



(사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea(Busan) Chefs Association



최고의 셰프에 도전하라!

BMCC 9th



BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2026

부산 마리나 셰프 챌린지 2026

2026. 10. 09. (금) ▶ 11. (일) 벅스코 1전시장

대회요강

참가신청일

2026년 5월 26일(화)부터
9월 11일(금)까지

참가자 신청서 접수는 선착순으로 하며,
각 경연 종목은 접수 마감일 이전에
등록이 종료될 수 있음

참가 부문

라이브 경연

- ▶ 2인경연(2인1조), 개인경연(1인1조)
- ▶ 마리나컵 경연(5인1조 : 팀장 1명, 선수 4명)
- ▶ 카빙경연(개인, 단체)
- ▶ 데코레이션 디저트(CAKE)경연(2인1조, 1인1조)

전시 경연

- ▶ Appetizers ▶ Main Dishes
- ▶ Plated Desserts ▶ K-food festival

참가 신청 및 접수

참가요강확인
참가 신청서, 레시피 다운,
작성 후 제출

참가신청
busanmcc.com



예선 서류 심사일

2026년 9월 12일(토)부터

참가통보
2026년 9월 23일(수)부터
홈페이지 공지 및 개별 연락
(순차적)

주최 부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY

주관 (사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea(Busan) Chefs Association

후원 농림축산식품부

해양수산부

식품의약품안전처

(사)한국조리사협회중앙회
Korea Chefs Association

한국식품산업협회 부산광역시지회
Korea Foodservice Industry Association

협찬

WooYOUNG
FRESH WORLD OF SEAFOOD

AI
에이원유니온

dipo

이력제
환치

Fresh & Delicious
FOOD & 푸드엔

대한민국 농림축산식품부

CONTENTS



- 대회장 인사말
- 대회일정
- 참가 신청 접수 및 참가 등록 안내
- 수상 및 시상
- I. 전시경연
 - (1) Class 1. Appetizers
 - (2) Class 2. Main dishes
 - (3) Class 3. Plated Desserts
 - (4) Class 4. Finger food
- II. 라이브경연 - 개인전
 - (1) Class 5. Meat
 - (2) Class 6. Poultry
 - (3) Class 7. Fish & Seafood
 - (4) Class 8. Pasta
 - (5) Class 9. Asian Fusion
 - (6) Class 10. Modern Chinese Rice
 - (7) Class 11. Live Cake - Decorated Cake
- III. 라이브경연 - 팀전
 - (1) Class 12. Meat (2인)
 - (2) Class 13. Poultry (2인)
 - (3) Class 14. Fish & Seafood (2인)
 - (4) Class 15. Pasta (2인)
 - (5) Class 16. Asian Fusion (2인)
 - (6) Class 17. Appetizer / Soup / Main (3인)
- IV. 마리나컵라이브경연
- V. 카빙경연대회-전시&라이브
 - (1) Class 18. Vegetable & Fruit (개인 전시)
 - (2) Class 19 . Vegetable & Fruit (4인 전시)
 - (3) Class 20. Vegetable & Fruit (개인 라이브 경연)
- VI. K-FOOD FESTIVAL 경연대회
 - (1) Class 21. 7첩 반상 전시 (2인)
- 참가신청서 / APPLICATION
- Worldchefs Regulations



CONTENTS



- GREETING FROM THE CHAIRPERSON
- COMPETITION SCHEDULE
- APPLICATION SUBMISSION AND REGISTRATION GUIDE
- AWARD & PRIZE
- I. COLD DISPLAY COMPETITION - INDIVIDUAL
 - (1) Class 1. Appetizers
 - (2) Class 2. Main dishes
 - (3) Class 3. Plated Desserts
 - (4) Class 4. Finger food
- II. LIVE COMPETITION - INDIVIDUAL
 - (1) Class 5. Meat
 - (2) Class 6. Poultry
 - (3) Class 7. Fish & Seafood
 - (4) Class 8. Pasta
 - (5) Class 9. Asian Fusion
 - (6) Class 10. Modern Chinese Rice
 - (7) Class 11. Live Cake - Decorated Cake
- III. LIVE COMPETITION - TEAM
 - (1) Class 12. Meat (2 persons)
 - (2) Class 13. Poultry (2 persons)
 - (3) Class 14. Fish & Seafood (2 persons)
 - (4) Class 15. Pasta (2 persons)
 - (5) Class 16. Asian Fusion (2 persons)
 - (6) Class 17. Appetizer / Soup / Main (3 persons)
- IV. 마리나컵라이브경연 (5 persons)
- V. 카빙경연대회-전시&라이브
 - (1) Class 18. Vegetable & Fruit (Individual Display)
 - (2) Class 19 . Vegetable & Fruit (4 persons Display)
 - (3) Class 20. Vegetable & Fruit (Individual Live Competition)
- VI. K-FOOD FESTIVAL COMPETITION
 - (1) Class 21. 7-Course Korean Table Setting Display (2 Persons)
- APPLICATION
- Worldchefs Regulations



안녕하십니까! 반갑습니다.
제9회 부산마리나셰프챌린지2026
대회조직위원장 **이상신**입니다.



15만 향도부산 조리인들의 자긍심으로 준비한
제9회 부산마리나셰프챌린지2026 Worldchefs 인준 요리
경연대회(10/9~11 금.토.일)를 개최하게 되어 매우 기쁘게 생각합니다.

본대회의 성공적인 개최를 위하여 물심양면으로 아낌없는 지원과 응원을 해주신 부산광역시와 시민
건강국 보건위생과 관계 공무원님들께도 감사의 인사를 드립니다.

맛있는 도시, 코리아 키친 부산' 부산의 맛을 담아 부산 푸드 산업의 우수성을 널리 알리고, 특히 이
번 대회에는 셰프 육성 및 국제적 감각의 조리 기량과 완성도 높은 글로벌 대회로 만들기 위해 해외
팀을 (교류 국가 조리학과학생 및 기성조리사)초청하여 글로벌 셰프들의 기량 및 국가별 수준 높은
경기력과 조리인들 상호 정보를 나누는 장으로 거듭나기 위해 "제9회 부산마리나셰프챌린지2026"
세계조리사연맹 (WACS)웍스 인준을 받아 엄격한 국제대회 심사 기준에 부합하는 쿠킹 라이브와
단체전, 전시경연대회가 있으며, 500여 명의 국내외 선수들이 참여하여 3일간의 열띤 경쟁이 펼쳐
질 것입니다.

본 대회는 부산광역시가 주최하고, 사단법인 한국조리사협회중앙회 부산광역시지회가 주관하는 우리
나라를 대표하는 세계적인 조리 경연 대회로 성장시켜 부산시만을 알리는 대회가 아닌, 대한민국을
알리는 글로벌 요리 대회로 발전시켜 위상을 높이는 데 혼신의 노력을 다할 것입니다.

끝으로 참가선수 여러분, 향도 부산 방문을 환영하며, 우리 향도부산은 볼거리, 먹을거리가 여느 도
시보다 풍성합니다. 부산의 풍부한 관광자원, 특히 해운대, 광안리 해변, 자갈치시장, 국제시장 등을
통해 즐거운 시간을 보내시고, 제9회 부산마리나셰프챌린지 2026 참가 및 방문이 소중한 추억으로
남도록 평소 같고 닦은 기량을 마음껏 발휘하시어 소중한 추억을 만드시기 바랍니다.



(사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
부산마리나셰프챌린지2026 대회조직위원장 이상신 배상



Hello and Welcome.

I am **Lee Sang-shin**,

Chairman of the Organizing Committee of
the **9th Busan Marina Chef Challenge 2026**.

With the pride of 150,000 culinary professionals in Busan, we are delighted to host the 9th Busan Marina Chef Challenge 2026, an internationally recognized cooking competition officially endorsed by Worldchefs, from October 9th to 11th (Friday to Sunday).

I would like to express my sincere gratitude to Busan Metropolitan City and the officials of the Health and Hygiene Division of the Citizens' Health Bureau for their generous support and encouragement, which have been instrumental in preparing for the successful hosting of this event.

Under the theme "Delicious City, Korea Kitchen Busan," this competition aims to showcase the excellence of Busan's food industry and promote its flavors far and wide. In particular, to foster chef development and elevate the competition to a truly global event, we have invited international teams, including culinary students and professional chefs from partner countries. This will create a platform for global chefs to demonstrate their skills, share knowledge, and engage in high-level competition according to the rigorous judging standards of the World Association of Chefs' Societies (WACS). The event will feature live cooking, team competitions, and exhibition contests, with over 500 domestic and international participants competing passionately over three days.

Hosted by Busan Metropolitan City and organized by the Busan Branch of the Korea Chefs Association, this competition has grown into a world-class culinary contest representing Korea. We are committed to further elevating its status, not only as a festival promoting Busan but also as a global culinary competition that raises the profile of the Republic of Korea.

Finally, I warmly welcome all participating chefs and visitors to Busan. Our city offers a wealth of sights and culinary experiences, from Haeundae and Gwangalli beaches to Jagalchi Market and the International Market. I hope you enjoy your time here and that your participation in the 9th Busan Marina Chef Challenge 2026 will become a cherished memory as you showcase the skills you have honed.



Busan Metropolitan City Branch of the Korean Chef's Association
Lee Sang-shin Chairman of Busan Marina Chef Challenge 2026 Organizing Committee

부산 마리나 셰프 챌린지 2026

Busan Marina Chef Challenge 2026

일 시 : 2026. 10. 09(금) ~ 10. 11(일) 3일간

장 소 : 벡스코 1전시관

주 최 : 부산광역시

주 관 : (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회

후 원 : 농림축산식품부 해양수산부 식품의약품안전처

(사)한국조리사협회중앙회 (사)한국외식업중앙회부산광역시지회

공식홈페이지 : <http://www.busanmcc.com>

신청접수 : <http://www.busanmcc.com> 신청페이지

대회일정

· 라이브 경연

참가신청 : 2026. 5. 26(화) ~ 9. 11(금)

접 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

경연일자 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일)

시 상 식 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일)

- 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
- 참가자 전원 WACS(세계조리사연맹) 인증서 수여

· 전시 경연

참가신청 : 2026. 5. 26(화) ~ 9. 11(금)

접 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

셋팅일시 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일) 08:00~10:00

심사일시 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일) 10:30~12:30

전시일시 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일) 10:00~17:00(17:00 이후 개인 정리)

전시참가팀 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일) 100팀

시 상 식 : 10. 09(금) ~ 10. 11(일) (17:00~18:00)

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



Busan Marina Chef Challenge 2026

Date : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11

Venue : Bexco Exhibition center 1, Busan city

Main Host : Busan City

Main Management : Korea Chefs Association and Busan Chapter

Sponsor : Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs Ministry of Oceans and Fisheries

Ministry of Food and Drug Safety Korea Chefs Association

Korea Foodservice Industry Association and Busan

Homepage : <http://www.busanmcc.com>

Application received : <http://www.busanmcc.com>

A competition schedule

· LIVE COMPETITION

Deadline : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11

Registration : Applications are accepted on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before deadline.

Competition date : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11

Award Ceremony : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11

- All participants participate in the awards ceremony (compliance with dress code)
- All participants are awarded WACS (World Association of Chefs Societies) certificates

· DISPLAY COMPETITION

Deadline : 2026. 5. 26 ~ 2026. 9. 11

Registration : Applications are accepted on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before deadline.

Setting : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11 | 08:00 ~ 10:00

Judge : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11 | 10:30 ~ 12:30

Exhibit : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11 | 10:00 ~ 17:00 (Personal clean-up after 17:00)

Exhibition Participation Team : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11 | 100Team

Award Ceremony : 2026. 10. 09 ~ 2026. 10. 11 | (17:00~18:00)

- All participants participate in the awards ceremony (compliance with dress code)
- All participants are awarded WACS (World Association of Chefs Societies) certificates

참가 신청 접수 및 본선참가자 통보

참가신청 : 2026. 5. 26(화) ~ 9. 11(금)

※ 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연 종목은 접수 마감일 이전에 등록 종료될 수 있음.

참가자격 : 제한 없음.

참가부문 :

전시경연	라이브경연(개인전)	라이브경연(팀전)
(1) Class 1. Appetizers (2) Class 2. Main dishes (3) Class 3. Plated Desserts (4) Class 4. Finger food	(1) Class 5. Meat (2) Class 6. Poultry (3) Class 7. Fish & Seafood (4) Class 8. Pasta (5) Class 9. Asian Fusion (6) Class 10. Modern Chinese Rice (7) Class 11. Live Cake - Decorated Cake	(1) Class 12. Meat (2인) (2) Class 13. Poultry (2인) (3) Class 14. Fish & Seafood (2인) (4) Class 15. Pasta (2인) (5) Class 16. Asian Fusion (2인) (6) Class 17. Appetizer / Soup / Main (3인)
마리나컵 경연	카빙경연대회-전시&라이브	K-FOOD FESTIVAL 경연대회
(1) 마리나컵 라이브경연(5인팀)	(1) Class 18. Vegetable & Fruit (개인 전시) (2) Class 19 . Vegetable & Fruit (4인 전시) (3) Class 20. Vegetable & Fruit (개인 라이브 경연)	(1) Class 21. 7첩반상 전시(2인)

참가비 : Class 1 ~ Class 11	: 70,000원
Class 12 ~ Class 16	: 140,000원(2인 팀)
Class 17	: 210,000원(3인 팀)
마리나컵 라이브경연	: 350,000원(5인 팀)
Class 18	: 70,000원
Class 19	: 280,000원(4인 팀)
Class 20	: 70,000원
Class 21	: 140,000원(2인 팀)

입금계좌 : 부산은행 101-2037-2266-05 | (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회

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

예선 서류 심사일 : 2026. 9. 12(토)

본선참가통보 : 2026. 9. 14(월)

본선참가일정 : 홈페이지(www.busanmcc.com) 2026. 9. 14(월)

Acceptance of applications for participation and notification of participants in the finals

Application Registration : 2026. 5. 26 ~ 2026 .9 11.

※ Applications are accepted on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before deadline.

Qualification for participation : No restrictions.

Participating part :

Cold Display Competition	Live Competition(Individual)	Live Competition(Team)
(1) Class 1. Appetizers (2) Class 2. Main dishes (3) Class 3. Plated Desserts (4) Class 4. Finger food	(1) Class 5. Meat (2) Class 6. Poultry (3) Class 7. Fish & Seafood (4) Class 8. Pasta (5) Class 9. Asian Fusion (6) Class 10. Modern Chinese Rice (7) Class 11. Live Cake - Decorated Cake	(1) Class 12. Meat(2 Persons) (2) Class 13. Poultry(2 Persons) (3) Class 14. Fish & Seafood(2 Persons) (4) Class 15. Pasta(2 Persons) (5) Class 16. Asian Fusion(2 Persons) (6) Class 17. Appetizer / Soup / Main(3 Persons)
Marina Cup Chef Live Competition(5-Person Team)	Carving Competition - Display & Live	K-Food Festival Competition
	(1) Class 18. Vegetable & Fruit (Individual Display) (2) Class 19 . Vegetable & Fruit (4 Persons Display) (3) Class 20. Vegetable & Fruit (Individual Live Competition)	(1) Class 21. 7-Course Korean Table Setting Display (2 Persons)

Entry fee : Class 1 ~ Class 11 : 70,000원
 Class 12 ~ Class 16 : 140,000원(2-Person Team)
 Class 17 : 210,000원(3-Person Team)
 Busan Marina Chef Cup : 350,000원(5-Person Team)
 Class 18 : 70,000원
 Class 19 : 280,000원(4-Person Team)
 Class 20 : 70,000원
 Class 21 : 140,000원(2-Person Team)

Account : Bank of Busan 101-2037-2266-05 | Korea Chefs Association and Busan Chapter

Submission documents : An application for participation, Recipe

- Download the entry form : <http://www.busanmcc.com>

Preliminary paper screening date : 2026. 9. 12.

Notification of participation in the finals : 2026. 9. 14

Participation schedule in the finals : Homepage(www.busanmcc.com) 2026. 9. 14

참가등록 안내 및 규정공통사항

참가자격 : 제한 없으며, 일반부, 학생부 구분 없음.

접수기간 : 2026. 5. 26(화) ~ 9. 11(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.

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 2026' 참가규정에 동의함을 의미하며, 경연 참가자는 신청서, 레시피 제출 전 참가 규정을 숙지한다.
- 문 의 : (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회 051-243-9366

식 재 료 : 작품전시에 필요한 재료는 참가자가 준비하되 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.

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.

준 비 물 : - 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.)

- 참가자는 행사 시간 1시간 전에 경연장에 도착해야한다. (경연시작 45분 전에 주최측에 통보)
- 경연을 끝내고 돌아간 후 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- 출품요리의 저작권은 주최 측에 있다.
- 주최측은 참가자 소지품 분실 및 파손에 대한 일체의 책임을 지지 않는다.
- 참가자는 심사위원의 최종결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용 되지 않을 원칙으로 한다.

Information and regulations on participation registration

Open to any professional chef and culinary school student

Deadline : 2026. 5. 26 ~ 2026. 9. 11

- Applications are accepted on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before deadline.
- Applications for participation must be registered by all participants in each event.

Submission documents : An application for participation, Recipe

- Download the entry form : www.busanmcc.com * The recipe must be written in English.
- Competition date and time : Post a notice on the website and send the team's representative text message after the application is closed
- Applying means agreement with the Rules, so all participants must know about the rules before applying.
- Contact : Korea Chefs Association - Busan Chapter | +82-51-243-9366

Ingredient : Materials necessary for the exhibition of works shall be prepared by the participant, but raw materials and pigments prescribed in the notice of the Ministry of Health and Welfare, Use only permitted additives such as spices.

Dress code : Chef uniforms only (no color restriction).

- It is possible to expose the logo attached to the participants' clothes during the competition, and participants must wear cooking clothes during the screening.
- Do not wear high heels
- ※ At the time of award, the winner must be equipped with a sanitary cooking outfit (wearing a cooking cap).

Materials : - Name tag : Each team must prepare a name tag with a detailed description along with the food set on the day of participation. (However: Preparing for the exhibition contest), freedom to post descriptions of works.

- Table : The use of tables other than those provided by the organizer is prohibited.
- Tablecloth : A basic tablecloth is provided, but self-display and work decoration must be prepared by the participant himself (free accessories and decorations)

- Participants must arrive at the competition 1 hour before the event time.
(Notify organizers 45 minutes prior to the start of the competition)
- After returning from the competition, the post-processing status of the competition venue is also reflected in the screening criteria.
- The copyright of the exhibition is with the organizers.
- The Organiser shall not be liable for any loss or damage of the Participant's belongings.
- Participants shall comply with the final decision of the examiner and any protest against the examination or in principle, an objection is not allowed.

심사 진행 순서

- (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.

Order of screening proceedings

- (1) In accordance with the World Chef Federation's scoring review regulations, the judges examine each category, select the selected works, and submit them to the chairperson of the judging committee.
 - The chairman of the competition review committee will decide the winner in accordance with the WACS scoring review regulations.
- (2) When it is impossible to determine due to a tie or other circumstances in the examination, its hall be determined by consultation between the chairperson and the members.
- (3) Matters concerning the examination shall be kept confidential except for publication.
- (4) The Chairperson of the Review Committee may expand or reduce the number of awards in consultation with members of each category according to the number of entries and the level of entries for each category as a result of the examination.
- (5) The contest participants cannot file objections to the results.
- (6) Matters necessary for examination that are not in these Regulations shall be determined by the representative in charge each time with the advice of the examination committee. (Respect for the judges' decisions in each sector)
- (7) The bonds shall be in the principle of independent bonds.
- (8) The scoring criteria set in the examination table for each scoring item shall be scored according to the scoring criteria.

기본 규칙 사항

- (1) 참가 신청서 제출은 '부산 마리나 셰프챌린지 2026'의 모든 규정 및 운영 지침을 준수하는 것으로 간주됩니다.
- (2) 모든 클래스의 참가 접수는 선착순으로 진행됩니다. 조리 및 작업 스테이션 수가 제한되어 있어, 명시된 접수 마감일 이전에 조기 마감되는 경우가 대부분이므로 이 점 유의하시기 바랍니다.
- (3) 참가신청 접수 후 클래스 변경은 불가합니다. 참가 취소를 희망할 경우 반드시 주최 측에 사전 통보해야 합니다.
- (4) 참가자는 정확한 연락처 및 이메일 주소를 제출해야 합니다. 정보가 부정확할 경우 참가가 취소될 수 있으며, 잘못된 정보로 인해 발생하는 불이익에 대해 주최 측은 책임을 지지 않습니다.
- (5) 모든 참가자는 지정된 경연 시작 시간 최소 40분 전까지 현장에 도착해야 합니다.
- (6) 레시피 양식은 본 규정집 마지막 페이지에 첨부되어 있으며, 자유 형식으로 작성할 수 있습니다. 라이브 경연 시 대회장에 레시피 3부를 반드시 제출해야 합니다.
- (7) 참가자는 적절한 셰프 유니폼을 반드시 착용해야 합니다.
- (8) 본 대회에서 사용된 레시피, 촬영된 사진 및 영상에 대한 모든 권리는 주최 측에 귀속됩니다. 해당 자료의 출판, 복제 또는 사용은 주최 측의 사전 승인 없이는 불가합니다.
- (9) 화재 안전 규정에 따라 전시장 내에서는 오픈 화염 조리 장비 및 가스 사용이 금지됩니다. 라이터, 플람베 토치, 휴대용 가스 카트리지가, 양초 및 유사 물품의 사용 또한 일절 금지됩니다. (단, 주최 측에서 허가된 종목에 한해 안전 인증이 된 충전식 소형 토치는 사용 가능합니다.)
- (10) 수상 시, 참가자 본인 또는 공식 대리인이 반드시 시상식에 참석하여 직접 수상해야 합니다. 모든 수상자는 셰프 유니폼을 착용하고 시상식에 참석해야 합니다. 시상식에서 수령하지 않은 트로피, 메달, 상장은 행사 종료 후 2주가 경과하면 수령이 불가합니다.
- (11) 참가 신청 시 참가비 납부는 필수이며, 원칙적으로 환불되지 않습니다. 단, 신청한 클래스가 이미 마감된 경우 또는 주최 측의 통제를 벗어난 불가항력적인 사유로 대회가 취소된 경우에 한해 예외가 적용됩니다.
- (12) 주최 측은 참가자의 장비, 도구 및 개인 소지품의 분실 또는 파손에 대해 책임을 지지 않습니다.
- (13) 대회 규정 및 운영 지침을 위반한 참가자는 실격 처리될 수 있습니다.
- (14) 주최 측은 필요하다고 판단될 경우, 상기 규정의 전부 또는 일부를 변경·추가·삭제할 권리를 보유합니다. 또한 클래스별 참가 인원 제한, 경연 부문 수정, 특정 클래스 또는 전체 대회의 취소·연기 권한을 가집니다.
- (15) 만 16세 미만 참가자는 참가할 수 없습니다. 반드시 해당 사항을 확인하시기 바랍니다.
- (16) 참가자는 반드시 본인의 실제 연령에 해당하는 연령 카테고리 신청해야 합니다. 공정한 대회 운영을 위해, 연령 정보가 부정확한 신청서는 접수되지 않으며 대회 참가가 취소될 수 있습니다.

General Rules

- (1) Submission of the application form shall be deemed as agreement to comply with all rules and operational guidelines of 'Busan Marina Chef Challenge 2026.
- (2) All class entries will be processed on a first-come, first-served basis.
Due to the limited number of cooking and workstation spaces, registration may close earlier than the announced deadline. Please take note of this.
- (3) Changes to class categories are not permitted after application submission.
If a participant wishes to cancel, prior notice must be given to the organizer.
- (4) Participants must provide accurate contact information and email addresses.
Participation may be canceled if the information provided is incorrect, and the organizer shall not be held responsible for any disadvantages resulting from inaccurate information.
- (5) All participants must arrive at the venue at least 40 minutes prior to the scheduled start time of their competition.
- (6) The recipe form is attached on the last page of this rulebook and may be written in a free format.
Participants must submit three copies of the recipe at the competition venue during the live competition.
- (7) All participants are required to wear appropriate chef uniforms.
- (8) All rights to recipes used, as well as photos and videos taken during the competition, shall belong to the organizer. Publication, reproduction, or use of such materials without prior approval from the organizer is strictly prohibited.
- (9) In accordance with fire safety regulations, the use of open-flame cooking equipment and gas is prohibited within the exhibition hall. The use of lighters, blow torches, portable gas cartridges, matches, and similar items is also strictly prohibited. (However, certified rechargeable small torches may be used only for categories approved by the organizer.)
- (10) Award recipients must attend the award ceremony in person or through an official representative to receive their awards. All award recipients are required to wear chef uniforms during the ceremony.
Trophies, medals, and certificates not collected at the ceremony cannot be claimed after two (2) weeks following the end of the event.
- (11) Payment of the participation fee is mandatory upon application and is non-refundable in principle.
Exceptions may apply only if the applied class is already full or if the competition is canceled due to force majeure beyond the control of the organizer.
- (12) The organizer shall not be held responsible for any loss or damage to participants' equipment, tools, or personal belongings.
- (13) Participants who violate the competition rules and operational guidelines may be disqualified.
- (14) The organizer reserves the right to modify, add, or remove any part of these rules if deemed necessary. The organizer also reserves the right to limit the number of participants per class, adjust competition categories, or cancel/postpone specific classes or the entire competition.
- (15) Participants under the age of 16 are not eligible to participate.
Please ensure compliance with this requirement.
- (16) Participants must apply under the age category that corresponds to their actual age.
For fair competition management, applications with inaccurate age information will not be accepted and participation may be canceled.

식재료 준비 및 반입 기준

1. 기본 원칙

- (1) 모든 식재료는 현장에서 최종 조리가 완료되어야 한다.
- (2) 사전 조리(가열)된 식재료의 반입은 원칙적으로 금지한다.
- (3) 재료는 사전 계량 후 반입할 수 있다.

2. 채소 및 과일

- (1) 채소 및 과일은 세척 및 손질 후 반입할 수 있다.
- (2) 절단 및 트리밍은 가능하나 반드시 생(raw) 상태를 유지해야 한다.
- (3) 과일 푸레는 반입 가능하나 완성된 형태의 제품은 허용하지 않는다.
- (4) 채소 푸레의 반입은 허용하지 않는다.

3. 소스 및 액체 재료

- (1) 모체 소스(base sauce)는 반입할 수 있으나, 현장에서 최종 완성해야 한다.
- (2) 그레이즈 및 농축 주스의 반입은 허용하지 않는다.
- (3) 사전 양념(마리네이드) 또는 간이 된 재료의 반입은 금지한다.

4. 건조 및 가공 식재료

- (1) 건조 과일 및 채소 분말(파우더)은 반입할 수 있다.
- (2) 건조 또는 시트(sheet) 형태의 식재료는 반입할 수 있다.
- (3) 채소 애쉬(ash) 및 자체 제작 향신료 혼합물은 반입할 수 있다.
- (4) 육류 접착제(본딩 제품)의 사용은 금지한다.

5. 육류 및 수산물

- (1) 생선은 내장 제거, 비늘 제거, 필렛 및 포션 작업이 가능하나 반드시 비가열 상태여야 한다.
- (2) 조개류 및 갑각류는 세척 및 껍질 제거가 가능하나 비가열 상태를 유지해야 한다.
- (3) 육류, 가금류 및 야생육은 뼈 제거, 포션 분할 및 트리밍이 가능하나 비가열 상태여야 한다.
- (4) 간(liver) 및 홍선(스위트브레드)은 우유에 담가 반입할 수 있으나, 양념 또는 향미 처리는 금지한다.

6. 단백질 및 가공 제한

- (1) 단백질 식재료는 다진 상태로 반입할 수 없으며, 다지기 작업은 현장에서 수행해야 한다.
- (2) 훈제 생선, 프로슈토, 초리소, 베이컨 등은 현장에서 추가 조리가 이루어지는 경우에 한해 반입할 수 있다.

7. 반죽 및 베이커리

- (1) 파스타 및 반죽류는 사전 준비 후 반입할 수 있다.
- (2) 반죽은 시트 형태로 밀어 반입할 수 있으나, 포션 분할 또는 사전 성형은 금지한다.
- (3) 페이스트리 스펀지 및 비스킷은 반입할 수 있으나, 사전 커팅 및 스텐실 작업은 허용하지 않는다.

8. 장식 및 첨가물

- (1) 장식 요소는 반드시 현장에서 제작해야 한다.
- (2) 이산화티타늄, 금속 분말 및 인공 식용 색소의 사용은 금지한다.
- (3) 금박 및 은박의 사용은 허용하지 않는다.

9. 계란 및 유제품

- (1) 계란은 흰자와 노른자를 분리한 상태로 반입할 수 있으며, 저온 살균 제품 사용이 가능하다.

10. 향미 재료

- (1) 향미 오일 및 향미 버터(허브 오일, 허브 버터 등)는 반입할 수 있다.

- 시간제한이 있는 경연이므로 제한된 시간 안에 참가자의 요리 솜씨를 보여주어야 합니다.
- 참가자 시계 기준으로 경연시간이 10분 이상 남아있을 때에는 퇴장할 수 없습니다.

Ingredient Preparation & Entry Guidelines

1. General Principles

- (1) All ingredients must be fully cooked and completed on-site.
- (2) Pre-cooked (heated) ingredients are not permitted in principle.
- (3) Ingredients may be brought in after pre-measuring.

2. Vegetables & Fruits

- (1) Vegetables and fruits may be brought in after washing and trimming.
- (2) Cutting and trimming are permitted; however, they must be maintained in a raw state.
- (3) Fruit purée may be brought in, but finished products are not permitted.
- (4) Vegetable purée is not permitted.

3. Sauces & Liquid Ingredients

- (1) Base sauces may be brought in; however, they must be finished on-site.
- (2) Glazes and concentrated juices are not permitted.
- (3) Pre-seasoned (marinated) ingredients or pre-seasoned components are not permitted.

4. Dried & Processed Ingredients

- (1) Dried fruits and vegetable powders may be brought in.
- (2) Dried or sheet-form ingredients may be brought in.
- (3) Vegetable ash and house-made spice blends may be brought in.
- (4) The use of meat binders (bonding agents) is prohibited.

5. Meat & Seafood

- (1) Fish may be gutted, scaled, filleted, and portioned in advance; however, it must remain uncooked.
- (2) Shellfish and crustaceans may be washed and shelled; however, they must remain uncooked.
- (3) Meat, poultry, and game meats may be deboned, portioned, and trimmed; however, they must remain uncooked.
- (4) Liver and sweetbreads may be brought in soaked in milk; however, seasoning or flavoring is not permitted.

6. Protein & Processing Restrictions

- (1) Protein ingredients may not be brought in in minced form; mincing must be performed on-site.
- (2) Smoked fish, prosciutto, chorizo, and bacon may only be brought in if additional cooking is performed on-site.

7. Dough & Bakery

- (1) Pasta and dough may be prepared in advance and brought in.
- (2) Dough may be brought in in kneaded form; however, portioning or pre-shaping is not permitted.
- (3) Pastry sponge and biscuits may be brought in; however, pre-cutting and stencil work are not permitted.

8. Garnishes & Additives

- (1) All garnish elements must be prepared on-site.
- (2) The use of titanium dioxide, metallic powders, and artificial food colorings is prohibited.
- (3) The use of gold and silver leaf is not permitted.

9. Eggs & Dairy Products

- (1) Eggs may be brought in with yolks and whites separated, and low-temperature pasteurized products may be used.

10. Flavoring Ingredients

- (1) Flavored oils and flavored butters (e.g., herb oil, herb butter) may be brought in.

- As this is a time-limited competition, participants must demonstrate their culinary skills within the allotted time.
- Participants may not leave the competition area while more than 10 minutes remain on the clock.

시 상

BMCC

시상 내역

· 금, 은, 동메달은 세계조리사연맹(WACS) 점수 규정에 따라 메달 시상합니다.

특별상

대 상(1팀) - 농림축산식품부장관상
최우수상(1팀) - 해양수산부장관상
우 수 상(1팀) - 식품의약품안전처장상

요리 전시경연

대 상(1팀) - 부산시장상
최우수상(1팀) - 부산시의회의장상
우 수 상(1팀) - 부산식약청장상
장 려 상(1팀) - 국회의원상

요리 라이브 경연

대 상(3팀) - 부산시장상
최우수상(2팀) - 부산시의회의장상
우 수 상(1팀) - 부산식약청장상
장 려 상(2팀) - 국회의원상

푸드 카빙 경연(라이브 & 전시)

대 상(1팀) - 부산시장상
최우수상(1팀) - 부산시의회의장상
우 수 상(1팀) - 부산식약청장상
장 려 상(1팀) - 국회의원상

마리나컵 단체 라이브 경연(라이브)

대 상(1팀) - 부산시장상 상금 100만원 + 트로피
최우수상(1팀) - 부산시의회의장상 상금 70만원 + 트로피
우 수 상(1팀) - 부산식약청장상 상금 50만원 + 트로피

디저트 경연(라이브 & 전시)

대 상(1팀) - 부산시장상
최우수상(1팀) - 부산시의회의장상
우 수 상(1팀) - 부산식약청장상
장 려 상(1팀) - 국회의원상

시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

점 수	메달
100점	Gold with Distinction
90 - 99점	Gold
80 - 89점	Silver
70 - 79점	Bronze
60 - 69점	Diploma

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

Award

BMCC

Awards

- Gold, Silver, and Bronze medals will be awarded in accordance with the World Association of Chefs' Societies (WACS) scoring regulations.

Special Awards

Grand Prize (1 team) - Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs Award
 Excellence Award (1 team) - Minister of Oceans and Fisheries Award
 Merit Award (1 team) - Commissioner of the Ministry of Food and Drug Safety Award

Culinary Live Competition

Grand Prize (3 teams) - Busan Mayor's Award
 Excellence Award (2 teams) - Busan Metropolitan Council President's Award
 Merit Award (1 team) - Busan Regional Food and Drug Administration Chief's Award
 Encouragement Award (2 teams) - National Assembly Member's Award

Marina Cup Team Live Competition (Live)

Grand Prize (1 team) - Busan Mayor's Award + KRW 1,000,000 + Trophy
 Excellence Award (1 team) - Busan Metropolitan Council President's Award + KRW 700,000 + Trophy
 Merit Award (1 team) - Busan Regional Food and Drug Administration Chief's Award + KRW 500,000 + Trophy

Culinary Display Competition / Food Carving Competition (Live & Display) / Dessert Competition (Live & Display)

Grand Prize (1 team) - Busan Mayor's Award
 Excellence Award (1 team) - Busan Metropolitan Council President's Award
 Merit Award (1 team) - Busan Regional Food and Drug Administration Chief's Award
 Encouragement Award (1 team) - National Assembly Member's Award

Awards & Certificates

Score	Medal
100	Gold with Distinction
90 - 99	Gold
80 - 89	Silver
70 - 79	Bronze
60 - 69	Diploma

- A certificate of participation will be presented to all competitors who have completed all the classes they have registered. The respective medals and Certificates of Awards will be presented to competitors who attain the following points. Team members will receive separate certificates and medals based on team-acquired points for the Challenge
- Medal: Gold, silver, and bronze medals are awarded in accordance with the WACS score regulations.

심사평가 기준 – 전시 경연

*총 점수 100점

프레젠테이션 및 창의성 (0 - 30점)

전시는 구조적이고, 정돈되어 있으며, 우아하고 자연스러운 색상이어야 합니다.
또한 독창적이고, 창의적이며, 맛있어 보이고 식욕을 돋우는 현대적인 스타일이어야 합니다.

구성 (0 - 30 점)

세부 사항에 대한 주의, 완성된 외관, 비율 및 대칭. 영양의 균형이 잘 잡힌 조화로운 맛.
올바른 전문적인 준비와 기술.

조리 기술 (0 - 30 점)

숙련된 기술과 높은 수준의 장인 정신을 보여주는 작업수준, 다양한 올바른 요리 기술을 시연,
깨끗하고 정확한 작업, 올바른 아스픽 기술과 적절한 농도.

제공 및 배치 (0 - 10 점)

정확한 수의 인분과 접시가 전시되어야 합니다. 실용적이고, 운반 가능하며, 안정적이어야 합니다.

JUDGING CRITERIA – COLD DISPLAY COMPETITION

*총 점수 100점

Presentation and Innovation (0 - 30 points)

The presentation must be well-structured, neatly arranged, elegant, and feature natural color harmony. It should also be distinctive, creative, visually appealing, and reflect a modern style that stimulates the appetite.

Composition (0 - 30 points)

Attention to detail, overall appearance, proportion and balance, harmonious flavor with proper nutritional balance, and correct professional preparation and techniques.

Techniques (0 - 30 points)

Level of workmanship demonstrating refined skills and professionalism, use of a variety of correct cooking techniques, clean and precise execution, and proper application of techniques with appropriate doneness.

Serving Arrangement (0 - 10 points)

The correct number of portions must be presented.
The dishes must be practical, easy to transport, and stable.

심사평가 기준 – 라이브 경연

*총 점수 100점

미장플러스 (0-5점)

- 재료의 정돈되고 명확한 배치
- 반입한 재료의 적정 수량
- 올바른 작업 기술
- 작업 시간의 효율적이고 정확한 활용

창의성(0-5점)

- 새로운 기술의 도입 또는 기존 요리를 의미 있게 개선한 점
- 고객 또는 심사위원의 기대를 높이는 새로운 플레이팅 스타일
- 셰프 또는 팀이 'WOW 포인트'를 창출할 수 있는 요소
- 채점은 0점부터 5점까지이며, 전통 음식 또는 민족/지역고 유요리의 경우 심사위원장이 판단하여 5점을 부여할 수 있습니다.

위생 및 음식물 폐기(0-10점)

- 청결하고 위생적인 작업 방식
- 작업 동선 준수 및 체계적인 진행
- 작업대가 정돈되어 있으며, 식재료의 올바른 보관
- 식재료의 온도 관리(냉온) 및 잔반·음식을 폐기 관리
- 플라스틱 사용 최소화

서비스(0-5점)

- 규정된 접시 수 정확히 제공
- 이동 및 제공이 가능한 실용적인 구성
- 정해진 시간 내 제공 필수 (지연 시 감점)

전문적인 조리 준비(0-15점)

- 현대 요리 트렌드에 부합하는 기본 조리 준비
- 불필요한 재료를 배제한 실용적이고 합리적인 조리 방식
- 전분류 및 채소를 포함한 모든 식재료에 적절한 조리 기법 적용
- 조리 과정 전반에 걸친 정확한 작업 기술과 위생 관리

플레이팅(0-10점)

- 주재료와 가니쉬의 조화
- 구성의 조합, 단순성, 독창성에 대한 평가
- 인공적인 장식이나 과도하게 시간이 소요되는 연출은 지양
- 식욕을 돋우는 완성도 높은 플레이팅 필수

맛과 식감(0-50점)

- 해당 요리 고유의 맛이 잘 유지되어야 함
- 적절한 간과 풍미의 균형
- 품질, 풍미, 색감이 현대적인 영양 기준에 부합해야 함

JUDGING CRITERIA – LIVE COMPETITION

*총 점수 100점

Mise en Place (0 – 5 points)

- Clear arrangement of materials
- Correct amounts of items brought in
- Proper working technique
- Correct utilisation of working time

Innovation(0 – 5 points)

- The introduction of a new technique or significantly improving and existing dish. New style of dishing presentation that enhances the customer or judge's expectation
- Allow chefs or team to create a WOW factor
- Scoring will start from zero (0) and go up to 5 marks. Chairman of the jury will decide when dealing with ethnic or heritage food whether to allocate 5 points automatically

Hygiene and Food Waste (0 – 10 points)

- Clean hygienic work techniques. Workflow has been adhered to and followed
- Clear benches, not cluttered. Correct storage of food items
- Temperature control on food items – hot and cold. Control on excess and food waste
- Limitation on plastic waste

Service (0 – 5 points)

- Correct number of plates must be presented
- The meals should be practical and transportable
- Meals must be presented on time, OR points will be deducted

Correct Professional Preparation (0 – 15 points)

- Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art
- Preparation should be by practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients
- Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables
- Proper working technique and attention paid to hygiene during preparation of food

Plating (0 – 10 points)

- Ingredients and side dishes must be in harmony
- Points are granted for excellent combination, simplicity, and originality in composition
- Clean arrangement, with no artificial garnishes and no time-consuming arrangements
- Exemplary plating to ensure an appetizing appearance is required

Taste & Texture (0 – 50 points)

- The typical taste of the food should be preserved
- It must have appropriate taste and seasoning
- In quality, flavour, and colour, the dish should conform to today's standards of nutritional values

I. 전시경연

Class 1. Appetizers

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 3가지의 각기 다른 에피타이저 전시.
- 콜드 1종, 핫 1종, Lacto-ovo베지테리언 1종을 1인분씩 총3접시를 전시해야 한다.
- 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 에피타이저 형태여야 하며 전시공간은 90*75cm이며
- 전시공간은 참가자 가꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 2. Main Dishes

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 3가지의 각기 다른 메인요리 전시.
- 육류 혹은 가금류 1종, 생선 혹은 해산물 1종, 자유선택 1종을 1인분씩 총3접시를 전시해야 합니다.
- 각각의 접시는 단품 메인요리 형태가 되어야 하며 전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자 가꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 3. Plated Desserts

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 3가지의 각기 다른 디저트 전시.
- 핫 1종(차갑게 제출), 초콜릿베이스1종, 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.

Class 4. Finger Food

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 4 종류의 각기 다른 핑거 푸드를 전시, 2종의 따뜻한 핑거 푸드, 2종의 차가운 핑거 푸드 메뉴로 구성되나 모두 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시합니다.
- 각 4종의 핑거 푸드는 모두 6개씩 전시해야 합니다. (4종 X 6개 = 총 24개)
- 핑거 푸드의 각 무게는 개당 10~20g 을 제한으로 합니다.
- 24개 모든 조각을 하나의 큰 접시에 전시하거나 개별적으로 접시에 담아 전시할 수 있습니다.
- 크리스피한 제품과 구운 반죽 등을 제외한 모든 제품에는 아스픽을 사용하여 코팅을 해야 합니다.

[C1~C4] 공통 준수 사항

- (1) 조직위에서 제공하는 테이블(전시공간) 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.

I . COLD DISPLAY COMPETITION

Class 1. Appetizers

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- To display a variety of 3 different kinds of appetizers.
- Competitors must prepare 1 cold, 1 hot, 1 Lacto-ovo vegetarian appetizer A total of 3 plates should be displayed for each serving.
- It must be in the form of a plate appetizer that can be served in a restaurant, Table space provided for all display classes will be 90cm x 75cm.
- The exhibition space must be decorated by the participant.
- Cool hot dishes and display them with aspic coating.

Class 2. Main Dishes

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- To display a variety of 3 different kinds of main course
- Competitors must prepare 1 meat or poultry, 1 fish or seafood, and 1 free choice main item. A total of 3 plates should be displayed for each serving.
- Each plate should be in the form of a single main dish, Table space provided for all display classes will be 90cmx75cm.
- The exhibition space must be decorated by the participant.
- Cool hot dishes and display them with aspic coating.

Class 3. Plated Desserts

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- To display a variety of 3 different kinds of plated desserts
- Competitors must prepare 1 hot or warm dessert(to serve cold), 1 chocolate based dessert, and 1 free choice main item.
- It must be in the form of a plate of desserts that suitable for restaurant service, and the exhibition space must be 90*75cm, and the exhibition spave must be decorated by the participant.
- The exhibition space must be decorated by the participant.
- * Showpieces are allowed but will not judged.

Class 4. Finger Food

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- The exhibit must consist of four different types of finger food: two warm finger foods and two cold finger foods. However, all items must be presented cold and coated with aspic.
- Each of the four types of finger food must be presented in six pieces. (4 types × 6 pieces = 24 pieces in total)
- Each finger food item must weigh between 10 g and 20 g per piece.
- All 24 pieces may be presented on one large platter or individually plated.
- All items, except crispy products and baked pastry items, must be coated with aspic.

[C1~C4] Compliance with common regulations.

- (1) The size of the table(exhibition space)provided by the organization is 90cm×75cm. Use of other tables is prohibited.
- (2) Basic tablecloths are provided, but participants prepare their own displays and decorations. (Auxiliaries and decorations are free)
- (3) Artwork description posts are freely prepared by the participants themselves, and are attached next to the exhibits.
- (4) All works use only edible ingredients.
- (5) Works must be cleaned up after the awards ceremony

II. 라이브 경연 – 개인전

라이브 경연은 *인덕션용 기물만 사용가능하며 *영문레시피는 경연당일경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 5. Meat(Beef, Pork, Lamb etc..)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 주요리 1종 요리한다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 6. Poultry(Chicken, Duck etc..)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 주요리 1종 요리한다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 7. Fish & Seafood(fish, seafood or combination)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 주요리 1종 요리한다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 8. Pasta(Hybrid. Classic 둘다 가능)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 45분 파스타 1종 요리한다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 파스타는 퓨전, 클래식 파스타 가능합니다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능합니다.

Class 9. Asian Fusion(Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 주요리 1종 요리한다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

II. LIVE COMPETITION – INDIVIDUAL

For live contests, *Only induction utensils can be used *3copies of the English recipe are required before the start of the contest on the day of the contest

Class 5. Meat(Beef, Pork, Lamb etc..)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 hot main course
- The dish must be presented on a total of 3 individual plates, of which 2 plates will be used for judging and 1 plate for display.
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 6. Poultry(Chicken, Duck etc..)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 hot main course
- The dish must be presented on a total of 3 individual plates, of which 2 plates will be used for judging and 1 plate for display.
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 7. Fish & Seafood(fish, seafood or combination)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 hot main course
- The dish must be presented on a total of 3 individual plates, of which 2 plates will be used for judging and 1 plate for display.
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 8. Pasta(Hybrid. Classic)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 45 minutes 1 Pasta
- The dish must be presented on a total of 3 individual plates, of which 2 plates will be used for judging and 1 plate for display.
- Provides an appropriate garnish that matches the menu.
- Two kinds of pasta fusion, classic pasta available.
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- Both dry pasta and Fresh pasta are available.

Class 9. Asian Fusion(Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 hot main course
- The dish must be presented on a total of 3 individual plates, of which 2 plates will be used for judging and 1 plate for display.
- Provide an appropriate garnish
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 10. Modern Chinese Rice(Hybrid. Classic 둘다 가능)

- 참가자는 1인 1팀으로 구성되며, 주어진 시간 내에 요리를 완성하여 제출해야 한다.
- 완성시간 40분 주 요리 1종 요리한다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

[C5~C10] 공통 준수 사항

- (1) WACS(세계조리사연맹)의 규정에 따라 미리 조리가 된 재료는 사용 불가하다.
- (2) 참가팀에게 글로벌 셰프 경연대회와 동일하게 모든 기구를 갖춘 3mx3m 주방 시설이 제공된다.
- (3) 참가팀은 뜨거운 요리부문을 위해 개인 접시를 준비한다.
- (4) 심사완료 후 개인 기물 및 접시를 가져가야 한다.

Class 11. Live Cake - Decorated Cake

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간 내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 케이크 1종을 만든다.
- 케이크는 1종(원형18-20cm 또는 정사각형 20 -20cm) 담아 제출한다.
- 풍당, 초콜릿, 설탕으로 장식해야 한다.
- 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 안된다.
- 소스 - 졸일 수 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안된다.
- 육수 - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- 콜리스 (붉은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- 휘핑크림 - 미리 만들어 가져 올 수 있다.
- 초코릿 - 액체 상태로 녹여 올 수 있다.
- 과일 - 껍질은 벗겨도 무방하다.
- 설탕 - 설탕 공예는 현장에서 가능하다.
- 반죽 - 반죽도 만들어 올 수 있지만 성형은 안된다.

[C11] 공통 준수 사항

- (1) 조직위에서 제공하는 테이블(전시공간) 사이즈는 180cm ×90cm이를 제공하고 멀티 플러그 어댑터를 연결할 수 있는 콘센트 2개를 제공한다.
- (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.

Class 10. Modern Chinese Rice(Hybrid. Classic)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 40 minutes 1 hot main course
- The dish must be presented on a total of 3 individual plates, of which 2 plates will be used for judging and 1 plate for display.e
- Provide an appropriate garnish
- Plates and ingredients are prepared by participants.

[C5~C10] Compliance with common regulations.

- (1) WACS In accordance with the regulations, pre-cooked ingredients cannot be used.
- (2) Participating teams will be provided with a 3mx3m kitchen facility with all utensils, just like the Global Competition.
- (3) Participating teams prepare individual plates for the hot dish category
- (4) Personal belongings and plates should be taken after the examination is completed.

Class 11. Live Cake - Decorated Cake

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Cake
- One type of cake (round 18-20cm or square 20-20cm) is to be submitted.
- Decorate with fondant, chocolate and sugar.
- Participants include components and high artistic performance that take into account the balance, color, and specific conditions of concepts and content The maximum balance of the combination shall be maintained.

Allowable range of Mise en place

- **Sponge** – may be brought pre-made, but not cut or shaped.
- **Sauces** – can be reduced, but should not be cooked or seasoned.
- **Stock** – may be brought to the venue.
- **Coulis** - (thin fruit sauce) - It can be brought in a puree state, but must be completed within the competition time.
- **Whipping cream** - can be made and brought in advance.
- **Fruits** - You can peel it and bring it
- **Sugar** - Sugar crafting is available on site.
- **Dough** – You can also make dough, but you can't shape

[C11] Compliance with common regulations.

- (1) The size of the table (exhibition space) provided by the organizing committee is 180cm × 90cm, and two outlets for connecting multi-plug adapters are provided.
- (2) Basic tablecloths are provided, but participants must prepare their own displays and decorations. (Auxiliaries and decorations are free)
- (3) Artwork description posts are freely prepared by participants and attached next to the exhibits.
- (4) All works use only edible ingredients.
- (5) Works must be cleaned up after the awards ceremony

Ⅲ. 라이브 경연 – 팀전

라이브 경연은 *인덕션용 기물만 사용가능하며 *영문레시피는 경연당일경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 12. Meat (Beef, Pork, Lamb etc..)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피타이저 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피타이저 1인분 3접시, 주요리 1인분 3접시 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 13. Poultry (Chicken, Duck etc..)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피타이저 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피타이저 1인분 3접시, 주요리 1인분 3접시 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 14. Fish & Seafood (fish , seafood or combination)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피타이저 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피타이저 1인분 3접시, 주요리 1인분 3접시 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 15. Pasta (Hybrid. Classic 둘다 가능)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 45분 파스타 2종 요리한다.
- 음식은 각각 솟파스타 1인분 3접시, 롱파스타 1인분 3접시 담아 총 6접시를 제출한다.
- 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 두종류의 파스타 퓨전, 클래식 파스타 가능합니다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능합니다.

Class 16. Asian Fusion(Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 3접시, 주요리 1인분 3접시 담아 총 6접시를 제출한다.
- 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

III. LIVE COMPETITION – TEAM

For live contests, *Only induction utensils can be used *3copies of the English recipe are required before the start of the contest on the day of the contest

Class 12. Meat (Beef, Pork, Lamb etc..)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 3 plates for 1 serving of appetizer, 3 plates for 1 serving of main course, total of 6 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 13. Poultry (Chicken, Duck etc..)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 3 plates for 1 serving of appetizer, 3 plates for 1 serving of main course, total of 6 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 14. Fish & Seafood (fish, seafood or combination)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 3 plates for 1 serving of appetizer, 3 plates for 1 serving of main course, total of 6 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 15. Pasta (Hybrid. Classic)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 45 minutes 1 Long pasta , 1 Short pasta
- each food 3 plates for 1 serving of Long pasta, 3 plates for 1 serving of Short pasta, total of 6 plates are submitted
- Provides an appropriate garnish that matches the menu.
- Two kinds of pasta fusion, classic pasta available.
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- Both dry pasta and Fresh pasta are available.

Class 16. Asian Fusion(Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 3 plates for 1 serving of appetizer, 3 plates for 1 serving of main course, total of 6 plates are submitted
- Provide an appropriate garnish
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 17. Appetizer / Soup / Main

- 참가자는 3인 1조로 구성하여 주어진 시간 내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 총 경연시간은 60분으로 한다.
- 경연 메뉴는 Appetizer, Soup, Main으로 구성한다.
- 제출 시간은 Appetizer 45분, Soup 50분, Main 60분으로 한다.
- 각 메뉴는 지정된 시간에 맞추어 제출하여야 한다.
- 음식은 각 1인분 3접시씩 제출한다. (총 9접시)
- 모든 요리는 현장에서 완성하여 제출하여야 한다.

[C12~C17] 공통 준수 사항

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

Class 17. Appetizer / Soup / Main

- Participants shall compete in teams of three and complete and submit their dishes within the allotted time.
- The total competition time shall be 60 minutes.
- The competition menu shall consist of Appetizer, Soup, and Main.
- Submission times shall be as follows: Appetizer at 45 minutes, Soup at 50 minutes, and Main at 60 minutes.
- Each menu item must be submitted according to the designated submission time.
- Three plates of one portion each must be submitted for each dish. (Total: 9 plates)
- All dishes must be completed and submitted on site.

[C12~C17] Compliance with common regulations.

- (1) WACS In accordance with the regulations, pre-cooked ingredients cannot be used.
- (2) Participating teams will be provided with a 3m x 3m kitchen facility with all utensils, just like the Global Competition.
- (3) Participating teams prepare individual plates for the hot dish category
- (4) Personal belongings and plates should be taken after the examination is completed.

IV. 라이브 경연 – 마리나 컵

단체전(부산마리나셰프 컵) 제출 작품

- 참가팀은 5인 1조(팀장 1인, 팀원 4인)이며, 팀장도 조리할 수 있다.
- 경연시간은 총 3시간 30분으로 한다.
- 작품은 2시간 30분 후 1번, 2시간 45분 후 2번, 3시간 후 3번, 3시간 15분 후 4번, 3시간 30분 후 5번 순으로 제출한다.
- 경연 당일 최종 레시피 카드 3부를 출력하여 심사위원에게 제출한다.
- 메인요리는 심사위원 시식용 3접시, 일반인 시식 및 사진 촬영용 7접시를 준비한다.

·경연시간 : 3시간 30분

타파스 핑거푸드	-자유 스타일로 3종 -중량 각10~20g, 각각 10개 생산 -자유롭게 전시 가능
전채요리	-해산물로 주재료로 한 전채요리 -중량 80g미만, 각각 10개 생산 -자유롭게 전시 가능
수프	-수프 1종 -150ml 미만, 10개 생산 -자유롭게 전시 가능
메인요리	-닭을 이용한 주요리 -중량100g -양식스타일, 탄수화물, 가니쉬, 소스
Dessert	-디저트 자유스타일 10인분(핫 또는 콜) -크기는 60g

※기물은 출전 팀에서 준비한다.

공통 준수 사항
(1) 금·은·동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 메달 및 인증서가 수여된다. (2) 최고 득점팀에게는 팀원 전원에게 메달 및 인증서와 함께 팀별 대회 컵, 상금이 수여된다.

IV. Live Competition – Marina Cup Chef

Team challenge (Busan Marina Chef Cup)

- Each team consists of 5 members (1 team leader and 4 team members), and the team leader is allowed to cook.
- The competition time is a total of 3 hours and 30 minutes.
- Dishes must be submitted in the following order: No. 1 after 2 hours 30 minutes, No. 2 after 2 hours 45 minutes, No. 3 after 3 hours, No. 4 after 3 hours 15 minutes, and No. 5 after 3 hours 30 minutes.
- On the day of the competition, 3 copies of the final recipe card must be printed and submitted to the judges.
- For the main dish, prepare 3 plates for the judges' tasting and 7 plates for public tasting and photo shooting.

Competition time : 3 hours and 30 minutes

Finger food or Tapas	-3 types in freestyle -Weight 10~20g each, 10 pieces each -Can be exhibited freely
Appetizer	-Appetizer with seafood as the main ingredient -Less than 80g in weight, 10 pieces each -Can be exhibited freely
Soup	-1 kind of soup -Less than 150ml, 10 pieces produced -Can be exhibited freely
Main course	-Main dish using chicken -Weight 100g -Western Style, Carbohydrate, Garnish, Sauce
Dessert	-Dessert freestyle for 10 servings(hot or cold) -Size is 60g

※ Equipment will be prepared by the participating team.

Compliance with common regulations.

- (1) Gold, Silver, and Bronze medal-winning teams will be awarded medals and certificates to all team members.
- (2) The highest-scoring team will be awarded medals and certificates to all team members, along with a team trophy and prize money

[C5~C17 / MARINA CUP] 사전 조리 허용 범위

1. 기본 원칙

- (1) 모든 식재료는 현장에서 최종 조리가 완료되어야 한다.
- (2) 사전 조리(가열)된 식재료의 반입은 원칙적으로 금지한다.
- (3) 재료는 사전 계량 후 반입할 수 있다.

2. 채소 및 과일

- (1) 채소 및 과일은 세척 및 손질 후 반입할 수 있다.
- (2) 절단 및 트리밍은 가능하나 반드시 생(raw) 상태를 유지해야 한다.
- (3) 과일 푸레는 반입 가능하나 완성된 형태의 제품은 허용하지 않는다.
- (4) 채소 푸레의 반입은 허용하지 않는다.

3. 소스 및 액체 재료

- (1) 모체 소스(base sauce)는 반입할 수 있으나, 현장에서 최종 완성해야 한다.
- (2) 그레이즈 및 농축 주스의 반입은 허용하지 않는다.
- (3) 사전 양념(마리네이드) 또는 간이 된 재료의 반입은 금지한다.

4. 건조 및 가공 식재료

- (1) 건조 과일 및 채소 분말(파우더)은 반입할 수 있다.
- (2) 건조 또는 시트(sheet) 형태의 식재료는 반입할 수 있다.
- (3) 채소 애쉬(ash) 및 자체 제작 향신료 혼합물은 반입할 수 있다.
- (4) 육류 접착제(본딩 제품)의 사용은 금지한다.

5. 육류 및 수산물

- (1) 생선은 내장 제거, 비늘 제거, 필렛 및 포션 작업이 가능하나 반드시 비가열 상태여야 한다.
- (2) 조개류 및 갑각류는 세척 및 껍질 제거가 가능하나 비가열 상태를 유지해야 한다.
- (3) 육류, 가금류 및 야생육은 뼈 제거, 포션 분할 및 트리밍이 가능하나 비가열 상태여야 한다.
- (4) 간(liver) 및 홍선(스위트브레드)은 우유에 담가 반입할 수 있으나, 양념 또는 향미 처리는 금지한다.

6. 단백질 및 가공 제한

- (1) 단백질 식재료는 다진 상태로 반입할 수 없으며, 다지기 작업은 현장에서 수행해야 한다.
- (2) 훈제 생선, 프로슈토, 초리소, 베이컨 등은 현장에서 추가 조리가 이루어지는 경우에 한해 반입할 수 있다.

7. 반죽 및 베이커리

- (1) 파스타 및 반죽류는 사전 준비 후 반입할 수 있다.
- (2) 반죽은 시트 형태로 밀어 반입할 수 있으나, 포션 분할 또는 사전 성형은 금지한다.
- (3) 페이스트리 스펀지 및 비스킷은 반입할 수 있으나, 사전 커팅 및 스텐실 작업은 허용하지 않는다.

8. 장식 및 첨가물

- (1) 장식 요소는 반드시 현장에서 제작해야 한다.
- (2) 이산화탄소, 금속 분말 및 인공 식용 색소의 사용은 금지한다.
- (3) 금박 및 은박의 사용은 허용하지 않는다.

9. 계란 및 유제품

- (1) 계란은 흰자와 노른자를 분리한 상태로 반입할 수 있으며, 저온 살균 제품 사용이 가능하다.

10. 향미 재료

- (1) 향미 오일 및 향미 버터(허브 오일, 허브 버터 등)는 반입할 수 있다.

- 시간제한이 있는 경연이므로 제한된 시간 안에 참가자의 요리 솜씨를 보여주어야 합니다.
- 참가자 시계 기준으로 경연시간이 10분 이상 남아있을 때에는 퇴장할 수 없습니다.

[C5~C17 / MARINA CUP] Allowable range of Mise en place

1. General Principles

- (1) All ingredients must be fully cooked and completed on-site.
- (2) Pre-cooked (heated) ingredients are not permitted in principle.
- (3) Ingredients may be brought in after pre-measuring.

2. Vegetables & Fruits

- (1) Vegetables and fruits may be brought in after washing and trimming.
- (2) Cutting and trimming are permitted; however, they must be maintained in a raw state.
- (3) Fruit purée may be brought in, but finished products are not permitted.
- (4) Vegetable purée is not permitted.

3. Sauces & Liquid Ingredients

- (1) Base sauces may be brought in; however, they must be finished on-site.
- (2) Glazes and concentrated juices are not permitted.
- (3) Pre-seasoned (marinated) ingredients or pre-seasoned components are not permitted.

4. Dried & Processed Ingredients

- (1) Dried fruits and vegetable powders may be brought in.
- (2) Dried or sheet-form ingredients may be brought in.
- (3) Vegetable ash and house-made spice blends may be brought in.
- (4) The use of meat binders (bonding agents) is prohibited.

5. Meat & Seafood

- (1) Fish may be gutted, scaled, filleted, and portioned in advance; however, it must remain uncooked.
- (2) Shellfish and crustaceans may be washed and shelled; however, they must remain uncooked.
- (3) Meat, poultry, and game meats may be deboned, portioned, and trimmed; however, they must remain uncooked.
- (4) Liver and sweetbreads may be brought in soaked in milk; however, seasoning or flavoring is not permitted.

6. Protein & Processing Restrictions

- (1) Protein ingredients may not be brought in in minced form; mincing must be performed on-site.
- (2) Smoked fish, prosciutto, chorizo, and bacon may only be brought in if additional cooking is performed on-site.

7. Dough & Bakery

- (1) Pasta and dough may be prepared in advance and brought in.
- (2) Dough may be brought in in kneaded form; however, portioning or pre-shaping is not permitted.
- (3) Pastry sponge and biscuits may be brought in; however, pre-cutting and stencil work are not permitted.

8. Garnishes & Additives

- (1) All garnish elements must be prepared on-site.
- (2) The use of titanium dioxide, metallic powders, and artificial food colorings is prohibited.
- (3) The use of gold and silver leaf is not permitted.

9. Eggs & Dairy Products

- (1) Eggs may be brought in with yolks and whites separated, and low-temperature pasteurized products may be used.

10. Flavoring Ingredients

- (1) Flavored oils and flavored butters (e.g., herb oil, herb butter) may be brought in.

- As this is a time-limited competition, participants must demonstrate their culinary skills within the allotted time.
- Participants may not leave the competition area while more than 10 minutes remain on the clock.

V. 카빙 경연대회- 전시 & 라이브

Class 18. 야채 & 과일 전시 경연 (Cold Display)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 세팅 시간 : 09~10시 까지 (60분)
- 필수 : 수박 2종, 호박1종(단호박)을 다양하게 디자인하여 당근과 무를 사용해서 연회에 맞게 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.

Class 19. 야채 & 과일 단체 전시 경연 (Cold Display)

- 참가자는 4인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 세팅 시간 : 09~10시 까지 (60분)
- 필수 : 수박 4종, 호박3종(단호박)을 다양하게 디자인하여 당근과 무를 사용해서 연회에 맞게 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 180*150cm 위에 전시물을 조립 전시한다.

Class 20. 라이브 카빙 경연대회

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 경연 시간 : 120분
- 테마 : 자유 스타일
- 필수 : 주 조각으로 수박 1개, 호박 1개(단호박), 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.

* 영문레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참

V. CARVING COMPETITION – DISPLAY & LIVE

Class 18. Vegetable & Fruit Display Competition(Cold Display)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Setting time: from 09:00 to 10:00 (60 minutes)
- Required: Two types of watermelon and one type of kabocha squash must be designed in various ways, and carrots and radishes must be used to create a banquet-style display.
- The maximum balance of the combination should be maintained, including high artistic performance with components considering the balance of concepts and content, color, and specific conditions.
- The design must be sculpted with only raw vegetables.
- Height: minimum 60cm and maximum 120cm
- Assemble and display exhibits on a 90*75cm table.

Class 19. Vegetable & Fruit Team Display Competition(Cold Display)

- Participants are composed of 4 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Setting time: from 09:00 to 10:00 (60 minutes)
- Required: Four types of watermelon and three types of kabocha squash must be designed in various ways, and carrots and radishes must be used to create a banquet-style display.
- The maximum balance of the combination should be maintained, including high artistic performance with components considering the balance of concepts and content, color, and specific conditions.
- The design must be sculpted with only raw vegetables.
- Height: minimum 60cm and maximum 120cm
- Assemble and display exhibits on a 180*150cm table.

Class 20. Live Carving Competition

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Competition time: 120 minutes
- Theme: Freestyle
- Required: One watermelon and one kabocha squash must be used as the main carving materials, and carrots and radishes must be used for small carvings.
- Any vegetables or fruits are allowed as other ingredients.
- Fruits and vegetables can be peeled and partially cut, but not trimmed
- Height: minimum 60cm and maximum 120cm
- Assemble and display exhibits on a 90*75cm table.

* 3 copies of the recipe in English must be brought before the start of the competition

VI. K-FOOD FESTIVAL 경연대회 – 7첩 반상(전시)

목적 : 한국 전통 반상 문화의 다양성과 조화를 음식 구성으로 선보이고, 지역 음식문화 발전에 기여

* 유의사항 : 7첩반상 경연대회는 음식 간의 조화와 전통성을 중심으로 평가하며, 과도한 장식이나 비식용 재료 사용은 제한됩니다.

Class 21. 전시 경연대회 [2인1조]

- 참가자는 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 7첩반상은 한국 전통 반상 구성 기준에 따라 작품을 구성한다.
- 전시공간은 90*75cm이며, 전시공간은 참가자가 직접 꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.
- 반상 구성은 기본 음식과 첩수에 포함되는 음식 구성을 기준으로 하며, 아래 기준표를 참고하여 구성한다.
- 작품에 사용한 재료는 식용이 가능한 재료로 사용하는 것을 원칙으로 한다.

첩수에 들어가지 않는 음식(기본음식)								첩수에 들어가는 음식(쟁첩에 담는 음식)									
구분	밥	국	김치	장류	찌개 (조치)	찜 (선)	전골	나물		구이	조림	전	마른 반찬	장과	젓갈	회	편육
								생채	숙채								
7첩	1	1	2	3	2	택1		1	1	1	1	1	택1			택1	
- 다양한 식재료를 이용하여 상차림의 맛과 구성을 조화롭게 하고 오방색을 사용하여 시각적으로 멋스럽게 한다. - 간장, 초간장, 초고추장, 겨자장, 꿀, 소금 중에 곁들이는 양념장 3가지를 선택한다. - 반상 구성은 첩 수 외[外] 기본음식과 첩 수 내[內] 꼭 들어가는 음식을 위 구성표를 참고하여 구성한다.																	

VI. K-FOOD FESTIVAL COMPETITION – 7-COURSE KOREAN TABLE SETTING(DISPLAY)

Purpose: To present the diversity and harmony of traditional Korean table culture through food composition and contribute to the development of regional food culture.

* Note: The 7-course Korean table setting competition will be evaluated based on harmony and traditionality between dishes, and excessive decoration or the use of non-edible ingredients will be restricted

Class 21. Display Competition [2-Person Team]

- Participants must form a 2-person team and complete and submit the dishes within the given time.
- The 7-course table setting must be composed according to the traditional Korean table setting standards.
- The display space is 90 × 75 cm, and participants must decorate their own display area.
- Hot dishes must be cooled and coated with aspic for display.
- The table setting composition shall be based on the required basic dishes and the dishes included in the number of side dishes. Participants must refer to the composition table below.
- All materials used in the exhibit must be edible ingredients only

	Dishes Not Included in the Number of Side Dishes (Basic Dishes)							Dishes Included in the Number of Side Dishes (Served in Small Plates)									
Category	Rice	Soup	Kimchi	Sauces & Pastes	Stew (Jjigae)	Steamed Dish	Hot Pot	Namul		Grilled Dish	Braised Dish	Jeon	Dried Side Dish	Janggwa	Salted Seafood	Hoe	Suyuk
								Fresh Vegetables	Cooked Vegetables								
7-Course	1	1	2	3	2	Select 1		1	1	1	1	1	Select 1			Select 1	

- Use a variety of ingredients to create harmony in taste and present an aesthetically pleasing table setting using the five traditional Korean colors (Obangsaek).
- Select three accompanying sauces or seasonings from soy sauce, vinegar soy sauce, cho-gochujang, mustard sauce, honey, and salt.
- The table setting must be composed based on the required basic dishes and the dishes included in the number of side dishes, referring to the composition table above.



부산마리나셰프챌린지 2026
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2026



마리나컵 단체경연 신청서

A petition for a group contest

구분 (division)	이름 (Name)		생년월일 (Date of birth, birth date)	휴대전화 (Cell Phone)	이 메 일 (E-mail)	소 속 (Occupation/work)
	한글	English				
셰프 1 (Chef 1)						
셰프 2 (Chef 2)						
셰프 3 (Chef 3)						
셰프 4 (Chef 4)						
팀 장 (Team Leader)						
	팩스 (Fax)		주소 (Address)			

- 경연일정 : 2026. 10. 9(금)~10. 11(일) (Contest schedule: 2026. OCT. 9. (Fri.) - OCT. 11. (Sun.))
- 등 록 비 : 350,000원 (Registration fee : 350,000won)
- 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)

2026년 월 일

팀장 성명 (Team Leader's Name) :

서명 (Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

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



부산마리나셰프챌린지 2026
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2026



경연 참가 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 (COLD DISPLAY COMPETITION)		
종목 번호	종목명	종목
Class 1	APPETIZERS	☐
Class 2	MAIN DISHES	☐
Class 3	PLATED DESSERTS	☐
Class 4	FINGER FOOD	☐
Special	K-FOOD FESTIVAL	
카빙경연 (CARVING COMPETITION)		
Class 18	VEGETABLE & FRUITS (전시)	☐
Class 19	VEGETABLE & FRUITS (단체 전시)	☐
Class 20	VEGETABLE & FRUITS (라이브)	☐

라이브경연-개인전 (LIVE COMPETITION - INDIVIDUAL)		
종목 번호	종목명	종목
Class 5	MEAT	☐
Class 6	POULTRY	☐
Class 7	FISH & SEAFOOD	☐
Class 8	PASTA	☐
Class 9	ASIAN FUSION	☐
Class 10	MODERN CHINESE RICE	☐
Class 11	LIVE CAKE	☐

라이브경연-개인전 (LIVE COMPETITION - INDIVIDUAL)		
종목 번호	종목명	종목
Class 12	MEAT	☐
Class 13	POULTRY	☐
Class 14	FISH & SEAFOOD	☐
Class 15	PASTA	☐
Class 16	ASIAN FUSION	☐
Class 17	MODERN CHINESE RICE	☐

Special - K-FOOD FESTIVAL		
종목 번호	종목명	종목
Class 21	7-COURSE KOREAN TABLE SETTING	☐

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

Application for participation :

E-mail : (www.busanmcc.com)

- 경연일정 : 2026. 10. 9(금)~10. 11(일)

(Contest schedule : 2026. OCT. 9. (Fri.) - OCT. 11. (Sun.))

- 등록비 : 규정집 5페이지 참고

(Please refer to page 5 of the rulebook)

- 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)

2026년 월 일

성명 (Name) :

서명 (Signature)



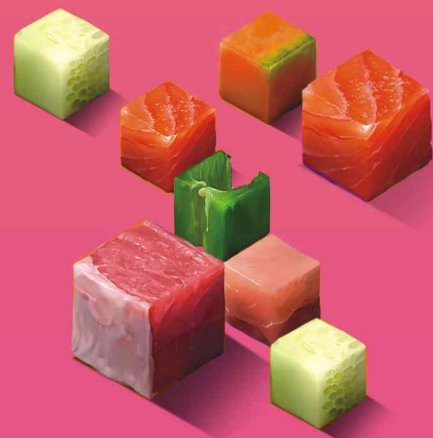
부산 마리나 셰프 챌린지 2026

Standard Recipe

종목					참가번호				
메뉴명									
재료	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위
조리 방법									



BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2026
부산 마리나 셰프 챌린지 2026

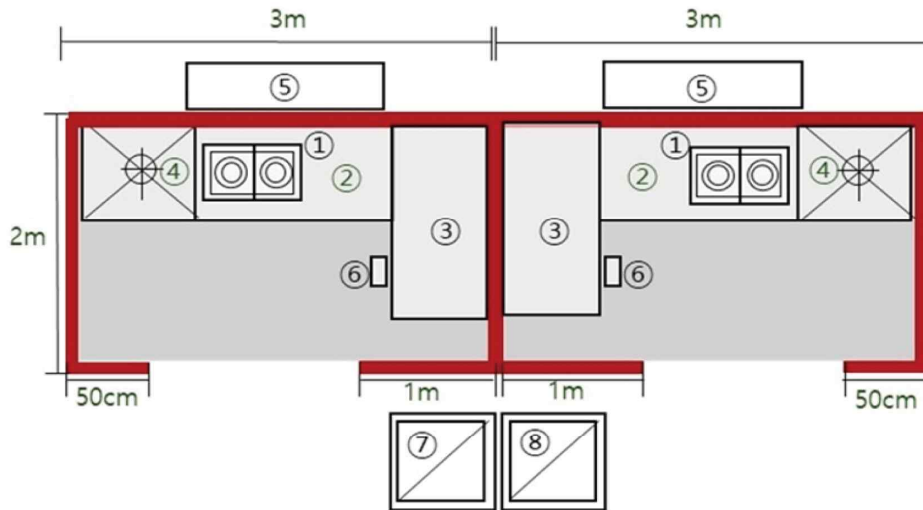


Standard Recipe

Class						Registration No.			
Menu name									
Ingredients	Material name	Amount	Unit	Material name	Amount	Unit	Material name	Amount	Unit
Cooking Methods									

라이브 경연 - 2인 1조 경연 대회장 구성도

Live competition - 2- person group



NO	개인키친	One Kitchen Equipment with
1	1구 인덕션 (2개)	1-hole induction(2)
2	조리대	countertop
3	조리대	countertop
4	세정대(1식)	Sink(1set)
5	조리 세팅 테이블	Cooking Setting Table
6	콘센트(2구)	Outlet(2 holes)

NO	공동시설	Shared Equipment
7	6단 오븐(2개 키친 당 1대)	6-tier oven (1 for 2 kitchens)
8	냉장/냉동고(5개 키친 당 1대)	Refrigerator/Freezer(1 per 5 kitchens)

공지사항 NOTICE

▶ 토치, 버너는 사용이 불가능합니다. Torch & Gas Stove are prohibited.

▶ 인덕션전용 요리도구만 사용이 가능합니다.

Only induction cooking utensils can be used,

▶ 추가 인덕션, 수비드기계, 믹서기 등 이용 시 전기 추가 공급을 위해 반드시 사전에 이메일로 보내 주세요. 추가 인덕션은 1개만 사용 가능합니다.

If you want to use your own induction, Sous-vide machine, mixer, or extra cooking tool, you must inform us in advance. Please email us the amount of electricity of the cooking tool to be used(the electricity used sticker on the cooking device).



(사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea(Busan) Chefs Association



최고의 셰프에 도전하라!

BMCC 9th



BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2026

부산 마리나 셰프 챌린지 2026

2026. 10. 09. (금) ▶ 11. (일) 벅스코 1전시장

대회요강

참가신청일

2026년 5월 26일(화)부터
9월 11일(금)까지

참가자 신청서 접수는 선착순으로 하며,
각 경연 종목은 접수 마감일 이전에
등록이 종료될 수 있음

참가 부문

라이브 경연

- ▶ 2인경연(2인1조), 개인경연(1인1조)
- ▶ 마리나컵 경연(5인1조 : 팀장 1명, 선수 4명)
- ▶ 카빙경연(개인, 단체)
- ▶ 데코레이션 디저트(CAKE)경연(2인1조, 1인1조)

전시 경연

- ▶ Appetizers ▶ Main Dishes
- ▶ Plated Desserts ▶ K-food festival

참가 신청 및 접수

참가요강확인
참가 신청서, 레시피 다운,
작성 후 제출

참가신청
busanmcc.com



예선 서류 심사일

2026년 9월 12일(토)부터

참가통보
2026년 9월 23일(수)부터
홈페이지 공지 및 개별 연락
(순차적)

주최 부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY

주관 (사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea(Busan) Chefs Association

후원 농림축산식품부

해양수산부

식품의약품안전처

(사)한국조리사협회중앙회
Korea Chefs Association

한국식품산업협회 부산광역시지회
Korea Foodservice Industry Association

협찬

WooYOUNG
FRESH WORLD OF SEAFOOD

AI
에이원유니온

dipo

이렇게
만들기
대한민국 농림축산식품부

Fresh & Delicious
FOOD & 푸드엔

푸드엔



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

CULINARY
COMPETITION
COMMITTEE

세계 셰프 위생 및 음식물 쓰레기 지침 Worldchefs Hygiene and Food Waste guidelines

https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene_Rules-1.pdf

세계 셰프 모범 사례 Worldchefs Best Practices

<https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Worldchefs-best-practices.pdf>

세계 셰프 행동 강령 Worldchefs Code of Conduct

<https://worldchefs.org/wp-content/uploads/JuryCodeOfConduct-1.pdf>

세계 셰프 심사 기준 Worldchefs Judging Criteria

<https://wacs.egnyte.com/dl/jCgTJqV8TddF>



**CULINARY
COMPETITION
COMMITTEE**

Worldchefs Food Safety Regulations

The following information is to be read in conjunction with the WORLDCHefs's Competition Guidelines.

NOTES : Tasting judges do not share plates, 1 x plate will be as a sample and the other meals will be portioned by a Rookie Jury member or a dedicated wait-person

The Five Keys to Worldchefs Food Safety in Competitions.

The core messages of the Five Keys to Safer Food are : (1) keep clean; (2) separate raw and cooked; (3) cook correctly; (4) keep food at safe temperatures, and (5) selection of safe raw materials to produce the items.

1. **Keep Clean** (It takes over 2.5 billion bacteria to make 250 ml of water look cloudy, but in some cases, it takes only 15-20 pathogenic bacteria to make one sick)
 - a. Wash and sanitize all surfaces and cooking equipment in the preparation area of the kitchen.
 - b. Fruits and vegetables need to be washed and packed in appropriate containers.
 - c. The kitchen area needs to be spotless as it is a showcase of our profession.
 - d. All the equipment, tools, utensils, or service wear including knives and knife containers (wraps, etc...) you may be using, must be clean.
 - e. Floor, walls, cabinets and refrigeration in the competition arena, and the cart or transport equipment must be kept clean.
2. **Separate Raw and Cooked** (Keeping raw and prepared food separate prevents the transfer of microorganisms. Cross-contamination is a term used to describe the transfer of microorganisms from raw to cooked food, and to the equipment used in the vicinity of the food items)
 - a. All food ingredients should be packed separately and labelled clearly by; name and date of packing, and if required, "use by" date.
 - b. Raw poultry, fish, seafood, and meat proteins are to be housed in their own closed containers. These items must be transported and stored at <5°C (41°F).
 - c. Various packed and labelled dry items can be stored on the same tray.
 - d. Cooked food items must be stored above raw items to avoid drips and cross contamination. There should be no contact between the two items.
3. **Cook Correctly** (Correct cooking or care of food can kill almost all dangerous microorganisms, which ensure the jury, and guests in attendance, that the food is safe for consumption)
 - a. A standard HACCP sheet should be used in the preparation and cooking of the proteins. Ideally this sheet should contain the following:
 - i. Name of item being cooked
 - ii. Temperature of item prior to cooking
 - iii. Length of time during which the item was subjected to heat
 - iv. The actual temperature upon cooking
 - v. Time at which the cooking process was completed
 - b. Blanched Items, should be shocked immediately in clean iced water to stop the cooking process, then drained and stored in a clearly labelled and covered container.
 - c. If your National Cuisine needs a partially cooked item to be blanched /dried, then cooked again, please clearly highlight this to the jury members – example Peking Duck. These items

are to be held in a clean area to avoid bacteria.

- 4. Keep Food at a Safe Temperature** - Microorganisms multiply quickly if food is not stored correctly. Holding food at a temperature below 5°C (40°F) or above 60°C (140°F), slows down or stops the growth of microorganisms but some dangerous microorganisms can still grow below 5°C (40°F).
- As mentioned under Cooking Correctly, HACCP sheet should be used in all food preparations.
 - Raw proteins can only be left on work table if it is stored on ice, or ice pad, and covered with more ice pad or other cold systems. The temperature of this protein must be kept below 10°C (50°F).
 - Cooked food needs to be held above 60°C (140°F) to avoid microbial growth, and ensure the food is served hot to members of the jury and to the guests
 - Cooked food can be served à la minute to avoid this.
 - A HACCP sheet should be posted on each refrigerator and, or, freezer door. Temperatures must be recorded every hour, and corrective actions must be taken if doors are left open too long.
 - Hot food must be cooled to <5°C (4°F) before it can be refrigerated.
 - All food items to be refrigerated or kept in the freezer must be covered and labelled.
- 5. Selection of Safe Raw materials** (Raw materials including ice may be contaminated with dangerous microorganisms and chemicals. Toxic chemical can form in mouldy food like fruit and vegetables)
- Temperatures of your produces should be recorded at the market, when you arrive in your preparation facility, and also in your cooking competition kitchen – HACCP.
 - Fruits and vegetables should be checked for worms, grubs and mould.
 - Fish, seafood and meat proteins need to be <5°C and not bruised or damaged.
 - Check that fish exhibit all signs of freshness, and verify that they do not have worms or parasites. Verify for signs of freshness.
 - All dry ingredients, and all fresh, frozen, cured, or smoked food should have the use by or expiring dates checked.

DRESS STANDARDS

Ideally, all members of a team should be dressed near identically.

- Chef's jacket – The chefs or team of chefs, should enter the competition arena wearing a clean white, pressed chef's jacket.
- Chef's hat – Standard chef hats, or competition sponsored hats must be worn. Individual event skull caps may be worn.
- White apron is the standard apron for competitions. Pale coloured ones, and butcher striped aprons are accepted.
- Safety style, non-slip, must to be worn. Sport shoes are not allowed in the kitchen.
- Neckties – are optional.
- No visible jewellery is to be worn except for a wedding band, ear stud (no more than 7 mm diameter) or sleeper (small rings).
- No watches to be worn in the competition kitchen.

PERSONAL HYGIENE

- Male chefs should be clean shaven.
- Chefs with beards must wear a beard net.
- Chefs should be clean and showered and demonstrate good personal hygiene.
- Hair which touch the collar, or fall below the collar, must be restrained and covered with a hair net.

5. After shave and perfumes must not be over powering
6. Sleeves of chef's jackets must be a minimum of elbow length.
7. Correct footwear must be clean.

FOOD & DRINK DURING COMPETITION

1. Industrially bottled and packaged beverages may be consumed in the competition kitchen.
2. Industrially produced and packaged energy bars or gels, can be consumed in the competition kitchen.
3. Prepared and cooked foods, like sandwiches or salads, can only be consumed during breaks, and outside the kitchen.

GENERAL RULES TO FOLLOW

1. Tasting of food must be carried out with disposable single use utensils, or utensils that are washed after each tasting.
2. Remove a sample of a product from the container with one spoon.
3. Transfer the product sample onto a second spoon, away from the original food container or preparation area.
4. Sample the product by tasting.
5. Never re-use used spoons. Use clean and sanitary spoons for each tasting. Always use two spoons to ensure sanitary practices are being followed and the product is not contaminated.
6. Double dipping into sauces or food items with the same spoon is strictly prohibited.
7. Food items in transport, and stored, must be covered with clear plastic or a lid.
8. Ready To Eat food (RTE) should not be handled with bare hands.
9. Equipment acceptable for the handling of cooked food are: tongs, chop sticks, or tweezers.
10. Work areas should always be cleared of unnecessary items.
11. Basic spills should be cleaned up immediately.
12. Knives must be kept clean at all times.
13. Food trimmings should be identified and labelled.
14. Food trimmings from your mise en place, that may be used later, should be kept separately, not mixed together, labelled, and stored at <5°C (41°F).
15. Hand paper towels to be used for work surface bench and hands wiping.
16. Cloth towels should only be used to handle hot items.
17. Cutting boards in PEHD (polyethylene high-density) material are preferred and should be color coded: green for vegetable, red for meat, blue for fish, brown for cooked meats, and violet for vegan.
18. White is acceptable as a neutral color for all tasks. Cutting boards should always be clean.
19. Use of wooden cutting boards is not authorized.
20. Cardboard or any porous containers and boxes are not allowed to enter kitchen.
21. Nothing is allowed to be stored on the floor.

- 1) **Face Mask / Face Shield:** When requested by the local health authorities or the organisers
 - a. These forms of PPE must be worn during the entire competition while in the competition arena.
 - b. They must be changed:
 - i. In preparation for service
 - ii. If they are spoiled in any way
 - iii. Upon returning to the kitchen after any break

2) Hand Washing:

It is a 30 second process which must take place;

- a. Upon arrival to the kitchen
- b. At the start of the actual competition

- c. When hands become soiled
- d. On the hour
- e. After handling raw proteins
- f. When each task is finished
- g. After mise en place has been set
- h. Before service
- i. After visiting the wash room
- j. After handling rubbish
- k. At all times upon returning to the kitchen.

3) Sanitizing:

Recommended chemical sanitizer must be applied for a minimum of 10 seconds before it can be wiped off with a paper towel or scrapper.

- a. All work surface must be sanitized upon arrival into kitchen.
- b. All benches must be sanitized at the start of the competition.
- c. All benches must need to be sanitized as they become soiled.
- d. All benches must be sanitized at the completion of each task.
- e. All benches must be sanitized prior to starting service.
- f. All benches must be sanitized at the end of the competition.

4) Aprons:

- a. To enhance and promote our profession, and to avoid cross contamination, chefs should not be working with soiled aprons.
- b. Bib aprons can be used when cleaning proteins.
- c. Aprons should be changed:
 - iv. At the start of the competition
 - v. After working on proteins
 - vi. If they become heavily soiled at any stage
 - vii. Prior to service.

5) Gloves:

- c. Gloves do not give an automatic exemption to proper food handling techniques.
- d. Must be worn when handling hot or cold "Ready To Eat" food (RTE), which will be consumed by the jury/public.
- e. Gloves can be worn if working with dirty items, or items that stain, i.e.: beetroot.
- f. Hand injuries should be protected with a band aid/plaster, and covered with a glove.
- g. Changing the gloves is paramount to avoid cross contamination. It is not necessary to wear gloves during the mise en place or food items, unless the food items will not receive any heat treatment.
- h. Gloves need to be changed;
 - i. If you start to use other equipment after touching proteins
 - ii. Before starting service
 - iii. Regularly during service
 - iv. Before and after cleaning of dirty, or staining vegetables or marinades.

6) Rubbish:

- a. Small bins are permitted on the work bench.
- b. Neither the small table bins nor the main kitchen bin may overflow.
- c. Rubbish needs to be bagged, and removed each hour of the competition, upon closing of the bags.
- d. Bins should be empty at the start of service
- e. Cleaned and washed at the end of service

- f. Sinks must be used for washing and not to hold dirty pots and rubbish.
- g. Rubbish must be separated – i.e.: paper, plastic, organic, not reusable plastic boxes and containers, organic, and disposed of in designated containers.

7) Team Spacing:

Ideally the team should utilize all work areas of the kitchen to avoid close contact, which at time, may be un-avoidable.

8) Glass policy:

- a. Control - No glass items are permitted in any format into the competition kitchen. This may pertain to wine, vinegar, soy sauce, tomato paste, oils, drinking vessels, and any other products.
- b. Items must be decentered into appropriate non-breakable packaging prior to stepping into the competition kitchen.
- c. If sponsored items are in glass, these will remain on the central ingredient table(s), away from the competition kitchen. Competitors will retrieve products from this area in non-breakable containers. This rule will also apply to the Community Catering where Commercial products are permitted.

9) Food efficiency (left overs):

- a. In some circumstances, some food excess is unavoidable but this must be controlled. It is how you manage it that will be noted.
- b. If all your portions are not sold – there must be an accountability, tickets Vs Sales Vs food remaining.
- c. 5% excess is acceptable due to a number of kitchen factors, spillage, replacement, wrong table.
- d. Be mindful when planning menus to avoid waste factor, i.e.: "Pommes Parisiennes" or smaller scooped vegetables or fruits.
- e. Useable trimmings / excess of preparations, must be properly packaged and labelled with date and name of product as a minimum.
- f. Such left over food will be reviewed by the kitchen jury before it is taken away.
- g. Deduction for items thrown in the rubbish, or tried to be washed down a sink.

© This document has been created and designed by the Culinary and Competition Committee of Worldchefs, for the benefit of Worldchefs and its members; it is not to be reproduced without the consent of WorldChefs.



CULINARY
COMPETITION
COMMITTEE

월드 셰프 식품 안전 규정

다음 정보는 월드 셰프 경연대회 가이드라인과 함께 읽어야 합니다.

참고: 시식 심사위원들은 접시를 공유하지 않습니다. 접시 1개는 샘플로 제공되며, 나머지 음식은 신입 심사위원 또는 전담 웨이터가 나눠줍니다.

월드 셰프 경연대회 식품 안전 5대 핵심.

안전한 식품을 위한 5대 핵심의 핵심 메시지는 다음과 같습니다.

- (1) 청결 유지; (2) 날것과 익힌 것 분리; (3) 올바르게 조리; (4) 안전한 온도에서 식품 보관;
- (5) 안전한 원료 선택

1. **청결 유지** (250ml의 물을 뿌렇게 만들려면 25억 마리 이상의 박테리아가 필요하지만, 경우에 따라 15~20개의 병원성 박테리아만으로도 질병을 유발할 수 있습니다.)
 - a. 주방 조리 공간의 모든 표면과 조리 장비를 세척하고 살균하십시오.
 - b. 과일과 채소는 세척하여 적절한 용기에 포장해야 합니다.
 - c. 주방은 우리 직업의 쇼케이스이므로 깨끗해야 합니다.
 - d. 사용하는 모든 장비, 도구, 주방용품 또는 칼과 칼을 담는 용기(랩 등)를 포함한 서비스 용품은 깨끗해야 합니다.
 - e. 경기장의 바닥, 벽, 캐비닛, 냉장고, 그리고 카트 또는 운송 장비는 깨끗하게 유지해야 합니다.
2. **날것과 조리된 음식 분리** (날것과 조리된 음식을 분리하여 보관하면 미생물 전파를 방지할 수 있습니다. 교차 오염은 미생물이 날것에서 조리된 음식으로, 그리고 식품 근처에서 사용되는 장비로 전파되는 것을 설명하는 용어입니다.)
 - a. 모든 식재료는 따로 포장하고 포장명과 날짜, 그리고 필요한 경우 "유통기한"을 명확하게 표시해야 합니다.
 - b. 날것 가금류, 생선, 해산물, 육류 단백질은 개별 밀폐 용기에 보관해야 합니다. 이러한 품목은 5°C(41°F) 미만에서 운반 및 보관해야 합니다.
 - c. 다양한 포장 및 라벨이 부착된 건조 식품을 같은 트레이에 보관할 수 있습니다.
 - d. 조리된 식품은 날것보다 위에 보관하여 내용물이 떨어지거나 교차 오염되는 것을 방지해야 합니다. 두 식품 사이에 접촉이 없어야 합니다.
3. **올바르게 조리하십시오.** (식품을 올바르게 조리하거나 관리하면 거의 모든 위험한 미생물을 제거할 수 있으며, 이는 배심원단과 참석한 손님들에게 식품이 안전하게 섭취될 수 있다는 확신을 보장합니다.)
 - a. 단백질 준비 및 조리 시에는 표준 HACCP 시트를 사용해야 합니다. 이상적으로 이 시트에는 다음 내용이 포함되어야 합니다.
 - i. 조리 중인 품목의 이름
 - ii. 조리 전 품목의 온도
 - iii. 조리 시 실제 온도
 - iv. 조리 시 실제 온도
 - v. 조리 완료 시간
 - b. 데친 품목은 조리 과정을 중단하기 위해 깨끗한 얼음물에 즉시 담가 충격을 준 후, 물기를 빼고 명확하게 라벨이 붙은 뚜껑이 있는 용기에 보관해야 합니다.
 - c. 만약 여러분의 국가 요리에서 부분적으로 조리된 품목을 데치거나 건조시킨 후 다시 조리해야 하는 경우, 심사위원에게 이를 명확하게 강조해 주십시오. (예: 북경 오리). 이러한 품목은 박테리아 감염을 방지하기 위해 깨끗한 장소에 보관해야 합니다.
4. **식품을 안전한 온도로 보관하십시오.** 식품을 올바르게 보관하지 않으면 미생물이 빠르게 번식합니다. 음식을 5°C(40°F) 미만 또는 60°C(140°F) 이상의 온도에서 보관하면 미생물의 성장을 늦추거나 막을 수 있지만, 일부 위험한 미생물은 5°C(40°F) 이하에서도 여전히 성장할 수 있습니다.

- a. 올바른 조리 방법에서 언급했듯이, 모든 식품 조리 시 HACCP 시트를 사용해야 합니다.
- b. 생 단백질은 얼음이나 아이스 패드 위에 보관하고, 얼음 패드나 기타 냉각 시스템을 추가로 씌운 경우에만 작업대에 놓아둘 수 있습니다. 이 단백질의 온도는 10°C(50°F) 미만으로 유지해야 합니다.
- c. 조리된 음식은 미생물 증식을 방지하기 위해 60°C(140°F) 이상에서 보관해야 하며, 배심원과 손님에게 음식을 따뜻하게 제공해야 합니다.
- d. 조리된 음식은 이를 방지하기 위해 즉석에서 제공할 수 있습니다.
- e. 각 냉장고 및/또는 냉동고 문에 HACCP 시트를 게시해야 합니다. 매시간 온도를 기록해야 하며, 문을 너무 오랫동안 열어둔 경우 시정 조치를 취해야 합니다.
- f. 뜨거운 음식은 냉장 보관하기 전에 5°C(4°F) 미만으로 식혀야 합니다.
- g. 냉장 또는 냉동 보관할 모든 식품은 덮고 라벨을 부착해야 합니다.

5. 안전한 원재료 선택 (얼음을 포함한 원재료는 위험한 미생물과 화학 물질에 오염될 수 있습니다. 과일이나 채소처럼 곰팡이가 핀 식품에는 독성 화학 물질이 생성될 수 있습니다.)

- a. 농산물의 온도는 시장, 조리 시설 도착 시, 그리고 요리 경연 대회 주방(HACCP)에서 기록해야 합니다.
- b. 과일과 채소는 벌레, 유충, 곰팡이가 있는지 확인해야 합니다.
- c. 생선, 해산물, 육류 단백질은 5°C 미만이어야 하며 멍이나 손상이 없어야 합니다.
- d. 생선의 신선도와 기생충 여부를 확인하십시오. 신선도 유지 여부를 확인하십시오.
- e. 모든 건조 재료와 신선, 냉동, 염장 또는 훈제 식품은 유통기한 또는 유통기한을 확인해야 합니다.

[복장 기준]

이상적으로는 모든 팀원이 거의 동일한 복장을 착용해야 합니다.

1. 셰프 재킷 - 셰프 또는 셰프 팀은 깨끗하고 다림질된 흰색 셰프 재킷을 입고 경기장에 입장해야 합니다.
2. 셰프 모자 - 일반 셰프 모자 또는 대회 후원 모자를 착용해야 합니다. 개별 행사용 스컬캡을 착용할 수 있습니다.
3. 흰색 앞치마는 대회용 표준 앞치마입니다. 연한 색상의 앞치마와 정육점 줄무늬 앞치마도 허용됩니다.
4. 미끄럼 방지 안전 앞치마를 착용해야 합니다. 주방에서는 운동화를 착용할 수 없습니다.
5. 넥타이 - 선택 사항입니다.
6. 결혼반지, 귀걸이(직경 7mm 이하), 슬리퍼(작은 반지)를 제외하고는 눈에 띄는 장신구를 착용할 수 없습니다.
7. 경기 주방에서는 시계를 착용할 수 없습니다.

[개인 위생]

1. 남성 셰프는 면도를 깨끗하게 해야 합니다.
2. 수염이 있는 셰프는 수염망을 착용해야 합니다.
3. 셰프는 청결을 유지하고 샤워를 한 후 개인 위생을 철저히 해야 합니다.
4. 옷깃에 닿거나 옷깃 아래로 내려오는 머리카락은 묶고 머리망으로 가려야 합니다.
5. 애프터셰이브와 향수는 너무 강해서는 안 됩니다.
6. 셰프 재킷 소매는 팔꿈치 길이 이상이어야 합니다.
7. 신발은 깨끗해야 합니다.

[경기 중 음식 및 음료]

1. 산업적으로 병입 및 포장된 음료는 경기 주방에서 섭취할 수 있습니다.
2. 산업적으로 생산 및 포장된 에너지 바 또는 젤은 경기 주방에서 섭취할 수 있습니다.
3. 샌드위치나 샐러드와 같이 조리된 음식은 휴식 시간 동안만, 그리고 주방 밖에서만 섭취할 수 있습니다.

[준수해야 할 일반 규칙]

1. 음식 시식은 일회용 식기를 사용하거나 시식 후 세척한 식기를 사용해야 합니다.
2. 손가락 하나로 용기에서 제품 샘플을 꺼냅니다.
3. 제품 샘플을 원래 식품 용기나 조리 공간에서 떨어진 두 번째 손가락에 옮깁니다.
4. 맛을 보며 샘플을 채취합니다.
5. 사용한 손가락은 절대 재사용하지 마십시오. 매번 맛볼 때마다 깨끗하고 위생적인 손가락을 사용하십시오. 위생적인 절차를 준수하고 제품이 오염되지 않도록 항상 손가락 두 개를 사용하십시오.
6. 같은 손가락으로 소스나 식품을 두 번 담그는 것은 엄격히 금지됩니다.
7. 운송 및 보관 중인 식품은 투명 비닐이나 뚜껑으로 덮어야 합니다.

8. 바로 먹을 수 있는 식품(RTE)은 맨손으로 만져서는 안 됩니다.
9. 조리된 식품을 다루는 데 허용되는 장비는 집게, 젓가락 또는 핀셋입니다.
10. 작업 공간에서 불필요한 물건은 항상 치워야 합니다.
11. 기본적인 유출물은 즉시 치워야 합니다.
12. 칼은 항상 깨끗하게 유지해야 합니다.
13. 음식물 쓰레기는 식별하고 라벨을 부착해야 합니다.
14. 나중에 사용할 수 있는 미장플라스(mise en place)에서 남은 음식물 쓰레기는 서로 섞지 않고 따로 보관하며 라벨을 부착하고 5°C(41°F) 미만에서 보관해야 합니다.
15. 작업대와 손을 닦을 때는 종이 타월을 사용하십시오.
16. 천 타월은 뜨거운 음식을 다룰 때만 사용해야 합니다.
17. PEHD(폴리에틸렌 고밀도) 재질의 도마를 사용하는 것이 좋으며, 채소는 녹색, 육류는 빨간색, 생선은 파란색, 조리된 육류는 갈색, 비건은 보라색으로 구분하여 사용해야 합니다.
18. 모든 작업에 흰색은 무채색으로 적합합니다. 도마는 항상 깨끗해야 합니다.
19. 나무 도마는 사용할 수 없습니다.
20. 골판지나 다공성 용기 또는 상자는 주방에 반입할 수 없습니다.
21. 바닥에는 어떤 것도 보관할 수 없습니다.

1) 마스크/페이스실드: 지역 보건 당국 또는 주최 측의 요청 시

- a. 이러한 개인 보호 장비(PPE)는 경기장 내에서 경기 내내 착용해야 합니다.
- b. 다음과 같은 경우 교체해야 합니다.
 - i. 서비스 준비 시
 - ii. 어떤 식으로든 손상되었을 경우
 - iii. 휴식 후 주방으로 복귀 시

2) 손 씻기:

30초 동안 진행해야 합니다.

- a. 주방 도착 시
- b. 실제 대회 시작 시
- c. 손이 더러워졌을 때
- d. 정시 e. 생 단백질을 다룬 후
- f. 각 작업이 끝났을 때 g. 미장플라스(mise en place) 세팅 후
- h. 서비스 전 i. 세면실 방문 후
- j. 쓰레기 처리 후
- k. 주방으로 돌아온 후 항상

3) 살균:

권장 화학 살균제를 최소 10초 동안 바른 후 종이 타월이나 스크래퍼로 닦아냅니다.

- a. 모든 작업대는 주방에 도착 시 살균해야 합니다.
- b. 모든 벤치는 대회 시작 시 살균해야 합니다.
- c. 모든 벤치는 더러워지면 살균해야 합니다.
- d. 모든 벤치는 각 작업이 끝날 때마다 살균해야 합니다.
- e. 모든 벤치는 서비스 시작 전에 소독해야 합니다.
- f. 모든 벤치는 대회 종료 후 소독해야 합니다.

4) 앞치마:

- a. 전문성을 향상하고 홍보하며 교차 오염을 방지하기 위해 셰프는 오염된 앞치마를 착용하여 작업해서는 안 됩니다.
- b. 단백질을 씻을 때는 턱받이 앞치마를 사용할 수 있습니다.
- c. 앞치마는 다음과 같은 경우에 교체해야 합니다.
 - iv. 대회 시작 시
 - v. 단백질 작업 후
 - vi. 어느 단계에서든 심하게 오염된 경우
 - vii. 서비스 시작 전

5) 장갑:

- c. 장갑을 착용했다고 해서 적절한 식품 취급 기술이 자동으로 면제되는 것은 아닙니다.
- d. 심사위원/관객이 섭취하는 뜨겁거나 차가운 "바로 먹을 수 있는" 음식(RTE)을 취급할 때는 반드시 착용해야 합니다.
- e. 더러운 물건이나 얼룩이 나는 물건(예: 비트)을 다룰 때는 장갑을 착용할 수 있습니다.
- f. 손 부상 부위는 반창고/반창고로 보호하고 장갑으로 덮어야 합니다.
- g. 교차 오염을 방지하기 위해 장갑을 교체하는 것이 가장 중요합니다. 미장플라스(mise en place) 또는 식품을 취급하는 동안에는 열처리하지 않는 한 장갑을 착용할 필요가 없습니다.
- h. 장갑을 교체해야 합니다.
 - i. 단백질을 만진 후 다른 장비를 사용하기 시작하는 경우
 - ii. 서비스 시작 전
 - iii. 서비스 중 정기적으로
 - iv. 더럽거나 얼룩진 채소 또는 양념장을 씻기 전후

6) 쓰레기:

- a. 작업대 위에 작은 쓰레기통을 두는 것은 허용됩니다.
- b. 작은 테이블 쓰레기통이나 메인 주방 쓰레기통은 넘치지 않아야 합니다.
- c. 쓰레기는 봉투에 담아 매시간 봉투를 담은 후 비워야 합니다.
- d. 서비스 시작 시 쓰레기통을 비워야 합니다.
- e. 서비스 종료 시 청소 및 씻어야 합니다.
- f. 싱크대는 설거지용으로 사용해야 하며, 더러운 냄비나 쓰레기를 담는 용도로 사용해서는 안 됩니다.
- g. 쓰레기는 종이, 플라스틱, 유기물, 재사용 불가능한 플라스틱 상자와 용기, 유기물 등으로 구분하여 지정된 용기에 버려야 합니다.

7) 팀 간 거리 유지:

팀은 밀접 접촉을 피하고자 주방의 모든 작업 공간을 활용하는 것이 이상적이며, 경우에 따라 불가피할 수도 있습니다.

8) 유리 규정:

- a. 관리 - 유리 제품은 어떤 형태로든 경연 주방에 반입할 수 없습니다. 와인, 식초, 간장, 토마토 페이스트, 기름, 음료 용기 및 기타 제품이 이에 해당할 수 있습니다.
- b. 경연 주방에 들어가기 전에 물품을 적절한 깨지지 않는 포장재에 담아 중앙 재료 테이블에 보관해야 합니다.
- c. 후원 품목이 유리 용기에 담긴 경우, 경연 주방에서 떨어진 중앙 재료 테이블에 보관해야 합니다. 참가자는 깨지지 않는 용기에 담아 이 구역에서 제품을 회수해야 합니다. 이 규칙은 상업용 제품이 허용되는 커뮤니티 케이터링에도 적용됩니다.

9) 음식 효율성(남은 음식):

- a. 어떤 경우에는 불가피하게 음식이 남을 수 있지만, 이는 반드시 관리해야 합니다. 이를 어떻게 관리하느냐가 중요합니다.
- b. 모든 음식이 팔리지 않은 경우, 티켓 대 매출 대 남은 음식 등 여러 가지 주방 요인으로 인해 5%의 초과를 허용됩니다.
- c. 쏟음, 교체, 잘못된 테이블 등 여러 가지 이유로 5%의 초과를 허용됩니다.
- d. 메뉴를 계획할 때 낭비 요소를 피하도록 주의하십시오. 예: "Pommes Parisiennes" 또는 작은 스푼으로 퍼낸 채소나 과일.
- e. 사용할 수 있는 찌꺼기/남은 조리물은 최소한 날짜와 제품명이 적힌 적절한 포장 및 라벨을 부착해야 합니다.
- f. 이러한 남은 음식은 수거하기 전에 주방 심사위원단에서 검토합니다.
- g. 쓰레기통에 버려지거나 싱크대에 버려지려고 한 음식은 공제됩니다.

© 이 문서는 Worldchefs와 회원들의 이익을 위해 Worldchefs의 요리 및 경연 위원회에서 제작 및 디자인했습니다. WorldChefs의 동의 없이 복제할 수 없습니다.