

2023 WBC Summary of Rule Changes 2023 WBC 규정 변경 요약

※ 2023 코리아 내셔널 바리스타 챔피언십은 2023 WBC 규정을 적용합니다.

2022 Rule 2022 규정	2023 Rule 2023 규정	Reason for Change 변경 사유	Impact on Competition Bodies 컴페티션 바디에 미치는 영향
1.4.1. Judging 심사			
<p>B. WBC judges must not coach and judge at a WBC event. WBC 심사위원은 해당 대회 연도 중 같은 대회에서 코치를 할 수 없다.</p>	<p>B. WBC Judges must not coach and judge at a WBC event. If a registered judge has acted as a coach for any competitor (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 disqualification of the competitor. If a judge has coached a competitor in any capacity prior to the WBC in that competition year (which includes events in any previous calendar year that have been qualifiers to the current WBC) no communication, consultation, or judging can take place in any form for the duration of the competition. Failure to comply during the event will result in the disqualification of the competitor and the judge's removal from judging this competition. WBC 심사위원은 WBC 코칭 및 심사를 할 수 없다. 등록된 심사위원이 선수의 코치(메인 코치 또는 서포터, 또는 컨설턴트) 역할을 한 경우 대회 전 및 칼리브레이션 시 이해 관계를 밝혀야 한다. 이해 관계를 공개하지 않으면 선수가 실격될 수 있다. 심사위원이 해당 대회 연도의 WBC 이전에 어떤 자격으로든 선수를 지도한 경우(현재 WBC에 대한 예선이었던 이전 해의 대회 포함) 대회 기간 중 어떤 형태의 커뮤니케이션, 조언, 심사도 이루어질 수 없다. 대회 기간 중 이를 준수하지 않을 경우 선수는 실격 처리되고 심사위원은 본 대회 심사에서 제외된다.</p>	<p>Added for clarity. No formal differences to current practice. 명확성을 위해 추가. 기존과 형식적인 차이 없음.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
<p>C. Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition. Competitors who are involved in the management of their Competition Body Competition should declare their position via email to WCE outlining their areas on involvement. Note that this does not necessarily exclude or effect the competitor's engagement, however non-disclosure most likely will. 선수는 내셔널 대회에서 심사위원을 선발하거나 추천할 수 없다. 내셔널 대회의 운영에 관여한 선수는 반드시 본인이 연관된 분야나 직책에 대해 WCE에 언급하여야 한다. 이는 대회의 참여를 제한하지 않으나, 공개하지 않을 경우 불이익을 받을 수 있다.</p>	<p>C. Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition. 선수는 본인이 참가하는 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선택하거나 추천할 수 없다. D. In any given year, coordinators or individuals who are involved in the management of their Competition Body Competition should not compete. A year is considered to begin from the time the Competition Body starts planning their event. If an individual would like to submit an exception to this rule, they must declare their position via email to WCE outlining their areas of involvement. 컴페티션 바디 운영에 관계된 코디네이터나 개인은 해당 연도 대회에 선수로 참가할 수 없다. 여기서 해당 연도는 컴페티션 바디가 해당 대회를 계획하기 시작하는 시점부터를 말한다. 개인이 이 규칙에 대한 예외를 요청하려면 이메일을 통해 WCE에 본인이 참여한 포지션을 밝혀야 한다.</p>	<p>Added for clarity. 명확성을 위해 추가</p>	<p>Competition Body coordinators or people involved with CB Competitions should not compete or have to declare their intentions to WCE in order to apply for possible exception. 컴페티션 바디 코디네이터 또는 관계자는 선수로 출전할 수 없다. 이와 관련하여 예외 적용 여부를 확인하기 위해서는 WCE에 연락해 본인의 목적을 밝혀야 한다.</p>

2.1 Summary 요약			
<p>E. All 4 drinks within each category must be prepared using the same coffee; however, the coffee used may change between categories. The 4 drinks of each category must contain the same ingredients and follow the same recipe as each other. Deliberately preparing and serving varied drinks within a category will result in a score of 0 in Taste Balance for those drinks that deviate in recipe from the beverage that is served first.</p> <p>각 카테고리 내 4 잔의 음료는 모두 동일한 커피를 사용하여야 한다. 하지만 카테고리 별로 다른 커피를 사용할 수 있다. 각 카테고리 내 4 잔의 음료는 동일한 재료를 포함하고 동일한 레시피를 따라야 한다. 한 카테고리 내에 계획적으로 다양한 음료를 준비하고 제공할 경우, 처음과 다른 레시피로 제공한 음료들은 맛의 균형에서 0 점 처리된다.</p>	<p>E. All 4 drinks within each category must be prepared using the same coffee; however, the coffee used may change between categories. The 4 drinks of each category must contain the same ingredients and follow the same recipe as each other, which includes temperature on the group head. Deliberately preparing and serving varied drinks within a category will result in a score of 0 in Taste Experience for those drinks that deviate in recipe from the beverage that is served first.</p> <p>각 카테고리의 4 가지 음료는 모두 동일한 커피를 사용하여 준비해야 한다. 그러나 사용되는 커피는 카테고리마다 다를 수 있다. 각 카테고리의 4 개 음료는 동일한 재료를 사용하고 그룹헤드의 온도를 포함하여 서로 동일한 레시피를 따라야 한다. 한 카테고리 내에서 의도적으로 다양한 음료를 준비하고 먼저 제공된 음료와 레시피가 다른 음료를 제공한 경우 해당 음료는 맛 경험 점수가 0 점이 된다.</p>	<p>Competitors are allowed to choose multiple group head temperatures within the specified range. 선수는 지정된 범위 내에서 여러 그룹헤드 온도를 선택할 수 있다.</p>	<p>This rule does not apply to Competition Bodies. Competition Body Competitors will not be allowed to choose multiple group head temperatures (see below).</p> <p>해당 규정은 컴페티션 바디 대회에 적용되지 않는다. 컴페티션 바디 대회에 참가하는 선수들은 여러 그룹헤드 온도 설정을 할 수 없다. (아래 규정 참조)</p>
<p>N/A 해당 없음</p>	<p>G. Food may be served but will not be consumed during any course. 음식은 제공될 수 있지만 그 어떤 과정에서도 섭취할 수 없다.</p>	<p>Added for clarity. 명확성을 위해 추가.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
<p>G. Team bar service is required for all competitors. 팀바 서비스는 모든 선수들이 참여해야 한다.</p> <p>i. All coffee and coffee brewing tools will be provided for the competitors and the list will be communicated as soon as confirmed. 모든 커피와 추출 도구는 팀바에서 제공되며 해당 리스트는 확정되는 대로 대표 선수들에게 공지된다.</p> <p>ii. There will be 20 minutes of preparation time and 40 minutes of service time, and 20 minutes of clean up time in each service. 팀바 서비스 시간은 준비 시간 20 분, 서비스 시간 40 분, 정리 시간 20 분이 주어진다.</p> <p>iii. Only competitors who have attended their Team Bar shifts will be eligible for the Wild Card semi-finals slot. 팀바 서비스에 참여한 선수들에게만 준결승 와일드 카드 기회가 주어진다.</p>	<p>I. Team Bar service is required for all competitors. Any competitor who does not show up for their Team Bar service, is more than 5 minutes late for the shift start, or who does not complete their shift will not be eligible for the Wild Card slot. Further, competitors who do not attend and complete their shift will incur a +1 on their ranking, for the purposes of calculating the winning team. 모든 선수들은 팀바 서비스에 참여해야 한다. 팀바 서비스 시간에 참석하지 않거나, 교대 시간에 5 분 이상 늦거나, 교대 시간을 채우지 않을 경우, 선수는 와일드 카드 자격을 상실한다. 또한, 서비스 불참 및 교대 시간을 미완성할 경우 와일드 카드 승리 팀을 계산할 때 순위가 한 등수 밀리게 된다.</p>	<p>Updated for clarity. 명확성을 위해 추가.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
3.1 Espresso 에스프레소			
<p>F. Espresso will be brewed on a machine with brewing temperature set to between 90.5–96 degrees Celsius (195–205 degrees Fahrenheit). 에스프레소는 섭씨 90.5–96 도 사이의 온도에서 추출된다(화씨 195–205 도).</p>	<p>F. Espresso will be brewed on the sponsored machine with brewing temperature set to between 90.5–96 degrees Celsius (195–205 degrees Fahrenheit). Individual group heads may be set to different temperatures within this range. However, each beverage course should be served at a consistent temperature. Competition Bodies are required to use only one temperature across group heads.</p>	<p>Competitors are allowed to choose multiple group head temperatures within the specified range. 선수는 지정된 범위 내에서 여러 그룹헤드</p>	<p>This rule does not apply to Competition Bodies. Competition Body Competitors will not be allowed to choose multiple group head</p>

	<p>에스프레소는 추출 온도가 섭씨 90.5-96 도(화씨 195-205 도) 사이로 설정된 협찬 기계에서 추출된다. 개별 그룹헤드는 이 범위 내에서 서로 다른 온도로 설정할 수 있다. 그러나 각 음료 코스는 일정한 온도에서 제공되어야 한다. 단, 컴페티션 바디는 모든 그룹헤드를 하나의 온도로 설정해야 한다.</p>	<p>온도를 선택할 수 있다.</p>	<p>temperatures(see below). 해당 규정은 컴페티션 바디 대회에 적용되지 않는다. 컴페티션 바디 대회에 참가하는 선수들은 여러 그룹헤드 온도 설정을 할 수 없다. (아래규정 참조)</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2 Milk Beverage 우유 음료

<p>N/A 해당 없음</p>	<p>B. Plain (sweetened or unsweetened) plant-based milks may be used. Animal milks are not restricted to cow's milk. All milks must be commercially available and unflavored. No human milk will be accepted, or a competitor will receive zero in that category. 일반(가당 또는 무가당) 식물성 우유를 사용할 수 있다. 동물성 우유는 젖소의 우유에만 국한되지 않는다. 모든 우유는 시중에 판매중인 제품이어야 하고 향이 첨가되지 않아야 한다. 모유는 허용되지 않으며, 사용할 경우 해당 카테고리에서 0 점을 받는다.</p> <p>C. No additions may be made to milk, though all commercially available milks will be accepted. 시중에서 판매되는 모든 우유는 허용되거나 우유에 첨가물을 넣어서 안 된다.</p>	<p>Commercially available animal and plant-based milks can be used for the Milk Beverage course. 시중에서 판매되는 상업용 동물성 및 식물성 우유는 우유 음료 코스에 사용할 수 있다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023년에 적용하거나 2024년 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>D. Additional toppings, including but not limited to sugar, spices or powdered flavorings are not allowed. If used, the competitor will receive 0 points in the "Taste balance" category. 설탕, 향신료 또는 파우더로 된 첨가물 등을 포함한 추가적인 토핑은 사용할 수 없다. 사용 시, 선수는 "맛의 균형"부분에서 0 점을 받을 것이다.</p>	<p>F. No additional ingredients or toppings, including but not limited to sugar, spices, or powdered flavorings will be allowed. This also applies to ingredients that are already present in milks, as they are available. No additions may be made. If added, the competitor will receive 0 points in the "Taste Experience" category. 설탕, 향신료 또는 분말 향료 등 추가 재료 또는 토핑은 허용되지 않는다. 이는 우유에 이미 존재하는 성분에도 적용되며, 여기에 재료를 추가할 수 없다. 추가할 경우 선수는 "맛 경험" 카테고리에서 0 점을 받는다.</p>	<p>No additional ingredients can be added to the milk used for the Milk Beverage course. This is meant to prohibit competitors from adding ingredients, including ones already present in commercial formulas for any milk used. 우유 음료 코스에 사용되는 우유에 다른 재료를 추가할 수 없다. 이는 상업용 우유에 이미 존재하는 성분 외 선수가 재료를 추가하는 것을 금지하기 위한 것이다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023년에 적용하거나 2024년 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2.1 Station Placement 스테이션 배치

<p>A. Competitors will be able to choose from 4 station layouts using WBC-supplied furniture. 2 judges will be at each table. Judges must remain seated or standing at the table, they</p>	<p>A. Competitors will be able to choose from 9 station layouts using WBC-supplied furniture. The machine table will be set at a fixed height and location in all layouts. The additional</p>	<p>Competitors will now be able to choose between 9</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------

cannot be moved around the space. The machine table will be set at a fixed height and location in all layouts. The additional provided tables will be adjusted to any of the 4 layout configurations detailed below, as requested by the competitor. Competitors will also choose if the judges will sit or stand. The competitor will be required to fill out a form ahead of the competition, indicating their chosen station layout and judge placement. Judges may be served at any table other than the machine table. Any asymmetrical layout can be mirrored in orientation, if requested. Competitors may use a different layout for each round of competition.

선수는 WBC 에서 제공하는 테이블을 이용하여 4 개의 스테이션 배치 중에서 선택할 수 있다. 테이블은 반드시 최소 2 미터 이상 떨어져 있어야 하며 2 명의 심사위원이 각 테이블에 위치해야 한다. 심사위원은 각자의 자리에 착석하거나 선 채로 유지해야 하며 주변으로 이동할 수 없다. 머신 테이블은 모두 레이아웃에서 위치와 높이가 고정된다. 추가로 제공되는 테이블은 선수의 요청에 따라 다른 쪽에 조정하여 놓을 수 있다. 높이는 2 가지 높거나(~1 미터) 또는 낮은(~0.75 미터) 형태로 선택이 가능하다. 심사위원의 의자도 선택사항으로 낮은 형태, 의자 없이 서 있는 형태로 진행하도록 선택 가능하다. 선수는 대회 시작 전에 스테이션 레이아웃, 테이블 높이 및 심사위원 위치 등과 같은 사항을 작성하는 양식을 작성하게 된다. 심사위원의 음료는 머신 테이블 외 어떤 테이블에서든 제공할 수 있다. 비대칭 레이아웃은 필요할 경우 방향으로 대칭 이동할 수 있다. 선수는 각 대회 라운드마다 다른 레이아웃을 사용할 수 있다.

B. WCE will supply a full list with measurements of the furniture available for competitor use as soon as possible. The furniture will include a 2.5L x 0.9W x 0.9H (m) espresso machine table, and 2 presentation tables approximately 2.4L x 0.75W x 1.0H (m) for preparation and/or service.

WCE 는 가능한 선수들이 사용할 수 있는 가구류(테이블)에 대한 정보를 제공할 것이다. 목록에는 2L x 0.9W x 0.9H(m)의 에스프레소 머신과 교체 가능한 (2)개의 프레젠테이션 테이블이 포함된다. 그 사이즈는 대략 2.4L x 0.75W x 1.0H (m)/2.4L x 1.0W x 0.75W(m)으로 준비 및/또는 서비스 용도로 사용할 수 있다.

C. The competitor will be able to create their own layout within a 7mx7m no-media square. The competitors must be present during the Table Set time. Once their station has been set to the requested general configuration, as depicted in the rules, competitors may request additional adjustments to the table set during the Table Set Time.

선수는 7m x 7m (미디어 접근 금지) 구역 내에서 자신의 레이아웃을 만들 수 있다. 선수는 테이블 세팅 시간 동안 현장에 있어야 한다. 규정에서 설명한 것처럼, 자신의 스테이션이 요청한 대로 세팅이 되고 난 후, 선수는 테이블 세팅 시간 동안 추가적인 스테이션 조정에 대해 요청할 수 있다.

provided tables will be adjusted to any of the layout configurations detailed below, as requested by the competitor. Competitors will also choose if the judges will sit or stand. The competitor will be required to fill out a form ahead of the competition, indicating their chosen station layout and judge placement. Judges may be served at any table other than the machine table. Any asymmetrical layout can be mirrored in orientation, if requested. Competitors may use a different layout for each round of competition.

선수는 WBC 에서 제공하는 테이블을 이용하여 9개의 스테이션 배치 중에서 선택할 수 있다. 머신 테이블은 모든 레이아웃에서 위치와 높이가 고정된다. 추가로 제공되는 테이블은 선수의 요청에 따라 아래 자세히 안내된 레이아웃 구성 중 하나로 조정된다. 선수는 심사위원들이 앉거나 설 것을 선택할 수 있다. 선수는 대회 전에 양식을 작성해야 하며 여기에 선택한 스테이션 레이아웃과 심사위원 배치를 표시해야 한다. 심사위원의 음료는 머신 테이블 외 어떤 테이블에서도 제공할 수 있다. 비대칭 레이아웃은 필요할 경우 대칭 이동할 수 있다. 선수는 각 라운드마다 다른 레이아웃을 사용할 수 있다.

B. WCE will supply a full list with measurements of the furniture available for competitor use as soon as possible. The furniture will include an approximately 2.5L x 0.9W x 0.9H (m) espresso machine table, and 2 presentation tables approximately 2.4L x 0.75W x 1.0H (m) for preparation and/or service. Please note: all table dimensions are approximate and might vary slightly onsite.

WCE 는 가구들의 치수를 선수들에게 가능한 빠른 시일 내 제공할 것이다. 에스프레소 머신 테이블은 대략 2.5L x 0.9W x 0.9H(m), 2 개의 프레젠테이션 테이블은 대략 2.4L x 0.75W x 1.0H(m)로 준비 및/또는 서비스에 사용된다. 주의: 모든 테이블 치수는 근사치이며 현장에서 약간 달라질 수 있다.

C. The competitor will be able to create their own layout within a 7mx7m no-media square. The competitors must be present during the Table Set time. Once their station has been set to the requested general configuration, as depicted in the rules, competitors may request additional adjustments to the table set during the Table Set Time, provided it aligns with the initial layout and does not pose a health and safety risk in terms of stage workflow, water, and electric supply to the equipment on stage.

선수는 7m x 7m (미디어 접근 금지) 구역 내에서 자신의 레이아웃을 만들 수 있다. 선수는 테이블 세팅 시간에 현장에 있어야 한다. 규정에서 설명한 것처럼, 스테이션이 선수 요청한대로 세팅이 되고 난 후, 선수는 테이블 세팅 시간 동안 추가적인 스테이션 조정에 대해 요청할 수 있다. 다만, 추가적인 스테이션 조정 시 최초의 레이아웃에 맞춰야 하며 작업 동선, 물, 전기 공급에 있어서 안전 문제가 없어야 한다.

D. All presentation tables must be at least 0.3m (12 inches) from the edge of the square

different station layouts. Clarifications on tables dimensions and language on moving tables have been added. 선수는 9 개의 스테이션 레이아웃 중에서 선택할 수 있다. 명확한 테이블 치수와 이동과 관련한 설명이 추가되었다.

<p>D. All presentation tables must be at least 0.3m (12 inches) from the edge of the square and the espresso machine table may not be moved. 모든 프레젠테이션 테이블은 구역의 가장자리에서 최소 0.3m (12 인치) 떨어져 위치해야 하며, 에스프레소 머신 테이블은 이동할 수 없다.</p> <p>Note: grinders may go on either side of the espresso machine. 참고: 그라인더는 에스프레소 머신 양쪽 어디에든 위치할 수 있다.</p>	<p>and the espresso machine table cannot be moved. 모든 프레젠테이션 테이블은 구역의 가장자리에서 최소 0.3m (12 인치) 떨어져 위치해야 하며, 에스프레소 머신 테이블은 이동이 불가하다.</p> <p>E. Grinders may go on either side of the espresso machine. 그라인더는 에스프레소 머신 양쪽 어디에든 위치할 수 있다.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

5.1 Espresso Machine 에스프레소 머신

<p>Competitors may only use the espresso machine supplied for the WBC by the official WBC espresso machine sponsor. No other espresso machines may be used on stage. 선수들은 공식 WBC 에스프레소 머신 후원사가 제공하는 에스프레소 머신만 사용해야만 한다. 다른 에스프레소 머신을 스테이지에서 사용할 수 없다.</p> <p>The WBC-provided espresso machine has a fixed technical configuration for the pump pressure (between 8.5 and 9.5 bars) and cannot be altered by the competitors. The machine's brewing temperature can be set at any temperature between 90.5-96 degrees Celsius (195-205 degrees Fahrenheit). WBC가 제공하는 에스프레소 머신 시스템은 펌프 압력 8.5-9.5bar에 고정된 기술적 구성을 가지고 있으며, 선수가 변경할 수 없다. 머신의 추출 온도는 섭씨 90.5-96°C(화씨 195-205°C)사이의 어떤 온도로 설정할 수 있다. 선수의 온도 조절 요청은 오리엔테이션 중에 전달하여야 하며, 공식 에스프레소 머신 기술자가 설정하고 검증한다. 선수의 연습시간이 끝난 후 WCE 스테이지 매니저에게 업데이트된 온도 설정 요청을 할 수 있다. 별도의 온도 조절 요청이 없는 경우 섭씨 90.5-96°C 사이의 중간 지점으로 설정된다.</p>	<p>Competitors may only use the espresso machine supplied for the WBC by the official WBC espresso machine sponsor. No other espresso machines may be used, or present, on stage. 선수들은 공식 WBC 에스프레소 머신 후원사가 제공하는 에스프레소 머신만 사용해야 한다. 다른 에스프레소 머신을 스테이지에서 사용하거나 둘 수 없다.</p> <p>The WBC-provided espresso machine has a fixed technical configuration for the pump pressure (between 8.5 and 9.5 bars) and cannot be altered by the competitors. The machine's brewing temperature can be set at any temperature between 90.5-96 degrees Celsius (195-205 degrees Fahrenheit). Individual group head temperatures may be selected. WBC가 제공하는 에스프레소 머신 시스템은 펌프 압력 8.5-9.5bar에 고정된 기술적 구성을 가지고 있으며, 선수가 변경할 수 없다. 머신의 추출 온도는 섭씨 90.5-96°C(화씨 195-205°C)사이의 온도로 설정할 수 있다. 개별 그룹헤드 온도를 선택할 수도 있다.</p>	<p>Competitors are allowed to choose multiple group head temperatures within the specified range. 선수는 지정된 범위 내에서 여러 그룹헤드 온도를 선택할 수 있다.</p>	<p>This rule does not apply to Competition Bodies. Competition Body Competitors will not be allowed to choose multiple group head temperatures (see below). 해당 규정은 컴페티션 바디 대회에 적용되지 않는다. 컴페티션 바디 대회에 참가하는 선수는 그룹헤드 온도를 다양하게 설정할 수 없다. (아래규정 참조)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.5.2 Other Powered Equipment 기타 전동 장비

<p>N/A 해당 없음</p>	<p>5.5.2 Other Powered Equipment 기타 전동 장비 Competitors may bring as many battery-powered items as they would like, except items that are provided as sponsored equipment by WCE. However, competitors are responsible for ensuring their equipment operates properly. 선수는 WCE에서 제공하는 협찬 장비 외에 배터리로 작동하는 물품을 가져올 수 있다. 하지만, 본인의 기물이 제대로 작동하도록 하는 것은 선수의 책임이다.</p>	<p>Added for clarity. 명확성을 위해 추가.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	----------------------

5.6 Provided Equipment & Supplies 제공되는 장비 & 기물

<p>Each competitor station will be equipped with the following: Espresso Machine, Grinders, Blender, 1 Knock Box, Whole Milk, Trash Can, 1 Waiter's Cart (for use during preparation and clean-up time), and Tables as outlined in the "Overview of the Competition Area" section. 각 선수 스테이션에는 "대회 공간 개요"에 따라 다음이 설치된다.</p>	<p>Each competitor station will be equipped with the following: Espresso Machine, Grinders, 1 Knock Box, Milk (details available in advance of the competition), Trash Can, 1 Waiter's Cart (for use during preparation and clean-up time), and Tables as outlined in the "Overview of the Competition Area" section.</p>	<p>Updated for clarity. 명확성을 위해 추가.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	----------------------

<p>에스프레소 머신, 그라인더, 블렌더, 너박스 1 개, 우유, 휴지통, 카트 1 대(준비 및 정리 시간에 사용), 및 테이블</p>	<p>각 선수 스테이션에는 “대회 공간 개요”에 따라 다음이 설치된다. 에스프레소 머신, 그라인더, 너박스 1 개, 우유(대회 전 세부 사항 안내), 휴지통, 카트 1 대(준비 및 정리 시간에 사용), 테이블</p>		
-----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

5.7 Recommended Equipment & Supplies 권장되는 장비 & 기물

<p>Competitors are required to bring all additional necessary supplies for their presentation; otherwise, the competitor is at risk of not having enough equipment to complete 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. WCE, volunteers, and event staff are not responsible for the safety of items left in the competitors' preparation room or competition area.</p> <p>선수는 자신의 시연에 필요한 모든 추가 장비 및 도구를 가져올 의무가 있다. 그렇지 않은 경우 필요한 장비 부족으로 자신의 시연을 마무리하지 못할 수도 있다. 선수는 대회기간 또는 여행 중 준비한 추가 장비 및 도구의 파손을 고려해야 한다. 대회기간 동안 자신의 장비 및 도구에 대한 책임은 참가자 자신에게 있다. WCE, 자원봉사자 및 운영진은 선수의 백룸이나 대회장에 놓인 물건의 안전에 대한 책임을 지지 않는다.</p> <p>The list of supplies the competitor may bring includes the following: 선수는 다음 사항을 준비하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coffee (for practice and the competition) 커피 (연습 및 시연용) • Additional electrical equipment (maximum two items) 추가 전기 장비 (최대 2 개) • Additional battery-operated equipment (as long as not in violation of any other stated restrictions) 추가 배터리-동력 장비 (명시된 제한 사항에 저촉되지 않을 경우) • Tamper 탬퍼 • Shot glasses 샷글라스 • Steaming pitchers 스팀피처 • Milk (option to use WBC-provided milks) 우유 (선택 사항, WBC 에서 제공하는 우유 사용 가능) 	<p>Competitors are required to bring all additional necessary supplies for their presentation; otherwise, the competitor is at risk of not having enough equipment to complete 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. WCE, volunteers, and event staff are not responsible for the safety of items left in the competitors' preparation room or competition area.</p> <p>선수는 자신의 시연에 필요한 모든 추가 장비 및 도구를 가져올 의무가 있다. 그렇지 않은 경우 필요한 장비 부족으로 자신의 시연을 마무리하지 못할 수도 있다. 선수는 대회 기간 또는 여행 중 준비한 추가 장비 및 도구의 파손을 고려해야 한다. 대회 기간 자신의 장비 및 도구에 대한 책임은 선수 본인에게 있다. WCE, 자원봉사자 및 운영진은 선수의 백룸이나 대회장에 놓인 물건의 안전에 대한 책임을 지지 않는다.</p> <p>Competitors should notify WCE of all additional equipment to ensure it is allowed. If a competitor would like to check if their equipment is allowed in advance of the competition, they may email compinfo@worldcoffeeeevents.org. The competitor is obligated to provide all relevant information, which includes the make/model and a picture of the equipment. If any relevant information is omitted in this declaration, the decision whether to allow this equipment will be made onsite, when the equipment can be verified.</p> <p>선수는 WCE 에 모든 추가 장비를 알리고 추가되는지 확인해야 한다. 대회 전에 본인 장비 사용 허용 여부를 확인하려면 이메일 compinfo@worldcoffeeeevents.org 로 문의해야 한다. 선수는 장비와 관련한 모든 정보를 반드시 제공해야 하며, 이는 장비의 사진과 제조사/모델 정보를 포함한다. 만일 이 과정에서 관련 정보가 누락된 경우 현장에서 장비 확인이 가능할 때 허용 여부에 대한 결정을 내린다.</p> <p>The list of supplies the competitor may bring includes the following: 선수는 다음 사항을 준비하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coffee (for practice and the competition) 커피 (연습 및 시연용) • Additional electrical equipment (maximum two items) 추가 전동 장비 (최대 2 개) • Additional battery-operated equipment (as long as not in violation of any other stated restrictions) 추가 배터리-동력 장비 (명시된 제한 사항에 저촉되지 않을 경우) 	<p>Updated to improve procedures. 절차 개선을 위해 업데이트</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • Tamper 탬퍼 • Shot glasses 샷글라스 • Steaming pitchers 스팀피처 • Milk (option to use WBC-provided milks) 우유 (선택 사항, WBC 에서 제공하는 우유 사용 가능) 		
6.2 Preparation Practice Room 준비 연습실			
<p>...</p> <p>Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc. in this room at their own risk. Refrigerators and freezers will be provided for any ingredients that need to stay cold or frozen. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glass and barware. Competitors are responsible for keeping track of and cleaning their own dishes and glassware. Runners and event staff are not responsible for breakage or loss of dishes or competitor items.</p> <p>... 선수는 자신의 장비, 액세서리, 재료 등을 준비 연습실에 보관할 수 있으나 그에 대한 안전은 참가자에게 있다. 냉장 또는 냉동이 필요한 모든 재료를 위해 냉장 및 냉동고가 제공된다. 또한 컵, 잔 및 기물을 세척할 수 있는 싱크대도 마련되어 있다. 참가자는 자신들의 기물을 세척하고 파악하고 관리하는 의무가 있다. 러너(자원봉사자)와 대회 운영진은 참가자의 물품에 대한 파손이나 분실에 대한 책임을 지지 않는다.</p>	<p>...</p> <p>Competitors that violate backstage rules after being warned once by a stage manager or staff may be disqualified. Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc. in this room at their own risk. Refrigerators and freezers will be provided for any ingredients that need to stay cold or frozen. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glass and barware. Competitors are responsible for keeping track of and cleaning their own dishes and glassware. Runners and event staff are not responsible for breakage or loss of dishes or competitor items. There will be no power provided to competitors in the backstage area. Competitors cannot plug equipment into any sockets found in the backstage area. Any equipment found to be plugged in outside of the competitors practice, preparation, and stage time will be removed.</p> <p>... 스테이지 매니저나 직원에게 경고를 받은 후에 백룸(준비 연습실) 규정을 위반한 선수는 실격될 수 있다. 선수는 자신의 장비, 액세서리, 재료 등을 준비 연습실에 보관할 수 있으나 그에 대한 안전은 선수에게 있다. 냉장 또는 냉동이 필요한 모든 재료를 위해 냉장 및 냉동고가 제공된다. 또한 컵, 잔 및 기물을 세척할 수 있는 싱크대도 마련되어 있다. 선수는 자신의 기물을 세척하고 파악하고 관리할 의무가 있다. 러너(자원봉사자)와 대회 운영진은 선수의 물품에 대한 파손이나 분실에 대한 책임을 지지 않는다. 백룸에는 전기가 제공되지 않는다. 선수는 백룸의 어떤 콘센트에도 전원을 꽂아선 안 된다. 선수에게 허용된 연습, 준비, 스테이지 외의 장소에서 전원이 꽂힌 장비는 모두 제거된다.</p>	Updated for clarity. 명확성을 위해 추가.	N/A 해당 없음
6.4 Competition Music 대회 음악			
<p>Competitors may bring their own music on a CD, MP3 player, USB drive, or smart phone for the Semi-Final and Final rounds of competition. If a smart phone is used, it must have 3.5mm aux output (no adapters), be unlocked (no screen passcode), and be in both Airplane & Do Not Disturb mode. Music may not contain profanity, otherwise the competitor's score on "Presentation: professionalism" may be penalized on all sensory scoresheets. Competitors must mark their music clearly with their name. It is the competitor's responsibility to give the WBC Stage Manager or Audio-Visual staff their music prior to the start of the competition. It is also the competitor's responsibility to retrieve the music from the WBC Stage Manager or Audio-Visual staff after the competition. Media that are not retrieved will be discarded after the competition. 선수는 준결승과 결승전을 위해 CD, MP3 플레이어, USB 드라이브 또는 스마트폰으로 자신의 음악을 준비할 수 있다. 스마트폰을 사용하는 경우</p>	<p>Competitors may bring their own music for the Semi-Final and Final rounds of competition. The delivery method(s) will be communicated to competitors ahead of the competition. Music may not contain profanity, otherwise the competitor's score on "Presentation: professionalism" may be penalized on all sensory scoresheets. It is the competitor's responsibility to give the WBC Stage Manager or Audio-Visual staff their music prior to the start of the competition. It is also the competitor's responsibility to retrieve the music from the WBC Stage Manager or Audio-Visual staff after the competition. Media that are not retrieved will be discarded after the competition. Online performances will be streamed with rights-free music. 선수는 준결승과 결승전을 위해 자신의 음악을 준비할 수 있다. 대회 전에 음악 전달 방법과 관련한 안내가 제공된다. 음악에는 불건전한 내용이 담겨있어서 안된다. 그렇지 않을 경우 센서리 평가표의 "시연: 전문성" 부분에서 감점</p>	Updated for clarity. 명확성을 위해 추가.	N/A 해당 없음

<p>3.5mm aux 출력(어댑터 없음), 잠금 해제(화면 암호 없음) 및 비행모드 및 방해금지 모드로 설정되어 있어야 한다. 음악에는 불건전한 내용이 담겨있어서는 안된다. 그렇지 않을 경우 센서리 평가표의 “시연: 전문성” 부분에서 불이익을 당할 수 있다. 선수는 자신이 준비한 음악에 자신의 이름을 명확히 표기해야 한다. 선수는 대회가 시작되기 전에 WBC 스테이지 매니저 또는 음향 담당자에게 음악을 제공해야 한다. 또한 대회 후 스테이지 매니저 또는 음향 담당자로부터 음악을 회수하는 것 역시 선수의 책임이다. 회수되지 않은 미디어는 대회가 종료되고 나면 폐기된다.</p>	<p>당할 수 있다. 선수는 대회가 시작되기 전에 WBC 무대 매니저 또는 음향 담당자에게 음악을 제공해야 한다. 또한 대회 후 무대 매니저 또는 음향 담당자로부터 음악을 회수하는 것 역시 선수의 책임이다. 회수되지 않은 미디어는 대회가 종료되고 나면 폐기된다. 온라인 중계 시 저작권에 위배되지 않은 음악과 함께 시연이 송출된다.</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

7.4 Practice Shots 연습 샷

<p>Competitors are allowed and encouraged to pull practice shots during their preparation time. “Pucks” (also known as “cakes”) may remain in the portafilters at the start of the competitor’s competition time. 선수는 연습 시간에 추출을 할 수 있으며 이는 권장된다. 커피 펍(또는 “케이이크”)은 선수의 시연 시간이 시작되었을 때 포터필터 안에 있어도 무방하다.</p>	<p>Competitors are allowed and encouraged to pull practice shots during their preparation time. “Pucks” (also known as “cakes”) may remain in the portafilters at the start of the competitor’s competition time. Portafilters do not need to be engaged in the machine at the start of competition time. 선수는 연습 시간에 추출을 할 수 있으며 이는 권장된다. 커피 펍(또는 “케이이크”)은 선수의 시연 시간이 시작되었을 때 포터필터 안에 있어도 무방하다. 시연 시작 시점에 포터필터가 머신에 장착되어 있지 않아도 상관없다.</p>	<p>Added for clarity. 명확성을 위해 추가.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	-------------------------

8.4 Serve Required Beverages 필수 음료 제공

<p>A. All drinks must be served at the judges’ presentation table(s). Drinks not served at the judges’ presentation table(s) will receive a score of 0 in Taste Balance and Accuracy of Flavor Descriptors (where applicable). 모든 음료는 심사위원 시연 테이블에서 제공되어야 한다. 심사위원 시연 테이블에서 제공되지 않은 음료는 “맛의 균형(Taste Balance)” 및 “향미의 정확성(Accuracy of Flavor Descriptors)” 부분에서 0 점을 받게 된다. (해당되는 부분)</p>	<p>A. All drinks must be served at the judges’ presentation table(s). Drinks not served at the judges’ presentation table(s) will receive a score of 0 in Taste Experience and Accuracy of Flavor Descriptors (where applicable). 모든 음료는 심사위원 시연 테이블에서 제공되어야 한다. 심사위원 시연 테이블에서 제공되지 않은 음료는 “맛 경험” 및 “향미의 정확성” 부분에서 0 점을 받게 된다. (해당되는 부분)</p>	<p>“Taste Experience” will substitute “Taste Balance” in the competitor evaluation. 선수 평가에서 “맛 경험”이 “맛 균형”을 대체한다.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

11. Team Bar 팀 바

<p>N/A 해당 없음</p>	<p>Purpose 목적 The purpose of the WBC Teams Competition is to foster a sense of community, to celebrate the idea that coffee is a collaborative effort, and to create a mechanism for a Wild Card participant to be selected for the Semi-Finals Round. WCE 팀 경연은 커뮤니티의 공감을 촉진하고 커피가 협력의 결과물이라는 것을 기념하기 위함이며, 준결승전의 와일드 카드 선수를 뽑기 위한 장치이다.</p> <p>Procedure 절차 A. Teams are assembled by considering geographic diversity and the last 6 years of competition ranking data. Effort is made to ensure both geographic diversity and balanced odds, based on historical performance. 팀들은 지역의 다양성과 지난 6 년간의 대회 순위 데이터를 고려해 구성된다. 지난 시연 기록을 바탕으로 지역</p>	<p>A Team Bar section has been N/A added to codify current rules and procedures, and to create transparency on the selection process for the Wild Card slot. 그동안 없었던 팀바 부분을 현재 규정과 절차에 맞게 서술하여 와일드 카드 슬롯 선정 과정의 투명성을 추가하였다.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

	<p>다양성과 팀별 균형을 맞추기 위해 노력한다.</p> <p>B. Each competitor participates in a shift on the WBC Team Bar, along with other members of their team. The shift will be broken into set-up, service, and clean-up times. 각 선수는 WBC 팀바 교대에 팀내 다른 선수들과 함께 참여한다. 팀 교대 시간은 준비, 서비스, 정리 시간으로 구성된다.</p> <p>C. The team will plan their service and set up their bar during set-up time. The team will serve the public during service time. 팀은 각자의 서비스를 계획하고 준비 시간 동안 바를 셋업한다. 팀은 서비스 시간 동안 관람객에게 음료를 제공한다.</p> <p>D. The Team will clean the bar during clean-up time. 팀은 정리 시간에 바를 청소한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Coffee and brewing tools will be provided for the competitors and will be communicated prior to the event. 커피와 브루잉 도구가 선수들에게 제공되며 이는 대회 전에 안내된다. ii. Teams can be published in advance of the WBC or announced onsite at the Orientation Meeting. 각 팀은 WBC 대회 시작 전에 공지되거나 오리엔테이션 미팅 현장에서 공개된다. iii. Competitors who fulfill their Team Bar shifts will be eligible for the Wild card Semi-Finals slot. See Team Bar Competition Scoring for details on how the winning team is calculated and how the Wild Card participant is selected. 선수는 각자의 팀바 교대 시간을 채워야만 준결승 진출을 위한 와일드 카드 대상이 된다. 우승 팀 선정과 와일드 카드 선수 선정 방법과 관련한 팀바 경연 채점 세부사항은 규정에서 확인할 수 있다. 		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

12.1.4 Team Competition & Team Bar Scoring 팀 경연 & 팀바 채점

<p>N/A 해당 없음</p>	<p>Scoring for the Teams Competition is based on competitors' Round 1 ranking. 팀 경연 점수는 선수들의 1 라운드 순위를 기반으로 채점한다. The Team score is calculated by determining the average ranking for the entire team. However, if a competitor has failed to fulfill their Team Bar shift, they will not be eligible for the Wild Card slot and they will gain a ranking disadvantage of one place, for the purposes of calculating the team average. Disqualified competitors will be calculated as the final ranking number. If a competitor fulfills their Team Bar shift, their ranking will be calculated as it stands. 팀 점수는 전체 팀의 평균 순위에 따라 계산된다. 하지만, 본인의 팀바 교대 시간을 채우지 못하는 선수가 있을 경우, 와일드 카드에서 제외되며 팀 평균 순위 계산 시 한 단계 아래 순위로 적용하게 된다. 실격된 선수는 최하위 순위로 계산된다. 선수가 팀바 교대를 완료할</p>	<p>A Team Bar section has been added to codify current rules and procedures, and to create transparency on the selection process for the Wild Card slot. 팀바 부분을 현재 규정과 절차에 맞게 서술하여 와일드 카드 슬롯 선정 과정의 투명성을 추가하였다.</p>	<p>N/A 해당 없음</p>
----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

	<p>경우 본인의 순위가 그대로 적용되어 계산된다.</p> <p>Example 1: Competitor X attends their Team Bar shift. Their individual Round 1 ranking is 18. For the purpose of the Teams Competition, their Team Rank will be calculated as 18 and they will be eligible for the Wild Card slot. 예시 1: 선수 X가 팀바 교대를 이행했다. 선수의 개인 1 라운드 순위는 18 위이다. 팀 경연에서, 선수의 팀 순위는 18 위로 계산되며 와일드 카드 대상이 된다.</p> <p>Example 2: Competitor Y does not attend their Team Bar shift. Their individual Round 1 ranking is 21. For the purpose of the Teams Competition, their Team Rank will be calculated as 22 (21 + 1), and they will not be eligible for the Wild Card slot. 예시 2: 선수 Y가 팀바 교대를 이행하지 않았다. 선수의 개인 1 라운드 순위는 21 위이다. 팀 경연에서, 선수의 팀 순위는 22(21+1)로 계산되며 와일드 카드 대상이 되지 못한다.</p> <p>Example 3: Competitors W & Q have been disqualified. There are 60 total competitors in the WBC. Competitor W attends their Team Bar shift; Competitor Q does not. For the purposes of the Team Bar, Competitor W's ranking will be calculated as 60 and Competitor Q's ranking will be calculated at 61 (60 + 1). Neither one will be eligible to earn the Wild Card slot, due to the disqualification. 예시 3: 선수 W와 Q가 실격되었다. 총 60명의 선수가 WBC에 참가했다. 선수 W는 팀바 교대를 이행했고 Q는 이행하지 않았다. 선수 W의 순위는 60으로 계산되며 Q의 순위는 61(60+1)로 계산된다. 실격으로 인해 두 선수 모두 와일드 카드 대상이 되지 못한다.</p> <p>Once all Average Team Ranks are compiled, the team with the lowest average (highest ranking) wins the Team Competition and earns the Wild Card slot. The highest scoring member of the winning team who is not already advancing to the Semi-Final round will advance as the Wild Card competitor in the Semi-Final round. 팀의 평균 순위가 모두 계산되면, 가장 낮은 평균값(가장 높은 순위)을 가진 팀이 팀 경연에서 우승하게 되고 와일드 카드 대상이 된다. 우승 팀에서 준결승에 진출하지 못한 선수들 중 가장 높은 예선 점수를 가진 선수가 준결승에 와일드 카드 선수로 진출하게 된다.</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

13.3 Evaluation Scale & Scoring 평가 척도 및 점수

<p>There are 2 types of scoring 점수 표기에는 두 가지 형태가 있다:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yes/No • Numeric Scores: 0-6 <p>The evaluation scales are the same for technical and sensory judges. 평가 척도는 테크니컬 및 센서리 심사위원 모두 동일하다.</p> <p>Yes=1 No=0</p> <p>Unacceptable 수용불가 = 0 Acceptable 수용 = 1</p>	<p>13.3.1 Types of Scoring 점수 형태 There are 4 types of scoring: 점수 표기의 4 가지 형태:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yes/No 예/아니오 • Numeric Scores 숫자 점수 (Accuracy/정확성): 0-3 • Numeric Scores 숫자 점수 (Impression/인상): 0-3 • Numeric Scores 숫자 점수 (Experience/경험): 0-6 <p>13.3.2 Evaluation Scales 평가 척도</p>	<p>Two news types of scoring have been added: 두가지 새로운 점수 형태가 추가됨:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numeric Scores (Accuracy/정확성): 0-3 - Numeric Scores 	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Average 평균 = 2
 Good 좋음 = 3
 Very Good 매우 좋음 = 4
 Excellent 뛰어남 = 5
 Extraordinary 매우 뛰어남 = 6

Yes/No Score

The competitor receives 1 point for a score of Yes on this item, and 0 points for a score of No.
 선수는 해당 항목에서 Yes 를 받은 경우 1 점, No 를 받은 경우 0 점을 획득한다.

Numeric Scores

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.
 평가 기준은 0 부터 6 의 범위 내에서 평가된다. 1 점과 6 점 사이에는 반점을 사용하여 평가할 수 있다. 심사위원은 전체 범위의 점수를 사용하도록 권장된다. 낮은 점수는 시연이 좋지 않음을 나타내고 숫자가 높을수록 우수함을 나타낸다. 특정 점수는 2 또는 4 가 곱해지는 가중치가 더해진다.

Scores of 0 and 6 require the approval of the head judge.
 0 점과 6 점은 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.

13.3.2.1 Yes/No Score 예/아니오 점수

Yes/예 = 1, No/아니오 = 0
 The competitor receives 1 point for a score of Yes on this item, and 0 points for a score of No.
 선수는 해당 항목에서 Yes 를 받은 경우 1 점, No 를 받은 경우 0 점을 획득한다.

13.3.2.2 Numeric Scores 숫자 점수 (Accuracy/정확성)

0-None to evaluate/평가 불가
 1-Not very accurate 매우 정확하지 않음 (acceptable 수용 가능/average 평균)
 2-Somewhat accurate 다소 정확한 (good 좋음/very good 매우 좋음)
 3-Very accurate 매우 정확함 (excellent 뛰어남/extraordinary 매우 뛰어남)

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 (e.g., no descriptors were named). A score of 1 indicates that the elements in this category were incorrect or not very accurate(acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category were somewhat accurate (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category were mostly or all accurate. Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4. Scores of 0 require the approval of the head judge.

평가 기준은 0 부터 3 의 범위 내에서 평가된다. 반점 단위(0.5 점) 점수는 평가할 수 없다. 심사위원은 다음과 같이 점수를 평가해야 한다. 0 점은 해당 카테고리에서 평가할 수 있는 내용이 없음을 나타낸다(예를 들어, 설명이 제공되지 않음). 1 점은 해당 카테고리의 요소가 부정확하거나 매우 정확하지 않음(수용 가능/평균)을 의미한다. 2 점은 다소 정확함(좋음/매우 좋음)을 나타낸다. 3 점은 대부분 또는 모두 정확히 맞을 때 제공한다. 어떤 점수는 2 또는 4 배로 가중치가 부여된다. 0 점 부여시 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.

13.3.2.3. Numeric Scores 숫자 점수 (Impression/인상)

0-None to evaluate/평가 불가
 1-Not very 별로 (acceptable 수용 가능/average 평균)
 2-Somewhat 다소 (good 좋음/very good 매우 좋음)
 3 -Very 매우 (excellent 뛰어남/extraordinary 매우 뛰어남)

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). Certain scores are weighted by 2. Scores of 0 require the approval of the head judge.

평가 기준은 0 부터 3 의 범위 내에서 평가된다. 반점 단위(0.5 점) 점수는 평가할 수 없다. 심사위원은 다음과 같이

(Impression/인상): 0-3

These changes come as a direct result of research information related to sensory analysis identified during the SCA's long-term project to evolve the cupping form and protocol into a coffee value assessment system.
 이 변화는 SCA의 커피 품질 및 프로토콜을 커피 가치 평가 시스템으로 진화시키기 위한 장기 프로젝트 중에 확인된 센서리 분석과 연관된 직접적인 연구 결과에서 기인하였다.

In an effort to separate distinctly different types of sensory analysis (descriptive and affective analysis), new types of scoring and scoring scales were created. 센서리 분석의 서로 다른 형태를 분명히 구분하기 위한 노력의 일환으로, 새로운 점수 평가와 척도가 만들어졌다.

Webinars about the new scoring scales will be available in 2023. 새로운 평가 점수 척도와 관련한 웨비나가 2023년에 진행될 예정이다.

시존까지 분류할 수 있다.

	<p>점수를 평가해야 한다. 0 점은 해당 카테고리에서 평가할 수 있는 내용이 없음을 나타낸다. 1 점은 해당 카테고리의 요소가 낮거나 평범한 인상(수용 가능/평균)을 의미한다. 2 점은 좋거나 복합적인 인상(좋음/매우 좋음)을 나타낸다. 3 점은 아주 좋은 인상(뛰어난/매우 뛰어난)을 나타낸다. 어떤 점수는 2 배로 가중치가 부여된다. 0 점 부여시 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.</p> <p>13.3 .2.4. Numeric Scores 숫자 점수(Experience/경험) Unacceptable 수용불가 = 0 Acceptable 수용 = 1 Average 평균 = 2 Good 좋음 = 3 Very Good 매우 좋음 = 4 Excellent 뛰어남 = 5 Extraordinary 매우 뛰어남 = 6</p> <p>Available scores range from 0 to 6. Half points are permissible in the range of 1 to 6. Judges are encouraged to use the full range of scores. Low numbers indicate a poorer experience and higher indicates a better experience. Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4. Scores of 0 require approval of the Head Judge. 평가 기준은 0 부터 6 의 범위 내에서 평가된다. 반점 단위(0.5 점) 점수는 1 에서 6 범위 내에서 사용 가능하다. 심사위원은 전체 범위의 점수를 충분히 사용할 것을 권장한다. 숫자가 낮을수록 좋지 않은 경험을, 높을수록 보다 나은 경험을 나타낸다. 특정 점수는 2 배 또는 4 배의 가중치가 부여된다. 0 점 부여시 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

15.1.2. Accuracy of Taste Descriptors 맛 설명의 정확성

<p>N/A 해당 없음</p>	<p>Judges will listen to the taste (flavor and aftertaste) descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the beverage served. The overall taste profile of the beverage served should support specialty coffee. Any flavor or after taste descriptors given by the competitor for their espresso will be taken into consideration under this score. This score is based on how accurately these descriptors match the flavor and aftertaste of the espresso. 심사위원은 선수가 제공하는 맛(향미와 애프터테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다. 제공된 음료의 전체적인 맛 프로파일은 스페셜티 커피를 뒷받침해야 한다. 선수가 제공한 에스프레소의 특정 향미나 애프터테이스트 설명이 이 평가에 고려된다. 제공된 설명이 에스프레소의 향미 및 애프터테이스트와 얼마나 일치하는지에 따라 점수가 부여된다.</p> <p>Taste descriptors must be given or a score of 0 will be received in this category. 맛 설명은 반드시 제공되어야 하며 그렇지 않을 경우 해당 카테고리에 0 점이 부여된다.</p>	<p>See above. This type of score is reflective of descriptive analysis. 위 참조. 해당 유형의 점수는 묘사 분석을 반영한다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15.1.3. Accuracy of Tactile Descriptors 촉감 설명의 정확성

<p>The judges will listen to the tactile descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the weight, texture, and finish of the beverage served. The judges will score how accurately the given description matches the tactile sensation of their espresso. If the experience matches the description, but the tactile experience score is low, high marks cannot be given. If no descriptors are provided, the competitor will receive a 0 for this score.</p> <p>심사위원은 선수가 제공하는 촉감 표현과 설명을 듣고 이를 제공된 음료의 무게, 질감, 마무리(피니시)과 비교한다. 심사위원은 선수가 제공한 촉감 표현과 이러한 표현들이 제공된 에스프레소의 촉감과 얼마나 정확히 일치하는가를 평가할 것이다. 만일 경험이 설명과 일치하지만 촉감 경험 점수가 낮다면 높은 점수는 받을 수 없다.</p>	<p>The judges will listen to the tactile descriptions and explanations given by the competitor and compare those with the thickness and texture of the beverage served. The judges will score how accurately the given description matches the tactile sensation of their espresso. If the experience matches the description, but the tactile experience score is low, high marks cannot be given. If no descriptors are provided, the competitor will receive a 0 for this score.</p> <p>심사위원은 선수가 제공하는 촉감 표현과 설명을 듣고 이를 제공된 음료의 목직함 및 질감과 비교한다. 심사위원은 선수가 제공한 촉감 표현과 이러한 표현들이 제공된 에스프레소의 촉감과 얼마나 정확히 일치하는가를 평가할 것이다. 만일 경험이 설명과 일치하지만 촉감 경험 점수가 낮다면 높은 점수는 받을 수 없다. 만약 설명이 제공되지 않을 경우 선수는 해당 부문에서 0 점을 받는다.</p>	<p>See above. This type of score is reflective of descriptive analysis. 위 참조. 해당 유형의 점수는 묘사 분석을 반영한다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15.1.4 Taste Experience 맛 경험

<p>The taste experience of the espresso is evaluated to determine the quality of the beverage. Judges will evaluate the components of the taste experience of the espresso (sweetness, acidity, and bitterness) to determine their quality, how well they fit together, and how well they complement each other. Both the taste components of the extraction and the coffee itself are evaluated. 에스프레소 맛의 경험은 음료의 품질에 대한 평가이다. 심사위원들은 에스프레소 맛의 경험 구성요소 (단맛, 산미, 쓴맛)를 평가하여 품질을 결정하고, 서로 얼마나 잘 어우러지고 또 잘 보완하는지를 평가한다. 추출과 커피 자체의 맛의 구성요소를 모두 평가한다.</p> <p>If one or more of the taste components detracts from the taste experience of the espresso (e.g., sour, acrid), lower marks are given. If the taste component contributes positively to the overall taste experience, higher marks are given. 맛 구성 요소 중 한가지 또는 그 이상이 에스프레소 맛의 경험을 떨어뜨릴 경우 (예를 들어, 시거나 아린), 낮은 점수를 받게 된다. 맛의 구성요소가 전반적인 맛의 경험에 긍정적으로 기여할 경우, 높은 점수를 받게 된다.</p> <p>If the espresso is unbalanced (lacking in a certain taste component in a way that detracts from the overall positive experience or if a taste component is overpowering the beverage), the experience score is reduced. 에스프레소의 균형이 깨진 경우 (특정한 맛의 구성요소가 부족하거나 과하여 전체의 긍정적인 경험을 떨어뜨릴 경우) 감점을 받게 된다.</p> <p>Note: Accuracy of taste description is not taken into consideration for this score. 참고: 맛 설명의 정확도는 해당 평가에서 고려하지 않는다.</p>	<p>The taste experience of the espresso is evaluated to determine the quality of the beverage. Judges will evaluate the components of the overall taste experience of the espresso across both the espresso's flavor and aftertaste to determine their quality, how well they fit together, and how well they complement each other. "Flavor" is defined as the combined perception of basic tastes (including sweet, sour, salty, bitter, and umami) and aromatic qualities. "Aftertaste" is defined as the combined sensation of basic tastes and aromatic qualities that remain after coffee has left the mouth (either by swallowing or spitting). Both the taste components of the extraction and the coffee itself are evaluated. 에스프레소 맛 경험은 음료의 품질에 대한 평가이다. 심사위원은 에스프레소의 향미와 애프터테이스트에 걸친 전반적인 맛 경험의 구성 요소를 평가하여 품질을 결정하고, 이들이 어떻게 서로 어울리고 보완하는지를 평가한다. "향미(플레이버)"는 기본 맛(단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛, 감칠맛)과 향의 품질이 결합되어 인지된 감각을 말한다. "애프터테이스트(뒷맛)"는 커피를 삼키고 난 이후에 입안에 남은 기본 맛과 향의 품질이 결합된 인지 감각을 말한다. 추출과 커피 자체의 맛 구성 요소를 모두 평가한다.</p> <p>If one or more of the taste components detracts from the flavor experience of the espresso (e.g., sour, acrid) the aftertaste of the espresso (e.g., "astringent"), lower marks are given. If the taste component contributes positively to the overall taste experience, higher marks are given. 맛 구성 요소 중 한가지 또는 그 이상이 에스프레소 향미의 경험(예를 들어 시거나 아린) 또는 에스프레소의 애프터테이스트 경험(예를 들어 "떫은")을 방해할 경우, 낮은 점수를 받게 된다. 맛의 구성요소가 전반적인 맛의 경험에 긍정적으로 기여할 경우, 높은 점수를 받게 된다.</p> <p>If the espresso is unbalanced (lacking in a certain taste component in a way that detracts from the overall positive experience or if a taste component is overpowering the beverage), the experience score is reduced.</p>	<p>See above. This type of score is reflective of descriptive analysis. 위 참조. 해당 유형의 점수는 묘사 분석을 반영한다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>에스프레소의 균형이 깨진 경우 (특정한 맛의 구성 요소가 부족하거나 과하여 전체의 긍정적인 경험을 떨어뜨릴 경우) 감점을 받게 된다.</p> <p>Note: Accuracy of taste description is not taken into consideration for this score. 참고: 맛 설명의 정확도는 해당 평가에서 고려하지 않는다.</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

15.1.5 Tactile Experience 촉감 경험

<p>The quality of the tactile experience is evaluated. Judges will evaluate the weight, texture, and finish of the espresso served. The espresso should have a tactile experience that correlates to the preparation, method of extraction, and coffee used in the espresso. 촉감 경험에 대한 품질을 평가한다. 심사위원들은 제공된 에스프레소의 무게와 질감, 마무리(피니시)를 평가한다. 에스프레소는 준비와 추출 방법, 사용된 커피와 연관된 촉감 경험을 갖고 있어야 한다.</p> <p>Weight relates to the viscosity of the espresso, from thin to thick. Texture is defined as the mouthfeel (e.g., “watery,” “tea-like,” “velvety”). The quality of weight and texture is based upon the tactile feeling of the espresso in the mouth. Both a light and heavy weight can receive high scores relative to the texture quality in the mouth. If the weight and/or texture detracts from the espresso experience (e.g., “watery,” “rough,” or “dusty”), lower marks are given. If the weight and texture contribute positively to the experience of the espresso, higher marks are given. 무게는 에스프레소의 점성과 연관이 있고 이는 얇고 두꺼운 정도의 차이가 있다. 질감은 마우스필(예를 들어 “물같은”, “차같은”, “벨벳같은”)로 정의된다. 무게와 질감의 품질은 입안에서 느껴지는 에스프레소의 촉감에 기반한다. 무게가 가볍거나 무거운 경우 모두 입안에서의 촉감 품질과 관련해 높은 점수를 받을 수도 있다. 만일 무게나 촉감이 에스프레소 경험을 떨어뜨릴 경우 (예를 들어 “물같은”, “거친”, “매끄럽지 않은”) 낮은 점수를 받게 된다. 만일 무게와 촉감이 에스프레소의 긍정적인 경험에 기여한다면 높은 점수를 받을 수 있다.</p> <p>Finish is defined by the length of positive flavor qualities after the coffee is swallowed. If the aftertaste detracts from the espresso experience (e.g., “astringency,”), lower marks are given. If the aftertaste contributes positively to the experience of the espresso, higher marks are given. 마무리(피니시)는 커피를 삼키고 난 뒤에 지속되는 긍정적인 플레이버 품질이다. 만일 뒷맛(에프터 테이스트)가 에스프레소의 경험을 떨어뜨릴 경우 (예를 들어 “떫은(astringency)”) 낮은 점수를 받게 된다. 만일 뒷맛(에프터 테이스트)이 에스프레소의 긍정적인 경험에 기여하면 높은 점수를 받는다.</p>	<p>The quality of the tactile experience, or mouthfeel, is evaluated. Judges will evaluate the tactile sensation of coffee in the mouth, based on the thickness and texture of the espresso served. The espresso should have a tactile experience that correlates to the preparation, method of extraction, and coffee used in the espresso. “Thickness” relates to the perceived weight or viscosity of the espresso, from thin to thick. 촉감 경험의 품질 또는 마우스필을 평가한다. 심사위원은 입안의 커피의 촉감을 제공받은 에스프레소의 목직함과 질감을 바탕으로 평가한다. 에스프레소는 준비와 추출 방법, 사용된 커피와 연관된 촉감 경험을 갖고 있어야 한다. “목직함”은 에스프레소의 인지된 무게나 점성과 관련되며 얇거나 목직함 혹은 그 사이에서 느껴진다.</p> <p>Texture is defined as the perceived sensation of grittiness to smoothness (e.g., “watery,” “tealike,” “velvety”). The quality of thickness and texture is based upon the tactile feeling of the espresso in the mouth. Both a light and heavy weight can receive high scores relative to the texture quality in the mouth. If the weight and/or texture detracts from the espresso experience (e.g., “watery,” “rough,” or “dusty”), lower marks are given. If the perception of weight and texture contribute positively to the experience of the espresso, higher marks are given. 질감은 곱끄러움이나 부드럽게 인지되는 감각을 말한다. (예를 들어, “물같은”, “차같은”, “벨벳같은”) 목직함과 질감의 품질은 입안의 에스프레소의 촉감에 기반한다. 무게가 가볍거나 무거운 경우 모두 입안에서의 질감 품질과 관련해 높은 점수를 받을 수도 있다. 만일 무게 및/또는 질감이 에스프레소 경험을 떨어뜨릴 경우 (예를 들어 “물같은”, “거친”, “매끄럽지 않은”) 낮은 점수를 받게 된다. 만일 인지된 무게와 질감이 에스프레소의 긍정적인 경험에 기여한다면 높은 점수를 받을 수 있다.</p>	<p>See above. This type of score is reflective of descriptive analysis. 위 참조. 해당 유형의 점수는 묘사 분석을 반영한다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15.2.1 Visual Appeal 시각적 매력

<p>...</p> <p>It is not acceptable for milk beverages to be topped with any additional spices and/or powders. Doing so will result in a 0 in the “taste balance” category.</p> <p>... 우유 음료에 추가적인 향신료나 파우더가 올려져서는 안 된다. 그렇게 할 경우 “맛의 균형” 카테고리에서 0 점 처리된다.</p>	<p>...</p> <p>It is not acceptable for milk beverages to be topped with any additional spices and/or powders. Doing so will result in a 0 in the “Taste Experience” category.</p> <p>... 우유 음료에 추가적인 향신료나 파우더가 올려져서는 안 된다. 그렇게 할 경우 “맛의 경험” 카테고리에서 0 점 처리된다.</p>	<p>Updated for relevance to current scoring.</p> <p>현재 점수와 관련한 업데이트</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p> <p>컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15.2.3 Taste Experience 맛 경험

<p>The milk beverage is a hot beverage that should be served at a temperature that is immediately consumable. The texture and temperature of the beverage, and the taste of the coffee and milk will be included in the balance evaluation. The milk beverage should have a harmonious balance of the sweetness of the milk and its espresso base. The flavor profile of the beverage served should support specialty coffee, with a balance created by the addition of milk.</p> <p>우유 음료는 즉시 마실 수 있는 온도로 제공되어야 하는 핫(hot) 음료이다. 음료의 질감과 온도, 커피와 우유의 맛은 맛의 경험 평가에 포함된다. 우유 음료는 에스프레소에 기반하여 우유의 달콤함이 조화로운 균형을 이루어야 한다. 제공되는 음료의 향미 프로파일은 우유를 첨가함으로써 생성되는 밸런스가 스페셜티 커피를 뒷받침 할 수 있어야 한다.</p>	<p>The milk beverage is a beverage consisting of 1 espresso and steamed milk served at a temperature that is immediately consumable. The texture and temperature of the beverage, and the taste of the coffee and milk will be included in the taste experience evaluation. The milk beverage should have a harmonious balance of the sweetness of the milk and its espresso base. The taste profile (flavor and aftertaste) of the beverage served should support specialty coffee, with a balance created by the addition of milk.</p> <p>우유 음료는 즉시 마실 수 있는 온도로 제공되어야 하는 에스프레소 한 잔과 스팀 우유로 구성된 음료이다. 음료의 질감과 온도, 커피와 우유의 맛은 맛의 경험 평가에 포함된다. 우유 음료는 기본이 되는 에스프레소와 우유의 달콤함이 조화로운 균형을 이루어야 한다. 제공된 음료의 맛 프로파일(향미와 애프터테이스트)은 우유를 첨가함으로써 생성되는 밸런스가 스페셜티 커피를 뒷받침할 수 있어야 한다.</p>	<p>Updated for relevance to current scoring.</p> <p>현재 점수 평가와 관련한 업데이트.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p> <p>컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15.3.3. Taste **Experience** 맛 **경험**

<p>Judges will evaluate the signature beverage on how well the taste components of the espresso and other ingredients fit together and complement each other in the total experience of the signature beverage.</p> <p>심사위원들은 에스프레소와 다른 재료들의 맛이 얼마나 잘 어울리는지 시그니처 음료의 총체적 경험에서 서로를 보완하고 있는지 평가한다.</p>	<p>Judges will evaluate the signature beverage on how well the taste components of the espresso and other ingredients fit together and complement each other in the total experience of the signature beverage.</p> <p>심사위원들은 에스프레소와 다른 재료들의 맛이 얼마나 잘 어울리는지, 창작 음료의 총체적 경험에서 서로를 보완하고 있는지 평가한다.</p> <p>Signature beverages that present a flavor profile that mimics or matches the espresso’s flavor may not receive high scores. Signature beverages that create new flavor experiences may receive higher scores.</p> <p>에스프레소의 향미 프로파일을 흉내 내거나 일치하는 창작 음료는 높은 점수를 받기 어렵다. 창작 음료에서 새로운 향미 경험을 창조할 경우 높은 점수를 받을 수 있다.</p> <p>If one or more of the taste components detracts from the experience of the beverage (e.g., “sour,” “acid”), lower marks are given. If the taste component contributes positively to the beverage experience, higher marks are given.</p> <p>맛 구성 요소 중 하나 혹은 그 이상이 음료의 경험을 방해할 경우, (예를 들어, “시큼한”, “아린”), 낮은 점수를 받는다.</p>	<p>Updated for additional clarification on what judges look for in a signature beverage.</p> <p>심사위원이 창작 음료에서 무엇을 찾는지에 대한 추가 설명을 위해 업데이트하였다</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.</p> <p>컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>맛 구성 요소가 음료 경험에 긍정적으로 기여할 경우 높은 점수를 받을 수 있다.</p> <p>If the beverage is unbalanced (i.e., lacking in a certain component that detracts from the overall positive experience or if a component is overpowering the beverage), the taste experience score is reduced.</p> <p>음료의 균형이 깨질 경우(예를 들어, 특정 요소가 부족해 전반적으로 긍정적인 경험을 방해하거나 특정 요소가 과할 경우), 맛 경험 점수가 낮아진다.</p> <p>Note: Accuracy of description is not taken into consideration in this score.</p> <p>참고: 맛 설명의 정확도는 해당 평가에서 고려하지 않는다.</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

15.4 Barista Evaluation 바리스타 평가

<p>14.4.1 Presentation: Professionalism 프레젠테이션: 전문성 Professionalism is evaluated by the observed qualities relevant to the barista profession including technique, preparation and the demonstrated wider understanding of coffee beyond the preparation of the 12 drinks served. Wider coffee knowledge includes the process of coffee cultivation, roasting and preparation from seed to cup as well as an implicit understanding of the correct use of the equipment, good customer service skills (e.g., politeness, accuracy, attentiveness, eye contact, etc.) and the ability to manage workflow and time. Judges will look for a strong correlation between what is explained and what is delivered. The competitor must demonstrate that they are a coffee professional who has command over their presentation and coffee. 전문성은 기술, 준비과정 및 제공되는 (12)잔의 음료 준비 이상의 커피에 대한 폭 넓은 이해를 증명하는 것들을 포함하여 바리스타 직업에 대한 관찰된 자질로 평가된다. 폭 넓은 커피 지식은 장비의 정확한 사용에 대한 이해뿐만 아니라 커피 재배 과정, 로스팅 및 씨앗에서부터 한 잔의 커피까지의 준비 과정, 적절한 고객서비스 기술(예, 정중함, 정확성, 세심함, 아이컨택 등) 및 작업흐름과 시간관리 능력을 포함한다. 심사위원은 설명된 것과 제공된 것 사이의 확실한 상관관계를 찾을 것이다. 선수는 프레젠테이션과 자신의 커피를 통하여, 자신이 커피 전문가임을 증명해야 한다.</p>	<p>15.4.2 Presentation 프레젠테이션 Presentation is evaluated based on the presentation skills of the barista and the concept of the performance. Judges look for originality in concept, methods, techniques, and ingredients used. Judges consider (allowing for culture and personality differences) points such as natural, clear, and concise communication. Good customer service skills (e.g., politeness, accuracy, attentiveness, eye contact, etc.) will also be taken into consideration. 프레젠테이션은 바리스타의 프레젠테이션 스킬과 시연의 컨셉을 기반으로 평가한다. 심사위원은 컨셉, 방법, 테크닉, 사용 재료의 독창성을 기대한다. 심사위원은 자연스럽게 명확하고 간결한 커뮤니케이션 요소를 허용한다. (이때 문화적 개인적 차이를 들어, 정중함, 정확성, 배려, 아이컨택 등)도 평가에 고려한다.</p> <p>15.4.3 Coffee Knowledge & proper use of equipment and space 커피 지식 & 적절한 장비와 공간 사용 This category includes evaluating the observed qualities relevant to the barista profession, such as technique, preparation, and demonstrating the wider understanding of coffee beyond the preparation of the 12 drinks served. Wider coffee knowledge includes the process of coffee cultivation, roasting and preparation from seed to cup as well as an implicit understanding of the correct use of the equipment. Judges will look for a strong correlation between what is explained and what is delivered. The competitor must demonstrate that they are a coffee professional who has command over their presentation and coffee. 해당 카테고리에서는 기술, 준비과정 및 제공되는 12 잔의 음료 준비 그 이상의 커피에 대한 폭 넓은 이해 및 바리스타 직업과 관련하여 관찰된 자질로 평가된다. 폭 넓은 커피 지식은 장비의 정확한 사용에 대한 이해와 커피 재배 과정, 로스팅 및 씨앗에서부터 한 잔의 커피까지의 준비 과정을 포함한다. 심사위원은 설명된 것과 제공된 것 사이의 확실한 상관관계를 찾을 것이다. 선수는 프레젠테이션과 자신의 커피를 통하여, 자신이 커피 전문가임을 증명해야 한다.</p>	<p>Updated to separate out "Presentation" from "Professionalism" and to further clarify what judges look for in the Presentation category. The items formerly evaluated in Professionalism will be included in the "Coffee Knowledge and proper use of equipment and space" category. "전문성"에서 "프레젠테이션"을 분리하여 심사위원들이 프레젠테이션 카테고리에서 기대하는 부분에 대해 보다 명확히 하였다. 기존에 전문성에서 평가되던 항목들은 "커피 지식 & 적절한 장비와 공간 사용"에 포함된다.</p>	<p>Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season. 컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15.5 Judges Total Impression 심사위원의 전체적인 인상

The **Judge's** Total Impression score captures 2 primary areas:
심사위원의 전체적인 인상 점수는 2개의 주요 부분으로 평가한다.

- A. The “Total impression” score is the overall composite impression of the taste scores (e.g., Did the combination of the 3 courses of drinks create an experience that was stronger in delivery than if just one course had been served on its own?).
“전체적인 인상” 점수는 맛 점수의 전반적인 구성에 대한 인상을 말한다. (예. 음료 3 가지 코스의 조화는 한 개의 코스가 자신에게 제공되었던 때보다 더욱 압도적인 경험을 만들어냈는가?)
- B. The judges must consider and assign points towards the passion and inspiration that the barista has displayed during their routine. They must consider (allowing for cultural and personality differences) points such as natural, clear, and concise communication, display of enthusiasm and dedication toward specialty coffee, and an ability to act as a role.
심사위원은 바리스타가 자신의 시연에서 표현하고자 한 열정과 영감을 고려하여 점수를 부여해야 한다. 자연스러움, 명확하며 간결한 대화, 스페셜티 커피에 대한 열정과 헌신의 표현 및 바리스타 직업군 및 산업에 있어 롤 모델로서의 능력들(문화적 그리고 개인 적인 차이를 허용)을 함께 고려해야 한다(예. 만일 카페나 레스토랑에서 이 바리스타는 나에게 스페셜티 커피에 대한 영감을 줄 수 있을 것인가?). 만일 심사위원이 이러한 것들이 충족되었다고 느낀다면 높은 점수를 주어야 한다.

The “Total impression” score is meant to capture the composite impression of **the performance in its entirety. The judge should consider how the concept was supported by the barista and the delivery of their presentation; how the complimented/highlighted the concept. Did the performance inspire a deeper connection to coffee? Did the barista’s performance illuminate a part of the systems map in a unique way? Did their performance provoke thought about specialty coffee? Was the experience immersive, thought-provoking, or otherwise important to specialty coffee? Was the performance insightful and inspiring? How positive was the composite experience of the beverages, concept, and content delivery to the judge? Did the performance celebrate the craft of coffee?**
The judge should feel free to use the entirety of the scoring scale, based on their own impression of the performance in its entirety.
“전체적인 인상” 점수는 시연 전체의 인상을 평가한다. 심사위원은 시연의 컨셉을 바리스타가 어떻게 잘 뒷받침하고 전달하는지를 고려해야 한다. 시연이 커피에 보다 빠져들도록 영감을 주었는지? 바리스타의 시연이 커피 시스템 지도의 일부를 고유의 방식으로 잘 드러냈는지? 시연이 스페셜티 커피에 대한 진지한 생각을 유발했는지? 몰입되거나, 시사하는 바가 많거나, 스페셜티 커피에 중요한 경험이었는지? 시연이 통찰력 있고 영감을 주는지? 음료, 컨셉, 내용 전달의 경험을 하나로 합쳤을 때 긍정적이었는지? 시연이 커피의 기술을 잘 보여주었는지?
심사위원은 평가 점수 척도 전체를 사용하여 시연 전체에 대한 본인의 인상을 평가해야 한다.

Updated to reflect additional considerations for this category.
이 범주에 대한 추가 고려 사항을 반영하도록 업데이트

Competition Bodies may take up these changes to the 2023 season or wait until the 2024 season.
컴페티션 바디는 이러한 변경 사항을 2023 년도에 적용하거나 2024 년도 시즌까지 보류할 수 있다.

17.1 Highlighting Rule Variations for Competition Bodies **컴페티션 바디에 대한 규칙 변형 강조**

...
 • Competition Bodies are required to use a single standard station layout as shown below, with table dimensions as close as possible to the indicated ranges. A circular or square no-media area may be used as appropriate.
컴페티션 바디는 아래 그림과 같이 단일 표준화된 스테이션 레이아웃을 사용해야 하며, 테이블 수치는 표시된 범위에 최대한 근접하도록 한다. 필요에 따라 원형 또는 사각 형태의 영역을 사용할 수 있다.

...
 • **Competition Bodies are required to use a single temperature for all group heads on their provided espresso machines.**
컴페티션 바디는 제공된 에스프레소 머신의 모든 그룹 헤드에 단일하게 설정된 온도를 사용해야 한다.
 • Competition Bodies are required to use a single standard station layout as shown below, with table dimensions as close as possible to the indicated ranges. A circular or square no-media area may be used as appropriate.
Grinders may go on either side of the espresso machine.
컴페티션 바디는 아래에 표시된 표준 스테이션 레이아웃을 한 가지로만 사용해야 하며 테이블 치수는 표시된 범위에 최대한 가깝게 준비된다. 미디어 영역은 원형 또는 사각형으로 설정하여 적절하게 사용할 수 있다.

N/A
해당 없음

Competition Body Competitors will not be allowed to choose multiple group head temperatures
컴페티션 바디 대회에서 참가하는 선수는 그룹헤드 온도를 다양하게 적용할 수 없다.

	<p>그라인더는 에스프레소 머신의 양쪽 어디든 위치할 수 있다.</p> <p>...</p> <p>Permitted Logistics Adjustments for Competition Body event 컴페티션 바디에 허용되는 물류 조정:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compliance with Local Laws/Regulations 현지 법률/규정 준수: Competition Bodies may adjust their national rules when required to comply with local laws and/or regulations. Any proposed changes must be sent to info@worldcoffeeeevents.org for approval in advance of the event. 컴페티션 바디 현지 법률 및/또는 규정을 준수해야 하는 경우 내셔널 규정을 조정할 수 있다. 제안된 변경 사항은 행사 전에 승인을 위해 info@worldcoffeeeevents.org 로 메일을 보내야 한다. 		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

South Korea

