

제15회 강릉커피축제

강릉 다빈치 베버리지 레시피

(Gangneung Davinci Beverage Recipic)

1. 대회 일정

1.1 오리엔테이션

1) 강릉

- ① 일시 - 9월 13일 (수요일) 오후 14시
- ② 장소 - 이지연 바리스타 학원 (강원도 강릉시 부흥길 23-8, 2층)

2) 서울

- ① 일시 - 9월 13일 (수요일) 오후 14시
- ② 장소 - 아스펜 타워 지하 1층 랩실 (서울 특별시 강남구 역삼동 논현로 313 지하 1층)

1.2 참가 신청

- 1) 9월 20일 17시 까지 서류 접수 - 마감 종료 전 까지 레시피 수정 및 내용 수정 가능

* 예선은 제출된 레시피를 토대로 서류 심사

- 2) 접수 방법 - E-mail : dlwldus3@hanmail.net

- 3) 본선 진출자 발표 - 9월 25일 (월) 오후 14시

1.3 본선

- ① 일시 - 10월 13일 (금요일) 오전 10시
- ② 장소 - 강릉 스피드 스케이팅 경기장 특설 무대

2. 대회 규정

2.1 시연 시간 : 준비 시간 10분 / 시연 시간 12분

- 1) 준비 시간 10분은 그라인더 세팅, 예비 추출, 스티밍, 기물 확인 등을 포함한다. 기기 이상 및 기타 요청 사항등은 준비 시간 내에 모두 해결한다. 이때 규정에 어긋 나거나 사전에 고지한 주최측 준비 사항에 벗어나는 것은 도움 받을 수 없다.
- 2) 앞 선수 시작과 동시에 다음 참가 선수는 10분간 세팅을 한다. 이때 심사위원은 제출한 레시피에 근거하여 재료등을 확인하며, 종료 2분전에 남은 시간을 고지한다.
- 3) 본선은 1인씩 진행하며, 무선 마이크를 착용한 상태로 프레젠테이션을 하며 메뉴를 제조하여야 한다.
- 4) 공정한 심사를 위해 채점 결과는 대회 당일 현장에서 공개한다.

2.2 평가는 심사위원의 평가로 이루어 진다.

- 심사위원 평가 내용은 센서리, 비주얼 및 실용성, 청결 등 전반적인 부분을 포함한다.

2.3 대회 규칙

- 1) 선수는 2명의 센서리 심사위원과 2명의 테크니컬 심사위원의 평가를 받는다.
- 2) 선수는 센서리 심사위원에게 지정 플레이버와 창작 에칭 디자인 라떼를 제공한다. 이때 디스플레이용을 포함하여 각 2잔씩 총 4잔을 세팅한다.
즉, 12분의 시연 시간내에 4잔의 음료를 제공하고 정리한다. 이때 타임키퍼는 참가자에게 남은 시간이 3 분, 1 분, 30 초 일 때 시간을 알려준다.
- 3) 음료 제공 순서는 선수의 선택이다. 단, 제공이 시작된 카테고리 음료 2잔이 제공 완료된 후, 다음 카테고리의 음료를 제공하여야 한다. 각 카테고리내 음료는 참가자의 재량에 의해 센서리 심사위원에게 제공된다. 센서리 심사위원은 음료가 제공되면 즉시 평가를 시작한다.
- 4) 동일한 카테고리의 음료 2잔은 내용물이 같아야 한다.
- 5) 선수는 시연시간 동안 원하는 만큼의 음료를 만들 수 있다. 단, 센서리 심사위원에게 제공된 음료만 평가 받는다.
- 6) DaVinci (소스, 시럽)은 1가지 이상 2가지 이하의 제품이 들어가야 하며, 1잔당 최소 10ml를 포함하여야 한다.
- 7) 사전에 추출한 커피 및 베이스 (콜드브루, 핸드드립 등) 는 사용이 제한된다.
- 8) 불이 사용 되는 제조 방법은 허용하지 않는다. 단, 가니쉬 등 토치를 사용한 토칭은 가능하다.
- 9) 레시피 작성시 용량은 ml로 표기하며, 5ml 단위로 기입한다.
- 10) 용량 측정은 펌프 또는 지거, 계량컵등 계량 기구를 사용해야 하며 프리푸어링은 허용하지 않는다.
- 11) 주최측에서 기본적으로 제공하는 기물 외에 다른 기물은 제공하지 않는다.
- 12) 참가자의 레시피 등 소유 / 저작권은 주최측에게 있다.

3. 음료의 정의

- 1) 지정플레이버 메뉴는 대회에서 지정한 DaVinci 지정 품목을 활용한 카페에서 판매가 가능한 음료여야 한다.
- 2) 창작 에칭 디자인 라떼는 DaVinci 소스와 에스프레소를 활용한 카페에서 판매가 가능한 따듯한 음료여야 한다. 이때 식용 색소는 최대 1가지만 사용이 가능하며 디자인을 강조하기 위한 수단이어야 한다.
- 3) 음료에 사용 되는 잔은 최소 240ml (8oz)로 제한한다.
- 4) 규정에 부합하는 창작 음료 / 창작 에칭 디자인 라떼는 각 2잔을 제조한다. (1잔은 디스플레이 / 1잔은 평가)
- 5) 알코올은 사용 할 수 없다.
- 7) 지정 플레이버는 Hot / Ice 모두 가능하며, 창작 에칭 디자인 라떼는 Hot 만 가능하다.
- 8) 음료의 재료는 식품으로 허가된 식재료 (Food Grade, 가니쉬 포함) 만 허용된다.

4. 대회진행

- 1) 대회 스테이션은 "1"과 "2"로 번호가 매겨져 있으며, 홀수는 1번, 짝수는 2번에서 준비/시연을 진행한다.
- 2) 각 선수는 배정된 장소에서 준비시간 10분, 시연시간(정리 포함) 12분 등 총 22분의 시간이 주어진다.
- 3) 사용할 기구나 재료를 세척하거나 다듬는 등의 준비는 사전에 개인별로 시행하며, 준비시간 10분은 진열하거나 점검, 예행연습 등에 사용한다.

5. 참가 조건

5.1 참가자

강릉 다빈치 베버리지 레시픽 참가자는 대회당일 기준 만 18세 이상이어야 하며, 대회에 참가하여 발생하는 모든 경비는 참가자 본인이 부담해야 한다. 경비에는 선수의 이동, 숙박, 보급품, 대회용 재료, 교통비, 코치와 지원멤버의 비용 등이 포함된다.

5.2 참가자 확인

참가자는 반드시 신분증(운전면허증, 여권, 학생증 포함)을 지참하여 본인임을 증명하여야 한다.

5.3 참가자 준수사항

- 1) 참가자는 대회 측에서 지정한 규정 및 안내사항을 준수하여야 한다.
 - 2) 예선은 서류 심사로 진행되며 제출된 서류를 심사위원의 심사로 본선 진출자가 정해진다. 이 때 미완성된 레시픽 제출자는 실격 처리한다.
 - 3) 참가자 복장은 메뉴 제조에 적합한 복장을 착용한다. (국가별 전통 의상 가능)
 - 4) 경연시 평가에 영향을 주는 소속단체/회사/학교 명칭/로고를 노출할 수 없다.
 - 5) 대회시간 1시간 전에 지정 장소에 모여야 하며, 대회 시작 전에 경연장에 착석해 있어야 한다.
 - 6) 참가자는 대회 규정을 준수하고 주최자의 지시 및 공지사항을 반드시 따르고 지킨다.
 - 7) 동점자 발생시 평가항목 처리기준은 다음과 같다.
 - ① 제조과정 및 전문성
 - ② 상품화
 - ③ 전체적인 비주얼 및 완성도
- * 전문 심사위원단은 전반적인 기술적 숙련도, 서비스 자세, 음료의 상품성, 센서리 로그와 맛평가의 일치성, 독창성 등을 평가
- 8) 참가 순번을 준수한다. 참가 순서는 본선 당일 현장에서 추첨으로 정해진다.

9) 참가자는 주최 측의 준비물 외에 시연에 필요한 준비물을 개별적으로 준비해야 한다. 개인 기물 및 소지품 관리 책임은 참가자 본인에게 있다. 손상이나 분실에 대해 주최 측은 책임지지 않는다.

10) 개인 기물의 운반은 주최 측에서 제공하는 카트를 이용하여 운반이 가능하다. 별도의 운반 도구를 개별적으로 준비해도 무관하다. 운반 중에 발생하는 손상 및 분실은 선수에게 책임이 있다. 기물 운반 시 참가자의 요청에 따라 스텝 1인 혹은 동반 출입자가 함께 운반할 수 있다.

11) 참가자는 심사결과에 대한 항의 및 이의신청을 원칙으로 허용하지 않는다.

6. 기계, 소도구 & 원재료

6-1. 에스프레소 머신 테이블

A). 선수는 강릉 다빈치 베버리지 레시픽 운영본부에서 제공된 공식머신테이블을 사용해야 한다.

2). 각 스테이션에 (공식블렌더: Blendtec 스틸스, 공식머신: 미정, 공식 그라인더: 미정)가 제공되며, 다른 비품의 준비와 위치는 참가자가 정한다.

6-2. 그라인더

1). 선수들은 제공되는 강릉 다빈치 베버리지 레시픽 공식 커피 그라인더를 사용해야 한다.

2) 기계 및 기물의 안전에 대한 책임은 선수 본인에게 있다.

3) 선수들의 지참 가능한 물품 목록은 다음과 같다.

[주최 측 준비물]

- ① 커피 머신
- ② 그라인더
- ③ 넉박스
- ④ 탬퍼
- ⑤ 공식원두
- ⑥ 아이스(시중에서 판매되는 일반 얼음)
- ⑦ 아이스 바킷
- ⑧ 아이스 스킵
- ⑨ Blendtec 블렌더

[출전자 준비물]

- ① 메뉴에 필요한 재료(DaVinci 소스, 시럽 포함)

- ㉔ 시연에 필요한 전반적인 기물(저울, 스팀피처, 린넨, 행주 등) *개인 텀퍼 사용 가능
 - 단 에스프레소 머신에 대한 부분은 수정 금지, 시간내 입자조절 가능
- ㉕ 준비 시간에 사용할 스톱워치(시연 시간 중 사용 금지)

[공식 물품 및 장비]

공식 시럽&소스: DaVinci Gourmet(다빈치)

공식 블렌더: Blendtec 스텔스(블렌텍)

공식 머신: 미정

공식 그라인더: 미정

공식 원두: 심프로스터리카페

7. 심사위원 및 심사

7-1. 테크니컬 심사위원

- 1) 각 선수의 시연마다 2명의 테크니컬 심사위원이 배치된다.
- 2) 테크니컬 심사위원은 선수의 작업 공간 근처에 자리한다.
- 3) 테크니컬 심사위원의 평가항목은 강릉 다빈치 베버리지 레시픽 테크니컬 점수표를 사용한다.

7-2. 센서리 심사위원

- 1) 각 선수의 시연마다 2명의 센서리 심사위원이 배치된다.
- 2) 2명의 센서리 심사위원은 프레젠테이션 테이블 뒤에 자리한다.
- 3) 센서리 심사위원의 평가항목은 강릉 다빈치 베버리지 레시픽 센서리 점수표를 사용한다.

8-3. 심사

- 1) 2명의 센서리 심사위원은 강릉 다빈치 베버리지 레시픽 센서리 점수표에 의해 총점 100점을 25개 항목으로 평가하며, 각 항목은 4점 척도로 평가한다. 각 선수별 센서리 점수는 21명의 심사위원이 평가한 점수의 합으로 한다. 지정플레이버 음료 평가에서 (강릉의 지역특산물이나 강릉이미지가 잘 표현된 독창적 음료인가?) 1개 항목에 대해 최대 8점의 추가 점수를 부여할 수 있다.
- 2) 1명의 테크니컬 심사위원은 강릉 다빈치 베버리지 레시픽 테크니컬 점수표에 의해 총점 100점을 25개 항목으로 평가하며, 각 항목은 4점 척도로 평가한다. 각 선수별 테크니컬 점수는 1명의 심사위원이 평가한 점수로 한다.
- 3) 총 평가 점수는 400점이며, 다득점자 순으로 순위를 정한다.