



2020 코리아 라떼아트 챔피언십 공식 규정 및 규칙

WCE 의 2020 년 WLAC 대회 의 규정 을 준수 하여
선수 와 심사 위원 의 편의 를 위해 번역 된 규정 집 입니다.
KCC 대회 는 WCE 규정 을 준수 및 적용 합니다.

번역 일자: 2020 년 1 월 5 일

SCA 한국 챕터 대회 위원회

2020 World Latte Art Championship Rules and Regulations

2020 월드 라떼아트 챔피언십 규칙 및 규정

1.	CONDITIONS OF PARTICIPATION 참가 조건	7
1.1	Organization 조직	7
1.2	Rights 권리	7
1.3	Conditions of Participation 참가 조건	7
1.3.1	National Qualifications 내셔널 자격	7
1.3.2	National Champions and Substitutions 국가대표선수 및 대체 선수	7
1.3.3	Age Requirement 연령 제한	8
1.3.4	Nationality 국적	8
1.3.5	Multiple Passports 복수 여권	8
1.3.6	Expenses 경비	8
1.4	Conflicts of Interest 이해관계 상충	8
1.4.1	Judging 심사	8
1.4.2	Calibration Baristas 칼리브레이션 바리스타	9
1.4.3	Other Conflicts of Interest 기타 이해관계 상충	9
1.5	Enforcement of Rules and Regulations 규칙 및 규정의 집행	9
1.6	Application 접수 신청	9
1.6.1	Competitor Registration Form 선수 등록 양식	9
1.6.2	Late National Championship Registration 신청 마감 기한	10
1.6.3	Competitor Questions 선수 질의	10
1.6.4	Terms and Conditions 계약 조건	10
2.	THE COMPETITION 대회	11
2.1	Summary 요약	11
2.2	National Competitions 내셔널 대회	12
2.3	Preliminary Round 예선전	12
2.3.1	Art Bar 아트바	12
2.3.2	Stage Performance 무대 공간	13
2.4	Semi-Final Round 준결승전	14

2.5	Final Round 결승전	15
2.6	Use of Provided Milk 제공된 우유의 사용	16
2.7	Beverage Definitions 음료의 정의	16
2.7.1	Preliminary Round 예선전	16
2.7.2	Semi-Final Round 준결승전	18
2.7.3	Final Round 결승전	19
3.	COMPETITION PROCEDURE 대회 절차	20
3.1	Competition Stage Area 대회 무대 공간	20
3.2	Art Bar 아트바	21
4.	MACHINERY, ACCESSORIES, AND RAW MATERIALS 머신, 기구류 및 원재료	21
4.1	Espresso Machine 에스프레소 머신	21
4.1.1	Disqualification 실격 사항	21
4.2	Grinder 그라인더	21
4.3	Milk 우유	21
4.4	Coffee 커피	22
4.5	Additional Equipment 추가 장비	22
4.6	Provided Equipment and Supplies 제공된 장비 및 소모품	22
4.7	Recommended Equipment and Supplies 권장 장비 및 소모품	22
5.	COMPETITOR INSTRUCTIONS PRIOR TO PREPARATION TIME 준비시간 전 참가 선수 지시사항	23
5.1	Competitor Orientation Meeting 선수 오리엔테이션 미팅	23
5.2	Preparation/Practice Room 준비/연습실	23
5.2.1	Practice Time 연습 시간	23
5.3	Competition Music 대회 음악	24
5.4	Be on Time 정시 도착	24
5.5	Station Setup 스테이션 준비	24
5.6	Supporters/Assistants Not Allowed on Stage 서포터즈 및 보조자 무대 입장 불가	24
6.	PREPARATION TIME 준비 시간	24
6.1	Begin Preparation Time 준비 시간 시작	24

6.2	Judges' Presentation Table 심사위원의 프레젠테이션 테이블	25
6.3	Practice Shots 연습 샷.....	25
6.4	Pre-Heated Cups 예열된 잔.....	25
6.5	End of Preparation Time 준비 시간 종료	25
7.	COMPETITION TIME 시연 시간	25
7.1	Introduction by the Master of Ceremonies 행사 진행자의 소개.....	25
7.1.1	Interpreter 통역사.....	25
7.2	Begin Competition Time 시연 시간 시작	25
7.3	Serve Required Beverages 필수 음료 제공	26
7.4	Runners Clear the Served Drinks 러너들의 제공된 음료 정리하기.....	26
7.5	Station Perimeters 시연 무대 주변	26
7.6	End Competition Time 시연 시간 종료	26
7.7	Communication After the Competition Time 시연 후 대화.....	26
7.8	Overtime Penalties 시간 초과 벌점	27
7.9	Coaching 코칭	27
8.	TECHNICAL ISSUES 기술적 문제	27
8.1	Obstructions 방해 요소.....	28
8.2	Forgotten Accessories 잊어버린 액세서리	28
9.	CLEAN-UP TIME 정리 시간.....	28
10.	POST-COMPETITION 시연 후.....	29
10.1	Scorekeeping 점수 기록	29
10.1.1	WLAC Official Scorekeeping WLAC 공식 점수 기록.....	29
10.1.2	Competitors' Total Score 선수들의 총점	29
10.1.3	Tie Scores 동점	29
10.2	De-Briefing 디브리핑	29
11.	JUDGING CRITERIA 심사 기준	29
11.1	Competition Area 시연 공간	29
11.2	Beverage Presentation 음료 프레젠테이션	29
11.3	Technical Skills 기술적 요소.....	29

11.4	Performance 시연	30
12.	TECHNICAL EVALUATION PROCEDURE 기술 평가 절차	30
12.1	Evaluation Scale 평가 범위	30
12.1.1	Yes/No Scores 예/아니오 점수	30
12.1.2	Numeric Scores 수치화된 점수	30
12.1.3	Technical Skills – Espresso 기술 숙련도 – 에스프레소	30
12.1.4	Preliminary Round 예선전	31
12.1.5	Semi-Final Round 준결승전	31
12.1.6	Final Round 결승전	31
12.1.7	Flushes the Group Head 그룹헤드 물 흘리기	31
12.1.8	Dry/Clean Filter Basket before Dosing 도징 전 필터 바스켓 건조/청결	32
12.1.9	Acceptable Spill/Waste when Dosing/Grinding 도징/그라인딩 시 커피의 흘림/낭비	32
12.1.10	Consistent Dosing/Tamping 일관된 도징과 탬핑	32
12.1.11	Cleans Portafilters (Before Inserting) (장착 전) 포터필터 청결	32
12.1.12	Insert and Immediate Brew 장착과 즉각적인 추출	32
12.1.13	Extraction Time 추출 시간	32
12.2	Technical Skills - Milk Frothing 기술 숙련도 - 우유 거품내기	33
12.2.1	Preliminary Round 예선전	33
12.2.2	Semi-Final Round 준결승전	33
12.2.3	Final Round 결승전	33
12.2.4	Empty/Clean Pitcher at Start 시작 시 깨끗하고 비워진 피쳐	33
12.2.5	Purges Steam Wand before Steaming 스티밍 작업 전 스팀 분출	33
12.2.6	Cleans the Steam Wand after Steaming 스티밍 작업 후 스팀완드 청결	33
12.2.7	Purges the Steam Wand after Steaming 스티밍 작업 후 스팀 분출	34
12.2.8	Clean Pitcher/Acceptable Milk Waste at End 피쳐의 청결/허용 가능한 우유 낭비	34
12.3	Technical Skills - Hygiene 기술 숙련도 – 위생	34
12.4	Performance 시연	34
12.4.1	Workspace Organised and Clean at Start and End 시작/종료 시 작업 공간 관리와 청결성	34
12.4.2	Overall Impression 전체적인 인상	35
12.5	Total Scores for Each Round 각 라운드별 총점	36

12.5.1	Preliminary 예선전	36
12.5.2	Semi-Final 준결승전	36
12.5.3	Final 결승전	36
13.	VISUAL EVALUATION PROCEDURE 시각 평가 절차	37
13.1	Preliminary Round - Art Bar 예선전 – 아트바	37
13.2	Preliminary Round, Semi-Final Round, and Final Round - Stage Performance 예선전, 준결승전, 결승전 - 무대 시연	37
13.2.1	Two Identical Patterns Matching the Presented Picture 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일성	37
13.2.2	Visual Foam Quality 거품의 시각적 품질	37
13.2.3	Contrast between Ingredients 재료들간의 선명한 대조	37
13.2.4	Harmony, Size, and Position of Pattern 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치	38
13.2.5	Successfully Achieved Level of Difficulty 난이도의 완성도	38
13.2.6	Overall Appealing Impression 전체적인 호감도	38
13.2.7	Professional Performance 시연의 전문성	38
14.	APPEALS AT THE WORLD LATTE ART CHAMPIONSHIP 월드 라떼아트 챔피언십 항소	39
14.1	Judge Related Issues 심사위원 관련 이슈	39
14.2	Competitor Related Issues 선수 관련 문제	40
14.3	Appeal 항소	40
14.4	Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee 대회 전략 위원회의 항소 검토	41
15.	APPEALS AT A COMPETITION BODY EVENT 컴페티션 바디 이벤트 항소	41

1. Conditions of Participation 참가 조건

1.1 Organization 조직

월드 라떼아트 챔피언십(WLAC)은 월드커피이벤트 (WCE)의 프로그램이다.

1.2 Rights 권리

본 공식 규정 및 대회 형식을 포함하여 월드 라떼아트 챔피언십과 관련된 모든 지적 재산권은 월드 커피 이벤트(World Coffee Events, LTD.)의 자산이다. 월드 커피 이벤트의 명시적 허가 없이 본 문서의 어떠한 부분도 사용하거나 복제 할 수 없다.

1.3 Conditions of Participation 참가 조건

1.3.1 National Qualifications 내셔널 자격

월드 라떼아트 챔피언십(WLAC)은 WCE(월드 커피 이벤트 WCE)의 승인을 받은 대회 이벤트에서 자격을 갖춘 내셔널 챔피언이 참가할 수 있는 대회이다. 승인된 모든 이벤트는 WCE 에 의해 라이선스가 부여된 컴페티션 바디(한국의 컴페티션 바디는 SCA 한국 챕터)에 의해 개최된다. 매해 대회마다 각 WCE 인증을 받은 컴페티션 바디에서 1 명의 선수가 참가할 수 있다. (WCE 공인 컴페티션 바디가 되기 위한 방법은 다음 링크에서 관련 기준 및 약관 참조:

worldcoffeeeevents.org/competition-bodies)

1.3.2 National Champions and Substitutions 국가대표선수 및 대체 선수

- 내셔널 챔피언은 해당 국가의 컴페티션 바디가 개최하는 챔피언십에서 우승한 선수로 정의된다. 이 선수는 그 해의 월드 챔피언십에 참가할 수 있는 권리를 얻으며, 월드 대회에 참가할 수 없는 경우(WCE 웹사이트의 DC 정책 참조, 적합한 사유가 있어야 함) 그 다음 해로 연기하여 참가할 수 있다.
- 만약 내셔널 챔피언 후보 연기(Deferred Candidacy) 등록이 승인을 얻게 될 경우, 내셔널 챔피언으로서의 타이틀은 유지되며 다음 년도의 월드 대회에 참가할 수 있다. 내셔널 챔피언이 후보 연기를 하면, 승인된 컴페티션 바디는 결승전 결과 2 위 선수부터 시작하여 대체 선수를 내림차순으로 지정할 수 있다. 이 경우, 월드 챔피언십에 참가하는 선수는 내셔널 선수(National Competitor)라는 타이틀을 받게 된다. 내셔널 선수는 후보 연기 권한을 받을 수 없으며, 내셔널 챔피언 타이틀을 부여 받지 않는다. 그러나 모든 내셔널 선수는 월드 커피 챔피언십에 참여해 자신의 커피 공동체(communitiy)를 대표할 자격을 갖게 될 것이다.
- 만일 내셔널 챔피언이 후보 연기 승인을 얻지 못하고 월드 챔피언십에 참가하지 않기로 결정할 경우, 내셔널 챔피언 타이틀은 다음 순위의 선수에게 주어진다.

- 어떠한 사유로든 월드 챔피언십에 참가하지 않는 모든 내셔널 챔피언들은 반드시 info@worldcoffeeeevents.org 를 통해 WCE 에 스스로 알려야 할 책임이 있다. 대체 선수(컴페티션 바디 대표 선수)는 info@worldcoffeeeevents.org 를 통해 컴페티션 바디가 직접 요청해야 하며 대회 전에 WCE 매니징 디렉터에게 승인을 받아야 한다.

1.3.3 Age Requirement 연령 제한

월드커피이벤트(WCE)에서 인가한 모든 대회 참여 선수는 참가 당시 18 세 이상이어야 한다.

1.3.4 Nationality 국적

- 선수는 자신이 대표하는 장소에서 유효한 여권을 소지하고 있어야 하며, 24 개월 이상의 거주, 취업 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 하며, 그 중 일부는 내셔널 대회 12 개월 이전의 것임을 입증할 수 있어야 한다.
- 선수는 해당 WCE 대회 연도에 하나의 컴페티션 바디의 대회에만 출전할 수 있다. 대회 연도는 컴페티션 바디가 참가자에게 출전 자격을 부여하는 월드 챔피언십과 관련이 있다. (예를 들어, 선수가 2020 년 월드 대회에 출전 자격을 얻는 컴페티션 바디 이벤트에 참가하는 경우, 2020 년 해당 국가의 대회에만 참여해야 한다.)

1.3.5 Multiple Passports 복수 여권

여러 개의 여권을 소지한 경우, 선수는 하나의 나라를 선택해야 하며 해당 국가에 승인된 내셔널 대회를 통해 참가 자격을 부여 받아야 한다.

1.3.6 Expenses 경비

컴페티션 바디는 WLAC 기간 동안 자국을 대표하여 참가하는 대표 선수의 합리적인 여행 경비와 숙박비를 지불해야 한다. 위에 명시되지 않은 다른 모든 비용은 선수의 책임이다. WCE 는 어떠한 상황에서도 선수 비용에 대해 책임을 지지 않는다. (KLAC 에서 대표 선수에게 지원하는 경비에 대한 자세한 안내사항은 이메일로 문의: sca.kr@sca.coffee)

1.4 Conflicts of Interest 이해관계 상충

1.4.1 Judging 심사

- 선수는 당해 년도 WLAC 대회 시작부터 종료까지 자국을 포함한 어떤 국가에서도 승인된 WLAC 대회(세계, 내셔널, 지역)에서 심사할 수 없다. 심사위원은 당해 년도 WLAC 대회가 종료되기 전에 자국을 포함한 어떠한 국가(세계, 내셔널, 지역)에서 승인된 WLAC 대회(세계, 내셔널, 지역)에 선수로 참여할 수 없다.
- WLAC 심사위원은 해당 대회 연도 중 같은 대회에서 코치를 할 수 없다.

- 선수는 해당 내셔널 대회에서 심사위원들을 선발하거나 추천할 수 없다. 내셔널 대회의 운영에 참여하는 선수는 자신의 참가 영역을 설명하는 내용을 WCE 에 이메일을 통해 알려야 한다. 이러한 내용이 반드시 선수의 참여를 배제하거나 영향을 주는 것은 아니지만, 미리 알리지 않을 경우 불이익을 받을 수 있다.

1.4.2 Calibration Baristas 칼리브레이션 바리스타

- 해당 대회의 심사위원 칼리브레이션 바리스타로 참여하는 선수는 *대회 연도가 완료될 때까지 승인된 이벤트에 선수로 참여할 수 없다. 해당 내용은 월드대회뿐만이 아니라 승인된 내셔널 행사에도 적용된다.
- 바리스타가 해당 연도에 치러지는 내셔널 대회에서 선수로 참여하지 않는 경우, 칼리브레이션 바리스타가 될 수 있다. 또한 승인된 내셔널 대회에서 월드대회 출전 자격을 얻지 못한 경우, 같은 해의 월드 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 참여할 수 있다.
- *대회 연도는 월드 챔피언십에 출전할 자격을 부여하는 컴페티션 바디의 대회와 관련이 있다.

올바른 예: 어떤 선수가 2021 년 월드 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고, 2022 년 월드 챔피언십에 출전할 자격을 얻는 자신의 내셔널 대회에 출전하는 경우

부적절한 예: 어떤 선수가 2021 년 승인된 내셔널 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고 (자신의 국가가 아닌 다른 국가도 포함) 2021 년 월드 챔피언십에서 동일한 대회에 출전하는 경우

1.4.3 Other Conflicts of Interest 기타 이해관계 상충

WCE 는 선수, 심사위원, 운영진이 대회가 개최되기 전 가능한 한 빠른 시기에 잠재적 이해관계 충돌에 대해 알리기를 권장한다.

승인된 이벤트에 앞서 잠재적 이해관계를 알리지 않을 경우, WCE 는 행사에서 실격 또는 박탈 및 결과에 대한 승인을 취소할 수 있는 자격이 있다. 이해 상충이나 상기 정책의 명확화에 대한 질문은 info@worldcoffeeeevents.or 문의할 수 있다. (KCTC 의 경우 다음 이메일로 이해관계 알림 및 문의: sca.kr@sca.coffee)

1.5 Enforcement of Rules and Regulations 규칙 및 규정의 집행

WCE 는 대회에서 본 문서의 규칙과 규정을 채택한다. 특정 시행 또는 결과를 지정하는 경우를 제외하고는 선수가 이러한 규칙 및 규정 중 하나 이상을 위반하는 경우 자동으로 대회에서 실격 될 수 있다. 심사위원 또는 대회 운영진이 규칙 중 하나 이상을 위반하는 경우 선수는 "월드 라떼아트 챔피언십 향소" 또는 "컴페티션 바디 이벤트 향소" 섹션에서 설명된 절차에 따라 향소를 제출할 수 있다.

1.6 Application 접수 신청

1.6.1 Competitor Registration Form 선수 등록 양식

참가 선수는 WLAC 대회 6 주 전에 온라인 worldlatteart.org 로 WLAC Competitor Registration Form (선수 등록 양식)을 작성하여야 한다. 이 양식에는 유효한 여권 또는 기타 승인된 자격 증명의 스캔 사본을 업로드 할 수 있는 공간이 있다(섹션 1.3.4 “국적”에 설명). 승인된 내셔널 챔피언은 관련 서류를 등록한 후 약 2 주 안에 이메일로 접수 승인을 받는다. (2020 KLAC 접수는 별도 공지 참조 홈페이지 korea.sca.coffee)

1.6.2 Late National Championship Registration 신청 마감 기한

WLAC 이벤트 전 6 주 이내에 개최된 국가의 내셔널 챔피언은 이벤트 후 5 일 이내에 등록자료를 제출해야 한다. 이러한 기준을 충족하지 못할 경우 WLAC 대회 참가에 배제될 수 있다.

1.6.3 Competitor Questions 선수 질의

모든 선수는 최신 WLAC 규정 및 평가표를 읽고 이해할 책임이 있다. 모든 WLAC 문서는 worldlatteart.org 에서 이용할 수 있다. 선수들은 WLAC 참가 전에 질문하기를 권장한다. 대회 규정과 취지에 대해 질문이 있는 경우, WLAC 행사 전에 info@worldcoffeeevents.org 로 연락하여 규칙 및 규정 위원회로부터 답변을 얻는 것은 선수의 책임이다. 또한 참가 선수는 대회가 시작되기 전 진행되는 공식 선수 미팅 자리에서 질문을 할 기회를 가진다. (KLAC 의 규정 및 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 확인 및 문의: 홈페이지 scacoffee.kr, 이메일 sca.kr@sca.coffee)

1.6.4 Terms and Conditions 계약 조건

선수 및 월드 라떼아트 챔피언은 월드 라떼아트 챔피언십(WLAC) 이벤트의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤 모델로서 다음의 조건을 따를 책임이 있다: (KLAC 선수 및 챔피언은 코리아 라떼아트 챔피언십 이벤트의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤 모델로서 다음의 조건을 따를 책임이 있다)

- 마케팅 프로모션을 포함하되 이에 국한되지 않는 비즈니스 목적을 위해 어떤 형태로든 선수의 이름, 이미지 또는 유사한 자료를 무료로 사용할 수 있도록 월드 커피 이벤트(WCE)에 허용한다. (마케팅 프로모션을 포함하되 이에 국한되지 않는 비즈니스 목적을 위해 어떤 형태로든 선수의 이름, 이미지 또는 유사한 자료를 무료로 사용할 수 있도록 SCA 한국 챕터에 허용한다)
- WLAC 웹사이트에 있는 선수 행동 강령 문서를 읽고 준수해야 한다. (KLAC 선수 행동 강령 문서를 읽고 준수해야 한다. 문서 별도 공지)
- WLAC 웹사이트에 있는 챔피언 행동 강령 문서를 읽고 준수해야 한다. (KLAC 챔피언 행동 강령 문서를 읽고 준수해야 한다. 문서 별도 공지)

2. The Competition 대회

2.1 Summary 요약

- 대회는 세 개의 구분된 라운드(예선, 준결승, 결승)로 구성된다.
- 예선 라운드는 2 개의 구성으로 이루어진다. (2020 KLAC 는 예선 라운드 1 개(예선 스테이지 시연)로 구성)
- 아트바 - 심사위원에게 하나의 창작 패턴을 제공하고, 전반적인 매력도와 재료 간의 대비를 바탕으로 평가된다. (2020 KLAC 는 아트바를 진행하지 않음. 단, 2020 KLAC 챔피언은 2020 WLAC 를 위해 아트바를 준비하여야 함)
- 스테이지 시연 - 두 개의 동일한 프리 푸어 라떼(1 세트)와 두 개의 동일한 디자이너 라떼(1 세트)를 심사위원에게 제공한다.
- 참가 선수는 평가표(scoresheet)에 명시된 순서대로 음료를 제공해야 한다.
- 예선전에서는 프리 푸어 라떼 1 세트를 먼저 제공하고 그 다음 디자이너 라떼 1 세트를 제공한다.
- 준결승전에서는 각 두 세트(동일한 패턴의 두잔 x 2 세트=총 4 잔)의 프리 푸어 라떼를 제공하고 1 세트의 프리 푸어 마끼아또를 제공한다.
- 다른 카테고리의 음료를 제공하기 전(예, 2 개의 프리 푸어 라떼)에 해당 카테고리의 음료 제공이 마무리 되어야 한다. 그렇지 않을 경우 실격 처리된다.
- 제공하는 음료에 해당하는 사진이 없는 경우 "두 패턴과 제공된 사진의 동일성" 항목에서 0 점 처리된다.
- 대회 기간 중 WCE 에서 정한 일정에 따라 모든 선수는 아트바에서 디자이너 라떼 한 잔을 제공하여야 한다. (2020 KLAC 는 아트바를 진행하지 않음)
- 예선전이 종료되면 최고 득점을 한 12 명의 선수가 준결승에 진출한다. 준결승전에서 선수는 총 6 잔의 음료를 제공해야 한다. 이는 프리 푸어 라떼 두 세트 (동일한 패턴의 2 잔 x 2 세트=총 4 잔)와 프리 푸어 마끼아또 한 세트(동일한 패턴의 2 잔)로 구성된다. (2020 KLAC 준결승 진출자 인원은 별도 공지)
- 준결승전이 종료되면 최고 득점자 6 명이 결승전 무대로 진출한다. 결선에서 선수는 총 6 잔의 음료를 제공하는데 이는 2 세트(동일한 패턴의 두잔 x 2 세트=총 4 잔)의 동일한 프리 푸어 라떼와 1 세트(동일한 패턴의 두잔)의 동일한 디자이너 패턴으로 구성된다.
- 결선에서 선수는 각기 다른 2 세트의 프리 푸어 라떼를 먼저 제공하고 그 뒤 디자이너 라떼 1 세트를 제공해야 한다. 선수는 "프리푸어"와 "디자이너"를 패턴 이미지에 반드시 표기해야 한다.

2.2 National Competitions 내셔널 대회

- 내셔널 대회를 원활히 개최하기 위해 주최측은 한 라운드만으로 대회를 개최하여 챔피언을 선발할 수 있으며 이는 WLAC 의 예선전 혹은 결승전으로 운영 될 수 있다. (2020 KLAC 운영 라운드 별도 공지, 선수 오리엔테이션 참여 확인)
- 내셔널 대회는 WLAC 와 동일한 잔을 사용하지 않아도 된다. 그러나 잔은 각 음료의 정의에 속하는 부피에 해당해야 하며, WLAC 와 동일한 부피와 모양의 잔으로 진행하여 해당 국가의 내셔널 챔피언이 WLAC 를 잘 준비할 수 있도록 하는 것이 이상적이다. (2020 KLAC 공식 잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee)

2.3 Preliminary Round 예선전

2.3.1 Art Bar 아트바

(2020 KLAC 는 아트바 진행하지 않음. 단, 2020 KLAC 챔피언은 2020 WLAC 를 위해 숙지 및 필수 준비)

- 각 선수는 프리 푸어 기술 및/또는 에칭 또는 이와 유사한 기법을 사용하여 자신의 라떼를 디자인한다. (초콜릿 파우더 등과 같은) 표면 데코레이션을 사용할 수도 있다. 바리스타의 기술(예: 프리 푸어, 에칭, 예술적 감각 등)을 돋보이게 하는 창의성에 높은 점수를 부여한다.
- 표면 데코레이션에 식용 색소를 사용하는 것은 가능하나 오로지 음료의 표면에만 사용할 수 있다. 여기서 중점은 일반 카페에서와 같이 음료를 마실 수 있어야 한다는 것이다. 식용 색소는 한 가지 색으로 제한되며, 디자인을 강조하기 위한 수단이어야 한다. 두 가지 이상의 색소를 사용할 경우 낮은 점수가 부여된다. 음료 전체에 착색제 또는 기타 향료를 사용할 경우 (0)점이 부여된다. 일반적으로 카페에서 사용되는 재료(예, 초콜릿 파우더 또는 마차)는 허용된다. 우유를 붓기 전 초콜릿 파우더로 크레마의 표면을 뿌리는 행위는 초콜릿이 최종 음료의 표면에 많이 잔류한다고 간주할 수 있으므로 허용된다. 그 외 규칙에 언급되지 않은 장식은 금지된다. 참가자는 초콜릿 파우더를 (1)가지 식용 색소와 함께 사용할 수 있다.
- 선수는 예선전 아트바에서 본인이 준비한 잔을 사용할 수 있다. 사용되는 모든 잔은 음료의 서비스 또는 음용을 방해해서는 안 된다. 잔의 외부 장식은 금지된다.
- 최종 음료는 고객에게 제공 가능하여야 한다. 만약 심사위원이 그렇지 않다고 판단할 경우 아트바 부문에서 (0)점 처리된다. 예를 들어, 일반 잔이나 유리잔이 아닌 접시가 이용될 경우, 혹은 음용할 수 없는 장식이 사용된 경우가 이에 해당한다.
- 5 분의 대회시간 동안 바 안은 오직 선수에게만 허용된다. 관객, 포토그래퍼 등은 선수가 시연을 하는 데 방해되지 않도록 일정한 거리를 유지해야 한다.
- 선수는 5 분의 시연 시간을 갖기 전 5 분의 준비 시간을 가진다.

- 선수는 최대 5 분 내 자신의 디자인을 만들고, 포토그래퍼가 촬영할 수 있도록 지정된 장소에 제공해야 한다. 포토그래퍼는 모든 선수의 음료 사진을 표준화된 형식에 맞게 촬영한다.
- 선수는 주어진 5 분 내 원하는 만큼의 음료를 만들 수 있으나 포토그래퍼에게는 단 하나의 음료만 제출할 수 있다. 음료가 신선한 상태로 포토그래퍼에게 제공해야 하는 선수의 책임이다. 선수는 자신의 음료를 지정된 포토 존으로 직접 옮겨야 한다. 선수는 음료를 흘리거나 모양이 흐트러지는 것 등에 대한 책임이 있으며, 잔이나 받침에 흐른 음료를 깨끗한 천이나 냅킨으로 닦을 수 있다.
- 타임키퍼는 참가자에게 남은 시간이 3 분, 1 분, 30 초 일 때 시간을 알려준다. 음료를 포토그래퍼에게 제공하면 시간은 종료된다.
- 제출된 음료의 사진은 최소 4 명으로 구성된 심사위원회에 의해 평가된다: 이는 3 명의 WLAC 인증 심사위원과 1 명의 예술 분야의 전문가(셰프, 예술가, 디자이너 등)로 구성될 수 있다.
- 심사위원들은 음료 사진을 전반적으로 매력적인 인상과 재료 간의 대비를 기반으로 평가한다.
- 선수는 WLAC 에서 제공하는 커피와 우유를 사용하여야 하며, 그렇지 않을 경우 점수가 부여되지 않는다.
- 패턴에 대한 사진이나 그림을 사전에 준비할 필요가 없다.
- WCE 는 바리스타 기술을 홍보하기 위한 수단으로 사진을 사용할 수 있다.
- 선수는 대회에서 제공되는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 어느 정도 세팅이 되어 있으나 바리스타의 필요에 따라 5 분의 준비 시간 동안 조절이 가능하다.

2.3.2 Stage Performance 무대 공간

- 각 선수는 5 분간의 준비시간과 8 분간의 시연시간을 갖는다. 선수는 시연 후 무대 위 개인 장비를 빨리 정리할 것을 요청하나, 청소 시간은 별도로 주어지지 않는다.
- 선수는 대회에서 제공하는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 어느 정도 세팅이 되어 있으나 바리스타의 필요에 따라 5 분의 준비 시간 동안 조절이 가능하다. (2020 KLAC 공식 그라인더 및 머신은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 총 4 잔의 음료를 만들어야 한다: 2 잔의 동일한 프리 푸어 라떼와 2 잔의 동일한 디자인 패턴 라떼(에칭 또는 유사한 기술, 그리고 표면 데코레이션을 포함한다)
- 선수는 각 패턴의 인쇄된 사진을 제공해야 한다. 카테고리 당 한 장의 사진만 제공해야 한다(프리 푸어 라떼, 마끼아또, 디자인 라떼). 사진은 선수가 시도할 패턴을 분명히 알 수

있어야 한다(예술적으로 표현을 한 패턴이나 전자 장비에 담아온 사진은 인정되지 않는다). 적합한 사진을 제출하지 않을 경우 두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일함" 항목에 (0)점이 부여된다.

- 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 음료 카테고리에 대하여 (0)점을 받는다.
- 이 종목에서는 모든 음료에 공식 대회용 라떼 잔을 사용해야 한다. 선수는 개인 잔을 사용할 수 없다. 이를 준수하지 않을 경우 해당 음료의 비주얼 평가표의 모든 항목 점수는 (0)점을 받는다. 공식 잔에 대한 정보는 다음 사이트에서 확인: worldlatteart.org (2020 KLAC 공식잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- "프리 푸어" 라떼에 에칭을 사용할 경우, 비주얼 평가표의 전체 음료 카테고리에서 (0)점이 주어진다.
- 동시에 2 명의 선수가 시연을 할 수 있으므로 선수는 본인의 음약을 가지고 올 수 없으며 심사위원과 관중들에게 구두로 많은 프레젠테이션이 요구되지 않는다. 심사위원에게 음료를 제공할 때의 서비스 기술은 심사에 고려된다.
- 심사위원은 총 4 명으로 2 명의 비주얼 심사위원, 1 명의 테크니컬 심사위원, 그리고 1 명의 헤드 심사위원으로 구성된다.
- 선수는 WLAC 에서 제공한 커피와 우유를 사용해야 한다. 선수는 무대에 미개봉의 신선한 우유를 가지고 가야 한다. 무대 밖에서 우유를 준비하는 것은 허용하지 않는다. 선수는 자신의 준비 시간 동안 미개봉의 신선한 우유를 준비할 수 있다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수가 대회 타이머를 누르거나, 손을 들어 "타임"을 외침으로서 시연 시간이 종료된다.

2.4 Semi-Final Round 준결승전

- 준비 시간은 5 분, 시연 시간은 9 분이 주어진다. 선수는 시연 후 무대 위 개인 장비를 빨리 정리할 것을 요청하나, 청소 시간은 별도로 주어지지 않는다.
- 선수는 무대에 미개봉의 신선한 우유를 가지고 가야 한다. 무대 밖에서 우유를 준비하는 것은 허용하지 않는다. 선수는 자신의 준비 시간에 미개봉의 신선한 우유를 준비할 수 있다.
- 선수는 대회에서 제공되는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 어느 정도 세팅이 되어 있으나 개인이 원하는 분쇄도에 맞게 미세 조정하는 것은 바리스타에게 달려있으며, 5 분의 준비 시간 동안 조절이 가능하다. (2020 KLAC 공식 그라인더 및 머신은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

- 선수는 6 잔의 음료를 만들어야 한다: 이는 동일한 패턴의 프리 푸어 라떼 각기 다른 2 세트(동일한 패턴의 2 잔 x 2 세트)와 동일한 모양의 프리 푸어 마끼아또 1 세트(동일한 패턴의 2 잔)이다. 선수는 본인의 잔을 사용할 수 없다. 이를 준수하지 않을 경우 해당 음료와 관련된 비주얼 평가표에서 (0)점을 받게 된다.
- 선수는 각 패턴별로 인쇄한 사진을 제출해야 한다. 카테고리 당 한 장의 사진만 제공해야 한다(2 잔의 프리 푸어 라떼와 1 잔의 마끼아또). 사진의 품질은 평가하지 않지만 사진에서 의도한 패턴을 분명히 알 수 있어야 한다(예술적으로 표현을 한 패턴이나 전자 장비에 담아온 사진은 인정되지 않는다). 적합한 사진을 제출하지 않을 경우 "두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일함" 항목에 (0)점이 부여된다.
- 각 음료는 제공된 사진을 기반으로 평가된다. 두 음료는 제공된 사진과 동일해야 하며, 각 음료가 제공된 사진과 얼마나 일치하는지에 따라 평가된다.
- "프리 푸어" 라떼에 에칭을 사용할 경우, 비주얼 평가표의 모든 음료 카테고리에서 (0)점이 주어진다.
- 동시에 2 명의 선수가 시연을 할 수 있으므로 선수는 본인의 음약을 가지고 올 수 없으며 심사위원과 관중들에게 구두로 많은 프레젠테이션이 요구되지 않는다. 심사위원에게 음료를 제공할 때의 서비스 기술은 심사에 고려된다.
- 심사위원은 총 4 명으로 2 명의 비주얼 심사위원, 1 명의 테크니컬 심사위원, 그리고 1 명의 헤드 심사위원으로 구성된다.

2.5 Final Round 결승전

- 준비 시간은 5 분, 시연 시간은 10 분이 주어진다. 선수는 시연 후 무대 위 개인 장비를 빨리 정리할 것을 요청하나, 청소 시간은 별도로 주어지지 않는다.
- 선수는 WLAC 에서 제공한 커피와 우유를 사용해야 한다. 선수는 무대에 미개봉의 신선한 우유를 가지고 가야 한다. 무대 밖에서 우유를 준비하는 것은 허용하지 않는다. 선수는 자신의 준비 시간에 미개봉의 신선한 우유를 준비할 수 있다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 대회에서 제공되는 그라인더와 머신을 사용하여야 한다. 본인의 그라인더와 머신을 사용할 수 없다. 그라인더는 어느 정도 세팅이 되어 있으나 개인이 원하는 분쇄도에 맞게 미세 조정하는 것은 바리스타에게 달려있으며, 5 분의 준비 시간 동안 조절이 가능하다. (2020 KLAC 공식 그라인더 및 머신은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 6 잔의 음료를 만들어야 한다: 동일한 모양의 프리 푸어 라떼 각 2 세트와 동일한 모양의 디자인 패턴 라떼 1 세트이다(디자인 라떼는 에칭, 혹은 그와 유사한 기술, 표면 데코레이션을 포함할 수 있음). 선수는 본인의 잔을 사용할 수 없다. 이를 준수하지 않을

경우 해당 음료와 관련된 비주얼 평가표에서 (0)점을 받게 된다. (2020 KLAC 공식잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

- 선수는 각 패턴별 인쇄 사진을 제출해야 한다. 카테고리 당 한 장의 사진만 제공해야 한다(프리 푸어 라떼 패턴 2 장, 디자인 라떼 패턴 1 장). 사진의 품질은 평가하지 않지만 사진에서 의도한 패턴을 분명히 알 수 있어야 한다(예술적으로 표현을 한 패턴이나 전자 장비에 담아온 사진은 인정되지 않는다). 적합한 사진을 제출하지 않을 경우 "두 개의 패턴과 제공된 사진의 동일함" 항목에 (0)점이 부여된다.
- 각 음료는 제공된 사진을 기반으로 평가된다. 두 음료는 제공된 사진과 동일해야 하며, 각 음료가 제공된 사진과 얼마나 일치하는지에 기반하여 평가된다.
- "프리 푸어" 라떼에 에칭을 사용할 경우 비주얼 점수표의 모든 음료 카테고리에서 (0)점이 주어진다.
- 심사위원은 총 4 명으로 2 명의 비주얼 심사위원, 1 명의 테크니컬 심사위원, 그리고 1 명의 헤드 심사위원으로 구성된다.

2.6 Use of Provided Milk 제공된 우유의 사용

선수는 WLAC 에서 제공하는 커피와 우유를 사용해야 한다. 선수는 미개봉의 신선한 우유를 무대에 가지고 가야 한다. 무대 밖에서의 우유 준비는 허용하지 않는다. 선수는 본인의 준비 시간에 미개봉의 신선한 우유를 준비할 수 있다. (2020 KLAC 공식 커피와 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

2.7 Beverage Definitions 음료의 정의

2.7.1 Preliminary Round 예선전

Art Bar - Latte 아트바 – 라떼

(2020 KLAC 는 아트바 진행하지 않음. 단, 2020 KLAC 챔피언은 2020 WLAC 를 위해 숙지 및 준비)

- 이 종목에서 선수는 본인의 잔을 사용할 수 있다. 잔은 일반 카페와 같은 환경에서 고객에게 제공할 수 있는 것이어야 한다. 사용하는 모든 잔은 음료의 서비스 또는 음용에 방해가 되어서는 안 된다. 잔의 외부 장식은 금지된다. 헤드 심사위원이 잔이 부적절하다고 판단할 경우 (0)점이 주어진다.
- 음료는 커피와 우유만으로 만든다. 이 재료는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인이 준비한 재료를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수에 (0)점이 주어진다.

- 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 표면 데코레이션에 식용 색소를 사용하는 것은 가능하나 오로지 음료의 표면에만 사용할 수 있다. 여기서 중점은 일반 카페에서와 같이 음료를 마실 수 있어야 한다는 것이다. 식용 색소는 한 가지 색으로 제한되며, 디자인을 강조하기 위한 수단이어야 한다. 두 가지 이상의 색소를 사용할 경우 낮은 점수가 부여된다. 음료 전체에 착색제 또는 기타 향료를 사용할 경우 (0)점이 부여된다. 일반적으로 카페에서 사용되는 재료(예, 초콜릿 파우더 또는 마차)는 허용된다. 우유를 붓기 전 초콜릿 파우더로 크레마의 표면을 뿌리는 행위는 초콜릿이 최종 음료의 표면에 많이 잔류한다고 간주할 수 있으므로 허용된다. 그 외 규칙에 언급되지 않은 장식은 금지된다. 참가자는 초콜릿 파우더를 (1)가지 식용 색소와 함께 사용할 수 있다.
- 에칭 사용이 가능하다.

Stage Performance - Free-Pour Latte 무대 시연 - 프리 푸어 라떼

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml - 300ml 이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 대한 비주얼 점수 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다. 커피와 우유는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인의 커피나 우유를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수와 테크니컬 점수에 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 에칭이나 표면 장식은 허용되지 않으며, 사용 시 해당 음료의 비주얼 점수에서 (0)점이 주어진다.

Stage Performance - Designer Pattern Latte 무대 시연 - 디자인 패턴 라떼

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml - 300ml 이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 대한 비주얼 점수 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다. 커피와 우유는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인의 커피나 우유를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수와 테크니컬 점수에 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 표면 데코레이션에 식용 색소를 사용하는 것은 가능하나 오로지 음료의 표면에만 사용할 수 있다. 여기서 중점은 일반 카페에서와 같이 음료를 마실 수 있어야 한다는 것이다. 식용 색소는 한 가지 색으로 제한되며, 디자인을 강조하기 위한 수단이어야 한다. 두 가지 이상의 색소를 사용할 경우 낮은 점수가 부여된다. 음료 전체에 착색제 또는 기타 향료를 사용할 경우 (0)점이 부여된다. 일반적으로 카페에서 사용되는 재료(예, 초콜릿 파우더 또는 마차)는 허용된다. 우유를 붓기 전 초콜릿 파우더로 크레마의 표면을 뿌리는 행위는 초콜릿이 최종 음료의 표면에 많이 잔류한다고 간주할 수 있으므로 허용된다. 그 외 규칙에 언급되지 않은 장식은 금지된다. 참가자는 초콜릿 파우더를 (1)가지 식용 색소와 함께 사용할 수 있다.

2.7.2 Semi-Final Round 준결승전

Stage Performance - Free-Pour Latte 무대 시연 - 프리 푸어 라떼

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml - 300ml 이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 대한 비주얼 점수 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다. 커피와 우유는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인의 커피나 우유를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수와 테크니컬 점수에 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 에칭이나 표면 장식은 허용하지 않으며, 사용시 해당 음료의 비주얼 점수에서 (0)점이 주어진다.

Stage Performance - Free-Pour Espresso Macchiato 무대 시연 - 프리 푸어 에스프레소 마끼아또

- 대회 공식 에스프레소 마끼아또 잔의 부피는 74ml 에서 120ml 사이이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 대한 비주얼 점수 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다. 커피와 우유는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인의 커피나 우유를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수와 테크니컬 점수에 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 각 마끼아또에 싱글 또는 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다. 마끼아또는 "제공된 음료 추출 시간 3 초 내외 " 부분의 채점에 속하지 않으며 단지 최소 추출 시간 15 초 기준으로 Yes/No 만 평가한다.
- 에칭이나 표면 장식은 허용하지 않으며, 사용시 해당 음료의 비주얼 점수에서 (0)점이 주어진다.

2.7.3 Final Round 결승전

Stage Performance - Free-Pour Latte 무대 시연 - 프리 푸어 라떼

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml - 300ml 이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 대한 비주얼 점수 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다. 커피와 우유는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인의 커피나 우유를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수와 테크니컬 점수에 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 에칭이나 표면 장식은 허용하지 않으며, 사용시 해당 음료의 비주얼 점수에서 (0)점이 주어진다.

Stage Performance - Designer Pattern Latte 무대 시연 - 디자인 패턴 라떼

- 대회 공식 라떼 잔의 부피는 190ml - 300ml 이다. 공식 잔에 대한 상세 안내는 worldlatteart.org 를 참고할 수 있다. 공식 잔을 사용하지 않을 경우 해당 음료에 대한

비주얼 점수 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 잔은 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

- 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 한다. 커피와 우유는 WLAC 에서 제공되며 선수는 본인의 커피나 우유를 사용할 수 없다. 선수 개인의 커피나 우유를 사용할 경우 문제가 되는 음료에 대해 해당 비주얼 점수와 테크니컬 점수에 (0)점이 주어진다. (2020 KLAC 공식 커피 및 우유는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)
- 선수는 각 라떼에 싱글 또는 더블 에스프레소나 리스트레또 중 어떤 것을 사용할지 선택할 수 있다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 표면 데코레이션에 식용 색소를 사용하는 것은 가능하나 오로지 음료의 표면에만 사용할 수 있다. 여기서 중점은 일반 카페에서와 같이 음료를 마실 수 있어야 한다는 것이다. 식용 색소는 한 가지 색으로 제한되며, 디자인을 강조하기 위한 수단이어야 한다. 두 가지 이상의 색소를 사용할 경우 낮은 점수가 부여된다. 음료 전체에 착색제 또는 기타 향료를 사용할 경우 (0)점이 부여된다. 일반적으로 카페에서 사용되는 재료(예, 초콜릿 파우더 또는 마차)는 허용된다. 우유를 붓기 전 초콜릿 파우더로 크레마의 표면을 뿌리는 행위는 초콜릿이 최종 음료의 표면에 많이 잔류한다고 간주할 수 있으므로 허용된다. 그 외 규칙에 언급되지 않은 장식은 금지된다. 참가자는 초콜릿 파우더를 (1)가지 식용 색소와 함께 사용할 수 있다.

3. Competition Procedure 대회 절차

3.1 Competition Stage Area 대회 무대 공간

- 각 선수는 시작 시간과 스테이션 번호를 배정 받는다.
- 각 선수는 본인에게 배정된 스테이션에서 아래와 같이 시간을 배정받는다:
- 준비 시간 5 분
- 예선 라운드에서 시연 시간 8 분, 준결승전에서 시연 시간 9 분, 결승전에서 시연 시간 10 분
- 청소 시간은 배정되지 않는다.
- 두 명의 선수가 동시에 두 개 조의 심사위원단에 의해 평가되며 대회를 할 수 있다. 첫 두 선수의 시연이 종료되면 다음 두 선수는 또 다른 두 개 조의 심사위원단에 의해 평가된다. 최종 점수는 대회가 끝나고 발표된다.
- 각 라운드의 점수는 다음 라운드로 이어지지 않는다.
- 준결승전 종료 후 결승전에 진출하게 될 6 명의 선수를 발표하는 세레모니가 진행된다.

3.2 Art Bar 아트바

(2020 KLAC 는 아트바 진행하지 않음. 단, 2020 KLAC 챔피언은 2020 WLAC 를 위해 숙지 및 준비)

- 대회 공간은 관중들이 볼 수 있는 바 공간으로 구성된다. 관중들과 포토그래퍼 등에 의해 선수가 방해 받지 않도록 구조물이 설치되나 관중들과 포토그래퍼의 시야는 확보된다.
- 각 선수는 시작 시간과 스테이션 번호를 배정 받는다.
- 각 선수는 본인에게 배정된 스테이션에 아래와 같이 시간을 배정받는다:
- 본인의 장비를 무대 공간으로 가져오고 그라인더 준비하는데 5 분
- 심사위원/포토그래퍼에게 최종 패턴을 만들고 제출하는데 최대 5 분
- 청소 시간은 배정되지 않는다.

4. Machinery, Accessories, and Raw Materials 머신, 기구류 및 원재료

4.1 Espresso Machine 에스프레소 머신

선수들은 공식 WLAC 스폰서 에스프레소 머신을 사용해야 한다. WLAC 로부터 제공하는 머신은 고정된 기술 구성값을 가지고 있으며 선수가 임의로 변경할 수 없다. 에스프레소 머신은 다음의 사양으로 조정된다: 온도 섭씨 90.5-96 도 (화씨 195-205 도), 펌프 압력 8.5 - 9.5 기압 (대기압) 사이 (2020 KLAC 공식 스폰서 머신은 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

4.1.1 Disqualification 실격 사항

선수는 에스프레소 머신의 요소, 설정 또는 구성을 변경, 조절, 또는 교체할 수 없다. 어떠한 변경이나 조절은 실격 사유가 될 수 있다(예: 포터필터, 필터 바스켓, 온도, 압력, 스팀완드 팁 등). 대회 장비를 오용 또는 남용하여 손상을 입힌 경우 헤드 심사위원의 재량에 따라 실격사유가 된다.

4.2 Grinder 그라인더

선수는 본인의 시연 동안 제공 받은 공식 WLAC 그라인더를 사용해야 한다. (2020 KLAC 공식 그라인더는 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

4.3 Milk 우유

선수는 본인의 시연 동안 WLAC 에서 제공한 우유를 사용해야 한다. 제공된 우유는 전유(whole milk)이다. WLAC 는 신선한 우유를 제공하고, 우유 협찬사에 정보 sms.worldlatteart.org 에 업데이트될 것이다. 선수는 무대에 미개봉의 신선한 우유를 가지고 입장해야 한다. 무대 밖에서는 우유를 준비할 수 없다. 선수는 준비 시간에 미개봉된 신선한 우유를 준비할 수 있다. (2020 KLAC 공식 우유 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

4.4 Coffee 커피

선수는 본인의 시연 동안 WLAC 에서 제공한 커피를 사용해야 한다. WCE 는 협찬 받은 커피가 라떼 아트에 적합한 커피인지 확인하는 단계를 거친다. 여기에는 로스팅 14 일에서 20 일 이내 그리고 미디움에서 미디움-다크 로스팅 (분쇄 기준 아그트론 'Gourmet' 40 - 60) 기준이 적용(그러나 제한은 없다)된다. 공식 커피에 대한 정보는 worldlatteart.org 확인할 수 있다. (2020 KLAC 공식 커피 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

4.5 Additional Equipment 추가 장비

선수는 본인의 시연 동안 사용하는 장비를 최소화하는 것을 권장한다. 심사위원 테이블의 테이블보, 냅킨 혹은 장식은 불필요하다. 음료를 운반할 트레이(쟁반)나 메뉴 카드는 허용된다.

불필요한 장식은 헤드 심사위원의 재량에 따라 비주얼 점수 항목 중 "시연 전문성"에서 감점될 수 있다.

4.6 Provided Equipment and Supplies 제공된 장비 및 소모품

각 선수의 스테이션은 다음과 같이 구성된다: (2020 KLAC 스테이션 구성은 별도 공지, 선수 오리엔테이션 미팅에서 확인 또는 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

- 머신 테이블 (에스프레소 머신, 그라인더, 블렌더용) L: 1,80m W: 0,90m H: 0,90m
- 작업대("L"자 모양으로 스테이션 테이블의 왼쪽으로부터 연장된 상태) 1,10m-1,30m W: 0,60m-0,80m H: 0,90 m
- 프레젠테이션 테이블 (심사위원 테이블) L: 1,80m W: 0,60m H: 1,00m
- 에스프레소 머신
- 그라인더
- 너박스
- 우유
- 커피
- 쓰레기통

4.7 Recommended Equipment and Supplies 권장 장비 및 소모품

선수는 프레젠테이션에 필요한 모든 추가 비품을 지참해야 한다. 선수는 대회 또는 이동 시의 기물 파손이 있을 수 있음을 감안해야 한다. 선수는 대회 동안 본인의 장비와 악세서리를 관리할 책임이 있다. WLAC 와 자원봉사자, 이벤트 운영자는 선수의 대기실 또는 시연 장소에 남겨진 물건의 안전에 대한 책임을 지지 않는다.

다음은 선수가 지참할 수 있는 물품 목록이다:

- Tamp
- Shot glass
- Steam pitcher
- 잔 (준결승전 아트바 라떼용)
- 잔받침 (필수 아님)
- 스푼 (필수 아님)
- 기타 필요한 기구
- 바 타올/ 청소용 천 (연습 및 시연용)
- 청소 용품 (테이블 브러시, 그라인더 브러시 등)
- 트레이 (심사위원 서빙용)
- 웨이터 카트

5. Competitor Instructions Prior to Preparation Time 준비시간 전 참가 선수 지시사항

5.1 Competitor Orientation Meeting 선수 오리엔테이션 미팅

WLAC 시작 전 참가 선수의 오리엔테이션 미팅이 열린다. 모든 참가 선수는 의무적으로 미팅(오리엔테이션)에 참석해야 한다. 미팅 동안 WLAC 이벤트 매니저와 헤드 심사위원은 대회 흐름, 대회 일정, 스테이지 및 백스테이지 안내를 한다. 참가 선수는 WLAC 이벤트 매니저와 헤드 심사위원에게 질문을 할 수 있는 기회를 가진다. (2020 KLAC 선수 오리엔테이션 미팅 별도 공지, 홈페이지 korea.sca.coffee 참조)

5.2 Preparation/Practice Room 준비/연습실

참가 선수가 준비/연습을 할 수 있는 지정 장소가 있다. 해당 장소는 선수와 자원봉사자 그리고 WLAC 관계자들만 입장이 허용된다. WLAC 의 심사위원, 언론, 선수 가족과 서포터즈는 WLAC 이벤트 매니저의 허락 없이 해당 장소에 출입할 수 없다. 선수는 본인의 장비와 악세서리, 재료 등을 본 장소에 보관할 수 있다. 냉장이 필요한 재료를 위해 냉장고가 제공된다. 본 장소에는 선수들이 잔과 바 용품을 세척할 수 있도록 세척 공간도 구성될 것이다. 참가 선수는 본인의 잔과 용기를 세척하고 물품을 관리할 책임이 있다. 러너 및 이벤트 스텝은 선수의 기물 또는 용기의 분실 또는 파손에 책임을 지지 않는다.

5.2.1 Practice Time 연습 시간

준비/연습실에는 무대에서 사용되는 것과 동일한 에스프레소 머신과 그라인더가 배치된다. 각 선수는 30 분의 연습 시간을 배정받는다. 연습 시간은 시연 시간에 따라 정해진다(즉, 첫 번째 시연 선수는 가장 빠른 시간에 연습 시간이 배정된다). 선수는 WLAC 도착 전 연습 스케줄을 이메일로 받는다. 선수가 지정된 연습 시간에 참석할 수 없는 경우 직접 다른 선수와 시간대를 교환하거나 대체 시간을 찾아야 할 책임이 있다. WLAC 는 배정된 시간 외 연습 공간의 사용에 대해 보장을 하지 않는다.

5.3 Competition Music 대회 음악

WLAC 는 참가 선수의 시연 동안 음악을 틀어 제공할 권리가 있다. 선수는 본인의 음악을 선택하거나 제공할 수 없다.

5.4 Be on Time 정시 도착

참가 선수는 배정된 5 분 준비 시간이 되기 최소 45 분 전에 준비/연습실에서 대기해야 한다. 5 분 준비 시간이 시작되는 시점에 현장에 출석하지 않을 시 실격된다.

5.5 Station Setup 스테이션 준비

헤드 러너는 선수의 준비 시간 전에 선수가 요청한 대로 각 스테이션을 준비해야 할 책임이 있다(예: 헤드 러너는 각 선수의 그라인더를 그들의 요구에 맞게 에스프레소 기계의 오른쪽 또는 왼쪽에 위치시켜야 한다). 준비 시간 전에 이와 같은 설정이 되어 있고 깨끗한지 확인하는 것은 선수의 책임이다. 만일 청소가 필요하다고 여길 경우, 선수는 특정 부분의 재 청소를 요청할 수 있다.

5.6 Supporters/Assistants Not Allowed on Stage 서포터즈 및 보조자 무대 입장 불가

선수의 준비, 시연, 청소시간에는 선수, 선수의 통역사와 WLAC 자원봉사자, 관계자 외에 어느 누구도 무대에 입장할 수 없다.

6. Preparation Time 준비 시간

6.1 Begin Preparation Time 준비 시간 시작

각 선수는 5 분의 준비 시간을 가진다. 앞 참가 선수의 시연이 시작되면 다음 선수는 WLAC 이벤트 매니저 또는 준비 시간 타임키퍼의 지시에 따라 5 분의 준비 시간을 시작한다. 준비 시간의 목적은 대회 시연을 위해 바와 스테이션을 준비하는 것이다.

선수가 배정된 스테이션에 도착하여 사전에 요청한 대로 준비된 것을 확인하면, 공식 준비 시간 타임키퍼는 선수에게 시작할 준비가 되었는지를 묻는다. 선수는 시계와 연결된 리모컨의 버튼을 눌러 5 분의 준비 시간을 시작한다. 시작 전에는 스테이션에서 어떤 물건에도 손을 대서는 안 된다. 사전에 지정된 공식 준비 시간 타임 키퍼는 선수가 리모컨의 시작 버튼을 누르는 순간 스톱워치를 시작한다.

선수는 미개봉의 신선한 우유를 무대에 가지고 가야 한다. 무대 밖에서는 우유를 준비할 수 없다. 준비 시간 동안 미개봉의 신선한 우유를 준비할 수 있다.

6.2 Judges' Presentation Table 심사위원의 프레젠테이션 테이블

테이블보, 물, 냅킨 그리고 장식은 필요하지 않으며 더 높은 점수를 얻지는 않지만 이를 위반한 정도에 따라 헤드 심사위원의 재량으로 접객 부문에서 감점될 수 있다. 이 규정은 선수가 불필요한 장비를 가져오거나 구입하는 것을 방지하기 위함이다.

6.3 Practice Shots 연습 샷

선수는 준비 시간 동안 연습 샷을 추출할 수 있으며 권장하는 바이다. 시연 시간이 시작될 때 "퍽"(커피케익)이라고도 함)이 포터필터에 남아 있어도 무관하다.

6.4 Pre-Heated Cups 예열된 잔

선수는 준비 시간 동안 잔을 예열할 수 있다. 그러나 시연이 시작될 때에는 잔에 물기가 없어야 한다. 에스프레소 머신 위에 액체가 담긴 잔이 있을 경우 점수가 부여되지 않는다.

6.5 End of Preparation Time 준비 시간 종료

선수는 준비 시간 5 분을 초과할 수 없다. 준비 시간 5 분 중 4 분, 30 초가 남을 때 타임 키퍼가 선수에게 시간을 알려준다. 5 분이 되면 공식 타임키퍼는 "타임"을 외치며 선수에게 스테이션에서 물러날 것을 요청할 것이다.

7. Competition Time 시연 시간

7.1 Introduction by the Master of Ceremonies 행사 진행자의 소개

5 분의 준비 시간이 끝나고 심사위원들이 준비되면 MC 는 참가 선수를 소개한다.

7.1.1 Interpreter 통역사

선수는 본인의 통역사와 동행할 수 있다. 선수에게 이야기할 때 통역사는 MC 가 이야기하는 내용을 통역할 수 있다. 선수가 이야기할 때, 통역사는 오직 선수가 말하는 내용만을 정확하게 전달해야 한다. 통역을 위한 추가 시연 시간은 할당되지 않는다. 선수와 코치는 통역사 모범 사례 문서를 웹사이트 worldlatteart.org 에서 숙지하여야 한다. 대회 시작 전 오리엔테이션에서 필요 사항들에 대해 이해하였는지 확인하는 진술서에 동의 서명을 해야 한다.

7.2 Begin Competition Time 시연 시간 시작

MC 는 시연 시작을 참가 선수에게 알려준다. 선수가 심사위원들에게 본인을 소개하기 전, 타이머에 부착된 리모컨의 시작 버튼을 눌러 시연 시간을 시작해야 한다. 지정된 대회 타임키퍼는 선수가 시작 버튼을 누름과 동시에 스탑워치를 누른다. 시계가 없는 경우 선수는 손을 들어 시작을 알릴 수 있다.

시연 시간을 관리하는 것은 전적으로 선수의 책임이나, 어떤 지점에서든 시간 확인을 요청할 수 있다. 준결승전 라운드에서 타임 키퍼는 주어진 8/9/10 분의 시연 시간 동안 남은 3 분, 1 분, 30 초에 각각 시간을 알려준다. 결승전 라운드에서는 주어진 8/9/10 분의 시연 시간 동안 남은 5 분, 3 분, 1 분, 30 초에 각각 시간을 알려준다. 타임 키퍼는 정각에 신호를 주어야 하며 선수가 말하고 있는 중이라도 남은 시간을 전달하여야 한다.

참고: 타이머가 오작동으로 멈출 경우라도 선수는 그들의 시간을 멈추지 않는다. 만약 그런 일이 발생할 경우, 타임 키퍼의 시간은 시연의 공식 시간이 된다. 선수는 위에서 언급한 것과 같은 알림을 받는다.

7.3 Serve Required Beverages 필수 음료 제공

모든 음료는 심사위원의 프레젠테이션 테이블에서 제공되어야 한다.

7.4 Runners Clear the Served Drinks 러너들의 제공된 음료 정리하기

각 세트의 음료가 제공된 후 심사위원들의 평가가 끝나면, 러너들은 헤드 심사위원의 신호에 따라 음료를 치운다. 만약 선수가 러너에게 특별한 요청을 하고자 하는 경우, 시연 시작 전에 WLAC 매니저와 러너에게 해당 내용을 설명해야 한다. 러너는 선수에게 방해가 되지 않도록 최선을 다하겠지만, 스테이션에서 시연을 성공적으로 운영하는 것은 선수의 책임이다.

7.5 Station Perimeters 시연 무대 주변

선수는 WLAC로부터 제공된 작업 공간만을 사용할 수 있다. 여기에는 머신 테이블, 작업 테이블, 프레젠테이션 테이블이 있다. 별도의 가구나 기구(예, 스탠드, 테이블, 운반기, 벤치 등)가 무대 바닥에 놓이는 경우 자동 실격 처리 된다. 선수는 보관을 위해 시연 테이블의 하단 공간을 어떠한 경우에도 이용할 수 없다. 단 하나 예외로 허용되는 것은 프리-스탠딩 너박스이다.

7.6 End Competition Time 시연 시간 종료

시연 시간은 선수가 대회 공식 타이머 리모컨을 정지할 때, 또는 본인의 손을 들거나 "타임"을 외칠 때 종료된다. 시연 시간을 정확히 기록하기 위해 종료 상황을 분명히 알리는 것은 선수의 책임이다.

이른 종료에 대한 패널티나 추가 점수는 없다.

7.7 Communication After the Competition Time 시연 후 대화

선수는 시연 종료 후 심사위원에게 이야기를 이어갈 수 없다. 시연 시간 이후의 대화는 총점에 반영되지 않는다. 선수는 대회 시연 후 MC와의 대화는 이어갈 수 있으나 심사위원은 대회가 종료된 후의 대화 혹은 설명에 대해 어떠한 반영도 하지 않는다.

7.8 Overtime Penalties 시간 초과 벌점

- 아트바 시연 동안 선수는 주어진 5 분의 시연 시간 안에 지정된 심사/포토그래퍼 장소에 음료를 제출해야 한다. 주어진 5 분을 초과할 경우 아트바 점수 부문에서 (0)점을 받는다. (2020 KLAC 는 아트바 진행하지 않음. 단, 2020 KLAC 챔피언은 2020 WLAC 준비를 위해 숙지 및 준비)
- 시연 선수가 주어진 8/9/10 분 내 시연을 끝내지 못할 경우 프레젠테이션을 마칠 때까지 시간 초과가 가능하다.
- 주어진 8/9/10 분을 초과할 경우 매 1 초마다 1 점씩 감점한다.
- 시연시간의 경우, 예선전에서 10 분, 준결승전에서 11 분, 결승전에서 12 분을 초과할 경우 선수는 실격된다.

7.9 Coaching 코칭

코칭은 준비 및/또는 시연 중 어느 시점에도 허용되지 않는다. 그럴 경우 실격 처리될 수 있다. WLAC 는 관중들, 서포터즈, 기타 팀 멤버로부터의 응원을 권장한다. 그러나 어떤 방법으로든 선수를 돕는 행위는 금지한다. (참고: 코치, 서포터즈, 친구, 가족은 준비 시간을 포함하여 대회가 진행되는 동안 무대에 들어오는 것이 허용되지 않는다)

"잊어버린 액세서리"에서와 같이 선수가 잊어버린 부속품이나 기물을 타인이 대신 가지고 올 수 없다. 선수가 아닌 사람이 물건을 가지고 오거나/전달할 경우 실격된다.

8. Technical Issues 기술적 문제

- 준비 및/또는 시연 시간에 선수가 아래와 같은 기술적 문제가 있다고 생각할 경우:
- 에스프레소 머신 (전력, 스팀 압력, 제어 시스템 오작동, 물 부족, 배수 오작동 포함)
- 그라인더
- 추가적인 전자 장비 (시연 시계 제외)
- (선수 마이크와 같은) AV 오디오 장비

위와 같은 경우 선수는 손을 들어 "테크니컬 타임 아웃"을 이벤트 매니저(준비 시간 중)나 헤드 심사위원(시연 시간 중)에게 요청해야 하며, 시간은 정지된다. 공식 타임 키퍼는 "테크니컬 타임 아웃"이라고 외친 시간을 기록한다. 선수는 "테크니컬 타임 아웃"을 외쳤을 때 타임 키퍼가 이를 기록하도록 하는 것은 선수의 책임이 있다.

- 만일 이벤트 매니저나 헤드 심사위원이 문제가 쉽게 해결된다고 판단할 경우, 선수에게 정당한 추가 시간을 준다. 문제가 해결되면 시간은 재개된다.

- 만일 기술적인 문제가 바로 해결되지 않는 경우, 이벤트 매니저와 헤드 심사위원은 선수가 기다려야 할지 시연 시간을 다시 배정 받아야 하는지를 결정한다.
- 선수가 시연 시간을 멈춰야 할 경우 헤드 심사위원과 이벤트 매니저의 결정에 따라 이후 다시 처음부터 진행할 수 있도록 순서를 재배정 받는다.
- 만일 기술적 문제가 선수의 실수나 개인 장비로 발생한 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가 시간을 주지 않고, 준비 또는 시연 시간은 재개된다.
- 대회 장비에 대한 사용 미숙은 테크니컬 타임 아웃의 근거가 되지 않는다.
- 두 그룹헤드 사이의 불일치에 대한 조정 요구는 준비 시간에만 가능하다.

8.1 Obstructions 방해 요소

- 자원봉사자, 심사위원, 관객, 포토그래퍼 등과 같은 개인이 선수에게 확실한 방해가 된 경우, 선수는 추가 시간을 받을 수 있다. 헤드 심사위원은 이를 감독할 책임이 있으며, 얼마나 추가 시간의 양을 결정한다.
- 선수와 개인적인 신체 접촉(포토그래퍼 혹은 카메라맨과 같은)이 발생한다면 선수는 타임 아웃을 외칠 수 있다. 헤드 심사위원은 타임 아웃이 타당한가에 대한 최종 결정권을 가진다.

8.2 Forgotten Accessories 잊어버린 액세서리

- 만약 선수가 준비 시간 동안 자신의 장비 및/또는 액세서리의 일부를 잊어버린 경우, 해당 물건을 가져오기 위해 스테이지를 벗어날 수 있다. 그러나 선수의 준비 시간은 멈추지 않는다.
- 만약 선수가 시연 시간에 자신의 장비 및/또는 액세서리의 일부를 잊어버린 경우, 헤드 심사위원에게 무대 뒤 기물을 놓고 왔음을 알리고, 자신이 직접 해당 기물을 가져와야 한다. 그러나 선수의 시연 시간은 멈추지 않는다.
- 러너나 서포터즈, 팀 멤버, 또는 관중에 의한 전달은 불가하다.
- 선수 본인이 아닌 다른 사람이 잊어버린 액세서리류를 배달/전달할 경우 실격 처리된다.

9. Clean-up Time 정리 시간

선수는 시연 시간이 끝나면 자신의 스테이션을 청소해야 한다. 선수가 전기 장비를 가지고 온 경우, 스테이션 러너는 스테이션으로부터 물건을 치우는 것을 도울 수 있다. 선수는 개인 장비와 기물을 모두 치우고 자신의 스테이션을 전체적으로 정리 청소해야 한다. 심사위원은 청소 시간을 평가하지 않는다.

10. Post-Competition 시연 후

10.1 Scorekeeping 점수 기록

10.1.1 WLAC Official Scorekeeping WLAC 공식 점수 기록

WLAC 공식 스코어 키퍼는 모든 점수를 합산하고 이에 대한 기밀을 유지할 책임이 있다.

10.1.2 Competitors' Total Score 선수들의 총점

선수의 스테이지 프레젠테이션 총점은 테크니컬 점수와 두 개의 비주얼 점수를 합산하고 시간 패널티가 있는 경우 그 수치를 뺀다. 아트바 총점의 경우, 각 심사위원이 평가한 점수에 3을 곱한 다음, 각 심사위원의 총점을 더하여 계산한다. 헤드 심사위원의 점수는 선수의 총점에 포함되지 않는다. (2020 KLAC 는 아트바 진행하지 않음)

10.1.3 Tie Scores 동점

어느 라운드에서나 두 명 혹은 그 이상의 선수가 동점을 받은 경우, 공식 스코어키퍼는 비주얼 점수만을 합산하여 승자를 가려낸다.

10.2 De-Briefing 디브리핑

시상식 후 선수는 심사위원들과 함께 본인의 평가표를 검토할 수 있는 기회를 가진다.

선수는 WLAC 이벤트 매니저가 스코어시트를 스캔하기 전 원본 스코어시트를 가져갈 수 없다.

WLAC 행사 중, 이벤트 매니저는 선수에게 디브리핑 스케줄을 이메일로 보낸다. (2020 KLAC 디브리핑 일정은 SCA 한국 챕터에서 이메일 sca.kr@sca.coffee 또는 SNS 로 별도 공지)

11. Judging Criteria 심사 기준

11.1 Competition Area 시연 공간

테크니컬 심사위원은 시연 시작 시와 시연 및 종료 시 시연 공간의 청결을 평가한다.

11.2 Beverage Presentation 음료 프레젠테이션

음료의 시각적 프레젠테이션에 따라 점수가 주어진다.

11.3 Technical Skills 기술적 요소

선수의 에스프레소 머신과 그라인더의 사용에 관한 지식과 기술에 근거하여 점수가 주어진다.

11.4 Performance 시연

심사위원은 선수에 대한 전체적인 인상, 기술, 매력, 그리고 음료에 대한 프레젠테이션을 기준으로 하여 평가한다.

12. Technical Evaluation Procedure 기술 평가 절차

다음은 테크니컬 평가표에 대한 설명이다. 각 선수는 한 명의 테크니컬 심사위원에 의해 평가 받는다.

12.1 Evaluation Scale 평가 범위

평가 방식에는 다음의 두 가지가 있다:

- 예/아니오 (Yes/No)
- 수치화된 점수 (0-6)

평가 범위는 테크니컬과 비주얼 심사에 동일하게 적용된다.

Evaluation	Score
Yes	1
No	0

Evaluation	Score
Unacceptable	0
Acceptable	1
Average	2
Good	3
Very Good	4
Excellent	5
Extraordinary	6

12.1.1 Yes/No Scores 예/아니오 점수

선수는 Yes 항목을 받을 경우 (1)점을, No 항목을 받을 경우 (0)점을 받는다.

12.1.2 Numeric Scores 수치화된 점수

사용 가능한 점수의 범위는 0 부터 6 까지 이다. 1 부터 6 사이에는 0.5 점 단위로 사용할 수 있다. 심사위원은 전체 범위의 점수를 사용할 것을 권장한다. (예: 만약 시각적인 패턴이 전혀 없을 경우 0 점으로 평가할 수 있다) 낮은 점수는 저조한 시연을 뜻하고 반대의 경우 또한 마찬가지다. 특정 항목은 2 배 혹은 4 배의 가중 점수를 부여할 수 있다.

12.1.3 Technical Skills – Espresso 기술 숙련도 – 에스프레소

기술 숙련도의 평가 기준은 예선과 결승전 모든 음료에 동일하게 적용된다. (단, 각 라운드에 평가되는 음료의 수만 다르다)

예선전 아트바에서 기술 평가는 진행되지 않는다.

12.1.4 Preliminary Round 예선전

Espresso	FREE POUR LATTE		DESIGNER LATTE	
	YES	NO	YES	NO
Flushes the group head				
Dry/clean filter basket before dosing				
Acceptable spill/waste when dosing/grinding				
Consistent dosing and tamping				
Cleans portafilters (before insert)				
Insert and brew immediately				
Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x 4				
TOTAL (0-10)				

12.1.5 Semi-Final Round 준결승전

Espresso	FREE POUR LATTE 1		FREE POUR LATTE 2		FREE POUR MACCHIATO	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Flushes the group head						
Dry/clean filter basket before dosing						
Acceptable spill/waste when dosing/grinding						
Consistent dosing and tamping						
Cleans portafilters (before insert)						
Insert and brew immediately						
Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x 4						
TOTAL (0-10)						

12.1.6 Final Round 결승전

Espresso	FREE POUR LATTE 1		FREE POUR LATTE 2		DESIGNER LATTE	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Flushes the group head						
Dry/clean filter basket before dosing						
Acceptable spill/waste when dosing/grinding						
Consistent dosing and tamping						
Cleans portafilters (before insert)						
Insert and immediate brew						
Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served) x 4						
TOTAL (0-10)						

12.1.7 Flushes the Group Head 그룹헤드 물 흘리기

그룹헤드의 물 흘리기는 각 추출 전에 이루어져야 한다(그룹헤드에서 포터필터를 제거 시킨 후 또는 장착 전 둘 중 한 번 물 흘리기). 제공된 음료의 추출 전에 그룹헤드의 물 흘리기가 이루어졌다면, 심사위원은 “Yes”에 표시한다.

12.1.8 Dry/Clean Filter Basket before Dosing 도징 전 필터 바스켓 건조/청결

음료가 제공되기 전 필터바스켓을 건조하고 청결하게 한 경우 심사위원은 “Yes”에 표시한다.

12.1.9 Acceptable Spill/Waste when Dosing/Grinding 도징/그라인딩 시 커피의 흘림/낭비

흘림/낭비란 준비/시연시간 동안 사용하지 않은 커피 가루를 말한다(예: 흘림/낭비된 커피 가루는 도징 챔퍼, 넉박스, 작업대, 쓰레기통, 바닥 등에서 찾을 수 있다). 제공되지 않은 음료에 의해 낭비된 커피가루는 점수에 반영하지 않는다. 허용되는 흘림/낭비의 양은 한 음료 카테고리당 최대 5g 이다. 최고 점수를 위해서는 커피 낭비를 한 음료 카테고리당 1g 을 초과하지 않아야 한다. 하나의 음료 카테고리 당 5g 이상이 낭비된 경우 0점이 주어진다. 그라인더 퍼징을 위해 버려지는 적정한(20g 이하) 양의 커피는 낭비에 포함되지 않는다.

12.1.10 Consistent Dosing/Tamping 일관된 도징과 탬핑

선수는 모든 음료에 대해 일관된 방법으로 도징과 탬핑을 선보여야 한다. 그러할 경우 프리 푸어 라떼와 디자이너 라떼에서 심사위원은 각 음료 카테고리에 Yes 를 표기하고 그 반대도 마찬가지이다. 선수는 일관성 있게 커피 가루를 균등하게 분배한 후 적절한 압력의 수평 탬핑을 해야 한다. 여기에 문화적 차이가 고려되어야 한다.

12.1.11 Cleans Portafilters (Before Inserting) (장착 전) 포터필터 청결

머신에 장착 전에 포터필터 바스켓의 림(테두리 부분)과 날개 부분을 청결히 한다. 이를 이행한 경우 심사위원은 “Yes”에 표시한다.

12.1.12 Insert and Immediate Brew 장착과 즉각적인 추출

포터필터를 머신에 장착 후 어떠한 지연 없이 즉각적으로 추출을 시작해야 한다. 이를 이행한 경우 심사위원은 “Yes”에 표시한다.

12.1.13 Extraction Time 추출 시간

테크니컬 심사위원은 모든 샷의 추출 시간을 측정하고 3 초 이내인지를 평가한다. 만약 선수의 모든 음료 (프리 푸어 라떼, 디자이너 라떼 모두, 단, 마끼아또 제외)의 추출 시간이 3 초 이내의 추출 편차를 지날 경우, 심사위원은 각 음료 카테고리에 “Yes”를 표시하고, 반대의 경우도 마찬가지이다.

추출 시간의 시작은 선수가 머신의 펌프를 작동시키는 순간으로 정의한다. 제공되지 않은 음료의 추출 시간은 점수에 반영하지 않는다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 20 초 이상이어야 한다. 해당 시간의 범위를 벗어나거나 짧을 경우 본 항목에서 (0)점을 받게 된다.

마키아또는 “3 초 이내의 추출 편차” 항목을 적용하지 않으며 최소 추출 시간 15 초를 기반으로 하여 Yes/No 로 평가한다.

12.2 Technical Skills - Milk Frothing 기술 숙련도 - 우유 거품내기

12.2.1 Preliminary Round 예선전

Milk		YES	NO	YES	NO
Empty/clean pitcher at start					
Purges steam wand before steaming					
Cleans steam wand after steaming					
Purges steam wand after steaming					
Clean pitcher/acceptable milk waste at the end					
TOTAL (0-5)					

12.2.2 Semi-Final Round 준결승전

Milk		YES	NO	YES	NO	YES	NO
Empty/clean pitcher at start							
Purges steam wand before steaming							
Cleans steam wand after steaming							
Purges steam wand after steaming							
Clean pitcher/acceptable milk waste at the end							
TOTAL (0-5)							

12.2.3 Final Round 결승전

Milk		YES	NO	YES	NO	YES	NO
Empty/clean pitcher at start							
Purges steam wand before steaming							
Cleans steam wand after steaming							
Purges steam wand after steaming							
Clean pitcher/acceptable milk waste at the end							
TOTAL (0-5)							

12.2.4 Empty/Clean Pitcher at Start 시작 시 깨끗하고 비워진 피쳐

선수는 차갑고 신선한 우유를 깨끗한 피쳐에 담아야 하며, 준비 시간에는 그 어떤 것도 채워서는 안 된다. 피쳐의 내외부는 모두 깨끗해야 한다.

12.2.5 Purges Steam Wand before Steaming 스티밍 작업 전 스티밍 분출

선수는 우유 피쳐에 스티밍완드를 넣기 전 스티밍을 분출해야 한다.

12.2.6 Cleans the Steam Wand after Steaming 스티밍 작업 후 스티밍완드 청결

스티밍 후 전용 타월을 이용하여 스팀 완드를 청결히 해야 한다.

12.2.7 Purges the Steam Wand after Steaming 스티밍 작업 후 스팀 분출

우유 스티밍 후 스팀을 분출해야 한다.

12.2.8 Clean Pitcher/Acceptable Milk Waste at End 피쳐의 청결/허용 가능한 우유 낭비

피쳐는 음료 제공 후 거의 비워져 있어야 한다. 허용 가능한 낭비량은 각 음료 카테고리 당 90ml/3oz 이하이다.

12.3 Technical Skills - Hygiene 기술 숙련도 - 위생

Hygiene		
Hygiene (cleans the steam wand, clean pitcher, milk cloth use)	(0-6pts) x 2	
TOTAL (0-12)		

심사위원은 선수의 전체 시연 동안의 위생 상태에 따라 점수를 결정한다.

선수의 시연 시간이 시작되면, 반드시 최소 3 개 이상의 타월을 사용해야 하며 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다. 심사위원은 이 타월의 사용 용도를 반드시 평가해야 한다. 선수는 스팀완드용, 필터바스켓 청소용, 작업대 청소용으로 타월을 구분하여 사용해야 한다. 선수는 다음과 같은 상황에서 낮은 점수를 받게 된다:

- 스팀완드 전용 타월을 사용하지 않는 경우 (스팀완드용 타월을 다른 용도로 사용하는 경우)
- 비위생적이거나 식품 안전에 문제가 되는 행동을 한 경우 (예: 타월을 얼굴이나 입에 접촉시키는 경우)
- 바닥에 닿거나 떨어진 타월을 사용하는 경우

12.4 Performance 시연

Performance		
Workspace organised and clean at start and in the end	(0-6pts)	
Overall impression (use of grinder, well extracted espresso, milk techniques, machine cleanliness)	(0-6pts) x 6	
TOTAL (0-42)		

12.4.1 Workspace Organised and Clean at Start and End 시작/종료 시 작업 공간 관리와

청결성

- 선수 작업장(작업대, 준비 테이블, 머신 상부)의 청결성과 공간 관리에 대한 평가는 1-5 점 사이에서 평가된다. 해당 공간이 지지분한 경우, 1 점이 주어진다.

- 그라인더 주변 소량의 커피 가루는 인정된다. 그라인더 주변의 소량의 커피 가루로 인해 (0)점을 주지 않는다.
- 선수가 실용적이고 효율적인 방식으로 작업 공간을 구성하는 능력을 확인한다.
- 지나친 사전 준비는 감점 대상이다. (예: 피쳐에 든 우유 등)
- 시연 시간 시작 시 최소 3 개 이상의 타월이 있어야 하며 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다. (예: 스팀완드용 하나, 필터바스켓 건조/청소용 하나, 작업대 청소용 하나. 선수의 앞치마에 착용된 타월도 개수에 포함된다)
- 잔은 예열되어 있어야 한다. 선수가 잔을 예열하기 위해 자신의 장비를 이용하지 않는 한, 잔은 에스프레소 머신의 상부에 위치해 있어야 한다. 시연 시작 시 잔 안에 물이 있어서는 안 된다. 어떠한 경우라도 물이 든 잔이 에스프레소 머신 위에 올려질 경우, 선수는 각각의 테크니컬 평가표에서 (0)점을 받는다.
- 시연 시작 시 포터필터에 찌꺼기 있는 것은 허용된다. 이는 시작 시 작업 공간의 청결 점수에 반영되지 않는다.
- 종료 시 작업 공간이 청결해야 한다. 그라인더 주변 소량의 커피 가루는 인정된다. 그라인더 주변의 소량의 커피 가루로 인해 (0)점을 주지 않는다.
- 사고가 발생한 경우(예: 선수가 음료를 흘린 경우), 선수는 본인의 시연 시간이 끝나기 전에 이를 정리해야 한다.
- 작업 중 청소(사용된 커피가루 제거, 테이블 닦기)는 선수의 점수를 높이는 데 도움이 된다.
- 모든 기기와 도구들(탬퍼, 잔, 트레이, 피쳐 등)은 에스프레소와 작업대 위 기물을 포함하여 본 평가 항목에 포함된다.
- 사용된 찌꺼기는 시연이 끝날 때 포터필터 안에 있어도 무관하며, 이는 점수에 반영되지 않는다.

12.4.2 Overall Impression 전체적인 인상

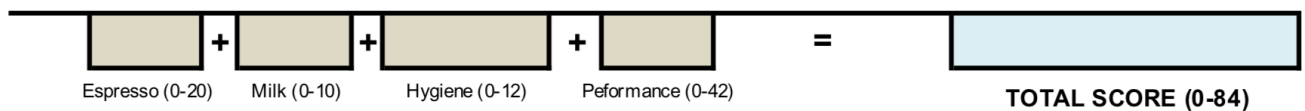
선수의 기술적 시연에 대한 전체적인 인상은 0-6 사이의 점수로 평가된다. 평가에 고려되는 요소는 다음과 같다:

- 선수의 전체적인 작업 흐름과 도구, 장비, 액세서리의 사용
- 선수는 에스프레소 머신의 올바른 사용법과 작동에 대한 이해를 보여주어야 한다.
- 선수는 그라인더의 정확한 사용법과 작동에 대한 이해를 보여주어야 한다 - 여기에는 그라인더에 커피를 투입하고 커피가 나오는 것에 대한 관리도 포함된다. 선수는 준비 시간 동안 그라인더를 조정하여야 한다. 선수는 각 세트 혹은 샷 마다 커피를 그라인딩 하여야 한다.

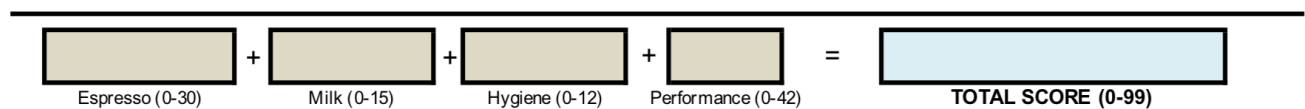
- 선수는 추출 시간을 추출 편차 3 초 이내, 추출 양을 25-35ml (30ml+/-5ml) 내에 뽑을 수 있도록 노력하여야 한다. 추출 시간은 마끼아또의 경우 최소 15 초, 라떼의 경우 최소 20 초 이상이어야 한다.
- 테크니컬 심사위원은 선수가 그라인더의 이해도와 도징의 일관성, 탬핑 기술을 살펴보아야 할 책임이 있다. 심사위원은 탬핑의 수평, 채널링이나 홀의 표시, 탬핑의 일관성을 살펴 보아야 한다.
- 테크니컬 심사위원은 전체 시연 동안의 선수 작업 흐름을 평가한다. 여기에는 장비의 구성과 위치, 잔과 약세서리, 작업대 주위로의 이동 동선, 청결성, 스테이션의 관리(장비, 카운터, 타월, 피쳐), 커피와 우유 관리가 포함된다.
- 머신 상부에 어떠한 액체나 재료를 올려 놓은 경우 이 부문에서 (0)점을 받는다.
- 포터필터 스파웃이 청결해야 하며 도징 챔퍼 안으로 스파웃이 들어가지 않게 해야 한다.
- 선수는 스파웃을 닦는 것으로 포터필터 스파웃의 물이나 가루를 제거해야 한다. 린싱하거나, 타월을 이용하거나, 손가락으로 닦는 등 스파웃을 닦기 위한 모든 방법이 허용된다.
- 선수는 레벨링을 할 때, 포터필터를 도징 챔퍼 바로 위에 위치하여서는 안 된다. (이는 도징 챔버가 물로 오염될 수 있다)
- 선수는 적정 수준의 스티밍 우유를 만들기 위해 스팀 완드의 올바른 사용법과 작동에 대한 이해를 보여줄 수 있어야 한다.

12.5 Total Scores for Each Round 각 라운드별 총점

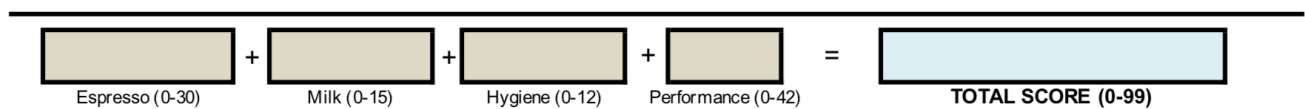
12.5.1 Preliminary 예선전



12.5.2 Semi-Final 준결승전



12.5.3 Final 결승전



13. Visual Evaluation Procedure 시각 평가 절차

다음은 비주얼 평가시트에 관한 설명이다.

비주얼 평가 기준은 예선과 준결승전, 결승전 모든 음료에 동일하게 적용된다. (단, 각 라운드에 평가되는 음료의 수만 다르다)

13.1 Preliminary Round - Art Bar 예선전 – 아트바

- 예선전에서 바 공간을 추가한 것은 참가 선수가 무대에서 평가 받는 것에 대한 스트레스 없이 본인의 창의성과 예술적 미학 능력을 표현할 수 있게 하기 위함이다. 시연 패턴들은 전 세계 바리스타에게 영감을 주고, 일반 대중들에게는 바리스타의 능력을 인상 깊게 대변할 수 있어야 한다.
- 사진은 최소 4 명으로 구성된 심사위원단에 의해 평가된다. 여기에는 세 명의 WLAC 인증 심사위원과 한 명의 예술 분야의 전문가(셰프, 예술가, 디자이너 등)로 선발된다. 예술 분야의 전문가는 커피 전문가가 아닐 수도 있다.
- 심사위원은 전체적인 매력도 인상에 기반하여 제출된 음료의 사진을 평가한다.

13.2 Preliminary Round, Semi-Final Round, and Final Round - Stage Performance 예선전, 준결승전, 결승전 - 무대 시연

비주얼 심사위원은 다음의 절차에 맞게 모든 음료를 평가한다. 이 때 일관되게 다음 절차를 따르는 것이 중요하다.

13.2.1 Two Identical Patterns Matching the Presented Picture 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 상관 없이 두 잔의 패턴과 제공된 사진이 일치할 때 6 점이 주어진다. (이 부문은 패턴의 퀄리티보다 동일성에 의해 채점된다) 제공된 한 잔의 패턴만 사진과 같고 나머지 하나는 동일하지 않을 경우 2.5 점이 부여된다. 두 잔의 패턴과 제공된 사진이 전혀 동일하지 않을 경우 0 점이 주어진다.

13.2.2 Visual Foam Quality 거품의 시각적 품질

심사위원은 거품의 품질을 시각적으로 평가하여 버블이 없고 매끄러우며 윤이 나는 풍부한 일관성에 입각하여 평가한다. 심사위원은 해당 항목에서 본인에게 제공된 1 잔의 음료만을 평가한다.

13.2.3 Contrast between Ingredients 재료들간의 선명한 대조

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 크레마의 색상과 우유의 선명한 대조가 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.

13.2.4 Harmony, Size, and Position of Pattern 패턴의 조화, 크기, 그리고 위치

심사위원은 본인에게 제공된 음료만을 평가한다. 심사위원은 선수가 별도의 방식을 요청하지 않는 한, 오른손잡이라고 가정하고 평가한다. 이에 잔의 손잡이를 3시 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.

13.2.5 Successfully Achieved Level of Difficulty 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 실패한 경우 낮은 점수가 주어진다.

13.2.6 Overall Appealing Impression 전체적인 호감도

심사위원은 제출된 음료만 평가한다. 심사위원은 음료의 개인적인 인상을 바탕으로 전체적인 음료의 모양을 검토해야 한다. 심사위원은 패턴의 창의성을 고려한다. 라떼의 예술성과 기법의 한계를 뛰어넘는 디자인을 제시할 때 가장 높은 점수가 주어진다. 심사위원은 프리 푸어와 같은 기본적인 라떼 아트 기술을 인지하고 이러한 기술을 새로운 차원으로 끌어 올렸을 때 더 높은 기술 점수를 부여한다(허용 음료 카테고리 내). 해당 부문 평가 시 커피 전문가가 아닌 고객의 입장에서 고려해 볼 필요가 있다.

심사위원은 사진이 아닌 제공된 패턴을 채점한다. 선수가 계획한 패턴을 만드는 데 실패할 경우 낮은 점수를 받게 된다.

13.2.7 Professional Performance 시연의 전문성

비주얼 심사위원들은 다음의 절차에 따라 선수의 음료를 평가한다. 비주얼 심사위원은 다음의 절차를 일관성 있게 따라야 한다.

심사위원은 본 부문의 두 영역인 선수의 시연과接客 기술에 대해 평가한다. 여기에는 선수의 시연 중 음료를 만들 때 관객에게 보여주는 방식, 자신감, 감각과 스타일 등을 포함한다.

접객 기술에는 심사위원에게 서비스 시연 시 보여주는 서비스 기술, 따뜻함, 개성, 몸짓, 전문성, 그리고 목소리가 포함된다.

두 명 이상의 선수가 함께 시연할 수 있으므로 마이크나 개별 음악을 사용하지 않는다. 따라서 상세한 구두 프레젠테이션을 기대하지 않는다.

Professional/Performance (Hospitality skills, confidence, flair)
X 4
Eye Contact 아이컨택
Professional Attire 전문적 복장
Explanation 설명
Quality of images 퀄리티 높은 이미지
Spills on cups 잔에 흘린 자국

14. Appeals at the World Latte Art Championship 월드 라떼아트

챔피언십 항소

14.1 Judge Related Issues 심사위원 관련 이슈

점수 기록에 관련된 대부분의 질문은 선수 디브리핑시 답변한다. 선수가 1 명 이상의 심사위원이 제시한 점수를 반대할 경우, 선수 디브리핑 중 자신의 헤드 심사위원을 만나 항의 사항을 설명할 수 있다. 헤드 심사위원이 없을 경우, 선수는 현장에서 심사운영 책임자와 상의할 수 있다. 문제가 해결되지 않을 경우, 선수는 WCE 에 서면으로 항의할 수 있다(아래 항소 참조). 해당 내용은 심사 리더십팀과 WCE 대회 운영 위원회에 의해 검토될 것이다. 그들은 현장에서 결정을 내릴 것이며, WCE 대회 운영 위원회의 대표가 선수에게 결정사항을 알리게 된다.

헤드 심사위원 또는 다른 WLAC 관련자가 선수의 평가 과정 중에 WLAC 심사위원의 잠재적인 부정 행위를 발견하거나 의심되는 사항이 발생한 경우, 다음 사항을 적용한다.

- 헤드 심사위원은 공식 타임키퍼에게 해당 평가표의 반환을 요청한다.
- 헤드 심사위원은 WLAC 심사위원(들), WCE 스텝, 및 WCE 대회 운영 위원회 의장(들)과 만나 상황을 논의한다.
- WCE 스텝과 WCE 대회 운영 위원회 의장(들)은 비공개 회의에서 이 문제를 결정한다.
- 부정한 문제가 광범위한 경우, WCE 대회 운영 위원회 의장(들)은 향후 WLAC 인증 대회에서 해당 WLAC 심사위원 제외를 결정할 권한을 갖는다.

14.2 Competitor Related Issues 선수 관련 문제

선수가 WLAC 대회 중 대회와 관련된 항의 혹은 문제를 제기하고자 할 경우, WLAC 이벤트 운영자에게 이야기해야 한다. WLAC 이벤트 운영자는 해당 문제 제기가 그 자리에서 해결될 수 있는 것인지 문서로 이의제기를 해야 하는 사항인지를 결정한다. (선수가 경기 중 KLAC 에 대한 문제제기 또는 항의가 있는 경우, KLAC 운영 팀장에게 연락해야 한다)

WLAC 이벤트 매니저가 현장에서 해당 문제와 항의를 해결할 수 있다고 판단할 경우, WLAC 이벤트 매니저는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자 또는 단체(들)에 연락할 것이다. 해당 선수의 문제 제기와 항의는 WLAC 이벤트 운영자와 WCE 심사 운영 위원회의 지정된 현장 담당자(Rep)에 의해 논의 및 결정된다. WLAC 이벤트 운영자는 이러한 결정 사항을 선수에게 통보한다. (KLAC 운영 팀장은 선수의 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, SCA 한국 챕터 및 현장 WCE Rep(초청)에 연락하여 함께 해당 내용을 논의할 것이며, 현장에서 결정을 내린다. KLAC 운영 팀장은 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다)

14.3 Appeal 항소

해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영 위원회에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 위원회에서 내린 결정은 최종 결정이다. (해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, SCA 한국 챕터에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 해당 내용은 SCA 한국 챕터, 현장 WCE Rep(초청) 및 SCA Community Experience 담당자가 함께 논의하여 결정을 내린다. 해당 내용은 최종 결정이 된다)

항의 서한에는 다음 사항이 포함되어야 한다:

- 1) 이름
- 2) 날짜
- 3) 불만 사항에 대한 명확하고 간결한 진술
- 4) 관련 날짜와 시간 (해당되는 경우)
- 5) 의견 및 해결 방안에 대한 제안
- 6) 소속
- 7) 연락처 정보

위 정보가 포함되지 않은 항의/항소는 인정되지 않는다. 사건 발생 후 24 시간 이내에 WLAC 이벤트 매니저에게 이메일(infor@worldcoffeeeevents.org)로 서면 제출해야 한다. (KLAC 관련된 항소를 제출하려는 자는 위 정보를 반드시 포함하여야 하며, 포함되지 않을 시 항의/항소는 인정되지 않는다. 사건 발생 후 24 시간 이내에 이메일 sca.kr@sca.coffee 로 항소를 제출해야 한다)

14.4 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee 대회 전략 위원회의 항소 검토

WCE 대회 전략 위원회는 접수 후 30 일 이내에 서면으로 제출된 불만 사항 및 항소를 검토할 것이다. WCE 대회 전략 위원회는 이메일을 통해 선수에게 서면으로 최종 결정을 알릴 것이다.

15. APPEALS AT A COMPETITION BODY EVENT 컴페티션 바디 이벤트 항소

선수가 이벤트 기간동안 컴페티션 바디 챔피언십에 대해 이의를 제기하거나 항소하고자 할 경우, 컴페티션 바디 이벤트 운영자(SCA 한국 챕터) 및/또는 WCE Rep(해당 대회 초청)에게 연락해야 한다.

이벤트 운영자가 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 판단하는 경우, 이벤트 운영자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자나 단체에 연락한다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의되고 이벤트 주최자와 현장 WCE Rep 이 공동으로 결정한다. 이벤트 운영자 및/또는 WCE Rep 은 선수에게 결정을 알린다.

해당 문제가 서면 항소를 필요로 하는 경우, 이벤트 종료 후 2 일 이내에 컴페티션 바디와 WCE 에 이메일을 통해 직접 전달해야 한다. 항소가 운영시스템에 관련된 것이라면, 해당 컴페티션 바디가 해당 내용 조사 및 중재를 전적으로 책임진다. 만약 항소 내용이 심사 또는 규정과 관련된 것이라면, WCE 는 해당 문제를 조사하고 중재를 제공할 수 있다. WCE 는 컴페티션 바디 심사위원 또는 자원봉사자를 직접 인증하거나 관리하지 않으므로 그들의 행동을 중재할 수 없다. 컴페티션 바디 이벤트(내셔널 대회)로부터 접수된 항소는 추가시간이 소요될 수 있다. 항소를 제출한 사람은 2 주 이내에 답변을 받을 것으로 예상된다.