






‘부산 마리나 셰프 챌린지 2020’ 참가규정

Busan Marina Chef Challenge 2020

- 명 칭 : 부산 마리나 셰프 챌린지 2020
Busan Marina Chef Challenge 2020
- 일 시 : 2020. 10. 30.(금) ~ 11. 1.(일) 3일간
- 장 소 : 백스코 1전시관 3A홀
- 주 최 :  부산광역시
- 주 관 :  (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회
- 후 원 :  농림축산식품부  해양수산부
 식품의약품안전처
 부산광역시교육청  (사)한국조리사협회중앙회
 (사)한국외식업중앙회부산광역시지회
- 공식홈페이지: <http://www.busanmcc.com>
- 신청접수 : <http://www.busanmcc.com> 신청페이지

1. 참가 신청 접수 및 본선참가자 통보

- (1) 참가신청 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
 - 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- (2) 참가자격 : 제한 없음
- (3) 참가 연령 : 만16세 이상
- (4) 참가부문
 - 요리 라이브경연
 - 개인 라이브 경연 : 개인 / 2인 1조
 - 마리나컵 단체경연 (4인1조 : 팀장 1명, 선수 3명)
 - 카빙 경연 : 야채&과일 (개인), 얼음(개인 / 2인1조)
 - 데코레이션 디저트(CAKE) 경연 : 2인 1조
 - 요리 전시경연
 - Appetizers (전시)
 - Main Dishes (전시)
 - Plated Desserts (전시)

(5) 참가비

- 요리 라이브 경연
 - 요리 라이브 경연(2인 1조) : 10만원
 - 마리나 컵 단체경연(4인 1조) : 25만원
 - 카빙 경연 : 1인 5만원
 - 디저트 경연 : 1인 5만원
- 요리 전시 경연
 - 요리 전시 경연(2인 1조) : 10만원
- 부산은행 101-2037-2266-05
(사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회

(6) 제출서류 : 참가 신청서, 레시피

- 참가 신청서 다운, 접수 : <http://www.busanmcc.com>

(7) 예선서류심사 : 없음

(8) 본선참가통보 : 2020. 10. 5.(월) 팀 대표 개별문자 및 전화통보
홈페이지(www.busanmcc.com) 공지

(9) 본선참가일정 : 홈페이지(www.busanmcc.com) 10. 5.(월) 이후 확인

2. 대회 일정

가) 라이브 경연

(1) 요리 라이브 경연(2인 1조)

- 참가 신청 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
- 참가 자격 : 제한 없음
- 참가팀 구성 : 2인1조 경연
- 접수 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- 참가비 : 10만원
- 경연 일자 : 10. 30.(금) ~ 11. 1.(일)

일자	1조 10팀	2조 10팀	3조 10팀	4조 10팀	5조 10팀	6조 10팀	7조 10팀
10/30(금)	08:00~08:50	09:10~10:00	10:20~11:10	11:30~12:20	12:40~13:30	13:50~14:40	15:00~15:50
10/31(토)	08:00~08:50	09:10~10:00	10:20~11:10	11:30~12:20	12:40~13:30	13:50~14:40	15:00~15:50
11/01(일)	08:00~08:50	09:10~10:00	10:20~11:10	11:30~12:20	12:40~13:30	13:50~14:40	

※ 경연 시간은 변경될 수 있음.

(2) 마리나 단체 경연

- 참가 신청 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
- 참가 자격 : 제한 없음
- 참가팀 구성 : 단체 경연(4인1조)
- 접수 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

- 참가비 : 25만원
- 경연 일자 : 10. 30.(금) ~ 11. 1.(일)

일자	1조(5팀)	2조(5팀)
10/30(금)	08:00-11:00	12:30-15:30
10/31(토)	08:00-11:00	12:30-15:30
11/01(일)	08:00-11:00	

※ 경연 시간은 변경될 수 있음.

(3) 푸드/아이스 카빙 라이브 경연

- 참가 신청 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
- 참가 자격 : 제한 없음
- 참가팀 구성 : 푸드카빙(개인), 아이스카빙(개인 / 2인 1조) 경연
- 접수 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- 참가비 : 1인 5만원, 2인 1조 10만원
- 경연 일자 : 10. 30.(금) ~ 11. 1.(일)
- 푸드카빙

일자	1조 10팀
10/30(금)	10:00-12:00
10/31(토)	10:00-12:00
11/01(일)	10:00-12:00

- 아이스카빙 (개인)

일자	1조 5팀	1조 5팀
10/30(금)	10:00-11:00	12:00~13:00
10/31(토)	10:00-11:00	12:00~13:00
11/01(일)	10:00-11:00	12:00~13:00

- 2인1조 아이스카빙

일자	1조 5팀	1조 5팀
10/30(금)	10:00-11:30	12:00~13:30
10/31(토)	10:00-11:30	12:00~13:30
11/01(일)	10:00-11:30	12:00~13:30

※ 경연 시간은 변경될 수 있음.

(4) 데코레이션 디저트(CAKE) 라이브 경연

- 참가 신청 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
- 참가 자격 : 제한 없음
- 참가팀 구성 : 2인 1조
- 접수 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

- 참가비 : 10만원
- 경연일자 : 10. 30.(금) ~ 11. 1.(일)

일자	1조 10팀	2조 10팀
10/30(금)	10:00~11:00	11:30~12:30
10/31(토)	10:00~11:00	11:30~12:30
11/01(일)	10:00~11:00	11:30~12:30

※ 경연 시간은 변경될 수 있음.

- 시상식 : 10. 30(금) ~ 11. 1.(일)
 - 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
 - 참가자 전원 WACS(세계조리사연맹) 인증서 수여

나) 요리 전시 경연(요리전시/ 디저트)

- 참가신청 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
- 참가자격 : 제한 없음
- 접수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- 참가비 : 1인 5만원
- 셋팅일시 : 10. 30(금) ~ 11. 1.(일) 08:00~10:00
- 심사일시 : 10. 30(금) ~ 11. 1.(일) 10:30~12:30
- 전시일시 : 10. 30(금) ~ 11. 1.(일) 10:00~17:00 (17:00 이후 개인 정리)
- 전시참가팀 : 10. 30(금) ~ 11. 1.(일) 120팀
- 시상식 : 2020. 10. 30(금) ~ 31(토) (17:00~18:00)
 - 11. 1.(일) (16:00~17:00)
 - 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
 - 참가자 전원 WACS(세계 조리사연맹) 인증서 수여

3. 참가등록 안내 및 규정공통사항

- (1) 참가자격 : 제한 없으며, 일반부, 학생부 구분 없음.
- (2) 팀 구성 : 전시 경연, 라이브 부문 2인 1조전, 단체전(4인 1조)으로 나눈다.
- (3) 접수기간 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금)
 - 선착순으로 하며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있다.
 - 참가신청은 각 종목 참가자 전원이 등록해야 한다.
 - 마감일 전에 참가 신청서가 제출되었더라도 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 2020' 참가규정에 동의함을 의미하며, 경연 참가자는 신청서, 레시피 제출 전 참가 규정을 숙지한다.
 - 문의 : (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회 051-243-9366
- (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 사용은 금한다.
 - 테이블보 : 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식은 참가자가 직접 준비해야 한다.(보조물 및 장식물은 자유롭게 한다.)
 - (8) 참가자는 행사 시간 1시간 전에 경연장에 도착해야 한다.
 - (경연시작 45분 전에 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 출품수 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 주관대표가 결정한다. (각 부문별 심사위원의 결정 존중)
- (7) 채점은 독립채점 기준을 원칙으로 한다.
- (8) 채점 항목별로 심사표에 정한 채점기준을 배점기준에 따라 채점한다.

5. 시 상

가) 시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

100점	금메달과 인증서
90 - 99점	금메달과 인증서
80 - 89점	은메달과 인증서
70 - 79점	동메달과 인증서
60 - 69점	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 지급한다.
- (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(3일간 동일하게 시상. 특별상 예외)

(1) 농림축산식품부장관상, 식품의약품안전처장상 해양수산부장관상,

	상장구분	수상 팀	안 내 사 항
특별상	농림축산식품부장관상	1팀	
특별상	식품의약품안전처장상	1팀	
특별상	해양수산부장관상	1팀	

(2) 요리 전시경연

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

(3) 요리 라이브 경연

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

(4) 푸드 카빙 경연(라이브 & 전시)

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

(5) 아이스카빙 경연(라이브)

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

(6) 마리나컵 단체 라이브 경연(라이브)

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

(7) 디저트 경연(라이브 & 전시)

구분	상장구분	수상팀	안내사항
대상	부산시장상	1팀	WACS심사규정 메달 시상
최우수상	부산시의회의장상	1팀	
우수상	부산식약청장상	1팀	
장려상	국회의원상	1팀	

○ 접수기간 : 2020. 6. 19.(월) ~ 9. 25.(금) 18:00시 도착 분

○ 접수처 : (www.busanmcc.com) 051-243-9366

I. 요리 전시경연

Class 1. Appetizers (Display)

- 3가지의 각기 다른 에피타이저 전시.
- 콜드 1종, 핫 1종, Lacto-ovo 베지테리언 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시해야 한다.
- 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 에피타이저 형태여야 하며 전시공간은 90*75cm이며
- 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 2. Main dishes (Display)

- 3가지의 각기 다른 메인요리 전시.
- 육류 혹은 가금류 1종, 생선 혹은 해산물 1종, 자유선택 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시해야 합니다.
- 각각의 접시는 단품 메인요리 형태가 되어야 하며 전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 3. Plated Desserts (Display)

- 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 전시 가능하지만 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 부착한다.
- (4) 모든 작품은 먹을 수 있는 재료만을 사용한다.
- (5) 모든 작품은 시상식 종료 후 철거 한다

100점	:	금메달과 인증서
90 - 99점	:	금메달과 인증서
80 - 89점	:	은메달과 인증서
70 - 79점	:	동메달과 인증서
60 - 69점	:	인증서

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
프리젠테이션/혁신	0-30	- 현대적 스타일 - 우아한 프리젠테이션 - 세련미
구성	0-30	- 영양적 균형,비타민,탄수화물,단백질,지방, - 요리색깔의 조화, 식재료 정확한 비율 - 색깔의 품미, 실용적인 요리
정확한 전문준비	0-30	- 현대적 요리의 예술성, - 식품의 올바른 기본포인트
서비스	0-10	- 음식의 깨끗한 배열, 인공적인 장식 - 지체된 시간, 제공 가능한 서비스
카테고리별 심사가 이루어져야한다.		

시상식 : 3 일간 시상식

2020. 10. 30.(금) ~ 31.(토) (17:00~18:00)

11. 1.(일) (16:00~ 17:00)

II. 라이브 경연 (2인 1조)

Class 4. Meat & Poultry (Beef, Pork, Chicken, Duck, Lamb etc..)

- 완성시간 50분 에피 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아서 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

(인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 5. Fish & Seafood (fish , seafood or combination)

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

(인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 6. Classic Pasta

- 완성시간 30분 파스타 2종 요리한다.
- 음식은 각각 스파스타 1인분 2접시, 롱파스타1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 두종류의 파스타 모두 이태리식 클래식 파스타만 허용된다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능합니다.

(인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 7. Asian Fusion (Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- 완성시간 50분 에피1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

(인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

*** 사전 조리 허용 범위**

- **샐러드** - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절단을 하면 안 된다.
- **야채/과일** - 껍질을 벗기고 씻을수 있으나, 자르거나 예쁘게 다듬거나 조리가 되어 있으면 안 된다.
- **채소퓨레** - 기본 채소퓨레는 허용되나, 어떠한 간을 하거나 허브를 첨가하는 등의 행위는 허용되지 않는다.
- **파스타&반죽** - 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** (끓은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.

1) 공통 준수 사항(라이브, 2인 경연)

- WACS(세계조리사연맹)의 규정에 따라 미리 조리가 된 재료는 사용 불가하다.
- 참가팀에게 글로벌 셰프 경연대회와 동일하게 모든 기구를 갖춘 3m x 3m 주방 시설이 제공된다.
- 참가팀은 뜨거운 요리 부문을 위해 개인 접시를 준비한다.
- 심사 완료 후 개인 기물 및 접시를 가져가야 한다.

2) 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
카테고리별 심사가 이루어져야한다.		

3) 시상

가) 시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

100점	금메달과 인증서
90 - 99점	: 금메달과 인증서
80 - 89점	: 은메달과 인증서
70 - 79점	: 동메달과 인증서
60 - 69점	: 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 지급한다.
- (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)

Ⅲ. 디저트 라이브

Class 8. Decorated Cake Live (2인1조 경연)

- 완성시간 60분 각기 다른 케익 2종을 만든다.
- 케익크는 각각 케익 2종을 1단으로 (3호 사이즈-22cm) 2접시 담아 제출한다.
- 특산물 재료를 2가지 이상 필히 사용한다.
 - 블루베리, 수박, 복숭아, 딸기, 다래, 자두
- 참가자는 concept 및 내용의 균형, 색깔 및 특정 조건을 고려한 구성 요소와 높은 예술적 수행을 포함하여 조합의 최대 균형을 유지해야 한다.

* 사전 조리 허용 범위

- 스펀지 - 미리 만들어 가져올 수 있으나 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안 된다.
- 소스 - 졸일 수 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안 된다.
- 육수 - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- 콜리스 (몹은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- 스펀지 - 미리 만들어 가져올 수 있으나 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안 된다.
- 휘핑크림 - 현장에서 만들어야 한다.
- 초코릿 - 액체 상태로 녹여 올수 있다.
- 과일 - 껍질은 벗겨도 무방하다.
- 설탕 - 설탕 공예는 현장에서 가능하다.
- 반죽 - 반죽도 만들어 올수 있지만 성형은 안 된다.

□ 공통 준수 사항

- (1) 조직위에서 제공하는 테이블(전시 공간) 사이즈는 180cm ×90cm이며 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 부착한다.
- (4) 모든 작품은 먹을 수 있는 재료만을 사용한다.
- (5) 모든 작품은 시상식 종료 후 철거한다.

□ 심사평가 기준

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
맛과 질감	0-20	- 맛과 질감
준비 및 위생	0-10	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태
총 점수 : 100 점		

Ⅳ. 카빙 경연대회- 전시 & 라이브

Class 9. 야채 & 과일 개인 전시 경연

- 경연 시간 : 1시간
- 필수 : 수박 2종, 호박1종(단호박)을 다양하게 디자인하여 당근과 무를 사용해서 연회에 구성하여 만든다.
- 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 까지 포함
- 테이블 90*75cm 위에 전시물을 조립 전시한다.

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
디자인과 구성	0-30	- 세부 사항에 대한 관심, 완성된 결과, 비율과 대칭 - 모든 각도에서 3차원 적이어야 한다. - 주제는 참신해야만 한다. - 디자인은 우아하고, 정교하며, 조화롭고 즐거워야합니다. - 껍질과 핵심을 포함한 색상의 조화는 모든 것을 보여 줄 수 있을 뿐만 아니라 중요하다.
창의성과 독창성	0-20	- 예술적 인상과 첫 인상은 기쁘게 하고 성공적인 상상력을 선사해야 한다. - 그것은 독창적이고 창조적이어야 한다. - 혁신적인 조각 기술 및 현장에서 시연되어야 한다. - 이 조각은 연회 또는 리셉션에 사용 할 수 있어야 한다.
기술능력 및 난이도	0-50	- 구조 기술, 활용 및 장인정신 - 작업은 정확하고 정확해야 한다. - 요소는 올바르게 조립되어야하며 이음새는 신중해야 한다.
총 점수 : 100 점		

Class 10. 야채 & 과일 개인 라이브 경연

- 경연 시간 : 2시간
- 테마 : 자유 스타일
- 필수 : 주 조각으로 수박 1개, 호박 1개, 작은 조각을 위해 당근과 무를 사용해야 한다.
- 다른 재료로 모든 채소나 과일을 허용한다.
- 과일과 채소는 껍질을 벗기고 부분적으로 자를 수 있지만 트리밍을 할 수 없다.
- 높이 60cm ~ 최대 120cm 까지 포함
- 테이블 90*75cm 위에 전시물을 조립 전시한다.

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
디자인과 구성	0-30	- 세부 사항에 대한 관심, 완성된 결과, 비율과 대칭 - 모든 각도에서 3차원 적이어야 한다. - 주제는 참신해야만 한다. - 디자인은 우아하고, 정교하며, 조화롭고 즐거워야합니다. - 껍질과 핵심을 포함한 색상의 조화는 모든 것을 보여 줄 수 있을 뿐만 아니라 중요하다.
창의성과 독창성	0-20	- 예술적 인상과 첫 인상은 기쁘게 하고 성공적인 앙상블을 선사해야 한다. - 그것은 독창적이고 창조적이어야 한다. - 혁신적인 조각 기술 및 현장에서 시연되어야 한다. - 이 조각은 연회 또는 리셉션에 사용 할 수 있어야 한다.
기술능력 및 난이도	0-50	- 구조 기술, 활용 및 장인정신 - 작업은 정확하고 정확해야 한다. - 요소는 올바르게 조립되어야하며 이음새는 신중해야 한다.
준비 및 위생	0-10	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태
총 점수 : 100 점		

Class 11. 아이스 카빙 개인 라이브 경연(개인)

- 경연 시간 : 60분
- 테마 : 자유 스타일 아이스 조각
- 작업 공간 : 2m × 3m
- 얼음 블록 크기(1개) 110cm × 50cm × 25cm 이며 작업도구, 얼음은 참가자가

가져오며 드라이아이스로 용접은 허용하지만 얼음 착색은 허용되지 않는다.

- 높이 제한 없으며, 시작하기 전 심사위원에게 테마 스케치를 전달해야 한다.
- 동력작업기구(전기톱)를 허용하되 1대로 제한한다.

Class 12. 아이스 카빙 라이브 경연(2인1조)

- 경연 시간 : 90분
- 테마 : 자유 스타일 아이스 조각
- 작업 공간 : 2m × 3m
- 얼음 블록 크기(2개) 110cm × 50cm × 25cm이며 작업도구, 얼음도 참가자가 가져오며, 드라이아이스로 용접은 허용하지만 얼음에 착색은 허용되지 않는다.
- 높이 제한 없으며, 시작하기 전 심사위원에게 테마 스케치를 전달해야한다.
- 동력작업기구(전기톱)를 허용하되 1대로 제한한다.

□ 공통 준수 사항

- (1) 경기 중 유니폼 호텔, 레스토랑 로고 사용은 불가하며 경기 후 회사 로고는 허용된다.

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
디자인과 구성	0-30	- 세부 사항에 대한 관심, 완성된 결과, 비율과 대칭 - 모든 각도에서 3차원 적이어야 한다. - 주제는 참신해야만 한다. - 디자인은 우아하고, 정교하며, 조화롭고 즐거워야합니다. - 껍질과 핵심을 포함한 색상의 조화는 모든 것을 보여 줄 수 있을 뿐만 아니라 중요하다.
창의성과 독창성	0-20	- 예술적 인상과 첫 인상은 기쁘게 하고 성공적인 앙상블을 선사해야 한다. - 그것은 독창적이고 창조적이어야 한다. - 혁신적인 조각 기술 및 현장에서 시연되어야 한다. - 이 조각은 연회 또는 리셉션에 사용 할 수 있어야 한다.
기술능력 및 난이도	0-50	- 구조 기술, 활용 및 장인정신 - 작업은 정확하고 정확해야 한다. - 요소는 올바르게 조립되어야하며 이음새는 신중해야 한다.
총 점수 : 100 점		

V. 마리아 컵 라이브경연(4인1조)

1) 단체전(부산마리나세프 컵) 제출 작품

■ 경연시간 : 3시간 ■

연 번	분 류	세 부 사 항
1	타파스/ 핑거푸드	- 자유 스타일로 3종 - 중량 각 10~20g, 각각 10개 생산 - 자유롭게 전시가능
2	전채요리	- 생선 혹은 해산물을 주재료로 한 전채요리 - 중량 100g 미만, 각각 10개 생산 - 자유롭게 전시가능
3	수 프	- 부산 특산물을 이용한 수프 1종 - 150ml 미만, 10개 생산 - 자유롭게 전시가능
4	메 인 요 리 (10인분)	- 생선을 이용한 메인요리와 약간의 야채를 곁들인다. - 중량 160g 미만 - 접시에 1인분씩 만들어 심사위원 시식(경연시간 이후)
5	밥 / 면류	- 쌀요리, 면요리 등이 될 수 있다. (예 : 전복죽, 명게비빔밥, 고등어라면 등등) - 중량 100g 미만, 10개 생산 - 자유롭게 전시가능

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

• 가로 70cm × 세로 12cm (4개)

② 전채요리, 수프, 쌀요리, 면요리 : 주최측에서 접시를 준비한다.

③ 메인요리 (10인분) : 메인접시는 주최측에서 준비한다. (지름 30cm 기준)

3) 사전 조리 허용 범위

- **샐러드** - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절단을 하면 안 된다.
- **야채/과일** - 껍질을 벗기고 자를 수는 있으나, 조리가 되어있으면 안 된다.
- **채소퓨레** - 기본 채소퓨레는 허용되나, 어떠한 간을 하거나 허브를 첨가하는 등의 행위는 허용되지 않는다.
- **파스타&반죽** - 준비할 수는 있으나 조리가 되어있으면 안 된다.
- **생선/해산물/조개류** - 내장과 비늘을 제거하여 깨끗하게 손질해야 한다.
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** (끓은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- **스폰지** - 미리 만들어 가져올 수 있지만 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안 된다.

4) 공통 준수 사항

- 참가팀은 4인1조(팀장 1인, 팀원 3인)이며, 팀장도 조리할 수 있다.
- 경연시간은 총 3시간이 주어진다.
- 금/은/동메달을 수상할 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 심사위원에게 제출한다.
- 메인요리 : 심사위원 시식(5접시), 일반인 시식 및 사진 촬영(5접시)

5) 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
카테고리별 심사가 이루어져야한다.		

6) 시 상

가) 시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

100점	금메달과 인증서
90 - 99점	금메달과 인증서
80 - 89점	은메달과 인증서
70 - 79점	동메달과 인증서
60 - 69점	인증서

- (1) 각 심사위원의 평가를 종목별로 합산 후 평균 점수로 하며, 시상 내역은 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 지급한다.
- (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)



부산마리나셰프챌린지 2020
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2020
마리나컵 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 : 2020.10.30.(금)~11. 1.(일) (Contest schedule: 2020. Oct. 30 (Fri.) - nov.1st (Sun.))

- 등록비 : 250,000원(Registration fee : 250,000won)

- 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)

2020 년 월 일

팀장 성명(Team Leader's Name) :

서명(Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

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



부산마리나셰프챌린지 2020
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2020



경연 참가 신청서

Individual Contest Application

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

전시 경연(Exhibition Contest)			라이브 (Live people Contest)		
종목 번호	종목명	종목	번호	종목명	종목
Class 1	APPETIZERS	<input type="checkbox"/>	Class 4	MEAT & POULTRY	<input type="checkbox"/>
Class 2	MAIN DISHES	<input type="checkbox"/>	Class 5	FISH & SEAFOOD	<input type="checkbox"/>
Class 3	PLATED DESSERTS	<input type="checkbox"/>	Class 6	CLASSIC PASTA	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	Class 7	ASIAN FUSION	<input type="checkbox"/>
카빙경연(CARVING COMPETITION)			Class 8	DECORATED CAKE LIVE	<input type="checkbox"/>
Class 9	VEGETABLE & FRUITS(전시)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Class 10	VEGETABLE & FRUITS(라이브)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Class 11	ICE CARVING (라이브)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Class 12	ICE CARVING (2인-라이브)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

- 경연일정 : 2020.10.30.(금)~11. 1.(일) (Contest schedule: 2020. Oct. 30 (Fri.) - nov.1st (Sun.))

- 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)

2020 년 월 일

성명(Name)

서명(Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

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



RECIPE

Name :

Name of Dish/Exhibit:

Portion Size : Class No :

please type/ print neatly and use metric units

Quantity	Ingredients	Quantity	Ingredients

method