

세계제빵월드컵 한국 대표 선발전 요강

(사)대한제과협회는 2002년 4월 21~23일까지 유로빵 기간 중 열리는 세계 최고 권위의 '세계제빵월드컵대회'에 파견할 한국 대표를 선발합니다. 제과인의 많은 참여 바랍니다.

- 주최: (사)대한제과협회
- 주관: 과우장학회 대한제과기술학원
- 신청: 8월 17일까지 소속 지회·지부로 신청
- 일시: 8월 26일(日) 09:00~17:00(8시간)
- 장소: 대한제과기술학원

1. 목적

이 요강은 국제대회에서 한국 제빵 기술의 위상을 높이기 위해 국제적으로 최고의 권위를 자랑하는 세계제빵월드컵대회에 출전할 한국 대표 선발을 목적으로 한다.

2. 참가 자격

대한제과협회 회원이나, 회원 업소 종사자, 협회 기술분과위원회에서 인정한 자로 한다.

3. 신청 접수 및 참가 신청

- ① 지회·지부: 2001년 8월 17일(금)까지 참가 희망자는 소속 지회·지부에 신청·접수
- ② 중앙회: 2001년 8월 21일(화)까지 각 지회·지부는 중앙회에 팩스 또는 우편 접수
- *참가 희망자는 참가신청서를 작성해 소속 지회·지부장의 추천을 받아 신청·접수
- *지회·지부 미결성 지역 참가 희망자는 인근 지회·지부장의 추천을 받아 신청·접수

4. 경연 부문

- ① 바게트와 스페셜빵 ② 빈 스타일의 페이스트리 ③ 빵 공예

5. 경연 일정 및 장소

- ① 일정: 2001년 8월 26일(日) 09:00 ~ 17:00
(각 부문 모두 8시간)
- ② 장소: 대한제과기술학원

6. 제품 규정

① 바게트와 스페셜빵

◎ 바게트(프랑스빵)

▲ 바게트 기본형: 구웠을 때 중량 250g, 길이 60~65cm, 수량은 5개.

▲ 바게트 버라이어티: 구웠을 때 중량 250g, 길이 60~65cm, 수량은 5개

* 바게트 버라이어티: 예) 가위집을 내 밀 이삭 모양을 만드는 등 다양한 형태로 5가지 모양의 제품을 만들어야 한다.

▲ 프리빵(하드롤): 구웠을 때 중량 45g, 형태는 자유, 5종류 이상으로 종류당 수량은 3개씩

◎ 스페셜빵(빵 오 르방, 빵 드 캄파뉴, 빵 드 세이글)

빵 오 르방(천연 발효종)은 '필수'로 만들고, 빵 드 캄파뉴와 빵 드 세이글 중 하나를 '선택'해 만들어야 한다.

▲ 르방(발효종)빵

기본형: 구웠을 때 중량은 400g, 형태는 자유, 수량은 2개 이상
자유형: 형태, 중량 모두 제한 없음. 수량은 2개 이상

▲ 빵 드 캄파뉴

기본형: 구웠을 때 중량은 400g, 형태는 자유, 수량은 2개 이상
자유형: 형태, 중량 모두 제한 없음. 수량은 2개 이상

▲ 빵 드 세이글

기본형: 구웠을 때 중량은 400g, 형태는 자유, 수량은 2개 이상
자유형: 형태, 중량 모두 제한 없음. 수량은 2개 이상

* 르방빵, 캄파뉴, 세이글 등 '스페셜빵' 3가지 반죽에는 기본적으로 설탕, 유지, 계란, 우유를 사용할 수 없다.

* 기본형 및 자유형은 모두 틀 사용이 가능하다(틀은 경연자가 준비).

* 기본형의 중량은 구웠을 때 중량으로 작은 오차는 허용한다

② 빈 스타일의 페이스트리

◎ 브리요슈(Bridche)

- ▲ 브리오슈 아 테트(눈사람 모양의 기본형): 구웠을 때 중량 30~35g, 수량은 5개.
- ▲ 자유형: '기본형'의 생지를 이용해 구웠을 때 중량 80~100g (토픽 · 필링, 크림 포함)짜리와 300g(토픽 · 필링, 크림 포함) 짜리를 형태는 자유롭게 성형해 각각 5개(합 10개).
- * 기본형과 자유형은 틀을 사용할 수 있다(틀은 경연자가 준비).
- * 자유형에서 토픽 · 필링(후르츠나 건과류 등), 크림류 사용은 자유이나, 단 크림류는 사전 반입할 수 없고 현장 제조해야 한다.

◎ 크로와상(Croissant)

- ▲ 기본형 : 구웠을 때 중량 50g, 수량은 5개.
- ▲ 자유형: '기본형'의 생지를 이용해 구웠을 때 중량 80~100g (토픽 · 필링, 크림 포함)짜리와 300g(토픽 · 필링, 크림 포함) 짜리를 형태는 자유롭게 성형해 각각 5개(합 10개).
- * 기본형은 틀을 사용할 수 없으나 자유형은 틀을 사용할 수 있다(틀은 경연자가 준비).
- * 자유형에서 토픽 · 필링(후르츠나 건과류 등), 크림류 사용은 자유이나, 단 크림류는 사전 반입할 수 없고 현장 제조해야 한다.
- * 롤인용 유지는 후레쉬버터(우유버터)나 시트 버터를 사용해야 한다.

③ 빵 공예

- ▲ 국가(國歌)의 정체성(正體性)(한국을 잘 표현할 수 있는 주제나 소재로 미적 · 예술적 요소 반영)이라는 주제를 가로 1m × 세로 1m × 높이 1m의 규격에 맞춰 공예 제품을 제작 한다.
- ▲ 공예 작품의 기본 형태(골격)는 미리 제조된 것을 반입할 수 있으나 반드시 현장에서 조립해야 하며, 기본 형태 외의 정교한 장식물 등은 현장에서 제조해 부착시켜 완성품을 만들어야 한다(기본 형태는 심사위원의 검사 후 반입 가능).
- * 작품은 모두 먹을 수 있는 소재(반죽)로 만들고 먹을 수 없는 지지대, 화학접착제, 리본, 라벨 등을 일절 사용할 수 없다.
- * 공예 작품은 반드시 운반이 가능해야 한다.

7. 경연자 준수 사항

- ① 몰트 사용은 허용되나 제빵개량제, 프리믹스 등 공정한 경연에 영향을 미치는 첨가제 사용은 금지된다. 공정한 경연에 영향을 미치는 재료의 허용 여부는 심사위원이 판단한다.
- ② 천연 발효종(이스트가 들어가지 않은 종(種))과 '빵공예'의 기본 형태는 사전 반입이 가능하나 미리 만들어진 필링 · 토픽, 크림류는 반입을 할 수 없다.
- ③ 천연 발효종 외의 발효종과 증종 등을 사용할 경우 대회 전일 경연 장소에서 제작해야 하며 주최측에 미리 신청해야 한다.
- ④ 대회 전일 작업은 발효종, 증종 등을 만드는 것만 허용하고 사전 재료 계량, 토픽 · 필링 · 크림 등의 작업은 할 수 없다(주최측이 배합 · 공정 등을 사전 체크한다)..
- ⑤ 주최측이 제공하는 재료나 장비, 도구 이외의 것은 경연자가 준비해야 한다.

- ⑥ 본 경기 규정 외의 사항은 프랑스 대회 규정에 의거 심사위원회에서 결정한다.
- ④ 6번 항의 '제품 규정'을 위반할 경우에는 감점 등 심사에 불이익을 받는다.
- ⑤ 경연 시간을 초과하면 총점의 10%를 감점하고 30분 초과시 실격된다.

6. 주최측이 제공하는 물품

- 재료 - 밀가루(강력분, 중력분, 박력분), 소금, 설탕(정백당), 이스트(생이스트, 인스턴트이스트), 계란, 버터(우유버터), 마가린, 우유, 몰트
- 장비 및 도구 - 믹서기, 발효실, 오븐, 작업대, 냉장 · 냉동고, 랙크, 싱크대, 빵 철판, 밀대, 가스레인지

7. 심사

- ① 심사는 다음의 항목에 의한다.
 - 바게트와 스페셜빵 부문 : 맛, 독창성, 작업 숙련도, 규격(무게 및 볼륨)
 - 빈 스타일의 페이스트리 부문 : 맛, 독창성, 작업 숙련도, 규격(무게 및 볼륨)
 - 빵 공예 부문: 독창성, 작업 숙련도, 주제 반영도, 예술성, 색채
- * 각 항목당 배점은 20점으로 100점 만점.
- ② 동점일 경우 '바게트와 스페셜빵'과 '빈 스타일의 페이스트리' 부문은 '맛' 항목의 점수가 높은 자, '빵 공예' 부문은 '예술성' 항목의 점수가 높은 자를 우선한다.
- ③ 경연자는 심사 결과에 이의를 제기할 수 없다.

8. 포상 및 시상

- ① 포상은 다음과 같다
 - 1위(경연 부문당 1명씩)
증서와 금메달이 수여되고, 2002 세계제빵월드컵대회 한국 대표 선수가 된다.
 - 2위(경연 부문당 1명씩)
증서와 은메달이 수여되고, 1위 수상자가 유고시 한국 대표가 되는 자격을 얻으며, 차기 대회 서류 심사가 면제된다.
 - 3위(경연 부문당 1명씩)
증서와 동메달이 수여되고, 차기 대회 서류 심사가 면제된다.
*참가자가 격을 경우 3위는 시상하지 않을 수도 있다.
- ② 시상식은 2001년 10월 22일 SIBA 시상식장에서 한다
- ③ 시상식장에서 수상자는 가운과 모자, 검정 계열 바지 등의 복장을 갖추어야 한다.
- ④ 한국 대표로 선발된 자가 대회 준비 기간 중 불성실한 자세(훈련 태만, 팀웍 저해, 협회 위해 행위 등)를 보일 때는 자격을 박탈할 수 있으며 후보 선수로 교체한다.

「월드 페이스트리컵」 한국대표 선발전 개최 요강

(사)대한제과협회는 2003년 1월 프랑스 리옹에서 전세계 기술인들이 각국의 명예를 걸고 자신의 기량을 뽐내는 세계 최고 권위의 제과 경연대회인 월드 페이스트리컵(World Pastry Cup)에 참가할 한국 대표 선수를 선발합니다. SIBA 2001 기간 중 열리는 이번 선발전은 제과인의 축제로 치러질 예정입니다. 뜻있는 제과인의 참여를 바랍니다.

- 주최 : (사)대한제과협회
- 일시 : 2001년 10월 19~21일(3일간) 06:00~15:00
- 장소 : 코엑스 SIBA 2001 행사장 내
월드 페이스트리컵 한국 대표 선발전 특별 부스
- 신청 : 8월 31일까지 참가 신청서 등 구비 서류 접수

참가 규정

■ 제1조(목적)

이 요강은 한국의 제과 기술향상 및 발전에 기여하고 국제대회에서 한국 제과 기술의 위상을 높이기 위해 국제적으로 최고의 권위를 자랑하는 월드 페이스트리컵 대회에 출전할 한국 대표 선수 선발을 목적으로 한다.

■ 제2조(참가자격)

대한제과협회(이하 '본회' 라 한다) 회원이나 회원업소 종사자, 기타 대한제과협회 기술분과위원회(이하 '기술분과위' 라 한다)에서 인정한 자로 한다.

■ 제3조(참가신청)

1. 참가신청서(별지)서식과 제품배합, 제조공정, 본 요강 제7조 '재료' 항목에 규정된 재료 사용량, 작품사진, 작품설명서를 첨부해 8월 31일까지 기술분과위나 본회 직할시지회 및 도지회에 접수해야 한다.
2. 참가신청자는 부득이한 사정으로 불참할 경우 그 사유를 [별지 2]의 서식에 의거해 작성, 경연 10일전까지 기술분과위에 제출해야 하며 사전 통보없이 불참할 경우 본회에서 주최하는 모든 대회에 3회 참가자격이 상실된다.

3. 참가신청자의 인원수에 따라 기술분과위의 협의에 의해 예선전을 치를 것인지 또는 서류심사로 대체할 것 인지를 결정한다.

■ 제4조(경연종목·장소·일시)

경연종목, 일시, 장소는 다음과 같다.

1. 일자별

일자	경연종목	일시
1일차	설탕공예 및 초콜릿 케이크	10월 19일(금요일)
2일차	초콜릿 공예 및 디저트	10월 20일(토요일)
3일차	아이스카빙 및 아이스크림 케이크	10월 21일(일요일)

경연은 06:00~15:00(9시간)

2. 장소 : 코엑스 SIBA 행사장 내

'월드 페이스트리컵 대표 선수 선발전 특별부스'

*일정 변경 등 변동 사항이 있을 때에는 주최측인 본회가 지회 및 지부를 통하여 참가자에게 직접 알린다.

■ 제5조(작품 및 제품의 규격 및 수량)

1. 설탕공예 및 초콜릿케이크는 다음과 같다.

(1) 설탕공예

가. 주제 선정은 자유이다.

- 나. 60cm×40cm 받침대 위에 설탕공예 작품을 전시하며, 높이의 제한은 없다
- 다. 전체작품의 1/3은 빠스띠아주나 겹페이스트 반죽을 사용할 수 있다.
- 라. 전체작품의 2/3는 녹인 설탕액을 당기기·붓기·불기 등의 기법을 이용해 예술적인 작품을 제작한다.
- 마 빠스띠아주나 겹페이스트는 무색채·무장식(데코레이션 포함)이라면 사전 제작해 대회 진행요원의 허락을 받은 경우 사전 반입이 가능하다.

(2) 초콜릿케이크

- 가. 발로나사의 초콜릿을 사용해 직경 28cm 접시에 담을 수 있는 크기(원형의 경우 21cm 3호 사이즈 크기, 형태는 자유)로 제작한다.
- 나. 제품수량은 총 3개(1개 전시용, 2개는 심사위원 시식용)를 만든다. 초콜릿케이크 만드는 데 필요한 시트는 사전 제작해 반입해도 된다.
- 다. 초콜릿케이크에 사용되는 글라사주나 설탕공예 장식물은 반드시 경연장에서 제조해야 한다. (무단 반입시에는 실격이 된다)
- 라. 초콜릿케이크는 설탕공예와 함께 조화롭게 전시되어야 한다.

*작품제작은 모두 식용이어야 하며 입을 받치기 위한 가지나 줄기는 예외로 한다.



- 2. 초콜릿공예 및 디저트는 다음과 같다.

(1) 초콜릿공예

- 가. 주제 선정은 자유이다.
- 나. 발로나사 초콜릿을 사용하여 60cm×40cm의 받침대 위에 예술적인 초콜릿공예 작품을 전시할 수 있으며, 높이 제한은 없다.

(2) 디저트

- 가. 한국특성을 살려서 만들어진 디저트는 한국에서 생산되는 재료가 포함되어 있어야 하며, 디저트 제작에 필요한 시트는 대회 진행요원의 허락을 받은 경우 사전 제작해 반입이 가능하다.
- 나. 제품의 크기는 제한이 없으나 직경 28cm 접시에 담을 수 있어야 하며, 전시용 이외에 심사위원 시식용으로 10개를 더 제작해야 한다.
- 다. 초콜릿공예 작품과 조화롭게 전시되어야 한다.

- 3. 아이스카빙 및 아이스크림 케이크는 다음과 같다.

(1) 아이스카빙

- 가. 주제 선정은 자유이다.
- 나. 주최측에서 제공한 100cm x 25cm 크기의 얼음 2개를 이용해 작품을 제작하고 60cm x 40cm 받침대 위에 전시할 수 있으며, 높이 제한은 없다.
- 다. 작품을 제작하는 데 비식용 접착제나 화학적 접착제(유기 합성물인 접착제) 등은 사용을 금한다

(2) 아이스크림케이크

- 가. 주최측이 정한 과일 껍데 또는 냉동과일을 사용해 소르베·아이스크림·파르페 등으로 층층이 되게 만들어야 한다
- 나. 제품규격은 직경 28cm의 접시에 담을 수 있는 크기(원형의 경우 21cm 3호 사이즈, 형태는 자유)로 하고 수량은 총 3개(1개 전시용, 2개 심사위원 시식용)를 만든다.
- 다. 아이스크림케이크 밑바닥에 사용되는 비스퀴나 장식

용 쿠키는사전 제작해 대회 진행요원의 허락을 받은 경우 반입이 가능 하다.

라. 아이스크림케이크는 아이스카빙과 조화롭게 전시한다

■ 제6조(경연장 설비)

1. 주최측이 선수 1인당 제공하는 설비는 다음과 같다.

- (1) 대리석 작업대
- (2) 싱크대
- (3) 랙크
- (4) 가스레인지
- (5) 전자레인지

2. 주최측이 선수 공동으로 제공하는 설비는 다음과 같다.

- (1) 아이스크림 프리저
- (2) 급속냉동고
- (3) 냉장고

3. 주최측에서 제공하지 않는 모든 도구 및 기구는 참가자 본인이 지참한다.

4. 제공된 설비들은 감독관이 경기 기간 중(경기시작과 종료 때) 확인하며, 분실 또는 파손시에는 배상해야 한다. 이 규칙을 지키지 않는 선수는 자격이 박탈되고 협회 주최 모든 대회에 3회 출전 정지 처분을 받는다.

■ 제7조(재료)

1. 주최측이 제공하는 재료는 다음과 같다.

- (1) 초콜릿(발로나사 제품)
- (2) 냉동과일 - 산딸기, 블루베리, 블랙베리, 레드커런트, 블랙커런트
- (3) 과일퓨레 - 딸기, 산딸기, 망고, 블랙커런트, 코코넛, 라임, 파인애플, 키위, 패순후르츠
- (4) 생크림(35%)
- (5) 설탕
- (6) 물엿

* 위의 주최측이 제공하는 재료는 참가 신청시 필요한 양을 주최측에 통보해야 한다.

2. 주최측에서 제공하지 않는 모든 재료는 참가자가 준비해야 하며, 어떤 재료라도 반입이 가능하다.

■ 제8조(경연 일정)

1일차(10월 19일)

입장	05:00
경연 시작	06:00
심사준비 완료	12:30
심사위원입장	13:00
초콜릿케이크 심사 시작	13:10
경연 종료 및 전시 시작	15:00
전시 완료 및 심사 완료	16:00

*1일차 경연자에 대한 브리핑은 전일인 18일 18:00에 실시하며 장소는 추후 통보

*초콜릿케이크 심사는 참가 번호 순 15분 간격으로 실시

2일차(10월 20일)

입장	05:00
경연 시작	06:00
심사준비 완료	12:30
심사위원입장	13:00
디저트 심사 시작	13:10
경연 종료 및 전시 시작	15:00
전시 완료 및 심사 완료	16:00

*2일차 경연자에 대한 브리핑은 전일인 19일 18:00에 실시하며 장소는 추후 통보

*디저트 심사는 참가 번호 순 15분 간격으로 실시

3일차(10월 21일)

입장	05:00
경연 시작	06:00
심사준비 완료	12:30
심사위원입장	13:00
아이스크림케이크 심사 시작	13:10
경연 종료 및 전시 시작	15:00
전시 완료 및 심사 완료	16:00

*3일차 경연자에 대한 브리핑은 전일인 20일 18:00에 실시하며 장소는 추후 통보

*아이스크림케이크 심사는 참가 번호 순 15분 간격으로 실시

■ 제9조(경연관리)

1. 참가자는 경연 전일 주최측이 정한 시간(제8조 대회 일정 참조)에 실시하는 브리핑(오리엔테이션)에 참석해 대회 요강 및 경연 방법 등을 숙지해야 하며 대회전에 참가자가 의무적으로 지켜야 할 주의 사항들을 알리는 설명회이므로 반드시 참석하여야 한다.(브리핑 불참자는 대회 출전 자격이 자동 상실된다.)
2. 선수는 브리핑 이후 사용 부스 배정(추첨)·장비 점검(주최측 제공)·소도구 준비·재료 반입 등 대회 준비를 완료하여야 한다.
3. 참가자는 대회전에 반입이 가능한 시트·빠스띠아주·검페이스트·지참 재료·소도구 등 사전 반입물에 대해서 진행요원의 검사후 반입할 수 있다. (무단 반입 시에는 자격상실이 된다)
4. 주최측에서 제공하는 재료를 사용해 작품이나 제품을 만들어야 하며, 주최측이 제공하지 않는 재료는 참가자가 준비해야 한다.
5. 선수는 검정바지·검정 신발·앞치마 등 가운·모자를 반드시 착용해야 한다.
6. 공예작품 및 해당제품은 반드시 식용재료로 제작해야 하며 비식용색소·접착제 등을 사용하면 안된다. (다만 설 탕공예 부분에서 잎 등을 조립하기 위한 줄기나 가지는 예외로 한다.)
7. 공예작품 및 해당제품은 규격이 크면 실격된다.
8. 선수는 정해진 경연시간(각 부분 9시간)을 엄수해야 하고 시간 초과시 별도 심사규정에 의해 감점되며 모든 작품은 지정된 공간 안에서 제작해야 한다. 다만 아이스카빙은 부스 밖 행사장 공간에서 제작한다.
9. 해당제품(초콜릿 케이크·디저트·아이스크림케이크)의 맛 심사는 경연 당일 13:10부터 실시하므로 시간 안에 준비 완료 되어야 하며 시간초과선수에게 별도 심사 규정에 의해 감점된다.(맛 심사는 참가 번호 순 15분 간

격으로 실시된다)

10. 규칙에 명시되어 있지 않은 것에 대한 분쟁이나 규칙에 대한 분쟁이 생길 경우 심사위원단 및 협회 집행관들의 심의를 거쳐 최종 결정한다. 최종 결정된 사항에 대해 이의 제기를 할 수 없다.
11. 주최측은 경연장 내에서 발생한 어떤 사고도 책임지지 않는다.(주최측 멤버, 경연대회 참석자, 경기장에 참석하는 모든 사람들에 의해 발생한 사고를 포함한다.)

■ 제10조(전시)

작품전시는 다음과 같이한다.

1. 설치된 전시용 테이블에 작품을 공개 전시한다.
2. 각 경연부문 공히 60cm x 40cm 받침대위에 작품을 전시하고 공예작품 한 부분에 해당제품을 함께 놓아서 두 개의 작품이 조화롭게 전시되게 한다.
3. 60cm x 40cm의 받침대는 참가자가 준비해야 하며 전시효과를 위하여 특별 제작하거나 천·네프킨 등을 사용할 수 있다.
4. 참가자의 특별한 시스템의 사용으로 인한 사고는 주최측이 책임지지 않는다. 특히 전선 사용은 금한다.
5. 작품의 운반·철거 등은 참가자의 의무이며 전시기간 동안 파손·분실 등에 관해서 주최 측은 일절 책임지지 않는다.
6. 주최측은 참가자의 모든 작품 및 제품들의 복제와 사용에 관한 권리를 가진다.
7. 작품이나 제품에 포장용 리본, 실타 또는 점포의 이름이나 로고가 들어있는 것을 사용해서는 안된다. (사용한 경우는 당연 실격된다.)
8. 주최측의 허락 없이 모든 작품과 제품을 반출할 수 없다



심사 및 포상 규정

■ 제11조(심사기준)

심사기준은 다음과 같다.

1. 본선발대회의 심사위원은 대한제과협회 기술분과위원회에서 추천한 자로 구성한다.
2. 심사는 각 항목 40점씩 총 120점으로 한다.
가. 작업: 위생상태·시간엄수·구성도·능숙도 등
나. 시식(맛): 맛·조화·구조·형태 등
다. 모양(공예): 예술성·색채감각·주제에 대한 충성도·완성도 등
3. 심사위원 점수 중 최고·최저 점수는 제외한다.
4. 동점일 경우 시식 점수가 높은 선수에 우선한다.
5. 작업진행 또는 종료 후 청소상태가 불량하면 총점의 10%를 감점한다.

6. 경연시간 내에 작품 및 제품을 완성하지 못하면 총점의 10% 감점하고 종료 후 30분이 초과되면 실격된다.
7. 선수는 심사 종료 후 결과에 이의 제기를 할 수 없다.
8. 심사상 문제가 생겼을 때 심사위원단과 주최측 집행관이 결정한다.

■ 제12조 (포상 등)

포상은 다음과 같다.

1. 포상

▲ 1위(경연 종목당 1명)

증서와 금메달이 수여되며 프랑스의 리옹에서 개최되는 월드 페이스트리컵 대회 한국 대표선수가 되는 영예를 갖는다.(대회 경비는 주최측 부담을 원칙으로 한다.)

▲ 2위(경연 종목당 1명)

증서와 은메달이 수여되며 프랑스 리옹에서 개최되는 월드 페이스트리컵 대회 한국 대표 후보선수로 선정되며, 차기 대회 한국 대표 선발전대회 예선을 면제한다.

▲ 3위(경연 종목당 1명)

증서와 동메달이 수여되며 차기대회 한국 대표 선발전대회 예선을 면제한다.

2. 심사결과 발표 및 시상식장에는 모든 후보자들은 검정색 바지·검정색 신발·가운·모자를 착용해야 한다.(복장을 갖추지 않은 자는 입장할 수 없다)
3. 입상자에 대한 시상식은 2001년 10월 22일 SIBA 2001 시상식장에서 한다.
4. 한국대표로 선발된 자는 프랑스 리옹 대회의 준비 과정에서 불성실한 자세(훈련태만·팀웍 저해·협회 위해 행위 등)가 나타날 때 대한제과협회 기술분과위원회의 심의를 거쳐 본회 회장이 자격을 박탈할 수 있으며, 후보선수로 교체한다.