

SCA PTC 프리미어 트레이닝 캠퍼스

센서리 & 그린 (Q) 인증 필수 조건 안내



목적

본 문서는 SCA 캠퍼스 자격 요건을 갖추기 위한 최소 요건을 서술한 것입니다. SCA 랩 감독관은 본 문서를 토대로 SCA 기준에 상응하는지 확인하는 데 사용됩니다. SCA 캠퍼스 프로그램은 SCA의 승인, 홍보 그리고 스페셜티 커피의 발전을 위해 고안된 것입니다.

점검 (실사)

각 캠퍼스는 인가를 위해 두 가지 방법 중 하나를 선택해야 합니다.

첫 번째는 본 문서에서 다루는 큐 그레이더 트레이닝을 위한 커핑, 센서리 분석, 그린 커피, 품질검사, 트레이닝에 초점을 맞춘 것입니다. 여기에는 로스팅 교육을 추가적으로 진행하는 것을 권장합니다.

두 번째는 바리스타 트레이닝과 브루잉, 그라인딩을 위한 것입니다. 두 가지 중 하나에 대해 캠퍼스 승인을 받고 더 넓은 교과 영역을 가르치고자 할 경우 다른 옵션을 추가할 수 있습니다.

캠퍼스 장비 유지 보수

캠퍼스 승인을 위해 명시된 기물들을 항상 유지 보수해야 합니다. 장비가 고장 나거나 보정, 수리가 필요할 경우 다음 회차 수업이 진행되기 전에 수정 보완되어야 합니다.



법과 규정의 준수

각 캠퍼스의 책임자는 각국, 각 지역의 법률 및 규정을 따라야 합니다 여기에는 사업 허가증, 법인 등록, 보건 및 안전, 직업 교육, 지역제, 고용, 조세 등에 대한 사항을 준수하여야 하며 어떠한 폭력 및 그로 인한 기소에 대해 SCA 에 피해가 없도록 방어 배상해야 합니다.

지원을 위한 연락처

실사 또는 캠퍼스 인증 진행 방법에 대한 문의는 education@sca.coffee 로 하시기 바랍니다.

캠퍼스 필수 사항 안내

I. 이론을 위한 공간

- 1) 프리젠테이션을 위한 프로젝터 / TV
- 2) 최소한의 학생을 수용할 수 있는 별도의 교실(classroom)이 반드시 있어야 한다. 각각의 학생은 의자와 책상 / 테이블이 있어야 한다.

II. 커핑룸 / 실기장

- 1) 최소 하나의 커핑 테이블이 들어갈 수 있는 커핑룸/교실이 있어야 한다. (테이블 하나에 최대 6 명의 커퍼 수용 가능해야 함) 또한 시험에 필요한 추가 가구가 필요하다.
- 2) 교실 크기 | 최소 110 평방피트 (10.2 평방미터)
- 3) 테이블 규격
 - a. 최소 1.524m * 0.6096m 높이는 0.99m ~ 1.1684m
 - b. 커퍼들이 걸어다닐 수 있는 공간 최소 50.8cm
 - c. 중성색 및 냄새 없는 공간



물리적 공간 & 환경 (커피와 그린 그레이딩용)

III. 조명

1) 권장 사항

- 커피 등급을 산정, 커피, 커피 폼을 완성하기 적절한 색조와 충분히 높은 레벨의 전구여야 한다. 이 기준에 부합하는 사양이 결정되기 전까지 기존의 규정 1200 룩스를 유지한다.

2) 등화 관제 능력 (적색등)

- 트라이앵글레이션(triangulation)과 올팩토리(olfactory) 시험을 위한 창문 가리개, 커튼, 혹은 기타 수단으로 실내를 어둡게 할 수 있어야 한다.
- 어두운 정도는 원두 또는 아로마 병의 색상을 가릴 수 있어야 한다. 그러면서도 학생들이 시험지를 육안으로 확인할 수 있고 안전하게 실내를 걸어 다닐 수 있어야 한다.
- "적색등"은 설치되어 있고 모든 테이블에 적용되어야 한다.

IV. 물

랩 후보는 커피를 위한 SCA 물 품질 사양에 부합하는 물을 생산해야 한다. SCA 표준에 부합하는 생수(병)는 허용된다. 감독관은 여과 시스템이 있고 필터가 1년 이내에 교체되었는지 확인할 것이다. TDS 범위는 75 – 250 ppm 이고 오염과 냄새가 없어야 한다.

- 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다. 더 많은 정보는 다음으로 문의하십시오 : education@sca.coffee

V. 환기

1) 제어

에어컨 혹은 증발냉각시스템과 같은 시스템이 이상적이다. 공기의 흐름이 커피 또는 다른 실습 시 냄새를 맡는 동안 냄새 맡는 것을 방해할 정도로 강하면 안 된다. 만일 방해가 될 시 에어컨 또는 대체 시스템을 실습이나 시험이 끝날 때까지 일시적으로 꺼야 한다.

18°C – 26°C 범위의 쾌적하고 편안한 온도, 덥거나 추운 곳이 없도록 실내 전체가 일정해야 한다.



VI. 환경

- 1) 냄새가 없을 것
 - a. 음식, 향수, 연기(담배) 등 이취는 허용되지 않는다.
- 2) 카펫 X
 - a. 커핑 공간은 카펫을 설치해선 안 된다.
- 3) 중성 색상
 - a. 커핑 공간의 벽은 (감각 촉진시키는 자율적 환경의) 밝은 중성 색상이어야 한다.
- 4) 포스터 / 벽걸이(장식)
 - a. 커피와 관련된 것으로 최소로 해야 하며, 플레이버 휠 포스터의 경우 시험 시간에는 떼어내야 한다.
- 5) 휴대폰 금지
 - a. 커핑과 다른 활동이 방해 받지 않는 환경에서 진행되기 위해 방해금지모드(DND) 기능이 없는 전화기는 허용되지 않는다. 랩 후보 담당자는 시험 감독 동안 DND 기능을 설정하는 데에 동의해야 한다.
- 6) 잡음 없을 것
 - a. 잡음 없는 환경. 외부 잡음을 최소화하거나 없애야 한다. 자동차, 비행기, 기계 작동, 사람 외 여러 잡음들은 커퍼가 가까운 곳에서 작업할 때 방해 받지 않을 정도의 수준으로 줄여야 한다.
- 7) 방해 요소 없을 것
 - a. 수업 시간에 방문자 허용 X. 그러나 뷰잉(viewing) 구역(교실 밖 유리창 통해)에서의 관찰은 허용된다. 코스 시험 동안에는 방문자는 엄격히 제한된다. 랩은 깨끗하고 정리정돈 되어 있어야 하고 벌레가 없어야 한다.



VII. 장비

1) 그라인더

- a. 커피 그라인더 학생 6명 당 1 개
- b. 그라인더 입자 크기는 SCA 기준에 부합해야 한다. 같은 커피를 사용하여 여러 번 그라인딩 하였을 때 차이가 10% 이내여야 한다.
 - 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다. 더 많은 정보는 다음으로 문의하십시오 : education@sca.coffee

2) 저울

- a. 학생 6명당 저울 1 개 w/ 0.1-gram resolution

3) 브루잉 기구

a. 주전자 / 뜨거운 물

93 – 96° C 온수기 13 리터 대당 6 명의 학생 사용 가능. 주전자를 사용할 경우 각각 디지털 온도계가 있어야 한다. 보일러를 사용할 경우 온도 표시가 가능해야 한다.

b. 커피 볼 / 유리잔

- a) 커피 테이블 당 최소 84 개 (6명 학생당 1 개)
- b) 뚜껑(덮개)이 있어야 한다.

(강화)유리 또는 도자기 재질이 적합하다. 컵의 권장 크기는 7-9 온스(207ml to 266ml)이며 모든 컵은 똑같은 부피, 지름, 재질이어야 한다. 강화유리 혹은 도자기 컵의 지름은 3" -3.5" 인치 (76mm and 89mm)어야 한다. 너무 넓거나 좁을 경우 감독관은 커피 셋업을 요청할 수 있다. (한 세트에 5 개 컵) 크러스트가 저절로 없어지면 안 된다. (너무 넓을 경우 크러스트가 생기지 않음) 윗부분이 고르게 적셔져야 한다. (너무 좁고 깊으면 가장 윗부분은 추출이 되지 않는다) 컵은 커피 스푼을 사용할 수 있도록 충분해야 한다.

c. 스톱 워치

- a) 커피 테이블 당 1 개



그린 커피 장비

- 1) 사이즈 스크린
 - a) 표준 홀 10-20 – 학생 6명 당 1 세트
- 2) 수분 측정기
 - a) (+/- 0.5% TM 오차) – 학생 6명 당 1 대
- 3) 밀도 측정기
 - a) 캠퍼스 당 1 대
- 4) 무광택 검정 그레이딩 매트 59-61 cm x 59-61 cm
 - a) 학생 당 1 개
- 5) 그린 샘플 트레이
 - a) 학생 6명 당 30 개
- 6) SCAA 아라비카 커피 결점두 핸드북
 - a) 학생 당 1 개

Nez Du Café

- 1) 2년 이내 구입한 Nez du Café (구입 증명서류 필요) – 학생 6명 당 2 개

로스팅

- 1) 샘플 로스터

SCA 프로토콜이 권장하는 기준 안에서 로스팅을 할 수 있어야 한다.

 - 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다. 더 많은 정보는 다음으로 문의하십시오 : education@sca.coffee

기타 기준:

 - a) 배치 크기는 많은 학생을 교육할 수 있는 충분한 크기여야 한다.
 - b) 로스팅 정도는 light- medium, M-Basic(Gourmet), 아그트론 약 58(홀빈 상태) 및 63(분쇄 상태) +/-1 포인트 (표준 아그트론 55-60 / SCAA 로스트 타일 #55) 혹은 그에 준하는 정도로 로스팅 가능해야 한다.
- 2) 로스팅은 수업에 방해가 되지 않도록 분리되어 있어야 한다. 같은 시간 및 공간에서 교육을 진행하지 않을 경우 방해가 되지 않는 선에서 로스팅을 하는 것은 허용된다.



색도 측정기

- 1) 원두의 색상을 측정할 수 있어야 한다. SCA 아그트론 컬러 타일과 비교할 수 있어야 한다. 다른 기구 사용 가능: 적외선 파장굴절기, 트루컬러 측정기 등; 만일 아그트론 기구와 수치 상 차이가 날 경우 최소 95%(+/-3) 신뢰도를 보여야 한다.
- 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다. 더 많은 정보는 다음으로 문의: education@sca.coffee

부수적인 장비

- 1) 최대 커핑 배치를 충분히 설거지할 수 있는 능력
- 2) 타올
- 3) 커핑 스푼(0.135–0.169 fl oz / 4–5 ml) – 학생 당 2 개 (커피 향미를 떨어뜨리지 않을 무반응 금속 재질)
- 4) 앞치마 – 학생 당 1 개
- 5) 클립보드 – 학생 당 1 개
- 6) 볼펜 / 연필 / 종이
- 7) 스피툰 (종이컵 가능)
- 8) 눈금 실린더 1L, 500ml
- 9) 주사기 – 최소 1ml 눈금이 있는 5 – 10 ml 용량
- 10) 1L 용기 x 6 개
- 11) 플라스틱 지퍼백이나 용기 – 생두 및 원두 샘플용
- 12) 스캐너 / 프린터
- 13) 계산기 – 학생 당 1 개