

제14회 대구 음식 관광 박람회 『대구전통주 창작칵테일 경연대회』

□ 목 적

- 우리나라 전통주를 주재료로 이용한 다양한 음료(칵테일) 메뉴개발과 상품화 및 전통주의 저변 확대를 위한 홍보의 장을 마련

□ 개최방향

- 상품화 및 관광화를 위한 창의성과 실용성 있는 전통주를 이용한 음료메뉴 발굴의 장 마련
 - 전통주음료 메뉴의 다양화와 고객지향 서비스 개선
 - 다양한 전통주 맛을 원하는 마니아들을 위한 신 메뉴 개발
 - 전통주와 칵테일의 융,복합 메뉴개발과 판매 등

□ 경연분야

- 전통주칵테일 창작경연 : 학생부 <전국 고등학생 ,대학생(학원생)>, 일반부 경연

전통주 창작칵테일 작품 전시 및 라이브경연

I. 대회 일정표

1. 접수 신청

- 접수 기한 : 2015. 05.22(금) 18:00 시 까지
- 신청 방법 : 인터넷(www.colorfulfood.co.kr)을 통한 참가 신청
- 참가비: 10,000원(온라인 참가신청 후 참가비 입금/ 신청 후 취소 시 환불 불가)
- 참가비계좌 : 우리은행 2632-935-4318-299 (주)엑스코
- 문의처 : 대구음식관광박람회 사무국 053)601-5455

2. 경연 대회

- 장 소 : 대구 엑스코(EXCO) 1층 전시장 (박람회장 내 특설 무대)
- 날 짜 : 2015.06월 14(일) 09:00~18:00
- 기 타 : 대구음식관광박람회 사무국 참조(www.colorfulfood.co.kr)(053-601-5455)
공식주관사:(www.cocktail.or.kr)

전통주 창작칵테일 경연 대회 가이드라인

1. 전통주 창작 칵테일 경연대회

1-1. 참가 안내

- ① 접수는 선착순으로 하며, 접수 마감일 이전 조기 종료될 수 있다.
- ② 참가 신청서 제출은 자동적으로 제14회 대구 음식관광박람회 '전통주 창작칵테일 경연 대회' 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 10,000원이며, 전통주 창작칵테일 부문 재료 및 라이브심사용 기구와 재료는 개인이 준비한다.(얼음과 얼음통은 주관사가 준비함)
- ⑤ 참가자들에게는 출입증이 지급될 것이며, 타인에게 양도 할 수 없다.
- ⑥ 참가자는 바텐더 복장 (조주 시 무난한 복장)을 갖추고 대회에 참가 한다.
- ⑦ 참가자는 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의신청도 허용 되지 않음을 원칙으로 한다.
- ⑧ 출품작의 포장 및 용기등에 자사 상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 실격 처리한다.

- ⑨ 정해진 시간 내에 전시장에 도착하여 경연 준비를 하지 않은 참가자는 실격 처리한다. 전시장 입장은 6/14(일) 오전 09:00부터 가능하며 10:00까지 세팅완료 되어야 한다.
- ⑩ 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못하며, 전시품은 당일 6/14(일) 18:00 최종 시상 발표 후에 철거할 수 있다.
- ⑪ 행사 종료 후, 출품자가 출품작의 반출을 희망할 경우 주최 측의 허가 아래 반출 하여야 한다. (반출하지 않은 작품은 주최 측이 임의 처리한다.)
- ⑫ 참가 신청 내용과 레시피 등 출품 내용이 다른 경우 불이익을 받을 수 있다.
- ⑬ 사정에 의해 내용 변경 및 불참석하게 되는 경우, 행사의 차질을 방지하기 위해 반드시 5/29(금) 까지 전화(사무국: 053-601-5455)로 통보하여야 한다.
- ⑭ 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- ⑮ 당선작에 대한 저작권 및 재산권은 당선 상금 등에 의하여 주최 측에 귀속된다. 귀속되는 저작 재산권의 대상은 대회 진행과 관련된 참가자의 사진, 행사 사진, 칵테일 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 표절이나 모작 등으로 밝혀질 경우 당선이 취소되며, 이로 인해 발생하는 민·형사상 모든 책임은 전적으로 참가자에게 귀속된다.

1-2. 전통주 창작칵테일 경연 대회 부문 안내

구 분	구 성	참가 자격	경연 내용
전통주 창작 칵테일 경연대회	개인	전국 고등학생, 대학생, 일반인	본 행사 중LIVE 진행

- ① 경연 내용은 전시와 Live 2부문으로 진행된다.
- ② 전통주 창작칵테일 부문은 본인 창작칵테일 1작품은 지정 전시대에 전시하며, 동일 작품 2잔을 시음용으로 만들어서 주어진 시간(5분) 내에 조주하여 심사 제출한다.
 - 시음용 1잔 및 심사용 1잔, 전시용 1잔 : 총 3잔 필요함
 - 창작칵테일은 '한국의 맛과 멋을 담는다'라는 주제로 한 작품으로 한함
 - 주재료는 반드시 우리나라 전통주를 이용하여야함!
 - 전통주의 브랜드 또는 부재료는 자유롭게 참가자가 선택
 - 프리젠테이션 2분 준비해주세요.

※창작작품 전시규격: 가로 40cm × 세로 40cm 범위 내의 공간에서 자유롭게 활용 창작!

전시대를 제외한 필요한 전시구조(테이블보와 장식물)는 직접 준비해야 한다.
전시테이블 변경은 허용되지 않으며, 디스플레이 및 작품 장식은 참가자가 준비하여야 한다.

가로40cm X 세로40cm



. 심사 및 시상 내용

1. 운영 방향

- 심사는 심사 위원회에서 모든 것을 결정하여 집행한다.
- 심사 위원은 총 3명으로 구성한다.
- 대회 참가자는 라이브쇼 (칵테일 소개 및 창작배경 등 소개) 프레젠테이션을 한다.

2. 심사 기준

평가 기준	점수	평가 내용
조주 방법	30	<ul style="list-style-type: none"> - 기구를 다루는 숙련도와 복장상태 - 서비스 및 개인위생
기술 부문	10	<ul style="list-style-type: none"> - 기구 및 글라스 사용법 - 정확한 재료 선택, 조화로운 장식
taste	25	<ul style="list-style-type: none"> - 배합의 적절성 및 맛의 우수성 - 재료의 활용과 상품성
창작 배경	20	<ul style="list-style-type: none"> - 창작배경 및 아이디어, 창작 분위기 - 작품 배합의 조화 및 실용성,
전시 부문	15	<ul style="list-style-type: none"> - 전시의 조화 : 작품의 전시조화 및 소품처리, 시각성 - 색의 조화 : 용기의 적정성, 가니쉬 및 색의 조화

3. 평가내역

- 각 심사 위원의 평가를 카테고리별로 종합하여 평균 점수로 한다.

4.순서 및 시상계획: 추후공지참조

구 분	내 용	내 용	비 고
접수 및 일정 안내	09:00 ~ 09:30	<ul style="list-style-type: none"> • 참가자 접수등록 • 일정 안내 	
경연대회 사전 준비	09:30 ~ 10:00	<ul style="list-style-type: none"> • 참가자 전시 물품 및 창작품 1점 셋팅 	
심사규정 안내 및 참가자 대기	10:00 ~ 11:00	<ul style="list-style-type: none"> • 심사규정 설명 • 참가자 대회 준비 및 대기 • 심사위원 전시 작품 심사 	
라이브 경연	11:00~ 12:00 13:00~ 14:30	<ul style="list-style-type: none"> • 현장 L i v e 심사 1 • 현장 L i v e 심사 2 	
심사위원 심사	14:30 ~ 15:30	<ul style="list-style-type: none"> • 심사위원의 작품심사 • 본선심사 점수 집계 	
심사발표	15:30 ~ 16:30	<ul style="list-style-type: none"> • 심사발표 시상 	

- 심사는 심사 위원회에서 모든 것을 결정하여 집행한다.
- 심사 위원은 총 3명으로 구성한다.
- 각 심사위원의 평가를 카테고리별로 종합하여 평균 점수로 한다.
- 학생부/일반부로 나눠 금/은/동 시상한다

상	훈격	수량
대상	문화체육관광부 장관상	1
금상	대구광역시시장상	학생부 1 일반부1
은상	대구광역시시장상	학생부 1 일반부1
동상	대구광역시시장상	학생부 1 일반부1
장려상	대한조주협회장상	잔여