

SIBA 2001

빵 · 과자경진대회 요강

10월 19일~22일까지 코엑스 1층에서 개최



- 9월 29일까지 대한제과협회 지회 · 지부로 신청
- 경연 종목 18개로 제과인 출품 기회 대폭 확대
- 경진대회 질적 향상 위해 '출품 품목' 크게 변경

1. 목적

이 요강은 서울국제빵·과자전(SIBA)을 성공적으로 수행하고 제과 제빵의 창의적·예술적 작품의 가치에 대한 기술 발전과 기량 등을 종합 심사·평가함으로써 미래 지향적 비전과 품질 향상을 국민 건강 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

2. 출품 자격

- ① 본회 회원이나 회원 업소 종사자. 기타 대한제과협회 기술분과위원회(이하 '기술분과위'라 한다)에서 인정된 자로 한다.
- ② 지회·지부 미 결성 지역은 관할 도지회 및 광역시지회 또는 인접 지회·지부에서 추천받은 자로 한다.

3. 신청 접수 기간 및 출품 신청

■ 신청 접수 기간

- ① 지회·지부 : 2001년 9월 29일(토)까지 출품 희망자

는 소속 지회·지부에 신청·접수

- ② 중앙회 : 2001년 10월 9일(화)까지 각 지회·지부는 중앙회에 신청·접수

■ 출품 신청

- ① 출품 희망자는 참가신청서(별지 1 서식) 및 출품료와 배합표(지정 부문에 한함), 제조 공정을 작성해 소속 지회·지부장의 추천을 받아 정한 기한 내에 본회에 신청·접수되도록 해야 한다.
- ② 출품자 1인당 출품수는 1 부문 1작품 이내(최대 5개)까지 가능하다. 업소당 출품 수량의 제한은 없다.
- ③ 출품 취소 사유가 있을 때는 대회 5일전까지 본회에 통보해야 한다.

4. 출품료

- ① 회원 : 1 작품당 1만원
- ② 비회원 : 1 작품당 2만원
- ③ 출품료는 선납을 원칙으로 하며, 신청 후 취소 사유가 발생해도 납부된 출품료는 반환하지 않는다.

5. 출품작 반입 일시 및 장소, 접수

- ① 반입 일시 : 2001년 10월 18일(목) 오전 10시부터
오후 5시까지(시간 엄수)
* 상기 시간 외에는 반입 불가능
- ② 장소 : 코엑스 1층 태평양관 SIBA 2001 '빵과자경
진대회장'
- ③ 접수 : 별도 지정된 장소에서 작품 접수 후 진행요원
의 '규격 심사' 를 받고 진열한다.
* 규격 심사 대상 품목: 버터케이크, 마지팬케이크, 대형과자공
예, 소형과자공예, 초콜릿공예, 슈거크라프트, 그랑가또, 프티
가또, 주니어부문 버터케이크, 주니어부문 마지팬케이크
- ④ 출품작이 규격 심사에서 본 요강 <9>번 항목에 명시된
'규격' 사항을 위반하거나, 동 <9>번 항목의 '분류'
사항을 위반한 경우 심사 대상에서 제외된다. 단 별도
전시는 가능하다.

6. 작품의 진열 및 취급

- ① 반입·전시에 대해 진행요원의 지시에 따라야 한다.
- ② 본회는 출품작에 대해 천재지변, 파손, 도난 등 불의의
사고에 대해 책임지지 않는다.
- ③ 작품은 본회가 지정한 장소에 진열해야 한다.
- ④ 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로
한다(도자기, 용구, 꽃 등의 장식품 사용 가능).
- ⑤ 작품당 진열 면적 또는 크기는 본 요강 <9>번 항목에
명시된 '규격' 사항과 같다.
- ⑥ 모든 출품작은 저작권에 위촉되는 캐릭터(디즈니 캐릭
터 등)의 사용이 불가능하다.
- ⑦ '일반빵', '유럽빵', '그랑가또', '프티가또', '콩피즈
리', '건과' 등 맛을 심사하는 6개 품목 출품자는 전
시용 제품 외에 시식용 제품을 먼지 등 이물질이 닿지
않도록 투명 케이스로 덮어 진열해야 한다.
- ⑧ 출품자는 진열대의 형태 및 기준 시설을 임의로 개조
또는 변경할 수 없다. 단, 진열 면적은 전시장 사정에
의해 축소 또는 조정이 될 수 있다.
- ⑨ 출품자는 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을
임의로 철거하지 못한다.
- ⑩ 출품자가 출품작의 반출을 희망할 경우 본회 서식의
반출증을 제시해야 한다. 행사 종료 후 반출하지 않는
작품은 본회가 임의 처리한다.
- ⑪ 출품시 제품과 포장 및 용기 등에 자사 상호나 출품자
의 신분을 나타내는 표시가 있으면 안되며, 위반시 실
격 처리된다.

- ⑫ 주최측은 모든 작품에 대한 복제와 사용에 대한 권리
를 갖는다.
- ⑬ 모든 작품은 기본적으로 먹을 수 있는 식용 재료로 만
들어야 하며 위반시 실격 처리한다.
* 방공예, 대형과자공예에서 장식물 부착 및 제조에 필요한 비식
용 보조재를 사용하는 경우, 슈거크라프트 품목에서 제품을 설
치하기 위한 받침대 사용은 예외.
- ⑭ 보건복지부 고시에 규정된 원재료 및 색소, 향 이외의
첨가물이나 비식용 접착제 등을 사용해서는 안된다.
- ⑮ 버터케이크 품목은 생크림, 커스타드크림, 바바로아
등 단기간에 부패되는 재료를 사용해서는 안된다.

7. 출품 부문 및 품목, 종류(5부문, 15품목, 18종류)

부문	품목	종류
① 제빵부문	1) 일반빵	가) 식빵류
		나) 조리빵류
		다) 페이스트리류 라) 농수산물빵류
② 데코레이션 케이크부문	2) 유럽빵 3) 빵공예	가) 버터케이크
		나) 마지팬케이크
		다) 케이크부문
③ 과자공예부문	1) 대형과자공예 2) 소형과자공예 3) 초콜릿공예 4) 슈거크라프트	가) 과자공예
		나) 과자공예
		다) 초콜릿공예
		라) 슈거크라프트
④ 양과자·건과부문	1) 그랑가또 2) 프티가또 3) 콩피즈리 4) 건과	가) 양과자
		나) 양과자
		다) 양과자
		라) 양과자
⑤ 주니어부문	1) 버터케이크 2) 마지팬케이크	가) 주니어부문
		나) 주니어부문

- 출품작 '분류' 및 '규격' 위반시 심사 대상서 제외
- '지정 품목'은 접수시 규격 심사 마친 후 진열해야
- 출품자는 개최 요강에 명시된 사항 필히 엄수해야

8. 품목 분류 및 규격

① 제빵부문

1) 일반빵

■ 분류

식빵류 : 일반 식빵 등을 일컫는다.

조리빵류 : 샌드위치 등 충전물을 곁들인 각종 조리빵류 등을 일컫는다.

페이스트리류 : 데니시페이스트리류, 퍼프페이스트리류를 일컫는다.

농수산물빵류 : 국내에서 생산된 농수산물을 이용한 빵류를 일컫는다.

■ 규격

가. 일반빵의 <식빵류>, <조리빵류>, <페이스트리류>, <농수산물빵>은 바닥 면적 50×35cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량이어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

2) 유럽빵

■ 분류

아래 '규격'에 의한 바게트, 스페셜빵, 브리오슈, 크로와상 4가지 빵을 출품하는 것을 일컫는다.

■ 규격

가. 바게트는 '기본형'과 '바게트에베', '프티빵(하드롤형)' 3종류를 만들어야 하며 개량제를 사용해서는 안 된다. 칼집 수는 자유이다.

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

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

*바게트 에베는 가위집을 내 '밀 이삭 모양'으로 만든 형태.

▲프티빵(하드롤형): 구웠을 때 중량 45g, 형태는 자유, 4종류 이상으로 종류당 3개씩

나. 스페셜빵은 '캄파뉴', '세이굴', '르방' 반죽을 이용해 3종류를 만들어야 한다. 3종류의 빵의 형태는 자유

이며 구웠을 때 각각의 중량은 400g씩, 종류당 2개씩 총 6개를 만들어야 한다.

다. 브리오슈는 '브리오슈 아 테트(눈사람 모양의 기본형)'과 '자유형' 2종류를 만들어야 한다.

▲브리오슈 아 테트(기본형) : 구웠을 때 중량 30~35g, 수량은 5개.

▲자유형 : 구웠을 때 중량 100~300g(토폽 및 필링 포함), 수량은 5개. 후르츠, 건과류, 각종 크림 등 원하는 토폽 및 필링물을 사용할 수 있다.

라. 크로와상은 '기본형'과 '자유형' 2종류를 만들어야 한다.

▲기본형 : 구웠을 때 중량 40~50g, 수량은 5개.

▲자유형 : 구웠을 때 중량 100~300g(토폽 및 필링 포함), 수량은 5개. 후르츠, 건과류 등 원하는 토폽 및 필링물을 사용할 수 있다.

마. '바게트', '스페셜빵', '브리오슈', '크로와상' 등 4가지 빵류를 요구 사항과 수량에 맞춰 만들고 바닥 면적 100×100cm 이내에 진열해야 한다.

바. 전시용 외에 별도로 시식용과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

3) 빵공예

■ 분류

빵 반죽을 이용해 미적·예술적 요소를 표현한 공예 작품을 일컫는다.

■ 규격

가. 바닥 면적 100×100cm 이내의 크기로 하며, 높이 제한은 없다.

나. 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단, 장식물 부착이나 제조에는 비식용 보조재를 사용할 수 있다.

② 데코레이션케이크부문

1) 버터케이크

■ 분류

시트를 버터크림으로 피복하고 버터크림을 짜서 데코레이션한 케이크를 일컫는다.

■ 규격

가. 직경 21cm(3호 사이즈) 이내, 시트 높이는 5cm 이내, 전체 높이는 10cm 이내여야 한다.

나. 검페이스트, 마지팬 등 다른 소재는 일절 사용해서는 안 된다. 단, 가나슈를 이용한 파이핑은 가능하다.

다. 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

2)마지팬케이크

■분류

시트를 마지팬으로 피복한 뒤 각종 장식물을 마지팬으로 만든 데코레이션 케이크를 일컫는다.

■규격

가. 직경 21cm(3호 사이즈) 이내, 시트 높이는 5cm 이내, 전체 높이는 15cm 이내여야 한다.

나. 검폐이스트 등 다른 소재는 일절 사용해서는 안된다.

다. 마지팬은 분당과 솔로 딱딱함을 조절하는 것 외에 어떤 것도 혼합해서는 안되며 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

라. 버터크림이나 로얄아이싱 등을 이용해 반드시 파이핑 해야 한다.

③ 과자공예부문

1)대형과자공예

■분류

소재 제한은 없으며 미적·예술적 요소를 지닌 대형 공예 작품을 일컫는다.

■규격

가. 바닥 면적 100×100cm 이내여야 하며, 높이 제한은 없다.

나. 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단, 장식물 부착이나 제조에는 비식용 보조재를 사용할 수 있다.

2)소형과자공예

■분류

소재 제한은 없으며 미적·예술적인 요소를 지닌 소형 공예작품을 일컫는다.

■규격

가. 크기는 23×23cm 이내, 높이는 30cm이내여야 한다.

나. 대형과자공예와 달리 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

3)초콜릿공예

■분류

초콜릿을 이용해 미적·예술적 요소를 지니도록 만든 공예작품을 일컫는다.

■규격

가. 크기는 50×50cm 이내, 높이는 70cm이내여야 한다.

나. 순수한 커버추어초콜릿(플라스틱초콜릿 등 이미테이션초콜릿은 사용 불가)만을 이용해야 한다.

다. 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

4)슈거크래프트

■분류

슈거페이스트를 이용한 웨딩케이크 또는 설탕액을 이용한 설탕 공예 등을 일컫는다.

■규격

가. 60×60cm 이내, 높이는 100cm 이내여야 한다.

나. 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단 작품의 설치를 위한 받침대 사용 등은 가능하다.

④ 양과자·건과부문

1)그랑가또

■분류

단맛이 나는 케이크류인 앙트르메(초콜릿·무스케이크 등) 및 타르트 등을 일컫는다.

■규격

가. 21×21cm(원형의 경우 직경 21cm 3호 사이즈)이내, 전체 높이는 15cm 이내여야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

2)프티가또

■분류

소형 무스, 타르트렛 등 작게 만든 소형 양과자류를 일컫는다.

■규격

가. 바닥 면적 50×35cm의 상자 또는 쟁반에 담을 수 있는 크기나 분량으로 직경 10cm 이내 크기의 제품을 5종류 이상을 만들어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

3)콩피즈리

■분류

붕붕, 프랄린 등 소형 초콜릿류와 캔디, 캐러멜, 누가류 등 당과류를 일컫는다.

■규격

가. 바닥 면적 50×35cm의 상자 또는 쟁반에 담을 수 있는 크기나 분량으로 제품을 10종류 이상 만들어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

4)건과

■분류

쿠키류 등 건과류를 일컫는다.

■ 규격

가. 바닥 면적 50×35cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량이어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다

⑤ 주니어 부문

■ 분류

당해 연도 만 22세 이하인 자에 한해 실시하는 '버터케이크', '마지팬케이크' 2개 품목 경연을 일컫는다. 2개 품목의 분류 내용은 위 ②데코레이션 케이크부문의 '버터케이크', '마지팬케이크' 와 동일하다.

■ 규격

내용은 위 ②데코레이션케이크부문의 '버터케이크', '마지팬케이크' 와 동일 하다.

- 22세 이하 기술인 참여하는 '주니어부문' 신설
- 시식용 제품은 투명 케이스 덮어 심사에 임해야
- '맛' 심사하는 품목은 30점 배점해 시장성 중시

9. 심사

① 작품의 심사는 출품된 전 제품을 심사하며 다음의 심사 항목에 의한다.

1) 일반빵, 유럽빵, 그랑가또, 프티가또, 콩피즈리, 건과 (6개 품목)

▲심사 항목 : 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성

2) 버터케이크, 마지팬케이크, 주니어부문 버터케이크·마지팬케이크(4개 품목)

▲심사 항목 : 기교, 색채, 예술성, 완성도, 창작성

3) 빵공예, 대형과자공예, 소형과자공예, 초콜릿공예, 슈거크래프트(5개 품목)

▲심사 항목 : 예술성, 테마, 완성도, 색채, 독창성

② 1)의 6개 품목의 배점은 맛(30점), 색채(20점), 구성(20점), 시장성(20점), 독창성(20점)으로 110점을 만점으로 한다.

③ 2)의 4개 품목과 3)의 5개 품목의 배점은 각각 20점으로 100점 만점으로 한다.

④ 맛을 심사하는 1)의 출품자는 시식용 제품을 준비하고

먼지 등 이물질이 닿지 않도록 케이크 케이스 등 투명 용기에 덮어 심사에 임해야 한다.

⑤ 식품 위생법에 위배되는 물질이 발견되거나 의심이 생겼을 경우, 또는 출품물의 규격에 위반된 작품은 심사에서 제외할 수 있다.

⑥ 심사에 있어 동점, 기타의 사정에 의하여 판정이 불가할 때는 위원장, 부위원장, 부장의 협의에 의한다.

⑦ 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.

⑧ 심사위원장은 심사 결과 부문별 출품수 및 출품 수준에 따라 부위원장, 각 부문별 부장과 협의해 해당 부문의 시상 대상을 확대 또는 축소 조정할 수 있다.

⑨ 출품자는 심사 결과에 대하여 이의를 제기할 수 없다.

⑩ 심사에 필요한 사항으로서 본 규정에 없는 것은 그때마다 심사위원회의 자문을 받아 회장이 결정한다.

10. 포상

① 포상 대상, 시상 수상자 및 예후에 대한 것은 심사 결과에 따라 다음과 같이 실시한다.

구분	시상 인원	상금	비고
최우수상	15명(품목별 1명씩)	각50만원	복지부장관상장 및 메달
금상	18명(종류별 1명씩)	각30만원	상장 및 금메달
은상	18명(종류별 1명씩)	각20만원	상장 및 은메달
동상	36명(종류별 2명씩)	각10만원	상장 및 동메달
장려상	54명(종류별 3명씩)		상장
계	141명	1,770만원	

② 입상자에게는 상장 및 메달, 상금을 수여한다. 단, 장려상은 상금이 없다.

③ 주니어부문 입상자는 상금이 없고 상장과 메달을 수여한다.

④ 입상자는 2001년 10월 19일 SIBA 2001 개막과 함께 발표되며, 시상식은 22일 폐회식 전에 실시한다(시상 시간은 입상자 발표시 공고).

⑤ 시상식에 참가하는 입상자는 반드시 하얀 가운 및 모자, 검정색 계열 바지의 복장을 갖추어 입장해야 한다.

■ 주최 : 사단법인 대한제과협회

■ 후원 : 월간 베이커리