

GPS올림픽대회 수제커피 종목 심사규정

직 종 명	힐링	과 제 명	수제커피	심사장확인		(인)
경기시간	40분	선수번호		심사위원		(인)

일련 번호	주요항목	세부항목	주요항목 별배점	배점
1	추출 기술 및 일관성	- 안정적이고 일관된 주수 기술 및 물줄기 제어	5	20
		- 뜸들이기(Bloom) 공정의 정교함 및 물 온도 준수	5	
		- 계획된 레시피 대비 추출 시간 및 추출량의 정확성	10	
2	위생 및 숙련도	- 작업대 정돈, 기구 청결 및 추출 기구 예열(린싱) 준수	5	15
		- 원두 및 음용 부위 직접 손 접촉 금지 등 위생 수칙 준수	5	
		- 시연 과정의 숙련도, 동선의 효율성 및 시간 관리 능력	5	
3	향미 및 풍미	- 원두 고유의 분쇄 향(Dry) 및 추출 향(Wet)의 명확성	10	25
		- 마셨을 때 입안에서 느껴지는 풍미의 선명함 및 복합성	10	
		- 온도 변화(Hot → Warm)에 따른 향미의 지속성	5	
4	맛의 밸런스 및 구조감	- 단맛(Sweetness)과 산미(Acidity)의 조화로운 밸런스	10	25
		- 입안에서 느껴지는 유쾌한 질감(Body/Mouthfeel)	10	
		- 마신 후 입안에 남아 여운을 주는 후미(Aftertaste)	5	
5	클린컵	- 짙은맛, 불쾌한 쓴맛, 과추출 잡미가 없는 깨끗함	7	15
		- 마시는 동안 유지되는 순수한 커피 본연의 마감 느낌	8	
합계				100

* 심사위원 유의사항

1. 공정하게 심사하여야 하며, 추후 심사에 대한 질의 시 해당 점수에 대해 육하원칙에 따라 설명할 수 있어야 한다.
2. 점수 배점은 1점 단위로 채점한다.
3. 경기 진행 중 경기자와 대화는 금한다. (진행상 문제시 진행요원에게 도움 요청을 청한다.)

GPS올림픽대회 수제커피 종목 채점기준표

직종 번호	9-7	직 종 명	수제커피
과제 번호	주요 항목	채점 방법(참고 사항)	채점 단계
1	추출 기술 및 일관성	- 안정적이고 일관된 주수 기술 및 물줄기 제어 - 뜸들이기(Bloom) 공정의 정교함 및 물 온도 준수 - 계획된 레시피 대비 추출 시간 및 추출량의 정확성	8단계
2	위생 및 숙련도	- 작업대 정돈, 기구 청결 및 추출 기구 예열(린싱) 준수 - 원두 및 음용 부위 직접 손 접촉 금지 등 위생 수칙 준수 - 시연 과정의 숙련도, 동선의 효율성 및 시간 관리 능력	4단계
3	향미 및 풍미	- 원두 고유의 분쇄 향(Dry) 및 추출 향(Wet)의 명확성 - 마셨을 때 입안에서 느껴지는 풍미의 선명함 및 복합성 - 온도 변화(Hot → Warm)에 따른 향미의 지속성	6단계
4	맛의 밸런스 및 구조감	- 단맛(Sweetness)과 산미(Acidity)의 조화로운 밸런스 - 입안에서 느껴지는 유쾌한 질감(Body/Mouthfeel) - 마신 후 입안에 남아 여운을 주는 후미(Aftertaste)	5단계
5	클린컵	- 떫은맛, 불쾌한 쓴맛, 과추출 잡미가 없는 깨끗함 - 마시는 동안 유지되는 순수한 커피 본연의 마감 느낌	6단계

※ 기타 사항

- 뜨거운 물을 다루다가 화상을 입히거나 쏟는 안전사고가 일어나지 않도록 유의해야 한다.

※ 감점 사항

- 중대한 위생 위반 또는 규정 미준수 시: 실격
- 경기 진행과정에서 필요한 순서나 준비물 누락 시: -5점
- 지정도구 / 재료 미사용: -5점
- 복장 및 매너 불량: -5점
- 시간을 초과할 경우: -5점