

Seoul Hoseo

Beverage Championship 2025

(SHBC 2025 with MONIN)

I. 대회 개요

1. 대회명 : Seoul Hoseo Beverage Championship 2025(SHBC 2025 with MONIN)

II. 대회운영계획

- 1) 일 시 : 2025. 10. 30. 목요일 10:00~16:00
- 2) 장 소 : 서울호서전문학교
- 3) 참가대상 : 서울호서전문학교 식음료서비스과 재학생, 2026본과 예비신입생, 고 3학년 재학생,
- 4) 대회종목 및 인원 : - 대학부 ① 바텐더 부문 : 00명, ② 바리스타 부문 : 00명
- 고등부(2026년 본과 예비신입생포함)
① 바텐더 부문 : 00명, ② 바리스타 부문 : 00명
- 5) 사전교육실시 : 식음료실습실(3호관 701호), 바리스타실습실(3호관 601호)
- 9월20일(토), 10월18일(토), 10월25일(토) 10:00~12:00
- 사전교육 1회 이상 참가해야 대회참가 가능
- 운영일정에 따라 날짜변경이 될수 있음
- 사전교육 및 실습실 이용에 관한 사항은 대회운영위원회에 문의
- 6) 대회운영 : 본선 및 결선 - 2025년 10월 30일(목)
단, 세부일정은 추후 식음료서비스과 홈페이지 공지.
- 7) 심사위원 : 관련분야 외부전문가 및 교수(7~9명)
- 8) 제출서류 : 참가신청서 1부, 창작메뉴일 경우 작품레시피 1부(고등부는 지정메뉴만 가능)
- 9) 접수방법 : - 학과 홈페이지 신청,
- 대회참가비 2만원(접수한 날로부터 3일 이전에 완납)
- 참가자 이름으로 지정계좌에 입금(신한 110-164-135043 / 예금주: 김태경)
- 10) 접 수 처 : 식음료서비스과 학과사무실
- 11) 문 의 처 : 대회사무처 양현민(02-3660-0194)
- 12) 기 타 : 출전 및 참가인원이 많을 경우 예선(온라인)별도 실시.

Ⅲ. 세부운영계획

1. 대회 추진 일정

시 간	일 정	진행	장 소	기 타
10:00~10:40	개회식	학과대표	학교강당 또는 세미나실	대회 세부시간은 운영일정에 따라 변경될 수 있음
	학과동영상 감상			
	기도	최광진목사		
	내외귀빈소개	학과장		
	이윤희 이사장 인사말			
	모닝대표 인사말			
기념촬영	학과대표			
10:40~11:00	대회운영취지설명	학과장		
	심사기준설정	심사위원장		
	선수단대표선서	선수단		
	공지	학과대표		
11:00~12:30	Bartender Championship (고등부)		식음료실습실	
	Barista Championship (고등부)		바리스타 실습실	
12:30~13:30	중식 및 다과		식음료실습실	
13:30~15:30	Bartender Championship (대학부)		식음료실습실	
	Barista Championship (대학부)		바리스타 실습실	
15:30~16:00	분야별 심사평가		심사위원장	
16:00~17:00	시상 및 폐회식		세미나실	

2-1. 시상내역 (대학부)

구 분	부 문		포상내용	기 타
	바텐더부문	바리스타 부문		
대상	1명	1명	트로피 및 부상	대상 및 금,은,동상 수상자는 교외대회 출전권부여
금상	1명	1명	상장 및 부상	
은상	2명	2명	상장 및 부상	
동상	2명	2명	상장 및 부상	
장려상	3명	3명	상장 및 부상	
총계	9명	9명		

2-2. 시상내역 (고등부)

구 분	부 문		포상내용	기 타
	바텐더부문	바리스타 부문		
대상	1명	1명	상장 및 본교 입학 시 2학년 1학기 등록금 100%	참가자 전원 기념품 제공
금상	1명	1명	상장 및 본교 입학 시 2학년 1학기 등록금 50%	
은상	2명	2명	상장 및 본교 입학 시 2학년 1학기 등록금 30%	
동상	2명	2명	상장 및 본교 입학 시 2학년 1학기 장학금 30만원	
총계	6명	6명		

3. 참가자 및 수상자 특전

- 1) 대회 참가자에게는 소정의 기념품 수여
- 2) 대회 참가자에게는 해당 전공실무과목에 가산점 부여
- 3) 대회 수상자는 등위에 따라 국내·외 대회 우선 출전기회 부여 및 지원
- 4) 고등부 수상자 중 본교(본과 입학 시) 장학금 지원

4. 대회진행방법

부 문	종 목	경 기 방 법
개인참가	바텐더부문	- 주어진 시간 5분 안에 개인 창작칵테일을 조주를 하고 고등부는 주어진 메뉴한 잔 조주한다. - 총 두 잔의 칵테일을 만들어 한 잔은 퍼펙트칵테일로 만들고 나머지는 한잔은 테이스팅 용으로 두 잔에 나누어 만들어 심사관에게 제출한다. (고등부는 한잔제출)
	바리스타부문	- 주어진 시간 5분 안에 개인 커피창작메뉴를 만들고 고등부는 주어진 메뉴를 한 잔 조주한다. - 총 두 잔의 메뉴를 만들어 한 잔은 퍼펙트로 만들고 나머지는 한잔은 테이스팅 용으로 두 잔에 나누어 만들어 심사관에게 제출한다. (고등부는 한잔제출)

5. 대회진행공통사항

- 메뉴에 사용되는 시럽은 반드시 모닝시럽 또는 홈메이드 시럽을 사용해야 한다.
- 고등부 대회에서 주어진 메뉴 4가지 중 현장추첨을 통해 한잔을 만들어 제출한다.
- 주어진 메뉴 외에 창작메뉴에 필요한 재료 및 부재료와 사용되는 기물은 대회출전자 본인이 직접 준비한다.
- 5분시연이 끝난 후 1분 안으로 메뉴의 창작배경 및 설명을 해야 한다. (고등부는 작품소개나 본인소개발표 가능)

6. 심사기준

부 문	심 사 기 준
바텐더대회	맛과 향(10점), 외관(5점), 독창성(5점), 발표(3점), 기술과 태도(5점), 시간(2점) 61초부터 실격
바리스타대회	사전준비(3점), 창의성(5점), 상품성(5점), 맛(10점) 설명, 청결, 서비스(5점), 시간(2점) 61초부터 실격

※ 대회 관련 자세한 진행요강은 학과홈페이지 및 대회운영위원회에 문의요망.

7-1. 고등부 바리스타 대회방법 및 지정메뉴와 세부심사기준

1) 구성

- 지정메뉴 4가지 중 대회 시작동시 추첨을 통해 정해진 1잔을 제조
- 지정메뉴 ※ 지정메뉴 레시피와 만드는 방법 미리 공지

[카페 카라멜 마끼야또] [카페 마카다미아 모카]

[카페 마카다미아 라떼] [라즈베리모카치노] 4개 중 당일 추첨한 메뉴 1잔 만들기

2) 대회시간

① 준비시간 (5분)

- 에스프레소 테스트
- 기물, 재료 등 필요한 모든 것 확인 및 셋팅

② 시연시간 (5분)

- 본인소개, 추첨한 지정메뉴 이름 말하기
- 지정메뉴 한 잔을 만들어 제공
- 본인이 생각하는 메뉴의 맛이나 특징을 설명하기

③ 정리

- 다음 팀을 위해 처음 상태 그대로 정리 완료

3) 평가기준 및 점수

항목	점수	세부사항
1) 기본 준비사항		
용모, 복장, 메뉴 준비사항	3	헤어, 복장, 앞치마 등 음료제조와 서비스하기 적합한 비주얼 정도 메뉴를 제조 준비정도
자세 및 PT	3	인사 및 자세, PT 자신감 평가
2) 기술적 숙련도		
에스프레소 제조	5	제시된 기준, 설명한 기준에 부합정도
레시피 정확도	5	지정메뉴 레시피
음료제조 기술과 청결도	5	제조기술의 숙련도와 제조시 청결도 평가
장비 및 기물 숙련도	5	전반적인 장비 및 기물 다루는 기술 정도
3) 메뉴 완성도		
시각적인 완성도	10	지정메뉴의 외관과 일치하는 정도 충분리, 드리즐, 에칭모양
미각적인 완성도	10	지정메뉴의 온도, 부자재와의 혼합, 거품질에 따른 질감 정도
4) 시연시간		
시연시간	4	시연시간 초과 10초에 1점씩 감점, 61초부터 실격

7-2. 고등부 바텐더 대회방법 및 지정메뉴와 세부심사기준

1) 구성

- 지정메뉴 4가지 중 대회 시작동시 추첨을 통해 정해진 1잔을 제조
- 지정메뉴 ※ 지정메뉴 레시피와 만드는 방법 미리 공지

[그레이프루트선셋] [너트카페오레] [썸머블라스트] [마리오네뜨] 4개 중 당일 추첨한 칵테일 1잔 만들기

2. 대회시간

① 준비시간 (2분)

- 기물, 재료 등 필요한 모든 사항 확인 및 세팅
- 조주를 위한 장식의 준비

② 시연시간 (5분)

- 본인소개, 추첨한 지정된 메뉴 이름 말하기
- 지정된 메뉴 한 잔을 조주하여 제공
- 본인이 생각하는 메뉴의 맛이나 특징을 설명하기

③ 정리

- 다음 참가자를 위한 기본세팅 재정비

3. 평가기준 및 점수

항목	점수	세부사항
1) 기본 준비사항		
용모, 복장, 메뉴 준비사항	3	헤어, 복장, 앞치마 등 음료 조주와 서비스의 조화 규정에 근거한 서비스 복장 착용(교복 및 명찰착용) 시연을 위한 준비
자세 및 PT	3	인사 및 자세, PT 자신감 평가
2) 기술적 숙련도		
칵테일 조주	5	제시된 기준, 설명된 기준에 따른 부합정도
레시피 정확도	5	지정된 메뉴 레시피
음료조주 기술과 청결도	5	조주기술의 숙련도와 청결도 평가
장비 및 기물 숙련도	5	전체적인 도구와 칵테일 방법을 이해하는 정도
3) 메뉴의 완성도		
시각적인 완성도	7	지정된 메뉴의 외관 플로팅, 색상의 조화 등의 연출된 외관
미각적인 완성도	7	지정된 메뉴의 온도, 부재료와의 혼합, 전체적인 조 합의 하모니
전체적인 밸런스	6	기술적 수행능력 및 연출, 서비스마인드 등 종합적 평가
4) 시연시간		
시연시간	4	시연시간 초과 시 10초당 총점에서 1점 감점, 최대 4점을 감점하며 시연시간 1분(60초) 초과 시에는 실 격으로 처리된다.

8. 참가 규정 및 주의사항

- 참가 취소는 주최자에게 통보하고, 연락처 및 이메일 변경 시 주최자에게 사전에 통보하여야 한다. 그렇지 않을 경우 발생하는 불이익은 참가자에게 있다.
- 참가자의 메뉴 레시피, 제출 사진, 시연 등의 소유/저작권은 주최자에게 있다.
- 타 대회 또는 경쟁종목과 동일한 작품을 제출할 경우 실격 및 불이익이 있을 수 있다.
- 참가자는 심사결과에 대한 항의 및 이의신청을 원칙적으로 허용하지 않는다.
- 참가자는 대회 규정을 준수하고 주최자의 지시 및 공지사항을 성실히 따르고 지킨다.