

2004 전국크림치즈제품 경연대회

- ◆ 주 최 : 사단법인 대한제과협회
- ◆ 주 관 : 미국유제품수출협의회
- ◆ 후 원 : 월간 <베이커리>, 한국제과학교
- ◆ 일 정 :
 - 예 선 : - 일시 : 2004년 4월 29일(목) 14 : 00
 - 장소 : 한국제과학교
 - 본 선 : - 일시 : 2004년 5월 28일(금) 12 : 00 ~ 16 : 00
 - 장소 : 한국제과학교
 - 전 시 : - 일시 : 2004년 5월 29일(토) 09 : 00 ~ 17 : 00
 - 장소 : 한국제과학교



참가규정

1. 총 칙

- ① 경연대회 참가에 관한 일반사항은 본 규정에 정하는 바에 따른다.
- ② 본 대회 참가자는 사단법인 대한제과협회 본회 및 지회(부)의 추천을 받은 제과인(업주 및 기술인)으로 한다.
- ③ 본회는 출품된 제품에 대하여 보호관리의 의무를 가지나 천재지변 등 불의의 사고에 의한 손해에 대해서는 그 책임을 지지 않는다.
- ④ 입상 작품에 대한 저작권 및 초상권은 본회의 소유로 한다.



2. 신청 및 자격

- 참가자격 : (사)대한제과협회 본회 및 지회(부)의 추천 받은 제과인
- 참가신청 : (사)대한제과협회 지회(부) 경유 본회 신청
지회(부) 미결성지역은 본회 사무실 및 근접한 지회(부) 신청
- 신청서류 : ① 참가신청서
② 배합비, 제조공정(주최측 배부한 양식) 및 제품사진 1매(4×6사이즈)
- 신청마감 : 2004년 4월 21일(수) 18 : 00 까지
- 출품일시 : 2004년 4월 29일(목) 14 : 00 까지
- 예선결과통보 : 2004년 4월 30일(금) 18 : 00 까지(유선개별통보)

예 선

1. 경연분류

| 경연부문 | 품 목 | 출전자격 | 경연방식 | 보선인원 |
|-----------|-----------------------------------|------|------|---------|
| 빵류 | 식빵류, 기능성빵류, 단과자빵류, 페이스트리류등 모든 빵류 | 제한없음 | 출품 | 각부문 20명 |
| 케이크 및 과자류 | 케이크류, 양·생과자류, 과자류, 디저트류 등 모든 케이크류 | | | |

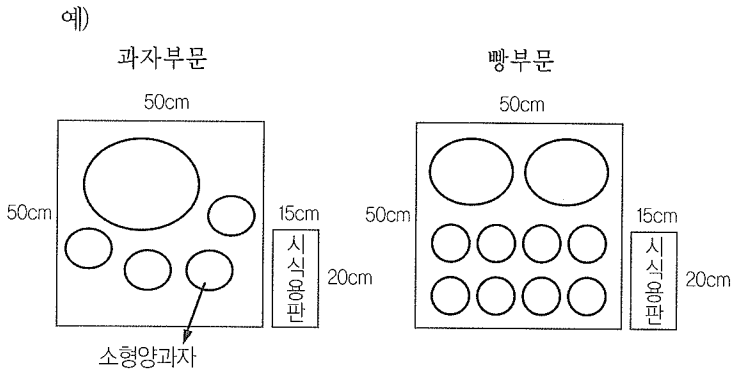
* 예선 참가자는 불참사유가 발생 시 대회 5일 전까지 본회에 통보해야 한다.



3. 예선규정

- 1인당 1제품만 출품 가능하며 회원업소별 참가인원 제한은 없다.
- 각 부문 참가자는 미국산 크림치즈 및 마스카포네치즈를 이용한 제품만 출품이 가능하다.(다른 치즈 사용 시 실격된다.)
- 동일한 배합(반죽)으로 크고 작게 만들어서 진열해도 되지만 케이크류는 직경 23cm를 초과해서는 안된다.
(옆 부분 장식 포함, 기본틀 21cm 3호 사이즈)
- 빵 부분은 동일한 배합(반죽)으로 대중량 300~500g 이내와

소중량 100g 이내 (토평, 내용물 포함된 완제품 중량)로 한다.

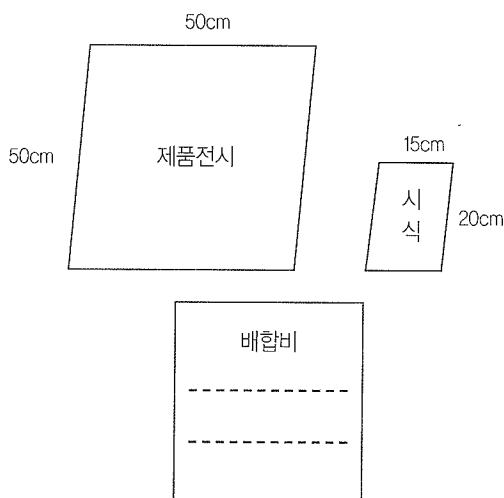


- 시식용 제품은 제품의 크기에 따라 준비한다.
- 출품자의 자사상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안되며 위반시 실격된다.

4. 전 시

- 빵·과자부문 공히 50cm×50cm 이내의 주최측에서 준비한 밀받침에 전시한다.
- 제품전시 할 때 배합비 및 제조공정은 주최측이 배부한 양식에 의해 작성해서 제품과 함께 전시한다.
- 전시

예)



1. 경연분류

| | | | | |
|-----------|--------|------|-------------|--------|
| 빵류 | 예선 통과자 | 실기경연 | 12:00~16:00 | 한국제과학교 |
| 케이크 및 과자류 | 예선과 동일 | 각부문 | 20명 | |

* 본선 참가자는 불참사유가 발생 시 대회 5일 전까지 본회에 통보해야 한다.

2. 일 정

- 경연장소 : 한국제과학교
- 접 수 : 2004년 5월 28일 (금) 11:00 까지 마감
- 경연준비 : 11:00 ~ 11:30
- 오리엔테이션 : 11:30 ~ 11:50
- 선수입장 : 11:50
- 경 연 : 12:00 ~ 16:00(시간초과 감점 처리)
- 심 사 : 16:10 ~ 17:00
- 시 상 식 : 17:30

3. 본선규정

- 본선 참가자의 실기경연은 지정된 크림치즈를 이용해서 제품을 만들어야 한다.
- 동일한 배합(반죽)으로 소형제품을 만들어서 같이 진열해도 된다.
- 각 부문 진열면적은 예선전과 동일하다.
- 배합표 및 공정과정은 주최측에서 배부한 양식에 따라 작성 후 사전 접수한다. (참가접수 시 제출한다.)
- 제품에 사용한 재료는 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- 케이크 및 과자부문에 참가한 선수는 사전 제작한 시트를 반입할 수 있으나 각종 장식물, 크림등은 현장에서 직접 제조해야 한다. (사전 제작한 것을 사용 시 실격 처리한다.)

- 경연 참가자는 경기 전에 반입한 물품(준비한 시트, 도구, 재료 등)을 작업대에 진열해 심사위원의 검사를 받아야 한다.
- 경연 참가자의 자사 상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안 되며 위반 시 실격 처리된다.
- 경연 참가자는 검정색 하의와 검정색 구두·모자를 착용해야 한다. (미착용시 입장불가)
- 경연참가자는 주최측에서 제공한 상의 유니폼만을 착용하고 경연에 임한다.
- 본 규정에 없는 사항은 예선 규정 및 일반 규정에 의한다.

- 심사위원회는 심사위원장 1명, 심사부장 2명 및 부문별 심사위원으로 구성하며 회장이 이를 위촉한다.
- 심사위원장은 심사위원회를 대표하며 위원회를 통괄하고, 심사부장은 위원장을 보좌하고 심사의 원활한 운영을 기해야 하며 담당부문 심사의 진행·정리·보고의 책임이 있고, 심사위원은 심사위원장 또는 심사부장의 지시를 받아 심사업무에 종사하여야 하며 공정한 심사를 하여야 한다.
- 심사위원은 심사를 받을 목적으로 작품을 출품하거나 경연에 참여할 수 없다. (단, 찬조 출품은 가능함)

주최측에서 제공하는 재료 목록



- 크림치즈 ◦ 강력분 ◦ 중력분 ◦ 박력분 ◦ 설탕
- 계란(中) ◦ 버터 ◦ 마가린 ◦ 이스트 ◦ 우유 ◦ 판젤라틴
- 초콜릿(커버츠 초콜릿-화이트, 밀크, 다크)
- * 이외의 재료는 경연자가 준비해야 한다.

주최측에서 제공하는 기본 도구



- 믹서기(15인치) ◦ 발효실 ◦ 오븐 ◦ 냉동고 ◦ 냉장고
- 작업대
- * 이외의 도구나 기구는 경연자가 준비해야 한다.

심사규정



1. 총 칙

- 2004 전국크림치즈제품경연대회의 작품을 심사·포상함에 있어 공정성 및 운영상 원활을 기하기 위하여 심사위원회의 구성·심사방법·포상 등은 본 규정이 정하는 바에 따른다.

2. 심사 위원회의 구성 및 운영 등

- 심사위원회는 본 협회의 임원, 업계와 유관 단체 및 학계 인사 등으로 기술분과위원회에서 추천하여 회장이 위촉하는 15명 내외로 하여 심사의 공정을 기한다.

심사방법



1. 예 선

- 심사는 출품 완료된 제품과 제조된 과정을 심사한다.
- 심사는 다음 항목에 의한다.
 - 가. 빵부문 : 제조과정, 맛, 색채, 시장성, 독창성
 - 나. 케이크 및 과자부문 : 제조과정, 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성
- 심사위원은 각 부문 심사부장의 지휘에 따라 심사를 진행하며, 일체 말은 삼가한다.
- 심사위원은 각 부문별로 우수작품을 선별, 준비된 테이블에 나열한다.
- 심사위원은 입상작품을 선정한 후, 결정된 사항은 구비된 용지에 심사부장이 직접 작성하고 심사위원장의 배석 아래 확인 검증 받은 후 사인(sign)을 한다.
- 각 부문의 입상작품 선정이 마무리된 후에는 각 부문의 심사부장과 심사위원장이 함께 모여 최종 확인한 후 심사위원장이 사인(sign)한다.

2. 본 선

- 심사는 출품 완료된 제품과 제조과정을 심사한다.
- 심사는 다음 항목에 의한다.
 - 가. 빵부문 : 제조과정, 맛, 색채, 시장성, 독창성

- 나. 케이크 및 과자부문 : 제조과정, 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성
- 항목별 채점요령
 - 가. 제조과정 : 제조공정의 숙련도, 작업태도를 심사(20점)
 - 나. 맛 : 실제의 맛을 음미하며, 제품의 특성을 제대로 지니고 있는지의 여부(30점)
 - 다. 색 채 : 제품의 색상이 조화되어 있는지의 여부(10점)
 - 라. 구 성 : 크기, 넓이, 높이 등의 균형이 잡혀 있는지 여부(20점)
 - 마. 시 장 성 : 판매 신장에 크게 기여할 수 있는 전망이 있는지 여부(20점)
 - 바. 독 창 성 : 제품에 새로운 아이디어와 창의성이 발휘되어 있는가의 여부(20점)
- 심사에 있어 동점, 기타의 사정에 의하여 판정이 불가능할 때는 위원장, 부장의 협의에 의하여 결정한다.
- 심사에 관한 사항은 공표 하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- 심사위원장은 심사결과 부문별 출품 수 및 제품 수준이 미흡하다고 인정될 경우에는 부장과 협의하여 해당부분의 시상 대상을 축소 조정할 수 있다.
- 참가자는 심사결과에 이의를 제기 할 수 없다.
- 심사에 필요한 사항으로 본 규정에 없는 것은 심사위원장의 자문을 받아 대회장이 결정한다.

- 최우수상 2명의 상금은 해외연수비용으로 처리한다.
(단, 최우수상 수상자가 해외연수 불참 시 해당 부분 차점자(금상)가 대신 참가한다.)
- 수상자 이외 본선 진출자는 입상증을 수여한다.
- 최우수 수상자는 크림치즈 경연대회 클럽의 회원이 된다.
(자율적으로 클럽 운영을 함으로써 본 대회의 진행 또는 기술 세미나 강사 확보, 지속적인 제품 개발 등을 통하여 제과업계 또는 후원업체에 기여할 수 있음)

포 상



◦ 심사결과에 따라 다음과 같이 포상한다.

| | | | | |
|------|-----|-------------|------|---------------|
| 최우수상 | 2 | 각 2,000,000 | 금(칭) | 해외 연수 비용으로 지급 |
| 금 상 | 2 | 각 700,000 | 금 | |
| 은 상 | 2 | 각 500,000 | 은 | |
| 동 상 | 3 | 각 300,000 | 동 | |
| 장려상 | 10 | 각 200,000 | | |
| 계 | 19명 | 9,300,000 | | |

◦ 각 수상자에게는 상장과 메달, 상금을 부상으로 수여한다.

