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 홍기처 / 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 버켓, 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

- 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. (30분 경연)
  * 테이블 세팅 부문
    - 테이블 및 의자 상태, 테이블 크로스와 냅킨, 은기류, 도기류, 글라스류, 꽃병, 캐스터 세트, 테이블 세팅 순서, 팀워크 등을 세팅하여 20분간 경연이 진행된다.
  * 테이블 서비스 부문
    - 용모 및 복장, 대기, 인사, 주제 및 메뉴설명, 심사위원 평가 등 10분간 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

2025 테이블세팅 주니어 챌린지컵 심사표

참가번호	참가팀명	팀원	심사위원 성명/서명	심사위원장 서명	학부장 서명

테이블 세팅

평가항목	배점	세부기준	평가	정정확인
이미지 및 팀 소개 (10점)	복장 및 용모 (5점)	-호텔식음료 서비스에 적합한 복장 (자켓, 바지 또는 치마, 셔츠, 구두, 양말 또는 스타킹)	◎ ① ② ③	
		-호텔식음료 서비스에 적합한 용모 (헤어 컬러, 헤어 스타일, 액서사리, 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	
서비스 (30점)	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)	Siverware 핸드링 서비스는 올바른가??	◎ ① ②	
		Siverware 세팅 시 소음을 발생시키지 않았는가?	◎ ① ②	
		Siverware 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)	**전체적인 라운드 테이블 세팅 완성도** 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	
팀워크 (10점)	협력도 (5점)	팀장의 지휘하에 움직이는 세팅 진행 순서 및 팀 협력도	◎ ① ② ③ ④ ⑤	
	업무분담 (5점)	**팀원 전체의 균등한 업무 분담 및 마무리정리**	◎ ① ② ③ ④ ⑤	
수행시간	(분 초)	**총점**	( )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

* 테이블세팅부분 대여물품 리스트

품목	보유수량	팀별 대여가능 수량	구분	비고
72" Round Table	30	1	장비	
Chair	200	6		
Chair Cover	600	6	린넨류	White or Navy
Under Cloth	30	1		
300¢ (Navy), 300¢ (White)	30	1		테이블보
Napkin	1000	6		White or Navy
Appitizer Fork	250	6	실버웨어	
Appitizer Knife	250	6		
Soup Spoon	250	6		
Dinner Fork	250	6		
Dinner Knife	250	6		
Butter Knife	250	6		
Tea Spoon	250	6		
Salad Fork	250	6		
B.B Plate	250	6	차이나웨어	
Coffee Cup Set	250	6		
Water Goblet	250	6	글라스웨어	
Wine Glass (Red)	250	6		
Wine Glass (White)	250	6		
기타물품	추가요청 기자재 협의후 추가대여가능			
샘플사진				