

제9회 창원음식문화축제 전국요리경연대회

케이크&디저트 라이브 경연부문 참가규정

☐ 대회 개요

- 대 회 명 : 제9회 창원음식문화축제 전국요리경연대회(케이크&디저트 부문)
- 대회일시 : 2023. 11. 18. (토) 11:30 ~
- 대회장소 : 창원용지문화공원 (창원 KBS 방송국옆)
- 주최/주관 : 창원시 / 창원음식문화축제 추진위원회
- 주 제 : 창원시 특산물을 주재료로 이용한 상품성이 있는 작품

☐ 대회 일정

- 모 집 기 간 : 9. 21.(목) ~ 10. 16.(월)
 - 예 선 결 과 : 10. 25.(수)한 문자 통보
 - 본 선 경 연 : 11. 18.(토) 11:30 (예정)
 - 시 상 식 : 11. 18.(토) 16:00 ※ 참가자 전원 시상식 참가 (복장규정 준수)
 - 철 거 시 간 : 11. 18.(토) 17:00 이후
- ※ 상황에 따라 일정 변경 가능

☐ 대회규정

○ 출품작 요건

- 완성시간은 60분
- 경연대회 작품 : 케이크 1종 & 디저트 1종
 - ☞ 케이크, 디저트 각 작품별 2개씩 만들어 2개는 전시장으로,
2개는 심사위원 시식용으로 제출한다.
- 참가자는 내용의 균형, 색깔 및 특정 조건을 고려한 구성 요소와 높은 예술적 수행을 포함하여 상품성과 조합의 균형을 최대한 유지해야 한다.
- 창원 특산물 식자재를 필히 2가지 이상 사용해야 한다.
: 단감, 참다래, 블루베리, 수박, 복숭아, 딸기

○ 미리 조리된 재료는 사용 불가하며, 사전 준비 허용 범위는 다음과 같다.

- 소스 : 줄여서 가져 올 수 있으나, 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안됨
- 육수 : 대회장에 가져올 수 있음
- 쿨리스(물은 과일 소스)
: 푸레 상태로는 가져올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야함
- 스펀지 : 미리 만들어 가져올 수 있으나 자르거나 모양을 만들어서는 가져오면 안됨
- 휘핑크림 : 미리 만들어 가져올 수 있음
- 초코릿 : 액체 상태로 녹여 올 수 있음
- 생과일 : 껍질은 벗겨도 무방함
- 설탕 : 설탕 공예는 현장에서 해야함
- 반죽 : 만들어 올 수 있지만 성형은 안됨
- 건조 과일 : 미리 만들어 가져 올 수 있음

○ 주최측 제공 사항

- 공동조리장 (세척시설, 조리대, 전자렌지) 제공
- 전시테이블 1개, 조리용 작업대 1개 제공, 생수(2L) 3병
- 테이블 사이즈는 180cm×90cm이며, 그 외 다른 테이블 사용은 금한다.

○ 참가자 개인 준비사항

- 조리도구(휴대용믹서기, 블랜더, 전자레인지, 휴대용 가스버너, 바람막이 등)
지참이 가능하며, 전기사용시 대회 주최 측에 미리 알린 후 사용 가능하다.
- 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식물은 참가자가 직접 준비한다. (보조물 및 장식물은 자유롭게 한다.)
- 식재료 : 작품전시에 필요한 재료는 참가자가 준비하되, 식품의약품안전처 고시에
규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용해야 한다.
- 참가 당일 셋팅 된 음식과 함께 자세한 설명이 첨부 된 네임텍을 준비하여야
한다(작품 설명 게시물은 A4 세로 사이즈)
- 기 타 : 신분증, 시트, 케이크받침대, 생크림, 회전판, 스텐볼, 찰주머니 등
경연에 필요한 도구 일체

○ 대회 진행 규정

- 참가자는 행사 시간 1시간 전에 경연장에 도착해서 본부석에 등록해야 한다.
(신분증 지참)
- 복장규정 : 조리복(색상 자유)에 한한다.
 - 경연 중 참가자들의 복장에 소속을 알 수 있는 로고 부착은 안되며, 참가자들은 심사 중 조리복·조리모·마스크를 반드시 착용해야 하며, 하이힐 착용을 금한다.
- 시상식 경연참가자는 반드시 위생조리복(조리모 착용)을 갖추어야 한다.

○ 기타 규정 사항

- 참가신청서 제출은 자동적으로 경연대회 참가규정에 동의함을 의미하므로, 경연 참가자는 신청서 제출 전에 참가 규정을 숙지해야 한다.
- 출품작의 포장 및 용기 등에 자사상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 경고 조치되고 즉시 교체해야 한다.
- 대회 진행본부는 참가자 개인 소지품 및 경연 제품에 대하여 파손이나 분실에 대한 책임지지 않으며, 접수한 서류는 일절 반환하지 않는다.
- 모든 출품작에 대하여 전시, 녹화, 상영, 요리책 제작 판매 등에 관한 모든 저작권은 대회의 주최, 주관 측에 있다.

귀속되는 저작 재산권의 대상은 대회진행과 관련된 참가자의 사진, 행사사진, 음식사진 이와 관련된 인터뷰 내용 또는 당선작의 출품자 초상권 등을 포함하며, 주최, 주관 측은 홍보 등을 위해 저작 재산권을 자유 이용할 수 있다.

- 경연을 마친 후 경연장의 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- 참가자는 심사위원의 최종결정에 따라야 하며, 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
- 주최 측의 상황에 따라 본 대회의 규정을 수정하거나 추가할 수 있다.
- 사정에 의해 불참석하게 되는 경우, 행사의 차질을 방지하기 위해 반드시 11월 10일 (금)까지 유선(☎ 055-225-3603)으로 통보하여야 한다.
- 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 될 수 있다.

□ 심 사

○ 운영방향

- 채점심사규정에 따라 심사 위원들이 각 부문별로 심사하며, 입선작품을 선정하여 심사위원장에게 제출한다.
 - 대회 심사 위원장이 채점심사규정에 따라 수상자를 결정한다.

- 심사에 있어 동점 혹은 기타 사정에 의하여 판정이 불가능할 때는 위원장, 위원의 협의에 의하여 결정한다.
- 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고는 기밀을 유지해야 한다.
- 심사위원장은 심사 결과 부문별 출품수 및 출품 수준에 따라 위원과 협의해 시상 대상을 확대 또는 축소 조정할 수 있다.
- 심사에 필요한 사항으로서 본 규정에 없는 것은 그때마다 심사위원회의 자문을 받아 축제추진위원장이 결정한다. (심사위원의 결정 존중)
- 채점은 독립채점 기준을 원칙으로 한다.
- 채점은 항목별로 심사표에 정한 기준에 따라 채점한다.
- 경연 참가자는 심사 결과에 대하여 이의를 제기할 수 없다.

○ 심사기준

구 분	기 준	비 고
예 선 [서류심사]	① 서류 적격심사 (20점) ② 창의성 (20점) ③ 주제의 적합성 (30점) ④ 상품성 (30점)	
본 선 [라 이 브]	① 창의성 (20점) ② 디자인 및 구성 (15점) ③ 독창성 (15점) ④ 기술능력 과 맛 (20점) ⑤ 상품성 (30점)	

□ 시 상

○ 시상기준

- 심사기준에 의거 심사위원의 채점결과를 합산하고, 그 결과를 평균하여 고득점 순으로 수상자를 정한다.
- 심사결과는 경연 후 당일 현장에서 발표하고 시상한다.
- 상장은 대표자에게만 수여한다.

○ 시상내역

구 분	대 상	최우수상	금 상	은 상	동 상
훈 격	-	식품의약품 안전처장	경상남도 도지사	창원시장	음식문화축제 추진위원장
시 상 금	-	70만원(1팀)	50만원(1팀)	30만원(1팀)	20만원(1팀)