

2024 호텔 카지노 식음료 주니어 챔피언십

- 대회명 : 2024년 호텔 카지노 식음료 주니어 챔피언십
- 일 시 : 2024년 5월 25일 (토) 10 : 00 ~ 17 :00
- 장 소 : 엠블던호텔 2층(카지노실습실), 3층 루시아홀,
호텔관광실용전문학교 402호
- 주 최 · 주 관 : 한국호텔관광실용전문학교/ 호텔관광식음료계열
- 후 원 : 한국호텔업협회, 관광레저인적자원개발위원회, (사)한국호텔전문경영인협회, 제주신화월드, 드래곤시티서울, JW 메리어트 호텔 동대문, 파라다이스시티, 그랜드 하얏트 인천

경연부문	경연종목	종목
호텔 부문	테이블세팅	2인 이내 1팀
카지노 부문	블랙잭	1인 1팀
	룰렛	
	바카라	
식음료 부문	라떼아트	1인 1팀
	칵테일 (무알콜)	

○ 참가 규정

- 대 상 : 전국 고등학생
- 접수기간 : 2024년 4월 15일(월) ~ 2024년 5월 10일(금)
- 참가비 : 1인 당 1만원 (팀 출전은 팀장이 팀원 비용 모두 취합 후 팀장명의로 입금)
입금계좌 : 하나은행 402-910018-09104
예금주: (재)한국호텔관광교육재단
입금확인 : 031-480-9715
- 신 청 : 한호전 홈페이지 (<https://kht.or.kr>)
→ 참가신청 (홈페이지 접수) → (레시피 이메일제출-각테일)
→ 참가비 입금 → 개막식(10시 엠블던 호텔 3층 루시아홀) → 본선경연 참가 (10시30분까지 경연장 입실) → 시상식 (14시 엠블던 호텔 3층 루시아홀)
- 접수확인 및 문의처 : 한국호텔관광실용전문학교 흥기처 / 031-475-0886

○ 참가 준비물

1. 호텔 레스토랑 서비스 부문

- . 테이블과 의자를 제외한 테이블보, 냅킨, 집기 등 준비
(기본적인 테이블보, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어 대여가능)
- . 모든 참가 팀원에 대한 성명/소속 이름표(네임택)을 테이블 위에 설치
- . 단정한 복장

2. 카지노 딜링 부문

- . 단정한 복장

3. 창작 칵테일(무알콜) 부문

- . 조주에 필요한 모든 재료
- . 조주에 필요한 모든 기물(글라스 및 그 외 필요한 모든 기구)
- . 단정한 복장

4. 라떼아트(프리푸어 라떼, 디자인 라떼) 부문

- . 개인별 사용 원두, 카푸치노 잔, 잔받침, 스팀피처, 행주, 린넨
- . 단정한 복장

4. 라떼아트 부문

- 라떼아트 디자인 제출 : 이메일 제출 (hjini421004@naver.com)
2024.5.17.금까지 제출

1) 대회요강

우리나라의 커피문화에 대한 인식과 고객의 기호가 다양화 되면서 커피바리스타에 대한 수요도 폭발적으로 증가하고 있다. 때문에 전문바리스타에 대한 직업의 전문성도 높으며 라떼아트는 벨벳스팀 밀크 이용한 라떼아트의 푸어링 기법, 애칭기법으로 아주 다양한 아트를 그려내는 데 그 목적이 있다. 따라서 에스프레소 기초와 에스프레소(Espresso)머신과 그라인더를 이해하고 에스프레소 추출 및 밀크 스티밍 및 스팀밀크 흐름과 베이스조절, 거품 질에 따른 핸들링하여 스팀피쳐 흔들기를 통해 라떼아트를 제조하고 전문성을 다지기 위해 대회에 참여한다.

2) 경연 세부사항

요약 : 대회는 두 개의 구분된 라운드(예선, 결승)로 구성된다.

스테이지 시연:

- 두 개의 동일한 프리 푸어 라떼(1세트)와 두 개의 동일한 디자인 라떼(1세트)를 심사위원에게 제공한다.
- 참가 선수는 평가표에 명시된 순서대로 음료를 제공해야 한다.
- 예선전에서는 프리 푸어 라떼 1세트를 먼저 제공하고 그 다음 디자인 라떼 1세트를 제공한다.
- 제공하는 음료에 해당하는 사진이 없는 경우 “두 패턴과 제공된 사진의 동일성” 항목에서 0점처리 된다.
- 선수는 “프리푸어”와 “디자인”을 패턴 이미지에 반드시 표기해야 한다.
- 선수는 각 패턴별로 인쇄한 사진을 제출해야 한다. 카테고리 당 한 장의 사진만 제공해야 한다.(2잔의 프리푸어 라떼, 2잔의 디자인 라떼)

- 예선전이 종료되면 최고 득점자 6명이 결승전 무대로 진출한다. 결선에서 선수는 총 4잔의 음료를 제공하며 이는 프리푸어 라떼 1세트와 디자인 라떼 1세트로 구성된다.

- 결선에서 선수는 프리 푸어 라떼 1세트를 먼저 제공 후 디자인 라떼 1 세트를 제공한다.

- 각 음료는 제공된 사진을 기반으로 평가된다. 두 음료는 제공된 사진과 동일해야 하며 각 음료가 제공된 사진과 얼마나 일치하는가에 따라 평가된다. 만약 제공된 사진과 음료가 전혀 일치하지 않을 경우, 선수는 비주얼 평가표의 전체 음료카테고리에서 총점 50점 중 0점을 받는다.

- 선수는 한호전에서 제공한 우유를 사용해야 한다.

- 음료는 커피와 우유만으로 제조해야 한다.

- 선수는 각 라떼에 잔의 용량에 따라 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레 또는 중 선택할 수 있다. (추출 시간은 최소 20초 이상이어야 한다.)

① 준비물

-주최측 : 머신 테이블 2개, 작업대 2개, 심사위원 테이블 1개, 에스프레소 머신, 그라인더, 우유, 낙박스, 쓰레기통

-참가자 지참 가능 물품 품목: 원두, 탬퍼, 샷 글라스, 스팀 피쳐, 잔, 잔 받침, 스푼, 기타 필요한 기구, 바 타올, 청소용 천, 청소 용품, 트레이, 웨이터 카트

② 규정 잔

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190~300ml이다.

③ 진행

- 각 선수는 5분의 준비시간과 8분의 시연시간이 주어진다.
- 타임 키퍼는 선수가 시작을 외치는 순간 스톱워치를 작동시킨다.
- 선수는 준비 시간 동안 연습 샷을 추출할 수 있으며 권장하는 바이다.
- 선수는 준비 시간 동안 잔을 예열할 수 있다.
- 준비시간, 시연시간 시작 시 “시작”을 외치고, 준비시간, 시연시간 종료 시 “타임”을 외친다.
- 선수는 대회에서 제공하는 그라인더와 머신을 반드시 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 어느 정도 세팅이 되어 있으나 바리스타의 필요에 따라 5분의 준비 시간 동안 조절이 가능하다.
- 선수는 총 4잔의 음료를 만들어야 한다. 2잔의 동일한 프리 푸어 라떼, 2잔의 동일한 디자인패턴 라떼 (에칭 또는 유사한 기술, 그리고 표면 데코레이션을 포함한다.)

④ 채점

총 4잔의 음료를 제공한다. 프리 푸어 라떼 1세트(동일한 2잔) 제공 후 디자인 라떼 1 세트(동일한 2잔)
프리 푸어 라떼 50점, 디자인 라떼 50점 총 100점으로 평가한다.
비주얼 심사위원은 다음의 절차에 맞게 모든 음료를 평가한다.

1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성

심사위원은 제공된 두 개의 패턴과 제출된 사진의 유사함을 평가한다. 이 항목은 선수가 의도된 패턴을 그대로 재현하는 기술을 평가하는 부문이므로 심사위원이 본인에게 제공된 음료뿐 아니라, 제공된 사진도 확인해야 하는 유일한 항목이다. 제공된 디자인의 난이도에 상관없이 두 잔의 패턴과 제공된 사진이 일치할 때 10 점이 주어진다. 제공된 한 잔의 패턴만 사진과 같고 나머지 하나는 동일하지 않을 경우 5 점이 부여된다. 두 잔의 패턴과 제공된 사진이 전혀 동일하지 않을 경우 0 점이 주어진다.

2. 거품의 시각적 품질

심사위원은 거품의 품질을 시각적으로 평가하여 버블이 없고 매끄러우며 광택이 나는 거품을 일관성에 입각하여 평가한다. 심사위원은 해당 항목에서 본인에게 제공된 잘 된 1잔의 음료만을 평가한다.

3. 재료들 간의 선명한 대비

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 크레마의 색상과 우유의 선명한 대비가 이루어졌을 때 높은 점수가 주어진다. 의도하지 않은 혼합/경계가 흐려진 경우 감점의 요인이 될 수 있다. 선수가 의도적으로 크레마와 우유 거품을 섞어서 본인이 의도한 디자인의 구성 요소로 이를 사용한 경우, 심사위원은 이 점을 고려하여 평가한다.

4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 심사위원은 선수가 별도의 방식을 요청하지 않는 한, 오른손잡이라고 가정하여 평가한다. 이에 잔의 손잡이를 3 시 방향에 두는 것을 기준으로 하여 패턴이 연출되어야 한다. 심사위원은 패턴의 크기가 제공된 잔에 적합한지 평가한다. 패턴이 잔에 미적으로 잘 위치하였는지를 평가한다. 만약 패턴에 여러 가지 요소가 포함된 경우, 이러한 요소들이 각각 미적으로 균형을 이루어 위치해 있어야 한다.

5. 난이도의 완성도

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 높은 점수는 어려운 패턴을 성공적으로 완성했을 때에만 주어지며 그 반대의 경우도 마찬가지이다. 만약 선수가 매우 어려운 패턴을 시도하였으나 이를 제공하는 데 실패할 경우 낮은 점수가 주어진다.

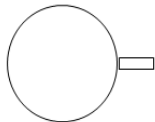
⑤ 실격

- 경기시간 부재 시
- 대회경연시간 8분 초과 시
- 선수는 에스프레소 머신의 요소, 설정 또는 구성을 변경, 조절, 또는 교체할 수 없다. 어떠한 변경이나 조절은 실격사유가 될 수 있다.(예: 포터필터, 필터 바스켓, 온도, 압력, 스팀 완드팁 등) 대회 장비를 오용 또는 남용하여 손상을 입힌 경우 심사위원의 재량에 따라 실격사유가 된다.

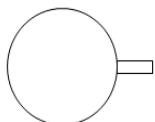
3) 경연테이블 구성



4) 라떼아트 대회 평가표



두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 (10)	거품의 시각적 품질 (10)	재료들 간의 선명한 대조 (10)	패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 (10)	난이도의 완성도 (10)	총점 total (50)
Both Cups Identical	Silky and creamy	Clear Defined Lines	Symmetry in the cup	Complex design	
Only one identical	Shiny and glossy	Contrast	Position of design	Safe design	
Only one was similar	No bubbles	Slight blurring in picture	Handle in correct position	Mastery	
Cup under filled	Dry foam	Significant blurring in picture		Meesy and rushed	
	Matte with no gloss	Lacked clarity			



두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 (10)	거품의 시각적 품질 (10)	재료들 간의 선명한 대조 (10)	패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 (10)	난이도의 완성도 (10)	총점 total (50)
Both Cups Identical	Silky and creamy	Clear Defined Lines	Symmetry in the cup	Complex design	
Only one identical	Shiny and glossy	Contrast	Position of design	Safe design	
Only one was similar	No bubbles	Slight blurring in picture	Handle in correct position	Mastery	
Cup under filled	Dry foam	Significant blurring in picture		Meesy and rushed	
	Matte with no gloss	Lacked clarity			

5) 라떼아트 대회 (총 100점) / 제한시간 : 8분

- 프리 푸어 라떼 2잔, 디자인 라떼 2잔 총 4잔을 각 심사위원에게 제공한다.
- 총점이 높은 순으로 순위를 정하며 동일 점수 시 시연시간이 빠른 선수를 선발한다.

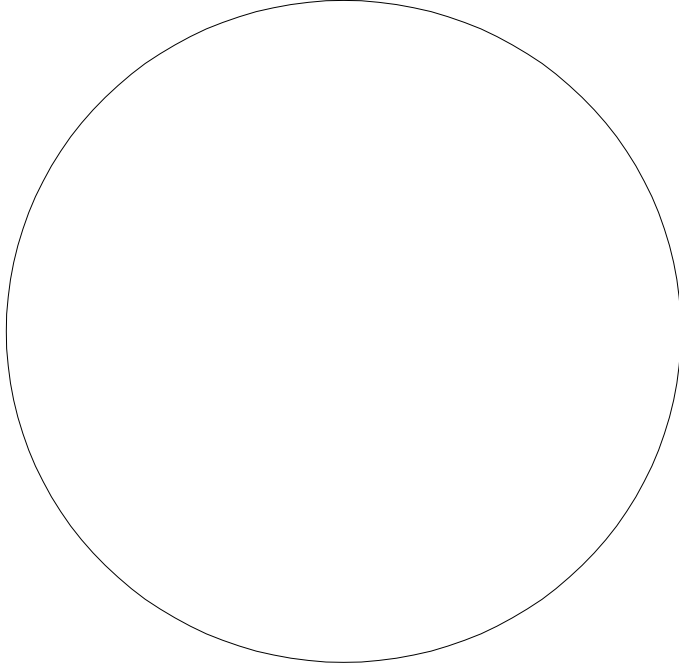
항목	평가사항	평가비율	평가점수	시연시간
프리 푸어 라떼	1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 2. 거품의 시각적 품질 3. 재료들 간의 선명한 대조 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 5. 난이도의 완성도	50%	50점	8분
디자인 라떼	1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 2. 거품의 시각적 품질 3. 재료들 간의 선명한 대조 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 5. 난이도의 완성도	50%	50점	
합계		100%	100점	



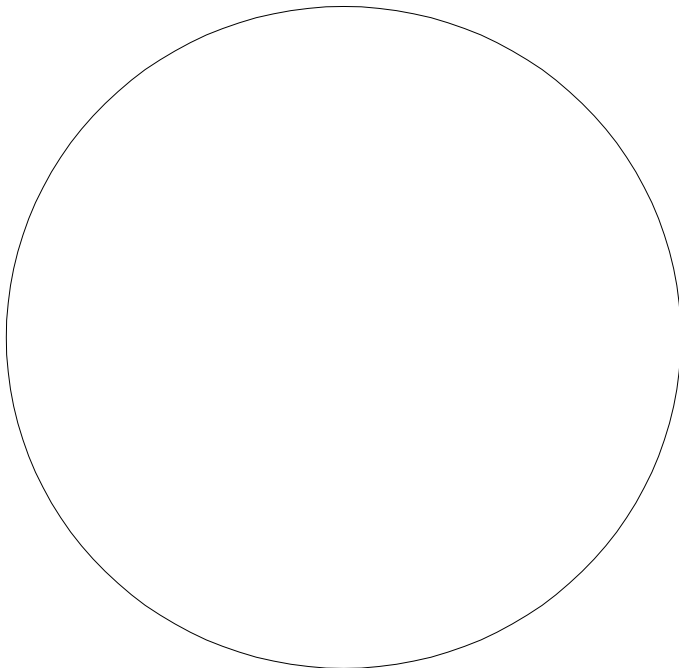
2024 호텔카지노식음료 주니어 챔피언십

참가자:

FREE POUR LATTE



DESIGN LATTE





2024 호텔카지노식음료 주니어 챔피언십

참가자: 호저니

FREE POUR LATTE



DESIGN LATTE



[예시 파일] 위 이미지와 동일하게 이미지 삽입 후 제출