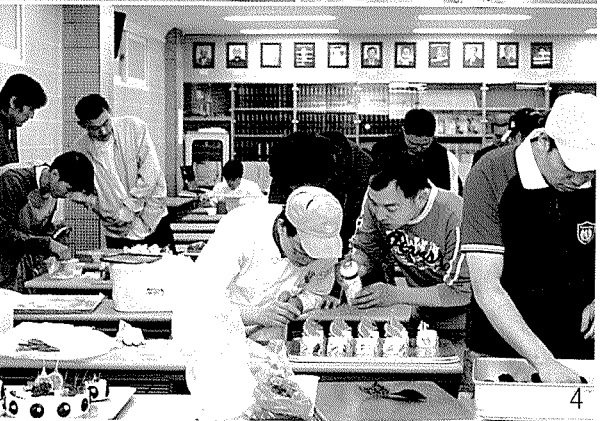
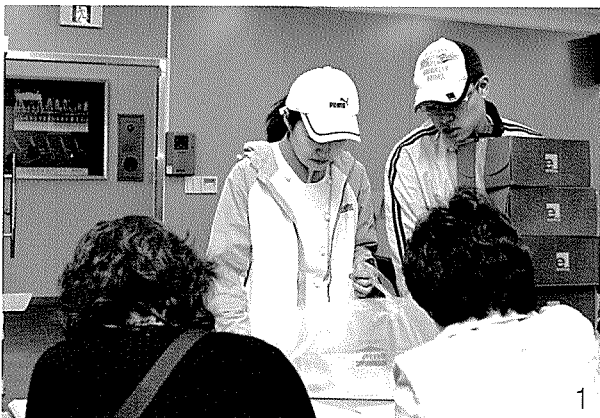


지역별 예선 거친 50작품 본선 진출

# 크림치즈대회 지역별 예선

오는 5월 27일 개최되는 제6회 전국크림치즈제품실기경연대회 본선에 앞서 지난 4월 25일 (사)대한제과협회 전국 11개 지회에서는 본선에 진출하는 총 50작품을 가려내기 위해 치열한 예선전이 펼쳐졌다. 올해 처음으로 실시된 지역별 예선의 뜨거웠던 현장을 취재했다. 글\_박소희 기자 · 사진\_주현진



1 전국 11개 지회에서 열린 지역별 예선에 참가한 선수들은 차례대로 접수를 마치고 지정된 자리에 작품 진열을 했다. 2, 3, 4 대회 진행을 맡은 전국 지회지부 관계자들의 원활한 진행으로 별다른 차질 없이 오후 2시까지 작품 진열을 완료하는 참가 모습을 보였다.

지난 4월 25일 서울을 비롯한 11개 지회에서 제6회 전국크림치즈제품실기경연대회(이하 크림치즈대회) 지역별 예선전이 일제히 열렸다. 크림치즈대회는 (사)대한제과협회가 주최하고 미국유제품수출협회의가 주관하는 행사로 올해 처음 지역별로 나눠 예선전을 실시했다. 출품 경연 방식으로 치러진 크림치즈대회 지역별 예선전은 전국 11개 지회 주관으로 오후 2시까지 출전 작품의 진열을 완료하고 해당 지역의 베이커리 업계를 대표하는 지회장과 중앙회에서 파견한 기술지도위원 등으로 구성된 심사위원단의 채점으로 본선 진출작이 가려졌다.

(사)대한제과협회 중앙회 세미나실에서 열린 서울지역 예선전에는 빵 부문에 14개, 앙트르메 및 그랑가또 부문에 11개 작품이 출품해 열띤 경합을 벌였다. 김중주 동부지회장, 홍중식 강남·서초지회장, 신홍중 서부지회장, 박정만 성북지회장, 중앙회 고화원 기술지도위원 등 5명으로 구성된 서울지역 심사위원들은 출품작들이 대회 규정을 잘 지켜 만들었는지 여부를 꼼꼼하게 살펴보고 맛, 시장성, 독창성, 색채 등을 꼼꼼하게 채점해 총점이 높은 순서대로 본선진출 작품을 선정했다.

이날 심사를 맡은 고화원 기술지도위원은 “전반적으로 외형이나 맛에서 우수한 작품이 많이 출품됐다”면서 “크림치즈와 다른 재료와의 맛이 잘 조화되고 실용성이 뛰어난 작품이 높은 점수를 받았다”고 심사기준을 밝혔다. 서울 지역 예선전의 경우 앙트르메 및 프티가또 부문은 우열을 가리기 힘들 정도로 대등한 실력을 갖춘 제품이 많이 출품된 반면 빵 부문에 출품한 몇몇 선수는 대회 규정을 제대로 숙지하지 않고 정해진 무게를 초과한 제품을 출품해 아쉬움을 남겼다.

지난해까지 서울에서만 치러졌던 예선은 지방에서 서울까지 작품을 운반하는 도중에 애써 만들어온 장식물이 망가지는 등 번거로운 과정 탓에 지방 참가자들에게 많은 논란이 돼왔다. 지방 참가자들의 불만을 해소시키고 대회 참가율을 높이기 위한 방안으로 처음 마련된 지역별 예선전은 대회 진행을 맡은 전국의 지회지부 관계자들의 원활한 진행으로 침착하고 순조롭게 진행됐다. 그러나 정해진 시간 안에 진열을 마치지 못하거나 진열이 끝난 뒤 퇴실하도록 된 규정을 지키지 않고 다른 선수의 작품을 감상하거나 사진을 찍는 선수가 눈에 띄어 대회 진행에 불편을 주기도 했다.

지난해부터 더욱 강화된 대회 규정은 필수적으로 제출해야하는 작품의 개수와 무게, 크림치즈 사용량을 제한해 철저히 지키도록 명시했다. 케이크 및 과자류 부문은 앙트르메 및 프티가또 부문으로 명칭이 바뀌고 크림치즈 사용량은 총배합

비의 최소 20% 이상으로 제한하는 등 새롭게 변경된 규정이 적용돼 규정에 어긋난 작품은 공정하게 실격 처리됐다. 특히 전시에 있어 앙트르메 및 프티가또 부문은 지름 21cm 케이크 3호 사이즈(열장식물을 포함해서 직경 23cm를 초과해서는 안된다) 1개와 프티가또 8개를 같은 배합비로 제작하고 빵 부문은 동일한 배합으로 대중량 300~500g 이내 제품 2개와 소중량 100g 이내 제품 8개를 전시한다는 규정에 따라 무게나 크기를 어긴 작품은 실격 처리됐고 기존 제품의 모방 성격이 강하거나 크림치즈 맛이 약한 제품은 감점 처리됐다.

10개의 예선 참가작 가운데 5개 작품이 본선에 오른 대전·충남 지역은 “젊은 선수들이 많이 참가해 참신한 작품이 눈에 띄었다”면서 “지역별 예선전에 관한 홍보 부족으로 참가를 원한 선수들이 정확한 날짜와 방법을 몰라 참가하지 못해 안타까웠다”고 밝혔다. 또한 광주·전남 지역에서는 실기경연대회로 치러지는 본선전에 대비하기 위해 미리 빵부문에 출전한 선수들이 실기경연을 벌여 본선진출 작품을 결정하기도 했다.

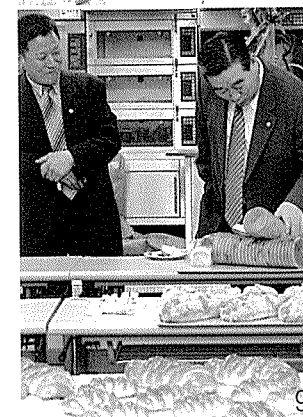
제6회 크림치즈대회를 계기로 처음 예선을 치루게 된 전국 11개 지회지부에서는 “처음으로 지역별 예선전을 실시한 결과 여전히 지역 제과인들의 참가율이 저조하고 다양한 작품이 출품되지 않아 실망스러운 점이 많았다”면서 “앞으로 지역별 예선전에 대해 적극적인 홍보를 계획하고 있는 만큼 지역 제과인의 많은 참여를 기대한다”고 입을 모았다.

공정한 심사를 거쳐 전국에서 선발된 50개 작품은 오는 5월 27일 한국제과학교에서 열리는 본선에서 실기경연을 통해 최종 수상작을 가리게 된다.

크림치즈대회 지역별 예선 참가현황

(단위: 명)

지역	빵		앙트르메 및 프티가또	
	예선 참가자수	본선 진출자수	예선 참가자수	본선 진출자수
서울	14	6	11	9
부산	2	2	2	2
대구·경북	4	3	5	3
인천	3	2	1	1
경기도	4	4	2	2
광주·전남	4	3	2	2
전북	3	1	1	1
대전·충청	6	2	4	3
울산·경남	12	2	2	2
강원도	0	0	0	0
제주도	0	0	0	0
합계	52	25	30	25



5 해당 지역의 베이커리 업체를 대표하는 지회장과 중앙회에서 파견한 기술지도위원 등으로 구성된 심사위원단은 규정을 잘 지켜 만들었는지 꼼꼼하게 체크했다. 6, 7 빵 부문과 앙트르메 및 프티가또 부문에서 각각 25개 작품이 본선에 진출한다. 8, 9 심사위원단은 규정을 잘 지켜 만들었는지 여부와 맛, 시장성, 독창성, 색채 등을 채점해 총점이 높은 순서대로 본선진출 작품을 선정했다. 10 앙트르메 및 프티가또 부문은 우열을 가리기 힘들 정도로 대등한 실력을 갖춘 제품이 많았다.

