

## 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

## 1. 호텔 레스토랑 서비스부문

### ① 테이블세팅

#### 1) 기본 사항

- 참가팀은 2인 1조이다.
- 6인코스 라운드 테이블을 세팅해야한다.
- 참가팀은 테이블 서비스에 맞는 복장과 테이블 세팅 일체를 준비한다.
- 테이블 및 의자는 주최자가 제공한다. (6인용 테이블)
- 경연 시작 후 참가자는 어떠한 이유에서든 경기를 멈출 수 없다.
- 경연은 단체전 라이브 부스 앞 테이블에서 진행된다.
- 참가팀은 테이블과 의자를 제외한 테이블보, 냅킨, 집기 등을 준비해야한다. (기본적인 테이블보, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어 대여가능)
- 참가팀은 모든 참가 팀원에 대한 성명/소속 이름표(네임택)을 테이블 위에 설치한다.

#### 2) 경연 진행 방식

- 경연은 크게 2개의 부문으로 나누어 평가가 이루어진다. (80분 경연)
  - \* 테이블 세팅 부문
    - 테이블 및 의자 상태, 테이블 크로스와 냅킨, 은기류, 도기류, 글라스류, 꽃병, 캐스터 세트, 테이블 세팅 순서, 팀워크 등을 세팅하여 60분간 경연이 진행된다.
  - \* 테이블 서비스 부문
    - 용모 및 복장, 대기, 인사, 영접 서비스, 식탁안내 및 체어 서비스, 메뉴주문 서비스, 환송 서비스, 컴플레인 처리 등 20분간 경연이 진행된다.
  - \* 심사위원에 의한 평가는 사전 준비를 포함한 모든 경기 과정과 경기 종료 후 청소 상태에 대한 서비스의 자세 등 모든 과정에서 발생할 수 있는 전체를 평가한다. 서비스의 준비사항과 경기를 마친 후 청소상태가 점수에 포함된다

3) 심사기준표

## 2024 주니어 챌린지컵 심사표

참가번호	참가팀명	팀원	심사위원 성명/서명	심사위원장 서명	학부장 서명

**테이블 세팅**

평가항목	배점	세부기준	평가	정정확인
<b>이미지 및 팀 소개 (10점)</b>	복장 및 용모 (5점)	-호텔식음료 서비스에 적합한 복장 (자켓, 바지 또는 치마, 셔츠, 구두, 양말 또는 스타킹)	◎ ① ② ③	
		<b>-호텔식음료 서비스에 적합한 용모</b> (헤어 컬러, 헤어 스타일, 액세서리, 손톱, 청결) -머리염색: 원색컬러염색 안됨 (빨강, 노랑, 초록, 보라 등)	◎ ① ②	
	팀 소개 (5점)	1분 내 소개 (출전 목적 적합도, 팀 융합 정도)	◎ ① ② ③	
		멘트 및 표정, 발음, 전달력	◎ ① ②	
<b>서비스 (30점)</b>	Table Cloth (2점)	Table cloth의 세팅 순서가 전체적으로 조화를 이뤘는가?	◎ ① ②	
	China ware (6점)	Center piece의 선택과 위치가 올바른가?	◎ ① ②	
		Coffee set의 선택과 위치가 올바른가?	◎ ① ②	
		Chinaware의 세팅 순서가 맞고, 전체적으로 조화를 이뤘는가? (Soup, Salad, Main, Coffee or Tea)	◎ ① ②	
	Silver ware (6점)	Silverware 핸드링 서비스는 올바른가??	◎ ① ②	
		Silverware 세팅 시 소음을 발생시키지 않았는가?	◎ ① ②	
		Silverware 세팅 순서가 맞고, 전체적으로 조화를 이뤘는가?	◎ ① ②	
	Glass ware (6점)	Glassware 핸드링서비스는 올바른가?	◎ ① ②	
		Glassware 세팅 시 소음을 발생시키지 않았는가?	◎ ① ②	
		Glassware 세팅 순서가 맞고, 전체적으로 조화를 이뤘는가? (Red Wine Glass, Goblet)	◎ ① ②	
전체 완성도 (5점)	<b>전체적인 라운드 테이블 세팅 완성도</b> 및 주어진 시간 내 완성	◎ ① ② ③ ④ ⑤		
자세 및 표정 (5점)	자세가 바르고 안정감 있으며 밝은 표정을 유지하였는가?	◎ ① ② ③ ④ ⑤		
<b>팀워크 (10점)</b>	협력도 (5점)	팀장의 지휘하에 움직이는 세팅 진행 순서 및 팀 협력도	◎ ① ② ③ ④ ⑤	
	업무분담 (5점)	<b>팀원 전체의 균등한 업무 분담 및 마무리정리</b>	◎ ① ② ③ ④ ⑤	
수행시간	(            분            초)	<b>총점</b>	(            )점	

○ 심사평가요소의 세부사항

- 청결성 : 테이블, 식기, 컵 냅킨 등
- 용모. 복장 : 적절성, 청결성, 바른 복장 착용
- 자세. 표정 : 밝은 표정, 바른 자세, 품위 있는 자세
- 표현력 : 주제 연관성, 미적표현, 시각적표현,
- 창의성 : 주제 연관성, 창조적 기획 과 연출, 소품 연출
- 적절성 : 테이블 셋팅의 기본 요소 준수 평가