

Busan Marina Chef Challenge 2019



‘부산 마리나 셰프 챌린지 2019’ 참가규정

- 명 칭 : 부산 마리나 셰프 챌린지 2019
Busan Marina Chef Challenge 2019
- 일 시 : 2019. 6. 21(금) ~ 22(토) 2일간
- 장 소 : 백스코 2전시관 4B홀
- 주 최 :  부산광역시
- 주 관 :  (사)한국조리사협회중앙회 부산시지회
- 후 원 :  농림축산식품부,  해양수산부,  식품의약품안전처,
 부산시교육청  (사)한국조리사협회중앙회
- 홈페이지 : <http://www.busanmcc.com>
- 신청접수 : <http://www.busanmcc.com> 신청페이지
- 문 의 : (사)한국조리사협회부산광역시지회 051-243-9366



(사)한국조리사협회중앙회 부산시지회

1. 참가 신청 접수 및 본선참가자 통보

- (1) 참가신청 : 2019. 4. 1(월) ~ 5. 31(금)
 - 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- (2) 참가자격 : 제한 없음
- (3) 참가부문
 - 전시경연 : Appetizer, Main Courses, Dessert
 - 라이브경연 : 1. 2인 경연 (2인1조)
2. 단체경연 (4인1조 : 팀장 1명, 선수 3명)
 - 카빙경연 대회 : 전시경연, 라이브 경연(1인 경연)
- (4) 참 가 비
 - 요리 전 시 경 연 : 50,000원(1인)
 - 요리 라이브 경연 :
2인 요리 경연 : 100,000원,
단체 4인 요리 경연(마리나컵) : 300,000원
 - 카빙 경연 대회 : 라이브, 전시 : 50,000원
- (5) 제출서류 : 참가 신청서, 영문 작성 레시피 3부
 - 참가 신청서 다운 및 접수 : <http://www.busanmcc.com>
- (6) 예선서류심사 : 없음
- (7) 본선참가통보 : 2019. 6. 10(월) 팀 대표 개별문자 및 전화통보
홈페이지(www.busanmcc.com) 공지
- (8) 본선참가일정 : 6.13(목) 이후 홈페이지(www.busanmcc.com) 공지

2. 대회 일정

가) 전시 경연

- 참가신청 : 2019. 4. 1(월) ~ 5. 31(금)
- 참가자격 : 제한 없음
- 접 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록이 종료될 수 있음
- 참 가 비 : 50,000원(1인)
- 셋팅일시 : 6. 21(금), 22(토) 08:00~10:00
- 심사일시 : 6. 21(금), 22(토) 10:30~12:30
- 전사일시 : 6. 21(금), 22(토) 10:00~17:00 (18:00 이후 개인 정리)
- 경연내용

경 연 종 목	참가자 시상
Appetizer, Main Courses, Dessert, Carving	당일시상

○ 시상식 : 2019. 6. 21(금) 18:30 ~ 19:30, 6. 22(토) 18:30 ~ 19:30

- 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
- 참가자 전원 WACS(세계 조리사연맹) 인증서 수여

나) 라이브 경연(2인 경연, 단체 경연, 카빙 경연)

- 참가신청 : 2019. 4. 1(월) ~ 5. 31(금)
- 참가자격 : 제한 없음
- 참가팀 구성 : 2인 경연(2인1조), 단체 경연(4인1조), 카빙경연(1인 경연)
- 접수 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록이 종료될 수 있음
- 참가비 : 2인 경연 100,000원, 단체 경연 300,000원
- 경연일자 : 6. 21(금)-6. 22(토)

경 연 종 목	1 조10팀 (마리나킵)	2조 10팀 (2인경연)	3조 10팀 (2인경연)	4조 10팀 (2인경연)	5조 10팀 (2인경연)	6조 10팀 (2인경연)	7조10팀 (2인경연)
라이브경연	07:30-10:30	10:50-11:40	12:00-12:50	13:10-14:00	14:20-15:10	15:30-16:00	16:20-17:10

※ 경연 시간은 변경될 수 있음.

- 시상일시 : 2019. 6. 21(금), 22(토) 18:30 ~ 19:30
- 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
- 참가자 전원 WACS(세계조리사연맹) 인증서 수여

3. 참가등록 안내 및 규정공통사항

- (1) 접수기간 : 2019. 4. 1(월) ~ 5. 31(목)
- (2) 참가자격 : 제한 없으며, 일반부, 학생부 또한 구분하지 않는다.
- (3) 팀 구성 : 전시 경연, 라이브 부문 2인전, 단체전(4인 1조)으로 나눈다.
 - 선착순으로 하며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있다.
 - 참가신청은 각 종목 참가자 전원이 등록해야 한다.
 - 마감일 전 참가 신청서를 제출했다더라도 정원 초과로 조기 마감될 수 있다.

- (4) 제출서류 : 참가신청서, 레시피
 - 서류양식 : 홈페이지 www.busanmcc.com
 - * 레시피는 반드시 영문으로 작성한다.
 - 본선 경연일시 : 접수 마감 후 홈페이지 공고 및 팀 대표 문자로 발송
 - 참가신청서 제출은 '부산마리나 셰프 챌린지 2019' 참가규정에 동의함을 의미하며, 경연 참가자는 신청서, 레시피 제출 전 참가 규정을 숙지한다.
- (5) 식재료 : 작품전시에 필요한 재료는 참가자가 준비하되 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- (6) 복장규정 : 조리복(색상 자유)에 한한다.
 - 경연 중 참가자들의 복장에 부착된 로고의 노출이 가능하며, 참가자들은 심사 중 조리복을 반드시 착용 한다.
 - 하이힐 착용을 금한다
 - ※ 시상시 수상자는 반드시 위생조리복장(조리모 착용)을 갖추어야 한다.
- (7) 준비물 :
 - 네임택 : 각 팀은 참가 당일 셋팅된 음식과 함께 자세한 설명이 첨부된 네임택을 준비해야 한다.(단 : 전시경연대회 준비), 작품 설명 게시물 자유.
 - 테이블 : 주최 측에서 제공하는 테이블 외에 다른 테이블 사용을 금한다.
 - 테이블보 : 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식은 참가자가 직접 준비해야 한다.(보조물 및 장식물은 자유롭게 한다.)
- (8) 참가자는 행사 시간 1시간 전 경연장에 도착해야한다.
(경연시작 45분 전 주최측에 통보)
- (9) 경연을 끝내고 돌아간 후 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- (10) 출품요리의 저작권은 주최 측에 있다.
- (11) 주최측은 참가자 소지품 분실 및 파손에 대한 일체의 책임을 지지 않는다.
- (12) 참가자는 심사위원의 최종결정에 따라야 하며, 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용 되지 않음을 원칙으로 한다.

4. 심사 진행은 다음 순서에 의한다.

- (1) 세계조리사연맹 채점심사규정에 따라 심사 위원들이 각 부문별로 심사하며, 입선작품을 선정하여 심사 위원장에게 제출한다.
대회 심사 위원장이 세계조리사연맹 채점심사규정에 따라 수상자를 결정한다.
- (2) 심사에 있어 동점 혹은 기타 사정에 의하여 판정이 불가능할 때는 위원장, 위원의 협의에 의해서 결정한다.

- (3) 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- (4) 심사위원장은 심사 결과 부문별 출품 수 및 출품 수준에 따라 각 부문별 위원과 협의해 시상 대상을 확대 또는 축소 조정할 수 있다.
- (5) 경연 참가자는 심사결과에 대하여 이의를 제기할 수 없다.
- (6) 심사에 필요한 사항으로서 본 규정에 없는 것은 그때마다 심사위원회의 자문을 받아 심사 위원장이 결정한다. (각 부문별 심사위원의 결정 존중)
- (7) 채점은 독립채점 기준을 원칙으로 한다.
- (8) 채점 항목별로 심사표에 정한 채점기준에 배점기준에 따라 채점한다.

5. 시상

가) 시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

100점	금메달과 인증서
90 - 99점	금메달과 인증서
80 - 89점	은메달과 인증서
70 - 79점	동메달과 인증서

- (1) 각 심사위원의 평가를 종목별로 합산하여 평균 점수로 하며, 점수 중 상위득점 순으로 시상한다.
- (2) 심사결과 발표는 경연 후 당일 발표하고 현장에서 시상한다.
- (3) 참가자들에게 수여하는 상장과 메달은 위의 점수표(시상기준)에 준하여 수여한다.
- (4) 대회장 상장 : 세계조리사연맹(WACS) 점수 규정에 따라 금, 은, 동메달을 수여한다.
- (5) 특별상 : 장관상의 경우 수상자 대표자에게만 수여한다.
(팀원 확인서 발급 불가, 단 요청 시 주관기관 확인가능)
- (6) 부산시장상의 경우 수상 대표자에게만 수여한다(단 팀원은 확인서 발급가능)

6. 시상 내역(6월 21일~22일 양일간 동일하게 시상. 특별상 예외)

(1) 특별상 시상

구 분	상장구분	수상 팀	안 내 사 항
특별상	해양수산부장관상	1팀	
특별상	농림부축산식품부장관상	1팀	

(2) 전시경연

구 분	상 장 구 분	수상팀	안 내 사 항
대 상	부산시장상	1팀	WACS 심사규정 메달시상
최우수상	부산시의회장상	1팀	
우 수 상	부산식약청장상	1팀	
장 려 상	국회의원상	2팀	

(3) 라이브 경연

구 분	상 장 구 분	수상팀	안 내 사 항
대 상	부산시장상	3팀	WACS 심사규정 메달시상
최우수상	부산시의회장상	2팀	
우 수 상(일반부)	부산식약청장상	1팀	
우 수 상(학생부)	부산시교육감상	1팀	
장 려 상	국회의원상	2팀	

(4) 카빙 경연 대회(라이브, 전시)

구 분	상 장 구 분	수상팀	안 내 사 항
대 상	부산시장상	1팀	WACS 심사규정 메달시상
최우수상	부산시의회장상	1팀	
우 수 상	부산식약청장상	1팀	
장 려 상	국회의원상	1팀	

(5) 마리나컵 경연

구 분	상 장 구 분	수상팀	안 내 사 항
대 상	부산시장상	1팀	WACS 심사규정 마리나 컵, 메달, 상금(100만원)
최우수상	부산시의회장상	1팀	
우 수 상	부산식약청장상	1팀	
장 려 상	국회의원상	1팀	

- 접수기간 : 2019. 4. 1(월) ~ 5. 31(금) 18:00시까지 도착 분
- 접 수 처 : (www.busanmcc.com) 051-243-9366

I. 전시경연대회

Class 10. Appetizers

3가지의 각기 다른 에피타이저 전시.

콜드 1종, 핫 1종, 베지테리언 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시한다.

레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 에피타이저 형태여야 하며 전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.

뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 11. 3 Main Courses

3가지의 각기 다른 메인요리 전시.

육류 1종, 생선/해산물 1종, 자유선택 1종, 각각의 접시는 단품 메인요리 형태가 되어야 한다.

전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.

뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 12. 3 Desserts

3가지의 각기 다른 디저트 전시.

핫 1종(차갑게 제출), 초콜릿 베이스1종, 자유선택 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시하여야 한다.

레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 디저트 형태여야 하며 전시공간은 90*75cm이며

전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.

* 공예 쇼피스(Showpieces)는 전시는 가능하나 심사에서 제외된다.

□ 공통 준수 사항

- (1) 조직위에서 제공하는 테이블(전시 공간) 사이즈는 90cm × 75cm이며 그 외 다른 테이블 사용을 금한다.
- (2) 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식물은 참가자가 직접 준비한다. (보조물 및 장식물은 자유롭게 한다)
- (3) 작품 설명 게시물은 참가자가 직접 자유롭게 준비하며, 전시물 옆에 설치 또는 부착한다.
- (4) 모든 작품은 먹을 수 있는 재료만을 사용한다.
- (5) 모든 작품은 시상식 종료 후 철거한다.

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
프리젠테이션/혁신	0-20	- 현대적 스타일 - 우아한 프리젠테이션 - 세련미
구 성	0-20	- 영양적 균형,비타민,탄수화물,단백질,지방, - 요리색깔의 조화, 식재료 정확한 비율 - 색깔의 품미, 실용적인 요리
정확한 전문준비	0-40	- 현대적 요리의 예술성, - 식품의 올바른 기본포인터
서비스	0-20	- 음식의 깨끗한 배열, 인공적인 장식 - 서비스 시간 - 서비스가 순조롭게 요리가 제시간에 제공
심사는 카테고리별로 이루어진다.		

- 100점 : 금메달과 인증서
 90 - 99점 : 금메달과 인증서
 80 - 89점 : 은메달과 인증서
 70 - 79점 : 동메달과 인증서

시상식 : 2019. 6. 21(금)~6.22(토) 18:00 ~ 19:00, 양일간 진행

II. 라이브 2인 경연(2인 1조)

Class 1. Beef

- 완성시간 50분 에피 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 곁들인다.

Class 2. Seafood

- 완성시간 50분 에피 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 곁들인다.

Class 3. Pork

- 완성시간 50분 에피 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 곁들인다.

Class 4. Poultry

- 완성시간 50분 에피 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 곁들인다.

Class 5. Pasta

- 완성시간 30분 파스타 2종 요리한다.
- 음식은 각각 슛파스타 1인분 2접시, 롱파스타1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능하다.

Class 6. Korean Cuisine Main Course

- 완성시간 50분 에피(한식요리) 1종, 주요리(한식요리) 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.

Class 7. Chinese Cuisine Main Course

- 완성시간 50분 에피(중식요리) 1종, 주요리(중식요리) 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.

Class 8. Japanese Cuisine Main Course

- 완성시간 50분 에피(일식요리) 1종, 주요리(일식요리) 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.

<사전 조리 허용 범위>

- **샐러드** - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절단을 하면 안 된다.
- **야채/과일** - 껍질을 벗기고 자를 수 있으나, 예쁘게 다듬거나 조리가 되어 있으면 안 된다.
- **파스타&만족** - 재료를 준비할 수 있으나 조리가 되어있으면 안 된다.
- **생선/해산물/조개류** - 내장과 비늘을 제거하여 깨끗하게 손질한 것, 통째로 살을 바르거나 자르지 않는다.
- **양고기/소고기/닭고기/돼지고기** -분할할 수 있으나 조리가 되어있으면 안 된다.
- **무스** - 경연시간 안에 만들어져야 함 (갈아 놓은 것은 허용)
- **절인 단백질** (Marinated proteins) - 미리 절여진 단백질 허용한다.
- **소스** - 졸일 수 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안 된다.
- **육수** - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- **드레싱** - 경연시간 안에 만들어져야 한다.
- **쿨리스** (푼은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- **스폰지** - 미리 만들어 가져올 수 있으나 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안된다.

1) 공통 준수 사항(라이브 2인 경연)

- 음식에 적절한 가니쉬를 곁들인다.
- 접시와 식재료는 참가자(팀)들이 준비한다.
- 레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지침하여 접수대에 제출한다.
(현장에서 프린트 불가)
- WACS(세계조리사연맹)의 규정에 따라 미리 조리가 된 재료는 사용 불가하다.
- 참가팀에게 글로벌 셰프 경연대회와 동일하게 모든 기구를 갖춘 4m x 4m 주방 시설이 제공된다.
- 심사 완료 후 개인 기물 및 접시를 가져가야 한다.

2) 심사평가 기준

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
요리준비과정	0-10	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태
전문적인 준비	0-25	- 음식과 위생 기본 준비 - 실용적인 요리 - 적절한 전분 및 채소, 조리기술
서비스	0-5	- 서비스 시간 - 서비스가 순조롭게 요리가 제시간에 제공
표현성	0-10	- 인위적인 장식물 사용을 배제 - 식욕을 돋구는 외적인 표현과 보존상태
맛	0-50	- 맛 유지, 적절한 양념, 품질, 색깔, - 표준화 된 영양가치
심사는 카테고리별로 이루어진다.		

3). 시상

가) 시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

- 100점 : 금메달과 인증서
- 90 - 99점 : 금메달과 인증서
- 80 - 89점 : 은메달과 인증서
- 70 - 79점 : 동메달과 인증서

- (1) 각 심사위원의 평가를 종목별로 합산 후 평균 점수로 하며, 시상내역은 점수 중 상위득점 순으로 시상한다.
- (2) 심사결과 발표는 경연 후 당일 발표하고 현장에서 시상한다.
- (3) 참가자들에게 수여하는 상장과 메달은 위의 점수표에 준하여 수여한다.
- (4) 대회장 상장 : 금, 은, 동메달을 세계조리사연맹(WACS) 점수 규정에 따라 수여한다.
- (5) 특별상 : 장관상의 경우 수상자 대표자에게만 수여한다.
(팀원 확인서 발급 불가, 단 요청 시 주관기관 확인가능)
- (6) 부산시장상의 경우 수상 대표자에게만 수여한다(단 팀원은 확인서 발급가능)

심사기준	점수	평가내용
디자인과 구성	0-30	- 세부 사항에 주의 - 완성 된 외관 - 비율 및 대칭
기술능력 및 난이도	0-40	- 구조 기술 - 활용 및 장인정신
창의성과 독창성	0-20	- 첫 느낌, 예술적 감성
준비 및 위생	0-10	- 경연대회 전에 의무적인 세척을 제외하고는 원재료 처리가 허용되지 않는다. - 과일이나 채소가 필요한 경우, 대회가 시작된 후 자른 것이 진행해야 한다. - 껍질 손질, 자른 것, 깎은 조각은 동일하게 적용된다.
총 점수 : 100 점		

III. 카빙 경연 대회 - 라이브, 전시

Class. 9 개인 라이브 경연 대회

- 경연 시간 : 180 분
- 테마 : 자유 스타일
- 필수 : 주 조각으로 수박 1개, 호박 1개, 작은 조각을 위해 당근과 무를 사용한다.
- 다른 재료로 모든 채소나 과일을 허용한다
- 과일과 채소는 껍질을 벗기고 부분적으로 자를 수 있지만 트리밍 할 수 없다.
- 높이 60cm ~ 최대 120cm 기지 포함
- 모든 디스플레이 클래스의 최대 테이블 공간은 90cm * 75cm로 한다.

□ 심사평가 기준

Class. 13 개인 과일 또는 야채 조각 전시

- 필수 : 수박 3종, 호박 2종(단호박)을 다양하게 디자인하여 당근과 무를 사용해서 구성하여 만든다
- 참가자는 컨셉 및 내용의 균형, 색깔 및 특정 조건을 고려한 구성 요소와 높은 예술적 수행을 포함하여 조합의 최대 균형을 유지해야 한다.
- 디자인은 오직 생야채만을 가지고 조각해야 한다.
- 높이 60cm ~ 최대 120cm 기지 포함한다.
- 주어진 시간은 1시간이며, 경연자는 테이블 90*75cm 위에 전시물을 조립한다.

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
디자인과 구성	0-30	<ul style="list-style-type: none"> - 세부 사항에 대한 관심, 완성된 결과, 비율과 대칭 - 모든 각도에서 3차원 적이어야한다. - 주제는 참신해야 한다. - 디자인은 우아하고, 정교하며, 냉정하고 평화롭고 즐거워야한다. - 껍질과 핵심을 포함한 색상의 조화는 모든 것을 보여 줄 수 있을 뿐만 아니라 중요하다.
창의성과 독창성	0-20	<ul style="list-style-type: none"> - 예술적 인상과 첫인상은 기쁘게 하고 성공적인 앙상블을 선사해야한다. - 조각은 독창적이고 창조적이어야 한다. - 혁신적인 조각 기술 및 절개가 시연되어야 한다. - 조각은 연회 또는 리셉션에 사용할 수 있어야한다.
기술능력 및 난이도	0-50	<ul style="list-style-type: none"> - 구조 기술, 활용 및 장인정신 - 작업은 정확하고 정교해야한다. - 구성 요소는 올바르게 조립되어야하며 이음새는 신중해야 한다.
총 점수 : 100 점		

Ⅲ. 마리나 컵 라이브경연 (4인 1조)

1) 마리나 컵 (마리나 컵, 메달, 상급) 시상

■ 경연시간 : 3시간 ■

주체측 제공 재료 : 고등어(냉동) 7마리(1마리기준: 700g), 기장 건미역(100g)

연 번	분 류	세 부 사 항
1	핑거푸드(4종)	<ul style="list-style-type: none"> - vegetarian1종(우유,유제품,치즈,계란가능), beef1종, seafood1종, fish1종 - 중량 20g미만 각각15개씩 생산 - 자유롭게 전시 가능
2	뷔페1종	<ul style="list-style-type: none"> - 중량 60g 미만에 15개 생산 - 생선 필수 사용(조개/ 해산물, 기장미역) 추가 사용 가능 - 소스 1종, 가니쉬 1종 - 자유롭게 전시 가능
3	메인 요리(15인분) 시식	<ul style="list-style-type: none"> - 고등어를 이용한 메인요리 제공 (요리 방법은 제한 없음) - 접시에 1인분씩 만들어 심사위원 시식 평가
4	디저트	<ul style="list-style-type: none"> - 컵 디저트 15개 만든 후 전시

① 핑거 푸드 : 기물 스탠드(4개)는 주최측에서 준비하고 “접시” “볼” “유리컵”은 출전팀에서 준비한다.

· 기물 스탠드 사이즈 : 가로 70cm × 세로 12cm (4개)

② 뷔페 1종 : 출전 팀에서 기물(접시)를 준비한다.

③ 메인 요리(15인분) : 메인 접시는 주체 측에서 준비한다.(지름 30CM 기준)

④ 디저트 : 컵(아크릴 컵, 유리컵 사용 가능 함)은 출전팀에서 준비한다.

2) 사전 조리 허용 범위

- 셀러드 - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절단을 하면 안 된다.
- 야채/과일 - 껍질을 벗기고 자를 수는 있으나, 예쁘게 다듬거나 조리가 되어있으면 안 된다.
- 파스타&반죽 - 준비할 수는 있으나 조리가 되어있으면 안 된다.
- 생선/해산물/조개류 - 내장과 비늘을 제거하여 깨끗하게 손질한 것, 통째로, 살을 바르거나 커팅 하여도 된다.
- 무스 - 경연시간 안에 만들어져야 한다(갈아 놓은 것은 허용)
- 절인 단백질 (Marinated proteins) - 미리 절여진 단백질은 허용한다.
- 소스 - 줄일 수는 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안 된다.
- 육수 - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- 드레싱 - 경연시간 안에 만들어져야 한다.
- 쿨리스 (몹은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- 스펀지 - 미리 만들어 가져올 수 있지만 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안 된다.

3) 공통 준수 사항

-참가팀은 4인1조(팀장 1인, 팀원 3인)이며, 팀장도 조리할 수 있다.

- 경연시간은 총 3시간이 주어진다.
- 금/은/동메달의 경우 팀원 전원에게 메달 및 인증서가 수여된다.
- 최고 득점 팀에게는 팀원 전원에게 메달 및 인증서와 팀별 대회 cup, 상금이 함께 수여된다.
- 경연 당일 최종 레시피 카드 3부를 출력하여 접수대에 제출한다(현장 프린트 불가)

- (4) 대회장 상장 :세계조리사연맹(WACS) 점수 규정에 따라 금, 은, 동메달을 수여한다.
- (5) 특별상 : 장관상의 경우 수상자 대표자에게만 수여한다.
(팀원 확인서 발급 불가, 단 요청 시 주관기관 확인가능)
- (6) 부산시장상의 경우 수상 대표자에게만 수여한다(단 팀원은 확인서 발급가능)

4) 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
요리준비과정	0-10	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태
전문적인 준비	0-25	- 음식과 위생 기본 준비 - 실용적인 요리 - 적절한 전분 및 채소, 조리기술
서비스	0-5	- 서비스 시간 - 서비스가 순조롭게 요리가 제시간에 제공
표현성	0-10	- 인위적인 장식물 사용 배제 - 식욕을 돋구는 외적인 표현과 보존상태
맛	0-50	- 맛 유지, 적절한 양념, 품질, 색깔, - 표준화 된 영양가치
심사는 카테고리별로 이루어진다.		

5) 시상

가) 시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

- 100점 : 금메달과 인증서
- 90 - 99점 : 금메달과 인증서
- 80 - 89점 : 은메달과 인증서
- 70 - 79점 : 동메달과 인증서

- (1) 각 심사위원의 평가를 종목별로 합산 후 평균 점수로 하며, 시상내역은 점수 중 상위득점 순으로 시상한다.
- (2) 심사결과 발표는 경연 후 당일 발표하고 현장에서 시상한다.
- (3) 참가자들에게 수여하는 상장과 메달은 위의 점수표에 준하여 수여한다.



부산마리나셰프챌린지 2019
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2019
라이브 단체경연 신청서
A petition for a group contest

구분 (division)	이름(NAME)		생년월일 (Date of birth, birth date)	휴대전화 (Cell Phone)	이메일 (E-mail)	소속 (Occupation/Work)
	한글	English				
셰프 1 (Chef 1)						
셰프 2 (Chef 2)						
셰프 3 (Chef 3)						
팀장 (Team Leader)	(Fax)		주소(Address)			

- 경연일정 : 2019. 6월 21(금)~22일(토) (Contest schedule: 2019. June 21 (Fri) - 22 (Sat))
- 등록비 : 300,000원(Registration fee : 300,000won)
- 참가신청서와 함께 참가등록비가 입금해야만 등록이 인정됨
(Registration must be made and payment must be made before registration)
- 참가규정을 읽었으며 이에 전적으로 동의함(I have read and agree to the rules of participation)

2019 년 월 일

팀장 성명(Team Leader's Name) : 서명(Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

Application for participation: E-mail ; (www.busanmcc.com)

전시 경연 , 라이브 2인 경연



부산마리나셰프챌린지 2019
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2019
라이브 개인경연 신청서
Individual Contest Application

이름(한글)	소속(Occupation/Work)
이름(English)	주소(Address)
생년월일 (Date of birth, birth date)	이메일(E-mail)
휴대전화(Cell Phone)	

전시 경연(Exhibition Contest)			라이브 2인 경연9 Live 2 people Contest			
종목명	종목번호	참가 희망	2인	번호	종목명	참가 희망
APPETIZER	Class 10	<input type="checkbox"/>		Class 1	BEEF	<input type="checkbox"/>
MAIN COURSE	Class 11	<input type="checkbox"/>		Class 2	SEAFOOD	<input type="checkbox"/>
				Class 3	PORK	<input type="checkbox"/>
DESSERT	Class 12	<input type="checkbox"/>		Class 4	Poultry	<input type="checkbox"/>
				Class 5	PASTA	<input type="checkbox"/>
카빙경연(CARVING COMPETITION)				Class 6	KOREA FOOD	<input type="checkbox"/>
LIVE CARVING	Class 9	<input type="checkbox"/>		Class 7	CHINESE FOOD	<input type="checkbox"/>
CARVING DISPLAY	Class 13	<input type="checkbox"/>		Class 8	JAPAN FOOD	<input type="checkbox"/>
				Class 9	CARVING	<input type="checkbox"/>

- 경연일정 : 2019. 6월 21(금)~22일(토) (Contest schedule: 2018. June 21 (Fri) - 22 (Sat))
- 등록비 : 각 종목당 50,000원(1인 기준) (Registration fee: 50,000 won per event (per person))
- 참가신청서와 함께 참가등록비가 입금해야만 등록이 인정됨
(Registration must be made and payment must be made before registration)
- 참가규정을 읽었으며 이에 전적으로 동의함(I have read and agree to the rules of participation)

2019 년 월 일

성명(Name)

서명(Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

Application for participation: E-mail ; (www.busanmcc.com)



BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2019

RECIPE

Name :

Name of Dish/Exhibit:

Portion Size : Class No :

please type/ print neatly and use metric units

Quantity	Ingredients	Quantity	Ingredients

method