



**BARISTA(LEVEL.2) CERTIFICATED  
OFFICIAL RULES AND REGULATIONS**

사단법인 한국커피협회  
 바리스타(2급) 인증 공식 실기평가규정  
 ver.2023-03-22



**KOREA Ca 2023K-Coffee**



## 제 1장 자격시험의 개요

<b>1. 응시 상황</b>	<b>5</b>
1.1. 응시자	5
1.1.1. 응시 자격	5
1.1.2. 감정(응시)료	5
1.2. 지원	5
1.3. 응시자 질의 사항	5
1.4. 계약 조건	5
<b>2. 자격시험</b>	<b>6</b>
2.1. 개요	6
2.2. 음료의 정의	7
2.2.1. 에스프레소	7
2.2.2. 카푸치노	7
<b>3. 시험 진행 절차</b>	<b>7</b>
3.1. 시험의 진행 절차	7
3.2. 시험 장소 검토	7
<b>4. 기계, 액세서리와 원재료</b>	<b>8</b>
4.1. 에스프레소 기계	8
4.1.1. 기계 상부의 관리	8
4.1.2. 감점사항	8
4.2. 그라인더	8
4.3. 제공되는 기구와 도구	9
4.4. 추천 기구와 도구	10

## 제 2장 응시자 유의 사항

<b>5. 시험 전 응시자 지시사항</b>	<b>10</b>
5.1. 응시자 설명회	10
5.2. 실기 고사장 입실 규정	10
<b>6. 시연 평가</b>	<b>11</b>
6.1. 시연 평가의 시작	11
6.2. 연습 샷	11
6.3. 잔의 예열	11

6.4. 필수 음료 제출	11
6.5. 제출된 음료	11
6.6. 시연평가 종류	11
6.7. 시간 평가 항목	12
6.8. 시연 중의 조언	12
<b>7. 문제의 발생과 해결</b>	<b>12</b>
7.1. 기술적 문제	12
7.2. 방해	13
7.3. 미비 도구	13
<b>8. 정리 평가</b>	<b>13</b>
<b>9. 시연 후</b>	<b>13</b>
9.1. 점수기록	14
9.1.1. 점수의 비밀 유지	14
9.1.2. 응시자의 총 점수	14
9.1.3. 합격 점수	14
9.2. 보고	14
<b>10. 응시자 항의와 항소(이의 제기)</b>	<b>14</b>
10.1. 응시자 관련 문제	14
10.1.1. 항의	14
10.1.2. 항소(이의 제기)	14
10.1.3. 한국커피협회의 항의서 검토 및 결정 통지	15

## 제 3장 실기 평가위원 유의 사항

<b>11. 실기 평가위원의 구성, 선발과 배치</b>	<b>15</b>
11.1. 실기 평가위원의 선발과 배치	15
11.2. 바리스타 2급 실기 평가위원이 되는 방법	15
11.3. 실기 평가위원 준비 사항	16
11.4. 실기 평가위원의 목표와 목적	16
11.5. 바리스타 2급 실기 평가에서 실기 평가위원이 찾아야 할 점	16
11.6. 바리스타 2급 실기 평가위원의	

주요 임무	16
<b>12. 실기 평가위원 구성</b>	<b>17</b>
12.1. 선임 평가위원	17
12.2. 기술 분야의 평가위원	17
12.3. 감각 분야의 평가위원	17
<b>13. 심사 기준</b>	<b>17</b>
13.1. 시연 장소	17
13.2. 감각 평가	17
13.3. 기술 평가	18
<b>14. 실기 평가위원 규칙</b>	<b>18</b>
14.1. 심사 전 평가위원의 '됨'과 '안 됨'	18
14.2. 시연하는 동안 실기 평가위원의 행동	18
14.3. 맛의 평가 시	18
14.3.1. 실기 평가위원 요구 사항	18
14.3.2. 기술 평가위원의 행동	19
14.4. 실기 평가위원 평가 논의 시간	19
14.5. 대중이나 미디어와의 교류	19

## 제 4장 평가 절차

<b>15. 기술 평가 절차</b>	<b>20</b>
15.1. 평가 점수	20
15.2. 준비 평가	20
15.3. 에스프레소 평가	21
15.4. 카푸치노 평가	23
15.5. 기술 평가	25
15.6. 중요 평가(감점사항)	26
<b>16. 감각 평가 절차</b>	<b>27</b>
16.1. 평가 점수	27
16.2. 에스프레소 평가	27
16.3. 카푸치노 평가	28
16.4. 서비스 평가	30
16.5. 시간 평가	30
16.6. 중요 평가(감점사항)	31
<b>17. 실기 평가위원의 부정행위 행동</b>	<b>31</b>

<b>18. 항소(이의 제기)</b>	<b>31</b>
18.1. 임원회의 검토 결과의 회신	32

**[장애인의 장애종류 및 장애정도표에 따른  
검정시험 운영 기준]** 33

## 제 1장 자격 시험의 개요

### 1. 응시 상황

#### 1.1. 응시자

##### 1.1.1. 응시 자격

사단법인 한국커피협회-KCA(이하 '한국커피협회'라고 한다.) 인증 교육 기관 수료생 및 커피에 관심이 있는 모든 사람에게 응시 자격이 주어진다.

##### 1.1.2. 검정(응시)료

응시자는 자격시험 검정(응시)료를 지불해야 한다.

#### 1.2. 지원

응시자는 한국커피협회 웹사이트 [www.kca-coffee.org](http://www.kca-coffee.org)에서 시험 일정을 확인하고, 시험 접수 기간에 온라인으로 응시자 신청양식을 작성해야 한다. 또한, 필요한 추가 서류를 정해진 기간 내에 한국커피협회에 제출해야 한다. 응시자는 온라인 접수 시, 본인이 희망하는 시험일과 고사장을 선택할 수 있으며, 시험 시간은 배정된 시간을 따라야 함을 원칙으로 한다. 단, 고사장은 접수 기간 종료 이전에 조기 마감될 수 있으며, 마감된 고사장은 응시 접수를 할 수 없다. 응시자는 시험 응시 전 공지된 내용을 반드시 확인하여야 한다.

#### 1.3. 응시자 질의 사항

모든 응시자들은 실기평가 규정집에서 제시하는 공식 규정과 평가표를 읽고 충분히 이해해야 한다.

사단법인 한국커피협회는 규정과 평가표를 이해하지 못하여 발생하는 응시자 요구에 대해서는 답변의 책임을 지지 않는다. 모든 응시 관련 문서는 한국커피협회 공식 홈페이지에서 다운로드할 수 있으며, 웹사이트의 Q&A 또는 전자메일 [kca@kca-coffee.org](mailto:kca@kca-coffee.org)을 통하여 질의할 수 있다. 응시자는 2급 시험이 시작되기 전날까지 온라인 창구를 통하여 의문 사항에 대한 질의를 할 수 있다.

#### 1.4. 계약 조건

응시자는 신청양식을 제출하자마자 다음 계약조건에 동의하였다는 것을 인식해야 한다. 이 계약 조건에는 바리스타 2급 합격자에게 부과되는 요구사항과 책임사항이 포함되어 있다.

A. 바리스타 2급 응시자들은 다음과 같은 의무를 이행한다.

- i. 한국커피협회는 관련된 프로모션 목적이라면 비용 지불 없이 어떠한 형태로든지 응시자의 이름과 이미지를 사용할 수 있다.
  - ii. 위 일반 조항에는 제한이 없으며, 조항과 관련된 형식에는 다음과 같은 사항이 포함된다. 사진, 영상, 인쇄, 인터넷 또는 전자 미디어.
  - iii. 응시자의 정보 보호를 위하여 기관회원 및 정회원, 개인은 한국커피협회의 서면 동의 없이 수험생의 이름과 이미지, 사진, 영상, 인쇄, 인터넷 또는 전자 미디어 등을 사용할 수 없다.
- B. 각 응시자는 웹사이트에 기록된 응시자 행동규범을 반드시 읽고 준수해야 한다.
- C. 바리스타 2급 합격자는 한국커피협회의 주된 구성원이다.
- D. 바리스타 2급 합격자는 한국커피협회의 명성을 향상시키기 위해서 적극적으로 활동한다.

### 2. 자격시험

#### 2.1. 개요

- A. 각 응시자들은 1명의 감각(Sensory) 평가위원과 1명의 기술(Technical) 평가위원의 평가를 받는다.
- B. 각 응시자는 15분 동안 총 8잔의 음료(에스프레소 4잔, 카푸치노 4잔)를 1명의 감각 평가위원에게 8잔 모두 제출해야 한다. 단, 장애가 있는 경우 장애 종류 및 장애 정도에 따라 실기시험 추가시간이 차등 제공되며 실기시험 추가시간을 제공받고자 하는 응시자는 온라인 접수 기간에 복지카드(또는 장애종류 및 장애정도가 명시된 장애를 입증할 수 있는 서류)를 제출하여야 한다. \*별표1 [장애인의 장애종류 및 장애정도표에 따른 검정시험 운영 기준]참조
- C. 응시자는 제출하는 음료의 순서를 선택할 수 있다. 같은 종류 4잔의 음료는 동시에, 혹은 연속해서 제출되어야 한다. 같은 종류 4잔의 음료를 동시에 제출하거나 2잔 2잔을 따로 제출 할 수 있지만 에스프레소 2잔을 제출하고 카푸치노 2잔을 제출하면 기술 평가의 중요 평가 4번에서 감점 처리된다.
- D. 평가위원은 응시자의 음료가 도착하는 즉시 음료를 평가한다.
- E. 종류별 음료 4잔은 내용물이 동일해야 한다.
- F. 종류별 음료 4잔에 사용하는 커피는 한국커피협회에서 선정한 2급 공식 원두를 사용해야 한다.
- G. 응시자는 에스프레소와 카푸치노만을 감각 평가위원에게 제출할 수 있다.
- H. 응시자는 시연평가 동안 원하는 만큼의 음료들을 만들 수 있다. 단, 감각평가위원에게 제출되는 음료만을 평가받게 된다.

## 2.2. 음료의 정의

### 2.2.1. 에스프레소

- A. 에스프레소는 그룹단위 하나의 포트필터 스파웃에서 함께 추출되는 두 잔의 커피 음료로, 각 한 잔은 약 1oz를 기준으로 크레마를 포함한 25~35ml이다.
- B. 섞거나 덜어내지 않은 온전한 상태여야 하며, 추출 양을 맞추기 위해 버리거나 섞인 에스프레소를 제공할 경우에는 기술 평가의 중요 평가 4번에서 감점 처리된다.
- C. 위 두 잔의 에스프레소 음료는 각각 손잡이가 달린 데미타세 한 잔과 투명 샷글라스 한 잔으로 구성하여 추출하여야 한다. 왼쪽 그룹에서는 데미타세 두 잔과, 오른쪽 그룹에서는 샷글라스 두 잔으로 구성하여 추출하여 제공할 경우 기술 평가의 중요 평가 4번에서 감점 처리된다.
- D. 추출시간은 20~30초를 권장한다. 20~30초를 벗어난 추출시간은 기술 평가표 적절한 추출시간(20~30초)에서 감점 처리 된다.
- F. 에스프레소는 잔 받침, 커피스푼과 함께 평가위원에게 제출되어야 한다.

### 2.2.2. 카푸치노

- A. 카푸치노는 한 잔의 에스프레소【참조-2.2.1. 에스프레소】와 스티밍한 우유로 만든 음료이며, 에스프레소와 우유가 조화를 이루어 만들어지는 음료이다.
- B. 카푸치노는 에스프레소 한 잔과 밀도 있는 벨벳밀크로 이루어진 음료로 거품이 있는 상태로 제출되어야 하며, 거품의 두께는 1~1.5cm를 권장한다.
- C. 표준적인 카푸치노는 5-6oz 음료(150~180ml)이다.
- D. 카푸치노는 라떼아트나 전통적인 모양(하트, 원형)으로 제출되어야 한다.
- E. 카푸치노는 손잡이가 달린 한국커피협회 공식 잔(약190ml)에 제출되어야 한다.
- F. 설탕, 향료, 가루상태의 향신료 등의 추가는 허용되지 않는다.
- G. 카푸치노는 잔 받침, 커피스푼과 함께 평가위원에게 제출되어야 한다.

## 3. 시험 진행 절차

### 3.1. 시험의 진행 절차

- A. 실기고사장은 2개 또는 4개의 시연 테이블로 구성된다.
- B. 각 응시자에게는 시연평가 순서와 시간이 배정된다.
- C. 각 응시자는 시연 장소에서 15분의 시험 시간을 배정 받는다.
- D. 진행 순서는 시험 시간 15분을 가지며, 시험 테이블 정리 5분(관리자)을 기준으로 한다.

### 3.2. 시험 장소 검토

- A. 실기고사장으로 배정 받은 장소는 연습실을 개방할 의무가 없다.

## 4. 기계, 액세서리와 원재료

### 4.1. 에스프레소 기계

- A. 실기고사장의 에스프레소 기계는 기술적인 조절과 점검을 완료한 상태여야 한다.
- B. 에스프레소 기계는 온도 섭씨 90~95°C, 펌프압력은 8~10 bar로 기계적인 설정을 권장한다.
- C. 응시자는 각 실기고사장에서 제공하는 에스프레소 기계를 사용해야 한다.
- D. 응시자는 시험이 끝날 때까지 에스프레소 기계의 위치와 기계 설정을 임의로 바꿀 수 없다.

#### 4.1.1. 기계 상부의 관리

- A. 준비평가 포함 에스프레소 기계 상부에는 어떤 재료나 쏟아질 수 있는 액체를 올려놓을 수 없다(잔 속의 물 등). 만약 응시자가 기계 위에 이러한 것들을 올리거나 쏟을 경우 응시자는 기술 평가의 중요 평가 1번에서 감점 처리된다.
- B. 예열된 잔을 닦을 때 물을 완전히 버리지 않고 남아 있는 상태로 워머에 올리게 될 때에도 기술 평가의 중요 평가 1번에서 감점 처리된다.  
(단, 닦지는 않았지만 물을 완전히 버렸다고 판단될 때에는 기술평가표 잔의 예열, 물기 제거 및 청결에서 감점한다)

#### 4.1.2. 감점사항

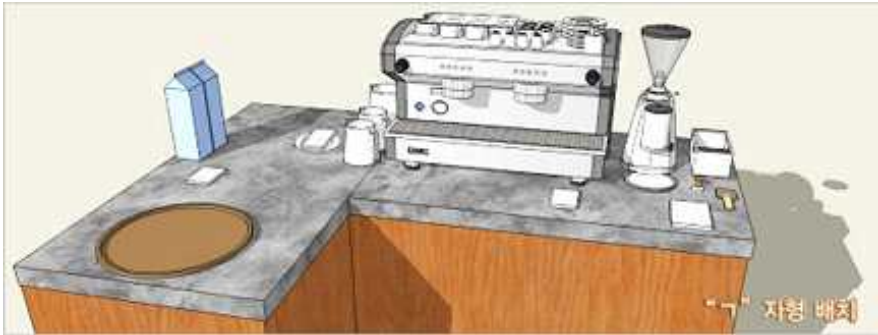
- A. 아래와 같은 경우 감점 처리되며 최종 판단은 선임 평가위원이 내린다.
  - i. 에스프레소 기계의 구성 요소를 교체하거나 설정을 조절하는 경우(포트필터, 필터인서트-필터바스켓, 온도, 압력, 스팀 노즐 등)
  - ii. 기계를 오작동 시키거나, 고의적으로 시험 기계를 손상시키는 경우

### 4.2. 그라인더

- A. 실기고사장의 그라인더 날(burr)은 기술적인 조절과 점검을 완료한 상태여야 한다.
- B. 응시자는 실기고사장에서 제공한 그라인더를 사용해야 한다.
- C. 응시자는 분쇄도를 조절 할 수 있다. 응시자가 분쇄도를 조절할 경우를 대비하여 평가위원은 표준 분쇄도를 기록해 둔다.  
(적절한 추출 시간 20~30초, 적절한 추출량 크레마 포함 25~35ml)
- D. 실기고사장은 자동 그라인더를 배치할 수 있다.  
(이 같은 경우 분쇄량(시간)은 셋팅할 수 없다.)

4.3. 제공되는 기구와 도구

- A. 각 응시자의 시연 장소에는 다음과 같은 기구가 설치된다.
- B. 머신 테이블(에스프레소 머신, 그라인더 설치) : 기준 규격 - 2,000~2,400mm(폭) / 600~900mm(깊이) / 800~900mm(높이)



- C. 보조 테이블(머신 테이블이 협소한 경우, 머신테이블 사이드에 'L'자나 'G'자 형태로 추가 배치-쟁반 및 식기류, 추가 액세서리 비치용)
- D. 평가위원 테이블(평가위원용)
- E. 에스프레소 머신
- F. 그라인더
- G. 찌꺼기통(Knock box)

- H. 우유, 밀크피쳐
- I. 탬퍼
- J. 청소 솔
- K. 공식 잔과 잔 받침(데미타세, 샷글라스, 카푸치노 잔, 잔 받침)
- L. 스푼, 서빙용 쟁반, 스팀행주 전용 받침대 등등
- M. 알림 방송을 위한 오디오 장비

4.4. 추천 기물과 도구

- A. 바리스타용 앞치마 및 행주&린넨 5장 이상은 응시자 본인이 지참하여야 한다.
- B. 응시자는 고사장에서 제공되는 기구와 도구 외에 시연에 필요한 다음과 같은 준비물을 가져올 수 있다. (탬퍼, 밀크피쳐, 청소도구, 레벨링 도구)
- C. 응시자가 가져온 준비물로 시연에 사용할 경우 준비물이 파손된다 해도 고사장은 배상의 의무를 갖지 않는다.
- D. 응시자는 시험 시간 동안 자신의 기구와 도구에 대한 관리 책임을 져야한다.
- E. 스태프 등은 실기고사장이나 응시자의 준비실에 남겨진 물건의 안전에 대한 책임을 지지 않는다.

**제 2장 응시자 유의 사항**

5. 시험 전 응시자 지시사항

5.1. 응시자 설명회

한국커피협회는 시험 공고와 함께 응시자 안내문을 공지한다. 응시자 안내문을 읽고 완전하게 이해하는 일은 응시자의 의무사항이다.

안내문에 대한 의문사항이나 안내문 이외의 의문사항은 한국커피협회 공식 홈페이지의 질문과 응답(Q&A)란 혹은 한국커피협회 이메일(kca@kca-coffee.org)로 문의 한다.

5.2. 실기 고사장 입실 규정

- A. 응원자/보조자는 고사장 참관이 허용 되지 않는다.
- B. 응시자, 스태프 및 고사장 관리자 외에는 실기고사장에 입실할 수 없다. 또한 어떠한 사람도 응시자의 시험시간 동안 시험을 방해해서는 안 된다.

## 6. 시연 평가

응시자는 앞치마와 행주를 반드시 가져와야 하고, 시연 평가 전 모든 기물은 진행요원들이 준비한다.

### 6.1. 시연 평가의 시작

- A. 응시자가 배정된 시연 장소에 도착하면 선임 평가위원이 각 응시자에게 시작 준비가 되었는지를 물어본다. 시작하기 전에는 응시자는 시연장소에서 어떠한 기구도 만져서는 안 되며 "시작"이라는 방송 멘트와 함께 공식 타이머가 작동되고 시연을 시작한다.
- B. 15분 시연 평가 동안 경과된 시간은 응시자가 스스로 관리한다. 시연 평가 동안 응시자에게 10분, 5분, 3분, 2분, 1분, 30초의 남은 시간이 안내된다. 응시자는 시연 중간에 시간 체크를 요청할 수 있으며 평가위원은 남은 시간을 확인해 줄 수 있다. 시계가 어떠한 이유로 오작동 되더라도 응시자는 자신의 시연을 멈추어서는 안 된다.

### 6.2. 연습 샷

응시자는 준비 평가 동안 올바른 에스프레소 이해를 위해 연습 Shot(샷)을 반드시 추출해야 한다. 이때 반드시 샷글라스를 사용하여 최소 20ml 이상을 추출해야 하며, 적절한 시간과 양을 확인할 것을 권장한다.

### 6.3. 잔의 예열

잔은 응시자가 준비 평가 동안 미리 예열해야 한다. 예열 동작을 진행하였을 경우 됨으로 인정한다. (재 추출 시 예비 잔을 사용할 경우 준비 시간에 잔의 예열 동작을 진행하였다면 예비 잔도 동시에 예열한 것으로 인정한다.)

### 6.4. 필수 음료 제출

모든 음료는 평가위원 테이블에 제출되어야 한다. 【참조-2.1. 개요, 2.2. 음료의 정의】

### 6.5. 제출된 음료

응시자가 제출한 음료의 심사가 끝나면 선임 평가위원의 신호에 따라 진행 요원이 평가위원 테이블에서 음료를 치운다. 진행 요원은 잔과 커피스푼과 잔 받침 등을 신속하게 치워야 한다.

### 6.6. 시연평가 종료

- A. 기본 시험 시간은 15분이다.
- B. 응시자가 손을 들어 종료를 알리면 시연 평가는 종료된다. 응시자는 언제라도 시연 평가

종료를 선택할 수 있다.

- C. 응시자는 평가위원 테이블에 마지막 음료를 놓은 후 시연 작업대로 돌아가 정리 작업을 한다. 정리 작업이 끝나면 분명하고 확실하게 시연 종료를 표시해야 한다.
- D. 응시자가 종료를 표시하면 평가위원도 즉시 초시계 작동을 멈추고 그 시간을 기록한다.

### 6.7. 시간 평가 항목

- A. 응시자의 기본 시험 시간은 15분이며 추가로 시연이 가능한 시간은 1분이다. 단 추가 시험 시간은 감점의 요소가 된다.
- B. 기본 시험 시간 15분 경과 후 1~15초 까지는 응시자의 총 점수에서 3점을 감점한다.
- C. 초과 시간 16~30초 까지는 응시자의 총 점수에서 5점을 감점한다.
- D. 초과 시간 31~60초 까지는 응시자의 총 점수에서 7점을 감점한다.
- E. 16분을 초과한 응시자는 불합격 처리된다.
- F. 응시자가 15분을 초과하여 시연했을 경우 퇴실 전에 응시자의 시연시간을 선임 평가위원이 고지한다.

### 6.8. 시연 중의 조연

시험 시간 동안 외부에서 조연해주는 것은 허용되지 않는다. 이런 행동이 발견되면 선임 평가위원의 판단에 의해 실격 처리가 된다. 어떠한 식으로든지 응시자의 시연에 관여하는 행위는 허용되지 않는다.

## 7. 문제의 발생과 해결

### 7.1. 기술적 문제

- A. 시연 평가 동안, 다음과 같은 기술적 문제가 발생했을 때 응시자는 손을 들어 "문제 있음"을 표시하고, 선임 평가위원의 조치를 기다린다.
  - i. 에스프레소 기계 (전력 손실, 스팀 압력, 버튼 오작동, 물 부족, 배수 오작동 등)
  - ii. 그라인더 (버튼 오작동, 도징 레버의 작동 불량, 원두 유입이 원활하지 않은 경우 등)
- B. 선임 평가위원이 기술적 문제가 있다고 인정하면, 그 응시자가 받을 수 있는 충분한 시간을 결정하게 된다. 기술적 문제가 해결되자마자, 응시자의 시간은 재개된다.
- C. 만약 기술적 문제가 적절하게 해결되지 못한다면, 선임 평가위원은 응시자가 준비 평가 또는 시연 평가를 계속하기 위해서 기다려야 하는지 그때까지의 시연을 초기화하고 다시 시작을 해야 하는지를 결정한다.
- D. 응시자가 시연을 멈춰야 하는 경우라면, 그 응시자는 차후에 다시 시연을 할 수 있도록

시간을 정한다. 재 시연은 반드시 시험당일, 시험 종료시간 이전에 이루어져야 하고, 이에 불응할 경우 책임은 응시자에게 있다.

- E. 만일 기술적 문제가 응시자의 실수나 응시자가 가져온 개인장비 때문에 발생하였다면, 선임 평가위원은 응시자에게 추가 시간을 주지 않고 시연 평가를 재개한다.
- F. 시연 장비에 대한 조작 미숙은 시연을 멈출 이유가 될 수 없다.
- G. 조절이 요구되는 그룹헤드간의 불일치 등의 문제만이 "문제 있음" 타임아웃을 부를 수 있다.
- H. 위의 모든 사항은 수험생들을 모두 퇴장 조치 한 후에 선임 평가위원이 판단하여 진행한다.

## 7.2. 방해

- A. 평가위원, 실기고사장 관리자, 스태프 등이 응시자에게 분명한 방해가 되었다면 응시자는 추가 시간을 받을 수 있다. 선임 평가위원은 이를 감독할 책임이 있고 추가 시간을 얼마나 줄지를 결정한다.
- B. 평가위원 테이블에 제출된 음료가 적절한 시간에 치워지지 않는다면, 응시자는 지연시간에 대한 추가시간을 받을 수 있다. 이 문제를 감독하는 것은 선임 평가위원의 책임이다.

## 7.3. 미비 도구

- A. 만약 응시자가 시연시간 중에 미처 준비하지 못한 자신의 기구나 도구를 발견했다면 응시자는 기구들을 찾아오기 위해서 시험장소를 벗어날 수 있다. 그러나 응시자의 시험시간은 멈추지 않는다.
- B. 이 경우, 그 응시자는 선임 평가위원에게 상황을 설명하고 미비된 준비물을 찾아와야 한다. 이때에도 시험 시간은 멈추지 않는다.
- C. 스태프나 평가위원, 혹은 외부의 조력자는 기본적인 제공 준비물 이외의 어떠한 물품도 운반할 수 없다.

## 8. 정리 평가

바리스타 2급 자격시험은 시연 평가 내에 정리 평가를 포함하고 있다. 만일 정리를 하지 않은 경우는 시험 종료 시 작업 공간의 청결 항목에서 안됨으로 평가한다. (포터필터, 커피머신의 각 부위 및 주변, 그라인더의 각 부위 및 주변 청결상태)

## 9. 시연 후

## 9.1. 점수기록

### 9.1.1. 점수의 비밀 유지

바리스타 2급 실기 평가위원은 모든 점수의 비밀을 유지해야 할 의무가 있다.

### 9.1.2. 응시자의 총 점수

응시자의 총 점수는 기술 1인 평가표와 감각 1인 평가표의 전체를 합산한다.

### 9.1.3. 합격 점수

총 2인 (기술 1인 평가표와 감각 1인 평가표)의 총점은 100점이며, 60점 이상이 되면 합격하게 된다.

## 9.2. 보고

- A. 시험이 완료된 후, 사전에 공지된 합격자 발표일에 공식 홈페이지를 통하여 합격/불합격 여부를 확인할 수 있다.
- B. 불합격자는 사전에 공지된 기간 안에 [정보센터>Q&A] 메뉴를 이용하여 상담을 신청하면 불합격 여부에 관하여 확인 할 수 있다.

## 10. 응시자 항의와 항소(이의 제기)

### 10.1. 응시자 관련 문제

#### 10.1.1. 항의

응시자가 한 명 혹은 일부의 평가위원에게 의해 제재를 당했다면 이의를 제기 할 수 있다. 이 경우 응시자는 문제점을 설명하기 위해서 선임 평가위원을 만날 수 있으며 선임 평가위원은 상황에 대한 결정권을 갖는다. 선임 평가위원은 응시자에게 제재를 내린 평가위원과 함께 현장에서 응시자가 제기한 문제에 관해 해결 방법을 결정한다.

#### 10.1.2. 항소(이의 제기)

응시자가 결정에 대해서 동의하지 않는다면, 응시자는 한국커피협회에 문서로 이 결정에 대한 항소를 할 수 있다. 이 소장 안에는 다음과 같은 사항이 포함되어야 한다.

- 1) 응시자 이름
- 2) 날짜
- 3) 분명하고 정확한 항의 내용 설명

- 4) 날짜와 시간(적용된다면)
- 5) 응시자의 설명과 제안되거나 제안하고 싶은 해결 방안
- 6) 관련 단체
- 7) 응시자의 연락 정보

이러한 정보들이 포함되지 않은 항의서나 소장은 심사 대상이 되지 않는다. 응시자는 자신들의 항의서를 사건발생이나 결정 후 24시간 안에 kca@kca-coffee.org로 이메일을 통해서 제출해야 한다.

#### 11.1.3. 한국커피협회의 항의서 검토 및 결정 통지

한국커피협회에 접수된 항의서나 소장은 접수 30일 안에 해당 부서에서 검토한다. 관련 부서에서는 직접 관련 평가위원을 비롯하여, 부서장을 포함한 3인 이상으로 구성된다. 검토가 완료되면 부서장이 최종 결정을 응시자에게 이메일로 통지할 것이다. 이 때 통지되는 결정은 번복할 수 없는 최종 결정이다.

## 제 3장 실기 평가위원 유의 사항

### 11. 실기 평가위원의 구성, 선발과 배치

한국커피협회는 바리스타가 갖추어야 할 능력을 공정하게 평가하기 위한 평가 규정을 만들고, 이를 바르게 진행할 수 있도록 모든 실기 평가위원들이 준수해야 할 표준 규칙을 세운다. 또한 사명감과 도덕성을 겸비한 능력 있는 평가위원을 선발하여 실기 평가단을 구성하고 조직을 유지할 의무가 있다. 한국커피협회 실기 평가단에 소속된 평가위원만이 바리스타(2급) 자격의 인증을 위한 실기시험에서 응시자들의 능력을 평가할 수 있다.

#### 11.1. 실기 평가위원의 선발과 배치

한국커피협회는 바리스타 2급 실기시험 1주일 이전에 실기고사장에 파견할 평가위원을 위촉하여 개별 공지한다.

#### 11.2. 바리스타 2급 실기 평가위원이 되는 방법

한국커피협회의 정회원으로 등록한 후, 실기 평가위원 워크숍에 신청, 참가하여 절차와 능력에 따라 평가위원이 될 수 있다.

#### 11.3. 실기 평가위원 준비 사항

실기 평가위원으로 위촉된 모든 평가위원들은 연(年) 1회 이상의 실기 평가위원 보수교육에 참여하여야 한다. 실기 평가위원 보수교육 전에 평가위원은 다음과 같은 사항을 완벽히 숙지하고 있어야 한다.

- A. 바리스타 실기 평가 규정에 관한 폭넓은 지식을 갖추어야 한다.
- B. 선임 평가위원 책임사항, 기술 평가표와 감각 평가표에 관한 폭넓은 지식을 갖추어야 한다.
- C. 시험 진행과 고사장 배치에 관한 폭넓은 지식을 갖추어야 한다.

#### 11.4. 실기 평가위원의 목표와 목적

모든 실기 평가위원은 다음과 같은 목표를 가지고 훈련하고 평가한다.

- A. 바리스타 직업을 지원
- B. 레귤러커피(원두커피)의 우수성을 홍보
- C. 중립적이고, 공정하며 일관된 심사
- D. 전문적인 능력의 배양을 목표로 할 수 있도록 유도

#### 11.5. 바리스타 2급 실기 평가에서 평가위원이 찾아야 할 점

실기 평가위원은 다음과 같은 응시자를 지원한다.

- A. 이론과 기술에 능통하고, 고객을 진심으로 생각하는 서비스와 더불어 자신의 직업에 열정이 있는 자.
- B. 커피지식에 폭넓은 이해를 가지고 있고 올바른 자세로 음료를 제공하려고 노력하는 자.

#### 11.6. 바리스타 2급 실기 평가위원의 주요 임무

실기 평가위원은 다음과 같이 응시자를 지원한다.

- A. 응시자가 편안한 시연을 할 수 있도록 지원한다.
- B. 응시자와 응시자의 문화적 배경을 존중해 준다.
- C. 항상 한국커피협회 바리스타 2급 실기 규정에 따라 응시자를 평가하지만, 기술 습득 경로의 차이에 따른 에스프레소와 카푸치노를 제조하는 차이점에 관한 지식을 갖추도록 한다.
- D. 평가표에 객관적이고 신뢰받을 수 있는 코멘트를 작성한다. 시험 후 응시자에게 제공할 수 있는 평가표를 작성한다.
- E. 보편적으로 납득할 수 있는 사유가 있는 경우에는 선임 평가위원의 결정에 의해 2~5분의 추가시간을 제공하여 시연할 수 있도록 한다. \*별표 1 [장애인의 장애 종류 및 장애 정도 표에 따른 검정시험 운영 기준] 참조



## 12. 실기 평가위원 구성

### 12.1. 선임 평가위원

각 응시자의 시연에는 1명의 선임 평가위원이 있다. 선임 평가위원은 응시자 시연의 시작과 종료를 관리하며, 시연 중 수시로 실기 평가위원의 평가위원 테이블과 함께 시연 장소 전체를 살펴본다.

- A. 선임 평가위원은 응시자의 상황을 주시하면서 시연의 시작과 종료를 알리는 한편, 시연평가 동안 발생하는 문제들을 관리하고 평가 과정을 감독하는 책임이 있다.
- B. 선임 평가위원은 평가위원들이 사단법인 한국커피협회(KCA) 규정에 따라 응시자를 전문적으로 공정하고 올바르게 평가하도록 할 책임을 가지고 있다.
- C. 선임 평가위원은 다른 실기 평가위원, 실기고사장 관리자, 스태프를 포함한 모든 상황으로부터 응시자가 시연평가 동안 어떠한 방해도 받지 않도록 할 책임이 있다. 부득이 이러한 일이 발생했을 경우 그에 합당한 조치를 취하여 응시자의 불이익이 없도록 한다.
- D. 선임 평가위원은 실기 평가위원들이 분명하고 정확하게 평가표를 기입하도록 한다.

### 12.2. 기술 분야의 평가위원

각 응시자의 시연에는 1명의 기술 평가위원이 있고, 이 평가위원은 응시자의 시연 장소 근처에 서서 평가를 진행한다.

### 12.3. 감각 분야의 평가위원

각 응시자의 시연에는 1명의 감각 평가위원이 있고, 이 평가위원은 테이블 뒤에 위치하여 오직 본인에게 제공되는 음료만을 평가한다.

## 13. 심사 기준

### 13.1. 시연 장소

기술 평가위원은 시연 시작과 종료 시에 청결 부분에 대해 시연 장소를 평가한다.

### 13.2. 감각 평가

감각 평가위원은 에스프레소와 카푸치노 각각의 음료를 평가한다. 에스프레소는 크레마의 상태와 맛의 조화로운 균형과 촉감의 균형을 평가하며, 카푸치노는 외관과 우유 거품의 두께와 밀도, 에스프레소와 우유의 조화를 평가한다.

### 13.3. 기술 평가

에스프레소 기계와 그라인더를 사용하는 숙련도와 응시자의 기술적 지식을 평가한다.

## 14. 실기 평가위원 규칙

### 14.1. 심사 전 평가위원의 '됨'과 '안 됨'

- A. 평가위원은 시연 전이나 시연이 이루어지는 하루 동안은 응시자와 대화를 자제해야 한다. 다른 응시자와 참석자가 이러한 점을 개인적인 코칭으로 볼 수 있다.
- B. 감각 평가위원은 심사 전에 자극적인 음식과 흡연을 지양한다.
- C. 향수, 향기가 나는 스킨이나 화장품을 사용하지 않는다.

### 14.2. 시연하는 동안 실기 평가위원의 행동

- A. 모든 평가위원은 공정하고 정직해야 한다.
- B. 모든 평가위원은 항상 응시자를 존중해야 한다.
- C. 평가위원은 오직 응시자에게 귀를 기울이고 집중해야 한다.
- D. 선임 평가위원은 평가위원의 평가 방식을 벗어나는 모든 사안에 대해 거부권을 행사할 수 있다.

### 14.3. 맛의 평가 시

한국커피협회 바리스타 2급 시험 시, 음료를 평가하는 동안 응시자, 대기자, 스태프 및 실기고사장 관리자는 모두 평가위원에게 집중되어 있다. 긍정적이거나 부정적으로 해석될 수 있는 행동 및 표정은 가급적 자제하도록 한다.

#### 14.3.1. 실기 평가위원 요구 사항

- A. 응시자가 입실하면, 반갑게 미소로 맞이한다.
- B. 응시자의 직접적인 질문에 답한다.
- C. 응시자가 음료를 제공할 때 응시자와 눈 맞춤을 하면서 미소를 짓는다.
- D. 음료가 제공되면 즉시 음료를 평가한다.
- E. 항상 응시자에게 심리적 영향을 줄 수 있다는 것을 기억한다.
- F. 음료 맛을 평가하는 동안 소리 내어 웃지 않는다.
- G. 응시자에게 부정적으로 보일 수 있는 행동을 하지 않는다.
- H. 평가위원을 제외하고 어느 누구도 응시자의 음료를 맛볼 수 없도록 한다.

14.3.2. 기술 평가위원의 행동

- A. 시연시간 동안 응시자의 움직임을 인식하고 응시자를 방해하지 않도록 한다. 기술 평가위원이 발생시킨 행위 (포터필터나 그라인더를 검토하는 동안)는 평가위원이 직접 정리해야 한다.
- B. 기술 평가를 하면서 소리 내어 웃지 않는다.
- C. 응시자가 부정적으로 해석할 수 있는 어떠한 행동도 하지 않는다.
- D. 다른 평가위원과의 대화를 최소로 한다.

14.4. 실기 평가위원 평가 논의 시간

응시자가 시연을 끝내고 기술/감각 평가위원들이 마지막 평가를 끝내자마자 선임 평가위원은 평가표를 취합하여 재검 후 보관한다.

- A. 평가위원의 성명과 응시자의 성명은 반드시 평가표 상단에 기입되어야 한다. (수험번호와 응시자 이름 재확인)
- B. 평가위원은 응시자의 시연 평가에 대한 내용과 점수를 평가표에 분명하게 기입한다.
- C. 평가위원이 실수를 하거나 득점을 바꿀 경우는 원래 점수를 지운 후 교정된 점수에 서명해야 한다.
- D. 평가위원이 특별한 이유로 다수의 최하점이나 최고점을 주어야 한다면, 평가지를 취합 때 선임 평가위원에게 알려야 한다. 평가위원은 그런 처리에 대한 이유를 평가표에 기입해야 하며, 선임 평가위원은 이 점수에 대해 서명한다.
- E. 평가위원은 가치 있고 객관적인 평가를 해야 한다. 의견란에 되도록 상세하게 코멘트를 달아야 한다. 이는 문제가 발생되거나 평가위원이 점수 확인을 해야 할 때 평가위원으로 하여금 세부사항을 기억하도록 돕는다.
- F. 평가위원은 선임 평가위원에게 평가표를 건네주기 전에 평가표의 모든 항목에 빠짐없이 기입하였는지 확인한다.

14.5. 대중이나 미디어와의 교류

한국커피협회 실기 평가위원들은 대중 정보매체들과 교류할 때, 다음과 같은 사항을 고려해야 한다.

- A. 바리스타 전문성을 알리고 레귤러커피의 우수함을 홍보하여 대중적으로 긍정적 인상을 갖도록 할 것.
- B. 개인 응시자나 응시자의 음료의 시연에 관한 대화를 삼갈 것.
- C. 시연 평가 때 발생한 실수에 대해서 토론하지 말 것.
- D. 한국커피협회를 대표한다는 자부심과 조심성을 가질 것.

제 4장 평가 절차

15. 기술 평가 절차

다음은 기술 평가표에 관한 설명이다. 각각의 응시자들을 1명의 기술 평가위원이 평가한다.

15.1. 평가 점수

평가 점수는 기술(technical), 감각(sensory) 평가가 동일하다.

됨=좋음

안됨=나쁨

15.2. 준비 평가 9

예비추출 _____ 초 _____ ml	1	에스프레소 기계 점검	③	①
	2	잔의 예열, 물기제거 및 청결	②	①
	3	그라인더 점검, 작동 및 분쇄 확인	②	①
	4	작업 공간의 구성 및 청결	②	①

1. 에스프레소 기계 점검 - 3

- A. 각 그룹별 추출 버튼을 작동하면서 펌프 압력 게이지를 눈으로 확인하고 양쪽 스팀 밸브를 열어(동시 작동 가능) 스팀 압력 게이지를 눈으로 확인하는지 평가한다.
- B. 한번이라도 실질적인 확인이 이루어지지 않으면 안됨으로 평가한다.

2. 시연 잔의 예열, 물기제거 및 청결 - 2

- A. 응시자는 시연에 사용하는 모든 잔이 예열되도록 온수를 50% 이상 채워서 충분한 시간을 두고 예열한다.
- B. 평가위원은 준비 평가가 종료되면 예열 동작을 진행하였는지를 점검해야 한다. (예열 동작을 진행하였을 경우 됨으로 인정한다.)
- C. 잔의 물기만 버리고 닦는 행위 없이 기계 상부에 올렸을 경우 물기제거 및 청결은 안됨으로 평가한다.

3. 그라인더 점검, 작동 및 분쇄 확인 - 2

- A. 예비추출을 통하여 그라인더 작동상태를 확인하고, 예비추출 시 에스프레소 용액을 반드시 샷글라스로 받아서 확인하는지 기록한다.
- B. 추출량이 20ml 미만일 경우 안됨으로 평가한다.

4. 작업 공간의 구성 및 청결 - 2

- A. 행주는 5장 이상 개인이 준비해야 한다. 포터필터 전용 행주는 허리 배치를 원칙으로 하되, 찌꺼기통(knock box)의 밑으로 배열할 수도 있다.
- B. 스팀행주는 전용 받침대에 배치하도록 한다.
- C. 응시자는 시연에 필요한 기물이 적절한 위치에 있는지 확인하고 응시자가 판단하여 재배치가 가능하다.
- D. 머신 및 그라인더 도징 챔버와 주변의 청결 상태를 확인한다.
- E. 전체 작업대 바닥의 커피가루나 물기 여부를 확인한다.
- F. 스팀 피처 안에 우유를 미리 따라 놓을 경우 안됨으로 평가한다.
- G. 쟁반(Tray)위에 기물이 놓여 있다면 이 항목에서 안됨으로 평가한다.
- H. 사용한 포터필터 안의 커피 케이크가 확인되어도 안됨으로 평가하지 않는다.

15.3. 에스프레소 평가 16

(1차) 초 ml <input type="text"/>	5	커피 담기 전 포터필터 건조 청결	①	①												
(2차) 초 ml <input type="text"/>	6	정확한 팩킹	③	①												
<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><th>6</th><th>1차</th><th>2차</th></tr> <tr><td>D</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>L</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>T</td><td></td><td></td></tr> </table>	6	1차	2차	D			L			T			7	장착 전 포터필터 가장자리 청결	①	①
6	1차	2차														
D																
L																
T																
	8	장착 전 그룹 물 흘리기	①	①												
	9	부드러운 장착과 신속한 추출	①	①												
	10	그룹누수 없이 정확한 커피 받기	①	①												
	11	적절한 추출시간 (20~30초)	③	①												
	12	적절한 추출량 (크레마 포함 25~35ml)	③	①												
	13	작업 중 커피 낭비	②	①												

5. 커피 담기 전 포터필터 건조 청결 - 1

- A. 분쇄한 커피를 담기 전 필터 바스켓 안의 커피 찌꺼기와 물기를 완전히 닦아내고 건조 하는지 포터필터 건조 청결 후 도징 시 그라인더 주위에 물기를 흘렸는지 확인한다.
- B. 포터필터 건조 청결과 관련된 실질적인 작업이 이루어지는지 확인한다.
- C. 2번의 작업 과정 중 1번이라도 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.

6. 정확한 팩킹 - 3

- ※ 추출을 위한 팩킹 방법은 다양할 수 있다. 1차와 2차 추출을 위한 팩킹 과정이 정확하게 작업이 이루어지는지 확인한다.
- A. 분쇄된 커피 양이 너무 많거나 너무 적어서, 권장하는 추출에 현저한 영향을 준다면 도징 항목에서 X로 표기한다. 또한 과도한 양을 한쪽으로 쏠려 받았음에도 불구하고 또 받아 커피가루가 작업대에 흘러 버려졌다면 도징 항목에서 X로 표기한다.

- B. 고르기(레벨링) 작업은 손, 레벨링스틱, 디스펜서 뚜껑 등의 도구 사용이 가능하다. 고르기(레벨링) 작업 후 포터필터 바스켓 안은 커피로 매워져 있어야 하며, 미미한 볼륨 및 패임 현상으로 감점하지 않는다. 단순히 쌓인 커피를 깎아버리는 행동으로 패임, 가장자리에 홀이 생기는 등의 현상은 올바른 고르기(균일한 밀도를 위한 동작)로 보기 어렵다.
- C. 탬핑은 탬퍼를 이용하여 수평이 이루어졌는지 평가한다. 팩킹된 포터필터에 태핑으로 인하여 강한 충격이 가해지거나, 팩킹 과정이 태핑으로 마무리되면 안됨으로 평가한다. 팩킹 과정은 반드시 탬핑으로 마무리되어야 한다.
- D. 6가지 항목 중 3개 이상이 X로 표기되어 있을 경우 안됨으로 평가한다.

7. 장착 전 포터필터 가장자리 청결 - 1

- A. 팩킹 과정이 완료된 후 포터필터 가장자리 상부의 커피가루를 털어내야 한다.
- B. 2번의 작업 과정 중 1번이라도 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.

8. 장착 전 그룹 물 흘리기 - 1

- A. 추출 전에 그룹헤드로부터 과열된 물을 흘려주어 일정한 온도가 되도록 해야 한다. 포터필터를 그룹헤드에서 분리하는 순간마다, 혹은 장착 직전 어느 때 하여도 무방하다.
- B. 2번의 작업 과정 중 1번이라도 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.

9. 부드러운 장착과 신속한 추출 - 1

- A. 포터필터를 그룹 헤드에 부드럽게 한번에 장착하는지, 그룹 헤드에서 물이 흘러나오고 있는 상태에서 장착이 이루어지지 않았는지 확인한다.
- B. 그룹 헤드에 장착 후 불필요한 동작 없이 신속하게 추출 작업이 이루어지는지를 확인하며, 추출 버튼을 누르기 전 잔을 드립 트레이에 내리는 행위 이외의 행동을 할 경우 안됨으로 평가한다.
- C. 2번의 작업 과정 중 1번이라도 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.

10. 그룹 누수 없이 정확한 커피 받기 - 1

- A. 포터필터를 헐겁게 장착하거나 담은 커피양이 과도하여 그룹에서 물이 새는지를 확인한다.
- B. 추출되는 커피가 스파우터에서 잔 밖으로 흐르지 않고 온전히 잔으로 담기는지를 확인한다.
- C. 2번의 작업 과정 중 1번이라도 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.

11. 적절한 추출시간 (20~30초) - 3

- A. 에스프레소 추출 시간은 20~30초안에 이루어져야 한다.
- B. 추출 시간은 버튼 작동에서 종료까지이며 기술 평가위원은 초시계를 이용하여 측정한다.
- C. 2번의 추출 중 2번 모두 적절한 추출시간을 벗어난 경우 안됨으로 평가한다.

12. 적절한 추출량 (크레마 포함 25~35ml) - 3

- A. 데미타세에 담겨진 에스프레소의 추출량은 크레마를 포함한 25ml~35ml이어야 한다.
- B. 기술 평가원은 추출된 에스프레소의 양을 확인하고 기록한다. 한 그룹에서 추출된 두잔의 에스프레소 추출량에 편차가 있을 시 기록하며 적절한 추출량에 가까운 잔으로 평가한다.
- C. 2번의 추출 중 2번 모두 적절한 추출량을 벗어난 경우 안됨으로 평가한다.

13. 작업 중 커피 낭비 - 2

- A. 작업도중 커피낭비는 카테고리당 5g미만으로 허용한다.  
(제공되지 않는 음료를 위해 발생된 커피가루는 포함하지 않는다.)

15.4. 카푸치노 평가 24

(1차) 초 ml	<input type="text"/>	<input type="text"/>	14 커피 담기 전 포트필터 건조 청결	①	②
(2차) 초 ml	<input type="text"/>	<input type="text"/>	15 정확한 팩킹	③	②
15	1차	2차	16 장착 전 포트필터 가장자리 청결	①	②
D			17 장착 전 그룹 물 흘리기	①	②
L			18 부드러운 장착과 신속한 추출	①	②
T			19 그룹누수 없이 정확한 커피 받기	①	②
22	1차	2차	20 적절한 추출시간 (20~30초)	③	②
A			21 적절한 추출량 (크레마 포함 25~35ml)	③	②
R			22 스티밍 작업의 숙련도	③	②
24	U/D	P	23 스티밍 작업 전 후 완드 청소 및 스팀 분출	②	②
1차			24 우유 따르기의 이해와 숙련도	③	②
2차			25 작업 중 커피 낭비	②	②
3차					
4차					

\* 14~20번 항목은 에스프레소 평가와 동일하다.

21. 적절한 추출량 (크레마 포함 25~35ml) - 3

- A. 잔에 담겨진 에스프레소의 추출량은 크레마를 포함하여 25~35ml이어야 한다.
- B. 한 그룹 내에서 추출된 두 잔의 에스프레소 추출량의 편차가 확인될 경우, 별도로 기록하며 한 잔이라도 기준에 들어온다면 됨으로 평가한다.
- C. 2번의 추출 중 2번 모두 적절한 추출량을 벗어난 경우 안됨으로 평가한다.

22. 스티밍 작업의 숙련도 - 3

- ※ 스팀피처를 사용하여 2회 스티밍 작업을 해야 한다.  
우유 거품을 만드는 기술적인 숙련도를 평가한다.
- A. ④ : 공기 주입이 과도하게 적거나 많은지를 확인한다.
- B. ⑥ : 우유와 거품이 혼합되는지를 확인한다.
- C. 스티밍 작업 중 심한 소음이 발생하거나 우유가 넘쳐 흐를 경우 안됨으로 평가한다.
- D. 스티밍 작업을 다시 할 경우 안됨으로 평가하며 음료 제조에 사용하지 않은 우유는 우유 낭비에 포함하지 않는다.
- E. 용량이 큰 피처를 사용하여 스티밍 작업을 1회만 할 경우, 1회를 안한 것으로 평가한다.
- F. 4가지 항목 중 2항목 이상 X로 표기되어 있을 경우 안됨으로 평가한다.

23. 스티밍 작업 전 후 완드 청소 및 스팀 분출 - 2

- A. 스팀 사용 전후 충분히 스팀을 분출해야 하며 스팀 분출 시 작업대나 머신 주변으로 과도한 물기가 튀지 않아야 한다.
- B. 스팀 분출 시 드립 트레이 안쪽으로 분출해야 한다.
- C. 스티밍 작업을 끝냈으면 다른 어떤 동작보다 우선하여 스팀 밸브를 충분히 열어주고, 스팀 분출구에도 우유 자국이 남지 않도록 깨끗이 닦아 주어야 한다.
- D. 연속 스티밍 작업 시 1차 스티밍 후 분출과 2차 스티밍 전 분출은 생략해도 무방하다.
- E. 4번의 분출 과정 중 2번 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.
- F. 스팀 완드 청소가 1번이라도 이루어지지 않았거나 하였어도 얼룩이 남아있다면 안됨으로 평가한다.

24. 우유 따르기의 이해와 숙련도 - 3

- \* 푸어링의 유무(U/D,P), 우유거품 분배, 우유낭비 3항목을 평가한다. 3가지 항목 중 2가지가 안되었을 경우 안됨으로 평가한다.
- A. 크레마의 상태를 확인하면서 높낮이를 조절하여 따르며 푸어링을 통한 유속에 의한 카푸치노를 만드는지 확인한다.
- B. 우유 거품으로 뒤덮힌 경우, 거품이 적어 흐트러진 경우, 거품이 많아 뭉쳐 떨어진 경우는 푸어링 항목에서 안됨으로 평가한다.  
(총 4잔 중 2잔 이상의 평가가 잘 이루어지지 않는다면 안됨으로 평가한다.)
- C. 분배용 보조 용구(밀크피처 등)를 반드시 사용하여 우유거품을 분배하고 분배한 우유를 사용하는지 확인한다.
- D. 음료의 제조에 사용하고 남은 우유의 전체 양을 측정한다.  
(우유 낭비는 거품을 포함하여 150ml 초과 하였을 경우 안됨으로 평가한다.)
- E. 제공되지 않은 음료에 사용된 우유는 낭비량에 포함하지 않는다.

F. 정확한 계량을 위해 고사장은 계량컵을 준비해야 한다.

25. 작업 중 커피 낭비 - 2

- A. 작업도중 커피낭비는 카테고리당 5g미만으로 허용한다.  
(제공되지 않는 음료를 위해 발생된 커피가루는 포함하지 않는다.)

15.5. 기술 평가 11

26	서빙지연	②	①
27	시연의 전문성	③	①
28	작업 공간 관리	③	①
29	시험 종료 시 작업 공간의 청결	③	①

26. 서빙지연 - 2

- A. 완성된 메뉴는 신속하게 제공되어야 한다. 음료가 완성된 후 서빙 이외 다른 작업이 지속 될 경우 안됨으로 평가한다.
- B. 에스프레소, 카푸치노 2번의 작업 모두 이루어지지 않을 경우 안됨으로 평가한다.

27. 시연의 전문성 - 3

- \* 인위적인 버튼투터치, 도저챔버 오염, 스파웃 오염, 커피추출과 스티밍의 연속성 4항목을 평가한다. 4가지 항목 중 2가지가 안되었을 경우 안됨으로 평가한다.
- A. 추출 시 추출 양을 더 채우기 위한 동작 버튼의 인위적인 투터치가 발생한 경우
- B. 팩킹 시 도징 챔버 안에 스파웃이 들어간 경우
- C. 포터필터 스파웃 오염이 확인된 경우
- D. 카푸치노 제조시 스티밍 작업 후 다른 작업에 우선하여 우유 따르기가 이루어져야 하며, 우유 따르기 이외의 작업을 할 경우

28. 작업 공간 관리 - 3

- \* 작업도중 청결 및 정리 정돈, 행주사용 2항목을 평가한다. 2가지 항목 중 2가지 모두 안되었을 경우 안됨으로 평가한다.
- A. 작업 도중 청결 및 정리 정돈을 유지하고 있는지 전체 작업공간을 확인한다. 주변 기물과 기구의 정리 상태를 점검하고 작업대의 오염 여부를 확인한다.  
(에스프레소 작업, 카푸치노 작업 2번 모두 안되었을 경우 안됨으로 평가한다.)
- B. 그라인더 주변의 커피가루가 소량이거나, 청소행위를 하지 않았어도 깨끗하다면 감점하지 않는다.
- C. 행주를 용도에 맞게 사용하고 청결이 유지되는지도 매우 중요하다.
- D. 이 모든 행위는 작업 중에 이루어져야 하며 서빙이 끝난 뒤의 행위는 인정하지 않는다.

29. 시험 종료 시 작업 공간의 청결 - 3

- A. 응시자가 시험 종료 시 정리된 작업 공간의 청결을 평가한다.
- B. 그라인더 주변에 소량의 커피 가루는 허용될 수 있다.
- C. 시간 부족 등의 이유로 정리를 하지 못하고 시연이 종료되면 안됨으로 평가한다.
- D. 포터필터, 커피머신의 각 부위 및 주변, 그라인더의 각 부위 및 주변 청결 등을 확인하여 2가지가 이루어지지 않았을 경우 안됨으로 평가한다.

15.6. 중요 평가(감점사항)

자격시험의 개요【참조-2.1.】와 음료의 정의【참조-2.2.】에 준하여 평가하며 감점사항은 다음 경우와 같다.

1	에스프레소 기계 워머에 액체를 올리거나 흘리는 경우, 임의로 기계를 조절하는 경우	ⓐ 0	ⓧ -20
2	커피 추출 시간 및 추출량 부적절(10초 이하, 50초 이상, 10ml 이하, 50ml 이상)	ⓐ 0	ⓧ -10
3	도구 사용 미숙(탬퍼, 포터필터, 잔, 잔 받침, 샷글라스, 밀크피쳐, 그라인더)	ⓐ 0	ⓧ -10
4	규격 잔 사용 미숙 및 카테고리 별로 음료를 제공하지 않은 경우	ⓐ 0	ⓧ -10

1. 에스프레소 기계 워머에 액체를 올리거나 흘리는 경우, 임의로 기계를 조절하는 경우  
【참조-4.1.1, 참조-4.1.2.】 - (-20)

2. 커피 추출 시간 및 추출량 부적절 - (-10)

- A. 제공된 에스프레소 추출 시간이 10초 이하이거나, 50초 이상일 경우
- B. 에스프레소 추출량이 크레마 포함 10ml 이하로 제공된 경우 혹은 50ml 이상으로 과도하게 추출하여 제공된 경우

3. 도구 사용 미숙 - (-10)

- A. 탬퍼, 포터필터, 잔, 잔 받침, 샷글라스, 밀크피쳐를 떨어뜨리거나 파손한 경우
- B. 그라인더를 넘어뜨리거나, 호퍼통의 분리로 원두가 쏟아졌을 경우(그라인더의 경우 부속품들은 제외 - ex. 호퍼 뚜껑, 도징 챔버 뚜껑, 흘림방지 트레이 등)
- C. 준비평가 시 발생 된 경우는 해당하지 않는다.

4. 규격 잔 사용 미숙 및 카테고리 별로 음료를 제공하지 않은 경우, 또한 제공되는 커피는 반드시 한 그룹헤드 내 함께 추출된 두 잔의 커피여야 한다. - (-10)

- A. 카푸치노 잔에 에스프레소를 제공한 경우
- B. 그룹단위 포터필터에서 샷글라스 두 잔과 다른 그룹단위 포터필터에는 데미타세 두 잔을 추출하여 제공한 경우  
(예시. A그룹 : 샷글라스-샷글라스, B그룹 : 데미타세-데미타세)

- C. 에스프레소 두 잔 제공 후, 카푸치노 두 잔을 제공한 경우, 또는 반대로 제공한 경우
- D. 에스프레소를 추출하여 일부를 버리거나 추출액을 섞어 제공한 경우
- E. 응시자가 커피를 제공하지 못한 경우도 이 항목에 해당한다.

### 16. 감각 평가 절차

다음은 감각 평가표에 관한 설명이다. 응시자가 제출한 음료는 1명의 감각 평가위원으로부터 평가받게 된다.

#### 16.1. 평가 점수

평가 점수는 기술(technical), 감각(sensory) 평가가 동일하다.

됨=좋은

안됨=나쁨

#### 16.2. 에스프레소 평가 14

1	크레마의 패턴	③	①
2	크레마의 밀도	③	①
3	맛의 균형	②	①
4	촉감의 균형	③	①
5	기물의 청결 및 위치	③	①

\* 1~4번 항목은 데미타세 2잔 중 잘 완성된 한잔에 대해 평가한다.

\* 5번 항목과 중요평가 시에는 데미타세 2잔 모두 평가 진행한다.

#### 1. 크레마의 패턴 - 3

- A. 감각 평가위원은 제공된 에스프레소의 크레마의 패턴을 확인한다.
- B. 패턴(오버마킹, 오일마킹)의 부족함이 확인될 경우 안됨으로 평가한다.
- \* 이 항목의 평가에 있어 가장 중요한 것은 도착과 동시에 최대한 빠른 시간에 평가해야 한다.

#### 2. 크레마의 밀도 - 3

- A. 에스프레소 제공 시에 크레마(crema)는 유지되어야 하며 속이 짝 차고 부드러워야 한다.
- B. 평가위원들은 한 방향으로 데미타세(Demitasse)를 앞쪽으로 45°기울여 크레마를 부드럽게 눌러 크레마와 용액이 분리되지 않는지 확인한다.

#### 3. 맛의 균형 - 2

- A. 감각 평가위원은 제공된 2잔의 에스프레소 중 크레마의 상태(밀도와 지속성)가 더 좋은 한잔을 선택하여 맛과 촉감을 평가한다.
- B. 향미를 혼합하기 위해 커피 스푼을 이용해 에스프레소를 2,3회 밀어본 후 맛을 평가한다. (스푼을 앞에서 뒤로 움직인다.)
- C. 응시자가 제공한 에스프레소가 신맛, 단맛, 쓴맛의 균형감이 좋고, 아로마가 풍부하면 좋음으로 평가한다.
- D. 맛의 2가지(맛의 균형, 아로마) 평가항목 중 모두 안됨일 경우 안됨으로 평가한다.


#### 4. 촉감의 균형 - 3

- A. 입안에서 느껴지는 에스프레소의 촉감(Body)이 전체적으로 부드러운지(Round), 마시고 나서의 느낌이 자극적이지 않은지(Smooth)를 종합하여 평가한다.
- B. 감각 평가위원은 Body, Round, Smooth를 좋고 나쁨으로 평가한다.
- C. 3가지 평가항목 중 2가지 이상 됨일 경우 됨, 1가지 이하면 안됨으로 평가한다.

#### 5. 기물의 청결 및 위치 - 3

- A. 2잔 중 1잔이라도 해당될 경우 안됨으로 평가한다.
- B. 에스프레소는 손잡이가 달린 공식 데미타세와 잔 받침, 용량이 표시되는 공식 샷글라스에 제공되어야 한다.
- C. 에스프레소는 커피스푼과 함께 제공되어야 하며, 손잡이와 커피스푼은 오른손잡이를 기준으로 한다.
- D. 제공되는 데미타세와 잔 받침 청결을 확인한다.

#### 16.3. 카푸치노 평가 20

6. 	6	크레마와 우유거품의 비주열	③	①
	7	우유거품의 밀도	③	①
	8	우유거품의 양	③	①
	9	카푸치노 전체 양	③	①
	10	카푸치노 맛의 조화	②	①
	11	적절한 온도(50~55°C)	③	①
	12	기물의 청결 및 위치	③	①

\* 6~11번 항목은 4잔중 잘 완성된 1잔의 카푸치노로 평가를 진행한다.

\* 12번 항목과 중요평가 시에는 4잔 모두 평가 진행한다.

6. 크레마와 우유거품의 비주열 - 3

- A. 감각평가위원은 시각적 평가를 위하여 잘 완성된 1잔의 카푸치노를 선택하고 크레마와 우유거품의 비주열을 평가한다.
- B. 카푸치노의 비주열은 매끄럽고 광택이 나며 우유와 커피색의 경계가 명확해야 한다.

7. 우유거품의 밀도 - 3

- A. 스푼을 이용하여 전체 외형이 손상되지 않도록 중심부를 향하여 부드럽게 밀어 밀도를 확인한다.
- B. 우유거품은 벨벳폼을 권장하며 미세한 버블로 이루어져야 한다. 커피 스푼으로 밀었을 때 거품 안쪽의 버블이 직경 1mm 이상의 다수가 있을 경우 안됨으로 평가한다.

8. 우유거품의 양 - 3

- A. 스푼을 이용하여 전체 외형이 손상되지 않도록 중심부를 향하여 부드럽게 밀어 양을 확인한다.
- B. 우유거품의 양은 잔의 상부로부터 약 10mm 이상 15mm 이하의 두께여야 한다.

9. 카푸치노 전체 양 - 3

- A. 제공되는 카푸치노는 잔에 가득 채워져야 한다.
- B. 잔의 상부로부터 5mm이하일 경우 안됨으로 평가한다.

10. 카푸치노 맛의 조화 - 2

- A. 감각 평가위원은 잘 완성된 1잔의 카푸치노를 선택하여 맛의 균형을 평가한다.
- B. 스푼으로 거품을 걷어낸 곳과 다른 위치(크레마가 손상되지 않은 부분)를 선택하여 맛을 평가한다.
- C. 에스프레소와 우유의 맛이 조화를 이루는지, 우유의 단맛이 잘 표현되었는지, 음료거품 조직(부드러움)을 함께 평가한다.
- D. 3가지 평가항목 중 2가지 이상 됨일 경우 됨, 1가지 이하이면 안됨으로 평가한다.

11. 적절한 온도(50~55°C) - 3

- A. 제공된 카푸치노는 적절한 온도여야 한다. 너무 높거나 너무 낮은 온도로 제공된 경우 안됨으로 평가한다.

12. 기물의 청결과 위치 - 3

- A. 카푸치노는 손잡이가 달린 공식 잔(190ml)과 잔 받침에 제공되어야 한다.
- B. 카푸치노는 커피스푼과 함께 제공되어야 하며 손잡이와 커피스푼은 오른손잡이를 기준으로 한다.

- C. 제공되는 카푸치노 잔과 잔받침의 청결을 확인한다.
- D. 4잔 중 1잔이라도 해당될 경우 안됨으로 평가한다.

16.4. 서비스 평가 6

	13	서비스 자세	③	①
	14	서비스 복장	③	①

13. 서비스 자세 - 3

- \* 서비스 멘트, 눈 맞춤, 양손서빙, 샷글라스 4항목을 평가한다.
- 4가지 평가항목 중 2가지 이상 됨일 경우 됨, 1가지 이하이면 안됨으로 평가한다.
- A. 서빙 시 서비스 멘트와, 평가위원과의 눈 맞춤이 있어야 한다.
- B. 서비스를 할 때 한 손이라도 트레이를 받치거나 잡고 있어야 한다.
- C. 서빙 시 샷글라스를 엮지른 경우도 해당한다.

14. 서비스 복장 - 3

- A. 규정된 복장은 상의는 흰색 와이셔츠, 하의는 검정 정장 바지 및 치마이며 어떠한 무늬도 없어야 한다.
- B. 앞치마는 바리스타 전용 앞치마로 규정하며, 특정 소속을 지칭하는 로고는 없어야 한다. (가정용 앞치마는 허용하지 않는다.)
- C. 신발은 검정색 정장 구두로 한정한다. 구두의 경우 앞 뒤 모두 막혀있는 정장 구두여야 하며, 굽의 높이는 7cm를 넘어서는 안 된다.
- D. 시계, 반지, 귀걸이, 모자, 두건 등 어떠한 악세사리도 착용을 금지하며 향수나 질은 화장, 매니큐어도 허용되지 않는다.
- E. 중·고등학생의 경우 교복과 단정한 운동화가 허용되며 직업을 나타내는 제복도 허용된다. (일상생활 시 사복이 제한되는 직업군일 경우, 예) 종교인, 군인 등)

16.5. 시간 평가

	15	시험 시간 이내 종료	⓪	0
	16	15분 경과 후 1~15초 이내 시험 종료	⓪	-3
	17	15분 경과 후 16~30초 이내 시험 종료	⓪	-5
	18	15분 경과 후 31~60초 이내 시험 종료	⓪	-7
	19	시험 시간을 60초 초과한 경우	ⓧ	불합격

15. 시험 시간 이내 종료 0

16. 15분 경과 후 1~15초 이내 시험 종료 -3

- 17. 15분 경과 후 16~30초 이내 시험 종료 -5
- 18. 15분 경과 후 31~60초 이내 시험 종료 -7
- 19. 시험 시간을 60초 이상 초과한 경우 불합격

16.6. 중요 평가(감점사항)

1	크레마가 1잔이라도 매우 적어서 검은 액이 보이는 경우	⊙ 0	⊗ -5
2	우유거품이 거친 경우(직경3mm 이상), 매우 적은 경우(5mm 이하), 매우 많은 경우(25mm 이상)	⊙ 0	⊗ -5
3	전체 양이 잔의 상부로부터 15mm 이하로 제공된 경우	⊙ 0	⊗ -5

- 1. 크레마가 1잔이라도 매우 적어서 검은 액이 보이는 경우 - (-5)
  - 에스프레소 크레마가 1잔이라도 매우 적어서 검은 액이 보이는 경우 감점한다.
- 2. 우유거품이 거친 경우(직경3mm 이상), 매우 적은 경우(5mm 이하), 매우 많은 경우(25ml 이상) - (-5)
  - 제공된 4잔의 카푸치노를 모두 평가하며, 1잔이라도 해당되면 감점한다.
- 3. 전체 양이 잔의 상부로부터 15mm 이하로 제공된 경우 - (-5)
  - 제공된 4잔의 카푸치노를 모두 평가하며, 1잔이라도 해당되면 감점한다.

17. 실기 평가위원의 부정행동

만약 선임 평가위원이나 다른 관계자가 응시자 평가 시 바리스타2급 평가위원의 잠정적 부정행위를 의심하거나 발견하게 될 경우 다음과 같이 적용한다.

- A. 선임 평가위원은 의심스러운 평가에 대해 응시자의 평가표를 별도로 관리한다.
- B. 선임 평가위원은 당사자를 제외한 관련 부서와 이 사안을 논의하기 위한 모임을 요청해야 한다.
- C. 부서장은 비밀회의에서 이 사안에 대한 결정을 내린다.
- D. 부정행위가 명백하다면, 부서장은 이 평가위원의 자격을 박탈한다.

18. 항소(이의 제기)

문제가 되고 있는 평가위원이 이 결정에 동의하지 않는다면, 그 평가위원은 임원회의에 문서로 이 결정에 대한 이의를 제기할 수 있다.

이의 항소장에는 다음과 같은 사항이 기재되어야 한다.

- 1) 이름
- 2) 날짜
- 3) 분명하고 정확한 이의 제기
- 4) 날짜와 시간(적용가능하다면)
- 5) 설명과 제안된 해결방안
- 6) 관련단체
- 7) 연락처

위의 모든 정보들을 포함하지 않는 어떠한 항의서나 이의제기서도 고려되지 않는다. 평가위원은 브리핑이나 결정 후 빠른 시간에 kca@kca-coffee.org로 회장에게 항의 서한이나 이의제기서를 제출해야 한다.

18.1. 임원회의 검토 결과의 회신

한국커피협회 임원회의는 접수 30일 안에 이의제기와 항소장을 검토한다. 회장은 해당 평가위원에게 최종 결정을 이메일을 통해서 고지하며 이 결정은 반복할 수 없다.



[별표1]

**[장애인의 장애 종류 및 장애 정도에 따른 검정시험 운영 기준]**

NO	구분	필기시험		실기시험	
		희망 특별전형	편의제공	시험시간 추가제공 <small>*장애의 정도가 심하지 않은 장애인</small>	시험시간 추가제공 <small>*장애의 정도가 심한 장애인</small>
1	지체장애	●	●	2분	5분
2	뇌병변장애	●	●	2분	5분
3	시각장애	●	●	2분	5분
4	청각장애	●			2분
5	언어장애	●			2분
6	지적장애	●		2분	5분
7	자폐성장애	●		2분	5분
8	정신장애	●		2분	5분
9	신장장애				2분
10	심장장애				2분
11	호흡기장애				2분
12	간장애				2분
13	안면장애				2분
14	장루,요루장애				2분
15	뇌전증장애				2분

- ※ 필기시험 편의제공 및 실기시험 추가시간 제공은 1급, 2급 동일하게 적용
- ※ 희망특별전형(바리스타 2급 필기 무시험검정)  
지체장애인, 뇌 병변장애인, 시각장애인, 청각장애인, 언어장애인, 지적장애인, 자폐성 장애인, 정신장애인에 한하여 장애의 정도 구분 없이 모두 적용
- ※ 편의제공 : 지체장애인, 뇌 병변장애인, 시각장애인에 한하여 다음과 같이 편의 제공  
1) 확대 시험지(A3 사이즈) : 시각장애인  
2) 특별 관리 답안카드 : 지체장애인(손 부위 장애), 뇌 병변장애인, 시각장애인  
3) 대리 마킹 : 지체장애인(손 부위 장애) 중 장애의 정도가 심한 장애인  
4) 필기고사장 특별 배치 : 지체장애인(하지 부위)중 장애의 정도가 심한 장애인
- ※ 실기시험(추가시간) : 장애 종류 및 장애 정도에 따라 추가시간 제공  
(\*변경 전 장애등급 1-3급에 해당되는 자는 모두 장애의 정도가 심한 장애인으로 간주하여 처리함)

1. 추가시간 제공

장애의 종류 및 장애 정도에 따라 [별표 1]과 같이 실기시험 추가시간을 제공한다.

2. 기타 편의제공

청각장애인은 시간 안내 음성 방송을 시각적으로 제공받을 수 있으며, 휠체어를 이용하는 장애인의 경우 음료 제출 시 기술 평가위원으로부터 편의를 제공받을 수 있다.

■ 장애인복지법 시행령 [별표 1] <개정 2018. 12. 31.>

장애의 종류 및 기준에 따른 장애인(제2조 관련)

1. 지체장애인(肢體障礙人)

- 가. 한 팔, 한 다리 또는 몸통의 기능에 영속적인 장애가 있는 사람
- 나. 한 손의 엄지손가락을 지골(指骨 : 손가락뼈) 관절 이상의 부위에서 잃은 사람 또는 한 손의 둘째 손가락을 포함한 두 개 이상의 손가락을 모두 제1지골 관절 이상의 부위에서 잃은 사람
- 다. 한 다리를 가로 발목뼈 관절(lisfranc joint) 이상의 부위에서 잃은 사람
- 라. 두 발의 발가락을 모두 잃은 사람
- 마. 한 손의 엄지손가락 기능을 잃은 사람 또는 한 손의 둘째 손가락을 포함한 손가락 두 개 이상의 기능을 잃은 사람
- 바. 왜소증으로 키가 심하게 작거나 척추에 현저한 변형 또는 기형이 있는 사람
- 사. 지체(肢體)에 위 각 목의 어느 하나에 해당하는 장애 정도 이상의 장애가 있다고 인정되는 사람

2. 뇌 병변장애인(腦病變障礙人)

- 뇌성마비, 외상성 뇌 손상, 뇌졸중(腦卒中) 등 뇌의 기질적 병변으로 인하여 발생한 신체적 장애로 보행이나 일상생활의 동작 등에 상당한 제약을 받는 사람

3. 시각장애인(視覺障礙人)

- 가. 나쁜 눈의 시력(공인된 시력표에 따라 측정된 교정시력을 말한다. 이하 같다)이 0.02 이하인 사람
- 나. 좋은 눈의 시력이 0.2 이하인 사람
- 다. 두 눈의 시야가 각각 주시점에서 10도 이하로 남은 사람
- 라. 두 눈의 시야 2분의 1 이상을 잃은 사람

4. 청각장애인(聽覺障礙人)

- 가. 두 귀의 청력 손실이 각각 60데시벨(dB) 이상인 사람
- 나. 한 귀의 청력 손실이 80데시벨 이상, 다른 귀의 청력 손실이 40데시벨 이상인 사람
- 다. 두 귀에 들리는 보통 말소리의 명료도가 50퍼센트 이하인 사람
- 라. 평형 기능에 상당한 장애가 있는 사람

5. 언어장애인(言語障礙人)

- 음성 기능이나 언어 기능에 영속적으로 상당한 장애가 있는 사람

6. 지적장애인(知的障礙人)

- 정신 발육이 항구적으로 지체되어 지적 능력의 발달이 불충분하거나 불안전하고 자신의 일을

처리하는 것과 사회생활에 적응하는 것이 상당히 곤란한 사람

7. 자폐성 장애인(自閉性障礙人)

- 소아기 자폐증, 비전형적 자폐증에 따른 언어·신체표현·자기조절·사회 적응 기능 및 능력의 장애로 인하여 일상생활이나 사회생활에 상당한 제약을 받아 다른 사람의 도움이 필요한 사람

8. 정신장애인(精神障礙人)

- 지속적인 양극성 정동장애(情動障礙, 여러 현실 상황에서 부적절한 정서 반응을 보이는 장애), 조현병, 조현정동장애(調絃情動障礙) 및 재발성 우울장애에 따른 감정 조절·행동·사고 기능 및 능력의 장애로 인하여 일상생활이나 사회생활에 상당한 제약을 받아 다른 사람의 도움이 필요한 사람

9. 신장장애인(腎臟障礙人)

- 신장의 기능장애로 인하여 혈액투석이나 복막투석을 지속적으로 받아야 하거나 신장 기능의 영속적인 장애로 인하여 일상생활에 상당한 제약을 받는 사람

10. 심장장애인(心臟障礙人)

- 심장의 기능부전으로 인한 호흡곤란 등의 장애로 일상생활에 상당한 제약을 받는 사람

11. 호흡기 장애인(呼吸器障礙人)

- 폐나 기관지 등 호흡기관의 만성적 기능부전으로 인한 호흡 기능의 장애로 일상생활에 상당한 제약을 받는 사람

12. 간 장애인(肝障礙人)

- 간의 만성적 기능부전과 그에 따른 합병증 등으로 인한 간 기능의 장애로 일상생활에 상당한 제약을 받는 사람

13. 안면장애인(顔面障礙人)

- 안면 부위의 변형이나 기형으로 사회생활에 상당한 제약을 받는 사람

14. 장루·요루장애인(腸瘻·尿瘻障礙人)

- 배변기능이나 배뇨기능의 장애로 인하여 장루(腸瘻) 또는 요루(尿瘻)를 시술하여 일상생활에 상당한 제약을 받는 사람

15. 뇌전증 장애인(腦電症障礙人)

- 뇌전증에 의한 뇌신경 세포의 장애로 인하여 일상생활이나 사회생활에 상당한 제약을 받아 다른 사람의 도움이 필요한 사람

장애인의 장애 정도(제2조 관련)

1. 지체장애인

가. 신체의 일부를 잃은 사람

1) 장애의 정도가 심한 장애인

- 가) 두 손의 엄지손가락과 둘째 손가락을 잃은 사람
- 나) 한 손의 모든 손가락을 잃은 사람
- 다) 두 다리를 가로 발목뼈 관절(Chopart's joint) 이상의 부위에서 잃은 사람
- 라) 한 다리를 무릎관절 이상의 부위에서 잃은 사람

2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

- 가) 한 손의 엄지손가락을 잃은 사람
- 나) 한 손의 둘째 손가락을 포함하여 두 손가락을 잃은 사람
- 다) 한 손의 셋째 손가락, 넷째 손가락 및 다섯째 손가락을 모두 잃은 사람
- 라) 한 다리를 발목발허리관절(isfranc joint) 이상의 부위에서 잃은 사람
- 마) 두 발의 발가락을 모두 잃은 사람

나. 관절 장애가 있는 사람

1) 장애의 정도가 심한 장애인

- 가) 두 팔의 어깨관절, 팔꿈치 관절, 손목 관절 중 2개 관절 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 나) 두 팔의 어깨관절, 팔꿈치 관절, 손목 관절 모두의 기능에 장애가 있는 사람
- 다) 두 손의 엄지손가락과 둘째 손가락의 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 라) 한 손의 모든 손가락의 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 마) 한 팔의 어깨관절, 팔꿈치 관절, 손목 관절 중 2개 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 바) 한 팔의 어깨관절, 팔꿈치 관절, 손목 관절 모두의 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 사) 두 다리의 엉덩관절, 무릎관절, 발목관절 중 2개 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 아) 두 다리의 엉덩관절, 무릎관절, 발목관절 모두의 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 자) 한 다리의 엉덩관절, 무릎관절, 발목관절 모두의 기능에 현저한 장애가 있는 사람

2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

- 가) 한 손의 둘째 손가락을 포함하여 3개 손가락의 관절 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 나) 한 손의 엄지손가락의 관절 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 다) 한 손의 둘째 손가락을 포함하여 2개 손가락의 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 라) 한 손의 셋째 손가락, 넷째 손가락, 다섯째 손가락 모두의 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 마) 한 팔의 어깨관절, 팔꿈치 관절, 손목 관절 모두의 기능에 장애가 있는 사람
- 바) 한 팔의 어깨관절, 팔꿈치 관절 또는 손목 관절 중 하나의 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 사) 두 발의 모든 발가락의 관절 기능에 현저한 장애가 있는 사람
- 아) 한 다리의 엉덩관절, 무릎관절, 발목관절 모두의 기능에 장애가 있는 사람
- 자) 한 다리의 엉덩관절 또는 무릎관절의 기능에 상당한 장애가 있는 사람
- 차) 한 다리의 발목관절의 기능에 현저한 장애가 있는 사람

다. 지체기능장애가 있는 사람

1) 장애의 정도가 심한 장애인

- 가) 두 팔의 기능에 상당한 장애가 있는 사람

- 나) 두 손의 엄지손가락 및 둘째 손가락의 기능을 잃은 사람

- 다) 한 손의 모든 손가락의 기능을 잃은 사람

- 라) 한 팔의 기능에 현저한 장애가 있는 사람

- 마) 한 다리의 기능을 잃은 사람

- 바) 두 다리의 기능에 현저한 장애가 있는 사람

- 사) 목뼈 또는 등·허리 뼈의 기능을 잃은 사람

2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

- 가) 한 팔의 기능에 상당한 장애가 있는 사람

- 나) 한 손의 둘째 손가락을 포함하여 세 손가락의 기능에 상당한 장애가 있는 사람

- 다) 한 손의 엄지손가락의 기능에 상당한 장애가 있는 사람

- 라) 한 손의 둘째 손가락을 포함하여 두 손가락의 기능을 잃은 사람

- 마) 한 손의 셋째 손가락, 넷째 손가락 및 다섯째 손가락 모두의 기능을 잃은 사람

- 바) 두 발의 모든 발가락의 기능을 잃은 사람

- 사) 한 다리의 기능에 상당한 장애가 있는 사람

- 아) 목뼈 또는 등·허리 뼈의 기능이 저하된 사람

라. 신체에 변형 등의 장애가 있는 사람(장애의 정도가 심하지 않은 장애인에 해당함)

- 1) 한 다리가 건강한 다리보다 5센티미터 이상 짧거나 건강한 다리 길이의 15분의 1 이상 짧은 사람
- 2) 척추옆굽음증(척추측만증)이 있으며, 굽은 각도가 40도 이상인 사람
- 3) 척추 뒤 굽음증(척추후만증)이 있으며, 굽은 각도가 60도 이상인 사람
- 4) 성장이 멈춘 만 18세 이상의 남성으로서 신장이 145센티미터 이하인 사람
- 5) 성장이 멈춘 만 16세 이상의 여성으로서 신장이 140센티미터 이하인 사람
- 6) 연골무형성증으로 왜소증에 대한 증상이 뚜렷한 사람

2. 뇌 병변장애인

가. 장애의 정도가 심한 장애인

- 1) 보행 또는 일상생활 동작이 상당히 제한된 사람
- 2) 보행이 경미하게 제한되고 섬세한 일상생활 동작이 현저히 제한된 사람

나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

- 보행 시 절뚝거림을 보이거나 섬세한 일상생활 동작이 경미하게 제한된 사람

3. 시각장애인

가. 장애의 정도가 심한 장애인

- 1) 좋은 눈의 시력(공인된 시력표로 측정된 것을 말하며, 굴절이상인 사람은 최대 교정시력을 기준으로 한다. 이하 같다)이 0.06 이하인 사람
- 2) 두 눈의 시야가 각각 모든 방향에서 5도 이하로 남은 사람

나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

- 1) 좋은 눈의 시력이 0.2 이하인 사람
- 2) 두 눈의 시야가 각각 모든 방향에서 10도 이하로 남은 사람
- 3) 두 눈의 시야가 각각 정상시야의 50퍼센트 이상 감소한 사람
- 4) 나쁜 눈의 시력이 0.02 이하인 사람

4. 청각장애인

가. 청력을 잃은 사람

1) 장애의 정도가 심한 장애인

- 두 귀의 청력을 각각 80데시벨 이상 잃은 사람(귀에 입을 대고 큰소리로 말을 해도 듣지 못하는 사람)

- 2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 가) 두 귀에 들리는 보통 말소리의 최대의 명료도가 50퍼센트 이하인 사람  
 나) 두 귀의 청력을 각각 60데시벨 이상 잃은 사람(40센티미터 이상의 거리에서 발생된 말소리를 듣지 못하는 사람)  
 다) 한 귀의 청력을 80데시벨 이상 잃고, 다른 귀의 청력을 40데시벨 이상 잃은 사람  
 나. 평형기능에 장애가 있는 사람  
 1) 장애의 정도가 심한 장애인  
 양측 평형기능의 소실로 두 눈을 뜨고 직선으로 10미터 이상을 지속적으로 걸을 수 없는 사람  
 2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 평형기능의 감소로 두 눈을 뜨고 10미터 거리를 직선으로 걸을 때 중앙에서 60센티미터 이상 벗어나고, 복합적인 신체운동이 어려운 사람
5. 언어장애인  
 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 음성 기능이나 언어기능을 잃은 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 음성·언어만으로는 의사소통을 하기 곤란할 정도로 음성 기능이나 언어기능에 현저한 장애가 있는 사람
6. 지적장애인(장애의 정도가 심한 장애인에 해당함)  
 지능지수가 70 이하인 사람으로서 교육을 통한 사회적·직업적 재활이 가능한 사람
7. 자폐성 장애인(장애의 정도가 심한 장애인에 해당함)  
 제10차 국제 질병사인분류(International Classification of Diseases, 10th Version)의 진단 기준에 따른 전반성 발달장애(자폐증)로 정상 발달의 단계가 나타나지 않고, 기능 및 능력 장애로 일상생활이나 사회생활에 간헐적인 도움이 필요한 사람
8. 정신 장애인(장애의 정도가 심한 장애인에 해당함)  
 가. 조현병으로 인한 망상, 환청, 사고장애 및 기괴한 행동 등의 양성증상이 있으나, 인격 변화나 퇴행은 심하지 않은 경우로서 기능 및 능력 장애로 일상생활이나 사회생활에 간헐적으로 도움이 필요한 사람  
 나. 양극성 정동장애(情動障礙, 여러 현실 상황에서 부적절한 정서 반응을 보이는 장애)에 따른 기분·의욕·행동 및 사고의 장애 증상이 현저하지는 않으나, 증상이 지속되거나 자주 반복되는 경우로서 기능 및 능력 장애로 일상생활이나 사회생활에 간헐적으로 도움이 필요한 사람  
 다. 재발성 우울장애로 기분·의욕·행동 등에 대한 우울 증상이 지속되거나 자주 반복되는 경우로서 기능 및 능력 장애로 일상생활이나 사회생활에 간헐적으로 도움이 필요한 사람  
 라. 조현정동장애(調絃情動障礙)로 가목부터 다목까지에 준하는 증상이 있는 사람
9. 신장장애인  
 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 만성신부전증으로 3개월 이상 혈액투석이나 복막투석을 받고 있는 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 신장을 이식받은 사람
10. 심장장애인

- 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 심장기능의 장애가 지속되며, 가정에서 가벼운 활동은 할 수 있지만 그 이상의 활동을 하면 심부전증 증상이나 협심증 증상 등이 나타나 정상적인 사회활동을 하기 어려운 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 심장을 이식받은 사람
11. 호흡기 장애인  
 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 1) 만성 호흡기 질환으로 기관절 개관을 유지하고 24시간 인공호흡기로 생활하는 사람  
 2) 폐나 기관지 등 호흡기관의 만성적인 기능장애로 평지에서 보행해도 호흡곤란이 있고, 평상시의 폐환기 기능(1초시 강제날숨량) 또는 폐확산능(폐로 유입된 공기가 혈액 내로 녹아드는 정도)이 정상 예측치의 40퍼센트 이하이거나 안정 시 자연 호흡 상태에서의 동맥혈 산소분압이 65밀리미터 수은주(mmHg) 이하인 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 1) 폐를 이식받은 사람  
 2) 늑막루가 있는 사람
12. 간장애인  
 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 1) 간경변증, 간세포 암종 등 만성 간 질환을 가진 것으로 진단받은 사람 중 잔여 간 기능이 만성 간질환 평가 척도(Child-Pugh score) 평가상 C 등급인 사람  
 2) 간경변증, 간세포 암종 등 만성 간 질환을 가진 것으로 진단받은 사람 중 잔여 간 기능이 만성 간질환 평가 척도(Child-Pugh score) 평가상 B 등급이면서 난치성 복수(腹水)가 있거나 간성뇌증 등의 합병증이 있는 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 간을 이식받은 사람
13. 안면장애인  
 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 1) 노출된 안면부의 75퍼센트 이상이 변형된 사람  
 2) 노출된 안면부의 50퍼센트 이상이 변형되고 코 형태의 3분의 2 이상이 없어진 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 1) 노출된 안면부의 45퍼센트 이상이 변형된 사람  
 2) 코 형태의 3분의 1 이상이 없어진 사람
14. 장루·요루장애인  
 가. 장애의 정도가 심한 장애인  
 1) 배변을 위한 말단 공장루를 가지고 있는 사람  
 2) 장루와 함께 요루 또는 방광루를 가지고 있는 사람  
 3) 장루 또는 요루를 가지고 있으며, 합병증으로 장피 누공 또는 배뇨기능장애가 있는 사람  
 나. 장애의 정도가 심하지 않은 장애인  
 1) 장루 또는 요루를 가진 사람  
 2) 방광루를 가진 사람
15. 뇌전증장애인  
 가. 성인 뇌전증

1) 장애의 정도가 심한 장애인

만성적인 뇌전증에 대한 적극적인 치료에도 불구하고 연 6회 이상의 발작(중증 발작은 월 5회 이상을 연 1회, 경증 발작은 월 10회 이상을 연 1회로 본다)이 있고, 발작으로 인한 호흡 장애, 흡인성 폐렴, 심한 탈진, 두통, 구역질, 인지 기능의 장애 등으로 요양관리가 필요하며, 일상생활 및 사회생활에서 보호와 관리가 수시로 필요한 사람

2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

만성적인 뇌전증에 대한 적극적인 치료에도 불구하고 연 3회 이상의 발작(중증 발작은 월 1회 이상을 연 1회, 경증 발작은 월 2회 이상을 연 1회로 본다)이 있고, 이에 따라 협조적인 대인관계가 곤란한 사람

나. 소아청소년 뇌전증

1) 장애의 정도가 심한 장애인

전신발작, 뇌전증성 뇌병증, 근간대(筋間代) 발작, 부분발작 등으로 요양관리가 필요하며, 일상생활 및 사회생활에서 보호와 관리가 수시로 필요한 사람

2) 장애의 정도가 심하지 않은 장애인

전신발작, 뇌전증성 뇌병증, 근간대(筋間代) 발작, 부분발작 등으로 일상생활 및 사회생활에서 보호와 관리가 필요한 사람

16. 중복된 장애의 합산 판정

정도가 심하지 않은 장애를 둘 이상 가진 장애인은 보건복지부 장관이 고시하는 바에 따라 장애의 정도가 심한 장애인으로 볼 수 있다. 다만, 다음 각 목의 경우에는 그렇지 않다.

가. 지체장애와 뇌 병변장애가 같은 부위에 중복된 경우

나. 지적장애와 자폐성 장애가 중복된 경우

다. 그 밖에 중복 장애로 합산하여 판정하는 것이 타당하지 않다고 보건복지부 장관이 정하는 경우

추가사항(대한민국, Korea)

사단법인 한국커피협회(KCA)의 서면 허락 없이 본문의 내용을 복사 전제 사용하면  
민·형사상의 처벌을 받게 됨으로 금합니다.

사단법인 한국커피협회

서울시 마포구 마포대로1길 26-1  
전화 (02)702-4080, 팩스 (02)702-4070  
<http://www.kca-coffee.org>  
[kca@kca-coffee.org](mailto:kca@kca-coffee.org)

최종 수정일 : 2023. 03. 22

이 규정은 2023년 4월 17일 이후부터 시행함