

---

# 2026 WORLD LATTE ART CHAMPIONSHIP

Official Rules and Regulations



**WORLD  
LATTE ART  
CHAMPIONSHIP™**



# 2026 World Latte Art Championship

## Rules and Regulations

<b>1. 참가 조건 Conditions of Participation.....</b>	<b>5</b>
1.1 조건 Organization .....	5
1.2 권리 Rights .....	5
1.3 참가 조건 Conditions of Participation.....	5
1.4 이해관계 충돌 Conflicts of Interest.....	7
1.5 규칙 및 규정 실행 Enforcement of Rules and Regulations .....	9
1.6 접수 신청 Application.....	10
<b>2. 대회 The Competition.....</b>	<b>12</b>
2.1 대회 개요 Competition Summary.....	12
2.2 스테이지 시연 Stage Performances.....	13
2.3 아트바 ArtBar .....	16
2.4 제공된 우유와 커피의 사용 Use of Provided Milk and Coffee.....	18
2.5 음료 정의 Beverage Definitions.....	19
<b>3. 대회 절차 Competition Procedure .....</b>	<b>22</b>
3.1 대회 무대 공간 Competition Stage Area.....	22
3.2 아트바 ArtBar .....	22
<b>4. 기계, 도구, 원자재 Machinery, Accessories, and Raw Materials.....</b>	<b>23</b>
4.1 에스프레소 머신 Espresso Machine.....	23
4.2 그라인더 Grinder.....	24
4.3 우유 Milk .....	25
4.4 커피 Coffee.....	25
4.5 추가 장비 Additional Equipment.....	26
4.6 제공되는 장비 및 소모품 Provided Equipment and Supplies.....	26
4.7 추천 장비 및 소모품 Recommended Equipment and Supplies .....	27



## 5. 준비 시간 전 선수 지시 사항 Competitor Instructions Prior to Preparation Time..... 28

5.1 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting .....	28
5.2 준비/연습 공간 Preparation/Practice Room.....	28
5.3 경연 음악 Competition Music.....	29
5.4 정시 도착 Be on Time.....	29
5.5 스테이션 준비 StationSet-up.....	30
5.6 서포터즈/도우미 무대 입장 금지 Supporters/Assistants Not Allowed on Stage.....	30

## 6. 준비 시간 Preparation Time..... 30

6.1 준비 시간 시작 Begin Preparation Time.....	30
6.2 심사 프레젠테이션 테이블 Judges' Presentation Table.....	31
6.3 연습 추출 PracticeShots.....	31
6.4 준비 시간 종료 End of Preparation Time.....	31

## 7. 경연 시간 Competition Time..... 32

7.1 행사 진행자의 소개 Introduction by the Master of Ceremonies.....	32
7.2 경연 시간 시작 Begin Competition Time.....	32
7.3 필수 음료 제공 Serve Required Beverages.....	33
7.4 스테이션 주변 Station Perimeters.....	33
7.5 경연 시간 종료 End Competition Time.....	34
7.6 경연 시간 이후 대화 Communication After the Competition Time.....	34
7.7 시간 초과 감점 Overtime Penalties.....	34
7.8 코칭 Coaching .....	35

## 8. 테크니컬 이슈 Technical Issues..... 35

8.1 방해 요소 Obstructions .....	37
8.2 잊어버린 물품 Forgotten Accessories.....	37

## 9. 정리 시간 Clean-up Time..... 38

## 10. 경연 종료 후 Post-Competition..... 38

10.1 점수 기록 Scorekeeping .....	38
10.2 디브리핑 Debriefing.....	39



<b>11. 심사 기준 Judging Criteria.....</b>	<b>39</b>
11.1 경연 공간 Competition Area.....	39
11.2 음료 시연 Beverage Presentation.....	39
11.3 테크니컬 숙련도 Technical Skills.....	39
11.4 시연 Performance.....	40
<b>12. 평가 척도 Evaluation Scale.....</b>	<b>40</b>
12.1 숫자 인상 0-3 Numeric impression 0-3.....	40
12.2 숫자 점수 0-6 Numeric Scores 0-6.....	41
<b>13. 심사 기준 Judging Criteria.....</b>	<b>41</b>
13.1 모범 사례 Best Practice.....	41
13.2 시작과 종료 시 정리정돈 상태 Organized and Tidy at Start and End.....	42
13.3 테크니컬 숙련도 및 머신 사용에 대한 전반적인 인상 Overall Impression of Technical Skills and Use of Machine.....	43
<b>14. 비주얼 평가 절차 Visual Evaluation Procedure.....</b>	<b>45</b>
14.1 예선, 준결선 그리고 결선 – 스테이지 시연 Preliminary, Semi-Finals, and Finals – Stage Performance.....	45
14.2 준결선 라운드 – 아트바 Semi-Finals Round - Art Bar.....	49
<b>15. 월드 라떼 아트 챔피언십 이의 제기 AppealsattheWorldLatteArtChampionship.....</b>	<b>50</b>
15.1 월드 커피 챔피언십에서의 심사/점수 관련 문제 Judging/Scoring Issues at the World Coffee Championships.....	50
15.2 월드 커피 챔피언십에서의 기타 문제 Other Issues at the World Coffee Championships.....	51
15.3 월드 커피 챔피언십에서의 이의 제기 Appeals at the World Coffee Championships.....	51
15.4 월드 커피 챔피언십에서 대회 전략 위원회 이의 제기 검토 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee at the World Coffee Championships.....	52
<b>16. 컴페티션 바디 이벤트 Competition Body Events.....</b>	<b>52</b>
16.1 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 Highlighting Rule Variations for Competition Bodies.....	52
16.2 테크니컬 평가 절차 Technical Evaluation Procedure.....	55
16.3 컴페티션 바디 이벤트 이의 제기 Appeals at A Competition Body Event.....	63



# 1. 참가 조건 Conditions of Participation

## 1.1 조건 Organization

월드 라떼아트 챔피언십(WLAC)은 월드 커피 이벤트 Ltd. (WCE)가 주관하는 프로그램이다. WCE는스페셜티커피협회(SCA)의 완전 소유의 자회사다.

The World Latte Art Championship (WLAC) is a program of World Coffee Events, LTD (WCE). WCE is a wholly owned subsidiary of the Specialty Coffee Association(SCA).

## 1.2 권리 Rights

현 공식 규칙 및 규정 문서와 대회 형식을 포함한 월드 라떼아트 챔피언십과 관련된 모든 지적 재산은 월드 커피 이벤트의 소유이다. 월드 커피 이벤트의 명시적 허가 없이 이 문서를 사용하거나 재생산해선 안 된다.

All intellectual property related to the World Latte Art Championship, including these Official Rules and Regulations and the format of the competition, are the property of World Coffee Events, LTD. No part of this document may be used or reproduced without the expressed permission of World Coffee Events, LTD.

## 1.3 참가 조건 Conditions of Participation

### 1.3.1 컴페티션 바디 자격 Competition Body Qualifications

월드 라떼아트 챔피언십(WLAC)은 월드 커피 이벤트(WCE)가 인가한 대회의 컴페티션 바디 챔피언이 참여할 수 있는 대회이다. 인가받은 이벤트는 WCE 라이선스가 있는 컴페티션 바디가 주최한다. (이하 CB/커피이션 바디, 한국의 컴페티션 바디는 MIRAE FAIRS 미래전람) 매 대회 년도마다, 각 WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디에서 1명의 선수가 참가할 수 있다. WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디가 되는 방법에 대한 자세한 사항은 <https://wcc.coffee/competition-bodies> 에서 확인할 수 있다.

매 대회 년도마다, 코디네이터 또는 자신이 속한 컴페티션 바디의 대회 운영에 관여하는 개인은 대회에 참가할 수 없다. 매 대회 년도라 함은 컴페티션 바디가 대회 기획을 시작한 시점부터로 간주한다.

The World Latte Art Championship (WLAC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are put on by WCE Licensed Competition Bodies. Every competition year, 1 competitor from each WCE Licensed Competition Body may participate. To learn more about how to become a WCE Licensed Competition Body please see: <https://wcc.coffee/competition-bodies>.

In any given year, coordinators or individuals who are involved in the management of their Competition Body Competition cannot compete. A year is considered to begin from the time the Competition Body starts planning their event.

### 1.3.2 컴페티션 바디 챔피언 및 대체 선수 Competition Body Champions and Substitutions

- A. 컴페티션 바디 챔피언은 컴페티션 바디 챔피언십에서 우승한 선수를 뜻한다. 이 선수는 그 해에 개최되는 월드 챔피언십에 참가하거나, 다음 해로 참가 자격을 연기할 수 있다. 선수는 타당한 이유가 있는 경우에만 다음 해로 선수 등록을 연기할 수 있다. (선수 등록 연기(DC) 정책 참조:

<https://wcc.coffee/rules-regulations#deferred-candidacy>)

- A. Competition Body Champion is defined as the competitor who wins their Competition Body Championship. This competitor has won the right to compete in that year's World Championship, or to defer candidacy to the following year. A competitor may defer candidacy to the following year, only if they have an



eligible reason for doing so (see Deferred Candidacy (DC) Policy found here: <https://wcc.coffee/rules-regulations#deferred-candidacy>).

B. 만약 컴페이션 바디 챔피언이 참가 자격 이월을 신청하여 승인을 받으면, 컴페이션 바디 챔피언이라는 타이틀을 유지하며, 다음 해 월드 챔피언십에 출전할 수 있다. 컴페이션 바디 챔피언이 자신의 참가 자격을 연기하면, 해당 컴페이션 바디는 2위를 차지한 선수를 시작으로 순위대로 대체 선수를 지명할 수 있다. 이 경우, 월드 챔피언십에 출전하는 선수는 '컴페이션 바디 선수'라는 타이틀을 가진다. 컴페이션 바디 선수는 참가 자격을 연기할 수 없으며, '컴페이션 바디 챔피언'이라는 타이틀을 가질 수 없다. 하지만 모든 컴페이션 바디 선수는 월드 커피 챔피언십에 참가하여 자신이 속한 커피 커뮤니티를 대표할 자격을 가질 수 있으며, 월드 커피 챔피언이라는 타이틀을 거머쥌 수도 있다.

B. If a Competition Body Champion successfully applies for Deferred Candidacy, they retain their title as Competition Body Champion and may compete in the World Championships the following year. Once the Competition Body Champion has deferred their candidacy, the licensed Competition Body may designate an alternate competitor from its competition in descending order of succession, beginning with its second-place finisher. In this case, the competitor who goes to the World Championships will hold the title of Competition Body Competitor. Competition Body Competitors are not eligible for Deferred Candidacy, and do not hold the title of Competition Body Champion. However, all Competition Body Competitors will be eligible to represent their coffee community by participating in the World Coffee Championships, including being eligible to win the title of World Coffee Champion.

C. 컴페이션 바디 챔피언이 참가 자격 연기가 불가능하고, 월드 챔피언십에 출전하지 않기로 선택한 경우, 해당 컴페이션 바디는 대체 선수를 보낼 수 있다.

C. If a Competition Body Champion is not eligible for deferral, and elects not to go to the World Championships, the Competition Body may send a substitute competitor.

D. 참가 자격 연기 신청자를 제외한 모든 컴페이션 바디 챔피언은 어떤 이유로든 월드 챔피언십에 출전하지 않을 경우, 이를 명확히 하기 위해 본인이 직접 ([info@wcc.coffee](mailto:info@wcc.coffee))로 통보해야 한다. 참가 자격 연기 신청한 선수는 컴페이션 바디 대체 선수가 참가할 충분한 시간을 마련할 수 있도록 연기 의사를 WCE에 통보하는 것이 유익할 수 있지만, 관련 세부 사항을 공유할 필요는 없으며, 통보는 필수가 아니다.

모든 대체 선수(컴페이션 바디 대표 선수)에 대한 요청은 대회 주최측에서 공식 문서로 [info@wcc.coffee](mailto:info@wcc.coffee)로 제출해야 하며, 대회 시작 전에 WCE의 총괄 이사(Managing Director)의 승인을 받아야 한다.

D. With the exception of Deferred Candidacy applicants, all Competition Body Champions who do not compete in the worlds, for any reason, are required to give WCE notice themselves, via [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) to ensure clarity. Deferred Candidacy applicants are welcome to notify WCE of their intent to defer, without sharing any relevant details, as it can help ensure a substitute Competition Body Competitor with enough time to participate, but it is not required. Requests for any substitutions (Competition Body Representative Competitor) must be also received in writing from the Competition Body at [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) and approved by its Managing Direct or prior to competition.

### 1.3.3 나이 제한 Age requirement

선수들은 모든 월드 커피 이벤트(WCE) 인가 이벤트 참가 시점에 나이가 만 18세 이상이어야 한다.



Competitors must be at least 18 years of age at the time of competing in any World Coffee Events (WCE) sanctioned event.

### 1.3.4 국적 Nationality

- A. 선수는 자신이 대표하는 국가에서 발급된 유효한 여권을 소지하거나, 24개월 동안의 거주, 취업 또는 학업 등록을 증명할 수 있는 서류를 제출해야 하며, 관련 사항은 컴페티션 바디 대회 자격 취득 12개월 이내에 해당해야 한다.
- A. Competitors must hold a valid passport from the place they represent or documentation substantiating 24 months of residency, employment or scholastic enrolment, some portion of which must have been within 12 months preceding the qualifying Competition Body competition.
- B. 선수는 WCE 대회 연도당 하나의 인가된 컴페티션 바디에 대해서만 참가할 수 있다. 대회 연도는 선수가 출전 자격을 얻기 위해 참가하는 월드 챔피언십에 해당하는 연도를 기준으로 한다. (예를들어, 선수가 2020년 월드 챔피언십에 참가 자격을 얻기 위한 컴페티션 바디 이벤트에 참가하는 경우, 이 선수는 2020년 월드 커피 챔피언십 예선에 해당하는 모든 행사에 해당 CB의 대표로만 참가할 수 있다.)
- B. Competitors may only participate for 1 sanctioned Competition Body per WCE Competition year. A competition year is relative to the World Championships for which an event is qualifying a competitor to compete (e.g., if the competitor is competing in any Competition Body event that would qualify them for a 2020 World Championship, they must compete for that Competition Body exclusively in any event that is a qualifier for any 2020 World Coffee Championship).

### 1.3.5 복수 여권 Multiple Passports

여권이 여러 개인 경우, 선수는 하나의 컴페티션 바디를 선택하고 해당되는 컴페티션 바디 챔피언십을 통해 참가 자격을 얻어야 한다.

In case of multiple passports, the contestant must choose 1 Competition Body and qualify through this respective sanctioned Competition Body championship.

### 1.3.6 경비 Expenses

인가된 컴페티션 바디는 자신의 컴페티션 바디 챔피언이 WLAC에 참가하는 동안 발생하는 합리적인 여행 및 숙박 비용을 지불해야 한다. 그 밖의 모든 기타 비용은 전적으로 선수의 책임이다. WCE는 어떤 경우에도 선수의 비용에 대해 책임을 지지 않는다.

Licensed Competition Bodies are required to pay their Competition Body Champion's reasonable travel and accommodations expenses to, from, and for the duration of the WLAC. All other expenses not explicitly listed above are the sole responsibility of the competitor. WCE shall not be liable for any competitor's expenses under any circumstance.

## 1.4 이해관계 충돌 Conflicts of Interest

### 1.4.1 심사 Judging

- A. 선수는 해당 연도의 WLAC 이벤트가 끝날 때까지, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 WLAC 대회(월드, 컴페티션 바디, 지역 대회)에서 심사위원으로 참여할 수 없다. 또한, 심사위원은 해당 연도의 WLAC 이벤트가 끝나기 전에, 자신의 국가를 포함한 어떠한 나라에서든 인가된 WLAC 대회(월드, 컴페티션 바디, 지역 대회)에서 선수로 참가할 수 없다.



A. Competitors may not judge in any sanctioned WLAC competition (world, Competition Body, regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WLAC Event. Judges may not compete in any sanctioned WLAC competition (world, Competition Body, or regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WLAC Event.

B. WLAC 심사위원은 WLAC 이벤트에서 감독(코치) 활동을 하면서 심사를 동시에 할 수 없다. 등록된 심사위원이 어떤 형태로든(메인 코치, 보조 코치, 또는 컨설턴트 등) 선수에게 코칭을 하거나 피드백을 제공한 경우, 이벤트 이전과 칼리브레이션 중에 해당 이해관계 충돌을 반드시 신고해야 한다. 이해관계 충돌을 신고하지 않을 경우, 관련 선수는 실격처리 될 수 있다. 대회가 시작되었거나 심사위원들이 칼리브레이션을 시작한 이후(둘 중 더 이른 시점), 대회 기간 동안 심사위원과 선수 간에는 어떤 형태의 소통이나 상담도 이루어질 수 없다. 이벤트 중 규정을 준수하지 않은 경우, 선수 실격 및 심사위원의 자격이 박탈된다.

B. WLAC judges must not coach and judge at a WLAC event. If a registered judge has coached or provided feedback to any competitor in any capacity (either as the primary coach, supporting coach, or consultant) they must declare that conflict of interest prior to the event and during calibration. Failure to disclose a conflict of interest may result in the disqualification of the competitor. Once the competition event has begun or judges have started their calibration (whichever is earlier), no communication or consultation in any form can take place between judges and competitors for the duration of the competition. Failure to comply during the event will result in the disqualification of the competitor and the removal of the judge from judging the competition.

C. 선수는 자신의 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선택하거나 지지할 수 없다.

C. Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition.

#### 1.4.2 칼리브레이션 바리스타 Calibration Baristas

A. 해당 대회의 심사 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참가하는 선수는 해당 대회 연도가 끝날 때까지 인가된 대회에 참가할 수 없다. 이는 월드 대회는 물론 WCE의 인가받은 컴페티션 바디의 행사 모두에 해당된다.

Competitors who participate as a calibration barista in a judge calibration for this competition are not eligible to compete in a sanctioned event until the completion of the competition year. This applies to both Competition Body WCE Sanctioned events as well as the World Competition.

B. 선수는 해당 연도에 같은 챔피언십에 참가하지 않는다면, 칼리브레이션 바리스타로 참가할 수 있다. 마찬가지로 승인을 받은 컴페티션 바디 대회에서 우승하지 못한 선수일 경우 월드 챔피언십의 칼리브레이션 바리스타로 활동할 수 있다.

A competitor is allowed to be a calibration barista if they are not competing in that same competition year, for that championship. Additionally, a competitor is allowed to be a calibration barista at the World Championships in the same competition year, if they have failed to qualify for the World Championships at their sanctioned Competition Body championships.



C. 대회 연도는 월드 챔피언십에 출전할 자격을 부여하는 컴페티션 바디의 대회와 관련있다.

A competition year is relative to the World Championships for which a Competition Body event is qualifying a competitor to compete.

**올바른 경우:** 선수가 2021년 월드 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 활동하고, 2022년 월드 챔피언십 예선전에 해당하는 컴페티션 바디 대회에 출전.

**올바르지 않은 경우:** 선수가 2021년 컴페티션 바디 챔피언십 행사에서 칼리브레이션 바리스타로 활동하고(자신이 속한 국가에서 열리는 것이 아니더라도), 그 다음 2021년 월드 챔피언십 대회에 동일한 종목에 출전.

**Correct example:** A competitor acts as a calibration barista for the 2021 World Championships. They are allowed to compete in their Competition Body events, that would qualify them to compete in the 2022 World Championships.

**Incorrect example:** A competitor acts as a calibration barista for any 2021 sanctioned Competition Body championship event (even in a country that is not their own), and then competes in the same competition at the 2021 World Championships.

### 1.4.3 기타 이해관계 충돌 Other Conflicts of Interest

모든 잠재적 이해관계 충돌은 선수, 심사위원 및/또는 대회 주최자가 가능한 한 빨리, 반드시 대회 시작 전에 신고해야 한다.

잠재적 이해관계 충돌을 인가 받은 행사 시작 전에 알리지 않을 경우, 개인은 대회에서 실격 처리될 수 있으며, WCE는 해당 가이드라인을 따르지 않은 대회와 그 결과에 대한 승일을 철회할 수 있다. 이해관계 충돌에 대한 문의사항이나 위 정책에 대한 추가 설명이 필요한 경우 [wcc.coffee](mailto:wcc.coffee)로 문의할 수 있다. (KCC 대회의 경우 [koreacoffeechampionships@gmail.com](mailto:koreacoffeechampionships@gmail.com) 로 이해관계 알림 및 문의할 수 있다.)

Any potential conflicts of interest are to be declared at the soonest opportunity, certainly prior to the commencement of any competition by competitor, judge and/or event organizer.

Failure to declare a potential conflict in advance of a sanctioned event could result in disqualification from events for an individual, or WCE removing endorsement for an event and its results that do not follow these guidelines. Questions regarding conflicts of interest, or clarification of the above policy should be directed to [wcc.coffee](mailto:wcc.coffee)

### 1.5 규칙 및 규정 실행 Enforcement of Rules and Regulations

WLAC는 대회 전반에 걸쳐 본 규칙 및 규정을 적용한다. 선수가 하나 이상의 규칙 및 규정을 위반할 경우, 그에 따른 구체적인 결과가 명시된 경우를 제외하고 자동으로 실격될 수 있다. 만약 심사위원 또는 대회 주최자가 하나 이상의 규칙을 위반할 경우, 선수는 "월드 라떼아트 챔피언십 진정(Appeal)"



또는 “컴페티션 바디 행사 진정” 섹션에 명시된 절차에 따라 진정서를 제출할 수 있다.

The WLAC will employ these Rules & Regulations throughout the competition. If a competitor violates 1 or more of these Rules & Regulations, they may be automatically disqualified from the competition, except when the Rules designate a specific enforcement or consequence. If a judge or competition organizer causes the violation of 1 or more of these Rules, a competitor may submit an appeal, according to the process detailed in the “Appeals at the World Latte Art Championship” or “Appeals at a Competition Body Event” sections.

### **1.5.1 보건 및 안전 조항 Health&SafetyClause**

모든 규칙 및 규정은 현지 및 현지 보건/안전 규정 및 지침에 따라 변경될 수 있다. 월드 커피 이벤트는 규칙 및 규정에 대한 모든 변경 사항을 대회 이전 이메일을 통해 알린다. 변경 사항으로는 테이블 크기나 레이아웃, 제공되는 용기나 컵의 재질 변경, 선수 준비 및 연습 공간 내 출입할 수 있는 코치 및 도우미 인원 제한, 마스크 및 장갑 착용 의무, 위생 관리를 위한 일정 변경 등이 포함되지만 이에 국한되지 않는다.

All Rules and Regulations are subject to change based on local and venue health and safety requirements or guidelines. World Coffee Events will share any Rules and Regulations changes via email ahead of the competition. These changes may include, but are not limited to changes to table sizes or layouts; material of provided vessels or cups; limits on coaches or helpers in the competitor preparation and practice rooms; mask or glove mandates; schedule changes for sanitization; etc.

## **1.6 접수 신청 Application**

### **1.6.1 선수 등록 양식 Competitor Registration Form**

선수는 WLAC 선수 등록 양식을 반드시 작성해야 하며, 이 양식은 WLAC 대회 최소 6주 전에 컴페티션 바디 챔피언에게 이메일을 직접 발송된다. 이 양식에는 유효한 여권 또는 기타 신분증(“국적” 섹션에 설명)의 스캔본을 업로드하는 항목이 포함되어 있다. 모든 필수 등록 서류가 제출되면, 승인된 컴페티션 바디 챔피언은 약 2주 이내에 이메일로 확인서를 받게 된다. 선수 등록과 관련된 문의 사항은 [wcc.coffee](mailto:wcc.coffee)로 제출한다.

Competitors must complete the WLAC Competitor Registration Form which will be sent to Competition Body Champions directly via email no less than 6 weeks prior to the WLAC Event. This form includes a space to upload a scanned copy of the required valid passport or other accepted credentials (as described in the “Nationality” section). Approved Competition Body Champions will receive confirmation by email in approximately 2 weeks after receipt of all required registration documentation. For any queries about competitor registration, these can be submitted to [wcc.coffee](mailto:wcc.coffee)

### **1.6.2 선수 등록 기한 Late Competition Body Championship Registration**

WLAC 대회 개최일로부터 6주 이내에 진행된 대회의 컴페티션 바디 챔피언은 해당 대회 종료 후 5일 이내에 모든 등록 서류를 제출해야 한다. 이 기준을 충족하지 않을 경우 대회 참가가 거부될 수 있다.



Competition Body Champions from competitions conducted less than 6 weeks prior to the WLAC Event

must submit all registration materials no more than 5 days after their Competition Body event. Failure to meet these criteria may result in denial of participation.

### 1.6.3 선수 질의 Competitor Questions

모든 선수는 예외 없이 현 WLAC 규칙 및 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임이 있다. 모든 WLAC 문서는 <https://wcc.coffee/rules-regulations>에서 확인할 수 있다. 선수들은 WLAC 대회에 참석하기 전 궁금한 사항을 미리 질문하도록 권장된다. 규칙 및 규정의 의도가 명확하지 않은 경우, 선수 본인이 wcc.coffee로 연락하여 규칙 및 규정 위원회에 사전 확인해야 한다. 또한, 대회 시작 전에 열리는 공식 선수 미팅(CompetitorsMeeting)에서 질문할 기회가 제공된다.

All competitors are personally responsible for reading and understanding current WLAC Rules & Regulations and scoresheets, without exception. All WLAC documents are available at <https://wcc.coffee/rules-regulations>. Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WLAC. If any competitor is unclear as to the intent of any of the rules and regulations it is their responsibility to clarify that position with the Rules and Regulations Committee prior to the WLAC by contacting Competitors will also have the opportunity to ask questions during the official Competitors Meeting held prior to the start of the competition.

### 1.6.4 약관 Terms&Conditions

선수와 월드 라떼아트 챔피언은 월드 라떼아트 챔피언십의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델인만큼, 다음을 지켜야 한다;

Competitors and the World Latte Art Champion are visible spokespeople of the World Latte Art Championship event and role models of the specialty coffee industry, and as such must:

- A. 선수의 이름, 이미지 또는 이미지를 형식에 관계없이 비즈니스 목적으로, 마케팅 프로모션을 포함하되 이에 제한되지 않는 목적으로 World Coffee Events Ltd. 및 그 이해관계자, 에이전트, 대표단들로 하여금 무상으로 사용할 수 있도록 허락한다. (KCC 대회의 경우 컴페티션 바디인 MIRAE FAIRS 미래전람)

Permit World Coffee Events Ltd., its stakeholders, agents, and representatives to use the competitor's name, image, or likeness in any format without charge for any business purpose, including but not limited to marketing promotion.

- B. WCC 웹사이트에서 찾을 수 있는 선수 행동강령을 읽고 이를 준수해야 한다.

Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found on the WCC website.

- C. WCC 웹사이트에서 찾을 수 있는 챔피언 행동강령을 읽고 이를 준수해야 한다.



Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found on the WCC website.

## 2. 대회 The Competition

### 2.1 대회 개요 Competition Summary

A. 본 챔피언십은 참가자 수에 따라 2개 또는 3개의 개별 라운드로 구성된다.

The championship is comprised of 2 or 3 separate rounds, depending on the number of competitors

B. 참가자 수가 35명 이하인 경우, 챔피언십은 예선(Preliminary), 준결승(Semi-Finals), 결승(Finals)의 3라운드 체제로 운영된다.

If the number of competitors is up to 35, there will be 3 rounds: Preliminary, Semi-Finals, and Finals.

C. 참가자 수가 35명을 초과하는 경우, WCC는 재량에 따라 대회를 예선(Preliminary) 및 결승(Finals)의 2라운드 체제로 조정할 수 있다.

If the number of competitors is more than 35, WCC has the discretion to adjust the competition to 2 rounds: Preliminary, and Final.

D. 두 가지 라운드 구성 방식 모두에서, 예선(Preliminary Round)은 스테이지 퍼포먼스(Stage Performance) 및 아트 바(Art Bar)로 구성되며, 준결승(Semi-Finals)(해당 라운드가 시행되는 경우)과 결승(Finals)은 스테이지 퍼포먼스(Stage Performance)만으로 구성된다.

In both round configurations, the Preliminary Round will be comprised of Stage Performance and Art Bar. The Semi-Finals (if activated) and Finals Rounds will be comprised of Stage Performance only.

E. 최종 라운드 구성은 WLAC 개시일로부터 8주 이전에 확정·공표된다.

The round configuration will be confirmed 8 weeks prior to the commencement of the WLAC.



## 2.2 스테이지 시연 Stage Performances

- A. 선수는 각 패턴(예: 라운드에 따라 프리-푸어 라떼, 프리-푸어 마끼아또 또는 디자이너 라떼, 라운드에 따라 다름)에 대한 인쇄된 사진/이미지를 정확히 1장 제출해야 한다. 선수는 해당 사진에 "프리-푸어" 그리고 "디자이너"를 명확히 표기해야 한다. 사진은 의도한 패턴이 명확하게 보이도록 해야 한다.(예술적으로 표현한 패턴이나 전자 기기에 담아온 사진은 인정되지 않는다.) 사진이나 이미지를 인쇄하여 제출하지 않을 경우, "Two Identical Patterns Matching the Presented Image" 항목에서 0점을 받게 된다.

Competitors are required to provide exactly 1 printed photograph/image of each pattern (i.e., free pour latte, free-pour macchiato, or designer latte depending on the round). Competitors must write "Free-Pour" and "Designer" on the corresponding pictures. The photo should clearly show the pattern to be attempted (artistic representations of the pattern and pictures on electronic devices will not be accepted). Failure to produce a printed photograph/image will lead to a 0 score in the "Two Identical Patterns Matching the Presented Image" section.

- B. 각 음료는 제시된 이미지와 비교하여 평가된다. 두 음료 모두 제시된 사진과 일치해야 하며, 각 음료 세트가 제시된 이미지와 얼마나 동일한지에 따라 점수가 부여된다. 만약 제시된 이미지와 음료가 전혀 일치하지 않으면, 선수는 비주얼 평가표의 전체 음료 카테고리에서 0점을 받는다.

Each beverage will be judged against the presented image. Both beverages should match the image presented and will be scored based on how identical each set of beverages is to the image presented. If the image presented and the beverages poured do not match at all then the competitor will receive 0 for the whole beverage category on the Visual Scoresheet.

- C. 선수는 각 라운드별로 규정된 음료 카테고리의 순서에 따라 음료를 제공해야 하며, 이를 준수하지 않을 경우 비주얼 점수표(Visual Scoresheet)의 종합 점수(Overall Score)에서 0점이 부여된다. 프리 푸어 라떼(Free Pour Latte)는 항상 첫 번째로 제공되어야 한다.

The competitor must present beverages in the order in which the beverage categories are set in each round, otherwise the competitor will receive a 0 score in the Overall score on the Visual Scoresheet. The free pour latte will always be presented first.

- D. 선수는 다른 음료 세트를 제공하기 전에 각 음료 카테고리를 완전히 마무리 지어야 한다.(예: 2개의 프리-푸어 라떼) 그렇지 않으면, 미완성된 카테고리의 음료는 실격 처리된다.

Any category of beverages must be fully completed (e.g., 2 free-pour lattes) before a competitor may serve another set of beverages, otherwise the beverages in the incomplete category will be disqualified.

- E. 프리 푸어 라떼 및 마키아토에 에칭(Etching)을 하면 해당 음료는 프리 푸어로 간주되지 않으며, 비주얼 평가표의 전체 음료 카테고리에서 0점이 부여된다.



Etching on the “free pour” lattes and macchiatos will result in a 0 score being given for the whole beverage category on the Visual Scoresheet.

- F. 두 명의 선수가 동시에 경기를 할 수 있다. 선수는 본인의 음악을 가지고 올 수 없다.

There may be 2 competitors performing at a time. Competitors do not bring their own music.

- G. 선수는 자신이 만든 음료를 심사위원 및/또는 관객에게 간단히 설명하는 프레젠테이션을 제공할 수 있다. 심사위원에게 음료를 제공할 때는 접객 기술도 고려되어 점수가 부여된다.

Competitors may give a brief verbal presentation explaining their pours to the judges and/or audience. Hospitality skills will be considered and scored when serving the judges.

- H. 심사위원은 3명으로 구성된다: 2명의 비주얼 심사위원과 1명의 헤드 심사위원

There will be a panel of 3 judges: 2 visual judges and 1 head judge.

- I. 선수는 대회에서 제공된 그라인더와 에스프레소 머신을 사용해야 한다. 자신의 장비를 사용하는 것은 허용되지 않는다.

Competitors must use the grinders and espresso machines provided for the competition. It will not be permissible to use your own.

### 2.2.1 예선 라운드 Preliminary Round

- A. 각 선수는 지정된 스테이션에서 11분의 시간이 주어지며, 다음과 같은 요소로 구성된다:

Each competitor will be given 11 minutes at their assigned station, made up of the following segments:

- i. 준비 시간(Preparation Time) 3분 3 minutes Preparation Time
- ii. 경연/시연 시간 8분 8 minutes Competition/Performance Time.

- B. 선수는 다음 순서대로 총 4개의 음료를 만들어야 한다.

Competitors are required to make 4 total beverages, in the following order

- i. 동일한 2잔의 프리-푸어 라떼 2 matching free-pour lattes
- ii. 동일한 2잔의 디자이너 패턴 라떼 2 matching designer pattern lattes.

- C. 반자동 에스프레소 머신과 별도의 그라인더가 제공되는 경우, 준비 시간(Preparation Time)은 3분이 아닌 5분이 제공된다.



If a semi-automatic espresso machine and a separate grinder are provided, the Preparation Time will be 5 minutes, instead of 3.

### 2.2.2 준결선 Semi-Finals Round

- A. 준결승 라운드(Semi-Finals Round)는 예선 라운드(Preliminary Round)에서 가장 높은 점수를 획득한 상위 12명의 선수로 구성된다.

The Semi-Finals Round consists of the top 12 scoring competitors from the Preliminary Round.

- B. 준결승 라운드(Semi-Finals Round)의 시행 여부는 WLAC 개시일로부터 8주 이전에 확정·공표된다.

The Semi-Finals Round will be confirmed 8 weeks prior to the commencement of the WLAC.

- C. 각 선수는 지정된 스테이션에서 14분의 시간이 주어지며, 다음과 같은 요소로 구성된다:

Each competitor will be given 14 minutes at their assigned station, made up of the following segments:

- i. 준비 시간(Preparation Time) 3분 3 minutes Preparation Time,
- ii. 경연/시연 시간 11분 11minutes Competition / Performance Time.

- D. 선수는 다음 순서대로 총 6개의 음료를 만들어야 한다.

Competitors are required to make 6 total beverages, in the following order:

- i. 2세트의 동일한 프리-푸어 라떼(총 4잔) 2 sets of matching free-pour lattes (4 beveragestotal)
- ii. 동일한 디자이너 패턴 라떼 2잔 2 matching designer pattern lattes.

- E. 반자동 에스프레소 머신과 별도의 그라인더가 제공되는 경우, 준비 시간(Preparation Time)은 3분이 아닌 5분이 제공된다.

If a semi-automatic espresso machine and a separate grinder are provided, the Preparation Time will be 5 minutes, instead of 3.

### 2.2.3 결선 라운드 Finals Round

- A. 준결승 라운드(Semi-Finals Round)가 시행되는 경우, 결승 라운드(Final Round)는 준결승 라운드에서 가장 높은 점수를 획득한 상위 6명의 선수로 구성되며 준결승 라운드가 시행되지 않는 경우, 결승 라운드는 예선 라운드(Preliminary Round)에서 가장 높은 점수를 획득한 상위 6명의 선수로 구성된다.



A. If the Semi-Finals Round is activated, the Final Round consists of the top 6 scoring competitors from the Semi-Finals Round. If not, the Final Round consists of the top 6 scoring competitors from the Preliminary Round.

B. 각 선수는 지정된 스테이션에서 13분의 시간이 주어지며, 다음과 같은 요소로 구성된다:

Each competitor will be given 13 minutes at their assigned station, made up of the following segments:

i. 준비 시간(Preparation Time) 3분 3minutes Preparation Time

ii. 경연/시연 시간 10분 10 minutes Competition/Performance Time

C. 선수는 다음 순서대로 총 6개의 음료를 만들어야 한다:

Competitors are required to make 6 total beverages, in the following order:

i. 2 세트의 동일한 프리-푸어 라떼(총 4잔) 2 sets of matching free-pour lattes (4 beverages total)

ii. 동일한 2잔의 프리-푸어 마끼아또 2 matching free-pour macchiatos

D. 반자동 에스프레소 머신과 별도의 그라인더가 제공되는 경우, 준비 시간(Preparation Time)은 3분이 아닌 5분이 제공된다.

If a semi-automatic espresso machine and a separate grinder are provided, the Preparation Time will be 5 minutes, instead of 3.

### 2.3 아트바 ArtBar

A. 아트바는 준결선 라운드의 한 요소이다.

The Art Bar is a component of the Semi-Finals round.

B. 각 준결선 라운드 진출자는 자신만의 디자인으로 라떼 1잔을 만들어야 하며, 이때 프리-푸어 기법과/또는 에칭을 활용해야 한다. 표면 데코레이션도 적당히 사용할 수 있다(자세한 내용은 아래의 "표면 재료" 참조). 바리스타의 기술을 돋보이게 하는 창의력(예: 프리-푸어, 에칭, 예술적 감각 등)에 대해 더 높은 점수가 부여된다.

Each Semi-finalist will produce 1 latte of their own design, utilizing free-pour techniques and/or etching. Surface decoration may also be used in moderation (see "Surface Ingredients" below for details). Higher points should be awarded for creativity that highlights the full extent of the barista's skills (e.g., free-pour, etching, artistic talent, etc.).



- C. 선수는 자신의 디자인에 이름을 붙여야 한다. 디자인 이름은 평가 중 심사위원에게 제공된다.

Competitors will be required to name their design. The design name will be provided to judges during the evaluation.

- D. 준비(Preparation) 및 경연(Competition) 시간 동안 아트바 구역에는 선수만 입장할 수 있다. 관객, 포토그래퍼 등은 작업 중인 바리스타를 방해하지 않도록 적절한 거리를 유지해야 한다.

Only competitors are allowed in the bar area during the preparation and competition times. Spectators, photographers, etc., are to be kept at a suitable distance as not to interfere with the working barista.

- E. 선수는 5분의 경연(Competition) 시간이 시작되기 전에 5분의 준비(Preparation) 시간을 갖는다.

Competitors will have 5 minutes of preparation time before their 5 minutes of competition time begins.

- F. 경연(Competition) 시간 동안, 선수는 자신의 디자인을 만들고 지정된 장소에 있는 포토그래퍼나 카메라 앞에 제출해야 한다.

During the competition time, the competitor is required to produce their design and present it at a designated location for the photographer or camera.

- G. 선수는 경연(Competition) 시간 5분 이내에 음료를 만들기 위한 시도를 여러 번 할 수 있지만, 포토그래퍼나 카메라에는 단 1개의 음료만 제출해야 한다.

The competitor may take as many attempts as they require to produce their beverage within the 5 minutes of competition time but must present only 1 beverage to the photographer or camera.

- H. 음료를 신선한 상태로 포토그래퍼에게 제출하는 것은 선수의 책임이다. 선수는 지정된 촬영 구역으로 직접 운반해야 한다. 음료가 흐트러지거나 흘린 경우, 외관 변화에 대한 책임은 선수에게 있다. 선수는 컵과 컵 받침에 묻은 음료를 깨끗한 천이나 냅킨으로 닦는 것이 허용된다.

It is the competitor's responsibility to present the beverage to the photographer while still fresh. The competitor must carry their beverage to the designated photography area. The competitor is responsible for any spills or disturbance of the beverage's appearance. Competitors are permitted to wipe spills from the cup and saucer with a clean cloth or napkin.

- I. 타임키퍼는 선수에게 3분, 1분, 30초가 남았을 때 남은 시간을 알려준다. 음료가 포토그래퍼에게 제출되면 선수의 시간은 종료된다.



A timekeeper will advise the competitor when there are 3 minutes, 1 minute, and 30 seconds of timer remaining. Once the beverage is presented to the photographer their time will be stopped.

J. 패턴의 사진 또는 이미지 제출은 사전에 요구되지 않는다.

No photographs or picture/image of the pattern is required beforehand.

K. WCC는 프로모션 목적으로 사진을 활용할 수 있으며, 해당 사진은 온라인 및/또는 현장 콘테스트에서 아트 바(Art Bar) 우승자를 결정하는 데 사용되고, 아트 바 콘테스트는 WLAC 무대 경쟁과 별도로 운영되며, 아트 바 점수는 세계 라떼 아트 챔피언(World Latte Art Champion) 타이틀 수상 최종 점수 계산에 포함되지 않고, 아트 바 우승자는 결승일(Finals Day)에 발표되어 별도로 시상되나, 한 선수가 두 상을 모두 수상할 수도 있다.

Photographs may be used by WCC for promotion and will be part of an online and/or in-person contest, to determine the Art Bar Winner. The Art Bar contest will be separated from the WLAC stage competition. No scores from the Art Bar will be counted towards the final tabulation for awarding the title of World Latte Art Champion. The winner of the Art Bar contest will be announced on Finals Day and will be awarded separately. However, it is possible for a single competitor to win both awards.

L. 선수는 아트 바(Art Bar)에 반드시 참가해야 하며, 이를 위반할 경우 세계 라떼 아트 챔피언십(World Latte Art Championship)과 아트 바(Art Bar) 콘테스트에서 실격 처리(disqualification) 된다.

Competitors must participate to the Art Bar under penalty of disqualification for the World Latte Art Championship and the Art Bar Contest.

M. 참가자는 대회에서 제공되는 그라인더와 에스프레소 머신을 사용한다. 개인 장비 사용은 허용되지 않는다.

Competitors must use the grinders and espresso machines provided for the competition. It will not be permissible to use your own.

N. 참가자는 대회에서 제공되는 컵을 사용한다.

Competitors must use the cups provided for the competition.

O. 컵 외부 장식은 허용되지 않는다.

Exterior cup decoration is not allowed.

## 2.4 제공된 우유와 커피의 사용 Use of Provided Milk and Coffee

선수는 WLAC가 제공한 커피와 우유를 사용해야 한다. 선수는 개봉되지 않은 우유를 무대에 가지고 올라가야 하며, 무대 밖에서 우유를 준비할 수 없다. 선수는 준비 시간(Preparation Time) 동안 개봉되지 않은 신선한 우유를 준비할 수 있다. WCC는 대회 시작 4주 이내에 제공된 우유의 의무 사용에 대해 선수에게 알릴 것이다.

Competitors are required to use the coffee and milk provided by the WLAC. Competitors must take unopened milk bottles with them on stage. They may not prepare milk offstage. Competitors can prepare their milk from the unopened milk bottles during preparation time. WCC will communicate with



competitors no longer than 4 weeks prior to the start of the competition the compulsory usage of the provided milk.

## 2.5 음료 정의 Beverage Definitions

- A. WLAC의 목적상, 라떼는 제공된 라떼 컵에 에스프레소와 스팀 밀크를 조합하여 제공하는

음료로 정의한다. 마키아또는 마키아또 컵에 에스프레소와 스팀 밀크를 조합하여 제공하는 음료로 정의한다.

For the purpose of the WLAC, a latte is defined as a beverage combining espresso and steamed milk served in the provided latte cup. A macchiato is defined as a beverage combining espresso and steamed milk served in the provided espresso macchiato cup.

- B. 선수는 각 라떼에 싱글 에스프레소, 더블 에스프레소 또는 리스트레또 중 하나를 선택하여 사용할 수 있다.

Competitors may choose to use either a single espresso, double espresso, or ristretto for each latte.

- C. 선수는 각 마키아또에 대해 싱글 에스프레소 또는 리스트레또를 선택하여 사용할 수 있다.

Competitors may choose to use either a single espresso or ristretto for each macchiato.

- D. 연속 추출 시, 마키아또는 최소 15초, 라떼는 최소 20초 동안 추출해야 한다. 다만, 자동 에스프레소 머신이 제공되는 경우에는 이 규정을 적용하지 않는다.

Extraction times must be a minimum of 15 seconds for macchiatos and 20 seconds for lattes in a continuous extraction. In the case of fully-automatic espresso machines being provided, this rule is not used.

- E. 모든 음료는 커피와 우유만으로 만들어야 하며, 표면 재료는 디자이너 라떼의 표면에만 남아 있어야 한다.

All beverages must be made of coffee and milk only, with surface ingredients remaining on the surface of designer lattes only.

- F. 냉각 도구(예: 위스키 스톤, 쿨링 스톤 등)는 제공된 우유의 온도를 조절하는 데 사용할 수 있다. 냉각 도구는 무대에서 준비 시간 동안 우유에 추가할 수 있다. 참가자는 제공된 우유의 성분을 변경할 수 없으며(예: 첨가물, 재료, 향료, 얼음, 액체 냉각제 등), 이를 위반할 경우 헤드 심사위원의 전체적인 인상 항목에서 0점을 받는다.

Cooling tools (e.g., whiskey stones, cooling stones, etc.) may be used to affect the temperature of the provided milk. Cooling tools can be added to the milk during preparation time on stage. Competitors are not allowed to alter the composition of the provided milk (e.g., by using additives, ingredients, flavorings, ice, liquid coolants, etc.) or they will receive a 0 score in the Overall Impression on the head judge scoresheet.

- G. 커피와 우유는 WLAC에서 제공한다. 참가자는 개인 커피와 우유를 사용할 수 없으며, 이를 위반할 경우 해당 음료의 비주얼 점수에서 0점을 받는다. 아트 바(Art Bar) 경기에서는 제공된 우유를 사용하지 않을 경우 아트 바 라운드에서 실격 처리된다.



Coffee and milk will be provided by the WLAC. Competitors are not permitted to use their own. Failure to do so will result in a 0 visual scores for that beverage. In the case of the Art Bar, failure to use the provided milk will result in disqualification in the Art Bar round.

### 2.5.1 프리-푸어 라떼 및 마키아토 Free Pour Latte and Macchiato

A. WLAC에서 프리-푸어 라떼와 마키아토는 다른 도구를 사용하지 않고, 우유 저그에서 스팀 밀크를 직접 공식 대회 컵에 붓는 방식으로 준비한다.

For the purpose of the WLAC, a free pour latte and macchiato are intended to be prepared by pouring steamed milk from a milk jug directly into the ofcial competition cups without the use of any other tools.

B. 공식 대회 라떼 컵의 용량은 190ml에서 300ml 사이이다. 공식 컵 정보는 <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>에서 확인할 수 있다. 해당 컵을 사용하지 않을 경우, 해당 음료의 비주얼 점수는 0점으로 처리된다.

The ofcial competition latte cup will have a volume between 190ml - 300ml. For ofcial cup information, visit <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>. This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that beverage.

C. 공식 대회 에스프레소 마키아토 컵의 용량은 74ml에서 130ml 사이이다. 공식 컵 정보는 <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>에서 확인할 수 있다. 해당 컵을 사용하지 않을 경우, 해당 음료의 비주얼 점수는 0점으로 처리된다.

The ofcial competition espresso macchiato cup will have a volume between 74ml and 130ml. For ofcial cup information, visit <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>. This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that beverage.

D. 프리-푸어 라떼와 마키아토에는 에칭이나 표면 장식을 할 수 없다. 또한 우유 저그의 주둥이는 에칭 도구로 사용할 수 없다. 에칭이나 표면 장식을 사용할 경우, 해당 음료의 모든 비주얼 점수는 0점으로 처리된다.

No etching or surface decoration are allowed on the free-pour latte and macchiato. Additionally, the spout of the milk jug must not be used as an etching tool. Utilizing etching or surface decoration will result in 0 for all visual scores for that beverage.

### 2.5.2 디자이너 패턴 라떼 Designer Pattern Latte

A. 공식 대회 라떼 컵의 용량은 190ml에서 300ml 사이이다. 공식 컵 정보는 [worldlatteart.org](http://worldlatteart.org)에서 확인할 수 있다. 해당 컵을 사용하지 않을 경우, 해당 음료의 비주얼 점수는 0점으로 처리된다.

The ofcial competition latte cup will have a volume between 190ml - 300ml. For ofcial cup information, visit [worldlatteart.org](http://worldlatteart.org). This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that beverage.

B. 초콜릿 가루, 식용 색소, 시럽 등 모든 표면 재료는 디자이너 패턴 음료에서 허용된다. 이러한 재료는 음료의 본체에 영향을 주지 않고 표면에서만 사용해야 한다. 음료 내부에 식용 색소나 향료를 사용하는 경우, 해당 음료의 모든 비주얼 점수는 0점으로 처리된다.



All surface ingredients such as chocolate powder, food coloring, or syrup are acceptable on Designer Pattern beverages. These should not affect the main body of the beverage and are permitted on

the surface only. Use of food coloring or flavoring within the beverage will result in 0 on all visual scores.

C. 디자이너 패턴 음료에서 식용 색소는 1가지 색으로 제한되며, 디자인을 강조하는 용도로만 사용해야 한다. 디자인이 주로 식용 색소와 표면 재료로 구성된 경우, 점수가 낮게 평가된다. 1가지 이상의 색을 사용할 경우, 해당 음료의 모든 비주얼 점수는 0점으로 처리된다.

Food coloring is limited to 1 color for Designer Pattern beverages and should only be used to highlight the design. Lower points will be expected if the design is predominantly made up of food coloring and surface ingredients. Use of more than 1 color will result in 0 on all visual scores.

D. 계피, 말차 등 기타 카페 재료도 허용된다. 우유를 붓기 전에 크레마 표면에 카페 재료나 초콜릿 가루를 살짝 뿌리는 것은 허용되며, 이는 붓기 전에 뿌린 재료가 대부분 표면에 남는 것으로 간주된다. 규정에 언급되지 않은 기타 가니시는 금지된다. 참가자는 1가지 카페 재료와 1가지 식용 색소를 함께 사용할 수 있다.

Other Café ingredients such as cinnamon, or matcha are also acceptable. Dusting the surface of the crema with café ingredients or chocolate powder before pouring in the milk is acceptable as it is considered that the ingredients dusted prior to the pour largely remain on the surface of the beverage. Other garnishes not mentioned in the rules are prohibited. Competitors may use 1 café ingredient together with 1 food coloring.

E. 디자이너 패턴 라떼에서는 에칭도 허용된다.

Etching is also allowed on Designer Pattern Lattes.

F. 디자이너 패턴 라떼에서 표면 재료 및/또는 에칭의 사용은 패턴을 얼마나 잘 보완하고 향상시키는지에 따라 평가된다. 표면 재료 및/또는 에칭 사용이 점수와 직접적으로 연관되지는 않는다.

The use of surface ingredients and/or etching on Designer Pattern Lattes is evaluated based on how well they complement and elevate the patterns. Using surface ingredients and/or etching does not correlate directly with higher scores.

### 2.5.3 아트 바 라떼 Art Bar Lattes

A. 공식 대회 라떼 컵의 용량은 190ml에서 300ml이다. 공식 컵 정보는 [worldlatteart.org](http://worldlatteart.org)에서 확인할 수 있습니다. 공식 컵을 반드시 사용해야 하며, 그렇지 않을 경우 해당 음료의 비주얼 점수는 0점이 부여된다.

The official competition latte cup will have a volume between 190ml - 300ml. For official cup information, visit [worldlatteart.org](http://worldlatteart.org). This cup must be used, or a 0 visual score will be awarded for that beverage.

B. 아트 바 라떼에서는 모든 표면 재료, 식용 색소 및 기타 카페 재료가 제한 없이 허용된다.

All surface ingredients, food coloring, and other café ingredients are acceptable on Art Bar lattes, without limitations.

B. 아트 바 라떼에서는 에칭도 허용된다.

Etching is also allowed on Art Bar Lattes.



### 3. 대회 절차 Competition Procedure

#### 3.1 대회 무대 공간 Competition Stage Area

- A. 대회 공간은 대회 스테이션이 있는 무대 형태로 구성된다. 대회 스테이션의 배치는 매년 변경될 수 있으며, 다른 대회와 공유될 수도 있다.

The competition space will consist of a stage with competition stations. The layout of the competition stations may change from year to year and may also be shared with other competitions.

- B. 각 선수는 시작 시간과 스테이션 번호를 배정받는다.

Each competitor will be assigned a start time and station number.

- C. 예선 라운드가 끝나면 12명의 준결선 진출자를 발표하는 시상식이 진행된다.

At the conclusion of the Preliminary Round there will be a ceremony where the 12 semi-finalists are announced.

- D. 준결선 라운드가 끝나면 6명의 결선 진출자를 발표하는 시상식이 진행된다.

At the conclusion of Semi-Finals there will be a ceremony where the 6 finalists are announced.

- E. 결선이 끝나면 챔피언을 발표하는 시상식이 진행된다.

At the conclusion of Finals there will be a ceremony where the champion is announced.

#### 3.2 아트바 Art Bar

- A. 대회 공간은 관객들이 볼 수 있는 에스프레소 바 공간으로 구성된다. 바 주변에는 선수가 관객과 포토그래퍼 등에게 방해받지 않고 작업할 수 있도록 구조물이 설치되어야 하며, 관객과 포토그래퍼가 잘 볼 수 있도록 해야 한다.

The competition space will have an espresso bar area that can be viewed by the public. A barrier should exist around the bar to allow the competitor to work unhindered by spectators and photographers etc., although still allowing good vision for them.

- B. 참가자는 아트 바 라운드에서 시작 시간과 스테이션 번호가 배정된다.

Competitors will be assigned a start time and station number for their Art Bar round.



## 4. 기계, 도구, 원자재 Machinery, Accessories, and Raw

### Materials

#### 4.1 에스프레소 머신 Espresso Machine

##### 4.1.1 정의 Definitions

이 문서는 SCA 표준 350 에서 가져온 정의 시리즈이다. 이 정의들은 본 문서 전반에 걸쳐 사용된다.

Here is a series of definitions that are used throughout this document, taken from SCA Standard 350.

- A. 반자동 에스프레소 머신은 푸시 버튼(push-button)과 같은 기계적 또는 전기 기계적 장치를 사람이 조작하여 수동으로 추출을 시작하고 종료하는 에스프레소 머신이다.

A semi-automatic espresso machine is an espresso machine in which brewing is initiated and terminated manually, by human actuation of a mechanical or electro-mechanical device, such as a push-button.

- B. 전자동 에스프레소 머신은 머신에 투입된 원두를 분쇄하고 분쇄된 커피를 추출 그룹에 투입하여 탬핑 및 추출까지 자동으로 진행되는 에스프레소 머신이다. 사용자는 머신의 컨트롤을 사용하여 추출되는 음료의 용량을 선택할 수 있다.

A fully-automatic espresso machine is an espresso machine which grinds whole beans that are put into the machine and deposits the grounds into the brew group, where they will be tamped and brewed. The user chooses the liquid volume that is dispensed using controls on the machine.

- C. 비자동 스팀 완드는 레버, 손잡이 또는 풋 페달과 같은 기계적 또는 전기 기계적 장치를 사람이 직접 작동하여 스팀의 시작과 종료를 수동으로 제어하는 스팀 완드를 의미한다.

A non-automated steam wand is a steam wand by which steaming is initiated and terminated manually, by human actuation of a mechanical or electro- mechanical device, such as an actuation lever, knob, or foot pedal.

##### 4.1.2 WLAC 제공 에스프레소 머신 WLAC-provided Espresso Machine

선수는 공식 WLAC 에스프레소 머신 스폰서가 제공한 에스프레소 머신을 사용해야 한다. 에스프레소 머신은 반자동 머신 또는 전자동 머신을 사용할 수 있다.

제공된 비자동 스팀 완드는 우유를 준비하는 유일한 방법으로 허용된다.



WLAC에서 제공하는 에스프레소 머신은 고정된 기술적 구성을 가지고 있으며, 선수가 이를 변경할 수 없다. 에스프레소 머신은 다음과 같은 사양으로 고정된다. 온도는 섭씨 90.5-96도(화씨 195-205도)로 설정되며, 펌프 압력은 8.5에서 9.6bar(대기압)로 설정된다.

Competitors must use the espresso machine supplied by the official WLAC espresso machine sponsor. The espresso machine can be a semi-automatic machine or a fully-automatic machine.

The provided non-automated steam wand will be the only method allowed for preparing the milk.

The WLAC-provided espresso machine has a fixed technical configuration and cannot be altered by the competitors. The espresso machine will be calibrated to the following specifications: the temperature will be set between 90.5-96 degrees Celsius (195-205 degrees Fahrenheit), and the pump pressure set between 8.5 and 9.5 bars (atmospheres).

#### 4.1.3 기계 위 액체나 재료 보관 불가 No Liquids or Ingredients on Machine

에스프레소 기계 위에는 어떤 종류의 액체나 재료도 올려 놓거나 부을 수 없다. (예: 컵에 물을 담아두거나, 액체 혹은 재료를 붓거나 섞을 수 없으며, 재료를 데우는 것도 할 수 없다) 선수가 기계 위에 액체나 재료를 올려 놓거나 붓는 경우 실격 처리된다.

No liquids or ingredients of any kind can be placed or poured on top of the espresso machine (e.g., no water in cups, no pouring or mixing liquids or ingredients, no warming ingredients). If a competitor places or pours liquid or ingredients on top of the machine they will be disqualified.

#### 4.1.4 실격 Disqualification

선수는 에스프레소 머신의 어떤 요소, 설정 또는 구성품도 변경, 조정 또는 교체할 수 없다. 변경이나 조정은 실격 사유가 될 수 있다. (예: 포터필터, 인서트 바스켓, 온도, 압력, 스팀 완드 팁 등) 대회 장비를 오/남용하여 손상을 입힌 경우 헤드 심사위원의 재량에 따라 실격 사유가 될 수 있다.

Competitors may not change, adjust, or replace any element, setting, or component of the espresso machine. Any changes or adjustments made may be grounds for disqualification (e.g., the porta filters, insert baskets, temperature, pressure, steam wand tips, etc.). Any damage to the competition equipment due to misuse or abuse is grounds for disqualification at the discretion of the presiding head judge.

#### 4.2 그라인더 Grinder

선수는 시연 중에 제공된 공식 WLAC 그라인더를 사용해야 한다. 그라인더는 독립형 그라인더 또는 전자동 에스프레소 머신의 일부일 수도 있다.

선수는 독립형 그라인더가 제공될 경우, 그라인딩 크기를 조정할 수 있다. 독립형 그라인더는 대략적인 세팅으로 설정되지만, 바리스타는 5분의 준비 시간(Preparation Time) 내에 자신의 요건에 맞게 이 설정을 미세 조정할 수 있다.



내부 그라인더가 포함된 전자동 에스프레소 머신이 제공되는 경우, 각 머신은 스폰서가 모든 스테이션에 대해 동일한 설정으로 설정한다. 선수는 그라인딩 크기와 에스프레소 설정을 조정하거나 변경할 수 없다. 준비 시간(Preparation Time) 내에 설정을 확인하는 것은 선수의 책임이다.

Competitors must use the provided official WLAC grinder during their performance. The grinder can be a stand-alone grinder, or part of a fully-automatic espresso machine.

Competitors can adjust the grinding size when provided with a stand-alone grinder. The stand-alone grinders will be set to an approximate setting, but it is up to the barista to fine-tune this setting to their personal requirements within the 5 minutes preparation time.

In the case of a fully-automatic espresso machine that includes an internal grinder being provided, each machine will be set to the same settings for all stations by the sponsor. Competitors are not allowed to adjust or alter the grind size and espresso settings. It is up to the competitor to check the setting within their preparation time.

#### 4.3 우유 Milk

선수는 시연 중 WLAC에서 제공하는 우유를 사용해야 한다. 제공되는 우유는 두 가지 이상의 옵션이 있을 수 있으며, 우유 스폰서 정보는 <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship> 에서 확인할 수 있다. 선수는 미개봉된 우유를 무대에 가져가야 하며, 무대 밖에서 우유를 준비할 수 없다.

선수는 준비 시간(Preparation Time)동안 미개봉된 우유로 사용할 우유를 준비할 수 있다.

선수는 우유의 온도에 영향을 주기 위해 냉각 도구를 사용할 수 있다. 단, 제공된 우유의 성분을 변경하는 행위는 허용되지 않는다(첨가물, 재료, 향료, 얼음, 액체 냉각제 등 우유에 녹거나 섞일 수 있는 모든 것 포함).

Competitors are required to use WLAC-provided milk during their performance. Provided milk may be a choice of two or more options, and milk sponsor information will be updated at <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>. Competitors must take unopened milk bottles with them on stage. They may not prepare milk offstage. Competitors can prepare their milk from the unopened milk bottles during preparation time. Competitors are allowed to use cooling tools to affect the temperature of the milk. Competitors are not allowed to alter the composition of the provided milk (e.g., by using additives, ingredients, flavorings, ice, liquid coolants, anything that could dissolve/melt into a component of the milk itself, etc.).

#### 4.4 커피 Coffee

선수는 시연 중에 WLAC에서 제공하는 커피를 사용해야 한다. WCC는 후원 커피가 라떼 아트의 우수성을 보여주기에 적합한지 확인하기 위한 조치를 취할 것이다. 이는 로스팅 후 14일에서 20일 사이의 커피이며, 미디엄에서 미디엄 다크 로스팅 커피(‘고메 스케일’ 기준 분쇄된 커피 아그트론 40~60)가 포함되지만 이에 국한하지 않는다. 공식 커피 관련 정보는 <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>에서 확인할 수 있다.



Competitors are required to use WLAC-provided coffee during their performance. WCC will take steps to ensure that the sponsored coffee is suitable to present excellence in latte art. This includes (but is not limited to) coffee being between 14 and 20 days off roast and medium to medium-dark roasted coffee (Agtron 40 to 60 ground on 'gourmet scale'). For official coffee information, visit <https://wcc.coffee/world-latte-art-championship>.

#### 4.5 추가 장비 Additional Equipment

선수는 시연 중 사용하는 장비를 최소화하는 것이 권장된다. 심사위원 테이블에는 테이블보, 냅킨, 장식이 필요하지 않다. 음료 사진을 담은 메뉴 카드/액자/디스플레이는 허용된다.

불필요한 장식은 헤드 심사위원의 재량에 따라 비주얼 평가표의 "프로페셔널 퍼포먼스(Professional Performance)" 항목에서 감점을 받을 수 있다.

배터리로 작동하는 장비(예: 저울, 개인 타이머 등)를 제외한 어떠한 추가적인 전기 장비나 설비는 허용되지 않는다. 선수는 WCC에서 제공하는 장비를 제외하고 배터리로 작동하는 장비를 원하는 만큼 가져올 수 있다. 단, 선수는 자신의 장비가 제대로 작동하는지 확인할 책임이 있다.

Competitors are encouraged to minimize the equipment they use for their performance. No tablecloths, napkins, or decorations are required for the judges' table. A menu card/ frame/display of the photos of the beverages is permissible.

Non-required decoration may cause competitors to lose points in the "Professional Performance" section of the visual scoresheet, at the head judge's discretion.

No additional electrical equipment or provision is allowed except for battery-powered items (i.e. scales, personal timers, etc.). Competitors may bring as many battery-powered items as they would like, except items that are provided as sponsored equipment by WCC. However, competitors are responsible for ensuring their equipment operates properly.

#### 4.6 제공되는 장비 및 소모품 Provided Equipment and Supplies

각 선수의 스테이션은 다음과 같이 구성된다:

Each competitor's stage station will be equipped with the following:

- A. 머신 테이블(에스프레소 머신, 그라인더) 약 L: 1.80m-2.0m W: 0.80m-1.0m H: 0.75-0.90m

Machine table(For espresso machine and grinder approximately L:1.80m-2.0mW:0.80m-1.0m H: 0.75-0.90m

- B. 시연 테이블(심사위원 테이블) 약 L: 1.80m-2.0m W: 0.60-0.80m H: 0.75-0.90m

Presentation table (Judges' table) approximately L: 1.80m-2.0m W: 0.60-0.80m H: 0.75-0.90m

- C. 에스프레소 머신 Espresso machine



D. 그라인더(독립형 또는 전자동 에스프레소 머신에 포함)

Grinder(stand-alone or included in a fully-automatic espresso machine)

E. 라떼 그리고 마끼아또 컵 Latte and macchiato cups

F. 탬퍼(필요한 경우) Tamper(if needed)

G. 낙박스(필요한 경우) Knockbox(if needed)

H. 우유 Milk

I. 커피 Coffee

J. 쓰레기통 그리고/또는 퇴수통 Trashcanand/orwastebucket

#### 4.7 추천 장비 및 소모품 Recommended Equipment and Supplies

선수는 시연에 필요한 모든 추가 물품을 준비해야 한다. 선수는 이동 중 및/또는 대회 기간 중 파손에 대비해야 한다. 선수는 대회에 참가하는 동안 자신의 장비와 액세서리에 대한 책임과 의무를 갖는다. WLAC, 자원봉사 및 이벤트 스태프는 선수의 준비실 또는 대회 구역에 남겨진 물품의 안전에 대해 책임지지 않는다.

Competitors are required to bring all additional necessary supplies for their presentation. Competitors should make allowances for breakage during travel and/or during the competition. Competitors are responsible for and in charge of their own equipment and accessories while at the competition. The WLAC, volunteers, and event staff are not responsible for the safety of items left in the competitors' preparation room or competition area.

다음은 선수가 준비해야 하는 비품이다:

The list of supplies the competitor may bring include the following:

A. 탬퍼 Tamper

B. 샷글라스 Shot glasse

C. 스팀 피처 Steaming pitchers/jugs

D. 음료 사진을 담은 액자/메뉴 카드 Frame/ menu card for display

E. 잔받침(필수 아님) Saucers(Not required)

F. 스푼(필수 아님) Spoons(Not required)



- G. 디자이너 라떼 음료에 필요한 기타 도구 Any specific utensils required for designer latte beverages
- H. 바 타올/청소용 천(연습 및 경연용) Bar towels/clean cloths (for practice and the competition)
- I. 청소 용품(카운더용 솔, 그라인더용 솔 등) Cleaning supplies (counter brush, grinder brush, etc.)
- J. 트레이(심사위원 서빙용) Tray(s) (for serving beverages to the judges)
- K. 웨이터 카트 Waiter's Cart

## 5. 준비 시간 전 선수 지시 사항 Competitor Instructions Prior to Preparation Time

### 5.1 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting

WLAC 이벤트가 시작되기 전에 온라인 또는 오프라인으로 선수 오리엔테이션 미팅이 진행된다. 미팅에 대한 자세한 내용은 이벤트 전에 선수에게 이메일로 전달된다. 이 미팅은 모든 선수가 필수적으로 참석해야 한다. 이 미팅에서 이벤트 매니저는 공지 사항을 발표하고, 대회 흐름, 대회 일정, 무대와 백스테이지 공간의 이미지를 공유한다. 또한 이 미팅은 선수가 이벤트 매니저에게 질문하거나 우려 사항을 말할 수 있는 기회이다. 선수가 오리엔테이션 미팅에 참석하지 않고 WCC 이벤트 주최측과 불참에 대한 사전 계획을 세우지 않은 경우, 헤드 심사위원에 의해 실격될 수 있다.

Prior to the start of the WLAC Event, a Competitor Orientation Meeting will take place, either online or in person. Meeting details will be emailed to competitors ahead of the event. This meeting is mandatory for all competitors. During this meeting the Event Manager will make announcements, explain the competition flow, cover the competition schedule, and share images of the stage and backstage areas. This will be an opportunity for competitors to ask questions and/or voice their concerns to the Event Manager. If a competitor does not attend the orientation meeting and has not made advance plans with the WCC event organizer to address their absence, they are subject to disqualification by the presiding head judges.

### 5.2 준비/연습 공간 Preparation/Practice Room

선수는 준비/연습실로 지정된 대기 공간이 있다. 이 공간은 선수, 코치, 자원봉사자 및 WLAC 관계자만 사용할 수 있다. WLAC 심사위원, 언론/미디어, 선수의 가족 또는 서포터즈는 WLAC 이벤트 매니저의 동의 없이 이 공간에 있을 수 없다. 선수는 이 구역에 자신의 장비, 액세서리, 재료 등을 보관할 수 있다. 이 공간에는 선수들이 유리잔과 바 웨어를 세척할 수 있는 세척 공간도 마련되어 있다. 선수는 자신의 식기와 유리잔을 직접 세척하고 이를 관리할 책임이 있다. 러너(행사 진행자)나 이벤트 스태프는 식기나 선수 물품의 파손이나 분실에 대해 책임지지 않는다.



There will be a staging area designated as the competitors' preparation/practice room. This area will be reserved for the competitors, coaches, volunteers, and any WLAC officials. WLAC judges, press/media, competitor's family members, and supporters may not be present in this area without consent from the WLAC event manager. Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc., in this room. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glasses and barware. Competitors are responsible for cleaning their own dishes and glassware and keeping track of these items. Runners and event staff are not responsible for breakage or loss of dishes or competitor items.

### 5.2.1 연습 시간 Practice Time

준비/연습실에는 경연 무대와 동일한 장비가 제공된다. 각 선수는 30분의 연습 시간(Practice Time)이 주어진다. 연습시간은 경연 시간을 기준으로 배정된다.(즉, 첫번째 선수는 가장 이른 연습 시간을 가진다.) WLAC에 도착하기 전에 연습 일정이 선수에게 이메일로 전달된다. WLAC는 지정된 연습 시간 외에 연습 공간에 대한 접근을 보장하지 않는다. 선수가 배정된 연습 시간을 놓친 경우, 추가 연습 시간은 제공되지 않는다. 예기치 못한 상황으로 인해 배정된 연습 시간에 참석할 수 없는 경우, 선수는 가능한 한 빨리 이벤트 매니저와 무대 매니저에게 연락해야 할 책임이 있다.

The preparation/practice room will have equipment identical to the competition stage. Each competitor will have 30 minutes of scheduled practice time. Practice times will be scheduled based on competition time (i.e., the first scheduled competitors will have the earliest scheduled practice times). Competitors will be emailed a practice schedule prior to arriving to the WLAC. The WLAC does not guarantee access to practice space outside of the assigned practice time slot. If a competitor misses their scheduled practice time, no additional practice time will be provided. If unforeseen events prevent the competitor from attending their scheduled practice time it is the competitor's responsibility to contact the event manager or stage manager as soon as possible.

### 5.3 경연 음악 Competition Music

WLAC는 선수의 경연 중 음악을 틀어 제공할 권리가 있다. 선수는 본인의 음악을 선택하거나 제공할 수 없다.

WLAC shall reserve the right to provide and play music during competitors' routines. Competitors may not supply or select their own music.

### 5.4 정시 도착 Be on Time

선수는 예정된 준비 시간(Preparation Time) 최소 45분 전에 준비/연습실에 대기해야 한다. 준비 시간(Preparation Time)이 시작될 때 현장에 없으면 선수는 실격처리될 수 있다. 일정이 지연되더라도 선수는 자신의 예정된 시간에 맞춰 준비를 마쳐야 한다.

Competitors should be in the preparation/practice room a minimum of 45 minutes prior to their scheduled Preparation Time. Any competitor who is not onsite at the start of their preparation time may be disqualified. If the schedule is delayed, the competitor should still be prepared at their scheduled time.



## 5.5 스테이션 준비 Station Set-up

헤드 러너는 준비 시간(Preparation Time)에 각 선수의 스테이션이 선수가 요청한 대로 설정되었는지 확인할 책임이 있다.(예: 헤드 러너는 선수의 요청에 따라 각 선수의 그라인더가 에스프레소 머신의 오른쪽 또는 왼쪽에 배치되었는지 확인) 단, 이는 요청이 있었을 경우에 한한다. 선수는 준비 시간(Preparation Time) 전에 이와 같은 설정이 되어 있고 깨끗한지 확인하는 것은 선수의 책임이다. 만약 스테이션이 충분히 깨끗하지 않다고 판단되면, 선수는 헤드 러너에게 특정 영역의 재청소를 요청할 수 있다.

The head runner will be responsible for ensuring that each competitor's station is set as the competitor has requested prior to their preparation time (e.g., the head runner will make sure each competitor's grinder is placed to the right or the left of the espresso machine per the competitor's request), if provided. It is the responsibility of the competitor to check and ensure the station is set and clean before preparation time. If not acceptably clean, the competitor may ask the head runner for re-cleaning of specific areas.

## 5.6 서포터즈/도우미 무대 입장 금지 Supporters/Assistants Not Allowed on Stage

선수의 준비(Preparation), 시연(Performance), 정리(Clean-up) 시간에는 선수, 선수의 통역사, WLAC 자원봉사자 및 관계자 외에는 그 누구도 무대에 접근할 수 없다.

No person(s) other than the competitor, the competitors' interpreter, and WLAC volunteers and officials may be on stage during the competitor's preparation, performance, and clean-up time.

## 6. 준비 시간 Preparation Time

### 6.1 준비 시간 시작 Begin Preparation Time

각 선수에게는 3분 또는 5분의 준비 시간(Preparation Time)이 주어진다. 이전 선수가 경연 시간을 시작하면 다음 선수는 WLAC 이벤트 매니저 및/또는 준비 타임 키퍼의 지시에 따라 준비 시간을 시작한다. 준비 시간(Preparation Time)의 목적은 경연을 위해 스테이션을 설치하고 준비 공간을 준비하는 것이다.

선수가 배정된 스테이션에 도착해 스테이션이 요청 사항에 맞게 설정되었는지 확인하고 동의하면, 공식 준비 시간(Preparation Time) 타임 키퍼가 선수에게 시작할 준비가 되었는지 묻는다. 선수는 자신의 스테이션에 있는 물건을 만지기 전에 손을 들어 올리고 "타임(Time)"이라고 외쳐 준비 시간(Preparation Time)을 시작해야 한다. 선수가 "타임"을 외치는 순간, 지정된 공식 준비 타임 키퍼가 스톱워치를 시작한다.



선수는 개봉하지 않은 우유 병을 무대에 가져가야 한다. 무대 밖에서는 우유를 준비할 수 없다.

선수는 준비 시간(Preparation Time) 동안 개봉하지 않은 우유 병에서 우유를 준비할 수 있다.

Each competitor will have 3 or 5 minutes of preparation time. Once the prior competitor begins their competition time, the next scheduled competitor may begin their preparation time upon advice from the WLAC event manager and/or the preparation timer. The purpose of the preparation time is to set up the station and prepare the area for competition.

Once the competitor has arrived at their assigned station and agreed the station is set to their specifications, the official preparation timekeeper will ask the competitor if they are ready to begin. Before the competitor is allowed to touch anything at their station, the competitor must put their hand in the air and call "time" to begin their preparation time. The designated official preparation timekeeper will begin a stopwatch the moment the competitor calls "time".

Competitors must take unopened milk bottles with them on stage. They may not prepare milk offstage. Competitors can prepare their milk from the unopened milk bottles during preparation time.

## 6.2 심사 프레젠테이션 테이블 Judges' Presentation Table

테이블보, 물, 냅킨 그리고 장식은 필수 사항이 아니며, 이를 사용한다고 해서 더 높은 점수를 받지 않는다.

그러나 위반 정도에 따라 헤드 심사위원의 재량으로 접객(Hospitality) 점수에서 감점될 수 있다. 이 규정은 선수들이 불필요한 장비를 가져오거나 구입하는 것을 방지하여 부담을 줄이기 위함이다.

Tablecloths, water, napkins, and decoration are not required and will not result in a higher score but may result in points lost for hospitality at the discretion of the head judge, dependent on the severity of the infringement. This rule is designed to help competitors by preventing them from purchasing and transporting unnecessary equipment.

## 6.3 연습 추출 Practice Shots

선수는 준비 시간(Preparation Time) 동안 연습 샷을 추출하는 것이 허용되며 이는 권장된다. 반자동 에스프레소 머신이 제공되는 경우 선수는 커피 펍(또는 "케이크")은 경연 시작 시 포트필터 안에 남겨둘 수 있다.

Competitors are allowed and encouraged to pull practice shots during their preparation time. "Pucks" (also known as "cakes") are allowed to be left in the porta filters at the start of the competitor's competition time, if a semi-automatic espresso machine is provided.

## 6.4 준비 시간 종료 End of Preparation Time

선수는 3분 또는 5분의 준비 시간(Preparation Time)을 초과할 수 없다. 5분의 준비 시간(Preparation Time)이 주어진 경우, 3분(5분이 예정된 경우에만), 1분, 30초가 남을 때 타임 키퍼가 선수에게 알려준다. 예정된 준비 시간(Preparation Time)이 끝나면 공식 준비 타임 키퍼가 "타임"을 외치고 선수에게 스테이션에서 물러나도록 안내한다.



Competitors will not be allowed to exceed their 3 or 5 minutes of preparation time. During their 5 minutes of preparation time, the timekeeper will give the competitor a 3-minute (only when 5 minutes are scheduled), 1-minute, and 30-second warning. At the end of the scheduled preparation time, the official preparation timekeeper will call "time" and tell the competitor to step away from the station.

## 7. 경연 시간 **Competition Time**

### 7.1 행사 진행자의 소개 **Introduction by the Master of Ceremonies**

준비 시간(Preparation Time)이 지나고 심사위원이 준비되면, 사회자가 선수를 소개한다.

Once the preparation time has elapsed and the judges are ready, the Master of Ceremonies will introduce the competitor.

#### 7.1.1 통역 **Interpreter**

선수는 통역사를 동반할 수 있다. 통역사는 선수와 대화할 때 사회자가 말한 내용만 통역할 수 있으며, 선수가 말할 때는 선수가 말한 내용을 정확하게 통역해야 한다. 통역사를 사용하는 데 추가적인 경연 시간은 제공되지 않는다. 통역 모범 사례 문서는 <https://wcc.coffee/rules-regulations>에서 확인할 수 있으며, 통역 모범 사례 문서를 읽고 숙지하는 것을 선수와 코치의 책임이다.

Competitors may bring their own interpreter. When speaking to the competitor, the interpreter is only allowed to translate what the emcee has said. When a competitor speaks, the interpreter is only allowed to translate exactly what the competitor has said. No additional competition time will be allotted for the use of an interpreter. It is the competitor and coach's responsibility to read the Interpreters Best Practice document that is available from <https://wcc.coffee/rules-regulations>.

### 7.2 경연 시간 시작 **Begin Competition Time**

사회자는 선수에게 경연 시간 시작을 알린다. 선수가 심사위원에게 자기소개를 시작하기 전에, 선수는 손을 들고 "타임"을 외쳐야 경연 시간이 시작된다. 지정된 경연 타임 키퍼는 선수가 "타임"을 외치는 순간 스톱워치를 시작한다.

대회 시연 시간 동안 경과된 시간 추적은 선수의 책임이지만, 선수는 언제든지 타임 키퍼에게 시간 확인을 요청할 수 있다.

- A. 예선 라운드 타임 키퍼는 8분의 경연 시간 동안 선수에게 남은 3분, 1분, 30초의 시간을 알려준다.
- B. 준결선 라운드 타임 키퍼는 10분의 경연 시간 동안 선수에게 남은 3분, 1분, 30초의 시간을 알려준다.



C. 결선 라운드 타임 키퍼는 11분의 경연 시간 동안 선수에게 남은 3분, 1분, 30초의 시간을 알려준다.

타임 키퍼는 해당 시간이 되었을 때 반드시 선수에게 시간을 고지해야 하며, 선수가 말하는 도중에도 시간을 전달할 수 있다.

참고 사항: 어떠한 이유로든 타이머가 오작동 하더라도 선수는 시간을 멈출 수 없다. 타이머에 문제가 발생한 경우, 타임 키퍼가 기록한 시간이 공식 경연 시간으로 간주된다. 선수는 앞서 안내된 동일한 시간 고지를 받게 된다.

The Master of Ceremonies will inform the competitor to start competition time. Before the competitor begins their introductions to the judges, the competitor must put their hand in the air and call "time" to begin their competition performance time. The designated competition timekeeper will begin a stopwatch the moment the competitor calls "time".

Tracking time elapsed during the competition performance time is the responsibility of the competitor, though they may ask the timekeeper for a time check at any point.

- A. In the Preliminary Round, the competition timekeeper will give the competitor a 3-minute, 1-minute, and 30-second remaining warning during their 8 minutes of competition time.
- B. In the Semi-Finals Round, the competition timekeeper will give the competitor a 3-minute, 1-minute, and 30-second remaining warning during their 10 minutes of competition time.
- C. In the Finals Round, the competition timekeeper will give the competitor a 5-minute, 3-minute, 1-minute, and 30-second remaining warning during their 11 minutes of competition time.

The timekeeper is required to give these warnings as they happen and may be given them to the competitor while they are speaking.

Please note: If the clock has malfunctioned for any reason, competitors may not stop their time. In the case that the clock has malfunctioned, the timekeeper's time is the official time for the competition. The competitor will receive the same warnings noted above.

### 7.3 필수 음료 제공 Serve Required Beverages

모든 음료는 시연 테이블(심사 테이블)에서 심사위원에게 제공되어야 한다.

All beverages must be served at the presentation table to the judges.

### 7.4 스테이션 주변 Station Perimeters

선수는 WLAC에서 제공하는 작업 공간인 머신 테이블과 시연 테이블만 사용할 수 있다. 대회장 바닥에 직접 또는 그 위에 설치되는 기타 가구 및 장비(예: 스탠드, 테이블, 식기운반기, 벤치 등)를 반입할 경우 자동 실격 처리된다. 선수는 어떤 대회 테이블 아래 공간도 보관 용도로 사용할 수 없다. 단, 독립형 너박스(free-standing knock box)는 예외적으로 허용된다.



Competitors may only utilize the work area provided by the WLAC: the machine table and presentation table. The introduction of any other furniture and/or equipment that is placed directly on or over the competition area floor (e.g., a stand, table, dumbwaiter, bench, etc.) will result in automatic disqualification. Competitors may not utilize any space under any competition tables for storage. The only exception to this is the allowance of a free-standing knock box.

## 7.5 경연 시간 종료 End Competition Time

선수가 손을 들고 "타임"이라고 외치면 경연 시간이 종료된다. 정확한 시간 기록을 위해 선수가 명확하게 "타임"을 외치는 것은 선수의 책임이다.

선수는 언제든지 경연을 종료할 수 있다. 마지막 음료를 시연 테이블에 놓아 심사위원에게 제공한 후 바로 시간을 멈출 수도 있고, 스테이션으로 돌아가 정리를 한 뒤 시간을 멈출 수도 있다. 오직 경연 타임 키퍼 또는 헤드 심사위원이 기록한 시간만 접수 집계에 사용된다.

선수가 일찍 종료한다고 해서 감점이나 가산점이 부여되지는 않는다.

Competition time will be stopped when a competitor raises their hand and says "time". It is the competitor's responsibility to call "time" clearly to allow the time to be recorded accurately.

The competitor may choose to end their performance at any time. Competitors can stop the time once their final beverage is placed on the presentation table to be served to the judges or may choose to go back to their station to clean before stopping the time. Only the time recorded by the competition timekeeper or head judge will be used for scoring purposes.

Competitors will not be penalized or rewarded for finishing early.

## 7.6 경연 시간 이후 대화 Communication After the Competition Time

선수는 경연 시간이 종료된 후 심사위원과 계속 대화를 나누어서는 안 된다. 경연 시간 이후의 모든 대화는 총 점수에 반영되지 않는다. 선수는 경연 시간이 종료된 후에도 사회자와 대화를 계속할 수 있지만, 심사위원들은 경연 시간 이후에 이루어진 모든 대화나 설명을 평가에 반영하지 않는다.

Competitors should not continue to talk to the judges once their competition time has ended. Any conversation after the competitor's competition time will not count towards their total score. Competitors may continue to talk to the Master of Ceremonies after the competition time has ended; however, the judges will not consider any conversation or explanation given after the competition time.

## 7.7 시간 초과 감점 Overtime Penalties

- A. 아트바에서 선수는 5분의 경연 시간이 끝나기 전에 완성된 음료를 지정된 심사/사진 촬영 장소에 놓아야 한다. 선수가 주어진 5분을 초과할 경우, 해당 음료는 아트 바 라운드에서 실격 처리된다.

During the Art Bar competition, competitors must place their completed beverage in the designated judging/photography location before the end of the 5-minute competition time. If a competitor goes over the allotted 5 minutes, their beverage will be disqualified for the Art Bar round.



- B. 모든 스테이지 시연(Stage Presentations)에서는 선수가 주어진 시간 내에 시연을 마치지 못하더라도 시연을 끝날 때까지 진행할 수 있다.

During all Stage Presentations, if the competitor has not finished their presentation during the allotted time, they can proceed until the presentation is completed.

- C. 선수가 주어진 경연 시간을 초과할 때마다 초당 1점이 감점된다.

For every second a competitor goes over the allotted competition time, they will lose 1 point.

- D. 선수가 주어진 경연 시간을 2분을 초과하면 실격된다.

Any competitor whose performance period exceeds the allotted time by 2 minutes will be disqualified.

## 7.8 코칭 Coaching

선수가 무대에 있는 어떠한 시간 동안에도 선수에게 지도하거나, '코칭(Coaching)'을 제공하는 것이 금지되며, 이를 위반할 경우 실격 처리될 수 있다. WCC는 경연에 방해되지 않는 범위 내에서 관객의 참여와 열정적인 응원을 장려한다.

코치, 서포터즈, 친구 또는 가족은 경연 중 무대에 올라가거나 경연에 간섭할 수 없으며, 이를 위반할 경우 해당 선수는 무대 매니저 또는 헤드 심사위원에 의해 실격 처리될 수 있다.

하단의 "잊어버린 물품" 항목에서 논의된 바와 같이, 선수 이외의 누구도 선수의 잊어버린 물품이나 장비를 가져올 수 없다. 선수 이외의 사람이 잊어버린 물품을 전달하거나 가져오면 실격 처리된다.

Instructions or 'coaching' may not be provided to a competitor during their competition time under penalty of disqualification. WCC encourages audience participation and enthusiastic fan support that does not interfere with the competition. Coaches, supporters, friends, or family members are not allowed on stage or to interfere with the competition while it is in progress, otherwise the competitor is subject to disqualification by the stage manager or presiding head judge.

As detailed in the "Forgotten Accessories" section below, no persons other than the competitor may retrieve forgotten accessories or equipment for the competitor. Delivery/retrieval of forgotten items by any person other than the competitor will result in disqualification.

## 8. 테크니컬 이슈 Technical Issues

준비 시간(Preparation Time) 및/또는 경연 시간(Competition Time) 동안 선수가 다음과 같은 기술적인 문제가 있다고 느끼는 경우:

- A. 에스프레소 머신(전원, 스팀 압력, 제어 시스템 오작동, 물 부족 또는 배수구 오작동 등)이 고장난 경우
- B. 그라인더
- C. 추가적인 전자 장비(경연 타이머 제외)



D. (선수 마이크와 같은) AV 오디오 장비

이러한 경우 선수는 손을 들어 "테크니컬 타임 아웃"을 준비 시간(Preparation Time)에는 무대 매니저에게, 경연 시간(Competition Time)에는 헤드 심사위원에게 요청하면 시간이 정지된다. "테크니컬 타임 아웃"이 호출되면 공식 타임 키퍼는 당시 시간을 기록한다. 헤드 심사위원은 선수가 "테크니컬 타임 아웃"을 외쳤을 때 타임 키퍼가 이를 기록하도록 하는 책임이 있다.

E. 무대 매니저/헤드 심사위원이 쉽게 해결할 수 있는 기술적인 문제가 있다고 판단하는 경우, 선수에게 주어질 적절한 시간을 결정한다. 기술자가 문제를 해결하면, 선수의 시간이 다시 시작된다.

F. 기술적인 문제가 신속하게 해결되지 않는 경우, 무대 매니저/헤드 심사위원은 선수가 경연을 계속 기다릴지 아니면 경연을 중단하고 재배정된 시간에 다시 시작할지에 여부를 결정한다.

G. 선수가 경연 시간을 멈춰야 할 경우, 선수는 헤드 심사위원과 무대 매니저의 결정에 따라 이후 다시 경연을 진행할 수 있도록 일정을 재배정 받는다.

H. 기술적인 문제가 선수의 실수나 선수 개인 장비로 인한 것이라고 판단되면, 헤드 심사위원은 선수에게 추가 시간을 부여하지 않고, 준비 시간(Preparation Time)이나 경연 시간(Competition Time)을 시간 정정 없이 계속 진행된다.

I. 대회 장비에 대한 미숙함은 테크니컬 타임 아웃의 사유가 될 수 없다.

J. 그룹 헤드 간의 불일치 또는 차이는 준비 시간(Preparation Time) 동안에만 테크니컬 타임 아웃의 사유가 된다.

During the preparation and/or competition time if a competitor feel sthere is a technical problem with:

- A. The espresso machine (including power, steam pressure, control system malfunction, lack of water or drain malfunction).
- B. Thegrinder.
- C. Any additional electrical equipment (excluding the competition clock).
- D. The AV equipment(such as the microphone).

Then the competitor should raise their hand to call a "technical time out" and ask for the stage manager (during preparation time) or for the head judge (during competition time), and the time will be stopped. The

official timekeeper will make note of time when "technical time out" is called. It is the head judge's responsibility to ensure the timekeeper is aware of making note of "technical time out" being called.

- E. If the stage manager/head judge agrees there is a technical problem that can be easily resolved, they will decide the appropriate amount of time for the competitor to be credited. Once the technician has fixed the problem, the competitor's time will resume.

- F. If the technical problem cannot be resolved in a timely manner, the stage manager/head judge will make the decision on whether the competitor should wait to continue their performance or stop the performance and start again at a reallocated time.
- G. If a competitor must stop their competition time, the competitor along with the head judge and stage manager will reschedule the competitor to compete in full again later.
- H. If it is determined that the technical issue is due to competitor error or the competitor's personal equipment, the head judge will determine if no additional time will be given to the competitor, and the preparation or competition time will resume without time being credited.
- I. Unfamiliarity with competition equipment is not grounds for a technical timeout.
- J. Inconsistency or variation between group heads requiring adjustment is only grounds for technical timeout during preparation time.

### 8.1 방해 요소 Obstructions

- A. 자원봉사, 심사위원, 관객, 포토그래퍼 등 어떠한 개인이 명백하게 선수를 방해한 경우, 선수에게 추가 시간이 주어진다. 헤드 심사위원은 이를 감독할 책임이 있으며, 얼마나 많은 추가 시간을 부여할 지 결정한다.

If any individual, such as volunteers, judges, audience members, or photographers are of an obvious hindrance to a competitor, then the competitor will be given additional time. The head judge is responsible for overseeing this and will decide how much additional time will be credited.

- B. 포토그래퍼 혹은 카메라맨 등 개인이 선수와 신체 접촉이 발생한다면, 선수는 타임 아웃을 요청할 수 있으며, 헤드 심사위원은 타임 아웃이 타당한가에 대해 최종 판단한다.

If individuals (such as photographers or cameramen) make physical contact with a competitor, the competitor can call a time out. The head judge has final discretion on whether the time out is deemed necessary.

### 8.2 잊어버린 물품 Forgotten Accessories

- A. 선수가 준비 시간(Preparation Time) 동안 장비나 액세서리를 잊어버린 경우, 잊어버린 물품이 있음을 WLAC 무대 매니저/헤드 러너에게 알려야 한다. 선수는 무대에서 나가 직접 자신이 잊어버린 물품을 가져올 수 있다. 그러나 이 때 준비 시간(Preparation Time)은 멈추지 않는다.

If a competitor has forgotten some of their equipment and/or accessories during their preparation time, they must inform the WLAC stage manager/Head Runner that they have forgotten an item(s) offstage and the competitor may exit the stage to retrieve the missing items themselves; however, their preparation time will not be stopped.



- B. 선수가 경연 시간(Competition Time) 동안 장비나 액세서리를 잊어버린 경우, 잊어버린 물품이 있음을 헤드 심사위원에게 알려야 한다. 선수는 다른 사람의 도움 없이 자신이 직접 잊어버린 물품을 가져와야 한다. 이때 경연 시간(Competition Time)은 멈추지 않는다.

If a competitor has forgotten some of their equipment and/or accessories during their competition time, they must inform the head judge that they have forgotten an item(s) offstage and then retrieve the missing item(s) themselves with no assistance. The competition time will not be stopped.

- C. 잊어버린 물품은 러너, 서포터즈, 팀원, 관객에 의해 전달될 수 없다.

Nothing may be delivered by the runners, supporters, team members, or the audience.

- D. 선수 이외의 사람이 잊어버린 물품을 전달하거나 가져오면 실격 처리될 수 있다.

- E. Delivery/retrieval of forgotten items by any person(s) other than the competitor may result in disqualification.

## 9. 정리 시간 Clean-up Time

선수가 경연 시간을 마친 후에는 스테이션을 정리하기 시작한다. 선수는 자신의 개인 장비와 물품을 모두 정리하고 스테이션을 깨끗하게 닦아야 한다. 심사위원은 정리 시간을 평가하지 않는다.

Once a competitor has finished their competition time, they will begin cleaning up the station. Competitors are expected to remove all their personal equipment and supplies and thoroughly wipe down their station. The judges do not evaluate the clean-up time.

## 10. 경연 종료 후 Post-Competition

### 10.1 점수 기록 Scorekeeping

#### 10.1.1 WLAC 공식 점수 기록 WLAC Official Scorekeeping

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

The WLAC official score keepers are responsible for adding all scores and for keeping all scores confidential.

#### 10.1.2 선수의 총 점수 Competitors' Total Score

선수의 스테이지 시연 총 점수는 비주얼 심사위원 2명과 헤드 심사위원 1명의 점수표를 합산한 후, 적용되는 시간 페널티를 차감하여 산출한다.

The competitor's total score of Stage Presentation will be tallied by adding the total of the 2 visual judges and 1 head judge scoresheets, and any time penalty subtracted from the total.



### 10.1.3 동점 TieScores

만약 어떤 라운드에서 2명 이상의 선수가 동점일 경우, 비주얼 심사위원 점수의 합이 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다. 여전히 2명 이상의 선수가 동점인 경우, "Overall Appealing Impression" 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is a tie between 2 or more competitors in any round, the competitor with the higher combined visual judges scores will be ranked higher.

If there is still a tie between 2 or more competitors, the competitor with the higher total "Overall Appealing Impression" score will be ranked higher.

## 10.2 디브리핑 Debriefing

시상식 후, 선수들은 대회 주최측이 공지한 일정에 따라 심사위원과 함께 자신의 평가표를 검토할 수 있다. 이 과정은 대면 또는 온라인으로 진행될 수 있다. WCE 이벤트 매니저가 평가표를 스캔하기 전까지 선수들은 평가표의 원본을 가져갈 수 없다.

Following the competition, competitors will have an opportunity to review their scoresheets with the judges by the schedule announced by the event organizer, this may be in person or online. Competitors will not be allowed to keep their original scoresheets before the WCE event manager scans the copy of the scoresheets.

## 11. 심사 기준 Judging Criteria

### 11.1 경연 공간 Competition Area

헤드 심사위원은 시연/경연 시간의 시작과 종료 시에 경연장의 정리 상태와 청결도를 평가한다.

The head judge will evaluate the competition area for organization and tidiness at the beginning and end of the performance/competition time.

### 11.2 음료 시연 Beverage Presentation

음료의 비주얼 시연을 기준으로 점수가 부여된다.

Points will be awarded based on the visual presentation of the beverages.

### 11.3 테크니컬 숙련도 Technical Skills

에스프레소 머신과 그라인더를 다루는 선수의 기술적 지식과 숙련도를 기준으로 점수가 부여된다.

Points will be awarded based on the competitor's technical knowledge and skill operating the espresso machine and grinder.



## 11.4 시연 Performance

선수의 전반적인 인상, 기술 및 음료 시연에 대한 심사위원의 종합적인 평가를 기준으로 점수가 부여된다.

Points will be awarded based on the judges' overall impression of the competitor, their skills, and beverage presentation

## 12. 평가 척도 Evaluation Scale

평가 방식에는 두 가지 유형이 있다: There are 2 types of scoring:

- 숫자 점수: 0-3 Numeric Scores: 0-3
- 숫자 점수: 0-6 Numeric Scores: 0-6

평가 척도는 모든 심사위원에게 동일하게 적용된다. The evaluation scales are the same for all judges.

### 12.1 숫자 인상 0-3 Numeric impression 0-3

0 - 평가할 항목이 없음 None to evaluate

1- 그다지(수용 가능/평균) Not very (acceptable/average)

2 - 다소(좋음/매우 좋음) Somewhat (good/very good)

3 - 매우(뛰어남/매우 뛰어남) Very (excellent/extraordinary)

사용 가능한 점수는 0에서 3이다. 소수점 점수는 허용되지 않는다. 심사위원은 다음과 같이 채점해야 한다: 0점은 이 항목에 대해 평가할 수 있는 항목이 없음을 나타낸다. 1점은 이 항목의 요소들이 낮거나 평균적인 인상을 주었음을 나타낸다(수용 가능/평균). 2점은 이 항목의 요소들이 좋거나 혼합된 인상을 주었음을 나타낸다(좋음/매우 좋음). 3점은 이 항목의 요소들이 높은 인상을 주었음을 나타낸다(뛰어남/매우 뛰어남). 점수는 2배 이상의 가중치가 부여된다. 0점은 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.

Available scores range from 0 to 3. Half-points are not permissible. Judges should score as follows: A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category. A score of 1 indicates that the elements in this category made a low or average impression (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category made a good or mixed impression (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category made a high impression (excellent/extraordinary). Scores are weighted/multiplied by 2 or more. Scores of 0 require the approval of the head judge.

## 12.2 숫자 점수 0-6 Numeric Scores 0-6

수용 불가 Unacceptable = 0

수용 Acceptable = 1

평균 Average = 2

좋음 Good = 3

매우 좋은 Very Good = 4

뛰어남 Excellent = 5

매우 뛰어남 Extraordinary = 6

사용 가능한 점수는 0에서 6이다. 소수점 점수는 1점에서 6점 사이의 범위 내에서 허용된다. 심사위원은 전체 점수 범위를 활용할 것을 권장한다. 점수가 낮을수록 시연이 좋지 않음을 나타내고 높을수록 시연이 좋음을 나타낸다. 특정 점수에는 가중치가 부여되며, 2 또는 4가 곱해진다.

Available scores range from 0 to 6. Half-points are permissible in the range from 1 to 6. Judges are encouraged to use the full range of scores. Low numbers indicate a poorer presentation and higher indicates a better presentation. Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4.

## 13. 헤드 심사위원 평가 절차 Head Judge Evaluation Procedure

다음은 월드 챔피언십에서 헤드 심사위원이 수행하는 평가에 대한 설명이다.

The following is an explanation of the evaluation performed by the Head Judge during the World Championships.

### 13.1 모범 사례 Best Practice

심사위원은 시연 내내 선수의 위생과 청결 상태를 기준으로 이 점수를 결정한다. 작업 중 청소는 선수의 점수에 도움이 된다. 선수가 다음과 같은 경우 낮은 점수를 받게 된다.

The judge will determine this score based on the competitor's hygiene and cleanliness throughout their entire presentation. Cleaning while working will help the competitor's score. Competitor will receive low score if they:

- A. 스팀 완드를 청소하는 전용 천을 사용하지 않음(다른 용도로 사용한 천을 사용하여 스팀 완드를 청소할 경우)



Use a non-dedicated cloth to clean a steam wand (using it for some other purpose other than using it to clean a steam wand).

B. 천, 액세서리 또는 도구를 비위생적이거나 식품 안전에 부적합한 방식으로 사용할 경우  
(예: 얼굴이나 입에 닿게 하는 등)

Do something that is not sanitary or food safe with a cloth, accessories, and tools (e.g., touching it to the face or mouth, etc.).

C. 컵의 테두리나 가장자리를 잡고 컵을 드는 경우

Holding the cups by the rim or edge of the cup.

D. 천이 바닥에 닿은 후 다시 사용할 경우

Use a cloth once it has touched the floor.

E. 제공된 음료에서 물방울이나 흘린 것을 청소하지 않을 경우

Does not clean up drips and spills on the beverages served.

이 항목에서는 0-3의 숫자 인상 척도를 사용하며, 점수는 3배로 곱해진다.

The numeric impression scale 0-3 multiplied by 3 will be used in this category.

### 13.2 시작과 종료 시 정리정돈 상태 **Organized and Tidy at Start and End**

A. 선수의 작업 공간(작업테이블, 머신 위)은 0에서 3까지의 척도로 평가된다. 만약 공간이 어지럽혀져 있으면 0점이 부여될 수 있다.

The organization of the competitor's workstation (worktable, top of machine) will be evaluated on a scale between 0 and 3. If the area is messy, a 0 score may be given.

B. 작업 공간은 실용적이고 효율적인 방식으로 정리되어야 한다.

The working area should be organized in a practical and efficient manner.

C. 시연 시간이 시작되었을 때, 선수는 최소한 2개의 깨끗한 천을 준비해야 한다. 이 천들은 목적이 있어야 한다(예: 1개는 스팀 완드용, 1개는 바 청소용. 선수의 앞치마나 몸에 걸친 타올도 포함된다).

The competitor should have a minimum of 2 clean cloths available when the performance time starts. The cloths should have a purpose (e.g., 1 for the steam wand and 1 for bar clean up.

A

towel on the competitor's apron/person is included in this count).



D. 에스프레소 머신 위 컵 안에 물이 조금이라도 있을 경우, 선수는 실격 처리된다.

If there is any water in the cups on top of the espresso machine at any time, the competitor will be disqualified.

E. 작업 공간은 선수의 경연 시간이 끝날 때 깨끗하고 정리되어 있어야 한다. 만약 사고가 발생한 경우(예: 선수가 한 음료를 쏟은 경우), 선수는 시연 시간이 끝나기 전에 이를 정리해야 한다.

The working area should be clean and tidy at the end of the competitor's competition time. If an accident occurs (e.g., a competitor spills 1 of the beverages), the competitor should have it cleaned up by the end of their performance time.

F. 모든 기기와 도구(예: 탬퍼, 컵, 트레이, 피쳐 등)는 평가에 포함되며, 에스프레소 머신, 작업테이블, 시연 테이블에 있는 항목들도 포함된다.

All wares and tools (e.g., tampers, cups, trays, pitchers, etc.) are included in this evaluation including items on the espresso machine and worktable and presentation table.

이 항목에서는 0-3의 숫자 인상 척도를 사용하며, 점수는 4배로 곱해진다.

The numeric impression scale 0-3 multiplied by 4 will be used in this category.

### 13.3 테크니컬 숙련도 및 머신 사용에 대한 전반적인 인상 Overall Impression

#### of Technical Skills and Use of Machine

선수의 테크니컬 시연에 대한 전반적인 인상은 0에서 6까지의 척도로 평가된다. 고려해야 하는 요소는 다음과 같다:

The Overall Impression of the competitor's technical performance will be evaluated on a scale between 0 and 6. Elements to be considered include:

A. 선수의 전반적인 작업 흐름과 도구, 장비, 물품의 사용(우유 냉각 도구 사용 시 이를 포함)

The competitor's overall workflow and use of tools, equipment, and accessories, including cooling tools for the milk, if used.

B. 스팀 와드의 올바른 사용을 포함하되 이에 국한되지 않는 에스프레소 머신의 올바른 사용법과 작동을 이해하는 선수의 능력

The competitor's ability to understand the correct use and operation of the espresso machine including, but not limited to correct usage of the steam wand.

C. 선수는 그라인더의 올바른 사용법과 작동에 대한 이해를 보여야 하며, 이는 커피를

그라인더에 넣고 추출하는 관리도 포함된다. 선수는 준비 시간(Preparation Time) 동안



그라인더의 분쇄도를 조정해야 한다. 선수는 각 샷 또는 샷 세트 마다 커피를 분쇄해야 한다. 만약 그라인더가 전자동 에스프레소 머신의 일부라면, 이 규정은 반영되지 않는다. 추출시간은 라떼의 경우 최소 20초, 마끼아토의 경우 최소 15초여야 한다.

The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the grinder – including the management of coffee in and through the grinder. The competitor should have adjusted the grind during their preparation time. Competitors should grind coffee for each shot or set of shots. If the grinder is part of the fully-automatic espresso machine, this rule is not taken into consideration. Minimum 20 second shot times for Lattes and 15 seconds for macchiatos should be expected.

- D. 헤드 심사위원은 선수가 그라인더에 대해 이해하고, 도징 및 탬핑 기술의 일관성을 평가할 책임이 있다. 헤드 심사위원은 탬핑의 평평함, 채널링이나 홀의 흔적, 탬핑의 일관성을 살핀다. 포터필터 없이 작동하는 전자동 에스프레소 머신의 경우, 이 규칙은 고려되지 않는다.

The head judge is responsible for assessing the competitors understanding of the grinder and consistency of dosing and tamping skills. The head judge will look for levelness of tamp, indications of channeling or holes, and consistency of tamping. In the case of a super-automatic espresso machine that operates without portafilters, this rule is not taken into consideration.

- E. 헤드 심사위원은 시연 전반에 걸쳐 선수의 작업 흐름을 평가한다. 여기에는 도구, 컵, 액세서리의 정리와 배치, 선수의 동선과 작업 흐름, 작업 공간의 청결(장비, 작업대, 타올, 피쳐), 커피와 우유의 관리가 포함된다.

The head judge will evaluate the competitor's workflow throughout the presentation, including the organization and placement of tools, cups, and accessories; the competitor's movement and flow; the cleanliness of the workstation (equipment, counters, towels, pitchers); the management of coffee and milk.

- F. 선수는 포터필터 스파웃에 물이나 커피 찌꺼기가 있을 경우, 이를 제거해야 한다. 물로 헹구거나, 수건을 사용하거나, 손가락으로 문지르는 방법 모두 스파웃을 깨끗하게 하는데 허용되는 방법이다. 포터필터 없이 작동하는 전자동 에스프레소 머신의 경우 이 규칙은 고려되지 않는다.

The competitor should remove any water or grounds on the portafilter spouts by cleaning the spouts. Rinsing, using a towel, and wiping with fingers are all acceptable methods for achieving clean spouts. In the case of a fully-automatic espresso machine that operates without portafilters, this rule is not taken into consideration.



G. 선수는 필요한 질감의 우유를 만드는데 있어 스팀 와드의 올바른 사용과 작동에 대한 이해를 보여줘야 한다.

The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the steam wand in creating the required quality of textured milk.

이 항목에서는 0-6의 숫자 인상 척도를 사용하며, 점수는 4배로 곱해진다.

The numeric scale 0-6 multiplied by 4 will be used in this category.

#### **14. 비주얼 평가 절차 Visual Evaluation Procedure**

다음은 비주얼 평가표에 대한 설명이다.

The following is an explanation of the visual scoresheet.

비주얼 기준/정의는 예선, 준결선, 결선 라운드에 대해 모두 동일하며, 각 라운드에서 평가되는 음료의 수와 종류만 다르다.

The visual standards/definitions are the same for all beverages in the Preliminary, Semi-Finals, and Finals rounds differing only by the number and type of beverages assessed in each round.

##### **14.1 예선, 준결선 그리고 결선 – 스테이지 시연 Preliminary, Semi-Finals, and**

##### **Finals – Stage Performance**

음료는 모든 비주얼 심사위원에 의해 다음 기준을 사용하여 평가된다. 헤드 심사위원의 판단에 따라 컵/음료를 정렬하거나 비주얼 심사위원의 평가를 돕기 위해 컵을 옮길 수 있다. 또한 평가가 완료된 후 컵을 한쪽으로 옮길 것이다.

Beverages will be evaluated using the following criteria by all visual judges. The head judge at their discretion may align the cups/beverages or move them to assist the visual judges in their assessment. They will also move the cups to one side once assessed.

##### **14.1.1 제시된 이미지와 일치하는 두 개의 동일한 음료 Two Identical Beverages Matching the Presented Image**

심사위원은 제시된 두 음료가 제시된 사진/이미지와 얼마나 유사한지 평가한다. 선수들이 의도한 패턴을 재현하는 기술을 보여주기 때문에, 심사위원이 제시된 음료와 제시된 사진/이미지만 검토하는 것이 아니라 제시된 두 가지 음료를 모두 검토하는 유일한 카테고리이다.

제시된 사진/이미지와 동일한 패턴 2개가 있을 경우에만 3점이 부여된다. 이 항목은 디자인의 품질이 아닌 유사성을 평가한다. 제시된 사진과 동일한 패턴이 1개이고, 나머지 1개가 전혀 유사하지 않을



경우 1점이 부여된다. 두 음료 모두 제시된 사진과 전혀 유사하지 않을 경우 0점이 부여된다. 이 항목에서는 두 명의 비주얼 심사위원이 동일한 점수를 부여한다.

0-3점의 숫자 평가 점수에 4를 곱한 점수가 적용된다.

Judges will assess the similarity of the 2 presented beverages to the presented photo/image. Because competitors are demonstrating their skill in replicating an intended pattern, this is the only category where judges will review both presented beverages, and not just the beverage presented to them alongside the photo/image presented.

3 points will only be awarded to 2 patterns that are identical to the presented photo/image, whatever the quality of the design in the presented photo (this section is marking the similarities rather than the quality of the pattern itself). 1 point will be awarded if 1 pattern was identical to the presented picture and the other bore no resemblance to the picture at all. 0 points will be awarded if both beverages bore no resemblance to the picture at all. Both visual judges scores will be the same in this category.

The numeric impression scale 0-3 multiplied by 4 will be used in this category.

#### **14.1.2 비주얼의 표면 품질 Visual Surface Quality**

심사위원은 음료 표면의 품질을 육안으로 평가하며, 기포가 없고 매끄럽고 윤기가 나는 일관성을 확인해야 한다. 이 항목에서는 심사위원에게 제공된 컵만 평가한다. 이 평가는 컵이 심사위원 앞에 제시되거나 놓인 즉시 이루어지며, 이후 표면 품질의 변화는 평가에 반영되지 않는다.

0-3점의 숫자 평가 점수에 2를 곱한 점수가 적용된다.

Judges should visually assess the quality of the surface of the beverage for a bubble-free, smooth, glossy consistency. Judges will only evaluate the cup presented to them in this section. This assessment is done immediately once the cup is presented/placed in front of the scoring judge. Any breakdown of the surface quality after is not to be taken into consideration.

The numeric impression scale 0-3 multiplied by 2 will be used in this category.

#### **14.1.3 대비/선명도 Contrast/definition**

심사위원은 자신에게 제공된 음료만 평가한다. 커피와 우유 거품 사이의 선명한 대비와 뚜렷한 표현이 잘 드러난 패턴에 높은 점수가 부여된다. 대비가 의도치 않게 섞이거나 흐려질 경우 점수가 감점된다.

선수가 원하는 패턴을 위해 의도적으로 만든 크레마, 커피, 그리고 우유 거품의 혼합 영역은 긍정적으로 평가해야 한다.

0-6점의 숫자 평가 점수에 2를 곱한 점수가 적용된다.



Judges will review only the beverage presented to them. High points will be awarded to patterns the contrast will reduce this score.

Judges should consider areas of mixed crema, coffee, and milk foam that are intentionally created by the competitor as a requirement of the desired pattern.

The numeric scale 0-6 multiplied by 2 will be used in this category.

#### **14.1.4 패턴의 조화, 크기 및 위치 Harmony, Size, and Position of Pattern**

심사위원은 자신에게 제공된 패턴만 평가한다. 선수는 패턴을 컵 손잡이가 3시 방향에 오도록 정렬해야 한다. 손잡이가 없는 컵의 경우, 선수는 패턴의 정렬 방향을 자유롭게 결정할 수 있다.

심사위원은 패턴의 크기와 위치, 그리고 컵과의 조화를 평가한다. 패턴이 여러 요소로 구성된 경우, 심사위원은 각 요소의 위치와 균형을 확인한다. 또한 대칭성과 컵 내 과밀하거나 빈공간이 있어 제시된 음료의 전체적인 균형에 영향을 미칠 수 있는 부분도 평가한다.

0-3점의 숫자 평가 점수에 2를 곱한 점수가 적용된다.

Judges will only review the pattern presented to them. Competitors should align the pattern with the cup handle at 3 o'clock. If the provided cup has no handle, competitors can decide how to align the pattern within the cup.

Judges will review the size and position of the pattern and its relation to the cup. If the pattern involves several elements, the judges will review their position and balance. Judges will assess any symmetry and any areas that are overcrowded or negative space within the cup that may affect the overall balance of the presented beverage.

The numeric impressions scale 0-3 multiplied by 2 will be used in this category.

#### **14.1.5 완성도 Successfully Achieved**

심사위원은 자신에게 제공된 패턴만 평가한다. 난이도 높은 패턴을 성공적으로 완성한 경우 높은 점수가 부여된다. 반대로, 선수가 난이도 높은 패턴을 시도했으나 음료에 제대로 표현하지 못한 경우 낮은 점수를 받을 수 있다. 심사위원은 제시된 사진을 빠르게 검토하고 선수가 의도한 패턴을 평가할 수 있다.

0-6점의 숫자 평가 점수에 2를 곱한 점수가 적용된다.

Judges will review only the pattern presented to them. High scores will be awarded to difficult patterns successfully achieved. If a competitor attempts a difficult pattern but fails to represent that pattern in the presented beverage, then a low score should be expected. Judges may quickly review the photo presented to assess the intended pattern.

The numeric scale 0-6 multiplied by 2 will be used in this category.



### 14.1.6 전반적인 매력 Overall Appeal

심사위원은 자신에게 제공된 음료만 평가한다. 심사위원은 음료의 전반적인 외관을 개인적인 인상에 기반하여 평가해야 한다. 심사위원은 패턴의 창의성을 고려하며, 라떼 아트 기술과 기법의 한계를 뛰어넘는 디자인에 더 높은 점수를 부여할 수 있다. 심사위원은 프리-푸어링과 같은 기본적인 라떼 아트 기술을 중시하며, 이러한 기술이 새로운 수준으로 끌어올릴 경우 더 높은 점수를 줄 수 있다. 이 항목에서는 커피 전문가가 아닌 일반 고객의 입장에서 패턴을 어떻게 평가할지 생각해보는 것도 도움이 된다.

0-6점의 숫자 평가 점수에 4를 곱한 점수가 적용된다.

Judges will only review the beverage presented to them. Judges should review the look of the beverage in its totality based on its personal impact on them. Judges will consider the creativity of the pattern. Higher points may be given for presenting a design that pushes the boundaries in latte art skills and techniques. Judges are looking to recognize fundamental latte art skills such as free-pouring and may give higher points when these skills are taken to new levels. To score this section it may be worth considering how a customer, rather than a coffee professional, may score the presented pattern.

The numeric scale 0-6 multiplied by 4 will be used in this category.

### 14.1.7接客 서비스 Hospitality

고객 응대 능력은 이 점수에 반영된다. 예를 들어, 정중함, 세심함, 아이컨택 등이 포함된다. 심사위원들 (문화와 성격 차이를 고려하여) 자연스럽게 명확하며, 간결한 의사소통, 작업 흐름 및 시간 관리 능력 등을 고려한다.

이 항목에는 0-3점의 숫자 평가 점수에 3을 곱한 값이 적용된다.

Good customer skills are taken into consideration for this score, e.g. politeness, attentiveness, eye contact. Judges consider (allowing for culture and personality differences) points such as natural, clear and concise communication, as well as the ability to manage workflow and time.

The numeric impression scale 0-3 multiplied by 3 will be used in this category.

### 14.1.8 장비 및 공간 사용 Use of Equipment and Space

이 항목은 바리스타 직업과 관련된 기술과 준비 과정 등 시연 테이블에서 보여지는 특성을 포함한다. 모든 도구는 쉽게 접근할 수 있어야 하며, 시연 테이블은 잘 유지되고 목적에 맞게 정리되어야 한다. 선수는 자신이 시연과 작업 공간에 대한 숙련도를 갖춘 커피 전문가임을 보여줘야 한다.

이 항목에는 0-3 숫자 인상 점수에 3을 곱한 값이 적용된다.



This category includes the observed qualities relevant to the barista profession, such as technique and preparation, as shown at the presentation table. All accessories should be readily available, and the presentation table should be well maintained and purposefully organized. The competitor must demonstrate that they are a coffee professional who has command over their presentation and workspace.

The numeric impression scale 0-3 multiplied by 3 will be used in this category.

#### 14.1.9 종합 인상 Overall

종합 인상 점수는 바리스타의 시연 기술과 컨셉/퍼포먼스의 종합적인 인상을 파악하기 위한 것이다. 심사위원은 바리스타가 보여준 기술적 능력과 컵에 담긴 비주얼, 그리고 이것이 컨셉과 시연에 어떻게 뒷받침되었는지 고려한다. 선수는 커피의 앰배서더로서의 면모를 잘 보여줘야 한다. 비주얼 경험을 긍정적이고 창의적으로 향상시키는 시연은 높은 점수를 받을 수 있다.

이 항목에는 0-6의 숫자 인상 점수에 4를 곱한 값이 적용된다.

The overall score is meant to capture the composite impression of the presentation skills of the barista and the concept/performance in its entirety. The judge should consider the technical skills shown and the visuals in the cup, and how this was supported by the concept and the presentation of the barista. The competitor should demonstrate being an ambassador of coffee. Presentations that positively and creatively enhance the visual experience will score high.

The numeric scale 0-6 multiplied by 4 will be used in this category.

#### 14.2 아트바 라운드 – Art Bar Round

- A. 바 구역에서 아트바 라운드를 추가한 이유는 선수들이 무대에서 심사받는 스트레스 없이 창의성과 예술적 미학의 한계를 뛰어넘을 수 있도록 하기 위함이다. 제시된 패턴은 전 세계 바리스타에게 영감을 주고, 일반 대중에게 바리스타의 기술을 인상적으로 보여줄 수 있어야 한다.

The addition of Art Bar round in the bar area is to allow the competitors to push the boundaries in their creativity and artistic aesthetics without the stress of being judged on stage. Patterns presented should be an inspiration for baristas worldwide and be an impressive representation of the barista's skills for the general public.

- B. 사진은 현장 관객 및/또는 온라인 관객에 의해 심사된다.

The photographs will be judged by in-person and/or online audiences.

- C. 아트바 라운드 우승자는 시상식 현장에서 발표된다.

The Art Bar winner will be announced onsite at the awards ceremony.

두 항목 모두 0-6의 숫자 인상 점수에 3을 곱한 값이 적용된다.

The numeric score 0-6 multiplied by 3 will be used for both categories.



## 15. 월드 라떼 아트 챔피언십 이의 제기 Appeals at the World Latte Art Championship

이 항목은 WCC에만 적용되며, 대회 주관 기관(Competition Body) 주최 이벤트에서의 이의 제기 절차에 대한 내용은 아래 "대회 주관 기관 이벤트에서의 이의 제기(Appeals at Competition Body Events)" 항목을 참고하기 바란다.

This section applies to WCC only, see the section "Appeals at Competition Body Events" below for information on the appeal process at Competition Body events.

### 15.1 월드 커피 챔피언십에서의 심사/점수 관련 문제 Judging/Scoring Issues at the World Coffee Championships

점수 관련 질문은 선수가 디브리핑 중에 심사팀에서 답변할 것이다. 만약 선수가 추가 질문이 있다면, 헤드 심사위원 그리고/또는 심사 운영 리드(JOL)와 상담할 수 있다. 선수가 해결되지 않은 오류가 있다고 생각하는 경우, 서면으로 이의를 제기할 수 있다(아래 이의 제기 섹션 참조). 이의 제기는 심사위원 리더십, WCC 스태프, WCC 대회 전략 위원회(CSC)에서 검토하며, WCC 대표가 선수에게 결정 사항을 알릴 것이다. 드문 경우지만, 대회 심사 도중 헤드 심사위원이나 다른 WLAC 스태프가 WLAC 심사위원의 부정행위를 발견하거나 의심되는 경우, 다음 절차가 적용된다:

- 헤드 심사위원은 공식 스코어키퍼에게 모든 관련 평가표를 반환할 것을 요청한다.
- 헤드 심사위원은 WLAC 심사위원, WCC 스태프, WCC 대회 전략 위원장을 만나 상황을 검토한다.
- WCC 스태프와 WCC 대표들을 비공개 회의에서 상황을 평가한다.
- 만약 부정행위가 광범위하다면, WCC 대회 전략 위원장은 해당 WLAC 심사위원이 향후 WLAC 인가 대회에서 심사위원을 배제할 수 있는 권한을 갖는다.

Scorekeeping questions will be answered by the judging team during competitor debrief. If a competitor has further questions, the head judge and/or Judge Operation Lead (JOL) will be consulted. If the competitor feels that there has been an error that is unresolved, they may protest in writing (see Appeals section below). The appeal will be reviewed by judge leadership, WCC staff, and the WCC Competition Strategic Committee (CSC) and a representative of the WCC will inform the competitor of the decision.

If in the unlikely event that the head judge or any other WLAC personnel discovers or suspects potential dishonest behavior by a WLAC judge during a competitor's evaluation, then the following will apply:

- The head judge will request the return of all applicable score sheets from the official score keeper.
- The head judge will meet with the WLAC judge(s), WCC Staff, and WCC CSC Chair(s) to evaluate

the situation.

- The WCC Staff and WCC Chair(s) will then evaluate the situation in a closed meeting.
- If the matter of dishonesty is extensive, the WCC CSC Chair(s) has the power to rule that the WLAC judge will be excluded from judging in any future WLAC sanctioned competitions.

## 15.2 월드 커피 챔피언십에서의 기타 문제 Other Issues at the World Coffee

### Championships

대회 기간 중 WLAC와 관련된 문제(예: 일정, 물류 등)가 있는 경우, 선수는 현장에 있는 WCC 스태프에게 연락해야 한다. WCC 스태프는 WLAC 현장에서 문제를 해결하기 위해 모든 노력을 다할 것이다. WCC 스태프는 모든 관련 당사자에게 연락할 것이다. 선수의 문제를 논의하고 WCC 스태프 팀, WCC JOL 및/또는 WCC CSC가 현장에서 공동으로 결정을 내릴 것이다. WCC 스태프는 그 결정 사항을 선수에게 알릴 것이다.

If a competitor has an issue regarding the WLAC during the competition (e.g. scheduling, logistics, etc.), the competitor should contact the WCC staff onsite. The WCC staff will make every effort to resolve the issue on-site at the WLAC. The WCC staff will contact all involved parties. The competitor's issue will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the WCC staff team, WCC JOL and/or WCC CSC. The WCC staff will inform the competitor of the decision.

## 15.3 월드 커피 챔피언십에서의 이의 제기 Appeals at the World Coffee

### Championships

결정에 동의하지 않는 경우, 해당 결정에 대해 서면으로 이의를 제기할 수 있다.

모든 이의 제기자는 <https://wcc.coffee/rules-regulations>

에서 제공되는 온라인 이의 제기 양식을 통해 사건 발생 후 24시간 이내에 제출해야 한다.

접수된 이의 제기는 WCC 팀에서 검토 후 평가한다. 이의 제기 서류에는 다음 사항이 포함되어야 한다:

- 이름
- 날짜
- 이의에 대한 명확하고 간결한 진술
- 날짜 및 시간 참조(해당하는 경우)
- 의견 및 제시된 해결책
- 관련된 당사자(들)



- 연락처 정보

필수 정보를 누락한 서면 이의 제기는 고려되지 않는다. 사건 발생 후 최종 결정이 내려지기 전에 공개적인 논평에서 논의된 진행 중인 이의 제기는 기각된다.

If a person does not agree with a decision, they may appeal the decision in writing. All persons must submit their written complaint or appeal through the complaint form available on the website at <https://wcc.coffee/rules-regulations> within 24 hours of the incident. The complaint will be received by the WCC team and will be evaluated.

The appeal letter must include the following:

- Name
- Date
- A clear and concise statement of the complaint
- Date and time references (if applicable)
- Comments and suggested solution
- Party/Parties involved
- Contact information

Any written protests/appeals omitting this information will not be considered. Active competition appeals that are discussed in public commentary before a final decision is made will be dismissed.

#### 15.4 월드 커피 챔피언십에서 대회 전략 위원회 이의 제기 검토 Appeals

##### **Reviewed by the Competition Strategic Committee at the World Coffee Championships**

WCC CSC는 서면 이의 제기나 진정을 검토하고 가능한 한 빠르게 응답하려고 노력할 것이다. 최종 답변은 접수 후 30일 이내에 전달될 것이다. WCC CSC는 최종 답변을 이메일을 통해 서면으로 해당자에게 통지할 것이다.

The WCC CSC will review written complaints or appeals and endeavor to respond as soon as possible. Please note that the final resolution will be delivered within 30 days of receipt. The WCC CSC will contact the person in writing via email with final rulings.

#### 16. 컴페티션 바디 이벤트 Competition Body Events

##### 16.1 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 Highlighting Rule Variations



## for Competition Bodies

아래는 컴페티션 바디에게 허용되는 규칙 변경 목록의 일부이다.

Below is a list of some permitted logistical adjustments for Competition Bodies.

### • 라운드/경연 절차 Rounds/Competition Procedure:

- 컴페티션 바디 대회 운영 편의를 위해 주최측은 하나의 라운드로만 대회를 개최할 수 있다. 다시 말해, WLAC의 예선 라운드, 준결선 라운드, 또는 결선 라운드 중 하나를 선택하여 개최할 수 있다.

For ease of conducting Competition Body competitions, organizers may choose to select their champion by holding a competition based on only 1 round. This can be the Preliminary Round, Semi-Finals, or the Finals Round of the WLAC.

- 컴페티션 바디 대회는 WLAC와 동일한 컵을 사용할 필요가 없다. 하지만 컵은 각 음료 종류의 정의에 따른 용량의 것이어야 하며, 컴페티션 바디 대회는 WLAC와 동일한 부피와 모양의 컵으로 진행하여 컴페티션 바디 챔피언이 WLAC에 더 잘 대비할 수 있도록 하는 것이 이상적이다.

Competition Body competitions do not have to use identical cups to the WLAC. However, the cups must fall within the volume definitions of each drink type and, ideally, Competition Body competitions are run with cups of the same volume and shape as the WLAC to better prepare the Competition Body Champions for the WLAC.

- 컴페티션 바디는 제공된 에스프레소 머신에 대해 두가지 옵션 중 하나를 선택할 수 있다. 옵션 1은 전자동 에스프레소 머신, 옵션 2는 독립형 그라인더와 함께 사용하는 반자동 에스프레소 머신이다(위의 "정의" 섹션 참조).

Competition Bodies may choose one of two options for their provided espresso machine. Option 1 is a fully-automatic espresso machine, and Option 2 is semi-automatic espresso machine with a stand-alone grinder (please refer to the "Definitions" section above).

- 옵션 1의 경우, 컴페티션 바디는 이 문서 앞단에 설명된 WLAC 규칙을 사용하며, 2명의 비주얼 심사위원과 1명의 헤드 심사위원이 선수를 평가한다.

In the case of option 1, Competition Bodies will use the WLAC rules previously described in this document, with 2 visual judges and 1 head judge scoring competitors.

- 옵션 2의 경우, 컴페티션 바디는 심사팀에 테크니컬 심사위원을 추가할 수 있다. 테크니컬 심사 평가 절차는 아래의 "테크니컬 평가 절차" 섹션에 설명되어 있다. 이 경우, 테크니컬 평가는 2명의 비주얼 심사위원 점수와 헤드 심사위원 점수에 합산된다.



In the case of option 2, Competition Bodies can choose to add a technical judge to the judging team. The technical judge evaluation procedure is outlined in the "Technical Evaluation Procedure" section below. In this case, the technical evaluation will be added to the 2 visual judges scores and the head judge score.

- **규칙 및 규정 번역:** 컴페티션 바디는 이 문서의 번역본을 제공할 수 있다. 그러나 이의를 해결하기 위해서는 공식 월드 라떼 아트 챔피언십 규칙 및 규정이 사용된다. 컴페티션 바디는 심사 및 평가와 관련된 규칙을 수정할 수 없다.

**Rules and Regulations translation:** Competition Bodies may offer a translation of this document. However, to resolve any disputes, the official World Latte Art Championship Rules and Regulations will be used. Competition Bodies cannot modify rules related to judging and evaluation.

- **최소 참가 선수 인원:** 컴페티션 바디 챔피언십은 최종 라운드와 WCE 승인 대회를 위해 최소 6명의 선수가 필요하다. 만약 최소 6명의 선수가 충족되지 않으면, 컴페티션 바디는 예정된 대회 2주 전에 지역 커뮤니티 디렉터(Regional Community Director)에게 연락해야 한다.

**Competitor Minimum:** Competition Bodies Championships must have a minimum of 6 competitors for their final and WCE Sanctioned event. If the minimum of 6 competitors is not reached, Competition Bodies must contact their Regional Community Director at least 2 weeks before the scheduled competition.

- **예선 라운드:** 컴페티션 바디는 챔피언십에 앞서 예선 또는 예선 대회를 개최할 수 있다. 예선 대회의 구성은 컴페티션 바디의 재량에 따라 약간의 형식이 변경될 수 있다. 그러나 최종 챔피언십 대회의 구성은 변경할 수 없으며, 최종 챔피언십 대회로 이어지는 예선 또는 예선 대회에서만 구조를 변경할 수 있다. WCC 랩은 예선/사전 대회에는 필수 사항은 아니지만, 챔피언십 대회에는 반드시 참석해야 한다.

**Qualifying Rounds:** Competition Bodies may hold qualifying or preliminary competitions ahead of their Championship. The structure of qualifying competitions is up to the Competition Body and may have slight format variations. Structure cannot be modified for the final Championship event but may only be modified for qualifying or preliminary competitions which lead up to the final Championship event. WCC Representatives are not required for qualifying/preliminary events. WCCRepsarerequiredfortheChampionshipevent.

- **연습 시간:** 선수들의 예정된 연습 시간은 컴페티션 바디가 결정하며, 변동될 수 있다. 그러나 모든 선수는 동일한 연습 시간을 보장받아야 한다.

**Practice Time:** Scheduled practice time for competitors may vary and will be determined by the Competition Body. However, every competitor must get the same amount of scheduled practice time.

- **연습 장소:** 연습은 무대 위, 백스테이지 또는 외부 장소에서 진행될 수 있다. 선수의 연습 장소는 컴페티션 바디에서 결정한다.



**Practice Location:** Practice may be on stage, backstage, or off site. The location of the competitor's practice time will be determined by the Competition Body.

- **제공된 장비:** 컴페티션 바디는 월드 커피 챔피언십과 동일한 후원 장비를 사용할 필요는 없다. 컴페티션 바디가 장비 후원사가 있는 경우, 컴페티션 바디는 장비 요건을 독립적으로 지정할 수 있다.

**Provided Equipment:** Competition Bodies are not required to use the same sponsored equipment of the World Coffee Championships. If an equipment sponsor is acquired by a Competition Body, the Competition Body may independently specify their equipment requirements.

- **평가표 반환:** 컴페티션 바디는 선수에게 대회 현장에서 평가표를 직접 돌려주거나, 대회 종료 후 이메일로 전달할 수 있다.

**Scoresheet Return:** Competition Bodies may return physical scoresheets to competitors at the event, or they may email them to the competitors after the event.

- **마이크 및 음향:** 컴페티션 바디는 개최 장소와 이용 가능한 음향/영상 장비에 따라 선수가 음악을 재생하거나 무선 마이크를 착용하는 것을 허용하거나 제한할 수 있다.

**Microphones and Music:** Competition Bodies may or may not allow competitors to play music and have competitors wear wireless microphones, depending on the venue and available audio-visual equipment.

- **선수 디브리핑:** 심사위원들은 선수들과 디브리핑 시간을 갖는다. 이 디브리핑 시간의 일정은 컴페티션 바디에서 결정한다.

**Competitor Debriefing:** Judges will have debriefing time with competitors. The schedule for this debriefing time will be set by the Competition Body.

- **선수 오리엔테이션:** 모든 선수는 대회 전에 동일한 정보를 제공받아야 한다. 모든 선수는 사용될 장비, 연습 일정, 대회 일정 등에 대한 안내를 받아야 한다.

**Competitor Orientation:** All competitors should get the same information in advance of the competition. All competitors should be informed of what equipment will be used, practice schedule, competition schedule, etc.

## 16.2 테크니컬 평가 절차 Technical Evaluation Procedure

다음은 컴페티션 바디가 반자동 에스프레소 머신과 독립형 그라인더를 대회 장비로 제공할 경우에 사용되는 테크니컬 평가표에 대한 설명이다.

The following is an explanation of the technical scoresheet to be used in the case when a Competition Body provides a semi-automatic espresso machine and a stand-alone grinder as competition equipment.



## 16.2.1 테크니컬 평가 척도 Technical Evaluation Scales

두 가지의 채점 방식이 있다:

There are 2 types of scoring:

- 예/아니오 Yes/No
  - 예 Yes = 1 아니오 No = 0
- 숫자 점수 Numeric Scores:0-6
  - 수용 불가 Unacceptable = 0
  - 수용 가능한 Acceptable = 1
  - 평균 Average = 2
  - 좋음 Good = 3
  - 매우 좋음 VeryGood=4
  - 뛰어남 Excellent = 5
  - 매우 뛰어남 Extraordinary = 6

## 16.2.2 테크니컬 평가 – 에스프레소 Technical Evaluation – Espresso

예선, 준결선, 결선 라운드의 모든 음료에 대한 테크니컬 숙련도 평가 기준은 동일하다(각 라운드에서 평가하는 음료의 수만 다름).

The technical skills standards are the same for all beverages in the Preliminary, Semi-Finals, and Finals rounds(differingonlybythenumberofbeveragesassessedineachround).

### 16.2.2.1 그룹 헤드 물 흘리기(플러싱) Flushes the Group Head

그룹 헤드의 물 흘리기(플러싱)는 각 추출 전에 이행해야 한다(그룹 헤드에서 포트필터를 제거한 후 또는 다시 장착하기 전). 제공된 음료 추출 전에 그룹 헤드의 물 흘리기(플러싱)가 이루어졌다면, 심사위원은 "예 Yes"라고 표시한다.

The flushing of the group head must occur prior to each extraction (either after removal of the portafilter from the group or just before re-insertion). If the group head was flushed prior to the extraction of the servedbeverages,thejudgewillmark"Yes".



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

음료가 제공되기 전 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 한 경우, 심사위원은 "예 Yes"라고 표시한다.

If the filter basket was dried and cleaned prior to the served beverages, the judge will mark "Yes".

### 16.2.2.3 도징/그라인딩 시 허용할 수 있는 커피의 흘림/낭비량 Acceptable Spill/Waste When Dosing/Grinding

흘림/낭비란 경연/시연 시간에 사용하지 않은 커피 가루를 말한다(예, 흘림/낭비된 커피 가루는 도징 챔퍼, 넉박스, 작업 테이블, 쓰레기통, 바닥 등에서 찾을 수 있다). 제공되지 않은 음료에서 발생한 낭비된 커피 가루는 총 낭비량에 반영하지 않는다. 허용되는 흘림/낭비의 양은 한 음료 카테고리당 사용하지 않은 커피 최대 5g이다. 1점을 받기 위해서는 커피 낭비를 음료 카테고리당 5g을 초과하지 않아야 한다.

Spill/waste is ground coffee that was not used during the competition/performance time (e.g., spill/waste can be found in the dosing chamber, in the knock box, on the counter, in the trash, on the floor, etc.). Waste that is created by beverages that are not served does not count towards a competitor's total waste. Acceptable spill/waste is up to 5 grams of unused coffee per beverage category. To earn a score of 1, the waste should not exceed 5 grams of unused coffee per beverage category.

### 16.2.2.4 일관된 도징/탬핑 Consistent Dosing/Tamping

선수는 모든 음료에 대해 일관된 도징 및 탬핑 방법을 선보여야 한다. 선수는 커피 가루를 고르게 분배한 후 적당한 압력으로 평평하게 탬핑해야 한다. 문화적 차이를 고려해야 한다.

The competitor should be demonstrating a consistent method for dosing and tamping for all the competitor's beverages. The competitor should evenly distribute the coffee grounds, followed by leveled tamping of adequate pressure. Cultural differences should be taken into consideration.

### 16.2.2.5 포터필터 청결(장착 전) Cleans Portafilters (Before Inserting)

선수는 포터필터를 머신에 장착하기 전에 바스켓 테두리와 측면 날개 부분을 깨끗이 해야 한다. 깨끗이 되었다면, 심사위원은 "예 Yes"라고 표시한다.

The competitor should clean basket rim and side flanges of portafilter before insert into the machine. If clean, the judge will mark "Yes".

### 16.2.2.6 장착 그리고 즉시 추출 Insert and Immediate Brew

선수는 포터필터를 머신에 장착한 후 지체 없이 즉시 추출을 시작해야 한다. 이를 이행했다면, 심사위원은 "예 Yes"라고 표기한다.

The competitor should start the extraction immediately after inserting the portafilter into the machine



without any delay, if done the judge will mark "Yes".

### 16.2.2.7 추출 시간 **Extraction Time**

테크니컬 심사위원은 모든 샷의 추출 시간을 측정하고, 샷 추출 시간이 3.0로 이내의 차이가 있는지 판단한다. 만약 모든 음료(프리-푸어 라떼와 디자이너 라떼를 포함하며, 마끼아또 제외)에 대해 추출 시간이 3.0초 이내의 차이를 보인다면, 심판은 각 음료 카테고리에서 "예 Yes"라고 표기하고, 그렇지 않으면 "아니오 No"라고 표기한다. 추출 시간은 선수가 머신의 펌프를 작동시킬 때 시작된다. 제공되지 않은 샷의 추출 시간은 본 점수에 포함되지 않는다. 연속 추출 기준으로 마끼아또의 경우 최소 15초, 라떼는 최소 20초로 추출되어야 한다. 추출 시간이 명시된 시간보다 길거나 짧으면 이 항목에서 0점이 주어진다. 마끼아또는 "제공된 모든 음료에 대해 3초 차이" 점수에 포함되지 않으며, 최소 15초 추출 시간 기준을 충족한 경우에만 "예 Yes/아니오 No" 점수를 받는다.

Technical judges will time all shots extracted and determine whether shot extraction times are within a 3.0-second variance. If the extraction time is within a 3.0-second variance of each other for all the competitor's beverages (both for the free pour latte and designer latte, except for the macchiato) the judge will mark "Yes" under each beverage category, and vice versa. Extraction time begins when the competitor activates the machine's pump. Shot times for shots that are not served are not included in this score. Extraction times must be a minimum of 15 seconds for macchiatos, and 20 seconds for lattes in a continuous extraction. If the extraction times are outside/under the times stated, a 0 will be given in this area. The macchiato will not be included in the "3-second variance across all beverages served" scoring, they will only receive a Yes/No score based on the 15 second minimum extraction time.

### 16.2.3 테크니컬 평가 – 우유 거품내기 **Technical Evaluation – Milk Frothing**

#### 16.2.3.1 시작 시 깨끗하게 비워진 피쳐 **Empty/Clean Pitcher at Start**

선수는 차갑고 신선한 우유를 깨끗한 피쳐에 부어야 하며, 준비 시간(Preparation Time)동안 우유를 채우지 않아야 한다. 피쳐는 내부와 외부가 모두 깨끗해야 한다.

The competitor should pour cold, fresh milk into a clean pitcher, which must not have been filled during the preparation time. The pitcher should be clean on both inside and on the outside.

#### 16.2.3.2 스티밍 전 스팀 분출 **Purges Steam Wand before Steaming**

선수는 우유 피쳐에 스팀 완드를 넣기 전 스팀을 분출해야 한다.

The competitor should purge the steam wand before inserting it into the milk pitcher.

#### 16.2.3.3 스티밍 후 스팀 완드 청결 **Cleans the Steam Wand after Steaming**

스티밍 후 전용 타월을 이용하여, 스팀 완드를 청결히 해야 한다. 완료한 경우 심사위원은 "예 Yes"라고 표기한다.





The steam wand should be cleaned with a dedicated bar towel. If completed, the judge will mark "Yes".

#### 16.2.3.4 스팀링 후 스팀 분출 Purges the Steam Wand after Steaming

선수는 우유를 스팀한 후 스팀 wand에서 스팀을 분출해야 한다. 이를 완료하면, 심사위원은 "예 Yes"라고 표기한다.

The competitor should purge the steam wand after steaming the milk. If completed, the judge will mark "Yes".

#### 16.2.3.5 종료 시 깨끗한 피쳐/허용 가능한 우유 낭비 Clean Pitcher/Acceptable Milk Waste at End

허용 가능한 낭비량은 각 음료 카테고리당 총 90ml를 초과하지 않아야 한다. 피쳐에 90ml 이하의 우유가 남아 있으면, 심사위원은 "예 Yes"라고 표기한다.

Acceptable waste is no more than 90ml in total per each beverage category. If under 90ml remain in the pitcher, the judge will mark "Yes".

#### 16.2.4 테크니컬 숙련도 - 위생 Technical Skills - Hygiene

심사위원은 선수의 시연 동안 위생 관리를 바탕으로 점수를 결정한다.

선수의 시연 시간이 시작되면, 선수는 최소 3개의 천을 준비해야 하며, 각 천은 목적이 있어야 한다. 심사위원은 이러한 천들의 사용을 평가해야 한다. 선수는 1개는 스팀 wand용, 1개는 필터 바스켓 청소용, 1개는 작업 테이블용으로 구분하여 사용해야 한다. 다음과 같은 경우, 선수는 낮은 점수를 받게 된다:

- 스팀 wand 전용 타올을 사용하지 않은 경우(스팀 wand용 타올을 다른 용도로 사용하는 경우)
- 비위생적이거나 식품 안전에 문제가 되는 행동을 한 경우(예, 타올을 얼굴이나 입에 접촉시키는 경우)
- 바닥에 닿거나 떨어진 타올을 사용하는 경우

The judge will determine this score based on the competitor's hygiene throughout their entire presentation.

When the competitor's presentation time begins, the competitor must have a minimum of 3 cloths, and each should have a purpose. The judges must evaluate the usage of these cloths. The competitor should use 1 for the steam wand, 1 for cleaning the filter basket and 1 for the workstation. Competitor will receive low score if they:

- Use a non-dedicated cloth to clean a steam wand (using it for some other purpose other than using it to clean a steam wand).



- Do something that is not sanitary or food safe with a cloth (e.g., touching it to the face or mouth, etc.).
- Use a cloth once it has touched the floor.

## 16.2.5 시연 Performance

### 16.2.5.1 시연 시작과 종료 시 깨끗하고 정돈된 작업 공간 *Workspace Organized and Clean at Start and End*

- A. 선수의 작업 공간(작업 테이블, 준비 테이블, 머신 위)의 청결과 정돈은 0에서 6사이의 점수로 평가된다. 만약 공간이 지저분하다면, 0점이 부여된다.

The cleanliness and organization of the competitor's workstation (worktable, prep table, top of machine) will be evaluated on a scale between 0 and 6. If the area is messy, a 0 score be given.

- B. 그라인더 주변에 소량의 커피 낭비량이 있는 것은 허용된다.

It is permissible to have a small amount of coffee grounds around the grinder.

- C. 작업 공간은 실용적이고 효율적인 방식으로 정리되어야 한다.

The working area should be organized in a practical and efficient manner.

- D. 선수는 시연 시간이 시작될 때 최소 3개의 깨끗한 천을 준비해야 한다. 천은 각각 목적이 있어야 한다(예: 1개는 스팀 완드용, 1개는 바스켓 건조/청소용, 1개는 작업 테이블용. 선수의 앞치마나 몸에 걸쳐있는 수건도 포함된다).

The competitor should have a minimum of 3 clean cloths available when the performance time starts. The cloths should have a purpose (e.g., 1 for the steam wand, 1 for drying/cleaning baskets, 1 for bar clean up. A towel on the competitor's apron/person is included in this count).

- E. 에스프레소 머신 위의 컵에 물이 있을 경우, 선수는 실격된다.

If there is any water in the cups on top of the espresso machine at any time, the competitor will be disqualified.

- F. 선수는 경연 시간이 시작될 때 포트필터 안에 펙이 있을 수 있다. 이는 시작 시 공간 청결 점수에 포함되지 않는다.

Competitors may have pucks in the portafilters at the start of their competition time. This will not count against clean area at startup.

- G. 작업 공간은 경연 시간이 끝날 때 깨끗해야 한다. 그라인더 주변에 소량의 커피 가루가 있는 것은 허용된다.



The working area should be clean at the end of the competitor's competition time. It is permissible to have a small amount of coffee grounds around the grinder.

- H. 사고가 발생한 경우(예: 선수가 음료 하나를 쏟은 경우), 선수는 시연 시간이 종료되기 전까지 이를 청소해야 한다.

If an accident should occur (e.g., a competitor spills 1 of the beverages), the competitor should have it cleaned up by the end of their performance time.

- I. 작업 중 청소(사용된 커피 가루 제거, 테이블 닦기)는 선수의 점수를 향상시키는 데 도움이 된다.

Cleaning while working (removing spent grounds, wiping tables) will help the competitor's score.

- J. 모든 용품과 도구(예: 탬퍼, 컵, 쟁반, 피쳐 등)는 이 평가에 포함되며, 에스프레소 머신과 작업 테이블에 있는 물품도 포함된다.

All wares and tools (e.g., tampers, cups, trays, pitchers, etc.) are included in this evaluation including items on the espresso machine and worktables.

- K. 사용된 찌꺼기는 시연 종료 시 포트필터에 있을 수 있으며, 이는 점수에 포함되지 않는다.

Spent pucks are allowed to be in the portafilters at the end of performance and are not part of this score.

### 16.2.5.2 전반적인 인상 Overall Impression

선수의 테크니컬 퍼포먼스에 대한 전반적인 인상을 0-6점 사이의 척도로 평가된다. 고려할 요소는 다음과 같다:

The Overall Impression of the competitor's technical performance will be evaluated on a scale between 0 and 6. Elements to be considered include:

- A. 선수의 전반적인 작업 흐름과 도구, 장비, 액세서리 사용

The competitor's overall workflow and use of tools, equipment, and accessories.

- B. 선수의 에스프레소 머신의 올바른 사용 및 작동에 대한 이해도

The competitor's ability to understand the correct use and operation of the espresso machine.

- C. 선수는 그라인더의 올바른 사용 및 작동, 특히 그라인더 내 커피 관리에 대한 이해도를 보여야 한다. 선수는 준비 시간(Preparation Time) 동안 그라인더의 분쇄도를 조정해야 하며, 각 샷 또는 샷 세트마다 커피를 분쇄해야 한다.



The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the grinder – including the management of coffee in and through the grinder. The competitor should have adjusted the grind during their preparation time. Competitors should grind coffee for each shot or set of shots.

- D. 선수는 3초 이내의 추출 시간 차이와 25-35ml(30ml +/- 5 ml)의 샷 용량을 달성하려고 노력해야 한다. 추출 시간은 마끼아또는 최소 15초, 라떼는 최소 20초여야 한다.

The competitor is trying to achieve extraction times within a 3 second variance and shot volume of 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml). Extraction times must be a minimum of 15 seconds for macchiatos, and 20 seconds for lattes.

- E. 테크니컬 심사위원은 선수의 그라인더 이해와 도징 및 탬핑 스킬의 일관성을 점검할 책임이 있다. 심사위원은 탬핑의 수평 상태, 채널링 또는 홀의 흔적, 탬핑의 일관성을 확인해야 한다.

The technical judge is responsible for inspecting the competitors understanding of the grinder and consistency of dosing and tamping skills. Judges must look for levelness of tamp, indications of channeling or holes, and consistency of tamping.

- F. 테크니컬 심사위원은 도구, 그리고 액세서리의 정리 및 배치, 작업 테이블 안팎에서의 참가자의 동선 및 흐름, 스테이션(장비, 작업 테이블, 수건, 피처)의 청결 및 유지, 커피 및 우유 관리 등 시연 동안 전반에 걸쳐 선수의 작업 흐름을 평가한다.

The technical judge will evaluate the competitor's workflow throughout the presentation, including the organization and placement of tools, cups, and accessories; the competitor's movement and flow in and around the workstation; the cleanliness and maintenance of the station (equipment, counters, towels, pitchers); the management of coffee and milk.

- G. 선수는 스파웃을 청소하여 포터필터 스파웃에 묻은 물이나 찌꺼기를 제거해야 한다. 린싱, 타올 사용, 손가락으로 문지르는 방법 모두 스파웃을 깨끗하게 만드는 데 허용되는 방법이다.

The competitor needs to remove any water or grounds on the portafilter spouts by cleaning the spouts. Rinsing, using a towel, and wiping with fingers are all acceptable methods for achieving clean spouts.

- H. 선수는 적정 수준의 스티밍 우유를 만들기 위해 스팀 와드의 올바른 사용법과 작동에 대한 이해를 보여줄 수 있어야 한다.

The competitor should display an understanding of the correct use and operation of the steam wand in creating the required quality of textured milk.



### 16.3 컴페티션 바디 이벤트 이의 제기 Appeals at A Competition Body Event

대회 기간 중 CB 챔피언십과 관련하여 문제나 이의 제기가 있는 선수는 첫 번째 단계로 대회 주최자 및/또는 현장의 WCC 대표에게 연락하는 것이다. 모든 문제는 가능한 빨리 해결하도록 노력해야 하며, 현장 해결이 가장 효과적이고 적절하다. 대회 종료 후 제기된 이의 제기는 효과적으로 중재하기가 어렵다.

이벤트 주최자가 문제 및/또는 이의 제기를 현장에서 해결할 수 있다고 판단하는 경우, 이벤트 주최자는 공정한 파악하기 위해 관련 당사자들과 접촉한다. 선수가 제기한 문제 및/또는 이의 제기에 대해 논의하고 이벤트 주최자와 지정된 현장 WCC 대표가 현장에서 공동으로 결정을 내린다. CB 이벤트 주최자 및/또는 WCC 대표는 결정 사항을 선수에게 통지한다.

선수가 결정에 이의를 제기하고자 하는 경우, 사건 발생 24시간 이내에 웹사이트(<https://wcc.coffee/rules-regulations>)에 있는 이의 제기 양식을 활용해야 한다. 이의 제기 내용은 제출 시 명시된 CB와 WCC 대표에게 직접 전달된다.

이의 제기가 운영(logistics) 관련일 경우, CB는 조사 및 중재(해당하는 경우)에 대한 전적인 책임이 있다. WCC 대표는 이의 제기 과정에서 자문을 위해 반드시 참여해야 한다. 이의 제기가 심사위원이나 규정 관련일 경우, WCC 대표가 해당 문제를 조사하고 CB에 중재 방안을 제시할 수 있다. CB는 항상 이의 제기에 대한 서면 응답 책임이 있으며, CB 대회에서 이의 제기에 대한 주요 연락 담당자로 간주된다.

CB와 WCC 대표는 모든 서면 이의 제기를 접수 후 24시간 이내에 WCC에 보고해야 한다. 그러나 WCC는 대회 심사위원이나 자원봉사자를 직접 검증하거나 관리하지 않으므로, 그들의 행동에 대해 중재할 수 없다. CB 대회의 이의 제기는 처리에 추가 시간이 소요될 수 있으며, 이의 제기를 제출한 사람은 최대 30일 이내에 해결 결과를 받을 것으로 예상해야 한다.

If a competitor has an issue or protest to make regarding their CB Championship during the event, the first step should be to contact the event organizer and/or WCC Representative on site. All problems should be attempted to be resolved as soon as possible. On-site solutions are the most effective and appropriate. Appeals made after the competition's end are more difficult to effectively arbitrate.

If the event organizer decides the issue and/or protest can be solved on-site, the event organizer will contact the involved party/parties to ensure fair representation. The competitor's issue and/or protest will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the event organizer and the designated onsite WCC Representative. The CB event organizer and/or WCC Rep will inform the competitor of the decision.

If the competitor wishes to appeal the decision, they should utilize the complaint form available on the website at <https://wcc.coffee/rules-regulations> within 24 hours of the incident. The complaint will be sent directly to the CB and the WCC Rep indicated in the submission. If the appeal is logistics-related, the CB is fully responsible for the investigation and any arbitration, if applicable. The WCC Rep must participate in this process by consulting on the appeal. If the appeal is judge or rules related, the WCC Rep will investigate

the issue and provide a suggested arbitration to the CB. The CB is always responsible for responding to the complaint in written form and is considered the primary contact for complaints at CB events.

The CB and WCC Rep must report all written appeals to the WCC staff within 24 hours of receipt. However, WCC staff does not directly certify or manage Competition Body judges or volunteers, and so cannot arbitrate their actions. Appeals from CB events may take additional time to address; the person submitting the appeal should expect to see a resolution within 30 days. -

