



2026 대한민국 챌린지컵 국제요리 경연대회 규정집

2026 CULINARY CHALLENGE CUP KOREA INTERNATIONAL COMPETITION RULE BOOK

KOREA FOOD CULINARY CULTURE ASSOCIATION

KOREA ASSOCIATION OF MASTER CHEF

EURO-TOQUES INTERNATIONAL

ACEEA ROMANIA SOUTH KOREA CHAPTER

World Master Chefs Society 공동주최



주최 : Korea Association of Master chefs

공동주최 : World Master Chefs Society, Euro-Toques ACEEA Romania

주관 : KHCCIC 조직위원회 / Korea Food Culinary Culture Association

후원 : World Master Chefs Society India Chapter

Contents

1. 행사 개요	3
2. 참가등록 안내	3
(1) 참가신청 방법	3
(2) 참가등록 안내	4
(3) 참가비 납부 방법	4
(4) 접수 및 문의처 안내	4
3. 경연항목 및 심사기준	5
(1) 전시 경연	5
(2) 라이브 경연	11
(3) 단체급식 경연	13
(4) 군경요리 경연	15
(5) 제과 제빵 디저트 경연	17
(6) 카빙 경연	22
(7) 전통주 전통차 경연	23
(8) 칵테일 소믈리에 경연	24
(9) 바리스타 경연	26
(10) Pasta Live 요리경연	29
(11) 국가대표 경연항목 및 심사기준	31
4. 평가 및 시상내역	33
5. 대회규정	34

1. 행사 개요

- (1) 대회장소 - 대전컨벤션센터 제1전시장
- (2) 대회일정 - 2026년 5월 23일 (토) ~ 2025년 5월 24일 (일)
- (3) 주최 - Korea Association of Master chefs
- (4) 공동주최 - World Master Chefs Society, Euro-Toques ACEEA Romania
- (5) 주관 - KHCCIC 조직위원회 / Korea Food Culinary Culture Association
- (6) 후원 - World Master Chefs Society India Chapter
- (7) 참가부분

경연부문	참가대상
전시경연	일반부, 대학부, 고등부 단체전시 9인 1조 일반부, 대학부, 고등부 2인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
라이브경연	일반부, 대학부, 고등부 5인 1조 일반부, 대학부, 고등부 2인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
단체급식 경연	일반부, 대학부, 고등부 5인 1조 일반부, 대학부, 고등부 2인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
군경요리 경연	3인 1조
제과 제빵 디저트 경연	일반부, 대학부, 고등부 4인 1조 일반부, 대학부, 고등부 2인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
카빙경연	일반부, 대학부, 고등부 2인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
전통주 전통차 경연	일반부, 대학부, 고등부 3인 1조
칵테일 소믈리에 경연	일반부, 대학부, 고등부 단체 or 팀 or 개인
바리스타 경연	일반부, 대학부, 고등부 2인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
파스타 경연	일반부, 대학부, 고등부 5인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인
국가대표 선발전	일반부, 대학부, 고등부 3인 1조 일반부, 대학부, 고등부 개인

* 전체 팀의 구성은 (지도교수 or 팀장 + 팀원), (지도교수 + 팀장 + 팀원), (팀원)의 구성이 가능

2. 참가등록 안내

(1) 참가신청 방법

- 1) 신청기간 : 2026.1.1(목)~ 5.20(수) (24시 까지) (온라인대회는 별도 공지)
- 2) 제출서류 : 온라인 참가신청. 레시피 첨부 또는 이메일 제출
- 3) 제출서식 : 사)한국음식조리문화협회 홈페이지 (<http://www.kofcca.com>)입력폼
- 4) 제출방법 : 사)한국음식조리문화협회 홈페이지 (<http://www.kofcca.com>)에 접수후 참가비 납부

(2) 참가등록 안내

- 1) 참가신청 접수는 한국음식조리문화협회 홈페이지 (<http://www.kofcca.com>)를 통해서만 이루어진다.
- 2) 모든 전시품은 개인 또는 단체에 상관없이 성심성의껏 준비된 작품 이어야 하고 다른 경쟁종목에 등록이 되어 있지 않아야 한다.
- 3) 개인 및 팀 참가자는 원하는 종목에 모두 참가할 수 있다.
- 4) 종목은 등록하면 바꿀 수 없으며 취소를 원하면 주최 측에 통보를 해주어야 한다. (신청 마감 전까지)
- 5) 참가자의 주소 및 연락처가 바뀌었을 때 주최 측에 그 사실을 알려 정보를 수정하여야 한다.
- 6) 경연장은 07:00부터 개장하며, 포장 및 전시 쓰레기는 전시 참가자가 필히 치워야 한다.
- 7) 경연 참가자와 그 관련 인원들은 경연 부스에 소지품을 버려두거나 전시품 설치와 심사시간 동안 그곳의 기물을 개인용도로(휴식용) 이용해서는 안 된다.
- 8) 완성된 전시품이 규정에 어긋나거나 지정공간을 초과하면 실격의 대상이 된다.
- 9) 주최 & 주관자는 대회가 끝난 요리에 대한 사진 등을 요구할 권리가 있다. 또한 주최 & 주관자의 승인 없이는 완성요리에 관한 어떤 출판이나 재생, 복사 등을 할 수 없다. (저작권은 대회 주최 & 주관측이 소유하는 것으로 한다.)
- 10) 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 참석해 있도록 해야 한다. 수상 시 복장 규정을 준수하여야 하며, 메달과 상장은 2주안에 수령하여야 하며 그 이후는 불가하다. (비대면 참가시 수상자에 한해 우편배송 또는 사전에 협의된 물품 수령을 원칙으로 한다)
- 11) 주최 & 주관자는 전시 요리작품이 용납할 수 있는 기준 이상으로 부패가 생기면 이를 철거할 권리가 있다.
- 12) 주최 & 주관측은 참가자들의 전시품, 장비, 도구, 혹은 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임을 지지 않는다.
- 13) 경연 시 경해진 인원 외에 추가된 경우 심사 시 감점처리 한다.
- 14) 본 규칙과 규정을 위반하는 참가자는 실격이 될 수 있다.
- 15) 전시 참가자는 전시가 진행되는 동안 지정된 전시 구역에 1인 이상 항시 대기하여야 하며, 전시물의 훼손 또는 분실 시 주최 측에서 책임지지 않는다.
- 16) 참가자들은 전시품을 철거하기 위해 마감 시간까지 지정된 전시 구역에 참석해 있어야 한다. 전시품 철거는 18:30분부터 1&00시까지 반드시 완료하여야 한다. 이후에 철거되지 않은 작품의 소유권은 주최측에 있다. (당일 사정에 의해 보다 일찍 철거될 수 있다.)
- 17) 심사위원은 공정성을 기하기 위하여 사전에 공지하지 않는다.
- 18) 참가자는 심사결과에 대한 항의 및 이의신청을 원칙적으로 허용하지 않는다.
- 19) 참가자는 경연장에서 안전/위생사고가 발생되지 않도록 각별히 주의하여야 한다.
- 20) 참가자는 대회규정을 준수하고 주최자의 지시/통제에 성실히 따르고 지킨다.
- 21) 조직위는 상황에 따라 본 대회 규정을 수정하거나 추가할 수 있다.

(3) 참가비 납부 방법

- 1) 납부계좌 : [농협은행 356-1246-7036-43](#) (예금주 : 마스터쉐프한국협회 박동연 회장)
- 2) 일반부 1인 기준 130,000원 / 학생부 1인 기준 100,000원
- 3) 국가대표 선발전 1인 기준 300,000원

* 참가신청후 평일 기준 2일 이내 참가비 입금이 이루어져야 한다.

(4) 접수 및 문의처 안내

- 1) 대한민국 챌리지컵 국제 요리경연대회 조직위원회
- 2) 주소 : 강원특별자치도 춘천시 동내면 거두길 30 1층
- 3) 규정 및 상담 문의/설명 : 010-8458-9102
- 4) 사무국 : 010-8458-9102
- 5) Homepage : www.kofcca.com
- 6) E-mail : dy9102@daum.net

3. 경연항목 및 심사기준

(1) 전시 경연

1) 단체 전시경연

- 기본 테이블크로스 및 치마는 기본적인 것은 주최측에서 제공되나 각 테이블별 셋팅은 각 팀에서 준비하여야 한다.

(a) 경연가이드라인

- 가. 참가 자격은 조리인이라면 누구나 자격이 주어지며, 호텔, 레스토랑 또는 외식산업에 종사하는 조리사들이 팀을 구성하여 참가할 수 있으며 선착순 원칙에 의해 접수한다. (조기마감 가능)
- 나. 팀은 팀장 1명, 조리사 8명으로 구성한다.
- 다. 팀은 찬요리경연에 모두 참가하여야 하며, 심사 평가비율은 규정에 따른다.
- 라. 금 / 은 / 동메달 수상 시 메달은 해당 팀 전원에게 시상한다.
- 마. 참가팀은 심사위원의 최종결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.

b) 찬 요리 전시경연

- 가. 참가팀에게는 전시테이블 세팅을 위해 오전 7:30부터 전시관이 개방된다. 세팅은 오전 8:00~9:00에 이루어지고, 심사시간은 오전 10:00~11:30이며 심사가 진행되는 동안 팀장은 본인의 전시대에 대기하여야 한다.
- 나. 각 팀은 참가당일 최종 레시피 2부와 사전 이메일 제출해야 한다. (양식은 협회 홈페이지에서 다운로드 가능)
- 다. 각 팀은 면적 (2m x 2m) ~ (4m x 4m), 높이 80cm의 전시대 (테이블보 포함)를 제외한 필요 한 전시구조물 (추가적인 테이블보와 장식물)은 직접 준비하여야 한다. 전시테이블 변경은 허용 되지 않는다.
- 라. 전시대 장식물을 위해 전기 (3P 220V 2KW)를 사용할 수 있으며 추가적인 전력이 필요할 경우 사전에 통보해야 한다.
- 마. 각 팀은 아래의 요리를 모두 준비하여야 한다.
- 바. 전시작품은 오후 6시에 철거가 가능하며, 정해진 시간이외에 전시물을 철거할 경우 주최측은 이를 제지할 권한을 지닌다.
- 사. 참가 선수 중 1명 이상은 전시 종료시까지 작품의 설명을 위해 대기한다.

분류	항목	세부사항
카테고리 A	핑거푸드 (finger food)	- 2파트 핑거푸드 (핫 2종류-6조각 총 12조각, 콜 2종류-6조각 총 12조각) 총 4종류 24조각 - 심사를 위해 1개의 접시에 1조각씩 별도로 준비한다.(1조각, 4종류)
	뷔페요리	- 1개의 뷔페기물에 8인분 양을 담은 주재료 3종류, 가니쉬 3종류, 소스 3종류, 샐러드 or 야채
	전채요리	- 각기 다른 2종류 (핫 1종류, 콜 1종류)
카테고리 B	쌀 요리	- 2종류의 메인 쌀요리 (난류, 야채, 유제품, 버터사용 가능)
	메인요리	- 각기 다른 2종류 메인요리
	코스요리	- 3코스 요리 (디저트 포함)
	케익	- 10인분 양의 케익 1종류의 (웨딩케익) 1단, 2단으로 하여도 무방함

카테고리 C	디저트 (Dessert)	- 서로 다른 4종류의 디저트 (자유롭게 4종류의 플레이트 디저트 준비) (단, 접시마다 주재료를 다르게 선정)
	쁘띠포아 (Petits-Pours)	- 서로 다른 4종류 작은 케이크류 - 초콜릿, 쿠키, 케익, 무스 등 각기 다른 4종류 6조각 총 24조각 - 심사를 위해 1개의 접시에 1조각씩 별도로 준비한다. (1조각, 4종류)

* 카테고리의 수량은 팀원 수에 따라 조정이 가능하다 (사무국 문의 필요)

(c) 평가 및 심사기준

평가기준	점수	평가내용
구성	0-30	- 주재료와 부재료(양념) 간의 양, 맛, 색상에 있어서의 조화 - 소화하기 쉽고 실용적인 재료구성
조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리 준비 과정 - 불필요한 양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 - 더운 요리의 경우라도 차가운 상태로 전시되며 모든 전시작품은 보존을 목적으로 아스피치리 되어야 함
표현성 / 창작성	0-20	- 주 요리와 부 요리와의 조화 - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적이고 고급스러운 요리의 표현
요리의 배열 / 서빙	0-20	- 실생활에서 서빙의 편리함 - 깔끔한 정리와 실용적인 서비스를 위한 요리의 배열
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

- 카테고리 A (핑거푸드, 뷔페요리, 전채요리)

※ 카테고리 A의 경우 최대 100점까지 주어지며, 카테고리 A, B, C를 합산하면 총 300점이 배정된다.

평가기준	점수	평가내용
구성	0-30	- 양, 맛, 색상에 있어서의 주재료와 부재료의 조화용이성
조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리 준비 과정 - 불필요한 양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 - 더운 요리의 경우라도 차가운 상태로 전시되며 모든 전시작품은 보존을 목적으로 아스피치리 되어야 함
표현성 / 창작성	0-20	- 주 요리와 부 요리와의 조화 - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적이고 고급스러운 요리의 표현
요리의 배열 / 서빙	0-20	- 실생활에서 서빙의 편리함 - 깔끔한 정리와 실용적인 서비스를 위한 요리의 배열
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

- 카테고리 B (쌀 요리, 메인요리, 코스요리)

※ 카테고리 B의 경우 최대 100점까지 주어지며, 카테고리 A, B, C를 합산하면 총 300점이 배정된다.

평가기준	점수	평가내용
구성	0-30	- 양, 맛, 색상에 있어서의 주재료와 부재료의 조화용이성
조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리 준비 과정

표현성 / 창작성	0-20	- 주 요리와 부 요리와의 조화 - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적이고 고급스러운 요리의 표현
요리의 배열 / 서빙	0-20	- 실생활에서 서빙의 편리함 - 깔끔한 정리와 실용적인 서비스를 위한 요리의 배열
<u>조리의 과학성</u>	<u>0-10</u>	<u>- 작품과 제출한 레시피의 일치성</u>

- 카테고리 C (후식)

※ 카테고리 C의 경우 최대 100점까지 주어지며, 카테고리 A, B, C를 합산하면 총 300점이 배정된다.

4) 팀 또는 개인 전시경연

(a) 경연가이드라인

- 가. 참가자격은 조리인이라면 누구에게나 참가 자격이 주어지며, 선착순 원칙에 의해 접수한다. (조기마감 가능)
- 나. 작품전시 및 세팅은 오전 7:30부터 9:00까지, 심사시간은 오전 10:00부터 11:30까지로 한다.
- 다. 전시대는 테이블 사이즈 1EA기준 1800cmx45cm 높이 75cm이며, 테이블 자체 디스플레이 및 작품장식은 본인이 준비하여야 한다.
- 라. 작품세팅을 위한 보조인원 1명을 허용하며, 보조인원의 역할은 출전 당일 작품세팅에 한한다.
- 마. 참가자는 반드시 정해진 양식에 따라 출품작의 레시피를 작성하여 참가 당일 최종 출력된 레시피 2부와 USB를 제출하여야 하며, 미제출시 감점처리 한다. (양식은 홈페이지 자료실에서 다운로드 가능)
- 바. 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물은 각 참가자가 직접 준비하여야 한다.
- 사. 심사가 진행되는 동안 특정 회사명이나 로고를 드러내는 것은 금지하고 이를 위반시 감점 처리되며, 참가자들은 지정된 (검정색 바지, 흰색 상의, 흰색 위생모, 머플러 색상은 자유) 위생복을 착용해야 한다.
- 아. 인원수를 명시하지 아니한 모든 출품작은 1인분 양을 준비하며, 전시를 위해 아스庇처리를 반드시 해야 한다. (심사위원 시식용은 별도로 준비하지 아니하고 레시피로 대체한다.)
- 자. 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- 차. 작품 전시에 필요한 재료와 접시는 참가자 개인이 준비하여야 한다.
- 카. 경연을 끝내고 돌아간 후의 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- 타. 정해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않은 참가자는 실격처리 한다.
- 파. 모든 작품은 반드시 먹을 수 있는 재료를 사용하여야 한다.
- 하. 모든 작품은 오후 6시 이전에 철거할 수 없다.

(b) 경연 종목

전통 / 현대 한식요리 경연	Ⓐ 주안상	12가지
	Ⓑ 죽상	8가지
	Ⓒ 면상	14가지
	Ⓓ 반상	9첩반상
	Ⓔ 다과상	7가지
	Ⓕ 창작한식요리	메인요리 3가지
	Ⓖ 뷔페요리	3종류, 8인분 양, 1접시
	Ⓗ 뷔페요리	3종류, 8인분 양, 1접시
	Ⓛ 레스토랑 요리	2인분양 2종류, 총 2접시

세계 요리 경연	Ⓐ 육류를 이용한 주요리를 포함	5코스 요리
	Ⓑ 가금류를 이용한 주요리를 포함	5코스 요리
	Ⓒ 생선을 이용한 주요리를 포함	5코스 요리
	Ⓓ 해산물을 이용한 주요리를 포함	5코스 요리
특화요리	㉠ 약선 5종	주제 자유선택
	㉡ 사찰 5종	* 주제 자유 선택 * 각기 다른 메인 5종
	㉢ 다문화요리	메인요리 3종류
	㉣ 북한요리	메인요리 3종류
장/소스류	㉠ 장류 or 발효식품 or 소스류	주제 자유선택

* 카테고리의 수량은 팀원 수에 따라 조정이 가능하다 (사무국 문의 필요)

(c) 경연 세부사항

1. 한식요리경연

㉠ 주안상 (12가지)

- 마른포, {신선로 or 전골, 매운찌개, 짬, 전, 편육, 구절판, 생채, 숙채, 회, {생or숙실과, 면or떡국or만둣국}}
- 술은 가지 수에서 빼고 반드시첨가할 음식으로 규정짓는다.
- 간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들여 먹는 장은 3가지를 선택한다.
- 술상이나만큼 술과 안주가 조화를 이루어야 하며,
- 국물과 간이 약한 단일메뉴들이 돋보여야 한다.
- 회 또한 술과 어울려야 하며 담는 모양이 예뻐야 한다.

㉡ 죽상 (8가지)

- 미음, 응이, 무리죽 중에 택하고, 곁들여 먹는 장(소스)는 2가지
- 소금, 꿀, 간장 중 2가지를 선택하여 음식과 맞게 한다.
- {미음or응이or무리죽, 물김치, 마른반찬, 조림반찬, 생채, 숙채, 맑은국, 젓국찌개}
- 젓국찌개, 전찬의 형태는 자유롭게 하되 맵거나 짜지 않고 양이 죽을 수 있는 양으로 적당량 결정되어야 한다.
- 한방죽이나 약선죽은 그 약의 효능이나 재료의 양이 적정한가를 본다.

㉢ 면상 (14가지)

- {온면 or 냉면 or 떡국 or 만두국, 짬, {겨자채 or 잡채}, 편육, 전, 배추김치, 나박김치, 생채, 숙채, 구이, 조림, 떡류, 한과, {생과일 or 식혜 or 수경과 or 화채}}
- 간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들여 먹는 장은 2가지를 선택한다.
- 비리거나 무거운 음식은 피하고, 빨리 만들어 먹는 음식위주로 한다.
- 면상은 갑자기 오시는 손님이나 잔치에 쓰는 상차림이다.

㉣ 반상 (9첩반상)

- 맛의 조화를 이루고 시각적으로 오방색을 써서 멋있게 한다.
- 간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들여 먹는 장은 3가지를 선택한다.
- 조리법을 기본으로 국, 밥, 찌개, 짬, 김치, 장류를 먼저 결정하고, 이어서 찬풀으로 편육, 전야, 회, 조림, 구이나 적, 나물, 생채장아찌, 젓갈, 마른찬 등 조리 법에서 몇 가지를 뽑으면 된다.
- 반상은 결상을 두어서 후식을 곁들일 수 있도록 한다.

첩 수에 들어가지 않는 음식	첩 수에 들어가는 음식
<p>밥: 흰밥 국: 대합탕 김치: 오이소박이, 깍두기, 열무김치 장: 간장, 초간장, 초고추장, 겨자즙 조치: 조기감경, 애호박젓국조치 짬: 준치 짬 전골: 조개관자전골</p>	<p>숙채: 삼색나물 (도라지, 고사리, 애호박) 생채: 도라지생채 구이: 너비아니 구이 조림: 병어조림 저냐: 광어저냐, 민어저냐 마른 반찬(자반) : 볶어무침 젓갈: 창난젓 회: 민어회, 광어회 장아찌: 오이통장과, 마늘장아찌, 달걀 장과</p>

☞ 9첩 반상의 상차림

④ 다과상 (7가지)

- 떡 2종류, {유밀과 or 유과 or 강정} , 각색 경과, {숙실과 or 생실과} , 다식, {식혜 or 화채 or 차}등을 고루 차린다.
- 다과상은 솜씨를 자랑할 수 있는 부분인 만큼 한 접시에 같이 담는 것은 1가지로 간주하고 가위오림한(오징어, 문어 등) 은 장식으로 본다.

⑤ 창작 한식요리3종류(메인요리 3종류, 관계없음)

- 모든 상차림은 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식품배합이 잘되고 맛있고 경제적 이어야 한다.
- 새로운 식재료를 이용하는 것에 우선권을 주며 상품력이 좋고 시장성이 좋아야 한다.
- 식단의 내용은 대체적으로 계절 식품을 중심으로 풍미를 살리는 음식이 알맞게 모아지면 좋고, 특히 육류와 채 소의 양이 균형을 유지해야 한다.

⑥ 뷔페요리 (3종류 8인분 양 1접시, 주 재료 3종류와 가니쉬 3종류 이상)

- 모든 상차림은 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식품배합이 잘되고 맛있고 경제적 이어야 한다.
- 새로운 식재료를 이용하는 것에 우선권을 주며 상품력과 시장성이 좋아야 하며, 특별한 뜻이 있는 것은(웰빙.약 선.보양.향토음식.고서에 실린 고전음식 등등) 이에 맞게 식단을 짜야 한다.
- 식단의 내용은 대체적으로 계절 식품을 중심으로 풍미를 살리는 음식이 알맞게 모아지면 좋고, 특히 육류와 채 소의 양이 균형을 유지하며 정해진 양과 크기가 일정하여야 한다.

2. 세계요리경연

- ⑦ 부문 : 3종류의 주재료를 이용하여 8인분을 준비한다. (주재료 요리에 곁들인 음식을 3종류 이상 추가하여야 한다. 곁들인 음식 모두 8인분을 유지하여야 한다.)
- ⑧ 부문 : 2인분의 메인요리를 전시한다. (한 접시에 2인분 또는 1인분씩 2접시)
- ⑨~⑩ 부문 : 전채요리, 후식 등은 다른 재료를 사용해도 무방하며 주요리는 반드시 정해진 재료를 이용하여야 한다. (전채요리 / 메인 / 후식으로 구성)
- ⑪~⑫ 부문 : 5코스로 준비한다.

3. 특화요리

① 약선요리 5종류 (재료 관계없음)

- 약선의 기본원리를 토대로 구성되어져야 한다.
- 모든 상차림은 영양을 골고루 섭취할 수 있는 균형 있는 식재료 배합을 원칙으로 하고, 경제적이여야 한다.
- 식단의 내용은 계절식품을 중심으로 이루어져야 한다.
- 한약재의 경우 재료의 혼합과 법제 방법을 레시피에 기재한다.

- 전채요리와 후식의 조화를 이루어야 한다.
- 작품은 모방하지 않은 창작성이 있어야 한다.
- 맛, 계절성, 효능, 담는 용기와도 어우러져야 한다.

㉡ 사찰요리 5종류 (재료 관계없음)

- 모든 상차림은 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식재료 배합이 잘 돼야 하며 맛있고 경제적이여야 한다.
- 식단의 내용은 대체적으로 계절식품을 중심으로 맛과 향이 어우러져야 한다.
- 새로운 식재료를 이용하는 것에 우선점을 주고 상품력이 좋고 시장성이 좋아야 한다.
- 작품은 모방하지 않은 창작성이 있어야 한다.
- 맛, 계절성, 담는 용기와도 어우러져야 한다.

㉢ 다문화요리 (각기 다른 주 메인 요리 3종류 전시)

- 모든 요리는 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식재료 배합이 잘 돼야 하며 맛있고 경제적이여야 한다.
- 식단의 내용은 대체적으로 각 나라나 지역을 대표할 수 있는 음식을 중심으로 맛과 향이 어우러져야 한다.
- 새로운 식재료를 이용하는 것에 우선점을 주고 상품력이 좋고 시장성이 좋아야 한다.
- 작품은 모방하지 않은 창작성이 있어야 한다.
- 맛, 계절성, 담는 용기와도 어우러져야 한다.

<심사 및 평가기준>

심사기준	점수	평가내용
메뉴 구성	0-20	- 식재료의 조화 - 주요리와 부요리 사이의 양, 맛과 색깔의 조화 전통요리일 경우, 기본 조리법의 응용력
난이도 / 독창성	0-20	- 작품의 예술성 - 조리의 난이도와 노력
실용성	0-20	- 현대식생활에 적합한 서빙의 편리함과 실용성 - 깔끔하고 올바른 작품배열, 시각적 아름다움
조리과정의 전문성	0-20	- 식재료에 따른 올바른 조리법과 경제성 - 더운 요리도 차가운 상태로 전시
표현성 / 음식량	0-10	- 접시와 요리의 양적 구성 / 정확한 요리 양 - 주요리와 부요리의 조화
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

㉣ 북한요리 (북한의 전통요리나 현대 요리로 메인요리 3종류 전시)

- 모든 요리는 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식재료 배합이 잘 돼야 하며 맛있고 경제적이여야 한다.
- 식단의 내용은 대체적으로 북한의 전통음식이나 현대음식을 대표할 수 있는 음식을 중심으로 맛과 향이 어우러져야 한다.
- 새로운 식재료를 이용하는 것에 우선점을 주고 상품력이 좋고 시장성이 좋아야 한다.
- 작품은 모방하지 않은 창작성이 있어야 한다.
- 맛, 계절성, 담는 용기와도 어우러져야 한다.

〈심사 및 평가기준〉

심사기준	점수	평가내용
메뉴 구성	0-20	- 식재료의 조화 - 주요리와 부요리 사이의 양, 맛과 색깔의 조화 전통요리일 경우, 기본 조리법의 응용력
난이도 / 독창성	0-20	- 작품의 예술성 - 조리의 난이도와 노력
실용성	0-20	- 현대식생활에 적합한 서빙의 편리함과 실용성 - 깔끔하고 올바른 작품배열, 시각적 아름다움
조리과정의 전문성	0-20	- 식재료에 따른 올바른 조리법과 경제성 - 더운 요리도 차가운 상태로 전시
표현성 / 음식량	0-10	- 접시와 요리의 양적 구성 / 정확한 요리 양 - 주요리와 부요리의 조화
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

(2) 라이브 경연

※ 코스/단품요리경연 (한식, 중식, 일식, 양식 등 분야제한 없음)

1) 기본사항

- (a) 참가팀은 5인 1조 / 4인 1조 / 3인 1조 / 2인 1조 / 1인 1조이다.
- (b) 참가팀장(대표자)은 소속팀의 경연시간동안 경연부스 내부로 출입할 수 없다.
- (c) 참가팀은 3코스 또는 단품요리 중 1종류를 선택하여 제출한다.
- (d) 참가팀은 경연/심사시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- (e) 금/은/동메달을 수상할 경우에는 팀원 전원에게 시상된다.
- (f) 심사위원 시식용으로 1인분을 현장에서 조리하여 준비해야 한다.
- (g) 전시/사진 촬영을 위한 1인분을 별도로 사전 준비하여 경연부스 앞 전시대에 설치한다.
- (h) 전시작품은 아스픽 처리 하지 않아도 무방하며, 경연이 종료되면 즉시 전시작품을 철거한다.
- (i) 경연부스 앞 전시대는 면적 50cmx100cm, 높이 80cm이며 전시구조물은 참가팀이 준비한다.
- (j) 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가팀이 준비하여야 한다.
- (k) 심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 납kin 등의 식기는 참가팀이 준비하여야 한다.
- (l) 참가팀 명칭(간판)은 주최자가 제작한다.
- (m) 대회당일 최종 레시피카드 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.
- (n) 대회당일 전까지 E-mail로 최종 레시피 파일을 제출한다.

2) 제출작품(선택)

분류	세부사항
1 3코스	전채 요리(더운 전채요리와 차가운 전채요리 혼합가능, 수프로 대체 불가) 주 요리(육류, 가금류, 생선, 파스타 등 혼합가능) 후식(더운 후식과 차가운 후식 혼합가능)
2 단품요리	주요리 1종류를 포함한 창작 메뉴 3종류(파스타. 오믈렛. 함박스테이크. 리조토) ex) 애피타이저2종류+메인1종류/ 애피타이저1종류+수프1종류+메인1종류/ 애피타이저1종류+샐러드1종류+메인1종류/ 샐러드1종류+수프1종류+메인1종류 샐러드2종류+메인1종류/ 수프2종류+메인1종류/ 메인3종류 등등 가능

3	개인 단품	창작 메인요리 1종류(파스타. 오믈렛. 함박스테이크. 리조토)
---	-------	------------------------------------

※ 총2인분 준비 : 심사위원시식용 1인분 + 사전전시/촬영용 1인분

3) 사전 조리 허용범위

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

4) 경연시간

- (a) 참가팀은 오전7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- (b) 참가팀은 경연시간 10분 전부터 경연부스에 출입할 수 있다.
- (c) 경연부스의 기본 조리작업 준비 및 장비점검은 경연시작 전까지 완료하여야 한다.
- (d) 경연시간은 1시간20분 동안 진행된다. (단 개인 단품일경우 40분으로 한다.)
- (e) 심사시간은 경연시간 내에 진행된다.
- (f) 철수시간은 경연이 종료됨과 동시에 즉시 철수하여야 한다.

5) 경연부스 주방시설 (주최자 제공)

	품목	수량(대)
1	- 전기레인지(1구)	2
2	- 전기오븐	1
3	- 소형 냉장/냉동고	1
4	- 작업테이블(L1500xW600xH800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
5	- 드레싱테이블(L1500×W600×H800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
6	- 보조 작업대(L600×W600×H800) (사이즈 변경될 수 있음)	1
7	- 1조 싱크대	1
8	- 휴지통	2

※ 휴지통은 2팀이 공용으로 사용한다.

6) 평가 및 심사기준

	분류	항목	세부사항
1	기본 작업준비및 청결	0-20	매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정렬 조리시간 염수를 위한 작업시간의 합리적 분배
2	조리과정의 전문성	0-20	현대 식생활에 맞는 조리준비 과정 불필요한 음식물/양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 제한시간 내의 요리 완성여부, 불필요한 에너지 (전기, 수도, 가스 사용 여부) 주식과 채소류를 포함한 다양한 양념류에 적합한 조리기술 응용
3	배열 및 표현성/ 창작성	0-20	인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음직 스러운 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 및 영양소 손실을 최소화하는 조리방법

(3) 단체급식 경연

1) 경연가이드라인

- (a) 신청 자격은 학생들에게만 자격이 주어지며, 고등학교와 대학교 (고등학교 및 대학, 학점인정제학원의 조리 관련학과)에 소속된 학생이면 누구나 참여할 수 있다. 재학을 증명할 수 있는 서류를 제출하여야 한다. (예 : 재학증명서) (조기마감 가능)
- (b) 팀은 팀장 1명, 조리사 4명으로 구성한다.
- (c) 금 / 은 / 동메달 수상 시 메달은 해당 팀 전원에게 시상한다.
- (d) 참가팀은 심사위원의 최종결정에 따라야하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
- (e) 작품에 소요될 식자재와 심사를 위한 접시 등의 식기는 각 팀에서 준비해야 한다.
- (f) 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물은 각 팀이 직접 준비하여야 한다.
- (g) 팀 명칭(간판)은 주최 측에서 제작한다.
- (h) 당일 출전하는 모든 팀들은 심사위원 사식용으로 2인분을 별도로 준비해야 하며, 사전에 전시 및 사진 촬영을 위한 1인분을 별도로 준비하고 아스픽처리는 하지 않아도 됨. 지정된 장소에 9시까지 반드시 세팅을 하여야 하며 오후 6시까지 전시한다. (총 2인분 준비)
- (i) 각 팀의 경연시간은 1시간 30분이며 일정은 홈페이지에 차후에 공지한다.
- (j) 다음 경연진행을 위하여 경연주방에서 팀 기물을 가지고 완전 철수하여야 한다.
- (k) 라이브 요리 경연의 사전 조리 허용범위
 가. 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
 나. 날 채소의 경우 20%정도 손질해 오는 것은 가능하며 나머지 80% 정도는 현장에서 진행되어야 한다.
 다. 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.
- (l) 각 팀은 참가 당일 출력된 정확한 레시피카드 제출해야 하며, 미제출시 감점처리 한다.
- (m) 주방시설 : 각 팀의 경연장 조리시설은 아래와 같다.

• 전기레인지2구	1개
• 사라만더	1개
• 전기오븐	1개
• 냉장냉동고	1개
• 작업테이블 (L1800xW750xH850mm)	1개
• 드레싱테이블 (L1800xW900xH750mm)	1개
- 부스 구조에 따라 사라만더, 전기오븐, 냉장냉동고, 드레싱테이블을 공용으로 변경함	
• 1조싱크대	1개
• 휴지통	2개

- (n) 필요한 주방도구나 조리기구는 각 팀이 직접 준비해야 한다.
- (o) 심사와 관련하여 필요한 접시, 냅킨, 포크, 나이프 등은 각 참가팀에서 준비한다.

2) 심사 및 평가기준

심사기준	점수	평가내용
메뉴 구성	0-20	- 식재료의 조화 - 주찬과 부찬 사이의 양, 맛과 색깔의 조화 - 국 또는 스프와 주찬 및 부찬의 조화 - 기준영양량 준수
창의성 / 전통성	0-20	- 전통음식의 단체급식 창의적 접목 노력 - 각 나라별 대표음식의 단체급식 도입
적용가능성	0-20	- 단체급식 조리기구로 조리가 가능하며, 단체 급식용 식기구로 제공 가능 - 연령별, 직업별, 유질환자 형태 등 대상자의 특성 고려 - HACCP 시스템 적용 가능
요리의 맛	0-20	- 저염, 저당도를 고려하여 각 재료의 고유의 맛을 적절하게 유지, 대상자의 선호도를 고려한 조리법 적용 - 인공재료의 완전 배제 및 천연재료를 활용한 맛내기 - 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 및 요리의 영양적 가치 유지
표현성 / 음식량	0-10	- 단체급식용 식기구 또는 식판에 담았을 때의 모양 - 1인 제공량의 정확한 제시 및 양적 구성
<u>조리의 과학성</u>	<u>0-10</u>	<u>- 작품과 제출한 레시피의 일치성</u>

3) 경연 세부사항

대상	적용기관	주제
<input checked="" type="checkbox"/> 유아 <input checked="" type="checkbox"/> 초등학생 <input checked="" type="checkbox"/> 중, 고등, 대학생 <input checked="" type="checkbox"/> 성인 <input checked="" type="checkbox"/> 유질환자 (알레르기 및 아토피피부염 환자)	<input checked="" type="checkbox"/> 유치원 <input checked="" type="checkbox"/> 학교 <input checked="" type="checkbox"/> 기업체	<input checked="" type="checkbox"/> 단체급식의 아침식사 <input checked="" type="checkbox"/> 전통식문화를 적용한 급식식단 <input checked="" type="checkbox"/> 세계의 식문화를 경험하는 단체급식 <input checked="" type="checkbox"/> 건강한 소스 또는 육수를 활용한 단체급식 <input checked="" type="checkbox"/> 오븐을 활용한 메뉴 개발

- (a) 대상과 적용기관 및 주제는 자유롭게 선택
- (b) 3끼의 식단 제출
- 가. 한 가지 주제로 5끼의 식사를 준비
 - 나. 밥(면), 국(스프), 주찬, 부찬, 김치 중 주제에 맞는 본인 개발 레시피를 하나이상 포함하여 1끼 식사를 구성
 - 다. 모든 식단의 CCP(Critical Control Point) 기록지 작성
 - 라. 매끼 식사마다 스토리텔링(storytelling) 기술
- (c) 주제별 식단구성 시 주안점
- 가. 단체급식의 아침식사
 - 아침결식 학생(직원)을 위한 식사 제공
 - 소화가 잘되는 음식으로 구성
 - 식사시간이 오래 걸리지 않는(10~20분 이내) 식사 가능
 - 점심식사에 부담을 주지 않는 식사
 - 일반적인 아침식사의 단조로움을 탈피한 식단
 - 영양적으로 균형 잡힌 식사
 - 나. 전통식문화를 적용한 단체급식

- 전통장류 및 장아찌 등 전통 발효음식의 다양한 적용
- 염도를 낮춘 저염 레시피 개발
- 단체급식에서 쉽게 접할 수 없는 전통요리의 단체급식용 레시피 개발
- 전통요리 조리법의 단순GHK, 배식의 용이성, 식단의 편리성 고려
- 약선요리를 접목한 식단 구성
- 상대적으로 선호도가 낮은 전통장류를 활용한 식단의 기호도 향상 노력
- 음식의 세계화 및 퓨전음식의 일반화에 따라 잃어버린 '우리 맛의 정통성' 찾기 노력
- 학교급식의 경우 전통식생활 교육과 연계 가능한 식단 구성

다. 세계 식문화를 경험하는 단체급식

- 대중화 되지 않은 세계의 음식을 단체급식에서 맛보는 다양한 경험 제공
- 기존 단체급식 메뉴의 정형화 된 식단(레시피)과 맛에 대한 새로운 시도
- 학교의 경우 세계의 식문화 및 식사예절 교육과 연계 가능한 식단 구성

라. 건강한 소스 또는 육수를 활용한 단체급식

- 인공조미료를 사용하지 않는 건강한 식사 제공
- 다양한 야채 및 과일 등 신선한 천연재료를 활용한 소스 개발
- 고열량, 고지방, 고당분, 고염분 등 자극적이고 무거운 소스는 피하고 단백하고 신선한 소스 개발
- 케첩, 마요네즈에 의존한 샐러드 소스 탈피, 다양한 식재료를 활용한 샐러드 소스 개발
- 천연재료만을 사용한 다양한 육수 개발
- 일반적인 단체급식의 육수재료 - 멸치, 다시마, 건새우, 쇠고기 외 다양한 주. 부재료를 사용한 육수 개발

마. 오븐을 활용한 급식메뉴 개발

- 기존 단체급식 조리법 및 레시피를 오븐 활용에 맞게 변형
- 기호도 향상, 영양적 우수성, 조리법 단순GHK, 노동강도 감소 등 효율성 향상이 동반되어야 함
- 기존 단체급식 조리기구로 제공하지 못했던 신메뉴 개발
- 오븐을 활용한 제과. 제빵으로 다양한 후식 제공
- 오븐을 활용한 후식 떡 레시피 개발

※ 모든 주제별 레시피 개발 및 식단구성 시 HACCP 시스템 적용이 우선되어야 함.

(4) 군경요리 경연

1) 참가자격

- (a) 현재 복무하고 있는 대한민국 급양관리관 및 조리병들이 팀을 구성하여 참가할 수 있으며, 각 사단급 이상 부대의 1팀이 참가할 수 있고, 팀장 1인, 조리병사 2인 이상으로 구성한다.

2) 기본사항

- (a) 테이블 자체 디스플레이 및 작품장식, 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물 (요리네임택, 레시피 포함)은 각 참가자가 직접 준비하여야 한다.
- (b) 참가자는 반드시 정해진 양식에 따라 출품작의 레시피 5부를 대회당일 제출하여야 하며, 미제출 시 감점처리 한다. (제출양식은 홈페이지에서 다운로드 가능)
 ※ 각 팀은 대회 접수 시 레시피 1부를 첨부파일로 필히 보내야 함
- (c) 참가자에게는 출입증이 제공되며 타인에게 양도할 수 없다.
- (d) 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.

- (e) 출품할 식판 및 접시 등의 식기는 각 팀에서 준비해야 한다.
- (f) 경연을 끝내고 돌아간 후의 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- (g) 정해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않은 참가자는 실격처리 한다.
- (h) 참가팀은 심사위원의 최종결정에 따라야 하며, 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
- (i) 복장규정은 정복으로 하며, 한명씩 교대로 돌아가며 전시대를 지켜야 한다.
- (j) 모든 작품은 먹을 수 있는 재료를 사용하여야 한다. (전시를 위해 아스피크 (젤라틴) 처리를 반드시 해야 한다)
- (k) 모든 작품은 오후 6시 이전에 철거할 수 없다.
- (l) 전시장 내 · 외부에서는 휴대용 가스렌지(버너)를 사용할 수 없다.

3) 경연 종목 (창작 찬요리 경연)

- ※ 각 팀은 창작 일품요리 5종류를 모두 준비하여야 한다.
- 육류 (소고기, 돼지고기, 가금류)
- 수산물
- 두채류
- 농산물
- (a) 메인재료는 1인분량(150g)으로 구성하여 총 5접시가 전시되어야 한다.
- (b) 가공식품으로 분류될 수 있는 기성품 (완제품) 사용 시 감점처리 된다.
- (c) 참가팀에게는 전시테이블 세팅을 위해 오전 7시부터 전시관이 개방된다. 세팅은 오전 9시까지 마쳐야 하며, 심사시간은 오전 10시부터 12시까지로 한다.
- (d) 각 팀에게 면적 2mx2m, 높이 80cm의 전시대가 제공되며, 그 밖에 필요한 전시구조물 (테이블보와 장식물)은 직접 준비해야 한다.
- (e) 전시대 장식물을 위해 전기 (3P 220V 2KW)를 사용할 수 있으며 추가 전력이 필요할 경우 사전 통고하여야 한다.

4) 참가 규정

- (a) 모든 전시품은 성심 성의껏 준비된 작품이어야 한다.
- (b) 종목은 한 번 등록하면 바꿀 수 없다. 취소를 원하면 주최 측에 통보를 해주어야 한다. 주최 측에 서류 통보 없이 결시하는 자는 다음해 대회 신청 시 제외 대상이 된다.
- (c) 참가자가 등록을 취소하거나, 경연에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 등록비는 환불이 되지 않으며, 운영비로 충당이 된다.
- (d) 통보 없이 시합에서 불참하는 일이 없도록 참가자의 주소 및 연락처가 바뀌었을 때 주최 측에 그 사실을 알려야 한다.
- (e) 완성된 등록서 내용은 대한민국 챌리지컵 국제 요리경연대회와 일치하여야 하며 그 규칙과 규정을 지켜야한다.
- (f) 행사장 내 전시장은 오전 7시부터 개방되며 모든 포장 및 전시 쓰레기는 다 치워야 한다.
- (g) 경연참가자와 그 관련 인원들은 참여업체 전시부스에 소지품을 버려두거나 전시품 설치와 심사시간 동안 그 곳의 기물을 휴식용으로 이용해서는 안 된다.
- (h) 전시품은 오후 6시 이전에 철거해서는 안 되며 참가자들은 전시품을 치울 준비를 하기 위해 마감 시간 때까지 지정된 전시 구역에 참석해 있어야 하고 오후 7시 이후까지 치우지 않은 전시품 철거권은 행사 주최측에 있다.
- (i) 전시품을 지정된 시간까지 전시하지 못하면 참가자는 심사에서 제외된다.
- (j) 완성된 전시품이 지정공간을 초과하면 감점의 대상이 된다.
- (k) 행사주최자는 시합이 끝난 요리에 대한 사진 등을 요구할 권리가 있다. 또한 주최자와 참가자 본인의 승인 없이는 요리에 관한 어떤 출판이나 재생, 복사 등을 할 수 없다.
- (l) 출전선수는 복장을 단정히 해야 하며 셔츠나 슬리퍼를 착용하는 것은 허용되지 않는다.
- (m) 시상식 현장에 본인이 꼭 참석해 있도록 해야 한다. 모든 수상자는 정복 차림을 해야 한다. 메달이나 인증서 등은 현장에서 받아가지 않으면 2주 후에 모두 폐기처분된다.

- (n) 주최자는 전시작품이 용납할 수 있는 기준 이상으로 부패하거나 경연대회의 이미지를 저해할 우려가 있다고 판단 될 경우 철수 및 시정을 요청하거나 임의로 폐기시킬 권리가 있다.
- (o) 주최 측은 참가자들의 전시품, 장비, 용구, 혹은 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임을 지지 않는다.
- (p) 경연 시 정해진 인원 외에 추가된 경우 심사 시 감점처리 한다.
- (q) 본 규칙과 규정을 위반하고 그 위반사항이 다른 참가자와 형평성의 문제가 있을 경우에는 그 작품은 심사에서 제외하며 운영위원회의 허락을 받을 경우 전시는 가능하다.

5) 심사 및 평가기준

심사기준	점수	평가내용
구성	0-20	- 주재료, 부재료의 적합한 구성 및 5감의 표현 - 단체급식에 적합한 메뉴구성 및 Cooker (조리기구) 활용
작품환경 (전문성, 테크닉)	0-20	- 단체급식 활용에 적합한 준비과정 및 조리난이도 - 아스픽 상태, 세팅상태, 전시중의 갈변이나 부패
표현성 / 창작성	0-30	- 현대적 음식트렌드를 적용한 조리방법의 다양한 (글로벌한) 콜라보레이션 및 창작성. - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적이고 고급스러운 요리의 표현
레시피	0-30	- 카테고리 기준의 적합 여부 - 창의적인 메뉴의 적절성

(5) 제과 제빵 디저트 경연

※ 경연 가이드라인(경연 세부사항)

경연구분	경연부문	품목		경영방식
라이브경연	설탕공예&초콜릿 공예	작품의 높이가 80cm 이상 ~ 120cm 이하		개인전
라이브경연	데카레이션 케이크	생크림을 이용한 지름 24cm (4호 사이즈) 전체높이(제한없음)로 데카레이션		2인 1조
라이브경연	마지팬케이크	마지팬을 이용한 지름 21cm (3호 사이즈) 전체높이 20cm 이내의 데카레이션 케이크		1인 또는 2인 1 조
라이브경연	디저트 3코스	3종류의 각기 다른 디저트		4인 1조
전시경연	웨딩케익	5단 웨딩케익 1개		개인전 (1인 또는 2인 1 조)
전시경연	설탕공예&초콜릿 공예	작품의 높이가 45cm이상 ~ 1m 50cm 이하		개인전 (1인 또는 2인 1 조)
전시경연	마지팬	마지팬을 이용한 지름 21cm (3호 사이즈) 전체높이 20cm 이내의 데카레이션 케이크		개인전 (1인 또는 2인 1 조)
전시경연	디저트	일반	5종류의 후식 각 1인분, 주제 자유선택, 전시용 조형물 준비	개인전
전시경연		학생	3종류의 후식 각 1인분, 주제 자유선택, 전시용 조형물 준비	개인전 (1인 또는 2인 1 조)

- 1) 설탕공예 & 초콜릿공예 부문 (라이브 경연)
 - (a) 참가자는 개인전으로 구성된다.
 - (b) 참가자에게는 부품 및 전시대 세팅 시간을 10분 부여한다.
 - (c) 참가자에게는 정리시간 10분을 부여한다.
 - (d) 참가자에게는 공예용 파츠를 모두 준비해온다.
 - (e) 1시간 40분의 조립시간이 부여되며 초과시엔 실격처리가 된다.
 - (f) 경연은 작품을 전시대에 무사히 옮기는 부분까지 경연으로 하며 시간 내에 전시대로 옮겨야 한다.
 - (g) 작품 운반도중 파손될 경우에는 심사에서 제외한다.
 - (h) 작품의 높이는 최대 120cm를 초과해서는 안 되며 최소 80cm가 넘어야 한다.
 - (i) 작품의 규격이 정해진 범위를 벗어난 경우에는 감점이 된다.
 - (j) 3가지 이상의 기법을 사용한 설탕공예 또는 초콜릿 공예를 완성한다.
 - (k) 펄, 또는 분등 기타 재료를 사용할 수 있으나 식용을 사용하도록 한다.
 - (l) 작품의 몰드사용 비중이 많은 경우 감점요인이 된다.
 - (m) 전시대에는 조명을 세팅할 수 있다.
 - (n) 채점후 곧바로 피드백이 진행되므로 선수는 자리를 떠나지 않는다.

※ 참고사항

- 가. 공예품의 높이가 높다고 좋은 점수가 주어지진 않는다.
- 나. 타 대회에 출품했던 작품과 동일한 컨셉 또는 80% 이상 유사한 컨셉의 경우 감점요인이 된다.
- 다. 작품에 지문이 남아있는 부분은 감점요인 된다.
- 라. 설탕&초콜릿은 습기에 취약한 부분이 있지만, 광택을 얼마나 잘 냈느냐가 중요한 심사요인이다.
- 마. 복잡한 공예보다 간결하되 포인트를 잘 살린 공예가 점수가 높게 부여된다.

- 2) 데코레이션 케이크 부문 (라이브 경연)
 - (a) 제공된 생크림을 휘핑해서 제품 전체를 아이싱하고, 파이핑으로 데코레이션한다.
 - (b) 모든 데코레이션은 반드시 현장에서 직접 제작된 장식물을 이용하여야 한다.
 - (c) 식품 공전에 허용된 식용색소와 향신료 및 가공되지 않은 데코레이션 재료는 사용 가능하다.
 - (d) 준비물을 이용, 아이싱용 재료를 만들어서 제품 전체를 아이싱하고 데코레이션 한다.
 - (e) 시트는 경연 참가자가 사전에 제작하여 직접 지참한다.
 - (f) 설탕은 착색하여 끓여 올 수 있다.
 - (g) 몰드는 사용 가능하나 경연 현장에서만 사용한다.
 - (h) 제작시간 : 2시간 (진열완료 및 정리정돈까지) ※ 제한시간 위배시 총점에서 10점 감점한다.
 - (i) 작품개수 : 작품 2개
 - (j) 제품규격 : 시트의 지름은 24Cm 이내 (4호사이즈), 아이싱 후 시트의 높이는 8Cm 이내의 1단으로 하고 장식물을 포함한 케이크의 전체 높이는 제한 없다.
(단, 기타 장식물이나 시트를 활용하여 단처럼 쌓아 올리는 형태의 장식은 금함)
 - (k) 밑받침 (40*40*3cm이내)은 규격을 준수하고 경연자가 직접 준비하여 지참한다.
 - (l) 작업대(공용), 싱크대(공용, 소형 생크림 믹서기(공용)

※ 주최 측에서 제공하지 않는 재료와 도구는 경연참가자가 직접 준비한다.

※ 소형 생크림 믹서기는 개인이 지참가능하다.

※ 완성품 진열

- 가. 완성된 제품은 주최측에서 지정된 장소에 진열해야 하며, 제품 진열시 받침대 규격은 가로*세로* 높이가 40*40*3cm 를 초과할 수 없다.
- 나. 진열된 제품은 시상식 후 출전자 책임 하에 철수 및 정리해야 한다.

- 3) 마지팬 케이크 부문 (라이브 경연)

- (a) 시트를 마지팬으로 피복한 뒤 각종 장식물을 마지팬으로 만든 데코레이션 케이크를 일컫는다.

- (b) 제품규격 : 시트 지름은 21Cm (3호사이즈), 케이크의 높이는 장식물 포함 21Cm 이하, 전체 넓이는 23Cm이내로 한다.
- (c) 검페이스트 등 다른 소재는 일절 사용해서는 안 된다.
- (d) 마지팬은 분당과 술로 딱딱함을 조절하는 것 외에 어떤 것도 혼합해서는 안 되며 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.
- (e) 마지팬 케이크용 시트는 선수가 사전 직접 제작해 가져오고 데코레이션용 장식물과 마지팬 피복은 현장에서 직접 제조해야 한다. 사전 제작해 온 장식물을 사용하면 실격 처리한다. 단, 마지팬은 사전에 착색해서 가져올 수 있다.
- (f) 시트 및 밑받침 (3호 케익 받침)은 경연자가 지참한다.

※ 주최 측에서 제공하지 않는 모든 재료 및 도구는 경연자가 각자 준비한다.

가. 제작시간 : 2시간 (진열완료 및 정리정돈까지) ※ 제한시간 위배시 총점에서 10점 감점한다.

나. 작품개수 : 작품 2개

※ 완성품 진열

가. 완성된 제품은 주최측에서 지정된 장소에 진열해야 하며, 제품 진열시 받침대 규격은 가로*세로*높이가 40*40*3cm 를 초과할 수 없다.

나. 진열된 제품은 시상식 후 출전자 책임 하에 철수 및 정리해야 한다.

4) 디저트 3코스 (라이브 경연)

- (a) 팀은 3인 1조로 구성된다.
- (b) 팀에게는 부품 및 작업공간 세팅 시간을 10분 부여한다.
- (c) 팀에게는 정리시간 10분을 부여한다.
- (d) 1시간 40분의 시간이 부여되며 초과시엔 실격처리가 된다.
- (e) 팀은 3종류의 각기 다른 디저트를 A La Cart 에 준하여 완성한다.
- (f) 각 디저트는 종류별 2접시씩 준비해야한다.
- (g) 1접시의 디저트는 심사위원 시식용이며, 나머지 1접시는 경연이 끝난 후 피드백에 필요한 디저트이기 때문에 따로 지정된 공간에 전시한다.
- (h) 참가자는 오븐에 굽는 제품은 모두 준비해올 수 있다.
- (i) 오븐에 굽는 제품이 아닌 메뉴들은 모두 현장에서 100% 만들어야 한다.
- (j) 냉동시설이 미비하므로 무스류를 준비할 경우에는 드라이아이스를 필히 지참하여 경연에 지장이 없도록 준비한다.
- (k) 각 디저트에는 중복되는 조리법 또는 재료가 없도록 한다.
- (l) 설탕공예 또는 초콜릿공예를 사용해야 하는 메뉴일 경우에는 사전에 준비해올 수 있다. (장식물에 한함)

※ 참고사항

가. 시트(스펀지)는 지참 가능하다.

나. 각 디저트의 플레이팅 구도가 같으면 감점요인이 될 수 있다.

다. 전체적인 플레이트 디저트의 구성요소 하나하나 정확히 조리되어야 한다.

라. 취식하기 알맞은 온도로 제공해야 한다.

마. 불필요한 가니쉬가 많을 경우 감점의 요인이 된다.

바. 준비하는 디저트의 양은 100g~120g 정도가 적당하다. (아이스크림 퀸넬 기준 26g)

5) 심사방법

- (a) 심사는 출품 완료된 제품과 제조과정을 심사한다.
- (b) 채점은 독립 채점 기준을 원칙으로 한다.
- (c) 경기 기간 내에 완성하지 못한 작품이나 채점기준에 의하여 실격 처리된 작품은 채점에서 제외한다.
- (d) 객관적 채점 (채점항목별로 본회가 정한 채점기준표의 배점 기준에 따라 채점한다.)

6) 설탕공예 & 초콜릿공예 부문 심사 및 평가기준

순번	항목	배점비율	비고
1	작품규격	5-10	
2	난이도	10-20	
3	색채	5-15	
4	주제 표현력	10-20	
5	완성도	10-20	
6	기타	5-15	
	합계	100	

7) 데카레이션 케이크 부분 심사 및 평가기준

순번	항목	배점비율	비고
1	위생 및 청결도	10	
2	아이싱 기법	10	
3	D/C 기법	10	
4	D/C 조화	10	
5	생크림 상태	10	
6	색상의 조화	10	
7	파이핑 기법	10	
8	완성도	10	
9	창의성	10	
10	예술성	10	
	합계	100	

8) 마지팬 케이크 부분 심사 및 평가기준

순번	항목	배점비율	비고
1	위생 및 청결도	10	
2	새로운 기법	10	
3	다양한 기법	10	
4	색상의 조화	10	
5	섬세함	10	
6	주제 표현력	10	
7	창의성	10	
8	디자인	10	
9	완성도	10	

10	예술성	10	
	합계	100	

9) 디저트 부문 심사 및 평가기준

순번	항목	배점비율	비고
1	위생 및 청결도	10	
2	조리의 기술	10	
3	준비의 과정	10	
4	섬세함	10	
5	주제 표현력	10	
6	색상의 조화	10	
7	파이핑 기법	10	
8	완성도	10	
9	창의성	10	
10	예술성	10	
	합계	100	

10) 공예 라이브 제공 시설 목록표

품명	규격	수량
작업대	1200X600	2
대리석	1200X600	1
전자레인지	기본사양	1
개수대	기본사양	1
냉장&냉동고	기본사양	공유
쓰레기통	기본사양	1

(6) 카빙 경연

1) 식재료 조각경연

(a) 기본사항

- 가. 참가자는 1인1조(개인) or 5인1조(팀장 1인, 팀원 4인)이다.
- 나. 참가자는 자유주제로 수박을 기준으로 (다른 식재료의 개수는 무관함)하여 1인당 1작품, 1인1조는 작품 1개, 5인1조는 작품 5개 이상을 제출한다.
- 다. 얼음조각은 할 수 없다.
- 라. 심사가 종료된 후에 작품을 지정장소에 반드시 설치하여야 한다.
- 마. 참가자는 경연/심사시간이 종료되면 식자재/식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 바. 전시대는 면적 100cmx100cm, 높이 80cm이며 전시구조물을 참가팀이 준비한다.
- 사. 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블크로스 등은 참가팀이 준비하여야 한다.
- 아. 모든 작품은 반드시 식용가능한 재료를 사용하여야 한다.
- 자. 참가팀 명칭(간판)은 주최자가 제작한다.
- 차. 테이블 및 의자는 주최자가 제공한다.
- 카. 대회당일 최종 작품설명서 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.

(b) 사전 제작 허용범위

- 가. 재료는 일체 자연상태로 준비하여야 하며 사전조각은 할 수 없다.
- 나. 전시용도로 다른 재료를 20%정도 사용할 수 있으나 심사에서는 제외된다.
- 다. 경연시간 전에 준비한 재료를 심사한 후 경연에 임한다

(b) 경연시간

- 가. 참가팀은 오전7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 나. 참가팀은 경연시간 10분 전부터 경연부스에 출입할 수 있다.
- 다. 경해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않은 참가자는 실격처리 한다.
- 라. 경연부스의 기본 조리작업 준비 및 장비점검은 경연시작 전까지 완료하여야 한다.
- 마. 경연시간은 2시간30분 동안 진행된다.
- 바. 심사시간은 경연시간 내에 진행된다.

(c) 심사 및 평가기준

심사기준	점수	평가내용
작품전시의 적합성	0-20	- 뷔페 세팅 시 사용되는 데코레이션 아이템으로써의 적합성과 요리와의 조화
표현성 / 전체적인 이미지	0-40	- 적합한 재료 및 소재선택 - 미적 감각, 건전한 작품성 표현
기술, 난이도	0-40	- 전문가적 안목, 기술적 능력 - 예술적 감각

2) 식재료 조각전시경연

(a) 기본사항

- 가. 참가팀은 1인1조 or 2인1조(팀장1인, 팀원1인)이다.
- 나. 참가자는 자유주제로 수박을 기준으로 (다른 식재료의 개수는 무관함)하여 1인당 1작품, 1인1조는 작품 1개, 2인1조는 작품 2개 이상을 사전에 조각하여 전시한다.
- 다. 장식물은 20% 정도 다른 재료를 사용할 수 있으나 심사에서는 제외된다.
- 라. 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용하여야 한다.
- 마. 전시작품은 전시/사진 촬영을 위해 지정 전시대에 설치한다.
- 바. 전시대는 면적 100cmx100cm, 높이 80cm이며 전시구조물은 참가자가 준비한다.
- 사. 식자재/식기, 조리도구, 작품설명 게시물, 테이블クロ스 등은 참가자가 준비하여야 한다.
- 아. 대회당일 최종 작품설명서 출력본 2부는 심사위원에게 제출한다.

(b) 경연시간

- 가. 참가팀은 오전7시부터 경연장에 출입할 수 있다.
- 나. 경연시간은 오전9시~오후6시까지 진행 (일부 대회운영상 경연시간 변경 시 사전연락)
- 다. 철거시간은 오후5시30분부터이며 오후6시 이전까지 철거를 완료하여야 한다.

(c) 심사 및 평가기준

심사기준	점수	평가내용
작품전시의 적합성	0-20	- 뷔페 세팅 시 사용되는 데코레이션 아이템으로써의 적합성과 요리와의 조화
표현성 / 전체적인 이미지	0-40	- 적합한 재료 및 소재선택 - 미적 감각, 건전한 작품성 표현
기술, 난이도	0-40	- 전문가적 안목, 기술적 능력 - 예술적 감각

(7) 전통주 전통차 경연

- 1) 팀은 3인 1조로 구성한다. (팀장 포함)
- 2) 금 / 은 / 동메달 수상 시 메달은 해당 팀 전원에게 시상한다.
- 3) 참가자는 아래의 종목 중 선택한다.
- 4) 모든 작품은 식용 가능한 재료를 사용하여야 한다.
- 5) 메뉴의 사진과 조리법, 음식에 대한 설명은 반드시 제출하여야 하며, 테이블크로스 등은 참가자가 준비하여야 한다.
- 6) 전통주 및 전통차 품평 전시대는 면적 1800mm x 800mm 높이 800mm이며 전시 구조물은 참가자가 준비한다.
- 7) 각 팀은 참가 당일 출력된 레시피 카드 2부를 제출하여야 하며 레시피가 변경 된 팀은 대회 시작 전 운영 본부에 File을 제출하여야 하며 제출된 자료는 반환되지 않는다. 수정된 레시피를 미 제출시 감점 처리 할 수 있다. (레시피가 변경되지 않은 팀은 참가 당일 출력된 레시피 카드 2부만 제출한다)
- 8) 전시작품
 - (a) 약주 (청주), 막걸리 부분
 - 가. 사용재료
 - 주재료(국산 농산물인 쌀), 부재료(국내산)
 - 누룩은 전통누룩을 사용한다. (입국, 개량누룩 사용금지)
 - 나. 출품주 제출
 - 출품주는 경연일정에 맞추어 전시, 시음되어야 한다.
 - 약주 (청주) 출품주는 경연당일 시음량 2L를 준비한다.
 - 막걸리 출품주는 경연당일 시음량 4L를 준비한다.
 - 다. 대회방법
 - 1일 1품목 (막걸리, 약주 (청주)) 대회
 - 출품주는 경연당일 원하는 병에 담아 경연장에 전시한다.
 - 심사기간 전에 전시를 하고 심사기간에는 경연장 내에 있어서는 안 된다.
 - 테이블 크기 1800mm x 800mm에 맞게 상차림 및 전시를 하여야 한다.
 - 전체 구성은 배경과 러너, 주안상, 주병과 접시, 인형 등 소품은 사용할 수 있다.
 - 라. 준비물 : 시음용 투명컵, 생수, 생수컵, 낱킨
- (b) 전통차 전시경연 - 차(茶)상 차림
 - 가. 사용재료 : 전통차 대용차 모두 가능
 - 나. 시음차 : 심사와 시음을 하기에 충분한 양을 준비한다.
 - 다. 대회방법
 - 2일 경연 전시일정 중 참가일자(1일-통보받은 일자)에 상차림을 하여야 한다.
 - 지정된 일자, 시간에 대회장 지정장소에 전시 시음을 할 수 있게 해야 한다.
 - 차는 심사위원 시음용과 관람객 시음용을 각각 별도로 준비한다.
 - 테이블 크기 1800mm x 800mm에 맞게 상차림 및 전시를 하여야 한다.
 - 라. 준비물 : 시음용 투명컵, 낱킨

9) 평가 및 심사기준

심사기준	점수	평가내용
기본배열 및 준비	0-30	- 전체적인 구성도 - 제출된 차와 다과의 양
전문성	0-30	- 질문의 답변력 - 차와 다과의 선택 이유성
차의 맛	0-20	- 차의 색, 향, 맛과 후미의 조화

차와 다과	0-20	- 다과의 선택 색과 맛 - 차와 다과의 조화
조리의 과학성	0-20	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

(8) 칵테일 소믈리에 경연

※ 칵테일, 소믈리에 레시피양식은 홈페이지에서 별도 다운받아 사용

1) 경연가이드라인 (칵테일)

(a) 참가자격

- 가. 학생은 현재 호텔, 관광, 음료 및 외식&조리 관련 학교 (학원)에 소속된 학생 (특성화 고등학교)
이면 누구나 참여할 수 있으며, 재학을 증명 할 수 있는 서류를 제출하여야 한다. (예:재학증명서)
- 나. 일반은 호텔, 레스토랑, 단체급식 또는 일반 업소에 종사하는 사람이면 누구나 참가할 수 있다.

(b) 칵테일 경연 세부사항

- 가. 참가자의 모든 메뉴 저작권은 주최 측에 귀속된다.
- 나. 참가자는 심사 결과에 대해 어떠한 항의 및 이의신청을 할 수 없다.
- 다. 참가자의 복장은 정장을 원칙으로 하지만 자신의 칵테일 컨셉에 맞게 바꾸어도 무방하다.
(조주에 방해가 되거나 다른 참가자에게 방해가 될 정도의 옷은 허용하지 않고 감점요인이 된다.)
- 라. 참가자는 개인전으로 경연을 준비한다.
- 마. 칵테일의 용량은 제한하지 않는다.
- 바. 경연시간은 6분을 기준으로 한다. 사전 준비시간 1분 부여
- 사. 모든 재료는 식약청의 허가를 받은 재료를 사용해야 한다.
(가니쉬는 식용이 아닐 경우 잔 밖에 장식한다.)
- 아. 협찬사의 제품을 반드시 사용해야 한다. (사용 용량은 자유)
- 자. 재료, 레시피, 조주기법, 글래스, 가니쉬는 참가자가 자유롭게 선택한다.
- 차. 경연시간은 19초 초과시 5점이 감점되며 1분 초과한 작품은 실격처리 된다.
- 카. 주최 측에서는 각 얼음과 아이스 바켓, 아이스 텅, 블랜더 만을 제공한다.
- 타. 개인이 필요한 재료 및 모든 기구는 개인이 준비해야 하며, 대회 중 분실 및 파손을 책임지지 않는다.
- 파. 작품은 전시용 1잔을 개별 준비하여 전시공간(가로50cmx세로50cm)에 전시한 뒤 라이브 경연
시 1품목 2잔을 준비한다.
- 하. 라이브 경연 시 불 사용 절대 금지한다.

※ 대회 진행 준비물품(주최측)

- 테이블 3개, 심사테이블 2개와 의자 5개 (심사위원 5분), 테이블클로스 (화이트), 전시 테이블, 참가자번호표, 칵테일 전시용 네임택

(c) 참가규칙

- 가. 각 선수와 주최측은 10분 준비과정, 20분 테스팅노트 평가표작성 총 30분안에 경기를 마쳐야 한다.
- 나. 경기시작 후 선수는 어떤 이유에서든 경기를 멈출 수 없다.
- 다. 심사위원장은 모든 문제에 관한 최종 결정권을 가진다.
- 라. 동시에 10명의 선수가 출전하고 5명의 심사위원은 선수 1인당 심사위원 2명이 배치 되며 해당 선수인
- 마. 소믈리에는 주최측에서 제공한 청포도품종 와인과 흑포도 품종의 와인에 대해 어울리는 음식과 와인오픈

- 바. 요령을 간단하게 설명하며 고객서비스 하는 감각을 평가받는다. (와인은 와인잔의 1/3정도 서비스하고,
- 사. 남은 와인병은 와인 버켓에 넣어 둔다.) 블라인드 테스팅노트 평가표를 작성하여 제출한다.
- 아. 사용하는 와인은 공식 와인으로 블라인드 테스팅노트 평가에 사용한다.
- 자. 모든 선수는 소속과 이름을 네임택으로 하여 준비과정에 테이블에 얹어 놓는다.

2) 경연가이드라인 (소믈리에)

(a) 기본사항

- 가. 다음 3종류의 와인을 테스팅노트평가표에 20분 안에 작성하여 제출
- 나. 단, 아래 청포도 품종 3품종, 흑포도 품종 4품종 블라인드 테이스팅 할 수 있도록 예시를 주최 측에서 출전선수들에게 추후 별도공지
 - 청포도 품종: 1품종 (쏘비뇽블랑, 사르도네, 리슬링)
 - 흑포도 품종: 2품종 (까베르네 쏘비뇽, 메를로, 말벡, 삐노 누아)
 - 위의 3품종별로 와인의 이름, 빈티지, 소비자판매가격, 생산지역, 포도품종 등을 평가표 작성, 기타 색상, 향, 맛, 총
 - 체적 평가는 체크형식으로 한다.

(b) 경기 진행방식

- 가. 소믈리에는 다음의 제한시간 20분 안에 청포도 품종 1품종과 흑포도 품종 2품종을 블라인드 테스팅 노트에 작성하게 된다. 총 경연소요시간 약 35분
 - 잔, 장비 및 와인 준비하기 위한 시간 10분
 - 3잔의 와인을 블라인드 테스팅 노트 평가표 작성 마치는 시간 20분
 - 장비들을 청소하는 시간 3분

(c) 경기 벌점요인

- 가. 소믈리에가 시간을 초과하면 다음의 벌점이 부과된다.
 - 메뉴테스팅노트 평가 작성시간 20분 이후 1초~30초 초과 : 총점에서 10점
 - 메뉴테스팅노트 평가 작성시간 20분 이후 31초~60초 : 총점에서 20점
 - 메뉴테스팅노트 평가 작성시간 20분 이후 61초 초과 : 총점에서 30점
 - 장비를 파손할 경우 : 총점에서 30점
 - 장비를 떨어뜨린 경우 : 총점에서 10점
 - 와인을 잔의 1/4이하로 제공된 경우 : 총점에서 10점
 - 와인을 테이블에 떨어뜨린 경우 : 총점에서 10점
 - 와인잔을 바디를 잡는 경우 : 총점에서 10점

3) 경연 세부사항

(a) 소믈리에 경연 세부사항

- 가. 참가자의 모든 메뉴 저작권은 주최 측에 귀속된다.
- 나. 참가자는 심사 결과에 대해 어떠한 항의 및 이의신청을 할 수 없다.
- 다. 참가자는 식음료 서비스에 적합한 복장을 착용한다.
- 라. 2~4팀 (1인1조)가 동시에 경연을 실시한다. (대회 진행상황에 따라 변경 될 수 있다.)
- 마. 참가자는 심식시간이 종료되면 기물을 가지고 즉시 철수한다.

(b) 주최측이 제공하는 것들

- 가. 스톱워치5개
- 나. 숫자판 (1,2,3)을 각각 코팅 10세트 제작(원지를 약 10cm 크기)
- 다. 테이블

라. 정수물500ml 30개

(c) 참가규칙

- 가. 각 선수와 주최측은 10분 준비과정, 20분 테스팅노트 평가표작성 총 30분 안에 경기를 마쳐야 한다.
- 나. 경기시작 후 선수는 어떤 이유에서든 경기를 멈출 수 없다.
- 다. 심사위원장은 모든 문제에 관한 최종 결정권을 가진다.
- 라. 동시에 10명의 선수가 출전하고 5명의 심사위원은 선수 1인당 심사위원 2명이 배치되며 해당 선수인 소믈리에는 주최측에서 제공한 청포도품종 와인과 흑포도품종의 와인에 대해 어울리는 음식과 와인오픈 요령을 간단하게 설명하며 고객서비스 하는 감각을 평가받는다. (와인은 와인잔의 1/3정도 서비스하고, 남은 와인병은 와인 버켓에 넣어 둔다.) 블라인드 테스팅노트 평가표를 작성하여 제출한다.
- 마. 사용하는 와인은 공식 와인으로 블라인드 테스팅노트 평가에 사용한다.
- 바. 모든 선수는 소속과 이름을 네임택으로 하여 준비과정에 테이블에 얹어놓는다.

4) 심사 및 평가기준

※ 와인 테스트노트 평가표 실시 / 서비스 평가(감각적 평가)

사전평가	테스팅
<ul style="list-style-type: none">-테이블 세팅은 현실 가능한 상태로 잘 정리 정돈되었는가?-와인의 맛이나 향에 영향을 미치는 행동을 하지 않았는가? (화려한 의상, 진한화장과 향수, 진한립스틱 등)-자기소개는 잘 이루어졌는가?-서빙시 자세는 올바른가?-레드와인을 따르는 경우에 오른손으로 병이 담겨진 바구니 잡는 방법이 올바른가?-와인을 따르는 과정에서 와인병이 흔들리지 않았는가?-와인 서비스는 잔의 1/3정도 이루어 졌는가?-즐거움을 줄 수 있는 멘트나 행동이 좋은가?-사회자의 질문에 대한 성의 있는 답변이 이루어지는가?	<ul style="list-style-type: none">-와인 테스팅 하는 절차가 이루어지는가?-시각테스트가 이루어지는가?-후각테스트가 이루어지는가?-미각테스트가 이루어지는가?-와인잔 잡는 방법은 좋은가?

(9) 바리스타 경연

1) 참가자격

(a) 나이, 국적, 소속에 상관없이 누구나 참가 가능.

2) 경연시간

- (a) 접수상황에 따라 순서 및 시간은 다소 변경 될 수있다.
(b) 브루잉 시연순서는 대회당일 시작전에 추첨.

3) 대회 개요

- (a) 대회는 참가자 한 명으로 구성되고 한 개의 라운드로 진행된다.
(b) 주제는 자유선택으로 한다.
(c) 시연에서 참가자는 준비한 원두를 사용한 브루일 음료와 이를 사용한 시그니처 음료를 세서리 심사위원과 헤드 저지를 위해 각각 두 잔씩 제공한다.
(d) 각각의 서비스에서 제공되는 총 네 잔의 음료는 반드시 동일한 원두를 사용하여야 한다.

- (e) 시연에서 참가 선수는 한 명의 세서리 심사위원과 한 명의 테크니컬 심사위원이 평가한다. 추가로 헤드 저지가 동석해 제공된 커피의 균일성과 센서, 전반적인 작업의 흐름을 평가하며 해당 평가는 최종 점수에 포함된다.
- (f) 참가자들은 대회 규정에 어긋나지 않는 한 본인이 선택한 어떠한 추출도구의 사용도 가능하다.
- (g) 참가자들은 시연 시작 전에 10분의 준비 시간을 갖고 시연 공간을 셋업 한다.
- (h) 참가자들은 시연 중 본인들이 준비한 원두 사용이 가능하며, 발표 시간을 포함하여 음료 준비 및 제공 시간 15분을 갖게 된다.

4) 기준 및 정의

- (a) 브루잉 음료 및 시그니처 메뉴 레시피는 각 1부씩 2부를 시연 당일 주최 측에 제출한다.
- (b) 시연에서 제공한 메뉴는 제출한 레시피와 동일해야 한다.
- (c) 이미 출시된 메뉴일 경우 추후 통보를 통하여 수상을 취소할 수 있다.
- (d) 참가자의 모든 메뉴는 주최 측에 귀속된다.(저작권)
- (e) 모든 재료는 식약청 승인이 난 것을 기준으로 사용한다.
- (f) 원두는 코페아과 식물 열매의 씨앗으로 로스팅한 것이다.
- (g) 원두는 참가자의 자율적인 선택이 가능하다. 싱글 오리진 또는 블렌딩 중 선택 가능하다.
- (h) 음료는 물을 용매로 이용하여 원두커피 입자로부터 추출된 것이어야 한다.
- (i) 커피의 재배, 경작, 기본 프로세싱 등에 이용된 물, 효모, 커피 부산물, 비료 등의 첨가물에 대해서는 허용한다.
- (j) 시그니처 음료가 아닌 브루일 음료는 원두, 추출수, 추출 도구와 제공 컵이에 어떠한 첨가물도 허용되지 않는다. 서비스 전 농도를 변경하기 위해 물을 추가하는 것(바이пас)은 허용된다.
- (k) 시드니 차음료의 경우 액체가 아닌 섭취를 위한 가니시는 허용하지 않는다.
- (l) 참가자들은 두 명의 심사위원들(센서리, 헤드)에게 각각 한 잔씩 두 잔의 커피 음료를 준비, 제공한다.(브루잉 2잔, 시그니처 음료 2잔, 총 4잔의 음료를 제공)
- (m) 커피 준비 시간 동안 만들어진 모든 음료를 제공할 필요는 없다. 하지만, 각각의 센서리 심사위원들에게 평가를 위해 브루잉의 경우 한잔 당 최소 120ml 이상의 음료를 제공해야 하고 시그니처 음료의 경우 제공하는 음료의 용량제한은 없다.
- (n) 음료 제공 후 시연자의 제조도구에 남아있는 음료나 부재료의 양은 50ml를 넘지 않아야 한다.
- (o) 참가자들은 시연에서 반드시 제공되는 물을 활용해야 한다.
- (p) 제공된 물은 상온 상태와 99°C 사이의 가열된 상태 모두로 사용 가능하다.
- (q) 참가자는 원하는 온도로 물을 가열하기 위한 장치를 직접 준비해야 한다.
- (r) 그라인더는 커피의 화학적 성분을 바꾸지 않으며, 커피의 물리적 입자를 더 작게 만들어 주고, 커피를 분쇄 하는 것 외에 어떠한 첨가물도 더하지 않는 장비를 사용한다.
- (s) 참가자는 시연에 사용할 그라인더를 직접 준비한다.
- (t) 추출 도구는 참가자들이 음료를 추출하는 동안 추출에 관여하는 사용하는 장비로, 추출 도구는 전기로 작동되는 기계적인 힘을 사용하지 않고 손으로 추출되어야 한다
- (u) 참가자들은 직접 준비한 추출 도구와 여과지를 사용한다.
- (v) 참가자들은 시연 시간 내에 4 잔의 커피를 준비하기 위해 필요한 추출도구의 갯수는 원하는 만큼 사용 할 수 있다 - 시연 중에 제공하는 음료의 추출이 시연 시간 전에 시작되거나 허용된 시연 시간이 경과 된 후에 음료 제공이 이루어진다면 실격 처리된다.
- (w) 참가자는 시연에 필요한 기물(잔, 서버 또는 기타 용기)을 자유롭게 선택 가능하다.

5) 기계, 액세서리, 원재료

- (a) 시연테이블사이즈(1800*450*750(가로 * 세로 * 높이))
- (b) 제공되는 물
 - 가. 주최측 제공되는 물 사용 혹은 개인지참 물 사용 가능
 - 나. 사용하는 물은 시중에 판매되는 음용 가능 한 것 이여야 한다.
- (c) 그라인더
 - 가. 참가자가 준비해온 커피 그라인더는 장비 테이블에 설치된다.
 - 나. 커피 사전 분쇄는 준비시간에 한해서만 시연 전에 허가된다.

(d) 추가적인 전기 장비

- 가. 참가자들은 커피 준비 시간 또는 프레젠테이션에 사용될 추가적인 전기 장비를 가져올 수 있다. 참가자들은 이벤트 매니저에게 그들이 가져올 (핫 플레이트, 전기 주전자 등) 추가 장비들에 대해 대회전에 통보해야 한다. 추가 전기 장비를 위한 총 전력은 그라인더와 함께 사용할 수 있도록 단상 회로로 설비되어야 한다. 제공된 전력 서비스를 확인하는 것은 추가 전기 장비의 동력을 확인하는 것으로 충분하다. 참가자의 추가 장비에 의해 발생된 문제에 의한 어떠한 기술적 항의도 용납되지 않는다. 전기를 사용하지 않아도 되는 추기구에 대한 제한은 없다.

(b) 참자가 장비 및 용품들

- 가. 참가자들은 시연에 필요한 모든 도구들을 직접 가져와야 한다. 참가자들은 그들의 대회 중 혹은 여행 중 파손될 것을 감안하여 필요한 모든 도구를 준비해야 한다. 참가자들은 대회 중 본인의 장비와 기구들에 대한 책임이 있다.

나. 참가자들은 아래 항목들을 지참해야 한다.

- 추출 도구
- 커피 여과 도구
- 시연에 사용 될 원두 (참가자들은 연습과 대회를 위해 충분한 양의 커피를 지참한다.)

다. 선택 항목들:

- 여분의 추출 도구
- 추가 전기 장비
- 추출 장비 거치대
- 추출 장비 액세서리
- 저울
- 온도계
- 타이머
- 추가 커피 여과 도구
- 서비스를 위한 심사위원 제공 잔
- 청소용 행주
- 프린트물 같은 시작적인 물건들

라. 허용되지 않는 항목:

- 커피 서비스에 실제 기능하지 않는 심사위원 테이블을 꾸미기 위한 장식품들
- 제공되는 커피 음료를 제외한 심사위원들의 경험을 위해 제공하는 감각적인 요소나 식품들 (물과 분쇄된 커피 포함)

6) 그외 참가자 준비사항

- (a) 바리스타 서비스에 적합하고 단정한 복장.
- (b) 무채색 계열의 상의(Y-셔츠)와 정장하의, 정장구두
- (c) 액세서리 착용은 금지 - 앞치마, 행주, 린넨
- (d) 심사위원 제공용 물잔(선택사항)
- (e) 용량에 맞는 기물선택 및 제공

7) 시간엄수

- (a) 각 참가자는 적어도 예정된 준비 시간의 30 분 전에는 도착해야 한다. 시연 시간에 현장에 도착하지 않은 참가자는 실격 처리 된다

8) 무대정비

- (a) 참가자들은 다음 참가자들을 위하여 준비 무대를 깨끗하게 유지해야 할 책임이 있다. 무대 정비를 위한 자원봉사자들이 배치되지 않을 것이므로 참가자들은 시연 시간 종료 시, 무대를 깨끗하게 정돈해야 한다.
- 9) 시연시간
- (a) 참가자는 시연의 시작과 종료를 명확하게 알려야 한다.
 - (b) 참가자는 제공한 헤드 심사위원이 커피와 물을 맛볼 때 까지 브루잉 도구와 주전자를 포함한 스테이션을 정리하지 않고 기다린다. 참가자가 스테이지 매니저 또는 러너에게 신호를 받으면, 참가자는 다음 참가자를 위해 스테이션을 신속하게 정리한다.
 - (c) 시간초과 관련 : 준비/시연/정리과정 종료 후 10초당 5점씩 감점, 총 규정시연시간 후 1분이 초과되면 실격처리.
 - (d) 만일 참가자가 시연 시간 동안 개인 장비 또는 기구를 잊었다면, 참가자는 헤드 심사위원에게 이 사실을 알리고 기구들을 무대 밖에서 가져올 수 있다. 하지만 시연 시간은 멈추지 않는다.
 - (e) 시연 시간 도중 진행 요원/자원봉사자, 응원단, 팀원 또는 관중들에 의해 어떠한 것도 운반되어서는 안 된다.

10) 점수기록

- (a) 공식 점수 기록 관리자는 모든 점수의 비밀을 유지해야 할 책임이 있다.
- (b) 심사위원의 채점 규정에 따라 점수기록이 이루어 지며 시연의 최고 총점은 150점이다.
- (c) 참가자들의 총점은 헤드저지와 센서리, 테크니컬 심사위원 점수를 합한 점수이다. 대회의 우승자는 점수의 합이 가장 높은 사람으로 결정된다.
- (d) 심사기준 : 테크니컬 25점, 센서리 100점 (센서리와 헤드저지 2명 각 심사위원당 50점), 메뉴 프리젠테이션, 일치성 및 고객서비스 25점 (Head judge 25점)
- (e) 만약 두 명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다.
 - 프레젠테이션 점수를 제외한 결승전의 컵 총점이 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
 - 여전히 동점이라면, ‘-----’ 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
 - 여전히 동점이라면, ‘-----’ 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다
- (f) 참가자는 심사결과에 대해 항의 및 이의 신청을 할 수 없다.

(10) Pasta Live 요리경연(5인1조 / 이외 구성원 수 변경 출전 가능)

- 1) pasta Live 요리경연 참가 자격은 조리인이라면 누구나 자격이 주어지며, 조리관련교육기관, 호텔, 레스토랑 또는 외식산업에 종사하는 조리사들이 팀을 구성하여 참가할 수 있으며 선착순 원칙에 의하여 접수 한다.
- (a) 참가팀은 5인 1조 팀장 1명, 조리사 4명으로 구성한다.
 - (b) 금 / 은 / 동메달 수상 시 메달은 해당 팀 전원에게 시상한다.
 - (c) 참가팀은 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
 - (d) 작품에 소요될 식자재와 심사를 위한 접시 등의 식기는 각 팀에서 준비해야 한다.
 - (e) 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물은 각 팀이 직접 준비하여야 한다.
 - (f) 당일 출전하는 모든 팀들은 심사위원 시식용으로 2인분을 별도로 준비해야 한다.
 - (g) 5인1조 Classic Pasta • 완성시간 90분 파스타 3종 요리한다.
 - (h) 각 팀의 경연시간은 1시간 30분이며 일정은 홈페이지에 차후에 공지한다.
 - (i) 다음 경연진행을 위하여 경연주방에서 팀 기물을 가지고 완전 철수하여 한다.
 - (j) 최종 레시피카드 출력본 2부를 대회당일 심사위원에게 제출한다.
 - 음식은 각각 토마토를 이용한 파스타 1인분 2접시, 크림을 이용한 파스타 1인분 2접시, 오일을 이용한 파스타 1인분 2접시를 담아 총 6접시를 제출한다.

	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다. • 두 종류의 파스타 모두 이태리식 클래식 파스타만 허용된다. • 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다. • 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능하다. • 솟파스타, 롱파스타 모두 사용가능하다. 	
2)	Pasta 라이브 요리 경연의 사전 조리 허용 범위	
(A)	기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.	
(B)	날 채소의 경우, 20%정도 손질해 오는 것은 가능하며 나머지 80%정도는 현장 진행되어야 한다.	
(C)	육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하며 미리 절여진 프로틴 (Protein)은 가능하다.	
3)	경연부스 주방시설 (주최자 제공)	
	품목	수량(대)
1	- 전기레인지(1구)	2
2	- 전기오븐	1
3	- 소형 냉장/냉동고	1
4	- 작업테이블(L1500xW600xH800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
5	- 드레싱테이블(L1500xW600xH800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
6	- 보조 작업대(L600xW600xH800) (사이즈 변경될 수 있음)	1
7	- 1조 싱크대	1
8	- 휴지통	2

※ 휴지통은 2팀이 공용으로 사용한다.

4) 평가 및 심사기준

분류	항목	세부사항
1	기본 작업준비 및 청결	매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정렬 조리시간 염수를 위한 작업시간의 합리적 분배
2	조리과정의 전문성	현대 식생활에 맞는 조리준비 과정 불필요한 음식물/양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 제한시간 내의 요리 완성여부, 불필요한 에너지 (전기, 수도, 가스 사용 여부) 주식과 채소류를 포함한 다양한 양념류에 적합한 조리기술 응용
3	배열 및 표현성/창작성	인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음직 스러운 요리표현
4	요리의 맛	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	작품과 제출한 레시피의 일치성 위생적이고 안전한 조리과정 및 영양소 손실을 최소화하는 조리방법

(11) 국가대표 경연항목 및 심사기준

- 1) 국가대표 Live 요리경연 (3인1조 / 이외 구성원 수 변경 출전 가능)
 - (a) 아래의 참가종목 중 택1하여 참가하면 이에 최종선발한다.
 - 전채 요리(더운 전채요리와 차가운 전채요리 혼합가능, 수프로 대체 불가)
 - 주 요리(육류, 가금류, 생선, 해산물 중 선택)
 - 후식(더운 후식과 차가운 후식 혼합가능)
- 2) Live 요리경연 참가 자격은 조리인이라면 누구나 자격이 주어지며, 호텔, 레스토랑 또는 외식산업에 종사하는 조리사들이 팀을 구성하여 참가할 수 있으며 선착순 원칙에 의하여 접수한다.
 - (a) 참가팀은 3인1조 팀장 1명, 조리사 2명으로 구성한다.
 - (b) 금 / 은 / 동메달 수상 시 메달은 해당 팀 전원에게 시상한다.
 - (c) 참가팀은 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
 - (d) 작품에 소요될 식자재와 심사를 위한 접시 등의 식기는 각 팀에서 준비해야 한다.
 - (e) 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물은 각 팀이 직접 준비하여야 한다.
 - (f) 당일 출전하는 모든 팀들은 심사위원 시식용으로 2인분을 별도로 준비해야 한다,
 - (g) 사전에 전시 및 사진 촬영을 위한 1인분을 별도로 준비하되 수분방지를 위해 아스피 처리를 하여 (아스피 처리 하지 않아도 무방함) 경연부스 앞 전시대에 설치한다.
 - (h) 전시작품은 경연부스 앞 전시대에 셋팅을 한후 경연이 종료되면 즉시 철수한다. (전시에 필요한 구조물을 참가팀이 준비한다)
 - (i) 심사에 필요한 기물(접시, 포크, 나이프, 냅킨, 생수)등은 참가팀에서 준비하여야 한다.
 - (j) 각 팀의 경연시간은 1시간 30분이며 일정은 홈페이지에 차후에 공지한다.
 - (k) 다음 경연진행을 위하여 경연주방에서 팀 기물을 가지고 완전 철수하여야 한다.
 - (l) 최종 레시피카드 출력본 2부를 대회당일 심사위원에게 제출한다.
 - (m) 라이브 요리 경연의 사전 조리 허용범위
 - 기본소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
 - 날 채소의 경우 20%정도 손질해 오는 것은 가능하며 나머지 80% 정도는 현장 진행 한다.
 - 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.

3) 경연부스 주방시설 (주최자 제공)

	품목	수량(대)
1	- 전기레인지(1구)	2
2	- 전기오븐	1
3	- 소형 냉장/냉동고	1
4	- 작업테이블(L1500xW600xH800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
5	- 드레싱테이블(L1500xW600xH800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
6	- 보조 작업대(L600xW600xH800) (사이즈 변경될 수 있음)	1
7	- 1조 싱크대	1
8	- 휴지통	2

※ 휴지통은 2팀이 공동으로 사용한다.

4) 평가 및 심사기준

분류	항목	세부사항
1	기본 작업준비및 청결	0-20 매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정렬 조리시간 엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배
2	조리과정의 전문성	0-20 현대 식생활에 맞는 조리준비 과정 불필요한 음식물/양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 제한시간 내의 요리 완성여부, 불필요한 에너지 (전기, 수도, 가스 사용 여부) 주식과 채소류를 포함한 다양한 양념류에 적합한 조리기술 응용
3	배열 및 표현성/창작성	0-20 인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음 직스러운 요리표현
4	요리의 맛	0-30 적절한 양념을 사용하여 각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지, 각 재 료간의 맛의 조화 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 및 요리의 영양적 가치
5	조리의 과학성	0-10 작품과 제출한 레시피의 일치성 위생적이고 안전한 조리과정 및 영양소 손실을 최소화하는 조리방법

5) 국가대표 개인 전시경연

- (a) N-1 Buffet : 3종류, 8인분 - 각기 다른 주재료사용/소스3종/처트니3종
- (b) N-2 Appetizer 4종 각기 다른 주재료사용 (100g 이하)
- (c) N-3 Main 3종 각기 다른 주재료사용 (200g 이하)
- (d) N-4 3 Course 각기 다른 주재료 사용
- (e) N-5 Finger food 4종 각 5피스 - 콜2종/핫2종 (20g 이하)
- (f) N-6 Dessert 3종 초콜릿, 쿠키, 케이크 (100g 이하)
- (g) N-7 Petit Four 4종 각 5피스 (20g 이하)

6) 경연가이드라인

- (a) 참가자격은 조리인 이라면 누구에게나 참가 자격이 주어지며, 선착순 원칙에 의해 접수한다. (조기마
감 가능)
- (b) 작품전시 및 세팅은 오전 6:30부터 9:00까지, 심사시간은 오전 10:00부터 11:30까지로 한다.
- (c) 전시대는 면적 120cmx80cm 높이 80cm이며, 테이블 자체 디스플레이 및 작품장식은 본인이 준비
하여야 한다.
- (d) 작품세팅을 위한 보조인원 1명을 허용하며, 보조인원의 역할은 출전 당일 작품세팅에 한한다.
- (e) 참가자는 반드시 정해진 양식에 따라 출품작의 레시피를 작성하여 참가 당일 최종 출력된 레시피 2부
를 제출하여야 하며, 미제출시 감점처리 한다. (양식은 홈페이지 자료실에서 다운로드 가능)
- (f) 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물은 각 참가자가 직접 준비하여야 한다.
- (g) 심사가 진행되는 동안 특정 회사명이나 로고를 드러내는 것은 금지하고 이를 위반시 감점 처리되며,
참가자들 지정된(검정색 바지, 흰색 상의, 흰색 위생모, 머플러 색상은 자유) 위생복을 착용해야 한다.
- (h) 인원수를 명시하지 아니한 모든 출품작은 1인분 양을 준비하며, 전시를 위해 아스庇처리를 반드시 해
야 한다. (심사위원 시식용은 별도로 준비하지 아니하고 레시피로 대체한다.)
- (i) 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- (j) 작품 전시에 필요한 재료와 접시는 참가자 개인이 준비하여야 한다.
- (k) 경연을 끝내고 돌아간 후의 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- (l) 정해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않은 참가자는 실격처리 한다.
- (m) 모든 작품은 반드시 먹을 수 있는 재료를 사용하여야 한다.
- (n) 모든 작품은 오후 6시 이전에 철거할 수 없다.

4. 평가 및 시상내역

(1) 단체 전시요리경연 평가 및 시상 기준 (평가기준 : 총점 300점 만점)

구분	총점	시상내역
금메달(금상)	300~270	메달/인증서
은메달(은상)	269~240	메달/인증서
동메달(동상)	239~210	메달/인증서

(2) 개인 전시요리경연 평가 및 시상 기준 (평가기준 : 평균점수 100점 만점)

구분	총점	시상내역
금메달(금상)	100~90	메달/인증서
은메달(은상)	89~80	메달/인증서
동메달(동상)	79~70	메달/인증서

(3) 라이브경연 평가 및 시상 기준 (평가기준 : 평균점수 100점 만점)

구분	총점	시상내역
금메달(금상)	100~90	메달/인증서
은메달(은상)	89~80	메달/인증서
동메달(동상)	79~70	메달/인증서

(4) 식음료 (전통주 전통차 / 칵테일 소믈리에 / 바리스타) 평가 및 시상 기준 (평가기준 : 평균점수 100점 만점)

구분	총점	시상내역
금메달(금상)	100~90	메달/인증서
은메달(은상)	89~80	메달/인증서
동메달(동상)	79~70	메달/인증서

(5) 카빙 평가 및 시상 기준 (평가기준 : 평균점수 100점 만점)

구분	총점	시상내역
금메달(금상)	100~90	메달/인증서
은메달(은상)	89~80	메달/인증서
동메달(동상)	79~70	메달/인증서

(6) 특별상 인정기준 (평가기준 : 평균점수 100점 만점)

구분	총점 / 기준	시상내역
대상	100~90 / 금상 기준 이상의 평가를 획득	메달/인증서
협회장 특별상	100~90 / 금상 기준 이상의 평가를 획득	인증서
정부시상	100~90 / 금상 기준 이상의 평가를 획득	장관상, 의회의장상 국회의원상, 기타

5. 대회규정

- (1) 참가자격은 모든 조리인에게 참가자격이 주어진다.
- (2) 모든 전시품은 개인 또는 단체에 상관없이 성심성의껏 준비된 작품 이어야 하고 다른 경쟁종목에 등록이 되어 있지 않아야 한다.
- (3) 개인경연 참가자는 원하는 만큼의 많은 종목에 참가할 수 있다.
- (4) 종목은 한 번 등록하면 바꿀 수 없다. 취소를 원하면 주최측에 통보 해주어야 한다. 통보를 제때 하여야 차기 시합 등록자들로 하여금 완벽하게 준비를 할 수 있기 때문이다. 주최 측에 서류통보 없이 결시하는 팀 및 개인은 다음해 대회 신청 시 제외 대상이 된다.
- (5) 참가자가 등록을 취소하거나, 경연에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 등록비는 환불이 되지 않으며, 운영비로 충당이 된다.
- (6) 통보 없이 시합에서 불참하는 일이 없기 위해 참가자의 주소 및 연락처가 바뀌었을 때 주최측에 그 사실을 알리는 것이 참가자들의 책임이라고 할 수 있다.
- (7) 완성된 등록 내용은 대한민국 국제요리 경연대회와 일치하여야 하며 그 규정을 지켜야 한다.
- (8) 행사장 내 전시장은 오전 6:00부터 개방되며 모든 포장 및 전시 쓰레기는 전시장에서 다 치워야 한다.
- (9) 경연 참가자와 그 관련 인원들은 참여 업체 전시부스에 소지품을 버려두거나 전시품 설치와 심사시간 동안 그 곳의 기물을 휴식용으로 이용해서는 안 된다.
- (10) 전시품은 오후 6시 이전에 철거 해서는 안 되며 참가자들은 전시품을 치울 준비를 하기 위해 마감 시간까지 지정된 전시 구역에 참석해 있어야 한다. 오후 7:00 이후까지 치우지 않은 전시품 철거권은 행사 주최 측에 있다.
- (11) 개인 요리경연 등록은 선착순으로 접수하며 지원자들은 만일 자신이 원하는 종목이 마감될 경우 그 신청 서식 안의 다른 항목을 선택하여야 한다. 다른 종목이 마음에 들지 않으면, 등록비를 전액 환불 받는 선택을 할 수 있다.
- (12) 심사 중에는 회사명이나 로고가 심사위원에게 보이게 해서는 안 되며, 심사가 끝난 후에는 유니폼에 부착해 도 무방하다.
- (13) 참가자는 전시품을 지정된 시간에 전시하지 못하면 심사에서 제외된다. 경연일을 알기 위해서는 최종 일정 표를 참고하면 된다. 이 일정표는 협회 홈페이지를 통해 게시될 예정이다.
- (14) 완성된 전시품이 규정에 벗어나거나 지정공간을 초과하면 실격의 대상이 된다.
- (15) 행사 주최자는 시합이 끝난 요리에 대한 사진 등을 요구할 권리가 있다. 또한 주최자의 승인 없이는 요리에 관한 어떤 출판이나 재생, 복사 등을 할 수 없다.
- (16) 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 참석해 있도록 해야 하며 모든 상은 조리사 정복 차림을 하여야 한다. 트로피, 메달이나 상장 등은 2주안에 받아가야 하며 그 이후 수령은 불가하다.
- (17) 주최자는 전시 요리작품이 용납할 수 있는 기준 이상으로 부패가 생기면 이를 철거시킬 권리가 있다.
- (18) 한국의 수입허가에 관한 정보는 확정된 참가자에게 배부될 것이다.
- (19) 출전선수는 업무 복장을 확실히 해야 하며 셔츠나 슬립을 입는 것은 허용이 되지 않는다.
- (20) 주최측은 참가자들의 전시품, 장비, 용구 혹은 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임 지지 않는다.
- (21) 단체팀은 반드시 더운 요리와 찬요리 경연에 모두 참가해야 하며, 심사 평가 비율은 각각 6:4이다.
- (22) 경연 시 경해진 인원 외에 추가된 경우 심사 시 감점처리 한다.
- (23) 본 규칙과 규정을 위반하는 참가자는 실격이 될 수 있다.
- (24) 조직위는 상황에 따라 본 대회 규정을 수정하거나 추가할 수 있다.

* 이 규정은 참가 신청서를 제출하기 전에 숙지하고 내용에 모두 동의함을 원칙으로 한다.