

SCA PTC 프리미어 트레이닝 캠퍼스

로스팅 캠퍼스 요구 사항 (Add-on)

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. 하나는 큐그레이더 트레이닝을 위한 커피, 센서리 분석, 그린 커피, 품질검사, 트레이닝에 초점을 맞춘 것입니다. 여기에는 로스팅 교육을 추가적으로 진행하는 것을 권장합니다. 센서리 & 그린 캠퍼스 승인에 필요한 사항은 해당 자료를 참고해주시기 바랍니다. 로스팅 부문에 추가적으로 필요한 사항은 본 문서에 서술되어 있습니다.

다른 하나는 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

UK OFFICE 캠퍼스 승인을 위해 명시된 기물들을 항상 유지 보수해야 합니다. 장비가 고장 나거나
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom
보정, 수리가 필요할 경우 다음 회 차 수업이 진행되기 전에 수정 보완되어야 합니다.

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 인가 진행 방법에 대한 문의는 education@sca.coffee 로 하시기 바랍니다.

캠퍼스 필요사항

I. 교실 사양:

1. 디스플레이를 위한 프로젝터 / TV
2. 클립보드 / 펜
3. 커핑 테이블 폭 0.5m x 길이 2.5m (학생 6 명 당 1 개;
라운드형 테이블도 가능)
4. 주광 전등 (커핑용 CRI 92+ 5000k+)
5. 적색 전등 (혹은 색안경) - 커핑용
6. 그라인더 - 로스팅 컬러 분석용 그리고 커핑용
7. 플레이버휠 (Coffee Tasters Flavor Wheel)
8. 실내 온도와 습도 표시용 디스플레이
9. 온도 범위 16 - 23° C / 61-74° F, 습도 범위 45 - 60% 이내
(로스팅 하지 않을 경우)
10. 소화기 - 로스터 2 대 당 2 개 필요
11. 비상용 탈출구 (선명하게 표시)

12. 생산용 로스터 - 학생 6 명 당 1 대 (공간 크기계 따름)
13. 샘플 로스터 - 학생 6 명 당 1 대 (공간 크기계 따름)

II. 생산용 로스터 구비 조건

교육적 목적을 달성하기 위해 생산 로스팅 장비(샘플 로스터와는 다른 특징을 가진)는 다음을 충족하여야 한다:

- a) 로스트 프로파일 디자인 (Profile Roasting)
- b) 생산된 커피는 SCA 커핑 표준을 통해 평가받을 수 있다.
- c) 이론적으로, 생산된 커피는 판매 가능하다.

Ø 주의: 캠퍼스 실사 시 현지 시점의 표준안을 참고로 한다. 더 많은 정보가 필요할 경우 이메일 문의 바랍니다. education@sca.coffee

1. 다양한 열원을 수동으로 조절할 수 있어야 한다.
2. 빈 온도 탐침과 게이지
3. 배기 온도 혹은 주변 온도 확인 게이지
4. 시각적으로는 로스팅 디벨롭먼트를 관찰하는 것을 뜻한다 - at minimum a bean "trier"
5. 조절 가능한 에어플로우 (배기 댐퍼 조절이 가능한 경우도 허용)
- 시스템이 잘 작동될 수 있도록 에어플로우를 조절할 수 있어야 한다.
6. 채프 컬렉터
7. 배기 팬

8. 안전 장치 가이드에 따를 수 있는 능력
9. 드럼 로스터일 경우 용인된 재질로 견고하고 천공 처리된 드럼이어야 한다.
10. 8-16 분 내 일관성 있고 수용 가능한 정도의 로스팅을 할 수 있는 능력
11. 배치 당 최소 500g 의 용량. 더 높은 용량의 로스터일 경우 적절한 커피 양을 사용해야 한다. (즉 12kg 용 로스터의 경우 한 배치는 9kg 로 권장 무게보다 적어야 한다)
12. 3 시간 내에 최소 연속 8 배치를 사용할 수 있는 역량
13. 트라이어 위에 적절한 조명 - 커피 색을 잘 보기 위해

III. 샘플 로스터 요구 사항

교육 목적을 달성하기 위해 샘플 로스터 장비는 다음에 부합하여야 한다:

d) 그린 커피 구매를 위한 품질 평가하기

캠퍼스는 전문적인 장비를 갖추어야 하므로 구비된 기구는 프로급 장비여야 한다.

Ø 주의: 캠퍼스 실사 시 현지 시점의 표준안을 참고로 한다. 더 많은 정보가 필요할 경우 이메일 문의 바랍니다. education@sca.coffee

그러므로 수업에 사용되는 로스팅 장비는 다음의 최소 요구사항을 갖추어야 한다:

1. 배치 사이즈는 샘플 당 최소 100g, 최대 500g; 로스터 최대 용량과 상관 없음
2. 2 시간 내 연속 8 배치 사용 역량
3. 내구성과 반복성: 하나의 로스터는 적어도 1 년 동안 결과의 일관성이 유지되어야 한다. 또 청소와 유지 보수 같은 주요 조정 없이 최소 한 주에 2 회 이상 정기적으로 로스팅이 가능해야 한다.
4. SCA 샘플 로스팅 표준의 목표에 부합하도록 로스팅을 느리게 하거나 빠르게 할 수 있도록 수동으로 온도 조절이 가능해야 한다.
5. SCA 표준 생두 품질 평가를 위해 8-10 분 내 일관성 있게 로스팅 생산 능력이 가능해야 한다.
6. 채프 컬렉터가 있어야 한다.
7. 트라이어 또는 스푼으로 디벨롭먼트를 시각적으로 관찰 할 수 있어야 한다.
8. 커피의 색상을 보기 위해 적절한 조명이 있어야 한다.
9. 커핑을 할 때 같은 공간에 샘플 로스터가 있다면 적절한 환기가 가능해야 한다. (예, 커핑 룸에는 샘플 로스팅으로 인한 연기가 없어야 한다).

다른 종류의 샘플 로스터기 요구 사항:

드럼 로스터

- 스텐레스 혹은 철로 만든 견고하고 천공 처리된 드럼
- 약 50 rpm 이상의 전동 드럼 (수동 X)
- 챔버가 닫힌 시스템이고 드럼을 볼 수 없는 경우 빈 트라이어(bean trier)가 있어야 함
- 빠른 빈 배출 및 쿨링

열풍식 로스터

- 로스팅 속도 조정 가능한 온도 제어
- 챔버 또는 쿨링 트레이의 냉각 역량
- 플루이드 베드 내의 좋은 흐름 (빈이 갇힐 수 있는 “pockets”은 안됨)

지원 장비

- 생두 수분 측정기 - 학생 6명 당 1대
- 색도계 1대
- 원두 담을 용도의 작은 샘플 트레이 (클래스 당 30개)
- 스톱워치 / 타이머 (로스터 당 1개)
- 계산기 - 학생 당 1개
- 로스팅 용 2kg 저울 그룹 당 1대 / 1g 해상도
- 커핑 용 500g 이상 저울 1대 / 0.1g 해상도
- 커핑 볼 (학생 6명 당 최소 35개)
- 커핑 스푼 (학생 1명 당 1개)
- 로스트 로그
- 원두 담을 용도의 지퍼백 / 플라스틱 백 등의 용기
- 수업 용 스페셜티 등급의 생두 모음