

# 제21회 한국국제 베이커리쇼

The 21th  
Korea International  
Bakery Show 2023  
· KIBS 2023

## 《개 요》

- 명 칭 : 제21회 한국국제베이커리쇼  
Korea International Bakery Show 2023
- 주 최 : 중소벤처기업부
- 주 관 : 소상공인시장진흥공단, 소상공인연합회
- 시행기관 : 사단법인 대한제과협회
- 후 원 : 식품의약품안전처, 농림축산식품부, 교육부,  
고용노동부, 한국산업인력공단, 국제기능올림픽대회  
한국위원회(예정)
- 일 시 : 2023년 11월 22일~25일(4일간)
- 장 소 : 코엑스
- 전시 품목 : 빵·과자류, 케이크류, 초콜릿공예류, 설탕공예류  
및 슈거크래프트 작품 및 찬조 작품 제품 전시 및 제  
과·제빵 기계 및 도구류 및 각종 국내·외 원부재료 및  
파티용품 및 인테리어

■ 관람예정인원 : 업계 종사자 및 소비자 100,000여 명

■ 경진대회행사 및 부대행사 :

- 한국국제베이커리쇼 경진대회
- 제12회 한국학생제과경연대회
- 제2회 여성기술인 디저트 경연대회
- 월드페이스트리컵 국가대표 선발전
- 제2회 올리커 네그리타 디저트 경연대회
- 제2회 대한제분 퀘스크렘 크림치즈 경연대회
- 2023 가루쌀 신제품 기술 세미나
- 2023 가루쌀 제과·제빵 경진대회(본선)
- 동네빵집관
- 엄마와 함께 케이크 만들기 참여 행사

## 1. 목 적

한국국제베이커리쇼를 성공적으로 수행하고 제과·제빵의 의적·예술  
적 작품의 가치에 대한 기술 발전과 기량 등을 종합심사·평가함으로  
써 미래 지향적 비전과 품질 향상으로 국민 건강 증진에 이바지하고  
해외교류 및 국위선양을 목적으로 한다.

## 2. 출품 자격

- ① 본 대회 참가자는 (사)대한제과협회 회원으로 본회 및 지회(부)의  
추천을 받은 제과인(업주 및 기술인)으로 한정한다.
- ② 지회·지부 미결성 지역은 관할 도지회 및 광역시지회 또는 인접  
지회·지부에 회원등록 후 신청가능하다.
- ③ 국내거주 재외국민은 본회 회원업주 및 각 지회(부)에서 추천을  
받은 자로 한다.
- ④ 국외거주 외국인인 해당국가 제과협회의 추천을 받은 자로 한다.
- ⑤ 소상공인부문 참가자격은 소상공인본인, 상시근로자, 소상공인  
가족으로 한정한다.

## 3. 신청 접수 기간 및 출품 신청

■ 신청 접수 기간

- ① 지회·지부 : 2023년 10월 6일(금)까지 출품 희망자는 소속  
지회·지부에 신청·접수
- ② 중 앙 회 : 2023년 10월 13일(금)까지 각 지회·지부는 중앙회  
에 신청·접수

## ■ 출품 신청

- ① 출품 희망자는 참가신청서(별지 1 서식) 및 출품료, 배합표 및 제조공정(지정 부문에 한함), 신분증 앞·뒷면 사본 1매, 소상공인 증빙서류(소상공인부문에 한함)와 함께 소속 지회·지부장 의 추천을 받아 정한 기한 내에 본회에 신청·접수해야 한다.  
\* 신청서류 : 참가신청서, 출품료, 신분증 앞·뒷면 사본, 배합비 및 제조공정(주최측이 배부한 양식으로 제품진열 시 제출 가능)  
\* 소상공인부문 참가자는 신청서류 및 증빙서류를 필히 제출하여야 한다.
- ② 출품자 1인당 출품수는 1부문 1작품 이내까지 가능하다. 업소당 출품 수량의 제한은 없다.
- ③ 출품 취소 사유가 있을 때는 대회 5일 전까지 본회에 통보해야 한다.
- ④ 국외거주 외국인은 거주 국가 제과협회의 추천을 받아 정한 기한 내에 본회에 신청·접수해야 한다.

## 4. 출품료

- ① 1작품당 2만원
- ② 출품료는 선납을 원칙으로 하며, 신청 후 취소 사유가 발생해도 납부된 출품료는 반환하지 않는다.

## 5. 출품작 반입 일시 및 장소, 접수

- ① 반입일시 : 2023년 11월 21일(화) 오전 10시부터 오후 4시까지 (시간 엄수)
- ② 쇼케이스에 진열하는 양·생과자부문·그랑가또, 프티가또, 화과자 및 우리과자의 반입시간은 오후 3시부터 4시까지로 한다.(쇼케이스 진열품목부문에 한함)  
\* 상기 시간 외에는 반입 불가능
- ③ 장 소 : 코엑스
- ④ 접 수 : 별도 지정된 장소에서 작품 접수 후 진행요원의 '규격 심사'를 받고 진열한다.  
\* 규격 심사 대상 품목 : 버터케이크, 마지팬케이크, 대형공예부문·설탕공예·초콜릿공예·슈거크래프트, 소형공예부문·설탕공예·초콜릿공예, 그랑가또, 프티가또, 주니어부문·버터케이크·마지팬케이크
- ⑤ 출품작이 규격 심사에서 본 요강 <8>번 항목에 명시된 '규격' 및 '수량' 사항을 위반하거나, 동 <8>번 항목의 '분류' 사항을 위반한

경우 심사 대상에서 제외된다. 단, 별도 전시는 가능하다.

## 6. 작품의 진열 및 취급

- ① 반입·전시에 대해 진행요원의 지시에 따라야 한다.
- ② 본회는 출품작에 대해 천재지변, 파손, 도난 등 불의의 사고에 대해 책임지지 않는다.
- ③ 작품은 본회가 지정한 장소, 준비된 밀받침에 진열해야 한다.
- ④ 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다. (도자기, 용구, 꽃 등의 장식품 사용 가능)
- ⑤ 작품당 진열 면적 또는 크기는 본 요강 <8>번 항목에 명시된 '규격' 사항과 같다.
- ⑥ 모든 출품작 중 (전시 및 라이브대회 포함) 저작권에 저촉되는 상업적 캐릭터(디즈니 캐릭터 등)의 사용이 불가능하다.
- ⑦ 일반빵, 우리빵, 유령빵, 그랑가또, 프티가또, 건과 및 콩피즈리, 화과자 및 우리과자 등 맛과 향이 심사되는 7개 품목의 출품자는 전시용 제품 외에 시식용 제품을 먼지 등 이물질이 닿지 않도록 투명 케이스로 덮어 진열해야 한다.
- ⑧ 마지팬케이크, 버터케이크부문은 주최측에서 제공하는 밀받침(은색)에 진열한다.마무리는 현장에서 할 수 있으나, 반드시 금색 원형 케이크 밀받침 3호 바닥(지름26cm) 위에 제작해 와서 주최측이 준비한 밀받침 위에 작품을 올려 진열한다.
- ⑨ 출품자는 진열대의 형태 및 기준 시설을 임의로 개조 또는 변경할 수 없다.  
단, 진열 면적은 전시장 사정에 의해 축소 또는 조정이 될 수 있다.
- ⑩ 출품자는 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못한다.
- ⑪ 출품자가 출품작의 반출을 희망할 경우 본회 서식의 반출증을 제시해야 한다. 행사 종료 후 반출하지 않는 작품은 본회가 임의 처리한다.
- ⑫ 출품 시 제품과 포장 및 용기 등에 자사 상호나 출품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 안 되며, 위반 시 실격 처리된다.
- ⑬ 주최측은 모든 작품에 대한 복제와 사용에 대한 권리를 갖는다.
- ⑭ 모든 작품은 기본적으로 먹을 수 있는 식용 재료로 만들어야 하며, 위반 시 실격 처리한다.
- ⑮ 식품의약품안전처 고시에 규정된 원재료 및 색소, 향 이외의 첨가물이나 비식용 접착제 등을 사용해서는 안 된다.
- ⑯ 버터케이크 품목은 생크림, 커스터드크림, 바바루아 등 단기간에 부패되는 재료를 사용해서는 안 된다.

## 7. 출품 부문 및 품목(6부문, 19품목)규격 별도참조

구분	부 문	경연품목	내 용
소 상 공 인	1. 제빵부문	①일반빵	식빵류 1종류, 조리빵류 1종류, 페이스트리류 1종류 총 3종류 모두 제작
		②우리빵	지역특산물 및 농수산물을 이용한 빵류(기능성), 한국전통빵, 쌀빵, 기타 기능성 빵류
		③유럽빵	바게트빵, 브리오슈, 크루아상, 스페셜빵, 뽕빵 프리첼, 베이글 등
	2.데커레이션 케이크부문	①버터케이크	케익 시트에 버터 크림으로 데코레이션 하여 만든 제품
		②마지팬케이크	케익 시트에 마지팬으로 커빙 및 데코레이션 하여 만든 제품
	3.양·생과자 부문	①그랑가또	앙트르메, 타르트 등의 케이크
		②프티가또	소형무스, 타르트, 구움과자 등의 양·생과자
		③건과 및 콩피즈리	쿠키, 봉봉, 프랄린초콜릿, 캔디, 캐러멜, 누가 및 당과류 등
		④화과자 및 우리과자	화과자·찰쌀, 한천, 앙금을 이용한 제품 우리과자·우리 농산물을 이용한 3종류의 쿠키로 3종류 모두 다른 재료 사용
일 반 인	4.대형공예 부문	①설탕공예	80cm×80cm×100cm 이내, 설탕과 파스티아주(30% 이내)를 사용한 설탕공예
		②초콜릿공예	80cm×80cm×100cm 이내, 초콜릿을 사용한 초콜릿공예
		③빵공예	80cm×80cm×100cm 이내, 이스트 반죽(30% 이내)을 사용한 빵공예
		④슈거크래프트	80cm×80cm×100cm 이내, 슈거페이스트를 사용한 웨딩케이크
	5.소형 공예 부문	①설탕공예	설탕과 파스티아주 등을 이용한 설탕공예
		②초콜릿공예	초콜릿을 이용한 초콜릿공예
		③빵공예	빵반죽을 이용한 빵공예
		④슈거크래프트	슈거페이스트(파스티아주)등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크
	6.주니어 부문	①버터케이크	케익시트에 버터 크림으로 데코레이션 하여 만든 제품
		②마지팬케이크	케익시트에 마지팬으로 커빙 및 데코레이션 하여 만든 제품

※소상공인과 일반 부문을 각각 나누어서 구분한다.

## 8. 품목 분류 및 세부규격

### ① 제빵부문(소상공인 부문)

#### 1) 일반빵

##### ■ 분 류

식빵 및 조리빵류 : 일반 식빵 등과 샌드위치 등 충전물을 곁들인 각종 조리빵류 등을 일컫는다.

페이스트리류 : 데니스페이스트리류, 퍼프페이스트리류, 크루아상 등을 일컫는다.

##### ■ 규 격

가) 일반빵은 식빵류 1종류, 조리빵류 1종류, 페이스트리류 1

종류 등 총 3종류 모두 제작하여 바닥 면적 60cm×60cm 이내의 상자나 쟁반 등에 함께 담을 수 있는 크기나 분량이어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

#### 2) 우리빵(농수산물 특수빵)

##### ■ 분 류

지역 특산물 및 농수산물을 이용한 빵류, 한국전통빵, 쌀빵, 기타 기능성빵류 등을 일컫는다

##### ■ 규 격

가) 바닥 면적 50cm×50cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량이어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

#### 3) 유럽빵

##### ■ 분 류

아래 ‘규격’에 의한 바게트, 스페셜빵, 브리오슈, 크루아상 등의 빵류를 일컫는다.

##### ■ 규격 및 규정

가) 바게트 기본형과, 창작바게트, 에빠, 뽕빵(하드롤형)등을 만들어야 하며 개량제 사용 판명시 실격 처리된다.

○바게트(기본형) : 구웠을 때 중량 260~290g, 길이 65cm~60cm, 수량은 6개

○창작바게트(자유형) : 구웠을 때 중량 270~300g, 길이 60cm~65cm, 수량은 3개

○에빠 : 구웠을 때 중량 270~300g, 길이 60cm~65cm, 수량은 3개

○뽕빵(하드롤형) : 구운 후 중량 60~70g, 모양 자유, 4종류, 각3개씩 제조

나) 분할무게 100g, 전통베이글, 창작베이글 각5개 총10개 제작

다) 분할무게 80g, 전통프리첼 8개 제작

라) 스페셜빵은 캄파뉴, 호밀, 곡물 등을 이용해 총6개를 만들어야 한다. 각각의 중량 구운 후 330~400g이내, 각2개씩 3가지 모양으로 총 6개 제작

마) 브리오슈는 브리오슈 오뚜기와 브리오슈 자유형 2종류를 만들어야 한다.

○브리오슈 오뚜기:구운 후 완제품 중량 40~45g, 8개 제작

○브리오슈 자유형:구운 후 완제품 중량 150~250g,  
6개 제작

토피нг물과 충전물의 재료는(식용) 자유롭게 사용할 수 있으며 구운 후에는 간단한 장식물만 가능 하다.

바) 크루아상은 기본형과, 데니쉬 자유형, 2종류를 만들어야 한다.

○크루아상 기본형:구운 후 완제품 중량 55~60g,  
5개 제작

○데니쉬 자유형:구운 후 완제품 중량 150~250g,  
5개 제작

토피нг물과 충전물의 재료는(식용) 자유롭게 사용할 수 있으며 구운 후 토피нг물 사용이 가능하다.

사) 완성된 작품은 바닥 면적 100cm×100cm 이내에 (경기장) 진열해야 한다.

아) 시식 가능한 제품은 별도의 시식용을 배합 및 제조공정과 함께 준비한다.

## ② 데커레이션케이크부문(소상공인 부문)

### 1) 버터케이크

#### ■ 분 류

케이크시트를 버터크림으로 피복하고 버터크림을 짜서 데커레이션한 케이크를 일컫는다.

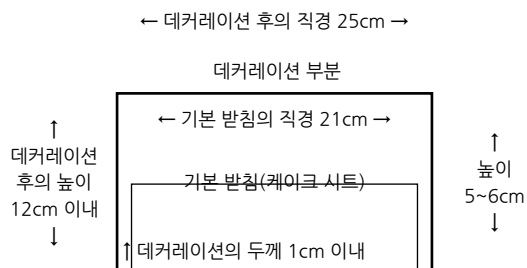
#### ■ 규격 및 규정

가) 지름21cm (3호사이즈), 시트높이 5~7cm 이내, 완성작품 전체지름 25cm이내, 최종높이 12cm 이내 이어야 한다.

나) 검폐이스트, 마지팬 등 다른 소재는 일절 사용해서는 안된다. 단, 가나슈를 이용한 파이핑은 가능하다.

다) 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 이를 위반시 심사에서 제외한다.

#### ■ 그 림



### 2) 마지팬케이크

#### ■ 분 류

케이크시트를 마지팬으로 피복한 뒤 마지팬으로 만든 장식물을 데커레이션한 케이크를 일컫는다.

#### ■ 규격 및 규정

가) 지름21cm (3호사이즈), 시트높이 5~7cm 이내, 완성작품 전체지름 25cm이내, 최종높이 20cm 이내 이어야 한다.

나) 검폐이스트 등 다른 소재는 일절 사용해서는 안된다.

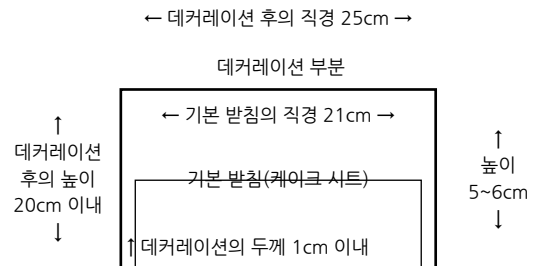
다) 마지팬은 분당과 솔로 딱딱함을 조절하는 것 외에 어떤 것도 혼합해서는 안되며 모두 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다.

라) 파이핑은 버터크림이나 로열아이싱 등을 이용해 한다.

마) 작품의 표면에는 광택제(흰자 등 모든 광택제) 사용을 금지하며 사용시 심사에서 제외한다.

바) 모형시트나 비식용 재료 사용을 금지하며 적발시 심사에서 제외한다.

#### ■ 그 림



## ③ 양·생과자부문(소상공인부문)

### 1) 그랑가또

#### ■ 분 류

단맛이 나는 케이크류인 앙트르메(초콜릿, 푸레, 유제품 등 사용) 및 타르트 등 구움 케이크를 일컫는다.

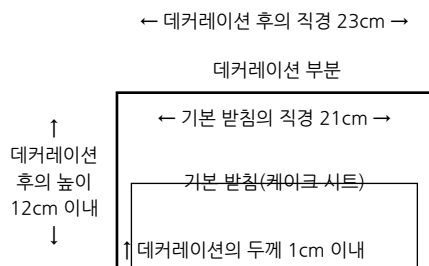
#### ■ 규격 및 규정

가) 시트 21cm×21cm(원형의 경우 지름 21cm 3호 사이즈)

이내, 전체 높이는 12cm 이내여야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

나) 맛 심사용 제품이 첨부되어 있지 않을 경우 심사에서 제외된다.

## ■ 그 림



## 2) 프리가또

### ■ 분 류

소형 무스, 타르트렛, 구움과자 등 작게 만든 소형 양과자류를 일컫는다.

### ■ 규격 및 규정

가) 바닥 면적 50cm×35cm의 상자 또는 쟁반에 담을 수 있는 크기나 분량으로 지름 6cm 이내 크기의 제품 6종류를 각 4개씩 만들어야 하며, 별도로 시식 제품과 배합 및 제조 공정을 준비해야 한다.

나) 맛 심사용 제품이 첨부되어 있지 않을 경우 심사에서 제외된다.

## 3) 건과 및 콩피즈리

### ■ 분 류

가) 건 과 : 쿠키류 등 건과류를 일컫는다.

나) 콩피즈리 : 봉봉, 프랄린 등 소형 초콜릿류와 캔디, 캐러멜, 누가류 등 당과류를 일컫는다.

### ■ 규격 및 규정

가) 건 과 : 바닥 면적 50cm×35cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량으로 제품 10종류를 각 6개씩 만들어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조공정을 준비해야 한다.

콩피즈리 : 바닥 면적 50cm×35cm의 상자 또는 쟁반에 담을 수 있는 크기나 분량으로 제품 10종류를 각 6개씩 만들어야 하며, 별도로 시식용 제품과 배합 및 제조공정을 준비해야 한다.

봉 봉 : 각 제품의 중량은 12g 이내 크기의 제품을 10종류를 각 8개씩만 들어야 한다.

나) 맛 심사용 제품이 첨부되어 있지 않을 경우 심사에서 제외된다.

## 4) 화과자 및 우리과자

### ■ 분 류

\*화과자 : 찹쌀 한천, 앙금 등을 이용한 상생과자를 일컫는다.

\*우리과자 : 우리 농산물을 이용한 3종류의 쿠키로, 3종류 모두 다른 재료를 사용해야 한다.

### ■ 규격 및 규정

가) 화과자 : 바닥 면적 50cm×35cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량으로 제품 8종류를 5개씩 제작하여야 하며, 각 제품의 중량은 45~55g(한 입에 먹을 수 있는 크기)이내여야 하고, 날개의 크기는 지름 4cm~5cm 이내, 높이는 3cm~4cm 이내여야 한다.

나) 우리과자 : 바닥면적 50cm×35cm 이내의 상자나 쟁반 등에 담을 수 있는 크기나 분량으로 제품 3종류를 다른 재료를 사용하여 제작하여야 한다.

다) 맛 심사용 제품이 첨부되어 있지 않을 경우 심사에서 제외된다.

## ④ 대형공예부문(일반인부문)

### 1) 설탕공예

#### ■ 분 류

설탕을 이용해 미적·예술적 요소를 지니도록 만든 공예작품을 일컫는다.

파스티야주 사용은 30%이내 가능하며, 설탕만으로 만들어도 가능하다.

### ■ 규격 및 규정

가) 제품의 규격은 80cm×80cm 이내, 높이는 90~100cm 이내여야 한다.

나) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 하며 이를 위반 시 심사에서 제외한다.

### 2) 초콜릿공예

#### ■ 분 류

초콜릿을 이용해 미적·예술적 요소를 지니도록 만든 공예작품을 일컫는다.

### ■ 규격 및 규정

가) 제품의 규격은 80cm×80cm 이내, 높이는 90~100cm 이내여야 한다.

나) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 하며 이를 위반 시 심사에서 제외한다.

다) 순수한 커버추어 초콜릿을 사용해야 하며 플라스틱 초콜릿 사용은 작품의 구성상 부분적으로 소량(전체작품의 5%

미만)만 사용 가능하니, 과다하게 사용하여 심사에 불이익 받지 않게 각별히 주의 하며 이를 위반시 심사에서 제외 한다.

### 3) 빵공예

#### ■ 분 류

빵 반죽을 이용해 미적·예술적 요소를 표현한 공예 작품을 일컫는다. 이스트반죽은 반드시 사용되 그 양은 전체작품의 20~30% 이내에서 자유로이 사용한다.

#### ■ 규격 및 규정

- 가) 바닥 면적을 80cm×80cm 이내, 높이는 90~100cm 이내여야 한다.
- 나) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 하며, 이를 위반시 심사에서 제외 한다.
- 다) 글루건 사용 적발시 심사에서 제외 하며 차기년도 대회 참가를 불허 한다.

### 4) 슈거크래프트

#### ■ 분 류

슈거페이스트(파스티야주)등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크를 일컫는다

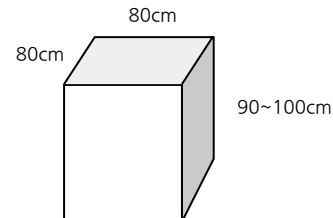
#### ■ 규격 및 규정

- 가) 제품의 규격은 80cm×80cm 이내, 높이는 90~100cm 이내여야 한다.
- 나) 전체 높이는 밑바닥을 제외한(중간판 포함) 제품의 크기를 말한다.
- 다) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단, 잎사귀 등 장식물 부착을 목적으로 부분적으로는 다른 소재 사용이 가능하다. (예)플로랄테이프, 와이어, 플라워픽 등)
- 라) 잎사귀 등 장식물 부착을 목적으로 부분적(커버링 속 시트는 스티로폼으로 대체가능 하다.)으로는 비식용 소재 사용이 가능하나 꽃꽂이 등 부착시 반드시 플라스틱을 사용해야하며 철사 등은 바로 꽃아 사용할 수 없다. (단, 철사를 랩핑 한 후 호일을 감고 철사가 시트 또는 스티로폼에 직접 닿지 않게 껴는 것은 허용한다.)
- 마) 제품을 설치하기 위한 받침대 사용은 비식용 이라도 예외로 한다.
- 바) 작품보관용 케이스는 반드시 심사 후에 씌워야 하며 이를 위

반 시 심사에서 제외 한다.

사) 대회에서 규정한 전시 및 설치 시간을 엄수해야하며 작품전시 시 반드시 본인의 작품은 본인이 설치 및 전시한다.(위반 시 심사에서 제외한다.)

#### ■ 그 림(설탕공예, 초콜릿공예, 빵공예, 슈거크래프트)



\* 대형공예의 밑받침대 높이는 10cm 이내로 제작하고, 받침대가 규격보다 크면 심사에서 제외된다.

### ⑥ 소형공예부문(일반인부문)

#### 1) 설탕공예

##### ■ 분 류

설탕으로 미적·예술적인 요소를 지니게 만든 것을 설탕공예라고 일컫는다. 파스티야주 사용은 30% 이내 가능하며, 설탕만으로 만들어도 가능하다.

##### ■ 규격 및 규정

- 가) 크기는 40cm×40cm 이내, 높이는 50cm 이내여야 한다.
- 나) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 하며 이를 위반 시 심사에서 제외한다.

#### 2) 초콜릿공예

##### ■ 분 류

초콜릿을 이용해 미적·예술적 요소를 지니도록 만든 공예작품을 일컫는다.

##### ■ 규격 및 규정

- 가) 제품의 규격은 40cm×40cm 이내, 높이는 50cm 이내여야 한다.
- 나) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 하며 이를 위반 시 심사에서 제외한다.
- 다) 순수한 커버추어 초콜릿을 사용해야 하며 플라스틱 초콜릿 사용은 작품의 구성상 부분적으로 소량(전체작품의 5%미만)만 사용 가능하다. 이를 위반시 심사에서 제외 한다.

### 3) 빵공예

#### ■ 분 류

빵 반죽을 이용해 미적·예술적 요소를 표현한 공예 작품을 일컫는다. 이스트반죽은 반드시 사용하되 그 양은 전체작품의 20~30% 이내에서 자유로이 사용한다.

#### ■ 규격 및 규정

- 가) 바닥 면적을 40cm×40cm 이내, 높이는 50cm 이내여야 한다.
- 나) 기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 하며, 이를 위반 시 심사에서 제외 한다.
- 다) 글루건 사용 적발시 심사에서 제외 하며 차기년도 대회 참가를 불허 한다.

### 4) 슈거크래프트

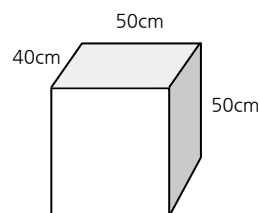
#### ■ 분 류

슈거페이스트(파스티야주)등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크를 일컫는다.

#### ■ 규격 및 규정

- 가) 제품의 규격은 40cm×40cm 이내, 높이는 50cm 이내여야 한다.
- 나) 전체 높이는 밑바닥을 제외한(중간판 포함) 제품의 크기를 말한다.
- 다) 기본적으로 먹을수 있는 소재로 만들어야 한다. 단, 잎사귀 등 장식물 부착을 목적으로 부분적으로는 다른 소재 사용이 가능하다. (예)플로랄테이프, 와이어, 플라워픽 등)
- 라) 잎사귀 등 장식물 부착을 목적으로 부분적(커빙 속 시트는 스티로폼으로 대체가능 하다.)으로는 비식용 소재 사용이 가능하나 꽃잎 등 부착시 반드시 플라스틱을 사용해야 하며 철사 등은 바로 꽃아 사용할 수 없다. (단, 철사를 랩핑한 후 호일을 감고 철사가 시트 또는 스티로폼에 직접 닿지 않게 끝은 허용한다.)
- 마) 제품을 설치하기 위한 받침대 사용은 비식용 이라도 예외로 한다.
- 바) 작품보관용 케이스는 반드시 심사 후에 씌워야 하며 이를 위반 시 심사에서 제외 한다.
- 사) 대회에서 규정한 전시 및 설치 시간을 엄수해야하며 작품전시시 반드시 본인의 작품은 본인이 설치 및 전시한다.(위반 시 심사에서 제외한다.)

### ■ 그 림 (설탕공예, 초콜릿공예, 빵공예, 슈거크래프트)



\* 소형공예의 밑받침대 높이는 10cm 이내로 제작하고, 받침대가 규격보다 크면 심사에서 제외된다.

### ⑥ 주니어 부문(일반인부문)

#### ■ 분 류

- 가) 당해 연도 만 22세 이하인 자와 학생, 학원생에 한해 실시하는 데커레이션케이크부문 버터케이크, 마지팬케이크, 2개 품목 경연을 일컫는다. 2개 품목의 분류 내용은 위 ②데커레이션 케이크 부문의 버터케이크, 마지팬케이크와 동일하다.
- 나) 학생 및 학원생은 자격을 증빙할 수 있는 증명서를 제출해야 한다.

#### ■ 규 격

내용은 위 ②데커레이션 케이크부문의 버터케이크, 마지팬케이크와 동일하다.

### 9. 심사위원회의 구성 및 운영

- ① 심사위원회는 본회의 임원, 업계, 기술계, 유관단체 및 학계 인사 등 전문인사로 구성한다.
- ② 심사위원회는 심사위원장 1명, 심사부장 19명, 심사위원으로 구성하며 회장이 위촉한다.
- ③ 심사위원장은 심사위원회를 대표해 위원회를 총괄하며, 부위원장은 위원장을 보좌하고 심사의 원활한 운영을 기한다. 부장은 담당부문 책임자로서 심사의 진행, 정리 및 보고할 책임이 있다.
- ④ 심사위원은 심사위원장 또는 부장의 지시를 받아 심사 업무에 종사하며 공정한 심사를 수행하여야 한다.
- ⑤ 심사위원은 심사를 받을 목적으로 작품을 출품할 수 없다(다만, 찬조출품은 가능함).
- ⑥ 심사위원은 진열 시간에 일체 참관할 수 없으며 별도의 장소에서 심사위원회의를 개최한다.
- ⑦ 작품심사 시간에는 대회장 및 관계자, 심사위원 이외에는 일체 참관할 수 없다.

- ⑧ 심사위원은 각 부문별로 우수작품을 선별, 준비된 테이블에 나열한다.
- ⑨ 심사위원이 입상작품을 선정한 후, 결정된 사항은 구비된 용지에 심사부장이 직접 작성하고 심사위원장의 배석 아래 확인 검증 받은 후 사인(sign)을 한다.
- ⑩ 각 부문의 입상작품 선정이 마무리된 후에는 각 부문의 심사부장과 심사위원장이 함께 모여 최종 확인한 후 심사위원장이 사인(sign)한다.
- ⑪ 심사에 있어 동점자 발생시 심사위원장과 심사부장이 협의하여 대회장에게 보고하고 결정한다.
- ⑫ 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- ⑬ 심사위원장은 심사결과 부문별 출품 수 및 제품수준이 미흡하다고 인정할 경우에는 심사부장과 협의하여 대회장의 승인을 얻어 해당 부문의 시상 대상을 축소 조정할 수 있다.
- ⑭ 참가자는 심사 결과에 이의를 제기할 수 없다.
- ⑮ 심사에 필요한 사항으로서 본 규정에 없는 것은 심사위원장, 심사부장, 본회 기술분과위원장, 기술지도위원장의 협의를 거쳐 대회장이 결정한다.
- ⑯ 식품 위생법에 위배되는 물질이 발견되거나 의심이 생겼을 경우 확인 절차를 거쳐야 하며, 또는 출품물의 규격에 위반된 작품은 심사에서 제외할 수 있다.
- ⑰ 저작권에 위배되는 상업적 캐릭터는 디자인에 포함할 수 없으며 또한 타인의 작품을 도용한 경우 (판명시) 수상후에도 이를 취소할 수 있다. 이때는 심사장 권한으로 특별 재심위원회 (3~5인 이내)를 구성해 심의 할수 있으며 반드시 당사자에게 소명의 기회를 함께 부여해야 하며 그 결과에 대해서는 이의를 제기할 수 없다. 소명에 불응시 심사장의 결정에 가름한다.

## 10. 작품의 심사방법 및 심사항목

- 1) 일반빵 : 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성, 완성도
- 2) 우리빵(농수산물빵-기능성) : 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성, 완성도
- 3) 유렵빵 : 향, 색채, 구성, 맛과 내상, 독창성, 완성도
- 4) 버터케이크 : 기교, 색채, 예술성, 독창성, 완성도
- 5) 마지팬케이크 : 기교, 색채, 예술성, 독창성, 완성도
- 6) 그랑가또 : 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성, 완성도
- 7) 프티가또 : 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성, 완성도
- 8) 건과 및 콩피즈리 : 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성, 완성도
- 9) 화과자 및 우리과자 : 맛, 기교, 색채, 구성, 시장성, 독창성, 완성도
- 10) 대형-설탕공예 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 11) 대형-초콜릿공예 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 12) 대형-빵공예 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 13) 대형-슈거크래프트 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 14) 소형-설탕공예 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 15) 소형-초콜릿공예 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 16) 소형-빵공예 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 17) 소형-슈거크래프트 : 색채, 예술성, 테마, 독창성, 완성도
- 18) 주니어 버터케이크 : 기교, 색채, 예술성, 독창성, 완성도
- 19) 주니어 마지팬케이크 : 기교, 색채, 예술성, 독창성, 완성도

## 11. 항목별 채점 요령

- 1) 맛 : 해당 제품의 특성을 제대로 반영하는 맛을 지니고 있는지의 여부
- 2) 색 채 : 허용된 식용색소를 사용하고 있는지, 해당 제품의 특성 및 제품간의 조화에 따른 색감을 잘 나타내고 있는지의 여부
- 3) 구 성 : 크기와 넓이, 높이 등의 균형과 제품 상호간 조화 등 출품작이 구색 배열 등에서 제대로 구성되어 있는지의 여부
- 4) 시장성 : 재료 사용 및 원가, 생산성 등의 요소는 적합한지, 판매 신장에 필요한 시장성을 갖추고 있는지의 여부
- 5) 독창성 : 사용 재료, 기법, 맛, 구성 등 전반적인 요소에서 해당 제품이 기존과 차별화된 창의성을 지니고 있는지의 여부
- 6) 향 : 빵의 풍미 특히 천연효모(자연발효) 발효의 독특한 풍미를 내고 있는지의 여부
- 7) 내 상 : 천연효모(자연발효) 발효에 의해 정상적인 내상을 형성하고 있는지의 여부 등 첨가제(제빵개량제) 사용여부  
\* 일체의 제빵개량제를 사용하면 안 된다.
- 8) 기 교 : 출품자의 재능과 고 난이도 기법 등 기술적 요소가 해당 제품에 제대로 표현되고 있는지의 여부
- 9) 예술성 : 해당 제품이 전체적인 조화미와 형태미 등 예술적인 요소를 충분히 갖추고 있는지의 여부
- 10) 테 마 : 출품자가 표현하고자 하는 주제나 의도 등의 요소가 해당 제품에 잘 표현되고 있는지의 여부
- 11) 완성도 : 해당 제품의 조화와 균형성, 비식용 사용여부, 규



격, 파손, 등 기술적 완성도가 어느 정도 수준인지의 여부

## 10. 포 상

- ① 포상 대상, 시상 수상자 및 예우에 대한 것은 심사 결과에 따라 다음과 같이 실시한다.

구분	부문	상 금	소상공인부문	일반인부문	비 고
대상	1명 (전체)	2,000,000원	2,000,000원 (1명)	-	국무총리상장 및 트로피
최우수상	19명 (품목별 1명씩)	일반부문 각 1,500,000원	1,500,000원 (12명)	1,500,000원 (5명)	농림축산식품부장관상 장, 식품의약품안전처장 상장, 중소벤처기업부장 관상장 및 메달
		주니어부문 각 1,000,000원	-	1,000,000원 (2명)	
금상	38명 (품목별 2명씩)	각 700,000원	700,000원 (24명)	700,000원 (10명)	소상공인진흥원장상, 소상공인연합회장상 및 메달
				- (4명)	
은상	38명 (품목별 2명씩)	각 300,000원	300,000원 (24명)	300,000원 (10명)	소상공인연합회장상 및 메달
				- (4명)	
동상	00명	-	-	-	대한제국협회장상장 및 메달
				-	
합계	약300명	총 63,500,000원	44,000,000원 (171명)	19,500,000원 (126명)	

- ② 입상자에게는 상장 및 트로피 및 메달, 상금을 수여한다. 단, 동상과 기술상 및 기술장려상은 상금이 없다.
- ③ 대상 수상자에게는 부상으로 상금 및 스티มป์컨택션오븐(후원 : 한빛외식산업)을 수여한다. (단, 제세공과금은 본인이 부담한다.)
- ④ 대상 및 최우수상수상자는 상금은 증서로 전달하고, 협회가 주관하는 해외연수 비용으로 지출한다.
- ⑤ 대상 및 최우수상 수상자가 본회에서 실시하는 연수프로그램에 불참할 시 그 부문의 차점자(금상)가 이를 대신한다.
- ⑥ 주니어부문 입상자중 최우수상 수상자에게만 상장 및 트로피, 상품을 수여하고 그 외 수상자에게는 상장과 메달만 수여한다.
- ⑦ 입상자는 2023년 11월 22일 KIBS 2023 개막과 함께 발표되며, 시상식은 11월 25일 폐회식 전에 실시한다.(시상 시간은 입상자 발표시 공고)
- ⑧ 시상식에 참가하는 입상자는 반드시 하얀 가운 및 모자, 검정 색 바지의 복장을 갖춰 입장해야 한다.(복장이 갖추어지지 않으면 입장 불가)
- ⑨ 입상자는 시상식 1시간 전에 입장하여 준비해야 한다.
- ⑩ 소상공인부문의 경우 소상공인이 아닌 자로 밝혀질 경우 입상을 취소한다.