

2022년 한국관광대학교 개인요리경진대회 참가 안내 및 대회규정

가. 참가자격 및 신청접수

- 경연주제 : MZ세대를 겨냥한 신메뉴 개발
- 개최일시 : 2022. 8. 20.(토) 오전 10시
- 경연방법 : 온라인 신청 접수 및 오프라인 경연
- 경연음식 : MZ세대의 입맛을 사로잡을 요리

구 분	상세항목
MZ세대를 겨냥한 신메뉴 개발	<ul style="list-style-type: none"> • 한, 양, 중, 일, 북어 요리 등 다양한 창작요리 • 전통요리, 컨텐포러리, 퓨전 요리 등으로 구성 • 육류, 가금류, 생선류 1가지 선정

- 참가자격 : 전국 고등학교 3학년 재학생
- 접수기간 : 2021. 7. 01.(금) ~ 8. 15.(월)까지
- 접수방법 : e-mail: 60278@ktc.ac.kr 접수
(☎ 031-644-1088, 반드시 유선확인)
- 제출서류 : 참가신청서, 참가요리설명서(표준레시피), 개인정보 수집·이용 동의서 각 1부.
- 신청서식 : 한국관광대학교 홈페이지 <http://www.ktc.ac.kr/>

나. 대회방법

- 경연방법: 주어진 재료와 개인 준비한 재료를 이용하여 메인요리 1인분을 80분 안에 완성 후 제출

□ 경연장소: 대학교내 제1강의동 2109호 실습실

□ 심사방법 : 오프라인 경연 대회 및 심사 진행

※ 결과 발표: 2022. 8. 20(토) 대회 당일 현장 발표

□ 심사위원 : 3명 이내 구성(호텔조리과 교수 선정)

□ 심사기준 : 5개 평가영역을 10개의 세부 영역으로 평가

구 분	세부 항목	배 점
위생, 청결 (20)	재료준비, 조리복 착용	20
	조리과정 위생 관리	
전문성 (20)	조리방법을 적절성	20
	조리과학, 식재료 관리, 첨가물 사용	
창의성 (20)	음식의 창의성(새로운 아이디어)	20
	조리방법, 식재료 활용 등(창의적 아이디어)	
실용성 (20)	활용성(외식산업 활용가능 여부)	20
	식재료의 원가 비율	
완성도 (20)	식재료의 조화, 맛	20
	음식의 완성(푸드 스타일링)	
합계		100점

□ 시상내역

구 분	수상자(명)	상 품	비 고
대상	1	상장 및 부상	입상자특전: 입학시 가산점 80점 부여
최우수상	1	상장 및 부상	
우수상	5	상장 및 부상	
장려상	11	상장 및 부상	

※ 참가현황에 따라 시상 내역이 변경될 수 있음

다. 참가 세부규정

- 본 대회 참가자는 별도 첨부 파일 “2022년 한국관광대학교 요리경진대회 참가신청서”, “2022년 한국관광대학교 요리경진대회 참가요리

설명서(표준레시피)”, “개인정보 수집. 이용 동의서” “서약서”를 작성 후 제출하여야 대회 참가자로 인정한다.

- 참가신청서를 제출한 참가자는 자동적으로 한국관광대학교 요리경연대회 참가 규정 및 세부사항에 동의하는 것으로 한다.

- 대회 참가자는 육류, 가금류, 생선류 1가지를 선택하여 참가하여야 한다.

- 경연에 필요한 메인 주재료 5종은 대학측에서 준비 한다.

소고기 안심 300g, 돼지통삼겹살 300g, 오리가슴살 300g, 닭1마리(800g), 생연어 300g 중 1가지를 선택가능하며, 이외 주재료와 부재료는 참가자가 준비한다.

- 주어진 재료와 본인 준비 재료를 이용하여 메인요리 1인분을 현장에서 준비하여야 한다

- 대회 조리시간은 80분으로 진행 한다

- 제공되는 육류, 가금류, 생선류는 손질되지 않았으며, 개인 준비 주재료는 전처리 손질까지만 가능함, 가니쉬는 전처리 20% 준비, 소스류는 전처리 80% 준비 가능함

- 제공되는 조리기구: 조리대(850 X 700cm), 가스화구 2구, 전기컨벡션오븐(공용), 베이커리오븐(공용), 사라만더(공용), 싱크대(500 X 650cm)1조, 개인관물공간(850 X 700 X 300cm 2단), 위생도마1개, 냄비(중)1개, 후라이팬(중)1개, 풍풍, 수세미, 완성접시, 조리용 접시다수. (지급품목외 개인준비)

- 경연에 참가하는 선수는 흰색앞치마, 위생조리모가 제공된다.

- 경연에 참가하는 학생은 조리 위생가운 상의를 반드시 착용하여야 한다(바지, 안전화는 조리에 방해가 되지 않는 범위내에서 자율로 한다)

- 경연은 조리준비 -> 조리과정 -> 완성작품을 경연대회 현장에서 직접 만들어 지정된 장소에 제출하여야 한다.

- 완성작품을 제출하지 않는 참가자는 채점에서 제외한다.
- 경연대회 참가자는 요리경연대회 일정 및 규정을 준수해야 한다.
- 심사위원은 심사기준과 채점기준표에 의해 공정하게 평가한다.
- 참가자의 레시피 소유권은 주최 측에 있으며 출판 등 상황에 따라 동의하에 사용할 수 있다.
- 수상작이 표절 등 문제가 발생할 경우 수상이 취소되며, 이로 발생하는 민·형사상 책임은 참가자에게 있다.

* 별도첨부 파일

- 2022년 한국관광대학교 요리경진대회 참가신청서
- 2022년 한국관광대학교 요리경진대회 참가요리설명서(표준레시피)
- 개인정보 수집, 이용 동의서
- 서약서

- 이 하 여 백 -