



COFA 2017 골든티어워드(GTA) 심사규정

주최 : 골든티어워드(GTA) 조직위원회
주관 : (사)한국 티(TEA)협회/월간 커피앤티
일정 : 2017년 10월 26일(목) - 29일(일)
장소 : 양재동 aT센터 3층 티&리빙관 GTA심사장/대회장

1. 대회의 목적

카페에서 활용할 수 있는 건강하고 창조적인 블렌딩티와 베리에이션티 메뉴개발과 티푸드의 매칭을 통해 차산업과 티푸드산업의 확산과 발전을 견인하며, 궁극적으로 국내 차문화와 카페문화의 건강성을 제고한다.

2. 심사분야

- 1) 블렌딩티콘테스트 (GCATC) : 녹차와 홍차, 허브를 베이스로 하는 창작 블렌딩 콘테스트 (출품경연)
- 2) 티소믈리에챔피언십 (GCASC): 다양한 차와 가구(에스프레소머신 포함)를 이용해 만드는 창작 베리에이션 티 대회 (현장대회)
- 3) 티코디네이터챔피언십 (GCACC): 다양한 스트레이트 티 및 베리에이션 티 메뉴와 어울리는 티푸드 매칭 대회 (현장대회)

3. 참가자격

국적은 불문하며, 각 분야별로 정해진 인원(수량) 내에서 출품 블렌딩티와 참가선수를 모집한다. 참가자에 대한 인터뷰와 촬영 등은 주최자의 고유권한이며, 이 대회와 관련한 모든 인터뷰 등은 주최자의 허락을 받은 후 가능하다. 또한 초상권이나 매장명 등을 사용하는 일에 대한 허락은 출품 및 참가신청서를 제출함으로써 이를 허락한 것으로 간주한다.

4. 심사위원회

심사위원회는 블렌딩티콘테스트, 티소믈리에챔피언십, 티코디네이터챔피언십 등 각 대회의 심사위원장, 부위원장, 심사위원, 추출요원, 점수관리자 등으로 구성한다. 심사위원장과 부위원장은 대회 스폰서 대표자로 운영되는 운영위원회 회의에 참석할 수 있으며, 스폰서 대표와 주관사 대표로 구성되는 대회 조직위원회 위원을 겸한다.

4-1. 심사위원회의 구성

- 4-1-1. 조직위원회의 추천을 거쳐, 심사위원장이 교육과 평가를 통해 선발한다.
- 4-1-2. 심사위원회는 심사위원장, 심사부위원장, 심사위원으로 구성한다.

4-2. 심사위원회의 업무

심사위원회는 대회의 심사와 관련된 일련의 업무를 담당한다.

4-3. 심사위원장과 심사부위원장

4-3-1. 심사위원장(1인)은 심사위원을 선발하고 교육, 관리하는 역할을 담당한다.

4-3-2. 심사부위원장(3인)은 심사위원장을 보좌하여, 실무와 원활한 대회 진행을 돕는다.

4-3-3. 심사위원장은 대회시작 10일 전까지 심사위원 선발을 위한 교육과 평가를 실시하고, 선발된 심사위원의 심사배정과 일정을 결정한다.

4-4. 심사위원의 자세

4-4-1. 심사위원은 건강한 몸을 유지하여 공정한 심사를 할 수 있도록 노력해야 한다.

4-4-2. 심사위원은 워크숍에 꼭 참석하여야 하며, 불참 시에는 심사를 진행할 수 없다.

4-4-3. 워크숍과 심사 시에는 향수나 자극적인 향이 포함된 화장품류를 사용을 자제한다.

4-4-4. 워크숍과 심사 전날 금주하여야 하며, 마늘, 후추, 생강, 산초 등 자극성이 강한 음식을 섭취하면 안 된다. 특히 심사당일에는 생무나 생당근을 섭취하지 않도록 한다.

4-4-5. 심사위원은 대회와 관련한 업데이트 내용을 숙지하여야 한다.

4-4-6. 심사위원은 심사도중 출전자와 대화를 하여 오해를 사지 않도록 한다.

4-4-7. 심사위원은 항상 겸손한 태도를 유지하며, 타의 모범이 되도록 노력하여야 한다.

4-4-8. 스코어시트는 타인이나 카메라에 노출되지 않도록 조심한다.

5. 심사위원의 구성과 역할

심사위원은 블렌딩티콘테스트, 티소물리에 챔피언십, 티코디네이터 챔피언십으로 나누어 선발, 배정하며, 각 대회별 심사기준에 의한 심사와 채점을 담당한다.

5-1. 블렌딩티(녹차블렌딩/홍차블렌딩/허브티블렌딩) 콘테스트

심사위원장 1명, 부위원장 1명 외 센서리 12명(4명X3배수), 추출전문요원 2명, 점수관리자 1명 등 총 17명의 심사위원단으로 구성한다. 심사위원장과 부위원장은 관리와 운영을 맡으며, 센서리 심사위원은 심사와 채점을, 추출전문요원은 추출만을 담당한다. 단, 필요할 경우 심사위원장은 부위원장과 상의하여 8명 내외의 예비심사위원을 둘 수 있다.

5-2. 티소물리에 챔피언십 / 티코디네이터 챔피언십

심사위원장 1명, 부위원장 1명 외 센서리 8명(4명X2개 대회), 테크니컬 2명, 점수관리자 1명 등 총 13명의 심사위원단으로 구성한다. 심사위원장과 부위원장은 관리와 운영을 맡으며, 센서리 심사위원은 심사와 채점을 담당한다. 단, 필요할 경우 심사위원장은 부위원장과 상의하여 4명 내외의 예비심사위원을 둘 수 있다.

5-3. 평가항목

현장대회인 티소물리에 챔피언십과 티코디네이터 챔피언십의 심사위원은 출전자의 준비성(위생상태), 기계와 기구 사용의 숙련도, 향미의 정도(완결성), 창의성, 심미성, 현실성, 완성도, 정리까지 평가한다.

5-4. 평가방법

블렌딩티 콘테스트는 4명의 센서리 심사위원이 채점한 점수 중 최고득점과 최저득점을 제외한 2명의 점수를 합산하여 고득점 순으로 순위를 정한다. 동점자가 발생한 경우에는 <맛> <향> <완성도> 순으로 점수가 높은 출품티를 선발한다.

각 종목(녹차/홍차/허브티)에서 심사위원을 통해 선발된 9개의 출품티는 퍼블릭 블라인드테

스팅(Public Blind Tasting)을 거쳐서 결선에 오르는 6개 출품티가 결정된다. 여기서 퍼블릭 블라인드 테스트는 각 분야별로 20명의 평가단을 사전에 모집(불가피할 경우 전시 및 대회장을 찾은 관람객들을 대상으로 즉석 모집)하여 실시하며, 9개의 출품티를 시음하게 한 뒤 선호도에 따라 투표하는 방식으로 진행된다. 퍼블릭테스트의 점수 반영비율은 10%로 한다. 결선에서는 최고점수와 최저 점수를 뺀 나머지 심사위원 점수를 합산 평균한 점수로 기록한다.

현장대회는 3명의 **센서리와** 2명의 테크니컬 심사위원 등 총 6명의 채점결과를 합산하여 고득점 순으로 순위를 결정한다. 동점자가 발생한 경우에는 완성도>창의성 순으로 점수가 높은 출전자를 우선 선발한다.

5-5. 시간관리

심사와 대회의 시간관리(타임키퍼)는 각 대회별 심사부위원장이 담당한다. 타임키퍼는 각 분야에서 사용되는 시간을 기록하고 체크하여 경연자(티)가 공정한 심사를 받도록 한다.

5-6. 점수관리

대회의 원활한 진행을 위해 조직위원회는 점수관리자(2명)를 선정하고 각 분야에서 평가된 점수를 기록하고 관리한다. 점수관리의 경우 심사위원장은 필요시 이를 확인할 수 있으며, 재계산을 요구할 수 있다.

5-7. 촬영관리

대회의 홍보와 발전, 그리고 기록을 위해 조직위원회는 대회를 촬영하고 이를 활용한다. 공식촬영은 동영상과 사진으로 구별되며, 촬영물에 관한 권한은 주최자에게 있다.

6. 시상

각 대회의 심사는 1명 또는 1개 품목씩 1회의 심사를 통해 채점하고, 그 결과에 따라 시상한다.

블렌딩티콘테스트는 업체와 개인 구분 없이 진행하며, 녹차블렌딩과 홍차블렌딩, 허브차블렌딩 3개종목에 걸쳐 각각 1등(금상) 1개 티, 2등(은상) 1개 티, 3등(동상) 1개 티 등 총 9개 티를 선정해 시상한다. 각 부문 금상 수상자 중 최고 득점자에게 '올해의 티' 선정하여 대상을 시상한다.

현장대회인 티소믈리에챔피언십, 티코디네이터챔피언십은 각각 1등(금상) 1명, 2등(은상) 1명, 3등(동상) 1명, 장려상 1명, 특별상 2명 등 총 12명을 선정해 시상한다. 이 외 자세한 시상규정은 '2017골든티어워드 대회요강'에 준한다.

7. 각 대회 별 심사규정

골든티어워드는 심사장에서 진행되는 출품방식의 경연 “블렌딩티콘테스트”(녹차블렌딩/홍차블렌딩/허브티블렌딩)와 대회장에서 진행되는 현장 대회인 “티소믈리에챔피언십”과 “티코디네이터챔피언십”으로 나누어 진행한다.

7-1. 블렌딩티콘테스트

블렌딩티콘테스트는 녹차블렌딩, 홍차블렌딩, 허브티블렌딩 등 3개 종목으로 나누어 진행하고 심사한다. 정해진 참가절차를 거친 업체(사업자등록 필수, 제조나 가공, 수입유통에 관계없음)나 개인이면 자유롭게 참여할 수 있으며, 현장에 직접 나오지 않고 택배나 우편을 통하여 제출해도 무방한 출품방식의 콘테스트를 지향한다. 단, 수상자는 시상식에 반드시 참여할 것을 권한다.

7-1-1. 블렌딩티의 기준

각 종목 티의 품종, 국가, 블렌딩 소재의 종류와 비율 등은 출품자가 결정한다. 국가나 지역, 채엽시기나 제조과정의 차이에 의해 각각 다른 특성을 지닌 잎차를 블렌딩한 녹차나 홍차도 블렌딩티로 인정한다. 허브티는 식용이 가능한 건조된 재료의 혼합을 블렌딩

허브티로 인정한다. 다만 허브티 블렌딩은 카멜리아 시넨시스(학명)를 가진 티를 넣지 않는 것을 원칙으로 한다.

7-1-2. 출품티의 기준

출품티는 인공감미료나 색소 등의 첨가물을 추가하지 않은 순수한 블렌딩티여야 한다. 블렌딩은 반드시 주재료인 녹차 또는 홍차가 40% 이상 포함된 상태에서 2가지 이상의 부재료를 적절하게 혼합하여 맛과 향, 색상을 배가시킨 경우로 한정한다. 이때 주재료에 쓰이는 차와 다른 종류의 차는 부재료로 인정된다. 예를 들면, 홍차가 주재료인데 녹차를 혼합한다면 이 녹차는 부재료로 본다는 것이다. 재료명은 기록하되 부재료일 경우 재료의 함유량은 기록하지 않아도 된다. 허브티 블렌딩은 3가지 이상 재료의 혼합으로 이루어져야 한다.

7-1-3. 착향료의 사용

착향료 사용은 선택적(옵션)이며 부재료에 포함시킨다.

7-1-4. 출품규정

블렌딩티콘테스트 참가자는 참가 종목에 해당하는 100g의 출품티를 10월 20일까지 주최측에서 배부하는 대회전용봉투에 담아 밀봉한 다음 지정된 장소에 도착하여야 한다. 대회전용봉투에는 품목구별을 위한 체크항목 외에 어떤 표시도 허용되지 않으며, 반드시 출품자의 이름, 업체(소)명, 주소, 전화번호, 이메일이 명기된 명함과 설문지를 박스에 동봉하여야 한다.

대회전용봉투와 자세한 참가방법 안내, 설문지 등은 주관사가 대회 2주 전까지 참가신청자에 한해 택배로 배송한다. 기타 자세한 사항은 '2017 골든티 어워드 대회요강'에 준한다.

7-1-5. 보관규정

도착한 티는 20-25℃에 보관하며, 대회 당일에는 대회장 상온에 보관한다.

7-1-6. 추출규정

출품한 블렌딩티는 정해진 추출기준에 따라 임의의 추출요원이 1개 품목씩 추출하여 서브한다. 추출기술에 대한 평가는 없으며, 심사위원은 티를 추출하는 동안 제출된 블렌딩티 제품의 함목적성, 조합성 등 외관상의 평가를 먼저 한 다음 추출된 티의 색감과 향, 맛, 완성도 등 센서리 항목의 평가를 진행한다. 단, 외관상의 평가는 4잔을 동시에 고려하여 평가하되, 센서리 평가는 자신에게 서브된 잔만을 평가한다.

7-1-7. 평가기준

- 1) **적합성(O,X)** : 식품공전상 사용금지 원료를 사용 한 경우에는 실격처리한다.
 - ① 국내 식품안전에 적합한 건조된 식용식물인 재료를 사용하였는가? (O,X)
- 2) **조합성(O,X)** : 블렌딩의 조합이나 비율이 적합한지에 대해 평가한다.
 - ① 주재료(녹차/홍차)의 배합비율이 40% 이상인가?(티블렌딩) (O,X)
 - ② 티를 제외한 블렌딩의 재료가 3가지 이상 들어갔는가?(허브티블렌딩) (O,X)
 - ③ 블렌딩의 조합이나 비율이 적절하고 적합한가? (O,X)

- 3) **색(30)** : 추출해서 잔에 서브된 티의 수색을 평가한다.
너무 탁한 경우 감점요인이 된다.
- ① 혼합된 차의수색이 식용색을 가지고 있는가?(티블렌딩 종목) (5X2)
 - ② 혼합된 허브차의수색이 식용색을 가지고 있는가?(허브티블렌딩 종목) (5X2)
 - ③ 수색의 생상이 지나치게 탁하거나 흐리지는 않은가? (5X2)
(선명할수록 점수가 높아진다.)
- 4) **향(40)** : 자극적이지 않고 은은한 향, 식감을 북돋우는 향의 정도를 평가한다. 마시기 전과 마셨을 때 발현되는 향의 깊이와 호감정도를 고려해서 평가한다.
- ① 마시기 전에) 혼합된 재료의 향이 특성과 어우러짐이있는가? (5X2)
 - ② 한 모금 마셨을 때) 향이 자극적이지 않고 은은한가? (5X3)
 - ② 마시고 난 직후) 잔향의 여운이 좋게 이어지는가? (5X3)
- 5) **맛(40)** : 신맛과 단맛, 쓴맛과 떫은맛의 정도와 조화, 마시고 난 후의 촉감, 후미 등에 대해 평가한다. 특정한 맛이 너무 강조되어 마시기에 부적합하거나 너무 밍밍한 경우 감점요인이 된다. 단, 재료의 특성을 고려해서 평가하고 채점한다.
- ① 혼합된 재료의 맛의 특성과 어우러짐이 있는가? (5X2)
 - ② 신맛과 단맛, 쓴맛과 떫은 맛 등 맛의 균형미가 좋은가? (5X3)
 - ② 목넘김과 촉감, 후미의 정도가 적절하게 이어지는가? (5X3)
- 6) **완성도(20)** : 해당 블렌딩티와 출품명과의 매칭, 전체적인 조화와 밸런스 등 완성도에 대해 평가한다. 해당 티가 카페용으로 적합한지, 일반인들이 선호할 만한지도 고려대상이다.
- ① 전체적으로 조화와 균형이 좋은가? (5X2)
 - ② 활용가능성과 선호도는 높은가? (5X2)

7-1-8. 채점방식

채점척도는 5점 척도를 이용한다. 점수의 구분과 그 기준점은 다음과 같다.

- 1점 : 매우 부정적
- 2점 : 부정적
- 3점 : 보통
- 4점 : 뛰어남
- 5점 : 매우 뛰어남

최하점은 1점이며, 중간점수는 0.5 단위로 부여할 수 있다.

7-1-9. 채점표(별첨)

7-1-10. 추출기준(1인 기준)

추출은 전통적인 일반적인 티테이스팅 방식을 적용하며, 전문요원이 담당한다.

- ① 투 입 량 : 3g
- ② 물 량 : 130ml
- ③ 온 도 : 95℃
- ④ 추출시간 : 3분
- ⑤ 심사시간 : 5분 이내

7-1-11. 심사방법

블렌딩티콘테스트는 업체와 개인 구분 없이 통합방식의 평가와 시상이 이뤄진다.

심사는 워크숍과 캘리브레이션을 거친 4인의 심사위원이 동시에 1개 출품티를 심사하고 평가한다. 심사위원은 자신에게 주어진 잔으로만 평가하며, 적절한 타임에 2명씩 교대함으로써 테스트의 정확도를 높이도록 한다. 단, 추출에 현저한 문제가 있다고 판단될 경우에는 심사위원장이 재추출을 지시할 수 있다. 심사위원의 평가결과 고득점 순서로 9개의 출품작을 선정하고, 퍼블릭 블라인드 테스트(Public Blind Tasting)을 통해 6개의 결선진출티를 가린 다음 결선심사를 통해 금상, 은상 동상 등 최종 수상자를 선정한다.

7-1-12. 추출기구

추출기구는 주관사가 정한 (사)한국 티(TEA)협회 공식 티테이스팅 기구를 사용한다.



7-1-13. 심사장 구성

심사장은 심사테이블(2세트)과 기물테이블(2세트)로 구성되며, 온수기, 전자저울, 티테이스팅 기구가 각각 설치된다. 전시장의 특성상 심사장은 일반인들의 출입이 제한되는 오픈 공간으로 설치한다.

준비물

- 심사테이블/의자(1500X900X750mm) : 3세트(앞가림 현수막 포함)
- 보조테이블(1500X900X750mm) : 3세트
- 온수기(온도조절 가능한 제품, 이맥스 예정) : 2세트
- 공식다기세트(티포평 전용) 16세트
- 전자저울(정밀계량용) : 2개
- 쓰레기통(대, 찌꺼기용) : 2개
- 서버(주전자 타입) : 4개
- 전기포트 : 2조(리드선 2조 포함)

(기타 자세한 준비물은 심사위원회에서 별도로 입안한다.)

7-2. 티소믈리에 챔피언십

티소믈리에 챔피언십은 기존의 상업용 또는 가정용 커피머신과 머신용 티제품을 이용해 추출한 티를 베이스로 한 창작 베리에이션티 메뉴 개발을 목적으로 한다. 현장대회로

치러지며 실명의 개인(소속 불문)이 자유롭게 참여할 수 있다. 참가자 오리엔테이션에 반드시 참가하여야 한다.

7-2-1. 차의 규정

참가자는 주최측에서 제공하는 공식차(에스프레소티 전용 티제품)와 공식 에스프레소머신을 사용해 창작 베리에이션티 메뉴를 만들어야 한다. 공식차와 공식머신 이외의 부재료와 기물은 출전자가 자유롭게 선택하여 사용할 수 있다. 단, 공식차와 공식머신외 시연에 필요한 부재료와 기물은 출전자 스스로가 기획하여 준비하여야 한다. 참가선수는 시연할 메뉴의 레시피를 10월 20일까지 주최측으로 제출해야 한다. 이레시피는 공개된 것으로 간주하며, 주최측은 이를 월간지나 단행본에 반영할 수 있다.

※ 레시피 제출 : info@tak.or.kr / 메뉴 이름, 재료(용량), 만드는 과정 포함

7-2-2. 추출 규정

각 분야의 추출은 분야별로 정의된 것과 같이 진행된다. 단, 시연메뉴는 각 분야의 차가 완성된 후 1분 이내에 심사위원에게 서브되어야 하며, 심사위원은 서브된 메뉴를 5분 이내에 심사하여 채점하여야 한다.

7-2-3. 대회장 구성

대회장에는 시연테이블, 보조테이블, 심사테이블이 3세트가 설치되며, 티추출용 에스프레소머신과 그라인더, 너클박스, 전기포트, 테이블냉장고, 공식 에스프레소티 5종, 공식녹차, 공식홍차, 공식허브차가 각 시연테이블에 함께 배치된다. 각 시연세트는 준비->시연->청소의 순으로 연속순회 방식으로 진행된다. 현장대회 시연순서는 대회당일 09시 30분에 추첨을 통해 결정한다.

- 1) 필요시 조직위원회는 연습용 장비를 별도로 세팅할 수 있다.
- 2) 티추출용 에스프레소머신은 스폰서십에 따라 조직위원회에서 결정하며, 그라인더는 공식머신 스폰서가 지정해서 동시에 세팅하는 것으로 한다.
- 3) 커피머신과 그라인더, 공식차 외 모든 기물과 주/부재료는 출전자가 준비한다.

7-2-4. 평가기준

1) 준비성(15)

- ① 시연에 적절한 복장상태를 갖추고 있는가? (5X1)
- ② 사용할 기물의 정돈상태와 위생상태는 적절한가? (5X1)
- ③ 자기소개 및 시연작품에 대한 설명은 적절한가? (5X1)

2) 숙련도(20)

- ① 사용하는 기물에 대한 설명이 잘 이루어지는가? (5X1)
- ② 기물에 대한 이해도와 사용상의 숙련도가 좋은가? (5X1)
- ③ 기물의 정돈과 관리, 청소는 잘 이루어지는가? (5X1)
- ④ 기물 및 재료가 시연 중 위생관리가 잘 이루어지는가? (5X1)

3) 창의성(15)

- ① **Idea** : 시연한 메뉴의 기획력(아이디어)이 참신한가? (5X1)
- ② **Creative** : 시연메뉴의 독창성이 잘 나타나 보이는가? (5X1)
- ③ **Fun,Story** : 만드는 과정에서 즐거움과 유쾌함고
시연메뉴에서 감동과 감흥이 느껴지는가? (5X1)

4) **균형미**(40)

- ① **View** : 시각적 분위기와 색상의 조화가 잘 이루어져 있는가? (5X1)
- ② **Flavor** : 원재료(차) 고유의 맛과 향이 잘 살아 있는가? (5X2)
- ③ **Taste** : 첨가물의 사용은 적절하며, 맛은 조화로운가? (5X1)
- ④ **Temperature** : 시연메뉴의 온도는 적절한가? (5X1)
- ⑤ **Aftertaste** : 마시고 난 후의 촉감과 잔향이 좋은가? (5X1)
- ⑥ **Balance** : 전체적인 느낌과 균형미, 완성도는 좋은가? (5X2)

5) **심미성**(10)

- ① **Setting** : 테이블 세팅은 간결하고 깨끗하게 되었는가? (5X1)
- ② **Harmony** : 메뉴와 잔 등 테이블의 조화가 좋은가? (5X1)

6) **현실성**(15)

- ① **Price** : 시연한 메뉴의 원가가 너무 높지는 않은가? (5X2)
- ② **Brevity** : 만드는 과정(레시피)이 쉽고 간결한가? (5X1)

7) **완성도**(15)

- ① **Smooth** : 시연과정이 매끄럽게 잘 진행되었는가? (5X2)
- ② **Vision** : 카페 메뉴로서 비주얼과 비전이 담겨 있는가? (5X1)

- 기타 자세한 심사방법과 채점기준은 심사위원 워크숍을 통하여 별도로 추가 공지한다.
- 심사위원 및 참가선수는 각각 별도의 워크숍에 반드시 참석하여야 한다.
- 일정 및 장소, 내용 등은 조직위원회가 소집일 15일 전에 공지한다.

7-2-5. **채점방식**

채점은 5점 척도를 이용한다.

- 1점 : 매우 좋지 않음**
- 2점 : 좋지 않음**
- 3점 : 보통 수준**
- 4점 : 좋음**
- 5점 : 매우 좋음**

최하점은 1점이며, 중간점수는 0.5점 단위로 부여할 수 있다.

7-2-6. **준비시간과 시연시간의 규정**

- 1) 준비시간과 시연시간은 각 15분이며, 시연시간이 15분을 넘으면 감점 처리한다.
감점기준 : 시연시간 15분 초과 후 1초당 1점씩 감점한다.
시연시간이 16분 1초를 초과하는 경우에는 점수에 관계없이 실격처리 한다.
- 2) 준비시간을 통해 시연자는 머신이나 기구의 상태를 점검하고 진열을 완료한다.
- 3) 준비시간동안 이뤄지는 준비과정(테스트, 청소, 진열 등)을 채점한다.
- 4) 준비가 완료되고 심사부위원장(테크니컬)이 준비된 상태를 채점한다.
- 5) 시연자는 본시연 시간동안 자신이 선택한 배경음악을 사용할 수 있다. 이를 위해서는 당일 시연자 사전모임(09:30) 때 반드시 USB로 음악파일을 제출해야 한다.
- 6) 참가자가 준비시간 전까지 도착하지 못한 경우에는 실격처리한다.

7-2-7. **스코어시트 별첨**(심사위원 워크숍을 통하여 공개함)

7-2-8. 티소물리에 챔피언십 별도 규정

- 1) 공식차와 공식머신 외에 필요한 부재료와 기구, 잔 등 모든 물품을 출전자가 유롭게 선택하여 사용한다. 단, 기구는 차메뉴를 만들기 위한 보조수단어야 하며, 가격적 카페에서 사용하고 있거나 쉽게 구입해서 활용가능한 것이어야 한다. 준비시간에 이뤄지는 테이블세팅도 동일하다.
- 2) 지나치게 화려하고 고가인 티웨어를 사용할 경우 평가에서 불이익을 받을 수도 있다.
- 3) 시연메뉴는 3가지 이상의 재료를 첨가한 창작 베리에이션 메뉴(핫 또는 아이스, 알콜허용)여야 하며, 첨가의 당위성, 맛과 향, 효능 등에 대한 설명이 곁들여져야 한다.
- 4) 메뉴는 총 4잔(1그룹 머신으로 2회 추출)을 만들어 3명의 센서리 심사위원 각각에게 서브한다.
- 5) 4명의 심사위원은 각각 자기에게 서브된 메뉴만을 심사하고 채점한다.
- 6) 심사위원은 스코어시트 여백을 이용하여 항목별 채점결과에 대한 코멘트를 달아줄 의무가 있다. 이는 해당 참가자로 하여금 자심의 장단점을 파악하여 차후 개선토록 하기 위함이다. 이 스코어시트는 참가자가 요청하는 경우에 한하여 당사자의 것만 추후 파일로 공개한다.
- 7) 시연자에게는 준비시간 15분, 시연시간 15분, 정리시간 10분이 각각 주어진다. 준비시간에는 기물정리와 시연준비, 테이블세팅을 하며, 이는 테크 심사위원(심사부위원장)이 체크한다.
- 8) 채점결과 합산과 검토, 순위발표 및 시상은 대회 마지막날 무대에서 진행한다.

준비물

- 시연테이블/보조테이블(1500X750X750mm),
- 심사위원테이블(1500X750X1000mm) 3세트
- 에스프레소 머신(티추출용) 1그룹 3대(티추출용 포터필터 3세트 포함)
- 그라인더(티분쇄에 적합한 제품) 3대
- 테이블냉장고(1500X700X800mm) 1조
- 너클박스 3개 / 전기포트 3대 / 전기코드(콘센트) 3개
- 공식 에스프레소티(4종) 각 30티백X3테이블
- 공식 녹차/홍차/허브차(각 1종) 각 500gX3통
(기타 자세한 준비물은 심사위원회에서 별도로 입안한다.)

7-2-9. 진행절차

- 1) 오리엔테이션의 참가
참가자는 공지되는 날짜와 시간, 장소에서 열리는 오리엔테이션에 참가하여야 한다.
- 2) 대회장의 진행
참가자의 준비과정과 시연과정에 코치나 관객은 도움을 줄 수 없으며, 만약 도움을 받을 경우 심사위원회의 결정에 따라 감점처리하거나 실격처리할 수 있다.
준비과정 완료 후 시연과정으로 전환하는 것은 심사위원의 신호에 의하며, 참가자가 자신의 시작을 알리는 신호를 심사위원장에게 함으로서 15분의 시간을 기록한다.
- 3) 테크니컬 타임
준비과정이나 시연과정 중 기계적인 이상이 발생하거나 불가항력의 문제가 발생할 경우 참가자는 “테크니컬 타임”을 요청할 수 있으며, 이때 시간관리자는 시간기록 정지한다.
참가자의 테크니컬타임이 머신이나 기구, 재료, 심사규정 등에 대한 이해부족일 경우에는 정지시간을 인정받지 못하며, 재준비나 재시연도 인정되지 않는다.

7-3 티코디네이터 챔피언십

현장대회인 티코디네이터챔피언십은 정해진 참가절차를 거친 실명의 개인(소속 불문)이 자유롭게 참여할 수 있으며, 참가자 오리엔테이션에 반드시 참가하여야 한다.

7-3-1. 차의 규정

출전자가 **공식차 (스트레이트티 또는 베리에이션티(알콜 사용 가능))**중에 선택가능하고 기물을 자유롭게 선택하여 시연할 수 있으며, 이때 시연에 필요한 차와 기물은 출전자가 스스로 기획하여 준비하여야 한다. 참가선수는 시연할 메뉴의 레시피를 주최측으로 **10월 20일**까지 제출해야 한다. 또한 이 레시피는 공개된 것으로 간주하며, 주최측은 이를 월간지나 단행본에 반영할 수 있다.

※ 레시피 제출 : info@tak.or.kr / 메뉴 이름, 재료(용량), 만드는 과정 포함

7-3-2. 티푸드 규정

준비한 차와 어울리는 티푸드는 대회를 통하여 공식적으로 시연된 메뉴의 레시피는 공개된 것으로 간주하며, 주최측은 이를 월간지나 단행본에 반영할 수 있다. 티푸드는 현장에서 가열, 재가열은 허용하되 휴대용 버너, 전자레인지 등은 사용할 수 없다. 가열, 재가열은 오븐으로만 가능하다. 데코레이션과 속재료를 만드는 경우에도 동일하다. 시연에 사용할 티푸드는 반재료 상태를 원칙으로 하며, 완제품을 그대로 사용할 경우 감점 처리 될 수 있다. 반재료는 시판제품을 사용할 수 있으나, 제출하는 레시피에 반드시 공정 과정과 들어가는 재료에 대한 정보를 기입하여야 한다.(이는 티푸드 제조 능력을 평가하는데 있어 중요한 요소다.)

7-3-2. 테이블 테코레이션의 규정

참가자는 비주얼 테이블과 3명의 심사위원 테이블을 연출한다. 비주얼 테이블은 촬영을 위한 구도 및 스타일링을 평가하며, 3명의 심사위원 테이블은 레스토랑 및 카페에서 사용되는 개인 영역 플레이팅 연출 능력을 평가한다.

7-3-3. 시연규정

참가자는 티와 티푸드, 티웨어 등으로 구성된 테이블 세팅(비주얼)과 3명의 심사위원에게 서브될 티와 티푸드 세트(센서리)를 완성해야 한다. 센서리 평가의 대상이 되는 1개의 티푸드는 사전에 주최측에 알린 것과 동일해야 한다. 시연메뉴는 티와 티푸드가 완성된 후 1분 이내로 심사위원에게 서브되어야 하며, 심사위원은 서브된 메뉴를 5분 이내에 심사하며 채점하여야 한다.

7-3-4. 대회장 구성

대회장에는 시연테이블(1500X750X750mm), 보조테이블(1500X750X750mm), 비주얼테이블(750X750X750mm), 심사테이블(1500X750X1000mm)이 3세트가 설치되며, 티 추출용 에스프레소 머신과 너클박스, 전기포트가 각 시연테이블에 배치된다. 각 시연세트는 준비->시연->정리의 순으로 연속순회 방식으로 진행된다. 현장대회 시연 순서는 대회당일 사전모임 시추첨을 통해 결정한다.

- 1) 필요시 조직위원회는 연습용 장비를 별도로 세팅할 수 있다.
- 2) 공식머신(티추출용)은 스폰서십에 따라 조직위원회에서 결정하며, 그라인더는 공식머신 스폰서가 지정해서 동시에 세팅하는 것으로 한다.
- 3) 커피머신과 그라인더 공식차 외 모든 기물과 주/부재료는 출전자가 준비한다.

7-3-5. 평가기준

1) 준비성(20 : 테크니컬)

- ① 시연에 적절한 복장상태를 갖추고 있는가? (5X1)
- ② 사용할 기물의 정돈상태와 위생상태는 적절한가? (5X2)
- ③ 시간 내 준비과정(15분)을 완료했는가? (5X1)

2) 숙련도(30, 이상 테크니컬)

- ① 기물에 대한 이해도와 사용상의 숙련도가 좋은가? (5X2)
- ② 기물의 정돈과 관리, 정리는 잘 이루어지는가? (5X1)
- ③ 시연시간 내에 과정(20분)을 완료했는가? (5X1)
- ④ 만들어지는 과정과 사용되는 재료에 대한 이해도가 높은가? (5X2)

3) 창의성(40, 이하 센서리)

- ① **Idea** : 시연한 메뉴의 기획력(아이디어)이 참신한가? (5X2)
- ② **Creative** : 시연메뉴(티)의 독창성이 잘 나타나 보이는가? (5X2)
- ③ **Creative** : 시연메뉴(푸드)의 독창성이 잘 나타나 보이는가? (5X2)
- ④ **Story** : 자기소개와 시연메뉴의 설명에 감동과 감흥이 느껴지는가? (5X2)

4) 균형미(90)

- ① **Storytelling** : 시연메뉴와 스토리텔링이 일치하는가? (5X2)
- ② **Flavor** : 원재료(차) 고유의 맛과 향이 잘 살아 있는가? (5X3)
- ③ **Taste** : 원재료(푸드) 사용이 적절하고 맛이 조화로운가? (5X3)
- ④ **Temperature** : 시연메뉴(티와 푸드)의 온도는 적절한가? (5X2)
- ⑤ **View** : 시연메뉴(티와 푸드)가 서로 어울리는가? (5X4)
- ⑥ **Balance** : 전체적인 느낌과 균형미, 완성도는 좋은가? (5X4)

5) 심미성(35)

- ① **Beauty** : 시연메뉴에서 미적 아름다움이 느껴지는가? (5X2)
- ② **Setting** : 테이블 세팅은 간결하고 깨끗하게 되었는가? (5X2)
- ③ **Harmony** : 메뉴와 잔 등 테이블의 조화가 좋은가? (5X3)

6) 현실성(35)

- ① **Price** : 시연한 메뉴의 원가가 너무 높지는 않은가? (5X1)
- ② **Brevity** : 만드는 과정(레시피)이 쉽고 간결한가? (5X2)
- ③ **Trend** : 시연 메뉴(레시피)가 일치하는가? (5X2)
- ④ 데코레이션에 사용된 식기 또는 물품들의 가격은 너무 높지 않은가? (5X2)

7) 완성도(20)

- ① **Smooth** : 시연과정이 매끄럽게 잘 진행되었는가? (5X2)
- ② **Vision** : 외식 메뉴로서 트렌드와 비주얼과 비전이 담겨 있는가? (5X2)

- 기타 자세한 심사방법과 채점기준은 심사위원 워크숍을 통하여 별도로 추가 공지한다.

- 심사위원 및 참가선수는 각각 별도의 워크숍에 반드시 참석하여야 한다.
- 일정 및 장소, 내용 등은 조직위원회가 소집일 15일 전에 공지한다.

7-3-6. 채점방식

채점은 5점 척도를 이용한다.

- 1점 : 매우 좋지 않음
- 2점 : 좋지 않음
- 3점 : 보통 수준
- 4점 : 좋음
- 5점 : 매우 좋음

최하점은 1점이며, 중간점수는 0.5점 단위로 부여할 수 있다.

7-3-7. 준비시간, 시연시간, 정리시간의 규정

- 1) 준비시간은 10분이며, 시연시간은 20분을 넘으면 감점처리 한다.
감점기준 : 시연시간 20분을 넘으면 초당 1점으로 감점한다.
 시연시간이 21분 1초를 초과하는 경우에는 점수에 관계없이 실격처리 한다.
- 2) 준비시간을 통해 시연자는 머신이나 기구의 상태를 점검하고 진열을 완료한다.
- 3) 준비시간동안 이뤄지는 준비과정(테스트, 청소, 진열 등)을 채점한다.
- 4) 준비가 완료되고 심사부위원장(테크니컬)이 준비된 상태를 채점한다.
- 5) 시연자는 본시연 시간동안 자신이 선택한 배경음악을 사용할 수 있다. 이를 위해서는 당일 시연자 사전모임 때 반드시 USB로 음악파일(20분 분량)을 제출해야 한다.
- 6) 참가자가 준비시간 전까지 도착하지 못한 경우에는 실격처리한다.
- 7) 정리시간은 5분이며, 다음 시연자가 준비할 수 있도록 깨끗하게 정리한다.

7-3-8. 스코어시트 별첨(심사위원 워크숍을 통하여 공개함)

7-3-9. 티코디네이터챗피언십 별도 규정

- 1) 대회현장에서는 불을 사용할 수 없으므로, 가급적 가열이 필요 없도록 준비해 성형, 혼합, 데코하여 완성시킨다. 티푸드는 반재료 상태의 식재료에 조리과정을 더해 완성시켜야 한다. 예를 들어 스킨에 과일잼을 바르거나 크로와상을 반으로 갈라 치즈와 야채를 넣는 행위는 현장에서 가능한 조리과정이다.
- 2) 테이블 세팅 평가 시 센서리 평가 대상이 되는 1개의 티푸드 외에도 참가자의 기획의도에 따라 다른 종류의 티푸드 사용이 가능하다.
- 3) 시연자에게는 준비시간 10분, 시연시간 20분, 정리시간 5분이 주어진다. 준비시간에 기물 정리, 시연준비, 테이블세팅을 하며, 이는 테크니컬 심사위원(심사부위원장)이 체크한다.

준비물

- 시연테이블(1500X750X750mm) 3조
- 보조테이블(1500X750X750mm) 3조
- 에스프레소 머신(티추출 전용) 1그룹 3대(티추출용 포터필터 3세트 포함)
- 너클박스 3개 / 전기포트 3대 / 전기코드(콘센트) 3개
- 심사위원테이블(1500X750X1000mm) 3조
- 공식 에스프레소티(4종) 각 30티백X3테이블
- 공식 녹차/홍차/허브차(각 1종) 각 500gX3통이 외 대회장에서 필요한 모든 기물과 주부재료는 출전선수가 가져온다.

7-3-10. 진행절차

- 1) 오리엔테이션의 참가

참가자는 공지되는 날짜와 시간, 장소에서 열리는 오리엔테이션에 참가하여야 한다.

2) 대회장의 진행

참가자의 준비과정과 시연과정에 코치나 관객은 도움을 줄 수 없으며, 만약 도움을 받을 경우 심사위원회의 결정에 따라 감점처리하거나 실격처리할 수 있다.

준비과정 완료 후 시연과정으로 전환하는 것은 심사위원의 신호에 의하며, 참가자가 자신의 시작을 알리는 신호를 심사위원장에게 함으로서 20분의 시간을 기록한다.

3) 테크니컬 타임

준비과정이나 시연과정 중 기계적인 이상이 발생하거나 불가항력의 문제가 발생할 경우 참가자는 “테크니컬타임”을 요청할 수 있으며, 이때 시간관리자는 시간기록 정지한다.

참가자의 테크니컬타임이 머신이나 기구, 재료, 심사규정 등에 대한 이해부족일 경우에는 정지시간을 인정받지 못하며, 재준비나 재시연도 인정되지 않는다.

8. 기술인력의 대기

조직위원회는 대회에 제공되는 머신류를 제공하는 업체나 개인이 대회기간동안 기술자를 대회장에 배치하여 머신류가 완전한 상태에서 사용되도록 해야한다.

9. 참가자의 항의

9-1. 참가자는 대회진행이나 시연중 문제점이 발생하는 경우에는 심사위원장에게 서면으로 항의의 의사를 전달하여야 한다. 항의 시에는 자신의 이름과 전화번호, 항의사항, 처리요청 방향을 정확히 기록하여 사건발생 후 24시간 이내에 접수하여야 한다.

9-2. 심사위원장은 항의서를 받게 되는 경우 24시간이내에 해당 심사위원과 조직위원장을 소집하여 항의에 대한 조사와 결정을 내려야한다. 내려진 결정은 24시간 이내에 항의자에게 통보하여야 한다. 항의에 대한 결정은 최종결정이다.

10. 기타

10-1. 대회의 규정은 항상 발전적으로 향상될 수 있다. 이를 위해 심사위원회는 회의를 통해 운영 규정과 심사규정을 변경할 수 있다.

10-2. 규정을 변경하기 위해서는 심사위원회 구성인원의 1/2이 출석하고, 출석인원의 과반수 이상이 찬성하는 경우에는 이를 통과한 것으로 간주한다. 변경된 내용은 업데이트 날짜를 변경하고 변경내용을 규정에 첨부하여 2주 이내에 공지하도록 한다.

GTA심사위원회 위원장 정승호
월간 커피앤티 편집국장 지영구
(수정일 2017.09.28.)
문의: 한국티협회 02-3446-7637
www.tak.or.kr



서울커피&티페어

www.cofa.kr