

2022.11.22.(수)  
코엑스 Hall B

---

## 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회(안)

---

2023. 10. 24.

(사)대한제과협회

# 사 업 계 획 서

## 1. 행사개요

### ① 행사개요

개 최 일	2023. 11. 22(수)
개최장소	서울 코엑스 Hall B(1층)
주최	(사)대한제과협회
주관	대한제분(주)
후원	케스크렘(예정)

### ② 행사식순

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

※ 상기 일정은 대회 사정에 따라 변경될 수 있음.

## 2. 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 요강

□ 목 적 : “크림치즈의 혁신을 보여주자” 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.

- ❖ 명 칭 : 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회
- ❖ 주 최 : (사)대한제과협회
- ❖ 주 관 : 대한제분(주)
- ❖ 후 원 : 퀘스크렘(예정)
- ❖ 일 정 : 2023년 11월 22일(수) / 코엑스 라이브 경연장

### □ 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	경연방식	참가인원
주니어	크림치즈케이크 2종(컵케이크)	출 품	20명
셰프	크림치즈무스케이크 1종(출품), 구움 과자 2종(실연)	출 품, 실 연	20명

#### ◆ 제품 수량

- 주니어 : 크림치즈케이크 2종류 12개(컵케이크)  
2가지 맛의 베린느(컵디저트)를 각각 12개씩 제조하여 출품.
- 셰프 : 크림치즈무스케이크 1종 2개(전시용 1개, 맛평가용 1개) - 출품  
구움 과자 2종 24개(완제품 중량, 모양 자유) - 실연

◆ 신청 및 자격

○ 참가자격

주니어 부문

- ① 당해연도 만 24세 이하인 자로, 각 대학의 제과·제빵 관련학과에 재학 중인 대학생
- ② 정부기관의 설립인가를 받은 각급 교육기관에 재학 중인 학생 및 학원생
- ③ 제과제빵을 공부하는 만 24세 이하 청소년

셰프 부문

- ① 제과업 종사자, 소상공인 및 사업자

○ 참가신청 : (사)대한제과협회 중앙회로 신청

○ 신청서류 : 참가신청서, 배합표, 제품 사진, 신분증 앞·뒷면

○ 신청마감 : 2023년 10월 13일(금) 18:00 까지

\* 참가자는 불참 사유 발생 시 대회 5일 전까지 본회에 통보해야 한다.

◆ 주니어 부문 예선 일정

○ 일자 : 2023년 10월 30일(월)

○ 합격자 발표 : 2023년 10월 31일(화) 개별 통보

◆ 본선 일정(안)

○ 일자 : 2023년 11월 22일(수)

○ 경연장소 : 코엑스 라이브 경연장

주니어 부문

○ 접수 : 09:00 ~ 09:30

○ 오리엔테이션 : 09:30 ~ 09:40

○ 진열시간 : 09:40 ~ 10:40

○ 심사 : 10:40 ~ 11:40

셰프 부문

○ 접수 : 12:30 ~ 13:00

○ 오리엔테이션 : 13:00 ~ 13:10

○ 경연시간 : 13:10 ~ 15:00

○ 심사 : 15:00 ~ 16:30

○ 시상식 : 16:30~

#### ◆ 공통 대회 규정

- 출품 참가자의 출품은 퀘스크렘 크림치즈를 이용하여 퀘스크렘 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 엄수하여야 하며 본인의 출품번호를 확인하여 지정된 장소에 전시 출품 하여야 한다.
- 경연 참가자의 자사 상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안 되며 위반 시 실격 처리된다.
- 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.

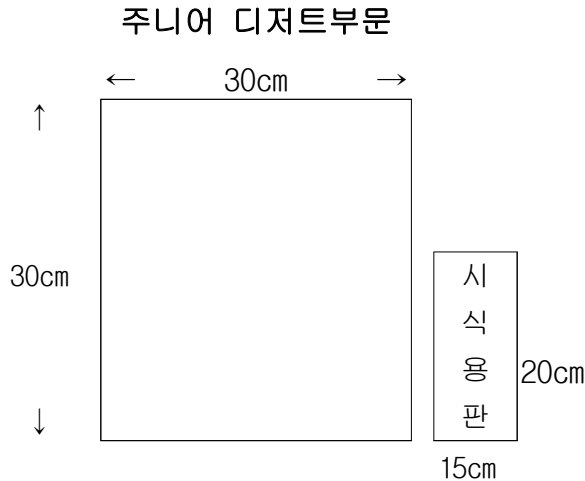
#### ◆ 주니어 부문 상세 규정

- 주니어 부문 참가자는 퀘스크렘 크림치즈와 마스카포네를 이용한 제품만 출품 가능하다. (퀘스크렘 크림치즈, 마스카포네 외 타사 크림치즈 사용 시 실격된다.)
- 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 12개씩 제조하여 각 2개씩은 진열용으로 10개는 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 컵케이크의 스케치와 배합비를 작성해야 하며 각 재료의 중량과 퍼센트 (%)를 명시해야 한다. (제품의 스케치 또는 사진 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 전시한다.

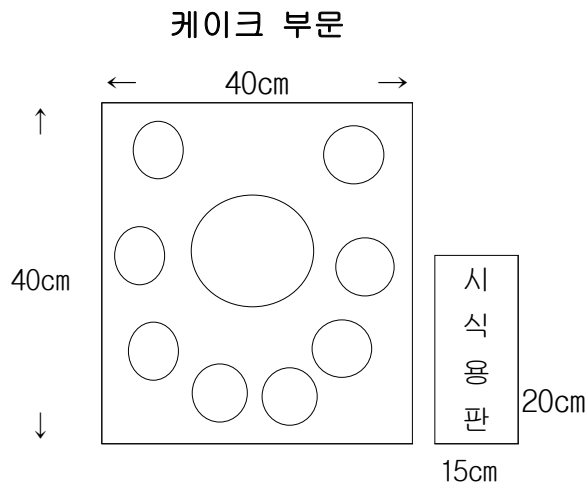


#### ◆세프 부문 상세 규정

- 1인당 1제품만 출품 가능하며 회원업소별 참가인원의 제한은 없다.
- 각 부문 참가자는 퀘스크림 크림치즈만을 이용한 제품만 출품 가능하다.  
(퀘스크림 크림치즈 외 타 크림치즈 사용 시 실격된다.)
- 현재 판매되고 있는 제품은 출품할 수 없다.
- 퀘스크림 크림치즈 사용량의 제한은 없으나, 심사 기준 내 ‘맛’ 항목 평가 시 퀘스크림 크림치즈 고유의 맛 또는 질감이 잘 살아있는가를 평가한다.(심사방법 참고)
- 각종 국내외 대회 참가 작품을 모방하면 실격 처리된다.
- 케이크 부문은 케이크 3호(시트 지름 21cm)로 제작해야 하며 시식은 장식하지 않고 글라사주까지 진행하여 제출하고 전시용 케이크 3호를 사전 제작하여 구움 과자와 함께 진열한다.(케이크는 전부 사전 제작하여 가져오되 전시용 케이크 3호는 시식과 외관은 동일하게 작업하고 진열하여 버틸 수 있도록 제작한다.)
- 케이크류는 지름 23cm를 초과해서는 안 된다.
- 케이크 위에 설탕 또는 초콜릿으로 높이 24cm 이내의 장식물을 만들어 올린다.(사전 준비하여 가져 온다.)
- 케이크 장식물은 초콜릿과 설탕, 이소말트, 파스티아주를 사용할 수 있다.  
(마지팬이나 슈가 크래프트 반죽은 사용할 수 없다)
- 구움 과자 2종은 각각 12개씩 총 24개를 현장 제작해야하며 각 제품에서 8개는 시식으로 제출, 4개는 진열판에 사전 제작한 케이크와 함께 진열한다.
- 케이크 전체 높이는 30cm를 초과하지 않는다.

### ◆세프 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 이외에 장식물은 일체 금한다.
- 제품전시는 주최 측이 준비한 40cm×40cm 이내의 밀받침에 전시한다.
- 제품을 전시할 때 배합비 및 제조공정은 주최 측이 배부한 양식에 따라 작성한 다음 제품과 함께 전시한다.



### □ 심사 규정

#### ◆ 총칙

- 퀘스크림 크림치즈 경연대회 작품의 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 6명(주관사 포함)으로 구성한다.
- 본선 심사위원회는 본 협회의 임원, 주관사, 기술분과, 지도위원 등으로 기술분과위원회에서 추천하여 본회 회장이 위촉하는 15명 내외로 정하며 심사의 공정을 기한다.
- 심사위원회는 심사위원장 1명, 심사부위원장 1명, 심사부장 2명 및 부문별 심사위원으로 구성되며 본회 회장이 이를 위촉한다.

- 심사위원장은 심사위원회를 대표하며 위원회를 통괄한다.  
 심사부위원장은 모든 부문의 제품을 심사한다.  
 심사부장은 위원장을 보좌하고 심사의 원활한 운영을 기해야 하며 담당부문  
 심사의 진행·정리·보고의 책임이 있다.  
 심사위원은 심사위원장 또는 심사부장의 지시를 받아 공정한 심사업무에 종  
 사해 한다.
- 심사위원은 심사를 받을 목적으로 작품을 출품하거나 경연에 참가할 수 없다.
- 심사에 있어 동점, 기타의 사정에 의해 판정이 불가능할 때는 심사위원장과  
 심사부장이 협의하여 대회장에게 보고하여 결정한다.
- 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- 심사위원장은 심사결과 부문별 출품수 및 제품 수준이 미흡하다고 인정될 경  
 우에는 심사부장과 협의하여 대회장의 승인을 얻은 다음 해당부문의 시상 대  
 상을 축소 조정할 수 있다.
- 심사에 필요한 사항으로 본 규정에서 제시되지 않는 것은 심사위원장, 심사  
 부장 및 본회 기술분과위원장의 협의를 거쳐 대회장이 결정한다.
- 심사위원은 각 부문 심사부장의 지휘에 따라 심사를 진행하며, 심사가 진행되는 동  
 안 말은 일절 삼간다.
- 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(40점) : 케스크림 크림치즈 고유의 맛 또는 질감을 표현한 훌륭한 맛
  - 나. 완성도(10점) : 제품의 모양과 완성도 여부
  - 다. 시장성(10점) : 제조 원가와 판매가를 비교하여 실제 베이커리에서 판  
 매할 수 있는지 여부
  - 라. 생산성(10점) : 제조 공정의 복잡성과 생산력의 여부
  - 마. 독창성(30점) : 제품에 새로운 아이디어와 창의성이 발휘되어 있는가 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 본사 visiting program	상장, 메달
금 상	1명		
은 상	3명	각 300,000원	
동 상	3명	각 150,000원	
장 려 상	4명	-	상장
기술상	4명	-	
기술지도상	4명	-	
계	20명	1,350,000원+해외연수	

### ○ 세프 부문

수상구분	수상인원	상 금	비 고
대 상	1명	5,000,000원	상장, 메달
금 상	2명	각 1,000,000원	
은 상	3명	각 500,000원	
동 상	3명	각 200,000원	
장 려 상	3명	-	상장
기술상	4명	-	
기술지도상	4명	-	
계	20명	9,100,000원	

○ 시상식에 불참하는 수상자는 수상포기자로 간주하여 차점자가 수상한다.

○ 모든 수상자의 상금은 국내 세제법에 의거하여 세제 후 지급된다.

### ○ 포상내역(안)

중소벤처기업부장관상, 소상공인진흥공단이사장상, 소상공인연합회장상, 국제기능  
올림픽한국위원회회장상, (사)대한제과협회장상 등

## 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 참가신청서 (주니어 부문)

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

\* 첨부 : 배합비 및 제조과정, 제품 공정 및 완성 사진, 신분증 앞·뒤면 사본  
재학증명서.

※첨부 파일은 10월 27일(금) 18시까지 (사)대한제과협회 메일([kba@bakery.or.kr](mailto:kba@bakery.or.kr))로 제출

사단법인 대한제과협회가 주최하는 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회에  
위와 같이 출전할 것을 신청합니다.

2023년                      월                      일  
신청인    (인)

사단법인 대한제과협회 귀하

**\* 참가자 주의사항**

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

\* 제출서류가 미비시 접수 불가

\* 신청서에 기입한 개인정보는 경연대회 목적 이외의 그 어떤 용도로도  
사용되지 않음

## 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 참가신청서 (셰프 부문)

참가자명		업 소 명	
업소주소		연	전화번호
		락	
		처	휴대폰
생년월일		E-mail	

\* 첨부 : 배합비 및 제조공정, 제품 공정 및 완성 사진, 신분증 앞·뒤면 사본

※첨부 파일은 (사)대한제과협회 메일([kba@bakery.or.kr](mailto:kba@bakery.or.kr))로 제출

사단법인 대한제과협회가 주최하는 2023 제2회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회에  
위와 같이 출전할 것을 신청합니다.

2023년                      월                      일  
신청인    (인)

사단법인 대한제과협회 귀하

**\* 참가자 주의사항**

1. 참가자는 지정된 기간에 접수를 완료하여야 한다.
2. 주최 측에서 배부한 양식(배합비 및 제조공정)에 작성하여야 한다.
3. 전시출품시 사진 1장 안에 완제품과 1/2 재단하여 단면이 보이도록 한다.

**\* 제출서류가 미비시 접수 불가**

**\* 신청서에 기입한 개인정보는 경연대회 목적 이외의 그 어떤 용도로도  
사용되지 않음**