

# 2026 호텔·카지노·식음료 챔피언십

## - 대학부 / 고등부 -

- 대회명 : 2026 호텔·카지노·식음료 챔피언십(대학부/고등부)
- 일 시 : 대학부 2026년 5월 15일 (금) 14 : 00 ~ 17 :00  
           고등부 2026년 5월 16일 (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.

### ●고등부

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

### ●대학부

경연부문	경연종목	종목
호텔 부문	테이블세팅	2인 이내 1팀
카지노 부문	블랙잭	1인 1팀
	룰렛	
	바카라	
식음료 부문	라떼아트	1인 1팀
	창작커피	

## ○ 개최 목적

- 2026 호텔·카지노·식음료 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 대학생 및 고등학생
- 접수기간 : 2026년 3월 9일(월) ~ 2026년 4월 24일(금)
- 참가비 : 1인당 2만원 (팀 출전은 4만원으로 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	김기원교수 031-483-1645
블랙잭, 룰렛, 바카라	이소영교수 031-483-1650
라떼아트	서화진교수 031-483-1652
칵테일 (무알콜)	황영만교수 031-483-1647

## ○ 주관처 준비물

1. 호텔 레스토랑 서비스 부문: 별첨 7p
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

## 4. 라떼아트 부문

○ 라떼아트 디자인 제출 : 이메일 제출 (hjini421004@naver.com)  
2026.4.30(목)까지 제출

### 1) 대회요강

우리나라의 커피 문화에 대한 인식이 높아지고 고객의 기호가 다양화됨에 따라 커피 바리스타에 대한 수요도 지속적으로 증가하고 있다. 이에 따라 전문 바리스타 직업의 전문성 또한 중요하게 인식되고 있으며, 라떼아트는 벨벳 스팀 밀크를 활용한 푸어링(Pouring) 기법과 에칭(Etching) 기법을 통해 다양한 패턴을 표현하는 기술이다.

본 대회는 에스프레소 기초 이론을 바탕으로 에스프레소 머신과 그라인더의 이해, 에스프레소 추출, 밀크 스티밍 및 스팀 밀크의 흐름 조절, 거품의 질에 따른 핸들링 등을 종합적으로 활용하여 라떼아트를 완성하는 능력을 평가하고, 참가자들의 전문성과 실무 역량을 향상시키는 것을 목적으로 한다.

### 2) 경연 세부사항

요약 : 본 대회는 단일 라운드 방식으로 진행된다.

스테이지 시연:

- 참가 선수는 두 개의 동일한 프리푸어 라떼(1세트)와 두 개의 동일한 디자인 라떼(1세트)를 제작하여 심사위원에게 제공한다.

- 참가 선수는 평가표에 명시된 순서에 따라 음료를 제공하여야 한다.

- 프리푸어 라떼 1세트 제공 후, 디자인 라떼 1세트를 순서대로 제공한다.

- 제공하는 음료에 해당하는 패턴 사진이 제출되지 않은 경우, 평가 항목 중 '패턴과 제출 사진의 동일성' 항목에서 0점 처리된다.

- 참가 선수는 제출하는 패턴 이미지에 '프리푸어(Free Pour)'와 '디자인(Design)'을 명확히 표기하여야 한다.

- 참가 선수는 각 패턴별 인쇄 사진을 제출하여야 하며, 카테고리당 1장의 사진만 제출 가능하다.

(프리푸어 라떼 2장 / 디자인 라떼 2장 기준)

- 선수는 단일 라운드에서 총 4잔의 음료를 제공하며, 이는 프리푸어 라떼 1 세트와 디자인 라떼 1세트로 구성된다.

- 각 음료는 제출된 패턴 사진을 기준으로 평가된다. 두 음료는 제출된 사진과 동일한 패턴이어야 하며, 사진과 음료의 일치 정도에 따라 평가된다. 만약 제출된 사진과 음료의 패턴이 전혀 일치하지 않을 경우, 선수는 비주얼 평가표의 전체 음료 카테고리(총점 50점)에서 0점을 부여받는다.

- 선수는 한호전에서 제공한 우유를 사용하여야 한다.

- 모든 음료는 커피와 우유만을 사용하여 제조하여야 한다.

- 선수는 잔의 용량에 따라 싱글 또는 더블 에스프레소, 리스트레포 중 선택하여 사용할 수 있다.

(단, 추출 시간은 최소 20초 이상이어야 한다.)

#### ① 준비물

-주최측 : 머신 테이블 2개, 작업대 2개, 심사위원 테이블 1개, 에스프레소 머신, 그라인더, 탬퍼, 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

- 대회에서 사용하는 공식 라떼 잔의 용량은 190ml~300ml 범위로 한다.

### ③ 진행

- 각 선수에게는 5분의 준비시간과 8분의 시연시간이 주어진다.
- 타임키퍼는 선수가 “시작”을 외치는 순간 스톱워치를 작동시킨다.
- 선수는 준비시간 동안 연습 샷을 추출할 수 있으며, 이를 권장한다.
- 선수는 준비시간 동안 잔을 예열할 수 있다.
- 준비시간과 시연시간이 시작될 때 “시작”을 선언하며, 준비시간과 시연시간이 종료될 때 “타임”을 선언한다.
- 선수는 대회에서 제공하는 그라인더와 에스프레소 머신을 반드시 사용하여야 하며, 개인 장비(그라인더 및 머신)는 사용할 수 없다.  
그라인더는 기본적으로 세팅되어 있으나, 선수는 필요에 따라 5분의 준비시간 동안 분쇄도 조절이 가능하다.
- 선수는 총 4잔의 음료를 제조하여야 하며, 이는 다음과 같이 구성된다.
  - 동일한 프리푸어 라떼 2잔
  - 동일한 디자인 패턴 라떼 2잔(에칭 또는 유사한 기술을 활용할 수 있으며, 표면 데코레이션을 포함할 수 있다.)

### ④ 채점

선수는 총 4잔의 음료를 제공하여야 한다.  
먼저 프리 푸어 라떼 1세트(동일한 2잔)를 제공한 후 디자인 라떼 1세트(동일한 2잔)를 순서대로 제공한다.  
평가는 프리푸어 라떼 50점, 디자인 라떼 50점으로 총 100점 만점으로 진행된다.  
비주얼 심사위원은 다음의 절차에 따라 모든 음료를 평가한다.

1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성  
심사위원은 제공된 두 잔의 패턴과 제출된 사진 간의 유사성을 평가한다.  
이 항목은 선수가 의도한 패턴을 얼마나 정확하게 재현하였는지를 평가하는 항목으로, 심사위원이 제공된 음료와 제출된 사진을 함께 확인하는 유일한 평가 항목이다.
  - 두 잔의 패턴이 모두 제출된 사진과 동일할 경우 : 10점
  - 한 잔의 패턴만 사진과 동일하고, 나머지 한 잔이 동일하지 않을 경우 : 5점
  - 두 잔의 패턴이 제출된 사진과 전혀 동일하지 않을 경우 : 0점\* 디자인의 난이도와 관계없이 동일성 기준으로 평가한다.

## 2. 거품의 시각적 품질

심사위원은 거품의 품질을 시각적으로 평가한다. 거품이 큰 버블 없이 매끄럽고 균일하며 광택이 나는 상태인지를 기준으로 일관성 있게 평가한다.

본 항목에서는 심사위원에게 제공된 두 잔 중 완성도가 높은 1잔의 음료를 기준으로 평가한다.

## 3. 재료들 간의 선명한 대비

심사위원은 본인에게 제공된 음료를 기준으로 평가한다.

크레마의 색상과 우유 거품 사이에 선명한 대비가 형성될수록 높은 점수가 부여된다.

의도하지 않은 혼합이나 경계가 흐려진 경우 감점 요인이 될 수 있다.

다만 선수가 의도적으로 크레마와 우유 거품을 혼합하여 디자인의 구성 요소로 활용한 경우, 심사위원은 이를 고려하여 평가한다.

## 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치

심사위원은 본인에게 제공된 음료를 기준으로 평가한다.

선수가 별도의 요청을 하지 않는 경우 오른손잡이를 기준으로 평가하며, 잔의 손잡이를 3시 방향에 두는 것을 기준으로 패턴이 연출되어야 한다.

심사위원은 다음 요소를 종합적으로 평가한다.

- 패턴의 크기가 제공된 잔의 크기에 적합한지 여부
- 패턴이 잔 내부에 미적으로 균형 있게 위치했는지 여부
- 패턴에 여러 요소가 포함된 경우 각 요소가 조화롭고 균형 있게 배치되었는지 여부

## 5. 난이도의 완성도

심사위원은 본인에게 제공된 음료를 기준으로 평가한다.

난이도가 높은 패턴을 성공적으로 완성했을 경우 높은 점수가 부여되며, 반대로 어려운 패턴을 시도하였으나 완성도가 낮을 경우 낮은 점수가 부여된다.

## ⑤ 실격

다음의 경우 실격 처리될 수 있다.

- 경기시간 부재 시
- 대회경연시간 8분 초과 시
- 선수가 에스프레소 머신의 요소, 설정 또는 구성을 임의로 변경·조절·교체한 경우

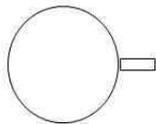
(예: 포터필터, 필터 바스켓, 온도, 압력, 스팀 완드 팁 등)

또한 대회 장비를 오용 또는 남용하여 손상을 입힌 경우, 심사위원의 재량에 따라 실격 처리될 수 있다.

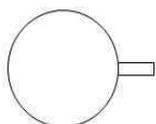
### 3) 경연테이블 구성



### 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		Measy 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		Measy 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.

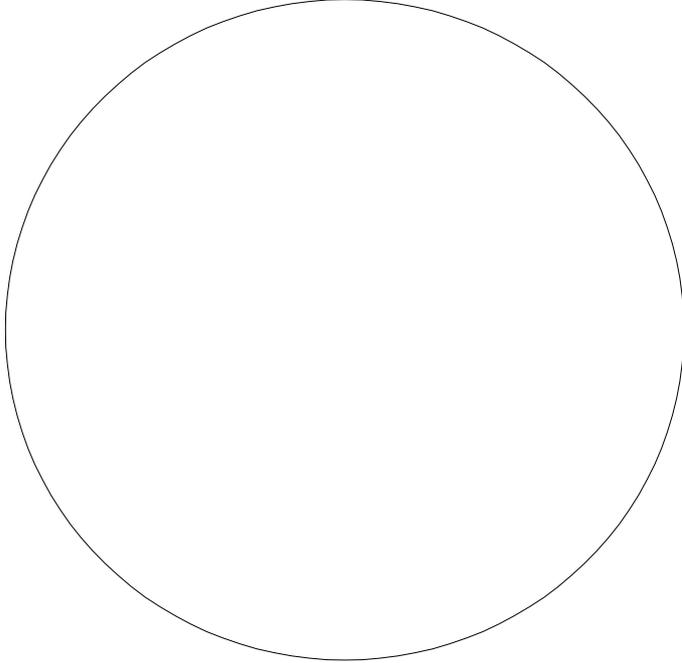
항목	평가사항	평가비율	평가점수	시연시간
프리 푸어 라떼	1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 2. 거품의 시각적 품질 3. 재료들 간의 선명한 대조 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 5. 난이도의 완성도	50%	50점	8분
디자인 라떼	1. 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성 2. 거품의 시각적 품질 3. 재료들 간의 선명한 대조 4. 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치 5. 난이도의 완성도	50%	50점	
합계		100%	100점	



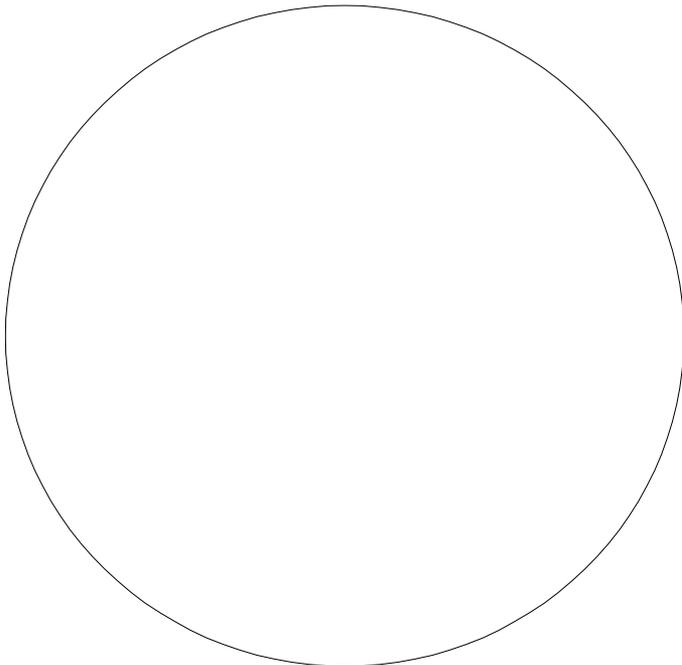
2026 호텔·카지노·식음료 챔피언십

참가자:

## FREE POUR LATTE



## DESIGN LATTE





2026 호텔·카지노·식음료 챔피언십

참가자: 호저니

## FREE POUR LATTE



## DESIGN LATTE



[예시 파일] 위 이미지와 동일하게 이미지 삽입 후 제출