

2024 소상공인 & Master Chef 요리 기능경진대회

1) 경연 부문 세부 사항

경연 부문	코드	경연 종목
라이브경연	CL 1	- 외식 창작요리 라이브부문 1~5인 1조 (소상공인, 일반)
	CL 2	- 분식류 라이브부문 경연 1~2인 1조 (소상공인, 일반)
	CL 3	- 삼계탕 라이브부문 경연 1~2인 1조 (소상공인, 일반)
	CL 4	- 복어 요리 라이브경연 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 카빙 부문. 과일 카빙 부문. 플라워 카빙 부문 1인 1조 개인 (소상공인, 일반, 학생)
전시 경연	ED 1	- 외식 창작요리 전시 부문 1~3인, 1조 (소상공인, 일반부)
	TD 1	- 특화 요리 전시 부문 1~3인, 1조 (학생부) 핑거푸드, 전채요리 3종, 메인요리, 코스요리, 뷔페요리
	BD 1	- 베이커리 케이크 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부) 마지팬 케이크, 생크림 케이크
	BD 2	- 베이커리 제빵 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부) 우리 농산물 빵, 유럽 빵, 샌드위치&조리 빵
	BD 3	- 베이커리 제과 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부) 디저트, 우리 농산물 과자, 마카롱 쿠키
	BD 4	- 베이커리 공예 전시 부문 1~5인, 1조 (소상공인, 일반/학생부) 설탕공예, 초콜릿공예, 슈거크라프트, 빵 공예
	BD 5	- 베이커리 제빵 제과기능사 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 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 다운로드 작성 제출
- » 참가 확인 : 홈페이지 www.kmcca.org 확인 가능

※ 납부 계좌 : **국민은행 464401-04-141739** 한국조리기능장협회

- 일반부 70,000원
- 학생부 50,000원

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

3) 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
- » 이메일 : kmca-1@naver.com

1. 외식 창작요리 라이브부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

1) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 1	외식창작요리 라이브부문 경연 (소상공인, 일반)	<ul style="list-style-type: none"> - 외식 프랜차이즈 모든 영업장 메뉴 가능 - 육류, 가금류, 생선, 해산물, 파스타, 면, 잡곡류, 분식류 메뉴 - 모든 메뉴는 3종류로 자율적 선택 가능 (예시) 주요리 3종류, 주요리 1종류, 전체요리 2종류, 탕 1종류 면 2종류 등

2. 삼계탕 라이브부문 경연

1) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 1-1	삼계탕 라이브부문 경연 (소상공인, 일반)	<ul style="list-style-type: none"> - 삼계탕은 자율적으로 2종류 메뉴 - 닭은 전처리해서 준비 가능 - 부재료는 미리 준비해도 가능하다. - 1인분은 전시용, 1인분은 심사용으로 제출

3. 복어 요리 라이브부문 경연

1) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 1-2	복어 요리 라이브부문 경연 (소상공인, 일반)	<ul style="list-style-type: none"> - 복어회 1종류 - 복어를 이용한 창작 메뉴 2종류 - 창작 메뉴 2가지는 기본 손질 가능 - 참복어 1마리 당일 지급 - 까치복 3마리 사전 지급 - 복어회는 대회장에서 손질한다. - 복어회 1접시, 복어 창작요리 2종류 2접시 준비

2. 3코스 요리 라이브부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

1) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
CL 2	3코스 요리 (학생)	- 전체 요리 (더운 전체 요리와 차가운 전체 요리 혼합 가능, 수프로 대체 불가) - 주요리 (육류, 가금류, 생선, 파스타 등 혼합 가능) - 후식(더운 후식과 차가운 후식 혼합 가능)

3. 조리기능사 자격증 라이브부문 경연 (한식, 양식 분야)

1) 제출작품(선택)

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

4. 식재료 조각 라이브부문 경연

1) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
KL 1	수박 카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	- 수박 카빙은 1인당 수박 1통 이상 자유롭게 카빙 세팅한다. - 수박 카빙은 수박을 개인 지참 해야 한다. - 경연 시간은 2시간 동안 진행한다.
	과일 카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	- 과일 카빙은 지급되는 규격(대) 접시 1개 위에 자유롭게 과일을 카빙 세팅한다. - 과일 카빙에 과일은 개인 지참 해야 한다. - 경연 시간은 1시간 동안 진행한다.
	플라워 카빙 부문 (소상공인, 일반, 학생)	- 플라워 카빙은 지급되는 규격 (대) 접시 1개 위에 식재료(채소)를 카빙 세팅한다. - 플라워 카빙에 재료는 개인 지참 해야 한다. - 경연 시간은 1시간 동안 진행한다.

1. 외식 창작요리 전시 부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

1) 제출작품(선택)

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

2. 특화 요리 전시 부문 경연 (한식, 양식, 중식, 일식)

1) 제출작품(선택)

코드	분류	세부 사항
TD 1	핑거푸드 (학생부, 고등/ 대학)	<ul style="list-style-type: none"> - 각기 다른 4종류 (핫 2종류: 각 6조각, 콜드 2종류 : 각 6조각 = 총 24조각) - 별도의 한 접시에 모든 종류를 1개씩 세팅한다.
	전채요리 3종 (학생부, 고등/ 대학)	<ul style="list-style-type: none"> - 서로 다른 3종류(주재료 선택의 자유)
	메인요리 (학생부, 고등/ 대학)	<ul style="list-style-type: none"> - 서로 다른 3종류의 메인요리
	코스요리 (학생부, 고등/ 대학)	<ul style="list-style-type: none"> - 5코스 요리 - 구성: 콜 전채, 수프, 핫 전채, 주요리, 디저트
	뷔페요리 (학생부) (학생부, 고등/ 대학)	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 베이커리 전시 부문 경연

■ 베이커리 케이크 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 1	마지팬 케이크 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만들며 사이즈는 자율이다. - 마지팬으로 시트를 피복한 뒤 각종 장식물을 마지팬으로 데코레이션 한다. - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량이어야 한다. - 1~3단 가능하다.
	생크림 케이크 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만든 시트를 사용한다. - 생크림으로 시트를 피복하고 스펀지에 생크림을 아이싱해 데코레이션 한다. - 검페이지스트, 마지팬등 다른 소재는 일절 사용하지는 안 된다. 단, 가나슈를 이용한 파이핑은 가능하다. - 바닥 면적 45cm×45cm 이내의 크기나 분량이어야 한다. - 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. - 1~3단 가능하다.

■ 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, 상피뇽, 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 제빵, 제과기능사 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 4	베이커리 기능사 전시 부문 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 제과기능사 출품목록 중 3종을 선택해 동일하게 혹은 창작을 넣어 3종 이상 제품을 출품, 전시한다. - 제빵기능사 출품목록 중 3종을 선택해 동일하게 혹은 창작을 넣어 3종 이상 제품을 출품, 전시한다.

■ 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 공예 전시 부문

코드	세부 경연 종목	세부 사항
BD 5	설탕공예 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 설탕을 이용해서 만든 공예작품으로 1개의 쇼피스를 전시 - 제품규격은 45×45cm 이내, 높이는 80cm 이내로 한다. - 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. - 최소 3가지의 다른 테크닉을 사용해야 한다.
	초콜릿공예 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 초콜릿을 사용해 만든 공예작품으로 1개의 쇼피스를 전시 - 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. - 제품규격은 45×45cm이내, 높이는 80cm 이내로 한다. - 최소 3가지의 다른 테크닉을 사용해야 한다.
	슈거크래프트 (웨딩 케익) (소상공인, 일반부, 학생부)	- 슈가페이스트(파스티아주)등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크 출품한다. - 제품규격은 45×45cm 이내, 높이는 80cm 이내로 한다. - 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단 잎사귀 등 장식물 부착 시 부분적으로는 다른 소재 사용 가능
	빵 공예 (소상공인, 일반부, 학생부)	- 빵 반죽을 이용해 만든 공예작품 1개의 쇼피스를 전시 - 제품규격은 45×45cm 이내, 높이는 80cm 이내로 한다. - 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. - 최소 3가지의 다른 테크닉을 사용해야 한다.

4. 식재료 조각 전시 부문 경연

1) 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.