

## 제14회 대구음식관광박람회 - 『제과 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 : 추후 공지
- 시간 : 추후 공지

### II. 경연 대회 가이드라인

#### 1. 일반 사항

- ① 접수는 선착순으로 하며, 각 경연 종목은 접수 마감일 이전 조기 종료될 수 있다.
- ② 참가 신청서 제출은 자동적으로 '제14회 대구음식관광박람회 - 제과 경연대회' 참가 규정에 동의함을 의미하므로, 경연 참가자는 신청서 제출 전에 참가 규정을 숙지해야 한다.
- ③ 신청 자격은 고등학생 이상 누구나 참가 할 수 있다.
- ④ 참가비는 1작품당 1만원이며, 신청 후 취소 사유가 발생해도 납부된 출품료는 반환하지 않는다.
- ⑤ 참가자들에게 출입증이 지급될 것이며, 타인에게 양도 할 수 없다.
- ⑥ 참가자는 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
- ⑦ 참가자 복장, 출품작의 포장 및 용기 등에 자사 상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 실격 처리한다.
- ⑧ 정해진 시간 내에 전시장에 도착하여 경연, 전시하지 않은 참가자는 감점 처리한다. 경연대회 참가자 세팅을 위한 전시장 입장은 6월 11일 오전 06:00부터 가능하며 09:30분 까지 세팅 완료되어야 한다.
- ⑨ 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못 하며, 6월 14일 18:00 까지 전시(4일간)되며 18:00 이후 철거할 수 있다.

- ⑩ 행사 종료 후, 출품자가 출품작의 반출을 희망할 경우 본회의 허가 아래 반출하여야 한다. (반출하지 않은 작품은 본회가 임의 처리하며, 참가자는 이에 대한 손해배상청구를 할 수 없다.)
- ⑪ 참가 신청 내용과 출품 내용이 다른 경우 불이익을 받을 수 있으며, 제출된 표준 레시피는 심사과정에 포함된다. (미제출 시 감점 처리한다.)
- ⑫ 사정에 의해 내용 변경 및 불참석하게 되는 경우, 행사의 차질을 방지하기 위해 반드시 5월 29일(금)까지 전화(053-601-5455)로 통보하여야 한다.
- ⑬ 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- ⑭ 당선작에 대한 저작 재산권은 부상 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.
- ⑮ 당선작의 레시피 활용 및 상품화 권리는 주최 측에 전적으로 귀속된다.
- ⑯ 수상작이 표절/모작 등으로 밝혀질 경우 당선이 취소되며, 이로 인해 발생하는 민·형사상 모든 책임은 전적으로 참가자에게 귀속된다.

#### 2. 유의사항

- ① 출품 수량은 1인 1품목으로 한정한다.
- ② 제품에 사용하는 재료는 식품의약품안전처 고시에 규정된 원재료 및 색소, 향 이외의 첨가물이나 비식용 접착제 등을 사용해서는 안 된다.
- ③ 버터케이크 품목은 생크림, 커스터드 크림, 바바루아 등 단기간에 부패되는 재료를 사용해서는 안 된다.
- ④ 모든 작품은 기본적으로 먹을 수 있는 식용 재료로 만들어야 하며, 위반 시 실격 처리한다.
- ⑤ 정해진 시간 내, 작품을 완성하고 지정된 장소에 완성된 음식과 개인 물품을 이용하여 전시한다.
- ⑥ 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다. 전시대는 개인 당 소형공예부문은 90cm×90cm/데커레이션 케이크부문 50cm×50cm으로 주어지며, 전시대에는 도자기, 용구, 꽃, 테이블보등 자유로운 장식이 가능하다.  
**소형공예부문은 각 참가자가 자율적으로 작품을 보호할 투명판을 작품에 씌워 전시할 수 있다.**

부분	경연 품목	내용
소형 공예 부분	설탕 공예	크기: 45cm× 45cm 이내, 높이: 60cm 이내 파스타야 주사용은 30% 이내, 또는 설탕 100%.
	초콜릿 공예	크기: 45cm× 45cm 이내, 높이 : 60cm 이내 순수한 커버추어초콜릿만 사용.(이미테이션 초콜릿 X) 디저트 제품을 만들어 함께 진열. 전시용은 장시간 보존 가능하도록 준비.
데커레이션 케이크 부분	버터 케이크	지름 : 21cm, 시트높이 : 5~6cm 이내 검 페이스트, 마지팬 등 다른 소재 일절 사용 금지. (가나슈를 이용한 파이핑은 가능) 버터크림으로 시트를 피복하고, 데커레이션 한 케이크
	마지팬 케이크	지름21cm, 시트높이 5~6cm이내 검 페이스트 등 다른 소재 일절 사용 금지. 마지팬은 분당과 술로 딱딱함 조절.(그 외 혼합 금지) 버터크림이나 로열 아이싱 등으로 파이핑. 마지팬으로 시트를 피복하고, 데커레이션 한 케이크

※ 모두 먹을 수 있는 소재로 완성 할 것

데커레이션 후의 직경 23cm

데커레이션 후 높이  
(버터 10cm 이내)  
(마지팬 20cm 이내)

데커레이션 부분	
데커레이션 두께 1cm	기본 받침(케이크 시트) 높이 5~6cm 직경 21cm

### 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
색채	20	- 허용된 식용색소의 사용 여부 - 작품의 특성과 조화되는 색감
테마 및 기교	20	- 출품자의 의도와 주제에 대한 표현 정도 - 재능, 고난이도 기법 등 기술적 요소
완성도	20	- 해당 제품의 구성력 - 전체적인 조화 & 균형성 - 기술적 성숙도
예술성 및 독창성	30	- 재료, 기법, 맛, 구성 등의 차별화 - 전체적인 조화미 & 형태미 등 예술적 요소

#### 3. 평가 및 시상 내역

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

학생부/일반부로 나눠 각각 금/은/동 시상한다.

구 분	훈 격	인 원	부 상
제과 경연대회	대구광역시장상 대상	1	상장 및 해외탐방권
	대구광역시장상	학생부 3 일반부 3	상장 및 메달
	대한제과협회 대구경북지회장상	잔여	상장 및 메달

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