

2004 제 1 회 한국여성제과기술인경연대회

- 주 최 : (사)대한제과협회
- 주 관 : 월간 <베이커리>
- 후 원 : (주)선인, 한국제과학교
- 일 정 : ○ 예 선 : - 일시 : 2004년 10월 7일 (목)
장소 : 한국제과학교
- 본 선 : - 일시 : 2004년 10월 29일 (금)
장소 : 한국제과학교
- 전 시 : - 일시 : 2004년 10월 30일 (토)
장소 : 한국제과학교



■ 목 적

한국여성제과기술 인력을 양성하고 여성으로서 직업성취욕구를 부여하여 제과기술인으로서의 긍지와 자부심을 심어주어 제품개발 의욕을 고양하기 위하여 (주)선인 후원으로 한국여성제과기술인 경연대회를 개최함.

■ 예 선

○ 경연분류

소형데코레이션 공예	마지팬공예, 설탕공예, 초콜릿공예, 슈가크레프트등	여성기술인	출품	각부문 10명
케이크 및 양과자	앙트르메 · 기타 케이크류 및 양과자(프티가또)등			

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

○ 신청 및 자격

- 참가자격 : (사)대한제과협회 본회 및 지회(부)의 추천 받은 여성기술인
- 참가신청 : (사)대한제과협회 지회(부) 경우 본회 신청
지회(부) 미결성 지역은 본회사무실 및 근접한 지회(부) 신청
- 신청서류 : ① 참가신청서
② 배합비, 제조공정(주최측 배부한 양식) 및 사진 1매
(4×6 사이즈)
- 신청마감 : 2004년 9월 17일 (금) 18 : 00 까지
- 출품일시 : 2004년 10월 7일 (목) 14 : 00 까지
- 예선결과 통보 : 2004년 10월 9일 (토) 18 : 00 까지 (유선개별통보)

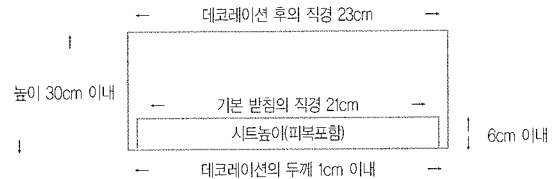
○ 예선규정

- 1인당 1제품만 출품 가능하며 회원업소별 참가인원 제한은 없다.
- 학교 또는 학원에서는 각 부문 1명만 참가할 수 있다.
- 특별한 사유로 인해 참석하지 못할 시 대회 5일 전까지 본회에 사전 통보해야 한다.

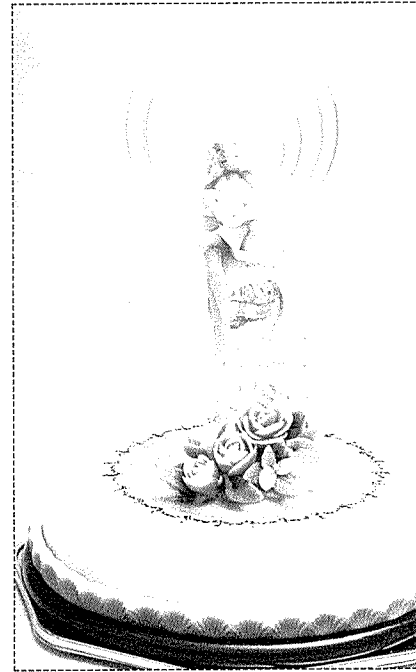
- 제품에 사용한 재료는 보건복지부 고시에 규정된 원료, 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- 출품자의 자사상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안되며 위반 시 실격된다.

...소형데코레이션 공예

- ① 소형데코레이션 공예의 시트는 단단한 프루즈케이크를 사용하며 피복은 마지팬을 사용한다.
- ② 케이크 직경 23cm를 초과해서는 안되며(옆 장식 포함 -3호 사이즈, 시트 지름 21cm) 높이는 30cm를 초과해서 안된다.



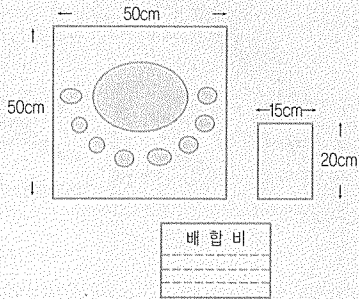
- ③ 공예는 마지팬, 설탕, 초콜릿(플라 스틱 초콜릿 포함) 어느 것을 사용해도 무방하나, 슈가크레프트, 파스티아주 등은 전체 작품의 1/3만 사용이 가능하다.
- ④ 진열할 때 일체의 장식을 금하며 제품만 진열해야 한다.



...케이크 및 양과자

- ① 앙트르메 및 케이크류는 3호(시트 21cm) 2개, 양과자(프티가또)는 10개를 제작해야 하며 케이크류는 직경 23cm를 초과해서는 안된다. (옆 장식 포함)
- ② 앙트르메 및 케이크류의 윗면에는 설탕 또는 초콜릿 공예 장식을 원칙으로 하며 (총높이 30cm) 양과자(프티가또)는 어떤 장식도 가능하다.
- ③ 앙트르메 및 케이크 1개와 양과자(프티가또) 2개는 시식과 단면도 심사용으로 장식이 없어도 된다.

- ④ 출품한 제품은 가로 50cm × 세로 50cm 이내의 주최측에서 준비한 밑받침에 일체의 장식없이 제품만 진열한다.



■ 본 선

○ 경연분류

경연부문	품목	참가자격	경연방식	경연시간	장소
소형데코레이션 공예	마지팬공예, 설탕공예, 초콜릿공예, 슈가크레프트등	예선통과자 각부문 10명	실기경연	6시간	한국제과 학교
케이크 및 양과자	앙트르메·기타 케이크류 및 양과자(프티가또)등	10명			

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

○ 본선규정

- 주최측에서 준비한 도구, 재료 이외의 모든 재료와 도구는 참가자 본인이 일체 준비해야 한다.
- 본선 참가자는 자사상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안되며 위반 시 실격된다.
- 원료 및 색소, 향신료, 첨가제 등은 보건복지부의 고시에 규정된 재료만 허용 된다.
- 본선 규정에 없는 사항은 예선규정 및 일반규정에 의한다.
- 배합비, 제조과정은 접수할 때 제출해야 한다. (주최측에서 제공하는 양식에 의거)
- 특별한 사유로 인해 참석하지 못할 시 대회 5일전까지 본회에 통보해야 한다.
- 본선 참가자는 검정색 하의, 흰 위생복 상의, 검정색 구두, 모자를 착용해야 한다. (미착용시 입장 불가)

...소형 데코레이션 공예

- ① 시트는 사전 제작한 단단한 프루츠케이크를 반입할 수 있으나 심사위원에게 사전 검열을 받는다.
- ② 파스티아쥬 (슈가크레프트)는 사전 제작이 가능하나 장식(스프레이등)은 일

체 허용되지 않으며 경연장에서 장식을 한다. (위반 시 실격)

- ③ 설탕은 시럽이나, 끓여서 착색된 것을 녹여서 사용해도 된다.
- ④ 장식용을 제작하는데 필요한 몰드등은 사전 제작 반입이 가능하며 모든 장식은 경연장에서 만든다.
- ⑤ 플라스틱 초콜릿은 사전에 착색하여 만들어 반입해도 무방하다.
- ⑥ 마자팬 착색은 경연장에서 직접 해야한다. (위반 시 실격)

...케이크 및 양과자

- ① 시트 종류는 사전 제작 반입할 수 있으나 심사위원에게 사전 검열을 받는다.
- ② 윗면 장식용 설탕은 시럽이나 끓여서 착색된 것을 녹여서 사용해도 가능하며 초콜릿장식은 순수 커비츠초콜릿을 사용하며 경연장에서 제작해야 한다. (위반 시 실격)
- ③ 장식용을 제작하는데 필요한 몰드 등은 사전 제작하며 반입이 가능하나 전사지 등을 사전제작 해서는 안된다. (위반 시 실격)
- ④ 본 규정에 없는 사항은 예선규정 및 일반규정에 의한다.

■ 포 상

○ 시상내역

구분	수상인원	상금	비고
최우수상		각 2,000,000원	상장 및 메달, 해외연수 비용
금상		각 700,000원	
은상	각 2명	각 300,000원	상장 및 메달, 상금
동상		각 200,000원	
장려상		각 100,000원	상장 및 상금
합계	10명	6,600,000원	

- 시상식에 불참하는 수상자는 수상 포기자로 판주 하여 차점자에게 수상한다.
- 각 부문 최우수상 수상자의 상금은 증서를 전달하고, 협회가 주관하는 해외연수 비용으로 지출한다.
- 최우수 수상자가 본회가 실시하는 연수 프로그램에 불참할 시 그 부문의 차점자(금상)가 이를 대신한다.
- 모든 수상자는 위생복(검정색 하의, 흰 위생복 상의, 검정색 구두, 모자)을 반드시 착용해야 한다. (미착용시 입장 불가)
- 수상자 이외 본선 진출자에게는 입상증을 수여한다.
- 최우수 수상자는 여성제과기술인 클럽의 회원이 된다. (자율적으로 클럽 운영을 함으로써 본 대회의 진행 또는 기술세미나 강사 확보, 지속적인 제품 개발 등을 통하여 제과업계 또는 후원업체에 기여할 수 있음.)

