제6회 **전국** 임실치<u>즈유</u>리



경연대회

참가규정

1. 자 격

- 가. 참가 자격은 만16세 이상 남녀노소 누구나 참여 할 수 있으며 일반부와 전문가부로 구분하여 대회를 진행한다.(대회 일정 홈페이지 참조)
 - 참가대상은 일반부, 전문가부 각각 15팀 내외(선착순으로 총 30팀 내외로 제한 함)
 - 전문가부 참가자는 소속증명할수 있는 증빙제시(학생증 또는 재학·재직증빙서류)
 ◊ 전문가부에 속한 참가자가 일반부에 접수시 자격박탈 함

2. 기본규정

- 가. 모든 요리작품은 참가신청서에 기재된 내용을 기준으로 하여 출품하여야 함.
- 나. 모든 작품은 최초 등록된 작품명으로 하되 변경 사항이 있을 시 행사 전날까지 주최 측에 통보하여야 함.
- 다. 행사장조성은 주최측에서 하고 조리에 필요한 준비물(가스레인지 / 재료 / 기본조리도구) 및 소품은 참가자가 직접 준비하여야 한다.
- 라. 대회결과를 정숙히 받아들이며, 결과에 불만이 있을 시 24시간 안에 서면으로 주최 측에 제출한다.

3. 실격사유

- 가, 참가자는 지정된 시간에 요리가 완성되지 않을 경우 실격처리 된다.
- 나. 각 팀은 1개의 요리(현장요리: 메인요리)는 즉석에서 만들고 1개의 요리(전시요리: 디저트요리)는 미리만들어 대회당일 11시까지 대회본부에 출품 전시하며 본선과 별도로 평가하여 총점에 반영한다.
- 다. 참가자는 요리경연대회 30분전 대회장에 집결하여 운영본부에 등록하여야 한다.
- 라. 복장은 자율적으로 하나 앞치마와 모자(수건)등의 위생에 필요한 보조복장은 착용해야 한다.
- 마. 요리 주재료는 자유지만 "임실치즈"가 10~20% 이상(레시피에 비율표기 및 치즈구입영수증 등록시 제출) 함유되어야 한다.
- 바. 본 규칙과 규정을 위반하는 참가자는 실격처리 될 수 있다.

4. 책 임

- 가. 주최 측은 참가자들의 전시품, 장비, 용구 혹은 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임을 지지 않는다.
- 나. 요리작품 조리 중 발생하는 화상 및 기타 안전사고에 대한 책임은 참가자 개인에게 있다.

5. 안내사항

- 가. 참가비는 없으며, 주최 측에서 전 참가팀에게 요리재료비 150,000원(팀당)을 지원한다. (재료비는 대회 종료 후 출품요리의 제출이 끝나면 계좌이체로 지급함을 원칙으로 한다.)
- 나. 심시위원은 공정성을 기하기 위해 사전에 공개하지 않으며, 요리전문가와 식품관련학과교수로 정한다.
- 다. 주최 측에서는 상황에 따라 본 대회 규정을 수정하거나 추가 할 수 있다. (위 상황 발생 시 참가 신청자들에게 사전에 알릴 의무가 있다.)
- 라. 입상자에 대한 상금 지급은 원천세 공제 후(경연종료후 10일 이내)입상자의 예금계좌로 별도 입금 한다.

문 의

- 임실치즈페스티벌추진위원회 사무국 063-640-6460 011-9647-7802(사무국장 김동수 과장)
- 접수문의: 기획·연출단 063-640-7283 / 063-644-8255

010-3217-4377(최병춘) / 010-8640-6831(황성신)

- 신청원서 다운로드: 임실치즈농협 홈페이지: http://www.ischeese.co.kr
- E-mail: bcchoi5@hanmail.net, bcchoi5@naver.com



주제: 임실치즈를 활용한 웰빙 퓨전생활요리

2013년 10월 5일(토) 10:00~16:00

장 소 : 전북 임실군 임실치즈테마파크 특설무대

주 최 : 🜖 임실군 🏅 임실치즈농협

주 관: (사)임실치즈음식문화연구회 임실치즈페스티벌 제전위원회

제6회 전국

임실치즈요리

경역다호 (2013, Imsil Cheese Cooking Contest)







|심 사|

- 심사기준: 5개 항목

- 심사위원: 3인 (외식조리학과 교수 1인 / 특급호텔 조리장 1인 / 요리관련 협회 및 단체의 전문가 1인)

평 가 기 준	점 수	평 가 내 용	
재료간 구성비율	15	주재료와 부재료(양념)간의 양, 맛, 색상의 조화치즈의 품질 및 실용적인 재료 구성	
조리과정 전문성	20	 현대인의 식생활에 적합한 조리준비 과정 불필요한 재료와 양념을 배재한 실생활에 받아들일 수 있는 실질적인 조리방법 정해진 시간내에 요리완성 부분 다양한 양념류에 적합한 조리기술 응용 	
표현방법 창작성	20	- 100% 순수창작에 의한 작품 - 주 요리와 부 요리의 조화 - 먹음직스럽고 맛깔스러우며, 현대적이고 고급스로운 요리 - 기성요리 및 이미 알려진 요리는 감점의 대상이 될 수 있음	
요리의 맛	30	적절한 양념을 사용 각재료 고유 맛을 적절하게 유지, 각 재료 간의 맛의 조화식재료 간의 맛 향, 색깔의 조화 및 요리의 영향적 가치	
요리의 현실적용성	15	- 요리재료에 따른 소비판매가격의 적정성 - 대량생산 및 포장, 유통 가능	

|시상내역 총상금: 6,700,000원|

구분		상금 및 상패		
	일반부	전문가부		
각 1	1,200,000	1,500,000		
각 1	700,000	1,000,000		
각 1	500,000	800,000		
각 1	300,000	400,000		
각 1	100,000	200,000		
	각 1 각 1 각 1	일반부 각 1 1,200,000 각 1 700,000 각 1 500,000 각 1 300,000		

|참가접수|

- ♦ 기 간: 2013년 9월 16일(월) ~ 10월 5일(토) 까지 19일간
- ♦ 신청서 : 임실치즈농협 홈페이지(http://www.ischeese.co.kr)에서 다운로드 또는 경연대회 모집요강 발송 시 첨부양식에 의거하여 접수
- ◆ E-mail 접수: bcchoi5@hanmail,net, bcchoi5@naver.com
- ♦ 우편 접수처: 전북 임실군 임실읍 이도리 602-1 2층 (사)임실치즈음식문화연구회 (담당 황성신)
- ♦ 팩 스 접 수: 063-644-8253 / 063-642-0900
- ♦ 접수 시 유의사항: 2개 작품 중 1개 작품(전시요리: 디저트요리)은 경연대회 당일 오전 11시 까지 행사본부에 출품

임실치즈페스티벌제전위원회에서는 45년의 유구한 전통과 청정클린 낙농기법을 활용하여 생산되고 있는 '한국토종 신토불이'임실치즈를 활용하여 대한민국 가정의 식탁위에 오를 수 있는 웰빙(well-being) 치즈요리를 개발하고 임실치즈의 브랜드 이미지를 널리 알리기 위하여 "2013, 임실치즈페스티벌"의 주요 행사로 '제6회 전국임실치즈요리경연대회'를 개최하여 대한민국 국민의 건강과 장수를 염원하는 친근한 임실치즈로 거듭나고자 일반부(요리를 전공하지 않은 일반국민), 전문가부(고등학교/대학교 요리 관련학과 재학생 및 졸업자 및 요리학원수강생, 호텔조리사 등)의 경연대회 참여를 기다리고 있습니다.



일시: 2013년 10월 5일(토) 10:00~16:00

장소: 전북 임실군 임실치즈테마파크 특설무대

주제: 웰빙(well-being) 임실치즈생활요리

- 전시요리 : 디저트요리

- 현장요리 : 치즈가 듬뿍든 퓨전생활요리

- ♦ 참가분야
 - 일 반 부 : 만 16세 이상의 요리를 전공하지 않은 일반국민(재외국민 포함)
 - 전문가부: 고등학교, 대학교 요리 관련학과 재학생 & 졸업자 및 요리학원수강생, 호텔조리사 등
- ♦ 참가팀수: 일반부 15팀 내외, 전문부 15팀 내외(각 분야 선착순 총 15팀으로 참가자 제한함)

|경연방법 및 공지사항|

- ♦ 경연방법
 - 제 1 부 : 전시요리 경연 오전 11시 출품완료 / 11시~12시 작품심사
 - 제 2 부 : 현장요리 경영 오후 1시 30분 ~ 3시(90분간)

♦ 공지사항

- 참가신청서에 소정의 사항(레시피 등)을 기록하여 제출
- 출품작은 2작품으로 하며 그 중 1작품(전시요리/디저트요리)은 2013년 10월 5일 오전 11시까지 완성작으로 행사본부에 미리 출품하여야 함
- 조리시간: 본선 조리시간은 전시요리 경연 후 오후 1시간 30분부터 3시까지(90분)
- 조리재료: 참가자 본인이 준비(장시간 조리가 필요한 재료에 한하여 사전준비 가능)
- * 조리재료비용 각 팀당 150,000원은 주최 측에서 지원 함
- 조리도구: 참가자 본인이 준비(휴대용 가스레인지, 위생복, 그릇, 조리도구, 데코레이션 등)
- * 조리테이블 및 생수는 행사본부에서 지원
- 요리작품전시 범위는 가로·세로 1m임