

< 2025 레스큐어 비에누아즈리 대회 개최요강 >

- ◆ 목적 : 1884년부터 140여년 전통을 자랑하는 프랑스 AOP버터 레스큐어 제품을 활용한 비에누아즈리 대회를 통해 정통성과 창의성을 갖춘 메뉴 개발 및 업계 매출 증대 그리고 우수한 제품 홍보에 목적을 둔다.
- ◆ 명칭 : 2025 레스큐어 비에누아즈리 대회
- ◆ 주최·주관 : 사단법인 대한제과협회
- ◆ 후원 : (주)베이크플러스
- ◆ 예선 일정 : 2025년 3월 11일 (화) - 서류 예선
- ◆ 본선 일정 : 2025년 4월 3일 (목) - 코엑스 D홀, 경연대회장

◆ 참가 규정

- 경연대회 참가에 관한 사항은 본 규정이 정하는 바에 따른다.
- 본회에 출품된 제품에 대하여 보호 관리의 의무를 가지거나 천재지변 등 불의의 사고에 의한 손해에 대해서는 그 책임을 지지 않는다.
- 출품 작품에 대한 저작권 등 권리는 참가자에게 있으나, 참가자는 본 대회 주최·주관사가 해당 작품에 대해 2차 창작물 제작, 전시, 홍보, 판매 등 상업적·비상업적 목적으로 활용할 수 있는 비독점적, 무상, 영구적인 권리를 부여함에 동의한다. 단, 2차 창작 시에는 원작자 표기를 원칙으로 한다.
- 본 대회 참가자는 소속이 명확한 제과업 종사자 누구나 가능하다.
- 단, 동일 위치(주소지)를 공유하는 제과점, 영업장 소속으로는 대표 1인만 출전 가능하다.
- 본 대회 참가자는 본 대회가 제공하는 셰프 자켓을 착용하고 본선 대회에 임해야 한다.

◆ 경연 품목(예선/본선)

경연품목 <3종>	총 제출 작품 수	본선 경연방식
창작 크로와상 1종 완제품 무게 : 130g 이하	총 22개 진열용 7개, 시식 평가용 15개	라이브(실연) 경연
클래식 소금빵 1종 무게 : 구운 후 70g ± 2g 허용	총 22개 진열용 7개, 시식 평가용 15개	
브레산 쉬크레 브리오슈 1종 무게 : 구운 후 100g± 3g 허용, 지름 : 15cm± 2cm 허용 구멍 : 7개 / 설탕 피니쉬	총 10개 진열용 4개, 시식 평가용 6개	

*참가자는 대회 당일 제출된 모든 레시피에 레스큐어 버터를 꼭 사용하여야 한다.

◆ 창작 크로와상 (Creative Croissant)

크로와상 반죽에 창의적인 아이디어를 더한 제품.

크로와상의 기본 결 구조와 바삭한 질감을 유지하며, 창의적인 형태, 필링, 색상, 데코레이션 등을 활용 가능하나, 크로와상의 본질인 버터의 풍미와 결을 살려야 합니다.

단, 크로와상의 모양 (초승달 모양)을 유지해야 합니다.

◆ 클래식 소금빵 (Classic Salt Bread)

기본 빵 반죽에 버터와 소금을 더해 구운 심플한 소금빵.

소금빵 특유의 담백함과 균형 잡힌 소금 맛을 유지해야 하며 색상, 데코레이션 등의 활용 없이 만듭니다.

◆ 브레산 쉬크레 브리오슈 (Bressane Sucree Brioche)

브리오슈 반죽 위에 버터와 설탕을 더한 전통적인 브레산 브리오슈입니다.

브리오슈 반죽, 버터, 설탕 3가지 요소를 반드시 포함합니다.

◆ 신청 및 자격

- 참가자격 : 25년 2월 17일 기준, 만 20세 이상의 제과업 종사자로 소속이 명확한 자
(학생 참여 불가)
- 제출서류 : 참가신청서, 신분증, 지정 양식의 배합표와 제조공정에 사진을 첨부하여 제출
(서류 예선 진행)
- 접수기한 : 2025년 2월 17일 ~ 2025년 3월 7일 / 30명(선착순 마감)
- 접수방법 : 대한제과협회(kba@bakery.or.kr), 레스큐어 이메일(bp.lescure@savencia.com)

***두 곳으로 서류 동시 제출**

***레시피 제출 시 이메일 2곳을 필수로 포함하여야 제출 인정**

◆ 예선

- 예선일자 : 2025년 3월 11일(화) 대한제과협회
- 심사방법 : 대한제과협회, 후원사 추천으로 이뤄진 예선심사위원단이 서류 평가를 통해
본선 진출자 12명을 선발
- 본선진출자 발표 : 25년 3월 12일(수) 대한제과협회, 베이크플러스 홈페이지에 게재 및 합격자
별도 통보
- 본선 진출자 발표 후, 본선 진출자에게는 별도의 레스큐어 버터 샘플 제공(추후 공지)
- 본선 진출자 대상으로 본선 대회에 필요한 재료를 사전 취합하여 베이크플러스에서 지원 가능한
품목 추후 공유 예정

◆ 본선

- 본선일자 : 2025년 4월 3일(목) 코엑스 D홀 경연대회장

구 분	시 간		비고
대회 접수	08:00~08:30		
오리엔테이션	08:30~09:00		
경연	09:00~14:30	13:30	클래식 소금빵 제출
		14:00	브레산 브리오슈 제출
		14:30	창작 크로와상 제출
심사	14:30~15:30		
결과 취합	15:30~16:30		
시상식	16:30		

◆ 상세 규정

- 참가자는 예선과 본선 모두 레스큐어 버터만을 이용한 제품만 출품 가능하다.
(레스큐어 버터 외 다른 제품 사용 시 실격 사유.)
- 제품에 사용되는 재료는 식품의약품안전처 고시에 규정된 원료, 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용하여 제조하여야 한다.
- **창작 크로와상은 반죽 자참 후, 대회장에서 라미네이션 머신(파이롤러)을 사용하여 제작해야 한다.**
- **소금빵, 브레산은 모든 제작 과정을 경연대회장에서 진행해야 한다.**
- 정해진 시간 내에 전시한 제품에 한하여 심사한다.
- 선수는 위생모, 위생복(본 대회 제공 셰프 자켓, 검정색 하의), 조리화를 갖추고 작업하여야 한다.
- 작품 진열 시, 제품 위에 올라가지 않는 개인이 준비한 장식물은 진열할 수 없다.
- 본 규정에 제시되지 않는 사항은 일반 규정에 의한다.
- 규정 위반 시 심사에서 제외할 수 있다.
- 참가자는 심사 결과에 이의를 제기할 수 없다.

◆ 전시

- 주최 측이 준비한 50cm × 50cm 이내의 공간에 전시한다.
- 제품을 전시할 때, 배합표 및 제조공정은 주최 측이 배부한 양식에 따라 작성하여 함께 전시한다.

◆ 심사규정

경연대회의 작품심사 및 포상에 있어 공정성과 원활한 대회 운영을 확보하기 위하여

심사위원회의 구성과 심사방법, 포상 등은 본 규정이 정하는 바에 따른다.

◆ 심사 방법

- 심사는 출품 완료된 제품을 대상으로 한다.
- 심사는 맛, 완성도, 시장성, 독창성, 생산성의 5항목에 대하여 심사한다.
- 항목별 채점 요강

가. 맛(30점) : 레스큐어 고유의 맛 또는 질감을 표현한 훌륭한 맛

나. 시장성(20점): 제조 원가를 감안하여 실제 베이커리에서 판매 가능 여부

다. 독창성(30점) : 제품에 새로운 아이디어와 창의성이 발휘되어 있는가 여부

라. 완성도(10점) : 제품의 모양과 완성도 여부

마. 생산성(10점) : 제조 공정의 복잡성과 생산력의 여부

* 시간 초과 시 5분당 10점 감점(20분 이상 초과 시 실격 처리된다)

* 동점자의 경우 “맛” 점수가 높은 자를 우선으로 한다.

◆ 심사위원회의 구성 및 운영

- 심사위원회는 맛 심사 채점, 결과물 채점은 각 부분 독립적으로 운영한다.
- 심사위원회는 심사위원장 1명, 심사부위원장, 심사위원으로 구성한다.
- 심사위원장은 심사위원회를 대표하고 총괄한다.
- 심사부위원장은 위원장을 보좌하고 심사의 원활한 운영을 선도하며, 심사위원이 공정한 심사를 진행할 수 있도록 지시, 안내해야 한다.
- 심사위원은 심사위원부원장의 지시를 받아 심사 업무에 충실하고 공정한 심사해야 한다.
- 심사위원으로 위촉받은 자는 수상을 목적으로 본 대회에 작품을 출품할 수 없다.

◆ 포상

구분	수상인원	상금	비고
1위	1명	1,000,000원	메달, 트로피, 2026 레스큐어 프랑스 세미나 초대권, 항공권
2위	1명	700,000원	메달 2026 레스큐어 프랑스 세미나 초대권
3위	1명	300,000원	메달
레스큐어상	9명	-	레스큐어상
합계	12명		

* 모든 수상자의 상금은 국내 세제법에 의거 세제 후 지급한다.

* 이 외 상위 3명 수상자 외 수상자들에게는 일괄 레스큐어(후원사)상을 지급한다.