된 무대 러너는 선수에게 자신의 요구 사항에 맞게 배치되었는지 질문할 것이다. 선수가 “예”라고 답변하면 무대 러너는 무대를 떠나고, “아니요”라고 답변 시 선수는 추가적인 요청 사항을 이야기할 것이다. 무대 러너와 선수는 선수의 요청 사항에 따라 함께 배치를 조정할 수 있다. 무대 러너는 선수가 요청한 대로 무대가 배치되고 나면 선수에게 타임키퍼를 소개하고 무대에서 나오게 된다.

A waiter's cart will be provided for the competitors to transport their items to and from the competition area. Prior to the competitor's preparation time, they will load the cart with the supplies and glassware needed for competition. Each competitor will be assigned a station runner who will assist the competitor as they wheel the waiter's cart from the preparation area to their assigned station. Only the assigned station runner will be allowed to assist the competitor on stage with the cart. Once onstage, the assigned station runner will ask the competitor if the station is set to their specifications; if the competitor says “yes” the station runner will leave the stage; if the competitor says “no” the competitor will say what additional changes need to be made. The station runner and the competitor are allowed to make these adjustments together per the competitor's request. Once the station set up meets the competitor's approval the station runner will introduce the competitor to the preparation timer and leave the stage.

## 7. 준비 시간 Preparation Time

### 7.1. 준비 시간 시작 Begin Preparation Time

각 선수는 15분의 준비 시간을 갖게 된다. 시간을 기록할 방법 한 가지가 있으면 무대 매니저의 판단에 따라 시연 및 준비시간 타임키퍼 추가 배치가 가능하다. 타임키퍼는 규칙 및 규정대로 시연 및 준비시간 내용을 따르며 무대 매니저의 지시를 따른다.

Each competitor will have 15 minutes of preparation time. Competition and preparation timekeepers are optional at the discretion of the Stage Manager provided that 1 independent method of timekeeping is available. Throughout the Rules and Regulations, the instructions for the competition and preparation timekeepers only apply if they are being utilized by the Stage Manager.

선수가 지정된 스테이션에 도착 후 자신의 요구사항에 따라 스테이션이 배치된 것을 확인하고 나면, 공식 타임키퍼는 선수에게 시작할 준비가 되었는지 질문할 것이다. 선수는 15분 준비 시간을 시작하기 위해 시계에 부착된 리모트 컨트롤의 시작 버튼을 눌러야 하며, 버튼을 누르기 전까지는 자신의 스테이션 내 어떠한 것도 만질 수 없다. 공식 타임키퍼는 선수가 손을 들어 “타임”을 외치면 스톱워치를 시작한다. 만약 준비 시간을 시작하는 시점에 선수가 준비되어 있지 않으면 무대 매니저의 허가에 따라 시작될 수 있다. 선수는 준비 시간 시작에 문제가 없도록 모든 준비를 완료해야 한다.

Once the competitor has arrived at their assigned station and agreed that the station is set to their specifications, the official preparation timekeeper will ask the competitor if they are ready to begin. The competitor must press the start button on the remote control attached to the clock to begin their 15 minutes of preparation time before touching anything at their station. The designated timekeeper will begin a stopwatch the moment the competitor raises their hand and calls “time”. If competitor's preparation time is ready to begin and the competitor is not ready, their time may be started at the discretion of Stage Manager. Competitors are responsible for ensuring that they are ready prior to the start of their preparation time.

## 7.2. 카트 Cart

선수는 제공된 카트에 자신의 도구를 직접 올리거나 내려야 한다. 준비시간 타임키퍼는 선수의 준비 시간이 종료되었을 때 카트를 무대에서 치운다. 시연 동안 웨이터 카트가 무대 위에 있어서는 안 된다. 선수의 준비 시간이 종료된 후 카트에 남겨진 도구는 자신의 시연이 시작되기 전까지는 가져올 수 없다. (“잊어버린 도구들” 항목 참조)

Competitors are responsible for the loading and unloading of supplies on the provided waiter's cart. The preparation timekeeper will remove the cart off stage at the end of the competitor's preparation time. The waiter's cart is not allowed on stage during the performance. Please note that if items are left on the cart after the competitor's preparation time has concluded, the competitor may not retrieve those items until their performance is underway. (See “Forgotten Accessories” section)

## 7.3. 심사위원 시연 테이블 Judges' Presentation Table

선수는 제공할 물을 포함하여 심사위원 시연 테이블을 준비 시간에 세팅을 할 수 있다. 만일 선수가 준비 시간에 심사위원 시연 테이블 세팅을 원하지 않는 경우, 시연 시간 시작 직후에 심사위원 시연 테이블 세팅을 할 수 있다.

The judges' presentation table can be set during the competitor's preparation time, including the serving of water. If a competitor does not wish to pre-set the judges' presentation table during their preparation, they can set the table at the start of their competition/performance time.

## 7.4. 연습 샷 Practice Shots

선수는 준비 시간에 연습 추출을 할 수 있으며, 이는 권장된다. 시연 시간이 시작될 때 포트필터 안에 커피 펍(또는 “케이크”)이 안에 있어도 무방하다. 시연 시작 시, 포트필터가 머신에 장착되어 있지 않아도 상관없다.

Competitors are allowed and encouraged to pull practice shots during their preparation time. “Pucks” (also known as “cakes”) may remain in the portafilters at the start of the competitor's competition time. Portafilters do not need to be engaged in the machine at the start of competition time.

## 7.5. 잔의 예열 Pre-Heated Cups

선수는 준비 시간에 잔을 예열할 수 있다. 하지만 시연 시작 시 잔 안에 물이 있어서는 안 된다. 액체류나 재료가 머신 위에 놓여 있어서는 안 되며, 그렇지 않으면 “작업 공간 관리”에서 0점을 받게 된다.

Cups can be preheated during the competitor's preparation time. However, no water may be present in cups at the start of the competitor's competition time. Liquids or ingredients must not be placed on top of the machine otherwise 0 points will be awarded in “Station management.”

## 7.6. 준비 시간 종료 End of Preparation Time

선수는 준비 시간 15분을 초과할 수 없다. 타임키퍼는 선수에게 준비 시간 15분이 진행되는 동안 10분, 5분, 3분, 1분 그리고 30초를 알릴 것이다. 15분이 종료되면 공식 타임키퍼는 선수에게 시간이 종료되었으며 작업을 중단하고 뒤로 물러서기를 지시할 것이다. 15분이 종료되고 준비를 중단하지 않는 선수는 “시간 감점” 항목에 따라 감점을 받게 된다.

Competitors may not exceed their allotted 15 minutes of preparation time. The timekeeper will give the competitor a 10-minute, 5-minute, 3-minute, 1-minute, and 30-second warning during their 15 minutes of preparation time. At 15 minutes, the official preparation timekeeper will indicate that time has expired and ask the competitor to step away from the station. Any competitor who fails to cease preparation within 15 minutes will be subject to penalties as shown in the “Time Penalties” section below.

# 8. 시연 시간 Competition Time

## 8.1. 마이크와 행사 진행자 Microphone and Master of Ceremonies

선수는 시연을 위해 무선 마이크를 착용해야 하며, 마이크는 시연 시간에만 작동된다. 준결선과 결선 라운드에서 진행자는 선수를 관중에게 소개한다.

Competitors are required to wear a wireless microphone during their performances; however, the microphone will only be on during the performance time. In the Semi-Final and Final rounds, the Master of Ceremonies (emcee) will introduce the competitor to the audience.

## 8.2. 시연 시간 시작 **Begin Competition Time**

- A. 진행자는 선수에게 시작할 준비가 되었는지 물을 것이다. 선수는 심사위원에게 자신을 소개하기 전에 시계에 부착된 리모트 컨트롤의 시작 버튼을 누르거나 무대 매니저가 지시한 방법을 사용하여 공식 타이머를 시작해야 한다. 지정된 공식 타임 키퍼는 참가자가 공식 타이머를 시작하는 순간 스톱워치를 시작하여 15분 동안의 경연 시간을 시작합니다.

The Master of Ceremonies will ask the competitor if they are ready to begin. Before introducing themselves to the judges, the competitor must start the official clock by pressing the button located on the remote control or by using a method instructed by the Stage Manager. The designated timekeeper will begin a stopwatch the moment the competitor starts the official clock timer, to begin their 15 minutes of competition/performance time.

- B. 15분의 시연 동안 경과 시간의 확인을 요구할 수는 있지만 15분 시연 시간의 시간 경과에 대한 확인은 선수의 책임이다. 타임키퍼는 선수에게 시연 시간 15분이 진행되는 동안 10분, 5분, 3분, 1분 그리고 30초를 알려준다. 타임키퍼는 시간 고지를 실시간으로 음성으로 전달해야 하며, 선수가 말하는 동안 방해할 수 있습니다.

Tracking time elapsed during the 15-minute competition/performance time is the responsibility of the competitor, though they may ask for a time check at any point. The competition timekeeper will give the competitor a 10-minute, 5-minute, 3-minute, 1-minute, and 30-second warning during their 15 minutes of competition time. The timekeeper is required to vocalize these warnings in real-time and may interrupt a competitor while they are speaking.

- C. 타이머가 어떠한 이유로 멈췄을지라도 선수는 자신의 시연을 멈춰서는 안 된다. 이러한 경우에는 타임키퍼의 시간이 시연을 위한 공식 시간이 되며, 위에서 명시한 대로 타임키퍼에 의해 시간 경과 안내를 받는다.

If the clock malfunctions for any reason, competitors may not stop their performance. 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.

## 8.3. 선수 소개 **Competitor Introduction**

시연이 시작되면, 선수는 4명의 센서리 심사위원과 헤드 심사위원에게 자신을 소개한다. 4명의 센서리 심사위원과 헤드 심사위원은 심사위원 시연 테이블 뒤쪽에 위치한다. 테크니컬 심사위원은 스테이션의 한 쪽, 뒤쪽 또는 선수를 방해하지 않기 위한 적절한 장소에 위치한다. 웨도우 심사위원은 스테이지에 있을 수 있다. 웨도우 심사위원은 선수를 막거나 심사위원의 동선에 서 있지 않는다. 웨도우 심사위원은 센서리 심사위원이나 심사위원 테이블 끝에 위치해야 한다. 웨도우 심사위원은 프레젠테이션 점수를 평가하지 않는다. 웨도우 심사위원은 단순히 선수의 시연을 기록하기 위해 존재하며, 기록된 내용은 심사위원의 딜리버레이션 진행 시 리뷰용으로 사용될 수 있다. 웨도우 심사위원은 의무사항이 아니다.

At the start of the competitor's performance, they will introduce themselves to the 4 sensory judges and the head judge. The 4 sensory judges and head judge will be behind the judges' presentation table. The technical judge will stand towards 1 side of the station or behind the station and will take reasonable care to not interfere with the competitor. Shadow judges may be present on stage. Shadow judges will not inhibit the competitor or stand in the judges' way; they should be positioned behind sensory judges or at the end of the Judges table. Shadow judges will not score a presentation. They are present simply to take notes on a competitor's performance, which may be used for review by the judges in deliberation. Shadow judges are not mandatory.

#### 8.4. 필수 음료 제공 **Serve Required Beverages**

- A. 모든 음료는 심사위원 시연 테이블에서 제공되어야 한다. 심사위원 시연 테이블에서 제공되지 않은 음료는 “맛 경험” 및 “플레이버 정확성” 부분에서 0점을 받게 된다. (해당되는 부분)

All drinks must be served at the judges' presentation table(s). Drinks not served at the judges' presentation table(s) will receive a score of 0 in Taste Experience and Accuracy of Flavor Descriptors (where applicable).

- B. 선수는 모든 코스 음료 제공 시 4명의 센서리 심사위원에게 향미가 첨가되지 않은 물을 제공해야 한다. 시연 시작 시 또는 첫 번째 음료를 제공할 때 심사위원에게 향미가 첨가되지 않은 물을 제공할 수 있고, 시연 동안 필요할 때마다 물 잔을 채워야 한다. Competitors are required to serve and/or provide unflavored water to the four 4 sensory judges for each beverage course. Competitors can serve unflavored water to the judges at the start of the performance time or when the first set of drinks are served. Water glasses should be filled as needed throughout the presentation.

#### 8.5. 제공된 음료를 러너(자원봉사자)가 정리 **Runners Clear the Served Drinks**

각 카테고리의 음료가 제공되고 심사위원 평가가 완료되면, 러너는 헤드 심사위원의 지시에 따라 심사위원 시연 테이블의 음료를 정리한다. 러너는 이전 음료 코스에서 사용된 잔, 잔 받침 및 스푼을 치운다. 만약 선수가 러너에게 특별한 지시 사항이 있을 경우, 선수는 시연 시간 시작 전 러너, 헤드 심사위원 및 WBC 무대 매니저에게 미리 설명해야 한다. 그렇지 않을 경우 잔, 잔 받침 및 스푼은 기본 기준에 따라 정리된다. 정리를 원치 않는 특별한 사항이 있음에도 불구하고 WBC 무대 매니저에게 사전에 전달되지 않아 러너에 의해 선수의 도구가 정리되었을 경우, 9.2 “잊어버린 도구들” 내용에 따라 선수 스스로 도구를 찾아오는 것은 허용한다. 러너는 선수를 방해하지 않기 위해 노력해야 하지만 스테이션의 성공적인 진행은 선수 본인 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 at the direction of the head judge. Runners will remove cups, saucers and spoons used in the previous beverage course. If a competitor has special instructions for the runner, they will need to explain these instructions to the runner, head judge, and the WBC stage manager before the start of their competition time, otherwise the standard of cups, saucers and spoons will be removed. If instructions were not given to the head judge and the WBC stage manager and if the wares the competitor wants onstage were removed by the runner, retrieval of the wares is allowed in accordance with 9.2 Forgotten Accessories. The runner will make every reasonable effort to avoid impeding the competitor, but it is the competitor's responsibility to navigate their station successfully.

#### 8.6. 스테이션 내 허용 영역 **Station Perimeters**

선수는 WBC에서 제공하는 머신 테이블과 프레젠테이션 테이블만 활용할 수 있다. 시연 공간 바닥이나 위에 다른 가구류 또는 장비를 설치할 경우 자동 실격 처리된다. (예. 스탠드, 테이블, 덤웨이터(이동 운반기), 벤치 등) 선수는 물품의 보관을 위해 시연 테이블 하단 공간을 사용할 수 없다. 사용할 경우 선수는 테크니컬 평가표의 “전체 작업 공간의 관리/종료 시 작업 공간의 청결성” 부분에서 0점을 받게 된다. 프리 스탠딩 너박스 및 에스프레소 머신과 프레젠테이션 테이블을 접근하는데 필요한 계단 또는 플랫폼은 허용된다. 다만, 이는 선수가 직접 준비해야 하며 온전히 선수 책임이다.

Competitors may only utilize the work area provided by the WBC: the machine table and presentation tables. 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, otherwise the competitor will receive 0 points in the “Station management/Clean working area at end” section. The only allowed exceptions to the rule are a free-standing knockbox; and steps or platforms as necessary for baristas to fully access the espresso machine & presentation tables.

## 8.7. 시연 시간 종료 End Competition Time

- A. 시연 시간은 선수가 자신의 손을 들어 “타임”이라고 외칠 때 종료된다. 시간이 정확히 기록될 수 있도록 선수는 “타임”을 명확히 외쳐야 한다. 공식 타임키퍼나 헤드 심사위원에 의해 기록된 시간은 점수 합산 목적으로만 사용된다.

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. Only the time recorded by the head judge or official timekeeper will be used for scoring purposes.

- B. 선수는 시연 시간 중 어느 때라도 자신의 시연을 종료할 수 있다. 예를 들어, 자신의 마지막 음료를 심사위원에게 제공하기 위해 시연 테이블에 올려놓은 후 즉시 시간을 멈출 수 있으며 또는 시간을 멈추기 전 자신의 스테이션으로 돌아가 정리 작업을 한 후 시간을 멈출 수 있다.

The competitor may choose to end their performance at any time. For example, competitors can stop the clock 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 clock.

- C. 15분 내에 시연이 종료된 경우 시간에 대한 감점은 없다. 15분 내에 조기 종료를 할지라도 어떠한 가산점 또는 감점을 받지 않는다.

Competitors are allowed up to 15 minutes for completion of their performance without penalty. There is no penalty or additional incentive to complete a performance in less than fifteen 15 minutes.

## 8.8. 시연 시간 이후 대화 Communication After the Competition Time

선수는 시연이 종료되고 나면 심사위원에게 이야기를 할 수 없다. 시연 종료 후 심사위원에게 전달한 내용은 점수 평가에 반영되지 않는다. 시연 종료 후 선수는 진행자와 대화를 하게 될 수도 있다. 하지만 시연 종료 후의 설명 또는 정보는 심사에 영향을 주지 않는다.

Competitors may not talk to the judges once their performance has ended. Any communication provided to judges after the completion of a presentation will not be considered for scoring evaluation. Competitors may continue to talk to the Master of Ceremonies after the competition time has ended; however, the judges will not be impacted by the conversation or information given after the competition time.

## 8.9. 시간 감점 Time Penalties

- A. 만약 선수가 할당된 15분 동안 시연을 마치지 못하는 경우, 시연을 마칠 때까지 진행할 수 있도록 허용한다.

If the competitor has not finished their preparation or presentation during the allotted 15-minute period, they are allowed to proceed until the preparation or presentation is completed.

- B. 15분 초과 시, 1초당 1점씩 계산되어 선수의 총점에 감점 반영한다. 단, 선수의 총 점수에서 감점할 수 있는 최대 점수는 60점(1분)이다.

One point shall be deducted for every second over 15 minutes from the competitor’s total score up to a maximum penalty of 60 points (1 minute).

- C. 준비 또는 시연 시간이 16분을 초과한 선수는 실격 처리된다.

Any competitor whose preparation or performance period exceeds 16 minutes will be disqualified.

## 8.10. 코칭 Coaching

시연 시간 동안 선수에게 지시 또는 코칭하는 것은 허용되지 않으며, 이러한 행동이 발견될 시 실격 처리된다. 대회 운영을 방해하지 않는 범위 내의 관중 호응과 응원권 장한다. 대회가 진행되는 동안 코치, 후원자, 친구 또는 가족이 무대에 올라와서는 안 된다. 그러한 경우 선수는 수석 헤드 심사위원으로부터 실격 통보를 받을 수 있다.

Instructions or ‘coaching’ may not be provided to a competitor during the time of their competition under penalty of disqualification. The WBC encourages audience participation and enthusiastic fan support that does not interfere with



competition. Coaches, supporters, friends, or family members are not allowed on stage while the competition is in progress, otherwise the competitor is subject to disqualification by the presiding head judge.

## 9. 기술적 문제 Technical Issues

- A. 선수는 WBC에서 제공한 다음과 같은 장비에 어떠한 기술적 문제가 있다고 여기는 경우 손을 들어 “테크니컬 타임아웃”이라고 말할 수 있다.

A competitor may raise their hand and declare a “technical time out” in the event that they believe there is a technical problem with any of the following WBC-provided equipment:

- i. 에스프레소 머신(전원, 스팀 압력, 제어 시스템 오작동, 물 부족 또는 배수 오작동 등 포함)

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

- ii. 그라인더 The grinder

- iii. 음향 장비(선수의 음악 또는 마이크) The audio-visual equipment (such as the competitor's music or microphone)

- B. 준비 시간에는 무대 매니저에 의해, 시연 시간에는 헤드 심사위원에 의해 정지될 수 있다. 공식 타임키퍼는 선수가 “테크니컬 타임아웃”이라고 외칠 때의 시간을 기록해야 한다. “테크니컬 타임아웃”을 외쳤을 때 타임키퍼가 인식하여 기록할 수 있도록 선수는 명확히 표시하여야 한다.

Preparation or competition time will be paused by the Stage Manager (during preparation time) or by the head judge (during competition time). The official timekeeper will make note of time when “technical time out” is called. It is the competitor's responsibility to ensure the timekeeper is aware of the “technical time out” being called.

- C. 기술적 문제가 쉽게 해결될 수 있는 경우, 무대 매니저 또는 헤드 심사위원은 선수에게 제공해야 할 적절한 시간을 결정한다. 테크니션이 문제를 해결하면 선수의 시간이 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.

- D. 기술적 문제가 바로 해결될 수 없는 경우, 무대 매니저 또는 헤드 심사위원은 선수의 시연을 지속할지, 또는 시연을 중지하고 재배정된 시간에 다시 시작해야 하는지 여부를 결정한다.

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

- E. 선수의 시연을 중지해야 하는 경우, 선수는 헤드 심사위원 및 무대 매니저와 함께 이후 전체 시연을 다시 시작할 수 있도록 일정을 재조정한다.

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 at a later time.

- F. 선수의 실수나 개인 장비로 인한 기술적 문제인 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가 시간을 주지 않고 준비 또는 시연 시간은 계속 진행된다.

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

- G. 장비 조작 미숙으로 발생한 기술적 문제는 테크니컬 타임아웃에 해당되지 않는다. 따라서 모든 선수는 시연 장비의 이해와 정확한 사용법을 숙지할 의무가 있다.

No time credit will be issued for technical issues caused by improper use; therefore, it is the responsibility of all competitors to understand and follow the correct use of all competition equipment.

- H. 조정이 필요한 그룹헤드 간의 불일치 또는 차이로 인한 테크니컬 타임아웃은 준비 시간에만 요청할 수 있다.

A technical time out for inconsistency or variation between group heads requiring adjustment may only be declared during preparation time.

## 9.1. 방해 Obstructions

- A. 선수가 자원봉사자, 심사위원, 관중 또는 포토그래퍼와 같은 개인에 의해 방해를 받은 경우, 헤드 심사위원의 재량에 따라 추가적인 시간을 받을 수 있다.

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 at the discretion of the head judge.

- B. 심사위원 시연 테이블에 음료가 제공된 후 심사가 완료되었으나 적당한 시간 내에 정리되지 않는다면 선수는 이 문제로 발생하는 지연시간에 대한 추가 시간을 헤드 심사위원의 판단에 따라 받을 수 있다.

If the judges' presentation table has not been cleared within a reasonable amount of time after each set of drinks has been served, then the competitor will be credited time for the delay this error has caused at the discretion of the head judge.

## 9.2. 잊어버린 도구들 Forgotten Accessories

- A. 선수가 준비 시간에 자신의 장비나 도구를 잊고 챙기지 못한 경우, 해당 도구를 가져오기 위해 무대를 떠날 수 있다. 하지만 선수의 준비 시간은 멈추지 않는다.

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

- B. 선수가 시연 시간 동안 자신의 장비나 도구를 잊고 챙기지 못한 경우, 헤드 심사위원에게 잊어버린 도구를 위해 무대를 벗어나야 함을 알리고 난 후 찾아와야 한다. 하지만 선수의 시연 시간은 멈추지 않는다.

If a competitor has forgotten any 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. The competition time will not be paused.

- C. 러너, 도우미, 팀 동료 또는 관중은 선수에게 아무것도 전달할 수 없으며, 이러한 상황이 발생한 경우 선수는 수석 헤드 심사위원에 의해 실격 처리된다.

Nothing may be delivered by the runners, supporters, team members, or the audience, otherwise the competitor is subject to disqualification by the presiding head judge.

## 10. 정리 시간 Clean-up Time

선수는 자신의 시연을 마친 후 스테이션을 정리해야 한다. 스테이션 러너는 선수가 자신의 모든 도구를 실을 수 있도록 무대 밖의 웨이터 카트를 가져올 것이다. 선수는 자신이 가져온 그라인더 또는 전기 장비를 무대 밖으로 옮기기 위해 스테이션 러너에게 도움을 청할 수 있다. 선수는 자신의 모든 개인 도구를 이동시키고 스테이션을 청소해야 한다. 정리 시간은 심사위원 평가에 반영되지 않는다.

Once a competitor has completed their performance, they should begin cleaning up the station. A station runner will bring the waiters cart back out on stage for the competitor to load their supplies on. 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.

## 11. 팀바 Team Bar

### 11.1. 목적 Purpose

WBC 팀 경연은 커뮤니티의 공감을 촉진하고 커피가 협력의 결과물이라는 것을 기념하기 위함이며, 준결선에 참가할 와일드카드 선수를 뽑기 위한 장치이다.

The purpose of the WBC Teams Competition is to foster a sense of community, to celebrate the idea that coffee is a collaborative effort, and to create a mechanism for a Wild Card participant to be selected for the Semi-Finals Round.

## 11.2. 절차 Procedure

- A. 팀들은 지역의 다양성과 지난 6년간의 대회 순위 데이터를 고려해 구성된다. 지난 시연 기록을 바탕으로 지역 다양성과 팀별 균형을 맞추기 위해 노력한다.

Teams are assembled by considering geographic diversity and the last 6 years of competition ranking data. Effort is made to ensure both geographic diversity and balanced odds, based on historical performance.

- B. 각 선수는 WBC팀바 교대에 팀내 다른 선수들과 함께 참여한다. 팀 교대 시간은 준비, 서비스, 정리 시간으로 구성된다.

Each competitor participates in a shift on the WBC Team Bar, along with other members of their team. The shift will be broken into set-up, service, and clean-up times.

- C. 팀은 각자의 서비스를 계획하고 준비 시간 동안 바를 셋업 한다. 팀은 서비스 시간 동안 관람객에게 음료를 제공한다.

The team will plan their service and set up their bar during set-up time. The team will serve the public during service time.

- D. 팀은 정리 시간에 바를 청소한다.

The Team will clean the bar during clean-up time.

- i. 커피와 브루잉 도구가 선수들에게 제공되며 이는 대회 전에 안내된다.  
Coffee and brewing tools will be provided for the competitors and will be communicated prior to the event.
- ii. 각 팀은 WBC 대회 시작 전에 공지되거나 오리엔테이션 미팅 현장에서 공개된다.  
Teams can be published in advance of the WBC or announced onsite at the Orientation Meeting.
- iii. 선수는 각자의 팀바 교대 시간을 채워야만 준결선 진출을 위한 와일드카드 대상이 된다. 우승팀 선정과 와일드카드 선수 선정 방법과 관련한 팀바 경연 채점 세부 사항은 규정에서 확인할 수 있다.  
Competitors who fulfill their Team Bar shifts will be eligible for the Wild card Semi-Finals slot. See Team Bar Competition Scoring for details on how the winning team is calculated and how the Wild Card participant is selected.

## 12. 대회 이후 Post Competition

### 12.1. 점수기록 Scorekeeping

#### 12.1.1. WBC 공식 점수 집계 WBC Official Scorekeeping

WBC 공식 스코어키퍼는 모든 점수를 합산하고 모든 점수의 보안을 유지해야 한다.

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

#### 12.1.2. 선수의 총점 Competitor's Total Score

예선에서 선수의 총점은 테크니컬 평가표와 4명의 센서리 평가표의 합계를 더한 다음, 시간 감점을 차감하여 집계된다. 예선에서 헤드 심사위원의 평가표는 선수의 총점수에 반영되지 않는다. 준결선과 결선 라운드에서, 선수의 총점은 4명의 센서리 평가표와 헤드 심사위원 평가표의 전체 작업 공간 관리 및 종료 시 청결 점수를 합산한 후, 시간 감점을 차감하여 집계된다.

In Round One, the competitor's total score will be tallied by adding the sum of the technical scoresheet and all 4 sensory scoresheets, then deducting any time penalty. Please note the head judge scoresheet does not count towards the competitor's total score in Round One. In the Semi-Final and Final Rounds, the competitor's total score will be tallied by adding the sum of the 4 sensory scoresheets, the Station Management and Clean Working Area at End scores from the Head Judge scoresheet, then deducting any time penalty.



### 12.1.3. 동점 Tie Scores

2명 이상의 동점자 발생 시, 공식 스코어키퍼는 관련된 선수의 센서리 에스프레소 점수(센서리 심사위원 4명의 센서리 평가표 파트 I)를 합산한다. 동점자 중 센서리 에스프레소 점수가 높은 선수가 높은 점수와 순위를 얻는다

If there is a tie between 2 or more competitors, the official scorekeepers will total all the involved competitor's sensory espresso scores (Part I from all 4 sensory scoresheets). The competitor with the highest sensory espresso score will win the tie and place above any other competitor with the same total competition score.

만일 센서리 평가표의 에스프레소 항목의 점수가 같을 경우, 센서리 평가표의 우유 음료 항목의 점수 (센서리 심사위원 4명의 센서리 평가표 파트 II)가 높은 선수가 상위 점수 및 순위를 얻는다.

If the tied competitors have the same sensory espresso score, then the higher placement will be awarded to the competitor with the higher total sensory milk beverage score (Part II from all four sensory scoresheets).

센서리 평가표의 에스프레소 및 우유 음료 점수가 동일한 경우에는 “전체적인 인상” 점수 (센서리 심사위원 4명의 센서리 평가표 파트 V)가 높은 선수가 상위 점수 및 순위를 얻는다.

If the tied competitors have the same sensory espresso and milk beverage scores, then the higher placement will be awarded to the competitor with the higher “Total impression” score (Part V from all four sensory scoresheets).

### 12.1.4. 팀 경연 & 팀바 채점 Team Competition & Team Bar Scoring

팀 경연 점수는 선수들의 1라운드 순위를 기반으로 채점한다.

Scoring for the Teams Competition is based on competitors' Round 1 ranking.

팀 점수는 전체 팀의 평균 순위에 따라 계산된다. 하지만, 본인의 팀바 교대 시간을 채우지 못하는 선수가 있을 경우, 와일드카드에서 제외되며 팀 평균 순위 계산 시 한 단계 아래 순위로 적용하게 된다. 실격된 선수는 최하위 순위로 계산된다. 선수가 팀바 교대를 완료할 경우 본인의 순위가 그대로 적용되어 계산된다.

The Team score is calculated by determining the average ranking for the entire team. However, if a competitor has failed to fulfill their Team Bar shift, they will not be eligible for the Wild Card slot and they will gain a ranking disadvantage of one place, for the purposes of calculating the team average. Disqualified competitors will be calculated as the final ranking number. If a competitor fulfills their Team Bar shift, their ranking will be calculated as it stands.

예시 1: 선수 X가 팀바 교대를 이행했다. 선수의 개인 1라운드 순위는 18위이다. 팀 경연에서, 선수의 팀 순위는 18위로 계산되며 와일드카드 대상이 된다.

Example 1: Competitor X attends their Team Bar shift. Their individual Round 1 ranking is 18. For the purpose of the Teams Competition, their Team Rank will be calculated as 18 and they will be eligible for the Wild Card slot.

예시 2: 선수 Y가 팀바 교대를 이행하지 않았다. 선수의 개인 1라운드 순위는 21위다. 팀 경연에서, 선수의 팀 순위는 22(21+1)로 계산되며 와일드카드 대상이 되지 못한다.

Example 2: Competitor Y does not attend their Team Bar shift. Their individual Round 1 ranking is 21. For the purpose of the Teams Competition, their Team Rank will be calculated as 22 (21 + 1), and they will not be eligible for the Wild Card slot.

예시 3: 선수 W와 Q가 실격되었다. 총 60명의 선수가 WBC에 참가했다. 선수 W는 팀바 교대를 이행했고 Q는 이행하지 않았다. 선수 W의 순위는 60으로 계산되며 Q의 순위는 61(60+1)로 계산된다. 실격으로 인해 두 선수 모두 와일드카드 대상이 되지 못한다.

Example 3: Competitors W & Q have been disqualified. There are 60 total competitors in the WBC. Competitor W attends their Team Bar shift; Competitor Q does not. For the purposes of the Team Bar, Competitor W's ranking will be calculated as 60 and Competitor Q's ranking will be calculated at 61 (60 + 1). Neither one will be eligible to earn the Wild Card slot, due to the disqualification.

팀의 평균 순위가 모두 계산되면, 가장 낮은 평균값(가장 높은 순위)을 가진 팀이 팀 경연에서 우승하게 되고 와일드카드 대상이 된다. 우승팀에서 준결선에 진출하지 못한 선수들 중 가장 높은 예선 점수를 가진 선수가 준결선에 와일드카드 선수로 진출하게 된다.

Once all Average Team Ranks are compiled, the team with the lowest average (highest ranking) wins the Team Competition and earns the Wild Card slot. The highest scoring member of the winning team who is not already advancing to the Semi-Final round will advance as the Wild Card competitor in the Semi-Final round.

### 12.1.5. 디브리핑 Debriefing

대회 종료 후, 선수들은 발표된 일정에 따라 온라인으로 심사위원들과 함께 자신의 평가표를 리뷰할 기회를 가진다. WCE 이벤트 매니저가 점수 시트지를 스캔한 경우, 선수는 원본을 가져갈 수 있다. 선수들의 평가표는 WBC 대회가 모두 종료되고 난 후 대중에게 공개될 수 있다.

Following the competition, competitors will have an opportunity to review their scoresheets with the judges online in accordance to the announced schedule. Competitors are allowed to keep their original scoresheets after the WCE Event Manager scans the scoresheets. Please be aware your scoresheets may be made public after the completion of the WBC.

## 13. 평가 기준 Evaluation Criteria

### 13.1. 심사위원이 바리스타 챔피언에게 기대하는 것 What the Judges are Looking for in a Barista Champion

심사위원은 다음과 같은 챔피언을 선발한다. The judges are looking for a champion who:

- 기술, 장인정신, 의사소통 및 서비스 기량을 갖추고 바리스타 직업에 열정이 있는 자  
Has a mastery of technique, craft, and communication and service skills; and is passionate about the barista profession.
- 대회에서 제공하는 12개의 음료 외에도 커피에 대한 폭넓은 지식을 가진 자  
Has a broad understanding of coffee knowledge beyond the 12 drinks being served in the competition.
- 고품질의 음료를 준비하고 제공하는 자  
Prepares and serves high quality beverages.
- 타인에게 롤 모델로서 모범을 보이며 영감을 주는 자  
May serve as a role model and a source of inspiration for others.

### 13.2. 시연 공간 Competition Area

WBC의 예선 라운드에서는 한 명의 테크니컬 심사위원, 준결선과 결선 라운드에는 테크니컬 심사위원 없이 대회를 진행한다. 테크니컬 심사위원은 시연 시작과 종료 시점에 시연 장소의 청결도를 평가한다. 테크니컬 심사위원이 없는 경우, 헤드 심사위원이 시연 종료 시 청결도를 평가한다.

A technical judge will be present in Round One of the World Barista Championship, and no technical judges will be present in the Semi-Final and Final Rounds. The technical judge will evaluate the competition area for cleanliness at the beginning and end of the performance/competition time. In the absence of a technical judge, the head judge will evaluate the cleanliness at the end of the performance/competition time.

## 13.3. 평가 척도 및 점수 Evaluation Scale & Scoring

### 13.3.1. 점수 형태 Types of Scoring

점수 표기의 4가지 형태:

There are 4 types of scoring:

- 예/아니오 Yes/No
- 숫자 점수(정확성): 0~3 Numeric Scores: (Accuracy): 0-3
- 숫자 점수(인상): 0~3 Numeric Scores (Impression): 0-3
- 숫자 점수(경험): 0~6 Numeric Scores (Experience): 0-6

### 13.3.2. 평가 척도 Evaluation Scales

#### 13.3.2.1. 예/아니오 점수 Yes/No Score

Yes/예 = 1, No/아니오 = 0

선수는 해당 항목에서 Yes를 받은 경우 1점, No를 받은 경우 0점을 획득한다.

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

### 13.3.2.2. 숫자점수(정확성) Numeric Scores (Accuracy)

- 0-평가 불가 None to evaluate
- 1-별로 정확하지 않음(수용 가능/평균) Not very accurate(acceptable/average)
- 2-다소 정확한(좋음/매우 좋음) Somewhat accurate(good/very good)
- 3-매우 정확함(뛰어남/매우 뛰어남) Very accurate(excellent/extraordinary)

평가 기준은 0부터 3의 범위 내에서 평가된다. 반점 단위(0.5점) 점수는 평가할 수 없다. 심사위원은 다음과 같이 점수를 평가해야 한다. 0점은 해당 카테고리에서 평가할 수 있는 내용이 없음을 나타낸다(예를 들어, 설명이 제공되지 않음). 1점은 해당 카테고리의 요소가 부정확하거나 매우 정확하지 않음(수용 가능/평균)을 의미한다. 2점은 다소 정확함(좋음/매우 좋음)을 나타낸다. 3점은 대부분 또는 모두 정확히 맞을 때 제공한다. 어떤 점수는 2 또는 4배로 가중치가 부여된다. 0점 부여 시 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다. Available scores range from 0 to 3. Half-points are not permissible. Judges should score as follows: A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category (e.g., no descriptors were named). A score of 1 indicates that the elements in this category were incorrect or not very accurate(acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category were somewhat accurate (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category were mostly or all accurate. Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4. Scores of 0 require the approval of the head judge.

### 13.3.2.3. 숫자점수(인상) Numeric Scores (Impression)

- 0-평가 불가 None to evaluate
- 1-별로(수용 가능/평균) Not very(acceptable/average)
- 2-다소(좋음/매우 좋음) Somewhat(good/very good)
- 3-매우(뛰어남/매우 뛰어남) Very (excellent/extraordinary)

평가 기준은 0부터 3의 범위 내에서 평가된다. 반점 단위(0.5점) 점수는 허용되지 않는다. 심사위원은 다음과 같이 점수를 평가해야 한다. 0점은 해당 카테고리에서 평가할 수 있는 내용이 없음을 나타낸다. 1점은 해당 카테고리의 요소가 낮거나 평범한 인상(수용 가능/평균)을 의미한다. 2점은 좋거나 복합적인 인상(좋음/매우 좋음)을 나타낸다. 3점은 아주 좋은 인상(뛰어남/매우 뛰어남)을 나타낸다. 어떤 점수는 2 배로 가중치가 부여된다. 0점 부여 시 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다. Available scores range from 0 to 3. Half-points are not permissible. Judges should score as follows: A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category. A score of 1 indicates that the elements in this category made a low or average impression (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category made a good or mixed impression (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category made a high impression(excellent/extraordinary). Certain scores are weighted by 2. Scores of 0 require the approval of the head judge.

### 13.3.2.4. 숫자점수(경험) Numeric Scores (Experience)

- 수용불가 Unacceptable = 0
- 수용 Acceptable = 1
- 평균 Average = 2
- 좋음 Good = 3
- 매우 좋음 Very Good = 4
- 뛰어남 Excellent = 5
- 매우 뛰어남 Extraordinary = 6

평가 기준은 0부터 6의 범위 내에서 평가된다. 반점 단위(0.5점) 점수는 1~6점 범위 내에서 사용 가능하다. 심사위원은 전체 점수 범위를 사용할 것을 권장한다. 숫자가 낮을수록 좋지 않은 경험을, 높을수록 보다 나은 경험을 나타낸다. 특정 점수는 2 배 또는 4배의 가중치가 부여된다. 0점 부여 시 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

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

### 13.4. 음료 시연 Beverage Presentation

잔, 글라스 그리고 액세서리를 포함한 음료의 시각적 프레젠테이션을 기준으로 평가한다. 잔과 잔 받침의 청결도(흘림이나 자국이 없어야 함), 음료 제조의 일관성, 창의성 및 프레젠테이션 스타일과 같은 요소를 포함한다.

Points will be awarded based on the visual presentation of the drinks including cups, glasses, and accessories. This includes elements such as cleanliness of cups and saucers (no spills or drips on cups), consistency of methodology, creativity, and style of presentation.

### 13.5. 기술적 숙련도 Technical Skills

에스프레소 머신 및 그라인더를 다루는 선수의 기술적 지식과 스킬을 기준으로 평가한다.

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

### 13.6. 심사위원의 전체적인 인상 Judges Total Impression

선수의 스킬, 음료의 맛, 음료 설명에 대해 심사위원이 선수로부터 느낀 전체적인 인상을 기준으로 평가한다.

Points will be awarded based on, but not limited to, the judges' experience of the competitor's skills, taste of drinks, and beverage presentation.

## 14. 기술적 평가 절차 Technical Evaluation Procedure

월드 바리스타 챔피언십 예선 라운드에서는 한 명의 테크니컬 심사위원, 준결선과 결선 라운드에는 별도의 테크니컬 심사위원이 없는 상태로 진행한다. 전체 작업공간 관리와 종료 시 청결도는 헤드 심사위원에 의해 평가된다. 다음은 테크니컬 평가표에 대한 설명이다.

A technical judge will be present in Round One of the World Barista Championship, and no technical judges will be present in the Semi-Final and Final Rounds. Station Management and Clean working area at end will be captured by the head judge. The following is an explanation of the technical scoresheet.

### 14.1. 테크니컬 평가표- 파트 1 Technical Scoresheet – Part I

#### 14.1.1. 시작 시 작업 공간/타월의 청결성 Clean Working Area at Start-up/Clean Cloths

선수의 작업 스테이션(작업 테이블, 준비 테이블, 머신 위)의 청결 및 구성에 대해 1점부터 6점 사이에서 평가한다. 만일 작업 공간이 매우 지저분하다고 판단되는 경우 1점을 줄 수 있다.

The cleanliness and organization of the competitor's workstation (worktable, prep table, top of machine) will be evaluated on a scale between 1 and six 6. If the area is deemed messy, a 1 will be recorded.

실용적이며 효율적인 방법으로 작업 공간을 구성하였는지 확인한다.

Verify the competitor's ability to organize the working area in a practical and efficient way.

불필요한 사전 준비는 감점한다. (예: 피처에 미리 담긴 우유 등)

Over preparation should be marked down (e.g., milk in the pitchers, etc.)

시연 시작 시 최소 3개의 깨끗한 타월이 준비되어야 한다. 타월은 청결해야 하며 각기 다른 사용 용도를 가져야 한다(예. 스팀wand용 1개, 바스켓 건조 및 청소용 1개, 작업대 청소용 1개. 선수의 앞치마에 걸린 타월과 개인 용도로 사용하기 위해 준비한 타월도 이 항목에서 평가한다.)

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

만일 에스프레소 머신 위의 잔 안에 어떠한 종류의 물이 담겨있을 경우, 선수는 테크니컬 평가표의 “전체 작업 공간 관리/종료 시 작업 공간의 청결성” 부분에서 0점을 받게 된다.

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 for “Station management/Clean working area at end.”

커피 펍(사용된 분쇄 커피)은 선수의 시연 시간 시 포터 필터 안에 있어도 무방하다. 이것은 “시작 시 작업공간의 청결성/타월의 청결성”에 영향을 주지 않는다.

Competitors may have pucks (used coffee grounds) in the portafilters at the start of their competition time. This will not count against “Clean working area at start-up/Clean cloths.”

## 14.2. 에스프레소 기술 숙련도 – 파트2 Technical Skills Espresso – Part II

세 가지 모든 음료에 있어 기술적 숙련도는 동일하다. 테크니컬 평가표는 파트 II, III, IV가 동일하다.

Please note the technical skills standards are the same for all 3 beverages. The technical scoresheet is the same in Part II, III and IV.

### 14.2.1. 그룹헤드 물 흘리기 Flushes the Group Head

그룹헤드의 물 흘리기는 포터필터 분리 후와 각각의 추출 전에 행해져야 한다. 만일 제공할 음료 추출 전에 물 흘리기를 한다면, 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다.

Flushing of the group head must occur in the time after removal of the portafilter and prior to each extraction. If the group head was flushed prior to the extraction of the served beverages, the judge will mark “Yes.”

### 14.2.2. 도징 전 필터바스켓 건조/청결 Dry/Clean Filter Basket Before Dosing

제공할 음료 추출 전에 필터바스켓을 완벽하게 건조하고 청소한다면, 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다.

If the filter basket is completely dry and clean prior to the served beverages, the judge will mark “Yes.”

### 14.2.3. 도징/그라인딩 시 수용 가능한 커피의 흘림과 낭비 Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding

시연 시간에 사용되지 않은 분쇄된 커피 가루를 흘림 또는 낭비로 본다. 이는 에스프레소 그라인더의 도징 챔버, 낙박스 안, 작업대 위, 쓰레기통, 바닥 또는 그 외의 공간에서 발견될 수 있다. 하지만 심사 위원에게 제공되지 않은 음료에 의해 발생한 커피 가루는 선수의 총낭비량 평가에 계산하지 않는다. 음료 카테고리당 낭비량은 최대 5g까지 허용한다. 뛰어남 5점 또는 그 이상의 점수를 받기 위해서는 음료 카테고리당 낭비량이 1g 이하여야 한다. 음료 카테고리당 커피 낭비량이 5g을 초과하면 0점을 받게 된다. 그라인더에서 커피 가루를 제거하기 위한 목적으로 발생하는 커피 가루는 낭비에 포함되지 않는다. 음료에 사용되는 모든 커피는 15분의 시연 시간에 분쇄해야 한다.

Spill/waste is ground coffee left unused during the competition/performance time that may be found in the espresso grinder's dosing chamber, in the knock box, on the counter, in the trash, on the floor or elsewhere. Waste created in the process of preparing beverages that are not served to judges does not count towards a competitor's total waste evaluation. Spill/waste of up to 5 grams of unused coffee per beverage category is considered acceptable. In order to earn a score of excellent 5 or higher, the waste must not exceed 1 gram of unused coffee per beverage category. Wasting more than 5 grams of coffee per beverage category is unacceptable and will result in 0 points. A reasonable amount of coffee purged is not included in waste. All coffee used for drinks must be ground during competitor's 15 minutes competition time.

### 14.2.4. 일관되고 효율적인 도징 및 탬핑 Consistent and Effective Dosing And Tamping

선수는 일관된 도징 및 탬핑 방법을 보여줘야 한다. 선수는 분쇄된 커피를 고르게 분배한 후 적절한 압력으로 수평을 이루어 탬핑해야 한다. 평가 시 문화적 차이가 있을 수 있음을 고려한다.

The competitor must demonstrate a consistent method for dosing and tamping. The competitor should evenly distribute the coffee grounds, followed by levelled tamping of adequate pressure. Cultural differences are taken into consideration.

### 14.2.5. 포터필터 청결(그룹 장착 전) Cleans Portafilters (Before Insert)

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

머신 장착 전 바스켓 테두리와 포터필터의 가장자리를 청소해야 한다. 실행 시, 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다.

Cleans basket rim and side flanges of portafilter before insert into the machine. If done, the judge will mark “Yes”.

#### 14.2.6. 장착과 즉각적인 추출 **Insert and Immediate Brew**

선수는 지체없이 머신에 포터필터를 장착 후 즉시 추출을 시작해야 한다. 실행 시, 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다.

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

#### 14.2.7. 추출 시간 (3초 이내의 추출 편차) **Extraction Time (Within 3 Second Variance)**

심사위원은 모든 샷의 추출 시간을 측정하고, 샷 추출 시간이 3초 편차 내에 있는지 판단할 것이다. 각 카테고리 안의 음료 사이 편차가 3초 이내라면, 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다. 추출 시간은 선수가 에스프레소 머신의 추출 버튼을 눌러 작동할 때(추출을 위해 머신이 작동할 때)부터 시작한다. 제공되지 않은 샷의 추출 시간은 점수에 포함하지 않는다.

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 within each category of drinks, the judge will mark “Yes.” Extraction time begins when the competitor activates the machine’s brew cycle. Shot times for shots that are not served will not be included in this score.

### 14.3. 우유 음료 기술 숙련도 - 파트3 **Technical Skills Milk Beverage – Part III**

처음 7개 평가 항목은 에스프레소 평가와 같다. - 기술적 숙련도

Please note the first seven 7 evaluation areas are the same as under the Espresso Evaluation – Technical Skills.

#### 14.3.1. 깨끗이 비어 있는 피처로 시작 **Empty/Clean Pitcher at Start**

선수는 차갑고 신선한 우유를 깨끗한 피처에 부어야 한다. (준비 시간에 피처에 우유를 채워서 안 된다.) 피처의 안과 밖은 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.

#### 14.3.2. 스티밍 작업 전 스팀 분출 **Purges the Steam Wand Before Steaming**

선수는 스팀완드를 우유 피처에 넣기 전에 스팀을 분출해야 한다.

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

#### 14.3.3. 스티밍 작업 후 스팀 wand 청결 **Cleans the Steam Wand After Steaming**

스팀완드는 스팀완드 전용 타월을 사용해 청소해야 한다.

The steam wand should be cleaned with a dedicated steam wand towel.

#### 14.3.4. 스티밍 작업 후 스팀 분출 **Purges the Steam Wand After Steaming**

선수는 우유 스티밍 작업 후 스팀을 분출해야 한다.

The competitor should purge the steam wand after steaming the milk.

#### 14.3.5. 종료 시 허용할 수 있는 우유 낭비 **Acceptable Milk Waste at End**

피처는 우유 음료가 준비된 후 거의 비어 있어야 한다. 허용할 수 있는 잔량은 3oz (90mL)를 초과해서는 안 된다.

The pitcher should be more or less empty after the milk beverages have been prepared. Acceptable waste is no more than 90ml/3oz in total.

### 14.4. 창작 음료 기술 숙련도 - 파트 4 **Technical Skills Signature Beverage – Part IV**

평가 항목은 에스프레소 평가와 같다. - 기술적 숙련도

Please note the evaluation areas are the same as under the Espresso Evaluation – Technical Skills



## 14.5. 테크니컬 - 파트 5 Technical – Part V

### 14.5.1. 작업 공간 관리/종료 시 작업 공간의 청결성 Station Management/Clean Working Area at End

- A. 테크니컬 심사위원은 선수의 전체 작업 흐름과 도구, 장비와 소품의 사용에 대해 평가한다. 테크니컬 심사위원이 없는 경우 헤드 심사위원은 시연/시연 종료 시 스테이션 관리와 청결 상태를 평가한다.

Technical judge will evaluate the competitor's overall workflow and use of tools, equipment, and accessories. In the absence of a technical judge, the head judge will evaluate the Station management and cleanliness at the end of the performance/competition time.

- B. 선수는 에스프레소 머신의 올바른 사용 및 작동 방법에 대해 이해하고 있어야 한다. The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the espresso machine.

- C. 선수는 그라인더의 정확한 사용 및 작동 방법(그라인더 자체와 그라인더 안의 커피 관리를 포함하여)에 대해 이해해야 한다. 선수는 에스프레소 각각의 샷 또는 세트를 위한 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. Competitors should be grinding coffee for each shot or set of shots.

- D. 선수는 3.0초 이내의 편차로 샷 추출량이 25~35mL (30mL +/-5mL)에 달성하도록 노력해야 한다.

The competitor should try to achieve extraction times within a 3.0 second variance and shot volume of 25-35 mL (30 mL +/- 5 mL).

- E. 테크니컬 심사위원은 시연 동안 선수의 작업 흐름을 평가할 것이며 다음을 포함한다; 도구, 잔과 액세서리, 선수의 이동 및 스테이션의 내부 및 주변 동선, 스테이션 (장비, 카운터, 타월, 피쳐) 청결 및 관리, 커피 및 재료 (우유, 창작 음료 재료)의 관리. 테크니컬 심사위원이 없는 경우, 헤드 심사위원은 시연/시연 종료 시 스테이션 관리와 청결 상태를 평가한다.

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 work station; the cleanliness and maintenance of the station (equipment, counters, towels, pitchers); the management of coffee and ingredients (milk, signature beverage ingredients). In the absence of a technical judge, the head judge will evaluate the Station management and cleanliness at the end of the performance/competition time.

- F. 머신 위에 액체 또는 재료가 놓여 있어서는 안 된다. 이러한 사항을 따르지 않을 때 “전체 작업 공간 관리/종료 시 작업 공간의 청결성” 부분에서 0점 처리된다.

Liquids or ingredients must not be placed on top of the machine; otherwise, 0 points will be awarded in “Station management/Clean working area at end.”

- G. 공간에 대한 청결도가 평가된다. 흘림이 발생한 경우, 선수는 시연 시간이 종료되기 전에 청소해야 한다. 작업 중 이루어지는 청소 (예, 분쇄된 커피를 제거하거나 테이블을 닦는 등) 또는 시연 시간이 끝나기 전 스테이션 청소 등은 선수의 점수에 좋은 영향을 준다. 모든 도구 및 장비(예, 탬퍼, 잔, 쟁반, 피쳐 등)는 에스프레소 머신과 작업 테이블 위에 놓은 아이템들을 포함하여 평가에 반영된다. 시연 종료 시 포트필터 내 남겨진 커피팩(사용된 분쇄 커피)은 점수에 반영하지 않는다.

The cleanliness of the area is evaluated. If a spill occurs, the competitor should have it cleaned up by the end of their performance time. Cleaning while working (e.g., removing spent grounds or wiping tables) will improve the competitor's score, as will cleaning the station before they end their performance time. All wares and tools (e.g., tampers, cups, trays, pitchers) are included in this evaluation including items on the espresso machine and worktables. Spent pucks (used coffee grounds) are allowed to be in the portafilters at the end of the performance and are not part of this score.

### 14.5.2. 포트필터 스파웃 청결성/도징 챔버 내 스파웃 접촉을 피함 Clean Portafilter Spouts/Avoided Placing Spouts in Dosing Chamber

- A. 선수는 스파웃 청소를 통해 포트필터 스파웃에 커피 가루나 물기를 제거해야 한다. 스파웃을 청소하기 위한 물 흘려 닦기, 타월을 사용해 닦기, 손가락으로 가루 제거하기 등의 방법은 모두 인정된다.

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.

- B. 분쇄된 커피를 고르게 분배 및 레벨링하는 동안, 선수는 스파웃을 직접적으로 도징 챔버 위에 놓지 말아야 한다. (물기로 인해 도징 챔버를 오염시킬 수 있기 때문이다.)

During distributing and levelling of coffee grounds, the competitor should not place portafilter spouts directly over the dosing chamber. (This could allow water to contaminate the dosing chamber.)

- C. 선수가 매 추출 전 스파웃을 잘 청소하고 포터필터 스파웃을 도징 챔버 위에 놓지 않았다면 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다.

If the competitor has clean portafilter spouts before each extraction and does not place the portafilter spouts over the dosing chamber, the judge will mark “Yes.”

### 14.5.3. 시연 중 위생 관리 General Hygiene Throughout Presentation

심사위원은 전체 시연 동안 선수의 위생 관리를 바탕으로 점수를 결정한다. 시연 내내 위생 관리가 잘 되었다면 심사위원은 “Yes”로 표기할 것이다.

The judge will determine this score based on the competitor's sanitary practices throughout their entire presentation. If proper hygiene is used for the entire presentation, the judge will mark “Yes.”

허용되지 않는 행위는 다음과 같다.

Examples of unacceptable practices include:

- 손으로 얼굴, 입 등을 만지는 행위 및 그 이후 음료를 만드는 행위  
Touching hands to face, mouth, etc. and then using the hands for beverage preparation.
- 바닥을 만진 후 손을 사용하여 음료 준비  
Touching the floor and then using the hands for beverage preparation.

### 14.5.4. 타월의 적절한 사용 Proper Usage of Cloths

심사위원은 선수가 사용하는 타월의 정확하고 위생적인 용도를 평가한다. 선수는 각 타월을 스팀완드용, 필터바스켓 청소용, 작업대 청소용으로 분리하여 사용해야 한다.

The judges will evaluate the correct and sanitary usage of the competitor's cloths. The competitor should use one for the steam wand, one for cleaning the filter basket and one for the workstation.

허용되지 않는 행위는 다음과 같다.

Examples of unacceptable practices are:

- 스팀완드를 청소하기 위해 지정되지 않은 타월을 사용하는 경우 (스팀완드를 청소하기 위해 사용되기 전에 다른 목적으로 사용된 경우)  
Using 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 음식 안전에 유의하지 않는 모든 경우 (예. 얼굴이나 입 등에 타월을 사용하는 행위)  
Anything that is not sanitary or food safe with a cloth such as: touching it to face, mouth, etc.
- 바닥에 닿거나 떨어진 타월을 다시 사용하는 경우  
Using a cloth once it has touched the floor or dropped.

## 15. 센서리 평가 절차 Sensory Evaluation Procedure

각 선수는 4명의 센서리 심사위원에 의해 평가받는다. 다음은 센서리 평가표에 대한 설명이다.

Each competitor will be evaluated by 4 sensory judges. The following is an explanation of the sensory scoresheet.

### 15.1. 에스프레소 평가 - 파트 1 Espresso Evaluation – Part I

- A. 에스프레소는 모든 센서리 심사위원에 의해 다음 프로토콜을 적용하여 평가된다. 센서리 심사위원은 점수를 기록하기 전에 모든 단계의 평가를 완료한다.

Espressos will be evaluated using the following protocol by all sensory judges. Sensory judges will complete all steps of the evaluation before recording scores.



- B. 심사위원은 샷 안의 플레이버를 섞기 위해 스푼을 이용해 에스프레소를 3번 저은 후 (스푼을 앞에서 뒤쪽으로 움직임) 즉시 맛을 본다. 센서리 심사위원은 에스프레소를 완벽하게 평가하기 위해 최소 2번 이상 맛을 본다. 심사위원은 에스프레소를 스푼으로 맛보지 않을 것이다.

Sensory judges will stir the espresso 3 times with a spoon (moving the spoon front to back) to mix the flavors within the shot, then immediately taste. Sensory judges will take at least 2 complete sips to fully evaluate the espresso. Judges will not taste the espresso off the spoon.

- C. 선수들이 본인이 원하는 에스프레소 평가 방식에 대해 심사위원에게 특정한 지시사항을 줄 때 이는 평가 기본 프로토콜보다 우선시될 수 있다. 지시사항이 타당하고 다른 규정에 위반되지 않을 경우, 심사위원들은 선수가 주는 모든 지시를 따라야 한다.

Competitors may override the evaluation protocol by giving the judges specific alternative instructions on how they want the espresso evaluated. As long as the instructions are reasonable, and are not in contradiction with other rules, the judges should follow all instructions given by the competitor.

#### 15.1.1. 크레마 Crema

심사위원은 잔 안에 존재하는 크레마의 외형을 시각적으로 평가한다. “yes”로 평가받기 위해서는 크레마가 에스프레소 표면 전체에 펼쳐져 있어야 하며 구멍(홀)이나 깨진 부분이 있어서는 안 된다.

Judges will visually evaluate the appearance of the crema for presence in the vessel. To score a “yes” the crema must stretch across the entire surface of the espresso and not have any holes or broken spots.

#### 15.1.2. 맛 설명의 정확성 Accuracy of Taste Descriptors

심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 애프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다. 제공된 음료의 전체적인 맛 프로파일은 스페셜티 커피를 뒷받침해야 한다. 선수가 제공한 에스프레소의 특정 플레이버나 애프터 테이스트 설명이 이 평가에 고려된다. 제공된 설명이 에스프레소의 플레이버 및 애프터 테이스트와 얼마나 일치하는지에 따라 점수가 부여된다. 맛 설명은 반드시 제공되어야 하며 그렇지 않으면 해당 카테고리에 0점이 부여된다.

Judges will listen to the taste (flavor and aftertaste) descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the beverage served. The overall taste profile of the beverage served should support specialty coffee. Any flavor or after taste descriptors given by the competitor for their espresso will be taken into consideration under this score. This score is based on how accurately these descriptors match the flavor and aftertaste of the espresso. Taste descriptors must be given or a score of 0 will be received in this category.

#### 15.1.3. 촉감 설명의 정확성 Accuracy of Tactile Descriptors

심사위원은 선수가 제공하는 촉감 표현과 설명을 듣고 이를 제공된 음료의 목직함 및 질감과 비교한다. 심사위원은 선수가 제공한 촉감 표현과 이러한 표현들이 제공된 에스프레소의 촉감과 얼마나 정확히 일치하는가를 평가할 것이다. 만일 경험이 설명과 일치하지만, 촉감 경험 점수가 낮다면 높은 점수는 받을 수 없다. 만약 설명이 제공되지 않을 때 선수는 해당 부문에서 0점을 받는다.

The judges will listen to the tactile descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the thickness and texture of the beverage served. The judges will score how accurately the given description matches the tactile sensation of their espresso. If the experience matches the description, but the tactile experience score is low, high marks cannot be given. If no descriptors are provided, the competitor will receive a 0 for this score.

#### 15.1.4. 맛 경험 Taste Experience

에스프레소 맛 경험은 음료의 품질에 대한 평가이다. 심사위원은 에스프레소의 플레이버와 애프터 테이스트에 걸친 전반적인 맛 경험의 구성 요소를 평가하여 품질을 결정하고, 이들이 어떻게 서로 어울리고 보완하는지를 평가한다. “플레이버”는 기본 맛(단맛, 신맛, 쓴맛, 쓴맛, 감칠맛)과 향의 품질이 결합되어 인지된 감각을 말한다. “애프터 테이스트”는

커피를 삼키고 난 이후에 입 안에 남은 기본 맛과 향의 품질이 결합된 인지 감각을 말한다. 추출과 커피 자체의 맛 구성 요소를 모두 평가한다.

The taste experience of the espresso is evaluated to determine the quality of the beverage. Judges will evaluate the components of the overall taste experience of the espresso across both the espresso's flavor and aftertaste to determine their quality, how well they fit together, and how well they complement each other. "Flavor" is defined as the combined perception of basic tastes (including sweet, sour, salty, bitter, and umami) and aromatic qualities. "Aftertaste" is defined as the combined sensation of basic tastes and aromatic qualities that remain after coffee has left the mouth (either by swallowing or spitting).

Both the taste components of the extraction and the coffee itself are evaluated.

맛 구성 요소 중 한가지 또는 그 이상이 에스프레소 플레이버의 경험(예를 들어 시거나 아린) 또는 에스프레소의 애프터 테이스트 경험(예를 들어 "떴은")을 방해할 경우, 낮은 점수를 받게 된다. 맛의 구성요소가 전반적인 맛의 경험에 긍정적으로 기여할 경우, 높은 점수를 받게 된다.

If one or more of the taste components detracts from the flavor experience of the espresso (e.g., sour, acrid) the aftertaste of the espresso (e.g., "astringent"), lower marks are given. If the taste component contributes positively to the overall taste experience, higher marks are given.

에스프레소의 균형이 깨진 경우 (특정한 맛의 구성 요소가 부족하거나 과하여 전체의 긍정적인 경험을 떨어뜨릴 경우) 감점을 받게 된다.

If the espresso is unbalanced (lacking in a certain taste component in a way that detracts from the overall positive experience or if a taste component is overpowering the beverage), the experience score is reduced.

참고: 맛 설명의 정확도는 해당 평가에서 고려하지 않는다.

Note: Accuracy of taste description is not taken into consideration for this score.

#### 15.1.5. 촉감 경험 Tactile Experience

촉감 경험의 품질 또는 마우스필을 평가한다. 심사위원은 입안의 커피의 촉감을 제공받은 에스프레소의 목직함과 질감을 바탕으로 평가한다. 에스프레소는 준비와 추출 방법, 사용된 커피와 연관된 촉감 경험을 갖고 있어야 한다.

The quality of the tactile experience, or mouthfeel, is evaluated. Judges will evaluate the tactile sensation of coffee in the mouth, based on the thickness and texture of the espresso served. The espresso should have a tactile experience that correlates to the preparation, method of extraction, and coffee used in the espresso.

"목직함"은 에스프레소의 인지된 무게나 점성과 관련되며 얇거나 목직함 혹은 그 사이에서 느껴진다. 질감은 끈적거리거나 부드럽게 인지되는 감각을 말한다. (예를 들어, "뽀은", "차같은", "벨벳같은") 목직함과 질감의 품질은 입안의 에스프레소의 촉감에 기반한다.

무게가 가볍거나 무거운 경우 모두 입 안에서의 질감 품질과 관련해 높은 점수를 받을 수도 있다. 만일 무게 및/또는 질감이 에스프레소 경험을 떨어뜨릴 경우 (예를 들어 "뽀은", "거친", "매끄럽지 않은") 낮은 점수를 받게 된다. 만일 인지된 무게와 질감이 에스프레소의 긍정적인 경험에 기여한다면 높은 점수를 받을 수 있다. 커피를 입에서 삼킨 후 나타나는 촉감에 대한 경험은 '촉감 경험(예, 떴은 혹은 실키함)'에 적용될 수 있다.

"Thickness" relates to the perceived weight or viscosity of the espresso, from thin to thick. Texture is defined as the perceived sensation of grittiness to smoothness (e.g., "watery," "tea-like," "velvety"). The quality of thickness and texture is based upon the tactile feeling of the espresso in the mouth. Both a light and heavy weight can receive high scores relative to the texture quality in the mouth. If the weight and/or texture detracts from the espresso experience (e.g., "watery," "rough," or "dusty"), lower marks are given. If the perception of weight and texture contribute positively to the experience of the espresso, higher marks are given. The tactile experience that is present after the coffee has left the mouth will be taken into consideration in the Tactile Experience(e.g., astringent or silky).

## 15.2. 우유 음료 평가 - 파트 2 Milk Beverage Evaluation – Part II

- A. 우유 음료는 모든 센서리 심사위원에 의해 다음과 같은 프로토콜을 적용하여 평가된다. 센서리 심사위원이 이러한 프로토콜을 일관적으로 지키는 것은 중요하며 센서리 심사위원은 점수를 기록하기 전에 평가를 순서대로 모두 완료한다.

Milk beverages will be evaluated using the following protocol by all sensory judges. It is important that sensory judges follow this protocol consistently. Sensory judges will complete all steps of the evaluation before recording scores.

- B. 센서리 심사위원은 제일 먼저 우유 음료의 외형을 평가한다. 그 다음, 컵의 가장자리 어느 곳에서든 첫 번째 맛을 본다, 첫번째 시음 이후, 최소한 한 번 더, 컵의 맛보지 않은 테두리 부분을 이용해 맛을 본다.

Sensory judges will first evaluate the appearance of the milk beverage. Next, they will take an initial sip from anywhere on the rim of the cup. After the initial sip, the sensory judges will revisit the milk beverage for at least one 1 additional sip from an undisturbed location on the rim of the cup.

- C. 선수가 심사위원에게 우유 음료 평가 방법에 대해 특정 지시사항을 줄 경우, 기본 평가 프로토콜보다 우선시될 수 있다. 지시사항이 타당하고 다른 규정에 위반되지 않는다면, 심사위원은 선수가 주는 모든 지시사항을 따른다.

Competitors may override the evaluation protocol by giving the judges specific alternative instructions on how they want the milk beverage evaluated. As long as the instructions are reasonable, and are not in contradiction with other rules, the judges should follow all instructions given by the competitor.

### 15.2.1. 시각적 매력 Visual Appeal

심사위원은 시각적 점수를 결정하기 위해 우유 음료의 외형을 평가한다. 우유 음료 표면은 우유와 커피의 색상 조화, 좋은 색상 대비, 컵 안에서의 밸런스, 대칭적인 디자인과 유리화 같이 매끄러운 광택을 지니고 있어야 한다. (참조: 우유 음료에 추가적인 향신료나 파우더가 올려져서는 안 된다. 그렇게 할 경우 “맛 경험” 카테고리에서 0점 처리된다.)

Judges will evaluate the appearance of the milk beverage to determine its visual score. On the surface, the milk beverage should have a color combination of milk and coffee, with good color contrast definition, balance in the cup, symmetrical design and a smooth, and possibly glossy/glass-like sheen. (Note: It is not acceptable for milk beverages to be topped with any additional spices and/or powders. Doing so will result in a 0 in the “taste experience” category.)

### 15.2.2. 맛 설명의 정확성 Accuracy of Taste Descriptors

심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 애프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다. 제공된 설명이 우유 음료의 맛 경험과 얼마나 일치하는지에 따라 점수가 부여된다. 맛 설명은 반드시 제공되어야 하며 그렇지 않을 경우 해당 카테고리에 0점이 부여된다.

Judges will listen to the taste (flavor and aftertaste) descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the beverage served. This score is based on how accurately these descriptors match the taste experience of the milk beverage. Taste descriptors must be given or a score of 0 will be received in this category.

### 15.2.3. 맛 경험 Taste Experience

우유 음료는 즉시 마실 수 있는 온도로 제공되어야 하는 에스프레소 한 잔과 스팀우유로 구성된 음료이다. 음료의 질감과 온도, 커피와 우유의 맛은 맛의 경험 평가에 포함된다. 우유 음료는 기본이 되는 에스프레소와 우유의 달콤함이 조화로운 균형을 이루어야 한다. 제공된 음료의 맛 프로파일(플레이버와 애프터 테이스트)은 우유를 첨가함으로써 생성되는 밸런스가 스페셜티 커피를 뒷받침할 수 있어야 한다.

The milk beverage is a beverage consisting of 1 espresso and steamed milk served at a temperature that is immediately consumable. The texture and temperature of the beverage, and the taste of the coffee and milk will be included in the taste experience evaluation. The milk beverage should have a harmonious balance of the sweetness of the milk and its espresso base. The taste profile (flavor and aftertaste) of the beverage served should support specialty coffee, with a balance created by the addition of milk.

## 15.3. 창작 음료 평가 - 파트 3 Signature Beverage Evaluation – Part III

창작 음료 평가는 선수가 제공하는 다양한 옵션에 따라 달라진다. 센서리 심사위원은 점수를 기록하기 전에 모든 평가 단계를 완료한다.

Signature beverage evaluations vary due to the variety of options presented by the competitor. Sensory judges will complete all steps of the evaluation before recording scores.

### 15.3.1. 맛 설명의 정확성 Accuracy of Taste Descriptors

심사위원은 선수가 제공하는 맛 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다. 제공된 설명이 창작 음료의 맛(플레이버와 애프터 테이스트)과 얼마나 일치하는지에 따라 점수가 부여된다. 맛 설명은 반드시 제공되어야 하며 그렇지 않을 경우 해당 카테고리에 0점이 부여된다.

Judges will listen to the taste descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the beverage served. This score is based on how accurately these descriptors match the taste (flavor and aftertaste) of the signature beverage. Taste descriptors must be given or a score of 0 will be received in this category.

### 15.3.2. 충분한 설명, 소개 및 준비성 **Well explained, Introduced, and Prepared**

선수는 심사위원에게 자신의 창작 음료를 설명해야 한다. 선수가 높은 점수를 받기 위해서는 재료, 준비 방법 및 심사위원들이 경험할 플레이버나 아로마와 같은 사실에 근거한 사항을 포함해야 한다. 선수의 설명에는 사용된 커피 그리고 커피와 다른 재료 사이의 연관성이 포함되어야 한다.

The competitor must explain their signature beverage to the judges. In order to achieve a high score, the explanation should include factual points such as the ingredients, preparation method, and the flavors and/or aromas the judges will experience. The description should include the coffee used and the connection between the coffee and the other ingredients.

선수리 심사위원은 재료, 준비 방법 및 선수가 준비한 커피의 사용에 대한 설명을 듣고 메모한다. 음료가 제공되기 전에 정보나 설명이 제공되지 않을 경우, 심사위원들은 제공된 창작 음료를 각자 어떻게 평가할지 결정한다.

Sensory judges will listen to the explanation of ingredients, preparation method, and use of coffee given by the competitor and take notes. If no information or instructions are given before the beverage is served, judges will individually choose how to evaluate the signature beverage.

선수는 선수리 심사위원들에게 음료를 마시는 방법에 대해 설명해야 한다. (향 맡기, 젓기, 마시기 등) 선수리 심사위원은 창작 음료를 마시는 방법에 있어 최대한 선수의 설명을 듣고 따라야 한다. 특별한 설명이나 요구사항이 없는 경우 심사위원은 개별적으로 창작 음료를 평가하기에 가장 적절한 방법을 선택한다. 이 모든 경우, 심사위원은 최소 2번 이상 창작 음료를 맛보아야 한다.

The competitor must explain to the sensory judges how to drink the beverage (smell, stir, sip, etc.). The sensory judges will listen and follow drinking instructions to the best of their ability. If no information or instructions are given, judges will individually choose how to evaluate the signature beverage. In every case, judges should take a minimum of two 2 sips of the signature beverage.

심사위원은 오롯이 15분 시연 시간 중에 제공된 선수의 설명 또는 기타 관찰한 것에 기반을 두어 창작 음료를 평가한다. 시연 시간이 종료된 후 제공되는 어떤 설명도 심사에 반영되지 않는다.

Judges will evaluate the signature beverage based on competitors' provided explanations or other observations during the 15-minute presentation only. Any explanation given by the competitor after the completion of the presentation time will not be considered by the judges.

### 15.3.3. 맛 경험 **Taste Experience**

심사위원은 에스프레소와 다른 재료들의 맛이 얼마나 잘 어울리는지, 창작 음료의 총체적 경험에서 서로를 보완하고 있는지 평가한다.

Judges will evaluate the signature beverage on how well the taste components of the espresso and other ingredients fit together and complement each other in the total experience of the signature beverage.

에스프레소의 플레이버 프로파일을 흉내 내거나 일치하는 창작 음료는 높은 점수를 받기 어렵다. 창작 음료에서 새로운 플레이버 경험을 창조할 경우 높은 점수를 받을 수 있다.

Signature beverages that present a flavor profile that mimics or matches the espresso's flavor may not receive high scores. Signature beverages that create new flavor experiences may receive higher scores.

맛 구성 요소 중 하나 혹은 그 이상이 음료의 경험을 방해할 경우, (예를 들어, "시큼한", "아린"), 낮은 점수를 받는다. 맛 구성 요소가 음료 경험에 긍정적으로 기여할 경우 높은 점수를 받을 수 있다.

If one or more of the taste components detracts from the experience of the beverage (e.g., "sour," "acidic"), lower marks are given. If the taste component contributes positively to the beverage experience, higher marks are given.

음료의 균형이 깨질 경우 (예를 들어, 특정 요소가 부족해 전반적으로 긍정적인 경험을 방해하거나 특정 요소가 과할 경우), 맛 경험 점수가 낮아진다.

If the beverage is unbalanced (i.e., lacking in a certain component that detracts from the overall positive experience or if a component is overpowering the beverage), the taste experience score is reduced.

참고: 맛 설명의 정확도는 해당 평가에서 고려하지 않는다.

Note: Accuracy of description is not taken into consideration in this score.

## 15.4. 바리스타 평가 - 파트 4 Barista Evaluation – Part IV

### 15.4.1. 세부적인 배려/모든 기구의 사용 Attention to Details/All Accessories Available

모든 도구는 사용 가능하도록 준비되어 있어야 하며 작업 공간은 의도한 대로 잘 정리되어 있어야 한다. 모든 장비와 도구 등은 각자의 위치와 목적을 가지고 있어야 한다. 심사위원은 선수가 실수 혹은 흘릴 경우에 대비해 예비 컵과 도구 등을 갖추고 있는지 확인해야 한다. 심사위원의 물컵을 다시 채우는 것도 세부적인 배려를 보여주는 것이다. 에스프레소는 스푼, 냅킨 및 향미가 첨가되지 않은 물과 함께 제공되어야 한다. 만일 선수가 심사위원이 스푼을 사용하지 않고 에스프레소를 마실 것을 지시할 경우, 에스프레소는 냅킨과 향미가 첨가되지 않은 물을 반드시 함께 제공해야 한다.

All accessories should be readily available, and the working area should be well and purposefully organized. Everything should have its own place and purpose. Judges should look for the competitor to have back-up cups and accessories in case of mistakes or spills. Refilling of judges' water glasses also demonstrates attention to detail. The espresso must be served with a spoon, napkin, and unflavored water. If the competitor instructs the judges to drink the espresso without the use of a spoon, the espresso must be served with a napkin and unflavored water.

### 15.4.2. 프레젠테이션 Presentation

프레젠테이션은 바리스타의 프레젠테이션 스킬과 시연의 컨셉을 기반으로 평가한다.

심사위원은 컨셉, 방법, 테크닉, 사용 재료의 독창성을 기대한다. 심사위원은 자연스럽게 명확하고 간결한 커뮤니케이션 요소를 고려한다. (이때 문화적 개인적 차이를 허용한다.) 좋은 고객 서비스 기술(예를 들어, 정중함, 정확성, 배려, 아이컨택 등)도 평가에 고려한다.

Presentation is evaluated based on the presentation skills of the barista and the concept of the performance. Judges look for originality in concept, methods, techniques, and ingredients used. Judges consider (allowing for culture and personality differences) points such as natural, clear, and concise communication. Good customer service skills (e.g., politeness, accuracy, attentiveness, eye contact, etc.) will also be taken into consideration.

### 15.4.3. 커피 지식 & 적절한 장비와 공간 사용 Coffee Knowledge & proper use of equipment and space

해당 카테고리에서는 기술, 준비 과정 및 제공되는 12잔의 음료 준비 그 이상의 커피에 대한 폭 넓은 이해 및 바리스타 직업과 관련하여 관찰된 자질로 평가된다. 폭넓은 커피 지식은 장비의 정확한 사용에 대한 이해와 커피 재배 과정, 로스팅 및 씨앗에서부터 한 잔의 커피까지의 준비 과정을 포함한다. 심사위원은 설명된 것과 제공된 것 사이의 확실한 상관관계를 찾을 것이다. 선수는 프레젠테이션과 자신의 커피를 통하여, 자신이 커피 전문가임을 증명해야 한다.

This category includes evaluating the observed qualities relevant to the barista profession, such as technique, preparation, and demonstrating the wider understanding of coffee beyond the preparation of the 12 drinks served. Wider coffee knowledge includes the process of coffee cultivation, roasting and preparation from seed to cup as well as an implicit understanding of the correct use of the equipment. Judges will look for a strong correlation between what is explained and what is delivered. The competitor must demonstrate that they are a coffee professional who has command over their presentation and coffee.

## 15.5. 심사위원의 전체적인 인상 - 파트 5 Judges' Total Impression – Part V

“전체적인 인상” 점수는 시연 전체의 인상을 평가한다. 심사위원은 시연의 컨셉을 바리스타가 어떻게 잘 뒷받침하고 전달하는지를 고려해야 하며, **세 개의 코스가 컨셉을 어떻게 보완/강조했는지 등을 고려해야 합니다.** 시연이 커피에 더욱 빠져들도록 영감을 주었는지? 바리스타의 시연이 커피 시스템 지도의 일부를 고유의 방식으로 잘 드러냈는지? 시연이 스페셜티 커피에 대한 진지한 생각을 유발했는지? 몰입되거나, 시사하는 바가

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter



많거나, 스페셜티 커피에 중요한 경험이었는지? 시연이 통찰력 있고 영감을 주는지? 음료, 컨셉, 내용 전달의 경험을 하나로 합쳤을 때 긍정적이었는지? 시연이 커피의 기술을 잘 보여주었는지? 심사위원은 평가 점수 척도 전체를 사용하여 시연 전체에 대한 본인의 인상을 평가해야 한다.

The "Total impression" score is meant to capture the composite impression of the performance in its entirety. The judge should consider how the concept was supported by the barista and the delivery of their presentation; how the three courses complimented/highlighted the concept. Did the performance inspire a deeper connection to coffee? Did the barista's performance illuminate a part of the systems map in a unique way? Did their performance provoke thought about specialty coffee? Was the experience immersive, thought-provoking, or otherwise important to specialty coffee? Was the performance insightful and inspiring? How positive was the composite experience of the beverages, concept, and content delivery to the judge? Did the performance celebrate the craft of coffee? The judge should feel free to use the entirety of the scoring scale, based on their own impression of the performance in its entirety.

## 16. 월드 바리스타 대회 이의 제기 Appeals at the World Barista Championship

### 16.1. 심사 관련 문제 Judge Related Issues

점수 기록에 관련된 대부분의 질문은 선수 디브리핑 시간에 답변한다. 선수가 1명 이상의 심사위원이 제시한 점수를 반대할 경우, 선수 디브리핑 중 자신의 헤드 심사위원을 만나 항의 사항을 설명할 수 있다. 헤드 심사위원이 없을 경우, 선수는 현장에서 심사 운영 책임자와 상의할 수 있다. 문제가 해결되지 않을 경우, 선수는 WCE에 서면으로 항의할 수 있다(아래 이의 제기 참조). 해당 내용은 심사 리더십팀과 WCE 대회 운영위원회에 의해 검토된다. 그들은 현장에서 결정을 내리며, WCE 대회 운영 위원회의 대표가 선수에게 결정 사항을 알리게 된다.

Most scorekeeping questions will be answered during competitor debrief. If a competitor objects to the scores given by one 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 make a decision on-site and a representative of the WCE Competition Operations Committee will inform the competitor of the decision.

헤드 심사위원 또는 다른 WBC 관련자가 선수의 평가 과정 중에 WBC 심사위원의 부정행위를 발견하거나 의심되는 사항이 발생한 경우, 다음 사항을 적용한다.

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

- 헤드 심사위원은 공식 스코어 키퍼에게 해당 평가표의 반환을 요청한다.  
The head judge will request the return of all applicable scoresheets from the official scorekeeper.
- 헤드 심사위원은 WBC 심사위원(들), WCE 직원, 및 WCE 대회 운영위원회 의장(들)과 만나 상황을 논의한다.  
The head judge will meet with the WBC judge(s), WCE Staff, and WCE Competition Operations Committee Chair(s) to evaluate the situation.
- WCE 스태프와 WCE 대회 운영위원회 의장(들)은 비공개 회의에서 이 문제를 결정한다.  
The WCE Staff and WCE Competition Operations Committee Chair(s) will then rule upon the matter in a closed meeting.
- 부정행위 문제가 광범위한 경우, WCE 대회 운영위원회 의장(들)은 향후 WBC 인증 대회에서 해당 WBC 심사위원의 제명을 결정할 권한을 갖는다.  
If the matter of dishonesty is extensive, the WCE Competition Operations Committee Chair(s) has the power to rule that the WBC judge will be excluded from judging in any future WBC sanctioned competitions.

### 16.2. 선수 관련 문제 Competitor Related Issues

선수가 경기 중 WBC에 대한 문제 제기를 할 경우, WCE 이벤트 관리자에게 연락해야 한다. 이벤트 관리자는 이러한 문제가 현장에서 해결될 수 있는지 혹은 향후 서면으로 이의를



제기해야 하는지 결정할 것이다. (선수가 경기 중 KNBC에 대한 문제 제기를 할 경우 KNBC 대회 관리자에게 연락해야 한다.)

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

WBC 이벤트 관리자가 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, 이벤트 관리자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자 또는 단체에 연락할 것이다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의될 것이며, WCE 이벤트 관리자와 지정된 현장 WCE 심사 운영책임자가 현장에서 결정을 내린다. WBC 이벤트 관리자는 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다. (KNBC 대회 관리자는 SCA 한국챕터 관계자와 WCE Rep과 함께 해당 내용을 논의할 것이며, 현장에서 결정을 내린다. KNBC 대회 관리자는 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다.)

If the WBC event organizer decides that the issue and/or protest can be solved on-site at the WBC, the WBC 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 WBC event organizer and the designated onsite representative of the WCE Judge Operations Lead. The WBC event organizer will inform the competitor of the decision.

### 16.3. 이의 제기 Appeals

해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영위원회에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 위원회에서 내린 결정은 최종 결정이다. (해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, SCA 한국챕터에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 해당 내용은 SCA 한국챕터 및 SCA Community Experience 담당자가 함께 논의하여 결정을 내린다. 해당 내용은 최종 결정이 된다.)

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.

이의 제기 서한에는 다음 사항이 포함되어야 한다.

The appeal letter must include the following:

- 이름 Name
- 날짜 Date
- 불만 사항에 대한 명확하고 간결한 진술 A clear and concise statement of the complaint
- 관련 날짜 및 시간 (해당되는 경우) Date and time references (if applicable)
- 의견 및 해결 방안 제안 Comments and suggested solution
- 소속 Party/Parties involved
- 연락처 정보 Contact information

위 정보가 포함되지 않은 항의/이의 제기는 인정되지 않는다. 해당사안 발생 후 24시간 이내에 서면으로 이메일 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) 로 제출해야 한다. (KNBC에 관련된 이의 제기를 하려는 자는 위 정보를 반드시 포함하여 제출해야 하며 포함하지 않을 시 이의 제기는 인정되지 않는다. 해당 사안 발생 후 24시간 이내에 이메일 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee) 로 제출해야 한다.)

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

### 16.4. 대회전략위원회의 이의 제기 검토 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee

WCE 대회 전략위원회는 서면 접수 항의나 이의 제기를 가능한 최대한 빠른 시일 내 검토하여 접수 후 30일 이내에 최종 답변을 전달할 것이다. WCE 대회전략위원회는 이메일을 통해 선수에게 최종 결정을 알린다. (서면으로 제출된 내용을 검토하여, 접수 후 30일 이내에 SCA 한국챕터는 선수에게 이메일을 통해 최종 결정을 알릴 것이다.)

The WCE Competition Strategic Committee will review written complaints or appeals within 30 days of receipt. The WCE Competition Strategic Committee will contact the person in writing via email with final rulings.

## 17. 컴페티션 바디 대회 **Competition Body Events**

### 17.1. 컴페티션 바디 대회 규정 차이 강조 **Highlighting Rule Variations for Competition**

#### **Bodies**

다음은 월드 대회 규정과 다른, 컴페티션 바디 대회에 요구되는 국내 대회 규정에 대한 목록이다.

Below is a list of some important mandatory differences between the Competition Body rules and World rules (as listed in R&R). 컴페티션 바디에 허용된 물류 조정에 대한 추가 정보도 포함되어 있다.

There is also additional information about permitted logistical adjustments for Competition Bodies.

컴페티션 바디 의무 규정:

Mandatory Differences:

- 컴페티션 바디 대회는 **4명의** 센서리 심사위원, **2명의** 테크니컬 심사위원, **1명의** 헤드 심사위원으로 구성되어 운영된다.

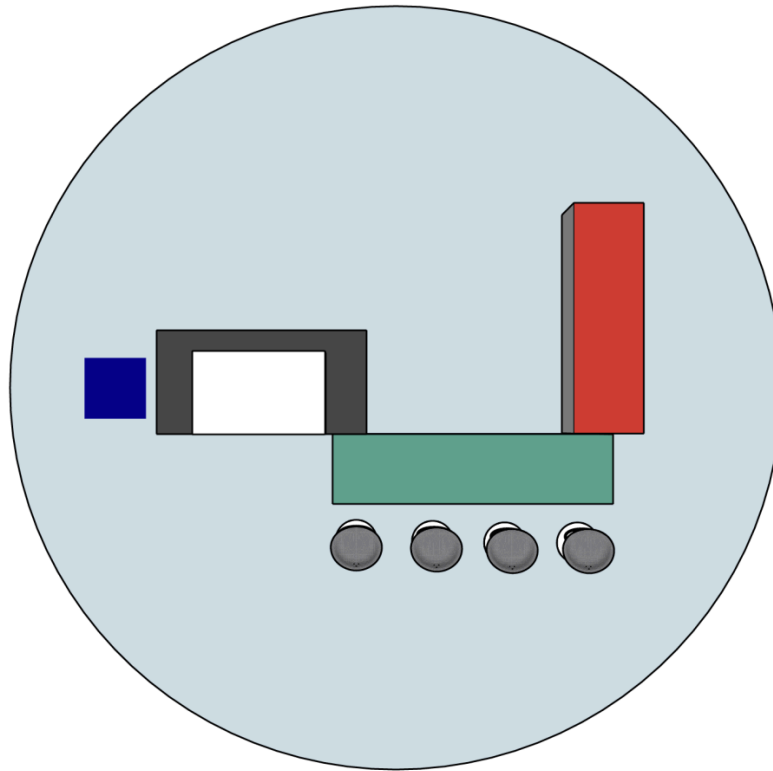
Competition Body competitions will be run with 4 sensory judges, 2 technical judges, and 1 head judge.

- 컴페티션 바디는 제공된 에스프레소 머신의 모든 그룹헤드에 단일하게 설정된 온도를 사용해야 한다.

Competition Bodies are required to use a single temperature for all group heads on their provided espresso machines.

- 컴페티션 바디는 아래에 표시된 표준 스테이션 레이아웃을 한 가지로만 사용해야 하며 테이블 치수는 표시된 범위에 최대한 가깝게 준비된다. 미디어 영역은 원형 또는 사각형으로 설정하여 적절하게 사용할 수 있다. 그라인더는 에스프레소 머신의 양쪽 어디든 위치할 수 있다.

Competition Bodies are required to use a single standard station layout as shown below, with table dimensions as close as possible to the indicated ranges. A circular or square no-media area may be used as appropriate. Grinders may go on either side of the espresso machine.



- 에스프레소 머신 테이블 Espresso Machine Table (1.8L x 0.90W x 0.75~1.00H)
- 시연/경연 테이블 Presentation Table (1.8~2.4L x 0.60~0.75W x 0.75~1.00H)
- 작업 테이블 Worktable (1.8L x 0.60~0.75W x 0.75~1.00H)
- 쓰레기통 Garbage Bin
- 미디어 접근 금지 원형 또는 사각 영역 (지름 7m) No Media Circle or Square (7m diameter)

다음은 컴페티션 바디에 허용되는 일부 조정 사항이다.

Permitted Logistics Adjustments for Competition Body event:

- **현지 법률/규정 준수:** 컴페티션 바디 현지 법률 및/또는 규정을 준수해야 하는 경우 내셔널 규정을 조정할 수 있다. 제안된 변경 사항은 행사 전에 승인을 위해 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org)로 이메일을 보내야 한다.  
**Compliance with Local Laws/Regulations:** Competition Bodies may adjust their national rules when required to comply with local laws and/or regulations. Any proposed changes must be sent to [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) for approval in advance of the event.
- **라운드/경기 절차:** 컴페티션 바디 선수권 대회에서 라운드의 수를 변경할 수 있다. 라운드 수와 라운드 당 참가 선수의 수는 다양할 수 있다. (예, 컴페티션 바디는 선수 인원 및 행사장 환경에 따라 준결선을 생략하거나 하나의 라운드로만 대회를 개최할 수 있다.) 팀바는 컴페티션 바디 대회의 필수 항목이 아니다.  
**Rounds/Competition Procedure:** Competition Bodies may vary the number of rounds within the Championship. The number of rounds and the number of competitors per round can vary (e.g., a CB can eliminate semi-finals or hold only one round of competition, depending on competitor numbers and event logistics.)
- **예선 라운드:** 컴페티션 바디는 대회에 앞서 예선 라운드 또는 예비 대회를 개최할 수 있다. 예선 라운드의 구조는 컴페티션 바디의 재량에 따르며 형식이 다를 수 있다.

Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

Translated by SCA Korea Chapter

(예, 센서리 심사위원 4명 대신 2명, 또는 3가지 음료 코스 제공 대신 2가지 제공) 결선의 구조는 수정할 수 없지만 결선으로 이어지는 예선 또는 예비 대회에 대해서만 수정할 수 있다. WCE Rep은 예선 라운드에 참가하지 않아도 되지만, 결선 대회에는 참가해야 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 (e.g., 2 sensory judges instead of 4 or 2 beverages served instead of 3.) 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 Reps are not required for Qualifying/Preliminary Events. WCE Reps are required for the Championship Event.

- 연습 시간: 선수의 예정된 연습 시간은 다를 수 있으며 컴페티션 바디에서 결정하는 사항이다. 그러나 모든 선수는 동일한 연습 시간을 가져야 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: 연습 장소는 무대 위, 백스테이지, 또는 대회장을 벗어난 곳일 수 있다. 선수의 연습 장소 위치는 컴페티션 바디에서 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 WBC와 동일한 협찬 장비를 사용할 필요가 없다. 컴페티션 바디는 독립적으로 장비 협찬사 및 요구 사항을 지정할 수 있다.

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

- 평가표 반환: 컴페티션 바디는 이벤트에서 물리적으로 스코어시트를 참가 선수에게 반환하거나 이벤트 종료 후 선수에게 이메일로 보낼 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.

- 마이크 및 음악: 컴페티션 바디는 대회장에서 사용할 수 있는 시청각 장비에 따라 선수의 음악 및 무선 마이크를 착용하도록 허용하거나 허용하지 않을 수 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 선수와의 디브리핑 시간을 가진다. 디브리핑 시간에 대한 일정은 컴페티션 바디가 설정한다. 디브리핑은 이벤트 중 및/또는 후에 진행될 수 있다.

**Competitor Debriefing:** Judges will have debrief time with competitors. The schedule for this debrief time will be set by the CB. Debrief may be during and/or after the event.

- 선수 오리엔테이션: 모든 참가 선수는 대회에 앞서 동일한 정보를 얻어야 한다. 모든 선수에게 사용할 장비, 연습 일정, 대회 일정 등을 알려야 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.

## 17.2. 컴페티션 바디 대회 이의 제기 Appeal at Competition Body Events

선수가 이벤트 기간 컴페티션 바디 챔피언십에 대해 이의를 제기하거나 항의하고자 할 경우, 컴페티션 바디 대회 관리자(SCA 한국챕터) 및/또는 WCE Rep(대회 초청 랍)에게 연락해야 한다. 모든 문제는 가능하면 신속하게 해결되도록 해야 한다. 현장에서 문제를 해결하는 것이 가장 효과적이고 적절하다. 대회 종료 후 이의 제기 시 효과적으로 중재하는 것에 어려움이 따를 수 있다.

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.

대회 관리자가 현장에서 문제 및/또는 항의를 해결될 수 있다고 판단하는 경우, 대회 관리자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자나 단체에 연락한다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의되고 이벤트 주최자와 현장 **WCE Rep**이 공동으로 결정한다. 대회 운영자 및/또는 **WCE Rep**은 선수에게 결정을 알린다.

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 Rep will inform the competitor of the decision.

해당 문제가 서면 이의 제기를 필요로 하는 경우, 해당 사안 발생 후 **24시간** 이내에 이메일을 통해 컴페티션 바디 그리고 **WCE**에 직접 전달해야 한다. 이의 제기가 현장 운영에 관련된 것이라면 컴페티션 바디가 조사 및 중재를 전적으로 책임진다. 만약 이의 제기 내용이 심사 또는 규정과 관련된 것이라면 **WCE Rep**이 해당 문제를 조사하고 중재를 제공할 수 있다. **CB** 및 **WCE Rep**은 모든 서면 이의 제기 접수 후 **24시간** 이내에 **WCE**에 보고해야 한다. 그러나 **WCE**는 컴페티션 바디 심사위원 또는 자원봉사자를 직접 인증하거나 관리하지 않으므로 이들의 행동을 중재할 수 없다. 컴페티션 바디 대회의 이의 제기는 처리하는 데 추가 시간이 소요될 수 있다. 이의 제기를 제출한 사람은 **30일** 이내에 답변받을 것으로 예상해야 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 CB 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 CB and WCE Rep 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 CB events may take additional time to address; the person submitting the appeal should expect to see resolution within 30 days.