

2025 호텔·카지노·식음료 주니어 챔피언십

- 대회명 : 2025 호텔·카지노·식음료 주니어 챔피언십
- 일 시 : 2025년 5월 24일 (토) 10 : 00 ~ 17 :00
- 장 소 : 엠블던호텔 2층, 한국호텔관광전문학교 미래관 201호
- 주 최 : (재)한국호텔관광교육재단
- 주 관 : 한국호텔관광전문학교
- 후 원 : 한국호텔업협회, 관광레저인적자원개발위원회, 엠블던호텔,
(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)	

○ 개최 목적

- 2025 호텔·카지노·식음료 주니어 챔피언십 대회는 미래 호텔리어, 카지노딜러, 바리스타, 바텐더를 생각하는 학생들의 꿈, 재능, 열정을 펼쳐 성장하고 가치 있는 경험을 할 수 있는 무대이다. 미래의 호텔리어, 카지노딜러, 바리스타, 바텐더를 양성하는 것을 목적으로 한다.

○ 참가 규정

- 대 상 : 전국 고등학생
- 접수기간 : 2025년 3월 11일(화) ~ 2025년 5월 9일(금)
- 참가비 : 1인당 2만원 (팀 출전은 팀장명으로 입금)
입금계좌 : 하나은행) 645-910813-32607
예금주: 황영만
입금확인 : 031-480-7641
- 신 청 : 한호전 홈페이지 (<https://kht.or.kr>)
- 접수확인 : 한국호텔관광전문학교 흥기처 / 031-480-7641
- 대회 관련 문의처 :

경연종목	문의전화
테이블세팅	031-483-1645
블랙잭, 룰렛, 바카라	031-483-1650
라떼아트	031-483-1652
칵테일 (무알콜)	031-483-1647

○ 주관처 준비물

1. 호텔 레스토랑 서비스 부문: 마지막 별첨 참고
2. 카지노 딜링 부문: 카드, 칩
3. 창작 칵테일(무알콜) 부문: 얼음, 아이스 버킷, 아이스 텅,
4. 라떼아트(프리푸어/디자인 라떼)부문: 우유, 커피머신, 그라인더

○ 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 및 기물
 - . 단정한 복장
4. 라떼아트(프리푸어/디자인 라떼) 부문
 - . 개인별 사용 원두, 카푸치노 잔, 잔받침, 스팀피처, 행주, 린넨
 - . 단정한 복장

- 창작 칵테일(무알콜) 부문

○ 칵테일 레시피 제출 : 이메일 제출 (os1124@naver.com)
2025.5.16.(금)까지 제출

1) 대회요강

외식음료를 전공으로 하는 학생들의 실무를 통한 현장 경험과 자질향상으로 그간 학교에서 쌓은 기량과 잠재되어 있는 능력을 발휘하여 자신의 역량을 펼칠 수 있는 장이 되길 바라는 마음으로 경쟁이 아닌 학생들의 경연과 축제의 분위기를 만들어 참여한 지도선생님 및 학생들이 모두 즐거운 경연축제의 장을 만드는데 있다. 이는 바텐더 및 식음료접객에 기반한 경연으로 챌린지컵 대회를 통해 학생들이 현장에서 보다 나은 직무를 수행할 수 있는 계기를 마련해 주는데 있다.

2) 경연 세부사항(심사기준)

1. 대회 출전자는 창작 칵테일 or 무알콜 칵테일 1품목 2잔을 조주하여야 한다. 완성된 1잔은 외형 심사 후 전시용으로 이동하며 또 다른 1잔은 시음 심사용으로 사용한다.
 - 총 1품목 2잔(외형 심사 및 전시용 1잔, 맛 평가 시음용 1잔)
 - 1품목 2잔 중 한잔은 가니쉬까지 완벽한 퍼펙트 형태로 준비한다.
 - 또 다른 한잔은 맛 평가를 위한 시음용 1잔으로 준비한다.
 - 시음용 글라스는 별도 규정이 없으며, 글라스에 얼음 제공 여부는 외형 평가용 글라스와 동일하게 선택하여야 한다.
 - 맛 평가를 위해 준비한 시음용 칵테일의 외형은 평가에서 제외한다.
 - 경연 시 잔(Glass) 개수는 총 2개를 준비한다.
(전시 및 외형 심사용 1개, 맛 평가 시음용 1개)
 - 전시 및 외형 심사용 1잔을 통해 작품 평가도 동시에 실시한다.
2. 지정(창작) 칵테일은 반드시 Recipe에 맞는 Glass와 기법을 활용하여 조주하여야 한다.
3. 창작 칵테일 시 기주(Base)는 정해진 것이 없으니 자유롭게 선택이 가능하다. 또한, 창작 칵테일 조주시 시럽 및 부재료도 자유롭게 선택이 가능하다.
4. 창작칵테일은 Shaking을 원칙으로 조주한다. 다만, Floating, Building을 접목하는 것도 허용한다. 단, Floating, Building, Blending 및 기타 다른 기법의 단독 활용은 이번 대회에서 제외한다.
5. 창작칵테일 조주에 필요한 부재료와 사용되는 기물은 대회출전자가 반드시

직접 준비한다. (얼음과 얼음 바스켓, 집게만 주최측에서 제공)

6. 모든 작품은 대회출전자가 조주방법을 선택하여 조주하여야하며, 조주시간은 6분 이내로 조주하여야 한다.(초과 시간 10초당 총점에서 2점씩 감점한다.)

7. 창작 칵테일에 대한 스토리텔링 시간은 30초 이내로 별도 제공되며, 본인 창작 칵테일에 대해 간략하게 소개하는 정도로 스토리텔링을 준비하면 된다. (칵테일명, 컨셉 및 창작 배경, 맛의 특징 등 30초 이내)

8. 창작 칵테일에 필요한 장식(Garnish)은 참가자 경연 순서 이전에 사전 준비가 가능하다. 별도의 시간을 제공하거나 지정되어 있지 않으니 대회 출전자가 본인 경연 순서 전에 자유롭게 준비하여 경연무대에 올라가야 한다. (단, 장식물은 대회 출전자가 직접 준비하여야 한다.)

9. 복장은 클래식한 셔츠에 자켓 or 조끼, 구두를 신는 것을 원칙으로 한다.

10. 대회가 이루어지는 상태에서는 모든 출품작품은 학교명이나 로고를 드러내는 것이 금지되어 있으며, 참가자들은 소속학교를 일반적으로 확인 할 수 있는 학교 유니폼은 착용할 수 없으며, 해당되는 학교는 일반 정장 복장을 착용 후 출전하여야 한다. 소속 및 학교를 표시하는 로고가 심사위원에게 노출되는 것은 절대 금지한다.(선수명찰로 학교 로고 명확히 가려야한다.)

11. 출품작품은 심사가 완료된 후 대회 측에서 제공한 장소에 설치하여야 한다.

12. 작품전시에는 본인명 및 닉네임을 사용할 수 있다.

13. 경연대회 순번은 접수 역순서대로 진행한다.(단, 동일학교 연속 접수자는 대회 순번을 재조정하여 진행하는 것을 원칙으로 한다.)

3) 준비물

※주최측 준비물

- 얼음과 얼음 바스켓, 집게

※참가자 준비물

- 주재료 및 부재료 : 조주에 필요한 모든 재료
- 조주 도구 : 조주에 필요한 모든 기물(글라스 및 그 외 필요한 모든 기구)
- 단정한 복장

<평가방법>

평가기준	평가내용	배점
용모 복장 및 작업 의 청결성	복장, 두발, 손, 손톱 등의 위생상태. 입퇴장 시 인사성. 조주 작업시 미소. 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 조주. 글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 조주	10
조주과정 및 전문성	각종 주재료를 레시피에 따라 정확하게 조주. 규정에 따른 조주기법을 적용하여 조주. 규정 시간내 완성, 전반적인 기술적 스킬	20
칵테일의 맛	주재료와 부재료를 적절하게 사용하여 각종 재료의 맛을 유지하고 재료간의 맛의 조화	10
창작성 및 상품화 가능성	시각적인 부분과 미각적인 부분의 조화를 통한 상품화 가능성의 여부	30
전체적인 조화 및 이미지	작품과 조화를 이룬 데코레이션(Decoration) 평가 제목과의 부합성 및 작품평가	30

창작 칵테일(무알콜) 클래식 - STANDARD RECIPE

한글 메뉴명							성명		
영문 메뉴명									
메뉴설명삽입(100자 이하)							가니쉬		
							조주예상시간	분	
							조주포인트 설명		
재 료	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위
	글라스명						총투입량		
조 주 방 법	①								
	②								
	③								
	④								
	⑤								
	⑥								
	⑦								
	⑧								
	⑨								
	⑩								
	⑪								
	⑫								
	⑬								
※ 레시피에 따라 조주방법을 작성해주시기 바랍니다. 글자수 : 25자 이내									