

SCA PTC 프리미어 트레이닝 캠퍼스

로스팅 캠퍼스 인증 필수조건 안내 (추가)



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 SCA 의 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 커핑, 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

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 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 필수 사항 안내

I. 교실 사양

- 1) 디스플레이를 위한 프로젝터 / TV
- 2) 클립보드 / 펜
- 3) 커핑 테이블 폭 0.609 m x 길이 1.524 m (학생 6명 당 1개; 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) – New 버전
- 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 2대 당 1개 필요
- 11) 비상용 탈출구 (선명하게 표시)



- 12) 생산용 로스터 – 학생 6명 당 1대 (공간 크기에 따름)
- 13) 샘플 로스터 – 학생 6명 당 1대 (공간 크기에 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.
 - 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) 8–16분 내 일관성 있고 수용 가능한 정도의 로스팅을 할 수 있는 능력
 - 11) 배치 당 최소 500g의 용량. 더 높은 용량의 로스터일 경우 적절한 커피 양을 사용해야 한다. (즉 12kg 용 로스터의 경우 한 배치는 9kg로 권장 무게보다 적어야 한다)
 - 12) 3시간 내에 최소 연속 8배치를 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.

- 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 상관없음
- 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 8-12 분 내 일관성 있게 로스팅 생산 능력이 가능해야 한다.
- 6) 채프 컬렉터가 있어야 한다.
- 7) 트라이어 또는 스푼으로 디벨롭먼트를 시각적으로 관찰할 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