

2025.04.02.(수)
코엑스 Hall D

제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회(안)

2024. 01. 20.

(사)대한제과협회

사 업 계 획 서

1. 행사개요

① 행사개요

개 최 일	2025. 04. 02(수)
개최장소	서울 코엑스 Hall D(3층) 대회장
주최	(사)대한제과협회
주관	대한제분(주)
후원	케스크렘

② 행사식순

일 시	구 분	주 요 내 용	비 고
~08:00	접수대 설치	-	
08:00~08:40	주니어 부문 접수	접수대	
08:40~09:00	오리엔테이션	전체	
09:00~10:00	진열	전체	
10:00~11:00	심사위원 심사	제품 심사	
12:00~12:40	셰프 부문 접수	접수대	
12:40~13:00	오리엔테이션	전체	
13:00~15:00	라이브 및 진열 경연	전체	
15:00~16:30	심사위원 심사	경연/출품 심사	선수 1분 프리젠테이션
16:30~17:00	결과 취합	결과 취합	
17:00~	주니어/셰프 통합 시상식	-	

※ 상기 일정은 대회 사정에 따라 변경될 수 있음.

2. 제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 요강

□ 목 적 : “크림치즈의 혁신을 보여주자”를 모토로 스페인 최대 우유 생산지 갈리시아의 산티아고 대학 치즈메이커들이 모여 설립한 개발된 퀘스크렘 크림치즈를 활용한 신제품 개발을 통하여 업계의 매출 증대에 기여하고 제과업 발전 및 소비자들을 위한 다양한 신제품 개발을 목적으로 함.

- ❖ 명칭 : 제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회
- ❖ 주최 : (사)대한제과협회
- ❖ 주관 : 대한제분(주)
- ❖ 후원 : 퀘스크렘
- ❖ 본선 일정 : 2025년 04월 02일(수) / 코엑스 D홀 라이브 대회장
- ❖ 주니어 예선 일정 : 2025년 03월 18일(화) - 서류 평가

□ 참가규정

◆ 총 칙

- ① 경연대회 참가에 관한 일반사항은 본 규정이 정하는 바에 따른다.
- ② 경연 참가 부문은 주니어, 셰프 부문으로 구분한다.
- ③ 주니어 부문은 예선전을 진행하여 본선 참가자를 선정한다.
- ④ 본회는 출품된 제품에 대하여 보호 관리의 의무를 갖으나 천재지변 등 불의의 사고에 의한 손해에 대해서는 그 책임을 지지 않는다.
- ⑤ 모든 출품작에 대한 저작권 및 초상권은 주최·주관사의 공동소유로 한다.

◆ 경연 분류

경연부문	품 목	종목 수	경연방식	본선 참가인원(안)
주니어	크림치즈 베린느(컵케이크) 2종	총 2종	출품	20명
셰프	세계의 치즈케이크(자유) 1종 스페인 바스크 치즈케이크(정통) 1종 바스크 치즈케이크(변형) 1종	총 3종	출품 +실연	20명

- 세계의 치즈케이크는 자유 품목이다.
- 정통 바스크 치즈케이크는 플레인 바스크 치즈케이크를 의미한다.
- 변형 바스크 치즈케이크는 플레인 바스크 치즈케이크에 내용물 등 재료를 첨가해 새로운 맛을 내는 바스크 치즈케이크를 의미한다.

◆ 제품 수량

- 주니어 : 크림치즈 베린느(컵케이크) 2종류 총 20개(시식용 포함)
2가지 맛의 베린느를 각각 10개씩 제조하여 출품
- 셰프 : 총 14개
세계의 치즈케이크 1종 2개(전시용 1개, 맛평가용 1개) -출품
변형 바스크 치즈케이크 1종 6개(전시용 3개, 맛평가용 3개)-출품
정통 바스크 치즈케이크 1종 6개(전시용 3개, 맛평가용 3개)-실연

◆ 신청 및 자격

- 공통 참가신청 : (사)대한제과협회 중앙회 메일(kba@bakery.or.kr)로 신청
- 참가자격
- 주니어/셰프 부문 공통 참가 가능한 자의 경우, 1부문만 선택하여 참가 가능하다.

주니어 부문

- ① 당해연도 만 24세 이하인 자
- ② 각 대학의 제과·제빵 관련학과에 재학 중인 대학생
- ③ 정부기관의 설립인가를 받은 각급 교육기관에 재학 중인 학생 및 학원생
- ④ ①에 해당하는, 제과업 종사자

***학교 및 제과점 등 소속이 불분명(무소속)할 경우 지원 불가**

- 주니어 신청서류 : 참가신청서, 신분증 앞·뒷면, 배합표,
소속을 확인할 수 있는 증명서(재학증명서, 재직증명서 등)
예선을 위해 서류 미비 시, 접수 불가

셰프 부문

- ① 사단법인 대한제과협회 회원인 제과업 종사자, 소상공인 및 사업자
*선착순 20명 마감 시 조기 모집 종료

※선착순 접수 기준 : 모든 신청 서류 전달 완료 순

(접수 완료 순번상 21번부터 25번까지는 대기 순번 부여)

- 셰프 신청서류 : 참가신청서, 신분증 앞·뒷면, *배합표
* 배합표 미전달 및 공란 발생 시, 접수 불가
* 참가자는 불참 사유 발생 시 대회 7일 전까지 본회에 통보해야 한다.
* 불참자는 향후, 대한제분 및 대한제과협회 주최 대회에 1년간 참가 불가.

◆ 주니어 부문 접수 및 예선 일정

- 접수 : 2025년 2월 03일(월) ~ 3월 17일(월) 14시까지
*예선 서류 제출 필수
- 예선 일자 : 2025년 3월 18일(화)
- 합격자 발표 : 2025년 3월 20일(목) 개별 통보

◆ 셰프 부문 접수 일정

- 접수 : 2025년 02월 03일(월) ~ 2월 28일(금) *선착순 마감

◆ 본선 대회 상세 일정(안)

일 시	구 분	주 요 내 용	비 고
주니어 부문			
~08:00	접수대 설치	-	
08:00~08:40	주니어 부문 접수	접수대	
08:40~09:00	오리엔테이션	전체	
09:00~10:00	진열	전체	
10:00~11:00	심사위원 심사	제품 심사	
셰프 부문			
12:00~12:40	셰프 부문 접수	접수대	
12:40~13:00	오리엔테이션	전체	
13:00~15:00	라이브 및 진열 경연	전체	
15:00~16:30	심사위원 심사	경연/출품 심사	참가자 1분 프리젠테이션
16:30~17:00	결과 취합	결과 취합	
17:00~	주니어/셰프 통합 시상식	-	

◆ 공통 대회 규정

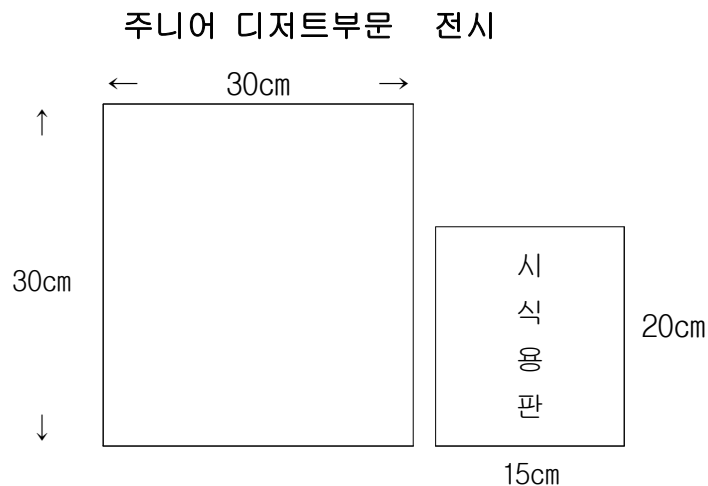
- 출품 참가자의 출품은 퀘스크림 크림치즈를 이용하여 퀘스크림 크림치즈의 맛이 충분히 나타낼 수 있는 제품을 만들어야 전시하여야 한다.
- 제품에 사용한 재료는 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- 참가자는 접수시간을 엄수해야 하며 본인의 출품번호를 확인하여 지정된 장소에 전시출품해야 한다.
- 경연 참가자의 자사 상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안되며 위반 시 실격 처리된다. (로고 및 상호가 있는 복장 착용 시, 검은색 테이프 등으로 가려야 함)
- 경연 참가자는 하얀색의 셰프자켓, 검정색 하의와 검정색 조리화 · 위생모를 반드시 착용하여야 한다. (미착용 시 감점처리 한다.)
- 경연 참가자는 주최 측에서 제공한 앞치마와 위생모를 착용하고 경연에 임한다.
- 경연 참가자는 본인을 증명할 수 있는 신분증을 꼭 지참하여야 한다.
- 본 규정에서 제시되지 않은 사항은 예선 규정 및 일반 규정에 의한다.

◆주니어 부문 상세 규정

- 주니어 부문 참가자는 **퀘스크렘社 크림치즈**와 **마스카포네**를 이용한 제품만 출품 가능하다. (퀘스크렘社 크림치즈, 마스카포네 외 타社 크림치즈 사용 시 **실격**된다.)
- 현재 판매되고 있는 제품은 출품할 수 없다.
- 퀘스크렘 크림치즈와 마스카포네 사용량의 제한은 없으나, 심사 기준 내 ‘맛’ 항목 평가 시 퀘스크렘 크림치즈와 마스카포네 고유의 맛 또는 질감이 잘 살아있는가를 평가한다.(심사방법 참고)
- 각종 국내외 대회 참가 작품을 모방하면 실격 처리된다.
- 2가지 맛의 베린느(컵디저트)를 각각 10개씩 제조하여 각 3개씩은 진열용으로 7개는 맛 심사용으로 제출한다.
- 컵 사이즈는 윗지름 7~8cm 높이 7~8cm 의 컵을 사용한다.
- 컵 디저트는 사전 제작하여 가져오되 현장에서는 뚜껑이 없이 사전 제작한 장식물을 현장에서 장식한다.
- 컵 디저트의 높이는 12cm 을 초과하지 않는다.
- 예선 서류는 컵케이크 사진과 배합비를 작성해야 하며 각 재료의 중량과 퍼센트(%)를 명시해야 한다.(제품의 사진 또는 상세 스케치(색, 높이, 재료 등 필수 표기)도 첨부 가능하며, 컵케이크의 구성을 표기한다.)

◆주니어 부문 전시 규정

- 정해진 전시 마감 시간을 초과하면 벌점이 주어진다.
- 시식용 제품은 제품의 크기에 따라 준비한다.
- 출품자의 자사상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안 되며 위반 시 실격 처리된다.
- 제품 이외 장식물은 일체 금한다.
- 제품전시는 주최 측이 준비한 30cm×30cm 이내의 밀받침에 전시한다.
- 제품을 전시할 때 배합비 및 제조공정은 주최 측이 배부한 양식에 따라 작성한 다음 제품과 함께 전시



◆셰프 부문 상세 규정

- 회원업소별 참가인원의 제한은 없다.
- 참가자는 **퀘스크렘 크림치즈**만을 이용한 제품만 출품 가능하다.
(퀘스크렘 크림치즈 외 타 크림치즈 사용 시 실격된다.)
- 현재 판매하고 있는 제품은 출품할 수 없다.
- 퀘스크렘 크림치즈를 **30% 이상** 함유해야하며, 심사 기준 내 ‘맛’ 항목 평가 시 퀘스크렘 크림치즈 고유의 맛 또는 질감이 잘 살아있는가를 평가한다.(심사방법 참고)
- 각종 국내외 대회 참가 작품을 모방하면 실격 처리된다.
- **3종 케이크 장식물은 생산성 및 효율성을 고려해 실제 판매가 가능한 것으로 한다.**
- **세계의 치즈케이크**는 총 2개(진열용 1개와 시식용 1개)를 사전 제작 출품한다.
- **변형 바스크 치즈케이크**는 총 6개(3개는 진열, 3개는 시식용) 사전 제작 출품한다.
- **정통 바스크 치즈케이크**는 총 6개를 대회장에서 제작해야하며,
각 제품에서 3개는 진열용, 3개는 시식용으로 제출한다.
- **세계의 치즈케이크, 변형 바스크 치즈케이크**는
완성품 기준 케이크 2호(시트 지름 18cm, 높이 18cm)이하로 제작해야 한다.
- **정통 바스크 치즈케이크**는
케이크 1호(**시트 지름 15cm, 높이 18cm**)이하로 제작해야 한다.
- 참가자는 소비자 가격이 표시된 POP, 패키지(포장용기 제품 종류별 1개)를 같이 준비하여 출품, 진열해야한다.
- 참가자는 위 내용을 토대로 개발 의도, 퀘스크렘 크림치즈 적용 방향성,
판매 전략 등에 대한 1분 프리젠테이션을 발표하고 이를 평가한다.(심사방법 참고)



◆셰프 부문 전시 규정

- 정해진 전시 마감 시간을 초과하면 벌점이 주어진다.
- 시식용 제품은 제품의 크기에 따라 준비한다.
- 출품자의 자사 상호를 나타내는 일체 표시가 있어서는 안 되며 위반 시 실격 처리된다.
- 제품, POP, 포장 용기 이외에 전시 장식물은 일체 금한다.
- 제품전시는 주최 측이 준비한 **50cm×50cm** 이내의 밀받침에 전시한다.
- 제품을 전시할 때 배합비 및 제조공정은 주최 측이 배부한 양식에 따라 작성한 다음 제품과 함께 전시한다.

□ 심사 규정

◆ 총칙

- 퀘스크렘 크림치즈 경연대회의 작품을 심사·포상함에 있어 공정성 및 운영상의 원활을 기하기 위하여 심사위원회의 구성·심사방법·포상 등은 본 규정이 정하는 바에 따른다.

◆ 심사 위원회의 구성 및 운영 등

- 예선 심사위원회는 5명(주관사 포함) 내외로 구성한다.
- 본선 심사위원회는 대한제분(주), 대한제과협회의 임원, 기술분과, 지도위원 등으로 기술분과위원회에서 추천하여 본회 회장이 위촉하는 15명 내외로 정하며 심사의 공정성을 기한다.
- 심사위원회는 부문별 심사위원장 각 1명, 심사부위원장 각 1명, 부문별 심사위원으로 구성되며 본회 회장이 이를 위촉한다.
- 심사위원장은 심사위원회를 대표하며 위원회를 통괄한다.
- 심사부위원장은 위원장을 보좌하고 심사의 원활한 운영을 기해야 하며 담당부문 심사의 진행·정리·보고의 책임이 있다.
- 심사위원은 심사위원장 또는 심사부위원장의 지시를 받아 공정한 심사업무에 종사해야 한다.
- 심사위원은 심사를 받을 목적으로 작품을 출품하거나 경연에 참가할 수 없다.
- 심사에 있어 동점, 기타의 사정에 의해 판정이 불가능할 때는 심사위원장과 심사부위원장이 협의하여 대회장에게 보고하여 결정한다.
- 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- 심사위원장은 심사결과 부문별 출품수 및 제품 수준이 미흡하다고 인정될 경우에는 심사부위원장과 협의하여 대회장의 승인을 얻은 다음 해당부문의 시상 대상을 축소 조정할 수 있다.
- 심사에 필요한 사항으로 본 규정에서 제시되지 않는 것은 심사위원장, 심사부위원장 및 본회 기술분과위원장의 협의를 거쳐 대회장이 결정한다.
- 참가자는 심사결과에 이의를 제기할 수 없다.

□ 심사 방법

- 심사는 출품 완료된 제품과 제조과정을 대상으로 한다.
- 심사는 맛, 완성도, 시장성, 독창성, 생산성의 5항목에 대하여 심사한다.
- 항목별 채점 요강
 - 가. 맛(30점) : 퀘스크렘 크림치즈 고유의 맛 또는 질감을 표현한 훌륭한 맛
 - 나. 시장성 및 실용성(30점): 제조원가와 판매가, 패키지 형태를 비교해 실제 베이커리에서 판매할 수 있는가 여부
 - 다. 독창성(20점) : 제품에 새로운 아이디어와 창의성이 발휘되어 있는가 여부
제품 진열 완료 후, 순차적으로 프리젠테이션을 통한 평가 진행
 - 라. 완성도(10점) : 제품의 모양과 완성도 여부
 - 마. 생산성(10점) : 제조 공정의 복잡성과 생산력의 여부
- * 시간 초과 시 10분당 5점 감점(30분 이상 초과 시 실격 처리된다)
- * 동점자의 경우 “맛” 점수가 높은 자를 우선으로 한다.

□ 포 상

○ 주니어 부문

수상구분	수상인원	상 금	비 고
대 상	1명	퀘스크렘 스페인 본사 visiting program (항공, 숙소 포함)	상장, 트로피
금 상	1명		상장, 메달
은 상	3명	각 300,000원	
동 상	3명	각 150,000원	
퀘스크렘상	12명	-	상장
계	20명	1,350,000원+해외연수	

※주니어 부문 대상 수상자 지도교수에 ‘최우수 지도교수상’ 을 수여한다.
(상장으로 수여 - 상금, 트로피 등 부상 없음)

○ 세프 부문

수상구분	수상인원	상 금	비 고
대상	1명	5,000,000원	상장, 트로피
금상	2명	각 1,000,000원	상장, 메달
은상	3명	각 500,000원	
동상	4명	각 200,000원	
퀘스크렘상	10명	-	상장
계	20명	9,300,000원	

○ 시상식에 불참하는 수상자는 수상포기자로 간주하여 차점자가 수상한다.

○ 모든 수상자의 상금은 국내 세제법에 의거하여 세제 후 지급된다.

○ 포상내역(미정-변경될 수 있음)

장관상,소상공인진흥공단이사장상,소상공인연합회장상,(사)대한제과협회장상,후원업체상 등

제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 참가신청서 (주니어 부문)

참가자명		학교(소속)명	
학교(소속) 주소		연락처	전화번호
			핸드폰
생년월일		E-mail	

사단법인 대한제과협회가 주최하는 제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회에
위와 같이 출전할 것을 신청합니다.

2025년 월 일
신청인 (인)

★ 첨부 : 배합비 및 제조공정, 제품 공정 및 완성 사진, 신분증 앞·뒤면 사본
재학증명서(증명서).

※3월 17일 14시까지 (사)대한제과협회 메일(kba@bakery.or.kr)로 제출

사단법인 대한제과협회 귀하

*** 참가자 주의사항**

1. 참가자는 지정된 기간에 접수를 완료하여야 한다.
2. 주최 측에서 배부한 양식(배합비 및 제조공정)에 작성하여야 한다.
3. 예선전 사진은 완제품 사진 1장과 1/2 재단하여 단면이 보이도록 한다.
추가적으로 최소 3장의 제조 과정 사진을 첨부한다.

★ 제출서류 미비시 접수 불가

★ 신청서에 기입한 개인정보는 경연대회 목적 이외의 그 어떤 용도로도
사용되지 않음

제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 참가신청서 (셰프 부문)

참가자명		업 소 명	
업소주소		연락처	전화번호
			휴대폰
생년월일		E-mail	

사단법인 대한제과협회가 주최하는 제3회 퀘스크럼 크림치즈 경연대회에
위와 같이 출전할 것을 신청합니다.

신청인

(인)

* 첨부 : 제 3회 퀘스크럼 크림치즈 경연대회 세프부문 배합표(배합비 및 제조공정, 제품 공정 및 완성 사진), 신분증 앞·뒤면 사본

※첨부 파일은 2월 28일까지 (사)대한제과협회 메일(kba@bakery.or.kr)로 제출

※선착순 접수 기준 : 모든 첨부 서류 전달 완료 순

사단법인 대한제과협회 귀하

- * 참가자 주의사항**
1. 참가자는 지정된 기간에 접수를 완료하여야 한다.
 2. 주최 측에서 배부한 양식(배합비 및 제조공정)에 작성하여야 한다.
 3. 참가 제품 사진 1장 안에 완제품과 1/2 재단하여 단면이 보이도록 한다.
- * 제출서류 미비 시 접수 불가**
- * 신청서에 기입한 개인정보는 경연대회 목적 이외의 그 어떤 용도로도 사용되지 않음**