

LIVE 경연

제14회 대구음식관광박람회 - 『live요리 경연대회』

I. 대회 일정표

1. 접수 신청

- 접수 기한 : 2015. 5. 22 (금)
- 신청 방법 : 인터넷(www.colorfulfood.co.kr)을 통한 참가 신청
- 문의처 : 제14회 대구음식관광박람회 사무국 053-601-5455
(food@exco.co.kr)

2. 경연 대회

- 장소 : 엑스코 1층 전시장 내
- 시간 : 추후 공지

II. 경연 대회 가이드라인

1. 참가안내 및 유의사항

- ① 숨은 맛의 장인을 찾는 경연으로, 개인의 소질 발견 및 재능 향상과 대구의 특산물을 이용한 레시피를 개발하는 취지를 담고 있다.
- ② 접수는 선착순으로 하며, 각 경연 종목은 접수 마감일 이전 조기 종료될 수 있다.
- ③ 참가 신청서 제출은 자동적으로 '제14회 대구음식관광박람회 - live요리 경연 대회'참가 규정에 동의함을 의미하므로, 경연 참가자는 신청서 제출 전에 참가 규정을 숙지해야 한다.
- ④ 신청 자격은 고등학생 이상 누구나 참가 할 수 있다.
- ⑤ 참가비는 1팀(2인1조)당 2만원(1인당 1만원)이며, 신청 후 취소 사유가 발생해도 납부된 출품료는 반환하지 않는다.
- ⑥ 참가자들에게 출입증이 지급될 것이며, 타인에게 양도 할 수 없다.
- ⑦ 참가자는 흰색 위생복 및 위생모, 검정 바지를 착용한다.
- ⑧ 참가자는 심사 위원의 최종 결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
- ⑨ 참가자 복장, 출품작의 포장 및 용기 등에 자사 상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 감점 처리한다.
- ⑩ 정해진 시간 내에 전시장에 도착하여 경연, 전시하지 않은 참가자는 실격 처리한

다. 경연대회 참가자 세팅을 위한 전시장 입장은 A조는 6월 11일 오전 06:00부터 B조는 6월 12일 오전 06:00부터 C조는 6월 13일 오전 06:00부터 가능하며 09:30분 까지 세팅 완료되어야 한다. 전시작품은 반드시 젤라틴 처리해야 한다.

- ⑪ 1조는 6월 11일(목), 2조는 6월 12일(금), 3조는 6월 13일(토)에 대회를 진행하며 참가자별 일정 및 시간은 대회전에 사무국에서 일괄 통지한다.
- ⑫ 참가 신청 내용과 출품 내용이 다른 경우 불이익을 받을 수 있으며,제출된 표준 레시피는 심사과정에 포함된다. (미제출 시 감점 처리 한다.)
- ⑬ 사정에 의해 내용 변경 및 불참석하게 되는 경우, 행사의 차질을 방지하기 위해 반드시 5월 29일(금)까지 전화(053-601-5455)로 통보하여야 한다.
- ⑭ 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- ⑮ 당선작에 대한 저작 재산권은 당선 상금 등에 의하여 주최 측에 귀속된다. 귀속되는 저작 재산권의 대상은 대회 진행과 관련된 참가자의 사진, 행사 사진, 음식 사진, 이와 관련된 인터뷰 내용 또는 당선작의 출품자 초상권 등을 포함하며 주최 측은 홍보 등을 위해 저작 재산권을 자유 이용 할 수 있다.
- ⑯ 당선작의 레시피 활용 및 상품화 권리는 주최 측에 전적으로 귀속된다.
- ⑰ 수상작이 표절/모작 등으로 밝혀질 경우 당선이 취소되며, 이로 인해 발생하는 민·형사상 모든 책임은 전적으로 참가자에게 귀속된다.
- ⑱ 각 팀은 홈페이지를 통해 경연 참가 신청 시에 홈페이지를 통해 레시피를 함께 제출해야 한다.
- ⑲ 전시작품은 당일 오후18:00~19:00 사이에 철거해야 하며, 정해진 시간 이외에 전시물을 철거할 경우 주최 측은 이를 제지할 권한을 지닌다. 전시대 장식물을 위해 전기(3P 220V 2KW)를 사용할 수 있으며 추가적인 전력이 필요할 경우 사전 통보해야 한다.

***각 참가자는 아래의 재료를 활용한 요리를 준비하여야 한다.**

항 목	세부사항	
코스요리	전채요리	- 대구 지역 특산물(체리,복숭아, 포도,사과,연근,호박,토마토,미나리, 막창, 논메기)을 활용한 개발 요리
	메인요리	
	후식	

2. 경연 안내

- ① 경연 내용은 대구 지역 특산물(체리/복숭아/포도/사과/연근/호박/토마토/미나리/막창/논매기)을 활용한 개발 요리로 음식점 활용(대중화)이 가능한 음식이다. 요리 시 위 특산물 식재료를 30%이상 사용할 것.
- ② 수량은 참가자 1팀당 1가지 코스요리(전채/메인/후식)로 한정된다.
- ③ 출품 내용에 따른 약간의 소찬은 허용하며 한정된 개별 테이블에 완성된 요리와 개인 물품을 이용하여 전시한다.
- ④ 참가자는 1시간 반(90분)내에 요리를 완성하고 작품은 지정된 장소에 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다. 전시대는 각 참가자 별로 90cm× 90cm로 주어지며, 디스플레이 및 작품 장식은 참가자가 준비하여야 한다.
- ⑤ 심사 시 평가를 위하여 시식을 할 수 있도록 심사위원용 2인분과 함께 출품 음식 1인분까지 포함하여 총 3인분을 준비한다. 완성된 디스플레이용 작품 1인분은 제출하고 심사 위원 시식용은 따로 용기에 2인분을 제출한다. (심사위원용 개인 접시, 포크, 나이프 등 개별 준비)
- ⑥ 조리 허용 범위는 아래와 같다.
 - 기본 소스, 육수 및 반죽을 가져오는 것은 허용된다.
 - 날 채소의 경우 70% 정도 손질해 오는 것은 가능하며, 나머지 30%는 현장에서 진행 되어야 한다.
 - 육류, 가공류, 생선, 해산물은 사전 밀손 또는 트리밍(trimming)이 가능하다.
- ⑦ 세부적인 경연장(주방) 배치도와 최종 주방 조리시설 리스트는 차후 홈페이지에 게재되며, 그 외의 필요한 주방 조리 기구는 참가자가 직접 준비해야 한다.
- ⑧ 대상 선정 시에 동점자가 발생할 경우 저염 조리법을 활용한 참가자에게 가산점을 부여한다.

Ⅲ. 심사 및 시상 내용

1. 운영 방향

- 심사는 심사 위원회에서 모든 것을 결정하여 집행한다.
- 심사 위원은 총 5명 내외로 구성한다.

2. 심사 기준

평가 기준	점수	평가 내용
운영규정준수	10	- 운영규정에 대한 준수 정도
시각적 미	20	- 고유의 색, 양, 형태의 조화 - 완성품의 예술성 - 청결 및 위생 상태
요리의 맛	30	- 재료 고유의 맛 유지 및 적절한 양념 사용 - 재료 간의 맛, 향, 색의 조화 - 영양적 가치
배열 및 표현성	20	- 맛, 향기, 질감 - 주제와 부합 정도
창의성 및 실용성	20	- 작품의 독창성 - 현대 식생활에 대한 활용 여부

3. 평가 및 시상 내역

- 평가 방법 : 각 심사 위원의 평가를 카테고리 별로 종합하여 평균 점수로 한다.
학생부/일반부로 나눠 각각 금/은/동 시상한다.

구분	훈 격	인 원	부 상
LIVE요리	대구광역시장상 대상	1팀	상장 및 해외탐방권
	대구광역시장상	학생부 3팀 일반부 3팀	상장 및 메달
	한국외식업중앙회 대구시지회장상	잔여	상장 및 메달

※ 부상 관련 제세공과금은 수상자 부담이며, 시상 내역 및 부상은 주최 측의 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.