

SCA PTC 프리미어 트레이닝 캠퍼스

센서리 & 그린 (Q) 요구 사항

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 큐그레이더 트레이닝을 위한 커피, 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 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 SCA에 피해가 없도록 방어 배상해야 합니다.



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

캠퍼스 필요사항

I. 이론을 위한 공간:

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

II. 커피룸 / 실기장:

- 1. 최소 하나의 커피 테이블이 들어갈 수 있는 커피룸/교실이 있어야 한다. (테이블 하나에 최대 6 명의 커피 수용 가능해야 함) 또한 험에 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. 걸어다닐 수 있는 공간 최소 50.8cm
- c. 중성색 및 냄새 없는 공간

UK OFFICE
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom

+44 1245 426060

US OFFICE
117 West 4th St.
Suite 300
Santa Ana
California
92701
United States

1 (562) 624-4100

www.sca.coffee

물리적 공간 & 환경 (커피와 그린 그레이딩용)

II. 조명

1. 권장 사항:

- 커피 등급을 산정, 커피, 커피 품을 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 걸어다닐 수 있어야 한다.
- “적색등”은 설치되어 있고 모든 테이블에 적용되어야 한다.

III. 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 교체 되었는지 확인할 것이다. TDS 범위는 75 - 250 ppm 이고 오염과 냄새가 없어야 한다.

∅ 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다.

더 많은 정보는 다음으로 문의: education@sca.coffee

IV. 환기

1. 제어:

에어컨 혹은 증발냉각시스템과 같은 시스템이 이상적이다. 공기의 흐름이 커핑 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.

2. 18°C - 26°C 범위의 쾌적하고 편안한 온도, 덥거나 추운 곳이 없도록 실내 전체가 일정해야 한다.

V. 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. 최소로 해야 하며 커피 관련된 것, 플레이버 휠 포스터의 경우 시험 시간에는 떼어내야 한다.

5. 전화 없을 것

a. 방해금지(DND) 기능이 없는 전화기는 허용되지 않는다. 랩 후보 담당자는 시험 감독 동안 DND 기능을 설정하는 데에 동의해야 한다.

UK OFFICE
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom

+44 1245 426060

US OFFICE
117 West 4th St.
Suite 300
Santa Ana
California
92701
United States

6. 잡음 없을 것

- a. 잡음 없는 환경. 외부 잡음을 최소화하거나 없애야 한다.
자동차, 비행기, 기계 작동, 사람 외 여러 잡음들은 커피가
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.

VI. 장비

1. 그라인더:

커피 그라인더 학생 6명 당 1개

그라인더 입자 크기는 SCA 기준에 부합해야 한다. 같은 커피를
사용하여 여러 번 그라인딩 하였을 때 차이가 10% 이내여야 한다.

Ø 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다.

더 많은 정보는 다음으로 문의: education@sca.coffee

2. 저울:

학생 6명당 한 개 w/ 0.1-gram resolution

3. 브루잉 기구

1. 주전자 / 뜨거운 물

- a. 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.

UK OFFICE
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom
+44 1245 426060

US OFFICE
117 West 4th St.
Suite 300
Santa Ana
California
92701
United States

1 (562) 624-4100

2. 커핑 볼 / 유리잔
 - a. 커핑 테이블 당 최소 84 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)여야 한다. 너무 넓거나 좁을 경우 감독관은 커핑 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 커핑 스푼을 사용할 수 있도록 충분해야 한다.

3. 스톱 워치
 - a. 테이블 당 1 개

그린 커피 장비

1. 사이즈 스크린
 - a. 표준 홀 10-20 - 학생 6 명 당 1 세트
2. 수분 측정기
 - a. (+/- 0.5% TM 오차) - 학생 6 명 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

UK OFFICE
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom
+44 1245 426060

US OFFICE
117 West 4th St.
Suite 300
Santa Ana
California
92701
United States

1 (562) 624-4100

센서리 & 그린(Q) 캠퍼스 인가를 위한 필수 요구 사항

V.27FEB2017 | PAGE 6

5. 그린 샘플 트레이
 - a. 학생 6명 당 30개
6. SCAA 아라비카 커피 결점두 핸드북
 - a. 학생 당 1개

Nez Du Café

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

로스팅

1. 샘플 로스터

SCA 프로토콜이 권장하는 기준 안에서 로스팅을 할 수 있어야 한다.

Ø 주의: 캠퍼스 실사 당시의 유효한 표준을 참고하여야 한다.

더 많은 정보는 다음으로 문의: 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.

UK OFFICE
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom
+44 1245 426060

US OFFICE
117 West 4th St.
Suite 300
Santa Ana
California
92701
United States

1 (562) 624-4100

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.

Ø 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 샘플 용
12. 스캐너 / 프린터
13. 계산기 - 학생 당 1 개

UK OFFICE
OakLodgeFarm
Leighams Road
Bicknacre
Chelmsford
Essex
CM3 4HF
United Kingdom

+44 1245 426060

US OFFICE
117 West 4th St.
Suite 300
Santa Ana
California
92701
United States

1 (562) 624-4100

센서리 & 그린(Q) 캠퍼스 인가를 위한 필수 요구 사항

V.27FEB2017 | PAGE 8