

---

# 2024 소상공인 & **Master Chef** 요리 기능경진대회 규정집

---

2024. 11. 1

[사]한국조리기능장협회

# 목 차

<b>I. 대회 규정 개요</b> .....	<b>2</b>
1. 2024년 소상공인 & <b>Master Chef</b> 요리 기능경진대회 .....	3
2. 대회 규정 총칙 .....	5
<b>II. 경연 종목별 세부 사항</b> .....	<b>6</b>
1. 라이브부문 경연 .....	7
1) 외식 창작요리 라이브부문 경연 .....	8
2) 분식류 라이브부문 경연 .....	9
3) 삼계탕 라이브부문 경연 .....	10
4) 복어 요리 라이브부문 경연 .....	11
5) 3코스 요리 라이브부문 경연 .....	14
6) 조리기능사 자격증 라이브부문 경연 .....	16
7) 식재료 조각 라이브부문 경연 .....	18
2. 전시 부문 경연 .....	20
1) 외식 창작요리 전시 부문 경연 .....	21
2) 특화 요리 전시 부문 경연 .....	23
3) 베이커리 전시 부문 경연 .....	25
4) 식재료 조각 부문 경연 .....	28
<b>III. 평가 및 시상 내역</b> .....	<b>30</b>
1. 라이브, 전시 경연 부문 평가 및 시상기준 .....	31

# I. 대회 규정 개요

---

## 1. 2024년 소상공인 & **Master Chef** 요리 기능경진대회

- 1) 경연 종목 세부 사항
- 2) 참가 신청 안내
- 3) 참가 신청 방법
- 4) 문의처

## 2. 대회 규정 총칙

- 1) 기본 총칙

# 1. 2024년 소상공인 & Master Chef 요리 기능경진대회

- 1) 대회 일정 : 2024년 11월 1일(금)
- 2) 대회 장소 : 일산 킨텍스 2 전시관 10홀
- 3) 주 최 : 중소벤처기업부
- 4) 주 관 : 소상공인연합회, 소상공인지원공단, (사)한국조리기능장협회
- 5) 시 행 : (사)한국조리기능장협회

## 1) 경연 종목 세부 사항

경연 부문	코드	경연 종목
라이브 경연	CL 1	- 외식 창작요리 라이브부문 1~5인 1조 (소상공인, 일반, 학생)
	CL 2	- 분식류 라이브부문 1~2인 1조 (소상공인, 일반)
	CL 3	- 삼계탕 라이브부문 1~2인 1조 (소상공인, 일반)
	CL 4	- 복어 요리 라이브부문 1~2인 1조 (소상공인, 일반)
	CL 5	- 3코스 요리 라이브부문 1~5인 1조 (학생부)
	CL 6	- 조리기능사 자격증 라이브부문 1~5인 1조 한식조리기능사 & 양식조리기능사 (학생부)
	KL 1	- 식재료 조각 라이브부문 수박, 과일, 플라워 카빙 부문 1인 1조 개인 (소상공인, 일반, 학생)
전시 경연	ED 1	- 외식 창작요리 전시 부문 1~3인, 1조 (소상공인, 일반부, 학생부)
	TD 1	- 특화 요리 전시 부문 1~5인, 1조 (학생부, 일반부)
	BD 1	- 베이커리 케이크 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부)
	BD 2	- 베이커리 제빵 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부)
	BD 3	- 베이커리 제과 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부)
	BD 4	- 베이커리 공예 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부)
	BD 5	- 베이커리 제빵, 제과 기능사 전시 부문 1~5인, 1조 (학생부)
	KD 1	- 식재료 조각 전시 부문 개인 1인 1조 (소상공인, 일반, 학생)
	KD 2	- 식재료 조각 전시 부문 단체 1~5인 1조(소상공인, 일반, 학생)

## 2) 참가 신청 안내

- 참가 대상은 한국조리기능장협회 회원, 소상공인, 일반, 학생으로 한다.
- 참가자는 참가신청서 제출 전 반드시 대회 규정을 확인하여야 한다.
- 참가자는 위생복, 위생모(색상 자유), 바지(검정색)를 착용하여야 한다.
- 참가자는 신청 기간 종료일[2024년 10월 19일(토)]까지 신청금을 완납하여야 한다.
- 참가 신청 종료 이후에는 참가 취소·불참 시 참가비는 환불 되지 않는다.
- 대회 참가는 참가비 납부 순으로 참가 접수가 완료된다.
- 참가 팀원이 2인 이상 인 경우에는 참가팀장(대표자) 명의로 일괄 납부하여야 한다.
- 참가자 팀장(대표자)이 중복 참가 할 경우 참가 팀명으로 납부하며 개별 납부는 불가하다.
- 참가비 오납 시 발생 되는 문제는 전적으로 참가자에게 책임이 있다.
- 학생부 참가자는 고등학교, 대학교(전공 계열 제한 없음)에 소속된 학생으로 한다.
- 일반부 참가자의 경우 외식산업 종사자는 누구나 참가할 수 있다.
- 대회 참가자는 신청서 작성 시 레시피를 작성하여 함께 제출한다.

## 3) 참가 신청 방법

- » 신청 기간 : 2024년 7월 26일(금) ~ 10월 19일(토) 17:00까지 선착순 접수
- » 제출서류 : 참가신청서, 개인정보 동의서, 레시피 작성 후 제출
- » 참가 신청 : 홈페이지 [www.kmcca.org](http://www.kmcca.org) 다운로드 작성 제출
- » 참가 확인 : 홈페이지 [www.kmcca.org](http://www.kmcca.org) 확인 가능

※ 납부 계좌 : 국민은행 8213010-01-16293 한국조리기능장협회

- 일반부 70,000원
- 학생부 50,000원

» 참가비 납부예시: 홍길동 (※ 참가자대표(팀장) 명의 일괄 납부)

## 4) 문의처

- » 운영사무국 : 사단법인 한국조리기능장협회 사무국
- » 주소 : 서울특별시 금천구 가산디지털2로 34, 더리브스마트타워 304호
- » 전화번호 : 02-815-3323 (※ 홈페이지 또는 이메일 문의 권장)
- » 홈페이지 : 사단법인 한국조리기능장협회 [www.kmcca.org](http://www.kmcca.org)
- » 이메일 : kmca-1@naver.com

## 2. 대회 규정 총칙

### 1) 기본 총칙

- 1) 참가자의 제출 작품사진/ 레시피/ 현장사진/ 영상물의 소유/ 저작권은 주최 측에 있다.
- 2) 주최 측은 상황에 따라 대회 규정 및 경연 일정을 추가 또는 수정할 수 있다.
- 3) 참가자는 경연장에서 안전·위생 사고가 발생 되지 않도록 주의한다.
- 4) 참가자는 식품의약품안전처 허가(지정/고시) 식재료만 사용할 수 있다.
- 5) 참가자는 경연장에서 휴대용 가스버너를 사용할 수 없다.
- 6) 참가자의 장비, 소지품 등에 대한 파손 또는 분실에 대한 주최자의 책임은 없다.
- 7) 참가자는 심사 결과에 대한 항의 및 이의신청을 원칙적으로 허용하지 않는다.
- 8) 참가자는 대회 규정을 준수하고 주최측의 지시/통제에 성실하게 이행한다.
- 9) 참가자의 개인적인 행동으로 협회의 부정적인 영향을 끼칠 경우 수상 자격을 박탈한다.
- 10) 타 대회 또는 경쟁 종목과 동일한 작품을 제출할 경우 실격 및 불이익이 있을 수 있다.
- 11) 개인 경연 참가자는 다수 종목에 참가할 수 있다.
- 12) 참가 신청 이후에는 종목을 변경할 수 없으며, 참가 취소는 주최 측에 사전 통보한다.
- 13) 참가자의 연락처, 이메일주소가 변경 되었을 경우에는 주최자에게 즉시 통보한다.
- 14) 참가신청서 및 레시피 파일은 주최측의 서식에만 작성하여 제출한다.
- 15) 경연장은 오전 7시부터 개방되며 참가자 본인의 폐기물은 참가자 스스로 정리한다.
- 16) 주최 측은 오후 6시 이후 철거되지 않는 전시작품을 철거할 수 있다. (부패한 전시작품도 철거 가능)
- 17) 참가자는 시상식이 종료될 때까지 지정된 구역에서 대기한다.
- 18) 경연 및 심사 중에는 소속 단체/회사/학교의 명칭/로고를 노출할 수 없다.
- 19) 참가자는 전시작품을 지정된 시간과 장소에 전시하지 못할 경우 심사 대상에서 제외된다.
- 20) 전시작품이 대회 규정에 위반되거나 지정 공간을 초과하는 경우 실격될 수 있다.
- 21) 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 22) 시상식 현장에는 참가자 본인 또는 팀원이 참석하여야 하며 조리사 정복을 착용한다.
- 23) 상장 및 메달은 현장 수령을 원칙으로 하며, 최대 2주내에 수령 하여야 한다.
- 24) 조리사 정복은 위생복, 위생모, 바지(검정색), 머플러 착용이며 셔츠나 슬립은 불가하다.
- 25) 참가 신청서상의 참가자, 레시피가 실제와 다를 경우 실격 또는 불이익이 있을 수 있다.
- 26) 참가자는 주최 측의 사전 승인 없이 어떠한 경우에도 출판, 재생, 복사 등을 할 수 없다.
- 27) 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 28) 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 29) 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

## Ⅱ. 경연 종목별 세부 사항

---

1. 라이브부문 경연
2. 전시 부문 경연

## 1. 라이브부문 경연

---

- 1) 외식 창작요리 라이브경연
- 2) 분식류 라이브경연
- 3) 삼계탕 라이브경연
- 4) 복어 요리 라이브경연
- 5) 3코스 요리 라이브경연
- 6) 조리기능사 자격증 라이브경연
- 7) 식재료 조각 라이브경연



# 1. 외식 창작요리 라이브부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

## 1) 기본사항

- 외식창작요리 참가팀은 1~5인 1조(1~5인까지 자유이며, 팀장 1인은 필수) 이다.
- 외식창작요리 참가팀은 3종류의 메뉴를 준비한다.
- 참가팀 인원이 5인일 경우 팀장(대표자)은 소속팀의 경연 시간 동안 경연 부스 내부로 출입할 수 없으며, 4인까지는 팀장도 함께 조리과정에 참여할 수 있다.
- 메뉴는 외식 프랜차이즈 산업체에서 적용할 수 있는 메뉴를 개발한다.
- 참가팀은 경연/심사 시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용 각 1인분, 전시/사진 촬영용 각 1인분을 현장에서 조리하여 준비한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

## 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 1	외식창작요리 라이브부문 경연 (소상공인, 일반, 학생)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식 프랜차이즈 모든 영업장 메뉴 가능</li> <li>- 육류, 가금류, 생선, 해산물, 파스타, 면, 잡곡류, 분식류 메뉴 등</li> <li>- 메뉴 구성은 자율적으로 가능</li> <li>- 도드람 한돈 돼지고기를 이용한 메뉴</li> <li>- 모든 메뉴는 3종류 2인분씩 준비하여 1인분은 전시용, 1인분은 심사용</li> </ul>

※ 종류별 2인분씩 총 6접시 준비 : 심사위원 시식용 각 1인분씩 + 전시 / 촬영용 각 1인분씩

## 3) 사전 조리 허용범위

- 가. 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
- 나. 날 채소는 80% 이하 사전손질 가능하며 최소 20% 이상 현장에서 진행되어야 한다.
- 다. 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.
- 라. 가공식품은 사용할 수 없으며, 캔 등과 같은 경우는 예외로 한다.

#### 4) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연 시간은 50분, 준비시간 10분, 총 1시간 동안 진행된다.
- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.
- 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

## 2. 분식류 김밥, 떡볶이 라이브부문 경연 (한식)

### 1) 기본사항

- 분식류 김밥, 떡볶이 참가팀은 1~2인 1조(1~2인까지 자유이며, 팀장 1인은 필수) 이다.
- 분식류 김밥, 떡볶이 참가팀은 3종류의 메뉴를 준비한다.
- 참가팀 인원이 2인일 경우 팀장도 함께 조리과정에 참여할 수 있다.
- 메뉴는 외식 프랜차이즈 산업체에서 적용할 수 있는 메뉴를 개발한다.
- 참가팀은 경연/심사 시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용 각 1인분, 전시/사진 촬영용 각 1인분을 현장에서 조리하여 준비한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

### 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 2	분식류 김밥, 떡볶이 라이브부문 경연 (소상공인, 일반)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 분식류 김밥, 떡볶이 등 그 외 모든 분식류 메뉴 가능</li> <li>- 면류, 밥, 만두, 분식 메뉴 등</li> <li>- 메뉴 구성은 자율적으로 가능</li> <li>- 모든 메뉴는 3종류 2인분씩 준비하여 1인분은 전시용, 1인분은 심사용</li> </ul>

※ 종류별 2인분씩 총 6접시 준비 : 심사위원 시식용 각 1인분씩 + 전시 / 촬영용 각 1인분씩

### 3) 사전 조리 허용범위

- 가. 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
- 나. 날 채소는 80% 이하 사전손질 가능하며 최소 20% 이상 현장에서 진행되어야 한다.
- 다. 메뉴 종류에 따라 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.
- 라. 가공식품은 사용할 수 없으며, 캔 등과 같은 경우는 예외로 한다.

### 4) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연 시간은 50분, 준비시간 10분, 총 1시간 동안 진행된다.
- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.
- 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

## 3. 삼계탕 라이브부문 경연

### 1) 기본사항

- 삼계탕 참가팀은 1~2인 1조 팀장 1인은 필수이다.
- 참가팀은 2종류의 메뉴를 준비한다.
- 메뉴는 외식 프랜차이즈 산업체에서 적용할 수 있는 메뉴를 개발한다.
- 참가팀은 경연/심사 시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용 각 1인분, 전시/사진 촬영용 각 1인분을 현장에서 조리하여 준비한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

## 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 2	삼계탕 라이브부문 경연 (소상공인, 일반)	- 삼계탕은 자율적으로 2종류 메뉴 - 닭은 전처리해서 준비 가능 - 부재료는 미리 준비해도 가능하다. - 1인분은 전시용, 1인분은 심사용으로 제출

※ 종류별 2인분씩 총 4접시 준비 : 심사위원 시식용 각 1인분씩 + 전시 / 촬영용 각 1인분씩

## 3) 사전 조리 허용범위

가. 기본 육수는 가져오는 것은 허용된다.

나. 날 채소는 80% 이하 사전손질 가능하며 최소 20% 이상 현장에서 진행되어야 한다

## 4) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연 시간은 50분, 준비시간 10분, 총 1시간 동안 진행된다.
- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.
- 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

# 4. 복어 요리 라이브부문 경연

## 1) 기본사항

- 복어 요리 참가팀은 1~2인 1조 팀장 1인은 필수이다.
- 참가팀은 3종류의 메뉴를 준비한다.
- 메뉴는 외식 프랜차이즈 산업체에서 적용할 수 있는 메뉴를 개발한다.
- 참가팀은 경연/심사 시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용 각 1인분, 전시/사진 촬영용 각 1인분을 현장에서 조리하여 준비한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

## 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 3	복어 요리 라이브부문 경연 (소상공인, 일반)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 복어회 참복(자주복) 활어 사용 1종류</li> <li>- 복어를 이용한 창작 메뉴 2종류</li> <li>- 복어회는 참복(자주복) 활어 머리 부분 등 기본손질 가능</li> <li>- 창작 메뉴 2가지 기본손질 가능</li> <li>- 복어회 1접시, 복어 창작요리 2종류 2접시 준비</li> </ul>

※ 복어회는 1접시, 창작요리 2종류는 각 2인분씩 준비 심사위원 시식용 1인분 + 전시 / 1인분

## 3) 사전 조리 허용범위

가. 기본소스, 육수는 가져오는 것은 허용된다.

나. 날 채소는 80% 이하 사전손질 가능하며 최소 20% 이상 현장에서 진행되어야 한다.

다. 복어는 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.

## 4) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연 시간은 50분, 준비시간 10분, 총 1시간 동안 진행된다.
- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.
- 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

## 5) 경연 부스 주방 시설 (주최 측 제공)

연번	품목	수량(대)
1	- 인덕션 2구 또는 하이라이트 2구	2
2	- 전기오븐	1/2
3	- 소형 냉장/냉동고	1/2
4	- 작업 테이블(L1500xW600xH800mm)	2
5	- 보조 작업대(L600xW600xH800)	1
6	- 1조 싱크대	1
7	- 휴지통	2

※ 휴지통은 2팀이 공용으로 사용한다.

## 6) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	기본 작업준비 및 청결	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 매끄러운 조리작업과 식사 서비스를 위한 재료의 정렬</li> <li>- 조리 시간 엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배</li> </ul>
2	조리과정의 전문성	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 현대 식생활에 맞는 조리 준비 과정</li> <li>- 불필요한 음식물, 양념을 배제한 조리 방법의 실용성과 경제성</li> <li>- 제한 시간 내의 요리 완성 여부</li> <li>- 불필요한 에너지(전기, 수도, 가스 사용 여부)</li> <li>- 주식과 채소류를 포함한 양념류에 적합한 조리 기술 응용</li> </ul>
3	배열/표현성/ 창작성	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 정돈된 배열과 먹음직스러운 요리표현</li> </ul>
4	요리의 맛	0-30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 적절한 양념을 사용하여 각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지</li> <li>- 각 재료간의 맛의 조화</li> <li>- 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 및 요리의 영양적 가치</li> </ul>
5	조리의 과학성	0-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 작품과 제출한 레시피의 일치성</li> <li>- 위생적이고 안전한 조리과정</li> <li>- 영양소 손실을 최소화하는 조리 방법</li> </ul>

## 5. 3코스 요리 라이브부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

### 1) 기본사항

- 참가팀은 1~5인 1조(1~5인까지 자유이며, 팀장 1인은 필수) 이다.
- 참가팀장(대표자)은 소속팀의 경연 시간 동안 경연 부스 내부로 출입할 수 없다.
- 참가팀은 3코스 요리를 선택하여 제출한다.
- 참가팀은 경연/심사 시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우에는 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용 각 1인분, 전시/사진 촬영용 각 1인분을 현장에서 조리하여 준비한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

### 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 4	3코스 요리 (학생)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 전채 요리 (더운 전채 요리와 차가운 전채 요리 혼합 가능, 수프로 대체 불가)</li> <li>- 주요리 (육류, 가금류, 생선, 파스타 등 혼합 가능)</li> <li>- 후식(더운 후식과 차가운 후식 혼합 가능)</li> </ul>

※ 종류별 2인분씩 총 6접시 준비 : 심사위원 시식용 각 1인분씩 + 전시 / 촬영용 각 1인분씩

### 3) 사전 조리 허용범위

- 가. 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
- 나. 날 채소는 80% 이하 사전손질 가능하며 최소 20% 이상 현장에서 진행되어야 한다.
- 다. 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.
- 라. 가공식품은 사용할 수 없으며, 캔 참치 등과 같은 경우는 예외로 한다.

### 4) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연 시간은 50분, 준비시간 10분, 총 1시간 동안 진행된다.

- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.
- 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

### 5) 경연 부스 주방 시설 (주최자 제공)

연번	품목	수량(대)
1	- 인덕션 2구 또는 하이라이트 2구	2
2	- 전기오븐	1/2
3	- 소형 냉장/냉동고	1/2
4	- 작업 테이블(L1500xW600xH800mm)	2
5	- 보조 작업대(L600xW600xH800)	1
6	- 1조 싱크대	1
7	- 휴지통	2

※ 휴지통은 2팀이 공용으로 사용한다.

### 6) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	위생/청결	0-20	- 음식 핸들링 및 전반적인 조리과정의 안전성 및 위생 - 제한 시간 내의 요리 완성 여부 불필요한 에너지(전기, 수도, 가스) 사용 여부
2	상품성/대중성	0-20	- 장황한 식재료들의 배열 이상의 상품성 표현 여부 - 불필요한 음식물, 양념을 배제한 조리 방법의 실용성과 경제성
3	맛/영양	0-20	- 기본적인 맛, 화학조미료, 인스턴트, 인공색소의 최소화 의도
4	디스플레이	0-20	- 완성된 상태의 도시락 디스플레이 상태
5	창의성/독창성	0-10	- 맛, 모양, 식재료 등 모든 분야의 독창성
6	스토리	0-10	- 요리의 사실적 테마 및 스토리



## 6. 조리기능사 자격증 라이브부문 경연 (한식, 양식 분야)

### 1) 기본사항

- 참가팀은 1~5인 1조(1~5인까지 자유이며, 팀장 1인은 필수) 이다.
- 참가팀장(대표자)은 소속팀의 경연 시간 동안 경연 부스 내부로 출입할 수 없다.
- 참가팀은 자격증 실기 문제 중 3종류의 메뉴를 준비한다.
- 참가팀은 경연/심사 시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 시상된다.
- 심사위원 시식용 각 1인분, 전시/사진 촬영용 각 1인분을 현장에서 조리하여 준비한다.
- 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비한다.
- 대회 당일 최종 레시피 카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- 라이브경연 시설 부분에서는 인덕션기기 2구를 설치하여 선수들이 조리할 수 있도록 한다.
- 라이브경연 참가자는 인덕션기기에 사용 가능한 조리기기, 냄비, 후라이팬 등을 준비한다.
- 참가 선수가 인덕션기기에 사용하는 냄비, 후라이팬 미지참 시에는 주최 측에서 하이라이트 2구를 제공한다.

### 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 5	한식조리기능사 자격증 (학생부, 고등/대학)	한식조리기능사 자격증 31종류 중 자율적으로 3종류를 선택하여 각 2인분씩 시식용 3접시 전 시용 3접시 총 6접시를 만든다.
	양식조리기능사 자격증 (학생부, 고등/대학)	양식조리기능사 자격증 30종류 중 자율적으로 3종류를 선택하여 각 2인분씩 시식용 3접시 전 시용 3접시 총 6접시를 만든다.

※ ※ 종류별 2인분씩 총 6접시 준비 : 심사위원 시식용 각 1인분씩 + 전시 / 촬영용 각 1인분씩

### 3) 사전 조리 허용범위

- 가. 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
- 나. 날 채소는 20% 이하 사전손질 가능하며 최소 50% 이상 현장에서 진행되어야 한다.
- 다. 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.

### 4) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
- 경연 시간은 50분, 준비시간 10분, 총 1시간 동안 진행된다.

- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.
- 철수 시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

### 5) 경연 부스 주방 시설 (주최자 제공)

연번	품목	수량(대)
1	- 인덕션 2구 또는 하이라이트 2구	2
2	- 전기오븐	1/2
3	- 소형 냉장/냉동고	1/2
4	- 작업 테이블(L1500xW600xH800mm)	2
5	- 보조 작업대(L600xW600xH800)	1
6	- 1조 싱크대	1
7	- 휴지통	2

※ 휴지통은 2팀이 공용으로 사용한다.

### 6) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	기본 작업 준비 및 청결	0-20	- 매끄러운 조리작업과 식사 서비스를 위한 재료의 정렬 - 조리 시간 엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배
2	조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리 준비 과정 - 불필요한 음식물, 양념을 배제한 조리 방법의 실용성과 경제성 - 제한 시간 내의 요리 완성 여부 불필요한 에너지(전기, 수도, 가스 사용 여부) - 주식과 채소류를 포함한 다양한 양념류에 적합한 조리 기술 응용
3	배열/표현성/창작성	0-20	- 인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 정돈된 배열 먹음직스러운 요리표현
4	요리의 맛	0-30	- 적절한 양념을 사용하여 각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지 각 재료 간의 맛의 조화 - 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 및 요리의 영양적 가치
5	조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성 - 위생적이고 안전한 조리과정 영양소 손실을 최소화하는 조리 방법

## 7. 식재료 조각 라이브부문 경연

### 1) 기본사항

- 참가자는 1인 1조(개인)이다.
- 전시대는 면적 90cm x 90cm, 높이 80cm이며 전시구조물은 참가팀이 준비한다.
- 식자재, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가팀이 준비한다.
- 라이브경연에 필요한 재료 및 모든 도구와 소품은 개인이 준비한다.
- 심사 종료 후 작품을 지정장소에 반드시 설치 한다.
- 참가자는 경연/심사 시간이 종료되면 자재를 가지고 즉시 철수한다.
- 대회 당일 최종 작품 설명서 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.

### 2) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
KL 1	수박 카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수박 카빙은 1인당 수박 1통 이상 자유롭게 카빙 세팅한다.</li> <li>- 수박 카빙은 수박을 개인 지참 해야 한다.</li> <li>- 경연 시간은 2시간 동안 진행한다.</li> </ul>
	과일 카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 과일 카빙은 지급되는 규격(대) 접시 1개 위에 자유롭게 과일을 카빙 세팅한다.</li> <li>- 과일 카빙에 과일은 개인 지참 해야 한다.</li> <li>- 경연 시간은 1시간 동안 진행한다.</li> </ul>
	플라워 카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 플라워 카빙은 지급되는 규격 (대) 접시 1개 위에 식재료(채소)를 카빙 세팅한다.</li> <li>- 플라워 카빙에 재료는 개인 지참 해야 한다.</li> <li>- 경연 시간은 1시간 동안 진행한다.</li> </ul>

### 2) 사전 제작 허용범위

- 가. 재료는 일체 자연 상태로 준비하여야 하며 사전조각은 할 수 없다.
- 나. 전시 용도로 다른 재료를 20% 정도 사용할 수 있으나 심사에서는 제외된다.
- 다. 경연 시간 전에 준비한 재료를 심사한 후 경연에 임한다.

### 3) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.

- 참가팀은 경연 시간 10분 전부터 경연 부스에 출입할 수 있다.
- 정해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않은 참가자는 실격 처리한다.
- 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료한다.
- 경연 시간은 종목에 따라 1시간 또는 2시간 동안 진행된다.
- 심사 시간은 경연 시간 내에 진행된다.

#### 4) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	작품전시의 적합성	0-20	- 데코레이션 아이템으로써의 적합성과 요리와의 조화
2	표현성/전체적인 이미지	0-20	- 적합한 재료 및 소재 선택 - 미적 감각, 건전한 작품성 표현
3	기술/난이도	0-20	- 전문가적 안목, 기술적 능력 - 예술적 감각
4	안정성	0-20	- 안전에 대한 수칙을 정확히 지키면서 진행
5	위생 상태	0-20	- 개인위생 및 조각 과정 위생 수칙 준수

## 2. 전시 부문 경연

---

- 1) 외식 창작요리 전시 부문 경연
- 2) 특화 요리 전시 부문 경연
- 3) 베이커리 전시 부문 경연
- 4) 식재료 조각 전시 부문 경연

# 1. 외식 창작요리 전시 부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

## 1) 기본사항

- 참가팀은 1~5인까지 1조(2인 1조, 팀장1인 팀원1인, 또는 3인 이상은 팀장1인, 팀원4인) 이다.
- 참가자는 아래의 품목 중 1종류를 선택하여 제출한다.
- 심사위원 시식용은 별도로 준비하지 않아도 되며 레시피로 대체한다.
- 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용한다.
- 전시작품은 전시/사진 촬영을 위해 아스픽 처리하여 지정 전시대에 설치한다.
- 전시대는 면적 90cmx75cm, 높이 72cm이며 전시구조물은 참가자가 준비한다.
- 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가자가 준비한다.
- 네임택을 필히 준비해 작품과 같이 전시한다. 기재항목은 아래와 같다.  
네임택사이즈는 75\*50(mm) 내외로 한다.  
네임택 기재항목 : ① 참가번호(대회전 공지 예정) / ②팀명 / ③작품명
- 대회 당일 최종 레시피카드 출력본 1부는 심사위원에게 제출한다.

## 2) 전시작품

코드	분류	세부 사항
ED 1	외식창작요리 전시 부문 (소상공인, 일반부 학생)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각종 육류, 가금류, 생산, 해산물, 잡곡류, 분식류, 반찬류를 이용한 3종류의 자율 메뉴</li> <li>- 쌀, 보리, 옥수수, 찹쌀, 각종 콩류 등을 이용한 3종류의 자율 메뉴</li> <li>- 밥류 요리(비빔밥, 돌솥, 리조토, 죽)를 이용한 3종류의 자율 메뉴</li> <li>- 면 요리(칼국수, 메밀면, 국수, 냉면)를 이용한 3종류의 자율 메뉴</li> <li>- 분식류를 이용한 5종류의 자율 메뉴</li> <li>- 각종 반찬류를 이용한 6종류의 자율 메뉴</li> <li>- 떡/한과/병과 각기 다른 4종류의 작은 후식을 6인분씩 준비 (총 24조각)</li> <li>- 전통주, 발효주, 증류주 중에서 모 5종류의 자율 주류</li> <li>- 부재료는 다른 재료를 사용해도 무방하다.</li> </ul>

## 3) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.

- 참가팀은 오전 7시~오전 9시까지 전시작품 설치를 완료한다.
- 심사 시간은 오전 9시~오전 11시 30분까지 진행된다.
- 철거시간은 오후 5시 30분부터 오후 6시 이전까지 철거를 완료한다.

#### 4) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	메뉴 구성	0-20	- 식재료의 조화 - 주요리와 부요리 사이의 양과 색깔의 조화 - 전통 요리일 경우, 기본 조리법의 응용력
2	난이도/독창성	0-20	- 작품의 예술성 - 조리의 난이도와 노력
3	실용성	0-20	- 현대 식생활에 적합한 서빙의 편리함과 실용성 - 깔끔하고 올바른 작품배열, 시각적 아름다움 - 불필요한 음식물, 양념, 인공색소를 배제한 조리방법의 실용성과 경제성
4	조리과정의 전문성	0-20	- 식재료에 따른 올바른 조리법과 경제성 - 더운 요리도 차가운 상태로 전시
5	표현성/음식량	0-10	- 접시와 요리의 양적 구성 / 정확한 요리양 - 주요리와 부요리의 조화
6	조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성 - 위생적이고 안전한 조리과정 영양소 손실을 최소화하는 조리 방법

## 2. 특화 요리 전시 부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

### 1) 기본사항

- 참가팀은 1~5인까지 1조(2인 1조, 팀장1인 팀원1인, 또는 3인 이상은 팀장1인, 팀원4인) 이다.
- 참가자는 아래의 요리 중 1종류를 선택한다.
- 심사위원 시식용은 별도로 준비하지 않아도 되며 레시피로 대체한다.
- 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용한다.
- 전시작품은 전시/사진 촬영을 위해 아스픽 처리하여 지정 전시대에 설치한다.
- 전시대는 면적 90cmx75cm, 높이 72cm이며 전시구조물은 참가자가 준비한다.

- 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가자가 준비한다.
- 네임택을 필히 준비해 작품과 같이 전시한다. 기재항목은 아래와 같다.  
네임택사이즈는 75\*50(mm) 내외로 한다.  
네임택 기재항목 : ① 참가번호(대회전 공지예정) / ②팀명 / ③작품명
- 대회 당일 최종 레시피카드 출력본 1부는 심사위원에게 제출한다.

## 2) 전시작품

코드	분류	세부 사항
TD 1	핑거푸드 (학생부, 고등/ 대학, 일반)	- 각기 다른 4종류 (핫 2종류: 각 6조각, 콜드 2종류 : 각 6조각 = 총 24조각) - 별도의 한 접시에 모든 종류를 1개씩 세팅한다.
	전채 요리 3종 (학생부, 고등/ 대학, 일반)	- 서로 다른 3종류(주재료 선택의 자유)
	메인요리 (학생부, 고등/ 대학, 일반)	- 서로 다른 3종류의 메인요리
	코스요리 (학생부, 고등/ 대학, 일반)	- 5코스 요리 - 구성: 콜 전채 요리, 수프, 핫 전채, 주요리, 디저트
	뷔페 요리 (학생부) (학생부, 고등/ 대학, 일반)	- 3종류의 주재료를 이용하여 8인분을 준비한다. - 주재료 요리에 곁들인 음식을 3종류 이상 추가하여야 한다. - 곁들인 음식 모두 8인분을 유지하여야 한다. - 별도 1인분 양의 1접시, 소스 2가지 이상 전시한다.

## 3) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 오전 7시~오전 9시까지 전시작품 설치를 완료하여야 한다.
- 심사 시간은 오전 9시~오전 11시 30분까지 진행된다.
- 철거시간은 오후 5시 30분부터이며 오후 6시 이전까지 철거를 완료하여야 한다.



## 5) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	메뉴 구성	0-20	- 식재료의 조화 - 주요리와 부요리 사이의 양, 색깔의 조화 - 전통 요리일 경우 기본 조리법의 응용력
2	난이도/독창성	0-20	- 작품의 예술성 - 조리의 난이도, 노력
3	실용성	0-20	- 현대 식생활에 적합한 서빙의 편리함과 실용성 - 깔끔하고 올바른 작품배열, 시각적 아름다움 - 불필요한 음식물/양념/인공색소를 배제한 조리 방법의 실용성과 경제성
4	조리과정의 전문성	0-20	- 식재료에 따른 올바른 조리법과 경제성 - 더운 요리도 차가운 상태로 전시
5	표현성/음식량	0-10	- 접시와 요리의 양적 구성 / 정확한 요리양 - 주요리와 부요리의 조화
6	조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성 - 위생적이고 안전한 조리과정 영양소 손실을 최소화하는 조리 방법

## 3. 베이커리 전시 부문 경연

### 1) 기본사항

- 참가팀은 1~5인 1조(1~5인까지 자유이며, 팀장 1인은 필수) 이다.
- 참가자는 아래의 종목 중 선택한다.
- 작품은 조직 위가 지정한 장소에 진열해야 한다.
- 출품자는 진열대의 형태 및 기준 시설을 임의로 개조 또는 변경할 수 없다.  
단, 진열 면적은 전시장 사정에 의해 축소 또는 조정될 수 있다.
- 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다.  
(받침대 준비, 도자기, 용구, 꽃 등의 장식품 사용 가능)
- 출품자는 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못한다.
- 행사 종료 후 반출하지 않는 작품은 주최측이 임의 처리한다.

- 출품 시 제품과 포장 및 용기 등에 자사 상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시를 제한한다.
- 조직위는 출품작에 대해 천재지변, 파손, 도난 등 불의의 사고에 대해 책임지지 않는다.
- 보건복지부 고시에 규정된 원재료 이외의 첨가물이나 비식용 접착제 등을 사용해서는 안된다.
- 심사위원 시식용은 별도로 준비하지 않아도 되며 레시피로 대체한다.
- 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용하여야 한다.
- 전시대는 면적 90cmx75cm, 높이 72cm이며, 전시 및 장식 관련 물품은 참가자가 준비한다.
- 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가자가 준비한다.
- 네임택을 필히 준비해 작품과 같이 전시한다. 기재항목은 아래와 같다.

네임택사이즈는 75\*50(mm) 내외로 한다.

네임택 기재항목 : ① 참가번호(대회전 공지 예정) / ②팀명 / ③작품명

- 대회 당일 최종 레시피카드 출력본 1부는 심사위원에게 제출한다.

## 2) 베이커리 전시 부문 경연 세부 사항

### ■ 베이커리 케이크 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 1	마지팬 케이크 (소상공인, 일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만들며 사이즈는 자율이다.</li> <li>- 마지팬으로 시트를 피복한 뒤 각종 장식물을 마지팬으로 데코레이션 한다.</li> <li>- 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량이어야 한다.</li> <li>- 1~3단 가능하다.</li> </ul>
	생크림 케이크 (소상공인, 일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만든 시트를 사용한다.</li> <li>- 생크림으로 시트를 피복하고 스펀지에 생크림을 아이싱해 데코레이션 한다.</li> <li>- 검페이스트, 마지팬등 다른 소재는 일절 사용해서는 안 된다. 단, 가나슈를 이용한 파이핑은 가능하다.</li> <li>- 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량이어야 한다.</li> <li>- 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> <li>- 1~3단 가능하다.</li> </ul>

■ 베이커리 제빵 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 2	우리 농산물 빵 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 지역특산물 및 농수산물을 이용한 빵류, 지역 전통 빵, 쌀 빵 등 - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량으로 한다.
	유럽 빵 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 바게트, 에빠, 푸가스, 상피농, 타바티에르를 기본으로 하고 나머지는 자유롭게 구성한 프리스타일 유럽 빵류 - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량으로 한다.
	샌드위치&조리 빵 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 지역특산물 및 농수산물을 이용한 빵류, 지역 전통 빵, 쌀 빵 등을 이용한 샌드위치류 - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량으로 한다.

■ 베이커리 제과 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 3	디저트 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 초콜릿 디저트 1종, 자유형식 2종을 1인분씩 3종을 전시한다. - 한과 종류를 이용해서 만든 한과 디저트 3종 - 병과 및 후식류. 식사 후에 먹을 수 있는 후식류 3종
	우리 농산물 과자 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 지역특산물 및 농수산물을 이용한 과자류, 지역 전통 과자, 쌀과자, 기타 지역특산물을 이용한 과자류 - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량으로 한다.
	마카롱 쿠키 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 자유로운 디자인으로 식용 가능한 재료를 이용한 마카롱 - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량으로 한다.

■ 베이커리 제빵, 제과 기능사 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 4	베이커리 제빵, 제과 기능사 전시 부문 (일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제과 기능사 출품목록 중 3종을 선택해 동일하게 혹은 창작을 넣어 3종 이상 제품을 출품, 전시한다.</li> <li>- 제빵기능사 출품목록 중 3종을 선택해 동일 하게 혹은 창작을 넣어 3종 이상 제품을 출품, 전시한다.</li> </ul>

■ 베이커리 공예 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 5	설탕공예 (소상공인, 일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 설탕을 이용해서 만든 공예작품으로 1개의 쇼피스를 전시</li> <li>- 제품규격은 45×45cm 이내, 높이는 80cm 이내로 한다.</li> <li>- 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> <li>- 최소 3가지의 다른 테크닉을 사용해야 한다.</li> </ul>
	초콜릿공예 (소상공인, 일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 초콜릿을 사용해 만든 공예작품으로 1개의 쇼피스를 전시</li> <li>- 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> <li>- 제품규격은 45×45cm이내, 높이는 80cm 이내로 한다.</li> <li>- 최소 3가지의 다른 테크닉을 사용해야 한다.</li> </ul>
	슈거크래프트 (웨딩 케익) (소상공인, 일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 슈가페이스트(파스티아주)등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크 출품한다.</li> <li>- 제품규격은 45×45cm 이내, 높이는 80cm 이내로 한다.</li> <li>- 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단 잎사귀 등 장식물 부착 시 부분적으로는 다른 소재 사용 가능</li> </ul>
	빵 공예 (소상공인, 일반부, 학생부)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 빵 반죽을 이용해 만든 공예작품 1개의 쇼피스를 전시</li> <li>- 제품규격은 45×45cm 이내, 높이는 80cm 이내로 한다.</li> <li>- 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> <li>- 최소 3가지의 다른 테크닉을 사용해야 한다.</li> </ul>

3) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 참가팀은 오전 7시~오전 9시까지 전시작품 설치를 완료한다.
- 심사 시간은 오전 9시~오전 11시 30분까지 진행된다.
- 철거시간은 오후 5시 30분부터 오후 6시 이전까지 철거를 완료한다.

#### 4) 평가 및 심사기준

##### ■ 베이커리 케이크, 제빵, 제과, 기능사, 공예 전시 부문

심사기준	점수	평가내용
창의성	0-20	- 사용재료, 기법, 구성 등 전반적인 요소에서 해당 제품이 기존과 차별화된 창의성 표현
제품의 조화성	0-20	- 제품의 특성 및 제품 간의 조화에 대한 표현 여부
구성	0-20	- 규정에 맞게 구성되어 있는지 여부
실용성	0-20	- 맛과 기술을 조화롭게 표현하고 실용성에 맞게 제조했는지 여부
완성도	0-20	- 조화와 균형성, 구성력, 기술적 성숙도 등 완성도

## 4. 식재료 조각 전시 부문 경연

### 1) 기본사항

#### 개인 식재료 조각 푸드카빙 전시 부문

- 참가는 1인 1조이다.
- 전시작품 테이블 사이즈는 90cm\*75cm이며 전시구조물은 참가자가 준비한다.

#### 단체 푸드카빙 전시 부문

- 참가팀은 1~5인 1조(1~5인까지 자유이며, 팀장 1인은 필수) 이다.
- 전시작품 테이블 사이즈는 180cm\*150cm이며 전시구조물은 참가자가 준비한다.
- 장식물은 20% 정도 다른 재료를 사용할 수 있으나 심사에서는 제외된다.
- 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용하여야 한다.
- 식자재, 작품설명 게시물, 테이블 크로스 등은 참가자가 준비한다.
- 네임택을 필히 준비해 작품과 같이 전시한다. 기재항목은 아래와 같다.  
네임택사이즈는 75\*50(mm) 내외로 한다.  
네임택 기재항목 : ① 참가번호(대회전 공지 예정) / ②팀명 / ③작품명
- 대회 당일 최종 작품설명서 출력본 1부는 심사위원에게 제출한다.

### 2) 식재료 조각 푸드카빙 전시 경연

■ 개인 전시작품

코드	분류	세부 사항
KD 1	- 푸드카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	- 전시작품은 1인당 수박 2통 + 1통을 조각하여 전시한다. - 수박과 호박은 각각 1통으로 인정되며, 다른 데코레이션 작품은 제한 없음.

■ 단체 전시작품

코드	분류	세부 사항
KD 2	푸드카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	- 참가자는 1인당 수박 2통 + 1통(2명 출전 시 5통까지 가능, 5명은 11통까지 가능하며, 수박과 호박은 각각 1통으로 인정되며, 그 외의 푸드카빙 작품은 제한 없음)을 조각하여 전시한다.

3) 경연 시간

- 참가팀은 오전 7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 경연 시간은 오전 9시~오후 6시까지 진행(일부 대회 운영상 경연시간 변경 시 사전 연락)
- 철거시간은 오후 5시 30분부터 오후 6시 이전까지 철거를 완료한다.

4) 평가 및 심사기준

연번	분류	항목	세부 사항
1	작품전시의 적합성	0-20	- 뷔페 세팅시 사용되는 데코레이션 아이템으로써의 적합성과 요리와의 조화
2	표현성/전체적인 이미지	0-40	- 적합한 재료 및 소재 선택 - 미적 감각, 건전한 작품성 표현
3	기술, 난이도	0-40	- 전문가적 안목, 기술적 능력 - 예술적 감각

## Ⅲ. 평가 및 시상 내역

---

### 1. 라이브, 전시 경연 평가 및 시상기준

# 1. 라이브경연 부문 평가 및 시상기준

☆ 평가 기준 : 총점 100점 만점

연번	구분	총점	시상 내역
1	금상	99.99 ~ 90	금메달, 상장
2	은상	89.99 ~ 80	은메달, 상장
3	동상	79.99 ~ 70	동메달, 상장

# 2. 전시 경연 부문 평가 및 시상기준

☆ 평가 기준 : 총점 100점 만점

연번	구분	총점	시상 내역
1	금상	99.99 ~ 90	금메달, 상장
2	은상	89.99 ~ 80	은메달, 상장
3	동상	79.99 ~ 70	동메달, 상장

# 3. 특별상

연번	구분	협찬사	상금
1	외식 창작요리 라이브 돼지고기 창작요리	(주)도드람푸드 한돈	100만원
2	라이브. 전시 부문	(주)주방뱅크	100만원
3		(주)더좋은코리아. 이우철 한방누룽지 삼계탕	250만원