

제14회 대구음식관광박람회 - 『개인요리 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. 일반 사항

- 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 - 개인요리 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 1인당 1만원이며, 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 처리한다.
- ⑪ 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못 하며, A조는 6월 12일 18:00까지, B조는 6월 14일 18:00 까지 전시(각 2일간)되며 전시종료일 18:00 이후 철거할 수 있다.
- ⑫ 행사 종료 후, 출품자가 출품작의 반출을 희망할 경우 본회의 허가 아래 반출하여야 한다. 반출하지 않은 작품은 본회가 임의 처리하며, 이에 대한 손해배상청구는 할 수 없다.
- ⑬ 참가 신청 내용과 출품 내용이 다른 경우 불이익을 받을 수 있으며, 제출된 표준 레시피는 심사과정에 포함된다. (미제출 시 감점 처리 한다.)
- ⑭ 사정에 의해 내용 변경 및 불참석하게 되는 경우, 행사의 차질을 방지하기 위해 반드시 5월 29일(금)까지 전화(053-601-5455)로 통보하여야 한다.
- ⑮ 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- ⑯ 당선작에 대한 저작권 재산권은 당선 상금 등에 의하여 주최 측에 귀속된다. 귀속되는 저작권의 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 저작권을 자유 이용 할 수 있다.
- ⑰ 당선작의 레시피 활용 및 상품화 권리는 주최 측에 전적으로 귀속된다.
- ⑱ 수상작이 표절/모작 등으로 밝혀질 경우 당선이 취소되며, 이로 인해 발생하는 민·형사상 모든 책임은 전적으로 참가자에게 귀속된다.

2. 유의사항

- ① 정해진 시간 내에 전시장에 도착하여 경연, 전시하지 않은 참가자는 감점 처리한다. 경연대회 참가자 세팅을 위한 전시장 입장은 A조는 6월 11일 오전 06:00부터 B조는 6월 13일 오전 06:00부터 가능하며 09:30분 까지 세팅 완료되어야 한다.
- ② 참가자는 홈페이지를 통해 경연 참가 신청 시에 홈페이지를 통해 레시피를 함께 제출해야 한다. 전시작품은 오후 18:00~19:00 사이에 철거해야 하며, 정해진 시간 이외에 전시물을 철거할 경우 주최 측은 이를 제지할 권한을 지닌다.
- ③ 각 참가자는 면적 90cm x 90cm의 전시대(테이블보 포함)를 제외한 필요한 전시 구조(테이블보와 장식물)은 직접 준비해야 한다. 전시테이블 변경은 허용되지 않으며, 디스플레이 및 작품 장식은 참가자가 준비하여야 한다.
- ④ 전시대 장식물을 위해 전기(3P 220V 2KW)를 사용할 수 있으며 추가적인 전력이 필요할 경우 사전 통보해야 한다.

*각 참가자는 아래의 요리 구성 중 하나를 준비하여야 한다.

※ 각 부문의 구성 중 원하는 구성 1가지 선택(예시 : 한국식부문 주요리 구성)

항 목	구 성	세부사항	
한국식	주요리 (3품목)	주요리 3가지 품목	·각 1인분씩 준비 ·대구지역특산물 이용 (체리, 복숭아, 포도, 사과, 연근, 호박, 토마토, 미나리, 막창, 논메기)
	코스요리 (3코스)	전채요리 or 죽	
		주 요리	
		후식	
	반상요리	7첩반상 혹은 9첩반상 택일	
외국식	코스요리 (3코스)	에피타이저	·각 1인분씩 준비 ·대구지역특산물 이용 (체리, 복숭아, 포도, 사과, 연근, 호박, 토마토, 미나리, 막창, 논메기)
		메인요리	
		디저트	
	코스요리 (5코스)	에피타이저	
		스프	
		생선 요리	
		육류 요리	
		디저트	
중국인이 좋아하는 한국음식	주요리 (3품목)	주요리 3가지 품목	·각 1인분씩 준비 ·대구지역특산물 이용 (체리, 복숭아, 포도, 사과, 연근, 호박, 토마토, 미나리, 막창, 논메기)

① 경연 내용은 대구 지역 특산물(체리/복숭아/포도/사과/연근/호박/토마토/미나리/막창/논메기)을 활용한 개발 요리로 음식점 활용(대중화)이 가능한 음식이다. 요리시 위 특산물 식재료를 30%이상 사용할 것.

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
표현성 / 작품성	20	- 작품 전체적인 조화 및 예술성 - 깔끔하고 올바른 작품 배열, 시각적 미
메뉴 구성	30	- 식재료 간의 맛, 향, 색의 조화 - 재료 적합성, 기능성 (효능, 궁합)
창의성	20	- 작품에 대한 독창성 - 소재의 창의적인 활용도, 응용력
상품성 / 실용성	20	- 실용성 및 상품화 가능 여부 - 시장성과 가격 대비 품질 수준

3. 평가 및 시상 내역

- 평가 방법 : 각 심사 위원의 평가를 카테고리별로 종합하여 평균 점수로 한다.

학생부/일반부로 나눠 각각 금/은/동 시상한다.

구분	훈 격	인 원	부 상
개인요리	대구광역시장상 대상	1	상장 및 해외탐방권
	대구광역시장상	18	상장 및 메달
	한국외식업중앙회 대구시지회장상	잔여	상장 및 메달

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