제과경연대회 준비 어떻게 하나

'충분한 사전 연습과 준비가 대회 입상의 관건'

많은 제과인들이 여러 경연대회에 새로운 재료와 아이템을 가지고 출전하지만 이들 가운데 수상자는 소수에 불과하다. 각종 경연대회의 개최 규정 및 개별 성격을 알아보고 좋은 성적으로 입상하기 위한 필수 사항을 짚어본다.

〈취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

각종 대회에 출전하고자 마음을 굳게 먹었으나 개최규정을 잘 몰라 출품을 망설인 경우가 있을 것이다. 하이박 경연대회, 호두제품 경연대회, 전국 학생 케이크 데코레이션 경연대회, SIBA 등의 국내대회와 국제대회의 한국대표 선발전을 들여다보고 충분한 준비를 하는 것이 대회 입상의 지름길이다. 충분한 구상과 준비기간, 사전 실연 등은 출전자가 게을리 하지 말아야 할 부분이다. 또한 경연대회 각각의 성격에 맞는 사전 준비를 철저히 해야 좋은 결과를 얻을 것이다.

하인즈 빵과자 경연대회

일명 하이박(HIBAC)이라 불리는 하인즈 빵과자 경연대회는 (사)대한제과협회 주최로 2년마다 열린다. 제5회 하이박은 2003년 5월에 개최될 예정이다. 공예부문의 경우 사전 제작해 출품하며, 나머지 부문은 현장 실연을 통해 결과가 내려진다. 하이박에서는 출생년월일에 따라 A팀, B팀으로 구분해 경연을 벌이는 것이 특징.

■ **참가신청** (사)대한제과협회 각 지회지부 사무국에 비치된 참가 신청서를 작성해서 접수 마감일까지 제출한다.
참가신청자는 1969년 이전 출생자는 A팀, 1970년 이후 출생자는 B팀으로 각 지회에 접수해야 하며 주민등록증 사본 또는 주민등록등본을 첨부해야 한다.

■ **경연 방식** 보통 케이크, 과자, 페이스트리, 공예 등 4개 부문에 걸쳐 실시하나 해마다 조금씩 경연 부문의 변경이 있다.
※ 참가자는 1품목, 1배합, 1모양의 제품을 만들어야 함. 재료는 반드시 비치된 것으로 사용하고 기타 원부재료와 도구는 참가자가 지참해야 한다.
참가자가 많고 실연을 해야 하기 때문에 4일간에 걸쳐 대회가 진행된다. 정해진 날에 사전 준비물을 점검하고 심사위원의 검사를 맡아 경연에 임해야 한다.

■ **개최요강**

● **진열부문**

1. 각 부문은 바닥면적 50cm×50cm 이내의 상자 또는 쟁반에 담을 수 있는 크기나 분량으로 제한.
참가자는 시식 제품을 만들어 심사에 임해야 하며, 경연 당일에 배합 및 제조공정을 지참해 제품과 함께 제시해야 한다.
2. 공예부문은 사전 제작해 출품하고, 나머지 부문은 제조시설이 갖춰진 경연장에서 직접 제조해야 한다. 각 부문은 4시간 이내에 제조하고 제조 후 심사해 수상작을 선정.

● **심사부문**

제조과정, 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성 등
5개 항목에 걸쳐 심사한다(항목당 20점 만점).
자사 상호 등 본인을 알리는 표시는 실격 처리대상이 될 수 있다.

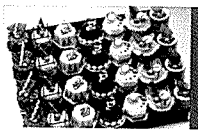
■ **포상**

- 대상은 전 부문의 최우수 입상자가운데 수여한다.
- 각 입상자에게는 상장 및 상금을 부상으로 수여.
- 입상자 중 2명에게 해외 경연 대회의 참가 우선권을 부여하고, 입상자 전원에게 하이박 동우회 회원 자격을 부여한다.

부문	실기경연부문		공예부문	계	시상금		상금
	A조	B조			실기	공예	
대상	1			1	500만원		500만원
금상	3	3	1	7	150만원	200만원	1,100만원
은상	3	3	1	7	100만원	150만원	750만원
동상	3	3	1	7	50만원	100만원	400만원
장려상	6	6	2	14	30만원	50만원	460만원
계	15	15	5	36			3,210만원

☆ 심사위원에게 어필하려면 이렇게 해라 ☆

- 공예는 사전 출품작이므로 정교하고 예술적인 요소를 두루 갖춘 대형 제품이 좋다.
- 많은 시간에 걸쳐 공을 들인 제품이 높은 등위의 상을 받는 것은 당연!
- 특정 부문의 점수를 높이기 보다 5개의 심사 항목에 고루 충실한 제품을 만들어라.
- 경연대회장은 자신이 운영하는 점포의 제조환경과 다른 경우가 많다. 다양한 상황에 대비한 충분한 실전 준비가 필요하다.



서울 국제 빵과자 경진대회

서울국제빵과자전(SIBA)은 창의적이고 예술적인 작품을 수상작으로 선정하는 제과기술의 발전을 도모하기 위한 대회이다. 국내에서 개최되는 제과제빵경연대회 가운데 최고의 권위를 자랑하는 이 행사는 (사)대한제과협회 주최로 2년에 한번씩 홀수 해에 개최되며 보통 10월에서 11월초에 열린다.

■ **참가신청** 각 지회지부 사무실에 비치된 신청서에 기재 사항을 작성해 접수 마감일까지 제출한다. 타 대회와 달리 1부문 1작품 이내에서 최대 5개 부문에 걸쳐 출품이 가능하다.

■ **개최요강** 지난 2001일 SIBA 때부터 경연종목을 15개 품목 18종류로 세분화 한 것이 특징이다. 품목수를 증가시켜 경연 종목의 분류가 모호한 부문을 명확하게 변경했다.

★ **품목을 신설한 이유**: 기존 종목은 오래 전에 마련한 개최규정이기 때문에 손질이 필요. 따라서 세계경연대회 및 외국에서 실시하는 종목에 맞춰 최근의 제품 경향을 반영한 경연 종목을 신설하는 등 시대에 맞게 종목을 대폭 수정했다. 특히 22세 미만을 대상으로 하는 주니어 부문은 업계 기술 발전의 토대를 마련하기 위해 신설했다.

■ **경연종목의 분류**

- **일반빵**: 〈식빵류〉, 〈조리빵류〉, 〈페이스트리류〉, 〈농수산물빵〉
- **유럽빵**: 〈바게트〉, 〈스페셜빵〉, 〈브리오슈〉, 〈크루아상〉 4가지 빵을 말한다.
  바게트는 기본형과 바게트에삐, 프티빵(하드롤형) 3종류를 만든다.
  스페셜빵은 캄파뉴, 세이글, 르방 반죽을 이용해 3종류를 만든다.
  브리오슈는 브리오슈 아 테트와 자유형 2가지를 만든다.
  크루아상은 기본형과 자유형 2가지를 만든다.
- **빵공예**: 빵 반죽을 이용해 미적인 감각과 예술적인 요소를 표현한 공예 작품.
- **버터케이크**: 시트에 버터크림을 짜서 데코레이션한 케이크.
- **마지팬케이크**: 마지팬으로 각종 장식물을 표현한 데코레이션 케이크.

- **대형과자공예**: 소재 제한이 없으며 미적 · 예술적 요소를 지닌 대형 공예 작품.
- **소형과자공예**: '대형과자공예'와 동일. 단, 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 함.
- **초콜릿공예**: 초콜릿을 이용해 미적 · 예술적 요소를 표현한 공예 작품.
- **슈거크래프트**: 슈거페이스트를 이용한 웨딩케이크 또는 설탕액을 이용한 설탕 공예.
- **그랑가또**: 단맛이 나는 케이크류인 앙트르메 및 타르트.
- **프티가또**: 소형 무스, 타르틀렛 등 작게 만든 소형 양과자류.
- **콩피즈리**: 봉봉, 프랄린 등 소형 초콜릿류와 캔디, 캐러멜, 누가류 등 당과류
- **건과**: 쿠키류 등 건과류
- **주니어 부문**: 만 22세 이하인 자에게 실시하는 '버터케이크', '마지팬케이크' 등 2개 품목의 경연.
  ※ 22세 이상의 경우 대학교 및 학원에서 교육받는 자를 포함.

■ **심사부문** 각 품목당 제품의 특성에 따라 심사 항목이 다르다.

- 일반빵, 유럽빵, 그랑가또, 프티가또, 콩피즈리, 건과 심사항목 : 맛(30점) · 색채(20점) · 구성(20점) · 시장성(20점) · 독창성(20점) 등 총 110점
- 버터케이크, 마지팬케이크, 주니어부문 심사항목 : 기교 · 색채 · 예술성 · 완성도 · 창작성 등 각 20점씩 100점 만점.
- 빵공예, 대형과자공예, 소형과자공예, 초콜릿공예, 슈거크래프트 심사항목 : 예술성 · 테마 · 완성도 · 색채 · 독창성 등 각 20점씩 100점 만점

변경된 개최규정에서는 작품 진열에 앞서 전시 제품이 각 부문에 맞게 출품됐는지, 높이나 직경 등 제품 사이즈와 개최 규정에 명시된 재료나 기법 등을 제대로 지켰는지 여부를 엄격하게 심사하고 있다. '사전 분류 및 규격 심사'를 사전에 실시하며 개최규정을 위반한 작품은 심사대상에서 제외한다. 그러나 작년의 경우 바뀐 개최 규정을 잘 몰라 품목 분류나 규격에 어긋난 제품이 많이 출품됐다. 2003년에 개최되는 대회도 작년과 같이 엄격한 심사 규정을 적용할 예정이기 때문에 출전자가 대회 규정을 미리 숙지해 불이익을 당하는 일이 없도록 해야 할 것이다.

■ **포상**

장려상 및 주니어 부문 입상자는 상금이 없고 상장과 메달만 수여된다.

부문	시상 인원	상금	비고
최우수상	15명(품목별 1명씩)	각 50만원	복지부장관상 및 메달
금상	18명(종류별 1명씩)	각 30만원	상장 및 금메달
은상	18명(종류별 1명씩)	각 20만원	상장 및 은메달
동상	36명(종류별 2명씩)	각 10만원	상장 및 동메달
장려상	54명(종류별 3명씩)	·	상장
계	141명	1,770만원	

☆ 심사위원에게 어필하려면 이렇게 해라 ☆

- 경쟁이 낮은 부문에 지원해라.
- 각 항목당 배점이 다르므로 각 항목의 점수를 합산해 등위를 가린다. 따라서 각 항목당 점수를 골고루 얻는 것이 좋은 점수를 얻는 지름길.
- 2001년도에는 개최 규정의 변경으로 분류나 규격심사를 어긴 제품이 많다. 개최규정을 잘 지키는 것이 출전자의 기본 자세.

한편 일반빵은 예전부터 실시해온 경연 품목이라 출품작이 많아 입상의 관문이 좁다. 그러나 새로 신설된 유럽빵은 사전에 제작하는 제품의 종류나 개수가 많아 출품작이 적어 타부문과 비교해 수상 가능성이 높은 편이다. 같은 품목이라도 콩피즈리 출품작의 경우 작년에는 캔디, 캐러멜, 누가류의 제품이 적었고 초콜릿 제품이 거의 대부분을 차지해 아쉬움을 남겼다. 같은 품목이라도 제품을 다양화한다면 좋은 심사 결과를 예상할 수 있을 것이다.

Interview

서울국제빵과자전시회(SIBA)에서 '페이스트리 부문' 최우수상을 수상하는 등 각종 경연대회에서 좋은 성적을 거둔 김해 그린하우스 김덕규씨를 만나 경연 대회 입상 전략을 들어봤다.

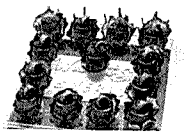
〈김해 그린하우스 김덕규〉

경연 대회 준비는 어떻게.

보통 경연 대회가 시작되기 오래 전부터 준비를 한다. 경연대회에 본인이 참가하려고 마음을 먹는다면 사전 준비를 충분히 해야 할 것이다. SIBA의 경우 참가 신청서를 접수하기 3개월 전부터 작품을 구상했다. 관련 서적이나 새로운 재료를 참고해 작품에 응용하는 시간만해도 꽤 소요됐다. 작품 구상이 끝나면 구체적인 모양을 결정하고 배합표를 정리한다. 대회 시작 1개월 전부터 실전연습에 들어가 최소한 10번 이상 작품을 제작하면서 문제점을 보완하고 기술을 연마했다.

좋은 성적으로 입상한 요인은.

모방하지 않은 색다른 디자인을 세련되게 표현했다. 상을 많이 받은 페이스트리의 경우 우선 결이 가지런하게 잘 나와야 하고 다른 제품과 차별화된 '김덕규만의 제품'을 선보인 것이 주효했다고 본다. 한번 계획한 제품은 완벽하게 숙지할 때까지 연습에 연습을 거듭했다. '제품에 대한 구상과 충분한 연습, 많은 시간 투자'가 좋은 결과를 이끌었다고 생각한다.



전국 호두제품 경연대회

전국호두제품 경연대회는 (사)대한제과협회가 주최하고 캘리포니아호두협회가 주관하는 행사로 매년 7월경 개최된다. 이 대회는 올해 개최규정이 변경되므로 2002년 대회에 출전하는 선수들의 주의가 필요하다. 호두경연대회의 가장 큰 특징은 예선을 거친 출품작에 한해 본선 진출 및 제품 심사가 이뤄진다는 것이다.

■ **참가신청** (사)대한제과협회 각 지회지부 사무국에 비치된 참가 신청서를 작성해서 접수 마감일까지 제출한다.

★ 신청서류: 참가신청서, 배합비 및 제조공정, 제품사진(3×5사이즈) 1매

※ 1인당 1개 부문의 1종류(1배합, 1모양)에 한해 출품이 가능하다.

■ **경연방식** △ **경연종목** 보통 일반빵, 조리빵, 페이스트리, 과자, 건과류 등 5개 부문에 걸쳐 심사하며, 접수를 한 서류를 심사해 1차 예선 통과자를 선정한다. 예선 통과 제품에 한해 경연대회 당일 전시회장에 제품이 전시되며, 본선 진출작 중 심사를 통해 수상자가 가려진다.

- **일반빵**: 식빵류, 특수빵류, 일반빵류 등
- **조리빵**; 햄버거, 샌드위치, 피자,기타 조리빵
- **페이스트리**: 페이스트리 및 파이류 등
- **과자**: 일반 케이크류, 양·생과류 등 • **건과**: 쿠키류, 한과류

★개최요강의 변경★

● **진열부문** 작년까지 전시회장의 작품 진열면적은 가로 50cm ×세로 50 cm 이내로 한정되었고, 출품자 본인이 쟁반 및 진열대를 준비해야 했다. 그러나 올해는 출품자 본인이 쟁반이나 진열대를 준비하지 않고 주최측에서 제공한 공간 이내에 작품을 진열해야 한다. 즉, 제품을 돋보이게 하기 위한 설탕, 초콜릿공예 장식물을 사용 금지했다. 단, 제품 손상의 위험이 있는 일반 케이크류 및 양생과자류 등 과자부문에 한해 작품 진열을 위한 접시나 케이크 밑받침을 사용할 있다.

● **시상부문**

1. 작년까지 예선의 서류심사를 통과한 본선 진출작 중 심사를 통해 5개 부문의 최우수상, 금상, 은상, 동상, 장려상 등을 선별했다. 그러나 올해부터 동상까지는 본선에서 수상자를 선정하고 장려상은 예선 심사에서 미리 등수를 매기며 본선에는 제품을 출품하지 않는다. 단, 출품은 안해도 주최측에서 장려상 수상 여부를 통보하기 때문에 시상식에는 참석해야 한다.
2. 이전에는 최우수상 각 부문 5명에게 미국연수의 기회를 부여했으나, 올해의 경우 대한제과협회가 실시하는 일본 기술연수 (세미나 및 관광)에 경비 부담없이 참가하는 특전이 부여된다.
3. 이전에는 각 부문 최우수상에서 동상까지 5명 및 각 부문 장려상 10명 등 총 30여명이 입상자로 선정됐다. 그러나 올해의 경우 최우수상, 금상, 은상은 각 부문 5명씩, 동상은 각 부문 2명씩 총 10명에게, 장려상은 각 부문 5명씩 총 25명에게 입상의 영예가 주어진다.

■ **포상**

영업주 시상금은 입상 작품 판촉 행사 지원 금액으로 판촉 행사 개최 후 지급. 금·은·동·장려상 입상자는 상장만 수여

부문	입상자	영업주 지원금	비고
최우수상	5	각 5,000$	최우수상 5명에게만 대한제과협회가 실시하는 일본 기술 연수단 참가 특전 부여
금상	5	-	
은상	5	-	
동상	10		
장려상	25		
계	총 50명	2만 5,000$(미화)	

☆심사위원에게 어필하려면 이렇게 해라☆

예선(서류심사의 경우)▶ • 배합 및 제조공정은 꼼꼼하게 기재해서 깔끔하게 타이핑해 제출하는 것이 출품자의 기본 자세!

- '좋은 제품을 더욱 멋있게' 사진을 잘 찍어라
- 제품에 사용된 재료의 효능 및 제조 방법 등 색다른 점을 부각시켜라

본선(진열심사의 경우)▶ • 예선과 같은 배합 및 같은 모양의 제품을 제출해라.

- 반드시 시식용 제품을 준비해야 '맛' 심사를 받을 수 있다(시식용 제품은 진열 면적 이외 및 이내의 장소에 전시 가능).
- 개최규정을 잘 지켜야 감점을 안 당한다. 특히 부문을 틀리게 출품하는 경우 최저 점수를 면할 수 없다.
- 호두를 무조건 많이 사용한다고 좋은 성적을 받는 것이 아니다. 호두를 각 부문별 제품의 특성에 맞게 사용하는 것이 관건.

전국 학생케이크데코레이션 경연대회

올해로 두돌을 맞이한 전국 학생케이크데코레이션 경연 대회(ACADECO)는 한국리치식품이 주최, 월간제과제빵 주관으로 개최한다. 학생들의 창의력과 기술 감각을 신장시키기 위해 마련한 이 대회는 '휘핑크림을 이용한 데코레이션 경연대회'로 맛 심사를 하지 않는 것이 특징이다.

■ **참가신청**

1. 대학의 제과제빵 관련학과 재학생 및 정부 설립인가를 받은 교육기관에 재학 중인 학생으로 1977년 이후 출생자면 누구나 참가할 수 있다. 단, 학원생의 경우 1년 정규반 이상의 등록자에 한하며, 현직 기술인은 제외
2. 〈소정 양식의 참가신청서, 각급 교육기관장 추천서, 주민등록증 사본, 학원생의 경우 정규반이 명시된 학원전단 또는 카달로그 각 1부 포함〉를 (주)비앤씨월드에 제출해야 한다.
3. 출전인원은 개인부에 각 교육기관당 2명, 단체부에 각 교육기관당 1팀(2명)이 출전할 수 있다.

경연종목 : 개인부는 생크림 데코레이션 케이크, 단체부는 생크림과 식용장식을 이용한 고단 케이크 제작이 허용된다.

준비사항 : 휘핑크림, 작업대, 믹서는 주최측에서 제공하며, 참가자는 케이크시트, 아이싱 데코레이션 도구, 진열용 받침대를 준비해야 한다.

세계제빵월드컵 한국 대표 선발전

'세계 제빵 월드컵'은 유로뺑 전시기간에 개최되는 별도의 경연대회이다. (사)대한제과협회는 지난 4월 21부터 23일에 열린 '세계 제빵 월드컵' 대회에 국내 최초로 한국 대표 선수를 출전시켰다. 한국 대표 선발전은 높은 기술력을 가진 사람이 참여하는 대회로 참가자는 적고 경연대회의 기술 수준은 높다는 것이 특징이다.

■ **참가신청** 참가 자격에 별도의 제한이 없다. 참가 희망자는 참가 신청서를 작성해 소속 지회 지부장의 추천을 받아 신청접수를 한다. 단, 지회 지부 미결성 지역의 참가 희망자는 인근 지회 지부장의 추천을 받는다.

■ **경연방식**

● **경연종목** 바게트와 스페셜빵, 빈 스타일의 페이스트리, 빵 공예 등 3개 부문에 걸쳐 실시하며 각 부문당 1, 2, 3위를 1명씩 선발한다.

- 바게트와 스페셜빵 : 바게트(기본형, 프티빵) 스페셜빵(발효종, 캄파뉴, 세이글)
- 빈스타일의 페이스트리 : 브리오슈(기본형, 자유형) 크루아상 (기본형, 자유형)
- 빵공예: '한국을 잘 표현할 수 있는 주제나 소재로 미적 · 예술적 요소를 반영한 공예 제품'으로 주최 측에서 정한 주제를 표현한다.

● **준수 사항**

제빵개량제, 프리믹스 등 공정한 경연에 영향을 미치는 첨가제 사용은 금지된다. 천연 발효종과 빵공예의 기본 골격은 사전 제작이 가능하다.
천연 발효종 외의 발효종과 중종 등을 사용할 경우 대회 전날 경연 장소에서 제작해야 한다. 사전에 재료를 계량하거나 토핑 · 필링 · 크림 등의 작업은 허용되지 않고 있다.
주최측이 제공하는 재료나 장비, 도구 이외의 것은 경연자가 준비해야 한다.

● **심사기준**

빵공예 부문은 독창성, 작업 숙련도, 주제 반영도, 예술성, 색채 등 5개 항목에 걸쳐 심사하고 나머지 부문은 맛, 독창성, 작업 숙련도 등 3개 항목을 심사한다. ※ 빵공예의 각 항목당 배점은 20점으로 100점 만점을 기준으로 한다. 동점일 경우 '빵 공예' 부문은 '예술성'을, '바게트와 스페셜 빵', '빈 스타일의 페이스트리' 부문은 '맛' 항목의 점수를 우선으로 한다.

■ **포상** 1, 2, 3 위 모두 각 부문별 1명씩 선발하며 증서와 메달이 지급된다. 각부문 1위는 '세계제빵월드컵' 한국대표가 되며 1위 유고시 다음 등위 순에 의한다.

월드 페이스트리컵 한국대표 선발전

월드페이스트리컵은 2년마다 세계 각국의 제과기술인이 기량을 뽐내는 경연대회로 2003년 1월 프랑스 리옹에서 열린다. 정이다. 한국 대표 선발전은 주최측의 공고에 따라 정해진 날짜와 장소에서 실시하며, 작년의 경우 SIBA 행사장에서 특별 부스를 마련해 선발전을 가졌다. 2003년 SIBA기간 때 제 2회 선발전이 열릴 가능성이 높다.

■ 참가신청

선발전 참가 희망자는 참가신청서 서식, 제품배합, 제조공정, 선발전 요강의 '재료' 항목에 규정된 재료 사용량,
*작품사진, *작품설명서를 첨부해 대한제과협회 지회지부 사무국에 접수한다(*는 세계 제빵 월드컵과 다른 추가 첨부 서류임).

■ 개최요강

- **경연 시간** 각 부문별 9시간 이내에 대회가 치러졌으나 '월드 페이스트리컵' 본 대회가 10시간으로 연장됨에 따라 향후 시간 변경이 있을 예정.
- **진열 부문** 작품은 본인이 준비한 60cm×40cm 이내의 받침대에 진열하며 3개 부문 모두 동일하다. 각 부문 모두 '시트'는 사전 제작이 가능하다.
- **심사부문** 각 항목당 40점씩 총 120점 만점으로 한다.
  작업: 위생상태, 시간엄수, 구성도, 능숙도
  시식: 맛, 조화, 구조, 형태
  모양: 예술성, 색채감각, 주제에 대한 완성도

■ 포상

1, 2, 3위에 증서와 메달 수여, 각 부문 1위는
'월드페이스트리컵' 대회 대표 선수가 되며 1위 유고시에는
다음 등위 순에 따라 한국 대표가 된다.

■ 경연 종목의 특징

●설탕공예 & 초콜릿케이크

• **설탕공예**: 주제 선정은 자유. 전체작품의 1/3은
빠스띠아주나 검페이스트 반죽을 사용할 수 있다.
전체 작품의 2/3는 녹인 설탕액을 당기기 · 붓기 · 불기 등의
기법을 이용해 제작한다.
빠스띠아주나 검페이스트가 무색채 · 무장식이면 진행요원의 허락을 받은 경우 사전에 제작해 반입하는 것이 가능하다.

• **초콜릿케이크**: 초콜릿을 사용해 직경 28cm 접시에 담을 수 있는 크기의 제품을 3개 만든다. ※ 공예 제품 위에 케이크 제품을 올려 전시.

●초콜릿공예 & 디저트

• **초콜릿공예**: 주제 선정은 자유. 진열 작품의 높이 제한은 없다.

• **디저트**: 한국의 특성을 살려서 만든다. 디저트의 경우 다른 부문과 달리 제품 크기에 제한이 없으며, 전시용 외에 심사위원 시식용으로
10개를 더 제작해야 한다.

●아이스카빙 & 아이스크림케이크

• **아이스카빙**: 주제 선정은 자유. 주최측에서 제공한 100cm×25cm 크기의 얼음 2개를 이용해 작품을 제작하며 높이 제한은 없다.

• **아이스크림케이크**: 제품규격은 28cm의 접시에 담을 수 있는 크기로 총 3개를 만든다.

개최규정에 어긋난 제품을 출품하거나 제출서류의 기재 내용이 미흡한 경우, 심사위원의 감정대상에 포함된다.
월드페이스트리컵 한국대표 선발전에서는 주최측에서 공시한 기본재료 외의 재료는 참가자 본인이 준비해야 한다.
특이한 점은 경연 중간에 먹는 케이크를 심사하고 경연 종료 후 공예 제품을 심사하는 등 2번에 걸쳐 심사를 해 합산한 점수로 등위를 매긴다는 것이다.