



Asia  
Food  
Association

**KFME**  
Korea Federation of Micro Enterprise



**2025 국제기능경기페스티벌**  
동서울대학교 2025. 5. 17 (토)

**2025 월드푸드트렌드페어**  
일산 킨텍스 2025. 10. 31 (금)

[www.ohafa.co.kr](http://www.ohafa.co.kr)

"세계11인의 입맛을 하나로"

# 규 정 집

주최	 중소벤처기업부
주관	 KFME 소상공인연합회    소상공인시장진흥공단
시행	 Asia Food Association   사단법인 아시아외식연합회   사단법인 꿈바니아 창경협회
후원	 농림축산식품부    해양수산부    고용노동부    산림청    HRDK 한국산업인력공단    aT 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
참가국	

# Contents

전체 규정	-----	3P
조리 규정	-----	9P
베이커리 규정	-----	21P
식음료 규정	-----	32P
캡스톤디자인 규정	-----	40P



Asia  
Food  
Association

**KFME**  
Korea Federation of Micro Enterprise



# 2025 국제기능경기페스티벌

동서울대학교 2025. 5. 17 (토)

# 2025 월드푸드트렌드페어

일산 킨텍스 2025. 10. 31 (금)

[www.ohafa.co.kr](http://www.ohafa.co.kr)

"세계인의 입맛을 하나로"

## 전체 규정

## RULEBOOK

## 1. 개요

- **대회명** : (영문) 2025 World Food Trend Fair  
(국문) 2025 월드푸드트렌드페어
- **일시** : - 2025년 05월 17일(토요일) / 동서울대학교  
- 2025년 10월 31일(금요일) / 일산킨텍스(예정)
- **장소** : 동서울대학교, 일산킨텍스(예정)
- **주최** : 중소벤처기업부
- **주관** : 소상공인연합회, 소상공인시장진흥공단
- **시행** : (사)아시아외식연합회
- **후원** : 중소벤처기업부, 농림축산식품부, 해양수산부, 고용노동부, 서울시, 산림청, 한국산업인력공단, 소상공인연합회, 소상공인시장진흥공단, 국제기능올림픽대회 한국위원회, 농수산식품유통공사

## 2. 대회 목적

- 대한민국의 고유메뉴 및 브랜드를 세계시장에 널리 알리고자 함.
- 세계인이 선호하는 음식에 대한 자료수집과 연구개발을 통해 한식의 세계화에 앞장서고자 함.
- 전문 셰프 및 실력 있는 인재를 발굴 육성하고자 함.
- 퓨전 한식에 대하여 연구개발을 하여 세계시장에 보급하고자 함.
- 지역 특산물의 연구개발을 통한 제과, 제빵의 신제품 개발 및 소비자의 만남을 통한 경제발전의 활성화를 하고자 함.

### 3. 대회 프로그램

조리 경연	라이브경연	전시경연
	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산물요리경연</li> <li>퓨전코스라이브경연</li> <li>쌀요리라이브경연</li> <li>단체급식라이브경연</li> <li>과일플레이팅경연</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>단체전(Team Display)</li> <li>개인 또는 2인1조(Individual or couple)               <ul style="list-style-type: none"> <li>우리농산물창작요리경연:한식상차림, 창작요리 3종, 핑거푸드/타파스, 4코스, 메인3종, 뷔페3종류, 전채4종, 약선요리3종, 사찰음식 5종, 단체급식건강식단 2종, 환자를 위한 치유 식단 2종, 비전조리 기능3종(초,중,고-3종, 대-5종), 비전발효음식3종, 스시 &amp; 마끼 스시, 가이세키(會席料理), 마쿠노우치, 딤섬류 5종, 병반류(냉채류) 5인분                   <ul style="list-style-type: none"> <li>-북한음식전시경연:3코스</li> <li>-소스경연</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>푸드카빙경연(개인전)</li> </ul>
베이커리 경연	라이브경연	전시경연
	<ul style="list-style-type: none"> <li>케이크 부문               <ul style="list-style-type: none"> <li>-우리농산물마지팬3단케이크</li> <li>-우리농산물플라워3단케이크</li> <li>-우리농산물웨딩3단케이크</li> </ul> </li> <li>※커버링과 아이싱 작업 제작해 온다.</li> <li>※웨딩케익은 커버링하지 않고 꽃까지 만들어 온다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>단체전(Team Display)</li> <li>3인 1팀 또는 1~2인 팀 가능               <ul style="list-style-type: none"> <li>-제빵부문:우리농산물빵, 천연효모빵, 유럽빵, 브리오슈빵,데니쉬페스츰리</li> <li>-제과부문:우리농산물과자,쿠키, 마카롱쿠키, 캐릭터쿠키</li> <li>-공예부문:설탕공예,초콜릿공예,빵공예</li> <li>-초콜릿부문:봉봉초콜릿</li> <li>-샌드위치부문</li> <li>-비전제과제빵기능부문 &lt;3인1팀&gt;                   <ul style="list-style-type: none"> <li>:비전제과기능3종, 비전제빵기능3종</li> </ul> </li> <li>-기능사 자격증반 &lt;개인팀&gt;</li> </ul> </li> </ul>
식음료 경연	라이브경연	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피 바리스타 : 일반부, 대학부, 고등부</li> <li>Coffee Brewing : 개인전(일반부, 대학부, 고등부), 팀전(일반부, 대학부, 고등부)</li> <li>칵테일경연 : 전통주 칵테일(대학부, 일반부, 고등부), New Classic 창작 칵테일(대학부, 일반부)</li> <li>천연발효식초 : 일반부(개인 또는 2인 이상 1조)</li> <li>전통주 : 청주=약주, 탁주 (일반부(개인 또는 2인 이상 1조))</li> </ul>	
민간기능 경기라이브 경연	베이커리부 : 우리농산물마지팬3단케이크/우리농산물플라워3단케이크	



## 4. 참가신청안내

- 참가대상 : 조리, 제과제빵, 식음료에 관심이 있는 모든 사람
- 접수기간 : - 2025년 05월 01일까지 (동서울대 대회)  
- 2025년 10월 06일까지 (일산킨텍스 대회)
- 접수서류 및 방법 : 참가신청서와 개인정보동의서(홈페이지에서 기입작성, 연락처를 정확히 기재해 제출해야 한다. 그렇지 않을 경우 신청이 취소될 수 있다. 변경 시 반드시 통보해야 한다)

### <참가비 안내>

구분	금액	비고
학생	70,000원	1명
일반	100,000원	1명
단체팀	1,200,000원	10명(지도자 포함)
라이브(학생)	350,000원	5명(지도자 포함)
라이브(일반)	500,000원	5명(지도자 포함)
민간기능경기(학생)	140,000원	1명

- 1) 경연대회 참가비는 참가접수 3일 이내 완납해야 한다.  
(3일 이내 미결제 시 참가접수가 취소될 수 있다.)
- 2) 참가비는 계좌이체, 무통장 입금만 가능하다.
- 3) 참가비 입금 이후 어떠한 경우에도 환불은 불가능하다.

### <접수 시 주의사항>

- 1) 접수는 선착순이며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록이 종료될 수 있다.
- 2) 1인 2종목 이상 중복 참가할 수 있다. 종목별 참가신청서는 종목별로 작성해야 하며, 참가비는 종목별로 나누어 입금해야 한다.
- 3) 참가신청서 제출은 자동적으로 '2025 월드푸드트렌트페어' 참가규정에 동의함을 의미하므로 참가자는 신청서 제출 전에 참가규정을 숙지해야 한다.
- 4) 신청서 접수 이후 종목 변경이 불가하며, 취소를 원할 경우 사무국과 협의하여 참가 취소양식을 제출하면 된다.

참가신청문의 : 월드푸드트렌트페어 사무국

전화 : 02-2038-0039

## 5. 경연시간 및 입장, 전시품 철거 안내

---

- 행사장 내 전시장은 오전 08:00시부터 개방된다.
- 참가자, 심사위원이 입장 시 부여되는 출입증은 타인에게 양도할 수 없다.

### <경연시간 안내>

- 1) 부문별 경연일은 홈페이지를 통해 게시되며, **경연스케줄은 변경할 수 없다.**
- 2) **참가자가 지정된 시간까지 전시품을 전시하지 못할 경우 심사에서 제외된다.**
- 3) 전시경연 :
  - 개인 및 단체팀 경연전시 준비 : 08:00~10:00
  - 개인 및 단체팀 전시경연 시간 : 10:00~16:00
  - 개인 및 단체팀 전시경연 심사시간 : 10:30~13:00
- 4) 라이브경연 :
  - 조리 라이브 대회 시간 09:00~16:00 / 식음료 라이브 대회 시간 11:00~16:00
  - 홈페이지 및 행사장에 고지된 각 팀의 참가스케줄 확인
- 5) 행사장 사정에 의해 경연시간은 변경될 수 있다.

### <전시작품 철거 안내>

- 1) 전시작품은 반드시 오후 4시 이후에 철거해야 한다. 참가자들은 전시작품 철거 준비를 위해 마감시간까지 지정된 전시구역에 위치해야 한다.
- 2) 오후 4시 이전 전시품을 철거했을 경우, 행사에 지장을 초래한 것으로 간주해 심사대상에서 제외될 수 있다. 오후 5시 이후 철거되지 않은 전시품은 행사 주최 측이 임의로 철거할 수 있다.
- 3) 참가자는 전시 및 경연이 끝난 후 작품 철거까지 책임지며, 경연 및 전시에 사용된 모든 쓰레기는 반드시 참가자가 회수해야 한다.
- 4) 전시작품이 용납할 수 있는 기준이상으로 부패할 경우 주최측은 철거시킬 수 있다.

## 6. 시상식 Awards Ceremony

---

- 시상식은 오후 2시에 무대에서 시작한다.  
(전시부문 시상식 14:00~17:30 / 라이브부문 시상식 16:00~17:30)
- 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 반드시 참석해야 하며, 복장은 조리사 정복을 갖춰야 한다.
- 입상자 상장 및 메달은 2주 안에 받아가야 하며 그 이후 수령은 불가하다.

## 7. 참가자 공통규정

### <참가자복장>

- 1) 참가자는 참가복장을 준수해야 하며, 셔츠나 슬립 착용은 허용되지 않는다.
- 2) 참가자는 심사가 진행되는 동안 복장의 로고 등을 테이프로 가려야 한다. 단, 모든 심사가 끝난 후에는 유니폼에 소속이 노출돼도 무방하다.

### <심사>

- 1) 모든 경연의 심사 및 채점은 심사기준표에 의거해 공정하게 평가한다.
- 2) 경연 시 출전 선수 외 추가된 경우 심사 시 감점한다.
- 3) 참가자는 심사위원의 최종결정이나 심사결과에 대해 항의나 이의를 제기할 수 없다.
- 4) 본 대회 규칙과 규정을 위반할 경우 해당 참가자 또는 팀은 실격될 수 있다.

### <저작권>

- 1) 본 대회 관련 모든 레시피, 사진, 영상, 기타 관련 자료의 모든 저작권은 아시아외식연합회가 소유한다.
- 2) 조직위원회는 경연이 끝난 작품에 대해 사진 등의 자료를 요구할 수 있다. 또한 조직위원회의 승인 없이는 출판작에 대한 어떤 출판이나 재생, 복사 등을 할 수 없다.

### <기타>

- 1) 레시피 파일(이미지포함)은 대회 전날까지 [asiafood2018@naver.com](mailto:asiafood2018@naver.com) 로 발송하고, 경연 당일 레시피 출력본 2부를 준비한다. 1부는 전시할 때 배치하고, 나머지 1부는 심사위원에게 제출해야 한다.
- 2) 경연참가자는 참여업체 전시 부스에 소지품을 보관하거나 전시품 설치 및 심사가 진행되는 동안 경연장 내 시설물 등을 휴식을 목적으로 이용해서는 안 된다.
- 3) 경연참가자는 행사장(전시장 및 경연장 등)에서는 절대 눕거나, 수면을 취하는 행위는 허용되지 않으며 휴게실 등에서 휴식을 취할 수 있다.
- 4) 주최측은 참가자들의 전시품, 장비, 개인소품의 손상 및 분실에 대해 책임지지 않는다.

• 위 규정을 위반하는 참가자는 실격될 수 있으며, 대회조직위원회는 상황에 따라 규정을 추가 또는 변경할 수 있다.





# 2025 국제기능경기페스티벌

동서울대학교 2025. 5. 17 (토)

# 2025 월드푸드트렌드페어

일산 킨텍스 2025. 10. 31 (금)

www.ohafa.co.kr

"세계세인의 입맛을 하나로"

## 조리 규정

## RULEBOOK

### 라이브경연

- 수산물요리경연
- 퓨전코스라이브경연
- 쌀요리라이브경연
- 단체급식라이브경연
- 과일플레이팅경연

### 전시경연

- 단체전(Team Display)
- 개인 또는 2인1조(Individual or couple)
  - 우리농산물창작요리경연:한식상차림, 창작 요리3종, 핑거푸드/타파스, 4코스, 메인3종, 뷔페3종류, 전채4종, 약선요리3종, 사찰음식 5종, 단체급식건강식단 2종, 환자를 위한 치유식단 2종, 비전조리기능3종(초,중,고-3종, 대-5종), 비전발효음식3종, 스시 & 마끼 스시, 가이세키(會席料理), 마쿠노우치, 딤섬류 5종, 병반류(냉채류) 5인분
  - 북한음식전시경연:3코스
  - 소스경연
- 푸드카빙경연(개인전)

## 조리 경연

	라이브경연	전시경연
조리 경연	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산물요리경연</li> <li>• 퓨전코스라이브경연</li> <li>• 쌀요리라이브경연</li> <li>• 단체급식라이브경연</li> <li>• 과일플레이팅경연</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단체전(Team Display)</li> <li>• 개인 또는 2인1조(Individual or couple)               <ul style="list-style-type: none"> <li>-우리농산물창작요리경연:한식상차림, 창작 요리3종, 핑거푸드/타파스, 4코스, 메인3종, 뷔페3종류, 전채4종, 약선요리3종, 사찰음식 5종, 단체급식건강식단 2종, 환자를 위한 치유식단 2종, 비전조리기능3종(초,중,고-3종, 대-5종), 비전발효음식3종, 스시 &amp; 마끼 스시, 가이세키(會席料理), 마쿠노우치, 딤섬류 5종, 병반류(냉채류) 5인분</li> <li>-북한음식전시경연:3코스</li> <li>-소스경연</li> </ul> </li> <li>• 푸드카빙경연(개인전)</li> </ul>

# 조리라이브경연 Cooking Live Competition

## 1. 프로그램 Program

<p><b>수산물 요리경연</b> <b>CL1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•3~5인 1조 경연.</li> <li>•해산물을 이용한 3코스(전채, 주요리, 후식)로 구성해야 한다.</li> <li>•주요리메뉴에서 반드시 수산물을 60% 이상 이용해야 한다.</li> <li>•전채와 후식의 경우 수산물을 사용하지 않아도 되며, 더운요리와 찬요리 혼합 가능하다.</li> <li>•각 2인분을 만들어 1인분은 심사용으로, 1인분은 지정된 장소에 전시한다.</li> </ul>
<p><b>육류(가금류) 라이브경연</b> <b>CL2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•3~5인 1조 경연</li> <li>•퓨전3코스(전채, 주요리, 후식)로 구성해야 한다.</li> <li>•모든 음식에 한국적인 식재료와 조리방법을 50%이상 이용해야 한다.</li> <li>•전채와 후식의 경우, 더운요리와 찬요리 혼합 가능하다.</li> <li>•각 2인분을 만들어 1인분은 심사용으로, 1인분은 지정된 장소에 전시한다.</li> </ul>
<p><b>쌀요리 라이브경연</b> <b>CL3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•3~5인 1조 경연</li> <li>•국내산 쌀(백미, 현미, 흑미, 유색미 등) 및 쌀 가공품을 활용한 식재료를 전채, 주요리, 후식 중 2가지 이상 사용해야 한다.</li> <li>•전채와 후식의 경우, 더운요리와 찬요리 혼합 가능하다.</li> <li>•각 2인분을 만들어 1인분은 심사용으로, 1인분은 지정된 장소에 전시한다.</li> </ul>
<p><b>채소라이브</b> <b>CL4</b></p>	
<p><b>단체급식 라이브경연</b> <b>CL5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•5인 1조 경연.</li> <li>•단체급식에 활용할 수 있는 밥, 국, 반찬3~4종, 후식으로 구성해야 한다.</li> <li>•급식대상에 따라 식품을 영양적으로 구성해야 하며, 이를 설명할 수 있어야 한다.</li> <li>•각 2인분을 만들어 1인분은 심사용으로, 1인분은 지정된 장소에 전시한다.</li> </ul>

# 조리라이브경연 Cooking Live Competition

## 2. 경연가이드라인-라이브경연

- 라이브 경연 전 종목에는 한국식재료를 20% 이상 이용을 원칙으로 한다.
- 라이브경연참가자는 3~5인 1조로 구성하며, 팀 내 1명의 지도자 또는 팀장을 포함한다.
- 지도자 또는 팀장은 경연시간 동안 자신이 소속된 팀의 라이브 경연부스에 들어갈 수 없다.
- 모든 식자재 및 접시 등은 각 팀에서 준비해야 한다.
- 작품 설명 게시물은 참가팀이 직접 준비한다.
- 경연할 부스의 팀명 게시는 주최 측에서 한다.
- 각 팀의 라이브 경연시간은 **1시간**이며, 팀별 교체시간(각 팀별 정리 및 준비시간 10분씩)은 20분이 주어진다. 일정은 차후 홈페이지에 공지한다.
- 당일 출전한 선수들은 2인분의 작품을 만들어 1인분은 전시, 1인분은 심사위원 시식용으로 제출한다.
- 라이브 경연 사전 조리 허용범위
  - 채소는 사전손질 불가능.
  - 기본 소스, 육수, 반죽은 가지고 올 수 있으나 양념은 현장에서 해야 한다.
  - 육류, 가금류, 생선, 해산물 등은 사전 손질 가능하나 커팅은 현장에서 해야 한다.
- 주방시설

품명	수량	비고
전기렌지2구(하이라이트)	1개(또는 1구2개)	
전기오븐	2팀 당 1개	
냉장냉동고 45Box	2팀 당 1개	
작업테이블	2개	
싱크대	1개	
휴지통	1개	

## 조리경연 Cooking Competition

### 3. 카빙-푸드카빙전시경연(CCD1)

- 푸드카빙 전시경연은 1인 1팀, 개인전으로 진행되며, 참가부문은 학생부(고등부/대학부), 일반부로 나뉜다.
- 작품전시 준비는 오전 08:00~10:00까지 해야 하며, 10:30~13:00까지 전시부문 심사가 진행된다. (※경연시작 시간은 사전공지 후 일정에 따라 조정될 수 있음).
- 전시작품은 16:00 이후 철거할 수 있다.
- 전시테이블 사이즈는 90x90cm, 높이는 75cm이다.
- 전시에 필요한 식자재 및 접시, 테이블クロス, 작품 네임택 등은 참가자가 준비해야 한다.
- 작품 및 네임택에 소속팀명 노출을 금하며, 노출 시 감점사유가 된다.
- 디스플레이의 용도로 20%정도 다른 재료를 사용할 수 있으나 심사에는 제외한다.
- 참가자는 심사위원의 최종결정에 따라야 하며, 심사에 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않는 것을 원칙으로 한다.
- 경연참가자는 참가자유의사항과 참가자 공통규정을 꼭 숙지해야 한다.

# 조리라이브경연 Cooking Live Competition

## 4. 심사기준 Judging Criteria

수산물/퓨전코스/쌀요리/채소라이브/단체급식

평가기준	점수	평가내용
기본 작업 준비 및 위생	0-20	- 기본 작업에 있어 규정의 일치성 - 위생적인 조리 및 청결
조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리 준비과정 - 실용성과 경제성 - 주재료와 부재료의 구성 및 조리 방법
표현성 / 창작성	0-20	- 주 요리와 부 요리와의 조화 - 현대적이고 고급스러운 요리의 표현
요리의 맛	0-30	- 전체적인 맛과 향, 색 등의 구성 및 영양적 가치
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

푸드카빙전시경연

평가기준	점수	비고
작품전시의 적합성	0-20	
표현성/전체적인 이미지	0-40	
기술 / 난이도	0-40	

## 5. 시상 Medals & Certificate of Awards

점수	수상	시상내용
100	대상	금메달, 상장, 기관장상
99.99~90	금상	금메달, 상장
89.99~80	은상	은메달, 상장
79.99~70	동상	동메달, 상장
69.99~60	장려상	상장

## 조리전시경연 Cooking Display Competition

### 팀전시경연 Team Display (CD1)

- 팀전시경연(10인 지도자 포함)

## 1. 경연가이드라인-팀전시경연

- 팀전시경연은 10인 1팀으로 구성되어야 하며, 1인의 팀장 또는 지도자가 포함되어야 한다.
- 작품전시준비는 오전 08:00~10:00까지 해야 하며, 10:30~13:00까지 심사가 진행된다.
- 전시작품은 16:00 이후 철거할 수 있다.
- 각 팀의 경연일정은 차후 홈페이지에 공지한다.
- 전시테이블 사이즈는 360X360cm, 높이 75cm이며, 전력 사용 시 별도로 조직위원회에 신청해야 한다.
- 금, 은, 동메달 수상 시 메달은 해당 팀 전원에게 시상한다.
- 모든 식자재 및 접시, 테이블クロス, 치마 등은 참가팀이 준비해야 한다.
- 작품에 대한 네임택은 각 팀에서 직접 준비한다.
- 각팀은 레시피 2부를 심사위원에게 제출해야 한다.
- 센터피스는 조직위에서 대회명이 기재된 것으로 준비하며, 참가팀이 준비할 시 사전에 조직위원회에 알린다.
- 센터피스에 참가팀명 및 소속팀명 노출을 금하며, 노출 시 감점사유가 된다.
- 참가자는 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며, 심사에 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않는 것을 원칙으로 한다.
- 참가팀은 양식, 한식, 일식, 중식, 베이커리 등으로 작품을 연출해 출품할 수 있으며, 다음 구성으로 음식을 전시해야 한다(뒷페이지 계속).



## 조리전시경연 Cooking Display Competition

### 2. 팀경연 전시품목 Team Display Items

· 양식, 일식, 중식, 베이커리로 작품 출전 시

분류	항목	세부사항
요리	핑거푸드 /타파스	- 각기 다른 4종류 (핫 2종류: 각 6조각, 콜드 2종류 : 각 6조각 = 총24조각) - 별도의 한 접시에 모든 종류를 1개씩 세팅
	뷔페3종	- 3개의 메인과 3가지의 가니쉬, 8인분 양 - 별도 1인분양의 1접시, 소스 2가지 이상
	전채3종	- 각기 다른 3종류(주재료 선택의 자유)
	베지테리안 3코스	-채식주의자를 위한 3코스(난류 및 유제품 사용 가능) -전채, 주요리, 디저트로 구성
	코스요리	- 5코스 요리 - 콜드 전채, 스프, 핫 전채, 주요리, 디저트로 구성
베이커리	쇼피스	- 1개의 쇼피스(높이 60~100cm)
	페티포 (쁘띠포어 petit four)	- 각기 다른 4종류의 작은 후식을 6인분씩 준비(총 24조각)
	디저트	- 다른 4종류의 디저트

· 한식으로 작품 출전 시

분류	항목	세부사항
요리	핑거푸드	- 각기 다른 4종류 (핫 2종류-6조각, 콜드 2종류-6조각= 총24조각) - 별도의 한 접시에 모든 종류를 1개씩 세팅
	연회요리 3종	- 3개의 메인과 3가지의 가니쉬, 8인분 양 - 별도 1인분양의 1접시, 소스 2가지 이상
	전채3종	- 각기 다른 3종류
	채소요리	- 채식주의자를 위한 3코스(난류 및 유제품 사용 가능) - 전채, 주요리, 디저트로 구성
	코스요리	- 5코스 요리 - 콜드 전채, 스프, 핫 전채, 주요리, 디저트로 구성
한과 /병과	떡 케이크	- 1개의 떡 케이크
	한과/병과	- 각기 다른 4종류의 작은 후식을 6인분씩 준비(총 24조각)
	후식류	- 다른 4종류의 후식

## 조리전시경연 Cooking Display Competition (CD2)

개인 또는 2~5인 1조 경연

우리농산물 창작요리경연  
북한음식전시경연  
소스경연

### 1. 경연가이드라인-개인전시경연

- 조리전시경연은 개인 또는 1~5인 1조로 참여할 수 있다.
- 작품전시준비는 오전 08:00~10:00까지 해야 하며, 10:30~13:00까지 심사가 진행된다.
- 전시작품은 16:00 이후 철거할 수 있다.
- 경연일정은 차후 홈페이지에 공지한다.
- 전시테이블 사이즈는 90X90cm, 높이 75cm이다.
- 모든 식자재 및 접시, 테이블クロス, 작품 네임택 등은 참가자가 준비해야 한다.
- 참가자는 레시피 2부를 심사위원에게 제출해야 한다.
- 작품 및 네임택에 소속팀명 노출을 금하며, 노출 시 감점사유가 된다.
- 참가자는 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며, 심사에 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않는 것을 원칙으로 한다.
- 참가자는 한식 세부경연종목(주안상, 죽상, 면상, 다과상, 반상)을 제외한 나머지 종목을 양식, 한식, 일식, 중식 등으로 출품할 수 있다.

## 조리전시경연 Cooking Display Competition

### 2. 경연전시품목Display Items

#### · 한식상차림(Korean Cuisine)

<p><b>주안상 (12가지) CD2-1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 마른포, 신선로 또는 전골, 매운 찌개, 찜, 전, 편육, 구절판, 생채, 숙채, 회, 생 또는 숙실과, 면 또는 떡국 또는 만둣국</li> <li>· 술은 가지 수에서 빼고 반드시 첨가할 음식으로 규정짓는다.</li> <li>· 간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들여 먹는 장은 3가지를 선택한다.</li> <li>· 술상이니만큼 술과 안주가 조화를 이루어야 한다.</li> <li>· 국물과 간이 약한 단일메뉴들이 돋보여야 한다.</li> <li>· 회 또한 술과 어울려야 하며 담는 모양이 예뻐야 한다.</li> </ul>
<p><b>죽상 (8가지) CD2-2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 미음, 응이, 무리죽 중 선택. 곁들여 먹는 장(소스)는 2가지</li> <li>· 소금, 꿀, 간장 중 2가지를 선택하여 음식과 맞게 한다.</li> <li>· 미음 또는 응이 또는 무리죽, 물김치, 마른반찬, 조림반찬, 생채, 숙채, 맑은국, 젓국찌개, 전찬의 형태는 자유롭게 하되 맵거나 짜지 않고 죽을 먹을 수 있는 양으로 적당히 담아내야 한다.</li> <li>· 한방죽이나 약선죽은 그 약의 효능이나 재료의 양이 적정한가를 본다.</li> </ul>
<p><b>면상 (14가지) CD2-3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 온면 또는 냉면 또는 떡국 또는 만두국, 찜, 겨자채 또는 잡채, 편육, 전, 배추김치, 나박김치, 생채, 숙채, 구이, 조림, 떡류, 한과, 생과일 또는 식혜 또는 수정과 또는 화채</li> <li>· 간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들여 먹는 장은 2가지를 선택한다.</li> <li>· 비리거나 무거운 음식은 피하고, 빨리 만들어 먹는 음식위주로 한다.</li> <li>· 면상은 갑자기 오시는 손님이나 잔치에 쓰는 상차림이다.</li> </ul>
<p><b>다과상 (7가지) CD2-4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 떡 2종류, 유밀과 또는 유과 또는 강정, 각색 정과, 숙실과 또는 생실과, 다식, 식혜 또는 화채 또는 차 등을 고루 차린다.</li> <li>· 다과상은 솜씨를 자랑할 수 있는 부분인 만큼 한 접시에 같이 담는 것은 1가지로 간주하고 가위 오림(오징어, 문어 등)은 장식으로 본다.</li> </ul>
<p><b>반상 (9첩반상) CD2-5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 맛의 조화를 이루고 시각적으로 오방색을 사용해 구성한다.</li> <li>· 간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들여 먹는 장은 3가지를 선택한다.</li> <li>· 조리법을 기본으로 국, 밥, 찌개, 찜, 김치, 장류를 먼저 결정하고, 이어서 찬품으로 편육, 전야, 회, 조림, 구이나 적, 나물, 생채장아찌, 젓갈, 마른찬 등 조리법에서 몇 가지를 뽑으면 된다.</li> <li>· 반상은 곁상을 두어서 후식을 곁들일 수 있도록 한다.</li> </ul>
<p><b>창작요리 3 종(주요리) CD2-6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한식, 중식, 일식, 양식 등 다양하게 연출할 수 있다.</li> <li>· 주 요리로 이용 가능해야 한다.</li> <li>· 각기 다른 음식을 3개의 접시에 담아야 한다.</li> </ul>

# 조리전시경연 Cooking Display Competition

## 2. 경연전시품목 Display Items

### · 한식상차림(Korean Cuisine)

<p><b>약선요리 3종(주요리) CD2-7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 모든 상차림은 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식재료 배합이 잘 되어야 하며 맛있고 경제적이어야 한다.</li> <li>· 식단의 내용은 대체적으로 혼례와 약선 요리를 중심으로 맛과 향이 어우러져야 한다.</li> <li>· 새로운 식재료 이용에 우선점을 주고 상품성과 시장성이 좋아야 한다.</li> <li>· 작품은 모방하지 않은 창작성이 있어야 한다.</li> <li>· 맛, 계절성, 담은 용기와도 어우러져야 한다.</li> </ul>
<p><b>사찰음식 5종 CD2-8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 밥, 국을 제외한 사찰음식 5종</li> <li>· 모든 상차림은 영양을 골고루 섭취할 수 있는 음식으로 식재료 배합이 잘 되어야 하고 맛있고 경제적이어야 한다.</li> <li>· 식단의 내용은 대체적으로 계절식품을 중심으로 맛과 향이 어우러져야 한다.</li> <li>· 새로운 식재료 이용에 우선점을 주고 상품성과 시장성이 좋아야 한다.</li> <li>· 작품은 모방하지 않은 창작성이 있어야 한다.</li> <li>· 맛, 계절성, 담은 용기와도 어우러져야 한다.</li> </ul>
<p><b>단체급식 건강식단 2종 CD2-9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 100인분의 대상의 2일간의 1끼 식단을 전시하되, 전시는 1인분량을 제시하고 대상자를 구분해야 한다.</li> <li>· 밥, 국, 반찬 3~4종, 후식 등으로 구성되어야 하며 식단의 구성 내용은 영양학적으로 우수해야 한다.</li> </ul>
<p><b>비전 조리 기능 CD2-10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리기능사 출품 목록 중 초,중,고등부 3종, 대학부는 5종을 선택해 동일하게 혹은 창작을 가미한 요리를 출품하여 전시한다.</li> </ul>
<p><b>비전 발효 음식 3종 CD2-11</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료를 발효시키거나 발효식품을 활용해서 만든 김치류, 장아찌류, 젓갈류, 기능성장류발효효소, 치즈 등의 발효음식 3종을 전시한다.</li> </ul>
<p><b>새터민 음식전시 경연 CD2-12</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 이북지역의 음식을 주제로 3코스(전채, 주요리, 후식)의 메뉴를 구성해야 한다.</li> <li>· 참가자는 한식, 일식, 중식 등으로 작품을 연출해 출품할 수 있다.</li> </ul>

# 조리전시경연 Cooking Display Competition

## 2. 경연전시품목 Display Items(1~5인)

### · 월드취진(World Cuisine)

<p><b>핑거푸드/ 타파스 4종 CD2-13</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 각기 다른 4종류(핫 2종류 각 6조각, 콜 2종류 각 6조각)</li> <li>· 별도의 한 접시에 모든 종류를 1개씩 세팅</li> <li>· 무게 : 개당 10~20g</li> <li>· 한입에 먹을 수 있는 크기일 것</li> </ul>
<p><b>4코스 CD2-14</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 4코스로 구성할 것(전채,수프,주요리,디저트).</li> <li>· 뜨겁게 또는 차갑게 조리해 차갑게 전시.</li> <li>· 가금류, 육류, 해산물, 생선 중 택 1가지.</li> </ul>
<p><b>메인3종 CD2-15</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 3가지 다른 종류의 주요리를 차게 전시.</li> <li>· 각기 다른 접시 위에 준비해야 함.</li> <li>· 가금류, 육류, 해산물, 생선 중 택 1가지.</li> </ul>
<p><b>뷔페 3종 CD2-16</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 8인분 양</li> <li>· 3개의 메인 음식과 3개의 가니쉬 음식</li> <li>· 한 가지 샐러드와 최소 2개의 소스</li> <li>· 마지막 고투리 조각도 플래터에 같이 올려야 한다.</li> <li>· 한 접시에 모든 종류를 1인분씩 놓아서 준비할 것.</li> </ul>
<p><b>전채 4종 CD2-17</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 4가지 다른 종류의 에피타이저로 차갑게 전시</li> <li>· 접시 위에 준비되어야 함</li> </ul>
<p><b>스시 &amp; 마끼 스시CD2-18</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각기 다른 6종류 이상.</li> </ul>
<p><b>가이세키 (會席料理) CD2-19</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각기 다른 코스 8종류 이상.</li> </ul>
<p><b>마쿠노우치 CD2-20</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각기 다른 종류 12칸 이상.</li> </ul>
<p><b>딤섬류 CD2-21</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각기 다른 5가지 5접시.</li> </ul>
<p><b>병반류(냉채 류) CD2-22</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5인분. 동물의 이미지상으로 데코하여 출품</li> </ul>

## 조리전시경연 **Cooking Display Competition**

### 3. 심사기준 **Judging Criteria**

평가기준	점 수	평가내용
구 성	0-30	- 주재료와 부재료(양념) 간의 양, 맛, 색상에 있어서의 조화 - 소화하기 쉽고 실용적인 재료 구성 (레시피 참고)
조리과정의 전문성	0-20	- 현대 식생활에 맞는 조리 준비과정 (레시피 참고) - 불필요한 양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 - 모든 전시작품은 보존을 목적으로 아스픽처리되어야 함
표현성 / 창작성	0-20	- 주 요리와 부 요리와의 조화 - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적이고 고급스러운 요리의 표현
요리의 배열 / 서빙	0-20	- 실생활에서 서빙의 편리함 - 깔끔한 정리와 실용적인 서비스를 위한 요리의 배열
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성

### 4. 시상 **Medals & Certificate of Awards**

점 수	수 상	시상내용
100	대상	금메달, 상장, 기관장상
99.99~90	금상	금메달, 상장
89.99~80	은상	은메달, 상장
79.99~70	동상	동메달, 상장
69.99~60	장려상	상장





# 2025 국제기능경기페스티벌

동서울대학교 2025. 5. 17 (토)

# 2025 월드푸드트렌드페어

일산 킨텍스 2025. 10. 31 (금)

www.ohafa.co.kr

"세계인의 입맛을 하나로"

## 베이커리 규정

## RULEBOOK

- ◆ 세계적 경쟁력 한국의 베이커리 수준을 한 단계 높이기 위해 탄력적 팀 운영
- ◆ 1~5인 팀, 10인 단체팀

	라이브경연	전시경연
<b>베이커리 경연</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 케이크 부문               <ul style="list-style-type: none"> <li>-우리농산물 마지팬 케이크</li> <li>-우리농산물 플라워 케이크</li> </ul> </li> </ul> <p>※커버링과 아이싱 작업 제작해 온다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단체전(Team Display)</li> <li>• 1~5인 팀 가능               <ul style="list-style-type: none"> <li>-제빵부문:우리농산물빵, 천연효모빵, 유럽빵, 데니쉬페스츰리</li> <li>-제과부문:우리농산물과자,쿠키, 마카롱쿠키, 캐릭터쿠키</li> <li>-공예부문:설탕공예,초콜릿공예,빵공예</li> <li>-초콜릿부문:봉봉초콜릿</li> <li>-샌드위치 및 조리빵</li> <li>-비전제과제빵 3종 기능부문 1~5인팀</li> <li>-기능사 자격증반 &lt;개인팀&gt;</li> </ul> </li> </ul>

# 베이커리라이브경연 Bakery Live Competition

## 1. 프로그램 Program

코드	세부경연종목	세부사항
BL1	우리농산물 마지팬 케이크	<ul style="list-style-type: none"> <li>우리 농산물을 이용한 시트를 준비한다. (30X30cm 이내 1~3단)</li> <li>단과 단 사이에 기타 데코레이션 기구를 사용할 수 있다.</li> <li>커버링과 세공용 반죽은 착색해 올 수 있다.</li> <li>착색된 마지팬 반죽, 밀받침(케이크받침)은 경연자가 지참해야 한다.</li> <li>경연시간 : 2시간</li> </ul>
BL2	우리농산물 플라워 케이크	<ul style="list-style-type: none"> <li>우리 농산물을 이용한 시트를 준비한다. (30X30cm 이내 1~3단)</li> <li>단과 단 사이에 기타 데코레이션 기구를 사용할 수 있다.</li> <li>버터크림, 색소, 시트 및 밀받침(케이크 받침) 등 모든 재료와 도구는 경연자가 지참한다.</li> <li>경연시간 : 2시간</li> </ul>

# 베이커리라이브경연 Bakery Live Competition

## 2. 경연가이드라인-라이브경연

※ 라이브 경연 전 종목에는 우리농산물을 이용하는 것을 원칙으로 한다.

- 라이브 경연 참가 자격은 전문 조리사, 학생 등을 포함한 모든 사람이 참가할 수 있다.
- 모든 식자재 및 접시 또는 작품받침대, 디스플레이는 각 팀에서 준비해야 한다.
- 작품에 대한 설명의 게시물은 각 팀에서 직접 준비한다.
- 경연할 부스의 팀 명 게시는 주최 측에서 한다.
- 라이브 경연 시간은 **케이크 부문은 종목별로 각 2시간**으로 한다.
- 참가자는 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며, 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않는 것을 원칙으로 한다.

# 베이커리라이브경연 Bakery Live Competition

## 3. 심사기준 Judging Criteria

### • 케이크 부문 : 우리농산물 마지팬 케이크

평가기준	점수	평가내용
위생 및 준비상태	0-10	• 경기장 위생적 정리정돈, 선수의 개인위생(손톱, 머리, 장신구 등)과 위생복 착용상태를 평가한다.
장미꽃, 과일, 동물 등 작품성	0-30	• 장식물의 색상, 식감, 크기, 기능 등을 종합적으로 평가.
케이크 색상 등 예술성	0-15	• 전체적으로 상품성에 맞게 색상 선택 및 기능, 기술의 난이도에 따른 예술성
케이크 균형과 조화	0-15	• 케이크의 높이와 데코레이션의 크기 등등 전체적인 균형
케이크의 상품성	0-20	• 시장에서 판매가능한 상품성 여부
정리정돈 및 마무리	0-10	• 경연시간 및 마무리 후 정리정돈과 위생적인 마무리 상태

### • 케이크 부문 : 우리농산물 플라워 케이크

평가기준	점수	평가내용
시트, 반죽 준비상태와 위생	0-10	• 대회를 진행하기 위한 크림상태와 시트 준비상황, 선수의 개인위생(손톱, 머리, 장신구 등)과 위생복 착용상태를 평가한다.
꽃의 색상 및 완성도	0-30	• 꽃의 종류에 맞게 색상이 아름답게 조화를 이루는지 여부
커버링 및 레터링의 기교와 예술성	0-15	• 기능과 기술을 살려 상품성에 맞게 제조되었는지 평가
전체적으로 작품의 색상, 크기 등 균형성	0-15	• 전체적으로 색상과 크기가 균형 있게 제조되었는지 여부
공예의 상품성	0-20	• 상품성 있게 만들었는지 여부
정리정돈 및 마무리	0-10	• 작품완성 후 정리정돈 및 위생적 마무리가 잘 되었는지 평가

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 1. 경연가이드라인-베이커리전시경연

- 작품은 조직위가 지정한 장소에 진열해야 한다. 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다(받침대 준비, 도자기, 용구, 꽃 등의 장식품 사용 가능).
- 출품자는 진열대의 형태 및 기준 시설을 임의로 개조 또는 변경할 수 없다. 단, 진열 면적은 전시장 사정에 의해 축소 또는 조정될 수 있다.
- 전시용 제품 외에 시식용 제품은 먼지 등 이물질이 닿지 않도록 투명 케이스로 덮어 진열해야 한다.
- 출품자는 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못한다. 출품자는 출품작의 반출을 희망할 경우 주최 측 서식의 반출증을 제시해야 한다. 행사 종료 후 반출하지 않는 작품은 주최 측이 임의 처리한다.
- 출품 시 제품과 포장 및 용기 등에 자사 상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 안 되며, 위반 시 실격 처리된다.
- 조직위는 출품작에 대해 천재지변, 파손, 도난 등 불의의 사고에 대해 책임지지 않는다.
- 공예과자에서 장식물 부착 및 제조에 필요한 비식용 보조재를 사용하는 경우, 슈거크라프트 품목에서 제품을 설치하기 위한 받침대 사용은 예외로 한다.
- 보건복지부 고시에 규정된 원재료 및 색소, 향 이외의 첨가물이나 비식용 접착제 등을 사용해서는 안 된다.

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 2. 베이커리전시품목 Display Items

### • 제빵부문 (1~5인)

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
BD1	우리농산물빵	45X45	지역특산물 및 농수산물을 이용한 빵류, 지역전통빵, 쌀빵 등
BD2	천연효모빵	45X45	이스트 포함 효모종을 배양해 제품을 제조한 빵류
BD3	유럽빵	45X45	바게트, 에삐, 푸가스, 상피농, 타바티에르를 기본으로 하고 나머지는 자율에 의한 유럽빵류
BD4	데니쉬페스츄리	45X45	데니쉬페스츄리 제품을 이용한 빵류

※제빵부문 참가자는 심사위원 시식용을 준비한다.

### • 제과부문 (1~5인)

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
PD1	우리농산물과자	45X45	지역 특산물 및 농수산물을 이용한 과자류, 지역전통과자, 쌀과자, 기타 지역특산물을 이용한 과자류
PD2	쿠키	45X45	식용가능 재료를 이용한 쿠키류
PD3	캐릭터쿠키	45X45	식용가능 재료를 이용한 캐릭터 모양의 쿠키류
PD4	마카롱쿠키	45X45	식용가능 재료를 이용한 마카롱 모양의 쿠키류

※제과부문 참가자는 심사위원 시식용을 준비한다.

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 2. 베이커리전시품목 Display Items

### • 케이크데코레이션부문 (1~5인)

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
A1	우리농산물 마지팬케이크	30X30cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만들며 사이즈는 자율이다.</li> <li>· 마지팬으로 시트를 피복한 뒤 각종 장식물을 마지팬으로 데코레이션 한다.</li> <li>· 기타 재료를 20%까지 사용 할 수 있다.</li> <li>1~3단 가능</li> </ul>
A2	우리농산물 생크림케이크	30X30cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만든 시트를 사용한다.</li> <li>· 생크림으로 시트를 피복하고 스펀지에 생크림을 아이싱 해 데코레이션 해야 한다.</li> <li>· 검페이스트, 마지팬 등 다른 소재는 일절 사용해서는 안 된다. 단, 가나슈를 이용한 파이핑은 가능하다.</li> <li>· 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> <li>1~3단 가능</li> </ul>
A3	우리농산물 플라워케이크	30X30cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지역특산물 및 농수산물을 이용해 만든 시트를 사용한다. 사이즈는 진열대에 진열 될 수 있으면 된다.</li> <li>· 버터크림(앙금크림)으로 시트를 피복하고 플라워 데코레이션을 한다.</li> <li>1~3단 가능</li> </ul>

※케이크데코레이션 참가자는 심사위원 시식용 준비 필요 없음.



# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 2. 베이커리전시품목 Display Items

### • 공예부문 전부 (1~5인)

코드	세부경연 종목	바닥면적	세부사항
A4	설탕공예	45×45cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 설탕을 이용해 만든 공예작품. 파스티아주 사용은 30%이내 사용 가능하며, 설탕만으로 만들어도 가능하다.</li> <li>• 제품규격은 45×45cm이내, 높이는 60cm이내여야 한다.</li> <li>• 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> </ul>
A5	초콜릿 공예	45×45cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 초콜릿을 사용해 만든 공예작품으로 순수한 커버추어초콜릿(플라스틱초콜릿 등 이미테이션 초콜릿은 사용불가)만을 이용해야 한다.</li> <li>• 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> <li>• 제품규격은 45×45cm이내, 높이는 80cm이내여야 한다.</li> </ul>
A6	슈거 크라프트 (웨딩케익)	45×45cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 슈가페이스트(파스티아주) 등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크 출품.</li> <li>• 제품규격은 45×45cm이내, 높이는 80cm이내여야 한다.</li> <li>• 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단 잎사귀 등 장식물 부착 시 부분적으로는 다른 소재 사용 가능(제품의 개략적인 설명을 첨부해야 한다.)</li> </ul>
A7	빵공예	45×45cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 빵반죽을 이용해 만든 공예작품.</li> <li>• 제품규격은 45×45cm이내, 높이는 80cm이내여야 한다.</li> <li>• 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.</li> </ul>

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 2. 베이커리전시품목 Display Items

### • 초콜릿부문 (1~5인)

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
PD	봉봉초콜릿	45×45cm	· 초콜릿과 몰드를 이용해 만든 작품을 출품한다.

### • 디저트부문

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
PD5	디저트	45×45cm	· 단맛이 나는 양과 그랑가또(앙트로메, 타르트의 케이크(3호 사이즈), 뷔티가또 등 구움 케이크류. · 각각 3종류의 디저트를 3접시에 각각 제작해 출품할 수 있다.
			· 한과종류를 이용해 만든 한과디저트.
			· 병과 및 후식류. 식사 후에 먹을 수 있는 후식류.

### • 샌드위치, 조리빵 부문 (1~5인)

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
BD5	우리농산물 샌드위치 및 조리빵	45×45cm	· 지역특산물 및 농수산물을 이용한 빵류, 지역전통빵, 쌀빵 등을 이용한 샌드위치류

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 2. 베이커리전시품목 Display Items

### • 비전베이커리기능부문 (1~5인)

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
BD6	비전베이커리 기능사 3종	45×45cm	• 제과기능사 출품목록 중 5종을 선택해 동일하게 혹은 창작을 넣어 3종류 이상 제품을 출품, 전시한다.
			• 제빵기능사 출품목록 중 5종을 선택해 동일하게 혹은 창작을 넣어 3종류 이상 제품을 출품, 전시한다.

### • 단체전부문 10인 1조

코드	세부경연종목	바닥면적	세부사항
BD7	제과제빵	90×360Cm	• 설탕공예, 초콜릿공예, 빵공예, 양과디저트, 유럽빵, 데니쉬 페스츄리, 브리오슈, 봉봉초콜릿, 마지팬 등 9종류 이상과 식음료의 칵테일과 커피 셋팅을 같이 하여 제품을 출품할 수 있다.

※ 주어진 공간에 데코레이션이 가능하며 규격 안에 전시하면 된다.

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 3. 심사기준 Judging Criteria

### • 제빵, 제과, 초콜릿, 디저트, 샌드위치 부문

심사기준	점수	평가내용
맛	0-20	• 제품의 특성에 맞는 맛을 내고 있는지 여부
색채	0-20	• 허용된 식용색소를 사용, 해당제품의 특성 및 제품 간의 조화와 색감을 잘 표현했는지 여부
구성	0-20	• 제출기준에 맞게 구성돼 있는지 여부
시장성	0-20	• 맛과 기술을 조화해 시장성에 맞게 제조했는지 여부
독창성	0-20	• 사용재료, 기법, 맛, 구성 등 전반적인 요소에서 해당제품이 기존과 차별화된 창의성표현

### • 케이크부문

심사기준	점수	평가내용
색채	0-20	• 허용된 식용색소를 사용, 해당제품의 특성 및 제품 간의 조화와 색감을 잘 표현했는지 여부
기교 및 위생	0-20	• 출품자의 재능과 고난이도 기법, 위생적인 과정, 기술적 요소가 해당제품에 제대로 표현돼 있는지의 여부
독창성	0-20	• 사용재료, 기법, 맛, 구성 등 전반적인 요소에서 해당제품이 기존과 차별화된 창의성표현
완성도	0-20	• 조화와 균형성, 구성력, 기술적 성숙도 등 완성도 수준
예술성	0-20	• 전체적인 조화미와 형태미, 예술적인 요소를 갖추고 있는지의 여부

# 베이커리전시경연 Bakery Display Competition

## 3. 심사기준 Judging Criteria

### • 공예부문

심사기준	점수	평가내용
테마	0-20	• 주제에 맞게 표현해 작가의 의도와 일치하는지 평가
색채	0-20	• 허용된 식용색소를 사용, 해당제품의 특성 및 제품 간의 조화와 색감을 잘 표현했는지 여부
독창성	0-20	• 사용재료, 기법, 맛, 구성 등 전반적인 요소에서 해당 제품이 기존과 차별화된 창의성표현
완성도	0-20	• 조화와 균형성, 구성력, 기술적 성숙도 등 완성도 수준
예술성	0-20	• 전체적인 조화미와 형태미, 예술적인 요소를 갖추고 있는지의 여부

### • 단체전부문

심사기준	점수	평가내용
색채	0-20	• 허용된 식용색소를 사용, 해당제품의 특성 및 제품 간의 조화와 색감을 잘 표현했는지 여부
구성	0-20	• 단체전에서 갖춰야 할 카테고리 대로 맞게 구성했는지 평가
독창성	0-20	• 사용재료, 기법, 맛, 구성 등 전반적인 요소에서 해당 제품이 기존과 차별화된 창의성표현
완성도	0-20	• 조화와 균형성, 구성력, 기술적 성숙도 등 완성도 수준
예술성	0-20	• 전체적인 조화미와 형태미, 예술적인 요소를 갖추고 있는지의 여부

# 2025 국제기능경기페스티벌

동서울대학교 2025. 5. 17 (토)

# 2025 월드푸드트렌드페어

일산 킨텍스 2025. 10. 31 (금)

[www.ohafa.co.kr](http://www.ohafa.co.kr)

"세계게인의 입맛을 하나로"

## 식음료 규정

## RULEBOOK

### 라이브경연

### 식음료 경연

- 커피 바리스타 : 일반부, 대학부, 고등부
- Coffee Brewing : 팀전(일반부, 대학부, 고등부)
- 창작 칵테일경연 : 전통주 칵테일(대학부, 일반부, 고등부), New Classic 창작 칵테일(대학부, 일반부)
- 전통주 : 청주=약주, 탁주 (일반부(개인 또는 2인 이상 1조))

# 식음료라이브경연 Beverage Live Competition

## 1. 커피바리스타 부문(Coffee Barista)

- 경연은 개인전으로 진행하며, 1인 2개 분야 접수 가능하다.
- 참가비는 분야별로 별도 납부해야 한다.
- 경기당일 필요장비를 가져오지 못했다고 해서 별도로 주최 측이 준비물을 제공하지 않는다.

### <대회 세부사항>

- 준비물 : 주최측 - **에스프레소커피머신, 커피그라인더, 넉박스**  
참가자 - 커피원두, 우유, 서비스 트레이, <에스프레소잔2, 잔받침2, 스푼2>, <카푸치노잔(6oz)2, 잔받침, 스푼2> 스팀피쳐, 행주, 린넨
- 결과물 : 에스프레소 2잔, 카푸치노 2잔 만들기
- 경연시간 : 준비과정 4분 / 시연시간 6분 / 정리과정 2분
- 복장 : 바리스타 복장 착용이 원칙임. 고등학생은 교복 착용 가능.
- 작품 및 복장에 학교명, 소속기관명이나 로고 노출 금지.
- 시간초과 시 감점 : 1) 6분 경과 후 1~30초 이내 종료(총점에서 5점 감점)  
2) 6분 경과 후 31~60초 이내 종료(총점에서 10점 감점)  
3) 6분 경과 후 61초 이내 종료(총점에서 20점 감점)

### <평가 및 심사기준>

심사기준	점수	평가내용
용모 복장 및 청결성	1-20	· 복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생 상태. · 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 제조.
에스프레소와 카푸치노의 완성도	1-50	· 정확한 에스프레소의 추출과정과 맛 · 안정된 밀크스티밍 과정 · 카푸치노의 예술성 및 품질과 맛 - 위치(비율에 맞게 중앙에 위치) / 크레마와 폼의 컬러 대비(1:1) - 거품의 양 - 카푸치노의 온도와 맛
서비스매너와 스토리텔링	1-20	· 밝은 표정과 자연스럽게 편안한 서빙 · 자신 있고 소신 있는 스토리텔링
정리	1-10	· 전체적인 작업공간의 청결과 마무리

## 2. 커피브루잉 부문(Coffee Brewing)

### ● 팀전(2인1조)

- 팀전은 2인 1팀으로 참가할 수 있으며, 참가비는 참가자수만큼 납부해야 한다.
- 경기당일 필요장비를 가져오지 못했다고 해서 별도로 주최 측이 준비물을 제공하지 않는다.

### •<대회 세부사항>

- 준비물 : 주최측 - 커피 그라인더

참가자 - 커피원두, 추출기구(서버, 필터 등 포함), 커피잔4 & 잔받침4 & 스푼4,  
서비스 트레이, 냅킨, 행주, 전기포트

- 결과물 : 커피브루잉 기본 2잔, **창작2잔 만들기**
- 경연시간 : 준비과정 5분 / 시연시간 10분 / 정리과정 2분
- 복장 : 팀명에 맞는 복장. 고등학생은 교복 착용 가능.
- 작품 및 복장에 학교명, 소속기관명이나 로고 노출 금지. (뒤에 계속)



# 식음료라이브경연 Beverage Live Competition

## 2. 커피브루잉 부문(Coffee Brewing)

- 시간초과 시 감점 : 1) 10분 경과 후 1~30초 이내 종료(총점에서 5점 감점)  
2) 10분 경과 후 31~60초 이내 종료(총점에서 10점 감점)  
3) 10분 경과 후 61초 이내 종료(총점에서 20점 감점)

### <평가 및 심사기준>

심사기준	점수	평가내용
용모 복장 및 청결성	1-20	·복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생 상태. · 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 제조.
커피추출	1-20	· 커피추출기구를 능숙하게 다루는 기술
완성된 커피의 맛	1-30	· 적당한 추출량, 맛과 향
서비스매너와 스토리텔링	1-20	· 밝은 표정과 자연스럽게 편안한 서빙 · 자신 있고 소신 있는 스토리텔링
정리	1-10	· 전체적인 작업공간의 청결과 마무리

## 식음료라이브경연 Beverage Live Competition

### 3. 창작 칵테일 부문 (ALC CKT , NON ALC CKT)

#### ● 팀전(2인1조)

•경연부문 : 전통주 칵테일(대학부, 일반부),

**New Classic 창작 칵테일(고등부, 대학부, 일반부)**

•기주 : 1) 전통주칵테일-막걸리 또는 전통주 중 택1

2) 창작칵테일

-**고등부**-술을 제외한 Non-alcohol 모든 음료 제품 가능

-**대학부,일반부**-위스키, 브랜디, 럼, 진, 보드카, 데킬라 중 택 1

•경연은 개인전으로 진행하며, 1인 2분야 접수 가능하다. 참가비는 분야별로 별도 납부해야 한다.

•칵테일 레시피 양식은 홈페이지에서 별도 다운받아 사용한다.

•**참가당일 출력된 최종 레시피 3부를 심사위원에게 제출한다.**

•참가자는 심사위원에게 시연 프리젠테이션을 위한 네임택을 준비해야 한다.

•경기당일 필요장비를 가져오지 못했다고 해서 별도로 주최 측이 준비물을 제공하지 않는다.

#### <대회 세부사항>

•준비물 : 주최측 - **얼음, 아이스통**

참가자 - 조주에 필요한 주재료, 부재료, 사용기구(집게 등), 기자재

•결과물 : 참가자 각각 동일한 2잔의 칵테일을 조주해야 한다(전시용 2잔, 심사위원용 2잔)

•경연시간 : 준비시간 3분 / 조주 시연시간 7분 / 심사 및 정리 2분

•조주방법 : shaking, Floating, Building, Stirring, Blending 중 자유롭게 선택.

•가니쉬는 식용 가능한 것이어야 하며 사전준비가 가능하다.

•재료의 수는 총 7가지를 넘을 수 없다(가니쉬는 하나의 재료로 인정한다).

•복장 : 조주 기능 가능한 복장 착용 원칙.

•작품 및 복장에 학교명, 기관명이나 로고 노출 금지.

•시간초과 시 감점

1) 7분 경과 후 1~30초 이내 종료(총점에서 5점 감점)

2) 7분 경과 후 31~60초 이내 종료(총점에서 10점 감점)

3) 7분 경과 후 61초 이내 종료(총점에서 20점 감점)

## 식음료라이브경연 Beverage Live Competition

### 3. 창작 칵테일 부문 (ALC CKT , NON ALC CKT)

#### <평가 및 심사기준>

심사기준	점수	평가내용
용모 복장 및 청결성	1-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생상태.</li> <li>· 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 조주</li> <li>· 글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 조주</li> </ul>
조주 과정 및 전문성	1-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 각종 주재료를 레시피에 따라 정확하게 조주</li> <li>· 조주 방법에 따라 적용하여 조주.</li> <li>· 시대적인 흐름에 맞는 조주.</li> </ul>
칵테일의 맛	1-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 주재료와 부재료를 적절하게 사용하여 각종 재료의 맛을 유지하고 재료간의 맛의 조화</li> </ul>
창작성 및 상품화 가능성	1-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창의적인 감각으로 상품화 가능성 고취</li> </ul>
전체적인 조화 및 주제 이미지	1-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 주제에 따른 가니쉬의 적합성과 데코레이션 및 제목과의 조화</li> </ul>

# 식음료라이브경연 Beverage Live Competition

## 4. 전통주

- 경연부문 : 1)청주=약주 부문  
2) 탁주부문

- 참가기준 : 일반부(개인 또는 2인 이상 1조 가능), 참가비는 참가인원대로 납부해야 한다.
- 경연일은 차후 홈페이지 별도 공지.
- 경기당일 필요장비를 가져오지 못했다고 해서 별도로 주최 측이 준비물을 제공하지 않는다.

### <대회 세부사항>

- 참쌀, 멥쌀, 기타 잡곡 사용 가능
- 밀, 벼, 녹두, 보리, 분곡등 전통누룩만 사용 가능.  
(효모를 따로 투입하는 방식의 누룩은 사용 불가. 예)입국-쌀알누룩)
- 단양주, 이양주, 삼양주 제한없음.
- 알코올 도수제한 없음
- 대회 당일에 청주(약주) 3리터를 준비해 대회시작 전에 각자 세팅한다.
- 시음잔(투명한 소주잔)과 약간의 안주는 개별적으로 자유롭게 준비한다.
- 단정한 복장에 앞치마를 착용한다.

### <평가 및 심사기준>

분류	채점사항	심사내용	배점
원주	원료 및 전처리	원료의 선택과 전처리	10
	제조방법	제조방법 차별성	10
		발효관리 및 환경	10
		거르는 방법 및 숙성과정	10
	맛과 향	향취	10
		단맛의 적절성	5
		신맛의 적절성	5
		쓴맛의 적절성	5
		시각적 아름다움	5
		전체적인 맛의 조화	10
	스토리텔링	그 술의 이야기 표현	10
	위생 및 매너	복장, 두발, 손톱 등의 위생상태 및 매너	10
	<b>원주평가 총점</b>		

## 식음료라이브경연 Beverage Live Competition

### 5. 시상 Medals & Certificate of Awards

점 수	수 상	시상내용
100	대상	금메달, 상장, 기관장상
99.99~90	금상	금메달, 상장
89.99~80	은상	은메달, 상장
79.99~70	동상	동메달, 상장
69.99~60	장려상	상장



# 2025 국제기능경기페스티벌

동서울대학교 2025. 5. 17 (토)

# 2025 월드푸드트렌드페어

일산 킨텍스 2025. 10. 31 (금)

[www.ohafa.co.kr](http://www.ohafa.co.kr)

"세계세인의 입맛을 하나로"

## 캡스톤디자인 규정

# RULEBOOK

### 캡스톤디자인[capstone design]

## 캡스톤 디자인

공학계열 학생들에게 산업현장에서 부딪칠 수 있는 문제들을 해결할 수 있는 능력을 길러주기 위해 졸업 논문 대신 작품을 기획, 설계, 제작하는 전 과정을 경험하게 하는 교육 과정을 뜻한다.

즉 산업 현장의 수요에 맞는 기술 인력을 양성하기 위한 프로그램으로, '창의적 종합 설계'라고도 한다.

캡스톤은 돌기둥이나 담 위 등 건축물의 정점에 놓인 장식, 최고의 업적·성취를 뜻하는 단어다.

## 외식산업 캡스톤디자인 경진대회(Capstone Design)

### 1. 목적

외식산업의 다양한 상품 및 서비스개발을 위해 팀 프로젝트를 기반으로 참여. 학생의 아이디어 개발과 시제품 제작 등의 일련의 프로젝트 수행과정을 통해 학생의 창의적 문제 해결능력과 현장실무 능력 향상을 도모함.

### 2. 참여방법

- 캡스톤디자인 과제 유형 : 창의형, 산업체 연계형
- 캡스톤디자인 팀구성 : 지도교수, 학생, 산업체 전문가 등
- 전시내용 : 외식 산업 분야 자유로운 창작물 전시 및 프로젝트 수행과정 등에 관한 평면 전시 (조리, 음료 등 외식상품 및 서비스 매뉴얼 개발 등 자유롭고 창의적인 아이디어 반영)
- 심사 : 발표 및 질의(전체 10분), 상품개발 등 창작물 전시
- 전시공간 : 1M
- 참여인원 : 5~12인

### 3. 전시 및 발표 방법

- 전시테이블과 전시벽면이 포함된 공간을 활용해야하며, 전시테이블사이즈는 100x100cm, 높이는 1m이고 전시벽면 중 활용할 공간의 크기는 1.1mx 1m이다.
- 참가자는 작품전시시 대회 규정에 맞는 **출력물**(포스터)을 제작해야 하며 **전시 벽면중** 작품전시와 동시에 정해진 위치에 **출력물**을 같이 전시해야 한다.
- 전시에 필요한 식자재 및 접시, 테이블크로스, 작품 네임택 등은 참가자가 준비해야 한다.
- 경연참가자는 참가자 유의사항과 참가자 공통규정을 꼭 숙지해야 한다.
- 발표는 참가자 중 1명이 작품의 개발 방향 에 대해 자유롭게 5분간 발표하며 질의 시간은 발표에 이어서 하며 총 10분에 걸쳐 발표 심사가 이어진다.

- 작품전시준비는 오전 07:00~09:00까지 해야 하며, 09:30~18:00까지 심사가 진행되며 발표시간은 추후 공지할 예정이다(※경연시작시간은 사전공지 후 일정에 따라 조정될 수 있음).
- 전시작품은 18:00 이후 철거할 수 있다.

## 4. 전시 공간

- 캡스톤디자인에 출전하는 학생들은 테이블에 작품을 전시하며 벽면에는 관련된 출력물(포스터)을 전시해야 한다.

벽면 및 테이블  
(각자 전시)

패널



- 패널은 대회주최측에서 준비한다. 단, 대회 10일 전까지 패널에 게재될 내용을 대회 준비 위원회로 보내야 한다. 내용을 보내지 않을 경우 대회 출전자격을 상실한다.
- 패널에 붙이는 내용은 다음 양식과 같다.



## 작품명

팀명:  
팀원 :  
소속:

대표자명:  
지도교수:

작품의 설명

## 5. 전시 심사 기준

심사기준	점수	비고
작품 전시의 적합성	0-30	
상품의 실용성	0-30	
아이디어의 창의성	0-20	
발표의 구체성	0-20	

## 6. 시상

점수	수상	시상내용
100	대상	금메달, 상장, 기관장상
99.99~90	금상	금메달, 상장
89.99~80	은상	은메달, 상장
79.99~70	동상	동메달, 상장